

КК

ЭЛЕКТР ІШІНЕ
ҚОНДЫРЫЛАТЫН
ДУХОВКАСЫН ПАЙДАЛАНУ
ЖӨНІНДЕГІ ТОЛЫҚ
НҰСҚАУЛЫҒЫ

gorenje

BY

S+ARCK®

EVP35

Бізге сенім артқаныңыз
және біздің электр аспабымызды сатып
алғаныңыз үшін алғысымызды білдіреміз.

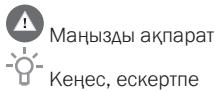
Аспапты неғұрлым ыңғайлы және
қарапайым пайдалану үшін біз толық
пайдалану жөніндегі нұсқаулығын
дайындадық. Ол сізге өзініздің жаңа
микротолқынды пешінізben тезірек
танаңысуға көмектеседі.

Сіз аспапты ақаулықсыз алғаныңызды
тексеріңіз. Ақаулық айқындаған жағдайда
Сіз аспапты сатып алған сауда үйіміна
өтініш жасаңыз.

Жинақтау және іске қосу жөніндегі
нұсқаулық жеке беріледі.

Пайдалану жөніндегі нұсқаулығын Сіз
сондай-ақ біздің мына сайттан таба аласыз:

[www.gorenje.com / < http://www.gorenje.
com />](http://www.gorenje.com)



МАЗМУНЫ

	KІРІСПЕ
4 ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ 5 Аспалты іске қосар алдында	
6 ЭЛЕКТР ІШІНЕ ҚОНДЫРЫЛҒАН ДУХОВИҚАСЫ 9 Техникалық деректері 10 Басқару блогы	
12 АЛҒЫШҚЫ ПАЙДАЛАНАР АЛДЫНДА 13 АСПАПТЫ БІРІНШІ РЕТ ИСКЕ ҚОСУ 13 Уақытын күйге келтіру	АСПАПТЫ ЖҰМЫСҚА ДАЙЫНДАУ
14 ТАМАҚТЫ ДАЯРЛАУ ПРОЦЕСІНІҢ АДЫМДАРЫ (1-7) 14 1-Адым: ТАҒАМ ДАЯРЛАУ ЖҮЙЕСІН ТАҢДАУ 18 2-Адым: ДУХОВИҚАНЫҢ ЖҰМЫС УАҚЫТЫН БАҒДАРЛАНДЫРУ – ДАЯРЛАУДЫҢ ҰЗАҚТЫҒЫ 19 3-Адым: МЕНШІКТІ БАҒДАРАЛАМАСЫН САҚТАУ 20 4-Адым: ДАЯРЛАУ ПРОЦЕСІНІҢ БАСТАЛУЫ 20 5-Адым: ДАЯРЛАУ ПРОЦЕСІНІҢ АЯКТАЛУЫ ЖӘНЕ ПЕШТІ СӨНДІРУ 21 6-Адым: ҚОСЫМША ФУНКЦИЯЛАРЫН ТАҢДАУ 22 7-Адым: ЖАЛПЫ КҮЙГЕ КЕЛТІРУЛЕРДІ ТАҢДАУ	АДЫМДАР БОЙЫНША ДАЯРЛАУ
24 ЖҮЙЕЛЕРІН (ДАЯРЛАУ РЕЖИМДЕРІН) ЖӘНЕ ДАЯРЛАУ КЕСТЕСІН СИПАТТАУ	
41 ТАЗАРТУ ЖӘНЕ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ 42 Жұмыс камерасын стандартты тазарту 42 Духовканы тазарту үшін жуу функцияларын пайдалану 43 Алмалы және телескопиялық бағыттауштарын шешіп алу және тазарту 44 Easyclean жапсырмаларын орнату 45 Духовканың тебесін тазарту 46 Духовканың есігін шешіп алу және орнату (кейбір модельдерде) 49 Есіктің шынысын шешіп алу және орнату 50 Жарықтану лампышасын ауыстыру	ТАЗАРТУ ЖӘНЕ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ
51 ҚАТЕЛЕР ЖӘНЕ АҚАУЛЫҚТАР КЕСТЕСІ	АҚАУЛЫҚТАРЫН ЖОЮ
52 ПАЙДАҒА АСЫРУ	ҚОСЫМША АҚПАРАТ

ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ



НҰСҚАУЛЫҚТЫ МҰҚИЯТ ОҚЫП ШЫҒЫҢЫЗ ЖӘНЕ ОНЫ ОДАН АРЫ ҚОЛДАНУ ҮШІН САҚТАП ҚОЙЫҢЫЗ!

Аспапты сегіз жастан асқан балаларға және физикалық, қозғалу және психикалық қабілеттері шектелген адамдарға, сонымен қатар оны қолдану үшін жеткілікті тәжірибесі мен білімі жоқ адамдарға тек тәжірибесі бар адамның қадағалауымен немесе егер олар аспапты қолдануға үйретілген болса және аспапты дұрыс пайдаланбауға байланысты туындауы ықтимал қауіпті түсінген жағдайда ғана осы аспапты қолдануға рұқсат етіледі. Балаларға аспаппен ойнауға рұқсат етпеніз! Балалар аспапты үлкендердің қадағалауымен ғана тазалай және қызмет көрсете алады!

ЕСКЕРТУ! Жұмыс барысында аспап және оның қол жетімді бөлшектері қатты қызды. Аса сақ болыңыз, ыстық бөлшектерге қолыңызды тигізбеніз. Сегіз жасқа толмаған балалар тұрақты бақылауда болуы тиіс!

ЕСКЕРТУ! Қолжетімді бөлшектер аспап жұмысы кезінде қатты қызды. Кішкене балалардың аспапқа жақын жерде жүрмеуін қадағалаңыз!

ЕСКЕРТУ! Қолжетімді бөлшектер аспап жұмысы кезінде қатты қызды. Кішкене балалардың аспапқа жақын жерде жүрмеуін қадағалаңыз!

Жұмыс кезінде аспап қатты қызды. Қүйіп қалудың алдын алу үшін духовканың қыздыру әлементтеріне қолыңызды тигізбеніз.

Тек осы аспапқа ғана арналған зондты қолдануға болады.

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

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

Аспапты тазалау үшін жоғары қысымды тазалағыштарды және бұл ағынды тазалағыштарды қолданбаңыз.

Аспап кірістірілген тұйықтайдың құрылғысы бар стационарлы электр сымына жалғануы тиіс. Жалғау электрлік монтаждау ережелеріне сәйкес келуі тиіс.

Қауіпті жағдайлардың алдын алу үшін байланыстыру кабелін ауыстыруды авторлық құқығы бар сервис орталығының маманы ғана орындаі алады (тек жиынтығында байланыстыратын баусымы бар аспаптар үшін).

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

Аспап үй шаруашылығында қолдануға арналған!

Оны басқа мақсаттарда қолданбаңыз, мысалы, бөлмені жылғыту, үй жануарларын, қағаздарды, текстильді кептіру үшін, өйткені бұл жаракат алуға немесе өрттің тындауына алып келу мүмкін.

Аспапты жалғауды тек сервис орталығының маманы ғана **орындаі алады**. Білкті емес жалғау және жөндеу ауыр дene жаракатын алуға себеп болуы және аспаптың бүлініне алып келу мүмкін.

Көршілес орналасқан электр аспаптардың **кабельдерін** духовка есігінің қызып қалмауын және бұлдырмейін қадағалаңыз, өйткені бұл қыскаша тұйықтауға алып келу мүмкін. Кабельдердің қауіпсіздік қашықтықта тұруын қадағалаңыз.

Духовкаға алюминий фольга тәсеменіз, табаларды және басқа да ыдыстарды жұмыс камерасының түбіне қоймаңыз, өйткені бұл ауаның циркуляциясына және тағамды тиісті түрде дайындауга кедерігі келтіреді және духовканың эмалын бұлдыруі мүмкін.

Аспап жұмысы кезінде есік қатты қызады.

Қосымша қорғау үшін және есіктің сыртқы әйнегінің бетті температурасын төмендешу үшін, есік үшінші әйнекпен жабықтаған (кейбір модельдерде).

Есіктің топасы күш түсken кезде закымдалуы мүмкін. Ауыр ыдысты аышық түрған есікке қоймаңыз. Аспапты тазалау кезінде есікке сүйенбеніз. Ашылып түрған есіктің үстінен аяқлен баспаңыз және балаларға оның үстінен отыруға рұқсат етпеніз.

Аспапты есігінің тұтқасынан көтерменіз.

Аспапты табаларға арналған бағыттағышпен де, оларсыз да қолдану қауіпсіз.

Желдету саңылауларын жаппаңыз және бітеменіз!

АСПАПТЫ ІСКЕ ҚОСАР АЛДЫНДА

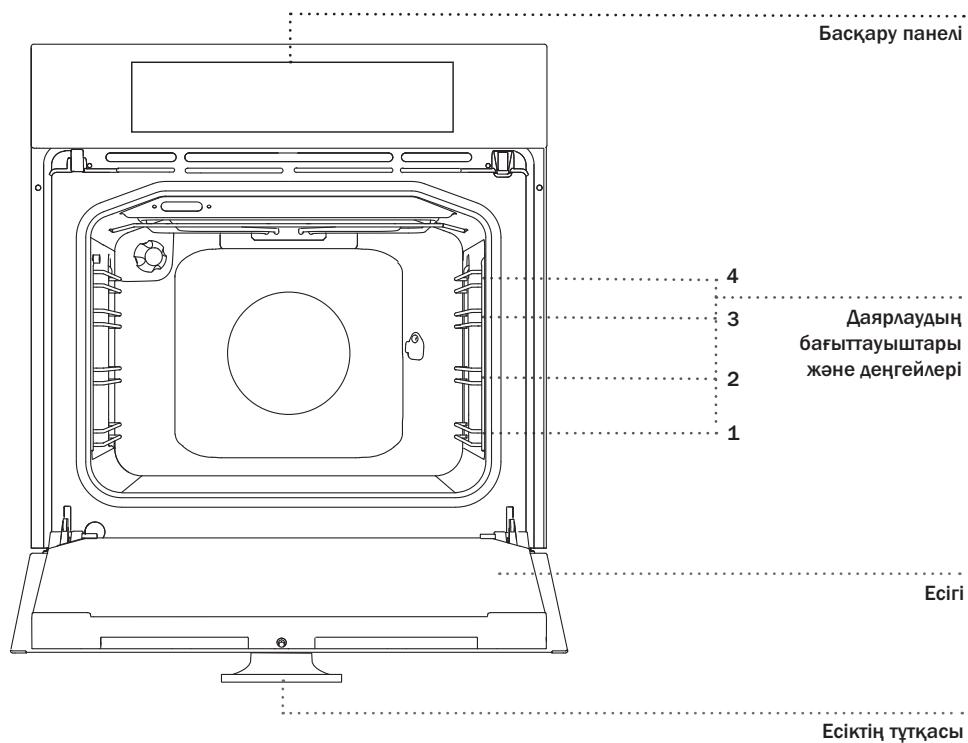


Аспапты іске қосар алдында пайдалану жөніндегі нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз. Аспапты дұрыс емес жинақтау, іске қосу және пайдаланумен байланысты ақаулықтарына кепілдік таратылмайды.

ЭЛЕКТР ІШІНЕ ҚОНДЫРЫЛҒАН ДУХОВКАСЫ

(АСПАП ЖӘНЕ ЖАБДЫҚТЫҢ СИПАТТАМАСЫ — МОДЕЛІНЕ ҚАТЫСТЫ)

Сүретте қоса салынатын духовкалар модельдерінің бірі көлтірілген. Нұсқаулық түрлі модельдер үшін әзірленген, сондықтан сіздің аспабыңызда жоқ функциялар мен жабдықтарды қамтуы мүмкін.



АЛМАЛАЙ БАҒЫТТАУЫШТАРЫ

Алмалы бағыттауыштары тағамдарды бес деңгейде (деңгейлерді есептеге төмөннен жоғарыға қарай жүргізіледі) дайындауға мүмкіндік береді. З және 4-денгейлері грильде даярлау үшін қолданылады.

ТЕЛЕСКОПИЯЛЫҚ БАҒЫТТАУЫШТАРЫ

Телескопиялық бағыттауыштары 2, 3 және 4-денгейде орнатылуы мүмкін.

Телескопиялық бағыттауыштары жартылай жылжымалы немесе толық жылжымалы болулары мүмкін.

ҚОСА САЛЫНГАН СӨНДІРГІШТЕРІ

Жұмыс істеп тұрған аспаптың есігін ашқан жағдайда қоса салынған сөндіргіштері жедеткішті, парагенераторды және барлық қыздырыш элементтерін сөндіреді де, есікті жапқаннан кейін оларды қайтадан іске қосады.

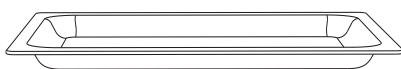
САЛҚЫНДАТҚЫШ ЖЕЛЕДЕТКІШІ

Аспап корпусы мен оның басқару панелін салқындастасын салқындатқыш жедеткішімен жабдықталған.

САЛҚЫНДАТҚЫШ ЖЕЛЕДЕТКІШІНІҢ ҰЗАРТЫЛҒАН ЖҰМЫСЫ

Қосымша салқындуат үшін жедеткіш аспапты сөндіргеннен кейін бірталай уақыт тағы да жұмыс істеді жалғастырады .

