

# INFINITY

Пайдалану жөніндегі нұсқаулық,

EVP3

KZ



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 өзініздің жаңа микротолқынды пешінізben тезірек танысуға көмектеседі.

Сіз аспапты ақаулықсыз алғаныңызды тексеріңіз. Ақаулық айқындалған жағдайда Сіз аспапты сатып алған сауда үйіміна 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 />](http://www.gorenje.com)



Маңызды ақпарат



Кенес, ескертпе

# МАЗМУНЫ

<b>4 ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ</b>	KІРІСПЕ
5 Аспалты іске қосар алдында	
<b>6 ЭЛЕКТР ІШІНЕ ҚОНДЫРЫЛҒАН ДУХОВКАСЫ</b>	
10 Басқару панелі	
12 Техникалық деректері	
<b>13 АЛҒЫШҚЫ ПАЙДАЛАНАР АЛДЫНДА</b>	АСПАЛТЫ ЖҰМЫСҚА ДАЙЫНДАУ
<b>14 АСПАЛТЫ БІРІНШІ РЕТ ИСКЕ ҚОСУ</b>	
14 Уақытын белгілеу	
<b>15 АДЫМДАР БОЙЫНША ДАЯРЛАУ (1 - 6)</b>	АДЫМДАР БОЙЫНША ДАЯРЛАУ
15 1-Адым: Қыздыру РЕЖИМИҢ ТАҢДАУ	
17 2-Адым: ПАРАМЕТРЛЕРІН БЕЛГІЛЕУ	
18 3-Адым: ДУХОВКАНЫң ЖҰМЫС ИСТЕУ УАҚЫТЫН БАҒДАРЛАНДЫРУ	
20 4-Адым: ҚОСЫМША ФУНКЦИЯЛАРЫ	
22 5-Адым: ДАЯРЛАУ ПРОЦЕСІНІҢ БАСТАЛУЫ	
22 6-Адым: ДАЯРЛАУ ПРОЦЕСІНІҢ АЯҚТАЛУЫ ЖӘНЕ ПЕШТІ СӨНДІРУ	
<b>23 ЖҮЙЕЛЕРІН (ДАЯРЛАУ РЕЖИМДЕРІН) ЖӘНЕ ДАЯРЛАУ КЕСТЕСІН СИПАТТАУ</b>	
<b>38 ТАЗАРТУ ЖӘНЕ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ</b>	ТАЗАРТУ ЖӘНЕ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ
39 Жұмыс камерасын стандартты тазарту	
40 Духовканы aquaclean функциясы көмегімен тазарту	
41 Алмалы және телескопиялық бағыттауштарын шешіп алу және тазарту	
42 Easyclean жапсырмаларын орнату	
43 Духовканың есігін шешіп алу және орнату	
46 Есіктің шынысын шешіп алу және орнату	
47 Жарықтану лампышасын ауыстыру	
<b>48 ҚАТЕЛЕР ЖӘНЕ АҚАУЛЫҚТАР КЕСТЕСІ</b>	АҚАУЛЫҚТАРЫН ЖОЮ
<b>49 ПАЙДАФА АСЫРУ</b>	

# 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 етпеніз! Балалар аспапты үлкендердің қадағалауымен ғана тазалай және қызмет көрсете алады!

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

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

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

Жұмыс кезінде аспап қатты қызды. Қүйіп қалудың алдын алу үшін духовканың қыздыру әлементтеріне қолыңызды тигізбеніз.

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 бұлдіріп, шынының жарылып кетуіне алып келуі мүмкін.

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

Аспап кірістірілген тұйықтайдың 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 орындаі алады (тек жиынтығында байланыстыратын баусымы бар аспаптар үшін).

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

#### **Аспап үй шаруашылығында қолдануға арналған!**

Оны басқа мақсаттарда қолданбаңыз, мысалы, бөлмені жылғыту, үй жануарларын, қағаздарды, текстильді кептіру үшін, өйткені бұл жаракат алуға немесе өрттің тындауына алып келу мүмкін.

**Аспапты жалғауды** тек сервис орталығының маманы ғана **орындаі алады**. Білкті емес жалғау және жөндеу ауыр дene жаракатын алуға себеп болуы және аспаптың буініне алып келу мүмкін.

Көршілес орналасқан электр аспаптардың **кабельдерін** духовка есігінің қызып қалмауын және бұлдырмейін қадағалаңыз, өйткені бұл қыскаша тұйықтауға алып келу мүмкін. Кабельдердің қауіпсіздік қашықтықта тұруын қадағалаңыз.

Духовкаға алюминий фольга тәсеменіз, табаларды және басқа да ыдыстарды жұмыс камерасының түбіне қоймаңыз, өйткені бұл ауаның циркуляциясына және тағамды тиісті түрде дайындауга кедерігі келтіреді және духовканың эмалын бұлдыруі мүмкін.

## **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.

#### **Аспап жұмысы кезінде есік қатты қызады.**

Қосымша қорғау үшін және есіктің сыртқы әйнегінің бетті температурасын төмендеду үшін, есік үшінші әйнекпен жабықтаған (кейбір модельдерде).

**Есіктің топасы** күш түсken кезде закымдалуы мүмкін. Ауыр ыдысты аышық түрған есікке қоймаңыз. Аспапты тазалау кезінде есікке сүйенбеніз. Ашылып түрған есіктің үстінен аяқлен баспаңыз және балаларға оның үстінен отыруға рұқсат етпеніз.

Аспапты есігінің тұтқасынан көтерменіз.

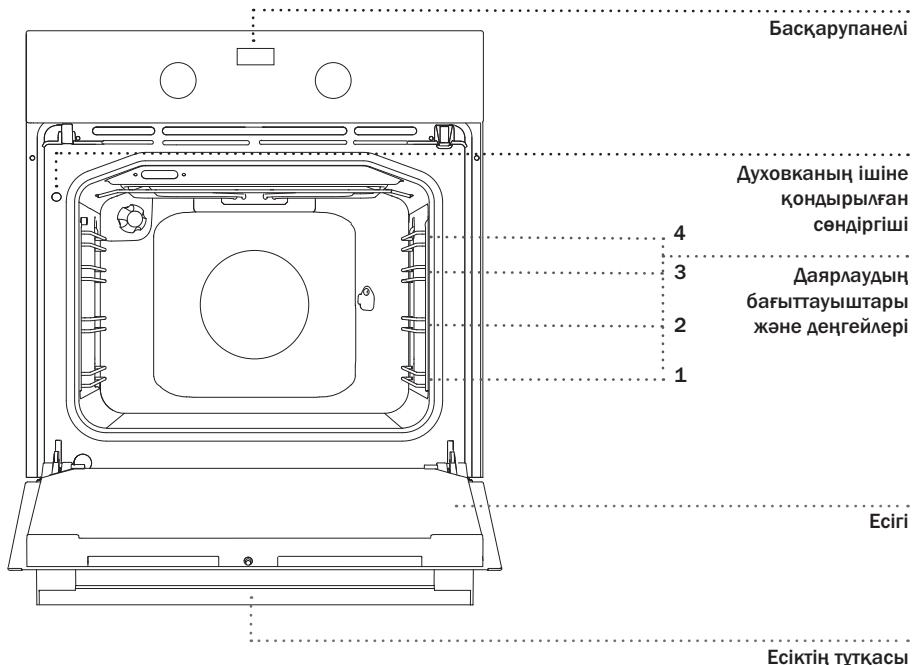
Аспапты табаларға арналған бағыттағышпен де, оларсыз да қолдану қауіпсіз.

