

KZ

**ЭЛЕКТР ПЛИТАНЫ  
ПАЙДАЛАНУ ЖӨНІНДЕГІ  
ТОЛЫҚ НҰСҚАУЛЫҚ**

**gorenje**

**EC5141SD  
EC5111SG  
E5121WH  
EC5121WF  
EC5113WG  
EC5112WG  
EC5141WD  
EC5111WG  
EC5112WG-B  
E5121WH-B  
EC5121WG-B  
EC511G  
EC5WG  
EC5141WG  
EC5112SG  
EC5151WG  
E5121BRH**

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.

Пайдалану жөніндегі нұсқаулықты біздің интернет сайтымыздан да таба аласыз:

<http://www.gorenje.com>

GORENJE gospodinjski aparati, d.o.o.  
Partizanska cesta 12  
SI-3320 Velenje, SLOVENIA  
[info@gorenje.com](mailto:info@gorenje.com)



Маңызды ақпарат



Keңес, ескертпе



## **ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ**

### **НҰСҚАУЛЫҚПЕН МҰҚИЯТ ТАНЫСЫП 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. 8 жасқа толмаған балаларға духовканы тек ересектердің тұрақты бақылауымен ғана қолдануына рұқсат етіледі.

**НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ:** Электр аспаптың қолжетімді бөліктері қолдану кезінде қызуы мүмкін. Кішкене балаларға духовкаға жақындауына рұқсат етпеңіз.

**ЕСКЕРТУ!** Жану қауіпі! Пісіру бетінде 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.

Тек осы аспапқа ғана арналған зондты да қолдануға болады.

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

**ЕСКЕРТУ!** Егер пісіру панелі шынысының жарылып немесе сынып кеткендігін байқасаңыз, аспапты электр желісінен ажыратыңыз.



**НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Аударылып кетуі мүмкін.



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

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

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

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.

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

Электр аспап сыртқы таймерлермен немесе қашықтықтан басқарудың жекелеген жүйелерімен басқаруға арналмаған.

**HAZAP AУДАРЫҢЫЗ:** Пісіру бетінің осы аспапты өндіруші әзірлеген немесе олар қолдану жөніндегі нұсқаулықта қолдануға сай келетіндер ретінде көрсеткен сақтандыру панельдерін немесе пісіру бетінің осы электр аспап конструкциясының бір бөлігі болып табылатын сақтандыру панельдерін ғана қолданыңыз. Сәйкес келмейтін сақтандыру панельдерін қолдану жазатайым жағдайларға алып келуі мүмкін.

Қақпақты ашпас бұрын оның таза екендігіне және үстінде сұйықтық жоқ екендігіне көз жеткізіңіз. Аспап металл немесе шыны қақпақпен жабдықталуы мүмкін. Қақпақты жанарғы толығымен суығаннан кейін ғана болады.

Егер электр қорек шнуры бүлінген болса, қауіптіліктің алдын алу үшін оны өндіруші, техникалық қызмет маманы немесе ұқсас біліктілікке ие тұлға ауыстыруы тиіс.

**ЕСКЕРТУ:** Аспап тек тағам дайындауға ғана арналған. Бұл аспапты басқа мақсаттарда, мысалы, бөлмені жылыту үшін қолдануға тыйым салынады.

Аспап қосымша тұғырларды қолданбай, тікелей еденге орнатылады.

Аспапты қуатты жылу көздеріне, мысалы, қатты отынмен жанатын пештерге жақын орнатпаңыз, өйткені жоғары температура аспаптың бұзылуына 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. Клеммы (вместо присоединительного кабеля) должны быть закрыты крышкой (см. дополнительное оборудование). Білікті емес жалғау және жөндеу ауыр дене жарақатын алуға себеп болуы және аспаптың бүлінуіне алып келуі мүмкін.

Көршілес электрлік аспап кабельдерінің духовканың ыстық есігімен қысылып қалмауын қадағалаңыз. Қысқаша тұйықталу қауіпі бар! Көршілес электрлік аспаптардың қауіпсіз қашықтықта тұруын қадағалаңыз.

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 жабдықталған (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!

**ЕСКЕРТУ!** Егер пісіру панелі шынысының немесе шыны керамикасының жарылып немесе сынып кеткендігін байқасаңыз:

- электрлік қыздыру элементтерін сөндіріңіз және аспапты электр желісінен ажыратыңыз;
- аспаптың бетіне қолыңызды тигізбеңіз;
- аспапты қолданбаңыз.

Сақтаудың шарттары және мерзімі: аппараттар табиғи желдеткіші және қалыпты жағдайы бар (сыртқы ортада белсенді заттар мен шаң болмауы керек, температура диапазоны  $-10^{\circ}$  және  $37^{\circ}\text{C}$  арасында, ауаның қатыстық ылғалдығы максимум 85%, соққы мен дірілді болдырмау керек) жабық жайда сақталуы керек, сақталу мерзімі шектелмеген (сақталу жағдайын ұстану барысында), қызмет ету мерзімі

(егер тасымалдау, сақтау, орнату және техникалық қызмет көрсету бойынша ұйғарымдарын ұстанса) 10 жыл.

Аспапты электр желісіне жалғау үшін H05VV-F5G1,5 таңбасы бар немесе сенімділігі жоғары 5x1,5 мм<sup>2</sup> шнурды қолданыңыз. Шнурды техникалық қызмет маманы немесе ұқсас біліктілікке ие тұлға жалғауы тиіс.

Аспап электр желілерді жүргізу ережелеріне сәйкес келетін стационарлы электр сымына жалғануы тиіс.

Аспап автоматты түрде сөндіру құрылғысымен жабдықталған стационарлы электр сымына жалғануы тиіс. Стационарлы электр сымы электр желілерді жүргізу ережелеріне сәйкес жасалуы тиіс.

### **Аспапты жалғар алдында**



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

## ПЛИТАНЫҢ ҚАҚПАҒЫ

Қақпақты ашпас бұрын оның таза екендігіне және үстінде сұйықтық жоқ екендігіне көз жеткізіңіз. Аспап металл немесе шыны қақпақпен жабдықталуы мүмкін. Қақпақты жанарғы толығымен суығаннан кейін ғана болады.

**Оттық жұмыс істеп тұрған кезде, қақпақты жаппаңыз.**



Бұйымдағы немесе оның қаптамасындағы символ қызу кезінде шыны қақпақтың жарылып кетуі мүмкіндігін білдіреді.

Қақпақты жаппас бұрын барлық жанарғыларды сөндіріңіз және пісіру беті суығанға дейін күтіңіз.

## ПЛИТА ЖӘШІГІ



Жәшікте жанғыш, жарылу қаупі бар және қызуға шыдамсыз заттарды сақтамаңыз (мысалы, қағаз, шүберек, пакет, тазалау құралдары және аэрозольдар). Жану қаупі бар!

## ДУХОВКАНЫ ЖАБДЫҚТАУ

(моделіне байланысты)

### АЛМАЛЫ-САЛМАЛЫ БАҒЫТТАҒЫШТАР

Алмалы-салмалы бағыттағыштардың 4 деңгейі бар. Грильде дайындау 3 және 4-деңгейлерде жүзеге асырылады.

Аспапты пайдалану табалардың бағыттағыштарымен де немесе бағыттағыштарысыз да қауіпсіз.

### ТЕЛЕСКОПТЫҚ БАҒЫТТАҒЫШТАР

Телескоптық бағыттағыштар 2, 3 және 4-деңгейлерде орнатылады және өндірудің екі нұсқасына ие: ішінара жылжымалы және толығымен жылжымалы.