ЖАБДЫҚ (моделіне қатысты)

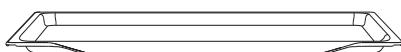


ШЫНЫ ТАБА қыздырудың барлық режимдерінде даярлау үшін қолданылады, соның ішінде микротолқындармен, сондай-ақ сервирлеу табағы ретінде қызмет ете алады.

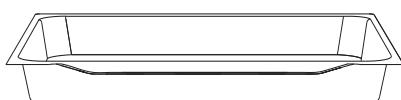


ТОР тағамдарды гриль астында даярлау үшін қолданылады, сондай-ақ оның үстінен ыдысты және тағағы бар табаны қоюға болады.

-💡 Торда шектеуіш дөнесі бар, сондықтан алып шығу барысында торды алды жағынан сәл көтеріңіз.



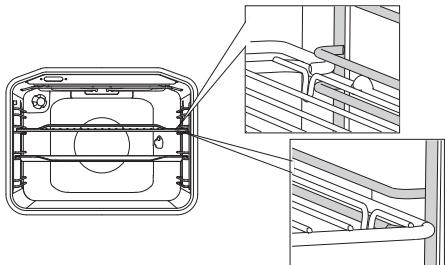
ТАЯЗ ТАБА наң пісрілімдерін даярлау үшін арналған.



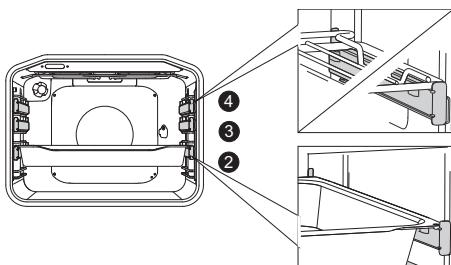
ТЕРЕҢ ТАБА етті қыздырып пісіру және шырынды пісрілімдер даярлау үшін арналған. Сондай-ақ май мен ет шырынын жинау үшін пайдалануға болады..

-💡 Даярлау барысында терен табаны 1-денгейге орнатуға болмайды, терен табаны гриль немесе шанышқыда даярлау барысында май мен еттің шырынын жинау үшін пайдаланған жағдайлардан басқада.

⚠️ Қыздыру кезінде пісіруге арналған жабдық біраз майысы мүмкін, бұл оның жұмыс жасаудың асер етпейді. Салқындағаннан кейін жабдық бастапқы пішіміне оралады.



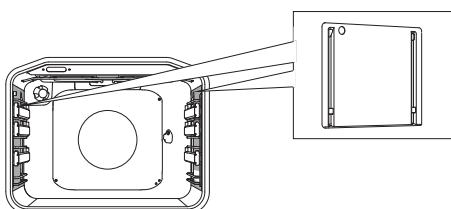
Алмалы бағыттауыштары барысында тор мен табаны бір деңгейдін екі шыбығының арасына тұра салыңыз.



Телескопиялық бағыттауыштарына торды, таяз немесе терең табаны орнату үшін, қажетті деңгейдін бағыттауыштарының жұбын жылжытыңыз.

Табаны немесе торды телескопиялық бағыттауыштарына орнатыңыз да, оларды духовкаға соңына дейін итеріп қойыңыз.

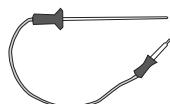
Бағыттауыштары духовкаға аяғына дейін итерілгеніне көз жеткізіңіз де, есігін жабыңыз.



EASICLEAN ЖАПСЫРМАЛАРЫ духовканың жан қабырғаларына майдың тұрып қалуын болдырмайды.



ҰРШЫҚ ШАНЫШҚЫСЫ ет пен құс етінің ірі кесектерін қыздырып пісіру үшін арналған. Ұршық шанышқысының жиынтығына рамка, шанышқы мен бұрандалары бар ұршық, алмалы тұтқасы кіреді.



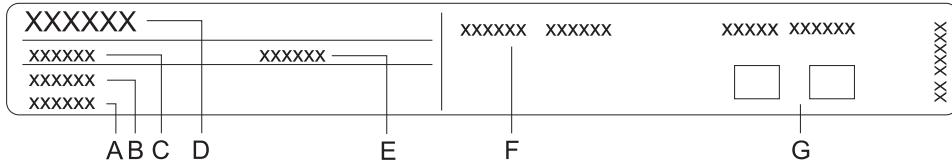
ЗОНД еттік ірі кесектерін қыздырып пісіру үшін арналған.



Жұмыс істеп тұрған уақытта аспап және оның қолжетімді бөліктері қатты қыздады. Ас үй қолғабын немесе тұтқыштарды пайдаланыңыз!

ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕКТЕРІ

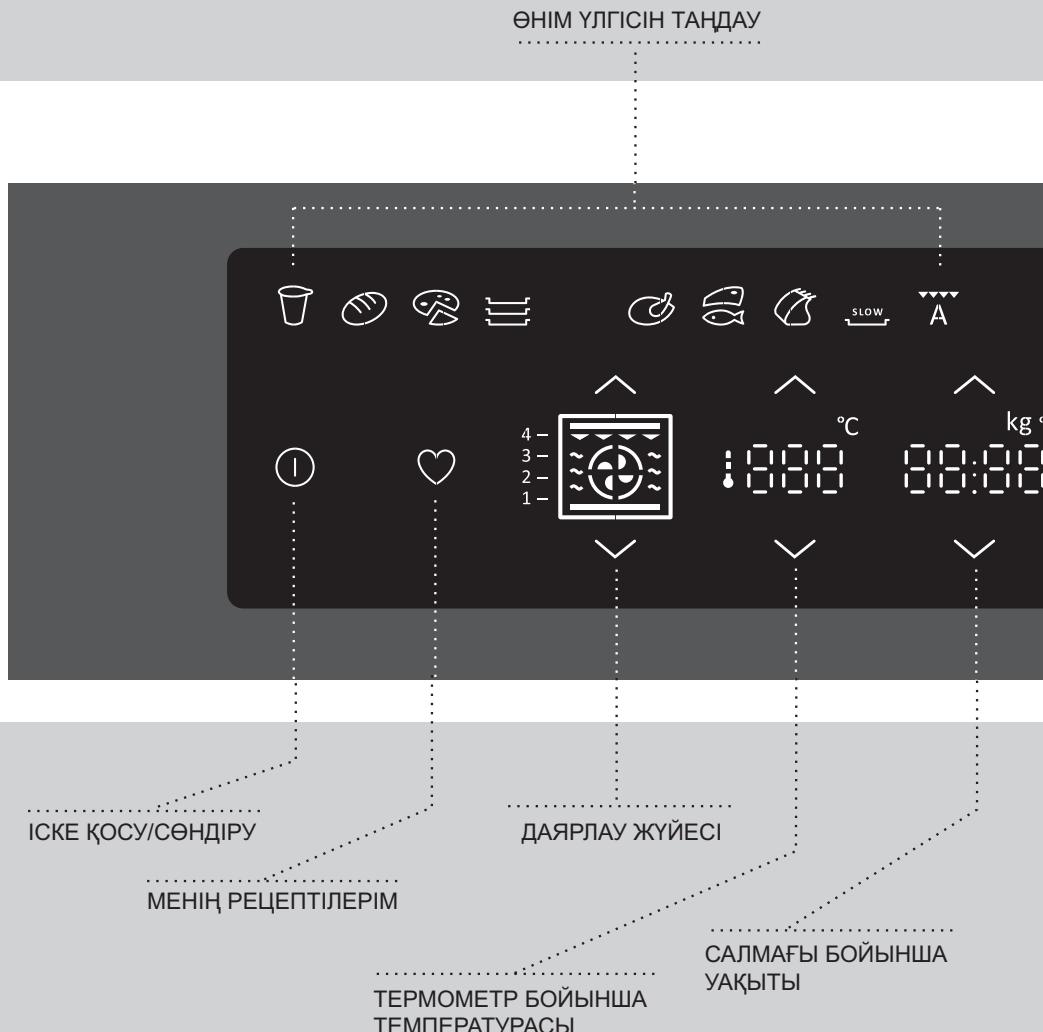
(МОДЕЛІНЕ ҚАТЫСТАУ)



- A** Сериялық нөмірі
- B** Код/ID
- C** Түрі
- D** Бренд
- E** Моделі
- F** Техникалық сипаттамасы
- G** Сәйкестік символдары

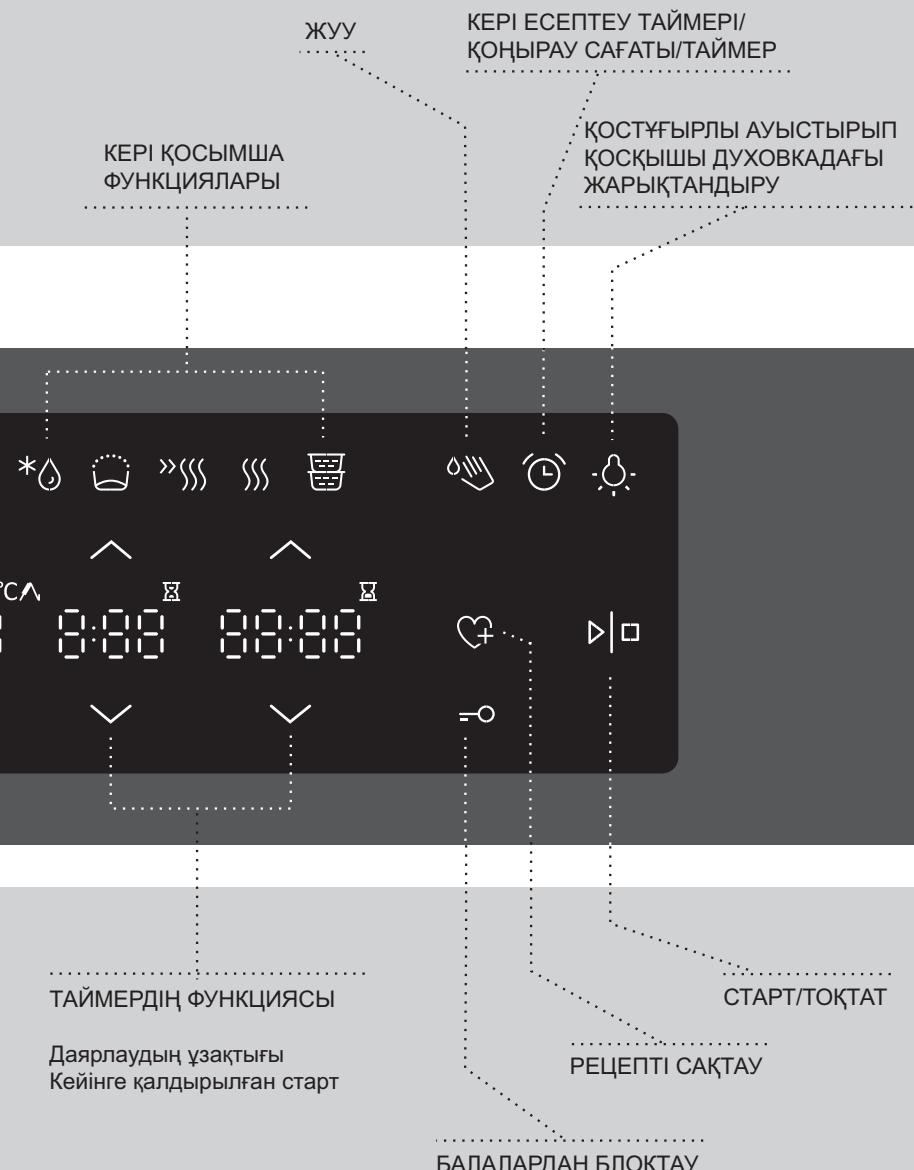
Аспаптың негізгі деректері бар зауыттық тақтайшасы духовой камерасының рамасында орналасқан және ашық есік барысында көрінеді.

БАСҚАРУ БЛОГЫ



↖ Даярлаудың ұзақтығы

↙ Кейінге қалдырылған старт



ЕСКЕРТПЕ

Сенсорлары саусақпен басуға жақсы әсер етуі үшін, басу аумағы барынша үлкен болуы керек.
Сенсордың әр басылуы дыбыстық дабылымен расталады.

АЛҒЫШҚЫ ПАЙДАЛАНАР АЛДЫНДА

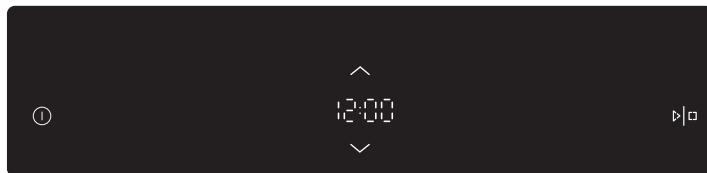
Аспаптың ішінен барлық құрал-жабдықтарын және көліктік қорғауын алып шығыңыз. Құрал-жабдықтарын жылы сүмен және ыдысты қолмен жууга арналған құралымен тазартыңыз. Абрразивті тазартқыш құралдарын және ысқышты пайдаланбаңыз.

Пешті бірінші рет пайдаланар алдында оны қыздырудың жоғарғы және төменгі жүйелерімен 200°C температурасы барысында бір сағат бойына қыздырыңыз. Сонда «жаңа аспап» үлгілі иісі кетеңі; бөлменің жақсы жедетілігін қамтамасыз етіңіз.

