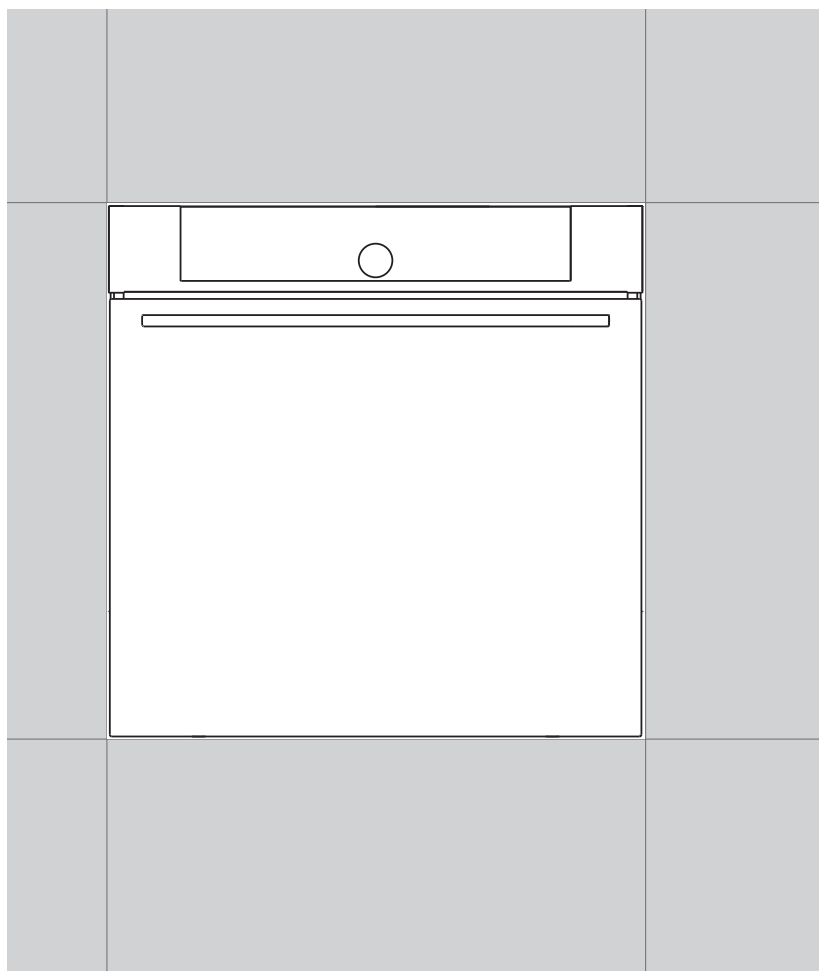


KZ

ПРИРОЛИТИКАЛЫҚ ТАЗАЛАУ  
ФУНКЦИЯСЫ БАР ЭЛЕКТРЛІК  
КІРІСТІРЕЛЕТІН ДУХОВКАНЫ  
**ПАЙДАЛАНУ ЖӨНІНДЕГІ  
ТОЛЫҚ НҰСҚАУЛЫҚ**

**gorenje**



В06РУ

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

## Сатып алғаныңыз үшін алғыс айтамыз және аспапты ләззат ала отырып қолдануыңызды тілейміз.

Аспапты қолдану ыңғайлы 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.

Монтаждау және жалғау жөніндегі нұсқаулық бөлек ұсынылады.

Пайдалану жөніндегі нұсқаулығын Сіз сондай-ақ біздің мына сайттан таба аласыз:

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



Маңызды ақпарат



Keңес, ескертпе

# МАЗМҰНЫ

<b>4 ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ</b> 6 АСПАПТЫ ЖАЛҒАР АЛДЫНДА:	<b>ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ</b>
<b>7 ПРИРОЛИТИКАЛЫҚ ТАЗАЛАУ ФУНКЦИЯСЫ БАР ЭЛЕКТРЛІК КІРІСТІРЕЛЕТІН ДУХОВКА</b> 10 БАСҚАРУ ПАНЕЛІ 12 ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕКТЕР, АСПАП ШИЛЬДІ	<b>КІРІСПЕ</b>
<b>13 АЛҒЫШҚЫ ПАЙДАЛАНАР АЛДЫНДА</b> ..... <b>14 АЛҒАШ ҚОСУ</b>	<b>ЖҰМЫСҚА ДАЙЫНДАУ</b>
<b>15 ДАЙЫНДАУДЫҢ НЕГІЗГІ МӘЗІРЛЕРІН ТАҢДАУ ЖӘНЕ ПАРАМЕТРЛЕРДІ ОРНАТУ</b> 16 А) ТАҒАМ ТҮРІН ТАҢДАУ 18 Б) ҚЫЗДЫРУ РЕЖИМІН ТАҢДАУ 24 С) ЖЕКЕ БАҒДАРЛАМАЛАРДЫ САҚТАУ (МЕНИҢ РЕЦЕПТТЕРІМ) ..... <b>25 ДАЙЫНДАУДЫ ІСКЕ ҚОСУ</b> ..... <b>25 ПІСІРУДІ АЯҚТАУ ЖӘНЕ АСПАПТЫ СӨНДІРУ</b> ..... <b>26 ҚОСЫМША ФУНКЦИЯЛАР</b> ..... <b>28 БАЗАЛЫҚ БАПТАУЛАР</b> ..... <b>30 ҚЫЗДЫРУ РЕЖИМДЕРІН СИПАТТАУ ЖӘНЕ ДАЯРЛАУ КЕСТЕЛЕРІ</b>	<b>БАПТАУЛАР ЖӘНЕ ПІСІРУ</b>
<b>45 ТАЗАРТУ ЖӘНЕ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ</b> 46 ДУХОВКАНЫ СТАНДАРТТЫ ТАЗАРТУ 47 ДУХОВКАНЫ ПИРОЛИТИКАЛЫҚ ТАЗАЛАУ 49 ДУХОВКАНЫ AQUACLEAN ФУНКЦИЯСЫНЫҢ КӨМЕГІМЕН ТАЗАЛАУ 50 АЛМАЛЫ-САЛМАЛЫ ЖӘНЕ ТЕЛЕСКОПТЫҚ БАҒЫТТАҒЫШТАРДЫ АҒЫТЫП АЛУ ЖӘНЕ ТАЗАЛАУ 51 ДУХОВКАНЫҢ ЕСІГІН ШЕШІП АЛУ ЖӘНЕ ОРНАТУ 54 ЕСІКТИҢ ӘЙНЕГІН АҒЫТЫП АЛУ ЖӘНЕ ОРНАТУ 55 ЖАРЫҚТАНДЫРУ ШАМДАРЫН АУЫСТЫРУ	<b>ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ</b>
<b>56 ҚАТЕЛЕР МЕН АҚАУЛЫҚТАР КЕСТЕСІ</b> ..... <b>57 КӘДЕГЕ ЖАРАТУ</b>	<b>АҚАУЛЫҚТАРДЫ ЖОЮ</b>

# ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ



## НҰСҚАУЛЫҚТЫ МҰҚИЯТ ОҚЫП ШЫҒЫҢЫЗ ЖӘНЕ ОНЫ ОДАН АРЫ ҚОЛДАНУ ҮШІН САҚТАП ҚОЙЫҢЫЗ!

Аспапты сегіз жастан асқан балаларға және физикалық, қозғалу және психикалық қабілеттері шектелген адамдарға, сонымен қатар оны қолдану үшін жеткілікті тәжірибесі мен білімі жоқ адамдарға тек тәжірибесі бар адамның қадағалауымен немесе егер олар аспапты қолдануға үйретілген болса және аспапты дұрыс пайдаланбауға байланысты туындауы ықтимал қауіпті түсінген жағдайда ғана осы аспапты қолдануға рұқсат етіледі. Балаларға аспаппен ойнауға рұқсат етпеңіз! Балалар аспапты үлкендердің қадағалауымен ғана тазалай және қызмет көрсете алады!

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

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

**ЕСКЕРТУ!** Қолжетімді бөлшектер аспап жұмысы кезінде қатты қызады. Күйіп қалудың алдын алу үшін балалардың аспапқа жақын жерде жүрмеуін қадағалаңыз!

Жұмыс кезінде аспап қатты қызады. Күйіп қалудың алдын алу үшін духовканың қыздыру элементтеріне қолыңызды тигізбеңіз.

Тек осы аспапқа ғана арналған зондты қолдануға болады.

**ЕСКЕРТУ!** Жарықтандыру лампаларын ауыстырмас бұрын аспаптың электр қорек желісінен ажыратылғандығына көз жеткізіңіз. Электр тоғынан зақым алу қауіпі бар!

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

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

Аспап сыртқы таймерге және қашықтықтан басқару блогына жалғауға арналмаған.

Аспап кірістірілген тұйықтайтын құрылғысы бар стационарлы электр сымына жалғануы тиіс. Жалғау электрлік монтаждау ережелеріне сәйкес келуі тиіс.

Қауіпті жағдайлардың алдын алу үшін байланыстыру кабелін ауыстыруды авторлық құқығы бар сервис орталығының маманы ғана орындай алады.

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

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 сервис орталығының маманы ғана орындай алады. Білікті емес жалғау және жөндеу ауыр дене жарақатын алуға себеп болуы және аспаптың бүлінуіне алып келуі мүмкін.

Көршілес орналасқан электр аспаптардың кабельдерін духовка есігінің қысып қалмауын және бүлдірмеуін қадағалаңыз, өйткені бұл қысқаша тұйықталуға алып келуі мүмкін. Кабельдердің қауіпсіздік қашықтықта тұруын қадағалаңыз.

Духовкаға алюминий фольга төсеменіз, табаларды және басқа да ыдыстарды жұмыс камерасының түбіне қоймаңыз, өйткені бұл ауаның циркуляциясына және тағамды тиісті түрде дайындауға кедергі келтіреді және духовканың эмалын бүлдіруі мүмкін.

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

Есіктің топсасы күш түскен кезде зақымдалуы мүмкін. Ауыр ыдысты ашық тұрған есікке қоймаңыз. Аспапты тазалау кезінде есікке сүйенбеңіз. Ашылып тұрған есіктің үстінен аяқпен баспаңыз және балаларға оның үстіне отыруға рұқсат етпеңіз.

Аспапты есігінің тұтқасынан көтермеңіз.

Аспапты табаларға арналған бағыттағышпен де, оларсыз да қолдану қауіпсіз.

Желдету саңылауларын жаппаңыз және бітемеңіз!

## Пиролитикалық тазалау кезінде аспапты қауіпсіз қолдану

Пиролитикалық тазалау функциясын қоспас бұрын духовкадан барлық жабдықтарды алып тастаңыз! торды, жиектемесі бар істікті, табаларды, етке арналған температуралық зондты, алмалы-салмалы және телескоптық бағыттағыштарды, сонымен қатар духовка жиынтығына кірмейтін ыдыстарды.

Пиролитикалық тазалауды қосар алдында духовкадағы барлық алмалы-салмалы бөлшектерді алып тастаңыз және төгілген сұйықтықты тазалаңыз.

Пиролитикалық тазалау кезінде духовканың сыртқы беті қатты қызады. Күю қауіпі бар! Балаларға духовкаға жақындауына рұқсат етпеңіз.

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

Духовканың түбіне кез келген заттарды қоюға тыйым салынады!

Тағам бөліктері, пісіру майы мен шырынының қалдықтары пиролитикалық тазалау кезінде жануы мүмкін.

Жану қауіпі! Әр пиролитикалық тазалау алдында духовкадағы ірі тағам бөліктерін және басқа да ластарды тазалап алыңыз.

Пиролитикалық тазалау кезінде духовканың есігін ашуға тырыспаңыз!

Духовка есігіндегі блоктауға арналған саңылауға заттардың түспеуін қадағалаңыз, өйткені бұл пиролитикалық тазалауды орындау кезінде автоматты түрде блоктауға кедергі келтіруі мүмкін.

Егер пиролитикалық тазалау кезінде электр энергиясы өшіп қалса, бағдарламаны орындау 2 минут өткен соң тоқтатылады, бұл ретте есік блокталған күйінде қалады. Есікті электр

энергиясын беру қалпына келтірілгеннен кейін, есік суып қалған жағдайда да 30 минут өткен соң ғана ашуға болады.

Пиролитикалық тазалау кезінде аспаптың метал бөліктеріне қолыңызды тигізбеңіз.

Пиролитикалық тазалау нәтижесінде духовка мен Пиролитикалық тазалауға жарамды жабдықтың ішкі қабырғаларының түсі өзгеруі және күңгірт тартуы мүмкін.

