

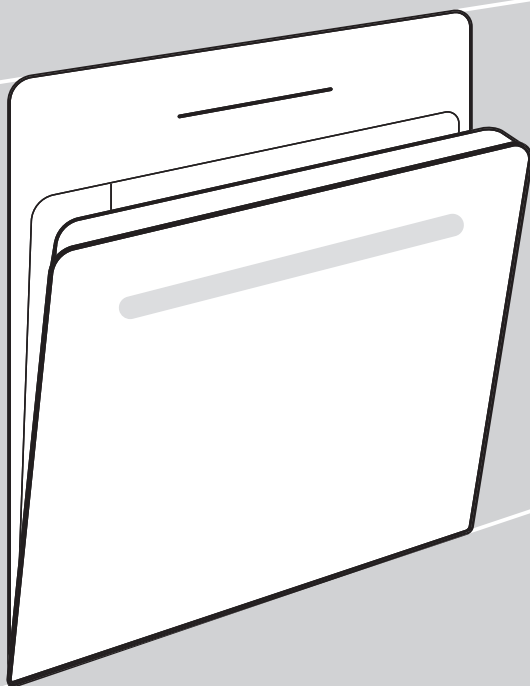
gorenje

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
Автоматты пироликалық тазалау кезінде аспапты қауіпсіз әрі дұрыс қолдану	5
Қалған қауіпсіздік шаралары	6
Аспап сипаттамасы	8
Зауыттық жапсырма - аспап туралы ақпарат	8
Басқару панелі	9
Ішіне кіріп тұратын ауыстырып қосқыштар	9
Аспап жабдықтамасы	10
Бағыттағыштар	10
Кірістірілген өшіргіш	11
Салқындататын желдеткіш	11
Духовка жабдықтары	11
Алғаш пайдаланбас бұрын	14
Алғаш қосу	14
Духовка жұмысының параметрлерін орнату	15
ЖҰМЫС РЕЖИМІН ТАҢДАУ	15
ҚЫЗДЫРУ ТЕМПЕРАТУРАСЫН ОРНАТУ	16
УАҚЫТТЫ БАҒДАРЛАМАЛАУ	17
Дайындауды іске қосу	19
ПІСІРУДІ АЯҚТАУ ЖӘНЕ ДУХОВКАНЫ СӨНДІРУ	20
Жалпы баптаулар	21
Духовкада дайындау бойынша жалпы кеңестер	23
Дайындау кестесі	24
Температуралық зонд көмегімен дайындау	29
Ет түрлері үшін қуырудың ұсынылатын дәрежесі	31
Тазалау және қызмет көрсету	32
Духовканы автоматты тазалау — пиролиз	32
Алмалы-салмалы және бекітілген телескоптық бағыттағыштарды ағытып алу	34
Духовка есігін және есіктік әйнегін ағытып алу және орнату	35
Жарықтандыру шамдарын ауыстыру	36
Қателер мен ақаулықтар кестесі	37
Қателер мен ақаулықтар кестесі	37
Құрылғыдан арылу	38
Қорытынды тағамдар	39

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 сымна 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).

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.

Тек осы аспапқа ғана арналған зондты қолдануға болады.

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.

Автоматты пиролизкалық тазалау кезінде аспапты қауіпсіз әрі дұрыс қолдану

Пиролизкалық тазалау алдында құрылғыны дұрыс дайындау қажет («Пешті автоматты тазалау – пиролиз» тарауын қараңыз).

Пиролизкалық тазалауды қоспас бұрын төгілген сұйықтықты сүртіп, духовкадағы барлық алмалы-салмалы бөлшектерді ағытып алыңыз.

Автоматты тазалау кезінде духовка мен оның сыртқа беттері қатты қызады. Күю қауіпі бар! Балаларға духовкаға жақындауына рұқсат етпеңіз.

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.

Құралды кемінде екі адам алып жүру және орнату ұсынылады (құралдың салмағына байланысты).

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.

Желдету саңылауларын жаппаңыз және бітемеңіз!

Духовкаға алюминий фольга төсеменіз 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.

Құрылғы зақымдалған болса, оны пайдаланбаңыз. Оны электр желісінен ажыратып, уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

Пешті науа бағыттағыштарымен немесе онсыз пайдалану қауіпсіз.

Пеш қосылып тұрғанда қауіп тудыруы мүмкін заттарды пеште сақтамаңыз.

Экрандағы күнделікті уақыт көрсеткішінің ауытқуы құрылғының жұмысына әсер етпейді және электр желісінің жиілігінің ауытқуына байланысты болуы мүмкін.

Автоматты тазалауды қоспас бұрын нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз және осы функцияны дұрыс әрі қауіпсіз қолдану сипатталған «Тазалау және қызмет көрсету» бөлімінің нұсқауларын орындаңыз!

Автоматты тазалау кезінде духовканың түбіне ешқандай заттарды қоймаңыз.

Өрттену қауіпі бар! Автоматты тазалау тағам қалдықтары жанып кететін өте жоғары температурамен орындалады. Өр пиролитикалық тазалауды бастамас бұрын духовка мен жабдықтың ішкі беттеріндегі ірі ластарды тазалап тастаңыз. Тазалау кезінде духовкадан түтін, сонымен қатар тітіркендіретін бу мен газдар шығуы мүмкін. Пиролитикалық тазалау кезінде бөлмені жақсылап желдету ұсынылады. Үй жануарлары пиролитикалық тазалау нәтижесінде пайда болатын булануларға өте сезімтал болуы мүмкін. Тазалау кезінде үй жануарларын асханадан шығарып, тазалау аяқталғаннан кейін бөлмені жақсылап желдетіп алу ұсынылады.

Пиролитикалық тазалау кезінде духовканың есігін ашпаңыз.

Духовка есігіндегі блоктауға арналған саңылауда бөгде заттардың жоқтығына көз жеткізіңіз, өйткені бұл тазалау кезінде автоматты түрде блоктауға кедергі келтіруі мүмкін.

