

KZ

**ЭЛЕКТР ІШІНЕ
ҚОНДЫРЫЛАТЫН
ДУХОВКАСЫН ПАЙДАЛАНУ
ЖӨНІНДЕГІ ТОЛЫҚ
НҰСҚАУЛЫҒЫ**

gorenje

BY

S+ARCK®

B06C0

Бізге сенім артқаныңыз

және жаңа аспапты сатып алғаныңыз үшін
алғысымызды білдіреміз.

Аспапты неғұрлым ыңғайлы және
қарапайым пайдалану үшін біз толық
пайдалану жөніндегі нұсқаулығын
дайындадық. Ол сізге өзіңіздің жаңа
микротолқынды пешіңізбен тезірек
танысуға көмектеседі.

Сіз аспапты ақаулықсыз алғаныңызды
тексеріңіз. Ақаулық айқындалған жағдайда
Сіз аспапты сатып алған сауда ұйымына
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> />



Маңызды ақпарат



Кеңес, ескертпе

4 ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ	КІРІСПЕ
5 Аспапты іске қосар алдында:	
6 ЭЛЕКТР ДУХОВКАСЫ	
9 Техникалық деректері	АСПАПТЫ ЖҰМЫСҚА ДАЙЫНДАУ
10 Басқару торабы	
12 АЛҒЫШҚЫ ПАЙДАЛАНАР АЛДЫНДА	
13 АСПАПТЫ БІРІНШІ РЕТ ІСКЕ ҚОСУ	АДЫМДАР БОЙЫНША ДАЯРЛАУ
13 Уақытын белгілеу	
14 АДЫМДАР БОЙЫНША ДАЯРЛАУ (1 - 6)	
14 1-Адым: ҚЫЗДЫРУ РЕЖИМІН ТАҢДАУ	
16 2-Адым: БАПТАУ ПАРАМЕТРЛЕРІН ТАҢДАУ	
17 3-Адым: ТАЙМЕР ФУНКЦИЯЛАРЫ	
19 4-Адым: ҚОСЫМША ФУНКЦИЯЛАРДЫ ТАҢДАУ	
21 5-Адым: ДАЯРЛАУ ПРОЦЕСІНІҢ БАСТАЛУЫ	
21 6-Адым: ДАЯРЛАУ ПРОЦЕСІНІҢ АЯҚТАЛУЫ ЖӘНЕ ПЕШТІ СӨНДІРУ	
22 ЖҮЙЕЛЕРІН (ДАЯРЛАУ РЕЖИМДЕРІН) ЖӘНЕ ДАЯРЛАУ КЕСТЕСІН СИПАТТАУ	ТАЗARTY ЖӘНЕ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ
39 ТАЗARTY ЖӘНЕ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ	
40 ӘДЕТТЕГІ ДУХОВКАНЫ ТАЗARTY	
41 ДУХОВКАНЫ ТАЗARTYҒА АРНАЛҒАН АКВАТАЗARTY ФУНКЦИЯСЫН ПАЙДАЛАНУ	
42 СЫМ ТЕМІРЛІ БАҒЫТТАУШЫЛАРДЫ ШЕШІП АЛУ ЖӘНЕ ТАЗАЛАУ	
43 ДУХОВКА КАМЕРАСЫНЫҢ ТӨБЕСІН ТАЗАЛАУ	
44 ДУХОВКА ЕСІГІН ШЕШІП АЛУ ЖӘНЕ ОНЫ ОРНЫНА ОРНАТУ	АҚАУЛЫҚТАРЫН ЖОЮ
47 ДУХОВКА ЕСІГІНДЕГІ ТАБАҚ ӘЙНЕКТІ ШЕШІП АЛУ ЖӘНЕ ОНЫ ОРНЫНА ОРНАТУ	
48 ШАМДЫ АУЫСТЫРУ	
49 ҚАТЕЛЕР ЖӘНЕ АҚАУЛЫҚТАР КЕСТЕСІ	
50 ПАЙДАҒА АСЫРУ	

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

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

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

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

Жұмыс кезінде аспап қатты қызады. Күйіп қалудың алдын алу үшін духовканың қыздыру элементтеріне қолыңызды тигізбеңіз.

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 бу ағынды тазалағыштарды қолданбаңыз.

Аспап кірістірілген тұйықтайтын 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 орындай алады (тек жиынтығында байланыстыратын баусымы бар аспаптар үшін).

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

Аспап үй шаруашылығында қолдануға арналған!

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

Аспапты жалғауды тек сервис орталығының маманы ғана **орындай алады**. Білікті емес жалғау және жөндеу ауыр дене жарақатын алуға себеп болуы және аспаптың бүлінуіне алып келуі мүмкін.

Көршілес орналасқан электр аспаптардың **кабельдерін** духовка есігінің қысып қалмауын және бүлдірмеуін қадағалаңыз, өйткені бұл қысқаша тұйықталуға алып келуі мүмкін. Кабельдердің қауіпсіздік қашықтықта тұруын қадағалаңыз.

Духовкаға алюминий фольга төсеменіз, табаларды және басқа да ыдыстарды жұмыс камерасының түбіне қоймаңыз, өйткені бұл ауаның циркуляциясына және тағамды тиісті түрде дайындауға кедергі келтіреді және духовканың эмалын бүлдіруі мүмкін.

Аспап жұмысы кезінде есік қатты қызады.

Қосымша қорғау үшін және есіктің сыртқы әйнегінің беткі температурасын төмендету үшін, есік үшінші әйнекпен жабықталған (кейбір модельдерде).

Есіктің топсасы күш түскен кезде зақымдалуы мүмкін. Ауыр ыдысты ашық тұрған есікке қоймаңыз. Аспапты тазалау кезінде есікке сүйенбеңіз. Ашылып тұрған есіктің үстінен аяқпен баспаңыз және балаларға оның үстіне отыруға рұқсат етпеңіз.

Аспапты есігінің тұтқасынан көтермеңіз.

Аспапты табаларға арналған бағыттағышпен де, оларсыз да қолдану қауіпсіз.

Желдету саңылауларын жаппаңыз және бітеменіз!

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

АСПАПТЫ ІСКЕ ҚОСАР АЛДЫНДА:

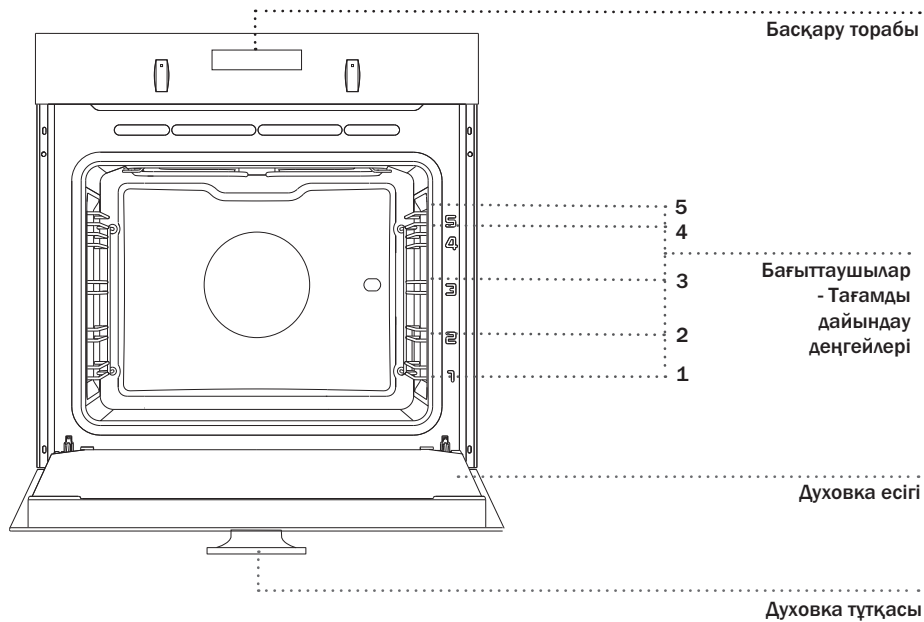


Аспапты іске қосар алдында пайдалану жөніндегі нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз. Аспапты дұрыс емес жинақтау, іске қосу және пайдаланумен байланысты ақаулықтарына кепілдік таратылмайды.

ЭЛЕКТР ДУХОВКАСЫ

(АСПАП ЖӘНЕ ЖАБДЫҚТЫҢ СИПАТТАМАСЫ — МОДЕЛІНЕ ҚАТЫСТЫ)

Ішіне орнатылатын электр духовкалары модельдерінің бірі суретте көрсетілген. Осы нұсқаулықтар дайындалған электр аспаптарының басқа жабдығы болуы мүмкін болғандықтан, осы нұсқауда сипатталатын кейбір функциялар немесе жабдық сіздің электр духовқаңызда болмауы мүмкін.



СЫМ ТЕМІРЛІ БАҒЫТТАУШЫЛАР

Сым темірлі бағыттаушылар тағамды төрт деңгейде дайындауға мүмкіндік береді (бағыттаушылардың/ деңгейлердің нөмірленуі төменнен басталатынына назар аударыңыз).

4 және 5 бағыттаушылар грильде дайындау үшін арналған.

СУЫРМАЛЫ БАҒЫТТАУШЫЛАР

Суырмалы шығарылатын бағыттаушылар 2-ші, 3-ші және 4-ші деңгейлерге бейімделуі мүмкін.

Шығарылатын бағыттаушылардың бірнеше әртүрлі құрылымдары бар (моделіне байланысты): үш ішінара жайылмалы, бір толық және екі ішінара жайылмалы, сондай-ақ үш толық жайылмалы бағыттаушылар.

ДУХОВКА ЕСІГІНДЕГІ АУЫСТЫРЫП-ҚОСҚЫШ

Ауыстырып-қосқыштар духовка есігі дайындау кезінде ашық болғанда, духовканы қыздыру жүйесін және желдеткішті токтан ажыратады. Есік жабық болғанда, ауыстырып-қосқыштар қыздыру элементтерін қайта қосады.

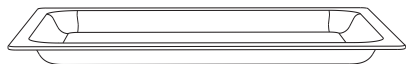
САЛҚЫНДАТУШЫ ЖЕЛДЕТКІШ

Электр аспабы салқындатушы желдеткішпен жабдықталған, ол электр аспабының қаңқасын және басқару панелін салқындатады.

САЛҚЫНДАТУШЫ ЖЕЛДЕТКІШТІҢ ҰЗАҚ ЖҰМЫС ІСТЕУІ

Духовканы өшіргеннен кейін салқындатушы желдеткіш духовканың салқындауын қамтамасыз ету үшін біршама уақыт жұмыс істеуін жалғастырады. (Салқындатушы желдеткіш жұмысының ұзақтығы духовканың орталық бөлігіндегі температураға байланысты).

