



# Пайдалану жөніндегі Нұсқаулық

FC6A  
FR6A

KZ

## Сенім білдіргеніңіз үшін алғыс айтамыз және жаңа аспабының құтты болсын.

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

Аспабыныңда бұзылуардың жоқ екендігін тексеріп алыңыз. Бұзылуарды анықтаған жағдайда аспапты сатып алған сауда үйіміна хабарласыңыз.

Пайдалану жөніндегі нұсқаулықты біздің интернет сайтымыздан да таба аласыз:

<http://www.gorenje.com>



маңызды ақпарат  
кеңес, ескертпе

# МАЗМҰНЫ

<b>4 ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ</b> 8 Аспалты жағар алдында	VВЕДЕНИЕ
<b>9 ЭЛЕКТРЛІ ПЛИТА</b> 13 Басқару панелі 14 Техникалық деректер, аспап шильді	АСПАПТЫ ҚОЛДАНУ
<b>15 АСПАПТЫ ҚОЛДАНУ</b> 15 Ағаш қолданар алдында 15 Пісіру беті (моделіне байланысты) 19 Духовка 21 Духовка жұмысының параметрлерін орнату 23 Дайындауды іске қосу 23 Духовканы сөндіру 24 Қызыдуру режимдерінің сипаттамасы және дайындау кестелері	АСПАПТЫ ҚОЛДАНУ
<b>40 ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ</b> 41 Духовканы стандартты тазалау 41 Шынын конфоркалары бар пісіру бетін тазалау 42 Шыны-керамиканы тазалау 44 Духовканы aquaclean функциясының көмегімен тазалау 45 Аламалы-салмалы және телескоптық бағыттағыштарды орнату және тазалау 46 Каталитикалық қосымшаларды орнату және тазалау 47 Духовканың есігін ағытып алу және орнату 50 Есіктің әйнегін алу және орнату 52 Жарықтандыру лампасын ауыстыру	ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ
<b>53 ҚАТЕЛЕР ЖӘНЕ АҚАУЛЫҚТАР КЕСТЕСІ</b>	АҚАУЛЫҚТАРДЫ ЖОЮ
<b>54 ОРНАТУ ЖӘНЕ ЖАЛҒАУ</b>	
<b>57 КӘДЕГЕ ЖАРАТУ</b>	ҚОСЫМША АҚПАРАТ

# ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ



**НҰСҚАУЛЫҚПЕН МҰҚИЯТ ТАНЫСЫП ШЫҒЫҢЫЗ ЖӘНЕ ОНЫ ОДАН АРЫ ҚОЛДАНУ ҮШІН САҚТАП ҚОЙЫҢЫЗ!**

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

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

**ЕСКЕРТУ!** Жұмыс барысында аспаптың барлық қол жетімді бөлшектері қатты қызыу мүмкін. Бөлшектердің аспапқа жақын орналаспаудың қадағалаңыз!

Жұмыс барысында аспап қатты қызады. Духовканың қыздыру элементтеріне қолыңызды тигізбеніз.

**ЕСКЕРТУ!** Жану қауіп! Пісіру бетін заттарды сактау үшін қолданбаңыз!!

**ЕСКЕРТУ!** Май қолданып тағам дайындау барысын әрқашан қадағалаңыз, өйткені жану қауіпі бар. Егер өрт туындаса, жалынды сумен СӨНДІРМЕҢІЗ. Аспапты сөндіріңіз, ыдысты қақпақпен немесе дымқыл сұлгімен жабыңыз.

**ЕСКЕРТУ!** Тағам дайындау барысын қадағалап отырыңыз. Егер тағам дайындау ұзаққа созылмайтын болса, оны тұрақты бақылап тұрыңыз.

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

**ЕСКЕРТУ!** Аспап тағам дайындауға арналған. Оны басқа мақсаттарда, мысалы, бөлмелерді жылыту үшін қолданбаңыз.

Аспап сыртқы таймерге және қашықтықтан басқару блогына жалғауға арналмаған.

**ЕСКЕРТУ!** Аспапты өндіруші өндірген, өндіруші аспапты пайдалану жөніндегі нұсқаулықта ұсынған немесе аспаппен бірге жеткізілетін пісіру бетінің қорғайтын экрандарын қолданыңыз. Сәйкес келмейтін қорғайтын экрандарды қолдану жазатайым жағдайдың орын алуына алып келуі мүмкін.

**ЕСКЕРТУ!** Егер пісіру панелі шынысы жарылып немесе сынып кетсе, электр тоғынан зақым алудың алдын алу үшін аспапты электр желісінен ажыратыңыз.

Аспапты жалғау үшін қимасы  $5 \times 1,5 \text{ mm}^2$  кем емес H05VV-F5G1,5 типті немесе сипаттамасы одан да жоғары кабельді қолданыңыз. Кабельді монтаждауды және аспапты электр желісіне жалғауды тек сервис орталығының маманы ғана орындаі алады.

Аспап қосымша тұғырларды қолданбай, тікелей еденге орнатылады.

Индукциялық конфоркаларға метам заттарды қоймаңыз, мысалы, табалар, қақпақтар, асхана және асүй аспаптары, өйткені олар қатты қызып кетуі мүмкін.

Тағам дайындау аяқталған соң конфорканы басқару панелінің көмегімен сөндіріңіз. Үйдісты анықтау жүйесіне ғана сенім артуға болмайды.

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

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

Аспапты тазалау үшін жоғары қысымды тазартқыштарды және бу ағынды тазартқыштарды қолданбаңыз, өйткені бұл қысқаша тұйықталуға және электр тоғынан зақым алуға алып келуі мүмкін.

Қауіпті жағдайлардың алдын алу үшін жалғанған кабельді ауыстыруды авторлық құқығы бар сервис орталығының маманы ғана орындаі алады.



- НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Аударылып кетуі мүмкін.



- ЕСКЕРТУ! Аударылып кетудің алдын алу үшін аспапты арнайы кронштейн көмегімен бекітіп қоюға болады. Кронштейн орнату жөніндегі нұсқауларды орындаңыз.

Тек осы аспапқа ғана арналған зондты да қолдануға болады.

Қақпақты ашпас бұрын оның таза екендігіне және үстінде сұйықтық жоқтығына көз жеткізіліз. Аспап метал немесе шыны қақпақпен жабдықталуы мүмкін. Қақпақты конфоркалар толығымен сұғаннан кейін ғана жабуға болады.

Аспап электрлік монтаждау ережелерін сақтай отырып, стационарлы электр сымына жалғануы тиіс.

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

Аспап үй шаруашылығында қолдануға арналған. Оны басқа мақсаттарда, мысалы, бөлмелерді жылдыту, үй жануарларын, қағазды, текстильді, шөпті кептіру үшін қолданбаңыз, өйткені бұл жарақат алуға немесе өрттің туындауына алып келуі мүмкін.

Газ көзіне жалғауды жергілікті газбен қамту кәсіпорнының ресми рұқсаты бар білікті маман немесе авторлық құқығы бар сервис орталығының маманы ғана жүргізе алады. Жергілікті газбен қамту кәсіпорнының қолданыстағы жарлықтары мен талаптарын орындау қажет.

Білікті емес жалғау және жөндеу жарылысқа, қысқаша тыйықталуға және электр тоғынан закым алуға алып келуі, соның салдарынан ауыр дене жарақаттарына себеп болуы және аспаптың бұзылуына алып келуі мүмкін. Осы жұмыстарды тек авторлық құқығы бар маман ғана жүргізе алады.

Аспапты баптау параметрлері аспап шильдигінде көрсетілген.

Аспап жаңу өнімдерін шығару құрылғысына жалғаумен жабдықталмаған. Аспап қолданыстағы жарлықтарға сәйкес орнатылуы және жалғануы тиіс. Жеткілікті жедетуді қамтамасыз етуге аса назар аударған жән.

Аспапты күшті жылу көздеріне, мысалы, қатты отынмен жанатын пештерге жақын орнатпаңыз, өйткені жогары температура аспаптың бүлініүне алып келуі мүмкін.

**НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Газ жанарғыларының жұмыс жасауы кезінде бөлмеде жылу мен ылғал бөлү арта түседі, жаңу өнімдерінің мөлшері артады. Аспапты қолдану кезінде бөлмені жеткілікті жедетуді қамтамасыз етіңіз. Табиғи жедету саңылауларын ашақ қүйінде қалдырыңыз немесе механикалық жедету құрылғысын (сорғы) орнатыңыз.

Аспапты қолдану табаларға арналған бағыттағыштармен, сондай-ақ бағыттағыштарсыз да қауіпсіз.

Духовқаға алюминий фольга төсеменіз, табаларды және басқа да ыдыстарды камераның түбіне қоймаңыз, өйткені бұл ауа айналымына, тағамды тиісті түрде дайындауға кедегі келтіреді және духовканың әмалын бұлдируі мүмкін.

Жұмыс барысында аспап есіктері қатты қызады.  
Қосымша қорғау үшін есіктер есіктің сыртқы  
әйнегінің бетінің температурасын төмендегетін  
үшінші әйнекпен жабдықталған (кейбір үлгілерде).  
Есік топасы жүктеме түскен кезде бүлінуі мүмкін.  
Ашылып тұрған есікке ауыр ыдыс қоймаңыз.  
Аспалты тазалау кезінде есікке сүйенбенгіз.  
Ашылып тұрған есіктің үстінен баспаңыз және  
оның үстінен балалардың отыруына рұқсат етпенгіз.

Желдеду саңылауларын жаппаңыз және бітеменгіз!

Аспап ауыр, сондықтан аспалты жылжытуды  
кемінде екі адам жүргізу тиіс.

## АСПАПТЫ ЖАЛҒАР АЛДЫНДА



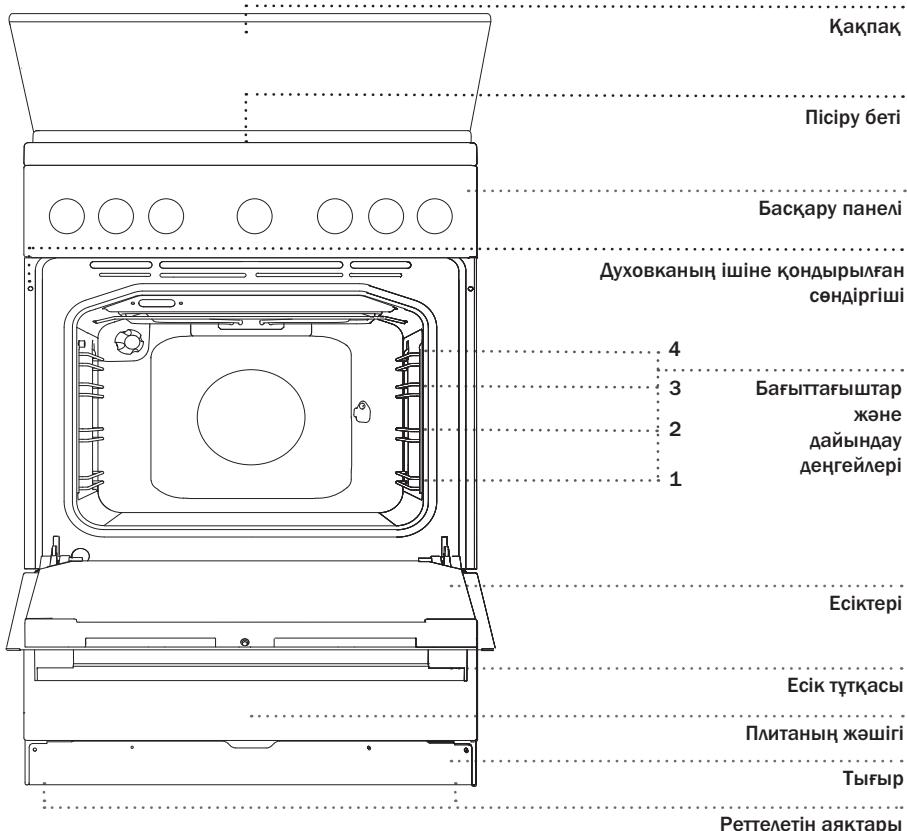
Аспалты жалғар алдында пайдалану жөніндегі нұсқаулықты мұқият оқып  
шығыңыз. Аспалты дұрыс монтаждамауға, жалғамауға және қолданбауға  
байланысты туындаған ақауларға кепілдік берілмейді.

# ЭЛЕКТРЛІ ПЛИТА

## АСПАП ПЕН ЖАБДЫҚ СИПАТТАМАСЫ - МОДЕЛІНЕ БАЙЛАНЫСТЫ)

(моделіне байланысты)

Нұсқаулық түрлі үлгілер үшін әзірленген, сондыктан сіздің аспабыңызда жоқ функциялар мен жабдықтардан тұруы мүмкін.



## ПЛИТА ҚАҚПАҒЫ

Қақпақты ашпас бұрын оның таза екендігіне және онда сұйықтықтардың жоқтығына көз жеткізіп алыңыз. Аспап метал немесе шыны қақпақпен жабдықталады. Қақпақты конфоркалар толығымен сұығаннан кейін ғана жабуға болады.



Бұйымдағы немесе оның қаптамасындағы символ қыздырған кезде шыны қақпақтың жарылып кетуі мүмкін екендігін білдіреді. Қақпақты жаппас бұрын барлық оттықтарды сөндіріп, пісіру беті сұығанға дейін күтіңіз.

