

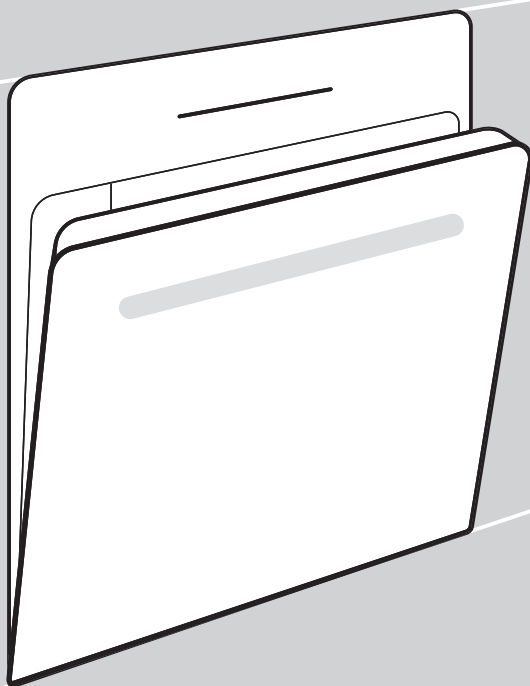
gorenje

KK

KZ

КІРІСТІРІЛЕТІН ДУХОВКАНЫ

**ПАЙДАДАЛАНУ ЖӨНІНДЕГІ
НҰСҚАУЛЫҚ**



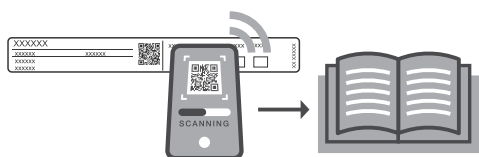
Сенім білдіргеніңіз үшін алғыс айтамыз және жаңа аспабыңыз құтты болсын.

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.

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



Құрылғыны пайдалану бойынша толық нұсқаулар мен кеңестерді веб-сайттан: <http://www.gorenje.com> немесе техникалық ақпарат тақтайшасындағы QR кодын сканерлеу арқылы табуға болады.

Нұсқаулықта келесілерді білдіретін символдар қолданылады:



АҚПАРАТ!

Ақпарат, кеңес, көмек немесе ұсыныс



Қысқаша нұсқаулық

Қауіп туралы ескерту

Мазмұны

Қауіпсіздік техникасы жөніндегі нұсқаулықтар	4
Автоматты пиролизикалық тазалау кезінде аспапты қауіпсіз әрі дұрыс қолдану	5
Қалған қауіпсіздік шаралары	6
Аспап сипаттамасы	8
Зауыттық жапсырма - аспап туралы ақпарат	8
Басқару панелі	9
Аспап жабдықтамасы	10
Шам-индикаторлар	10
Бағыттағыштар	10
Кірістірілген өшіргіш	11
Салқындататын желдеткіш	11
Духовка жабдықтары	11
Алғаш пайдаланбас бұрын	14
Алғаш қосу	14
Духовка жұмысының параметрлерін орнату	15
КӘСІБИ РЕЖИМ (pro bake)	15
АВТОМАТТЫ РЕЖИМ (auto bake)	24
ҚОСЫМША ФУНКЦИЯЛАР (extra bake)	27
Балалардан қорғайтын блоктау	28
Дайындауды іске қосу	28
ПІСІРУДІ АЯҚТАУ ЖӘНЕ ДУХОВКАНЫ СӨНДІРУ	29
Жалпы баптаулар	30
Духовкада дайындау бойынша жалпы кеңестер	33
Дайындау кестесі	34
Температуралық зонд көмегімен дайындау	39
Ет түрлері үшін қуырудың ұсынылатын дәрежесі	41
Тазалау және қызмет көрсету	42
Духовканы автоматты тазалау — пиролиз	43
Буландыру ыдысын тазалау	45
Су жіберу жүйесін тазалау	46
Алмалы-салмалы және бекітілген телескоптық бағыттағыштарды ағытып алу	46
Духовка есігін және есіктік әйнегін ағытып алу және орнату	47
Жарықтандыру шамдарын ауыстыру	48
Қателер мен ақаулықтар кестесі	49
Қателер мен ақаулықтар кестесі	49
Құрылғыдан арылу	50
Қорытынды тағамдар	51

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).

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 пиролизикалық тазалау кезінде аспапты қауіпсіз әрі дұрыс қолдану

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

Пиролизикалық 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.

Өртену 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.

Аспапты электр желісіне қосар алдында оның бөлме температурасына дейін қызуы үшін біраз уақытқа қойыңыз. Егер аспап 0°C және одан да төмен температурада сақталған болса, кейбір бөлшектер (әсіресе сорғылар) бүлінуі мүмкін.

Аспапты 5°C-ден төмен температурада қолдануға тыйым салынады. Бұл жағдайда аспапты қосқан кезде сорғы істен шығуы мүмкін.

Тазартылған суды, хлор мөлшері жоғары су құбыры суын немесе басқа да сұйықтықтарды қолданбаңыз.

Бу қосып дайындағаннан кейін духовка есігін әрқашан толықтай ашып қойыңыз. Егер мұны жасамасаңыз, духовкадан шығатын бу басқару модулінің жұмысына теріс әсер етуі мүмкін.

Буландырғыш ыдысты буы бар режимдерде дайындау кезінде ғана аспапқа орнатыңыз. Егер бу қолданылмайтын болса, ыдысты алыңыз.

Буландыру ыдысын духовка толықтай суығаннан кейін ғана алыңыз және орнатыңыз.



Қысқаша нұсқаулық

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

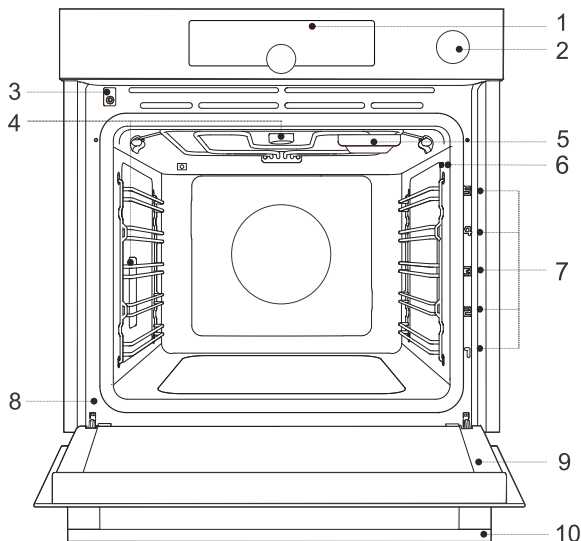
Аспап сипаттамасы



АҚПАРАТ!

Аспап функциялары мен жабдықтары моделіне байланысты әртүрлі болады.

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

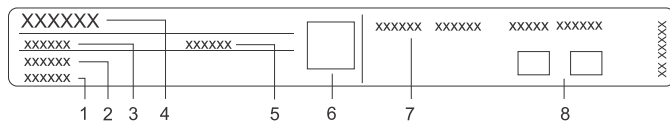


1. басқару панелі
2. суға арналған резервуардың батырмасы
3. духовканың кірістірілген өшіргіші
4. жарықтандыру
5. буландыру ыдысы

6. температуралық зонд ұяшығы
7. бағыттағыштар және дайындау деңгейлері
8. зауыттық жапсырма
9. есіктер
10. есік тұтқалары

Зауыттық жапсырма - аспап туралы ақпарат

Аспаптың негізгі деректері бар зауыттық жапсырма духовка камерасының жиектемесінде орналасқан.