ЖАБДЫҚ ЖӘНЕ ДУХОВКАНЫҢ КЕРЕК-ЖАРАҚТАРЫ



ПІСІРУГЕ АРНАЛҒАН ӘЙНЕК НЫСАН

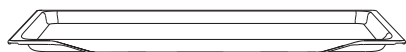
духовканың барлық жүйелерінде дайындау үшін пайдаланылады. Оны үстелге қоюға арналған поднос ретінде пайдалануға да болады.



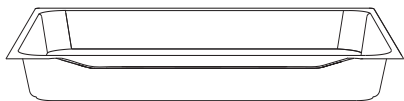
ТОР грильде пісіру үшін немесе табаға арналған тіреуіш, пісіруге арналған қаңылтыр таба немесе пісіруге арналған, ішінде азық-түлік өнімдері бар нысан ретінде пайдаланылады.



Торда қауіпсіз ысырма көзделген. Сондықтан торды духовкадан шығарғанда, оны алдынан кішкене көтеріңіз.



ТЕРЕҢ ЕМЕС ҚАҢЫЛТЫР ТАБА ұннан жасалатын кондитер өнімдері мен торттарды пісіру үшін пайдаланылады.



ПІСІРУГЕ АРНАЛҒАН ТЕРЕҢ ҚАҢЫЛТЫР ТАБА

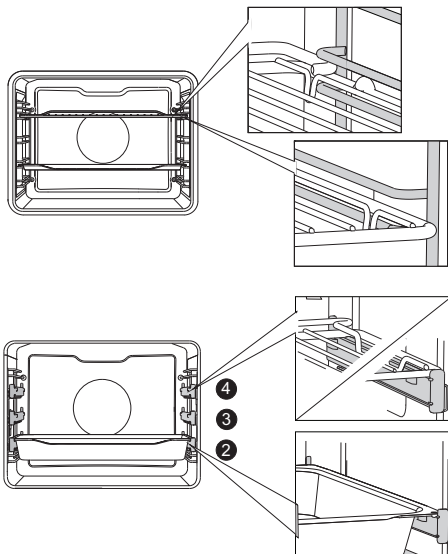
етті қуыру және ұннан жасалатын ылғал кондитер өнімдерін дайындау үшін пайдаланылады. Оны түпқойма ретінде де пайдалануға болады.



Пісіру үшін гриль немесе вертель режимі пайдаланылғанда, сіз терең қаңылтыр табаны түпқойма ретінде пайдаланатын жағдайларды қоспағанда, пісіруге арналған терең қаңылтыр табаны пісіру барысында бірінші бағыттаушыларға ешқашан қоймаңыз.



Қыздыру кезінде пісіруге арналған жабдық біраз майысуы мүмкін, бұл оның жұмыс жасауына әсер етпейді. Салқындағаннан кейін жабдық бастапқы пішіміне оралады.



Тор немесе қаңылтыр таба сымнан жасалған екі профильдің арасындағы науашаға қойылуға тиіс.

Суырмай жайылатын бағыттаушылардың көмегімен алдымен бір деңгейдің бағыттаушыларын шығарыңыз да, оларға торды немесе пісіруге арналған қаңылтыр табаны қойыңыз. Содан кейін оларды тірелгенге дейін ішке итеріңіз.



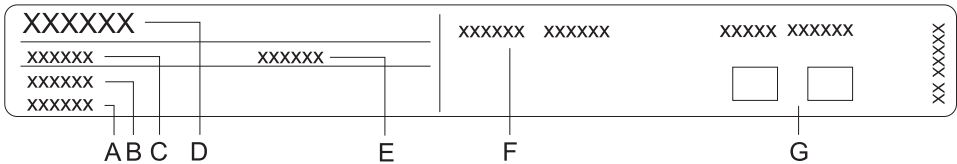
Суырмай бағыттаушылар духовкаға толық кіргенде, духовканың есігін жабыңыз.



Электр аспабы және кейбір қолжетімді құрамдас бөліктер әдетте дайындау кезінде қызады. Духовкаға арналған қолғапты пайдаланыңыз.

ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕКТЕРІ

(МОДЕЛІНЕ ҚАТЫСТЫ)

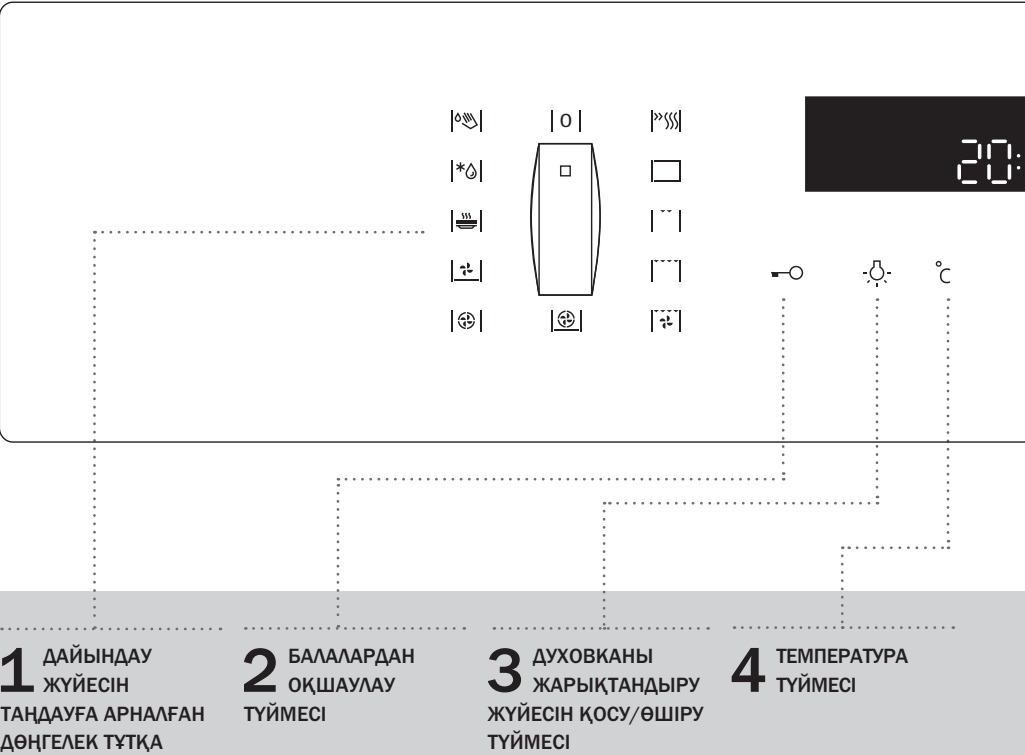


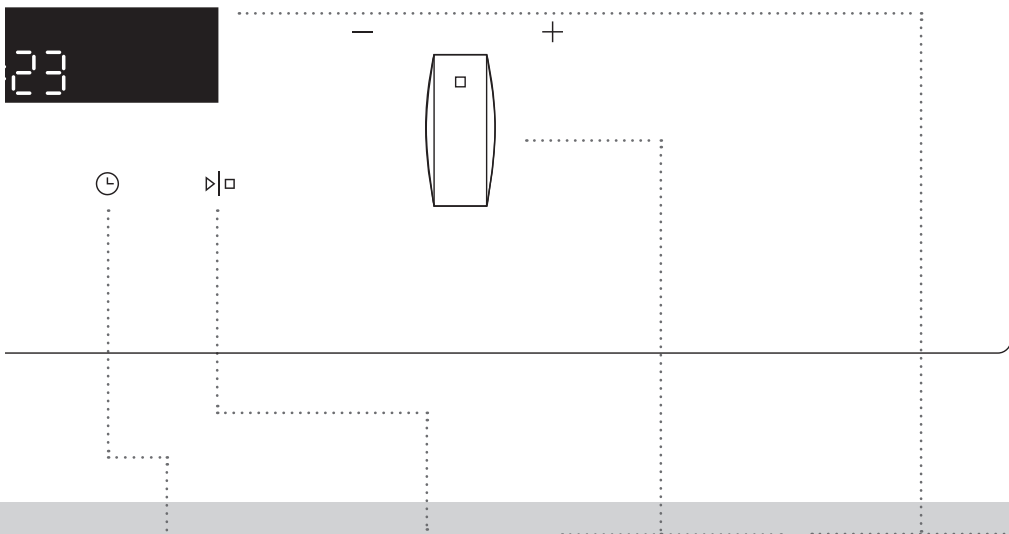
- A Сериялық нөмірі
- B Код/ID
- C Түрі
- D Бренд
- E Моделі
- F Техникалық сипаттамасы
- G Сәйкестік символдары

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

БАСҚАРУ ТОРАБЫ

(МОДЕЛІНЕ ҚАТЫСТЫ)





5 ЭЛЕКТРОНДЫ ТАЙМЕР ТҮЙМЕСІ

Дайындау
ұзақтығы
Дайындауды аяқтау
Оятқыш

6 ІСКЕ ҚОСУ/ӨШІРУ ТҮЙМЕСІ

Бұл түймені
бағдарламаны іске
қосу немесе тоқтату
үшін пайдаланыңыз

7 ПАРАМЕТРЛЕРДІ БАПТАУҒА АРНАЛҒАН ДӨҢГЕЛЕК ТҰТҚА (-/+)

Сіз уақыт пен
температурасының
өлшемін күйге келтіре
аласыз.

8 ПАРАМЕТРЛЕР ЖӘНЕ ДАЙЫНДАУ САФАТЫНЫҢ ДИСПЛЕЙІ

ЕСКЕРТУ:

Егер сіздің саусақтарыңыздың ұшы мен түймелердің жанасу ауданы үлкен болса, олар жақсырақ әсер етеді. Сіз түймеге әрбір басқан сайын, түйісу қысқа дыбыстық сигналмен белгіленетін болады.

АЛҒЫШҚЫ ПАЙДАЛАНАР АЛДЫНДА

Аспаптың ішінен барлық құрал-жабдықтарын және көліктік қорғауын алып шығыңыз. Құрал-жабдықтарын жылы сумен және ыдысты қолмен жууға арналған құралымен тазартыңыз. Абразивті тазартқыш құралдарын және ысқышты пайдаланбаңыз.

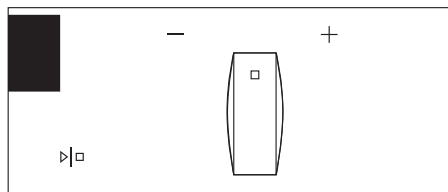
Пешті бірінші рет пайдаланар алдында оны қыздырудың жоғарғы және төменгі жүйелерімен 200 °C температурасы барысында бір сағат бойына қыздырыңыз. Сонда «жаңа аспап» үлгілі иісі кетеді; бөлменің жақсы желдетілуін қамтамасыз етіңіз.

