

Руководство по эксплуатации, техническому обслуживанию и установке

ЭЛЕКТРОПЛИТА

бытовая

Հահագործման, տեխնիկական սպասարկման և տեղադրման հրահանգ
Փոքրածավալ սեղանի սալօջախ ջեռոցով

İstismar, texniki qulluq və quraşdırma üzrə rəhbərlik
Məişət elektrik plitəsi

ექსპლუატაციის, ტექნიკური მომსახურებისა და დადგმის სახელმძღვანელო
საყოფაცხოვრებო ელექტრო ქურა

Иштетүү, техникалык жактан тейлөө жана орнотуу боюнча нускама
Турмуш-тиричиликте колдонулуучу электр меши

Қолдану, техникалық қызмет көрсету және орнату бойынша нұсқаулық
Тұрмыстық электр плитасы

Manual de exploatare, deservire tehnică și instalare
Plita electrocasnica

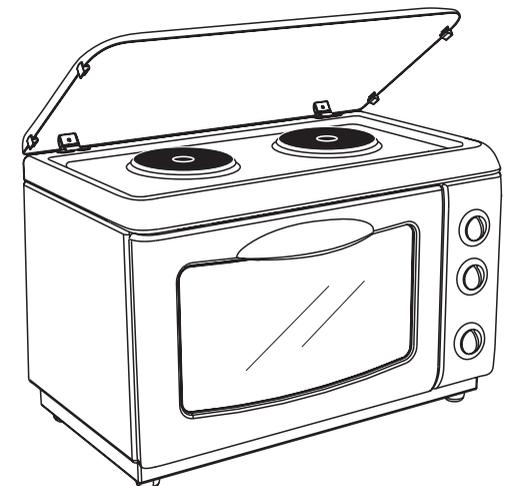
Дастуруламал оид ба истифодабарӯ, хизматрасонии техникӣ ва гузоштан
Лавъи барқии маишӣ

Ulanış, texniki üpjünçiligi we oturtma boýunça gollanmasy
Elektriki öý plita

Настанова з експлуатації, технічного обслуговування та встановлення
Електроплита побутова

Ишлатиш, техник хизмат кўрсатиш ва ўрнатиш буйича қулланма
Маиший электр плитаси

ЭП Нс Д 420



BY

RU

AM

AZ

GE

KG

KZ

MD

TJ

TM

UA

UZ

[] 420ГР_19-1.
Обл420-10-1 Груп.
№ заказа

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|---|----|
| 1 Общие указания | 2 |
| 2 Требования безопасности | 3 |
| 3 Технические характеристики | 5 |
| 4 Комплектность | 5 |
| 5 Устройство и порядок работы | |
| 5.1 Устройство | 6 |
| 5.2 Стол | 7 |
| 5.3 Духовка | 8 |
| 6 Установка | 10 |
| 7 Подключение | 11 |
| 8 Практические советы | |
| 8.1 По приготовлению в духовке | 11 |
| 8.2 По приготовлению на гриле | 12 |
| 9 Обслуживание плиты | |
| 9.1 Уход за плитой | 13 |
| 9.2 Чистка духовки | 13 |
| 10 Возможные неисправности и методы их устранения | 14 |
| 11 Техническое обслуживание | 14 |
| 12 Транспортирование и хранение | 14 |
| 13 Утилизация | 15 |
| 14 Гарантии изготовителя | 15 |
| Оснащенность моделей плит | 16 |
| Приложение: гарантийная карта | |

1 ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

Наши плиты постоянно совершенствуются, улучшаются их характеристики, обновляется дизайн, поэтому рисунки и обозначения в руководстве могут несколько отличаться от Вашей модели.

- Настоящее руководство по эксплуатации распространяется на электроплиты (далее по тексту плиты) ЭП Нс Д 420 и их модификации. Плиты предназначены для приготовления пищевых продуктов в бытовых условиях при температуре воздуха в помещении от плюс 1 °С до плюс 40 °С и относительной влажности воздуха не более 80 %.
- Плита сертифицирована в соответствии с требованиями нормативных правовых актов (НПА) и технических нормативных правовых актов (ТНПА), по которым проведена обязательная сертификация.
- При покупке снимите упаковку и убедитесь, что плита не повреждена, полностью укомплектована и торговой организацией правильно заполнены «Свидетельство продажи» и гарантийные талоны в прилагаемой гарантийной карте.
- Убедитесь, что параметры электрической сети соответствуют параметрам прибора, указанным в РЭ.
- В случае выявления несоответствия необходимо провести доработку электрической сети и монтаж розетки. Электромонтажные работы должна выполнить ЖЭС по месту жительства или организация, имеющая право на установку и обслуживание электроприборов.
- Неправильно подключенная плита, несоблюдение правил техники безопасности могут привести к поражению электрическим током, ожогам, пожару.
Этого не случится, если Вы внимательно прочтете данное руководство. Оно содержит важную информацию по установке, правильному и безопасному использованию и обслуживанию плиты.
- Сохраните руководство, оно поможет разрешить возникшие вопросы.
- Изготовитель (продавец) не несет ответственности (в том числе и в гарантийный период):
 - за дефекты и повреждения изделия, возникшие вследствие нарушения указаний по его хранению, установке, подключению, условий эксплуатации, либо действия непреодолимой силы (пожара, наводнения и т.п.), воздействия домашних животных, насекомых, грызунов.
 - за последствия, вызванные неквалифицированным ремонтом.

2 ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

- Плита не предназначена для использования в коммерческих и производственных зонах.
 - Плита должна быть установлена на регулировочные ножки (входят в комплект поставки).
 - **ВНИМАНИЕ!** ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ ВЫДЕРЖАТЬ ПЛИТУ В УСТАНОВЛИВАЕМОМ ПОМЕЩЕНИИ НЕ МЕНЕЕ ЧЕТЫРЕХ ЧАСОВ.
 - **ВНИМАНИЕ!** ПЛИТА ВЫПОЛНЕНА ПО I КЛАССУ ЗАЩИТЫ ОТ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ И ДОЛЖНА ПОДКЛЮЧАТЬСЯ К ДВУХПОЛЮСНОЙ РОЗЕТКЕ С ЗАЗЕМЛЯЮЩИМ КОНТАКТОМ!
 - **ВНИМАНИЕ!**  - ОСТОРОЖНО, ГОРЯЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ.
 - При работе прибора температура доступных поверхностей может быть высокой.
 - Прибор не предназначен для работы от внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
 - Для обеспечения Вашей безопасности заземление должно соответствовать установленным электротехническим нормам.
 - При использовании прибор сильно нагревается. Опасайтесь прикосновения к нагревательным элементам внутри жарочного шкафа.
ВНИМАНИЕ! Доступные части могут сильно нагреваться при использовании прибора. Не допускайте детей близко к прибору. Дети младше 8 лет должны находиться отдельно, если они непрерывно не контролируются.
 - Перед началом уборки и другими работами по уходу плиту необходимо отсоединить от электрической сети.
 - Извлекать вилку из розетки можно только после выключения всех нагревательных элементов плиты.
 - Периодически (не реже одного раза в полгода) проверяйте состояние шнура питания (см. раздел 11).
- ЗАПРЕЩАЕТСЯ:**
- ПОЛЬЗОВАТЬСЯ НЕИСПРАВНОЙ ПЛИТОЙ.
 - ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ПЛИТОЙ БЕЗ ЗАЗЕМЛЕНИЯ.
 - УСТАНОВЛИВАТЬ ПЛИТУ В МЕСТАХ С ПОВЫШЕННЫМ РИСКОМ ПОЖАРНОЙ ОПАСНОСТИ.
 - ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ПЛИТОЙ, ИМЕЮЩЕЙ ПОВРЕЖДЕНИЯ (ТРЕЩИНЫ, СКОЛЫ, ДЕФОРМАЦИИ) КОНФОРКОВ И ТЭНОВ. В СЛУЧАЕ ПОЯВЛЕНИЯ ДЕФЕКТА ПЛИТУ НЕОБХОДИМО ОТКЛЮЧИТЬ ОТ СЕТИ И ВЫЗВАТЬ МАСТЕРА СЕРВИСНОЙ СЛУЖБЫ ДЛЯ ЗАМЕНЫ НЕПРИГОДНЫХ ДЕТАЛЕЙ.
 - ХРАНИТЬ ВОЗЛЕ ПЛИТЫ ЛЕГКОВОСПЛАМЕНЯЮЩИЕСЯ ПРЕДМЕТЫ (ГОРЮЧИЕ ВЕЩЕСТВА, АЭРОЗОЛИ, БУМАГУ, ТРЯПКИ И Т.П.).
 - САМОСТОЯТЕЛЬНО ПРОИЗВОДИТЬ КАКОЙ-ЛИБО РЕМОНТ ПЛИТЫ.
 - ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ПЛИТОЙ НЕ ПО НАЗНАЧЕНИЮ, ДЛЯ ОБОГРЕВА ПОМЕЩЕНИЯ И СУШКИ БЕЛЬЯ.
 - НАГРУЖАТЬ ПРОТИВЕНЬ И РЕШЕТКУ ДУХОВКИ МАССОЙ БОЛЕЕ 3 кг.
 - ДОПУСКАТЬ ДЕТЕЙ К РАБОТАЮЩЕЙ ПЛИТЕ.
- При пользовании электроплитой необходимо знать и выполнять основные правила обращения с электроприборами:

BY

RU

ЗАПРЕЩАЕТСЯ:

- ОДНОВРЕМЕННО ПРИКАСАТЬСЯ К ПРИБОРАМ, ВКЛЮЧЕННЫМ В СЕТЬ, И УСТРОЙСТВАМ С ЕСТЕСТВЕННЫМ ЗАЗЕМЛЕНИЕМ (ВОДОПРОВОДНЫМ ТРУБАМ, БАТАРЕЯМ ОТОПЛЕНИЯ И Т. П.).– ПРИКАСАТЬСЯ К ПРИБОРАМ МОКРЫМИ РУКАМИ ИЛИ НАХОДЯСЬ БОСИКОМ.
- ТЯНУТЬ ЗА ПРОВОД, ЧТОБЫ ДОСТАТЬ ВИЛКУ ИЗ РОЗЕТКИ.
- ТУШИТЬ ВОДОЙ ЭЛЕКТРОПРИБОРЫ, НАХОДЯЩИЕСЯ ПОД НАПРЯЖЕНИЕМ.
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.
Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором.
Данным прибором могут пользоваться дети от 8 лет и старше, если они находятся под наблюдением или получили инструкции по безопасному пользованию прибором и осознают связанные с этим опасности.
Дети не должны заниматься чисткой и техническим обслуживанием прибора без наблюдения взрослых.
- Если рядом с плитой находятся бытовые электроприборы, подключенные к сети (тостеры, кофемолки и т.п.), необходимо следить, чтобы их провод не попал в зону работающих конфорок стола или не был зажат горячей дверцей духовки.
- Не закрывайте крышку при работающих или еще не остывших конфорках.
- Прежде чем открывать крышку, следует удалить с неё жидкие загрязнения.
- Опасность пожара: Не класть предметы на поверхности для приготовления пищи.
ОСТОРОЖНО! Процесс приготовления пищи следует контролировать. Непродолжительный процесс приготовления пищи следует контролировать непрерывно.
ВНИМАНИЕ! Приготовление пищи на конфорочной панели с использованием жира или масла без присмотра может быть опасным, так как может привести к пожару.
ЗНАЙТЕ: Нельзя тушить огонь водой. Необходимо выключить прибор и затем накрыть пламя, например, крышкой или одеялом.
- НЕ ОСТАВЛЯЙТЕ ВКЛЮЧЕННУЮ ПЛИТУ БЕЗ НАДЗОРА. ЭТО МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К НЕСЧАСТНОМУ СЛУЧАЮ ИЛИ ПОЖАРУ.
ПОМНИТЕ: НАИБОЛЕЕ РАСПРОСТРАНЕННЫМИ НЕСЧАСТНЫМИ СЛУЧАЯМИ, СВЯЗАННЫМИ С ПЛИТОЙ, ЯВЛЯЮТСЯ ОЖОГИ!
- **ВНИМАНИЕ:** МАКСИМАЛЬНАЯ НАГРУЗКА НА СТОЛ 10 кг!
- **ВНИМАНИЕ!** Используйте только защитные приспособления для приборов для приготовления пищи, разработанные изготовителем или рекомендованные в инструкциях для использования как подходящие или защитные приспособления, включенные в прибор. Использование несоответствующих защитных приспособлений может вызвать несчастные случаи.

3 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Плита предназначена для приготовления пищи в домашних условиях.
- Номинальная мощность конфорок стола при напряжении 230 В, Вт:
 - большой 1200
 - малой 1000
- Номинальная мощность ТЭНов духовки при напряжении 230 В, Вт:
 - верхний ТЭН 400
 - нижний ТЭН 600
 - ТЭН-гриль 800
- Диапазон температур работы духовки, °С 50-260
- Полезный объем духовки, л 18
- Диапазон номинальных напряжений, В 220-230
- Номинальная частота, Гц 50
- Класс защиты от поражения электрическим током I
- Вид климатического исполнения по ГОСТ 15543.1-89 УХЛ 4
- Номинальная потребляемая мощность, Вт 2010-2200
- Размеры плиты (ширина x глубина x высота), см 55x37x40
- Масса, кг, не более 17,9
- Содержание драгоценных материалов, г, серебро 0,68*

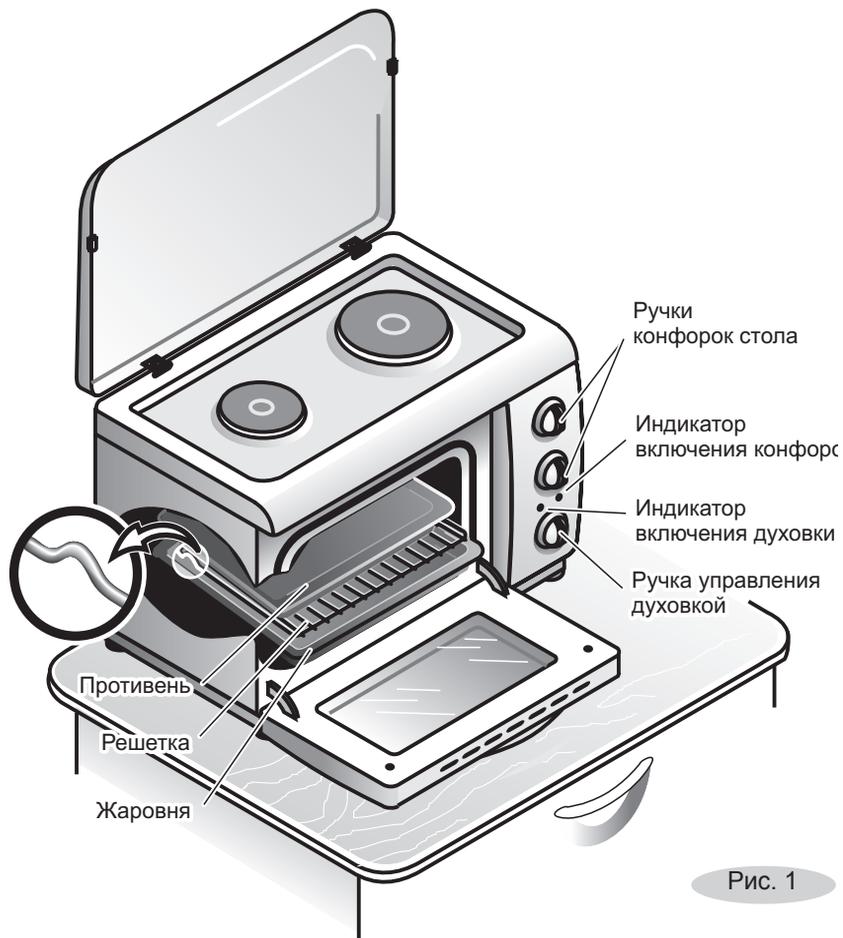
* Содержание драгоценных материалов в модификациях прибора соответствует указанному для модели прибора.

4 КОМПЛЕКТНОСТЬ

| | |
|---|---|
| Плита, шт. | 1 |
| Противень, шт. | 1 |
| Жаровня, шт. | 1 |
| Решетка, шт. | 1 |
| Ножки, шт. | 4 |
| Отражатель, шт. | 1 |
| Руководство по эксплуатации, шт. | 1 |
| Адреса уполномоченных организаций по обслуживанию техники (товарный знак «GEFEST»), шт. | 1 |
| Гарантийная карта, шт. | 1 |
| Тара, шт. | 1 |

5 УСТРОЙСТВО И ПОРЯДОК РАБОТЫ

5.1 УСТРОЙСТВО



5.2 СТОЛ

- На столе установлены две конфорки, температура нагрева которых регулируется ступенчатыми переключателями, расположенными на панели управления. Для включения конфорки необходимо ручку переключателя установить в положение, соответствующее требуемому режиму. При этом загорится сигнальная лампочка включения конфорок.
- **ВНИМАНИЕ!** ДЛЯ ПРЕДОХРАНЕНИЯ ЭЛЕКТРОСЕТИ ОТ ПЕРЕГРУЗКИ ПРИ ВКЛЮЧЕНИИ ДУХОВКИ ПРЕДУСМОТРЕНА БЛОКИРОВКА МЕНЬШЕЙ КОНФОРКИ СТОЛА. Это означает, что при пользовании духовкой блокируемая конфорка отключается от сети, и при ее включении нагрев не происходит. Сигнальная лампочка включения конфорок при этом горит. После установки ручки режимов работы духовки в положение “0” блокируемая конфорка вновь подключится к сети.
- В таблице 1 приведены рекомендации по выбору режимов работы конфорок.

Таблица 1.

| Режим конфорки | Положение ручки переключателя | Для чего и что готовить |
|------------------------------------|-------------------------------|--|
| Выключено | “0” | – |
| «Томление» (минимальный нагрев) | “1” | Чтобы блюдо не остыло |
| Слабый нагрев | “2” | Подогрев, овощные блюда, каши |
| Средний нагрев | “3”, “4” | Макаронные изделия, супы, вареный картофель, варенье |
| Сильный нагрев | “5” | Эскалопы, рубленые котлеты, жареный картофель |
| Максимальный нагрев | “6” | Бараньи котлеты, лангет, доведение до кипения |

- Конструкция переключателей позволяет включать конфорку как по, так и против хода часовой стрелки. Поэтому приготовление пищи рекомендуется начинать сразу на максимальной мощности с положения “6”. После закипания, или несколько раньше, необходимо переключить конфорку на минимальную или среднюю мощность.
- За 5-10 минут до окончания приготовления конфорку можно выключить. Набранного тепла хватит для завершения приготовления. При этом Вы экономите электроэнергию и свои деньги.

- **ЗНАЙТЕ!** Для быстрого приготовления пищи посуда должна иметь плоское дно, хорошо прилегающее к поверхности конфорки. Диаметр посуды должен равняться или быть немного больше диаметра конфорки (рис. 2).

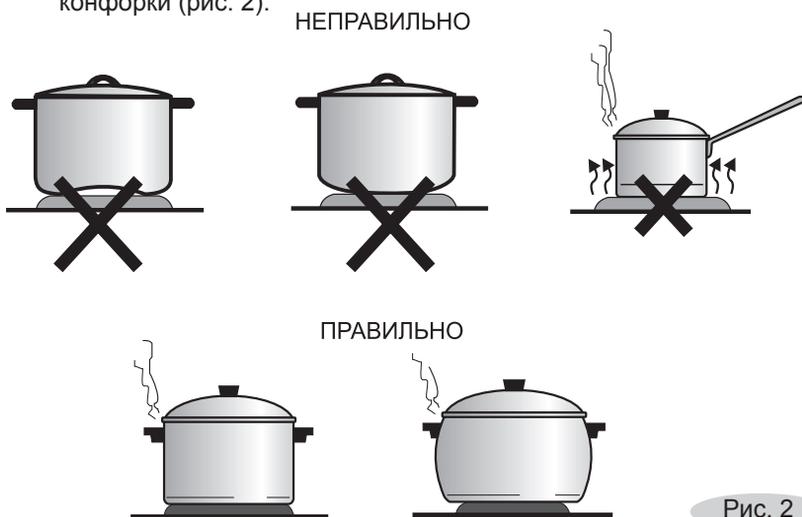


Рис. 2

- Поверхность конфорок и днища посуды должна быть чистой. Прилипшая грязь значительно снижает теплопередачу.
- Во время приготовления накрывайте кастрюли крышками и выбирайте такой режим, чтобы не приходилось их приоткрывать или снимать.
- Пользование скороварками и посудой из улучшенных теплопроводящих материалов сократит время приготовления и сэкономит электроэнергию.

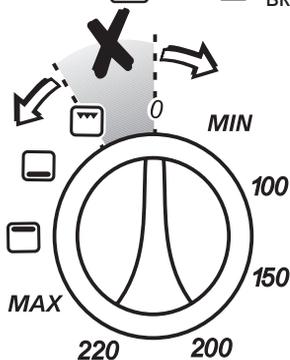
5.3 ДУХОВКА

- Духовка предназначена для выпечки кондитерских изделий, приготовления или разогрева мяса, птицы, рыбы и т. п.
- В принадлежности духовки входят:**
- **Противень**, предназначенный для выпечки кондитерских изделий, запекания мяса, птицы и т.п. При использовании противня для выпечки предварительно накройте его пергаментной бумагой; для приготовления мяса, птицы и т.п. применяйте фольгу или рукав для запекания.
 - **Жаровня** служит для сбора жира и сока, выделяющихся при приготовлении мясных и рыбных блюд на решетке. **Жаровня не предназначена для выпечки.**
 - **Решетка** духовки, используемая как полка для установки противня и других форм для выпечки на различных уровнях. На ней можно непосредственно готовить мясо, птицу, шашлык и т.п.

Режимы работы духовки

Символы:

- “ 0 ” — духовка выключена;
 - “ MIN ” ... “ MAX ” — шкала регулировки температур нагрева духовки (греют верхний и нижний ТЭН с автоматическим поддержанием заданной температуры);
 - “  ” — включен верхний ТЭН духовки;
 - “  ” — включен нижний ТЭН духовки;
 - “  ” — включен ТЭН-гриль.
- } Нерегулируемые режимы, при которых терморегулятор настроен на MAX



ВНИМАНИЕ! Ручку управления духовкой из положения “ 0 ” **НЕОБХОДИМО ВКЛЮЧАТЬ ТОЛЬКО ПО ЧАСОВОЙ СТРЕЛКЕ**. После положения “  ” дальнейшее вращение ручки **ЗАПРЕЩЕНО!** Для выключения духовки ручку необходимо повернуть против часовой стрелки в положение “ 0 ”.

Рис. 3

6 УСТАНОВКА

- **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** РАСПАКОВАННУЮ ПЛИТУ ПЕРЕНОСИТЬ ЗА РУЧКУ ДВЕРЦЫ ДУХОВКИ.
- Плита предназначена для установки на столе или другой подобной поверхности, расположенной на высоте более 850 мм над полом.
- Перед установкой завернуть регулировочные ножки в винтовые отверстия, расположенные на нижней поверхности плиты.
- Запрещается устанавливать плиту на лакированную поверхность кухонной мебели или покрытую легко воспламеняющимися материалами (материя, клеенка, бумага и т. д.). Мебель, стоящая рядом с плитой, а также кухонные полотенца, шторы и т.п. должны находиться на безопасном расстоянии, исключающем их воспламенение.
- Кухонная мебель должна быть изготовлена из термостойкого материала. Клей, которым приклеен декоративный ламинат, должен выдерживать температуру не ниже 100 °С.
- Прибор нельзя устанавливать за декоративной дверцей во избежание перегрева.
- Минимальное расстояние от края прибора до боковых вертикальных поверхностей справа или слева (стена, мебель) - 200 мм. Минимальное расстояние от края прибора до вертикальной поверхности сзади - 80 мм. Минимальное расстояние от плоскости установки посуды до горизонтальной поверхности сверху - 820 мм. Минимальное расстояние от плоскости установки посуды до вытяжки сверху - 670 мм.
- Чтобы избежать опрокидывания, плиту необходимо установить, как показано на рис. 4.

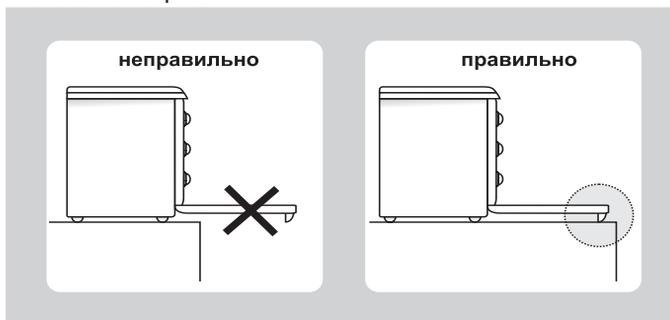


Рис. 4

Выравнивание

- Перед подключением, используя регулировочные ножки, выставить плиту по горизонтали. Горизонтальность можно проверить уровнем или с помощью сковороды, жир на которой должен растекаться равномерно, не скапливаясь у края.

7 ПОДКЛЮЧЕНИЕ

- Плита подключается к электрической сети 220-230 В (50 Гц).
- Вилка и сетевой шнур после установки прибора должны быть доступны для обеспечения возможности отключения и не должны подвергаться нагреву.
- Не допускается размещать прибор так, чтобы розетка находилась над рабочей зоной.
- Не допускается использование переходников, двойных и более розеток и удлинителей.
- Перед подключением необходимо проверить:
 - наличие двуполюсной розетки с заземляющим контактом.
 - находится ли розетка в легкодоступном месте. Плита, поставленная на рабочее место, не должна ее закрывать.
 - установку ручек управления плиты в нулевом положении.
- **ВНИМАНИЕ:** ПЛИТА ВЫПОЛНЕНА ПО I КЛАССУ ЗАЩИТЫ ОТ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ и ДОЛЖНА ПОДКЛЮЧАТЬСЯ К ДВУПОЛЮСНОЙ РОЗЕТКЕ С ЗАЗЕМЛЯЮЩИМ КОНТАКТОМ!
- **ПОМНИТЕ!** ПОСЛЕ УСТАНОВКИ ПЛИТЫ НА МЕСТО ОБЯЗАТЕЛЬНО ПРОВЕРЬТЕ ПОЛОЖЕНИЕ ШНУРА ПИТАНИЯ. ОН НЕ ДОЛЖЕН КАСАТЬСЯ ЗАДНЕЙ СТЕНКИ ПЛИТЫ. ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ ДУХОВКИ ТАМ ВОЗНИКАЕТ БОЛЬШАЯ ТЕМПЕРАТУРА, КОТОРАЯ МОЖЕТ ЕГО ПОВРЕДИТЬ.
- **ВНИМАНИЕ!** ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ НЕОБХОДИМО В ТЕЧЕНИЕ ПОЛУЧАСА ПРОГРЕТЬ КОНФОРКИ СТОЛА БЕЗ УСТАНОВКИ ПОСУДЫ НА МИНИМАЛЬНОЙ МОЩНОСТИ (ПОЛОЖЕНИЕ РУЧКИ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЯ - “1”) и ТЭНЫ ДУХОВКИ НА МАКСИМАЛЬНОЙ МОЩНОСТИ (ПОЛОЖЕНИЕ РУЧКИ УПРАВЛЕНИЯ ДУХОВКИ - “МАХ”).
- При этом может появиться запах от выгорания консервационных материалов. Он безвреден, откройте форточку, и все быстро проветрится.

8 ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

8.1 ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ В ДУХОВКЕ

- Плита не претендует на приготовление кулинарных изысков из-за скромных размеров духовки. Однако в ней можно быстро разогреть уже готовое блюдо, зажарить мясо, птицу или испечь небольшой вкусный пирог.
- После покупки плиты духовку и весь комплект (противень, жаровню и решетку) нужно вымыть теплым мыльным раствором, затем протереть начисто и просушить.
- В духовке во время приготовления не должно быть никаких лишних предметов (сковородок, кастрюль, форм для выпечки и т.п.).
- Для приготовления блюд в духовке рекомендуется:
 - установить решетку на первую полку, считая снизу.
 - Если в рецепте нет особых указаний, то до установки приготавливаемого блюда необходимо прогреть духовку в течение 10-15 минут, установив ручку управления духовкой в положение «МАХ».

- Открыть дверцу духовки и быстро установить алюминиевый противень с приготавливаемыми продуктами посередине решетки. Противень не должен упираться в боковую или заднюю стенку духовки.
- Закрыть дверцу духовки и установить требуемую температуру приготовления.
- В конце приготовления открыть дверцу духовки и проверить готовность блюда, если это не противоречит рецепту. Не открывайте дверцу духовки во время приготовления.
- На качество выпечки влияет температура, время, правильно выбранная полка и вес изделия.
- Сформированным изделиям из дрожжевого теста перед выпечкой необходимо дать выстояться на противне в теплом месте в течение 30 минут.
- Кусок мяса, чтобы он не пересушивался при приготовлении, должен весить не менее 1 кг.
- Запекать мясо можно на противне или в жаростойкой посуде с низкими краями, либо непосредственно на решетке.
- При запекании мяса прямо на решетке необходимо предварительно смазать ее прутья растительным маслом и установить под нее жаровню для сбора жира и выделяющегося сока. При этом решетку следует устанавливать на вторую полку духовки, считая снизу.
- Во избежание излишнего загрязнения крышки плиты продуктами, выделяющимися при жарении курицы или крупных кусков жирного мяса, а также протекания конденсата из духовки на поверхность стола, рекомендуется снимать крышку плиты или запекать продукты завернутыми в фольгу.

8.2 ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ НА ГРИЛЕ

- Гриль незаменим при подрумянивании готового пирога, пиццы или пышек, а также нарезанного кусками мяса.
- На гриле отлично запекаются тосты к чаю или кофе.
- Для приготовления на гриле противень или жаростойкую посуду следует устанавливать на вторую полку, считая снизу.
- При пользовании грилем необходимо приоткрыть дверцу духовки и вставить отражатель (рис. 5).
- **ВНИМАНИЕ!** ПРИ ВКЛЮЧЕННОМ ГРИЛЕ ДОСТУПНЫЕ ЧАСТИ СИЛЬНО НАГРЕВАЮТСЯ. НЕ ДОПУСКАЙТЕ ДЕТЕЙ БЛИЗКО.

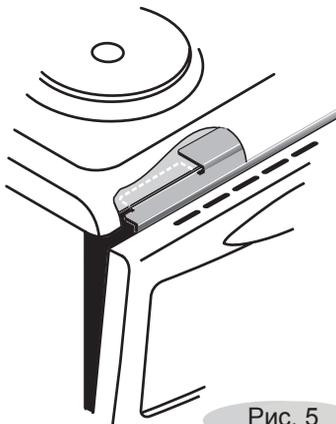


Рис. 5

9 ОБСЛУЖИВАНИЕ ПЛИТЫ

9.1 УХОД ЗА ПЛИТОЙ

- **ВНИМАНИЕ!** ПЕРЕД ТЕМ, КАК МЫТЬ, **ОБЯЗАТЕЛЬНО** ОТКЛЮЧИТЕ ПЛИТУ ОТ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ !
- Эмалированные, стеклянные, пластмассовые поверхности плиты следует мыть мягкой губкой, теплой водой с моющим средством для посуды.
- Не допускайте попадания воды и моющего средства внутрь дверцы духовки. Для мойки используйте влажную, предварительно отжатую губку.
- Если снимались ручки управления, надевать их на стержень следует плавно, без ударов.
- Не применяйте абразивные порошки, а также вещества, содержащие **кислоты, хлорсодержащие средства и другие агрессивные компоненты**, которые могут необратимо повредить поверхности плиты и удалить рисунки.
- Не использовать жесткие абразивные очистители или жесткие металлические скребки для чистки стекла дверцы жарочного шкафа, так как они могут поцарапать поверхность, которая в результате может разбиться на мелкие осколки.
- Не оставляйте пролитую пищу и другие загрязнения на поверхности плиты, так как при последующем приготовлении они прикипят и их сложно будет удалить.
- **ВНИМАНИЕ!** ЗАПРЕЩАЕТСЯ МЫТЬ В ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЕ АЛЮМИНИЕВЫЕ И КРАШЕННЫЕ ДЕТАЛИ ПРИБОРА.
- КОНСТРУКЦИЯ НЕ ПРЕДУСМАТРИВАЕТ ОЧИСТКУ ПЛИТЫ ПАРОМ.

9.2 ЧИСТКА ДУХОВКИ

- Каждый раз после пользования духовкой ее необходимо вымыть теплой водой с моющим средством, протереть начисто и просушить. Можно применять специальное аэрозольное средство для удаления жира.
- Значительно легче мыть духовку, пока она еще теплая. Прикипевшие загрязнения нужно размочить мочалкой и удалить при помощи чистящего средства со слабым абразивным действием.
- Когда моете духовку, будьте аккуратны - не повредите резиновое уплотнение.

10 ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

- Если при эксплуатации плиты возникли проблемы, прежде чем обращаться в сервисную службу, проверьте следующее:
 1. подключен ли шнур питания с вилкой к сети 220 - 230 В (50 Гц);
 2. выведены ли ручки управления из нулевого положения;
 3. состояние аварийных автоматических выключателей (предохранителей) системы электроснабжения помещения.
- Если после проведения описанных выше проверок неисправность не удалось устранить: отключите плиту от сети и обратитесь в сервисную службу.
- **ВНИМАНИЕ!** ВСЕ РАБОТЫ ПО РЕМОНТУ ПЛИТЫ В ПЕРИОД ГАРАНТИЙНОГО СРОКА ЭКСПЛУАТАЦИИ ПРОИЗВОДЯТСЯ ТОЛЬКО ПЕРСОНАЛОМ СЕРВИСНОЙ СЛУЖБЫ. ПОСЛЕДУЮЩИЕ РЕМОНТЫ И ОБСЛУЖИВАНИЕ МОГУТ ВЫПОЛНЯТЬ СПЕЦИАЛИСТЫ УПОЛНОМОЧЕННЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ.
- ПРИ НЕКВАЛИФИЦИРОВАННО ВЫПОЛНЕННОМ РЕМОНТЕ ПРИБОР МОЖЕТ СТАТЬ ИСТОЧНИКОМ СЕРЬЁЗНОЙ ОПАСНОСТИ.

11 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ПЛИТЫ

- Техническое обслуживание плиты проводится специалистами уполномоченных организаций в соответствии с действующими региональными Правилами.
- Не допускаются затвердевания и трещины на изоляции шнура питания.
- При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
- Срок службы плиты – 10 лет, по истечении которого необходимо обратиться в организацию, осуществляющую надзор за бытовыми электроплитами, для определения возможности и срока дальнейшей эксплуатации плиты или необходимости ее замены.

12 ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

- Перевозить плиты необходимо в заводской упаковке согласно указанным на ней требованиям манипуляционных знаков.
- Транспорт и хранилища должны обеспечивать защиту плит от атмосферных осадков и механических повреждений.
- Плита должна храниться в упакованном виде в отапливаемых помещениях при температуре воздуха от плюс 5 °С до плюс 40 °С.

13 УТИЛИЗАЦИЯ

- Утилизация плит проводится уполномоченными организациями по обращению и переработке бытовой техники в соответствии с действующими нормами.
- Для разъяснения порядка утилизации Вашей старой плиты необходимо обратиться в местную службу коммунального хозяйства или в районную администрацию.
- Перед утилизацией отключите плиту от электрической сети и обрежьте шнур питания.

14 ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

Данные гарантийные обязательства не ограничивают определенные законом права потребителей.

- Гарантийная карта является неотъемлемой частью руководства по эксплуатации.
- Месяц и год изготовления и адрес изготовителя прибора указаны в гарантийной карте и в маркировке прибора.
- Сведения о приемке прибора указаны в гарантийной карте.
- Гарантийный срок эксплуатации прибора - 2 года со дня продажи через торговую сеть, а при отсутствии отметки о продаже в руководстве по эксплуатации или гарантийной карте - с даты изготовления, если иное не указано в действующем законодательстве.
- Гарантийный ремонт производится персоналом уполномоченной сервисной службы.
- Специалист сервисной службы, производящий ремонт, обязан заполнить отрывной изымаемый талон и корешок к нему.
- **ВНИМАНИЕ:** ВО ИЗБЕЖАНИЕ НЕДОРАЗУМЕНИЙ, СВЯЗАННЫХ С ГАРАНТИЙНЫМ ОБСЛУЖИВАНИЕМ, ТРЕБУЙТЕ ОТ ПРОДАВЦА ОБЯЗАТЕЛЬНОГО УКАЗАНИЯ В ГАРАНТИЙНОЙ КАРТЕ НАИМЕНОВАНИЯ И АДРЕСА СЕРВИСНОЙ СЛУЖБЫ И ОТМЕТКИ О ПРОДАЖЕ.
- Претензии по комплектности и механическим повреждениям после продажи плиты не принимаются.
- Гарантийные обязательства не выполняются в случае:
 - некомплектности плиты, выявленной потребителем после продажи;
 - обнаружения механических повреждений после продажи, возникших по вине потребителей;
 - несоблюдения правил транспортировки и хранения;

- несоблюдения правил установки и эксплуатации;
- разборки и ремонта плиты лицами, не имеющими на это право;
- использования плиты в коммерческих целях или на предприятиях общественного питания.
- По вопросам гарантийного ремонта необходимо обращаться к Продавцу. По вопросам послегарантийного ремонта необходимо обращаться к Продавцу либо в любую уполномоченную организацию. Сервисная служба завода изготовителя окажет помощь и ответит на все Ваши вопросы:

Унитарное предприятие «Гефест-техника»,

Республика Беларусь, 224002, г. Брест, ул. Суворова, 21

- для РБ - 8(0162)27-68-27; 27-61-01

- для других стран - +375162 27-68-27; 27-61-01

- адрес электронной почты - gt.sa@gefest.org

Таблица 2

| Цвет плиты | Модель плиты | |
|------------|--------------|-----------------|
| | ЭП НС Д 420 | ЭП НС Д 420 К19 |
| Белый | ● | |
| Коричневый | | ● |

ԲՈՎԱՆԴԱԿՈՒԹՅՈՒՆ

| | |
|--|----|
| 1 ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ՑՈՒՑՈՒՄՆԵՐ | 18 |
| 2 ԱՆՎՏԱՆԳՈՒԹՅԱՆ ՊԱՀԱՆՁՆԵՐ | 19 |
| 3 ՏԵԽՆԻԿԱԿԱՆ ԲՆՈՒԹԱԳՐԵՐ | 21 |
| 4 ԿՈՄՊԼԵԿՏԱՅՆՈՒԹՅՈՒՆ | 21 |
| 5 ԿԱՌՈՒՑՎԱԾՔԸ ԵՎ ԱՇԽԱՏԱՆՔԻ ԿԱՐԳԸ | 22 |
| 5.1 ԿԱՌՈՒՑՎԱԾՔԸ | 22 |
| 5.2 ՍԵՂԱՆ | 23 |
| 5.3 ՋԵՌՈՑ | 24 |
| 6 ՏԵՂԱԴՐՈՒՄ | 26 |
| 7 ՄԻԱՑՈՒՄ | 27 |
| 8 ՊՐԱԿՏԻԿ ԽՈՐՀՈՒՐԴՆԵՐ | 27 |
| 8.1 ՋԵՌՈՑՈՒՄ ՊԱՏՐԱՍՏՄԱՆ ՎԵՐԱԲԵՐՅԱԼ | 27 |
| 8.2 ԳՐԻԼԻ ՎՐԱ ՊԱՏՐԱՍՏՄԱՆ ՎԵՐԱԲԵՐՅԱԼ | 28 |
| 9 ՍԱԼՈՋԱԽԻ ՍՊԱՍԱՐԿՈՒՄ | 29 |
| 9.1 ՍԱԼՈՋԱԽԻ ԽՆԱՄՔԸ | 29 |
| 9.2 ՋԵՌՈՑԻ ՄԱՔՐՈՒՄ | 29 |
| 10 ՀՆԱՐԱՎՈՐ ԱՆՍԱՐՔՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐԸ ԵՎ ԴՐԱՆՑ ՎԵՐԱՑՄԱՆ ՄԵԹՈԴՆԵՐԸ | 30 |
| 11 ՍԱԼՈՋԱԽԻ ՏԵԽՆԻԿԱԿԱՆ ՍՊԱՍԱՐԿՈՒՄ | 30 |
| 12 ՏԵՂԱՓՈԽՈՒՄ ԵՎ ՊԱՀՊԱՆՈՒՄ | 30 |
| 13 ՕԳՏԱՀԱՆՈՒՄ | 31 |
| 14 ԱՐՏԱԴՐՈՂԻ ԵՐԱՇԽԻՔՆԵՐԸ | 31 |
| ՍԱԼՈՋԱԽԵՐԻ ՄՈՐԵԼՆԵՐԻ ՄԱՐՔԱՎՈՐՎԱԾՈՒԹՅՈՒՆԸ ՀԱՎԵԼՎԱԾ՝ ԵՐԱՇԽԻՔԱՅԻՆ ՔԱՐՏ | 32 |

AM

1 ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ՑՈՒՑՈՒՄՆԵՐ

Մեր սալօջախները մշտապես կատարելագործվում են, բարելավվում են դրա բնութագրերը, նորացվում է դիզայնը, ուստի նկարները և նշագրուժները հրահանգում կարող են փոքր-ինչ տարբերվել Ձեր մոդելից:

- Մույն շահագործման հրահանգը տարածվում է էլեկտրական սալօջախների (այսուհետ՝ սալօջոխներ) ՁՍ ԿԵ Ը 420 և դրանց մոդիֆիկացիաների վրա: Սալօջախները նախատեսված են կենցաղային պայմաններում սննդամթերքի պատրաստման համար:
- Կլիմայական կատարման տեսակը ՄՄԼ4 ըստ ԳՕՏ 15543,1-89:
- Սալօջախը սերտիֆիկացված է նորմատիվ իրավական ակտերի (ՆԻԱ) և տեխնիկական նորմատիվ իրավական ակտերի (ՏՆԻԱ) պահանջների համաձայն, որոնցով կատարված է պարտադիր սերտիֆիկացում:
- Գնման ժամանակ հանեք փաթեթավորումը և համոզվեք, որ ջեռոցը փաստված չէ, ամբողջությամբ լրակազմված է և առևտրային կազմակերպության կողմից ճիշտ են լրացված «Վաճառքի վկայականը» և երաշխիքային կտրոնները:
- Համոզվեք, որ էլեկտրական ցանցի պարամետրերը համապատասխանում են ՇՀ-ում նշված սարքի պարամետրերին:
- Անհամապատասխանության հայտնաբերման դեպքում անհրաժեշտ է կատարել էլեկտրացանցի լրամշակում և վարդակի մոնտաժում: Էլեկտրամոնտաժային աշխատանքները պետք է կատարի ԲՇԾ-ն ըստ բնակության վայրի կամ էլեկտրասարքերի տեղադրման և սպասարկման իրավունք ունեցող կազմակերպությունը:
- Ինքնակամ և սխալ միացված սալօջախը, անվտանգության տեխնիկայի կանոնների չպահպանելը կարող են հանգեցնել հրդեհին, էլեկտրական հոսանքով փաստանը, այրվածքների:
Դա չի պատահի, եթե Դուք ուշադիր կարդաք սույն հրահանգը: Այն կարևոր տեղեկատվություն է պարունակում սալօջախի տեղադրման, ճիշտ և անվտանգ շահագործման և սպասարկման մասին:
- Պահպանեք հրահանգը, այն կարող է լուծել առաջացած հարցերը:
- Արտադրողը (վաճառողը) պատասխանատվություն չի կրում (այդ թվում և երաշխիքային ժամկետում)
 - դրա պահպանման, տեղադրման, միացման, շահագործման պայմանների ցուցումների խախտման, կամ անհաղթահարելի ուժի (հրդեհի, հեղեղի և այլն), բնտանի կենդանիների, միջատների, կրծողների ներգործության հետևանքով առաջացած թերությունների և փաստվածքների համար,
 - անորակ վերանորոգման պատճառով առաջացած հետևանքների համար:

2 ԱՆՎՏԱՆԳՈՒԹՅԱՆ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐ

- Սալօջախը նախատեսված չէ առևտրական և արտադրական գոտիներում օգտագործման համար:
- Սալօջախը պետք է տեղադրված լինի կարգավորվող ոտնակների վրա (մտնում են մատակարարման լրակազմի մեջ):
- ՈՒՇԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆ: ԱՌԱՋԻՆ ԱՆԳԱՄ ՄԻԱՑՆԵԼՈՒՑ ԱՌԱՋ ՊԱՀԵԼ ՍԱԼՕՋԱԽԸ ՏԵՂԱԴՐՄԱՆ ՄԵՆՔՈՒՄ ՉՈՐՄ ԺԱՄԻՑ ՈՉ ՊԱԿԱՍ:
- ՈՒՇԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆ: ԳԱԶՕՋԱԽՆ ԱՐՏԱԴՐՎԱԾ Է ԸՍՏ ՊԱՇՏՊԱՆՈՒԹՅԱՆ ԼՂԱՄԻ ԷԼԵԿՏՐԱՀԱՐՈՒՄԻՑ ԵՎ ՊԵՏՔ Է ՄԻԱՑՎԻ ՀՈՂԱՆՑՄԱՆ ԿՈՆՏԱԿՏ ՈՒՆԵՑՈՂ ԵՐԿԲԵՎԵՌԱՅԻՆ ՎԱՐԴԱԿԻՆ:

AM

- ՈՒՇԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆ:  – ԶԳՈՒՇԱՅԵՔ, ՏԱՔ ՄԱԿԵՐԵՍ:
- Սարքի աշխատանքի ժամանակ հասանելի մակերեսների ջերմաստիճանը կարող է բարձր լինել:
- Սարքը նախատեսված չէ արտաքին թայմերից կամ հեռակառավարման առանձին համակարգից գործելու համար:
- Ձեր անվտանգության ապահովման համար հողանցումը պետք է համապատասխանի սահմանված էլեկտրատեխնիկական նորմերին:
- ՈՒՇԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆ: ՀԱՍԱՆԵԼԻ ՄԱՍԵՐԸ ԿԱՐՈՂ ԵՆ ՏԱՔԱՆԱԼ ՕԳՏԱԳՈՐԾՄԱՆ ԺԱՄԱՆԱԿ: ԹՈՒՅԼ ՄԻ ՏՎԵՔ ԵՐԵԽԱՆԵՐԻՆ ՄՈՏԵՆԱԼ:
- ՈՒՇԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆ: ՕԳՏԱԳՈՐԾՄԱՆ ԺԱՄԱՆԱԿ ՍԱՐՔՆ ՈՒԺԵՂ ՏԱՔԱՆՈՒՄ Է: ԶԳՈՒՇԱՅԵՔ ՋԵՌՈՑԻ ՆԵՐՄՈՒՄ ՏԱՔԱՅՆՈՂ ՏԱՐՐԵՐԻՆ ԴԻՊԶԵԼՈՒՑ:
- Նախքան վաքրման կամ սպասարկման ցանկացած աշխատանքներ կատարելը սալօջախն անհրաժեշտ է անջատել էլեկտրացանցից:
- Վարդակից խրոքը պետք է հանել միայն սալօջախի բոլոր տաքացնող տարրերն անջատելուց հետո:
- Պարբերաբար (կես տարին մեկ անգամից ոչ պակաս) ստուգեք սնուցման լարի վիճակը (տե՛ս բաժին 11):

ԱՐԳԵԼՎՈՒՄ Է

- ՕԳՏՎԵԼ ԱՆՍԱՐՔ ՍԱԼՕՋԱԽԻՑ:
- ՕԳՏՎԵԼ ՍԱԼՕՋԱԽԻՑ ԱՌԱՆՑ ՀՈՂԱՆՑՄԱՆ:
- ՏԵՂԱԴՐԵԼ ՍԱԼՕՋԱԽԸ ԲԱՐՁՐ ՀՐԴԵՀԱՎՏԱՆԳ ՌԻՍԿ ՊԱՐՈՒՆԱԿՈՂ ՎԱՅՐԵՐՈՒՄ:
- ՕԳՏՎԵԼ ԱԶՔԵՐԻ ՎՆԱՍՎԱԾՔՆԵՐ ԿԱՄ ՄԵՂԱՆԻ ԱՊԱԿԵԿԵՐԱՄԻԿԱԿԱՆ ՎՆԱՍՎԱԾՔՆԵՐ (ՃԱՔԵՐ, ԿՈՆՐՎԱԾՔՆԵՐ, ԴԵՖՈՐՄԱՅԻՆՆԵՐ) ՈՒՆԵՑՈՂ ՍԱԼՕՋԱԽԻՑ: ԹԵՐՈՒԹՅՈՒՆ ՈՒՆԵՆԱԼՈՒ ԴԵՊՔՈՒՄ ՍԱԼՕՋԱԽՆ ԱՆՀՐԱԺԵՇՏ Է ԱՆՋԱՄԱՆ ԶԱՆՑԻՑ ԵՎ ԿԱՆՉԵԼ ՍՊԱՍԱՐԿՄԱՆ ԾԱՌԱՅՈՒԹՅԱՆ ՎԱՐՊԵՏԻՆ՝ ԱՆՊԻՏԱՆ ԴԵՏԱԼՆԵՐԻ ՓՈՒՍՐԻՆՄԱՆ ՀԱՄԱՐ:
- ՊԱՀԵԼ ՄԱՐՔԻ ՄՈՏ ԴՅՈՒՐԱՎԱՌ ՆՅՈՒԹԵՐ (ԴՅՈՒՐԱՎԱՌ ՆՅՈՒԹԵՐ, ԱԷՐՈՋՈՂՆԵՐ, ԹՈՒՂԹ, ԼԱԹԵՐ ԵՎ ԱՅԼՆ):
- ԻՆՔՆՈՒՐՈՒՅՆ ԿԱՏԱՐԵԼ ՍԱԼՕՋԱԽԻ ԶԱՆԿԱՅԱԾ ՎԵՐԱՆՈՐՈԳՈՒՄ:
- ՕԳՏԱԳՈՐԾԵԼ ՍԱԼՕՋԱԽԸ ՈՉ ԼՊԱՏԱԿԱՅԻՆ, ՄԵՆՑԱԿԻ ՏԱՔԱՅՄԱՆ ԵՎ ՍՊԻՏԱԿԵՂԵՆԻ ՉՈՐՈՑՄԱՆ ՀԱՄԱՐ:
- ԾԱՆՐԱԲԵՌՆԵԼ ՋԵՌՈՑԻ ՏԱՊԱԿՆ ՈՒ ԶԱՆՑՆ ԱՎԵԼԻ ՔԱՆ 3 ԿԳ ՋԱՆԳՎԱԾՈՎ:
- ԹՈՂՆԵԼ ԵՐԵԽԱՆԵՐԻՆ ԱՇԽԱՏՈՂ ԳԱԶՕՋԱԽԻ ՄՈՏ:

- Էլեկտրական սալօջախի օգտագործման ժամանակ անհրաժեշտ է իմանալ և կատարել էլեկտրական սարքերի հետ վարվելու հիմնական կանոնները:
- ԱՐԳԵԼՎՈՒՄ Է՝
- ՄԻԱԺԱՄԱՆԱԿ ԴԻՊՉԵԼ ՑԱՆՑԻՆ ՄԻԱՅՐԱԾ ՍԱՐՔԵՐԻՆ ԵՎ ԲՆԱԿԱՆ ՀՈՂԱՆՑՄԱՄԲ ՍԱՐՔԵՐԻՆ (ՋՐՄՈՒՂԻ ԽՈՂՈՎԱԿՆԵՐԻՆ, ՋԵՌՈՒՑՄԱՆ ՄԱՐՏԿՈՑՆԵՐԻՆ ԵՎ ԱՅԼՆ):
 - ԴԻՊՉԵԼ ՍԱՐՔԵՐԻՆ ԹԱՑ ՋԵՌՔԵՐՈՎ ԿԱՄ ԲՈՎՈՏՆ:
 - ՔԱՇԵԼ ԼԱՐԻՑ, ՈՐՊԵՍՁԻ ՀԱՆԵԼ ԽՐՈՑԸ ՎԱՐԴԱԿԻՑ:
 - ԼԱՐՄԱՆ ՏԱԿ ԳՏԵՎՈՂ ԷԼԵԿՏՐԱԿԱՆ ՍԱՐՔԵՐԸ ՀԱՆԳՑՆԵԼ ՋՐՈՎ:
- Ապակե սեղաններով սալօջախների համար. ՈՒՇԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆ ԻՆ: ԵԹԵ ՄԱԿԵՐԵՎՈՒԹՅՈՒՆ ԸԱՔԵԼ Է, ԱՆՋԱՏԵՔ ՍԱՐՔԸ՝ ԷԼԵԿՏՐԱԿԱՆ ՀՈՍԱՆՔՈՎ ՎՆԱՍՈՒՄԸ ԿԱՆԽԱՐԳԵԼԵԼՈՒ ՀԱՄԱՐ:
 - Սարքը նախատեսված չէ նվազ ֆիզիկական, հոգեկան կամ մտավոր ունակություններով անձանց (ներառյալ երեխաների) կողմից օգտագործման համար կամ նրանց մոտ փորձի և գիտելիքների բացակայության դեպքում, եթե նրանք չեն գտնվում հսկողության տակ կամ հրահանգված չեն իրենց անվտանգության համար պատասխանատու անձի կողմից սարքի օգտագործման վերաբերյալ:
Երեխաները պետք է հսկողության տակ գտնվեն՝ սարքի հետ խաղալու անթույլատրելիության նպատակով:
 - Չփակել սալօջախի կափարիչն աշխատող կամ դեռ չառած աչքերի դեպքում:
 - Նախքան կափարիչի բացումը՝ հարկավոր է հեռացնել դրանից հեղուկ կեղտոտվածությունները:
 - Հատուկ զգուշություն ցուցաբերեք յուղի կամ ձեթի մեծ քանակությամբ ուտեստների պատրաստման ժամանակ: Գերտաքացած վիճակում դրանք հեշտությամբ բռցավառվում են:
ԻՄԱՑԵ Ք: ՉԻ ԿԱՐԵԼԻ ՀԱՆԳԵՑՆԵԼ ԲՈՑԱՎԱՌՎԱԾ ՁԵԹԸ ԿԱՄ ՅՈՒՂԸ ՋՐՈՎ: ԿՐԱԿԱԿԱՆԱԾ ԱՄԱՆԸ ՊԵՏՔ Է ԱՍՈՒՐ ՓԱԿԵԼ ԿԱՓԱՐԻՉՈՎ:
 - ՉԹՈՂՆԵ՛Լ ԱՇԽԱՏՈՂ ՍԱՐՔՆ ԱՌԱՆՑ ՀՄԿՈՂՈՒԹՅԱՆ: ԴԱ ԿԱՐՈՂ Է ՀԱՆԳԵՑՆԵԼ ԴԺԲԱԽՏ ՊԱՏԱՀԱՐԻ ԿԱՄ ՀՐԴԵՉԻ:
 - ՀԻՇԵ՛Ք: ՍԱԼՕՋԱԽԻ ՀԵՏ ԿԱՊՎԱԾ ԱՌԱՎԵԼ ՏԱՐԱԾՎԱԾՎԱԾ ԴԺԲԱԽՏ ՊԱՏԱՀԱՐՆԵՐՆ ԵՆ ԱՅՐՎԱԾՔՆԵՐԸ:
 - ՈՒՇԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆ ԻՆ. ՍԵՂԱՆԻ ՎՐԱ ԱՌԱՎԵԼ ԱԳՈՒՅՆ ԾԱՆՐԱԲԵՌՎԱԾՈՒԹՅՈՒՆԸ 10 kg է:

3 ՏԵԽՆԻԿԱԿԱՆ ԲՆՈՒԹԱԳՐԵՐ

- Սեղանի ԽԷՏ-երի (խողովակաձև էլեկտրատաքացուցիչներ) 230 V լարման դեպքում անվանական հզորությունը, W
մեծ. 1200
փոքր. 1000
- Ջեռոցի ԽԷՏ-երի (խողովակաձև էլեկտրատաքացուցիչներ) 230 V լարման դեպքում անվանական հզորությունը, W
վերին ԽԷՏ. 400
ստորին ԽԷՏ. 600
ԽԷՏ-գրիլ. 800
- Ջեռոցի աշխատանքի ջերմաստիճանների ընդգրկույթ, °C. 50-260
- Ջեռոցի օգտակար ծավալ, l. 18
- Անվանական լարումների ընդգրկույթ, V. 220-230
- Անվանական հաճախականություն, Hz. 50
- Էլեկտրական հոսանքից վնասվելուց պաշտպանության դաս. I
- Անվանական սպառվող հզորություն, W. 2010-2200
- Սալօջախի չափերը
(լայնություն x խորություն x բարձրություն), cm. 55 x 37 x 40
- Քաշը, ոչ ավել, քան, kg. 18
- Թանկարժեք մետաղների պարունակությունը, g, արծաթ. 0,68*

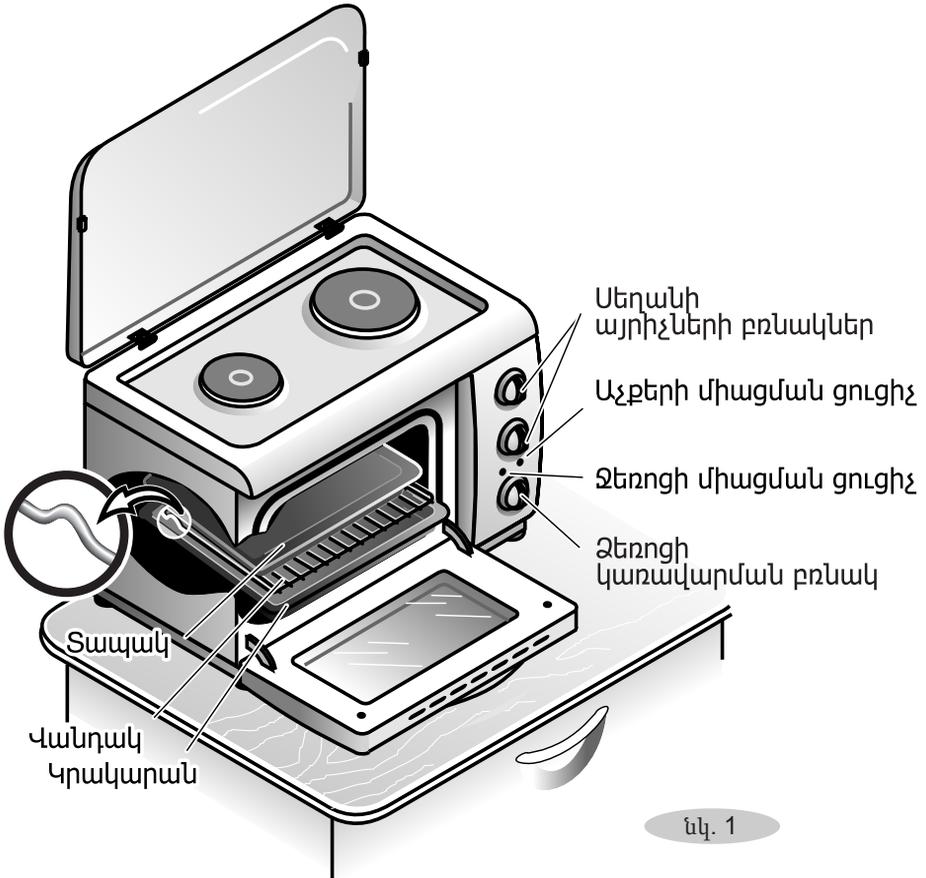
* Թանկարժեք մետաղների պարունակությունը սարքի մոդիֆիկացիաներում համապատասխանում է սարքի մոդելի համար նշածին:

4 ԿՈՄՊԼԵԿՏԱՅՆ ՈՒԹՅՈՒՆ

| | |
|---|---|
| Սալօջախ, հատ | 1 |
| Տապակ, հատ | 1 |
| Կրակարան, հատ | 1 |
| Վանդակ, հատ | 1 |
| Ոտնակներ, հատ | 4 |
| Անդրադարձիչ, հատ | 1 |
| Շահագործման հրահանգ, հատ | 1 |
| Տեխնիկայի սպասարկման լիազոր կազմակերպությունների հասցեներ (սպրանքանշան «GEFEST»), հատ | 1 |
| Երաշխիքային քարտ, հատ | 1 |
| Ապրանքաման, հատ | 1 |

5 ԿԱՌՈՒՑՎԱԾՔԸ ԵՎ ԱՇԽԱՏԱՆՔԻ ԿԱՐԳԸ

5.1 ԿԱՌՈՒՑՎԱԾՔԸ



5.2 ՍԵՂԱՆ

- Սեղանի վրա տեղադրված են աչքեր, որոնց տաքացման ջերմաստիճանը կարգավորվում է կառավարման վահանակի վրա տեղադրված փոխարկիչներով: Աչքի միացման համար անհրաժեշտ է փոխարկիչի բռնակը «0» դիրքից փոխել ընտրված ռեժիմի բաժանարար գծի վրա: Այդ դեպքում կվառվի աչքերի միացման ազդանշանային լամպը:
- ՈՒՇԱՐԴՈՒԹՅՈՒՆ: ԷԼԵԿՏՐԱՑԱՆՑԸ ԳԵՐԾԱՆԴԱԲԵՌՆՎԱԾՈՒԹՅՈՒՆԻՑ ՊԱՇՏՊԱՆԵԼՈՒ ՀԱՄԱՐ ՋԵՌՈՑԻ ՄԻԱՑՄԱՆ ԺԱՄԱՆԱԿ ՆԱԽԱՏԵՍՎԱԾ Է ՍԵՂԱՆԻ ՓՈՔՐ ԱԶՔԻ ԱՐԳԵԼԱՓԱԿՈՒՄ: Դա նշանակում է, որ ջեռոցի օգտագործման ժամանակարգելափակվող աչքն անջատվում է ցանցից, և դրա միացման ժամանակ տաքացում տեղի չի ունենում: Աչքերի միացման ազդանշանային լամպն այդ ժամանակ վառվում է: Ջեռոցի աշխատանքի ռեժիմների բռնակների «0» դիրքում կայումից հետո արգելափակվող աչքը կրկին միանում է ցանցին:
- Աղյուսակ 1-ում ներկայացված են աչքերի աշխատանքի ռեժիմների ընտրության վերաբերյալ խորհուրդներ:

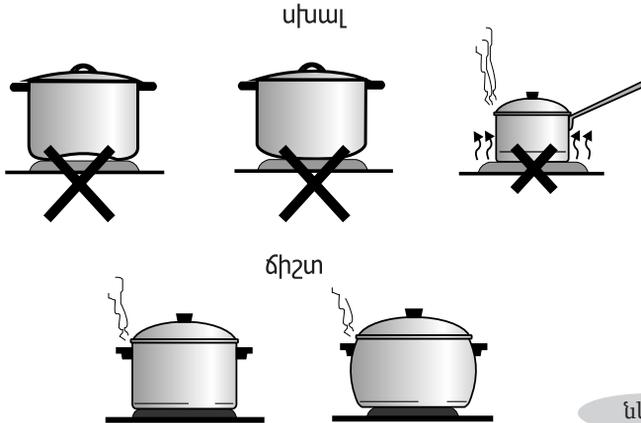
Աղյուսակ 1

| Աչքի ռեժիմը | Փոխարկիչի բռնակի դիրքը | Ինչի համար և ինչ պատրաստել |
|---------------------------------------|------------------------|---|
| Անջատված է | 0 | – |
| «Մարմանը եփում» (նվազագույն տաքացում) | 1 | Ուտեստը չսառչելու համար |
| Թույլ տաքացում | 2 | Տաքացում, բանջարեղենային ուտեստներ, շիլաներ |
| Միջին տաքացում | 3-4 | Մակարոնային արտադրանք, ապուրներ, եփած կարտոֆիլ, մուրաբա |
| Ուժեղ տաքացում | 5 | Էսկալոպներ, մանրացված կոտլետներ, տապակած կարտոֆիլ |
| Առավելագույն տաքացում | 6 | Գառան կոտլետներ, լանգետ, եռացում |

- Փոխարկիչների կառուցվածքը թույլ է տալիս միացնել աչքը և ժամացույցի պլաքի շարժման ուղղությամբ և հակառակը: Մենդի պատրաստումը խորհուրդ է տրվում սկսել միանգամից առավելագույն ուժեղ տաքացմամբ (դիրք «6»): Եռալուց հետո կամ մի քիչ շուտ անհրաժեշտ է փոխել աչքը միջին կամ թույլ տաքացման:
- Պատրաստման ավարտից 5-10 րոպե առաջ աչքը կարելի է անջատել: Կուտակած տաքությունը կբավարարի պատրաստումն ավարտելու համար:

AM

- ՊԵՏՔ Է ԻՄԱՆԱԼ:
- Սալօջախի ճիշտ աշխատանքի համար ամանը պետք է ունենա տափակ հատակ: Ամանի տրամագիծը պետք է հավասար լինի կամ մի փոքր ավել լինի աչքի տրամագծից (նկ. 2):



նկ. 2

- Արգելվում է տեղադրել ամանն այնպես, որ եզրերը դուրս գան սալօջախի գաբարիտներից:
- Թույլ մի տվեք տաք աչքերի կտրուկ սառեցում:
- Որպեսզի աչքերը չժանգոտեն, մի դրեք դրանց վրա թաց հատակով ամաններ, սալօջախի աշխատանքի երկարատև ընդմիջման դեպքում աչքերը սրբեք ձեթած լաթով:

5.3 ՋԵՌՈՑ

- Ջեռոցը նախատեսված է հրուշակեղենի պատրաստման, մսի, թռչնամսի, ձկանի և այլնի պատրաստման (տաքացման) համար:

Ջեռոցի լրակազմը ներառում է.

