

## МАҢЫЗДЫ ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

Құрылғыны орнатып, оны пайдалануды бастамас бұрын, осы нұсқаулықпен мұқият танысыңыз. Тек осы нұсқаулықты назарға ала отырып сіз жақсы нәтижеге, сонымен қатар құрылғыны қауіпсіз пайдалануға қол жеткізесіз.

- Қандай да бір қауіптің туындауының алдын алу үшін зақымдалған вилкаларды немесе шнурды алмастыруды тек компанияның техникалық қолдау қызметі ғана орындауы тиіс.
- Ешқандай жағдайда да құрылғыны суға салмаңыз.
- Бұл құрылғыны 8 жастан кіші балалардың пайдалануына рұқсат етілмейді. Бұл құрылғыны пайдалануға 8 жастан асқан балаларға рұқсат етіледі, егер олар бақылауда болса. Құрылғыны физикалық, сенсорлық және саналық қабілеттері шектеулі адамдар, сонымен қатар ешқандай дағдысы жоқ адамдар, егер олар бақылауда болса немесе құралды қауіпсіз қолдану туралы нұсқаулық алса және барлық қауіптер туралы түсінетін адамдар пайдалана алады. Құрылғы мен шнурды 8 жастан кіші балалардың қолы жетпейтін орындарда ұстаңыз. Тұтынушылық тазалау мен техникалық қызмет көрсетуді балалар орындай алмайды.
- Құрал ішкі таймерден басқару көмегімен немесе басқару

жүйесінен бөлек, қашықтықта пайдаланылмауы тиіс.

- Бұл тек үйде пайдалануға арналған құрылғы. Оны мынадай жерлерде пайдалануға болмайды: дүкендердегі, офистердегі және басқа жұмыс орталарындағы қызметкерлер тамақтанатын орындарда; фермаларда; қонақүйлердегі, мотельдердегі және басқа қонақ күту орталарындағы клиенттерге; төсек және таңғы ас беретін орталарда.
- Ыстық сусындардың төгілуіне жол бермес үшін, тамақ пісіру құрал-жабдықтарының (егер болса) саптарын жоғары қаратып, берік орналастыру керек.



### Қауіпті!

Мұндай ескертуді елемей электр тогына түсу салдарынан өмірге қауіп төндіретін жарақатқа себеп болуы мүмкін.

- Пайдаланбас бұрын, розетка кернеуінің өнімдегі тәлқұжат тақташасында көрсетілген кернеумен сәйкестігін тексеріңіз.
- Тек ең төменгі жүк мөлшері 15 А болатын, жерге дұрыс тұйықталған розеткаларға ғана қосыңыз. (Егер розетка мен құрылғының штепсельдік вилкасы үйлеспеген жағдайда, розетканы ауыстыру үшін білікті маманға жүгініңіз).
- Қуат кабелін құрылғының ыстық бөліктеріне, ыстық немесе қыры өткір нәрселерге жақын немесе тақап қоймау керек.
- Тазалау әрекеттерін орындау кезінде және пайдаланылмаған кезде құрылғыны әрқашан розеткадан суырып қою керек.



### Күйіп қалу қаупі бар!

Мұндай ескертулерді елемей күйіп қалуға әкеп соқтырады.

- Құрылғы пайдаланылу барысында қатты қызды. БАЛАЛАРДЫҢ ҚОЛДАРЫ ЖЕТЕТІН ЖЕРДЕ ҚАЛДЫРМАҢЫЗ.
- Май ыстық болған кезде шұңғыл қуырғыш ыдысты жылжитпаңыз, себебі ол қатты күйікке себеп болуы мүмкін.
- Құрылғыны жылжыту үшін, арнайы көтеру саптарын пайдаланыңыз. (Ешқашан себеттің сабынан ұстап көтермеңіз). Майдың жеткілікті деңгейге дейін суығанын тексеріңіз (2 сағаттай күткен соң).
- Қуат кабелін ешқашан шұңғыл қуырғыш орнатылған жерге, балалар ұстауы мүмкін жерге немесе пайдаланушының жолында қалдырмаңыз.
- Сақ болыңыз, ыстық бу мен майдың шашырауынан сақтаныңыз.
- Сұйық және тоң май жанғыш болады; егер осы заттар өртенсе, құрылғыны дереу розеткадан суырып, қақпақты немесе жапқышты жабу арқылы отты өшіріңіз. Жалынды өшіру үшін ешқашан суды пайдаланбаңыз.
- Ыдысты алу кезінде әрқашан сұйық немесе тоң майдың толық суығанын күтіңіз.



