

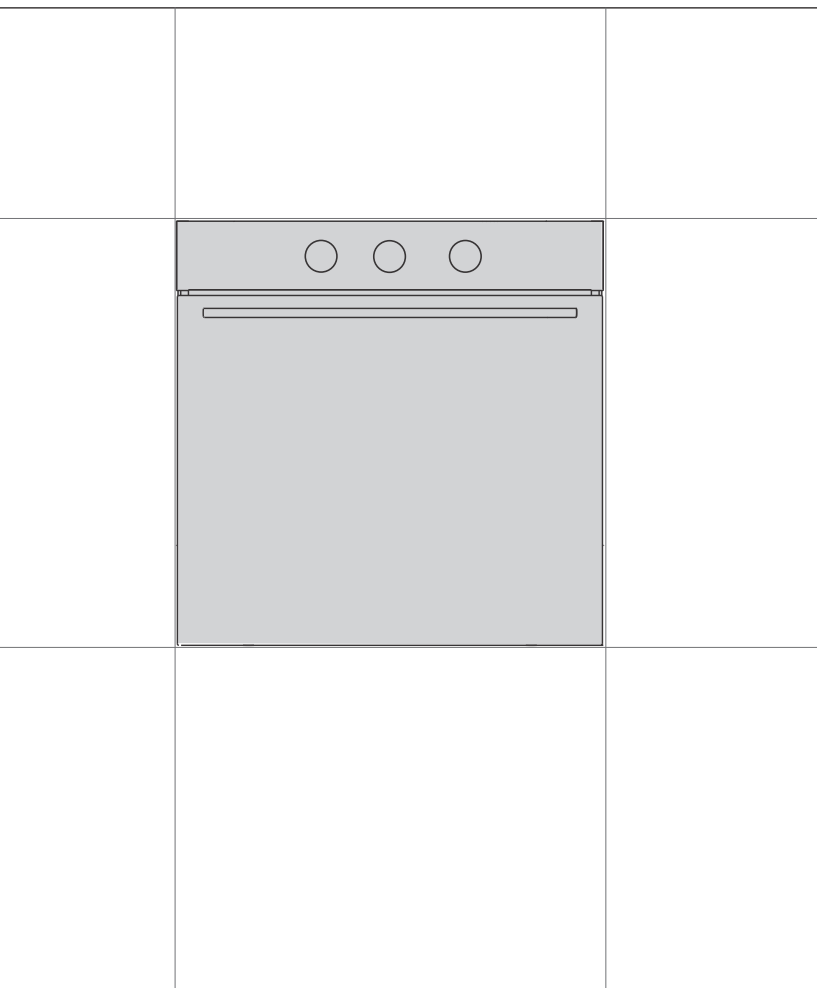
gorenje

KK

KZ

**КІРІСТІРІЛЕТІН
ДУХОВКАНЫ**

**ПАЙДАДАЛАНУ ЖӨНІНДЕГІ
НҰСҚАУЛЫҚ**



Сенім білдіргеніңіз үшін алғыс айтамыз және жаңа аспабыңыз құтты болсын.

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

Аспабыңызда бұзылулардың жоқ екендігін тексеріп алыңыз. Бұзылуларды анықтаған жағдайда аспапты сатып алған сауда ұйымына хабарласыңыз.

Орнату және жалғау жөніндегі нұсқаулық бөлек ұсынылады.

Пайдалану, орнату және жалғау жөніндегі нұсқаулықты біздің интернет сайтымыздан да таба аласыз:

<http://www.gorenje.ru>

Нұсқаулықта келесілерді білдіретін символдар қолданылады:



АҚПАРАТ!

Ақпарат, кеңес, көмек немесе ұсыныс



Қысқаша нұсқаулық

Қауіп туралы ескерту



Нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз!

Мазмұны

Қауіпсіздік техникасы жөніндегі нұсқаулықтар	4
Қалған қауіпсіздік шаралары	6
Аспап сипаттамасы	7
Зауыттық жапсырма - аспап туралы ақпарат	7
Басқару панелі	8
Ішіне кіріп тұратын ауыстырып қосқыштар	8
Аспап жабдықтамасы	9
Шам-индикаторлар	9
Бағыттағыштар	9
Кірістірілген өшіргіш	10
Салқындататын желдеткіш	10
Духовка жабдықтары	10
Алғаш пайдаланбас бұрын	12
Духовка жұмысының параметрлерін орнату	12
ЖҰМЫС РЕЖИМІН ТАҢДАУ	12
ҚЫЗДЫРУ ТЕМПЕРАТУРАСЫН ОРНАТУ	15
ДУХОВКАНЫҢ ЖҰМЫС ЖАСАУ УАҚЫТЫН БАҒДАРЛАМАЛАУ	15
Дайындауды іске қосу	16
ПІСІРУДІ АЯҚТАУ ЖӘНЕ ДУХОВКАНЫ СӨНДІРУ	16
Духовкада дайындау бойынша жалпы кеңестер	17
Дайындау кестесі	18
Тазалау және қызмет көрсету	23
Духовканы AquaClean функциясының көмегімен тазалау	24
Алмалы-салмалы және бекітілген телескоптық бағыттағыштарды ағытып алу	25
Духовка есігін және есіктік әйнегін ағытып алу және орнату	26
Жарықтандыру шамдарын ауыстыру	27
Қателер мен ақаулықтар кестесі	28
Қателер мен ақаулықтар кестесі	28
Құрылғыдан арылу	29
Қорытынды тағамдар	30

Қауіпсіздік техникасы жөніндегі нұсқаулықтар



ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ: НҰСҚАУЛЫҚПЕН МҰҚИЯТ ТАНЫСЫП ШЫҒЫҢЫЗ ЖӘНЕ ОНЫ ОДАН АРЫ ҚОЛДАНУ ҮШІН САҚТАП ҚОЙЫҢЫЗ.

Аспапты жалғауды тек білікті маман немесе авторлық құқығы бар сервис орталығының маманы ғана орындай алады. Білікті емес жалғау және жөндеу ауыр дене жарақатын алуға себеп болуы және аспаптың бүлінуіне алып келуі мүмкін.

Стационарлы электр сымына электрлік монтаждау талаптарына сәйкес тұйықтайтын құрылғы кірістірілуі тиіс.

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

Қауіпті жағдайлардың алдын алу үшін байланыстыру кабелін ауыстыруды өндіруші, авторлық құқығы бар сервис орталығының маманы немесе білікті маман ғана орындай алады (жалғау кабелімен жабдықталған модельдер үшін).

Қолдану кезінде аспап қатты қызады. Духовканың ішіндегі қыздыру элементтеріне қолыңызды тигізбеңіз.

Аспапты 8 жастан асқан балалардың және физикалық, сенсорлық және ақыл-ой қабілеттері шектелген немесе білімі немесе тәжірибесі жетіспейтін адамдардың қандай да бір тұлғалардың қарауында болған немесе аспапты қауіпсіз қолдану жөніндегі нұсқауларды алған және оны пайдалануға байланысты қауіптерді түсінген жағдайларда ғана қолдануына болады. Балаларға аспаппен ойнауға рұқсат етпеңіз! Балалар аспапты үлкендердің қадағалауымен ғана тазалай және қызмет көрсете алады!

ЕСКЕРТУ! Қолдану кезінде қол жетімді бөлшектер қатты қызуы мүмкін. Кішкене балаларды аспапқа жақындатпаңыз.