Желдету саңылауларын жаппаңыз және бітеменіз!

# ЭЛЕКТР ІШІНЕ ҚОНДЫРЫЛГАН ДУХОВКАСЫ

(АСПАП ЖӘНЕ ЖАБДЫҚТЫҢ СИПАТТАМАСЫ — МОДЕЛІНЕ ҚАТЫСТЫ)

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



## АЛМАЛЫ БАҒЫТТАУЫШТАРЫ

Алмалы бағыттауыштары тағамдарды бес деңгейде (деңгейлерді есептеу төмөннен жоғарыға қарай жүргізіледі) дайындауға мүмкіндік береді.

З 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 болуулары мүмкін.

## ҚОСА САЛЫНГАН СӨНДІРГІШТЕРИ

Жұмыс істеп түрған аспаптың есігін ашқан жағдайда қоса салынған сөндіргіштері жедеткішті, парагенераторды және барлық қыздырығыш элементтерін сөндіреді де, есікті жапқаннан кейін оларды қайтадан іске қосады.

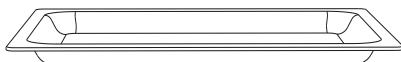
## САЛҚЫНДАТҚЫШ ЖЕЛДЕТКІШІ

Аспап корпусы мен оның басқару панелін салқындастатын салқындатқыш желдеткішімен жабдықталған.

## САЛҚЫНДАТҚЫШ ЖЕЛДЕТКІШІНІҢ ҰЗАРТЫЛҒАН ЖҰМЫСЫ

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

## ЖАБДЫҚ

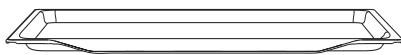


**ШЫНЫ ТАБА** қыздырудың барлық режимдерінде даярлау үшін қолданылады, соның ішінде микротолқындармен, сондай-ақ сервирлеу табағы ретінде қызмет ете алады.

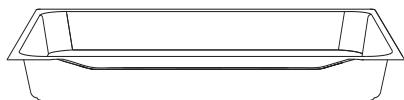


**ТОР** тағамдарды гриль астында даярлау үшін қолданылады, сондай-ақ оның үстіне ыдисты және тағамғы бар табаны қоюға болады.

 Торда шектеуіш дөңесі бар, сондықтан алғы шығы барысында торды алды жағынан сәл көтеріңіз.



**ТАЯЗ ТАБА** шан пісрілімдерін даярлау үшін арналған.



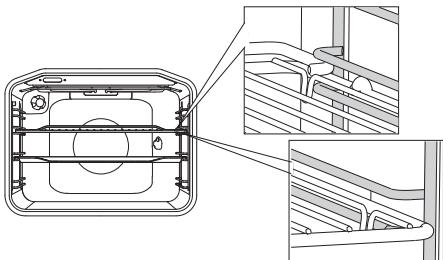
**ТЕРЕҢ ТАБА** етті қыздырып пісіру және шырынды пісрілімдер даярлау үшін арналған.  
Сондай-ақ май мен ет шырынын жинау үшін пайдалануға болады.



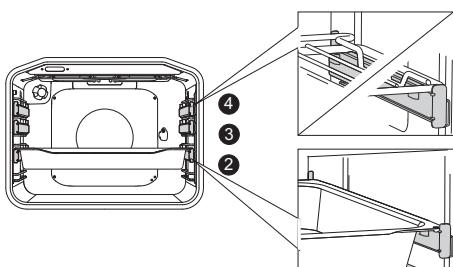
Даярлау барысында терен табаны 1-денгейге орнатуға болмайды, терен табаны гриль немесе шанышқыда даярлау барысында май мен еттің шырынын жинау үшін пайдаланған жағдайлардан басқада.



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



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

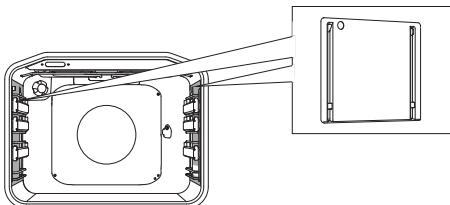


Телескопиялық бағыттауыштарына торды, таяз немесе терен табаны орнату үшін, қажетті деңгейдің бағыттауыштарының жұбын жылжытыңыз.

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



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



## EASYCLEAN ЖАПСЫРМАЛАРЫ

духовканың жан қабырғаларына майдың тұрып қалуын болдырмайды.

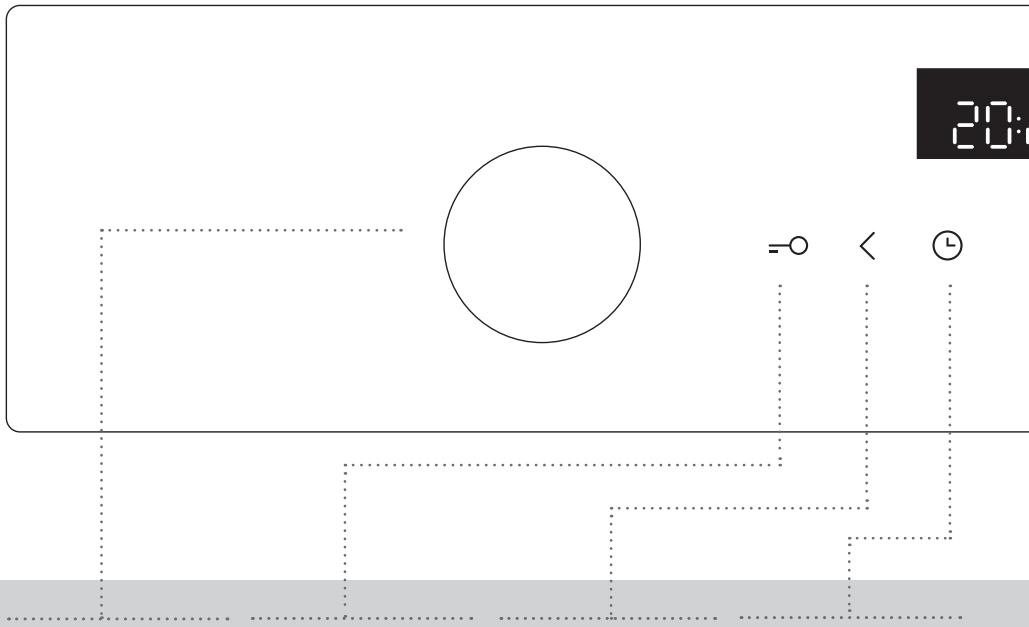
**ҮРШЫҚ ШАНЫШҚЫСЫ** ет пен құс етінің ірі кесектерін қыздырып пісіру үшін арналған.

Үршық шанышқысының жиынтығына рамка, шанышқы мен бұрандалары бар үршық, алмалы тұтқасы кіреді.



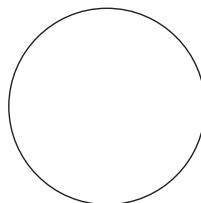
Жұмыс істеп тұрған уақытта аспап және оның қолжетімді бөліктері қатты қызады. Ас үй қолғабын немесе тұтқыштарды пайдаланыңыз!

