INFINITY

Пайдалану жөніндегі нұсқаулық

FR6A...
RR6A...

KZ

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

ВВЕДЕНИЕ

4 ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

7 Аспапты жалғар алдында

8 ЭЛЕКТРЛІ ПЛИТА

12 Басқару панелі
13 Техникалық деректер, аспап шильді

АСПАПТЫ ҚОЛДАНУ

14 АСПАПТЫ ҚОЛДАНУ

14 Алғаш қолданар алдында
14 Пісіру беті (моделіне байланысты)
17 Духовка
20 Духовка жұмысының параметрлерін орнату
22 Духовканың қосымша параметрлері
24 Дайындауды іске қосу
24 Духовканы сөндіру
25 Қыздыру режимдерінің сипаттамасы және дайындау кестелері

ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

42 ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

43 Духовканы стандартты тазалау
43 Шыны-керамиканы тазалау
45 Духовканы aquaclean функциясының көмегімен тазалау
46 Алмалы-салмалы және телескоптық бағыттағыштарды орнату және тазалау
47 Каталитикалық қосымшаларды орнату және тазалау
48 Духовканың есігін ағытып алу және орнату
51 Есіктің әйнегін алу және орнату
53 Жарықтандыру лампасын ауыстыру

АҚАУЛЫҚТАРДЫ ЖОЮ

54 ҚАТЕЛЕР ЖӘНЕ АҚАУЛЫҚТАР КЕСТЕСІ

55 ОРНАТУ ЖӘНЕ ЖАЛҒАУ

ҚОСЫМША АҚПАРАТ

58 КӘДЕГЕ ЖАРАТУ

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! Жұмыс барысында аспаптың барлық қол жетімді бөлшектері қатты қызуы мүмкін. Бөлшектердің аспапқа жақын орналаспауын қадағалаңыз!

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

ЕСКЕРТУ! Жану қауіпі! Пісіру бетін заттарды сақтау 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 сүлгімен 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 x 1,5 мм^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 орындай алады.

Аспап қосымша тұғырларды қолданбай, тікелей еденге орнатылады.

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

Тағам дайындау аяқталған соң конфорканы басқару панелінің көмегімен сөндіріңіз. Ыдысты 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 бүлдіріп, 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 орындай 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 жеткізіңіз. Аспап металл немесе шыны қақпақпен жабдықталуы мүмкін. Қақпақты конфоркалар толығымен суығаннан 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 жылыту, үй жануарларын, қағазды, текстильді, шөпті кептіру үшін қолданбаңыз, өйткені бұл жарақат алуға немесе өрттің туындауына алып келуі мүмкін.

Білікті емес жалғау және жөндеу жарылысқа, қысқаша тұйықталуға және электр тоғынан зақым 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 жану өнімдерін шығару құрылғысына жалғаумен жабдықталмаған. Аспап қолданыстағы жарлықтарға сәйкес орнатылуы және жалғануы тиіс. Жеткілікті желдетуді қамтамасыз етуге аса назар аударған жөн.

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

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

Духовкаға алюминий фольга төсемеңіз, табаларды және басқа да ыдыстарды камераның түбіне қоймаңыз, өйткені бұл ауа айналымына, тағамды тиісті түрде дайындауға кедергі келтіреді және духовканың эмалын бүлдіруі мүмкін.

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

Желдету саңылауларын жаппаңыз және бітемеңіз!

Аспап ауыр, сондықтан аспапты жылжытуды кемінде екі адам жүргізуі тиіс.

АСПАПТЫ ЖАЛҒАР АЛДЫНДА

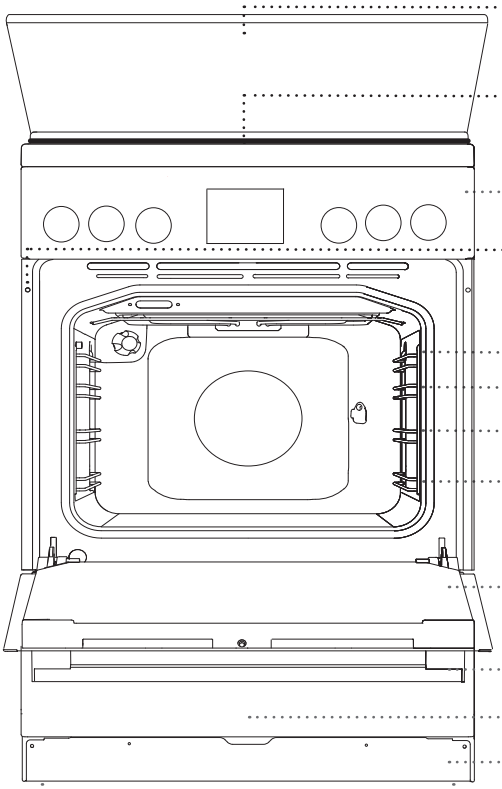
Аспапты жалғар алдында пайдалану жөніндегі нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз. Аспапты дұрыс монтаждамауға, жалғамауға және қолданбауға байланысты туындаған ақауларға кепілдік берілмейді.

ЭЛЕКТРЛІ ПЛИТА

АСПАП ПЕН ЖАБДЫҚ СИПАТТАМАСЫ - МОДЕЛІНЕ БАЙЛАНЫСТЫ)

(моделіне байланысты)

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



ПЛИТА ҚАҚПАҒЫ

Қақпақты ашпас бұрын оның таза екендігіне және онда сұйықтықтардың жоқтығына көз жеткізіп алыңыз. Аспап металл немесе шыны қақпақпен жабдықтала алады. Қақпақты конфоркалар толығымен суығаннан кейін ғана жабуға болады.

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

ПЛИТА ЖӘШІГІ

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

ЕНІП КЕТЕТІН АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШТАР

Ауыстырып қосқыштың ұяшығынан 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 жіберіңіз".

ИНДИКАТОР ЛАМПАЛАР

Сары шам-индикатор духовка қосылып тұрған кезде жанады.
Сары индикатор лампа аспап функцияларын кез келген қосу кезінде жанады.
Егер ауыстырып қосқыш қандай да бір режимге орнатылса, оның шкаласы жанады.
Духовка жарығы жұмыс режимін таңдаған кезде автоматты түрде қосылады.

АЛМАЛЫ-САЛМАЛЫ БАҒЫТТАҒЫШТАР

Алмалы-салмалы бағыттағыштардың 4 деңгейі бар (деңгейлерді есептеу астынан үстіне қарай жүреді). Грильде дайындау 3 және 4-деңгейлерде жүргізіледі.

ТЕЛЕСКОПТЫ БАҒЫТТАҒЫШТАР

Телескопты бағыттағыштар 2, 3 және 4-деңгейге 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.

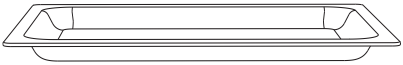
КІРІСТІРІЛГЕН СӨНДІРГІШ

Жұмыс жасап тұрған аспаптың есігін ашқан кезде кірістірілген сөндіргіштер желдеткішті және барлық қыздырғыш элементтерді сөндіреді және есікті жапқаннан кейін оларды қайта қосады.

САЛҚЫНДАТАТЫН ЖЕЛДЕТКІШ

Аспап аспаптың корпусын және басқару панелін салқындатып тұратын салқындататын желдеткішпен жабдықталған. Қосымша салқындату үшін желдеткіш аспапты сөндіргеннен кейін де тағы біраз уақыт жұмысын жалғастырады.

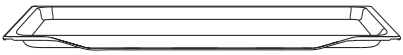
ЖАБДЫҚТАМАСЫ (моделіне байланысты)



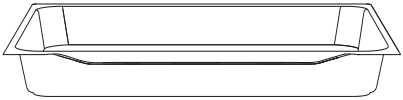
Шыны таба қыздырудың барлық режимдерінде дайындау үшін қолданылады, сонымен қатар үстелге алып келуге арналған поднос ретінде де қолданыла алады.

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

Тордың алдыңғы бөлігінде шектегіштер бар, сондықтан ағытып алу кезінде торды алдыңғы жағынан сәл ғана көтеріп жіберіңіз.



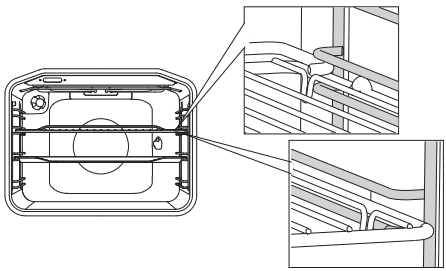
Тайыз таба пісірмелер дайындауға арналған.



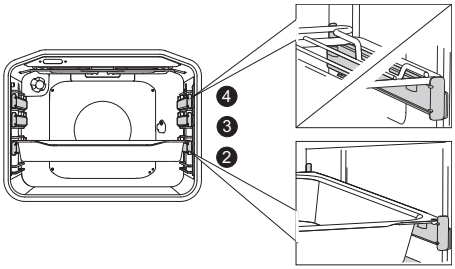
Терең таба ет пісіруге және шырынды пісірмелерді дайындауға арналған. Сондай-ақ май мен ет шырынын жинап алу үшін де қолдануға болады.

Терең таба грильде немесе істікте дайындау кезінде май мен ет шырынын жинау үшін қолданылатын жағдайларды қоспағанда, дайындау кезінде 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.

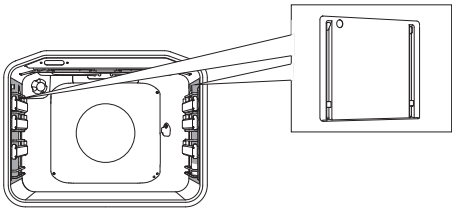


Алмалы-салмалы бағыттағыштарды қолдану кезінде торды және табаларды бір деңгейдегі екі шыбықтың ортасына дәл орнатыңыз.



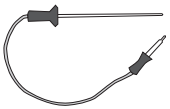
Табаны немесе торды телескоптық бағыттағыштарға орнату үшін қажетті деңгейдегі бағыттағыштардың екеуін ысырып жіберіп, табаны немесе торты орнатыңыз және бағыттағыштарды духовкаға тірелгенге дейін жылжытыңыз.

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



Каталитикалық қосымшалар духовканың бүйір беттеріне майдың жиналуының алдын алады.

Істік ет пен құс етінің ірі кесектерін пісіруге арналған. Істік жиынтығына рамка, шанышқылары мен бұрандалары бар істік және алмалы-салмалы тұтқа кіреді.

