

KZ

**БУМЕН ПІСІРУ
ФУНКЦИЯСЫ БАР** ШАҒЫН
ДУХОВКАНЫ ПАЙДАЛАҢУ
ЖӨНІНДЕГІ ТОЛЫҚ
НҰСҚАУЛЫҚ

gorenje
BY
ora'ito

Сенім білдіргеніңіз үшін

АЛҒЫС айтамыз және жаңа
аспабыңыз құтты болсын.

Аспапты қолдану ыңғайлы әрі қарапайым
болуы үшін біз пайдалану жөніндегі
толық нұсқаулықты дайындадық. Ол
жаңа аспаппен жылдам танысып шығуға
мүмкіндік береді.

Аспабыңызда бұзылулардың жоқ екендігін
тексеріп алыңыз. Бұзылуларды анықтаған
жағдайда аспапты сатып алған сауда
ұйымына хабарласыңыз.

Пайдалану жөніндегі нұсқаулықты біздің
интернет сайтымыздан да таба аласыз:

<http://www.gorenje.com>



маңызды ақпарат



кеңес, ескертпе

МАЗМҰНЫ

4 ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ 6 Аспапты жалғар алдында 7 БУМЕН ПІСІРУ ФУНКЦИЯСЫ БАР ШАҒЫН ДУХОВКА 11 Техникалық деректер, аспап шильді 12 Басқару панелі (моделіне байланысты)	КІРІСПЕ
14 АЛҒАШ ҚОЛДАНАР АЛДЫНДА 14 Буда дайындау 15 Резервуарды сумен толтыру	ЖҰМЫСҚА ДАЙЫНДАУ
16 ҚАДАМДАП ДАЙЫНДАУ (1-6) 16 1-Қадам: ҚОСУ ЖӘНЕ БАПТАУ 20 2-Қадам: ҚЫЗДЫРУ РЕЖИМІН ТАҢДАУ 22 3-Қадам: ПАРАМЕТРЛЕРДІ ОРНАТУ 26 4-Қадам: ҚОСЫМША ФУНКЦИЯЛАР 27 5-Қадам: ДАЙЫНДАУДЫ ІСКЕ ҚОСУ 27 6-Қадам: АСПАПТЫ СӨНДІРУ 28 ҚЫЗДЫРУ РЕЖИМДЕРІН СИПАТТАМАУ ЖӘНЕ ДАЙЫНДАУ КЕСТЕЛЕРІ	ҚАДАМДАП ДАЙЫНДАУ
49 ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ 50 Духовканы стандартты тазалау 51 Духовканы steamclean функциясының көмегімен бумен тазалау 52 Су жіберу жүйесін тазалау 53 Сүзгіні тазалау 54 Алмалы-салмалы бағыттағыштарды ағытып алу және тазалау 55 Духовка есігін ағытып алу және орнату 58 Есіктің әйнегін ағытып алу және орнату 59 Жарықтандыру шамдарын ауыстыру	ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ
60 ҚАТЕЛЕР МЕН АҚАУЛЫҚТАР КЕСТЕСІ	АҚАУЛЫҚТАРДЫ ЖОЮ
61 КӘДЕГЕ ЖАРАТУ	ҚОСЫМША АҚПАРАТ

ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

НҰСҚАУЛЫҚПЕН МҰҚИЯТ ТАНЫСЫП 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!

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 келтіру 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 төсемеңіз, 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 жабдықталған (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 бітемеңіз!

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.

Бумен пісіргішті қауіпсіз әрі дұрыс қолдану

Қосар алдында аспаптың бөлме температурасына дейін қызуы үшін біраз уақытқа қойыңыз. Егер аспап 0 °C және одан да төмен температурада сақталған болса, кейбір бөлшектер (әсіресе сорғылар) бүлінуі мүмкін.

Егер бөлме температурасы 5 °C-ден төмен болса, аспапты қолдануға тыйым салынады, өйткені аспаптың су жіберу жүйесінің түтіктеріндегі су қатып қалуы мүмкін. Бұл жағдайда аспапты қосқан кезде сорғы істен шығуы мүмкін.

Егер аспап дұрыс жұмыс жасамаса, оны электр қоректен ажыратыңыз.

Аспаптың ішінде аспапты қосқан кезде қауіп төндіруі мүмкін заттар мен нысандарды сақтамаңыз.

Тамақтануға жарамсыз, мысалы, аккумуляторларға арналған тазартылған суды қолданбаңыз, өйткені оның құрамында қышқыл бар.

Алғашқы дайындауды аяқтағаннан кейін духовкада бу қалады. Күйіп қалмау үшін духовканың есігін

ақырын ашыңыз. Тазалауды бастамас бұрын духовканы бөлме температурасына дейін суытып алыңыз.

Бумен дайындау аяқталғаннан кейін немесе дайындау барысында духовка есігін (бумен пісіру функциясы бар) толықтай ашыңыз, өйткені духовкадан шығатын бу басқару панелінің жұмысына теріс әсер етуі мүмкін.

Дайындау аяқталғаннан кейін су жіберу жүйесінің түтіктерінде қалған су резервуарға айдалады, сондықтан резервуарды аспаптан алу кезінде сақ болыңыз.

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

Бумен дайындау кезінде есікті ашпау керек, өйткені бұл электр энергиясының шығынын көбейтеді және конденсаттың пайда болуын күшейтеді.



ЕСКЕРТУ!

Кюю және аспапты бүлдіру қауіпі бар!

- Духовкадан шығатын бу кююге себеп болуы мүмкін. Егер бумен дайындау функциясы іске қосылған болса, күйіп қалмау үшін духовка есігін ақырын ашыңыз. Ыстық бу шығуы мүмкін.



ЕСКЕРТУ!

Резервуарды тек сумен толтырыңыз. Сүзілген (минералсыздандырылған) және тазартылған суды қолданбаңыз.

АСПАПТЫ ЖАЛҒАР АЛДЫНДА

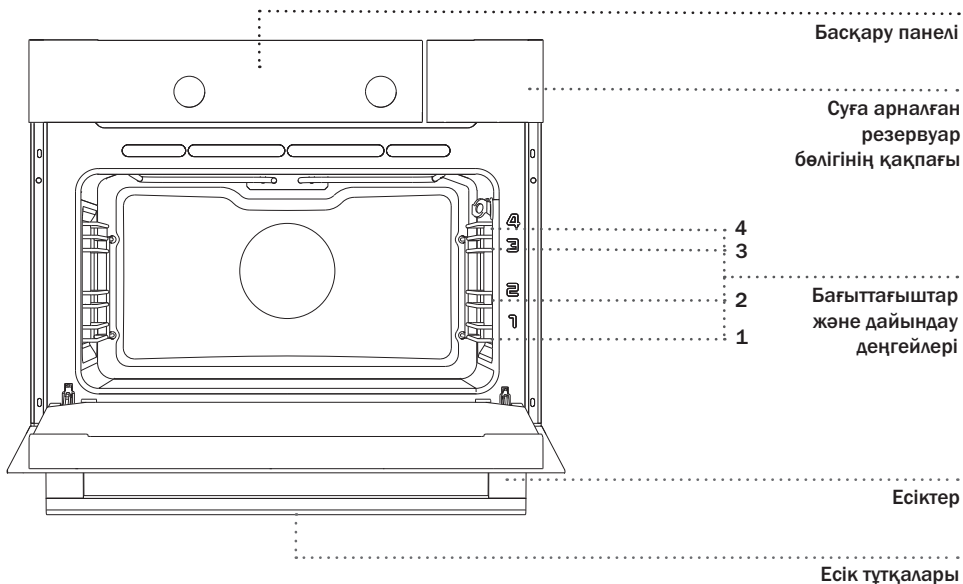


Аспапты жалғар алдында пайдалану жөніндегі нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз. Аспапты дұрыс монтаждамауға, жалғамауға және қолданбауға байланысты ақаулықтарға кепілдік берілмейді.

БУМЕН ПІСІРУ ФУНКЦИЯСЫ БАР ШАҒЫН ДУХОВКА

(АСПАП ПЕН ЖАБДЫҚТЫҢ СИПАТТАМАСЫ - МОДЕЛІНЕ БАЙЛАНЫСТЫ)

Суретте кірістірілетін духовка модельдерінің бірі көрсетілген. Нұсқаулық түрлі модельдер үшін дайындалған, сондықтан аспабыңызда жоқ функциялар мен жабдықтардан тұруы мүмкін.



АЛМАЛЫ-САЛМАЛЫ БАҒЫТТАҒЫШТАР

Алмалы-салмалы бағыттағыштар тағамдарды төрт деңгейде дайындауға мүмкіндік береді (деңгейлерді есептеу төменнен жоғарыға қарай жүреді).

3 және 4-деңгейлер грильде дайындау үшін қолданылады.

ТЕЛЕСКОПТЫҚ БАҒЫТТАҒЫШТАР

Телескоптық бағыттағыштар 2 және 3-деңгейлерге орнатыла алады.

Телескоптық бағыттағыштардың нұсқалары (моделіне байланысты) - жартылай жылжытылатын және толығымен жылжытылатын.

КІРІСТІРІЛГЕН СӨНДІРГІШТЕР

Жұмыс жасап тұрған аспаптың есігін ашқан кезде кірістірілген сөндіргіштер желдеткішті, қысқа толқындарды және барлық қыздыру элементтерін сөндіреді және есікті жапқаннан кейін қайтадан барлығын қосады.

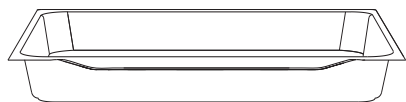
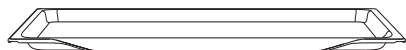
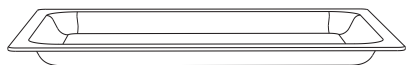
САЛҚЫНДАТАТЫН ЖЕЛДЕТКІШ

Аспап аспаптың корпусын және басқару панелін салқындататын салқындату желдеткішімен жабдықталған.

САЛҚЫНДАТАТЫН ЖЕЛДЕТКІШТІҢ ҰЗАРТЫЛҒАН ЖҰМЫСЫ

Қосымша желдету үшін желдеткіш аспапты сөндіргеннен кейін тағы біраз уақыт бойы жұмысын жалғастырады (қосымша салқындату уақыты духовканың ортасындағы температураға байланысты).

ЖАБДЫҚ (моделіне байланысты)



ӘЙНЕК ТАБА барлық қыздыру режимдерінде, соның ішінде қысқа толқындармен дайындау үшін қолданылады, сонымен қатар үстелге арналған поднос ретінде де қолданыла алады.

ТОР тағамдарды грильмен дайындау үшін қолданылады, сондай-ақ оған ыдыстарды және тағамы бар табаларды қоюға болады.



Торда шектегіш томпақ бар, сондықтан шығарып алу кезінде торды алдынан сәл ғана көтеріңіз.

ШАҒЫН ТАБА пісірмелерді дайындауға арналған.

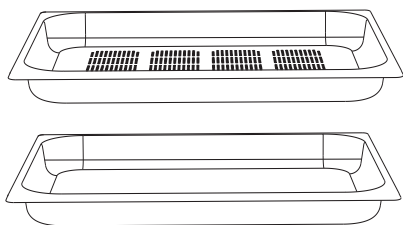
ТЕРЕҢ ТАБА ет пісіруге және шырынды пісірмелер дайындауға арналған. Сондай-ақ май мен ет шырынын жинау үшін қолдануға болады.



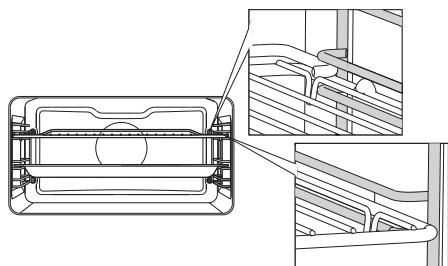
Дайындау кезінде терең табаны грильде немесе істікте дайындау кезінде май мен ет шырынын жинау үшін қолданатын жағдайларды қоспағанда, терең табаны 1-деңгейге орнатуға болмайды.



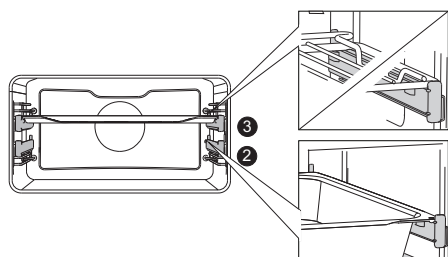
Қыздыру кезінде пісіруге арналған жабдық біраз майысуы мүмкін, бұл оның жұмыс жасауына әсер етпейді. Салқындағаннан кейін жабдық бастапқы пішіміне оралады.



БУДА ДАЙЫНДАУҒА АРНАЛҒАН ЖИЫНТЫҚ (тор баспайтын болаттан жасалған) буда дайындауға арналған. Тесіктері бар таба ортаңғы деңгейге, оның астында бір деңгей төмен шырынын жинауға арналған терең таба орнатылады.