АСПАПТЫ БІРІНШІ РЕТ ІСКЕ ҚОСУ

УАҚЫТЫН КҮЙГЕ КЕЛТИРУ

Сіздің электр аспабыңызды іске қосқаннан кейін немесе электр энергиясын ұзак сөндіргеннен кейін сіздің дисплейде 12:00 деген уақыты көрсетіледі.



Тәулік уақытын орнату үшін (^) және (v) клопкаларын басыңыз.
СТАРТ/ТОҚТАТ сенсорын басып, таңдауын растаңыз.

 Мәнін реттеу клопкасын басып, ұстап тұру барысында күйге келтірілетін мәнін өзгерту жылдамдығы үлғаяды.

 Егер уақыты белгіленбесе, духовка жұмыс іstemейді. Алайда осы жағдайда таймердің функциялары қолжетімсіз болады (см. раздел «ТАЙМЕР ФУНКЦИЯЛАРЫН ОРНАТУ» бөлімін қараңыз). Босқа жұмыс істеудің бірнеше минуты өткеннен кейін электр аспапбы күту режиміне өтеді.

УАҚЫТЫ КҮЙГЕ КЕЛТИРУЛЕРИН ӨЗГЕРТУ

Егер таймер функцияларының бірде біреуі іске қосылмаған болса, Сіз уақыттың күйге келтіруін өзгерте аласыз («ЖАЛПЫ КҮЙГЕ КЕЛТИРУЛЕРИН ТАНДАУ» бөлімін қараңыз).

ТАМАҚТЫ ДАЯРЛАУ ПРОЦЕСІНІҢ АДЫМДАРЫ (1-7)

1-АДЫМ: ТАҒАМ ДАЯРЛАУ ЖҮЙЕСІН ТАҢДАУ

Сіз өз духовкаңыздағы тағам даярлау процесін бірнеше тәсілмен басқара аласыз:

A) ЖҰМЫС РЕЖИМІНДЕ ДАЯРЛАУ (Кәсіби режимі)

Егер сіз кез келген түрдегі және кез келген көлемдегі тағам даярлағыңыз келсе, осы режимді пайдаланыңыз. Барлық құйға көлтірулері пайдаланушымен орнатылады.



Тағамды даярлау жүйесін/режимін және духовкадағы температураны таңдау үшін (\nearrow) және (\searrow) кнопкаларын таңдаңыз.

Сондай-ақ сіз мына қосымша функцияларын таңдай аласыз:

- Альян ала қыздыру
- Даярлаудың ұзақтығы
- Кейінге қалдырылған іске қосуы

СТАРТ кнопасын басыңыз.

 Температуралық дисплейде тапсырылған мәніне қол жетпегенше , температурасының көтерілуі көрсетіліп тұрады. Жұмыс істеп тұрған кезінде қыздыру режимін ауыстыру мүмкін емес, бірақ температурасын ауыстыруға болады.

ДУХОВКАНЫҢ ТЕЗ ҚЫЗУЫ

Духовканы қажетті температурага дейін тез қыздыру үшін «Тез қыздыруды» пайдаланыңыз.

Мына  символын таңдау барысында «тез қыздыру» функциясы іске қосылады. Дисплейде символы жылпықтайды. Табаны духовкага салмаңыз.

Тапсырылған температурага қол жеткен кезде дыбыстық дабылы естіледі.

Есігін ашыңыз немесе СТАРТ/ТОКТАТ сенсорын басып, таңдауын растаңыз. Мына  символы сөнеді. Духовка белгіленген параметрлеріне сәйкес даярлауды жалғастырады.

 Альян ала қыздыру функциясы кейінге қалдырылған іске қосу функциясымен бірлесіп қолданыла алмайды.

ҚЫЗДЫРУ РЕЖИМДЕРИ

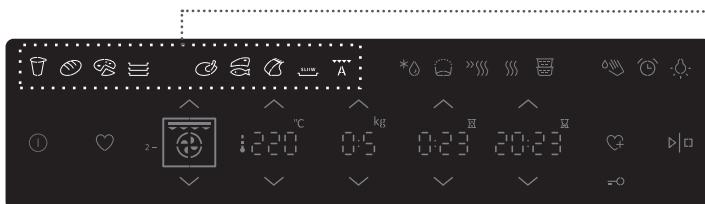
РЕЖИМИ	СИПАТТАМАСЫ	АЛДЫН АЛА БЕЛГІЛЕНГЕН ТЕМ- РАСЫ, (°С)
ДУХОВКАНЫҢ РЕЖИМИ		
	КЛАССИКАЛЫҚ ҚЫЗДЫРУ (ЖОҒАРЫДАН + ТӨМЕННЕН) Жоғарғы және төмөнгі қыздырғыш элементтері жылуды духовканың ішінен бірекелі таратады. Пісірілм және етті даярлау бағыттауыштардың тек бір деңгейінде ғана мүмкін.	200
	ЖОҒАРЫДАН ҚЫЗДЫРУ Бұл режимде тек жоғарғы қыздырғыш элементі жұмыс істейді. Бұл режим тамақты үстінен қосымша қыздырып пісіру үшін келісті.	150
	ТӨМЕННЕН ҚЫЗДЫРУ Бұл режимде тек төмөнгі қыздырғыш элементі жұмыс істейді. Бұл режимді, егер тамақты астынан қыздырып пісіру қажет болса пайдаланыңыз.	160
	ГРИЛЬ Үлкен грильдің бөлігі болып табылатын инфрақызыдыштың жұмыс істейді. Бұл режим бутерброд, тост, сыра шұжықтарының шағын порцияларын қуыру үшін келісті.	230
	ҮЛКЕН ГРИЛЬ Осы режимде жоғарғы қыздырғыш элементі және инфрақызыдыштың іске қосылады. Негізгі жылуды духовканың төбесінің астында орналасқан инфрақызыдышты таратады. Жоғарғы қыздырғыш элементі табаның тордың бүкіл беті бойынша тағамның тиімді пісірілүне мүмкіндік тузызады. Еттің шағын кесектерін даярлау үшін келісті, мысалы, стейк, шницель, шұжықтар, сондай-ақ бутербродтар мен тосттарды қыздырып пісіру үшін.	230
	ГРИЛЬ + ЖЕЛДЕТКІШТІҢ ЖҰМЫСЫ Бір мезгілде жоғарғы қыздырғыш элементі, инфрақызыдыштың және жедеткіш жұмыс істейді. Грильде етті қыздырып пісіру және ет пен құс етінің ірі кесектерін бағыттаушының бір деңгейінде даярлау үшін арналған. Ол сондай-ақ тамақты қытырлақ қабығына дейін қыздырып пісіру үшін келісті.	170
	АСТЫНАН ҚЫЗДЫРУ + ЖЕЛДЕТКІШТІҢ ЖҰМЫСЫ Бір мезгілде төмөнгі қыздырғыш элементі, жедеткіштің айналасындағы қыздырғыш элементі және жедеткіш жұмыс істейді. Ен жақсысы бұл режим пица даярлау үшін келеді, сондай-ақ шырының пісірілім, ашытқы немесе ұнтақты қамырдан жасалған жеміс торттарын және ірімшік торттарын даярлау үшін жақсы.	200
	360° ЖЕЛДЕТКІШПЕН ҚЫЗДЫРУ Бір мезгілде жедеткіштің маңындағы қыздырғыш элементі және жедеткіш жұмыс істейді. Жедеткіш дайындалып жатқан тағамның маңында ыстық ауанын тұрақты циркуляцияның күрайды. Бұл режим бірнеше деңгейде ет пен пісірілім даярлау үшін келісті.	160
Eco	ECO COOKING БАҒДАРЛАМАСЫ (ТАҒАМНЫҢ ЭКО-ДАЙЫНДЫФЫ) ¹⁾ Бұл режимде тағамды даярлау процесіндегі электр энергияны тұтыну оңтайланады. Осы режим етті қуыру және ұн бұйымдарын пісіру үшін қолданылады.	160
	ТӨМЕННЕН ҚЫЗДЫРУ + ЖЕЛДЕТКІШТІҢ ЖҰМЫСЫ Бұл режим төмен көтерілетін пісірілім даярлау және көкеністер мен жемістерді консервілеу үшін келісті.	180

Ол EN 60350-1 стандартына сайкес электр тұтыну класын анықтау үшін қолданылады.

Осы режимде духовкадағы нақты температурасы тұрмыстық аспабының жұмыс істеудегі ерекше алгоритмі салдарынан және қалдық жылуды пайдаланғандықтан көрсетілмейді.

Қыздыру режимін таңдау барысында бір мезгілде даярлаудың үсінілігін деңгей индикациясы жанады.

В) ТАҒАМДАР ТҮРІН ТАҢДАУ ЖОЛЫМЕН ДАЯРЛАУ (автоматты режимі)



Тағам түрін таңдау үшін
кнопканы басыңыз.
Таңдалған символы
жанады.



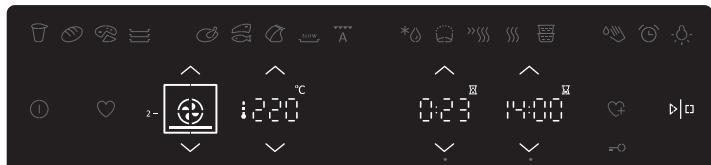
Сіз езгерте алғын
алдын ала белгіленген
мәндері пайда болады:
- саны
- даярлау
температурасы
- кейінге қалдырылған
іске қосу
- даярлаудың ұзақтығы

СТАРТ кнопкасын басыңыз. Дисплейде таңдалған мәндері пайда болады.

СИМВОЛЫ	ЕҢІМДЕР ТҮРІ / ФУНКЦИЯСЫ	АЛДЫН АЛА БЕЛГІЛЕНЕН ТЕМПЕРАТУРАСЫ (°С)	МАКСИМАЛЬДАР ГУКСАТ ЕТИЛЕН ТЕМПЕРАТУРАСЫ (°С)	АЛДЫН АЛА БЕЛГІЛЕНЕН ДАЯРЛАУ УАҚЫТЫ (С/МИН)	САНЫ (КГ)	БАҒЫТТАУШТАРЫ (ТӨМЕННЕС)	ЕСКЕРТЕ	АЛДЫН АЛА БЕЛГІЛЕНЕН ЖҮЙЕСІ
	Йогурт	40	40	3:00	-	2,3	Йогурты бар шыны аяқты торға қойыңыз. (Функция тек тісті жабдықтың болу барысында жұмыс істейді).	
	Нан	190	275	0:50	1	2	Жазық табада даярланыз.	
	Пицца *	200	275	0:20	1x0,5	2,3	Жазық табада даярланыз/пісіріңіз.	
	Пісірілім*	160	275	0:20	2x0,2	2,3	Бір мезгіде екі дөнгейде жазық табаларда даярланыз/пісіріңіз.	
	Тауық еті	200	275	0:50	0,5	2	Тауық етін екінші бағыттауышқа орнатылған торда даярланыз. Майды жинауга арналған түбін төменгі бағыттауыштарға орнатыңыз.	
	Котлеттер/ жаншылған ет/ балық*	240	275	0:18	4:0,50	3 3*	Екінші бағыттауышқа орнатылған торда даярланыз. Майды жинауга арналған түбін төменгі бағыттауыштарға орнатыңыз. Даярлау уақытының бірінші жартысы еті бойынша етті жылдам аударып салыңыз.	
	Күрылған қабырғалар	180	275	1:25	0,50	2	Торда пісірге арналған шағын формада даярланыз/пісіріңіз.	
	Баяу даярлау	100	130	4:00	-	2	Етті (шошқа етін, сиыр етін, бұзау етін) даярланыз/пісіріңіз. Етті пісірге арналған жабық формага салыңыз да, шеп, дәмдеуіштер және кекеністерді қосыңыз.	
	Тағамды автоматты даярлау – автоқыздырып пісіру режимі	180	275	1:00	-	2	Еттің өр түрін (стейк, жаншылған ет, балық) даярлаңыз.	

Тағам түрімен қатар түрған (*) жұлдызшасы алдын ала қыздыру талап етілетінін білдіреді. Даярлаудың алдын ала белгіленген уақыты өзіне алдын ала қыздыру үшін қажетті уақытты қамтыймайды.

2-АДЫМ: ДУХОВКАНЫҢ ЖҰМЫС УАҚЫТЫН БАҒДАРЛАНДЫРУ – ДАЯРЛАУДЫҢ ҰЗАҚТЫҒЫ



Даярлау уақытын белгілеу үшін (\nearrow) және (\searrow) кнопкаларын басыңыз.



Даярлау уақытын белгілеу

Бұл режимде сіз духовканың жұмыс істеу ұзақтығын (даярлау уақытын) орната аласыз. Талап етілетін даярлау уақытын орнатыңыз да, қүйге келтірulerін растаныз. Тиісті турде даярлауды аяқтау уақыты белгіленеді.

Даярлау процесін бастау үшін СТАРТ дегенді басыңыз. Барлық таңдалған орнатуары дисплейде пайда болады.

Сіз уақытты «0» дегенге орнатып, таймердің кез келген функциясын түсіріп тастай аласыз.



Кейінге қалдырылған іске қосуын орнату

Бұл режимде сіз даярлау процесінің ұзақтығын (даярлау уақытын) және даярлау процесін (даярлау уақытын) тоқтатыңыз келетін уақытын көрсете аласыз. Сағатта ағымдағы уақыты тұра белгіленгенін тексеріңіз.

