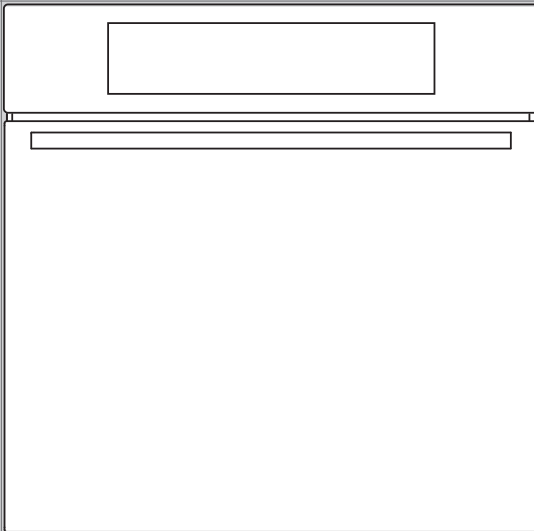


КК

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

gorenje



EVP35

Бізге сенім артқаныңыз

және біздің электр аспабымызды сатып алғаныңыз үшін алғысымызды білдіреміз.

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

Сіз аспапты ақаулықсыз алғаныңызды тексеріңіз. Ақаулық айқындалған жағдайда Сіз аспапты сатып алған сауда ұйымына өтініш жасаңыз.

Жинақтау және іске қосу жөніндегі нұсқаулық жеке беріледі.

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

www.gorenje.com / < <http://www.gorenje.com> />



Маңызды ақпарат



Кеңес, ескертпе

МАЗМҰНЫ

| | |
|---|---|
| 4 ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ 5 Аспапты іске қосар алдында 6 ЭЛЕКТР ІШІНЕ ҚОНДЫРЫЛҒАН ДУХОВКАСЫ 10 Басқару блогы 12 Техникалық деректері | КІРІСПЕ |
| 13 АЛҒЫШҚЫ ПАЙДАЛАНАР АЛДЫНДА 14 АСПАПТЫ БІРІНШІ РЕТ ІСКЕ ҚОСУ 14 Уақытын күйге келтіру | АСПАПТЫ ЖҰМЫСҚА ДАЙЫНДАУ |
| 15 ТАМАҚТЫ ДАЯРЛАУ ПРОЦЕСІНІҢ АДЫМДАРЫ (1–7) 15 1-Адым: ТАҒАМ ДАЯРЛАУ ЖҮЙЕСІН ТАҢДАУ 19 2-Адым: ДУХОВКАНЫҢ ЖҰМЫС УАҚЫТЫН БАҒДАРЛАНДЫРУ – ДАЯРЛАУДЫҢ ҰЗАҚТЫҒЫ 20 3-Адым: МЕНШІКТІ БАҒДАРЛАМАСЫН САҚТАУ 21 4-Адым: ДАЯРЛАУ ПРОЦЕСІНІҢ БАСТАЛУЫ 21 5-Адым: ДАЯРЛАУ ПРОЦЕСІНІҢ АЯҚТАЛУЫ ЖӘНЕ ПЕШТІ СӨНДІРУ 22 6-Адым: ҚОСЫМША ФУНКЦИЯЛАРЫН ТАҢДАУ 23 7-Адым: ЖАЛПЫ КҮЙГЕ КЕЛТІРУЛЕРДІ ТАҢДАУ 25 ЖҮЙЕЛЕРІН (ДАЯРЛАУ РЕЖИМДЕРІН) ЖӘНЕ ДАЯРЛАУ КЕСТЕСІН СИПАТТАУ | АДЫМДАР БОЙЫНША ДАЯРЛАУ |
| 42 ТАЗАРТУ ЖӘНЕ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ 43 Жұмыс камерасын стандартты тазарту 44 Духовканы тазарту үшін жуу функцияларын пайдалану 44 Алмалы және телескопиялық бағыттауыштарын шешіп алу және тазарту 45 Easyclean жапсырмаларын орнату 46 Духовканың есігін ағытып алу және орнату 49 Есіктің шынысын шешіп алу және орнату 50 Жарықтану лампышасын ауыстыру | ТАЗАРТУ ЖӘНЕ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ |
| 51 ҚАТЕЛЕР ЖӘНЕ АҚАУЛЫҚТАР КЕСТЕСІ 52 ПАЙДАҒА АСЫРУ | АҚАУЛЫҚТАРЫН ЖОЮ |

ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ



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

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

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

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

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

Тек осы аспапқа ғана арналған зондты қолдануға болады.

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

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

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

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

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

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

Аспап үй шаруашылығында қолдануға арналған!

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

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

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

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

Аспап жұмысы кезінде есік қатты қызады.

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

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

Аспапты есігінің тұтқасынан көтермеңіз.

Аспапты табаларға арналған бағыттағышпен де, оларсыз да қолдану қауіпсіз.

Желдету саңылауларын жаппаңыз және бітемеңіз!

АСПАПТЫ ІСКЕ ҚОСАР АЛДЫНДА

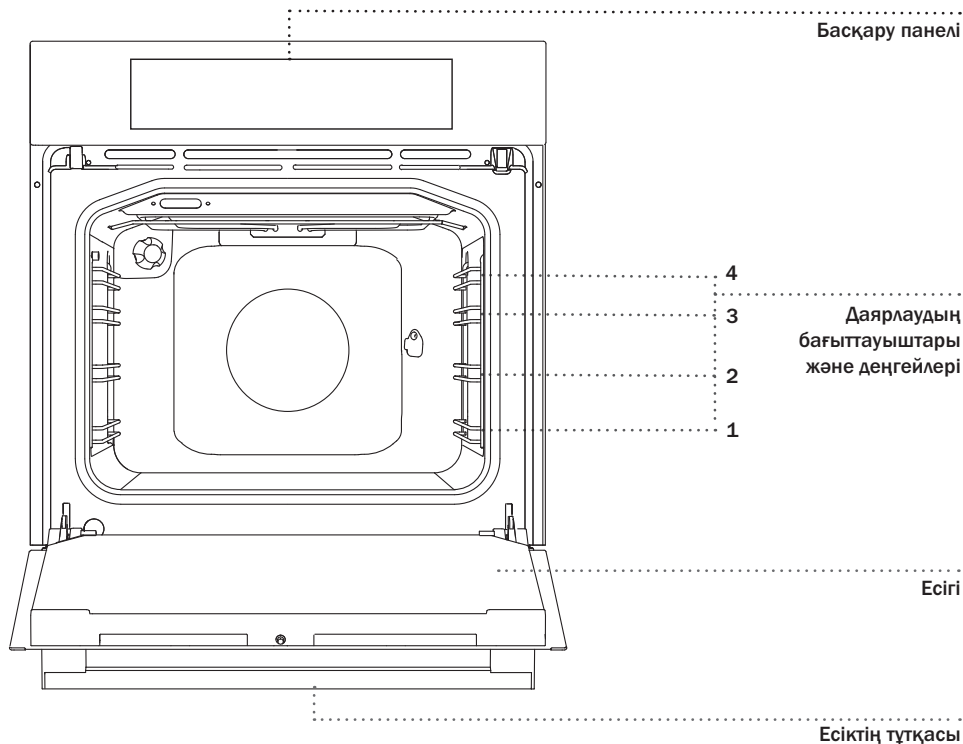


Аспапты іске қосар алдында пайдалану жөніндегі нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз. Аспапты дұрыс емес жинақтау, іске қосу және пайдаланумен байланысты ақаулықтарына кепілдік таратылмайды.

ЭЛЕКТР ІШІНЕ ҚОНДЫРЫЛҒАН ДУХОВКАСЫ

(АСПАП ЖӘНЕ ЖАБДЫҚТЫҢ СИПАТТАМАСЫ — МОДЕЛІНЕ ҚАТЫСТЫ)

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



АЛМАЛЫ БАҒЫТТАУЫШТАРЫ

Алмалы бағыттауыштары тағамдарды бес деңгейде (деңгейлерді есептеу төменнен жоғарыға қарай жүргізіледі) дайындауға мүмкіндік береді. 3 және 4-деңгейлері грильде даярлау үшін қолданылады.

ТЕЛЕСКОПИЯЛЫҚ БАҒЫТТАУЫШТАРЫ

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

Телескопиялық бағыттауыштары жартылай жылжымалы немесе толық жылжымалы болулары мүмкін.