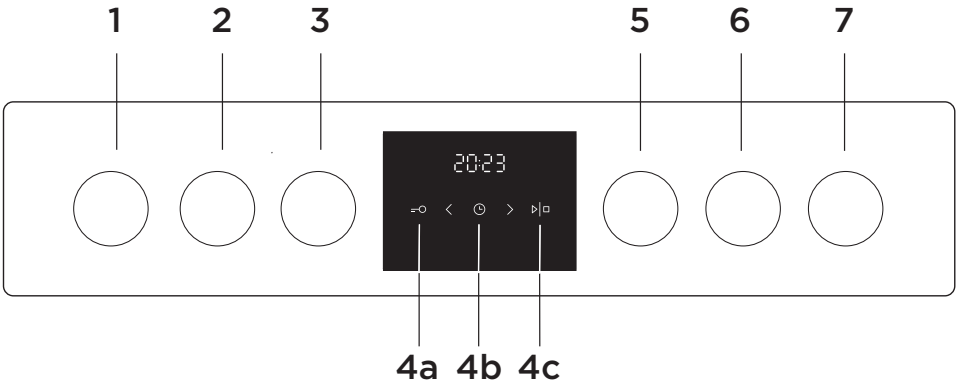


Зонд еттің ірі кесектерін қыздырып пісіру үшін арналған.

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 РЕЖИМІНІҢ АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШЫ
4 a ҚОРҒАУЫШ БЛОКТАУЫНЫҢ СЕНСОРЫ
4 b ЭЛЕКТРОНДЫҚ ДАРЛАУЫШ-ЫНЫҢ СЕНСОРЫ
4 c СТАРТ/СТОП СЕНСОРЫ БАҒДАРЛАМАНЫ ІСКЕ ҚОСУ ЖӘНЕ ТОҚТАТУ ҮШІН
5 ТІТЕМПЕРА-ТУРАСЫНЫҢ СЕНСОРЫ
6 АРТҚЫ ОҢ ЖАҚ КОНФОРКАНЫҢ АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШЫ
7 АЛДЫҢҒЫ ОҢ ЖАҚ КОНФОРКАНЫҢ АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШЫ

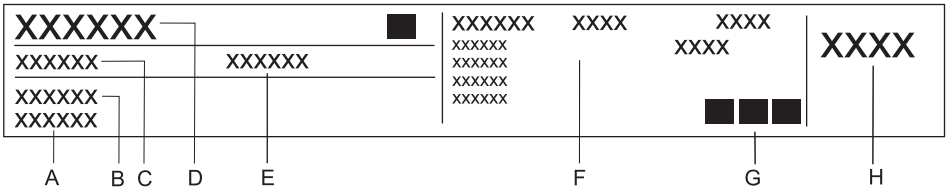
ЕСКЕРТПЕ

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

Сенсорлардың басқан кезде жақсы әрекет етуі үшін саусақпен басу алаңы көбірек болуы тиіс. Сенсорды әр басу дыбысты сигналмен расталады.

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 баптауы

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

АСПАПТЫ ҚОЛДАНУ

АЛҒАШ ҚОЛДАНАР АЛДЫНДА

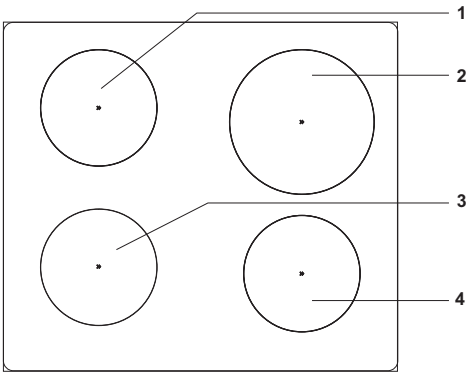
Барлық керек-жарақтар мен тасымалдау қаптамасын аспаптан алыңыз. Керек-жарақтарды жылы сумен және ыдысты қолмен жууға арналған құралмен тазалаңыз. Абразивтік тазалау құралдары мен губкаларды қолданбаңыз.

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

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

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

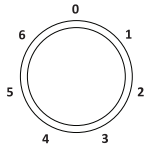
ПІСІРУ БЕТІ (моделіне байланысты)

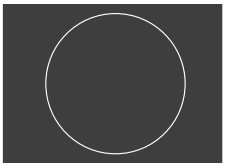


1. Артқы сол жақ конфорка
2. Артқы оң жақ конфорка
3. Алдыңғы сол жақ конфорка
4. Алдыңғы оң жақ конфорка

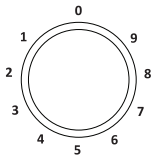
ШЫНЫ-КЕРАМИКАЛЫҚ ПІСІРУ БЕТІ

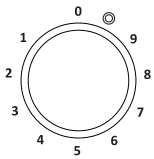
- Конфоркалар қыздырудың тағайындалған дәрежесіне дейін жылдам қызады, бұл ретте конфорканың айналасы жылы болуы мүмкін.
- Шыны-керамика температуралық өзгерістерге төзімді.
- Шыны-керамика бетті жұмыс үстелі ретінде қолданбаңыз. Өткір заттар оның бетіне сызат түсіруі мүмкін.
- Қабырғасы жұқа алюминий ыдыста және фольгада, сонымен қатар пластик ыдыста дайындамаңыз. 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 бүлдіруі мүмкін. Сызаттарды анықтаған кезде тез арада аспапты электр желіден ажыратып, сервис орталығына хабарласыңыз.

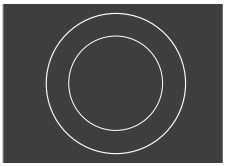


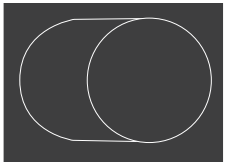


БІР КОНТУРЛЫ КОНФОРКАНЫ БАСҚАРУ



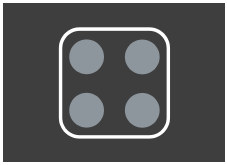






ҚОС КОНТУРЛЫ КОНФОРКАНЫ БАСҚАРУ

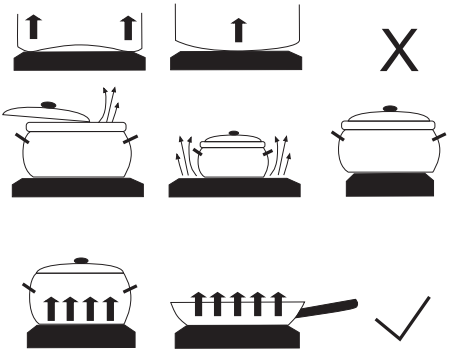
Ыдыс диаметрі мен пішіміне байланысты конфорканы қыздыру аймағының өлшемін өзгерте аласыз. Қыздырудың сыртқы контурын қосу үшін конфорканың ауыстырып қосқышын тірелгенге дейін бұраңыз (сырт еткен дыбыс шығады). Содан соң ауыстырып қосқышты қыздырудың қажетті деңгейіне орнатыңыз.



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 тұрмаған конфоркаға ыстық ыдыс 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 ақырындап төмендетіңіз.
- Ыдыста әрқашан сұйықтықтың 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 бүлінуі 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 тағамдары жылдам пісіргіште дайындаңыз.
- Көкөністерді аз ғана су мөлшерінде пісіріңіз. Мұндай тәсілмен өнімдер әдеттегіден жылдам піседі, бірақ бұл ретте ыдыс қақпағының толықтай жабылып тұруы маңызды. Қайнаған соң конфорка қуатын жаймен қайнау күйіне дейін азайтыңыз.

ДУХОВКА

ҚОСУ ЖӘНЕ БАПТАУ

Аспапты электр желісіне алғаш жалғағаннан кейін және электр энергиясынан ұзақ уақытқа ажыратқан жағдайда дисплейде 12:00 уақыты жыпылықтап, бағдарламалағыш символы ⏲ жанады.
Ағымдағы уақытта орнатыңыз.

УАҚЫТТЫ ОРНАТУ

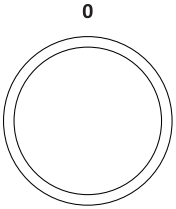
1 Ағымдағы уақытты 〈 немесе 〉 сенсорлармен орнатыңыз және PROGRAMMATOR сенсорын басу арқылы әрекетті растауыңыз керек ⏲.

Егер сенсорды саусағыңызбен басып тұрсаңыз, мән жылдам өзгереді.

УАҚЫТТЫ ӨЗГЕРТУ

Егер духовканың жұмыс жасауына арналған уақыт бағдарламаланбаған болса, ағымдағы уақытты өзгертуге болады. ЭЛЕКТРОНДЫ БАҒДАРЛАМАЛАҒЫШТЫҢ сенсорын басу арқылы ⏲ батырмасын таңдап, ағымдағы уақытта орнатыңыз.

ҚЫЗДЫРУ РЕЖИМІН ТАҢДАУ (моделіне байланысты)



Ауыстырып қосқышты солға немесе оңға бұрап отырып, ҚЫЗДЫРУ РЕЖИМІН таңдаңыз (қыздыру режимі кестесін қараңыз, моделіне қатысты).

Қызыдру режимін духовканың жұмыс істеу кезінде ауыстыруға болады.