- Տապակը նախատեսված է հրուշակեղենի թխելու, մսի, թռչնամսի և այլնի տապակելու համար:
- Կրակարանը ծառայում է մսային և ձկնային ուտեստների ցանցի վրա պատրաստման ժամանակ արտագատվող յուղի և հյութի հավաքման համար: Կրակարանը նախատեսված չէ հրուշակեղենի համար:
- Ջեռոցի ցանցն օգտագործվում է որպես տապակի և հրուշակեղենի համար այլ ձևերի տեղադրման դարակ տարբեր մակարդակներում: Դրա վրա կարելի է անմիջապես պատրաստել միս, ձուկ, խորոված և այլն:

ջեռոցի կառավարում

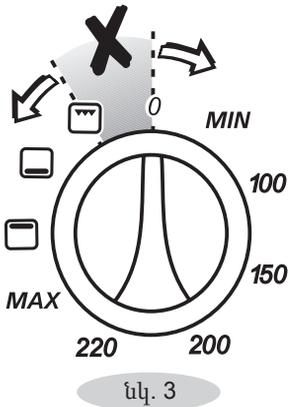
Նշաններ՝

“ 0 ” — ջեռոցն անջատված է.

“ MIN ” ... “ MAX ” — ջեռոցի ծավալային տաքացման ջերմաստիճանների սանդղակ (տաքացնում են վերևի և ներքևի ԽԷՏ-ները սահմանած ջերմաստիճանի ավտոմատ պահպանմամբ).

- | | | |
|---|----------------------------------|---|
| “  ” | — միացրած է ջեռոցի վերևի ԽԷՏ-ը | } Չկարգավորվող ռեժիմներ, որոնց դեպքում թերմոկարգավորիչը կայված է MAX-ի վրա |
| “  ” | — միացրած է ջեռոցի ներքևի ԽԷՏ-ը. | |
| “  ” | — միացրած է ԽԷՏ-գրիլ. | |

AM

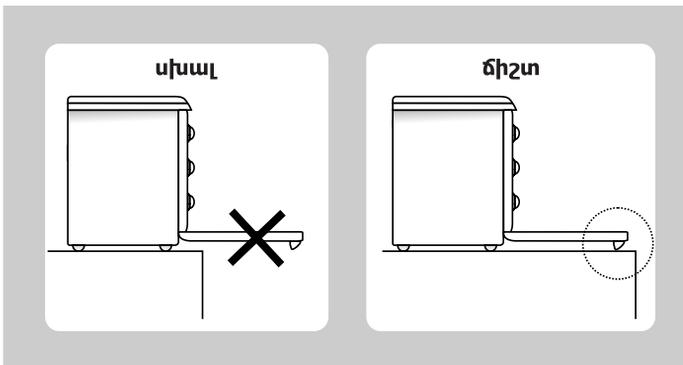


ՈՒՇԱԴՐՈՒԹՅՈ՛ՒՆ: ՋԵՌՈՑԻ ԿԱՌԱՎԱՐՄԱՆ ԲՈՆԱԿԸ «0» ԴԻՐՔԻՑ ԱՆՀՐԱԺԵՇՏ Է ՄԻԱՑՆԵԼ ՄԻԱՅՆ ԺԱՄԱՑՈՒՅՑԻ ՍԼԱՔԻ ՈՒՂՂՈՒԹՅԱՄԲ: “  ” ԴԻՐՔԻՑ ՀԵՏՈ ԲՈՆԱԿԻ ՀԵՏԱԳԱ ՊՏՏԵՑՆԵԼՆ ԱՐԳԵԼՎՈՒՄ Է: ՋԵՌՈՑՆ ԱՆՋԱՏԵԼՈՒ ՀԱՄԱՐ ԲՈՆԱԿՆ ԱՆՀՐԱԺԵՇՏ Է ՊՏՏԵՑՆԵԼ ԺԱՄԱՑՈՒՅՑԻ ՍԼԱՔԻ ՈՒՂՂՈՒԹՅԱՆ ՀԱԿԱՌԱԿ՝ « 0 » ԴԻՐՔԻ:

նկ. 3

6 ՏԵՂԱԴՐՈՒՄ

- ԱՐԳԵԼՎՈՒՄ Է ՏԵՂԱՓՈԽԵԼ ՓԱԹԵԹԱՎՈՐՈՒՄԻՑ ՀԱՆԱԾ ՍԱԼՕՋԱԽԸ ԶԵՌՈՑԻ ԴՌՆԱԿԻ ԲՈՆԱԿՆԵՐԻՑ:
- Գազօջիւր նախատեսված է սեղանի կամ այլ նմանատիպ մակերեսի վրա տեղադրելու համար:
- Նախքան տեղադրելը պտտեցնել կարգավորման ոտնակները պտուտակային անցքերի մեջ, որոնք տեղադրված են գազօջախի ստորին մակերևույթի վրա:
- Արգելվում է տեղադրել գազօջախը խոհանոցի կահույքի լաքապատ կամ դյուրավառ նյութերով ծածկված (գործվածք, մոմլաթ, թուղթ և այլն) մակերևույթների վրա: Գազօջախի կողքին գտնվող կահույքն, ինչպես նաև խոհանոցային սրբիչները, վարագույրները և այլն պետք է գտնվեն անվտանգ հեռավորության վրա, որը կբացառի դրանց վառվելը:
- Խոհանոցային կահույքը պետք է պատրաստված լինի ջերմակայուն նյութից: Մոսինձը, որով սոսնձված է դեկորատիվ լամինատը, պետք է դիմանա 100 °C-ից ոչ ցածր ջերմաստիճանին:
- Մակերեսի կողային եզրից մինչև կողային ուղղաձիգ պատերը (աջից կամ ձախից) նվազագույն հեռավորությունը - 200 mm է:
Գազօջախը պետք է ետ դրված լինի պատերի մակերևույթից առնվազն 80 mm հեռավորության վրա:
Գազօջախի սեղանից մինչև վերևից կախովի պահարանները նվազագույն հեռավորությունը 820 mm է:
- Թափվելուց խուսափելու համար չդնել գազօջախը սեղանի ծայրին (նկ. 4):



նկ. 4

Ուղղում

- Անջատելուց առաջ օգտագործելով կարգավորման ոտնակները, դնել գազօջախը հորիզոնական դիրքով: Հորիզոնական դիրքը կարելի է ստուգել հարթացույցի կամ թավայի օգնությամբ, որի վրա ձեռքը պետք է տարածվի հավասարաչափ, չկուտակվելով ծայրերում:

7 ՄԻԱՑՈՒՄ

- Սալօջախը միացվում է 220-230 V (50 Hz) էլեկտրական ցանցին:
- Խրոցը և ցանցային լարը տեղադրելուց հետո պետք է հասանելի լինեն անջատման հնարավորությունն ապահովելու համար և չպետք է ենթարկվեն տաքացմանը:
- Թռվյլ չտալ տեղադրել սարքն այնպես, որ վարդակը գտնվի աշխատանքային գոտու վրա:
- Ջեռոցի կառավարման բռնակները պետք է գտնվեն անջատված վիճակում:
- Նախքան միացնելը պետք է ստուգել.
 - հողանցման կոնտակտով երկբևեռային վարդակի առկայությունը,
 - արդյոք վարդակը գտնվում է հեշտ հասանելի տեղում: Աշխատանքային տեղում դրված սալօջախը չպետք է այն փակի:
 - սալօջախի կառավարման բռնակների տեղադրումը գրոյական դիրքում:
- ՈՒՇԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆ. ԳԱԶՕՋԱԽՆ ԱՐՏԱԴՐՎԱԾ Է ԸՍՏ ՊԱՇՏՊԱՆՈՒԹՅԱՆ ԻԴԱՄԻ ԷԼԵԿՏՐԱԶԱՐՈՒՄԻՑ ԵՎ ՊԵՏՔ Է ՄԻԱՑՎԻ ՀՈՂԱՆՅՄԱՆ ԿՈՆՏԱԿՏ ՈՒՆԵՑՈՂ ԵՐԿԲԵՎԵՌԱՅԻՆ ՎԱՐԴԱԿԻՆ:
- ՀԻՇԵ՛Ք: ՍԱԼՕՋԱԽԸ ՏԵՂԱԴՐԵԼՈՒՑ ՀԵՏՈ ԱՆՊԱՅՄԱՆ ՍՏՈՒԳԵՔ ԱՆՈՒՑՄԱՆ ԼԱՐԻ ԴԻՐՔԸ: ԱՅՆ ՉՊԵՏՔ Է ԴԻՊԶԻ ՍԱԼՕՋԱԽԻ ԵՏԻՆ ՊԱՏԻՆ: ՋԵՌՈՑԻ ԱՇԽԱՏԱՆՔԻ ԺԱՄԱՆԱԿ ԱՅՆՏԵՂ ԱՌԱՋԱՆՈՒՄ Է ԲԱՐՁՐ ՋԵՐՄԱՍՏԻՃԱՆ, ՈՐԸ ԿԱՐՈՂ Է ԱՅՆ ՎՆԱՍԵԼ:
- ՈՒՇԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆ: ԱՌԱՋԻՆ ԱՆԳԱՄ ՕԳՏԱԳՈՐԾԵԼՈՒՑ ԱՌԱՋ ԱՆՀՐԱԺԵՇՏ Է ԿԵՍ ԺԱՄՎԱ ԸՆԹԱՑՔՈՒՄ ՏԱՔԱՅՆԵԼ ՍԵՂԱՆԻ ԱՉՔԵՐՆ ԱՌԱՆՅ ԱՄԱՆԻ ՏԵՂԱԴՐՄԱՆ ՆՎԱԶԱԳՈՒՅՆ ՀՁՈՐՈՒԹՅԱՄԲ (ՓՈՒՄԱՐԿԻՉԻ ԲՈՆԱԿԻ ԴԻՐՔԸ «1») ԵՎ ՋԵՌՈՑԻ ԽԷՏ-ԵՐՆ ԱՌԱՎԵԼԱԳՈՒՅՆ ՀՁՈՐՈՒԹՅԱՄԲ (ՋԵՌՈՑԻ ԿԱՌԱՎԱՐՄԱՆ ԲՈՆԱԿԻ ԴԻՐՔԸ «MAX»):
- Ընդ որում կարող է հոտ առաջանալ կոնսերվացիոն նյութերի այրումից: Այն անվնաս է, բացեք օդանցքը, և ամեն ինչ արագ կօղափոխվի:

AM

8 ՊՐԱԿՏԻԿ ԽՈՐՀՈՒՐԴՆԵՐ

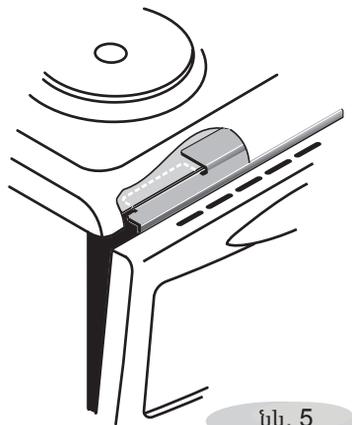
8.1 ՋԵՌՈՑՈՒՄ ՊԱՏՐԱՍՏՄԱՆ ՎԵՐԱԲԵՐՅԱԼ

- Սալօջախը չի հավակնում խոհարարական նրբաճաշակ ուտեստների պատրաստմանն իր համեատ չափերի պատճառով: Սակայն դրանում կարելի է արագ տաքացնել արդեն իսկ պատրաստ ուտեստը, տապակել միս, թռչնամիս կամ թխել փոքր համեղ կարկանդակ:
- Սալօջախը գնելուց հետո պետք է լվալ տաք օճառային լուծույթով ջեռոցը և ամբողջ լրակազմը (տապակը, կրակարանը և ցանցը), այնուհետև սրբելով մաքրել և չորացնել:
- Ջեռոցում պատրաստման ժամանակ չպետք է լինի ոչ մի ավելորդ իր (տապակ, կաթսա և թխելու կաղապար և այլն):
- Ջեռոցում ուտեստների պատրաստման համար խորհուրդ է տրվում.
 - տեղադրել ցանցը առաջին դարակին հաշվելով ներքևից:
 - Եթե բաղադրատոմսում չկա հատուկ ցուցումներ, ապա մինչև պատրաստվող ուտեստի դնելն անհրաժեշտ է տաքացնել ջեռոցը 10-15 րոպեների ընթացքում՝ կայելով ջեռոցի կառավարման բռնակը «MAX» դիրքում:

- Բացել ջեռոցի դռնակը և արագ տեղադրել այլումինե տապակը պատրաստվող մթերքներով ցանցի մեջտեղամասում: Տապակը չպետք է դիպչի ջեռոցի կողային կամ ետին պատին:
- Փակել ջեռոցի դռնակը և կայել պատրաստման անհրաժեշտ ջերմաստիճանը:
- Պատրաստման վերջում բացել ջեռոցի դռնակը և ստուգել ուսեստի պատրաստվածությունը, եթե դա չի հակասում բաղադրատոմսին: Զբացել ջեռոցի դռնակը պատրաստման ժամանակ:
- Թխվածքի որակի վրա ազդում է ջերմաստիճանը, ժամանակը, ճիշտ ընտրված դարակը և արտադրանքի քաշը:
- Թթիվորից ձևավորված հրուշակեղենը թխելուց առաջ պետք է թողնել տապակի վրա տաք տեղում 30 րոպե:
- Մսի կտորը, որպեսզի այն չչորանա պատրաստման ընթացքում, պետք է կշռի առնվազն 1 kg:
- Միսը կարելի է եփել տապակի վրա կամ ջերմակայուն ամանում ցածր եզրերով կամ անմիջապես ցանցի վրա:
- Միսն անմիջապես ցանցի վրա եփելիս անհրաժեշտ է նախօրոք յուղել դրա ձողերը բուսական ձեթով և դրա տակ տեղադրել յուղի և արտազատվող հյութի հավաքման համար կրակարանը: Ընդ որում ցանցը պետք է տեղադրել ջեռոցի երկրորդ դարակի վրա՝ հաշվելով ներքևից:
- Սալօջախի կափարիչի՝ հավի կամ յուղոտ մսի մեծ կտորների տապակման ժամանակ արտազատվող մթերքներով ավելորդ կեղտոտումից, ինչպես նաև ջեռոցից սեղանի մակերևույթին կոնդենսատի դուրսուցումից խուսափելու համար խորհուրդ է տրվում հանել սալօջախի կափարիչը կամ տապակել մթերքները փաթաթած փայլաթիթեղի մեջ:

8.2 ԳՐԻԼԻ ՎՐԱ ՊԱՏՐԱՍՏՄԱՆ ՎԵՐԱԲԵՐՅԱԼ

- Գրիլն անփոխարինելի է պատրաստի կարկանդակի, պիցայի կամ փքաբլիթների, ինչպես նաև կտորներով կտրատած մսի կարմրեցման համար:
- Գրիլի վրա հիանալի կարմրում են տոստերը թելի կամ սուրճի համար:
- Գրիլի վրա պատրաստման համար տապակը կամ ջերմակայուն ամանը հարկավոր է դնել երկրորդ դարակի վրա հաշվելով ներքևից:
- Գրիլն օգտագործելիս անհրաժեշտ է բացել ջեռոցի դռնակը և տեղադրել անդրադարձիչը (նկ. 5):
ՈՒՇԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆ: ՄԻԱՅՐԱԾ ԳՐԻԼԻ ԺԱՄԱՆԱԿ ԿԱՍՏԱՆԵԼԻ ՄԱՍԵՐՆ ՈՒԺԵՂ ՏԱՔԱՆՈՒՄ ԵՆ: ԹՈՒՅԼ ՄԻ ՏՎԵՔ ԵՐԵՄԱՆԵՐԻՆ ՄՈՏԵՆԱԼ ՋԵՌՈՑԻՆ:



նկ. 5

9 ՍԱԼՕՋԱԽԻ ՍՊԱՍԱՐԿՈՒՄ

9.1 ՍԱԼՕՋԱԽԻ ԽՆԱՄՔԸ

- ՈՒՇԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆ ԼՎԱԼՈՒՑ ԱՌԱՋ ԱՆՊԱՅՄԱՆ ԱՆՋԱՏԵՔ ՍԱԼՕՋԱԽԸ ԷԼԵԿՏՐՈՒԿԱՆ ՑԱՆՑԻՑ:
- Սալօջախի ապակե, էմալապատ և չժանգոտող պողպատից մակերեսները հարկավոր է լվալ խոհանոցային փափուկ սպունգով, գոլ ջրով աման լվալու միջոցով և սրբել գործվածքով:
- Թույլ մի տվեք ջրի և լվացող հեղուկի ընկնելը ջեռոցի դռան մեջ: Լվալու համար օգտագործեք խոնավ, նախապես քամած սպունգ:
- Կառավարման բռնակները հանելու դեպքում՝ հազցնել դրանք առանցքի վրա հարկավոր է սահուն, առանց հարվածների:
- Չխառնել քերող փոշիներ, ինչպես նաև թթուներ, քլոր և այլ ագրեսիվ բաղադրիչներ պարունակող նյութեր, որոնք կարող են անվերադարձ վնասել մակերևույթը և ջնջել նկարները:
- Չօգտագործել խոշորհատիկավոր քերող միջոցներ կամ սուր մետաղական առարկաներ՝ դռնակի ապակու մաքրման համար, քանի որ այն կարող է քերծել մակերեսը և հանգեցնել ապակու վնասմանը:
- Չթողնել թափված սնունդը և այլ կեղտոտվածություններ սալօջախի մակերևույթին, քանի որ հետագա պատրաստման ժամանակ դրանք կկայչեն և դժվարությամբ կհեռացվեն:
- ՈՒՇԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆ: ԱՐԳԵԼՎՈՒՄ Է ԱՄԱՆ ԼՎԱՅՈՂ ՄԵՔԵՆԱՅՈՒՄ ԼՎԱԼ ՍԱՐՔԻ ԱԼՅՈՒՄԻՆԵ ԵՎ ՆԵՐԿՎԱԾ ԴԵՏԱԼՆԵՐԸ:
- ԿԱՌՈՒՑՎԱԾՔԸ ՉԻ ԵՆԹԱԴՐՈՒՄ ԳԱՋՕՋԱԽԻ ՄԱՔՐՈՒՄ ԳՈԼՈՐՇՈՎ:

AM

9.2 ՋԵՌՈՑԻ ՄԱՔՐՈՒՄ

- Յուրաքանչյուր անգամ ջեռոցն օգտագործելուց հետո այն անհրաժեշտ է լվալ գոլ ջրով և լվացման միջոցով, սրբել և չորացնել: Կարելի է կիրառել հատուկ աերոզոլային միջոցներ յուղի հեռացման համար:
- Ջգալիորեն հեշտ է լվանալ ջեռոցը, երբ այն դեռ տաք է: Կպած կեղտոտությունները պետք է թրջոց դնել և հեռացնել թույլ քերող գործողությամբ մաքրող միջոցի օգնությամբ:
- Երբ լվանում եք ջեռոցն, ուշադիր եղեք՝ չփսսաք ռետինե մեկուսիչը:

10 ՀՆԱՐԱՎՈՐ ԱՆՍԱՐՔՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐԸ ԵՎ ԴՐԱՆՑ ՎԵՐԱՑՄԱՆ ՄԵԹՈԴՆԵՐԸ

- Եթե սալօջախի շահագործման ժամանակ կապված խնդիրներ են առաջացել, նախքան սպասարկվման ծառայության դիմելը, ստուգեք հետևյալը.
 1. արդյոք սնուցման լարը միացրած է 220 V (50 Hz) էլեկտրական ցանցին:
 2. արդյոք կառավարման բռնակները դուրս են բերվել զրոյական դիրքից:
 3. սենքի էլեկտրամատակարարման համակարգի վթարային ավտոմատ անջատիչների (ապահովիչների) վիճակը:
- Եթե վերոշարադրյալ ստուգո՞ւմներից հետո անսարքությունը չի հաջողվում վերացնել, անջատեք սալօջախը էլեկտրական ցանցից և դիմեք սպասարկվման ծառայություն:
- ՈՒՇԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆ: ՍԱԼՕՋԱԽԻ ՆՈՐՈԳՄԱՆ ԲՈԼՈՐ ԱՇԽԱՍԱՆՔՆԵՐԸ ՇԱՀԱԳՈՐԾՄԱՆ ԵՐԱՇԽԻՔԱՅԻՆ ԺԱՄԿԵՏԻ ԸՆԹԱՑՔՈՒՄ ԿԱՏԱՐՎՈՒՄ ԵՆ ՄԻԱՅՆ ՍՊԱՍԱՐԿՄԱՆ ԾԱՌԱՅՈՒԹՅԱՆ ԱՆՁՆԱԿԱԶՄԻ ԿՈՂՄԻՑ: ՀԵՏԱԳԱ ՎԵՐԱՆՈՐՈԳՈՒՄԸ ԵՎ ՍՊԱՍԱՐԿՈՒՄԸ ԿԱՐՈՂ Է ԿԱՏԱՐՎԵԼ ԼԻԱԶՈՐ ԿԱԶՄԱԿԵՐՊՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐԻ ՄԱՍՆԱԳԵՏՆԵՐԻ ԿՈՂՄԻՑ:
- ԱՆՈՐԱԿ ԿԱՏԱՐԱԾ ՎԵՐԱՆՈՐՈԳՄԱՆ ԴԵՊՔՈՒՄ ՍԱՐՔԸ ԿԱՐՈՂ Է ԴԱՌՆԱԼ ԼՈՒՐՋ ՎՏԱՆԳԻ ԱՂՔՅՈՒՐ:

11 ՍԱԼՕՋԱԽԻ ՏԵԽՆԻԿԱԿԱՆ ՍՊԱՍԱՐԿՈՒՄ

- Սալօջախի տեխնիկական սպասարկումը կատարվում է լիազոր կազմակերպությունների մասնագետների կողմից՝ համաձայն գործող տարածաշրջանային Կանոնների:
- Չի թույլատրվում սնուցման լարի մեկուսացման պնդեցում:
- Սնուցման լարի վնասման դեպքում դրա փոխարինումը՝ վտանգից խուսափելու նպատակով, պետք է կատարի արտադրողը, սպասարկվման ծառայությունը կամ նմանատիպ որակավորված անձնակազմը:
- Սալօջախի ծառայության ժամկետը 10 տարի է, որը լրանալուց հետո անհրաժեշտ է դիմել կենցաղային գազային սարքերի վերահսկողություն իրականացնող կազմակերպությանը՝ սարքի հետագա շահագործման հնարավորության և ժամկետի որոշման կամ դրա փոխարինման անհրաժեշտության համար:

12 ՏԵՂԱՓՈԽՈՒՄ ԵՎ ՊԱՀՊԱՆՈՒՄ

- Սալօջախներն անհրաժեշտ է տեղափոխել գործարանային փաթեթավորմամբ, ուղղաձիգ դիրքում, ոչ ավելի, քան երեք հարկաշարք բարձրությամբ:
- Տրանսպորտը և պահեստները պետք է ապահովեն սալօջախների պաշտպանությունը մթնոլորտային տեղումներից և մեխանիկական վնասվածքներից:
- Սալօջախը պետք է պահվի փաթեթավորված տաքացվող սենյակներում՝ պլյուս 5 °C-ից մինչև պլյուս 40 °C օդի ջերմաստիճան պայմաններում:

13 ՕԳՏԱՀԱՆՈՒՄ

- Սալօջախների օգտահանումը կատարվում է կենցաղային տեխնիկայի մշակման և վերամշակման լիազոր կազմակերպությունների կողմից համաձայն գործող նորմերի:
- Ձեր հին սալօջախի օգտահանման կարգի պարզաբանման համար անհրաժեշտ է դիմել կոմունալ տնտեսության տեղական ծառայություն կամ շրջանային վարչություն:
- Նախքան օգտահանումն անջատեք սալօջախն էլեկտրական ցանցից և կտրեք սնուցման լարը:

AM

14 ԱՐՏԱԴՐՈՂԻ ԵՐԱՇԽԻՔՆԵՐԸ

Տվյալ երաշխիքային պարտավորությունները չեն սահմանափակում սպառողների օրենքով սահմանված իրավունքները:

- Երաշխիքային քարտը հանդիսանում է շահագործման հրահանգի անբաժանելի մասը (նայիր հավելվածը):
- Մարքի արտադրման ամիսը և տարեթիվը և արտադրողի հասցեն նշված են երաշխիքային քարտում և սալօջախի պատյանի վրա փակցված աղյուսակում:
- Մարքերի շահագործման երաշխիքային ժամկետը 2 տարի է առևտրային ցանցի միջոցով վաճառքի օրվանից, իսկ շահագործման հրահանգում կամ երաշխիքային քարտում վաճառքի մասին նշման բացակայության դեպքում՝ արտադրման ամսաթվից, բացառությամբ հանրակացարաններում և ընդհանուր օգտագործման այլ վայրերում տեղադրված սարքերի:
- Երաշխիքային վերանորոգումը կատարվում է լիազոր սպասարկման ծառայության անձնակազմի կողմից:
- Սպասարկման ծառայության ներկայացուցիչը, որը վերանորոգում է կատարում, պարտավոր է լրացնել կտրվող առգրավվող կտրոնը և դրան կից կոճղը:
- ՈՒՇԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆ. ԵՐԱՇԽԻՔԱՅԻՆ ՍՊԱՍԱՐԿՄԱՆ ՀԵՏ ԿԱՊՎԱԾ ԹՅՈՒՐԻՄԱՑՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐԻՑ ԽՈՒՍԱՓԵԼՈՒ ՀԱՄԱՐ՝ ՊԱՀԱՋԵՔ ՎԱՃԱՌՈՂԻՑ «ՍՊԱՍԱՐԿՄԱՆ ԾԱՌԱՅՈՒԹՅԱՆ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ ԵՎ ՀԱՍՑԵՆ» ԿԵՏԻ ՊԱՐՏԱԴՐ ԼՐԱՑՈՒՄ «ՎԱՃԱՌՔԻ ՎԿԱՅԱԿԱՆ» ԲԱԺՆՈՒՄ ԵՎ ԵՐԱՇԽԻՔԱՅԻՆ ԿՏՐՈՆՆԵՐՈՒՄ:
- Կոմպլեկտայնության և մեխանիկական վնասվածքների հետ կապված պահանջները սալօջախի վաճառքից հետո չեն ընդունվում:
- Երաշխիքային պարտավորությունները չեն կատարվում, եթե.
 - չեն պահպանվել տեղափոխման և պահպանման կանոնները,
 - չեն պահպանվել տեղադրման և շահագործման կանոնները,
 - սալօջախի քանդուժն ու վերանորոգումը դրա համար իրավունք չունեցող անձանց կողմից,
 - բացակայում է ՏԵՂԱԴՐՄԱՆ ԿՏՐՈՆՈՒՄ գազային սարքի տեղադրման և միացման մասին կազմակերպության նշումը:
 - Սալօջախն առևտրային նպատակներով կամ հասարակական սննդի ձեռնարկություններում օգտագործման դեպքում:

- Երաշխիքային վերանորոգման հարցերով դիմեք Վաճառողին: Ետերաշխիքային վերանորոգման հարցերով դիմեք վաճառողին կամ ցանկացած լիազոր կազմակերպություն:

Արտադրող գործարանի սպասարկման ծառայությունն կօգնի և կպատասխանի Ձեր բոլոր հարցերին՝

«Գեֆեստ-տեխնիկա» ունիտար ձեռնարկություն՝

Բելառուսի Հանրապետություն, 224002,
ք. Բրեստ, Սուվորովի փող., 21

- ԲՀ համար՝
- այլ երկրների համար՝
- էլեկտրոնային փոստի հասցեն՝

8(0162)27-68-27, 27-61-01
+375162 27-68-27, 27-61 -01
gt.sa@gefest.org

Աղյուսակ 2 ՍԱԼՕՋԱԽՆԵՐԻ ՄՈՂԵԼՆԵՐԻ ՍԱՐՔԱՎՈՐՎԱԾՈՒԹՅՈՒՆԸ

| Գազօջախի գույնը | Սալօջախի մոդելը | |
|-----------------|-----------------|-----------------|
| | ՅՍ ԿԵ Ը 420 | ՅՍ ԿԵ Ը 420 K19 |
| Սպիտակ | • | |
| Շագանակագույն | | • |

MÜNDƏRİCAT

| | |
|---|----|
| 1 ÜMUMİ GÖSTƏRİŞLƏR | 34 |
| 2 TƏHLÜKƏSİZLİK TƏLƏBLƏRİ | 35 |
| 3 TEXNİKİ XARAKTERİSTİKALAR | 37 |
| 4 KOMPLEKTLİYİ | 37 |
| 5 QURULUŞU VƏ İŞ QAYDASI | 38 |
| 5.1 QURULUŞU | 38 |
| 5.2 MASA | 39 |
| 5.3 DUXOVKA | 41 |
| 6 QURAŞDIRILMASI | 42 |
| 7 QOŞULMASI | 43 |
| 8 PRAKTİKİ MƏSLƏHƏTLƏR | 43 |
| 8.1 DUXOVKADA BİŞİRMƏK ÜZRƏ | 43 |
| 8.2 QRİLDƏ BİŞİRMƏK ÜZRƏ | 44 |
| 9 PLİTƏYƏ XİDMƏT | 45 |
| 9.1 PLİTƏYƏ BAXIM | 45 |
| 9.2 DUXOVKANIN TƏMİZLƏNMƏSİ | 45 |
| 10 MÜMKÜN NASAZLIQLAR VƏ ONLARIN ARADAN QALDIRILMASI YOLLARI | 46 |
| 11 PLİTƏYƏ XİDMƏT | 46 |
| 12 NƏQL EDİLMƏSİ VƏ SAXLANMASI | 46 |
| 13 UTİLİZƏ | 47 |
| 14 İSTEHSALÇININ ZƏMANƏTİ | 47 |
| PİLƏTƏ MODƏLLƏRİNİN TƏCHİZATI CƏDVƏL QOŞMA: ZƏMANƏT KARTI | 48 |

1 ÜMUMİ GÖSTƏRİŞLƏR

Bizim plitələr daima mükəmməldir, onların xarakteristikaları təkmilləşir, dizaynı yeniləşir, bu səbəbdən rəhbərlikdəki şəkil və işarələr Sizin modeldən bir qədər fərqlənə bilər.

- Hazırkı istismar üzrə rəhbərlik ЭП Нс Д 420 elektrik plitələrinə (bundan sonra mətndə - plitələr) və onların modifikasiyalarına aiddir. Plitələr məişət şəraitində qida məmulatlarının bişirilməsi üçün nəzərdə tutulub.
- ГОСТ 15150-69 uyğun УХЛ4 iqlim standartı üzrə istehsal edilib.
- Cihaz normativ hüquqi aktların (NHA) və texniki normativ hüquqi aktların (TNHA) tələblərinə uyğun olaraq sertifikatlaşdırılmışdır və onlar üzrə icbari sertifikatlaşdırma keçirilmişdir.
- Masanı alarkən qablaşdırmanı çıxarın və əmin olun məmulat zədəsiz, tam komplektdir və ticarət təşkilatı tərəfindən "Satış şəhadətnaməsi" və zəmanət talonları düzgün doldurulub.
- Əmin olun ki, elektrik şəbəkəsinin parametrləri cihazın İstismar üzrə rəhbərliyində göstərilən parametrlərinə uyğundur.
- Uyğunsuzluq aşkar edildikdə elektrik şəbəkəsində dəyişikliklər etmək və elektrik rozetka quraşdırmaq lazımdır. Elektrik quraşdırma işlərini yaşayış yeri üzrə Yaşayış İstismar Xidməti və ya bu cür işlərin yerinə yetirilməsi ixtiyarına malik təşkilat apara bilər.
- Səhv qoşulan plitə, təhlükəsizlik texnikası qaydalarına riayət edilməməsi elektrik cərəyanla zədələnmə, yanq travmalarına və yanqın hadisələrinə gətirib çıxara bilər.
- Hazırkı təlimatı diqqətlə oxusanız, belə hadisə baş verməz. Təlimat plitənin quraşdırılması, düzgün və təhlükəsiz istismarı və ona xidmət üzrə vacib informasiyaya mövcuddur.
- Bu rəhbərliyi itirməyin, o, plitənin istismarı zamanı meydana gələn sualları həll etmək üçün sizə kömək edəcək.
- İstehsalçı (satıcı) aşağıdakı hallarda cavabdehlik daşımır (həmçinin zəmanət dövrü ərzində):
 - saxlanma, quraşdırma, qoşulma, istismar şərtlərinin pozulması, yaxud rəfedilməz gücün təsiri (yanqın, su basma və s.), ev heyvanları, həşərat, gəmirtilərin təsiri nəticəsində əmələ gəlmiş zədə və qüsurlara görə;
 - ixtisasız təmirle törənmiş nəticələrə görə.

2 TƏHLÜKƏSİZLİK TƏLƏBLƏRİ

- CİHAZ TİCARƏT VƏ İSTEHSAL ZONALARINDA İSTİFADƏ ÜÇÜN NƏZƏRDƏ TUTULMAMIŞDIR.
- Plitə tənzimlənən ayaqçıqlar üzərinə qoyulmalıdır (komplektə daxildir).
- **DİQQƏT!** BİRİNCİ DƏFƏ YANDIRMAZDAN ƏVVƏL SOBANI QURAŞDIRILAN YERDƏ ƏN AZI 4 SAAT SAXLAMAQ LAZIMDIR.
- **DİQQƏT:** PLİTƏ ELEKTRİK CƏRƏYANLA ZƏDƏDƏN QORUNMADƏRƏCƏSİ “KLASS 1” ÜZRƏ İCRA EDİLİB VƏ TORPAQLANMASI OLAN ROZETKAYA QOŞULMALIDIR!
- Təhlükəsizliyinizin təmin edilməsi üçün torpaqlanma müəyyən edilmiş texniki normalara uyğun olmalıdır.
- **DİQQƏT!** ƏLÇATAN HİSSƏLƏR İSTİFADƏ ZAMANI QIZA BİLƏR. UŞAQLARI YAXIN BURAXMAYIN.
- **BDİQQƏT!** DUXOVKA İSTİFADƏ ZAMANI BƏRK QIZIR. DUXOVKANIN DAXİLİNDƏKİ QIZDIRICI ELEMENTLƏRƏ TOXUNMAQDAN ÇƏKİNİN!
- Təmizlik və digər plitəyə xidmət işlərindən qabaq plitəni elektrik şəbəkəsindən ayırmaq lazımdır.
- Ştəpsel çəngəlini rozetkadan ancaq plitənin bütün qızdırıcı elementlərini söndürəndən sonra çıxarmaq olar.
- Dövri surətdə (yarım ildə bir dəfədən az olmayaraq) elektrik şnurunun və qaz şlanqının vəziyyətini yoxlayın (bölmə 11 bax.).

GADAĞAN EDİLİR:

- NASAZ PLİTƏDƏN İSTİFADƏ ETMƏK.
- TORPAQLANMASI OLMAYAN PLİTƏDƏN İSTİFADƏ ETMƏK.
- PLİTƏNİ YÜKSƏK YANGIN TƏHLÜKƏSİ RİSKİ YÜKSƏK OLAN YERLƏRDƏ QURAŞDIRMAQ.
- KONFORLARININ ZƏDƏSİ (ÇATLAR, SİNİQLAR, DEFORMASIYALAR) OLAN PLİTƏDƏN İSTİFADƏ ETMƏK. DEFƏKT ƏMƏLƏ GƏLƏN ZAMAN PLİTƏNİ ELEKTRİK ŞƏBƏKƏSİNDƏN AYIRMAQ VƏ NASAZ HİSSƏLƏRİ DƏYİŞMƏK ÜÇÜN SERVİS XİDMƏTİ USTASINI ÇAĞIRMAQ LAZIMDIR.
- PLİTƏNİN YANINDAASAN ALOVLANAN: ƏŞYALAR (ALİŞQAN MADDƏLƏR, AEROZOLLAR, KAĞIZ, ƏSKI VƏ S.) SAXLAMAQ.
- DUXOVKANIN TAVASINI VƏ BARMAQLIĞINI 3 kg-DAN ARTIQ YÜKLƏMƏK.
- ÖZBAŞINA PLİTƏDƏ HƏR HANSI TƏMİR İŞLƏRİ APARMAQ.
- PLİTƏNİ TƏYİNATINDAN XARİC MƏQSƏDLƏ (CAMAŞIR QURUTMAQ, OTAĞI İSİTMƏK) İSTİFADƏ ETMƏK.
- İŞLƏYƏN PLİTƏYƏ UŞAQLARI YAXIN BURAXMAQ.

- Masadan istifadə edərək elektrik cihazlardan istifadə qaydalarını bilmək və onlara riayət etmək lazımdır:

QADAĞAN EDİLİR:

- EYNİ ZAMANDA ELEKTRİK ŞƏBƏKƏYƏ QOŞULAN CİHAZLARA VƏ TƏBİİ OLARAQ TORPAQLANMIŞ QURĞULARA (SU BORULARINA, İSİTMƏ SİSTEMİ BATAREYALARINA VƏ S.) TOXUNMAQ.
- ELEKTRİK CİHAZLARA AYAQYALIN OLARAQ VƏ YA YAŞ ƏLLƏRLƏ TOXUNMAQ.
- ELEKTRİK ÇƏNGƏLİ ROZETKADAN ÇIXARMAQ ÜÇÜN ONUN ŞNURUNDAN TUTUB ÇƏKMƏK.
- ELEKTRİK CƏRƏYANA QOŞULAN ALIŞMIŞ ELEKTRİK CİHAZLARI SU ULƏ SÖNDÜRMƏK.

- Cihaz nəzarət altında olmayan və ya onların təhlükəsizliyinə görə məsuliyyətli şəxslər tərəfindən təlimatlanmayan fiziki, psixi və ya əqli qabiliyyətləri aşağı olan və ya təcrübə və ya bilikləri olmayan insanlar (uşaqlar daxil olmaqla) tərəfindən istifadə üçün nəzərdə tutulmamışdır.

Uşaqların cihazla oynamaması üçün onlar daim nəzarət altında olmalıdırlar.

- Plitənin yanında elektrik şəbəkəyə qoşulmuş elektrik cihazlar (tosterlər, kofe dəyirmanları və s.) varsa, onların elektrik şnurlarının plitənin işləyən konforlarının zonasına düşməməsinə və duxovkanın isti qapısı ilə sıxılmamasına diqqət yetirmək lazımdır
- Konforlar işləyirsə və ya sönüb, lakin soyumayıbsa, plitənin qapağını bağlamayın.
- Qapağı açarkən, onun üstündən maye bulaşmaları silmək lazımdır.
- Tərkibində çoxlu yağ və ya piy olan yeməkləri bişirərkən əsasən ehtiyatlı olmaq lazımdır. Bu maddələr həddindən artıq qızaraq asan alovlanırlar.

BİLİN: ALOVLANMIŞ YAĞI VƏ YA PİYİ SU İLƏ SÖNDÜRMƏK OLMAZ. ODLU QABI QAPAQLA KİP ÖRTMƏK LAZIMDIR.

- İŞLƏYƏN PLİTƏNİ NƏZARƏTSİZ QOYMAYIN, BU BƏDBƏXT HADİSƏYƏ VƏ YA YANGINA GƏTİRİB ÇIXARA BİLƏR.

YADDA SAXLAYIN: PLİTƏ İLƏ ƏLAQƏDAR ƏN ÇOX YAYILAN BƏDBƏXT HADİSƏLƏR YANIQ TRAVMALARIDIR!

Adətən onlar:

- plitənin isti hissələrinə toxunan zaman;
 - qaynayan mayələr dağılan zaman baş verir.
Diqqətli olun və işləyən plitəyə uşaqları yaxın buraxmayın.
- **DIQQƏT!** MASANIN MAKSİMAL YÜKLƏNMƏSİ – 10 kg.

3 TEXNİKİ XARAKTERİSTİKALAR

- Plitə ev şəraitində yemək bişirmək üçün nəzərdə tutulub.
- 230 V gərginlikdə masa konforlarının nominal elektrik gücü, W:
böyük konfor.....1200
kiçik konfor.....1000
- 230 V gərginlikdə duxovka TEQ-lərinin nominal elektrik gücü, W:
yuxarı TEQ.....400
aşağı TEQ.....600
qrıl-TEQ.....800
- Duxovkanın iş temperaturları diapazonu, °C.....50-260
- Duxovkanın faydalı həcmi , l.....18
- Nominal gərginlik diapazonu, V.....220-230
- Nominal tezlik, Hz.....50
- Elektrik təhlükəsizliyi dərəcəsi.....I
- Nominal istifadə gücü, W.....2010-2200
- Plitənin ölçüləri (eni x dərinliyi x hündürlüyü), cm.....55 x 37 x 40
- Çəkisi, kg, artıq olmayaraq.....17,9
- Tərkibində qiymətli materialların olması, g, gümüş*.....0,68

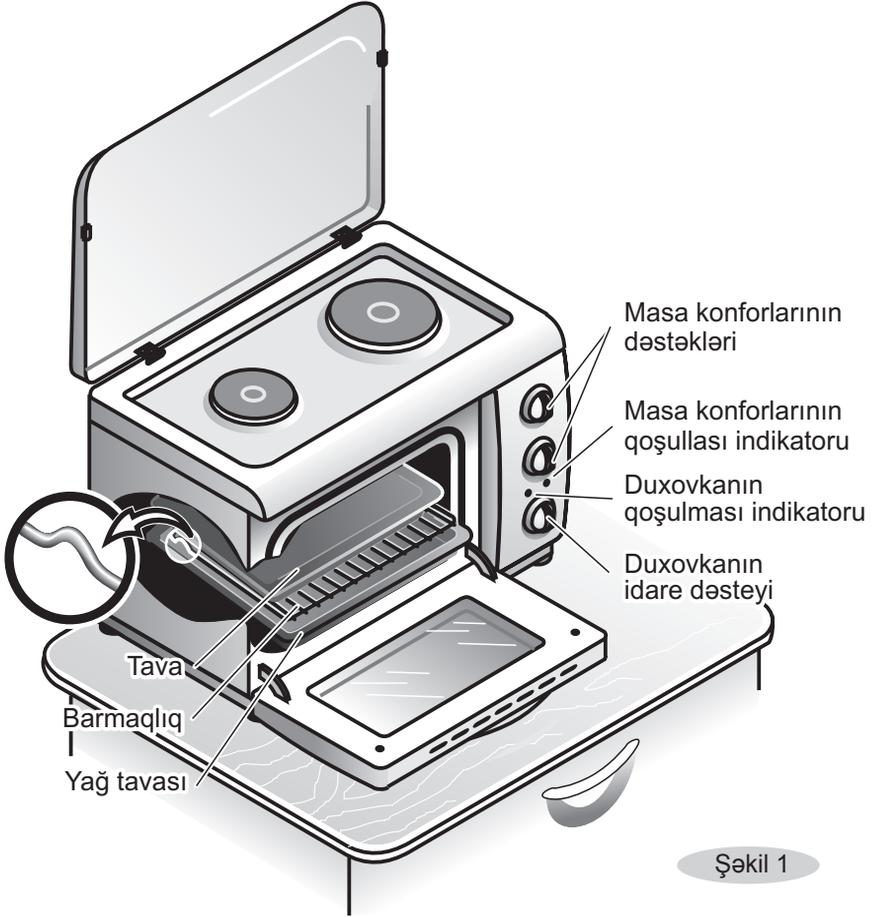
* Cihazın modifikasiyalarında tərkibində qiymətli materialların olması cihazın göstərilmiş modeli üçün uyğundur.

4 KOMPLEKTLİYİ

| | |
|--|---|
| Plitə, əd. | 1 |
| Tava, əd. | 1 |
| Yağ tavası, əd. | 1 |
| Barmaqlıq, əd. | 1 |
| Ayaqlar, əd. | 4 |
| Reflektor, əd. | 1 |
| İstismar üzrə rəhbərlik, əd. | 1 |
| Texnikaya xidmət üzrə səlahiyyətli təşkilatların ünvanları ("GEFEST" ticarət nişanı), əd. | 1 |
| Zəmanət kartı, əd. | 1 |
| Qablaşdırma, əd. | 1 |

5 QURULUŞU VƏ İŞ QAYDASI

5.1 QURULUŞU



5.2 MASA

- Masada 2 konfor quraşdırılıb. Onların qızdırma temperaturu idarə panelində yerləşən pilləli dəyişdiricilərlə tənzimlənir. Konforu qoşmaq üçün dəyişdiricinin dəstəyini tələb olunan rejimə uyğun vəziyyətə çevirmək lazımdır. Bu zaman konforların qoşulmasının siqnal lampası yanacaq.
- **DIQQƏT!** ELEKTRİK ŞƏBƏKƏSİNİ HƏDDİNDƏN ARTIQ YÜKLƏNMƏDƏN QORUMAQ ÜÇÜN MASANIN KİÇİK KONFORUNUN KİLİDLƏNMƏSİ NƏZƏRDƏ TUTULUB. Yəni, duxovkadan istifadə edilərsə, kiçik konfor şəbəkədən ayrılır və o, idarə panelindən qoşulan zaman qızdırır, konforların qoşulmasının siqnal lampası sönmək qalır. Duxovkanın iş rejimlərinin dəstəyini "0" vəziyyətinə çevirəndən sonra kilidlənmiş konfor yenidən şəbəkəyə qoşulur.
- Cədvəl 1-də konforların iş rejimlərinin seçimi üzrə tövsiyələr verilib.

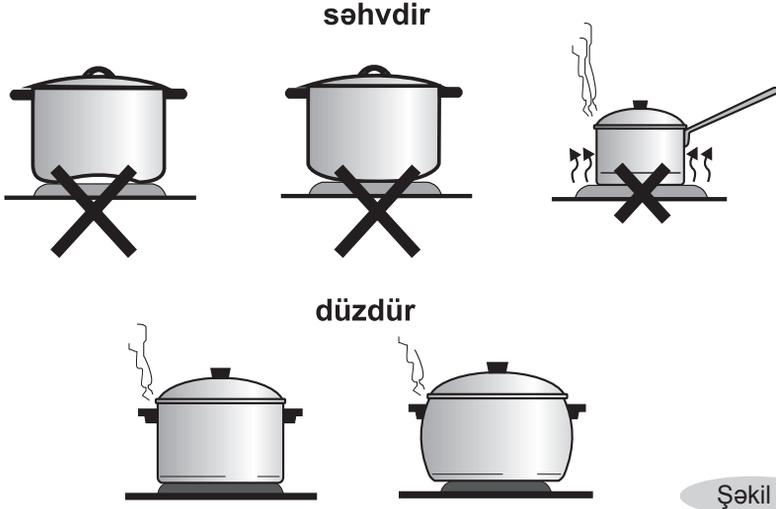
AZ

Cədvəl 1.

| Konforun rejimi | Dəyişdiricinin dəstəyinin vəziyyəti | Nə üçün istifadə edilir və nə bişirilir |
|------------------------------------|-------------------------------------|--|
| Sönük | "0" | - |
| Pörtmə, dəmləmə (minimal qızdırma) | "1" | Yemək isti qalsın |
| Zəif qızdırma | "2" | Yeməyin qızdırılması, tərəvəz yeməkləri, sıyıqlar |
| Orta qızdırma | "3", "4" | Makaron məmulatları, şorpalər, suda bişmiş kartof, mürəbbə |
| Bərk qızdırma | "5" | Eskaloplar, çəkilmiş ətdən kotletlər, kartof qızartması |
| Maksimal qızdırma | "6" | Qoyun ətindən kotletlər, langet, qaynatma |

- Dəyişdiricilərin quruluşu konforu həm saat əqrəbi istiqamətində, həm də əks istiqamətdə çevirməyə imkan verir. Buna görə yeməyin bişirilməsini maksimal güclə "6" vəziyyətində başlamaq məsləhət görülür. Yemək qaynayanda və ya bir qədər əvvəl konforu orta və ya minimal iş rejiminə keçirmək lazımdır.
- Yeməyin hazır olmasına 5-10 dəqiqə qalaraq konforu söndürmək olar. Toplanmış istilik yeməyin tam hazır olması üçün bəs edəcək. Bu halda Siz elektrik enerjisinə və öz pulunuza qənaət edirsiniz.

- **BİLİN!** Yeməyin tez bişməsi üçün qabın dibi yastı olmalı, konforun üzərinə yaxşı yapışmalıdır. Qabın diametri konforun diametrinə bərabər və ya bir qədər böyük olmalıdır (şəkil 2)



- Konforların üstü və qabın altı təmiz olmalıdır. Yanıb yapışmış çirk istilik keçirmə qabiliyyətini xeyli azaldır.
- Bişirmə zamanı qazanları qapaqla örtün və elə rejim seçin ki, qapağı açmaq və ya qırağa çəkmək lazım gəlməsin.
- Tezbişirən qazanlardan və istilik keçirmə qabiliyyəti təkmilləşdirilmiş materialdan düzəlmiş qablardan istifadə edərək, bişirmə vaxtını azaldır və elektrik enerjisinə qənaət edəcəksiniz.

5.3 DUXOVKA

- Duxovka konditer məmulatlarını hazırlamaq, heyvan ətinə, quşu, balığı və s. bişirmək (qızdırmaq) üçün nəzərdə tutulub.

Duxovka aşağıdakı ləvazimatlarla təchiz edilir:

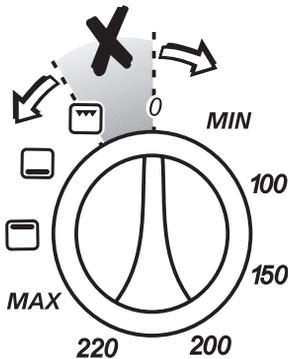
- Konditer məmulatlarını hazırlamaq, əti, quşu və s. duxovkada qızartmaq üçün nəzərdə tutulmuş **tava**;
- Ət və balıq yeməklərini qızardarkən əmələ gələn şirə və yağın yığılması üçün istifadə edilən **yağ tavası**. **Yağ tavası bişirmək üçün nəzərdə tutulmamışdır.**
- Tavanın və digər bişirmə formalarının müxtəlif səviyyədə qurulması üçün istifadə edilən **duxovka barmaqlığı**. Bilavasitə barmaqlığın üzərində ət, quş, kabab və s. qızartmaq olar.

AZ

Duxovkanın iş rejimləri.

İşarələr:

- “ 0 ” – duxovka söndürdük;
- duxovkanın qızdırma temperaturlarının şkalası (təyin edilən temperaturu avtomatik saxlayaraq yuxarı və aşağı TEQLər qızdırır.)
- “ MIN ” ... “ MAX ”
- “  ” – duxovkanın yuxarı TEQ-i qoşulub;
- “  ” – duxovkanın aşağı TEQ-i qoşulub;
- “  ” – qril-TEQ qoşulub.
- } Tənzimlənməyən rejimlər (termorequlyator MAX rejiminə qurulub.)

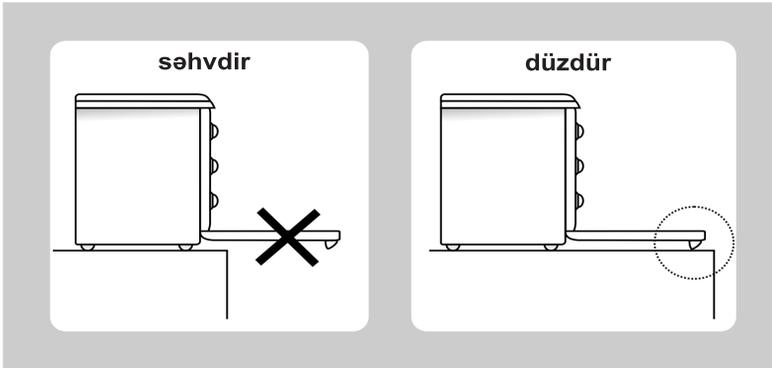


Şəkil 3

DİQQƏT! DUXOVKANI YANDIRARKƏN İDARƏ DƏSTƏYİNİ “0” VƏZİYYƏTİNDƏ ANCAQ SAAT ƏQRƏBİ İSTİQAMƏTİNDƏ ÇEVİRMƏK LAZIMDIR. “  ” VƏZİYYƏTİNDƏN SONRA DƏSTƏYİ ÇEVİRMƏK QADAĞANDIR! DUXOVKANI SÖNDÜRMƏK ÜÇÜN DƏSTƏYİ SAAT ƏQRƏBİNƏ ƏKS İSTİQAMƏTDƏ “0” VƏZİYYƏTİNƏ ÇEVİRMƏK LAZIMDIR.