Пиролитикалық тазалау өте жоғары температура кезінде жүргізіледі, сондықтан духовкадан тағам қалдықтарынан бу мен түтін шығуы мүмкін. Пиролитикалық тазалау кезінде бөлмені жақсылап желдету ұсынылады. Үй жануарлары пиролиз кезінде бөлінетін кез келген булануға өте сезімтал болуы мүмкін. Оларды пиролитикалық тазалау кезінде асханадан шығаруды және ол аяқталғаннан кейін бөлмені жақсылап желдетуді ұсынамыз.



Абайлаңыз! Пиролитикалық тазалау барысында үстіңгі бет қызады!

## АСПАПТЫ ЖАЛҒАР АЛДЫНДА:

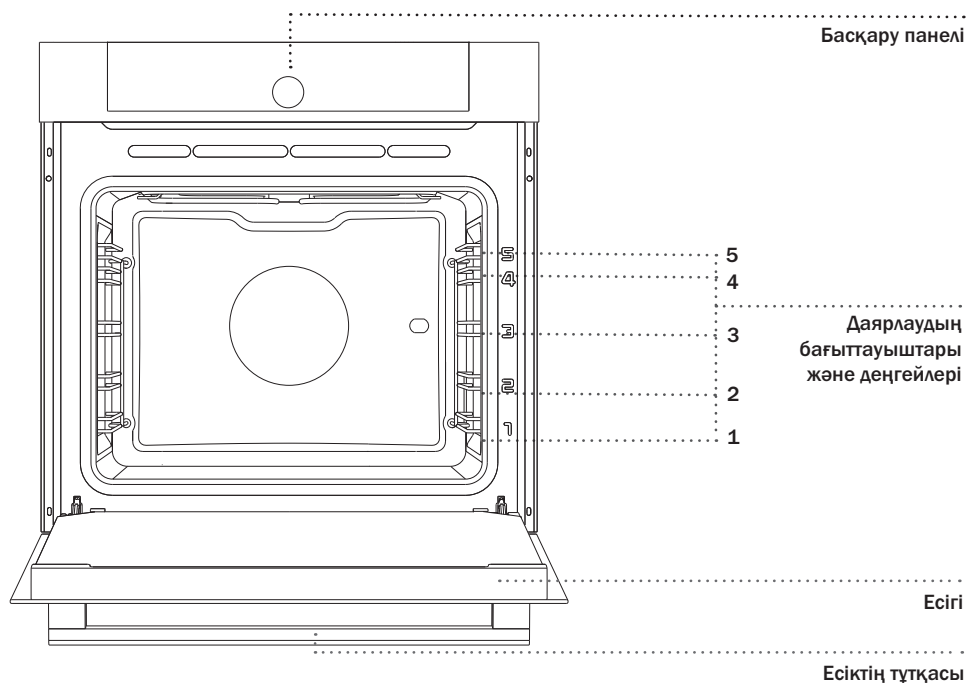


Аспапты жалғар алдында пайдалану жөніндегі нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз. Аспапты дұрыс монтаждамауға, жалғамасуға және қолданбауға байланысты ақаулықтарға кепілдік берілмейді.

# ПРИРОЛИТИКАЛЫҚ ТАЗАЛАУ ФУНКЦИЯСЫ БАР ЭЛЕКТРЛІК КІРІСТІРІЛЕТІН ДУХОВКА

(АСПАП ЖӘНЕ ЖАБДЫҚТЫҢ СИПАТТАМАСЫ — МОДЕЛІНЕ ҚАТЫСТЫ)

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



## АЛМАЛЫ БАҒЫТТАУЫШТАРЫ

Алмалы бағыттауыштары тағамдарды бес деңгейде (деңгейлерді есептеу төменнен жоғарыға қарай жүргізіледі) дайындауға мүмкіндік береді. 4 және 5-деңгейлері грильде даярлау үшін қолданылады.

## ТЕЛЕСКОПИЯЛЫҚ БАҒЫТТАУЫШТАРЫ

Телескоптық бағыттағыштар 2, 3 және 4 деңгейлерге орнатылады және екі түрлі болады: жартылай жылжымалы және толықтай жылжымалы.

## ҚОСА САЛЫНҒАН СӨНДІРГІШТЕРІ

Жұмыс істеп тұрған аспаптың есігін ашқан жағдайда қоса салынған сөндіргіштері желдеткішті, парогенераторды және барлық қыздырғыш элементтерін сөндіреді де, есікті жапқаннан кейін оларды қайтадан іске қосады.

## САЛҚЫНДАТҚЫШ ЖЕЛДЕТКІШІ

Аспап корпусы мен оның басқару панелін салқындататын салқындатқыш желдеткішімен жабдықталған.

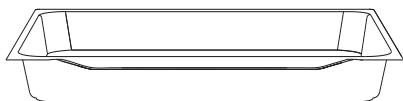
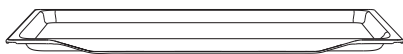
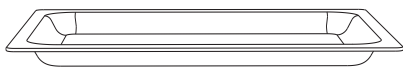
## САЛҚЫНДАТҚЫШ ЖЕЛДЕТКІШІНІҢ ҰЗАРТЫЛҒАН ЖҰМЫСЫ

Қосымша салқындату үшін желдеткіш аспапты сөндіргеннен кейін бірталай уақыт тағы да жұмыс істеуді жалғастырады (қосымша салқындату уақыты духовканың ортасындағы температураға қатысты).

## ЖАБДЫҚ (МОДЕЛІНЕ ҚАТЫСТЫ)



**Пиролитикалық тазалау функциясын қоспас бұрын духовкадан барлық жабдықтарды алып тастаңыз.**



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

«**ТОР**» тағамдарды гриль астында даярлау үшін қолданылады, сондай-ақ оның үстіне ыдысты және тамағы бар табаны қоюға болады.



Торда шектеуіш дөңесі бар, сондықтан алып шығу барысында торды алды жағынан сәл көтеріңіз.

**ТАЯЗ ТАБА** нан пісірілімдерін даярлау үшін арналған.

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

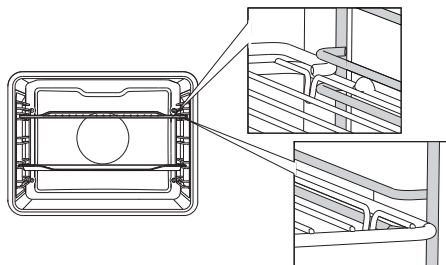


Даярлау барысында терең табаны 1-деңгейге орнатуға болмайды, терең табаны гриль немесе шанышқыда даярлау барысында май мен еттің шырынын жинау үшін пайдаланған жағдайлардан басқада.

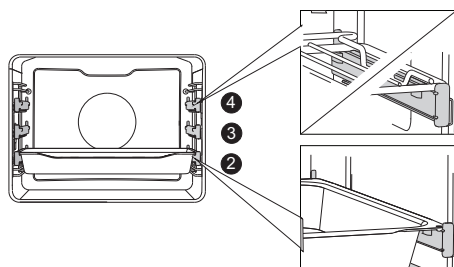


**Ескертпе.** Қыздыру кезінде пісіруге арналған жабдық біраз майысуы мүмкін, бұл оның жұмыс жасауына әсер етпейді. Салқындағаннан кейін жабдық бастапқы пішіміне оралады.





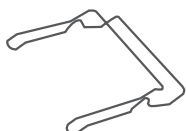
Алмалы бағыттауыштары барысында тор мен табаны бір деңгейдің екі шыбығының арасына тура салыңыз.



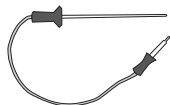
Телескопиялық бағыттауыштарына торды, таяз немесе терең табаны орнату үшін, қажетті деңгейдің бағыттауыштарының жұбын жылжытыңыз. Табаны немесе торды телескопиялық бағыттауыштарына орнатыңыз да, оларды духовкаға соңына дейін итеріп қойыңыз.



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



**ТАБАЛАРҒА АРНАЛҒАН ТҰТҚА** табаларды духовкадан шығарып алуды жеңілдетеді және күй қауіпін азайтады.



**ТЕМПЕРАТУРАЛЫҚ ЗОНД** еттің ірі тілімдерін пісіруге арналған.



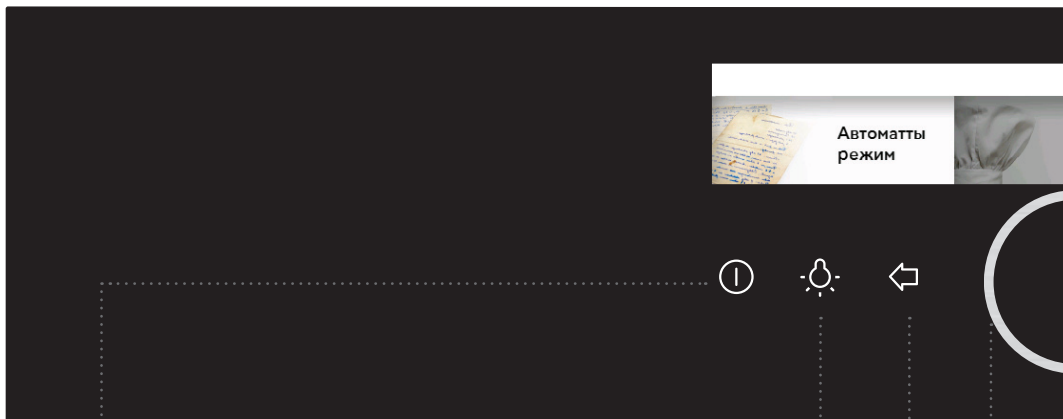
**ІСТІК** ет пен құс етінің ірі тілімдерін пісіруге арналған. Істік жиынтығына рамка, шанышқылары мен бұрандалары бар істік және алмалы-салмалы тұтқа кіреді.



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

# БАСҚАРУ ПАНЕЛІ

(моделіне қатысты)



**1** СЕНСОР ІСКЕ  
ҚОСУ/СӨНД

**2** СЕНСОР ІШКІ  
ЖАРЫҒЫН ІСКЕ  
ҚОСУ/СӨНД

**3** СЕНСОР АРТҚА

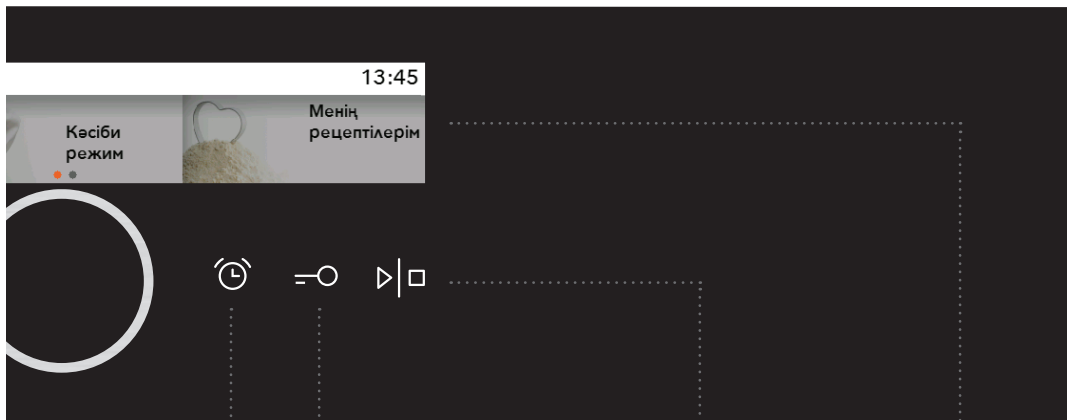
**Қысқа басу:**  
алдындағы менюге  
оралу

**Ұзақ басу:**  
негізгі менюге оралу

**4** КҮЙГЕ КЕЛТІРУЛЕРДІ  
ТАҢДАУ/  
РАСТАУ АУЫСТЫРЫП  
ҚОСҚЫШЫ

**Ауыстырып қосқыштың  
айналуы:**  
күйге келтіруді таңдау

**Ауыстырып қосқышқа  
басу:** күйге келтіруді.



**5** ҚОҢЫРАУ  
САФАТЫ/  
ДЫБЫСТЫҚ ДАБЫЛЫ

**6** ҚОРҒАУЫШ  
БЛОКТАУЫНЫҢ  
СЕНСОРЫ -

**7** СЕНСОР СТАРТ/  
ТОҚТА

Қысқа басу: СТАРТ

Жұмыс кезіндегі ұзақ  
басу: СТОП

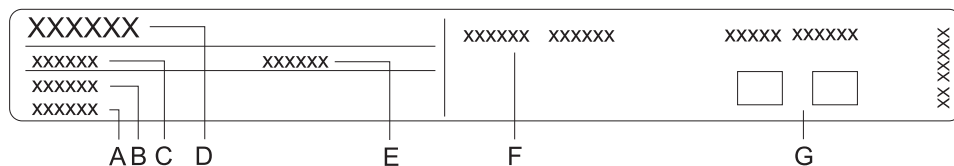
**8** ЖҰМЫСТЫҢ  
БАРЛЫҚ  
ӨЛШЕМДЕРІ ТУРАЛЫ  
АҚПАРАТЫ БАР  
ДИСПЛЕЙ

**ЕСКЕРТПЕ.**

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

# ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕКТЕР, АСПАП ШИЛЬДІ

(МОДЕЛІНЕ ҚАТЫСТЫ)



- A Сериялық нөмір
- B Артикул
- C Типі
- D Сауда белгісі
- E Моделі
- F Техникалық деректер
- G Сәйкестік белгілері

Аспаптың негізгі деректері бар зауыттық тақтайшасы духовой камерасының рамасында орналасқан және ашық есік барысында көрінеді.

