

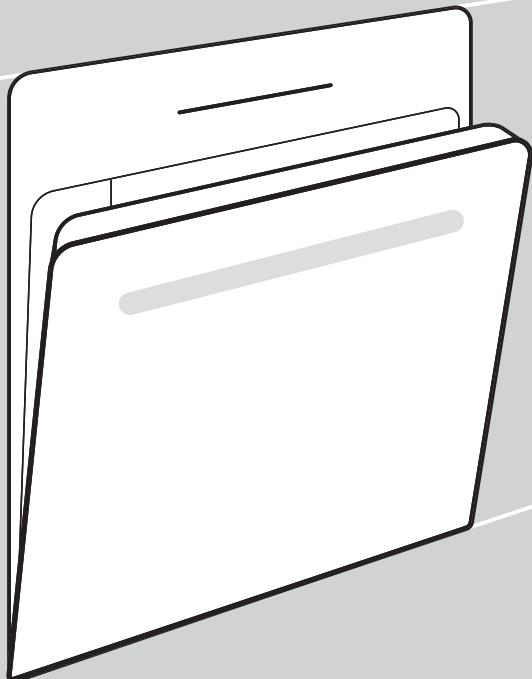
**gorenje**

KK

KZ

**КІРІСТІРІЛЕТІН  
ДУХОВКАНЫ**

**ПАЙДАДАЛАНУ ЖӨНІНДЕГІ  
НҰСҚАУЛЫҚ**



Сенім білдіргеніңіз үшін алғыс айтамыз және жаңа аспабызыз құтты болсын.

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

Аспабызыда бұзылуардың жоқ екендігін тексеріп алыңыз. Бұзылуарды анықтаған жағдайда аспапты сатып алған сауда үйімінде 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**

<b>Қауіпсіздік техникасы жөніндегі нұсқаулықтар</b>	4
<b>Қалған қауіпсіздік шаралары</b>	5
<b>Аспап сипаттамасы</b>	7
Зауыттық жапсырма - аспап туралы ақпарат	7
Басқару панелі	8
Ішіне кіріп тұратын ауыстырып қосқыштар	8
<b>Аспап жабдықтамасы</b>	9
Бағыттағыштар	9
Кірістірілген өшіргіш	10
Салқындастын жедеткіш	10
Духовка жабдықтары	10
<b>Алғаш пайдаланбас бұрын</b>	12
<b>Алғаш қосу</b>	12
<b>Духовка жұмысының параметрлерін орнату</b>	13
ЖҰМЫС РЕЖИМИН ТАНДАУ	13
Қызыдыру ТЕМПЕРАТУРАСЫН ОРНАТУ	14
УАҚЫТТЫ БАҒДАРЛАМАЛАУ	15
БУ ЖІБЕРУ	16
<b>Дайындауды іске қосу</b>	19
<b>ПІСІРУДІ АЯҚТАУ ЖӘНЕ ДУХОВКАНЫ СӨНДІРУ</b>	19
<b>Жалпы баптаулар</b>	20
<b>Духовкада дайындау бойынша жалпы кеңестер</b>	22
<b>Дайындау кестесі</b>	23
<b>Температуралық зонд көмегімен дайындау</b>	27
Ет түрлері үшін құрырудың ұсынылатын дәрежесі	29
<b>Тазалау және қызмет көрсету</b>	30
Духовканы AquaClean функциясының көмегімен тазалау	31
Буландыру ыдысын тазалау	32
Су жіберу жүйесін тазалау	33
Алмалы-салмалы және бекітілген телескоптық бағыттағыштарды ағытып алу	33
Духовка есігін және есіктік әйнегін ағытып алу және орнату	34
Жарықтандыру шамдарын ауыстыру	35
<b>Қателер мен ақаулықтар кестесі</b>	36
Қателер мен ақаулықтар кестесі	36
<b>Күрүлғыдан арылу</b>	37
<b>Қорытынды тағамдар</b>	38

# **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 орындаі 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 тұйықтайдын құрылғы кірістірлуі 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 орындаі 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 етпеніз! Балалар аспапты үлкендердің қадағалауымен ғана тазалай және қызмет көрсете алады!

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

**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 алуып алуға келуі мүмкін.

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

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

## **Қалған қауіпсіздік шаралары**

Аспап үй шаруашылығында қолдануға арналған. Оны басқа мақсаттарда қолданбаңыз, мысалы, бөлмені жылтыу, үй жануарларын, қағаздарды, текстильді кептіру үшін, өйткені бұл жарақат алуға немесе ерттің туындауына алып келуі мүмкін.

Аспапты жалғауды тек білікті маман немесе авторлық құқығы бар сервис орталығының маманы ғана орындаі алады. Білікті емес жалғау және жөндеу ауыр дene 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 көтерменіз.

Есік топасы шектен тыс жүктеме салдарынан бүлінуі мүмкін. Духовканың ашық түрган есігіне отырманыз және сүйенбеніз. Духовканың есігіне ауыр заттар қоймаңыз.

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

Желдету санылауларын жаппаңыз және бітеменіз!

Духовкага алюминий фольга төсеменің және камера түбіне табаларды және басқа да ыдыстарды қоймаңыз. Бұл ауа айналымына, тағамды тиісті деңгейде пісіруге кедергі келтіреді және камера ішіндегі әмальды бұлдіруі мүмкін.

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

Дайындауда аяқтағаннан кейін және дайындауда барысында духовка есігін ашу кезінде сақ болыңыз, өйткені будан күйік алу қауіп бар.

Ізбес қағының пайда болуының алдын алу үшін духовканы бөлме температурасына дейін сұтуы мақсатында дайындал болған соң оның есігін ашылған қүйінде қалдырыңыз.

Тазалауды бастамас бұрын духовканы толықтай сұтып алыңыз.

Бір дизайн-желі аясындағы аспаптар мен олардың бөлшектері түстері бойынша сәл ғана өзгеше болуы мүмкін, бұл түрлі параметрлерге негізделген болуы мүмкін, мысалы, көрү 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 тұрганда қауіп тудыруы мүмкін заттарды пеште сақтамаңыз.

Экрандағы құнделікті үақыт көрсеткішінің ауыткуы құрылғының жұмысына әсер етпейді және электр желісінің жиілігінің ауыткуына байланысты болуы мүмкін.

Аспапты электр желісіне қосар алдында оның бөлме температурасына дейін қызыу үшін біраз үақытқа қойыныз. Егер аспап 0°C және одан да төмен температурада сақталған болса, кейір бөлшектер (әсіреле сорғылар) бүлінуі мүмкін.

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

Тазартылған суды, хлор мөлшері жоғары су құбыры сүйін немесе басқа да сүйіктықтарды 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 дайындауда кезінде ғана аспапқа орнатыңыз. Егер бу қолданылмайтын болса, ыдысты алыңыз.

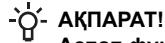
Буландыру ыдысын духовка толықтай сұығаннан кейін ғана алыңыз және орнатыңыз.