# БАСҚАРУ ПАНЕЛІ



:23

> ▶□



**5** «АЗАЙТУ»  
СЕНСОРЫ

**6** Бағдарламаны  
іске қосу және  
тоқтату үшін СТАРТ/  
СТОП СЕНСОРЫ

**7** ТЕМПЕРАТУРАНЫ  
АУЫСТЫРЫП  
ҚОСҚЫШЫ

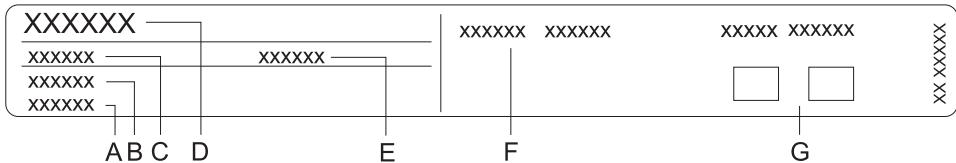
**8** ДИСПЛЕЙ

#### ЕСКЕРТПЕ:

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

# ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕКТЕРІ

(МОДЕЛІНЕ ҚАТЫСТАРЫ)



- A** Сериялық нөмірі
- B** Код/ID
- C** Түрі
- D** Бренд
- E** Моделі
- F** Техникалық сипаттамасы
- G** Сәйкестік символдары

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 сүмен және ыдысты қолмен жууга арналған құралымен тазартыңыз. Абрразивті тазартқыш құралдарын және ысқышты пайдаланбаңыз.

Пешті бірінші рет пайдаланар алдында оны қыздырудың жоғарғы және төменгі жүйелерімен  $200^{\circ}\text{C}$  температурасы барысында бір сағат бойына қыздырыңыз. Сонда «жаңа аспап» үлгілі иісі кетеңі; бөлменің жақсы жедетілігін қамтамасыз етіңіз.

# АСПАПТЫ БІРІНШІ РЕТ ІСКЕ ҚОСУ

## УАҚЫТЫН БЕЛГІЛЕУ

Аспапты алғашқы реет іске қосу барысында және электрэнергиясын ұзақ уақыт өшірген жағдайда дисплейде уақыт 12:00 жылпықтайды да, бағдарлағыштың символы жанады Ⓛ.

Ағымдағы уақытын белгілеңіз.



**1**

Ағымдағы уақытты < немесе > сенсорлармен орнатыңыз және Ⓛ сенсорын басу арқылы әрекетті растауыңыз керек.



Егер сенсорда саусақты ұстап тұрса, мәні тезірек өзгеретін болады.

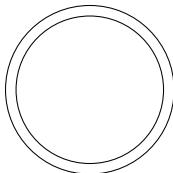
## УАҚЫТЫН ӨЗГЕРТУ

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

# АДЫМДАР БОЙЫНША ДАЯРЛАУ (1 - 6)

## 1-АДЫМ: ҚЫЗДЫРУ РЕЖИМИН ТАНДАУ

0



Ауыстырып қосқышты солға немесе онға бұрап отырып, ҚЫЗДЫРУ РЕЖИМИН тандаңыз (қыздыру режимі кестесін қараңыз).



Қызыдру режимін духовканың жұмыс істеу кезінде ауыстыруға болады.

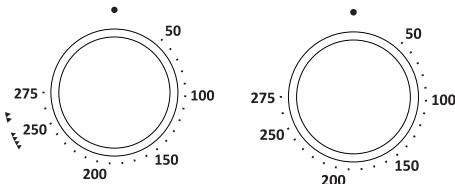
РЕЖИМІ	СИПАТТАМАСЫ	АЛДЫН АЛА БЕЛГЛЕНГЕН ТЕМ-РАСЫ, °C
ДУХОВКАНЫҢ РЕЖИМІ		
»»»	<b>ТЕЗ ҚЫЗДЫРУ</b> Духовканы белгіленген температурага дейін тез қыздыру үшін колданады және даярлау үшін пайдаланады. Тапсырылған температурага жеткеннен кейін режим сөнеді.	160
—	<b>КЛАССИКАЛЫҚ ҚЫЗДЫРУ (ЖОГАРЫДАН + ТӨМЕННЕҢ)</b> Жоғарғы және төмөнгі қызыдрығыш элементтері жылуды духовканың ішінен біркелкі таратады. Пісірілім және етті даярлау бағыттауыштардың тек бір деңгейінде ғана мүмкін.	200
▼▼	<b>ГРИЛЬ</b> Үлкен грильдің белгі болып табылатын инфрақызыдрығыш жұмыс істейді. Бұл режим бутерброд, тост, сырға шұжықтарының шағын порцияларын қуыру үшін кеңілді.	230
▼▼▼	<b>ҮЛКЕН ГРИЛЬ</b> Осы режимде жоғарғы қызыдрығыш элементі және инфрақызыдрығышы іске қосылады. Негізгі жылуды духовканың төбесінің астында орналасқан инфрақызыдрығышы таратады. Жоғарғы қызыдрығыш элементі табаның/тордың бүкіл беті бойынша тағамның тиімді пісірілуіне мүмкіндік туғызады. Еттің шағын кесектерін даярлау үшін кеңілді, мысалы, стейк, шницель, шұжықтар, сондай-ақ бутербродтар мен тосттарды қыздырып пісіру үшін.	230
▼▼▼	<b>ГРИЛЬ + ЖЕЛЕДЕТКІШТІК ЖҰМЫСЫ</b> Бір мезгіде жоғарғы қызыдрығыш элементі, инфрақызыдрығыш және жедеткіш жұмыс істейді. Грильде етті қызыдырып пісіру және ет пен күс етінің ірі кесектерін бағыттауыштың бір деңгейінде даярлау үшін арналған. Ол сондай-ақ тамақты қытырлақ қабығына дейін қызыдырып пісіру үшін кеңілді.	170
◎	<b>АСТЫНАН ҚЫЗДЫРУ + ЖЕЛЕДЕТКІШТІК ЖҰМЫСЫ</b> Бір мезгіде төмөнгі қызыдрығыш элементі, жедеткіш жұмыс істейді. Ең жақсысы бұл режим пица даярлау үшін кеңілді, сондай-ақ шырынды пісірілім, ашытқы немесе ұнтақты қамырдан жасалған жеміс торттарын және ірімшік торттарын даярлау үшін жақсы.	200

РЕЖИМІ	СИПАТТАМАСЫ	АЛДЫН АЛА БЕЛГЛЕНГЕН ТЕМ-РАСЫ, °C
	<b>ЖЕЛДЕТКІШПЕҢ ҚЫЗДЫРУ</b> Бір мезгіде жедеткіштің маңындағы қыздырғыш элементтің және жедеткіш жұмыс істейді. Жедеткіш дайындалып жатқан тағамның маңында ыстық ауаның тұрақты циркуляциясын құрайды. Бұл режим бірнеше деңгейде ет пен пісірілім даярлау үшін келісті.	180
	<b>ТӨМЕННЕН ҚЫЗДЫРУ + ЖЕЛДЕТКІШТІҢ ЖҰМЫСЫ</b> Бұл режим төмен көтерілетін пісірілім даярлау және көкеністер мен жемістерді консервілеу үшін келісті.	180
	<b>ҮДІСТІҚ ҚЫЗДЫРУ</b> Тағамды ұсынғаннан кейін тамақтар мен сусындар ұзақ уақыт ыстық болып қалуы үшін үдістық қыздыру үшін арналған.	60
	<b>БАЯУ ПІСІРУ<sup>1)</sup></b> Бұл функция өнімдердің шырыны мен жұмсақтығын сақтай отырып, ұқыпты әрі бірекелі дайындауға мүмкіндік береді. Балықты, етті және пісірмелерді бір деңгейде дайындауға болады. Температураны 140°С-тан 220°С дейінгі аралықта орнатыңыз.	180
	<b>ЖІБІТУ</b> Ауа қыздырғыш элементтерін іске қоспай циркуляцияланады. Тек жедеткіш жұмыс істейді. Бұл режим тағамдарды біртінде жібіту үшін қолданылады.	-
	<b>AQUACLEAN ТАЗАРТУЫ</b> Бұл режимде тек төменгі қыздырғыш элементті жұмыс істейді. Духовканың ішкі қабыргаларынан дақтар мен тамақ қалдықтарын кетіру үшін қолданылады. Бағдарламаның ұзақтығы 30 минут.	-