## ПЛІТА ЖӘШІГІ



Жәшікте жанғыш, жарылу қауіпі бар және жылуға төзімсіз заттарды сақтамаңыз (мысалы, қағаз, шүберек, пакет, тазалау құралдары және аэрозольдер). Тұтану қауіпі бар!

## ЕҢІП КЕТЕТИН АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШТАР

Ауыстырып қосқыштың ұшырынан шығуы үшін оны басыңыз, содан соң бұру арқылы ауыстырып қосқышты қажетті күйге орнатыңыз.

 Жұмыс аяқталған соң ауыстырып қосқышты міндетті түрде сөндірілген (жұмыс жасамайтын) күйге орнатып, оны "батырып жіберініз".

## ИНДИКАТОР ЛАМПАЛАР

Сары шам-индикатор духовка қосылып тұрған кезде жанады.

Сары индикатор лампа аспап функцияларын кез келген қосу кезінде жанады (моделіне байланысты).

Қызыл индикатор лампа духовкадағы қыздыру элементтері қосылып тұрған кезде жанады және тағайындалған температурага жеткен кезде сөнеді.

Егер ауыстырып қосқыш қандай да бір режимге орнатылса, оның шкаласы жанады.

Духовка жарыбы жұмыс режимін таңдаған кезде автоматты түрде қосылады.

## АЛМАЛЫ-САЛМАЛЫ БАҒЫТТАҒЫШТАР

Алмалы-салмалы бағыттағыштардың 4 деңгейі бар (денгейлерді есептеу астынан үстінен қарай жүреді).

Грильде дайындау 3 және 4-денгейлерде жүргізіледі.

## ТЕЛЕСКОПТЫ БАҒЫТТАҒЫШТАР

Телескопты бағыттағыштар 2, 3 және 4-денгейге орнатылады және жасалудың екі нұсқасына ие: ішінара жылжытылатын және толығымен жылжытылатын.

## РЕЛЬЕФТІ БАҒЫТТАҒЫШТАР

Рельефті бағыттағыштар духовканың бүйір бетіндегі ойықтарды білдіреді, оларға табалар мен торлар салынады.

## КІРІСТІРІЛГЕН СӨНДІРГІШ

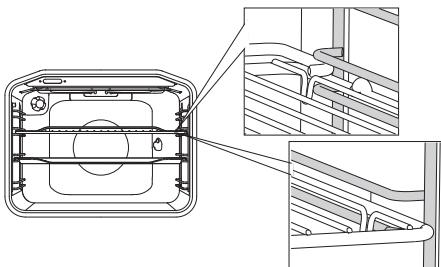
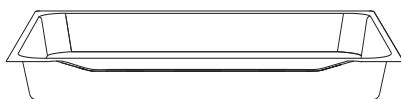
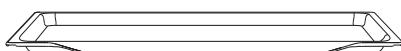
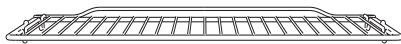
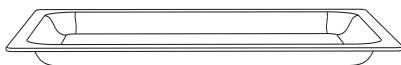
Жұмыс жасап тұрған аспаптың есігін ашқан кезде кірістірілген сөндірігіштер жедеткішті және барлық қыздырыш элементтерді сөндіреді және есікті жапқаннан кейін оларды қайта қосады.

## САЛҚЫНДАТАТЫН ЖЕЛДЕТКІШ

Аспап аспаптың корпусын және басқару панелін салқындастып тұратын салқынданатын жедеткішпен жабдықталған. Қосымша салқынданату үшін жедеткіш аспапты сөндіргеннен кейін де тағы біраз уақыт жұмысын жалғастырады.

# ЖАБДЫҚТАМАСЫ

(моделіне байланысты)



**Шыны таба** қыздырудың барлық режимдерінде дайындау үшін қолданылады, сонымен қатар үстелге алып келуге арналған поднос ретінде де қолданыла алады.

**Тор тағамдарды** грильмен дайындау үшін қолданылады, сондай-ақ оған ішінде тағамы бар ыдыстар мен табаларды да қоюға болады.

-- Тордың алдыңғы белгінде шектегіштер бар, сондықтан ағытып алу кезінде торды алдыңғы жағынан сәл фана көтеріп жіберіңіз.

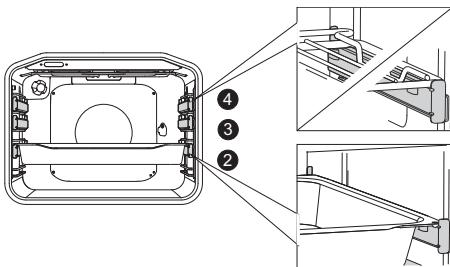
**Тайыз таба** пісірмелер дайындауға арналған.

**Терен таба** ет пісіруге және шырынды пісірмелерді дайындауға арналған. Сондай-ақ май мен ет шырынын жинап алу үшін де қолдануға болады.

-- Терен таба грильде немесе істікте дайындау кезінде май мен ет шырынын жинау үшін қолданылатын жағдайларды қоспағанда, дайындау кезінде терен табаны 1-денгейге орнатуға болмайды.

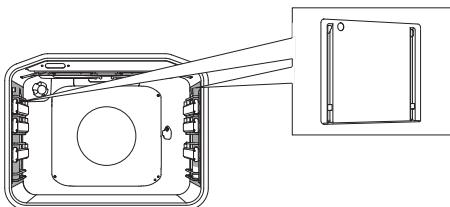
**Қыздыру кезінде пісіруге арналған жабдық біраз майысы мүмкін, бұл оның жұмыс жасауына әсер етпейді. Салқындағаннан кейін жабдық бастапқы пішіміне оралады.**

Алмалы-салмалы бағыттағыштарды қолдану кезінде торды және табаларды бір деңгейдегі еki шыбықтың ортасына дәл орнатыңыз.



Табаны немесе торды телескоптық бағыттағыштарға орнату үшін қажетті деңгейдегі бағыттағыштардың екеуін ысырып жіберіп, табаны немесе торты орнатыңыз және бағыттағыштарды духовкаға тірелгенге дейін жылжытыңыз.

 Телескоптық бағыттағыштардың духовкаға тірелгенге дейін итерілгендігіне көз жеткізіл, есікті жабыңыз.



**Кatalитикалық қосымшалар** духовканың бүйір беттеріне майдың жиналуының алдын алады.



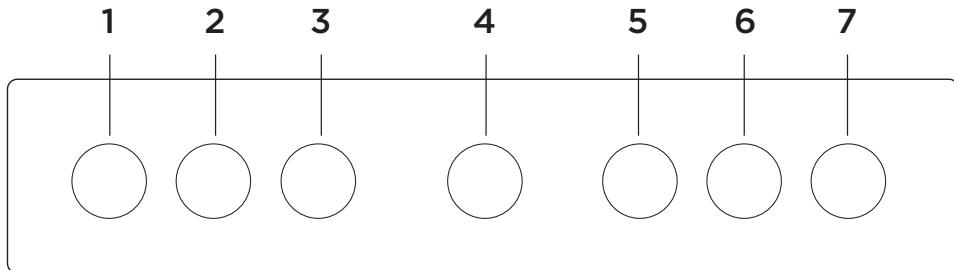
**Iстік** ет пен құс етінің ірі кесектерін пісіруге арналған. Истік жиынтығына рамка, шанышқылары мен бұрандалары бар истік және алмалы-салмалы тұтқа кіреді.



Жұмыс барысында аспап пен оның қол жетімді бөлшектері қатты қызады. Асхана қолғаптарын немесе қапсырмаларды қолданыңыз!

# БАСҚАРУ ПАНЕЛІ

(odvisno od modela)



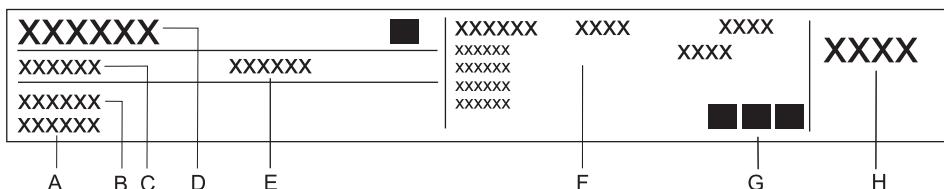
- 1 АЛДЫҢҒЫ СОЛ ЖАҚ КОНФОРКАНЫң АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШЫ
- 2 АРТҚЫ СОЛ ЖАҚ КОНФОРКАНЫң АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШЫ
- 3 ҚЫЗДЫРУ РЕЖИМИНІң АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШЫ
- 4 ЭЛЕКТРОНДЫ БАҒДАРЛАМ-АЛАУШЫ
- 5 ДУХОВКА ТЕМПЕРАТУРАСЫН АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШ
- 6 АРТҚЫ ОҢ ЖАҚ КОНФОРКАНЫң АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШЫ
- 7 АЛДЫҢҒЫ ОҢ ЖАҚ КОНФОРКАНЫң АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШЫ

## ЕСКЕРТПЕ

Моделіне БАЙЛАНЫСТЫ қыздыру режимдерінің символдары басқару панеліндегі немесе ауыстырып қосқыштың өзінде көрсетілуі мүмкін.

# ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕКТЕР, АСПАП ШИЛЬДІ

(Моделіне байланысты)



- A** Сериялық нөмір
- B** Моделі
- C** Типі
- D** Сауда белгісі
- E** Артикул
- F** Техникалық деректер
- G** Сәйкестік белгілері
- H** Газдың зауыттық балтауы

Аспаптың негізгі деректері бар шильд қамера  
духовкасының рамасында орналасқан және  
есікті ашқан кезде көрінеді.

# **АСПАПТЫ ҚОЛДАНУ**

## **АЛҒАШ ҚОЛДАНАР АЛДЫНДА**

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

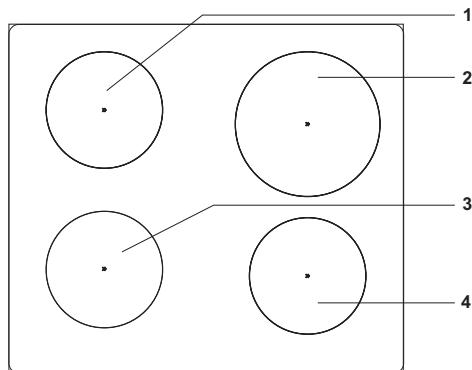
Духовканы алғаш қыздырған кезде жана аспаптарға тән иіс пайда болады, сондықтан бөлмені жақсылап жедетіп алу қажет.

Аспапты алғаннан кейін пісіру бетін, соның ішінде конфоркаларды дымқыл шүберекпен сүртіңіз.

Үйдиси жоқ шойын конфоркаларды олардың күйіп кетуі үшін 3-5 минутқа максималды құатқа қосып алыңыз. Осылайша, конфоркалардың қорғаныс жабыны берік қабат түзеді. Конфоркаларды алғаш қыздыру кезінде түтін шығуы мүмкін.

Шыны-керамикалық бетті ыдисты қолмен жууға арналған құралдың аз ғана мөлшері қосылған суға малынған дымқыл шүберекпен тазалаңыз. Агрессивті және абразивтік тазалау құралдарын, ыдис жууға арналған қатты губкаларды, қақ кетіруге арналған құралдарды, дақ кетіргіштерді қолданбаңыз.

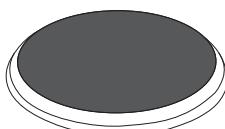
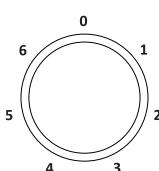
### **ПІСІРУ БЕТИ** (моделіне байланысты)



- 1.** Артқы сол жақ конфорка
- 2.** Артқы оң жақ конфорка
- 3.** Алдыңғы сол жақ конфорка
- 4.** Алдыңғы оң жақ конфорка

## ШОЙЫН КОНФОРКАЛДАРЫ БАР ПІСІРУ БЕТІ

- Жақсы жылу еткізгіштікте қамтамасыз ету және пісіру бетінің бүлінуінің алдын алу үшін ыдыстың туби және конфорка беті әрқашан таза әрі құрғақ болуы тиіс.
- Күйіп кеткен май жалындауы мүмкін, сондықтан майдың көп мөлшерін қолданатын тағамдарды тұрақты бақылаумен дайындаңыз.
- Конфорканың үстіне дымқыл ыдысты және су қақпақтарды қоймаңыз. Дымқыл конфоркаларды бұлдіруға мүмкін.
- Үстік ыдысты қолданылмайтын конфоркаларда сұытпаңыз, өйткені ыдыс түбінде конденсат түзіледі, бұл коррозияға алып келуі мүмкін.



Конфоркалар аудыстырып қосқышты бұрау арқылы қосылады. Конфоркаларды қыздыру дәрежесі 1-ден 6-ға дейін сатылап немесе 1-ден 4-ке дейін ақырын орнатылады.



Дайындау аяқталғанға дейін конфорканы 3-5 минут бұрын сөндіріп қою үсынылады, осылайша қалдық жылуды қолданады және электр энергиясын үнемдейді.



Экспресс конфоркалар (кейбір модельдерде) стандартты конфоркалардан жоғары куатымен ерекшеленеді және жылдамырақ қыздады.