6 QURAŞDIRILMASI

- QABLAŞDIRMADAN ÇIXARILMIŞ PLİTƏNİ DUXOVKA QAPISININ DƏSTƏYİNDƏN TUTARAQ DAŞIMAQ **QADAĞANDIR!**
- Plitə döşəmədən 850 mm artıq məsafədə olan masa və ya digər bunu kimi səthlərdə qurulmaq üçün təyin edilib.
- Plitəni mətbəx mebelinin lakla və ya asan alovlanan materiallarla (parça, müşəmbə, kağız və s.) örtülmüş üst səthinə qoymaq qadağandır. Plitənin yanında duran mebel, habelə mətbəx dəsmalları, pardələr, və s., onların alovlanmasını istisna edən məsafədə yerləşməlidirlər.
- Plitə divarların səthindən ən azı 80 mm aralı olmalıdır.
- Plitənin çevrilməsinin qarşısını almaq üçün plitəni şəkil 4-də göstərilən kimi qurmaq lazımdır.



Şəkil 4

Tarazlama.

- Qoşmazdan əvvəl tənzimlənən ayaqları istifadə edərək plitəni üfüq üzrə tarazlayın. Plitənin üfüqi olmasını vaterpas (taraz) və ya tava vasitəsi ilə yoxlamaq olar (tavanın dibində yağ bərabər yayılmalı və bir qırağa yığılmamalıdır).

7 QOŞULMASI

- Plitə 220 -230 V (50 Hz) şəbəkəsinə qoşulur. Qurğu quraşdırıldıqdan sonra çəngəl və elektrik şnur elektrik cərəyandan ayrılma imkanını təmin etmək üçün açıq və əlçatan yerdə olmalı və hərərət təsirinə məruz qalmamalıdır. Cihaz elə yerləşdirilməlidir ki, elektrik rozetka iş zonasının üstündə olmasın. Adapter, iki və ya artıq gözlü rozetkaların və elektrik uzadıcıların istifadə edilməsinə yol verilmir.
- Qoşmazdan qabaq usta aşağıdakıları mütləq yoxlamalıdır:
 - torpaqlanma kontaktı olan ikiqütblü rozetkanın mövcud olması;
 - rozetkanı n əlçatan yerdə olmasını və yerində duran plitənin onun qarşısını tutmamasını;
 - cihazın idarə dəstəylərinin sıfır vəziyyətində olması.
- **DİQQƏT!** I-ci SINIF ELEKTRİK CƏRƏYANLAZƏDƏLƏNMƏDƏN MÜDAFİƏNİN ŞƏRTLƏRİ ÜZRƏ İSTEHSAL EDİLMİŞ PLİTƏLƏR TORPAQLANMA KONTAKTI OLAN İKİ QÜTBLÜ ELEKTRİK ROZETKASINA QOŞULMALIDIR!
- **YADDA SAXLAYIN!** PLİTƏNİ YERİNƏ QURAŞDIRANDAN SONRA ELEKTRİK ŞNURUN VƏZİYYƏTİNİ YOXLAYIN. O, PLİTƏNİN ARXA TƏRƏFİNƏ TOXUNMAMALIDIR. DUXOVKA İŞLƏYƏRKƏN ORADA YÜKSƏK TEMPERATUR ƏMƏLƏ GƏLİR, BU DA ŞNURU ZƏDƏLƏYƏ BİLƏR.
- **DİQQƏT!** İLK İSTİFADƏDƏN ƏVVƏL MASANIN KONFORLARININ ÜSTÜNƏ QAB QOYMADAN MİNİMAL GÜCLƏ (DƏYİŞDİRİCİNİN DƏSTƏYİ – “1” VƏZİYYƏTİNDƏ), DUXOVKANIN TEQ-LƏRİNİ İSƏ – MAKSİMAL GÜCLƏ (DUXOVKANIN İDARƏ DƏSTƏYİNİN VƏZİYYƏTİ – “MAX”) YARIM SAAT ƏRZİNDƏ QIZDIRMAQ LAZIMDIR.
- Bu zaman konservasiya maddələrinin yanıb uçması nəticəsində qoxu əmələ gələ bilər. Bu qoxu zərərsizdir, nəfəsləyi açın, otaq tez bir zamanda havalanacaq, qoxu itəcək.

8 PRAKTİKİ MƏSLƏHƏTLƏR

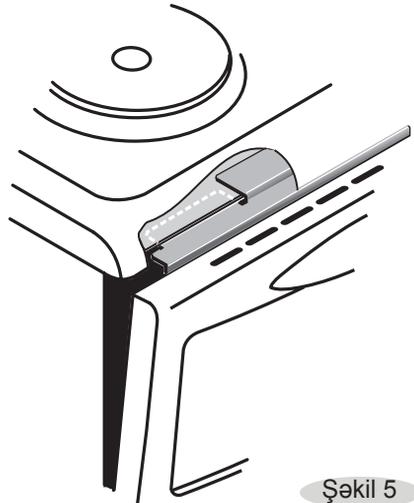
8.1 DUXOVKADA BİŞİRMƏK ÜZRƏ

- Duxovkanın kiçik ölçüləri səbəbindən plitə nəfis yeməklər bişirmək üçün yararlı deyil. Lakin, bu duxovkada hazır yeməyi qızdırmaq, əti, quşu qızartmaq və kiçik dadlı piroq bişirmək olar.
- Alışdan sonra duxovkanı və bütün dəsti (tavasını, yağ tavasını və duxovka barmaqlığını) ilıq sabunlu məhlulla yumaq, sonra isə təmiz silərək, qurutmaq lazımdır.
- Duxovkada heç bir artıq əşya (qazanlar, konditer formaları, digər tavalər və s.) olmamalıdır.

- Yeməklərin duxovkada bişirilməsi üçün məsləhət görülür:
 - barmaqlığı aşağıdan 1-ci rəfə qoymaq.
 - Əgər tərifdə digər göstərişlər yoxdursa, onda bişiriləcək yeməyi qoymaqdan əvvəl duxovkanı 10-15 dəqiqə ərzində isitmək lazımdır, bunun üçün duxovkanın idarə dəstəyini “MAX” vəziyyətinə qurmaq lazımdır.
 - Duxovkanın qapısını açaraq alüminium sinini bişiriləcək məhsullarla tez barmaqlığın mərkəzində yerləşdirin. Sini duxovkanın yan və ya arxa divarına dirənməməlidir.
 - Duxovkanın qapısını bağlayın və lazım olan bişmə temperaturunu qurun.
 - Bişirmə sona çatdıqda, əgər bu tərifə əks deyilsə, duxovkanın qapısını açıb yeməyin hazırlığını yoxlayın. Bişmə zamanı duxovkanın qapısını açmayın.
- Duxovkada bişən yeməyin keyfiyyətinə bişmə temperaturu, müddəti, düzgün seçilmiş rəf və məmulatın çəkisi təsir göstərir.
- Ət bişərkən həddindən artıq qurumasın deyə, onun çəkisi 1 kilodan az olmamalıdır.
- Əti sinidə və ya istiyə davamlı qabda, yaxud bilavasitə barmaqlıqda bişirmək olar.
- Əti bilavasitə barmaqlıqda bişərkən onun çubuklarını əvvəlcə bitki yağı ilə yağlamaq və onun altına süzülən yağ və suyun yığılması üçün qovurma tavası qoymaq lazımdır. Bu zaman barmaqlığı aşağıdan 2-ci rəfə qurmaq lazımdır.
- Toyuq və iri yağlı ət tikələri qızarkən plitənin qapağının sıçrayan maddələrlə çirklənməsinin, habelə duxovkadan kondensatın mizin üzərinə axmasının qarşısını almaq üçün plitənin qapağını çıxarmaq və ya qızarılan məmulatları zərvərəqə bükmək məsləhət görülür.

8.2 QRİLDƏ BİŞİRMƏK ÜZRƏ

- Qril hazır piroqun, pizzanın, bulkanın, və həmçinin hissə-hissə kəsilmiş ətin və quş ətinin üzünü qızartmaq üçün əvəzəlməzdir.
- Qrildə çay və ya qəhvə üçün tostlar əla qızartmaq olar.
- Qrildə bişirmək üçün sini və ya istiyə davamlı qabı aşağıdan 2-ci rəfə qoymaq lazımdır.
- Qrildən istifadə edərkən duxovkanın qapısını aralayaraq reflektoru salmaq lazımdır (şəkil 5).
- **DİQQƏT!** QRİL İŞLƏYƏN ZAMAN ONUN ƏLÇATAN HİSSƏLƏRİ BƏRK QIZIR. UŞAQLARI YAXIN BURAXMAYIN.



Şəkil 5

9 PLİTƏYƏ XİDMƏT

9.1 PLİTƏYƏ BAXIM

- **DİQQƏT!** PLİTƏNİ YUMAĞA BAŞLAYARAQ **MÜTLƏQ** ELEKTRİK ŞƏBƏKƏSİNDƏN AYIRIN!
- Plitənin minalı; şüşə, plastik və paslanmayan poladdan olan səthlərini yumşaq mətbəx süngəri, isti su və qab yumaq üçün yuyucu vasitəsinin köməyi ilə yumaq lazımdır.
- Duxovka qapısının içinə su və yuyucu maddələrin düşməsinə yol verməyin. Yumaq üçün sıxılmış nəm süngərdən istifadə edin.
- Kranların dəstəkləri çıxarılıbsa, onları ştanqa səlis, zərbəsiz geydirmək lazımdır.
- Abrziv tozlardan, habelə **turşu, xlortərkibli maddələr və tərkibində digər kimyəvi aqressiv komponentlər** olan maddələrdən istifadə etməyin, bunlar cihazın səthlərini bərpa edilməz dərəcədə zədələyə bilər.
- Duxovka qapısının şüşəsini təmizləmək məqsədi ilə cod abraziv təmizləyici vasitələrdən və ya cod metal ərsinlərdən istifadə etməyin, bu şüşə səthinin cızılmasına və nəticədə qəlpələrə qırılmasına gətirib çıxara bilər.
- Dağılmış yeməyi və digər kirləri masanın üzərində qoymayın, çünki növbəti yemək bişirərkən bunlar masaya yanıb yapışacaq və onları təmizləmək çətin olacaq.
- **DİQQƏT!** CİHAZIN ALÜMİNİUM VƏ RƏNGLƏNMİŞ DETALLARINI QABYUYAN MAŞINDA YUMAQ QADAĞANDIR.
- Plitənin quruluşunda onun buxarla təmizlənməsini nəzərdə tutulmayıb.

9.2 DUXOVKANIN TƏMİZLƏNMƏSİ

- Hər istifadədən sonra duxovkanı onu yuyucu vasitə qatılmış ilıq suyla yumaq, təmiz silmək və qurulamaq lazımdır. Piyi təmizləmək üçün xüsusi aerosol vasitədən istifadə etmək olar.
- Duxovka tam soyumamış onu yumaq daha asandır. Yanıb yapışmış çirkələri süngərlə islatmaq və zəif abraziv təsirli vasitə ilə təmizləmək lazımdır.
- Duxovkanı yuyarkən ehtiyatlı olun: rezin sıxlaşdırıcını zədələməyin.

10 MÜMKÜN NASAZLIQLAR VƏ ONLARIN ARADAN QALDIRILMASI YOLLARI

- Cihazın istismarı zamanı problemlər ortaya çıxarsa, servis xidmətinə müraciət etməkdən əvvəl aşağıdakıları yoxlayın:
 1. elektrik şnurun 220 - 230 V (50 Hz) elektrik şəbəkəsinə qoşulmasını;
 2. idarə dəstəklərinin sıfır vəziyyətindən çıxarılmasını;
 3. otağın elektrik təminatı sisteminin fəvqəladə avtomatik söndürücülərinin (qoruyucularının) vəziyyətini.
- Əgər yuxarıda göstərilən yoxlamaları keçirikdən sonra nasazlığı aradan qaldırmaq olmayırsa, cihazı şəbəkədən ayırın və servis xidmətinə müraciət edin.

DİQQƏT! QARANTIYA MÜDDƏTİ ZAMANİ CİHAZIN TƏMİRİ ÜZRƏ BÜTÜN İŞLƏR ANCAQ SERVİS XİDMƏTİ HEYƏTİ TƏRƏFİNDƏN YERİNƏ YETİRİLMƏLİDİR. SONRAKI TƏMİR VƏ SERVİS İŞLƏRİ SƏLAHIYYƏTLİ TƏŞKİLATLARIN MÜTƏXƏSSİSLƏRİ TƏRƏFİNDƏN GÖRÜLƏ BİLƏR. SƏRİŞTƏSİZ YERİNƏ YETİRİLƏN TƏMİR NƏTİCƏSİNDƏ CİHAZ CİDDİ TƏHLÜKƏ MƏNBƏYİNƏ ÇEVRİLƏ BİLƏR.

SƏRİŞTƏSİZ YERİNƏ YETİRİLƏN TƏMİR NƏTİCƏSİNDƏ CİHAZ CİDDİ TƏHLÜKƏ MƏNBƏYİNƏ ÇEVRİLƏ BİLƏR.

11 PLİTƏYƏ XİDMƏT

- Plitəyə texniki xidmət regional Qaydalara əsasən müvəkkil təşkilatların mütəxəssisləri tərəfindən aparılır.
- Elektrik şnurunun izolyasiyasında bərkimələrin və çatların əmələ gəlməsinə yol verilmir.
- Elektrik şnur zədələnsə, təhlükəsizlik məqsədi ilə, onu istehsalçı və ya onun agentı, yaxud bu kimi ixtisaslaşdırılmış şəxs dəyişməlidir.
- Plitənin iş müddəti 10 ildir, bu müddət bittikdə, məişət qaz cihazlarına nəzarət edən təşkilatlara plitənin sonrakı istismarı ehtimalı və müddətinin təyini və ya onun dəyişilməsi zərurətini müəyyən etmək üçün müraciət etmək lazımdır.

12 NƏQL EDİLMƏSİ VƏ SAXLANMASI

- Plitələr ancaq istehsalçının qablaşdırmasında, üzərində təsvir edilmiş manipulyasiya işarələrin tələblərinə uyğun olaraq nəql eilməlidir.
- Nəqliyyat vasitələri və anbarlar plitəni yağıntuların təsirindən və mexaniki zədələrdən qorunmasını təmin etməlidirlər.
- Plitə qablaşdırılmış halda isidilən otaqlarda +5°C...+40°C hava temperaturunda saxlanmalıdır.

13 UTILİZƏ

- Cihazların utilizasiyası qüvvədə olan normalara uyğun olaraq məişət texnikasının döviyyəsi və təkrar emalı üzrə səlahiyyətli təşkilatlar tərəfindən keçirilir.
- Sizin köhnə cihazınızın utilizasiyası qaydasının izahı üçün yerli kommunal təsərrüfat xidmətinə və ya rayon administrasiyasına müraciət etmək lazımdır.
- Utilizasiyadan əvvəl cihazı elektrik şəbəkəsindən ayırın və qidalanma şnurunu kəsin.

14 İSTEHSALÇININ ZƏMANƏTİ

Hazırkı zəmanət öhdəçilikləri istehlakçıların qanunla müəyyən edilmiş haqqlarını məhdudlaşdırmır.

- Zəmanət kartı istismar üzrə təlimatın ayrılmaz hissəsidir.
- Cihazın istehsalçısının istehsal tarixi və ünvanı (adı və yerləşdiyi yer) zəmanət kartında və cihazın korpusuna yapışdırılmış lövhəcikdə göstərilmişdir. Tarixin şifrinin açılması: 2 işarə - istehsal ayı, 4 işarə - istehsal ilidir.
- Cihazın qəbulu haqqında məlumatlar zəmanət kartında göstərilmişdir.
- Cihazların istismar müddəti ticarət şəbəkəsindən satıldığı gündən sayaraq 2 ildir, isismar üzrə rəhbərlikdə və ya qarantıya kartında satış barəsində qeyd olmadıqda bu müddət istehsal tarixindən sayılır, yataqxana və digər ümumi istifadə yerlərində quraşdırılan cihazlar istisna olmaqla.

Yataqxana və digər ümumi istifadə yerlərində quraşdırılan cihazların qarantıya istismar müddəti satış günündən 6 ay təşkil edir, istismar üzrə rəhbərlikdə və ya qarantıya kartında satış barəsində qeyd olmadıqda bu müddət istehsal tarixindən sayılır.

- Zəmanət təmiri müvəkkil servis təşkilatının işçiləri tərəfindən aparılır. Servis xidmətinin təmir işlərini aparın nüməyəndəsi qoparılan talon və onun kötyünü doldurmalıdır.
- **DİQQƏT:** ZƏMANƏT SERVİSİ İLƏ ƏLAQƏDAR ANLAŞILMAZLIQLARIN QARŞISINI ALMAQ ÜÇÜN, SATICIDAN ZƏMANƏT TALONLARININ VƏ "SATIŞ ŞƏHADƏTNAMƏSİ" HİSSƏSİNDƏ "SERVİS XİDMƏTİNİN ADI VƏ ÜNVANI" BƏNDİNİN DOLDURULMASINI TƏLƏB EDİN.

Plitənin satışından sonra mexaniki zədələr və komplektliyi üzrə iddialar qəbul edilmir.

Zəmanət öhdəçiliyi aşağıdakı hallarda ləğv edilir:

- istehlakçı tərəfindən plitənin satışıdan sonra qeyri komplekt olduğunun aşkar edilməsi;
 - satışıdan sonra istehlakçıların günahından əmələ gəlmiş zədələrin aşkar edilməsi;
 - nəql etmə və saxlanma qaydalarına riayət edilməməsi;
 - quraşdırma və istismar qaydalarına riayət edilməməsi;
 - plitənin buna ixtiyarı olmayan şəxslər tərəfindən sökülməsi və təmir edilməsi;
 - plitənin ticarət məqsədi ilə və ya ictimai qida müəssisələrində istifadə edilməsi.
- Cihazın həm qarantiyalı, həm də qarantiyadan sonrakı servis və təmiri ilə əlaqədar bütün suallarla satıcı təşkilat və ya onun qarantiya kartında göstərdiyi servis təşkilatlarına müraciət etmək lazımdır.

İstehsalçı zavodun servis xidməti Sizə yardım göstərir və Sizin bütün suallarınıza cavab verəcək.

«GEFEST-TEXNIKA» UNITAR MÜƏSSISƏSİ,

BELARUS RESPUBLİKASI, 224002, BREST ŞƏHƏRİ, SUVOROV KÜÇ., 21

BELARUS RESPUBLİKASI ÜÇÜN: 8(0162)27-68-27; 27-61-01,

DİGƏR ÖLKƏLƏR ÜÇÜN: +375162 27-68-27; 27-61-01

e-mail: gt.sa@gefest.org

Cədvəl 2

| <i>Plitənin rəngi</i> | <i>Plitənin modeli</i> | |
|-----------------------|------------------------|------------------------|
| | ЭП Нс Д 420 | ЭП Нс Д 420 К19 |
| Ağ | ● | |
| Qəhvəyi | | ● |

შინაარსი

| | | |
|-----|--|----|
| 1 | ზოგადი მითითებები | 50 |
| 2 | უსაფრთხოების მოთხოვნები | 51 |
| 3 | ტექნიკური მახასიათებლები | 53 |
| 4 | კომპლექტაცია | 53 |
| 5 | მოწყობილობა და მუშაობის წესი | 54 |
| 5.1 | მოწყობილობა | 54 |
| 5.2 | მაგიდა | 55 |
| 5.3 | ფურნაკი | 56 |
| 6 | დადგმა-გამართვა | 58 |
| 7 | ჩართვა | 59 |
| 8 | პრაქტიკული რჩევები | 59 |
| 8.1 | ფურნაკში მომზადებისთვის | 59 |
| 8.2 | გრილზე მომზადებისთვის | 60 |
| 9 | ქურის მომსახურება | 61 |
| 9.1 | ქურის მოვლა | 61 |
| 9.2 | ფურნაკის გასუფთავება | 61 |
| 10 | შესაძლო გაუმართაობები და მათი აღმოფხვრის მეთოდები | 62 |
| 11 | ტექნიკური მომსახურება | 62 |
| 12 | ტრანსპორტირება და შენახვა | 62 |
| 13 | უტილიზაცია | 63 |
| 14 | დამამზადებლის გარანტიები | 63 |
| | ქურის მოდელის აღჭურვილობა | 64 |
| | დანართი: საგარანტიო ბარათი | |

1 ზოგადი მითითებები

ჩვენი ქურები მუდმივად განიცდის სრულყოფას, უმჯობესდება მათი მახასიათებლები, ახლდება დიზაინი, ამიტომ სახელმძღვანელოში მოყვანილი ნახატები და აღნიშვნები შეიძლება რამდენადმე განსხვავდებოდეს თქვენი მოდელისგან.

- ექსპლუატაციის ეს სახელმძღვანელო ეხება ელექტროქურებს (შემდეგ ქურის ტექსტის მიხედვით): ПГ 100 და მათ მოდიფიკაციებს. ქურები განკუთვნილია საკვები პროდუქტების საყოფაცხოვრებო პირობებში მოსამზადებლად.
- კლიმატური შესრულების სახე: УХЛ 4 по ГОСТ 15150-69.
- მოწყობილობა სერტიფიცირებულია ნორმატიული სამართლებრივი აქტებისა (ნ.ს.ა.) და ტექნიკური ნორმატიული სამართლებრივი აქტებისა (ტ.ნ.ს.ა.) მოთხოვნების შესაბამისად, რომელთა მიხედვითაც ჩატარებულია სავალდებულო სერტიფიკაცია.
- ყიდვისას მოხსენით შეფუთვა და დარწმუნდით, რომ ნაკეთობა არ არის დაზიანებული, მთლიანად დაკომპლექტებულია და სავაჭრო ორგანიზაციის მიერ სწორადაა შევსებული „გაყიდვის მოწმობა“ და საგარანტიო ტალონები.
- დარწმუნდით, რომ ელექტრული ქსელის პარამეტრები შეესაბამება ხელსაწყოს ექსპლუატაციის სახელმძღვანელოში მითითებულ პარამეტრებს.
- შეუსაბამობის გამოვლენის შემთხვევაში საჭიროა ჩატარდეს ელექტრული ქსელის შეკეთება და როზეტის მონტაჟი. ელექტროსამონტაჟო სამუშაოები უნდა შეასრულოს საყოფაცხოვრებო-საექსპლუატაციო სამსახურმა საცხოვრებელი ადგილის ან ორგანიზაციის ადგილმდებარეობის მიხედვით, რომელსაც აქვს მოცემული სამუშაოების ჩატარების უფლება.
- არასწორად ჩართულმა ქურამ, უსაფრთხოების ტექნიკის წესების დაუცველობამ შეიძლება გამოიწვიოს ელექტროდენით დაზიანება, დამწვრობები.
- ეს არ მოხდება, თუკი თქვენ ყურადღებით წაიკითხავთ მოცემულ სახელმძღვანელოს. ის შეიცავს მნიშვნელოვან ინფორმაციას ქურის დაყენების, სწორი და უსაფრთხო მოხმარებისა და მომსახურების შესახებ.
- შეინახეთ სახელმძღვანელო, ის დაგეხმარებათ წარმოქმნილი პრობლემების გადაჭრაში.
- დამამზადებელი (გამყიდველი) არ აგებს პასუხს (მათ შორის საგარანტიო პერიოდშიც კი):
 - ნაწარმის დეფექტებზე და დაზიანებებზე, რომლებიც წარმოიქმნა მისი შენახვის წესების, დადგმის, ჩართვის, ექსპლუატაციის წესების მითითებების დარღვევისას ან გადაულახავი ძალების (ხანძარი, წყალდიდობა და ა.შ.), მოქმედების, შინაური ცხოველების, მწერების, მღრღნელების ზემოქმედების შედეგად;
 - არაკვალიფიციური რემონტი გამოწვეული შედეგებზე.

2 უსაფრთხოების მოთხოვნები

- მოწყობილობა არ არის განკუთვნილი ექსპლუატაციისთვის კომერციულ და საწარმოო ზონებში.
 - ქურა უნდა დაიდგას მხოლოდ დასარეგულირებელ ფეხებზე (შედის მიწოდების კომპლექტში).
 - ყურადღება! პირველი ჩართვის წინ ქურა გააჩერეთ შენობაში, სადაც ის დამონტაჟდება, არა ნაკლებ ოთხი საათისა.
 - ყურადღება! ქურა შესრულებულია ელექტროდენით დაზიანებისგან დაცვის I კლასის მიხედვით და უნდა ჩაირთოს დამიწების მქონე როზეტში!
 - თქვენი უსაფრთხოების უზრუნველსაყოფად დამიწება უნდა შეესაბამებოდეს დადგენილ ელექტროტექნიკურ ნორმებს.
 - ყურადღება! ადვილად მისაწვდომი ნაწილები შეიძლება გახურდეს ექსპლუატაციისას. არ მიუშვათ ბავშვები ახლოს.
 - ყურადღება! ხმარებისას აირრღუმელი ძლიერ ხურდება. ფრთხილად იყავით და არ შეეხეთ გამახურებელ ელემენტებს საპიერო კარადის შიგნით.
 - დალაგებისა და ქურის მოვლის სხვა სამუშაოების დაწყების წინ აუცილებელია მისი გამორთვა ელექტროქსელიდან.
 - ჩანგლის როზეტიდან გამოღება შეიძლება მხოლოდ ქურის ყველა გამახურებელი ელემენტის გამორთვის შემდეგ.
 - პერიოდულად (არაიშვიათად ნახევარ წელიწადში ერთხელ) შეამოწმეთ კვების შნურისა და გაზის მიმტანი მოქნილი შლანგის მდგომარეობა (იხ. განყოფილება 11).
- იკრძალება:
- გაუმართავი ქურით სარგებლობა.
 - ქურით სარგებლობა დამიწების გარეშე.
 - ქურის დადგმა ხანძრის საფრთხის მომატებული რისკის მქონე ადგილებში.
 - ქურის ხმარება, რომელსაც აქვს კომფორებისა და მეგ-ების დაზიანებები (ბზარები, ჩამოტეხილები, დეფორმაციები). დეფექტის გაჩენის შემთხვევაში ქურა აუცილებლად უნდა გამორთოთ ქსელიდან და გამოიძახოთ სასერვისო სამსახურის ოსტატი უვარგისი დეტალების შესაცვლელად.
 - ქურასთან ახლოს ადვილად ააღებადი საგნებისა შენახვა (ააღებადი ნივთიერებები, აეროზოლები, ქაღალდი, ჩხვრები და ა.შ.).
 - ფურნაკის ტაფისა და ცხაურის დატვირთვა 3 კგ-ზე მეტი მასით.
 - ქურის რაიმენაირი რემონტის დამოუკიდებლად ჩატარება.
 - ქურის გამოყენება არადანიშნულებისამებრ, სათავსოს გასათბობად და სარეცხის გასაშრობად.
 - ბავშვების მიშვება მომუშავე ქურასთან.

- ქურის ხმარებისას აუცილებელია იცოდეთ და შეასრულოთ ელექტროხელსაწყოებთან მოპყრობის შემდეგი წესები:

იკრძალება:

- ქსელში ჩართულ ელექტროხელსაწყოებთან და ბუნებრივი დამიწების მქონე მოწყობილობებთან (წყალსადენის მილებთან, გათბობის ბატარეებთან და ა.შ.) ერთდროულად შეხება.
- ელექტროხელსაწყოებთან მიკარება სველი ხელით ან ფეხშველა.
- სადენის გამოქანჩვა ჩანგლის როხეტიდან გამოღების მიზნით.
- ძაბვის ქვეშ მყოფი ელექტროხელსაწყოების წყლით ჩაქრობა.
- მოწყობილობა არ არის განკუთვნილი დაქვეითებული ფიზიკური, ფსიქიური ან გონებრივი შესაძლებლობების მქონე პირების (ბავშვების ჩათვლით) მიერ გამოყენებისთვის, ან თუ მათ არ გააჩნიათ ამისთვის საკმარისი ცოდნა ან გამოცდილება, თუ ისინი არ იმყოფებიან კონტროლის ქვეშ ან არ მიუღიათ ინსტრუქცია პირისგან, რომელიც პასუხისმეგებელია მათ უსაფრთხოებაზე. ბავშვები უნდა იყვნენ ყურადღების ქვეშ, რათა არ დაუშვათ მათი თამაში მოწყობილობით.
- თუ ქურის გვერდით დევს ქსელში ჩართული საყოფაცხოვრებო ელექტროხელსაწყოები (ტოსტერი, ყავის საფქვაავი და ა.შ.), ყურადღება მიაქციეთ, რომ მათი სადენი არ მოხვდეს მაგიდის მომუშავე კომფორების ზონაში ან არ მოჰყვეს ფურნაის ცხელ კარში.
- არ დახუროთ ქურის თავსახური მომუშავე ან ჯერ კიდევ გაუგრილებელი კომფორებისას.
- თავსახურის ახდამდე მას უნდა მოაცილოთ თხევადი ჭუჭყი.
- განსაკუთრებული სიფრთხილე გამოიჩინეთ საკვების დიდი რაოდენობით ცხიმით მომზადებისას. გაცხელებისას ისინი ადვილად ააღებენ.
- იცოდეთ: არ შეიძლება ააღებულნი ცხიმის წყლით ჩაქრობა. ცეცხლიან ჭურჭელს მჭიდროდ უნდა დაახუროთ თავსახური!
- ჩართული ქურა არ დატოვოთ უმეთვალყურეოდ. ამან შეიძლება გამოიწვიოს უბედური შემთხვევა ან ხანძარი.
- გახსოვდეთ: ქურასთან დაკავშირებული ყველაზე გაგრძელებული უბედური შემთხვევები დამწვრობებია!

ჩვეულებრივ ისინი ხდება:

- ქურის ცხელ ნაწილებთან შეხებისას;
- მღუღარე სითხეების მიშხეფებისას;
- იყავით აკურატულნი და მიუშვათ ბავშვები მომუშავე ქურასთან.
- ყურადღება! მაქსიმალური დატვირთვა მავიდაზე – 10 kg.

3 ტექნიკური მახასიათებლები

- ქურა განკუთვნილია საკვების მოსამზადებლად საყოფაცხოვრებო პირობებში.
 - მაგიდის კომფორტის ნომინალური სიმძლავრე 230 V, W ძაბვისას:
დიდი 1200
მცირე 1000
 - ფურნაკის meg-ების ნომინალური სიმძლავრე 230 V, W ძაბვისას:
ზედა meg 400
ქვედა meg 600
meg-გრილი 800
 - ფურნაკის მუშაობის ტემპერატურების დიაპაზონი, °C 50-260
 - ფურნაკის სასარგებლო მოცულობა, l 18
 - ნომინალური ძაბვის დიაპაზონი, V 220-230
 - ნომინალური სიხშირე, Hz 50
 - ელექტროუსაფრთხოების კლასი I
 - ნომინალური მოხმარებული სიმძლავრე, W 2010-2200
 - ქურის ზომები (სიგანე x სიღრმე x სიმაღლე), cm 55 x 37 x 40
 - მასა, kg, არა უმეტეს 17,9
 - ძვირფასი მასალების შემცველობა, გ, ვერცხლი* 0,68
- * ძვირფასი მასალების შემცველობა მოწყობილობის მოდიფიკაციებში შეესაბამება მოდელისთვის მითითებულ მოწყობილობას.

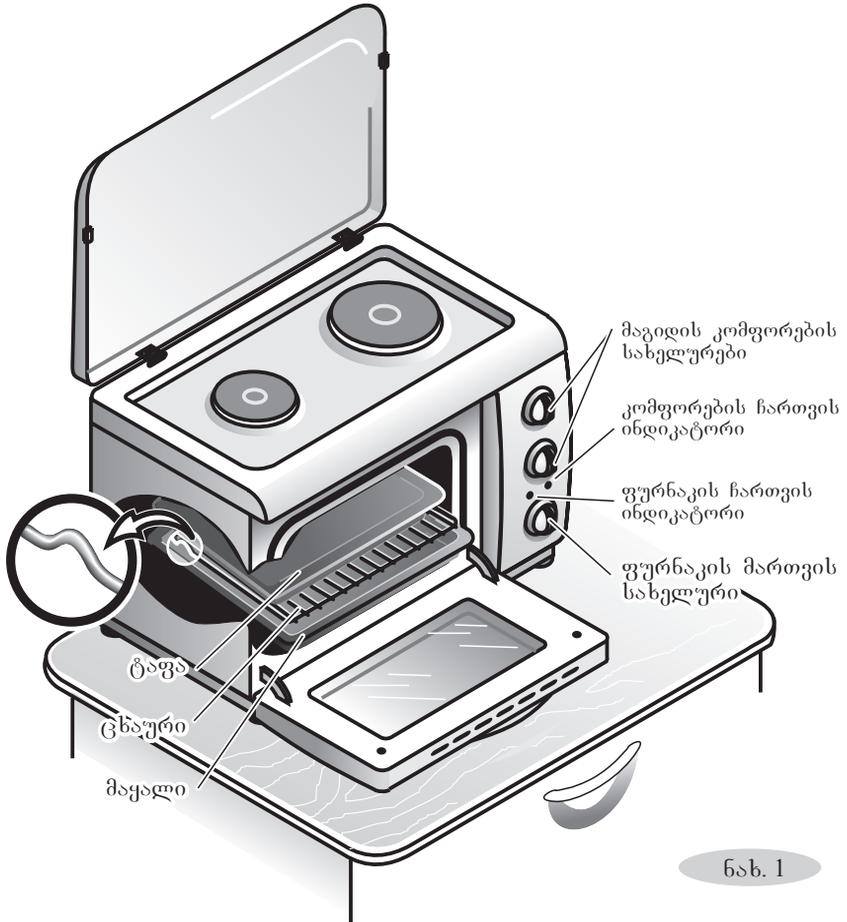
GE

4 კომპლექტაცია

| | |
|--|---|
| ქურა, ც. | 1 |
| ტაფა, ც. | 1 |
| მაყალი, ც. | 1 |
| ცხაური, ც. | 1 |
| ფეხები, ც. | 4 |
| ამრეკლი, ც. | 1 |
| ექსპლუატაციის სახელმძღვანელო, ც. | 1 |
| ტექნიკის მომსახურებაზე უფლებამოსილ ორგანიზაციათა მისამართები (სასაქონლო ნიშანი "GEFEST"), ც. | 1 |
| საგარანტიო ბარათი, ც. | 1 |
| ტარა, ც. | 1 |

5 მოწყობილობა და მუშაობის წესი

5.1 მოწყობილობა



5.2 მაგიდა

- მაგიდაზე დაყენებულია 2 კომფორტი, რომელთა გახურების ტემპერატურაც რეგულირდება მართვის პანელზე განლაგებული საფეხუროვანი გადამრთველებით. კომფორტის ჩასართავად საჭიროა გადამრთველის სახელურის საჭირო რეჟიმის შესაბამის მდებარეობაში დაყენება. ამ დროს აინთება კომფორტების ჩართვის სასიგნალო ნათურა.
- ყურადღება! ფურნაკის ჩართვისას ელექტროქსელის გადატვირთვისგან დასაცავად გათვალისწინებულია მაგიდის მცირე კომფორტის ბლოკირება. ეს ნიშნავს, რომ ფურნაკით სარგებლობისას დაბლოკილი კომფორტი გათიშულია ქსელიდან და ჩართვისას იგი არ ხურდება. ამ დროს კომფორტების ჩართვის სასიგნალო ნათურა ანთია. ფურნაკის მუშაობის რეჟიმების სახელურის “0” მდებარეობაში დაყენების შემდეგ დაბლოკილი კომფორტი ისევ ჩაირთვება ქსელში.
- ცხრილში 1 მოყვანილია რეკომენდაციები კომფორტების მუშაობის რეჟიმების ასარჩევად.

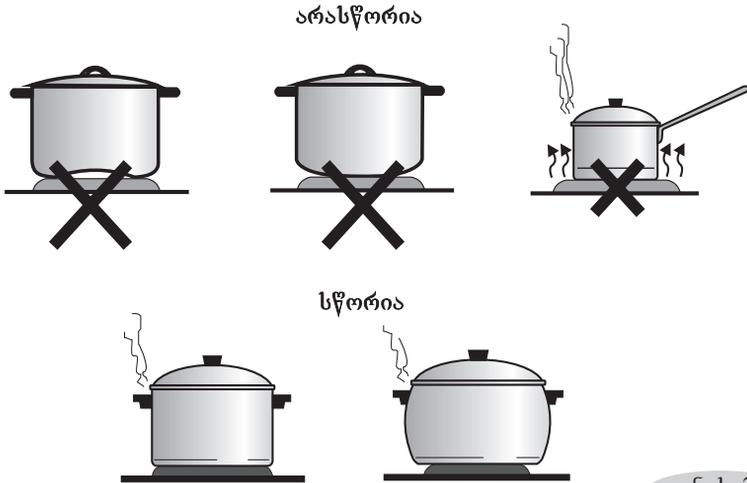
ცხრილი 1.

| კომფორტის რეჟიმი | გადამრთველის სახელურის მდებარეობა | რატომ; რისი მომზადება შეიძლება |
|----------------------------------|-----------------------------------|--|
| გამორთულია | “0” | - |
| «მუშაა» (მინიმალური გახურება) | “1” | კერძი რომ არ გაცივდეს |
| სუსტი გახურება | “2” | გათბობა, ბოსტნეულის კერძები, ფაფები |
| საშუალო გახურება | “3”, “4” | მაცარონის ნაწარმი, სუპები, მოხარშული კარტოფილი, მურაბა |
| ძლიერი გახურება | “5” | ესკალოპები, კოტლეტები, შემწვარი კარტოფილი |
| მაქსიმალური გახურება | “6” | ცხვრის კოტლეტები, ლანგეტი, ადუღება |

- გადამრთველების კონსტრუქცია საშუალებას იძლევა, კომფორტი ჩართოს როგორც საათის ისრის მოძრაობის მიმართულებით, ისე მის საწინააღმდეგოდ. რეკომენდებულია, კერძის მომზადება დაიწყოთ მაქსიმალურ სიმძლავრეზე (მდებარეობა «6»). ადუღების შემდეგ ან ცოტა ადრე, საჭიროა კომფორტი გადართოთ მინიმალურ ან საშუალო სიმძლავრეზე.
- მომზადების დამთავრებამდე 5-10 წუთით ადრე შეიძლება კომფორტის გამორთვა. დაგროვილი სითბო საკმარისი იქნება მომზადების დასასრულებლად. ამასთან, თქვენ გასწევთ ელექტროენერჯისა და თქვენი ფულის ეკონომიას.

GE

იცოდეთ! კერძის სწრაფად მოსამზადებლად ჭურჭელს უნდა ჰქონდეს ბრტყელი ძირი, კარგად უნდა ეხებოდეს კომფორის ზედაპირს. ჭურჭლის დიამეტრიც უნდა უტოლდებოდეს კომფორის დიამეტრს ან ცოტა მეტი იყოს მასზე (ნახ. 2).



ნახ. 2

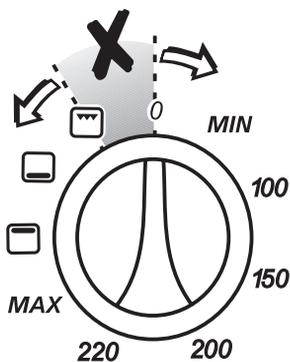
- კომფორების ზედაპირი და ჭურჭლის ძირი სუფთა უნდა იყოს. მიმწვარი ჭუჭყი მნიშვნელოვნად ამცირებს სითბოს გადაცემას.
- კერძის მომზადებისას დაახურეთ ქვაბებს თავსახური და აირჩიეთ ისეთი რეჟიმი, რომ არ მოვიხდეთ მათი ახდა.
- „სწრაფად მხარშველებისა“ და გაუმჯობესებული სითბოგამტარი მასალისგან დამზადებული ჭურჭლის ხმარება შეამცირებს მომზადების დროს და დაზოგავს ელექტროენერჯიას.

5.3 ფურნაკი

- ფურნაკი განკუთვნილია საკონდიტრო ნაწარმის გამოსაცხობად, ხორცის, ფრინველის ან თევზის მოსამზადებლად ან გასათბობად და ა.შ. ფურნაკის მოწვობილობაში შედის:
 - ტაფა – განკუთვნილია ხორცის, ფრინველის შესაბრაწად და ა.შ.
 - მაყალი ცხაურზე ან შამფურზე ხორცის კერძების მომზადებისას გამოყოფილი ცხიმისა და წვენი შესაგროვებლად. მაყალი არ იხმარება ცხობისთვის.
- ფურნაკის ცხაური გამოიყენება როგორც თარო, ცხობის დროს ტაფისა და სხვა ფორმების სხვადასხვა დონეზე დასადგმელად. უშუალოდ მასზე შეიძლება მომზადდეს ხორცი, ფრინველი, მწვადი და ა.შ.

ფურნაკის მუშაობის რეჟიმები
 სიმბოლოები:

- “ ○ ” – ფურნაკი გამორთულია;
 - “ MIN ... MAX ” – ფურნაკის გახურების ტემპერატურების რეგულირების შკალა (ახურებს ზედა და ქვედა მეგ მიცემული ტემპერატურის ავტომატური შენარჩუნებით);
 - “  ” – ჩართულია ფურნაკის ზედა მეგ;
 - “  ” – ჩართულია ფურნაკის ქვედა მეგ;
 - “  ” – ჩართულია მეგ-გრილი.
- არარეგულირებელი რეჟიმები, რომელთა დროსაც თერმორეგულატორი მომართულია MAX-ზე.

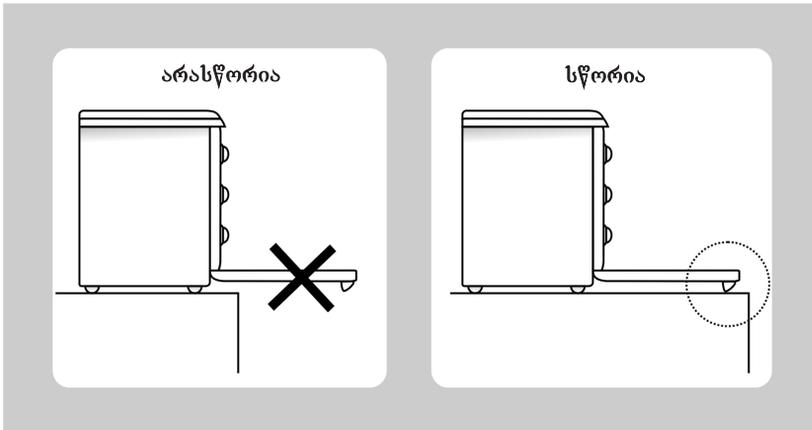


ნახ. 3

ყურადღება! ფურნაკის მართვის სახელური მდებარეობს დასაწყისში აუცილებლად უნდა ჩაირთოს მხოლოდ საათის ისრის მიმართულებით. “  ” მდებარეობის შემდეგ სახელურის შემდგომი ტრიალი აკრძალულია! ფურნაკის გამოსართავად სახელური უნდა მოატრიალოთ საათის ისრის საწინააღმდეგოდ მდებარეობაში «0».

6 დადგმა-გამართვა

- იკრძალება შეფუთვიდან ამოღებული ქურის გადაადგილება ფურნაკის კარის სახელურის მეშვეობით.
- ქურა გათვალისწინებულია მაგიდაზე ან სხვა მსგავს ზედაპირზე დასადგმელად, რომელიც განთავსებულია იატაკიდან არა უმეტეს 850 mm სიმაღლეზე.
- იკრძალება ქურის დადგმა სამზარეულოს ავეჯის ლაქირებულ ან ალუმიან აალებადი მასალით (ქსოვილი, მუშამბა, ქალაღი და ა.შ.) დაფარულ ზედაპირზე. ქურის გვერდით მდგარი ავეჯი, ასევე სამზარეულოს პირსახოცები, ფარდები და სხვ. უსაფრთხო მანძილზე უნდა იმყოფებოდეს, რაც გამორიცხავს მათ აალებას.
- ქურა კედლიდან მოშორებული უნდა იყოს არანაკლებ 80 mm-ით.
- გადაყირაების თავიდან ასაცილებლად ქურა უნდა დაიდვას ისე, როგორც ნაჩვენებია ნახ. 4-ზე.



ნახ. 4

გასწორება-გათანაბრება

- ჩართვის წინ, დამარეგულირებელი ფეხების მეშვეობით, დადგით ქურა ჰორიზონტალურად. ჰორიზონტალურობის შემოწმება შეიძლება ტაფის მეშვეობით, რომელზეც ცხიმი თანაბრად განაწილდება და არ დაგროვდება ნაპირთან.

7 ჩართვა

- ქურა უერთდება ქსელს 220 -230 V (50 ჰც).
- ჩანგალი და ქსელის ელექტროზონარი, ხელსაწყო დაყენების შემდეგ, კარგად მისაწვდომი უნდა იყოს გამორთვის შესაძლებლობის უზრუნველსაყოფად და არ უნდა ცხელდებოდეს.
- დაუშვებელია ხელსაწყო ისე განლაგება, რომ როზეტი მდებარეობდეს სამუშაო ზონის ზემოთ.
- დაუშვებელია გადამყვანების, ორმაგი და მეტი როზეტებისა და დამაგრებლებების გამოყენება.
- ჩართვის წინ ხელოსანი ვალდებულია, შეამოწმოს:
 - დამიწების კონტაქტის მქონე ორპოლუსიანი როზეტის არსებობა (I კლასის ხელსაწყოებისთვის);
 - არის თუ არა როზეტი ადვილად მისაწვდომ ადგილას. სამუშაო ადგილზე დადგმული ქურა მას არ უნდა ფარავდეს.
 - ქურის მართვის სახელურების დაყენება ნულოვან მდებარეობაში.
- ყურადღება! ელექტროდენით დაზიანებისგან დაცვის I კლასის მიხედვით შესრულებული ქურები უნდა ჩაირთოს დამიწების კონტაქტის მქონე ორპოლუსიან როზეტში!
- გახსოვდეთ! ქურის ადგილზე დაყენების შემდეგ აუცილებლად შეამოწმეთ კეების სადენის მდებარეობა. იგი არ უნდა ეხებოდეს ქურის უკანა კედელს. ფურნაკის მუშაობის დროს იქ წარმოიქმნება მაღალი ტემპერატურა, რომელმაც შეიძლება იგი დააზიანოს.
- ყურადღება! პირველი ხმარების წინ აუცილებელია ნახევარი საათის განმავლობაში, მათზე ჭურჭლის დაუდგმელად, გაახურეთ მაგიდის კომფორები მინიმალურ სიმძლავრეზე (გადამრთველის სახელურის მდებარეობა “I”) და ფურნაკის მილოვანი ელექტროგამათბობლები (მეგ) – მაქსიმალურ სიმძლავრეზე (ფურნაკის მართვის სახელურები – «MAX»). ამ დროს შეიძლება გაჩნდეს სუნი საკონსერვაციო მასალების წვის გამო. ეს უვნებელია, გააღეთ სარკმელი და სწრაფად განიავდება.

GE

8 პრაქტიკული რჩევები

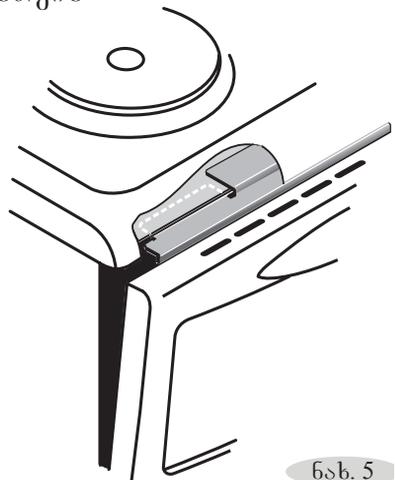
8.1 ფურნაკში მომზადებისთვის

- თავისი პატარა ზომების გამო ფურნაკს არა აქვს პრეტენზია დახვეწილი კულინარული ნაწარმის შექმნაზე. თუმცა მასში შეიძლება უკვე მომზადებული კერძის სწრაფად გათბობა, ხორცის და ფრინველის დაბრაწვა და მცირე ზომის გემრიელი ღვეზელის გამოცხობა.
- ყიდვის შემდეგ ფურნაკი და მთლიანი კომპლექტი (ტაფა, მაყალი და ცხაური) უნდა გარეცხოთ თბილი საპნიანი ხსნარით, შემდეგ სუფთად გაწმინდოთ და გააშრდეთ.
- ფურნაკში არ უნდა იყოს არანაირი ზედმეტი საგანი (ტაფები, ქვაბები, გამოსაცხობი ფორმები და ა.შ.).

- ჰაერლუმელში კერძების მომზადებისთვის რეკომენდებულია:
 - ცხაური უნდა მოთავსდეს ქვემოდან პირველ თაროზე.
 - თუ რეცეპტში განსაკუთრებული მითითებები არ არის, მაშინ კერძის მომზადებამდე გააცხელეთ ჰაერლუმელი 10-15 წუთის განმავლობაში, ჰაერლუმელის მართვის სახელურის «MAX»-ზე დაყენებით.
 - გააღეთ ჰაერლუმელის კარი, სწრაფად შედგით ალუმინის ტაფა მოსამზადებელი პროდუქტებით ცხაურის შუაში. ტაფა არ უნდა ედებოდეს ჰაერლუმელის გვერდითა ან უკანა კედელს.
 - დახურეთ ჰაერლუმელის კარი და დააყენეთ საჭირო ტემპერატურაზე.
 - კერძის მომზადების დასრულების შემდეგ გააღეთ ჰაერლუმელის კარი და შეამოწმეთ კერძის მომზადება, თუ ეს არ ეწინააღმდეგება რეცეპტს. არ გააღოთ ჰაერლუმელის კარი მომზადების პერიოდში.
- ცხობის ხარისხზე გაგვლენას ახდენს: ტემპერატურა, დრო, სწორად შერჩეული თარო და ნაწარმის წონა.
- ხორცის ნაჭერი, მომზადებისას რომ არ გამოშრეს, უნდა იქონიდეს არანაკლებ 1 kg.
- ხორცის შეწვა შეიძლება ტაფაზე, ცეცხლგამძლე ჭურჭელში, ან პირდაპირ ცხაურზე.
- ცხაურზე ხორცის პირდაპირ შეწვამდე, ცხაურს წაუსვით ზეთი, ქვეშ მოათავსეთ ტაფა, სადაც ჩაეწვეთება გამოყოფილი ცხიმი და წვენი. ცხაური უნდა დააყენოთ ჰაერლუმელის ქვემოდან მეორე თაროზე.
 - ქათმის ან ხორცის დიდი ნაჭრების შეწვისას ქურის სახურავის ზედმეტად გაჭუჭყიანების თავიდან ასაცილებლად, ასევე ფურნაკიდან მაგლის ზედაპირზე კონდენსატის გამოსვლის დროს, რეკომენდებულია ქურისთავსახურის მოხსნა ან ფოლგაში გახვეული პროდუქტების შეწვა.

8.2 გრილზე მომზადებისთვის

- გრილი შეუცვლელია მზა ნამცხვრის, პიცის ან ფუნთუშების დაბრაწვისთვის, ასევე ხორცის ნაჭრების და ფრინველის ხორცის დაბრაწვისთვის.
- გრილზე კარგად იხუხება ტოსტები ჩაისა და ყავისთვის.
- გრილზე მომზადებისთვის ტაფა ან ცეცხლგამძლე ჭურჭელი უნდა მოათავსოთ ქვემოდან მეორე თაროზე.
- გრილით სარგებლობისას საჭიროა ფურნაკის კარის გამოღება და ამრეკლავის ჩადგმა (ნახ. 5).
- ყურადღება! ჩართული გრილისას ნაწილები ძლიერ ხურდება. ბავშვები ახლოს არ მიუშვათ.



ნახ. 5

9 ქურის მომსახურება

9.1 ქურის მოვლა

- ყურადღება! გარეცხვის წინ აუცილებლად გამორთეთ ქურა ელექტროქსელიდან!
- ქურის მომინაქრებული, მინისა და პლასტმასის ზედაპირები უნდა გაირეცხოს რბილი ქსოვილით, თბილის წყლით, ჭურჭლის სარეცხი საშუალებით.
- არ დაუშვათ წყლისა და სარეცხი საშუალების მოხვედრა ფურნაკის კარის შიგნით. რეცხვისთვის გამოიყენეთ სველი, წინასწარ გაწურული ღრუბელი.
- თუ მოხსნილია ონკანების სახელურები, ისინი ღერძზე უნდა ჩამოაცვათ ფრთხილად, დარტყმების გარეშე.
- ხორცის დაბრაწვა შეიძლება ტაფაზე ან დაბალკიდებიან სიცხეგამძლე ჭურჭელში.
- არ გამოიყენოთ უხეში აბრაზიული გამწმენდები ან მაგარი მეტალის საფხეკები საპაერო კარადის კარის მინის გასაწმენდად, რადგან მათ შეიძლება დაკაწრონ ზედაპირი, რომელიც შედეგად შეიძლება დაიმსხვრეს.
- არ დატოვოთ დაღვრილი საჭმელი და სხვა ჭუჭყი მაგიდის ზედაპირზე, რადგან, შემდგომი მომზადებისას, ისინი მიეწევა და გაძნელებს მათი მოცილებას.
- ყურადღება! აკრძალულია მოწყობილობის ალუმინისა და შეღებილი დეტალების გარეცხვა ჭურჭლის სარეცხ მანქანაში.
- კონსტრუქცია არ ითვალისწინებს ქურის ორთქლით გაწმენდას.

9.2 ფურნაკის გასუფთავება

- ფურნაკით ყოველი სარგებლობის შემდეგ საჭიროა მისი გარეცხვა თბილის წყლითა და სარეცხი საშუალებით, გაწმინდეთ სუფთად და გააშრეთ. შეიძლება გამოიყენოთ ცხიმის მოსაშორებელი სპეციალური აეროზოლური საშუალება.
- გაცილებით ადვილია ფურნაკის გასუფთავება, სანამ ის ჯერ კიდევ თბილია. მიმწვარი ჭუჭყი უნდა დააღბოთ ნეჭით და მოაშროთ სუსტი აბრაზიული მოქმედების მქონე გამწმენდი საშუალების მეშვეობით.
- ფურნაკის რეცხვისას ფრთხილად იყავით – არ დააზიანოთ რეზინის გამამკვრივებელი.

10 შესაძლო გაუმართაობები და მათი აღმოფხვრის მეთოდები

- თუ ხელსაწყოს ექსპლუატაციის დროს წარმოიქმნა პრობლემები, სანამ სასერვისო სამსახურს მიმართავდეთ, შეამოწმეთ შემდეგი:
 1. ჩართულია თუ არა კვების სადენი ქსელში 220 - 230 V (50 Hz);
 2. გამოყვანილია თუ არა მართვის სახელურები ნულოვანი მდგომარეობიდან;
 3. შენობის ელექტრომომარაგების სისტემის ავარიული ავტომატური ამომრთველების (დამცველების) მდგომარეობა.
- თუ ზემოთ აღწერილი შემოწმებების ჩატარების შემდეგ არ მოხერხდა გაუმართაობის აღმოფხვრა, გამორთეთ ხელსაწყო ქსელიდან და მიმართეთ სასერვისო სამსახურს.

ყურადღება! ექსპლუატაციის საგარანტიო ვადაში ხელსაწყოს რემონტის ყველა სამუშაო ტარდება მხოლოდ სასერვისო სამსახურის პერსონალის მიერ. შემდგომი რემონტი და მომსახურება შეიძლება შეასრულონ უფლებამოსილი ორგანიზაციების სპეციალისტებმა.

არაკვალიფიციურად შესრულებული რემონტის შემთხვევაში ხელსაწყო შეიძლება იქცეს სერიოზული საფრთხის წყაროდ.

11 ტექნიკური მომსახურება

- ქურის ტექნიკურ მომსახურებას ახორციელებენ უფლებამოსილი ორგანიზაციების წარმომადგენლები მოქმედი რეგიონული წესების შესაბამისად.
- კვების შნურის იზოლაციაზე არ დაიშვება გამაგრება და ნახეთქები.
- კვების ზონრის დსაზიანებისას, საფრთხის თავიდან ასაცილებლად ის უნდა შეცვალოს მწარმოებელმა ან მისმა აგენტმა, ან ანალოგიურმა კვალიფიციურმა პირმა.
- ქურის მუშაობის ვადა – 10 წელი, რომლის გასვლის შემდეგაც აუცილებელია მიაკითხოთ ორგანიზაციას, რომელიც ახორციელებს ზედამხედველობას საყოფაცხოვრებო გაზის ხელსაწყოებზე, ქურის შემდგომი ექსპლუატაციის შესაძლებლობისა და ვადის ან მისი შეცვლის აუცილებლობის განსასაზღვრავად.

12 ტრანსპორტირება და შენახვა

- ქურების გადაზიდვა აუცილებელია ქარხნული შეფუთვით, მასზე მითითებული სამანიპულაციო ნიშნების მოთხოვნების თანახმად.
- ტრანსპორტმა და საცავმა უნდა უზრუნველყოს ქურების დაცვა ატმოსფერული ნალექებისა და მექანიკური დაზიანებისგან.
- ქურა უნდა ინახებოდეს შეფუთული სახით, გამთბარ სათავსოში, ჰაერის ტემპერატურისას: პლუს 5°C –დან პლუს 40°C –მდე.

13 უტილიზაცია

- ხელსაწყოების უტილიზაცია ხდება საყოფაცხოვრები ტექნიკის გადამუშავებისა და გარდაქმნის უფლებამოსილი ორგანიზაციების მიერ მოქმედი ნორმების შესაბამისად. თქვენი ძველი ხელსაწყოს უტილიზაციის წესის განმარტებისთვის მიმართეთ კომუნალური მეურნეობის ადგილობრივ სამსახურს ან რაიონულ ადმინისტრაციას. აუცილებელია, რომ უტილიზაციის წინ გამორთოთ ხელსაწყო ელექტრული ქსელიდან და გადაჭრათ კვების ზონარი.

14 დამამზადებლის გარანტიები

მოცემული საგარანტიო ვალდებულებები არ ზღუდავს კანონით განსაზღვრულ მომხმარებელთა უფლებებს.

GE

- საგარანტიო ბარათი წარმოადგენს ექსპლუატაციის სახელმძღვანელოს განუყოფელ ნაწილს.
- მოწყობილობის დამზადების თარიღი და დამამზადებლის მისამართი (სახელწოდება და ადგილმდებარეობა) მოცემულია საგარანტიო ბარათში და მოწყობილობის კორპუსზე დაკრულ ცხრილში. თარიღის გაშიფვრა: 2 ნიშანი - დამზადების თვე, 4 ნიშანი - დამზადების წელი.
- მოწყობილობის მიღების შესახებ ცნობები მოცემულია საგარანტიო ბარათში
- ხელსაწყოების ექსპლუატაციის საგარანტიო ვადაა 2 წელი სავაჭრო ქსელში გაყიდვის დღიდან, ხოლო ექსპლუატაციის სახელმძღვანელოში ან საგარანტიო ბარათში გაყიდვის შესახებ აღნიშვნის არარსებობისას – დამზადების თარიღიდან. გარდა იმ ხელსაწყოებისა, რომლებიც დადგმულია საერთო საცხოვრებლებში ან საერთო სარგებლობის ადგილებში. საერთო საცხოვრებლებში ან საერთო სარგებლობის ადგილებში დადგმული ხელსაწყოების საექსპლუატაციო ვადაა 6 თვე გაყიდვის დღიდან, ხოლო ექსპლუატაციის სახელმძღვანელოში ან საგარანტიო ბარათში გაყიდვის შესახებ აღნიშვნის არარსებობისას – დამზადების თარიღიდან.
- საგარანტიო რემონტი ტარდება სასერვისო სამსახურის უფლებამოსილი პერსონალის მიერ.
რემონტის მწარმოებელი სასერვისო სამსახურის თანამშრომელი ვალდებულია საგარანტიო ბარათში შეავსოს მოსახვეი ტალონი და მისი ქუა.
- ყურადღება: საგარანტიო მომსახურებასთან დაკავშირებული გაუგებრობის თავიდან აცილების მიზნით, გამყიდველისგან მოითხოვეთ „გაყიდვის მოწმობის“ განყოფილებაში პუნქტის „სასერვისო სამსახურის დასახელება და მისამართი“ და საგარანტიო ტალონების აუცილებელი შევსება. კომპლექტაციისა და მექანიკური დაზიანებების მიმართ პრეტენზიები ქურის გაყიდვის შემდეგ არ მიიღება.