ЕСКЕРТУ! Жұмыс барысында аспап және оның кейбір қол жетімді бөлшектері қатты қызады. Сақ болыңыз, қыздыру элементтеріне қолыңызды тигізбеңіз. Сегіз жасқа толмаған балалар тұрақты бақылауда болуы тиіс.

Аспап сыртқы таймерге және қашықтықтан басқару блогына жалғауға арналмаған.

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

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

ЕСКЕРТУ! Электр тоғынан зақым алудың алдын алу үшін шамды ауыстырмас бұрын аспаптың өшірілгеніне көз жеткізіп алыңыз.

Духовканың түбіне су құймаңыз. Температураның ауытқуы салдарынан эмаль бүлінуі мүмкін.

Қалған қауіпсіздік шаралары

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 білікті маман немесе авторлық құқығы бар сервис орталығының маманы ғана орындай алады. Білікті емес жалғау және жөндеу ауыр дене жарақатын алуға себеп болуы және аспаптың бүлінуіне алып келуі мүмкін.

Аспапты есігінің тұтқасынан ұстап көтермеңіз.

Есік топсасы шектен тыс жүктеме салдарынан бүлінуі мүмкін. Духовканың ашық тұрған есігіне отырмаңыз және сүйенбеңіз. Духовканың есігіне ауыр заттар қоймаңыз.

Көршілес орналасқан электр аспаптардың кабельдерін духовканың ыстық есігінің қысып қалмауын қадағалаңыз, өйткені бұл қысқаша тұйықталуға алып келуі мүмкін. Сондықтан басқа электр аспаптардың кабельдері духовкадан қауіпсіз қашықтықта тұруы тиіс.

Аспап жұмысы кезінде есік қатты қызады. Қосымша қорғау үшін және есіктің сыртқы әйнегінің беткі температурасын төмендету үшін, есік үшінші әйнекпен жабдықталған (кейбір модельдерде).

Желдету саңылауларын жаппаңыз және бітемеңіз!

Духовкаға алюминий фольга төсемеңіз және камера түбіне табаларды және басқа да ыдыстарды қоймаңыз. Бұл ауа айналымына, тағамды тиісті деңгейде пісіруге кедергі келтіреді және камера ішіндегі эмальды бүлдіруі мүмкін.

Дайындау барысында есікті ашпау керек, өйткені бұл электр энергиясының шығынын көбейтеді және конденсаттың пайда болуын күшейтеді.

Дайындауды аяқтағаннан кейін және дайындау барысында духовка есігін ашу кезінде сақ болыңыз, өйткені бұдан күйік алу қауіпі бар.

Ізбес қағының пайда болуының алдын алу үшін духовканы бөлме температурасына дейін суыту мақсатында дайындап болған соң оның есігін ашылған күйінде қалдырыңыз.

Тазалауды бастамас бұрын духовканы толықтай суытып алыңыз.

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.

Духовканың түбіне су құймаңыз. Температураның ауытқуы салдарынан эмаль бүлінуі мүмкін.

Аспап бүлінген жағдайда оны қолданбаңыз. Авторлық құқығы бар сервиске хабарласыңыз.



Қысқаша нұсқаулық

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

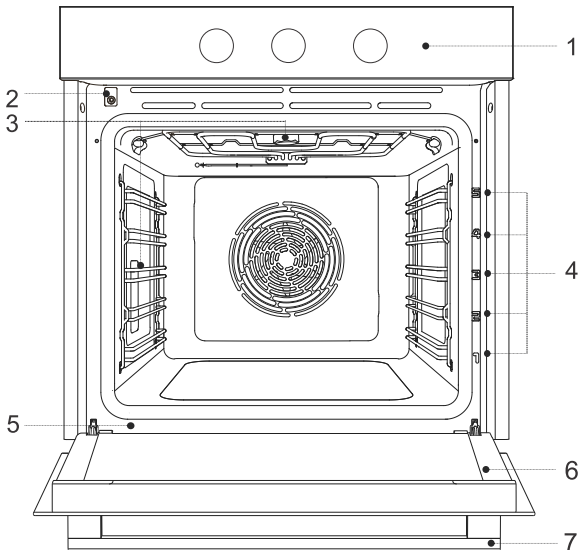
Аспап сипаттамасы



АҚПАРАТ!

Аспап функциялары мен жабдықтары моделіне байланысты әртүрлі болады.

Аспаптың базалық жиынтығы келесілерден тұрады: алмалы-салмалы бағыттағыштар, кішкене таба және тор.



1 басқару панелі

2 духовканың кірістірілген өшіргіші

3 жарықтандыру

4 бағыттағыштар және дайындау деңгейлері

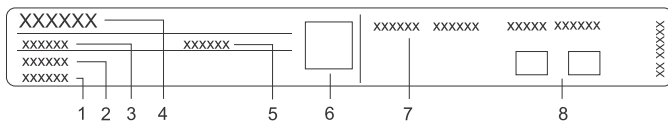
5 зауыттық жапсырма

6 есіктер

7 есік тұтқалары

Зауыттық жапсырма - аспап туралы ақпарат

Аспаптың негізгі деректері бар зауыттық жапсырма духовка камерасының жиектемесінде орналасқан.



1 сериялық нөмірі

2 моделі

3 типі

4 тауарлық белгісі

5 артикулы

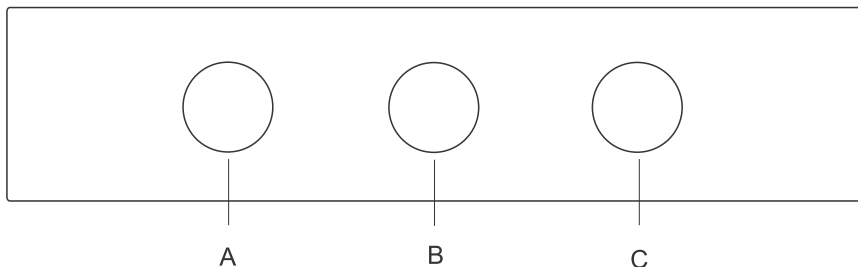
6 QR-код (моделіне байланысты)

7 техникалық деректері

8 сәйкестік белгілері

Басқару панелі

(моделіне байланысты)



- A. жұмыс режимдерінің ауыстырып қосқышы
- B. Өшіру таймері (моделіне байланысты)
- C. духовка температурасын ауыстырып қосқыш

Ішіне кіріп тұратын ауыстырып қосқыштар

(моделіне байланысты)

Ауыстырып қосқыштың ұяшығынан шығуы үшін оны үстінен басыңыз, содан соң бұрау арқылы ауыстырып қосқышты қажетті күйге орнатыңыз.



Қысқаша нұсқаулық

Жұмыс аяқталғаннан кейін ауыстырып қосқышты міндетті түрде өшірілген (жұмыс істемейтін) күйге орнатыңыз және оны «батырып жіберіңіз». Ауыстырып қосқыш өшірілген күйде тұрған кезде ғана оны «батырып жіберуге» болады.

Аспап жабдықтамасы

Шам-индикаторлар

(моделіне байланысты)

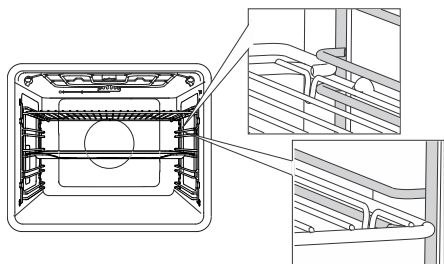
Шам-индикатор: қыздырғыш элементтердің жұмысын көрсетеді. Қыздыру элементтері жұмыс жасап тұрған кезде жанады (өшіру таймері жоқ аспаптар үшін).