АСПАПТЫ БІРІНШІ РЕТ ІСКЕ ҚОСУ

УАҚЫТЫН БЕЛГІЛЕУ

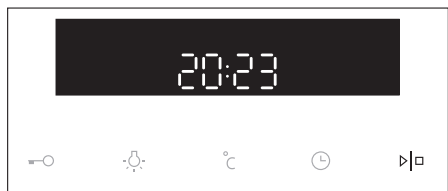
Аспапты алғашқы рет іске қосу барысында және электрэнергиясын ұзақ уақыт өшірген жағдайда дисплейде уақыт 12:00 жыпықтайды да, бағдарлағыштың символы жанады ☹.

Ағымдағы уақытын белгілеңіз.



1 Параметрлерді баптаудың ДӨҢГЕЛЕК ТҰТҚАСЫН (-/+) бұраңыз және алдымен минутты қойыңыз, содан кейін курсор сағатқа ауысады. Үш секундтан кейін баптау параметрлері сақталатын болады.

💡 Дөңгелек тұтқаны бұдан әрі оңға немесе солға бұрау баптау параметрлерінің анағұрлым тез өзгеруіне әкеп соғады.



2 START/ STOP басып, әрекетті растаңыз. Егер келесі үш секунд ішінде бір де бір түйме басылмаса, параметрлер автоматты түрде сақталатын болады.

💡 Егер сағат қойылмаса, духовка жұмыс істейтін болады. Алайда, бұл жағдайда таймер функциялары қолжетімсіз болады («ТАЙМЕР ФУНКЦИЯЛАРЫН БАПТАУ» тарауын қараңыз).

Бірнеше минут тоқтап тұрған соң, электр аспабы күту режиміне көшеді.

САҒАТ БАПТАУЛАРЫН ӨЗГЕРТУ

Егер таймердің бір де бір функциясы белсендендірілмесе, сағатты баптау параметрлерін өзгертуге болады. Ағымдағы уақытты баптау үшін, ⌚ Q түймесін басыңыз. START/ STOP басып, таңдауды растаңыз.

АДЫМДАР БОЙЫНША ДАЯРЛАУ (1 - 6)

1-АДЫМ: ҚЫЗДЫРУ РЕЖИМІН ТАҢДАУ

Дайындау жүйесін таңдау үшін, дөңгелек тұтқаны (солға және оңға) бұраңыз (бағдарламалары бар кестені қараңыз). Белсенді белгі дисплейде пайда болады.

Бптау параметрлерін жұмыс істеу кезінде де өзгертуге болады.

РЕЖИМІ	СИПАТТАМАСЫ	АДДЫН АЛА БЕЛГІЛЕНГЕН ТЕМ-РАСЫ, °C
ДУХОВКАНЫҢ РЕЖИМІ		
	ТЕЗ ҚЫЗДЫРУ Духовканы белгіленген температураға дейін тез қыздыру үшін қолданады және даярлау үшін пайдаланады. Тапсырылған температураға жеткеннен кейін режим сөнеді.	160
	КЛАССИКАЛЫҚ ҚЫЗДЫРУ (ЖОҒАРЫДАН + ТӨМЕННЕН) Жоғарғы және төменгі қыздырғыш элементтері жылуды духовканың ішінен біркелкі таратады. Пісірілім және етті даярлау бағыттауыштардың тек бір деңгейінде ғана мүмкін.	200
	ГРИЛЬ Үлкен грильдің бөлігі болып табылатын инфрақыздырғыш жұмыс істейді. Бұл режим бутерброд, тост, сыра шұжықтарының шағын порцияларын қуыру үшін келісті.	240
	ҮЛКЕН ГРИЛЬ Осы режимде жоғарғы қыздырғыш элементі және инфрақыздырғышы іске қосылады. Негізгі жылуды духовканың төбесінің астында орналасқан инфрақыздырғышы таратады. Жоғарғы қыздырғыш элементі табаның/тордың бүкіл беті бойынша тағамның тиімді пісірілуіне мүмкіндік туғызады. Еттің шағын кесектерін даярлау үшін келісті, мысалы, стейк, шницель, шұжықтар, сондай-ақ бутербродтар мен тосттарды қыздырып пісіру үшін.	240
	ГРИЛЬ + ЖЕЛДЕТКІШТІҢ ЖҰМЫСЫ Бір мезгілде жоғарғы қыздырғыш элементі, инфрақыздырғыш және желдеткіш жұмыс істейді. Грильде етті қыздырып пісіру және ет пен құс етінің ірі кесектерін бағыттауыштың бір деңгейінде даярлау үшін арналған. Ол сондай-ақ тамақты қытырлақ қабығына дейін қыздырып пісіру үшін келісті.	170
	АСТЫНАН ҚЫЗДЫРУ + ЖЕЛДЕТКІШТІҢ ЖҰМЫСЫ Бір мезгілде төменгі қыздырғыш элементі, желдеткіштің айналасындағы қыздырғыш элементі және желдеткіш жұмыс істейді. Ең жақсысы бұл режим пицца даярлау үшін келеді, сондай-ақ шырынды пісірілім, ашытқы немесе ұнтақты қамырдан жасалған жеміс торттарын және ірімшік торттарын даярлау үшін жақсы.	200

РЕЖИМІ	СИПАТТАМАСЫ	АЛДЫН АЛА БЕЛГІЛЕНГЕН ТЕМ-РАСЫ, °C
	ЖЕЛДЕТКІШПЕН ҚЫЗДЫРУ Бір мезгілде желдеткіштің маңындағы қыздырғыш элементі және желдеткіш жұмыс істейді. Желдеткіш дайындалып жатқан тағамның маңында ыстық ауаның тұрақты циркуляциясын құрайды. Бұл режим бірнеше деңгейде ет пен пісірілім даярлау үшін келісті.	180
	ТӨМЕННЕН ҚЫЗДЫРУ + ЖЕЛДЕТКІШТІҢ ЖҰМЫСЫ Бұл режим төмен көтерілетін пісірілім даярлау және көкөністер мен жемістерді консервілеу үшін келісті.	180
	ЫДЫСТЫ ҚЫЗДЫРУ Тағамды ұсынғаннан кейін тамақтар мен сусындар ұзақ уақыт ыстық болып қалуы үшін ыдысты қыздыру үшін арналған.	60
	ECO COOKING БАҒДАРЛАМАСЫ (ТАҒАМНЫҢ ЭКО-ДАЙЫНДЫҒЫ) ¹⁾ Бұл режимде тағамды даярлау процесіндегі электр энергияны тұтыну оңтайландырылады. Осы режим етті қуыру және ұн бұйымдарын пісіру үшін қолданылады.	180
	ЖІБІТУ Ауа қыздырғыш элементтерін іске қоспай циркуляцияланады. Тек желдеткіш жұмыс істейді. Бұл режим тағамдарды біртіндеп жібіту үшін қолданылады.	-
	AQUACLEAN ТАЗАРТУЫ Бұл режимде тек төменгі қыздырғыш элементі жұмыс істейді. Духовканың ішкі қабырғаларынан дақтар мен тамақ қалдықтарын кетіру үшін қолданылады. Бағдарламаның ұзақтығы 30 минут.	-

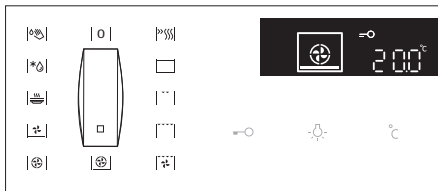
Базалық параметрлерді және әрбір дайындау жүйесінің тапсырмсыз параметрлерін реттеуге болады. Тиісті түймені басып, баптау параметрлерін түзетіңіз (іске қосу/өшіру түймесін баспастан бұрын).

Кейбір баптау параметрлері кейбір бағдарламалар үшін болмайды; дыбыстық сигнал бұл жағдайда сізге бұл туралы еске түсіреді.

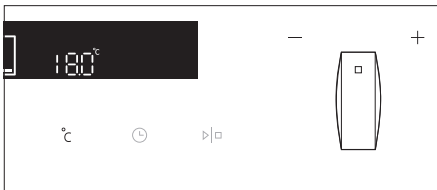
¹⁾ Ол EN 60350-1 стандартына сәйкес электр тұтыну класын анықтау үшін қолданылады. Осы режимде духовкадағы нақты температурасы тұрмыстық аспабының жұмыс істеудегі ерекше алгоритмі салдарынан және қалдық жылуды пайдаланғандықтан көрсетілмейді.

2-АДЫМ: БАПТАУ ПАРАМЕТРЛЕРІН ТАҢДАУ

ҚЫЗДЫРУ ТЕМПЕРАТУРАСЫН ӨЗГЕРТУ



1 ДАЙЫНДАУ ЖҮЙЕСІН таңдап алыңыз.
Белсенді белгі дисплейде пайда болады және АЛДЫН АЛА ҚОЙЫЛҒАН ТЕМПЕРАТУРА мәні жыпылықтайтын болады.



2 ДАЙЫНДАУ ЖҮЙЕСІН таңдап алыңыз.
Белсенді белгі дисплейде пайда болады және АЛДЫН АЛА ҚОЙЫЛҒАН ТЕМПЕРАТУРА мәні жыпылықтайтын болады.



Ең жоғары температура кейбір жүйелерде шектелген.

Электр аспабы іске қосу түймесінің (START) көмегімен қосылғанда, «°C» белгісі қажетті мәнге қол жеткізілмейінше дисплейде жыпылықтайды.

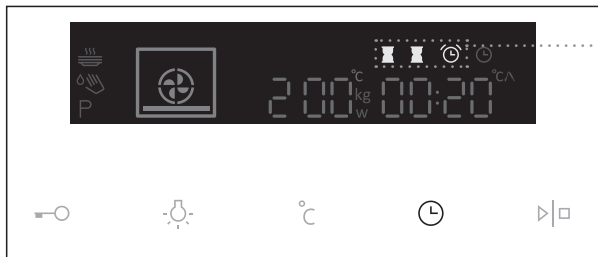
3-АДЫМ: ТАЙМЕР ФУНКЦИЯЛАРЫ

ДАЙЫНДАУ ЖҮЙЕСІН ТАҢДАУДЫҢ ДӨҢГЕЛЕК ТҰТҚАСЫН алдымен бұраңыз; содан кейін температураны қойыңыз.

Белгіні таңдау үшін таймер түймесіне бірнеше рет қолыңызды тигізіңіз.

Таймердің таңдап алынған функциясының белгісі жанады және дайындауды бастаудың/аяқтаудың реттелетін мәні дисплейде жыпылықтайды. Қалған белгілер көмескі жанып тұрады.

Дайындау үдерісін бастау үшін START түймесін басыңыз. Экранға ДАЙЫНДАУДЫҢ ӨТІП КЕТКЕН УАҚЫТЫ шығады.



Таймер функциясының
дисплейі



Дайындау уақытын қою

Бұл режимде сіз духовка жұмысының ұзақтығын (дайындау уақыты) белгілей аласыз. Қажетті дайындау уақытын қойыңыз. Алдымен минуттарды, сосын сағатты қойыңыз. Белгі және дайындау уақыты дисплейге шығады.