Автоматты тазалау кезінде аспаптың металл бөліктері мен бөлшектеріне қолыңызды тигізбеңіз!

Егер пиролитикалық тазалау кезінде электр энергиясы өшіп қалса, бағдарламаны орындау 2 минут өткен соң тоқтатылады, бұл ретте есік блокталған күйінде қалады. Духовка температурасы 150°C-ден төмен түскен кезде есікті ашуға болады.

Пиролитикалық тазалау нәтижесінде духовканың ішкі қабырғалары мен жабдықтарының түсі өзгеруі және күңгірт тартуы мүмкін. Бұл оның функцияларына әсер етпейді.



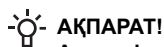
Назар аударыңыз! Пиролитикалық тазалау кезінде беттер ыстық болады.



Қысқаша нұсқаулық

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

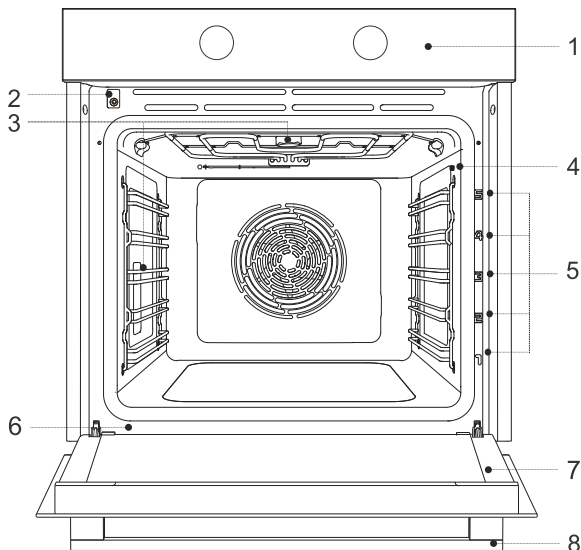
Аспап сипаттамасы



АҚПАРАТ!

Аспап функциялары мен жабдықтары моделіне байланысты әртүрлі болады.

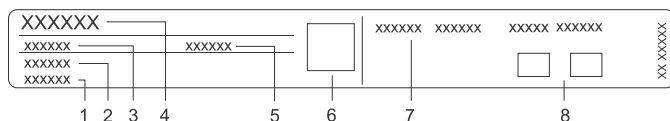
Аспаптың базалық жиынтығы келесілерден тұрады: алмалы-салмалы бағыттағыштар, кішкене таба және тор.



- | | |
|---|----------------------------|
| 1. басқару панелі | 5. Пісіру деңгейлері (1-5) |
| 2. духовканың кірістірілген өшіргіші бар есік құлпы | 6. зауыттық жапсырма |
| 3. жарықтандыру | 7. есіктер |
| 4. температуралық зонд ұяшығы | 8. есік тұтқалары |

Зауыттық жапсырма - аспап туралы ақпарат

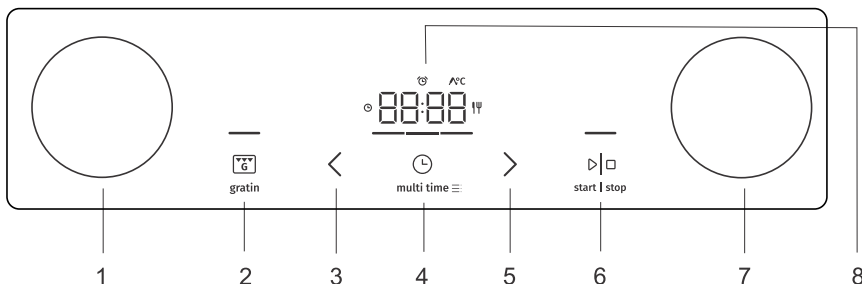
Аспаптың негізгі деректері бар зауыттық жапсырма духовка камерасының жиектемесінде орналасқан.



- | | |
|---------------------|---------------------------------|
| 1. Сериялық нөмір | 5. Артикул |
| 2. Моделі | 6. QR-код (моделіне байланысты) |
| 3. Түрі | 7. Техникалық деректер |
| 4. Тауарлық белгісі | 8. Сәйкестік белгілері |

Басқару панелі

(моделіне байланысты)



1. жұмыс режимдерінің ауыстырып қосқышы
2. пісіру (gratin) сенсоры, бас тарту немесе қайтару сенсоры
3. мәнді азайту сенсоры
4. уақыт және баптаулар функциясының сенсоры
5. мәнді көбейту сенсоры
6. Растауға, іске қосуға және тоқтатуға арналған start | stop сенсоры
7. духовка температурасын ауыстырып қосқыш
8. Дисплей

АҚПАРАТ!

Сенсорды әр басуға жақсы әрекет етуі үшін саусақпен басу алаңы мүмкіндігінше үлкен болуы тиіс. Сенсорды әр басу дыбысты сигналмен расталады.

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

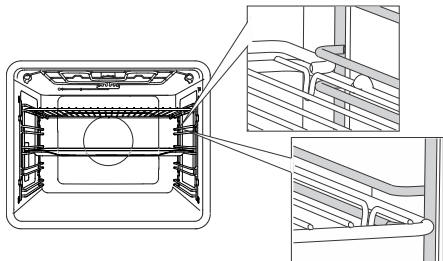
Жұмыс аяқталғаннан кейін ауыстырып қосқышты міндетті түрде өшірілген (жұмыс істемейтін) күйге орнатыңыз және оны «батырып жіберіңіз». Ауыстырып қосқыш өшірілген күйде тұрған кезде ғана оны «батырып жіберуге» болады.