## **Қысқаша нұсқаулық**

Аспапты жалғар алдында пайдалану жөніндегі нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз.

Аспапты дұрыс монтаждамауга, жалғамауга және қолданбауга байланысты ақаулықтарға кепілдік берілмейді.

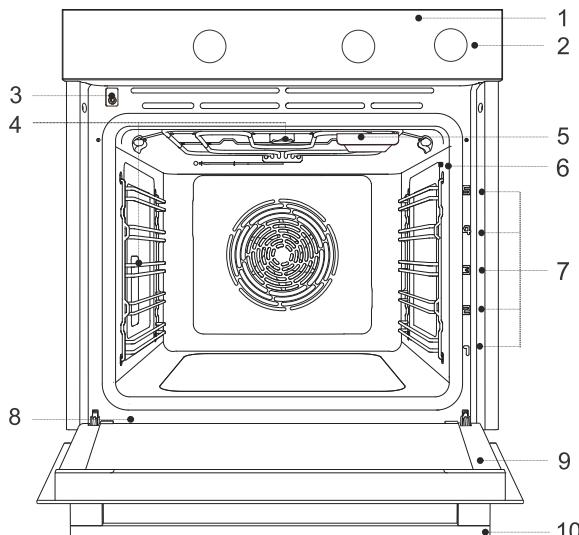
# Аспап сипаттамасы



АҚПАРАТ!

Аспап функциялары мен жабдықтары модельне байланысты әртүрлі болады.

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

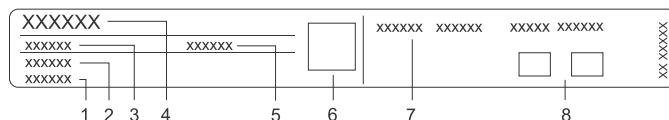


- 1. басқару панелі
- 2. суға арналған резервуардың батырмасы
- 3. духовканың кірістірілген өшірігіші
- 4. жарықтандыру
- 5. буландыру ыдысы

- 6. температуралық зонд үяшығы
- 7. Пісіру денгейлері (1-5)
- 8. зауыттық жапсырма
- 9. есіктер
- 10. есік тұтқалары

## Зауыттық жапсырма - аспап туралы ақпарат

Аспаптың негізгі деректері бар зауыттық жапсырма духовка камерасының жиектемесінде орналасқан.

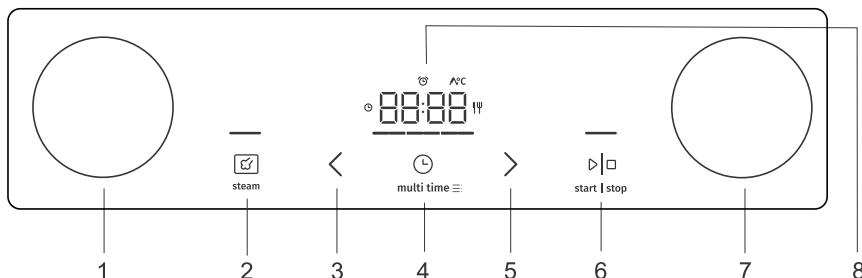


- 1. Сериялық нөмір
- 2. Моделі
- 3. Түрі
- 4. Тауарлық белгісі

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

## Басқару панелі

(моделіне байланысты)



1. жұмыс режимдерінің аудыстырып қосқышы
2. бу беру сенсоры, бас тарту немесе қайтару сенсоры
3. мәнді азайту сенсоры
4. уақыт және балтаулар функциясының сенсоры
5. мәнді көбейту сенсоры
6. Растанаға, іске қосуға және тоқтатуға арналған start | stop сенсоры
7. духовка температурасын аудыстырып 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 аудыстырып қосқыштар

(моделіне байланысты)

Аудыстырып қосқыштың ұшығынан шығуы үшін оны үстінен басыңыз, содан соң бұрау арқылы аудыстырып қосқышты қажетті күйге орнатыңыз.

### ⚠ Қысқаша нұсқаулық

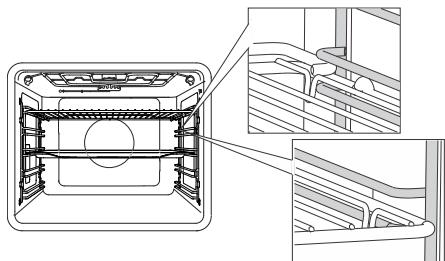
Жұмыс аяқталғаннан кейін аудыстырып қосқышты міндетті түрде өшірілген (жұмыс істемейтін) күйге орнатыңыз және оны «батырып жіберіңіз». Аудыстырып қосқыш өшірілген күйде тұрған кездеғанда оны «батырып жіберуге» болады.

# Аспап жабдықтамасы

## Бағыттағыштар

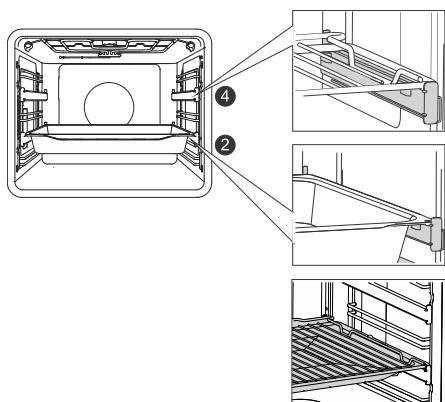
- Бағыттағыштар тағамды 5 деңгейде дайындауға мүмкіндік береді.
- Бағыттағыштардың деңгейлерін санау төменнен жоғарыға жүргізіледі.
- 4 және 5-денгейлер грильде дайындауға арналған.
- Аспапқа орнату кезінде жабдықты дұрыс бұрау қажет.

## Алмалы-салмалы бағыттағыштар



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

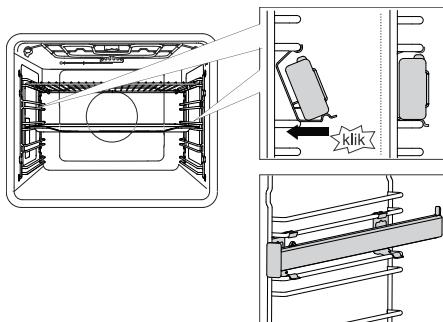
## Бекітілген телескоптық бағыттағыштар (моделіне байланысты)



Телескоптық бағыттағыштармен 2 және 4-денгейлер 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.

## **Біектігі бойынша ауыстырып орнатылатын телескоптық бағыттағыштар.** (моделіне байланысты)



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

**ЕСКЕРТПЕ.** Ауыстырып орнатылатын бағыттағыштарды алмалы-салмалы бағыттағыш деңгейлерінің арасына кез келген биектікке 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.

## **Салқыннататын желдеткіш**

Аспап аспаптың корпусын, есіргін және басқару панелін салқыннататын салқыннату желдеткішімен жабдықталған.

