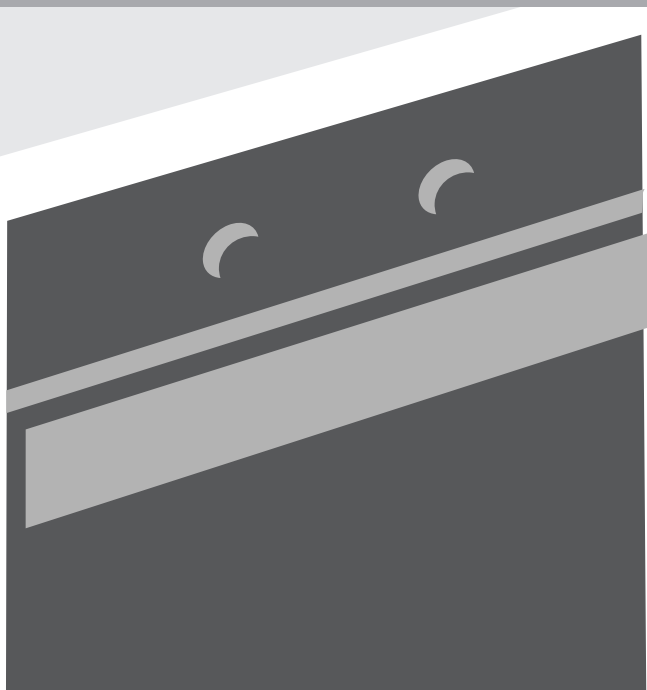


KZ

**Пайдалану, монтаждау және қосу
жөніндегі нұсқаулық**



Электрлі ішке орнатылатын тәуелсіз үрмелі пеш

EVP24

Электрлі ішке орнатылатын тәуелсіз үрмелі пеш

Құрметті сатып алушы!



Сізге біздің бұйымдарымызды сатып алғаныңыз үшін алғысымызды білдіреміз және олардың сенімділігіне көз жеткізе аласыз деген үміттеміз.

Үрмелі пешті пайдаланудан сіз рақат аласыз деген ниеттеміз.

Арналуы

Үрмелі пеш үй жағдайында тағам әзірлеуге арналған. Үрмелі пешті пайдалану мүмкіндіктері жөнінде толығырақ әрі қарай суреттелген.

Нұсқаулық

Осы нұсқаулық сіздің жаңа үрмелі пешіңізбен тезірек танысуға мүмкіндік береді. Аспапты пайдаланбас бұрын нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз. Нұсқаулық пен басқа да қоса берілген құжаттаманы міндетті түрде сақтап қойыңыз. Аспапты жаңа иесіне берген кезде осы құжатты да қоса беруді ұмытпаңыз.

Пайдалану жөніндегі нұсқаулық

Пайдалану жөніндегі нұсқаулық тұтынушыға арналған. Оның мазмұнында үрмелі пеш пен оны басқару жолдары суреттелген. Нұсқаулық аспаптардың бірнеше түріне арналып әзірленген, сондықтан оның мазмұны сіздің моделіңізде кездеспейтін жекелеген функциялардың суреттемесін қамтуы мүмкін.

Қосу жөніндегі нұсқаулық

Қосу «Электр желісіне қосу» бөліміне сәйкес, сондай-ақ қолданыстағы ұйғарымдарға және стандарттарға сәйкес жүргізіледі. Қосуды тек біліктілігі бар маман жүргізе алады.

Зауыттық тақтайша

Аспаптың негізгі деректері бар зауыттық тақтайша төменде орналасқан және ол үрмелі пештің есігі ашық тұрған кезде көрінеді. Зауыттық тақтайшадағы деректердің мағынасын «Техникалық деректер» бөлімінен таба аласыз.

Сервистік қызмет көрсету

Сіз өз бетіңізше жөндей алмайтын ақаулар («Ескертулер және қателерді көрсету» бөлімін қараңыз) пайда болған жағдайда, рұқсаты бар сервистік орталыққа жолығыңыз. **Рұқсаты бар сервистік орталықтар тізімін «Көпілдік міндеттемелер» брошюрасынан және www.gorenje.ru сайтынан қарай аласыз.**

Қауіпсіздік шаралары.....	3
Аспаптың суреттемесі	6
Үрмелі пешті қолдану.....	8
Өзірлеу.....	15
Тазалау және қызмет көрсету.....	27
Ескертулер және қателерді көрсету	34
Монтаждау және электр желісіне қосу	36
Техникалық деректері	39

Қауіпсіздік шаралары

Тасымалдау кезіндегі бүлінулер

- Үрмелі пешті қораптан шығарыңыз да, тексеріп шығыңыз. Тасымалдау кезіндегі бүлінудерді байқаған жағдайда, үрмелі пешті қоспай, оны сатып алған сауда ұйымына жолығыңыз.
- Үрмелі пешті есігінің тұтқасынан ұстап тасымалдауға және ұстап қалуға тыйым салынады. Есік тұтқасы аспаптың салмағына есептелмеген, сынып қалуы және үрмелі пештің есігін бұзуы мүмкін.

Қауіпсіздік жөніндегі нұсқаулар

Орнату және қосу

- Аспапты асүйлік жиһаз элементінің ішіне орнатуды және оны электр желісіне қосуды тек білікті маман ғана жүргізе алады. Өндіруші қате қосуға және монтаждауға байланысты болуы мүмкін ақаулар үшін жауапты емес. Мұндай ақауларға кепілдіктер берілмейді.

Ыстық сарымай және май

- Қатты қызған май тұтанып кетуі мүмкін, сондықтан көп мөлшердегі сарымайды және майды пайдаланатын тағамдарды үнемі бақылай отырып өзірлеңіз. Күйіп қалу және өртену қауіптілігі бар!

Ыстық үрмелі пеш

- Назар аударыңыз: күйіп қалу қауіптілігі бар! Аспап жұмыс істеп тұрған кезде қыздырушы элементтер, үрмелі пеш және үрмелі пештің жабдығы қатты қызады, сондықтан ыдысты алып шығу үшін асүйлік қолғаптарды немесе тұтқыштарды пайдаланыңыз. Ыстық ыдысты абайлап ұстаңыз! Күйіп қалу қауіптілігі бар!
- Көршілес тұрған электрлі аспаптар кабелдерінің үрмелі пештің ыстық есігіне қыстырылып қалмауын қадағалаңыз. Қысқаша тұйықталу қаупі бар! Көршілес электр аспаптардың кабельдері қауіпсіз қашықтықта тұруы қажет.

- Үрмелі пеш жұмыс істеп тұрған кезде оның қаңылтыр жайпақ табасы, торы және ішкі беттері қатты қызады. Асүйлік қолғаптарды немесе тұтқыштарды пайдаланыңыз. Күйіп қалу қауіптілігі бар!
- Үрмелі пеш жұмыс істеп тұрған кезде оның есігі қатты қызады. Қосымша қорғау үшін есік үшінші әйнекпен жабдықталған, ол есіктің сыртқы әйнегінің бетіндегі температураны төмендетеді (кейбір моделдерде).
- Аспаптың ішіне ажыратқыш орнатылмаған жағдайда, қыздырушы элементтер үрмелі пештің есігі ашық тұрған кезде жұмыс істеп тұруы мүмкін. Күйіп қалу қауіптілігі бар!
- Аспапты бағыттағышпен және олсыз қолдану қауіпсіз.
- Үрмелі пештің ішінде тез тұтанатын заттарды, мысалы, тазалағыш құралдар немесе аэрозольдарды, сақтамаңыз. Өрттену қауіптілігі!

Бүлінулер

- Үрмелі пешке алюминийлі фольганы жаймаңыз, оның түбіне қаңылтыр жайпақ табаны және басқа да ыдысты қоймаңыз, себебі бұл ауаның айналуына, тағамның тиісінше әзірленуіне кедергі келтіреді және үрмелі пештің ішіндегі эмальді бүлдіруі мүмкін.
- Үрмелі пеш есігінің топсасы артық салмақ түскен кезде бүлінуі мүмкін. Ауыр ыдысты ашық тұрған есіктің үстіне қоймаңыз. Үрмелі пешті тазалау кезінде оның есігіне сүйенбеңіз. Үрмелі пешті тазаламас бұрын оның есігін шешіп алуға болады («Есікті шешіп алу және орнату» бөлімін қараңыз). Үрмелі пештің ашық тұрған есігіне баспаңыз және отырмаңыз. Осыны балалардың істеуіне жол бермеңіз!
- Үрмелі пештің есігіндегі тығыздауыштардың таза болуын қадағалаңыз. Үрмелі пештің есігіндегі тығыздауыштар қатты кірлеген жағдайда есік толық жабылмайды, бұл көрші тұрған жиһаздың бүлінуіне әкеп соғуы мүмкін.
- Үрмелі пешті тазалау үшін қысымы жоғары тазартқыштарды және бу үрлегіш тазартқыштарды пайдаланбаңыз, себебі бұл қысқаша тұйықталуды тудыруы және электр тоғының соғуына ұшыратуы мүмкін.
- Ақаулар пайда болған жағдайда аспапты дереу электр желісінен ажыратыңыз да, сервистік орталыққа қоңырау шалыңыз.
- Кепілдік қолданылатын мерзім ішінде жөндеу мен бөлшектерді айырбастауды тек рұқсаты бар сервис орталығының маманы ғана жүргізе алады. Аспапты бүлдіріп алмау үшін және жарақаттанып қалмау үшін техниканы өз бетіңізше жөндемеңіз. Дұрыс жөндемеу пайдаланушыға келетін қауіптің себебіне айналуы мүмкін. Қысқаша

Адам қауіпсіздігі

тұйықталу және электр тоғының соғу қауіптілігі бар!

- Назар аударыңыз! Кішкентай балалардың және аспапты дұрыс қолданбауға байланысты туындайтын қауіпті сезінбейтін балалардың күйіп қалу қаупі бар. Күйіп қалу қаупі бар болғандықтан, кішкентай балалардың аспаптың маңында болмауын, ал ересектеу балалардың аспапты тек жіті қадағалауыңызбен пайдалануын бақылаңыз.
- Балалардың аспаппен ойнауына жол бермеңіз.
- Қаптау материалы (пленка, пенопласт және т.б.) балалар үшін қауіпті болуы мүмкін. Тұншығып қалу қаупі бар! Қаптаманы балалардың қолдары жетпейтін жерде сақтаңыз.
- Аспап қауіпсіздік саласындағы барлық алдын ала жазылған стандарттарға сай келеді, бірақ оған қарамастан мүмкіндіктері және психикалық қабілеттері шектеулі жандардың аспапты пайдалануға, сондай-ақ оны пайдалану үшін тәжірибесі мен білімі жеткіліксіз адамдарға тек жеке қадағалаумен ғана рұқсат етіледі. Бұл ұсыныстар балаларға да қолданылады.

Қаптаманы кәдеге жарату

- Қаптама экологиялық таза материалдардан жасалған, оларды қоршаған ортаға зиян келтірмей-ақ қайта өңдеуге, қалдықтарды сақтауға арналған арнайы полигондарда сақтауға және кәдеге жаратуға болады. Қаптама материалдарының тиісті таңбалары бар.

Қызмет ету мерзімі аяқталған аспапты кәдеге жарату

- Қызмет ету мерзімі аяқталған бұйымды пайдалануға жарамсыз етіп қою керек. Бұл үшін үрмелі пешті электр желісінен ажыратып, қосу кабелін қиып тастаңыз, себебі ол ойнап жүрген балалар үшін қауіпті болуы мүмкін.



Бұйымдағы немесе оның қаптамасында көрсетілген таңба оның тұрмыстық қалдықтар ретінде кәдеге жаратылуға жатпайтынын көрсетеді. Бұйымды кезекті кәдеге жарату үшін электрондық және электр жабдықтарын қабылдайтын тиісті жерге өткізу керек. Бұйымды кәдеге жарату ережелерін сақтай отырып, сіз қоршаған ортаға және адамдардың денсаулығына осыған ұқсас қалдықтарды лайықсыз қолдану салдарынан көлтірілуі мүмкін зиянның алдын алуға көмектесесіз. Бұйымды кәдеге жарату жөнінде толығырақ ақпарат алу үшін жергілікті билікке, қалдықтарды шығару және кәдеге жарату қызметіне немесе бұйымды сатып алған дүкенге жолығыңыз.