# АЛҒЫШҚЫ ПАЙДАЛАНАР АЛДЫНДА

---

**Алғаш қолданар алдында** духовкадағы барлық керек-жарақтар мен тасымалдау қаптамасын алып тастаңыз. Керек-жарақтарды жылы сумен және ыдыстарды қолмен жууға арналған құралмен тазалаңыз. Абразивтік тазалау құралдарын және губкаларды қолданбаңыз.

**Алғаш қолданар алдында духовканы** тағамсыз «Классикалық қыздыру» режимде және 200 °C температурада бір сағат бойы қыздырыңыз. Алғаш қыздыру кезінде жаңа аспапқа тән иіс шығады, сондықтан бөлмені жақсылап желдетіп алу қажет.

# АЛҒАШ ҚОСУ

## ТІЛДІ ТАҢДАУ

Аспапты электр желісіне алғаш жалғағаннан кейін немесе электр энергиясы ұзақ уақыт бойы болмаған кезде тілді таңдаңыз. Әдепкі қалпы бойынша ағылшын тілі орнатылған.



Баптауларды АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШТЫ басу арқылы растаңыз.

			12:00
English	Česky	Dansk	

АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШТЫ бұрап, тізімнен сәйкес келетін тілді таңдаңыз. Тілді растаңыз.

## КҮНДІ ОРНАТУ

Date				12:00
	1	1	2017	

АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШТЫ басып, КҮНДІ, АЙДЫ және ЖЫЛДЫ орнатыңыз. Ауыстырып қосқышты бұрап, құс белгісін таңдау арқылы күнді растаңыз.

## УАҚЫТТЫ ОРНАТУ

Time				12:00
	12:00			

АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШТЫ бұрап, УАҚЫТТЫ орнатыңыз. Құс белгісін таңдау арқылы уақытты растаңыз.



Аспап ағымдағы уақытты орнатпай-ақ жұмыс жасай алады, бірақ бұл ретте аспаптың жұмыс жасау уақытын бағдарламалау мүмкін емес («Духовка жұмысының уақытын бағдарламалау» бөлімін қараңыз).

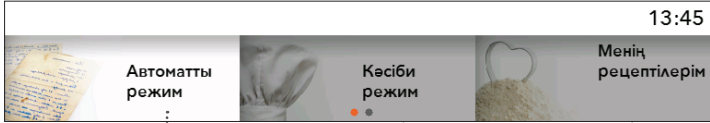
Егер баптаулар жасалмаса, бірнеше минут өткен соң аспап автоматты түрде күту режиміне (standby) ауысады.

## УАҚЫТТЫ ӨЗГЕРТУ

Егер духовка жұмысының уақыты бағдарламаланбаған болса, ағымдағы уақытты өзгертуге болады («Базалық баптаулар» бөлімін қараңыз).

# ДАЙЫНДАУДЫҢ НЕГІЗГІ МӘЗІРЛЕРІН ТАҢДАУ ЖӘНЕ ПАРАМЕТРЛЕРДІ ОРНАТУ

Дайындауды бірнеше тәсілмен басқаруға болады.



13:45

Ауыстырып ҚОСҚЫШТЫ бұрап, мәзір атауын таңдаңыз. Таңдауды Ауыстырып ҚОСҚЫШТЫ басу арқылы растаңыз. Жоғарғы жолда таңдалған мәзір АТАУЫ пайда болады.



Баптауларды Ауыстырып Қосқышты басу арқылы растаңыз.

## А) Автоматты режим

Осы тәсіл кезінде алдымен категорияны және содан соң тағам түрін таңдау қажет, ол санының алдын ала орнатылған параметрлерімен, пісіру дәрежесімен және дайындауды аяқтау уақытымен көрсетіледі.

Осы мәзір аспаздар мен тамақтану жөніндегі мамандар тексерген алдын ала орнатылған рецепттердің мол таңдауын ұсынады.

## Б) Кәсіби режим

Бұл тәсіл кез келген тағамды кез келген мөлшерде пісіруге арналған. Пайдаланушы баптаулардың барлығын өз бетінше тағайындайды.

## В) Менің рецептерім

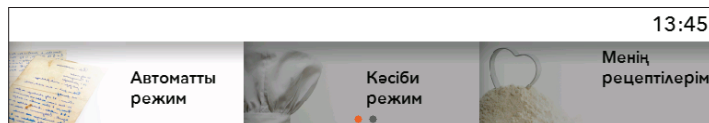
Бұл режим қадамдар мен баптауларды қайталай отырып, тағамдарды өз қалауыңыз бойынша пісіруге мүмкіндік береді. Өз баптауларыңызды духовка жадына сақтап, келесіде оларды қолдана аласыз.

# A) ТАҒАМ ТҮРІН ТАҢДАУ

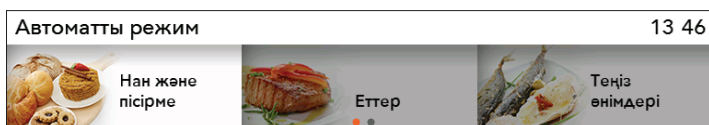
(Автоматты режим)



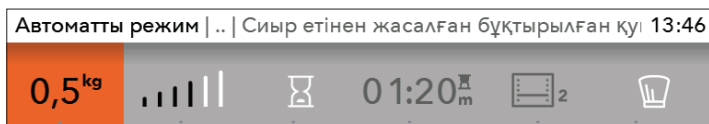
Баптауларды АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШТЫ басу арқылы растаңыз.



АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШТЫ бұрап, **Автоматты режимді** таңдаңыз. Таңдауды АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШТЫ басу арқылы растаңыз.




Категорияны, содан соң тағам түрін таңдаңыз. Таңдауыңызды растаңыз.



Дисплейде алдын ала орнатылған параметрлер жанады. Дайындау санын, дәрежесін және стартты кейінге қалдыруды (дайындауды аяқтауды) өзгертуге болады.

- 1 саны
- 2 дайындау дәрежесі
- 3 стартты кейінге қалдыру
- 4 дайындау ұзақтығы
- 5 қыздыру режимі және дайындаудың ұсынылатын деңгейі
- 6 кәсіби режим




Егер Автоматты режимде  символы таңдалса, духовка Кәсіби режимге ауысады (ДАЙЫНДАУ РЕЖИМІН ТАҢДАУ бөлімін қараңыз).

Дайындауды бастау қосу үшін **СТАРТ/СТОП** сенсорын басыңыз. Дисплейде барлық орнатылған параметрлер көрсетіледі.



## АЛДЫН АЛА ҚЫЗДЫРУ

Біраз тағамдар үшін **Автоматтық режимде**, алдын ала қыздыру қызметі ескерілген .

Тағам түрі таңдалған соң, дисплейде келесі хабарлама туындайды **«Осы бағдарлама алдын ала қыздыруды қарастырады. (Таңдауды АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШТЫ басумен растаңыз) Алдын ала қыздыру басталды»**. Тұмшапешке тамақты қоймаңыз. Дисплейде нақты және белгіленген температура алма-кезек жылтылдайды

Белгіленген температураға жеткен уақыпта, тұмшапештің қыздырылуы тоқтайды және дыбысты сигнал естіледі.

Дисплейде **«Алдын ала қыздыру аяқталды»** деген хабарлама туындайды.

Тұмшапештің есігін ашып, тағамды орнатыңыз. Тұмшапеш тағам әзірлеуді белгіленген параметрлерге сәйкес жалғастырады.



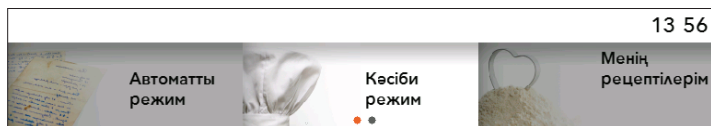
Егер де, алдын ала қыздыру қызметі қосулы болса, бастауды кейінге қалдыру әрекетін бағдарламалап қоюға болмайды.

## Б) ҚЫЗДЫРУ РЕЖИМІН ТАҢДАУ

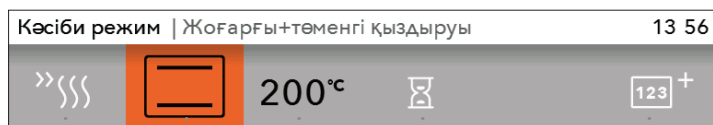
(Кәсіби режим)



Баптауларды АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШТЫ басу арқылы растаңыз.



АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШТЫ бұрап, **Кәсіби режимді** таңдаңыз. Таңдауыңызды растаңыз.



Жеке негізгі параметрлеріңізді орнатаңыз.

1

2

3

4

5

### НЕГІЗГІ ПАРАМЕТРЛЕР

- 1 алдын ала қыздыру
- 2 қыздыру режимі (ҚЫЗДЫРУ РЕЖИМДЕРІ кестесін қараңыз)
- 3 духовкадағы температура

### ҚОСЫМША БАПТАУЛАР

- 4 дайындау ұзақтығы (ДУХОВКА ЖҰМЫСЫНЫҢ УАҚЫТЫН БАҒДАРЛАМАЛАУ кестесін қараңыз)
- 5 қадамдап дайындау (ҚАДАМДАП ДАЙЫНДАУ бөлімін қараңыз)

## АЛДЫН АЛА ҚЫЗДЫРУ

Тұмшاپешті қажет температураға дейін тез қыздыру үшін, Алдын ала қыздыру қызметін қолданыңыз. Алдын ала қыздыру қызметін қосу үшін, >>>> таңбасын таңдаңыз. Дисплейде «Алдын ала қыздыру басталды» деген хабарлама туындайды. Тұмшاپешке тамақты қоймаңыз. Дисплейде нақты және белгіленген температура алма-кезек жылтылдайды.

Белгіленген температураға жеткен уақытта, тұмшاپештің қыздырылуы тоқтайды және дыбысты сигнал естіледі.









Дисплейде «Алдын ала қыздыру аяқталды» деген хабарлама туындайды.

Тұмшاپештің есігін ашып, тағамды орнатыңыз. Тұмшاپеш тағам әзірлеуді белгіленген параметрлерге сәйкес жалғастырады.



Егер де, алдын ала қыздыру қызметі қосұлы болса, бастауды кейінге қалдыру әрекетін бағдарламалап қоюға болмайды.

