

Правила использования бытовой техники

Варочная поверхность

- Не используйте кастрюли с неровным дном.
- Не используйте металлическую посуду с эмалированным дном без специальной маркировки (для индукционных плит).
- Не ставьте горячие кастрюли/сковороды на панель управления.
- Не используйте тяжелую посуду (чугунные сотейники, сковороды, казаны).
- Не используйте варочную панель в режиме максимальной мощности более 60 минут.
- Не пользуйтесь абразивными и коррозионными моющими средствами, очистителями на основе хлора и металлическими мочалками.
- Чистка и уход:
 - Отключайте прибор от электрической сети.
 - Не используйте пароочистители.
 - Не используйте абразивные губки или мочалки для посуды, так как они могут повредить стекло.
 - После каждого использования очистите варочную панель (предварительно дав ей остыть) от пятен и отложений продуктов.
 - Сахар и продукты с высоким содержанием сахара могут повредить варочную панель. Поэтому их следует удалять как можно быстрее.
 - Соль, сахар и песок могут поцарапать поверхность стекла.
 - Используйте мягкую ткань, влаговпитывающие кухонные салфетки или специальные очистители для варочных панелей (следуя инструкциям производителей).
 - Брызги жидкостей в зонах нагрева могут вызывать движение или вибрацию посуды.
 - После очистки протрите насухо варочную панель.

Вытяжка

- Чтобы не нагружать двигатель и избежать быстрого износа, нужно включать регулятор скоростей вентилятора постепенно, начиная с самой низкой скорости и постепенно увеличивая ее.
- Также для улучшения работы вытяжки ее необходимо периодически чистить. Это включает в себя очистку внешней и внутренней поверхностей, а также промывку фильтров и жируловителя. Не рекомендуется использовать моющие средства, содержащие абразивные элементы: они могут повредить или испортить поверхность и детали вытяжки. Регулярно мыть сетку — хотя бы 1 раз в месяц обязательно.
- Рабочие поверхности вытяжки по мере загрязненности необходимо мыть обычными моющими средствами. Для начала нужно отключить вытяжку от электричества и отсоединить фильтр. Потом тщательно вымыть все доступные комплектующие, на которых собрались грязевые и жировые образования. Более серьезные загрязнения удалите при помощи мочалки с жесткой поверхностью и профессиональных чистящих средств.

- Переключатели и кнопки панели управления протирайте мягкими тканями с моющими веществами. Перед включением прибора все вымытые элементы должны быть тщательно высушены.
- Жировой фильтр следует очищать ежемесячно с применением неагрессивных моющих средств — вручную или в посудомоечной машине при низкой температуре и в коротком цикле. После мойки в посудомоечной машине цвет жирового фильтра может слегка измениться, что не сказывается на его фильтрующей способности.

Духовой шкаф

- Необходимо следить за тем, чтоб после приготовления духовой шкаф был выключен.
- Не оставлять без присмотра на долгое время включенный духовой шкаф.
- Не использовать в качестве дополнительного отопления помещения.
- Запрещается использование жестких абразивных очистителей или жестких металлических скребков для очищения стекла дверцы электродуховки, так как они могут поцарапать поверхность и спровоцировать ее разбиение на мелкие осколки.
- Не стоит готовить блюда с содержанием большого количества алкогольных напитков.
- Если из духовки идет дым, запрещается открывать дверцу. Необходимо обесточить электроприбор, вытянув штепсельную вилку из розетки или с помощью щитка предохранителей.
- Если от электрического духового шкафа исходит посторонний шум, устойчивый запах горелой изоляции, незамедлительно следует отключить его от электросети.
- Надежно фиксировать бумагу для выпечки, она не должна выходить за пределы посуды.
- Во время приготовления пищи формы и посуду для запекания следует устанавливать исключительно на решетку или полку.
- По окончании приготовления дать духовке остыть и очистить рабочие поверхности от жира масла и других загрязнений.