Кейінге қалдырылған іске қосуды орнату

Бұл режимде сіз дайындау үдерісінің (дайындау уақыты) ұзақтығын және дайындау үдерісін аяқтаудың (аяқталу уақыты) қалаған уақытын белгілей аласыз. сағаттың ағымдағы уақытқа дәл қойылғанына көз жеткізіңіз.

Мысал:

Ағымдағы уақыт:

талтүс дайындау уақыты: 14.00

дайындауды аяқтау: 18.00

Алдымен дайындау уақытын (дайындау ұзақтығын) қойыңыз, яғни 2 сағат. Ағымдағы уақыт пен дайындау уақытының сомасы дисплейге автоматты түрде шығады (14.00). ДАЙЫНДАУ УАҚЫТЫ белгісін таңдау үшін, таймер түймесіне тағы қолыңызды тигізіңіз және дайындау үдерісін аяқтағыңыз келген уақытты қойыңыз (18.00). дайындау үдерісін бастау үшін START түймесін басыңыз. Дайындау үдерісін бастау үшін, таймерге белгілі бір уақыт қажет етіледі және белгі жанады. Духовка автоматты түрде қосылады (16.00-де) және таңдап алынған уақытта өшіріледі (18.00-де).



Кері санау уақытын қою

Кері санау таймері духованың жұмысына қарамастан пайдаланыла алады. Ең ұзақ қою уақыты 24 сағатты құрайды. Соңғы уақыт ішінде кері санау таймері секундтарды көрсетеді.

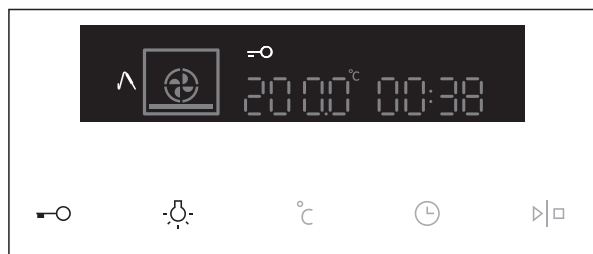


Белгіленген уақыт аяқталғаннан кейін духовка автоматты түрде жұмыс істеуін тоқтатады (дайындауды аяқтау). Дыбыстық сигнал естіледі, оны сіз кез келген түймеге қолыңызды тигізіп тоқтата аласыз. бір минуттан кейін дыбыстық сигнал автоматты түрде өшеді.

Уақытты «О»-ге қойып, таймердің барлық функцияларының күшін жоюға болады.

Бірнеше минут бос жұмыс істегеннен кейін электр аспабы күту режиміне көшеді.

4-АДЫМ: ҚОСЫМША ФУНКЦИЯЛАРДЫ ТАҢДАУ



Қажетті түймені немесе түймелер үйлесімін басып, функцияларды қосыңыз/өшіріңіз.

 Кейбір жүйелерде кейбір функциялар жоқ; мұндай жағдайда дыбыстық сигнал беріледі.

БАЛАЛАРДЫҢ ҚОЛЖЕТІМДІЛІГІНЕН ҚОРҒАУҒА АРНАЛҒАН ҚҰЛЫП

Балалардан оқшуалау клавишіне қолыңызды тигізіп, оны қосыңыз. «Кілт» белгісі дисплейде анады. Балалардың қолжетімділігінен қорғауға арналған құлыпты өшіру үшін түймені тағы бір рет басыңыз. Белгі дисплейден жоқ болып кетеді.

Егер балалардың қолжетімділігінен қорғауға арналған құлып қосылып тұрса және бұл ретте таймер функциясы қойылмаса (дисплейде тек сағат бейнеленеді), мұндай жағдайда духовка жұмыс істемейді. Егер балалардың қолжетімділігінен қорғауға арналған құлып таймер функциясын орнатқаннан кейін қосылса, мұндай жағдайда духовка қалыпты жұмыс істейтін болады; алайда баптау параметрлерін өзгертуге болмайды.

Егер балалардың қолжетімділігінен қорғауға арналған құлып қосылып тұрса, жүйелерді (дайындау режимдерін) немесе қосымша функцияларды өзгертуге болмайды.

Жалғыз мүмкін болатын өзгеріс – дөңгелек таңдау тұтқасын «О» қалпына дейін бұрау арқылы дайындау үдерісін аяқтау. Духовка өшірілгеннен кейін балалардың қолжетімділігінен қорғауға арналған құлып қосылған қалпында болса, жаңа жүйені таңдау үшін, алдымен балалардың қолжетімділігінен қорғауға арналған құлыпты өшіру керек.

ДУХОВКАНЫ ЖАРЫҚТАҢДЫРУ

Духовканы жарықтандыру есік ашылғанда немесе духовка қосылғанда, автоматты түрде қосылады. Дайындау үдерісін аяқтағаннан кейін жарық тағы бір минут қосылып тұрады. Духовка ішіндегі жарықты CBET (LIGHT) түймесін басып өшіруге немесе қосуға болады.

5сек °C ДЫБЫСТЫҚ СИГНАЛ

Дыбыстық сигналдың дауыс қаттылығын таймердің бір де бір функциясы белсендендірілмегенде орнатуға болады (дисплейде шынайы уақыт қана). ТЕМПЕРАТУРА/ҚОРЕК КӨЗІ түймесін басып, 5 секунд бойы ұстап тұрыңыз. Дисплейде екі толық жарықтандырылған тақтайша пайда болады. Дыбыстың үш деңгейінің бірін (бір, екі немесе үш тақтайша) таңдау үшін, ПАРАМЕТРЛЕРДІ БАПТАУДЫҢ дөңгелек ТҰТҚАСЫН бұраңыз (-/+). Үш секундтан кейін орнатылған параметрлер автоматты түрде сақталады және шынайы уақыт пайда болады.

5сек ☀ ДИСПЛЕЙДІҢ ӨРТҮСТІЛІГІН АЗАЙТУ

ДАЙЫНДАУ ЖҮЙЕСІН ТАҢДАУДЫҢ ДӨҢГЕЛЕК ТҰТҚАСЫ «О» қалпына қойылуға тиіс. СВЕТ түймесін басып, оны 5 секунд бойы ұстап тұрыңыз. Екі толық жарықтандырылған тақтайша дисплейде пайда болады. Дисплейдің жарықтандырылуын реттеуішті (бір, екі немесе үш тақтайша) реттеу үшін, ПАРАМЕТРЛЕРДІ БАПТАУДЫҢ дөңгелек ТҰТҚАСЫН (-/+) бұраңыз. Үш секундтан кейін орнатылған параметр автоматты түрде сақталады.

—○ + ⌚ КҮТУ РЕЖИМІ

Дисплейді жарықтандыру, егер ол пайдаланылмаса, 10 минуттан кейін автоматты түрде өшеді. Дисплейді өшіру үшін, таймер түймесінің + түймесін басыңыз. Егер таймер функциясы қосылып тұрса, мұндай жағдайда дисплейде "OFF" («ӨШІРУ») және қосылып тұрған функцияны көрсететін таймер белгісі пайда болады.



Электр энергиясын өшіргеннен кейін немесе электр аспабын өшіргеннен кейін, функцияларды баптаудың қосымша параметрлері ең көп дегенде бірнеше минут бойы сақталып қалады. Содан кейін баптаудың барлық параметрлері, дыбыстық сигналдың баптауларын және балалардың қолжетімділігінен қорғауға арналған құлыпты қоспағанда, тапсырмасыз зауыттық баптауларға оралады.

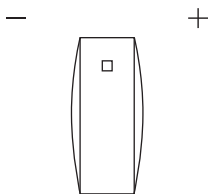
5-АДЫМ: ДАЯРЛАУ ПРОЦЕСІНІҢ БАСТАЛУЫ

Іске қосу/өшіру түймесін басып, біршама уақыт ұстап тұрып, дайындау үдерісін бастаңыз.



6-АДЫМ: ДАЯРЛАУ ПРОЦЕСІНІҢ АЯҚТАЛУЫ ЖӘНЕ ПЕШТІ СӨНДІРУ

ДАЙЫНДАУ ЖҮЙЕСІН ТАҢДАУДЫҢ ДӨҢГЕЛЕК ТҰТҚАСЫН «0» қалпына бұраңыз.



Дайындау үдерісін аяқтаған соң және духовканы өшіргеннен кейін, төмендеп бара жатқан температура дисплейде 50 °C-ге дейін көрсетіледі.

Таймерді баптаудың барлық параметрлері де тоқтатылады және күші жойылады. Шынайы уақыт (сағат) дисплейде көрсетіледі. Бір минут бос жұмыс істегеннен кейін электр аспабы күту режиміне көшеді.



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

ЖҮЙЕЛЕРІН (ДАЯРЛАУ РЕЖИМДЕРІН) ЖӘНЕ ДАЯРЛАУ КЕСТЕСІН СИПАТТАУ

Егер даярлау кестесінен қажетті тамағыңызды таппасаңыз, ұқсас тамақтың деректеріне бағытталыңыз.

Деректер бір деңгейде даярлау үшін келтірілген.

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

Даярлау уақыты ұйғарынды 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 пісірілім мен пиццаны бір табадан соң екінші табаны пісіре отырып, үнемдей аласы, себебі духовка қыздырылып тұрады.

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

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

Сіз электр энергиясын үнемдеу және пайда болған жылуды пайдалану үшін, даярлану аяқталғанға дейін 10 минут бұрын духовканы сөндіріп тастай аласыз.

Конденсаттың пайда болуын болдырмау үшін духовкада тамақты суытпаңыз.



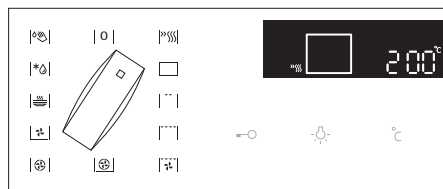
Кестедегі жұлдызша (*) пешті таңдалған жүйесімен алдын ала қыздыру керектігін білдіреді.

ДАЙЫНДАУ ЖҮЙЕЛЕРІ

АЛДЫН АЛА ТЕЗ ҚЫЗДЫРУ



Духовканы анықталған температураға дейін тез қыздыру үшін қолданылады және даярлау үшін арналмаған



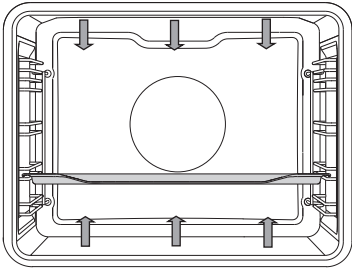
ДАЙЫНДАУ ЖҮЙЕСІН ТАҢДАУДЫҢ ДӨҢГЕЛЕК ТҰТҚАСЫН алдын ала тез қыздыру қалпына қойыңыз.