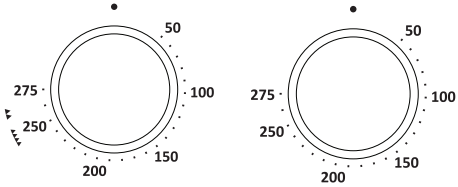
РЕЖИМ	СИПАТТАМА	АЛДЫН АЛА ОРНАТЫЛҒАН ТЕМ-РА, °C
	ДУХОВКА РЕЖИМДЕРІ	
	ЖЫЛДАМ ҚЫЗДЫРУ Духовканы белгілі бір температураға дейін жылдам қыздыру үшін қолданылады және пісіруге арналмаған. Тағайындалған температураға жеткен соң режим сөнеді.	160
	КЛАССИКАЛЫҚ ҚЫЗДЫРУ (ҮСТІНЕН + АСТЫНАН) Жоғарғы және төменгі қыздыру элементтері духовка ішінде жылуды біркелкі таратады. Пісірмелер мен етті бағыттағыштардың бір ғана деңгейінде дайындауға болады.	200
	ҮСТІНЕН ҚЫЗДЫРУ Бұл режимде тек жоғарғы қыздыру элементі ғана жұмыс жасайды. Бұл режимді тағамдарды үстінен қосымша пісіру үшін қолдануға болады (мысалы, қытырлап қызарғанға дейін).	180
	АСТЫНАН ҚЫЗДЫРУ Бұл режимде тек төменгі қыздыру элементі ғана жұмыс жасайды. Егер тағамды астынан пісіру қажет болса, осы режимді қолданыңыз.	180
	ГРИЛЬ Үлкен грильдің бір бөлігі болып табылатын инфрақыздырғыш жұмыс жасайды. Бұл режимді бутербродтардың, тосттардың, сыра шұжықтарының шағын порцияларын қуыру үшін қолдануға болады. Максималды рұқсат етілетін температура 230°C.	220
	ҮЛКЕН ГРИЛЬ Осы режимде жоғарғы қыздыру элементі және инфрақыздырғыш қосылады. Негізгі жылуды духовканың төбесінің астында орналасқан инфрақыздырғыш шығарады. Жоғарғы қыздыру элементі тағамды табаның / тордың бетін толықтай тиімді пісіруге септігін тигізеді. Еттің кішкене кесектерін дайындауға болады, мысалы, стейктер, шницелдер, шұжықтар, сонымен қатар бутербродтар мен тосттар. Максималды рұқсат етілетін температура 230°C.	220
	ГРИЛЬ + ЖЕЛДЕТКІШ ЖҰМЫСЫ Инфрақыздырғыш пен желдеткіш бір уақытта жұмыс жасайды. Етті грильде пісіруге және еттің үлкен кесектерін және құс етін бағыттағыштардың бір деңгейінде дайындауға арналған. Ол қабығы қытырлаған тағамдарды дайындау үшін де қолданылады.	170
	ҮСТІНЕН ҚЫЗДЫРУ + ЖЕЛДЕТКІШ ЖҰМЫСЫ Осы режимде жоғарғы қыздыру элементі мен желдеткіш бір уақытта жұмыс жасайды. Бұл режим еттің үлкен кесектерін және құс етін пісіру, сонымен қатар үстіне ірімшік себілген тағамдарды дайындау үшін қолданылады.	170

РЕЖИМ	СИПАТТАМА	АЛДЫН АЛА ОРНАТЫЛҒАН ТЕМ-РА, °C
	АСТЫНАН ҚЫЗДЫРУ + ЖЕЛДЕТКІШТІҢ ҚЫЗДЫРУЫ Төменгі қыздыру элементі, желдеткіштің айналасындағы қыздыру элементі және желдеткіш бір уақытта жұмыс жасайды. Бұл режимді пицца, шырынды пісірмелер, ашытқы қосылған немесе қантты қамырдан жасалатын жеміс торттарын пісіру, сонымен қатар көп деңгейлі дайындау үшін қолданған жөн.	200
	ЖЕЛДЕТКІШТІҢ ҚЫЗДЫРУЫ Желдеткіштің айналасындағы қыздыру элементі және желдеткіш бір уақытта жұмыс жасайды. Желдеткіш дайындалып жатқан тағамның айналасында ыстық ауаның тұрақты айналымын тудырады. Бұл режимді етті және пісірмелерді бірнеше деңгейде пісіру үшін қолдануға болады.	180
	АСТЫНАН ҚЫЗДЫРУ + ЖЕЛДЕТКІШ ЖҰМЫСЫ Бұл режим көтерілмейтін пісірмелерді дайындау және жемістер мен көкөністерді консервациялау үшін қолданылады.	180
	АСТЫНАН ЖӘНЕ ҮСТІНЕН ҚЫЗДЫРУ + ЖЕЛДЕТКІШ ЖҰМЫСЫ Бұл режимде бір уақытта төменгі және жоғарғы қыздыру элементтері және желдеткіш жұмыс жасайды. Желдеткіш ыстық ауаны духовка кеңістігінде біркелкі таратуды қамтамасыз етеді. Бұл режимді кез келген пісірмелерді дайындау, өнімдерді еріту, жемістер мен көкөністерді кептіру үшін қолдануға болады.	180
	ЫДЫСТЫ ҚЫЗДЫРУ Үстелге ұсынғаннан кейін тағамдар мен сусындардың ұзақ уақыт бойы ыстық күйінде қалуы үшін ыдысты қыздыруға арналған.	60
	БАЯУ ПІСІРУ [1] Бұл функция өнімдердің шырыны мен жұмсақтығын сақтай отырып, ұқыпты әрі біркелкі дайындауға мүмкіндік береді. Балықты, етті және пісірмелерді бір деңгейде дайындауға болады. Температураны 140 °C-тан 220 °C дейінгі аралықта орнатыңыз.	180
	ЕРІТУ Тек желдеткіш қана жұмыс жасайды. Ауа қыздыру элементтерін қоспай-ақ айнала береді. Бұл режим өнімдерді ақырындап еріту үшін қолданылады.	-
	AQUACLEAN ТАЗАЛАУ Тек төменгі қыздыру элементі жұмыс жасайды. Режим духовканы дайындағаннан кейін қалған ластарды тазалау үшін қолданылады. Тазалау 30 минутқа созылады.	70

[1] Ол EN 60350-1 стандартына сәйкес электр тұтыну класын анықтау үшін қолданылады.

ДУХОВКА ЖҰМЫСЫНЫҢ ПАРАМЕТРЛЕРІН ОРНАТУ

ҚЫЗДЫРУ ТЕМПЕРАТУРАСЫН ӨЗГЕРТУ



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

Температураны ауыстырып қосқышты оңға немесе солға бұрау арқылы қажетті ТЕМПЕРАТУРАНЫ орнатыңыз.

Аспаптың жұмысын бастауы үшін СТАРТ/СТОП сенсорын басыңыз. Дисплейде қыздыру индикаторы жанады.

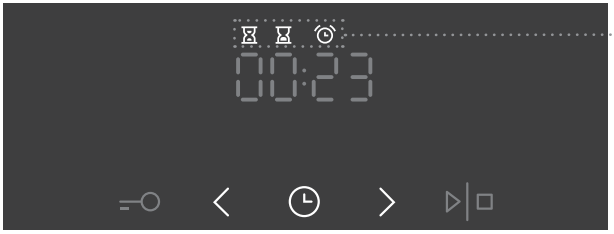
Жұмысты іске қосу үшін СТАРТ/СТОП сенсорын шамамен 1 минут басылған күйінде ұстап тұру қажет.

ДУХОВКАНЫҢ ЖҰМЫС ЖАСАУ УАҚЫТЫН БАҒДАРЛАМАЛАУ

Духовканың ҚЫЗДЫРУ РЕЖИМІН және ТЕМПЕРАТУРАСЫН орнатыңыз.

ЭЛЕКТРОНДЫ БАҒДАРЛАМАЛАҒЫШ СЕНСОРЫМЕН уақыт функциясын таңдаңыз. Дисплейде таңдалған функцияның индикаторы жанады және дайындауды бастау/аяқтау уақыты жыпылықтай бастайды. Қажетті уақытты орнатыңыз.

Аспаптың жұмысын бастауы үшін СТАРТ/СТОП сенсорын басыңыз. Дисплейге ДАЙЫНДАУ ҰЗАҚТЫҒЫ уақыты шығарылады.



Уақыт функциясының индикаторлары

Дайындау ұзақтығы

Осы функция духовканың қаншалықты ұзақ жұмыс жасайтындығының уақытын бағдарламалауға мүмкіндік береді
Жұмыс ұзақтығын орнатыңыз. Алдымен минутты, содан соң сағатты орнатыңыз.
Дисплейде функция индикаторы және дайындау басталған сәттен бастап өткен уақыт көрсетіледі.

Стартты кейінге қалдыру

Осы функция духовканың қаншалықты ұзақ уақыт бойы жұмыс жасайтындығын (дайындау ұзақтығы) және оны сөндір уақытын (дайындауды аяқтау) бағдарламалауға мүмкіндік береді.
Ағымдағы уақыттың дұрыс орнатылғандығын тексеріңіз.

МЫСАЛ
Ағымдағы уақыт: 12:00
Дайындау ұзақтығы: 2 сағат
Дайындауды аяқтау: 18:00-де

Алдымен ДАЙЫНДАУ ҰЗАҚТЫҒЫН (2 сағат) орнатыңыз. Дисплейде ағымдағы уақыт пен дайындау ұзақтығының сомасы көрсетіледі (14:00).
ЭЛЕКТРОНДЫ БАҒДАРЛАМАЛАҒЫШ СЕНСОРЫН қайта басыңыз, ДАЙЫНДАУ СОҢЫ индикаторын таңдаңыз және уақытты орнатыңыз (18:00).
Аспаптың жұмысты бастауы үшін СТАРТ/СТОП сенсорын басыңыз. Духовка 16:00-де автоматты түрде қосылады және орнатылған уақытта (18:00) сөнеді.

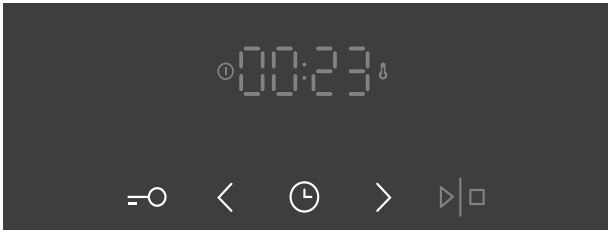
Хабарлау таймері

Хабарлау таймерін духовка жұмысына қарамастан қолдана беруге болады. Хабарлау таймері духовканы сөндірмейді. Функцияның максималды уақыты 24 сағатты құрайды.
Таймер уақытын санау кезінде соңғы минут «минут:секунд» форматында шығарылады.

Орнатылған уақыт өткен соң аспап автоматты түрде сөнеді. Кез келген сенсорды басу арқылы сөндіруге болатын дыбысты сигнал беріледі немесе 1 минуттан соң сигнал автоматты түрде сөнеді.

Уақыттың кез келген функциясын сөндіру үшін функция уақытын 0-ге орнатыңыз. Барлық функциялардан жылдам бас тарту үшін > және < сенсорларын басыңыз және бірнеше секунд бойы басылған күйінде ұстап тұрыңыз.

ДУХОВКАНЫҢ ҚОСЫМША ПАРАМЕТРЛЕРІ



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

ҚОРҒАЛҒАН БЛОКТАУ

Қорғалған блоктау сенсорын басу арқылы қосылады. Дисплейде 5 секундқа Loc жазбасы жанады. Сенсорды қайта басқан кезде блоктау сөндіріледі.

