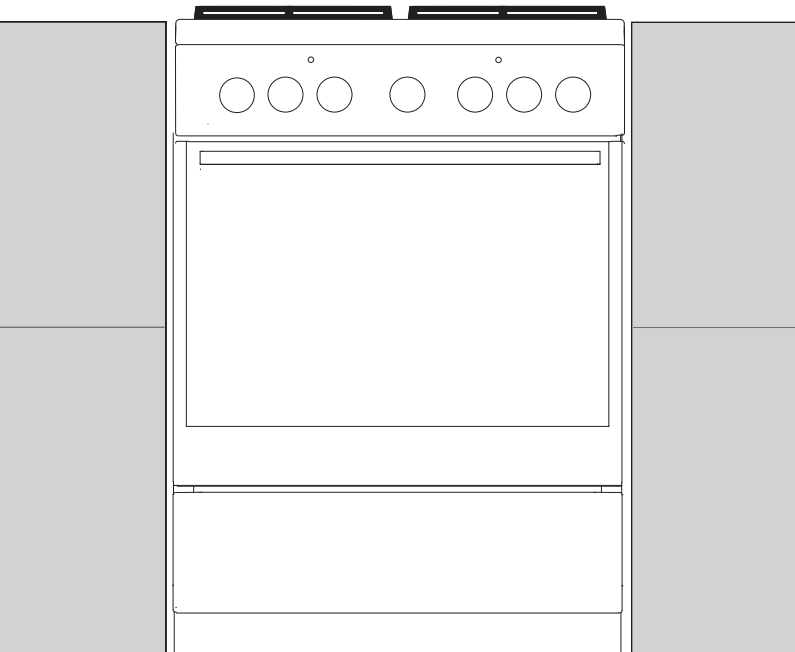


KZ

ҚҰРАМА ПЛИТАНЫ
ПАЙДАЛАНУ ЖӨНІНДЕГІ
ТОЛЫҚ НҰСҚАУЛЫҚ

gorenje



FK6A...
FM6A...
RM6A...

Сенім білдіргеніңіз үшін алғыс айтамыз және жаңа аспабыңыз құтты болсын.

Аспапты қолдану ыңғайлы әрі қарапайым болуы үшін біз пайдалану жөніндегі толық нұсқаулықты дайындадық. Ол жаңа аспаппен жылдам танысып шығуға мүмкіндік береді.

Аспабыңызда бұзылулардың жоқ екендігін тексеріп алыңыз. Бұзылуларды анықтаған жағдайда аспапты сатып алған сауда ұйымына хабарласыңыз.

Егер аспапта еліңіздің символы бар болса, бұл нұсқаулық жарамды болып табылады. Егер символ болмаса, еліңізде қабылданған талаптарға сәйкес аспапты баптау жөніндегі техникалық нұсқауларды орындаңыз.

Аспапты жалғау қолданыстағы ережелерге сәйкес келуі тиіс. Аспап қолданылатын бөлме жақсы желдетілуі тиіс. Аспаптар жалғар және қолданар алдында нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз.

Пайдалану жөніндегі нұсқаулықты біздің интернет сайтымыздан да таба аласыз:

<http://www.gorenje.com>



маңызды ақпарат



кеңес, ескертпе

МАЗМҰНЫ

4 ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ 8 Аспапты жалғар алдында 9 ҚҰРАМА ПЛИТА 13 Басқару панелі 14 Техникалық деректер, аспап шильді	ВВЕДЕНИЕ
15 АСПАПТЫ ҚОЛДАНУ 15 Алғаш қолданар алдында 15 Пісіру беті (моделіне байланысты) 22 Духовканың жұмыс жасау параметрлерін орнату 22 Дайындауды іске қосу 22 Духовканы сөндіру 23 Қыздыру режимдерінің сипаттамасы және дайындау кестелері	АСПАПТЫ ҚОЛДАНУ
39 ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ 40 Духовканы стандартты тазалау 40 Шойын конфоркалары бар пісіру бетін тазалау 41 Газ оттықтары 42 Духовканы aquaclean функциясының көмегімен тазалау 43 Алмалы-салмалы және телескоптық бағыттағыштарды орнату және тазалау 44 Каталитикалық қосымшаларды орнату және тазалау 45 Духовканың есігін ағытып алу және орнату 48 Есіктің әйнегін алу және орнату 50 Жарықтандыру лампасын ауыстыру	ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ
51 ҚАТЕЛІКТЕР МЕН АҚАУЛЫҚТАР КЕСТЕСІ	АҚАУЛЫҚТАРДЫ ЖОЮ
53 ОРНАТУ ЖӘНЕ ЖАЛҒАУ 59 ФОРСУНҚАЛАР КЕСТЕСІ 61 КӘДЕГЕ ЖАРАТУ	ҚОСЫМША АҚПАРАТ



ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

НҰСҚАУЛЫҚПЕН МҰҚИЯТ ТАНЫСИП 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! Жұмыс барысында аспаптың барлық қол жетімді бөлшектері қатты қызуы мүмкін. Бөлшектердің аспапқа жақын орналаспауын қадағалаңыз!

Жұмыс барысында аспап қатты қызады. Духовканың қыздыру элементтеріне қолыңызды тигізбеңіз.

ЕСКЕРТУ! Жану қауіпі! Пісіру бетін заттарды сақтау үшін қолданбаңыз!

ЕСКЕРТУ! Май қолданып тағам дайындау барысын әрқашан қадағалаңыз, өйткені жану қауіпі бар. Егер өрт туындаса, жалынды сумен СӨНДІРМЕҢІЗ. Аспапты сөндіріңіз, ыдысты қақпақпен немесе дымқыл сүлгімен жабыңыз.

ЕСКЕРТУ! Тағам дайындау барысын қадағалап отырыңыз. Егер тағам дайындау ұзаққа созылмайтын болса, оны тұрақты бақылап тұрыңыз.

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

ЕСКЕРТУ! Аспап тағам дайындауға арналған. Оны басқа мақсаттарда, мысалы, бөлмелерді жылыту үшін қолданбаңыз.

Аспап сыртқы таймерге және қашықтықтан басқару блогына жалғауға арналмаған.

ЕСКЕРТУ! Аспапты өндіруші өндірген, өндіруші аспапты пайдалану жөніндегі нұсқаулықта ұсынған немесе аспаппен бірге жеткізілетін пісіру бетінің қорғайтын экрандарын қолданыңыз. Сәйкес келмейтін қорғайтын экрандарды қолдану жазатайым жағдайдың орын алуына алып келуі мүмкін.

ЕСКЕРТУ! Егер пісіру панелі шынысы жарылып немесе сынып кетсе, электр тоғынан зақым алудың алдын алу үшін аспапты электр желісінен ажыратыңыз.

Егер духовка есігінің шынысы сынып немесе жарылып кеткен болса, аспапты қолданбаңыз. Сервис орталығына хабарласыңыз.

Аспапты жалғау үшін қимасы 5 x 1,5 мм² кем емес H05VV-F5G1,5 типті немесе сипаттамасы одан да жоғары кабельді қолданыңыз. Кабельді монтаждауды және аспапты электр желісіне жалғауды тек сервис орталығының маманы ғана орындай алады.

Аспап қосымша тұғырларды қолданбай, тікелей еденге орнатылады.

Индукциялық конфоркаларға метал заттарды қоймаңыз, мысалы, табалар, қақпақтар, асхана және асүй аспаптары, өйткені олар қатты қызып кетуі мүмкін.

Тағам дайындау аяқталған соң конфорканы басқару панелінің көмегімен сөндіріңіз. Ыдысты анықтау жүйесіне ғана сенім артуға болмайды.

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

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

Аспапты тазалау үшін жоғары қысымды тазартқыштарды және бу ағынды тазартқыштарды қолданбаңыз, өйткені бұл қысқаша тұйықталуға және электр тоғынан зақым алуға алып келуі мүмкін.

Қауіпті жағдайлардың алдын алу үшін жалғанған кабельді ауыстыруды авторлық құқығы бар сервис орталығының маманы ғана орындай алады.



- НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Аударылып кетуі мүмкін.



- ЕСКЕРТУ! Аударылып кетудің алдын алу үшін аспапты арнайы кронштейн көмегімен бекітіп қоюға болады. Кронштейн орнату жөніндегі нұсқауларды орындаңыз.

Тек осы аспапқа ғана арналған зондты да қолдануға болады.

Қақпақты ашпас бұрын оның таза екендігіне және үстінде сұйықтық жоқтығына көз жеткізіңіз. Аспап метал немесе шыны қақпақпен жабдықталуы мүмкін. Қақпақты конфоркалар толығымен суығаннан кейін ғана жабуға болады.

Аспап электрлік монтаждау ережелерін сақтай отырып, стационарлы электр сымына жалғануы тиіс.

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

Аспап үй шаруашылығында қолдануға арналған.

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

Газ көзіне жалғауды жергілікті газбен қамту кәсіпорнының ресми рұқсаты бар білікті маман немесе авторлық құқығы бар сервис орталығының маманы ғана жүргізе алады. Жергілікті газбен қамту кәсіпорнының қолданыстағы жарлықтары мен талаптарын орындау қажет.

Білікті емес жалғау және жөндеу жарылысқа, қысқаша тұйықталуға және электр тоғынан зақым алуға алып келуі, соның салдарынан ауыр дене жарақаттарына себеп болуы және аспаптың бұзылуына алып келуі мүмкін. Осы жұмыстарды тек авторлық құқығы бар маман ғана жүргізе алады.

Орнату мен жалғауды бастамас бұрын жергілікті жалғау талаптарының (газ түрі мен қысымы) аспап баптауларына сәйкес келетіндігіне көз жеткізіп алыңыз.

Аспапты баптау параметрлері аспап шильдигінде көрсетілген.

Аспап жану өнімдерін шығару құрылғысына жалғаумен жабдықталмаған. Аспап қолданыстағы жарлықтарға сәйкес орнатылуы және жалғануы тиіс. Жеткілікті желдетуді қамтамасыз етуге аса назар аударған жөн.

Аспап 2/1 класқа жатады. Аспапты асхана шкафтарының арасына тығыз орнатуға болады. Бір жағына 10 сантиметрден кем емес қашықтыққа аспап биіктігінен асып кететін асхана шкафын орналастыруға немесе қабырғаның тұруына болады. Екінші жағына биіктігі бірдей асхана шкафын орналастыруға болады. Жанарғы бөлшектерінің дұрыс құрастырылуын қадағалаңыз.

Аспапты күшті жылу көздеріне, мысалы, қатты отынмен жанатын пештерге жақын орнатпаңыз, өйткені жоғары температура аспаптың бүлінуіне алып келуі мүмкін.

Егер жанарғыны ұзақ уақыт бойы (мысалы, кезекті еңбек демалысы кезінде) қолданбайтын болсаңыз, газ жіберуді вентильмен жауып тастаңыз.

Жұмыс күйінде духовка есіктері өте қатты қызып кетеді. Қосымша қорғаныш үшін сыртқы беттегі температураны төмендететін үшінші әйнек орнатылған (кейбір модельдерде ғана көзделген). Аспапты қолдану табаларға арналған бағыттағыштармен, сондай-ақ бағыттағыштарсыз да қауіпсіз.

Егер бөлменің ішінен газ иісін сезінсеңіз:

- газ бағанындағы немесе баллондағы вентильмен газ беруді тоқтатыңыз,
- кез келген от көзін, соның ішінде темекі өнімдерін сөндіріңіз,
- электр аспаптар мен жарықты қоспаңыз,
- бөлмені жақсылап желдетіңіз (терезелерді ашыңыз!),
- тез арада сервис орталығына немесе газбен қамтитын кәсіпорынға хабарласыңыз.

Духовкаға алюминий фольга төсеменіз, табаларды және басқа да ыдыстарды камераның түбіне қоймаңыз, өйткені бұл ауа айналымына, тағамды тиісті түрде дайындауға кедергі келтіреді және духовканың эмалын бүлдіруі мүмкін.

Жұмыс барысында аспап есіктері қатты қызады. Қосымша қорғау үшін есіктер есіктің сыртқы әйнегінің бетінің температурасын төмендететін үшінші әйнекпен жабықталған (кейбір үлгілерде).

Есік топсасы жүктеме түскен кезде бүлінуі мүмкін. Ашылып тұрған есікке ауыр ыдыс қоймаңыз. Аспапты тазалау кезінде есікке сүйенбеңіз. Ашылып тұрған есіктің үстінен баспаңыз және оның үстіне балалардың отыруына рұқсат етпеңіз.

Желдету саңылауларын жаппаңыз және бітемеңіз!

Аспап ауыр, сондықтан аспапты жылжытуды кемінде екі адам жүргізуі тиіс.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Газ жанарғыларының жұмыс жасауы кезінде бөлмеде жылу мен ылғал бөлу арта түседі, жану өнімдерінің мөлшері артады. Аспапты қолдану кезінде бөлмені жеткілікті желдетуді қамтамасыз етіңіз. Табиғи желдету саңылауларын ашық күйінде қалдырыңыз немесе механикалық желдету құрылғысын (сорғы) орнатыңыз.

Аспапты ұзақ уақыт бойы қолдану кезінде қосымша желдету (терезені ашыңыз) немесе айтарлықтай тиімді желдету (сорғының жұмыс жасау жылдамдығын арттырыңыз) қажет болады.

Аспап ауыр, сондықтан аспапты жылжытуды кемінде екі адам жүргізуі тиіс.

