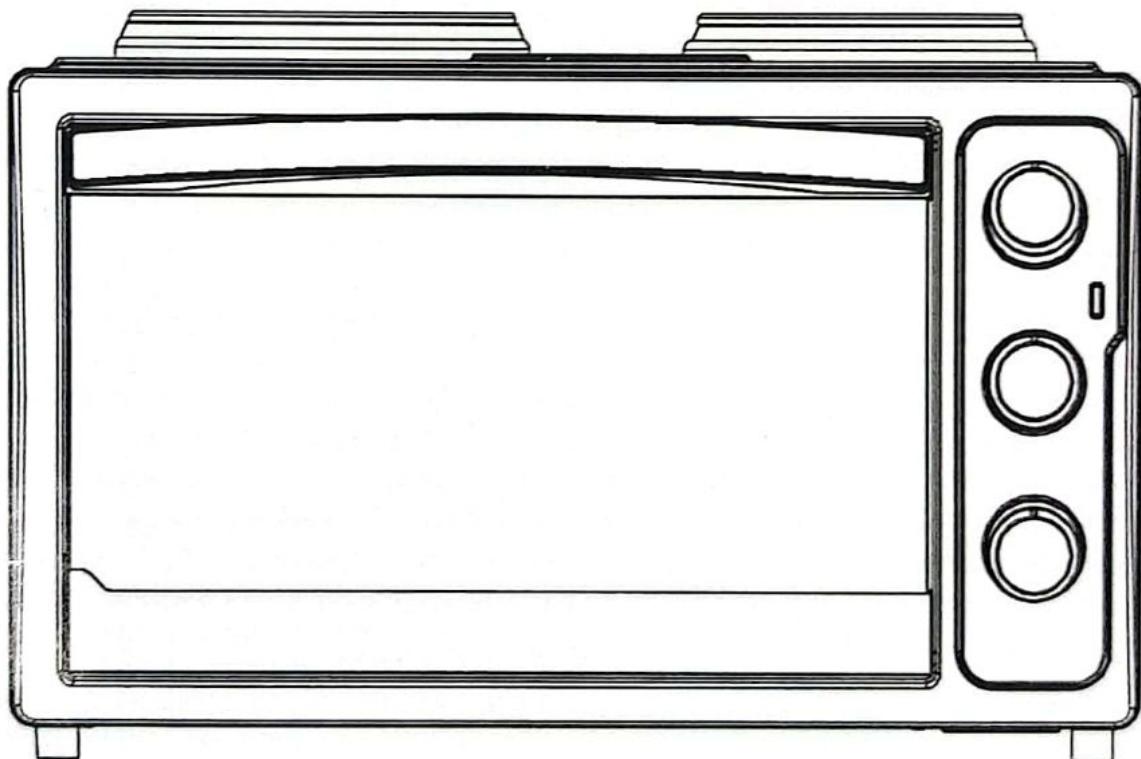


# ЭЛЕКТРОПЕЧЬ

РУКОВОДСТВО

ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

Модель: KWS-2042



Благодарим вас за покупку электропечи.

Чтобы обеспечить правильную эксплуатацию и вашу безопасность, просьба внимательно ознакомиться с этим руководством пользователя перед использованием и сохранить его для дальнейшей информации.

**ТОЛЬКО ДЛЯ  
ДОМАШНЕГО  
ИСПОЛЬЗОВАНИЯ**

**ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ**

**При использовании электрических приборов, необходимо соблюдать следующие основные меры предосторожности:**

1. Прочтите руководство.
2. Не касайтесь горячих поверхностей. Используйте ручки или прихватки.
3. Необходимо тщательное наблюдение, когда прибор используется детьми или вблизи них.
4. Чтобы предупредить удар электрическим током, не погружайте шнур, штепсель и другие части печи в воду или другие жидкости.
5. Не допускайте перевешиваться через край стола или столешницы, либо касаться горячей поверхности.
6. В случае обнаружения повреждений шнура или штепселя, а также других сбоев в работе прибора и других неисправностей, обратитесь в ближайший авторизованный центр обслуживания для проверки, ремонта или регулировки.
7. Использование аксессуаров, не рекомендованных производителем прибора, может причинить ущерб или нанести вред здоровью.
8. Не помещайте прибор на или вблизи горячей газовой или электрической конфорки, либо в нагретый духовой шкаф, а также в микроволновую печь.
9. При установке печи, оставьте расстояние, как минимум, 12 см со всех сторон прибора, чтобы обеспечить достаточную циркуляцию воздуха.
10. Отсоедините от розетки, если вы не пользуетесь прибором, а также перед его очисткой. Дайте ему остыть, прежде, чем разбирать его на части или чистить.
11. Не накрывайте части печи металлической фольгой. Это может привести к перегреванию прибора.
12. Будьте очень осторожны при переносе противня, а также при удалении горячего жира и других горячих жидкостей.
13. Не чистите печь металлическими чистящими губками. Металлическая стружка может попасть в электрические части, что может увеличить риск удара электрическим током.
14. Может произойти возгорание, если печь накрыта или помещена вблизи легковоспламеняющихся материалов, включая занавески, ткани, стены и т.п., и находится в режиме эксплуатации. Не храните никакие предметы на печи во время ее работы.
15. Будьте очень осторожны при использовании контейнеров, сделанных из других материалов, кроме металла или стекла.
16. Не помещайте в печь следующие материалы: картон, пластик, бумага и т.п.
17. Не храните никакие материалы, кроме аксессуаров, рекомендованных производителем, в печи во время ее работы.
18. Чтобы отсоединить прибор от питания, поверните ручку в положение "Выкл", затем удалите штепсель из настенной розетки. При этом всегда держитесь за штепсель, и никогда не тяните за шнур.
19. Всегда надевайте защитные изолирующие кухонные рукавицы при помещении или вынимании предметов из горячей печи.
20. Этот прибор снабжен дверцей из закаленного безопасного стекла. Это стекло прочнее чем обычное стекло и более устойчиво к ударам. Избегайте появления царапин на поверхности двери или сколов по краям. Если на стеклянной двери появятся царапины или сколы, обратитесь в ближайший центр обслуживания на проверку и ремонт.
21. Не используйте прибор вне помещения.
22. Не используйте прибор не по назначению.
23. Этот прибор предназначен только для домашнего использования.