Дисплейді АЛДЫН АЛА ҚОЙЫЛҒАН ТЕМПЕРАТУРА пайда болады. Температураның бұл баптауларын реттеуге болады.



Ол қосылғанда, духовка қыза бастады. «°C» белгісі дисплейде жыпылықтайды. Орнатылған температураға қол жеткізілгенде, алдын ала қыздыру аяқталады да, дыбыстық сигнал беріледі. Дыбыстық сигналды кез келген түймені басып тоқтатуға болады; бір минуттан кейін ол автоматты түрде тоқтатылады.

ЖОҒАРҒЫ ЖӘНЕ ТӨМЕНГІ ҚЫЗДЫРУ



Духовка камерасының төменгі бөлігіндегі және төбесіндегі қыздыру элементтері духовканың ішкі бөлігін бірқалыпты қыздырады.

Еті қақтап пісіру:

Эмальденген табаны немесе шыңдалған әйнектен, құмнан немесе шойыннан жасалған табаны пайдаланыңыз. Тот баспайтын болаттан жасалған табалар жарамсыз, өйткені олар жылуды қатты шағылыстырады.

Эмальденген табаны немесе шыңдалған әйнектен, құмнан немесе шойыннан жасалған табаны пайдаланыңыз. Тот баспайтын болаттан жасалған табалар жарамсыз, өйткені олар жылуды қатты шағылыстырады.

Тағам түрі	Салмағы, г	Бағыттаушы (төменнен)	Температура (°C)	Дайындау уақыты (мин.)
ЕТ				
Қуырылған шошқа еті	1500	2	190-200	120-130
Шошқа жауырыны	1500	2	190-200	120-140
Шошқа рулеті	1500	2	190-200	120-140
«Ет бөлкесі»	1500	2	200-210	60-70
Ростбиф	1500	2	190-210	120-140
Ростбиф, толық қуырылған	1000	2	200-210	40-60
Бұзау етінен рулет	1500	2	180-200	90-120
Қойдың белдеме бөлігі	1500	2	190-200	100-120
Үй қоянының белдеме бөлігі	1500	2	190-200	100-120
Бұғының сирағы	1500	2	190-200	100-120
БАЛЫҚ				
Бұқтырылған балық	1000	2	210	50-60

Ұннан жасалатын кондитер өнімдерін дайындау

Бір ғана деңгейді және күңгірт қаңылтыр табаларды немесе нысандарды пайдаланыңыз. Қаңылтыр табаларда немесе ашық түсті нысандарда ұннан жасалатын кондитер өнімдерін қызарту азырақ болады, өйткені олар жылуды шағылыстырады. Пісіруге арналған қаңылтыр табаларды үнемі торға қойыңыз. Егер сіз жеткізіп берілетін қаңылтыр табаны пайдалансаңыз, торды алып тастаңыз. Егер духовка алдын ала қыздырылған болса, дайындау уақыты қысқарады.

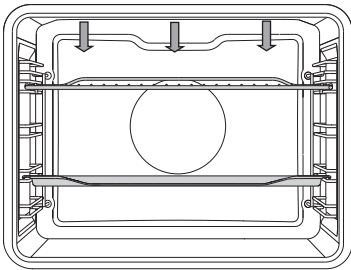
Тағам түрі	Бағыттаушы деңгейі (төмендегі)	Температура (°C)	Дайындау уақыты (мин.)
ҰННАН ЖАСАЛАТЫН КОНДИТЕР ӨНІМДЕРІ			
Көкөністен жасалған пасштет	2	190-200	30-35
Тәтті суфле	2	190-200	30-35
Рулеттер *	2	200-220	30-40
Нан *	2	180-190	50-60
Ақ нан *	3	180-190	45-55
Қарақұмық наны *	3	180-190	45-55
Бүтін дәнді нан *	3	180-190	45-55
Қара бидай наны *	3	180-190	45-55
Борай бидайдан пісірілген нан *	3	180-190	45-55
Грек жаңғағы бар тәтті тоқаш	2	180	55-60
Бисквитті тәтті тоқаш *	3	160-170	25-30
Чизкейк	2	170-180	65-75
Кәрзеңке тәтті тоқаштар	3	170-180	25-30
Ашытқан қамырдан жасалатын пісірілген өнім	3	200-210	25-30
Қырыққабаты бар бәліш*	3	185-195	25-40
Жемісті пирог	3	160-170	40-50
Меренгадан жасалатын пісірілген өнім	3	120	90
Желесі бар рулеттер (тәтті салындысы бар)	2	170-180	30-35

Кеңес	Пайдалану
Пісірілім піскенін қалай білуге болады?	• Пісірілімді ең биік жерінде ағаш таяқшамен тесіңіз. Егер таяқшада шикі қамыр болмаса, пісірілім дайын. • Духовканы сөндіріп, қалған жылуды пайдалануға болады.
Пісірілім отырды ма?	• Рецептін тексеріңіз. • Келесі жолы қамырға аз сұйықтық қосыңыз. • Қамырды илеу уақытын ұстаныңыз, әсіресе ас үй аспаптарын пайдалану барысында
Пісірілім астынан тым ашық түсті ме?	• Келесі жолы қара формасын пайдаланыңыз. • Пісірілімді бір деңгей төмен қойыңыз немесе даярлау соңында төменгі қыздырғыш элементін іске қосыңыз.
Шырынды толтырмасы бар пісірілім толық дайын емес пе?	• Келесі жолы температурасын азайтып, даярлау уақытын ұлғайтыңыз.



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

ҮЛКЕН ГРИЛЬ, ГРИЛЬ



4

2

Үлкен грильде тағам дайындау кезінде жоғарғы қыздыру элементі және духовка камерасының төбесінде орнатылған грильдің қыздыру элементі жұмыс істейтін болады.

Қалыпты (үлкен емес) грильде дайындау кезінде, грильдің қыздыру элементі ғана, үлкен гриль жиынтығының бөлігі жұмыс істейтін болады.

Бес минут бойы инфрақызыл қыздыру элементін (гриль) алдын ала қыздырыңыз.

Дайындау үдерісін үнемі қадағалаңыз. Ет жоғары температура кезінде тез жанып кетуі мүмкін. Грильдің қыздыру элементінің көмегімен пісіру қытырлақ, құрамында майы аз братвурсттер, ет және балық (стектер, эскалоптар, арқан балықтан жасалатын стектер немесе сүбе және т.б.) үшін немесе қуырылған нан үшін лайықты.

Тікелей торда грильдің көмегімен дайындау кезінде, еттің оған жабысып қалуын болдырмас үшін, кесекке май жағыңыз және 4-ші бағыттаушыға қойыңыз. Түпқойманы 1-ші немесе 2-ші бағыттаушыға қойыңыз. Егер сіз пісіруге арналған қаңылтыр табаны пайдаланып грильде дайындасаңыз, күйіп кетуді болдырмас үшін, онда сұйықтықтың жеткілікті мөлшерінің болуына көз жеткізіңіз. Дайындау кезінде етті аударып отырыңыз.

Грильде дайындауды аяқтағаннан кейін духовканы, керек-жарақтарды және ыдыс-аяқты тазартыңыз.

Грильде дайындау кестесі: кішігірім гриль

Тағам түрі	Салмағы, г	Бағыттаушы (төмендегі)	Температура (° C)	Дайындау уақыты (минут)
ЕТ				
Сиыр етінің стейкі, сирек	180 г/дана	4	240	18-21
Шошқа мойнының еті	180 г/дана	4	240	18-22
Қабырғаға табиғи жаншылған ет/котлеттер	180 г/дана	4	240	20-22
Грильдегі сосиска	100 г/дана	4	240	11-14
ҚУЫРЫЛҒАН НАН				
Тост	/	4	240	3-4
Ашық сэндвичтер	/	4	240	5-7

Грильде дайындау кестесі: үлкен гриль

Тағам түрі	Салмағы, г	Бағыттаушы деңгейі (төмендегі)	Температура (°C)	Дайындау уақыты (мин.)
МЯСО				
Сиыр етінің стейкі, қанмен	180 г/дана	4	240	14-16
Сиыр етінің стейкі, толық қуырылған	180 г/дана	4	240	18-21
Шошқа мойнының еті	180 г/дана	4	240	19-23
Қабырғаға табиғи жаншылған ет/котлеттер	180 г/дана	4	240	20-24
Бұзау етінен эскалоп	180 г/кесек	4	240	19-22
Грильдегі сосиска	100 г/дана	4	240	11-14
Консервіленген шұжық фаршы (Леберкезе)	200 г/дана	4	240	9-15
БАЛЫҚ				
Стейктер/арқан балық еті	600	3	240	19-22
ҚҰЫРЫЛҒАН НАН				
Ақ нанның 6 тілімі	/	4	240	1.5-3
Дән қоспаларынан 4 тілім нан	/	4	240	2-3
Ашық сэндвичтер	/	4	240	3.5-7

Грильдің қыздыру (инфрақызыл) элементін пайдаланған кезде, духовканың есігі әрқашан жабық күйінде болсын.

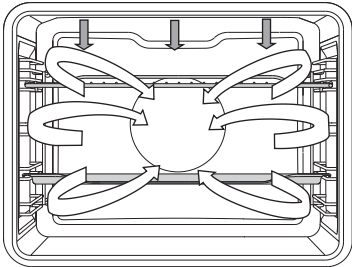
Грильдің қыздыру элементі, тор, сондай-ақ духовканың басқа керек-жарақтары дайындау кезінде қатты қызып кетеді. Сондықтан духовкаға арналған қолғапты және етке арналған шанышқыны пайдаланыңыз.



Грильдің қыздыру (инфрақызыл) элементін пайдаланған кезде, духовканың есігі әрқашан жабық күйінде болсын.

Грильдің қыздыру элементі, тор, сондай-ақ духовканың басқа керек-жарақтары дайындау кезінде қатты қызып кетеді. Сондықтан духовкаға арналған қолғапты және етке арналған шанышқыны пайдаланыңыз.

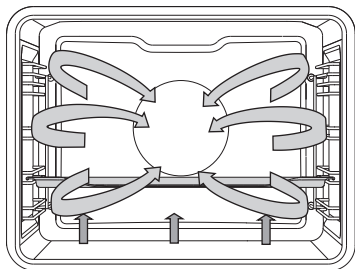
ЖЕЛДЕТКІШІ БАР ГРИЛЬ



Бұл жұмыс режимінде грильдің қыздыру элементі және желдеткіш бір уақытта жұмыс істейді. Грильде ет, балық, сондай-ақ көкөністер дайындау үшін лайықты.
(Сипаттауды және ГРИЛЬГЕ арналған кеңестерді қараңыз.)

