

KZ

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

gorenje
BY
ora ito

EVP33
EVP34

Бізге сенім артқаныңыз және жаңа аспапты сатып алғаныңыз үшін алғысымызды білдіреміз.

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

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

Жинақтау және іске қосу жөніндегі нұсқаулық жеке беріледі.

Пайдалану жөніндегі нұсқаулығын Сіз сондай-ақ біздің мына сайттан таба аласыз:
www.gorenje.com / < <http://www.gorenje.com> />



Маңызды ақпарат



Кеңес, ескертпе

МАЗМҰНЫ

| | |
|---|------------------------------------|
| 4 ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ 5 Аспапты іске қосар алдында | КІРІСПЕ |
| 6 ЭЛЕКТР ІШІНЕ ҚОНДЫРЫЛҒАН ДУХОВКАСЫ 10 Басқару панелі 12 Техникалық деректері | |
| 13 АЛҒЫШҚЫ ПАЙДАЛАНАР АЛДЫНДА | АСПАПТЫ ЖҰМЫСҚА ДАЙЫНДАУ |
| 14 АДЫМДАР БОЙЫНША ДАЯРЛАУ (1 - 6) 14 1-Адым: ІСКЕ ҚОСУ ЖӘНЕ КҮЙГЕ КЕЛТІРУ 15 2-Адым: ҚЫЗДЫРУ РЕЖИМІН ТАҢДАУ 17 3-Адым: ПАРАМЕТРЛЕРІН БЕЛГІЛЕУ 20 4-Адым: ҚОСЫМША ФУНКЦИЯЛАРЫ 22 5-Адым: ДАЯРЛАУДЫ ІСКЕ ҚОСУ 22 6-Адым: АСПАПТЫ СӨНДІРУ | АДЫМДАР БОЙЫНША ДАЯРЛАУ |
| 23 ҚЫЗДЫРУ РЕЖИМДЕРІН СИПАТТАУ ЖӘНЕ ДАЯРЛАУ КЕСТЕСІ | |
| 39 ТАЗАРТУ ЖӘНЕ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ 40 Жұмыс камерасын стандартты тазарту 41 Духовканы аquaclean функциясы көмегімен тазарту 42 Алмалы және телескопиялық бағыттауыштарын шешіп алу және тазарту 43 Easyclean жапсырмаларын орнату 44 Духовканың төбесін тазарту 45 Духовканың есігін шешіп алу және орнату 48 Есіктің шынысын шешіп алу және орнату 49 Жарықтану лампышасын ауыстыру | ТАЗАРТУ ЖӘНЕ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ |
| 50 ҚАТЕЛЕР ЖӘНЕ АҚАУЛЫҚТАР КЕСТЕСІ | АҚАУЛЫҚТАРЫН ЖОЮ |
| 51 ПАЙДАҒА АСЫРУ | |

ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ



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

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

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

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

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

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

Тек осы аспапқа ғана арналған зондты қолдануға болады.

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

Духовка есігінің әйнегін және пісіру бетінің әйнек қақпағын тазалау үшін абразивтік тазалау құралдарын және өткір метал 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!

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

АСПАПТЫ ІСКЕ ҚОСАР АЛДЫНДА

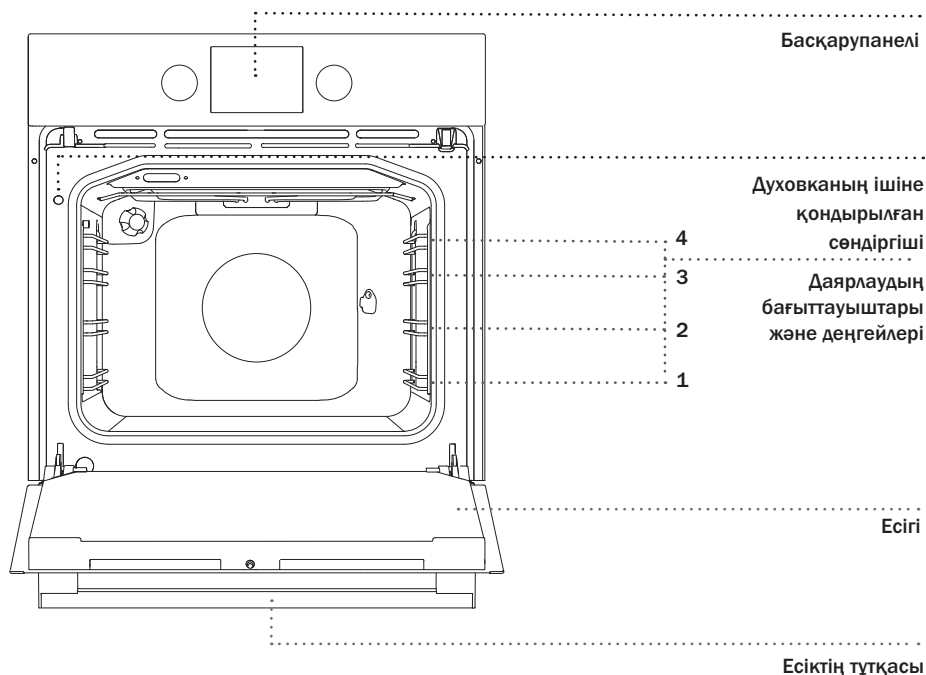


Аспапты іске қосар алдында пайдалану жөніндегі нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз. Аспапты дұрыс емес жинақтау, іске қосу және пайдаланумен байланысты ақаулықтарына кепілдік таратылмайды.

ЭЛЕКТР 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.



МАЛЫНАТЫН АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШТАРЫ

Ауыстырып қосқышы ұяшығынан шығатындай етіп оны басыңыз, содан кейін, бұрап отырып, ауыстырып қосқышты қажетті қалпына орнатыңыз.



Ауыстырып қосқышы ұяшығынан шығатындай етіп оны басыңыз, содан кейін, бұрап отырып, ауыстырып қосқышты қажетті қалпына орнатыңыз.

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.

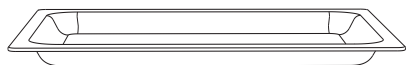
САЛҚЫНДАТҚЫШ ЖЕЛДЕТКІШІ

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



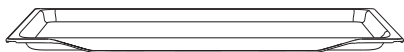
ШЫНЫ ТАБА қыздырудың барлық режимдерінде даярлау үшін қолданылады, соның ішінде микротолқындалармен, сондай-ақ сервирлеу табағы ретінде қызмет ете алады.



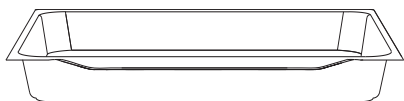
ТОР тағамдарды гриль астында даярлау үшін қолданылады, сондай-ақ оның үстіне ыдысты және тамағы бар табаны қоюға болады.