- საგარანტიო ვალდებულებები არ შესრულდება შემდეგ შემთხვევებში:
 - გაყიდვის შემდეგ მომხმარებლის მიერ აღმოჩენილი ქურის არაკომპლექტურობა;
 - გაყიდვის შემდეგ მომხმარებლის ბრალით გამოწვეული მექანიკური და-ზიანებების აღმოჩენა;
 - ტრანსპორტირებისა და შენახვის წესების დაუცველობა;
 - დადგმისა და ექსპლუატაციის წესების დაუცველობა;
 - ქურის დაშლა და რემონტი არაუფლებამოსილი პირების მიერ;
 - ქურის გამოყენება კომერციული მიზნებით ან საზოგადოებრივი კვების დაწესებულებებში.

- ხელსაწყოს მომსახურებისა და როგორც საგარანტიო, ასევე გარანტიის შემდგომი რემონტის საკითხებზე უნდა მიმართოთ გამყიდველს ან მის მიერ საგარანტიო ბარათში მითითებულ სასერვისო ორგანიზაციებს. დამამზადებელი ქარხნის სასერვისო სამსახური აღმოგიჩენთ დახმარებას და გიპასუხებთ თქვენს ყველა კითხვაზე.
 უნიტარული საწარმო “გეფესტ-ტექნიკა”,
 რესპუბლიკა ბელარუსი, 224002, ქ. ბრესტი, სუვოროვის ქ. 21.
 რბ-სთვის: 8(0162)27-68-27; 27-61-01,
 სხვა ქვეყნებისთვის: +375162 27-68-27; 27-61-01
 e-mail: gt.sa@gefest.org

ცხრილი 2

| ქურის ფერი | ქურის მოდელი | |
|------------|--------------|-----------------|
| | ЭП Нс Д 420 | ЭП Нс Д 420 K19 |
| თეთრი | ● | |
| ყავისფერი | | ● |

МАЗМУНУ

| | |
|---|----|
| 1 ЖАЛПЫ КӨРСӨТМӨЛӨР | 66 |
| 2 КООПСУЗДУК ТАЛАПТАРЫ | 67 |
| 3 ТЕХНИКАЛЫК МҮНӨЗДӨМӨЛӨР | 69 |
| 4 КУРАМДЫК БӨЛҮКТӨРҮ | 69 |
| 5 ТҮЗҮЛҮШҮ ЖАНА ИШТӨӨ ТАРТИБИ | 70 |
| 5.1 ТҮЗҮЛҮШҮ | 70 |
| 5.2 СТОЛ | 71 |
| 5.3 КӨМӨЧТАН | 72 |
| 6 ОРНОТУУ | 74 |
| 7 ТУТАШТЫРУУ | 75 |
| 8 ИШ ЖҮЗҮНДӨГҮ КЕҢЕШТЕР | 75 |
| 8.1 КӨМӨЧТАНДА ТАМАК-АШ ЖАСОО БОЮНЧА | 75 |
| 8.2 ГРИЛДЕ ТАМАК-АШ БЫШЫРУУ БОЮНЧА | 76 |
| 9 МЕШТИ ТЕЙЛӨӨ | 77 |
| 9.1 МЕШКЕ КАМ КӨРҮҮ | 77 |
| 9.2 КӨМӨЧТАНДЫ ТАЗАЛОО | 77 |
| 10 МҮМКҮН БОЛГОН БУЗУЛУУЛАР ЖАНА АЛАРДЫ ОҢДОО ЫКМАЛАРЫ | 78 |
| 11 ТЕХНИКАЛЫК ТЕЙЛӨӨ | 78 |
| 12 ТАШЫП ЖЕТКИРҮҮ ЖАНА САКТОО | 78 |
| 13 УТИЛИЗАЦИЯ | 79 |
| 14 ӨНДҮРҮҮЧҮНҮН КЕПИЛДИКТЕРИ | 79 |
| ПЛИТАЛАРДЫН МОДЕЛДЕРИНИН ЖАБДЫЛЫШЫ | 80 |
| ТИРКЕМЕ: КЕПИЛДИК КАРТАСЫ | |

1 ЖАЛПЫ КӨРСӨТМӨЛӨР

Биздин мештер ар дайым өркүндөтүлүп, мүнөздөмөлөрү жакшырып, сырткы көрүнүшү жаңыланып тургандыктан, нускаманын мукабасындагы мештин үлгүсүнүн сүрөтү Сиз алган үлгүдөн аздыр-көптүр айырмаланышы мүмкүн.

- Колуңуздагы нускама төмөнкү ЭП Нс Д 420 үлгүсүндөгү электр мешине жана алардын модификацияларына тиешелүү. Мештер турмуш-тиричилик шарттарында азык-түлүк өнүмдөрүн даярдоого арналган.
- ГОСТ 15150-69 боюнча УХЛ4 климатикалык аткарылыш түрү.
- Буюм алар боюнча милдеттүү сертификаттоо жүргүзүлгөн ченемдик укуктук актылардын (ЧУА) жана техникалык ченемдик укуктук актылардын (ТЧУА) талаптарына ылайык сертифицикталган.
- Сатып алаардан мурун, буюмдун сырткы таңгагын чечип, анын бүтүндүгүн жана бардык курамдык бөлүктөрү толук экендигин, ошондой эле “Сатуу күбөлүгү” менен кепилдик талондорунун сатуучу уюм тарабынан туура толтурулгандыгын текшерип чыгыңыз.
- Электр тармагындагы параметрлер РЭде көрсөтүлгөн параметрлерге дал келгендигин текшерип алыңыз.
- Эгер дал келбесе, электр тармагын дагы бир жолу карап чыгып, сагычын оңдоңуз. Электромонтаж иштерин жашаган жериңиздеги ЖЭС же ушул сыяктуу иштерди жасоого укугу бар уюм аткарышы керек.
- Коопсуздук техникасынын талаптары сакталбастан, өз алдынча туура эмес туташтырылган меш, газ менен ууланууга, күйүктөргө, өрттүн чыгып кетишине алып келиши мүмкүн.
- Эгер бул нускаманы кылдат окуп чыксаңыз, мындай нерсе болбойт. Анда мешти орнотуп, туура жана коопсуз шартта пайдалануу жана тейлөө жөнүндө маанилүү маалымат камтылган.
- Нускаманы жоготуп албай, сактап коюңуз. Кийинчерээк келип чыккан көйгөйлөрдү чечүүдө пайдасы тиет.
- Төмөнкү учурларда даярдоочу (сатуучу) жоопко тартылбайт (ошондой эле кепилдик мөөнөтүндө дагы):
 - сактоо, орнотуу, туташтыруу, иштетүү шарттары бузулгандыктан же жеңүүгө мүмкүн эмес болгон күчтөрдөн (өрт, суу каптоо ж.б.), үй жаныбарларынын, курт-кумурскалардын, келемиштердин айынан келтирилген зыяндарга же бузулууларга;
 - квалификациялык эмес жасалган оңдоп-түзөө иштеринен улам келип чыккан бузулууларга.

2 КООПСУЗДУК ТАЛАПТАРЫ

- ПРИБОР КОММЕРЦИЯЛЫК ЖАНА ӨНДҮРҮШТҮК ЗОНАЛАРДА ПАЙДАЛАНУУГА АРНАЛГАН ЭМЕС.
- Мештин буттарын орнотуп тургузуу керек (алар жеткирип берүү комплектинде болот).
- **КӨҮЛ БУРУҢУЗ!** БИРИНЧИ ЖОЛУ ИШТЕТҮҮДӨН МУРУН, МЕШТИ ОРНОТУЛА ТУРГАН ЖАЙДА КЕМИНДЕ ТӨРТ СААТТАЙ КАРМАП ТУРУУ КЕРЕК.
- **КӨҮЛ БУРУҢУЗ:** МЕШ ЭЛЕКТР ТОГУНАН УРУНУУДАН САКТООНУН I-КЛАССЫ БОЮНЧА ЖАСАЛЫП, ЖЕРДЕТИЛГЕН РОЗЕТКАГА САЙЫЛЫШЫ КЕРЕК!
- Коопсуздугуңузду камсыз кылуу үчүн, жердетүү белгиленген электртехникалык ченемдерге ылайык келиши керек.
- **КӨҮЛ БУРУҢУЗ!** МЕШ ИШТЕП ЖАТКАНДА, АНЫН СЫРТКЫ БӨЛҮКТӨРҮ ЫСЫП ЧЫГЫШЫ МҮМКҮН. АНДЫКТАН БАЛДАРДЫ МЕШКЕ ЖАКЫН ЖОЛӨТӨҮЗ.
- **КӨҮЛ БУРУҢУЗ!** МЕШ ИШТЕП ЖАКТАНДА КАТУУ ЫСЫП ЧЫГАТ. АНДЫКТАН МЕШТИН ИЧИНДЕГИ ЫСЫТУУЧУ ЭЛЕМЕНТТЕРГЕ ТИЙИП АЛБАҢЫЗ.
- Мешти тазалап, ага кам көрүүдөн мурун аны электр тармагынан сууруп коюңуз.
- Мештин бардык ысытуучу элементтери өчүрүлгөндөн кийин гана, сайгычты электр торунан сууруп койсоңуз болот.
- Мезгил-мезгили менен электр тогунун шнурун жана газ өткөргүч ийилчээк түтүктүн абалын текшерип туруңуз (10-бөлүмдү караңыз).

KG

ТӨМӨНКҮЛӨРГӨ ТЫЮУ САЛЫНАТ:

- БУЗУК МЕШТИ ИШТЕТҮҮГӨ;
- ЖЕРДЕТИЛБЕГЕН МЕШТИ КОЛДОНУУГА;
- МЕШТИ ӨРТ ЧЫГЫП КЕТҮҮ КОРКУНУЧУ ЖОГОРУ БОЛГОН ЖЕРЛЕРДЕ (ЖЫГАЧ, ТУШ КАГАЗДАР ЖАНА КҮЙҮҮЧҮ ПЛАСТИК МЕНЕН КАПТАЛГАН НЕРСЕЛЕРГЕ ЖАКЫН) ОРНОТУУГА;
- ОТТУКТАРДА ЖЕ ТЭНДЕ ЖАРАКАЛАР, СЫНЫКТАР, КҮЙШАЮУУ СЫЯКТУУ КЕМЧИЛИКТЕРИ БАР МЕШТЕР МЕНЕН ИШТӨӨГӨ. УШУНДАЙ КЕМЧИЛИКТЕР ТАБЫЛСА, МЕШТИ ЭЛЕКТР ТОРУНАН АЖЫРАТЫП, ЖАРАБАЙ КАЛГАН БӨЛҮКТӨРҮН АЛМАШТЫРУУ ҮЧҮН ТЕЙЛӨӨ КЫЗМАТЫНЫН АДИСИН ЧАКЫРУУ КЕРЕК;
- МЕШТИН ЖАНЫНДА ЖАНА СУУРМАСЫНДА ТЕЗ КҮЙҮҮЧҮ ЗАТТАРДЫ ЖАНА БУЮМДАРДЫ САКТООГО (КҮЙҮҮЧҮ ЗАТТАР, АЭРОЗОЛДОР, КАГАЗ, ЧҮПҮРӨК Ж.Б.);
- КӨМӨЧ ТАБАККА ЖАНА КӨМӨЧТАНДЫН ТОРУНА 3 КГДАН АШКАН НЕРСЕНИ КОЮУГА;
- МЕШТИ ӨЗ АЛДЫНЧА ОҢДООГО ТЫЮУ САЛЫНАТ;
- МЕШТИ ЖУУЛГАН КИЙИМ-КЕЧЕКТЕРДИ КУРГАТУУ ЖАНА БӨЛМӨНҮ ЖЫЛЫТУУ ҮЧҮН КОЛДОНУУГА;
- БАЛДАРДЫ ИШТЕП ЖАТКАН МЕШКЕ ЖАКЫН ЖОЛӨТӨҮЗ.

- Мешти колдонууда, электр шаймандары менен иштөөнүн төмөнкү эрежелерин билип, сакташыңыз керек:

ТӨМӨНКҮЛӨРГӨ ТЫЮУ САЛЫНАТ:

- БИР ЭЛЕ УЧУРДА ЭЛЕКТР ТОРУНА САЙЫЛГАН ЭЛЕКТР ШАЙМАНДАРЫНА ЖАНА ТАБИГЫЙ ШАРТТА ЖЕРДЕТИЛГЕН ШАЙМАНДАРГА (СУУ ТҮТҮКТӨРҮ, ЖЫЛЫТКЫЧ БАТАРЕЯЛАР Ж.Б.) ТИЙҮҮГӨ;
 - СУУ КОЛУҢУЗ МЕНЕН ЖЕ ЖЫЛАҢАЙЛАК БОЙДОН ЭЛЕКТР ШАЙМАНДАРЫН АЛУУГА;
 - САЙГЫЧТЫ ЭЛЕКТР ТОРУНАН СУУРУУ ҮЧҮН АНЫ ТАРТУУГА;
 - ЧЫҢАЛЫП ТУРГАН ЭЛЕКТР ШАЙМАНДАРЫН СУУ МЕНЕН ӨЧҮРҮҮГӨ.
- Буюм төмөндөтүлгөн дене, психикалык же акыл-эс жө-ндөмдөрү бар адамдар (балдарды кошо алуу менен) же аларда тажрыйбасы же билимдери жок учурда, эгерде алар көзөмөлдөнбөй турушса же буюмду алардын коопсуздугу үчүн жоопкерчиликтүү адам тарабынан нускамалоо жүргүзүлбөгөн болсо колдонууга арналган эмес.
Балдар буюм менен ойнобошу үчүн дайыма көз алдыда болушу керек.
 - Эгер мештин жанында электр торуна сайылган электр шаймандары (тостерлер, кофемолкалар ж.б.) бар болсо, алардын сайгычтары столдун иштеп турган оттуктарына тийип калбасын же көмөчтандын ысып калган эшиги менен жабылып калбасын;
 - Оттуктар иштеп жатса же муздай элек болсо, мештин капкагын жаппай коё туруңуз.
 - Мештин капкагын ачаардан мурун, анын үстүндөгү булганыч суюктуктарды сүртүп салуу керек.
 - Айрыкча, өсүмдүк же жаныбар майы көп өлчөмдө салынган тамактарды жасоодо өзгөчө этият болуңуз. Өтө ысып кеткенде, алар тез өрттөнүп кетиши мүмкүн.
 - **БИЛИП АЛЫҢЫЗ:** КҮЙҮП ЖАТКАН МАЙДЫ СУУ МЕНЕН ӨЧҮРБӨСТӨН, МАЙ КҮЙҮП ЖАТКАН ИДИШТИ КАПКАК МЕНЕН БЕКЕМ ЖАБА КОЮҢУЗ!
 - ИШТЕП ЖАТКАН МЕШТИ КАРООСУЗ КАЛТЫРБАҢЫЗ, ӨРТ ЧЫГЫП КЕТИШИ МҮМКҮН.
 - **ЭСИҢИЗДЕ БОЛСУН:** МЕШКЕ БАЙЛАНЫШКАН КЫРСЫКТАР КӨБҮНЧӨ КҮЙҮККӨ БАЙЛАНЫШТУУ БОЛОТ!
Көпчүлүк учурларда, алар:
 - мештин ысып турган жерине тийип алганда;
 - кайнап жаткан суюктук чачырап кеткенде болот.Абайлаңыз, мештин алдыңкы оттугунда турган идиш көмкөрүлүп кетиши мүмкүн
 - **КӨҢҮЛ БУРУҢУЗ!** ҮСТӨЛ ЭҢ КӨП ДЕГЕНДЕ 10 kg ЖҮКТҮ ГАНА КӨТӨРӨ АЛАТ.

3 ТЕХНИКАЛЫК МҮНӨЗДӨМӨЛӨР

- Меш үй-шарттарында тамак-аш жасоого арналган.
- 230 V, W чыңалуусундагы столдун оттуктарынын номиналдык кубаттуулугу:

| | |
|-------|------|
| чоң | 1200 |
| чакан | 1000 |
- 230 V, W чыңалуудагы көмөчтандын ТЭЖдеринин номиналдык кубаттуулугу:

| | |
|-------------|-----|
| жогорку ТЭЖ | 400 |
| төмөнкү ТЭЖ | 600 |
| ТЭЖ-гриль | 800 |
- Иштеп жаткан көмөчтандын температурасынын диапозону, °C 50-260
- Көмөчтандын пайдалуу көлөмү, l 18
- Номиналдык чыңалуу диапозону, V 220-230
- Номиналдык жыштык, Hz 50
- Электр коопсуздук классы I
- Номиналдык керектелүүчү кубаттуулук, W 2010-2200
- Мештин өлчөмү (жазылыгы x тереңдиги x бийиктиги), см 55 x 37 x 40
- Салмагы, kg, ашпаган 17,9
- Кымбат баалуу материалдардын курамы, g, күмүш* 0,68

*Прибордун модификациясындагы кымбат баалуу материалдардын курамы прибордун модели үчүн көрсөтүлгөнгө ылайык келет.

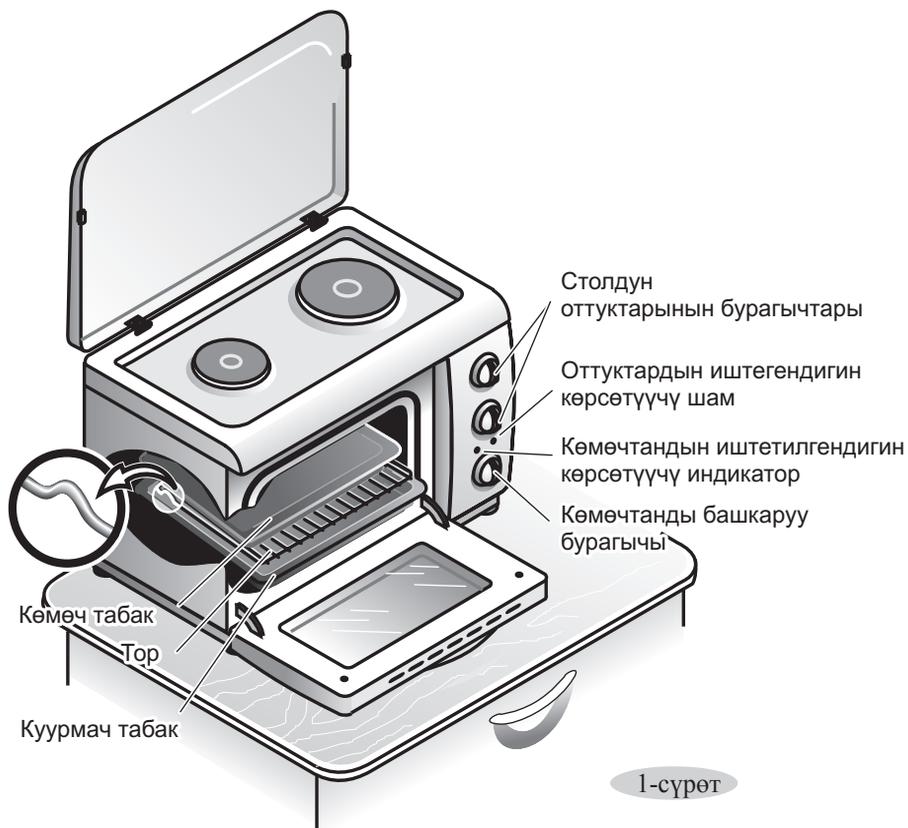
KG

4 КУРАМДЫК БӨЛҮКТӨРҮ

| | |
|---|---|
| Меш, даана | 1 |
| Көмөч табагы, даана | 1 |
| Куурмач табак, даана | 1 |
| Тор, даана | 1 |
| Буттары, даана | 4 |
| Чагылдыруучу, даана | 1 |
| Колдонуу боюнча нускама, даана | 1 |
| Техниканы тейлеген ыйгарым укуктуу уюмдардын даректери ("GEFEST" товардык белгиси), даана | 1 |
| Кепилдик картасы, даана | 1 |
| Идиш, даана | 1 |

5 ТҮЗҮЛҮШҮ ЖАНА ИШТӨӨ ТАРТИБИ

5.1 ТҮЗҮЛҮШҮ



5.2 СТОЛ

- Столдо 2 оттук орнотулган, аларды ысуу температурасы башкаруу панелиндеги тепкичтүү бурагычтар менен жөндөлөт. Оттукту иштетүү үчүн, бурагычты керектүү режимге которуу керек. Бул учурда оттуктардын иштетилгендигин билдирүүчү шам күйөт.
- **КӨҢҮЛ БУРУҢУЗ! КӨМӨЧТАНДЫ ИШТЕТҮҮДӨ ЭЛЕКТР ТАРМАГЫ АШЫКЧА ЖҮКТӨЛБӨШҮ ҮЧҮН, СТОЛДУН КИЧИРЭЭК ОТТУГУН БӨГӨТТӨП САЛУУ МҮМКҮНЧҮЛҮГҮ КАРАЛГАН.** Тагыраак айтканда, көмөчтанды колдонуп жатканда, бөгөттөлгөн оттук электр тармагынан ажыратылгандыктан, аны иштетүүдө ал ысыбайт. Бирок оттуктун иштетилгендигин көрсөтүүчү шам күйүп турат. Көмөчтандын иштөө режимдеринин бурагычын «0» абалына койгондо, оттук бөгөттөлбөй, кайрадан электр тармагына туташат.
- 1-таблицада оттуктардын иштөө режимдерин тандоо боюнча сунуштар келтирилген.

KG

1-таблица.

| Оттуктун режими | Бурагычтын абалы | Эмне жана эмне үчүн даярдоо |
|--|------------------|--|
| Өчүрүлгөн | «0» | - |
| «Дымыктыруу» (эң төмөнкү ысуу режими) | «1» | Тамак муздап калбашы үчүн |
| Эң төмөнкү деңгээлде ысуу | «2» | Жашылчалардан жасалган тамакты, боткону жылытуу үчүн |
| Орточо деңгээлде ысытуу | «3», «4» | Макарон азыктары, шорполор, картошканы сууга бышыруу, кыям кайнатуу үчүн |
| Күчөтүлгөн ысытуу | «5» | Эскалоптор, майдаланган котлеттер, картошканы кууруу үчүн |
| Эң жогорку деңгээлде ысытуу | «6» | Койдун котлеттери, лангет, кайнатуу үчүн |

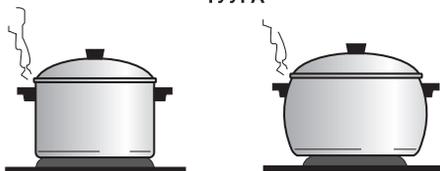
- Көмөчтанды иштетүү үчүн, которгучтарды сааттын жебеси боюнча жана каршы буроого болот. Андыктан тамакты дароо эң жогорку ысытуу режиминде жасап баштоо керек («6»-абал). Тамак кайнап чыккандан кийин же бир аз калганда, оттукту орточо же эң төмөнкү ысытуу абалына которуп коюу керек.
- Тамактын бышаарына 5-10 мүнөт калганда, оттукту өчүрүп койсоңор болот. Тамак буга чейин топтолгон ысыктын табына бышат. Бул учурда электр кубаттуулугу менен акчаңызды үнөмдөй аласыз.

БИЛИП АЛЫҢЫЗ! Тамакты тез бышыруу үчүн, идиштин түбү жалпак болуп, оттуктун үстүнө текши жатышы керек. Идиштин диаметри оттуктун диаметрине туура келиши керек, же бир аз чоңураак болсо болот. (2-сүрөт).

ТУУРА ЭМЕС



ТУУРА



2-сүрөт

- Оттуктардын үстү жана идиштин түбү таза болушу керек. Кир топтолуп калса, ысык ойдогудай өтпөй калат.
- Тамак бышырып жатканда, казандын капкагын жаап, аны ачып отурбаш үчүн, бурагычты керектүү режимге которуп коюңуз.
- Ысыкты жакшы өткөргөн материалдардан жасалган тез бышыргыч идиштерди колдонсоңуз, тамагыңыз ылдам бышып, электр кубаттуулугун үнөмдөй аласыз.

5.3 КӨМӨЧТАН

- Көмөчтанда кондитер азыктарын, эттен, куштан, балыктан ж.б. тамак-аш жасоого же жылытууга болот.

Көмөчтандын курамына төмөндөгүлөр кирет:

- **Көмөч табак** этти, куш этин бышырууда колдонулат;
- **Куурмач табак** этти көмөч торго бышырып жатканда, андан бөлүнүп чыккан майды жана ширени чогултууга арналган. **Аны менен кондитер азыктарын жасоого болбойт.**
- **Көмөч тору** көмөч табак жана кондитер азыктарын жасоочу башка калыптар коюлуучу текченин милдетин аткарат. Мындан тышкары, ага этти, куш этин, шикшебек ж.б. нерселерди коюп бышырса болот.

Көмөчтандын иштөө режимдери**Символдор:**

– көмөчтан өчүрүлгөн;

“ MIN ” ... “ MAX ”

– көмөчтандын ысуу температураларын жөндөөчү шкала (берилген температураны автоматтык түрдө сактап турган жогорку жана төмөнкү ТЭЖ);



– көмөчтандын жогорку ТЭЖи иштетилген;

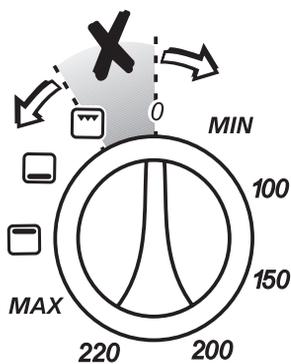


– көмөчтандын төмөнкү ТЭЖи иштетилген;



– ТЭЖ-гриль иштетилген.

Жөндөлбөй турган режимдер, бул учурда термөжөндөгүч MAX абалында болот.

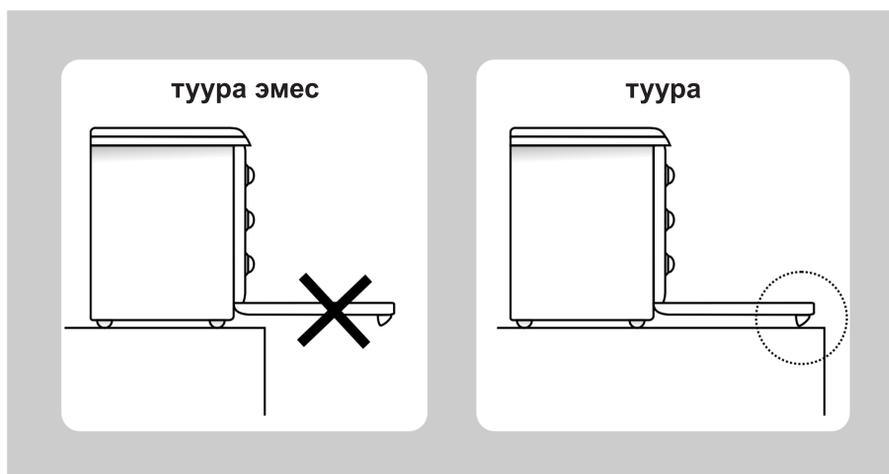


3 -сүрөт

КӨҮЛ БУРУҢУЗ! «0» АБАЛЫНДА ТУРГАН БУРАГЫЧТЫ СААТТЫН ЖЕБЕСИ БОЮНЧА ГАНА ИШТЕТҮҮ КЕРЕК. “” АБАЛЫНАН КИЙИН БУРАГЫЧТЫ АНДАН АРЫ БУРООГО ТЫЮУ САЛЫНАТ! КӨМӨЧТАНДЫ ӨЧҮРҮҮҮҮЧҮН, БУРАГЫЧТЫ СААТТЫН ЖЕБЕСИНЕ КАРШЫ «0» АБАЛЫНА КОТОРУУ КЕРЕК.

6 ОРНОТУУ

- ТАҢГАГЫНАН ЧЫГАРЫЛГАН МЕШТИ БИР ОРУНДАН ЭКИНЧИ ОРУНГА, КӨМӨЧТАНДЫН ТУТКАСЫНАН КАРМАП ЖЫЛДЫРУУГА **ТЫЮУ САЛЫНАТ**.
- Мешти столдун үстүнө же жерден 850 мм ашык бийиктикте орнотуу керек.
- Меш лакталган же дүрт этип күйүп кетүүчү материал (кездеме, клеенка, кагаз ж.б.) менен капталган ашкана эмерегинин үстүнө орнотулбашы керек. Мештин жанында турган эмерек, ошондой эле кол аарчылар, пардалар ж.б. күйүп кетпегендей коопсуз аралыкта жайгашышы керек.
- Меш дубалдан кеминде 80 мм аралыкта коюлушу керек.
- Меш көңтөрүлүп кетпеши үчүн, аны 4-сүрөттө көрсөтүлгөндөй орнотуу керек.



4-сүрөт

Теңдөө

- Туташтыруудан мурун, жөндөлүүчү буттарды колдонуп, мешти туурасынан жаткырыңыз. Теңдөөчү аспап же, тайпак казандагы май менен, анын туурасын текшерүүгө болот, май бир жерге топтолуп калбастан, текши жайылышы керек.

7 ТУТАШТЫРУУ

- Меш тармакка 220 -230 V (50 Hz) туташтырылат.
- Шайман орнотулгандан кийин, аны өчүрүү үчүн, анын сайгычы менен тармактык шнуру кол жеткидей жана ысып кетпегендей жерде жайгашышы керек.
- Шайманды орнотууда розетканы иштеп жаткан аянтчадан алысыраак жерде жайгаштыруу керек.
- Экилик же андан көп болгон сайгычтарды жана узарткычтарды колдонууга тыюу салынат.
- Туташтыруудан мурун уста төмөнкүлөрдү текшерип чыгышы керек:
 - Сиздин мешиңиз менен электр тармагынын электр параметрлери бири-бирине туура келиши керек;
 - Жердетүү системасы бар болуп, ал белгиленген ченемдерге ылайык келиши керек;
 - Сайгыч алууга оңой жерде жайгашып, меш менен жабылып калбашы керек.
- **КӨҮЛ БУРУҢУЗ! ЭЛЕКТР ТОГУНАН КОРГОО БОЮНЧА I-КЛАССЫ БОЮНЧА ЖАСАЛГАН ЖАНА ЖЕРДЕТИЛГЕН БАЙЛАНЫШЫ БАР МЕШТЕР ЭКИ УЮЛДУУ САЙГЫЧКА ТУТАШТЫРЫЛЫШЫ КЕРЕК.**
- **ЭСИҢИЗДЕ БОЛСУН!** МЕШ ОРДУНА ОРНОТУЛГАНДАН КИЙИН, ТОК БЕРҮҮЧҮ ШНУРДУН АБАЛЫН СӨЗСҮЗ ТЕКШЕРИҢИЗ. АЛ МЕШТИН АРТЫНА ТИЙИП КАЛБАСЫН. МЕШ ИШТЕП ЖАТКАНДА АНЫН АРТЫ КАТУУ ЫСЫП ЧЫГЫП, ШНУРГА ДОО КЕЛТИРИШИ МҮМКҮН.
- **КӨҮЛ БУРУҢУЗ!** МЕШТИ БИРИНЧИ ЖОЛУ КОЛДОНУУДАН МУРУН, ҮСТҮНӨ ИДИШ КОЙБОЙ ТУРУП, СТОЛДУН ОТТУКТАРЫНЫ ЭҢ ТӨМӨНКҮ КУБАТТУУЛУКТА (БУРАГЫЧТЫН АБАЛЫ – “1”), АЛ ЭМИ КӨМӨЧТАНДЫН ТЭЖДЕРИН ЭҢ ЖОГОРКУ КУБАТТУУЛУКТА (КӨМӨЧТАНДЫ БАШКАРУУ БУРАГЫЧТАРЫНЫН АБАЛЫ – “МАХ”) ЖАРЫМ СААТТАЙ ЫСЫТЫП АЛУУ КЕРЕК. Бул учурда күйүп жаткан консервациялык материалдардан жыт бөлүнүп чыгышы мүмкүн. Анын эч кандай зыяны жок, жөн гана терезени ачып, бөлмөнү желдетип коюңуз.

KG

8 ИШ ЖҮЗҮНДӨГҮ КЕҢЕШТЕР

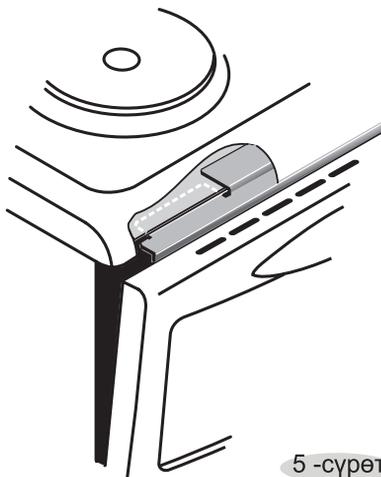
8.1 КӨМӨЧТАНДА ТАМАК-АШ ЖАСОО БОЮНЧА

- Мештин көлөмү чакан болгондуктан, анда кулинардык чеберчилик менен тамак-аш жасоого болбойт. Бирок анда даяр тамакты тез жылытууга, этти, куш этин кууруп алууга же анча чоң эмес таттуу токоч жасоого болот.
- Мешти сатып алгандан кийин, көмөчтанды жана анын курамдык бөлүктөрүн (көмөч табагы, куурмач табагы жана көмөч торун) жылуу самын суу менен жууп, тазалап сүртүп, кургатуу керек.
- Так ортосуна салынгандыгын жана көмөчтанда ашыкча нерселер (казан, сковородка, кондитер азыктарынын калыптары ж.б.у.с.) жок экендигин текшерип чыгыңыз.

- Тамакты көмөч меште жасай турган болсоңуз, төмөнкү сунуштарды эске алып коюңуз:
 - Торду, төмөн жагынан эсептегенде, биринчи текчеге орнотуңуз.
 - Эгер рецепте өзгөчө көрсөтмөлөр каралбаса, жасала турган тамакты көмөч мешке салаардан мурун, көмөч мешти башкаруу туткасын «МАХ» деген абалга коюп, көмөч мешти 10-15 мүнөт ысытып алуу керек.
 - Көмөч мештин эшигин ачып, жасалып жаткан тамак-аш салынган алюминий көмөч табагын тордун ортосуна коюңуз. Көмөч табак көмөч мештин капталына же аркасына тийип калбашы керек.
 - Көмөч мештин эшигин жаап, тамак жасоо үчүн талап кылынган температураны коюңуз.
 - Тамак жасалып бүтөйүн деп калганда көмөч мештин эшигин ачып, тамактын бышкан, бышпагандыгын текшерип алсаңыз болот. Тамак бышып жатканда көмөч мештин эшигин ачканга болбойт.
- Тамак-ашты бышыруу сапатына температура, убакыт, туура тандалган текче жана анын салмагы таасир этет.
- Эт бышып жатканда кургап кетпеси үчүн, анын салмагы кеминде 1 кг болушу керек.
- Этти көмөч табакта же жогорку температурага чыдамдуу жалпак идиште же тордун үстүнө коюп бышырса болот.
- Этти тордун үстүнө коюп бышыраардан мурун, торду өсүмдүк майы менен сыйпап, анын алдына эттен бөлүнүп чыккан майды жана ширени топтой турган көмөч табакты коюп коюңуз. Торду, төмөн жактан эсептегенде, көмөч мештин экинчи текчесине орнотуу керек.
- Тоокту же чоң кесек этти бышырууда бөлүнүп чыккан өнүмдөр менен, же көмөчтандан конденсат агып калганда мештин капкагы булганып калбасын десеңиз, мештин капкагын чечип коюу же өнүмдөрдү фольгага ороп бышыруу сунушталат.

8.2 ГРИЛДЕ ТАМАК-АШ БЫШЫРУУ БОЮНЧА

- Грилде даяр пирогду, пиццаны же пышкаларды, майда бөлүктөргө кесилген этти жана куш этин кызартып бышырып алса болот.
- Грилде чайга же кофеге берилүүчү тостторду да бышырса болот.
- Грилде тамак жасоо үчүн көмөч табакты же жогорку температурага чыдамдуу идишти, төмөн жагынан эсептегенде, экинчи текчеге коюңуз.
- Грилди колдонууда көмөчтандын эшигин бир аз ачып, чагылдыргычы кыстарып коюу керек (5-сүрөт).
- **КӨҢҮЛ БУРУҢУЗ!** ГРИЛЬ ИШТЕП ЖАТКАНДА АНЫН АЧЫК БӨЛҮКТӨРҮ КАТУУ ЫСЫП КЕТИШИ МҮМКҮН. АНДЫКТАН БАЛДАРДЫ АГА ЖАКЫН ЖОЛӨТӨҮЗ.



5 -сүрөт

9 МЕШТИ ТЕЙЛӨӨ

9.1 МЕШКЕ КАМ КӨРҮҮ

- **КӨҮЛ БУРУҢУЗ!** МЕШТИ ЖУУРДАН МУРУН, АНЫ **СӨЗСҮЗ** ТҮРДӨ ЭЛЕКТР ТОГУНАН СУУРУП САЛЫҢЫЗ!
- Мештин эмалданган, айнек, желим же дат баспаган бетин, идиш-аяк жуучу каражат аралашкан жылуу суу менен жана жумшак майлык менен жуулушу керек.
- Көмөчтандын жапкычынын ичине суу же тазалоочу каражат кирип кетпесин. Көмөчтанды сууланган, катуу сыгылган губка менен жууш керек.
- Эгер бурагычтары чечилген болсо, анда аларды ордуна этияттап киргизүү керек.
- Мештин тышын таптакыр бузуп сала турган абразивдүү порошокторду, ошондой эле **кислоталарды, курамында хлор бар каражаттарды жана башка агрессивдүү компоненттерди** колдонууга болбойт.
- Мештин айнек эшиктерин тазалоодо катуу абразивдик тазалоо каражаттарын же металл кыргычтарын колдонууга болбойт, себеби айнек кырылып, кийинчерээк чачырап сынып калышы мүмкүн.
- Мештин үстүнө тамак-аш ташып кетсе же ал кирдеп калса, дароо тазалап салыңыз, себеби кийинки жолу тамак-аш жасаганда, алар мешке жабышып, аларды чыгаруу кыйын болуп калат.
- **КӨҮЛ БУРУҢУЗ!** ПРИБОРДУН АЛЮМИНИЙ ЖАНА СЫРДАЛГАН ДЕТАЛДАРЫН ИДИШ ЖУУГУЧ МАШИНАДА ЖУУГАНГА ТЫЮУ САЛЫНАТ.
- Мешти буу менен тазалоо мүмкүнчүлүгү каралган эмес.

KG

9.2 КӨМӨЧТАНДЫ ТАЗАЛОО

- Көмөчтанды колдонуп бүткөндөн кийин, ар дайым идиш-аяк жуучу каражаты кошулган жылуу суу менен жууп, тазалап сүртүп чыгып, кургатып коюу керек. Майды кетируүүчү атайын аэрозолдук каражатты колдонсо болот;
- Көмөчтан муздай элегинде жууса, кыйла жеңилерээк болот. Көпкө туруп калган кирлерди сууга чылап, абразивдик тазалоочу каражаты менен кетириңиз;
- Көмөчтанды жууп жатканда этият болуңуз – резинадан жасалган бекемдегичтерди бузуп албаңыз.

10 МҮМКҮН БОЛГОН БУЗУЛУУЛАР ЖАНА АЛАРДЫ ОҢДОО ЫКМАЛАРЫ

- Эгер шайман иштебей калса, тейлөө кызматына кайрылаардан мурун, төмөнкүлөрдү текшерип алыңыз:
 1. Шаймандын электр тармагына 220 - 230 В (50Гц) сайылгандыгын текшериңиз.
 2. Бурагычтардын нөл абалынан чыгарылгандыгын текшериңиз.
 3. Имаратты электр менен камсыздоочу тутумдун автоматтык өчүргүчтөрүнүн абалын текшериңиз.
- Эгер төмөнкү нерселерди текшергенден кийин дагы, шайман иштебей жатса, шайманды тармактан сууруп, тейлөө кызматына кайрылыңыз.
- **КӨҢҮЛ БУРУҢУЗ!** КЕПИЛДИК МӨӨНӨТҮНДӨГҮ БАРДЫК ОҢДОО ИШТЕРИН ТЕЙЛӨӨ КЫЗМАТЫНЫН ЖАМААТЫ АТКАРЫШЫ КЕРЕК. КЕПИЛДИК МӨӨНӨТҮНӨН КИЙИНКИ ОҢДОО ЖАНА ТЕЙЛӨӨ ИШТЕРИН ЫЙГАРЫМ УКУКТУУ УЮМДАРДЫН АДИСТЕРИ АТКАРА АЛЫШАТ.
- ШАЙМАН ТУУРА ЭМЕС ОҢДОЛСО, АНЫ ИШТЕТҮҮ ОПУРТАЛДУУ БОЛУШУ МҮМКҮН.

11 ТЕХНИКАЛЫК ТЕЙЛӨӨ

- Мешти ыйгарым укуктуу уюмдардын адистери учурдагы чөлкөмдүк Эрежелерге ылайык техникалык жактан тейлешет.
- Электр тогунун шнурунда жаракалар же катып калган жерлери болбошу керек.
- Электр кубаты менен камсыз кылуучу шнурга доо кетсе, аны өндүрүүчү же анын агенти же атайын квалификациясы бар адам алмаштырышы керек.
- Мештин иштөө мөөнөтү – 10 жыл. Бул мөөнөт аяктагандан кийин, мештин кийинки иштөө жөндөмүн жана мөөнөтүн же аны алмаштыруу зарылчылыгын аныктоо үчүн, турмуш-тиричилик газ шаймандарын көзөмөлдөгөн уюмга кайрылуу керек.

12 ТАШЫП ЖЕТКИРҮҮ ЖАНА САКТОО

- Мешти заводдогу таңгагы боюнча, андагы көрсөтүлгөн спекулятивдик белгилердин талаптары боюнча ташып жеткирүү керек;
- Мештерди атмосфералык жаан-чачындардан жана механикалык бузулуулардан сактап, ташып жеткирип, сактоо керек;
- Меш от жагылган жайда таңгакталган бойдон, абанын температурасы +5 °С градустан +40 °С градуска чейинки шартта сакталышы керек.

13 УТИЛИЗАЦИЯ

- Жарактан чыккан жабдыктарды, учурда колдонулуудагы ченемдер боюнча турмуш-тиричилик техникасын тейлеп, аларды кайрадан керекке жараткан ыйгарым укуктуу уюмдар иштетишет.
- Эскилиги жеткен жабдыгыңыздан арылуу тартибин жергиликтүү коммуналдык чарба кызматы же райондук администрация түшүндүрүп берет.
- Эскилиги жеткен жабдыгыңыздан арылуудан мурун, аны электр тармагынан сууруп, электр менен камсыз кылуучу зымын кесип алыңыз.

14 ӨНДҮРҮҮЧҮНҮН КЕПИЛДИКТЕРИ

Бул кепилдик милдеттемелери, мыйзам тарабынан белгиленген керектөөчүлөрдүн укуктарын чектебейт.

- Кепилдик картасы Колдонуу нускамасынын ажырагыс бөлүгү болуп эсептелет.
- Буюмдун даярдалган күнү жана даярдоочунун дареги (аталышы жана жайгашкан жери) кепилдик картасындагы жана буюмдун корпусуна чапталган табличкада көрсөтүлүшкөн. Күнүнүн чечмелениши: 2 белги – даярдалган айы, 4 белги – даярдалган жылы.
- Буюмду кабыл алуу жөнүндө маалыматтар кепилдик картасында көрсөтүлүшкөн
- Шайманды пайдалануунун кепилдендирилген мөөнөтү – соода тармагы боюнча сатылган күндөн баштап 2 жыл, ал эми колдонуу нускамасында же кепилдик картасында шаймандын сатылгандыгы тууралуу белги жок болсо – анда чыгарылган күнүнөн баштап 2 жыл, жатаканаларда жана башка коомдук жайларда орнотулган шаймандарды кошпогондо. Жатаканаларда жана башка коомдук жайларда орнотулган шаймандарды пайдалануунун кепилдик мөөнөтү – сатылган күндөн баштап 6 ай, ал эми колдонуу нускамасында же кепилдик картасында шаймандын сатылгандыгы тууралуу белги жок болсо – анда чыгарылган күнүнөн баштап 6 ай.
- Кепилдик оңдоп-түзөө иштери ыйгарым укуктуу тейлөө кызматынын жамааты тарабынан аткарылат. Оңдоп-түзөө иштерин аткарган тейлөө кызматынын өкүлү, айрылуучу талонду жана анын дүмүрчөгүн толтурууга милдеттүү.
- **КӨҮЛ БУРУҢУЗ:** КЕПИЛДИК ТЕЙЛӨӨГӨ БАЙЛАНЫШТУУ ТҮШҮНБӨСТҮКТӨРДҮН АЛДЫН АЛУУ ҮЧҮН, САТУУЧУДАН “САТУУ КҮБӨЛҮГҮ” БӨЛҮМҮНДӨГҮ “ТЕЙЛӨӨ КЫЗМАТЫНЫН АТАЛЫШЫ ЖАНА ДАРЕГИ” ДЕГЕН ПУНККТУ, ОШОНДОЙ ЭЛЕ КЕПИЛДИК ТАЛОНДОРУН ТОЛТУРУШУН ТАЛАП КЫЛЫҢЫЗ.
Меш сатылгандан кийин, анын курамдык бөлүктөрүнүн бүтүндүгү жана механикалык бузулуулары боюнча доолор кабыл алынбайт.

Кепилдик милдеттемелери төмөнкү учурларда аткарылбайт:

- меш сатылгандан кийин, курамдык бөлүктөрү толук эмес болсо;
 - сатылып алынгандан кийин, керектөөчүнүн күнөөсү боюнча механикалык кемчиликтер аныкталса;
 - ташып жеткирүү жана сактоо шарттары сакталбаса;
 - орнотуу жана колдонуу эрежелери сакталбаса;
 - оңдоп-түзөө иштерин, чачууга жана оңдоого укуктары жок адамдар аткарса;
 - меш соода максатында жана жалпы тамактануу ишканаларында колдонулса.
- Шайманды кепилдик мөөнөтүндө, ошондой эле кепилдик мөөнөтүнөн кийин тейлөө жана оңдоо маселелери боюнча сатуучуга же кепилдик картасында көрсөтүлгөн тейлөө уюмдарына кайрылыңыз.
Заводдун тейлөө кызматы сизге жардам берип, бардык суроолоруңарга жооп берет.

«Гефест-техника» унитардык ишканасы,

Республика Беларусь, 224002, Брест шаары, Суворов көчөсү, 21

РБ ҮЧҮН - 8(0162)27-68-27; 27-61-01

БАШКА МАМЛЕКЕТТЕР ҮЧҮН - +375162 27-68-27; 27-61-01

e-mail: gt.sa@gefest.org

2-таблица

| <i>Мештин түсү</i> | <i>Мештин үлгүсү</i> | |
|--------------------|----------------------|------------------------|
| | ЭП Нс Д 420 | ЭП Нс Д 420 К19 |
| Ак | ● | |
| Күрөң | | ● |

МАЗМҰНЫ

| | |
|--|----|
| 1 ЖАЛПЫ НҰСҚАУЛАР | 82 |
| 2 ҚАУІПСІЗДІК ТАЛАПТАРЫ | 83 |
| 3 ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ | 85 |
| 4 ЖАБДЫҚТАЛУЫ | 85 |
| 5 ҚҰРЫЛЫМЫ ЖӘНЕ ЖҰМЫС РЕТІ | 86 |
| 5.1 ҚҰРЫЛЫМЫ | 86 |
| 5.2 ҮСТЕЛ | 87 |
| 5.3 ДУХОВКА | 88 |
| 6 ҚОҢДЫРУ | 90 |
| 7 ҚОСУ | 91 |
| 8 ПРАКТИКАЛЫҚ КЕҢЕСТЕР | 91 |
| 8.1 ДУХОВКАДА ДАЙЫНДАУ | 91 |
| 8.2 ГРИЛЬДЕ ДАЙЫНДАУ БОЙЫНША | 92 |
| 9 ПЕШТІ КҮТУ | 93 |
| 9.1 ПЛИТАНЫ КҮТУ | 93 |
| 9.2 ДУХОВКАНЫ ТАЗАЛАУ | 93 |
| 10 МҮМКІН АҚАУЛАР ЖӘНЕ ОЛАРДЫ ЖОЮ ӘДІСТЕРІ | 94 |
| 11 ТЕХНИКАЛЫҚ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ | 94 |
| 12 ТАСЫМАЛДАУ ЖӘНЕ САҚТАУ | 94 |
| 13 ЖОЮ | 95 |
| 14 ӨНДІРУШІ КЕПІЛІ | 95 |
| ПЛИТА МОДЕЛЬДЕРІНІҢ ЖАРАҚТАЛҒАНДЫҒЫ | 96 |
| ҚОСЫМША: КЕПІЛДІК КАРТА | |

1 ЖАЛПЫ НҰСҚАУЛАР

Біздің плиталар әркез жетілдіріліп, сипаттамалары жақсарады, келбеті жаңарады, сондықтан нұсқаулықтағы суреттер мен белгілеулер Сіздің модельден өзге болуы мүмкін.

- Бұл нұсқаулық тұрмыстық электр плиталарының ЭП Нс Д 420 модельдеріне және олардың түрлеріне арналған (әрі қарай мәтіні бойынша плита). Плита тұрмыстық жағдайда азық-түлік дайындауға арналған.
- Климаттық пайдалану түрі ГОСТ 15150-69 бойынша УХЛ4.
- Құрал міндетті сертификаттау өткізілген нормативтік құқықтық актілердің (НҚА) және де техникалық нормативтік құқықтық актілердің (ТНҚА) талаптарына сәйкес сертификатталған.
- Сатып алғанда қаптамасын шешіп, пеш бүлінбегеніне, толық жабдықталғанына және «Сату күәлігі» мен кепілдік талондары дұрыс толтырылғандығына көз жеткізіңіз.
- Электр торабының сипаттамалары ҚН көрсетілген құрал сипаттамаларына сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
- Сәйкессіздік туындаған жағдайда электр торабын жетілдіріп және айырғышты құру керек. Электр құрылғыларын өңдеу жұмыстарын тұрғылықты мекен-жай бойынша ТЭҚ немесе осындай қызмет көрсетуге құқы бар мекеме орындауы қажет.
- Өздігінше қосылған және дұрыс қосылмаған пеш, қауіпсіздік техникасының сақталмауы газбен улану, күйю, өрт және тоқ соғу қаупіне әкелуі мүмкін.
- Берілген нұсқаулықты мұқият оқының, бұнда пешті дұрыс және қауіпсіз пайдалану мен қызмет көрсету туралы толық ақпарат келтірілген.
- Егер Сіз осы нұсқаулықты мұқият оқысаңыз, бұл жағдай орын алмайды. Онда пешті орнату, дұрыс және қауіпсіз қолдану туралы маңызды ақпарат берілген.
- Нұсқаулықты сақтап қойыңыз, ол кейін туындаған сұрақтарды шешуге көмектеседі.
- Өндіруші (сатушы) жауапты емес (соның ішінде кепілдік мерзім ішінде):
 - Бұйымның сақтау, орнату, қосу, қолдану шарттарын бұзу нәтижесінде, немесе жауапсыз күш әсерлерінде (өрт, су басу және т.б.), үй жануарлары, жәндіктер, кемірушілер әсерінен туындаған ақаулар мен бұзылулар;
 - Мамандандырылмаған жөндеу нәтижелері.

2 ҚАУІПСІЗДІК ТАЛАПТАРЫ

- АСПАП КОММЕРЦИЯЛЫҚ ЖӘНЕ ӨНДІРІСТІК АЙМАҚТАРДА ПАЙДАЛАНУҒА АРНАЛМАҒАН.
- Пеш реттелетін аяқшаларға орнатылуы қажет (жабдықтамаға кіреді)
- **НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** БІРІНШІ ҚОСАП АЛДЫНДА ПЛИТАНЫ ОРНАТАТЫН БӨЛМЕДЕ КЕМІНДЕ ТӨРТ САҒАТ ҰСТАУ КЕРЕК.
- **НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** ПЕШ ЭЛЕКТР ТОҒЫ СОҒУЫ ҚОҒАНЫШЫНЫҢ I КЛАСЫ БОЙЫНША ЖАСАҚТАЛҒАН ЖӘНЕ ЖЕРГЕ ТҰЙЫҚТАЛҒАН АЙЫРҒЫШҚА ҚОСЫЛУЫ ҚАЖЕТ.
- Сіздің қауіпсіздігіңізді қамтамасыз ету үшін жерге тұйықталу қолданылатын электртехникалық нормаларға сәйкес келуі керек.
- **НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** ҚОЛДАНЫС КЕЗІНДЕ ІШКІ ПЕШ ҚАТТЫ ҚЫЗАДЫ. ІШКІ ПЕШТІҢ ІШІНДЕГІ ҚЫЗУ ЭЛЕМЕНТТЕРІН ҰСТАУДАН САҚ БОЛЫҢЫЗ.
- **НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** БЕТКІ БӨЛІКТЕРІ ҚОЛДАНУ БАРЫСЫНДА ҚЫЗУЫ МҮМКІН. БАЛАЛАРДЫ ЖАҚЫНДАТПАҢЫЗ.
- Пешті жуу немесе өзге де тазарту жұмыстарын бастамас бұрын пешті электр желісінен ажырату қажет.
- Тоқ айырын пештің барлық қызу элементтері сөндірілгеннен кейін тоқ көзінен ажыратыңыз.
- Мерзімді түрде (жарты жылда бір реттен кем емес) қорек көзі сымының күйін және газ келу иілгіш шлангын тексеріп тұрыңыз (11 тарауды қар.)

ТҰЙЫМ САЛЫНАДЫ:

- БҰЗЫҚ ПЛИТАНЫ ҚОЛДАНУҒА.
- ЖЕРГЕ ТҰЙЫҚТАЛМАҒАН ПЛИТАМЕН ҚОЛДАНУҒА.
- ПЛИТАНЫ ӨРТ ҚАУІПІ ЗОР ЖЕРЛЕРГЕ ОРНАЛАСТЫРУҒА.
- АҚАУЛЫ (ЖАРЫЛҒАН, НАҚЫСТАНҒАН, ДЕФОРМАЦИЯЛАНҒАН) КОНФОРКАЛАР МЕН ҚЭҚ (ҚҰБЫРЛЫ ЭЛЕКТР ҚЫЗДЫРҒЫШ)-ТАРЫ БАР ПЛИТАМЕН ҚОЛДАНУҒА. АҚАУ БАЙҚАЛҒАН ЖАҒДАЙДА ПЛИТАНЫ ТОРАПТАН АЖЫРАТЫП, БҰЗЫЛҒАН ЗАТТАРДЫ АЛМАСТЫРУ ҮШІН ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ ОРНЫНЫҢ МАМАНЫН ШАҚЫРУ ҚАЖЕТ.
- ПЛИТА ЖАНЫНДА ТЕЗ ЖАНАТЫН ЗАТТАР МЕН МАТЕРИАЛДАР (ЖАНҒЫШ ЗАТТАР, АЭРОЗОЛДАР, ҚАҒАЗДАР, ШҮБЕРЕКТЕР) ҰСТАУҒА.
- ДУХОВКАҒА САЛМАҒЫ 3 KG АРТЫҚ ЖАЙПАҚ ТАБА МЕН ШІЛТЕР ҚОЮҒА.
- ӨЗ БЕТІНШЕ ЕШҚАНДАЙ ЖӨНДЕУ ЖҰМЫСТАРЫН ЖҮРГІЗУГЕ.
- ПЛИТАНЫ БӨЛМЕНІ ЖЫЛЫТУ НЕМЕСЕ КІР КЕПТІРУ ҮШІН ПАЙДАЛАНУҒА.
- БАЛАЛАРДЫ ЖҰМЫС ЖАСАП ТҰРҒАН ПЛИТАҒА ЖАҚЫНДАТУҒА.

- Электр плитасын қолданғанда электр құрылғыларын ұстау ережелерін білу және сақтау қажет.

ТҮЙІМ САЛЫНАДЫ:

- ТОРАПҚА ҚОСЫЛҒАН ҚҰРАЛДАРҒА ЖӘНЕ ТАБИҒИ ЖЕРГЕ ТҮЙІҚТАЛҒАН ҚҰРЫЛҒЫЛАРҒА (СУ ҚҰБЫРЛАРЫНА , ЖЫЛЫТУ БАТАРЕЯЛАРЫНА ЖӘНЕ Т.Б.) БІРУАҚЫТТА ҚОЛ ТИГІЗУГЕ.
- ҚҰРЫЛҒЫЛАРДЫ СУЛЫ ҚОЛМЕН НЕМЕСЕ ЖАЛАҢАЯҚ КҮЙІ ҰСТАУҒА.
- АЙЫРҒЫШТЫ ҚОРЕК КӨЗІНЕН СУЫРУ ҮШІН ТОҚСЫМЫН ТARTУҒА.
- КЕРНЕУЛІ ҚҰРЫЛҒЫЛАРДЫ СУМЕН ӨШІРУГЕ.
- Құрал олардың қауіпсіздігіне жауапты адам жағынан аспапты пайдалану туралы бақыланатын немесе тапсырды егер құрылғы, физикалық сезімталдығы психикалық, сенсорлық немесе ақыл ой қабілеттіліктері бар (соның ішінде балалар) пайдалануына, немесе тәжірибесі немесе білімі жеткіліксіз үшін арналмаған.

Балалар қадағалауда болып, құралмен ойнауына жол бермеуге тиіс.

- Егер плита жанында торапқа қосылған электр құралдары болса (тостер, кофеуатқыш, т.б.), олардың сымдары қосулы конфоркаларға тимеуін немесе духовканың ыстық есігімен қысылып қалмауын қадағалаңыз.
- Конфоркалар қосылып тұрғанда немесе әлі суымаған қалпында қақпақты жаппаңыз.
- Қалпақты ашу алдында оның бетінен сұйық ыластарды сүртіп алыңыз.
- Көп мөлшерде май қолданатын тағамдарды әзірлеуде сақ болыңыз. Олар қызған кезде өртенуі мүмкін.

ЕСТЕ САҚТАҢЫЗ: ӨРТЕНГЕН МАЙДЫ СУМЕН ӨШІРУГЕ БОЛМАЙДЫ. ӨРТЕНІП ЖАТҚАН ҰДЫСТЫ ҚАҚПАҚПЕН ТОЛЫҚ ЖАБУ КЕРЕК!

