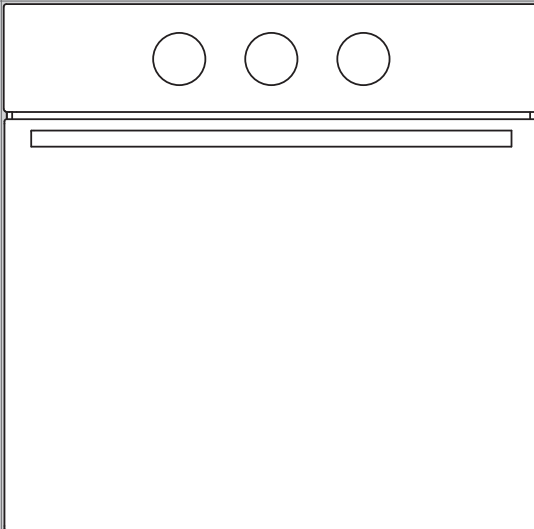


KZ

**ЭЛЕКТР ІШІНЕ  
ҚОНДЫРЫЛАТЫН  
ДУХОВКАСЫН ПАЙДАЛАНУ  
ЖӨНІНДЕГІ ТОЛЫҚ  
НҰСҚАУЛЫҒЫ**

**gorenje**



EVP31,  
EVP33,  
EVP34

Бізге сенім артқаныңыз және жаңа аспапты сатып алғаныңыз үшін алғысымызды білдіреміз.

Аспапты неғұрлым ыңғайлы және қарапайым пайдалану үшін біз толық пайдалану жөніндегі нұсқаулығын дайындадық. Ол сізге өзіңіздің жаңа электр духовкаңызбен тезірек танысуға көмектеседі.

Сіз аспапты ақаулықсыз алғаныңызды тексеріңіз. Ақаулық айқындалған жағдайда Сіз аспапты сатып алған сауда ұйымына өтініш жасаңыз. Жинақтау және іске қосу жөніндегі нұсқаулық жеке беріледі.

Пайдалану жөніндегі нұсқаулығын Сіз сондай-ақ біздің мына сайттан таба аласыз: [www.gorenje.com](http://www.gorenje.com) / < <http://www.gorenje.com> />



Маңызды ақпарат



Кеңес, ескертпе

# МАЗМҰНЫ

<b>4 ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ</b> 5 Аспапты іске қосар алдында .....	<b>КІРІСПЕ</b>
<b>6 ЭЛЕКТР ІШІНЕ ҚОНДЫРЫЛҒАН ДУХОВКАСЫ</b> 10 Басқару панелі 11 Техникалық деректері	
<b>12 АЛҒЫШҚЫ ПАЙДАЛАНАР АЛДЫНДА</b>	<b>АСПАПТЫ ЖҰМЫСҚА ДАЙЫНДАУ</b>
<b>13 АДЫМДАР БОЙЫНША ДАЯРЛАУ (1-4)</b> 13 1-Адым: ҚЫЗДЫРУ РЕЖИМІН ТАҢДАУ 15 2-Адым: ПАРАМЕТРЛЕРІН БЕЛГІЛЕУ 16 3-Адым: ДАЯРЛАУДЫ ІСКЕ ҚОСУ 16 4-Адым: АСПАПТЫ СӨНДІРУ .....	<b>АДЫМДАР БОЙЫНША ДАЯРЛАУ</b>
<b>17 ҚЫЗДЫРУ РЕЖИМДЕРІН СИПАТТАУ ЖӘНЕ ДАЯРЛАУ КЕСТЕСІ</b>	
<b>33 ТАЗARTУ ЖӘНЕ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ</b> 34 Жұмыс камерасын стандартты тазарту 35 Духовканы аquaslean функциясы көмегімен тазарту 36 Алмалы және телескопиялық бағыттауыштарын шешіп алу және тазарту 37 Easyclean жапсырмаларын орнату 38 Духовканың есігін шешіп алу және орнату 41 Есіктің шынысын шешіп алу және орнату 42 Жарықтану лампышасын ауыстыру	<b>ТАЗARTУ ЖӘНЕ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ</b>
<b>43 ҚАТЕЛЕР ЖӘНЕ АҚАУЛЫҚТАР КЕСТЕСІ</b> .....	<b>АҚАУЛЫҚТАРЫН ЖОЮ</b>
<b>44 ПАЙДАҒА АСЫРУ</b>	

# ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ



## **НҰСҚАУЛЫҚТЫ МҰҚИЯТ ОҚЫП ШЫҒЫҢЫЗ ЖӘНЕ ОНЫ ОДАН АРЫ ҚОЛДАНУ ҮШІН САҚТАП ҚОЙЫҢЫЗ!**

Аспапты сегіз жастан асқан балаларға және физикалық, қозғалу және психикалық қабілеттері шектелген адамдарға, сонымен қатар оны қолдану үшін жеткілікті тәжірибесі мен білімі жоқ адамдарға тек тәжірибесі бар адамның қадағалауымен немесе егер олар аспапты қолдануға үйретілген болса және аспапты дұрыс пайдаланбауға байланысты туындауы ықтимал қауіпті түсінген жағдайда ғана осы аспапты қолдануға рұқсат етіледі. Балаларға аспаппен ойнауға рұқсат етпеңіз! Балалар аспапты үлкендердің қадағалауымен ғана тазалай және қызмет көрсете алады!

**ЕСКЕРТУ!** Жұмыс барысында аспап және оның қол жетімді бөлшектері қатты қызады. Аса сақ болыңыз, ыстық бөлшектерге қолыңызды тигізбеңіз. Сегіз жасқа толмаған балалар тұрақты бақылауда болуы тиіс!

**ЕСКЕРТУ!** Қолжетімді бөлшектер аспап жұмысы кезінде қатты қызады. Кішкене балалардың аспапқа жақын жерде жүрмеуін қадағалаңыз!

**ЕСКЕРТУ!** Қолжетімді бөлшектер аспап жұмысы кезінде қатты қызады. Кішкене балалардың аспапқа жақын жерде жүрмеуін қадағалаңыз!

Жұмыс кезінде аспап қатты қызады. Күйіп қалудың алдын алу үшін духовканың қыздыру элементтеріне қолыңызды тигізбеңіз.

Тек осы аспапқа ғана арналған зондты қолдануға болады.

**ЕСКЕРТУ!** Жарықтандыру лампаларын ауыстырмас бұрын аспаптың электр қорек желісінен ажыратылғандығына көз жеткізіңіз. Электр тоғынан зақым алу қауіпі бар!

Духовка есігінің әйнегін және пісіру бетінің әйнек қақпағын тазалау үшін абразивтік тазалау құралдарын және өткір метал қырғыштарды қолданбаңыз, өйткені бұл беттерді бүлдіріп, шынының жарылып кетуіне алып келуі мүмкін.

Аспапты тазалау үшін жоғары қысымды тазалағыштарды және бу ағынды тазалағыштарды қолданбаңыз.

Аспап кірістірілген тұйықтайтын құрылғысы бар стационарлы электр сымына жалғануы тиіс. Жалғау электрлік монтаждау ережелеріне сәйкес келуі тиіс.

Қауіпті жағдайлардың алдын алу үшін байланыстыру кабелін ауыстыруды авторлық құқығы бар сервис орталығының маманы ғана орындай алады (тек жиынтығында байланыстыратын баусымы бар аспаптар үшін).

Қызып кетудің алдын алу үшін аспапты декоративтік есік артына орнатуға тыйым салынады.

#### **Аспап үй шаруашылығында қолдануға арналған!**

Оны басқа мақсаттарда қолданбаңыз, мысалы, бөлмені жылыту, үй жануарларын, қағаздарды, текстильді кептіру үшін, өйткені бұл жарақат алуға немесе өрттің туындауына алып келуі мүмкін.

**Аспапты жалғауды** тек сервис орталығының маманы ғана **орындай алады**. Білікті емес жалғау және жөндеу ауыр дене жарақатын алуға себеп болуы және аспаптың бүлінуіне алып келуі мүмкін.

Көршілес орналасқан электр аспаптардың **кабельдерін** духовка есігінің қысып қалмауын және бүлдірмеуін қадағалаңыз, өйткені бұл қысқаша тұйықталуға алып келуі мүмкін. Кабельдердің қауіпсіздік қашықтықта тұруын қадағалаңыз.

Духовкаға алюминий фольга төсеменіз, табаларды және басқа да ыдыстарды жұмыс камерасының түбіне қоймаңыз, өйткені бұл ауаның циркуляциясына және тағамды тиісті түрде дайындауға кедергі келтіреді және духовканың эмалын бүлдіруі мүмкін.

**Аспап жұмысы кезінде** есік қатты қызады.

Қосымша қорғау үшін және есіктің сыртқы әйнегінің беткі температурасын төмендету үшін, есік үшінші әйнекпен жабықталған (кейбір модельдерде).

**Есіктің топсасы** күш түскен кезде зақымдалуы мүмкін. Ауыр ыдысты ашық тұрған есікке қоймаңыз. Аспапты тазалау кезінде есікке сүйенбеңіз. Ашылып тұрған есіктің үстінен аяқпен баспаңыз және балаларға оның үстіне отыруға рұқсат етпеңіз.

Аспапты есігінің тұтқасынан көтермеңіз.

Аспапты табаларға арналған бағыттағышпен де, оларсыз да қолдану қауіпсіз.

Желдету саңылауларын жаппаңыз және бітемеңіз!