Аспап жабдықтамасы

Бағыттағыштар

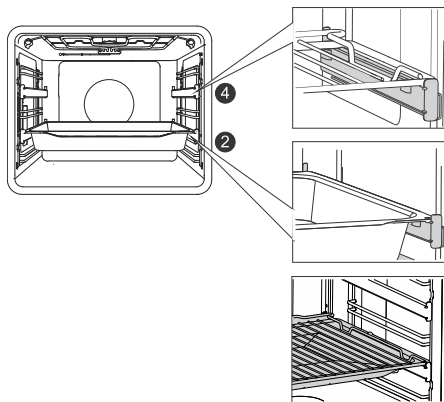
- Бағыттағыштар тағамды 5 деңгейде дайындауға мүмкіндік береді.
- Бағыттағыштардың деңгейлерін санау төменнен жоғарыға жүргізіледі.
- 4 және 5-деңгейлер грильде дайындауға арналған.
- Аспапқа орнату кезінде жабдықты дұрыс бұрау қажет.

Алмалы-салмалы бағыттағыштар



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

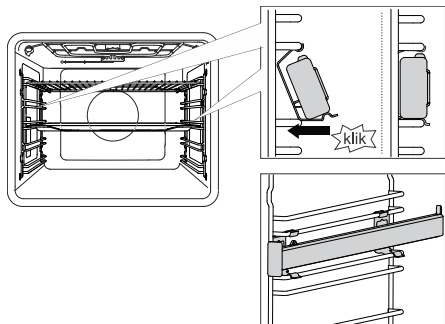
Бекітілген телескоптық бағыттағыштар (моделіне байланысты)



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.

Қысқаша нұсқаулық

Пешті есігі ашық және есік қосулы (жабық) күйде пайдалануға болмайды. Пеш қате туралы хабарлайды және оны қалпына келтіру керек.

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)



Қысқаша нұсқаулық

Пештен барлық жабдықты, соның ішінде рельстерді алып тастаңыз. Жабдықты (эмбебап шұңғыл таба және таяз таба) тек пеш қосымша алынбалы сырғытпалармен жабдықталған жағдайда ғана пиролизге ұшырауы мүмкін («Қамтамасыз өтілген жабдықты пиролизтикалық тазалау» бөлімін қараңыз).

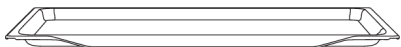


ТОР тағамдарды грильмен дайындау үшін қолданылады, сондай-ақ оған ыдыстарды және тағамы бар табаларды қоюға болады.



АҚПАРАТ!

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

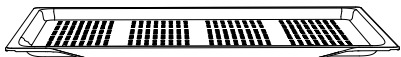


ШАҒЫН ТАБА тегіс әрі кішкене пісірмелерді дайындауға арналған. Сондай-ақ май мен ет шырынын жинау үшін қолдануға болады.



Қысқаша нұсқаулық

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



ТЕСІКТЕРІ БАР КІШКЕНЕ ТАБА буы бар режимде және «Қарқынды пісіру (Air Fry)» режимінде дайындау үшін қолданылады. Тесіктер тағамның айналасындағы ауа айналымын жақсартады және қытырлаған қабықтың пайда болуына септігін тигізеді. Ылғалдығы жоғары (су, май) тағамдарды дайындау кезінде кішкене табаны немесе эмбебап терең табаны тамшылап тұратын сұйықтықты жинауға арналған деңгейден бір деңгей төмен орналастырыңыз.



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



АҚПАРАТ!

Дайындау барысында эмбебап терең табаны бағыттағыштардың 1-деңгейіне қоймаңыз.



Температуралық ЗОНД (ΛBAKESENSOR).



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.

Алғаш қосу

Аспапты электр желісіне алғаш жалғағаннан кейін және электр энергиясынан ұзақ уақыт бойы ажыратқан жағдайда дисплейде 12:00 уақыты көрсетіледі.

Алдымен жалпы баптауларды таңдаңыз және растаңыз.

АҚПАРАТ!

Баптау мәнін өзгерту үшін < және > сенсорларын қолданыңыз. Баптауды растау үшін **start | stop** сенсорын басыңыз. Келесі баптауға алдыңғы баптауды орнатқан және растаған соң ғана ауысуға болады.



1. УАҚЫТТЫ ОРНАТУ

< және > сенсорларының көмегімен ағымдағы уақытты орнатыңыз. Егер мәнді таңдау сенсорларын басылған күйде ұстап тұрса, мән жылдамырақ өзгереді.

АҚПАРАТ!

Ағымдағы уақытты өзгерту үшін «Жалпы баптаулар» бөлімін қараңыз.



2. ДИСПЛЕЙ АШЫҚТЫҒЫ

Әдепкі қалпы бойынша ашықтықтың жоғары деңгейі орнатылған. Дисплейде **brh** жазбасы және дисплей ашықтығының ағымдағы мәні көрсетіледі. < және > сенсорларымен ашықтық деңгейін орнатып, растаңыз. Мәнді көбейту немесе азайту сенсорларымен дисплей ашықтығының деңгейін орнатыңыз.



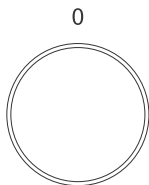
3. ДЫБЫСТЫ СИГНАЛДАРДЫҢ ДЫБЫС ДЕҢГЕЙІ

Әдепкі қалпы бойынша дыбыстың орташа деңгейі орнатылған. Дисплейде **Vol** жазбасы және дыбысты сигналдың дыбыс деңгейінің ағымдағы мәні көрсетіледі. < және > сенсорларымен дыбыс деңгейін орнатып, растаңыз. Дыбысты да өшіруге болады.

Таңдалған баптауларды растағаннан кейін дисплейде ағымдағы уақыт көрсетіледі (егер жұмыстар режимінің АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШЫ 0 күйінде тұрса).





Духовка жұмысының параметрлерін орнату



ЖҰМЫС РЕЖИМІН ТАҢДАУ



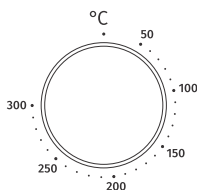
АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШТЫ оңға немесе солға айналдыру арқылы ЖҰМЫС РЕЖИМІН таңдаңыз (кестені қараңыз).