## ҚЫЗДЫРУ РЕЖИМДЕРІ (моделіне байланысты)


РЕЖИМИ	СИПАТТАМАСЫ	АЛДЫН АЛА БЕЛГІЛЕНГЕН ТЕМ- РА, °С	МИН.-МАКС. ТЕМПА, °С
<b>ҚЫЗДЫРУ РЕЖИМДЕРІ</b>			
	<b>ЖОҒАРҒЫ+ТӨМЕНГІ ҚЫЗДЫРУЫ</b> Жоғарғы және төменгі қыздырғыш элементтері жылуды духовканың ішінен біркелкі таратады. Пісірілім және етті даярлау бағыттауыштардың тек бір деңгейінде ғана мүмкін.	200	30 – 300
	<b>ЖОҒАРҒЫ ҚЫЗДЫРУЫ</b> Бұл режимде тек жоғарғы қыздырғыш элементі жұмыс істейді. Бұл режим тамақты үстінен қосымша қыздырып пісіру үшін келісті.	150	30 – 235
	<b>ТӨМЕНГІ ҚЫЗДЫРУЫ</b> Бұл режимде тек төменгі қыздырғыш элементі жұмыс істейді. Бұл режимді, егер тамақты астынан қыздырып пісіру қажет болса пайдаланыңыз.	160	30 – 235
	<b>ШАҒЫН ГРИЛЬ</b> Үлкен грильдің бөлігі болып табылатын инфрақыздырғыш жұмыс істейді. Бұл режим бутерброд, тост, сыра шұжықтарының шағын порцияларын қуыру үшін келісті.	240	30 – 275
	<b>ҮЛКЕН ГРИЛЬ</b> Осы режимде жоғарғы қыздырғыш элементі және инфрақыздырғышы іске қосылады. Негізгі жылуды духовканың төбесінің астында орналасқан инфрақыздырғышы таратады. Жоғарғы қыздырғыш элементі табаның/тордың бүкіл беті бойынша тағамның тиімді пісірілуіне мүмкіндік туғызады. Еттің шағын кесектерін даярлау үшін келісті, мысалы, стейк, шницель, шұжықтар, сондай-ақ бутербродтар мен тосттарды қыздырып пісіру үшін.	240	30 – 275
	<b>ҮЛКЕН ГРИЛЬ + ЖЕЛДЕТКІШ</b> Бір мезгілде жоғарғы қыздырғыш элементі, инфрақыздырғыш және желдеткіш жұмыс істейді. Грильде етті қыздырып пісіру және ет пен құс етінің ірі кесектерін бағыттауыштың бір деңгейінде даярлау үшін арналған. Ол сондай-ақ тамақты қытырлақ қабығына дейін қыздырып пісіру үшін келісті.	170	30 – 275
	<b>ЫСТЫӨ АУА + ТӨМЕНГІ ҚЫЗДЫРУЫ</b> Бір мезгілде төменгі қыздырғыш элементі, желдеткіштің маңындағы қыздырғыш элементі және желдеткіш жұмыс істейді. Бұл режим ең жақсысы пицца, сондай-ақ шырынды пісірілім, ашытқы немесе құм қамырынан жеміс торттарын және сүзбе торттарын даярлау үшін келісті.	200	30 – 275
	<b>ЫСТЫҚ АУА</b> Бір мезгілде желдеткіштің маңындағы қыздырғыш элементі және желдеткіш жұмыс істейді. Желдеткіш дайындалып жатқан тағамның маңында ыстық ауаның тұрақты циркуляциясын құрайды. Бұл режим бірнеше деңгейде ет пен пісірілім даярлау үшін келісті.	180	30 – 275

РЕЖИМИ	СИПАТТАМАСЫ	АЛДЫН АЛА БЕЛГІЛЕНГЕН ТЕМ- РА, °С	МИН.-МАКС. ТЕМРА, °С
<b>ҚЫЗДЫРУ РЕЖИМДЕРІ</b>			
	<b>ЕСО ЫСТЫҚ АУА</b> <sup>1)</sup> Бұл режимде тағамды даярлау процесіндегі электр энергияны тұтыну оңтайландырылады. Осы режим етті қуыру және ұн бұйымдарын пісіру үшін қолданылады.	180	120 - 275
	<b>ТӨМЕНГІ ҚЫЗДЫРУЫ + ЖЕЛДЕТКІШ</b> Бұл режим төмен көтерілетін пісірілім даярлау және көкөністер мен жемістерді консервілеу үшін келісті.	180	30 – 230
	<b>ҚЫЗДЫРЫП ПІСІРУ</b> Бір мезгілде жоғарғы қыздырғыш элементі, инфрақыздырғыш және желдеткіштің маңындағы қыздырғыш элементі жұмыс істейді. Еттің барлық түрлерін даярлау үшін қолданылады.	180	30 – 240

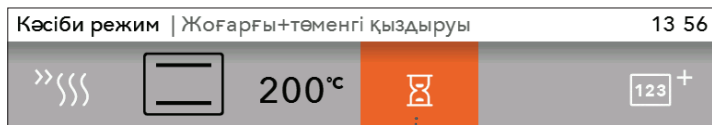
<sup>1)</sup> Ол EN 60350-1 стандартына сәйкес электр тұтыну класын анықтау үшін қолданылады.

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

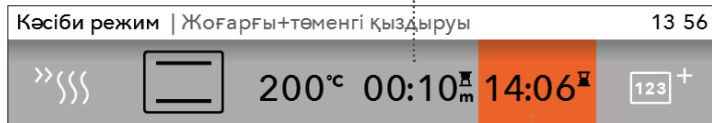
Дайындауды бастау қосу үшін **СТАРТ/СТОП** сенсорын басыңыз. Дисплейде барлық орнатылған параметрлер көрсетіледі.

 Духовка тағайындалған температураға дейін қызбайынша, дисплейде °С символы жыпылықтайды. Дыбысты сигнал беріледі. Жұмыс кезінде қыздыру режимін өзгерту мүмкін емес.

## ДУХОВКАНЫҢ ЖҰМЫС ЖАСАУ УАҚЫТЫН БАҒДАРЛАМАЛАУ



Кәсіби режим мәзiрiнде духовка жұмысының уақытын бағдарламалауға болады. Таңдауды АУЫ-СТЫРЫП ҚОСҚЫШТЫ басу арқылы растаңыз.



Дайындау ұзақтығы

Сартты кейiнге қалдыру



### Дайындау ұзақтығы

Жұмыстың қажетті ұзақтығын орнатып, енгізуді растаңыз (дайындаудың макс. ұзақтығы 10 сағат).

Осыған сәйкес дайындауды аяқтау уақыты шығарылады.


Жұмысты іске қосу үшін СТАРТ сенсорын басыңыз.

Дисплейде барлық орнатылған параметрлер көрсетіледі.

Духовка жұмысының уақытын бағдарламалайтын кез келген функцияны сөндіру үшін функция уақытын 0-ге орнатыңыз.



### Стартты кейiнге қалдыру

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

Осы функция духовканың қаншалықты ұзақ уақыт бойы жұмыс жасайтындығының уақытын (дайындау ұзақтығы) және оны сөндіру уақытын (дайындауды аяқтау) бағдарламалауға мүмкіндік береді. Стартты кейiнге қалдыруды 24 сағатқа орнатуға болады.

Ағымдағы уақыттың дұрыс орнатылғандығын тексеріңіз.

#### МЫСАЛ

Ағымдағы уақыт: 12:00

Дайындау ұзақтығы: 2 сағат

Пісірудің соңы: 18:00-де

Алдымен ДАЙЫНДАУ ҰЗАҚТЫҒЫН (2 сағат) орнатып алыңыз. Дисплейде ағымдағы уақыт сомасы және дайындау ұзақтығы (14:00) пайда болады. Содан соң ДАЙЫНДАУ АЯҚТАУ уақытын (18:00) орнатыңыз. Жұмысты іске қосу үшін СТАРТ сенсорын басыңыз. Духовка дайындауды бастауды күтуде. Дисплейде **«Бағдарламаны бастау кейiнге қалдырылды. 16.00-де басталады»** хабарламасы жанады. Бекітілген уақыт өткеннен кейін аспап автоматты түрде сөнеді.



Берілген уақыт аяқталған соң, тұмшاپеш автоматты түрде сөніп қалады. Қысқа дыбысты сигнал естіледі және дисплейде Соңы деген хабарлама туындайды.

Егер баптаулар жасалмаса, бірнеше минут өткен соң аспап автоматты түрде күту режиміне (standby) ауысады.

## ҚАДАМДАП ДАЙЫНДАУ

Бұл режим дайындау параметрлерінің 3 бірінен соң бірі жүретін комбинациясын орнатуға мүмкіндік береді. Әр қадамға дайындау параметрлерін тағайындау арқылы өз қалауыңыз бойынша нәтижеге қол жеткізесіз.

Кәсіби режим | Жоғарғы+төменгі қыздыруы 13:56

Кәсіби режим мәзірінде Қадамдап дайындау режимін таңдауға болады. Таңдауды АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШТЫ басу арқылы растаңыз.

Адымдық дайындау 13:57

Келесілерді орнатыңыз: 1-қадам, 2-қадам, 3-қадам. Таңдауды АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШТЫ басу арқылы растаңыз.

Бірінші қадам духовка жұмысының уақытын бағдарламалайтын кез келген функцияны орнатқан кезде автоматты түрде жасалады.

Адымдық дайындау | 2-қадам 12:32

Қыздыру режимін, дайындау температурасы мен уақытын орнатыңыз. Орнатпаларды АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШТЫ басу, ҚҰС БЕЛПСІН таңдау арқылы растаңыз.





Адымдық дайындау 13:57


Дайындаудың толық уақыты - соңы

Ағымдағы қадамды орындау


Таңдалған қадам температурасы мен ұзақтығы

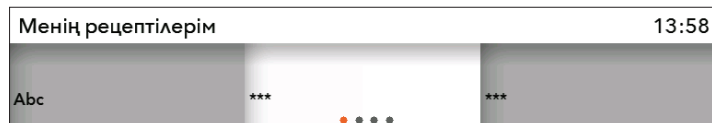
СТАРТ сенсорын басыңыз. Духовка дайындауды 1-қадамға сәйкес бастайды. Дисплейдің төменгі бөлігіне осы сәтте қандай қадамның орындалып жатқандығы туралы ақпарат шығарылады. Егер бағдарламаланған болса, тағайындалған уақыт өткен соң духовка 2-қадамға және 3-қадамға ауысады.

<b>Адымдық дайындау</b>   1-қадам/2		<b>09:23</b>
 <b>200 °C</b> <b>20:00 s</b>	 <b>240 °C</b> <b>05:00 s</b>	 <b>09:48</b>  <b>25:00 s</b>

 Егер духовка жұмысы кезінде қадамды жойғыңыз келсе, АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШТЫ бұрап, қадамды таңдаңыз және оны КРЕСТТІ басу арқылы жойыңыз. Орындалуы әлі де басталмаған қадамдарды ғана жоя аласыз.

## С) ЖЕКЕ БАҒДАРЛАМАЛАРДЫ САҚТАУ (МЕНИҢ РЕЦЕПТЕРІМ)

Тамақ дайындау аяқталған соң дисплейде Соңы деген жазу бейнеледі. Тұмшاپеш дайындықтың күйін жадына сақтау үшін, + белгішесіні таңдаңыз.



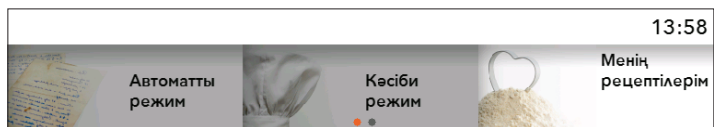
АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШТЫ бұрап, негізгі мәзірден **Менің рецептерімді** таңдаңыз. Таңдауыңызды растаңыз.



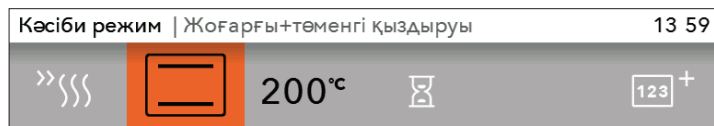
Духовка жадына 12 рецепт сақтауға болады.




АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШТЫ айналдырып, бағдарлама үшін әріпті таңдап басыңыз. Бағдарламаның атауын қанат белгісімен растаңыз.



Таңдаулы тамақ рецептерін пайдалану үшін, негізгі мәтінде **МЕНИҢ РЕЦЕПТЕРІМДІ** таңдаңыз және таңдауды АУЫСТЫРЫП-ҚОСҚЫШ батырмасын басып құптаңыз.



Қалаған кезде өзгертуге болатын алдын ала орнатылған параметрлер пайда болады.

Тамақ әзірлеу аяқталған соң, дисплейде Соңы деген хабарлама туындайды. Егер сіз әзірлеу параметрлерін өзгерткен болсаңыз, оларды + белгішесіне басып, тұмшاپештің жадында сақтауға болады. Атауы бірдей тамақ рецептіні таңдаңыз. Дисплейде «**Бағдарлама қайтадан жазылады**» деген хабарлама пайда болады.

- Егер де рецепті сол әлде жаңа атаумен сақтағыңыз келсе, таңдауды растаңыз

- Таңдауды жою. Дисплейде жаңа жайғасымды таңдау және жаңа рецепті сақтау опциясы туындайды.



# ДАЙЫНДАУДЫ ІСКЕ ҚОСУ

Дайындауды бастамас бұрын СТАРТ/СТОП сенсоры жыпылықтайды.

Барлық параметрлерді орнатқаннан кейін дайындауды бастау үшін СТАРТ сенсорын қысқа басыңыз.

Егер бағдарламаны бастар алдында оның параметрлерін өзгерту қажет болса, АУЫСТЫРЫП

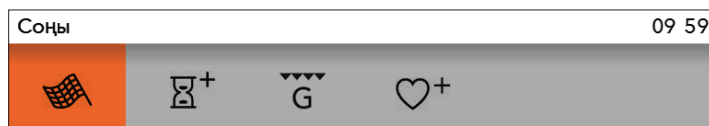
ҚОСҚЫШТЫ бұрап, параметрді немесе мәнін таңдаңыз. Баптауды растаңыз.



Егер дайындау кезінде есік ашылса, пісіру тоқтатылады және есік жабылғаннан кейін жалғасады. Егер есік 3 минут бойы жабылмайтын болса, пісіру тоқтатылады және дисплейде «Соңы» хабарламасы жанады.