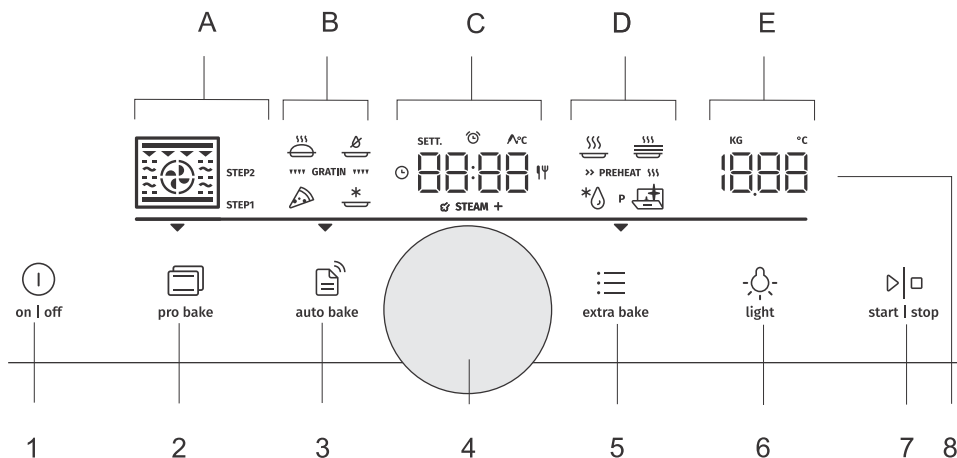


1. Сериялық нөмір
2. Моделі
3. Түрі
4. Тауарлық белгісі

5. Артикул
6. QR-код (моделіне байланысты)
7. Техникалық деректер
8. Сәйкестік белгілері

Басқару панелі

(моделіне байланысты)



1. on | off қосу және өшіру сенсоры
2. Кәсіби режим сенсоры (pro bake)
3. Автоматты режим сенсоры (auto bake)
4. баптауларды таңдау және растау ауыстырып қосқышы
– ауыстырып қосқышты айналдыру: баптауларды таңдау
– ауыстырып қосқышты басу: баптауларды растау
5. Қосымша функциялар (extra bake) мен аспаптың жалпы баптауларының сенсоры
6. духовка жарығын қосу және өшіру сенсоры (Light)
7. жұмысты іске қосуға және тоқтатуға және баптауларды растауға арналған старт | стоп сенсоры
8. дисплей:
 - A. жұмыс режимдері, қадаммен дайындау (STEP)
 - B. арнайы режимдер, автоматты бағдарламалар, пісіру
 - C. сағат, уақыт функциясы, температуралық зонд, дайындау уақыты
 - D. арнайы бағдарламалар, духовканы алдын ала қыздыру
 - E. температура, салмақ

— Сызықтың жарық түсіп тұрған аймағы — А және Е аралығындағы таңдалған жолды көрсетеді.

▼ Стрелка — таңдалған негізгі баптауды көрсетеді (pro bake), (auto bake), (extra bake).

⚡ АҚПАРАТ!

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

Аспап жабдықтамасы

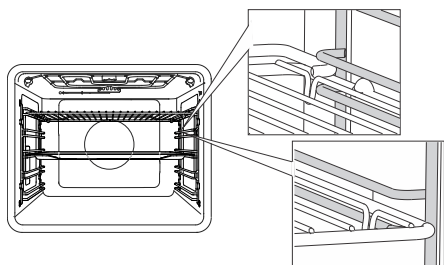
Шам-индикаторлар

Духовка жарығы: духовка есігін ашу және жабу кезінде, дайындауды іске қосу және аяқтау кезінде немесе басқару панеліндегі жарықтандыру сенсорын басу кезінде қосылады.

Бағыттағыштар

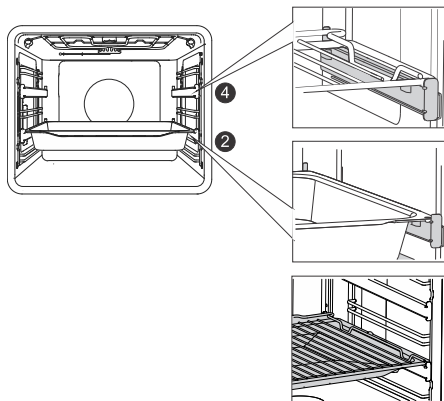
- Бағыттағыштар тағамды 5 деңгейде дайындауға мүмкіндік береді.
- Бағыттағыштардың деңгейлерін санау төменнен жоғарыға жүргізіледі.
- 4 және 5-деңгейлер грильде дайындауға арналған.
- Аспапқа орнату кезінде жабдықты дұрыс бұрау қажет.

Алмалы-салмалы бағыттағыштар



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

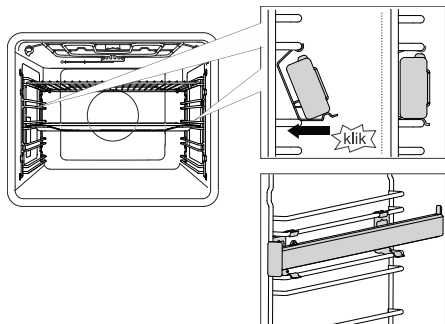
Бекітілген телескоптық бағыттағыштар (моделіне байланысты)



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 (әмбебап шұңғыл таба және таяз таба) тек пеш қосымша алынбалы сырғытпалармен жабдықталған жағдайда ғана пиролизге ұшырауы мүмкін («Қамтамасыз етілген жабдықты пиролизтикалық тазалау» бөлімін қараңыз).

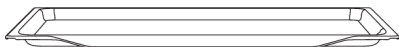


ТОР тағамдарды грильмен дайындау үшін қолданылады, сондай-ақ оған ыдыстарды және тағамы бар табаларды қоюға болады.



АҚПАРАТ!

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

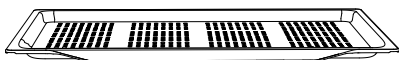


ШАҒЫН ТАБА тегіс әрі кішкене пісірмелерді дайындауға арналған. Сондай-ақ май мен ет шырынын жинау үшін қолдануға болады.



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 әмбебап терең табаны тамшылап тұратын сұйықтықты жинауға арналған деңгейден бір деңгей төмен орналастырыңыз.



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.



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

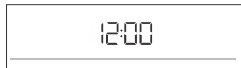
Аспапты электр желісіне алғаш жалғағаннан кейін және электр энергиясынан ұзақ уақыт бойы ажыратқан жағдайда дисплейде 12:00 уақыты жыпылықтайды.

Алдымен келесі жалпы баптауларды таңдаңыз және растаңыз.



АҚПАРАТ!

Баптауларды өзгерту үшін АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШТЫ айналдырыңыз. Баптауды растау үшін АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШТЫ немесе **start** | **stop** сенсорын басыңыз.



1. УАҚЫТТЫ ОРНАТУ

Ағымдағы уақытты орнатыңыз. Алдымен минутты орнатып, растаңыз, содан соң сағатты орнатыңыз және растаңыз.



АҚПАРАТ!

Ағымдағы уақытты өзгерту үшін «Жалпы баптаулар» бөлімін қараңыз.



2. ДЫБЫСТЫ СИГНАЛДАРДЫҢ ДЫБЫС ДЕҢГЕЙІ

Әдепкі қалпы бойынша дыбыстың орташа деңгейі орнатылған.

Дисплейде **VoL** жазбасы және дыбысты сигналдың дыбыс деңгейінің ағымдағы мәні көрсетіледі. Дыбыс деңгейін көбейту немесе азайту үшін АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШТЫ айналдырыңыз.



3. ДИСПЛЕЙ АШЫҚТЫҒЫ

Әдепкі қалпы бойынша ашықтықтың орташа деңгейі орнатылған.

Дисплейде **brht** жазбасы және дисплей ашықтығының ағымдағы мәні көрсетіледі. Дисплей жарығын көбейту немесе азайту үшін АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШТЫ айналдырыңыз.

Баптауларды растағаннан кейін дисплейде тәуліктің ағымдағы уақыты көрсетіледі. Аспап күту режимінде тұр.

Духовка жұмысының параметрлерін орнату

Интерфейс бірнеше жұмыс режимін таңдауды ұсынады:

- Кәсіби режим (pro bake)
- Автоматты режим (auto bake)
- Қосымша функциялар (extra bake)
- Кәсіби режимде (pro bake) қадаммен дайындау (STEP)
- Автоматты режимдегі (auto bake) автоматты бағдарламалар

АҚПАРАТ!

