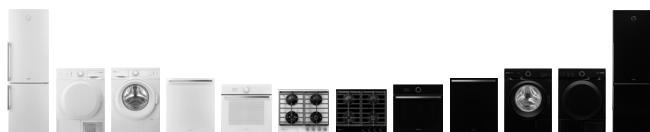




Пайдалану жөніндегі нұсқаулық

KZ



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 «Кепілдік міндеттемелер» брошюрасынан және www.gorenje.ru сайтынан қарай аласыз.

ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ	5
Тасымалдау кезіндегі бүлінулер	5
Қауіпсіздік жөніндегі нұсқаулар	5
Адам қауіпсіздігі	6
Қаптаманы кәдеге жарату.....	7
Қызмет ету мерзімі аяқталған аспапты кәдеге жарату	7
АСПАПТЫҢ СУРЕТТЕМЕСІ	8
Басқару панелі	8
Салқындатушы желдеткіш (ДС жүйесі, кейбір моделдерде).....	9
Батырылатын ажыратып-қосқыш	9
ҮРМЕЛІ ПЕШТІ ҚОЛДАНУ.....	9
Алғашқы рет қолданар алдында	9
Маңызды ескертулер	9
Үрмелі пешті басқару және жұмыс режимін таңдау.....	10
Үрмелі пешті сөндіру.....	14
Пісіру деңгейлері (моделіне байланысты)	14
Үрмелі пештің басқа жабдығы (моделіне байланысты)	14
ӘЗІРЛЕУ	15
Нан тағамы.....	15
Ет	20
Грильде әзірлеу және қуыру	22
Консервирование	24
Мұзды еріту.....	25
ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ.....	26
Тазалау	26
Үрмелі пештің бөлшектерін ауыстыру.....	31
ЕСКЕРТУЛЕР ЖӘНЕ ҚАТЕЛЕРДІ КӨРСЕТУ	32
Маңызды ескертулер	32
МОНТАЖДАУ ЖӘНЕ ЭЛЕКТР ЖЕЛІСІНЕ ҚОСУ	33
Монтаж	33
Монтаждау процесі	33
Электржелісіне қосу	34
ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕКТЕРІ.....	36
Зауыттық тақтайша	36

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 әзірлеңіз. 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. Ас үйлік 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!
- Үрмелі пештің ішінде тез тұтанатын заттарды, мысалы, тазалағыш құралдар немесе аэрозольдарды, сақтамаңыз. Өртену 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 әкеп соғуы 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 жөндетмеу пайдаланушыға келетін қауіптің себебіне айналуы мүмкін. Қысқаша тұйықталу және электр тоғының соғу қауіптілігі бар!

Адам қауіпсіздігі

- 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

Қызмет ету мерзімі аяқталған аспапты кәдеге жарату

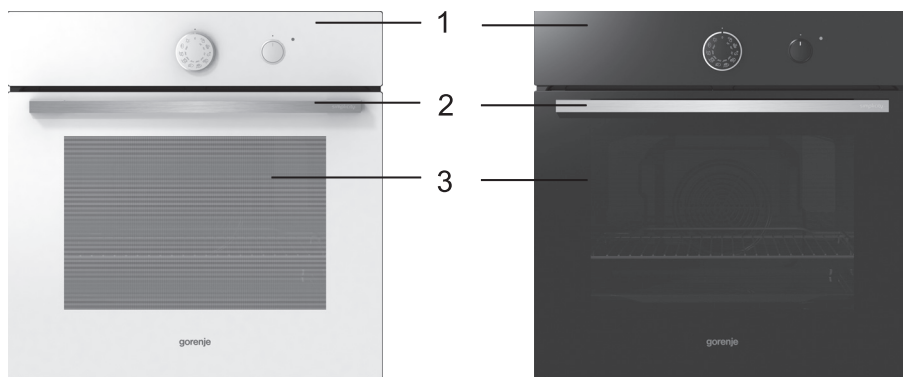
- Қаптама экологиялық таза материалдардан жасалған, оларды қоршаған ортаға зиян келтірмей-ақ қайта өңдеуге, қалдықтарды сақтауға арналған арнайы полигондарда сақтауға және кәдеге жаратуға болады. Қаптама материалдарының тиісті таңбалары бар.
- Қызмет ету мерзімі аяқталған бұйымды пайдалануға жарамсыз 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 келтірілуі 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