Режим	Пайдалану
	ЖЫЛДАМ ҚЫЗДЫРУ Духовканы тағайындалған температураға дейін жылдам қыздыру үшін қолданыңыз. Духовка тағайындалған температураға дейін қызған кезде дисплейде Prht көрсетіледі және қысқа дыбысты сигнал беріледі. Осыдан кейін дайындау үшін қолданғыңыз келетін қыздыру режимін таңдау қажет. Бұл функция дайындауға арналмаған.
	КЛАССИКАЛЫҚ ҚЫЗДЫРУ + ЖЕЛДЕТКІШ ЖҰМЫСЫ ¹⁾ Тағамды бір деңгейде біркелкі пісіруге және суфле дайындауға арналған.
	ҮЛКЕН ГРИЛЬ + ЖЕЛДЕТКІШ ЖҰМЫСЫ ¹⁾ Тауықты және еттің ірі тілімдерін грильде пісіруге арналған.
	ҚАРҚЫНДЫ ПІСІРУ (AIR FRY) ^{1) 2)} 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 ет тілімдерін, балықты, көкөністер мен дайын қатырылған тағамдарды (фри картобы, тауық етінен медальондар) дайындауға арналған. Бу қосудың арқасында тағамдар жақсы қызарады және қабығы қытырлай түседі.
	ЖЕЛДЕТКІШПЕН ҚЫЗДЫРУ ^{1) 2)} 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) 2)} Тағамдарды бір деңгейде дәстүрлі дайындау, суфле дайындау және төмен температурада дайындау (баяу дайындау). Бу қосудың арқасында тағамдар жақсы қызарады және қабығы қытырлай түседі.
	ҮЛКЕН ГРИЛЬ ¹⁾ 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.

Режим	Пайдалану
	БАЯУ ПІСІРУ ³⁾ 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 ¹⁾ 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 ¹⁾ 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.
	ПИРОЛИЗ Бұл функция духовканы автоматты түрде тазалауға арналған. Тазалау барысында духовка жоғары температураға дейін қызады, бұл кезде май қалдықтары мен басқа да ластанулар жанып, күлге айналады.
	ПЕШ ЖАРЫҚТАНДЫРУЫ Пештің қыздыру режимі таңдалған кезде және қосқыш жарық күйіне ауысқанда (пиролитикалық тазалаудан басқа) шамы жанады.

-  Бұл режимдерде Пісіру (*gratin*) функциясын қолдануға болады («Дайындауды іске қосу» бөлімін қараңыз).
-  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).
- 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.

УАҚЫТТЫ БАҒДАРЛАМАЛАУ

Алдымен ауыстырып қосқышпен РЕЖИМДІ және ТЕМПЕРАТУРАНЫ орнатыңыз.

	 Дайындау ұзақтығы
	 Кешіктіріп бастау
	 Хабарлау таймері

АҚПАРАТ!

Уақыттың таңдалған функциясының уақытын санау кезінде соңғы 10 минут секундпен көрсетіледі.



Дайындау ұзақтығы

Бұл функция духовка жұмысының ұзақтығын бағдарламалауға мүмкіндік береді.

< және > сенсорларымен жұмыстың қажетті уақытын орнатыңыз. Духовка жұмысын іске қосу үшін **start | stop** сенсорын басыңыз.



Кешіктіріп бастау

АҚПАРАТ!

Стартты кейінге қалдыруды Гриль + Гриль + желдеткіш жұмысы режимдері үшін орнату мүмкін емес.


Егер дайындауды іске қосуды кейінге қалдырғыңыз келсе, осы функцияны қолданыңыз. Тағамды духовкаға салыңыз, жұмыс режимі мен температураны таңдаңыз. Содан соң дайындау ұзақтығы мен тағам дайын болуы тиіс уақытты орнатыңыз.

Мысал.

Ағымдағы уақыт: 12:00

Дайындау ұзақтығы: 2 сағат

Дайындаудың соңы: 18:00-де

< және > сенсорларымен жұмыс ұзақтығын орнатыңыз  (мысалы, 2.00). Содан соң **multi time** сенсорын басып, тағам дайын болуы тиіс уақытты орнатыңыз (мысалы, 18.00). Таңдауыңызды растаңыз. Дисплейде пісiрудi аяқтау уақыты көрсетiледi (18.00).

Духовка жұмысын іске қосу үшін **start | stop** сенсорын басыңыз.

Духовка дайындауды бастағанға дейін ішінара күту режиміне ауысады: дисплейдің ашықтығы бәсеңдейді, духовканың салқындататын желдеткіші мен жарығы жұмыс істеп тұрады. Духовка тағайындалған баптаулармен автоматты түрде қосылады (16:00-де) және бекітілген уақытта (18:00-де) сөнеді.

АҚПАРАТ!

Дисплейде духовканың жұмысын аяқтау уақыты мен тәуліктің ағымдағы уақыты кезекпен көрсетіледі.

Бекітілген уақыт өткеннен кейін духовка автоматты түрде жұмысын тоқтатады. Дисплейде **End** жазбасы пайда болады. Кез келген сенсорды басу арқылы сөндіруге болатын дыбысты сигнал беріледі немесе 1 минут өткен соң сигнал автоматты түрде сөнеді.



Қысқаша нұсқаулық


Бұл функция духовканы алдын ала қыздыруды талап ететін тағамдарға арналмаған.

Духовканың ішінде жылдам бұзылатын тағамдарды ұзақ уақытқа қалдырмаңыз.

Осы функцияны қолданбас бұрын ағымдағы уақыттың дұрыс орнатылғанын тексеріңіз.



Оятқыш

Оятқышты духовкаға тәуелсіз қолдана беруге болады. Функцияның максималды уақыты: 24 сағат. Дисплейде  символы пайда болғанға дейін **multi time** сенсорын басыңыз. < және

> сенсорларымен оятқыш уақытын орнатыңыз. Тағайындалған уақыт аяқталғаннан кейін кез келген сенсорды басу арқылы сөндіруге болатын дыбысты сигнал беріледі немесе 1 минут өткен соң сигнал автоматты түрде сөнеді.