Тағам түрі	Салмағы, г	Бағыттаушы деңгейі (төмендегі)	Температура (°C)	Дайындау уақыты (мин.)
ЕТ				
Үйрек еті *	2000	2	150-170	80-100
Қуырылған шошқа еті	1500	2	160-170	60-85
Шошқа етінің жауырыны	1500	2	150-160	120-160
Шошқа етінің сирағы	1000	2	150-160	120-140
Тауықтың жартысы	600	2	180-190	25 (бір жағынан) 20 (екінші жағынан)
Тауық	1500	2	210	60-65
БАЛЫҚ				
Бахтах*	200 g/ком	2	170-180	45-50

ЫСТЫҚ АУА ЖӘНЕ ТӨМЕНГІ ҚЫЗДЫРУ



Төменгі қыздыру жүйесі, дөңгелек қыздыру элементі және ыстық ауа желдеткіші жұмыс істейтін болады, пицца, алма және жемісті пирогтар дайындау үшін лайықты.

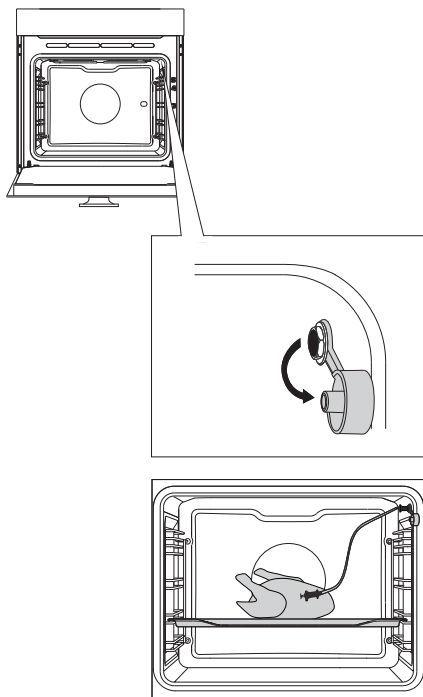
(Сипаттауды және ЖОҒАРҒЫ ЖӘНЕ ТӨМЕНГІ ҚЫЗДЫРУҒА арналған кеңестерді қараңыз..)

Тағам	Бағыттаушы деңгейі (төмендегі)	Температура (°C)	Дайындау уақыты (мин.)
Чизкейк, кішкене қабық	2	150-160	65-80
Пицца *	2	200-210	15-20
Лотаринг пирогы, үгілмелі қамырдан пісірілетін өнім	2	180-200	35-40
Алма пирогы, ашытқан қамырдан пісірілетін өнім	2	150-160	35-40
Алма штруделі, тартылатын қамыр	2	170-180	45-65

Етке арналған қуыс бұрғымен пісіру (моделіне байланысты)



Бұл режимде тағам ортасының қажетті температурасын қойыңыз. Дайындалып жатқан тағамның ортасы белгіленген температураға жетпейінше, духовка жұмыс істеп тұрады. Ортасындағы температура температура датчигінің көмегімен өлшенеді.



1 Метал қалпақшаны шешіп алыңыз (науаша духовканың оң қабырғасындағы алдыңғы жоғарғы бұрышта болады).

2 Етке арналған қуыс бұрғының ашасын науашамен біріктіріңіз және датчикті дайындалып жатқан тағамға қойыңыз. (Егер таймердің қандай да бір баптаулары қосылып тұрса, олардың күші жойылады.)



- 1 духовкадағы температура
- 2 зонд температурасы

3 ҚЫЗДЫРУ РЕЖИМІНІҢ АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШЫН бұраңыз (астынан қыздыру+желдетіп қыздыру). Дисплейде символ, духовкадағы тағайындалған температура және зондтың тағайындалған температурасы жанады. СТАРТ түймесін басыңыз.



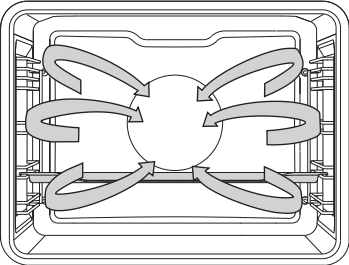
Пісіру кезінде духовкадағы нақты температура және зондтың нақты температурасы шығарылады. Қажет болған жағдайда Сіз температурасын ауыстыра аласыз. Тағам ортасының белгіленген температурасына қол жеткізілгеннен кейін дайындау үдерісі тоқтатылады. Дыбыстық сигнал беріледі, сіз оны кез келген түймені басып, өшіре аласыз. Бір минуттан кейін дыбыстық сигнал автоматты түрде өшеді. Дисплейде сағат пайда болады.

Даярлау аяқталғаннан кейін зондтың ұяшығын металл бітеуішпен жабыңыз.



Сіздің духовкаңызға арналған датчикті ғана пайдаланыңыз. Датчиктіің тағам дайындау кезінде қыздыру элементіне тиіп тұрмағанына көз жеткізіңіз. Дайындау үдерісі аяқталғаннан кейін датчик өте ыстық болады. Күйіп қалмас үшін, абай болыңыз.

ЫСТЫҚ АУА



Дөңгелек қыздыру элементі және желдеткіш жұмыс істейтін болады. Духовка камерасының артқы қабырғасында орнатылған желдеткіш қуырылған еттің немесе ұннан жасалатын кондитер өнімдерінің айналасындағы ыстық ауаның үнемі айналуын қамтамасыз етеді.

Етті қақтап пісіру:

Эмальденген табаны немесе шыңдалған әйнектен, құмнан немесе шойыннан жасалған табаны пайдаланыңыз. Тот баспайтын болаттан жасалған табалар жарамсыз, өйткені олар жылуды қатты шағылыстырады.

Дайындау үдерісі кезінде еттің күйін болдырмас үшін, сұйықтықтың жеткілікті мөлшерін қосыңыз. Пісіру кезінде етті аударып отырыңыз. Қуырылған кесек ет, оны жауып қойсаңыз, шырынды болады.

Тағам	Салмағы, г	Бағыптаушы деңгейі (төмендегі)	Температура (°C)	Дайындау уақыты (мин.)
ЕТ				
Қуырылған шошқа еті, соның ішінде терісі	1500	2	170-180	140-160
Шошқаның төс еті	1500	2	170-180	120-150
Тауық, тұтас	1200	2	180-190	60-80
Үйрек еті	1700	2	160-170	120-150
Қаз	4000	2	150-160	180-200
Үндік	5000	2	150-170	180-220
Тауықтың төс еті	1000	2	180-190	70-85
Ішіне фарш салынған тауық	1500	2	170-180	100-120

Ішіне фарш салынған тауық

Алдын ала қыздыру ұсынылған.

Бисквиттер мен тоқашты бір уақытта бірнеше деңгейде терең емес қаңылтыр табаларда дайындауға болады (2-ші және 3-ші). Дайындау уақыты бірдей қаңылтыр табалар пайдаланылса да әртүрлі болатынына назар аударыңыз. Жоғарғы қаңылтыр табада бисквиттер төменгі қаңылтыр табадағыға қарағанда, тезірек пісуі мүмкін. Пісіруге арналған қаңылтыр табаларды әрқашан торға қойыңыз. Егер сіз жеткізіп берілетін қаңылтыр табаны пайдалансаңыз, торды алып тастаңыз.

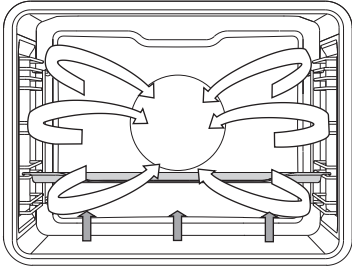
Бірқалыпты қызару үшін, бисквиттердің қалыңдығы бірдей болғанына көз жеткізіңіз.

Тағам	Бағыттаушы (төмендегі)	Температура (°C)	Дайындау уақыты (минут)
ҰННАН ЖАСАЛАТЫН КОНДИТЕР ӨНІМДЕРІ			
Торт	2	150-160	45-60
Бисквиттә тәтті тоқаш	2	150-160	25-35
Ұн ұнтағы бар тәтті тоқаш	2	160-170	25-35
Жеміс торты, бисквитті	2	150-160	45-65
Қара мейіз бен мейізі бар кекс	2	150-160	30-40
Бисквитті рулет*	2	160-170	15-25
Жеміс торты, кішкене қабық	2	160-170	50-70
Хала (ашытқан қамырдан жасалатын өрілген тоқаш)	2	160-170	35-50
Алма штруделі	2	170-180	40-60
Пицца *	2	190-210	25-45
Бисквиттер, кішкене қабық	3	150-160	15-25
Бисквиттер, сығылған	3	150-160	15-28
Тоқаш, ашытқы қамырдан жасалатын өнім	3	170-180	20-35
Тоқаш, тартылатын қамыр	3	170-180	20-30
Крем толтырылған ұннан жасалатын кондитер өнімдері	3	180-190	25-45
ҰННАН ЖАСАЛАТЫН КОНДИТЕР ӨНІМДЕРІ – МҰЗДАТЫЛҒАН			
Алма штруделі және үй ірімшігі бар штрудель	3	170-180	50-70
Чизкейк	3	160-170	65-85
Пицца	3	170-180	20-30
Қуырылған картоп, пешке салуға дайын	3	170-180	20-35
Котлеттер, пісірілген	3	170-180	20-35
Йогурт	3	40	240



Пісіруге арналған терең қаңылтыр табаны бірінші бағыттаушыға қоймаңыз.

ТӨМЕНГІ ҚЫЗДЫРУ ЖӘНЕ ЖЕЛДЕТКІШ



Қатты көтерілмейтін ашытқы қамырдан жасалатын өнімдерді дайындау үшін, сондай-ақ жемістер мен көкөністерді дайындау үшін пайдаланылады. Ыстық ауа тағамның жоғарғы жағынан айналу үшін, төмендегі екінші бағыттаушыны және пісіруге арналған терең емес қаңылтыр табаны пайдаланыңыз.

Тағам түрі	Бағыттаушы (төмендегі)	Температура (°C)	Дайындау уақыты (минут)
ЖЕМІС			
Құлпынай	2	180	20-30
Сүйегі бар жеміс	2	180	25-40
Жеміс балдыры	2	180	25-40
КӨКӨНІСТЕР			
Тұздалған корнишондар	2	180	25-40
Бұршақтар/сәбіз	2	180	25-40

КОНСЕРВІЛЕУ

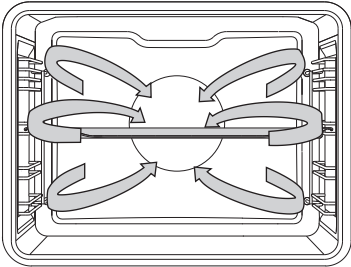
Консервілейтін өнімдерді және ыдысты әдеттегідей дайындаңыз. Резеңкелі тығыздаушы сақинасы және әйнек қақпағы бар ыдыстарды пайдаланыңыз. Оймасы бар немесе металл қақпақтары бар ыдыстарды немесе металл банкілерді пайдалануға болмайды. Ыдыстардың өлшемі бірдей, құрамының бірдей екеніне және нығыз саңылаусыздандырылғанына көз жеткізіңіз.