### БЕДЕРЛІ БАҒЫТТАҒЫШТАР

Духовканың бүйір қабырғаларында төрт деңгейде орналасқан ойықтар бар. Ойықтарға табалар мен торлар салынады.

### КІРІСТІРІЛГЕН СӨНДІРГІШ

Жұмыс жасап тұрған аспаптың есігін ашқан кезде кірістірілген сөндіргіштер желдеткішті және барлық қыздыру элементтерін сөндіреді және есікті жапқан соң қайта қосады.

### САЛҚЫНДАТАТЫН ЖЕЛДЕТКІШ

Аспап салқындататын желдеткішпен жабдықталған, ол корпусты және аспапты басқару панелін салқындатады. Салқындататын желдеткіш духовка жұмыс жасап тұрған кезде жұмыс жасайды.



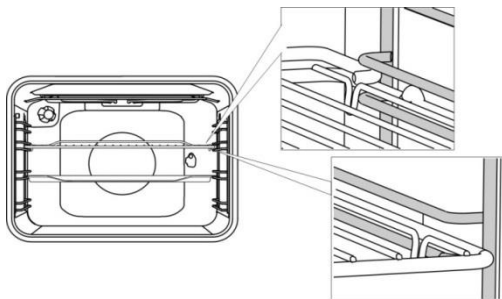
Жұмыс барысында аспап және оның қол жетімлі бөлшектері қатты қызады. Асхана қолғаптарын немесе тұтқыштарын қолданыңыз!

## ТОР



Тордың алдыңғы бөлігінде шектегіштер бар, сондықтан алу кезінде торды алдынан сәл ғана көтеріңіз.

Алмалы-салмалы бағыттағыштар болған кезде тор мен табаны бір деңгейдегі екі шыбықтың ортасына дәл орнатыңыз.



Табаны немесе торды телескоптық бағыттағыштарға орнату үшін қажетті деңгейдегі екі бағыттағышты жылжытыңыз, табаны немесе торды орнатыңыз және бағыттағыштарды духовкаға тірелгенге дейін итеріңіз.



Телескоптық бағыттағыштардың духовкаға тірелгенге дейін итерілгендігіне көз жеткізіңіз және есікті жабыңыз.



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

## КІРІП ТҰРАТЫН АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШТАР

(моделіне байланысты)

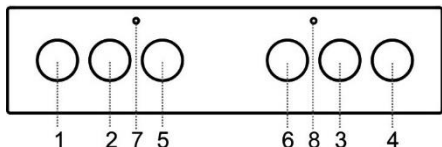
Ауыстырып қосқыштың ұяшығынан шығуы үшін оны басыңыз, содан соң бұру арқылы ауыстырып қосқышты қажетті күйге орнатыңыз.

**Жұмыстар аяқталғаннан кейін ауыстырып қосқышты міндетті түрде сөндірілген (жұмыс жасмайтын) күйге орнатып, оны “батырып жіберіңіз”.**



## БАСҚАРУ ПАНЕЛІ

(моделіне байланысты)



1. Алдыңғы сол жақ конфорканың ауыстырып қосқышы
2. Артқы сол жақ конфорканың ауыстырып қосқышы
3. Артқы оң жақ конфорканың ауыстырып қосқышы
4. Алдыңғы оң жақ конфорканың ауыстырып қосқышы
5. Духовканың жұмыс жасау режимдерін ауыстырып қосқыш
6. Духовка температурасын ауыстырып қосқыш
7. Егер духовка немесе конфорка жұмыс жасайтын болса, жұмыстың индикатор лампасы (сары) жанады.
8. Қыздырғыш элементтер қосылып тұрған кезде духовканың индикатор лампасы (қызыл) жанады және духовка тағайындалған температураға жеткен кезде сөнеді.

## АСПАПТЫ ҚОЛДАНУ

### АЛҒАШ ҚОЛДАНАР АЛДЫНДА

Барлық керек-жарақтар мен тасымалдау қаптамасын аспаптан алыңыз.

Керек-жарақтарды жылы сумен және ыдыстарды қолмен жууға арналған құралмен тазалаңыз. Абразивтік тазалау құралдарын және губкаларды қолданбаңыз.

Шыны-керамикалық беттерді ыдыстарды қолмен жууға арналған құралдың аз ғана мөлшері қосылған дымқыл шүберекпен тазалаңыз. Агрессивті және абразивтік тазалау құралдарын, ыдыс жууға арналған губкаларды, қақты кетіруге арналған құралдарды, дақ кетіргіштерді қолданбаңыз.

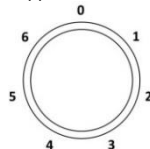
Егер плита шойын электрлік конфоркалармен жабдықталған болса, конфоркаларды ыдыссыз 4-қыздыру дәрежесінде қосып, 30 минут қосылған күйінде қалдырыңыз. Осылайша, конфоркалардың қорғаныс жабыны берік қабат түзеді. Конфоркаларды алғаш қыздыру кезінде түтін пайда болуы мүмкін.

Духовканы алғаш қыздыру кезінде жаңа аспапқа тән иіс шығады, сондықтан бөлмені жақсылап желдетіп алу қажет.

### ПІСІРУ БЕТІ

- Ыдыстың түбі және конфорка беті жақсы жылу өткізгіштікті қамтамасыз ету және пісіру етінің бүлінуінің алдын алу үшін әрқашан таза әрі құрғақ болуы тиіс.
- Күйіп кеткен май жалындауы мүмкін, сондықтан майдың көп мөлшері қолданылатын тағамдарды тұрақты бақылаумен дайындаңыз.

- Пісіру бетінің үстіне су ыдысты және дымқыл қақпақтарды қоймаңыз. Ылғал конфоркаларды бүлдіруі мүмкін.
- Ыстық бетті қолданылмайтын конфоркаларға қойып салқындатпаңыз, өйткені ыдыстың түбінде конденсат түзіледі, бұл ыдыс түбінің коррозиясына алып келуі мүмкін.



Конфоркалар ауыстырып қосқышты бұру арқылы қосылады. Конфоркаларды қыздыру дәрежесі сатылап орнатылады.



Конфорканы дайындау аяқталғанға дейін 3-5 минут бұрын сөндіріп қою және осылайша қалық жылуды қолданып, электр энергиясын үнемдеу ұсынылады.



Экспресс-конфоркалар (кейбір модельдерде) стандартты конфоркалардан жоғары қуатымен ерекшеленеді және жылдам қызады. Мұндай конфоркалар ортасында қызыл нүктемен белгіленген. Уақыт өткен сайын конфорканы көп қыздыру және тазалау салдарынан нүкте жойылып кетуі мүмкін.



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

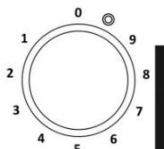
### ШЫНЫ КЕРАМИКАЛЫҚ ПІСІРУ БЕТІ

Конфоркаларды қыздыру дәрежесі 1 - 6 аралығындағы диапазонда реттеледі.

Температураны ұстап тұру үшін конфорка қыздырудың орнатылған қуатына байланысты әлсін-әлсін қосылады және сөндіріледі.

Қызып кетудің алдын алу үшін шыны керамиканың астына температуралық шектегіш орнатылған.

### ЕКІ КОНТУРЛЫ КОНФОРКАНЫ БАСҚАРУ



Ыдыстың диаметріне және пішіміне байланысты конфорканы қыздыру аймағының өлшемін өзгерте аласыз. Қыздырудың сыртқы контурын қосу үшін конфорканың ауыстырып қосқышын соңына дейін бұрыңыз (сырт еткен дыбыс

естіледі). Содан соң ауыстырып қосқышты қыздырудың қажетті дәрежесіне орнатыңыз.