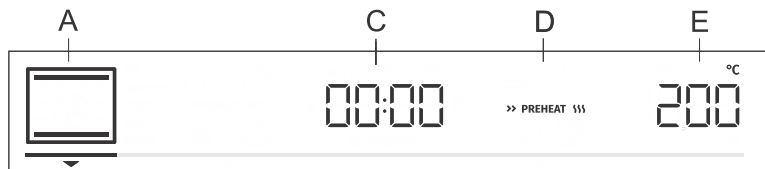
- Баптаулар арасында ауысу үшін АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШТЫ айналыңыз.
- Алдымен АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШТЫ басу арқылы таңдалған баптауды растаңыз, содан соң оны өзгертіңіз.
- Баптауды растау үшін АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШТЫ басыңыз.
- Сызық пен стрелка дисплейдегі бапталатын параметрдің күйін көрсетеді.
- Бағдарламаны іске қосу үшін **start/stop** сенсорын басыңыз.
- **on | off** сенсорының жұмысы:
 - қысқа басу: духовканы қосу немесе өшіру, дайындауды немесе функцияны тоқтату,
 - ұзақ басу: духовканы энергияны аз тұтыну режиміне ауыстыру.
- **on | off** сенсорынан басқа, сенсорлар мен АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШТАР белсенді емес. Духовканы қосу үшін осы сенсорды тағы басып, ұстап тұрыңыз.



pro bake **КӘСІБИ РЕЖИМ (pro bake)**

Режим дайындау параметрлерін өз бетінше орнатуға мүмкіндік береді: қыздыру режимі, температура, духовканы алдын ала қыздыру және жұмыс ұзақтығы.

pro bake сенсорын басып, келесіні орнатыңыз:



A қыздыру режимі

C дайындау ұзақтығы

D алдын ала қыздыру

E температура

Келесілерді қосымша орнатуға болады:

- уақыт функциялары («Духовка жұмысының уақытын бағдарламалар» бөлімін қараңыз)
- қадаммен дайындау (STEP) («Қадаммен дайындау» бөлімін қараңыз)
- пісіру (GRATIN) («Дайындауды іске қосу» бөлімін қараңыз)

Жылдам қыздыру

Духовканы қажетті температураға дейін жылдам қыздыру үшін қолданылады.

Алдын ала қыздыруды таңдау үшін АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШТЫ >> PREHEAT >>> күйіне бұраңыз (суретті қараңыз, D поз.). Таңдауыңызды растаңыз. АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШПЕН ашық жанып тұратын жазбаны таңдаңыз және таңдауды растаңыз. Функция қосылады.

Тағайындалған температураға жеткеннен кейін алдын ала қыздыру өшіріліп, дыбысты сигнал беріледі. Дисплейде **доор** көрсетіледі. Есікті ашып, табақты салыңыз. Бағдарлама дайындауды таңдалған баптаулармен автоматты түрде жалғастырады.

АҚПАРАТ!

Егер алдын ала қыздыру функциясы қосылған болса, стартты кейінге қалдыруды бағдарламалау мүмкін емес.

Бу қосу режимдері үшін алдын ала қыздыруды қосу мүмкін емес.

ЖҰМЫС РЕЖИМІН ТАҢДАУ

Режим	Пайдалану
	ЖЕЛДЕТКІШПЕН ҚЫЗДЫРУ 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.
	ПИЦЦА Дымқылдығы жоғары деңгейдегі пиццаны және пісірмелерді дайындауға арналған тиімді режим. Қытырлаған қабығы бар тағамды жылдам пісіру қажет болған кезде бір деңгейде пісіруге арналған.
	ҚАРҚЫНДЫ ПІСІРУ 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 қатырылған тағамдарды (фри картобы, тауық етінен медальондар) дайындауға арналған.
	ЖЕЛДЕТКІШПЕН ҚЫЗДЫРУ Желдеткішпен қыздыру дайындалатын тағамның айналасында ыстық ауаның тұрақты циркуляциясын тудырады. Бұл тағамның бетін кептіреді және инфрақыздырғышпен (грильмен) бірге қабықты әдемілеп қызартуға мүмкіндік береді. Ет пен көкөністерді жылдам пісіру үшін.
	ТУРБО-РЕЖИМ Бұл режим тағамды барлық бетінен біркелкі қытырлаған қабық пайда болғанға дейін пісіруге мүмкіндік береді. Сондай-ақ режимді етті қадаммен дайындау кезінде бірінші қадам үшін қолдануға болады, өйткені ол бірінші кезеңде етті сыртынан жылдам қызартуға және екінші кезеңде баяу пісіруге мүмкіндік береді. Ет қытырлаған қабықпен шырынды болып шығады.
	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.
	КЛАССИКАЛЫҚ ҚЫЗДЫРУ (ҮСТІНЕН + АСТЫНАН) Тағамдарды бір деңгейде дәстүрлі дайындау, суфле дайындау және төмен температурада дайындау (баяу дайындау).

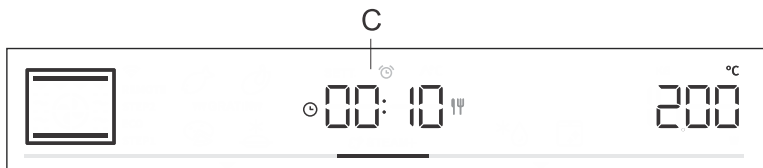
Кесте соңғы беттен жалғасады

Режим	Пайдалану
	ҰҚЫПТЫ ДАЙЫНДАУ Нәзік тағамдарды (еттің жұмсақ бөліктері) ұқыппен әрі бақыланатын баяу дайындау және түбі қытырлап тұратын пісірмелерді дайындау.
	КЛАССИКАЛЫҚ ҚЫЗДЫРУ + ЖЕЛДЕТКІШ ЖҰМЫСЫ Тағамды бір деңгейде біркелкі пісіруге және суфле дайындауға арналған.
	ҮЛКЕН ГРИЛЬ + ЖЕЛДЕТКІШ ЖҰМЫСЫ Тауықты және еттің ірі тілімдерін грильде пісіруге арналған.
	ҮЛКЕН ГРИЛЬ + АСТЫНАН ҚЫЗДЫРУ Бір деңгейде жылдам дайындау және тағамның бетін қытырлаған қабық пайда болғанға дейін пісіру.
	ГРИЛЬ + АСТЫНАН ҚЫЗДЫРУ + ЖЕЛДЕТКІШ ЖҰМЫСЫ Ашытқы қосылған пісірмелерді, нанның барлық түрлерін дайындауға арналған оңтайлы режим, сондай-ақ консервілеу үшін қолданылады.
 ☑ STEAM +	ҚАРҚЫНДЫ ПІСІРУ + БУ
 ☑ STEAM +	ҮСТІНЕН ЖӘНЕ АСТЫНАН ҚЫЗДЫРУ + ЖЕЛДЕТКІШ ЖҰМЫСЫ + БУ
 ☑ STEAM +	ҮЛКЕН ГРИЛЬ + ЖЕЛДЕТКІШ ЖҰМЫСЫ + БУ
Бу қосудың арқасында тағамдар жақсы қызарады және қабығы қытырлай түседі. Духовкадағы ылғал ауа қамырдың бетінің кеуіп кетуінің алдын алады. Нәтижесінде ол көбірек көтеріледі, пісірме жұмсақ әрі жылтыр болады. Бу қосу тағамның құрғауының алдын алады. Бұл функция 150°C жоғары температурада жұмыс жасайды.	

Дайындауды іске қосу үшін **start | stop** сенсорын басыңыз. Дисплейде таңдалған баптаулар көрсетіледі.

ДУХОВКАНЫҢ ЖҰМЫС ЖАСАУ УАҚЫТЫН БАҒДАРЛАМАЛАУ

АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШТЫ айналыдыру арқылы уақыт функциясын таңдаңыз.



Режим	Сипаттамасы	Пайдалану
	Дайындау ұзақтығы	Бұл функция духовка жұмысының ұзақтығын бағдарламалауға мүмкіндік береді.
	Хабарлау таймері	Хабарлау таймері духовкаға тәуелсіз жұмыс жасайды. Бекітілген уақыт өткеннен кейін аспап автоматты түрде сөнбейді және өшірілмейді.
	Стартты кейінге қалдыру	Егер дайындауды іске қосуды кейінге қалдырғыңыз келсе, осы функцияны қолданыңыз. Дайындау ұзақтығы мен тағам дайын болуы тиіс уақытты орнатыңыз. Духовка автоматты түрде қосылады және орнатылған уақытта автоматты түрде өшеді.



Дайындау ұзақтығы

Бұл функция духовка жұмысының ұзақтығын бағдарламалауға мүмкіндік береді.

Дисплейде дайындау ұзақтығының символы көрсетіледі . Ауыстырып қосқышты айналдыру арқылы жұмыстың қажетті уақытын орнатыңыз. Баптауды растау үшін АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШТЫ басыңыз.

Жұмысты іске қосу үшін **start | stop** сенсорын басыңыз.



Оятқыш

Оятқышты духовкаға тәуелсіз қолдана беруге болады. Функцияның максималды уақыты: 24 сағат Оятқыштың уақытын есептеу кезінде соңғы минут секундпен көрсетіледі.

АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШТЫ айналдыру арқылы белгісін таңдап, таңдауыңызды растаңыз. АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШТЫ айналдыру арқылы оятқыш уақытын орнатыңыз. Баптауды АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШТЫ басу арқылы растаңыз.



Кешіктіріп бастау



АҚПАРАТ!