Аспаптың суреттемесі

Суретте ішке орнатылатын үрмелі пеш моделдерінің біреуі келтірілген. Нұсқаулық үрмелі пештердің әртүрлі моделдері үшін әзірленген, сондықтан оның мазмұнына сіздің үрмелі пешіңізде жоқ жекелеген функциялар мен жабдықтар қамтылған болуы мүмкін.



1. Басқару панелі
2. Үрмелі пеш есігінің тұтқасы
3. Үрмелі пеш есігі

Басқару панелі

Үрмелі пештің моделіне байланысты айырмашылықтар болуы мүмкін.



- 1 Қосу/сөнд. және үрмелі пеш жұмысының режимін таңдаудың ажыратып-қосқышы
- 2 Температураның ажыратып-қосқышы
- 3 Көрсеткіш шам: үрмелі пеш қыздырылып жатқан кезде жанып тұрады және белгіленген температураға жеткен кезде сөнеді (кейбір моделдерде)

Үрмелі пештің ішіне орнатылған ажыратқышы (кейбір моделдерде)

Жұмыс істеп тұрған үрмелі пештің есігін ашқан кезде ішіне орнатылған ажыратқыш желдеткіш пен барлық қыздырушы элементтерді сөндіреді және есікті жапқаннан кейін оларды қайта қосады.

Салқындатушы желдеткіш (DC жүйесі, кейбір моделдерде)

Үрмелі пеш салқындатушы желдеткішпен жабдықталған, ол үрмелі пештің корпусын және басқару панелін салқындатып тұрады.

Салқындатушы желдеткіштің жұмысы ұзартылған (DC+ жүйесі, кейбір моделдерде)

Салқындатушы желдеткіш үрмелі пешті ажыратқаннан кейін де, оны қосымша суыта отырып біраз уақыт бойы жұмыс істеп тұрады.

Батырылатын ажыратып-қосқыштар (кейбір моделдерде)

- Ажыратып-қосқышты ұясынан шығару үшін басыңыз. Қыздыру режимі мен үрмелі пеш ішіндегі температураны таңдаңыз.
- Үрмелі пеш қосулы тұрған кезде тиісті ажыратып-қосқыштың шкаласы (ажыратып-қосқыш жарығы бар моделдерде) жарқырап тұрады.
- Жұмысты аяқтағаннан кейін ажыратып-қосқышты сөндірілген күйге орнатыңыз және оны «батырыңыз».



Жарығы бар батырылатын ажыратып-қосқыштарды басқару панеліне тек ажыратулы (жұмыс істемейтін) күйде «батыруға» боалды. Жарығы жоқ батырылатын ажыратып-қосқыштарды басқару панеліне кез келген күйде «батыруға» болады.

Көрсеткіш шамдар (кейбір моделдерде)

Сары көрсеткіш шам

Сары көрсеткіш шам үрмелі пештің кез келген қосулы функциясы кезінде жарықырап тұрады.

Қызыл көрсеткіш шам

Қызыл көрсеткіш шам үрмелі пештегі қыздырушы элементтер қосулы болған кезде жарқырап тұрады да белгіленген температурға жеткен кезде сөнеді.

Жарығы бар ажыратып-қосқыштар (кейбір моделдерде)

Егер ажыратып-қосқыш белгілі бір режимге орнатылған болса, онда оның шкаласы жарқырап тұрады. Мұндай моделдерде сары көрсеткіш шам болмайды.

Электронды бағдарламалаушы (кейбір моделдерде)

Бағдарламалаушыдағы ағымдық уақытты қоса берілген бағдарламалаушыны қолдану жөніндегі нұсқаулыққа сәйкес орнатыңыз.



Ағымдық уақытты орнатпай үрмелі пешті пайдалану мүмкін емес.

Үрмелі пешті қолдану

Алғашқы рет қолданар алдында

- Үрмелі пештің ішінен барлық керек-жарақтарды шығарып алып, оларды жылы сумен және ыдысты қолмен жууға арналған құралмен тазалаңыз. Қажайтын тазалағыш құралдарды және губканы пайдаланбаңыз.
- Алғаш рет пайдаланар алдында үрмелі пешті шамамен 200°C температурада 1 сағат 30 минут бойы қыздырып қойған жөн. Үрмелі пеш бірінші рет қызған кезде жаңа аспаптың өзіне тән иісі шығады, сондықтан жайды жақсылап желдетіп алу қажет.

Маңызды ескертулер

- Жылуды жақсы өткізетін, қара, силикон немесе эмаль жабылған қаңылтыр жайпақ табаны пайдаланыңыз.
- Үрмелі пешті рецептіде немесе осы нұсқаулықтың әзірлеу кестесінде көрсетілген жағдайда ғана алдын ала қыздырыңыз.
- Бос үрмелі пешті қыздырған кезде қуаттың көп мөлшері жұмсалады. Сондықтан сан алуан нан тағамдарын немесе пиццаның көп мөлшерін кезек-кезек әзірлеген кезде электр энергиясы үнемделеді, себебі үрмелі пеш қызып тұр.
- Ұзақ уақыт бойы әзірлеген кезде пісу уақытына шамамен 10 минут қалғанда үрмелі пешті сөндіріп қойып, осылайша үнемдеуге болады.

Үрмелі пешті басқару

Үрмелі пешті басқару қосу/сөнд. және үрмелі пештің жұмыс режимін таңдаудың ажыратып-қосқышы және үрмелі пеш температурасының ажыратып-қосқышы арқылы жүзеге асырылады.

Температураның ажыратып-қосқышы

Ескертпе

«Үлкен гриль»  және «Гриль»  режимін пайдаланған кезде температураның ажыратып-қосқышын  күйіне орнатыңыз.



Қосу/сөнд. және үрмелі пеш жұмысының режимін таңдаудың ажыратып-қосқышы.

Үрмелі пеш жұмысының режимі

Жарықтандыру

Кейбір моделдер ішке жарық түсіретін екі шаммен жабдықталған: біреуі артқы қабырғаның жоғарғы жағында орналасқан, екіншісі – оң жақ қабырғаның ортасында. Жарықтандыруды басқа функциялардан жеке қосуға болады. Басқа режимдерді таңдаған кезде жарықтандыру өздігінен қосылады.

Көдімгі қыздыру (үстінен + астынан)

Үстіңгі және астыңғы қыздырушы элементтер үрмелі пештің ішіне жылуды бірдей бөледі.

Нан өнімдері мен етті тек бағыттаушылардың бір деңгейінде ғана әзірлеуге болады.

Үлкен гриль

Бұл жұмыс режимінде үстіңгі қыздырушы элемент және инфрақыздырғыш қосылады. Негізгі жылуды үрмелі пештің төбесінің астында орналасқан инфрақыздырғыш бөледі. Үстіңгі қыздырушы элемент қаңылтыр жайпақ табаның/ тордың бүкіл бетінің бойымен тағамның тиімді пісірілуіне әсер етеді.

Бұл режим кішкене тілім етті, мысалы стейктерді, шницельдерді, шұжықтарды әзірлеуге қолайлы.

Гриль

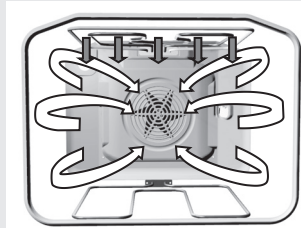
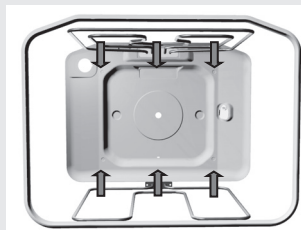
Инфрақыздырғыш жұмыс істейді.

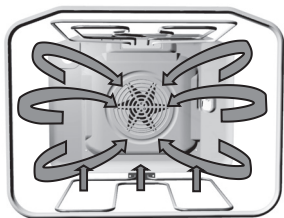
Бұл режим бутербродтарды, тосттарды, сыра шұжықтарын қуыру үшін қолайлы.

Үлкен гриль + желдеткіштің жұмысы

Үстіңгі қыздырушы элемент, инфрақыздырғыш және желдеткіш бір уақытта жұмыс істейді.

Бұл режим етті грильде пісіруге және бағыттаушылардың бір деңгейінде еттің үлкен тілімдері мен құсты әзірлеуге арналған. Ол тағамдарды қытырлақ қыртысы пайда болғанша пісіруге де қолайлы.





Астынан қыздыру + желдеткішпен қыздыру

Бұл режимде астыңғы қыздырушы элемент, желдеткіштің айналасындағы қыздырушы элемент және желдеткіш бір уақытта жұмыс істейді.

Бұл режим ең алдымен пиццаны, сондай-ақ сәлді нан тағамдарын, ашытқы немесе үгітілмелі қамырдан жасалатын жеміс торттарын және сүзбе торттарын әзірлеу үшін қолайлы.



Желдеткішпен қыздыру

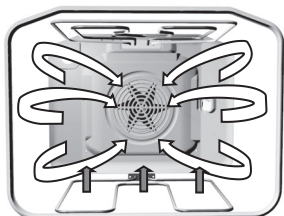
Бұл режимде астыңғы желдеткіштің айналасындағы қыздырушы элемент және желдеткіш бір уақытта жұмыс істейді. Желдеткіш пісіріліп жатқан тағамның айналасындағы ыстық ауаның үнемі айналып тұруын болдырады.

Бұл режим ет пен нан тағамын бірнеше деңгейде әзірлеуге қолайлы. Бұл режимдегі температура кәдімгі қыздыру режиміне қарағанда төмен.



Мұзды еріту

Бұл режимде ауа қыздырушы элементтерді қоспай-ақ айналады. Тек желдеткіш жұмыс істейді. Бұл режим өнімдердің мұзын біртіндеп еріту үшін пайдаланылады.



Астынан қыздыру + желдеткіштің жұмысы

Бұл режимде астыңғы қыздырушы элемент пен желдеткіш бір уақытта жұмыс істейді. Бұл режим аз көтерілетін нан тағамдарын әзірлеу және көкөніс пен жемістерді консервілеу үшін қолайлы. Астынан бағыттаушылардың 1-ші деңгейін және ыстық ауа пісіріліп жатқан тағамның үстінен еш кедергісіз айналып тұруы үшін нан тағамдарын пісіруге арналған таяз қалыптарды пайдаланыңыз.



Астынан қыздыру/AquaClean функциясы

Бұл режимде тек астыңғы қыздырушы элемент жұмыс істейді. Бұл режимді тағамды астынан пісіру қажет болған жағдайда пайдаланыңыз (мысалы, жеміс салмасы бар сәлді нан тағамын әзірлеу үшін). Қажетті температураны белгілеңіз. Астынан қыздыру күйін үрмелі пешті тазалау үшін пайдалануға болады – AquaClean функциясы. Тазалау жөніндегі ұсыныстарды «Тазалау және қызмет көрсету» бөлімінен қараңыз.

Пісіру деңгейлері (моделіне байланысты)

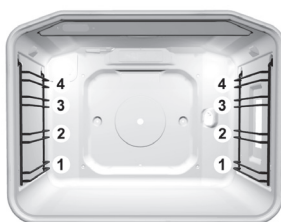
- Жабдық (тор, таяз және терең қаңылтыр жайпақ табалар) үрмелі пештің ішіне бағыттаушылардың 4 деңгейінде орнатыла алады.
- Деңгейлерді санау төменнен жоғары қарай жүргізілетініне назар аударыңыз! Өзірлеу кестесінде жекелеген деңгейлер суреттелген.
- Үрмелі пеш бедерлі, алынбалы немесе телескоптық бағыттаушылармен (моделіне байланысты) жабдықталуы мүмкін.

Телескоптық бағыттаушылар 2-ші, 3-ші және 4-ші деңгейге орнатыла алады.

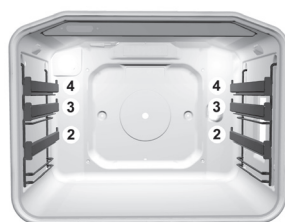
Алынбалы бағыттаушылар болған кезде тор мен қаңылтыр жайпақ табаны бір деңгейдегі екі шыбықтың арасына дәлдеп қойыңыз.