АСПАПТЫ ЖАЛҒАР АЛДЫНДА



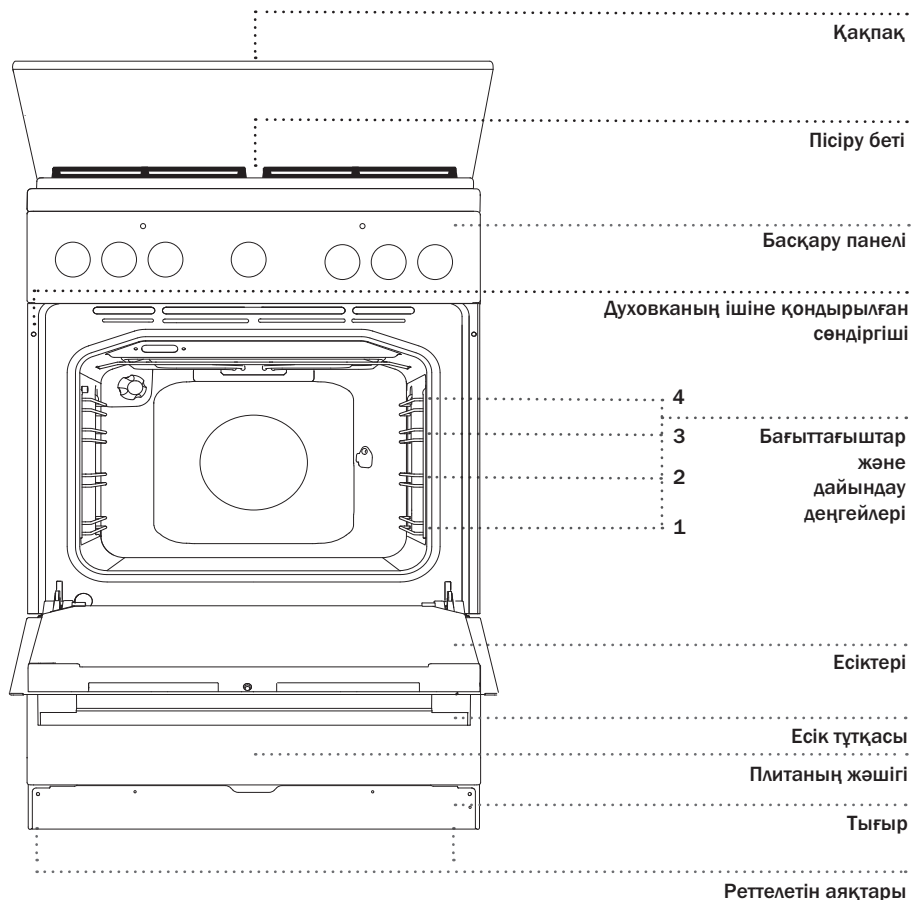
Аспапты жалғар алдында пайдалану жөніндегі нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз. Аспапты дұрыс монтаждамауға, жалғамауға және қолданбауға байланысты туындаған ақауларға кепілдік берілмейді.

ҚҰРАМА ПЛИТА

АСПАП ПЕН ЖАБДЫҚ СИПАТТАМАСЫ

(моделіне байланысты)

Нұсқаулық түрлі үлгілер үшін әзірленген, сондықтан сіздің аспабыңызда жоқ функциялар мен жабдықтардан тұруы мүмкін.



ПЛИТА ҚАҚПАҒЫ

Қақпақты ашпас бұрын оның таза екендігіне және онда сұйықтықтардың жоқтығына көз жеткізіп алыңыз. Аспап метал немесе шыны қақпақпен жабдықтала алады. Қақпақты конфоркалар толығымен суығаннан кейін ғана жабуға болады.



Бұйымдағы немесе оның қаптамасындағы символ қыздырған кезде шыны қақпақтың жарылып кетуі мүмкін екендігін білдіреді. Қақпақты жаппас бұрын барлық оттықтарды сәндіріп, пісіру беті суығанға дейін күтіңіз.

ПЛИТА ЖӘШІГІ



Жәшікте жанғыш, жарылу қауіпі бар және жылуға төзімсіз заттарды сақтамаңыз (мысалы, қағаз, шүберек, пакет, тазалау құралдары және аэрозольдер). Тұтану қауіпі бар!

ИНДИКАТОР ЛАМПАЛАР

Сары шам-индикатор духовка қосылып тұрған кезде жанады.

Сары индикатор лампа аспап функцияларын кез келген қосу кезінде жанады (моделіне байланысты).

Қызыл индикатор лампа духовкадағы қыздыру элементтері қосылып тұрған кезде жанады және тағайындалған температураға жеткен кезде сөнеді.

Егер ауыстырып қосқыш қандай да бір режимге орнатылса, оның шкаласы жанады.

Духовка жарығы жұмыс режимін таңдаған кезде автоматты түрде қосылады.

АЛМАЛЫ-САЛМАЛЫ БАҒЫТТАҒЫШТАР

Алмалы-салмалы бағыттағыштардың 4 деңгейі бар (деңгейлерді есептеу астынан үстіне қарай жүреді).

Грильде дайындау 3 және 4-деңгейлерде жүргізіледі.

ТЕЛЕСКОПТЫ БАҒЫТТАҒЫШТАР

Телескопты бағыттағыштар 2, 3 және 4-деңгейге орнатылады және жасалудың екі нұсқасына ие: ішінара жылжытылатын және толығымен жылжытылатын.

КІРІСТІРІЛГЕН СӨНДІРГІШ

Жұмыс жасап тұрған аспаптың есігін ашу кезінде кірістірілген сөндіргіштер желдеткішті және барлық қыздыру элементтерін сөндіреді және оларды есікті жапқан соң қайта қосады.

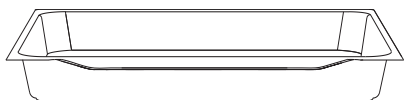
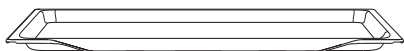
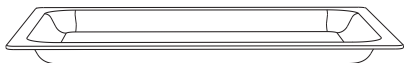
КІРІСТІРІЛГЕН СӨНДІРГІШ

Жұмыс жасап тұрған аспаптың есігін ашқан кезде кірістірілген сөндіргіштер желдеткішті және барлық қыздырғыш элементтерді сөндіреді және есікті жапқаннан кейін оларды қайта қосады.

САЛҚЫНДАТАТЫН ЖЕЛДЕТКІШ

Аспап аспаптың корпусын және басқару панелін салқындатып тұратын салқындататын желдеткішпен жабдықталған. Қосымша салқындату үшін желдеткіш аспапты сөндіргеннен кейін де тағы біраз уақыт жұмысын жалғастырады.

ЖАБДЫҚТАМАСЫ (моделіне байланысты)



Шыны таба қыздырудың барлық режимдерінде дайындау үшін қолданылады, сонымен қатар үстелге алып келуге арналған поднос ретінде де қолданыла алады.

Тор тағамдарды грильмен дайындау үшін қолданылады, сондай-ақ оған ішінде тағамы бар ыдыстар мен табаларды да қоюға болады.



Тордың алдыңғы бөлігінде шектегіштер бар, сондықтан ағытып алу кезінде торды алдыңғы жағынан сәл ғана көтеріп жіберіңіз.

Еттің, балықтың және көкөністердің барлық түрлерін әзірлегенде, сондай-ақ торда тағам дайындау барысында сөлдерін тамшылату үшін **ТЕМІР ТАБАНЫ** қолданыңыз.

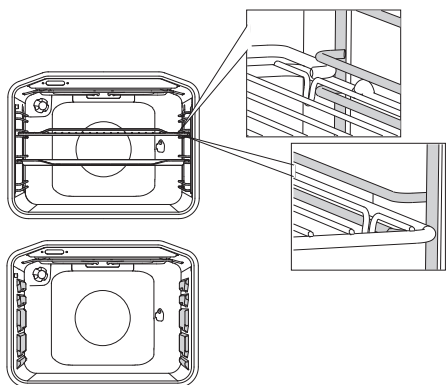
Терең таба ет пісіруге және шырынды пісірмелерді дайындауға арналған. Сондай-ақ май мен ет шырынын жинап алу үшін де қолдануға болады.



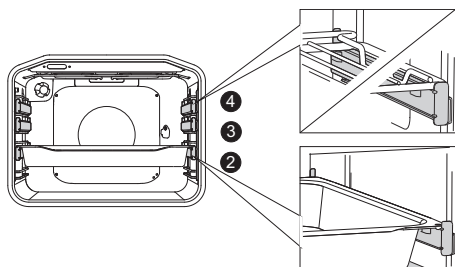
Терең таба грильде немесе істікте дайындау кезінде май мен ет шырынын жинау үшін қолданылатын жағдайларды қоспағанда, дайындау кезінде терең табаны 1-деңгейге орнатуға болмайды.



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



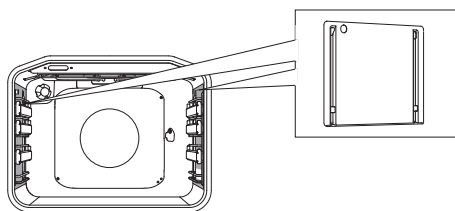
Алмалы-салмалы бағыттағыштарды қолдану кезінде торды және табаларды бір деңгейдегі екі шыбықтың ортасына дәл орнатыңыз.



Табаны немесе торды телескоптық бағыттағыштарға орнату үшін қажетті деңгейдегі бағыттағыштардың екеуін ысырып жіберіп, табаны немесе торды орнатыңыз және бағыттағыштарды духовкаға тірелгенге дейін жылжытыңыз.



Телескоптық бағыттағыштардың духовкаға тірелгенге дейін итерілгендігіне көз жеткізіп, есікті жабыңыз.



Каталитикалық қосымшалар духовканың бүйір беттеріне майдың жиналуының алдын алады.



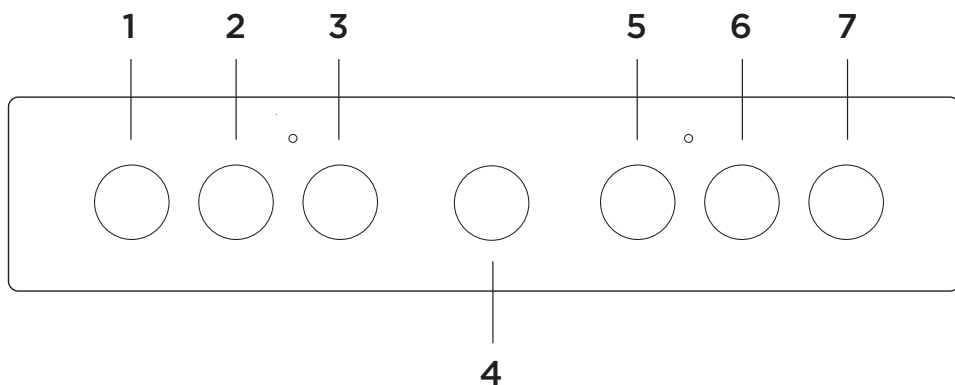
Істік ет пен құс етінің ірі кесектерін пісіруге арналған. Істік жиынтығына рамка, шанышқылары мен бұрандалары бар істік және алмалы-салмалы тұтқа кіреді.



Жұмыс барысында аспап пен оның қол жетімді бөлшектері қатты қызады. Асхана қолғаптарын немесе қапсырмаларды қолданыңыз!

БАСҚАРУ ПАНЕЛІ

(Моделіне байланысты)



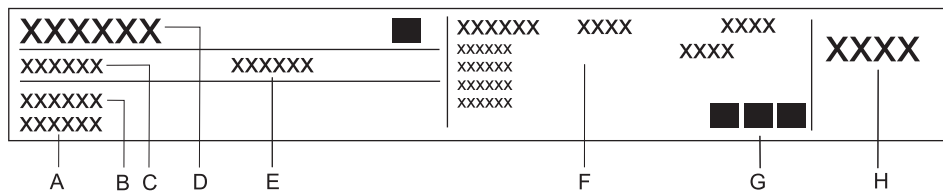
- 1 АЛДЫҢҒЫ СОЛ ЖАҚ КОНФОРКАНЫҢ АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШЫ
- 2 АРТҚЫ СОЛ ЖАҚ КОНФОРКАНЫҢ АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШЫ
- 3 ДУХОВКА ЖҰМЫСЫНЫҢ РЕЖИМДЕРІН АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШ
- 4 МЕХАНИКАЛЫҚ хабарлау таймері
- 5 ДУХОВКА ТЕМПЕРАТУРАСЫН АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШ
- 6 АРТҚЫ ОҢ ЖАҚ КОНФОРКАНЫҢ АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШЫ
- 7 АЛДЫҢҒЫ ОҢ ЖАҚ КОНФОРКАНЫҢ АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШЫ

ЕСКЕРТПЕ

Моделіне БАЙЛАНЫСТЫ қыздыру режимдерінің символдары басқару панеліндегі немесе ауыстырып қосқыштың өзінде көрсетілуі мүмкін.

ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕКТЕР, АСПАП ШИЛЬДІ

(Моделіне байланысты)



- A Сериялық нөмір
- B Моделі
- C Типі
- D Сауда белгісі
- E Артикул
- F Техникалық деректер
- G Сәйкестік белгілері
- H Газдың зауыттық баптауы

Аспаптың негізгі деректері бар шильд камера
духовкасының рамасында орналасқан және
есікті ашқан кезде көрінеді.

АСПАПТЫ ҚОЛДАНУ

АЛҒАШ ҚОЛДАНАР АЛДЫНДА

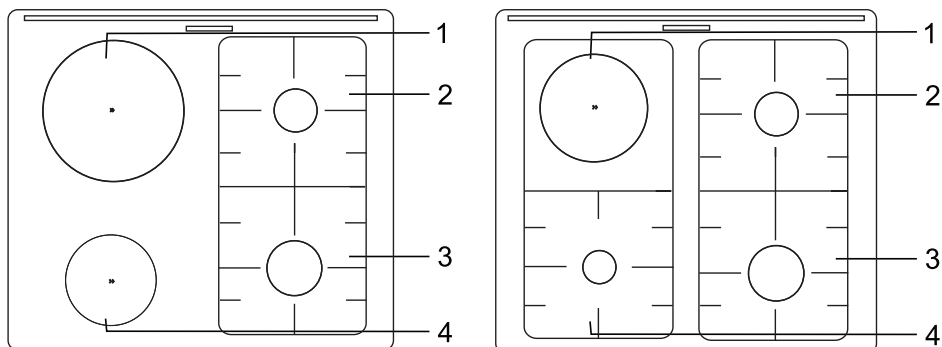
Барлық керек-жарақтар мен тасымалдау қаптамасын аспаптан алыңыз. Керек-жарақтарды жылы сумен және ыдысты қолмен жууға арналған құралмен тазалаңыз. Абразивтік тазалау құралдары мен губкаларды қолданбаңыз.

Духовканы алғаш қыздырған кезде жаңа аспаптарға тән иіс пайда болады, сондықтан бөлмені жақсылап желдетіп алу қажет.

Аспапты алғаннан кейін пісіру бетін, соның ішінде конфоркаларды дымқыл шүберекпен сүртіңіз.

Ыдысы жоқ шойын конфоркаларды олардың күйіп кетуі үшін 3-5 минутқа максималды қуатқа қосып алыңыз. Осылайша, конфоркалардың қорғаныс жабыны берік қабат түзеді. Конфоркаларды алғаш қыздыру кезінде түтін шығуы мүмкін.