24. Доступные поверхности могут нагреваться, когда прибор находится в режиме эксплуатации.
25. Стеклянная дверца не может удерживать внутри себя предметы, находясь в полностью открытой позиции.
26. Прибор не предназначен для управления внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления.
27. Если на поверхности конфорки появилась трещина, выключите прибор во избежание получения удара электрическим током. Обратитесь в ближайший авторизованный сервисный центр.



28. Внимание, горячая поверхность! Температура доступной поверхности может быть высокой при работе прибора. Не прикасайтесь к горячим поверхностям. Используйте ручки или прихватки.
29. Этот прибор не предназначен для использования людьми (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или психическими способностями, либо не имеющими необходимого опыта и знаний без должного наблюдения или инструкций со стороны лица, ответственного за их безопасность.
30. Не позволяйте детям играть с этим прибором.
31. Для прибора с У-образным креплением, если шнур питания поврежден, то он должен быть заменен производителем, его сервисным агентом или другим квалифицированным специалистом во избежание риска нарушения безопасности.

**СОХРАНИТЕ ЭТИ ИНСТРУКЦИИ**

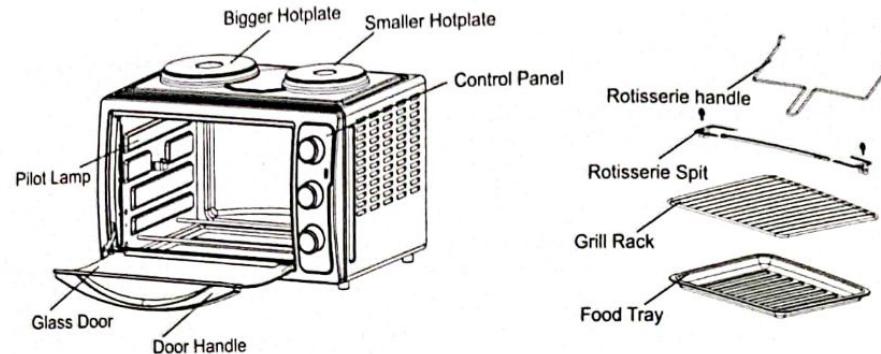
Перед первым использованием вашей печи, убедитесь в том, что:

1. Вы прочитали все инструкции, содержащиеся в этом руководстве.
2. Печь отсоединенна от питания, и ручка таймера находится в положении «выключено».
3. Уберите все решетки и противни. Помойте решетки и противни в горячей мыльной воде или в посудомоечной машине.
4. Тщательно выслушите все аксессуары и снова уставите их в печи. Подсоедините прибор к сети питания, и вы готовы использовать вашу новую печь, снабженную вентелем и грилем.

Перед началом использования:

1. Убедитесь в том, что энергопотребление на маркировке соответствует электрической мощности в вашем доме.
2. Не оставляйте шнур свешенным через край стола или столешницы, чтобы дети не споткнулись об него.
3. Если поврежден шнур питания, печью можно будет пользоваться только после его ремонта.
4. Печь необходимо отправить производителю, в авторизованный сервисный центр или другому квалифицированному специалисту на ремонт во избежание риска нарушения безопасности.

**КОМПОНЕНТЫ:**



Перевод сверху вниз:

Bigger Hotplate- большая конфорка

Smaller Hotplate - малая конфорка

Pilot Lamp- контрольная лампа

Control Panel- панель управления

Rotisserie handle- ручка для вертела

Rotisserie Spit- вертель

Grill Rack- решетка гриля

Food Tray- противень

Glass Door- ручка дверцы

Door Handle- стеклянная дверца

**Большая конфорка (Ф180мм):** используйте для приготовления в различных кастрюлях и т.п.

**Малая конфорка (Ф145мм):** используйте для приготовления в различных кастрюлях и т.п.

**Панель управления:** Ручка регулировки температуры, ручка выбора функции, ручка таймера, электропитание печи, индикатор конфорки, переключатель контрольной лампочки.

**Решетка гриля:** для поджарки, выпечки и приготовления в кастрюле, а также для загрузки противня.

**Противень:** для использования при жарке и при запекании различных продуктов, которые содержат воду или будут выделять воду или жир во время приготовления.

**Вертель:** на нем можно приготовить до 3-ех фунтов жаркого или птицы.

**Ручка для вертала:** используется для вынимания вертала из печи.

**Ручка дверцы:** ненагревающаяся ручка во избежание получения ожогов.

**Стеклянная дверца:** прозрачное закаленное стекло позволяет вам удобно наблюдать за процессом приготовления.

## Эксплуатация

### вашей электропечи

Пожалуйста, ознакомьтесь со следующими функциями печи и ее аксессуарами до первого использования:

**Ручка выбора функции:** существует восемь режимов приготовления (верхний ),

нижний  , приготовление сверху и снизу  , верхние и нижние нагревательные элементы +  , верхние и нижние нагревательные элементы + вертель +  .