Стартты кейінге қалдыруды духовканы алдын ала қыздыруды қосу кезінде 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

Дисплейде дайындау ұзақтығының символы көрсетіледі . Дайындау ұзақтығын орнатыңыз және АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШТЫ басу арқылы растаңыз (мысалы, 2.00). Ауыстырып қосқышты қайта басыңыз және оны айналдыру арқылы символын таңдаңыз. Тағам дайын болуы тиіс уақытты растаңыз және орнатыңыз (мысалы, 18.00) Дисплейде пісіруді аяқтау уақыты көрсетіледі (18.00). Баптауды растау үшін АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШТЫ басыңыз.

Жұмысты іске қосу үшін **start | stop** сенсорын басыңыз.

Духовка күтудің ішінара режиміне ауысады (дисплей жарығы бәсеңдейді). 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.

Жылдам бұзылатын тағамдарды духовкада ұзақ уақытқа қалдырмаңыз. Осы функцияны қолданбас бұрын ағымдағы уақыттың дұрыс орнатылғанын тексеріңіз.

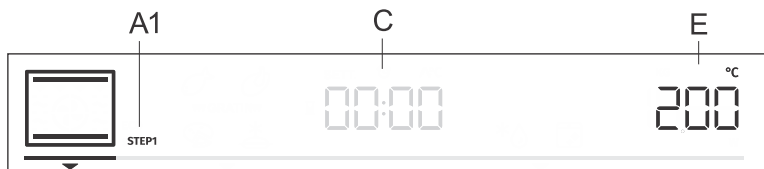


АҚПАРАТ!

Уақыттың кез келген функциясын әдепкі қалпына келтіру үшін АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШТЫ басып, ұстап тұрыңыз.

ҚАДАММЕН ДАЙЫНДАУ

Бұл функция дайындауды екі кезеңмен бағдарламалауға мүмкіндік береді (екі қатар тұрған қадамды бір дайындау барысында біріктіру).



A1 дайындаудың бірінші қадамы STEP1, (STEP2)

C дайындау ұзақтығы/аяқтау («Духовка жұмысының уақытын бағдарламалау» бөлімін қараңыз)
E температура

Қадам: STEP1

pro bake режимінде қыздыру режимі мен температураны орнатыңыз. Сондай-ақ духовканы алдын ала қыздыруды тағайындауға болады. Содан соң STEP1 қадамы үшін жұмыс жасау ұзақтығын орнатыңыз («Духовканың жұмыс жасау уақытын бағдарламалау» бөлімін қараңыз). Таңдауды АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШТЫ басу арқылы растаңыз.



АҚПАРАТ!

STEP1 қадамы үшін стартты кейінге қалдыруды орнатуға болады, бірақ ол кезде духовканы алдын ала қыздыруды тағайындау мүмкін емес.

Қадам: STEP2

pro bake сенсорын басып, ұстап тұрыңыз. Дисплейде STEP2 белгісі жанады (дайындаудың бірінші қадамы, бірінші қадам бапталып қойылған). Қыздыру режимін, температураны және жұмыс ұзақтығын орнатыңыз. Таңдауды АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШТЫ басу арқылы растаңыз.



АҚПАРАТ!

STEP2 қадамы үшін бу қосу режимдерін тағайындау мүмкін емес.

Қажет болған кезде дайындауды іске қосқанға дейін STEP1 және STEP2 қадамдарының параметрлерін өзгертуге болады.

pro bake сенсорын басыңыз, STEP1 қадамын таңдаңыз және баптауларды өзгертіңіз. STEP2 қадамы үшін де дәл осыны орындаңыз.

Қадаммен дайындау режимінен шығу үшін **pro bake** сенсорын басып, ұстап тұрыңыз.

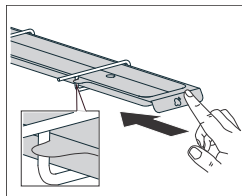
Жұмысты іске қосу үшін **start | stop** сенсорын басыңыз. Духовка STEP1 қадамның баптауларымен дайындауды бастайды. STEP1 қадамды аяқтағаннан кейін STEP2 қадамның баптауларымен дайындау қосылады.

ДАЙЫНДАУ КЕЗІНДЕ БУ БЕРУ

Бу қосудың арқасында тағамдар жақсы қызарады және қабығы қытырлай түседі.

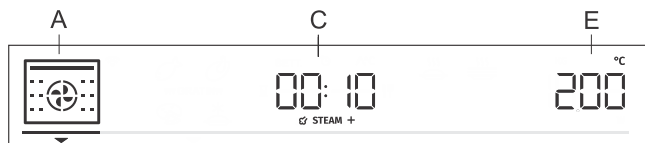
Су тамшылармен резервуардан жоғарғы қыздыру элементінің жанында орналасқан буландыру ыдысына беріледі. Будың оңтайлы мөлшері түзіледі, сондықтан тағамдар жақсы қызарады және қабығы қытырлай түседі, ал іші жұмсақ болады. Нан-тоқаш өнімдерін және кондитерлік өнімдерді, мысалы, нана, бөлке, орама, торт, сонымен қатар құс етінің шағын бөліктерін және көкөністерді пісіру кезінде бу қосылатын режимді қолдану ұсынылады.

Бу қосуды келесі режимдер үшін қолдануға болады:   . Дисплейде қыздыру режимінің жанында ... символы көрсетіледі.  STEAM +



1. Функцияны таңдау

Буландырғыш ыдысты духовканың төбесінің оң жағына орнатыңыз. **pro bake** сенсорын басып, келесілерді орнатыңыз:



A қыздыру режимі

C дайындау ұзақтығы

E температура

АҚПАРАТ!

Бұл функция 150-250°C температурада жұмыс жасайды.

Бу қосу режимдері үшін алдын ала қыздыруды қосу мүмкін емес. Егер функция духовка салқын болған кезде қосылса, ең жақсы нәтижеге қол жеткізесіз.

FILL

2. Функцияны қосу және резервуарды сумен толтыру

Дайындауды іске қосу үшін **start | stop** сенсорын басыңыз.

Дисплейде **Fill** жазбасы пайда болады. Суға арналған резервуарды толтырыңыз («Резервуарды сумен толтыру» бөлімін қараңыз). Содан соң растау үшін **АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШТЫ** басыңыз.

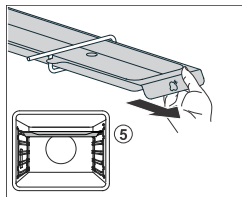
АҚПАРАТ!

Бұл функцияны қолдану кезінде сорғы жұмысының дыбысы естіледі, бұл аспаптың қалыпты жұмыс жасап тұрғанын білдіреді.

UnFill YES

3. Функцияны өшіру, дайындауды аяқтау және суға арналған резервуарды тазалау

Егер дайындаудан кейін резервуарда су қалып қойса, онда духовка салқындағаннан кейін дисплейде резервуардағы суды ағызу қажеттілігін білдіретін **UnFill** жазбасы пайда болады.



Тағамды духовкадан алыңыз.

Егер резервуардан суды бірден ағызып жібергіңіз келсе, буландырғыш ыдысты ағытып алыңыз және әмбебап терең табаны 5-деңгейге орнатыңыз. АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШТЫ айналдыру арқылы **YES** таңдаңыз. Су резервуардан аға бастайды. Ағызу аяқталғаннан кейін суы бар табаны алып, духовканы құрғатып сүртіңіз.

Егер резервуардағы суды кейінірек ағызып жіберуді қаласаңыз, **No** таңдаңыз («Жалпы баптаулар» бөлімін қараңыз).

АҚПАРАТ!

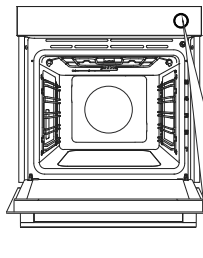
Егер **UnFil** жазбасы пайда болғаннан кейін **YES** таңдалмаса, жазба духовка шкафын келесі қолданған кезде дисплейде қайта көрсетіледі.

Духовкада қыздыру кезінде буландыру ыдысының түрі өзгеруі мүмкін, бірақ бұл оның жұмысына әсер етпейді.

Резервуарды сумен толтыру

Су қабылдауға арналған резервуар пешке автономды су беру. Резервуардың сыйымдылығы шамамен 130 миллилитр.

Резервуарды таза су құбыры суымен немесе қоспалары жоқ бөтелкедегі сумен толтырыңыз. Резервуарға құйылатын судың рұқсат етілетін температурасы 20°C (+/-10°C).