Температураның шам-индикатор: духовкадағы қыздыру элементтері жұмыс жасап тұрған кезде жанады және тағайындалған температураға жеткен кезде сөнеді.

Бағыттағыштар

- Бағыттағыштар тағамды 5 деңгейде дайындауға мүмкіндік береді.
- Бағыттағыштардың деңгейлерін санау төменнен жоғарыға жүргізіледі.
- 4 және 5-деңгейлер грильде дайындауға арналған.
- Аспапқа орнату кезінде жабдықты дұрыс бұрау қажет.

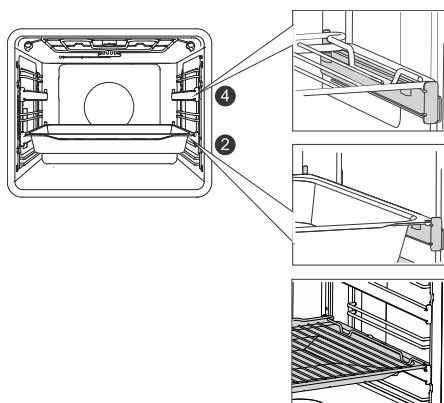
Алмалы-салмалы бағыттағыштар



Бағыттағыштар алмалы-салмалы болған кезде жабдықты бір деңгейдегі екі шыбықтың арасына дәл қойыңыз.

Бекітілген телескоптық бағыттағыштар

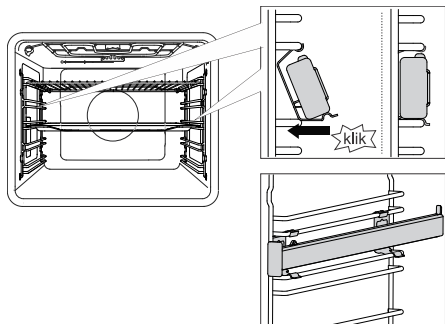
(моделіне байланысты)



Телескоптық бағыттағыштармен 2 және 4-деңгейлер жабдықталуы мүмкін.

Жабдықты (торды, табаларды) тікелей телескоптық бағыттағыштарға орнатыңыз. Бағыттағыштардың бір деңгейіне торды май жинауға арналған табамен (кішкене немесе әмбебап терең таба) бірге орнатуға болады.

Биіктігі бойынша ауыстырып орнатылатын телескоптық бағыттағыштар. (моделіне байланысты)



Қайтарылатын телескоптық бағыттаушылар алынбалы бағыттағыштардың штангалары арасындағы кез-келген биіктікте орнатылады. Орналастырылатын бағыттаушыларды сол және оң жақтарда симметриялы түрде орнатыңыз. Алдымен үстіңгі рельстің қысқышын алынбалы рельстің астына сырғытыңыз да, орнына қойыңыз, содан кейін рельсті орнына бекіту үшін төменгі рельстің қыстырғышын дыбыс шыққанша төмен итеріңіз.

ЕСКЕРТПЕ. Ауыстырып орнатылатын бағыттағыштарды алмалы-салмалы бағыттағыш деңгейлерінің арасына кез келген биіктікке орнатуға болады.

АҚПАРАТ!

Ауыстырып орнатылатын бағыттағыштарды жартылай шығарылатын екі деңгейлі бекітілген телескоптық бағыттағыштарға орнатуға болмайды, бірақ жартылай шығарылатын бір деңгейлі телескоптық бағыттағыштарға 3-4 және 4-5 деңгейлер арасына орнатуға болады.

Телескоптық бағыттағыштардың дұрыс бұрылғанына және сыртқа қарай, яғни духовкадан шығатынына көз жеткізіңіз.

Кірістірілген өшіргіш

(моделіне байланысты)

Аспап жұмыс жасап тұрған кезде есікті ашу барысында кірістірілген өшіргіш желдеткіш пен қыздыру элементтерін өшіреді. Есікті жапқаннан кейін өшіргіш аспап жұмысын қайта жалғастырады.

Салқындататын желдеткіш

Аспап аспаптың корпусын, есігін және басқару панелін салқындататын салқындату желдеткішімен жабдықталған.

Қосымша салқындату үшін желдеткіш аспапты өшіргеннен кейін де біраз уақыт жұмыс жасап тұрады.

Духовка жабдықтары

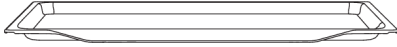
(моделіне байланысты)



ТОР тағамдарды грильмен дайындау үшін қолданылады, сондай-ақ оған ыдыстарды және тағамы бар табаларды қоюға болады.

АҚПАРАТ!

Тор шектегішпен жабдықталған, сондықтан шығарып алу кезінде торды алдынан сәл ғана көтеріңіз.

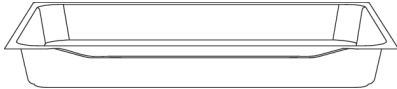


ШАҒЫН ТАБА тегіс әрі кішкене пісірмелерді дайындауға арналған. Сондай-ақ май мен ет шырынын жинау үшін қолдануға болады.



Қысқаша нұсқаулық

Шағын таба духовкада қызу кезінде түрін өзгертуі мүмкін. Суығаннан кейін бастапқы пішімін қалпына келтіреді. Түрін өзгерту табаның жұмысына әсер етпейді.



ӘМБЕБАП ТЕРЕҢ ТАБА көкөністер мен дымқыл пісірмелерді дайындауға арналған. Сондай-ақ май мен ет шырынын жинау үшін қолдануға болады.



АҚПАРАТ!

Дайындау барысында әмбебап терең табаны бағыттағыштардың 1-деңгейіне қоймаңыз.



Қысқаша нұсқаулық

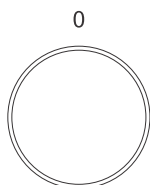
Жұмыс барысында аспап және оның кейбір қол жетімді бөлшектері қатты қызады.

Алғаш пайдаланбас бұрын

- Жабдықтар мен қаптаманы (картон, пенопласт) духовкадан алыңыз.
- Жабдықтарды және духовканың ішкі беттерін дымқыл шүберекпен сүртіңіз. Қатты мата мен абразивтік тазалау құралдарын қолданбаңыз.
- Алғаш қолданар алдында бос духовканы 1 сағат бойы 250°C температурада Классикалық қыздыру (астынан + үстінен) режимін қолданып қыздырып алыңыз. Духовканы алғаш қыздыру кезінде жаңа аспапқа тән иіс шығады, сондықтан бөлмені жақсылап желдетіп алыңыз.

Духовка жұмысының параметрлерін орнату

ЖҰМЫС РЕЖИМІН ТАҢДАУ



АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШТЫ оңға немесе солға айналдыру арқылы ЖҰМЫС РЕЖИМІН таңдаңыз (кестені қараңыз).




АҚПАРАТ!

Аспап функциялары мен жабдықтары моделіне байланысты әртүрлі болады.