Мысалы:

Ағымдағы уақыты: түстік

Даярлау уақыты: 2 сағат

Даярлауды аяқтау: 18:00

Алдымен даярлау уақытын (даярлау ұақытын) белгілеңіз, яғни 2 сағат. Дисплейде автоматты түрде ағымдағы уақыт пен даярлау уақытының сомасы пайда болады (14:00).

Енді ДАЯРЛАУДЫ АЯҚТАУ УАҚЫТЫН және уақытын (18:00) белгілеңіз. Даярлау процесін бастау үшін СТАРТ дегенді басыңыз. Таймер даярлау процесінің басталуын күттін болады.

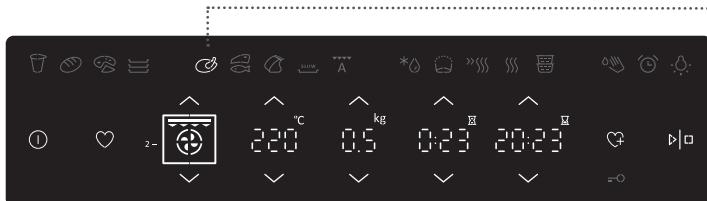


Белгіленген уақыттың өтүі бойынша аспап автоматты түрде сөнеді. Қысқа дыбыстық дәбылды естіледі, оны сенсорға басып сөндіруге болады немесе 1 минуттан соң дәбыл автоматты түрде сөнеді.

Босқа жұмыс істеуінің бірнеше минутынан соң электр аспабы құту режиміне ауысып қосылады. Тәулік уақыты пайда болады.

3-АДЫМ: МЕНШІКТІ БАҒДАРЛАМАСЫН САҚТАУ

А) ПАЙДАЛАНУШЫЛЫҚ БАҒДАРЛАМАЛАРЫН САҚТАУ (МЕНИҚ РЕЦЕПТІЛЕРІМ)

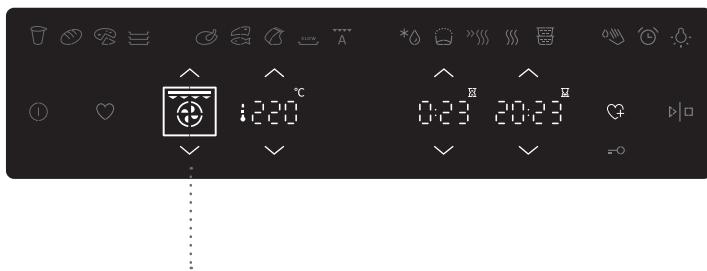


Тағам түрін таңдау және өз орнатуларыңызды таңдау үшін кнопкани басыңыз:
- температурасы
-(саны)
-даярлау ұзақтығы
-кейінге қалдырылған старт

Мына символын басып, 3 секунд үстап тұрыңыз, сонда параметрлер сақталады. Таңдалған тағам символы екі рет жанады.

Сіз алдын ала зердеге сақтаған өз сүйікті рецептілеріңізді сіз зердеден шақырып, кез келген уақытта пайдалана аласыз. Мына кнопкани басыңыз. Барлық сақталған бағдарламалар дисплейге шығарылатын болады.

В) ДУХОВКА ЖҮЙЕСІНДЕ АЛДЫН АЛА ОРНАТЫЛҒАН МӘНДЕРІН САҚТАУ



Духовканың жүйесін таңдаңыз. Сіз реттей алатын алдын ала орнатылған мәндері пайда болады:
- температурасы
- даярлау ұзақтығы
- кейінге қалдырылған старт

Күйге келтірулерін сақтау үшін мына кнопкани басыңыз да, 3 секунд бойына үстап тұрыңыз (олар екі реест жанады).

4-АДЫМ: ДАЯРЛАУ ПРОЦЕСІНІҢ БАСТАЛУЫ

Даярлау процесін СТАРТ/ТОҚТАТ кнопкасын басып және оны бірнеше уақыт басып ұстап тұрып, даярлау процесін бастаңыз.

Егер таймердің функциясы таңдалмаған болса, дисплейде даярлау уақыты және жұмыс істеу мен температурасының символы пайда болады.



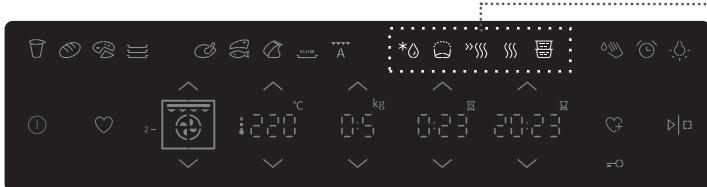
5-АДЫМ: ДАЯРЛАУ ПРОЦЕСІНІҢ АЯҚТАЛУЫ ЖӘНЕ ПЕШТІ СӨНДІРУ

Даярлау процесінің аяқталуынан кейін таймердің барлық орнатулары паузага қойылады да, түсіріліп тасталынады. Дисплейде тәулік уақыты (сағат) пайда болады. Бес минут босқа жұмыс істеп, электр аспабы күті режиміне ауысып қосылады.

 Даярлау процесінің аяқталуынан кейін таймердің барлық орнатулары паузага қойылады да, түсіріліп тасталынады, кері есептеу таймерінен басқасы. Дисплейде тәулік уақыты (сағат) пайда болады. Салқыннату желдеткіші бірнеше уақыт бойына жұмыс істеуді жалғастырады.

 Духовканы қолданғаннан кейін конденсатқа арналған канала (есік астындағы) біраз су қалуы мүмкін. Каналды губкамен немесе матамен сүртіңіз.

6-АДЫМ: ҚОСЫМША ФУНКЦИЯЛАРЫН ТАНДАУ



Даярлау функциясын таңдау үшін клавишины басыңыз.



Жібіту

Бұл режимде ауа жұмыс істемей түрған қыздырыштар барысында циркуляцияланады. Тек жеделтікіш қана жұмыс істейді. Мұздатылған тағамдарды (кеқстер, печенье, нан, роллы және терен мұздату жемістері) баяу жібіту үшін осы функцияны пайдаланыңыз.

Тиісті символын таңдалап, сіз өнімдер түрін, салмағын немесе жібітуді бастау және аяқтау уақытын көрсете аласыз.

Жібіту процесінің ортасында сізге кесектерін аударып салу, оларды ығыстыру және олар бірігіп қатып қалса, бөлу қажет.



Қамырды алу – көтерілу және жібіту

Қышқыл қамырды көтеру немесе жібіту үшін осы функцияны пайдаланыңыз. Ашытқыға дем беретін және қамырдың көтерілу процесін жеделдететін ұтымды температурасы ұсталынаады.



Жылдам қыздыру

Жылдам қыздыру



Жылдыту:

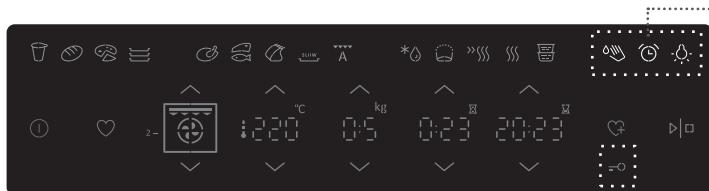
Жылдытуы даярланып қойылған тағам жылы болып сақталуы үшін қолданылады. Жылдытудың температурасын, басталу мен аяқталу уақытын орнату үшін символын таңдаңыз.



Бу бағанасы

Осы функцияны бағанага орналастырылған тарелкаларда тағамдардың әр түрін бір мезгілде даярлау үшін қолданады. Тағам түбіндегі бар тамақтан көтерілетін буда даярланады. Көп тамағы (тұздық, көже) бар тарелканы бірінші тарелкаға қойыңыз; етті, көкөністі және гарнирді екінші тарелкаға салыңыз; және үшінші тарелке десертті салыңыз. (Функция тек тиісті жабдықтың болуы жағдайында жұмыс істейді).

7-АДЫМ: ЖАЛПЫ КҮЙГЕ КЕЛТІРУЛЕРДІ ТАНДАУ



Күйге келтірүлдерді тандау үшін кнопканды басыңыз.



AquaClean тазартты

Духовканың ішкі қабырғаларынан дактар мен тамақ қадықтарын кетіру үшін қолданылады. Терен табаға 0,6 литр су құйыңыз да, оны бағыттаушардың төмөнгі деңгейіне қойыңыз. 30 минуттан соң духовканың қабырғаларындағы кірленулер жұмсарады да, оларды ылғал шуберекпен сүртіп тастауға болады.



Қоңырау сағаты

Қоңырау сағатын духовканың жұмыс істеуінен тәуелсіз қолдануға болады. Қоңырау сағаты духовканы сөндірмейді. Қоңырау сағатын сенсорды басып іске қосуға болады. Функциясының максимальді уақыты 10 сағатты құрайды. Қоңырау сағатының белгілінген уақыты аяқталған жағдайда дыбыстық дабылыс естіледі, оны сенсорға басып сөндіруге болады немесе 1 минуттан соң дабыл автоматты турде сөнеді.



Ішкі жарықтануы

Жарық есік ашқанда немесе аспапты іске қосқанда автоматты түрде іске қосылады. Даирлау аяқталғаннан немесе есік жабылғаннан кейін жарықтануы 1 минут жанады. Сондай-ақ жарықтануы ЖАРЫҚТЫ ИСКЕ ҚОСУ/СӨНДІРУ СЕНСОРЫН басып іске қосуға немесе сөндіруге болады.



БАЛАЛАРДАН БЛОКТАУ

Оны БЛОКТАУ (кілттің бейнеленуі) кнопкасын басып және оны бірталай уақыт басып түрлі белсендірлентіңіз. Балалардан блоктауын сөндіру үшін кнопкасын тағы да бір рет басыңыз.



Егер балалардан блоктауы белсендірілсе, ал таймердің бір де бір функциясы іске қосылмаса (дисплейде тек сағат көрінеді), духовка жұмыс істемейді.

Егер балалардан блоктауы таймердің функциясы орнатылғаннан кейін іске қосылған болса, духовка әдеттегі режимде жұмыс істейтін болады; алайда күйге келтірүлдерін езгерту мүмкін емес болады.

Егер балалардан блоктауы іске қосылған болса, сіз жүйелерді (тағам даирлау режимдері) немесе қосымша функцияларын езгерте алмайсыз. Сіз даирлау/қызыдырып пісіру/пісіру процесін тоқтаты не месе сөндіре аласыз. Балалардан блоктауы духовканы сөндіргеннен кейін де белсенді болып қалады. Жаңа жүйені тандау үшін алдымен балалардан блоктауын сөндіру қажет.

Уақыты

Электр аспабын электр желісіне алғашқы қосқаннан кейін немесе ол электр желісінен ұзак уақыт бойына (бір аптадан астам) ажыратылғаннан кейін тәулік уақытын белгілеу. CAFATTЫ – уақытты құйге келтіріңіз.

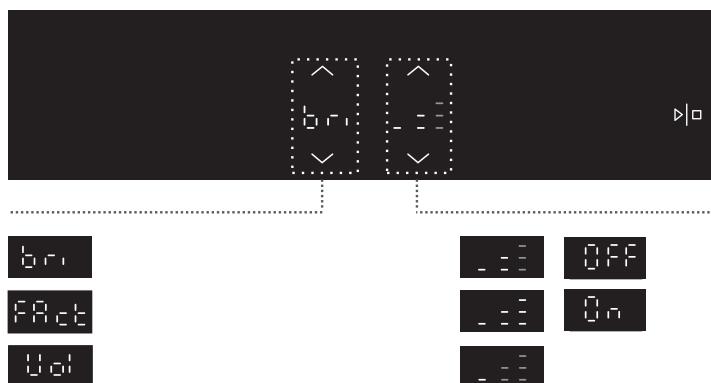
Сағатты аппараты әр қосқан сөндірген сайын, ICKE ҚОСУ/СӨНДІРУ клопкасын басып реттеуге болады. Сағатты құйге келтіруі (\wedge) немесе (\vee) тілдері көмегі арқылы жасалынады..

8sek



Контраст пен дыбыс параметрлерін, және бастапқы зауыттық параметрлерді орнату

Символы пайда болғанда, параметрлерді бағдарламалауға болады. «light» символын басыңыз және сегіз секунд үстап тұрыңыз. «bright» сөзімен бірге, дисплейдегі екі толық жарқыраған жолақ пайда болады.



(\wedge) Және (\vee) белгілерін пайдаланып, параметрлерді таңдаңыз. Растанау үшін $\triangleright\llcorner$ түймесін басыңыз.



Қоректенуден немесе электр аспабын сөндіргеннен кейін пайдаланышының барлық қосымша құйге келтірүлері қалпына келтіріледі.

ЖҮЙЕЛЕРІН (ДАЯРЛАУ РЕЖИМДЕРІН) ЖӘНЕ ДАЯРЛАУ КЕСТЕСІН СИПАТТАУ

Егер даярлау кестесінен қажетті тамағынызды таппасаныз, үкcas тамақтың деректеріне бағытталыңыз.

Деректер бір деңгейде даярлау үшін келтірілген.

Кестеде температура диапазонда минимальдің максимальдіге дейінгі мәнде көрсетілген. Бірінші рет минимальді температурасын орнатыңыз, егер тамақ жеткілікті даярланбаса, келесі жолы температурасын ұлғайтыңыз.

