

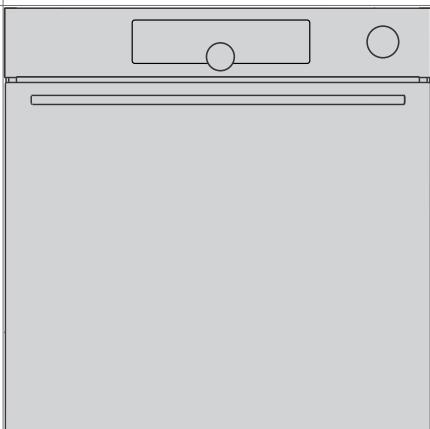
**gorenje**

KK

KZ

**КІРІСТІРІЛЕТІН  
ДУХОВКАНЫ**

**ПАЙДАДАЛАНУ ЖӨНІНДЕГІ  
НҰСҚАУЛЫҚ**



Сенім білдіргенің үшін алғыс айтамыз және жаңа аспабызыз құтты болсын.

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

Аспабызыда бұзылуардың жоқ екендігін тексеріп алыңыз. Бұзылуарды анықтаған жағдайда аспапты сатып алған сауда үйымына хабарласыңыз.

Орнату және жалғау жөніндегі нұсқаулық бөлек ұсынылады.

Пайдалану, орнату және жалғау жөніндегі нұсқаулықты біздің интернет сайтымыздан да таба аласыз:

<http://www.gorenje.ru>

Нұсқаулықта келесілерді білдіретін символдар қолданылады:

 **АҚПАРАТ!**

Ақпарат, кеңес, көмек немесе ұсыныс

 **Қысқаша нұсқаулық**  
Қауіп туралы ескерту



Нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз!

# **Мазмұны**

<b>Қауіпсіздік техникасы жөніндегі нұсқаулықтар</b>	4
<b>Қалған қауіпсіздік шаралары</b>	6
<b>Аспап сипаттамасы</b>	8
Зауыттық жапсырма - аспап туралы ақпарат	8
Басқару панелі	9
<b>Аспап жабдықтамасы</b>	10
Шам-индикаторлар	10
Бағыттағыштар	10
Кірістірілген ешіргіш	11
Салындаратын жедеткіш	11
Духовка жабдықтары	11
<b>Алғаш пайдаланбас бұрын</b>	13
<b>Алғаш қосу</b>	13
Су көрмектігін анықтау	14
<b>Духовка жұмысының параметрлерін орнату</b>	15
КӨСІБИ РЕЖИМ (pro bake)	15
АВТОМАТТЫ РЕЖИМ (auto bake)	23
ҚОСЫМША ФУНКЦИЯЛАР (extra bake)	26
Балалардан қорғайтын блоктау	27
<b>Дайындауды іске қосу</b>	28
<b>ПІСІРУДІ АЯҚТАУ ЖӘНЕ ДУХОВКАНЫ СӨНДІРУ</b>	29
<b>Жалпы баптаулар</b>	31
<b>Духовкада дайындау бойынша жалпы кеңестер</b>	34
<b>Дайындау кестесі</b>	35
<b>Температуралық зонд көмегімен дайындау</b>	40
Ет түрлері үшін құырудың ұсынылатын дәрежесі	42
<b>Тазалау және қызмет көрсету</b>	43
Духовканы AquaClean функциясының көмегімен тазалау	44
Буландыру ыдысын тазалау	45
Су жіберу жүйесін тазалау	46
Алмалы-салмалы және бекітілген телескоптық бағыттағыштарды ағытып алу	46
Духовка есігін және есіктік әйнегін ағытып алу және орнату	47
Жарықтандыру шамдарын ауыстыру	48
<b>Қателер мен ақаулықтар кестесі</b>	49
Қателер мен ақаулықтар кестесі	49
<b>Құрылғыдан арылу</b>	50
<b>Қорытынды тағамдар</b>	51

# Қауіпсіздік техникасы жөніндегі нұсқаулықтар



**ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ: НҰСҚАУЛЫҚПЕН МҰҚИЯТ ТАНЫСЫП ШЫҒЫҢЫЗ ЖӘНЕ ОНЫ ОДАН АРЫ ҚОЛДАНУ ҮШІН САҚТАП ҚОЙЫҢЫЗ.**

Аспапты жалғауды тек білікті маман немесе авторлық құқығы бар сервис орталығының маманы ғана орындаі алады.

Білікті емес жалғау және жөндеу ауыр дене жарақатын алуға себеп болуы және аспаптың бүлінуіне алып келуі мүмкін.

Стационарлы электр сымына электрлік монтаждау талаптарына сәйкес тұйықтайдын құрылғы кірістірілуі тиіс.

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

Қауіпті жағдайлардың алдын алу үшін байланыстыру кабелін ауыстыруды өндіруші, авторлық құқығы бар сервис орталығының маманы немесе білікті маман ғана орындаі алады (жалғау кабелімен жабдықталған модельдер үшін).

Қолдану кезінде аспап қатты қызады. Духовканың ішіндегі қыздыру элементтеріне қолынызды тигізбеніз.

Аспапты 8 жастан асқан балалардың және физикалық, сенсорлық және ақыл-ой қабілеттері шектелген немесе білімі немесе тәжірибесі жетіспейтін адамдардың қандай да бір тұлғалардың қарауында болған немесе аспапты қауіпсіз қолдану жөніндегі нұсқауларды алған және оны пайдалануға байланысты қауіптерді түсінген жағдайларда ғана қолдануына болады. Балаларға аспаппен ойнауға рұқсат етпеніз! Балалар аспапты үлкендердің қадағалауымен ғана тазалай және қызмет көрсете алады!

**ЕСКЕРТУ!** Қолдану кезінде қол жетімді бөлшектер қатты қызыу мүмкін. Кішкене балаларды аспапқа жақыннатпаңыз.

**ЕСКЕРТУ!** Жұмыс барысында аспап және оның кейбір қол жетімді бөлшектері қатты қызады. Сақ болыңыз, қыздыру элементтеріне қолыңызды тигізбеңіз. Сегіз жасқа толмаған балалар тұрақты бақылауда болуы тиіс.

Аспап сыртқы таймерге және қашықтықтан басқару блогына жалғауға арналмаған.

Тек осы аспапқа ғана арналған зондты қолдануға болады.

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

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

**ЕСКЕРТУ!** Электр тоғынан зақым алуудың алдын алу үшін шамды ауыстырмас бұрын аспаптың өшірілгеніне көз жеткізіп алыңыз.

Духовканың түбіне су құйманыз. Температураның ауытқуы салдарынан эмаль бұлінуі мүмкін.

## Қалған қауіпсіздік шаралары

Аспап үй шаруашылығында қолдануға арналған. Оны басқа мақсаттарда қолданбаңыз, мысалы, бөлмені жылтыру, үй жануарларын, қағаздарды, текстильді кептіру үшін, өйткені бұл жарақат алуға немесе ерттің туындауына алып келуі мүмкін.

Аспапты жалғауды тек білкті маман немесе авторлық құқығы бар сервис орталығының маманығана орында алады. Білкті емес жалғау және жөндеу ауыр дene жарақатын алуға себеп болуы және аспаптың булінуіне алып келуі мүмкін.

Аспапты есігінің тұтқасынан ұстап көтерменіз.

Есік топасы шектен тыс жүктеме салдарынан бұлінуі мүмкін. Духовканың ашық түрган есігіне отырманыз және сүйенбеніз. Духовканың есігіне ауыр заттар қойманыз.

Көршілес орналасқан электр аспаптардың кабельдерін духовканың ыстық есігінің қысып қалмауын қадағалаңыз, өйткені бұл қысқаша тұйықталуға алып келуі мүмкін. Сондықтан басқа электр аспаптардың кабельдері духовкадан қауіпсіз қашықтықта тұруы тиіс.

Аспап жұмысы кезінде есік қатты қызады. Қосымша қорғау үшін және есіктің сыртқы әйнегінің беткі температурасын тәмемдете үшін, есік үшінші әйнекпен жабдықталған (кейбір модельдерде).

Желдету саңылауларын жаппаңыз және бітеменіз!

Духовкаға алюминий фольга төсеменің және камера түбіне табаларды және басқа да ыдыстарды қойманыз. Бұл ауа айналымына, тағамды тиісті деңгейде пісіруге кедері келтіреді және камера ішіндегі әмальды бұлдіруі мүмкін.

Дайындау барысында есікті ашпау керек, өйткені бұл электр энергиясының шығынын көбейтеді және конденсаттың пайда болуын күштейтеді.

Дайындауды аяқтағаннан кейін және дайындау барысында духовка есігін ашу кезінде сақ болыңыз, өйткені будан күйік алу қауіп бар.

Ізбес қағының пайда болуының алдын алу үшін духовканы бөлме температурасына дейін сұту мақсатында дайындал болған соң оның есігін ашылған күйінде қалдырыңыз.

Тазалауды бастамас бұрын духовканы толықтай сұтып алыңыз.

Бір дизайн-желі аясындағы аспаптар мен олардың бөлшектері түстері бойынша сәл ғана өзгеше болуы мүмкін, бұл түрлі параметрлерге негізделген болуы мүмкін, мысалы, көру бұрышының түрлілігі, фон, материалдар және бөлмені жарықтандыру.

Духовканың түбіне су құйманыз. Температураның ауытқуы салдарынан эмаль бұлінуі мүмкін.

Аспап бұлінген жағдайда оны қолданбаңыз. Авторлық құқығы бар сервиске хабарласыңыз.

Аспапты электр желісіне қосар алдында оның бөлме температурасына дейін қызуы үшін біраң уақытқа қойыңыз. Егер аспап 0°C және одан да төмен температурада сақталған болса, кейбір бөлшектер (әсіреке сорғылар) бұлінуі мүмкін.

Аспапты 5°C-ден төмен температурада қолдануға тыйым салынады. Бұл жағдайда аспапты қосқан кезде сорғы істен шығуы мүмкін.

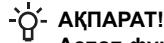
Тазартылған суды, хлор мөлшері жоғары су құбыры сүйін немесе басқа да сүйіктықтарды қолданбаңыз.

Бу қосып дайындағаннан кейін духовка есігін әрқашан толықтай ашып қойыңыз. Егер мұны жасамасаңыз, духовкадан шығатын бу басқару модулінің жұмысына теріс етүі мүмкін.

Буландыру ыдисын духовка толықтай сұығаннан кейін ғана алышыз және орнатыңыз.

 **Қысқаша нұсқаулық**  
Аспапты жалғар алдында пайдалану жөніндегі нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз.  
Аспапты дұрыс монтаждамауға, жалғамауға және қолданбауға байланысты ақаулықтарға кепілдік берілмейді.

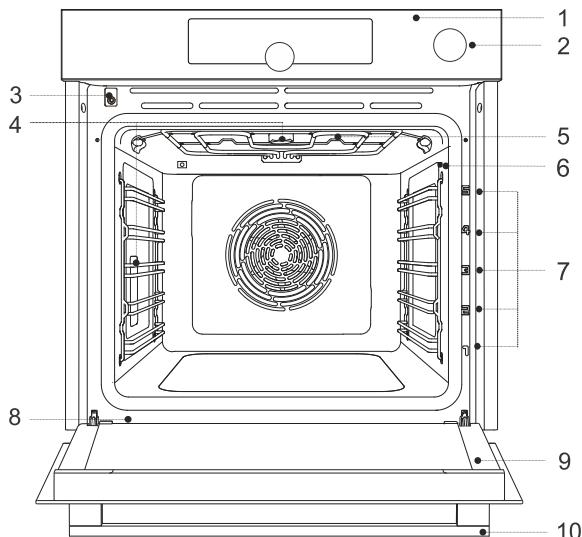
# Аспап сипаттамасы



АҚПАРАТ!

Аспап функциялары мен жабдықтары моделіне байланысты әртүрлі болады.

Аспаптың базалық жиынтығы келесілерден тұрады: алмалы-салмалы бағыттағыштар, кішкене таба және тор.



1 басқару панелі

2 суға арналған резервуардың батырмасы

3 духовканың кірістірілген өшіргіші

4 жарықтандыру

5 буландыру ыдысы

6 температуралық зонд ұяшығы

7 бағыттағыштар және дайындау деңгейлері

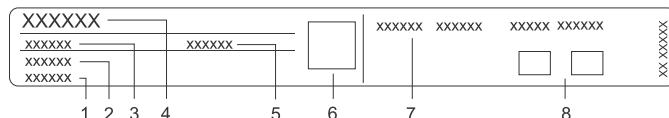
8 зауыттық жапсирма

9 есіктер

10 есік тұтқалары

## Зауыттық жапсирма - аспап туралы ақпарат

Аспаптың негізгі деректері бар зауыттық жапсирма духовка камерасының жиектемесінде орналасқан.