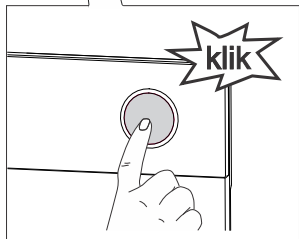


- 1 Суға арналған резервуардың батырмасын басып, резервуарды алыңыз. Батырманы басқан кезде резервуар ұяшығынан шығады.



АҚПАРАТ!

Суға арналған резервуарды аспаптан алуға болмайды.



- 2 Резервуардағы **MAX** белгісіне дейін (дайындаудың барлық цикліне жеткілікті) су құйыңыз.

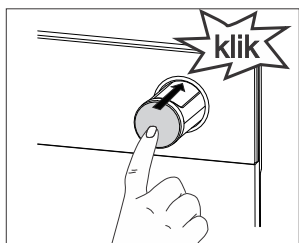
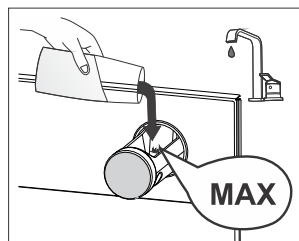
- 3 Резервуарды ұяшығына салып, тірелгенге дейін (сырт еткен дыбыс шығады) итеріңіз.



Қысқаша нұсқаулық

Егер су ыдысындағы **MAX** белгісін сақтамасаңыз және тым көп су қоссаңыз, артық су су ыдысының қақпағы мен арасындағы саңылау арқылы ағып, еденге тамып кетуі мүмкін.

Тазартылған суды, хлор мөлшері жоғары су құбыры суын немесе басқа да сұйықтықтарды қолданбаңыз. Тек таза су құбыры суын, жұмсартылған суды немесе газдалмаған минералды суды ғана қолданыңыз.





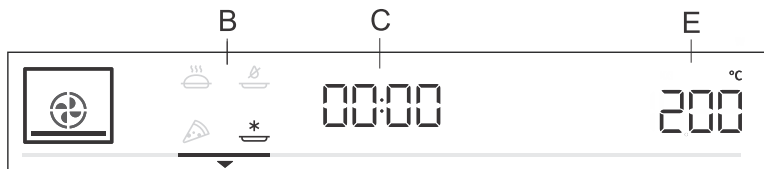
auto bake

АВТОМАТТЫ РЕЖИМ (auto bake)

Бұл режим қыздырудың арнайы режимдерін және автоматты бағдарламаларды ұсынады (тағамдардың кейбір түрлері үшін алдын ала орнатылған бағдарламалар).

ҚЫЗДЫРУДЫҢ АРНАЙЫ РЕЖИМДЕРІ

auto bake сенсорын басып, келесіні орнатыңыз:



В қыздырудың арнайы режимі

С дайындау ұзақтығы («Духовка жұмысының уақытын бағдарламалау» бөлімін қараңыз)

Е температура

АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШТЫ айналдыру арқылы баптауларды тағайындаңыз. Алдын ала орнатылған мәндер көрсетіледі. Температура мен дайындау ұзақтығын өзгерте аласыз.

Режим	Пайдалану
	ҚАТЫРЫЛҒАН ӨНІМДЕРДІ ДАЙЫНДАУ¹⁾ 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.
	ПИЦЦА¹⁾ Дымқылдығы жоғары деңгейдегі пиццаны және пісірмелерді дайындауға арналған тиімді режим. Қытырлаған қабығы бар тағамды жылдам пісіру қажет болған кезде бір деңгейде пісіруге арналған.
	БАЯУ ПІСІРУ²⁾ Етті, балықты және пісірмелерді бір деңгейде ұқыпты, баяу және біркелкі пісіру. Мұндай тәсілмен дайындау кезінде ет ылғалын көбірек сақтап қалады және шырынды өрі жұмсақ күйінде қалады, ал пісірме біркелкі қызарып, піседі. Режимнің температуралық диапазоны: 140°C - 220°C аралығында
	AIR FRY ҚАРҚЫНДЫ ПІСІРУ¹⁾ 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 қатырылған тағамдарды (фри картобы, тауық етінен медальондар) дайындауға арналған.

¹⁾ Бұл режимдерде Пісіру (gratin) функциясын қолдануға болады («Дайындауды іске қосу» бөлімін қараңыз).

²⁾ Осы режим EN 60350-1 стандартына сәйкес энергиялық тиімділік класын анықтау үшін қолданылады.

Жылдам қыздыру

Кейбір тағамдар auto bake режимінде духовканы алдын ала қыздыру кезеңінен тұрады. Алдын ала қыздыру символы дисплейде айқын жанып тұрады. Тағайындалған температураға жеткеннен кейін алдын ала қыздыру өшіріліп, дыбысты сигнал беріледі. Дисплейде **door**көрсетіледі. Есікті ашып, табақты салыңыз. Бағдарлама дайындауды таңдалған баптаулармен автоматты түрде жалғастырады.

АҚПАРАТ!

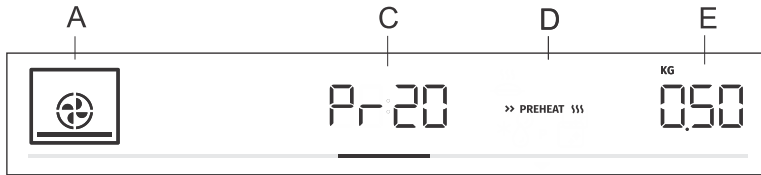
Егер алдын ала қыздыру функциясы қосылған болса, стартты кейінге қалдыруды бағдарламалау мүмкін емес.

Автоматты бағдарламалар

Автоматты режим (auto bake) автоматты бағдарламалардың көп санын ұсынады (аспап тағамға байланысты қыздырудың, температураның және дайындау уақытының оңтайлы режимін ұсынады).

Автоматты бағдарламаларды дисплейге шығару үшін (auto bake) сенсорын **басып, ұстап тұрыңыз** (кестені қараңыз). Кейбір бағдарламалар үшін тағам салмағын да енгізуге болады.

Таңдалған баптауларды АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШТЫбасу арқылы растаңыз. Жұмысты іске қосу үшін **start | stop** сенсорын басыңыз. Дисплейде алдын ала орнатылған мәндер көрсетіледі.



A қыздыру режимі

C автоматты бағдарламаның белгіленуі/бағдарлама ұзақтығы

D духовканы алдын ала қыздыру

E таңдалған саны

Белгілеуі	Бағдарлама атауы	Жабдық	Қыздыру дәрежесі	Алдын ала қыздыру	Аудару
Pr01	көтерілмейтін печенье	кішкене таба	3	иә	жоқ
Pr02	кекстер, маффиндар	кішкене таба	3	иә	жоқ
Pr03	Тәтті қамырдан қаусырма	тордағы қалып	2	иә	жоқ
Pr04	ашытылған қамырдан пісірмелер	кішкене таба	2	иә	жоқ
Pr05	қатпарлы қамырдан пісірмелер	кішкене таба	2	иә	жоқ
Pr06	алма қаусырмасы	тордағы қалып	2	жоқ	жоқ
Pr07	алма штруделі	кішкене таба	2	жоқ	жоқ
Pr08	шоколадты суфле	тордағы қалып	3	иә	жоқ

Кесте соңғы беттен жалғасады

Белгісі	Бағдарлама атауы	Жабдық	Қыздыру дәрежесі	Алдын ала қыздыру	Аудару
Pr09	қамырдың көтерілуі	кішкене таба	2	жоқ	жоқ
Pr10	Нан	кішкене таба	2	жоқ	жоқ
Pr11	Шошқа етінен қуырдақ	торда пісіруге арналған шағын қалып	2	жоқ	жоқ
Pr12	пісірілген сиыр еті	торда пісіруге арналған шағын қалып	2	жоқ	жоқ
Pr13	тауық еті, тұтастай	тор және шырынды жинауға арналған таба	2	жоқ	дайындаудың 2/3 уақытынан кейін
Pr14	тауық еті, шағын тілімдер	тор және шырынды жинауға арналған таба	3	жоқ	дайындаудың 2/3 уақытынан кейін
Pr15	ет наны	тордағы қалып	2	жоқ	жоқ
Pr16	духовкадағы сиыр етінен стейк	тор және шырынды жинауға арналған таба	4	жоқ	дайындаудың 2/3 уақытынан кейін
Pr17	ет, баяу пісіру	торда пісіруге арналған шағын қалып	2	жоқ	жоқ
Pr18	пісірілген балық	тор және шырынды жинауға арналған таба	4	жоқ	дайындаудың 2/3 уақытынан кейін
Pr19	көмештелген картоп, тілімдер	әмбебап терең таба	3	жоқ	жоқ
Pr20	көкөніс суфлесі	тордағы қалып	2	жоқ	жоқ
Pr21	лазанья	тордағы қалып	2	жоқ	жоқ
Pr22	пицца	кішкене таба	1	иә	жоқ



АҚПАРАТ!