## HI-LIGHT КОНФОРКАЛАРЫ

Hi-Light конфоркалары әдеттегілерден айтарлықтай жылдам қызатындығымен ерекшеленеді, сондықтан дайындау процесі де айтарлықтай жылдамдайды.

## ҚАЛДЫҚ ЖЫЛУ ИНДИКАТОРЛАРЫ



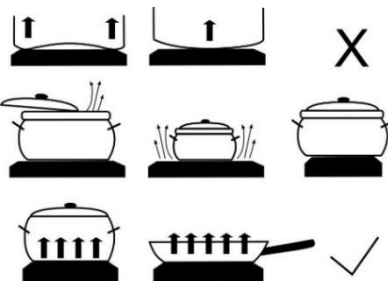
Әр конфорка конфорка ыстық болған кезде жанатын индикатор лампамен жабықталған және конфорканы сөндіргеннен кейін де жануы мүмкін. Әр конфоркаға конфорка ыстық болған кезде жанатын индикатор лампа сәйкес келеді. Сондай-ақ индикатор жұмыс жасап тұрмаған конфоркаға ыстық ыдыс қойған жағдайда да жанады.

## ШЫНЫ-КЕРАМИКАЛЫҚ БЕТ

- Шыны-керамикалық бет температуралық өзгерістерге төзімді.
- Шыны керамика берік материал болып табылады, бірақ дәл соққыларға төзімді емес, сондықтан оның үстіне қатты және өткір заттардың құлауына жол бермеңіз, өйткені олар шыны керамиканы бүлдіруі мүмкін. Егер пісіру беті жарылып немесе сынып кетсе, аспапты электр желісінен ажыратыңыз және оны қолданбаңыз.
- Шыны-керамикалық бетті жұмыс үстелі ретінде қолданбаңыз. Өткір заттар оның бетіне сызат түсіруі мүмкін.
- Пісіру беті тегіс, оның бетінде лас жиналып қалатын жер жоқ.
- Ыдысты конфоркаға қоймас бұрын жылуды қалыпты беруді қамтамасыз ету және конфоркалардың бүлінуінің алдын алу үшін ыдыстың түбін және конфорканың өзін құрғатып сүртіңіз. Конфоркаға бос ыдыс қоймаңыз.

## ЫДЫСТЫ ҚОЛДАНУ БОЙЫНША 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 қолдау 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.



Қант пен тәтті тағамдар шыны-керамикалық бетті қатты зақымдауы мүмкін, сондықтан беттің бүлінуінің алдын алу үшін оларды пісіру беті әл суымаса да, тез арада қырғыш көмегімен тазалаңыз.


Ыстық шыны-керамикалық бетті тазалау құралдарымен тазаламаңыз, бұл оның бүлінуіне алып келуі мүмкін.

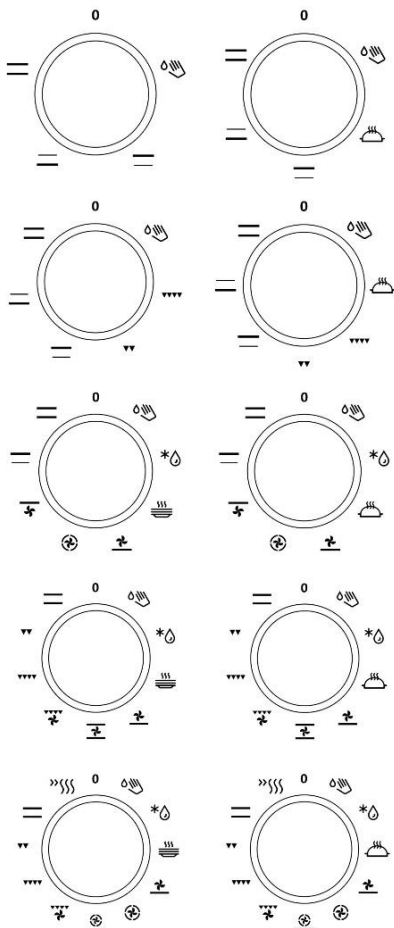
## ДУХОВКА

### ЖҰМЫС ПАРАМЕТРЛЕРІН ОРНАТУ

Духовканың жұмыс жасау режимі режимдерді ауыстырып қосқышпен және температура температураны ауыстырып қосқышпен орнатылады.

Ауыстырып қосқышты оңға немесе солға бұру арқылы қыздыру режимін таңдаңыз (қыздыру режимдері кестесін қараңыз) (моделіне байланысты).

 Қыздыру режимін духовка жұмысы барысында да өзгертуге болады.



### ДУХОВКА ТЕМПЕРАТУРАСЫН ОРНАТУ

Духовка температурасын орнату үшін термостат тұтқасын оңға бұрыңыз. Температура 50° - 275°С аралығындағы диапазонда реттеледі. Температураны азайту үшін тұтқаны кері бағытта бұраңыз.









Тұтқаны нөлдік күйге орнату кезінде оны тірелгенге дейін қатты баспаңыз, өйткені бұл термостаттың сынуына алып келуі мүмкін.

### ДУХОВКАНЫ СӘНДІРУ

ЖҰМЫС РЕЖИМДЕРІНІҢ АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШЫН ЖӘНЕ ТЕМПЕРАТУРАЛЫҚ АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШТЫ 0 күйіне бұрыңыз.

| Режим                        | Сипаттама   |
|------------------------------|---|
| <b>»»»»</b><br><b>50-275</b> | <b>ЖЫЛДАМ ҚЫЗДЫРУ</b><br>Духовканы белгілі бір температураға дейін жылдам қыздыру үшін қолданылады және пісіруге арналмаған. Тағайындалған температураға жеткен соң режим сөнеді.   |
| <b>==</b><br><b>200</b>      | <b>КЛАССИКАЛЫҚ ҚЫЗДЫРУ (ҮСТІНЕН + АСТЫНАН)</b><br>Жоғарғы және төменгі қыздыру элементтері духовка ішінде жылуды біркелкі таратады. Пісірмелер мен етті бағыттағыштардың бір ғана деңгейінде дайындауға болады.   |
| <b>==</b><br><b>180</b>      | <b>ҮСТІНЕН ҚЫЗДЫРУ</b><br>Бұл режимде тек жоғарғы қыздыру элементі ғана жұмыс жасайды. Бұл режимді тағамдарды үстінен қосымша пісіру үшін қолдануға болады (мысалы, қытырлап қызарғанға дейін).   |
| <b>==</b><br><b>180</b>      | <b>АСТЫНАН ҚЫЗДЫРУ</b><br>Бұл режимде тек төменгі қыздыру элементі ғана жұмыс жасайды. Егер тағамды астынан пісіру қажет болса, осы режимді қолданыңыз.   |
| <b>▼▼</b><br><b>230</b>      | <b>ГРИЛЬ</b><br>Үлкен грильдің бір бөлігі болып табылатын инфрақыздырғыш жұмыс жасайды. Бұл режимді бутербродтардың, тосттардың, сыра шұжықтарының шағын порцияларын қуыру үшін қолдануға болады.   |
| <b>»»»»</b><br><b>230</b>    | <b>ҮЛКЕН ГРИЛЬ</b><br>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 секектерін дайындауға болады, мысалы, стейктер, шницелдер, шұжықтар, сонымен қатар бутербродтар мен тосттар. |