ҚОСА САЛЫНҒАН СӨНДІРГІШТЕРІ

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

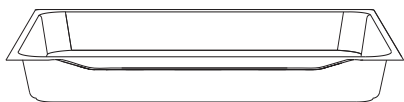
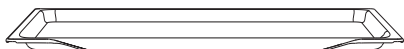
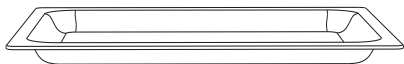
САЛҚЫНДАТҚЫШ ЖЕЛДЕТКІШІ

Аспап корпусы мен оның басқару панелін салқындататын салқындатқыш желдеткішімен жабдықталған.

САЛҚЫНДАТҚЫШ ЖЕЛДЕТКІШІНІҢ ҰЗАРТЫЛҒАН ЖҰМЫСЫ

Қосымша салқындату үшін желдеткіш аспапты сөндіргеннен кейін бірталай уақыт тағы да жұмыс істеуді жалғастырады .

ЖАБДЫҚ (моделіне қатысты)



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

ТОР тағамдарды гриль астында даярлау үшін қолданылады, сондай-ақ оның үстіне ыдысты және тамағы бар табаны қююға болады.



Торда шектеуіш дөңесі бар, сондықтан алып шығу барысында торды алды жағынан сәл көтеріңіз.

ТАЯЗ ТАБА нан пісірілімдерін даярлау үшін арналған.

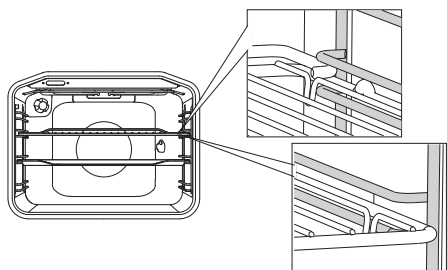
ТЕРЕҢ ТАБА етті қыздырып пісіру және шырынды пісірілімдер даярлау үшін арналған. Сондай-ақ май мен ет шырынын жинау үшін пайдалануға болады..



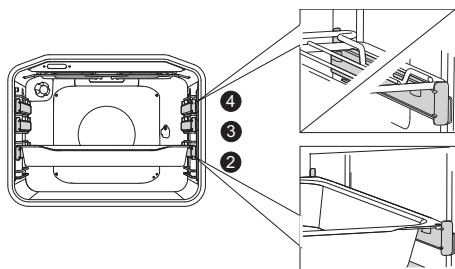
Даярлау барысында терең табаны 1-деңгейге орнатуға болмайды, терең табаны гриль немесе шанышқыда даярлау барысында май мен еттің шырынын жинау үшін пайдаланған жағдайлардан басқада.



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



Алмалы бағыттауыштары барысында тор мен табаны бір деңгейдің екі шыбығының арасына тура салыңыз.

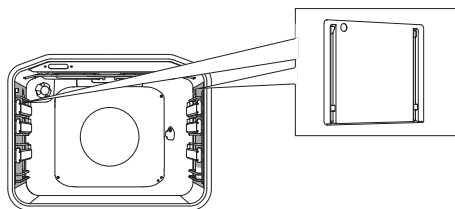


Телескопиялық бағыттауыштарына торды, таяз немесе терең табаны орнату үшін, қажетті деңгейдің бағыттауыштарының жұбын жылжытыңыз.

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



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



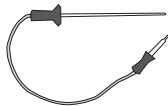
ККАТАЛИТИКАЛЫҚ ҚОНДЫРМАЛАР пештің жұмыс камерасының бүйір беттеріне шашыраған майдың жиналып қалуын алдын алады

1) КАТАЛИЗ ДЕГЕНІМІЗ НЕ?

Каталитикалық тазалау – бұл катализаторлар тағам дайындау кезінде май бөлшектерін ыдыратып жіберетін химиялық процесс. Дұрыс пайдаланған жағдайда, каталитикалық қондырмалардың қызмет ету мерзімі аспапты пайдалану мерзіміне тең. Егер каталитикалық қондырмалар тез тозып қалса, оларды Горение (Gorenje) сервис орталықтарынан сатып алуға болады.

2) КАТАЛИТИКАЛЫҚ ҚОНДЫРМАЛАРДЫ ҚАЛАЙ ТАЗАЛАУҒА БОЛАДЫ?

Каталитикалық қондырмалар 85 °С-ден жоғары температура кезінде автоматты түрде тазарады. Кішкене дақтар пайда болған жағдайда, қондырмаларды тез ағытып алып, жұмсақ шүберекпен суға салып жууға болады. Абразивтік жуу құралдарын қолданбаңыз және қондырмаларды ыдыс жуу машинасында жумаңыз. Каталитикалық қондырмалардағы жолақтар олардың өндірістігіне әсер етпейді.



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

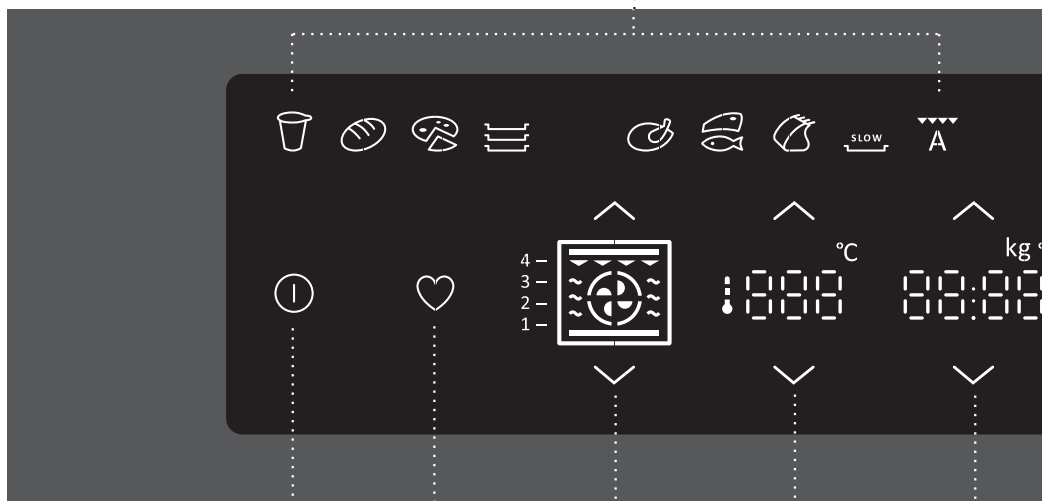
ЗОНД еттің ірі кесектерін қыздырып пісіру үшін арналған.



