

Simplicity

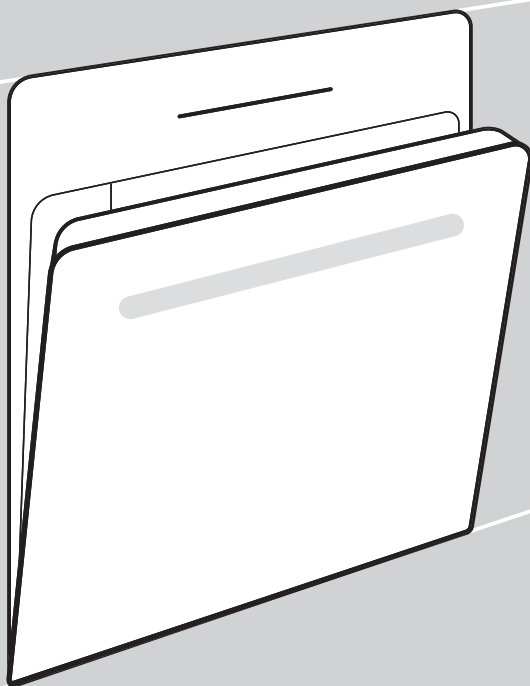
COLLECTION

KK

KZ

**КІРІСТІРІЛЕТІН
ДУХОВКАНЫ**

**ПАЙДАДАЛАНУ ЖӨНІНДЕГІ
НҰСҚАУЛЫҚ**



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.

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

Қауіпсіздік техникасы жөніндегі нұсқаулықтар	4
Қалған қауіпсіздік шаралары	5
Аспап сипаттамасы	7
Зауыттық жапсырма - аспап туралы ақпарат	7
Басқару панелі	8
Аспап жабдықтамасы	9
Бағыттағыштар	9
Кірістірілген өшіргіш	10
Салқындататын желдеткіш	10
Духовка жабдықтары	10
Алғаш пайдаланбас бұрын	12
Алғаш қосу	12
Духовка жұмысының параметрлерін орнату	13
ЖҰМЫС РЕЖИМІН ТАҢДАУ	13
ҚЫЗДЫРУ ТЕМПЕРАТУРАСЫН ОРНАТУ	16
ДУХОВКАНЫҢ ЖҰМЫС ЖАСАУ УАҚЫТЫН БАҒДАРЛАМАЛАУ	16
Дайындауды іске қосу	19
ПІСІРУДІ АЯҚТАУ ЖӘНЕ ДУХОВКАНЫ СӨНДІРУ	19
Жалпы баптаулар	20
Балалардан қорғайтын блоктау	21
Духовкада дайындау бойынша жалпы кеңестер	22
Дайындау кестесі	23
Тазалау және қызмет көрсету	28
Духовканы AquaClean функциясының көмегімен тазалау	29
Алмалы-салмалы және бекітілген телескоптық бағыттағыштарды ағытып алу	30
Духовка есігін және есіктік әйнегін ағытып алу және орнату	31
Жарықтандыру шамдарын ауыстыру	32
Қателер мен ақаулықтар кестесі	33
Қателер мен ақаулықтар кестесі	33
Құрылғыдан арылу	34
Қорытынды тағамдар	35

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

Стационарлы электр сымна электрлік монтаждау талаптарына сәйкес тұйықтайтын 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 орындай алады (жалғау кабелімен жабдықталған модельдер үшін).

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 етпеңіз! Балалар аспапты үлкендердің қадағалауымен ғана тазалай және қызмет көрсете алады!

ЕСКЕРТУ! Қолдану кезінде қол жетімді бөлшектер қатты қызуы мүмкін. Кішкене балаларды аспапқа жақындатпаңыз.

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.

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 алудың алдын алу үшін шамды ауыстырмас бұрын аспаптың өшірілгеніне көз жеткізіп алыңыз.

Духовканың түбіне су құймаңыз. Температураның ауытқуы салдарынан эмаль бүлінуі мүмкін.

Қалған қауіпсіздік шаралары

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

Аспапты жалғауды тек білікті маман немесе авторлық құқығы бар сервис орталығының маманы ғана орындай алады. Білікті емес жалғау және жөндеу ауыр дене жарақатын алуға себеп болуы және аспаптың бүлінуіне алып келуі мүмкін.

Құралды кемінде екі адам алып жүру және орнату ұсынылады (құралдың салмағына байланысты).

Аспапты есігінің тұтқасынан ұстап көтермеңіз.

Есік топсасы шектен тыс жүктеме салдарынан бүлінуі мүмкін. Духовканың ашық тұрған есігіне отырмаңыз және сүйенбеңіз. Духовканың есігіне ауыр заттар қоймаңыз.

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.

Желдету саңылауларын жаппаңыз және бітемеңіз!

Духовкаға алюминий фольга төсемеңіз және камера түбіне табаларды және басқа да ыдыстарды қоймаңыз. Бұл ауа айналымына, тағамды тиісті деңгейде пісіруге кедергі келтіреді және камера ішіндегі эмальды бүлдіруі мүмкін.

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

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

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

Тазалауды бастамас бұрын духовканы толықтай суытып 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.

Құрылғы зақымдалған болса, оны пайдаланбаңыз. Оны электр желісінен ажыратып, уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

Пешті науа бағыттағыштарымен немесе онсыз пайдалану қауіпсіз.

Пеш қосылып тұрғанда қауіп тудыруы мүмкін заттарды пеште сақтамаңыз.

Экрандағы күнделікті уақыт көрсеткішінің ауытқуы құрылғының жұмысына әсер етпейді және электр желісінің жиілігінің ауытқуына байланысты болуы мүмкін.

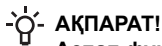


Қысқаша нұсқаулық

Аспапты жалғар алдында пайдалану жөніндегі нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз.

Аспапты дұрыс монтаждамауға, жалғамасуға және қолданбауға байланысты ақаулықтарға көпілдік берілмейді.