| Режим<br>Ұсынылатын<br>температура,<br>°C   | Сипаттама   |
|---|---|
| <b>Духовка режимдері</b>  |   |
|    | <b>ГРИЛЬ + ЖЕЛДЕТКІШ ЖҰМЫСЫ</b><br>Инфрақыздырғыш пен желдеткіш бір уақытта жұмыс жасайды. Етті грильде пісіруге және еттің үлкен кесектерін және құс етін бағыттағыштардың бір деңгейінде дайындауға арналған. Ол қабығы қытырлаған тағамдарды дайындау үшін де қолданылады.   |
| 170   |   |
|    | <b>ҮСТІНЕН ҚЫЗДЫРУ + ЖЕЛДЕТКІШ ЖҰМЫСЫ</b><br>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   |   |
|    | <b>АСТЫНАН ҚЫЗДЫРУ + ЖЕЛДЕТКІШТІҢ ҚЫЗДЫРУЫ</b><br>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   |   |
|    | <b>ЖЕЛДЕТКІШТІҢ ҚЫЗДЫРУЫ</b><br>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   |   |
|  | <b>АСТЫНАН ҚЫЗДЫРУ + ЖЕЛДЕТКІШ ЖҰМЫСЫ</b><br>Бұл режим көтерілмейтін пісірмелерді дайындау және жемістер мен көкөністерді консервациялау үшін қолданылады.  |
| 180   |   |
|  | <b>АСТЫНАН ЖӨНЕ ҮСТІНЕН ҚЫЗДЫРУ + ЖЕЛДЕТКІШ ЖҰМЫСЫ</b><br>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   |   |

| Режим<br>Ұсынылатын<br>температура,<br>°C   | Сипаттама   |
|---|---|
| <b>Духовка режимдері</b>  |   |
|  | <b>ЫДЫСТЫ ҚЫЗДЫРУ</b><br>Үстелге ұсынғаннан кейін тағамдар мен сусындардың ұзақ уақыт бойы ыстық күйінде қалуы үшін ыдысты қыздыруға арналған.  |
| 60  |   |
|  | <b>БАЯУ ПІСІРУ *</b><br>Бұл функция өнімдердің шырыны мен жұмсақтығын сақтай отырып, ұқыпты әрі біркелкі дайындауға мүмкіндік береді. Балықты, етті және пісірмелерді бір деңгейде дайындауға болады. |
| 180   |   |
|  | <b>ЕРІТУ</b><br>Тек желдеткіш қана жұмыс жасайды. Ауа қыздыру элементтерін қоспай-ақ айнала береді. Бұл режим өнімдерді ақырындап еріту үшін қолданылады.   |
| -   |   |
|  | <b>AQUACLEAN ТАЗАЛАУ</b><br>Тек төменгі қыздыру элементі жұмыс жасайды. Режим духовканы дайындағаннан кейін қалған ластарды тазалау үшін қолданылады. Тазалау 30 минутқа созылады.                    |
| 70  |   |

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

## ЖҰМЫС РЕЖИМДЕРІН СИПАТТАУ

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 құңгірт, қара, силиконмен немесе эмальмен жабылған табаларды қолданыңыз.

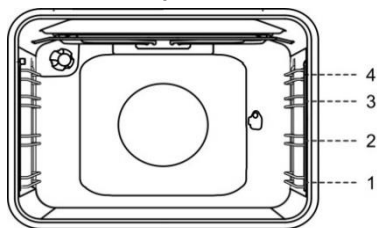
Пісіруге арналған қағазды қолданған кезде оның жоғары температураға төзімді екендігіне көз жеткізіп алыңыз.

Тағам дайындау кезінде духовканың ішінде бу пайда болады, ол канал арқылы аспаптың артық бөлігіне шығарылады. Бу аспаптың есігіне және қақпағына конденсациялануы мүмкін (моделіне байланысты). Бұл қалыпты құбылыс, ол құрылғы жұмысына әсер етпейді. Тағам дайындауды аяқтағаннан кейін конденсат суын матамен сүртіңіз.

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 ішіне суытпаңыз.

## Бағыттағыштардың деңгейі



## ДУХОВКА РЕЖИМДЕРІ

### ЖАРЫҚТАНДЫРУ

Барлық жұмыс режимдері барысында духовка жарығы жұмыс режимін таңдаған кезде автоматты түрде қосылады.

### »»» ЖЫЛДАМ ҚЫЗДЫРУ

Духовканы белгілі бір температураға дейін жылдам қыздыру үшін қолданылады және пісіруге арналмаған.

- Қыздыру режимдерінің ауыстырып қосқышын «Жылдам қыздыру» күйіне орнатыңыз.
- Температуралық ауыстырып қосқыш көмегімен қажетті температураны орнатыңыз.

### — КЛАССИКАЛЫҚ ҚЫЗДЫРУ (ҮСТІНЕН + АСТЫНАН)

Жоғарғы және төменгі қыздыру элементтері духовка ішінде жылуды біркелкі таратады. Пісірмелер мен етті бағыттағыштардың бір ғана деңгейінде дайындауға болады.

### Ет дайындау

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

### Пісірмелер дайындау

Бағыттағыштардың тек бір ғана деңгейін және күңгірт 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.



Пісіру кезінде терең табаны бағыттағыштардың 1-деңгейіне орнатпаңыз.

### ▼▼▼ ▼ УЛКЕН ГРИЛЬ, ГРИЛЬ

Үлкен гриль кезінде жоғарғы қыздырғыш элемент және духовканың төбесінің астына орналасқан инфрақызыл қыздырғыш қосылады.

Гриль кезінде үлкен грильдің бір бөлігі болып табылатын инфрақызыл қыздырғыш жұмыс жасайды.

Инфрақызыл қыздырғышты алдын ала 5 минут бойы қыздырып алу қажет.

Гриль және үлкен гриль режимдерін пайдаланғанда, максималды температура 230°C болады.

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.

Фореальді қағаз сүлгімен кептіріңіз. Ішіне ақжелкен, тұз және сарымсақ салып, үстінен өсімдік майын жағыңыз. Балықты торға қойыңыз, пісіру барысында оны аудармаңыз.



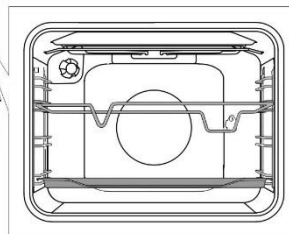
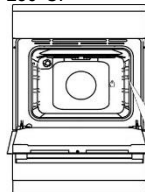
Грильде дайындау духовка есігі жабылып тұрған кезде жүргізіледі.

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!

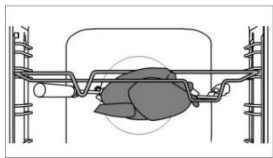
### Істікте пісіру кезінде

(кейбір модельдерде)

Істікте пісірудің максималды температурасы 230°C.



Істіктің жиектемесін астынан 3-деңгейге орнатыңыз, ал 1-деңгейге май жинауға арналған кішкене табаны қойыңыз.



Дайындалған етті істікке шаншып, екі жағынан шаншықмен 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.

Духовканың есігін жаппас бұрын істік тұтқасын бұрып алыңыз.

ҮЛКЕН ГРИЛЬ режимін таңдап, духовканы қосыңыз.



Грильді 4-күйде қолданбаңыз.

Грильде дайындау духовка есігі жабылып тұрған кезде жүргізіледі.



## ГРИЛЬ + ЖЕЛДЕТКІШ ЖҰМЫСИ

Инфрақызырғыш және желдеткіш бір уақытта жұмыс жасайды. Ет, балық, көкөніс пісіруге арналған. (ГРИЛЬГЕ арналған сипаттамалар мен кеңестерді қараңыз.)



## АСТЫНАН ҚЫЗДЫРУ + ЖЕЛДЕТКІШТІҢ ҚЫЗДЫРУЫ

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



## ЖЕЛДЕТКІШТІҢ ҚЫЗДЫРУЫ

елдеткіштің 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 сәлді болады.