## **АСПАПТЫ ІСКЕ ҚОСАР АЛДЫНДА:**

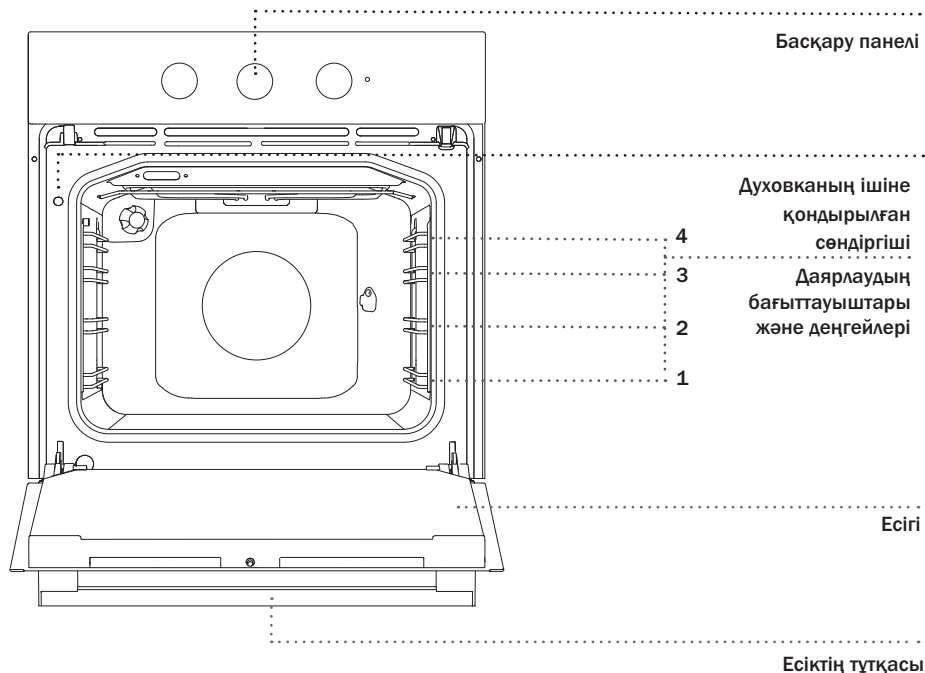


Аспапты іске қосар алдында пайдалану жөніндегі нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз. Аспапты дұрыс емес жинақтау, іске қосу және пайдаланумен байланысты ақаулықтарына кепілдік таратылмайды.

# ЭЛЕКТР ІШІНЕ ҚОНДЫРЫЛҒАН ДУХОВКАСЫ

(АСПАП ЖӘНЕ ЖАБДЫҚТЫҢ СИПАТТАМАСЫ — МОДЕЛІНЕ ҚАТЫСТЫ)

Суретте қоса салынатын духовкалар модельдерінің бірі келтірілген. Нұсқаулық түрлі модельдер үшін әзірленген, сондықтан сіздің аспабыңызда жоқ функциялар мен жабдықтарды қамтуы мүмкін.



## МАЛЫНАТЫН АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШТАРЫ

Ауыстырып қосқышы ұяшығынан шығатындай етіп оны басыңыз, содан кейін, бұрап отырып, ауыстырып қосқышты қажетті қалпына орнатыңыз.



Ауыстырып қосқышы ұяшығынан шығатындай етіп оны басыңыз, содан кейін, бұрап отырып, ауыстырып қосқышты қажетті қалпына орнатыңыз.

## ЛАМПЫША-ИНДИКАТОРЛАРЫ

Қызыл лампыша-индикаторы духовкадағы қыздырғыш элементтерінің іске қосылған жағдайында жарқырайды және белгіленген температураға жеткен жағдайда сөнеді.

Көмескі жарығы бар ауыстырып қосқышының көмескі жарығы кез келген функцияны іске қосақан жағдайда жанады. Осы модельдерде сары лампыша-индикаторы жоқ.

Духовканың жарықтануы қыздыру режимін орнатқан жағдайда автоматты түрде іске қосылады.

## АЛМАЛЫ БАҒЫТТАУЫШТАРЫ

Алмалы бағыттауыштары тағамдарды бес деңгейде (деңгейлерді есептеу төменнен жоғарыға қарай жүргізіледі) дайындауға мүмкіндік береді.

3 және 4-деңгейлері грильде даярлау үшін қолданылады.

## ТЕЛЕСКОПИЯЛЫҚ БАҒЫТТАУЫШТАРЫ

Телескопи ялық бағыттауыштары 2, 3 және 4-деңгейде орнатылуы мүмкін.

Телескопиялық бағыттауыштары жартылай жылжымалы немесе толық жылжымалы болулары мүмкін.

## ҚОСА САЛЫНҒАН СӨНДІРГІШТЕРІ

Жұмыс істеп тұрған аспаптың есігін ашқан жағдайда қоса салынған сөндіргіштері желдеткішті, парогенераторды және барлық қыздырғыш элементтерін сөндіреді де, есікті жапқаннан кейін оларды қайтадан іске қосады.

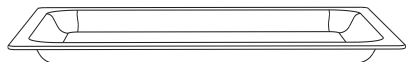
## САЛҚЫНДАТҚЫШ ЖЕЛДЕТКІШІ

Аспап корпусы мен оның басқару панелін салқындататын салқындатқыш желдеткішімен жабдықталған.

## САЛҚЫНДАТҚЫШ ЖЕЛДЕТКІШІНІҢ ҰЗАРТЫЛҒАН ЖҰМЫСЫ

Қосымша салқындату үшін желдеткіш аспапты сөндіргеннен кейін бірталай уақыт тағы да жұмыс істеуді жалғастырады (қосымша салқындату уақыты духовканың ортасындағы температураға қатысты)..

## ЖАБДЫҚ



**ШЫНЫ ТАБА** қыздырудың барлық режимдерінде даярлау үшін қолданылады, соның ішінде микротолқындармен, сондай-ақ сервирлеу табағы ретінде қызмет ете алады.

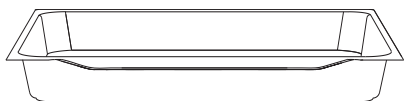
**ТОР** тағамдарды гриль астында даярлау үшін қолданылады, сондай-ақ оның үстіне ыдысты және тамағы бар табаны қоюға болады.



Торда шектеуіш дөңесі бар, сондықтан алып шығу барысында торды алды жағынан сәл көтеріңіз.



**ТАЯЗ ТАБА** нан пісірілімдерін даярлау үшін арналған.



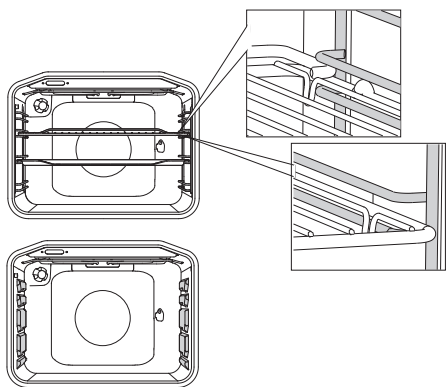
**ТЕРЕҢ ТАБА** етті қыздырып пісіру және шырынды пісірілімдер даярлау үшін арналған. Сондай-ақ май мен ет шырынын жинау үшін пайдалануға болады.



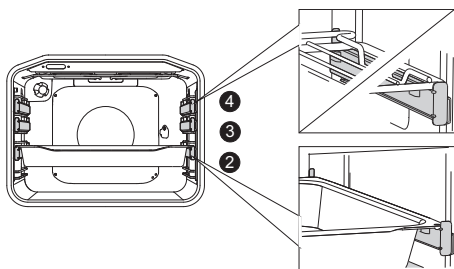
Даярлау барысында терең табаны 1-деңгейге орнатуға болмайды, терең табаны гриль немесе шанышқыда даярлау барысында май мен еттің шырынын жинау үшін пайдаланған жағдайлардан басқада.



**Қыздыру кезінде пісіруге арналған жабдық біраз майысуы мүмкін, бұл оның жұмыс жасауына әсер етпейді. Салқындағаннан кейін жабдық бастапқы пішіміне оралады.**



Алмалы бағыттауыштары барысында тор мен табаны бір деңгейдің екі шыбығының арасына тура салыңыз.



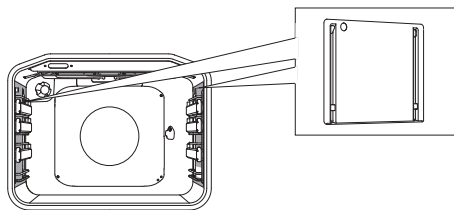
Телескопиялық бағыттауыштарына торды, таяз немесе терең табаны орнату үшін, қажетті деңгейдің бағыттауыштарының жұбын жылжытыңыз.

Табаны немесе торды телескопиялық бағыттауыштарына орнатыңыз да, оларды духовкаға соңына дейін итеріп қойыңыз.



Бағыттауыштары духовкаға аяғына дейін итерілгеніне көз жеткізіңіз де, есігін жабыңыз.





**EASYCLEAN ЖАПСЫРМАЛАРЫ** духовканың жан қабырғаларына майдың тұрып қалуын болдырмайды.



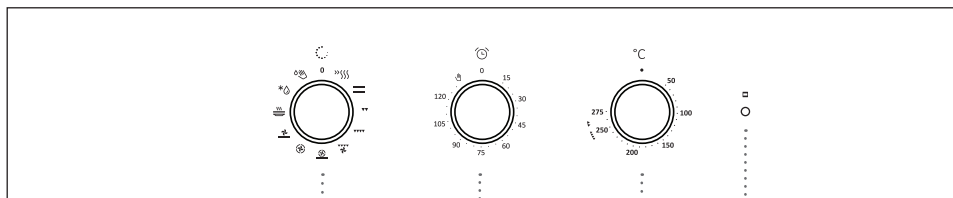
**ҰРШЫҚ ШАНЫШҚЫСЫ** ет пен құс етінің ірі кесектерін қыздырып пісіру үшін арналған. Ұршық шанышқысының жиынтығына рамка, шанышқы мен бұрандалары бар ұршық, алмалы тұтқасы кіреді.



Жұмыс істеп тұрған уақытта аспап және оның қолжетімді бөліктері қатты қызады. Ас үй қолғабын немесе тұтқыштарды пайдаланыңыз!

# БАСҚАРУ ПАНЕЛІ

(МОДЕЛІНЕ ҚАТЫСТЫ)



**1** ҚЫЗДЫРУ  
РЕЖИМІНІҢ  
АУЫСТЫРЫП  
ҚОСҚЫШЫ

**2** МЕХАНИКАЛЫҚ  
ТАЙМЕР/  
ҚОҒЫРАУ САФАТЫ  
(моделіне қатысты)

**3**  
ТЕМПЕРАТУРАНЫҢ  
АУЫСТЫРЫП  
ҚОСҚЫШЫ

**4** ЛАМПЫША-  
ИНДИКАТОРЫ

ҚЫЗЫЛ ЛАМПЫША-  
ИНДИКАТОРЫ  
духовкадағы  
қыздырғыш  
элементтерінің іске  
қосылған жағдайында  
жарқырайды  
және белгіленген  
температураға жеткен  
жағдайда сөнеді

## ЕСКЕРТПЕ:

Моделіне қатысты қыздыру режимінің символдары басқару панелінде немесе ауыстырып қосқыштың өзінде орналаса алады.

# ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕКТЕРІ

(МОДЕЛІНЕ ҚАТЫСТЫ)

XXXXXX	220-240V ~	$P_{nmax} : 3.5 \text{ kW}$	TN XXXXX
TIP: XXXXXX	220V-240V, 50/60Hz		
ART. Nr:			
SER. Nr: XXXXXX			

Аспаптың негізгі деректері бар зауыттық тақтайшасы духовой камерасының рамасында орналасқан және ашық есік барысында көрінеді.

# АЛҒЫШҚЫ ПАЙДАЛАНАР АЛДЫНДА

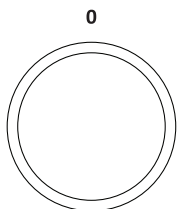
---

Аспаптың ішінен барлық құрал-жабдықтарын және көліктік қорғауын алып шығыңыз. Құрал-жабдықтарын жылы сумен және ыдысты қолмен жууға арналған құралымен тазартыңыз. Абразивті тазартқыш құралдарын және ысқышты пайдаланбаңыз.

Бірінші қыздыру барысында жаңа аспапқа тән иіс шығады, сондықтан жайды жақсылап желдетіп алу керек.

# АДЫМДАР БОЙЫНША ДАЯРЛАУ (1-4)

## 1-АДЫМ: ҚЫЗДЫРУ РЕЖИМІН ТАҢДАУ



Ауыстырып қосқышты солға немесе оңға бұрап отырып, ҚЫЗДЫРУ РЕЖИМІН таңдаңыз (қыздыру режимі кестесін қараңыз, моделіне қатысты).



Қыздыру режимін духовканың жұмыс істеу кезінде ауыстыруға болады.

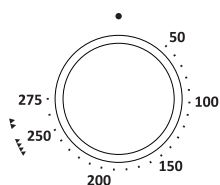
РЕЖИМІ	СИПАТТАМАСЫ	АЛДЫН АЛА БЕЛГІЛЕНГЕН ТЕМ-РАСЫ, °C
ДУХОВКАНЫҢ РЕЖИМІ		
»»»»	<b>ТЕЗ ҚЫЗДЫРУ</b> Духовканы белгіленген температураға дейін тез қыздыру үшін қолданады және даярлау үшін пайдаланады. Тапсырылған температураға жеткеннен кейін режим сөнеді.	160
— —	<b>КЛАССИКАЛЫҚ ҚЫЗДЫРУ (ЖОҒАРЫДАН + ТӨМЕННЕН)</b> Жоғарғы және төменгі қыздырғыш элементтері жылуды духовканың ішінен біркелкі таратады. Пісірілім және етті даярлау бағыттауыштардың тек бір деңгейінде ғана мүмкін.	200
— —	<b>ЖОҒАРЫДАН ҚЫЗДЫРУ</b> Бұл режимде тек жоғарғы қыздырғыш элементі жұмыс істейді. Бұл режим тамақты үстінен қосымша қыздырып пісіру үшін келісті.	180
— —	<b>ТӨМЕННЕН ҚЫЗДЫРУ</b> Бұл режимде тек төменгі қыздырғыш элементі жұмыс істейді. Бұл режимді, егер тамақты астынан қыздырып пісіру қажет болса пайдаланыңыз.	180
▼▼	<b>ГРИЛЬ</b> Үлкен грильдің бөлігі болып табылатын инфрақыздырғыш жұмыс істейді. Бұл режим бутерброд, тост, сыра шұжықтарының шағын порцияларын қуыру үшін келісті.	230
▼▼▼	<b>ҮЛКЕН ГРИЛЬ</b> Осы режимде жоғарғы қыздырғыш элементі және инфрақыздырғышы іске қосылады. Негізгі жылуды духовканың төбесінің астында орналасқан инфрақыздырғышы таратады. Жоғарғы қыздырғыш элементі табаның/тордың бүкіл беті бойынша тағамның тиімді пісірілуіне мүмкіндік туғызады. Еттің шағын кесектерін даярлау үшін келісті, мысалы, стейк, шницель, шұжықтар, сондай-ақ бутербродтар мен тосттарды қыздырып пісіру үшін.	230
▼▼▼ ⚡	<b>ГРИЛЬ + ЖЕЛДЕТКІШТІҢ ЖҰМЫСЫ</b> Бір мезгілде жоғарғы қыздырғыш элементі, инфрақыздырғыш және желдеткіш жұмыс істейді. Грильде етті қыздырып пісіру және ет пен құс етінің ірі кесектерін бағыттауыштың бір деңгейінде даярлау үшін арналған. Ол сондай-ақ тамақты қытырлақ қабығына дейін қыздырып пісіру үшін келісті.	170

РЕЖИМИ	СИПАТТАМАСЫ	АЛДЫН АЛА БЕЛГІЛЕНГЕН ТЕМ-РАСЫ, °С
	<b>АСТЫНАН ҚЫЗДЫРУ + ЖЕЛДЕТКІШТІҢ</b> Бір мезгілде төменгі қыздырғыш элементі, желдеткіштің айналасындағы қыздырғыш элементі және желдеткіш жұмыс істейді. Ең жақсысы бұл режим пицца даярлау үшін келеді, сондай-ақ шырғанды пісірілім, ашытқы немесе ұнтақты қамырдан жасалған жеміс торттарын және ірімшік торттарын даярлау үшін жақсы.	200
	<b>ЖЕЛДЕТКІШПЕН ҚЫЗДЫРУ</b> Бір мезгілде желдеткіштің маңындағы қыздырғыш элементі және желдеткіш жұмыс істейді. Желдеткіш дайындалып жатқан тағамның маңында ыстық ауаның тұрақты циркуляциясын құрайды. Бұл режим бірнеше деңгейде ет пен пісірілім даярлау үшін келісті.	180
	<b>ТӨМЕННЕН ҚЫЗДЫРУ + ЖЕЛДЕТКІШТІҢ ЖҰМЫСЫ</b> Бұл режим төмен көтерілетін пісірілім даярлау және көкөністер мен жемістерді консервілеу үшін келісті.	180
	<b>КЛАССИКАЛЫҚ ҚЫЗДЫРУ (ҮСТІНЕН + АСТЫНАН) + ЖЕЛДЕТКІШТІҢ ЖҰМЫСЫ</b> Бір мезгілде жоғарғы, төменгі қыздырғыш элементі және желдеткіш жұмыс істейді. Желдеткіші духовкадағы ыстық ыстық ауаның біркелкі циркуляциясын қамтамасыз етеді. Бұл режим пісірілім даярлау, тағамдарды жібіту, көкөніс пен жемістерді кептіру үшін пайдаланады.	180
	<b>КЛАССИКАЛЫҚ ҚЫЗДЫРУ (ҮСТІНЕН + АСТЫНАН) + ЖЕЛДЕТКІШТІҢ ЖҰМЫСЫ</b> Бір мезгілде жоғарғы, төменгі қыздырғыш элементі және желдеткіш жұмыс істейді. Желдеткіші духовкадағы ыстық ыстық ауаның біркелкі циркуляциясын қамтамасыз етеді. Бұл режим пісірілім даярлау, тағамдарды жібіту, көкөніс пен жемістерді кептіру үшін пайдаланады.	180
	<b>ЫДЫСТЫ ҚЫЗДЫРУ</b> Тағамды ұсынғаннан кейін тамақтар мен сусындар ұзақ уақыт ыстық болып қалуы үшін ыдысты қыздыру үшін арналған.	60
	<b>БАЯУ ПІСІРУ <sup>4)</sup></b> Бұл функция өнімдердің шырыны мен жұмсақтығын сақтай отырып, ұқыпты әрі біркелкі дайындауға мүмкіндік береді. Балықты, етті және пісірмелерді бір деңгейде дайындауға болады. Температураны 140 °С-тан 220 °С дейінгі аралықта орнатыңыз.	180
	<b>AQUACLEAN ТАЗАРТУЫ</b> Бұл режимде тек төменгі қыздырғыш элементі жұмыс істейді. Духовканың ішкі қабырғаларынан дақтар мен тамақ қалдықтарын кетіру үшін қолданылады. Бағдарламаның ұзақтығы 30 минут.	-
	<b>ЖІБІТУ</b> Ауа қыздырғыш элементтерін іске қоспай циркуляцияланады. Тек желдеткіш жұмыс істейді. Бұл режим тағамдарды біртіндеп жібіту үшін қолданылады.	-

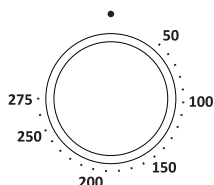
<sup>4)</sup> Ол EN 60350-1 стандартына сәйкес электр тұтыну класын анықтау үшін қолданылады.

## 2-АДЫМ: ПАРАМЕТРЛЕРІН БЕЛГІЛЕУ

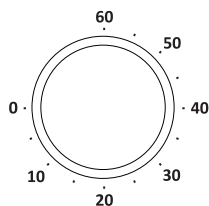
### ҚЫЗДЫРУ ТЕМПЕРАТУРАСЫН ӨЗГЕРТУ



«Үлкен гриль» және «Гриль» режимдерінде даярлау барысында температуралық ауыстырып қосқышын позицияға орнатыңыз.

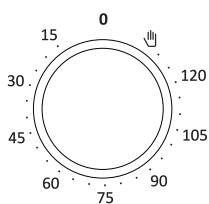


### МЕХАНИКАЛЫҚ ТАЙМЕРІН/ҚОҢЫРАУ САФАТЫН ОРНАТУ



#### МЕХАНИКАЛЫҚ ҚОҢЫРАУ САФАТЫ

Уақытын белгілеу үшін қоңырау сағатының ауыстырып қосқышын сағат тілі бойынша бұрыңыз және нақты уақытты белгілеу үшін кері қарай бұрыңыз. Қоңырау сағатының максималді уақыты 60 минут. Белгіленген уақыттың өтуі бойынша дыбыстық дабылы естіледі. Духовка сөнбейді.