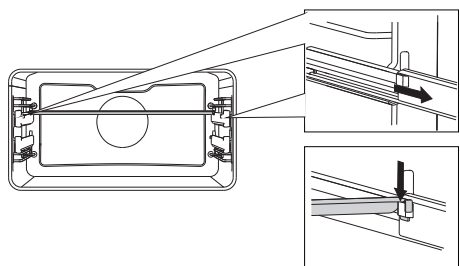
Бағыттағыштар алмалы-салмалы болған кезде тор мен табаларды бір деңгейдегі екі шыбықтың арасына дәл қойыңыз.



Торды, шағын немесе терең табаны телескоптық бағыттағыштарға орнату үшін қажетті деңгейдегі екі бағыттағышты алға шығарыңыз. Табаны немесе торды телескоптық бағыттағыштарға орнатыңыз және оларды духовкаға тірелгенге дейін итеріңіз.

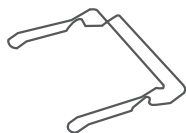


Бағыттағыштардың духовкаға тірелгенге дейін енгендігіне көз жеткізіп, есікті жабыңыз.

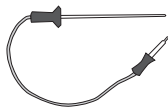


ТЕЛЕСКОПТЫҚ БАҒЫТТАҒЫШТАРҒА АРНАЛҒАН БАЙЛАНЫСТЫРҒЫШ ПЛАНКА

Толығымен шығарылған телескоптық бағыттағыштарға планканы орнату немесе ағытып алу үшін бір деңгейдегі екі бағыттағышты алға қарай шығарыңыз. Планканы бағыттағыштар ойығына салып, бағыттағыштарды духовкаға итеріңіз.



ТАБАЛАРҒА АРНАЛҒАН ТҰТҚА табаларды духовкадан шығарып алуды жеңілдетеді және күйо қауіпін азайтады.



ТЕМПЕРАТУРАЛЫҚ ЗОНД еттің ірі тілімдерін пісіруге арналған.

МОДЕЛІНЕ БАЙЛАНЫСТЫ:

ҚАҚҚА ҚАРСЫ ҚҰРАЛ су жіберу жүйесін тазалауға арналған.

ТЕСТ-ЖОЛАҚ су кермектігінің деңгейін анықтауға арналған.

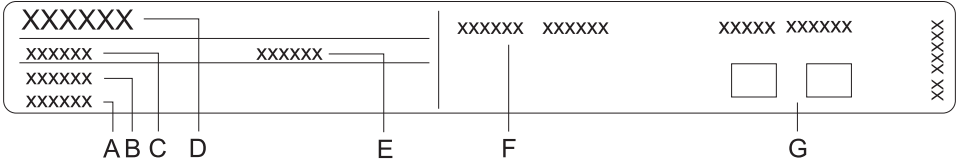
ЕСІКТІҢ МЕХАНИКАЛЫҚ ҚҰЛПЫ құлып жабылып тұрған кезде есікті ашудың алдын алады. Құлыпты ашу үшін оны саусағыңызбен оңға итеріңіз және сонымен бір уақытта есікті өзіңізге қарай тартыңыз.



Жұмыс барысында аспап және оның қол жетімді бөлшектері қатты қызады. Асхана қолғаптарын немесе қармағыштарды қолданыңыз!

ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕКТЕР, АСПАП ШИЛЬДІ

(МОДЕЛІНЕ БАЙЛАНЫСТЫ)

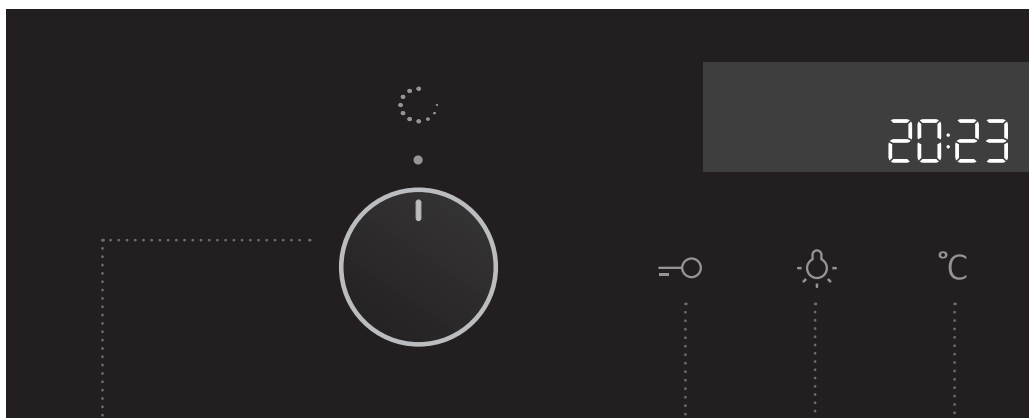


- A Сериялық нөмір
- B Артикул
- C Типі
- D Сауда белгісі
- E Моделі
- F Техникалық деректер
- G Сәйкестік белгілері

Аспаптың негізгі деректері бар шильд духовка камерасының жиектемесінде орналасқан және есікті ашқан кезде көрінеді.

БАСҚАРУ ПАНЕЛІ

(МОДЕЛІНЕ БАЙЛАНЫСТЫ)



1 ҚЫЗДЫРУ
РЕЖИМДЕРІНІҢ
АУЫСТЫРЫП
ҚОСҚЫШЫ
(МОДЕЛІНЕ БАЙЛАНЫСТЫ)

2 ҚОРҒАЛҒАН
БЛОКТАУ
СЕНСОРЫ

3 ІШКІ ЖАРЫҚТЫ
ҚОСУ/СӨНДІРУ
СЕНСОРЫ

4 ТЕМПЕРАТУРА

ЕСКЕРТПЕ

Моделіне байланысты қыздыру режимдерінің символдары басқару панелінде немесе ауыстырып қосқыштың өзінде (моделіне байланысты) орналасуы мүмкін



5 ЭЛЕКТРОНДЫ БАҒДАРЛАМАЛАҒЫШ СЕНСОРЫ

Дайындау ұзақтығы

Дайындау соңы

Оятқыш

Ағымдағы уақыт

6 СТАРТ/СТОП СЕНСОРЫ

бағдарламаны іске
қосуға және уақытша
тоқтатуға арналған

7 БАПТАУЛАРДЫ ӨЗГЕРТУ/ ТАҢДАУ АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШЫ (-/+)

Уақыт, температура
және қысқа толқындар
қуатының параметрлерін
баптай аласыз.

8 ЖҰМЫС ПАРАМЕТРЛЕРІ ТУРАЛЫ АҚПАРАТ ПЕН УАҚЫТТАН ТҰРАТЫН ДИСПЛЕЙ

ЕСКЕРТПЕ

Сенсорды әр саусақпен басуға жақсы әрекет етуі үшін басу алаңы мүмкіндігінше үлкен болуы тиіс.
Сенсорды әр басу дыбысты сигналмен расталады.

АЛҒАШ ҚОЛДАНАР АЛДЫНДА

Барлық керек-жарақтар мен тасымалдау қаптамасын аспаптан алыңыз. Керек-жарақтарды жылы сумен және ыдыстарды қолмен жууға арналған құралмен тазалаңыз. Абразивтік тазалау құралдарын және губкаларды қолданбаңыз.

Духовканы алғаш қыздыру кезінде жаңа аспапқа тән иіс шығады, сондықтан бөлмені жақсылап желдетіп алу қажет.

БУДА ДАЙЫНДАУ

Буда дайындау - бұл тағамдардың дәмін толықтай сақтап қалатын дайындаудың дұрыс әрі табиғи тәсілі. Мұндай әдіспен дайындаған кезде жағымсыз иістер пайда болмайды және тағамға тұз бен дәмдеуіштер себу қажет емес,

Буда дайындау артықшылығы

Тағамдар духовкадағы температура 100°C-ге жеткен кезде дайындала бастайды. Сондай-ақ төмен температурамен ақырын дайындау мүмкіндігі де бар.

Буда дайындау дұрыс тамақтануды қамтамасыз етеді. Тағамдардың витаминдері мен микроэлементтері сақталады, өйткені тағамдармен жанасатын конденсацияланатын суда олардың тек аз ғана үлесі ериді. Мұндай дайындау май қосуды қажет етпейді, тағамдардың табиғи дәмін сақтап қалады, тағамға бөгде дәм бермейді, мысалы, гриль немесе ыдыс дәмін және тағамдардың дәмін жоймайды, өйткені ол сумен мүлдем жанаспайды.

Бумен дайындау кезінде тағамдарды дәмі мен иісі таралмайды, сондықтан духовкада бір уақытта етті, балықты және көкөністерді дайындай беруге болады.

Сондай-ақ бұл тәсілді тағамдарды булау, еріту және қыздыру үшін де қолдануға болады.

РЕЗЕРВУАРДЫ СУМЕН ТОЛТЫРУ

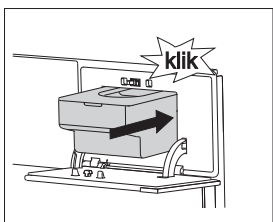
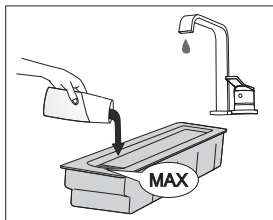
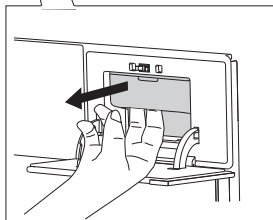
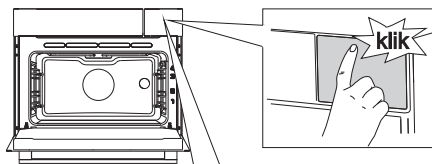
Резервуар бу қондырғысына өздігімен су беруге мүмкіндік береді. Резервуар көлемі шамамен 1,3 л құрайды (судың максималды деңгейін – маркалаудан қараңыз). Судың осындай көлемі тамақты 3 сағат ішінде максималды бу циклымен («жоғары» жүйедегі буы пар ыстық ауа) дайындауға мүмкіндік береді дайындауға мүмкіндік береді.



Алғашқы пайдаланар алдында суға арналған резервуарды жуыңыз.



Резервуарды су құбырынан алынған таза суық сумен, қосындылары жоқ бөтелкеленген сумен немесе тамақтануға жарамды тазартылған сумен толтырыңыз. Резервуарға құйылатын судың рұқсат етілген температурасы 20 °C (±10 °C).



1 Резервуардың есігін ашу үшін стикері бар орнын басыңыз.



Стикерді кейін алып тастауға болады.

2 Резервуарды борздасын іліп алып, оны корпусынан алып шығыңыз.

3 Қаппағын ашыңыз. Резервуарды сумен жуыңыз. Резервуарды қайтадан жуыңыз. Пайдаланар алдында таза суды максималды белгісіне (MAX) дейін қосыңыз.

4 Резервуарды кері корпусқа аяғына дейін (қысқа шырт еткенге дейін) итеріп қойыңыз. Содан кейін оны жабу үшін резервуардың есігіне басыңыз.



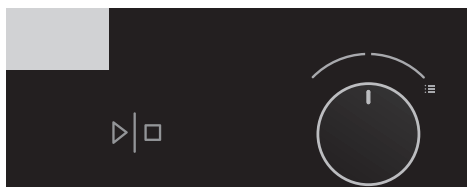
Тамақты дайындауды аяқтағаннан кейін бу қондырғысындағы қалған су кері резервуарға құйылады. Қаппағы мен резервуарды әдеттегі абразивті емес сұйық жуғыш құралдарымен немесе ыдыс жуғыш машинасында жууға болады.

ҚАДАМДАП ДАЙЫНДАУ (1-6)

1-ҚАДАМ: ҚОСУ ЖӘНЕ БАПТАУ

Аспапты электр желісіне алғаш жалғағаннан кейін және электр энергиясынан ұзақ уақыт бойы ажыратқан жағдайда дисплейде 12:00 уақыты жыпылықтайды және бағдарламалағыш символы жанады. Ағымдағы уақытты орнату.

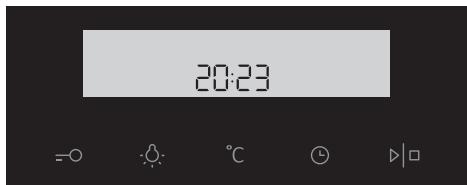
УАҚЫТТЫ ОРНАТУ



1 Баптауларды ӨЗГЕРТУ / ТАҢДАУ АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШЫН (-/+) бұраңыз және алдымен минутты, содан соң сағатты орнатыңыз. Үш секунд өткен соң орнатылған уақыт сақталады.