1 сериялық нөмірі

2 модель

3 типі

4 тауарлық белгісі

5 артикулы

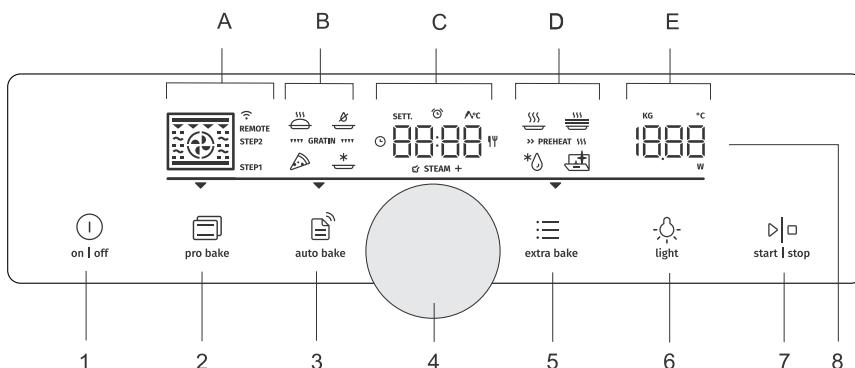
6 QR-код (моделіне байланысты)

7 техникалық деректері

8 сәйкестік белгілері

# Басқару панелі

(моделіне байланысты)



1. on | off қосу және өшіру сенсоры
2. көсіби режим сенсоры (pro bake)
3. автоматты режим сенсоры (auto bake)
4. баптауларды таңдау және растау ауыстырып қосқышы  
– ауыстырып қосқышты айналдыру: баптауларды таңдау  
– ауыстырып қосқышты басу: баптауларды растау
5. қосымша функциялар (extra bake) мен аспалтын жалпы баптауларының сенсоры
6. духовка жарығын қосу және өшіру сенсоры (Light)
7. жұмысты іске қосуға және тоқтатуға және баптауларды растауға арналған старт | стоп сенсоры
8. дисплей:
  - А. жұмыс режимдері, қадаммен дайындау (STEP)
  - В. арналы режимдер, автоматты бағдарламалар, пісіру
  - С. сағат, уақыт функциясы, температуралық зонд, дайындау уақыты
  - Д. арналы бағдарламалар, духовканы алдын ала қыздыру
  - Е. температура, салмақ

## - АҚПАРАТ!

Сенсорды әр басуға жақсы әрекет етуі үшін саусақпен басу аланы мүмкіндігінше үлкен болуы тиіс. Сенсорды әр басу дыбысты сигналмен расталады.

# Аспап жабдықтамасы

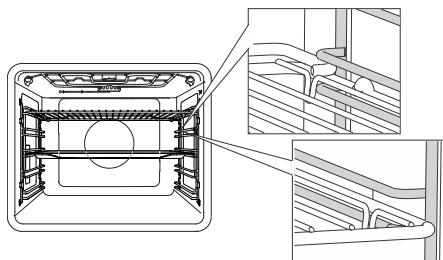
## Шам-индикаторлар

**Духовка жарығы:** духовка есігін ашу және жабу кезінде, дайындауды іске қосу және аяқтау кезінде немесе басқару панеліндегі жарықтандыру сенсорын басу кезінде қосылады.

## Бағыттағыштар

- Бағыттағыштар тағамды 5 деңгейде дайындауға мүмкіндік береді.
- Бағыттағыштардың деңгейлерін санау тәмемнен жоғарыға жүргізіледі.
- 4 және 5-денгейлер грильде дайындауға арналған.
- Аспапқа орнату кезінде жабдықты дұрыс бұрау қажет.

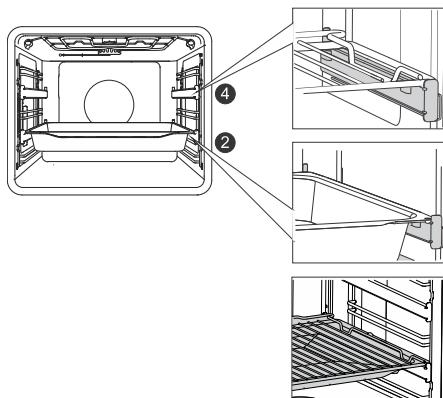
## Алмалы-салмалы бағыттағыштар



Бағыттағыштар алмалы-салмалы болған кезде жабдықты бір деңгейдегі екі шыбықтың арасына дәл қойыңыз.

## Бекітілген телескоптық бағыттағыштар

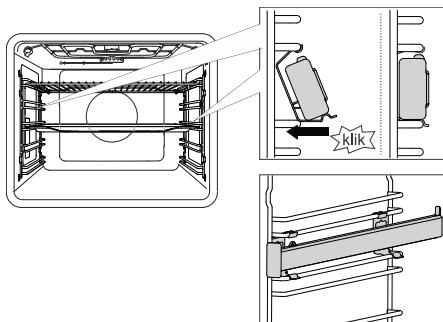
(моделіне байланысты)



Телескоптық бағыттағыштармен 2 және 4-денгейлер жабдықталуы мүмкін.

Жабдықты (торды, табаларды) тікелей телескоптық бағыттағыштарға орнатыңыз. Бағыттағыштардың бір деңгейіне торды май жинауга арналған табамен (кішкене немесе әмбебап терең таба) бірге орнатуға болады.

## **Біектігі бойынша ауыстырып орнатылатын телескоптық бағыттағыштар.** (моделіне байланысты)



Қайтарылатын телескоптық бағыттаушылар алынбалы бағыттағыштардың штангалары арасындағы кез-келген биектікте орнатылады. Орналастырылатын бағыттаушыларды сол және он жақтарда симметриялы түрде орнатыңыз. Алдымен үстіңгі рельстің қысқышын алынбалы рельстің астына сырғытыңыз да, орнына қойыңыз, содан кейін рельсті орнына бекіту үшін төменгі рельстің қыстырышын дыбыс шыққанша төмен итерініз.

**ЕСКЕРТПЕ.** Ауыстырып орнатылатын бағыттағыштарды алмалы-салмалы бағыттағыш денгейлерінің арасына кез келген биектікке орнатуға болады.

### **- АҚПАРАТ!**

Ауыстырып орнатылатын бағыттағыштарды жартылай шығарылатын екі деңгейлі бекітілген телескоптық бағыттағыштарға орнатуға болмайды, бірақ жартылай шығарылатын бір деңгейлі телескоптық бағыттағыштарға 3-4 және 4-5 деңгейлер арасына орнатуға болады.

Телескоптық бағыттағыштардың дұрыс бұрылғанына және сыртқа қарай, яғни духовкадан шығатынына көз жеткізіңіз.

## **Кірістірілген өшіргіш**

(моделіне байланысты)

Аспап жұмыс жасап тұрған кезде есікті ашу барысында кірістірілген өшіргіш желдеткіш пен қыздыру элементтерін өшіреді. Есікті жапқаннан кейін өшіргіш аспап жұмысын қайта жалғастырады.

### **⚠ Кысқаша нұсқаулық**

Пешті есігі ашық және есік қосулы (жабық) күйде пайдалануға болмайды. Пеш қате туралы хабарлайды және оны қалпына келтіру керек.

## **Салқыннататын желдеткіш**

Аспап аспаптың корпусын, есігін және басқару панелін салқыннататын салқыннату желдеткішімен жабдықталған.

Қосымша салқыннату үшін желдеткіш аспапты өшіргеннен кейін де біраз уақыт жұмыс жасап тұрады.

## **Духовка жабдықтары**

(моделіне байланысты)



**TOP** тағамдарды грильмен дайындау үшін қолданылады, сондай-ақ оған ыдыстарды және тағамы бар табаларды қоюға болады.

## -💡- АҚПАРАТ!

Тор шектегішпен жабдықталған, сондықтан шығарып алу кезінде торды алдынан сәл ғана көтеріңіз.

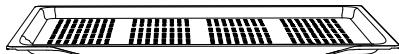


**ШАҒЫН ТАБА** тегіс әрі кішкене пісрмелерді дайындауға арналған. Сондай-ақ май мен ет шырынын жинау үшін қолдануға болады.



### Қысқаша нұсқаулық

Шағын таба духовкада қызу кезінде түрін өзгертуі мүмкін. Суығаннан кейін бастапқы пішімін қалпына келтіреді. Түрін өзгерту табаның жұмысына әсер етпейді.



**ТЕСІКТЕРІ БАР КІШКЕНЕ ТАБА** бұы бар режимде және «Қарқынды пісіру (Air Fry)» режимінде дайындау үшін қолданылады. Тесіктер тағамның айналасындағы ауа айналымын жақсартады және қытырлаған қабықтың пайда болуына септігін тигізеді. Үлғалдығы жоғары (су, май) тағамдарды дайындау кезінде кішкене табаны немесе әмбебап терең табаны тамшылап тұратын сұйықтықты жинауга арналған деңгейден бір деңгей төмен орналастырыңыз.



**ӘМБЕБАП ТЕРЕҢ ТАБА** көкөністер мен дымқұл пісрмелерді дайындауға арналған. Сондай-ақ май мен ет шырынын жинау үшін қолдануға болады.

## -💡- АҚПАРАТ!

Дайындау барысында әмбебап терең табаны бағыттағыштардың 1-денгейіне қоймаңыз.



Температуралық ЗОНД (**BAKESENSOR**).



### Қысқаша нұсқаулық

Жұмыс барысында аспап және оның кейбір қол жетімді бөлшектері қатты қызды.

# Алғаш пайдаланбас бұрын

- Жабдықтар мен қаптаманы (картон, пенопласт) духовкадан алыңыз.
- Жабдықтарды және духовканың ішкі беттерін дымқыл шуберекпен сүртіңіз. Қатты мата мен абразивтік тазалау құралдарын қолданбаңыз.
- Алғаш қолданар алдында бос духовканы 1 сағат бойы 250°C температурада Классикалық қыздыру (астынан + үстінен) режимін қолданып қыздырып алыңыз. Духовканы алғаш қыздыру кезінде жаңа аспапқа тән иіс шығады, сондықтан бөлмені жақсылап желдетіп алыңыз.

## Алғаш қосу

Аспапты электр желісіне алғаш жалғағаннан кейін және электр энергиясынан ұзақ уақыт бойы ажыратқан жағдайда дисплейде 12:00 уақыты жыптылықтайды.

Алдымен келесі жалпы баптауларды таңдаңыз және растаңыз.

### - АҚПАРАТ!

Баптауларды өзгерту үшін АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШТАЙНАЛДЫРЫНЫЗ. Баптауды растау үшін АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШТЫ немесе **start | stop** сенсорын басыңыз.



### 1. УАҚЫТТЫ ОРНАТУ

Ағымдағы уақытты орнатыңыз. Алдымен минутты орнатып, растаңыз, содан соң сағатты орнатыңыз және растаңыз.

### - АҚПАРАТ!

Ағымдағы уақытты өзгерту үшін «Жалпы баптаулар» бөлімін қарандыз.



### 2. ДЫБЫСТЫ СИГНАЛДАРДЫҢ ДЫБЫС ДЕНГЕЙІ

Әдепкі қалпы бойынша дыбыстың орташа деңгейі орнатылған.

Дисплейде **Vol** жазбасы және дыбысты сигналдың дыбыс деңгейінің ағымдағы мәні көрсетіледі. Дыбыс деңгейін көбейту немесе азайту үшін АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШТЫ айналдырыңыз.



### 3. ДИСПЛЕЙ АШЫҚТЫҒЫ

Әдепкі қалпы бойынша ашықтықтың орташа деңгейі орнатылған.

Дисплейде **brht** жазбасы және дисплей ашықтығының ағымдағы мәні көрсетіледі. Дисплей жарығын көбейту немесе азайту үшін АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШТЫ айналдырыңыз.

Баптауларды растағаннан кейін дисплейде тәуліктің ағымдағы уақыты көрсетіледі. Аспап күту режимінде тұр.

## **Су кермектігін анықтау**

Тазалау мерзімділігі буды қолданып дайындау жиілігіне ғана емес, сондай-ақ су кермектігіне де байланысты.

Сынақ жолағын (жеткізу жинағына кіреді) суға 1 секундқа батырып алыңыз. 1 минут құтіңіз және тест жолагындағы түрлі-түсті жолақтар санын тексеріңіз.

Кермектің дәрежесін баптау — сынақ жолағындағы түрлі-түсті жолақтар саны:

- 4 жасыл жолақ Hrd 1
- 1 қызыл жолақ Hrd 2
- 2 қызыл жолақ Hrd 3
- 3 қызыл жолақ Hrd 4
- 4 қызыл жолақ Hrd 5

# Духовка жұмысының параметрлерін орнату

Интерфейс бірнеше жұмыс режимін таңдауды ұсынады:

- Кәсіби режим (pro bake)
- Автоматты режим (auto bake)
- Қосымша функциялар (extra bake)
- Кәсіби режимде (pro bake) қадаммен дайындау (STEP)
- Автоматты режимдегі (auto bake) автоматты бағдарламалар

## - АКПАРАТ!

- Баптаулар арасында аусы үшін АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШТАЙНАЛДЫРЫҢЫЗ.
- Алдымен АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШТЫ басу арқылы таңдалған баптауды растаныз, содан соң оны өзгертіңіз.
- Баптауды растау үшін АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШТЫ басыңыз.
- Сызық пен стрелка дисплейдегі бапталатын параметрдің күйін көрсетеді.
- Бағдарламаны іске қосу үшін **start/stop** сенсорын басыңыз.
- **on | off** сенсорының жұмысы:
  - қысқа басу: духовканы қосу немесе өшіру, дайындауды немесе функцияны тоқтату,
  - ұзақ басу: духовканы энергияны аз тұтыну режиміне ауыстыру.
- **on | off** сенсорынан басқа, сенсорлар мен АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШТАР белсенді емес.

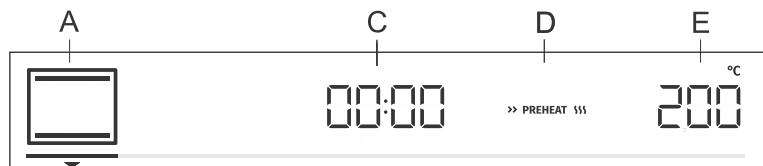
Духовканы қосу үшін осы сенсорды тағы басып, ұстап тұрыңыз.