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

## **Духовка жабдықтары**

(моделіне байланысты)



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

### **- АҚПАРАТ!**

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

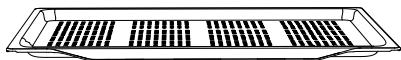


**ШАҒЫН ТАБА** тегіс әрі кішкене пісрмелерді дайындауға арналған. Сондай-ақ май мен ет шырынын жинау үшін қолдануға болады.



#### 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 тигіздеді. Үлгіліктері жоғары (су, май) тағамдарды дайындау кезінде кішкене табаны немесе әмбебап терең табаны тамшылап тұратын сұйықтықты жинауга арналған деңгейден бір деңгей төмен орналастырыныз.



**ӘМБЕБАП ТЕРЕҢ ТАБА** көкөністер мен дымқұл пісрмелерді дайындауға арналған. Сондай-ақ май мен ет шырынын жинау үшін қолдануға болады.



#### - АКПАРАТ!

Дайындау барысында әмбебап терең табаны бағыттағыштардың 1-деңгейіне қоймаңыз.



Температуралық ЗОНД (BAKESENSOR).



#### 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 шуберекпен 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 растаган соңғана 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 АШЫҚТАҒЫ

Әдепті 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

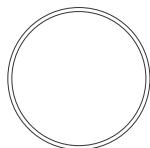
Әдепті қалпы бойынша дыбыстың орташа деңгейі орнатылған. Дисплейде Vol жазбасы және дыбысты сигналдың дыбыс деңгейінің ағымдағы мәні көрсетіледі. < және > сенсорларымен дыбыс деңгейін орнатып, растаңыз. Дыбысты да өшіруге болады.

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

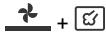
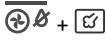
# Духовка жұмысының параметрлерін орнату

## ЖҰМЫС РЕЖИМИН ТАНДАУ

0



АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШТА оңға немесе солға айналдыру арқылы ЖҰМЫС РЕЖИМИН тандаңыз (кестені қараңыз).

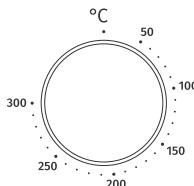
Режим	Пайдалану
 »»»	<b>ЖЫЛДАМ ҚЫЗДЫРУ</b> Духовканы тағайындалған температурага дейін жылдам қыздыру үшін қолданыңыз. Духовка тағайындалған температурага дейін қызған кезде қысқа дыбысты сигнал беріледі және уақыт астында сзызық жанады. Осыдан кейін дайындау үшін қолданғыңыз келетін қыздыру режимін тандаңыз. Бұл функция дайындауға арналған.
	<b>КЛАССИКАЛЫҚ ҚЫЗДЫРУ + ЖЕЛДЕТКІШ ЖҰМЫСЫ<sup>1)</sup></b> Тағамды бір деңгейде біркелкі пісіруге және суфле дайындауға арналған.
	<b>ҮЛКЕН ГРИЛЬ + ЖЕЛДЕТКІШ ЖҰМЫСЫ<sup>1)</sup></b> Тауықты және еттік ірі тілімдерін грильде пісіруге арналған.
	<b>ҚАРҚЫНДЫ ПІСІРУ (AIR FRY)<sup>1)</sup></b> 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.
	<b>ЖЕЛДЕТКІШПЕН ҚЫЗДЫРУ</b> Ет, пісірме және көкөністер пісіруге арналған.
	<b>КЛАССИКАЛЫҚ ҚЫЗДЫРУ (ҮСТИНЕН + АСТЫНАН)</b> Тағамдарды бір деңгейде дәстүрлі дайындау, суфле дайындау және төмен температурада дайындау (баяу дайындау).
	<b>ҮЛКЕН ГРИЛЬ</b> Тегіс өнімдердің көп мөлшерін (тосттар, ыстық бутербродтар, гриль шұжықтар, стейктер, балық, көүап) дайындауга, сонымен қатар пісіруге және қытырлаған қабыққа қол жеткізуге арналған. Жоғарғы қыздыру элементтерінің үстіндегі барлық біркелкі қызады. Максималды температура: 240°C.
	<b>БАЯУ ПІСІРУ<sup>2)</sup></b> Етті, балықты және пісірмелерді бір деңгейде ұқыпты, баяу және біркелкі пісіру. Мұндай тәсілмен дайындау кезінде ет ылғалын кебірек сақтап қалады және шырынды ері жұмсақ күйінде қалады, ал пісірме біркелкі қызырып, піседі. Режимнің температуралық диапазоны: 140°C - 220°C аралығында

## Кесте соңғы беттін жалғасады

Режим	Пайдалану
	<b>ПИЦЦА</b> Дымқылдығы жоғары деңгейдегі пиццаны және пісірмелерді дайындауға арналған тиімді режим. Қытырлаған қабығы бар тағамды жылдам пісіру қажет болған кезде бір деңгейде пісіруге арналған.
	<b>ҚАТЫРЫЛҒАН ӨНІМДЕРДІ ДАЙЫНДАУ</b> 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.
	<b>ЖІБІТУ</b> Бұл функцияны мұздатылған тағамды (торт, басқа кондитерлік өнімдер, нан, тоқаштар мен терең мұздатылған жемістер) бақылап жібіту үшін қолданысыз. Жібіту процесінде тағамның бөліктерін аударыңыз, тағамды арапастырыңыз және бірге қатын қалған бөліктерді бөліңіз. Микробиологиялық қауіпсіздік үшін тонаズытқышта ет пен басқа да нәзік тағамдарды баяу жібітуді ұсынамыз.
	<b>AQUA CLEAN</b> Бұл функцияны духовка қабырғасындағы дақтар мен тағам қалдықтарын кетіру үшін қолданысыз.
	<b>ДУХОВКА ЖАРЫҒЫ</b> Духовка жарығы қыздыру режимін таңдаған кезде және ауыстырып қосқышты шам күйіне бұраған кезде қосылады.

- Бұл режимдерде бу қосып дайындауға болады («Бу жіберу» бөлімін қараңыз).
- Осы режим ЕН 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 бағдарламаладаға 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 қалдыргыңыз келсе, осы функцияны қолданыңыз. Тағамды духовкаға салыңыз, жұмыс режимі мен температуралы 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 пісіруді аяқтау уақыты көрсетіледі (18.00).

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

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

## -🖨- АҚПАРАТ!

Дисплейде духовканың жұмысын аяқтау уақыты мен тәуліктің ағымдағы уақыты көзекпен 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 функцияның қолданбас бұрын ағымдағы уақыттың дұрыс орнатылғанын тексеріңіз.



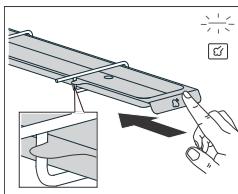
### Оятқыш

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 балтау кезінде < және > сенсорларын бір уақытта басу арқылы уақытты нөлге кептіруге болады.

## БУ ЖІБЕРУ



### 1. Функцияны таңдау

Буландыргыш ыдысты духовканың төбесінің астына сол жаққа орнатыңыз.