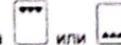
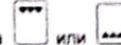
(работает большая конфорка),  (работает малая конфорка),  (работают две конфорки одновременно).

- **Ручка терmostата:** используйте для выбора желаемой температуры в диапазоне 90°C – 230°C.
- **Ручка таймера:** поверните ручку влево (против часовой стрелки) и печь будет работать, пока вы вручную ее не выключите. Чтобы активировать таймер, поверните ручку вправо (по часовой стрелке) для другого использования. После завершения программы зазвонит звонок.
- **Индикатор:** горит всегда, когда печь включена.
- **Лампа:** Когда включена ручка таймера, включается свет, который освещает готовящееся блюдо, тем самым позволяя наблюдать за степенью готовности.
- **Решетка гриля:** Для поджарки, выпекания и приготовления в кастрюле и на стандартной сковороде.

### Функция И

Эта функция идеальна для выпекания торты и пирогов.

### Операция

- Поместите решетку гриля в среднее направляющее углубление.
- Поместите блюдо на противень, а затем поставьте противень на решетку гриля.
- 
- Поверните ручку выбора функции на  или .
- Поверните ручку таймера на ВКЛ. Установите необходимое время и проверяйте готовность при помощи термометра для мяса для достижения желаемой степени готовности.
- Чтобы проверить или убрать блюдо, используйте ручку для противня /решетки, входящую в комплект поставки.
- Поверните ручку таймера в положение ВЫКЛ, когда завершите процесс приготовления.

## ФУНКЦИЯ

Эта функция идеальна для выпечки хлеба, пиццы, птицы.

### Операция

- Поместите решетку гриля в среднее направляющее углубление.
- Поверните ручку выбора функции в положение .
- Поместите блюдо на противень, а затем положите противень на решетку гриля.
- Поверните ручку таймера в положение ВКЛ. Установите необходимое время и проверяйте готовность при помощи термометра для мяса для достижения желаемой степени готовности.
- Чтобы проверить или убрать блюдо, используйте ручку для противня /решетки, входящую в комплект поставки.
- Поверните ручку таймера в положение ВЫКЛ, когда завершите процесс приготовления.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Время поджаривания рассчитано на мясо при температуре холодильной камеры. Замороженное мясо может потребовать гораздо больше времени. Так, очень рекомендуется использовать термометр для мяса.

## ФУНКЦИЯ

Эта функция идеальна для приготовления ломтиков свинины, куриных ножек, куриных крыльышек, картофельных чипсов, мяса птицы, кусочков мяса, рыбы и т.д., где требуется равномерное нагревание.

### Операция

- Предварительно нагрейте печь как указано в рецепте.
- Установите терmostat на 230°C.
- 
- Поверните ручку выбора функции в положение .
- Проверьте блюдо на предмет готовности за 5-10 минут до завершения времени приготовления.
- Поверните ручку таймера в положение ВЫКЛ по завершению.

## ФУНКЦИЯ

Эта функция идеальна для приготовления целой курицы, и другой домашней птицы.

Использование вертела: вставьте конец вертела через вилку, убедившись в том, что лицевая

сторона вилки смотрит в том же направлении, что и заостренный конец вертела. Переместите в сторону прямого конца вертела и зафиксируйте винтом. Нанижите продукт на вертел, стараясь, чтобы вертел прошел через его середину. Вставьте вторую вилку в другой конец жаркого или птицы. Проверьте, чтобы продукт находился в центре вертела. Вставьте заостренный конец вертела в торцевую головку, расположенную на правой боковой стенке печи. Убедитесь в том, что прямой конец вертела лежит на опоре для вертела, которая расположена на левой боковой стенке печи.

### Операция

- Поместите противень в самое низкое положение, чтобы в него стекало масло.
- Предварительно нагрейте печь, как указано в рецепте.
- Установите ручку терmostата на 230°C.
- 
- Поверните ручку выбора функции в положение .
- Проверьте блюдо на предмет готовности за 5-10 минут до завершения времени приготовления.
- Поверните ручку таймера в положение ВЫКЛ по завершению.

### Советы по приготовлению в печи:

1. Время приготовления может варьироваться в зависимости от ингредиентов, температуры, массы и количества порций. Просьба регулируйте время в соответствии с рецептом, а также фактическим условиям приготовления.
2. При длительном приготовлении, можно уменьшить время готовки с учетом горячих нагревательных элементов. Регулируйте время в соответствии с фактическим условиям приготовления.
3. Печь автоматически регулирует температуру своих нагревательных элементов во избежание перегревания. Они могут периодически отключаться – в этом случае не убирайте блюдо из печи, чтобы обеспечить надлежащий порядок приготовления.

### Использование вашей конфорок

Конфорки могут использоваться для приготовления разных блюд в посуде.

#### Кухонная посуда

1. Кухонные приспособления, которые можно поместить на конфорку для нагревания, включают в себя всю кухонную посуду, изготовленную из таких ферритовых материалов, как эмаль, литье или нержавеющая сталь с гладким основанием диаметром 85–180мм, плоским дном и с крышкой.
2. Для подогревания пищи не должна использоваться посуда из алюминия или меди, а также емкости с диаметром основания, превышающим установленный диаметр для конфорки.