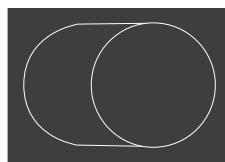
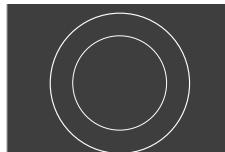
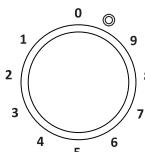
Мұндай конфоркалар ортасында қызыл нүктемен белгіленген. Ұақыт өткен сайын бірнеше рет қыздыру және конфорканы тазалау салдарынан нүкте өшіріліп қалуы мүмкін.



Ұақыт өткен сайын жоғары температура салдарынан дайындау кезінде шойын конфоркалардың жиектемелері және конфорканың айналасы сарғайып кетуі мүмкін. Мұндай өзгерістерге кепілдік берілмейді.

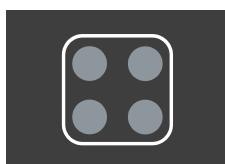
## ШЫНЫ-КЕРАМИКАЛЫҚ ПІСІРУ БЕТІ

- Конфоркалар қыздырудың тағайындалған дәрежесіне дейін жылдам қызады, бұл ретте конфорканың айналасы жылы болуы мүмкін.
- Шыны-керамика температуралық өзгерістерге төзімді.
- Шыны-керамика берік материал болып табылады, сондықтан оған еш қорықпай ыдыстарды қоя беруге болады.
- Шыны-керамика бетті жұмыс үстелі ретінде қолданбаңыз. Өткір заттар оның бетіне сызат түсіруи мүмкін.
- Қабырғасы жұқа алюминий ыдыста және фольгада, сонымен қатар пластик ыдыста дайындаңыз. Шыны-керамикалық бетке пластик заттар мен алюминий фольганы қоймаңыз.
- Жарылып кеткен және сынған пісіру бетін қолданбаңыз. Шыны-керамика нақты соққыларға шыдамайды, сондықтан оған қатты және өткір заттардың құламауын қадағалаңыз, өйткені олар шыны-керамиканы бұлдіруі мүмкін. Сызаттарды анықтаған кезде тез арада аспапты электр желіден ажыратып, сервис орталығына хабарласыңыз.



### ҚОС КОНТУРЛЫ КОНФОРКАНЫ БАСҚАРУ

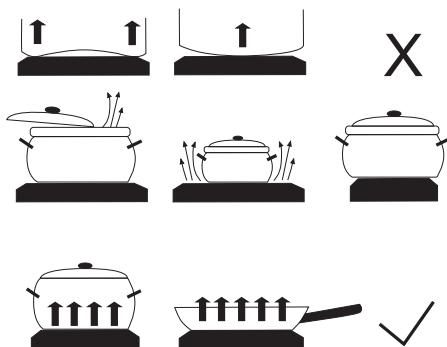
Үйдіс диаметрі мен пішіміне байланысты конфорканы қыздыру аймағының өлшемін өзгерте аласыз. Қыздырудын сыртқы контурын қосу үшін конфорканың ауыстырып қосқышын тірелгенге дейін бұраңыз (сырт еткен дыбыс шығады). Содан соң ауыстырып қосқышты қыздырудың қажетті деңгейіне орнатыңыз.



### ҚАЛДЫҚ ЖЫЛУ ИНДИКАТОРЛАРЫ

Шыны-керамикалық пісіру беті қалдық жылу индикаторларымен жабдықталған. Әр конфоркаға конфорка ысыған кезде жанатын индикатор лампа сәйкес келеді. Сондай-ақ индикатор жұмыс жасап тұрмagan конфоркаға ыстық үйдіс қойған жағдайда да жанады.

## ЫДЫСТЫ ҚОЛДАНУ ЖӨНІНДЕГІ КЕҢЕСТЕР



- Түбі тегіс, тұрақты сапалы ыдыстарды қолданыңыз.
- Ыдыс түбінің диаметрі конфорка диаметріне сәйкес келуі тиіс.
- Түбі жылтыратылған отқа төзімді шыныдан жасалған ыдыс, түбінің диаметрі конфорка диаметріне сәйкес келген жағдайда пісіру бетінде қолдану үшін жарамды болып табылады. Диаметрі үлкен ыдыс жарылып кетуі мүмкін.
- Ыдысты конфорканың ортасына орналастырыңыз.

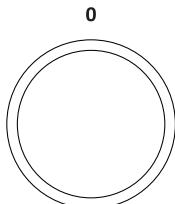
- Жылдам пісіргіште дайындау кезінде тиісті қысымға қол жеткізбейінше, дайындау процесін тұрақты бақылап отырыңыз. Алдымен конфорка максималды қуатпен жұмыс жасауы тиіс, содан соң жылдам пісіргішті өндіруші ұсыныстарын сақтай отырып, конфорканы қыздыру дәрежесін ақырындалап төмөндейтіңіз.
- Ыдыста әрқашан сүйкіткіштің жеткілікті мөлшерінің болуын қадағалаңыз. Бос ыдысты қыздыру салдарынан пісіру беті қызып кетуі мүмкін, нәтижесінде ыдыс және пісіру беті бүлінеді.
- Арнайы ыдысты қолдану кезінде осы ыдысты өндірушінің ұсыныстарын орындаңыз.

## ЭЛЕКТР ЭНЕРГИЯСЫН ҮНЕМДЕУ БОЙЫНША КЕҢЕСТЕР

- Ыдыс түбінің диаметрі конфорка диаметріне сәйкес келуі тиіс. Ыдыстың диаметрі кішкене болған кезде энергияны тұтыну артады, конфорка бүлініп мүмкін.
- Егер тағамды дайындау рецептінде рұқсат етілсе, ыдыстың қақпағын жауып қойыңыз. Қақпақ өлшемі бойынша ыдысқа сәйкес келуі тиіс.
- Ыдыс дайындалатын тағам мөлшеріне сәйкес келуі тиіс. Үлкен ыдыста аз ғана тағамды дайындау электр энергиясын шығындауға алып келеді.
- Ұзақ уақыт бойы пісіруді қажет ететін тағамдарды жылдам пісіргіште дайындаңыз.
- Көкөністерді аз ғана су мөлшерінде пісіріңіз. Мұндай тәсілмен өнімдер әдептегіден жылдам піседі, бірақ бұл ретте ыдыс қақпағының толықтай жабылып тұруы маңызды. Қайнаған соң конфорка қуатын жаймен қайнай қүйіне дейін азайтыңыз.

# ДУХОВКА

## ҚЫЗДЫРУ РЕЖИМІН ТАҢДАУ (моделіне байланысты)



Ауыстырып қосқышты солға немесе онға бұрап отырып, ҚЫЗДЫРУ РЕЖИМІН таңдаңыз (қыздыру режимі кестесін қаралызы, модельне қатысты, модельне байланысты).



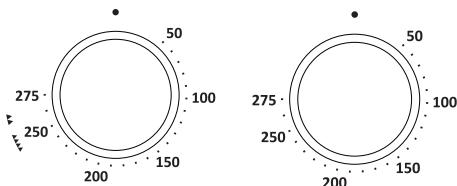
Қызыду режимін духовканиң жұмыс істеу кезінде ауыстыруға болады.

РЕЖИМ	СИПАТТАМА	АЛДЫН АЛА ОРНАТЫЛҒАН ТЕМ-РА, °C
<b>ДУХОВКА РЕЖИМДЕРІ</b>		
»»	<b>ЖЫЛДАМ ҚЫЗДЫРУ</b> Духовканы белгілі бір температурага дейін жылдам қыздыру үшін қолданылады және пісіруге арналмаған. Тағайындалған температурага жеткен соң режим сөнеді.	160
==	<b>КЛАССИКАЛЫҚ ҚЫЗДЫРУ (ҮСТИНЕН + АСТЫНАН)</b> Жоғарғы және теменгі қыздыру элементтері духовка ішінде жылуды біркелкі таратады. Пісірмелер мен етті бағыттағыштардың бір ғана деңгейінде дайындауға болады.	200
—	<b>ҮСТИНЕН ҚЫЗДЫРУ</b> Бұл режимде тек жоғарғы қыздыру элементі ғана жұмыс жасайды. Бұл режимді тағамдарды үстінен қосымша пісіру үшін қолдануға болады (мысалы, қызылрап қызарғанға дейін).	180
—	<b>АСТЫНАН ҚЫЗДЫРУ</b> Бұл режимде тек теменгі қыздыру элементі ғана жұмыс жасайды. Егер тағамды астынан пісіру қажет болса, осы режимді қолданыңыз.	180
▼	<b>ГРИЛЬ</b> Үлкен грильдің бір бөлігі болып табылатын инфрақызыдырыш жұмыс жасайды. Бұл режимді бутерброттардың, тосттардың, сыра шұжықтарының шағын порцияларын құрып үшін қолдануға болады. Максималды рұқсат етілетін температура 230 °C.	220
▼▼	<b>ҮЛКЕН ГРИЛЬ</b> Осы режимде жоғарғы қыздыру элементі және инфрақызыдырыш қосылады. Негізгі жылуды духовканиң төбесінің астында орналасқан инфрақызыдырыш шығарады. Жоғарғы қыздыру элементі тағамды табаның / тордың бетін толықтай тиімді пісіруге септігін тигізеді. Еттің кішкене кесектерін дайындауға болады, мысалы, стейктер, шницелдер, шұжықтар, сонымен қатар бутерброттар мен тосттар. Максималды рұқсат етілетін температура 230 °C.	220
▼▼▼	<b>ГРИЛЬ + ЖЕЛДЕТКІШ ЖҰМЫСЫ</b> Инфрақызыдырыш пен жедеткіш бір уақытта жұмыс жасайды. Еттің грильде пісіруге және еттің үлкен кесектерін және құс етін бағыттағыштардың бір деңгейінде дайындауға арналған. Ол қабығы қызылрап тағамдарды дайындау үшін де қолданылады.	170

РЕЖИМ	СИПАТТАМА	АЛДЫН АЛА ОРНАТЫЛҒАН ТЕМ-РА, °C
	<b>ҮСТИНЕҢ ҚЫЗДЫРУ + ЖЕЛДЕТКІШ ЖҰМЫСЫ</b> Осы режимде жоғарғы қыздыру элементі мен жедеткіш бір уақытта жұмыс жасайды. Бұл режим етпі үлкен кесектерін және құс етін пісіру, сонымен қатар үстіне ірімшік себілген тағамдарды дайындау үшін қолданылады.	170
	<b>АСТЫНАН ҚЫЗДЫРУ + ЖЕЛДЕТКІШТІҢ ҚЫЗДЫРУЫ</b> Тәменгі қыздыру элементі, жедеткіштің айналасындағы қыздыру элементі және жедеткіш бір уақытта жұмыс жасайды. Бұл режимді пица, шырында пісірмелер, ашытық қосылған немесе қантты қамырдан жасалатын жеміс торттарын пісіру, сонымен қатар көп дөнгелі дайындау үшін қолданған жән.	200
	<b>ЖЕЛДЕТКІШТІҢ ҚЫЗДЫРУЫ</b> Жедеткіштің айналасындағы қыздыру элементі және жедеткіш бір уақытта жұмыс жасайды. Жедеткіш дайындаудың жатқан тағамның айналасында ыстық ауаның тұрақты айналымын тудырады. Бұл режимді етпі және пісірмелерді бірнеше дөнгелі пісіру үшін қолдануға болады.	180
	<b>АСТЫНАН ҚЫЗДЫРУ + ЖЕЛДЕТКІШ ЖҰМЫСЫ</b> Бұл режим көтерілмейтін пісірмелерді дайындау және жемістер мен көкөністерді консервациялау үшін қолданылады.	180
	<b>АСТЫНАН ЖӘНЕ ҮСТИНЕҢ ҚЫЗДЫРУ + ЖЕЛДЕТКІШ ЖҰМЫСЫ</b> Бұл режимде бір уақытта тәменгі және жоғарғы қыздыру элементтері және жедеткіш жұмыс жасайды. Жедеткіш ыстық ауаны духовка көністігінде біркелкі таратуды қамтамасыз етеді. Бұл режимді кез келген пісірмелерді дайындау, өнімдерді еріту, жемістер мен көкөністерді кептіру үшін қолдануға болады.	180
	<b>ҮДЫСТЫ ҚЫЗДЫРУ</b> Үстеге ұсынғаннан кейін тағамдар мен сусындардың ұзақ уақыт бойы ыстық күйінде қалуы үшін ыдысты қыздыруға арналған.	60
	<b>БАЯУ ПІСІРУ<sup>1)</sup></b> Бұл функция өнімдердің шырыны мен жұмсақтығын сақтай отырып, ұқыпты әрі біркелкі дайындауга мүмкіндік береді. Балықты, етпі және пісірмелерді бір дөнгелі дайындауга болады. Температуралы 140 °C-тан 220 °C дейінгі аралықта орнатыныз.	180
	<b>ЕРІТУ</b> Тек жедеткіш қана жұмыс жасайды. Аяқ қыздыру элементтерін қоспай-ак айнала береді. Бұл режим өнімдерді акырындан еріту үшін қолданылады.	-
	<b>AQUACLEAN ТАЗАЛАУ</b> Тек тәменгі қыздыру элементі жұмыс жасайды. Режим духовканы дайындағаннан кейін қалған ластарды тазалай үшін қолданылады. Тазалай 30 минутқа созылады.	70

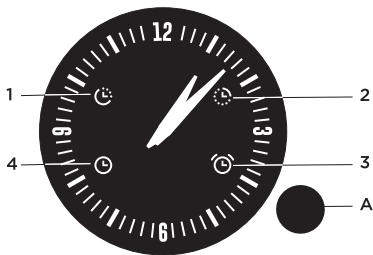
<sup>1)</sup> Ол EN 60350-1 стандартына сәйкес электр тұтыну класын анықтау үшін қолданылады.