## ПІСІРУДІ АЯҚТАУ ЖӘНЕ АСПАПТЫ СӨНДІРУ

Пісіруді тоқтату үшін СТАРТ/СТОП сенсорын басып, басылған күйінде ұстап тұрыңыз.



АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШТЫ бұраңыз, символдармен бірге Соңы мәзірі пайда болады.



### Соңы

Осы белгіні таңдап, дайындауды аяқтаңыз. Дисплейде негізгі мәзір пайда болады.



### Жұмыс уақытын ұлғайту

Бағдарлама жұмысын ұзарту үшін белгіні таңдап, дайындаудың аяқтаудың жаңа уақытын орнатыңыз (ДУХОВКА ЖҰМЫСЫНЫҢ УАҚЫТЫН БАҒДАРЛАМАЛАУ бөлімін қараңыз).



### Үстін пісіруді қосу

Тағам дайындалып болған соң, оның үстінгі қабатын қызартып қуыру үшін, бұл белгішені таңдаңыз.



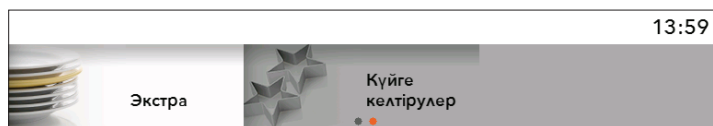
### МЕНИҢ РЕЦЕПТЕРІМДІ енгізу

Тағайындалған параметрлерді духовка жадына сақтаңыз және оларды келесіде қайта қолданыңыз.



Бастауды кейінге қалдыруды ШАҒЫН ГРИЛЬ, ҮЛКЕН ГРИЛЬ және ГРИЛЬ + ЖЕЛДЕТКІШ ЖҰМЫСЫ қыздыру режимдері кезінде орнату мүмкін емес.

# ҚОСЫМША ФУНКЦИЯЛАР



АУЫСТЫРЫП  
ҚОСҚЫШТЫ айналдыру  
арқылы негізгі мәзірдегі  
Экстра мәзіріне  
кіріп, таңдауыңызды  
растаңыз. Дисплейде  
қосымша функциялар  
жинағы көрсетіледі.



Дайындаудың кейбір режимдері үшін кейбір функцияларды қолдану қарастырылмаған. Орнатуға әрекет жасау кезінде ескертетін дыбысты сигнал беріледі.

## Пиролитикалық тазалау

Бұл функция духовканың ішкі бетін автоматты түрде тазалауға арналған. Тазалау барысында духовка жоғары температураға дейін қызады, бұл кезде май мен лас жанып, күлге айналады. Бағдарлама аяқталғаннан кейін, духовка суығанша күтіңіз және оның ішін дымқыл шүберекпен сүртіңіз. ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ бөлімін қараңыз.

## AquaClean тазалау

Духовканың ішкі қабырғаларындағы дақтар мен тағам қалдықтарын кетіру үшін қолданылады. ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ бөлімін қараңыз.

## Жібіту

Ауа қыздырғыш элементтерді қоспай-ақ айналады. Тек желдеткіш жұмыс жасайды. Бұл режим тағамдарды (торттар, бәліштер, пісірмелер, нан, бөлкелер, сонымен қатар тереңнен мұздатылған жемістер) ақырын жібіту үшін қолданылады.

Бағдарламада тағам түрін, салмағын, жібітуді бастау және аяқтау уақытын тағайындауға болады.

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. Қыздыру температурасы мен ұзақтығын/соңын тағайындаңыз.

## Ыдысты қыздыру

Тағамдар мен сусындардың ұзақ уақыт бойы ыстық күйде қалуы үшін ыдысты қыздыруға арналған. Қыздыру температурасы мен ұзақтығын/соңын тағайындаңыз.

## Духовканы жылдам қыздыру

Духовканы белгілі бір температураға дейін жылдам қыздыру үшін қолданылады және дайындауға арналмаған. Тағайындалған температураға жеткеннен кейін функция сөнеді, духовка дайындаудың тағайындалған параметрлерімен одан әрі жұмыс жасауға дайын.

## Shabbat (Шаббат)

85° - 180°С аралығындағы температураны және Шаббат бағдарламасының жұмыс жасау уақытын (74 сағатқа дейін) орнатыңыз. Уақытты кері санауды бастау үшін СТАРТ батырмасын басыңыз. Духовканың жарығы жанады. ҚОСУ/СӨНДІРУ сенсорынан басқа, дыбыстар мен басқару белсенді болмайды. Бағдарлама аяқталған соң баптауларды сақтап қоюға болады.



Электр энергиясын ажыратқан жағдайда қыздыру режимі сөндіріледі және пеш бастапқы күйге оралады.



Ескерту: өндіруші қыздыру режимін дұрыс қолданбауға жауап бермейді.

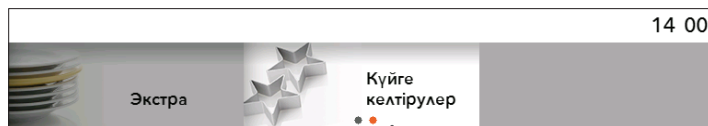
Соңы

14:00

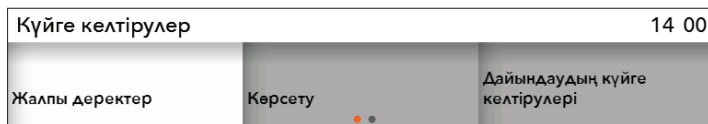


АУЫСТЫРЫП  
ҚОСҚЫШТЫ бұраңыз,  
символдармен бірге  
Соңы мәзірі пайда  
болады.

# БАЗАЛЫҚ БАПТАУЛАР



АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШТЫ айналдыру арқылы негізгі мәзірдегі Баптаулар мәзіріне кіріп, таңдауыңызды растаңыз.



АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШТЫ айналдыру арқылы мәзірде жылжыңыз. Әр таңдауды АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШТЫ басу арқылы растаңыз.

## Негізгілер

**Тіл** – дисплейде хабарлар мен жазбалар пайда болатын тілді таңдаңыз.

**Күн** – аспапты электр желісіне алғаш жалғау кезінде, сонымен қатар оны электр қорек желісінен ұзақ уақыт бойы (бір аптадан артық) ажыратқан жағдайда орнатыңыз. Күнді, айды және жылды орнатыңыз.

**Уақыт** – аспапты электр желісіне алғаш жалғау кезінде, сонымен қатар оны электр қорек желісінен ұзақ уақыт бойы (бір аптадан артық) ажыратқан жағдайда ағымдағы уақытты орнату қажет. САФАТТЫ - уақытты орнатыңыз. Содан соң САФАТ жолынан уақыттың дисплейге қалай шығарылатындығын таңдаңыз - электронды немесе аналогты сағат түрінде.

**Дыбыс** – Дыбысты сигналдың дыбыс деңгейін баптау үшін уақыттың барлық функциялары сөндірілуі тиіс (дисплейде тек ағымдағы уақыт жанады).

Дыбыс деңгейі - дыбыстың үш деңгейінің бірін таңдаңыз.

Сенсорларды басқан кездегі дыбыс - қосуға немесе сөндіруге болады.

СТАРТ/СТОП дыбысы - қосуға немесе сөндіруге болады.

## Дисплей

Осы мәзірде келесілерді орнатуға болады:

**Ашықтық** – ашықтықтың үш деңгейінің бірін таңдаңыз.

**Түнгі режим** – дисплей жарығы сөнетін уақыт кезеңін орнатыңыз.

**Электрлік аспаптың күту режиміне ауысуы** – дисплей 1 сағаттан кейін автоматты түрде сөнеді.

## Дайындау баптаулары

Бағдарламадағы әдепкі қалпы бойынша қуат.

## Жүйе

Электрлік аспап туралы ақпарат

Зауыттық баптаулар

**Жұмыс кезінде духовканы жарықтандыру** – егер есік дайындау кезінде ашылған болса, жарық сөнеді.

**Духовканы жарықтандыру** – Жарықтандыру есікті ашқан немесе аспапты қосқан кезде автоматты түрде қосылады. Дайындауды аяқтағаннан кейін жарық 1 минут жанып тұрады. Сондай-ақ жарықтандыруды ЖАРЫҚТАНДЫРУ сенсорын басу арқылы қосуға немесе сөндіруге болады.



## ҚОРҒАЙТЫН БЛОКТАУ

ҚОРҒАЙТЫН БЛОКТАУ СЕНСОРЫН басу арқылы қосылады. Дисплейде «**Қорғайтын блоктау қосылған**» хабары пайда болады. Сенсорды қайта басқан кезде блоктау сөнеді.



Егер духовканың жұмыс жасау уақытын бағдарламайтын функциялар сөніп тұрған кезде блоктауды қосса (дисплейде тек ағымдағы уақыт жанады), аспап жұмыс жасамайды.

Егер духовканың жұмыс жасау уақытын бағдарламайтын функцияны 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.



## ОЯТҚЫШ

Оятқышты духовка жұмысына тәуелсіз қолдана беруге болады. Оятқыш духовканы сөндірмейді. Оятқыш сенсорды басу арқылы қосылады. Функцияның максималды уақыты 10 сағатты құрайды.

Оятқыштың тағайындалған уақытын аяқтаған кезде кез келген сенсорды басу арқылы сөндіруге болатын дыбысты сигнал беріледі немесе 1 минут өткен соң сигнал автоматты түрде сөнеді.



Аспапты сөндіргеннен кейін және электр энергиясын сөндірген жағдайда барлық қосымша баптаулар сақталады.

# ҚЫЗДЫРУ РЕЖИМДЕРІН СИПАТТАУ ЖӘНЕ ДАЯРЛАУ КЕСТЕЛЕРІ

---

Егер даярлау кестесінен қажетті тамағыңызды таппасаңыз, ұқсас тамақтың деректеріне бағытталыңыз.

Деректер бір деңгейде даярлау үшін келтірілген.

Кестеде температура диапазонында минималдыден максималдыге дейінгі мәнде көрсетілген. Бірінші рет минималды температурасын орнатыңыз, егер тамақ жеткілікті даярланбаса, келесі жолы температурасын ұлғайтыңыз.

Даярлау уақыты ұйғарынды көрсетілген және даярлау талаптарына қатысты өзгеруі мүмкін.

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

Пісірілімге арналған қағазды пайдалану барысында оның жоғары температураларға төзімді екеніне көз жеткізіңіз.

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

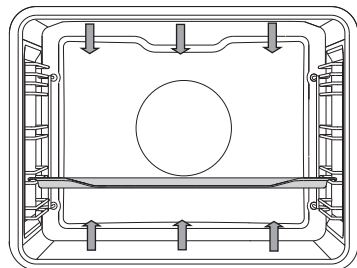
Сіз электр энергиясын үнемдеу және пайда болған жылуды пайдалану үшін, даярлану аяқталғанға дейін 10 минут бұрын духовканы сөндіріп тастай аласыз.

Конденсаттың пайда болуын болдырмау үшін духовкада тамақты суытпаңыз.



**Жұлдызша \* белгісі қыздырудың осы режимінде духовканы алдын ала қыздыру қажеттігін білдіреді.**

## ЖОҒАРҒЫ+ТӨМЕНГІ ҚЫЗДЫРУУЫ



Жоғарғы және төменгі қыздырғыш элементтері духовканың ішінде қызуды біркелкі таратады.

### Ет пісіру

Эмаль ыдысты, отқа төзімді әйнек ыдыстарды, саз немесе шойын ыдыстарды қолдана аласыз. Тот баспайтын болаттан жасалған табаларды қолданбаңыз, өйткені олар жылуды шағылыстырады.

Етті дайындау кезінде май мен ет шырынының күйіп кетпеуі үшін сұйықтық қосу қажет. Дайындау кезінде етті төңкеріп отырыңыз. Егер етті қақпағын жауып пісірсе, ол шырынды болады.

Өнімдер	Салмағы (г)	Басшылық (төменде)	Температурасы (°C)	Дайындау уақыты (мин.)
<b>ЕТ</b>				
Қақталған шошқа еті	1500	2	180-200	90-120
Шошқаның иық еті	1500	2	180-200	110-140
Шошқаның орама еті	1500	2	180-200	90-110
Ростбиф	1500	2	170-190	120-150
Бұзаудың орама еті	1500	2	180-200	80-100
Қошақанның сүбе еті	1500	2	180-200	60-80
Қоянның сүбе еті	1000	2	180-200	50-70
Бұғының аяқ еті	1500	2	180-200	90-120
<b>БАЛЫҚ</b>				
Бұқтырылған балық, 1 кг	1000 г/үлес	2	190-210	40-50

### Пісірілім даярлау

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

Тек бағыттауыштарының бір деңгейін және қара табаларды пайдаланыңыз. Ашық түсті табаларда пісірілім нашар піседі, себебі жылу ашық түсті қабырғаларынан қайтарылады. Формаларды торға орнатыңыз. Егер сіз духовканың жиынтығында қоса берілетін табаны пайдаланатын болсаңыз, торды алып тастаңыз. Духовканы алдын ала қыздыру даярлау уақытын азайтады.