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



ТАЯЗ ТАБА снан 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.

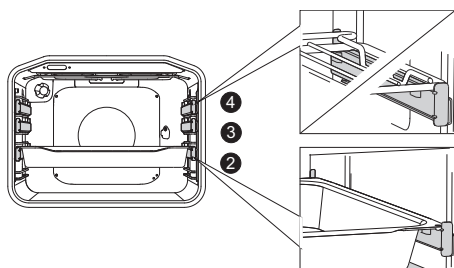
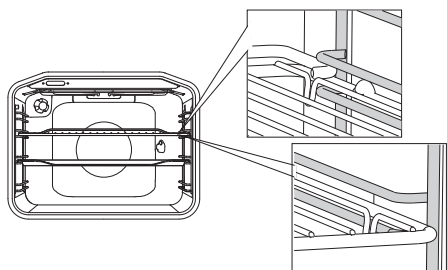


Даярлау барысында терең табаны 1-деңгейге орнатуға болмайды, терең табаны гриль немесе шанышқыда даярлау барысында май мен еттің шырынын жинау үшін пайдаланған жағдайлардан басқада.



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.

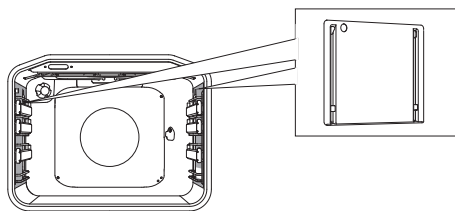


Телескопиялық бағыттауыштарына торды, таяз немесе терең табаны орнату үшін, қажетті деңгейдің бағыттауыштарының жұбын жылжытыңыз.

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



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



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



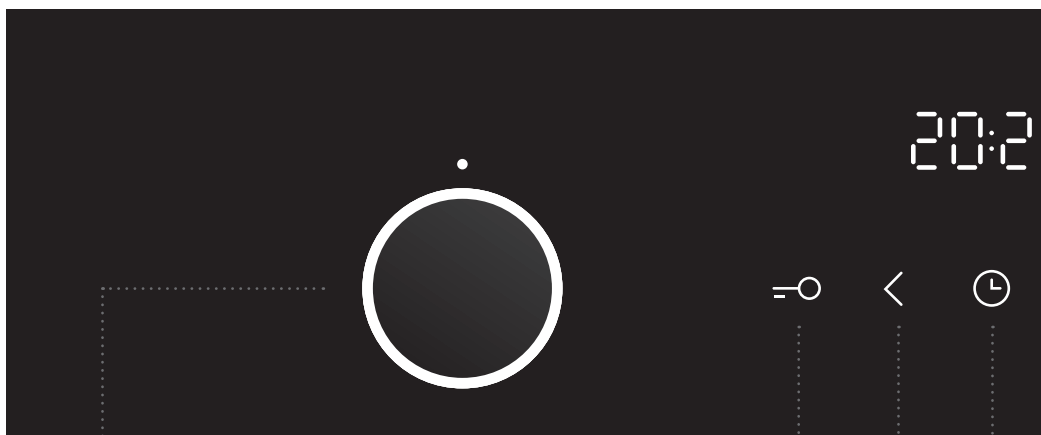
ҰРШЫҚ ШАНЫШҚЫСЫ ет пен құс етінің ірі кесектерін қыздырып пісіру үшін арналған. Ұршық шанышқысының жиынтығына рамка, шанышқы мен бұрандалары бар ұршық, алмалы тұтқасы кіреді.



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

БАСҚАРУ ПАНЕЛІ

(МОДЕЛІНЕ ҚАТЫСТЫ)



1 ҚОРҒАУЫШ
БЛОКТАУЫНЫҢ
СЕНСОРЫ

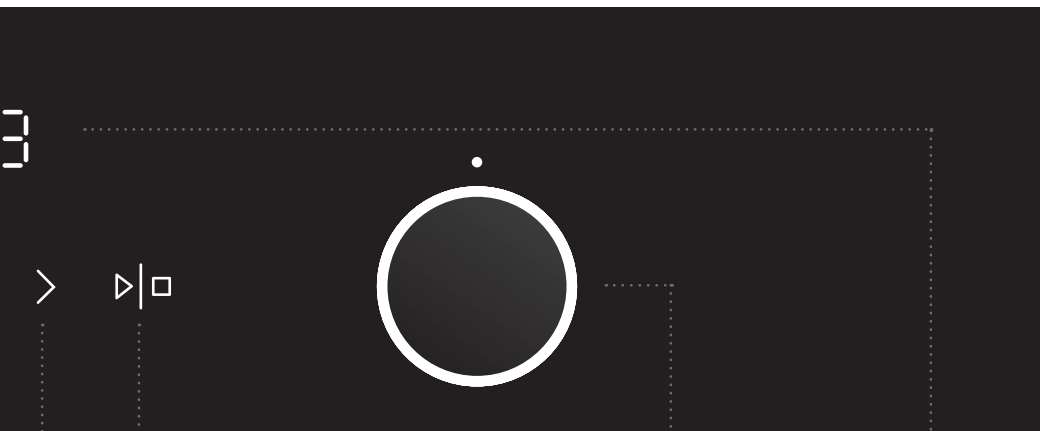
2 ҚЫЗДЫРУ
РЕЖИМІ

3 ҰЛҒАЙТУ
СЕНСОРЫ

4 АҒЫМДАҒЫ УАҚЫТ
СЕНСОРЫ

ЕСКЕРТПЕ:

Моделіне қатысты қыздыру режимінің символдары басқару панелінде немесе ауыстырып қосқыштың өзінде орналаса алады.



5 «АЗАЙТУ»
СЕНСОРЫ

6 Бағдарламаны
іске қосу және
тоқтату үшін СТАРТ/
СТОП СЕНСОРЫ

7 ТЕМПЕРАТУРАНЫ
АУЫСТЫРЫП
ҚОСҚЫШЫ

8 ДИСПЛЕЙ

ЕСКЕРТПЕ:

Сенсор саусақпен басуға жақсы әсер тигізуі үшін басу аумағы барынша үлкен болуы керек. Сенсорға әрбір басу дыбыстық дабылымен расталуы керек.

ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕКТЕРІ

(МОДЕЛІНЕ ҚАТЫСТЫ)

| | | | |
|-----------------|--------------------|-----------------------------|----------|
| XXXXXX | 220-240V ~ | $P_{nmax} : 3.5 \text{ kW}$ | TN XXXXX |
| TIP: XXXXXX | 220V-240V, 50/60Hz | | |
| ART. Nr: | | | |
| SER. Nr: XXXXXX | | | |

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

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.