### 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.



Пісіру кезінде терең табаны бағыттағыштардың 1-деңгейіне орнатпаңыз.



## АСТЫНАН ҚЫЗДЫРУ + ЖЕЛДЕТКІШ ЖҰМЫСИ

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 металл қақпақтары бар банкаларды, сонымен қатар металл 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.



## АСТЫНАН ЖӘНЕ ҮСТІНЕН ҚЫЗДЫРУ + ЖЕЛДЕТКІШ ЖҰМЫСИ

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.



**ЕРІТУ**

Бұл режимде ауа қыздырғыш элементтерді қоспай-ақ айнала береді.

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

Көп жағдайда өнімдерді қаптамасынан алу ұсынылады (металл қапсырмалар ен 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.



**БАЯУ ПІСІРУ (GENTLEBAKE)**

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



**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!

**Тот баспайтын болаттан жасалған алдыңғы панель** (моделіне байланысты)

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**

(моделіне байланысты)

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.

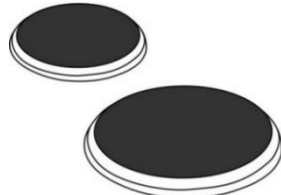
**Эмаль беттер** (духовка, пісіру беті)

Жұмсақ тазалау құралы мен губканы қолданыңыз. Майлы дақтарды жылы сумен және эмаль беттерді тазалауға арналған арнайы құралмен тазалаңыз. Абразивтік тазалау құралдарын қолдануға болмайды, өйткені олар беттерді қатты бүлдіруі мүмкін.

**Шыны беттер**

Духовка есігінің әйнегін сұрту үшін абразивтік тазалау құралдары мен металл қырғыштарды қолданбаңыз, өйткені бұл шынының жарылып кетуіне алып келуі мүмкін. Әйнекті әйнекке, айнаға және терезеге арналған арнайы құралдармен тазалаңыз.

## ШОЙЫН КОНФОРКАЛАРЫ БАР ПІСІРУ БЕТІН ТАЗАЛАУ



Конфорканың айналасындағы беттерді жуу құралы қосылған жылы сумен тазалаңыз. Қатып қалған ластарды алдын ала губкамен жұмсартып алыңыз.

Конфоркаларды ластанған сай тазалап отырыңыз. Егер олар қатты ластанбаса, оны дымқыл шүберекпен және жуу құралының ерітіндісімен сүртіп алу жеткілікті. Қатты ластанған кезде жуу құралына малынған металл губканы қолданыңыз. Тазалап болған соң конфоркаларды құрғатып сүртіңіз.

Тұзды сұйықтық, тағамның күйіп кеткен қалдықтары және дымқыл конфорканы бүлдіруі мүмкін, сондықтан конфоркаларды әрқашан тазалап, құрғатып сүртіп отырыңыз.

Конфоркаларға күтім жасау үшін оларды әлсін-әлсін дүкендерден сатып алуға болатын қарапайым күтім жасау құралдарымен сүртіңіз. Егер конфоркалар жылы болса, құрал қуыстарға жылдамырақ енеді.

Уақыт өткен сайын жоғары температура салдарынан дайындау кезінде шойын конфоркалардың жиектемелері сарғаюуы мүмкін. Бұл қалыпты құбылыс. Сарғайған жерлерді металлға арналған қарапайым тазалау құралдарымен тазалауға болады. Агрессивті және абразивтік тазалау құралдарын қолдануға

болмайды, өйткені олар беттерге сызат түсірү мүмкін.

## ШЫНЫ-КЕРАМИКАЛЫҚ БЕТТЕРДІ ТАЗАЛАУ

Шыны-керамикалық беттерді әр қолданып болған соң тазалаңыз (ол суығанға дейін күтіңіз), әйтпесе сәл ғана ластың өзі келесі қолдану кезінде қызған бетке жабысып қалуы мүмкін. Шыны-керамикаға жүйелі түрде күтім жасау үшін бетте ласты итеретін пленка түзетін арнайы құралдарды қолданыңыз.



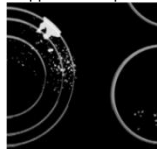
Әр қолданар алдында шыны-керамикалық беттегі және ыдыстың түбіндегі беттерге сызат түсірү мүмкін шаң мен ласты сүртіп отырыңыз.



Тазалау үшін металл және қатты губкаларды, абразивтік тазалау құралдарын қолданбаңыз, өйткені олар шыны-керамика бетіне сызат түсірү мүмкін. Сондай-ақ шыны-керамиканы тазалау үшін агрессивті тазалау спрейін және сай келмейтін тазалау құралдарын қолдануға болмайды.



Пісіру бетіндегі графикалық белгілер агрессивті және қатты тазалау құралдарын, сонымен қатар түбі бүлінген ыдыстарды қолдану салдарынан жойылуы мүмкін. Болмашы ластануларды жұмсақ дымқыл шүберекпен тазалауға болады. Содан соң таза бетті құрғатып сүртіңіз.



Су дақтарын сірке судың әлсіз ерітіндісімен тазалаңыз. Бұл ерітіндімен аспап рамаларын (кейбір модельдерде) сүртуге болмайды, өйткені ол жылтырамай қалады. Ізбес қағын кетіру үшін агрессивті спрейлер мен тазалау құралдарын қолдануға болмайды. Қатты ластар шыны-керамикалық беттерге күтім жасауға арналған арнайы құралдар көмегімен жойылады. Арнайы тазалау құралдарын өндірушілердің нұсқауларын орындаңыз. Қолданып болған соң тазалау құралының қалдықтарын мұқият жуып тастаңыз, өйткені қызу кезінде ол агрессивті қасиеттерін қайтарып, шыны-керамика құрылымын өзгертуге алып келуі мүмкін.



Кетуі қиын және күйіп кеткен ластарды арнайы қырғыш көмегімен тазалауға болады. Қырғышты қолдану кезінде қолыңызды жарақаттап алмаңыз!



Қырғышты ласты дымқыл шүберекпен немесе шыны-керамиканы тазалауға арналған құралмен кетіру мүмкін емес болған жағдайда ғана қолданыңыз.

Қырғышты қолдану кезінде оны тазартылатын бетке дұрыс бұрышпен (45° - 60° аралығында) ұстаңыз. Қырғышты сәл ғана басып тұрып, ластарды тазалаңыз. Қырғыштың пластмасса тұтқасының (кейбір модельдерде) ыстық бетке тиіп тұрмауын қадағалаңыз.



Қырғыш жүзін шыны-керамикаға тік бұрышпен ұстамаңыз. Қырғыш бұрыштарының пісіру бетін бүлдірмеуін қадағалаңыз.



Қант және тәтті тағамдар шыны-керамиканы қатты бүлдірү мүмкін, сондықтан беттердің бүлінуінің алдын алу үшін пісіру беті әлі суымаса да, ласты тез арада қырғышпен тазалап алыңыз.



Шыны-керамикалық беттің түсінің өзгеруі аспап жұмысына әсер етпейді. Көбінесе бұл күйіп кеткен тағам іздері, кейбір ыдыс түрлерін (мысалы, алюминий немесе мыс) қолдану нәтижесі болуы мүмкін. Мұндай дақтарды толығымен кетіру қиынға соғады.

**Ескерту!** Жоғарыда аталған бүлінулер сыртқы түріне ғана қатысты және аспап жұмысына әсер етпейді. Осы сияқты бүлінулерге кепілдік берілмейді.