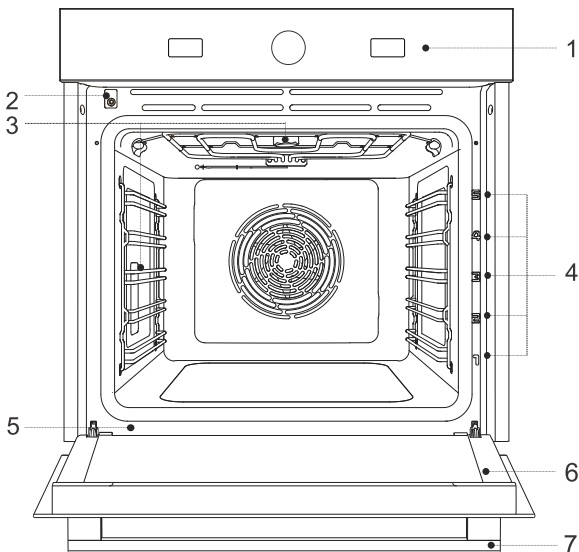
Аспап сипаттамасы



АҚПАРАТ!

Аспап функциялары мен жабдықтары моделіне байланысты әртүрлі болады.

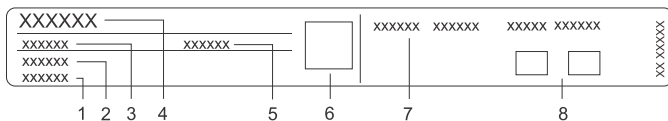
Аспаптың базалық жиынтығы келесілерден тұрады: алмалы-салмалы бағыттағыштар, кішкене таба және тор.



- | | |
|---|----------------------|
| 1. басқару панелі | 5. зауыттық жапсырма |
| 2. духовканың кірістірілген өшіргіші | 6. есіктер |
| 3. жарықтандыру | 7. есік тұтқалары |
| 4. бағыттағыштар және дайындау деңгейлері | |

Зауыттық жапсырма - аспап туралы ақпарат

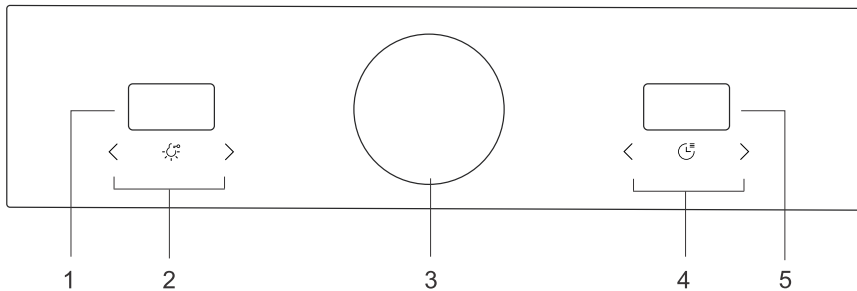
Аспаптың негізгі деректері бар зауыттық жапсырма духовка камерасының жиектемесінде орналасқан.



- | | |
|---------------------|---------------------------------|
| 1. Сериялық нөмір | 5. Артикул |
| 2. Моделі | 6. QR-код (моделіне байланысты) |
| 3. Түрі | 7. Техникалық деректер |
| 4. Тауарлық белгісі | 8. Сәйкестік белгілері |

Басқару панелі

(моделіне байланысты)



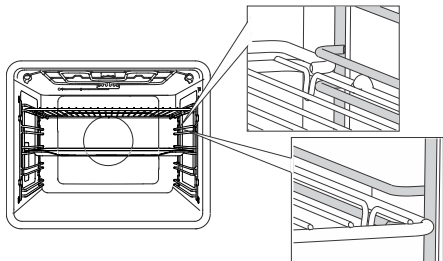
1. температуралық дисплей
2. температураны орнату сенсорлары
3. жұмыс режимдерінің ауыстырып қосқышы
4. ағымдағы уақытты және уақыт функциясын орнату сенсорлары
5. ағымдағы уақыт және уақыт функциясы дисплейі

Аспап жабдықтамасы

Бағыттағыштар

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

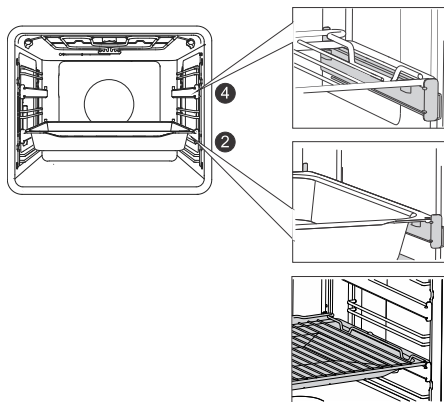
Алмалы-салмалы бағыттағыштар



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

Бекітілген телескоптық бағыттағыштар

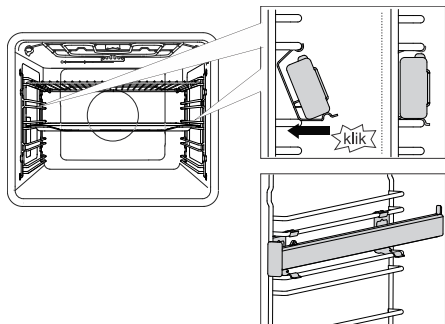
(моделіне байланысты)



Телескоптық бағыттағыштармен 2 және 4-деңгейлер жабдықталуы мүмкін.

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

Биіктігі бойынша ауыстырып орнатылатын телескоптық бағыттағыштар. (моделіне байланысты)



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

ЕСКЕРТПЕ. Ауыстырып орнатылатын бағыттағыштарды алмалы-салмалы бағыттағыш деңгейлерінің арасына кез келген биіктікке 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.

Салқындататын желдеткіш

Аспап аспаптың корпусын, есігін және басқару панелін салқындататын салқындату желдеткішімен жабдықталған.

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

Духовка жабдықтары

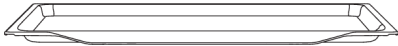
(моделіне байланысты)



ТОР 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 пісірмелерді 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.