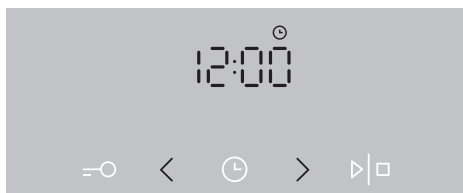
Бірінші қыздыру барысында жаңа аспапқа тән иіс шығады, сондықтан жайды жақсылап желдетіп алу керек.

АДЫМДАР БОЙЫНША ДАЯРЛАУ (1 - 6)

1-АДЫМ: ІСКЕ ҚОСУ ЖӘНЕ КҮЙГЕ КЕЛТІРУ

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

УАҚЫТЫН БЕЛГІЛЕУ



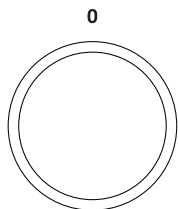
1 Ағымдағы уақыты < немесе > сенсорлармен орнатыңыз және ☹️ сенсорын басу арқылы әрекетті растауыңыз керек.

💡 Егер сенсорда саусақты ұстап тұрса, мәні тезірек өзгеретін болады.

УАҚЫТЫН ӨЗГЕРТУ

Ағымдағы уақытын, егер духовканың жұмыс істеу уақыты бағдарландырылмаса, өзгертуге болады. Сенсорды басыңыз ☹️ да, ағымдағы уақытын белгілеңіз.

2-АДЫМ: ҚЫЗДЫРУ РЕЖИМІН ТАҢДАУ











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



Қыздыру режимін духовканың жұмыс істеу кезінде ауыстыруға болады.

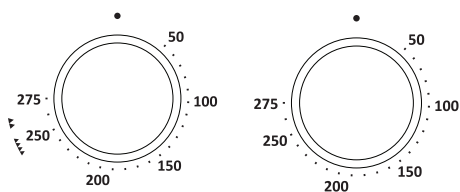
| РЕЖИМИ | СИПАТТАМАСЫ | АЛДЫН АЛА БЕЛГІЛЕНГЕН ТЕМ-РАСЫ, °С |
|-------------------|---|------------------------------------|
| ДУХОВКАНЫҢ РЕЖИМИ | | |
| »»»» | ТЕЗ ҚЫЗДЫРУ Духовканы белгіленген температураға дейін тез қыздыру үшін қолданады және даярлау үшін пайдаланады. Тапсырылған температураға жеткеннен кейін режим сөнеді. | 160 |
| — — | КЛАССИКАЛЫҚ ҚЫЗДЫРУ (ЖОҒАРЫДАН + ТӨМЕННЕН) Жоғарғы және төменгі қыздырғыш элементтері жылууды 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 келісі. | 180 |
| — — | ТӨМЕННЕН ҚЫЗДЫРУ Бұл режимде тек төменгі қыздырғыш элементі жұмыс істейді. Бұл режимді, егер тамақты астынан қыздырып пісіру қажет болса пайдаланыңыз. | 180 |
| ▼▼ | ГРИЛЬ Үлкен грильдің бөлігі болып табылатын инфрақызыл жұмыс істейді. Бұл режим бутерброд, тост, сыра шұжықтарының шағын порцияларын қуыру үшін келісі. | 230 |
| ▼▼▼ | ҮЛКЕН ГРИЛЬ Осы режимде жоғарғы қыздырғыш элементі және инфрақызыл жұмыс іске қосылады. Негізгі жылууды духовканың төбесінің астында орналасқан инфрақызыл жұмыс істейді. Жоғарғы қыздырғыш элементі табаның/тордың бүкіл беті бойынша тағамның тиімді пісірілуіне мүмкіндік туғызады. Еттің шағын кесектерін даярлау үшін келісі, мысалы, стейк, шницель, шұжықтар, сондай-ақ бутербродтар мен тосттарды қыздырып пісіру үшін. | 230 |
| ▼▼▼ ⚡ | ГРИЛЬ + ЖЕЛДЕТКІШТІҢ ЖҰМЫСЫ Бір мезгілде жоғарғы қыздырғыш элементі, инфрақызыл жұмыс 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 келісі. | 170 |
| — ⚡ | ҮСТІНЕН ҚЫЗДЫРУ + ЖЕЛДЕТКІШТІҢ ЖҰМЫСЫ Бір мезгілде жоғарғы қыздырғыш элементі және желдеткіш жұмыс істейді. Ет пен құс етінің ірі кесектерін даярлау үшін арналған. Ол сондай-ақ тағамды сырдың астында қыздырып пісіру үшін келеді. | 170 |


| РЕЖИМИ | СИПАТТАМАСЫ | АЛДЫН АЛА БЕЛГІЛЕНГЕН ТЕМ-РАСЫ, °С |
|--|--|---------------------------------------|
|  | 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 тортарын және ірімшік тортарын даярлау үшін жақсы. | 200 |
|  | ЖЕЛДЕТКІШПЕН ҚЫЗДЫРУ Бір мезгілде желдеткіштің маңындағы қыздырғыш элементі және желдеткіш жұмыс істейді. Желдеткіш дайындалып жатқан тағамның маңында ыстық ауаның тұрақты циркуляциясын құрайды. Бұл режим бірнеше деңгейде ет пен пісірілім даярлау үшін келісті. | 180 |
|  | ТӨМЕННЕН ҚЫЗДЫРУ + ЖЕЛДЕТКІШТІҢ ЖҰМЫСЫ Бұл режим төмен көтерілетін пісірілім даярлау және көкөністер мен жемістерді консервілеу үшін келісті. | 180 |
|  | КЛАССИКАЛЫҚ ҚЫЗДЫРУ (ҮСТІНЕН + АСТЫНАН) + ЖЕЛДЕТКІШТІҢ ЖҰМЫСЫ Бір мезгілде жоғарғы, төменгі қыздырғыш элементі және желдеткіш жұмыс істейді. Желдеткіші духовкадағы ыстық ыстық ауаның біркелкі циркуляциясын қамтамасыз етеді. Бұл режим пісірілім даярлау, тағамдарды жібіту, көкөніс пен жемістерді кептіру үшін пайдаланады. | 180 |
|  | ЫДЫСТЫ ҚЫЗДЫРУ Тағамды ұсынғаннан кейін тамақтар мен сусындар ұзақ уақыт ыстық болып қалуы үшін ыдысты қыздыру үшін 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 °С-тан 220 °С дейінгі аралықта орнатыңыз. | 180 |
|  | ЖІБІТУ Ауа қыздырғыш элементтерін іске қоспай циркуляцияланады. Тек желдеткіш жұмыс істейді. Бұл режим тағамдарды біртіндеп жібіту үшін қолданылады. | - |
|  | AQUACLEAN ТАЗАРТУЫ Бұл режимде тек төменгі қыздырғыш элементі жұмыс істейді. Духовканың ішкі қабырғаларынан дақтар мен тамақ қалдықтарын кетіру үшін қолданылады. Бағдарламаның ұзақтығы 30 минут. | - |

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

3-АДЫМ: ПАРАМЕТРЛЕРІН БЕЛГІЛЕУ

ҚЫЗДЫРУ ТЕМПЕРАТУРАСЫН ӨЗГЕРТУ



 «Үлкен гриль» және «Гриль» режимдерінде даярлау барысында температуралық ауыстырып қосқышын позицияға орнатыңыз.