Егер ауыстырып қосқышты солға немесе оңға бұрап, сол күйде ұстап тұрса, мән жылдамырақ өзгеретін болады.



2 СТАРТ/СТОП сенсорын басу арқылы уақытты растаңыз. Егер үш секунд ішінде сенсор басылмаса, орнату автоматты түрде сақталады.



Аспап ағымдағы уақытты орнатпай-ақ жұмыс жасай алады, бірақ бұл ретте аспаптың жұмыс жасау уақытын бағдарламалау мүмкін емес болады ("3-қадам: Параметрлерді орнату / Духовканың жұмыс жасау уақытын бағдарламалау" бөлімін қараңыз).

Егер баптаулар жасалмаса, бірнеше минут өткен соң аспап автоматты түрде күту режиміне (standby) ауысады.

БАПТАУЛАР

Баптауларды өзгерту режиміне кіру үшін баптауларды өзгерту / таңдау ауыстырып қосқышын (-/+) оңға бұрап, үш секунд бойы басылған күйінде ұстаңыз. Содан соң, СТАРТ/СТОП сенсорын басу арқылы қажетті баптауды таңдаңыз. Баптау параметрлерін өзгерту үшін баптауларды өзгерту / таңдау ауыстырып қосқышын (-/+) оңға немесе солға айналдырыңыз.

ДИСПЛЕЙДІҢ АШЫҚТЫҒЫ

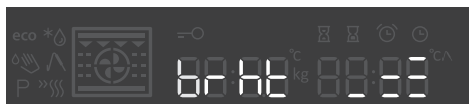
Дисплей ашықтығының үш деңгейі бар. Әдепкі қалпы бойынша орташа деңгей орнатылған. Баптауларды өзгерту / таңдау ауыстырып қосқышын (-/+) айналдыру арқылы деңгейді таңдаңыз.



Ашықтықтың төмен деңгейі.



Ашықтықтың орташа деңгейі.



Ашықтықтың жоғары деңгейі.

ДЫБЫСТЫ СИГНАЛДЫҢ ДЫБЫС ДЕҢГЕЙІ

Әдепкі қалпы бойынша орташа деңгей орнатылған. Баптауларды өзгерту / таңдау ауыстырып қосқышын (-/+) айналдыру арқылы деңгейді таңдаңыз.



Дыбыстың төмен деңгейі.



Дыбыстың орташа деңгейі (әдепкі қалпы бойынша).



Дыбыстың жоғары деңгейі.



Дыбыс сөндірілген.

СУДЫҢ КЕРМЕКТІГІ (бұда пісіру функциясы бар аспаптарда ғана белсенді)

Алғаш қолданар алдында судың кермектігін өлшеп алу қажет.

Тест-жолақты (жиынтықта ұсынылады) суға 1 секундқа салып алыңыз.

Бір минуттан кейін нәтижені (сызықтар саны) аспапқа енгізіңіз.

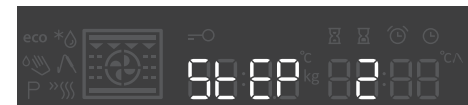
	4 жасыл сызық	Өте жұмсақ	Hrd 1
	1 қызыл сызық	Кермектігі орташа	Hrd 2
	2 қызыл сызық	Кермек	Hrd 3
	3 қызыл сызық	Өте кермек	Hrd 4
	4 қызыл сызық	Аса кермек су	Hrd 5

Су кермектігінің бес дәрежесі бар. Әдепкі қалпы бойынша бесінші дәреже орнатылған. Баптауларды өзгерту / таңдау ауыстырып қосқышын (-/+) айналдыру арқылы дәрежені таңдаңыз.



ҚАҚТАН ТАЗАЛАУ (бұда пісіру функциясы бар аспаптарда ғана белсенді)

Қақтан тазалауды «on» (ҚОСУ) немесе «off» (СӨНДІРУ) баптауларды өзгерту / таңдау ауыстырып қосқышын (-/+) айналдыру арқылы іске қосуға болады. СТАРТ/СТОП сенсорын басу арқылы таңдауыңызды растаңыз. Әдепкі қалпы бойынша қақтан тазалау белсендірілген «on» (ҚОСУ).



STEP 1 — Су резервуарына қақты кетіруге арналған құралды қосыңыз. STEP 2 — Қақтан тазалау аяқталды. Резервуардағы суды төгіңіз, оны жуып, шаю үшін таза су құйыңыз.



STEP 3 / END — Шаю аяқталды. Суға арналған резервуарды тазалаңыз және духовканы сүртіңіз. Сондай-ақ резервуар сүзгісін тазалаңыз ("Сүзгіні тазалау" бөлімін қараңыз).

БАПТАУЛАРДЫ АЯҚТАУ

Баптаулар режимінен шығу және күту режиміне ауысу үшін СТАРТ/СТОП сенсорын басыңыз. Сондай-ақ баптаулар режимінен баптауларды өзгерту / таңдау ауыстырып қосқышын (-/+) оңға бұру және үш секунд бойы ұстап тұру арқылы шығуға болады.

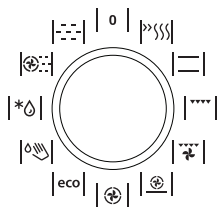


Баптауларды өзгерту режиміне кіру үшін баптауларды өзгерту / таңдау ауыстырып қосқышын (-/+) оңға бұрап, үш секунд бойы басылған күйінде ұстаңыз. Содан соң, СТАРТ/СТОП сенсорын басу арқылы қажетті баптауды таңдаңыз. Баптау параметрлерін өзгерту үшін баптауларды өзгерту / таңдау ауыстырып қосқышын (-/+) оңға немесе солға айналдырыңыз.



Электр энергиясын ажырату немесе аспапты сөндіру кезінде баптаулар бірнеше минут ішінде сақталады. Осы уақыт өткен соң дыбысты сигналдың дыбыс деңгейі мен қорғалған блоктаудан басқа барлық баптаулар әдепкі қалпына келтіріледі.

2-ҚАДАМ: ҚЫЗДЫРУ РЕЖИМІН ТАҢДАУ



Ауыстырып қосқышты оңға немесе солға айналдыру арқылы ҚЫЗДЫРУ РЕЖИМІН таңдаңыз (қыздыру режимдерінің кестесін қараңыз). Дисплейде таңдалған режимнің символы жанады.

 Қыздыру режимін духовка жұмыс жасап тұрған кезде өзгертуге болады.

РЕЖИМ	СИПАТТАМА	АЛДЫН АЛА ОРНАТЫЛҒАН ТЕМПЕРАТУРА, °C	МИН.-МАКС. ТЕМПЕРАТУРА, °C
ДУХОВКА РЕЖИМДЕРІ			
>>	ЖЫЛДАМ ҚЫЗДЫРУ Духовканы белгілі бір температураға дейін жылдам қыздыру үшін қолданылады және дайындауға арналмаған. Тағайындалған температураға жеткеннен кейін режим сөнеді.	160	30-230
==	КЛАССИКАЛЫҚ ҚЫЗДЫРУ (ҮСТІНЕН + АСТЫНАН) Жоғарғы және төменгі қыздыру элементтері жылуды духовка ішінде біркелкі таратады. Пісірме мен етті бағыттағыштардың тек бір деңгейінде ғана дайындауға болады.	200	30-230
▼▼▼	ГРИЛЬ Осы режим кезінде жоғарғы қыздыру элементі мен инфра қыздырғыш қосылады. Негізгі жылуды духовканың төбесінің астында орналасқан инфра қыздырғыш шығарады. Жоғарғы қыздыру элементі тағамды табаның/тордың толық беті бойынша тиімді пісіруге септігін тигізеді. Еттің шағын тілімдерін, мысалы, стейктерді, шницельдерді, шұжықтарды дайындау, сонымен қатар бутербродтар мен тосттарды пісіру үшін қолданылады.	230	30-230
▼▼▼	ГРИЛЬ + ЖЕЛДЕТКІШ ЖҰМЫСЫ Инфра қыздырғыш пен желдеткіш бір уақытта жұмыс жасайды. Етті грильде пісіруге және ет пен құс етінің ірі тілімдерін бағыттағыштардың бір деңгейінде пісіруге арналған. Сондай-ақ ол қытыраған қабығы бар және үстіне ірімшік себілген тағамдарды дайындау үшін қолданылады.	170	30-230
⊕	АСТЫНАН ҚЫЗДЫРУ + ЖЕЛДЕТКІШТІҢ ҚЫЗДЫРУЫ Төменгі қыздыру элементі, желдеткіштің айналасындағы қыздыру элементі және желдеткіш бір уақытта жұмыс жасайды. Бұл режимді пиццаны, сонымен қатар шырынды пісірмелерді, ашытқы қосылған және қантты қамырдан жеміс торттарын және сүзбелі торттарды дайындау үшін қолданған дұрыс.	200	30-230

РЕЖИМ	СИПАТТАМА	АЛДЫН АЛА ОРНАТЫЛҒАН ТЕМПЕРАТУРА, °С	МИН.-МАКС. ТЕМПЕРАТУРА, °С
	ЖЕЛДЕТКІШТІҢ ҚЫЗДЫРУЫ Желдеткіштің айналасындағы қыздыру элементі және желдеткіш бір уақытта жұмыс жасайды. Желдеткіш дайындалатын тағамның айналасында ыстық ауаның тұрақты циркуляциясын тудырады. Бұл режимді ет пен пісірмелерді бір уақытта бірнеше бағыттағыштарда пісіру үшін қолдануға болады.	180	30-230
eco	ЭКОДАЙЫНДАУ ¹⁾ Дайындау барысында энергия тұтынуды оңтайландыру. Ет пен пісірмелерді дайындау үшін қолданылады.	180	120-230
	STEAMCLEAN БУМЕН ТАЗАЛАУ Бу ластарды жібіту үшін жұмыс камерасына беріледі. Бұл функцияны духовка қабырғасындағы дақтар мен тағам қалдықтарын кетіру үшін қолданыңыз.	70	/
АВТОМАТТЫ РЕЖИМ			
	ЕРІТУ Ауа қыздырғыш элементтерді қоспай-ақ айналады. Тек желдеткіш жұмыс жасайды. Бұл режим тағамдарды ақырын еріту үшін қолданылады.	/	/
АРАЛАС РЕЖИМДЕР / БУЫ БАР РЕЖИМДЕР			
	БУ + ЖЕЛДЕТКІШТІҢ ҚЫЗДЫРУЫ Тағамдарды пісіру және еріту үшін қолданылады. Тағамдардың дәмі мен түсін өзгертпей жылдам дайындау. Бағдарлама қарқындылығының үш дәрежесі бар: – ҚАРҚЫНДЫ БУ: стейктерді, шницельдерді, еттің шағын тілімдерін пісіру, – ҚАЛЫПТЫ БУ: салқын/мұздатылған тағамдарды жылыту, балық сүбесін дайындау, үстіне ірімшік себілген көкөністерді пісіру, – АЗ БУ: еттің үлкен тілімдерін пісіру (қуырдақ, тұтас тауық құс), ашытқы қосылған қамырдан дайындалатын пісірмелер (нан, бөлке), лазанья.	160	30-230
	БУ ²⁾ / СУВИД Еттің, көкөністердің, жемістердің, гарнирлердің барлық түрін дайындау үшін қолданылады. СУВИД – дәл ұстап тұрылатын температурамен тағамдарды вакуумды қаптамада ақырын дайындау технологиясы. Сувид технологиясын ет, балық, жемістер мен көкөністердің барлық түрлерін дайындау үшін қолдануға болады. Тағамдар шырынды болып қалады және дәмін толықтай сақтап қалады.	50	30-95

¹⁾ Осы режим EN 60350-1 стандартына сәйкес энергиялық тиімділік класын анықтау үшін қолданылады. Осы режимде духовкадағы нақты температурасы тұрмыстық аспабының жұмыс істеудегі ерекше алгоритмі салдарынан және қалдық жылууды пайдаланғандықтан көрсетілмейді.

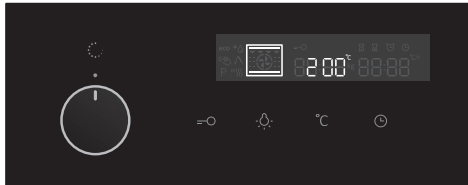
²⁾ Температура деңгейін реттеу

3-ҚАДАМ: ПАРАМЕТРЛЕРДІ ОРНАТУ

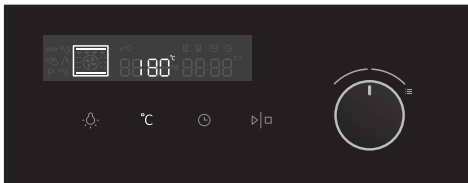
Әр қыздыру режимі жұмыстың өзгертуге болатын алдын ала параметрлеріне ие.