## pro bake КӘСІБИ РЕЖИМ (pro bake)

Режим дайындау параметрлерін өз бетінше орнатуға мүмкіндік береді: қыздыру режимі, температура, духовканы алдын ала қыздыру және жұмыс ұзақтығы.

pro bake сенсорын басып, келесіні орнатыңыз:



А қыздыру режимі

С дайындау ұзақтығы

Д алдын ала қыздыру

Е температура

### Келесілерді қосымша орнатуға болады:

- уақыт функциялары («Духовка жұмысының уақытын бағдарламалар» бөлімін қараңыз)
- қадаммен дайындау (STEP) («Қадаммен дайындау» бөлімін қараңыз)
- пісіру (GRATIN) («Дайындауды іске қосу» бөлімін қараңыз)
- бу жіберу (STEAM+) («Дайындауды іске қосу» бөлімін қараңыз)

## Жылдам қыздыру

Духовканы қажетті температураға дейін жылдам қыздыру үшін қолданылады.

Алдын ала қыздыруды таңдау үшін АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШТЫ » PREHEAT 33°C күйіне бұраңыз (суретті қараныз, D поз.). Таңдауыңызды растаңыз. АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШПЕН ашық жаңып тұратын жазбаны таңдаңыз және таңдауды растаңыз. Функция қосылады.

Тагайындалған температураға жеткеннен кейін алдын ала қыздыру өшіріліп, дыбысты сигнал беріледі. Дисплейде **DOOR** көрсетіледі. Есікті ашып, табақты салыңыз. Бағдарлама дайындауды таңдалған баптаулармен автоматтарты түрде жалғастырады.

#### - АҚПАРАТ!

Егер алдын ала қыздыру функциясы қосылған болса, стартты кейінге қалдыруды бағдарламалау мүмкін емес.

## ЖҰМЫС РЕЖИМИН ТАҢДАУ

#### - АҚПАРАТ!

Аспап функциялары мен жабдықтары модельіне байланысты әртүрлі болады.

режим	Пайдалану
	<b>ЖЕЛДЕТКІШПЕН ҚЫЗДЫРУ</b> Желдеткішпен қыздыру дайындалатын тағамның айналасында ыстық ауаның тұрақты циркуляциясын тудырады. Бұл тағамның бетін кептіреді және соның нәтижесінде қабығы қалындей түседі. Режим ет, пісріме және көкеністер дайындауға, сонымен қатар бір немесе бірнеше деңгейде бір уақытта тағамдарды кептіруге арналған.
	<b>ПИЦЦА</b> Дымқылдығы жоғары деңгейдегі пиццаны және пісрмелерді дайындауға арналған түімді режим. Қытырлаган қабығы бар тағамды жылдам пісіру қажет болған кезде бір деңгейде пісіруге арналған.
	<b>ҚАРҚЫНДЫ ПІСІРУ (AIR FRY)<sup>1)</sup></b> Бұл режим тағамдарды май қоспай қытырлаган қабық пайда болғанға дейін пісіруге мүмкіндік береді. Осындағы тәсілмен сүйікті фастфуд тағамдарын калориясын азайта отырып, пайдалы етіп пісіруге болады. Режим шағын ет тілімдерін, балықты, көкеністер мен дайын мұздатылған тағамдарды (фри картобы, тауық етінен медальондар) пісіруге арналған. Бұ қосудың арқасында тағамдар жақсы қызарады және қабығы қытырлай түседі.
	<b>ЖЕЛДЕТКІШПЕН ҚЫЗДЫРУ</b> Желдеткішпен қыздыру дайындалатын тағамның айналасында ыстық ауаның тұрақты циркуляциясын тудырады. Бұл тағамның бетін кептіреді және инфрақызылдырығышпен (трильмен) бірге қабықты әдемілеп қызартуга мүмкіндік береді. Ет пен көкеністерді жылдам пісіру үшін.
	<b>ТУРБО-РЕЖИМ</b> Бұл режим тағамды барлық бетінен біркелкі қытырлаган қабық пайда болғанға дейін пісіруге мүмкіндік береді. Сондай-ақ режимді етті қадаммен дайындау кезінде бірінші қадам үшін қолдануға болады, өйткені ол бірінші кезеңде етті сыртынан жылдам қызартуга және екінші кезеңде баяу пісіруге мүмкіндік береді. Ет қытырлаган қабықпен шырынды болып шығады.

## Кесте соңғы беттін жалғасады

режим	Пайдалану
	<b>УЛКЕН ГРИЛЬ</b> Теріс өнімдердің көп мөлшерін (тосттар, ыстық бутербродтар, гриль шұжықтар, стейктер, балық, көүап) дайындауға, сонымен қатар пісіруге және қытырлаған қабықта қол жеткізуге арналған. Жоғарғы қыздыру элементтерінің үстіндегі барлық бет біркелкі қызады. Максималды температура: 240°C.
	<b>КЛАССИКАЛЬҚ ҚЫЗДЫРУ (ҮСТИНЕН + АСТЫНАН)</b> Тағамдарды бір деңгейде дәстүрлі дайындау, сүфле дайындау және тәмен температурада дайындау (баяу дайындау).
	<b>ҰҚЫПТЫ ДАЙЫНДАУ</b> Нәзік тағамдарды (еттің жұмсақ бөліктері) ұқыппен әрі бақыланатын баяу дайындау және тубі қытырлап тұратын пісірмелерді дайындау.
 steam +	<b>КЛАССИКАЛЬҚ ҚЫЗДЫРУ + ЖЕЛДЕТКІШ ЖҰМЫСЫ<sup>1)</sup></b> Тағамды бір деңгейде біркелкі пісіруге және сүфле дайындауға арналған. Бу қосудың арқасында тағамдар жақсы қызарады және қабығы қытырлай түседі.
 steam +	<b>УЛКЕН ГРИЛЬ + ЖЕЛДЕТКІШ ЖҰМЫСЫ<sup>1)</sup></b> Тауық еті мен еттің ірі бөліктерін грильде пісіруге арналған. Бу қосудың арқасында тағамдар жақсы қызарады және қабығы қытырлай түседі.
	<b>УЛКЕН ГРИЛЬ + АСТЫНАН ҚЫЗДЫРУ</b> Бір деңгейде жылдам дайындау және тағамның бетін қытырлаған қабық пайда болғанға дейін пісіру.
	<b>ГРИЛЬ + АСТЫНАН ҚЫЗДЫРУ + ЖЕЛДЕТКІШ ЖҰМЫСЫ</b> Ашытқы қосылған пісірмелерді, нанның барлық түрлерін дайындауға арналған онтатлы режим, сондай-ақ консервілеу үшін қолданылады.

<sup>1)</sup> Бұл режимдерде бу қосып дайындауға болады («Дайындауды іске қосу» бөлімін қараныз).

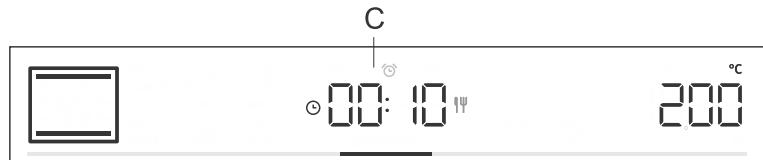
### -/- АКПАРАТ!

Бұл режимдерде Пісіру (gratin) функциясын қолдануға болады («Дайындауды іске қосу» бөлімін қараныз).

Дайындауды іске қосу үшін start | stop сенсорын басыңыз. Дисплейде таңдалған баптаулар көрсетіледі.

### ДУХОВКАНЫҢ ЖҰМЫС ЖАСАУ УАҚЫТЫН БАҒДАРЛАМАЛАУ

Ауыстырып қосқыштың нақандыру арқылы уақыт функциясын таңдаңыз.





## Дайындау ұзақтығы

Бұл функция духовка жұмысының ұзақтығын бағдарламалауға мүмкіндік береді.

Дисплейде дайындау ұзақтығының символы көрсетіледі ⌂ .

Ауыстырып қосқышты айналдыру арқылы жұмыстың қажетті уақытын орнатыңыз. Баптауды растау үшін АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШТЫ басыңыз.

Жұмысты іске қосу үшін **start | stop** сенсорын басыңыз.



## Стартты кейінге қалдыру



### АҚПАРАТ!

Стартты кейінге қалдыруды духовканы алдын ала қыздыруды қосу кезінде орнату мүмкін емес.

Егер дайындауды іске қосуды кейінге қалдырыбының келсе, осы функцияны қолданыңыз. Тағамды духовқаға салыңыз, жұмыс режимі мен температураны таңдаңыз. Содан соң дайындау ұзақтығы мен тағам дайын болуы тиіс уақытты орнатыңыз.

Мысал:

Ағымдағы уақыт: 12.00

Дайындау ұзақтығы: 2 сағат

Дайындаудың соңы: 18.00-де

Дисплейде дайындау ұзақтығының символы көрсетіледі ⌂ . Дайындау ұзақтығын орнатыңыз және АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШТЫ басу арқылы растаңыз (мысалы, 2.00). Ауыстырып қосқышты қайта басыңыз және оны айналдыру арқылы ⌂ символын таңдаңыз. Тағам дайын болуы тиіс уақытты растаңыз және орнатыңыз (мысалы, 18.00) Дисплейде пісіруді аяқтау уақыты көрсетіледі (18.00). Баптауды растау үшін АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШТЫ басыңыз.

Жұмысты іске қосу үшін **start | stop** сенсорын басыңыз.

Духовка күтудің ішінәра режиміне ауысады (дисплей жарығы бөсендейді). Духовка тағайындалған баптаулармен автоматты түрде қосылады (16:00-де) және бекітілген уақытта (18:00-де) сөнеді.



### АҚПАРАТ!

Дисплейде духовканың жұмысын аяқтау уақыты мен тәуліктің ағымдағы уақытты кезекпен көрсетіледі.

Бекітілген уақыт өткеннен кейін духовка автоматты түрде жұмысын тоқтатады. Дисплейде **End** жазбасы мен **00.00** уақыты кезекпен көрсетіледі. Кез келген сенсорды басу арқылы сөндіргүре болатын дыбысты сигнал беріледі немесе 1 минут өткен соң сигнал автоматты түрде сөнеді.



### Қысқаша нұсқаулық

Бұл функция духовканы алдын ала қыздыруды талап ететін тағамдарға арналмаған.

Жылдам бұзылатын тағамдарды духовкада ұзақ уақытқа қалдырмаңыз, Осы функцияны қолданбас бұрын ағымдағы уақыттың дүрыс орнатылғанын тексеріңіз.



### Оятқыш

Оятқышты духовкаға тәуелсіз қолдана беруге болады. Функцияның максималды уақыты: 24 сағат Оятқыштың уақытын есептеу кезінде соңғы минут секундлен көрсетіледі.

АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШТЫ айналдыру арқылы ⓧ белгісін таңдал, таңдауынызды растаңыз. АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШТЫ айналдыру арқылы оятқыш уақытын орнатыңыз. Баптауды АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШТЫ басу арқылы растаңыз.



### АҚПАРАТ!

Уақыттың кез келген функциясын әдепкі қалпына келтіру үшін АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШТЫ басып, ұстап тұрыңыз.

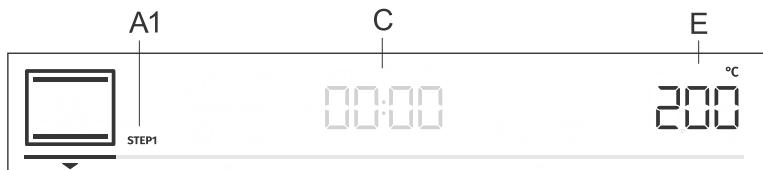


### АҚПАРАТ!

Уақыт функциясының соңғы қолданылған мәндерін сақтауға болады және олар функцияның кайта қолдану кезінде алдын ала орнатылғандар ретінде көрсетіледі. Әдепкі қалпы бойынша функция өшірілген, бірақ оны қосуға болады («Жалпы баптаулар / Адаптивті функция» бөлімін қараңыз).

## ҚАДАММЕН ДАЙЫНДАУ

Бұл функция дайындауды екі кезеңмен бағдарламалуға мүмкіндік береді (екі қатар түрған қадамды бір дайындау барысында біріктіру).



А1 дайындаудың бірінші қадамы STEP1, (STEP2)

С дайындау ұзақтығы/аяқтау («Духовка жұмысының уақытын бағдарламалу» бөлімін қараңыз)

Е температура

Қадам: STEP1

**pro bake** режимінде қыздыру режимі мен температуралы орнатыңыз. Сондай-ақ духовканы алдын ала қыздыруды тағайындауға болады. Содан соң STEP1 қадамы үшін жұмыс жасау ұзақтығын орнатыңыз («Духовканың жұмыс жасау уақытын бағдарламалу» бөлімін қараңыз). Таңдауды АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШТЫ басу арқылы растаңыз.

### АҚПАРАТ!

STEP1 қадамы үшін стартты кейінге қалдышруды орнатуға болады, бірақ ол кезде духовканы алдын ала қыздыруды тағайындау мүмкін емес.

Қадам: STEP2

**pro bake** сенсорын басып, ұстап тұрыңыз. Дисплейде STEP2 белгісі жанады (дайындаудың бірінші қадамы, бірінші қадам бапталып қойылған). Қыздыру режимін, температуралы және жұмыс ұзақтығын орнатыңыз. Таңдауды АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШТЫ басу арқылы растаңыз.

Қажет болған кезде дайындауды іске қосқанға дейін STEP1 және STEP2 қадамдарының параметрлерін өзгертуге болады.

**pro bake** сенсорын басыңыз, STEP1 қадамын таңдаңыз және баптауларды өзгертіңіз. STEP2 қадамы үшін де дәл осыны орындаңыз.

Қадаммен дайындау режимінен шығу үшін **pro bake** сенсорын басып, ұстап тұрыңыз.