## ДУХОВКА

Духовканың ішкі қабырғаларын дымқыл губкамен және жұмсақ жуу құралымен тазалаңыз. Күйіп кеткен және қатты ластар үшін эмальға арналған тазалау құралдарын қолданыңыз. Оларды қолданып болған соң тазалау құралының қалдықтарын мұқият жуып тастаңыз.


Тазалауды бастамас бұрын духовканы суытып алыңыз. Қатты және агрессивті тазалау құралдарын қолданбаңыз, өйткені олар эмальды бүлдіру мүмкін.



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

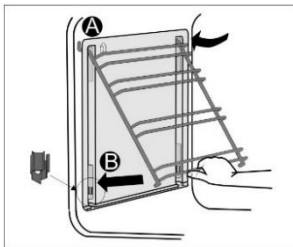
## ДУХОВКАНЫ AQUACLEAN

### ФУНКЦИЯСЫНЫҢ КӨМЕГІМЕН ТАЗАЛАУ

Духовканың жұмыс режимдерін ауыстырып қосқышты AquaClean  күйіне ауыстырыңыз. Температураны ауыстырып қосқышпен 70°C температураны орнатыңыз.

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

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



Бағыттағыштарды қосымшамен бірге ұяшықтарына іліп қойыңыз "А".

Бағыттағыштарды бүйір қабырғаның төменгі бөлігінде орналасқан бекіткіштерге бекітіңіз "В".



AquaClean функциясын қоспас бұрын духовканы толығымен суытып алыңыз.



Каталитикалық қосымшалар ыдыс жуу машинасында жууға арналмаған.

## АЛМАЛЫ-САЛМАЛЫ ЖӘНЕ ТЕЛЕСКОПТЫҚ БАҒЫТТАҒЫШТАРДЫ АЛУ ЖӘНЕ ОРНАТУ

Бағыттағыштарды тазалау үшін тек қарапайым тазалау құралдарын ғана қолданыңыз.

Бағыттағыштарды астынан көтеріп, духовканың қабырғасынан ажыратып алыңыз. Ұяшықтарынан шығарыңыз.



Телескоптық бағыттағыштар ыдыс жуу машинасында жууға арналмаған.

## 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!

Қақпағын бұрап, лампаны алыңыз.

Галоген лампа: G9, 230 В, 25 Вт.

(Қарапайым лампа: E14, 230 В, 25 Вт - моделіне байланысты)



Күйіп қалмау үшін қорғанысты қолданыңыз.

## КАТАЛИТИКАЛЫҚ ҚОСЫМШАЛАРДЫ ОРНАТУ

Қосымшаларды тазалау үшін тек қарапайым жуу құралдарын ғана қолданыңыз. Телескоптық немесе алмалы-салмалы бағыттағыштарды ағытып алыңыз (моделіне байланысты).



Қосымшаны бағыттағыштарға кигізіңіз: бағыттағыштардың сымдарын қосымшаның жоғарғы бөлігіндегі саңылауларға салыңыз "А".



Егер есікті жұлқып жапсаңыз, ол жүйенің сынуының алдын алу үшін бірқалыпты жабылады.

## ЕСІКТИҢ МЕХАНИКАЛЫҚ ҚҰЛПЫ

(моделіне байланысты)

Құлыпты ашу үшін оны саусағыңызбен оңға итеріп, есікті өзіңізге қарай тартыңыз.

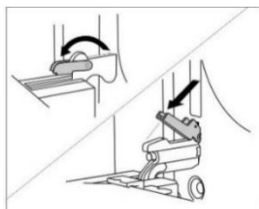


Есікті жабу кезінде құлып автоматты түрде сырт етіп жабылады.

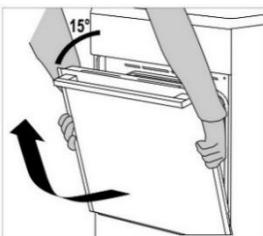
## ЕСІКТІ АҒЫТЫП АЛУ ЖӘНЕ ОРНАТУ

(моделіне байланысты)

1. Духовканың есігін толығымен ашыңыз.
2. Бекіткіштерді артқа қарай тірелгенге дейін қайырыңыз (есікті әдеттегі жабу кезінде). Бекіткіштерді 90°-ға қайырыңыз (есікті бірқалыпты жабу кезінде).



3. Бекіткіштер есіктегі ойықтарға тірелгенге дейін есікті ақырын жабыңыз. Шамамен 15° кезінде (жабылған есікке қатысты) есікті сәл ғана көтеріп, топсалардың ұяшығынан ағытып алыңыз.

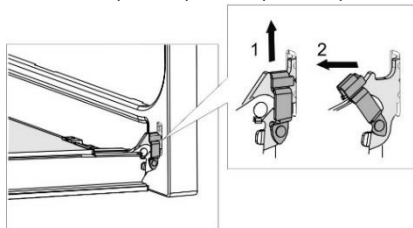


Топсалардың бекіткіштерінің есікті орнатқаннан кейін топсалардың ұяшықтарында сенімді жабылуын қадағалаңыз, әйтпесе негізгі топса күшті серіппенің тартылуы салдарынан кенеттен жабылып кетуі мүмкін. Жарақат алу және бүлдіру қаупі!

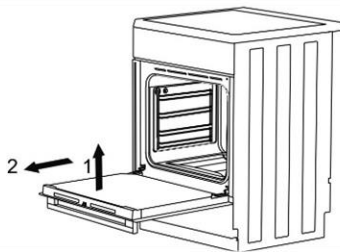
## Есікті ағытып алу және орнату

(моделіне байланысты)

1. Духовка есігін толығымен ашыңыз.
2. Бекіткіштерді көтеріп, қайырып жіберіңіз.



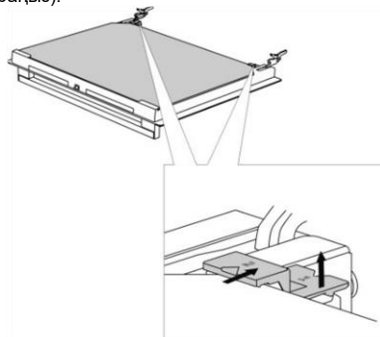
3. Есікті ақырын жабыңыз, оны сәл ғана көтеріп, топсаның ұяшығынан ағытып алыңыз.



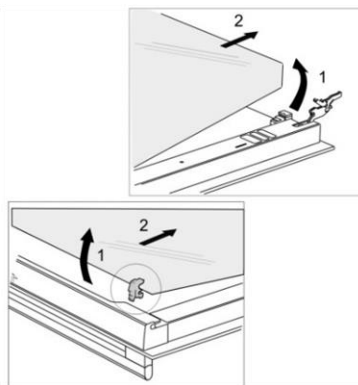
Есікті кері тәртіппен орнатыңыз. Егер есіктер дұрыс ашылмаса немесе жабылмаса, топсалардағы ойықтардың ұяшыққа дұрыс орныққандығын тексеріңіз.

## ЕСІКТІҢ ӘЙНЕГІН АЛУ ЖӘНЕ ОРНАТУ

Егер есік әйнектері арасында ластанған болса, ішкі әйнекті ағытып алып, ласты тазалай аласыз. Ол үшін духовканың есігін ағытып алу қажет ("ЕСІКТІ АҒЫТЫП АЛУ ЖӘНЕ ОРНАТУ" бөлімін қараңыз).



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



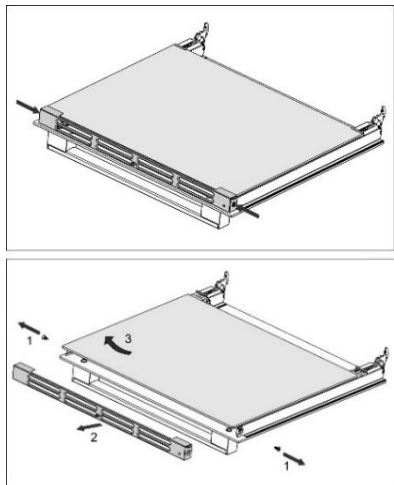
Есіктің әйнегін төменгі жиегінен ұстап, оның бекіткіштерден босауы үшін сәл ғана көтеріңіз, алыңыз.