ӘМБЕБАП ТЕРЕҢ ТАБА көкөністер мен дымқыл пісірмелерді дайындауға арналған. Сондай-ақ май мен ет шырынын жинау үшін қолдануға болады.



АҚПАРАТ!

Дайындау барысында әмбебап терең табаны бағыттағыштардың 1-деңгейіне қоймаңыз.



Қысқаша нұсқаулық

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


Алғаш пайдаланбас бұрын

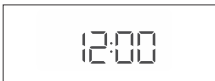
- Жабдықтар мен қаптаманы (картон, пенопласт) духовкадан алыңыз.
- Жабдықтарды және духовканың ішкі беттерін дымқыл шүберекпен сүртіңіз. Қатты мата мен абразивтік тазалау құралдарын қолданбаңыз.
- Алғаш қолданар алдында бос духовканы 1 сағат бойы 250°C температурада Классикалық қыздыру (астынан + үстінен) 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 жыпылықтайды.

АҚПАРАТ!

Баптау мәнін өзгерту үшін < және > сенсорларын қолданыңыз. Баптауды растау үшін  сенсорын басыңыз. Келесі баптауға алдыңғы баптауды орнатқан және растаған соң ғана ауысуға болады.



1. УАҚЫТТЫ ОРНАТУ

< және > сенсорларының көмегімен ағымдағы уақытты орнатыңыз. Алдымен минутты орнатып, растаңыз, содан соң сағатты орнатыңыз және растаңыз. Егер мәнді таңдау сенсорларын басылған күйде ұстап тұрса, мән жылдамырақ өзгереді.

АҚПАРАТ!

Ағымдағы уақытты өзгерту үшін «Жалпы баптаулар» бөлімін қараңыз.



2. ДИСПЛЕЙ АШЫҚТЫҒЫ

Әдепкі қалпы бойынша ашықтықтың жоғары деңгейі орнатылған. Дисплейде **brh** жазбасы және дисплей ашықтығының ағымдағы мәні көрсетіледі. < және > сенсорларымен ашықтық деңгейін орнатып, растаңыз. Мәнді көбейту немесе азайту сенсорларымен дисплей ашықтығының деңгейін орнатыңыз.

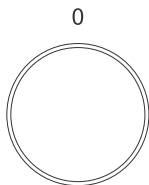


3. ДЫБЫСТЫ СИГНАЛДАРДЫҢ ДЫБЫС ДЕҢГЕЙІ

Әдепкі қалпы бойынша дыбыстың орташа деңгейі орнатылған. Дисплейде **Vol** жазбасы және дыбысты сигналдың дыбыс деңгейінің ағымдағы мәні көрсетіледі. < және > сенсорларымен дыбыс деңгейін орнатып, растаңыз. Дыбысты да өшіруге болады.

Духовка жұмысының параметрлерін орнату

ЖҰМЫС РЕЖИМІН ТАҢДАУ



АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШТЫ оңға немесе солға айналдыру арқылы ЖҰМЫС РЕЖИМІН таңдаңыз (кестені қараңыз).





Таңдалған режимнің символы жанады.




АҚПАРАТ!


Аспап функциялары мен жабдықтары моделіне байланысты әртүрлі болады.

Режим	Пайдалану
	ЖЫЛДАМ ҚЫЗДЫРУ Духовканы тағайындалған температураға дейін жылдам қыздыру үшін қолданыңыз. Духовка тағайындалған температураға дейін қызған кезде қысқа дыбысты сигнал беріледі. Осыдан кейін дайындау үшін қолданғыңыз келетін қыздыру режимін таңдау қажет. Бұл функция дайындауға арналмаған.
	ЖЕЛДЕТКІШПЕН ҚЫЗДЫРУ ¹⁾ Желдеткішпен қыздыру дайындалатын тағамның айналасында ыстық ауаның тұрақты циркуляциясын тудырады. Бұл тағамның бетін кептіреді және соның нәтижесінде қабығы қалыңдай түседі. Режим ет, пісірме және көкөністер дайындауға, сонымен қатар бір немесе бірнеше деңгейде бір уақытта тағамдарды кептіруге арналған. Бу қосудың арқасында тағамдар жақсы қызарады және қабығы қытырлай түседі.
	ЖЕЛДЕТЕТІН ҚЫЗДЫРУ + ҮСТІНЕН ҚЫЗДЫРУ Дымқылдығы жоғары деңгейдегі пиццаны және пісірмелерді дайындауға арналған тиімді режим. Қытырлаған қабығы бар тағамды жылдам пісіру қажет болған кезде бір деңгейде пісіруге арналған.
	ҮЛКЕН ГРИЛЬ + ЖЕЛДЕТКІШ ЖҰМЫСЫ Тауықты және еттің ірі тілімдерін грильде пісіруге арналған.
	ҚАРҚЫНДЫ ПІСІРУ (AIR FRY) ¹⁾ Бұл режим тағамдарды май қоспай қытырлаған қабық пайда болғанға дейін пісіруге мүмкіндік береді. Осындай тәсілмен сүйікті фастфуд тағамдарын калориясын азайта отырып, пайдалы етіп пісіруге болады. Режим шағын ет тілімдерін, балықты, көкөністер мен дайын мұздатылған тағамдарды (фри картобы, тауық етінен медальондар) пісіруге арналған. Бу қосудың арқасында тағамдар жақсы қызарады және қабығы қытырлай түседі.
	КЛАССИКАЛЫҚ ҚЫЗДЫРУ (ҮСТІНЕН + АСТЫНАН) ¹⁾ Тағамдарды бір деңгейде дәстүрлі пісіру, суфле дайындау және төмен температурамен пісіру (баяу дайындау). Бу қосудың арқасында тағамдар жақсы қызарады және қабығы қытырлай түседі.
	КЛАССИКАЛЫҚ ҚЫЗДЫРУ + ЖЕЛДЕТКІШ ЖҰМЫСЫ ¹⁾ Тағамды бір деңгейде біркелкі пісіруге және суфле дайындауға арналған.