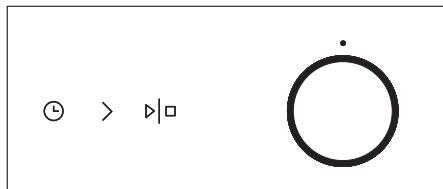
<sup>1)</sup> Ол EN 60350-1 стандартына сәйкес электр тұтыну класын анықтау үшін қолданылады.

## 2-АДЫМ: ПАРАМЕТРЛЕРИ БЕЛГІЛЕУ

### ҚЫЗДЫРУ ТЕМПЕРАТУРАСЫН ӨЗГЕРТУ



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



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

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



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

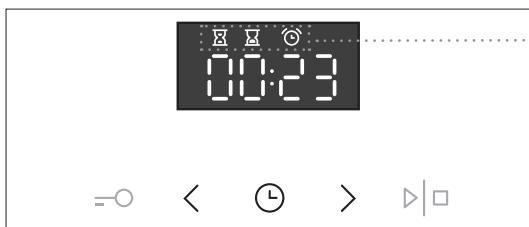
# 3-АДЫМ: ДУХОВКАНЫҢ ЖҰМЫС ІСТЕУ УАҚЫТЫН БАҒДАРЛАНДЫРУ

Алдымен Қызылару 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 жылпықтайды.

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 сөндірудін уақытын (даярлаудың соңы) бағдарландыруға мүмкіндік береді.

МЫСАЛЫ:

Ағымдағы уақыты: 12:00

Даярлаудың ұзақтығы: 2 сағат

Даярлаудың соңы: 18:00

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



## 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 өтүі бойынша аспап автоматты түрде сөнеді. Кез келген сенсорды басып сөндіруге болатын дыбыстық дәбылды естіледі, немесе 1 минуттан кейін дәбыл 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, тиисті сенсорды немесе сензорлар комбинациясын басыңыз.

### -○ ҚОРҒАУЫШ БЛОКТАНЫ

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 келтірүлерін аудыстыру мүмкін емес болады.

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

### -○ ИШКІ ЖАРЫҚТАНЫ

Жарықтануы қыздыру режимін белгілеу барысында автоматты тұрде іске қосылады.

## 5sek < ДЫБЫСТЫҚ ДАБЫЛЫ

Дыбыстық дабылышың дауыс қаттылығын күйге келтіру үшін, духовканың жұмысы уақытын бағдарланыратын барлық функциялары сөніп түралары 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 белгіленеді (бір, екі немесе үш сызық). Үш секундан кейін белгіленген деңгейі аспаптың зердесінде сақталады да, дисплейде ағымдағы уақыты жанады.

## 5sek > ДИСПЛЕЙДІҢ ЖАРЫҚТЫҒЫ

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

## =○ ⓧ АҒЫМДАҒЫ УАҚЫТТЫ КӨРСЕТКІШТЕРДІ ҚОСУ / ӨШІРУ

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

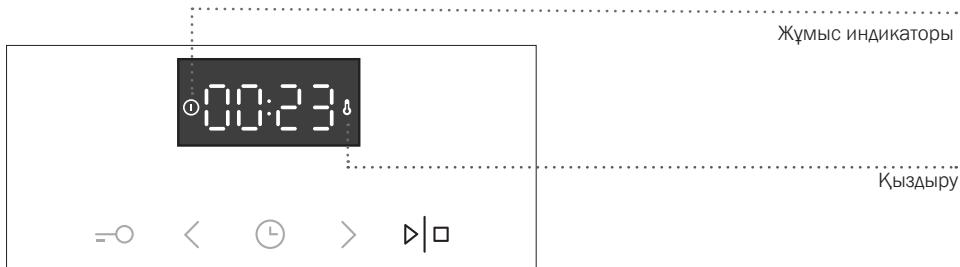


Электрэнергияны өшіру немесе аспапты сөндіру барысында қосымша функциялары бірнеше минутқа сақталады. Осы уақыттың етігі бойынша барлық күйге келтірulerі, дыбыстық дабылышың дауыс қаттылығы мен қорғауыш блоктауынан басқа, тасталып жіберіледі.

## 5-АДЫМ: ДАЯРЛАУ ПРОЦЕСІНІҢ БАСТАЛУЫ

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

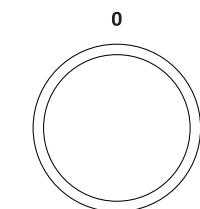
Духовканың жұмыс істеге уақытын бағдарланыратын функцияларының бір де біреуі іске қосылмаса, дисплейде даярлаудың ұзақтығы жанып көрсетілетін болады.



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

## 6-АДЫМ: ДАЯРЛАУ ПРОЦЕСІНІҢ АЯҚТАЛУЫ ЖӘНЕ ПЕШТІ СӨНДІРУ

Даярлауды тоқтату үшін, СТАРТ/СТОП сенсорын басыңыз да, үстап тұрыңыз. Қыздыру РЕЖИМИНІҢ АУЫСТЫРЫП ҚОСКЫШЫН және ТЕМПЕРАТУРАсын «0» қалпына бұрыңыз.



Даярлау аяқталғаннан кейін бағдарланырғыштың барлық функциялары, қонырау сафатынан басқа, үзіледі және нөлденеді. Дисплейде ағымдағы уақыты жанады. Даярлауы аяқталғаннан кейін салқынданту желдеткіші жұмысын жалғастарады.

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

# **ЖҮЙЕЛЕРІН (ДАЯРЛАУ РЕЖИМДЕРІН) ЖӘНЕ ДАЯРЛАУ КЕСТЕСІН СИПАТТАУ**

---

Егер даярлау кестесінен қажетті тамағының таппасаңыз, үқсас тамақтың деректеріне бағытталыңыз.

Деректер бір деңгейде даярлау үшін келтірілген.

Кестеде температура диапазонда минимальдің максимальдіге дейінгі мәндеге көрсетілген. Бірінші рет минимальді температурасын орнатыңыз, егер тамақ жеткілікті даярланбаса, келесі жолы температурасын ұлғайтыңыз.

Даярлау уақыты үйғарынды көрсетілген және даярлау талаптарына қатысты өзгеруі мүмкін.

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

Пісрілімге арналған қағазды пайдалану барысында оның жоғары температураларға тәзімді екеніне көз жеткізіңіз.