1 листр ыстық суды терең қаңылтыр табаға құйыңыз (шамамен 70°C) және 1-литрлік 6 банкіні қаңылтыр табаға қойыңыз. Қаңылтыр табаны духовкаға екінші бағыттаушыға қойыңыз.

Консервілеу кезінде азық-түлікті қадағалаңыз және банкілердегі сұйықтық қайнамайынша – бірінші банкіде көбіршіктер пайда болмайынша, дайындауды жалғастырыңыз.

Тағам	Көлемі, литр	Т = 170 °С – 180 °С бірінші банкіде көбіршіктер пайда болмайынша / банкілердегі сұйықтық қайнамайынша	Қайнау басталғандағы температура – көбіршіктер пайда болғанда	Духовкада ұстау уақыты (мин.)
ЖЕМІС				
Құлпынай	6×1 l	40-55	өшіру	25
Сүйегі бар жеміс	6×1 l	40-55	өшіру	30
Жеміс балдыры	6×1 l	40-55	өшіру	35
КӨКӨНІСТЕР				
Тұздалған корнишондар	6×1 l	40-55	өшіру	30
Бұршақтар, сәбіз	6×1 l	40-55	120°С, 60 мин.	30

ЕСО СООКИНГ БАҒДАРЛАМАСЫ (ТАҒАМНЫҢ ЭКО-ДАЙЫНДЫҒЫ) | ЕСО |



Дөңгелек қыздыру элементі және желдеткіш жұмыс істейтін болады. Духовка камерасының артқы қабырғасында орнатылған желдеткіш қуырылған еттің немесе ұннан жасалатын кондитер өнімдерінің айналасындағы ыстық ауаның үнемі айналуын қамтамасыз етеді.

Тағам түрі	Астының бағыттауышы (төменнен)	Температурасы (°C)	Даярлау уақыты (мин)
ЕТ			
Қуырылған шошқа еті, 1 кг	3	190	140-160
Қуырылған шошқа еті, 2 кг	3	190	150-180
Қуырылған сиыр еті, 1 кг	3	200	120-140
БАЛЫҚ			
Тұтас балық, 200 г/кесек	3	190	40-50
Балық филесі, 100 г/кесек	3	200	25-35
ҰН БҰЙЫМДАРЫ			
Престелген печенье *	3	170	20-25
Шағын кекстер	3	180	25-30
Бисквит рулеті	3	180	15-25
Жеміс үгілмелі бәліш	3	180	55-65
КӨКӨНІСТЕР			
Картоп аунатылған	3	180	40-50
Лазанья	3	190	40-50
МҰЗДАТЫЛҒАН ТАҒАМДАР			
Картоп фри, 1 кг	3	210	25-40
Құс еті медальондары, 0.7 кг	3	210	25-35
Балық таяқшалары, 0.6 кг	3	210	20-30



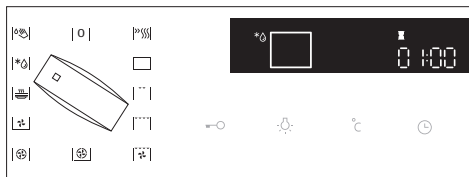
Пісіруге арналған терең қаңылтыр табаны бірінші бағыттаушыға қоймаңыз.

МҰЗЫН ЕРІТУ



Бұл режимде ауа қандай да бір қыздыру элементтерін қоспай айналады.

Ерітіле алатын азық-түлік тағамдарына ауыр кремі немесе сары май негізіндегі кремі бар торттар, тәтті тоқаштар және ұннан жасалатын кондитер өнімдері, нан мен рулеттер, сондай-ақ қатты мұздатылатын жемістер жатады.



ДАЙЫНДАУ ЖҮЙЕСІН ТАҢДАУДЫҢ ДӨҢГЕЛЕҢ ТҚТҚАСЫН «мұздату» қалпына бұраңыз. Дисплейде УАҚЫТ пайда болады. Бұл қойылған уақыт түзетіле алады. START түймесін басыңыз.

Көптеген жағдайда азық-түлікті орауыштан шығару ұсынылады (кез келген металл қысқыштарды немесе клипсмілерді алып тастауды ұмытпаңыз).

Еріту уақытының жартысы өткеннен кейін кесектерді, егер олар бірге қатып қалса, аудару, жылжыту және бөлу керек.

ТАЗАРТУ ЖӘНЕ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ



Тазартар алдында аспапты ауыстырып қосқышын бұрап алып немесе бас сөндіргішін өшіріп немесе айырын желілік розеткадан суырып алып электржелісінен ажыратыңыз да, суытып қойыңыз. Балалар аспапты тек үлкендердің қарауымен ғана тазартуға болады және қызмет көрсете алады!

Алюминиймен өңделген беттер

Мұндай беттерге арналған абразивті емес сұйық тазарту құралын және жұмсақ шүберекті қолданыңыз. Тазарту құралын ылғал шүберекке жағыңыз да, бетін тазартыңыз. Содан кейін жуғыш құралын сумен жуыңыз жа, бетін құрғатып сүртіңіз. Тазарту құралын тікелей алюминиймен өңделген 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 сызаттар қалдырмайтын жұмсақ жуу құралымен (сабынды көбікпен) және жұмсақ шүберекпен тазартыңыз. , ол әрлеуде сызаттар қалдырмайды. Қатты жуғыш құралдары мен еріткіштері бар құралдарды пайдаланбаңыз. Нұсқауларды ұстанбаған жағдайда алдыңғы панелі ақаулануы 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 тазартаңыз. Осындай беттерді күтуге 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.

ӘДЕТТЕГІ ДУХОВКАНЫ ТАЗARTY

Духовкаға сіңіп қалған кірді тазарту үшін стандартты рәсімді пайдалана аласыз (тазарту құралдарының немесе духовкаға арналған спрейдің көмегімен). Мұндай тазартуды аяқтағаннан кейін тазарту құралының қалдықтарын мұқият жуыңыз.

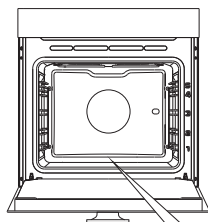
Әрбір пайдаланған сайын, кірдің бетке жабысуын болдырмас үшін, духовканы және керек-жарақтарды тазартыңыз. майды кетірудің ең қарапайым тәсілі – духовка әлі жылы болып тұрғанда, жылы сабынды көбікті пайдалану.

Сп қалған кірді және күйені тазарту үшін духовкаға арналған дәстүрлі тазарту құралдарын пайдаланыңыз. Кез келген тазарту құралдарының қалдықтарын жою үшін, духовканы таза сумен мұқият жуыңыз. Агрессивті тазарту құралдарын, абразивті тазарту құралдарын, абразивті губкаларды, дақтар мен тотты және т.б. жоюға арналған құралдарды ешқашан пайдаланбаңыз.

Керек-жарақтарды (қаңылтыр табалар мен нысандар, торлар және т.б.) жуу құралы бар ыстық сумен тазартыңыз.

Духовка, духовка камерасы және пісіруге арналған қаңылтыр табалардың тегіс және тұрақты бетті қамтамасыз ету үшін арнайы эмаль жабындысы бар. Бұл арнайы жабынды бөлме температурасы кезінде тазартуды жеңілдетеді.

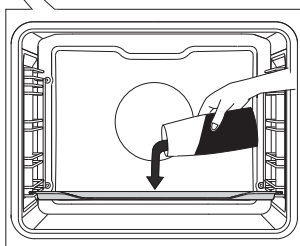
ДУХОВКАНЫ ТАЗARTYҒA APHАЛҒАН АКВАТАЗARTY ФУНКЦИЯСЫН ПАЙДАЛАНУ



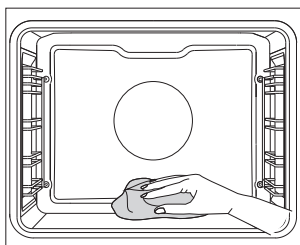
1 ДАЙЫНДАУ ЖҮЙЕСІН ТАҢДАУ түймесін «Aqua Clean»-ге қойыңыз («Акваочистка»). Дисплееде АЛДЫН АЛА ОРНАТЫЛҒАН ТЕМПЕРАТУРАМЕН және уақытпен (30минут) бірге тиісті белгі шығарылатын болады.



Тазарту ұзақтығын өзгертуге болмайды.



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



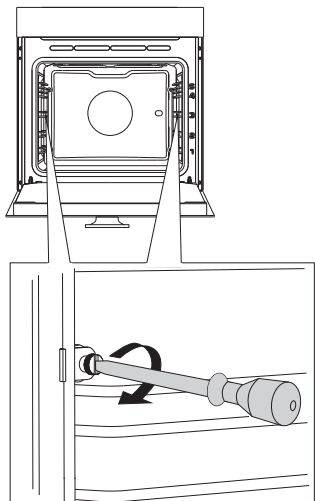
3 30 минуттан кейін духовканың металл қабырғаларындағы тағам қалдықтары жұмсарады және оларды ылғал шүберектің көмегімен оңай кетіруге болады.



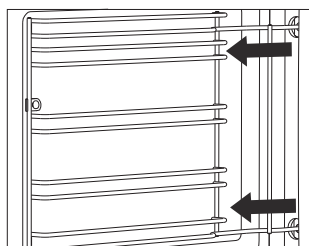
Акватазарту жүйесін духовка толық суығанда пайдаланыңыз.

СЫМ ТЕМІРЛІ БАҒЫТТАУШЫЛАРДЫ ШЕШІП АЛУ ЖӘНЕ ТАЗАЛАУ

Бағыттаушыларды тазалауға арналған дәстүрлі тазалау құралдарын ғана пайдаланыңыз.



1 Бұранданы шешіп алыңыз.



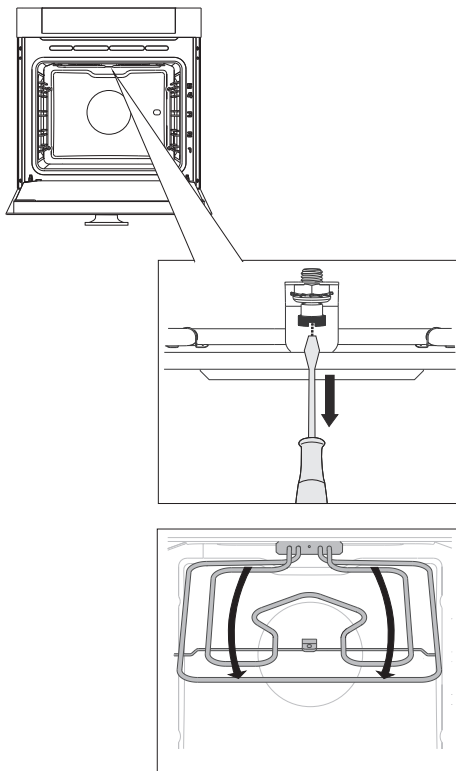
2 Артқы қабырғадағы тесіктерден бағыттағыштарды шығарыңыз.