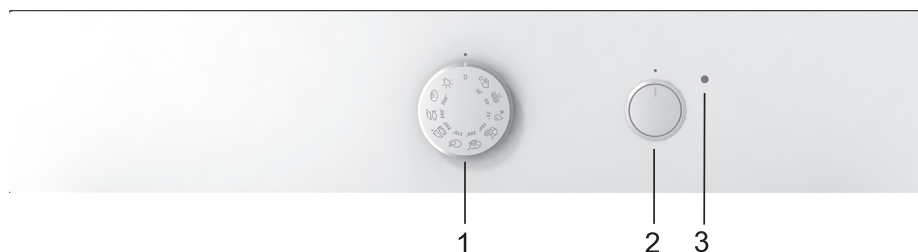
Суретте ішке орнатылатын үрмелі пеш моделдерінің біреуі келтірілген. Нұсқаулық үрмелі пештердің әртүрлі моделдері үшін әзірленген, сондықтан оның мазмұнына сіздің үрмелі пешіңізде жоқ жекелеген функциялар мен жабдықтар қамтылған болуы мүмкін.



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

Салқындатушы желдеткіш (DC жүйесі, кейбір моделдерде)

Батырылатын ажыратып- қосқыш

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

- 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».

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 қоюға болады, осылайша қалған жылуды пайдалана отырып, электр энергиясын үнемдеуге болады.
- Ескерту: Дайындауды аяқтағаннан кейін салқындату желдеткіші жұмыс істеуін тоқтатады. Егер пісірілген тағамды духовкада қалдырып қойса, басқару панелінде және есікте конденсат түзілуі мүмкін. Бұны болдырмас үшін, вкл./выкл. және жұмыс режимін таңдау ажыратып-қосқышын «Жарықтандыру» қалпына біршама уақытқа қойыңыз. Салқынату желдеткіші конденсаттың түзілуін болдырмай жұмыс істейтін болады.

Үрмелі пешті басқару және жұмыс режимін таңдау



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

Ауыстырып-қосқышты қыздыру/өнім түрі қажетті режиміне қойыңыз.

Ауыстырып-қосқыштармен сіз қажетті қыздыру режимін және температураны қоясыз.

Өнім түрін таңдау кезіндегі әзірлеу кестесі

Таңба	Тағам/Функция	Ұсынылатын температура (°C)	Макс. Мүмкін температура, °C	Дайындаудың алдын ала қойылған уақыты (сағ./мин)	Саны, кг	Деңгей (астынан)	Ескертпе	Адың ала белгіленген жұмыс
	Нан	190	275	0:55	1	2	Таяз қаңылтыр жайпақ табада әзірлеу.	
	Шницельдер, балық (шағын тілімдер)	240	275	0:23	2x0,2	4 3*	Тордың үстінде 4-ші, 3-ші* деңгейде әзірлеу. 2-ші деңгейге қаңылтыр жайпақ табаны майды жинап алу үшін орнатыңыз. Есігін жауып әзірлеңіз Өзірлеу уақытының жартысы өткен кезде өнімді аударыңыз.	
	Шницельдер, балық (ірі тілімдер)	240	275	0:25	4x0,2	4 3*	Тордың үстінде 4-ші, 3-ші* деңгейде әзірлеу. 2-ші деңгейге қаңылтыр жайпақ табаны майды жинап алу үшін орнатыңыз. Есігін жауып әзірлеңіз Өзірлеу уақытының жартысы өткен кезде өнімді аударыңыз.	
	Балапан	170	275	1:05	1	2	Тордың үстіне салыңыз да, торды 2-ші деңгейге орнатыңыз. Төменгі деңгейге қаңылтыр жайпақ табаны майды жинап алу үшін орнатыңыз.	
	Пицца	200	275	0:19	1x0,5	2	Таяз қаңылтыр жайпақ табада әзірлеу.	
	Ұсақ нан тағамдары, кекстер	160	275	0:26	2x0,3	2, 3	Бір уақытта екі деңгейде бірдей таяз қаңылтыр жайпақ табада әзірлеу	
	Мұзды еріту	-	-	-	-	2	Өнімдерді тордың үстіне қойыңыз. Төменгі деңгейге қаңылтыр жайпақ табаны майды жинап алу үшін орнатыңыз.	
	Ыдысты жылыту	60	230			2		
	Тазалау	70	90	0:30	-	2	Қаңылтыр жайпақ табаға 0,6 л су құйыңыз да, оны төменгі деңгейге қойыңыз 30 минуттан кейін үрмелі пеш қабырғасындағы кірлер жұмсарады, сол кезде оларды ылғал шүперекпен сүртіп тастауға болады.	

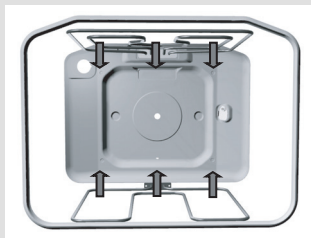
Ескерту!