Параметрді өзгерту үшін параметр сенсорын басыңыз (СТАРТ/СТОП сенсорын басқанға дейін). Қыздырудың кейбір режимдерінде кейбір баптауларға қолжетімсіз болуы мүмкін, ол туралы дыбысты сигнал ескертеді.

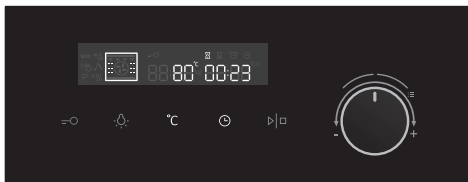
ҚЫЗДЫРУ ТЕМПЕРАТУРАСЫН ӨЗГЕРТУ ЖӘНЕ БУ ФУНКЦИЯСЫ



1 ҚЫЗДЫРУ РЕЖИМІН таңдаңыз. Дисплейде таңдалған режимнің символы жанады және **АЛДЫН АЛА ОРНАТЫЛҒАН ТЕМПЕРАТУРА** жыпылықтай бастайды.



2 ҚЫЗДЫРУ РЕЖИМІН таңдаңыз. Дисплейде таңдалған режимнің символы жанады және **АЛДЫН АЛА ОРНАТЫЛҒАН ТЕМПЕРАТУРА** жыпылықтай бастайды.



3 ТЕМПЕРАТУРА және БАҒДАРЛАМАЛАҒЫШ сенсорларын басыңыз. Баптауларды өзгерту / таңдау ауыстырып қосқышын (-/+) айналдыра отырып, температура мен уақытты орнатыңыз.



Қыздырудың кейбір режимдері үшін максималды температура мен қуат шектелген.

Буы бар аралас режимдерді таңдаған кезде алдымен температура мен уақытты орнатып алыңыз. Содан соң растау үшін СТАРТ/СТОП сенсорын басыңыз, дисплейде «ip!» жазбасы және бу беру қарқындылығының сызық-индикаторлары пайда болады (әдепкі қалпы бойынша қалыпты қарқындылық орнатылған).

Баптауларды өзгерту / таңдау ауыстырып қосқышын (-/+) айналдыра отырып, бу жіберу қарқындылығының үш деңгейінің бірін таңдаңыз.

Таңдалған деңгейді растау және дайындаудың аралас режимін іске қосу үшін СТАРТ/СТОП сенсорын басыңыз.

БУ ЖІБЕРУ ҚАРҚЫНДЫЛЫҒЫ



Аз бу



Қалыпты бу



Қарқынды бу

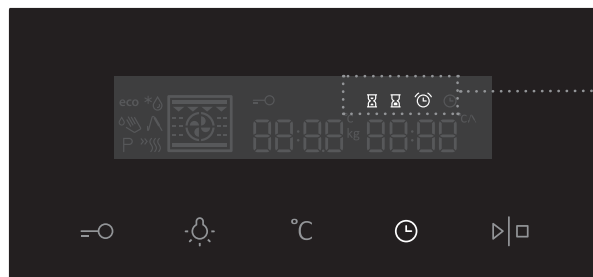
ДУХОВКАНЫҢ ЖҰМЫС ЖАСАУ УАҚЫТЫН БАҒДАРЛАМАЛАУ

Алдымен ҚЫЗДЫРУ РЕЖИМІН, содан соң ТЕМПЕРАТУРАНЫ орнатыңыз.

ЭЛЕКТРОНДЫ БАҒДАРЛАМАЛАҒЫШ СЕНСОРЫН басу арқылы қажетті символды таңдаңыз.

Дисплейде таңдалған функцияның символы жанады және орнату қажет болатын дайындауды бастау/аяқтау уақыты жыпылықтайды. Қалған символдар әлсіз жанады.

Жұмысты іске қосу үшін СТАРТ/СТОП сенсорын басыңыз. Дисплейге дайындауды бастаған сәттен бастап өткен уақыт шығарылады.



уақыт функциясының
индикаторлары



Дайындау ұзақтығы

Осы функция духовканың қаншалықты ұзақ уақыт бойы жұмыс жасайтындығының уақытын бағдарламалауға мүмкіндік береді. Жұмыс ұзақтығын орнатыңыз. Алдымен минутты, содан соң сағатты орнатыңыз. Дисплейде функция индикаторы және жұмыс ұзақтығы көрсетіледі.



Стартты кейінге қалдыру

Осы функция духовканың қаншалықты ұзақ уақыт бойы жұмыс жасайтындығының уақытын (дайындау ұзақтығы) және оны сөндіру уақытын (дайындауды аяқтау) бағдарламалауға мүмкіндік береді.

Ағымдағы уақыттың дұрыс орнатылғандығын тексеріңіз.

МЫСАЛ

Ағымдағы уақыт: 12:00

Дайындау ұзақтығы: 2 сағат

Дайындау соңы: 18:00-де

Алдымен ДАЙЫНДАУ ҰЗАҚТЫҒЫН (2 сағат) орнатыңыз. ЭЛЕКТРОНДЫ БАҒДАРЛАМАЛАҒЫШ СЕНСОРЫН тағы бір рет басып, ДАЙЫНДАУДЫ АЯҚТАУ символын таңдаңыз. Дисплейде ағымдағы уақыт қосындысы мен дайындау ұзақтығы (14:00) жанады. Дайындауды аяқтау уақытын (18:00) орнатыңыз. Жұмысты іске қосу үшін СТАРТ/СТОП сенсорын басыңыз. Духовка белгілі бір уақытта (16:00-де) автоматты түрде қосылады және бекітілген уақытта (18:00-де) сөнеді.



Оятқыш

Оятқышты духовка жұмысына тәуелсіз қолдана беруге болады. Оятқыш духовканы сөндірмейді. Функцияның максималды уақыты 24 сағатты құрайды.

Оятқыштың уақытын есептеу кезінде соңғы минут «минут:секунд» форматында шығарылады.

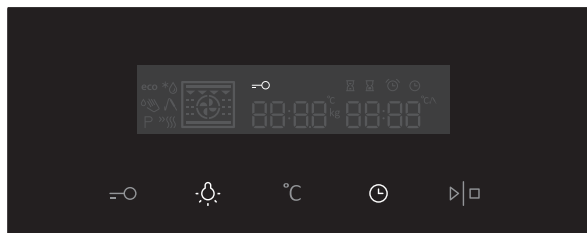


Бекітілген уақыт өткеннен кейін аспап автоматты түрде сөнеді. Кез келген сенсорды басу арқылы сөндіруге болатын дыбысты сигнал беріледі немесе 1 минут өткен соң сигнал автоматты түрде сөнеді.

Уақыттың кез келген функциясын сөндіру үшін функция уақытын 0-ге орнатыңыз.

Егер баптаулар жасалмаса, бірнеше минут өткен соң аспап автоматты түрде күту режиміне (standby) ауысады.

4-ҚАДАМ: ҚОСЫМША ФУНКЦИЯЛАР



Функцияны қосу/сөндіру үшін тиісті сенсорды немесе сенсорлар комбинациясын басыңыз.



Кейбір режимдерде белгілі бір функцияларға қолжетімсіз болуы мүмкін. Орнатуға әрекет жасау кезінде ескертетін дыбысты сигнал беріледі.

ҚОРҒАЙТЫН БЛОКТАУ

ҚОРҒАЙТЫН БЛОКТАУ СЕНСОРЫН басу арқылы қосылады. Дисплейде "кілт" символы жанады. Сенсорды қайта басқан кезде блокау сөнеді, "кілт" символы сөнеді.

Егер уақыт функциялары сөніп тұрған кезде блокауды қосса (дисплейде тек ағымдағы уақыт жанады), аспап жұмыс жасамайды.

Егер уақыт функциясын орнатқаннан кейін блокауды қосса, аспап жұмыс жасайды, бірақ баптауларды өзгерту мүмкін болмайды.

Блоктау қосылып тұрған кезде қыздыру режимін және қосымша функцияларды өзгерту мүмкін емес. АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШТЫ О күйіне бұру арқылы дайындауды сөндіруге болады.

Қорғайтын блокау аспапты сөндіргеннен кейін де қосылған күйінде қалады. Қыздырудың жаңа режимін орнату үшін блокауды қосу қажет.



ІШКІ ЖАРЫҚТАНДЫРУ

Жарықтандыру есікті ашқан немесе аспапты қосқан кезде автоматты түрде қосылады.

Дайындауды аяқтағаннан кейін жарық 1 минут жанып тұрады.

Сондай-ақ жарықтандыруды ІШКІ ЖАРЫҚТАНДЫРУДЫ ҚОСУ/СӨНДІРУ СЕНСОРЫН басу арқылы қосуға немесе сөндіруге болады.



КҮТУ РЕЖИМІ

Егер ешқандай әрекеттер жасамасаңыз, дисплей жарығы 10 минуттан кейін автоматты түрде сөнеді.

Дисплейді ҚОРҒАЙТЫН БЛОКТАУ және ЭЛЕКТРОНДЫ БАҒДАРЛАМАЛАҒЫШ сенсорларын бір уақытта басу арқылы сөндіруге болады. Егер уақыттың функцияларының бірі қосылған болса, дисплейде духовкада функцияның бағдарламаланғандығын ескертетін OFF жазбасы және БАҒДАРЛАМАЛАҒЫШ символы жанады.

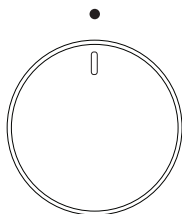
5-ҚАДАМ: ДАЙЫНДАУДЫ ІСКЕ ҚОСУ

Барлық параметрлерді орнатқаннан кейін дайындауды бастау үшін СТАРТ/СТОП сенсорын басыңыз.



6-ҚАДАМ: АСПАПТЫ СӨНДІРУ

ҚЫЗДЫРУ РЕЖИМІНІҢ АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШТЫ 0 күйіне бұраңыз.



Духовка жұмысы аяқталғаннан кейін дисплей температура 50°C-ден төмен түскенге дейін қалдық жылу температурасын көрсетеді.

Бұл ретте бағдарламалағыштың барлық функциялары үзіледі және нөлге келтіріледі. Дисплейде ағымдағы уақыт пайда болады.

Егер баптаулар жасалмаса, бір минут өткен соң аспап автоматты түрде күту режиміне (standby) ауысады.



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

ҚЫЗДЫРУ РЕЖИМДЕРІН СИПАТТАМАУ ЖӘНЕ ДАЙЫНДАУ КЕСТЕЛЕРІ

Егер дайындау кестелерінен қажетті тағамды таба алмасаңыз, ұқсас тағамдардың деректерін басшылыққа алыңыз.

Деректер бір деңгейде дайындау үшін берілген.

Кестеде температураның минималды мәннен максималды мәнге дейінгі диапазоны көрсетілген. Егер тағамды алғаш рет дайындасаңыз, минималды температураны орнатыңыз. Егер тағам жеткілікті дайындалмаса, келесіде температураны ұлғайтыңыз.

Дайындау уақыты шамамен берілген және дайындау жағдайларына байланысты өзгеруі мүмкін.

* жұлдызша белгісі духовканы осы қыздыру режимінде алдын ала қыздырып алу қажеттігін білдіреді.

Бос духовканы қыздыру кезінде көп энергия шығындалады. Сондықтан пісірмелердің немесе пиццаны көп мөлшерін кезекпен пісірген кезде электр энергиясы үнемделеді, өйткені духовка қызып тұр.

Жылуды жақсы өткізетін күңгірт, қара, силиконмен немесе эмальмен қапталған табаларды қолданыңыз.

Пісіруге арналған қағазды қолдану кезінде оның жоғары температураға төзімді екендігіне көз жеткізіңіз.

Пісірмелердің көм мөлшерін және еттің ірі тілімдерін духовкада пісіру кезінде духовка есігінде бу мен конденсаттың көп мөлшері түзілуі мүмкін. Бұл қалыпты жағдай және аспап жұмысына әсер етпейді. Дайындау аяқталғаннан кейін есікті және есіктің әйнегін құрғатып сүртіңіз.

Ұзақ уақыт бойы дайындау кезінде духовканы дайындау соңына дейін шамамен 10 минутқа сөндіріп қоюға болады, осылайша қалдық жылуды қолдану арқылы электр энергиясын үнемдейсіз (қысқа толқынды режимдерге қатысы жоқ).

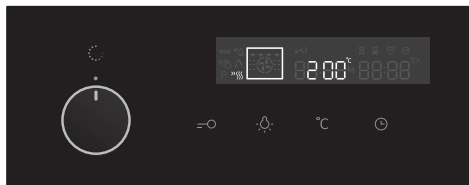
Конденсаттың түзілуінің алдын алу үшін тағамдарды жабық духовкада суытпаңыз.