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

БАСҚАРУ БЛОГЫ

ӨНІМ ҮЛГІСІН ТАҢДАУ



ІСКЕ ҚОСУ/СӨНДІРУ

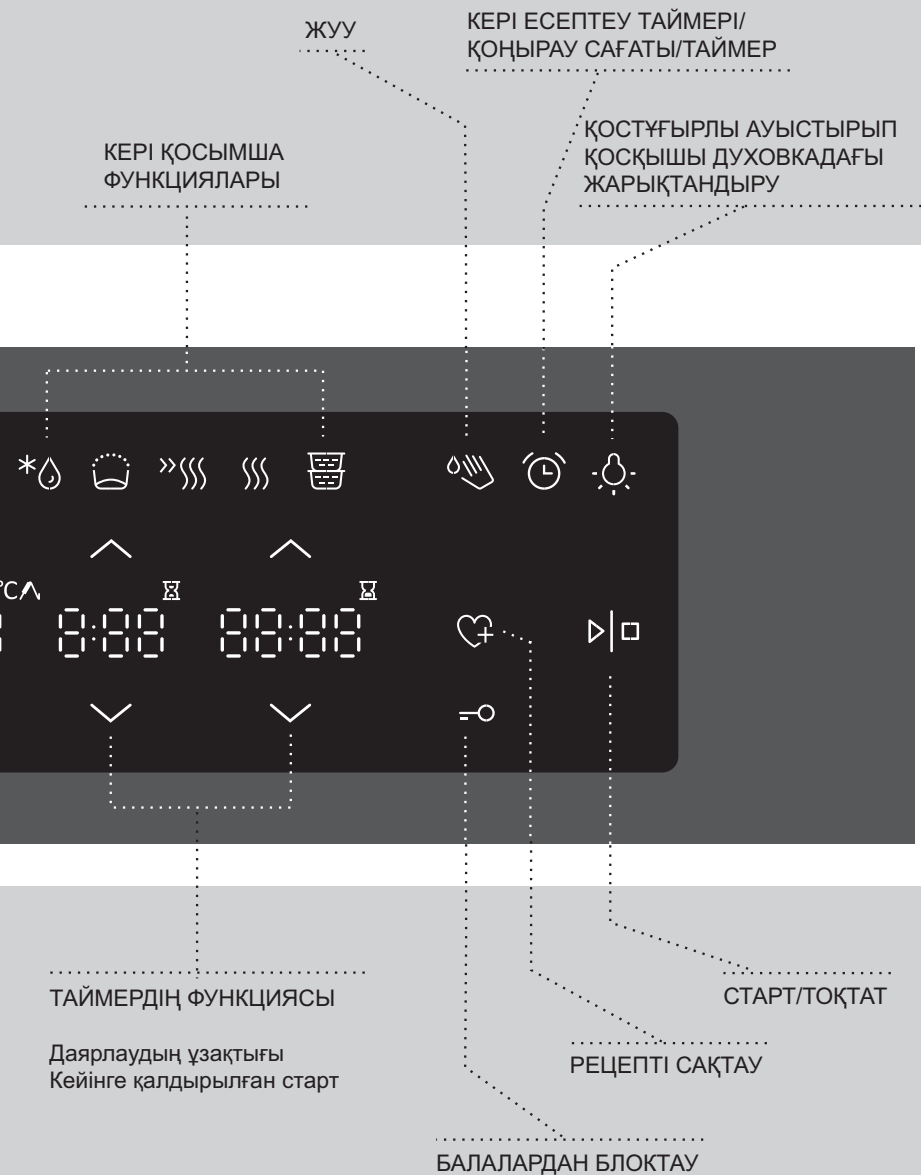
МЕНИҢ РЕЦЕПТІЛЕРІМ

ДАЯРЛАУ ЖҮЙЕСІ

ТЕРМОМЕТР БОЙЫНША
ТЕМПЕРАТУРАСЫ

САЛМАҒЫ БОЙЫНША
УАҚЫТЫ

- ∧ Даярлаудың ұзақтығы
- ∨ Кейінге қалдырылған старт



ЕСКЕРТПЕ

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

АЛҒЫШҚЫ ПАЙДАЛАНАР АЛДЫНДА

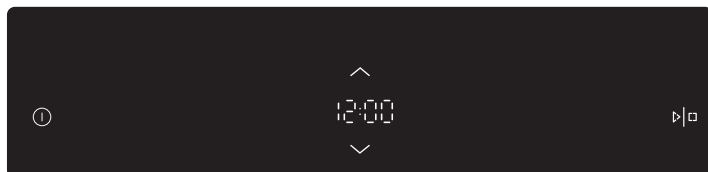
Аспаптың ішінен барлық құрал-жабдықтарын және көліктік қорғауын алып шығыңыз. Құрал-жабдықтарын жылы сумен және ыдысты қолмен жууға арналған құралымен тазартыңыз. Абразивті тазартқыш құралдарын және ысқышты пайдаланбаңыз.

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


АСПАПТЫ БІРІНШІ РЕТ ІСКЕ ҚОСУ


УАҚЫТЫН КҮЙГЕ КЕЛТІРУ

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



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

 Мәнін реттеу кнопкасын басып, ұстап тұру барысында күйге келтірілетін мәнін өзгерту жылдамдығы ұлғаяды.

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

УАҚЫТТЫ КҮЙГЕ КЕЛТІРУЛЕРІН ӨЗГЕРТУ

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

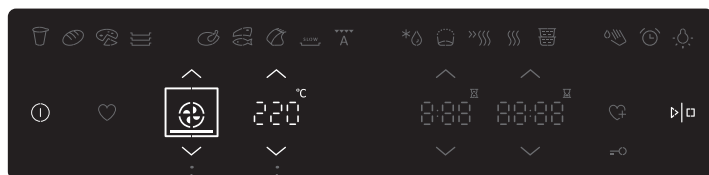
ТАМАҚТЫ ДАЯРЛАУ ПРОЦЕСІНІҢ АДЫМДАРЫ (1–7)

1-АДЫМ: ТАҒАМ ДАЯРЛАУ ЖҮЙЕСІН ТАҢДАУ

Сіз өз духовқаңыздағы тағам даярлау процесін бірнеше тәсілмен басқара аласыз:

А) ЖҰМЫС РЕЖИМІНДЕ ДАЯРЛАУ (Кәсіби режимі)

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



Тағамды даярлау жүйесін/режимін және духовқадағы температураны таңдау үшін (^) және (v) кнопкаларын таңдаңыз.

ДАЯРЛАУ ЖҮЙЕСІ

ДУХОВКАДАҒЫ ТЕМПЕРАТУРА

Сондай-ақ сіз мына қосымша функцияларын таңдай аласыз:



Алдын ала қыздыру



Даярлаудың ұзақтығы



Кейінге қалдырылған іске қосуы


СТАРТ кнопкасын басыңыз.




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

ДУХОВКАНЫҢ ТЕЗ ҚЫЗУЫ

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

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

Тапсырылған температураға қол жеткен кезде дыбыстық дабылы естіледі.

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



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

ҚЫЗДЫРУ РЕЖИМДЕРІ

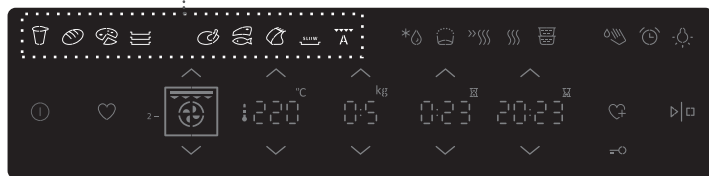
| РЕЖИМИ | СИПАТТАМАСЫ | АЛДЫН АЛА БЕЛГІЛЕНГЕН ТЕМ-РАСЫ, (°С) |
|---|--|--------------------------------------|
| ДУХОВКАНЫҢ РЕЖИМИ | | |
|  | КЛАССИКАЛЫҚ ҚЫЗДЫРУ (ЖОҒАРЫДАН + ТӨМЕННЕН) Жоғарғы және төменгі қыздырғыш элементтері жылуды духовканың ішінен біркелкі таратады. Пісірілім және етті даярлау бағыттауыштардың тек бір деңгейінде ғана мүмкін. | 200 |
|  | ЖОҒАРЫДАН ҚЫЗДЫРУ Бұл режимде тек жоғарғы қыздырғыш элементі жұмыс істейді. Бұл режим тамақты үстінен қосымша қыздырып пісіру үшін келісті. | 150 |
|  | ТӨМЕННЕН ҚЫЗДЫРУ Бұл режимде тек төменгі қыздырғыш элементі жұмыс істейді. Бұл режимді, егер тамақты астынан қыздырып пісіру қажет болса пайдаланыңыз. | 160 |
|  | ГРИЛЬ Үлкен грильдің бөлігі болып табылатын инфрақыздырғыш жұмыс істейді. Бұл режим бутерброд, тост, сыра шұжықтарының шағын порцияларын қуыру үшін келісті. | 240 |
|  | ҮЛКЕН ГРИЛЬ Осы режимде жоғарғы қыздырғыш элементі және инфрақыздырғышы іске қосылады. Негізгі жылуды духовканың төбесінің астында орналасқан инфрақыздырғышы таратады. Жоғарғы қыздырғыш элементі табаның/тордың бүкіл беті бойынша тағамның тиімді пісірілуіне мүмкіндік туғызады. Еттің шағын кесектерін даярлау үшін келісті, мысалы, стейк, шницель, шұжықтар, сондай-ақ бутербродтар мен тосттарды қыздырып пісіру үшін. | 240 |
|  | ГРИЛЬ + ЖЕЛДЕТКІШТІҢ ЖҰМЫСЫ Бір мезгілде жоғарғы қыздырғыш элементі, инфрақыздырғыш және желдеткіш жұмыс істейді. Грильде етті қыздырып пісіру және ет пен құс етінің ірі кесектерін бағыттауыштың бір деңгейінде даярлау үшін арналған. Ол сондай-ақ тамақты қытырлақ қабығына дейін қыздырып пісіру үшін келісті. | 170 |
|  | АСТЫНАН ҚЫЗДЫРУ + ЖЕЛДЕТКІШТІҢ ЖҰМЫСЫ Бір мезгілде төменгі қыздырғыш элементі, желдеткіштің айналасындағы қыздырғыш элементі және желдеткіш жұмыс істейді. Ең жақсысы бұл режим пицца даярлау үшін келеді, сондай-ақ шырынды пісірілім, ашытқы немесе ұнтақты қамырдан жасалған жеміс торттарын және ірімшік торттарын даярлау үшін жақсы. | 200 |
|  | 360 ° ЖЕЛДЕТКІШПЕН ҚЫЗДЫРУ Бір мезгілде желдеткіштің маңындағы қыздырғыш элементі және желдеткіш жұмыс істейді. Желдеткіш дайындалып жатқан тағамның маңында ыстық ауаның тұрақты циркуляциясын құрайды. Бұл режим бірнеше деңгейде ет пен пісірілім даярлау үшін келісті. | 160 |
|  | ECO COOKING БАҒДАРЛАМАСЫ (ТАҒАМНЫҢ ЭКО-ДАЙЫНДЫҒЫ) ¹⁾ Бұл режимде тағамды даярлау процесіндегі электр энергияны тұтыну оңтайландырылады. Осы режим етті қуыру және ұн бұйымдарын пісіру үшін қолданылады. | 160 |
|  | ТӨМЕННЕН ҚЫЗДЫРУ + ЖЕЛДЕТКІШТІҢ ЖҰМЫСЫ Бұл режим төмен көтерілетін пісірілім даярлау және көкөністер мен жемістерді консервілеу үшін келісті. | 180 |