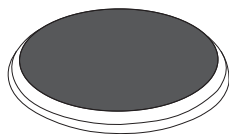
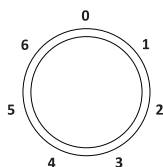
ПІСІРУ БЕТІ (моделіне байланысты)



1. Артқы сол жақ конфорка
2. Артқы оң жақ конфорка
3. Алдыңғы оң жақ конфорка
4. Алдыңғы сол жақ конфорка

ШОЙЫН КОНФОРКАЛАРЫ БАР ПІСІРУ БЕТІ

- Жақсы жылу өткізгіштікті қамтамасыз ету және пісіру бетінің бүлінуінің алдын алу үшін ыдыстың түбі және конфорка беті әрқашан таза әрі құрғақ болуы тиіс.
- Күйіп кеткен май жалындауы мүмкін, сондықтан майдың көп мөлшерін қолданатын тағамдарды тұрақты бақылаумен дайындаңыз.
- Конфорканың үстіне дымқыл ыдысты және су қақпақтарды қоймаңыз. Дымқыл конфоркаларды бүлдіруі мүмкін.
- Ыстық ыдысты қолданылмайтын конфоркаларда суытпаңыз, өйткені ыдыс түбінде конденсат түзіледі, бұл коррозияға алып келуі мүмкін.



Конфоркалар ауыстырып қосқышты бұрау арқылы қосылады. Конфоркаларды қыздыру дәрежесі 1-ден 6-ға дейін сатылап немесе 1-ден 4-ке дейін ақырын орнатылады.



Дайындау аяқталғанға дейін конфорканы 3-5 минут бұрын сөндіріп қою ұсынылады, осылайша қалдық жылуды қолданады және электр энергиясын үнемдейді.



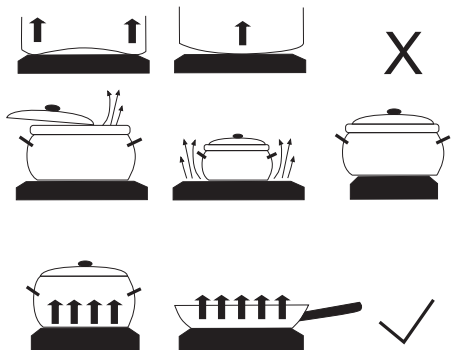
Экспресс конфоркалар (кейбір модельдерде) стандартты конфоркалардан жоғары қуатымен ерекшеленеді және жылдамырақ қызады.

Мұндай конфоркалар ортасында қызыл нүктемен белгіленген. Уақыт өткен сайын бірнеше рет қыздыру және конфорканы тазалау салдарынан нүкте өшіріліп қалуы мүмкін.



Уақыт өткен сайын жоғары температура салдарынан дайындау кезінде шойын конфоркалардың жиектемелері және конфорканың айналасы сарғайып кетуі мүмкін. Мұндай өзгерістерге кепілдік берілмейді.

ЫДЫСТЫ ҚОЛДАНУ ЖӨНІНДЕГІ КЕҢЕСТЕР



- Түбі тегіс, тұрақты сапалы ыдыстарды қолданыңыз.
- Ыдыс түбінің диаметрі конфорка диаметріне сәйкес келуі тиіс.
- Түбі жылтыратылған отқа төзімді шыныдан жасалған ыдыс, түбінің диаметрі конфорка диаметріне сәйкес келген жағдайда пісіру бетінде қолдану үшін жарамды болып табылады. Диаметрі үлкен ыдыс жарылып кетуі мүмкін.
- Ыдысты конфорканың ортасына орналастырыңыз.

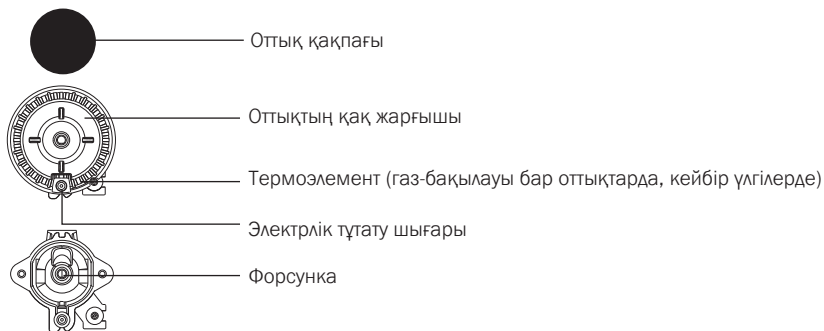
- Жылдам пісіргіште дайындау кезінде тиісті қысымға қол жеткізбейінше, дайындау процесін тұрақты бақылап отырыңыз. Алдымен конфорка максималды қуатпен жұмыс жасауы тиіс, содан соң жылдам пісіргішті өндіруші ұсыныстарын сақтай отырып, конфорканы қыздыру дәрежесін ақырындап төмендетіңіз.
- Ыдыста әрқашан сұйықтықтың жеткілікті мөлшерінің болуын қадағалаңыз. Бос ыдысты қыздыру салдарынан пісіру беті қызып кетуі мүмкін, нәтижесінде ыдыс және пісіру беті бүлінеді.
- Арнайы ыдысты қолдану кезінде осы ыдысты өндірушінің ұсыныстарын орындаңыз.

ЭЛЕКТР ЭНЕРГИЯСЫН ҮНЕМДЕУ БОЙЫНША КЕҢЕСТЕР

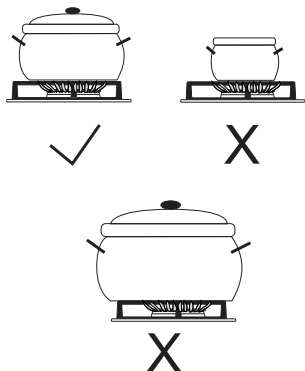
- Ыдыс түбінің диаметрі конфорка диаметріне сәйкес келуі тиіс. Ыдыстың диаметрі кішкене болған кезде энергияны тұтыну артады, конфорка бүлінуі мүмкін.
- Егер тағамды дайындау рецептіңде рұқсат етілсе, ыдыстың қақпағын жауып қойыңыз. Қақпақ өлшемі бойынша ыдысқа сәйкес келуі тиіс.
- Ыдыс дайындалатын тағам мөлшеріне сәйкес келуі тиіс. Үлкен ыдыста аз ғана тағамды дайындау электр энергиясын шығындауға алып келеді.
- Ұзақ уақыт бойы пісіруді қажет ететін тағамдары жылдам пісіргіште дайындаңыз.
- Көкөністерді аз ғана су мөлшерінде пісіріңіз. Мұндай тәсілмен өнімдер әдеттегіден жылдам піседі, бірақ бұл ретте ыдыс қақпағының толықтай жабылып тұруы маңызды. Қайнаған соң конфорка қуатын жаймен қайнау күйіне дейін азайтыңыз.

ГАЗ ОТТЫҚТАРЫ

- Егер тағамды қуырғыңыз келсе, алдымен оттықтың максималды қуатын орнатыңыз, содан соң минималды қуатпен дайындауды жалғастырыңыз.
- Оттық қақпағы қақ жарғышқа дәл орнатылуы тиіс. Қақ жарғыш саңылауларының әрқашан таза болуын қадағалаңыз.



ЫДЫСТАРДЫ ҚОЛдану бойынша кеңестер




- Дұрыс таңдалған ыдыс оңтайлы дайындау уақытын және газ шығынын қамтамасыз етеді. Ең маңызды параметр болып ыдыс диаметрі табылады.
- Өте кішкене ыдыстың жиектерінен шығып тұратын жалын ыдысты бүлдіруі мүмкін, бұл ретте газ шығыны да артады.
- Газдың жануы үшін ауа қажет, ауаның берілуі өте үлкен ыдыспен шектеледі, сондай-ақ жану тиімділігі төмендейді.

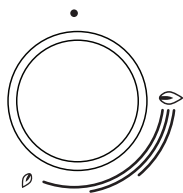
Қосымша тор (кейбір модельдерде)





Қосымша тор диаметрі кішкене ыдыста дайындау кезінде қолданылады. Қосымша торды кішкене оттығы бар тордың үстіне орналастырыңыз.

Оттық типі	Ыдыс диаметрі
Үлкен (3 кВт)	220–260 mm
Стандартты (1,9 кВт)	180–220 mm
Кішкене (1 кВт)	120–140 mm
Вок (3,5 кВт)	220–260 mm


ОТТЫҚТЫ ТҰТАТУ ЖӘНЕ ЖҰМЫС ЖАСАУЫ (моделіне байланысты)

 Ауыстырып қосқышты бұрмас бұрын оны басыңыз.



Қыздыру қуаты ауыстырып қосқыштарда үлкен және шағын жалын символдарымен белгіленген. Ауыстырып қосқышты үлкен жалын  күйінен шағын жалын күйіне  дейін және кейін қарай айналдырыңыз. Жұмыс күйі үлкен және шағын жалын арасында орналасады. Қуатты  және  күйлер арасына орнату ұсынылмайды. Бұл диапазонда жалын тұрақсыз және сөніп қалуы мүмкін.

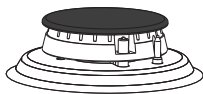


Вок оттықты тұтатар алдында (екі-, үш контурлы, шағын-вок) оттықтың астына ыдыс қойыңыз. Оттықты сөндіру үшін ауыстырып қосқышты оңға қарай  күйге бұрыңыз.

Автоматты электрлік тұтату



Газ оттығын тұтату үшін оттық ауыстырып қосқышын басыңыз және оны үлкен жалын күйіне қарай бұраңыз. Шырақ пен оттық арасында ұшқын пайда болып, оттық тұтанады.



Батырмамен электрлік тұтату

Газ оттығын тұтату үшін оттық ауыстырып қосқышын басыңыз және оны үлкен жалын күйіне бұрыңыз. Электрлік тұтату батырмасын басыңыз. Шырақ пен оттық арасында ұшқын пайда болып, оттық тұтанады.



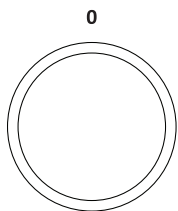
Электрлік тұтату аспап электр желісіне жалғанған жағдайда ғана жұмыс жасайды. Егер электрлік тұтату электр энергиясының болмауы немесе шырақтың дымқыл болуы салдарынан жанбаса, оттықты сіріңкемен немесе газға арналған шақпақ көмегімен жағуға болады. Жалын жанғаннан кейін ауыстырып қосқышты жалын тұрақтанғанға дейін 10 секунд бойы басылған күйінде ұстап тұрыңыз.



Егер 15 секундтан кейін оттық жалыны жанбаса, оттықты сөндіріп, кемінде 1 минут күтіңіз. Содан соң тұтатуды қайталаңыз.

Егер қандай да бір себептермен оттық жалыны сөніп қалса, оттықты сөндіріп, кемінде 1 минут күтіңіз. Содан соң тұтатуды қайталаңыз.

ҚЫЗДЫРУ РЕЖИМІН ТАҢДАУ (моделіне байланысты)










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



Қыздыру режимін духовканың жұмыс істеу кезінде ауыстыруға болады.

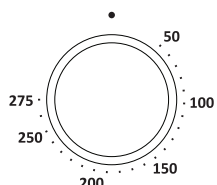
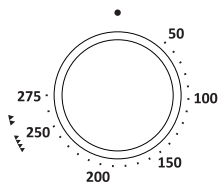
РЕЖИМ	СИПАТТАМА	АЛДЫН АЛА ОРНАТЫЛҒАН ТЕМ-РА, °С
ДУХОВКА РЕЖИМДЕРІ		
»»»»	ЖЫЛДАМ ҚЫЗДЫРУ Духовканы белгілі бір температураға дейін жылдам қыздыру үшін қолданылады және пісіруге арналмаған. Тағайындалған температураға жеткен соң режим сәнеді.	160
==	КЛАССИКАЛЫҚ ҚЫЗДЫРУ (ҮСТІНЕН + АСТЫНАН) Жоғарғы және төменгі қыздыру элементтері духовка ішінде жылуды біркелкі таратады. Пісірмелер мен етті бағыптағыштардың бір ғана деңгейінде дайындауға болады.	200
==	ҮСТІНЕН ҚЫЗДЫРУ Бұл режимде тек жоғарғы қыздыру элементі ғана жұмыс жасайды. Бұл режимді тағамдарды үстінен қосымша пісіру үшін қолдануға болады (мысалы, қытырлап қызарғанға дейін).	180
==	АСТЫНАН ҚЫЗДЫРУ Бұл режимде тек төменгі қыздыру элементі ғана жұмыс жасайды. Егер тағамды астынан пісіру қажет болса, осы режимді қолданыңыз.	180
▼▼	ГРИЛЬ Үлкен грильдің бір бөлігі болып табылатын инфрақыздырғыш жұмыс жасайды. Бұл режимді бутербродтардың, тосттардың, сыра шұжықтарының шағын порцияларын қуыру үшін қолдануға болады. Максималды рұқсат етілетін температура 230 °С.	220
▼▼▼	ҮЛКЕН ГРИЛЬ Осы режимде жоғарғы қыздыру элементі және инфрақыздырғыш қосылады. Негізгі жылуды духовканың төбесінің астында орналасқан инфрақыздырғыш шығарады. Жоғарғы қыздыру элементі тағамды табаның / тордың бетін толықтай тиімді пісіруге септігін тигізеді. Еттің кішкене кесектерін дайындауға болады, мысалы, стейктер, шницелдер, шұжықтар, сонымен қатар бутербродтар мен тосттар. Максималды рұқсат етілетін температура 230 °С.	220
⚡	ГРИЛЬ + ЖЕЛДЕТКІШ ЖҰМЫСЫ Инфрақыздырғыш пен желдеткіш бір уақытта жұмыс жасайды. Етті грильде пісіруге және еттің үлкен кесектерін және құс етін бағыптағыштардың бір деңгейінде дайындауға арналған. Ол қабығы қытырлаған тағамдарды дайындау үшін де қолданылады.	170
⚡	ҮСТІНЕН ҚЫЗДЫРУ + ЖЕЛДЕТКІШ ЖҰМЫСЫ Осы режимде жоғарғы қыздыру элементі мен желдеткіш бір уақытта жұмыс жасайды. Бұл режим еттің үлкен кесектерін және құс етін пісіру, сонымен қатар үстіне ірімшік себілген тағамдарды дайындау үшін қолданылады.	170