# ДУХОВКА ЖҰМЫСЫНЫҢ ПАРАМЕТРЛЕРИН ОРНАТУ ҚЫЗДЫРУ ТЕМПЕРАТУРАСЫН ӨЗГЕРТУ



"Үлкен гриль" және "Гриль" режимдерінде дайындау кезінде температуралық ауыстырып қосқышты позициясына орнатыңыз.

## ЭЛЕКТРОНДЫҚ ПРОГРАММАТОРДЫҢ ЖҰМЫСЫ



A Функцияларды таңдау түймесі

- 1 Стартты кейінгө қалдыру
- 2 Дайындауды аяқтау
- 3 Оятқыш
- 4 Тәулік уақыты

Функциялар А түймесін басу арқылы таңдал алынады. Таңдал алғынған функцияның индикаторы дисплейде жыптылықтайды. Функция мәні А түймесін бұрау арқылы белгіленеді және мәнді растау үшін А түймесін қайта басу керек. Функцияны орнатқаннан кейін тілшектер ағымдағы уақытқа автоматты түрде ауысады. Орнатылған функциялар индикаторы дисплейде жаңып тұрады.

А түймесін әрбір басу қысқа дыбыстық сигналмен расталады.

Орнатылған функцияның күшін жоу үшін А түймесін басып 2 секунд ұстап тұрыңыз.

### АҒЫМДАҒЫ УАҚЫТТЫ ОРНАТУ

Егер тәулік уақытының индикаторы 4 (аспалты электр желісіне қосқаннан кейін және электр энергиясы өшікен жағдайда) жыптылықтаса, А түймесін басып 2 секунд ұстап тұрыңыз. Индикатордың жыптылықтауы тоқтайды.

А түймесін басып, тәулік уақытының индикаторын 4 таңданыз. Индикатор жыптылықтай бастайды.

А түймесін бұрап, ағымдағы уақытты қойыңыз.

А түймесін басып қойылған уақытты растаңыз немесе ол бірнеше секундтан кейін аспап жадында автоматты түрде сакталады.

### ҚОЛМЕН БАСҚАРУ РЕЖИМИ

Аспалты электр желісіне қосқаннан кейін және электр энергиясын өшірген жағдайда тәулік уақытының индикаторы 4 жыптылықтай бастайды.

Духовка жұмыс істеуі үшін, А түймесін басып 2 секунд ұстап тұрыңыз. Индикатордың жыптылықтауы тоқтайды.

Енді духовканы оның жұмыс уақытын бағдарламалайтын функциясын пайдалануға болады.

## **ДУХОВКАНЫҢ ЖҰМЫС УАҚЫТЫН БАҒДАРЛАМАЛАУ**

Бағдарламалауыш духовканың жұмыс уақытын екі тәсілмен бағдарламалауға мүмкіндік береді:

### **A) Дайындауды аяқтау**

Бұл функция духовканы өшіру уақытын бағдарламалауға мүмкіндік береді (дайындауды аяқтау). Дайындауды аяқтауды функцияны орнату сәтінен бастап 15 сағаттан кешіктірмей бағдарламалауға болады!

- Туәліктің дәл уақытының белгіленгендейгін тексеріңіз.
- А түймесін басып, дайындауды аяқтау индикаторын таңдаңыз. Индикатор жыпылықтай бастайды.
- А түймесін бұрап, дайындауды аяқтау уақытын орнатыңыз.
- А түймесін басып, қойылған уақытты растаңыз. Тілшектер автоматты түрде ағымдағы уақытқа ауысады. Дисплейде дайындауды аяқтау индикаторы жанады.
- Духовканы қосыңыз (қыздыру режимін және температураны таңдал алыңыз). Духовка бірден қосылады және белгіленген уақыты автоматты түрде өшеді.
- Дайындауды аяқтаудың белгіленген уақыты келген кезде, духовка өшеді, үзілмелі дыбыстық сигнал беріледі, оны А түймесін басып өшіруге болады немесе 1 секундан кейін сигнал автоматты түрде өшеді.
- Дисплейде дайындауды аяқтау индикаторы жыпылықтайты. Егер дайындауды жалғастыру керек болса, А түймесін басып, 2 секунд үстап тұрыңыз және қажет болған кезде, дайындау ұзақтығының жаңа уақытын қойыңыз.

### **B) Стартты кейінге қалдыру**

Бұл функция духовканың жұмыс істеуді бастау (дайындауды бастау) уақытын және духовканы өшіру уақытын бағдарламалауға мүмкіндік береді.

Тамақ әзірлеу уақытының басталуын, функцияны орнатқаннан кейін 12 сағатқа дейін кейінге қалдыруға болады, Тамақ әзірлеу уақытының аяқталуын 15 сағатқа дейін кейінге қалдыруға болады

- Туәліктің дәл уақытының белгіленгендейгін тексеріңіз.
- Дайындауды бастау уақытын орнатыңыз. А түймесін басып, кейінге қалдыру индикаторын таңдаңыз. Индикатор жыпылықтай бастайды. А түймесін бұрап, дайындауды бастау уақытын орнатыңыз. А түймесін басып, қойылған уақытты растаңыз. Дайындауды аяқтау индикаторы жыпылықтай бастайды.
- Дайындауды аяқтау уақытын орнатыңыз. А түймесін бұрап, дайындауды аяқтау уақытын орнатыңыз. А түймесін басып, қойылған уақытты растаңыз.
- Тілшектер автоматты түрде ағымдағы уақытқа ауысады. Дисплейде стартты кейінге қалдыру және дайындауды аяқтау индикаторы жанады.
- Бағдарламалауыш дайындауды бастау стартын күтеді.
- Духовканы қосыңыз (қыздыру режимін және температураны таңдал алыңыз).
- Духовка белгіленген уақытта автоматты түрде қосылады және белгіленген уақытта түрде өшеді.
- Дайындауды аяқтаудың белгіленген уақыты келген кезде, духовка өшеді, үзілмелі дыбыстық сигнал беріледі, оны А түймесін басып өшіруге болады немесе 1 секундан кейін сигнал автоматты түрде өшеді.
- Дисплейде 2 индикаторы жыпылықтайты. Егер дайындауды жалғастыру керек болса, А түймесін басып, 2 секунд үстап тұрыңыз және қажет болған кезде, дайындау ұзақтығының жаңа уақытын қойыңыз.

## **ОЯТҚЫШ**

Оятқыш орнатылған уақыттың өткендігі туралы хабарлайды, бірақ духовканы өшірмейді.

Егер духовка жұмыс уақыты бойынша бағдарламаланбаса, оятқышты орнатуға болады.

- А түймесін басып, оятқыш индикторын таңдал алыңыз. Индикатор жыпылықтай бастайды.
- А түймесін бұрап, оятқыш уақытын орнатыңыз. Функцияның ең көп уақыты 3 сафатты құрайды.
- А түймесін басып, қойылған уақытты растаңыз. Тілшектер автоматты түрде ағымдағы уақытқа ауысады. Дисплейде оятқыш индикаторы жанады.
- Белгіленген уақыт өткеннен кейін, үзілмелі дыбыстық сигнал беріледі, оны А түймесін басып, 2 минут ұстап тұрып өшіруге болады немесе 1 секундтан кейін сигнал автоматты түрде өshedі.

## **ФУНКЦИЯЛАР УАҚЫТЫН ҚАРАУ**

Кез келген функцияның берілген уақытын А түймесін басып тексеруге болады. Тілшектер біршама уақытқа функция уақытын көрсетеді, содан кейін тәуліктің ағымдағы уақытына автоматты түрде ауысады.

## **ФУНКЦИЯНЫҢ КУШІН ЖОЮ**

Кез келген функцияның берілген уақытын А түймесін басып, 2 секунд ұстап тұрып алып тастауда болады. Функция индикаторы өshedі.

## **ДАЙЫНДАУДЫ ІСКЕ ҚОСУ**

Даярлауды бастау үшін қыздыру режимі мен температурасын белгілеңіз.

## **ДУХОВКАНЫ СӨНДІРУ**

Қыздыру және ТЕМПЕРАТУРА РЕЖИМДЕРІНІН ауыстырып қосқыштарын 0 күйіне бұрыңыз.

 Дайындауды тоқтатқаннан кейін хабарлау таймерінен басқа, барлық уақыт функциялары үзіледі және нөлге келтіріледі. Дисплейде ағымдағы уақыт жанады. Дайындауды аяқтағаннан кейін салынданататын жедеткіш біраз уақыт жұмысын жалғастыра береді.

# **ҚЫЗДЫРУ РЕЖИМДЕРІНІҢ СИПАТТАМАСЫ ЖӘНЕ ДАЙЫНДАУ КЕСТЕЛЕРІ**

Егер дайындау кестелерінен қажетті тағамыңызды таба алмасаңыз, үқсас тағамның деректерін негізге алуға болады.

Деректер бір деңгейде дайындау үшін берілген.

Кестеде минималды мәннен максималды мәнге дейінгі температура диапазоны көрсетілген. Егер тағамды алғаш рет дайындасаныз, минималды температураны орнатыңыз. Егер тағам толықтай піспесе, келесіде температураны ұлғайтыңыз.

Дайындау уақыты шамамен берілген, дайындау жағдайларына байланысты өзгеруі мүмкін.

Бос духовканы қыздырган кезде энергия көп шығындалады. Сондықтан пісрімелердің немесе пиццаның көп мөлшерін кезекпен пісіру кезінде электр энергиясы үнемделеді, өйткені духовка қызып тұр.

Пісіруге арналған қағазды қолданған кезде оның жоғары температураға төзімді екендігіне көз жеткізіл алыңыз.

Пісрімелердің көп мөлшерін және еттің ірі кесектерін духовкада пісіру кезінде духовка есігінде бу мен конденсаттың көп мөлшері түзілуі мүмкін. Бұл қалыпты жағдай және аспап жұмысына әсер етпейді.

Пісіру аяқталғаннан кейін есікті және есіктің әйнегін құрғатып сүртіңіз.

Пісрімелерді дайындау кезінде міндетті түрле май фильтрін алып тастаңыз.

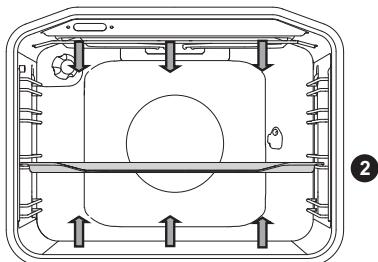
Ұзақ уақыт бойы дайындау кезінде пісіру аяқталғанға дейін шамамен 10 минут бұрын духовканы сөндіріп қоюға болады, осылайша қалдық жылуды қолдану арқылы электр энергиясын үнемдейсіз.

Конденсаттың түзілуінің алдын алу үшін піскен тағамды жабық духовка ішінде сұытпаңыз.

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

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

# КЛАССИКАЛЫҚ ҚЫЗДЫРУ (ҮСТИНЕҢ + АСТЫНАН)



Жоғарғы және төменгі қыздыру элементтері духовка ішінде жылуды біркелкі таратады.

## Ет дайындау

Эмальданған ыдысты, отқа төзімді шыныдан жасалған ыдысты, саз және шойын ыдысты қолданыңыз. Тот баспайтын болаттан жасалған табаларды қолданбаңыз, өйткені олар жылу шығарады.

Етті дайындау кезінде май мен ет шырынының күйіп кетпеуі үшін сұйықтық құйып отыру қажет. Пісіру кезінде етті аударып отырыңыз. Егер етті қақпағын жауып пісрепе, ол айтарлықтай сөлді болады.

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

Егер духовкаңыз режимімен жабдықталмаған болса, осы режимді балапан етін пісіру үшін қолданыңыз.

Егер духовкаңыз режимімен жабдықталмаған болса, осы режимді пицца пісіру үшін қолданыңыз.

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

## **Пісірмелер дайындау**

Бағыттағыштардың тек бір фана деңгейін және күнгірт табаларды қолданыңыз. Ақшыл табаларда пісірме нашар піседі, ейткені жылу ақшыл қабырғалардан шағылысады.

Формаларды торға орнатыныз. Егер духовкамен бірге ұсынылған табаларды қолданатын болсаныз, торды алып тастаңыз. Духовканы алдын ала қыздыру дайындау уақытын азайтады.

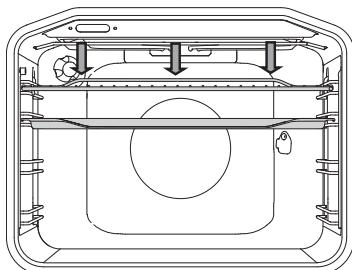
Тағамның түрі	Деңгей (астынан)	Тем-ра, °С	Дайындау уақыты, мин.
<b>ПІСІРМЕ</b>			
Көкөніс пісірмесі	2	190-200	30-35
Тәтті пісірме	2	190-200	30-35
Тоқаштар*	2	190-210	20-30
Ақ нан*	2	180-190	50-60
Қарақұмық наны*	2	180-190	50-60
Бүтін дәнді нан*	2	180-190	50-60
Қарашибайдай наны*	2	180-190	50-60
Борай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

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



**Пісіру кезінде терең табаны бағыттағыштардың 1-деңгейіне орнатпаңыз.**

## ҮЛКЕН ГРИЛЬ, ГРИЛЬ



4

3

Үлкен гриль кезінде жоғарғы қыздырыш элементі және духовканың төбесінің астында орналасқан инфрақыздырыш қосылады.