Өнімдер	Басшылық (төменде)	Температурасы (°C)	Дайындау уақыты (мин.)
<b>ПІСІРМЕ</b>			
Көкөніс суфлесі	2	190-210	35-45
Тәтті суфле	2	170-190	40-50
Тоқаш *	3	190-210	20-30
Ақ нан, 1 кг *	3	220	10-15
		180-190	30-40
Қарақұмық наны, 1 кг *	3	180-190	50-60
Бүтін дәнді ұннан дайындалған нан, 1 кг *	3	180-190	50-60
Қарабидай наны, 1 кг *	3	180-190	50-60
Борай бидай наны, 1 кг *	3	180-190	50-60
Жаңғақ кексі	2	170-180	50-60
Бисквитті торт *	2	160-170	30-40
Созылмалы қамырдан дайындалған ұсақ печенье	3	200-210	20-30
Қырыққабат салынған бәліш *	3	190-200	25-35
Жеміс бәліші	2	130-150	80-100
Безе	3	80-90	110-130
Бухтельн тоқашы	3	170-180	30-40

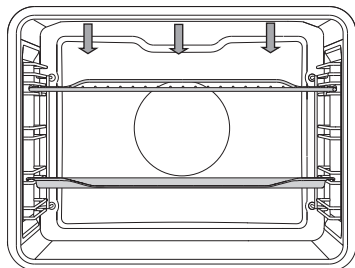


Кеңес	Ескертпе
Пісірілім піскенін қалай білуге болады?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Пісірілімді ең биік жерінде ағаш таяқшамен тесіңіз. Егер таяқшада шикі қамыр болмаса, пісірілім дайын.</li> <li>• Духовканы сөндіріп, қалған жылуды пайдалануға болады.</li> </ul>
Пісірілім отырды ма?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Рецептін тексеріңіз.</li> <li>• Келесі жолы қамырға аз сұйықтық қосыңыз.</li> <li>• Қамырды илеу уақытын ұстаныңыз, әсіресе ас үй аспаптарын пайдалану барысында.</li> </ul>
Пісірілім астынан тым ашық түсті ме?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Келесі жолы қара формасын пайдаланыңыз.</li> <li>• Пісірілімді бір деңгей төмен қойыңыз немесе даярлау соңында төменгі қыздырғыш элементін іске қосыңыз.</li> </ul>
Шырынды толтырмасы бар пісірілім толық дайын емес пе?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Келесі жолы температурасын азайтып, даярлау уақытын ұлғайтыңыз.</li> </ul>



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

## ШАҒЫН ГРИЛЬ, ҮЛКЕН ГРИЛЬ



Үлкен гриль жағдайында духовка төбесінің астында орналасқан жоғарғы қыздырғыш элементі және инфрақыздырғышы іске қосылады.

Гриль жағдайында үлкен грильдің бөлігі болып табылатын инфрақыздырғыш жұмыс істейді.

Істікте пісірудің максималды температурасы 240 °С.

Инфрақыздырғышты 5 минут бойы алдын ала қыздырып алу қажет.

Гриль режимінде дайындауды тұрақты бақылауға алыңыз, өйткені өте жоғары температура салдарынан ет күйіп кетуі мүмкін!

Гриль майлы емес шұжықтарды, ет кесектерін және балықтарды (стейктер, шницель, арқан балық және т.б.) дайындау, бутербродтар мен тосттарды пісіру үшін қолданылады.

Етті торда пісіру кезінде еттің күйіп кетпеуі үшін торды өсімдік майымен майлаңыз және 4-деңгейге орнатыңыз. Тордың астына 1 немесе 2-деңгейге май жинауға арналған табаны орнатыңыз.

Етті дайындау кезінде май мен ет шырынының күйіп кетпеуі үшін сұйықтық қосу қажет. Дайындау кезінде етті төңкеріп отырыңыз.

Грильде пісіруді аяқтағаннан кейін әрқашан духовка мен керек-жарақтарды тазалаңыз.

### Шағын грильмен даярлау

Өнімдер	Салмағы (г)	Басшылық (төменде)	Температурасы (°С)	Дайындау уақыты (мин.)
<b>ЕТ</b>				
Бифштекс, қанмен	180 г/үлес	4	240	20-25
Шошқаның жаншылған мойын еті	150 г/үлес	4	240	25-30
Табиғи жаншылған ет	280 г/үлес	4	240	30-35
Қақталған шұжық	70 г/үлес	4	240	20-25
<b>ҚУЫРЫЛҒАН НАН</b>				
Тост	/	4	240	5-10
Бутерброд	/	4	240	5-10

## Үлкен грильмен даярлау

Өнімдер	Салмағы (г)	Басшылық (төменде)	Температурасы (°C)	Дайындау уақыты (мин.)
<b>ЕТ</b>				
Бифштекс, қанмен	180 г/үлес	4	240	10-15
Бифштекс, қуырылған	180 г/үлес	4	240	15-20
Шошқаның жаншылған мойын еті	150 г/үлес	4	240	15-20
Табиғи жаншылған ет	280 г/үлес	4	240	20-25
Бұзау етінен эскалоп	140 г/үлес	4	240	15-20
Қақталған шұжық	70 г/үлес	4	240	10-20
Ет наны (Леберкезе)	150 г/үлес	4	240	15-20
<b>БАЛЫҚ</b>				
Арқан балық стейкі	200г/үлес	4	240	15-20
<b>ҚУЫРЫЛҒАН НАН</b>				
6 тілім нан	/	4	240	1-4
Бутерброд	/	4	240	2-5

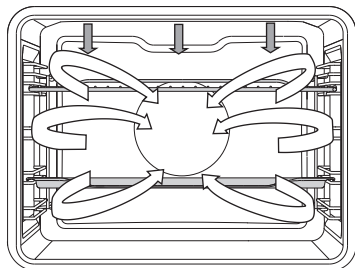
Етті даярлау барысында май мен ет шырыны күйіп кетпеуі үшін сұйықтық қосу керек. Даярлау кезінде етті аударыңыз.

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



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

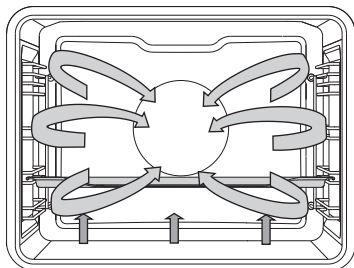
## ҮЛКЕН ГРИЛЬ + ЖЕЛДЕТКІШ



Бір мезгілде жоғарғы қыздырғыш элементі, инфрақыздырғыш және желдеткіш жұмыс істейді. Ет, балық, көкөніс даярлау үшін арналған. ГРИЛЬГЕ арналған сипаттамалар мен кеңестерді қараңыз.

Өнімдер	Салмағы (г)	Басшылық (төменде)	Температурасы (°C)	Дайындау уақыты (мин.)
<b>ЕТ</b>				
Үйрек еті	2000	2	180-200	90-110
Қақталған шошқа еті	1500	2	170-190	90-120
Шошқаның иық еті	1500	2	160-180	100-130
Тауықтың жарты еті	700	2	190-210	50-60
Тауық еті, 1,5 кг	1500	2	200-220	60-80
Ет орамасы	1500	2	160-180	70-90
<b>БАЛЫҚ</b>				
Бахтақ	200 г/үлес	2	200-220	20-30

## ЫСТЫӨ АУА + ТӨМЕНГІ ҚЫЗДЫРУЫ



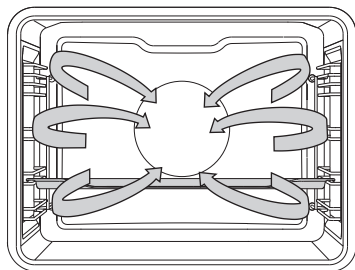
2

Бір мезгілде төменгі қыздырғыш элементі, желдеткіш маңындағы қыздырғыш элементі және желдеткіш жұмыс істейді. Бұл режим ең жақсысы пицца, алма бәліші және жеміс торттарын даярлау үшін келісті.

КЛАССИКАЛЫҚ ҚЫЗДЫРУ үшін арналған сипаттамалар мен кеңестерді қараңыз.

Өнімдер	Басшылық (төменде)	Температурасы (°C)	Дайындау уақыты (мин.)
<b>ПІСІРМЕ</b>			
Ірімшік пісірмесі, қатпарлы қамыр	2	150-160	60-70
Пицца *	3	210-220	10-15
Лотарингии бәліші, қатпарлы қамыр	2	190-200	50-60
Алма штруделі, созылмалы қамыр	2	170-180	50-60

## ЫСТЫҚ АУА



2

Бір мезгілде желдеткіш маңындағы қыздырғыш элементі және желдеткіш жұмыс істейді. Желдеткіш ет немесе пісірілім маңында ыстық ауаның үнемі циркуляциясын құрайды.

### Ет пісіру:

Эмаль ыдысты, отқа төзімді әйнек ыдыстарды, саз немесе шойын ыдыстарды қолдана аласыз. Тот баспайтын болаттан жасалған табаларды қолданбаңыз, өйткені олар жылуды шағылыстырады.

Етті дайындау кезінде май мен ет шырынының күйіп кетпеуі үшін сұйықтық қосу қажет. Дайындау кезінде етті төңкеріп отырыңыз. Егер етті қақпағын жауып пісірсе, ол шырынды болады.

Өнімдер	Салмағы (г)	Басшылық (төменде)	Температурасы (°C)	Дайындау уақыты (мин.)
<b>ЕТ</b>				
Көжеде қақталған шошқа еті	1500	2	160-180	90-120
Тауық еті, тұтас	1500	2	170-190	70-90
Үйрек еті	2000	2	160-180	120-150
Қаз еті	4000	2	150-170	170-200
Күркетауық еті	5000	2	150-170	180-210
Тауық еті, төсі	1000	3	180-200	50-60
Тартылған ет салынған тауық	1500	2	180-200	110-130

### Пісірмелер дайындау

Духовканы алдын ала қыздырып алу ұсынылады.

Ұсақ пісірмелерді кішкене табаларда бір уақытта бірнеше деңгейде (2 және 3) пісіріңіз.

Пісіру уақыты бірдей табалар үшін де өзгеше болуы мүмкін. Жоғарғы табаны духовкадан төменгі табаға қарағанда ертерек алу қажет болуы мүмкін.

Қалыптарды торға орнатыңыз. Егер духовкамен бірге ұсынылған табаны қолданатын болсаңыз, торды алып тастаңыз.

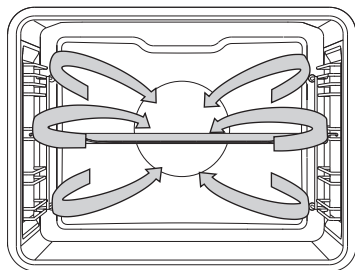
Ұсақ пісірмелердің, мысалы, бәліштердің өлшемдері мүмкіндігінше бірдей болуы тиіс.

Өнімдер	Басшылық (төменде)	Температурасы (°C)	Дайындау уақыты (мин.)
<b>ПІСІРМЕ</b>			
Бисквит	2	150-160	30-40
Тауық еті салынған бәліш	3	160-170	25-35
Алхоры бәліші	2	150-160	30-40
Бисквитті орама *	3	160-170	15-25
Жемісті торт, қатпарлы қамыр	2	160-170	50-70
Ширатпа нан, ашытылған қамыр	2	160-170	35-50
Алма штруделі	3	170-180	50-60
Пицца *	3	200-210	15-20
Печенье, қатпарлы қамыр *	3	150-160	15-25
Пішінді печенье *	3	140-150	20-30
Бәліштер *	3	140-150	20-30
Ұсақ печенье, ашытылған	3	170-180	20-35
Печенье, созылмалы қамыр	3	170-180	20-30
Тәтті нан	3	180-190	25-45
<b>МҰЗДАТЫЛҒАН ӨНІМДЕР</b>			
Алма, сүзбе штруделі	3	170-180	55-70
Пицца	3	180-190	20-35
Духовкаға арналған қуырылған картоп	3	200-210	25-40
Духовкаға арналған крокеттер	3	200-210	20-35



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

## ECO ЫСТЫҚ АУА



Желдеткіштің айналасындағы қыздыру элементі және желдеткіш бір уақытта жұмыс жасайды. Желдеткіш еттің, көкөністердің немесе пісірменің айналасында ыстық ауаның тұрақты циркуляциясын тудырады.