Өнім таңбасының маңайында нүкте тұрған жағдайда, әзірлемес бұрын үрмелі пешті қажетті температураға дейін қыздыру керек. «Гриль» және «Үлкен гриль» режимдерінде 5 минут бойы қыздырылады.

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.

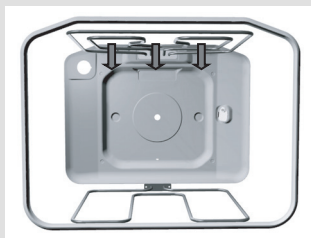
Іс жүзінде қолдану: үрмелі пешті тазалау кезінде немесе әзірлеу соңында қалған жылуды пайдалану кезінде.



Кәдімгі 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. Ұсынылатын температура 200 °C.



Гриль

Инфрақызырғыш жұмыс істейді.

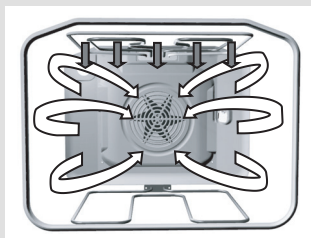
Бұл режим бутербродтарды, тосттарды, сыра шұжықтарын қуыру үшін қолайлы. Ұсынылатын температура 240 °C.



Үлкен гриль

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

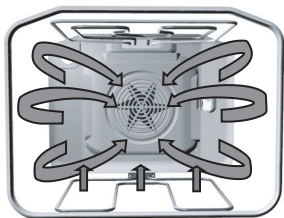
Бұл режим кішкене тілім етті, мысалы стейктерді, шницельдерді, шұжықтарды әзірлеуге қолайлы. Ұсынылатын температура 240 °C.



Үлкен гриль + желдеткіштің жұмысы

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

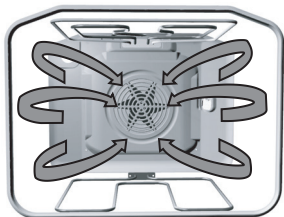
Бұл режим етті грильде пісіруге және бағыттаушылардың бір деңгейінде еттің үлкен тілімдері мен құсты әзірлеуге арналған. Ол тағамдарды қытырлақ қыртысы пайда болғанша пісіруге де қолайлы. Ұсынылатын температура 170 °C.



Астынан қыздыру + желдеткішпен қыздыру

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

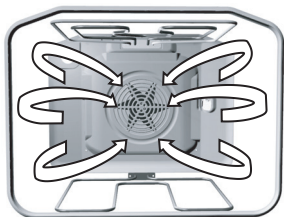
Бұл режим ең алдымен пиццаны, сондай-ақ сәлді нан тағамдарын, ашытқы немесе үгітімелі қамырдан жасалатын жеміс торттарын және сүзбе торттарын әзірлеу үшін қолайлы. Ұсынылатын температура 200 °C.



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.

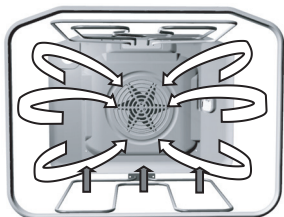
Бұл режим ет пен нан тағамын бірнеше деңгейде әзірлеуге қолайлы. Бұл режимдегі температура кәдімгі қыздыру режиміне қарағанда төмен. Ұсынылатын температура 160 °C.



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 ыдысты қыздыруға арналған. 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. Ұсынылатын температура 60 °C.



Астынан қыздыру/AquaClean функциясы

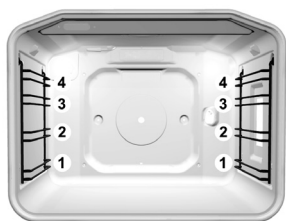
Бұл режимде тек астыңғы қыздырушы элемент жұмыс істейді.

Астынан қыздыру күйін үрмелі пешті тазалау үшін пайдалануға болады – AquaClean функциясы. Тазалау жөніндегі ұсыныстарды «Тазалау және қызмет көрсету» бөлімінен қараңыз.

Бұл режимді тағамды астынан пісіру қажет болған жағдайда пайдаланыңыз (мысалы, жеміс салмасы бар сәлді нан тағамын әзірлеу үшін).

Үрмелі пешті сөндіру

Пісіру деңгейлері (моделіне байланысты)



съёмные направляющие

Дайындауды аяқтағаннан кейін вкл./выкл. және жұмыс режимін таңдау ажыратып-қосқышын нөл позициясына қойыңыз.