ҚЫЗДЫРУ РЕЖИМДЕРІ

ЖЫЛДАМ ҚЫЗДЫРУ



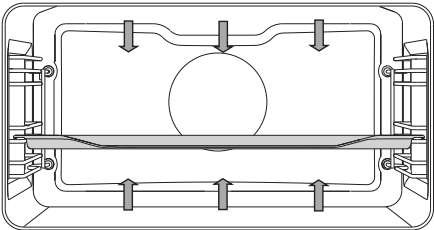
Духовканы белгілі бір температураға дейін жылдам қыздыру үшін қолданылады және дайындауға арналмаған.



ҚЫЗДЫРУ РЕЖИМІ ауыстырып қосқышын "Жылдам қыздыру" күйіне орнатыңыз. Дисплейде өзгертуге болатын АЛДЫН АЛА ОРНАТЫЛҒАН ТЕМПЕРАТУРА пайда болады.

 Іске қосқаннан кейін духовка қызады. Дисплейде °C символы жыпылықтайды. Орнатылған температураға жеткеннен кейін функция сөнеді, дыбысты сигнал беріледі, оны кез келген сенсорды басу арқылы сөндіруге болады немесе 1 минут өткен соң сигнал автоматты түрде сөнеді.

КЛАССИКАЛЫҚ ҚЫЗДЫРУ (ҮСТІНЕН + АСТЫНАН)



Жоғарғы және төменгі қыздыру элементтері жылуды духовка ішінде біркелкі таратады.

ЕТ ПІСІРУ

Эмаль ыдысты, отқа төзімді әйнек ыдыстарды, саз немесе шойын ыдыстарды қолдана аласыз. Тот баспайтын болаттан жасалған табаларды қолданбаңыз, өйткені олар жылуды шағылыстырады.

Өнімдер	Салмағы (г)	Басшылық (төменде)	Температурасы (°С)	Дайындау уақыты (мин.)
ЕТ				
Қақталған шошқа еті	1500	1	180-200	90-120
Шошқаның иық еті	1500	1	180-200	110-140
Шошқаның орама еті	1500	2	180-200	90-110
Ростбиф	1500	1	170-190	120-150
Бұзаудың орама еті	1500	2	180-200	80-100
Қошақанның сүбе еті	1500	1	180-200	60-80
Қоянның сүбе еті	1000	2	180-200	50-70
Бұғының аяқ еті	1500	1	180-200	90-120
Ет орамасы	/	2	180-200	15-30
БАЛЫҚ				
Бұқтырылған балық	1000 г/дана	2	190-210	40-50

ПІСІРМЕЛЕР ПІСІРУ

Бағыттағыштардың тек бір деңгейін және күңгірт табаларды қолданыңыз. Ақшыл табаларда пісірмелер нашар піседі, өйткені жылу ақшыл қабырғалардан шағылысады.

Қалыптарды торға орнатыңыз. Егер духовкамен бірге ұсынылған табаны қолданатын болсаңыз, торды алып тастаңыз. Духовканы алдын ала қыздыру дайындау уақытын қысқартады.

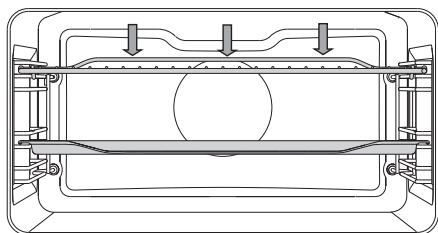
Өнімдер	Басшылық (төменде)	Температурасы (°C)	Дайындау уақыты (мин.)
ПІСІРМЕ			
Ақ нан, 1 кг *	2	220	10-15
		180-190	30-40
Қарақұмық наны, 1 кг *	2	180-190	50-60
Бүтін дәнді ұннан дайындалған нан, 1 кг *	2	180-190	50-60
Қарабидай наны, 1 кг *	2	180-190	50-60
Борай бидай наны, 1 кг *	2	180-190	50-60
Тәтті суфле	2	170-190	40-50
Тоқаш *	2	190-210	20-30
Жаңғақ кексі	1	170-180	50-60
Бисквитті торт *	1	160-170	30-40
Макарон	2	130-150	15-25
Көкөніс штруделі	2	190-200	25-35
Жеміс штруделі	2	190-200	25-35
Созылмалы қамырдан дайындалған ұсақ печенье	2	200-210	20-30
Қырыққабат салынған бәліш *	2	190-200	25-35
Жеміс бәліші	1	130-150	80-100
Безе	2	80-90	110-130
Бухтельн тоқашы	2	170-180	30-40

КЕҢЕС	ҚОЛДАНУ
Пісірменің піскендігін қалай білуге болады?	• Пісірмені ең биік жерінде ағаш таяқшамен тесіңіз. Егер таяқшада шикі қамыр болмаса, пісірме пісті. • Духовканы сөндіріп, қалдық жылуды қолдануға болады.
Пісірме көтерілмей қалды?	• Рецептті тексеріңіз. • Келесі қамырға сұйықтықты аз қосыңыз. • Қамырды араластыру уақытын ұстаныңыз, әсіресе асхана аспаптарын қолдану кезінде.
Пісірменің асты ақшыл болды?	• Келесіде күңгірт қалыпты қолданыңыз. • Пісірмені бір деңгейге төмен қойыңыз немесе дайындаудың соңында төменгі қыздыру элементін қосыңыз.
Салмасы шырынды пісірме толықтай піспеген?	• Келесіде температураны азайтып, пісіру уақытын көбейтіңіз.



Терең табаны бағыттағыштардың 1-деңгейге орнатуға болмайды.

ГРИЛЬ



Гриль кезінде духовканың төбесінің астында орналасқан жоғарғы қыздыру элементі және инфра қыздырғыш қосылады.

Істікте пісірудің максималды температурасы 230 °С.

Инфрақыздырғышты 5 минут бойы алдын ала қыздырып алу қажет.

Гриль режимінде дайындауды тұрақты бақылауға алыңыз, өйткені өте жоғары температура салдарынан ет күйіп кетуі мүмкін!

Гриль майлы емес шұжықтарды, ет кесектерін және балықтарды (стейктер, шницель, арқан балық және т.б.) дайындау, бутербродтар мен тосттарды пісіру үшін қолданылады.

Етті торда пісіру кезінде еттің күйіп кетпеуі үшін торды өсімдік майымен майлаңыз және 4-деңгейге орнатыңыз. Тордың астына 1 немесе 2-деңгейге май жинауға арналған табаны орнатыңыз.

Етті табада дайындау кезінде май мен ет шырынының күйіп кетпеуі үшін сұйықтық қосу қажет. Дайындау кезінде етті төңкеріп отырыңыз.

Грильде пісіруді аяқтағаннан кейін әрқашан духовка мен керек-жарақтарды тазалаңыз.

ШАҒЫН ГРИЛЬМЕН дайындау

Өнімдер	Салмағы (г)	Басшылық (төменде)	Температурасы (°С)	Дайындау уақыты (мин.)
ЕТ				
Бифштекс, қанмен	180 г/дана	3	230	20-25
Шошқаның жаншылған мойын еті	150 г/дана	3	230	25-30
Табиғи жаншылған ет	280 г/дана	3	230	30-35
Қақталған шұжық	70 г/дана	3	230	20-25
ҚҰЫРЫЛҒАН НАН				
Тост	/	3	230	5-10
Бутерброд	/	3	230	5-10

ҮЛКЕН ГРИЛЬМЕН дайындау

Өнімдер	Салмағы (г)	Басшылық (төменде)	Температурасы (°C)	Дайындау уақыты (мин.)
ЕТ				
Бифштекс, қанмен	180 г/дана	3	230	10-15
Бифштекс, қуырылған	180 г/дана	3	230	15-20
Шошқаның жаншылған мойын еті	150 г/дана	3	230	15-20
Табиғи жаншылған ет	280 г/дана	3	230	20-25
Бұзау етінен эскалоп	140 г/дана	3	230	15-20
Қақталған шұжық	70 г/дана	3	230	10-20
Ет наны (Леберкезе)	150 г/дана	3	230	15-20
БАЛЫҚ				
Арқан балық стейкі	200 г/дана	3	230	15-20
ҚҰЫРЫЛҒАН НАН				
6 тілім нан	/	3	230	1-4
Бутерброд	/	3	230	2-5

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

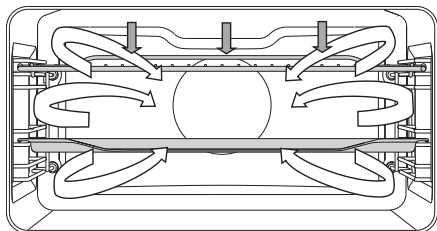
Форельді қағаз орамалымен құрғатыңыз. Ішіне ақжелкен, тұз және сарымсақ салыңыз да, үстінен өсімдік майын жағыңыз. Балықты торға қойыңыз, даярлау кезінде аудармаңыз.



Грильде дайындау духовканың есігі жабылып тұрған кезде жүргізіледі.

Жоғары температура салдарынан қыздыру элементтері, тор және басқа да керек-жарақтар және духовка бөлшектері қатты қызады, сондықтан асхана қолғаптарын немесе қармауыштарды және етке арналған арнайы қысқыштарды қолданыңыз!

ГРИЛЬ + ЖЕЛДЕТКІШ ЖҰМЫСЫ



Инфра қыздырғыш пен желдеткіш бір уақытта жұмыс жасайды.

Ет, балық, көкөніс пісіруге арналған.

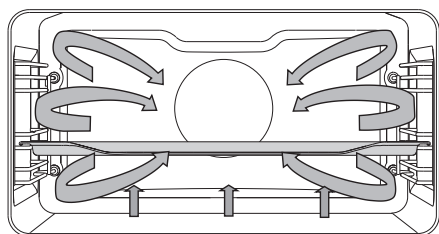
4

2

ГРИЛЬГЕ арналған сипаттамалар мен кеңестерді қараңыз.

Өнімдер	Салмағы (г)	Басшылық (төменде)	Температурасы (°C)	Дайындау уақыты (мин.)
ЕТ				
Үйрек еті	2000	1	180-200	90-110
Қақталған шошқа еті	1500	1	170-190	90-120
Шошқаның иық еті	1500	1	160-180	100-130
Тауықтың жарты еті	700	1	190-210	50-60
Тауық еті, 1,5 кг	1500	1	200-220	60-80
Ет орамасы	1500	1	160-180	70-90
БАЛЫҚ				
Бахтах	200 г/дана	2	200-220	20-30

АСТЫНАН ҚЫЗДЫРУ + ЖЕЛДЕТКІШТІҢ ҚЫЗДЫРУЫ



2

Төменгі қыздыру элементі, желдеткіштің айналасындағы қыздыру элементі және желдеткіш бір уақытта жұмыс жасайды.

Бұл режимді пиццаларды, алма қаусырмасын және жеміс торттарын дайындау үшін қолданған дұрыс.

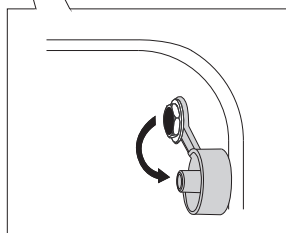
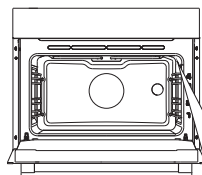
КЛАССИКАЛЫҚ ҚЫЗДЫРУҒА арналған сипаттамалар мен кеңестерді қараңыз.

Өнімдер	Басшылық (төменде)	Температурасы (°C)	Дайындау уақыты (мин.)
Ірімшік пісірмесі, қатпарлы қамыр	2	160-170	60-70
Пицца *	2	220-230	10-15
Лотарингии бәліші, қатпарлы қамыр	1	200-210	50-60
Алма штруделі, созылмалы қамыр	2	180-190	50-60

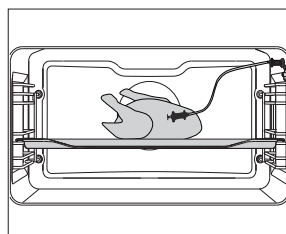
Температуралық зонд көмегімен даярлау (моделіне байланысты)

Бұл даярлау режимі ет кесегінің ортасында қалаған температураңызды орнатуға мүмкіндік береді.

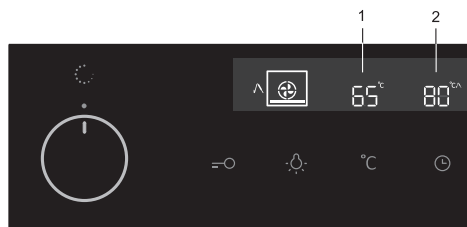
Духовка ет кесегінің ортасындағы температура тапсырылған мәнге дейін жеткенше жұмыс істейді. Зонд ет кесегінің ортасындағы температурасын өлшейді.



1 Металл бітеуішін алып шығыңыз (зондқа арналған ұяшығы духовканың оң жақ қабырғасында алдыңғы жоғарғы бұрышта орналасқан).