- Қосулы плитаны қараусыз қалдырмаңыз. Ол қауіпті жағдайға немесе өртке әкелуі мүмкін.

ЕСТЕ САҚТАҢЫЗ: ПЛИТАҒА БАЙЛАНЫСТЫ КЕҢ ТАРАЛҒАН ЖАЗАТАЙЫМ ОҚИҒАЛАР КҮЮМЕН БАЙЛАНЫСТЫ!

Әдетте олар:

- плитаның ыстық бөліктерін ұстағанда;
- қайнап жатқан сұйықтардың шашырауынан болады.

- Оны болдырмау үшін сақ болыңыз және балаларды жанып тұрған немесе суып үлгермеген плитаға жақындатпаңыз.
- **НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** ҮСТЕЛГЕ ТҮСІРІЛЕТІН САЛМАҚ 10 kg АСПАУЫ КЕРЕК.

3 ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ

- Пеш үй жағдайында тамақ дайындауға арналған.
- Кернеу 230 V кезіндегі үстел оттықтарыны атаулы қуаты, W:

| | |
|--------|------|
| үлкені | 1200 |
| кішісі | 1000 |
- Кернеу 230 V кезіндегі ішкі пеш ТЭН-дерінің атаулы қуаты, W

| | |
|-------------|-----|
| жоғарғы ҚЭҚ | 400 |
| төменгі ҚЭҚ | 600 |
| ҚЭҚ-гриль | 800 |
- Духовканың жұмыстық температуралар арасы, °C
- Духовканың пайдалы көлемі, l
- Атаулы кернеу аралығы, V
- Атаулы жиілігі, Hz
- Электр қауіпсіздік классы
- Атаулы қолдану қуаты, W
- Плита өлшемі (ені x тереңдігі x биіктігі), см
- Салмағы, kg, ең көбі
- Құрамындағы құнды материалдар, g, күміс*

* Аспап модификациясы құрамындағы құнды материалдар аспап үлгісінің көрсетілген мәнінен сәйкес келеді.

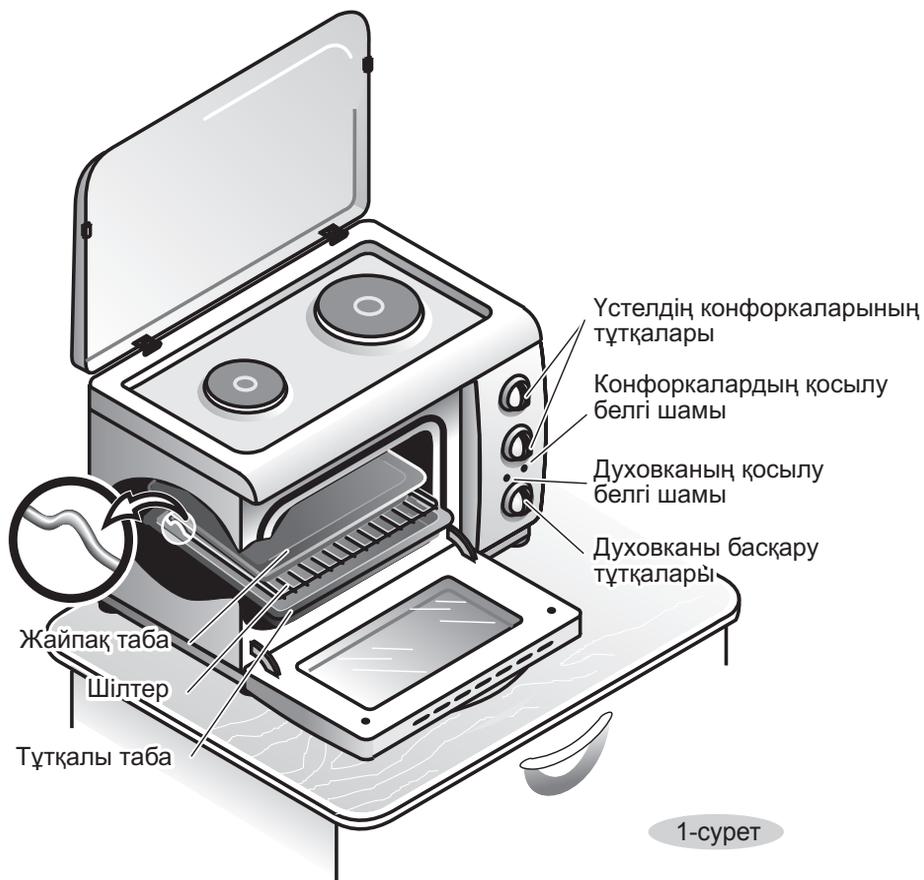
KZ

4 ЖАБДЫҚТАЛУЫ

| | |
|--|---|
| Плита, дана. | 1 |
| Жайпақ таба, дана. | 1 |
| Тұтқалы таба, дана. | 1 |
| Шілтер, дана. | 1 |
| Аяқтары, дана. | 4 |
| Сәуле түсіргіш, дана. | 1 |
| Қолдану нұсқаулығы, дана. | 1 |
| Техникаға қызмет көрсету жөніндегі уәкілетті ұйымдардың мекенжайлары ("GEFEST" тауар белгісі), дана. | 1 |
| Кепілдік карта, дана. | 1 |
| Қаптама, дана. | 1 |

5 ҚҰРЫЛЫМЫ ЖӘНЕ ЖҰМЫС РЕТІ

5.1 ҚҰРЫЛЫМЫ



5.2 ҮСТЕЛ

- Үстелде, қыздыру температурасы басқару панелінде орналасқан сатылы қосқыштармен реттелетін, 2 конфорка орналасқан. Конфорканы қосу үшін қосқыш тұтқасын керек режимге сәйкес қалыпқа келтіру қажет. Бұл жағдайда камфорканың қосылғанын білдіретін белгі шамы жанады.
- **НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** ДУХОВКА ҚОСЫЛҒАНДА ЭЛЕКТР ЖҮЙЕСІН ШАМАДАН АРТЫҚ ЖҮКТЕМЕУ ҮШІН ҮСТЕЛДІҢ КІШІ КОНФОРКАСЫН ҚАМАЛАУ ЖАҒДАЙЫ ЕСКЕРТІЛГЕН: духовка қолданылғанда қамаланатын конфорка жүйеден өзі өшіріледі, қосқанда қыздырылмайды. Бұл жағдайда конфорканың қосылу белгі шамы жанбайды. Духовканың жұмыс режимдерінің тұтқасын «0» қалпына келтіргенде қамаланған конфорка жүйеге қайта қосылады.
- 1-кестеде конфоркалардың жұмыс режимдерін таңдау туралы кеңестер келтірілген.

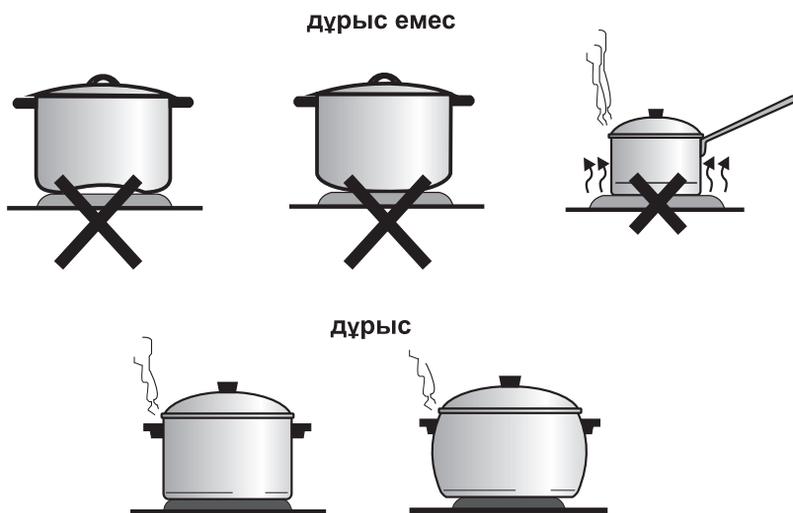
1-кесте

| Конфорка режимдері | Қосқыш тұтқасының қалпы | Не үшін және не дайындауға |
|--------------------------|-------------------------|---|
| Сөндірілген | “0” | - |
| «Бұқтыру» (минимал қызу) | “1” | Ас суымас үшін |
| Жеңіл қызу | “2” | Жылыту, көкөніс тағамдары, көжелер |
| Орташа қызу | “3”, “4” | Макарон бұйымдары, сорпа, пісірілген ақтүйнек, қайнатпа |
| Қатты қызу | “5” | Эскалоп, шабылған котлет, қуырылған ақтүйнек |
| Максимал қызу | “6” | Қой еті котлеті, лангет, қайнату |

- Қосқыштардың құрылысы конфорканы сағат тілі бағытында да, сағат тіліне қарсы бағытта да қосуға мүмкіндік береді. Сондықтан ас дайындауды бірден максимал қуатпен «6» қалпында бастаған дұрыс. Қайнағаннан кейін, немесе сәл ертерек, конфорканы минимал немесе орташа қуатқа ауыстыру қажет.
- Дайындау аяқталуына 5-10 минут қалғанда конфорканы өшіруге болады. Сақталған жылу дайындау біткенше жетеді. Бұл жағдайда Сіз элекр энергиясы мен өз ақшаңызды үнемдейсіз.

KZ

- **БІЛІҢІЗ!** Асты тез дайындау үшін ыдыстың түбі тегіс болуы және ол конфорканың үстіне түгел тиіп тұруы керек (2-сурет).



2-сурет

- Конфорканың үсті және ыдыстың түбі таза болуы қажет. Қатқан лас жылуеткізуді кемітеді.
- Дайындау уақытында ыдысты қақпақпен жабыңыз және оны ашып немесе ығыстырып отырмайтын режимді таңдаңыз.
- Жылдам қайнататын және жақсартылған қызуөткізгіш заттардан жасалған ыдыстарды қолдану дайындау уақытын қысқартады және электр энергиясын үнемдейді.

5.3 ДУХОВКА

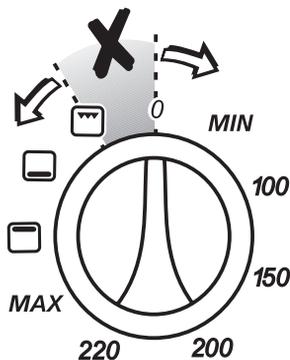
- Духовка кондитер бұйымдарын пісіру, ет, құс, балық және т.б. дайындауға арналған.

Духовканың жабдықтары:

- **Жайпақ таба**, ет, құс және т.б. дайындауға арналған.
- **Тұтқалы таба** шілдер үстінде ет, балық дайындау кезінде шыққан май мен селді жию үшін қолданылады. **Тұтқалы таба ас пісіруге арналмаған.**
- Духовканың **шілтері** әртүрлі денгейде жайпақ таба және басқа ыдыстар қойылатын сөре ретінде қолданылады. Тікелей өз үстінде ет, құс, шашлық және т.б. дайындауға болады.

Духовканың жұмыс режимінің белгілері:

- “ 0 ” – духовка өшірілген;
- “ MIN ” ... “ MAX ” – духовканың қызу температурасын реттеуіштің шкаласы (жоғарғы және төменгі ҚЭҚ –тары берілген температураны автоматша ұстап қыздырады);
- “ [] ” – духовканың жоғарғы ҚЭҚ-ы қосылған;
- “ [] ” – духовканың төменгі ҚЭҚ-ы қосылған;
- “ [] ” –ҚЭҚ-гриль қосылған.
- } Реттелінбейтін режимдер, бұл кездерде термореттеуіш MAX қалпында тұрады



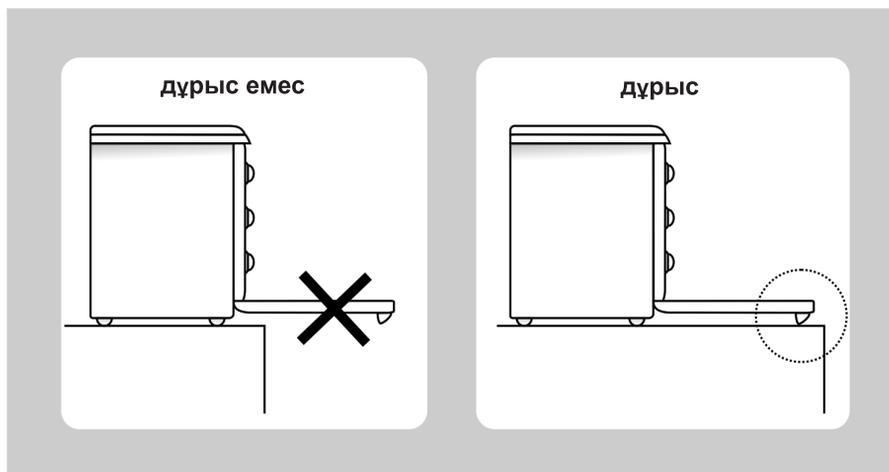
3-сурет

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! ДУХОВКАНЫҢ БАСҚАРУ ТҰТҚАСЫН «0» ҚАЛПЫНДА ТЕК САҒАТ ТІЛІ БАҒЫТЫНДА ҒАНА БҰРАУҒА БОЛАДЫ. “ [] ” “ҚАЛПЫНАН КЕЙІН ОДАН ӨРІ БҰРАУҒА БОЛМАЙДЫ! ДУХОВКАНЫ ӨШІРУ ҮШІН ТҰТҚАНЫ САҒАТ ТІЛІНЕ ҚАРСЫ БАҒЫТТА «0» ҚАЛПЫНА КЕЛТІРУ ҚАЖЕТ.

KZ

6 ҚОНДЫРУ

- ҚАПТАМАСЫНАН АЛЫНҒАН ПЛИТАНЫ ДУХОВКА ЕСІГІНІҢ ТҮТҚАСЫНАН ҰСТАП ТАСУҒА **БОЛМАЙДЫ**.
- Пеш үстел үстінде немесе сол сияқты еденнен 850 мм артық биіктікте орналасқан бетте қондырылуға арналған.
- Пешті асүй жиһазының лакталған немесе жеңіл жанатын материалдармен (мата, клеенка, қағаз, т.б.) жабылған бетіне қоюға тыйым салынады. Пеш жанындағы жиһаз, сонымен қатар, перде, сүлгі және т.б. жану мүмкіндігі туындамайтын қауіпсіз қашықтықта орналасуы қажет.
- Плита қабырғадан кем дегенде 80 мм алыс тұруы қажет.
- Плитаны құлап кетпес үшін 4-суретке сәйкес орнату керек.



4-сурет

ТУЗЕУ

- Қосу алдында плитаны реттеуіш аяқтары арқылы бір жазықтықта түзетіп алу қажет. Жазықтықты деңгеймен немесе таба көмегімен тексеруге болады, табадағы май бір шет жиегіне ұйлықпай, біртегіс көлкіуі керек.

7 ҚОСУ

- Пеш 220 -230 V торапқа қосылады (50 Hz).
- Құрылғыны орнатқаннан кейін айыр мен тораптың шнур өшіру мүмкіндігін қамтамасыз ету үшін қолжетімді болуы керек және қызбауы керек.
- Құрылғыны айырғыш жұмыс алаңының жоғарғы бөлігінде болатындай орнатуға болмайды.
- Өткізгіштер, қосарлы немесе одан да көп айырғыштар, ұзартқыштар қолдануға болмайды.
- Пешті қосу алдында маман:
Қосу алдында маман келесілерді тексеруге міндетті:
- жерге тұйықталу байланысы бар қосполюсті айырғыштың болуы (I класты құралдарға);
- тоққа қосылу көзі қолжетімді жерде орналасуын;
- құралды басқару тұтқаларының нөлдік күйде болуы.
- **НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** ЭЛЕКТР ТОҒЫ СОҒУЫНАН ҚОРҒАНУДЫҢ I ТОБЫ БОЙЫНША ЖАСАЛҒАН ПЕШТЕР ЖЕРГЕ ТҰЙЫҚТАЛУШЫ БАЙЛАНЫСЫ БАР ҚОСПОЛЮСТІ АЙЫРҒЫШҚА ҚОСЫЛУЫ ҚАЖЕТ.
- **ЕСТЕ САҚТАҢЫЗ!** ПЛИТАНЫ ОРНАТҚАННАН КЕЙІН МІНДЕТТІ ТҮРДЕ ТОҚ СЫМЫН ТЕКСЕРІҢІЗ, ОЛ ПЛИТАНЫҢ АРТҚЫ ҚАБЫРҒАСЫНА ТИІП ТҰРМАУЫ КЕРЕК. ДУХОВКАНЫҢ ЖҰМЫС УАҚЫТЫНДА ОЛ ЖЕРДЕ ТЕМПЕРАТУРА КӨТЕРІЛЕДІ, СОЛ СЕБЕПТЕН ТОҚ СЫМЫНА ЗИЯН КЕЛУІ МҮМКІН.
- **НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ:** ПЛИТАНЫ АЛҒАШ ҚОЛДАНАРДА ҮСТЕЛ КОНФОРКАЛАРЫН ЫДЫС ҚОЙМАЙ МИНИМАЛ ҚҰАТ БОЙЫНША (ҚОСҚЫШ ТҰТҚАСЫ - «1» ҚАЛПЫНДА) ЖӘНЕ ДУХОВКАНЫҢ ҚЭҚ-ТАРЫН МАКСИМАЛ ҚҰАТ БОЙЫНША (ДУХОВКАНЫҢ БАСҚАРУ ТҰТҚАСЫ – «МАХ» ҚАЛПЫНДА) ЖАРТЫ САҒАТ УАҚЫТ ҚЫЗДЫРЫП АЛУ КЕРЕК. Бұл уақытта сақтау материалдарынан күйік иісі шығуы мүмкін. Ол қауіпсіз, терезенің желдеткішін ашыңыз, ауа тез тазарады.

KZ

8 ПРАКТИКАЛЫҚ КЕҢЕСТЕР

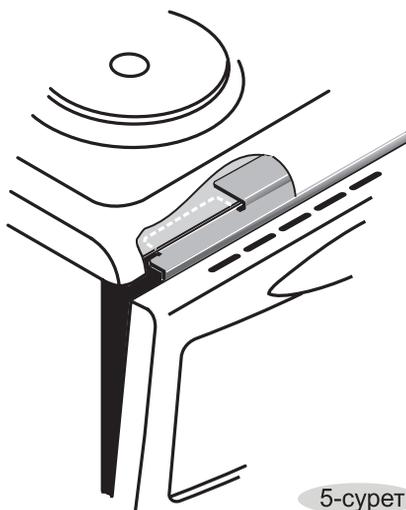
8.1 ДУХОВКАДА ДАЙЫНДАУ

- Духовканың сыпайы өлшеміне байланысты плитада таңдаулы тамақ дайындауға мүмкіншілік жоқ. Бірақ бұнда дайын тамақты тез жылытуға, ет, құсетін қуыруға, шағын дәмді бөліш пісіруге болады.
- Плитаны сатып алғанда духовканы және оның бар жабдықтарын(жайпақ таба, тұтқалы таба және шілтер) жылы сабынды сумен жуып, тазалап сүртіп, кептіру керек.
- Ішкі еште ешқандай артық заттар (табалар, ыдыстар, т.б.) болмасын.

- Духовкада тағамдар даярлау үшін мыналар ұсынылады:
 - Торды астынан санағанда, екінші сөреге орнатқан жөн.
 - Егер рецептіде ерекше нұсқаулары болмаса, онда даярланатын тағамды қойғанша, духовканы басқару тұтқаны - “MAX” қалпына келтіріп, 10-15 минут бойы қыздырып алу қажет болады.
 - Духовканың есігін ашып, даярланатын тағамы қойылған ортадағы торы бар алюминий қаңылтырын тез орнықтырыңыз. Темір қаңылтыры духовканың бүйір немесе артқы тұсына тірелмеуге тиіс болады.
 - Духовканың есігін жауып, даярлаудың керекті температурасын орнатыңыз.
 - Даярланып болғанда, духовканың есігін ашып, рецептіге қарама-қайшы келмейтін болса, тағамның даяр болуын тексеріп алыңыз. Даярлау кезінде духовканың есігін ашушы болмаңыз.
- Дайындалатын тағам сапасына температура, уақыт, дұрыс таңдалған сөре және тағам салмағы әсер етеді.
- Дайындау барысында кеуіп кетпеу үшін ет бөлеші 1 кг-нан кем болмау керек.
- Етті жақтаулары төмен отқа төзімді ыдыста немесе қаңылтырда, не болмаса тордың тікелей өзінде қақтап пісіруге болады.
- Етті тікелей торда пісіргенде, оның сымдарын өсімдік майымен жағып, тамшылаған сөлі мен майдың тамшыларын жинап тұратын темір табақты орнату керек. Бұл ретте торды духовканың астынан санағанда, екінші сөресіне орналастырған жөн.
- Құс етін немесе майлы еттерді қуыру барысында пайда болатын өнімдер, сондай-ақ ішкі пеш конденсаттары үстел бетін ластанауы үшін пеш қақпағын алып немесе азық-түлікті фольгаға орап дайындаған дұрыс.

8.2 ГРИЛЬДЕ ДАЙЫНДАУ БОЙЫНША

- Гриль дайын пирогты, пиццаны немесе пышкаларды, сондай-ақ кесектеліп келкіленген ет пен құсты қызартып пісіруде таптырмас аспап.
- Грильде шайға немесе кофеге тостыларды пісіруге лайықты.
- Грильде даярлау үшін темір қаңылтырды немесе отқа төзімді ыдысты астынан санағанда, екінші сөреге орнатқан жөн.
- Гриль қолданғанда есікті ашып, шағылыстырғышты орнату қажет (5-сурет)
- **НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** ГРИЛЬ ЖҰМЫСЫ КЕЗІНДЕ ПЕШТИҢ СЫРТҚЫ БЕТІ ҚАТТЫ ҚЫЗАДЫ, БАЛАЛАРДЫ ЖАҚЫНДАТПАҢЫЗ.



5-сурет

9 ПЕШТИ КҮТУ

9.1 ПЛИТАНЫ КҮТУ

- **НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ:** ЖУАР АЛДЫНДА ПЛИТАНЫ ТОҚТАН АЖЫРАТЫҢЫЗ!
- Пештің эмаль, әйнек, пластмасса беттерін жұмсақ асүйлік ыдыс жуғыш құрал салынған жылы сумен жуып, шүберекпен сүрту керек.
- Ішкі есіктің қуысына су мен жуу құралдарының енуіне жол бермеңіз. Жуу үшін ылдал, алдын ала сығылған губканы қолданыңыз.
- Қрандардың тұтқалары алынған болса, оларды серіппеге бірқалыпты, соққысыз орату керек.
- Қырғыш ұнтақтар, және де құрамында **қышқылдар, хлорлы құралдар және өзге де қатаң бөліктері бар құралдарды** қолданбаңыз, олар бұйым бетін қайтарымсыз бүлдіруі мүмкін.
- Ішкі пеш есігінің әйнегін тазарту үшін қатты ұнтақ тазартқыштар немесе қатты металл қырғыштар қолданбаңыз, себебі олар нәтижесінде сынықтарға шағылатын бетін сыруы мүмкін.
- Үстел бетінде аққан тамақ пен ластарды қалдырмаңыз, келесі тағам дайындау кезінде олар жабысып қалады және тазалау қиынға соғады.
- **НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** ЫДЫС-АЯҚ ЖУАТЫН МАШИНАДА АСПАПТЫҢ АЛЮМИНДІ ЖӘНЕ БОЯЛҒАН БӨЛШЕКТЕРІН ЖУУҒА ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ.
- Плита бумен тазалануды қарастырмайды.

9.2 ДУХОВКАНЫ ТАЗАЛАУ

- Әр қолданған сайын духовканы, ыдыс жуғыш құрал салынған жылы сумен жуып, тазалап сүртіп, кептіру қажет. Май кетіруге арналған арнайы аэрозоль құралмен қолдануға болады.
- Духовканы жылы күйінде жуу оңайырақ. Қатқан ластарды жөкемен жібітіп, жеңіл түйіршікті тазартқыш құралдар көмегімен кетіріңіз.
- Ішкі пешы жуу кезінде резеңке бекітпелерді бүлдіріп алмаңыз.

10 МҮМКІН АҚАУЛАР ЖӘНЕ ОЛАРДЫ ЖОЮ ӘДІСТЕРІ

- Құралды қолдану барысында қиын мәселелер туындаса, қызмет орталығына хабарласпас бұрын келесілерді тексеріңіз:
 1. Айыры бар қорек шнуры 220 - 230 В (50Гц) торапқа қосулы екендігін
 2. Басқару тұтқалары нөлдік күйден шығарылғанын
 3. Бөлмені тоқпен қамту жүйесінің автоматты апаттық сөндіргіштінің (қорғауыштарының) күйін.
- Жоғарыда аталғандарды тексергеннен кейін ақау жойылмаса, құралды тораптан сөндіріп, қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- **НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** ҚОЛДАНУДЫҢ КЕПІЛДІК МЕРЗІМІ КЕЗІНДЕ ҚҰРАЛДЫ ЖӨНДЕУДІҢ БАРЛЫҚ ЖҰМЫСТАРЫН ТЕК ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ ОРТАЛЫҒЫНЫҢ МАМАНЫ АТҚАРАДЫ. KEЙІНГІ ЖӨНДЕУ MEH ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУДІ ҚҰЗЫРЛЫ ОРГАНДАРДЫҢ МАМАНДАРЫ АТҚАРУЫ МҮМКІН. БІЛІКСІЗ ЖҮРГІЗІЛГЕН ЖӨНДЕУДЕН KEЙІН ҚҰРАЛ ҮЛКЕН ҚАУІП КӨЗІ БОЛЫП ТАБЫЛУЫ МҮМКІН.
- БІЛІКСІЗ ЖҮРГІЗІЛГЕН ЖӨНДЕУДЕН KEЙІН ҚҰРАЛ ҮЛКЕН ҚАУІП КӨЗІ БОЛЫП ТАБЫЛУЫ МҮМКІН.

11 ТЕХНИКАЛЫҚ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

- Пештерге техникалық қызмет көрсету құзырлы ұйымдардың мамандарымен ағымдағы өлкелік Ережелерге сәйкес жүргізіледі.
- Қорек сымының қорғанышының қатаюын немесе жарылуын болдырмаңыз
- Қорек көзінің шнуры бүлінген болса, қауіптілік туындамауы үшін оны өндіруші немесе оның делдалы, немесе сол сияқты мамандандырылған тұлға алмастыруы қажет.
- Пештің қызмет мерзімі - 10 лет, осы уақыттан кейін тұрмыстық газ құылғыларын тексеретін ұйымға пештің кейінгі қызмет көрсету мүмкіндігін және уақытын немесе алмастырау қажеттігін анықтату керек.

12 ТАСЫМАЛДАУ ЖӘНЕ САҚТАУ

- Плиталарды зауыттық қаптамада көрсетілген манипуляциялық белгілердің талаптарына сәйкес тасымалдау қажет.
- Көлік және сақтау қоймасы плиталарды атмосфералық жауын-шашыннан және механикалық бүлінуден сақтауды қамтамасыз етуі керек.
- Плита қапталған күйі ауа температурасы плюс 5 °С-тен плюс 40°С-қа дейінгі жылытылатын бөлмелерде сақталынуы керек.

13 ЖОЮ

- Приборларды жоюды қолданыстағы нормаға сәйкес тұрмыстық техниканы ұстау мен қайта өңдеу бойынша уәкілетті ұйымдар жүргізеді.
- Сіздің ескі приборыңызды жою тәртібін анықтау үшін жергілікті коммуналдық шаруашылық қызметіне немесе аудандық әкімшілікке бару керек.
- Жою алдында приборды электрлік желіден өшіріңіз де, қорек көзі шнурын кесіп тастаңыз.

14 ӨНДІРУШІ КЕПІЛІ

Берілген кепілдік міндеттемелер тұтынушылардың заңды құқықтарын шектемейді.

- Кепілдік карта қолдану нұсқаулығының ажыратылмас бөлігі болып табылады.
- Құралдың жасалған күні мен өндірушінің атауы (атауы және орналасқан жері) кепілдік картасында және де құралдың корпусына жабыстырылған тақтасында көрсетілген. Күннің толық деректемесі: 2 белгісі – жасалған айы, 4 белгі – жасалған жылы.
- Құралды қабылдау туралы мәліметтер кепілдік картасында жазулы.
- Құралдардың кепілдік қолдану мерзімі сату желілері арқылы сатылғаннан кейін, ал қолдану нұсқаулығында немесе кепіл картасында сату туралы белгі болмаса, шығарылған күннен бастап 2 жыл, бұған жатақханаларда немесе қоғамдық қолданыстағы өзге орындарда орнатылған құралдар жатпайды.
Жатақханаларда немесе қоғамдық қолданыстағы өзге орындарда орнатылған құралдардың кепілдік мерзімі сатылған күннен бастап, ал қолдану нұсқаулығында немесе кепіл картасында сату туралы белгі болмаса, шығарылған күннен бастап 6 ай.
- Кепілдік жөндеу құзырлы қызмет көрсету маманымен жүргізіледі. Қызмет көрсету бөлімінің өкілі жыртылмалы талонды және оның түбіртегін толтыруы қажет.
- **НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ:** КЕПІЛДІК ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ ТУРАЛЫ КЕЛЕҢСІЗДІКТЕР ТУЫНДАМАС ҮШІН САТУШЫДАН «САТЫЛУ КҮӘЛІГІ» ТАРАУЫНДАҒЫ «ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ БӨЛІМІНІҢ АТАУЫ ЖӘНЕ МЕКЕН-ЖАЙЫ» БӨЛІМІНІҢ ЖӘНЕ КЕПІЛДІК ТАЛОНДАРЫНЫҢ ТОЛТЫРЫЛУЫН ТАЛАП ЕТІҢІЗ.
Сатып алынғаннан кейін жабдықталуына және механикалық ақауларға шағымдар қабылданбайды.

Кепілдік міндеттер келесі жағдайларда орындалмайды:

- сатып алынғаннан кейін жеткілікті жабдықталмауы айқындалғанда;
 - сатып алынғаннан кейін сатыпалушы кінәсінен болған механикалық ахаулар анықталғанда;
 - тасымалдау және сақтау ережелері сақталмағанада;
 - қондыру және қолдану ережелері сақталмағанда;
 - плитаны оған құқы жоқ адамдар реттеп, жөндегенде;
 - плита коммерциялық мақсаттарда немесе қоғамдық тамақтану орындарында қолданылғанда.
- Құрал бойынша қызмет көрсету және кепілдік және кепіл мерзімінен кейінгі жөндеу мәселелері бойынша сатушыға немесе кепіл картасында көрсетілген қызмет көрсетуші мекемелерге хабарласу керек. Өндіруші зауыттың қызмет көрсету бөлімі көмек көрсетіп, Сіздің барлық сұрақтарыңызға жауап береді.

“Гефест-техника” біртұтас кәсіпорны,

Беларусь Республикасы, 224002, Брест қаласы, Суворов көшесі, 21

БР ҮШІН - 8(0162)27-68-27; 27-61-01,

БАСҚА ЕЛДЕР ҮШІН - +375162 27-68-27; 27-61-01

e-mail: gt.sa@gefest.org

Кесте 2

| <i>Плитаның түсі</i> | <i>Плитаның моделі</i> | |
|----------------------|------------------------|------------------------|
| | ЭП Нс Д 420 | ЭП Нс Д 420 К19 |
| Ақ | ● | |
| Коңыр | | ● |

CUPRINS

| | |
|--|-----|
| 1 SPECIFICAȚII GENERALE | 98 |
| 2 CERINȚE DE SIGURANȚĂ | 99 |
| 3 CARACTERISTICI TEHNICE | 101 |
| 4 ECHIPAMENT | 101 |
| 5 CONSTRUCȚIA ȘI MODUL DE FUNCȚIONARE | 102 |
| 5.1 CONSTRUCȚIA | 102 |
| 5.2 PLACA DE GĂTIT | 103 |
| 5.3 CUPTORUL | 104 |
| 6 INSTALAREA | 106 |
| 7 CONECTAREA | 107 |
| 8 SFATURI PRACTICE | 107 |
| 8.1 PENTRU GĂTITUL ÎN CUPTOR | 107 |
| 8.2 PENTRU GĂTITUL PE GRIL | 108 |
| 9 ÎNTREȚINEREA PLITEI | 109 |
| 9.1 ÎNTREȚINEREA ARAGAZULUI | 109 |
| 9.2 CURĂȚAREA CUPTORULUI | 109 |
| 10 DEFECȚIUNI POSIBILE ȘI METODELE DE ÎNLĂTURARE A ACESTORA | 110 |
| 11 ÎNTREȚINEREA TEHNICĂ | 110 |
| 12 TRANSPORTARE ȘI PĂSTRARE | 110 |
| 13 RECICLARE | 111 |
| 14 GARANȚIILE PRODUCĂTORULUI | 111 |
| ECHIPAREA MODELELOR DE ARAGAZE ESTE PREZENTATĂ | 112 |
| ANEXĂ: CARTEA DE GARANȚIE | |

1 SPECIFICAȚII GENERALE

Aragazurile noastre se perfecționează continuu, se îmbunătățesc caracteristicile lor, se renovează design-ul, de aceea figurile și specificațiile din manual se pot deosebi ușor de modelul Dvs.

- Prezentul manual de exploatare este valabil pentru aragazurile electrice (în continuare după text - aragazuri) ЭП Нс Д 420 și modificările acestora. Aragazurile sînt concepute pentru prepararea alimentelor în condiții domestice.
- Tipul execuției climatice УХЛ 4 după ГОСТ 15150-69.
- Aparatul este însoțit de certificat conform cerințelor actelor normative (AN) și actelor normative tehnice (ANT), conform cărora a fost efectuată certificarea obligatorie.
- La cumpărare scoateți ambalajul și asigurați-vă că articolul nu este deteriorat, este echipat complet și că organizația de comerț a completat corect „Certificatul de vânzare” și taloanele de garanție.
- Asigurați-vă că parametrii rețelei electrice corespund parametrilor aparatului, specificați în manualul de exploatare.
- În cazul în care s-au constatat neconformități, rețeaua electrică și montarea prizei vor fi ajustate. Lucrările de montaj electric vor fi executate de serviciul de exploatare locuințelor la locul de trai sau de o organizație autorizată să efectueze aceste lucrări.
- Un aragaz racordat incorect, nerespectarea regulilor de siguranță tehnică pot duce la electrocutare, arsuri, incendiu.
- Aceasta nu se va intampla, daca veti citi cu atentie acest ghid de exploatare, care contine o informatie importanta pentru montarea, utilizarea si deservirea corecta si in coditii de siguranta a masinii de gatit.
- Păstrați manualul, acesta vă va ajuta să rezolvați problemele care apar.
- Fabricantul (vanzătorul) nu este responsabil (inclusiv, în perioada de garanție):
 - pentru defecțiunile și deteriorările articolului, rezultate din încălcarea specificațiilor privind păstrarea, instalarea, conectarea acestuia, a condițiilor de exploatare sau din acțiunea unei forțe majore (incendiu, inundație etc.), din acțiunea animalelor domestice, a insectelor, a rozătoarelor;
 - pentru efectele determinate de o reparație necalificată.

2 CERINȚE DE SIGURANȚĂ

- APARATUL NU ESTE DESTINAT PENTRU UTILIZARE ÎN ZONE COMERCIALE ȘI DE PRODUCȚIE.
- Aragazul trebuie instalat pe picioarele reglabile (întră în setul livrării).
- **ATENȚIE!** ÎNAINTE DE PRIMA PORNIRE A PLITEI ARAGAZUL E NECESAR SA CA EA SE AFLE ÎN ÎNCĂPEREA, ÎN CARE VA FI INSTALATA, NU MAI PUȚIN DE PATRU ORE.
- **ATENȚIE:** ARAGAZUL ESTE EXECUTAT ÎN CONFORMITATE CU CLASA I DE PROTECȚIE ÎMPOTRIVA ELECTROCUTĂRII ȘI TREBUIE SĂ FIE CONECTAT LA O PRIZĂ CU ÎMPĂMÎNTARE!
- Pentru a vă asigura securitatea, împământarea trebuie să corespundă normelor electrotehnice stabilite.
- **ATENȚIE!** PĂRȚILE ACCESIBILE SE POT ÎNCĂLZI ÎN TIMPUL EXPLOATĂRII. NU ÎI LĂSAȚI PE COPII SĂ SE APROPIE.
- **ATENȚIE!** ÎN TIMPUL UTILIZĂRII CUPTORUL SE ÎNCĂLZEȘTE PUTERNIC. EVITAȚI ATINGEREA DE ELEMENTELE DE ÎNCĂLZIRE DIN INTERIORUL DULAPULUI CUPTORULUI.
- Înainte de a începe curățirea sau alte manipulații privind curățirea mașinii de gătit se cere deconectarea de la rețeaua electrică.
- Ștecherul poate fi extras din priză numai după deconectarea tuturor elementelor de încălzire ale aragazului.
- Periodic (nu mai rar decât o dată în jumătate de an) verificați starea cablului de alimentare și a furtunului flexibil de alimentare cu gaz (v. capitolul 11).

SE INTERZICE:

- UTILIZAREA ARAGAZULUI DEFECT.
- UTILIZAREA ARAGAZULUI FĂRĂ ÎMPĂMÎNTARE.
- INSTALAREA ARAGAZULUI ÎN LOCURI CU PERICOL DE INCENDIU SPORIT.
- UTILIZAREA ARAGAZULUI CU DETERIORĂRI (FISURI, CIOBITURI, DEFORMĂRI) LA OCHIURI SAU LA ÎNCĂLZITOARELE ELECTRICE TUBULARE (ÎET). ÎN CAZ DE DEFECTARE, ARAGAZUL VA FI DECONECTAT DE LA REȚEA ȘI VA FI CHEMAT MAISTRUL CENTRULUI SERVICE CARE SĂ ÎNLOCUIASCĂ ELEMENTELE INUTILIZABILE.
- PĂSTRAREA DE OBIECTE INFLAMABILE LÎNGĂ ARAGAZ (SUBSTANȚE INFLAMABILE, SPRAY-URI, HÎRTIE, CÎRPE ETC.).
- ÎNCĂRCAREA TĂVII ȘI A GRĂTARULUI CUPTORULUI CU O GREUTATE DE PESTE 3 kg.
- EFECTUAREA VREUNEI REPARAȚII A ARAGAZULUI DE SINE STĂTĂTOR.
- UTILIZAREA ARAGAZULUI CONTRAR DESTINAȚIEI, PENTRU ÎNCĂLZIREA ÎNCĂPERII SAU USCAREA RUFELOR.
- ACCESUL COPIILOR LA ARAGAZUL ACTIV.

- La utilizarea aragazului e necesar să cunoașteți și să îndepliniți principalele reguli de operare a aparatelor electrice:

SE INTERZICE:

- ATINGEREA CONCOMITENTĂ DE APARATELE ELECTRICE CONECTATE LA REȚEA ȘI DE DISPOZITIVELE CU ÎMPĂMÎNTARE NATURALĂ (ȚEVI DE APEDUCT, CALORIFERE ETC.).
- ATINGEREA DE APARATELE ELECTRICE CU MÎINILE UDE SAU FIIND DESCULȚ.
- TRAGEREA DE CABLU PENTRU A EXTRAGE ȘTECHERUL DIN PRIZĂ.
- STINGEREA CU APĂ A APARATELOR ELECTRICE SUB TENSIUNE.
- Aparatul nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) cu abilități fizice, psihice sau mentale reduse sau în cazul în care nu au experiență sau cunoștințe, în cazul în care aceste persoane nu sunt controlate sau instruite cu privire la utilizarea aparatului de către o persoană responsabilă pentru siguranța lor.

Copii trebuie să se afle sub supraveghere pentru a nu le permite să se joace cu aparatul.

- Dacă lângă aragaz se află electrocasnice conectate la rețea (prăjitoare de pâine, rîșnițe de cafea etc.), urmăriți ca cablul acestora să nu ajungă în zona ochiurilor active ale plăcii de gătit sau să nu fie strîns cu ușa fierbinte a cuptorului.
- Nu închideți capacul aragazului dacă ochiurile funcționează sau încă nu s-au răcit.
- Înainte de a deschide capacul, înlăturați murdăria lichidă de pe el.
- Fiți deosebit de prudenți la gătitul bucatelor cu o cantitate mare de grăsime sau ulei. Dacă se supraîncălzesc, acestea iau foc ușor.

SĂ ȘTIȚI: ULEIUL SAU GRĂSIMEA CARE AU LUAT FOC NU SE STING CU APĂ. VASUL CU FOC TREBUIE ÎNCHIS BINE CU CAPACUL!

- NU LĂSAȚI ARAGAZUL ACTIV FĂRĂ SUPRAVEGHERE. ACEASTA POATE DUCE LA ACCIDENT SAU LA INCENDIU.

REȚINEȚI: ARSURILE SÎNT CELE MAI FRECVENTE ACCIDENTE LEGATE DE ARAGAZ!

De obicei, acestea se produc:

- la atingerea de părțile fierbinți ale aragazului;
- la vărsarea lichidelor care fierb;
- Aveți grijă și nu îi lăsați pe copii să se apropie de aragazul activ.
- **ATENȚIE: SARCINA MAXIMĂ ASUPRA MESEI - 10 kg.**

3 CARACTERISTICI TEHNICE

- Aragazul este destinat pentru prepararea alimentelor în condiții casnice.
 - Puterea nominală a ochiurilor plăcii de gătit la tensiunea de 230 V, W:
mare.....1200
mic.....1000
 - Puterea nominală a încălzitoarelor electrice tubulare (ÎET) ale cuptorului la tensiunea de 230 V, W:
ÎET de sus.....400
ÎET de jos.....600
ÎET-gril.....800
 - Diapazonul temperaturilor de funcționare ale cuptorului, °C.....50-260
 - Volumul util al cuptorului, l.....18
 - Gama de tensiuni nominale, V.....220-230
 - Frecvență nominală, Hz.....50
 - Clasa siguranței electrice.....I
 - Puterea nominală consumată, W.....2010-2200
 - Dimensiunile aragazului (lățimea x adâncimea x înălțimea), cm...55 x 37 x 40
 - Masa, kg, cel mult.....17,9
 - Conținutul de metale prețioase, g, argint*.....0,68
- * Conținutul de metale prețioase la modificarea dispozitivului corespunde indicațiilor dispozitivului.

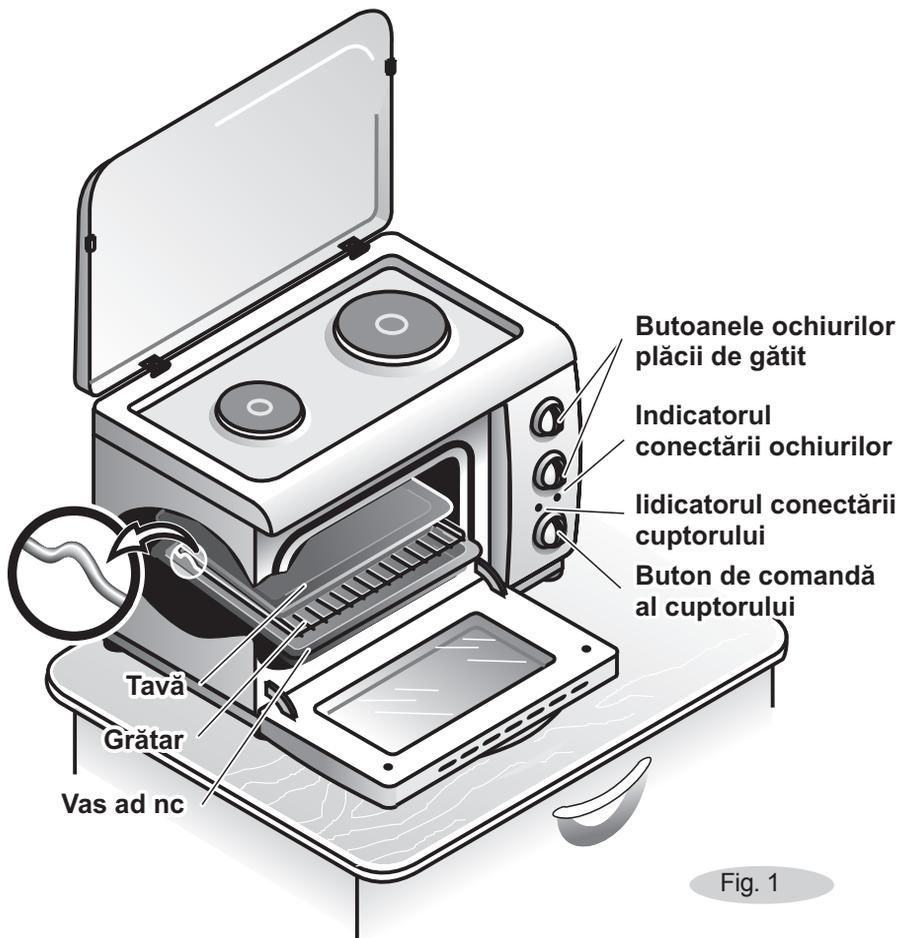
MD

4 ECHIPAMENT

| | |
|---|---|
| Aragaz, buc. | 1 |
| Tavă, buc. | 1 |
| Vas adânc, buc. | 1 |
| Grătar, buc. | 1 |
| Picioare, buc. | 4 |
| Reflector, buc. | 1 |
| Manual de exploatare, buc. | 1 |
| Adresa organizatiile autorizate de deservire a utilajelor (marca comerciala "GEFEST"), buc. | 1 |
| Fișă de garanție, buc. | 1 |
| Ambalaj, buc. | 1 |

5 CONSTRUCȚIA ȘI MODUL DE FUNCȚIONARE

5.1 CONSTRUCȚIA



5.2 PLACA DE GĂTIT

- Pe placa de gătit sînt instalate 2 ochiuri, a căror temperatură de încălzire este reglată prin comutatoare în trepte, plasate pe panoul de comenzi. Pentru a conecta ochiul setați butonul comutatorului în poziția aferentă regimului necesar. Atunci se va aprinde becul de semnalizare a conectării ochiurilor.
- **ATENȚIE!** PENTRU A PREVENI SUPRASARCINA ÎN REȚEAUA ELECTRICĂ LA CONECTAREA CUPTORULUI ESTE PREVĂZUTĂ BLOCAREA OCHIULUI MAI MICAL PLĂCII DE GĂTIT. Aceasta înseamnă că la utilizarea cuptorului, ochiul blocat se deconectează de la rețea și încălzirea lui nu are loc. În acest timp, becul de semnalizare a conectării ochiurilor arde. După setarea butonului regimurilor de funcționare ale cuptorului la poziția «0» ochiul blocat se va reconecta la rețea.
- În tabelul 1 se oferă recomandări pentru selectarea regimurilor de funcționare a ochiurilor.

Tabelul 1.

| Regimul ochiului | Poziția butonului comutatorului | Pentru ce și ce gătim |
|---|---------------------------------|--|
| Deconectat | “0” | – |
| «Fierbere înăbușită» (încălzire minimă) | “1” | Pentru ca bucatele să nu se răcească |
| Încălzire slabă | “2” | Încălzire, bucate din legume, terciuri |
| Încălzire medie | “3”, “4” | Paste făinoase, supe, cartofi fierți, dulceață |
| Încălzire puternică | “5” | Escalopi, pîrjoale din carne tocată, cartofi prăji |
| Încălzire maximă | “6” | Pîrjoale din carne de berbec, carne de vită prăjită, aducerea pînă la fierbere |

MD

- Construcția comutatoarelor permite deschiderea ochiului atît în sensul acelor ceasornicului, cît și în sensul invers. De aceea, se recomandă să începeți gătitul bucatelor de la puterea maximă din poziția «6». După darea în clocot sau ceva mai devreme, transferați ochiul la puterea minimă sau cea medie.
- Cu 5-10 minute pînă la sfîrșitul gătitului, puteți deconecta ochiul. Căldura acumulată va fi suficientă pentru terminarea gătitului. Astfel, veți economisi energia electrică și banii Dvs.

- **SĂ ȘTIȚI!!** Pentru ca bucatele să se prepare rapid, vasele trebuie să aibă un fund plat, care să adere bine la suprafața ochiului. Diametrul vasului trebuie să fie egal sau ceva mai mare decât diametrul ochiului (fig.2).

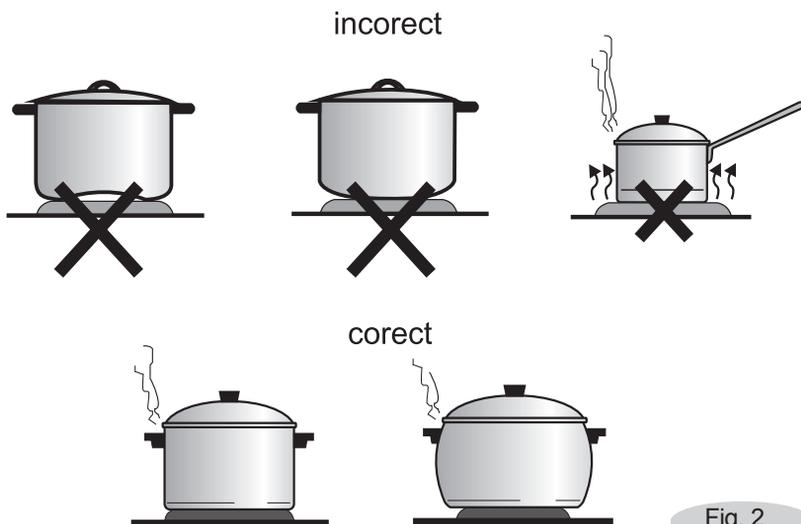


Fig. 2

- Suprafața ochiurilor și fundurile vaselor trebuie să fie curate. Murdăria întărită reduce considerabil transmiterea căldurii.
- În timpul gătitului acoperiți cratițele cu capace și selectați regimul care să nu facă necesară întredeschiderea sau scoaterea lor.
- Utilizarea cratițelor ermetice și a vaselor din materiale termoconductoare îmbunătățite va reduce timpul gătitului și va economisi energia electrică.

5.3 CUPTORUL

- Cuptorul este destinat pentru coacerea produselor de patiserie, prepararea sau încălzirea cărnii, a păsărilor, a peștelui etc.

Accesoriiile cuptorului includ:

- **Tava** destinată coacerii cărnii, a păsărilor etc.
- **Vasul adânc** care servește la colectarea grăsimii și a sucului care se elimină la prepararea bucatelor din carne și din pește la grătar. **Vasul adânc nu este conceput pentru copt.**
- **Grătarul** cuptorului, se utilizează ca raft pentru instalarea tăvii și a altor forme de copt pe diferite nivele. Direct pe grătar se poate prepara carne, păsări, frigărui etc.

Regimurile de funcționare a cuptorului

Simboluri:

- “ O ” — cuptor deconectat;
- “ MIN ” ... “ MAX ” — scara de reglare a temperaturilor de încălzire a cuptorului (încălzesc ÎET de sus și cel de jos, menținând automat temperatura setată);
- “  ” — conectat ÎET de sus al cuptorului;
- “  ” — conectat ÎET de jos al cuptorului;
- “  ” — conectat ÎET-gril.
- } Regimuri nereglaibile, la care termoregulatorul este setat la MAX

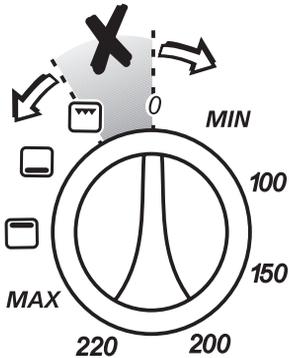


Fig. 3

ATENȚIE! BUTONUL DE COMANDĂ AL CUPTORULUI DIN POZIȚIA «0» TREBUIE SĂ FIE CONECTAT **DOAR ÎN SENSUL ACELOR CEASORNICULUI**. DUPĂ POZIȚIA “  ” CONTINUAREA ROTIRII BUTONULUI **ESTE INTERZISĂ!** PENTRU A DECONECTA CUPTORUL, ROTIȚI BUTONUL ÎN SENSUL INVERS ACELOR CEASORNICULUI LA POZIȚIA «0».

MD

6 INSTALAREA

- **SE INTERZICE** TRANSPORTAREA ARAGAZULUI DESPACHETAT APUCÂND DE MÎNERUL UȘII.
- Aragazul este destinat pentru a fi instalat pe masă sau pe orice altă suprafață similară, situată la peste 850 mm înălțime de la podea.
- Se interzice instalarea plitei pe suprafața lăcuită a mobilei de bucătărie sau suprafețe acoperite cu materiale inflamaibile (țesătură, mușama, hîrtie etc.). Mobila care stă lîngă plită, precum și prosoapele, draperiile de bucătărie etc. trebuie să se afle la o distanță fără pericol, care să excludă inflamarea lor.
- Între aragaz și suprafața pereților trebuie să existe o distanță de cel puțin 80 mm.
- Pentru a evita răsturnarea, aragazul trebuie să fie instalat potrivit fig. 4.

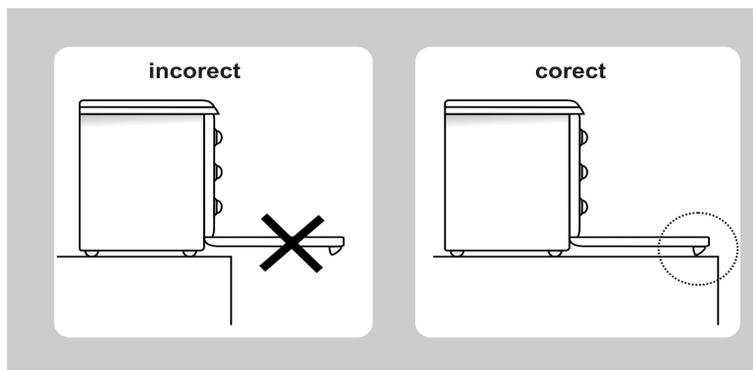


Fig. 4

Egalizarea

- Înainte de conectare, folosind picioarele reglabile, instalați aragazul pe orizontală. Orizontalitatea se poate verifica cu ajutorul nivelmetrului sau al unei țigăi pe care grosimea trebuie să se repartizeze uniform, fără a se acumula la margine.

7 CONECTAREA

- Aragazul se conectează la o rețea de 220 -230 V (50 Hz).
- Ștecherul și cablul de rețea după instalarea aparatului trebuie să fie accesibile pentru a asigura posibilitatea de deconectare și nu trebuie supuse încălzirii.
- Nu se admite amplasarea aparatului astfel ca priza să se afle de asupra zonei de lucru.
- Nu se admite utilizarea manșoanelor de reducere, a prizelor duble și multiple, și a prelungitoarelor.
- Înainte de conectare, maistrul este obligat să verifice:
 - prezența prizei bipolare cu contact de împământare;
 - Dacă priza se află într-un loc foarte accesibil. Aragazul instalat la locul de lucru nu trebuie să o acopere.
 - Dacă butoanele de reglare ale aragazului sînt în poziția zero.
- **ATENȚIE! ARAGAZURILE EXECUTATE CONFORM CLASEI I DE PROTECȚIE ÎMPOTRIVA ELECTROCUTĂRII TREBUIE CONECTATE LA O PRIZĂ BIPOLARĂ CU CONTACT DE ÎMPĂMÎNTARE.**
- **REȚINEȚI! DUPĂ INSTALAREA ARAGAZULUI LA LOC, VERIFICAȚI POZIȚIA CABLULUI DE ALIMENTARE. ACESTA NU TREBUIE SĂ SE ATINGĂ DE PERETELE DIN SPATE AL ARAGAZULUI. ÎN TIMPUL FUNCȚIONĂRII CUPTORULUI, ACOLO APARE O TEMPERATURĂ MARE CARE ÎL POATE DETERIORA.**
- **ATENȚIE! ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE OCHIURILE PLĂCII DE GĂTIT TREBUIE PREÎNCĂLZITE TIMP DE O JUMĂTATE DE ORĂ, FĂRĂ A PUNE VASELE, LA PUTEREA MINIMĂ (POZIȚIA BUTONULUI COMUTATORULUI – „1”) ȘI ÎET-URILE CUPTORULUI – LA PUTEREA MAXIMĂ (POZIȚIA BUTONULUI DE COMANDĂ AL CUPTORULUI - «MAX»). ÎN ACEST TIMP, POATE SĂ APARĂ UN MIROS DE LA ARDEREA MATERIALELOR DE CONSERVARE. ACESTA ESTE INOFENSIV, DESCHIDEȚI GEAMUL ȘI TOTUL SE VA AERISI RAPID.**

MD

8 SFATURI PRACTICE

8.1 PENTRU GĂTITUL ÎN CUPTOR

- Aragazul nu pretinde prepararea unor bucate delicioase complicate, din cauza dimensiunilor modeste ale cuptorului. Totuși, în el se poate încălzi rapid mîncarea gata, se poate prăji carne, păsări sau se poate coace o prăjitură gustoasă nu prea mare.
- După cumpărarea aragazului, spălați cuptorul și întregul set (tava, vasul adînc și grătarul) cu o soluția caldă de săpun, apoi ștergeți bine și uscați.
- În cuptor nu trebuie să fie nici un obiect în plus (tigăi, cratițe, forme de copt etc.).

- Pentru a pregăti bucatele în cuptor se recomandă:
 - Puneți gratarul pe primul raft, numărând de jos în sus.
 - Dacă în rețeta nu e indicat altceva, se recomandă să încălziți cuptorul cu 10-15 minute înainte de a pune bucatele, fixând butorul de reglare a cuptorului în poziția "MAX".
 - Deschideți ușa cuptorului și puneți repede tava cu bucate pe mijlocul grilei, capetele tavei să nu atingă pereti laterali și cel din spate ai cuptorului.
 - Închideți ușa cuptorului și selectați temperatura necesară pentru pregătire.
 - La finalul pregătirii deschideți ușa cuptorului și verificați dacă bucatele s-au copt bine, dacă nu e prevăzut altfel în rețeta. Nu deschideți ușa cuptorului în timpul coacerii.
- Calitatea coacerii este influențată de: temperatură, timp, raftul ales corect și masa produsului.
- Bucata de carne, ca să nu se suprausuce în timpul gătitului, trebuie să cântărească cel puțin 1 kg.
- Carnea puteți să o pregătiți pe tava sau în vase rezistente la căldură cu margini joase, sau direct pe gratar.
- Înainte de a coace carnea pe gratar, ungeți gratarul cu ulei, iar sub gratar puneți tava în care se va scurge grăsimea și sucul. Gratarul îl fixați pe raftul al doilea al cuptorului, numărând de jos în sus.
- Pentru a evita murdărirea excesivă a capacului aragazului cu produsele eliminate la prăjirea puilor sau a bucăților mari de carne grasă, precum și scurgerea condensului din cuptor pe suprafața plăcii de gătit, se recomandă să scoateți capacul aragazului sau să prăjiți produsele învelindu-le în folie.