- Жабдық (тор, таяз және терең қаңылтыр жайпақ табалар) үрмелі пештің ішіне бағыттаушылардың 4 деңгейінде орнатыла алады.
- Деңгейлерді санау төменнен жоғары қарай жүргізілетініне назар аударыңыз! Әзірлеу кестесінде жекелеген деңгейлер суреттелген.
- Алынбалы бағыттаушылар болған кезде тор мен қаңылтыр жайпақ табаны бір деңгейдегі екі шыбықтың арасына дәлдеп қойыңыз.

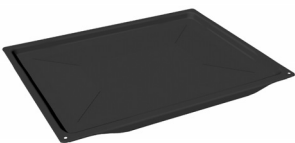
Үрмелі пештің басқа жабдығы (моделіне байланысты)



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



Na rešetki in vodilih je narejen varnostni zatik, zato morate rešetko pri izvleku, ko ta zadane ob zatik, vedno rahlo privzdigniti.



Таяз қаңылтыр жайпақ таба нан тағамдарын әзірлеуге арналған.



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



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

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.

«Көдімгі қыздыру» кезінде нан тағамдарын әзірлеу

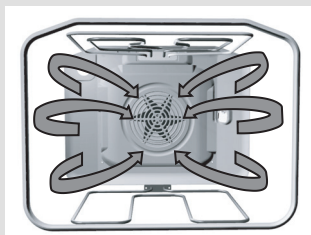
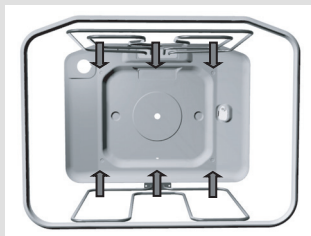
Көдімгі режим сан алуан нан тағамын, нанды және етті пісіру үшін өте қолайлы.

- 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.

Сөлді 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
Үгітімелі 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					
Үгітімелі 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 	Әзірлеу уақыты, мин.
Мұздатылған жартылай фабрикактардан 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 картон*	2	200-220	2	170-180	20-35
Үрмелі пешке арналған крокetter	2	200-220	2	170-180	20-35

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

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

Нан тағамының түрі	Деңгейі (астынан)	Тем-ра, °C 	Әзірлеу 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 пирогы	2	150-160	35-40
Май мен сүтке иленген қамырдан жасалған жеміс пирогы	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 қақпақтың 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 сөлі 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» режимдерінде әзірлеу кестесі

Етті түрі	Салмағы, г	Деңгейі (астынан)	Тем-ра, °C ☐	Деңгейі (астынан)	Тем-ра, °C ☒	Әзірлеу 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
Әбден 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 әзірлеу деңгейі терең қаңылтыр жайпақ табаға қатысты. Шағын қаңылтыр жайпақ табаларды және қалыптарды торға қойыңыз, оны бағыттаушылардың 1-ші деңгейіне — ☐ немесе бағыттаушылардың 1-2-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.

«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	240	-	14-16
Сиырдың жон етінен алынған, орташа қуырылған 4 соғылған ет	“	4	240	-	16-20
Сиырдың жон етінен алынған, әбден қуырылған 4 соғылған ет	“	4	240	-	18-21
Шошқа мойнынан алынған 4 шницель	“	4	240	-	19-23
Сүйектегі 4 соғылған ет	“	4	240	-	20-24
Бұзау етінен алынған 4 шницель	“	4	240	-	19-22
Қой етінен алынған сүйегі бар 6 соғылған ет	100 г/да.	4	240	-	15-19
Грильге арналған 8 шұжық	100 г/да.	4	240	-	11-14
Етті нанның 3 тілімі	200 г/да.	4	240	-	9-15
Балапанның жартысы	600 г	2	-	180-190	25 (бір жағынан), 20 (екінші жағынан)
Балық					
Арқан балықтан жасалған стейктер	600 г	3	240	-	19-22
4 патша балығы	200 г/да.	2	-	170-180	45-50
Тосттар					
Ақ нанның 6 тілімі	/	4	240	-	1,5-3
Әр түрлі сұрыптағы ұннан жасалған нанның 4 тілімі	/	4	240	-	2-3
Ыстық бутербродтар	6	4	240	-	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

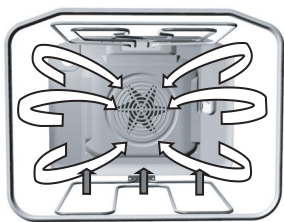
Патша балықты қағаз сүлгімен құрғатыңыз. Ішіне ақжелкек, тұз, және сарымсақ салыңыз да, үстіне өсімдік майын жағыңыз. Балықты тордың үстіне қойыңыз, әзірлеу кезінде аудармаңыз. * Істікті пайдалануға болады («Істікте әзірлеу» бөлімін қараңыз).