Даярлау уақыты үйғарынды көрсетілген және даярлау талаптарына қатысты өзгеруі мүмкін.

Духовканы алдын ала қыздыру егер бұл осы нұсқаулықтағы рецептіде немесе даярлау кестесінде көрсетілсе, **талап етіледі**. Бос духовканы қыздыруға көп электр энергиясы шығындалады, сондықтан электр энергиясын ұсақ пісрілім мен пиццаны бір табадан соң екінші табаны пісріре отырып, үнемдей аласы, себебі духовка қыздырылып тұрады.

Пісрілімге арналған қағазды пайдалану барысында оның жоғары температураларға төзімді екеніне көз жеткізіңіз.

Бір мезгілде духовкада пісрілімнің үлкен көлемін немесе еттің үлкен кесегін қыздырып пісіру барысында духовканың есігінде шоғырлануы мүмкін будын үлкен көлемі пайда болады. Бұл қалыпты жағдай және аспаптың жұмыс істеуіне әсер етпейді. Даярлау аяқталуы барысында есігі мен есігінің шынысын құрғатып сүртіңіз.

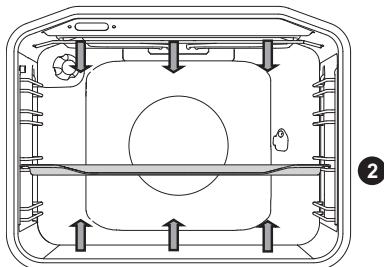
Конденсаттың пайда болуын болдырмау үшін духовкада тамақты сұытпаңыз.

 **Кестедегі жұлдызша (*)** пешті таңдалған жүйесімен алдын ала қыздыру керектігін білдіреді.

ЕТТИ ҚУЫРУ ДӘРЕЖЕСІ ЖӘНЕ ТҮРЛІ ЕТТЕР ҮШІН ӨНІМНІҢ ОРТАСЫНДАҒЫ ҰСЫНЫЛАТЫН ҚОРЫТЫНДЫ ТЕМПЕРАТУРА

Өнім түрі	Өнімнің ортасындағы температура, °C	Еттің кесілген жерінің түсі және шырынының түсі
СИЫР ЕТИ		
«Қаны бар»	40-45	ЕТ, сырты қуырылған, іші қызыла, қызыл шырыны бар
Нашар қуырылған	55-60	Іші ашық-қызыл, айқын көрінетін қызғылт түсті шырынды ет
Орташа қуырылған	65-70	Ашық-қызғылт шырынды, іші қызғылт ет
Куырылған	75-80	Біркелкі сұр-қоңыр түсті ет, шырыны мұлдем жоқ
БҰЗАУ ЕТИ		
Куырылған	75-85	Ішкі қызыл-қоңыр ет.
ШОШҚА ЕТИ		
Орташа қуырылған	65-70	Іші ашық-қызғылт ет
Куырылған	75-85	Іші сары-қоңыр ет
КОШАҚАН ЕТИ		
Куырылған	79	Іші сұр ет, қызғыл шырыны бар
ҚОЙ ЕТИ		
«Қаны бар»	45	Іші қанық қызыл ет
Нашар қуырылған	55-60	Іші ашық-қызыл ет
Орташа қуырылған	65-70	Ортасы қызғылт ет
Куырылған	80	Іші сұр ет
ЕШКИ ЕТИ		
Орташа қуырылған	70	Іші ақшыл қызғылт ет, қызғылт түсті шырыны бар
Куырылған	82	Іші сұр ет, болмашы қызғылт шырыны бар
ТАУЫҚ ЕТИ		
Куырылған	82	Ақшыл сұр ет
БАЛЫҚ		
Куырылған	65-70	Ақтан сұр-қоңыр түске дейінгі ет

КЛАССИКАЛЫҚ ҚЫЗДЫРУ (ЖОҒАРЫДАН + ТӨМЕННЕН)



Жоғары және төменгі қыздырыш элементтері духовканың ішінде қызууды біркелкі таратады.

Етті даярлау

Сіз эмальмен жабылған ыдысты, отқа төзімді шыныдан жасалған ыдысты, саздан жасалған және шойыннан жасалған ыдысты қолдана аласыз. Тотықпайтын болаттан жасалған табаларды пайдаланбаңыз, себебі олар жылууды қайтарады.

Етті даярлау барысында майы мен ет шырыны қүйіп кетпеү үшін сұйықтық қосу қажет. Даярлау кезінде етті аударыңыз. Егер етті қақпақтың астында қыздырып пісірсе, ол неғұрлым шырынды болып қалады.

Тағамның түрі	салмағы, г	Дегейі (төменнен)	Тем -расы, °C	Даярлау уақыты, мин.
ЕТ				
Шошқа етінен құырдақ	1500	2	180-200	90-110
Шошқа жауырыны	1500	2	180-200	100-120
Шошқа рулеті	1500	2	180-200	120-140
Фарштан жасалған құырдақ	1500	2	200-210	60-70
Сиыр етінен жасалған құырдақ	1500	2	170-190	120-140
Бұзау етінен жасалған	1500	2	180-200	90-120
Козының қабырғасы	1500	2	180-200	80-100
Коянның қабырғасы	1500	2	180-200	50-70
Еліктің аяғы	1500	2	180-200	100-120
Пицца*	/	2	200-220	20-30
Балапан	1500	2	190-210	70-90
БАЛЫҚ				
Бұқтырылған балық	1000	2	210	50-60

Егер духовканың режимі болмаса, тауықты осы қыздыру режимінде дайындаңыз.

Егер духовканың режимі болмаса, пиццаны осы қыздыру режимінде дайындаңыз.

Кестедегі жұлдызша (*) пешті таңдалған жүйесімен алдын ала қыздыру керектігін білдіреді.

Пісірлім даярлау:

Тек бағыттаушарының бір деңгейін және қара табаларды пайдаланыңыз. Ашық түсті табаларда пісірлім нашар піседі, себебі жылу ашық түсті қабыргаларынан қайтарылады. Формаларды торға орнатыңыз. Егер сіз духовканың жиынтығында қоса берілетін табаны пайдаланатын болсаңыз, торды алып тастаңыз. Духовканы алдын ала қыздыру даярлау уақытын азайтады.

Тағамның түрі	Деңгей (астынан)	Тем-ра, °С	Дайындау уақыты, мин.
ПІСІРМЕ			
Көкөніс пісірмесі	2	190-200	30-35
Тәтті пісірме	2	190-200	30-35
Тоқаштар*	2	190-210	20-30
Ақ нан*	2	180-190	50-60
Қарақұмық наны*	2	180-190	50-60
Бүтін дәнді нан*	2	180-190	50-60
Қарашибайдай наны*	2	180-190	50-60
Борай бидай наны*	2	180-190	50-60
Потица (жаңғақ орамасы)	2	170-180	50-60
Бисквитті торт*	2	160-170	25-30
Чизкейк	2	170-180	65-75
Кекстер, капкейктер	2	170-180	25-30
Қатпарлы қамырдан дайындалған ұсак пісірме	2	200-210	20-30
Қырыққабат қосылған бәліш	2	185-195	25-35
Жемісті қаусырма	2	150-160	40-50
Безе	2	80-90	120-130
Салмасы бар үлпідеген тоқаштар	2	170-180	30-40

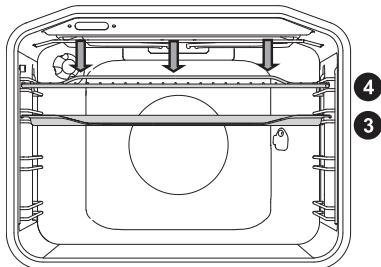
Кестедегі жұлдызша (*) пешті таңдалған жүйесімен алдын ала қыздыру керектігін білдіреді.

Кеңес	Пайдалану
Пісірілім піскенін қалай білуге болады?	<ul style="list-style-type: none"> • Пісірілімді ең биік жерінде ағаш таяқшамен тесіңіз. Егер таяқшада шикі қамыр болмаса, пісірілім дайын. • Духовканы сөндіріп, қалған жылууды пайдалануға болады.
Пісірілім отырды ма?	<ul style="list-style-type: none"> • Рецептің тексеріңіз. • Келесі жолы қамырга аз сүйіктық қосыныңыз. • Қамырды илеу уақытын ұстаныңыз, әсіресе ас үй аспаптарын пайдалану барысында
Пісірілім астынан тым ашық түсті ме?	<ul style="list-style-type: none"> • Келесі жолы қара формасын пайдаланыңыз. • Пісірілімді бір деңгей тәмен қойыңыз немесе даярлау соңында тәменгі қыздырғыш элементтің іске қосыныңыз.
Шырынды толтырмасы бар пісірілім толық дайын емес не?	<ul style="list-style-type: none"> • Келесі жолы температурасын азайтып, даярлау уақытын ұлғайтыңыз.



Терең табаны пісірілім даярлау барысында бағыттауыштың 1-деңгейіне орнатуға болмайды.

ҮЛКЕН ГРИЛЬ, ГРИЛЬ



Үлкен гриль жағдайында духовка төбесінің астында орналасқан жоғарғы қыздырыш элементі және инфрақыздырышты іске қосылады.

Гриль жағдайында үлкен грильдің бөлігі

Істікте пісірудің максималды температурасы 240 °C.

Инфракыздырышты алдын ала 5 минут бойына қыздыру керек.

Гриль режимінде үнемі даярлауды құдайлап отырыныз, себебі жоғары температура болғандықтан ет жылдам қүйіп кетуі мүмкін! Гр и л ь майлы емес шұжықтар, ет пен балық кесектерін (стейк, шницель, арқан балық және т.б.) даярлау үшін, бутерброд пен тосттарды қыздырып пісіру үшін келісті.

Торда ет даярлау барысында торды ет қүйіп кетпеуі үшін өсімдік майымен майланыз да, 4-денгейге қойыныз. Тордың астына 1-ші және 2-ші деңгейлерге майды жинау үшін таба орнатыныз.

Етті даярлау барысында май мен ет шырыны қүйіп кетпеуі үшін сұйықтық қосу керек. Даярлау кезінде етті аударыныз.

Грильде даярлаганнан кейін әр рет духовка мен оның керек-жарақтарын тазартыңыз.

ШАҒЫН ГРИЛЬМЕН даярлау

Тағамның түрі	Салмағы, г	Денгейі (төменнен)	Тем -расы, °C	Даярлау уақыты, мин.
ЕТ				
Қаны бар сиыр субесінен жаншылған ет	180 г/ дана	3	230	15-20
Шошқа мойнынан шницель	150 г/ дана	3	230	18-22
Сүйектегі жаншылған ет	280 г/ дана	3	230	20-25
Грильге арналған шұжықтар	70 г/ дана	3	230	10-15
ТОСТТАР				
Тосттар	/	4	230	3-6
Ыстық бутербродтар	/	4	230	3-6

ҰЛКЕН ГРИЛЬМЕҢ даярлау

Тағамның түрі	Салмағы, г	Денгейі (төмөннен)	Темп-расы, °C	Даярлау уақыты, мин.
ЕТ				
Қаны бар сиыр субесінен жаншылған ет	180 г/дана	3	230	15-20
Күрылған сиыр субесінен жаншылған ет	180 г/дана	3	230	18-25
Шошқа мойынан шницель	150 г/дана	3	230	20-25
Сүйектегі жаншылған ет	280 г/дана	3	230	20-25
Бұзау етінен шницель	140 г/дана	3	230	20-25
Грильге арналған ұжықтар	70 г/дана	3	230	10-15
Ет наны	150 г/дана	3	230	10-15
БАЛЫҚ				
Арқан балықтан стейк	200 г/дана	3	230	15-25
ТОСТАР				
Тосттар	/	4	230	1-3
Ыстық бутербродтар*	/	4	230	2-5

Етті даярлау барысында май мен ет шырының күйіп кетпеуді үшін сұйықтық қосу керек. Даярлау кезінде етті аударыңыз.

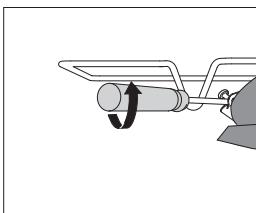
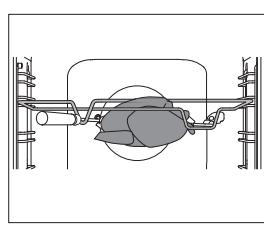
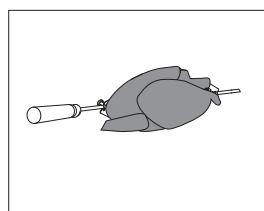
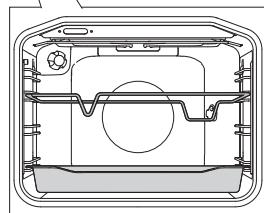
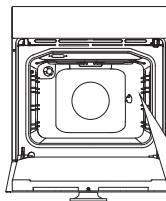
Форельдің қағаз орамалымен құрғатыңыз. Ішіне ақжелкен, тұз және сарымсақ салыңыз да, үстінен есімдік майын жағыңыз. Балықты торға қойыңыз, даярлау кезінде аударманыз.



Грильде даярлау духовканың жабық есігі жағдайында жүргізіледі.
Жоғары температура болғандықтан қыздырығыш элементтері, тор және духовканың басқа да керек-жараптары мен бөлшектері қатты қызады, соңдықтан ас үй қолғабын немесе тұтқышты және етке арналған арнаіның қысқыштарды пайдаланыңыз!