8.2 PENTRU GĂTITUL PE GRIL

- Grila este necesară pentru brunarea prăjiturilor, pizzei, dar și pentru carnea tăiată felii.
- Pe gratar puteți să faceți pâine prăjită pentru micul dejun.
- Pentru a pregăti bucate pe gratar puneți tava sau vasele rezistente la căldură pe raftul al doilea, numărând de jos în sus.
- La utilizarea grilului, întredeschideți ușa cuptorului și introduceți reflectorul (fig.5).
- **ATENȚIE! ATUNCI CÎND GRILUL ESTE CONECTAT, PĂRȚILE ACCESIBILE SE ÎNCĂLZESC TARE. NU ÎI LĂSAȚI PE COPII SĂ SE APROPIE.**

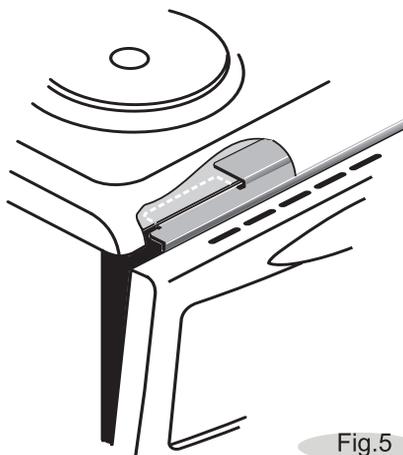


Fig.5

9 ÎNTREȚINEREA PLITEI

9.1 ÎNTREȚINEREA ARAGAZULUI

- **ATENȚIE!** ÎNAINTE DE A SPĂLA ARAGAZUL DECONECTAȚI-L NEAPĂRAT DE LA REȚEAUA ELECTRICĂ!
- Suprafețele emailate, de sticlă și din masă plastică ale aragazului se spală cu un burete moale, cu apă caldă cu detergent veselă.
- A se feri de penetrarea apei sau a detergentilor în interiorul ușii cuptorului. Pentru spălare folosiți un burete umed, bine stors.
- Dacă mânerurile robinetelor au fost scoase, montați-le pe tijă foarte lin, fără lovitură.
- Nu folosiți prafuri abrazive, nici substanțe care conțin **acizi, remedii cu clor și alte componente agresive**, care pot deteriora ireversibil suprafețele.
- Nu folosiți detergenți abrazivi duri sau răzuitoare dure de metal pentru curățarea sticlei ușii dulapului cuptorului, pentru că aceștia pot zgîria suprafața care, ca rezultat, se poate sparge în cioburi.
- Nu lăsați alimente lichide vărsate și alte pete de murdărie pe suprafața plitei, pentru că la gătitul următor acestea se vor întări și vor fi greu de înlăturat.
- **ATENȚIE!** SE INTERZICE SĂ PUNEȚI LA SPĂLAȚ ÎN MAȘINA DE SPĂLAT VASE DETALIILE DISPOZITIVULUI DIN ALUMINIU SAU VOPSITE.
- Construcția nu prevede curățarea aragazului cu aburul.

MD

9.2 CURĂȚAREA CUPTORULUI

- După fiecare utilizare, cuptorul trebuie spălat cu apă caldă cu detergent, șters bine și uscat. Se poate folosi un spray special pentru înlăturarea grăsimii.
- Cuptorul se spală mult mai ușor atunci când mai este încă cald. Petele de murdărie tari se înmoaie cu buretele și se înlătură cu un detergent cu efect abraziv slab.
- Spălați cuptorul cu acuratețe – să nu deteriorați etanșatorul de cauciuc.

10 DEFECTIUNI POSIBILE ŞI METODELE DE ÎNLĂTURARE A ACESTORA

- Dacă în timpul utilizării dispozitivului au apărut probleme, înainte de a vă adresa la centru de service, verificați următoarele:
 1. dacă fișa cablului de alimentare este conectată la rețeaua 220 - 230 V (50 Hz)
 2. dacă mânerul de control sunt scoase de la poziția zero
 3. starea întrerupătoarelor (dispozitivelor de siguranță) automate în caz de avarie ale sistemului de alimentare cu energie electrică a încăperii.
- Dacă, după efectuarea verificărilor menționate de mai sus, defecțiunea persistă, deconectați dispozitivul de la rețea și adresați vă la centru de service.
- **ATENȚIE!** TOATE LUCRĂRILE DE REPARAȚIE A DISPOZITIVULUI ÎN PERIOADA UTILIZĂRII DISPOZITIVULUI ÎN TERMENUL DE GARANȚIE, SE PRODUC NUMAI DE CĂTRE PERSONALUL CENTRULUI DE SERVICE. REPARAȚIA ȘI ÎNTREȚINEREA ULTERIOARĂ POATE FI EFECTUATĂ DE CĂTRE SPECIALIȘTII ORGANIZAȚIILOR AUTORIZATE.
- LA EFECTUAREA REPARAȚIEI NECALIFICATĂ DISPOZITIVUL POATE DEVENI O SURSĂ DE PERICOL GRAV.

11 ÎNTREȚINEREA TEHNICĂ

- Deservirea tehnica a masinii de gatit se va efectua de catre specialistii organizatiilor imputernicite in conformitate cu Regulile regionale in vigoare.
- Întărirea și fisurile pe izolarea cablului de alimentare nu se admit.
- In caz de deteriorare a firului electric, pentru a evita orice pericol, firul va trebui sa fie inlocuit de producator sau de agentul lui, sau de o persoana similara calificata.
- Termenul de funcționare a aragazului – 10 ani, după expirarea acestuia e necesar să solicitați organizației pentru supravegherea aparatelor de uz casnic pe gaz determinarea posibilității și a termenului de exploatare ulterioară a aragazului sau a nevoii de înlocuire a acestuia.

12 TRANSPORTARE ŞI PĂSTRARE

- Aragazurile se transportă în ambalaj de uzină, potrivit cerințelor semnelor de manipulare, specificate pe el.
- Mijloacele de transport și depozitele trebuie să asigure protecția aragazurilor împotriva precipitațiilor atmosferice și a deteriorărilor mecanice.
- Aragazul se va păstra ambalat în încăperi încălzite la o temperatură a aerului de la plus 5 °C pînă la plus 40 °C.

13 RECICLARE

- Utilizarea instalațiilor se efectuează de către companiile împuternicite de reciclare a tehnicii de uz casnic în conformitate cu normele în vigoare.
- Pentru a lua cunoștință cu ordinea de utilizare a instalației Dvs vechi trebuie să vă adresați către secția serviciilor comunale sau administrația locală.
- Înainte de utilizare scoateți instalația din priză și tăiați cablul electric.

14 GARANȚIILE PRODUCĂTORULUI

Aceste obligații de garanție nu limitează drepturile consumatorilor, stabilite prin lege.

- Certificatul de garanție este o parte inerentă a ghidului de exploatare.
- Data fabricării și adresa producătorului (denumirea și sediul) sunt indicate în cartea de garanție a aparatului și în tabel, care e lipit pe corpul aparatului. Descifrarea datei: 2 simboluri - luna de producere, 4 simboluri – anul de producere.
- Datele despre primirea aparatului sunt indicate în cartea de garanție.
- Termenul de garanție de funcționare a dispozitivului - 2 ani de la data vânzării prin intermediul rețelei de comercializare, iar în lipsa mențiunii despre vânzare în manualul de utilizare sau în certificatul de garanție - de la data fabricării, cu excepția dispozitivelor instalate în cămine sau în alte locuri de folosință publică.

Termenul de garanție de funcționare a dispozitivelor instalate în cămine sau în alte locuri de folosință publică - 6 luni de la data vânzării, iar în lipsa mențiunii despre vânzare în manualul de utilizare sau în certificatul de garanție - de la data fabricării.

- Reparația pe garanție se efectuează de către personalul centrului service autorizat.

În fișa de garanție, reprezentantul centrului service, care face reparația, este obligat să completeze talonul detașabil și cotorul aferent.

- **ATENȚIE: PENTRU A EVITA NEÎNȚELEGERILE LEGATE DE ÎNTREȚINEREA PE GARANȚIE, CEREȚI-I VÎNZĂTORULUI SĂ COMPLETEZE OBLIGATORIU PUNCTUL „DENUMIREA ȘI ADRESA CENTRULUI SERVICE” LA CAPITOLUL „CERTIFICATUL DE VÎNZARE” ȘI ÎN TALOANELE DE GARANȚIE.**

Pretențiile referitoare la echipament și la deteriorările mecanice după comercializarea aragazului nu se acceptă.

- Obligațiile de garanție nu se îndeplinesc în următoarele cazuri:
- echiparea incompletă a aragazului, constatată de cumpărător după vânzare;
 - depistarea deteriorărilor mecanice după vânzare, apărute din vina consumatorilor;
 - nerespectarea regulilor de transportare și de păstrare;
 - nerespectarea regulilor de instalare și de exploatare;
 - dezasamblarea și reparația aragazului de către persoane fără acest drept;
 - utilizarea aragazului în scopuri comerciale sau la întreprinderi de alimentație publică.
- Pentru orice întrebări în legătură cu întreținerea și reparația dispozitivului, de garanție precum și post-garanție, adresați-vă la distribuitor sau la centre de service, menționate de către acesta în certificatul de garanție. Departamentul de service al uzinei producătoare va oferi un ajutor și va răspunde la toate întrebările dumneavoastră.
- Întreprinderea unitara “Gefest - tehnica”**,
 Republica Belarus, 224002, or. Brest, str. Suvorova, 21
 PENTRU RB - 8(0162)27-68-27; 27-61-01,
 PENTRU ALTE ȚĂRI - +375162 27-68-27; 27-61-01
 e-mail: gt.sa@gefest.org

Tabelul 2

| <i>Culoarea aragazului</i> | <i>Modelul aragazului</i> | |
|----------------------------|---------------------------|-----------------|
| | ЭП Нс Д 420 | ЭП Нс Д 420 К19 |
| Albr | ● | |
| Cafenie | | ● |

МУНДАРИЧА

| | |
|---|-----|
| 1 МУКАРРАРОТИ УМУМИ | 114 |
| 2 ТАЛАБОТИ БЕХАТАРИ | 115 |
| 3 МУШАХАССОТИ ТЕХНИКИ | 117 |
| 4 МУКАМАЛОТ | 117 |
| 5 СОХТ ВА ТАРТИБИ КОР | 118 |
| 5.1 СОХТ | 118 |
| 5.2 МИЗ | 119 |
| 5.3 БУХОРИ | 120 |
| 6 НАСБ | 122 |
| 7 ВАСЛКУНИ | 123 |
| 8 МАСЛИХАТХОИ АМАЛИ | 123 |
| 8.1 ОИДИ ПУХТУПАЗ ДАР БУХОРИ | 123 |
| 8.2 ОИДИ ПУХТУПАЗ ДАР ГРИЛ | 124 |
| 9 ХИЗМАТРАСОНИИ ТОБА | 125 |
| 9.1 НИГОҲДОРИИ БУХОРИ | 125 |
| 9.2 ТОЗА КАРДАНИ БУХОРИ | 125 |
| 10 КОРНОШОЯМИИ ЭЪТИМОЛӢ ВА УСУЛӢОИ БАРТАРАФ КАРДАНИ ОНӢО | 126 |
| 11 ХИЗМАТРАСОНИИ ТЕХНИКИИ | 126 |
| 12 ХАМЛУ НАКЛ ВА НИГАҲДОРИ | 126 |
| 13 СОКИТ КАРДАН АЗ ИСТИФОДА | 127 |
| 14 КАФОЛАТИ ИСТЕХСОЛКУНАНДА | 127 |
| ТАҶҶИЗОТИ НАМУДӢОИ ЛАВӢ ЗАМИМА: КОРТИ КАФОЛАТӢ | 128 |

1 МУКАРРАОТИ УМУМИ

Тобаҳои мо доимо такмил мегардад, мушахассоти техники он бехтар карда мешаванд, намуди ороиши он бехбуд меёбад ва аз ин лихоз нақишо ва рамзҳои нишонаҳо дар дастурамал дарч шуда, аз онҳое, ки дар навъи харидаи Шумо нишон дода шудааст, меитавонад тафовут дошта бошад.

- Дастурамал ба хабардории мазкур, ба навъҳои, тобаҳои барки (минбаъд дар матн, хамчун тобаҳо) ЭП Нс Д 420 ва навъҳои онҳо иртибот дорад. Тобаҳо барои коркарди харорати махсулоти гизои дар шароити маиши, пешбини шудаанд.
- Навъи иҷроиши иқлими УХЛ 4 тибки ГОСТ 15150-69.
- Дастгоҳ мутобиқи талаботи санадҳои меъёриву ҳуқуқӣ (СМХ) ва санадҳои меъёриву ҳуқуқии техникӣ (СМХТ), ки аз рӯи онҳо сертификатсияи ҳатмӣ гузаронида шудааст, сертификат кунонида шудааст.
- Хангоми харидаи миз, бастабандиро боз кунед ва мутмаин шавед, ки мол хароша надорад ё ба он зарар расонида нашудааст, комилан мукамал аст ва аз тарафи муассисаи фурушанда «Шаҳодатномаи фуруш»-у варакаи кафолати дуруст хонапури карда шудааст.
- Бовари ҳосил намоед, ки параметрҳои шабакаи электрики ба параметрҳои асбоби дар китоб оид ба истифодабарӣ (РЭ) нишондода шуда, мувофиқат менамояд.
- Дар ҳолати муайян намудани номувофиқати, такмили шабакаи электрикӣ ва монтажи васлақро гузаронидан зарур аст. Корҳои монтажи электрикиро Хадамоти истифодабарии Манзил (ЖЭС) дар ҷойи истиқомат ё корхона, ки ҳуқуқи гузаронидани ин гуна корҳоро дорад, бояд гузаронад.
- Нодуруст васл кардани тоба, риоя накардани қоидаҳои техникаи бехатарии метавонанд ба сӯхтор, задани барк ва сузишҳои бадан оварда расонанд.
- Агар Шумо бодикӣ дастурамал мазкурро қироат намоед, ӯлати мазкур рӯй нахоёнд дод. Дастурамал маълумоти муъимро оиди насб, истифодаи дуруст ва бехатар, хизматгузори лавъро дар бар мегирад.
- Дастурамал мазкурро нигоҳ доред, чунки он метавонад ба бисёр саволҳои шумо посух диҳад.
- Истеҳсолкунанда (фурушанда) масъул намебошад (ҳамин тариқ дар давраи кафолатӣ):
 - Барои нуқсонҳо ва вайрон шудани махсулот, дар натиҷаи вайрон кардани нишондодҳо оид ба нигоҳ доштани он, гузоштан, пайваст кардан, шартҳои истифодабарӣ, ёки қувваи рафънопазир (сӯхтор, обҳезӣ ва ғайра) таъсири ҳайвонҳои хонагӣ, ҳашоротҳо, хояндаҳо, ба вучуд омадааст;
 - Барои оқибатҳо оид ба таъмири бесифат.

2 ТАЛАБОТИ БЕХАТАРИ

- АСБОБ БАРОИ ИСТИФОДА ДАР ҲУДУДҲОИ ТИҶОРАТӢ ВА ИСТЕҲСОЛӢ ПЕШБИНИ НАШУДААСТ.
- Тоба бояд дар болои почакҳои танзимшаванда (шомили мукамалот мебошанд) насб карда шавад.
- **ДИҚҚАТ!** ПЕШ АЗ БАКОРАНДОЗИИ АВВАЛИН ТАҶДОН ДАР УТОӢИ НАСБШАВАНДА БОЯД ДАР ДАВОМИ НА КАМ АЗ ЧОР СОАТ НИГОНӢ ДОШТА ШАВАД!
- **ДИҚҚАТ:** ТОБА МУТОБИКИ ДАРАЧАӢ I –И БЕХАТАРИ СОХТА ШУДААСТ ВА БОЯД БА РОЗЕТКАЕ, КӢ БА ЗАМИН ПАЙВАСТ АСТ, ВАСЛ КАРДА ШАВАД!
- Барои таъмин намудани беҳатарии шумо сими замини бояд бо меъёрҳои электротехникии мавҷуд буда, мувофиқат намояд.
- **ДИҚҚАТ!** КИСМҲОӢ ДАСТРАС ХАНГОМИ ИСТИФОДА МЕТАВОНАНД ГАРМ ШАВАНД. КУДАКОНРО НАЗДИКШАВИ НАМОНЕД.
- **ДИҚҚАТ!** ХАНГОМИ ИСТИФОДАӢ ТАҶХИЗОТ БУХОРИ САХТ МЕТАСФАД. АЗ РАСИШ БА ЭЛЕМЕНТҲОӢ ДОХИЛИ БУХОРИ ЭХТИЁТ ШАВЕД.
- Қабл аз саранҷомкуни ё амалҳои дигар оиди нигоҳубини лавҳаи онро аз шабакаи барқӣ лӯдо кардан зарур аст.
- Шохинро аз розетка танҳо баъд аз каткунии қори тамоми элементҳои тоба чудо намудан мумкин аст.
- Вақт-вақт (на камтар аз як маротиба дар ним сол) ҳолати сими қувваи электрикиро ва ҳолати сими қувва ва рӯдаи чандири наздиковардани газро тафтиш намоед. (нигаред. фасли 11).

ТӢ

МАНӢ АСТ:

- АЗ ТОБАӢ КОРНОШОЯМ ИСТИФОДА БУРДАН.
- ИСТИФОДАӢ ТОБА БЕДУНИ БА ЗАМИН ПАЙВАСТ КАРДАН.
- НАСБИ ТОБА ДАР ЧОЙҲОӢ ЭХТИМОЛИ БАЛАНДИ ХАТАРИ СУХТОР ДОШТА.
- ИСТИФОДА АЗ ТОБАӢ ТАҶРИБОТДОШТА (КАФИДАГИ, ШИКАСТАГИ, КАЧШУДАГИ) ВА ЧУНИН КОНФОРОКАҲО ВА ТЭНҲО. ДАР ҲОЛАТИ ОШКОРСОЗИИ ЧУНИН ТАҶРИБОТ ТОБАРО АЗ ШАБАКАӢ БАРҚ ЧУДО НАМУДА, УСТО ХАДАМОТИ ТАЪМИРОТИРО БАРОӢ ИВАЗ КАРДАНИ КИСМҲОӢ КОРНОШОЯМ ДАЪВАТ НАМОЕД.
- ДАР НАЗДИ БУХОРИ ГУЗОШТАНИ АШӢ Ё МАВОДИ ЗУДОТАШГИРАНДА (МАВОДИ ОТАШГИРАНДА, АЭРОЗОЛҲО, ҚЦГАЗ, ЛАТТАПОРА ВА ГАЙРА).
- БЕШТАР АЗ 3 kg ВАЗН ЧОӢ ДОДАНИ МАВОД ДАР БОЛОӢ ЗАРФИ ПУХТУПАЗ ВА ПАНЧАРАӢ ДОХИЛИ БУХОРИ.
- ХУДСАРОНА АНЧОМ ДОДАНИ ТАЪМИРИ ТОБА.
- ИСТИФОДАӢ ГАЙРИМАКСАДНОКИ ТОБА БАРОӢ ГАРМ КАРДАНИ ХОНА ВА ХУШКОНИДАНИ ЛИБОС.
- РОҲ ДОДАНИ КУДАКОН БА НАЗДИ ТОБАӢ КОРКАДА ИСТОДА.

- Хангоми истифодаи тобаи барки бояд коида ва мукаррароти асосии кор бо таҷҳизоти баркиро донед ва онхоро риоя кунед:

МАНЪ АСТ:

- РАСИДАНИ ХАМЗАМОН БА ТАҶХИЗОТИ БАРКИИ БА ШАБАКА ВАСЛШУДА ВА ТАҶХИЗОТИ ЗАМИНРАСИИ ТАБИИ ДОШТА (ЛУЛАХОИ ОБ, БАТАРЕЯХО ВА ГАЙРА).
- БО ДАСТОНИ НАМНОК ВА ПОИ ЛУЧ РАСИДАН БА ТАҶХИЗОТИ БАРКИ.
- КАШИДАНИ СИМ БАРОИ АЗ БАРК ЧУДО КАРДАНИ РОЗЕТКА.
- ХОМУШ КАРДАНИ ТАҶХИЗОТИ БАРКИИ ПАЙВАСТШУДА БО ОБ ТУШИТЬ.
- Дастгохро истифода бурдани шахсон (аз жумла кӯдакон)-и имкониятҳои заифи ҷисмонӣ, раванӣ ё зеҳнӣ дошта ё таҷриба ва дониш надошта, агар онҳо таҳти назорат набошанд ё истифодаи дастгохро нафари барои бехатарии онҳо масъул омӯзонида набошад, манъ аст. Барои пешгирии бозӣ бо дастгоҳ, кӯдакон бояд таҳти назорат бошанд.
- Агар дар назди тоба таҷҳизоти маишии барки ба шабака васлшуда, чойгир шуда бошанд (тостерҳо, кахвахурдқунақҳо ва гайра), мувозиб бошед, ки сими онхоро даричаи тафсидаи бухори фишор надода бошад.
- Сарпушро хангоми конфоркаҳои коркардаистода ва хункнашуда, напушед.
- Кабл аз он ки сарпушро қушоед, аз руи он ифлосҳои намнокро тоза кунед.
- Хангоми пухтани гизо бо истифодаи микдори зиёди равған ё чарби эҳтиёти махсус зохир намоед. Дар сурати тафсидани зиёд онҳо метавонанд оташ гиранд.
ДОНЕД! РАВҒАН Ё ЧАРБИИ ОТАШГИРИФТАРО БО ОБ ХОМУШ КАРДАН МУМКИН НЕСТ, ЗАРФИ ОТАШГИРИФТАРО БО САРПУШ ЗИЧ МАХКАМ НАМОЕД!
- ТОБАИ ФУРУЗОНРО БЕ НАЗОРАТ НАГУЗОРЕД. ИН АМАЛ МЕТАВОНАД БА ХОДИСАИ НОХУШ Ё СУХТОР РАСОНАД.
ДАР ХОТИР ДОШТА БОШЕД: ХОДИСОТИ НОХУШИ БЕШТАР ПАХНШУДА, МАРБУТ БА ИСТИФОДАИ ТОБА СУХТАГИИ БАДАН МЕБОШАНД!
Маъмулан онҳо бо сабабҳои зерин руй медаханд:
– хангоми резиши моъеоти чушидаистода;
– дар ҳолате, ки зарфи дар пеш истода чаппа мешавад;
- Эҳтиёткор бошед ва бачагони худро ба назди тобаи коркардаистода, роҳ надихед.
- **ДИККАТ!** БОРГУЗОРИИ ХАДДИ АКСАР БА РУИ МИЗ 10 kg МЕБОШАД.

3 МУШАХАССОТИ ТЕХНИКИ

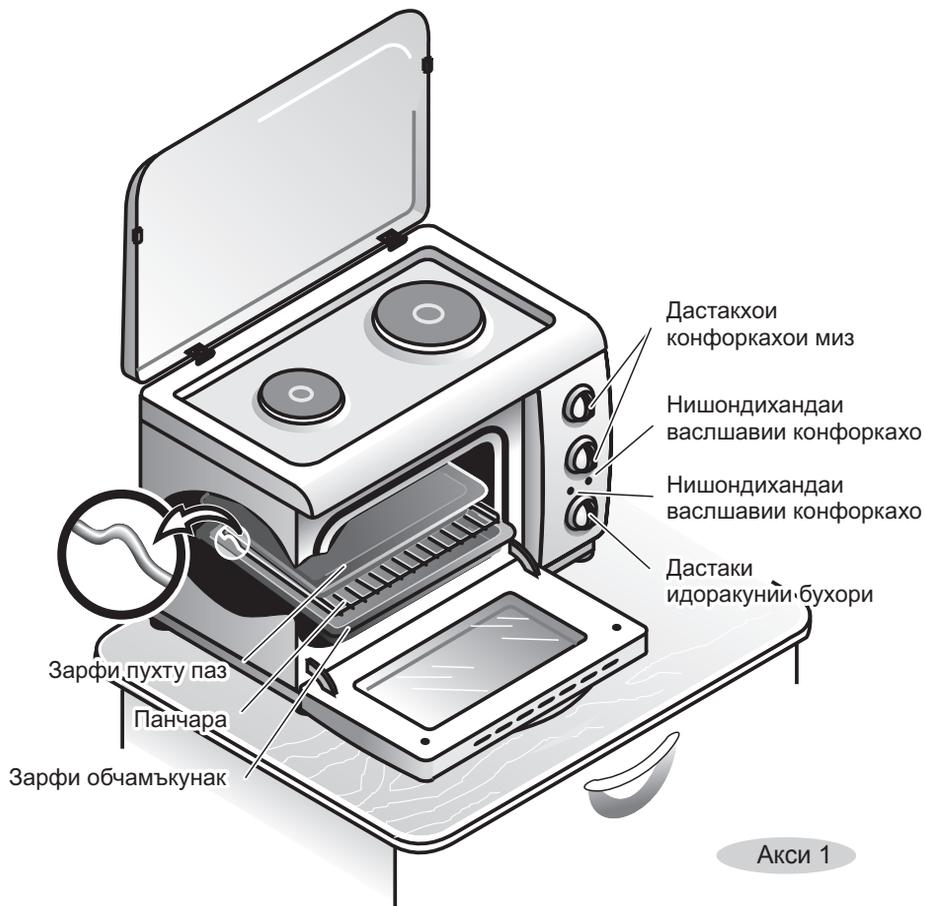
- Тоба барои пухъани таом дар шароити хона пешбини шудааст.
 - Кувваи муқаррарии конфорокаҳои миз дар чараёни 230 V, W:
калони 1200
хурди 1000
 - Кувваи муқаррарии ТЭНҳои бухори дар чараёни 230 V, W:
ТЭН-и болои 400
ТЭН-и поёни 600
ТЭН-грил 800
 - Худуди харорати кори бухори , °C 50-260
 - Хачми муфиди бухори, l 18
 - Њальми шиддати ъадди аќќал , V 220-230
 - Њарики ъадди аќќал, Hz 50
 - Дарачаи бехатари l 1
 - Кувваи муқаррарии истифодашаванда, W 2010-2200
 - Андозаи тоба (пахнои х умк х баланди), см 55 x 37 x 40
 - Вазн, kg, на бештар аз 17,9
 - Миқдори масолеҳи қимматбаҳо, g, Нуқра* 0,68
- *Миқдори масолеҳи қимматбаҳо дар модификатсияҳои асбоб барои модели асбоб муқаррашуда мутобикат мекунад.

4 МУКАМАЛОТ

| | |
|---|---|
| Тоба, адад. | 1 |
| Зарфи пухту паз, адад. | 1 |
| Зарфи обчамъкунак, адад | 1 |
| Панчара, адад. | 1 |
| Почакҳо, адад. | 4 |
| Аксунанда, адад. | 1 |
| Дастуруламали бахрабардори, адад. | 1 |
| Суроѓањои ташкилотњои ваколатдор оиди хизматрасонии техника (рамзи молии «GEFEST»), адад. | 1 |
| Варакаи кафолати, адад. | 1 |
| Бастабанди, адад. | 1 |

5 СОХТ ВА ТАРТИБИ КОР

5.1 СОХТ



5.2 МИЗ

- Дар болои миз 2 конфорка чойгир шудааст, ки харорати тафсидани онҳо бо васлкунакҳои зинадор, ки дар тахтаи идоракуни қарор доранд, танзим карда мешавад. Барои васл кардани конфоркаҳо лозим аст, ки дастаки васлкунакро ба ҳолати речаи марбута тоб диҳед. Дар ин маврид, фурузонаки ихтори васлшавии конфоркаҳо равшан мешавад.
- **ДИККАТ!** БАРОИ ХИФЗИ ШАБАКАИ БАРК АЗ ШИДДАТЁБИ ХАНГОМИ ВАСЛКУНИИ БУХОРИ КАТЪКУНИИ КОНФОРКАИ ХУРДИ МИЗ ПЕШБИНИ ШУДААСТ. Ин маънои онро дорад, ки хангоми истифодаи бухори, конфоркаи катъшуда аз шабакаи барк ҷудо карда мешавад ва дар мавриди васл кардани он гарм намешавад. Фурузонаки ихтори бошад, дар ин ҳолат равшан мемонад. Пас аз муқаррар намудани дастаки речаҳои қорӣи бухори дар ҳолати «0» конфоркаи катъшуда ба шабака васл мешавад.
- Дар ҷадвали 1 оиди интиҳоби речаҳои қорӣи конфоркаҳо тавсияҳо оварда шудаанд.

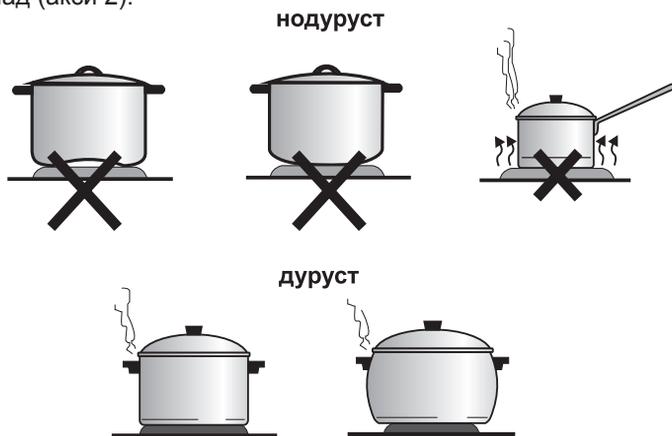
Ҷадвали 1.

| Речаи конфорка | Ҳолати васлкунак | Барои чӣ ва чи метавон пухт |
|---------------------------------------|------------------|---|
| Хомуш аст | “0” | - |
| «Интизори» (гармкунии ҳадди аккал) | “1” | Барои он ки таом сард нашавад |
| Гармкунии суст | “2” | Гармкуни, таомҳои сабзавоти, шавлаҳо. |
| Гармкунии миёна | “3”, “4” | Маҳсулоти макарони, шурбоҳо, картошкаи ҷушонидашуда, мураббо. |
| Гармкунии сахт | “5” | Эскалопоҳо, котлетаҳои буридашуда, картошкаи бирён. |
| Гармкунии ҳадди аксар | “6” | Котлетаҳои гусфанди, лангет, ба ҷушидан расонидан |

- Сохти таркибии васлкунакҳо иҷозат медиҳад, ки конфоркаро бот об додан ба самти ҳам рост ва ҳам чапи рафти ақрабаки соат тоб диҳед. Барои ҳамин, пухтани таомро тавсия мешавад яқубҷора аз ҳолати ҳадди аксари «6» шуруъ кунед. Баъд аз ба ҷуш омадан ё чанде қаблтар зарур аст, ки конфоркаро ба қувваи ҳадди аккал ё миёна гузаронед.
- Қабл аз 5-10 дақиқа то хотимаи пухтан конфоркаро мумкин аст, ки хомуш кунед. Гармии ҷамъшуда имкон медиҳад, ки пуханро тамоми кунед. Дар ин ҳолат, Шумо ҳам барк ва ҳам пулатонро сарфа хоҳед кард.

ТҶ

- **ДОНЕД!** Барои зуд пухтани таом зарф бояд таги хамвор, ки хуб ба конфорка часпад, дошта бошад. Кутри зарф аз кутри конфорка бояд камее калонтар бошад (акси 2).



Акси 2

- Болои конфорка ват аги зарф бояд тоза бошанд. Ифлосии часпида, гармидихиро бисёр кам мекунад.
- Хангоми пухтан зарфро бо сарпуш маҳкам куне два чунин речаро интиҳоб кунед, ки онхоро боз ва маҳкам накунад.
- Истифода аз деги зудпазак ва зарфҳои аз маводи бехтаршудаи гармигузаронанда вақти пухтупазро кам ва неруи барқро сарфа мекунонад.

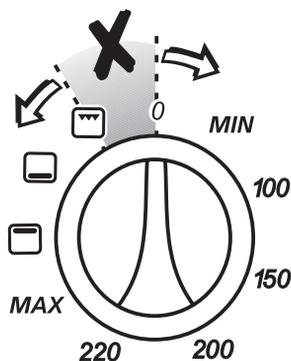
5.3 БУХОРИ

- Бухори барои пухтани маҳсулоти канныди, пухтан ё гарм кардани гушт, парранда, мох ива гайра пешбини шудааст.
Ба мукамалоти бухори дохил мешаванд:
- **Зарфи пухту паз**, барои пухтани, гушт, парранда ва гайра истифода мешаванд.
- **Зарфи обчамъкунанда** барои чамъ кардани равған ва ширае, ки хангоми пухтани таомҳои гушти ва моҳиғи дар панҷара пайдо мешаванд, хизмат мекунад. **Зарфи обчамъкунак барои пухту паз пешбини нашудааст.**
- **Панҷараи** бухори хамчун раф барои гузоштани зарфи пухту паз ва дигар шаклҳои барои пухтани канныди дар сатҳҳои гуногун истифода бурда мешавад. Дар болои он имкони пухтани гушт, парранда, каҷоб ва гайра низ мавҷуд аст.

Речаҳои кори бухори

Рамзҳо:

- “ ○ ” – бухори хомуш карда шудааст;
- “ MIN ” ... “ MAX ” – рамзи танзими харорати тафсиши бухори (ТЭН-ҳои болоию поёни бо доштани харорати додашуда ба таври худкор гарм мекунад.
- “  ” – ТЭН-и болоии бухори васл шудааст;
- “  ” – ТЭН-и поёнии бухори васл шудааст;
- “  ” – ТЭН-грил васл шудааст.
- } Речаҳои танзимнашвандае, ки дар онҳо танзимкунандаи гарми ба ҳолати МАХ дароварда шудааст.



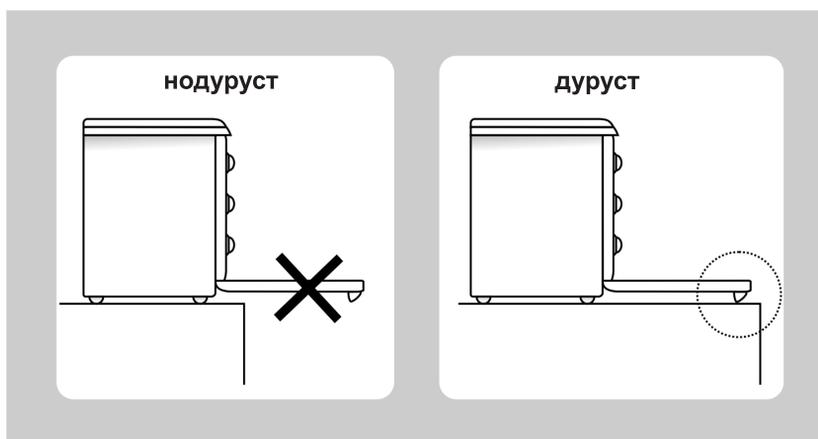
Акси 3

ДИККАТ! ДАСТАКИ ИДОРАКУНИИ БУХОРИРО АЗ ХОЛАТИ «0» **ЛОЗИМ АСТ, ТАНХО МУТОБИКИ РАФТИ САМТИ ХАРАКАТИ СОАТ ТОБ ТОД.** БАЪД АЗ ХОЛАТИ “  ” ТОБ ДОДАНИ МИНБАЪДАИ ДАСТАК **МАНЪ АСТ!** БАРОИ ХОМУШ КАРДАНИ БУХОРИ ДАСТАКРО ЗАРУР АСТ БАР ЗИДДИ ХАРАКАТИ АКРАБАКИ СОАТ БА ХОЛАТИ «0» ТОБ ДОД .

ТJ

6 НАСБ

- **МАНЪ АСТ**, КИ ТОБАИ АЗ БАСТАБАНДИ БОЗ КАРДАШУДАРО АЗ ДАСТАКИ БУХОРИ БАРДОШТА ШАВАД.
- Плита барои рӯи стол ёки ба рӯи ин гуна монанд, дар баландии 850 мм аз фарши ҷойгиршуда, пешбинӣ карда шудааст.
- Тобаро дар сатҳи лакдор ё сатҳи бо маводи зуддаргиранда пушидашудаимебели ошхона (магоъ, когаз ва ба мисли нхо) насб кардан мумкин нест. Мебели назди тоба буда ва хамчунин сачокҳои ошхона, пардаҳо ва ғайра бояд дар фосидаи дур қарор дошта бошанд, ки оташигирии онҳоро истисно қунед.
- Тоба аз девор на камтар аз 80 мм бояд насб шавад.
- Барои пешгирии чаппашавии тобаро мутобиқи акси 4 насб қунед.



Акси 4

Тавозункуни

- Кабл аз васлқуни, бо истифода аз почакҳои танзимқунанда, тобаро ба ҳолати уюқи дароред. Уфуқиятро тавссути вазна ё равгани дар тухмпазак рехташуда, ки дар ҳамаи қанораҳояш баробар паҳн мешавад, санҷидан мумкин аст.

7 ВАСЛКУНИ

- Тоба ба шабакаи баркии 220 -230 В (50 Гц) васл карда мешавад.
- Шохин ва нокили шабака, баъд аз насбкунӣ бояд барои таъмини катъ кардани он дастрас бошанд.
- Тачхизотро тарзе, ки розетка болои минтакаи кори қарор гирифта бошад, мумкин нест, ки ҷой дод.
- Истифода гузаронакҳо, розеткаҳои дукарата ва бештар сурохидошта, ҳамчунин дарозкунакҳои сими барқ иҷозат дода намешавад.
- Кабл аз васлкунӣ усто хатман бояд санчад:
 - Мавҷудияти васлаки дуқутбиро бо сими замини.
 - Оё розетка дар ҷойи дастрас қарор дорад ё не. Тобаи насбшуда дар ҷойи қориаш, онро бояд напушонад.
 - Муқаррар кардани дастакҳои идоракунии тоба дар ҳолати сифр.
- **ДИҚҚАТ!** ПЛИТАҲОИ БО ДАРАҶАИ I ҲИМОЯ АЗ ШИКАСТ БО ҶАРАЁНИ ЭЛЕКТРИКӢ ИҶРО ҚАРДАШУДА, БОЯД БА ВАСЛАКИ ДУҚАБАТӢ БО СИМИ ВАСЛӢ БА ЗАМИН ПАЙВАСТ ҚАРДА ШАВАД.
- **ДИҚҚАТ!** БАӢД АЗ НАСБИ ТОБА ДАР ҶОЯШ ХАТМАН, ҲОЛАТИ СИМИ БАРҚРО САНЧЕД. ОНҲО НАБОЯД БА ДЕВОРИ ҚАҶОИ ТОБА РАСИШ ДОШТА БОШАНД, ЧУНКӢ ХАНГОМИ КОРИ БУҲОРИ ДАР ОНҶО ХАРОРАТИ БАЛАНД ПАЙДО МЕШАВАД, КИ МЕТАВОНАД БА ОНҲО ТАҲРИБ ВОРИД СОЗАД.
- **ДИҚҚАТ!** КАБЛ АЗ ИСТИФОДАИ АВВАЛИН ЗАРУР АСТ, КИ ТАӢИ НИМ СОАТ ҚОНҶОҚАҲОИ МИЗРО БЕДУНИ ҶОБАҶО НАМУДАНИ ЗАРҶ ДАР ҲОЛАТИ ҚУВВАИ ХАДДИ АКҚАЛ (ҲОЛАТИ ДАСТАКИ ИДОРАКУНИ – «1») ВА ТЭНҲОИ БУҲОРИ (ҲОЛАТИ ДАСТАКИ ИДОРАКУНИИ БУҲОРИ – «МАХ») ТАҶСОНДА ШАВАНД. Дар ин маврид бо сабаби сухтани маводи ҳифзкунанда буи сухта мебарояд. Он безарар аст, равзанаи тирезаро кушоед ва зуд ҳаво пок мешавад.

ТJ

8 МАСЛИҲАТҲОИ АМАЛИ

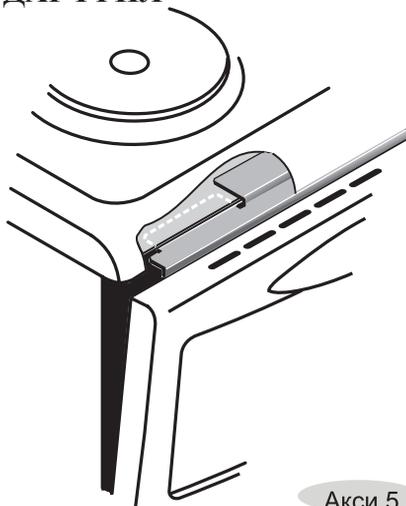
8.1 ОИДИ ПУХТУПАЗ ДАР БУҲОРИ

- Бухори нисбати доштани андозаҳои қучақ наметавонад шохқори қанноди пазад. Вале, дар он мешавад зуд таоми таёрро гарм қард, гушт, паррандаро қабоб қард ё пироги на он қадар қалони лаззиро пухт.
- Баъд аз харид бухори ва тамоми муқаммалот (зарфи пухту паз, зарфи обҷамъкунанда, филтри равған, панҷара, рафҳои телеско)
- Дар дохили бухори набояд зарфҳои зиёдаи ҷо дода шаванд (тухмпазакҳо, деғҳо, шаклҳо барои пухту паз ва гайра).

- Барои тайёр кардани таомњо дар тафдон тавсия дода мешавад:
 - Панъараро ба ошѐнаи дуѐми тафдон аз поѐн њисоб карда гузоштан зарур аст.
 - Агар дар дастури омодакунии таом дастурњои махсус мавъуд набошанд, то гузоштани таѐми омодашаванда тафдонро дар давоми 10-15 даќика бо гузоштани дастаи идоракунии њарорати тафдон дар мавќеи «МАХ» гарм кардан зарур аст.
 - Дари тафдонро кушода, пануси алюминиро бо маводњои омодашаванда ба миѐнаи панъара гузоштан зарур аст. Панус набояд ба девори канорѐ ѐ ќафои тафдон расад.
 - Дари тафдонро пўшида, њарорати барои омодашавѐ заруриро насб кардан зарур аст.
 - Дар охири омодашавии таѐм дари тафдонро кушода, даралъаи омодашавии таѐмро, агар ин мўќобили дастури омодакунии таѐм набошад, тафтиш намоед. Дари тафдонро њангоми омодакунѐ накушоед.
- Ба сифати пухт харорат, ваќт, рафии дуруст интихобшуда ва ҳаҷми махсулот таъсир мерасонанд.
- Барои он ки тиккаи гушут хангоми пухтан хушк нашавад бояд на камтар аз 1 kg вазн жошта бошад.
- Гўштро дар болои паннус ѐ дар дар зарфи њарорат тобовар бо канорњои паст, ѐ бевосита дар болои панъара омода кардан мумкин аст.
- Кангоми пухтани гўшт бевосита дар болои панъара сижњои онро пешакѐ бо равѓани растанѐ равѓан кардан ва дар таѓи он гузоштани зарф барои ѓамъовари равѓан ва шираи хорилъшаванда зарур аст. Кангоми ин панъараро ба ошѐнаи дуѐми тафдон аз поѐн њисоб карда гузоштан зарур аст.
- Барои рох надодан ба ифлосшавии сарпуши тоба аз махсулоте, ки хангоми бирѐнкунии мург ѐ тикќаҳои калони гушти равганин ва хамчунин оби бухор аз бухори пайдо мешаванд, тавсия мешавад, ки сарпуши тоба боз карда гирифта шавад ѐ махсулотро дар дохили фолга бирѐн кунед.

8.2 ОИДИ ПУХТУПАЗ ДАР ГРИЛ

- Кангоми сурхкунии кулќаканд, питса ѐ куймоќ, инчунин порањои буридашудаи гўшт ва парранда грил лавозимоти беъамто маъсуб мешавад.
- Дар грил тостњо барои истеъмољ бо чой ѐ ќаъва ба таври аъло сурх мешаванд.
- Барои омодакунии дар грил панус ѐ зарфи њарораттобоварро ба ошѐнаи дуѐми тафдон аз поѐн њисоб карда, гузоштан зарур аст.
- Хангоми истифодаи грил зарур аст, ки даричаи бухориро боз кунед ва аксунандаро насб кунед (акси 5).
- **ДИККАТ!** ХАНГОМИ ГРИЛИ ВАСЛШУДА КИСМХОИ ДАСТРАС САХТ МЕТАФСАНД. КУДАКОНРО НАЗДИК ШУДАН НАМОНЕД.



Акси 5

9 ХИЗМАТРАСОНИИ ТОБА

9.1 НИГОҲДОРИИ БУХОРИ

- **ДИККАТ!** КАБЛ АЗ ОН КИ ПОККОРИРО ШУРУЪ КУНЕД МИЗРО АЗ ШАБАКАИ БАРК ЧУДО НАМОЕД!
- Бадакаи болоии эмалдор ва шишагии бухориро бо лифи ошпазхона, бо оби гарм ва шуяндаҳо барои зарфҳо шуста, бо матоъи нарм пок кунед.
- Ба дохили дари тафдон ворид шудани об ва моеи шустушӯиро роъ надиъед. Барои шустан аз исфанъи намноки ғилъимшуда истифода намоед.
- Агар дастакҳои ширдониё кушода гирифта шуда бошад, онҳоро аз нав оғишта ва нарм ба ғояш насб кунед.
- Хоаҳои абразивӣ, инчунин моддаҳои, ки **кислотаҳо, воситаҳои хлордошта ва дигар қисматҳои таҷовузкорона доштаро**, ки мумкин бебозгашт ба сатҳ осеб мерасонанд, истифода накунад.
- Поккунандаҳои саҳти харошанда ё симтурҳои оханиро барои тоза кардани шишаи дариҷаи бухори истифода набаред, зеро онҳо болои шиша ро мехарошанд, ки дар натиҷа шиша ба қисмҳо тақсим мешавад.
- Аз руи сатҳи болоии миз маводи рехташуда ва дигар ифлосихоро пок кунед, чунки хангоми хурокпазии баъди онҳо часпида, пок карданашон душвор мешавад.
- **ДИККАТ!** ДАР МОШИНАИ ЗАРФШҶӢ ШУСТАНИ ҚИСМОҲОИ АЛЛЮМИНИЙ ВА РАНГКАРДАИ АСБОБ МАНЪ АСТ.
- Соҳт тозакунии тобаро бо буг пешбини намекунад.

9.2 ТОЗА КАРДАНИ БУХОРИ

- Баъди ҳар дафъае, ки аз бухори истифода мебаред, тавсия мешавад, ки онро шуста, комилан хушк кунед. Аз воситаи маҳсуси азрозоли барои рафъи ҷарбию равған истифода бурдан мумкин аст.
- Хангоми гарм будани бухори тоза кардани он роҳаттар аст. Ифлосихо часпидаро тар карда, тавассути воситаи поккунандаи маводи нарми харошандадор, тоза кардан лозим аст.
- Вакте бухориро мешуед, эҳтиёт кунед, ки зичкунандаи лостикиро хароб накунад.

10 КОРНОШОЯМИИ ЭЪТИМОЛЇ ВА УСУЛЪОИ БАРТАРАФ КАРДАНИ ОНЪО

- Агар, ӯангоми баърабардорӣ аз тальъизот мушкилот ба вуъуд ояд, қабл аз он ки ба ҳадамоти хидматрасонӣ муроғиат намоед, мавридҳои зеринро санҷед:
 1. оё сими барқ бо шохинча ба шабакаи 220 - 230 В (50Гц) васл карда шудааст ё не.
 2. дастақҳои идорақунӣ аз вазъияти сифр озод карда шудаанд ё не
 3. вазъи хомӯшқугақҳои худкор (муъофизатқунандаҳо)-и шабакаи барқтаъминкунии бино дар чӣ ҳолат аст.
- Дар сурати баъд аз санҷишҳои зикршуда, корношоямӣ рафъ нагардад, тальъизотро аз барқ ғудо карда, ба ҳадамоти хизматрасонӣ муроғиат намоед.
- **ДИҚҚАТ!** ӢАМАИ КОРҲОИ МАРБУТ БА БА ТАЪМИРИ ТАЛЪИЗОТ ДАР ДАВРАИ КАФОЛАТӢ ТАНЪО АЗ ЉОНИБИ КОРМАҶДОНИ ҲАДАМОТИ ХИЗМАТРАСОНИӢ АНЉОМ ДОДА МЕШАВАНД. ТАЪМИРҲОИ БАЪДӢ ВА ХИЗМАТРАСОНИРО МЕТАВОНАНД МУТАХАССИСОНИ МУАССИСАҲОИ ВАКОЛАТДОР АМАЛӢ НАМОЯНД.
- ДАР СУРАТИ ТАЪМИРИ ҒАЙРИҲИРФАВӢ ТАЛЪИЗОТ МЕТАВОНАНД МАЪҲАЗИ ҲАТАРИ ҲИДДӢ ШАВАД.

11 ХИЗМАТРАСОНИИ ТЕХНИКИИ

- Хизматрасониҳои техникии лавъ аз ӯониби мутахассисони муассисаҳои ваколатдор тибқи Қоидаҳои амалқунандаи минтақавӣ амалӣ карда мешавад.
- Сахт шуда мондан ва шикоф дар изолясияи сими электриқӣ роҳ дода намешавад.
- Ӣангоми корношоям шудани ноқили таъмини барқ, барои эмин мондан аз хатар, онро бояд истеъсолқунанда ё намояндаи он, ё шахси дорои тахассус иваз намояд.
- Мухлати хидмати тоба – 10 сол муқаррар шудааст, ки баъд аз хотимаи он ба муассисае, ки назорати таҷҳизоти маишии газию барқиро амали меқунанд, барои муайян кардани имқоният ва мухлати тамдиди истиқодаи баъдии тоба ё иваз кардани он муроҷиат карда шавад.

12 ҲАМЉУ НАҚЉ ВА НИҒАҲДОРИ

- Ҳамлу нақли тобаҳо бояд дар бастабандии қорқона, мутобиқи рамзҳои амалқард дар онҳо иҷро шавад.
- Нақлиёт ва анборҳо бояд мизқоро аз таъсири боришот ва таҳриботи механиқи хифз намоянд.
- Тобаҳо бояд дар бастабанди доқили иншооти гармшаванда дар харорати ҳаво аз 5 °С то 40 °С нигоҳдори қарда шаванд.

13 СОКИТ КАРДАН АЗ ИСТИФОДА

- Партовкунии асбобҳо аз ғониби ташкилотҳои ваколатдор оиди мурулӣ ва коркарди техникаи маишӣ тибқи меъёрҳои амалкунанда амалӣ карда мешавад.
- Барои ташреҳи тартиби партовкунии асбоби қўйнашудаи Шумо ба ҳадамоти маъалии хољагии коммуналӣ ё маъмурияти ноҳия мурулӣ кардан зарур аст.
- Пеш аз партовкунии асбобро аз шабакаи барқ ғудо кунед ва нокили барқтаъминкунандаро буред.

14 КАФОЛАТИ ИСТЕҲСОЛКУНАНДА

Уҳдадорихои кафолати мазкур ҳуқуқҳои аз тарафи конун муайяншудаи истеҳсолкунандаро маҳдуд намесозанд.

- Корти кафолат қисми ғудонашавандаи дастури истифода мебошад.
- Санаи истеҳсол ва суроҷаи истеҳсолкунанда (ном ва ҷои ыарордошт)-и дастгоҳ дар корти кафолат ва лавъачаи дар танаи дастгоҳ ширешшуда нишон дода шудааст. Рамзҳои сана: 2 аломат - моҳи истеҳсол, 4 аломат - соли истеҳсол.
- Маълумот дар бораи қабули дастгоҳ дар корти кафолат нишон дода шудааст.
- Мўнлати кафолатноки баърабардории тальғизот аз рўзи фуруш тавассути шабакаҳои тилғоратӣ 2 сол муқаррар карда шудааст ва дар сурати набудани қайд дар бораи фуруш дар дастурамал оиди баърабардорӣ ё корти кафолатӣ, аз санаи истеҳсол, бо истиснои тальғизоте, ки дар хобгоҳҳои умумӣ ва ё дигар макони истифодаи ғамағони насб карда шудааст.
 - Мўнлати кафолатноки баърабардории тальғизоте, ки дар хобгоҳҳои умумӣ ё дигар макони истифодаи ғамағонӣ насб карда шудааст 6 моҳ аз рўзи фуруш ё дар сурати набудани қайд дар дастурамал оиди баърабардорӣ ва корти кафолатӣ аз рўзи истеҳсол муқаррар карда шудааст.
- Таъмири кафолати аз ҷониби мутахассисони ҳадамоти хидматрасони анҷом дода мешавад. Намояндаи ҳадамоти хидматрасони, таъмирро иҷро мекунад, вазифадор аст варакаи қандашавандаи ва замиаи онро ҳонапури намояд.
- **ДИККАТ:** БА МАКСАДИ ПЕШГИРИ АЗ СУИТАФОХУМҲОИ ВОБАСТА БА ХИЗМАТРАСОНИИ КАФОЛАТИ, АЗ ФУРУШАНДА ХОНАПУРИ КАРДАНИ БАНДИ «НОМГУ ВА СУРОҒАИ ХАДАМОТИ ХИЗМАТРАСОНИ»-РО ДАР ВАРАКАИ КАФОЛАТИ ДАР ҚИСМИ «ШАҲОДАТНОМАИ ФУРУШ» -И ТАЛОНҲОИ КАФОЛАТИ ТАЛАБ НАМОЕД.

- Ухдадорихои кафолати дар холатҳои зерин иҷро карда намешаванд:
 - баъд аз фуруши бухори оиди камбуди дар мукамалот;
 - баъд аз фуруши бухори оиди таҳриботи механики, ки бо айби истеъмолкунанда ба амал омадааст;
 - риоя накардани қоидаҳои хамлу накл ва ниғаҳдори;
 - риоя накардани қоидаҳои насб ва баҳрабардори;
 - қушодани қисмҳо ва таъмири миз аз тарафи ашхосе, ки барои ин қор ҳуқуқ надоранд;
 - истифодаи миз ба мақсадҳои тичорати ё дар муассисаҳои ҳуроқи умуми
- Оиди масъалаҳои хизматрасонӣ ва таъмири тағъизот, ҳамчунин баъд аз мӯълати кафолатӣ, зарур аст ба фурушанда ё ба муассисаҳои хизматрасонӣ, ки дар қорти кафолатдиҳанда аз тарафи ӯ нишон дода шудааст мувоҷиҳат қарда шавад.
 Хадамоти хизматрасонии қорҳонаи истеъсолқунанда ба умо қумак меқунанд ва ба ҳаммаи саволҳои қон лъавоб медиҳанд.
Қорҳонаи воҳиди «Гефест-техника»,
 Љумъурии Беларусь, 224002, ш. Брест, қўч. Суворов, 21
 БАРОИ ЧБ - 8(0162)27-68-27; 27-61-01,
 БАРОИ СОИРИ ҚИШВАРХО - +375162 27-68-27; 27-61-01
 e-mail: gt.sa@gefest.org

Чадвали 2

| <i>Ранги тоба</i> | <i>Навъи тоба</i> | |
|-------------------|-------------------|-----------------|
| | ЭП Нс Д 420 | ЭП Нс Д 420 К19 |
| Сафед | ● | |
| Чигариранг | | ● |

MAZMUNY

| | |
|--|-----|
| 1 UMUMY GÖRKEZME | 130 |
| 2 HOWPSUZLYK TALAPLARY | 131 |
| 3 TEHNIKI GÖRKEZIJILER | 133 |
| 4 TOPLUM | 133 |
| 5 GURNAMA WE IŞLEÝIŞ TERTIBI | 134 |
| 5.1 GURNAMA | 134 |
| 5.2 STOL | 135 |
| 5.3 PEÇ | 136 |
| 6 GURNAMA | 138 |
| 7 BIRIKDIRME | 139 |
| 8 AMALY MASLAHATLAR | 139 |
| 8.1 PEÇDE BIŞIRMEK BOÝUNÇA | 139 |
| 8.2 GRILDE TAYÝARLAMAK ÜÇIN | 140 |
| 9 PLITA HYZMAT ETMEK | 141 |
| 9.1 PLITANY IDETMEK | 141 |
| 9.2 PEJI ARASSALAMAK | 141 |
| 10 ÝÜZE ÇYKYP BILÝÄN BOZUKLYKLAR WE OLARY DÜZETME USULLARY | 142 |
| 11 TEHNIKI HYZMAT ETMEK | 142 |
| 12 GÖÇÜRMEK WE SAKLAMAK | 142 |
| 13 UTILIZASIÝA | 143 |
| 14 ÖNDÜRÜJINIŇ KEPILLIGI | 143 |
| PLITA MODELLERIŇ ENJAMLAŞDYRYLŞY GOŞUNDY: KEPILLENDIRIŞ KARTY | 144 |

1 UMUMY GÖRKEZME

Biziň plitalarymyz kämilleşmecligini dowam edýär; häsiýetleri gowulanýar; bezegi täzelenýär; şonuň üçin gollanmadaky suratlar we bellikler Siziň plitaňyzdan bir azajyk tapawutlanyp biler.

- Bu ulanyş boýunça gollanma elektrik (soňra tekstde plita) plitalaryna ЭП Нс Д420 we olaryň modifikasiýasyna degişli bolýar. Plitalar nahary gündelik durmuşy şertlerde bişirmek üçin niýetlenendir.
- Klimatik ýerine ýetirmegiň görnüşi УХЛ 4 ГОСТ 15150-69 boýunça.
- Enjam normatiw-hukuk aktlaryň (NHA) we tehniki normatiw-hukuk aktlaryň (TNHA) talaplaryna laýyklykda sertifikirlenen, olar boýunça hokmany sertifikirlene geçirilen.
- Satyn alanyňyzda daşynyň gabyny aýyryň we önümiň hiç-hili şikessizdigine göz ýetiriň, toplумыň dolydygyna we satýan edara tarapyndan “Satyş şahadatnamasy” we ätiýaçlyk talonyň dogry doldurylandygyny barlaň.
- Elektrik ulgamyň parametrleri UG-da görkezilen parametrlere laýyk gelýändigine göz ýetiriň.
- Laýyk gelmeýändiginde elektrik ulgamynyň gutarnykly işlemegini we rozetkanyň montajyny ýerine ýetirmeli. Elektromontaj işlerini ýaşayan ýeriňizi dolandyran Durmuş-ekspluatasion Hyzmaty ýa-da şu işleri ýerine ýetirmäge hakyna eýe bolan edara ýerine ýetirmeli.
- Önümi ters birikdirilende, tehniki howpsuzlygy berjaý edilmedik ýagdaýynda ol elektrik tok urma, endamyň ýanmaklygyna ýa-da, ýangyna getirip biler.
- Eger şu gollanmany üns bilen okarsaňyz, şu ýüze çykmaz. Şu gollanma plitany oturtma, dogry we howpsuz ulanma we üpjün etme boýunça peýdaly maglumaty içerýär.
- Gollanmany ýygnaп saklaň, ol ýüze çykan soraglary çözmeklige kömek eder.
- Taýýarlaýjy (satyjy) şu aşakdaky ýagdaýlarda jogapkärçiligini çekmeýär (garantiýa möhleti hem şol sanda):
 - Önümiň saklanyşy, gurmasy, birikdirmesi, ulanma şertleri ýa-da önüni alyp bolmaýan ýagdaýlarda (ýangyn, suw joşguny we ş.m.), öý haýwanlaryň, mör-möjekleriň, gemrijileriň täsirleri boýunça görkezmeleri bozulanda;
 - hünärsiz bejeriş netijelerinde.