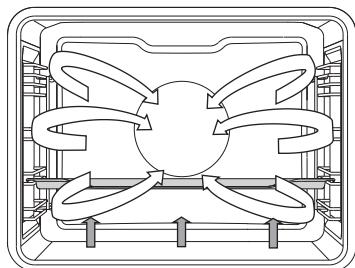
Өнімдер	Басшылық (төменде)	Температурасы (°C)	Дайындау уақыты (мин.)
<b>ЕТ</b>			
Қақталған шошқа еті, 1 кг	2	190-200	110-130
Қақталған шошқа еті, 2 кг	2	190-200	130-150
Ростбиф, 1 кг	2	200-210	100-120
<b>БАЛЫҚ</b>			
Бүтін балық 200/г дана	3	190-200	40-50
Балық сүбесі 100/г дана	3	200-210	25-35
<b>ПІСІРМЕ</b>			
Пішінді печенье	3	170-180	15-25
Кекстер	3	180-190	30-35
Бисквитті орама	3	190-200	15-25
Жеміс торты, қатпарлы қамыр	2	180-190	55-65
<b>БЛЮДА, ЗАПЕЧЕННЫЕ ПОД СЫРОМ</b>			
Картоптан гратен	2	180-190	40-50
Лазанья	2	190-200	45-55
<b>МҰЗДАТЫЛҒАН ӨНІМДЕР</b>			
Фри картоп, 1 кг	3	220-230	35-45
Тауық етінің бөліктері, 0,7 кг	3	210-220	30-40
Балық таяқшалары, 0,6 кг	3	210-220	30-40



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



## ТӨМЕНГІ ҚЫЗДЫРУЫ + ЖЕЛДЕТКІШ



2

Бұл режим төмен көтерілетін пісірілімдер және көкөністер мен жемістерді консервілеу үшін келісті. Қыздырылған ауа дайындалып жатқан тамақтың үстінен кедергісіз циркуляциялануы үшін пісірілімге арналған таяз формалары мен төменнен бағыттауыштардың 2-деңгейін қолданыңыз.

### КОНСЕРВІЛЕУ

Консервілеуге арналған банкілер мен тағамдарды әдеттегідей дайындаңыз.

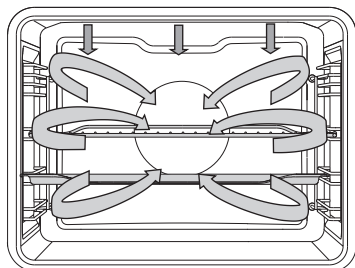
Резина төсемдері мен шыны қақапағы бар әдеттегі банкаларды қолданыңыз. Бұралатын және металл қақпақтары бар банкаларын, сондай-ақ металл банкаларын пайдаланбаңыз. Жақсысыз бірдей тағамдармен толтырылған бір көлемдегі банкаларын алған жөн. Банкаларын тығыздап жабыңыз.

Терең табаға 1 литр жылытылған суды құйыңыз (шамамен 70 °C) да, оған 6 банканы бір-біріне және духовканың қабырғаларына жанаспайтын етіп қойыңыз. Банканы бар табаны төменнен 2-деңгейге қойыңыз.

Консервілеу кезінде банкадағы су қайнағанша (көпіршіктер пайда болады) тағамдарды қадағалаңыз. Кестеде көрсетілген консервілеу уақытын ұстаныңыз.

Өнімдер	Басшылық (төменде)	Температу-расы (°C)	Дайындау уақыты (мин.)	Қайнағаннан - көпіршіктер пайда болғаннан кейінгі температура	Сөндірілген духовкада ұстау уақыты (мин)
<b>ЖЕМІСТЕР</b>					
Құлпынай (6×1 л)	2	180	40-60	сөндіру	20-30
Сүйекті жемістер (6×1 л)	2	180	40-60	сөндіру	20-30
Жеміс езбесі (6×1 л)	2	180	40-60	сөндіру	20-30
<b>КӨКӨНІСТЕР</b>					
Тұздалған қияр (6×1 л)	2	180	40-60	сөндіру	20-30
Үрме бұршақ/сәбіз (6×1 л)	2	180	40-60	120 °C, 60 мин.	20-30

## ҚЫЗДЫРЫП ПІСІРУ



Бір мезгілде жоғарғы қыздырғыш элементі, инфрақыздырғыш және желдеткіш маңындағы қыздырғыш элементі жұмыс істейді. Еттің барлық түрлерін даярлау үшін қолданылады.

Етті торда пісіру кезінде еттің күйіп кетпеуі үшін торды өсімдік майымен майлаңыз және 3-деңгейге орнатыңыз. Тордың астына 2-деңгейге май жинауға арналған табаны орнатыңыз. Етті табада пісіру кезінде табаны 2-деңгейге орнатыңыз.

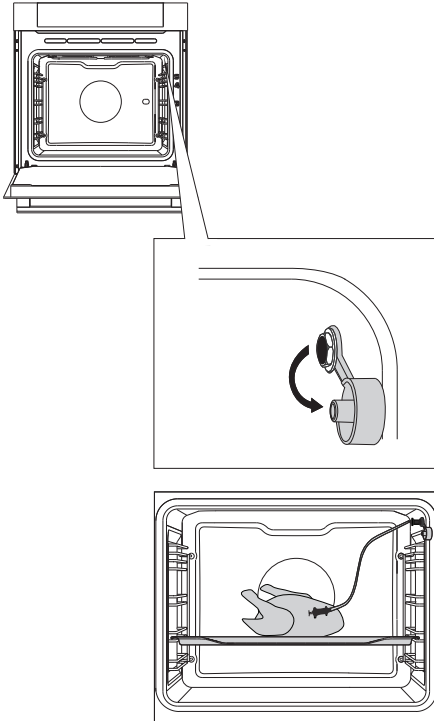
Қыздыру режимін, духовка температурасын және тағамның дайын болу температурасын орнатыңыз.

Өнімдер	Салмағы (г)	Басшылық (төменде)	Температурасы (°C)	Дайындау уақыты (мин.)	Ішкі температура (°C)
<b>ЕТ</b>					
Сиыр етінің сүбесі	1000	2	160-180	60-80	55-75*
Тауық еті, тұтас	1500	2	170-190	65-85	85-90
Күркетауық еті	4000	2	160-180	150-180	85-90
Қақталған шошқа еті	1500	2	160-180	100-120	70-85
Ет орамасы	1000	2	160-180	50-65	80-85
Бұзау еті	1000	2	160-180	70-90	75-85
Қошақан еті	1000	2	170-190	50-70	75-85
Жабайы құс еті	1000	2	170-190	60-90	75-85
Тұтас балық	1000	3	160-180	40-50	75-85

\* Rare (қанымен) = 55-60°, орташа қуыру = 65-70°C, қуырылған = 70-75°C.

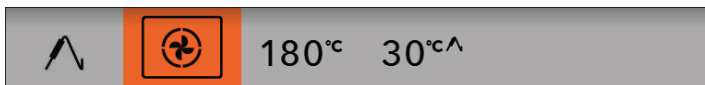
## ТЕМПЕРАТУРАЛЫҚ ЗОНД КӨМЕГІМЕН ДАЯРЛАУ (кейбір модельдерде)

Даярлаудың бұл режимі ет кесегінің ортасында қалаған температурасын орнатуға мүмкіндік береді. Духовка ет кесегінің ортасындағы температурасы тапсырылған мәніне жетпегенше жұмыс істеп тұрады. Зонд ет кесегінің ортасындағы температурасын өлшейді.



**1** Метал бітеуішін алып шығыңыз (зондқа арналған ұяшығы духовканың оң жақ қабырғасындағы алдыңғы жоғарғы бұрышында орналасқан).

**2** Зондтың штекерін ұяшыққа салыңыз да, зондты еттің кесегіне сұғыңыз. Егер аспаптың жұмыс істеу уақытын бағдарландыратын функциялары орнатылған болса, олар нөлденеді. (activated, they will be cancelled.)



Қыздыру режимін таңдаңыз (мысалы, желдеткішпен қыздыру).

Дисплейде духовканың алдын ала температурасы мен зонд температурасы жаңады. Қыздыру режимін, духовка температурасын және тағамның дайын болу температурасын орнатыңыз. СТАРТ/СТОП сенсорын басыңыз.



Даярлау кезінде дисплей ет кесегінің ортасындағы температурасы қалай көтерілгенін көрсетеді (температурасын даярлау процесінде өзгертуге болады).

Ет кесегінің ортасындағы орнатылған температурасына қол жеткізгеннен кейін духовка жұмыс істеуді тоқтатады. Кез келген сенсорға басып сөндіруге болатын дыбыстық дабылы естіледі немесе 1 минуттан кейін дабыл автоматты түрде сөнеді. Дисплейде ағымдағы уақыт жаңады.

Даярлауды аяқтағаннан кейін метал бітеуішінің ұяшығын жабыңыз.

## Түрлі еттер үшін дайындаудың әдеттегі дәрежесі және ұсынылатын соңғы ішкі температурасы

Еттің сорты	Еттің ішкі температурасы (°C)
<b>ГОВЯДИНА / СИЫР ЕТІ</b>	
Шикі	40 – 45
Қанды ет	55 – 60
Нашар қуырылған	65 – 70
Жақсы қуырылған	75 – 80
<b>БҰЗАУ ЕТІ</b>	
Жақсы қуырылған	75 – 85
<b>ШОШҚА ЕТІ</b>	
Нашар қуырылған	65 – 70
Жақсы қуырылған	75 – 85
<b>ҚОШАҚАН ЕТІ</b>	
Жақсы қуырылған	79
<b>ҚОЙ ЕТІ</b>	
Шикі	45
Қанды ет	55 – 60
Нашар қуырылған	65 – 70
Жақсы қуырылған	80
<b>ЕШКІ ЕТІ</b>	
Нашар қуырылған	70
Жақсы қуырылған	82
<b>ТАУЫҚ ЕТІ</b>	
Жақсы қуырылған	82
<b>БАЛЫҚ</b>	
Жақсы қуырылған	65 – 70



Тек осы аспап үшін арналған зонды пайдалануға рұқсат етіледі. Даярлау кезінде температуралық зонды қыздырғыш элементтеріне жанаспағанын қадағалаңыз!  
Даярлауды аяқтағаннан кейін зонд тым ыстық болады.  
Күйіп қалу қауіпі бар!

# ТАЗАРТУ ЖӘНЕ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ



Тазалауды бастамас бұрын аспап электр желісінен ажыратыңыз және суытыңыз.

Балалар аспапты үлкендердің қадағалауымен ғана тазалай және қызмет көрсете алады!

## Алюминий беттер

Осындай беттерге арналған сұйық абразивтік емес тазалау құралдарын және жұмсақ матаны қолданыңыз. Құралды дымқыл шүберекке жағып, бетті сүртіңіз. Тазалау құралын сумен шайыңыз және бетті құрғатып сүртіңіз. Тазалау құралын тікелей алюминий бетке жақпаңыз.

Абразивтік тазалау құралдары мен ыдысқа арналған губкаларды қолдануға болмайды.

Ескертпе: духовкаларды тазалауға арналған спрейлердің алюминий беттерге тиіп кетпеуін қадағалаңыз, өйткені бұл беттің қатты бүлінуіне алып келеді.

## Тот баспайтын болаттан жасалған бөлшектері бар алдыңғы панель

(кейбір модельдерде)

Жұмсақ жуу құралдарын (сабын ерітіндісі) және беттерге сызат түсірмейтін жұмсақ матаны қолданыңыз.

Қатты тазалау құралдарын және құрамында еріткіштер бар құралдарды қолдануға болмайды.

Нұсқауларды орындамаған жағдайда алдыңғы панель бүлінуі мүмкін.

## Боялған беттер және пластик бөлшектер

(кейбір модельдерде)

Батырмаларды, ауыстырып қосқыштарды, духовка тұтқаларын, жапсырмаларды және шильді тазалау үшін абразивті тазалау құралдарын және керек-жарақтарды, сонымен қатар спирт пен құрамында спирт бар тазалағыштарды қолданбаңыз. Беттердің бүлінуінің алдын алу үшін ласты жұмсақ абразивті емес матамен және сумен тазалаңыз.

Осындай беттерге күтім жасауға арналған тазалау құралдарын қолдануға болады, бұл ретте тазалау құралын өндірушінің нұсқауларын орындаңыз.



Духовкаларды тазалауға арналған спрейлердің алюминий беттерге тиіп кетпеуін қадағалаңыз, өйткені бұл беттің қатты бүлінуіне алып келеді.

## ДУХОВКАНЫ СТАНДАРТТЫ ТАЗARTY

Духовканы классикалық тәсілмен тазалай аласыз (тазалау құралымен, духовкаларды тазалауға арналған спреймен), бірақ мұны кетіруге қиынға соғатын ластарды тазалау үшін қолдануды ұсынамыз. Мұндай тазалаудан кейін тазалау құралының қалдықтарын мұқият жуыңыз.