Үршық шанышқыда даярлау (кейбір модельдерінде)

Үршық шанышқыда даярлау барысындағы максимальді рұқсат етілген температурасы 240 °C.



1 Үршық шанышқыда даярлау барысындағы
максимальді рұқсат етілген температурасы
240 °C.

2 Дайындалған етті үршық шанышқыға салыңыз
да, оны екі жағынан шанышқымен бекітіңіз.
Шанышқыдағы бұрандаларын бекітіңіз

3 Тұтқасын үршық шанышқыға бекітіңіз.
Үршық шанышқының еткір ұшын мотордың
муфтасына салыңыз (оң жағынан духовканың
артқы қабыргасындағы саңылауы), ол қақпақпен
жабылған. Үршық шанышқының адыңғы бөлігін
рамканың адыңғы бөлігіндегі ойыққа орнатыңыз

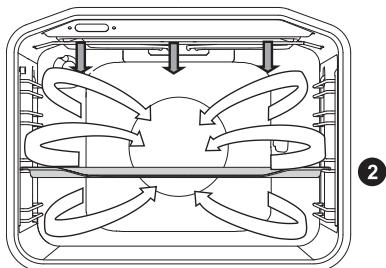
4 Духовканың есігін жабар адында, үршық
шанышқысының тұтқасын бұрап алыңыз.

«Үлкен гриль» режимін іске қосыңыз.



Грильде даярлау духовканың жабық есігі барысында жүргізіледі.

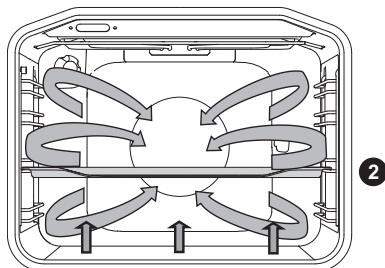
ГРИЛЬ + ЖЕЛДЕТКІШТІҚ ЖҰМЫСЫ



Бір мезгілде жоғарғы қыздырғыш элементті, инфрақыздырғыш және жедеткіш жұмыс істейді. Ет, балық, көкөніс даярлау үшін арналған. ГРИЛЬГЕ арналған сипаттамалар мен кеңестерді қараңыз.

Тағамның түрі	Салмағы, г	Денгейі (төмөннен)	Температура, °C	Даярлау уақыты, мин.
ЕТ				
Үйрек	2000	2	150-170	80-100
Шошқадан құырдақ	1500	2	160-170	60-85
Шошқа жауырыны	1500	2	150-160	120-160
Шошқа рулькасы	1000	2	150-160	120-140
Балапаннның жартысы	700	2	190-210	50-60
Балапан	1500	2	190-210	60-90
БАЛЫҚ				
Форель	200 г/дана	2	200-220	20-30

ТӨМЕННЕН ҚЫЗДЫРУ + ЖЕЛДЕТІП ҚЫЗДЫРУ



②

Бір мезгілде төменгі қыздырыш элементі, жедеткіш маңындағы қыздырыш элементі және жедеткіш жұмыс істейді. Бұл режим ең жақсысы пицца, алма бәліші және жеміс торттарын даярлау үшін келісті. КЛАССИКАЛЫҚ ҚЫЗДЫРУ үшін арналған сипаттамалар мен көнестерді қараңыз

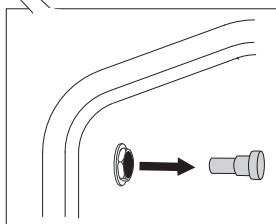
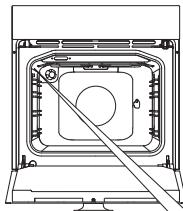
Тағамның түрі	Денгейі (төменнен)	Тем -расы, °C	Даярлау уақыты, мин.
Чизкейк, күм қамыры	2	150-160	65-80
Пицца*	2	200-210	15-20
Киш лорен, күм қамыры	2	180-200	35-40
Алма бәліші, ашытқы қамыры	2	150-160	35-40
Алма штруделі, тарпалы қамыр	2	170-180	45-65

Кестедегі жұлдызша (*) пешті таңдалған жүйесімен алдын ала қыздыру керектігін білдіреді.

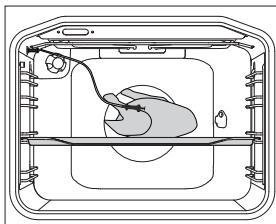
Етке арналған термометрді пайдалана отырып қыздырып пісіру

(моделіне қатысты)

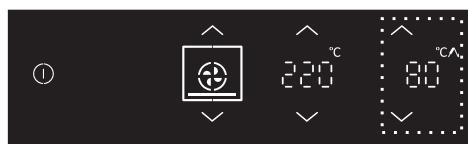
Осы режимдеғағамдар ішіндең қажетті температурасын орнатыңыз. Духовка еттің ішіндегі температурасы белгіленген мөлшерге дейін жеткенше жұмыс істейді. Еттің ішіндегі температурасы термометр көмегімен өлшенеді. Зонд ет кесегінің ортасындағы температурасын өлшейді.



1 Метал қақпағын шешіп алыңыз (ұяшығы духовканың оң жақ қабырғасының алдыңы жоғарғы бүрышында орналасқан).



2 Етке арналған термометрдің тығызын ұяшыққа салыңыз да, термометрді етке шаншыңыз. (Егер таймердің күйге келтірүлері белсенділінсе, олар түсіріліп тасталынады).



Термометрді жалғағаннан кейін дисплейде "Prob" символы пайда болады. Қалаған температурасын орнатыңыз. СТАРТ кнопкасын басыңыз.

Дисплейде температураның алдын ала белгіленген мәні және датчикпен көрсетілетін температурасының мәні пайда болады.



Даярлау кезінде еттің ішіндегі температурасының жоғарылауы дисплейде көрсетіліп шығады (даярлау процесі кезінде сіз еттің ішіндегі қажетті температурасын 30 - 99 °C диапазонында құйге келтіре аласыз).

Еттің ішіндегі температурасының бөлгіленген мәніне қол жеткізуі бойынша даярлау процесі аяқталады. Дабылдық дәбісі естіледі, сіз оны кез келген кнопкани басып сөндіре аласыз. Бір минуттан кейін дыбыстық дәбілік автоматты түрде сөнеді. Дисплейде сағаттар пайда болады.

Даярлау процесінің аяқталуынан кейін етке арналған термометрі ұяшығының метал қақпағын орнына орнатыныз.

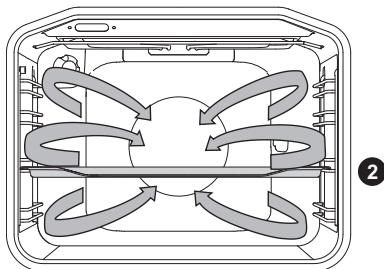
Азық-тұліктің түрі	Салмағы, (г)	Денгей (төмен)	Азық-тұлік ортасындағы температура
Сиырдың сүбе еті	1000	2	55-75*
Тұтас балапан	1500	2	85-90
Күркे тауық	4000	2	85-90
Шошқа етінен әзірленген жаркое	1500	2	70-85
Ет орамасы	1000	2	80-85
Бұзау еті	1000	2	75-85
Қой еті	1000	2	75-85
Жабайы аң еті	1000	2	75-85
Балық	1000	2	75-85

* Rare (қанмен) = 55-60°, орташа қуырылған = 65-70°C, қуырылған = 70-75°C.



Термометр тек сіздің духовказызben бірлесіп пайдалану үшін арналған. Термометр даярлау процесі кезінде қыздырығышқа жана спай тұрганына көз жеткізіңіз. Даярлаудан кейін термометр тыым ыстық болуы мүмкін. Күйіп қалудан абай болыңыз.

360° ЖЕЛДЕТІП ҚЫЗДЫРУЫ



2

Бір мезгілде жедеткіш маңындағы қыздырыш элементі және жедеткіш жұмыс істейді. Жедеткіш ет немесе пісірілім маңында ыстық ауаның үнемі циркуляциясын құрайды.

Етті даярлау

Сіз эмальмен жабылған ыдысты, отқа төзімді шыныдан жасалған ыдысты, саздан жасалған және шойыннан жасалған ыдысты қолдана аласыз. Тотықпайтын болаттан жасалған табаларды пайдаланбаңыз, себебі олар жылуды қайтарады.

Етті даярлау барысында майы мен ет шырыны құйіп кетпеуі үшін сұйықтық қосу қажет. Даярлау кезінде етті аударыңыз. Егер етті қақпақтың астында қыздырып пісірсе, ол неғұрлым шырынды болып қалады.

Тағамның түрі	Салмағы, г	Денгейі (тәмемнен)	Тем-расы, °C	Даярлау уақыты, мин.
ЕТ				
Қабығы бар шошқа етінен куырдақ	1500	2	170-180	140-160
Балапан тұтасымен	2000	2	160-170	120-150
Үйрек	4000	2	150-160	180-200
Қаз	5000	2	150-170	180-220
Күркө тауық	1000	3	180-200	60-70
Тауықтың төсі	1500	2	170-180	90-110

ПІСІРЛІМДІ ДАЯРЛАУ

Духовканы алдын ала қыздыру ұсынылады.

Шағын пісірлімді таяз табада бір мезгіде бірнеше деңгейде (2-ші және 3-ші) пісіріңіз.

Даярлау уақытының тіпті бірдей табалар үшін айырмашылығы болуы мүмкін. Мүмкін, жоғарғы табаны тәмнегі табаға қарағанда ертерек алып шығу керек болар.

Формаларды торға орнатыңыз. Егер сіз духовканың жиынтығында қоса берілетін табаны пайдаланатын болсаңыз, торды алып шығыңыз. Шағын пісірлім, мысалы, пирожки, мүмкіндігінше бір көлемде болуы керек. Көлемі әртүрлі пісірлім біркелкі піспейді!

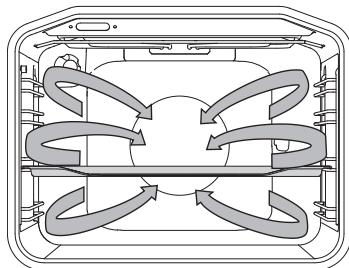
Тағамның түрі	Денгейі (теменнен)	Тем-расы, °C	Даярлау уақыты, мин.
ПІСІРЛІМ			
Тәтті қамырдан дайындалған қаусырма	2	150-160	25-35
Сеппесі бар қаусырма	2	160-170	25-35
Жеміс қаусырмасы, тәтті қамыр	2	150-160	45-65
Бисквитті орама*	2	160-170	15-25
Жемісті торт, қантты қамыр	2	160-170	50-70
Алма штруделі	2	170-180	40-60
Қантты печене*	2	150-160	15-25
Тұндырылған печене*	2	140-150	15-25
Ашытқылы қамырдан дайындалған ұсақ пісірмелер	2	170-180	20-35
Қатпарлы қамырдан дайындалған пісірмелер	2	170-180	20-30
МҰЗДАТЫЛҒАН ЖАРТЫЛАЙ ФАБРИКАТТАРДАН ПІСІРЛІМ			
Алма, сүзбе штруделі	2	170-180	50-70
Пицца	2	170-180	20-30
Духовкада пісіруге арналған картоп	2	170-180	20-35
Духовкаға арналған крокеттер	2	170-180	20-35

Кестедегі жұлдызша (*) пешті таңдалған жүйесімен алдын ала қыздыру керектігін білдіреді.



Терең табаны пісірлім даярлау барысында бағыттауыштың 1-денгейіне орнатуға болмайды

ЕЕСО COOKING БАҒДАРЛАМАСЫ (ТАҒАМНЫҢ ЭКО-ДАЙЫНДЫҒЫ)



2

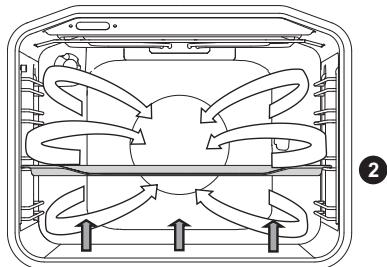
Бір мезгілде жедеткіш маңындағы қыздырыш элементі және жедеткіш жұмыс істейді. Жедеткіш ет немесе пісрілім маңында ыстық ауаның үнемі циркуляциясын құрайды.

Тағам түрі	Астының бағыттауышы (төменинен)	Температурасы (°C)	Даярлау уақыты (мин)
ЕТ			
Күрылған шошқа еті, 1 кг	2	180	140-160
Күрылған шошқа еті, 2 кг	2	180	150-180
Күрылған сиыр еті, 1 кг	2	190	120-140
БАЛЫҚ			
Тұтас балық, 200 г/кесек	2	180	40-50
Балық филесі, 100 г/ккесек	2	190	25-30
ҰН БҰЙЫМДАРЫ			
Престелген печенье	2	160	20-25
Шағын кекстер	2	170	25-35
Бисквит рулеті	2	170	25-30
Жеміс үгілмелі бәліш	2	170	55-65
КӨКӨНІСТЕР			
Картоп аунатылған	2	170	40-50
Лазанья	2	180	40-50
МҰЗДАТЫЛҒАН ТАҒАМДАР			
Картоп фри, 1 кг	2	200	25-40
Құс еті медальондары, 0.7 кг	2	200	25-35
Балық таяқшалары, 0.6 кг	2	200	20-30



Терен табаны пісрілім даярлау барысында бағыттауыштың 1-денгейіне орнатуға болмайды

ТӨМЕННЕН ҚЫЗДЫРУ + ЖЕЛДЕТКІШТІҚ ЖҰМЫСЫ



Бұл режим төмен көтерілетін пісрілімдер және көкөністер мен жемістерді консервілеу үшін келісті. Қыздырылған ауа дайындалып жатқан тамақтың үстінен кедергісіз циркуляциялану үшін пісрілімге арналған таяз формалары мен төменнен бағыттауштардың 2-денгейін қолданыңыз

КОНСЕРВІЛЕУ

Консервілеуге арналған банкілер мен тағамдарды әдептегідей дайындаңыз.