** 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	240	-	18-21
Сүйектегі 2 соғылған ет		4	240	-	20-22
Шошқа мойнынан алынған 2 шницель	180 г/да.	4	240		18-22
Грильге арналған 4 шұжық	100 г/да.	4	240	-	11-14
4 ыстық бутерброд		4	240	-	5-7
Тосттар (қызарту керек)		4	240		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

Консервирование



Для консервирования используйте режим  «Нагрев снизу + работа вентилятора».

Подготовка

- Банки и продукты для консервирования подготовьте как обычно. Используйте обычные банки с резиновыми прокладками и стеклянной крышкой. Не используйте банки с закручивающимися и металлическими крышками, а также металлические банки. Лучше всего брать банки одинакового размера, наполненные одинаковыми продуктами. Хорошо закройте банки. На противень можно одновременно установить до 6 литровых банок.
- Резиновые прокладки перед использованием смочите.
- Используйте только свежие продукты.
- Во время консервирования наблюдайте за продуктами, пока жидкость в банках не закипит (появятся пузырьки). Соблюдайте указанное в таблице время консервирования.

Установка

- В глубокий противень налейте около 1 литра подогретой воды (прибл. 70 °C), чтобы в духовке могла установиться необходимая влажность. Поставьте банки в духовку так, чтобы они не касались друг друга и стенок духовки (см. рис.).
- Глубокий противень с банками установите на 2-й уровень снизу.

Извлечение банок

Никогда не ставьте горячие банки на холодную и мокрую поверхность, так как они могут лопнуть.

Консервілеу кестесі

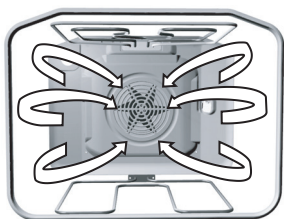
Өнімнің түрі	Саны	 $t^{\circ} = 170-180^{\circ}\text{C}$ көпіршіктер пайда болғанша, мин.	Көпіршіктер пайда болғаннан кейін	Үрмелі пештің ішінде ұстау уақыты, мин.
Жемістер				
Құлынай	6хда.х1 л	мөлш. 40-55	сөндіру	25
Сүйекті жемістер	6хда.х1 л	мөлш. 40-55	сөндіру	30
Алма езбесі	6хда.х1 л	мөлш. 40-55	сөндіру	35
Көкөністер				
Маринадталған қиярлар	6хда.х1 л	мөлш. 40-55	сөндіру	30
Үрме бұршақ, сәбіз	6хда.х1 л	мөлш. 40-55	120°С-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 *.
- Бұл режим кілегейі бар және 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 тогының 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.срeдствa.

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.
- Духовканы тұрақты тазалап тұру үшін (әрбір пайдаланған сайын) AquaClean функциясын пайдаланыңыз. Қаңылтыр табаға 0,6 литр су құйыңыз да, оны бағыттаушылардың төменгі деңгейіне салыңыз. Духовка суық болуға тиіс. Вкл./выкл. және жұмыс режимін таңдау ажыратып-қосқышын  қалпына бұраңыз. Температураны 700C-ге қойыңыз. 30 минуттан кейін духовканың қабырғасындағы ластанулар жұмсарады да, оларды ылғал шүберекпен сүртіп алуға 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 дөрекі 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.

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.

Пайдалы кеңестер

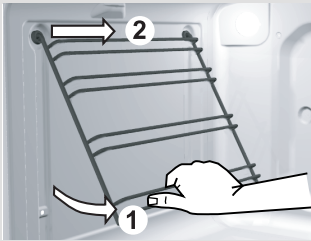
- Еттің үлкен майлы тілімдерін пісірген кезде майы үрмелі пештің ішіне шашырамас үшін оларды алюминийлі фольгаға орау немесе пісіруге арналған пакетке салу қажет.
- Грильде әзірлеген кезде ет тұрған тордың астына қаңылтыр жайпақ табаны май мен еттің сөлін жинау үшін орналастырыңыз.

Жабдық

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

Арнайы эмаль

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



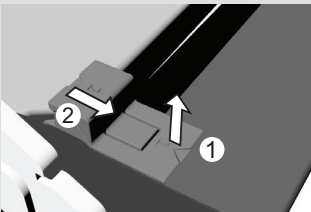
Алынбалы бағыттаушыларды шешіп алу және орнату

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.