Температураның ауыстырып қосқышын оңға немесе солға бұрып отырып, қажетті температурасын белгілеңіз.

Аспап жұмыс істеуін бастау үшін СТАРТ/СТОП сенсорын басыңыз. Дисплейде температуралық индикаторы жанады.



Жұмысты іске қосу үшін сенсор СТАРТ/СТОП дегенді шамамен 1 минут ұстап тұрыңыз.

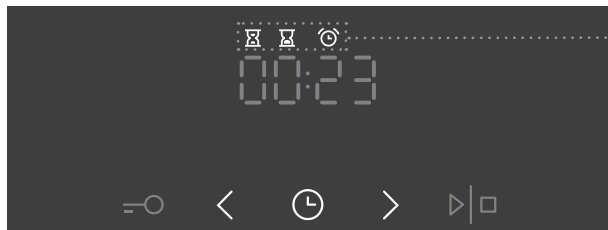
ДУХОВКАНЫҢ ЖҰМЫС ІСТЕУ УАҚЫТЫН БАҒДАРЛАНДЫРУ

Алдымен ҚЫЗДЫРУ РЕЖИМІН, содан кейін ТЕМПЕРАТУРАНЫ белгілеңіз.

САФАТ САНСОРЫ мен ЭЛЕКТРОНДЫҚ БАҒДАРЛАҒЫШЫН баса отырып, қажетті символын таңдаңыз.

Дисплейде таңдалған функциясының символы жанады және сізге орнату қажет даярлаудың басталуы/аяқталуының уақыты жыпықтайды.

Аспап жұмыс істеуін бастау үшін СТАРТ/СТОП сенсорын басыңыз. Дисплейде ДАЯРЛАУ ҰЗАҚТЫҒЫНЫҢ уақыты көрсетіледі.



Духовканың жұмыс істеу уақытын бағдарландыратын функциялар индикациясы.



Даярлаудың ұзақтығы

Бұл функция духовканың қаншалықты ұзақ уақыт жұмыс істейтінін бағдарландыруға мүмкіндік береді.

Жұмыстың қажетті ұзақтығын белгілеңіз. Алдымен минуттар, содан кейін сағаттар белгіленеді.

Дисплейде функция символы мен жұмыстың ұзақтығы жанады.



Стартты кейінге қалдыру

Бұл функция духовка қаншалықты ұзақ жұмыс істейтін уақытын (даярлаудың ұзақтығы) және оны сөндірудің уақытын (даярлаудың соңы) бағдарландыруға мүмкіндік береді.

МЫСАЛЫ:

Ағымдағы уақыты: 1:2:00

Даярлаудың ұзақтығы: 2 сағат

Даярлаудың соңы: 18:00

Алдымен ДАЙЫНДАУ ҰЗАҚТЫҒЫН (2 сағат) орнатыңыз. Енді ЭЛЕКТРОНДЫ БАҒДАРЛАМАЛАҒЫШ СЕНСОРЫН екі рет басыңыз және ДАЙЫНДАУДЫ АЯҚТАУ символын таңдаңыз. Дисплейде ағымдағы уақыт қосындысы мен дайындау ұзақтығы (14:00) жанады. Дайындауды аяқтау уақытын (18:00) орнатыңыз. Аспап жұмыс істеуін бастау үшін СТАРТ/СТОП сенсорын басыңыз. Духовка автоматты түрде белгіленген уақытта (в 16:00) іске қосылады және белгіленген уақытта (в 18:00) сөнеді.



Қоңырау сағаты

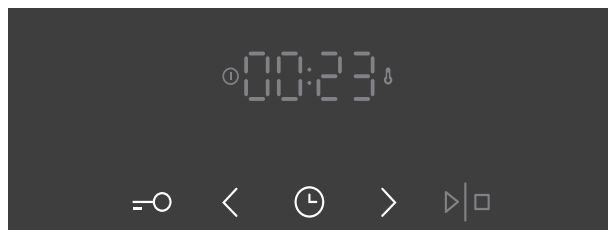
Қоңырау сағатын духовканың жұмысына қатыссыз пайдалануға болады. Қоңырау сағаты духовканы сөндірмейді. Функцияның максималды уақыты 24 сағатты құрайды. Қоңырау сағатының белгіленген уақытының аяқталуы барысында соңғы минуты «минуттар:секундтар» форматында көрсетіледі.



Белгіленген уақытының өтуі бойынша аспап автоматты түрде сөнеді. Кез келген сенсорды басып сөндіруге болатын дыбыстық дабылы естіледі, немесе 1 минуттан кейін дабыл автоматты түрде сөнеді.

Духовка мен қоңырау сағаты жұмысының уақытын бағдарландыратын кез келген функциясын сөндіру үшін функция уақытын 0-ге белгілеңіз немесе бір мезгілде сенсорларын бірнеше секунд ұстап < тұрыңыз >.

4-АДЫМ: ҚОСЫМША ФУНКЦИЯЛАРЫ



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

ҚОРҒАУЫШ БЛОКТАНУЫ

ҚОРҒАУЫШ БЛОКТАУ СЕНСОРЫН басып іске қосылады. Дисплейде 5 секундқа **Loc** деген жазба жанады. Сенсорды қайталап басқанда, блоктауы сөнеді.

Егер духовканың жұмысы уақытын бағдарландыратын сөніп тұрған функциялары барысында блоктауын іске қосса (дисплейде тек ағымдағы уақыты жанады), аспап жұмыс істемейтін болады.

Егер духовканың жұмысы уақытын бағдарландыратын функциясын орнатқаннан кейін блоктауын іске қосса, аспап жұмыс істейді, бірақ күйге келтірулерін ауыстыру мүмкін емес болады.