Резина тесемдері мен шыны қақапағы бар әдептегі банкаларды қолданыңыз. Бұралатын және метал қақпақтары бар банкаларын, сондай-ақ метал банкаларын пайдаланбаңыз ен жақсысыс бірдей тағамдармен толтырылған бір көлемдегі банкаларын алған жән. Банкаларын тығыздап жабыңыз.

Терең табага 1 литр жылтытылған суды құйыңыз (шамамен 70 °C) да, оған 6 банканы бір-біріне және духовканың қабыргаларына жана спайтын етіп қойыңыз. Банкалары бар табаны төменнен 2-денгейге қойыңыз.

Консервілеу кезінде банкадағы су қайнаганша (көпіршіктер пайда болады) тағамдарды қадағалаңыз. Кестеде көрсетілген консервілеу уақытын ұстаныңыз.

Өнім түрі	Денгей (астынан)	Тем-ра, °C	Көпіршіктер пайда болғанға дейінгі уақыт, мин.	Көпіршіктер пайда болғаннан кейінгі тем-ра және уақыт	Духовкада ұстасу уақыты, мин.
-----------	------------------	------------	--	---	-------------------------------

ЖЕМІСТЕР

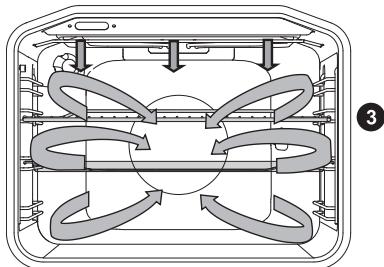
Құлпынай	2	160-180	30-45	/	20-30
Сүйегі бар жемістер	2	160-180	30-45	/	20-30
Алма езбесі	2	160-180	30-45	/	20-30

КӨКӨНІСТЕР

Маринадталған қияр	2	160-180	30-45	/	20-30
Үрме бүршақ, сәбіз	2	160-180	30-45	120 °C, 45-60 мин.	20-30



ЕТТІ АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ПІСІРУ



Жоғарғы қыздыру элементі, инфрақыздырыш және жедеткіш айналасындағы қыздыру элементі бірге жұмыс істейді. Барлық ет түрін өзірлеу үшін пайдаланыңыз.

Етті торда өзірлегенде ет күйіп жабыспау үшін торға сұйық май жағының және 2-ші деңгейге орнатыңыз. Тордың астына 1-ші деңгейге майды жинауға арналған табаны орнатыңыз. Етті табада өзірлегенде табаны бағыттауштардың 1-ші деңгейінде қойыңыз.

Азық-түліктің түрі	Салмағы, (г)	Денгей (төмен)	Тем-расы, (°C)	Өзірлеу уақыты, мин.	Азық-түлік ортасындағы температура
ЕТ					
Сиырдың сүбе еті	1000	2	190-210	45-55	55-75*
Тұтас балапан	1500	2	170-190	60-70	85-90
Күркө тауық	4000	2	160-180	150-180	85-90
Шошқа етінен өзірленген жаркое	1500	2	150-170	100-120	70-85
Ет орамасы	1000	2	160-180	70-80	80-85
Бұзау еті	1000	2	170-190	100-120	75-85
Қой еті	1000	2	170-190	50-60	75-85
Жабайы аң еті	1000	2	170-190	55-65	75-85
Балық	1000	2	160-180	35-55	75-85

* Rare (қанмен) = 55-60°, орташа қуырылған = 65-70°C, қуырылған = 70-75°C.

ТАЗАРТУ ЖӘНЕ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ



Тазартар алдында аспапты ауыстырып қосқышын бұрап алып немесе бас сөндіргішін өшіріп немесе айрыны желік розеткадан сұрып алып электржелісінен ажыратыңыз да, сұтып қойыңыз. Балалар аспапты тек үлкендердің қарауымен ғана тазартуға болады және қызмет көрсете алады!

Алюминиймен өндөлген беттер

Мұндай беттерге арналған абразивті емес сүйік тазарту құралын және жұмсақ шүберекті қолданыңыз. Тазарту құралын ылғал шүберекке жағыңыз да, бетін тазартыңыз. Содан кейін жуғыш құралын сүмен жуыңыз жа, бетін құрғатып сүртіңіз. Тазарту құралын тікелей алюминиймен өндөлген бетке жағуға болмайды.

Абразивті тазарту құралдарын немесе губкаларды ыдыс үшін пайдалануға болмайды.

Ескерту: Духовкаларды тазартуға арналған спрей алюминий бетімен түйісуге тиіс емес, өйткені бұл бетінің зақымдануға әкеп соғуы мүмкін.

Тот баспайтын болаттан жасалған қаңқаның алдыңғы жағы

(кейбір модельдерде)

Бетіне сыннтар қалдырмайтын жұмсақ жуу құралымен (сабынды көбікпен) және жұмсақ шүберекпен тазартыңыз, ол әрлеуде сыннтар қалдырмайды. Қатты жуғыш құралдары мен еріткіштері бар құралдарды пайдаланбаңыз. Нұсқауларды ұстанбаған жағдайда алдыңғы панелі ақаулану мүмкін.

Боялған беттер және пластик бөлшектері

(кейбір модельдерде)

Ауыстырып қосқыштарды, есік тұтқаларын, жапсырмалар мен зауыттық тақтайшаларын тазарту үшін абразивті тазартқыш құралдары мен заттарын, спирт және құрамында спирті бар тазартқыш құралдарын пайдалануға болмайды. Бетін ақаулап алмау үшін дақтарды жұмсақ шүберек және судың көмегімен тазартыңыз. Осындай беттерді құтуғе арналған басқа да тазартқыш құралдарын пайдалануға рұқсат етіледі, осы орайда тазартқыш құралын өндірушісінің нұсқауларын ұстаныңыз.



Духовканы тазартуға арналған спрейлер жоғарыда көрсетілген беттерге түспегенін қадағалаңыз, себебі бұл ақаулануға алып келеді.

ЖҰМЫС КАМЕРАСЫН СТАНДАРТТЫ ТАЗАРТУ

Сіз жұмыс камерасын классикалық тәсілмен тазарта аласыз (тазартқыш құралдарымен, духовканы тазартуға арналған спреймен), бірақ мұны қызын көтіріетін кірленулерді тазарту үшін жасауды ұснымаң. Осындай тазартудан кейін тазартқыш құралының қалдықын мұқият жуып тастаңыз.

Жұмыс камерасы мен жабдықты кірленулер күйіп кеппеуі үшін, әр даярлаудан кейін тазартып отырыңыз. Пеш әлі жылы болып тұранда, жылы сабын ерітіндісімен майды кетіру онай болады.

Күйіп кеткен және қатты кірленулер үшін духовкаға арналған әдеттегі тазартқыш ұралдарын пайдаланыңыз. Оларды пайдаланғаннан соң тазартқыш құралдарының қалдықтарын кетіру үшін камераны сүмен жақсылап тазалаңыз.

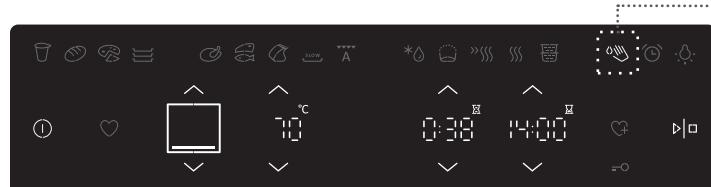
Тазартуға арналған агрессивті тазартқыш құралдарын пайдалануға болмайды, мысалы, оғаш тазартқыш құралдарын, қатты ысқыштар мен жөкені, тотты кетіруге арналған құралын, даққетіргіштерді және т.б.

Табаны, торды және осы сияқты жабдықтарды жуғыш құралы қосылған ыстық сүмен жуыңыз.

Жұмыс камерасы, есіктің ішкі беті және табалар тегіс және төзімді беті бар арнайы эмальмен жабылған. Осы арнайы қабаты қалыпты бөлмелік температура барысында неғұрлым қаралайым тазартуға мүмкіндік береді.

ДУХОВКАНЫ ТАЗАРТУ ҮШІН ЖУУ ФУНКЦИЯЛАРЫН ПАЙДАЛАНУ

Шыны немесе шағын табаға 0,6 литр су құйып, бағыттауыштардың ең төменгі деңгейіне салыңыз.



«Жуу» деген кнопкасын басыңыз да, температурасын 70 °C орнатыңыз.

СТАРТ кнопкасын басыңыз. Тазарту рәсімі аяқталғаннан кейін дыбыстық дәбылы естіледі.

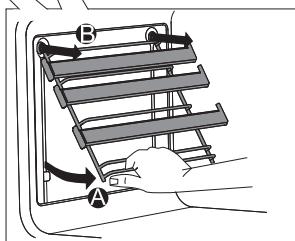
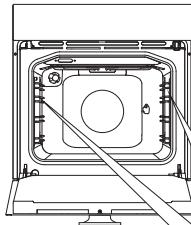
30 минуттан кейін духовканың эмаль қабырғаларына жабысып қалған тамақ қалдықтары жұмсарады және оларды ылғал шуберек көмегімен кетіруге болады.



Акватаразарту жүйесін духовка толық сүтінде пайдаланыңыз.

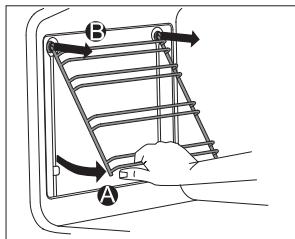
АЛМАЛЫ ЖӘНЕ ТЕЛЕСКОПИЯЛЫҚ БАҒЫТТАУЫШТАРЫН ШЕШІП АЛУ ЖӘНЕ ТАЗАРТУ

Бағыттауыштарын тазарту үшін тек әдеттегі тазартқыш құралдарын пайдаланыңыз.



A Бағыттауыштарын қабырғадан алшақтатып, оларды астынан көтеріңіз.

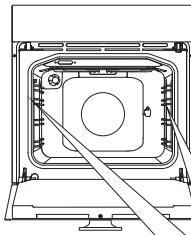
B Бағыттауыштарын ұяшықтардан алып шығыңыз.



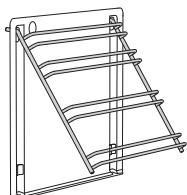
Телескопиялық бағыттауыштары кір жуғыш машинасында жуу үшін арналмаған.

EASYCLEAN ЖАПСЫРМАЛАРЫН ОРНАТУ

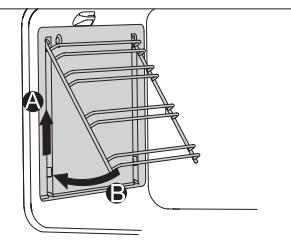
Алмалы бағыттауыштарын тазарту үшін тек тек әдептегі тазартқыш құралдарын пайдаланыңыз.



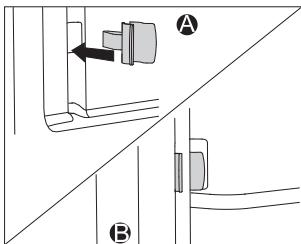
Телескопиялық немесе алмалы бағыттауыштарын шешіп алыңыз.



1 Бағыттауыштарына жапсырманы кигізіңіз



2 Бағыттауыштарын жапсырмаларымен бірге үяшықтарға ілініз де, үстіне қарай итеріңіз.



EasyClean жапсырмалары бар толық жылжымалы телескопиялық бағыттауыштарын орнату үшін белгілігіштерін (жиынтықта қоса беріледі) духовканың жан қабырғаларының төменгі белгіліндегі саңылауарына орнатыңыз. Бағыттауыштарын белгілігіштерге бекітіңіз. Белгілігіштері бағыттауыштарының негұрлым мықты орнатуарын қамтамасыз етеді.

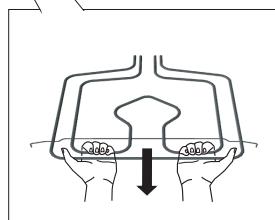
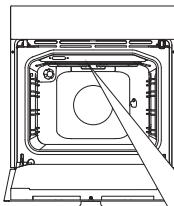


EasyClean жапсырмалары кір жуғыш машинасында жуу үшін арналмаған.

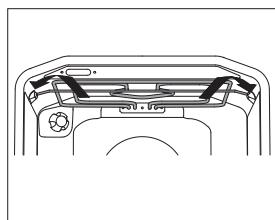
ДУХОВКАНЫҢ ТӨБЕСІН ТАЗАРТУ

(Моделіне қатысты)

Төбесінің тазартуын оңайлату үшін, духовкалар қайырмалы жоғарғы қыздырығыш элементімен және инфрақыздырығышымен жабдықталған. Тазарту алдында духовкадан табаны, торды және бағыттауштарды алып шығыңыз.