режим	Пайдалану
	ЖЫЛДАМ ҚЫЗДЫРУ Духовканы белгілі бір температураға дейін жылдам қыздыру үшін қолданыңыз. Тағайындалған температураға жеткеннен кейін қыздыру сөнеді. Осыдан кейін дайындау үшін қолданғыңыз келетін қыздыру режимін таңдау қажет. Бұл функция дайындауға арналмаған.
	КЛАССИКАЛЫҚ ҚЫЗДЫРУ + ЖЕЛДЕТКІШ ЖҰМЫСЫ¹⁾ Тағамды бір деңгейде біркелкі пісіруге және суфле дайындауға арналған.
	Бу қосудың арқасында тағамдар жақсы қызарады және қабығы қытырлай түседі.
	ҮЛКЕН ГРИЛЬ + ЖЕЛДЕТКІШ ЖҰМЫСЫ Тауықты және еттің ірі тілімдерін грильде пісіруге арналған.
	ҚАРҚЫНДЫ ПІСІРУ (AIR FRY)¹⁾ Бұл режим тағамдарды май қоспай қытырлаған қабық пайда болғанға дейін пісіруге мүмкіндік береді. Осындай тәсілмен сүйікті фастфуд тағамдарын калориясын азайта отырып, пайдалы етіп пісіруге болады. Режим шағын ет тілімдерін, балықты, көкөністер мен дайын мұздатылған тағамдарды (фри картобы, тауық етінен медальондар) пісіруге арналған. Бу қосудың арқасында тағамдар жақсы қызарады және қабығы қытырлай түседі.

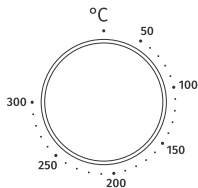
режим	Пайдалану
	ЖЕЛДЕТКІШПЕН ҚЫЗДЫРУ¹⁾ Желдеткішпен қыздыру дайындалатын тағамның айналасында ыстық ауаның тұрақты циркуляциясын тудырады. Бұл тағамның бетін кептіреді және соның нәтижесінде қабығы қалыңдай түседі. Режим ет, пісірме және көкөністер дайындауға, сонымен қатар бір немесе бірнеше деңгейде бір уақытта тағамдарды кептіруге арналған. Бу қосудың арқасында тағамдар жақсы қызарады және қабығы қытырлай түседі.
	
	КЛАССИКАЛЫҚ ҚЫЗДЫРУ (ҮСТІНЕН + АСТЫНАН)¹⁾ Тағамдарды бір деңгейде дәстүрлі дайындау, суфле дайындау және төмен температурада дайындау (баяу дайындау). Бу қосудың арқасында тағамдар жақсы қызарады және қабығы қытырлай түседі.
	
	АСТЫНАН ҚЫЗДЫРУ Режим тағамды астынан пісіру қажет болған кезде пісірудің соңында қолданылады. Сондай-ақ бумен пісіру үшін қолдануға болады.
	ҮЛКЕН ГРИЛЬ Тегіс өнімдердің көп мөлшерін (тосттар, ыстық бутербродтар, гриль шұжықтар, стейктер, балық, кәуап) дайындауға, сонымен қатар пісіруге және қытырлаған қабыққа қол жеткізуге арналған. Жоғарғы қыздыру элементтерінің үстіндегі барлық бет біркелкі қызады. Максималды температура: 240°C.
	БАЯУ ПІСІРУ²⁾ Етті, балықты және пісірмелерді бір деңгейде ұқыпты, баяу және біркелкі пісіру. Мұндай тәсілмен дайындау кезінде ет ылғалын көбірек сақтап қалады және шырынды әрі жұмсақ күйінде қалады, ал пісірме біркелкі қызарып, піседі. Режимнің температуралық диапазоны: 140°C - 220°C аралығында
	ПИЦЦА Дымқылдығы жоғары деңгейдегі пиццаны және пісірмелерді дайындауға арналған тиімді режим. Қытырлаған қабығы бар тағамды жылдам пісіру қажет болған кезде бір деңгейде пісіруге арналған.
	ҚАТЫРЫЛҒАН ӨНІМДЕРДІ ДАЙЫНДАУ Бұл режим қатырылған өнімдерді алдын-ала ерітпей жылдам дайындауға мүмкіндік береді. Дайын қатырылған өнімдерін (нан-тоқаш өнімдері, круассандар, лазанья, фри картобы, тауық етінен медальондар), ет пен көкөністерді дайындауға арналған.
	ЖІБІТУ Бұл функцияны мұздатылған тағамды (торт, басқа кондитерлік өнімдер, нан, тоқаштар мен терең мұздатылған жемістер) бақылап жібіту үшін қолданыңыз. Жібіту процесінде тағамның бөліктерін аударыңыз, тағамды араластырыңыз және бірге қатып қалған бөліктерді бөліңіз. Микробиологиялық қауіпсіздік үшін тоңазытқышта ет пен басқа да нәзік тағамдарды баяу жібітуді ұсынамыз.
	AQUA CLEAN Бұл функцияны духовка қабырғасындағы дақтар мен тағам қалдықтарын кетіру үшін қолданыңыз.

Кесте соңғы беттен жалғасады

режим	Пайдалану
	ДУХОВКА ЖАРЫҒЫ Духовка жарығы қыздыру режимін таңдаған кезде және ауыстырып қосқышты шам күйіне бұраған кезде қосылады.

- 1) *Бұл режимдерде бу қосып дайындауға болады. Режимді таңдаған кезде тиісті қыздыру қосылады. Бу қосып дайындау үшін духовкаға суы бар табаны салыңыз («Дайындауды іске қосу» бөлімін қараңыз).*
- 2) *Осы режим EN 60350-1 стандартына сәйкес энергиялық тиімділік класын анықтау үшін қолданылады.*

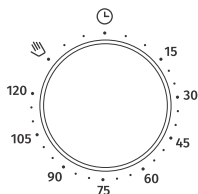
ҚЫЗДЫРУ ТЕМПЕРАТУРАСЫН ОРНАТУ



Температура ауыстырып қосқышын оңға немесе солға айналдыру арқылы қажетті ТЕМПЕРАТУРАНЫ орнатыңыз.


ДУХОВКАНЫҢ ЖҰМЫС ЖАСАУ УАҚЫТЫН БАҒДАРЛАМАЛАУ

(моделіне байланысты)




ӨШІРУ ТАЙМЕРІ (уақыт релесі). Алдымен пісіру режимі мен температурасын орнатып алыңыз. Таймер ауыстырып қосқышын сағат тілі бағытында бұрау арқылы таймер уақытын орнатып алыңыз. Орнатылған уақыт өткеннен кейін таңдалған қыздыру режимі өшеді.

АҚПАРАТ!

Егер таймерді қолданбайтын болсаңыз немесе пісіру уақыты 15 минуттан аз немесе 120 минуттан көп болса, қолмен басқарылатын режимді орнату ұсынылады. Қолмен басқару режимін орнату үшін таймер ауыстырып қосқышын солға қарай  символына дейін бұраңыз. 0 күйінде духовка жұмыс істемейді.

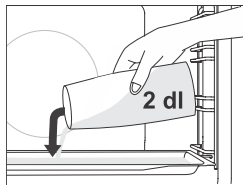
Дайындауды іске қосу

Духовка қыздыру режимін, температураны және таймерді орнатқаннан кейін 10 секундтан кейін жұмысын бастайды.

Таймері бар модельдер үшін дайындау уақытын орнатыңыз немесе ауыстырып қосқышты  күйіне бұру арқылы таймерді қолмен басқару режиміне орнатыңыз.

АҚПАРАТ!

Дайындау кезінде ҚЫЗДЫРУ РЕЖИМІН, ТЕМПЕРАТУРАНЫ және УАҚЫТ ФУНКЦИЯЛАРЫН өзгертуге болады.



Бу қосып дайындау

Бу қосудың арқасында тағамдар жақсырақ қызарады және қабығы қытырлай түседі.