Режим	Пайдалану
	ҮЛКЕН ГРИЛЬ Тегіс өнімдердің көп мөлшерін (тосттар, ыстық бутербродтар, гриль шұжықтар, стейктер, балық, кәуап) дайындауға, сонымен қатар пісіруге және қытырлаған қабыққа қол жеткізуге арналған. Жоғарғы қыздыру элементтерінің үстіндегі барлық бет біркелкі қызады. Максималды температура: 240°C.
	БАЯУ ПІСІРУ²⁾ Етті, балықты және пісірмелерді бір деңгейде ұқыпты, баяу және біркелкі пісіру. Мұндай тәсілмен дайындау кезінде ет ылғалын көбірек сақтап қалады және шырынды әрі жұмсақ күйінде қалады, ал пісірме біркелкі қызарып, піседі. Режимнің температуралық диапазоны: 140°C - 220°C аралығында
	ЖІБІТУ Бұл функцияны мұздатылған тағамды (торт, басқа кондитерлік өнімдер, нан, тоқаштар мен терең мұздатылған жемістер) бақылап жібіту үшін қолданыңыз. Жібіту процесінде тағамның бөліктерін аударыңыз, тағамды араластырыңыз және бірге қатып қалған бөліктерді бөліңіз. Микробиологиялық қауіпсіздік үшін тоңазытқышта ет пен басқа да нәзік тағамдарды баяу жібітуді ұсынамыз.
	АСТЫНАН ҚЫЗДЫРУ / AQUA CLEAN Тек төменгі қыздырғыш элемент жұмыс жасайды Режим духовканы дайындаудан кейінгі ластан тазалау үшін қолданылады. Тазалау 30 минутқа созылады.

- 1)  Бұл режимдерде бу қосып дайындауға болады. Режимді таңдаған кезде тиісті қыздыру қосылады. Бу қосып дайындау үшін духовкаға суы бар табаны салыңыз («Дайындауды іске қосу» бөлімін қараңыз).
- 2) Осы режим EN 60350-1 стандартына сәйкес энергиялық тиімділік класын анықтау үшін қолданылады.


ӨНІМ ТҮРІН ТАҢДАЙ ОТЫРЫП ДАЙЫНДАУ

Режим	Тағам			°C	min
	Печенье	ЖЕЛДЕТКІШТІҢ ҚЫЗДЫРУЫ	3	150	30
	пицца	ЖЕЛДЕТКІШТІҢ ҚЫЗДЫРУЫ + АСТЫНАН ҚЫЗДЫРУ	1	300	20
	Балапан ет, 1,5 кг	ҮЛКЕН ГРИЛЬ + ЖЕЛДЕТКІШ ЖҰМЫСЫ	2	210	70
	Қанаттар, 1 кг	ҚАРҚЫНДЫ ПІСІРУ (AIR FRY)	3	200	40
	Нан, 1 кг	КЛАССИКАЛЫҚ ҚЫЗДЫРУ (ҮСТІНЕН + АСТЫНАН)	2	200	60
	Круассандар, тәтті	ҮСТІНЕН ЖӘНЕ АСТЫНАН ҚЫЗДЫРУ + ЖЕЛДЕТКІШ ЖҰМЫСЫ	3	190	20
	Балық	ҮЛКЕН ГРИЛЬ	4	230	24
	/	БАЯУ ПІСІРУ	3	180	60

ҚЫЗДЫРУ ТЕМПЕРАТУРАСЫН ОРНАТУ


Алдымен ЖҰМЫС РЕЖИМДЕРІН АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШТЫ бұраңыз.



< және > сенсорларымен қажетті мәнді орнатыңыз. Дисплейде  жыпылықтайды. Баптау автоматты түрде сақталады.

ДУХОВКАНЫҢ ЖҰМЫС ЖАСАУ УАҚЫТЫН БАҒДАРЛАМАЛАУ

Алдымен духовканың ЖҰМЫС РЕЖИМІН таңдаңыз, содан соң ТЕМПЕРАТУРАНЫ орнатыңыз.

Уақыт функциясын орнату үшін  сенсорын басыңыз.




АҚПАРАТ!

Уақыттың таңдалған функциясының уақытын санау кезінде соңғы 10 минут секундпен көрсетіледі.



Дайындау ұзақтығы

Бұл функция духовка жұмысының ұзақтығын бағдарламалауға мүмкіндік береді.

 сенсорын басыңыз. Дисплейде символ жыпылықтай бастайды.

< және > сенсорларымен жұмыстың қажетті уақытын орнатыңыз.

Алдымен минутты орнатып, растаңыз, содан соң сағатты орнатыңыз.

Баптауды растау үшін  сенсорын басыңыз.

5 секунд өткен соң духовка жұмысын бастайды. Дыбысты сигнал беріледі.



Стартты кейінге қалдыру

АҚПАРАТ!

Стартты кейінге қалдыруды Гриль + Гриль + желдеткіш жұмысы режимдері үшін орнату мүмкін емес.






Егер дайындауды іске қосуды кейінге қалдырғыңыз келсе, осы функцияны қолданыңыз. Тағамды духовкаға 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

 сенсорын басыңыз. Дисплейде дайындау ұзақтығының символы жанады. < және > сенсорларымен жұмыс ұзақтығын орнатыңыз (мысалы, 2.00). Баптауды растау үшін  сенсорын басыңыз.  сенсорын үш рет басыңыз, дисплейде  символы жанады. Тағам дайын болуы тиіс уақытты орнатыңыз (мысалы, 18.00) Дисплейде пісіруді аяқтау уақыты көрсетіледі (18.00). Баптауларды растау үшін  сенсорын басыңыз.

5 секунд өткен соң духовка жұмысын бастайды. Дыбысты сигнал беріледі.