РЕЖИМ	СИПАТТАМА	АЛДЫН АЛА ОРНАТЫЛҒАН ТЕМ-РА, °С
	АСТЫНАН ҚЫЗДЫРУ + ЖЕЛДЕТКІШТІҢ ҚЫЗДЫРУЫ Төменгі қыздыру элементі, желдеткіштің айналасындағы қыздыру элементі және желдеткіш бір уақытта жұмыс жасайды. Бұл режимді пицца, шырынды пісірмелер, ашытқы қосылған немесе қантты қамырдан жасалатын жеміс торттарын пісіру, сонымен қатар көп деңгейлі дайындау үшін қолданған жөн.	200
	ЖЕЛДЕТКІШТІҢ ҚЫЗДЫРУЫ Желдеткіштің айналасындағы қыздыру элементі және желдеткіш бір уақытта жұмыс жасайды. Желдеткіш дайындалып жатқан тағамның айналасында ыстық ауаның тұрақты айналымын тудырады. Бұл режимді етті және пісірмелерді бірнеше деңгейде пісіру үшін қолдануға болады.	180
	АСТЫНАН ҚЫЗДЫРУ + ЖЕЛДЕТКІШ ЖҰМЫСЫ Бұл режим көтерілмейтін пісірмелерді дайындау және жемістер мен көкөністерді консервациялау үшін қолданылады.	180
	АСТЫНАН ЖӘНЕ ҮСТІНЕН ҚЫЗДЫРУ + ЖЕЛДЕТКІШ ЖҰМЫСЫ Бұл режимде бір уақытта төменгі және жоғарғы қыздыру элементтері және желдеткіш жұмыс жасайды. Желдеткіш ыстық ауаны духовка кеңістігінде біркелкі таратуды қамтамасыз етеді. Бұл режимді кез келген пісірмелерді дайындау, өнімдерді еріту, жемістер мен көкөністерді кептіру үшін қолдануға болады.	180
	ЫДЫСТЫ ҚЫЗДЫРУ Үстелге ұсынғаннан кейін тағамдар мен сусындардың ұзақ уақыт бойы ыстық күйінде қалуы үшін ыдысты қыздыруға арналған.	60
	БАЯУ ПІСІРУ ¹⁾ 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
	ЕРІТУ Тек желдеткіш қана жұмыс жасайды. Ауа қыздыру элементтерін қоспай-ақ айнала береді. Бұл режим өнімдерді ақырындап еріту үшін қолданылады.	-
	AQUACLEAN ТАЗАЛАУ Тек төменгі қыздыру элементі жұмыс жасайды. Режим духовканы дайындағаннан кейін қалған ластарды тазалау үшін қолданылады. Тазалау 30 минутқа созылады.	70

¹⁾ Ол EN 60350-1 стандартына сәйкес электр тұтыну класын анықтау үшін қолданылады.

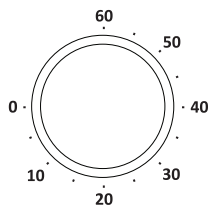
ДУХОВКАНЫҢ ЖҰМЫС ЖАСАУ ПАРАМЕТРЛЕРІН ОРНАТУ

ҚЫЗДЫРУ ТЕМПЕРАТУРАСЫН ӨЗГЕРТУ



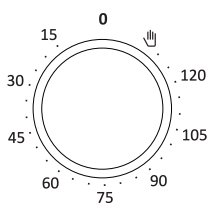
 «Үлкен гриль» және «Гриль» режимдерінде дайындау кезінде температуралық ауыстырып қосқышты  позициясына орнатыңыз.

ДУХОВКА ЖҰМЫСЫНЫҢ УАҚЫТЫН БАҒДАРЛАМАЛАУ




МЕХАНИКАЛЫҚ ХАБАРЛАУ ТАЙМЕРІ

Уақытты орнату үшін таймер ауыстырып қосқышын сағат тіліне бағытында бұраңыз және барынша дәл уақытты орнату үшін кері бұраңыз. Хабарлау таймерінің максималды уақыты 60 минут. Белгіленген уақыт өткеннен кейін 5 секунд ішінде дыбысты сигнал беріледі. Духовка сөнбейді.



МЕХАНИКАЛЫҚ СӨНДІРУ ТАЙМЕРІ

Алдымен қыздыру режимі мен духовка температурасын орнатыңыз. Таймер ауыстырып қосқышын сағат тілі бағытында бұру арқылы уақытты орнатыңыз. Бекітілген уақыт өткеннен кейін дыбысты сигнал беріледі және духовка сөнеді.


 Егер таймерді қолданғыңыз келмесе немесе дайындау уақыты 15 минуттан аз немесе 120 минуттан көп болса, қолмен басқарылатын режимді орнатуды ұсынамыз. Қолмен басқарылатын режимді орнату үшін таймер ауыстырып қосқышын сол жақ позицияға (қол) бұрыңыз. «0» күйінде духовка жұмыс жасамайды.

ДАЙЫНДАУДЫ ІСКЕ ҚОСУ

Дайындау қыздыру режимін және духовка температурасын орнатқаннан кейін басталады.

ДУХОВКАНЫ СӨНДІРУ

ҚЫЗДЫРУ ЖӘНЕ ТЕМПЕРАТУРА РЕЖИМІНІҢ АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШЫН 0 күйіне бұрыңыз.

 Дайындау аяқталғаннан кейін салқындататын желдеткіш духовка жұмыс жасаған температураға байланысты біраз уақыт жұмысын жалғастыра береді. Егер дайындалған тағамды духовкада қалдырса, басқару панелі мен есікті конденсат түзілуі мүмкін.

ҚЫЗДЫРУ РЕЖИМДЕРІНІҢ СИПАТТАМАСЫ ЖӘНЕ ДАЙЫНДАУ КЕСТЕЛЕРІ

Егер дайындау кестелерінен қажетті тағамыңызды таба алмасаңыз, ұқсас тағамның деректерін негізге алуға болады.

Деректер бір деңгейде дайындау үшін берілген.

Кестеде минималды мәннен максималды мәнге дейінгі температура диапазоны көрсетілген. Егер тағамды алғаш рет дайындасаңыз, минималды температураны орнатыңыз. Егер тағам толықтай піспесе, келесіде температураны ұлғайтыңыз.

Дайындау уақыты шамамен берілген, дайындау жағдайларына байланысты өзгеруі мүмкін.

Бос духовканы қыздырған кезде энергия көп шығындалады. Сондықтан пісірмелердің немесе пиццаның көп мөлшерін кезекпен пісіру кезінде электр энергиясы үнемделеді, өйткені духовка қызып тұр.

Жылуды жақсы өткізетін күңгірт, қара, силиконмен немесе эмальмен жабылған табаларды қолданыңыз.

Пісіруге арналған қағазды қолданған кезде оның жоғары температураға төзімді екендігіне көз жеткізіп алыңыз.

Пісірмелердің көп мөлшерін және еттің ірі кесектерін духовкада пісіру кезінде духовка есігінде бу мен конденсаттың көп мөлшері түзілуі мүмкін. Бұл қалыпты жағдай және аспап жұмысына әсер етпейді. Пісіру аяқталғаннан кейін есікті және есіктің әйнегін құрғатып сүртіңіз.

Пісірмелерді дайындау кезінде міндетті түрле май фильтрін алып тастаңыз.

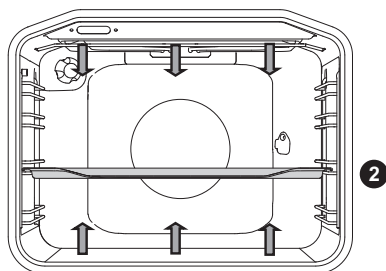
Ұзақ уақыт бойы дайындау кезінде пісіру аяқталғанға дейін шамамен 10 минут бұрын духовканы сөндіріп қоюға болады, осылайша қалдық жылуды қолдану арқылы электр энергиясын үнемдейсіз.

Конденсаттың түзілуінің алдын алу үшін піскен тағамды жабық духовка ішінде суытпаңыз.

ЕТІ ҚУЫРУ ДӘРЕЖЕСІ ЖӘНЕ ТҮРЛІ ЕТТЕР ҮШІН ӨНІМНІҢ ОРТАСЫНДАҒЫ ҰСЫНЫЛАТЫН ҚОРЫТЫНДЫ ТЕМПЕРАТУРА

Өнім түрі	Өнімнің ортасындағы температура, °С	Еттің кесілген жерінің түсі және шырынының түсі
СИЫР ЕТІ		
«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	Біркелкі сұр-қоңыр түсті ет, шырыны мүлдем жоқ
БҰЗАУ ЕТІ		
Қуырылған	75-85	Ішкі қызыл-қоңыр ет.
ШОШҚА ЕТІ		
Орташа қуырылған	65-70	Іші ашық-қызғылт ет
Қуырылған	75-85	Іші сары-қоңыр ет
ҚОШАҚАН ЕТІ		
Қуырылған	79	Іші сұр ет, қызғыл шырыны бар
ҚОЙ ЕТІ		
«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
ЕШКІ ЕТІ		
Орташа қуырылған	70	Іші ақшыл қызғылт ет, қызғылт түсті шырыны бар
Қуырылған	82	Іші сұр ет, болмашы қызғылт шырыны бар
ТАУЫҚ ЕТІ		
Қуырылған	82	Ақшыл сұр ет
БАЛЫҚ		
Қуырылған	65-70	Ақтан сұр-қоңыр түске дейінгі ет

КЛАССИКАЛЫҚ ҚЫЗДЫРУ (ҮСТІНЕН + АСТЫНАН)



Жоғарғы және төменгі қыздыру элементтері духовка ішінде жылуды біркелкі таратады.

Ет дайындау

Эмальданған ыдысты, отқа төзімді шыныдан жасалған ыдысты, саз және шойын ыдысты қолданыңыз. Тот баспайтын болаттан жасалған табаларды қолданбаңыз, өйткені олар жылу шығарады.

Етті дайындау кезінде май мен ет шырынының күйіп кетпеуі үшін сұйықтық құйып отыру қажет. Пісіру кезінде етті аударып отырыңыз. Егер етті қақпағын жауып пісірсе, ол айтарлықтай селді болады.

Тағамның түрі	салмағы, г	Дегейі (төменнен)	Те м -расы, °С	Даярлау уақыты, мин.
ЕТ				
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
БАЛЫҚ				
Бұқтырылған балық	1000	2	210	50-60

Егер духовқаңыз режимімен жабдықталмаған болса, осы режимді балапан етін пісіру үшін қолданыңыз.

Егер духовқаңыз режимімен жабдықталмаған болса, осы режимді пицца пісіру үшін қолданыңыз.

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

Пісірмелер дайындау

Бағыптағыштардың тек бір ғана деңгейін және құңгірт табаларды қолданыңыз. Ақшыл табаларда пісірме нашар піседі, өйткені жылу ақшыл қабырғалардан шағылысады.

Формаларды торға орнатыңыз. Егер духовкамен бірге ұсынылған табаларды қолданатын болсаңыз, торды алып тастаңыз. Духовканы алдын ала қыздыру дайындау уақытын азайтады.

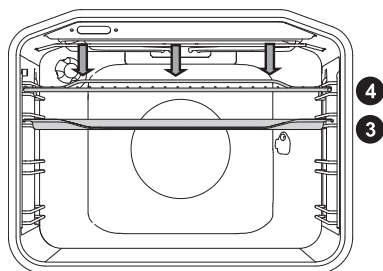
Тағамның түрі	Деңгей (астынан)	Тем-ра, °С	Дайындау уақыты, мин.
ПІСІРМЕ			
Көкөніс пісірмесі	2	190-200	30-35
Тәтті пісірме	2	190-200	30-35
Тоқаштар*	2	190-210	20-30
Ақ нан*	2	180-190	50-60
Қарақұмық наны*	2	180-190	50-60
Бүтін дәнді нан*	2	180-190	50-60
Қарабидай наны*	2	180-190	50-60
Борай бидай наны*	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.



Пісіру кезінде терең табаны бағыптағыштардың 1-деңгейіне орнатпаңыз.

ҮЛКЕН ГРИЛЬ, ГРИЛЬ



Үлкен гриль кезінде жоғарғы қыздырғыш элемент және духовканың төбесінің астында орналасқан инфрақыздырғыш қосылады.

Гриль кезінде үлкен грильдің бір бөлігі болып табылатын инфрақыздырғыш жұмыс жасайды.

Істікте пісірудің максималды температурасы 230 °С.

Инфрақыздырғышты алдын ала 5 минут бойы қыздырып алу қажет.

Гриль режимінде пісіру процесін тұрақты қадағалап отырыңыз, өйткені өте жоғары температура салдарынан ет жылдам күйіп кетуі мүмкін!

Грильді майлы емес шұжықтарды, ет кесектерін және балық (стейк, шницель, арқан балық және т.б.) пісіру үшін, бутербродтар мен тосттар дайындау үшін қолдануға болады.

Етті торда дайындау кезінде еттің күйіп кетпеуі үшін оған өсімдік майын жағыңыз және 4-деңгейге орнатыңыз. Тордың астына 1 немесе 2-деңгейге май жинауға арналған табаны орнатыңыз.

Етті табада дайындау кезінде май мен ет шырынының күйіп кетпеуі үшін сұйықтық құйып отыру қажет. Пісіру кезінде етті аударып отырыңыз.

Грильде пісіріп болғаннан кейін әрқашан духовка мен керек-жарақтарды тазалаңыз.

ШАҒЫН ГРИЛЬМЕН даярлау

Тағамның түрі	Салмағы, г	Деңгейі (төменнен)	Те м -расы, °С	Даярлау уақыты, мин.
ЕТ				
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
ТОСТТАР				
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.
ЕТ				
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 ұжықтар	70 г/ дана	3	230	10-15
Ет наны	150 г/ дана	3	230	10-15
БАЛЫҚ				
Арқан балықтан стейк	200 г/ дана	3	230	15-25
ТОСТТАР				
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.



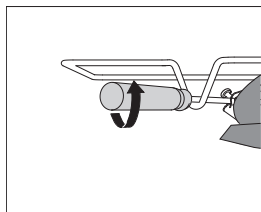
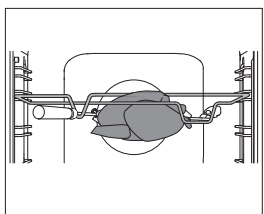
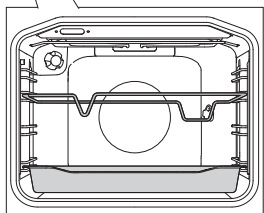
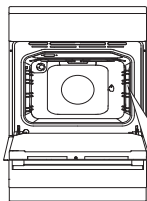
Грильде духовканың есігі жабық тұрған кезде дайындалады.