АҚПАРАТ!

Уақыт функциясын баптау кезінде < және > сенсорларын бір уақытта басу арқылы уақытты нөлге келтіруге болады.

Дайындауды іске қосу



start | stop сенсорының астындағы жолақ жыпылықтайды.

Бағдарламаны іске қосу үшін сенсорды басыңыз.

Духовка жұмысы кезінде сенсордың үстіндегі жолақ айқын жанып тұрады.

Духовка тағайындалған температураға дейін қызғанша, уақыт астындағы жанып тұрған сызық солға және оңға жылжиды.

Тағайындалған температураға жеткен кезде дисплейде °C жанады, дыбысты сигнал беріледі және сағат астындағы сызық толығымен жанады.



АҚПАРАТ!

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



АҚПАРАТ!

Егер уақыт функцияларының бірде біреуі қосылмаған болса, дисплейде дайындауды бастаған сәттен бастап өткен уақыт көрсетіледі.

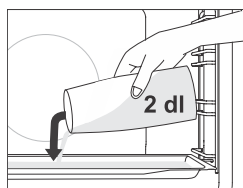


gratin

Пісіру (Gratin)

Функцияны дайындауды бастағаннан кейін 10 минуттан кейін қосуға болады (пісіру сенсорының үстіндегі жолақ болмашы жанып тұрады). Функцияны растағаннан кейін дисплейде 10 минут (10:00) уақыты көрсетіледі. < және > сенсорларымен пісіру уақытын орнатыңыз. Функцияны өшіру үшін **gratin** сенсорын басыңыз.

Функция дайындаудың соңғы кезеңінде қолданылады, мысалы, тағамның бетін қосымша қызарту үшін үстіне сеппе сепкеннен кейін. Пісіру кезінде тағамның қытырлаған қызғылт қабығы пайда болады, ол тағамды кеуіп кетуден қорғайды және оған әдемі түр мен керемет дәм береді.



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

Пісіруді өшіру үшін **start | stop** сенсорын басыңыз. Дисплейде **End** көрсетіледі және дыбысты сигнал беріледі.

ЖҰМЫС РЕЖИМІНІҢ АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШЫН 0 күйіне бұраңыз.

АҚПАРАТ!

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

Жалпы баптаулар

ЖҰМЫС РЕЖИМІНІҢ АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШЫН 0 күйіне бұраңыз.

Баптаулар мәзіріне кіру үшін **multi time** сенсорын басып, 3 секунд басылған күйінде ұстап тұрыңыз. Дисплейде бірнеше секундқа **Sett** жазбасы көрсетіледі, содан қосымша функциялардың мәзірі пайда болады.



🔧 АҚПАРАТ!

Мәзірлерге ауысу үшін < немесе > сенсорларын қолданыңыз. Баптауды растау үшін **start | stop** сенсорын немесе **multi time** батырмасын басыңыз. Қосымша функциялар мәзірінен шығу үшін **gratin** сенсорын басыңыз.



1. Уақыт

Тәуліктің ағымдағы уақыты < және > сенсорларымен орнатылады. Дисплейде **Clac** жазбасы көрсетіледі. Растағаннан кейін уақытты көрсетудің 12 немесе 24 сағаттық форматын таңдаңыз. Тәуліктің ағымдағы уақытын растаңыз және орнатыңыз. Алдымен минутты орнатып, растаңыз, содан соң сағатты орнатыңыз және растаңыз.



2. Дыбысты сигналдардың дыбыс деңгейі

Дыбысты сигналдардың дыбыс деңгейінің үш деңгейі бар. **Vol** баптауын таңдаңыз. < және > сенсорларымен дыбыс деңгейін орнатып, растаңыз. Сондай-ақ дыбысты да өшіруге болады.



3. Дисплей ашықтығы

Дисплей ашықтығының үш деңгейі бар. **Brh** баптауын таңдаңыз. < және > сенсорларымен ашықтық деңгейін орнатып, растаңыз. Мәнді көбейту немесе азайту сенсорларымен дисплей ашықтығының деңгейін орнатыңыз.



4. Дисплейдің түнгі режимі

Бұл функция дисплейдің ашықтығын түнде минималды деңгейге дейін автоматты түрде азайтады (20.00 және 6.00 аралығында). **nGht** баптауын таңдаңыз. < және > сенсорларымен дисплейдің түнгі уақыттағы ашықтық деңгейін орнатыңыз және растаңыз.

A rectangular box containing the text "hidE" where the letters "i" and "E" are underlined.

5. Күту режимі

Бұл функция дисплейде тәуліктің ағымдағы уақытын көрсетуді қосады немесе өшіреді. **hidE** баптауын таңдаңыз. < және > сенсорларымен дисплейде тәуліктің ағымдағы уақытын көрсетуді on қосуды немесе off өшіруді таңдаңыз және растаңыз.

A rectangular box containing the text "FAct" where the letters "A" and "t" are underlined.

7. Зауыттық баптаулар

Бұл функция аспаптың зауыттық баптауларын қалпына келтіруге мүмкіндік береді. Дисплейде **FAct** жазбасы көрсетіледі. Зауыттық баптауларды қалпына келтіруді орындау үшін < немесе > сенсорымен gES таңдаңыз және барлық жанып тұрған жолақтар сөнбейінше **start | stop** сенсорын басып, басылған күйінде ұстап тұру арқылы растаңыз.



Қысқаша нұсқаулық

Электр қоректегі үзілістен кейін немесе аспапты электр желісінен ажыратқан соң қосымша функциялардың баптаулары бірнеше минут бойы сақталады. Осы уақыт өткен соң дыбысты сигналдың дыбыс деңгейі мен дисплей ашықтығынан басқа барлық баптаулар әдепкі қалпына келтіріледі.