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

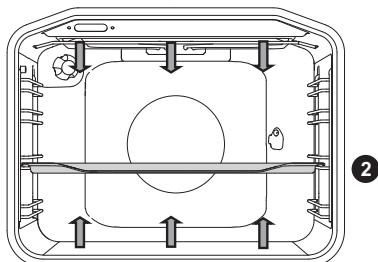
Сіз электр энергиясын үнемдеу және пайда болған жылуды пайдалану үшін, даярлану аяқталғанға дейін 10 минут бұрын духовканы сөндіріп тастай аласыз (микротолқын режимдеріне қатысы жоқ).

Конденсаттың пайда болуын болдырмау үшін духовкада тамақты суытпаңыз.

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

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

# КЛАССИКАЛЫҚ ҚЫЗДЫРУ (ЖОҒАРЫДАН + ТӨМЕННЕН)



Жоғары және төменгі қыздырғыш элементтері духовканың ішінде қызуды біркелкі таратады.

## Етті даярлау

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

Егер духовканы режимі болмаса, тауықты осы қыздыру режимінде дайындаңыз.

Егер духовканы режимі болмаса, пиццаны осы қыздыру режимінде дайындаңыз.

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

## **Пісірлім даярлау**

УТек бағыттаушыларының бір деңгейін және қара табаларды пайдаланыңыз. Ашық түсті табаларда пісірлім нашар піседі, себебі жылу ашық түсті қабыргаларынан 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	Денгей (астынан)	Тем-ра, °С	Дайындау уақыты, мин.
<b>ПІСІРМЕ</b>			
Көкеніс пісірмесі	2	190-200	30-35
Тәтті пісірме	2	190-200	30-35
Тоқаштар*	2	190-210	20-30
Ақ нан*	2	180-190	50-60
Қарақұмық наны*	2	180-190	50-60
Бүтін дәнді нан*	2	180-190	50-60
Қарашибайдай наны*	2	180-190	50-60
Борай бидай наны*	2	180-190	50-60
Потица (жанғақ орамасы)	2	170-180	50-60
Бисквитті торт*	2	160-170	25-30
Чизкейк	2	170-180	65-75
Кекстер, капкейктер	2	170-180	25-30
Қатпарлы қамырдан дайындалған ұсак пісірме	2	200-210	20-30
Қырыққабат қосылған бәліш	2	185-195	25-35
Жемісті қаусырма	2	150-160	40-50
Безе	2	80-90	120-130
Салмасы бар үлпілдеген тоқаштар	2	170-180	30-40

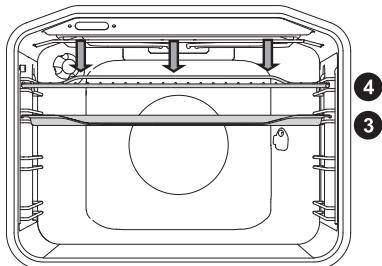
Кестедегі жұлдызша (\*) пешті таңдалған жүйесімен алдын ала қыздыру керектігін білдіреді.

Кеңес	Пайдалану
Пісірілім піскенін қалай білуге болады?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Пісірілімді ең биік жерінде ағаш таяқшамен тесіңіз. Егер таяқшада шикі қамыр болмаса, пісірілім дайын.</li> <li>• Духовканы сөндіріп, қалған жылууды пайдалануға болады.</li> </ul>
Пісірілім отырды ма?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Рецептің тексеріңіз.</li> <li>• Келесі жолы қамырга аз сүйіктық қосыныңыз.</li> <li>• Қамырды илеу уақытын ұстаныңыз, әсіресе ас үй аспаптарын пайдалану барысында</li> </ul>
Пісірілім астынан тым ашық түсті ме?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Келесі жолы қара формасын пайдаланыңыз.</li> <li>• Пісірілімді бір деңгей тәмен қойыңыз немесе даярлау соңында тәменгі қыздырығыш элементтің іске қосыныңыз.</li> </ul>
Шырынды толтырмасы бар пісірілім толық дайын емес не?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Келесі жолы температурасын азайтып, даярлау уақытын ұлғайтыңыз.</li> </ul>



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

## ҮЛКЕН ГРИЛЬ, ГРИЛЬ



**Үлкен гриль** жағдайында духовка төбесінің астында орналасқан жоғары қыздырыш элементі және инфрақыздырышты іске қосылады.

**Гриль** жағдайында үлкен грильдің бөлігі болып табылатын инфрақыздырыш жұмыс істейді.

Істікте пісірудің максималды температурасы 240 °C.

**Инфракыздырышты алдын ала 5 минут бойына қыздыру керек.**

Гриль режимінде үнемі даярлауды құдайлап отырыныз, себебі жоғары температура болғандықтан ет жылдам құйіп 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 құйіп кетпеуі үшін өсімдік майымен майланыз да, 4-денгейге қойыныз. Тордың астына 1-ші және 2-ші деңгейлерге майды жинау үшін таба орнатыныз.

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

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

### ШАҒЫН ГРИЛЬМЕН даярлау

Тағамның түрі	Салмағы, г	Денгейі (төменнен)	Тем -расы, °C	Даярлау уақыты, мин.
<b>ЕТ</b>				
Қаны бар сиыр субесінен 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
<b>ТОСТТАР</b>				
Тосттар	/	4	230	3-6
Ыстық бутербродтар	/	4	230	3-6

## ҰЛКЕН ГРИЛЬМЕҢ даярлау

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

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

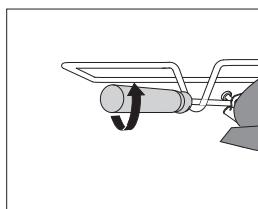
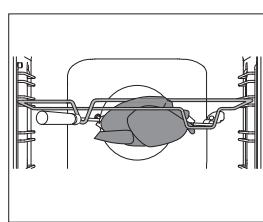
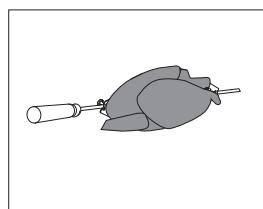
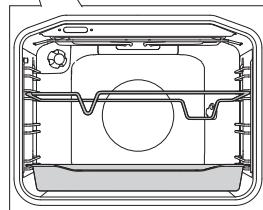
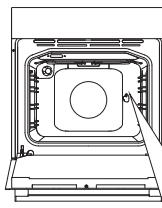
Форельді қағаз орамалымен құрғатыңыз. Ішіне ақжелкен, тұз және сарымсақ салыңыз да, үстінен есімдік майын жағыңыз. Балықты торға қойыңыз, даярлау кезінде аударманыз.



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

## Үршық шанышқыда даярлау (кейбір модельдерінде)

Үршық шанышқыда даярлау барысындағы максимальді рұқсат етілген температурасы 240 °C.



Грильде даярлау духовканиң жабық есігі барысында жүргізіледі.

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

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

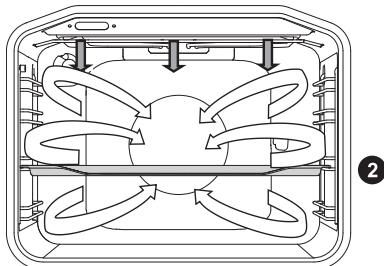
**3** Тұтқасын үршық шанышқыға бекітіңіз. Үршық шанышқының еткір ұшын мотордың муфтасына салыңыз (оң жағынан духовканың артқы қабырғасындағы саңылауы), ол қақпақпен жабылған. Үршық шанышқының алдыңғы бөлігін рамканың алдыңғы бөлігіндегі ойыққа орнатыңыз.