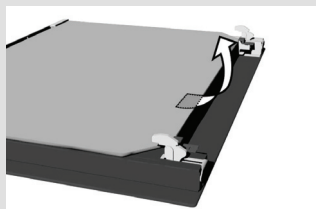
ЕСІКТІҢ ІШКІ ӘЙНЕГІН ШЕШІП АЛУ ЖӘНЕ ОРНАТУ (есіктің тұтас әйнектелген модельдерінде)

Егер есік әйнектердің арасынан ішінен ластанса, сіз ішкі әйнекті шешіп, ластанғанын тазарта аласыз. Бұл үшін есікті шешіп алу керек («есікті шешіп алу және орнату» бөлімін қараңыз).



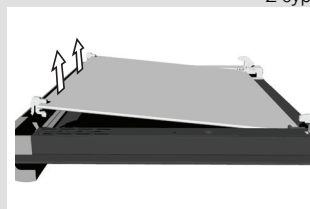
1-сур.

- Ұстағыштардан сол және оң жағынан көтеріңіз (ұстағыштағы 1 белгі) және оларды әйнектен бағытында тартыңыз (ұстағыштағы 2 белгі) (1-сур.).



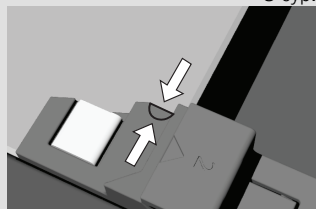
2-сур.

- Есіктің әйнегін төменгі шетінен алыңыз да, ол ұстағыштан босатылуы үшін кішкене көтеріңіз және шешіп алыңыз (2-сур.)



3-сур.

- Ішкі үшінші әйнекті шешіп алу үшін (кейбір модельдерде), оны сәл көтеріңіз де, шығарып алыңыз. Сондай-ақ әйнектің төсемдерін де шешіп алыңыз (3-сур.)



4-сур.

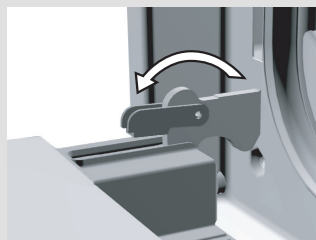
- Есіктер кері тәртіпте орнатылады.
Ескерту: әйнекті есіктің және әйнектің белгі қойылған орнына орнату кезінде (жартылай дөңгелек) үйлесуге тиіс (4-сур.)

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

- әдеттегі жабу
- GentleClose** бірқалыпты жабу есіктің сарт етіп жабылуын болдырмайды, оның ақырын және баяу жабылуына мүмкіндік береді.
Есікті сәл итеріңіз (жабыз есікке қатысты 150 бұрышқа дейін), ол автоматты түрде бірқалыпты жабылады.

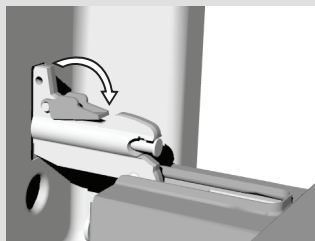


Егер есікті қатты итерсеңіз, GentleClose жүйесінің бәсеңдететін әсері қауіпсіздік үшін төмендейді.

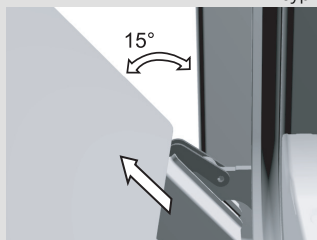


1-сур.

- Духовканың есігін толық ашыңыз да бекіткішті тірелгенге дейін артқа шалқайтыңыз (әдеттегі жабылуы бар есіктер үшін ғана, 1-сур.).



2-сур.



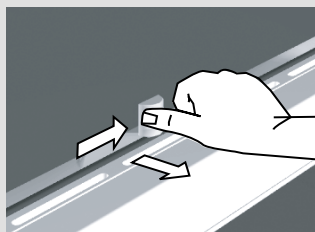
сlika 3

- **GentleClose** жабылуы бар есікте бекіткішті 900 бұрышпен шалқайтыңыз (2-сур.).

- Есікті бекіткіштер есіктердегі кершікке тірелгенше ақырын жабыңыз. Шамамен 150С-пен (жабық есікке қатысты) есікті кішкене көтеріңіз де, аспап қаңқасындағы топсаның ұяшығынан шешіп алыңыз (3-сур.)
- Есікті кері тәртіпте орнатыңыз. Есікті 150С бұрышпен аспаптың алдыңғы қабырғаларындағы топса ұяшығына салыңыз да, оны топсалар ұяшықтарына кіру үшін алға және төмен қарай итеріңіз. Топсадағы ойықтардың ұяшықтарға дұрыс отырғандығын тексеріңіз.
- Топсалар бекіткіштерінің шешіп алу және орнату кезінде есіктердің тиісті қалыпқа берік бекітілуін қадағалаңыз. Әйтпесе есіктерді шешіп алу немесе орнату кезінде мықты серіппелердің арқасында топса сарт етіп бекітіліп қалуы мүмкін. Жарақат және зақымдану қаупі бар!