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

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

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

В) ТАҒАМДАР ТҮРІН ТАҢДАУ ЖОЛЫМЕН ДАЯРЛАУ (автоматты режимі)
















Тағам түрін таңдау үшін кнопканы басыңыз. Таңдалған символы жанады.



Сіз өзгерте алатын алдын ала белгіленген мәндері пайда болады:

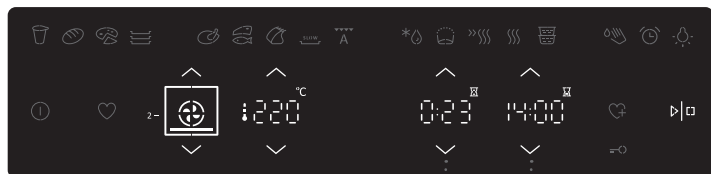
- саны
- даярлау температурасы
- кейінге қалдырылған іске қосу
- даярлаудың ұзақтығы

СТАРТ кнопкасын басыңыз. Дисплейде таңдалған мәндері пайда болады.

| СИМВОЛЫ | ӨНІМДЕР ТҮРІ/ ФУНКЦИЯСЫ | АЛАДЫН АЛА БЕЛГІЛЕНГЕН ТЕМПАРАТУРАСЫ (°C) | МАКСИМАЛЫАД РҰҢСАТ ЕТІЛГЕН ТЕМПАРАТУРАСЫ (°C) | АЛАДЫН АЛА БЕЛГІЛЕНГЕН ДАЯРЛАУ УАҚЫТЫ (С/МИН) | САНЫ (КГ) | БАҒЫТТАУЫШТАРЫ (ТӨМЕННЕН) | ЕОКЕРТІПЕ | АЛАДЫН АЛА БЕЛГІЛЕНГЕН ЖҮЙЕСІ |
|--|---|--|--|--|-----------|------------------------------|---|--|
|  | Йоғурт | 40 | 40 | 3:00 | - | 2,3 | Йоғурты бар шыны аяқты торға қойыңыз. (Функция тек тиісті жабдықтың болу барысында жұмыс істейді). |  |
|  | Нан | 190 | 275 | 0:50 | 1 | 2 | Жазық табада даярлаңыз. |  |
|  | Пицца * | 200 | 275 | 0:20 | 1x0,5 | 2,3 | Жазық табада даярлаңыз/пісіріңіз. |  |
|  | Пісірілім* | 160 | 275 | 0:20 | 2x0.2 | 2,3 | Бір мезгілде екі деңгейде жазық табаларда даярлаңыз/пісіріңіз. |  |
|  | Тауық еті | 200 | 275 | 0:50 | 0,5 | 2 | Тауық етін екінші бағытауышқа орнатылған торда даярлаңыз. Майды жинауға арналған түбін төменгі бағытауыштарға орнатыңыз. |  |
|  | Котлеттер/ жаншылған ет/ балық* | 240 | 275 | 0:18 | 4:0,50 | 3 3* | Екінші бағытауышқа орнатылған торда даярлаңыз. Майды жинауға арналған түбін төменгі бағытауыштарға орнатыңыз. Даярлау уақытының бірінші жартысы өтуі бойынша етті жылдам аударып салыңыз. |  |
|  | Қуырылған қабырғалар | 180 | 275 | 1:25 | 0,50 | 2 | Торда пісіруге арналған шағын формада даярлаңыз/пісіріңіз. |  |
|  | Баяу даярлау | 100 | 130 | 4:00 | - | 2 | Етті (шошқа етін, сиыр етін, бұзау етін) даярлаңыз/пісіріңіз. Етті пісіруге арналған жабық формаға салыңыз да, шөп, дәмдеуіштер және көкөністерді қосыңыз. |  |
|  | Тағамды автоматты даярлау – автоқыздырып пісіру режимі | 180 | 275 | 1:00 | - | 2 | Еттің әр түрін (стейк, жаншылған ет, балық) даярлаңыз. |  |

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

2-АДЫМ: ДУХОВКАНЫҢ ЖҰМЫС УАҚЫТЫН БАҒДАРЛАНДЫРУ — ДАЯРЛАУДЫҢ ҰЗАҚТЫҒЫ



Даярлау уақытын белгілеу үшін (∧) және (∨) кнопкалырын басыңыз.

ДАЯРЛАУ УАҚЫТЫ

КЕЙІНГЕ ҚАЛДЫРЫЛҒАН
СТАРТ



Даярлау уақытын белгілеу

Бұл режимде сіз духовканың жұмыс істеу ұзақтығын (даярлау уақытын) орната аласыз. Талап етілетін даярлау уақытын орнатыңыз да, күйге келтірулерін растаңыз. Тиісті түрде даярлауды аяқтау уақыты белгіленеді. Даярлау процесін бастау үшін СТАРТ дегенді басыңыз. Барлық таңдалған орнатулары дисплейде пайда болады. Сіз уақыты «0» дегенге орнатып, таймердің кез келген функциясын түсіріп тастай аласыз.



Кейінге қалдырылған іске қосуын орнату

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

Мысалы:

Ағымдағы уақыты: түстік

Даярлау уақыты: 2 сағат

Даярлауды аяқтау: 18:00

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

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



Белгіленген уақыттың өтуі бойынша аспап автоматты түрде сөнеді. Қысқа дыбыстық дабылы естіледі, оны сенсорға басып сөндіруге болады немесе 1 минуттан соң дабыл автоматты түрде сөнеді.

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


3-АДЫМ: МЕНШІКТІ БАҒДАРЛАМАСЫН САҚТАУ



А) ПАЙДАЛАНУШЫЛЫҚ БАҒДАРЛАМАЛАРЫН САҚТАУ (МЕНИҢ РЕЦЕПТІЛЕРІМ)



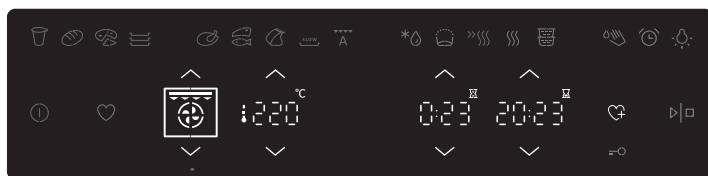
Тағам түрін таңдау және өз орнатуларыңызды таңдау үшін кнопканы басыңыз:

- температурасы
- (саны)
- даярлау ұзақтығы
- кейінге қалдырылған старт

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

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

В) ДУХОВКА ЖҮЙЕСІНДЕ АЛДЫН АЛА ОРНАТЫЛҒАН МӘНДЕРІН САҚТАУ



Духовканың жүйесін таңдаңыз. Сіз реттей алатын алдын ала орнатылған мәндері пайда болады:

- температурасы
- даярлау ұзақтығы
- кейінге қалдырылған старт

Күйге келтірулерін сақтау үшін мына  кнопканы басыңыз да, 3 секунд бойына ұстап тұрыңыз (олар екі рет жанады).