Посудомоечная машина

- Перед загрузкой загрязненную посуду и столовые приборы освободить от крупных остатков пищи.
- Правильно разместить утварь в машинке:
 - на нижний отсек выдвижной корзины устанавливаются крупные и более грязные предметы (кастрюли, сковороды, противни) вверх дном;
 - в верхнюю часть помещаются тарелки, чашки, блюда от периферии к центру в зависимости от размера (крупные с краю);
 - стаканы и кружки ставятся на держателях вверх дном;
 - столовые приборы надо размещать в специальный лоток ручками вниз.
- Нельзя слишком перегружать посудомойку или складывать предметы горкой, так как тогда они промоются плохо.

- Не рекомендуется мыть в машинке деревянную и одноразовую посуду, предметы из термолабильного пластика, столовое серебро, медные и бронзовые изделия, термосы и глиняные горшки.
- В специальную кюветку на дне камеры следует засыпать регенерирующую соль для уменьшения жесткости воды (хватает 1,5 кг на 20 моек).
- После того, как кончится этап полоскания, машина выключится, нужно подождать 10 минут, чтобы посуда остыла, затем уже вынимать.
- За посудомоечной машинкой необходимо регулярно ухаживать:
 - вовремя докладывать регенерирующую соль
 - протирать влажной тряпкой все видимые части после каждой мойки и оставлять приоткрытой дверцу, чтобы не было неприятного запаха;
 - раз в полгода проводить химическую чистку всех деталей, прогоняя прибор вхолостую с чистящим средством на стандартном режиме.

Холодильник

- Внутренние поверхности можно мыть слабым раствором пищевой соды или моющими химическими средствами без содержания абразивных частиц.
- Легкую влажную уборку рекомендуется делать ежемесячно.
- Чтобы не размораживать технику слишком часто, следите за целостностью уплотнителя и плотностью закрытия дверцы.
- Размораживайте морозилку минимум один раз в 3-4 месяца. Модель с No Frost также нуждается в разморозке — хотя бы 1-2 раза за год.
- Не перегружайте полки теплой пищей.
- Расставляйте и раскладывайте все таким образом, чтобы между предметами оставалось пространство. Это нужно для свободной циркуляции потоков холодного воздуха между полочками.
- Не прислоняйте кастрюли и контейнеры вплотную к задней стенке, чтобы не провоцировать засор сливного отверстия.

Стиральная машинка

- Используйте только порошок для автоматической стирки.
- Не перегружайте барабан — это влияет на эффективность стирального порошка. Как правило в инструкциях к машинам указана его максимальная вместимость для разных типов тканей.
- Проверяйте карманы одежды перед загрузкой — твердые предметы, забытые в них, могут повредить барабан, манжету или фильтр.
- Застегивайте молнии и пуговицы на одежде — тоже для безопасности.
- Дайте барабану просохнуть 2-3 часа после стирки
- После стирки дверцу и лоток для моющих средств лучше держать открытыми в течение пары часов, затем можно прикрыть их почти полностью, оставив небольшой зазор.
- Протирайте манжету люка после каждой стирки
- После стирки внутреннюю часть барабана и резиновый уплотнитель дверцы нужно протереть сухой мягкой салфеткой.
- Не кладите слишком много стирального порошка (или жидкого средства).
- Своевременно очищайте стиральную машину от присохшего порошка и другой не растворившейся грязи.

- По окончании цикла стирки сделайте перерыв не менее 15 минут, прежде чем начать следующий цикл.
- Проветривайте помещение, где установлена стиральная машинка.

Кондиционер

- Кондиционеру желательно работать в «герметичном» пространстве (при закрытом окне и двери).
- Следите за наружной температурой (см. руководство по эксплуатации).
- Во время сильно жаркой погоды на улице понижать температуру воздуха в помещении нужно поэтапно, снижая на 2-3° каждый час.
- По возможности рекомендуется делать хотя бы небольшие перерывы в работе климатической техники.
- Необходимо делать профилактику сплит-систем:
 - чистку поверхности и створок внутреннего блока от пыли и других загрязнений;
 - каждый месяц нужно очищать грубые фильтры внутреннего блока, что можно делать самостоятельно, промывая демонтированный элемент под проточной водой.