2 Зондтың штекерін ұяшыққа салыңыз да, зондты еттің кесегіне түйреңіз. Егер аспаптың жұмыс істеу уақытын бағдарландыратын функциялары орнатылған болса, олар нөлденеді.



3 ПІСІРУ ЖҮЙЕСІН АУЫСТЫРУ тұтқасын (ыстық ауа және төменгі жылытқыш) бұраңыз . Дисплейде символ, духовкадағы тағайындалған температура және зондтың тағайындалған температурасы жаңады. СТАРТ түймесін басыңыз.

- 1 духовкадағы температура
- 2 зонд температурасы





Пісіру кезінде духовкадағы нақты температура және зондтың нақты температурасы шығарылады.

Қажет болған жағдайда Сіз температурасын ауыстыра аласыз.

Ет кесегінің ортасындағы белгіленген температурасына қол жеткеннен кейін духовка жұмыс істеуді тоқтатады. Кез келген сенсорды басып сөндіруге болатын дыбыстық дабылы естіледі немесе 1 минуттан кейін дабыл автоматты түрде сөнеді. Дисплейде ағымдағы уақыт жанады.

Пісіру процесі аяқталған соң, етке арналған зондтың төлкесінің қорғаныс қақпағын ауыстырыңыз.

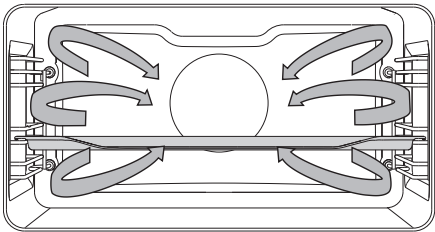


Тек осы аспап үшін арналған зондты пайдалануға рұқсат етіледі.

Даярлау кезінде температуралық зонды қыздырғыш элементтеріне жанаспауын қадағалаңыз!

Даярлау аяқталғаннан кейін зонд өте ыстық болады. Күйіп қалу қаупі бар!

ЖЕЛДЕТКІШТІҢ ҚЫЗДЫРУЫ



Желдеткіштің айналасындағы қыздыру элементі және желдеткіш бір уақытта жұмыс жасайды. Желдеткіш ет пен пісірменің айналасында ыстық ауаның тұрақты циркуляциясын тудырады.

ЕТ ПІСІРУ:

Эмаль ыдысты, отқа төзімді әйнек ыдыстарды, саз немесе шойын ыдыстарды қолдана аласыз. Тот баспайтын болаттан жасалған табаларды қолданбаңыз, өйткені олар жылуды шағылыстырады.

Етті дайындау кезінде май мен ет шырынының күйіп кетпеуі үшін сұйықтық қосу қажет. Дайындау кезінде етті төңкеріп отырыңыз. Егер етті қақпағын жауып пісірсе, ол шырынды болады.

Өнімдер	Салмағы (г)	Басшылық (төменде)	Температурасы (°C)	Дайындау уақыты (мин.)
ЕТ				
Көжеде қақталған шошқа еті	1500	1	170-190	90-120
Тауық еті, тұтас	1500	2	180-200	70-90
Үйрек еті	2000	1	170-190	120-150
Тауық еті, төсі	1000	2	190-210	50-60
Тартылған ет салынған тауық	1500	1	190-210	110-130

ПІСІРМЕЛЕР ПІСІРУ

Духовканы алдын ала қыздырып алу ұсынылады.

Ұсақ пісірмелерді кішкене табаларда бір уақытта бірнеше деңгейде (2 және 3) пісіріңіз.

Пісіру уақыты бірдей табалар үшін де өзгеше болуы мүмкін. Жоғарғы табаны духовкадан төменгі табаға қарағанда ертерек алу қажет болуы мүмкін.

Қалыптарды торға орнатыңыз. Егер духовкамен бірге ұсынылған табаны қолданатын болсаңыз, торды алып тастаңыз. Ұсақ пісірмелердің, мысалы, бәліштердің өлшемдері мүмкіндігінше бірдей болуы тиіс.

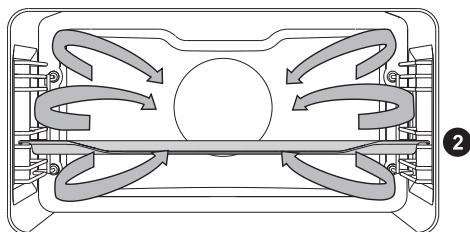
Өлшемдері әр түрлі пісірмелер біркелкі піспейді!

Өнімдер	Басшылық (төменде)	Температурасы (°C)	Дайындау уақыты (мин.)
ПІСІРМЕ			
Бисквит	1	160-170	30-40
Тауық еті салынған бәліш	2	170-180	25-35
Алхоры бәліші	1	160-170	30-40
Бисквитті орама *	2	170-180	15-25
Жемісті торт, қатпарлы қамыр	1	170-180	50-70
Ширатпа нан, ашытылған қамыр	2	170-180	35-50
Алма штруделі	2	180-190	50-60
Пицца *	2	210-220	15-20
Печенье, қатпарлы қамыр *	2	160-170	15-25
Пішінді печенье *	2	150-160	20-30
Бәліштер *	2	150-160	20-30
Ұсақ печенье, ашытылған	2	180-190	20-35
Печенье, созылмалы қамыр	2	180-190	20-30
Тәтті нан	2	190-200	25-45
МҰЗДАТЫЛҒАН ӨНІМДЕР			
Алма, сүзбе штруделі	2	180-190	55-70
Пицца	2	190-200	20-35
Духовкаға арналған қуырылған картоп	2	210-220	25-40
Духовкаға арналған крокеттер	2	210-220	20-35



Терең табаны бағыттағыштардың 1-деңгейге орнатуға болмайды.

ЭКОДАЙЫНДАУ



Желдеткіштің айналасындағы қыздыру элементі және желдеткіш бір уақытта жұмыс жасайды. Желдеткіш ет пен пісірменің айналасында ыстық ауаның тұрақты циркуляциясын тудырады.

Өнімдер	Басшылық (төменде)	Температурасы (°C)	Дайындау уақыты (мин.)
ЕТ			
Қақталған шошқа еті, 1 кг	1	200-210	110-130
Қақталған шошқа еті, 2 кг	1	200-210	130-150
Ростбиф, 1 кг	1	210-220	100-120
БАЛЫҚ			
Бүтін балық 200/г дана	2	200-210	40-50
Балық сүбесі 100/г дана	2	210-220	25-35
ПІСІРМЕ			
Пішінді печенье	2	180-190	20-30
Кекстер	2	190-200	30-35
Бисквитті орама	2	200-210	15-25
Жеміс торты, қатпарлы қамыр	1	190-200	55-65
КӨКӨНІСТЕР			
Картоптан гратен	2	190-200	40-50
Лазанья	2	200-210	45-55
МҰЗДАТЫЛҒАН ӨНІМДЕР			
Фри картоп, 1 кг	2	230-240	35-45
Тауық етінің бөліктері, 0,7 кг	2	220-230	30-40
Балық таяқшалары, 0,6 кг	2	220-230	30-40

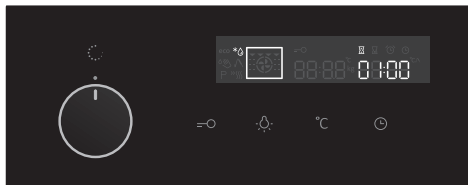


Терең табаны бағыттағыштардың 1-деңгейге орнатуға болмайды.

Бұл режимде ауа қыздырғыш элементтерді қоспай-ақ айналады.

Бұл режимді кілегейлі және майлы кремі бар торттарды, қаусырмалар мен пісірмелерді, нан мен бөлкелерді, сонымен қатар тереңнен мұздатылған жемістерді еріту үшін қолдануға болады.

Ерітуді бастау және аяқтау уақытын орната аласыз. Ол үшін тиісті символды таңдаңыз.



ҚЫЗДЫРУ РЕЖИМІ ауыстырып қосқышын "Еріту" күйіне орнатыңыз.

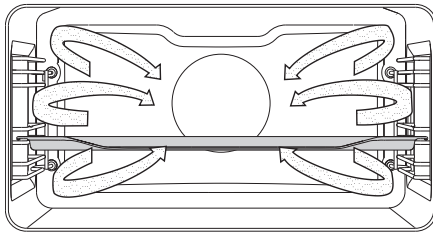
Дисплейде өзгертуге болатын УАҚЫТ көрсетіледі. СТАРТ/СТОП сенсорын басыңыз.

Көп жағдайда тағамдарды қаптамаларынан алу ұсынылады (міндетті түрде сымды қыстырмаларды алып тастаңыз).

Уақыттың жартысы өткен соң тағамдарды төңкеріңіз, араластырыңыз немесе бір-біріне жабысып қалған бөліктерге бөліңіз.

САРАЛАС РЕЖИМДЕР / БУЫ БАР РЕЖИМДЕР

БУ + ЖЕЛДЕТКІШТІҢ ҚЫЗДЫРУЫ



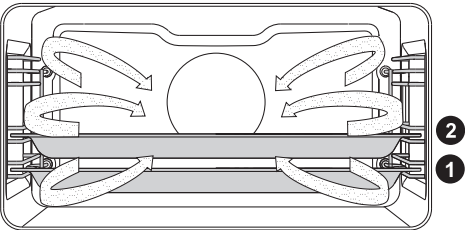
Бу генераторы жұмыс камерасына бу жібереді. Бүмен бір уақытта желдеткіштің айналасындағы қыздыру элементі және ыстық ауа мен будың айналуын қамтамасыз ететін желдеткіш жұмыс жасайды.



Резервуарға таза су құйыңыз.

Өнімдер	Салмағы (г)	Басшылық (төменде)	Бу қарқын- дылығы	Температу- расы (°C)	Дайындау уақыты (мин.)
Сиыр еті/жамбасы	1000	1	1	170-190	80-110
Сиыр еті/кесек	1000	1	2	180-200	50-70
Бұзау еті/жамбасы	1000	1	1	180-200	80-110
Қошақан еті	1000	1	1	180-200	60-90
Бүтін тауық еті	1500	1	1	180-200	65-85
Тауық еті/төсі	1000	2	3	180-200	50-60
Шошқа еті/сүбе	1000	1	2	180-200	50-70
Балық	200 г/дана	2	2	190-210	25-35
Картоп	1000	2	1	190-210	45-60
Брокколи қосылған картоп	1000	2	2	180-200	35-50

БУ



Бу генераторы жұмыс камерасына бу жібереді.

 Резервуарға таза су құйыңыз.

Ет

Өнімдер	Салмағы (г)	Басшылық (төменде)	Температу- расы (°C)	Дайындау уақыты (мин.)
Ашытылған қырыққабат және шұжықтар	700	3	100	30-40
Бифштекс	1000	3	100	40-50
Тауықтың төс еті	1000	3	100	20-30
Асшаян	1000	3	100	20-30
Балық сүбесі	500	3	80	15-20
Балық стейкі	500	3	80	20-25
Тұтас балық	400	3	100	20-30
Мидии	1000	3	100	15-20
Франкфурт сосискалары	1000	3	85	10-15

Көкөністер

Өнімдер	Салмағы (г)	Өнімдер қа- тынасы: су	Басшылық (төменде)	Температу- расы (°С)	Дайындау уақыты (мин.)
Бұршаққынды үрме бұршақ	500	/	3	100	50-60
Дәнді дақыл үрме бұршағы	500	1:2	2	100	80-90
Асбұршақ	500	/	3	100	20-25
Тұтас гүлді қырыққабат	500	/	3	100	20-30
Туралған гүлді қы- рыққабат	500	/	3	100	15-20
Тұтас брокколи	500	/	3	100	15-25
Туралған брокколи	500	/	3	100	15-20
Тұтас сәбіз	500	/	3	100	20-30
Туралған сәбіз	500	/	3	100	15-25
Жүгері	500	/	3	100	20-30
Ноқат	500	1:2	2	100	70-80
Фенхель	500	/	3	100	15-25
Кольраби	500	/	3	100	20-30
Тұтас қызыл қызылша	500	/	3	100	50-60
Қызыл бұрыш	500	/	3	100	15-20
Радичио	500	/	3	100	15-20
Брюссель қырыққа- баты	500	/	3	100	15-25
Спаржа	500	/	3	100	15-25
Саумалдық	500	/	3	100	5-10
Мангольд	500	/	3	100	15-20
Көкөністер ассортиі	1000	/	3	100	20-30
Қырыққабат	500	/	3	100	30-40
Қытай қырыққабаты	500	/	3	100	25-35
Баялды	500	/	3	100	15-20
Кәді	500	/	3	100	10-15
Тұтас картоп	500	/	3	100	30-40
Туралған картоп	500	/	3	100	25-35

Макарон, күріш, жарма

Өнімдер	Салмағы (г)	Өнімдер қатынасы: су	Басшылық (төменде)	Температурасы (°C)	Дайындау уақыты (мин.)
Ақ күріш	200	1:2	2	100	25-35
Қоңыр күріш	200	1:2	2	100	55-65
Ризотто	Рецепт	1:2	2	100	30-40
Макарон	200	1:2	2	100	15-25
Бүтін дәнді макарон	200	1:2	2	100	15-25
Тары	250	1:1	2	100	25-35
Ньокки	500	/	2	100	15-25
Клецки	500	/	2	100	15-25
Тортелини	500	/	2	100	20-30
Кускус	500	1:1	2	100	15-20
Равиоли	500	/	2	100	15-20

Десерттер

Өнімдер	Салмағы (г)	Өнімдер қатынасы: су	Басшылық (төменде)	Температурасы (°C)	Дайындау уақыты (мин.)
Ерітілген шоколад *	200	/	2	50	20-30
Желатинді еріту *	1 қаптама	/	2	50	15-20
Сүтте пісірілген күріш	Рецепт	1:4	2	100	30-40
Ашытылған қамыр	Рецепт	/	2	40	25-35
Крем-карамель	Рецепт	/	2	100	40-50

* Ыдыстың бетін пленкамен жабыңыз.