Гриль кезінде үлкен грильдің бір бөлігі болып табылатын инфрақыздырыш жұмыс жасайды.

Істікте пісірудің максималды температуrasesы 230 °C.

Инфрақыздырышты алдын ала 5 минут бойы қыздырып алу қажет.

Гриль режимінде пісіру процесін тұрақты қадағалаپ отырыныз, өйткені өте жоғары температура салдарынан ет жылдам күйіп кетуі мүмкін!

Грильді майлы емес шұжықтарды, ет кесектерін және балық (стейк, шницель, арқан балық және т.б.) пісіру үшін, бутерброттар мен тоствтар дайындау үшін қолдануға болады.

Етті торда дайындау кезінде еттің күйіп кетпеуді үшін оған өсімдік майын жағыныз және 4-денгейге орнатыңыз. Тордың астына 1 немесе 2-денгейге май жинауға арналған табаны орнатыңыз.

Етті табада дайындау кезінде май мен ет шырынының күйіп кетпеуді үшін сұйықтық құйып отыру қажет. Пісіру кезінде етті аударып отырыныз.

Грильде пісіріп болғаннан кейін әрқашан духовка мен керек-жарақтарды тазалаңыз.

### Шағын грильмен даярлау

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

## Ұлкен грильмен даярлау

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

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

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

Грильде духовканың есірі жабық түрған кезде дайындалады.

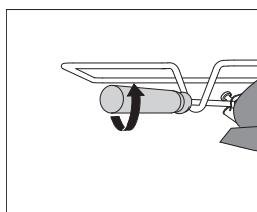
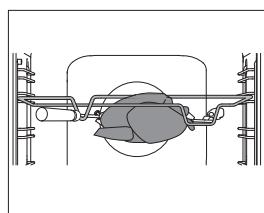
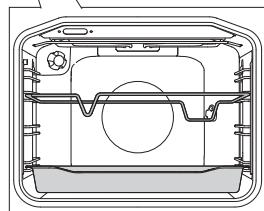
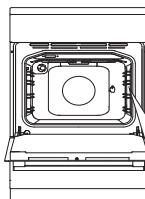


Қыздыру элементтерінің температурасының жоғары болуы салдарынан тор және басқа да керек-жарақтар және духовка бөлшектері қатты қыздады, сондықтан асхана қолғаптарын немесе тұтқыштарды және етке арналған арнаіры қысқыштарды қолданыңыз!

## ІСТІКТЕ ПІСІРУ (кейбір модельдерде)



Ұршық шанышқыда даярлау барысындағы максимальді рұқсат етілген температурасы 230 °C.



- 1** Истікі қодану кезінде истік рамкасын астынан 3-денгейге, ал 1-денгейге майды жинап алуға арналған табаны орнатыңыз.

- 2** Дайындалған етті истікке шанышп, екі жағынан шанышқымен бекітіп қойыңыз.

Шанышқылардағы бұрандаларды бұраңыз. Тұлғаны истікке бұраңыз. Истіктің өткір үшін қакпақпен жабылып тұрған мотордың мұфтасыны (духовканың оң жақтағы артқы қабырғасындағы санылау) салыңыз. Истіктің алдыңғы бөлігін рамканың алдыңғы бөлігіндегі ойыққа орнатыңыз.

- 3** Духовканың есігін жаппас бұрын истік тұтқасын бұрып алыңыз.

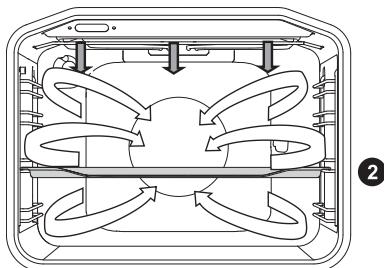
«Үлкен гриль» ⚡ режимін іске қосыңыз.



Инфрақыздырығыш духовка есігі жабылып тұрған кезде ғана жұмыс жасайды.



## ГРИЛЬ + ЖЕЛДЕТКІШ ЖҰМЫСЫ

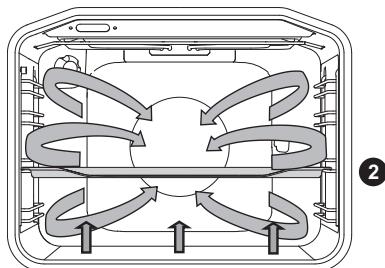


Инфрақыздырығыш және желдеткіш бір уақытта жұмыс жасайды. Ет, балық, көкеніс пісіруге арналған.

ГРИЛЬГЕ арналған сипаттамалар мен кеңестерді қараңыз.

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

## АСТЫНАН ҚЫЗДЫРУ + ЖЕЛДЕТКІШТІҢ ҚЫЗДЫРУЫ



②

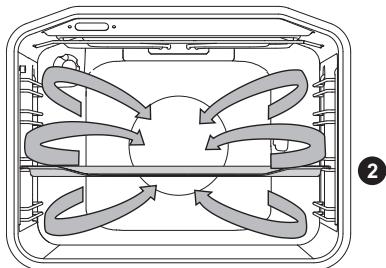
Төменгі қыздыру элементі, жедеткіштің айналасындағы қыздыру элементі және жедеткіш бір уақытта жұмыс жасайды. Бұл режимді пицца, алма бәлішін және жеміс торттарын пісіру үшін қолданған дұрыс.

КЛАССИКАЛЫҚ ҚЫЗДЫРУФА арналған сипаттамалар мен кеңестерді қараңыз.

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

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

# ЖЕЛДЕТКІШТІҢ ҚЫЗДЫРУЫ



②

Желдеткіштің айналасындағы қыздыру элементі және желдеткіш бір уақытта жұмыс жасайды.

Желдеткіш еттің немесе пісріменің айналасында ыстық ауаның тұрақты айналымын тудырады.

## Ет дайындау

Эмальданған ыдысты, отқа төзімді шыныдан жасалған ыдысты, саз және шойын ыдысты қолданыңыз. Тот баспайтын болаттан жасалған табаларды қолданбаңыз, өйткені олар жылу шығарады.

Етті дайындау кезінде май мен ет шырынының күйіп кетпеуі үшін сұйықтық күйіп отыру қажет. Пісіру кезінде етті аударып отырыңыз. Егер етті қакпағын жауып пісрірсе, ол айтарлықтай сөлді болады.

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

## **Пісірмелер дайындау**

Духовканы алдын ала қыздырып алу ұсынылады.

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

Пісіру уақыты бірдей табалар да өзгеше болуы мүмкін. Жоғарғы табаны духовқадан төмендегі табаға қарағанда жылдам алу қажет болуы мүмкін.

Формаларды торға орнатыңыз. Егер духовкамен бірге ұсынылған табаларды қолданатын болсаңыз, торды алып тастаңыз.

Ұсақ пісірмелер, мысалы, бәліштер өлшемі бойынша мүмкіндігінше бірдей болуы тиіс.

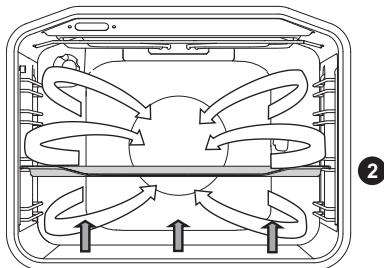
Тағамның түрі	Деңгейі (төмennен)	Тем-расы, °C	Даярлау уақыты, мин.
<b>ПІСІРЛІМ</b>			
Тәтті қамырдан дайындалған қаусырма	2	150-160	25-35
Сеппесі бар қаусырма	2	160-170	25-35
Жеміс қаусырмасы, тәтті қамыр	2	150-160	45-65
Бисквитті орама*	2	160-170	15-25
Жемісті торт, қантты қамыр	2	160-170	50-70
Алма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

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



**Пісіру кезінде терең табаны бағыттағыштардың 1-деңгейіне орнатпаңыз.**

# АСТЫНАН ҚЫЗДЫРУ + ЖЕЛДЕТКІШ ЖҰМЫСЫ



Бұл режим көтерілмейтін пісірмелерді дайындау және жемістер мен көкөністерді консервациялау үшін қолданылады. Қызған ауаның дайындалып жатқан тағамның айналасында еш кедергісіз айналу үшін астынан 2-денгейді және пісірмелерге арналған кішкене формаларды қолданыңыз.

## Консервациялау

Консервациялауға арналған банкалар мен өнімдерді әдеттегідей дайындаап алыңыз.

Резенке аралық қабаттары бар банкаларды және шыны қақпақтары қолданыңыз. Бұралатын метал қақпақтары бар банкаларды, сонымен қатар метал банкаларды қолданбаңыз. Өнімдердің бірдей мөлшерімен толтырылған, бірдей өлшемдегі банкаларды алған жөн. Банкаларды тығыздап жабыңыз.

Терең табага 1 литр жылы су (шамамен 70 °C) құйыңыз және оған 6 банканды бір біріне және духовканың қабыргасына тиіп тұрмайтындағы етіп орналастырыңыз. Банкалары бар табаны астынан 2-денгейге орналастырыңыз.

Консервациялау кезінде банкадағы сұйықтық қайнамайынша (көпіршіктер пайда болады), өнімдерді қадағалап отырыңыз. Кестеде көрсетілген консервациялау уақытын сақтаңыз.

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

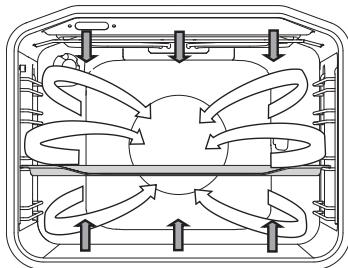
## ЖЕМІСТЕР

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

## КӨКӨНИСТЕР

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

# АСТЫНАН ЖӘНЕ ҮСТИНЕҢ ҚЫЗДЫРУ + ЖЕЛДЕТКІШ ЖҰМЫСЫ



④

②

Бұл режимді кез келген пісірмелерді дайындау, өнімдерді еріту, жемістер мен көкөністерді кептіру үшін қолдануға болады. Өнімдерді қызып тұрған духовкаға салмас бұрын қыздыру индикаторы бірінші рет сөнгеге дейін күтіңіз. Ен жақсы нәтижелерге қол жеткізу үшін бір денгейге пісіріңіз.

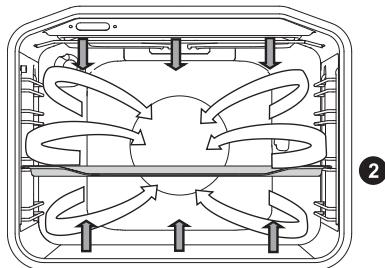
Духовканы алдын ала қыздырыңыз. Астынан 2 немесе 4-денгейді қолданыңыз.

Классикалық астынан қыздыру + желдеткіштің жұмысы» режимі барысында даярлау кестесі

Өнімнің түрі	"Денгейі (төменнен)"	"Тем-расы, °C"	"Даярлау уақыты, мин."
Мраморлы бәліш, мейіз қосылған баба	2	140-150	45-55
Төртбұрышты табадағы бәліш	2	130-140	45-55
Чизкейк	2	130-140	55-65
Жеміс торты, үгілмелі қамыр	2	140-150	35-45
Бисквит торты	2	140-150	25-35
Жеміс бәліші, тәтті қамыр	2	130-140	35-45
Бисквит рулеті	2	140-150	15-25
Рождествендік бәліші	2	130-140	50-60
Толтырмасы бар үлпілдек тәтті наны	2	150-160	25-35
Ашытқы қамырынан жасалған баба	2	130-140	40-50
Үгілмелі күлше	2	140-150	15-25
Бөлектенген күлше*	2	130-140	10-15
Ашытқы қамырынан жасалған ұсақ пісірілім	2	140-150	15-20
Нан *	2	170-180	45-55
Киш-лорен	2	150-160	35-45
Алма штруделі	2	150-160	40-50
Пицца*	2	180-190	10-20
Қаттама қамырдан жасалған пісірілім	2	150-160	18-25

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

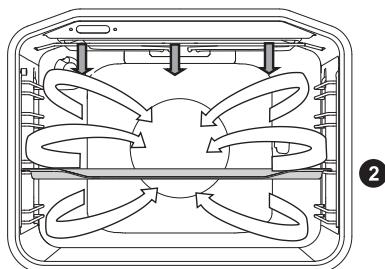
# БАЯУ ПІСІРУ



Бұл функция өнімдердің шырыны мен жұмсақтығын сақтай отырып, ұқыпты әрі біркелкі дайындауға мүмкіндік береді. Балықты, етті және пісірмелерді бір деңгейде дайындауға болады.