Қыздыру элементтерінің температурасының жоғары болуы салдарынан тор және басқа да керек-жарақтар және духовка бөлшектері қатты қызады, сондықтан асхана қолғаптарын немесе тұтқыштарды және етке арналған арнайы қысқыштарды қолданыңыз!

ІСТІКТЕ ПІСІРУ (кейбір модельдерде)



Ұршық шанышқыда даярлау барысындағы максималды рұқсат етілген температурасы 230 °С.



- 1** Істікі қолдану кезінде істік рамкасын астынан 3-деңгейге, ал 1-деңгейге майды жинап алуға арналған табаны орнатыңыз.

- 2** Дайындалған етті істікке шанышып, екі жағынан шанышқымен бекітіп қойыңыз.

Шанышқылардағы бұрандаларды бұраңыз. Тұтқаны істікке бұраңыз. Істіктің өткір ұшын қақпақпен жабылып тұрған мотордың муфтасына (духовканың оң жақтағы артқы қабырғасындағы саңылау) салыңыз. Істіктің алдыңғы бөлігін рамканың алдыңғы бөлігіндегі ойыққа орнатыңыз.

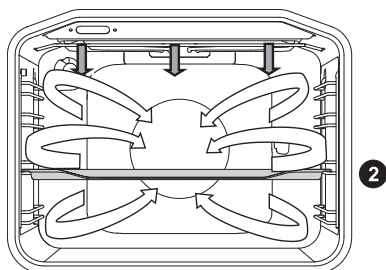
- 3** Духовканың есігін жаппас бұрын істік тұтқасын бұрып алыңыз.

«Үлкен гриль»  режимін іске қосыңыз.



Инфрақыздырғыш духовка есігі жабылып тұрған кезде ғана жұмыс жасайды.

ГРИЛЬ + ЖЕЛДЕТКІШ ЖҰМЫСЫ

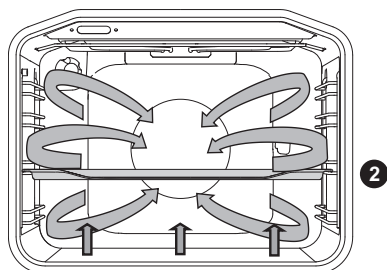


Инфрақызыл жылытқыш және желдеткіш бір уақытта жұмыс жасайды. Ет, балық, көкөніс пісіруге арналған.

ГРИЛЬГЕ арналған сипаттамалар мен кеңестерді қараңыз.

Тағамның түрі	Салмағы, г	Деңгейі (төменнен)	Те м -расы, °С	Даярлау уақыты, мин.
ЕТ				
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
БАЛЫҚ				
Форель	200 г/ дана	2	200-220	20-30

АСТЫНАН ҚЫЗДЫРУ + ЖЕЛДЕТКІШТІҢ ҚЫЗДЫРУЫ



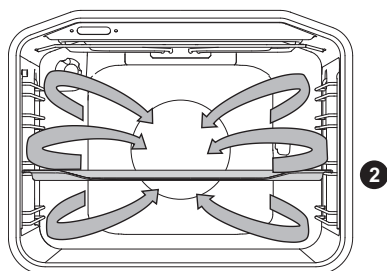
Төменгі қыздыру элементі, желдеткіштің айналасындағы қыздыру элементі және желдеткіш бір уақытта жұмыс жасайды. Бұл режимді пицца, алма бәлішін және жеміс торттарын пісіру үшін қолданған дұрыс.

КЛАССИКАЛЫҚ ҚЫЗДЫРУҒА 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.

ЖЕЛДЕТКІШТІҢ ҚЫЗДЫРУЫ



Желдеткіштің айналасындағы қыздыру элементі және желдеткіш бір уақытта жұмыс жасайды. Желдеткіш еттің немесе пісірменің айналасында ыстық ауаның тұрақты айналымын тудырады.

Ет дайындау

Эмальданған ыдысты, отқа төзімді шыныдан жасалған ыдысты, саз және шойын ыдысты қолданыңыз. Тот баспайтын болаттан жасалған табаларды қолданбаңыз, өйткені олар жылу шығарады.

Етті дайындау кезінде май мен ет шырынының күйіп кетпеуі үшін сұйықтық құйып отыру қажет. Пісіру кезінде етті аударып отырыңыз. Егер етті қақпағын жауып пісірсе, ол айтарлықтай селді болады.

Тағамның түрі	Салмағы, г	Деңгейі (төменнен)	Тем-расы, °С	Даярлау уақыты, мин.
ЕТ				
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

Пісірмелер дайындау

Духовканы алдын ала қыздырып алу ұсынылады.

Ұсақ пісірмелерді кішкене табаларда бір уақытта бірнеше деңгейде пісіріңіз (2 және 3).

Пісіру уақыты бірдей табалар да өзгеше болуы мүмкін. Жоғарғы табаны духовкадан төмендегі табаға қарағанда жылдам алу қажет болуы мүмкін.

Формаларды торға орнатыңыз. Егер духовкамен бірге ұсынылған табаларды қолданатын болсаңыз, торды алып тастаңыз.

Ұсақ пісірмелер, мысалы, бәліштер өлшемі бойынша мүмкіндігінше бірдей болуы тиіс.

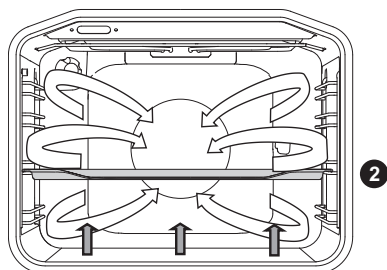
Тағамның түрі	Деңгейі (төменнен)	Тем-расы, °C	Даярлау уақыты, мин.
ПІСІРІЛІМ			
Тәтті қамырдан дайындалған қаусырма	2	150-160	25-35
Сеппесі бар қаусырма	2	160-170	25-35
Жеміс қаусырмасы, тәтті қамыр	2	150-160	45-65
Бисквитті орама*	2	160-170	15-25
Жемісті торт, қантты қамыр	2	160-170	50-70
Алма штруделі	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
МҰЗДАТЫЛҒАН ЖАРТЫЛАЙ ФАБРИКАТТАРДАН ПІСІРІЛІМ			
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.



Пісіру кезінде терең табаны бағыттағыштардың 1-деңгейіне орнатпаңыз.

АСТЫНАН ҚЫЗДЫРУ + ЖЕЛДЕТКІШ ЖҰМЫСЫ



Бұл режим көтерілмейтін пісірмелерді дайындау және жемістер мен көкөністерді консервациялау үшін қолданылады. Қызған ауаның дайындалып жатқан тағамның айналасында еш кедергісіз айналуы үшін астынан 2-деңгейді және пісірмелерге арналған кішкене формаларды қолданыңыз.

Консервациялау

Консервациялауға арналған банкалар мен өнімдерді әдеттегідей дайындап алыңыз.

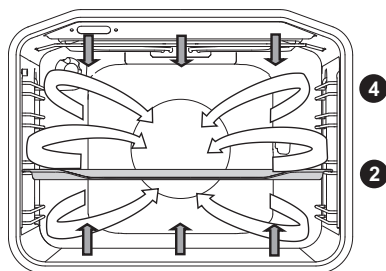
Резеңке аралық қабаттары бар банкаларды және шыны қақпақтары қолданыңыз. Бұралатын метал қақпақтары бар банкаларды, сонымен қатар метал банкаларды қолданбаңыз. Өнімдердің бірдей мөлшерімен толтырылған, бірдей өлшемдегі банкаларды алған жөн. Банкаларды тығыздап жабыңыз.

Терең табаға 1 литр жылы су (шамамен 70 °C) құйыңыз және оған 6 банканы бір біріне және духовканың қабырғасына тиіп тұрмайтындай етіп орналастырыңыз. Банкалары бар табаны астынан 2-деңгейге орналастырыңыз.

Консервациялау кезінде банкадағы сұйықтық қайнамайынша (көпіршіктер пайда болады), өнімдерді қадағалап отырыңыз. Кестеде көрсетілген консервациялау уақытын сақтаңыз.

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.
ЖЕМІСТЕР					
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
КӨКӨНІСТЕР					
Маринадалған қияр	2	160-180	30-45	/	20-30
Үрме бұршақ, сәбіз	2	160-180	30-45	120 °C, 45-60 мин.	20-30

АСТЫНАН ЖӘНЕ ҮСТІНЕН ҚЫЗДЫРУ + ЖЕЛДЕТКІШ ЖҰМЫСЫ



Бұл режимді кез келген пісірмелерді дайындау, өнімдерді еріту, жемістер мен көкөністерді кептіру үшін қолдануға болады. Өнімдерді қызып тұрған духовкаға салмас бұрын қыздыру индикаторы бірінші рет сөнгенге дейін күтіңіз. Ең жақсы нәтижелерге қол жеткізу үшін бір деңгейге пісіріңіз.

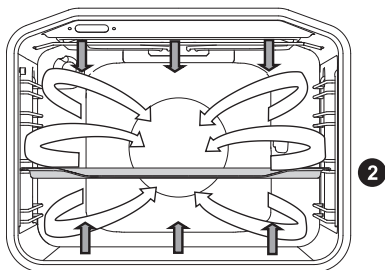
Духовканы алдын ала қыздырыңыз. Астынан 2 немесе 4-деңгейді қолданыңыз.

«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.

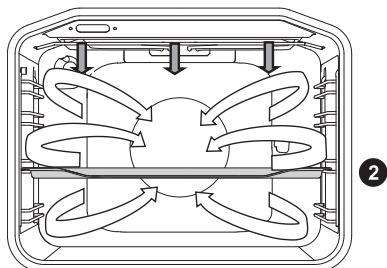
БАЯУ ПІСІРУ



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

Тағамның түрі	Деңгейі (төменнен)	Тем-расы, °C	Даярлау уақыты, мин.
ЕТ			
Шошқа етінен қуырдақ, 1 кг	2	190	90 - 120
Сиыр етінен қуырдақ, 1 кг	2	190	100-130
Сиырдың кесек етері, 200 г/дана	2	180	40-50
Балапан еті, 1,5 кг	2	210	100 - 120
Тауықтың төс етінен сүбе, 200 г/ дана.	2	200	45 - 60
Бұзау етінен қуырдақ, 1 кг	2	180	95 - 120
БАЛЫҚ			
Тұтас балық, 200 г/дана.	2	190	35 - 45
Балық сүбесі, 100 г/дана.	2	190	25 - 35
ПІСІРМЕЛЕР			
Қантты печенье	2	150	25-40
Аштылған печенье	2	150	35-50
Кекстер	2	170	35-50
Бисквит орамасы	2	170	40-55
Жемісті торт, қантты қамыр	2	170	65-85

(телескоптық немесе алмалы-салмалы бағыттағыштары бар, ЖЕЛДЕТІП ҚЫЗДЫРУ режимі жоқ модельдерге қатысты )



Тағамның түрі	Салмағы, г	Деңгейі (төменнен)	Тем-расы, °С	Даярлау уақыты, мин.
ЕТ				
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
Балаланның жартысы	700	2	190	60-70
Балалап	1500	2	190	80-100
БАЛЫҚ				
Форель	200 г/ дана	2	200	20-30

ЕРІТУ



Бұл режимде ауа қыздырғыш элементтерді қоспай-ақ айнала береді.

Бұл режимде кілегейлі және майды кремі бар торттарды, бәліштер мен пісірмелерді, нан мен тоқаштарды, сонымен қатар көп мұздатылған жемістерді еріту үшін қолдануға болады.

Көп жағдайда өнімдерді қаптамасынан алу ұсынылады (металл қапсырмалар ең қысқыштарды алып тастаңыз).

Уақыттың жартысы өткеннен кейін өнімдерді аударыңыз, оларды араластырыңыз немесе бір біріне жабысып қалған бөліктерді ажыратыңыз.

ЫДЫСТЫ ҚЫЗДЫРУ



Үстелге ұсынғаннан кейін тағамдар мен сусындардың ұзақ уақыт бойы ыстық күйінде қалуы үшін ыдысты қыздыруға арналған.

AQUACLEAN ТАЗАЛАУ



Тек төменгі қыздыру элементі жұмыс жасайды. Режим духовканы дайындағаннан кейін қалған ластарды тазалау үшін қолданылады. Тазалау 30 минутқа созылады.

ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ



Тазалауды бастамас бұрын аспапты электр желісінен ажыратып, суытыңыз.

Балалар аспапты үлкендердің қадағалауымен ғана тазалай және қызмет көрсете алады!

Алюминий беттер

Осындай беттерге арналған сұйық абразивтік емес тазалау құралдарын және жұмсақ шүберек қолданыңыз. Құралды дымқыл шүберекке жағып, бетті сүртіңіз. Тазалау құралын сумен жуып тастаңыз және бетті құрғатып сүртіңіз. Тазалау құралын тікелей алюминий бетке жақпаңыз.

Абразивтік тазалау құралдары мен губкаларды қолдануға болмайды.

Ескерту! Духовкаларды тазалауға арналған спрейлердің беттерге тимеуін қадағалаңыз, өйткені бұл оларды қатты бүлдіруі мүмкін.

Тот баспайтын болаттан жасалған алдыңғы панель

(кейбір модельдерде)

Жұмсақ тазалау құралын (су ерітіндісін) және беттерге сызат түсірмейтін жұмсақ матаны қолданыңыз.

Қатты тазалау құралдарын және құрамында еріткіштер бар құралдарды қолдануға болмайды. Аталған нұсқауларды сақтамаған жағдайда алдыңғы панель бүлінуі мүмкін.

Боялған беттер және пластик бөлшектер

(кейбір модельдерде)

Батырмаларды, ауыстырып қосқыштарды, духовка тұтқаларын, жапсырмаларды және шильданы тазалау үшін абразивтік тазалау құралдары мен керек-жарақтарын, сонымен қатар құрамында спирт бар тазалағыштарды қолданбаңыз. Беттердің бүлінуінің алдын алу үшін ластарды жұмсақ абразивтік емес матамен және сумен тазалаңыз.

Осындай беттерге күтім жасауға арналған тазалау құралдарын қолдануға рұқсат етіледі, бұл ретте тазалау құралын өндірушінің нұсқауларын орындаңыз.



Духовкаларды тазалауға арналған спрейдің алюминий бетке тимеуін қадағалаңыз, өйткені бұл оның қатты бүлінуіне алып келеді.