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		200	60-70
салмасы бар қаусырма	2		180	60-70
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 *	25-30
маффиндар, 2 деңгей	2, 4		155-165 *	30-40
ашытылған қамырдан пісірмелер	2		180 *	17-22
ашытылған қамырдан пісірмелер, 2 деңгей	2, 4		160 *	18-25
қатпарлы қамырдан пісірмелер	3		200	30-45
қатпарлы қамырдан пісірмелер, 2 деңгей	2, 4		170 *	25-30
Печенье				
көтерілмейтін печенье	3		150 *	30-40
көтерілмейтін печенье, 2 деңгей	2, 4		150 *	30-40

Кесте соңғы беттен жалғасады

Тағам			°C	min
көтерілмейтін печенье, 3 деңгей	1, 3, 5		145 *	40-50
Печенье	3		160	40-50
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		240	4-6
ыстық бутербродтар	5		240	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	10-20
мұздатылған пицца, 2 деңгей	2, 4		200-220	10-20
тұздалған қаусырма, киш	2		190-200	50-60
бөрек	2		180-190	40-50
ЕТ				
Сыыр 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		200-220	100-200
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	25-40
тауық қанаттары	4		210-220	20-35
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	▼▼▼▼	240**	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

Температуралық зонд көмегімен дайындау (BAKESENSOR)

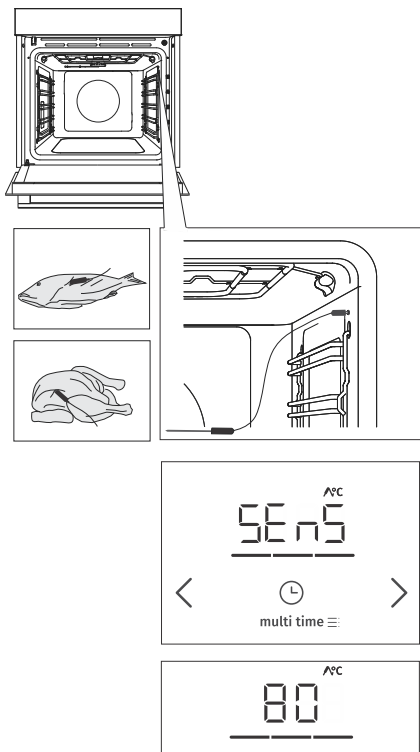
(моделіне байланысты)

Температуралық зонд дайындау барысында тағамның ортасындағы температураны дәл бақылауға мүмкіндік береді.



Қысқаша нұсқаулық

Температуралық зонд қыздыру элементтеріне тікелей жақын орналаспауы тиіс.



1 Зондтың металл өзегін өнімнің ең қалың бөлігіне тығыңыз.

2 Зонд штекерін духовканың оң жақ қабырғасындағы алдыңғы жоғарғы бұрышта орналасқан ұяшыққа салыңыз (суретті қараңыз). Дисплейде **SEnS** көрсетіледі.

ЕСКЕРТПЕ.. Зонды ұяшыққа жалғағаннан кейін духовканың алдын ала тағайындалған баптаулары мен функциялары жойылады.

Жұмыс режимі мен дайындау температурасын таңдаңыз (210 °C-ге дейінгі диапазонда). Дисплейде зонд жұмысының индикаторы және < және

> сенсорларымен өзгертуге болатын алдын ала орнатылған температура көрсетіледі. Содан соң тағамның ортасындағы өзіңіз қалайтын қорытынды температураны орнатыңыз (30°C және 99°C аралығындағы диапазонда).

ЕСКЕРТПЕ. Температуралық зондты қолдану кезінде дайындау ұзақтығын орнату қарастырылмаған.

4 Баптауларды растау үшін **start | stop** сенсорын басыңыз.

5 Тағам ортасындағы тағайындалған температураға жеткен кезде духовка өшеді. Дисплейде **End** көрсетіледі. Кез келген сенсорды басу арқылы сөндіруге болатын дыбысты сигнал беріледі немесе 1 минут өткен соң сигнал автоматты түрде сөнеді.



АҚПАРАТ!

Дайындау барысында дисплейде тағам ортасындағы тағайындалған және нақты температура кезекпен көрсетіледі. Қажет болған кезде дайындау барысында дайындау температурасын немесе тағамның ортасындағы қорытынды температураны өзгертуге болады. Баптауды растау үшін **start | stop** сенсорын басыңыз.

Тағам түріне байланысты зондты дұрыс қолдану:

- тауық еті: төс етінің ең қалың бөлігіне тығыңыз,
- ет: ең құрғақ, майсыз бөлігіне тығыңыз,
- сүйегі бар кішкене ет тілімдері: сүйектің жанына тығыңыз,
- балық: омыртқасына бағыттап басына тығыңыз.



Қысқаша нұсқаулық

Қолданып болған соң зондты тағамнан ақырын алыңыз, ұяшықтан ажыратыңыз және тазалаңыз.



АҚПАРАТ!

Егер зондты қолданбайтын болсаңыз, оны духовкадан алып тастаңыз.

Ет түрлері үшін қуырудың ұсынылатын дәрежесі

Өнімдер	Қанмен	Болмашы қуыру	Орташа қуыру	Толықтай қуыруға жақындату	Толықтай қуыру
СИЫР ЕТІ					
сиыр еті, қуырдақ	46-48	48-52	53-58	59-65	68-73
сиыр еті, сүбе	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
ростбиф	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
бургерлерге арналған котлеттер	49-52	54-57	60-63	66-68	71-74
БҰЗАУ ЕТІ					
бұзау еті, сүбе	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
бұзау еті, арқасы	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
ШОШҚА ЕТІ					
қуырдақ, мойын бөлігі	/	/	/	65-70	75-85
шошқа еті, сүбе	/	/	/	60-69	/
ет наны	/	/	/	/	80-85
ҚОЗЫ ЕТІ					
қозы еті	/	60-65	66-71	72-76	77-80
ҚОЙ ЕТІ					
қой еті	/	60-65	66-71	72-76	77-80
ЕШКІ ЕТІ					
ешкі еті	/	60-65	66-71	72-76	77-80
ТАУЫҚ ЕТІ					
тауық еті, тұтастай	/	/	/	/	82-90
тауық еті, төс еті	/	/	/	/	62-65
БАЛЫҚ ЖӘНЕ ТЕҢІЗ ӨНІМДЕРІ					
алабалық	/	/	/	62-65	/
тунец	/	/	/	55-60	/
арқан балық	/	/	/	52-55	/

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 автоматты тазалау — пиролиз

Жоғары температураның арқасында функция пештің ішкі қабырғаларын және жеткізілген кейбір жабдықты тазалауды жеңілдетеді. Тазалау кезінде майдың қалдықтары және басқа ластаушы заттар күйіп, күлге айналады.