Бу қосып дайындау режимдерінде кішкене табаны салқын духовкаға бірінші деңгейге орнатыңыз. Духовкаға 200 миллилитрден асырмай су құйыңыз. Тағамды екінші деңгейге орнатып, дайындауды іске қосыңыз.

АҚПАРАТ!

Егер терең табаны қолданатын болсаңыз, оны дайындау кестесінде көрсетілгенге қарағанда бір деңгейге жоғары орнатыңыз.

Функцияның тиімді жұмыс жасауы үшін дайындау кезінде есікті ашпаңыз және қосымша су құймаңыз.

ПІСІРУДІ АЯҚТАУ ЖӘНЕ ДУХОВКАНЫ СӨНДІРУ

ЖҰМЫС ЖӘНЕ ТЕМПЕРАТУРА РЕЖИМІНІҢ АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШЫН 0 күйіне бұраңыз. Қысқа дыбысты сигнал беріледі.

АҚПАРАТ!

Пісіруді аяқтағаннан кейін конденсатты жинауға арналған науаға (есік астындағы) су жиналуы мүмкін. Науаны губкамен немесе матамен сүртіңіз.

Духовкада дайындау бойынша жалпы кеңестер

- Дайындау барысында духовкадағы барлық қажет емес жабдықтарды алып тастаңыз.
- Жылуға төзімді және жылу шығармайтын материалдардан жасалған жабдықтарды қолданыңыз (жеткізу жиынтығына кіретін табалар, эмаль ыдыстар, жылуға төзімді өйнек ыдыс). Ақшыл материалдар (тот баспайтын болат, алюминий) жылу шығарады, сондықтан оның ішіндегі тағамдарға жылу аз әсер етеді.
- Табаларды әрқашан бағыттағыштардың шетіне дейін итеріп қойыңыз. Торды қолдану кезінде ыдыс пен қалыптарды тордың ортасына қойыңыз.
- Оңтайлы нәтижелерге қол жеткізу үшін дайындау кестесінде көрсетілген нұсқауларды орындау ұсынылады. Егер тағамды алғаш рет дайындасаңыз, минималды температураны және дайындаудың минималды уақытын таңдаңыз. Дайындауды аяқтағаннан кейін нәтижені тексеріңіз және қажет болса, уақыт пен температура қосыңыз.
- Дайындау барысында духовканың есігін қажетсіз ашпаңыз.
- Табаны духовканың түбіне қоймаңыз.
- Духовка жұмыс жасап тұрған кезде әмбебап терең табаны бағыттағыштардың 1-деңгейіне орнатпаңыз.
- Духовканың түбі мен торды алюминий фольгамен жаппаңыз.
- Ұзақ уақыт бойы дайындау кезінде духовканы дайындау соңына дейін шамамен 10 минутқа сөндіріп қоюға және қалдық жылууды қолдануға болады.
- Пісірмелерге арналған қалыптарды торға орнатыңыз.
- Бірнеше деңгейде бір уақытта дайындау кезінде әмбебап терең табаны төменгі деңгейге орнатыңыз.
- Ескі кулинарлық кітаптардағы рецепттер бойынша дайындау кезінде Классикалық қыздыру (үстінен + астынан) режимін таңдаңыз және температураны рецепттен көрсетілгеннен 10°С-ге төмен орнатыңыз.
- Пісіруге арналған қағазды қолдану кезінде оның жылуға төзімді екендігіне көз жеткізіңіз. Оны пісіруге арналған қалыпқа сәйкестендіріп ақырын кесіп алыңыз. Қағазды қолдану тағамның таба жабысып қалуының алдын алады және дайын тағамды табадан тез алуға мүмкіндік береді.
- Ірі ет тілімдерін және ылғалдығы жоғары пісірмелерді дайындау кезінде духовка ішінде көп мөлшерде бу пайда болады, бұл духовка есігінде конденсаттың түзілуіне алып келуі мүмкін. Бұл аспап жұмысына әсер етпейтін қалыпты жағдай. Дайындау аяқталғаннан кейін есікті және есіктің өйнегін құрғатып сүртіңіз.
- Тағамдарды тікелей торда дайындау кезінде тамшылап тұрған май мен шырынды жинау үшін тордың астына бір деңгей төмен әмбебап терең таба орнатыңыз.

Духовканы алдын ала қыздыру Егер рецептте немесе осы нұсқаулықтағы дайындау кестесінде көрсетілген болса, духовканы алдын ала қыздырыңыз. Егер алдын ала қыздыруды қолданатын болсаңыз, тағамдар толықтай қызып алмайынша, оларды духовкаға салмаңыз. Температура қорытынды нәтижеге айтарлықтай әсер етеді. Алдын ала қыздыру жұмсақ ет тілімдері (сүбе), сонымен қатар ашытқы қосылған пісірмелер және әдетте пісірудің аз уақытын қажет ететін бисквит қамыры үшін ұсынылады. Бос духовканы қыздыру электр энергиясы көп шығындалады, сондықтан ұсақ пісірмелер мен пиццаны бір табада бірінен соң бірін салу арқылы пісіретін болсаңыз, электр энергиясын үнемдей аласыз, өйткені духовка қызып тұр.

Баяу пісіру. Бұл тәсіл тағамдарды төмен температурада дайындауды бақылауға мүмкіндік береді. Ет шырыны біркелкі таралады және ет шырынды әрі нәзік болып қалады. Сүйегі жоқ деликатты ет тілімдеріне арналған. Етті табада жоғары температурамен барлық бетін алдын-ала қуырып алыңыз.

Дайындау кестесі

ЕСКЕРТПЕ Толықтай духовкада алдын ала қыздырып алу талап етілетін тағамдар кестеде бір жұлдызшамен * белгіленген. 5 минуттық алдын ала қыздыру жеткілікті болып табылатын тағамдар екі жұлдызшамен ** белгіленген. Бұл жағдайда Духовканы алдын ала қыздыру режимін қолданбаңыз.

Тағам			°C	min
ПІСІРМЕ ЖӘНЕ КОНДИТЕРЛІК ӨНІМДЕР				
Қалыптағы пісірме				
Тәтті қамырдан қаусырма	3		150	30-40
салмасы бар қаусырма	1		170	90-120
мәрмәр қаусырма	2		170-180	50-60
ашытылған қамырдан қаусырма, мейіз қосылған баба	2		170-180	45-55
беті ашық қаусырма, тарт	3		170-180	35-45
брауни	2		170-180	30-35
Табадағы пісірме				
штрудель	2		180-190	60-70
штрудель, мұздатылған	2		200-210	34-45
бисквитті орама	3	 + суы бар таба	170-180 *	13-18
салмасы бар үлпілдеген тоқаштар	2		180-190	30-40
Кішкене пісірмелер				
кекстер, маффиндар	3		160 *	20-30
маффиндар, 2 деңгей	2, 4		145	40-50
ашытылған қамырдан пісірмелер	2		180 *	17-22
ашытылған қамырдан пісірмелер, 2 деңгей	2, 4		160 *	18-25
қатпарлы қамырдан пісірмелер	3		170	30-40
қатпарлы қамырдан пісірмелер, 2 деңгей	2, 4		170 *	25-30
Печенье				
көтерілмейтін печенье	3		140	30-40
көтерілмейтін печенье, 2 деңгей	2, 4		140	45-55