бедерлі бағыттаушылар



алынбалы бағыттаушылар



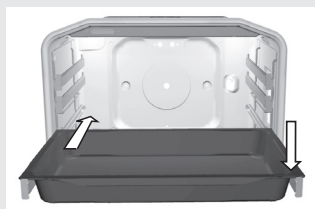
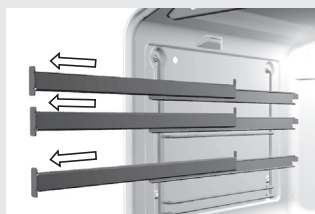
телескоптық бағыттаушылар

Телескоптық бағыттаушылар (моделіне байланысты)

Телескоптық бағыттаушылар 2-ші, 3-ші және 4-ші деңгейге орнатыла алады. Телескоптық бағыттаушылардың сыңарлары үрмелі пештің сол және оң қабырғасында бірнеше деңгейде орналасады.

Телескоптық бағыттаушылардың нұсқалары (моделіне байланысты):

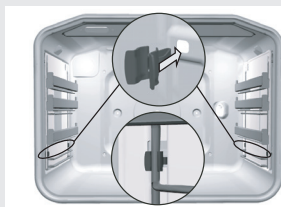
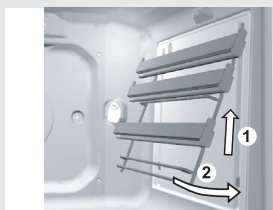
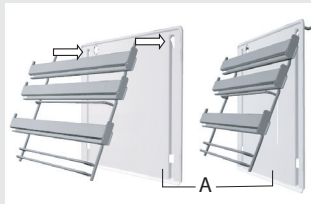
- 2 деңгейдегі жартылай итеріп шығарылатын телескоптық бағыттаушылар,
- 3 деңгейдегі жартылай итеріп шығарылатын телескоптық бағыттаушылар,
- 1-ші деңгейдегі толық итеріп шығарылатын телескоптық бағыттаушылар және 2 деңгейдегі жартылай итеріп шығарылатын телескоптық бағыттаушылар,
- 3 деңгейдегі толық итеріп шығарылатын телескоптық бағыттаушылар.



Үрмелі пеш жұмыс істеп тұрған кезде телескоптық бағыттаушылар және басқа жабдықтар қатты қызады. Асүйлік қолғаптарды немесе тұтқыштарды пайдаланыңыз. Күйіп қалу қауіптілігі бар!

- Торды, таяз немесе терең қаңылтыр жайпақ табаны телескоптық бағыттаушыларға орнату үшін қажетті деңгейдегі бір-екі бағыттаушыны итеріп шығарыңыз.
- Қаңылтыр жайпақ табаны немесе торды телескоптық бағыттаушыларға орнатыңыз да, үрмелі пешке итеріп кіргізіңіз. Бағыттаушылар үрмелі пештің түбіне дейін кіргізілгеніне көз жеткізіңіз де, есікті жабыңыз.

EasyClean ішпектері (кейбір моделдерде)



EasyClean ішпектері үрмелі пештің бүйір қабырғаларына майдың отыруын болдырмайды.

Орналастыру

- Телескоптық немесе алынбалы бағыттаушыларды шешіп алыңыз («Телескоптық бағыттаушыларды шешіп алу және орнату», «Алынбалы бағыттаушыларды шешіп алу және орнату» бөлімін қараңыз).
- Бағыттаушыларға ішпектерді кигізіңіз. Бағыттаушыларды ішпектерімен бірге ұяларға іліңіз де, жоғары қарай итеріп қалыңыз.

Толық итеріп шығарылатын телескоптық бағыттаушыларды EasyClean ішпектерімен бірге орнату кезінде 4 орнықтырғышты (жинақта қамтылған) үрмелі пештің бүйір қабырғаларының төменгі бөлігіндегі саңылауларға орнатыңыз. Орнықтырғыштардағы бағыттаушыларды шертіп бекітіңіз. Орнықтырғыштар бағыттаушылардың аса берік орнатылуын қамтамасыз етеді.

Үрмелі пештің басқа жабдығы (моделіне байланысты)



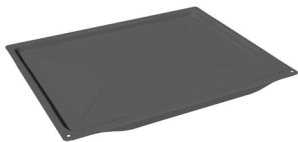
Әйнекті жайпақ таба тағамдарды әзірлеуге арналған және сервистік астау ретінде қызмет етуі мүмкін.



Тордың үстіне тағам салынған ыдысты немесе тікелей өнімдердің өзін қоюға болады.



Торда және бағыттаушыларда шектеуіштер бар, сондықтан торды алу кезінде шектеуішке тірелсе, оны сәл көтеріңіз.



Таяз қаңылтыр жайпақ таба нан тағамдарын әзірлеуге арналған.

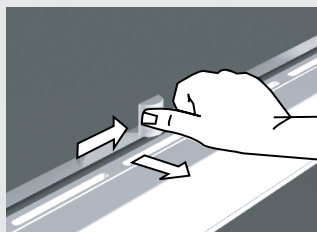


Терең қаңылтыр жайпақ таба ет және сәлді нан тағамдарын әзірлеуге арналған. Сонымен бірге майды және еттің сөлін жинау үшін пайдаланылуы мүмкін.



Әзірлеу кезінде терең қаңылтыр жайпақ табаны, төк гриль және істік режимін пайдаланып әзірлеген кезде майды және еттің сөлін жинау үшін пайдаланатын жағдайдан басқа кезде, бағыттаушылардың 1-ші деңгейіне орнатуға болмайды.

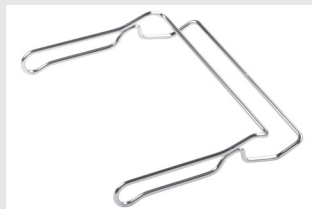
Көпфункционалды тор өнімдерді грильде пісіруге арналған. Торды биік немесе аласа аяқтарына қоюға болады. Биік аяқтарға орнатқан кезде терең жайпақ табаны, аласа аяқтарға орнатқан кезде таяз жайпақ табаны пайдаланыңыз.



Үрмелі пештің есіктері **механикалық құлыппен** жабдықталған, құлып жабулы тұрған кезде есікті ашуға мүмкіндік бермейді.

- Құлыпты ашу үшін оны саусағыңызбен оңға қарай жылжытыңыз да, сол сәтте есікті өзіңізге қарай тартыңыз.
- Есік жабылған кезде құлып өздігінен шертіліп жабылып қалады.

Ескертпе! Егер үрмелі пештің жинағында құлып қамтылған болса, онда оны басқару панелінің астына орнату жөніндегі нұсқаулыққа сәйкес (құлыпқа қоса беріледі) орнатыңыз.

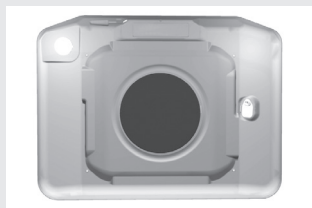


Жайпақ табаларды шығаруға арналған тұтқа үрмелі пештің ішінен жайпақ табаларды алып шығуды жеңілдетеді және күйіп қалу қаупін төмендетеді.



Істік ірі тілімді етті және құсты пісіруге арналған. Істікті қолдану нұсқауларын «Істікте әзірлеу» бөлімінен қараңыз.

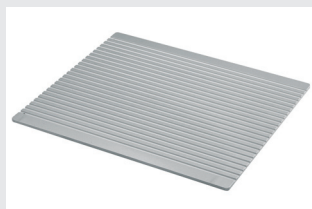
Үрмелі пештің артқы қабырғасы **каталитикалық қақпақпен** қорғалған. Каталитикалық қақпақты шешіп алуды және орнатуды тек сервистік орталықтың маманы істей алады.



Үрмелі пештің артқы қабырғасындағы **май сүзгісі** желдеткішті, желдеткіштің айналасындағы қыздырушы элементті және үрмелі пешті ластанудан қорғайды. Май сүзгісі ет пісірген кезде қажет.

Нан тағамдарын әзірлеген кезде міндетті түрде май сүзгісін шешіп алып тастаңыз! Ұннан жасалатын кейбір тағам түрлерін (мысалы, жаңғақ орамы) пісірген кезде май сүзгісі жағымсыз нәтижелерге әкеп соғуы мүмкін.

Пиццаға арналған тас пиццаны, нанды және төтті тоқаштарды әзірлеуге арналған. Пиццаға арналған тасты қолдану және тазалау жөніндегі нұсқауларды тасқа қоса берілген нұсқаулықтан қараңыз.



Грильге арналған кәсіби жайпақ таба

грильде тағамдарды әзірлеуге арналған, өнімдерді май қоспай диеталық әзірлеу үшін қолайлы. Грильге арналған кәсіби жайпақ табаны қолдану және тазалау жөніндегі нұсқауларды жайпақ табаға қоса берілген нұсқаулықтан қараңыз.



Буда әзірлеуге арналған ыдыстар жинағы

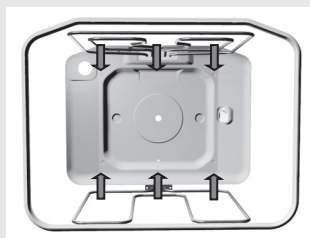
буда тағамдарды әзірлеуге арналған, өнімдерді май қоспай диеталық әзірлеу үшін қолайлы. Буда әзірлеу үшін ыдыстар жинағын қолдану және тазалау жөніндегі нұсқауларды жинаққа қоса берілген нұсқаулықтан қараңыз.

Нан тағамы

- Нан тағамын әзірлеу үшін □, ☒ және ☒ режимдерін пайдаланыңыз (үрмелі пештің белгілі бір қыздыру режиміндегі реттеулері үрмелі пештің моделіне байланысты болады).
- Нан тағамын әзірлеген кезде үрмелі пештің артқы қабырғасынан май сүзгісін міндетті түрде шешіп алып тастаңыз.
- Кестедегі, қалың қаріппен бөлектелген деректер нан тағамының осы түрі үшін аса қолайлы әзірлеу режимін көрсетеді.

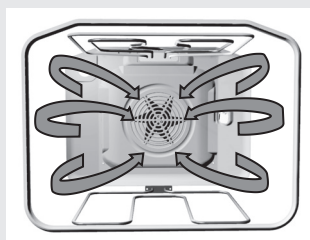
Нұсқаулар

- Нан тағамын әзірлеген кезде кестеде көрсетілген әзірлеу деңгейін, температурасын және уақытын ескеріңіз. Басқа үрмелі пештерді пайдалану тәжірибеңіз осы үрмелі пешті пайдаланудан ерекше болуы мүмкін. Кестеде келтірілген нан тағамын әзірлеу мәндері арнайы осы үрмелі пеш үшін белгіленген және тексерілген.
- Егер сіз әзірлеу кестесінен қажетті тағамды таппаған болсаңыз, онда соған ұқсас ұннан жасалатын тағамның деректеріне бейімделіңіз.



□ **«Кәдімгі қыздыру» кезінде нан тағамдарын әзірлеу**
Кәдімгі режим сан алуан нан тағамын, нанды және етті пісіру үшін өте қолайлы.

- Бағыттаушылардың тек бір деңгейін пайдаланыңыз.
- Қара түсті қаңылтыр жайпақ табаларды пайдаланыңыз. Ашық түсті қаңылтыр жайпақ табаларда нан тағамы жақсы піспейді, себебі ашық түсті қабырғаларынан жылу шағылысады.
- Қалыптарды тордың үстіне қойыңыз. Сіз үрмелі пештің жинағына кіретін қаңылтыр жайпақ табаны пайдалансаңыз, онда торды алып тастаңыз.
- Үрмелі пешті алдын ала қыздыру әзірлейтін уақытты үнемдейді. Пісірілетін нан тағамын үрмелі пештің ішіне белгіленген температураға жеткен соң салыңыз, яғни, қыздыру көрсеткіш шамы бірінші рет сөнгеннен кейін салыңыз.



☒ **«Желдеткішпен қыздыру» кезінде нан тағамдарын әзірлеу**

Бұл режим печеньелер мен ұсақ нан өнімдерін үрмелі пештің бірнеше деңгейінде таяз қаңылтыр жайпақ табаны пайдалана отырып пісіруге арналған. Үрмелі пешті алдын ала қыздырып алып, бағыттаушылардың 2-ші және 3-ші деңгейлерін пайдаланғаныңыз жөн.

Сонымен бірге, бұл режим сәлді нан өнімі мен жеміс торттарын әзірлеу үшін қолайлы, бұл кезде бағыттаушылардың бір деңгейі пайдаланылады.