**4** Духовканиң есігін жабар алдында, үршық шанышқысының тұтқасын бұрап алыңыз.

«Үлкен гриль» режимін іске қосыңыз.



## ГРИЛЬ + ЖЕЛДЕТКІШТІҚ ЖҰМЫСЫ

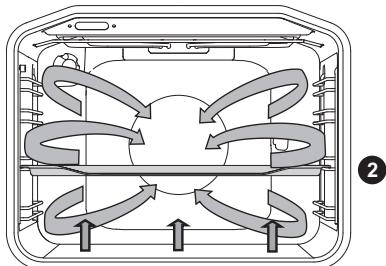


2

Бір мезгілде жоғарғы қыздырыш элементі, инфрақыздырыш және жедеткіш жұмыс істейді. Ет, балық, көкөніс даярлау үшін арналған. ГРИЛЬГЕ арналған сипаттамалар мен кеңестерді қараңыз.

Тағамның түрі	Салмағы, г	Денгейі (төменин)	Температура, °C	Даярлау уақыты, мин.
<b>ЕТ</b>				
Үйрек	2000	2	150-170	80-100
Шошқадан қыырдақ	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
<b>БАЛЫҚ</b>				
Форель	200 г / дана	2	200-220	20-30

## ТӨМЕННЕН ҚЫЗДЫРУ + ЖЕЛДЕТИП ҚЫЗДЫРУ



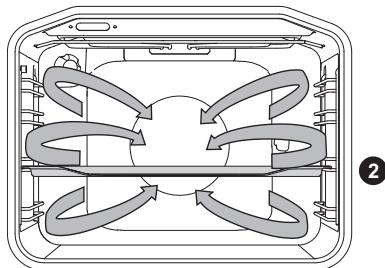
2

Бір мезгіде төменгі қыздырғыш элементі, жедеткіш маңындағы қыздырғыш элементі және жедеткіш 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	Денгейі (төменнен)	Температура, °C	Даярлау уақыты, мин.
Чизкейк, құм қамыры	2	150-160	65-80
Пицца*	2	200-210	15-20
Киш лорен, құм қамыры	2	180-200	35-40
Алма бәліші, ашытқы қамыры	2	150-160	35-40
Алма штруделі, тарпалы қамыр	2	170-180	45-65

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

# ЖЕЛДЕТІП ҚЫЗДЫРУЫ



②

Бір мезгілде жедеткіш маңындағы қыздырғыш элементі және жедеткіш жұмыс істейді. Жедеткіш 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 жылууды қайтарады.

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

Тағамның түрі	Салмағы, г	Денгейі (төмөннен)	Тем-расы, °C	Даярлау уақыты, мин.
<b>ЕТ</b>				
Кабығы бар шошқа етінен куырдақ	1500	2	170-180	140-160
Балапан тұғасымен	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

## **ПІСІРЛІМДІ ДАЯРЛАУ**

Духовканы алдын ала қыздыру ұсынылады.

Шағын пісірлімді таяз табада бір мезгіде бірнеше деңгейде (2-ші және 3-ші) пісіріңіз.

Даярлау уақытының тіпті бірдей табалар үшін айырмашылығы болуы мүмкін. Мүмкін, жоғарғы табаны тәменгі 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 пісірлім біркелкі піспейді!

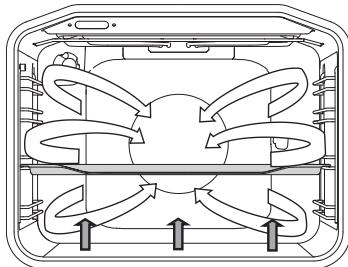
Тағамның түрі	Деңгейі (тәменнен)	Тем-расы, °C	Даярлау уақыты, мин.
<b>ПІСІРЛІМ</b>			
Тәтті қамырдан дайындалған қаусырма	2	150-160	25-35
Сеппесі бар қаусырма	2	160-170	25-35
Жеміс қаусырмасы, тәтті қамыр	2	150-160	45-65
Бисквитті орама*	2	160-170	15-25
Жемісті торт, қантты қамыр	2	160-170	50-70
Алма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

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



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

# ТӨМЕННЕН ҚЫЗДЫРУ + ЖЕЛДЕТКІШТІҚ ЖҰМЫСЫ



2

Бұл режим төменнен көтерілетін пісірлімдер және көкөністер мен жемістерді консервілеу үшін келісті. Қыздырылған ауа дайындалып жатқан тамақтың үстінен кедергісіз циркуляциялану үшін пісірлімге арналған таяз формалары мен төменнен бағыттауштардың 2-денгейін қолданыңыз

## КОНСЕРВІЛЕУ

Консервілеуге арналған банкілер мен тағамдарды әдептегідей дайындаңыз.

Резина тәсемдері мен шыны қақапағы бар әдептегі банкаларды қолданыңыз. Бұралатын және метал қақпақтары бар банкаларын, сондай-ақ, метал банкаларын пайдаланбаңыз ен жақсысыңыз. Банкаларын тығыздап жабыңыз.

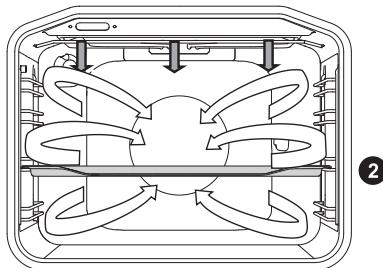
Терен табаға 1 литр жылытылған суды құйыңыз (шамамен 70 °C) да, оған 6 банканы бір-біріне және духовканың қабырғаларына жана спайтын етіп қойыңыз. Банкалары бар табаны төменнен 2-денгейге қойыңыз.

Консервілеу кезінде банкадағы су қайнаганша (көпіршіктер пайда болады) тағамдарды қадағалаңыз.

Кестеде көрсетілген консервілеу уақытын ұстаныңыз.

Өнім түрі	Денгей (астынан)	Тем-ра, °C	Көпіршіктер пайда болғанға дейінгі уақыт, мин.	Көпіршіктер пайда болғаннан кейінгі тем-ра және уақыт	Духовкада ұстасу уақыты, мин.
<b>ЖЕМІСТЕР</b>					
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
<b>КӨКӨНІСТЕР</b>					
Маринадталған қияр	2	160-180	30-45	/	20-30
Үрме бұршақ, сәбіз	2	160-180	30-45	120 °C, 45-60 мин.	20-30

## БАЯУ ПІСІРУ

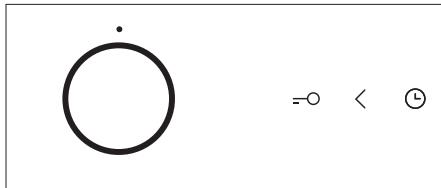


Бұл функция өнімдердің шырыны мен жұмсақтығын сақтай отырып, ұқыпты әрі біркелкі дайындауға мүмкіндік береді. Балықты, етті және пісірмелерді бір деңгейде дайындауға болады.

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

Бұл режимде ауа қыздырғыш элементтерді іске қоспай циркуляциялады.

Бұл режим қаймақ пен майлы кремі бар торттарды, бәліштер мен пісірілімдерді, наң мен тәтті наңдарды, сондай ақ терен 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 үсынылады (міндетті түрде сым скрепкаларын шешіп алыңыз).

Уақыттың жартысы өтүі 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 желік розеткадан сұрып алып электржелісінен ажыратыңыз да, сұтып қойыңыз. Балалар аспапты тек үлкендердің қарауымен ғана тазартуға болады және қызмет көрсете алады!