Функцияны бу қосу режимі таңдалған жағдайда ғана қолдануга болады (  сенсорының астындағы жолақ болмашы жанады). ЕСКЕРТПЕ. Бу қосу режимдері үшін алдын ала қыздыруды қосу үсынылмайды. Егер функция духовка салқын болған кезде қосылса, ең жақсы нәтижеге қол жеткізесіз.



### 2. Функцияны қосу және резервуарды сүмен толтыру

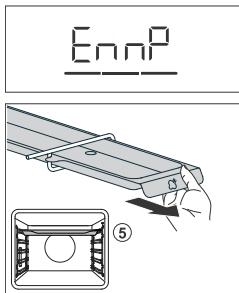
Функцияны дайындауда дейін немесе алғашқы минуттарында қосыңыз. Бу тағамның жақсырақ пісүіне және қытырлаған қабықтың пайда болуына септігін тигізеді.

сенсорын басыңыз, дисплейде **Fill** жазбасы пайда болады. Суға арналған резервуарды толтырыңыз (одан әрі «Резервуарды сүмен толтыру» бөлімін қараңыз).

Растау үшін  сенсорын қайта басыңыз (сенсордың астындағы жолақ айқын жанады).

-- **АҚПАРАТ!**

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



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

Егер дайындаудан кейін резервуарда су қалып қойса, онда 20 минут өткен соң дисплейде **ЕннР**жабасы пайда болады. ЖҰМЫС РЕЖИМИНІҢ АУЫСТАРЫП ҚОСҚЫШЫ 0 күйінде болуы тиіс.

Духовқадан тағамды алыңыз.

Буландыргыш ыдысты ағызып алып, әмбебап терең табаны 5-денгейге орнатыңыз. Резервуардағы суды ағызып жіберу үшін

сенсорын басып, ұстап тұрыңыз. Ағызу аяқталғаннан кейін сұыбар табаны алып, духовканы құрғатып сүртіңіз.

-- **АҚПАРАТ!**

Резервуардағы суды  сенсорын басып, ұстап тұру арқылы кез келген сәтте ағызып жіберуге болады. ЖҰМЫС РЕЖИМИНІҢ АУЫСТАРЫП ҚОСҚЫШЫ 0 күйінде болуы тиіс.

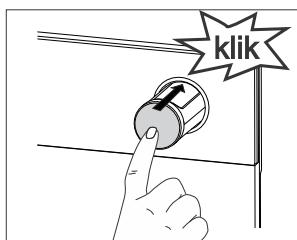
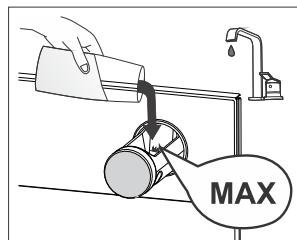
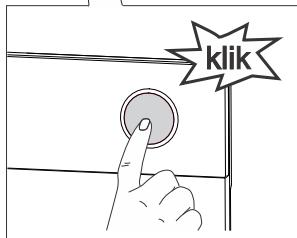
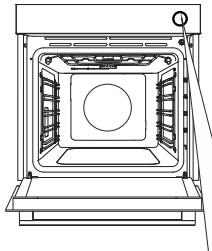
-- **АҚПАРАТ!**

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

**Резервуарды сүмен толтыру**

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

Резервуарды таза су құбыры суымен немесе қоспалары жоқ бөтеп кедегі сүмен толтырыңыз.  
Резервуарға құйылатын судың рұқсат етілетін температурасы  $20^{\circ}\text{C}$  ( $+/-10^{\circ}\text{C}$ ).



**1** Суға арналған резервуардың батырмасын басып, резервуарды алышыз. Батырманы басқан кезде резервуар ұшырынан шығады.

- **АКПАРАТ!**

Суға арналған резервуарды аспаптан алуға болмайды.

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

**3** Резервуарды ұшырына салып, тірелгенге дейін (сырт еткен дыбыс шығады) итеріңіз.

**Қысқаша нұсқаулық**

Егер су ыдысындағы **MAX** белгісін сақтамасаңыз және тым көп су қоссаныз, 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, жұмсақтылған суды немесе газдалмаған минералды суды ғана қолданыңыз.

# Дайындауды іске қосу



start | stop

**start | stop** сенсорының астындағы жолақ жыптылықтайды.

Бағдарламаны іске қосу үшін сенсорды басыңыз.

Духовка жұмысы кезінде сенсордың үстіндегі жолақ айқын жаңып тұрады.

Духовка тағайындалған температурага дейін қызғанша, уақыт астындағы жаңып тұрган сызық солға және онға жылжиды.

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

## -💡 АҚПАРАТ!

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

## -💡 АҚПАРАТ!

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

# ПІСІРУДІ АЯҚТАУ ЖӘНЕ ДУХОВКАНЫ СӨНДІРУ

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

ЖҰМЫС РЕЖИМИНІҢ АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШЫН 0 күйіне бұраңыз.

## -💡 АҚПАРАТ!

Пісіруді аяқтағаннан кейін конденсатты жинауға арналған науага (есік астындағы) су жинаулуы мүмкін. Науаны губкамен немесе матамен сұртіңіз.

# Жалпы баптаулар

ЖҰМЫС РЕЖИМИНІҢ 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.



## - АКПАРАТ!

Мәзірлерге ауысу үшін < және > сенсорларын қолданыңыз. Баптауды растау үшін **start** | **stop** сенсорын басыңыз. Қосымша функциялар мәзірінен шығу үшін **Steam** сенсорын басыңыз.



### 1. Уақыт

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



### 2. Дыбысты сигналдардың дыбыс деңгейі

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



### 3. Дисплей ашықтығы

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



### 4. Дисплейдің тұнгі режимі

Бұл функция дисплейдің ашықтығын тұнде минималды деңгейге дейін автоматтарты түрде азайтады (20.00 және 6.00 аралығында). **nGht** баптауын таңдаңыз. < және > сенсорларымен дисплейдің тұнгі уақыттағы ашықтық деңгейін орнатыңыз және растаның.

hidE

## 5. Күту режимі

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

FACT

## 7. Зауыттық баптаулар

Бұл функция аспаптың зауыттық баптауларын қалпына келтіруге мүмкіндік береді. Дисплейде FACT жазбасы көрсетіледі. Зауыттық баптауларды қалпына келтіруді орындау үшін < немесе > сенсорымен rES таңдаңыз және барлық жаңып түрган жолақтар сөнбейінше start I stop сенсорын басып, басылған күйінде ұстап тұру арқылы растаңыз.

WHTI

## 8. Судың кермектігі

және < сенсорларымен су кермектігінің бес дәрежесінің біреуін таңдаңыз. Әдепті қалпы бойынша 5-дәреже орнатылған.

Wh 1 судың минималды кермектігін білдіреді.

Wh 5 судың максималды кермектігін білдіреді.

dEcL

## 9. Қақтан тазалау

Қақтан тазалау функциясын өз бетінше қоса аласыз немесе духовка бу функциясын қолданудың белгілі бір санынан кейін тазалау жасауды ұсынатын болады (дисплейде dEcL жазбасы көрсетіледі).