Іске қосылған блоктауы барысында қыздыру режимін ауыстыруға болады және қосымша функциялары мүмкін емес. ҚЫЗДЫРУ РЕЖИМІНІҢ АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШЫН «О» қалпына бұрып, даярлауды сөндіруге болады. Қорғауыш блоктауы аспапты сөніргеннен кейін де іске қосылып қалады. Қыздырудың жаңа режимін белгілеу үшін, блоктауын сөндіру керек.

ІШКІ ЖАРЫҚТАНУЫ

Жарықтануы қыздыру режимін белгілеу барысында автоматты түрде іске қосылады.

5сек < ДЫБЫСТЫҚ ДАБЫЛЫ

Дыбыстық дабылының дауыс қаттылығын күйге келтіру үшін, духовканың жұмысы уақытын бағдарландыратын барлық функциялары сөніп тұрулары керек (дисплейде тек ағымдағы уақыты жанады). Сенсорды басыңыз да, 5 секунд ұстап тұрыңыз <. Дисплейде алдымен **Vol** жазбасы жанады, содан кейін екі толық жарықтанған сызықтар пайда болады. Сенсорлармен дауыс қаттылығының < үш > деңгейінің біреуін белгілеңіз (бір, екі немесе үш сызық). Үш секундтан кейін белгіленген деңгейі аспаптың зердесінде сақталады да, дисплейде ағымдағы уақыты жанады.

5сек > ДИСПЛЕЙДІҢ ЖАРЫҚТЫҒЫ

Қыздыру режимінің ауыстырып қосқышы «0» қалпында болуы керек. Сенсорды басыңыз да, 5 секунд ұстап тұрыңыз >. Дисплейде алдымен **brl** жазбасы жанады, содан кейін екі толық жарықтанған сызықтар пайда болады. Сенсорлармен дисплейдің < > жарықтығын реттеңіз; жарықтықтың үш деңгейі бар (бір, екі немесе үш сызық). Үш секундтан кейін белгіленген деңгейі аспаптың зердесінде 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.



Электрэнергияны өшіру немесе аспапты сөндіру барысында қосымша функциялары бірнеше минутқа сақталады. Осы уақыттың өтуі бойынша барлық күйге келтірулері, дыбыстық дабылының дауыс қаттылығы мен қорғауыш блоктауынан басқа, тасталып жіберіледі.

5-АДЫМ: ДАЯРЛАУДЫ ІСКЕ ҚОСУ

Барлық параметрлерін орнатқаннан кейін даярлауды бастау үшін, СТАРТ/СТОП сенсорын басыңыз да, бірнеше уақыт ұстап тұрыңыз. Жұмыс істеу және қыздыру индикаторы жанады.

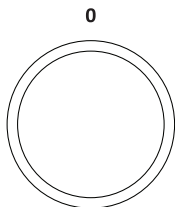
Духовканың жұмыс істеу уақытын бағдарландыратын функцияларының бір де біреуі іске қосылмаса, дисплейде даярлаудың ұзақтығы жанып көрсетілетін болады.





Пеш қыздыру кезінде, температура символы жыпылықтайды. Пеш орнатылған температураға жеткен кезде, таңбасы жанады және қысқа дыбысты сигнал шығады.

6-АДЫМ: АСПАПТЫ СӨНДІРУ

Даярлауды тоқтату үшін, СТАРТ/СТОП сенсорын басыңыз да, ұстап тұрыңыз. ҚЫЗДЫРУ РЕЖИМІНІҢ АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШЫН және ТЕМПЕРАТУРАСЫН «0» қалпына бұрыңыз.



 Даярлау аяқталғаннан кейін бағдарландырғыштың барлық функциялары, қоңырау сағатынан басқа, үзіледі және нөлденеді. Дисплейде ағымдағы уақыты жанады. Даярлау аяқталғаннан кейін салқындату желдеткіші жұмысын жалғастарады.

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

ҚЫЗДЫРУ РЕЖИМДЕРІН СИПАТТАУ ЖӘНЕ ДАЯРЛАУ КЕСТЕСІ

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

Деректер бір деңгейде даярлау үшін келтірілген.

Кестеде температура диапазонында минималдыден максималдыге 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.

Сіз электр энергиясын үнемдеу және пайда болған жылуды пайдалану үшін, даярлану аяқталғанға дейін 10 минут бұрын духовканы сөндіріп тастай аласыз (микротолқын режимдеріне қатысы жоқ).

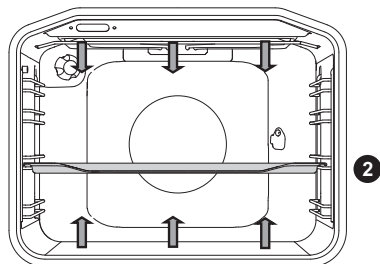
Конденсаттың пайда болуын болдырмау үшін духовкада тамақты суытпаңыз.

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 | 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 |

ДУХОВКАНЫҢ РЕЖИМДЕРІ

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 |
| 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 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

УТек бағыттауыштарының 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 үлпілдеген тоқаштар | 2 | 170-180 | 30-40 |

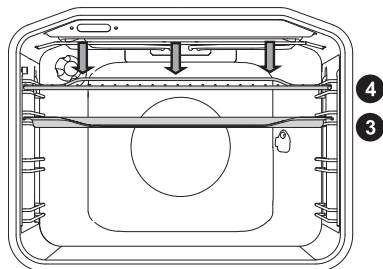
Кестедегі жұлдызша (*) пешті таңдалған жүйесімен алдын ала қыздыру керектігін білдіреді.

| Кеңес | Ескертпе |
|---|---|
| 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 болып табылатын инфрақыздырғыш жұмыс істейді.

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.

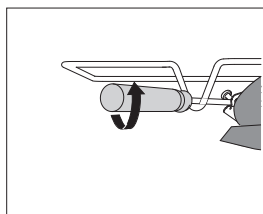
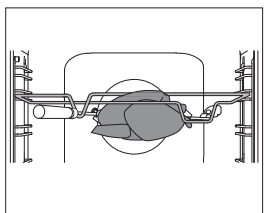
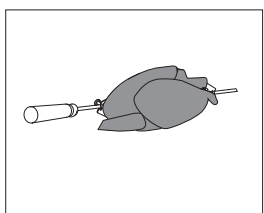
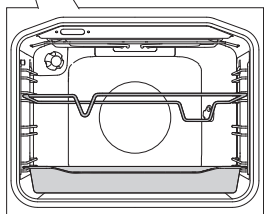
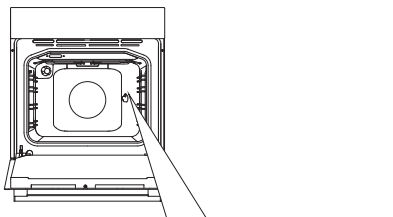
Форельді қағаз орамалымен құрғатыңыз. Ішіне ақжелкен, тұз және сарымсақ салыңыз да, үстінен өсімдік майын жағыңыз. Балықты торға қойыңыз, даярлау кезінде аудармаңыз.