#### МЕХАНИКАЛЫҚ ТАЙМЕРІ

Алдымен қыздыру режимі мен даярлау температурасын орнатыңыз. Уақытын белгілеу үшін таймердің ауыстырып қосқышын сағат тілі бойынша бұрыңыз. Белгіленген уақыт өткен соң, духовка сөнеді.



Егер сіз таймерді пайдаланбайтын болсаңыз немесе даярлау уақыты 15 минуттан аз болса (мысалы, қыздыру, пиццаны даярлау) немесе 120 минуттан көп болса (мысалы, жемістерді кептіру), қол режимін белгілеу ұсынылады. Қол режимін орнату үшін таймердің ауыстырып қосқышын қолдың символына дейін солға қарай бұраңыз. «0» қалпында духовка жұмыс істемейді.

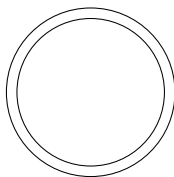
## 3-АДЫМ: ДАЯРЛАУДЫ ІСКЕ ҚОСУ

Даярлауды бастау үшін қыздыру режимі мен температурасын белгілеңіз.

## 4-АДЫМ: АСПАПТЫ СӨНДІРУ

ҚЫЗДЫРУ РЕЖИМІНІҢ АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШЫН «0» қалпына бұраңыз.

0



Даярлауды аяқтағаннан кейін салқындатқыш желдеткіші жұмыс істеуін жалғастырады (ұзақтығы духовкадағы температураға қатысты). Егер даярланған тағамды духовкада қалдырса, басқару панелі мен духовканың есігінде конденсат пайда болуы мүмкін.



Духовканы қолданғаннан кейін конденсатқа арналған каналда (есік астындағы) біраз су қалуы мүмкін. Каналды губкамен немесе матамен сүртіңіз.



# ҚЫЗДЫРУ РЕЖИМДЕРІН СИПАТТАУ ЖӘНЕ ДАЯРЛАУ КЕСТЕСІ

---

Егер даярлау кестесінен қажетті тамағыңызды таппасаңыз, ұқсас тамақтың деректеріне бағытталыңыз.

Деректер бір деңгейде даярлау үшін келтірілген.

Кестеде температура диапазонында минималдыдан максималдыға дейінгі мәнде көрсетілген. Бірінші рет минималды температурасын орнатыңыз, егер тамақ жеткілікті даярланбаса, келесі жолы температурасын ұлғайтыңыз.

Даярлау уақыты ұйғарынды көрсетілген және даярлау талаптарына қатысты өзгеруі мүмкін.

**Духовканы алдын ала қыздыру** егер бұл осы нұсқаулықтағы рецептіде немесе даярлау кестесінде көрсетілсе, **талап етіледі**. Бос духовканы қыздыруға көп электр энергиясы шығындалады, сондықтан электр энергиясын ұсақ пісірілім мен пиццаны бір табадан соң екінші табаны пісіре отырып, үнемдей аласы, себебі духовка қыздырылып тұрады.

Пісірілімге арналған қағазды пайдалану барысында оның жоғары температураларға төзімді екеніне көз жеткізіңіз.

Бір мезгілде духовкада пісірілімнің үлкен көлемін немесе еттің үлкен кесегін қыздырып пісіру барысында духовканың есігінде шоғырлануы мүмкін будың үлкен көлемі пайда болады. Бұл қалыпты жағдай және аспаптың жұмыс істеуіне әсер етпейді. Даярлау аяқталуы барысында есігі мен есігінің шынысын құрғатып сүртіңіз.

Сіз электр энергиясын үнемдеу және пайда болған жылуды пайдалану үшін, даярлану аяқталғанға дейін 10 минут бұрын духовканы сөндіріп тастай аласыз (микротолқын режимдеріне қатысы жоқ).

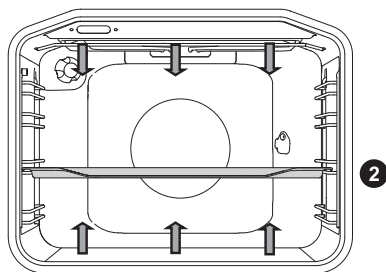
Конденсаттың пайда болуын болдырмау үшін духовкада тамақты суытпаңыз.

## ЕТТІ ҚУЫРУ ДӘРЕЖЕСІ ЖӘНЕ ТҮРЛІ ЕТТЕР ҮШІН ӨНІМНІҢ ОРТАСЫНДАҒЫ ҰСЫНЫЛАТЫН ҚОРЫТЫНДЫ ТЕМПЕРАТУРА

Өнім түрі	Өнімнің ортасындағы температура, °С	Еттің кесілген жерінің түсі және шырынының түсі
<b>СИЫР ЕТІ</b>		
«Қаны бар»	40-45	ЕТ, сырты қуырылған, іші қызыл, қызыл шырыны бар
Нашар қуырылған	55-60	Іші ашық-қызыл, айқын көрінетін қызғылт түсті шырынды ет
Орташа қуырылған	65-70	Ашық-қызғылт шырынды, іші қызғылт ет
Қуырылған	75-80	Бір келкі сұр-қоңыр түсті ет, шырыны мүлдем жоқ
<b>БҰЗАУ ЕТІ</b>		
Қуырылған	75-85	Ішкі қызыл-қоңыр ет.
<b>ШОШҚА ЕТІ</b>		
Орташа қуырылған	65-70	Іші ашық-қызғылт ет
Қуырылған	75-85	Іші сары-қоңыр ет
<b>ҚОШАҚАН ЕТІ</b>		
Қуырылған	79	Іші сұр ет, қызғыл шырыны бар
<b>ҚОЙ ЕТІ</b>		
«Қаны бар»	45	Іші қанық қызыл ет
Нашар қуырылған	55-60	Іші ашық-қызыл ет
Орташа қуырылған	65-70	Ортасы қызғылт ет
Қуырылған	80	Іші сұр ет
<b>ЕШКІ ЕТІ</b>		
Орташа қуырылған	70	Іші ақшыл қызғылт ет, қызғылт түсті шырыны бар
Қуырылған	82	Іші сұр ет, болмашы қызғылт шырыны бар
<b>ТАУЫҚ ЕТІ</b>		
Қуырылған	82	Ақшыл сұр ет
<b>БАЛЫҚ</b>		
Қуырылған	65-70	Ақтан сұр-қоңыр түске дейінгі ет

## ДУХОВКАНЫҢ РЕЖИМДЕРІ

### КЛАССИКАЛЫҚ ҚЫЗДЫРУ (ЖОҒАРЫДАН + ТӨМЕННЕН)



Жоғарғы және төменгі қыздырғыш элементтері духовканың ішінде қызуды біркелкі таратады.


#### Етті даярлау

Сіз эмальмен жабылған ыдысты, отқа төзімді шыныдан жасалған ыдысты, саздан жасалған және шойыннан жасалған ыдысты қолдана аласыз. Тотықпайтын болаттан жасалған табаларды пайдаланбаңыз, себебі олар жылуды қайтарады.

Етті даярлау барысында майы мен ет шырыны күйіп кетпеуі үшін сұйықтық қосу қажет. Даярлау кезінде етті аударыңыз. Егер етті қақпақтың астында қыздырып пісірсе, ол неғұрлым шырынды болып қалады.

Тағамның түрі	салмағы, г	Дегейі (төменнен)	Те м -расы, °С	Даярлау уақыты, мин.
<b>ЕТ</b>				
Шошқа етінен қуырдақ	1500	2	180-200	90-110
Шошқа жауырыны	1500	2	180-200	100-120
Шошқа рулеті	1500	2	180-200	120-140
Фарштан жасалған қуырдақ	1500	2	200-210	60-70
Сиыр етінен жасалған қуырдақ	1500	2	170-190	120-140
Бұзау етінен жасалған	1500	2	180-200	90-120
Қозының қабырғасы	1500	2	180-200	80-100
Қоянның қабырғасы	1500	2	180-200	50-70
Еліктің аяғы	1500	2	180-200	100-120
Пицца*	/	2	200-220	20-30
Балапан	1500	2	190-210	70-90
<b>БАЛЫҚ</b>				
Бұқтырылған балық	1000	2	210	50-60

Егер духовканың  режимі болмаса, тауықты осы қыздыру режимінде дайындаңыз.

Егер духовканың  режимі болмаса, пиццаны осы қыздыру режимінде дайындаңыз.

Кестедегі жұлдызша (\*) пешті таңдалған жүйесімен алдын ала қыздыру керектігін білдіреді.

## Пісірілім даярлау

Тек бағыттауыштарының бір деңгейін және қара табаларды пайдаланыңыз. Ашық түсті табаларда пісірілім нашар піседі, себебі жылу ашық түсті қабырғаларынан қайтарылады. Формаларды торға орнатыңыз. Егер сіз духовканың жиынтығында қоса берілетін табаны пайдаланатын болсаңыз, торды алып тастаңыз. Духовканы алдын ала қыздыру даярлау уақытын азайтады.

Тағамның түрі	Деңгей (астынан)	Тем-ра, °С	Дайындау уақыты, мин.
<b>ПІСІРМЕ</b>			
Көкөніс пісірмесі	2	190-200	30-35
Тәтті пісірме	2	190-200	30-35
Тоқаштар*	2	190-210	20-30
Ақ нан*	2	180-190	50-60
Қарақұмық наны*	2	180-190	50-60
Бүтін дәнді нан*	2	180-190	50-60
Қарабидай наны*	2	180-190	50-60
Борай бидай наны*	2	180-190	50-60
Потица (жаңғақ орамасы)	2	170-180	50-60
Бисквитті торт*	2	160-170	25-30
Чизкейк	2	170-180	65-75
Кекстер, капкейктер	2	170-180	25-30
Қатпарлы қамырдан дайындалған ұсақ пісірме	2	200-210	20-30
Қырыққабат қосылған бәліш	2	185-195	25-35
Жемісті қаусырма	2	150-160	40-50
Безе	2	80-90	120-130
Салмасы бар үлпідеген тоқаштар	2	170-180	30-40

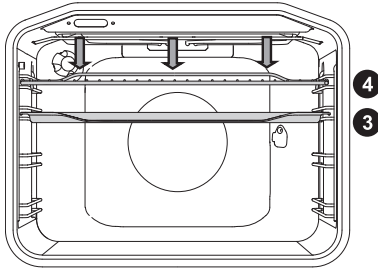
Кестедегі жұлдызша (\*) пешті таңдалған жүйесімен алдын ала қыздыру керектігін білдіреді.