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.

### Есіктің әйнегін алу және орнату (моделіне байланысты)



Есіктің жандарындағы ұстағыштың бұрандаларын бұрап алыңыз. Ұстағышты ағытып алып, ішкі әйнекті алыңыз.



Ішкі әйнекті орнату кері тәртіппен жүргізіледі.

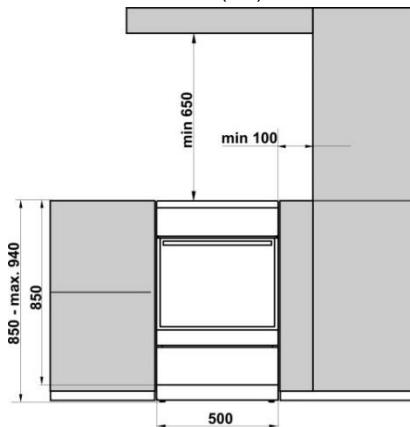
### ЫҚТИМАЛ АҚАУЛЫҚТАР КЕСТЕСІ

| Ақаулық   | Жою  |
|---|--|
| Тұрмыстық электр сымы сақтандырғышы тұрақты сөніп тұрады. | Сервис орталығының маманын шақырыңыз! Қосылып тұрған электр аспаптардың қосынды қуатының пәтеріңіздің/үйіңіздің электр желісінің максималды қуатынан асып кетпеуін тексеріңіз. |
| Духовка жарығы жұмыс істемейді.                           | Жарықтандыру лампасын ауыстыру "тазалау және қызмет көрсету" бөлімінде сипатталған.  |
| Пісірмелер нашар піскен.                                  | Қыздыру температурасы мен режимін дұрыс орнаттыңыз ба? Духовка есіктері жабылды ма?  |

Аспапты дұрыс монтаждамауға, жалғамауға және қолданбауға байланысты ақауларға кепілдік берілмейді. Осындай ақауларды жою бойынша шығындарды тұтынушы көтереді.

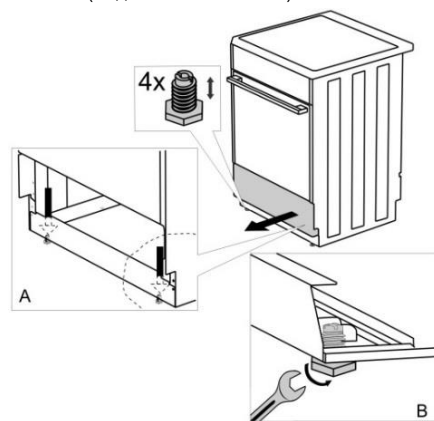
### ОРНАТУ ЖӘНЕ ЖАЛҒАУ ЖӨНІНДЕГІ НҰСҚАУЛЫҚ

#### АСПАПТЫ ОРНАТУ (ММ)



Шпон және көршілес орналасқан асхана жиһазының және көршілес беттердің (еден, артқы және жанындағы асхана қабырғалары) басқа да материалдары 90°C кем емес температураға шыдауы тиіс.

#### АСПАПТЫ ТЕҢЕСТІРУ ЖӘНЕ ҚОСЫМША ТҰҒЫР (моделіне байланысты)

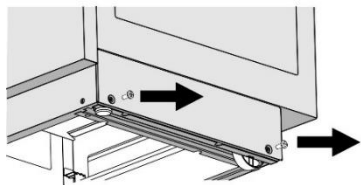


#### ПЛИТАНЫҢ БИІКТІГІН РЕТТЕУ (моделіне байланысты)

Плитаның биіктігі 900 миллиметрді құрайды. Биіктікті 850 - 940 миллиметр аралығындағы диапазонда реттеуге болады.

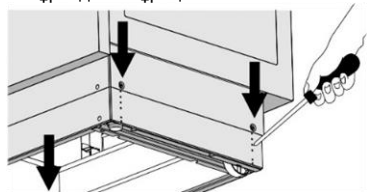
1. Плитаны еденге артқы қабырғасымен қойыңыз.

- Бұрандаларын көрсеткіш бағытында бұрап алыңыз.



Torx T20

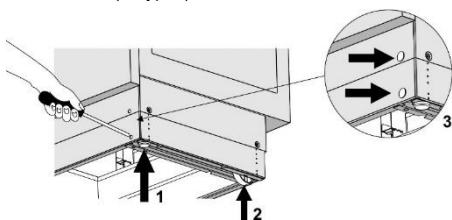
- Биіктігін реттеңіз.
- Бұранданы бұраңыз.



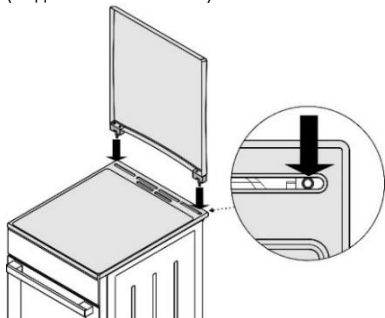
**Плитаны құрылыс деңгейлігі бойынша теңестіріңіз!**

Келесі қадамдарды орындаңыз:

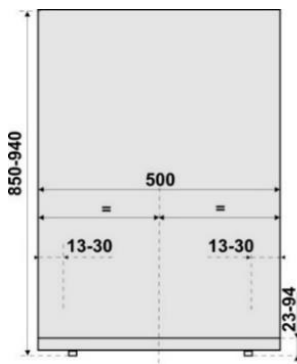
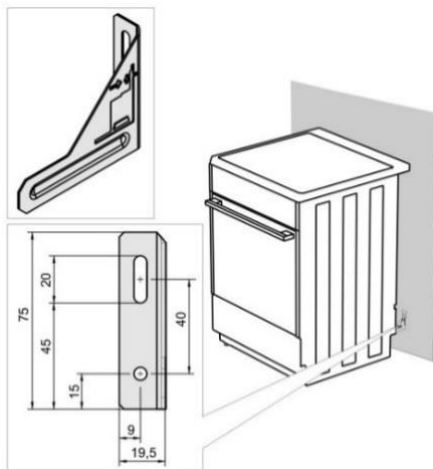
- Плитаның қажетті биіктігін реттеу үшін реттеу бұрандаларын босатыңыз немесе бұраңыз (1-сурет).
- Дөңгелектерді цоколдың алдыңғы бетіндегі екі бұрандамен бұрау арқылы оны ретке келтіріңіз (2-сурет). Плитаның көлденеңінен дұрыс орнатылғандығын құрылыс деңгейлігімен тексеріңіз.
- Цоколдағы саңылауларды бітемелермен жабыңыз (3-сурет).