Жұмыртқадан дайындалған тағамдар

Өнімдер	Салмағы (г)	Басшылық (төменде)	Температурасы (°C)	Дайындау уақыты (мин.)
Шала пісірілген жұмыртқа	200	2	100	10-15
Бітеу пісірілген жұмыртқа	200	2	100	15-20
Жұмыртқа-пашот	200	2	100	13-17
Ұыздық-шайқалған	200	2	100	10-15
Бекон қосылған омлет	Рецепт	2	100	15-20

Жемістер

Өнімдер	Салмағы (г)	Басшылық (төменде)	Температурасы (°C)	Дайындау уақыты (мин.)
Алма тілімдері	500	3	100	5-15
Өрік тілімдері	500	3	100	5-15
Шие	500	3	100	10-15
Қарлыған	500	3	100	5-15
Алмұрт - тілім	500	3	100	5-15
Алхоры	500	3	100	5-15
Рауғаш	500	3	100	5-15
Шірнелік	500	3	100	5-10

Еріту

Өнімдер	Салмағы (г)	Басшылық (төменде)	Температурасы (°C)	Еріту уақыты (мин.)
Мұздатылған ет	500	2	50	40-50
Мұздатылған тауық еті	1500	2	50	50-60
Мұздатылған балық, 200 г / дана	1000	2	50	35-45
Мұздатылған жемістер	500	2	50	10-20
Мұздатылған дайын тағамдар	1000	2	60	45-60

СУВИД (БУДА ДАЙЫНДАУ)

Тағамдарға салып, сувид әдісімен дайындау үшін жарамды вакуумды пакетте пісіріңіз. Пакетті тесік табаға қойып, духовканың ортаңғы деңгейіне орнатыңыз.

Дайындау аяқталған соң тағамдарды пакеттен алыңыз. Тағам дәмін күшейту үшін тағамды ыстық өсімдік майында жылдам қуырып алуға болады.

Тағамдар	Қалыңдығы	Температура	Дайындау уақыты
ЕТ			
Сиыр етінен стейк, орташа қуырылған	3	60	150–180
Сиыр етінен стейк, қуырылған	3	70	140–170
Шошқа етінен стейк, орташа қуырылған	3	65	70–100
Шошқа етінен стейк, қуырылған	3	70	70–100
Қойдың етінен стейк, орташа қуырылған	2	60	90–120
Қойдың етінен стейк, қуырылған	2	70	70–100
Бұзау етінен шницел, орташа қуырылған	3	60	90–120
Бұзау етінен стейк, қуырылған	3	70	70–100
Сүйегі жоқ тауықтың кеуде еті	3	65	90–120
Сүйегі жоқ үйректің кеуде еті	3	65	120–150
Сүйегі жоқ күрке тауық еті	3	65	180–210
Балық сүбесі	1	55	40–60
Балықтан стейк	2	55	40–60
Асшаяндар	/	60	30–40
Сегізаяқ, қармауыштар	/	85	180–240
Тарақгүмділер	/	60	40–60
Сәбіз, туралған/тілімдер	1	85	90–120
Төрт бұрышты картоптар	2	85	100–130
Спаржа	/	85	50–70
Баялды	1	85	50–70
Жемістер, кесектері	/	70	90–120

 Жұмыс камерасын кептіру үшін 170°C температурада 15 минутқа «Астынан қыздыру + жеңдететін қыздыру» (🔥) режимін қосыңыз. Содан соң буды шығару үшін есікті екі минутқа ашып, камераны кептіріп алыңыз.

ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ



Тазалауды бастамас бұрын аспап электр желісінен ажыратыңыз және суытыңыз.

Балалар аспапты үлкендердің қадағалауымен ғана тазалай және қызмет көрсете алады!

Алюминий беттер (моделіне байланысты)

Осындай беттерге арналған сұйық абразивтік емес тазалау құралдарын және жұмсақ матаны қолданыңыз. Құралды дымқыл шүберекке жағып, бетті сүртіңіз. Тазалау құралын сумен шайыңыз және бетті құрғатып сүртіңіз. Тазалау құралын тікелей алюминий бетке жақпаңыз.

Абразивтік тазалау құралдары мен ыдысқа арналған губкаларды қолдануға болмайды.

Ескертпе: духовкаларды тазалауға арналған спрейлердің алюминий беттерге тиіп кетпеуін қадағалаңыз, өйткені бұл беттің қатты бүлінуіне алып келеді.

Тот баспайтын болаттан жасалған бөлшектері бар алдыңғы панель

(моделіне байланысты)

Жұмсақ тазалау құралы (сабын ерітіндісі) мен беттерге сызат түсірмейтін жұмсақ шүберекті қолданыңыз.

Қатты тазалау құралдарын және құрамында еріткіштер бар құралдарды қолдануға болмайды.

Нұсқауларды орындамаған жағдайда алдыңғы панель бүлінуі мүмкін.

Боялған беттер және пластик бөлшектер

(моделіне байланысты)

Ауыстырып қосқыштарды және есік тұтқаларын жұмсақ шүберекпен және тегіс боялған беттерге арналған сұйық тазалау құралымен тазалаңыз. Осындай беттерге күтім жасауға арналған басқа да тазалау құралдарын қолдануға болады, бұл ретте тазалау құралын өндірушінің нұсқауларын орындаңыз.



Осындай беттерге духовкаларды тазалауға арналған спрейлердің тимеуін қадағалаңыз, өйткені олар беттерді қатты бүлдіруі мүмкін.

ДУХОВКАНЫ СТАНДАРТТЫ ТАЗАЛАУ

Духовканы классикалық тәсілмен тазалай аласыз (тазалау құралымен, духовкаларды тазалауға арналған спреймен), бірақ мұны кетіруге қиынға соғатын ластарды тазалау үшін қолдануды ұсынамыз. Мұндай тазалаудан кейін тазалау құралының қалдықтарын мұқият жуыңыз.

Духовка мен жабдықтарды ластардың күйіп кетпеуі үшін әр қолданғаннан кейін тазалаңыз. Май духовка әлі де жылы болып тұрған кезде жылы сабынды ерітіндімен жақсы кетеді.

Күйіп кеткен және қатты ластар үшін духовкаларға арналған қарапайым тазалау құралдарын қолданыңыз. Оларды қолданып болған соң духовканы тазалау құралының қалдықтарын жоюға арналған сумен жақсылап тазалаңыз.

Агрессивті тазалау құралдарын қолдануға болмайды, мысалы, тазалауға арналған қатты құралдар, қатты губкалар немесе ысқылар, қақ кетіруге арналған құралдар, дақ кетіргіштер.

Табаларды, торларды және осы сияқты жабдықтарды жуу құралы қосылған ыстық сумен жуыңыз.

Духовка, духовка есігінің ішкі беті және табалар тегіс әрі төзімді бетке ие арнайы эмальмен қапталған. Бұл арнайы қабат қарапайым бөлме температурасында айтарлықтай қарапайым тазалауға мүмкіндік береді.

ДУХОВКАНЫ STEAMCLEAN ФУНКЦИЯСЫНЫҢ КӨМЕГІМЕН БУМЕН ТАЗАЛАУ

SteamClean функциясының арқасында духовканың ішкі қабырғаларын май мен ластан дымқыл шүберек көмегімен тазалауға болады.

SteamClean функциясын қолдану

SteamClean функциясын қосар алдында духовканы толығымен салқындатыңыз. Май мен ласты ыстық қабырғалардан кетіру қиынға соғады.

Бағдарламаны аяқтағаннан кейін духовканың қабырғаларындағы майлар жібиді, оларды дымқыл шүберекпен сүртуге болады.

SteamClean функциясын іске қосар алдында резервуарға таза су толтырып алыңыз.

1. SteamClean функциясын таңдаңыз.
2. Тазалауды іске қосу үшін СТАРТ/СТОП сенсорын басыңыз және басылған күйінде ұстаңыз.



Бағдарламаны іске қосқаннан кейін дисплейдегі уақыт аяқталғанға дейін күтіңіз.

Бағдарламаны аяқтағаннан кейін ішкі қабырғаларды тазалау кезінде күйіп қалмау үшін духовканы суытып алыңыз.



SteamClean функциясын қосар алдында духовканы толығымен салқындатыңыз.

СУ ЖІБЕРУ ЖҮЙЕСІН ТАЗАЛАУ

Тазалау мерзімділігі су кермектігіне байланысты болады.

Судың кермектігі	°N	Тест-жолақтағы түрлі-түсті штрихтардың саны
Жұмсақ	0–3 dH	4 жасыл штрих / Hrd 1
Қаттылығы нашар	3-7 dH	1 қызыл штрих / Hrd 2
Қаттылығы орташа	7-14 dH	2 қызыл штрих / Hrd 3
Қатты	14-21 dH	3 қызыл штрих / Hrd 4
Өте қатты	>21 dH	4 қызыл штрих / Hrd 5

Су жіберу жүйесін тиімді тазалауды қамтамасыз ететін қақтан тазалайтын құралды қолдану ұсынылады.

Жүйе арқылы судың белгілі бір көлемі өткен кезде кез келген бу бағдарламасын таңдаған жағдайда дисплейде қақтан тазалау бағдарламасының іске қосылғанын хабарлайтын «**dCal on**» (қақтан тазалау қосылды) жазбасы пайда болады.

Бағдарламаны орындауды іске қосу үшін СТАРТ/СТОП сенсорын басыңыз (18-бетті қараңыз).



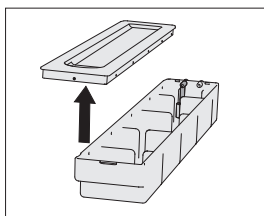
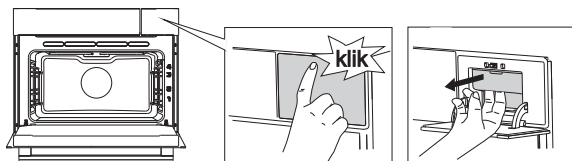
1. Су резервуарына қақты кетіруге арналған құралды қосыңыз.
2. Қақтан тазалауды орындаңыз.
3. Қақтан тазалау аяқталды. Резервуардағы суды төгіңіз, оны жуып, шаю үшін таза су құйыңыз.
4. Шаю аяқталды. Суға арналған резервуарды және духовканы тазалаңыз. Сондай-ақ резервуар сүзгісін тазалаңыз ("Сүзгіні тазалау" бөлімін қараңыз).

 Егер осы сәтте қақтан тазалауды іске қосуды қаламасаңыз «off» (өшіру) ауыстырып қосқышымен таңдау арқылы бағдарламадан бас тартыңыз. Дисплейде «**dCal off**» хабарламасы пайда болады. СТАРТ/СТОП сенсорын басу арқылы таңдауды растаңыз. Қақтан тазалау бағдарламасынан үш рет бас тартуға болады, содан соң жүйе бу функциясын өшіреді.

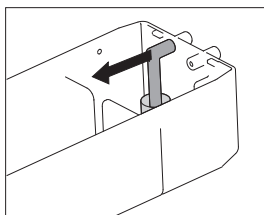
СҮЗГІНІ ТАЗАЛАУ



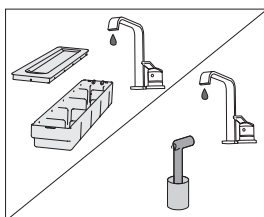
Суға арналған резервуарды тазалаған сайын және қақтан тазалаған соң резервуардың сүзгісін тазалаңыз.