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 шанышқысының рамкасын төменнен 3-ші деңгейге орнатыңыз, ал 1-ші деңгейге майды жинауға арналған терең табаны салыңыз.

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.

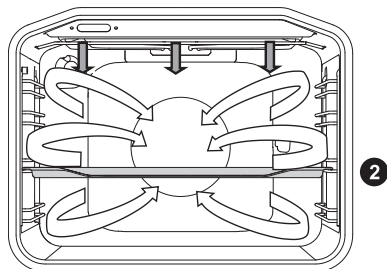
4 Духовканың есігін жабар алдында, ұршық шанышқысының тұтқасын бұрап алыңыз.

«Үлкен гриль» режимін іске қосыңыз.



Грильде даярлау духовканың жабық есігі барысында жүргізіледі.

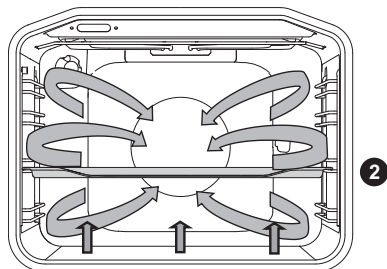
ГРИЛЬ + ЖЕЛДЕТКІШТІҢ ЖҰМЫСЫ



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 |

ТӨМЕННЕН ҚЫЗДЫРУ + ЖЕЛДЕТІП ҚЫЗДЫРУ

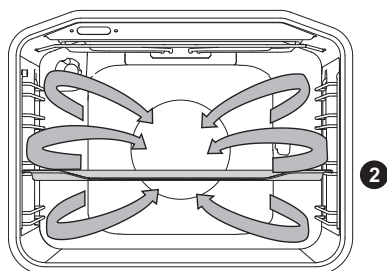


Бір мезгілде төменгі қыздырғыш элементі, желдеткіш маңындағы қыздырғыш элементі және желдеткіш жұмыс істейді. Бұл режим ең жақсысы пицца, алма бәліші және жеміс торттарын даярлау үшін келісті. КЛАССИКАЛЫҚ ҚЫЗДЫРУ үшін арналған сипаттамалар мен кеңестерді қараңыз.

| 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.

ЖЕЛДЕТІП ҚЫЗДЫРУУ



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 |
| 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 |

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!

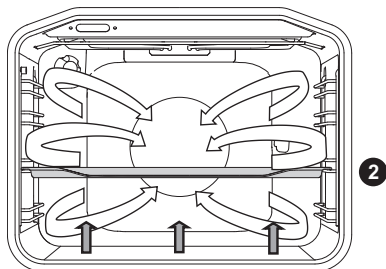
| Тағамның түрі | Деңгейі (төменнен) | Тем-расы, °C | Даярлау уақыты, мин. |
|--|--------------------|--------------|----------------------|
| ПІСІРІЛІМ | | | |
| Тәтті қамырдан дайындалған қаусырма | 2 | 150-160 | 25-35 |
| Сеппесі бар қаусырма | 2 | 160-170 | 25-35 |
| Жеміс қаусырмасы, тәтті қамыр | 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.



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

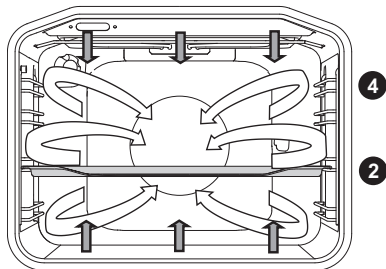
Консервілеуге арналған банкілер мен тағамдарды әдеттегідей дайындаңыз.

Резина төсемдері мен шыны қақпағы бар әдеттегі банкаларды қолданыңыз. Бұралатын және метал қақпақтары бар банкаларын, сондай-ақ метал банкаларын пайдаланбаңыз. Жақсысы 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 |

КЛАССИКАЛЫҚ ҚЫЗДЫРУ + ЖЕЛДЕТКІШТІҢ ЖҰМЫСЫ



Режим пісірілім даярлау, тамақтарды жібіту, көкөніс пен жемістерді кептіру үшін қолданылады. Тағамды духовкаға салар алдында, лампыша-индикаторы сөнгенше күте тұрыңыз. Ең жақсы нәтижеге бір деңгейде даярлау барысында жетуге болады.

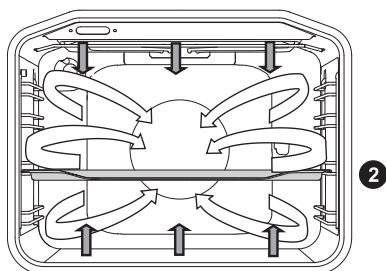
Духовканы алдын ала қыздыру қажет. Төменнен 2-ші немесе 4-ші деңгейді пайдаланыңыз.

Классикалық астынан қыздыру + желдеткіштің жұмысы» режимі барысында даярлау кестесі

| Өнімнің түрі | "Деңгейі (төменнен)" | "Тем-расы, °С" | "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.

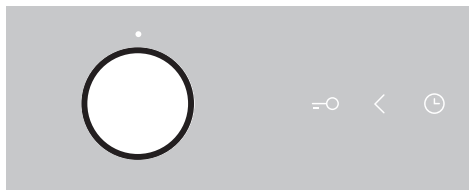
| Тағамның түрі | Деңгейі (төменнен) | Тем-расы, °C | Даярлау уақыты, мин. |
|---------------------------------------|-----------------------|-----------------|-------------------------|
| ЕТ | | | |
| Шошқа етінен қуырдақ, 1 кг | 2 | 190 | 90 - 120 |
| Сиыр етінен қуырдақ, 1 кг | 2 | 190 | 100-130 |
| 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 |

ЖІБІТУ



Бұл режимде ауа қыздырғыш элементтерді іске қоспай циркуляциялайды.

Бұл режим қаймақ пен майлы қремі бар торттарды, бәліштер мен пісірілімдерді, нан мен тәтті нандарды, сондай ақ терең мұздатылған жемістерді жібіту үшін жарамды.



ҚЫЗДЫРУ РЕЖИМІН АУЫСТЫРЫП ҚОСУЫН

«Жібіту» қалпына орнатыңыз.

Бағдарламаны бастау үшін СТАРТ/СТОП сенсорын басыңыз.