Тазалау аяқталған соң, бұрандама көмегімен бағыттағыштардың бұрандаларын бекітіңіз.

ДУХОВКА КАМЕРАСЫНЫҢ ТӨБЕСІН ТАЗАЛАУ

Грильдің жоғарғы қыздыру элементінің жинақталатын құрылымы бар, бұл духовка камерасының төбесін тазалауды жеңілдетеді. Духовканы тазартуды бастар алдында қаңылтыр табаларды, торды және бағыттағыштарды шығарыңыздар.



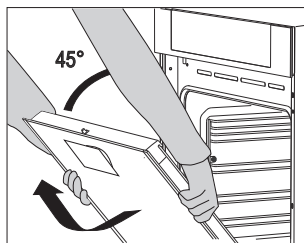
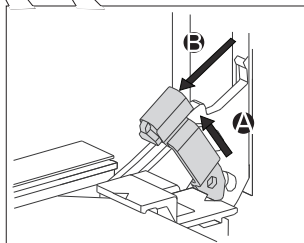
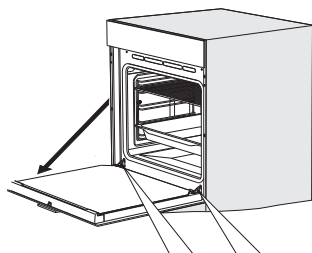
1 Қыздыру элементін шығару үшін духовка камерасы төбесінің алдыңғы жағында орналасқан бұрандаманы бұрап шығарыңыз.

💡 Қыздыру элементін ешқашанда бүктелген/төмен түсірілген қалыпта пайдаланбаңыз.



Электр аспабын желіден ажыратыңыз.
Қыздыру элементі суытылған қалыпта болу керек; олай болмаған жағдайда, теріні күйдіріп алу қаупі бар.

ДУХОВКА ЕСІГІН ШЕШІП АЛУ ЖӘНЕ ОНЫ ОРНЫНА ОРНАТУ



1 Алдымен есікті толығымен ашыңыз (мүмкін болғанша кеңірек).

2 Топсаның құлын сәл көтеріңіз және есікті өзіңізге қарай тартыңыз.

3 Есікті 45 градус бұрышқа дейін жайлап жабыңыз (толық ашылған есікке қатысты); содан кейін есікті көтеріңіз және оны шығарып алыңыз.

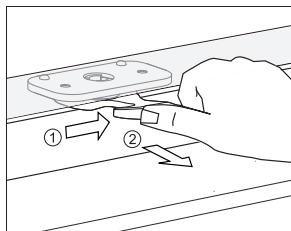


Есікті орнына орнату үшін қадамдарды керісінше тәртіпте орындаңыз. Егер есік тиісті тәртіпте ашылмаса немесе жабылмаса, топсадағы науашалардың керткітермен теңестірілгеніне көз жеткізіңіз.



Есікті орнына орнату кезінде икемді негізгі серіппемен қосылған негізгі топсаның кенеттен жабылып қалуын болдырмау үшін, топса құлыптарының топса науашаларына дұрыс орнатылғанына үнемі көз жеткізу керек. Егер негізгі серіппе іске қосылса, жарақат алу қаупі туады.

ЕСІКТІҢ МЕХАНИКАЛЫҚ ҚҰЛПЫ (моделіне байланысты)



Құлыпты ашу үшін оны үлкен саусағыңызбен оңға ысырып тұрып, есікті өзіңізге қарай тартыңыз.



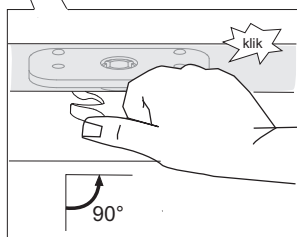
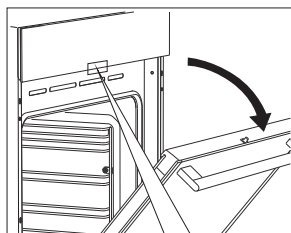
Есікті жабу кезінде құлып автоматты түрде жабылады.

ЕСІК ҚҰЛПЫН БЛОКТАУ ЖӘНЕ БЛОКТАН ШЫҒАРУ

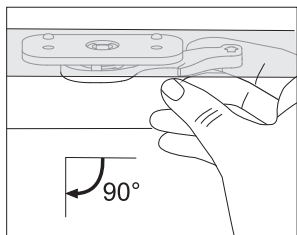


Духовка толықтай салқындауы тиіс.

Духовканың есігін ашыңыз.



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



Құлыпты блоктан шығару үшін духовканың есігін ашыңыз және сұқ саусағыңызбен құлыпты өзіңізге қарай тартыңыз. Есіктің құлпы блоктан шығарылды (жұмыс күйінде).

ЕСІКТІҢ ОҢАЙ АШЫЛУЫ (моделіне қарай)

Духовканың есігі 75 градус бұрыштан бастап есіктің ашылу күшін жұмсартатын жүйемен жабдықталған.

ЕСІКТІҢ ОҢАЙ ЖАБЫЛУЫ (моделіне қарай)

Духовканың есігі 75 градус бұрыштан бастап есіктің жабылу күшін жұмсартатын жүйемен жабдықталған.

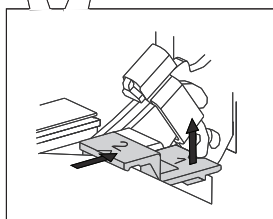
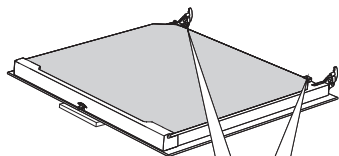
Бұл есіктің жай, тыныш және бірқалыпты жабылуын қамтамасыз етеді. Есіктің автоматты түрде және оңай жабылуы үшін сәл ғана күш салу жеткілікті (жабық есік қалпына қатысты 15 градус бұрышқа дейін).



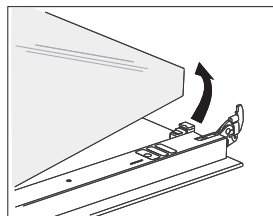
Егер есікті жабу үшін жұмсалған күш тым қарқынды болса, қауіпсіздік мақсатында жүйе әрекеті төмендейді немесе жүйе орындалмайды.

ДУХОВКА ЕСІГІНДЕГІ ТАБАҚ ӘЙНЕКТІ ШЕШІП АЛУ ЖӘНЕ ОНЫ ОРНЫНА ОРНАТУ

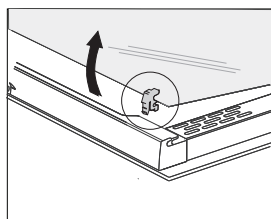
Духовка есігіндегі табақ әйнекті ішінен тазартуға болады, бірақ алдымен оны алу керек. Духовка есігін шешіп алыңыз ("Духовка есігін шешіп алу және оны орнына орнату" тарауын қараңыз).



1 Есіктің сол және оң жақтарындағы тіреуіштерді көтеріңіз (тіректегі «1» цифрымен белгіленген) және оларды әйнектен алыңыз (тіректегі «2» белгісі).



2 Есіктің табақ әйнегін төменгі жиегінен ұстаңыз; оны тірекке жанаспайтындай етіп сәл көтеріңіз және алып тастаңыз.



3 Үшінші әйнекті алу үшін (кейбір модельдерде ғана көзделген) оны сәл көтеріңіз және алып тастаңыз. Әйнектегі резеңке төсемдерді де алып тастаңыз.



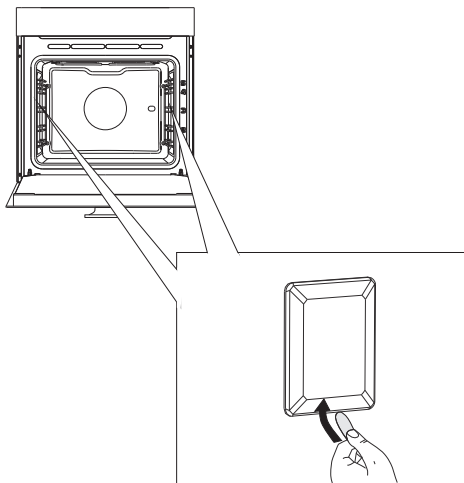
Табақ әйнекті орнына қою үшін жасаған қадамдарды керісінше тәртіпте орындаңыз. Есіктегі және әйнектегі белгілер (жартылай шеңбер) жабылуға тиіс.

ШАМДЫ АУЫСТЫРУ

Шам жұмсау элементі болып табылады және осы себептен оған кепілдік таралмайды. Шамды ауыстырар алдында қаңылтыр табаны, торды, сондай-ақ бағыттаушыларды алып тастаңыз.

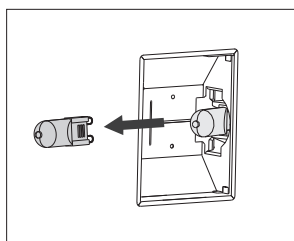
Phillips бұрандасын (айқаспа) пайдаланыңыз

(Галоген шамы: G9, 230 В, 25 Вт)



- 1** Қақпақтағы төрт бұранданы шешіңіз.
Қақпақты және әйнекті алыңыз.

Осы орайда эмаль ақауланбауын қадағалаңыз.



- 2** Галоген шамды бұрап алыңыз және оны жаңасымен ауыстырыңыз.



Торшаларды болдырмауға арналған қорғанышты пайдаланыңыз.

ҚАТЕЛЕР ЖӘНЕ АҚАУЛЫҚТАР

КЕСТЕСІ

Қате/ақаулық	Себебі және жоюы
Сенсорлар әсер тигізбейді, дисплейдегі ақпарат өзгермейді.	Духовканы электр желісінен бірнеше минутқа ажыратыңыз (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 шақырыңыз!
Духовканың жарықтануы жұмыс істемейді.	Жарықтану лампышасын ауыстыру «жарықтану лампышасын ауыстыру» бөлімінде сипатталған. 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 ажыратыңыз (ауыстырып қосқышын бұрап алып немесе бас сөндіргішін сөндіріп), содан кейін духовканы қайтадан электр желісіне қосыңыз, оны іске қосыңыз да, ағымдағы уақытын белгілеңіз. Егер қатесі қайталанса, сервистік орталығына өтініш жасаңыз

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



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

ПАЙДАҒА АСЫРУ



Орауы қоршаған орта үшін зиянсыз қайта өңдеуге, қалдықтарды сақтауға арналған арнайы полигондарға қаттап жинауға және пайдаға асыруға жататын экологиялық таза материалдардан жасалған. Орау материалдарында тиісті маркалар бар.

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

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

Өндіруші пайдалану жөніндегі нұсқаулығына қателіктерге өзгерістер енгізу құқығын өзіне қалдырады

ERC