4-АДЫМ: ДАЯРЛАУ ПРОЦЕСІНІҢ БАСТАЛУЫ

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

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



5-АДЫМ: ДАЯРЛАУ ПРОЦЕСІНІҢ АЯҚТАЛУЫ ЖӘНЕ ПЕШТІ СӨНДІРУ

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

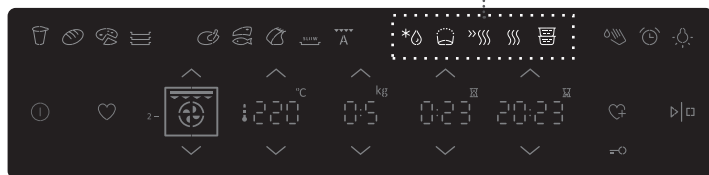


Даярлау процесінің аяқталуынан кейін таймердің барлық орнатулары паузаға қойылады да, түсіріліп тасталынады, кері есептеу таймерінен басқасы. Дисплейде тәулік уақыты (сағат) пайда болады. Салқындату желдеткіші бірнеше уақыт бойына жұмыс істедуді жалғастырады.



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

6-АДЫМ: ҚОСЫМША ФУНКЦИЯЛАРЫН ТАҢДАУ



Даярлау функциясын таңдау үшін клавишаны басыңыз.



Жібіту

Бұл режимде ауа жұмыс істемей тұрған қыздырғыштар барысында циркуляцияланады. Тек желдеткіш қана жұмыс істейді. Мұздатылған тағамдарды (кекстер, печенье, нан, ролы және терең мұздату жемістері) баяу жібіту үшін осы функцияны пайдаланыңыз.

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

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



Қамырды алу – көтерілу және жібіту

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



Жылдам қыздыру

Жылдам қыздыру



Жылыту:

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



Бу бағанасы

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

7-АДЫМ: ЖАЛПЫ КҮЙГЕ КЕЛТІРУЛЕРДІ ТАҢДАУ



Күйге келтірулерді таңдау үшін кнопканы басыңыз.



AquaClean тазартуы

Духовканың ішкі қабырғаларынан дақтар мен тамақ қалдықтарын кетіру үшін қолданылады. Шыны немесе шағын табаға 0,6 литр су құйып, бағыттауыштардың ең төменгі деңгейіне салыңыз. 30 минуттан соң духовканың қабырғаларындағы кірленулер жұмсарады да, оларды ылғал шүберекпен сүртіп тастауға болады.



Қоңырау сағаты

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



Ішкі жарықтануы

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



БАЛАЛАРДАН БЛОКТАУ

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



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

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

Егер балалардан блоктауы іске қосылған болса, сіз жүйелерді (тағам даярлау режимдері) немесе қосымша функцияларын өзгерте алмайсыз. Сіз даярлау/ қыздырып пісіру/пісіру процесін тоқтата немесе сөндіре аласыз. Балалардан блоктауы духовканы сөндіргеннен кейін де белсенді болып қалады. Жаңа жүйені таңдау үшін алдымен балалардан блоктауын сөндіру қажет.


Уақыты

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

Сағатты аппараты әр қосқан сөндірген сайын, ІСКЕ ҚОСУ/СӨНДІРУ кнопкасын басып реттеуге болады. Сағатты күйге келтіруі (∧) немесе (∨) тілдері көмегі арқылы жасалынады..

8сек 

Контраст пен дыбыс параметрлерін, және бастапқы зауыттық параметрлерді орнату

 Символы пайда болғанда, параметрлерді бағдарламалауға болады. «light» символын басыңыз және сегіз секунд ұстап тұрыңыз. «br!» сөзімен бірге, дисплейде екі толық жарқыраған жолақ пайда болады.



(∧) Және (∨) белгілерін пайдаланып, параметрлерді таңдаңыз. Растау үшін ▷|□ түймесін басыңыз.



Қоректенуден немесе электр аспабын сөндіргеннен кейін пайдаланушының барлық қосымша күйге келтірулері қалпына келтіріледі.

ЖҮЙЕЛЕРІН (ДАЯРЛАУ РЕЖИМДЕРІН) ЖӘНЕ ДАЯРЛАУ КЕСТЕСІН СИПАТТАУ

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

Деректер бір деңгейде даярлау үшін келтірілген.

Кестеде температура диапазонында минималдыдан максималдыға дейінгі мәнде көрсетілген. Бірінші рет минималды температурасын орнатыңыз, егер тамақ жеткілікті даярланбаса, келесі жолы температурасын ұлғайтыңыз.

Даярлау уақыты ұйғарынды көрсетілген және даярлау талаптарына қатысты өзгеруі мүмкін.

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

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

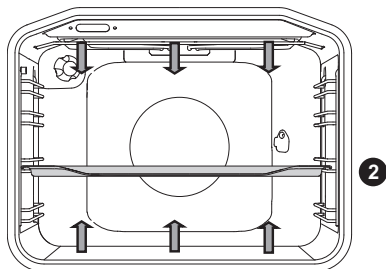
Бір мезгілде духовкада пісірілімнің үлкен көлемін немесе еттің үлкен кесегін қыздырып пісіру барысында духовканың есігінде шоғырлануы мүмкін будың үлкен көлемі пайда болады. Бұл қалыпты жағдай және аспаптың жұмыс істеуіне әсер етпейді. Даярлау аяқталуы барысында есігі мен есігінің шынысын құрғатып сүртіңіз.

Конденсаттың пайда болуын болдырмау үшін духовкада тамақты суытпаңыз.

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

| Өнім түрі | Өнімнің ортасындағы температура, °С | 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 | Бір келкі 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 (ЖОҒАРЫДАН + ТӨМЕННЕН)



Жоғарғы және төменгі қыздырғыш элементтері духовканың ішінде қызуды біркелкі таратады.

Етті даярлау

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

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

| Тағамның түрі | салмағы, г | Дегейі (төменнен) | Те м -расы, °С | 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 |
| Сыр 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 духовканың  режимі болмаса, тауықты осы қыздыру режимінде дайындаңыз.

Егер духовканың  режимі болмаса, пиццаны осы қыздыру режимінде дайындаңыз.

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

Пісірілім даярлау:

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

| Тағамның түрі | Деңгей (астынан) | Тем-ра, °С | Дайындау уақыты, мин. |
|--|---------------------|------------|--------------------------|
| ПІСІРМЕ | | | |
| Көкөніс пісірмесі | 2 | 190-200 | 30-35 |
| Тәтті пісірме | 2 | 190-200 | 30-35 |
| Тоқаштар* | 2 | 190-210 | 20-30 |
| Ақ нан* | 2 | 180-190 | 50-60 |
| Қарақұмық наны* | 2 | 180-190 | 50-60 |
| Бүтін дәнді нан* | 2 | 180-190 | 50-60 |
| 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 үлпідеген тоқаштар | 2 | 170-180 | 30-40 |

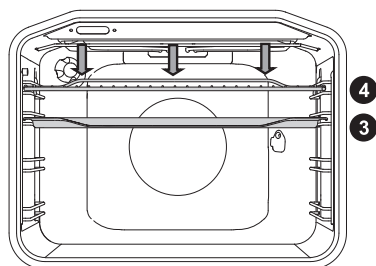
Кестедегі жұлдызша (*) пешті таңдалған жүйесімен алдын ала қыздыру керектігін білдіреді.

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



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

ҮЛКЕН ГРИЛЬ, ГРИЛЬ



Үлкен гриль жағдайында духовка төбесінің астында орналасқан жоғарғы қыздырғыш элементі және инфрақыздырғышы іске қосылады.

Гриль жағдайында үлкен грильдің бөлігі

Істікте пісірудің максималды температурасы 240 °С.

Инфрқыздырғышты алдын ала 5 минут бойына қыздыру керек.

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

Торда ет даярлау барысында торды ет күйіп кетпеуі үшін өсімдік майымен майлаңыз да, 4-деңгейге қойыңыз. Тордың астына 1-ші және 2-ші деңгейлерге майды жинау үшін таба орнатыңыз. Етті даярлау барысында май мен ет шырыны күйіп кетпеуі үшін сұйықтық қосу керек. Даярлау кезінде етті аударыңыз.

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

ШАҒЫН ГРИЛЬМЕН даярлау

| Тағамның түрі | Салмағы, г | Деңгейі (төменнен) | Те м -расы, °С | 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, °С | 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 ұзықтар | 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.