Пиролитикалық тазалаудың ұзақтығы (тазалау қарқындылығы) әртүрлі үш дәрежесі бар:

Қыздыру дәрежесі	Тазалау қарқындылығы	Қолдану	Ұзақтығы
1	Жылдам тазалау	Жеңіл ластанулар үшін	2 сағат
2	Орташа қарқындылықпен тазалау	Көзге көрінетін ірі ластар үшін	2 сағат 15 минут
3	Қарқынды тазалау	Қатты әрі ескі ластар үшін	2 сағат 30 минут

ЕСКЕРТПЕ. Лас қаншалықты қатты болса, тазалаудың соғұрлым қарқынды дәрежесін таңдаған жөн.

Пиролитикалық тазалауға дайындау

Духовканы қолданудың орташа жиілігі кезінде пиролитикалық тазалауды айына бір рет жүргізу ұсынылады.

- Пештен барлық жабдықты, соның ішінде рельстерді алып тастаңыз. Жабдықты (әмбебап шұңғыл таба және таяз таба) тек пеш қосымша алынбалы сырғытпалармен жабдықталған жағдайда ғана пиролитизге ұшырауы мүмкін («Қамтамасыз етілген жабдықты пиролитикалық тазалау» бөлімін қараңыз).
- Пештен үлкен ластануды кетіріңіз.
- Аспап толығымен суығаннан кейін пиролитикалық тазалауды іске қосыңыз.
- Егер пеш қосымша алынбалы рельстермен жабдықталған болса, құрылғыны рельстердің екінші немесе үшінші деңгейіне орнатыңыз. Жабдықты рельстердің бірінші деңгейіне орнатуға болмайды.



1. ЖҰМЫС РЕЖИМІНІҢ АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШЫН **P** күйіне бұраңыз. Дисплейде **Pyro** жазбасы көрсетіледі.



2. < және > сенсорларымен тазалау дәрежесін таңдаңыз және **start** | **stop** сенсорымен растаңыз. Бағдарлама уақытын санау басталады.



3. Біраз уақыт өткен соң духовка есігі қауіпсіздік мақсатында автоматты түрде блокталады. Дисплейде **Loc** жазбасы көрсетіледі.

- Пиролитикалық тазалау аяқталған және духовка салқындаған соң духовка есіктері автоматты түрде ашылады.
- Духовка толықтай суыған кезде тағам қалдықтарын, мысалы күлді кетіру үшін ішкі беттерін жылы сумен және жұмсақ матамен сүртіп алыңыз.



Қысқаша нұсқаулық

Пиролитикалық тазалау кезінде жағымсыз иіс пен түгін шығуы, сонымен қатар тітіркендіретін бу мен газ пайда болуы мүмкін. Бөлмені жақсы желдетуді қамтамасыз етіңіз және бөлмеде ұзақ жүрмеңіз. Пиролитикалық тазалау кезінде балалар мен үй жануарларына духовкаға жақындауға рұқсат етпеңіз.

Пиролитикалық тазалау кезінде тағам қалдықтары мен май жануы мүмкін, сондықтан тазаламас бұрын духовкадағы ластың барлығын кетіріп алыңыз.

Пиролитикалық тазалау кезінде аспаптың ішкі беттері қатты қызады. Духовканың есігіне қолыңызды тигізбеңіз және есік тұтқасына жанғыш заттарды, мысалы, асхана сүлгілерін ілмеңіз.

Духовканың блокталған есігін ашуға тырыспаңыз (духовканы пиролитикалық тазалау және салқындату кезінде)! Бұл тазалау процесін үзуге және күйге алып келуі мүмкін!

Үй жануарлары пиролитикалық тазалау нәтижесінде пайда болатын булануларға өте сезімтал болуы мүмкін. Тазалау кезінде үй жануарларын асханадан шығарып, тазалау аяқталғаннан кейін бөлмені жақсылап желдетіп алу ұсынылады.

Ұсынылатын жабдықты пиролизикалық тазалау

- Духовка жиынтығына кіретін жабдықтарды (әмбебап терең таба және ұсақ табалар) пиролиз көмегімен духовка қосымша алмалы-салмалы бағыттағыштармен жабдықталған жағдайда ғана тазалауға болады.
- Жабдықты бағыттағыштың екінші немесе үшінші деңгейіне орнатыңыз. Жабдықты бағыттағыштардың бірінші деңгейіне орнатпаңыз.
- Пиролизикалық тазалаудан кейін жабдық суығанша күтіңіз және оны жылы сабынды сумен және дымқыл шүберекпен тазалаңыз.



Қысқаша нұсқаулық

Егер духовка телескоптық бағыттағыштармен жабдықталған болса, жабдықты пиролизикалық тазалау мүмкін емес.