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!

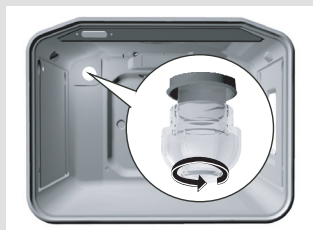


Үрмелі пештің есіктері **механикалық құлыппен** жабдықталған, құлып жабулы тұрған кезде есікті ашуға мүмкіндік бермейді.

- 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.

Үрмелі пештің бөлшектерін ауыстыру



Үрмелі пеш шамының патронында кернеу 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 °С.

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

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

Келіпдік қолданылатын кезең ішінде аспапты жөндеуді тек рұқсаты бар сервис орталығының маманы ғана жүргізе алады!

Жөндемес бұрын, сақтандырғышты шешіп алып немесе басты ажыратқышты сөндіріп немесе желі розеткасынан ашаны суырып алып аспапты электржелісінен ажыратыңыз.

Аспапты бүлдіріп алмау үшін және жарақаттанып қалмау үшін техниканы өз бетіңізше жөндемеңіз. Дұрыс жөндемеу пайдаланушыға келетін қауіптің себебіне айналуы мүмкін. Қысқаша тұйықталу және электр тоғының соғу қауіптілігі бар!

Жұмыстағы олқылықтардың себебі ұсақ-түйек ақаулықтар болуы мүмкін. Сервистік орталыққа жолықпас бұрын, оны сіз өз бетіңізше жөндей алатын мүмкіндігіңізді тексеріп алыңыз (төмендегі нұсқауды қараңыз).

Маңызды ескертулер

Аспапты қате қосуға, монтаждауға және пайдалануға байланысты болуы мүмкін ақаулар үшін өндіруші жауапты емес. Мұндай ақауларға келіпдіктер берілмейді.

Нұсқаулықты аспаптың маңында сақтаңыз. Аспапты жаңа иесіне берген кезде осы нұсқаулықты да қоса беруді ұмытпаңыз.

Тұрмыстық электрсымының сақтандырғышы үнемі сөне береді.	• Сервистік орталықтың маманын шақырыңыз!
Үрмелі пештің жарықтандыруы жұмыс істемей тұр.	• Жарықтандыру шамын ауыстыру «Үрмелі пештің бөлшектерін ауыстыру» бөлімінде суреттелген.
Үрмелі пеш қызбайды	• Сіз температура мен қыздыру режимін дұрыс орнаттыңыз ба? • Үрмелі пештің есігі жабулы ма?
Нан тағамы нашар піскен.	• Сіз май сүзгісін шештіңіз бе? • Сіз «Нан тағамдарын пісіру» бөліміндегі нұсқаулар мен кеңестерді сақтадыңыз ба? • Сіз нан тағамдарын әзірлеу кестесіндегі нұсқауларды тура сақтадыңыз ба?

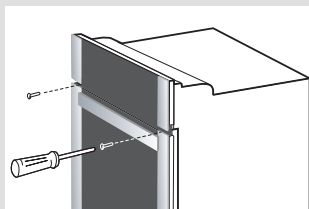
Ақаулықты келтірілген ұсыныстарға сәйкес жоя алмаған жағдайда, сервистік орталыққа жолығыңыз.

Монтаж

Маңызды ескертулер

- Аспапты ас үйлік жиһаз элементінің ішіне орнатуды, оны электр желісіне қосуды тек білікті маман жүргізе алады.
- Кілтөк 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