Көптеген жағдайларда тағамдарды орауынан алып шығу ұсынылады (міндетті түрде сым скрепкаларын шешіп алыңыз).

Уақыттың жартысы өтуі бойынша тағамды аударып салыңыз, оларды араластырыңыз немесе бір біріне қатып қалған кесектерін бөліңіз.

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.

Панелді басқару

Абразивтік тазалау құралдарын және дәрекі бұйымдар мен ысқыштарды қолдануға тыйым салынады.



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

ЖҰМЫС КАМЕРАСЫН СТАНДАРТТЫ ТАЗАРТУ

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.

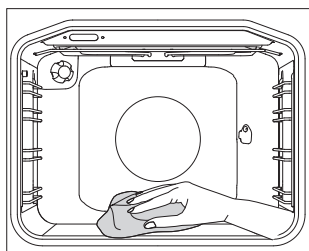
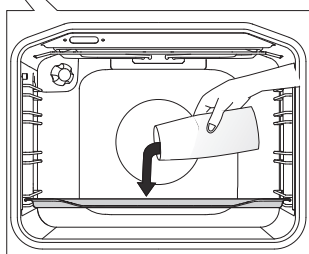
Күйіп кеткен және қатты кірленулер үшін духовкаға арналған әдеттегі тазартқыш құралдарын пайдаланыңыз. Оларды пайдаланғаннан соң тазартқыш құралдарының қалдықтарын кетіру үшін камераны сумен жақсылап тазалаңыз.

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 AQUACLEAN ФУНКЦИЯСЫ КӨМЕГІМЕН ТАЗARTY



1 ҚЫЗДЫРУ РЕЖИМІНІҢ АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШЫН AquaClean қалпына бұрыңыз. ТЕМПЕРАТУРАНЫҢ АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШЫМЕН температурасын 70 °C ға белгілеңіз.

2 Шыны табаға 0,6 литр су құйыңыз да, оны бағыттауыштардың төменгі деңгейіне салыңыз.

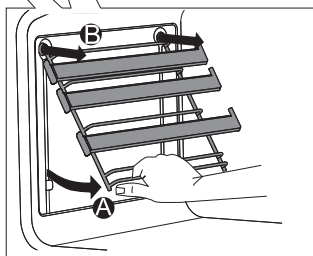
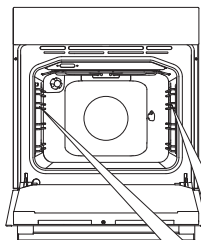
3 30 минуттан соң духовканың қабырғаларындағы кірленулері жібиді де, оларды ылғал шүберекпен сүртіп отыруға болады.



AquaClean бағдарламасын іске қосар алдында духовканы толығымен суытыңыз.

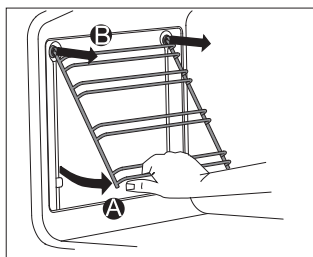
АЛМАЛЫ ЖӘНЕ ТЕЛЕСКОПИЯЛЫҚ БАҒЫТТАУЫШТАРЫН ШЕШІП АЛУ ЖӘНЕ ТАЗАРТУ

Бағыттауыштарын тазарту үшін тек әдеттегі тазартқыш құралдарын пайдаланыңыз.



A Бағыттауыштарын қабырғадан алшақтатып, оларды астынан көтеріңіз.

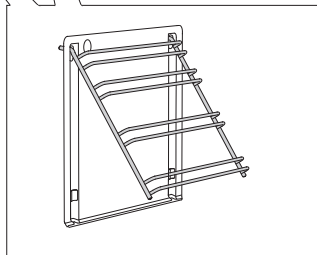
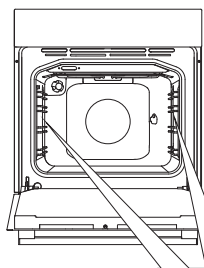
B Бағыттауыштарын ұяшықтардан алып шығыңыз.



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.

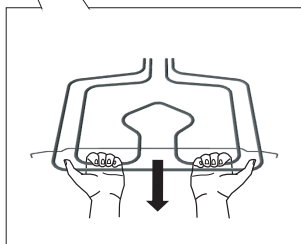
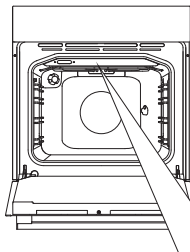


EasyClean жапсырмалары кір жуғыш машинасында жуу үшін арналмаған..

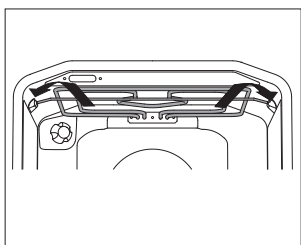
ДУХОВКАНЫҢ ТӨБЕСІН ТАЗARTY

(Моделіне қатысты)

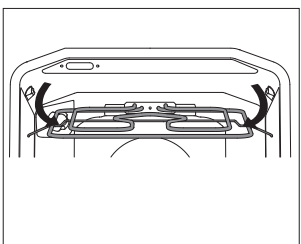
Төбесінің тазартуын оңайлату үшін, духовкалар қайырмалы жоғарғы қыздырғыш элементімен және инфрақыздырғышымен жабдықталған. Тазарту алдында духовкадан табаны, торды және бағыттауыштарды алып шығыңыз.



Духовканың оң және сол жақтарындағы ұяшықтардан көлденең ұстағышы шығып кеткенше, жоғарғы қыздырғыш элементтерін тартыңыз.



Қыздырғыш элементтерін төмен түскен қалпында іске қосуға болмайды!

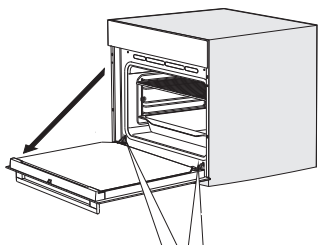


Тазартқаннан кейін жоғарғы қыздырғыш элементтерін ұстағышы тереңдіктерге бекітілгенге дейін кері итеріп қойыңыз.

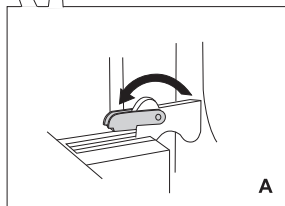


Тазарту алдында сақтандырғышын бұрап алып, не бас сөндіргішін сөндіріп, не айырын желілік розеткадан алып шығып, аспапты электр желісінен ажыратыңыз.
Қыздырғыш элементтері алдын ала сууы керек. Күйіп қалу қауіпі бар!