Кеңес	Ескертпе
Пісірілім піскенін қалай білуге болады?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Пісірілімді ең биік жерінде ағаш таяқшамен тесіңіз. Егер таяқшада шикі қамыр болмаса, пісірілім дайын.</li> <li>• Духовканы сөндіріп, қалған жылуды пайдалануға болады.</li> </ul>
Пісірілім отырды ма?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Рецептін тексеріңіз.</li> <li>• Келесі жолы қамырға аз сұйықтық қосыңыз.</li> <li>• Қамырды илеу уақытын ұстаныңыз, әсіресе ас үй аспаптарын пайдалану барысында.</li> </ul>
Пісірілім астынан тым ашық түсті ме?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Келесі жолы қара формасын пайдаланыңыз.</li> <li>• Пісірілімді бір деңгей төмен қойыңыз немесе даярлау соңында төменгі қыздырғыш элементін іске қосыңыз.</li> </ul>
Шырынды толтырмасы бар пісірілім толық дайын емес пе?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Келесі жолы температурасын азайтып, даярлау уақытын ұлғайтыңыз.</li> </ul>



Терең табаны пісірілім даярлау барысында бағыттауыштың 1-деңгейіне орнатуға болмайды.

## ҮЛКЕН ГРИЛЬ, ГРИЛЬ



**Үлкен гриль** жағдайында духовка төбесінің астында орналасқан жоғарғы қыздырғыш элементі және инфрақыздырғышы іске қосылады.

**Гриль** жағдайында үлкен грильдің бөлігі болып табылатын инфрақыздырғыш жұмыс істейді.

Істікте пісірудің максималды температурасы 240 °С.

Инфрқыздырғышты алдын ала 5 минут бойына қыздыру керек.

Гриль режимінде үнемі даярлауды қадағалап отырыңыз, себебі жоғары температура болғандықтан ет жылдам күйіп кетуі мүмкін! Гриль майлы емес шұжықтар, ет пен балық кесектерін (стейк, шницель, арқан балық және т.б.) даярлау үшін, бутерброд пен тосттарды қыздырып пісіру үшін келісті.

Торда ет даярлау барысында торды ет күйіп кетпеуі үшін өсімдік майымен майлаңыз да, 4-деңгейге қойыңыз. Тордың астына 1-ші және 2-ші деңгейлерге майды жинау үшін таба орнатыңыз. Етті даярлау барысында май мен ет шырыны күйіп кетпеуі үшін сұйықтық қосу керек. Даярлау кезінде етті аударыңыз.

Грильде даярлағаннан кейін әр рет духовка мен оның керек-жарақтарын тазартыңыз.

Po vsakem peceњу pod žarom očistite pečico in pribor.

### ШАҒЫН ГРИЛЬМЕН даярлау

Тағамның түрі	Салмағы, г	Деңгейі (төменнен)	Тем-расы, °С	Даярлау уақыты, мин.
<b>ЕТ</b>				
Қаны бар сиыр сүбесінен жаншылған ет	180 г/ дана	3	230	15-20
Шошқа мойнынан шницель	150 г/ дана	3	230	18-22
Сүйектегі жаншылған ет	280 г/ дана	3	230	20-25
Грильге арналған шұжықтар	70 г/ дана	3	230	10-15
<b>ТОСТТАР</b>				
Тосттар	/	4	230	3-6
Ыстық бутербродтар	/	4	230	3-6

## ҮЛКЕН ГРИЛЬМЕН даярлау

Тағамның түрі	Салмағы, г	Деңгейі (төменнен)	Те м -расы, °С	Даярлау уақыты, мин.
<b>ЕТ</b>				
Қаны бар сиыр сүбесінен жаншылған ет	180 г/ дана	3	230	15-20
Қуырылған сиыр сүбесінен жаншылған ет	180 г/ дана	3	230	18-25
Шошқа мойнынан шницель	150 г/ дана	3	230	20-25
Сүйектегі жаншылған ет	280 г/ дана	3	230	20-25
Бұзау етінен шницель	140 г/ дана	3	230	20-25
Грильге арналған ұзықтар	70 г/ дана	3	230	10-15
Ет наны	150 г/ дана	3	230	10-15
<b>БАЛЫҚ</b>				
Арқан балықтан стейк	200 г/ дана	3	230	15-25
<b>ТОСТТАР</b>				
Тосттар	/	4	230	1-3
Ыстық бутербродтар*	/	4	230	2-5

Етті даярлау барысында май мен ет шырыны күйіп кетпеуі үшін сұйықтық қосу керек. Даярлау кезінде етті аударыңыз.

Форельді қағаз орамалымен құрғатыңыз. Ішіне ақжелкен, тұз және сарымсақ салыңыз да, үстінен өсімдік майын жағыңыз. Балықты торға қойыңыз, даярлау кезінде аудармаңыз.

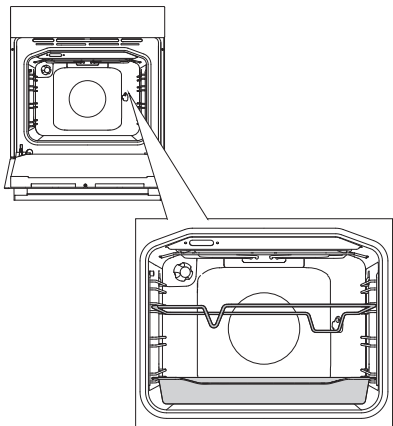


Грильде даярлау духовканың жабық есігі жағдайында жүргізіледі.

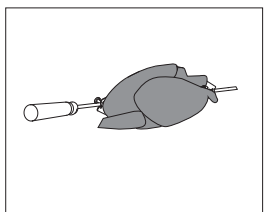
Жоғары температура болғандықтан қыздырғыш элементтері, тор және духовканың басқа да керек-жарақтары мен бөлшектері қатты қызады, сондықтан ас үй қолғабын немесе тұтқышты және етке арналған арнайы қысқыштарды пайдаланыңыз!

## Ұршық шанышқыда даярлау (кейбір модельдерінде)

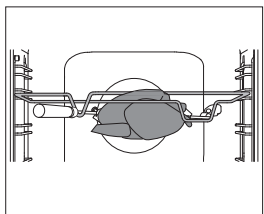
Ұршық шанышқыда даярлау барысындағы максималді рұқсат етілген температурасы 240°C.



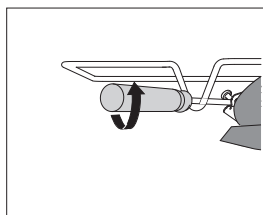
**1** Ұршық шанышқысының рамкасын төменнен 3-ші деңгейге орнатыңыз, ал 1-ші деңгейге майды жинауға арналған терең табаны салыңыз



**2** Дайындалған етті ұршық шанышқыға салыңыз да, оны екі жағынан шанышқымен бекітіңіз. Шанышқыдағы бұрандаларын бекітіңіз



**3** Тұтқасын ұршық шанышқыға бекітіңіз. Ұршық шанышқының өткір ұшын мотордың муфтасына салыңыз (оң жағынан духовканың артқы қабырғасындағы саңылауы), ол қақпақпен жабылған. Ұршық шанышқының алдыңғы бөлігін рамканың алдыңғы бөлігіндегі ойыққа орнатыңыз



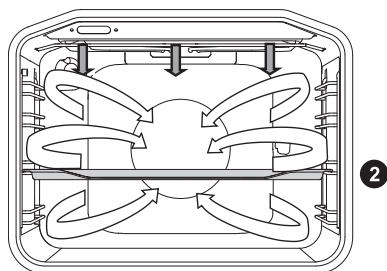
**4** Духовканың есігін жабар алдында, ұршық шанышқысының тұтқасын бұрап алыңыз.



Грильде даярлау духовканың жабық есігі барысында жүргізіледі.



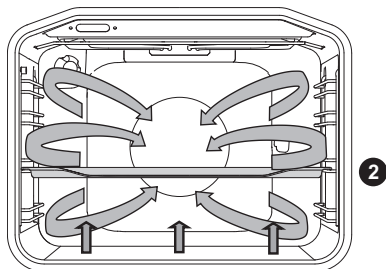
## ГРИЛЬ + ЖЕЛДЕТКІШТІҢ ЖҰМЫСЫ



Бір мезгілде жоғарғы қыздырғыш элементі, инфрақыздырғыш және желдеткіш жұмыс істейді. Ет, балық, көкөніс даярлау үшін арналған. ГРИЛЬГЕ арналған сипаттамалар мен кеңестерді қараңыз.

Тағамның түрі	Салмағы, г	Деңгейі (төменнен)	Те м -расы, °С	Даярлау уақыты, мин.
<b>ЕТ</b>				
Үйрек	2000	2	150-170	80-100
Шошқадан қуырдақ	1500	2	160-170	60-85
Шошқа жауырыны	1500	2	150-160	120-160
Шошқа рулькасы	1000	2	150-160	120-140
Балапанның жартысы	700	2	190-210	50-60
Балапан	1500	2	190-210	60-90
<b>БАЛЫҚ</b>				
Форель	200 г/ дана	2	200-220	20-30

## ТӨМЕННЕН ҚЫЗДЫРУ + ЖЕЛДЕТІП ҚЫЗДЫРУ

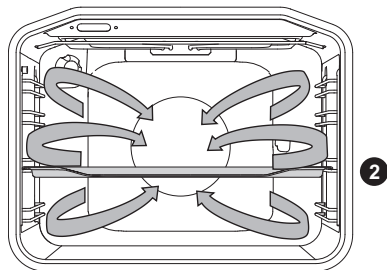


Бір мезгілде төменгі қыздырғыш элементі, желдеткіш маңындағы қыздырғыш элементі және желдеткіш жұмыс істейді. Бұл режим ең жақсысы пицца, алма бәліші және жеміс торттарын даярлау үшін келісті. КЛАССИКАЛЫҚ ҚЫЗДЫРУ үшін арналған сипаттамалар мен кеңестерді қараңыз.