### **Маңызды!**

- Мұндай ескертуді елемей өмірге қауіп төндіретін жарақаттануға немесе құрылғының зақымдануына әкеп соқтыруы мүмкін.
- Құрылғыны беті ыстық заттарға жақын қоймаңыз.
  - Шұңғыл қыздырғышты сұйық немесе тоң маймен толтырғаннан кейін ғана іске қосу керек. Ол бос күйінде қыздырылса, оның жұмысын тоқтататын термо қауіпсіздік құрылғысы іске қосылады. Мұндай жағдайда ең жақын жердегі өкілетті қызмет орталығымызбен хабарласыңыз.
  - Егер шұңғыл қуырғыштан май ақса, техникалық қызмет орталығымен немесе компаниямыздың уәкілімен хабарласыңыз.
  - Егер құрылғы зақымданса (мысалы, түсіріп алған соң) немесе жұмыс істеу проблемалары шықса, оны іске қоспаңыз. Әуіклетті қызмет көрсету орталығына жүгініңіз.
  - Кабель ашасын кабельді тарту арқылы суырмаңыз: әрқашан ашадан ұстап суырыңыз.
  - Басқару бөлігін, кабельді және электр қосқышын ешқашан суға немесе басқа сұйық заттарға батырмаңыз.
  - Пластмасса қақпақты үлгілер үшін ғана: пісіру

уақытында қақпақты пайдаланбаңыз.

### **Ескеріңіз:**

Бұл таңба пайдаланушыға арналған маңызды кеңесті немесе ақпаратты білдіреді

- Алғаш рет пайдаланған кезде құрылғыдан «жаңа құрылғы» иісі шықса, бұл – қалыпты нәрсе. Бөлмені желдетіңіз.
- Үйде жасалған немесе өте қышқылды май түрлерін пайдаланбаңыз.
- Әрқашан алынбалы ыдыстың ішінде көрсетілген MIN (ЕҢ ТӨМЕН) және MAX (ЕҢ ЖОҒАРЫ) деңгейлерін ұстаныңыз.
- Қауіпсіздікке арналған шағын қосқыш қыздыру элементінің тек басқару бөлігі дұрыс орналасқан жағдайда ғана қыздыру бөлігінің қосылуын қамтамасыз етеді.

Осы құрылғы тағам өнімдерімен жанасатын материалдар туралы ЕО 1935/2004 Регламентіне сәйкес келеді.

### **ТАЗАЛАУ**

Тазаламас бұрын, құрылғының розеткадан ажыратылғанына көз жеткізіңіз.

Шұңғыл қуырғышты ешқашан суға батырмаңыз немесе ағып тұрған су астына қоймаңыз (6-суреттен көріңіз). Басқару бөлігіне су кірсе, ол ток ұруына себеп болуы мүмкін. Майдың салқындағанына көз жеткізіп, басқару бөлігін алыңыз да, майды ағызып жіберіңіз. Губканы немесе сіңіргіш қағазды пайдаланып, ыдыстағы қалдықтарды тазалаңыз. Басқару бөлігінен, қуат кабелінен және қыздыру элементінен басқа барлық бөліктерді жылы сумен және ыдыс жуғыш сұйық затпен жууға болады (7-суретке қараңыз). Шұңғыл қуырғышты зақымдап алмас үшін қырғыш губкаларды пайдаланбаңыз. Осы процедура аяқталған кезде, ыстық май шашырауына жол бермес үшін барлық бөліктерді мұқият тазалаңыз.

### **ҚҰРЫЛҒЫНЫ КӘДЕГЕ ЖАРАТУ**



Машинаны үй қалдықтарымен бірге кәдеге жаратпай, қалдықтарды бөлек жинау жөнiндегi үкiлеттi орталыққа тапсыру керек.

### **ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕК**

үлгі:	өлшемдері (ЕхҮхБ): салмағы:	
F44510	455x275x295	3.72 кг
F44520	455x275x325	3.98 кг
F44532	445x285x330	5.18 кг

Техникалық мәліметтер туралы біршама толық ақпаратты алу үшін құрылғының корпусындағы техникалық сипаттамалардың кестесімен танысу ұсынылады.