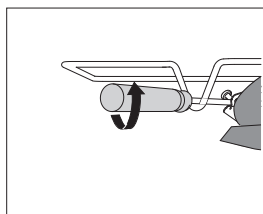
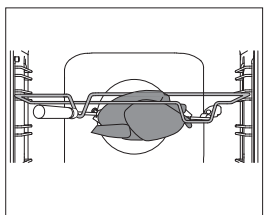
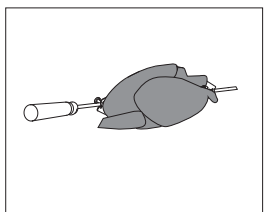
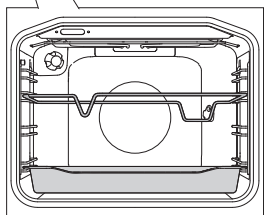
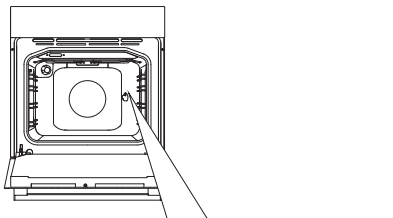
Форельді қағаз орамалымен құрғатыңыз. Ішіне ақжелкен, тұз және сарымсақ салыңыз да, үстінен өсімдік майын жағыңыз. Балықты торға қойыңыз, даярлау кезінде аудармаңыз.



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

Ұршық шанышқыда даярлау (кейбір модельдерінде)

Ұршық шанышқыда даярлау барысындағы максималді рұқсат етілген температурасы 240 °С.



1 Ұршық шанышқыда даярлау барысындағы максималді рұқсат етілген температурасы 240 °С.

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

3 Тұтқасын ұршық шанышқыға бекітіңіз. Ұршық шанышқының өткір ұшын мотордың муфтасына салыңыз (оң жағынан духовканың артқы қабырғасындағы саңылауы), ол қақпақпен жабылған. Ұршық шанышқының алдыңғы бөлігін рамканың алдыңғы бөлігіндегі ойыққа орнатыңыз

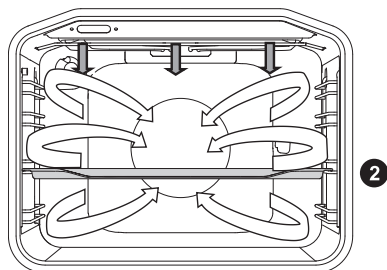
4 Духовканың есігін жабар алдында, ұршық шанышқысының тұтқасын бұрап алыңыз.

«Үлкен гриль» режимін іске қосыңыз.



Грильде даярлау духовканың жабық есігі барысында жүргізіледі.

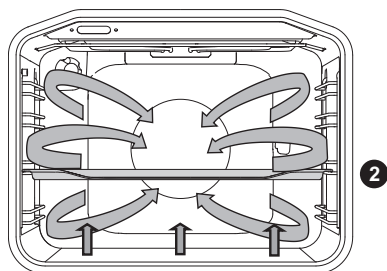
ГРИЛЬ + ЖЕЛДЕТКІШТІҢ ЖҰМЫСЫ



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

| Тағамның түрі | Салмағы, г | Деңгейі (төменнен) | Те м -расы, °С | 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 |

ТӨМЕННОН ҚЫЗДЫРУ + ЖЕЛДЕТІП ҚЫЗДЫРУ



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

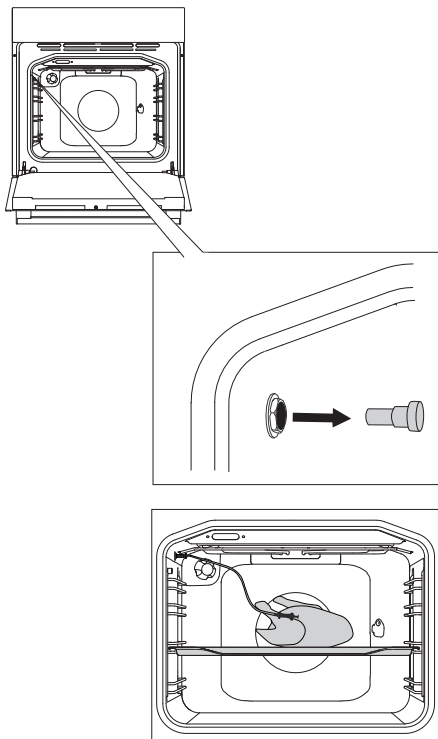
| Тағамның түрі | Деңгейі (төменнен) | Те м -расы, °С | Даярлау уақыты, мин. |
|------------------------------|--------------------|----------------|----------------------|
| Чизкейк, құм қамыры | 2 | 150-160 | 65-80 |
| Пицца* | 2 | 200-210 | 15-20 |
| Киш лорен, құм қамыры | 2 | 180-200 | 35-40 |
| 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.

Етке арналған термометрді пайдалана отырып қыздырып пісіру

(моделіне қатысты)

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



1 Метал қақпағын шешіп алыңыз (ұяшығы духовканың оң жақ қабырғасының алдыңғы жоғарғы бұрышында орналасқан).

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



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

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



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

Еттің ішіндегі температурасының белгіленген мәніне қол жеткізуі бойынша даярлау процесі аяқталады. Дабылдық дыбысы естіледі, сіз оны кез келген кнопканы басып сөндіре аласыз. Бір минуттан кейін дыбыстық дабылы автоматы түрде сөнеді. Дисплейде сағаттар пайда болады.

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

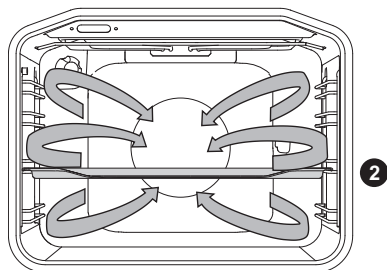
| Азық-түліктің түрі | Салмағы, (г) | Деңгей (төмен) | Азық-түлік ортасындағы температура |
|-----------------------------------|-----------------|-------------------|--|
| ЕТ | | | |
| Сиырдың сүбе еті | 1000 | 2 | 55-75* |
| Тұтас балапан | 1500 | 2 | 85-90 |
| Күрке тауық | 4000 | 2 | 85-90 |
| Шошқа етінен әзірленген жаркое | 1500 | 2 | 70-85 |
| Ет орамасы | 1000 | 2 | 80-85 |
| Бұзау еті | 1000 | 2 | 75-85 |
| Қой еті | 1000 | 2 | 75-85 |
| Жабайы аң еті | 1000 | 2 | 75-85 |
| Балық | 1000 | 2 | 75-85 |

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



Термометр тек сіздің духовқаңызбен бірлесіп пайдалану үшін арналған. Термометр даярлау процесі кезінде қыздырғышқа жанаспай тұрғанына көз жеткізіңіз. Даярлаудан кейін термометр тым ыстық болуы мүмкін. Күйіп қалудан абай болыңыз.

360° ЖЕЛДЕТІП ҚЫЗДЫРУУЫ



Бір мезгілде желдеткіш маңындағы қыздырғыш элементі және желдеткіш жұмыс істейді. Желдеткіш ет немесе пісірілім маңында ыстық ауаның үнемі циркуляциясын құрайды.

Етті даярлау

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

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

| Тағамның түрі | Салмағы, г | Деңгейі (төменнен) | Тем-расы, °С | Даярлау уақыты, мин. |
|---------------------------------|------------|--------------------|--------------|----------------------|
| ЕТ | | | | |
| Қабығы бар шошқа етінен қуырдақ | 1500 | 2 | 170-180 | 140-160 |
| Балалап 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 |

ПІСІРІЛІМДІ ДАЯРЛАУ

Духовканы алдын ала қыздыру ұсынылады.

Шағын пісірілімді таяз табада бір мезгілде бір мезгілде бірнеше деңгейде (2-ші және 3-ші) пісіріңіз.

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

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

| Тағамның түрі | Деңгейі (төменнен) | Тем-расы, °С | 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 штрudelі | 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 штрudelі | 2 | 170-180 | 50-70 |
| Пицца | 2 | 170-180 | 20-30 |
| Духовкада пісіруге арналған картоп | 2 | 170-180 | 20-35 |
| Духовкаға арналған крокеттер | 2 | 170-180 | 20-35 |

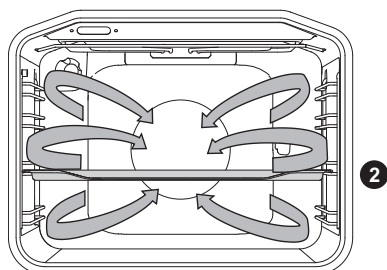
Кестедегі жұлдызша (*) пешті таңдалған жүйесімен алдын ала қыздыру керектігін білдіреді.