2 HOWPSUZLYK TALAPLARY

- GURALY TÄJIRÇILIK WE ÖNÜMÇILIK ZOLAKLARYNDA ULANMAGA NIÝETLENEN DÄL.
- Plita sazlanýlýan aýajyklara gurnalmary (topluma girýär).
- **ÜNS BERIŇ!** DEMOJAGY ILKINJI GEZEK AÇANYŇYZDAN ÖŇ ONY OTURDYLJAK OTAGYNDA IŇ AZ DÖRT SAGADYŇ DOWAMYNDA SAKLAMALY.
- **ÜNS BERIŇ:** PLITA TEN ÝANMAKLYKDAN GORAMAGYŇ I KLASSY BOÝUNÇA ÝERINE ÝETIRILLEN WE ÝER BIRIKMESI BAR BOLAN ROZETKA BIRIKDIRILMELI.
- Siziň howpsuzlygyňyzyň üpjün edilmesi üçin ýereçatmasy kesgitlenen elektrotehniki kadalara laýyk gelmeli.
- **ÜNS BERIŇ!** ULANYŞ WAGTYNDA ELÝETERLI BÖLEKLERI GYZYP BILER. GOLAYÝNA ÇAGALARY GOÝBERMÄŇ!
- **ÜNS BERIŇ!** ULANYŞDA DUHOWKA GATY GYZÝAR. GYZGYN HOWA BILEN GYZDYRYLYAN ŞKAFYŇ IÇINDÄKI GYZDYRYJY ELEMENTLERINI ELLEMEKDEN SERESAP BOLUŇ!
- Ýygnaşdyrma we başga arassaçylyk işlerinden öň plitany elektrik ulgamyndan aýyrmak gerekdir.
- Wilkany rozetkadan diňe plitanyň ähli gyzdyryjy elementleri öçürilenden soň çykarmaly.
- Wagtal-wagtal (iň az ýarym ýylda bir gezek) güýç simiň we gazy üpjün edýän maýyşgak şlangyň ýagdaýyny barlaň (11-nji bölümi ser.).

GADAGAN:

- DÖWÜK PLITANY ULANMAK.
- ÝERE BIRIKMESI BOLMADYK PLITALARY ULANMAK.
- STOLY ÝANGYN ŞERTLERINIŇ HAS ÝOKARLANAN ÝERLERINDE GURNAMAK.
- KONFORKALARYNA WE TGEG-LERINE ZEPER ÝETEN PLITALARY ULANMAK (JAÝRYKLAR, DÖWÜKLER, DEFORMASIÝALAR). DEFEKT ÝÜZE ÇYKAN WAGTYNDA HÖKMANY ÝAGDADA PLITANY SETDEN AÝYRMALY WE SERWIS GULLUGYNYŇ USSASYNY DÖWÜLEN ENJAMY ÇALYŞMAK ÜÇIN ÇAGYRMALY.
- PLITANYŇ GOLAYÝNDA TIZ OT DÜŞÝÄN ZATLARY SAKLAMAK (ÝANYAN ZATLAR, AEROZOL, KAGYZ, MATA WE Ş.M).
- PROTIWENE WE GÖZENEGE 3 KG KÖP ZAT ÝÜKLEMEKLIK
- ÖZBAŞDAK PLITADA HAÝSAM BOLSA BIR ABATLAÝYŞ IŞLERINI GEÇIRMEK.
- PLITANY NIÝETLENEN MAKSAT ÜÇIN ULANMAZLYK, JAÝY ÝYLATMAK WE EŞIKLERI GURATMAK ÜÇIN ULANMAKLYK
- IŞLÄP DURAN PLITANYŇ ÝANYNA ÇAGALARY GOÝBERMEK.

TM

- Elektroplita ulanylanda elektro enjamlary ulanmagyň esasy düzgünlerini bilmek we ýerine ýetirmek zerurdyr:

GADAGAN:

- BIR WAGTDA SETE BIRIKDIRILEN ENJAMLARY WE ADATY ÝER BILEN BIRIKÝÄN (SUW TRUBALARY, GYZDYRYJY BATAREÝALAR WE Ş.M.) ENJAMLARY ELLEMEK.
- ELEKTRO ENJAMLARYNY ÖL EL BILEN ÝA-DA AÝAK ÝALAŇAÇ ÝAGDAÝDA ELLEMEK
- WILKANY ROZETKADAN ÇYKARMAK ÜÇIN PROWODDAN ÇEKMEK.
- DARTGYNLYK ASTYNDYDA BOLAN ELEKTROENJAMLARY SUW BILEN ÖÇÜRMEK.
- Fiziki, psihiki ýa-da akyl ukyplary pes adamlaryň (şol sanda çagalaryň) ulanyşy üçin ýa-da olarda bilim ýa-da tejribe bolman ýagdaýynda, eger olar gözegçilik astynda ýa-da olaryň howpsyzlygyna jogapkär adam tarapyndan instruktirlenmedik bolsalar enjam ulanmaklyga niýetlenen däl.
- Çagalar enjam bilen oýnamazlar ýaly gözegçilik astynda bolmaly.
- Eger stoluň ýanynda gündelik durmuşda ulanylýan, sete birikdirilen elektroenjamlar (tosterler, kofeüweýjiler we ş.m.) bar bolsa onda olaryň rowodlarynyň stoluň işleýän konforkasynyň zonasyna düşmezligine we gyzgyn pejiň gapagy bilen gysylmagyna serediň.
- Konforkalar işleýän wagtynda ýa-da olaryň sowamadyk ýagdaýynda gapagyny ýapmaň.
- Gapyny açmazdan öň ony ergin hapalardan arassalamaly.
- **Köp ýagly naharlary bişirilende has-da seresap bolýň. Gyzan ýagdaýynda olara ot düşüp biler.**

BILIŇ! OT DÜŞEN ÝAGY SUW BILEN ÖÇÜRIP BOLMAÝAR, OT DÜŞEN GABY GAPAK BILEN GOWY ÝAPMALY.

- IŞLÄP DURAN PLITANY GÖZEGÇISIZ GOÝMAŇ. BU BETBAGT ÝAGDAÝA ÝA-DA ÝANGYNA GETIRIP BILER.

ÝATDA SAKLAŇ! PLITA BILEN BAGLY IŇ KÖP ÝAÝRAN BETBAGTÇYLYK ÝAGDAÝLARY BU TEN ÝANMALARYDYR.

Adatça olar:

- plitanyň gyzgyn ýerine degeniňde;
- gaýnaýan erginleriň syçramaklygynda; ykjamly boluň we çagaňyzy işleýän plitanyň ýanyna göýbermäň.
- **ÜNS BERIŇ!** STOLA IŇ KÖP ÝÜKLENME 10 kg.

3 TEHNIKI GÖRKEZIJILER

- Plita nahary öý şertlerinde bişirmek üçin niýetlenendir.
- Stoluň konforkalarynyň 230 V, W dartgynlykda nominal kuwwatlylygy

| | |
|------|------|
| uly | 1200 |
| kiçi | 1000 |
- Pejiň TGEГ-leriniň 230 V, W dartgynlykda nominal kuwwatlylygy

| | |
|--------------|-----|
| Ýokarky TGEГ | 400 |
| Aşaky TGEГ | 600 |
| TGEГ-gril | 800 |
- Pejiň işleýiş temperaturasynyň diapazony, °C
- Pejiň ýaramly göwrümi, l
- Nominal dartgynlygyň diapazony, V
- Nominal tizligi, Hz
- Elektro howpsuzlygyň klasy
- Nominal ulanylýan kuwwat, W
- Plitanyň ölçegleri (ini x çuňlugy x beýikligi), cm
- Agramy, kg, köp bolmadyk
- Düzüminde gymmat baha materiallaryň barlygy, g, kümüş* 0,68

* Guralyň modifikasiýalarynyň düzüminde gymmat baha materiallaryň barlygy guralyň görkezilen görnüşine laýyk gelýär.

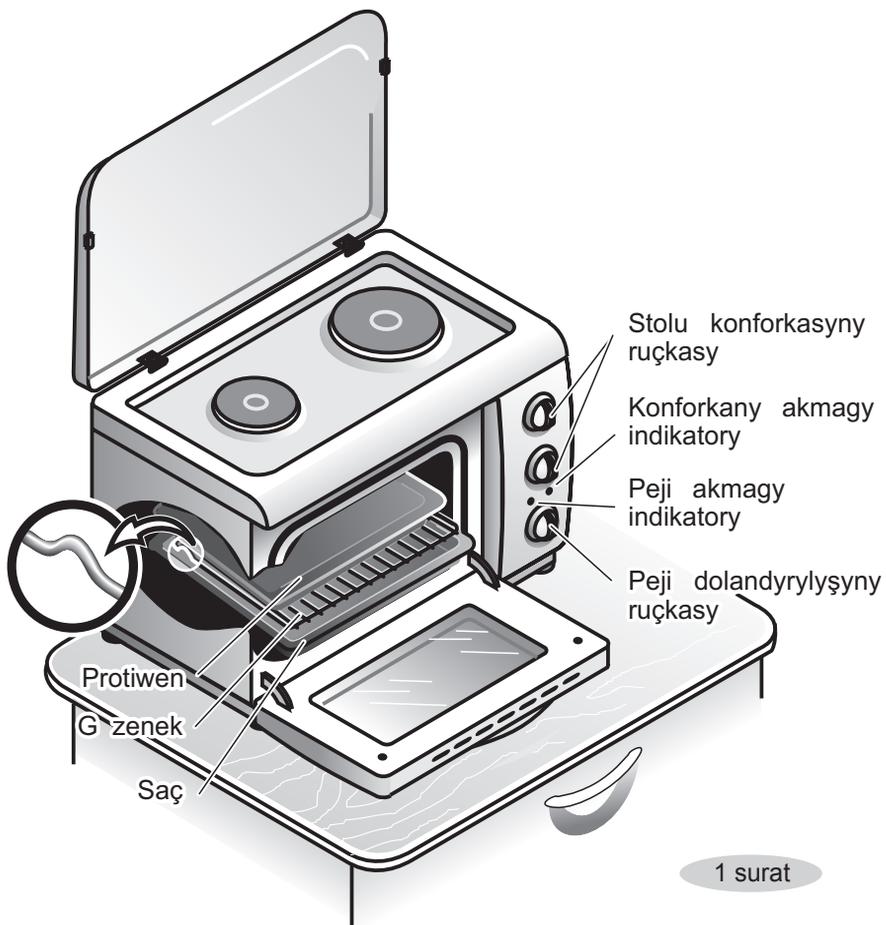
4 TOPLUM

| | |
|---|---|
| Plita , sany. | 1 |
| Protiwen, sany. | 1 |
| Saç, sany. | 1 |
| Gözenek , sany. | 1 |
| Aýajyklar, sany. | 4 |
| Görkeziji , sany. | 1 |
| Ulanyş boýunça gollanma, sany. | 1 |
| Tehnikany hyzmat ediji ygtyýarlandyrylan edaralaryň salgylary (“GEFEST” söwda belgisi), sany. | 1 |
| Kepillik kartasy, sany. | 1 |
| Tara, sany. | 1 |

TM

5 GURNAMA WE İŞLEYİŞ TERTIBI

5.1 GURNAMA



5.2 STOL

- Stolda dolandyryş panelde ýerleşýän, gyzdymagyň temperaturasy basgançak görnüşli geçirijiler tarapyndan sazlanýan 2 konforka gurnalan. Konforkany ýakmak üçin geçiriji ruçkany saýlanan rejime geçirmeli. Bu ýagdaýda konforkanyň ýakylandygyny aňladýan lampajyklar ýanýar.
- **ÜSN BERINI! ELEKTROSETI ZORLUKDAN GORAMAK ÜÇIN PEÇ ÝAKYLANDA STOLUŇ KIÇI KONFORKASYNY BLOGA GOÝMAK GÖZ ÖŇÜNDE TUTULAN.** Bu bolsa peç ulanylanynda blog goýulýan konforka setden öçürilýär, we ol işledilende-de ol gyzmaýar. Bu ýagdaýda konforkanyň işleýşini aňladýan lampajyk ýanýar. Pejiň işleýiş režiminiň ruçkasyny “0” derejede goýulsa, bloga goýulýan konforka täzedan sete birikdiriler.
- 1 tablisada konforkanyň işleýşiniň režimini saýlamaklyk üçin maslahatlar berilen.

1 Tablisa

| Konforkanyň režimi | Geçirijiniň ruçkasynyň ýagdaýy | Näme üçin we näme taýýarlaýarsyňyz |
|-------------------------------|--------------------------------|---|
| Öçürilen | “0” | - |
| «Gyzdyrma» (minimal gyzdyrma) | “1” | Nahar sowamazlygy üçin |
| Pes gyzgynlyk | “2” | Ýylatmak, gök önümlü nahar, kaşalar |
| Aralyk gyzgynlyk | “3”, “4” | Makaron önümleri, çorbalar, gaýnadylan kartoşka, ballar |
| Güýçli gyzgynlyk | “5” | Eskaloplar, dogralan kotletler, gowurlan kartoşka |
| Maksimal gyzgynlyk | “6” | Goýun kotletleri, langet, gaýnama çenli getirmek |

- Geçirijiniň konstruksiyasy konforkany sagadyň diline tarap we sagadyň diliniň tersine tarap towlap ýakmaklyga mümkinçilik berýär. Şonuň üçin nahar bişirmekligi göni maksimal gyzma (“6” dereje) ýagdaýdan başlamak maslahat berilýär. Gaýnandan soň, ýa-da irräk konforkany ortaky ýa-da kiçi gyzma derejesine geçirmek hökmany.
- Taýýarlap bolanyňyzdan 5-10 minut öň konforkany öçürüp bolar. Bar bolan gyzgynlyk nahary bişirip bolmaga ýeter. Bu ýagdaý-da siz elektro energiýany we öz puluňyzy tygşytlarsyňyz.

TM

BILIŇ! Nahary bahym taýýarlamak üçin gabyňzyň düýbi tekiz bolmaly we ol konforkanyň üstüne gowy degip durmaly. Gabyň diametri konforkanyň diametrine deň ýa-da azajyk uly bolmaly. (2 surat)

nädogry



dogry



2 surat

- Konforkanyň üsti we gabyň düýbi arassa bolmaly. Ýapyşan hapa ýylylyk geçirmekligi ep-esli peseldýär.
- Nahar taýýarlanylanda gazanlaryň agzyny gapak bilen ýapyň we olary açmazlyk ýa-da olary otdan aýyrmazlyk üçin laýyk režimi saýlaň.
- Ýylylyk geçirijisi gowulandyrylan materialdan ýasalan gaplary ulanmak nahar taýýarlamagyň möhletini gysgaldar we elektro energiýany tygşytlar.

5.3 PEÇ

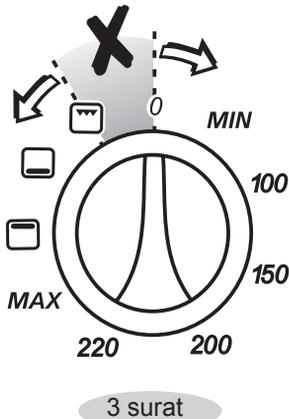
- Peç konditer önümlerini bişirmek, et, guş, balyk we ş.m. zatlary bişirmek ýa-da gyzdyrmak üçin niýetlenen

Pejiň toplumyna girýär:

- **Protiwen** et, guş we ş.m. buglamak üçin niýetlenendir.
- **Saç** gözenekde et we balyk bişirilende akýan ergini yygnamak üçin niýetlenendir. **Saç bişirmek üçin niýetlenen däldir.**
- Pejiň **gözenegi** onda protiweni we beýleki formalary üstünde goýup dürli derejelerde bişirmek üçin niýetlenendir. Onda göni et, guş, kebab we ş.m. hem taýýarlap bolar.

Pejiň işleýiş režimleri alamatlar:

- “ O “ – peç öçürilen;
 - “ MIN “ ... “ MAX “ – pejiň gyzygynlygynyň temperaturasyny sazlaýjy şkala (bellenen temperaturany awtomatik usulda saklap ýokarky we aşaky TGEG-leri gyzdyrýar);
 - “  “ – pejiň ýokarky TGEG ýakylan;
 - “  “ – pejiň aşaky TGEG ýakylan
 - “  “ – TGEG-gril ýakylan.
- } Sazlanmaýan režimler, olarda termo sazlaýjy MAX gurnalan

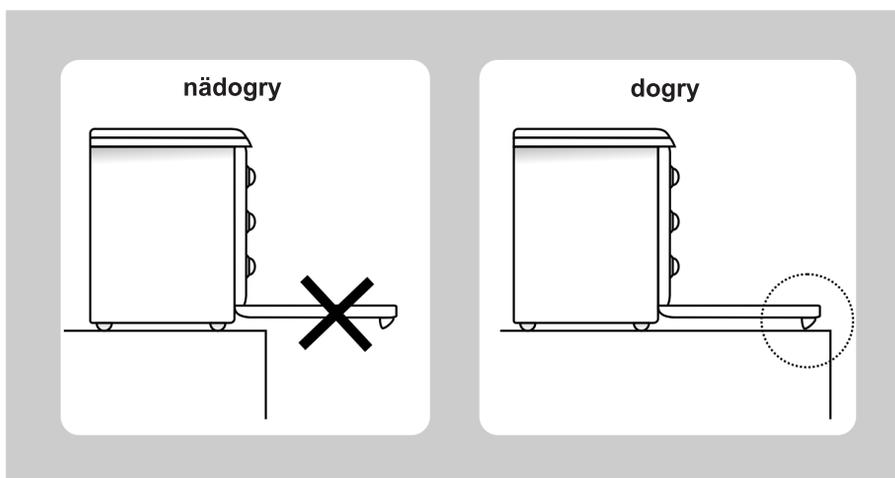


ÜNS BERIŇ! PEJIŇ DOLANDYRYŞ RUÇKASYNY “0” DEREJEDEN **DIŇE SAGADYŇ DILINE TARAP TOWLAP ÝAKMALY. “  “ DEREJEDEN SOŇ RUÇKANY TOWLAMAK **GADAGAN!** PEJI ÖÇÜRMEK ÜÇIN RUÇKANY SAGADYŇ DILINIŇ TERSINE TOWLAP “0” DEREJÄ GETIRMELI.**

TM

6 GURNAMA

- GABY AÇYLAN PLITALARY, PEJIŇ GAPAGYNYŇ SAPYNDAN TUTUP SÜÝREMEK **GADAGAN**.
- Plita stolda ýa-da poldan 850 mm-de bolan meňzeş ýüzünde oturdylmagy üçin niýetlenendir.
- Plitany aşhana mebeliniň laklanan gatlagyda ýa-da tiz ot düşýän materiallary bolan gatlakra (material, klýonka, kagyz we ş.m.) gurnamak gadagan. Plitanyň ýanynda duran mebel şeýle hem aşhana süpürgiji, tutlar we ş.m. zatlar ot düşmezlik üçin howsuz aralykda goýulan bolmaly.
- Plita bilen yzky diwaryň arasy 80 mm az bolmaly däl.
- Ýykylmazlygy üçin plitany 4 surat görkezilişi ýaly edip gurnamaly.



4 surat

Tekizlemek

- Birikdirmezden öň, sazlanýan aýajyklary ulanyp plitany gorizonta goýmaly. Gorizonta gönüligini dereje ýa-da saýyň kömegi bilen bilip bolýar, onda ýag bir gyra üşmân tekiz ýaýramaly.

7 BIRIKDIRME

- Güýç simi 220-230 V (50 Hz) ulgama birikdirilmeli.
- Enjam gurnalandan soň wilka we ulgam simi öçürmek mümkinçiligini üpjün etmek üçin elýeterli bolmalydyr we gyzdyrylmaly däldir.
- Rozetkanyň iş zolagyndan ýokarda bolan ýagdaýynda, enjamy ýerleşdirmäge rugsat berilmeyär.
- Geçirijileri, iki ýa-da köp rozetkalary we uzaldyjylary ulanmak gadagan.
- Birikdirmezden öň ussa hökman balamaga borçly:
 - ýer bilen birleşdirilen iki polýusly rozetkanyň bar bolandygyny;
 - Rozetkanyň elýeterli ýerde ýerleşýändigini. İşlemeli ýerinde goýulan plita onuň öňüni ýapmaly däldir.
 - nol ýagdaýynda desgany dolandyryan tutawaçlarynyň oturtmasyny;
- **ÜNS BERIŇ! ELEKTRIK TOGYŇ ÝARALANMAGYNDAN GORANMA I DEREJE BOÝUNÇA TAÝYARLANAN PLITALAR ÝER BILEN BIRLEŞDIRILEN IKI POLÝUSLY ROZETKA BAGLANMALY.**
- **ÝATDA SAKLAŇ!** PLITANY ÝERINDE GURNALANDAN SOŇ HÖKMANY ÝAGDAÝDA ÝMITLENDIRIJI ŞNURYŇ ÝERLEŞIŞINI BARLAŇ. OL PLITANYŇ YZKY DIWARYNA DEGLMELI DÄLDIR. PLITA IŞLÄN WAGTYNDA OL ÝERDE ULY TEMPERATURA EMELE GELÝÄR WE BU OŇA ZYÝAN GETIRIP BILER!
- **ÜNS BERIŇ! ILKINJI GEZEK ULANMAZDAN ÖŇ ÝARYM SAGADYŇ DOWAMYNDA KONFORKALARY ÜSTÜNDE GAP GOÝMAN MINIMAL KUWWATLYKDA (RUÇKANYŇ GEÇIRIJISINIŇ ÝERLEŞIŞI – “1”) GOÝUP WE PEJIŇ TGEG-NI MAKSIMAL KUWWATLYKDA GOÝUP (PEJI DOLANDYRMAGYŇ RUÇKASYNYNŇ ÝERLEŞIŞI – “MAX”) GYZDYRMALY.**

Bu ýagdaýda konserwasiýa materiallarynyň ýanmagynyň ysynyň peýda bolmagy mümkin. Ol zyýansyzdyr, aýnany açsaňyz ol bahym şemallanylär.

8 AMALY MASLAHATLAR

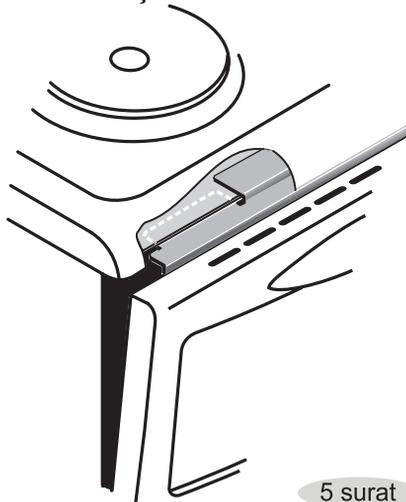
8.1 PEÇDE BIŞIRMEK BOÝUNÇA

- Plita pejiň kiçi görümine laýyklykda, aşpezligiň iň lezzetlisini taýýarlamaklyga bäsdeşlik etmeyär. Ýöne onda taýýar nahary bahym gyzdyryp, ety, guşy daglap ýa-da uly bolmadyk süýji pirogy taýýarlap bolýar.
- Satyn alynandan soň mylaýym sabyn erginli suwda peji we hemme toplumyny (protiwen, saç we pejiň gözenegi) ýuwmaly, soňra bolsa arassalap guraýança süpürmeli.
- Pejiň içinde hiç-hili artykmaç zatlar bolmaly däl (saçlar, gazanlar, tort önümlerini bişirilýän formalar we ş.m.).

- Demojarka naharlary bişirmek üçin, aşakdakylar maslahat berilýär:
 - Gözenegi, aşakdan sanap, birinji tekjä goýmaly.
 - Eger nahary taýýarlamagyň usulynda üýtgeşik görkezme ýok bolsa, demojagy dolandyryjy tutawajyny – “MAX” duruşyna goýup, bişirilýän nahary gurnalmazdan öň, demojagy 10-15 minudyň dowamynda gyzdyrmak zerur.
 - Demojagyň gapysyny açmaly we gözenegiň merkezinde bişirilýän iýmitle alýumin tabany derrew gurnamaly.
 - Demojagyň gapysyny ýapmaly we bişirmek üçin gerek temperaturany goýmaly.
 - Bişirilenden soň, demojagyň gapysyny açmaly we naharyň taýynlygyny barlamaly, eger ol taýýarlanyş usulyna garşy gelmese. Nahar taýýarlanylýan duran wagty, demojagyň gapysyny açmaň.
- Tort önümlerini bişirmekligiň hiline : temperatura, wagt, dogry saýlanan polka we önümiň agramy täsir edip biler.
- Taýýarlanylýanda guramazlygy üçin et bölegi 1 kg az bolmaly däldir.
- Eti demir tabada ýa-da gyalary pes gyzgyna çydamly gapda, hem-de göni gözenegiň üstünde gyzardyp bişirseň bolýar.
- Et göni gözenekde gyzardyp bişirilende, öňünden onuň simlerini ösümlik ýagy bilen çalmak we onuň aşagyna ýagy we çykýan şiräni toplamak üçin, peji gurnamak zerur. Gözenegi, aşakdan sanap, demojagyň ikinji tekjesine gurnamak gerek.
- Plitanyň gapagynyň towuk ýa-da uly ýagly et bölekleri gowrulanda gaty hapalanmazlygy we peçden stola kondensatlaryň akmazlygy üçin plitanyň gapagyny aýyrmak ýa-da önümleri folga dolap gowurmak maslahat berilýär.

8.2 GRILDE TAÝÝARLAMAK ÜÇIN

- Gutap, pissa ýa-da köke, şeýle hem bölekleyik kesilen et we guş biraz gyzardylanda, gril taýsyz peýdaly bolup durýar.
- Çay ýa-da kofe bilen üçin gyzdyrylan çörek, grilda örän oňat gyzardylyp bişirilýär.
- Grilda bişirmek üçin, demir tabany ýa-da gyzgyna çydamly gaby, aşakdan sanap, ikinji tekjä goýmak zerur.
- Gril ulanylýanda pejiň gapagyny çalaja açyp oňa görkezijini goýmak zerurdyr (5 surat)
- **ÜNS BERIŇ!** GRIL ÝANYP DURKAN ELÝETER BÖLEKLERI GATY GYZÝAR. ÇAGALARY GOLAY GÖÝBERMÄŇ.



5 surat

9 PLITA HYZMAT ETMEK

9.1 PLITANY IDETMEK

- **ÜNS BERIŇ:** ÝUWMAZDAN ÖŇ **HÖKMAN** PLITANY ELEKTRO SETDEN AÝYRYŇ!
- Plitanyň emally,aýna, plastmas gatlaryny gubka bilen mylaýym suwda gap ýuwujy serişde bilen ýuwmaly.
- Demojagyň gapagynyň içine suwuň ýa-da ýuwujy serişdeleriň girmegine ýol bermäň. Ýuwmak üçin çygly we öňünden sykylan gubkany ulanyň.
- Eger kranlaryň gulplary öňünden çykardylan bolsa, olary steržene saldamy, urmadan geýmek gerek.
- Abraziw tozlary we ýüze zarar berip bilýän **turşulugy içeryän maddalary, hlory içeryän serişdeleri we başga işeňňir komponentleri** ulanmaň.
- Gyzgyn howa bilen gyzdyrylýan şkaýyň gapy aýnasyny arassalamak üçin gaty abraziw arassalaýjylary ýa-da gaty metal kepçeleri ulanmaly däldir, sebäbi olar aýnanyň üst ýüzüni çyzyp biler we şonuň netijesinde aýna döwülip biler.
- Stoluň üstünde dökülen nahary we beýleki hapalary goýmaň, sebäbi indiki gezek nahar taýýarlanylanda olar ýelmeşip soňra aýyrmak kyn bolýar.
- **ÜNS BERIŇ!** GAP-GAÇ ÝUWÝAN MAŞYŇDA GURALYŇ ALÝUMIN WE BOÝALAN BÖLEKLERINI ÝUWMAK GADAGAN EDILÝÄR.
- Plitany bug bilen arassalamak göz öňünde tutulan däldir.

9.2 PEJI ARASSALAMAK

- Her gezek peji ulananyňyzdan soň ony ýyly suwda ýuwujy serişde bilen ýuwmaly we süpürüp arassalamaly we guratmaly. Ýagy aýyrmak üçin ýörite aerazol serişdelerini ulanmak bolar.
- Peji ol entäk ýylyka ýuwmak has ýeňil. Ýelemeşen hapalary moçalka bilen öllemeli we az abraziw häsiýeti bolan ýuwujy serişdäniň kömegi bilen aýyrmaly.
- Haçanda peji ýuwanyňyzda ägä boluň rezin berkidijä zyýan ýetirmäň.

TM

10 YÜZE ÇYKYP BILÝÄN BOZUKLYKLAR WE OLARY DÜZETME USULLARY

- Eger desgany ulananyňyzda problemalar ýüze çykan bolsa, servis gullugyna ýüz tutmakdan öň şu aşakdakylaryny barlaň:
 1. Wilka bilen güýç siminiň 220 - 230 V (50 Hz) ulgamyna birikdirilenmi;
 2. Dolandyryş gulplary nol ýagdaýyndan çykardylanmy;
 3. Jaýyň elektrik energiýasy bilen üpjün etme sistemasynyň awtomatiki awariýa öçürijileriň (goraýjylaryň) ýagdaýy.
- Eger ýokarda görkezilen barlaglary ýerine ýetirileniňizden soň bozuklygy ýok edip bilmedik bolsaňyz, onda desgany ulgamdan çykaryň we servis gullugyna ýüz tutuň.
- **ÜNS BERIŇ!** DESGANYŇ ULANMAGYNYŇ GARANTIÝA MÖHLETINIŇ DOWAMYNDAÄHLI TÄMIR IŞLERI DIŇE SERWIS GULLUGYNYŇ IŞGÄRLERI TARAPYNDAN ÝERINE ÝETIRILÝÄR. SOŇRAKY TÄMIR WE ÜPJÜN ETME IŞLERINI YGTYÝARLANDYRYLAN EDARALARYŇ HÜNÄRMENLERI ÝERINE ÝETIRIP BILER. KWALIFIKASIÝASYZ ÝERINE ÝETIRILEN TÄMIRINDE DESGA HOWPLULYGYŇ SEBÄBI BOLUP BILER.
- KWALIFIKASIÝASYZ ÝERINE ÝETIRILEN TÄMIRINDE DESGA HOWPLULYGYŇ SEBÄBI BOLUP BILER.

11 TEHNIKI HYZMAT ETMEK

- Plitanyň tehniki üpjünçiligi hereket edýän regional Düzgünlerine laýyklykda ygtyýarlandyrylan edaralaryň hünärmenleri tarapyndan ýerine ýetirilýär.
- Güýç simiň izolýasiýasynda gatamalar we jaýryklar goýberilmeýär.
- Elektrik simi bozulan wagtynda howpsuzlyk maksady bilen ony taýýarlaýyjy ýa-da onuň agenti, ýa-da deň kwalifisirlenen şahys çalyşmaly.
- Plitanyň ulanyş möhleti – 10 ýyl, bu möhlet dolandan soň gündeke durmuşda ulanylýan gaz elektrik enjamlaryna gözegçilik edýän edara, plitanyň soňraky ulanyşa ýarawly möhletini kesgitlemek ýa-da ony çalyşmaklygyň zerurdygyny bilmek üçin ýüz tutmaly.

12 GÖÇÜRMEK WE SAKLAMAK

- Plitany zawod gaplamasynda onda görkezilen manipulýasiýa alamatlarynyň talaplaryna laýyklykda göçürilmelidir.
- Göçürilýän transport we saklawhana plitany atmosfera ygalyndan we mehaniki zeperlerden goramaklygy üpjün etmeli.
- Stollar gaplanan görnüşinde gyzdyrylýan jaýda plýus 5 °C –den plýus 40 °C çenli bolan temperaturada saklanylmaly.

13 UTILIZASIÝA

- Enjamlaryň utilizasiýasy durmuş tehnikany ulanma we gaýtadan işlenme ygtyýarlandyrylan edaralar tarapyndan hereket edýän kadalaryna laýyklykda ýerine ýetirilýär.
- Siziň köne enjamynyň utilizasiýasynyň tertibini anyklamak üçin ýerli kommunal hojalyk gullugyna ýa-da raýon administrasiýasyna ýüz tutmak gerek.
- Utilizasiýasyndan öň enjamy elektrik setinden aýyryň we elektrik simini kesiiň.

14 ÖNDÜRÜJINIŇ KEPILLIGI

Bu kepillik borçnamalary kanun tarapyndan tassyklanan ulanyjynyň hukuklaryny çäklendirmeyär

- Kepillendirilen kartasy ulanyş boýunça gollanmasynyň aýrylmaz bölegidir.
- Enjamyň öndürilen senesi we öndürijiniň salgysy (ady we ýerleşýän ýeri) kepillendirilen kartda we tabličkada görkezilen we enjamyň korpusyna ýelmenen. Senäni aýdyňlaşdyрма: 2 belgi – öndürilen aýy, 4 belgi bolsa – öndürilen ýyly aňladýar.
- Enjamy kabul etme barada maglumat kepillendirilen kartda görkezilen.
- Desgalary ulanma garantiýa möhleti – söwda ulgamy arkaly satyn alma gününden 2 ýyldyr; eger ulanyş gollanmasynda ýa-da garantiýa kartasynda satuw barada belligi ýok bolsa, onda öndürilme gününden, umumy ýaşayyş jaýlarynda ýa-da başga umumy ulanyş ýerlerinde oturdylan desgalary daşary.

Umumy ýaşayyş jaýlarynda ýa-da başga umumy ulanyş ýerlerinde oturdylan desgalaryň garantiýa möhleti – satuw gününden bäri 6 aýdyr; eger ulanyş gollanmasynda ýa-da garantiýa kartasynda satuw barada belligi ýok bolsa, onda öndürilme gününden.

- Kepillik abatlaýyş işleri ygtyýary bolan servis merkeziniň işgärleri tarapyndan ýerine ýetirilýär.

Abatlaýş işi ýerine ýetirýän, servis merkeziniň wekili bölünip alynýan talony we onuň koreşogyny doldurmaga borçludyr.

- **ÜNS BERIŇ:** KEPILLIK ABATLAÝYŞ IŞLERI BILEN BAGLYLYKDA ÝÜZE ÇYKYAN DÜŞÜNÜŞMEZLIKLERI ARADAN AÝYRMAK ÜÇIN SATYJYDAN “SERWIS MERKEZINIŇ ADRESI WE ADY” PUNKTYNDA “SATUW ŞAHADATNAMASY” BÖLÜMINI WE KEPILLIK TALONLARYNYŇ DOLDURYLMAGYNY TALAP EDIŇ.

Plitany satylandan soň toplumlylygy ýa-da mehaniki zeperler baradaky nägilelikler kabul edilmeyär.

- Kepillik borçnamalary şu aşakdaky ýagdaýlarda ýerine ýetirilmeýär:
- satylandan soň ulanyjy tarapyndan tolpum däldigi ýüze çykarylsa;
 - satylandan soň ulanyjynyň günäsi boýunça ýüze çykarylan mehaniki zeperler;
 - göçürmegiň we saklamagyň düzgünleri berjaý edilmese;
 - gurnamanyň we ulanyşyň düzgünleri berjaý edilmese;
 - plitany muňa hukugy bolmadyk adamlar tarapyndan sökmek we abatlamak;
 - stoly kommersiýa maksadynda ýa-da umumy iýmit edaralarynda ulanylsa.
- Desgany üpjün we tämir etme meseleleri boýunça, hem garantiýa güçde bolanda, hem-de onuň möhleti geçende-de, satyja ýa-da onuň tarapyndan garantiýa kartasynda görkezilen servis edaralara ýüz tutmak gerekdir. Öndürijiniň zawodynyň servis gullugy size kömek eder we ähli soraglaryňyza jogap berer.
- “Gefest-tehnika” unitar kärhanasy,**
 Belarus Respublikasy, 224002, Brest ş., Suworow köçesi, 21
 BR ÜÇIN - 8(0162)27-68-27; 27-61-01,
 BEÝLEKI DÖWLETLER ÜÇIN - +375162 27-68-27; 27-61-01
 e-mail: gt.sa@gefest.org

2 tablisa

| <i>Plitanyň reňki</i> | <i>Plitanyň modeli</i> | |
|-----------------------|------------------------|-----------------|
| | ЭП Нс Д 420 | ЭП Нс Д 420 К19 |
| Ak | • | |
| Goňur | | • |

ЗМІСТ

| | |
|--|-----|
| 1 ЗАГАЛЬНІ ВКАЗІВКИ | 146 |
| 2 ВИМОГИ БЕЗПЕКИ | 147 |
| 3 ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ | 149 |
| 4 КОМПЛЕКТНІСТЬ | 150 |
| 5 БУДОВА І ПОРЯДОК РОБОТИ | 150 |
| 5.1 БУДОВА | 150 |
| 5.2 СТІЛ | 151 |
| 5.3 ДУХОВКА | 152 |
| 6 УСТАНОВЛЕННЯ | 154 |
| 7 ПІДКЛЮЧЕННЯ | 155 |
| 8 ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ | 155 |
| 8.1 ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ В ДУХОВЦІ | 155 |
| 8.2 ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ НА ГРИЛІ | 156 |
| 9 ОБСЛУГОВУВАННЯ ПЛИТИ | 157 |
| 9.1 ДОГЛЯД ЗА ПЛИТОЮ | 157 |
| 9.2 ЧИЩЕННЯ ДУХОВКИ | 157 |
| 10 МОЖЛИВІ НЕСПРАВНОСТІ ТА МЕТОДИ ЇХ УСУНЕННЯ | 158 |
| 11 ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ | 158 |
| 12 ТРАНСПОРТУВАННЯ І ЗБЕРІГАННЯ | 158 |
| 13 УТИЛІЗАЦІЯ | 159 |
| 14 ГАРАНТІЇ ВИРОБНИКА | 159 |
| ОСНАЩЕНІСТЬ МОДЕЛЕЙ ПЛИТ | 160 |
| ДОДАТОК: ГАРАНТІЙНА КАРТА | |

1 ЗАГАЛЬНІ ВКАЗІВКИ

Наші плити постійно удосконалюються, поліпшуються їх характеристики, оновлюється дизайн, тому малюнки і позначення у керівництві можуть децю відрізнятись від Вашої моделі.

- Це керівництво з експлуатації поширюється на електроплити (далі по тексту плити) ЭП Нс Д 420 та їх модифікації. Плити призначені для приготування харчових продуктів у побутових умовах.
- Вид кліматичного виконання УХЛ 4 за ГОСТ 15150-69.
- Прилад сертифікований відповідно до вимог нормативних правових актів (НПА) і технічних нормативних правових актів (ТНПА), за якими проведена обов'язкова сертифікація.
- Під час купівлі зніміть пакування та переконайтеся, що виріб не ушкоджено, повністю укомплектовано та торговельною організацією правильно заповнене «Посвідчення продажу» і гарантійні талони.
- Переконайтеся, що параметри електричної мережі відповідають параметрам приладу, зазначеному в НЕ.
- У разі виявлення невідповідності необхідно провести доопрацювання електричної мережі та монтаж розетки. Електромонтажні роботи має виконати ЖЕС за місцем проживання або організація, яка має право на проведення даних робіт.
- Неправильно підключена плита, недотримання правил техніки безпеки можуть призвести до ураження електричним струмом, опіків, пожежі.
- Цього не трапиться, якщо Ви уважно прочитаєте цю настанову. Вона містить важливу інформацію щодо встановлення, правильного та безпечного використання та обслуговування плити.
- Збережіть посібник, він допоможе розв'язати виниклі питання.
- Виробник (продавець) не несе відповідальності (у тому числі і в гарантійний період):
 - за дефекти та пошкодження виробу, що виникли внаслідок порушення вказівок з його зберігання, встановлення, підключення, умов експлуатації, або дії непереборної сили (пожежі, повені тощо), впливу свійських тварин, комах, гризунів;
 - за наслідки, викликані некваліфікованим ремонтом.

2 ВИМОГИ БЕЗПЕКИ

- ПРИБЛАД НЕ ПРИЗНАЧЕНИЙ ДЛЯ ВИКОРИСТАННЯ В КОМЕРЦІЙНИХ І ВИРОБНИЧИХ ЗОНАХ.
- Плиту має бути встановлено на регулюючі ніжки (входять у комплект поставки).
- **УВАГА!** ПЕРЕД ПЕРШИМ УВІМКНЕННЯМ ВИТРИМАТИ ПЛИТУ В ПРИМІЩЕННІ, ДЕ ВОНА БУДЕ ВСТАНОВЛЕНА, НЕ МЕНШЕ ЧОТИРЬОХ ГОДИН.
- **УВАГА:** ПЛИТУ ВИКОНАНО ЗА І КЛАСОМ ЕЛЕКТРОБЕЗПЕКИ, ЇЇ ПОТРІБНО ПІДКЛЮЧАТИ ДО РОЗЕТКИ, ЩО МАЄ ЗАЗЕМЛЕННЯ!
- Для забезпечення вашої безпеки заземлення повинно відповідати встановленим електротехнічним нормам.
- **УВАГА!** ДОСТУПНІ ЧАСТИНИ ПІД ЧАС ЕКСПЛУАТУВАННЯ МОЖУТЬ БУТИ РОЗПЕЧЕНІ. НЕ ДОПУСКАЙТЕ ДО ПРИБЛАДУ ДІТЕЙ.
- **УВАГА!** ПІД ЧАС ЕКСПЛУАТУВАННЯ ПРИБЛАД РОЗІГРІВАЮТЬ. УНИКАЙТЕ ДОТИКУ ДО НАГРІВАЛЬНИХ ЕЛЕМЕНТІВ УСЕРЕДИНИ ДУХОВКИ.
- Перед початком прибирання та інших робіт з догляду плити необхідно відключити від електричної мережі.
- Витягати вилку з розетки можна тільки після вимикання всіх нагрівальних елементів плити.
- Періодично (не рідше одного разу на півроку) перевіряйте стан шнура живлення (див. розділ 11).

ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ:

- КОРИСТУВАТИСЯ НЕСПРАВНОЮ ПЛИТОЮ.
- КОРИСТУВАТИСЯ ПЛИТОЮ БЕЗ ЗАЗЕМЛЕННЯ.
- ВСТАНОВЛЮВАТИ ПЛИТУ У МІСЦЯХ З ПІДВИЩЕНИМ РИЗИКОМ ПОЖЕЖНОЇ НЕБЕЗПЕКИ.
- КОРИСТУВАТИСЯ ПЛИТОЮ, ЩО МАЄ ПОШКОДЖЕННЯ (ТРИЩИНИ, ВІДКОЛИ, ДЕФОРМАЦІЇ) КОНФОРОК І ТЕНІВ. У РАЗІ ПОЯВИ ДЕФЕКТУ ПЛИТУ НЕОБХІДНО ВІДІМКНУТИ З МЕРЕЖІ Й ВИКЛИКАТИ МАЙСТРА СЕРВІСНОЇ СЛУЖБИ ДЛЯ ЗАМІНИ НЕПРИДАТНИХ ДЕТАЛЕЙ.
- ЗБЕРІГАТИ БІЛЯ ПЛИТИ ЛЕГКОЗАЙМИСТІ ПРЕДМЕТИ (ГОРЮЧІ РЕЧОВИНИ, АЕРОЗОЛІ, ПАПІР, ГАНЧІРКИ І Т.І.).
- НАВАНТАЖУВАТИ ДЕКО ТА РЕШІТКУ ДУХОВКИ МАСОЮ БІЛЬШ 3 kg.
- САМОСТІЙНО ЗДІЙСНЮВАТИ БУДЬ-ЯКИЙ РЕМОУНТ ПЛИТИ.
- ВИКОРИСТОВУВАТИ ПЛИТИ НЕ ЗА ПРИЗНАЧЕННЯМ, ДЛЯ ОБІГРІВУ ПРИМІЩЕННЯ, СУШІННЯ БІЛИЗНИ.
- ДОПУСКАТИ ДІТЕЙ ДО ПРАЦЮЮЧОЇ ПЛИТИ.

- Під час використання електроплити необхідно знати і виконувати основні правила поводження з електроприладами:

ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ:

- ОДНОЧАСНО ТОРКАТИСЯ ДО ПРИЛАДІВ, УВІМКНЕНИХ У МЕРЕЖУ, І ПРИСТРОЇВ ІЗ ПРИРОДНИМ ЗАЗЕМЛЕННЯМ (ВОДОГІННИМ ТРУБАМ, БАТАРЕЯМ ОПАЛЕННЯ ТОЩО).
- ТОРКАТИСЯ ДО ПРИЛАДІВ МОКРИМИ РУКАМИ АБО ПЕРЕБУВАЮЧИ БОСОНІЖ.
- ТЯГНУТИ ДРІТ, ЩОБ ДІСТАТИ ВИЛКУ З РОЗЕТКИ.
- ГАСИТИ ВОДОЮ ЕЛЕКТРОПРИЛАДИ, ЩО ЗНАХОДЯТЬСЯ ПІД НАПРУГОЮ.
- Прилад не призначений для використання особами (включаючи дітей) зі зниженими фізичними, психічними чи розумовими здібностями або при відсутності у них відповідного досвіду та знань, якщо вони не знаходяться під контролем або не проінструктовані про використання приладу особою, відповідальною за їх безпеку.
Діти повинні перебувати під наглядом для недопущення гри з приладом.
- Якщо поряд з плитою знаходяться побутові електроприлади, підключені до мережі (тостери, кавниці тощо), необхідно слідкувати, щоб їх дрід не потрапив до зони працюючих конфорок столу або не був затиснутий гарячими дверцятами духовки.
- Не закривайте кришку за наявності працюючих конфорок або тих, що ще не охололи.
- Перш ніж відкривати кришку, потрібно видалити з неї рідкі забруднення.
- Особливу обережність виявляйте під час приготування страв з великою кількістю жиру чи олії. Надмірно нагріті вони легко займаються.
ЗНАЙТЕ: НЕ МОЖНА ГАСИТИ ОЛІЮ АБО ЖИР, ЩО ЗАЙНЯЛИСЯ, ВОДОЮ. ПОСУД З ВОГНЕМ ПОТРІБНО ЩІЛЬНО НАКРИТИ КРИШКОЮ!
- НЕ ЗАЛИШАЙТЕ УВІМКНЕНУ ПЛИТУ БЕЗ НАГЛЯДУ. ЦЕ МОЖЕ СТАТИ ПРИЧИНОЮ НЕЩАСНОГО ВИПАДКУ АБО ПОЖЕЖІ.
ПАМ'ЯТАЙТЕ: НАЙБІЛЬШ ПОШИРЕНИМИ НЕЩАСНИМИ ВИПАДКАМИ, ПОВ'ЯЗАНИМИ З ПЛИТОЮ, Є ОПІКИ!
Зазвичай вони відбуваються:
 - через дотик до гарячих частин плити;
 - через розпльскування киплячих рідин.Будьте обережними та не допускайте дітей до працюючої плити.
- **УВАГА!** МАКСИМАЛЬНЕ НАВАНТАЖЕННЯ НА ВАРИЛЬНУ ПОВЕРХНЮ 10 kg!

3 ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Пливу призначено для приготування їжі в домашніх умовах.
 - Номінальна потужність конфорок столу з напругою 230 V, W:
 - великої 1200
 - малої 1000
 - Номінальна потужність ТЕНів духовки з напругою 230 V, W:
 - верхній ТЕН 400
 - нижній ТЕН 600
 - ТЕН-гриль 800
 - Діапазон температур роботи духовки, °C 50-260
 - Корисний об'єм духовки, l 18
 - Діапазон номінальних напруг, V 220-230
 - Номінальна частота, Hz 50
 - Клас енергобезпеки I
 - Номінальна споживана потужність, W 2010-2200
 - Розміри плити (ширина x глибина x висота), cm 55 x 37 x 40
 - Маса, kg, не більш 17,9
 - Вміст дорогоцінних матеріалів, g, срібло* 0,68
- * Вміст дорогоцінних матеріалів в модифікаціях приладу відповідає вказаному для моделі приладу.

- Показники енергетичної ефективності варильної поверхні плит:

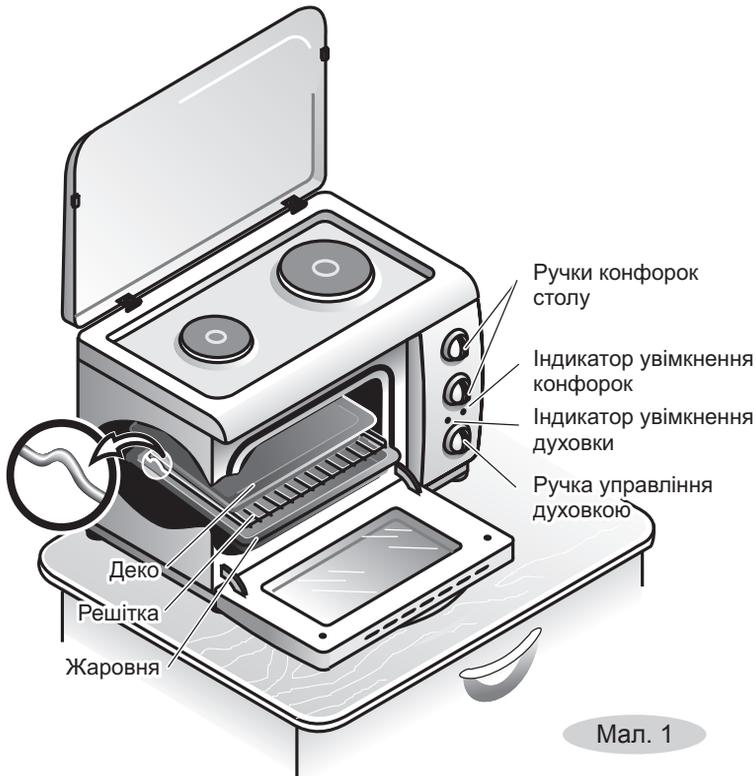
| Параметри | Позначення, одиниця виміру | Значення |
|--|---|---------------------------|
| Моделі плит | | 420 |
| Тип варильної поверхні | | електричний |
| Кількість зон та/або площин для приготування їжі | | 2 |
| Технологія нагріву | | суцільні поверхні (плити) |
| Діаметр корисної площі поверхні на зону приготування їжі | Ø, cm | ліва 14,5 права 18 |
| Споживання енергії на зону або площину для приготування їжі з розрахунку на кілограм | EC _{electric cooking} [?] W•h/kg | <195 |
| Споживання енергії на варильну поверхню з розрахунку на кілограм | EC _{electric hob} [?] W•h/kg | <195 |

4 КОМПЛЕКТНІСТЬ

| | |
|---|---|
| Плита, шт. | 1 |
| Деко, шт. | 1 |
| Жаровня, шт. | 1 |
| Решітка, шт. | 1 |
| Ніжки, шт. | 4 |
| Відбивач, шт. | 1 |
| Керівництво з експлуатації, шт. | 1 |
| Адреси вповноважених організацій з обслуговування техніки (товарний знак «GEFEST»), шт. | 1 |
| Гарантійна карта, шт. | 1 |
| Тара, шт. | 1 |

5 БУДОВА І ПОРЯДОК РОБОТИ

5.1 БУДОВА



Мал. 1

5.2 СТІЛ

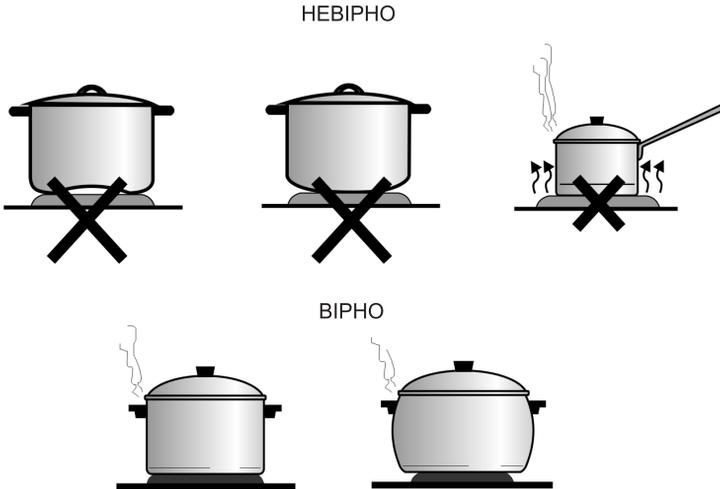
- На столі встановлені 2 конфорки, температура нагріву яких регулюється ступінчастими перемикачами, розташованими на панелі управління. Для увімкнення конфорки необхідно ручку перемикача встановити у положення, відповідне необхідному режиму. При цьому загориться сигнальна лампочка увімкнення конфорок.
- **УВАГА!** ДЛЯ ЗАПОБІГАННЯ ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ ВІД ПЕРЕВАНТАЖЕННЯ ПІД ЧАС РОБОТИ ДУХОВКИ ПЕРЕДБАЧЕНО БЛОКУВАННЯ МЕНШОЇ КОНФОРКИ СТОЛУ. Це означає, що під час користування духовкою блокуюча конфорка вимикається від мережі, і при її увімкненні нагрівання не відбувається. Сигнальна лампочка включення конфорок при цьому горить. Після встановлення ручки режимів роботи духовки в положення “0” блокуюча конфорка знову підключиться до мережі.
- У таблиці 1 наведені рекомендації щодо вибору режимів роботи конфорок.

Таблиця 1.

| Режим конфорки | Положення ручки перемикача | Для чого та що готувати |
|---------------------------------------|----------------------------|--|
| Вимкнено | “0” | - |
| «Томління» (мінімальне нагрівання) | “1” | Щоб страва не остигла |
| Слабке нагрівання | “2” | Підігрівання, овочеві страви, каші |
| Середнє нагрівання | “3”, “4” | Макаронні вироби, супи, варена картопля, варення |
| Сильне нагрівання | “5” | Ескалопи, рублені котлети, смажена картопля |
| Максимальне нагрівання | “6” | Котлети з баранини, лангет, доведення до кипіння |

- Конструкція перемикачів дозволяє вмикати конфорку як за, так і проти годинникової стрілки. Тому приготування їжі рекомендується починати відразу на максимальній потужності з положення «6». Після того, як закипить, або трохи раніше, необхідно переключити конфорку на мінімальну або середню потужність.
- За 5-10 хвилин до закінчення приготування конфорку можна вимкнути. Набраного тепла вистачить для завершення приготування. При цьому Ви заощаджуєте електроенергію та свої гроші.

- **ЗНАЙТЕ!** Для швидкого приготування їжі посуд повинен мати плоске дно, що добре прилягає до поверхні конфорки. Діаметр посуду повинен дорівнюватися або бути набагато більше діаметра конфорки (мал. 2).



Мал. 2

- Поверхня конфорок та піддону посуду повинна бути чистою. Бруд, який прикипів, значно зменшує теплопередачу.
- Під час приготування накривайте каструлі кришками та обирайте такий режим, щоб не потрібно було їх відкривати або знімати.
- Користування скороварками та посудом з поліпшених теплопровідних матеріалів скоротить час приготування та заощадить електроенергію.

5.3 ДУХОВКА

- Духовка призначена для випікання кондитерських виробів, приготування або розігріву м'яса, птиці, риби тощо.

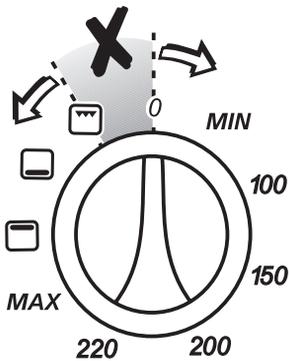
До приладдя духовки входять:

- **Деко**, призначений для випічки кондитерських виробів, запікання м'яса, птиці тощо.
- **Жаровня** служить для збирання жиру і соку, що виділяються під час приготування м'ясних і рибних страв на решітці. **Жаровня не призначена для випічки.**
- **Решітка** духовки, використовується як полиця для встановлення деко та інших форм для випічки на різних рівнях. На ній можна безпосередньо готувати м'ясо, птицю, шашлик тощо.

Режими роботи духовки

Символи:

- “ 0 ” – духовка вимкнена;
 – шкала регулювання температур нагрівання духовки
 “ MIN ” ... “ MAX ” (нагрівають верхній і нижній ТЕН з автоматичною підтримкою даної температури);
- “  ” – увімкнений верхній ТЕН духовки;
 “  ” – увімкнений нижній ТЕН духовки;
 “  ” – увімкнений ТЕН-гриль.
- } Нерегульовані режими, під час роботи яких терморегулятор налаштований на MAX



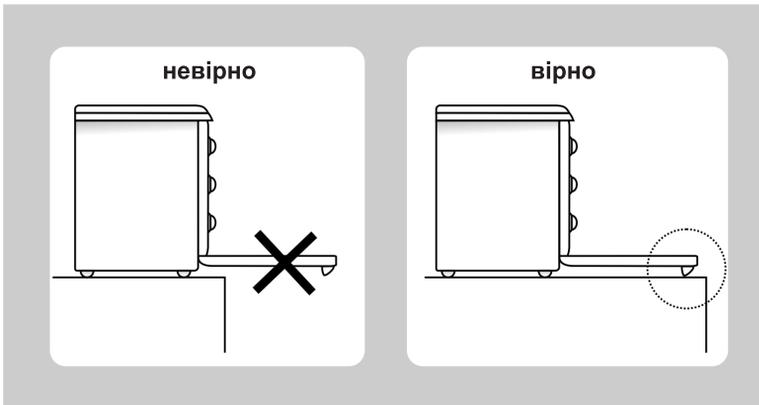
Мал. 3

УВАГА! Ручку управління духовки з положення “0” **НЕОБХІДНО ВМИКАТИ ТІЛЬКИ ЗА ГОДИННИКОВОЮ СТІЛКОЮ.** ПІСЛЯ ПОЛОЖЕННЯ “  ” ПОДАЛЬШЕ ПОВЕРТАННЯ РУЧКИ **ЗАБОРОНЕНО!** ДЛЯ ВИМКНЕННЯ ДУХОВКИ РУЧКУ НЕОБХІДНО ПОВЕРНУТИ ПРОТИ ГОДИННИКОВОЇ СТІЛКИ ДО ПОЛОЖЕННЯ «0».

UA

6 УСТАНОВЛЕННЯ

- **ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ** РОЗПАКОВАНУ ПЛИТУ ПЕРЕНОСИТИ ЗА РУЧКУ ДВЕРЦЯТ ДУХОВКИ.
- Плита призначена для встановлення на стіл або іншу подібну поверхню, розміщену на висоті більше 850 мм від підлоги.
- Забороняється встановлювати плиту на лаковану поверхню кухонних меблів або покриту легкозаймистими матеріалами (матерія, церата, папір і т.д.). Меблі, що знаходяться поруч із плитою, а також кухонні рушники, штори та т.п. мають знаходитися на безпечній відстані, щоб уникнути їхнього спалахнення.
- Плита повинна стояти від поверхні стін не менш ніж за 80 мм.
- Щоб уникнути перекидання, плиту необхідно встановлювати як зображено на мал. 4.



Мал. 4

Вирівнювання

- Перед підключенням, використовуючи регульовальні ніжки, виставити плиту по горизонталі. Горизонтальність можна перевірити рівнем або за допомогою сковороди, жир на якій повинен розтікатися рівномірно, не накопичуючись з краю.