## Алюминиймен өндөлген 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 сүмен жуыңыз жа, бетін құрғатып сүртіңіз. Тазарту құралын тікелей алюминиймен өндөлген 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. Катты 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 тазартыңыз. Осындай беттерді құтуғе арналған басқа да тазартқыш құралдарын пайдалануға рұқсат етіледі, осы орайда тазартқыш құралын өндірушісінің нұсқауларын ұстаныңыз.

## Панелді басқару

Аброзивті тазалау құралдарын және дөрекі бүйімдар 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 қын кетірілетін кірленулерді тазарту үшін жасауды ұснымаң. 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.

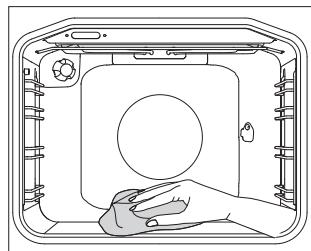
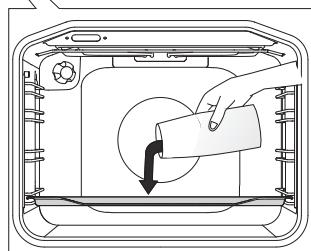
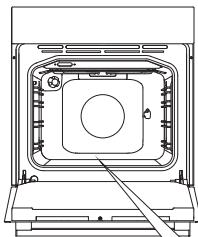
Күйіп кеткен және қатты кірленулер үшін духовкаға арналған әдептегі тазартқыш құралдарын пайдаланыңыз. Оларды пайдаланғаннан соң тазартқыш құралдарының қалдықтарын кетіру үшін камераны сумен жақсырап тазалаңыз.

Тазартуға арналған агрессивті тазартқыш құралдарын пайдалануға болмайды, мысалы, оғаш тазартқыш құралдарын, қатты ысқыштар мен жекені, топты 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 ТАЗАРТУ



**1** Қыздыру режимінің ауыстырып қосқышын AquaClean қалпына бұрыңыз. Температураның ауыстырып қосқышымен температурасын 70 °C ға белгілеңіз.

**2** Шыны немесе шағын табаға 0,6 литр су күйіп, бағыттауштардың ең төмөнгі дәңгейіне салыңыз.

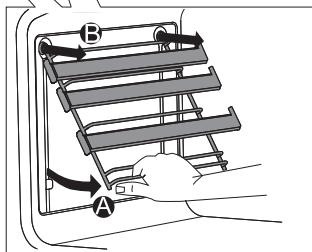
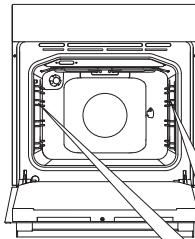
**3** 30 минуттан соң духовканың қабырғаларындағы кірленулері жібіді де, оларды ылғал шүберекпен сүртіп отыруға болады.



AquaClean бағдарламасын іске қосар алдында духовканы толығымен сұтыңыз.

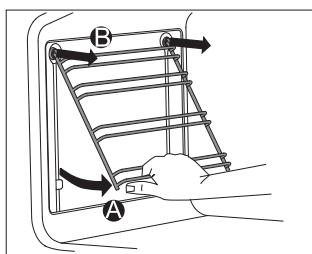
# АЛМАЛЫ ЖӘНЕ ТЕЛЕСКОПИЯЛЫҚ БАҒЫТТАУЫШТАРЫН ШЕШІП АЛУ ЖӘНЕ ТАЗАРТУ

Бағыттауыштарын тазарту үшін тек әдеттегі тазартқыш құралдарын пайдаланыңыз.



**A** Бағыттауыштарын қабырғадан алшақтатып, оларды астынан көтеріңіз.

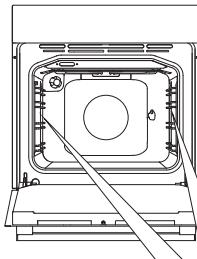
**B** Бағыттауыштарын ұяшықтардан алып шығыңыз.



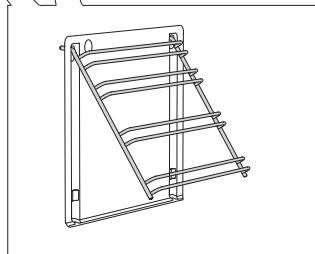
**!**  
Телескопиялық бағыттауыштары кір жуғыш машинасында жуу үшін арналмаған.

# EASYCLEAN ЖАПСЫРМАЛАРЫН ОРНАТУ

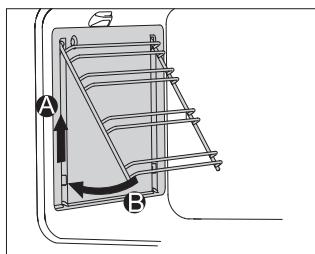
Алмалы бағыттауыштарын тазарту үшін тек тек әдептегі тазартқыш құралдарын пайдаланыңыз.



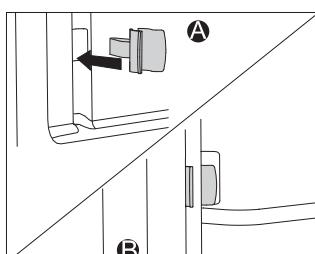
Телескопиялық немесе алмалы бағыттауыштарын шешіп алыңыз.



**1** Бағыттауыштарына жапсырманы кигізіңіз.



**2** Бағыттауыштарын жапсырмаларымен бірге үшшықтарға ілініз де, үстіне қарай итеріңіз.

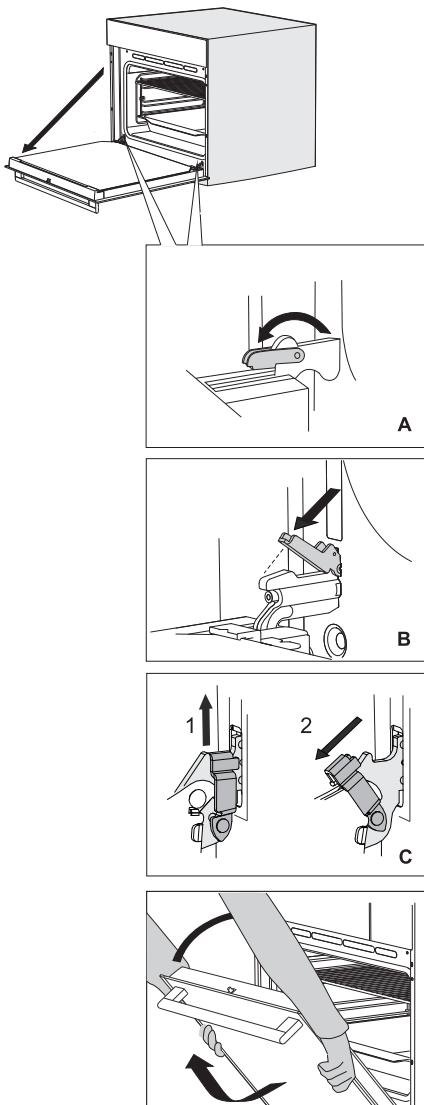


EasyClean жапсырмалары бар толық жылжымалы телескопиялық бағыттауыштарын орнату үшін белгілігіштерін (жиныстықта қоса беріледі) духовканың жан қабырғаларының төменгі белгіліндегі саңылауларына орнатыңыз. Бағыттауыштарын белгілігіштерге бекітіңіз. Белгілігіштері бағыттауыштарының неғұрлым мықты орнатуларын қамтамасыз етеді.