Терең табаны пісірілім даярлау барысында бағыттауыштың 1-деңгейіне орнатуға болмайды



ЕЕСО СООКИНГ БАҒДАРЛАМАСЫ (ТАҒАМНЫҢ ЭКО-ДАЙЫҢДЫҒЫ)



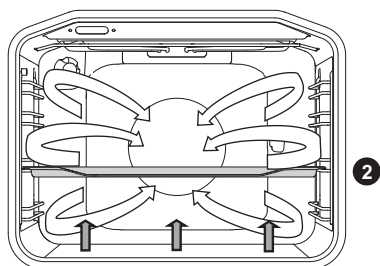
Бір мезгілде желдеткіш маңындағы қыздырғыш элементі және желдеткіш жұмыс істейді. Желдеткіш ет немесе пісірілім маңында ыстық ауаның үнемі циркуляциясын құрайды.

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



Терең табаны пісірілім даярлау барысында бағыттауыштың 1-деңгейіне орнатуға болмайды

ТӨМЕННЕН ҚЫЗДЫРУ + ЖЕЛДЕТКІШТІҢ ЖҰМЫСЫ



Бұл режим төмен көтерілетін пісірілімдер және көкөністер мен жемістерді консервілеу үшін келісті. Қыздырылған ауа дайындалып жатқан тамақтың үстінен кедергісіз циркуляциялануы үшін пісірілімге арналған таяз формалары мен төменнен бағыттауыштардың 2-деңгейін қолданыңыз

КОНСЕРВІЛЕУ

Консервілеуге арналған банкілер мен тағамдарды әдеттегідей дайындаңыз.

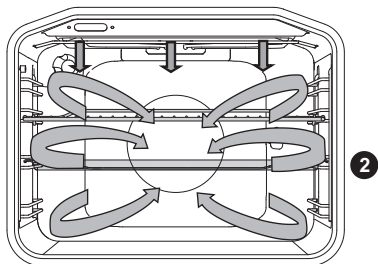
Резина төсемдері мен шыны қақапағы бар әдеттегі банкаларды қолданыңыз. Бұралатын және метал қақпақтары бар банкаларын, сондай-ақ метал банкаларын пайдаланбаңыз. Жақсысыз бірдей тағамдармен толтырылған бір көлемдегі банкаларын алған жөн. Банкаларын тығыздап жабыңыз.

Терең табаға 1 литр жылытылған суды құйыңыз (шамамен 70 °C) да, оған 6 банканы бір-біріне және духовканың қабырғаларына жанаспайтын етіп қойыңыз. Банкалары бар табаны төменнен 2-деңгейге қойыңыз.

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

| 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 | | | | | |
| Маринадалған қияр | 2 | 160-180 | 30-45 | / | 20-30 |
| Үрме бұршақ, сәбіз | 2 | 160-180 | 30-45 | 120 °C, 45-60 мин. | 20-30 |

ЕТІ АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ПІСІРУ



Жоғарғы қыздыру элементі, инфрақыздырғыш және желдеткіш айналасындағы қыздыру элементі бірге жұмыс істейді. Барлық ет түрін әзірлеу үшін пайдаланыңыз.

Етті торда әзірлегенде ет күйіп жабыспау үшін торға сұйық май жағыңыз және 2-ші деңгейге орнатыңыз. Тордың астына 1-ші деңгейге майды жинауға арналған табаны орнатыңыз. Етті табада әзірлегенде табаны бағыттауыштардың 1-ші деңгейіне қойыңыз.

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

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

ТАЗАРТУ ЖӘНЕ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ



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

Алюминиймен өңделген беттер

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

Абразивті тазарту құралдарын немесе губкаларды ыдыс үшін пайдалануға болмайды.

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

Тот баспайтын болаттан жасалған қаңқаның алдыңғы жағы

(кейбір модельдерде)

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

Боялған беттер және пластик бөлшектері

(кейбір модельдерде)

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



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

ЖҰМЫС КАМЕРАСЫН СТАНДАРТТЫ ТАЗARTY

Сіз жұмыс камерасын классикалық тәсілмен тазарта аласыз (тазартқыш құралдарымен, духовканы тазартуға арналған спреймен), бірақ мұны қиын кетірілетін кірленулерді тазарту үшін жасауды ұсынамыз. Осындай тазартудан кейін тазартқыш құралының қалдығын мұқият жуып тастаңыз.

Жұмыс камерасы мен жабдықты кірленулер күйіп кетпеуі үшін, әр даярлаудан кейін тазартып отырыңыз. Пеш әлі жылы болып тұрғанда, жылы сабын ерітіндісімен майды кетіру оңай болады.

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

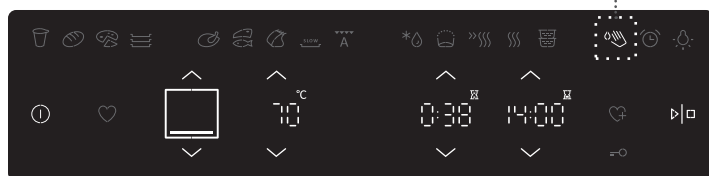
Тазартуға арналған агрессивті тазартқыш құралдарын пайдалануға болмайды, мысалы, оғаш тазартқыш құралдарын, қатты ысқыштар мен жөкені, тотты кетіруге арналған құралын, дақкетіргіштерді және т.б.

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

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


ДУХОВКАНЫ ТАЗARTY ҮШІН ЖУУ ФУНКЦИЯЛАРЫН ПАЙДАЛАҢУ

Терең табаға 0,6 литр су құйыңыз да, оны бағыттауыштардың төменгі деңгейіне қойыңыз.



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

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

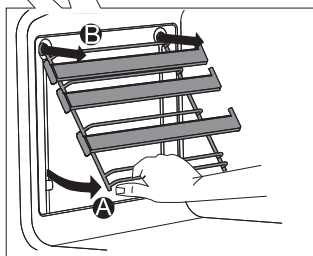
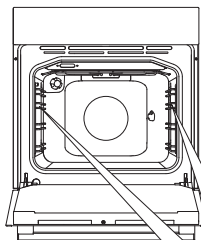
 30 минуттан кейін духовканың эмаль қабырғаларына жабысып қалған тамақ қалдықтары жұмсарады және оларды ылғал шүберек көмегімен кетіруге болады.



Акватазарту жүйесін духовка толық суығанда пайдаланыңыз.

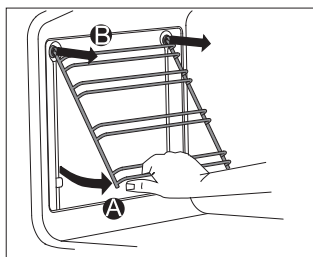
АЛМАЛЫ ЖӘНЕ ТЕЛЕСКОПИЯЛЫҚ БАҒЫТТАУЫШТАРЫН ШЕШІП АЛУ ЖӘНЕ ТАЗАРТУ

Бағыттауыштарын тазарту үшін тек әдеттегі тазартқыш құралдарын пайдаланыңыз.



A Бағыттауыштарын қабырғадан алшақтатып, оларды астынан көтеріңіз.

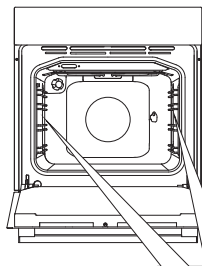
B Бағыттауыштарын ұяшықтардан алып шығыңыз.



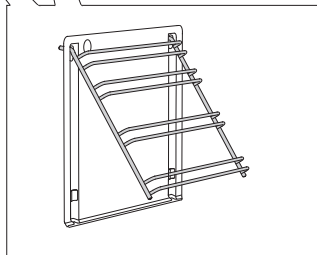
Телескопиялық бағыттауыштары кір жуғыш машинасында жуу үшін арналмаған.

EASYSLEAN ЖАПСЫРМАЛАРЫН ОРНАТУ

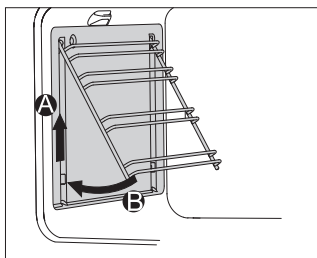
Алмалы бағыттауыштарын тазарту үшін тек тек әдеттегі тазартқыш құралдарын пайдаланыңыз.