Тағамның түрі	Денгейі (төмөннен)	Тем-расы, °C	Даярлау уақыты, мин.
<b>ЕТ</b>			
Шошқа етінен құырдақ, 1 кг	2	190	90 - 120
Сиыр етінен құырдақ, 1 кг	2	190	100-130
Сиырдың кесек еттері, 200 г/дана	2	180	40-50
Балалан еті, 1,5 кг	2	210	100 - 120
Тауықтың төс етінен сүбе, 200 г/ дана.	2	200	45 - 60
Бұзғау етінен құырдақ, 1 кг	2	180	95 - 120
<b>БАЛЫҚ</b>			
Тұтас балық, 200 г/дана.	2	190	35 - 45
Балық сүбесі, 100 г/дана.	2	190	25 - 35
<b>ПІСІРМЕЛЕР</b>			
Қантты печенье	2	150	25-40
Ашытылған печенье	2	150	35-50
Кекстер	2	170	35-50
Бисквит орамасы	2	170	40-55
Жемісті торт, қантты қамыр	2	170	65-85

(телеңкөптық немесе алмалы-салмалы бағыттағыштары бар, ЖЕЛДЕТІП ҚЫЗДЫРУ режимі жок модельдерге қатысты .)



Тағамның түрі	Салмағы, г	Денгейі (төменнен)	Температура, °C	Даярлау уақыты, мин.
<b>ЕТ</b>				
Үйрек	2000	2	150	90-110
Шошқадан құырдақ	1500	2	160	80-100
Шошқа жауырыны	1500	2	150	130-160
Шошқа рулькасы	1000	2	150	130-150
Балапанның жартысы	700	2	190	60-70
Балапан	1500	2	190	80-100
<b>БАЛЫҚ</b>				
Форель	200 г/дана	2	200	20-30



Бұл режимде ауа қыздырғыш элементтерді қоспай-ақ айнала береді.

Бұл режимде кілегейлі және майды кремі бар торттарды, бәліштер мен пісірмелерді, наң мен тоқаштарды, сонымен қатар көп мұздатылған жемістерді еріту үшін қолдануға болады.

Көп жағдайда өнімдерді қаптамасынан алу ұсынылады (метал қапсырмалар ен қысқыштарды алып тастаңыз).

Уақыттың жартысы өткеннен кейін өнімдерді аударыңыз, оларды араластырыңыз немесе бір біріне жабысып қалған бөліктерді ажыратыңыз.

## ЫДЫСТЫ ҚЫЗДЫРУ



Үстелге ұсынғаннан кейін тағамдар мен сусындардың ұзак уақыт бойы ыстық қүйінде қалуы үшін ыдысты қыздыруға арналған.

## AQUACLEAN ТАЗАЛАУ



Тек төменгі қыздыру элементі жұмыс жасайды. Режим духовканы дайындағаннан кейін қалған ластарды тазалау үшін қолданылады. Тазалау 30 минутқа созылады.

# ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ



Тазалауды бастамас бұрын аспалты электр желісінен ажыратып, сұтының.

Балалар аспалты үлкендердің қадағалауымен ғана тазалай және қызмет көрсете алды!

## Алюминий беттер

Осындай беттерге арналған сұйық абрэзивтік емес тазалау құралдарын және жұмсақ шуберек қолданыңыз. Құралды дымқыл шуберекке жағып, бетті сұртіңіз. Тазалау құралын сумен жуып тастаңыз және бетті құргатып сұртіңіз. Тазалау құралын тікелей алюминий бетке жақпаңыз.

Абрэзивтік тазалау құралдары мен губкаларды қолдануға болмайды.

Ескерту! Духовқаларды тазалауға арналған спрейлердің беттерге тимеуін қадағалаңыз, өйткені бұл оларды қатты бұлдіруі мүмкін.

## Тот баспайтын болаттан жасалған алдыңғы панель

(кейбір модельдерде)

Жұмсақ тазалау құралын (су ерітіндісін) және беттерге сыйат түсірмейтін жұмсақ матаны қолданыңыз. Қатты тазалау құралдарын және құрамында еріткіштер бар құралдарды қолдануға болмайды. Аталған нұсқауларды сақтамаған жағдайда алдыңғы панель бұлінуі мүмкін.

## Боялған беттер және пластик бөлшектер

(кейбір модельдерде)

Батырмаларды, ауыстырып қосқыштарды, духовка тұтқаларын, жапсырмаларды және шильданы тазалау үшін абрэзивтік тазалау құралдары мен керек-жарақтарын, сонымен қатар құрамында спирт бар тазалағыштарды қолданбаңыз. Беттердің бұлінуінің алдын алу үшін ластарды жұмсақ абрэзивтік емес матамен және сумен тазалаңыз.

Осындай беттерге күтім жасауға арналған тазалау құралдарын қолдануға рұқсат етіледі, бұл ретте тазалау құралын өндірушінің нұсқауларын орындаңыз.



Духовқаларды тазалауға арналған спрейдің алюминий бетке тимеуін қадағалаңыз, өйткені бұл оның қатты бұлінуіне алып келеді.

# ДУХОВКАНЫ СТАНДАРТЫ ТАЗАЛАУ

Духовканы классикалық әдіспен тазалай аласыз (тазалау құралымен, духовкаларды тазалауға арналған спреймен), бірақ мұны тазалау қынға соғатын ластарды тазалау үшін ғана жасауды ұсынамыз. Осылайда тазалаудан кейін тазалау құралының қалдықтарын мұқият шайыңыз.

Духовка мен жабдықты ластың қүйіп кетпеү үшін әр дайындағаннан кейін тазалап отырыңыз. Майды духовка әлі де жылы болған кезде жылы сабынды ерітіндімен жақсы кетеді.

Күйіп кеткен және қатты ластар үшін духовкаға арналған тазалау құралдарын қолданыңыз. Оларды қолданып болған соң тазалау құралының қалдықтарын жоу үшін духовканы жақсылап тазаланыңыз.

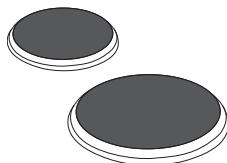
Табаларды, торды және осы сияқты жабдықтарды ыстық сумен, губкамен және жуу құралымен жуыңыз. Қатты ластарды тазалау үшін арнайы құралдарды қолданыңыз.

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

Табаларды, торды 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 әдеттегі бөлме температурасында қарапайым тазалауға мүмкіндік береді.

## ШОЙЫН КОНФОРКАЛАРЫ БАР ПІСІРУ БЕТИН ТАЗАЛАУ



Конфорканың айналасын жуу құралы қосылған жылы сумен тазаланыңыз. Қатты ластаңған кезде жуу құралына малынған металл губканы қолданыңыз. Тазалап болған соң конфоркаларды құрғатып сүртіңіз. Тұзды сүйкіткі, тағамның қүйіп кеткен қалдықтары және ығал конфоркаларды бүлдіруі мүмкін, сондықтан конфорканы әрқашан тазалаңыз және құрғатып сүртіңіз. Конфоркаларға құтім жасау үшін оларды дүкендерден сатып алуға болатын қарапайым құралдармен әлсін-әлсін сүртіп тұрыңыз. Егер конфоркалар жылы болса, құрал саңылауларға жыдам еніп кетеді. Үақыт өткен сайын жогары температура салдарынан дайындау кезінде шойын конфоркалардың tot баспайтын болаттан жасалған жиектемелері сарғайып кету мүмкін. Бұл қалыпты құбыльыс. Сарғайып кеткен жерлерді металға арналған қарапайым тазалау құралдарымен тазалауға болады. Агрессивті және абразивтік тазалау құралдары мен керек-жарақтарды қолдануға болмайды, өйткени олар беттерге сызат түсіруі мүмкін.

# ШЫНЫ-КЕРАМИКАНЫ ТАЗАЛАУ

Шыны-керамикалық беттердің әр қолданып болған соң тазалаңыз (ол сұығанға дейін күтіңіз), әйтпесе сәлғана ластың өзі келесі қолдану кезінде қызған бетке жабысып қалуы мүмкін. Шыны-керамикаға жүйелі түрде күтім жасау үшін бетте ласты итеретін пленка түзетін арналы құралдарды қолданыңыз.



Әр қолданар алдында шыны-керамикалық беттегі және ыдыстың түбіндегі беттерге сызат түсіруі мүмкін шаң мен ласты сүртіп отырыңыз.

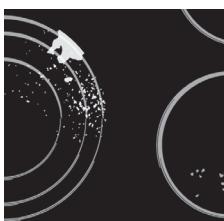
-💡 Тазалау үшін метал және қатты губкаларды, абразивтік тазалау құралдарын қолданыңыз, ейткені олар шыны-керамика бетіне сызат түсіруі мүмкін. Соңдай-ақ шыны-керамиканы тазалау үшін агрессивті тазалау спрейін және сай келмейтін тазалау құралдарын қолдануға болмайды.



Пісіру бетіндегі графикалық белгілер агрессивті және қатты тазалау құралдарын, сонымен қатар түбі бүлінген ыдыстарды қолдану салдарынан жойылуы мүмкін.

Болмашы ластануарларды жұмысақ дымқыл шүберекпен тазалауға болады. Содан соң таза бетті құргатып сүртіңіз.

Су дақтарын сірке сұдың әлсіз ерітіндісімен тазалаңыз. Бұл ерітіндімен аспап рамаларын (кейбір модельдерде) сұртуғе болмайды, ейткені ол жылтырамай қалады. Избес қағын кетіру үшін агрессивті спрейлер мен тазалау құралдарын қолдануға болмайды.

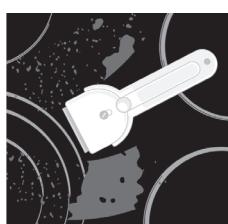


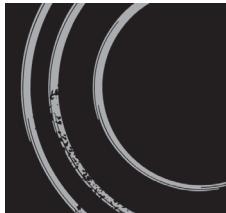
Қатты ластар шыны-керамикалық беттерге күтім жасауға арналған арналы құралдар көмегімен жойылады. Арналы тазалау құралдарын өндірушілердің нұсқауларын орындаңыз. Қолданып болған соң тазалау құралының калдықтарын мұқият жуып тастаңыз, ейткені қызу кезінде ол агрессивті касиеттерін кітартып, шыны-керамика құрылымын өзгертуге алып келуі мүмкін.

Кетуі қыын және қүйіп кеткен ластарды арналы қырғыш көмегімен тазалауға болады. Қырғышты қолдану кезінде қолыңызды жарақаттап алмаңыз!

-💡 Қырғышты ласты дымқыл шүберекпен немесе шыны-керамиканы тазалауға арналған құралмен кетіру мүмкін емес болған жағдайдаға ғана қолданыңыз.

Қырғышты қолдану кезінде оны тазартылатын бетке дұрыс бұрышпен ( $45^{\circ}$  -  $60^{\circ}$  аралығында) ұстаңыз. Қырғыштың 90° аралығындағы жағдайдағы қырғыштың пластмасса тұтқасының (кейбір модельдерде) ыстық бетке тиіп тұрмайтын қадағалаңыз.





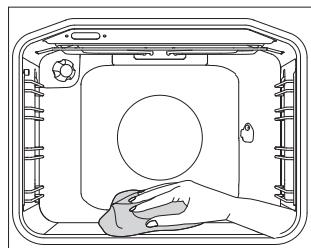
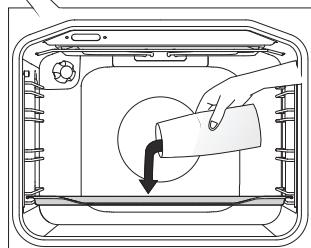
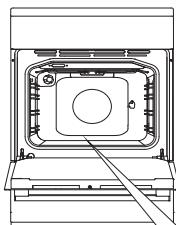
Қырғыш жүзін шыны-керамикаға тік бұрышпен ұстамаңыз. Қырғыш бұрыштарының пісіру бетін бұлдірмейін қадағалаңыз.  
Қант және тәтті тағамдар шыны-керамиканы қатты бұлдіруі мүмкін, сондықтан беттердің бүлінуінің алдын алу үшін пісіру беті өлі суымаса да, ласты тез арада қырғышпен тазалап алыңыз.



Шыны-керамикалық беттің түсінің өзгеруі аспап жұмысына әсер етпейді. Көбінесе бұл күйіп кеткен тағам іздері, кейбір ыдыс турлерін (мысалы, алюминий немесе мыс) қолдану нәтижесі болуы мүмкін. Мұндай дақтарды толығымен кепіру қынға соғады.

Ескеरту! Жоғарыда аталған бүлінулер сыртқы түріне ғана қатысты және аспап жұмысына әсер етпейді. Осы сияқты бүлінулерге кепілдік берілмейді.

# ДУХОВКАНЫ AQUACLEAN ФУНКЦИЯСЫНЫҢ КӨМЕГІМЕН ТАЗАЛАУ



**1** Духовканың ЖҰМЫС РЕЖИМДЕРІН АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШТАЫ AquaClean күйіне ауыстырыңыз. ТЕМПЕРАТУРАНЫ АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШПЕН 70°С температуралы орнатыңыз.

**2** Шыны табаға 0,6 литр су құйып, оны бағыттағыштардың төменгі дәнгейіне қойыңыз.

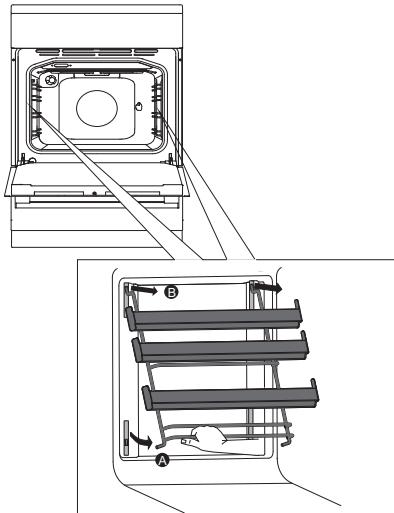
**3** 30 минуттан кейін духовканың қабырғаларындағы ластар жұмсарып, оларды дымқыл шүберекпен сүртіп алуға болады.