Егер уақыт функциялары сөніп тұрған кезде блоктау қосылса (дисплейдегі тек ағымдағы уақыт қана жанады), аспап жұмыс жасамайды. Егер уақыт функциясын орнатқаннан кейін блоктау қосылса, аспап жұмыс жасайды, бірақ баптауларды өзгерту мүмкін болмайды. Блоктау қосылып тұрған кезде қыздыру режимін өзгертуге болады және қосымша функцияларды өзгерту мүмкін емес. Ауыстырып қосқышты 0 күйіне бұру арқылы дайындауды сөндіруге болады.
Қорғалған блоктау аспапты сөндіргеннен кейін де қосылған күйінде қалады. Қыздырудың жаңа режимін орнату үшін блоктауды сөндіру қажет.

ІШКІ ЖАРЫҚТАНДЫРУ

Жарықтандыру қыздыру режимі жұмыс жасап тұрған кезде автоматты түрде қосылады.

5sek 〈 ДЫБЫСТЫ СИГНАЛ

Дыбысты сигналдың дыбыс деңгейін баптау үшін уақыттың барлық функцияларын сөндіріңіз (дисплейде тек ағымдағы уақыт жанады).
〈 сенсорын басыңыз және 5 секунд басылған күйінде ұстаңыз. Дисплейде Vol жазбасы жанады, содан соң екі толығымен жанып тұратын жолақ пайда болады.
〈 және 〉 сенсорларымен сигналдың дыбыс деңгейін 1-3 (бір, екі немесе үш жолақ) аралығында орнатыңыз. Үш секунд өткен соң орнатылған деңгей аспап жадында сақталады және дисплейде ағымдағы уақыт жанады.

5sek 〉 ДИСПЛЕЙДІҢ АШЫҚТЫҒЫ

Қыздыру режимінің ауыстырып қосқышы 0 күйінде болуы тиіс. 〉 сенсорын басыңыз және 5 секунд басылған күйінде ұстаңыз. Дисплейде bri жазбасы жанады, содан соң екі толығымен жанып тұратын жолақ пайда болады.
〈 және 〉 сенсорларымен дисплейдің ашықтығын 1-3 (бір, екі немесе үш жолақ) аралығында орнатыңыз. Үш секунд өткен соң орнатылған деңгей аспап жадында сақталады.

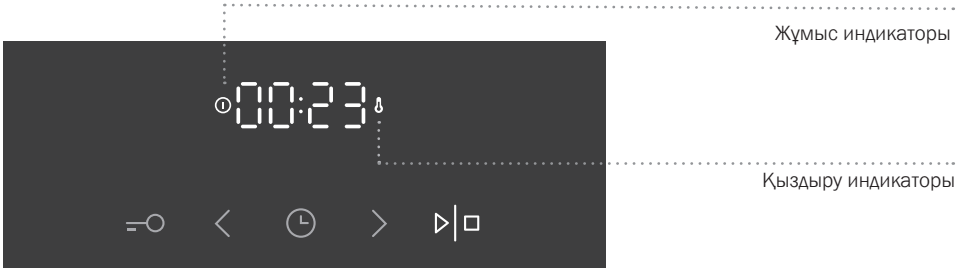
АҒЫМДАҒЫ УАҚЫТТЫ КӨРСЕТКІШТЕРДІ ҚОСУ / ӨШІРУ

Дисплейде ағымдағы уақытты көрсетуді өшіруге болады. Мұны істеу үшін 5 секунд бойы ҚОРҒАУ КҮТІМІ сенсорын және БАҒДАРЛАМА түймесін басып тұрыңыз ⏲.
Бейнебеттегі ағымдағы уақытты көрсету үшін ҚОРҒАУ КҮТІМІ және БАҒДАРЛАМА сенсорларын қайтадан басыңыз, ал пеш жұмыс уақытын бағдарламалайтын функцияларды өшіру керек.

Электр энергиясын ажыратқан немесе аспапты электр желісінен ажыратқан кезде қосымша функциялардың баптаулары бірнеше минут бойы сақталады. Осы уақыт өткен соң дыбысты сигналды, дисплей ашықтығын және қорғалған блоктауды қоспағанда, баптаулар әдепкі қалпына келтіріледі.

ДАЙЫНДАУДЫ ІСКЕ ҚОСУ

Дайындауды бастау үшін барлық параметрлерді орнатқаннан кейін СТАРТ/СТОП сенсорын басыңыз және біраз уақытқа басылған күйінде ұстаңыз. Жұмыс және қыздыру индикаторлары жанады. Егер уақыт функцияларының бірде біреуі қосылмаған болса, дисплейде дайындауды бастаған сәттен бастап өткен уақыт жанады.



Температура тағайындалған деңгейге жеткен соң дыбысты сигнал беріледі және қыздыру индикаторы сөнеді.

Қыздыру индикаторы қыздыру элементтерінің жұмысын көрсете отырып, қайта-қайта жанады және сөнеді.

ДУХОВКАНЫ СӨНДІРУ

Дайындауды тоқтату үшін СТАРТ/СТОП сенсорын басыңыз және басылған күйінде ұстап тұрыңыз.

ҚЫЗДЫРУ және ТЕМПЕРАТУРА РЕЖИМДЕРІНІҢ 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 салқындататын желдеткіш біраз уақыт жұмысын жалғастыра береді.

ҚЫЗДЫРУ РЕЖИМДЕРІНІҢ СИПАТТАМАСЫ ЖӘНЕ ДАЙЫНДАУ КЕСТЕЛЕРІ

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

Деректер бір деңгейде дайындау үшін берілген.

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

Дайындау уақыты шамамен берілген, дайындау жағдайларына байланысты өзгеруі мүмкін.

Бос духовканы қыздырған кезде энергия көп шығындалады. Сондықтан пісірмелердің 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 жеткізіп алыңыз.

Пісірмелердің 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.

Пісірмелерді дайындау кезінде міндетті түрде май фильтрін алып тастаңыз.

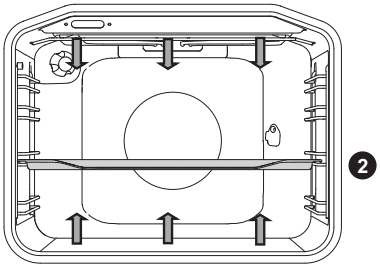
Ұзақ уақыт бойы дайындау кезінде пісіру аяқталғанға дейін шамамен 10 минут бұрын духовканы сөндіріп қоюға болады, осылайша қалдық жылуды қолдану арқылы электр энергиясын үнемдейсіз.

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

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

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

КЛАССИКАЛЫҚ ҚЫЗДЫРУ (ҮСТІНЕН + 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 пісірсе, ол айтарлықтай сөлді болады.

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

Егер 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 ғана деңгейін және күңгірт табаларды қолданыңыз. Ақшыл табаларда пісірме нашар піседі, өйткені жылу ақшыл қабырғалардан шағылысады.

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

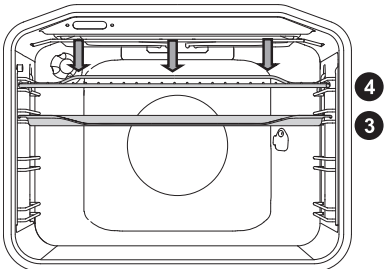
Тағамның түрі	Деңгей (астынан)	Тем-ра, °C	Дайындау уақыты, мин.
ПІСІРМЕ			
Көкөніс пісірмесі	2	190-200	30-35
Тәтті пісірме	2	190-200	30-35
Тоқаштар*	2	190-210	20-30
Ақ нан*	2	180-190	50-60
Қарақұмық наны*	2	180-190	50-60
Бүтін дәнді нан*	2	180-190	50-60
Қарабидай наны*	2	180-190	50-60
Борай бидай наны*	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 ұсақ 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 үлпілдеген 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



Үлкен гриль кезінде жоғарғы қыздырғыш элемент және духовканың төбесінің астында орналасқан инфрақыздырғыш қосылады.

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

Істікте пісірудің максималды температурасы 230 °C.

Инфрақыздырғышты алдын ала 5 минут бойы қыздырып алу қажет.
Гриль режимінде пісіру процесін тұрақты қадағалап отырыңыз, 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, бутербродтар мен тосттар дайындау үшін қолдануға болады.

Етті торда дайындау кезінде еттің күйіп кетпеуі үшін оған өсімдік майын жағыңыз 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 құйып отыру қажет. Пісіру кезінде етті аударып отырыңыз.

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

Шағын грильмен даярлау

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

Үлкен грильмен даярлау

Тағамның түрі	Салмағы, г	Деңгейі (төменнен)	Те м -расы, °C	Даярлау уақыты, мин.
ЕТ				
Қаны бар сиыр сүбесінен жаншылған ет	180 г/ дана	3	230	15-20
Қуырылған сиыр сүбесінен жаншылған ет	180 г/ дана	3	230	18-25
Шошқа мойнынан шницель	150 г/ дана	3	230	20-25
Сүйектегі жаншылған ет	280 г/ дана	3	230	20-25
Бұзау етінен шницель	140 г/ дана	3	230	20-25
Грильге арналған ұжықтар	70 г/ дана	3	230	10-15
Ет наны	150 г/ дана	3	230	10-15
БАЛЫҚ				
Арқан балықтан стейк	200 г/ дана	3	230	15-25
ТОСТТАР				
Тосттар	/	4	230	1-3
Ыстық бутербродтар*	/	4	230	2-5

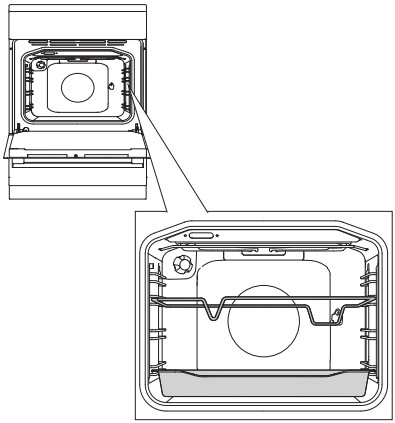
Етті даярлау барысында май мен ет шырыны күйіп кетпеуі үшін сұйықтық қосу керек. Даярлау кезінде етті аударыңыз.
Форельді қағаз орамалымен құрғатыңыз. Ішіне ақжелкен, тұз және сарымсақ салыңыз да, үстінен өсімдік майын жағыңыз. Балықты торға қойыңыз, даярлау кезінде аудармаңыз.

Грильде духовканың есігі жабық тұрған кезде дайындалады.