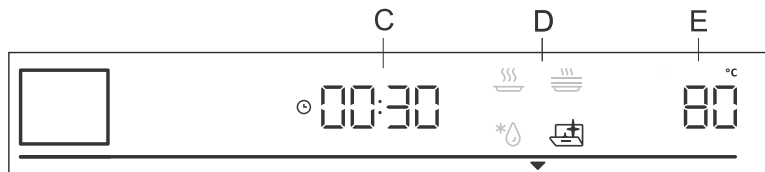
Кейбір автоматты бағдарламаларда Пісіру (gratin) функциясын қолдануға болады («Дайындауды іске қосу» бөлімін қараңыз).



extra bake

ҚОСЫМША ФУНКЦИЯЛАР (extra bake)

Дисплейде алдын ала орнатылған мәндері бар қосымша функцияларды көрсету үшін **extra bake** сенсорын басыңыз.



C жұмыс ұзақтығы

D бағдарлама

E алдын ала орнатылған температура

АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШТЫ айналдыру арқылы бағдарламаны таңдаңыз. Алдын ала орнатылған мәндер көрсетіледі. Кейбір бағдарламалар үшін температура мен жұмыс ұзақтығын орнатуға болады.

АҚПАРАТ!

Бағдарламалар арасында ауысу үшін АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШТЫ айналдырыңыз. Баптауды растау үшін АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШТЫ басыңыз.



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.



Еріту

Тағамдарды (торттар, бөліштер, пісірмелер, нандар, бөлкелер, сонымен қатар тереңнен мұздатылған жемістер) ақырын жібіту үшін қолданылады.

Уақыттың жартысы өткен соң тағамдарды төңкеріңіз, араластырыңыз немесе бір-біріне жабысып қалған бөліктерге бөліңіз.



Тағамдарды қыздыру

Бұл функция пісірілген тағамдардың температурасын ұстап тұру үшін қолданылады. Температураны, бастау уақытын және қыздыруды аяқтауды орнатуға болады.



Ыдысты қыздыру

Тағамдар мен сусындардың үстелге ұсынғаннан кейін көбірек ыстық күйінде қалуы үшін ыдыстарды (төрелкелерді, тостағандарды) қыздыруға арналған. Температураны, бастау уақытын және қыздыруды аяқтауды орнатуға болады.

Балалардан қорғайтын блоктау

Балалардан қорғайтын блоктауды қосу үшін ☼ жарықтандыру сенсорын басып, ұстап тұрыңыз (5 секунд). Дисплейде **Лок** көрсетіледі. Блокты алу үшін жарықтандыру сенсорларын тағы басып, ұстап тұрыңыз.

- Егер уақыт функциялары сөніп тұрған кезде блоктауды қосса (дисплейде тек ағымдағы уақыт жанады), аспап жұмыс жасамайды.
- Егер уақыт функциясын орнатқаннан кейін блоктауды қосса, аспап жұмыс жасайды, бірақ баптауларды өзгерту мүмкін болмайды.
- Блоктау қосылып тұрған кезде қыздыру режимін және қосымша функцияларды өзгерту мүмкін емес. Тек пісіруді ғана сөндіруге болады.
- Қорғайтын блоктау аспапты сөндіргеннен кейін де қосылған күйінде қалады. Қыздырудың жаңа режимін орнату үшін блоктауды қосу қажет.

Дайындауды іске қосу



start | stop

Дайындауды іске қосу үшін **start | stop** сенсорын басыңыз.

Духовка алғаш рет тағайындалған температураға жеткенге дейін дисплейде ағымдағы және тағайындалған температура кезекпен жыпылықтап тұрады. Температура индикаторы жыпылықтайды және тағайындалған температураға жеткен кезде сөнеді.



АҚПАРАТ!

Егер уақыт функцияларының бірде біреуі қосылмаған болса, дисплейде дайындауды бастаған сәттен бастап өткен уақыт көрсетіледі. Духовка тағайындалған температураға жеткен кезде қысқа дыбысты сигнал беріледі.

*** GRATIN ***

Пісіру

Функцияны дайындауды бастағаннан кейін 10 минуттан соң қосуға болады (дисплейде *** GRATIN *** белгісі жанады).

Баптаудан шығу үшін АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШТЫ басыңыз.

АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШТЫ *** GRATIN *** жазуы бар күйге бұрап,

таңдауды растаңыз. АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШТЫ тағы бұрап, ашық

жанып тұрған жазбаны таңдаңыз. Таңдауыңызды растаңыз. Функция қосылады. Дисплейде 10 минут (10:00) пісіру уақыты көрсетіледі.

Пісіру ұзақтығын өзгерту үшін АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШТЫ екі рет басыңыз және оны айналдыру арқылы қажетті уақытты орнатыңыз (макс. 30 минут). Таңдауды растаңыз.

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



АҚПАРАТ!

Функцияны оның жұмысы барысында өшіруге болады.

АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШТЫ *** GRATIN *** күйіне бұраңыз. Өлсіз жанып тұрған белгілі таңдаңыз және таңдауды АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШТЫ басу арқылы растаңыз.

ПІСІРУДІ АЯҚТАУ ЖӘНЕ ДУХОВКАНЫ СӨНДІРУ

Пісіруді өшіру үшін **start | stop** сенсорын басыңыз. Дисплейде **End** көрсетіледі және дыбысты сигнал беріледі. Үш минуттан кейін дисплейде тәуліктің ағымдағы уақыты көрсетіледі.



АҚПАРАТ!

Пісіру аяқталғаннан кейін уақыттың барлық функциялары үзіледі және оятқыштан басқасы, әдепкі қалпына келтіріледі. Дисплейде тәуліктің ағымдағы уақыты пайда болады. Салқындататын желдеткіш тағы біраз уақыт жұмысын жалғастырады.

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

Жалпы баптаулар

extra bakeсенсорын басып, ұстап тұрыңыз. Дисплейде бірнеше секундқа **Sett**жазбасы жанады, содан соң жалпы баптаулар мәзірі пайда болады.

АҚПАРАТ!

Баптаулар арасында ауысу үшін АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШТЫайналдырыңыз. Баптауды растау үшін АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШТЫ немесе **start | stop**сенсорын басыңыз.



Уақыт

АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШТЫ айналдыру арқылы тәуліктің ағымдағы уақытын орнатыңыз. Дисплейде **Cloc** 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.



Дыбысты сигналдардың дыбыс деңгейі

Дыбысты сигналдардың дыбыс деңгейінің үш деңгейі бар. АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШТЫ айналдыру арқылы **Vol**баптауын таңдаңыз. Таңдауды растап, дыбыс деңгейін баптаңыз. Дыбысты сигналдардың дыбыс деңгейінің үш дәрежесі бар (OFF (өшіру) (жолақ жоқ), бір, екі немесе үш жолақ).



Дисплей ашықтығы

Дисплей ашықтығының үш деңгейі бар. АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШТЫ айналдыру арқылы **brht**баптауын таңдаңыз. Таңдауды растап, дисплейдің ашықтығын баптаңыз. Ашықтықтың үш деңгейі бар (бір, екі немесе үш жолақ).



Дисплейдің түнгі режимі

Бұл функция дисплейдің ашықтығын түнде минималды деңгейге дейін автоматты түрде азайтады (20.00 және 6.00 аралығында). **nGht** баптауын таңдаңыз. АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШТЫ айналдыру арқылы функцияны On қосуды немесе OFF өшіруді таңдаңыз.



Күту режимі

Бұл функция дисплейде тәуліктің ағымдағы уақытын көрсетуді қосады немесе өшіреді. **hidE** баптауын таңдаңыз. АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШТЫ айналдыру арқылы функцияны On қосуды немесе OFF өшіруді таңдаңыз.



Автоматты алдын ала қыздыру

Функция қолдануға мүмкіндік беретін қыздыру режимдеріне духовканы жылдам алдын ала қыздыруды автоматты түрде қосады. АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШТЫ айналдыру арқылы **Auto**баптауын таңдаңыз. Функцияны On қосуды немесе OFF өшіруді таңдаңыз.