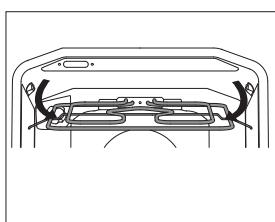


Духовканың оң және сол жақтарындағы ұяшықтардан көлденең ұстасыны шығып кеткенше, жоғарғы қыздырығыш элементтерін тартыңыз.



Қыздырығыш элементтерін төмен түскен қалпында іске қосуға болмайды!

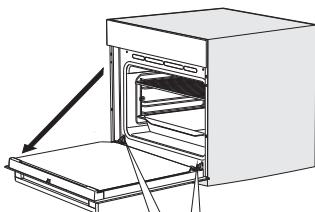
Тазартқаннан кейін жоғарғы қыздырығыш элементтерін ұстасыны терендіктерге бекітілгенге дейін кері итеріп қойыныз.



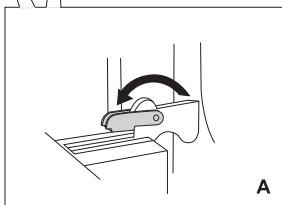
Тазарту алдында сақтандырығышын бұрап алып, не бас сөндіргішін сөндіріп, не айрын желілік розеткадан алып шығып, аспалты электр желісінен ажыратыңыз.
Қыздырығыш элементтері алдын ала сууы керек. Күйіп қалу қауіпі бар!

ДУХОВКАНЫҢ ЕСІГІН ШЕШІП АЛУ ЖӘНЕ ОРНАТУ

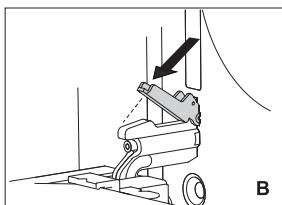
(кейбір модельдерде)



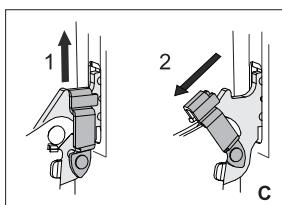
1 Духовканың есігін толық ашыңыз.



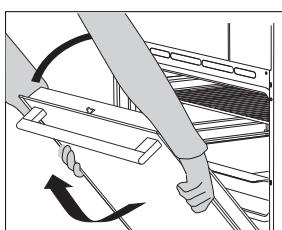
2 **A** Бекіткіштерін артқа соңына дейін қайырыңыз (есіктің қалыпты жабылуы барысында).



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



C Есікті жаймен жабу кезінде бекіткішті сөлғана көтеріп, өзінізге қарай тартыңыз.



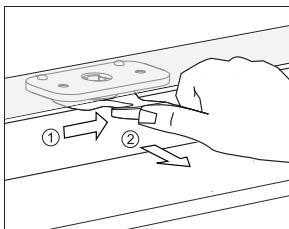
3 Бекіткіштер есіктегі ойықтарға тірелгенге дейін есікті ақырын жабыңыз. Есікті сөлғана көтеріп, топсалардың ұшығынан шығарып алыңыз.

Есігін кері тәртіпте орнатыңыз. Егер есігі дұрыс ашылмаса/жабылмаса, топсадағы ойықтары ұшыққа дұрыс отырғызылғанын тексеріңіз.



Топсаның бекіткіштері есікті орнатқаннан кейін топсаның ұшықтарына сенімді жабылғанын қадағалаңыз, әйтпесе негізгі топсасы қуатты пружинаның керілгендейгінен кенет жабылып қалуы мүмкін. Зақымдану және ақаулану қауіп бар!

ЕСІКТІҢ МЕХАНИКАЛЫҚ ҚҰЛПЫ (моделіне байланысты)

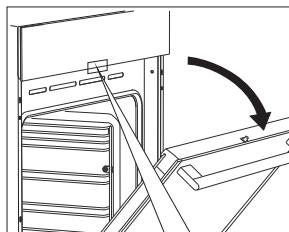


Құлпыты ашу үшін оны үлкен саусағыңызбен онға ысырып тұрып, есікті өзінізге қарай тартыңыз.

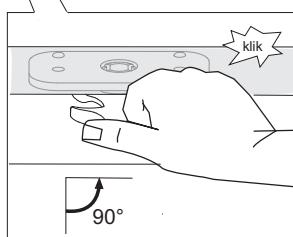
Есікті жабу кезінде құлпып автоматты түрде жабылады.

ЕСІК ҚҰЛПЫН БЛОКТАУ ЖӘНЕ БЛОКТАН ШЫҒАРУ

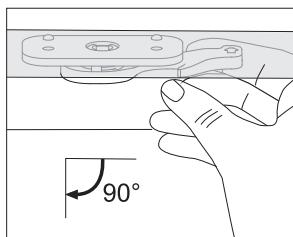
Духовка толықтай салқындауы тиіс.



Духовканың есігін ашыңыз.



Саусағыңызбен құлпыты 90° -қа сырт еткен дыбыс шыққанға дейін итеріңіз. Есік құлпы блокталды (жұмыс жасамайтын күйде).



Құлпыты блоктан шығару үшін духовканың есігін ашыңыз және сүқ саусағыңызбен құлпыты өзінізге қарай тартыңыз. Есіктің құлпы блоктан шығарылды (жұмыс күйінде).

ЕСІГІНІҢ САЗДЫ ЖАБЫЛУЫ (кейбір модельдерде)

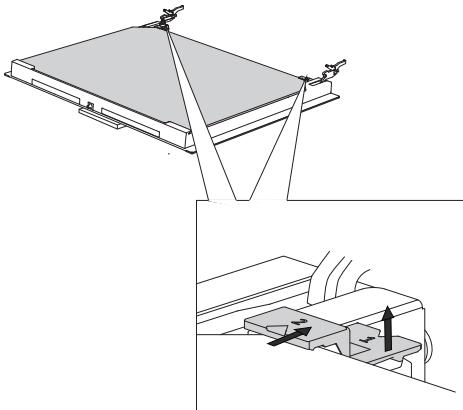
Есігі сазды жабылу жүйесімен жабдықталған. Жеңіл басу жеткілікті (15° бұрышына дейін есіктің ашық қалпына қатысты), есігі онай, сазды және жай жабылады.



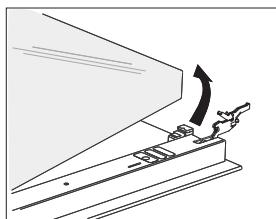
Егер есікті жұлқып ашса/жапса, ол әдеттегі тәсілмен ашылады/жабылады жүйенің ақаулануын болдырмай.

ЕСІКТІҢ ШЫНЫСЫН ШЕШІП АЛУ ЖӘНЕ ОРНАТУ

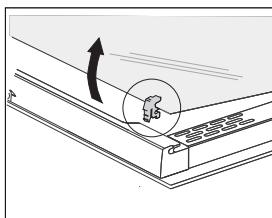
Егер есік ішінен шынылар арасында кірленген болса, сіз ішкі шынысын шешіп алып, кірленулерді тазартта аласыз. Бұл үшін духовканың есігін шешіп алу керек («Духовканың есігін шешіп алу және орнату» бөлімін қараңыз).



1 Есіктің сол жақ және оң жақ белгілігіштерін сәл көтеріңіз (белгілігіштегі 1-символы) де, шыныдан екі жаққа қарай тартыңыз (белгілігіштегі 2-символы).



2 Есіктің шынысын төмөнгі шетінен ұсташыз, ол бекіткіштерден босатылуы үшін сәл көтеріңіз де, шешіп алыңыз.



3 Ішкі үшінші шынысын шешіп алу үшін (кейбір модельдерде), оны көтеріңіз де, шешіп алыңыз. Сондай-ақ шыныдан төсемдерін шешіп алыңыз

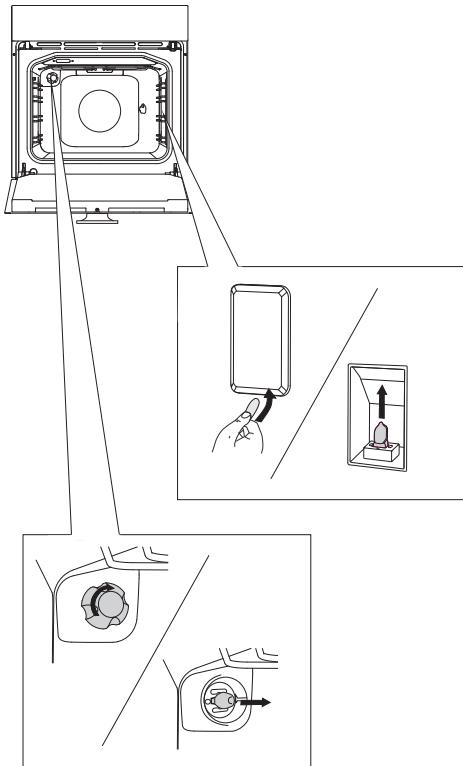
 Шыны кері тәртіpte орнатылады. Есік пен шыныдағы маркілену (жартыдәңгелектер) үйлесулері керек

ЖАРЫҚТАНУ ЛАМПЫШАСЫН АУЫСТЫРУ

Электр лампышасы болып табылады, оған кепілдік таратылмайды. Ауыстырап алдында духовкадан табаны, торды және бағыттауыштарды алып шығыңыз.

Ауыстыру үшін сізге айқастырма бұрағышты талап етіледі.

Галоген лампышасы: G9, 230 В, 25 Вт, қалыпты лампышасы: G9, 230 В, 25 Вт.



Бұрағыштың көмегімен қақпағын көтерініз де, шешіп алыңыз. Лампышасын ауыстырыңыз .

Осы орайда эмалінің ақауланбауын қадағалаңыз.

Қақпағын бұрап алыңыз да, жаңып кеткен лампышасын жаңасына ауыстырыңыз.

Күйіп қалмау үшін қорғауышты пайдаланыңыз.

ҚАТЕЛЕР ЖӘНЕ АҚАУЛЫҚТАР КЕСТЕСІ

Қате/ақаулық	Себебі және жоюы
Сенсорлар әсер тигізбейді, дисплейдегі ақпарат өзгермейді.	Духовканы электр желісінен бірнеше минутқа ажыратыныз (ауыстырып қосқышты бұрап алып немесе бас сөндіргішті сөндіріп) содан кейін қайтадан духовканы электр желісіне жалғаңыз да, оны іске қосыңыз.
Тұрмыстық электр сымының ауыстырып қосқышы үнемі өшіп қалады.	Сервистік орталығының маманын шақырыныз!
Духовканың жарықтануы жұмыс істемейді.	Жарықтану лампышасын ауыстыру «жарықтану лампышасын ауыстыру» белімінде сипатталған
Пісірілім нашар пісірілді.	Сіз температурасы мен қыздыру режимін дұрыс орнаттыңыз ба? Духовканың есігі жабық па?
Дисплейде қатесі көрсетіледі (E1, E2, E3...).	Бағдарламалық модулінің дұрыс емес жұмыс істеуі жағдайында духовканы бірнеше минутқа электр желісінен ажыратыныз (ауыстырып қосқышын бұрап алып немесе бас сөндіргішін сөндіріп), содан кейін духовканы қайтадан электр желісіне қосыңыз, оны іске қосыңыз да, ағындағы уақытын белгіленіз. Егер қатесі қайталанса, сервистік орталығына өтініш жасаңыз

Келтірілген ұсыныстарға сәйкес ақаулықтарды жою мүмкін болмаған жағдайда сервистік орталығына өтініш жасаңыз. Дұрыс емес жинақтау, іске қосу және аспапты пайдаланумен байланысты ақаулықтарға кепілдік таратылмайды. Осындағы ақаулықтарға шығындарды тұтынуышы өзі төлеіді.



Жөндеу алдында ауыстырып қосқышты бұрап алып немесе бас сөндіргішті сөндіріп немесе айрын желілік розеткадан суырып алып, аспапты электр желісінен ажыратыңыз.

ПАЙДАҒА АСЫРУ



Орауы қоршаған орта үшін зиянсыз қайта өндөуге, қалдықтарды сақтауға арналған арналы полигондарға қаттап жинауға және пайдаға асрыруға жататын экологиялық таза материалдардан жасалған. Орау материалдарында тиісті маркілеулері бар.

Өнімдегі немесе оның орауышындағы белгі өнімді әдептегі тұрмыстық қалдықтар сияқты пайдалануға болмайтынын білдіреді. Бұйымды одан әрі пайдаға асрыру үшін электрондық және электр жабдықтарын қабылдаудың тиісті пункттеріне тапсыру керек.

Бұйымды пайдаға асрыру ережелерін ұстана отырып, сіз осы сияқты қалдықтарды дұрыс емес пайдалану салдарынан ықтимал адам денсаулығы мен қоршаған ортаға зиян келтіруін болдырмауға көмектесесіз. Бұйымды пайдаға асрыру туралы толығырақ ақпарат алу үшін жергілікті биликке, қалдықтарды шығару және пайдаға асрыру жөніндегі қызметтіне немесе бұйымды сатып алған дүкенге өтініш жасауынызды սұраймыз.

Өндіруші пайдалану жөніндегі нұсқаулығына қателіктерге өзгерістер енгізу құқығын өзіне қалдырады.

EAC

EVP_EPM1.2



508379

kk (07-19)