- Желдеткішпен қыздыру кезінде әзірлеу температурасы әдетте, кәдімгі қыздыру кезіндегіден төмен болады («Нан тағамдарын әзірлеу кестесін» қараңыз).
- Әзірлеу температурасы шамамен бірдей болған жағдайда, әртүрлі нан тағамын бір уақытта дайындай аласыз.
- Әзірлеу уақыты бірдей қаңылтыр жайпақ табалар үшін де әртүрлі болуы мүмкін. Бірнеше деңгейде бір уақытта әзірлеген кезде әр қаңылтыр жайпақ таба үшін әзірлеу уақыты әртүрлі болуы мүмкін. Үрмелі пештің ішінен бір қаңылтыр жайпақ табаны екіншісінен (үстіңгі қаңылтыр жайпақ таба) ерте алып шығу керек болуы мүмкін.
- Ұсақ нан тағамы, мысалы, бәліштер, мүмкіндігінше көлемі бірдей болуы тиіс. Бірдей емес нан тағамдары біркелкі піспейді!
- Көп мөлшердегі нан тағамын бір уақытта пісірген кезде үрмелі пештің ішінде көп мөлшерде бу пайда болады, ол үрмелі пештің есігінде сулануы мүмкін. Бұл қалыпты жағдай және аспаптың жұмысына әсер етпейді. Әзірлеу аяқталғаннан кейін есік пен есіктің әйнегін құрғатып сүртіңіз.

Нан тағамдарын әзірлеу жөніндегі кеңестер:

Нан тағамының піскенін қалай білуге болады?

Нан тағамының ең биік жеріне ағаш таяқшаны сұғыңыз. Егер таяқшада шикі қамыр жоқ болса, онда нан тағамы дайын. Үрмелі пешті өшіріп қойып, қалған жылуды пайдалануға болады.

Нан тағамы басылып қалды

Рецептіні тексеріңіз. Келесі жолы қамырға сұйықтықты аз қосыңыз. Қамырды илеу уақытын сақтаңыз, әсіресе асүй аспаптарын пайдаланған кезде.

Астыңғы нан тағамы өте ақшыл

Келесі жолы қара түсті қалыпты пайдаланыңыз және нан тағамын бір деңгейге төмен қойыңыз немесе пісіру соңында төменгі қыздырушы элементті қосыңыз.

Сәлді салмасы бар нан тағамы, мысалы, сүзбе торты, толық піспеген

Келесі жолы температураны төмендетіп, әзірлеу уақытын ұзартыңыз.

Нан тағамын әзірлеу кестесіне арналған ескертулер

- Кестеде температура ең кіші мәннен ең үлкен мәнге дейінгі ауқымда көрсетілген. Бірінші рет ең аз температураны орнатыңыз, егер нан тағамы піспей қалса, келесіде температураны көбейтіңіз.
- Әзірлеу уақыты мөлшерлі түрде көрсетілген және әзірлеу жағдайына байланысты ауысып тұруы мүмкін.
- Кестедегі, қалың қаріппен бөлектелген деректер нан тағамының осы түрі үшін аса қолайлы әзірлеу режимін көрсетеді.
- «*» жұлдызша таңбасы үрмелі пешті берілген қыздыру режимінде алдын ала қыздырып алу қажеттігін білдіреді.
- Нан тағамына арналған қағазды пайдаланған кезде, оның жоғары температураға төзімділігін тексеріңіз.

Нан тағамын «Кәдімгі қыздыру» және «Желдеткішпен қыздыру» режимдерінде әзірлеу кестесі

Нан тағамының түрі	Деңгейі (астынан)	Тем-ра, °C □	Деңгейі (астынан)	Тем-ра, °C ⊞	Әзірлеу уақыты, мин.
Тәтті нан тағамы					
Мәрмәр пирог, мейізі бар баба	1	160-170	1	150-160	50-70
Төртбұрышты қаңылтыр жайпақ табадағы пирог	1	160-170	1	150-160	55-70
Тортқа арналған қалыптағы пирог	1	160-170	2	150-160	45-60
Тортқа арналған қалыптағы чикзейк	1	170-180	2	150-160	65-85
Үгітілмелі қамырдан жасалған жеміс торты	1	180-190	2	160-170	50-70
Сіндірілген жеміс торты	1	170-180	2	160-170	60-70
Бисквитті торт*	1	170-180	2	150-160	30-40
Сеппесі бар пирог	2	180-190	2	160-170	25-35
Май мен сүтке иленген қамырдан жасалған жеміс пироғы	2	170-180	2	150-160	45-65
Алхоры пироғы	2	180-200	2	150-160	35-60
Бисквитті орам*	2	180-190	2	160-170	15-25
Май мен сүтке иленген қамырдан жасалған пирог	2	160-170	2	150-160	25-35
Ашықты қамырдан жасалған өрме	2	180-200	2	160-170	35-50
Рождестволық пирог	2	170-180	2	150-160	45-70
Алма штруделі	2	180-200	2	170-180	40-60
Салмасы бар томпақ тоқаштар	1	170-180	2	150-160	40-55
Қышқыл дәмді нан тағамы					
Киш-лорен	1	190-210	2	170-180	50-65
Пицца*	2	210-230	2	190-210	25-45
Нан	2	190-210	2	170-180	50-60
Тоқаштар*	2	200-220	2	180-190	30-40
Ұсақ нан тағамы					
Үгітілмелі печенье*	2	160-170	2	150-160	15-25
Ұсақ печенье*	2	160-170	2	150-160	15-28
	2	180-190	2	170-180	20-35
Қатпарлы қамырдан жасалған нан тағамы	2	190-200	2	170-180	20-30
Көпіртілген кілегейі бар тәтті тоқаш/кремі бар тәтті тоқаш	2	180-190	2	180-190	25-45
Пісірмелер					
Күріш пісірмесі	1	190-200	2	180-190	35-50
Сүзбе пісірмесі	1	190-200	2	180-190	40-50

Нан тағамының түрі	Деңгейі (астынан)	Тем-ра, °C 	Деңгейі (астынан)	Тем-ра, °C 	Өзірлеу уақыты, мин.
Мұздатылған жартылай фабрикаттардан жасалған нан тағамдары					
Алма, сүзбе штруделі	2	180-200	2	170-180	50-70
Сүзбе торты	2	180-190	2	160-170	65-85
Пицца	2	200-220	2	170-180	20-30
Үрмелі пеште пісіруге арналған картоп*	2	200-220	2	170-180	20-35
Үрмелі пешке арналған крокеттер	2	200-220	2	170-180	20-35

Ескерту! Кестеде көрсетілген өзірлеу деңгейі нан тағамына арналған қалып орнатылатын торға және таяз қаңылтыр жайпақ табаға қатысты. Нан тағамын өзірлеген кезде терең қаңылтыр жайпақ табаны бағыттаушылардың 1-ші деңгейіне орнатуға болмайды

«Астынан қыздыру + желдеткішпен қыздыру» режимі кезінде нан тағамдарын өзірлеу кестесі

Нан тағамының түрі	Деңгейі (астынан)	Тем-ра, °C 	Өзірлеу уақыты, мин.
Үгітілмелі қамырдан жасалған чизкейк (750 г кілегей ірімшігі)	2	150-160	65-80
Ашыған қамырдан жасалған пицца*	2	200-210	15-20
Үгітілмелі қамырдан жасалған киш-лорен	2	180-200	35-40
Сеппесі бар ашыған қамырдан жасалған алма пироғы	2	150-160	35-40
Май мен сүтке иленген қамырдан жасалған жеміс пироғы	2	150-160	45-55
Алма штруделі	2	170-180	45-65

- Етті әзірлеу үшін ☐ және ☒ режимдерін пайдаланыңыз.
- Кестедегі, қалың қаріппен бөлектелген деректер аталған тағам үшін аса қолайлы әзірлеу режимін көрсетеді.
- Етті пісірген кезде (моделіне байланысты) май сүзгісін орнатыңыз.

Ыдысты пайдалану жөніндегі кеңестер

- Сіз эмалі бар ыдысты, отқа төзімді әйнектен жасалған ыдысты, қыш пен шойын ыдыстарды пайдалана аласыз.
- Таттанбайтын болаттан жасалған жайпақ табаларды пайдаланбаңыз, өйткені олар жылуды кері қайтарады.
- Етті қапқтың астында пісіретін болсаңыз, ол аса сәлді күйде қалады да, үрмелі пеш қатты былғанбайды.
- Ашық ыдыста ет тезірек піседі.

Етті әзірлеу кестесіне арналған ескертулер

- Етті әзірлеу кестесінде температура, әзірлеу деңгейі мен уақыты туралы деректер келтірілген. Уақыт мәндері мөлшерлі болып табылады, себебі еттің түріне, салмағына және сапасына байланысты.
- Етті, құсты және балықты әзірлеу тек салмағы 1 кг-дан артық болған кезде ғана үнемді.
- Етті әзірлеген кезде еттің майы мен сәлі күйіп кетпес үшін, сұйықтық қосу қажет. Сондықтан ұзақ уақыт әзірлеген кезде тағамды тексеріп және қажет болған жағдайда сұйықтық қосып отыру қажет.
- Әзірлеу уақытының жартысы аяқталған кезде етті, әсіресе қаңылтыр жайпақ табада әзірлеген кезде, аударыңыз Етті алдымен беткі жағын төңкеріп, содан кейін тілімдерді аударып пісіргеніңіз дұрыс.
- Еттің үлкен тілімдерін әзірлеген кезде көп бу пайда болып, үрмелі пештің есігі сулануы мүмкін. Бұл қалыпты жағдай және аспаптың жұмысына әсер етпейді. Әзірлеу аяқталғаннан кейін есік пен есіктің әйнегін құрғатып сүртіңіз.
- Сулануды болдырмас үшін тағамдарды үрмелі пеш жабулы тұрған күйде салқындатпаңыз.

Етті «Кәдімгі қыздыру» және «Желдеткішпен қыздыру» режімдерінде өзірлеу кестесі

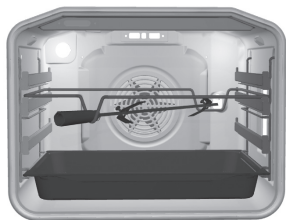
Еттің түрі	Салмағы, г	Деңгейі (астынан)	Тем-ра, °С 	Деңгейі (астынан)	Тем-ра, °С 	Өзірлеу уақыты, мин.
Сиыр еті						
Сиыр етінен жасалған қуырдақ	1000	2	190-210	2	180-190	100-120
Сиыр етінен жасалған қуырдақ	1500	2	190-210	2	170-180	120-150
Орташа қуырылған ростбиф	1000	2	200-210	2	180-200	30-50
Өбден қуырылған ростбиф	1000	2	200-210	2	180-200	40-60
Шошқа еті						
Терісі бар шошқа етінен жасалған қуырдақ	1500	2	180-190	2	170-180	140-160
Шошқа төсі	1500	2	190-200	2	170-180	120-150
Шошқа төсі	2000	2	180-200	2	160-170	150-180
Шошқа жауырыны	1500	2	190-200	2	160-170	120-140
Шошқа етінен жасалған орам	1500	2	190-200	2	160-170	120-140
Сүйектегі соғылған ет	1500	2	180-200	2	160-170	100-120
Шабылған бифштекс	1500	2	200-210	2	170-180	60-70
Бұзау еті						
Бұзау етінен жасалған орам	1500	2	180-200	2	170-190	90-120
Бұзаудың аяғы	1700	2	180-200	2	170-180	120-130
Қозы еті						
Қозы арқасы	1500	2	190-200	2	170-180	100-120
Қозының аяғы	1500	2	190-200	2	170-180	120-130
Жабайы құс						
Қоян арқасы	1500	2	190-200	2	180-190	100-120
Еліктің аяғы	1500	2	190-200	2	170-180	100-120
Доңыздың аяғы	1500	2	190-200	2	170-180	100-120
Құс						
Тұтас балапан	1200	2	190-200	2	180-190	60-80
Майлы тауық	1500	2	190-200	2	180-190	70-90
Үйрек	1700	2	180-190	2	160-170	120-150
Қаз	4000	2	160-170	2	150-160	180-200
Күркетауық, күркетауық балапаны	5000	2	150-160	2	140-150	180-240
Балық						
Тұтас балық	1000	2	190-200	2	170-180	50-60
Балық пісірмесі	1500	2	180-200	2	150-170	50-70

Ескерту! Кестеде көрсетілген өзірлеу деңгейі терең қаңылтыр жайпақ табаға қатысты. Шағын қаңылтыр жайпақ табаларды және қалыптарды торға қойыңыз, оны бағыттаушылардың 1-ші немесе 2-ші деңгейіне орнатыңыз. Терең қаңылтыр жайпақ табаны бағыттаушылардың 1-ші деңгейіне орнатуға болмайды

- Грильде әзірлеу үрмелі пештің есігі жабық күйде жүргізіледі.
- Грильде әзірлеу кезінде абай болыңыз. Ыстық температураның әсерінен тор мен үрмелі пештің басқа да элементтері қатты қызады, сондықтан асүйлік қолғаптарды немесе тұтқыштарды және етке арналған арнайы істіктерді пайдаланыңыз!
- Етке істікті сұққан кезде ыстық май (мысалы, шұжықтардан) шашырауы мүмкін. Күйіп қалмас үшін етке арналған істіктерді пайдаланыңыз.
- Гриль режимінде әзірлеуді үнемі бақылап отырыңыз, себебі өте жоғары температураның әсерінен ет тез күйіп кетуі мүмкін!
- Жұмыс істеп тұрған үрмелі пешке балалардың жақындауына жол бермеңіз!
- Гриль режимі майлы емес шұжықтарды, ет тілімдерін немесе балықты (стейк, шницель, арқан балық және т.с.с.), тосттарды әзірлеу және тағамдарды қытырлақ қыртысы пайда болғанша пісіру үшін қолайлы.