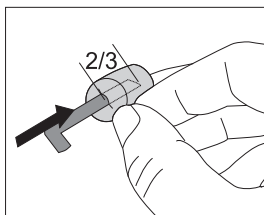
1 Резервуар қақпағын алыңыз.



2 Су жіберуге арналған түтікті ажыратыңыз.



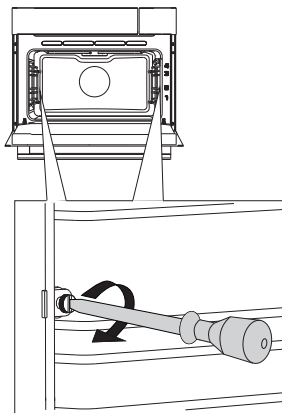
3 Сүзгісі бар су жіберуге арналған түтікті ағын сумен жуыңыз. Сүзгі материалында ластың қалмауын қадағалаңыз. Осылайша, аспаптың дұрыс жұмыс жасауын қамтамасыз етесіз және тағамның дәмі мен хош иісін сақтап қаласыз.



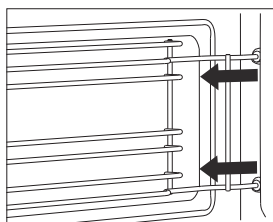
Егер сүзгі түтіктен алынса, оны түтікке оның ұзындығынан $\frac{2}{3}$ кігізу арқылы кейін орнатыңыз.

АЛМАЛЫ-САЛМАЛЫ БАҒЫТТАҒЫШТАРДЫ АҒЫТЫП АЛУ ЖӘНЕ ТАЗАЛАУ

Алмалы-салмалы бағыттағыштарды тазалау үшін қарапайым жуу құралдарын ғана қолданыңыз.



1 Бұрандаларды бұрауыш көмегімен босатыңыз.

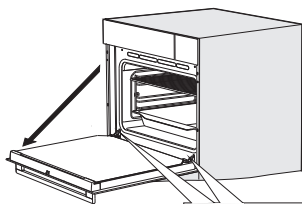


2 Бағыттағыштарды артқы қабырғадағы саңылаулардан шығарып алыңыз.

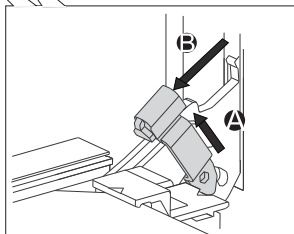


Тазалап болған соң алмалы-салмалы бағыттағыштарды бекітіңіз, оларды бұрандалармен қаттырақ бекітіңіз (бұрауыш көмегімен).
Бағыттағыштарды ағытып алған қабырғасына орнатыңыз.

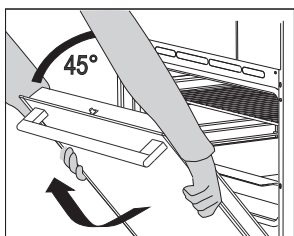
ДУХОВКА ЕСІГІН АҒЫТЫП АЛУ ЖӘНЕ ОРНАТУ



1 Духовканың есігін толығымен ашыңыз.



2 Есіктің бекіткіштерін көтеріп, оларды өзіңізге қарай тартыңыз.



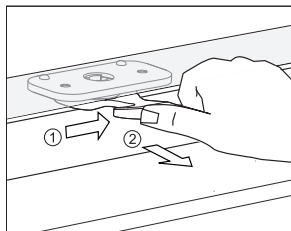
3 Есікті 45° бұрышқа дейін ақырын жабыңыз (есіктік жабылған күйіне қатысты), содан соң оны сәл ғана көтеріп, ақырын ағытып алыңыз.

 Есікті кері тәртіппен орнатыңыз. Егер есік ашылмаса / дұрыс жабылмаса, топсалардағы ойықтардың ұяшықтарға дұрыс орнатылғандығын тексеріңіз.



Топса бекіткіштерінің есікті орнатқаннан кейін топқа ұяшықтарына сенімді жабылғандығын қадағалаңыз, әйтпесе негізгі топса қатты серіппенің тартылуы салдарынан сарт етіп жабылуы мүмкін. Жарақат алу және бүлдіру қауіпі!

ЕСІКТІҢ МЕХАНИКАЛЫҚ ҚҰЛПЫ (моделіне байланысты)



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



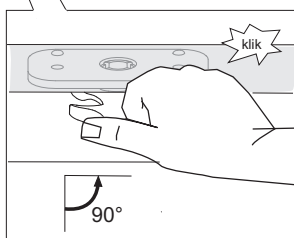
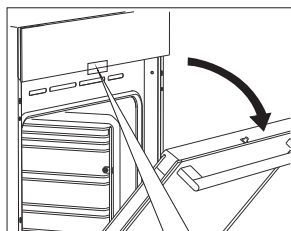
Есікті жабу кезінде құлып автоматты түрде жабылады.

ЕСІК ҚҰЛПЫН БЛОКТАУ ЖӘНЕ БЛОКТАН ШЫҒАРУ

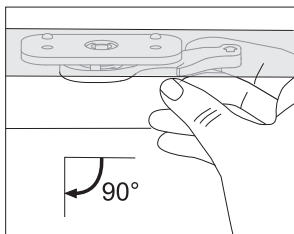


Духовка толықтай салқындауы тиіс.

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).

ЕСІКТІ БІРҚАЛЫПТЫ АШУ (КЕЙБІР МОДЕЛЬДЕРДЕ)

Духовка есіктері есікті 75° басталатын бұрышта кенеттен ашудың алдын алатын жүйемен жабдықталған.

ЕСІКТІ БІРҚАЛЫПТЫ ЖАБУ (КЕЙБІР МОДЕЛЬДЕРДЕ)

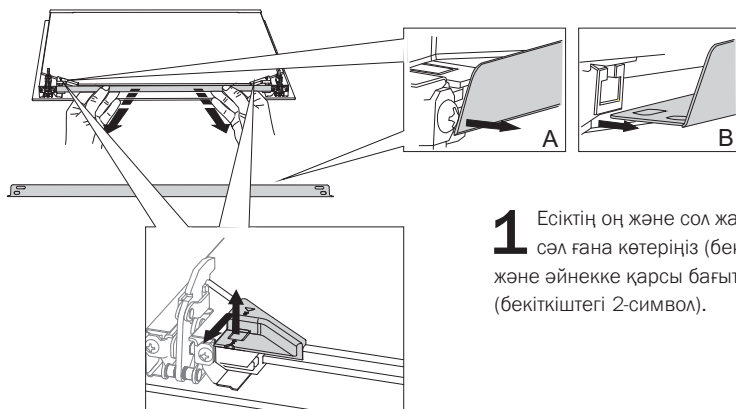
Духовка есіктері есікті 75° басталатын бұрышта кенеттен жабудың алдын алатын жүйемен жабдықталған. Жай ғана басу жеткілікті (есіктің ашылған күйіне қатысты 15° бұрышқа дейін), есік жеңіл, бірқалыпты және ақырын жабылады.



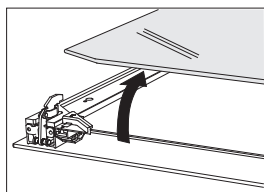
Егер есікті жұлқып ашса/жапса, ол жүйенің сынып қалуының алдын алу үшін қарапайым әдіспен ашылады/жабылады.

ЕСІКТІҢ ӘЙНЕГІН АҒЫТЫП АЛУ ЖӘНЕ ОРНАТУ

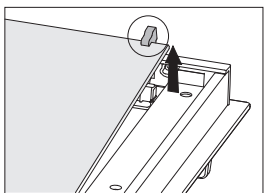
Егер есіктер әйнектерінің арасынан ішінен ластанған болса, ішкі әйнекті ағытып алып, ласты тазалай аласыз. Ол үшін духовканың есігін ағытып алу қажет ("Духовканың есігін ағытып алу және орнату" бөлімін қараңыз).



- 1** Есіктің оң және сол жағындағы бекіткіштерді сәл ғана көтеріңіз (бекіткіштегі 1-символ) және әйнекке қарсы бағытта тартыңыз (бекіткіштегі 2-символ).



- 2** Есіктің әйнегін астыңғы жиегінен ұстап, оның бекіткіштерден босап шығуы үшін сәл ғана көтеріңіз де, ағытып алыңыз.



- 3** Үшінші және төртінші әйнекті (кейбір модельдерде) ағытып алу үшін оны сәл ғана көтеріп, ағытып алыңыз. Әйнектердегі аралық төсемдерді де алыңыз.



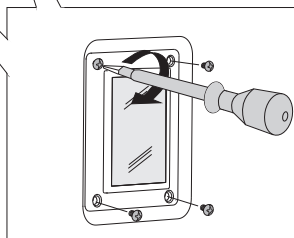
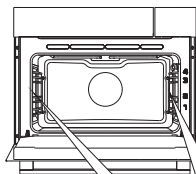
Әйнек кері тәртіппен орнатылады. Есік пен әйнектегі таңбалар (жарты шеңберлер) сәйкес келуі тиіс.

ЖАРЫҚТАНДЫРУ ШАМДАРЫН АУЫСТЫРУ

Электрлік шам шығын материалы болып табылады, оған кепілдік берілмейді. Ауыстырмас бұрын духовкадан табаларды, торды және бағыттағыштарды алыңыз.

Ауыстыру үшін айқыш бұрауыш қажет болады.

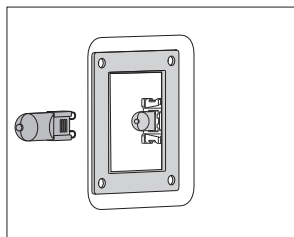
Галоген шам: G9, 230 В, 25 Вт.



1 Қақпақтағы төрт бұранданы босатып алыңыз. Қақпақты алыңыз.



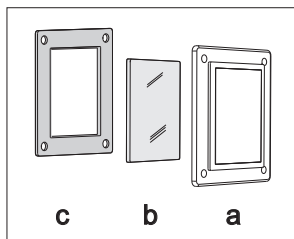
Бұл ретте эмальды бүлдіріп алмаңыз.



2 Күйіп кеткен шамды жаңасымен ауыстырыңыз.



Күйіп қалмау үшін қорғанысты қолданыңыз.



Қақпақта ағытып алуға болмайтын және қақпақтан қалмауы тиіс нығыздағыш бар. Нығыздағыш духовка есігіне тығыз жабысып тұруы тиіс.

ҚАТЕЛЕР МЕН АҚАУЛЫҚТАР КЕСТЕСІ

Қате/ақаулық	Себебі және жою
Сенсорлар әрекет етпейді, дисплейдегі ақпарат өзгермейді.	Духовканы электр желісінен бірнеше минутқа ажыратыңыз (сақтандырғышты бұрап алу немесе негізгі сөндіргішті сөндіру арқылы), содан соң духовканы электр желісіне қайта қосып, оны қосыңыз.
Тұрмыстық электр сымының сақтандырғыштары әрқашан сөніп қала береді.	Сервис орталығының маманын шақырыңыз!
Духовка жарығы жанбайды.	Жарықтандыру шамын ауыстыру "Жарықтандыру шамын ауыстыру" бөлімінде сипатталған.
Пісірме нашар піскен.	Температураны және қыздыру режимін дұрыс орнатпадыңыз ба? Духовка есігі жабылды ма?
Дисплейде ERRXX қате жанады. * XX қатенің нөмірін білдіреді.	Бағдарламалық модуль дұрыс жұмыс жасамаған жағдайда духовканы электр желісінен бірнеше минутқа ажыратыңыз (сақтандырғышты бұрап алу немесе негізгі сөндіргішті сөндіру арқылы), содан соң духовканы электр желісіне қайта қосып, оны қосыңыз және ағымдағы уақытты орнатыңыз. Егер қате қайталанса, сервис орталығына хабарласыңыз.
Духовкада ұшқындар байқалады.	Шам қақпағының тығыз бұралғандығын және бағыттағыштардың тіректерінің орнатылғандығын тексеріңіз. Бағыттағыштардың дұрыс орнатылғандығын тексеріңіз.

Ақаулықты берілген ұсыныстарға сәйкес жою мүмкін болмаған кезде сервис орталығына хабарласыңыз. Аспапты дұрыс монтаждамауға, жалғамауға және қолданбауға байланысты ақаулықтарға кепілдік берілмейді. Тұтынушы осындай ақауларды жою бойынша шығындарды өзі төлейді.



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

КӘДЕГЕ ЖАРАТУ



Қаптама қоршаған ортаға ешқандай залал келтірмей қайта өңдеуге, қалдықтарды сақтауға арналған арнайы полигондарда жинауға және кәдеге жаратуға болатын экологиялық таза материалдардан жасалған. Қаптама материалдары тиісті таңбалауға ие.

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

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

Blank lined paper for writing.

ERC

COMBI STEAM_IL+_45_
ORAITO2



602226

kk (01-20)