Духовка күтудің ішінара режиміне ауысады. 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 уақыты 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 сөндіруге 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 дұрыс орнатылғанын тексеріңіз.

АҚПАРАТ!

Уақыт функциясының соңғы қолданылған мәндері функцияны қайта қолдану кезінде алдын ала орнатылғандар ретінде сақталады және көрсетіледі. Бұл баптауларды өшіріп қоя аласыз («Жалпы баптаулар, Адаптивті функция» бөлімін қараңыз).



ОЯТҚЫШ

Оятқышты духовкаға тәуелсіз қолдана беруге болады. Функцияның максималды уақыты: 24 сағат Оятқыштың уақытын есептеу кезінде соңғы 10 минут секундпен көрсетіледі. Дисплейде  символы пайда болғанға дейін  сенсорын басыңыз. < және

> сенсорларымен оятқыш уақытын орнатыңыз. Алдымен минуттарды орнатыңыз және растаңыз, содан соң сағатты орнатыңыз және растаңыз.

Орнатылған уақыт өткеннен кейін дыбысты сигнал беріледі, оны кез келген сенсорды басу арқылы өшіруге болады немесе бір минут өткен соң сигнал автоматты түрде өшеді.



АҚПАРАТ!

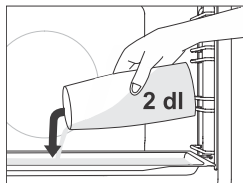
Уақыт функциясын баптау кезінде < және > сенсорларын бір уақытта басу арқылы уақытты нөлге келтіруге болады.

Дайындауды іске қосу

Духовка қыздыру режимін, температураны және таймерді орнатқаннан кейін 5 секундтан кейін жұмысын бастайды. Дыбысты сигнал беріледі.

АҚПАРАТ!

Дайындау кезінде ҚЫЗДЫРУ РЕЖИМІН, ТЕМПЕРАТУРАНЫ және УАҚЫТ ФУНКЦИЯЛАРЫН өзгертуге болады.



Бу қосып дайындау

Бу қосудың арқасында тағамдар жақсырақ қызарады және қабығы қытырлай түседі.

Бу қосып дайындау режимдерінде кішкене табаны салқын духовкаға бірінші деңгейге орнатыңыз. Духовкаға 200 миллилитрден асырмай су құйыңыз. Тағамды екінші деңгейге орнатып, дайындауды іске қосыңыз.

АҚПАРАТ!

Егер терең табаны қолданатын болсаңыз, оны дайындау кестесінде көрсетілгенге қарағанда бір деңгейге жоғары орнатыңыз.

Функцияның тиімді жұмыс жасауы үшін дайындау кезінде есікті ашпаңыз және қосымша су құймаңыз.

ПІСІРУДІ АЯҚТАУ ЖӘНЕ ДУХОВКАНЫ СӨНДІРУ

Дайындау аяқталғаннан кейін дыбысты сигнал беріледі.

ЖҰМЫС РЕЖИМІНІҢ АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШЫН 0 күйіне бұраңыз.


АҚПАРАТ!

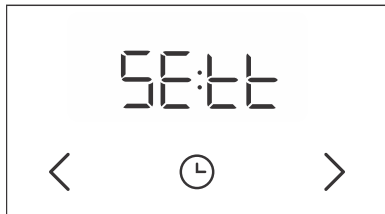
Пісіру аяқталғаннан кейін уақыттың барлық функциялары үзіледі және оятқыштан басқасы, әдепкі қалпына келтіріледі. Дисплейде тәуліктің ағымдағы уақыты пайда болады.

Пісіруді аяқтағаннан кейін конденсатты жинауға арналған науаға (есік астындағы) су жиналуы мүмкін. Науаны губкамен немесе матамен сүртіңіз.

Жалпы баптаулар

ЖҰМЫС РЕЖИМІНІҢ АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШЫН 0 күйіне бұраңыз.

Баптаулар мәзіріне кіру үшін  сенсорын басып, 5 секунд басылған күйінде ұстап тұрыңыз. Дисплейде бірнеше секундқа **SEtT** жазбасы көрсетіледі, содан қосымша функциялардың мәзірі пайда болады. < Жәненсенсорларымен > сенсорларымен қажетті баптауды таңдаңыз.



АҚПАРАТ!

Баптауды растау үшін  сенсорын басыңыз. Мәзірден шығу үшін  сенсорын басып, ұстап тұрыңыз.



1. Уақыт

Дисплейде **cLoc** жазбасы көрсетіледі. Таңдауыңызды растаңыз.

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



2. Дыбысты сигналдардың дыбыс деңгейі

Дыбысты сигналдардың дыбыс деңгейінің үш деңгейі бар. **Vol** баптауын таңдап, таңдауды растаңыз. Дисплейде екі ашық жанып тұрған жолақ көрсетіледі. < және > сенсорларымен дыбыс деңгейін орнатып, растаңыз. Дыбысты да өшіруге болады.



3. Дисплей ашықтығы

Дисплей ашықтығының үш деңгейі бар. **brh** баптауын таңдап, таңдауды растаңыз. < және > сенсорларымен ашықтық деңгейін орнатып, растаңыз. Мәнді көбейту немесе азайту сенсорларымен дисплей ашықтығының деңгейін орнатыңыз.



4. Дисплейдің түнгі режимі

Бұл функция дисплейдің ашықтығын түнде, 20.00 және 6.00 аралығында үшінші деңгейден екінші деңгейге дейін автоматты түрде азайтады. **nGht** баптауын таңдап, таңдауды растаңыз.

< және > сенсорларымен On қосуды немесе OFF өшіруді таңдаңыз.

hidE

5. Күту режимі

Бұл функция дисплейде тәуліктің ағымдағы уақытын көрсетуді қосады немесе өшіреді. **hidE**баптауын таңдаңыз. < және > сенсорларымен дисплейде тәуліктің ағымдағы уақытын көрсетуді on қосуды немесе off өшіруді таңдаңыз және растаңыз.