Грильдегі етті әзірлеу жөніндегі кеңестер

- Етті әзірлеу кестесінде температура, әзірлеу деңгейі мен уақыты туралы деректер келтірілген. Уақыт мәндері мөлшерлі болып табылады, себебі еттің түріне, салмағына және сапасына байланысты.
- Етті пісірген кезде (моделіне байланысты) май сүзгісін орнатқан жөн.
- Қыздырушы элементтерді «Үлкен гриль» және «Гриль» режимдерінде алдын ала 5 минут бойы қыздырып алу керек.
- Тордың үстінде етті әзірлеген кезде, ет оған күйіп жабысып қалмас үшін оны маймен сылаңыз.
- Еттің жұқа тілімдерін тордың үстіне қойыңызда, 4-ші деңгейге салыңыз.
- Тордың астына 1-ші немесе 2-ші деңгейге май жинауға арналған қаңылтыр жайпақ табаны қойыңыз.
- Грильде әзірлеген кезде етті аударып отырыңыз. Бірінші жағын екінші жағына қарағанда біраз көбірек қуырыңыз.
- Ірі ет тілімдерін (балапан, балық) әзірлеген кезде торды 2-ші деңгейге қойыңыз да, 1-ші деңгейге май жинауға арналған қаңылтыр жайпақ табаны қойыңыз.
- Жұқа тілімдерді бір рет, қалың тілімдерді бірнеше рет аударыңыз. Еттің сөлі ақпас үшін, етке арналған істіктерді пайдаланыңыз.
- Қара түсті еттер ашық түсті еттерге (шошқа еті, бұзау еті) қарағанда тезірек әрі қаттырақ қуырылады.
- Грильде әрбір әзірлегеннен кейін үрмелі пешті және оның керек-жарақтарын тазалап отырыңыз, бұл келесі ретте ластанған жерлері күйіп кетпес үшін қажет.



Істікте өзірлеу (кейбір модельдерде)

- Айналып тұратын істік жинағына алынбалы тұтқасы бар істік және етке арналған екі ашасы винттерімен бірге кіреді.
- Істікті пайдаланған кезде алдымен арнайы жақтауды астынан 3-ші деңгейге орнатып алыңыз.
- Дайындалған етті істікке отырғызыңыз да оны екі жағынан ашалармен бекітіңіз. Ашалардағы винттерді бұрап бекітіңіз.
- Істікке тұтқаны бұрап тағыңыз. Істіктің өткір ұшын қақпақпен жабулы тұрған мотордың муфтасына (үрмелі пештің артқы қабырғасында оң жағында орналасқан саңылау) салыңыз. Істіктің алдыңғы бөлігін жақтаудың алдыңғы жағында орналасқан ойыққа орналастырыңыз.
- Төменгі деңгейге терең қаңылтыр жайпақ табаны майды жинап алу үшін орнатыңыз.
- Істік «Үлкен гриль» режимін  орнатқан кезде қосылады.
- Үрмелі пештің есігін жаппас бұрын, істіктің тұтқасын бұрап шешіп алыңыз.
- Инфрақызырғыш термостатпен жабдықталған. Үрмелі пештің есігі жабулы тұрған кезде ғана жұмыс істейді.

«Үлкен гриль» және «Үлкен гриль + желдеткіштің жұмысы» режимдерінде әзірлеу кестесі

Өнімнің түрі	Салмағы	Деңгейі (астынан)	Тем-ра, °C 	Тем-ра, °C 	Әзірлеу уақыты, мин.
Ет пен шұжықтар					
Сиырдың жон етінен алынған, қаны бар 4 соғылған ет	180 г/да.	4	Позиция/ 	-	14-16
Сиырдың жон етінен алынған, орташа қуырылған 4 соғылған ет	"	4		-	16-20
Сиырдың жон етінен алынған, әбден қуырылған 4 соғылған ет	"	4		-	18-21
Шошқа мойнынан алынған 4 шницель	"	4		-	19-23
Сүйектегі 4 соғылған ет	"	4		-	20-24
Бұзау етінен алынған 4 шницель	"	4		-	19-22
Қой етінен алынған сүйегі бар 6 соғылған ет	100 г/да.	4		-	15-19
Грильге арналған 8 шұжық	100 г/да.	4		-	11-14
Етті нанның 3 тілімі	200 г/да.	4		-	9-15
Балапанның жартысы	600 г	2	-	180-190	25 (бір жағынан), 20 (екінші жағынан)
Балық					
Арқан балықтан жасалған стейктер	600 г	3		-	19-22
4 патша балығы	200 г/да.	2	-	170-180	45-50
Тосттар					
Ақ нанның 6 тілімі	/	4		-	1,5-3
Әр түрлі сұрыптағы ұннан жасалған нанның 4 тілімі	/	4		-	2-3
Ыстық бутербродтар	6	4		-	3,5-7
Ет/құс*					
Үйрек*	2000 г	2	210	150-170	80-100
Балапан*	1500 г	2	210-220	160-170	60-85
Шошқа етінен жасалған қуырдақ	1500 г	2	-	150-160	90-120
Шошқа жауырыны	1500 г	2	-	150-160	120-160
Шошқаның аяғы	1000 г	2	-	150-160	120-140
Ростбиф/сиырдың жон еті	1500 г	2	-	170-180	40-80
Ірімшіктің астында пісірілген көкөністер**					
Түрлі түсті қырыққабат, брюссель қырыққабаты	750 г	2	-	210-230	15-25
Спаржа	750 г	2	-	210-230	15-25

Ескерту! Кестеде көрсетілген әзірлеу деңгейі ет салынатын торға қатысты. «Ет/құс» бөлімінде әзірлеу деңгейі терең қаңылтыр жайпақ табаға қатысты, балапаннан басқа (балапан торда дайындалады). Етті әзірлеген кезде қаңылтыр жайпақ табадағы сұйықтықтың жеткілікті болуын қадағалаңыз, әйтпесе ет күйіп кетуі мүмкін. Әзірлеу кезінде етті аударыңыз. Етті торда дайындаған кезде 1-ші немесе 2-ші деңгейге қаңылтыр жайпақ табаны май жинау үшін қойыңыз.

Кеңестер

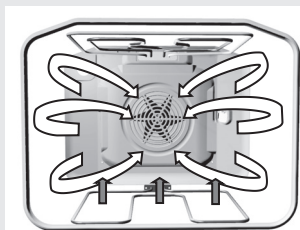
Патша балықты қағаз сұлгімен құрғатыңыз. Ішіне ақжелкек, тұз, және сарымсақ салыңыз да, үстіне өсімдік майын жағыңыз. Балықты тордың үстіне қойыңыз, әзірлеу кезінде аудармаңыз. * Істікті пайдалануға болады («Істікте әзірлеу» бөлімін қараңыз).

** Көкөністерді алдын ала суға жартылай пісіріп алыңыз, шыны қалыпқа салыңыз, үгітілген ірімшікпен араластырылған бешамель тұздығын құйыңыз. Қалыпты тордың үстіне қойыңыз.

«Гриль» және «Үлкен гриль + желдеткіштің жұмысы» режимдерінде әзірлеу кестесі

Өнімнің түрі	Салмағы	Деңгейі (астынан)	Тем-ра, °C	Тем-ра, °C	Әзірлеу уақыты, мин.
Ет пен шұжықтар					
Сиырдың жон етінен алынған, әбден қуырылған 2 соғылған ет	180 г/да.	4	Күй	-	18-21
Сүйектегі 2 соғылған ет		4		-	20-22
Шошқа мойнынан алынған 2 шницель	180 г/да.	4			18-22
Грильге арналған 4 шұжық	100 г/да.	4		-	11-14
4 ыстық бутерброд		4		-	5-7
Тосттар (қызарту керек)		4			3-4
3 патша балығы (торда)	200 г/да.	2	-	160-170	40-50
Балапан (торда)	1500 г	2	-	160-170	60-80
Шошқа жауырыны (терең қаңылтыр жайпақ табада)	1500 г	2	-	150-160	120-160

Консервілеу



Консервілеу үшін «Астынан қыздыру + желдеткіштің жұмысы» режимін пайдаланыңыз.

Дайындау

- Банкалар мен консервілеуге арналған өнімдерді әдеттегідей дайындаңыз. Кәдімгі резеңке төсемдері мен шыны қақпақтары бар банкаларды пайдаланыңыз. Бұралатын және металды қақпақтары бар банкаларды, сондай-ақ металды банкаларды пайдаланбаңыз. Ең дұрысы, біркелкі өнімдер салынған бір өлшемдегі банкаларды пайдаланған жөн. Банкаларды жақсылап жабыңыз. Қаңылтыр жайпақ табаға бір уақытта 6 литрлі банкаларға дейін орнатуға болады.
- Резеңке төсемдерді пайдаланбас бұрын, суға салып алыңыз.
- Тек жаңа піскен өнімдерді ғана пайдаланыңыз.
- Консервілеу кезінде өнімдерді банкадағы сұйықтық қайнағанша (көпіршіктер пайда болады) бақылаңыз. Кестеде көрсетілген консервілеу уақытын сақтаңыз.

Орналастыру

- Үрмелі пештің ішінде қажетті ылғалдың орнауы үшін терең қаңылтыр жайпақ табаға 1 литрдей ысыған су (мөлшермен 70°C) құйыңыз. Банкаларды үрмелі пештің ішіне бір біріне және үрмелі пештің қабырғасына тимейтіндей етіп орналастырыңыз (суретті қараңыз).
- Банкалары бар терең қаңылтыр жайпақ табаны астынан 2-ші деңгейге орналастырыңыз.

Банкаларды алып шығу

Ешқашан ыстық банкаларды суық және сулы беттің үстіне қоймаңыз, себебі олар жарылып кетуі мүмкін.

Консервілеу кестесі

Өнімнің түрі	Саны	 t° = 170-180°C көпіршіктер пайда болғанша, мин.	Көпіршіктер пайда болғаннан кейін	Үрмелі пештің ішінде ұстау уақыты, мин.
Жемістер				
Құлпынай	6хда.х1 л	мөлш. 40-55	сөндіру	25
Сүйекті жемістер	6хда.х1 л	мөлш. 40-55	сөндіру	30
Алма езбесі	6хда.х1 л	мөлш. 40-55	сөндіру	35
Көкөністер				
Маринадталған қиярлар	6хда.х1 л	мөлш. 40-55	сөндіру	30
Үрме бұршақ, сәбіз	6хда.х1 л	мөлш. 40-55	120°C-ге ауыстырып, 60 минутқа қалдыру керек.	30

Ескерту! Кестеде келтірілген уақыт мәндері мөлшерлі болып табылады. Уақытқа бөлмедегі температура, банкалардың саны, өнімдердің саны мен температурасы әсер етуі мүмкін. Үрмелі пешті сөндірмей немесе температураны азайтпай тұрып, банканың ішіндегісінің қайнап жатқанына көз жеткізіп алыңыз.

Маңызды! Банкалардағы сұйықтықтың қайнағанын (көпіршіктер пайда болады) қадағалаңыз.