### Инструкции по эксплуатации

- . Подсоедините печь к источнику питания.
- Выберите функцию  (работает большая конфорка),  (работает малая конфорка) или  (работают обе конфорки одновременно).
- . Выберите желаемое время приготовления.
- . после завершения приготовления, поверните ручку таймера в положение ВЫКЛ.

**Примечание:** Вес продуктов, помещаемых на противень или решетку гриля, не должен превышать 3.5кг. (только для информации) (Не размещайте пищу только на одной стороне противня или решетки гриля – продукты должны быть размещены равномерно по всей поверхности противня или решетки гриля).

## **ИНСТРУКЦИИ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ**

Этот прибор требует небольшого обслуживания, он не содержит запасные части, которые пользователь может отремонтировать самостоятельно. Не пытайтесь ремонтировать его самостоятельно. Обратитесь к квалифицированному техническому специалисту, если ваш прибор потребует обслуживания.

## **ИНСТРУКЦИИ ПО ОЧИСТКЕ**

### **ВСЕГДА ОТСОЕДИНЯЙТЕ ПЕЧЬ ОТ ПИТАНИЯ И ДАЙТЕ ЕЙ ОСТЬТЬ ПЕРЕД ОЧИСТКОЙ**

Чтобы исключить риск удара электрическим током, не погружайте прибор, его шнур или штепсель в воду или другие жидкости.

Ваша печь снабжена специальной поверхностью для быстрой очистки. При необходимости, периодически протирайте стеки влажной тканевой салфеткой, смоченной в мягким моющим средством. НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ СТАЛЬНЫЕ МОЧАЛКИ ИЛИ АБРАЗИВНЫЕ МОЮЩИЕ СРЕДСТВА, А ТАКЖЕ НЕ СКОБЛІТЕ СТЕНКИ МЕТАЛЛИЧЕСКИМИ ПРЕДМЕТАМИ, Т.К. ЭТО МОЖЕТ ПОВРЕДИТЬ СПЕЦИАЛЬНУЮ ПОВЕРХНОСТЬ.

Мойте все аксессуары в горячей мыльной воде или в посудомоечной машине. Протирайте дверцу влажной салфеткой, а затем насухо вытирайте ее бумажным или тканевым полотенцем. Очищайте внутреннюю поверхность влажной салфеткой.

ТЩАТЕЛЬНО ПРОСУШИТЕ ВСЕ ЧАСТИ И ПОВЕРХНОСТИ ПЕРЕД ТЕМ, КАК ВКЛЮЧАТЬ И ИСПОЛЬЗОВАТЬ ПЕЧЬ.

## **ХРАНЕНИЕ**

Отсоедините прибор от сети, дайте ему остыть, и почистите его перед хранением. Храните электропечь в ее коробке в чистом сухом месте. Никогда не храните прибор включенным в сеть или горячим. Никогда не заворачивайте плотно шнур вокруг прибора. Не подвергайте шнур излишнему давлению, т.к. это может привести к его повреждению или протиранию.

## **СПЕЦИФИКАЦИИ**

Энергопотребление:

220-240 Вольт~ 50/60 Гц

Мощность на выходе:

2000 Ватт

Объем печи:

42 литра

**УТИЛИЗАЦИЯ:** Не утилизируйте этот прибор как несортированные городские отходы. Такие отходы должны утилизироваться отдельно.

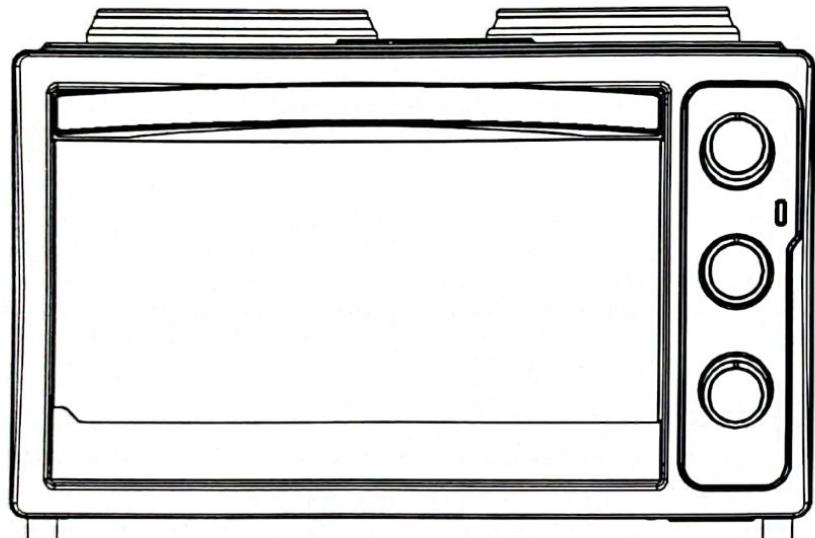
## **Экологичная утилизация**



# ЭЛЕКТРЛІК ПЕШ

ПАЙДАЛАНУШЫ  
НҰСҚАУЛЫҒЫ

Үлгі: KWS-2042



Сізге электрлік пешін сатып алғаныңыз үшін алғыс білдіреміз. Дұрыс қолданысты және сіздің қауіпсіздікті қамтамасыз ету үшін, өтінеміз, пайдалану алдында осы пайдаланушы нұсқаулығымен мүқият танысыңыз және оны кейін ақпарат алу үшін сақтаңыз.