## **ҚҰРЫЛҒЫНЫҢ СИПАТТАМАСЫ**

- A. Сүзгі қақпағы
- B. Бұйым қуатының жарықтық индикаторы (қызыл)
- C. Май температурасының жарықтық индикаторы (жасыл)
- D. Алынбалы ыдыс
- E. Кабель жиналатын бөлік
- F. Термостат және OFF (ӨШІРУ) тетігі
- G. Босату түймесі
- H. Майды ағызу шүмегінің есірі (егер бар болса)
- I. Майды төгу шүмегі (бар болса)
- J. Май сүзгісі
- K. Пластмасса қақпақты (тек кейбір үлгілерде ғана) пісіру кезінде пайдаланбаңыз
- L. Индикатор шамы
- M. Тұтқалар
- N. Басқару блогының салынатын орны
- O. Тұтқасы бар қақпақ
- P. Терезе (егер бар болса)
- Q. Қақпақтың сүзгісі (егер бар болса)
- R. Алынып-салынбалы ыдыс
- S. Себет тұтқасы
- T. Тұтқаның сырғытпасы
- U. Себет
- V. Көру әйнегі
- Z. Температуралық бақылау құрылғысын түсіру

## **ТЕРМО ҚАУІПСІЗДІК ҚҰРЫЛҒЫСЫ**

Бұл құрылғы дұрыс пайдаланбау немесе әдеттегіден тыс жұмыс істеу жағдайында құрылғының қызуын тоқтататын термо қауіпсіздік қосқышымен жабдықталған. Құрылғы суыған соң, тіс шұқығышты не сол сияқты нәрсені пайдаланып, қауіпсіздік құрылғысының RESET (ҚАЛПЫНА КЕЛТІРУ) жазуымен белгіленген қалпына келтіру түймесін (Z) басыңыз (1-суреттен көріңіз). Егер құрылғы қайтадан іске қосылмаса, өнім жасаушысы рұқсат берген қызмет орталығымен хабарласыңыз.

## **ПАЙДАЛАНУ НҮСҚАУЛАРЫ**

Шұңғыл қуырғышты бірінші рет пайдаланбас бұрын себетті, ыдысты және қақпақты жылы су мен ыдыс жуғыш сұйықтықты пайдалану арқылы мұқият тазалаңыз. Басқару бөлігін, қуат кабелін және қыздыру

элементін дымқыл шүберекпен тазалауға болады. Басқару бөлігіне су кіріп кетпеуін және алынбалы ыдыстың түбінде су қалмағанын қадағалаңыз. Барлық бөліктерді мұқият кептіріңіз. Басқару бөлігінің шұңғыл қуырғыштың корпусына мықтап бекітілгенін тексеріңіз. Қауіпсіздікке арналған шағын қосқыш (D) қыздыру элементі тек басқару бөлігіне (U) дұрыс орналасқанда (N) ғана құрылғыға жұмыс істеуге мүмкіндік береді.

## **СҰЙЫҚ НЕМЕСЕ ТОҒ МАЙМЕН ТОЛТЫРУ**

- Себеттің бүктелмелі тұтқасы орнына бекітілгенше бұрап ашыңыз (2-бағыт, 2-сурет). Себетті (S) жоғары қарай тартып алыңыз.
- Егер сұйық май пайдаланылса, оны ыдысқа (R) көрсетілген ең жоғарғы деңгейге жеткенше құйыңыз (3-суреттен көріңіз). Ешқашан шектен асырып құймаңыз, себебі сұйық май ыдыстан тасып шығуы мүмкін. Май деңгейі әрқашан ең төменгі және ең жоғарғы шектер (F) арасында болуы керек. Ең жақсы нәтижелерге қол жеткізу үшін, жақсы сападағы жержаңғақ майын пайдаланыңыз.
- Егер тоғ май кесектері пайдаланылса, кесектерді ұсақтап турап, басқа ыдыста ерітіп алыңыз да, сұйытылған тоғ майды шұңғыл қуырғыш ыдысқа құйыңыз. Тоғ майды ешқашан себетте немесе шұңғыл қуырғыштың қыздыру элементінде ерітпеңіз (4-суреттен көріңіз).