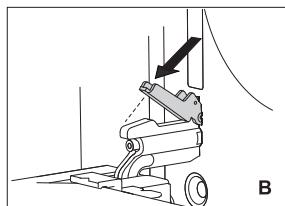
ДУХОВКАНЫҢ ЕСІГІН ШЕШІП АЛУ ЖӘНЕ ОРНАТУ



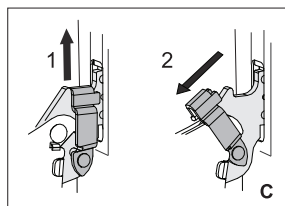
1 Духовканың есігін толық ашыңыз.



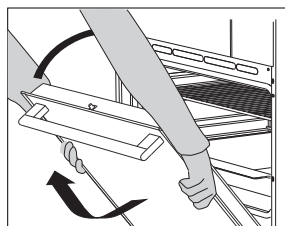
2 А Бекіткіштерін артқа соңына дейін қайырыңыз (есіктің қалыпты жабылуы барысында).



В Бекіткіштерді артқа 90°-қа ашыңыз (есікті жаймен жабу кезінде, 2-сурет).



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



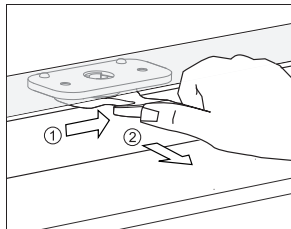
3 Бекіткіштер есіктегі ойықтарға тірелгенге дейін есікті ақырын жабыңыз. Есікті сәл ғана көтеріп, топсалардың ұяшығынан шығарып алыңыз.

Есігін кері тәртіпте орнатыңыз. Егер есігі дұрыс ашылмаса/жабылмаса, топсадағы ойықтары ұяшыққа дұрыс отырғызылғанын тексеріңіз.



Топсаның бекіткіштері есікті орнатқаннан кейін топсаның ұяшықтарына сенімді жабылғанын қадағалаңыз, әйтпесе негізгі топсасы қуатты пружинаның керілгендігінен кенет жабылып қалуы мүмкін. Зақымдану және ақаулану қаупі бар!

ЕСІКТІҢ МЕХАНИКАЛЫҚ ҚҰЛПЫ (моделіне байланысты)



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



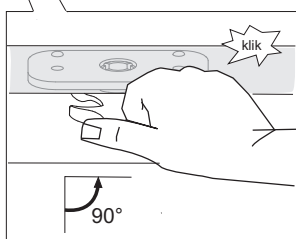
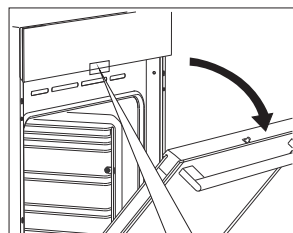
Есікті жабу кезінде құлып автоматты түрде жабылады.

ЕСІК ҚҰЛПЫН БЛОКТАУ ЖӘНЕ БЛОКТАН ШЫҒАРУ

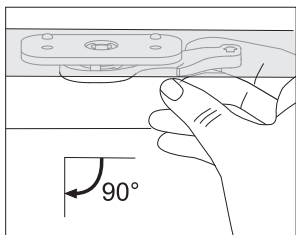


Духовка толықтай салқындауы тиіс.

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).

ЕСІГІНІҢ САЗДЫ ЖАБЫЛУЫ (кейбір модельдерде)

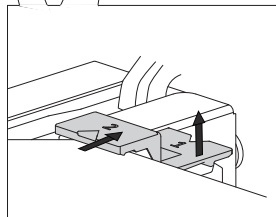
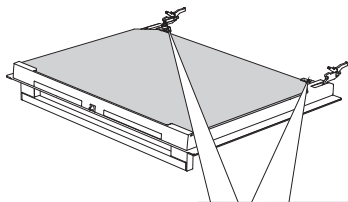
Есігі сазды жабылу жүйесімен жабдықталған. Жеңіл басу жеткілікті (15° бұрышына дейін есіктің ашық қалпына қатысты), есігі оңай, сазды және жай жабылады.



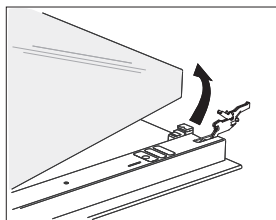
Егер есікті жұлқып ашса/жапса, ол әдеттегі тәсілмен ашылады/жабылады жүйенің ақаулануын болдырмай.

ЕСІКТИҢ ШЫНЫСЫН ШЕШІП АЛУ ЖӘНЕ ОРНАТУ

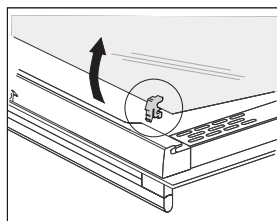
Егер есік ішінен шынылар арасында кірленген болса, сіз ішкі шынысын шешіп алып, кірленулерді тазарта аласыз. Бұл үшін духовканың есігін шешіп алу керек («Духовканың есігін шешіп алу және орнату» бөлімін қараңыз).



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 бекітікіштерден 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.



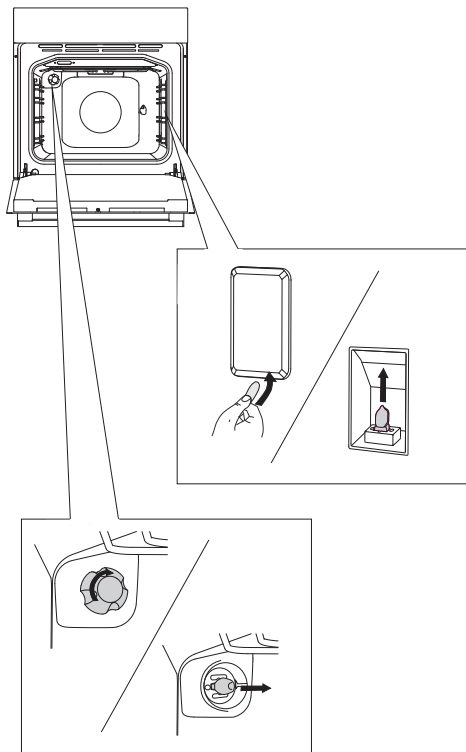
Шыны кері тәртіпте орнатылады. Есік пен шыныдағы маркілену (жартыдөңгелектер) үйлесулері керек.

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, 25 Вт, 230 В.



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. Сіз температурасы мен қыздыру режимін дұрыс орнаттыңыз ба? Духовканың есігі жабық па? |
| Дисплейде қатесі көрсетіледі (E1, E2, E3...). | <ul style="list-style-type: none">• 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



602125

EVP_MULTI_IL_ORAITO2

kk (08-19)