Кесте соңғы беттен жалғасады

Тағам			°C	min
көтерілмейтін печенье, 3 деңгей	1, 4, 5		145 *	50-60
Печенье	3		140	20-30
печенье, 2 деңгей	2, 4		150-160 *	20-25
безе	3		80-100 *	120-150
безе, 2 деңгей	2, 4		80-100 *	120-150
макарони (бадам печеньесі)	3		130-140 *	15-20
макарони (бадам печеньесі), 2 деңгей	2, 4		130-140 *	15-20
Нан				
қамырдың көтерілуі	2		40-45	30-45
табадағы нан	2	 + суы бар таба	190-200	40-55
табадағы нан, 2 деңгей	2, 4		190-200 *	40-55
қалыптағы нан	2		190-200	30-45
қалыптағы нан, 2 деңгей	2, 4		200-210	30-45
жалпақ нан (фокачча)	2		270	15-25
балғын бөлкелер	3	 + суы бар таба	200-210	10-15
балғын бөлкелер, 2 деңгей	2, 4		200-210 *	15-20
тосттар	5		230	4-7
ыстық бутербродтар	5		230	3-5
Пицца және басқа да тағамдар				
пицца	1		300 *	4-7
пицца, 2 деңгей	2, 4		210-220 *	25-30
мұздатылған пицца	2		200-220 *	10-25
мұздатылған пицца, 2 деңгей	2, 4		200-220 *	10-25
тұздалған қаусырма, киш	2		190-200	50-60
бөрек	2		180-190	40-50
ЕТ				
Сиыр еті және бұзау еті				








Кесте соңғы беттен жалғасады

Тағам			°C	min
сыыр етінен қуырдақ (арқа, жауырын еті), 1,5 кг	2	==	160-170	130-160
бұқтырылған сыыр еті, 1,5 кг	2	==	200-210	90-120
сүбе, орташа қуырылған, 1 кг	2	==	170-190 *	40-60
сыыр етінен қуырдақ, баяу пісіру	2	==	120-140 *	250-300
сыыр етінен стейк, толықтай қуыру, қалыңдығы 4 см	4	****	220-230	25-30
бургерге арналған котлет, қалыңдығы 3 см	4	****	220-230	25-35
бұзау етінен қуырдақ, 1,5 кг	2	==	160-170	120-150
Шошқа еті				
шошқа етінен қуырдақ, арқа еті, 1,5 кг	3		170-180	90-110
шошқа етінен қуырдақ, жауырын еті, 1,5 кг	3	==	180-190	120-150
шошқа сүбесі, 400 г	2	==	80-100 *	80-100
шошқа етінен қуырдақ, баяу пісіру	2	==	100-120 *	200-230
шошқаның қабырғалары, баяу пісіру	2	==	120-140 *	210-240
шошқаның жаншылған еті, қалыңдығы 3 см	4	****	220-230	20-25
Тауық еті				
тауық еті, 1,2-2 кг	2	**** 	200-220	60-80
тартылған етпен толтырылған тауық, 1,5 кг	2		170-180	80-100
тауық еті, төс еті	2		170-180	45-60
тауықтың жамбасы	3	**** 	210-220	30-45
тауық қанаттары	4		210-220	30-45
тауықтың төс еті, баяу пісіру	3	==	100-120 *	60-90
Ет тағамдары				
ет наны, 1 кг	2		170-180	60-70
гриль шұжықтар	4	****	230 **	8-15
БАЛЫҚ ЖӘНЕ ТЕҢІЗ ӨНІМДЕРІ				
балық тұтастай, 350 г	4	**** 	230-240	12-20
балықтың сүбесі, қалыңдығы 1 см	4	****	220-230	8-12

Кесте соңғы беттен жалғасады

Тағам			°C	min
балық стейкі, қалыңдығы 2 см	4	▼▼▼▼	220-230	10-15
тарақгүлділер	4	▼▼▼▼ ✦	230 *	5-10
асшаяндар	4	▼▼▼▼	230 *	3-10
КӨКӨНІСТЕР				
көмештелген картоп, тілімдер	3	⊕/⊖	210-220 *	30-40
көмештелген картоп, жартылар	3	⊕/⊖ + суы бар таба	200-210 *	40-50
тартылған етпен толтырылған көмештелген картоп (қабығымен)	3	✦	190-200	30-40
фри картоп, үйдегідей дайындалған	4	⊕/⊖	210-220 *	20-30
көкөністер қоспасы, тілімдер	3	⊕/⊖ + суы бар таба	190-200	30-40
тартылған етпен толтырылған көкөністер	3	▼▼▼▼ ✦	190-200	30-40
ҚАТЫРЫЛҒАН ӨНІМДЕР				
фри картоп	3	⊕/⊖	210-220	20-25
фри картоп, 2 деңгей	2, 4	⊕/⊖	190-210	30-40
тауықтың дөңгелек еттері	4	⊕/⊖	210-220 *	12-17
балық таяқшалары	2	⊕/⊖	210-220	15-20
лазанья, 400 г	2	*	200-210	30-40
туралған көкөністер	2	*	190-200	20-30
круассандар	3	*	170-180	18-23
ПІСІРМЕЛЕР, СУФЛЕ ЖӘНЕ ІРІМШІК СЕУІП ПІСІРІЛГЕН ТАҒАМДАР				
картоп қосылған мусака	2	⊕/⊖	180-190	35-45
лазанья	2	⊕/⊖	180-190	35-45
тәтті пісірме	2	✦	160-180	40-60
тәтті суфле	2	✦	160-180 *	35-45
ірімшік сеуіп пісірілген тағамдар	3	⊕/⊖	170-190	30-45
салмасы бар тортильи, энчиладтар	2		180-200	20-35
грильге арналған ірімшік	4	▼▼▼▼	230 **	6-9
БАСҚАЛАРЫ				

Кесте соңғы беттен жалғасады

Тағам			°C	min
консервілеу	2		180	30
залалсыздандыру	3		125	30
су буында пісіру	2		150-170 *	/
тағамдарды жылыту	3		60-95	/
ыдысты қыздыру	2		75	15

Тазалау және қызмет көрсету



Қысқаша нұсқаулық

Тазалауды бастамас бұрын аспапты электр желісінен ажыратыңыз және оны суытыңыз.

Балалар аспапты үлкендердің қадағалауымен ғана тазалай және қызмет көрсете алады!

Духовканың ішкі қабырғалары мен табаларға арнайы эмаль жағылған, оның беті тегіс әрі төзімді, бұл оны тазалауды айтарлықтай жеңілдетеді.

Аспапты әлсін-әлсін тазалап тұрыңыз және ірі ластар мен ізбес қағын жылы сумен және ыдысты қолмен жууға арналған құралмен тазалап тұрыңыз. Таза жұмсақ матаны немесе губканы қолданыңыз.

Сыртқы беттері: ласты жылы сабынды сумен және жұмсақ матамен тазалаңыз, содан соң беттерді құрғатып сүртіңіз.

Ішкі беттер: Күйіп кеткен және қатты ластар үшін духовкаларға арналған қарапайым тазалау құралдарын қолданыңыз. Осындай құралдарды қолданғаннан кейін тазалау құралдарының қалдықтарын кетіру үшін беттерді дымқыл матамен мұқият сүртіп алыңыз.

Жабдықтар және бағыттағыштар: жылы сабынды сумен және дымқыл шүберекпен тазалаңыз. Қатты ластануларды тазалау үшін жабдықты суға салып қою және щетканы қолдану ұсынылады.

Нәтижесіне қанағаттанбаған жағдайда тазалауды қайталаңыз.