ДУХОВКАНЫ СТАНДАРТТЫ ТАЗАЛАУ

Духовканы классикалық әдіспен тазалай аласыз (тазалау құралымен, духовкаларды тазалауға арналған спреймен), бірақ мұны тазалау қиынға соғатын ластарды тазалау үшін ғана жасауды ұсынамыз. Осындай тазалаудан кейін тазалау құралының қалдықтарын мұқият шайыңыз.

Духовка мен жабдықты ластың күйіп кетпеуі үшін әр дайындағаннан кейін тазалап отырыңыз. Майды духовка әлі де жылы болған кезде жылы сабынды ерітіндімен жақсы кетеді.

Күйіп кеткен және қатты ластар үшін духовкаға арналған тазалау құралдарын қолданыңыз. Оларды қолданып болған соң тазалау құралының қалдықтарын жою үшін духовканы жақсылап тазалаңыз.

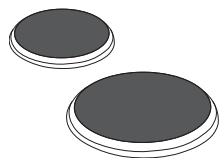
Табаларды, торды және осы сияқты жабдықтарды ыстық сумен, губкамен және жуу құралымен жуыңыз. Қатты ластарды тазалау үшін арнайы құралдарды қолданыңыз.

Агрессивті тазалау құралдарын қолдануға болмайды, мысалы, тазалауға арналған қатты құралдар, қатты губкалар және ысқыштар, қақ кетіруге арналған құралдар, дақ кетіргіштер.

Табаларды, торды және осы сияқты жабдықтарды жуу құралы қосылған ыстық сумен жуыңыз.

Духовка, духовка есігінің ішкі беті және табалар тегіс әрі төзімді бетке ие арнайы эмальмен қапталған. Бұл арнайы қабат әдеттегі бөлме температурасында қарапайым тазалауға мүмкіндік береді.

ШОЙЫН КОНФОРКАЛАРЫ БАР ПІСІРУ БЕТІН ТАЗАЛАУ



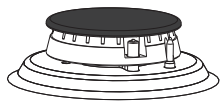
Конфоркалардың айналасындағы беттерді жуу құралы қосылған жылы сумен тазалаңыз.

Қатты ластанған кезде жуу құралына малынған металл губканы қолданыңыз. Тазалап болған соң конфоркаларды құрғатып сүртіңіз. Тұз сұйықтығы, тағамның күйіп кеткен қалдықтары және ылғал конфоркаларды бүлдіруі мүмкін, сондықтан әрқашан конфоркаларды тазалап, құрғатып сүртіңіз.

Конфоркаларға күтім жасау үшін оларды дүкендерден сатып алуға болатын қарапайым тазалау құралдарымен әлсін-әлсін сүртіп тұрыңыз. Егер конфоркалар жылы болса, құрал саңылауларға жылдам енді.

Уақыт өткен сайын жоғары температура салдарынан дайындау кезінде шойын конфоркалардың жиектемелері сарғайып кетуі мүмкін. Бұл қалыпты құбылыс. Сарғайған жерлерді металлға арналған қарапайым тазалау құралдарымен тазалауға болады. Агрессивті және абразивтік тазалау құралдарын қолдануға болмайды, өйткені беттерге сызат түсіруі мүмкін.

ГАЗ ОТТЫҚТАРЫ



Торларды, пісіру бетіне және оттық бөлшектерін ыдыстарды және маталарды қолмен жууға арналған құрал қосылған жылы сумен тазалаңыз. Торлар мен оттықтарды ыдыс жуу машинасында жууға болмайды.

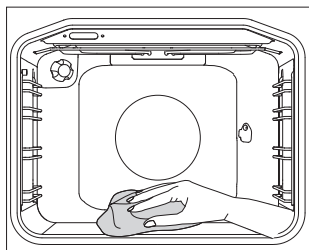
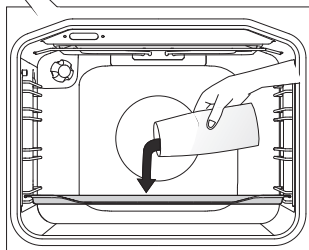
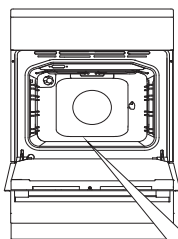
Термоэлементті және электрлік тұтату шырағын жұмсақ щеткамен тазалаңыз. Бұл бөлшектер таза әрі құрғақ болуы тиіс, осылайша олардың дұрыс жұмыс жасауы қамтамасыз етіледі.

Қақ жарғышты және оттық қақпағын тазалаңыз. Қақ жарғыш саңылауларының жақсы тазартылуын тексеріңіз. Ластың форсунка саңылауларына түспеуін қадағалаңыз. Тазалап болған соң барлық бөлшектерді жақсылап кептіріп, дұрыстап құрастырып, орнына орнатыңыз. Бөлшектердің дұрыс орнатылмауы салдарынан оттықты жағу іске қосылмауы мүмкін.



Оттықтардың қақпақтары қара түсті эмальмен қапталған. Жоғары температура салдарынан қақпақтардың түсі өзгеруі мүмкін, бұл оттықтардың жұмысына әсер етпейді.

ДУХОВКАНЫ AQUACLEAN ФУНКЦИЯСЫНЫҢ КӨМЕГІМЕН ТАЗАЛАУ



1 Духовканың ЖҰМЫС РЕЖИМДЕРІН АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШТЫ AquaClean күйіне ауыстырыңыз. ТЕМПЕРАТУРАНЫ АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШПЕН 70°С температураны орнатыңыз.

2 Шыны табаға 0,6 литр су құйып, оны бағыттағыштардың төменгі деңгейіне қойыңыз.

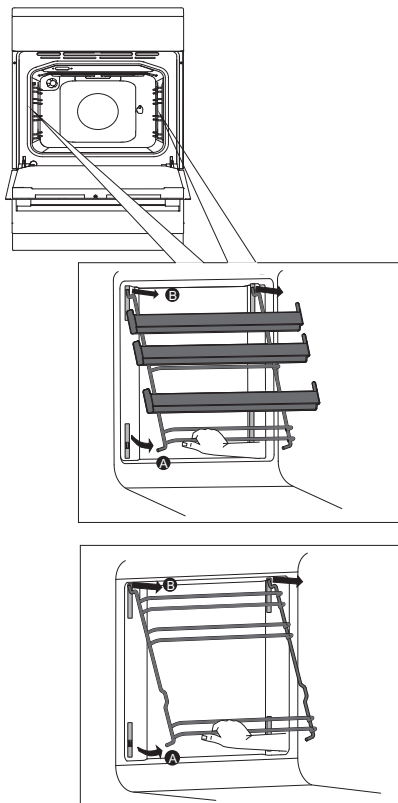
3 30 минуттан кейін духовканың қабырғаларындағы ластар жұмсарып, оларды дымқыл шүберекпен сүртіп алуға болады.



АquaClean функциясын қоспас бұрын духовканы толығымен суытып алыңыз.

АЛМАЛЫ-САЛМАЛЫ ЖӘНЕ ТЕЛЕСКОПТЫҚ БАҒЫТТАҒЫШТАРДЫ ОРНАТУ ЖӘНЕ ТАЗАЛАУ

Бағыттағыштарды тазалау үшін тек қарапайым тазалау құралдарын ғана қолданыңыз.



А Бағыттағыштарды астынан көтеріп, духовканың қабырғасынан ажыратып алыңыз.

В Ұяшықтарынан шығарыңыз.

Бағыттағыштарды орнату кері тәртіппен жүргізіледі.

ЕСКЕРТПЕ

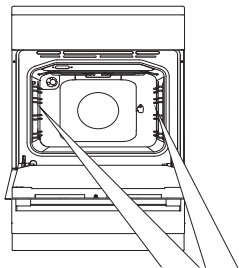
Бағыттағыштардың бекітпелерін ағытып алмаңыз!



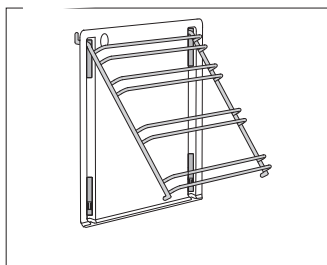
Телескоптық бағыттағыштар ыдыс жуу машинасында жууға арналмаған.

КАТАЛИТИКАЛЫҚ ҚОСЫМШАЛАРДЫ ОРНАТУ ЖӘНЕ ТАЗАЛАУ

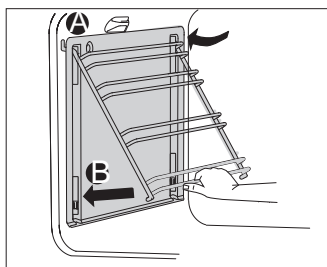
Ішпектерді тазалау үшін тек қарапайым жуу құралдарын ғана қолданыңыз.



Телескоптық немесе алмалы-салмалы бағыттағыштарды ағытып алыңыз.



1 Ішпекті бағыттағыштарға кигізіңіз.



2 Бағыттағыштарды ішпектерімен бірге ұяшықтарға кигізіп, жоғары итеріңіз.

A Бағыттағыштарды бүйір қабырғалардың жоғарғы бөлігіндегі ұяшықтарға салыңыз.

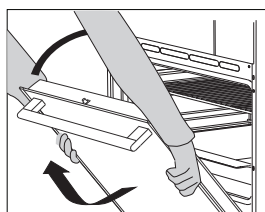
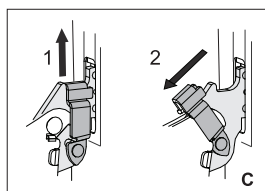
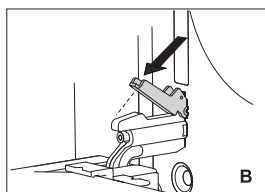
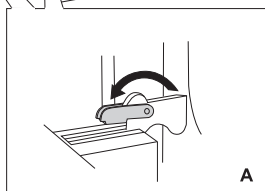
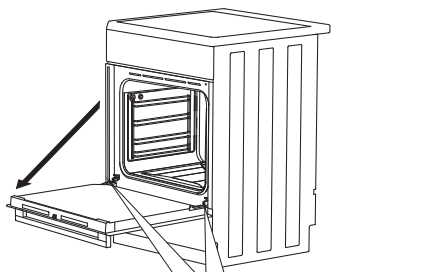
B Бағыттағыштарды бүйір қабырғалардың алдыңғы бөлігінде орналасқан бекіткішке сырт еткен дыбыс шығарып орнатыңыз.



Катализаторлы ішпектер ыдыс жуу машинасында жууға арналмаған.

ДУХОВКАНЫҢ ЕСІГІН АҒЫТЫП АЛУ ЖӘНЕ ОРНАТУ

(Моделіне байланысты)



1 Духовка есігін толығымен ашыңыз.

2 A Бекіткіштерді артқа қарай тірелгенге дейін айқара ашыңыз (есікті қарапайым жабу кезінде).

B Бекіткіштерді 90°-қа қайырыңыз (есікті ақырын жабу кезінде)

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.

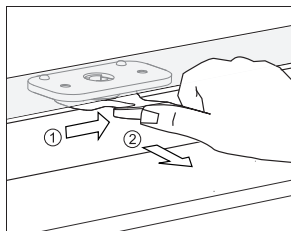


Есікті кері бағытта орнатыңыз. Егер есіктер дұрыс ашылмаса немесе жабылмаса, топсалардағы ойықтардың ұяшықтарға дұрыс орналасқандығын тексеріңіз.



Есікті орнатқаннан кейін топсалардың бекіткіштерінің топса ұяшықтарында сенімді жабылуын қадағалаңыз, әйтпесе негізгі топса қатты серіппенің тартылуы салдарынан кенеттен сарт етіп жабылуы мүмкін. Жарақат алу және бүлдіру қаупі бар!

ЕСІКТІҢ МЕХАНИКАЛЫҚ ҚҰЛПЫ (моделіне байланысты)



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



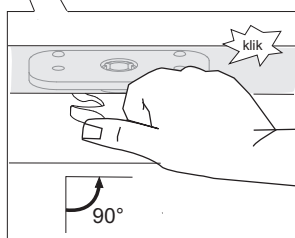
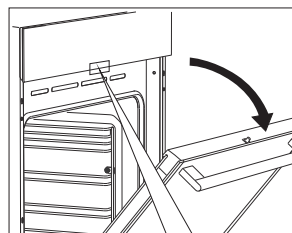
Есікті жабу кезінде құлып автоматты түрде жабылады.

ЕСІК ҚҰЛПЫН БЛОКТАУ ЖӘНЕ БЛОКТАН ШЫҒАРУ

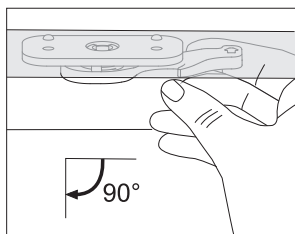


Духовка толықтай салқындауы тиіс.

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).

ЕСІКТІ АҚЫРЫН ЖАБУ (кейбір модельдерде)

Есіктер есікті ақырын жабу жүйесімен жабдықталған. Жеңіл басу ғана жеткілікті (есіктік ашылған күйіне салыстырмалы түрде 15° бұрышқа дейін), есік жеңіл, бірқалыпты және тыныш жабылады.



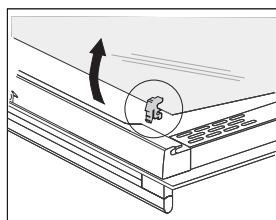
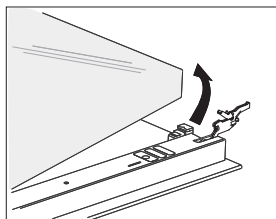
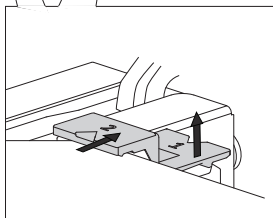
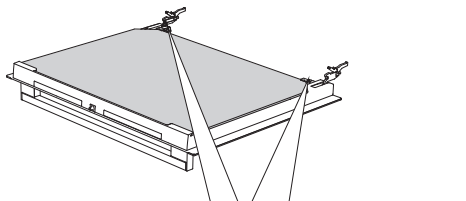
Егер есікті жұлқып ашса/жапса, ол жүйенің сынуының алдын алу үшін әдеттегі тәсілмен ашылады/жабылады.

ЕСІКТИҢ ӘЙНЕГІН АЛУ ЖӘНЕ ОРНАТУ

Егер есік әйнектері арасында ластанған болса, ішкі әйнекті ағытып алып, ласты тазалай аласыз. Ол үшін духовканың есігін ағытып алу қажет («Духовка есігін алу және орнату» бөлімін қараңыз).