Шаббат

Бұл функция духовкадағы тағамдар температурасын духовканы қоспай және ажыратпай-ақ ұстап тұруға мүмкіндік береді. АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШТЫ айналдыру арқылы **Sabb**баптауын таңдаңыз. Функцияны **On** қосуды немесе **OFF** өшіруді таңдаңыз. Функцияның жұмыс жасау ұзақтығын (24 және 72 сағат аралығында) және температураны орнатыңыз. Таңдауды АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШТЫ басу арқылы растаңыз. Егер осы уақыт ішінде духовканың жарығының жанып тұруын қаласаңыз, оны  символын басу арқылы қосыңыз. Уақытты санауды іске қосу үшін **start | stop**сенсорын басыңыз. Дисплейде **Sabb**жазбасы көрсетіледі. **on | off**сенсорынан басқа, дыбыстардың барлығы және жұмыс өшірілді.

АҚПАРАТ!

Электр энергиясын өшірген жағдайда «Шаббат» функциясы өшеді және духовка бастапқы күйіне оралады.



Зауыттық баптаулар

Бұл функция аспаптың зауыттық баптауларын қалпына келтіруге мүмкіндік береді. Дисплейде **Fact** жазбасы көрсетіледі. АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШТЫ айналдыру арқылы **гES**баптауын таңдаңыз. Дисплейдегі анимация аяқталмайынша **start | stop**сенсорын басып, ұстап тұрыңыз.



Судың кермектігі

АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШТЫ айналдыру арқылы су кермектігінің бес дәрежесінің біреуін таңдаңыз. Әдепкі қалпы бойынша 5-дәреже орнатылған.

Whr 1 судың минималды кермектігін білдіреді.

Whr 5 судың максималды кермектігін білдіреді.



Суға арналған резервуардағы суды ағызу

Егер бу беру функциясын қолданған болсаңыз, функция дайындау аяқталғаннан кейін резервуардағы суды ағызуға мүмкіндік береді. Дисплейде **UnFil**жазбасы көрсетіледі. Баптаудан шығу үшін АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШПЕН **Not**таңдаңыз және растаңыз. Резервуардағы суды ағызбас бұрын тағамды духовкадан алыңыз. Буландырғыш ыдысты ағытып алып, әмбебап терең табаны 5-деңгейге орнатыңыз. Дисплейдегі **YES** таңдаңыз және растаңыз. Су резервуардан аға бастайды. Ағызу аяқталғаннан кейін суы бар табаны алып, духовканы құрғатып сүртіңіз.



Қақтан тазалау

Қақтан тазалау функциясын өз бетіңізше қоса аласыз немесе духовка бу функциясын қолданудың белгілі бір санынан кейін тазалау жасауды ұсынатын болады (дисплейде **dEcL** жазбасы көрсетіледі). Функцияны қосу үшін АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШПЕН ҮЕСтандаңыз, функцияны өшіру үшін OFFтандаңыз («Су беру жүйесін тазалау» бөлімін қараңыз).



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 әйнек 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 қояуға 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 әйнегін 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		200-220	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		170-180*	13-18
салмасы бар үлгілдеген тоқаштар	2		180-190	30-40
Кішкене пісірмелер				
кекстер, маффиндар	3		160 *	25-35
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		200-220	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
көтерілмейтін печенье, 3 деңгей	1, 3, 5		145 *	40-50
Печенье	3		160-180	40-50
печенье, 2 деңгей	2, 4		150-160 *	20-25

Кесте соңғы беттен жалғасады

Тағам			 °C	 min
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	 ☞ STEAM +	190-200	40-55
табадағы нан, 2 деңгей	2, 4		190-200 *	40-55
қалыптағы нан	3		190-200	30-45
қалыптағы нан, 2 деңгей	2, 4		200-210	30-45
жалпақ нан (фокачча)	2		270	15-25
балғын бөлкелер	3		180-200	20-30
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 *	4-10
пицца, 2 деңгей	2, 4		210-220 *	25-30
мұздатылған пицца	2		200-220	10-20
мұздатылған пицца, 2 деңгей	2, 4		200-220	10-25
тұздалған қаусырма, киш	2		190-200	50-60
бөрек	2		180-190	40-50
ЕТ				
Сиыр еті және бұзау еті				
сиыр етінен қуырдақ (арқа, жауырын еті), 1,5 кг	2		160-170	130-160
бұқтырылған сиыр еті, 1,5 кг	2		200-210	90-120
сүбе, орташа қуырылған, 1 кг	2		170-190 *	40-60
сиыр етінен қуырдақ, баяу пісіру	2		120-140 *	250-300

Кесте соңғы беттен жалғасады

Тағам			°C	min
сиыр 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	90-120
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	 ☑ STEAM +	200-220	60-80
тартылған етпен толтырылған тауық, 1,5 кг	2		170-180	70-90
тауық еті, төс еті	2		170-180	45-60
тауықтың жамбасы	3	 ☑ STEAM +	210-220	25-40
тауық қанаттары	4		210-220	25-40
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	 ☑ STEAM +	230-240	12-20
балықтың сүбесі, қалыңдығы 1 см	4		220-230	8-12
балық стейкі, қалыңдығы 2 см	4		220-230	10-15
тарақгүлділер	4		230 *	5-10
асшаяндар	4		230 *	3-10

Кесте соңғы беттен жалғасады

Тағам				
КӨКӨНІСТЕР				
көмештелген картоп, тілімдер	3		210-220 *	30-40
көмештелген картоп, жартылар	3		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		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				
консервілеу	2		180	30
залалсыздандыру	3		125	30
су буында пісіру	2		150-170 *	/

Кесте соңғы беттен жалғасады

Тағам			 °C	 min
тағамдарды жылыту	3		60-95	/
ыдысты қыздыру	2		75	15

Температуралық зонд көмегімен дайындау (BAKESENSOR)

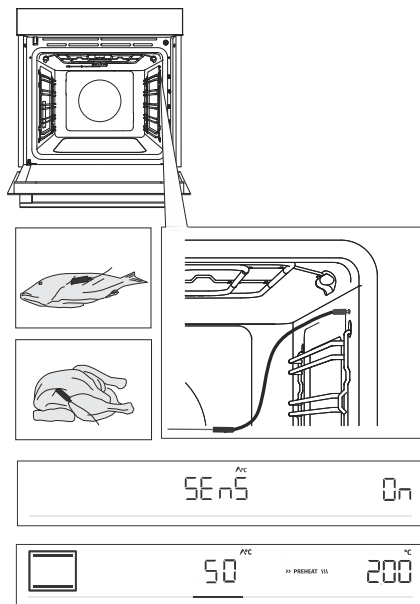
(моделіне байланысты)

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 Зондтың ашасын пештің оң жағындағы жоғарғы алдыңғы бұрыштағы розеткаға салыңыз (суретті қараңыз). Бейнебетте көрсетіледі **SEnS**. Функцияны іске қосу үшін **ТАҢДАУ** түймесін бұрап, таңдаңыз **On**. Функцияны өшіру үшін бірдей қадамдарды орындаңыз. Таңдаңыз **OFF** дисплейде.

ЕСКЕРТУ. Мәзірге кіру үшін **SEnS** ағымдағы дайындықты тоқтатып, температура зонды розеткаға қосу керек. Зонд қосылғанда, пештің алдын ала орнатылған параметрлері мен функциялары жойылады.

3 Жұмыс режимі мен дайындау температурасын таңдаңыз (210 °C-ге дейінгі диапазонда). Дисплейде зонд жұмысының индикаторы және **АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШТЫ** айналдыру арқылы 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.

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.

Температура зонды қоспай дисплейде SEnS автоматты түрде пайда болса, розетканы тазалаңыз. Зондты қатарынан бірнеше рет қосып, ажыратып көріңіз.



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	Бағдарлама 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.

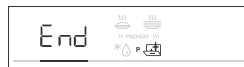
- Духовкадан бағыттағыштар мен буландырғыш ыдысты қоса алғанда барлық жабдықтарды шығарып алыңыз. Егер духовка қосымша алмалы-салмалы бағыттағыштармен жабдықталған болса, жабдықты (эмбебап терең таба және кішкене таба) пиролиз көмегімен тазалауға болады («Ұсынылатын жабдықтарды пиролитикалық тазалау» 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. Дисплейде қосымша функцияларды көрсету үшін **extra** **bake** сенсорын басыңыз. және **P** белгілерінің жануы үшін АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШТЫ бұраңыз және таңдауды растаңыз. Дисплейде тазалаудың үш дәрежесі көрсетіледі. АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШТЫ айналдыру арқылы тазалау дәрежесін таңдаңыз. Лас қаншалықты қатты болса, тазалаудың соғұрлым қарқынды дәрежесін таңдаған жөн. Әдепкі қалпы бойынша орташа дәреже орнатылған. Таңдауды АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШТЫ басу арқылы растаңыз. **start** **I stop** сенсорын басыңыз. Уақытты санау басталады.