АҚПАРАТ!

Агрессивті және абразивті тазалау құралдарын қолданбаңыз (ыдыс жууға арналған қатты губкалар, қақ кетіруге арналған құралдар, шыны керамикаға арналған қырғыштар).

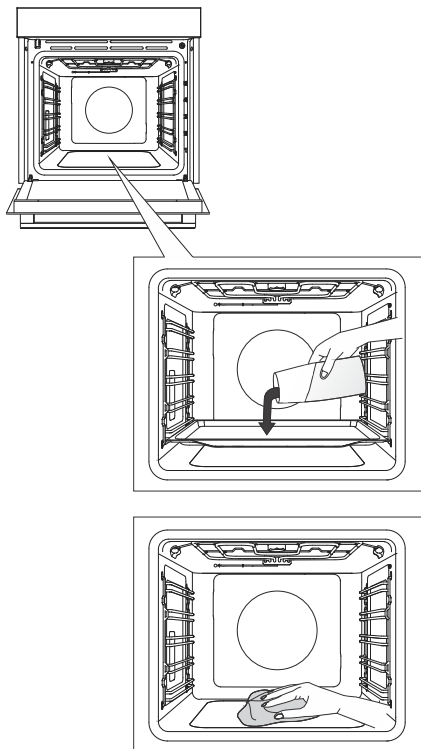
Духовка жабдықтарын ыдыс жуу машинасында жууға болады.

Тағам қалдықтары (май, қант, ақуыз) аспапты қолдану кезінде жанып кетуі мүмкін, сондықтан әр қолданар алдында духовканың ішкі бетіндегі және жабдықтардағы ластарды тазалап алыңыз.


Духовканы AquaClean функциясының көмегімен тазалау

Бұл функцияны духовка қабырғасындағы дақтар мен тағам қалдықтарын кетіру үшін қолданыңыз. Егер осы функцияны әр дайындаудан кейін жүйелі түрде пайдаланып тұрса, ол айтарлықтай тиімді.

Тазалауды іске қоспас бұрын духовканың ішкі беттеріндегі ірі ластар мен тағам қалдықтарын кетіріп алыңыз.



1 Кішкене табаны бағыттағыштардың 1-деңгейіне орнатыңыз және оған 0,4 литр ыстық су құйыңыз.

2 ЖҰМЫС РЕЖИМІНІҢ АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШЫН Aqua Clean күйіне бұраңыз  . ТЕМПЕРАТУРАНЫ АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШПЕН 80°C температураны орнатыңыз.

3 Бағдарламаны жарты сағатқа қосып қойыңыз.

4 Функция аяқталғаннан кейін қорғайтын қолғаптарды немесе қармауыштарды қолданып, табаны алыңыз (табада аз ғана су болуы мүмкін). Ласты дымқыл шүберекпен және сабынды сумен сүртіңіз. Тазалаудан кейін тазалау құралдарының қалдықтарын кетіру үшін беттерді дымқыл матамен мұқият сүртіп алыңыз.

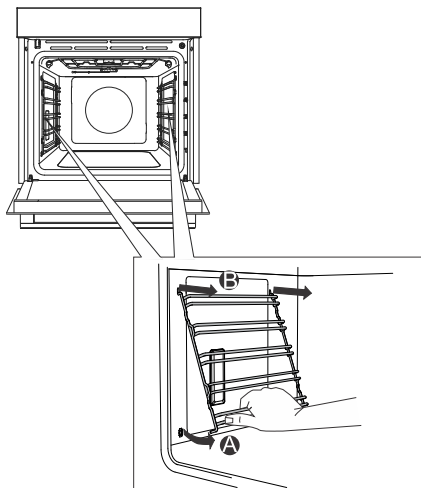
АҚПАРАТ!

Нәтижесіне қанағаттанбаған жағдайда (қатты ластану жағдайларында) тазалауды қайталаңыз.

Қысқаша нұсқаулық

Aqua Clean функциясын қоспас бұрын духовканы толықтай суытып алыңыз.

Алмалы-салмалы және бекітілген телескоптық бағыттағыштарды ағытып алу

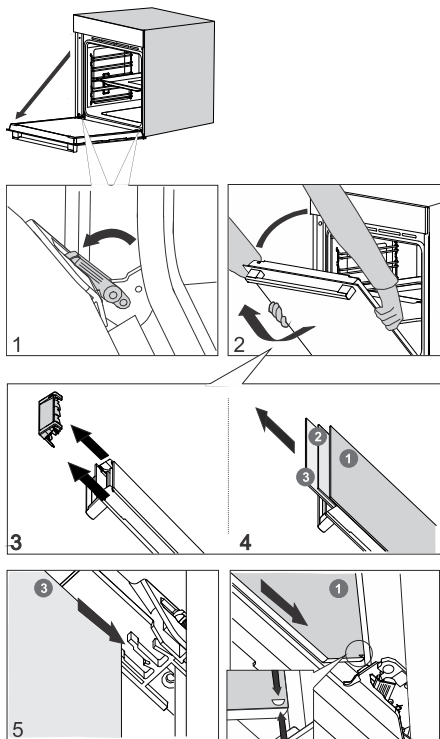


A Бағыттағышты астынан сәл көтеріп, духовканың қабырғасынан алыңыз.

B Ұяшығынан алыңыз.

💡 АҚПАРАТ!
Бағыттағыштарды алу кезінде эмальды бүлдіріп алмаңыз.

Духовка есігін және есіктік әйнегін ағытып алу және орнату



1 Духовканың есігін толығымен ашыңыз.

2 Духовка есігі топсалармен бекіткіштері бар арнайы ұстағыштардың көмегімен байланыстырылған. Бекіткіштерді есікке бағыттап 90°-қа көтеріңіз. Есікті 45° бұрышқа дейін ақырын жабыңыз (есіктік жабылған күйіне қатысты), содан соң оны сәл ғана көтеріп, ақырын ағытып алыңыз.

Есік әйнектерін ішінен тазалауға болады, бірақ алдымен оны есіктен шығарып алу қажет болады. Алдымен 2-тармақта сипатталған әрекеттерді орындаңыз, бірақ есікті ағытып алмаңыз.

3 Желдеткіш қақпағын алыңыз. Ол үшін оны сол жағынан және оң жағынан қолыңызбен ұстаңыз. Өзіңізге қарай сәл ғана көтеріп, ағытып алыңыз.

4 Есік әйнегінің жоғарғы жиегінен ұстап, ағытып алыңыз. Екінші және үшінші әйнекпен де осы әрекеттерді орындаңыз (моделіне байланысты).

5 Әйнекті кері тәртіппен орнатыңыз.

АҚПАРАТ!

Есікті кері тәртіппен орнатыңыз. Егер есік дұрыс ашылмаса немесе жабылмаса, топсалардағы ойықтардың ұяшықтарға дұрыс орнатылғандығын тексеріңіз.

Қысқаша нұсқаулық

Духовка есігінің топсаларының күшті серіппесі бар және қатты жабылып қалуы мүмкін. Сондықтан есікті ағытып алу және орнату кезінде бекіткіштің кеуіні де тірелгенге дейін ашыңыз.

Есікті ақырын ашу және жабу (моделіне байланысты)

Есіктер есікті кенеттен жабудың алдын алатын жүйемен жабдықталған. Жүйе жеңіл, тыныш әрі ақырын ашуды және жабуды қамтамасыз етеді. Есіктің өз бетінше және баяу жабылуы үшін оны сәл ғана итеріп жіберу жеткілікті (есіктің ашылған күйіне қатысты 15° дейінгі бұрышпен).