Жұмысты іске қосу үшін **start | stop** сенсорын басыңыз. Духовка STEP1 қадамның баптауларымен дайындауды бастайды. STEP1 қадамды аяқтағаннан кейін STEP2 қадамның баптауларымен дайындау қосылады.

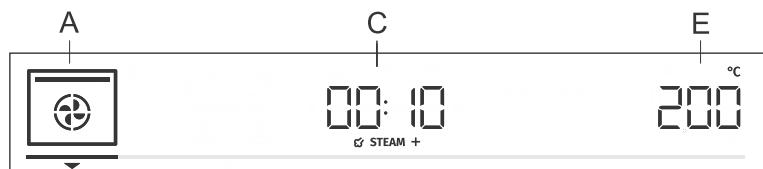
## ДАЙЫНДАУ КЕЗІНДЕ БУ БЕРУ

Бу қосудың арқасында тағамдар жақсы қызарады және қабығы қытырлай түседі. Су тамшылармен резервуардан жогарғы қыздыру элементінің жаңында орналасқан буландыру ыдысына беріледі. Будың оңтайлы мөлшері түзіледі, сондықтан тағамдар жақсы қызарады және қабығы қытырлай түседі, ал іші жұмсақ болады. Нан-тоқаш өнімдерін және кондитерлік өнімдерді, мысалы, нана, бәлке, орама, торт, сонымен қатар құс етінің шағын бөліктерін және көкөністерді пісіру кезінде бу қосылатын режимді қолдану ұсынылады.

Дайындау кезінде буды «Классикалық қыздыру + желдеткіш жұмысы», «Үлкен гриль + желдеткіш жұмысы» және «Қарқынды пісіру (Air Fry)» режимдерінде қосуға болады. Дисплейде қыздыру режимінің жаңында steam + символы көрсетіледі.

### - АҚПАРАТ!

Егер 150°C жоғары температура орнатылған болса, бу беру символы steam + дисплейде пайда болады.



steam +

### Бу жіберуді қосу

Дайындау кезінде бу беруді таңдау үшін АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШТЫ мәзір пайда болғанға дейін айналдырының (суретті қараныз) және таңдауды растаңыз. АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШТЫ steam + жазбасы бар күйе бұраңыз. Таңдауныңызды растаңыз. АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШТЫ қайта бұрап, ашық жаңып тұратын жазбаны steam + таңдаңыз және таңдауды растаңыз. Функция қосылады. (Егер айқын жаңып тұрган жазбаны таңдамаса, функция қосылмайды).

Дайындауды іске қосу үшін start | stop сенсорын басыңыз.

Дисплейде Fill жазбасы пайда болады. Суға арналған резервуарды толтырыңыз («Резервуарды сүмен толтыру» белімін қараныз). Содан соң растау үшін АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШТЫ басыңыз.

### - АҚПАРАТ!

Духовкадағы температура 150°C жеткен және дайындауды бастаған сәттен бастап 10 минут өткен кезде дисплейде steam + белгісі жанады және бу жіберу басталады.

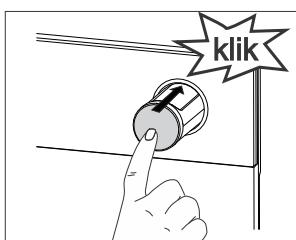
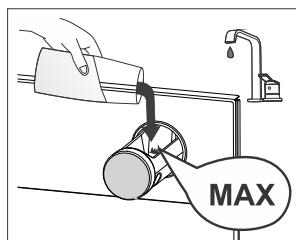
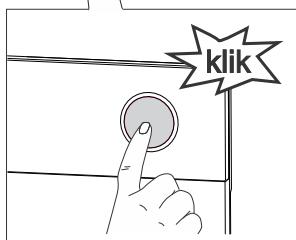
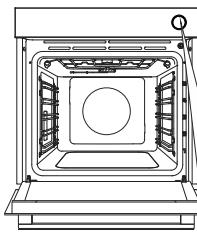
### - АҚПАРАТ!

Функцияны оның жұмысы барысында өшіруге болады. АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШТЫ steam + күйіне бұрыңыз және растау үшін АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШТЫ басыңыз. Өлсіз жаңып тұрган белгілі таңдаңыз және таңдауды АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШТЫ басу арқылы растаңыз.

## Резервуарды сумен толтыру

Су қабылдауға арналған резервуар пешке автономды су беру. Резервуардың сыйымдылығы шамамен 130 миллилитр.

Резервуарды таза су құбыры сұымен немесе қоспалары жоқ бөтеп кедегі сумен толтырыңыз. Резервуарға құйылатын судың рүқсат етілетін температурасы 20°C (+/-10°C).



**1** Суға арналған резервуардың батырмасын басып, резервуарды алышыз. Батырманы басқан кезде резервуар ұяшығынан шығады.

**2** Суды резервуардағы **MAX** белгісіне дейін құйыңыз.

**3** Резервуарды ұяшығына салып, тірелгенге дейін (сырт еткен дыбыс шығады) итеріңіз.

Дайындау аяқталғаннан кейін қалған су духовканың тәбесінің астында орналасқан және инфра қыздырығышқа бекітілген буландыру ыдысына төгіледі. (Тазалау тәртібін «Буландыру ыдысын ағытып алу және тазалау» бөлімінен қараңыз.)

### - АКПАРАТ!

Суға арналған резервуарды аспаптан алуға болмайды.



### Қысқаша нұсқаулық

Егер су ыдысындағы **MAX** белгісін сақтамасаңыз және тым көп су қоссаңыз, артық су ыдысының қақпагы мен арасындағы саңылау арқылы ағып, еденге тамып кетуі мүмкін.

Тазартылған суды, хлор мөлшері жоғары су құбыры сүйін немесе басқа да сүйкіткіштерді қолданбаңыз. Тек таза су құбыры сүйін, жұмсартылған суды немесе газдалмаған минералды суды ғана қолданыңыз.

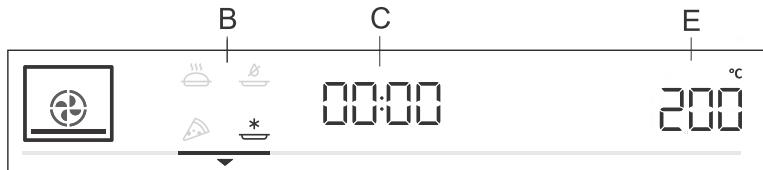


## auto bake АВТОМАТТЫ РЕЖИМ (auto bake)

Бұл режим қыздырудың арнайы режимдерін және автоматты бағдарламаларды ұсынады (тагамдардың кейбір түрлері үшін алдын ала орнатылған бағдарламалар).

### ҚЫЗДЫРУДЫҢ АРНАЙЫ РЕЖИМДЕРІ

**auto bake** сенсорын басып, келесіні орнатыңыз:



В қыздырудың арнайы режимі

С дайындау ұзақтығы («Духовка жұмысының уақытын бағдарламалау» бөлімін қараңыз)

Е температура

АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШТЫ айналдыру арқылы баптауларды тағайындаңыз. Алдын ала орнатылған мәндер көрсетіледі. Температура мен дайындау ұзақтығын өзгерте аласыз.

режим	Пайдалану
	<b>ҚАТЫРЫЛҒАН ӨНІМДЕРДІ ДАЙЫНДАУ<sup>1)</sup></b> Бұл режим қатырылған өнімдерді алдын-ала ерітпей жылдам дайындауға мүмкіндік береді. Дайын қатырылған өнімдерін (нан-тоқаш өнімдері, круассандар, лазанья, фри картобы, тауық етінен медальондар), ет пен көкөністерді дайындауға арналған.
	<b>ПИЦЦА<sup>1)</sup></b> Дымқылдығы жоғары деңгейдегі пиццаны және пісірмелерді дайындауға арналған түімді режим. Қытырлаған қабығы бар тағамды жылдам пісіру қажет болған кезде бір деңгейде пісіруге арналған.
	<b>БАЯУ ПІСІРУ<sup>2)</sup></b> Етті, балықты және пісірмелерді бір деңгейде ұқыпты, баяу және біркелкі пісіру. Мұндай тәсілмен дайындау кезінде ет ылғалын көбірек сақтап қалады және шырынды ері жұмсақ қүйінде қалады, ал пісірме біркелкі қызырып, піседі. Режимнің температуралық диапазоны: 140°C - 220°C аралығында
	<b>КАРҚЫНДЫ ПІСІРУ (AIR FRY)<sup>1)</sup></b> Бұл режим тағамдарды май қоспай қытырлаған қабық пайда болғанға дейін пісіруге мүмкіндік береді. Осындағы тәсілмен сүйікті фастфуд тағамдарын калориясын азайта отырып, пайдалы етіп пісіруге болады. Режим шағын ет тілімдерін, балықты, көкөністер мен дайын қатырылған тағамдарды (фри картобы, тауық етінен медальондар) дайындауға арналған.

<sup>1)</sup> Бұл режимдерде *Pisiru (gratin)* функциясын қолдануға болады («Дайындауды іске қосу» бөлімін қараңыз).

<sup>2)</sup> Осы режим EN 60350-1 стандартына сәйкес энергиялық тиімділік класын анықтау үшін қолданылады.

## Жылдам қыздыру

Кейір тағамдар auto bake режимінде духовканы алдын ала қыздыру кезеңінен тұрады. Алдын ала қыздыру символы дисплейде айқын жаңып тұрады. Тағайындалған температурага жеткеннен кейін алдын ала қыздыру өшіріліп, дыбысты сигнал беріледі. Дисплейде **door** көрсетіледі. Есікті ашып, табақты салыңыз. Бағдарлама дайындауды таңдалған баптаулармен автоматтады түрде жалғастырады.

### - АҚПАРАТ!

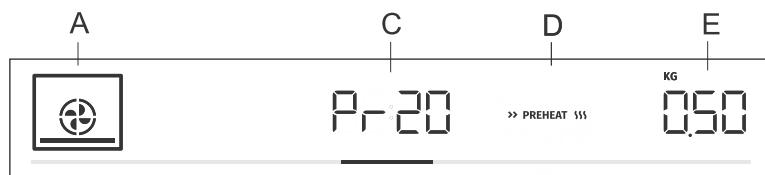
Егер алдын ала қыздыру функциясы қосылған болса, стартты кейінге қалдыруды бағдарламалаш мүмкін емес.

## Автоматты бағдарламалар

Автоматты режим (auto bake) автоматты бағдарламалардың көп санын ұсынады (аспап тағамға байланысты қыздырудың, температуралың және дайындау уақытының онтайлы режимін ұсынады).

Автоматты бағдарламаларды дисплейге шығару үшін (auto bake) сенсорын **басып, ұстап тұрыңыз** (кестені қараңыз). Кейір бағдарламалар үшін тағам салмағын да енгізуге болады.

Таңдалған баптауларды АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШТАБасу арқылы растаңыз. Жұмысты іске қосу үшін **start | stop** сенсорын басыңыз. Дисплейде алдын ала орнатылған мәндер көрсетіледі.



А қыздыру режимі

С автоматты бағдарламалың белгіленуі/бағдарлама ұзақтығы

Д духовканы алдын ала қыздыру

Е таңдалған саны

Белгіленуі	Бағдарлама атасы	Жабдық	Қыздыру дәрежесі	Алдын ала қыздыру	Аудару
Pr01	көтерілмейтін печенье	кішкене таба	3	иә	жоқ
Pr02	кекстер, маффиндар	кішкене таба	3	иә	жоқ
Pr03	Тәтті қамырдан қаусырма	тордағы қалып	2	иә	жоқ
Pr04	ашытылған қамырдан пісірмелер	кішкене таба	2	иә	жоқ
Pr05	қатпарлы қамырдан пісірмелер	кішкене таба	2	иә	жоқ
Pr06	алма қаусырмасы	тордағы қалып	2	жоқ	жоқ
Pr07	алма штруделі	кішкене таба	2	жоқ	жоқ
Pr08	шоколадты суфле	тордағы қалып	3	иә	жоқ

*Кесте соңғы беттін жалғасады*

<b>Белтінені</b>	<b>Бағдарлама атаяу</b>	<b>Жабдық</b>	<b>Қыздыру дәрежесі</b>	<b>Алдын ала қыздыру</b>	<b>Аудару</b>
Pr09	қамырдың көтерілуі	кішкене таба	2	жоқ	жоқ
Pr10	Нан	кішкене таба	2	иә	жоқ
Pr11	Шошқа етінен құырдақ	торда пісіруге арналған шағын қалып	2	жоқ	жоқ
Pr12	пісірлген сиыр еті	торда пісіруге арналған шағын қалып	2	жоқ	жоқ
Pr13	тауық еті, тұстастай	тор және шырынды жинауға арналған таба	2	жоқ	дайындаудың 2/3 уақытынан кейін
Pr14	тауық еті, шағын тілімдер	тор және шырынды жинауға арналған таба	3	жоқ	дайындаудың 2/3 уақытынан кейін
Pr15	ет наны	тордағы қалып	2	жоқ	жоқ
Pr16	духовкадағы сиыр етінен стейк	тор және шырынды жинауға арналған таба	4	жоқ	дайындаудың 2/3 уақытынан кейін
Pr17	ет, баяу пісіру	торда пісіруге арналған шағын қалып	2	иә	жоқ
Pr18	пісірлген балық	тор және шырынды жинауға арналған таба	4	жоқ	дайындаудың 2/3 уақытынан кейін
Pr19	көмештелген картоп, тілімдер	әмбебап терең таба	3	жоқ	жоқ
Pr20	кекөніс суфлесі	тордағы қалып	2	жоқ	жоқ
Pr21	лазанья	тордағы қалып	2	жоқ	жоқ
Pr22	пицца	кішкене таба	1	иә	жоқ

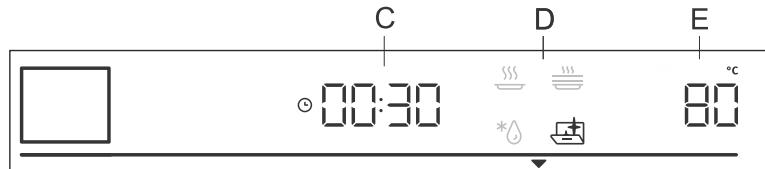
 **АҚПАРАТ!**

Кейір автоматты бағдарламаларда Пісіру (gratin) функциясын қолдануға болады («Дайындауды іске қосу» белілімін қараңыз).