## **АЛДЫН АЛА ҚЫЗДЫРУ**

- Қуырылатын тамақты себетте көрсетілген ең жоғарғы шектен асырмай себетке (S) салыңыз (8-сурет). Себеттің тұтқасы дұрыс орналасқанын тексеріңіз (2-бағыт, 2-сурет).
- Құрылғыны желіге қосыңыз. (B) және (C) шамдарының екеуі де жанады.
- Термостат тетігін (A) (5-суреттер көріңіз) қажетті температураға (тамақ пісіру кестесінен көріңіз) жылжытыңыз, сол кезде май температурасының шамы (жасыл) (C) өшеді.
- Қажетті температураға дейін қызған кезде, жасыл (C) шам жанады.

## **ТАБА**

- (C) шамы жанған соң, ыстық май шашырауына немесе тасуына жол бермес үшін себетті (S) май ішіне жайлап батырыңыз.
- Бұдың мол шығуы қалыпты болып табылады.

- Орнатылған пісіру уақыты соңына жеткен кезде, себетті (S) көтеріп, тағамның қажетті түске дейін қуырылғанын тексеріңіз.
- Егер тамақ толығымен піссе, термостат қосқышын (A) «\*» бағытына қою арқылы құрылғыны өшіріңіз.
- Вилканы розеткадан суырыңыз.
- Ерекше назар аударыңыз: бір реттен астам тамақ пісіру үшін, майдың орнатылған температураға дейін қызғанын көрсететін жасыл шам жанғанша күтіңіз. Одан кейін себетті (S) майға екінші рет бастырыңыз.

## СҰЙЫҚ НЕМЕСЕ ТОҢ МАЙ ҚАНША УАҚЫТҚА ЖАРАЙДЫ

Сұйық немесе тоң май деңгейі ешқашан ең төменгі деңгейден төмен болмауы керек. Оны уақыт өте келе ауыстырып тұру керек. Сұйық немесе тоң майдың қанша уақытқа жарайтыны қуырылатын тамаққа байланысты. Нан қиқымдарына аунатылған тамақ, мысалы, майды қарапайым тағамдарға қарағанда тезірек кірлетеді.

Кез келген шұңғыл қуырғыштағыдай, май бірнеше рет қыздырылған сайын нашарлайды! Сондықтан, тіпті дұрыс пайдаланылса да, оны тұрақты түрде толығымен ауыстырып отыру керек.

## ҚАТЫРЫЛМАҒАН ТАҒАМДЫ ҚУЫРУ

Себетті артық жүктемеңіз, бұл май температурасының бірден төмендеуін туындатады, ал бұл өте майлы немесе біркелкі емес қуыруға әкеледі.

Тағам жұқа және біркелкі бөліктерге тіліктелгеніне көз жеткізіңіз. Егер тіліктер тым қалың болса, тамақтың сырты тамаша болып піскен сияқты көрінсе де, оның іші дұрыс піспейді. Тағамды сұйық майға немесе тоң майға батырмас бұрын, майды шашыратпас бұрын оны мұқият құрғатыңыз; сондықтан, ылғал тағам піскен соң онша қытырлақ болмайды (әсіресе картоптар). Құрамында суы көп тағамдарды (балық, ет, көкөністер) қуырмас бұрын жақсылап тұрып нан қиқымдарына немесе ұнға аунату керек, тағамды майға салмас бұрын артық қиқымдарды алып тастаңыз. Тамақты сұйық қамырда пісірген кезде, себетті алдымен бос күйінде батырып алыңыз. Одан кейін, орнатылған температураға дейін қызған кезде, қамырдың себетке жабысуының алдын алу үшін тамақты ыстық майға тікелей батырыңыз.

Төмендегі кестеге қараған кезде, пісіру уақыттары мен температуралар жуықтап алынғанын және олар тағам мөлшері мен жеке талғамға сай реттелуі керектігін ескеріңіз.

Тағам	Температурасы (°C)	Уақыты (минут)	
ЖАС ҚЫТЫРЛАҚ КАРТОПТЫҢ ТОЛЫҚ ПОРЦИЯСЫ	170°	11-15	
БАЛЫҚ	Кальмар шаяны Канестрелли Сардиналар Асшаяндар Тілше балық	140° 140° 140° 140° 140°	9-13 10-14 10-14 8-12 6-10
Ет	Шошқа еті котлеттері Тауық еті котлеттері Домалақталған еттер	160° 160° 160°	8-12 9-13 9-13
ШӨП	Бөрікгүл Гүлді қырыққабат Саңырауқұлақ Баялды Кәді	150° 150° 150° 150° 150°	13-18 10-14 8-12 9-13 13-18