Тағамның түрі	Деңгейі (төменнен)	Те м -расы, °С	Даярлау уақыты, мин.
Чизкейк, құм қамыры	2	150-160	65-80
Пицца*	2	200-210	15-20
Киш лорен, құм қамыры	2	180-200	35-40
Алма бәліші, ашытқы қамыры	2	150-160	35-40
Алма штруделі, тарпалы қамыр	2	170-180	45-65

Кестедегі жұлдызша (\*) пешті таңдалған жүйесімен алдын ала қыздыру керектігін білдіреді.

## ЖЕЛДЕТІП ҚЫЗДЫРУУ



Бір мезгілде желдеткіш маңындағы қыздырғыш элементі және желдеткіш жұмыс істейді. Желдеткіш ет немесе пісірілім маңында ыстық ауаның үнемі циркуляциясын құрайды.

### Етті даярлау :

Сіз эмальмен жабылған ыдысты, отқа төзімді шыныдан жасалған ыдысты, саздан жасалған және шойыннан жасалған ыдысты қолдана аласыз. Тотықпайтын болаттан жасалған табаларды пайдаланбаңыз, себебі олар жылуды қайтарады.

Етті даярлау барысында майы мен ет шырыны күйіп кетпеуі үшін сұйықтық қосу қажет. Даярлау кезінде етті аударыңыз. Егер етті қақпақтың астында қыздырып пісірсе, ол неғұрлым шырынды болып қалады.

Тағамның түрі	Салмағы, г	Деңгейі (төменнен)	Тем-расы, °С	Даярлау уақыты, мин.
<b>ЕТ</b>				
Қабығы бар шошқа етінен қуырдақ	1500	2	170-180	140-160
Балапан тұтасымен	2000	2	160-170	120-150
Үйрек	4000	2	150-160	180-200
Қаз	5000	2	150-170	180-220
Күрке тауық	1000	3	180-200	60-70
Тауықтың төсі	1500	2	170-180	90-110

## ПІСІРІЛІМДІ ДАЯРЛАУ

Духовканы алдын ала қыздыру ұсынылады.

Шағын пісірілімді таяз табада бір мезгілде бір мезгілде бірнеше деңгейде (2-ші және 3-ші) пісіріңіз.

Даярлау уақытының тіпті бірдей табалар үшін айырмашылығы болуы мүмкін. Мүмкін, жоғарғы табаны төменгі табаға қарағанда ертерек алып шығу керек болар.

Формаларды торға орнатыңыз. Егер сіз духовканың жиынтығында қоса берілетін табаны пайдаланатын болсаңыз, торды алып шығыңыз. Шағын пісірілім, мысалы, пирожки, мүмкіндігінше бір көлемде болуы керек. Көлемі әртүрлі пісірілім біркелкі піспейді!

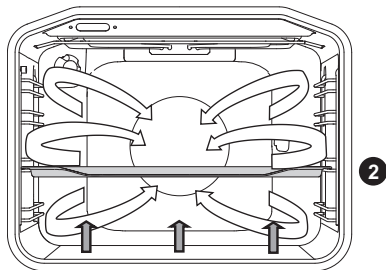
Тағамның түрі	Деңгейі (төменнен)	Тем-расы, °C	Даярлау уақыты, мин.
<b>ПІСІРІЛІМ</b>			
Тәтті қамырдан дайындалған қаусырма	2	150-160	25-35
Сеппесі бар қаусырма	2	160-170	25-35
Жеміс қаусырмасы, тәтті қамыр	2	150-160	45-65
Бисквитті орама*	2	160-170	15-25
Жемісті торт, қантты қамыр	2	160-170	50-70
Алма штруделі	2	170-180	40-60
Қантты печенье*	2	150-160	15-25
Тұндырылған печенье*	2	140-150	15-25
Ашытқылы қамырдан дайындалған ұсақ пісірмелер	2	170-180	20-35
Қатпарлы қамырдан дайындалған пісірмелер	2	170-180	20-30
<b>МҰЗДАТЫЛҒАН ЖАРТЫЛАЙ ФАБРИКАТТАРДАН ПІСІРІЛІМ</b>			
Алма, сүзбе штруделі	2	170-180	50-70
Пицца	2	170-180	20-30
Духовкада пісіруге арналған картоп	2	170-180	20-35
Духовкаға арналған крокеттер	2	170-180	20-35

Кестедегі жұлдызша (\*) пешті таңдалған жүйесімен алдын ала қыздыру керектігін білдіреді.



Терең табаны пісірілім даярлау барысында бағыттауыштың 1-деңгейіне орнатуға болмайды.

## ТӨМЕННЕН ҚЫЗДЫРУ + ЖЕЛДЕТКІШТІҢ ЖҰМЫСЫ



Бұл режим төмен көтерілетін пісірілімдер және көкөністер мен жемістерді консервілеу үшін келісті. Қыздырылған ауа дайындалып жатқан тамақтың үстінен кедергісіз циркуляциялануы үшін пісірілімге арналған таяз формалары мен төменнен бағыттауыштардың 2-деңгейін қолданыңыз

### КОНСЕРВІЛЕУ

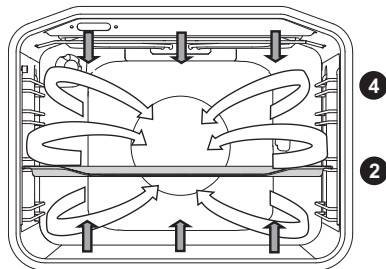
Консервілеуге арналған банкілер мен тағамдарды әдеттегідей дайындаңыз.

Резина төсемдері мен шыны қақпағы бар әдеттегі банкарды қолданыңыз. Бұралатын және метал қақпақтары бар банкарды, сондай-ақ метал банкарды пайдаланбаңыз. Жақсысы бірдей тағамдармен толтырылған бір көлемдегі банкарды алған жөн. Банкарды тығыздап жабыңыз. Терең табаға 1 литр жылытылған суды құйыңыз (шамамен 70 °C) да, оған 6 банканы бір-біріне және духовканың қабырғаларына жанаспайтын етіп қойыңыз. Банкарды бар табаны төменнен 2-деңгейге қойыңыз.

Консервілеу кезінде банкадағы су қайнағанша (көпіршіктер пайда болады) тағамдарды қадағалаңыз. Кестеде көрсетілген консервілеу уақытын ұстаныңыз.

Өнім түрі	Деңгей (астынан)	Тем-ра, °C	Көпіршіктер пайда болғанға дейінгі уақыт, мин.	Көпіршіктер пайда болғаннан кейінгі тем-ра және уақыт	Духовкада ұстау уақыты, мин.
<b>ЖЕМІСТЕР</b>					
Құлпынай	2	160-180	30-45	/	20-30
Сүйегі бар жемістер	2	160-180	30-45	/	20-30
Алма езбесі	2	160-180	30-45	/	20-30
<b>КӨКӨНІСТЕР</b>					
Маринадалған қияр	2	160-180	30-45	/	20-30
Үрме бұршақ, сәбіз	2	160-180	30-45	120 °C, 45-60 мин.	20-30

## КЛАССИКАЛЫҚ ҚЫЗДЫРУ + ЖЕЛДЕТКІШТІҢ ЖҰМЫСЫ



Режим пісірілім даярлау, тамақтарды жібіту, көкөніс пен жемістерді кептіру үшін қолданылады. Тағамды духовкаға салар алдында, лампыша-индикаторы сөнгенше күте тұрыңыз. Ең жақсы нәтижеге бір деңгейде даярлау барысында жетуге болады.

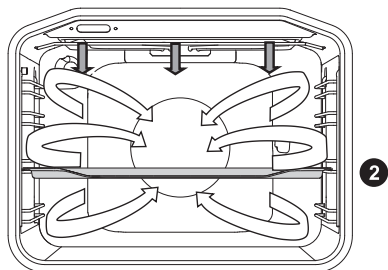
Духовканы алдын ала қыздыру қажет. Төменнен 2-ші немесе 4-ші деңгейді пайдаланыңыз.

### Классикалық астынан қыздыру + желдеткіштің жұмысы» режимі барысында даярлау кестесі

Өнімнің түрі	"Деңгейі (төменнен)"	"Тем-расы, °С"	"Даярлау уақыты, мин."
Мраморлы бәліш, мейіз қосылған баба	2	140-150	45-55
Төртбұрышты табадағы бәліш	2	130-140	45-55
Чизкейк	2	130-140	55-65
Жеміс торты, үгілмелі қамыр	2	140-150	35-45
Бисквит торты	2	140-150	25-35
Жеміс бәліші, тәтті қамыр	2	130-140	35-45
Бисквит рулеті	2	140-150	15-25
Рождествендік бәліші	2	130-140	50-60
Толтырмасы бар үлпілдек тәтті наны	2	150-160	25-35
Ашытқы қамырынан жасалған баба	2	130-140	40-50
Үгілмелі күлше	2	140-150	15-25
Бөлектенген күлше*	2	130-140	10-15
Ашытқы қамырынан жасалған ұсақ пісірілім	2	140-150	15-20
Нан *	2	170-180	45-55
Киш-лорен	2	150-160	35-45
Алма штруделі	2	150-160	40-50
Пицца*	2	180-190	10-20
Қаттама қамырдан жасалған пісірілім	2	150-160	18-25

Кестедегі жұлдызша (\*) пешті таңдалған жүйесімен алдын ала қыздыру керектігін білдіреді.

## БАЯУ ПІСІРУ



Бұл функция өнімдердің шырыны мен жұмсақтығын сақтай отырып, ұқыпты әрі біркелкі дайындауға мүмкіндік береді. Балықты, етті және пісірмелерді бір деңгейде дайындауға болады.

Тағамның түрі	Салмағы, г	Деңгейі (төменнен)	Тем-расы, °С	Даярлау уақыты, мин.
<b>ЕТ</b>				
Үйрек	2000	2	150	90-110
Шошқадан қуырдақ	1500	2	160	80-100
Шошқа жауырыны	1500	2	150	130-160
Шошқа рулькасы	1000	2	150	130-150
Балапанның жартысы	700	2	190	60-70
Балапан	1500	2	190	80-100
<b>БАЛЫҚ</b>				
Форель	200 г/ дана	2	200	20-30



## ЖІБІТУ

Бұл режимде ауа қыздырғыш элементтерді іске қоспай циркуляциялайды.

Бұл режим қаймақ пен майлы кремі бар торттарды, бәліштер мен пісірілімдерді, нан мен тәтті нандарды, сондай ақ терең мұздатылған жемістерді жібіту үшін жарамды.