Мұзды еріту



- Мұздатылған өнімдердің мұзын еріту уақытын үрмелі пештің ішіндегі уақытты айналдыру арқылы азайтуға болады. Бұл жағдайда «Мұзды еріту» режимін пайдаланыңыз .

 **Егер сіз температураның ажыратып-қосқышын абайсызда бұрап қалсаңыз, онда қызыл көрсеткіш шам жанады, бірақ қыздырушы элементтер қосылмайды.**

- Бұл режим кілегейі бар және майда алынған майлы кремдері бар торттарды, пирогтар мен нан тағамдарын, нан мен тоқаштарды, сондай-ақ қатты мұздатылған жемістердің мұздарын ерітуге қолайлы.
- Ет пен құстың мұзын гигиеналық ой-пікір бойынша үрмелі пеште ерітпеңіз.
- Өнімдердің мұзы біркелкі ерітілуі үшін мүмкіндігіңізше, оларды аударып немесе араластырып отырыңыз.

Тазалау

Үрмелі пешті тазалау үшін қысымы жоғары тазартқыштарды және бу үрлегіш тазартқыштарды пайдаланбаңыз, себебі бұл қысқаша тұйықталуды тудыруы және электр тоғының соғуына ұшыратуы мүмкін. Тазаламас бұрын, үрмелі пеш сууы қажет.

Үрмелі пештің алдыңғы панелі

Алдыңғы панелді тазалау үшін майда беттерді тазалауға арналған сұйық қажамайтын тазалау құралдарын және жұмсақ шүперекті пайдаланыңыз. Құралды шүперекке жағыңыз да, ластанған бетті сүртіңіз. Тазалау құралын сумен жуып кетіріңіз де, алдыңғы панелді құрғатып сүртіңіз. Тазалау құралын бетке тікелей жақпаңыз.

Дөрекі және агрессивті тазалау құралдарын, өткір заттарды немесе ыдыс жууға арналған губканы пайдаланбаңыз, себебі олар сырықтар қалдыруы мүмкін.

Алюминийден жасалған бөлшектері бар алдыңғы панель (кейбір моделдерде)

Арнайы бетке арналған сұйық қажамайтын тазалау құралдарын және жұмсақ шүперекті пайдаланыңыз. Құралды шүперекке жағыңыз да, бетті сүртіңіз. Тазалау құралын сумен жуып кетіріңіз де, алдыңғы панелді құрғатып сүртіңіз. Тазалау құралын алюминийлі бетке тікелей жақпаңыз. Қажайтын тазалау құралдарын және ыдысқа арналған губканы пайдалануға болмайды.



Үрмелі пешті тазалауға арналған спрейлердің алюминийлі бетке тимеуін қадағалаңыз, себебі бұл беттің қатты бүлінуіне әкеп соғады.

Таттанбайтын болаттан жасалған бөлшектері бар алдыңғы панель (кейбір моделдерде)

Жұмсақ тазалау құралын (сабын ерітіндісін) және бетті сырмайтын жұмсақ шүперекті пайдаланыңыз. Дөрекі тазалау құралдарын және ерітінділері бар құралдарды пайдалануға болмайды. Нұсқауларды сақтамаған жағдайда алдыңғы панель бүлінуі мүмкін.

Боялған беттер және пластикті бөлшектер (кейбір моделдерде)

Ажыратып-қосқыштарды және есіктің тұтқасын жұмсақ шүперекпен және майда боялған беттерге арналған сұйық тазалау құралымен тазалаңыз.

Арнайы беттерге күтім жасауға арналған басқа тазалау құралдарын пайдалану рұқсат етілген, осы ретте тазалау құралы өндірушісінің нұсқауларын сақтаңыз.

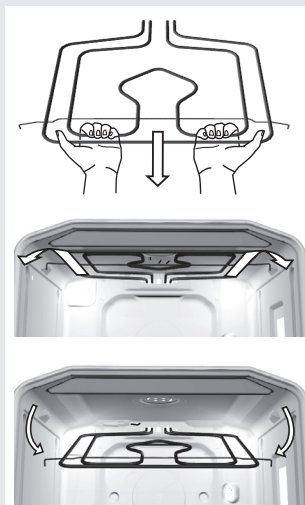
Үрмелі пеш

- Сіз үрмелі пешті кәдімгі жолмен (тазалау құралдарымен, үрмелі пешті тазалауға арналған спреймен) тазалай аласыз, бірақ мұны кетуі қиын қоқыстарды тазарту үшін ғана істеген жөн. Мұндай тазартудан кейін тазалау құралының қалдықтарын әбден сүртіңіз.
- Үрмелі пешті үнемі тазалап отыру үшін (әр пайдаланғаннан кейін) AquaClean функциясын қолданыңыз. Қосу/сөнд. және үрмелі пеш жұмысының режимін таңдаудың ажыратып-қосқышын  күйіне ауыстырыңыз. 70°C температурасын орнатыңыз. Шыны немесе шағын табаға 0,6 литр су құйып, бағыттауыштардың ең төменгі деңгейіне салыңыз. 30 минуттан кейін үрмелі пеш қабырғасындағы кірлер жұмсарады, сол кезде оларды ылғал шүперекпен сүртіп тастауға болады.

Кетуі қиын ластанулар

Тазаламас бұрын, үрмелі пеш сууы қажет.

- Қалдықтар күйіп кетпес үшін үрмелі пешті және жабдықты әрбір әзірлеуден кейін тазалап отырыңыз.
- Майды үрмелі пеш жылы қалпында тұрған кезде жылы сабын ерітіндісімен оңай кетіруге болады.
- Күйген және қатты ластанған қалдықтар үшін кәдімгі үрмелі пешке арналған тазалау құралдарын пайдаланыңыз. Оларды пайдаланғаннан кейін тазалау құралының қалдықтарын кетіру үшін үрмелі пешті сумен жақсылап тазартыңыз.
- Агрессивті тазалау құралдарын, мысалы, тазалауға арналған дәрекі құралдар, қатты губкалар мен жөкелерді, таттарды кетіруге арналған құрадарды, дақ кетіргіштерді пайдалануға болмайды және
- боялған, таттанбайтын және мырышталған беттер мен алюминийлі бөлшектер үрмелі пештерді тазалауға арналған спрейлермен байланысқа түспеуі керек, себебі, олар түстің сыртқы түрінің өзгеруіне әкеп соғуы мүмкін. Сонымен бірге, бұл термостат элементіне және үстіңгі қыздырушы элементке де қатысты.
- Тазалау құралдарын сатып алған немесе дозалаған кезде қоршаған орта жайлы есте сақтаңыз және тазалау құралы өндірушісінің нұсқауларын сақтаңыз.



Үрмелі пештің төбесін тазалау (кейбір модельдерде)

Үрмелі пештің төбесін тазалауды жеңілдету үшін кейбір моделдер шалқайтылатын үстіңгі қыздырушы элементпен және инфрақызылға жабдықталған.

- Қыздырушы элементтерді түсірер алдында, міндетті түрде сақтандырылғышты шешіп алып немесе басты ажыратқышты сөндіріп, аспапты электржелісінен ажыратыңыз.
- Қыздырушы элементтер алдын ала суытылуы тиіс. Күйіп қалу қауіптілігі бар!
- Қыздырушы элементтерді түсірілген күйде қосуға болмайды!

Үрмелі пештің төбесін тазаламас бұрын, жайпақ табаларды, торды және бағыттаушыларды шығарып тастаңыз. Үстіңгі қыздырушы элементтерді көлденең ұстағыш үрмелі пештің оң және сол жақ ұяларынан сытылып шыққанша тартыңыз (суретті қараңыз). Тазалап болғаннан кейін, ұстағышты шұңқырларға орнықтыра отырып, үстіңгі қыздырушы элементтерді қайтадан орнына салыңыз.

Есіктің тығыздауышы

Үрмелі пештің есігіндегі резеңке тығыздауыштың таза болуын қадағалаңыз. Май қалдықтарының әсері салдарынан тығыздауыш сынғыш болып кетуі мүмкін.

- Үрмелі пешті әр пайдаланғаннан кейін оның тығыздауышын қол жууға арналған жұмсақ құрал мен жұмсақ шүперектің көмегімен тазалаңыз. Одан кейін тығыздауышты құрғатып сүртіңіз.
- Тығыздауышты ыдыс жуғыш машинада жууға болмайды. Қажайтын тазалау құралдарын пайдаланбаңыз.

Каталитикалық қақпақ (кейбір моделдерде)

- Кедір-бұдырлы каталитикалық эмаль майдың және басқа ластанулардың ыдырауын тездетеді. Өзірлеуден кейін қалып қоятын шағын дақтар, әдетте үрмелі пешті екінші рет пайдаланаған кезде ыдырайды. Тиісінше, дақтар 220°C-ден жоғары температура болған кезде толығымен жоғалады, ал одан төмен болған кезде – тек жартылай.
- Каталитикалық эмаль механикалық әсерлерге сезімтал болып келеді, сондықтан дәрекі тазалау құралдарын, дәрекі губкаларды және қылшақтар мен өткір заттарды қолданбаңыз.
- Каталитикалық эмальдің өзін өзі тазалау қабілеті уақыт өте келе бәсеңдей бастайды. Сондықтан, үрмелі пешті бірнеше жыл тұрақты пайдаланғаннан кейін қақпақты ауыстырған жөн. Каталитикалық қақпақты ауыстыруды сервистік орталықтың маманы жүргізе алады.

Пайдалы кеңестер

- Еттің үлкен майлы тілімдерін пісірген кезде майы үрмелі пештің ішіне шашырамас үшін оларды алюминийлі фольгаға орау немесе пісіруге арналған пакетке салу қажет.
- Грильде әзірлеген кезде ет тұрған тордың астына қаңылтыр жайпақ табаны май мен еттің сөлін жинау үшін орналастырыңыз.

Жабдық

Қаңылтыр жайпақ табаны, торды және осы тәріздес жабдықты жуу құралы бар ыстық суда немесе ыдыс жуатын машинада жуыңыз.

Май сүзгісі (кейбір моделдерде)

Әрбір әзірлеуден кейін май сүзгісін жұмсақ қылшақпен жуу құралы қосылған ыстық суда немесе ыдыс жуатын машинада жуыңыз.

EasyClean ішпектері (кейбір моделдерде)

Әрбір әзірлеуден кейін ішпектерді жұмсақ қылшақпен жуу құралы қосылған ыстық суда немесе ыдыс жуатын машинада жуыңыз.

Арнайы эмаль

Үрмелі пешке, үрмелі пеш есігінің ішкі жағына және қаңылтыр жайпақ табаларға арнайы эмаль жалатылған, оның беті майда әрі берік. Осы арнайы қабат бөлме температурасы әдеттегідей кезде аса оңай тазалауға мүмкіндік береді.

Қызмет көрсету (моделіне байланысты)



Телескоптық бағыттаушыларды шешіп алу және орнату

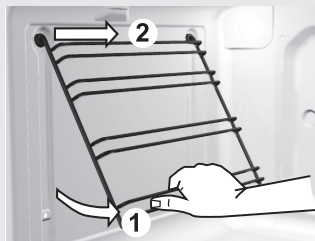
Үрмелі пеш қабырғаларын тазалауды жеңілдету үшін телескоптық бағыттаушыларды шешіп алуыңыз қажет.

- Бағыттаушыларды астынан сәл көтеріңіз де, ұясынан шығарып алыңыз.
- Телескоптық бағыттаушыларды (жылжытылмалы шаналарды және олар орнатулы тұрған торды) тазалау үшін тек кәдімгі тазалау құралдарын пайдаланыңыз. Телескоптық бағыттаушылар ыдыс жуатын машинада жууға арналмаған.



Телескоптық бағыттаушыларды майлауға болмайды.

- Телескоптық бағыттаушылар кері реттілікпен орнатылады.



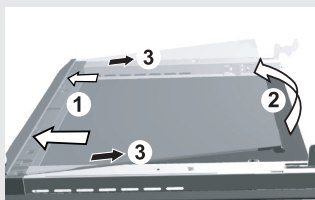
Алынбалы бағыттаушыларды шешіп алу және орнату

Үрмелі пеш қабырғаларын тазалауды жеңілдету үшін алынбалы бағыттаушыларды шешіп алуыңызға болады.

- Бағыттаушыларды астынан сәл көтеріңіз де, ұясынан шығарып алыңыз.
- Бағыттаушыларды тазалау үшін тек кәдімгі тазалау құралдарын пайдаланыңыз немесе алынбалы бағыттаушыларды ыдыс жуатын машинада жуыңыз.
- Бағыттаушыларды орнату үшін оларды ұяларына кигізіңіз де, төмен қарай тартыңыз.