## extra bake ҚОСЫМША ФУНКЦИЯЛАР (extra bake)

Дисплейде алдын ала орнатылған мәндері бар қосымша функцияларды көрсету үшін extra bake сенсорын басыңыз.



С жұмыс ұзақтығы

Д бағдарлама

Е алдын ала орнатылған температура

АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШТЫ айналдыру арқылы бағдарламаны таңдаңыз. Алдын ала орнатылған мәндер көрсетіледі. Кейбір бағдарламалар үшін температура мен жұмыс ұзақтығын орнатуға болады.

### АҚПАРАТ!

Бағдарламалар арасында ауысу үшін АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШТЫ айналдырыңыз. Баптауды растау үшін АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШТЫ басыңыз.



### Aqua Clean

Духовканың ішкі қабыргаларындағы дақтар мен тағам қалдықтарын кетіру үшін қолданылады («Тазалау және қызмет көрсету» бөлімін қараңыз).



### Erity

Тағамдарды (торттар, бәліштер, пісірмелер, нандар, бәлкелер, сонымен қатар теренңен мұздатылған жемістер) ақырын жібіту үшін қолданылады. Бағдарламаның алдын ала орнатылған параметрлерін өзгертуге болады (температура, жұмыс ұзақтығы).

Уақыттың жартысы еткен соң тағамдарды төңкеріңіз, арапастырыңыз немесе бір-біріне жабысып қалған бөліктеге бөліңіз.



### Тағамдарды қыздыру

Бұл функция пісірілген тағамдардың температурасын ұстап тұру үшін қолданылады. Температураны, бастау уақытын және қыздыруды аяқтауды орнатуға болады.



### Үдісты қыздыру

Тағамдар мен сусындардың үстелге ұсынғаннан кейін көбірек ыстық күйінде қалуы үшін үдістарды (тәрелкелерді, тостағандарды) қыздыруға арналған. Температураны, бастау уақытын және қыздыруды аяқтауды орнатуға болады.

## **Балалардан қорғайтын блоктау**

Балалардан қорғайтын блоктауды қосу үшін  жарықтандыру сенсорын басып, ұстап тұрыңыз (5 секунд). Дисплейде Lockersetіледі. Блокты алу үшін жарықтандыру сенсорларын тағы басып, ұстап тұрыңыз.

- Егер уақыт функциялары сөніп тұрған кезде блоктауды қосса (дисплейде тек ағымдағы уақыт жанады), аспап жұмыс жасамайды.
- Егер уақыт функциясын орнатқаннан кейін блоктауды қосса, аспап жұмыс жасайды, бірақ баптауларды өзгерту мүмкін болмайды.
- Блоктау қосылып тұрған кезде қыздырыу режимін және қосымша функцияларды өзгерту мүмкін емес. Тек пісіруді ғана сөндіруге болады.
- Қорғайтын блоктау аспапты сөндіргеннен кейін де қосылған күйінде қалады. Қыздырудың жаңа режимін орнату үшін блоктауды қосу қажет.

# Дайындауды іске қосу



Дайындауды іске қосу үшін **start | stop** сенсорын басыңыз.  
Духовка алғаш рет тағайындалған температураға жеткенге дейін дисплейде ағымдағы және тағайындалған температура кезекпен жыптылыштап тұрады. Температура индикаторы жыптылыштайды және тағайындалған температураға жеткен кезде сөнеді.

## - АКПАРАТ!

Егер уақыт функцияларының бірде біреуі қосылмаған болса, дисплейде дайындауды бастаған сәттен бастап өткен уақыт көрсетіледі. Духовка тағайындалған температураға жеткен кезде қысқа дыбысты сигнал беріледі.

\*\*\* GRATIN \*\*\*

### Пісіру

Функцияны дайындауды бастағаннан кейін 10 минуттан соң қосуға болады (дисплейде \*\*\* GRATIN \*\*\* белгісі жанады).

Балтаудан шығу үшін АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШТЫ басыңыз.

АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШТЫ \*\*\* GRATIN \*\*\* жазуы бар күйге бұрап, таңдауды растаңыз. АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШТЫ тағы бұрап, ашық жаңып тұрған жазбаны таңдаңыз. Таңдауыңызды растаңыз. Функция қосылады. Дисплейде 10 минут (10:00) пісіру уақыты көрсетіледі. Пісіру ұзақтығын езгерту үшін АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШТЫ екі рет басыңыз және оны айналдыру арқылы қажетті уақытты орнатыңыз (макс. 30 минут). Таңдауды растаңыз.

Функция дайындаудың соңғы кезеңінде қолданылады, мысалы, тағамның бетін қосымша қызарту үшін үстіне сеппе сепкеннен кейін немесе дайында аяқталғаннан кейін. Пісіру кезінде тағамның қытырлаган қызғылт қабығы пайда болады, ол тағамды кеүіп кетуден қорғайды және оған әдемі түр мен керемет дәм береді.

## - АКПАРАТ!

Функцияны оның жұмысы барысында өшіруге болады.

АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШТЫ \*\*\* GRATIN \*\*\* күйіне бұраңыз. Әлсіз жаңып тұрған белгілі таңдаңыз және таңдауды АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШТЫ басу арқылы растаңыз.

steam +

Дайындау кезінде бу беру

### -💡- АҚПАРАТ!

Функция бу қосу режимі таңдалған жағдайда қосылады. Егер функцияны алдын ала баптамасаңыз, оны дайындау кезінде қосуға болады.

Балтаудан шығу үшін АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШТЫ басыңыз. АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШТЫ айналдыру арқылы ашық жаңып тұрған жазбаны & STEAM + таңдаңыз және растаңыз (Духовка жұмысының параметрлерін орнату / Көсібі режим / Дайындау кезінде бу беру белімдерін қараңыз).

Функцияны оның жұмысы барысында өшіруге болады. АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШТЫ & STEAM + күйіне бұрының және растау үшін АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШТЫ басыңыз. Әлсіз жаңып тұрған белгілі таңдаңыз және таңдауды АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШТЫ басу арқылы растаңыз.

## ПІСІРУДІ АЯҚТАУ ЖӘНЕ ДУХОВКАНЫ СӨНДІРУ

Пісіруді өшіру үшін start | stopсенсорын басыңыз. Дисплейде End көрсетіледі және дыбысты сигнал беріледі. Үш минуттан кейін дисплейде тәуліктің ағымдағы уақыты көрсетіледі.



### Дайындау кезінде бу беру & STEAM +

Егер дайындау кезінде бу жіберу & STEAM + функциясын қолданған болсаңыз, онда **духовка салқындағаннан кейін** дисплейде резервуардағы суды ағызы қажеттілігін сұрайтын **UnFil**жазбасы пайда болады. АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШТЫ айналдыру арқылы **No** (Жоқ) немесе **YES** (Иә) таңдаңыз.

Тағамды духовқадан алыңыз.

YES таңдаған кезде су бірден ағызылады.

Әмбебап терең табаны 5-денгейге орнатыңыз. АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШТЫ айналдыру арқылы YES таңдаңыз. Су резервуардан аға бастайды. Ағызу аяқталғаннан кейін сұы бар табаны алып, духовканы күрғатып сүртіңіз.

Но таңдау кезінде резервуардағы суды кейінірек ағызуға болады («Жалпы баптаулар» белімін қараңыз).

### -💡- АҚПАРАТ!

Егер **UnFil** жазбасы пайда болғаннан кейін YES таңдалмаса, жазба духовка шкафын келесі қолданған кезде дисплейде қайта көрсетіледі.

### -💡- АҚПАРАТ!

Қолданып болған соң булану ыдысын және су беру жүйесін тазалаңыз («Булану ыдысын тазалау» және «Су беру жүйесін тазалау» белімдерін қараңыз).

## АҚПАРАТ!

Пісіру аяқталғаннан кейін уақыттың барлық функциялары үзіледі және оятқыштан басқасы, әдепкі қалпына келтіріледі. Дисплейде тәуліктің ағымдағы уақыты пайда болады. Салқынданатын желдеткіш тағы біраz уақыт жұмысын жалғастырады.

Пісіруді аяқтағаннан кейін конденсатты жинауға арналған науага (есік астындағы) су жинауды мүмкін. Науаны губкамен немесе матамен сұртіңіз.

# Жалпы баптаулар

extra бекесенсорын басып, үстап тұрыңыз. Дисплейде бірнеше секундқа Setтказбасы жанады, содан соң жалпы баптаулар мәзірі пайда болады.

## - АКПАРАТ!

Баптаулар арасында ауысу үшін АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШТЫ айналдырыңыз. Баптауды растау үшін АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШТЫ немесе **start | stop**сенсорын басыңыз.



### Уақыт

АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШТЫ айналдыру арқылы тәуліктің ағымдағы уақытын орнатыңыз. Дисплейде **Cloc** жазбасы көрсетіледі.

Растағаннан кейін уақытты көрсетудің 12 немесе 24 сағаттық форматын таңдаңыз. Тәуліктің ағымдағы уақытын растаңыз және орнатыңыз. Алдымен минутты орнатып, растаңыз, содан соң сағатты орнатыңыз және растаңыз.



### Дыбысты сигналдардың дыбыс деңгейі

Дыбысты сигналдардың дыбыс деңгейінің үш деңгейі бар.

АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШТЫ айналдыру арқылы **Vol**баптауын таңдаңыз. Таңдауды растап, дыбыс деңгейін баптаңыз. Дыбысты сигналдардың дыбыс деңгейінің үш дәрежесі бар (OFF (өшіру) (жолақ жоқ), бір, екі немесе үш жолақ).



### Дисплей ашықтығы

Дисплей ашықтығының үш деңгейі бар. АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШТЫ айналдыру арқылы **br ht**баптауын таңдаңыз. Таңдауды растап, дисплейдің ашықтығын баптаңыз. Ашықтықтың үш деңгейі бар (бір, екі немесе үш жолақ).



### Дисплейдің тұнгі режимі

Бұл функция дисплейдің ашықтығын тұнде минималды деңгейге дейін автоматтарты түрде азайтады (20.00 және 6.00 аралығында). **nGht** баптауын таңдаңыз. АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШТЫ айналдыру арқылы функцияны On қосуды немесе OFF өшіруді таңдаңыз.



### Күту режимі

Бұл функция дисплейде тәуліктің ағымдағы уақытын көрсетуді қосады немесе өшіреді. **hidE** баптауын таңдаңыз. АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШТЫ айналдыру арқылы функцияны On қосуды немесе OFF өшіруді таңдаңыз.



### Адаптивті функция

Бұл функция температура және алдыңғы дайындау уақытының баптауларын қолдануға мүмкіндік береді. Әдетті қалпы бойынша функция өшірілген, бірақ оны қосуға болады.

Егер функция қосылған болса, дисплейде соңғы дайындау үшін тағайындалған ұзақтығы көрсетіледі. 1 минуттан аз уақытқа созылған соңғы дайындау мәндері есепке алынады.

Дисплейде **AdPt** көрсетіледі. Функцияны өшіру үшін АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШТЫ бұраңыз және OFF таңдаңыз. Функцияны қайта қосу үшін дәл осы әрекеттерді орындаңыз. Дисплейден On таңдаңыз.



### Автоматты алдын ала қыздыру

Функция қолдануға мүмкіндік беретін қыздыру режимдеріне духовканы жылдам алдын ала қыздыруды автоматты түрде қосады.

АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШТЫ айналдыру арқылы **Auto** баптауын таңдаңыз. Функцияны On қосуды немесе OFF өшіруді таңдаңыз.



### Шаббат

Бұл функция духовкадағы тағамдар температурасын духовканы қоспай және ажыратпай-ақ үстап тұруға мүмкіндік береді.

АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШТЫ айналдыру арқылы **Sabb** баптауын таңдаңыз. Функцияны On қосуды немесе OFF өшіруді таңдаңыз.

Функцияның жұмыс жасау ұзақтығын (24 және 72 сағат аралығында) және температуралы орнатының Тандауды АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШТЫ басу арқылы растаңыз.

Егер осы уақыт ішінде духовканың жарығының жаңып тұруын қаласаңыз, оны символын басу арқылы қосыңыз.

Уақытты санауды іске қосу үшін **start | stop** сенсорын басыңыз. Дисплейде **Sabb** жазбасы көрсетіледі.

**on | off** сенсорынан басқа, дыбыстардың барлығы және жұмыс өшірілді.

### - АКПАРАТ!

Электр энергиясын өшірген жағдайда «Шаббат» функциясы өшеді және духовка бастапқы күйіне оралады.



### Зауыттық баптаулар

Бұл функция аспалтың зауыттық баптауларын қалпына келтіруге мүмкіндік береді. Дисплейде **Fact** жазбасы көрсетіледі. АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШТЫ айналдыру арқылы **Fact** баптауын таңдаңыз. Дисплейдегі анимация аяқталмайынша **start | stop** сенсорын басып, үстап тұрыңыз.



### Судың кермектігі

АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШТЫ айналдыру арқылы су кермектігінің бес дәрежесінің біреуін таңдаңыз. Әдетті қалпы бойынша 5-дереже орнатылған.