Функцияны қосу үшін < немесе > сенсорымен YEСтандаңыз, функцияны өшіру үшін потаңдаңыз.



### Қысқаша нұсқаулық

Электр қоректегі үзілістен кейін немесе аспапты электр желісінен ажыратқан соң қосынша функциялардың баптаулары бірнеше минут бойы сакталады. Осы уақыт еткен соң дыбыстыры сигналдың дыбыс деңгейі мен дисплей ашықтығынан басқа барлық баптаулар әдепті 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 отасына қойыңыз.
- Оңтайлы нәтижелерге қол жеткізу үшін дайындау кестесінде көрсетілген нұсқауларды орындау үсынылады. Егер тағамды алғаш рет дайындасаныз, минималды температуралары және дайындаудың минималды уақытын тандаңыз. Дайындауды аяқтағаннан кейін нәтижені тексеріңіз және қажет болса, уақыт пен температура қосыңыз.
- Дайындау барысында духовканың есігін қажетсіз ашпаңыз.
- Табанды духовканың түбіне қоймаңыз.
- Духовка жұмыс жасап тұрган кезде әмбебап терең табанды бағыттағыштардың 1-денгейіне 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 денгейде бір уақытта дайындау кезінде әмбебап терең табанды төменгі денгейге орнатыңыз.
- Ескі кулинарлық кітаптардағы рецепттер бойынша дайындау кезінде Классикалық қыздыру (үстінен + астынан) режимін тандаңыз және температуралыңыз рецепттен көрсетілгеннен 10°C-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.
- Ирі ет тілімдерін және ылғалдығы жоғары пісірмелерді дайындау кезінде духовка ішінде көп мөлшерде бу пайда болады, бұл духовка есігінде конденсаттың түзілүіне алып келу мүмкін. Бұл аспап жұмысына асер етпейтін қалыпты жағдай. Дайындау аяқталғаннан кейін есікті және есіктін әйнегін құрғатып сұртіңіз.
- Тағамдарды тікелей торда дайындау кезінде тамшылап тұрган май мен шырынды жинау үшін тордың астынан 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 корытынды нәтижеге айтартылған жағдай. Алдын ала қыздыру жұмысақ ет тілімдері (сүбө), сонымен қатар ашытқы қосылған пісірмелер және әдетте пісірудің аз уақытын қажет ететін бисквит қамыры үшін үсынылады. 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 температуралармен барлық бетін алдын-ала күштіріп 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
<b>ПІСІРМЕ ЖӘНЕ КОНДИТЕРЛІК ӨНІМДЕР</b>					
<b>Қалыптағы пісірме</b>					
Тәтті қамырдан қаусырма	3		150	30-40	
салмасы бар қаусырма	1		180	90-120	
мәрмәр қаусырма	2		170-180	50-60	
ашытылған қамырдан қаусырма, мейіз қосылған баба	2		170-180	45-55	
беті ашық қаусырма, тарт	3		170-180	35-45	
брауни	2		170-180	30-35	
<b>Табадағы пісірме</b>					
штрудель	2		180-190	60-70	
штрудель, мұздатылған	2		200-210	34-45	
бисквитті орама	3		170-180	13-18	
салмасы бар үлпілдеген тоқаштар	2		180-190	30-40	
<b>Кішкене пісірмелер</b>					
кекстер, маффиндар	3		160 *	20-30	
маффиндар, 2 деңгей	2, 4		145	40-50	
ашытылған қамырдан пісірмелер	2		180 *	17-22	
ашытылған қамырдан пісірмелер, 2 деңгей	2, 4		160 *	18-25	
қатпарлы қамырдан пісірмелер	3		170	30-40	
қатпарлы қамырдан пісірмелер, 2 деңгей	2, 4		170 *	25-30	
<b>Печенье</b>					
көтерілмейтін печенье	3		140	30-40	
көтерілмейтін печенье, 2 деңгей	2, 4		140	45-55	
көтерілмейтін печенье, 3 деңгей	1, 4, 5		145 *	50-60	
Печенье	3		140	20-30	

**Кесте соңғы беттін жалғасады**

Тағам			°C	min
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
<b>Нан</b>				
қамырдың көтерілуі	2	==	40-45	30-45
табадағы нан	2	⊖ + ☑	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	⊖ + ☑	200-210	10-15
балғын бөлкелер, 2 деңгей	2, 4	⊕	200-210 *	15-20
тосттар	5	****	230	4-7
ыстық бутербродтар	5	****	230	3-5
<b>Пицца және басқа да тағамдар</b>				
пицца	1	🍕	300 *	4-7
пицца, 2 деңгей	2, 4	⊕	210-220 *	25-30
мұздатылған пицца	2	*	200-220 *	10-25
мұздатылған пицца, 2 деңгей	2, 4	⊕	200-220 *	10-25
тұздалған қаусырма, киш	2	🍕	190-200	50-60
бәрек	2	==	180-190	40-50
<b>ЕТ</b>				
<b>Сиыр еті және бұзау еті</b>				
сиыр етінен құырдақ (арқа, жауырын еті), 1,5 кг	2	==	160-170	130-160
бұқтырылған сиыр еті, 1,5 кг	2	==	200-210	90-120
сүбе, орташа құырылған, 1 кг	2	==	170-190 *	40-60
сиыр етінен құырдақ, баяу піциру	2	==	120-140 *	250-300

**Кесте соңғы беттін жалғасады**

Тәғам			°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
<b>Шошқа еті</b>				
шошқа етінен қуырдақ, арқа еті, 1,5 кг	3		170-180	90-110
шошқа етінен қуырдақ, жауырын еті, 1,5 кг	3	—	180-190	120-150
шошқа сүбесі, 400 г	2	—	80-100 *	80-100
шошқа етінен қуырдақ, баяу пісіру	2	—	100-120 *	200-230
шошқаның қабырғалары, баяу пісіру	2	—	120-140 *	210-240
шошқаның жанышылған еті, қалыңдығы 3 см	4	▼▼▼	220-230	20-25
<b>Тауық еті</b>				
тауық еті, 1,2-2 кг	2	▼▼▼ +	200-220	60-80
тартылған етпен толтырылған тауық, 1,5 кг	2		170-180	80-100
тауық еті, төс еті	2		170-180	45-60
тауықтың жамбасы	3	▼▼▼ +	210-220	30-45
тауық қанаттары	4		210-220	30-45
тауықтың төс еті, баяу пісіру	3	—	100-120 *	60-90
<b>Ет тағамдары</b>				
ет наны, 1 кг	2		170-180	60-70
гриль шұжықтар	4	▼▼▼	230 **	8-15
<b>БАЛЫҚ ЖӘНЕ ТЕҢІЗ ӨНІМДЕРІ</b>				
балық тұтастай, 350 г	4	▼▼▼ +	230-240	12-20
балықтың сүбесі, қалыңдығы 1 см	4	▼▼▼	220-230	8-12
балық стейкі, қалыңдығы 2 см	4	▼▼▼	220-230	10-15
тарақтулділер	4	▼▼▼	230 *	5-10
асшаяндар	4	▼▼▼	230 *	3-10
<b>КЕӨНІСТЕР</b>				
көмештелген картоп, тілімдер	3	+	210-220 *	30-40