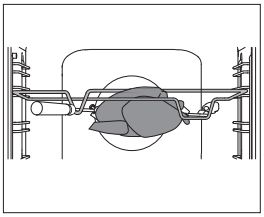
Қыздыру элементтерінің температурасының жоғары болуы салдарынан тор және басқа да керек-жарақтар және духовка бөлшектері қатты қызады, сондықтан асхана қолғаптарын немесе тұтқыштарды және етке арналған арнайы қысқыштарды қолданыңыз!

ІСТІКТЕ ПІСІРУ (кейбір модельдерде)

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

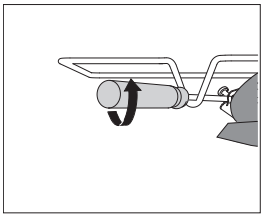


1 Істікі қолдану кезінде істік рамкасын астынан 3-деңгейге, ал 1-деңгейге майды жинап алуға арналған табаны орнатыңыз.



2 Дайындалған етті істікке шаншып, екі жағынан шанышқымен бекітіп қойыңыз.

Шанышқылардағы бұрандаларды бұраңыз. Тұтқаны істікке бұраңыз. Істіктің өткір ұшын қақпақпен жабылып тұрған мотордың муфтасына (духовканың оң жақтағы артқы қабырғасындағы саңылау) салыңыз. Істіктің алдыңғы бөлігін рамканың алдыңғы бөлігіндегі ойыққа орнатыңыз.

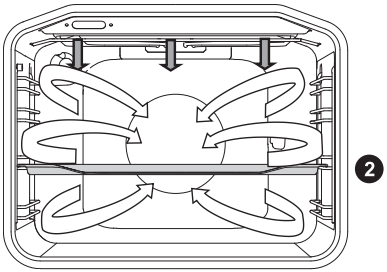


3 Духовканың есігін жаппас бұрын істік тұтқасын бұрып алыңыз.

«Үлкен гриль» режимін іске қосыңыз.

Инфрақыздырғыш духовка есігі жабылып тұрған кезде ғана жұмыс жасайды.

ГРИЛЬ + ЖЕЛДЕТКІШ ЖҰМЫСЫ



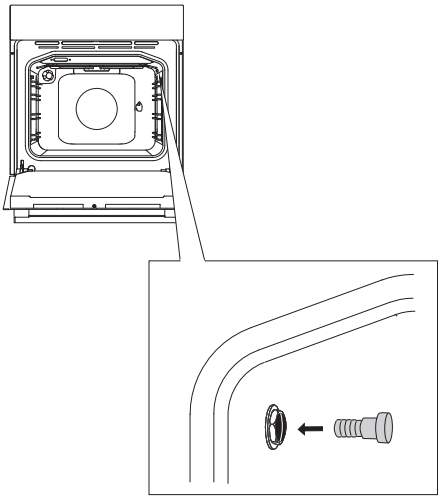
Инфрақыздырғыш және желдеткіш бір уақытта жұмыс жасайды. Ет, балық, көкөніс пісіруге арналған.

ГРИЛЬГЕ арналған сипаттамалар мен кеңестерді қараңыз.

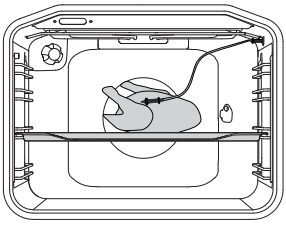
Тағамның түрі	Салмағы, г	Деңгейі (төменнен)	Те м -расы, °C	Даярлау уақыты, мин.
ЕТ				
Үйрек	2000	2	150-170	80-100
Шошқадан қуырдақ	1500	2	160-170	60-85
Шошқа жауырыны	1500	2	150-160	120-160
Шошқа рулькасы	1000	2	150-160	120-140
Балапанның жартысы	700	2	190-210	50-60
Балапан	1500	2	190-210	60-90
БАЛЫҚ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

Температуралық зонд көмегімен дайындау (кейбір модельдерде)

Бұл дайындау режимі ет кесігінің ортасында қалаған температураңызды орнатуға мүмкіндік береді.



1 Металл бітемені бұрап алыңыз (зондқа арналған ұяшық духовканың сол жақ қабырғасындағы алдыңғы жоғарғы бұрышта орналасқан).



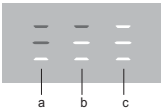
2 Зонд штекерін ұяшыққа салып, зондты ет кесегіне түйреңіз.

Зондты жалғаған соң қыздыру режимі мен температураны орнатыңыз. Дисплейде үш секунд ішінде Prob жазбасы жанады. Содан соң индикатор (зонд) жанады және зонд духовкаға жалғанып тұрған уақытта тұрақты жанып тұрады.

Барлық басқа белсенді функциялар нөлге келтіріледі.

Дисплейде әдепкі қалпы бойынша орнатылған 80 °C зонд температурасы жыпылықтайды, оны 〈 және 〉 сенсорларымен өзгертуге болады. Зонд температурасы 30° - 99 °C аралығындағы диапазонда орнатылады.

Зонд температурасын орнатқан соң бағдарламаны іске қосу үшін СТАРТ/СТОП сенсорын басыңыз және басылған күйінде ұстаңыз. Дайындау кезінде дисплейде тағайындалған және ағымдағы температура кезекпен көрсетіліп тұрады.
Сол жақта температура шкаласы жанады.



а басталуы
б ортасы
в соңы

Ет кесегінің ортасындағы орнатылған температураға жеткен соң духовка жұмысын тоқтатады.
Дыбысты сигнал беріледі, дисплейде End жазбасы жанады. Зонд көмегімен дайындау аяқталды.

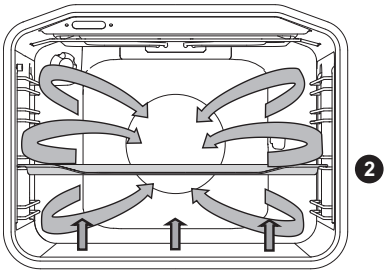
Дайындауды аяқтаған соң духовканы сөндіріп, металл бітемені бұраңыз.

Егер зонд жұмысы кезінде оның температурасын өзгерткіңіз келсе, духовканы сөндіріңіз, оны қайта қосыңыз және жоғарыда сипатталған қадамдарды қайталаңыз.

Тек осы аспапқа ғана арналған зондты қолдануға болады.

Дайындау кезінде температуралық зондтың қыздырғыш элементтерге тиіп тұрмауын қадағалаңыз!
Дайындау аяқталған соң зонд өте ыстық болады. Күю қауіпі бар!

АСТЫНАН ҚЫЗДЫРУ + ЖЕЛДЕТКІШТІҢ ҚЫЗДЫРУЫ



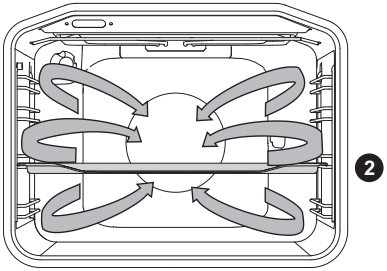
Төменгі қыздыру элементі, желдеткіштің айналасындағы қыздыру элементі және желдеткіш бір уақытта жұмыс жасайды. Бұл режимді пицца, алма бәлішін және жеміс торттарын пісіру үшін қолданған дұрыс.

КЛАССИКАЛЫҚ ҚЫЗДЫРУҒА арналған сипаттамалар мен кеңестерді қараңыз.

Тағамның түрі	Деңгейі (төменнен)	Те м -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



Желдеткіштің айналасындағы қыздыру элементі және желдеткіш бір уақытта жұмыс жасайды. Желдеткіш еттің немесе пісірменің 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 құйып отыру қажет. Пісіру кезінде етті аударып отырыңыз. Егер етті қақпағын жауып пісірсе, ол айтарлықтай сөлді болады.

Тағамның түрі	Салмағы, г	Деңгейі (төменнен)	Тем-расы, °C	Даярлау уақыты, мин.
ЕТ				
Қабығы бар шошқа етінен қуырдақ	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 духовкадан төмендегі табаға қарағанда жылдам алу қажет болуы мүмкін.

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

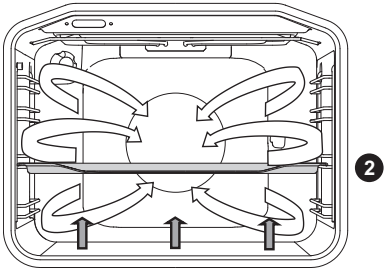
Ұсақ пісірмелер, мысалы, бәліштер өлшемі бойынша мүмкіндігінше бірдей болуы тиіс.

Тағамның түрі	Деңгейі (төменнен)	Тем-расы, °C	Даярлау уақыты, мин.
ПІСІРІЛІМ			
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
МҰЗДАТЫЛҒАН ЖАРТЫЛАЙ ФАБРИКАТТАРДАН ПІСІРІЛІМ			
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 айналуы үшін астынан 2-деңгейді және пісірмелерге арналған кішкене формаларды қолданыңыз.

Консервациялау

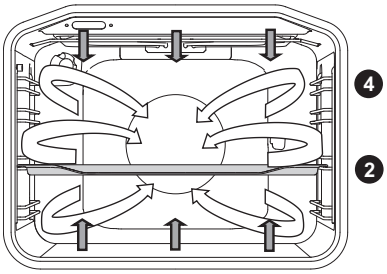
Консервациялауға арналған банкалар мен өнімдерді әдеттегідей дайындап алыңыз.
Резеңке аралық қабаттары бар банкаларды және шыны қақпақтары қолданыңыз. Бұралатын металл қақпақтары бар банкаларды, сонымен қатар металл банкаларды қолданбаңыз. Өнімдердің бірдей мөлшерімен толтырылған, бірдей өлшемдегі банкаларды алған жөн. Банкаларды тығыздап жабыңыз.

Терең табаға 1 литр жылы су (шамамен 70°C) құйыңыз және оған 6 банканы бір біріне және духовканың қабырғасына тиіп тұрмайтындай етіп орналастырыңыз. Банкалары бар табаны астынан 2-деңгейге орналастырыңыз.