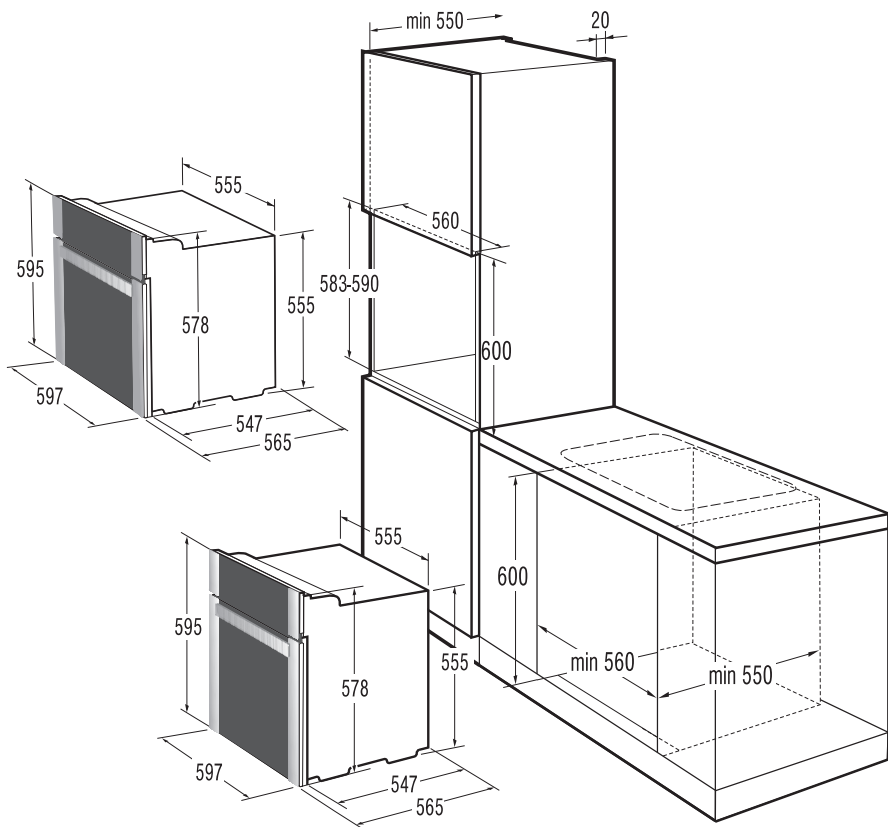


- Кілтөк және аспап орнатылатын көршілес асүйлік жиһаздың басқа да материалдары термотөзімді (100°C) болуы тиіс, керісінше жағдайда материалдың аса төмен термотөзімділігі олардың деформациялануына және түсінің өзгеруіне әкеп соғады.
- Үрмелі пеш саласындағы аспапты монтаждамас бұрын асүйлік шкафтың артқы 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.

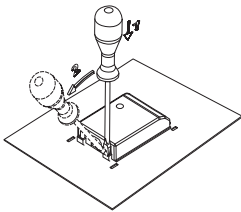
- Орнына бұрау кезінде винттерді тым қысып тартпаңыз, себебі асүйлік шкафтың қабырғалары мен үрмелі пештегі эмальді бүлдіріп алуыңыз мүмкін.



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 құралдың көмегімен тексеруі 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.

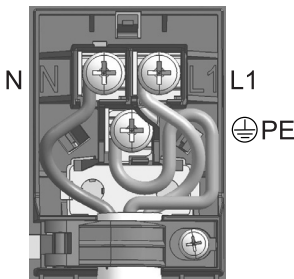
- Қосу үшін рзәңкелі қосу кабельдері (жасыл-сары қорғаушы сымы бар H05RR-F типті), ПВХ оқшауланған қосу кабелдері (жасыл-сары қорғаушы сымы бар H05VV-F типті), сондай-ақ басқа да тең келетін кабельдер немесе сапасы өте жақсы кабелдер пайдаланылуы мүмкін.
- Монтаждау кезінде кабельдің қысылып қалмауын 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.

230V~



Сымдардың түстері

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

N = бейтарап сым.

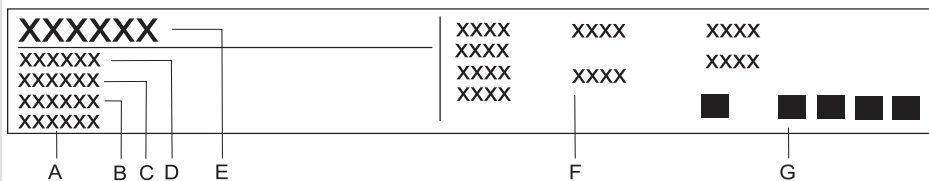
Сымның түсі, әдетте, көк.

Дұрыс N-қосылуға назар аудырыңыз!

PE = қорғаушы жерге қосу сымы.

Сымның түсі — жасыл-сары.

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 ӘСЕР
ЕТПЕЙТІН ӨЗГЕРІСТЕРДІ ЕНГІЗУ ҚҰҚЫҒЫНА ИЕ БОЛЫП ҚАЛАДЫ.

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

Handwriting practice lines consisting of 30 horizontal lines.

www.gorenje.com