AquaClean функциясын қоспас бұрын духовканы толығымен сұтып алыңыз.

# АЛМАЛЫ-САЛМАЛЫ ЖӘНЕ ТЕЛЕСКОПТЫҚ БАҒЫТТАҒЫШТАРДЫ ОРНАТУ ЖӘНЕ ТАЗАЛАУ

Бағыттағыштарды тазалау үшін тек қарапайым тазалау күралдарын ғана қолданыңыз.



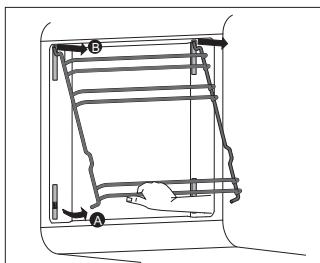
**A** Бағыттағыштарды астынан көтеріп, духовканың қабырғасынан ажыратып алыңыз.

**B** Ұяшықтарынан шығарыңыз.

Бағыттағыштарды орнату кері тәртіппен жүргізіледі.

## ЕСКЕРТПЕ

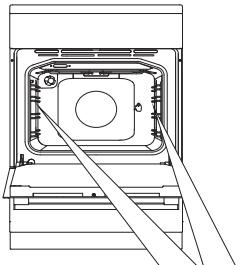
Бағыттағыштардың бекітпелерін ағытып алмаңыз!



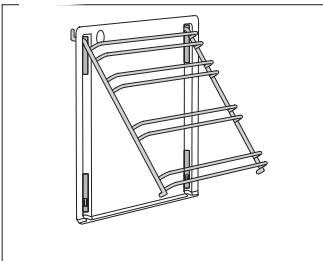
Телескоптық бағыттағыштар ыдыс жуу машинасында жууға арналмаған.

# КАТАЛИТИКАЛЫҚ ҚОСЫМШАЛАРДЫ ОРНАТУ ЖӘНЕ ТАЗАЛАУ

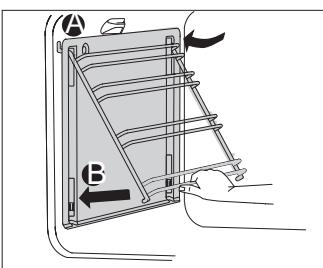
Ішпектерді тазалау үшін тек қарапайым жуу құралдарын ғана қолданыңыз.



Телескоптық немесе алмалы-салмалы бағыттағыштарды ағытып алыңыз.



**1** Ішпекті бағыттағыштарға кигізіңіз.



**2** Бағыттағыштарды ішпектерімен бірге үшінші тарға кигізіп, жоғары итеріңіз.

**A** Бағыттағыштарды бүйір қабырғалардың жоғары бөлігіндегі үшінші тарға салыңыз.

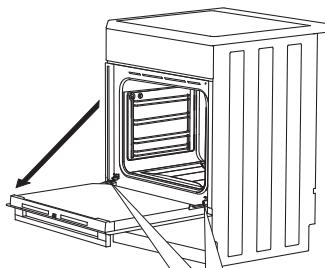
**B** Бағыттағыштарды бүйір қабырғалардың алдыңғы бөлігінде орналасқан бекіткішке сырт еткен дұйыс шығарып орнатыңыз.



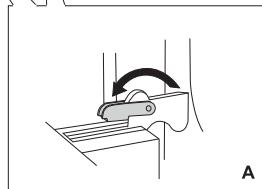
Катализаторлы ішпектер ыдыс жуу машинасында жууға арналмаған.

# ДУХОВКАНЫҢ ЕСІГІН АФЫТЫП АЛУ ЖӘНЕ ОРНАТУ

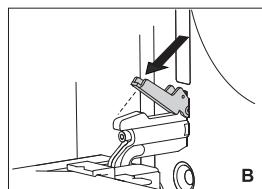
(Моделіне байланысты)



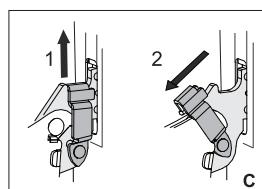
**1** Духовка есігін толығымен ашыңыз.



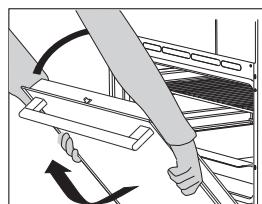
**2** **A** Бекіткіштерді артқа қарай тірелгенге дейін айқара ашыңыз (есікті қарапайым жабу кезінде).



**B** Бекіткіштерді  $90^{\circ}$ -қа қайырыңыз (есікті ақырын жабу кезінде)



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



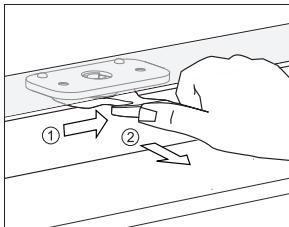
**3** Бекіткіштер есіктері ойықтарға тірелгенге дейін есікті ақырын жабыңыз. Есікті сәлғана көтеріп, топсалардың ұшырынан шығарып алышыз.

 Есікті кері бағытта орнатыңыз. Егер есіктер дүрыс ашылмаса немесе жабылмаса, топсалардағы ойықтардың ұшықтарға дүрыс орналасқандығын тексеріңіз.



Есікті орнатқаннан кейін топсалардың бекіткіштерінің топса ұшықтарында сенімді жабылуың қадағалаңыз, әйтпесе негізгі топса қатты серіппенің тартылуы салдарынан кенеттен сарт етіп жабылуы мүмкін. Жаракат алу және бұлдыру қаупі бар!

## ЕСІКТІҢ МЕХАНИКАЛЫҚ ҚҰЛПЫ (моделіне байланысты)

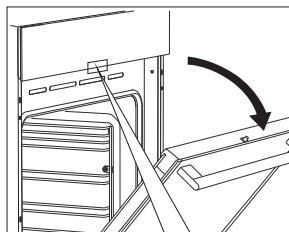


Құлпыты ашу үшін оны үлкен саусағыңызбен онға ысырып тұрып, есікті өзінізге қарай тартыңыз.

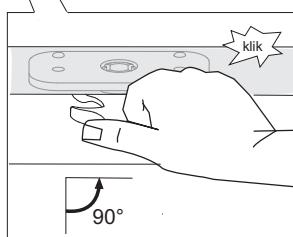
Есікті жабу кезінде құлпып автоматты түрде жабылады.

### ЕСІК ҚҰЛПЫН БЛОКТАУ ЖӘНЕ БЛОКТАН ШЫҒАРУ

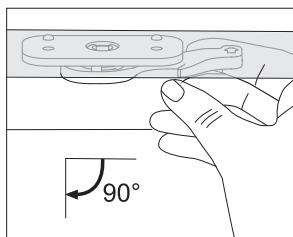
Духовка толықтай салқындауы тиіс.



Духовканың есігін ашыңыз.



Саусағыңызбен құлпыты  $90^{\circ}$ -қа сырт еткен дыбыс шыққанға дейін итеріңіз. Есік құлпы блокталды (жұмыс жасамайтын күйде).



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

## **ЕСІКТІ АҚЫРЫН ЖАБУ** (кейбір модельдерде)

Есіктер есікті ақырын жабу жүйесімен жабдықталған. Женіл басу ғана жеткілікті (есіктік ашылған күйіне салыстырмалы түрде 15° бұрышқа дейін), есік жеңіл, бірқалыпты және тыныш жабылады.



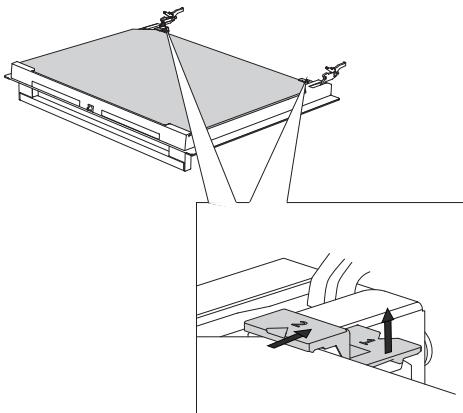
Егер есікті жұлқып ашса/жапса, ол жүйенің сынуының алдын алу үшін әдetteгі тәсілмен ашылады/жабылады.

# ЕСІКТІҢ ӘЙНЕГІН АЛУ ЖӘНЕ ОРНАТУ

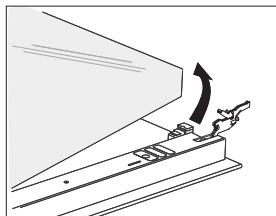
Егер есік әйнектері арасында ластанған болса, ішкі әйнекті ағытып алып, ласты тазалай аласыз. Ол үшін дұховканың есігін ағытып алу қажет («Духовка есігін алу және орнату» бөлімін қараңыз).

Моделіне байланысты есік шынысы 1-ТӘСІЛМЕН немесе 2-ТӘСІЛМЕН алынаады.

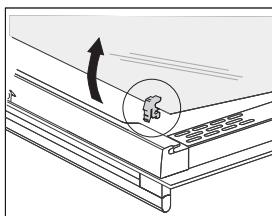
## 1-ТӘСІЛ (кеібір модельдерде)



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



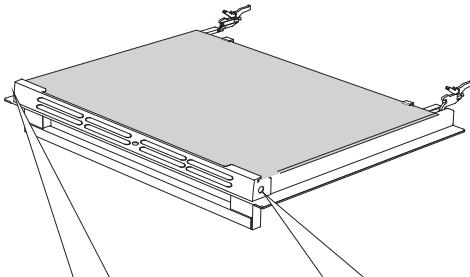
**2** Есіктің әйнегін төменгі жиегінен ұстап, оның бекіткіштерден босауы үшін сәл ғана көтеріңіз, алыңыз.



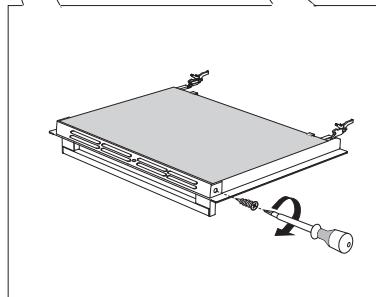
**3** Ишкі үшінші әйнекті ағытып алу үшін (кеібір модельдерде) оны сәл ғана көтеріп, ағытып алыңыз. Әйнектегі резенке аралық қабаттарды да ағытып алыңыз.

Әйнек көрі тәртіппен орнатылады. Есіктегі және әйнектегі таңбалар (жарты шенбер) сәйкес келуі тиіс.

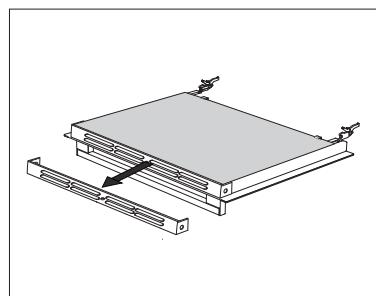
## **2-ТӘСІЛ** (кеібір модельдерде)



**1** Есіктің жағындағы ұстауыштың бүрандаларын бұрап алыңыз

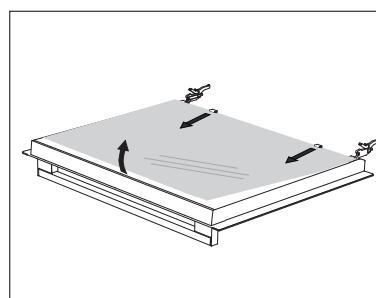


**2** Ұстауышты шығарып алыңыз.



**3** Әйнекті аздап жоғары көтеріңіз және есіктің төменгі жағындағы түймені алып шығарыңыз.

Әйнек кейін қарай сол әдіспен қайта орнатылады.

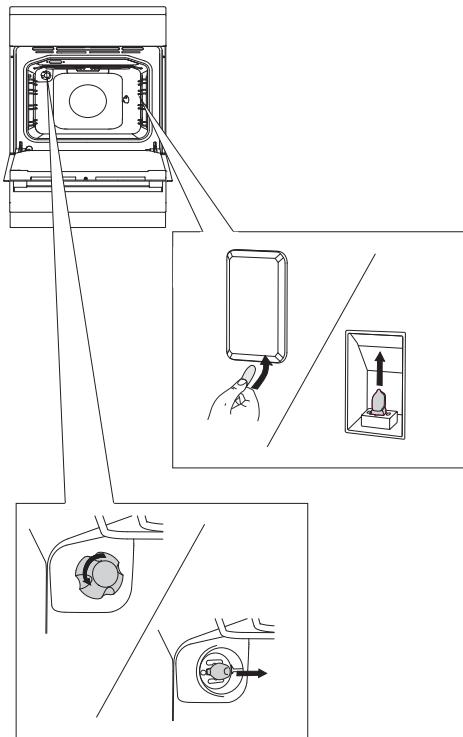


# ЖАРЫҚТАНДЫРУ ЛАМПАСЫН АУЫСТЫРУ

Электрлік лампа шығын материалы болып табылады, оған кепілдік берілмейді! Ауыстырmas бұрын дұховқадан табаны, торды және бағыттағыштарды алып тастаңыз.