## МАҢЫЗДЫ САҚТЫҚ ШАРАЛАРЫ

Электрлік аспаптарды пайдаланган кезде, келесі негізгі сақтық шараларын сақтау керек:

1. Нұсқаулықты оқып шығыныз.
2. Үстік беттерге жанаспаңыз. Тұтқаларды немесе тұтқыштарды пайдаланыңыз.
3. Аспап балалармен немесе олардың жаңында қолданылған кезде, мүқият бакылау қажет болады.
4. Электр тогына ұшыраудың алдын алу үшін, сымды, ашаңы және пешің басқа белгітерін суга немесе басқа сұйықтықтарға батырманыз.
5. Үстелдің немесе үстел тақтайының жиегінен ассылуына, немесе ыстық бетке жанасуға жол берменіз.
6. Сымның немесе ашаның закымдануы анықталған жағдайда, сонымен қатар аспап жұмысындағы басқа істен шыгулар және басқа ақаулықтар жағдайында, тексеру, жендеу немесе реттеу үшін жақын авторландырылған қызмет көрсету орталығына жүгініңіз.
7. Аспап өндірушісімен ұсынылмаган аксессуарлардың қолданылуы залал келтіруі мүмкін немесе денсаулыққа зиян келтіруі мүмкін.
8. Аспапты ыстық газдық немесе электрлік темірпеште немесе оның жаңында, немесе қыздырылған духовка шкафына, сонымен қатар қыска толқынды пешке орналастырманыз.
9. Пешті орнатқан кезде, ауаның жеткілікті айналымын қамтамасыз ету үшін, аспаптың барлық жағынан кем дегендеге 12 см қашықтық қалдырыңыз.
10. Егер сіз аспапты пайдаланбасаңыз, сонымен қатар оны тазарту алдында, розеткадан ажыратыңыз. Оны бөліктерге белшектемес немесе тазартпас бұрын, оған салқындаға мүмкіндік беріңіз.
11. Пеш бөліктерін металл жүқалтырмен жаппаңыз. Бұл аспаптың шамадан тыс қызына алып келүі мүмкін.
12. Табаны тасымалдаған кезде, сонымен қатар ыстық майды және басқа ыстық сұйықтықтарды кетірген кезде өте абай болыңыз.
13. Пешті металл тазартқыш ысыштармен тазартпанаңыз. Металл жонқасы электрлік бөліктерге түсі мүмкін, бұл электр тогына ұшырау тәуекелін арттыруы мүмкін.
14. Егер пеш жеңіл тұтанатын материалдар, соның ішінде перделер, маталар, қабырғалар және т.б. жаңында орналасса немесе олармен жабылса, және пайдалану режимінде орналасса, тұтану орын алуы мүмкін. Пеште ол жұмыс жасаған кезде ешқандай заттар сактаманыз.
15. Металды немесе шыныны қоспағанда, басқа материалдардан жасалған контейнерлерді пайдаланған кезде өте абай болыңыз.
16. Пешке келесі материалдарды салмаңыз: картон, пластик, қағаз және т.б.
17. Өндірушімен ұсынылған аксессуарларды қоспағанда, пеште ол жұмыс жасаған кезде ешқандай материалдарды сактаманыз.
18. Аспапты көрек көзінен ақырату үшін, тұтқы «Сөнд» жайғасымына бураңыз, кейін ашаны қабырғалық розеткадан сұрыныңыз. Осы жағдайда әрқашан ашадан ұстаныңыз, және ешқашан сымман тартпанаңыз.
19. Әрқашан заттарды ыстық бетке орналастырган және одан шыгарған кезде оқшаулайтын корғаныстық асуý қолғаптарын киңіз.
20. Осы аспап шындалған қауіпсіз шыныдан жасалған есікпен жабдықталған. Осы шынының беріктігі және соққыларға қатысты төзімділігі қаралайым шыныға қаралғанда жоғарырақ. Есік бетінде сыйаттардың немесе жиектері бойынша нақыстардың пайда болуына жол берменіз. Егер шыны есікте сыйаттар немесе нақыстар пайда болса, жақын қызмет көрсету орталығына тексеру және жендеу үшін жүгініңіз.

21. Аспалты белгімен тыс пайдаланбашыз.
22. Аспалты тағайындалуынан тыс пайдаланбашыз.
23. Осы аспал тек үйде пайдалану үшін арналған.
24. Аспал пайдалану режимінде болған кезде қол жетімді беттер қызыу мүмкін.
25. Толықтай ашық жайғасымда болған кезде шыны есік вәзінің ішінде заттарды ұстап тұра алмайды.
26. Аспал сырты таймерді немесе жеке қашықтықтан басқару жүйесін басқару үшін арналған.
27. Егер темірпеш бетінде сыйз пайда болса, электр тоғына ұшыраудың алдын алу үшін аспалты сөндіріңіз. Жақын авторландырылған сервис орталығына жүпніңіз.



28. Назар аударының, ыстық бет! Қол жетімді бет температурасы аспал жұмыс жасаған кезде жоғары болуы мүмкін. Ыстық беттерге жанаспаңыз. Тұтқаларды немесе тұтқыштарды пайдаланыңыз.
29. Осы аспал физикалық, сенсорлық немесе психикалық мүмкіндіктері шектеулі, немесе қажетті тәжірибесі және білім жоқ адамдармен (соның ішінде балалармен) олардың қауіпсіздігі үшін жауапты тұлға тарағынан жүргізілтін тиесті бақылаусыз немесе нұсқаулықтарыз пайдалану үшін арналған.
30. Балаларға осы аспалмен ойнауға рұқсат етпеніз.
31. У-терізді бекініс бар аспал үшін, егер коректену сымы зақымдалса, қауіпсіздік тәуекелінің алдын алу үшін ол өндірушімен, оның сервистік агентімен немесе басқа білікті маманмен ауыстырылу керек.