Моделіне байланысты есік шынысы 1-ТӘСІЛМЕН немесе 2-ТӘСІЛМЕН алынады.

1-ТӘСІЛ (кейбір модельдерде)



1 Есіктің сол жағындағы және оң жағындағы бекіткіштерді сәл ғана көтеріңіз (бекіткіштегі 1-символ) және шыныға қарсы бағытта тартыңыз (бекіткіштегі 2-символ).

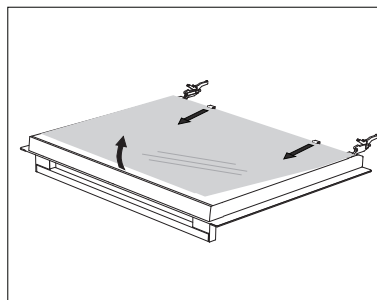
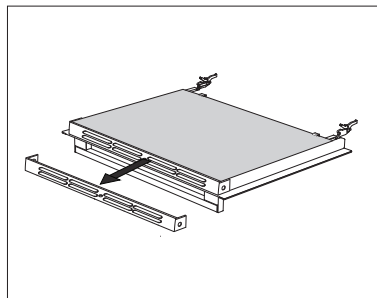
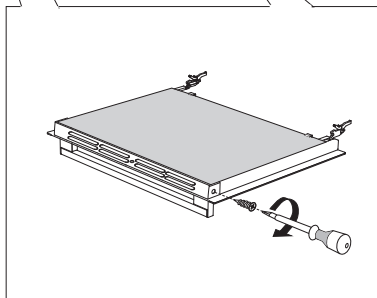
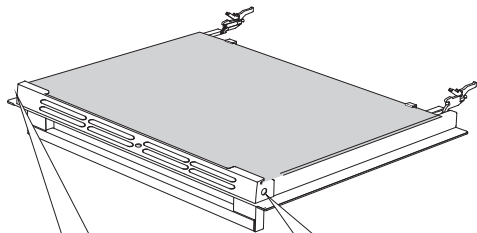
2 Есіктің әйнегін төменгі жиегінен ұстап, оның бекіткіштерден босауы үшін сәл ғана көтеріңіз, алыңыз.

3 Ішкі үшінші әйнекті ағытып алу үшін (кейбір модельдерде) оны сәл ғана көтеріп, ағытып алыңыз. Әйнектегі резеңке аралық қабаттарды да ағытып алыңыз.



Әйнек кері тәртіппен орнатылады. Есіктегі және әйнектегі таңбалар (жарты шеңбер) сәйкес келуі тиіс.

2-ТӘСІЛ (кейбір модельдерде)



1 Есіктің жанындағы ұстауыштың бұраңдаларын бұрап алыңыз

2 Ұстауышты шығарып алыңыз.

3 Әйнекті аздап жоғары көтеріңіз және есіктің төменгі жағындағы түймені алып шығарыңыз.

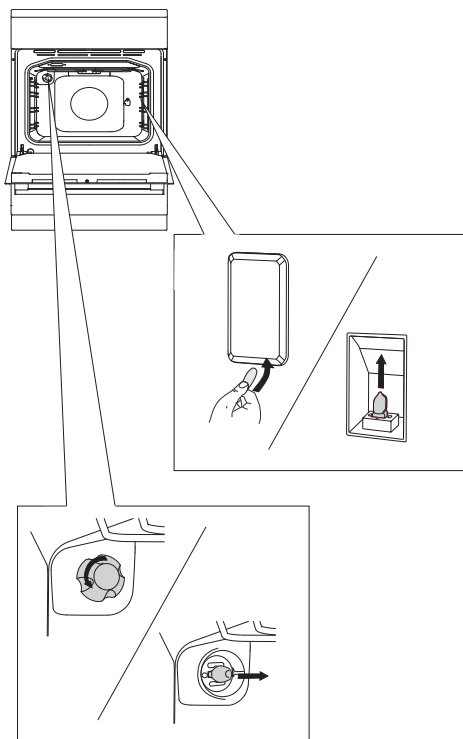
Әйнек кейін қарай сол әдіспен қайта орнатылады.

ЖАРЫҚТАНДЫРУ ЛАМПАСЫН АУЫСТЫРУ

Электрлік лампа шығын материалы болып табылады, оған кепілдік берілмейді! Ауыстырмас бұрын духовкадан табаны, торды және бағыттағыштарды алып тастаңыз.

Лампаны ауыстырмас бұрын аспапты электр желісінен ажыратыңыз!

Моделіне байланысты аспап G9, 230 В, 25 Вт галоген лампамен немесе E14, 25 Вт, 230 В қарапайым лампамен жабдықталған.



Оймалы бұрамамен қақпақты тартып, оны ағытып алыңыз. Лампаны бұрап алыңыз.

 Осы кезде эмальін бүлдіріп алмаңыз.

Қақпақты бұрап алып, күйіп кеткен лампаны жаңасымен ауыстырыңыз.

 Күйіп қалмау үшін қорғанысты қолданыңыз.

ҚАТЕЛІКТЕР МЕН АҚАУЛЫҚТАР КЕСТЕСІ

Кепілді мерзім ішінде аспапты жөндеуді авторлық құқығы бар сервис орталығының маманы ғана орындай алады.

Жөндеуді бастамас бұрын сақтандырғышты бұрап алу немесе негізгі сөндіргішті сөндіру немесе желілік розеткадан ашаны суырып алу арқылы аспапты электр желісінен ажыратыңыз.

Білікті емес жалғау және жөндеу қысқаша тұйықталуға және электр тоғынан зақым алуға алып келуі мүмкін, сондықтан бұл жұмыстарды өз бетіңізше орындамаңыз. Осы жұмыстарды тек авторлық құқығы бар маман ғана жасай алады.

Аспаптың дұрыс жұмыс жасамауы оның сынып қалғандығын білдіреді. Төменде берілген нұсқауларды басшылыққа ала отырып, ақауды өз бетіңізше жойып көріңіз.

МАҢЫЗДЫ!

Егер аспап дұрыс басқармау салдарынан жұмыс жасамай қалса, кепілді мерзім ішінде сервис шеберін шақыруды тұтынушы төлейді. Нұсқаулықты аспапқа жақын жерде ұстаңыз. Аспапты жаңа иегерге табыстау кезінде нұсқаулықты да беруді ұмытпаңыз.

Төменнен кейбір ақауларды жою жөніндегі нұсқауларды таба аласыз.

Ақаулық	Ықтимал себебі
Тұрмыстық электр сымның сақтандырғышы сөніп қала береді.	Сервис орталығының маманын шақырыңыз.
Духовка жарығы жұмыс жасамайды.	Жарықтандыру шамын ауыстыру «Тазалау және қызмет көрсету» бөлімінде сипатталған.
Пісірме нашар піскен.	Температура мен қыздыру режимінің дұрыс орнатылғандығын және духовка есігінің жабылғандығын тексеріңіз.
Жанарғы жалыны біркелкі емес.	Маман газ баптауларын тексеруі тиіс!
Жанарғы жалыны күтпеген кезде өзгеріп кетті. Жанарғыны жағу үшін тұтқаны ұзағырақ басып тұру қажет.	Жанарғы бөлшектерін дұрыс орнатыңыз.
Жалын тұтатқаннан кейін сөніп қалады.	Ауыстырып қосқышты басылған күйінде ұзағырақ ұстаңыз. Ауыстырып қосқышты жібермес бұрын оны қаттырақ басып жіберіңіз.
Жанарғының айналасындағы тордың түсі өзгеріп кетті.	Температураның жоғары болуы салдарынан орын алатын әдеттегі құбылыс. Торды металға күтім жасауға арналған құралмен тазалаңыз.

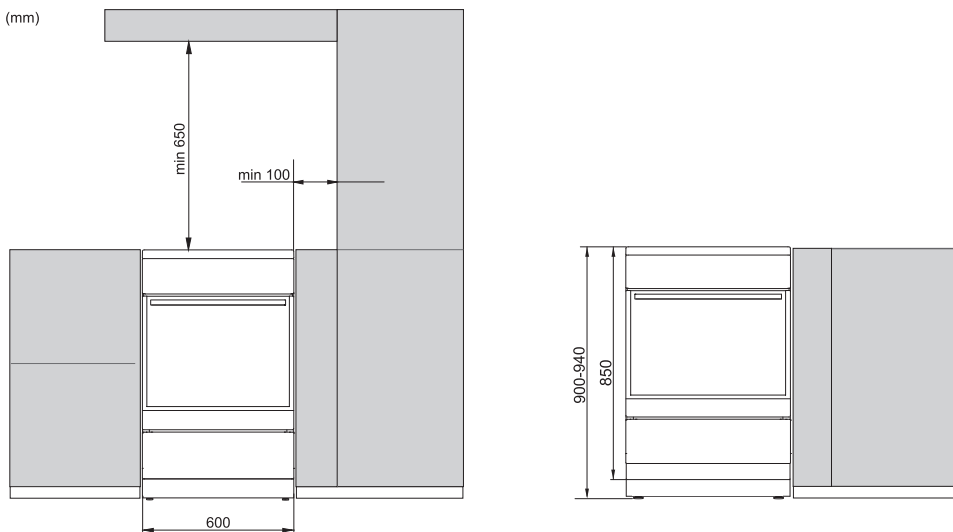
Ақаулық	Ықтимал себебі
Жанарғыны электрлік тұтату жұмыс істемейді.	Жанарғының қақпағын алып, электрлік тұтату шығары мен жанарғы арасындағы кеңістікті мұқият тазалаңыз. Қақпақты металға күтім жасауға арналған құралмен тазалаңыз. Жанарғы бөлшектерін дұрыс орнатыңыз.

Ақауларды берілген ұсыныстарға сәйкес жою мүмкін емес болған кезде сервис орталығына жүгініңіз. Аспапты дұрыс монтаждамауға, жалғамауға және қолданбауға байланысты ақауларға кепілдік берілмейді. Тұтынушы осындай ақауларды жою бойынша шығындарды өзі төлейді.

ОРНАТУ ЖӘНЕ ЖАЛҒАУ

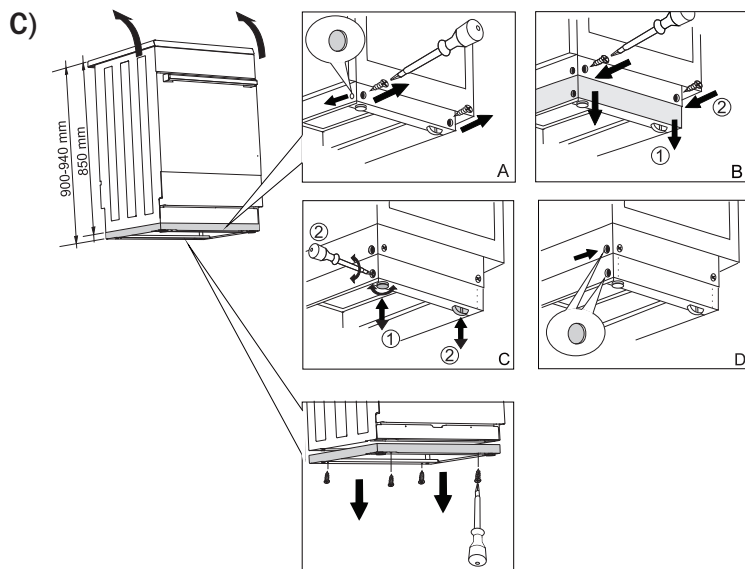
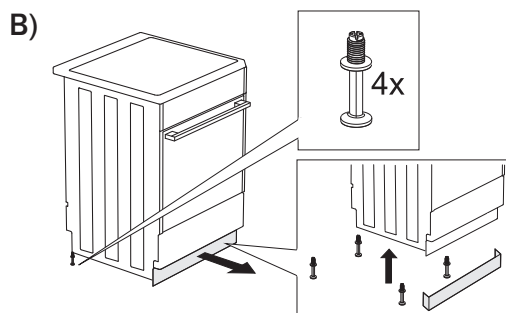
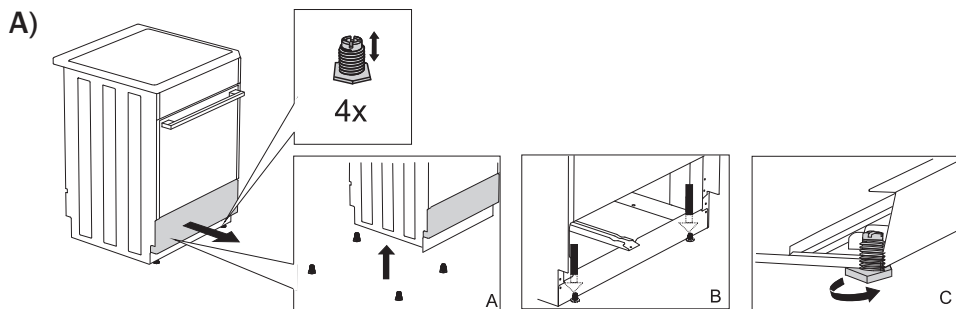
ОРНАТУ (моделіне байланысты)

(mm)

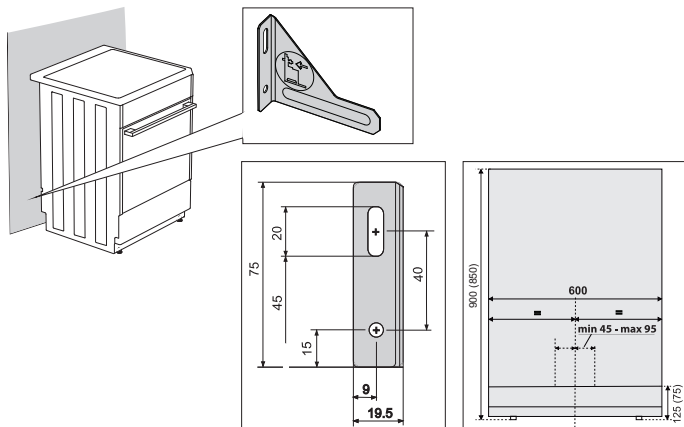


Көршілес асхана жиһазы мен көршілес беттердің (еден, артқы және жаңдағы асхана қабырғалары) шпондары мен басқа да материалдары 90 °С төмен емес температураға шыдауы тиіс.