2. Біраз уақыт өткен соң духовка есігі қауіпсіздік мақсатында автоматты түрде блокталады. Блоктау кезінде дисплейде **Loc** жазбасы көрсетіледі.



3. Бағдарламаны аяқтағаннан кейін дисплейде **End** жазбасы көрсетіліп, дыбысты сигнал беріледі.

- 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 түтін 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 пиролитикалық тазалау

- Духовка жиынтығына кіретін жабдықтарды (эмбеап 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.
- Пиролитикалық тазалаудан кейін жабдық суығанша күтіңіз және оны жылы сабынды сумен және дымқыл шүберекпен тазалаңыз.



Қысқаша нұсқаулық

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



АҚПАРАТ!

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

Егер тазалау нәтижесіне қанағаттанбасаңыз, процедураны қайталау ұсынылады.

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

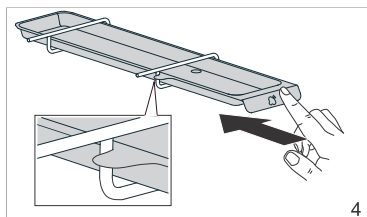
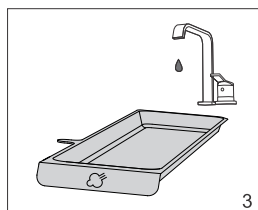
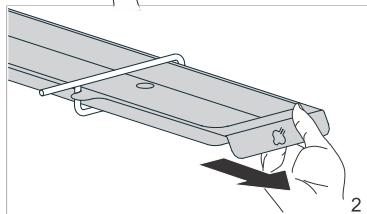
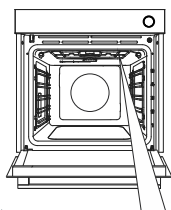
Буландыру ыдысын тазалау



Қысқаша нұсқаулық

Духовка жұмысы аяқталғаннан кейін буландыру ыдысы ыстық болуы мүмкін, оның ішінде ыстық су қалуы ықтимал. Күйіп қалмау үшін духовканы толықтай суытып алыңыз.

Ыдысты алып, ыдысқа арналған жуу құралын қолданып қолмен немесе ыдыс жуу машинасында жуыңыз. Егер ыдыстың қабырғаларында ізбес қағы түзілген болса, ыдысты қақты тазалауға арналған құралға (өндіруші нұсқауларына сәйкес қақты тазалайтын құралды қолданыңыз) немесе спиртті сірке суға салып қойыңыз. Тазалап болған соң және орнатар алдында ыдысты мұқият жуыңыз.



1 Буландырғыш ыдыс духовканың төбесінің астындағы оң жаққа гриль қыздырғышына орнатылған.

2 Буландырғыш ыдысты ұстап, духовкадан шығарыңыз.

3 Ыдысты сумен және жуу құралымен тазалаңыз.

4 Бумен дайындауды бастамас бұрын буландырғыш ыдысты саңылауларға орнатып, оны соңына дейін ақырын жылжытыңыз.

ЕСКЕРТПЕ. Егер ыдысты орнына орнатпаса, бу қосып дайындау кезінде тағамдарға су тамшылап тұрады.



АҚПАРАТ!

Буландыру ыдысы қыздыру элементтеріне жақын орналасқандықтан, оның түсі өзгеруі мүмкін. Бұл ыдыстың функцияларына әсер етпейді.

Су жіберу жүйесін тазалау

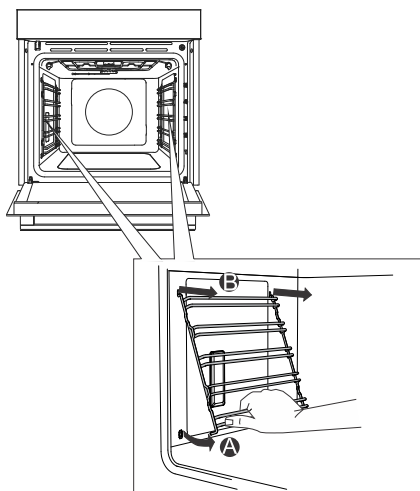
Бу қолданып дайындау жиілігімен қатар, тазалау мерзімділігі су кермектігіне байланысты болады.

1. Буландыратын ыдысты алыңыз.
2. Бағыттағыштардың 5 (жоғарғы) деңгейіне су жинауға арналған әмбебап терең табаны орналастырыңыз.
3. Қосымша функциялар мәзірінен қақтан тазалауды таңдаңыз (**dEcL**). АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШТЫ басу арқылы таңдауды растаңыз және содан соң дисплейде **Yes** пайда болғанға дейін АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШТЫ айналдырыңыз. Таңдауды АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШТЫ қайта басу және ұстап тұру арқылы растаңыз. Осыдан кейін қақтан тазалау бағдарламасы іске қосылады, одан бас тартуға болмайды.
4. Дисплейде **Fill**жазбасы пайда болады. Суға арналған резервуарға қақ тазалауға арналған құралды қосыңыз. Таңдауды АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШТЫ басу және ұстап тұру арқылы растаңыз.
5. Қақты тазалау орындалады.
6. Процесс аяқталған кезде дисплейде қайтадан **Fill**жазбасы пайда болады. Шаю процесін орындау үшін резервуарға таза су құйыңыз. Таңдауды АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШТЫ басу және ұстап тұру арқылы растаңыз.
7. Шаюды аяқтағаннан кейін дисплейде **End**жазбасы пайда болады.
8. Суы бар табаны духовкадан алыңыз және қажет болса, духовканы құрғатып сүртіңіз.

АҚПАРАТ!

Егер духовка ұсынған кезде су беру жүйесін тазалауды орындағыңыз келмесе, ӨШІРУДІ таңдау арқылы тазалаудан бас тарта аласыз. Қақты тазалаудан үш реттен артық бас тартуға болмайды, содан соң духовка бу функциясын өшіріп тастайды.

Алмалы-салмалы және бекітілген телескоптық бағыттағыштарды ағытып алу



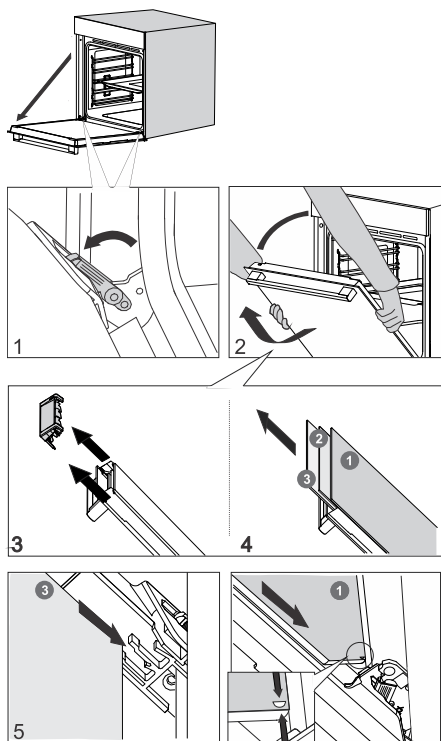
A Бағыттағышты астынан сәл көтеріп, духовканың қабырғасынан алыңыз.

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 екеуін 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).



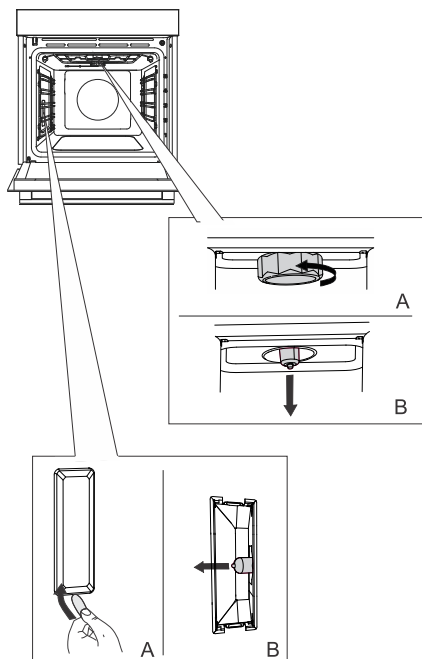
Қысқаша нұсқаулық

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 орналастыру		°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



844391-a19

CE