**Whr 1** судың минималды кермектігін білдіреді.

**Whr 5** судың максималды кермектігін білдіреді.



### Сұға арналған резервуардағы суды ағызу

Егер бу беру функциясын қолданған болсаңыз, функция дайындау аяқталғаннан кейін резервуардағы суды ағызуға мүмкіндік береді. Дисплейде **UnFi** жазбасы көрсетіледі. Баптаудан шығу үшін АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШПЕН Нотандаңыз және растаңыз.

Резервуардағы суды ағызбас бұрын тағамды духовкадан алыңыз. Әмбебап терең табаны 5-денгейге орнатыңыз. Дисплейдеги YES тандаңыз және растаңыз. Су резервуардан аға бастайды. Ағызу аяқталғаннан кейін сұы бар табаны алып, духовканы құргратып сүртіңіз.



### Қақтан тазалау

Қақтан тазалау функциясын өз бетіңізше қоса аласыз немесе духовка бу функциясын қолданудың белгілі бір санынан кейін тазалау жасауды ұсынатаң болады (дисплейде **dEcL** жазбасы көрсетіледі).

Функцияны қосу үшін АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШПЕН YES тандаңыз, функцияны өшіру үшін OFF тандаңыз.



### Қысқаша нұсқаулық

Электр қоректегі үзілістен кейін немесе аспапты электр желісінен ажыратқан соң қосымша функциялардың баптаулары бірнеше минут бойы сақталады. Осы уақыт өткен соң дыбысты сигналдың дыбыс деңгейі мен дисплей ашықтығынан басқа барлық баптаулар әдепті қалпына келтіріледі.

# Духовкада дайындау бойынша жалпы кеңестер

- Дайындау барысында духовкадағы барлық қажет емес жабдықтарды алып тастаңыз.
- Жылуға төзімді және жылу шығармайтын материалдардан жасалған жабдықтарды қолданыңыз (жеткізу жиынтығына кіретін табалар, эмаль ыдыстар, жылуға төзімді әйнек ыдыс). Ақшыл материалдар (тот баспайтын болат, алюминий) жылу шығарады, сондықтан оның ішіндегі тағамдарға жылу аз әсер етеді.
- Табаларды әрқашан бағыттағыштардың шетіне дейін итеріп қойыңыз. Торды қолдану кезінде ыдыс пен қалыптарды тордың отасына қойыңыз.
- Оңтайлы нәтижелерге қол жеткізу үшін дайындау кестесінде көрсетілген нұсқауларды орындау үсынылады. Егер тағамды алғаш рет дайындасаныз, минималды температуралары және дайындаудың минималды уақытын тандаңыз. Дайындауды аяқтағаннан кейін нәтижені тексеріңіз және қажет болса, уақыт пен температура қосыңыз.
- Дайындау барысында духовканың есігін қажетсіз ашпаңыз.
- Табанды духовканың түбіне қоймаңыз.
- Духовка жұмыс жасап тұрган кезде әмбебап терең табанды бағыттағыштардың 1-денгейіне орнатпаңыз.
- Духовканың түбі мен торды алюминий фольгамен жаппаңыз.
- Ұзақ уақыт бойы дайындау кезінде духовканы дайындау соңына дейін шамамен 10 минутқа сөндіріп қоюға және қалдық жылууды қолдануға болады.
- Пісірмелерге арналған қалыптарды торға орнатыңыз.
- Бірнеше денгейде бір уақытта дайындау кезінде әмбебап терең табанды тәменгі денгейге орнатыңыз.
- Ескі кулинарлық кітаптардағы рецепттер бойынша дайындау кезінде Классикалық қыздыру (үстінен + астынан) режимін тандаңыз және температуралыңыз рецепттен көрсетілгеннен 10°C-ге тәмен орнатыңыз.
- Пісіруге арналған қағазды қолдану кезінде оның жылуға төзімді екендігіне көз жеткізіңіз. Оны пісіруге арналған қалыпқа сәйкестендіріп ақырын кесіп алыңыз. Қағазды қолдану тағамның таба жабысып қалуының алдын алады және дайын тағамды табадан тез алуға мүмкіндік береді.
- Ирі ет тілімдерін және ылғалдығы жоғары пісірмелерді дайындау кезінде духовка ішінде көп мөлшерде бу пайда болады, бұл духовка есігінде конденсаттың түзілүіне алып келу мүмкін. Бұл аспап жұмысына асер етпейтін қалыпты жағдай. Дайындау аяқталғаннан кейін есікті және есіктін әйнегін құрғатып сұртіңіз.
- Тағамдарды тікелей торда дайындау кезінде тамшылап тұрган май мен шырынды жинау үшін тордың астынан бір деңгей тәмен әмбебап терең таба орнатыңыз.

**Духовканы алдын ала қыздыру** Егер рецептте немесе осы нұсқаулықтағы дайындау кестесінде көрсетілген болса, духовканы алдын ала қыздырыңыз. Егер алдын ала қыздыруды қолданатын болсаңыз, тағамдар толықтай қызып алмайынша, оларды духовкаға салмаңыз. Температура корытынды нәтижеге айтартылған жағдай. Алдын ала қыздыру жұмысақ ет тілімдері (сүбө), сонымен қатар ашытқы қосылған пісірмелер және әдетте пісірудің аз уақытын қажет ететін бисквит қамыры үшін үсынылады. Бос духовканы қыздыру электр энергиясы көп шығындалады, сондықтан ұсақ пісірмелер мен пиццаны бір табада бірінен соң бірін салу арқылы пісіретін болсаңыз, электр энергиясын үнемдей аласыз, өйткені духовка қызып тұр.

**Баяу пісіру.** Бұл тәсіл тағамдарды тәмен температурада дайындауды бақылауға мүмкіндік береді. Ет шырыны біркелкі таралады және ет шырынды әрі нәзік болып қалады. Сүйегі жоқ деликатты ет тілімдеріне арналған. Етті табада жоғары температуралармен барлық бетін алдын-ала күштіріп алыңыз.

# Дайындау кестесі

ЕСКЕРТПЕ Толықтай духовкада алдын ала қыздырып алу талап етілетін тағамдар кестеде бір жүлдышшамен \* белгіленген. 5 минуттық алдын ала қыздыру жеткілікті болып табылатын тағамдар екі жүлдышшамен \*\* белгіленген. Бұл жағдайда Духовканы алдын ала қыздыру режимін қолданбаңыз.

Тағам			°C	min
<b>ПІСІРМЕ ЖӘНЕ КОНДИТЕРЛІК ӨНІМДЕР</b>				
<b>Қалыптағы пісірме</b>				
Тәтті қамырдан қаусырма	3		200-220	60-70
салмасы бар қаусырма	2		180	60-70
мәрмәр қаусырма	2		170-180	50-60
ашытылған қамырдан қаусырма, мейіз қосылған баба	2		170-180	45-55
беті ашық қаусырма, тарт	3		170-180	35-45
брауни	2		170-180	30-35
<b>Табадагы пісірме</b>				
штрудель	2		180-190	60-70
штрудель, мұздатылған	2		200-210	34-45
бисквитті орама	3		170-180*	13-18
салмасы бар үлпілдеген тоқаштар	2		180-190	30-40
<b>Кішкене пісірмелер</b>				
кеқстер, маффиндар	3		160 *	25-35
маффиндар, 2 деңгей	2, 4		155-165 *	30-40
ашытылған қамырдан пісірмелер	2		180 *	17-22
ашытылған қамырдан пісірмелер, 2 деңгей	2, 4		160 *	18-25
қатпарлы қамырдан пісірмелер	3		200-220	30-45
қатпарлы қамырдан пісірмелер, 2 деңгей	2, 4		170 *	25-30
<b>Печенье</b>				
көтерілмейтін печенье	3		150 *	30-40
көтерілмейтін печенье, 2 деңгей	2, 4		150 *	30-40
көтерілмейтін печенье, 3 деңгей	1, 3, 5		145 *	40-50
Печенье	3		160-180	40-50
печенье, 2 деңгей	2, 4		150-160 *	20-25

**Кесте соңғы беттін жалғасады**

Тәғам			°C	min
безе	3		80-100 *	120-150
безе, 2 деңгей	2, 4		80-100 *	120-150
макарони (бадам печенъесі)	3		130-140 *	15-20
макарони (бадам печенъесі), 2 деңгей	2, 4		130-140 *	15-20
<b>Нан</b>				
қамырдың көтерілуі	2		40-45	30-45
табадағы нан	2	 STEAM +	190-200	40-55
табадағы нан, 2 деңгей	2, 4		190-200 *	40-55
қалыптағы нан	3		190-200	30-45
қалыптағы нан, 2 деңгей	2, 4		200-210	30-45
жалпақ нан (фокачча)	2		270	15-25
балғын бөлкелер	3		180-200	20-30
балғын бөлкелер, 2 деңгей	2, 4		200-210 *	15-20
тосттар	5		240	4-6
ыстық бутербродтар	5		240	3-5
<b>Пицца және басқа да тәғамдар</b>				
пицца	1		300 *	4-10
пицца, 2 деңгей	2, 4		210-220 *	25-30
мұздатылған пицца	2		200-220	10-20
мұздатылған пицца, 2 деңгей	2, 4		200-220	10-25
тұздалған қаусырма, киш	2		190-200	50-60
бәрек	2		180-190	40-50
<b>Ет</b>				
<b>Сиыр еті және бұзау еті</b>				
сиыр етінен құырдақ (арқа, жауырын еті), 1,5 кг	2		160-170	130-160
бұқтырылған сиыр еті, 1,5 кг	2		200-210	90-120
сүбе, орташа құырылған, 1 кг	2		170-190 *	40-60
сиыр етінен құырдақ, баяу пісіру	2		120-140 *	250-300

**Кесте соңғы беттін жалғасады**

Тәғам			°C	min
сиыр етінен стейк, толықтай қуыру, қалындығы 4 см	4		220-230	25-30
бургерге арналған котлет, қалындығы 3 см	4		220-230	25-35
бұзау етінен қуырдақ, 1,5 кг	2		160-170	120-150
<b>Шошқа еті</b>				
шошқа етінен қуырдақ, арқа еті, 1,5 кг	3		200-220	70-90
шошқа етінен қуырдақ, жауырын еті, 1,5 кг	3		180-190	90-120
шошқа сүбесі, 400 г	2		80-100 *	80-100
шошқа етінен қуырдақ, баяу пісіру	2		100-120 *	200-230
шошқаның қабырғалары, баяу пісіру	2		120-140 *	210-240
шошқаның жаншылған еті, қалындығы 3 см	4		220-230	20-25
<b>Тауық еті</b>				
тауық еті, 1,2-2 кг	2	 ◇ STEAM +	200-220	60-80
тартылған етпен толтырылған тауық, 1,5 кг	2		170-180	70-90
тауық еті, төс еті	2		170-180	45-60
тауықтың жамбасы	3	 ◇ STEAM +	210-220	25-40
тауық қанаттары	4		210-220	25-40
тауықтың төс еті, баяу пісіру	3		100-120 *	60-90
<b>Ет тағамдары</b>				
ет наны, 1 кг	2		170-180	60-70
гриль шұжықтар	4		230 **	8-15
<b>БАЛЫҚ ЖӘНЕ ТЕҢІЗ ӨНІМДЕРІ</b>				
балық тұстастай, 350 г	4	 ◇ STEAM +	230-240	12-20
балықтың сүбесі, қалындығы 1 см	4		220-230	8-12
балық стейкі, қалындығы 2 см	4		220-230	10-15
тарақгүлділер	4		230 *	5-10
асшаяндар	4		230 *	3-10

*Кесте соңғы беттін жалғасады*

Тағам			°C	min
<b>КЕКӨНІСТЕР</b>				
көмештелген картоп, тілімдер	3		210-220 *	30-40
көмештелген картоп, жартылар	3		200-210 *	40-50
тартылған етпен толтырылған көмештелген картоп (қабығымен)	3		190-200	30-40
фри картоп, үйдегідей дайындалған	4		210-220 *	20-30
кекеністер қоспасы, тілімдер	3		190-200	30-40
тартылған етпен толтырылған кекеністер	3		190-200	30-40
<b>ҚАТАЙРЫЛҒАН ӨНІМДЕР</b>				
фри картоп	3		210-220	20-25
фри картоп, 2 денгей	2, 4		190-210	30-40
тауықтың дөңгелек еттері	4		210-220 *	12-17
балық таяқшалары	2		210-220	15-20
лазанья, 400 г	2	*	200-210	30-40
туралған кекеністер	2	*	190-200	20-30
круассандар	3	*	170-180	18-23
<b>ПІСІРМЕЛЕР, СУФЛЕ ЖӘНЕ ІРІМШІК СЕУІП ПІСІРЛГЕН ТАҒАМДАР</b>				
картоп қосылған мусака	2		180-190	35-45
лазанья	2		180-190	35-45
тәтті пісірме	2		160-180	40-60
тәтті суфле	2		160-180 *	35-45
ірімшік сеуіп пісірлген тағамдар	3		170-190	30-45
салмасы бар тортильи, әнчиладтар	2		180-200	20-35
грильге арналған ірімшік	4		240 **	6-9
<b>БАСҚАЛАРЫ</b>				
консервілеу	2		180	30
залалсыздандыру	3		125	30
су буында пісіру	2		150-170 *	/

*Кесте соңғы беттөн жалғасады*

Тағам				⌚ min
тағамдарды жылтыу	3		60-95	/
ыдысты қыздыру	2		75	15

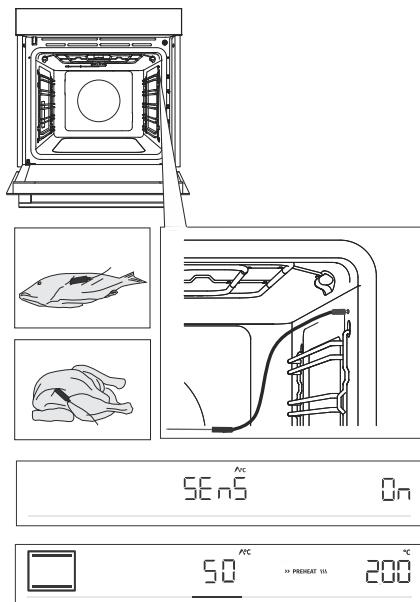
# Температуралық зонд көмегімен дайындау (BAKESENSOR)

(моделіне байланысты)

Температуралық зонд дайындау барысында тағамның ортасындағы температураны дәл бақылауға мүмкіндік береді.