AdPt

6. Бейімделу функция

Бұл функция алдыңғы пісіру температурасының параметрлерін пайдалануға мүмкіндік береді. Әдепкі бойынша, мүмкіндік өшірілген, бірақ оны қосуға болады. Функция қосылса, дисплейде соңғы пісіру үшін орнатылған температура көрсетіледі.


AdPtбаптауын таңдаңыз. < және > сенсорларымен функцияны On қосуды немесе off өшіруді және растаңыз.

FAct

7. Зауыттық баптаулар

Бұл функция аспаптың зауыттық баптауларын қалпына келтіруге мүмкіндік береді. **FAct**баптауын таңдаңыз. < және > сенсорларымен зауыттық баптауларды rES әдепкі қалпына келтіруді немесе off әдепкі қалпына келтірмеуді таңдаңыз.

Балалардан қорғайтын блоктау

 сенсорын басып, үш секунд ұстаңыз. Дисплейде **Loc**көрсетіледі. Балалардан блоктауды өшіру үшін сенсорды тағы басып, үш секунд 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 қыздыру 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.



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 әдепкі 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 өйнек 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 ортасына қойыңыз.
- Оңтайлы нәтижелерге қол жеткізу үшін дайындау кестесінде көрсетілген нұсқауларды орындау ұсынылады. Егер тағамды алғаш рет дайындасаңыз, минималды температураны және дайындаудың минималды уақытын таңдаңыз. Дайындауды аяқтағаннан кейін нәтижені тексеріңіз және қажет болса, уақыт пен температура қосыңыз.
- Дайындау барысында духовканың есігін қажетсіз ашпаңыз.
- Табаны духовканың түбіне қоймаңыз.
- Духовка жұмыс жасап тұрған кезде әмбебап терең табаны бағыттағыштардың 1-деңгейіне 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 деңгейде бір уақытта дайындау кезінде әмбебап терең табаны төменгі деңгейге орнатыңыз.
- Ескі кулинарлық кітаптардағы рецепттер бойынша дайындау кезінде Классикалық қыздыру (үстінен + астынан) режимін таңдаңыз және температураны рецепттен көрсетілгеннен 10°С-ге төмен 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.
- Ірі ет тілімдерін және ылғалдығы жоғары пісірмелерді дайындау кезінде духовка ішінде көп мөлшерде бу пайда болады, бұл духовка есігінде конденсаттың түзілуіне алып келуі мүмкін. Бұл аспап жұмысына әсер етпейтін қалыпты жағдай. Дайындау аяқталғаннан кейін есікті және есіктің өйнегін құрғатып сүртіңіз.
- Тағамдарды тікелей торда дайындау кезінде тамшылап тұрған май мен шырынды жинау үшін тордың астына бір деңгей төмен 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 қорытынды нәтижеге айтарлықтай әсер етеді. Алдын ала қыздыру жұмсақ ет тілімдері (сүбе), сонымен қатар ашытқы қосылған пісірмелер және әдетте пісірудің аз уақытын қажет ететін бисквит қамыры үшін ұсынылады. 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 төмен 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 температурамен барлық бетін алдын-ала қуырып алыңыз.

Дайындау кестесі



















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

Тағам			°C	min
ПІСІРМЕ ЖӘНЕ КОНДИТЕРЛІК ӨНІМДЕР				
Қалыптағы пісірме				
Тәтті қамырдан қаусырма	3		200	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
Табадағы пісірме				
штрудель	2		180-190	60-70
штрудель, мұздатылған	2		200-210	34-45
бисквитті орама	3	 + суы бар таба	170-180*	13-18
салмасы бар үлпілдеген тоқаштар	2		180-190	30-40
Кішкене пісірмелер				
кекстер, 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	30-45
қатпарлы қамырдан пісірмелер, 2 деңгей	2, 4		170 *	25-30
Печенье				
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

Кесте соңғы беттен жалғасады

Тағам			°C	min
Печенье	3		160	40-50
печенье, 2 деңгей	2, 4		150-160 *	20-25
безе	3		80-100 *	120-150
безе, 2 деңгей	2, 4		80-100 *	120-150
макарони (бадам печеньесі)	3		130-140 *	15-20
макарони (бадам печеньесі), 2 деңгей	2, 4		130-140 *	15-20
Нан				
қамырдың көтерілуі	2		40-45	30-45
табадағы нан	2	 + суы бар таба	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	 + суы бар таба	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
Пицца және басқа да тағамдар				
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
бөрек	2		180-190	40-50
ЕТ				
Сиыр еті және бұзау еті				













Кесте соңғы беттен жалғасады

Тағам			 °C	 min
сиыр етінен қуырдақ (арқа, жауырын еті), 1,5 кг	2		160-170	130-160
бұқтырылған сиыр еті, 1,5 кг	2		200-210	90-120
сүбе, орташа қуырылған, 1 кг	2		170-190 *	40-60
сиыр етінен қуырдақ, баяу пісіру	2		120-140 *	250-300
сиыр етінен стейк, толықтай қуыру, қалыңдығы 4 см	4		220-230	25-30
бургерге арналған котлет, қалыңдығы 3 см	4		220-230	25-35
бұзау етінен қуырдақ, 1,5 кг	2		160-170	120-150
Шошқа еті				
шошқа етінен қуырдақ, арқа еті, 1,5 кг	3		200-220	100-200
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, қалыңдығы 3 см	4		220-230	20-25
Тауық еті				
тауық еті, 1,2-2 кг	2		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		210-220	25-40
тауық қанаттары	4		210-220	25-40
тауықтың төс еті, баяу пісіру	3		100-120 *	60-90
Ет тағамдары				
ет наны, 1 кг	2		170-180	60-70
гриль шұжықтар	4		230 **	8-15
БАЛЫҚ ЖӘНЕ ТЕҢІЗ ӨНІМДЕРІ				