EasyClean жапсырмалары кір жуғыш машинасында жуу үшін арналмаған..

# ДУХОВКАНЫҢ ЕСІГІН ШЕШІП АЛУ ЖӘНЕ ОРНАТУ



**1** Духовканың есігін толық ашыңыз.

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

**B** Бекіткіштерді артқа  $90^{\circ}$ -қа ашыңыз (есікті жаймен жабу кезінде, 2-сурет).

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

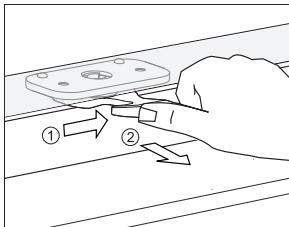
**3** Бекіткіштер есіктегі ойықтарға тірелгенге дейін есікті ақырын жабыңыз. Есікті сөлғана көтеріп, топсалардың ұшығынан шығарып алыңыз.

Есігін кері тәртіпте орнатыңыз. Егер есіргі дұрыс ашылмаса/жабылмаса, топсадағы ойықтары ұшыяққа дұрыс отырғызылғанын тексеріңіз.



Топсаның бекіткіштері есікті орнатқаннан кейін топсаның ұшықтарына сенімді жабылғаның қадағалаңыз, ейтпесе негізгі топсасы қуатты пружинаның керілгендейін кенет жабылып қалуы мүмкін. Зақымдану жөне ақаулану қауіпі бар!

## ЕСІКТІҢ МЕХАНИКАЛЫҚ ҚҰЛПЫ (моделіне байланысты)

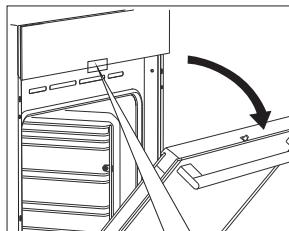


Құлпыты ашу үшін оны үлкен саусағыңызбен онға ысырып тұрып, есікті өзінізге қарай тартыңыз.

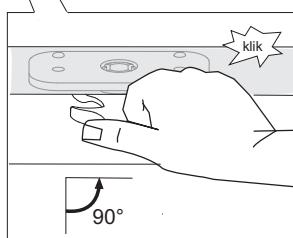
Есікті жабу кезінде құлпып автоматты түрде жабылады.

### ЕСІК ҚҰЛПЫН БЛОКТАУ ЖӘНЕ БЛОКТАН ШЫҒАРУ

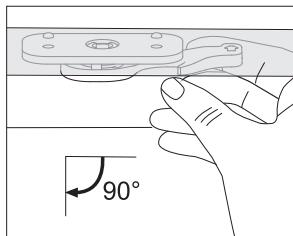
Духовка толықтай салқындауы тиіс.



Духовканың есігін ашыңыз.



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



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

## **ЕСІГІНІҢ САЗДЫ ЖАБЫЛУЫ** (кейбір модельдерде)

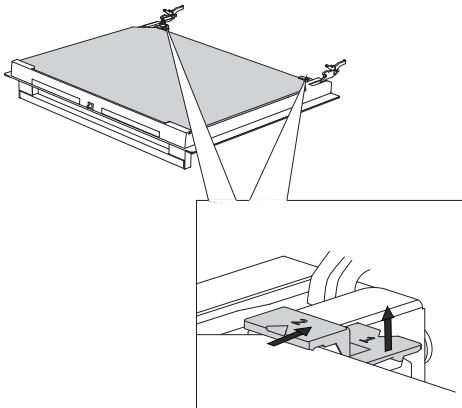
Есігі сазды жабылу жүйесімен жабдықталған. Жеңіл басу жеткілікті ( $15^{\circ}$  бұрышына дейін есіктің ашық қалпына қатысты), есігі онай, сазды және жай жабылады.



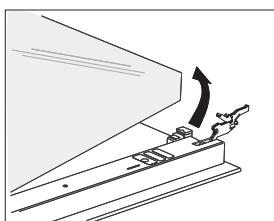
Егер есікті жұлқып ашса/жапса, ол әдеттегі тәсілмен ашылады/жабылады жүйенің ақаулануын болдырмай.

# ЕСІКТІҢ ШЫНЫСЫН ШЕШІП АЛУ ЖӘНЕ ОРНАТУ

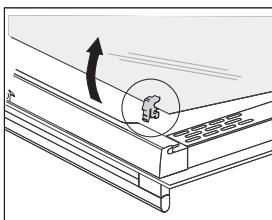
Егер есік ішінен шынылар арасында кірленген болса, сіз ішкі шынысын шешіп алып, кірленулерді тазарта аласыз. Бұл үшін духовканың есігін шешіп алу керек («Духовканың есігін шешіп алу және орнату» бөлімін қараңыз).



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



**2** Есіктің шынысын тәмемнгі 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 тәсемдерін шешіп алыңыз.

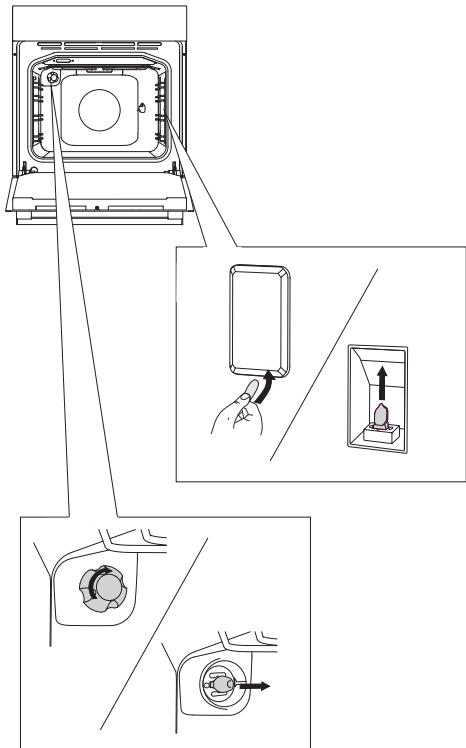
Шыны кері тәртіpte орнатылады. Есік пен шыныдағы марқілену (жартыдәңгелектер) үйлесулері керек.

# ЖАРЫҚТАНУ ЛАМПЫШАСЫН АУЫСТЫРУ

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

Ауыстыру үшін сізге айқастырма бұрағышты талап етіледі.

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



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

Осы орайда эмалінің ақауланбауын қадағалаңыз.

Қақпағын бұрап алыңыз да, жаңып 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...).	Бағдарламалық модулінің дұрыс емес жұмыс істейі 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 белгіленіз. Егер қатесі қайталанса, сервистік орталығына етініш жасаңыз

Келтірілген ұсыныстарға сәйкес ақаулықтарды жою мүмкін болмаған жағдайда сервистік орталығына етініш жасаңыз. Дұрыс емес жинақтау, іске қосу және аспапты пайдаланумен байланысты ақаулықтарға кепілдік таратылмайды. Осындағы ақаулықтарға шығындарды тұтынуышы өзі төлеіді.



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

# ПАЙДАҒА АСЫРУ



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

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

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

Өндіруші пайдалану жөніндегі нұсқаулығына қателіктерге өзгерістер енгізу құқығын өзіне қалдырады





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

INFINITY

EAC

EVP\_MULTI\_IL



kk (03-20)