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

Өнім түрі	Деңгей (астынан)	Тем-ра, °C	Көпіршіктер пайда болғанға дейінгі уақыт, мин.	Көпіршіктер пайда болғаннан кейінгі тем-ра және уақыт	Духовкада ұстау уақыты, мин.
ЖЕМІСТЕР					
Құлпынай	2	160-180	30-45	/	20-30
Сүйегі бар жемістер	2	160-180	30-45	/	20-30
Алма езбесі	2	160-180	30-45	/	20-30
КӨКӨНІСТЕР					
Маринадталған қияр	2	160-180	30-45	/	20-30
Үрме бұршақ, сәбіз	2	160-180	30-45	120°C, 45-60 мин.	20-30

АСТЫНАН ЖӘНЕ ҮСТІНЕН ҚЫЗДЫРУ + ЖЕЛДЕТКІШ ЖҰМЫСЫ



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 сөнгенге дейін күтіңіз. Ең жақсы нәтижелерге қол жеткізу үшін бір деңгейге пісіріңіз.

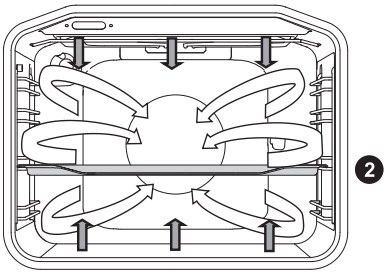
Духовканы алдын ала қыздырыңыз. Астынан 2 немесе 4-деңгейді қолданыңыз.

Классикалық астынан қыздыру + желдеткіштің жұмысы» режимі барысында даярлау кестесі

Өнімнің түрі	"Деңгейі (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	Деңгейі (төменнен)	Тем-расы, °C	Даярлау уақыты, мин.
ЕТ			
Шошқа етінен қуырдақ, 1 кг	2	190	90 - 120
Сиыр етінен қуырдақ, 1 кг	2	190	100-130
Сиырдың кесек еттері, 200 г/дана	2	180	40-50
Балапан еті, 1,5 кг	2	210	100 - 120
Тауықтың төс етінен сүбе, 200 г/дана.	2	200	45 - 60
Бұзау етінен қуырдақ, 1 кг	2	180	95 - 120
БАЛЫҚ			
Тұтас балық, 200 г/дана.	2	190	35 - 45
Балық сүбесі, 100 г/дана.	2	190	25 - 35
ПІСІРМЕЛЕР			
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

ЕРІТУ

Бұл режимде ауа қыздырғыш элементтерді қоспай-ақ айнала береді.
Бұл режимде кілегейлі және майды кремі бар торттарды, бәліштер мен пісірмелерді, нан мен тоқаштарды, сонымен қатар көп мұздатылған жемістерді еріту үшін қолдануға болады.

Көп жағдайда өнімдерді қаптамасынан алу ұсынылады (металл 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 ұзақ уақыт бойы ыстық күйінде 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 аспапты электр желісінен ажыратып, суытыңыз.

Балалар аспапты үлкендердің қадағалауымен ғана тазалай және қызмет көрсете алады!

Алюминий беттер

Осындай беттерге арналған сұйық абразивтік емес тазалау құралдарын және жұмсақ шүберек қолданыңыз. Құралды дымқыл шүберекке жағып, бетті сүртіңіз. Тазалау құралын сумен жуып тастаңыз және бетті құрғатып сүртіңіз. Тазалау құралын тікелей алюминий бетке жақпаңыз.
Абразивтік тазалау құралдары мен губкаларды қолдануға болмайды.
Ескерту! Духовкаларды тазалауға арналған спрейлердің беттерге тимеуін қадағалаңыз, өйткені бұл оларды қатты бүлдіруі мүмкін.

Тот баспайтын болаттан жасалған алдыңғы панель

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

Боялған беттер және пластик бөлшектер

(кейбір модельдерде)
Батырмаларды, ауыстырып қосқыштарды, духовка тұтқаларын, жапсырмаларды және шильданы тазалау үшін абразивтік тазалау құралдары мен керек-жарақтарын, сонымен қатар құрамында спирт бар тазалағыштарды қолданбаңыз. Беттердің бүлінуінің алдын алу үшін ластарды жұмсақ абразивтік емес матамен және сумен тазалаңыз.
Осындай беттерге күтім жасауға арналған тазалау құралдарын қолдануға рұқсат етіледі, бұл ретте тазалау құралын өндірушінің нұсқауларын орындаңыз.

Духовкаларды тазалауға арналған спрейдің алюминий бетке тимеуін қадағалаңыз, өйткені бұл оның қатты бүлінуіне алып келеді.

ДУХОВКАНЫ СТАНДАРТТЫ ТАЗАЛАУ

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

Духовка мен жабдықты ластың күйіп кетпеуі 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 жою үшін духовканы жақсылап тазалаңыз.

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.

ШЫНЫ-КЕРАМИКАНЫ ТАЗАЛАУ

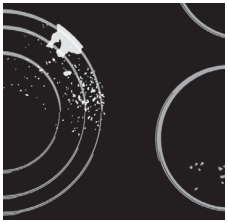
Шыны-керамикалық беттерді әр қолданып болған соң тазалаңыз (ол суығанға дейін күтіңіз), әйтпесе сәл ғана ластың өзі келесі қолдану кезінде қызған бетке жабысып қалуы мүмкін. Шыны-керамикаға жүйелі түрде күтім жасау үшін бетте ласты итеретін пленка түзетін арнайы құралдарды қолданыңыз.

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

Тазалау үшін металл және қатты губкаларды, абразивтік тазалау құралдарын қолданбаңыз, өйткені олар шыны-керамика бетіне сызат түсіруі мүмкін. Сондай-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 ластануларды жұмсақ дымқыл шүберекпен тазалауға болады.
Содан соң таза бетті құрғатып сүртіңіз.

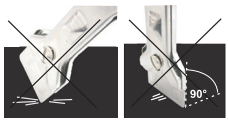
Су дақтарын сірке судың әлсіз ерітіндісімен тазалаңыз. Бұл ерітіндімен аспап рамаларын (кейбір модельдерде) сүртуге болмайды, өйткені ол жылтырамай



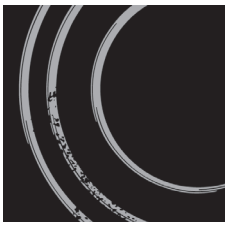
қалады. Ізбес қағын кетіру үшін агрессивті спрейлер мен тазалау құралдарын қолдануға болмайды.

Қатты ластар шыны-керамикалық беттерге күтім жасауға арналған арнайы құралдар көмегімен жойылады. Арнайы тазалау құралдарын өндірушілердің нұсқауларын орындаңыз. Қолданып болған соң тазалау құралының қалдықтарын мұқият жуып тастаңыз, өйткені қызу кезінде ол агрессивті қасиеттерін қайтарып, шыны-керамика құрылымын өзгертуге алып келуі мүмкін.

Кетуі қиын және күйіп кеткен ластарды арнайы қырғыш көмегімен тазалауға болады. Қырғышты қолдану кезінде қолыңызды жарақаттап алмаңыз!



Қырғышты ласты дымқыл шүберекпен немесе шыны-керамиканы тазалауға арналған құралмен кетіру мүмкін емес болған жағдайда ғана қолданыңыз.
Қырғышты қолдану кезінде оны тазартылатын бетке дұрыс бұрышпен (45° - 60° аралығында) ұстаңыз. Қырғышты сәл ғана басып тұрып, ластарды тазалаңыз. Қырғыштың пластмасса тұтқасының (кейбір модельдерде) ыстық бетке тиіп тұрмауын қадағалаңыз.

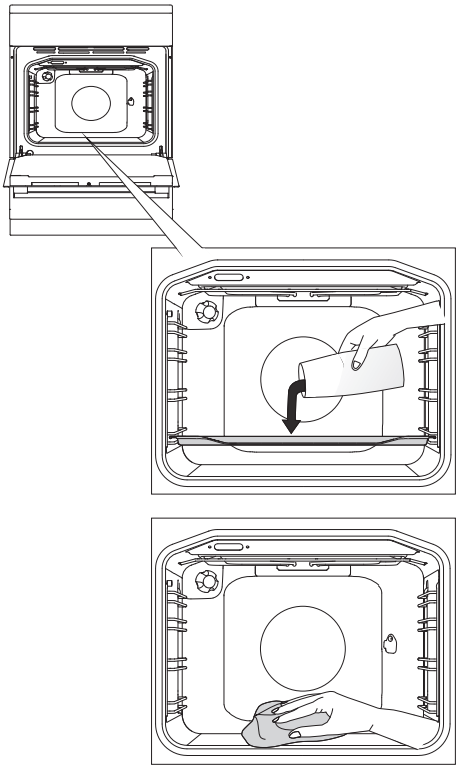


Қырғыш жүзін шыны-керамикаға тік бұрышпен ұстамаңыз. Қырғыш бұрыштарының пісіру бетін бүлдірмеуін қадағалаңыз.
Қант және тәтті тағамдар шыны-керамиканы қатты бүлдіруі мүмкін, сондықтан беттердің бүлінуінің алдын алу үшін пісіру беті әлі суымаса да, ласты тез арада қырғышпен тазалап алыңыз.

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

Ескерту! 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 ҚОСҚЫШТЫ AquaClean күйіне ауыстырыңыз. ТЕМПЕРАТУРАНЫ АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШПЕН 70°C температураны орнатыңыз.

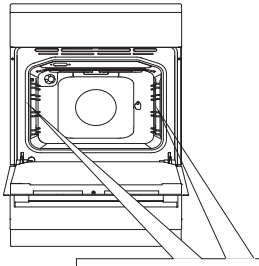
2 Шыны табаға 0,6 литр су құйып, оны бағыттағыштардың төменгі деңгейіне қойыңыз.

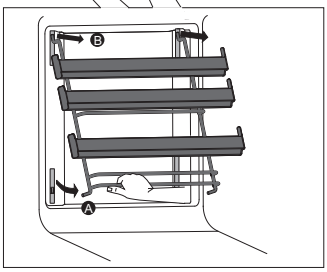
3 30 минуттан кейін духовканың қабырғаларындағы ластар жұмсарып, оларды дымқыл шүберекпен сүртіп алуға болады.

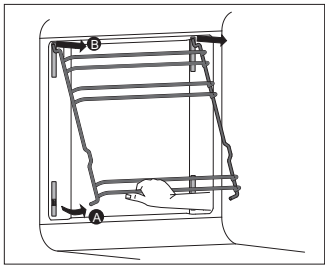
AquaClean функциясын қоспас бұрын духовканы толығымен суытып алыңыз.