Кесте соңғы беттен жалғасады

Тағам			°C	min
балық тұтастай, 350 г	4		230-240	12-20
балықтың сүбесі, қалыңдығы 1 см	4		220-230	8-12
балық стейкі, қалыңдығы 2 см	4		220-230	10-15
тарақгүлділер	4		230 *	5-10
асшаяндар	4		230 *	3-10
КӨКӨНІСТЕР				
көмештелген картоп, тілімдер	3		210-220 *	30-40
көмештелген картоп, жартылар	3	 + суы бар таба	200-210 *	40-50
тартылған етпен толтырылған көмештелген картоп (қабығымен)	3		190-200	30-40
фри картоп, үйдегідей дайындалған	4		210-220 *	20-30
көкөністер қоспасы, тілімдер	3	 + суы бар таба	190-200	30-40
тартылған етпен толтырылған көкөністер	3		190-200	30-40
ҚАТЫРЫЛҒАН ӨНІМДЕР				
фри картоп	3		210-220	20-25
фри картоп, 2 деңгей	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 көкөністер	2		190-200	20-30
круассандар	3		170-180	18-23
ПІСІРМЕЛЕР, СУФЛЕ ЖӘНЕ ІРІМШІК СЕУІП ПІСІРІЛГЕН ТАҒАМДАР				
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

Кесте соңғы беттен жалғасады

Тағам			 °C	 min
ірімшік сеуіп пісірілген тағамдар	3		170-190	30-45
салмасы бар тортильи, энчиладтар	2		180-200	20-35
грильге арналған ірімшік	4		240 **	6-9
БАСҚАЛАРЫ				
консервілеу	2		180	30
залалсыздандыру	3		125	30
су буында пісіру	2		150-170 *	/
тағамдарды жылыту	3		60-95	/
ыдысты қыздыру	2		75	15

Тазалау және қызмет көрсету



Қысқаша нұсқаулық

Тазалауды бастамас бұрын аспапты электр желісінен ажыратыңыз және оны суытыңыз.

Балалар аспапты үлкендердің қадағалауымен ғана тазалай және қызмет көрсете алады!

Духовканың ішкі қабырғалары мен табаларға арнайы эмаль жағылған, оның беті тегіс әрі төзімді, бұл оны тазалауды айтарлықтай жеңілдетеді.

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

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

Ішкі беттер: Күйіп 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 сумен және дымқыл шүберекпен тазалаңыз. Қатты ластануларды тазалау үшін жабдықты суға салып қою және щетканы қолдану ұсынылады.

Нәтижесіне қанағаттанбаған жағдайда тазалауды қайталаңыз.



АҚПАРАТ!

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

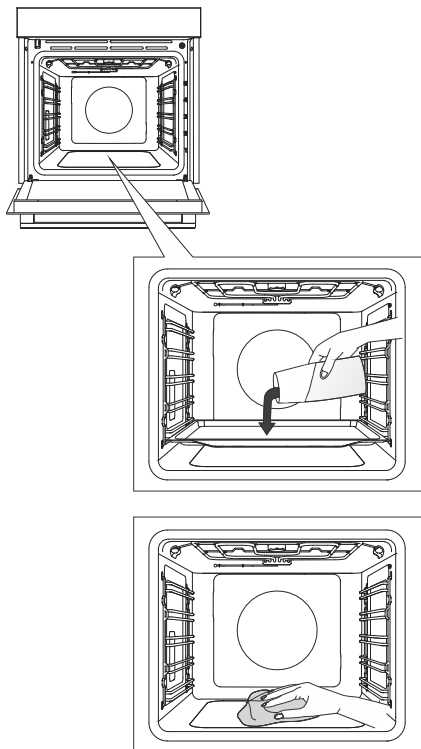
Духовка жабдықтарын ыдыс жуу машинасында жууға болады.

Тағам қалдықтары (май, қант, ақуыз) аспапты қолдану кезінде жанып 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 айтарлықтай тиімді.

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



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

2 ЖҰМЫС РЕЖИМІНІҢ АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШЫН Aqua Clean күйіне бұраңыз  . ТЕМПЕРАТУРАНЫ АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШПЕН 80°C температураны орнатыңыз.

3 Бағдарламаны жарты сағатқа қосып қойыңыз.

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 құралдарының қалдықтарын кетіру үшін беттерді дымқыл матамен мұқият сүртіп алыңыз.

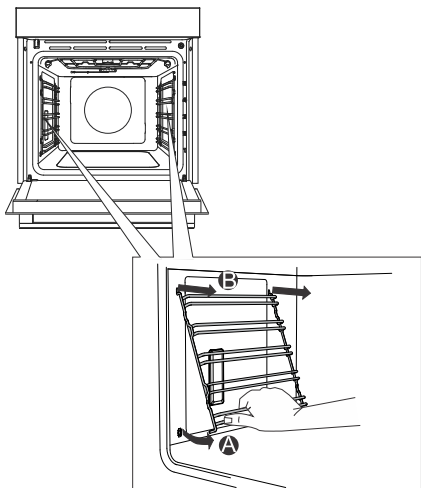
АҚПАРАТ!

Нәтижесіне қанағаттанбаған жағдайда (қатты ластану жағдайларында) тазалауды қайталаңыз.

Қысқаша нұсқаулық

Aqua Clean функциясын қоспас бұрын духовканы толықтай суытып алыңыз.

Алмалы-салмалы және бекітілген телескоптық бағыттағыштарды ағытып алу

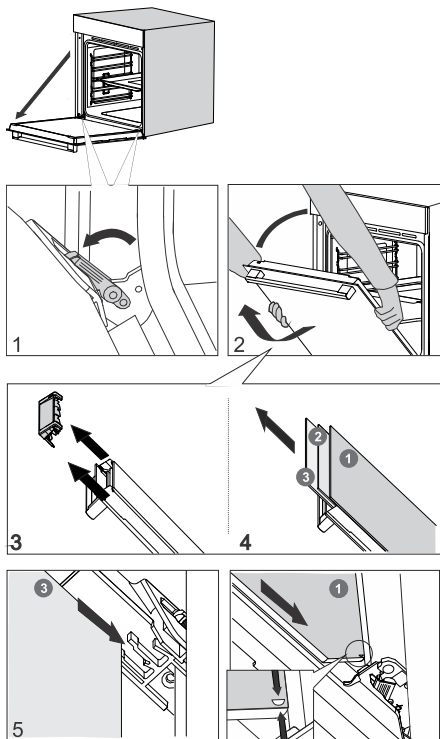


A Бағыттағышты астынан сәл көтеріп, духовканың қабырғасынан алыңыз.