## ОСЫ НҰСҚАУЛЫҚТАРДЫ САҚТАҢЫЗ

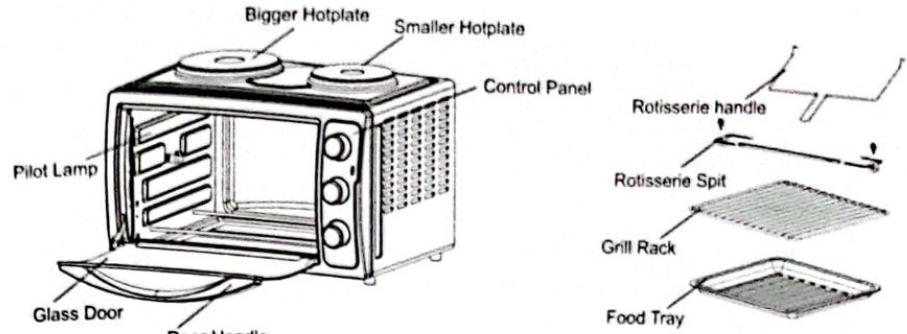
Сіздің пешті алғаш пайдалану алдынча, келесілерге көз жеткізіңіз:

1. Сіз осы жетекшіліктері барлық нұсқаулықтарды оқып шықтыңыз.
2. Пеш корек көзінен ажыратылған, және таймер тұтқасы «сөндірулі» жайғасымында орналасады.
3. Барлық торларды және табаларды алып тастаңыз. Торларды және табаларды ыстық сабынды суда немесе ыдыс жуу машинасында жуыңыз.
4. Барлық аксессуарларды мұқият кептіріп, оларды қайтадан пешке орнатыңыз. Аспалты коректену желісіне жалғаңыз, және сіз істікпен және грильмен жабдықталған сіздің жаңа пешті пайдалануга дайынсыз.

### Қолданысты бастау алдында:

1. Таңбаламадағы тұтынналытын энергияның сіздің үйдегі электр қуатына сәйкес келетіндігіне көз жеткізіңіз.
2. Балалардың сымга шалынбауы үшін, оны үстелдің немесе үстел тақтайының жиегінен асылған күйде қалдырыманыз.
3. Егер коректену сымы зақымдалса, пешті тек ол жөнделгеннен кейін пайдалануға болады.
4. Қауіпсіздік тәуекелінің алдын алу үшін пешті өндірушіге, авторландырылған сервис орталығына немесе басқа білікті маманга жөндеуге жіберу керек.

## КОМПОНЕНТТЕР:



### Аударма жоғарыдан тәмем:

Bigger Hotplate - үлкен темірпеш

Smaller Hotplate - шағын темірпеш

Pilot Lamp - бақылау шамы

Control Panel - басқару панелі

Rotisserie handle - істікке арналған тұтқа

Rotisserie Spit - істік

Grill Rack - гриль торы

Food Tray - таба

Glass Door - есік тұтқасы

Door Handle - шыны есік

**Үлкен темірпеш (Ф180мм):** ер түрлі көстрелдерде және т.б. тамақ өзірлеу үшін пайдаланыңыз.

**Шагын темірпеш (Ф145мм):** ер түрлі көстрелдерде және т.б. тамақ өзірлеу үшін пайдаланыңыз.

**Басқару панелі:** Температуралы реттеу тұтқасы, функцияны таңдау тұтқасы, таймер тұтқасы, пештік электрлік қоректенүү, темірпеш индикаторы, бақылау шамының ауыстырып қосқышы.

**Гриль торы:** көстрелде қуыру, пісіру және өзірлеу үшін, сонымен қатар табаны жүктеу үшін.

**Таба:** құрамында су бар немесе тамақ өзірлеу кезінде су немесе май беліл шыгаратын ер түрлі енімдерді қуыру және пісіру кезінде пайдалану үшін.

**Істік:** оның устінде 3 фунтқа дейінгі қуырдақты немесе құс етін өзірлеуге болады.

**Істікке арналған тұтқа:** пештен істікті шыгару үшін колданылады.

**Есік тұтқасы:** құйкеке шалынуга жол бермеу үшін қолданылатын қызбайтын тұтқа.

**Шыны есік:** мөлдір шыңдалған шыны сізге тамақ өзірлеу үрдісін қолайлы бақылауга мүмкіндік береді.

## Сіздің

### электрлік пешті пайдалану

Өтінеміз, алғаш пайдалануға дейін пештік келесі функцияларымен және оның аксессуарларымен танысыңыз:

**Функция таңдау тұтқасы:** тамақ өзірлеудің сегіз режимі бар (жогары , теменгі

, жогарыдан және теменнен тамақ өзірлеу , жогары және теменгі қыздырыш

элементтер + , жогары және теменгі қыздырыш элементтер + істік + ,

 (улкен темірпеш жұмыс жасайды),  (шагын темірпеш жұмыс жасайды),

 (екі темірпеш бір уақытта жұмыс жасайды).