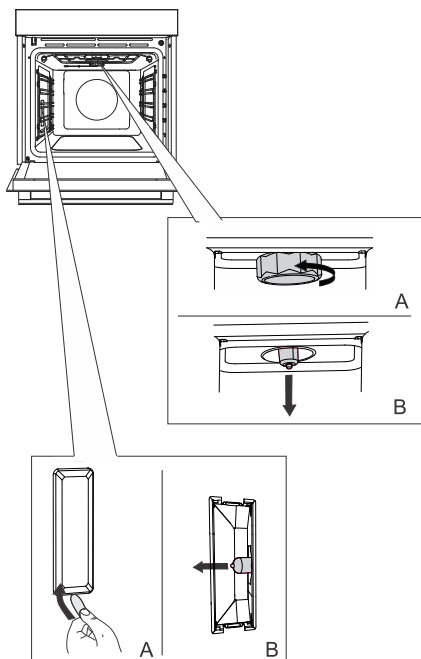
Қысқаша нұсқаулық

Егер есікті күш салып ашса немесе жапса, ол баяу жабу жүйесінің сынып қалуының алдын алу үшін қарапайым әдіспен ашылады және жабылады.

Жарықтандыру шамдарын ауыстыру

Шам шығын материалы болып табылады, оған кепілдік берілмейді. Шамды ауыстырмас бұрын жабдықты духовкадан алыңыз.

Галоген шам: G9, 230 V, 25 W.



1 Қақпақты бұрап (сағат тіліне қарсы бағытта) және ағытып алыңыз. Галоген шамды ағытып алыңыз.

2 Тегіс пластмасса заттың көмегімен қақпақты алыңыз. Галоген шамды ағытып алыңыз.



АҚПАРАТ!

Эмальді бүлдіріп алмау үшін сақ болыңыз.

Күйіп қалмау үшін қорғаныс құралдарын қолданыңыз.



Қысқаша нұсқаулық

Шамды ауыстырмас бұрын аспапты электр желісінен ажыратыңыз.

Қателер мен ақаулықтар кестесі

Қателер мен ақаулықтар кестесі

Кепілді мерзім ішінде аспапты жөндеуді тек авторлық құқығы бар сервис орталығының маманы ғана жүзеге асыра алады.

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

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

Жұмыстағы ақаулықтар себебі төмендегі нұсқауларды басшылыққа ала отырып, өз бетінше жоюға болатын ұсақ ақаулар болуы мүмкін.

Егер аспап дұрыс пайдаланбау немесе қолданбау салдарынан жұмыс жасамайтын болса, кепілді мерзім ішінде сервис маманына баруды пайдаланушы төлейді.

Одан әрі қолдану немесе аспаптың келесі иегеріне табыстау үшін осы пайдалану жөніндегі нұсқаулықты сақтап қойыңыз.

Төменде кейбір жалпы мәселелерді анықтауға қатысты кеңестер берілген.

Проблема/қате	Ықтимал себебі
Тұрмыстық электр сымының сақтандырғыштары сөніп қала береді.	Сервиске хабарласыңыз.
Духовка жарығы жанбайды.	Жарықтандыру шамын ауыстыру «Жарықтандыру шамын ауыстыру» бөлімінде сипатталған.

Егер осы ұсыныстар көмегімен ақауларды жоя алмасаңыз, авторлық құқығы бар сервис орталығына хабарласыңыз. Аспапты дұрыс жалғамау және қолданбау нәтижесінде туындаған ақаулықтарға кепілдік берілмейді. Бұл жағдайда жөндеу шығындарын тұтынушы өзі төлейді.

Құрылғыдан арылу



Қаптама қоршаған ортаға ешқандай залал келтірмей қайта өңдеуге, қалдықтарды сақтауға арналған арнайы полигондарда жинауға және кәдеге жаратуға болатын экологиялық таза материалдардан жасалған. Қаптама материалдары тиісті таңбалауға ие.

Бұйымдағы немесе оның қаптамасындағы **СИМВОЛ** оның тұрмыстық қалдықтар ретінде кәдеге жаратылмауы тиіс екендігін көрсетеді. Бұйымды одан ары кәдеге жарату үшін оны электронды және электрлік жабдықтардың тиісті орындарына тапсырған жөн.

Бұйымды **кәдеге жарату** ережелерін сақтау арқылы осы сияқты қалдықтармен тиісті түрде әрекет жасамау салдарынан қоршаған ортаға және адамдардың денсаулығына зиян келтірудің алдын ала аласыз. Бұйымды кәдеге жарату туралы толық ақпарат алу үшін жергілікті билік органдарына, шақырылатын және қалдықтарды кәдеге жаратын қызметке немесе осы бұйымды сатып алған дүкенге хабарласыңыз.

Өндіруші пайдалану жөніндегі нұсқаулықтарында өзгерістерге және қателіктерге құқылы.

Қорытынды тағамдар



















EN60350-1: өндіруші жеткізетін жабдықтарды ғана қолданыңыз.

Табаны алмалы-салмалы бағыттағыштарға тірелгенге дейін салыңыз. Пісірмесі бар қалыптарды суретте көрсетілгендей етіп орнатыңыз.

* Духовканы көрсетілген температураға дейін алдын ала қыздырып алыңыз. Бұл ретте Духовканы алдын ала қыздыру режимін қолданбаңыз.

** Духовканы 10 минут бойы алдын ала қыздырып алыңыз. Бұл ретте Духовканы алдын ала қыздыру режимін қолданбаңыз.

*** Дайындаудың 2/3 уақыты өткен соң бұраңыз.

ПІСІРУ						
Тағам	Жабдық	Қалыптарды орналастыру		°C	min	
Печеньё — бір деңгейде	кішкене таба		3	140	30-40	
Печеньё — бір деңгейде	кішкене таба		3	150	30-40	
печеньё — екі деңгейде	кішкене таба		2, 4	140	45-55	
печеньё — үш деңгейде	кішкене таба		1, 4, 5	135	50-60	
кекстер, капкейкилер — бір деңгейде	кішкене таба		3	160 *	20-30	
кекстер, капкейкилер — бір деңгейде	кішкене таба		3	160	30-40	
кекстер, капкейктер — екі деңгейде	кішкене таба		2, 4	145	40-50	
кекстер, капкейкилер — үш деңгейде	кішкене таба		1, 3, 5	140-150	30-50	
Тәтті қамырдан қаусырма	диаметрі Ø 26 см дөңгелек металл қалып/тор		1	150	45-55	
Тәтті қамырдан қаусырма	диаметрі Ø 26 см дөңгелек металл қалып/тор		3	160	45-55	
бисквитті торт — екі деңгейде	диаметрі Ø 26 см 2 дөңгелек металл қалып/тор		2, 4	160 **	45-55	
алма қаусырмасы	диаметрі Ø 20 см 2 дөңгелек металл қалып/тор		1	170	90-120	
алма қаусырмасы	диаметрі Ø 20 см 2 дөңгелек металл қалып/тор		2	170	80-110	

ГРИЛЬМЕН ДАЙЫНДАУ						
Тағам	Жабдық	Қалыптарды орналастыру		°C	⌚ min	<input type="checkbox"/>
тосттар	тор		5	230	4-7	▼▼▼▼
бургерге арналған котлеттер	тор + май жинауға арналған таба		5	230	20-35 ***	▼▼▼▼

gorenje

ERC



843340-a11

CE