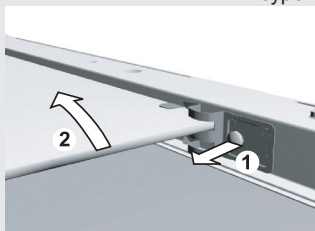
ЕСІКТІҢ ІШКІ ШЫНЫСЫН ШЕШІП АЛУ ЖӘНЕ ОРНАТУ (есіктің тегіс шынылауы бар модельдерде, а және b нұсқалары)

Егер есік ішінен шынылар арасында кірленсе, сіз ішкі шынының шешіп алып, кірленуді тазарта аласыз. Ол үшін есікті шешіп алу керек («Есікті шешіп алу және орнату» бөлімін қараңыз).



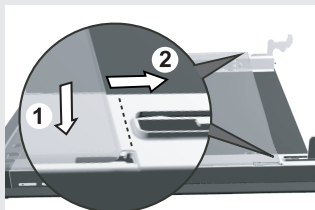
1-сурет

- а)
- Есіктің әйнегін төменгі шетінен ұстаңыз, оны өзіңізге қарай тартып, сәл, 10 мм артық емес, көтеріңіз. Тым жоғары көтермеңіз! Тек бұрыштарындағы тілшіктері іздерінен шыққанша ғана көтеріңіз (1-сур.).
 - Әйнекті шешіп алыңыз (3 көрсеткінің бағыты бойынша).



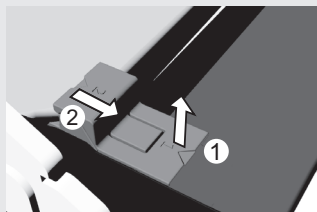
2-сурет

- Ішкі, үшінші, әйнекті (кейбір моделдерде) шешіп алу үшін әйнектің бекітпелеріндегі винтті бұрап шешіңіз де, оны көтеріңкіреңіз (2-сур.) Тазалар алдында әйнектің бекітпелерін шешіп алыңыз.

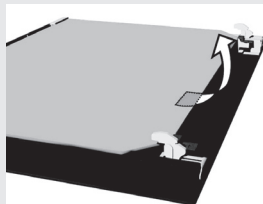


3-сурет

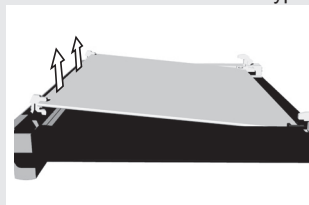
- Әйнектер кері реттілікпен орнатылады. Ескертпе: Әйнекті есіктің жоғарғы жағындағы ойыққа кигізіп, алға қарай итеріңіз (3-сур.).



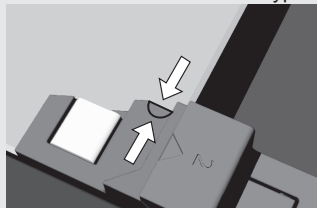
1-сурет



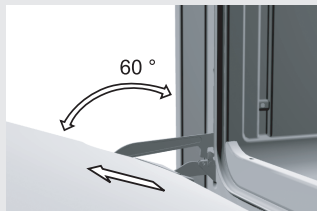
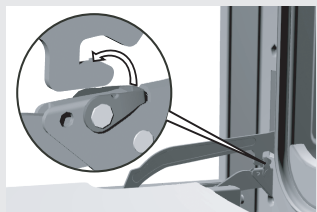
2-сурет



3-сурет



4-сурет



b)

- Сол жақ пен оң жақтағы ұстағыштарын көтеріңіз (1-ші ұстағыштағы белгі) және шыныдан қарай бағытта тартыңыз (2-ші ұстағыштағы белгі) (1-сурет).

- Есіктің шынысын төменгі шетінен ұстаңыз, оны ұстағыштан босату үшін шағын көтеріңіз де, шешіп алыңыз. (2-сурет).

- Ішкі үшінші шынысын шешіп алу үшін (кейбір модельдерде), оны көтеріңіз де алып шығыңыз. Сондай-ақ шыныдан төсемдерді шешіп алаңыз (3-сурет).

- Есіктер кері тәртіпте орнатылады.

Ескертпе: шыныны белгі орнына орнату барысында (жартылай шеңбер) есік пен шыны қабысуы керек (4-сурет).

Екі осьті топсасы бар есікті шешіп алу және орнату

- Үрмелі пештің есігін толық ашыңыз. Есіктің екі жағынан топсалардың төменгі кронштейндеріндегі орнықтырғыштарды тік көтеріп, оларды жоғарғы кронштейндердің тілшіктеріне кигізіңіз.
- Есікті жартылай жауып, абайлап шешіп алыңыз.
- Есікті кері реттілікпен орнатыңыз. Оны жартылай ашық күйге (шамамен 60° бұрышқа) қойыңыз да, есікті аша отырып, оны үрмелі пешке қарай тірелгенше итеріңіз.
- Осы кезде төменгі кронштейндердегі қуыстар үрмелі пештің алдыңғы қабырғасындағы ұялардың төменгі шетіне сенімді орнықтырылғанын бақылаңыз.
- Сіз есікті толық ашқаннан кейін, орнықтырғыштарды жоғарғы кронштейндердің тілшіктерінен шешіп алыңыз да, оларды көлденең күйге қайтарыңыз.

БІР ОСЬТІ ТОПСАСЫ БАР ЕСІКТІ ШЕШІП АЛУ ЖӘНЕ ОРНАТУ (моделіне байланысты)

а) Обычное закрытие

б) Есікті жаймен жабу (GentleClose) предотвращает захлопывание дверцы, позволяя ей закрываться тихо и плавно. Слегка подтолкните дверцу (до угла в 15° по отношению к закрытой дверце), и она автоматически плавно закроется.

⚠ Если дверцу сильно толкнуть, амортизирующий эффект системы GentleClose для безопасности снижается.

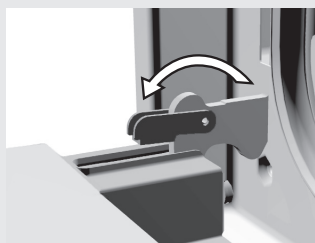


рис. 1

- Полностью откройте дверцу духовки и откиньте фиксаторы до конца назад (только для дверцы с обычным закрытием, рис. 1).

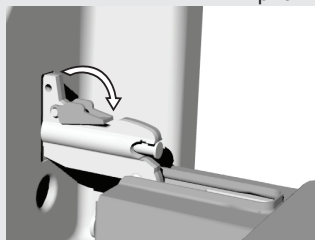


рис. 2

- Бекіткіштерді артқа 90°-қа ашыңыз (есікті жаймен жабу кезінде, 2-сурет).

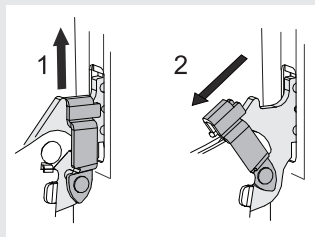
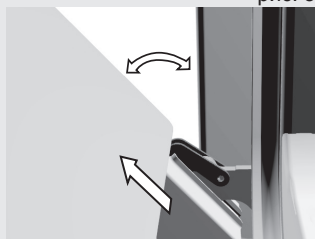


рис. 3

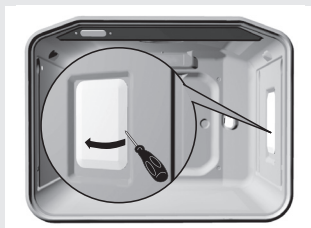
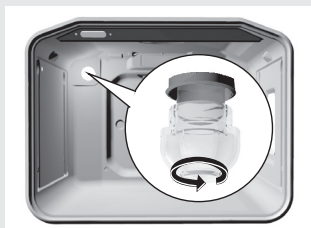
- Есікті жаймен жабу кезінде бекіткішті сәл ғана көтеріп, өзіңізге қарай тартыңыз.



- Бекіткіштер есіктегі ойықтарға тірелгенге дейін есікті ақырын жабыңыз. Есікті сәл ғана көтеріп, топсалардың ұяшығынан шығарып алыңыз.
- Полностью откройте дверцу и до конца поверните фиксаторы в изначальное положение. Медленно закрывайте дверцу, при этом следите, правильно ли она закрывается. Если дверца открывается и закрывается неправильно, проверьте, хорошо ли сели выемки в гнездах шарниров.

⚠ Есікті шешіп алу және орнату кезінде топсалардың орнықтырғыштарының тиісті күйге сенімді орнатылуын қадағалаңыз. Әйтпесе, есікті шешіп алу немесе орнату кезінде күшті серіппенің әсерінен топса шертіліп ұшып кетуі мүмкін. Жарақат алу және зақымдану қаупі бар!

Үрмелі пештің бөлшектерін ауыстыру



Үрмелі пеш шамының патронында көрнеу бар. Электр тоғының соғу қаупі бар!

Үрмелі пештің жарықтандыру шамын ауыстырар алдында, міндетті түрде сақтандырғышты шешіп алып немесе басты ажыратқышты сөндіріп, аспапты электржелісінен ажыратыңыз.

Жарықтандыру шамы (кейбір моделдерде)

Электр шамы шығыс материалы болып табылады, оған кепілдік қолданылмайды!

Ауыстыру үшін сізге келесі параметрлері бар шам қажет болады: патрон E 14, 230 В, 25 Вт, 300°C.

- Әйнек қақпақты сағат тіліне қарсы бағытта бұрап шешіп алыңыз да, күйіп кеткен шамды жаңасына ауыстырыңыз. Одан кейін әйнек қақпақты орнына салып, бұрап бекітіңіз.

Бүйірдегі жарық шамы болған кезде (кейбір модельдерде) әйнек қақпақты бұрауыштың көмегімен шешіп алуға болады, оны оймакілтекке қойып, көрсеткінің бағыты бойынша қозғалту керек (суретті қараңыз).

Осы аспапта тұрмыстық аспапқа арнайы арналған шамдар пайдаланылады. Бұл шамдар тұрғын үй-жайларды жарықтандыру үшін арналмаған.

Ескертулер және қателерді көрсету

Көпiлдiк қолданылатын кезең iшiнде аспапты жөндеудi тек рұқсаты бар сервис орталығының маманы ғана жүргiзе алады!

Жөндемес бұрын, сақтандырғышты шешiп алып немесе басты ажыратқышты сөндiрiп немесе желi розеткасынан ашаны суырып алып аспапты электржелiсiнен ажыратыңыз.

Аспапты бүлдiрiп алмау үшiн және жарақаттанып қалмау үшiн техниканы өз бетiңiзше жөндемеңiз. Дұрыс жөндемеу пайдаланушыға келетiн қауiптiң себебiне айналуы мүмкiн. Қысқаша тұйықталу және электр тоғының соғу қауiптiлiгi бар!

Жұмыстағы олқылықтардың себебi ұсақ-түйек ақаулықтар болуы мүмкiн. Сервистiк орталыққа жолықпас бұрын, оны сiз өз бетiңiзше жөндей алатын мүмкiндiгiңiздi тексерiп алыңыз (төмендегi нұсқауды қараңыз).

Маңызды ескертулер

Аспапты қате қосуға, монтаждауға және пайдалануға байланысты болуы мүмкiн ақаулар үшiн өндiрушi жауапты емес. Мұндай ақауларға көпiлдiктер берiлмейдi. Нұсқаулықты аспаптың маңында сақтаңыз. Аспапты жаңа иесiне берген кезде осы нұсқаулықты да қоса берудi ұмытпаңыз.