## ҚАТЫРЫЛҒАН ТАҒАМДАРДЫ ҚУЫРУ

Қатырылған тағамдар өте төменгі температураларда сақталады. Бұл қуыруға арналған сұйықтық температурасының қатты төмендеуіне әкеледі. Жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін, себетті артық жүктемеу ұсынылады. Қатырылған тағамдар әдетте мұз қабатымен қапталған күйде болады; оны тамақ

пісірмес бұрын алып тастау керек. Майдың қатты қайнауы туындамас үшін себетті ақырындап жүктеңіз. Пісіру уақыты болжалды болып табылады және дайындалатын тағамдардың бастапқы температурасына, сонымен қатар өндіруші ұсынған мұздатылған тағамдардың температурасына байланысты ауысуы тиіс.

Тағам	Температурасы °C	Уақыты (минут)
АЛДЫН АЛА ПІСІРИЛЕТІН ҚЫТЫРЛАҚ КАРТОПТАР	190°	10-14
КАРТОФЕЛЬ КРОКЕТТЕРІ	180°	7-10
БАЛЫҚ Балық жолақтары Камбаланың сүбе еті	180° 180°	3-6 2-5
ЕТ Тауық еті котлеттері	180°	3-6

## МАЙ ТӨГУ ШҮМЕГІ БАР ҮЛГІЛЕР

**АБАЙЛАҢЫЗ!** Күйіп қалудың алдын алу үшін майды ыстық кезде ағызбаңыз.

Мына әрекетті орындаңыз:

1. Себетті алып тастаңыз.
2. Қақпақты (H) ашыңыз.
3. Шүмекті (I) сағат тілі бағытына қарсы бұрап ашыңыз.
4. Майды ыдысқа құйып алыңыз (10-суретке қараңыз), оның артық толып кетпеуін қадағалаңыз.
5. Ыдыстың ішінде қалған қалдықты губкамен немесе сіңіргіш қағазбен тазалаңыз.
6. Шүмекті сағат тілі бағытымен бұрап алыңыз.
7. Қақпақты (H) жабыңыз.

Балық қуырылған май мен басқа тағамдар пісірілген майды бөлек сақтаған жөн.

Егер шошқаның тоқ майы пайдаланса, оның шамадан тыс салқындап кетпегеніне көз жеткізіңіз, әйтпесе ол қатып қалады.

**i** **Ескеріңіз:** ыдыс қуырудан кейін ірі қалдықтарды ұстап қалатын сүзгімен жабдықталған. Майды ыдыстан толығымен босатқан соң, сүзгіні 9-суретте көрсетілгендей етіп алыңыз. Ыдыс жуғыш сұйықтықпен жуып, құрылғыға қайта салыңыз.

**i** **Ескеріңіз:** басқару тақтасы және таймер алынған кезде, қуырғыштың барлық бөліктерін ыдыс жуғышта жууға болады.

## ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАР

Бұйым түрі: өнімдегі таңбалауға қараңыз

Үлгі: “

Кернеу: “

Жиілік: “

Қуаты: “

### Қытайда:

De'Longhi Appliances s.r.l.

via L.Seitz, 47 - 31100 Treviso Italy

Де'Лонги Апплайансиз с.р.л.

Виа Л. Зейц, 47 31100 Тревизо Италия үшін жасалған.

### Кедендік одақтар территориясында тұтынушыларға тасымалдау үшін жауапкершілікті және импортер:

“Делонги” ЖШҚ

127055 Ресей, Мәскеу қ.

Суцёвская көшесі, 27-үй, 3-ғимарат

Тел.: +7 (495) 781-26-76

Бұл құрылғы пайдалану нұсқаулығында көрсетілгендей жолмен пайдаланылады. Өнімнің мерзімі сатып алынған күннен бастап 2 жылға созылады.

Бұйым шығарылған күнін бұйым корпусында жазылған сериялық нөмір бойынша анықтау мүмкін. (Сериялық нөмірі: ASSCC, бұл жерде А – өнім жасалған жылдың соңғы саны, SS – өнім жасалған апта, CC – басып шығару күні, 1992 жылдан бастап автоматты түрде есептеледі. Мысалы: Сер.№ 30411, өнім жасалған жыл – 2003, өнім жасалған апта – 4)

**ЕАС**