Лампаны ауыстырmas бұрын аспалты электр желісінен ажыратыңыз!

Моделіне байланысты аспап G9, 230 В, 25 Вт галоген лампамен немесе E14, 25 Вт, 230 В қарапайым лампамен жабдықталған.



Оймалы бұрамамен қақпақты тартып, оны афтып алыңыз. Лампаны бұрап алыңыз.

Осы кезде әмалың бүлдіріп алмаңыз.

Қақпақты бұрап алып, күйіп кеткен лампанды жаңасымен ауыстырыңыз.

Күйіп қалмау үшін қорғанысты қолданыңыз.

# ҚАТЕЛЕР ЖӘНЕ АҚАУЛЫҚТАР КЕСТЕСІ

Кепілді мерзім ішінде аспапты жөндеуді авторлық құқығы бар сервис орталығының маманығана орындағы алады.

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

Білікті емес жалғау және жөндеу қысқаша түйиқталуға және электр тоғынан зақым алуға алып келуі мүмкін, сондықтан бұл жұмыстарды өз бетінше орындаманың. Осы жұмыстарды тек авторлық құқығы бар маманғана жасай алады.

Аспаптың дұрыс жұмыс жасамауы оның сынып қалғандығын білдіреді. Тәменде берілген нұсқауларды басшылыққа ала отырып, ақауды өз бетінше жойып көріңіз.

## МАҢЫЗДЫ!

Егер аспап дұрыс басқармағанда салдарынан жұмыс жасамай қалса, кепілді мерзім ішінде сервис шеберін шақыруды тұтынушы тәлейді. Нұсқаулықты аспапқа жақын жерде ұстаңыз. Аспапты жаңа иегерге табыстау кезінде нұсқаулықты да беруді ұмытпаңыз.

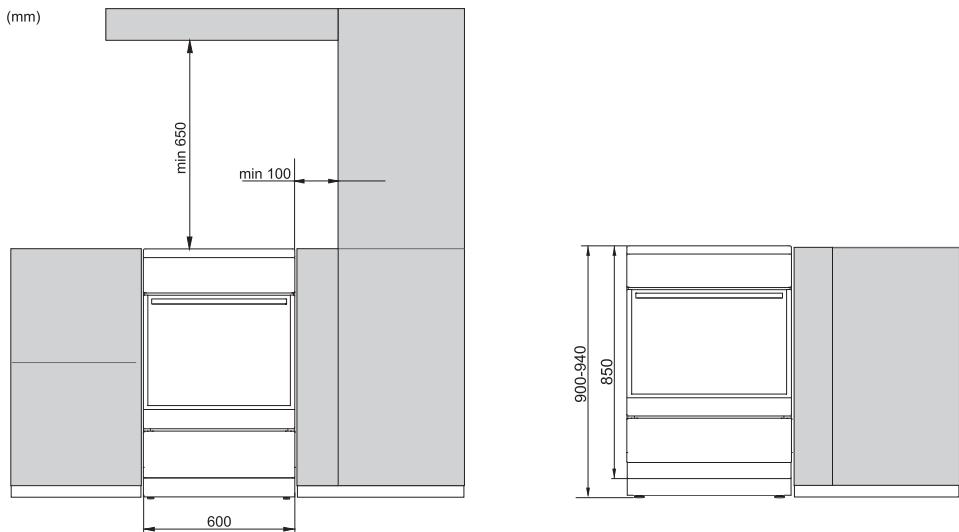
Тәменнен кейір ақауларды жою жөніндегі нұсқауларды таба аласыз.

Қате/ақаулық	Себебі және жоюы
Сенсорлар әсер тигізбейді, дисплейдегі ақпарат өзгермейді.	Духовканы электр желісінен бірнеше минутқа ажыратыңыз (аудыстырып қосқышты бұрап алып немесе бас сөндіргішті сөндіріп) содан кейін қайтадан духовканы электр желісіне жалғаңыз да, оны іске қосыңыз.
Тұрмыстық электр сымының аудыстырып қосқышы үнемі өшіп қалады.	Сервистік орталығының маманын шақырыңыз!
Духовканың жарықтануы жұмыс істемейді.	Жарықтану лампышасын аудыстыру «жарықтану лампышасын аудыстыру» бөлімінде сипатталған.
Пісрілім нашар пісрілді.	Сіз температурасы мен қыздыру режимін дұрыс орнattыңыз ба? Духовканың есігі жабық па?
Дисплейде қатесі көрсетіледі (E1, E2, E3...).	<ul style="list-style-type: none"><li>Бағдарламалық модулінің дұрыс емес жұмыс істеуі жағдайында духовканы бірнеше минутқа электр желісінен ажыратыңыз (аудыстырып қосқышын бұрап алып немесе бас сөндіргішті сөндіріп), содан кейін духовканы қайтадан электр желісіне қосыңыз, оны іске қосыңыз да, ағымдағы уақытын белгілеңіз.</li><li>Егер қатесі қайталанса, сервистік орталығына өтініш жасаңыз.</li></ul>

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

# ОРНАТУ ЖӘНЕ ЖАЛГАУ

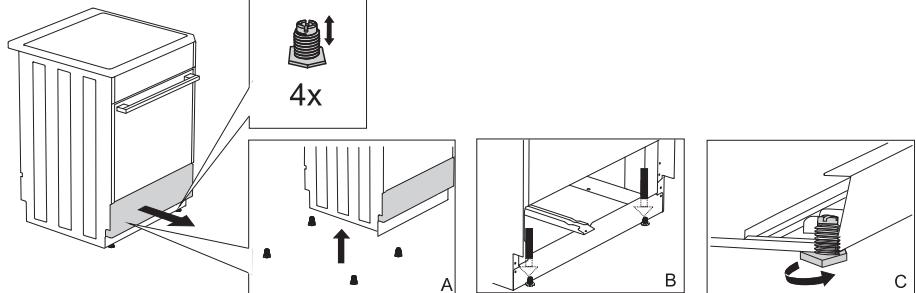
**OPHATU** (моделіне байланысты)



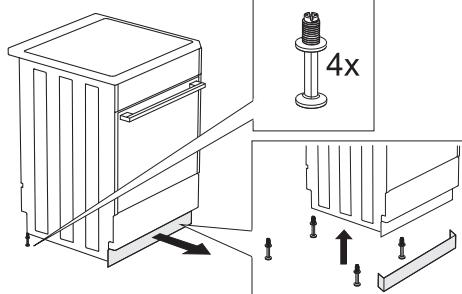
Көршілес асхана жиһазы мен көршілес беттердің (еден, артқы және жаңдағы асхана қабырғалары) шпондары мен басқа да материалдары 90 °C тәмен емес температураға шыдауды тиіс.

## ТЕҢЕСТИРУ ЖӘНЕ ҚОСЫМША ТҮФҮР

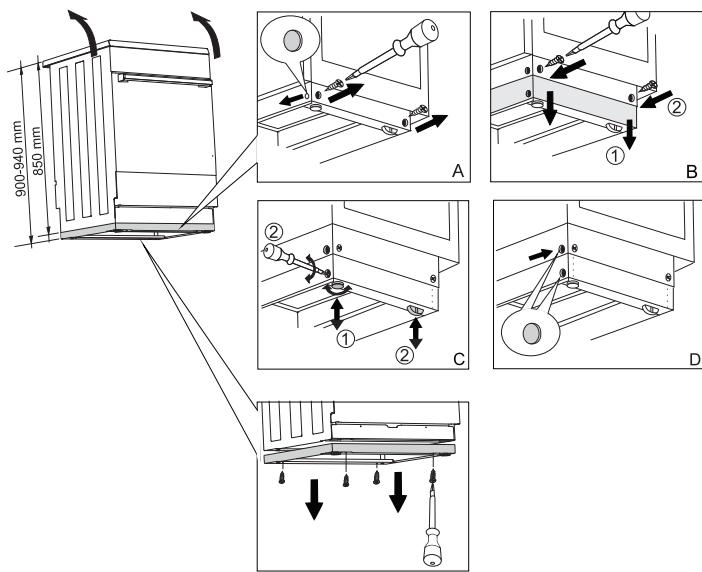
A)



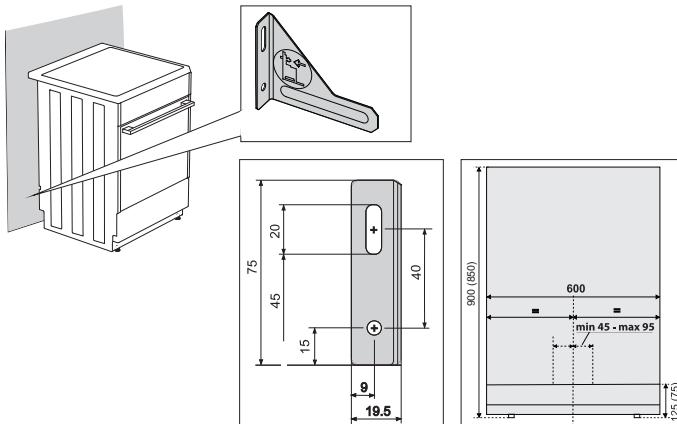
B)



C)

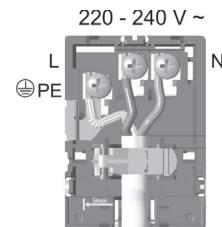
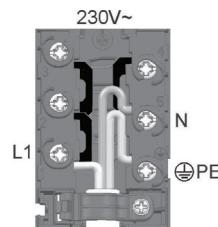
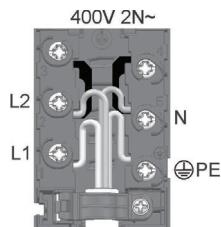
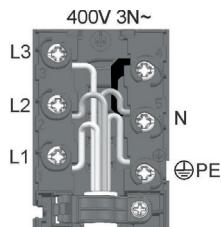
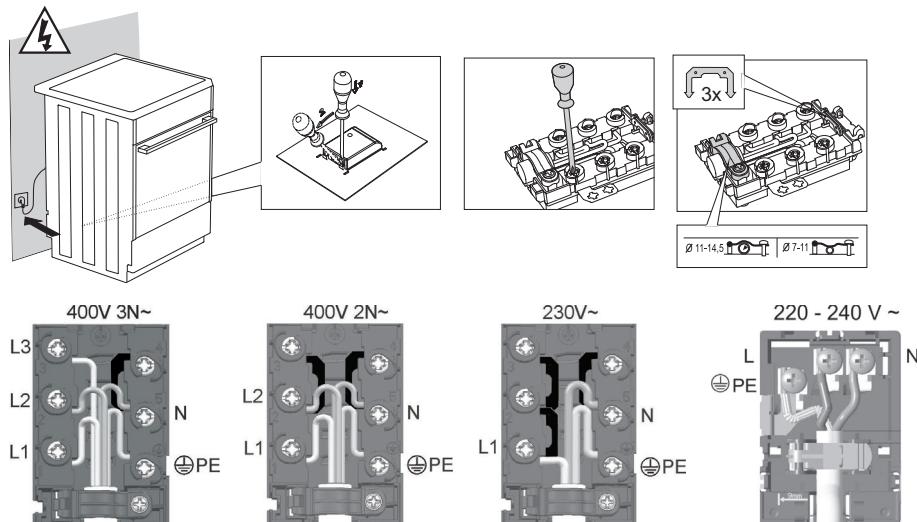


## АСПАПТЫҢ ҚҰЛАП КЕТУІНЕҢ ҚОРҒАУ



Жақшада берілген өлшемдер қосымша тұғырсыз, кронштейнмен орнатуға қатысты. Егер жиынтықты ұсынылатын бұрандалар мен дюбелдер кронштейнді сенімді монтаждауды қамтамасыз етпесе, кронштейнінің негізгі мақсатын - құлап кетуден қорғауды қамтамасыз ететін басқа бекітпе материалды қолданыңыз.

## ЭЛЕКТР ЖЕЛІСІНЕ ЖАЛҒАУ



Клеммалы қалыпты ұсынылған қақпақпен жабыңыз.

# КӘДЕГЕ ЖАРАТУ

---



Қаптама экологиялық таза материалдардан жасалған, оларды қоршаған ортаға зиян келтірмей қайта өңдеуге, қалдықтарды сақтауға арналған арнайы полигондарда жинауға және кәдеге жаратуға болады. Қаптама материалдарын тиісті таңбасы бар.

Бұйымдағы немесе оның қаптамасындағы символ оның түрмисстық қалдықтар ретінде кәдеге жаратуға жатпайтындығын көрсетеді. Бұйымды одан ары кәдеге жарату үшін электронды және электрлік жабдықтарды қабылдауға арналған тиісті орындарға тапсырған жән.

Бұйымды кәдеге жарату ережелерін сақтай отырып, осы сияқты қалдықтарды тиісті турде жойма салдарынан қоршаған ортаға және адамдардың деңсаулығына зиян келтірудің алдын алуға көмектесе аласыз. Бұйымды кәдеге жарату туралы барынша толық ақпарат алу үшін жергілікті билік органдарына, қалдықтарды шығару және кәдеге жарату жөніндегі қызметке немесе бұйымды сатып алған дүкенге хабарласыңыз.

Өндіруші пайдалану жөніндегі нұсқаулыққа өзгерістер мен қателер енгізуге құқылы.





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

Classico

Cooking with passion.

EAC

E\_IL\_MP



681871

kk (03-22)