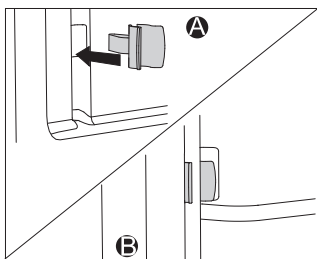
Телескопиялық немесе алмалы бағыттауыштарын шешіп алыңыз.



1 Бағыттауыштарына жапсырманы кигізіңіз



2 Бағыттауыштарын жапсырмаларымен бірге ұяшықтарға іліңіз де, үстіне қарай итеріңіз.



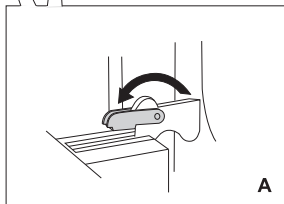
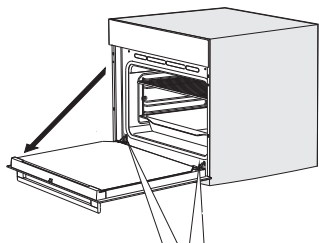
EasyClean жапсырмалары бар толық жылжымалы телескопиялық бағыттауыштарын орнату үшін белгілегіштерін (жиынтықта қоса беріледі) духовканың жан қабырғаларының төменгі бөлігіндегі саңылауларына орнатыңыз. Бағыттауыштарын белгілегіштерге бекітіңіз. Белгілегіштері бағыттауыштарының неғұрлым мықты орнатуларын қамтамасыз етеді.



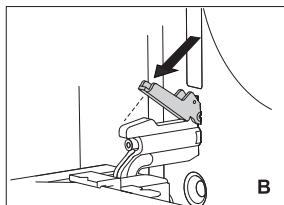
EasyClean жапсырмалары кір жуғыш машинасында жуу үшін арналмаған.

ДУХОВКАНЫҢ ЕСІГІН АҒЫТЫП АЛУ ЖӘНЕ ОРНАТУ

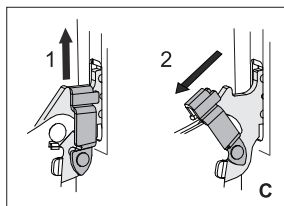
(Моделіне байланысты)



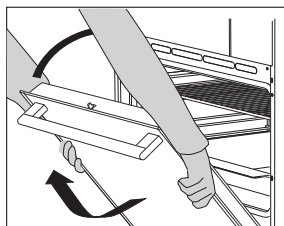
A



B



C



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.

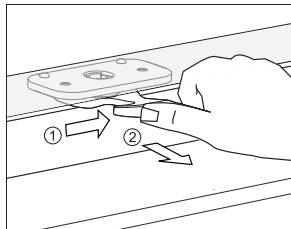


Есікті кері бағытта орнатыңыз. Егер есіктер дұрыс ашылмаса немесе жабылмаса, топсалардағы ойықтардың ұяшықтарға дұрыс орналасқандығын тексеріңіз.



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 қаупі бар!

ЕСІКТІҢ МЕХАНИКАЛЫҚ ҚҰЛПЫ (моделіне байланысты)



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



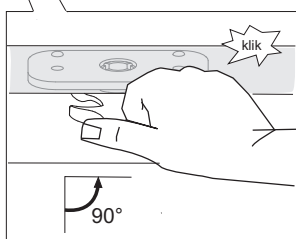
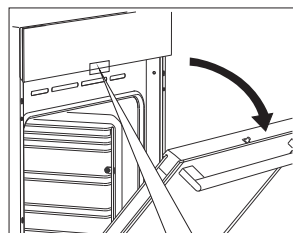
Есікті жабу кезінде құлып автоматты түрде жабылады.

ЕСІК ҚҰЛПЫН БЛОКТАУ ЖӘНЕ БЛОКТАН ШЫҒАРУ

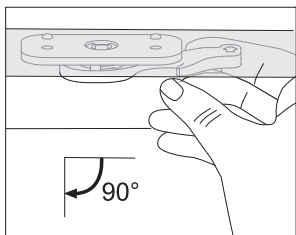


Духовка толықтай салқындауы тиіс.

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)

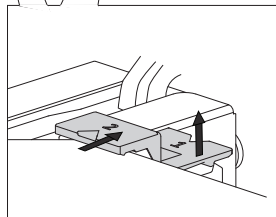
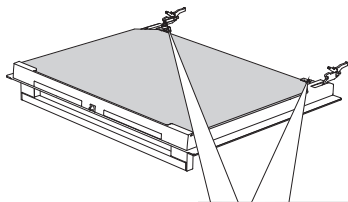
Есіктер есікті ақырын жабу жүйесімен жабдықталған. Жеңіл басу ғана жеткілікті (есіктік ашылған күйіне салыстырмалы түрде 15° бұрышқа дейін), есік жеңіл, бірқалыпты және тыныш жабылады.



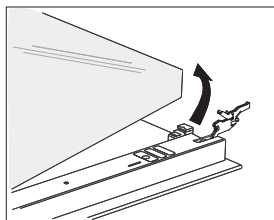
Егер есікті жұлқып ашса/жапса, ол жүйенің сынуының алдын алу үшін әдеттегі тәсілмен ашылады/жабылады.

ЕСІКТИҢ ШЫНЫСЫН ШЕШІП АЛУ ЖӘНЕ ОРНАТУ

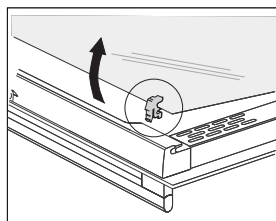
Егер есік ішінен шынылар арасында кірленген болса, сіз ішкі шынысын шешіп алып, кірленулерді тазарта аласыз. Бұл үшін духовканың есігін шешіп алу керек («Духовканың есігін шешіп алу және орнату» бөлімін қараңыз).



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



2 Есіктің шынысын төменгі шетінен ұстаңыз, ол бекіткіштерден босатылуы үшін сәл көтеріңіз де, шешіп алыңыз.



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



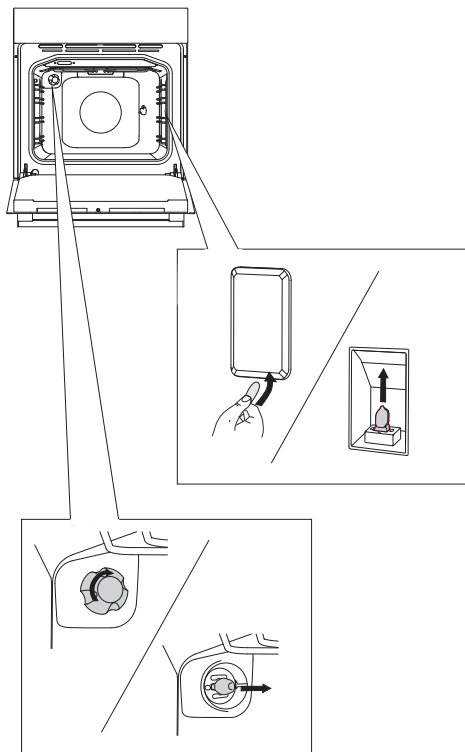
Шыны кері тәртіпте орнатылады. Есік пен шыныдағы маркілену (жартыдөңгелектер) үйлесулері керек

ЖАРЫҚТАНУ ЛАМПЫШАСЫН АУЫСТЫРУ


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

Ауыстыру үшін сізге айқастырма бұрағышы талап етіледі.

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



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

 Осы орайда эмалінің ақауланбауын қадағалаңыз.

Қақпағын бұрап алыңыз да, жанып кеткен лампышасын жаңасына ауыстырыңыз.

 Күйіп қалмау үшін қорғауышты пайдаланыңыз.

ҚАТЕЛЕР ЖӘНЕ АҚАУЛЫҚТАР КЕСТЕСІ

| Қате/ақаулық | Себебі және жоюы |
|---|---|
| Сенсорлар әсер тигізбейді, дисплейдегі ақпарат өзгермейді. | Духовканы электр желісінен бірнеше минутқа 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.



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

ПАЙДАҒА АСЫРУ



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

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

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

Өндіруші пайдалану жөніндегі нұсқаулығына қателіктерге өзгерістер енгізу құқығын өзіне қалдырады.

EAC



474577

EVP_EPM1.2

kk (02-20)