**ҚАҚПАҒЫН ОРНАТУ**  
(моделіне байланысты)



## АСПАПТЫ АУДАРЫЛЫП КЕТУДЕН ҚОРҒАУ (мм) (моделіне байланысты)



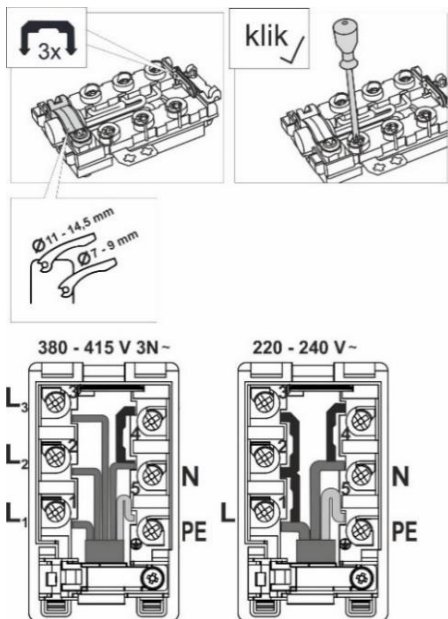
Кронштейнді қабырғаға жиынтықта ұсынылатын бұрандалар мен дюбельдер көмегімен бекітіңіз. Егер ұсынылатын бұрандалар мен дюбельдер кронштейнді сенімді бекітуді қамтамасыз етпесе, кронштейнді сенімді бекітуді қамтамасыз ететін басқа бекітпені қолданыңыз.

## ЭЛЕКТР ЖЕЛІСІНЕ ЖАЛҒАУ

Аспапты орнату және орналастыру жергілікті ережелерге сай келуі тиіс.



Үш мыс жалғастырғыш бір-біріне жалғап қосуға арналған. Үш фазалы қосылу үшін бір жалғастырғыш қажет (380-415 В 3N ~). Бір фазалы қосылу үшін үш жалғастырғыш қажет (220-240 В ~).



Электр желіге ағытпасыз жалғаған жағдайда аспапқа дейін ажыратылған контакттар арасындағы арақашықтығы 3 миллиметрден кем емес ажырату құралдарын орнатыңыз.

Аспапты орнатуды және электр желісіне жалғауды тек сервис орталығының маманы ғана жүргізе алады. Маман плитаны орнатуы, пісіру бетінің горизонталь күйде орналасуын тексеруі, плитаны электр желісіне жалғауы және оның жұмыс жасауын тексеруі тиіс. Сондай-ақ маман кепілдік талонында аспапты орнату және жалғау туралы белгі жасауы тиіс.

H05VV-F5G-1,5 (бұрын CGLG 5Cx1,5) типті жалғау кабелінің көмегімен үш фазалы жалғау ұсынылады (мин. 3x16 А сақтандырғыш).

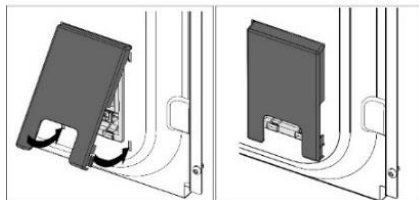
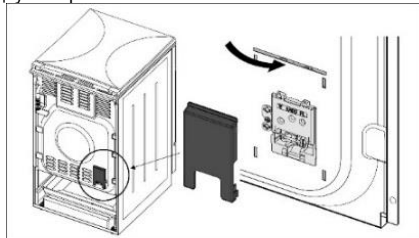
Бір фазалы жалғау кезінде H05VV-F3G-4 (бұрын GGLG3Cx4) кабелін қолданыңыз (типіне байланысты мин. 32 - 40 А сақтандырғыш).

Сымдардың ұштарын клеммаларға қысу қажет.

Сымдардың ұштарын клемма қалыбында бұрандалармен бекітіңіз, содан соң байланыстыру кабелін кабельдің артық тартылып кетуінің алдын алатын қысқыш арқылы міндетті түрде өткізіңіз. Қалып қақпағын жабыңыз.

## КЛЕММАЛАРДЫ ҚОРҒАУ

Клеммалар қақпақпен жабылуы тиіс (қосымша жабдықты қараңыз). Электр тоғынан зақым алу қаупі бар!



## МАҢЫЗДЫ ЕСКЕРТУ

Электр плитаны құрастыру және бөлшектеу кезінде оны желіден ажырату және сөндірілген күйде сақтау қажет.

**Аспапты орнатып және жалғап болған соң келесілерді орындау қажет:**

- электр желісіне жалғау дұрыстығын тексеріңіз,
- қыздыру элементтері мен басқару элементтерінің жұмысын тексеріңіз,
- пайдаланушыға аспаптың барлық функцияларын көрсетіп шығыңыз, аспапты пайдалануды және қызмет көрсетуді түсіндіріңіз.

## НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Электрлік плата электр тоғынан зақым алудан қорғау бойынша I класс аспаптарына жатады және электр желінің қорғайтын сымына жалғануы тиіс.

## КӨДЕГЕ 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.

|  |  |
|--|--|
| Класс энергопотребления <b>A</b>           |  |
| СЕРИЯЛЫҚ НӨМІРІ                            |  |
| <b>X XX X XXXX</b><br>X<br>XX<br>X<br>XXXX | Өндірілген жылы<br>Өндірілген жылының аптасы<br>Өнімді пайдалану мақсаты<br>Аптадағы шығарылған<br>партиясындағы нөмірдің реттік<br>нөмірі |
| Пайдалану мерзімі – 10 жыл                 |  |
| Құрамында зиянды заттары жоқ - RoHS        |  |
| Жерлендіру белгісі                         |  |

# ҚОРЫТЫНДЫ ТАҒАМДАР

EN 60350-1 стандартына сәйкес қорытынды тағамдар.

## СТАНДАРТТЫ ПІСІРУ

| Тағам                            | Жабдық                                 | Дөңгей (астынан) | Қыздыру режимі | Тем-ра, °С | Дайындау уақыты, мин. |
|----------------------------------|--|------------------|----------------|------------|-----------------------|
| Печенье бір деңгейде             | Ұсақ эмальданған таба                  | 3                | ==             | 140-150*   | 25-40                 |
| Печенье бір деңгейде             |  | 3                | ⊕              | 140-150*   | 25-40                 |
| Печенье екі деңгейде             |  | 2, 3             | ⊕              | 140-150*   | 30-45                 |
| Печенье үш деңгейде              |  | 2, 3, 4          | ⊕              | 130-140*   | 35-55                 |
| Кекстер, капкейктер бір деңгейде | Ұсақ эмальданған таба                  | 3                | ==             | 150-160    | 25-40                 |
| Кекстер, капкейктер бір деңгейде |  | 3                | ⊕              | 150-160    | 25-40                 |
| Кекстер, капкейктер екі деңгейде |  | 1,3              | ⊕              | 140-150    | 30-45                 |
| Кекстер, капкейктер үш деңгейде  |  | 2, 3, 4          | ⊕              | 140-150    | 35-50                 |
| Торт                             | Дөңгелек металл қалып Ø26/тор          | 1                | ==             | 160-170*   | 20-35                 |
| Торт                             |  | 2                | ⊕              | 160-170*   | 20-35                 |
| Алма қосылған қаусырма           | 2x Дөңгелек металл қалып Ø20/тор       | 2                | ==             | 170-180    | 55-75                 |
| Алма қосылған қаусырма           |  | 2                | ⊕              | 170-180    | 45-65                 |
| Тосттар                          | Тор                                    | 4                | ****           | 230        | 1-4                   |
| Бифбургер                        | Тор + майды жинауға арналған ұсақ таба | 4                | ****           | 230        | 20-35                 |

\* Алдын ала қыздыру 10 минут.

Өндіруші аспаптың функционалдық сипаттамаларына әсер етпейтін өзгерістерді енгізуге құқылы.

ID 634238

**A****B****EAC**

**GORENJE EC5141SD, EC5111SG, E5121WH, EC5121WF, EC5113WG,  
 EC5112WG, EC5141WD, EC5111WG, EC5112WG-B, E5121WH-B,  
 EC5121WG-B, EC511G, EC5WG, EC5141WG, EC5112SG, EC5151WG,  
 E5121BRH**  
 IFU ES6 GOR KK

2021 10 20  
**SAP 634238**