7 ПІДКЛЮЧЕННЯ

- Плита підключається до мережі 220-230 V (50 Hz).
- Вилка та мережний шнур після установки приладу мають бути доступні для забезпечення можливості відключення та не піддаватися нагріванню.
- Не допускається розміщати прилад так, щоб розетка знаходилася над робочою зоною.
- Не допускається використання перехідників, подвійних і більше розеток і подовжувачів.
- Перед підключенням майстер зобов'язаний перевірити:
 - наявність двополюсної розетки із заземлюючим контактом;
 - розташування розетки в легкодоступному місці. Поставлена на робоче місце плита не повинна її закривати;
 - установлення ручок керування плити в нульове положення.
- **УВАГА!** ПЛИТИ, ВИКОНАНІ ЗА І КЛАСОМ ЗАХИСТУ ВІД УРАЖЕННЯ ЕЛЕКТРИЧНИМ СТРУМОМ, ПОВИННІ ВМИКАТИСЯ ДО ДВОПОЛЮСНОЇ РОЗЕТКИ ІЗ ЗАЗЕМЛЮЮЧИМ КОНТАКТОМ!
- **ПАМ'ЯТАЙТЕ:** ПІСЛЯ УСТАНОВЛЕННЯ ПЛИТИ НА МІСЦЕ ОBOB'ЯЗКОВО ПЕРЕВІРТЕ ПОЛОЖЕННЯ ШНУРА ЖИВЛЕННЯ. ВІН НЕ ПОВИНЕН ТОРКАТИСЬ ЗАДНЬОЇ СТІНКИ ПЛИТИ. ПІД ЧАС РОБОТИ ДУХОВКИ ТАМ ВИНИКАЄ ВИСОКА ТЕМПЕРАТУРА, ЯКА МОЖЕ ЙОГО ПОШКОДИТИ.
- **УВАГА!** ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ НЕОБХІДНО ПРОТЯГОМ ПІВГОДИНИ ПРОГРІТИ КОНФОРКИ СТОЛУ БЕЗ УСТАНОВЛЕННЯ ПОСУДУ НА МІНІМАЛЬНІЙ ПОТУЖНОСТІ (ПОЛОЖЕННЯ РУЧКИ ПЕРЕМИКАЧА – «1») І ТЕНИ ДУХОВКИ НА МАКСИМАЛЬНІЙ ПОТУЖНОСТІ (ПОЛОЖЕННЯ РУЧКИ УПРАВЛІННЯ ДУХОВКИ – «МАХ»).
- При цьому може з'явитися запах від вигорання консерваційних матеріалів. Він нешкідливий, відкрийте квартиру, і все швидко провітриться.

UA

8 ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ

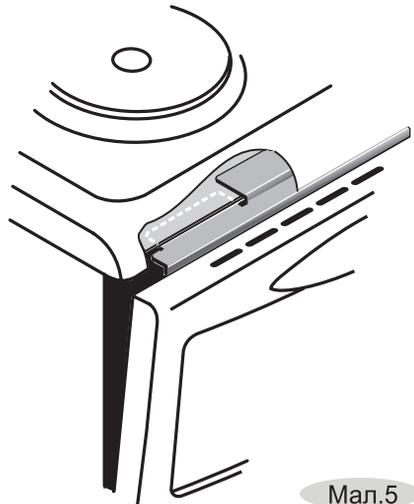
8.1 ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ В ДУХОВЦІ

- Плита не претендує на приготування кулінарних шедеврів через свої невеликі розміри. Проте в ній можна швидко розігріти вже готову страву, засмажити м'ясо, птицю або спекти невеликий смачний пиріг.
- Після купівлі плити духовку та весь комплект (деко, жаровню і решітку) потрібно вимити теплим мильним розчином, потім протерти начисто та просушити.
- У духовці не повинно бути жодних зайвих предметів (сковорідок, каструль, форм для випічки тощо).

- Для приготування блюд у духовці рекомендується:
 - установити решітку на першу полицю, уважаючи знизу.
 - Якщо в рецепті немає особливих вказівок, то до установки блюда, що готується, необхідно прогріти духовку впродовж 10-15 хвилин, установивши ручку керування духовкою в положення «МАХ».
 - Відкрити дверцята духовки і швидко встановити алюмінієве деко з продуктами, що готуються, посередині решітки. Деко не повинне впиратися в бічну або задню стінку духовки.
 - Закрити дверцята духовки і встановити необхідну температуру приготування.
 - У кінці приготування відкрити дверцята духовки і перевірити готовність блюда, якщо це не суперечить рецепту. Не відкривайте дверцята духовки під час приготування.
- На якість випічки впливає: температура, час, правильно обрана полиця і вага виробу.
- Шматок м'яса, щоб він не пересушився під час приготування, повинен мати вагу не менш 1 kg.
- Запекати м'ясо можна на деку або в жаростійкій посуді з низькими краями, або безпосередньо на решітці.
- При запіканні м'яса прямо на решітці необхідно попередньо змастити її пруті рослинним маслом і встановити під нею жаровню для збору жиру і соку, що виділяється. При цьому решітку слід установлювати на другу полицю духовки, уважаючи знизу.
- Щоб уникнути зайвого забруднення кришки плити продуктами, що виділяються під час смаження курки або великих шматків жирного м'яса, а також протікання конденсату з духовки на поверхню столу, рекомендується знімати кришку плити або смажити продукти загорнутими у фольгу.

8.2 ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ НА ГРИЛІ

- Гриль незамінний при підрум'янюванні готового пирога, піци або пампушок, а також нарізаного шматками м'яса і птиці.
- На грилі відмінно запікаються тости до чаю або кави.
- Для приготування на грилі деко або жаростійкий посуд слід установлювати на другу полицю, уважаючи знизу.
- Під час користування грилем необхідно відкрити дверцята духовки і вставити відбивач (мал.5).
- **УВАГА! ПРИ УВІМКНЕНОМУ ГРИЛІ ДОСТУПНІ ЧАСТИНИ ДУЖЕ НАГРІВАЮТЬСЯ. НЕ ДОПУСКАЙТЕ ДІТЕЙ БЛИЗЬКО.**



Мал.5

9 ОБСЛУГОВУВАННЯ ПЛИТИ

9.1 ДОГЛЯД ЗА ПЛИТОЮ

- **УВАГА! ПЕРЕД ТИМ, ЯК МИТИ, ОБОВ'ЯЗКОВО ВІДІМKNІТЬ ПЛИТУ ВІД ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ!**
- Емальовані, скляні та пластмасові поверхні плити варто мити м'якою тканиною, теплою водою із мийним засобом для посуду.
- Не допускайте влучення води та мийного засобу всередину дверцят духовки. Для миття використовуйте вологу, попередньо віджату губку.
- Зняті ручки кранів необхідно встановити на стрижень поволі, без ударів.
- Не застосовуйте абразивні порошки, а також речовини, що містять кислоти, **хлорвмісні засоби та інші агресивні компоненти**, які можуть необоротно пошкодити поверхні.
- Не використовуйте шорсткі абразивні чистильні засоби або жорсткі металеві скребки для чищення скла дверей, бо вони можуть подряпати поверхню, що призведе до подрібнювання скла.
- Не залишайте пролиту їжу та інші забруднення на поверхні столу, тому що під час наступного готування вони прикиплять, та їх буде складно видалити.
- **УВАГА! ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ МИТИ В ПОСУДОМИЙНІЙ МАШИНІ АЛЮМІНІЄВІ ТА ФАРБОВАНІ ДЕТАЛІ ПРИЛАДУ.**
- КОНСТРУКЦІЯ НЕ ПЕРЕДБАЧАЄ ОЧИЩЕННЯ ПЛИТИ ПАРЮЮ.

9.2 ЧИЩЕННЯ ДУХОВКИ

- Кожного разу після користування духовкою її необхідно вимити теплою водою з м'яким засобом, протерти начисто і просушити. Можна застосовувати спеціальний аерозольний засіб для видалення жиру.
- Значно легше мити духовку, поки вона є ще теплою. Забруднення, які прикипили, потрібно розмочити мочалкою та видалити за допомогою засобу для чищення зі слабкою абразивною дією.
- Коли миєте духовку, будьте акуратні - не пошкодьте гумове ущільнення.

10 МОЖЛИВІ НЕСПРАВНОСТІ ТА МЕТОДИ ЇХ УСУНЕННЯ

- При виникненні проблем під час експлуатації приладу, перш ніж звертатися в сервісну службу, перевірте наступне:
 1. підключення шнура живлення з вилкою до мережі 220 - 230 V (50 Hz);
 2. виведення ручок керування з нульового положення;
 3. стан аварійних автоматичних вимикачів (запобіжників) системи електропостачання приміщення.
- Якщо після проведення вищевказаних перевірок несправність не вдалося усунути, відключіть прилад від мережі та зверніться в сервісну службу.
- **УВАГА!** ВСІ РОБОТИ З РЕМОНТУ ПРИЛАДУ В ПЕРІОД ГАРАНТІЙНОГО ТЕРМІНУ ЕКСПЛУАТАЦІЇ ПРОВАДИТИ ТІЛЬКИ ПЕРСОНАЛОМ СЕРВІСНОЇ СЛУЖБИ. ПОДАЛЬШІ РЕМОНТИ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ МОЖУТЬ ВИКОНУВАТИ ФАХІВЦІ ВПОВНОВАЖЕНИХ ОРГАНІЗАЦІЙ. РЕМОНТ ПРИЛАДУ, ЩО ВИКОНАНИЙ НЕКВАЛІФІКОВАНО, МОЖЕ СТАТИ ДЖЕРЕЛОМ СЕРІОЗНОЇ НЕБЕЗПЕКИ.
- РЕМОНТ ПРИЛАДУ, ЩО ВИКОНАНИЙ НЕКВАЛІФІКОВАНО, МОЖЕ СТАТИ ДЖЕРЕЛОМ СЕРІОЗНОЇ НЕБЕЗПЕКИ.

11 ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

- Технічне обслуговування плити проводиться фахівцями вповноважених організацій відповідно до чинних регіональних Правил.
- Не допускаються твердіння та тріщини на ізоляції шнура живлення.
- При пошкодженні шнура живлення, щоб уникнути небезпеки, його повинен замінити виробник або його агент, або аналогічна кваліфікована особа.
- Термін служби плити 10 років, після його закінчення необхідно звернутися в організацію, що здійснює нагляд за побутовими газовими приладами, для визначення можливості та строку подальшої експлуатації плити або необхідності її заміни.

12 ТРАНСПОРТУВАННЯ І ЗБЕРІГАННЯ

- Перевозити плити необхідно в заводській упаковці, відповідно до зазначених на ній вимог маніпуляційних знаків.
- Транспорт і сховища повинні забезпечувати захист плит від атмосферних опадів і механічних пошкоджень.
- Плита повинна зберігатися в упакованому вигляді в приміщеннях з опаленням при температурі повітря від плюс 5 °С до плюс 40 °С.

13 УТИЛІЗАЦІЯ

- Утилізація приладів проводиться уповноваженими організаціями з питань обігу та переробки побутової техніки відповідно до чинних норм.
- Для роз'яснення порядку утилізації Вашого старого приладу необхідно звернутися до місцевої служби комунального господарства або до районної адміністрації.
- Перед утилізацією відключіть прилад від електричної мережі та обріжте шнур живлення.

14 ГАРАНТІЇ ВИРОБНИКА

Подані гарантійні зобов'язання не обмежують визначені законом права споживачів.

- Гарантійна карта є невід'ємною частиною настанови з експлуатації.
- Дата виготовлення та адреса виробника (найменування та місцезнаходження) приладу вказані в гарантійній картці і в таблиці, наклеєно на корпусі приладу. Розшифровка дати: 2 знака - місяць виготовлення, 4 знака - рік виготовлення.
- Відомості про приймання приладу вказані в гарантійній картці.
- Гарантійний строк експлуатації приладів – 2 роки від дня продажу через торговельну мережу, а за відсутності відмітки про продаж у посібнику з експлуатації або гарантійній картці – від дати виготовлення, за винятком приладів, що встановлені в гуртожитках або інших місцях загального користування.

Гарантійний строк експлуатації приладів, що встановлені в гуртожитках або інших місцях загального користування – 6 місяців від дня продажу, а за відсутності відмітки про продаж у посібнику з експлуатації або гарантійній картці – з дати виготовлення.

- Гарантійний ремонт проводиться персоналом уповноваженої сервісної служби.

У гарантійній картці представник сервісної служби, який проводить ремонт, зобов'язаний заповнити відривний вилучний талон та корінець до нього.

- **УВАГА:** ЩОБ УНИКНУТИ НЕПОРОЗУМІНЬ, ПОВ'ЯЗАНИХ З ГАРАНТІЙНИМ ОБСЛУГОВУВАННЯМ, ВИМАГАЙТЕ ВІД ПРОДАВЦЯ ОBOB'ЯЗКОВОГО ЗАПОВНЕННЯ ПУНКТУ «НАЙМЕНУВАННЯ ТА АДРЕСА СЕРВІСНОЇ СЛУЖБИ» У РОЗДІЛІ «СВІДОЦТВО ПРОДАЖУ» Й У ГАРАНТІЙНИХ ТАЛОНАХ.

Претензії щодо комплектності та механічних пошкоджень після продажу плити не приймаються.

Гарантійні зобов'язання не виконуються у випадку:

- некомплектності плити, що виявлена споживачем після продажу;
 - виявлення механічних пошкоджень після продажу, що виникли з провини споживачів;
 - недотримання правил установлення й експлуатації;
 - розбирання та ремонту плити особами, які не мали на це право;
 - використання плити у комерційних цілях чи на підприємствах громадського харчування.
- З питань обслуговування та ремонту приладу, як гарантійного, так і післягарантійного, потрібно звертатися до продавця або в сервісні організації, що зазначені продавцем у гарантійній карті.

Сервісна служба заводу-виготовлювача надасть допомогу та відповідь на всі Ваші запитання.

Унітарне підприємство «Гефест-техніка»,

Республіка Білорусь, 224002, м. Брест, вул. Суворова, 21

ДЛЯ РБ- 8(0162)27-68-27; 27-61-01,

ДЛЯ ІНШИХ КРАЇН - +375162 27-68-27; 27-61-01

e-mail: gt.sa@gefest.org

Таблиця 2

| <i>Колір плити</i> | <i>Модель плити</i> | |
|--------------------|---------------------|------------------------|
| | ЭП Нс Д 420 | ЭП Нс Д 420 К19 |
| Білий | ● | |
| Коричневий | | ● |

МУНДАРИЖА

| | |
|---|------------|
| 1 УМУМИЙ КЎРСАТМАЛАР | 162 |
| 2 ХАВФСИЗЛИК ТАЛАБЛАРИ | 163 |
| 3 ТЕХНИК ТАСНИФЛАРИ | 165 |
| 4 БУТЛОВЧИ ҚИСМЛАРИ | 165 |
| 5 ҚУРИЛИШ ВА ИШЛАШ ТАРТИБИ | 166 |
| 5.1 ҚУРИЛИШИ | 166 |
| 5.2 СТОЛ | 167 |
| 5.3 ДУХОВКА | 168 |
| 6 ЎРНАТИШ | 170 |
| 7 УЛАШ | 171 |
| 8 АМАЛИЙ МАСЛАҲАТЛАР | 171 |
| 8.1 ДУХОВКАДА ТАОМ ТАЙЁРЛАШ БЎЙИЧА | 171 |
| 8.2 ГРИЛДА ТАОМ ТАЙЁРЛАШ БЎЙИЧА | 172 |
| 9 ПЛИТАГА ХИЗМАТ КЎРСАТИШ | 173 |
| 9.1 ПЛИТАГА ҚАРАШ | 173 |
| 9.2 ДУХОВКАНИ ТОЗАЛАШ | 173 |
| 10 ЭҲТИМОЛИЙ НОСОЗЛИКЛАР ВА УЛАРНИ БАРТАРАФ ЭТИШ УСЛУБЛАРИ | 174 |
| 11 ТЕХНИК ХИЗМАТ КЎРСАТИШ | 174 |
| 12 ТАШИШ ВА САҚЛАШ | 174 |
| 13 УТИЛИЗАЦИЯ ҚИЛИШ | 175 |
| 14 ИШЛАБ ЧИҚАРУВЧИНИНГ КАФОЛАТЛАРИ ПЛИТА РУСУМЛАРИНИНГ ЖИҲОЗЛАНИШИ ИЛОВА: КАФОЛАТ КАРТАСИ | 175 176 |

1 УМУМИЙ КЎРСАТМАЛАР

Бизнинг плиталаримиз доим такомиллаштирилиб борилади, уларнинг таснифлари яхшиланади, дизайн янгиланади, шу сабабли қўлланмадаги расмлар ва белгилар Сизнинг моделингиздан бирмунча фарқланиши мумкин.

- Мазкур фойдаланиш бўйича қўлланма ЭП Нс Д 420 электр плиталарига (қуйида матнда “плиталар”) ва уларнинг модификациясига қўлланилади. Плиталар маиший шароитларда озиқ-овқат маҳсулотларини пишириш учун мўлжалланган.
- Иқлимий ижроси тури ГОСТ 15150-69 бўйича УХЛ 4.
- Ушбу ускуна мажбурий сертификатсия ўтказилган меъёрий ҳуқуқий актлар (МҲА) ва техник меъёрий ҳуқуқий актлар (ТМҲА) талабларига мувофиқ сертификатланган.
- Харид қилган пайтда қутини очиб кўринг ва маҳсулот шикастланмаганлигига, тўлиқ бутлигига ва савдо ташкилоти томонидан “Сотиш гувоҳномаси” ва кафолат талонлари тўғри тўлдирилганлигига ишонч ҳосил қилинг.
- Электрик тармоғлари, ишлатиш тугрисидаги (РЭ) китобида курсатилган мослама параметрларига мос келмоқлигига ишонч ҳосил этинг.
- Мос келмаслиги аниқланган пайт электр тармоқини ва розетка улашни қўлдан чиқаришини утказиш зарур. Электр уланиш ишларини турур жойидаги Уй –жойни ишлатиш хизмати ёки ушбу ишларни ижро этиш ҳуқуқига эга корхоналар ижро этишлари керак.
- Нотўғри уланган плита, хавфсизлик техникасига амал қилмаслик ёнғинга, электр токидан шикастланишга, ёнғин чиқишига ва куйишга олиб келиши мумкин.

Агар сиз ушбу дастурамални диққат билан ўқиб чиқсангиз, бундай ҳолат юз бермайди. Бу дастурамалда плитани ўрнатиш, ундан тўғри ва хавфсиз фойдаланиш ва хизмат кўрсатишга оид маълумотлар келтирилади.

- Қўлланмани сақлаб қўйинг, у юзага келадиган масалаларни ҳал этишга ёрдам беради.
- Ушбу ҳолатларда ишлабчиқарувчи (сотувчи) жавобгарликни олмайди (шу тарзда кафолат даврида).
 - Маҳсулотни нуқсони ва шикастланиши, унинг курсатилган сақлаш қоидаларини риоя этмаслиги, урнатиш, уламоқ, ёки ишлатиш шартлари бузиш жараёнида юз берган, ёки олдини олиб булмайдиган кучлар (ёнғин, сув тошиш ва бошқалар) уй ҳайвонлари, ҳашоротлар ва кемирувчилар таъсири томонида юзага келган ҳолатларда;
 - сифатсиз таъмирлаш жараёнида юз берган оқибалар учун.

2 ХАВФСИЗЛИК ТАЛАБЛАРИ

- УСКУНА ТИЖОРАТ ВА ИШЛАБ ЧИҚАРИШ ҲУДУДЛАРИДА ИШЛАТИЛИШГА МЎЛЖАЛЛАНМАГАН.
- Плита созланма оёқчаларига ўрнатилиши лозим (улар етказиб беришш жамланмасига киради).
- **ДИҚҚАТ!** ИЛК БОР ИШГА ТУШИРИШДАН ОЛДИН ПЛИТАНИ ЎРНАТИЛИШИ КЎЗДА ТУТИЛГАН ХОНАДА ТЎРТ СОАТДАН КАМ БЎЛМАГАН ВАҚТ ДАВОМИДА САҚЛАБ ТУРИШ ЛОЗИМ.
- **ДИҚҚАТ!** ПЛИТА ЭЛЕКТР ХАВФСИЗЛИГИНИНГ I ТОИФАСИ БЎЙИЧА ИШЛАБ ЧИҚИЛГАН ВА ЕРЛАТИШ МОСЛАМАСИГА ЭГА БЎЛГАН РОЗЕТКАГА УЛАНИШИ КЕРАК.
- Сизнинг хавфсизликингни таъминлаш учун ерган уланган ҳимоя этувчи сим урнатилиши мавжуд булган электротехник қоидаларига мос келиши зарур.
- **ДИҚҚАТ!** ОЧИҚ ҚИСМЛАРИ Фойдаланиш пайтида қизиб кетиши мумкин. БОЛАЛАРНИ ЯҚИН ЙЎЛАТМАНГ.
- **ДИҚҚАТ!** ИШЛАЁТГАН ПАЙТДА ДУХОВКА КУЧЛИ ҚИЗИБ КЕТАДИ. ДУХОВКА ШҚАФИНИНГ ИЧИДАГИ ҚИЗДИРИШ ЭЛЕМЕНТЛАРИГА ТЕГИБ КЕТИШДАН ЭҲТИЁТ БЎЛИНГ.
- Плитани тозалаш ва бошқа ишларни амалга оширишдан олдин уни электр тармоғидан узинг.
- Плитанинг барча иситиш элементлари ўчирилганидан кейингина вилкани розеткадан суғуриш мумкин.
- Вақт-вақти билан (ярим йилда бир маротибадан кам булмаган) қувват шнурлар ҳолати ва газни етказиб берувчи эгиловчан шлангни текширинг (қаранг 11 бўлим).

ТАЪҚИҚЛАНАДИ:

- НОСОЗ БЎЛГАН СТОЛДАН Фойдаланиш.
- СТОЛДАН ЕРЛАТИШ ВОСИТАСИСИЗ Фойдаланиш.
- СТОЛНИ ЁНГИН ЧИҚИШ ХАВФИ ЮҚОРИ БЎЛГАН ЖОЙЛАРДА ЎРНАТИШ.
- КАМПИРАКЛАРИ ВА ТЭНЛАРИ ШИКАСТЛАНГАН (ЁРИЛГАН, СИНГАН, ШАКЛИ ЎЗГАРГАН) ПЛИТАДАН Фойдаланиш. НОСОЗЛИК АНИҚЛАНГАН ПАЙТДА ПЛИТАНИ ТАРМОҚДА УЗИШ ВА ДАРҲОЛ ЯРОҚСИЗ ҚИСМЛАРНИ АЛМАШТИРИШ УЧУН СЕРВИС ХИЗМАТИНИНГ УСТАСИНИ ЧАҚИРИШ ЗАРУР.
- ПЛИТА ЯҚИНИДА ТЕЗ АЛАНГА ОЛАДИГАН ПРЕДМЕТЛАРНИ САҚЛАШ (ЁНИЛҒИ МОДДАЛАРИ, АЭРОЗОЛЛАР, ҚОҒОЗ, ЛАТТА ВА Ҳ.К.).
- ТОВА ВА ПАНЖАРА УСТИГА 3 kg ДАН ОРТИҚ ЮК ҚЎЙИШ.
- ЎЗБОШИМЧАЛИК БИЛАН ПЛИТАНИ ТАЪМИРЛАШ.
- ПЛИТАДАН БОШҚА МАҚСАДЛАРДА, БИНОНИ ИСИТИШ ЁКИ КИРЛАРНИ ҚУРИТИШ МАҚСАДИДА Фойдаланиш.
- ИШЛАЁТГАН ПЛИТАГА БОЛАЛАРНИ ЯҚИНЛАШТИРИШ.

- Электр плитасидан фойдаланишда электр қурилмаларини ишлатиш бўйича асосий қоидаларни билиш ва уларга амал қилиш керак:

ТАЪҚИҚЛАНАДИ:

- БИР ВАҚТНИНГ ЎЗИДА ЭЛЕКТР ТАРМОҒИГА УЛАНГАН БОШҚА АСБОБЛАРГА ВА ТАБИИЙ ЕРЛАТИШ МОСЛАМАЛАРИ БЎЛГАН ҚУРИЛМАЛАРГА (ВОДОПРОВОД ҚУВУРЛАРИ, ИСИТИШ БАТАРЕЯЛАРИ, ВА Ҳ.К.) ТЕГИБ КЕТИШ.
- ЭЛЕКТР УСКУНАЛАРНИ ХЎЛ ҚЎЛ БИЛАН УШЛАШ ЁКИ ЯЛАНГОЎҚ БОСИШ.
- ВИЛКАНИ РОЗЕТКАДАН ЧИҚАРИШДА УНИ СИМИДАН ТОРТИШ.
- КУЧЛАНИШ ОСТИДА ТУРГАН ЭЛЕКТР УСКУНАЛАРИНИ СУВ БИЛАН ЎЧИРИШ.

- Ускуна паст жисмоний, психик ёки ақлий қобилиятли ёки етарлича билим ва тажрибага эга бўлмаган шахслар (шу жумладан болалар) томонидан ишлатилишга мўлжалланмаган, агар улар хавфсизлик учун масъул шахс томонидан назорат қилинмайдиган ёки ускунани ишлатиш бўйича дастур олмаган бўлсалар.

Ускуна билан ўйнамасликлари учун болалар назорат қилиниб туриши лозим.

- Агарда плита яқинида тармоққа уланган маиший электр ускуналари турган бўлса (тостерлар, кофемолкалар, ва Ҳ.К.), уларнинг симлари столнинг ишлаб турган кампиракларига яқин эмаслигига ёки духовканинг иссиқ эшикчаси босиб қолмаганлигига ишонч ҳосил қилинг.
- Кампираклар ишлаётган пайтда ёки улар хали совимаган пайтда қопқоқни ёпманг.
- Қопқоқни очишдан аввал ундан суюқ кирларни тозалаб ташлаш керак.
- Таркибида ёғ ёки мой кўп бўлган таомларни тайёрлашда жуда эҳтиёт бўлинг. Қизиб кетган пайтда улар тез аланга олади.

БИЛИНГ: АЛАНГА ОЛГАН ЁҒ ЁКИ МОЙНИ СУВ БИЛАН ЎЧИРИШ ЯРАМАЙДИ, ОЛОВ ЧИҚАЁТГАН ИДИШНИНГ ҚОПҚОҒИНИ ЗИЧЛАБ ЁПИШ КЕРАК!

- УЛАНГАН ПЛИТАНИ ҚАРОВСИЗ ҚОЛДИРМАНГ. БУ БАХТСИЗ ХОДИСАГА ЁКИ ЁНҒИН КЕЛИБ ЧИҚИШИГА САБАБЧИ БЎЛИШИ МУМКИН.

ЭСДА ТУТИНГ: ПЛИТАЛАР БИЛАН БОҒЛИҚ БЎЛГАН ЭНГ КЎП ТАРҚАЛГАН КЎНГИЛСИЗЛИКЛАР БУ КУЙИШДИР!

Одатда улар қуйидагича содир бўлади:

– плитанинг қизиган қисмларига тегиб кетганда;

– қайнаётган суюқликлар тўкилиб кетганда;

Эҳтиёт бўлинг ва айниқса болаларни плитага яқин келтирманг.

- **ДИҚҚАТ!** СТОЛГА МАКСИМАЛ ЮКЛАНИШ 10 кг.

3 ТЕХНИК ТАСНИФЛАРИ

- Плита уй шароитларида овқат пишириш учун мўлжалланган.
 - 230 V, W кучланишда стол кампиракларининг номинал қуввати:

| | |
|-------|------|
| катта | 1200 |
| кичик | 1000 |
 - 230 V, W кучланишда доховка ТЭНларининг номинал қуввати:

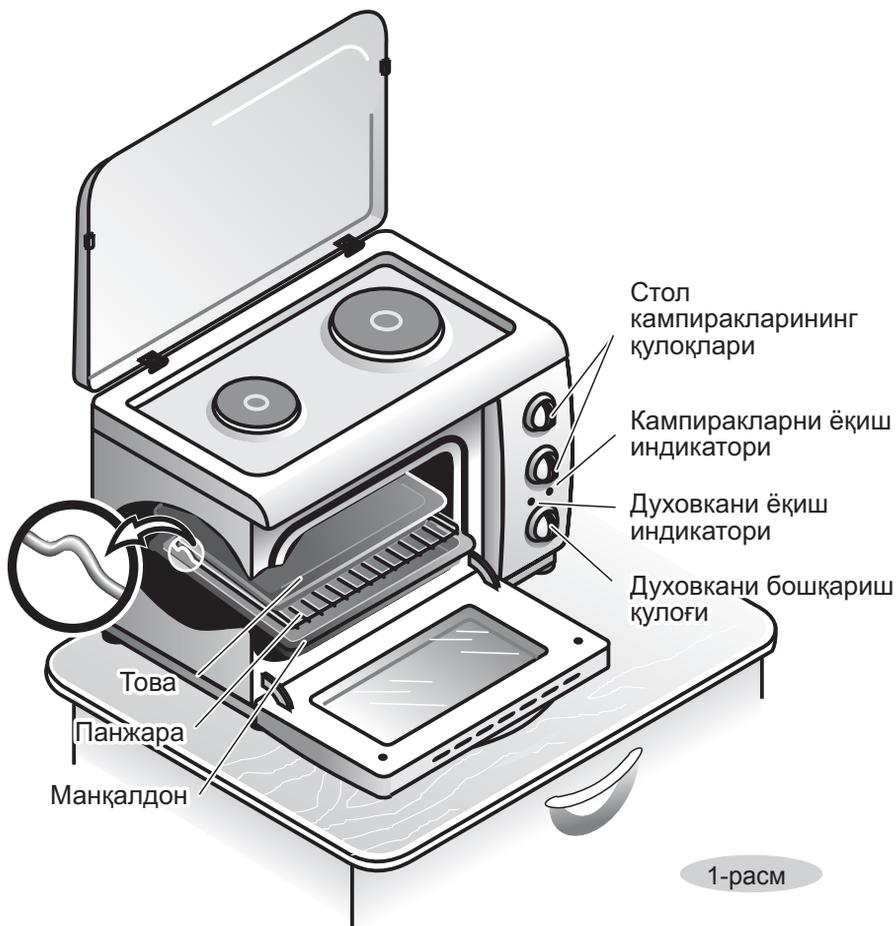
| | |
|------------|-----|
| юқори ТЭН | 400 |
| пастки ТЭН | 600 |
| ТЭН-гриль | 800 |
 - Духовка ишлаши ҳароратининг диапазони, °C
 - Духовканинг фойдали ҳажми, l
 - Номинал кучланишлар диапазони, V
 - Номинал частотаси, Hz
 - Электр хавфсизлиги тоифаси
 - Номинал истеъмол қилинадиган қувват, W
 - Плита ҳажми (эни × чуқурлиги × бўйи), см
 - Вазни, kg, кўпи билан
 - Қимматбаҳо металллар миқдори, g, кумуш
- * Асбоб модификацияларидаги қимматбаҳо металллар миқдори асбобнинг кўрсатилган русумига мувофиқ келади.

4 БУТЛОВЧИ ҚИСМЛАРИ

| | |
|---|---|
| Плита, дона | 1 |
| Това, дона | 1 |
| Манқалдон, дона | 1 |
| Панжара, дона | 1 |
| Оёқчалар, дона | 4 |
| Қайтаргич, дона | 1 |
| Фойдаланиш бўйича қўлланма, дона | 1 |
| Техникага хизмат кўрсатиш бўйича ваколатланган ташкилотлар манзили («GEFEST» савдо белгиси), дона | 1 |
| Кафолат картаси, дона | 1 |
| Тара, дона | 1 |

5 ҚУРИЛИШ ВА ИШЛАШ ТАРТИБИ

5.1 ҚУРИЛИШИ



5.2 СТОЛ

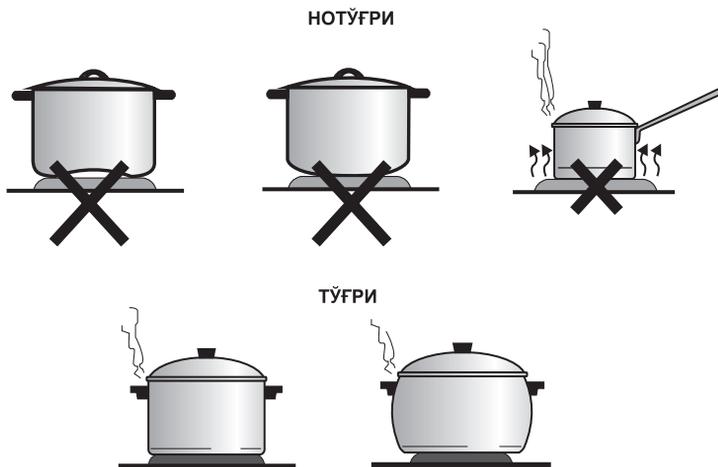
- Стол устида 2 та кампирак жойлашган бўлиб, уларнинг қизиш ҳарорати бошқарув панели устида турган босқичли переключателлар ёрдамида соланади. Кампиракни ёқиш учун переключателнинг қулоғини ўзингизга керак бўлган режимга мос ҳолатга ўрнатишингиз керак. Шунда кампирак ёнганини билдирувчи сигнал чироғи ёнади.
- **ДИҚҚАТ!** ЭЛЕКТР ТАРМОҒИ ЎТА КУЧЛАНИБ КЕТИШНИ ОЛДИНИ ОЛИШ УЧУН, ДУХОВКАНИ ЁҚИШ ПАЙТИДА СТОЛНИНГ КИЧИК КАМПИРАГИНИ БЛОКИРОВКА ҚИЛИБ ҚЎЙИШ ФУНКЦИЯСИ ЎРНАТИЛГАН. Бу шундан далолат берадики, духовкадан фойдаланиш пайтида блокировка қилинган кампирак тармоқдан узилади, ва у ёнганда қизиш содир бўлмайди. Кампирак ёнганини билдирувчи сигнал чироғи шу пайтда ёнади. Духовканинг ишлаш режими қулоғини «0» ҳолатига ўрнатгандан кейин блокировка қилинган кампирак яна тармоққа уланади.
- 1-жадвалда кампиракнинг ишлаш режимларини танлаш бўйича тавсиялар кўрсатилган.

1-жадвал.

| Кампирак режими | Переключател қулоғининг ҳолати | Нима учун ва нима тайёрланади |
|--------------------------------|--------------------------------|--|
| Ёқилган | “0” | - |
| «Димлаш» (минимал қиздириш) | “1” | Таом совиб қолмаслиги учун |
| Кучсиз қизиш | “2” | Иситиш, сабзавотли таомлар, бўтқалар |
| Ўртача қизиш | “3”, “4” | Макаронли таомлар, шўрвалар, қайнатилган картошка, мураббо |
| Кучли қизиш | “5” | Эскалопалар, тўғралган котлеталар, қовурилган картошка |
| Максимал қизиш | “6” | Қўй гўшти котлеталари, лангет, қайнашга олиб келиш |

- Переключателларнинг конструкцияси кампиракни ҳам соат миллари бўйлаб, ҳам унга қарши ёқиш имконини беради. Шу сабабли таом тайёрлашни бирданига максимал «6» ҳолатдан бошлаш тавсия этилади. Қайнагандан кейин, ёки ундан бироз олдин, кампиракни минимал ёки ўртача қувватга созлаш керак.
- Таом пишишидан 5-10 дақиқа олдин кампиракни ўчириб қўйиш мумкин. Тўпланган иссиқлик таом пиширишни якунига етказиш учун етарли. Шунда Сиз электр энергиясини ва ўз хамёнингизни тежаган бўласиз.

БИЛИНГ! Таом тез тайёр бўлиши учун қозоннинг туби текис бўлиши, кампиракнинг юзасига яхши тегиб туриши керак. Қозоннинг диаметри кампиракнинг диаметри билан тенг бўлиши ёки ундан сал каттароқ бўлиши керак (2-расм).



2-расм

- Кампиракнинг юзаси ва қозоннинг туби тоза бўлиши керак. Куйиб ёпишиб қолган кирлар иссиқлик ўтказилишини анча камайтиради.
- Таом тайёрлаш пайтида қозоннинг қопқоғини ёпиб қўйинг ва уни қайтадан очиб кўришга ҳожат қолмайдиган режимни танланг.
- Тезқайнар қозонлар ва яхши иссиқлик ўтказадиган материаллардан тайёрланган идишлардан фойдаланиш таом тайёрлашга кетадиган вақтни анча қисқартиради ва электр энергиясини тежайди.

5.3 ДУХОВКА

- Духовка қандолатчилик маҳсулотларини пишириш, гўшт, товуқ, балиқ ва ҳоказоларни пишириш учун мўлжалланган.

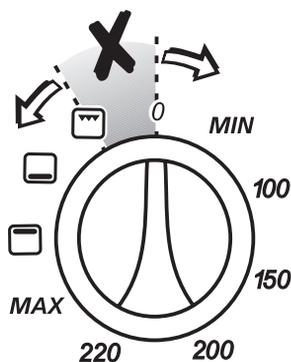
Духовканинг қисмларига қуйидагилар қиради:

- **Това**, гўшт, товуқ ва балиқни тоблаб пишириш учун мўлжалланган.
- **Манқалдон** панжарада гўшт ва балиқни таомларни пишириш пайтида ажраб чиқадиغان ёғ ва сўлларни йиғиш учун хизмат қилади. **Манқалдон таом пишириш учун мўлжалланмаган.**
- Духовканинг **панжараси**, турли даражаларда таом пишириш учун това ва бошқа қолипларни ўрнатадиган тутқич сифатида ишлатилади. Унда бевосита гўшт, товуқ, кабоб ва бошқаларни пишириш мумкин.

Духовканинг ишлаш режимлари

Белгилар:

- “ ○ ” – духовка ёқилган;
 - “ MIN ” ... “ MAX ” – духовкани қиздириш ҳароратини сошлаш шкаласи (созланган ҳароратни автоматик равишда ушлаб турган ҳолда юқори ва пастки ТЭН қизийди);
 - “ □ ” – духовканинг юқори ТЭНи ёқилган;
 - “ □ ” – духовканинг пастки ТЭНи ёқилган;
 - “ □ ” – ТЭН-гриль ёқилган.
- } Созланмайдиган режимлар, бунда терморегулятор МАХ ҳолатига созланган

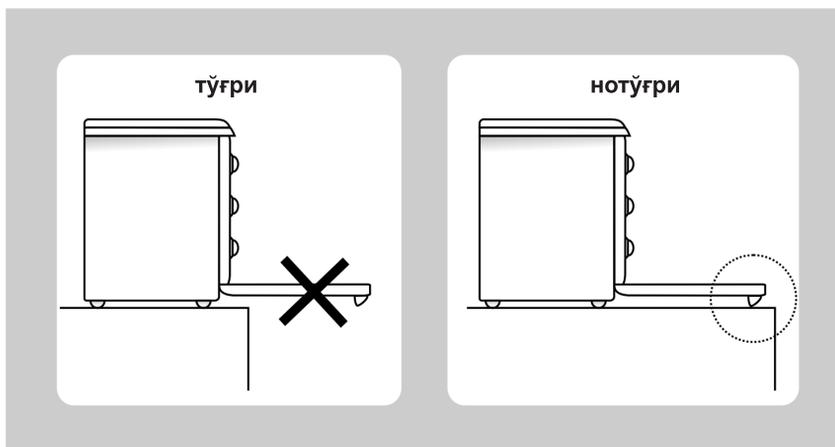


3-расм

ДИҚҚАТ! ДУХОВКАНИ БОШҚАРИШ ҚУЛОҒИНИ «0» ҲОЛАТИДАН **ФАҚАТ СОАТ МИЛЛАРИ БЎЙЛАБ ЁҚИШ КЕРАК.** “ □ ” ҲОЛАТИДАН КЕЙИН ҚУЛОҚНИ ЯНА БУРАШ **ТАЪҚИҚЛАНАДИ!** ДУХОВКАНИ ЎЧИРИШ УЧУН ҚУЛОҚНИ СОАТ МИЛЛАРИГА ҚАРШИ ЙЎНАЛИШДА БУРАБ, «0» ҲОЛАТИГА КЕЛТИРИШ КЕРАК.

6 ЎРНАТИШ

- **ТАЪҚИҚЛАНАДИ** ҚУТИДАН ОЛИНГАН ПЛИТАНИ ДУХОВКА ЭШИКЧАСИДАГИ ДАСТАҚДАН КЎТАРИШ.
- Плита стол устида ёки унга ухшаш пол юзасидан 850 мм юкори булган юқориликда урнатилиш учун кузда тутилган.
- Плитани ошхона мебелининг локланган юзасига ёки тез аланга оладиган материаллар билан қопланган юзаларга (газламалар, клеёнка, қоғоз ва ҳ.к.) таъқиқланади. Плита яқинида турган мебель, шунингдек ошхона сочиқлари, пардалар ва ҳоказолар олов олиш эхтимolini олдини оладиган хавфсиз масофада туриши керак.
- Плита девор юзасидан камида 80 mm узокликда туриши керак.
- Ағдарилиб кетишини олдини олиш учун плитани 4-расмда кўрсатилганидек ўрнатиш зарур.



4-расм

Текислаш

- Улашдан аввал, созлаш оёқчаларидан фойдаланган ҳолда, плитани горизонтал ҳолда ўрнатиш. Горизонталликни шайтон ёрдамида ёки това ёрдамида текшириб кўриш мумкин, ундаги ёғ бир томонга тўпланмасдан, тенг миқдорда ёйилиши керак.

7 УЛАШ

- Плита 220 -230 V (50 Hz) электр тармоғига уланади.
- Ускуна ўрнатилганидан кейин, вилка ва тармоқ шнури ўчириб қўйиш имконини таъминлаш учун қулай бўлиши ва қизиб кетмаслиги керак.
- Ускунани жойлаштирганда розетка ишлаш худудиди бўлиб қолмаслиги керак.
- Переходниклар, икки ва ундан ортиқ розеткалар ва узайтиргичлардан фойдаланишга рухсат этилмайди.
- Уланишдан олдин уста текшириши зарур:
 - Иккиқутбли розетка ерган уланган ҳимоя симини мавжудлиги;
 - Розетка қулай жойда турганлигини. Иш жойига ўрнатилган плита уни тўсиб қўймаслиги керак.
 - Мосламани идора этиш дастасини ноль даражадаги ҳолатда урнатиш.
- **ДИҚҚАТ!** ЭЛЕКТР ЖАРАЁНИДАН ЗАРАРЛАНИШНИ I ДАРАЖАЛИ ҲИМОЯСИ БИЛАН ИЖРО ЭТИЛГАН ПЛИТАЛАР ЕРГА УЛАНГАН ҲИМОЯ ЭТУВИЧИ СИМ УРНАТИШ ТАРЗИДА ИККИҚУТБЛИ РОЗЕТКАГА УЛАНИШИ ЗАРУРДИР!
- **ЭСДА ТУТИНГ!** ПЛИТАНИ ЖОЙИГА ЎРНАТГАНДАН КЕЙИН, ГАЗ УЗАТУВЧИ ЭГИЛУВЧАН ШЛАНГНИНГ ВА ЭЛЕКТР ШНУРИНИНГ ҲОЛАТИНИ АЛБАТТА ТЕКШИРИБ КЎРИНГ. УЛАР ПЛИТАНИНГ ОРҚА ДЕВОРИГА ТЕГМАСЛИГИ КЕРАК. УЛАР ДУХОВКА ИШЛАЁТГАН ПЛАТДА ЮЗАГА КЕЛАДИГАН ЮҚОРИ ҲАРОРАТ ТАЪСИРИДА ШИКАСТЛАНИШИ МУМКИН.
- **ДИҚҚАТ!** БИРИНЧИ МАРТА ФЙДАЛАНИШДАН ОЛДИН ЯРИМ СОАТ ДАВОМИДА, ИДИШ ЎРНАТМАСДАН ТУРИБ, КАМПИРАКНИ МИНИМАЛ ҚУВВАТДА (ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛ ҚУЛОҒИНИНГ ҲОЛАТИ - "1") ВА ДУХОВКАНИНГ ТЭНИНИ МАКСИМАЛ ҚУВВАТДА (ДУХОВКАНИ БОШҚАРИШ ҚУЛОҒИНИНГ ҲОЛАТИ - „МАХ“) ҚИЗДИРИБ ОЛИШ КЕРАК. Шунда консервация материалларининг куйган ҳиди келиши мумкин. У хавфсиз, дарчани очиб қўйинг ва ҳаммаси тез ўтиб кетади.

UZ

8 АМАЛИЙ МАСЛАҲАТЛАР

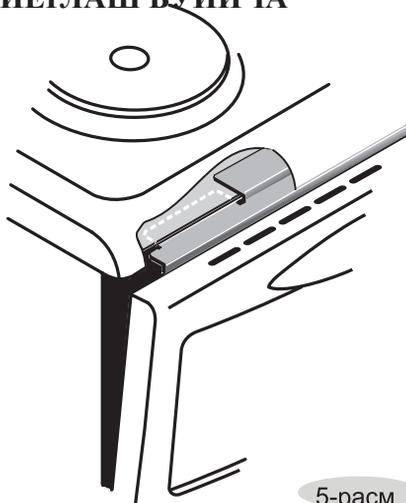
8.1 ДУХОВКАДА ТАОМ ТАЙЁРЛАШ БЎЙИЧА

- Духовкасининг ҳажми унчалик катта бўлмаганлиги сабабли плита пазандалик таомларини тайёрлашга даъвогарлик қилмайди. Бироқ, унда тайёр таомни тез иситиш, гўшт ёки товуқ қовуриш ва унчалик катта бўлмаган мазали пирог пишириш мумкин.
- Харид қилгандан кейин духовкани ва барча қисмларни (това, манқалдон ва панжара) илиқ совунли қоришма билан ювиш, кейин қуригунча артиш керак.
- Духовкада ҳеч қандай ортиқча предметлар (това, қозон, қолиплар ва ҳ.к.).

- Духовкада таъом тайёрлаш учун қуйидагилар тавсия қилинади:
 - Панжарани пастдан биринчи рафга ўрнатиш.
 - Агар таом тайёрлаш усулида махсус кўрсатмалар бўлмаса, тайёрланадиган таомни духовкага ўрнатишдан олдин духовкани 10-15 дақиқа давомда қизитиш, бунинг учун духовка бошқариш қулоқчасини «МАХ» ҳолатига келтириш.
 - Духовка эшикчасини очинг ва тайёрланадиган маҳсулотлар қўйилган алюминий товани панжара ўртасига ўрнатиш. Бунда това духовканинг орқа ёки ён деворчаларига тиралмаслиги керак.
 - Духовка эшикчасини ёпинг ва керакли пишириш ҳароратини ўрнатиш.
 - Пишириш тугагандан сўнг духовка эшикчасини очиб таомнинг пишганлигини текшириб кўринг, агар бу ҳолат таом тайёрлаш усулига хилоф бўлмаса. Пишириш пайтида духовкани очманг.
- Пишириқнинг сифатига: ҳарорат, вақт, тўғри танланган раф ва бутун маҳсулот таъсир кўрсатади.
- Гўшт бўлагини пишириш пайтида у қуриб кетмаслиги учун у камида 1kg бўлиши керак.
- Гўштни товада ёки паст қиррали иссиққа чидамли идишда, ёхуд бевосита панжаранинг ўзида пишириш мумкин.
- Гўштни панжарада пиширишдан олдин панжара чивикларини ўсимлик ёғи билан мойланг ва унинг тагига гўшдан тушадиган ёғ ва сув учун манқалдонни ўрнатиш. Бунда панжарани духовканинг пастдан иккинчи рафига ўрнатиш лозим.
- Товуқ ёки катта бўлакчи ёғли гўшт таомларни қовуриш пайтида ажраладиган моддалар билан плитанинг қопқоғи қирлиниб кетишини олдини олиш учун плитанинг қопқоғини олиб қўйиш ёки маҳсулотни фольгага ўраган ҳолда пишириш тавсия этилади.

8.2 ГРИЛДА ТАОМ ТАЙЁРЛАШ БЎЙИЧА

- Грил тайёр пирог, пицца ёки пармуда нончаларни, шунингдек гўшт ва қуш гўшти бўлақларини қизартириш учун ас қотади.
- Грилда чой ёки кофе билан ейиладиган тостлар жуда яхши пишади.
- Грилда пишириш учун това ёки иссиққа чидамли идишни духовканинг пастдан иккинчи рафига ўрнатиш лозим.
- Грилдан фойдаланишда духовканинг эшикчасини очиб қўйиш ва қайтаргични ўрнатиш керак (5-расм).
- **ДИҚҚАТ!** ГРИЛ ЁҚИЛГАН ҲОЛАТДА ТУРГАНДА УНИНГ ОЧИҚ ҚИСМЛАРИ КУЧЛИ ҚИЗИБ КЕТАДИ. БОЛАЛАРНИ ЯҚИН ЙЎЛАТМАНГ.



5-расм

9 ПЛИТАГА ХИЗМАТ КЎРСАТИШ

9.1 ПЛИТАГА ҚАРАШ

- **ДИҚҚАТ:** ЮВИШДАН ОЛДИН ПЛИТАНИ АЛБАТТА ЭЛЕКТР ТАРМОҒИДАН УЗИБ ҚЎЙИНГ!
- Плитанинг эмалланган, ойнали юзаларини юмшоқ мато ёрдамида, идишларни ювиш воситаси қўшилган илиқ сув билан ювиш ва қуруқ латта билан артиш керак.
- Духовка эшиги ичкарисига сув ва ювиш воситасининг тушишига йўл қўйманг. Ювиш учун нам, суви сиқилган губкадан фойдаланинг.
- Агарда жўмракларнинг ручкалари олиб қўйилган бўлса, уларни стерженга текис, ҳеч қандай зарбасиз кийдириш керак бўлади.
- Абразив кукунларни, шунингдек **кислоталар, хлортаркибли воситалар ва тажовузкор** компонентлари булганни ушбу юзагасига кайтмас зарар етказди, ишлатманг.
- Духовка шкафининг эшикларидоги ойналарни тозалаш учун қаттиқ абразив тозалагичлар ёки қаттиқ метал қисгичлардан фойдаланманг, чунки улар юзани шикастлаши ва ойнанинг майдаланиб синиб кетишига сабабчи бўлиши мумкин.
- Стол устида тўкилган овқат ва бошқа кирларни қолдирманг, чунки кейинги гал овқат пиширишда улар ёпишиб кетади ва кўчириш қийинлашади.
- **ДИҚҚАТ!** АСБОБНИНГ АЛЮМИНИЙ ВА РАНГЛИ ҚИСМЛАРИНИ ИДИШ ЮВИШ МАШИНАСИДА ЮВИШ ТАҚИҚЛАНАДИ.
- Конструкция плитани буғ билан тозалаш учун мўлжалланмаган.

9.2 ДУХОВКАНИ ТОЗАЛАШ

- Ҳар сафар духовкадан фойдаланилгандан кейин уни ювиш воситаси қўшилган илиқ сув билан ювиш, яхшилаб артиш ва қуришти керак. Ёғларни кетказиш учун махсус аэрозол воситалардан фойдаланиш мумкин.
- Духовка ҳали иссиқлигида уни ювиш анча осон. Моғорланиб кетган кирларни мочалка ёрдамида хўллаш ва кучсиз абразив таъсирга эга бўлган ювиш воситаси ёрдамида тозалаш керак.
- Духовкани ювишда оҳиста ҳаракат қилинг – резина зичлагичларни шикастлаб қўйманг.

10 ЭХТИМОЛИЙ НОСОЗЛИКЛАР ВА УЛАРНИ БАРТАРАФ ЭТИШ УСЛУБЛАРИ

- Агарда ускунадан фойдаланиш давомида муаммолар юзага келса, сервис хизматига мурожаат қилишдан аввал қуйидагиларни текшириб кўринг:
 1. вилкали электр шнури 220 - 230 В (50 Гц) тармоғига уланганми
 2. бошқарув ручкалари ноллик ҳолатидан чиқарилганми
 3. бинони электр таъминоти тизимининг аварияли автоматик ўчиргичларнинг (предохранителларнинг) ҳолати.
- Агарда юқорида кўрсатилган амалларни бажаргандан кейин ҳам носозликлар барҳам топмаса, ускунани тармоқдан узинг ва сервис хизматига мурожаат қилинг.
- **ДИҚҚАТ!** ФОЙДАЛАНИШНИНГ КАФОЛАТЛАНГАН МУДДАТИ ДАВОМИДА УСКУНАНИ ТАЪМИРЛАШ БЎЙИЧА БАРЧА ИШЛАР ФАҚАТ СЕРВИС ХИЗМАТИНИНГ ХОДИМЛАРИ ТОМОНИДАН БАЖАРИЛИШИ КЕРАК. КЕЛГУСИДАГИ ТАЪМИРЛАШ ВА ХИЗМАТ КЎРСАТИШ ИШЛАРИ ВАКОЛАТЛИ ТАШКИЛОТЛАРНИНГ МУТАХАССИСЛАРИ ТОМОНИДАН АМАЛГА ОШИРИЛИШИ МУМКИН. МАЛАКАСИЗ ТАЪМИРЛАНГАН ҲОЛЛАРДА УСКУНА ЖИДДИЙ ХАВФ МАНБАЪСИГА АЙЛАНИШИ МУМКИН.
- МАЛАКАСИЗ ТАЪМИРЛАНГАН ҲОЛЛАРДА УСКУНА ЖИДДИЙ ХАВФ МАНБАЪСИГА АЙЛАНИШИ МУМКИН.

11 ТЕХНИК ХИЗМАТ КЎРСАТИШ

- Плиталарга техник хизмат кўрсатиш ваколатдор ташкилотлар мутахассилари томонидан минтақангизда амал қилувчи Қоидалар асосида амалга оширилади.
- Қувват шнурининг изоляциясида тешик ва қотиб қолиш йул қуйилмайди.
- Электр сими шикастланганда хавфдан сақланиш учун уни ишлаб чиқарувчи ёки унинг намояндаси, ёки бўлмаса шунга ўхшаш малакали шахс алмаштириши лозим.
- Плитанинг хизмат муддати - 10 йил, шу муддат ўтганидан сўнг маиший газ асбоблари устидан назорат қилувчи ташкилотга мурожаат қилиб, плитадан кейинчалик фойдаланиш имконияти ва муддати ёки уни алмаштириш заруратини аниқлаш лозим.

12 ТАШИШ ВА САҚЛАШ

- Плиталарни кўрсатилган манипуляция белгилари талабларига мувофиқ заводнинг қутисида ташиш зарур.
- Транспорт ва сақлаш жойи плиталарни атмосфера ёғинлари ва механик шикастланишлардан ҳимояланишни таъминлаши керак.
- Плита ўралган ҳолда, иситиладиган хонада плюс 5 °С дан плюс 40 °С ҳароратда сақланади.

13 УТИЛИЗАЦИЯ ҚИЛИШ

- Асбобларни утилизатсия қилиш амал қилувчи меъёрлар асосида маиший техникани қайта ишлаш билан шуғулланувчи ташкилот томонидан амалга оширилади.
- Эски асбобингизни утилизатсия қилиш тартибини тушунтириш учун маҳаллий коммунал хўжалиги хизматига ёки туман маъмуриятига мурожаат қилиш лозим.
- Утилизатсия қилишдан олдин асбобни электр тармоғидан узинг ва электр таъминоти симини кесинг.

14 ИШЛАБ ЧИҚАРУВЧИНИНГ КАФОЛАТЛАРИ

Мазкур кафолат мажбуриятлари истеъмолчиларнинг қонунда белгиланган ҳуқуқларини чеклаб қўймайди.

- Кафолат картаси мазкур дастурамалнинг ажралмас қисми ҳисобланади.
- Ускунанинг ишлаб чиқарилган санаси ва ишлаб чиқарувчи манзили (номи ва жойлашиш ўрни) ускуна танасига ёпиштирилган кафолат картаси ва жадвалчада кўрсатилган. Санани ўқиш: 2 белги – ишлаб чиқилган оғи, 4 белги – ишлаб чиқилган йили.
- Ускунани қабул қилиш ҳақидаги маълумотлар кафолат картасида кўрсатилган.
- Ускуналардан фойдаланишнинг кафолатланган муддати – савдо тармоғи орқали сотилган пайтдан бошлаб, агарда фойдаланиш тўғрисидаги қўлланмада ёки кафолат картасида белги қўйилмаган бўлса – ишлаб чиқарилган санадан бошлаб 2 йил, ётоқхоналар ва бошқа умумий овқатланиш жойларида ўрнатилган ускуналардан ташқари.
- Ётоқхоналарда ва умумий овқатланиш жойларида ускуналардан фойдаланишнинг кафолатланган муддати – сотилган кундан бошлаб, агарда фойдаланиш тўғрисидаги қўлланмада ёки кафолат картасида сотилганлик тўғрисида белги қўйилмаган бўлса – ускунанинг ишлаб чиқарувчи томонидан чиқарилган санасидан бошлаб 6 ой.
- Кафолатли таъмирлаш ишлари ваколатланган сервис хизматининг ходимлари томонидан амалга оширилади. Таъмирлаш олиб борувчи сервис хизматининг вакили йиртиб олинадиган талонни ва унинг жилдини тўлдириши керак.
- **ДИҚҚАТ:** КАФОЛАТЛИ ХИЗМАТ КўРСАТИШ БИЛАН БОғЛИҚ АНГЛАШМОВЧИЛИКЛАРНИНГ ОЛДИНИ ОЛИШ МАҚСАДИДА, СОТУВЧИДАН “СОТИШ Тўғрисида ГУВОҲНОМА” Бўлимида ВА КАФОЛАТ ТАЛОНЛАРИДА “СЕРВИС ХИЗМАТИНИНГ НОМИ ВА МАНЗИЛИ” БАНДИНИ Тўлдириб беришни талаб қилиб олинг. Плита сотилганидан кейин унинг бутлиги ёки механик шикастлари бўйича шикоятлар қабул қилинмайди.

UZ

- Қуйидаги ҳолларда кафолат мажбуриятлари бажарилмайди:
 - сотилгандан кейин истеъмолчи томонидан аниқланган плитанинг нотўлалиги;
 - сотилгандан кейин истеъмолчининг айби билан юзага келган механик носозликлар;
 - ташиш ва сақлаш қоидаларига амал қилмаслик;
 - ўрнатиш ва фойдаланиш қоидаларига амал қилмаслик;
 - мувофиқ ҳуқуққа эга бўлмаган шахслар томонидан йиғиш ва таъмирлаш;
 - плитадан тижорат мақсадларида фойдаланиш ёки умумий овқатланиш корхоналарида фойдаланиш.
- Ускунани ҳам кафолатли, ҳам кафолатдан кейинги таъмирлаш ва хизмат кўрсатиш масалалари буйича сотувчига ёки кафолат картасида у кўрсатган сервис ташкилотига мурожаат қилиш керак.
Ишлаб чиқарувчи заводнинг сервис хизмати Сизга ёрдам кўрсатади ва барча саволларингизга жавоб беради.
«Гефест-техника» унитар корхонаси,
Беларус Республикаси, 224002, Брест ш., Суворов кўчаси, 21
БР учун - 8(0162)27-68-27; 27-61-01,
бошқа мамлакатлар учун - +375162 27-68-27; 27-61-01
e-mail: gt.sa@gefest.org

2-жадвал

| <i>Плита ранги</i> | <i>Плита русуми</i> | |
|--------------------|---------------------|------------------------|
| | ЭП Нс Д 420 | ЭП Нс Д 420 К19 |
| Оқ | ● | |
| Жигарранг | | ● |