**Кесте соңғы беттін жалғасады**

Тәғам			°C	min
көмештелгендегі картоп, жартылар	3		200-210 *	40-50
тартылған етпен толтырылған көмештелгендегі картоп (қабығымен)	3		190-200	30-40
фри картоп, үйдегідей дайындалған	4		210-220 *	20-30
кекеністер қоспасы, тілімдер	3		190-200	30-40
тартылған етпен толтырылған кекеністер	3		190-200	30-40
<b>ҚАТЫРЫЛҒАН ӨНІМДЕР</b>				
фри картоп	3		210-220	20-25
фри картоп, 2 деңгей	2, 4		190-210	30-40
тауықтың дәңгелек еттері	4		210-220 *	12-17
балық таяқшалары	2		210-220	15-20
лазанья, 400 г	2		200-210	30-40
туралған кекеністер	2		190-200	20-30
круассандар	3		170-180	18-23
<b>ПІСІРМЕЛЕР, СУФЛЕ ЖӘНЕ ІРІМШІК СЕУІП ПІСІРІЛГЕН ТАҒАМДАР</b>				
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, әнчиладтар	2		180-200	20-35
грильге арналған ірімшік	4		230**	6-9
<b>БАСҚАЛАРЫ</b>				
консервілеу	2		180	30
запалсыздандыру	3		125	30
су бұында пісіру	2		150-170 *	/
тағамдарды жылтыту	3		60-95	/
ыдысты қыздыру	2		75	15

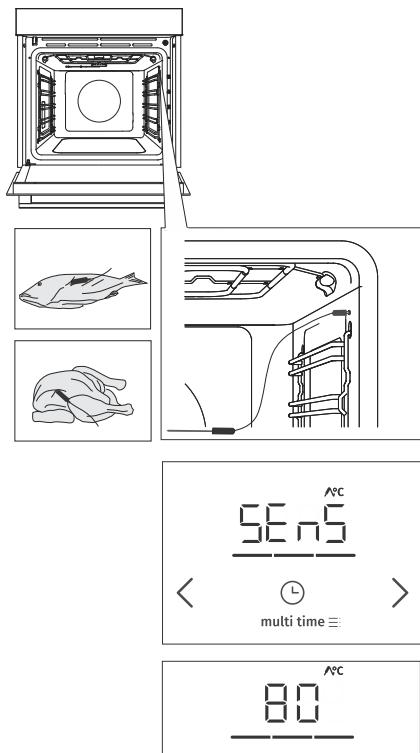
# Температуралық зонд көмегімен дайындау (BAKESENSOR)

(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 тығызыз.

**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 тандаңыз ( $210^{\circ}\text{C}$ -ге дейінгі диапазонда). Дисплейде зонд жұмысының индикаторы және < және > сенсорларымен өзгертуге болатын алдын ала орнатылған температура көрсетіледі. Содан соң тағамның ортасындағы өзініз қалайтын қорытынды температураны орнатыңыз ( $30^{\circ}\text{C}$  және  $99^{\circ}\text{C}$  аралығындағы диапазонда).

**ЕСКЕРТПЕ.** Температуралық зондты қолдану кезінде дайындау ұзақтығын орнату қарастырылмаған.

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

**5** Тағам ортасындағы тағайындалған температурага жеткен кезде духовка өшеді. Дисплейде **End** көрсетіледі. Кез келген сенсорды басу арқылы сөндіруге болатын дұбысты сигнал беріледі немесе 1 минут еткен 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 температуралы өзгертуге болады. Балтауды 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 алышыз, ұяшықтан ажыратыныз және тазалаңыз.

## АҚПАРАТ!

Егер зондты қолданбайтын болсаныз, оны духовкадан алып тастаңыз.

## **Ет түрлөрі үшін қуырудың ұсынылатын дәрежесі**

Өнімдер	Қанмен	Болмашы қуыру	Орташа қуыру	Толықтай қуыруға жақындау	Толықтай қуыру
<b>СИЫР ЕТИ</b>					
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
<b>БҰЗАУ ЕТИ</b>					
бұзая еті, сүбе	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
бұзая еті, арқасы	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
<b>ШОШҚА ЕТИ</b>					
қуырдақ, мойын бөлігі	/	/	/	65-70	75-85
шошқа еті, сүбе	/	/	/	60-69	/
ет наны	/	/	/	/	80-85
<b>ҚОЗЫ ЕТИ</b>					
қозы еті	/	60-65	66-71	72-76	77-80
<b>ҚОЙ ЕТИ</b>					
қой еті	/	60-65	66-71	72-76	77-80
<b>ЕШКИ ЕТИ</b>					
ешки еті	/	60-65	66-71	72-76	77-80
<b>ТАУЫҚ ЕТИ</b>					
тауық еті, тұтастай	/	/	/	/	82-90
тауық еті, төс еті	/	/	/	/	62-65
<b>БАЛЫҚ ЖӘНЕ ТЕҢІЗ ӨНІМДЕРІ</b>					
алабалық	/	/	/	62-65	/
тунец	/	/	/	55-60	/
арқан балық	/	/	/	52-55	/

# Тазалау және қызмет көрсетеу



Қысқаша нұсқаулық

Тазалауды бастамас бұрын аспапты электр желісінен ажыратыңыз және оны сұзытыңыз.

Балалар аспапты үлкендердің қадағалауымен ғана тазалай және қызмет көрсете алады!

Духовканың ішкі қабыргалары мен табаларға арнайы эмаль жағылған, оның беті тегіс әрі тәзімді, бұл оны тазалауды айтартықтай женілдетеді.

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

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

**Ішкі беттер:** Қүйіп 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 сүмен және дымқыл шүберекпен тазалаңыз. Қатты ластануларды тазалау үшін жабдықты суға салып қою және щетканы қолдану ұсынылады.

Нәтижесіне қанагаттанбаған жағдайда тазалауды қайталаңыз.



## АКПАРАТ!

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

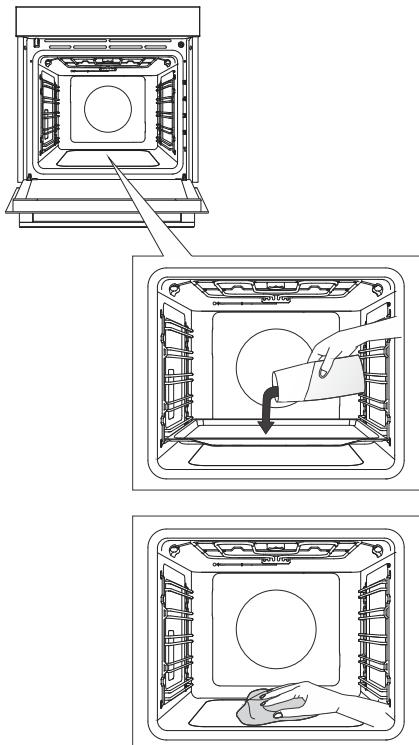
Духовка жабдықтарын ыдыс жуу машинасында жууға болады.