- Термостат тұтқасы: 90°C–230°C диапазонында қалған температуралы таңдау үшін пайдаланыңыз.
- Таймер тұтқасы: тұтқаны солға (сағат тіліне қарсы) бұрсаңыз, сіз пешті қолмен сәндіргенгеше, пеш жұмыс жасайды. Таймерді іске қосу үшін, басқа қолданыс үшін тұтқаны онға (сағат тілі бойынша) бұрындыз. Бағдарлама аяқталғаннан кейін қонырау сынғырлайды.
- Индикатор: пеш қосулы болғанда әрқашан жаңып тұрады.
- Шам: Таймер тұтқасы қосулы болғанда, өзірленетін тагамды жарықтандыратын жарық жанады, осылайша дайындық деңгейін бақылауга мүмкіндік беріледі.
- Гриль торы: қастрапде және стандартты табада қуыру, пісіру және өзірлеу үшін.

### және функциясы

Осы функция торттарды және қаусырмаларды пісіру үшін мінсіз.

## Операция

- Гриль торын ортаңы бағыттаушы ойықка орналастырыңыз.
- Тагамды табага орналастырыңыз, кейін табаны гриль торына қойыңыз.
- Функция таңдау тұтқасын  немесе  каппына бұраныз.
- Таймер тұтқасын ҚОС қалпына бұраныз. Қажетті уақытты орнатып, қалған дайындық дережесіне қол жеткізу үшін етке арналған термометр көмегімен дайындықты тексеріңіз отырыңыз.
- Тагамды тексеру немесе алып тастау үшін, табага арналған тұлқаны/ жетізілім жинальна крептін торларды пайдаланыңыз.
- Тамақ өзірлеу үрдісі аяқталған кезде таймер тұтқасын СӨНД жайғасымына бұраныз.

### функциясы

Осы функция нан, пицца, құс пісіру үшін мінсіз.

## Операция

- Гриль торын ортаңы бағыттаушы ойықка орналастырыңыз.
- Функция таңдау тұтқасын  жайғасымына бұраныз.
- Тагамды табага орналастырыңыз, кейін табаны гриль торына қойыңыз.
- Таймер тұтқасын ҚОС қалпына бұраныз. Қажетті уақытты орнатып, қалған дайындық дережесіне қол жеткізу үшін етке арналған термометр көмегімен дайындықты тексеріңіз отырыңыз.
- Тагамды тексеру немесе алып тастау үшін, табага арналған тұлқаны/ жетізілім жинальна крептін торларды пайдаланыңыз.
- Тамақ өзірлеу үрдісі аяқталған кезде таймер тұтқасын СӨНД жайғасымына бұраныз.

**ЕСКЕРТПЕ:** Қуыру уақыты тонализтыш камерасы температурасындағы етке есептелген. Мұздатылған ет айтарлықтай кебір уақытты қажет етуі мүмкін. Осылайша, етке арналған термометрді пайдалану үсынылады.

### Функция

Осы функция, біркелкі қыздыру талап етілген кезде, шошқа етінің тілімдерін, тауық аяқтарын, қытырлақ картопты, құс етін, ет тілімдерін, балықты және т.б. өзірлеу үшін мінсіз.

## Операция

- Рецептіде көрсетілгендей, пешті алдын ала қыздырыңыз.
- Термостат тұтқасын 230°C шамасына орнатыңыз.
- Функция таңдау тұтқасын  жайғасымына орнатыңыз
- Тамақ өзірлеу уақыты аяқталғанға дейін 5-10 минут бұрын тагамның дайындығын тексеріңіз.
- Аяқталған кезде таймер тұтқасын СӨНД жайғасымына бұраныз.

## Функция

Осы функция тұтас тауықты, және басқа үй құсын өзірлеу үшін мінсіз.

Істікті пайдалану: Шашышқыны істіктің еткір үшін орналасатын бағытқа қарайтындығына көз жеткізіл, істік үшін шашышқы арқылы енгізініз. Истіктің тік үшінде қарай орналастырып, бұрамамен бекітініз. Өнімді істікке тізбектеніз, осы жағдайда істікті оның ортасы арқылы еткізуе тырысу керек. Екінші шашышқыны қырдақтың немесе құстым басқа үшінде енгізініз. Өнімнің істіктің ортасында орналасатындығын тексерініз. Истіктің еткір бұрышын пештің он бүйірлік қабыргасында орналасқан шеттебеттік бастиекке енгізініз. Истіктің тік үшінде пештің сол бүйірлік қабыргасында орналасқан істікке арналған тіреуіште орналасатындығына көз жеткізініз.

## Операция

- Майдың агуы үшін, табаны ең теменің жайғасымға орналастырыңыз.
- Рецептіде көрсетілгендей, пешті алдың ала қыздырыңыз.
- Термостат тұтқасын 230°C шамасында орнатыңыз.
- Функция таңдау тұтқасын жайғасымына орнатыңыз.
- Тамақ өзірлеу уақыты аяқталғанға дейін 5-10 минут бұрын тағамның дайындығын тексерініз.
- Аяқталған кезде таймер тұтқасын СӨНД жайғасымына бұраңыз.