АЛМАЛЫ-САЛМАЛЫ ЖӘНЕ ТЕЛЕСКОПТЫҚ БАҒЫТТАҒЫШТАРДЫ ОРНАТУ ЖӘНЕ ТАЗАЛАУ

Бағыттағыштарды тазалау үшін тек қарапайым тазалау құралдарын ғана қолданыңыз.







A Бағыттағыштарды астынан көтеріп, духовканың қабырғасынан ажыратып алыңыз.

B Ұяшықтарынан шығарыңыз.

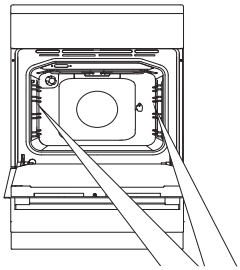
Бағыттағыштарды орнату кері тәртіппен жүргізіледі.

ЕСКЕРТПЕ
Бағыттағыштардың бекітпелерін ағытып алмаңыз!

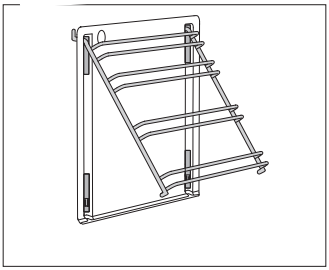
Телескоптық бағыттағыштар ыдыс жуу машинасында жууға арналмаған.

КАТАЛИТИКАЛЫҚ ҚОСЫМШАЛАРДЫ ОРНАТУ ЖӘНЕ ТАЗАЛАУ

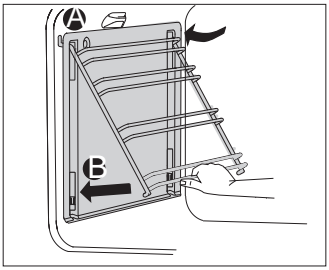
Ішпектерді тазалау үшін тек қарапайым жуу құралдарын ғана қолданыңыз.



Телескоптық немесе алмалы-салмалы бағыттағыштарды ағытып алыңыз.



1 Ішпекті бағыттағыштарға кигізіңіз.



2 Бағыттағыштарды ішпектерімен бірге ұяшықтарға кигізіп, жоғары итеріңіз.

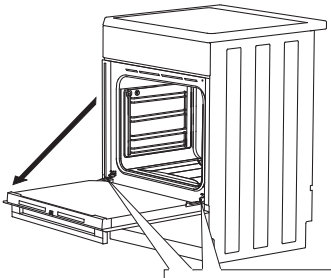
A Бағыттағыштарды бүйір қабырғалардың жоғарғы бөлігіндегі ұяшықтарға салыңыз.

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

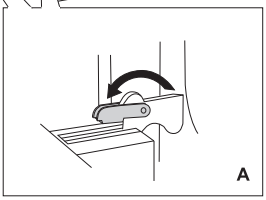
Катализаторлы ішпектер ыдыс жуу машинасында жууға арналмаған.

ДУХОВКАНЫҢ ЕСІГІН АҒЫТЫП АЛУ ЖӘНЕ ОРНАТУ

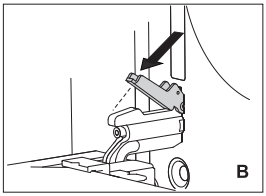
(Моделіне байланысты)



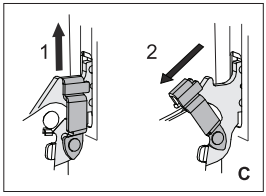
1 Духовка есігін толығымен ашыңыз.



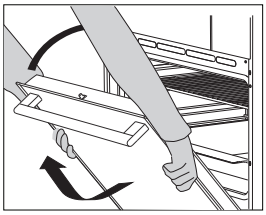
2 **A** Бекіткіштерді артқа қарай тірелгенге дейін айқара ашыңыз (есікті қарапайым жабу кезінде).



B Бекіткіштерді 90°-қа қайырыңыз (есікті ақырын жабу кезінде)



C Есікті жаймен жабу кезінде бекіткішті сәл ғана көтеріп, өзіңізге қарай тартыңыз.

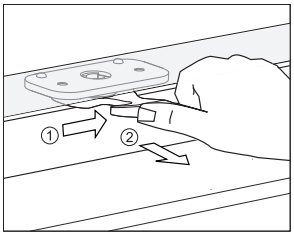


3 Бекіткіштер есіктегі ойықтарға тірелгенге дейін есікті ақырын жабыңыз. Есікті сәл ғана көтеріп, топсалардың ұяшығынан шығарып алыңыз.

Есікті кері бағытта орнатыңыз. Егер есіктер дұрыс ашылмаса немесе жабылмаса, топсалардағы ойықтардың ұяшықтарға дұрыс орналасқандығын тексеріңіз.

Есікті орнатқаннан кейін топсалардың бекіткіштерінің топса ұяшықтарында сенімді жабылуын қадағалаңыз, әйтпесе негізгі топса қатты серіппенің тартылуы салдарынан кенеттен сарт етіп жабылуы мүмкін. Жарақат алу және бүлдіру қауіпі бар!

ЕСІКТІҢ МЕХАНИКАЛЫҚ ҚҰЛПЫ (моделіне байланысты)

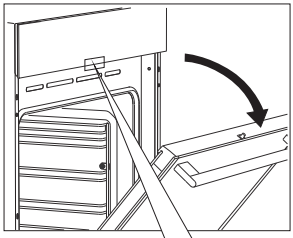


Құлыпты ашу үшін оны үлкен саусағыңызбен оңға ысырып тұрып, есікті өзіңізге қарай тартыңыз.

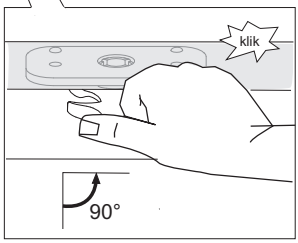
Есікті жабу кезінде құлып автоматты түрде жабылады.

ЕСІК ҚҰЛПЫН БЛОКТАУ ЖӘНЕ БЛОКТАН ШЫҒАРУ

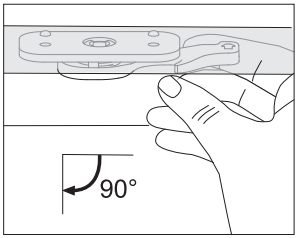
Духовка толықтай салқындауы тиіс.



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 АҚЫРЫН ЖАБУ (кейбір модельдерде)

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

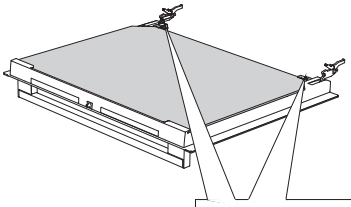
Егер есікті жұлқып ашса/жапса, ол жүйенің сынуының алдын алу үшін әдеттегі тәсілмен ашылады/жабылады.

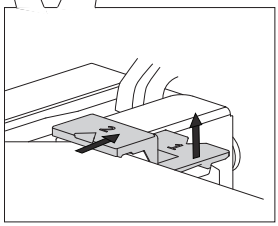
ЕСІКТІҢ ӘЙНЕГІН АЛУ ЖӘНЕ ОРНАТУ

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

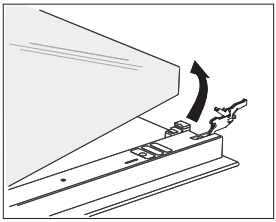
Моделіне байланысты есік шынысы 1-ТӘСІЛМЕН немесе 2-ТӘСІЛМЕН алынады.

1-ТӘСІЛ (кейбір модельдерде)

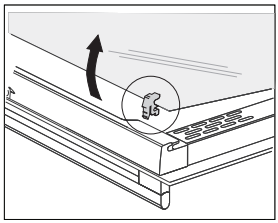




1 Есіктің сол жағындағы және оң жағындағы бекіткіштерді сәл ғана көтеріңіз (бекіткіштегі 1-смивол) және шыныға қарсы бағытта тартыңыз (бекіткіштегі 2-смивол).



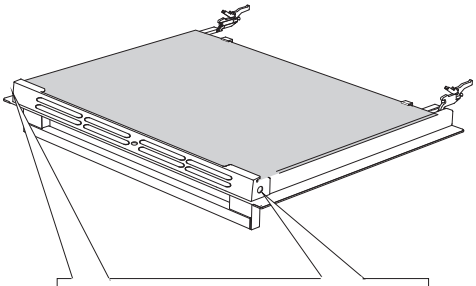
2 Есіктің әйнегін төменгі жиегінен ұстап, оның бекіткіштерден босауы үшін сәл ғана көтеріңіз, алыңыз.

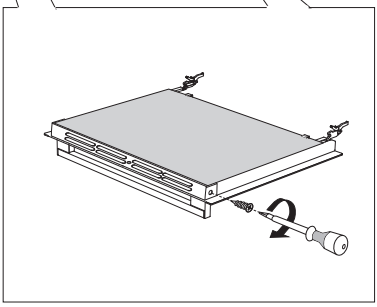


3 Ішкі үшінші әйнекті ағытып алу үшін (кейбір модельдерде) оны сәл ғана көтеріп, ағытып алыңыз. Әйнектегі резеңке аралық қабаттарды да ағытып алыңыз.

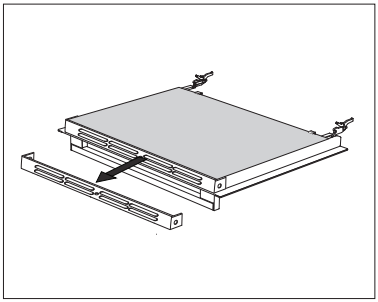
Әйнек кері тәртіппен орнатылады. Есіктегі және әйнектегі таңбалар (жарты шеңбер) сәйкес келуі тиіс.

2-ТӘСІЛ (кейбір модельдерде)

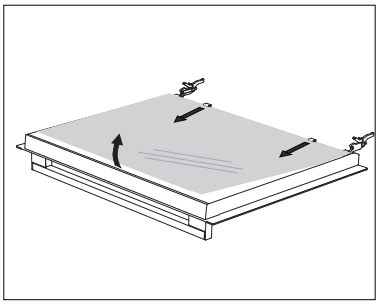




1 Есіктің жанындағы ұстауыштың бұрандаларын бұрап алыңыз



2 Ұстауышты шығарып алыңыз.