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

## Духовканы AquaClean функциясының көмегімен тазалау

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

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



**1** Кішкене табаны бағыттағыштардың

1-денгейіне орнатының және оған 0,4 литр ыстық су құйының.

**2** жұмыс РЕЖИМИНІҢ АУЫСТЫРЫП

ҚОСҚЫШЫН Aqua Clean күйіне бұраңыз .

ТЕМПЕРАТУРАНЫ АУЫСТЫРЫП

ҚОСҚЫШПЕН 80°С температураны

орнатыңыз.

**3** Бағдарламаны жарты сағатқа қосып

қойыңыз.

**4** Функция аяқталғаннан кейін қорғайтын

қолғаптарды немесе қармауыштарды

қолданып, табаны алыңыз (табада азғана

су болуы мүмкін). Ласты дымқыл шүберекпен

және сабынды сумен сүртіңіз. Тазалаудан кейін тазалау құралдарының қалдықтарын кетіру үшін беттерді дымқыл матамен мүқият сүртіп алыңыз.

### АКПАРАТ!

Нәтижесіне қанагаттанбаган жағдайда (қатты ластану жағдайларында) тазалауды қайталаңыз.

### Қысқаша нұсқаулық

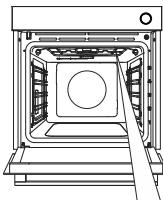
Aqua Clean функциясын қоспас бұрын духовканы толықтай сұзытып алыңыз.

## Буландыру ыдысын тазалау

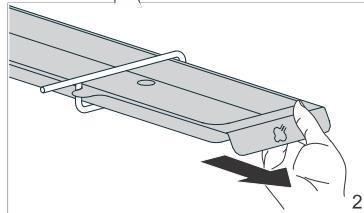
⚠ Қысқаша нұсқаулық

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

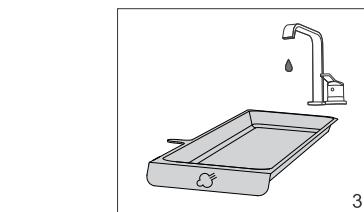
Ыдысты алып, ыдысқа арналған жуу құралын қолданып қолмен немесе ыдыс жуу машинасында жуышыз. Егер ыдыстың қабырғаларында ізбес қағы түзілген болса, ыдысты қақты тазалауға арналған құралға (өндіруші нұсқауларына сәйкес қақты тазалайтын құралды қолданыңыз) немесе спиртті сірке суға салып қойыңыз. Тазалап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



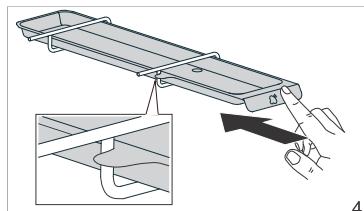
**1** Буландырыш ыдыс духовканың төбесінің астындағы оң жаққа гриль қыздырығышына орнатылған.



**2** Буландырыш ыдысты ұстап, духовкадан шығарыңыз.



**3** ыдысты сумен және жуу құралымен тазалаңыз.



**4** Бумен дайындауды бастамас бұрын буландырыш 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 орналасқандытан, оның түсі өзгеруі мүмкін. Бұл ыдыстың функцияларына әсер етпейді.

## Су жіберу жүйесін тазалау

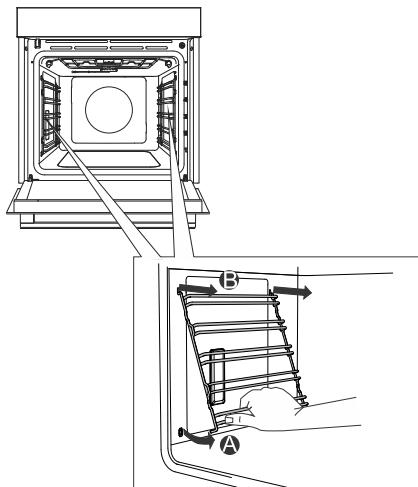
Бу қолданып дайындау жиілігімен қатар, тазалау мерзімділігі су көрмектігіне байланысты болады.

1. Буландыратын ыдысты алыңыз.
2. Бағыттағыштардың 5 (жоғарғы) деңгейіне су жинауға арналған өмбебап терен табаны орналастырыңыз.
3. Қосымша функциялар мәзірінде қақтан тазалауды таңдаңыз(**dEcL**). Параметрді **start | stop** түймесін басу арқылы растаңыз. **Yes** дисплей бөлігінде пайда болады. Параметрді **start | stop** түймесін басып тұру арқылы растаңыз. Қақтан тазалау процесі басталды және оны тоқтату немесе тоқтату мүмкін емес.
4. Дисплей бөлігінде **Fill** пайда болады. Су ыдысына әк кетіргішті қосып, **start | stop** түймешігін басыңыз.
5. Қақты тазалау орындалады.
6. Процесс аяқталғаннан кейін дисплей бөлігінде **Fill** белгісі қайта пайда болады. Су ыдысына шаю үшін тұщы су құйып, **start | stop** пернесі арқылы растаңыз.
7. Шауды аяқтағаннан кейін дисплейде **End**казбасы 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 тартуга болмайды, содан соң духовка бу функциясын өшіріп тастайды.

## Алмалы-салмалы және бекітілген телескоптық бағыттағыштарды ағытып алу



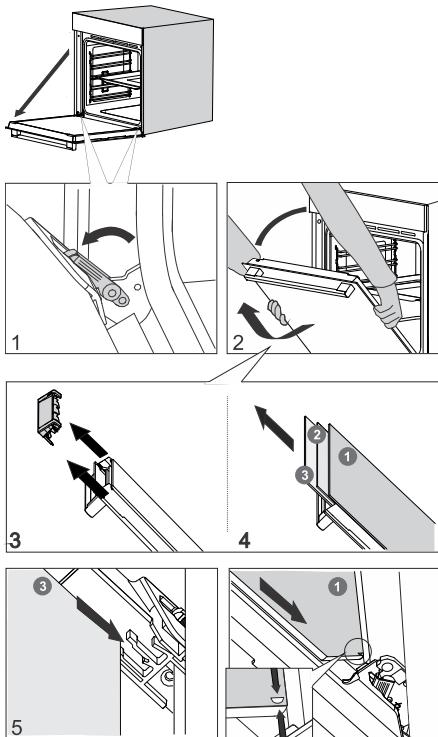
**A** Бағыттағышты астынан сәл көтеріп, духовканың қабырғасынан алыңыз.