## ⚠ Қысқаша нұсқаулық

Температуралық зонд қыздыру элементтеріне тікелей жақын орналаспауы тиіс.



**1** Зондтың металл өзегін өнімнің ең қалың белгігіне тығызыз.

**2** Зондтың ашасын пештің оң жағындағы жоғарғы алдыңғы бұрыштағы розеткаға салыңыз (суретті қаранды). Бейнебетте көрсетіледі **SEnS**. Функцияны іске қосу үшін ТАНДАУ түймесін бұрап, таңдаңыз On. Функцияны өшіру үшін бірдей қадамдарды орындаңыз. Таңдаңыз OFF дисплейде.

**ЕСКЕРТУ.** Мәзірге кіру үшін **SEnS** ағымдағы дайындықты тоқтатып, температура зонды розеткаға қосу керек. Зонд қосылғанда, пештің алдын ала орнатылған параметрлері мен функциялары жойылады.

**3** Жұмыс режимі мен дайындау температурасын таңдаңыз (230°C-ге дейінгі диапазонда). Дисплейде зонд жұмысының индикаторы және АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШТЫ айналдыру арқылы өзгертуге болатын алдын ала орнатылған температура көрсетіледі. Содан соң тағамның ортасындағы өзініз қалайтын қорытынды температураны орнатыңыз (30°C және 99°C аралығындағы диапазонда).

**ЕСКЕРТПЕ.** Температуралық зондты қолдану кезінде дайындау үзақтығын орнату қарастырылмаған.

**4** Баптауларды раставу үшін start | stop сенсорын басыңыз.

**5** Тағам ортасындағы тағайындалған температурага жеткен кезде духовка өшеді. Дисплейде **End** көрсетіледі. Кез келген сенсорды басу арқылы сөндіруге болатын дұбысты сигнал беріледі немесе 1 минут еткен соң сигнал автоматты түрде сөнеді.

 **АҚПАРАТ!**

Дайындау барысында дисплейде тағам ортасындағы тағайындалған және нақты температура кезекпен көрсетіледі. Қажет болған кезде дайындау барысында дайындау температурасын немесе тағамның ортасындағы қорытынды температураны өзгертуге болады.

**Тағам түріне байланысты зондты дұрыс қолдану:**

- тауық еті: төс етінің ең қалың белгігіне тығызыз,
- ет: ең құргақ, майсыз белгігіне тығызыз,
- сүйегі бар кішкене ет тілімдері: сүйектің жанына тығызыз,
- балық: омыртқасына бағыттап басына тығызыз.

 **Қысқаша нұсқаулық**

Қолданып болған соң зондты тағамнан ақырын алышыз, ұяшықтан ажыратыныз және тазалаңыз.

Температура зонды қоспай дисплейде SEnS автоматты түрде пайда болса, розетканы тазалаңыз. Зондты қатарынан бірнеше рет қосып, ажыратып көріңіз.

 **АҚПАРАТ!**

Егер зондты қолданбайтын болсаныз, оны духовкадан алып тастаңыз.

## **Ет түрлөрі үшін қуырудың ұсынылатын дәрежесі**

Өнімдер	Қанмен	Болмашы қуыру	Орташа қуыру	Толықтай қуыруға жақындату	Толықтай қуыру
<b>СИЫР ЕТИ</b>					
сиыр еті, қуырдақ	46-48	48-52	53-58	59-65	68-73
сиыр еті, сүбе	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
ростбиф	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
бургерлерге арналған котлеттер	49-52	54-57	60-63	66-68	71-74
<b>БҰЗАУ ЕТИ</b>					
бұзая еті, сүбе	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
бұзая еті, арқасы	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
<b>ШОШҚА ЕТИ</b>					
қуырдақ, мойын бөлігі	/	/	/	65-70	75-85
шошқа еті, сүбе	/	/	/	60-69	/
ет наны	/	/	/	/	80-85
<b>ҚОЗЫ ЕТИ</b>					
қозы еті	/	60-65	66-71	72-76	77-80
<b>ҚОЙ ЕТИ</b>					
қой еті	/	60-65	66-71	72-76	77-80
<b>ЕШКІ ЕТИ</b>					
ешкі еті	/	60-65	66-71	72-76	77-80
<b>ТАУЫҚ ЕТИ</b>					
тауық еті, тұтастай	/	/	/	/	82-90
тауық еті, төс еті	/	/	/	/	62-65
<b>БАЛЫҚ ЖӘНЕ ТЕҢІЗ ӨНІМДЕРІ</b>					
алабалық	/	/	/	62-65	/
тунец	/	/	/	55-60	/
арқан балық	/	/	/	52-55	/

# Тазалау және қызмет көрсетеу



Қысқаша нұсқаулық

Тазалауды бастамас бұрын аспапты электр желісінен ажыратыңыз және оны сұзытыңыз.

Балалар аспапты үлкендердің қадағалауымен ғана тазалай және қызмет көрсете алады!

Духовканың ішкі қабыргалары мен табаларға арнайы эмаль жағылған, оның беті тегіс әрі тәзімді, бұл оны тазалауды айтартықтай женілдетеді.

Аспапты әлсін-әлсін тазалап тұрыңыз және ірі ластар мен ізбес қағын жылы сүмен және ыдысты қолмен жууға арналған құралмен тазалап тұрыңыз. Таза жұмсақ матаны немесе губканы қолданыңыз.

**Сыртқы беттері:** ласты жылы сабынды сүмен және жұмсақ матамен тазалаңыз, содан соң беттерді құрғатып сүртіңіз.

**Ішкі беттер:** Қүйіп кеткен және қатты ластар үшін духовкаларға арналған қарапайым тазалау құралдарын қолданыңыз. Осындай құралдарды қолданғаннан кейін тазалау құралдарының қалдықтарын кетіру үшін беттерді дымқыл матамен мұқият сүртіп алыңыз.

**Жабдықтар және бағыттағыштар:** жылы сабынды сүмен және дымқыл шүберекпен тазалаңыз. Қатты ластануларды тазалау үшін жабдықты суға салып қою және щетканы қолдану ұсынылады.

Нәтижесіне қанагаттанбаған жағдайда тазалауды қайталаңыз.



## АКПАРАТ!

Агрессивті және абразивті тазалау құралдарын қолданбаңыз (ыдыс жууға арналған қатты губкалар, қақ кетіруге арналған құралдар, шыны керамикаға арналған қырғыштар).

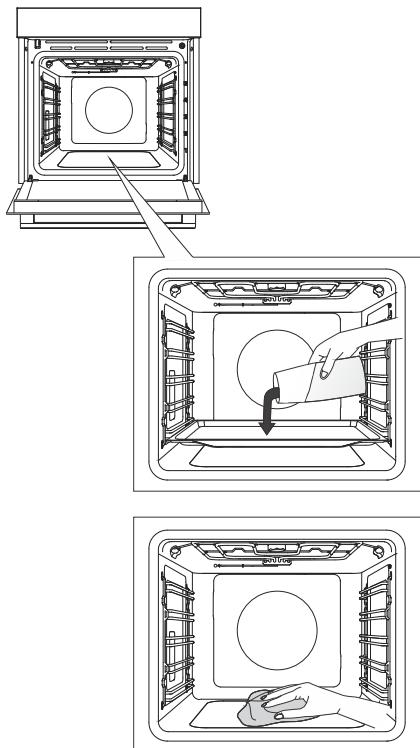
Духовка жабдықтарын ыдыс жуу машинасында жууға болады.

Тағам қалдықтары (май, қант, ақуыз) аспапты қолдану кезінде жаңып кетуі мүмкін, сондықтан әр қолданар алдында духовканың ішкі бетіндегі және жабдықтардағы ластарды тазалап алыңыз.

# Духовканы AquaClean функциясының көмегімен тазалау

Бұл функцияны духовка қабырғасындағы дақтар мен тағам қалдықтарын кетіру үшін қолданыңыз. Егер осы функцияны әр дайындаудан кейін жүйелі түрде пайдаланып тұрса, ол айтартылғатай тиімді.

Тазалауды іске қоспас бұрын духовканың ішкі беттеріндегі ірі ластар мен тағам қалдықтарын кетіріп алыңыз.



**1** Кішкене табаны бағыттағыштардың 1-денгейіне орнатыңыз және оған 0,4 литр ыстық су құйыңыз.

**2** Дисплейде қосымша функцияларды көрсету үшін **extra bakesensorын** басыңыз. АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШТЫ құйіне бұраңыз. Дисплейде алдын ала орнатылған баптаулар көрсетіледі.

**3** Бағдарлама 30 минутқа созылады. Бағдарламаны аяқтағаннан кейін дисплейде **Endжазбасы** пайда болады.

**4** Функция аяқталғаннан кейін қорғайтын қолғаптарды немесе қармауыштарды қолданып, табаны алыңыз (табада аз ғана су болуы мүмкін). Ласты дымқыл шүберекпен және сабынды сумен сүртіңіз. Тазалаудан кейін тазалау құраДарының қалдықтарын кетіру үшін беттерді дымқыл матамен мұқият сүртіп алыңыз.

## - АКПАРАТ!

Нәтижесіне қанағаттанбаған жағдайда (қатты ластану жағдайларында) тазалауды қайталаңыз.



## Қысқаша нұсқаулық

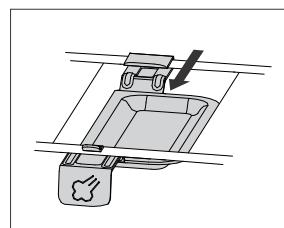
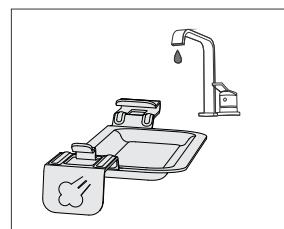
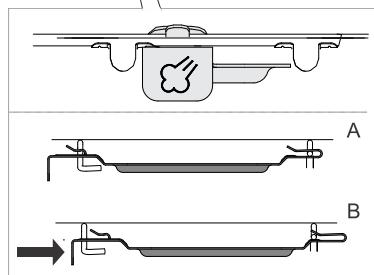
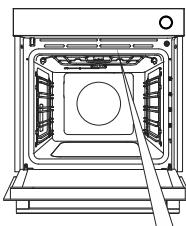
Aqua Clean функциясын қоспас бұрын духовканы толықтай сұзытып алыңыз.

## Буландыру ыдысын тазалау

**⚠ Қысқаша нұсқаулық**

Духовка жұмысы аяқталғаннан кейін буландыру ыдысы ыстық болуы мүмкін, оның ішінде ыстық су қалуы ықтимал. Күйіп қалмау үшін духовканы толықтай сұзытып алыңыз.

Ыдысты алып, ыдысқа арналған жуу құралын қолданып қолмен немесе ыдыс жуу машинасында жуыңыз. Егер ыдыстың қабырғаларында ізбес қағы түзілген болса, ыдысты қақты тазалауға арналған құралға (өндіруші нұсқауларына сәйкес қақты тазалайтын құралды қолданыңыз) немесе спиртті сірке суға салып қойыңыз. Тазалап болған соң және орнатар алдында ыдысты мұқият жуыңыз.



**1** Буландыру ыдысы екі жоғарғы қыздыру элементтерінің арасына оң жағынан бекітілген.

**2** ыдысты ағытып алу үшін буландыру ыдысының тұтқасын сәл ғана басып, артқа тартыңыз (шамамен 2 сантиметрге).

**3** ыдысты сүмен және жуу құралымен тазалаңыз.

**4** Духовканы қолданбас бүрын буландыру ыдысын орнына орнатыңыз. Ыдысты қыздыру элементтерінің майысқан жерлеріне орнатып, бекітілгенге дейін өзінізге қарай тартыңыз (қатты кедергі білінеді).

**ЕСКЕРТПЕ.** Егер ыдысты орнына орнатпаса, бу қосып дайындау кезінде тағамдарға су тамшылап тұрады.

### - АҚПАРАТ!

Буландыру ыдысы қыздыру элементтеріне жақын орналасқандықтан, оның түсі өзгеруі мүмкін. Бұл ыдыстың функцияларына әсер етпейді.

## Су жіберу жүйесін тазалау

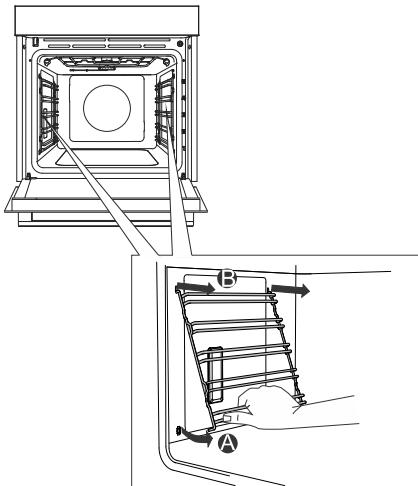
Бу қолданып дайындау жиілігімен қатар, тазалау мерзімділігі су кермектігіне байланысты болады.