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 арнайы ұстағыштардың көмегімен байланыстырылған. Бекіткіштерді есікке бағыттап 90°-қа көтеріңіз. Есікті 45° бұрышқа дейін ақырын жабыңыз (есіктік жабылған күйіне қатысты), содан соң оны сәл ғана көтеріп, ақырын ағытып алыңыз.

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

3 Желдеткіш қақпағын алыңыз. Ол үшін оны сол жағынан және оң жағынан қолыңызбен ұстаңыз. Өзіңізге қарай сәл 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 кеуіні де тірелгенге дейін ашыңыз.

Есікті ақырын ашу және жабу (моделіне байланысты)

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

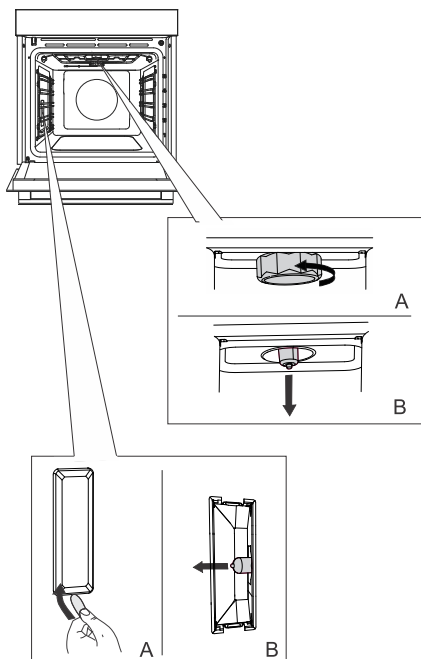
Қысқаша нұсқаулық

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

Жарықтандыру шамдарын ауыстыру

Шам шығын материалы болып табылады, оған кепілдік берілмейді. Шамды ауыстырмас 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 Тегіс 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 ауыстырмас бұрын аспапты электр желісінен ажыратыңыз.

Қателер мен ақаулықтар кестесі

Қателер мен ақаулықтар кестесі

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

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

Білікті емес жалғау және жөндеу қысқаша тұйықталуға және электр тоғынан зақым алуға алып келуі мүмкін, сондықтан бұл жұмыстарды өз бетіңізше орындамаңыз. Бұл жұмыстары тек авторлық құқығы бар маман ғана орындай 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 аспаптың келесі иегеріне табыстау үшін осы пайдалану жөніндегі нұсқаулықты сақтап қойыңыз.

Төменде кейбір жалпы мәселелерді анықтауға қатысты кеңестер берілген.

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

Егер осы ұсыныстар көмегімен ақауларды жоя алмасаңыз, авторлық құқығы бар сервис орталығына хабарласыңыз. Аспапты 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 өңдеуге, қалдықтарды сақтауға арналған арнайы полигондарда жинауға және кәдеге жаратуға болатын экологиялық таза материалдардан жасалған. Қаптама материалдары тиісті таңбалауға ие.

Бұйымдағы немесе оның қаптамасындағы **СИМВОЛ** оның тұрмыстық қалдықтар ретінде кәдеге жаратылмауы тиіс екендігін көрсетеді. Бұйымды одан ары кәдеге жарату үшін оны электронды және электрлік жабдықтардың тиісті орындарына тапсырған жөн.

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

Өндіруші пайдалану жөніндегі нұсқаулықтарында өзгерістерге және қателіктерге құқылы.

Қорытынды тағамдар















EN60350-1: өндіруші жеткізетін жабдықтарды ғана қолданыңыз.

Табаны алмалы-салмалы бағыттағыштарға тірелгенге дейін салыңыз. Пісірмесі бар қалыптарды суретте 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 орналастыру		°C	min	
Печенье — бір деңгейде	кішкене таба		3	150	25-40	
Печенье — бір деңгейде	кішкене таба		3	135**	35-50	
печенье — екі деңгейде	кішкене таба		2, 4	140**	25-40	
печенье — үш деңгейде	кішкене таба		1, 4, 5	135	45-60	
кекстер, капкейкілер — бір деңгейде	кішкене таба		3	160-170**	20-30	
кекстер, капкейкілер — бір деңгейде	кішкене таба		3	155**	20-30	
кекстер, капкейктер — екі деңгейде	кішкене таба		1,5	140**	30-45	
кекстер, капкейкілер — үш деңгейде	кішкене таба		1, 3, 5	140-150	30-50	
Тәтті қамырдан қаусырма	диаметрі Ø 26 см дөңгелек металл қалып/тор		2	150	45-55	
Тәтті қамырдан қаусырма	диаметрі Ø 26 см дөңгелек металл қалып/тор		2	160	45-55	
бисквитті торт — екі деңгейде	диаметрі Ø 26 см 2 дөңгелек металл қалып/тор		2, 4	170 *	45-55	

Кесте соңғы беттен жалғасады

ПІСІРУ						
алма қаусырмасы	диаметрі Ø 20 см 2 дөңгелек металл қалып/тор		2	160 **	70-120	
алма қаусырмасы	диаметрі Ø 20 см 2 дөңгелек металл қалып/тор		2	160	70-120	
ГРИЛЬМЕН ДАЙЫНДАУ						
тосттар	тор		5	макс.	4-7	
бургерге арналған котлеттер	тор + май жинауға арналған таба		5	230	25-40***	

Simplicity

COLLECTION

ERC



880243-a8

CE