## Пешті тамақ өзірлеу бойынша көңестер:

- Тамақ өзірлеу уақыты ингредиенттерге, температурага, массага және порциялар мөлшеріне байланысты өзгеріп тұруы мүмкін. Өтінеміз, рецептіге, сонымен қатар нақты тамақ өзірлеу жағдайларына сәйкес уақытты реттегіз.
- Ұзақ уақыт тамақ өзірлеу кезінде, ыстық қыздырыбыш элементтерді ескеріп, тамақ өзірлеу уақытын азайтуға болады. Нақты тамақ өзірлеу жағдайларына сәйкес уақытты реттегіз.
- Пеш шамадан тыс қызыдың алдын алу үшін өзінің қыздырыбыш элементтерінің температурасын автоматты түрде реттейді. Олар мерзімді сөнүі мүмкін – осы жағдайда, тиісті тамақ өзірлеу тәртібін қамтамасыз ету үшін, тағамды пештен шыгарыңыз.

## Сіздің темірпештерді пайдалану

Темірпештер ыдыста әр түрлі тағамдарды өзірлеу үшін қолданылуы мүмкін.

### Асүй ыдысы

- Қызыдыру үшін темірпешке орналастыруға болатын асүй керек-жарақтары диаметрі 85—180мм болатын тегіс негізі, жалпақ түбі және қақлағы бар, эмаль, құйма немесе тот баспайтын болат сияқты, ферриттік материалдардан жасалған барлық асүй ыдысын қамтиды.
- Тағамды жылыту үшін алюминийден немесе мыстан жасалған ыдыс, сонымен қатар темірпеш үшін белгіленген диаметрден асатын негіз диаметрі бар ыдыс қолданылмау керек.

## Пайдалану бойынша нұсқаулықтар

- Пешті қорек көзіне жалғаңыз.
- (●) (улкен темірпеш жұмыс жасайды), (○) (шагын темірпеш жұмыс жасайды) немесе (●●) (екі темірпеш бір уақытта жұмыс жасайды) функциясын таңдаңыз.
- Қалаган тамақ өзірлеу уақытын таңдаңыз.
- Тамақ өзірлеу аяқталғаннан кейін, таймер тұтқасын СӨНД жайғасымына бұраңыз.

Ескертпе: Табага немесе гриль торына орналастырылатын өнімдер салмағы 3.5кг аспау керек. (тек ақпарат үшін) (Табамды табаның немесе гриль торының тек бір жағында орналастырыңыз, – өнімдер табаның немесе гриль торының барлық беті бойынша біркелі орналастырылуы тиіс).

## ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ БОЙЫНША НҰСҚАУЛЫҚТАР

Осы аспап шағын қызмет көрсетуді талап етеді, ол шағын қызмет көрсетуді талап етеді, оның құрамында пайдалануышы өздігінен жәндегі алатын қосалқы бөлшектер жок. Оны өздігінен жәндеуге тырыспаңыз. Егер сіздің аспап қызмет көрсетуді қажет етсе, білікті техникалық маманға жүгініңіз.

## ТАЗАРТУ БОЙЫНША НҰСҚАУЛЫҚТАР

### ӘРҚАШАН ТАЗАРТУ АЛДЫНДА ПЕШТІ ҚОРЕНК ҚӨЗІНЕҢ АЖЫРАТЫП, ОЛ САЛҚЫНДАҒАНША КҮТИҢІЗ

Электр тоғына үшіндеу тәуекелінің алдын алу үшін, аспалты, оның сымын немесе ашасын суга немесе басқа сыйықтықтарға батырманды.

Сіздің пеш жылдам тазарту үшін арнайы беттеп жабдықталған. Қажет кезде, қабыргаларды жұмсақ жуу құралына малынған дымқыл матада майлықпен жүйелі сұртіп отырыңыз. БОЛАТ ЫСҚЫШТАРДЫ НЕМЕСЕ АБРАЗИВТІ ЖУУ ҚҰРАЛДАРЫН ПАЙДАЛАНБАНЫЗ. СОНЫМЕН ҚАТАР ҚАБЫРГАЛАРДЫ МЕТАЛЛ ЗАТТАРМЕН ҚЫРМАНЫЗ, СЕБЕБІ БУЛ АРНАЙЫ БЕТТЕРДІ ЗАҚЫМДАУЫ МҮМКІН.

Барлық аксессуарларды ыстық сабынды суда немесе ыдыс жуу машинасында жуыныз. Есікті дымқыл майлықпен сұртіп, кейін оны қағаз немесе матада орамалмен құрғатып сұртіңіз. Ішкі бетті дымқыл майлықпен тазартыңыз.

ПЕШТІ ҚОСУ ЖӘНЕ ПАЙДАЛАНУ АЛДЫНДА БАРЛЫҚ БӨЛІКТЕРДІ ЖӘНЕ БЕТТЕРДІ МҮКИЯТ КЕПТИРІҢІЗ.

## САҚТАУ

Аспалты желіден ажыратыңыз, ол салқындағанша күтіп, оны сақтау алдында тазартыңыз. Электрлік пешті оның қорабында таза құрғақ және сақтауы. Ешқашан аспалты желіге қосылған немесе ыстық күйде сақтамаңыз. Ешқашан аспалты оның ортасында тығыз орамаңыз. Сымға шамадан тыс қысым түсірменіз, себебі бул оның зақымдануына немесе үйкелуіне алып келуі мүмкін.

## СИПАТТАМАЛАР

Тұтыннылатын энергия:

Шығыстағы қуат:

Пеш көлемі:

220-240 Вольт- 50/60 Гц

2000 Ватт

42 литр

## Экологиялық жолмен кәдеге жарату



**КӘДЕГЕ ЖАРАТУ:** Осы аспапты сұрыпталмаған қала қалдықтары ретінде кәдеге жаратпаңыз. Осындай қалдықтар жеке кәдеге жаратылуы тиіс.