Көптеген жағдайларда тағамдарды орауынан алып шығу ұсынылады (міндетті түрде сым скрепкаларын шешіп алыңыз).

Уақыттың жартысы өтуі бойынша тағамды аударып салыңыз, оларды араластырыңыз немесе бір біріне қатып қалған кесектерін бөліңіз.



# ТАЗАРТУ ЖӘНЕ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ



Тазартар алдында аспапты ауыстырып қосқышын бұрап алып немесе бас сөндіргішін өшіріп немесе айырын желілік розеткадан суырып алып электржелісінен ажыратыңыз да, суытып қойыңыз. Балалар аспапты тек үлкендердің қарауымен ғана тазартуға болады және қызмет көрсете алады!

## Алюминиймен өңделген беттер

Мұндай беттерге арналған абразивті емес сұйық тазарту құралын және жұмсақ шүберекті қолданыңыз. Тазарту құралын ылғал шүберекке жағыңыз да, бетін тазартыңыз. Содан кейін жуғыш құралын сумен жуыңыз жа, бетін құрғатып сүртіңіз. Тазарту құралын тікелей алюминиймен өңделген бетке жағуға болмайды.

Абразивті тазарту құралдарын немесе губкаларды ыдыс үшін пайдалануға болмайды.

Ескерту: Духовкаларды тазартуға арналған спрей алюминий бетімен түйісуге тиіс емес, өйткені бұл бетінің зақымдануға әкеп соғуы мүмкін.

## Тот баспайтын болаттан жасалған қаңқаның алдыңғы жағы

(кейбір модельдерде)

Бетіне сызаттар қалдырмайтын жұмсақ жуу құралымен (сабынды көбікпен) және жұмсақ шүберекпен тазартыңыз. , ол әрлеуде сызаттар қалдырмайды. Қатты жуғыш құралдары мен еріткіштері бар құралдарды пайдаланбаңыз. Нұсқауларды ұстанбаған жағдайда алдыңғы панелі ақаулануы мүмкін.

## Боялған беттер және пластик бөлшектері

(кейбір модельдерде)

Ауыстырып қосқыштарды, есік тұтқаларын, жапсырмалар мен зауыттық тақтайшаларын тазарту үшін абразивті тазартқыш құралдары мен заттарын, спирт және құрамында спирті бар тазартқыш құралдарын пайдалануға болмайды. Бетін ақаулап алмау үшін дақтарды жұмсақ шүберек және судың көмегімен тазартаңыз. Осындай беттерді күтуге арналған басқа да тазартқыш құралдарын пайдалануға рұқсат етіледі, осы орайда тазартқыш құралын өндірушісінің нұсқауларын ұстаныңыз.



Духовканы тазартуға арналған спрейлер жоғарыда көрсетілген беттерге түспегенін қадағалаңыз, себебі бұл ақаулануға алып келеді.

# ЖҰМЫС КАМЕРАСЫН СТАНДАРТТЫ ТАЗАРТУ

Сіз жұмыс камерасын классикалық тәсілмен тазарта аласыз (тазартқыш құралдарымен, духовканы тазартуға арналған спреймен), бірақ мұны қиын кетірілетін кірленулерді тазарту үшін жасауды ұсынамыз. Осындай тазартудан кейін тазартқыш құралының қалдығын мұқият жуып тастаңыз.

Жұмыс камерасы мен жабдықты кірленулер күйіп кетпеуі үшін, әр даярлаудан кейін тазартып отырыңыз. Пеш әлі жылы болып тұрғанда, жылы сабын ерітіндісімен майды кетіру оңай болады.

Күйіп кеткен және қатты кірленулер үшін духовкаға арналған әдеттегі тазартқыш ұралдарын пайдаланыңыз. Оларды пайдаланғаннан соң тазартқыш құралдарының қалдықтарын кетіру үшін камераны сумен жақсылап тазалаңыз.

Тазартуға арналған агрессивті тазартқыш құралдарын пайдалануға болмайды, мысалы, оғаш тазартқыш құралдарын, қатты ысқыштар мен жөкені, тотты кетіруге арналған құралын, дақкетіргіштерді және т.б.

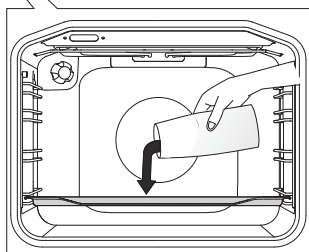
Табаны, торды және осы сияқты жабдықтарды жуғыш құралы қосылған ыстық сумен жуыңыз.

Жұмыс камерасы, есіктің ішкі беті және табалар тегіс және төзімді беті бар арнайы эмальмен жабылған. Осы арнайы қабаты қалыпты бөлмелік температура барысында неғұрлым қарапайым тазартуға мүмкіндік береді.

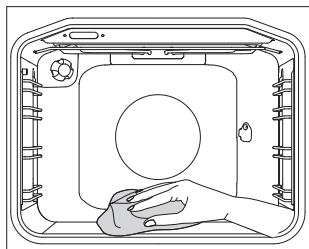
# ДУХОВКАНЫ AQUACLEAN ФУНКЦИЯСЫ КӨМЕГІМЕН ТАЗARTY



**1** ҚЫЗДЫРУ РЕЖИМІНІҢ АУЫСТЫРЫП  
ҚОСҚЫШЫН AquaClean қалпына бұрыңыз.  
ТЕМПЕРАТУРАНЫҢ АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШЫМЕН  
температурасын 70 °C ға белгілеңіз.



**2** Шыны немесе шағын табаға 0,6 литр су  
құйып, бағыттауыштардың ең төменгі  
деңгейіне салыңыз.



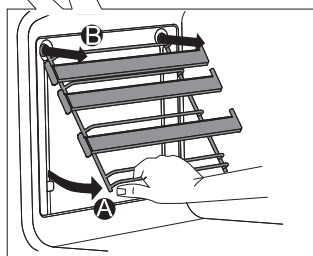
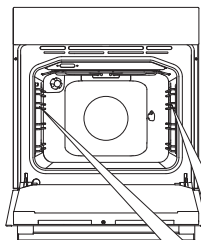
**3** 30 минуттан соң духовканың  
қабырғаларындағы кірленулері жібиді де,  
оларды ылғал шүберекпен сүртіп отыруға болады



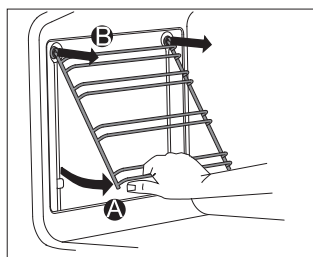
AquaClean бағдарламасын іске қосар алдында духовканы толығымен  
суытыңыз.

# АЛМАЛЫ ЖӘНЕ ТЕЛЕСКОПИЯЛЫҚ БАҒЫТТАУЫШТАРЫН ШЕШІП АЛУ ЖӘНЕ ТАЗАРТУ

Бағыттауыштарын тазарту үшін тек әдеттегі тазартқыш құралдарын пайдаланыңыз.



**A** Бағыттауыштарын қабырғадан алшақтатып, оларды астынан көтеріңіз.



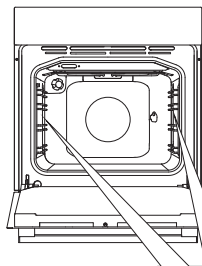
**B** Бағыттауыштарын ұяшықтардан алып шығыңыз.



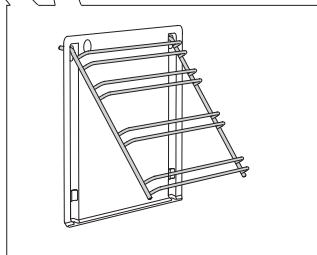
Телескопиялық бағыттауыштары кір жуғыш машинасында жуу үшін арналмаған.

# EASYSLEAN ЖАПСЫРМАЛАРЫН ОРНАТУ

Алмалы бағыттауыштарын тазарту үшін тек тек әдеттегі тазартқыш құралдарын пайдаланыңыз.



Телескопиялық немесе алмалы бағыттауыштарын шешіп алыңыз.



**1** Бағыттауыштарына жапсырманы кигізіңіз.



**2** Бағыттауыштарын жапсырмаларымен бірге ұяшықтарға іліңіз де, үстіне қарай итеріңіз.

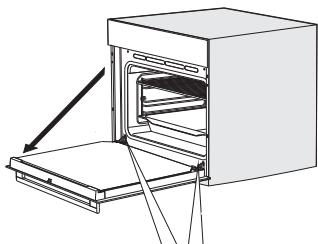


EasyClean жапсырмалары бар толық жылжымалы телескопиялық бағыттауыштарын орнату үшін белгілегіштерін (жиынтықта қоса беріледі) духовканың жан қабырғаларының төменгі бөлігіндегі саңылауларына орнатыңыз. Бағыттауыштарын белгілегіштерге бекітіңіз. Белгілегіштері бағыттауыштарының неғұрлым мықты орнатуларын қамтамасыз етеді.

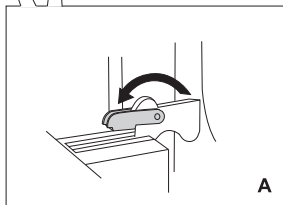


EasyClean жапсырмалары кір жуғыш машинасында жуу үшін арналмаған.

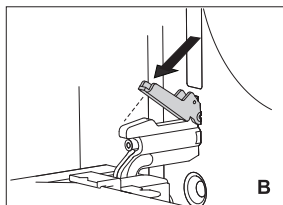
# ДУХОВКАНЫҢ ЕСІГІН ШЕШІП АЛУ ЖӘНЕ ОРНАТУ



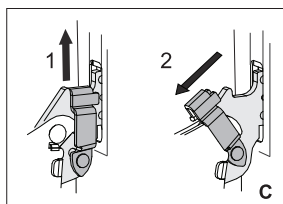
**1** Духовканың есігін толық ашыңыз.



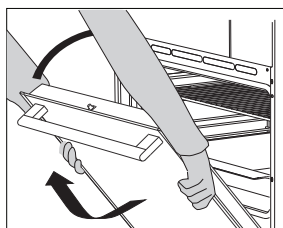
**2 A** Бекіткіштерін артқа соғына дейін қайырыңыз (есіктің қалыпты жабылуы барысында).