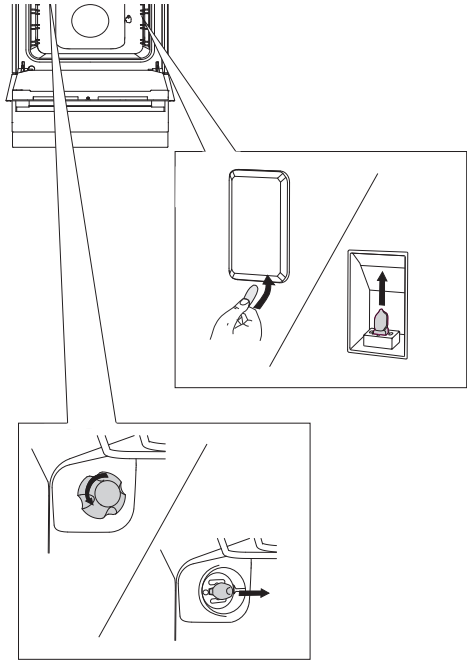
3 Әйнекті аздап жоғары көтеріңіз және есіктің төменгі жағындағы түймені алып шығарыңыз.

Әйнек кейін қарай сол әдіспен қайта орнатылады.

ЖАРЫҚТАНДЫРУ ЛАМПАСЫН АУЫСТЫРУ

Электрлік лампа шығын материалы болып табылады, оған кепілдік берілмейді! Ауыстырмас бұрын духовкадан табаны, торды және бағыттағыштарды алып тастаңыз.
Лампаны ауыстырмас бұрын аспапты 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 ағытып алыңыз. Лампаны бұрап алыңыз.

Осы кезде эмалын бүлдіріп алмаңыз.

Қақпақты бұрап алып, күйіп кеткен лампаны жаңасымен ауыстырыңыз.

Күйіп қалмау үшін қорғанысты қолданыңыз.

ҚАТЕЛЕР ЖӘНЕ АҚАУЛЫҚТАР КЕСТЕСІ

Кепілді мерзім ішінде аспапты жөндеуді авторлық құқығы бар сервис орталығының маманы ғана орындай алады.

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

Білікті емес жалғау және жөндеу қысқаша тұйықталуға және электр тоғынан зақым алуға алып келуі мүмкін, сондықтан бұл жұмыстарды өз бетіңізше орындамаңыз. Осы жұмыстарды тек авторлық құқығы бар маман ғана жасай алады.

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

МАҢЫЗДЫ!

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

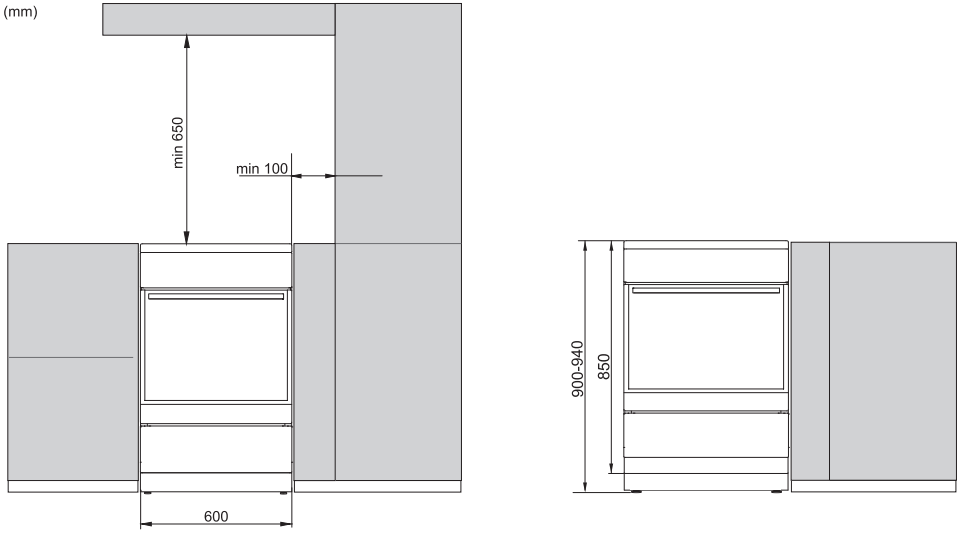
Төменнен кейбір ақауларды жою жөніндегі нұсқауларды таба аласыз.

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

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

ОРНАТУ ЖӘНЕ ЖАЛҒАУ

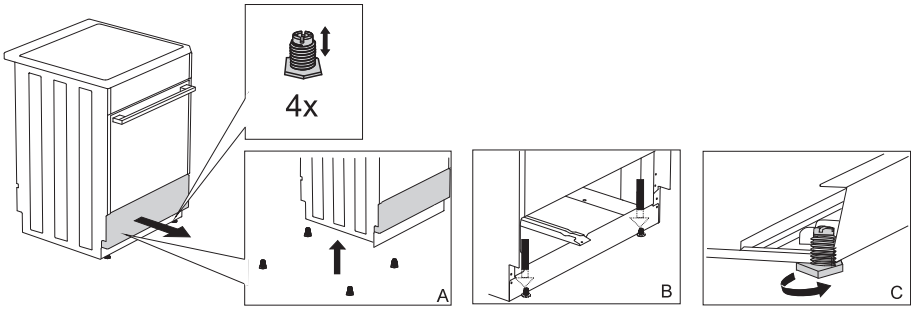
ОРНАТУ (моделіне байланысты)



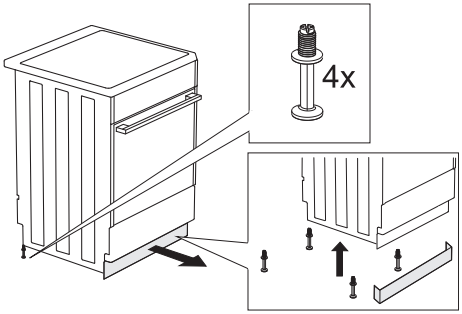
Көршілес асхана жиһазы мен көршілес беттердің (еден, артқы және жандағы асхана қабырғалары) шпондары мен басқа да материалдары 90 °C төмен емес температураға шыдауы тиіс.

ТЕҢЕСТІРУ ЖӘНЕ ҚОСЫМША ТҰҒЫР

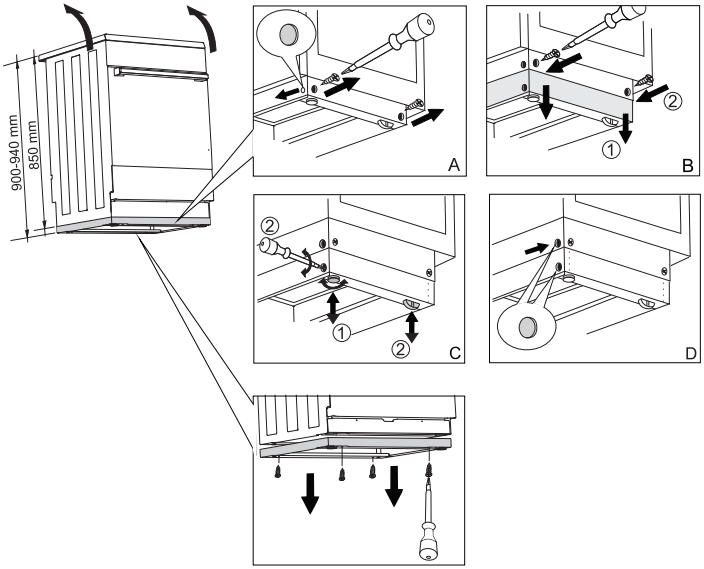
A)



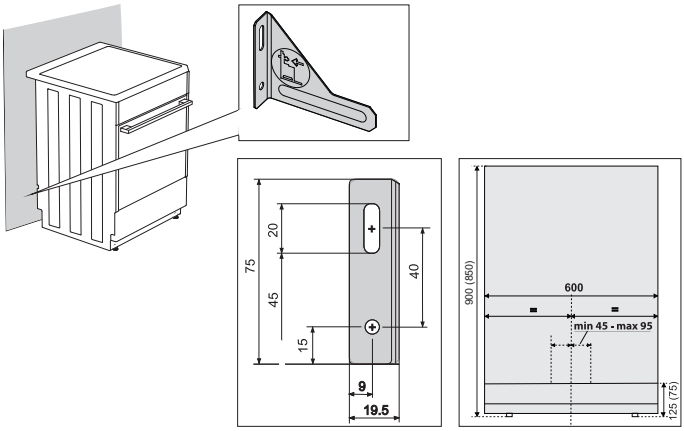
B)



C)

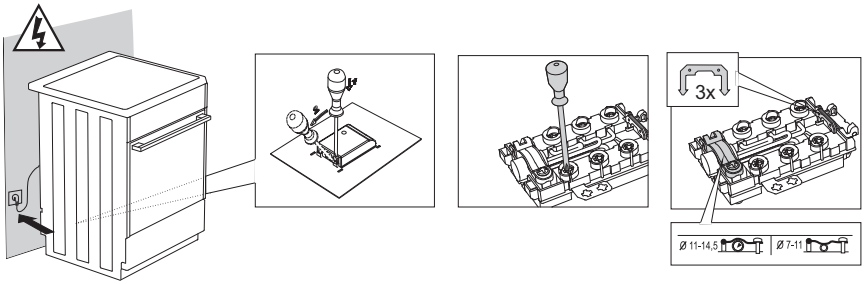


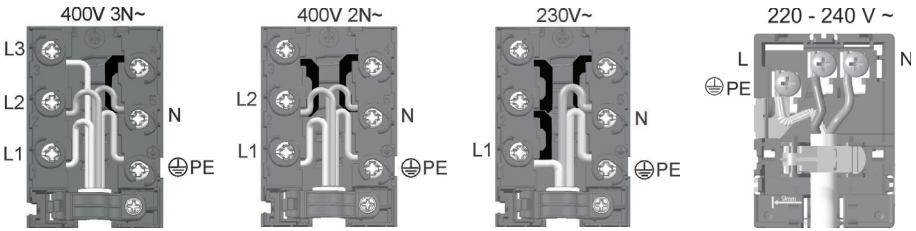
АСПАПТЫҢ ҚҰЛАП КЕТУІНЕН ҚОРҒАУ



Жақшада берілген өлшемдер қосымша тұғырсыз, кронштейнмен орнатуға қатысты. Егер жиынтықты ұсынылатын бұрандалар мен дюбельдер 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 материалдардың тиісті таңбасы бар.

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

Бұйымды кәдеге жарату ережелерін сақтай отырып, осы сияқты қалдықтарды тиісті түрде жоймау салдарынан қоршаған ортаға және адамдардың денсаулығына 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

INFINITY

E_IL_MP

685909

kk (03-22)