ТЕҢЕСТІРУ ЖӘНЕ ҚОСЫМША ТҰҒЫР

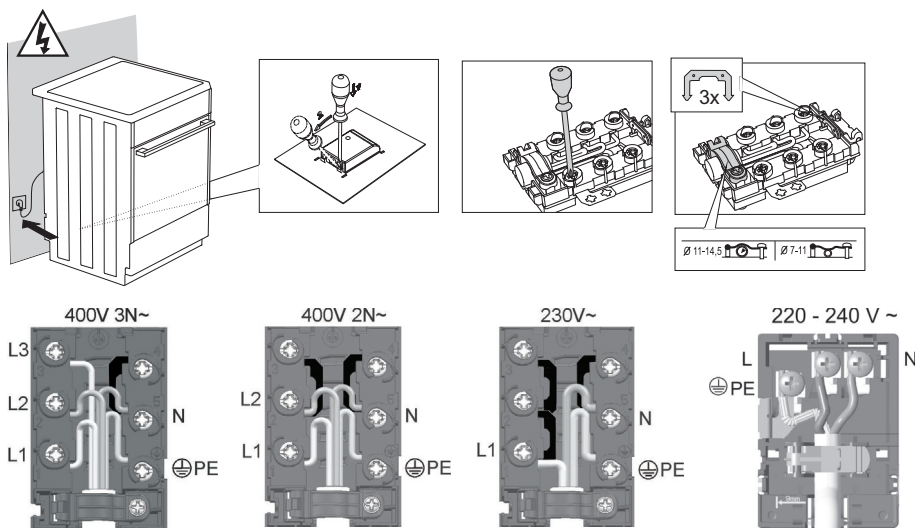


АСПАПТЫҢ ҚҰЛАП КЕТУІНЕН ҚОРҒАУ



Жақшада берілген өлшемдер қосымша тұғырсыз, кронштейнмен орнатуға қатысты. Егер жиынтықты ұсынылатын бұрандалар мен дюбельдер кронштейнді сенімді монтаждауды қамтамасыз етпесе, кронштейннің негізгі мақсатын - құлап кетуден қорғауды қамтамасыз ететін басқа бекітпе материалды қолданыңыз.

ЭЛЕКТР ЖЕЛІСІНЕ ЖАЛҒАУ



Клеммалы қалыпты ұсынылған қақпақпен жабыңыз.

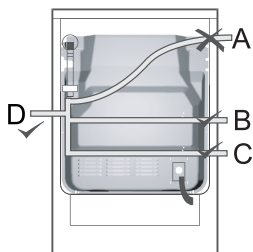
ГАЗҒА ЖАЛҒАУ

ЗАУЫТТЫҚ БАПТАУ

- Газ аспаптары сынақтан өткен және СЕ сәйкес белгісімен таңбаланады.
- Газ аспаптар Н немесе Е (20 мбар) түріндегі табиғи газға немесе сұйылтылған газға (50 немесе 30 мбар) бапталған күйде жеткізіледі.
- Аспап газын баптау параметрлері астында орналасқан және духовканың есігін ашқан кезде көрініп тұратын шильдада көрсетілген.
- Орнатар және жалғар алдында жалғаудың жергілікті талаптарының (газ түрі және қысымы) аспап баптауларына сәйкес келетіндігіне көз жеткізіңіз.
- Егер қолданылатын газ аспап баптауларына сәйкес келмейтін болса, сервис орталығына немесе жергілікті газбен қамтитын кәсіпорынға хабарласыңыз. Маман аспапты газдың қолданылатын түріне баптап береді.
- Газдың басқа түріне баптау кезінде форсункаларды ауыстыру және аз шығын бұрандаларын реттеу қажет («Форсункалар кестесі» бөлімін қараңыз).
- Қателіктер болған жағдайда орнату және жалғау жөніндегі нұсқаулықтарға сәйкес функционалды элементтерді тексеру және пломбалау қажет. Функционалдық элементтер болып форсункалар және аз шығын бұрандалары табылады.

ЖАЛҒАУ ПРОЦЕСІ

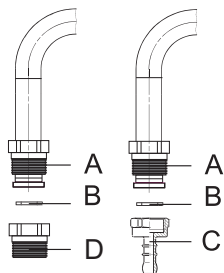
- Аспапты газ баллонға немесе газ құбырына жалғауға болады, бұл ретте қолданыстағы жарлықтар мен стандарттар сақталуы тиіс.
- Аспаптың оң жағында ENISO 228-1 сыртқы ирек оймасы бар газ көзіне жалғауға арналған газ құбырының түтігі орналасқан, оны қосымша аралық құрылғының және аралық қабаттың көмегімен EN 10226-1/-2 стандартына қайта жабдықтауға болады (қосуға қойылатын қосымша талаптарға байланысты).
- Аспап жиынтығында сұйылтылған газға арналған аралық құрылғы және металл емес аралық қабат ұсынылады (кейбір модельдерде).
- Аспапты газға жалғау кезінде түтігінің айналмауы үшін оны ұстап тұру қажет.
- Қосылыстарды герметиктеу үшін рұқсат етілген металл емес аралық қабаттар және герметиктеу үшін рұқсат етілген басқа да материалдар қолданылады. Аралық қабаттар тек бір рет қолданыла алады. Тегіс металл емес аралық қабаттарды сығудың рұқсат етілетін деформациясы 25% құрайды.
- Аспап газ көзіне сертификатталған иілімді шланг көмегімен жалғанады. Шланг аспаптың төменгі қабырғасына, сонымен қатар духовканың артқы қабырғасына және төбесіне тиіп тұрмауы тиіс.



Иілімді шланг көмегімен жалғау

Егер аспап иілімді шланг көмегімен жалғанатын болса, суретте А әрпімен белгіленген шлангты жүргізуге болмайды.

Егер иілімді шланг металл болса, А аралық қабатының нұсқасына рұқсат етіледі.



Газға жалғау элементтері

- A** EN ISO 228-1 газ құбырының түтігі
- B** Қалыңдығы 2 мм металл емес аралық қабат
- C** Сұйылтылған газға аралық құрылғы (қосуға қойылатын қосымша талаптарға байланысты)
- D** EN ISO 10226-1/-2 арналған аралық құрылғы (қосуға қойылатын қосымша талаптарға байланысты) (моделіне байланысты жеткізіледі)

Жалғап болған соң оттықтардың жұмыс жасау дұрыстығын тексеріңіз. Жалынның ортасы көк-жасыл түске ие болуы тиіс. Егер жалын тұрақсыз болса, аз шығын бұрандасымен минималды қуатты ұлғайтыңыз.



Аспапты жалғаған соң газ қосылыстарының бүтіндігін тексеріңіз.

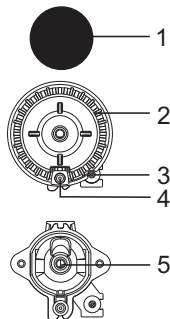
ГАЗДЫҢ БАСҚА ТҮРІНЕ БАПТАУ

- Газдың басқа түріне баптау үшін пісіру панелін үстіңгі тақтайдан алу қажет емес.
- Баптауды бастамас бұрын аспапты электр желісінен ажыратыңыз және газ беруді тоқтатыңыз.
- Форсункаларды газдың жаңа түріне сай келетін форсункалармен ауыстырыңыз (кестені қараңыз).
- Сұйылтылған газға баптау кезінде аз шығынның реттеу бұрандасын минималды қуатқа жеткенге дейін тіркелгенше бұраңыз.
- Табиғи газға баптау кезінде минималды, бірақ 1,5 айналымнан аспайтын қуатқа жеткенге дейін аз шығынның реттеу бұрандасын бұрып алыңыз.

Газдың басқа түріне баптап болған соң шильдадағы зауыттық баптаулары берілген деректердің үстіне жаңа баптаулары белгіленген жапсырманы жабыстырып қойыңыз. Аспаптың функционалдығы мен бүтіндігін тексеріңіз. Баптау кезінде электр сымдардың, термостат капиллярының және термозлементтердің газ шығатын жерде тұрып қалмауын қадағалаңыз.

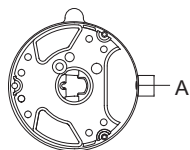
Газдың басқа түріне баптау элементтері

- Оттықтардың аз шығынды реттеу бұрандалары басқару панелінде ауыстырып қосқыштың артындағы саңылауларда орналасқан.
- Пісір бетіндегі торды және оттықтарды қақпағымен бірге алып тастаңыз.
- Басқару панеліндегі ауыстырып қосқыштарды алып тастаңыз.



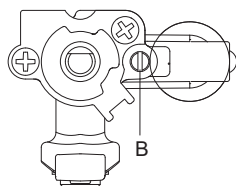
Пісіру бетінің оттығы

- 1** Оттық қақпағы
- 2** Оттықты қақ жарғыш
- 3** Термозлемент (газ-бақылуы бар оттықтарда, кейбір модельдерде)
- 4** Электрлік тұтату шырағы
- 5** Форсунка



Вок оттығы

А Форсунка



Газ-бақылауы бар оттық

В Аз шығынның реттеу бұрандасы

ФОРСУНКАЛАР КЕСТЕСІ

Газ түрі және қысымы		Кішкене оттық		Стандартты оттық	
		макс.	мин.	макс.	мин.
Табиғи газ Н $W_0=45,7+54,7$ МДж/м ³ , Табиғи газ Е, Табиғи газ Е+, $W_0=40,9+54,7$ МДж/м ³ , G20, p=20 мбар	Номиналды жылу қуаты (кВт)	1	0,48	1,9	0,48
	Шығын (л/с)	95	46	181	46
	Форсунка (1/100 мм)	72X	26	103 Z	26
	Форсунка артикулі	690771		568169	
Сұйылтылған газ 3+, В/Р 3+, В/Р $W_0=72,9+87,3$ МДж/м ³ , G30 p=30 мбар	Номиналды жылу қуаты (кВт)	1	0,48	1,9	0,48
	Шығын (г/с)	73	35	138	35
	Форсунка (1/100 мм)	50	26	68	26
	Форсунка артикулі	690780		568175	
Табиғи газ Н $W_0=45,7$, $54,7$ МДж/м ³ , G20 p=13 мбар	Номиналды жылу қуаты (кВт)	1	0,48	1,9	0,46
	Шығын (л/с)	105	46	181	46
	Форсунка (1/100 мм)	85	26	115	26
	Форсунка артикулі	690782		589430	

Газ түрі және қысымы		Үлкен оттық		Вок	
		макс.	мин.	макс.	мин.
Табиғи газ Н $W_0=45,7+54,7$ МДж/м ³ , Табиғи газ Е, Табиғи газ Е+, $W_0=40,9+54,7$ МДж/м ³ , G20, p=20 мбар	Номиналды жылу қуаты (кВт)	3	0,76	3,6	1,56
	Шығын (л/с)	286	72	343	149
	Форсунка (1/100 мм)	130 H3	33	145 H3	57
	Форсунка артикулі	574285		568170	
Сұйылтылған газ 3+, В/Р 3+, В/Р $W_0=72,9+87,3$ МДж/м ³ , G30 p=30 мбар	Номиналды жылу қуаты (кВт)	3	0,76	3,5	1,56
	Шығын (г/с)	218	55	255	114
	Форсунка (1/100 мм)	86	33	94	57
	Форсунка артикулі	574286		568176	
Табиғи газ Н $W_0=45,7$, $54,7$ МДж/м ³ , G20 p=13 мбар	Номиналды жылу қуаты (кВт)	3	0,76	3,5	1,56
	Шығын (л/с)	286	72	334	149
	Форсунка (1/100 мм)	145	33	155	57
	Форсунка артикулі	690779		589432	

Газ түрі және қысымы		Духовка оттығы		Духовканың инфраоттығы
		max	min	
Табиғи газ Н W ₀ =45,7÷54,7 МДж/м ³ , Табиғи газ Е, Табиғи газ Е+, W ₀ =40,9÷54,7 МДж/м ³ , G20, p=20 мбар	Номиналды жылу қуаты (кВт)	3	0,8	2,2
	Шығын (л/с)	286	76	210
	Форсунка (1/100 мм)	117	33	108
	Форсунка артикулі	568171		568173
Сұйылтылған газ 3+, В/Р 3+, В/Р W ₀ =72,9÷87,3 МДж/м ³ , G30 p=30 мбар	Номиналды жылу қуаты (кВт)	3	0,8	2,2
	Шығын (г/с)	218	58	160
	Форсунка (1/100 мм)	82	33	75
	Форсунка артикулі	568177		568178
Табиғи газ Н W ₀ =45,7 , 54,7 МДж/м ³ , G20 p=13 мбар	Номиналды жылу қуаты (кВт)	3	0,8	2,2
	Шығын (л/с)	286	76	210
	Форсунка (1/100 мм)	138	33	124
	Форсунка артикулі	589434		589435

- Зауытта осы аспаптың газының зауыттық баптауларына сәйкес реттелген реттеу бұрандалары кірістірілген.
- Газдың басқа түріне баптау кезінде реттеу бұрандаларын газдың талап етілетін шығынына реттеу (бұрау немесе босату) қажет (1,5 айналымнан артыққа бұрауға болмайды).

Оттық қуаты Hs газдың жануының жоғары жылулығын есепке ала отырып берілген.



Газ көзіне жалғауды және газдың басқа түріне баптауды жергілікті газбен қамту кәсіпорнының ресми рұқсаты бар білікті маман немесе авторлық құқығы бар сервис орталығының маманы ғана орындай алады.

КӘДЕГЕ ЖАРАТУ



Қаптама экологиялық таза материалдардан жасалған, оларды қоршаған ортаға зиян келтірмей қайта өңдеуге, қалдықтарды сақтауға арналған арнайы полигондарда жинауға және кәдеге жаратуға болады. Қаптама материалдардың тиісті таңбасы бар.

Бұйымдағы немесе оның қаптамасындағы символ оның тұрмыстық қалдықтар ретінде кәдеге жаратуға жатпайтындығын көрсетеді. Бұйымды одан ары кәдеге жарату үшін электронды және электрлік жабдықтарды қабылдауға арналған тиісті орындарға тапсырған жөн.

Бұйымды кәдеге жарату ережелерін сақтай отырып, осы сияқты қалдықтарды тиісті түрде жоймау салдарынан қоршаған ортаға және адамдардың денсаулығына зиян келтірудің алдын алуға көмектесе аласыз. Бұйымды кәдеге жарату туралы барынша толық ақпарат алу үшін жергілікті билік органдарына, қалдықтарды шығару және кәдеге жарату жөніндегі қызметке немесе бұйымды сатып алған дүкенге хабарласыңыз.

EAC

K_MULTI



kz (03-22)