**B** Бекіткіштерін 90° қа қайырыңыз (есіктің қалыпты жабылуы барысында).



**C** Есікті жаймен жабу кезінде бекіткішті сәл ғана көтеріп, өзіңізге қарай тартыңыз.



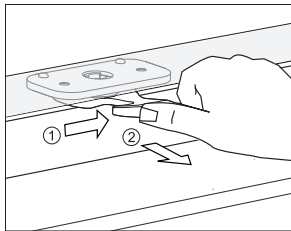
**3** Бекіткіштер есіктегі ойықтарға тірелгенге дейін есікті ақырын жабыңыз. Есікті сәл ғана көтеріп, топсалардың ұяшығынан шығарып алыңыз.

Есігін кері тәртіпте орнатыңыз. Егер есігі дұрыс ашылмаса/жабылмаса, топсадағы ойықтары ұяшыққа дұрыс отырғызылғанын тексеріңіз.



Топсаның бекіткіштері есікті орнатқаннан кейін топсаның ұяшықтарына сенімді жабылғанын қадағалаңыз, әйтпесе негізгі топсасы қуатты пружинаның керілгендігінен кенет жабылып қалуы мүмкін. Зақымдану және ақаулану қауіпі бар!

## ЕСІКТІҢ МЕХАНИКАЛЫҚ ҚҰЛПЫ (моделіне байланысты)



Құлыпты ашу үшін оны үлкен саусағыңызбен оңға ысырып тұрып, есікті өзіңізге қарай тартыңыз.



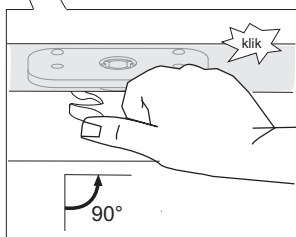
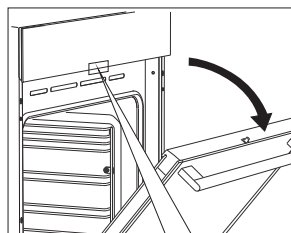
Есікті жабу кезінде құлып автоматты түрде жабылады.

## ЕСІК ҚҰЛПЫН БЛОКТАУ ЖӘНЕ БЛОКТАН ШЫҒАРУ

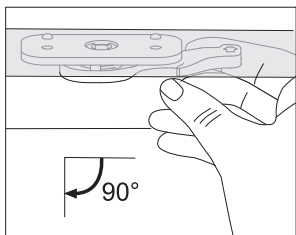


Духовка толықтай салқындауы тиіс.

Духовканың есігін ашыңыз.



Саусағыңызбен құлыпты 90°-қа сырт еткен дыбыс шыққанға дейін итеріңіз. Есік құлпы блокталды (жұмыс жасамайтын күйде).



Құлыпты блоктан шығару үшін духовканың есігін ашыңыз және сұқ саусағыңызбен құлыпты өзіңізге қарай тартыңыз. Есіктің құлпы блоктан шығарылды (жұмыс күйінде).

## **ЕСІГІНІҢ САЗДЫ ЖАБЫЛУЫ** (кейбір модельдерде)

Есігі сазды жабылу жүйесімен жабдықталған. Жеңіл басу жеткілікті (15° бұрышына дейін есіктің ашық қалпына қатысты), есігі оңай, сазды және жай жабылады.

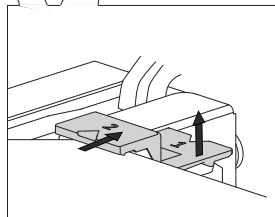
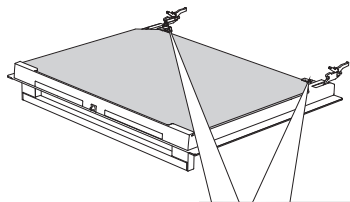


**Егер есікті жұлқып ашса/жапса, ол әдеттегі тәсілмен ашылады/жабылады жүйенің ақаулануын болдырмай.**

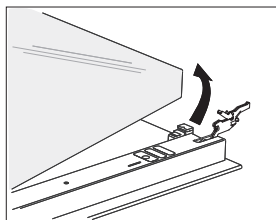


# ЕСІКТИҢ ШЫНЫСЫН ШЕШІП АЛУ ЖӘНЕ ОРНАТУ

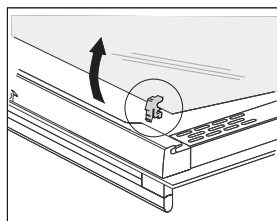
Егер есік ішінен шынылар арасында кірленген болса, сіз ішкі шынысын шешіп алып, кірленулерді тазарта аласыз. Бұл үшін духовканың есігін шешіп алу керек («Духовканың есігін шешіп алу және орнату» бөлімін қараңыз).



**1** Есіктің сол жақ және оң жақ белгілегіштерін сәл көтеріңіз (белгілегіштегі 1-символы) де, шыныдан екі жаққа қарай тартыңыз (белгілегіштегі 2-символы).



**2** Есіктің шынысын төменгі шетінен ұстаңыз, ол бекіткіштерден босатылуы үшін сәл көтеріңіз де, шешіп алыңыз.



**3** Ішкі үшінші шынысын шешіп алу үшін (кейбір модельдерде), оны көтеріңіз де, шешіп алыңыз. Сондай-ақ шыныдан төсемдерін шешіп алыңыз

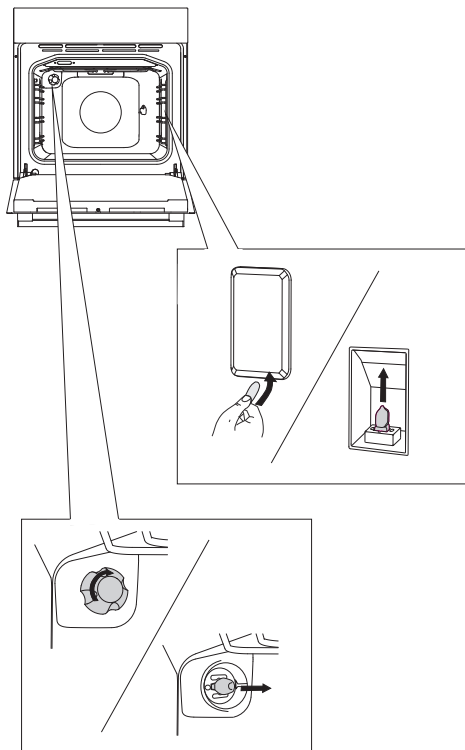


Шыны кері тәртіпте орнатылады. Есік пен шыныдағы маркілену (жартыдөңгелектер) үйлесулері керек

# ЖАРЫҚТАНУ ЛАМПЫШАСЫН АУЫСТЫРУ

Электр лампышасы болып табылады, оған кепілдік таратылмайды. Ауыстырар алдында духовкадан табаны, торды және бағыттауыштарды алып шығыңыз.

Галоген лампышасы: G9, 230 В, 25 Вт, қалыпты лампышасы: G9, 25 Вт, 230 В.



Бұрағыштың көмегімен қақпағын көтеріңіз де, шешіп алыңыз. Лампышасын ауыстырыңыз .



Осы орайда эмалінің ақауланбауын қадағалаңыз.

Қақпағын бұрап алыңыз да, жанып кеткен лампышасын жаңасына ауыстырыңыз.



Күйіп қалмау үшін қорғауышты пайдаланыңыз.

# ҚАТЕЛЕР ЖӘНЕ АҚАУЛЫҚТАР КЕСТЕСІ

Қате/ақаулық	Себебі және жоюы
Сенсорлар әсер тигізбейді, дисплейдегі ақпарат өзгермейді.	Духовканы электр желісінен бірнеше минутқа ажыратыңыз (ауыстырып қосқышты бұрап алып немесе бас сөндіргішті сөндіріп) содан кейін қайтадан духовканы электр желісіне жалғаңыз да, оны іске қосыңыз.
Тұрмыстық электр сымының ауыстырып қосқышы үнемі өшіп қалады.	Сервистік орталығының маманын шақырыңыз!
Духовканың жарықтануы жұмыс істемейді.	Жарықтану лампышасын ауыстыру «жарықтану лампышасын ауыстыру» бөлімінде сипатталған.
Пісірілім нашар пісірілді.	Сіз температурасы мен қыздыру режимін дұрыс орнаттыңыз ба? Духовканың есігі жабық па?

Келтірілген ұсыныстарға сәйкес ақаулықтарды жою мүмкін болмаған жағдайда сервистік орталығына өтініш жасаңыз. Дұрыс емес жинақтау, іске қосу және аспапты пайдаланумен байланысты ақаулықтарға кепілдік таратылмайды. Осындай ақаулықтарға шығындарды тұтынушы өзі төлейді.



Жөндеу алдында ауыстырып қосқышты бұрап алып немесе бас сөндіргішті сөндіріп немесе айырын желілік розеткадан суырып алып, аспапты электр желісінен ажыратыңыз.

# ПАЙДАҒА АСЫРУ

---



Орауы қоршаған орта үшін зиянсыз қайта өңдеуге, қалдықтарды сақтауға арналған арнайы полигондарға қаттап жинауға және пайдаға асыруға жататын экологиялық таза материалдардан жасалған. Орау материалдарында тиісті маркалары бар.

Өнімдегі немесе оның орауышындағы белгі өнімді әдеттегі тұрмыстық қалдықтар сияқты пайдалануға болмайтынын білдіреді. Бұйымды одан әрі пайдаға асыру үшін электрондық және электр жабдықтарын қабылдаудың тиісті пункттеріне тапсыру керек.

Бұйымды пайдаға асыру ережелерін ұстана отырып, сіз осы сияқты қалдықтарды дұрыс емес пайдалану салдарынан ықтимал адам денсаулығы мен қоршаған ортаға зиян келтіруін болдырмауға көмектесесіз. Бұйымды пайдаға асыру туралы толығырақ ақпарат алу үшін жергілікті билікке, қалдықтарды шығару және пайдаға асыру жөніндегі қызметіне немесе бұйымды сатып алған дүкенге өтініш жасауыңызды сұраймыз.

*Өндіруші пайдалану жөніндегі нұсқаулығына қателіктерге өзгерістер енгізу құқығын өзіне қалдырады*







**EAC**



**491687**

EVP\_MULTI

kk (02-20)