**B** Ұяшығынан алыңыз.

### -💡 АҚПАРАТ!

Бағыттағыштарды алу кезінде әмальды бүлдіріп алмаңыз.

# Духовка есігін және есіктік әйнегін ағытып алу және орнату



**1** Духовканың есігін толығымен ашыңыз.

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

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

**3** Жеделдікші қақпағын алыңыз. Ол үшін оны сол жағынан және оң жағынан қолыңызбен ұстаңыз. Өзінізге қарай сөл 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 үяшықтарға 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 женіл, тыныш әрі ақырын ашуды және жабуды қамтамасыз етеді. Есіктің өз бетінше және баяу жабылуы үшін оны сөл ғана итеріп жіберу жеткілікті (есіктің ашылған күйіне қатысты 15° дейінгі бұрышпен).



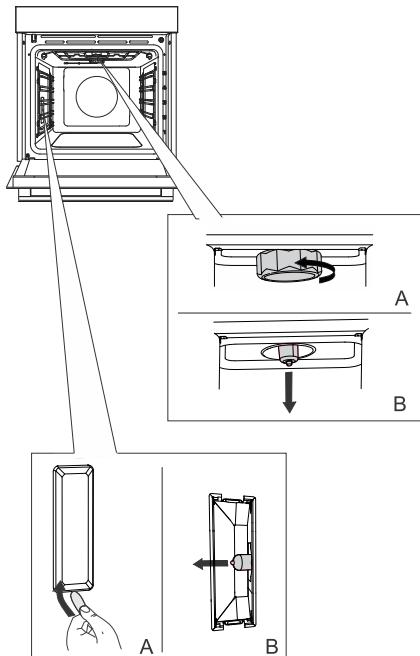
## Қысқаша нұсқаулық

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

## Жарықтандыру шамдарын ауыстырыу

Шамдың материалы болып табылады, оған кепілдік берілмейді. Шамды ауыстырmas 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** Теріс 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 ауыстырmas бұрын аспапты электр желісінен ажыратыңыз.

# Қателер мен ақаулықтар кестесі

## Қателер мен ақаулықтар кестесі

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

Жөндеуді бастамас бұрын сақтандырышты бұрап алу немесе негізгі сөндіргішті сөндіру немесе ашаны желілік розеткадан ажырату арқылы аспалты электр желісінен ажыратының.

Білкті емес жалғау және жөндеу қысқаша түйікталуға және электр тоғынан зақым алуға алып келуі мүмкін, сондықтан бұл жұмыстарды өз бетінше орында маңыз. Бұл жұмыстары тек авторлық құқығы бар маман ғана орынданай 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 аспалтың келесі иегеріне табыстау үшін осы пайдалану жөніндегі нұсқаулықты сақтап қойының.

Төменде кейбір жалпы мәселелерді анықтауға қатысты қеңестер берілген.

Проблема/қате	Ықтимал себебі
Тұрмыстық электр сымының сақтандырыштары сөніп қала береді.	Сервиске хабарласының.
Духовка жарығы жанбайды.	Жарықтандыру шамын ауыстыру «Жарықтандыру шамын ауыстыру» белімінде сипатталған.
Басқару панелі әрекет етпейді, дисплейдегі ақпарат өзгермейді.	Аспалты электр желісінен бірнеше минутқа ажыратының (сақтандырышты бұрап алу немесе негізгі сөндіргішті сөндіру арқылы), содан соң электр желісіне қайта жалғап, қосының.
Дисплейде ErrX қате коды көрсетіледі. Егер қате коды екі саннын тұратын болса, ErXX коды көрсетіледі.	Электронды модуль жұмысының ақауы Аспалты электр желісінен бірнеше минутқа ажыратының. Егер қате қайталанса, сервиске хабарласының.
Дисплейде SEnSжазбасы көрсетіледі, температуралық зонд жалғанбаған.	Ұяшықты тазалаңыз. Зондты бірнеше рет қатарынан жалғап және ажыратып көріңіз.

Егер осы ұсыныстар көмегімен ақауларды жоя алmasаңыз, авторлық құқығы бар сервис орталығына хабарласының. Аспалты 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 өндөуге, қалдықтарды сақтауға арналған арнайы полигондарда жинауға және қедеге жаратуға болатын экологиялық таза материалдардан жасалған. Қаптама материалдары тиісті таңбалаяуға ие.

Бүйімдағы немесе оның қаптамасындағы **символ** оның тұрмыстық қалдықтар ретінде қедеге жаратылмауы тиіс екендігін көрсетеді. Бүйімді одан ары қедеге жарату үшін оны электронды және электрлік жабдықтардың тиісті орындарына тапсырған жөн.

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

Өндіруші пайдалану жөніндегі нұсқаулықтарында өзгерістерге және қателіктерге құқылы.

# Қорытынды тағамдар

ЕН60350-1: өндіруші жеткізетін жабдықтарды ғана қолданыңыз.

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

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

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

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

ПІСІРУ						
Тағам	Жабдық	Калыптарды орналастыру		°C	min	
Печенье — бір деңгейде	кішкене таба		3	140	30-40	
Печенье — бір деңгейде	кішкене таба		3	150	30-40	
печенье — екі деңгейде	кішкене таба		2, 4	140	45-55	
печенье — үш деңгейде	кішкене таба		1, 4, 5	135	50-60	
кекстер, капкейкилер — бір деңгейде	кішкене таба		3	160 *	20-30	
кекстер, капкейкилер — бір деңгейде	кішкене таба		3	160	30-40	
кекстер, капкейктер — екі деңгейде	кішкене таба		2, 4	145	40-50	
кекстер, капкейкилер — үш деңгейде	кішкене таба		1, 3, 5	140-150	30-50	
Тәтті қамырдан қаусырма	диаметрі Ø 26 см дәңгелек металл қалып/тор		1	150	45-55	
Тәтті қамырдан қаусырма	диаметрі Ø 26 см дәңгелек металл қалып/тор		3	160	45-55	
бисквитті торт — екі деңгейде	диаметрі Ø 26 см 2 дәңгелек металл қалып/тор		2, 4	160 **	45-55	
алма қаусырмасы	диаметрі Ø 20 см 2 дәңгелек металл қалып/тор		1	170	90-120	
алма қаусырмасы	диаметрі Ø 20 см 2 дәңгелек металл қалып/тор		2	170	80-110	
ГРИЛЬМЕН ДАЙЫНДАУ						
тосттар	тор		5	230	4-7	

*Кесте соңғы беттін жалғасады*

<b>ПІСІРУ</b>						
бургерге арналған котлеттер	тор + май жинауға арналған таба		5	230	20-35 ***	vvvv

**Бумен дайындау**

Тәғам	Жабдық	Қалыптарды орапастыру				<input type="checkbox"/>
торт	диаметрі Ø 26 см дәңгелек металл қалып/тор					
күнбағыс дәнегі қосылған нан	кішкене таба					
тоқаштар	кішкене таба					
Нан	кішкене таба					

**gorenje**

ERC



843475-a20

CE