Сенсор өзгермейдi, дисплейдегi ақпарат ауыспайды.	• Үрмелi пештi электржелiсiнен бiрнеше минутқа (сақтандырғышты бұрап шешiп алып немесе басты ажыратқышты ажыратып) ажыратып қойыңыз, одан кейiн үрмелi пештi электржелiсiне қайта жалғаңыз да, оны қосып, ағымдық уақытты орнатыңыз.
Тұрмыстық электрсымының сақтандырғышы үнемі сөне бередi.	• Сервистiк орталықтың маманын шақырыңыз!
Үрмелi пештiң жарықтандыруы жұмыс iстемей тұр.	• Жарықтандыру шамын ауыстыру «Үрмелi пештiң бөлшектерiн ауыстыру» бөлiмiнде суреттелген.
Үрмелi пеш қызбайды	• Сiз температура мен қыздыру режимiн дұрыс орнаттыңыз ба? • Үрмелi пештiң есiгi жабулы ма?
Нан тағамы нашар піскен.	• Сiз май сүзгiсiн шештiңiз бе? • Сiз «Нан тағамдарын пiсiру» бөлiмiндегi нұсқаулар мен кеңестердi сақтадыңыз ба? • Сiз нан тағамдарын өзiрлеу кестесiндегi нұсқауларды тура сақтадыңыз ба?
Бағдарламалауыштың дисплейi ерекше бiр мөндердi көрсетiп тұр немесе кенеттен қосылады немесе сөнедi.	• Бағдарламалаушы дұрыс жұмыс iстемей тұрған жағдайда үрмелi пештi электржелiсiнен бiрнеше минутқа (сақтандырғышты бұрап шешiп алып немесе басты ажыратқышты ажыратып) ажыратып қойыңыз, одан кейiн үрмелi пештi электржелiсiне қайта жалғаңыз да, оны қосып, ағымдық уақытты орнатыңыз.

Бағдарламалауыштың дисплейі жыпылықтап тұр.	• Электр энергиясы ажыратылған немесе үрмелі пеш электржелісіне жаңа ғана қосылды. Уақыттың барлық орнатпалары нөлге түсірілген. Үрмелі пеш жұмыс істей бастауы үшін ағымдық уақытты орнатыңыз. • Үрмелі пештің жұмыс уақытын бағдарламалаған кезде белгіленген уақыт аяқталысымен үрмелі пеш сөніп қалады, дисплейде ағымдық уақыт жанып, дыбыстық белгі беріледі. Тағамды үрмелі пештің ішінен шығарып алыңыз да, қосу/сөнд. және үрмелі пеш жұмысының режимін таңдаудың ажыратып-қосқышын және температураның ажыратып-қосқышын «0» күйіне орнатыңыз. Үрмелі пешті бағдарламалаусыз пайдалануға мүмкіндік беретін қолмен басқару режиміне көшіңіз.
Көрсеткіш шам жанбайды.	• Сіз барлық қажетті ажыратып-қосқыштарды қостыңыз ба? • Мүмкін, тұрмыстық электрсымының сақтандырғышы өшіп қалған шығар? • Сіз температураның ажыратып-қосқышымен қосу/сөнд. және жұмыс режимін таңдаудың ажыратып-қосқышын дұрыс орнаттыңыз ба?

Ақаулықты келтірілген ұсыныстарға сәйкес жоя алмаған жағдайда, сервистік орталыққа жолығыңыз.

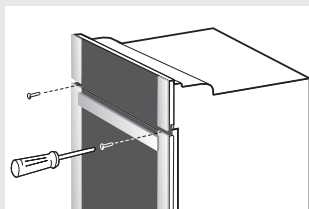
Монтаждау және электр желісіне қосу

Монтаж

Маңызды ескертулер

- Аспапты ас үйлік жиһаз элементінің ішіне орнатуды, оны электр желісіне қосуды тек білікті маман жүргізе алады.
- Кілтек және көршілес асүйлік жиһаздың басқа да материалдары термотөзімді ($>75^{\circ}\text{C}$) болуы тиіс, керісінше жағдайда материалдың аса төмен термотөзімділігі олардың деформациялануына және түсінің өзгеруіне әкеп соғады.

Монтаждау процесі

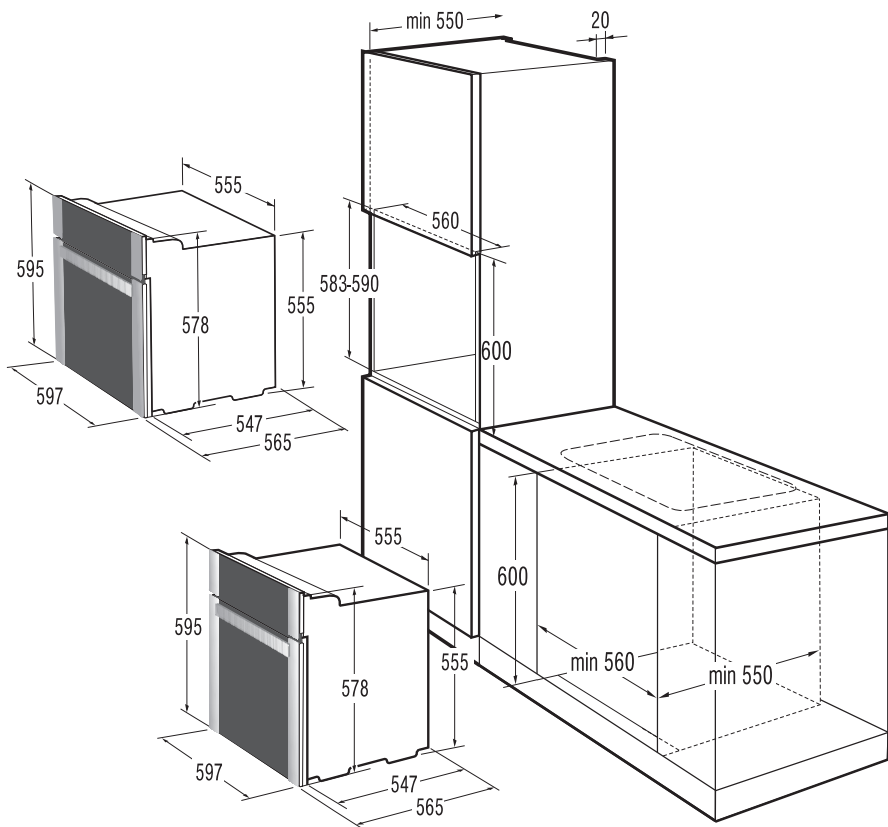


- Кілтек және аспап орнатылатын көршілес асүйлік жиһаздың басқа да материалдары термотөзімді (100°C) болуы тиіс, керісінше жағдайда материалдың аса төмен термотөзімділігі олардың деформациялануына және түсінің өзгеруіне әкеп соғады.
- Үрмелі пеш саласындағы аспапты монтаждамас бұрын асүйлік шкафтың артқы қабырғасын алу керек.
- Сұлбада көрсетілген монтаждау ойығының өлшемдерін сақтаңыз.
- Асүйлік шкафтың түбі, ауаның жеткілікті көлемде айналуын қамтамасыз ету үшін, бүйірлік қабырғаларынан міндетті түрде қысқа болуы тиіс (ең үлкен тереңдігі 530 мм).
- Асүйлік шкафты деңгей көмегімен дәлдеңіз.
- Ішіне үрмелі пеш орнатылатын асүйлік шкаф міндетті түрде берік орнықтырылған, мысалы, көршілес шкафтарға біріктірілген болуы тиіс.
- Үрмелі пешті монтаждау ойығына үрмелі пеш жақтауларының саңылауларына қойылған винттер шкафтың бүйірлік қабырғаларына тірелуі үшін жылжытыңыз.



Үрмелі пешті есігінің тұтқасынан ұстап тасымалдауға және ұстап қалуға тыйым салынады. Есік тұтқасы аспаптың салмағына есептелмеген, сынып қалуы және үрмелі пештің есігін бұзуы мүмкін.

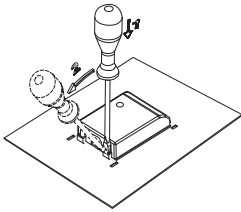
- Орнына бұрау кезінде винттерді тым қысып тартпаңыз, себебі асүйлік шкафтың қабырғалары мен үрмелі пештегі эмальді бүлдіріп алуыңыз мүмкін.



Электржелісіне қосу

- Аспапты электржелісіне қосуды және жалғаушы кабельді ауыстыруды тек сервистік орталық немесе біліктілігі бар маман жүргізе алады.
- Аспапты қате қосуға байланысты болуы мүмкін ақаулар үшін өндіруші жауапты емес.
- Мұндай ақауларға кепілдіктер берілмейді.
- Қоспай тұрып, зауыттық тақтайшада көрсетілген кернеудің желідегі нақты кернеуге сәйкес келуін тексеріп алыңыз. Желідегі қосылатын кернеуді (230 В на N) маман өлшеуіш құралының көмегімен тексеруі тиіс!
- Жалғастырғыштар қосу параметрлеріне сәйкес орнатылуы тиіс.
- Үрмелі пешті электржелісіне қосқан кезде барлық түйіспелерді ажырататын және ажыратулы түйіспелердің арасында кемінде 3 мм қашықтығы бар ажыратушы құрылғыны қарастыру қажет. Сақтандырғыштар, тоықтың қорғаушы ажыратып-қосқыштары және т.б. келеді.

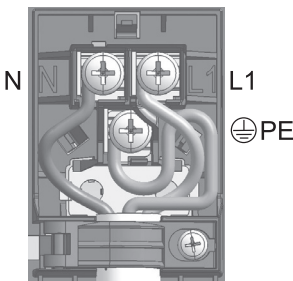
- Қосу үшін рзәңкелі қосу кабельдері (жасыл-сары қорғаушы сымы бар H05RR-F типті), ПВХ оқшауланған қосу кабелдері (жасыл-сары қорғаушы сымы бар H05VV-F типті), сондай-ақ басқа да тең келетін кабельдер немесе сапасы өте жақсы кабелдер пайдаланылуы мүмкін.
- Монтаждау кезінде кабельдің қысылып қалмауын және өткір жиектерге тимеуін қадағалаңыз.
- Қосушы кабельдің ұзындығы кемінде 1,5 м болуы тиіс, өйткені аспапты монтаждау орнына кіргізбес бұрын, оны еш қиындықсыз қосу мүмкін болуы үшін қажет.
- Аспап жақтан шыққан қорғаушы жерге қосу сымы кабельді тартқан кезде, ол сымдардан кейін бойындағы кернеуімен ажырап қалуы үшін, қалған сымдардан 10 мм-ге ұзын болуы керек.



Қосу процесі

- Аспаптың артқы қабырғасында клеммалық қалыптың қақпағын ашыңыз, ол үшін қалыптың үстінде көрсетілгендей шертпелерді бұрауышпен ысырыңыз.
- Қосушы кабельді міндетті түрде, кабельдің артық созылуына жол бермейтін қысқыштар арқылы өткізіңіз. Егер қысқыш орнатылмаған болса, онда оны бір шетімен клеммалық қалыптың корпусына басатындай етіп орналастырыңыз.
- Жалғау келтірілген сұлбалардың біреуіне сәйкес жүргізіледі. Жалғастырғыштарды желідегі кернеуге байланысты тиісті жолмен қойыңыз.
- Кабель қысқышының винттерін қатты тартып, қалыптың қақпағын жабыңыз.

230V~



Сымдардың түстері

L1, L2, L3 = кернеуді тартушы сымдар. Тиісінше, сымдардың түстері: қара, қара, қоңыр.

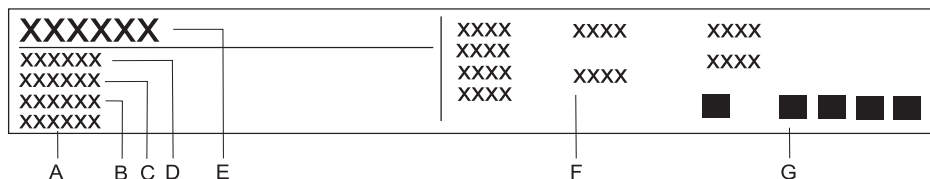
N = бейтарап сым. Сымның түсі, әдетте, көк.

Дұрыс N-қосылуына назар аудырыңыз!

PE = жерге қосылатын қорғаушы сым. Сымның түсі — жасыл-сары.

Техникалық деректері

Зауыттық тақтайша



A Сериялық нөмірі

B Артикул

C Моделі

D Типі

E Сауда белгісі

F Техникалық деректері

G Сәйкестік таңбалары

ӨНДІРУШІ АСПАПТЫҢ ЖҰМЫС ІСТЕУ ҚАСИЕТТЕРІНЕ
ӨСЕР ЕТПЕЙТІН ӨЗГЕРІСТЕРДІ ЕНГІЗУ ҚҰҚЫҒЫНА ИЕ
БОЛЫП ҚАЛАДЫ.

Аспапты пайдалану жөніндегі нұсқаулықты мынадай
сайттан да таба аласыз: www.gorenje.ru/ <<http://www.gorenje.ru/>>

EAC