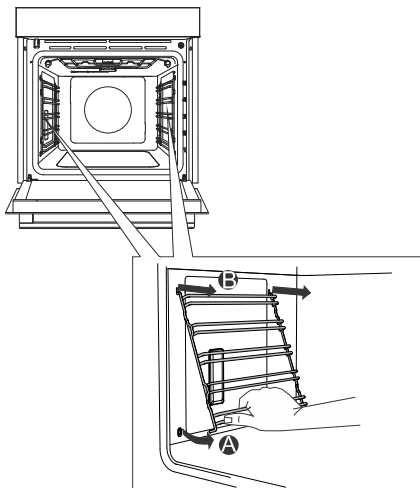
АҚПАРАТ!

Жоғары нәтижеге қол жеткізу үшін духовка мен жабдықтарды жеке-жеке тазалау ұсынылады. Жабдықты және духовканы бір уақытта пиролизикалық тазалау кезінде духовканың ішкі беттері толығымен тазартылмауы мүмкін.

Егер тазалау нәтижесіне қанағаттанбасаңыз, процедураны қайталау ұсынылады.

Пиролизикалық тазалау нәтижесінде духовканың ішкі қабырғалары мен жабдықтарының түсі өзгеруі және күңгірт тартуы мүмкін. Бұл аспап және жабдық жұмысына әсер етпейді.

Алмалы-салмалы және бекітілген телескоптық бағыттағыштарды ағытып алу



A Бағыттағышты астынан сәл көтеріп, духовканың қабырғасынан алыңыз.

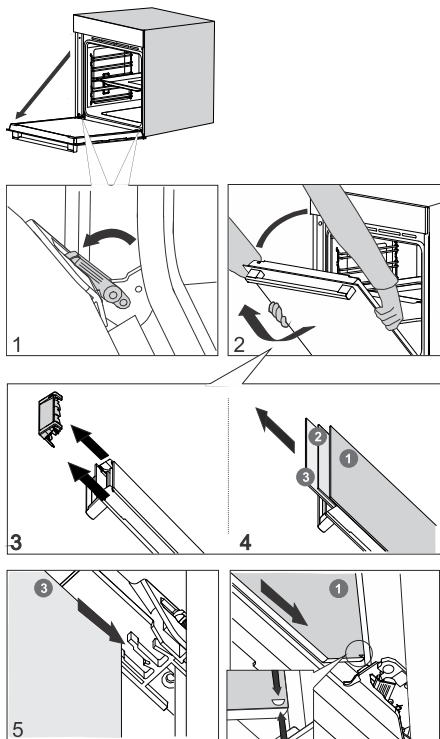
B Ұяшығынан алыңыз.



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).

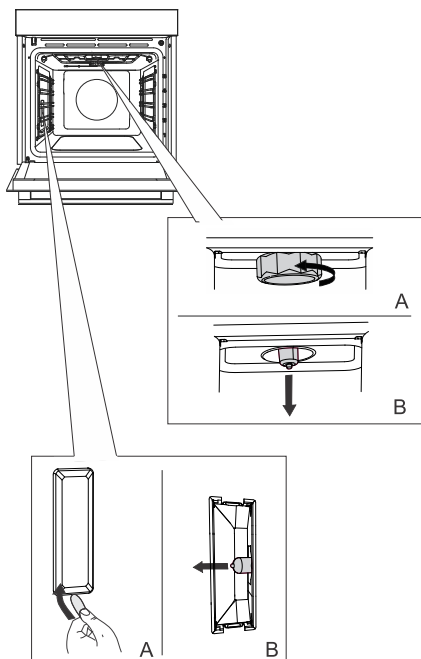
Қысқаша нұсқаулық

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.
Басқару панелі әрекет етпейді, дисплейдегі ақпарат өзгермейді.	Аспапты электр желісінен бірнеше минутқа ажыратыңыз (сақтандырғышты бұрап алу немесе негізгі сөндіргішті сөндіру арқылы), содан соң электр желісіне қайта жалғап, қосыңыз.
Дисплейде ErrX қате коды көрсетіледі. Егер қате коды екі саннан тұратын болса, ErXX коды көрсетіледі.	Электронды модуль жұмысының ақауы Аспапты электр желісінен бірнеше минутқа ажыратыңыз. Егер қате қайталанса, сервиске хабарласыңыз.
Дисплейде SEnSжазбасы көрсетіледі, температуралық зонд жалғанбаған.	Ұяшықты тазалаңыз. Зондты бірнеше рет қатарынан жалғап және ажыратып көріңіз.

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 қажетті 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 орналасғызу		°C	min	
Печенье — бір деңгейде	кішкене таба		3	150	25-40	
Печенье — бір деңгейде	кішкене таба		3	135 **	35-50	
печенье — екі деңгейде	кішкене таба		2, 4	140 **	25-40	
печенье — үш деңгейде	кішкене таба		1, 4, 5	135	45-60	
кекстер, капкейкилер — бір деңгейде	кішкене таба		3	160-170 **	20-30	
кекстер, капкейкилер — бір деңгейде	кішкене таба		3	155 **	20-30	
кекстер, капкейктер — екі деңгейде	кішкене таба		1,5	140 **	30-45	
кекстер, капкейкилер — үш деңгейде	кішкене таба		1, 3, 5	140-150	30-50	
Тәтті қамырдан қаусырма	диаметрі Ø 26 см дөңгелек металл қалып/тор		2	150	45-55	
Тәтті қамырдан қаусырма	диаметрі Ø 26 см дөңгелек металл қалып/тор		2	160	45-55	
бисквитті торт — екі деңгейде	диаметрі Ø 26 см 2 дөңгелек металл қалып/тор		2, 4	170 *	45-55	
алма қаусырмасы	диаметрі Ø 20 см 2 дөңгелек металл қалып/тор		2	160 **	70-120	
алма қаусырмасы	диаметрі Ø 20 см 2 дөңгелек металл қалып/тор		2	160	70-120	
ГРИЛЬМЕН ДАЙЫНДАУ						
тосттар	тор		5	макс.	4-7	

Кесте соңғы беттен жалғасады

ПІСІРУ						
бургерге арналған котлеттер	тор + май жинауға арналған таба		5	230	25-40 ***	****

gorenje

ERC



843439-a19

CE