1. Бағыттағыштардың 5 (жоғарғы) деңгейіне су жинауға арналған өмбебап терең табаны орналастырыңыз.
2. Қосымша функциялар мәзірінен қақтан тазалауды таңдаңыз (**dEcL**). АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШТЫ басу арқылы таңдауды растаның және содан соң дисплейде **Yes** пайда болғанға дейін АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШТЫ айналдырыңыз. Таңдауды АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШТЫ қайта басу және ұстап түру арқылы растаның. Осыдан кейін қақтан тазалау бағдарламасы іске қосылады, одан бас тартуға болмайды.
3. Дисплейде **Fill**жазбасы пайда болады. Суға арналған резервуарға қақ тазалауға арналған құралды қосыңыз. Таңдауды АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШТЫ басу және ұстап түру арқылы растаның.
4. Қакты тазалау орындалады.
5. Процесс аяқталған кезде дисплейде қайтадан **Fill**жазбасы пайда болады. Шаю процесін орындау үшін резервуарға таза су құйыңыз. Таңдауды АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШТЫ басу және ұстап түру арқылы растаның.
6. Шаюды аяқтағаннан кейін дисплейде **End**жазбасы пайда болады.
7. Суы бар табаны духовкадан алыңыз және қажет болса, духовканы құргатып сүртіңіз.

### - АҚПАРАТ!

Егер духовка ұсынған кезде су беру жүйесін тазалауды орындағыңыз келмесе, ӨШІРУДІ таңдау арқылы тазалаудан бас тарта аласыз. Қакты тазалаудан үш реттен артық бас тартуға болмайды, содан соң духовка бу функциясын өшіріп тастайды.

## Алмалы-салмалы және бекітілген телескоптық бағыттағыштарды ағытып алу



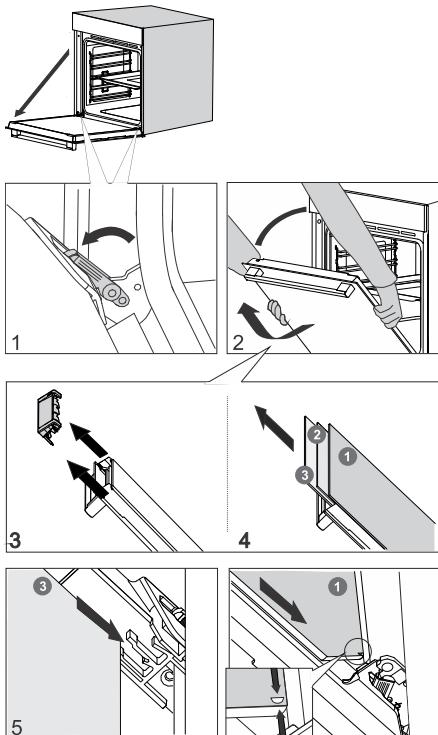
**A** Бағыттағышты астынан сәл көтеріп, духовканың қабырғасынан алыңыз.

**B** Ұяшығынан алыңыз.

### - АҚПАРАТ!

Бағыттағыштарды алу кезінде эмальды бүлдіріп алмаңыз.

# Духовка есігін және есіктік әйнегін ағытып алу және орнату



**1** Духовканың есігін толығымен ашыңыз.

**2** Духовка есігі топсалармен бекіткіштері бар арналы ұстағыштардың көмегімен байланыстырылған. Бекіткіштерді есікке бағыттап 90°-қа көтеріңіз. Есікті 45° бұрышқа дейін ақырын жабыңыз (есіктік жабылған күйіне қатысты), содан соң оны сөл ғана көтеріп, ақырын ағытып алыңыз.

**Есік әйнектерін** ішінен тазалауға болады, бірақ алдымен оны есікten шығарып алу қажет болады. Алдымен 2-тармақта сипатталған әрекеттерді орындаңыз, бірақ есікті ағытып алмаңыз.

**3** Жеделткіш қақпағын алыңыз. Ол үшін оны сол жағынан және оң жағынан қолыңызбен ұстаңыз. Өзінізге қарай сөл ғана көтеріп, ағытып алыңыз.

**4** Есік әйнегінің жоғарғы жиегінен ұстап, ағытып алыңыз. Екінші және үшінші әйнекпен де осы әрекеттерді орындаңыз (моделіне байланысты).

**5** Әйнекті кері тәртіппен орнатыңыз.

## ⚠️ АҚПАРАТ!

Есікті кері тәртіппен орнатыңыз. Егер есік дұрыс ашылмаса немесе жабылмаса, топсалардағы ойықтардың ұяшықтарға дұрыс орнатылғандығын тексеріңіз.



## Қысқаша нұсқаулық

Духовка есігінің топсаларының күшті серіппесі бар және қатты жабылып қалуы мүмкін. Сондықтан есікті ағытып алу және орнату кезінде бекіткіштің екеуін де тірелгенге дейін ашыңыз.

## Есікті ақырын ашу және жабу (моделіне байланысты)

Есіктер есікті кенеттен жабудың алдын алатын жүйемен жабдықталған. Жүйе женіл, тыныш әрі ақырын ашуды және жабуды қамтамасыз етеді. Есіктің өз бетінше және баяу жабылуы үшін оны сөл ғана итеріп жіберу жеткілікті (есіктің ашылған күйіне қатысты 15° дейінгі бұрышпен).



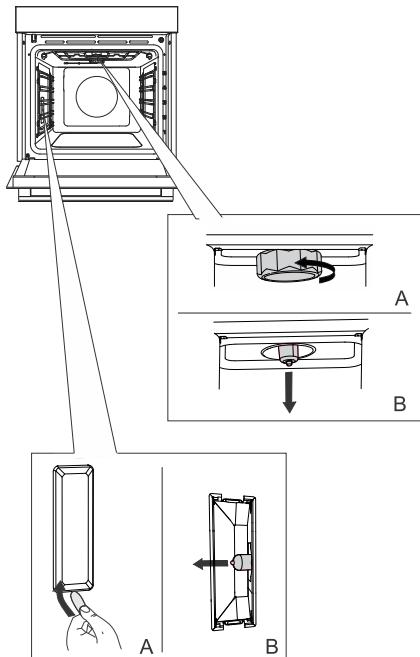
## Қысқаша нұсқаулық

Егер есікті күш салып ашса немесе жапса, ол баяу жабу жүйесінің сынып қалуының алдын алу үшін қарапайым әдіспен ашылады және жабылады.

## Жарықтандыру шамдарын ауыстырыу

Шам шығын материалы болып табылады, оған кепілдік берілмейді. Шамды ауыстырmas бұрын жабдықты духовкадан алыңыз.

Галоген шам: G9, 230 V, 25 W.



**1** Қақпақты бұрап (сағат тіліне қарсы бағытта) және ағытып алыңыз. Галоген шамды ағытып алыңыз.

**2** Теріс пластмасса заттың көмегімен қақпақты алыңыз. Галоген шамды ағытып алыңыз.

**-💡- АҚПАРАТ!**

Эмальді бүлдіріп алмау үшін сақ болыңыз.

Күйіп қалмау үшін қорғаныс құралдарын қолданыңыз.



Қысқаша нұсқаулық

Шамды ауыстырmas бұрын аспапты электр желісінен ажыратыңыз.

# Қателер мен ақаулықтар кестесі

## Қателер мен ақаулықтар кестесі

Кепілді мерзім ішінде аспалты жөндеуді тек авторлық құқығы бар сервис орталығының маманы ғана жүзеге асыра алады.

Жөндеуді бастамас бұрын сақтандырышты бұрап алу немесе негізгі сөндіргішті сөндіру немесе ашаны желілік розеткадан ажырату арқылы аспалты электр желісінен ажыратыңыз.

Білкті емес жалғау және жөндеу қысқаша түйікталуға және электр тоғынан зақым алуға алып келуі мүмкін, сондықтан бұл жұмыстарды өз бетінше орындаңыз. Бұл жұмыстары тек авторлық құқығы бар маман ғана орынданай алады.

Жұмыстағы ақаулықтар себебі төмендегі нұсқауларды басшылыққа ала отырып, өз бетінше жоюға болатын ұсақ ақаулар болуы мүмкін.

Егер аспап дұрыс пайдаланбау немесе қолданбау салдарынан жұмыс жасамайтын болса, кепілді мерзім ішінде сервис маманына баруды пайдаланушы төлейді.

Одан әрі қолдану немесе аспалтың келесі иегеріне табыстау үшін осы пайдалану жөніндегі нұсқаулықты сақтап қойыңыз.

Төменде кейбір жалпы мәселелерді анықтауға қатысты қеңестер берілген.

Проблема/қате	Ықтимал себебі
Тұрмыстық электр сымының сақтандырыштары сөніп қала береді.	Сервиске хабарласыңыз.
Духовка жарығы жанбайды.	Жарықтандыру шамын ауыстыру «Жарықтандыру шамын ауыстыру» белімінде сипатталған.
Басқару панелі әрекет етпейді, дисплейдегі ақпарат өзгермейді.	Аспалты электр желісінен бірнеше минутқа ажыратыңыз (сақтандырышты бұрап алу немесе негізгі сөндіргішті сөндіру арқылы), содан соң электр желісіне қайта жалғап, қосыңыз.
Дисплейде ErrX қате коды көрсетіледі. Егер қате коды екі саннын тұратын болса, ErrXX коды көрсетіледі.	Электронды модуль жұмысының ақауы Аспалты электр желісінен бірнеше минутқа ажыратыңыз. Егер қате қайталанса, сервиске хабарласыңыз.

Егер осы ұсыныстар көмегімен ақаупарды жоя алmasаңыз, авторлық құқығы бар сервис орталығына хабарласыңыз. Аспалты дұрыс жалғамау және қолданбау нәтижесінде туындаған ақаулықтарға кепілдік берілмейді. Бұл жағдайда жөндеу шығындарын тұтынушы өзі төлейді.

## Құрылғыдан арылу



Қаптама қоршаған ортаға ешқандай залал келтірмей қайта өндөуге, қалдықтарды сақтауға арналған арнайы полигондарда жинауга және қедеге жаратуға болатын экологиялық таза материалдардан жасалған. Қаптама материалдары тиісті таңбалаяуға ие.

Бүйімдағы немесе оның қаптамасындағы **символ** оның тұрмыстық қалдықтар ретінде қедеге жаратылмауы тиіс екендігін көрсетеді. Бүйімді одан ары қедеге жарату үшін оны электронды және электрлік жабдықтардың тиісті орындарына тапсырған жөн.

Бүйімді **қедеге жарату** ережелерін сақтау арқылы осы сияқты қалдықтармен тиісті түрде әрекет жасамау салдарынан қоршаған ортаға және адамдардың денсаулығына зиян келтірудің алдын ала аласыз. Бүйімді қедеге жарату туралы толық ақпарат алу үшін жергілікті билік органдарына, шақырылатын және қалдықтарды қедеге жаратын қызметке немесе осы бүйімді сатып алған дүкенге хабарласыңыз.

Өндіруші пайдалану жөніндегі нұсқаулықтарында өзгерістерге және қателіктерге құқылы.

# Қорытынды тағамдар

ЕН60350-1: өндіруші жеткізетін жабдықтарды ғана қолданыңыз.

Табаны алмалы-салмалы бағыттағыштарға тірелгенге дейін салыңыз. Пісірмесі бар қалыптарды сүретте көрсетілгендей етіп орнатыңыз.

\* Духовканы көрсетілген температураға дейін алдын ала қыздырып алыңыз. Бұл ретте Духовканы алдын ала қыздыру режимін қолданбаңыз.

\*\* Духовканы 10 минут бойы алдын ала қыздырып алыңыз. Бұл ретте Духовканы алдын ала қыздыру режимін қолданбаңыз.

\*\*\* Дайындаудың 2/3 уақыты өткен соң бұраңыз.

ПІСІРУ							
Тағам	Жабдық	Қалыптарды орналасыру			°C	min	<input type="checkbox"/>
Печенье — бір денгейде	кішкене таба		3	150	25-40	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Печенье — бір денгейде	кішкене таба		3	135 **	35-50	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
печенье — екі денгейде	кішкене таба		2, 4	140 **	25-40	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
печенье — үш денгейде	кішкене таба		1, 4, 5	135	45-60	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
kekster, капкейкилер — бір денгейде	кішкене таба		3	160-170 **	20-30	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
kekster, капкейкилер — бір денгейде	кішкене таба		3	155 **	20-30	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
kekster, капкейктер — екі денгейде	кішкене таба		1,5	140 **	30-45	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
kekster, капкейкилер — үш денгейде	кішкене таба		1, 3, 5	140-150	30-50	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Тәтті қамырдан қаусырма	диаметрі Ø 26 см дөңгелек металл қалып/тор		2	150	45-55	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Тәтті қамырдан қаусырма	диаметрі Ø 26 см дөңгелек металл қалып/тор		2	160	45-55	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
бисквитті торт — екі денгейде	диаметрі Ø 26 см 2 дөңгелек металл қалып/тор		2, 4	170 *	45-55	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
алма қаусырмасы	диаметрі Ø 20 см 2 дөңгелек металл қалып/тор		2	160 **	70-120	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
алма қаусырмасы	диаметрі Ø 20 см 2 дөңгелек металл қалып/тор		2	160	70-120	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

**ГРИЛЬМЕН ДАЙЫНДАУ**

Тәғам	Жабдық	Қалыптарды орнапастыру		°C	⌚ min	<input type="checkbox"/>
тосттар	тор		5	макс.	4-7	<input checked="" type="checkbox"/>
бургерге арналған котлеттер	тор + май жинауга арналған таба		5	230	25-40 ***	<input checked="" type="checkbox"/>

**gorenje**

ERC



843599-a11

CE