Духовка мен жабдықтарды ластардың күйіп кетпеуі үшін әр қолданғаннан кейін тазалаңыз. Май духовка әлі де жылы болып тұрған кезде жылы сабынды ерітіндімен жақсы жуылады.

Күйіп кеткен және қатты ластар үшін духовкаларға арналған қарапайым тазалау құралдарын қолданыңыз. Оларды қолданып болған соң духовканы тазалау құралының қалдықтарын жоюға арналған сумен жақсылап тазалаңыз.

Агрессивті тазалау құралдарын қолдануға болмайды, мысалы, тазалауға арналған қатты құралдар, қатты губкалар немесе ысқылар, қақ кетіруге арналған құралдар, дақ кетіргіштер.

Табаларды, торларды және осы сияқты жабдықтарды жуу құралы қосылған ыстық сумен жуыңыз.

Духовка, духовка есігінің ішкі беті және табалар тегіс әрі төзімді бетке ие арнайы эмальмен қапталған. Бұл арнайы қабат қарапайым бөлме температурасында айтарлықтай қарапайым тазалауға мүмкіндік береді.

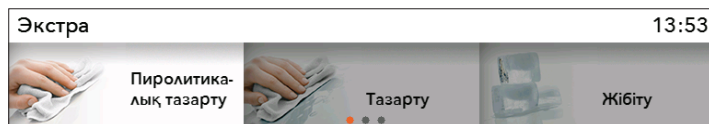
# ДУХОВКАНЫ ПИРОЛИТИКАЛЫҚ ТАЗАЛАУ

Бұл функция духовканың ішкі бетін, терең және ұсақ табаларды автоматты түрде тазалауға арналған. Тазалау барысында духовка жоғары температураға дейін қызады, бұл кезде май мен лас жанып, күлге айналады.

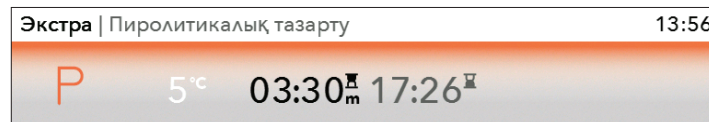
Тағам бөліктері, пісіруден қалған май мен шырын қалдықтары пиролирикалық тазалау кезінде жалындауы мүмкін, сондықтан бағдарламаны бастамас бұрын барлық лас пен тағам қалдықтарын алып тастаңыз.



**Пиролирикалық тазалауды бастамас бұрын духовкадан телескопиялық бағыттағыштарды қоса алғанда, барлық жабдықтарды алып тастаңыз!**



Негізгі мәзірде Экстра мәзіріне кіріп, **Пиролирикалық тазалау** функциясын таңдаңыз. Таңдауды АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШТЫ басу арқылы растаңыз.

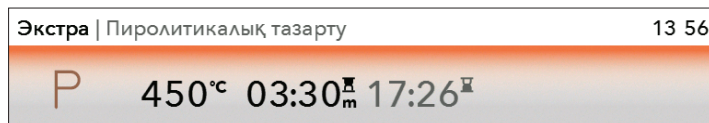


Тазалау дәрежесін таңдаңыз.

Моделіне байланысты. Тазалау қарқындылығының үш дәрежесі бар. Лас қаншалықты қатты болса, тазалаудың соғұрлым қарқынды дәрежесін таңдаған жөн.



Тек тазалау дәрежесін ғана таңдай аласыз, тазалау уақыты автоматты түрде және тазалау дәрежесіне байланысты орнатылады.



Пиролирикалық тазалауды бастағаннан кейін біраз уақыт өткен соң (температура 250 °C жеткен кезде) қауіпсіздікті қамтамасыз ету үшін духовка есіктері автоматты түрде блокталады. Дисплейде KИЛТ символы пайда болады.

Пиролиз кезінде аспаптың сыртқы беттері қатты қызады, сондықтан аспапқа жанатын заттарды, мысалы, асхана сүлгілерін ілмеңіз.



**Пиролитикалық тазалау кезінде духовканың есігін ашуға тырыспаңыз! Бұл бағдарламаны үзуге алып келеді. Күю қауіпі бар!**

Пиролитикалық тазалау кезінде жағымсыз иіс пайда болуы мүмкін, сондықтан бөлмені желдетіп тұрыңыз.

Пиролитикалық тазалау бағдарламасы аяқталған соң және духовка суығаннан кейін духовка ішіндегі күлді дымқыл шүберекпен тазалап алыңыз. Нығыздағыштың айналасындағы есік пен духовка бетін тазалаңыз. Нығыздағышты ысқылауға болмайды!

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

#### **ДУХОВКАДАҒЫ ТЕРЕҢ ЖӘНЕ ҰСАҚ ТАБАЛАРДЫ ТАЗАЛАУ**



**Пиролитикалық тазалауды іске қоспас бұрын ұсынылған бағыттағыштарды орнатыңыз (моделіне байланысты).**

Қолданып болған соң табаларды жуу құралымен жылы суда жуыңыз, сүртіңіз және 2 немесе 3-деңгейге орнатыңыз. Табаларды 1-деңгейге орнатпаңыз.



Пиролитикалық тазалау нәтижесінде табаның түсі өзгеруі және күңгірт тартуы мүмкін. Бұл олардың функцияларына әсер етпейді.



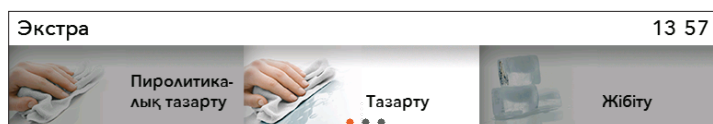
Жабдықты бір уақытта пиролитикалық тазалау кезінде бағдарлама аяқталғаннан кейін духовканың түбі толығымен тазартылмауы мүмкін.



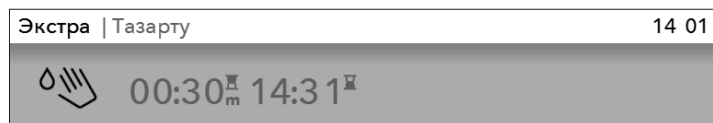
# ДУХОВКАНЫ AQUACLEAN ФУНКЦИЯСЫНЫҢ КӨМЕГІМЕН ТАЗАЛАУ

Тазалау бағдарламасын бастамас бұрын духовкадағы үлкен ластар мен тағам бөліктерін алып тастаңыз.

Терең табаға 0,6 литр су құйып, оны бағыптағыштардың 2-деңгейіне орнатыңыз. Тазалау бағдарламасын орнатыңыз.




Негізгі мәзірде **Экстра** мәзіріне кіріп, **Тазалау** функциясын таңдаңыз. Таңдауды АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШТЫ басу арқылы растаңыз.



СТАРТ сенсорын басыңыз.

 Бағдарламаны аяқтағаннан кейін қорытынды тазалау кезінде күйіп қалмау үшін духовканы толықтай суытып алыңыз.

30 минут өткен соң бағдарлама аяқталады, духовканың қабырғаларындағы майлар жібиді, оларды дымқыл шүберекпен сүртуге болады.

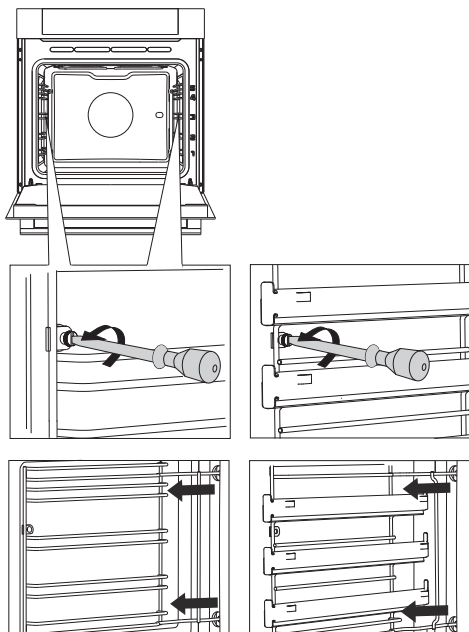
 Егер тазалау нәтижесі қанағаттандырмаса (қатты сіңіп қалған ластану кезінде), тазалауды қайталаңыз.



**Бағдарламаны духовка толығымен суығаннан кейін ғана қосыңыз.**

# АЛМАЛЫ-САЛМАЛЫ ЖӘНЕ ТЕЛЕСКОПТЫҚ БАҒЫТТАҒЫШТАРДЫ АҒЫТЫП АЛУ ЖӘНЕ ТАЗАЛАУ

Алмалы бағыттауыштарын тазарту үшін тек әдеттегі жуғыш құралдарын пайдаланыңыз.



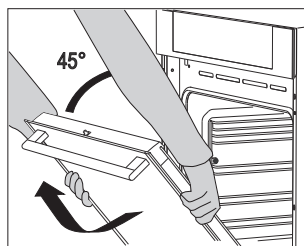
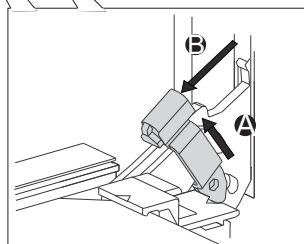
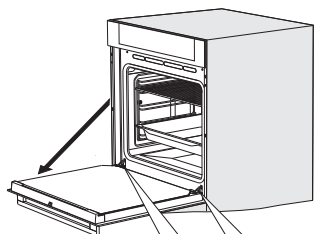
**1** Бұрандаларын бұрағыш көмегімен бұрап алыңыз.

**2** Артқы қабырғасындағы саңылаулардан бағыттауыштарын алып шығыңыз.



Тазартқаннан кейін алмалы бағыттауыштарын бұрандалармен мықты бұрап (бұрағыш көмегімен) бекітіңіз.


# ДУХОВКАНЫҢ ЕСІГІН ШЕШІП АЛУ ЖӘНЕ ОРНАТУ



**1** Духовканың есігін толық ашыңыз.

**2** Есіктің бекіткіштерін көтеріп, оларды өзіңізге қарай тартыңыз.

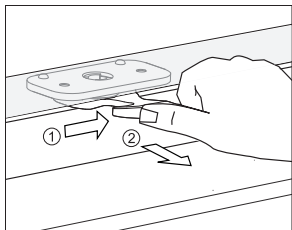
**3** Есікті 45° бұрышқа дейін (есіктің жабық күйіне қатысты) ақырын жабыңыз, содан соң оны сәл ғана көтеріп, ақырын ағытып алыңыз.

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



Топса бекіткіштерінің есікті орнатқаннан кейін топқа ұяшықтарына сенімді жабылғандығын қадағалаңыз, әйтпесе негізгі топса қатты серіппенің тартылуы салдарынан сарт етіп жабылуы мүмкін. Жарақат алу және бүлдіру қаупі!

## ЕСІКТІҢ МЕХАНИКАЛЫҚ ҚҰЛПЫ (моделіне байланысты)



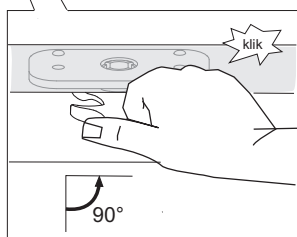
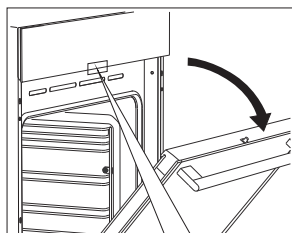
Құлыпты ашу үшін оны үлкен саусағыңызбен оңға ысырып тұрып, есікті өзіңізге қарай тартыңыз.

 Есікті жабу кезінде құлып автоматты түрде жабылады.

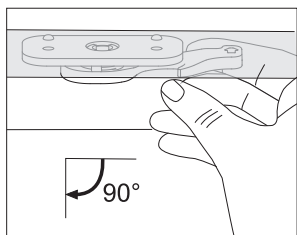
### ЕСІК ҚҰЛПЫН БЛОКТАУ ЖӘНЕ БЛОКТАН ШЫҒАРУ

 Духовка толықтай салқындауы тиіс.

Духовканың есігін ашыңыз.



Саусағыңызбен құлыпты 90°-қа сырт еткен дыбыс шыққанға дейін итеріңіз. Есік құлпы блокталды (жұмыс жасамайтын күйде).



Құлыпты блоктан шығару үшін духовканың есігін ашыңыз және сұқ саусағыңызбен құлыпты өзіңізге қарай тартыңыз. Есіктің құлпы блоктан шығарылды (жұмыс күйінде).

## **ЕСІКТІ АҚЫРЫН АШУ** (кейбір модельдерде)

Есіктер есікті кенеттен ашудың алдын алатын жүйемен жабдықталған (75° бұрыштан бастап).

## **ЕСІКТІ АҚЫРЫН ЖАБУ** (кейбір модельдерде)

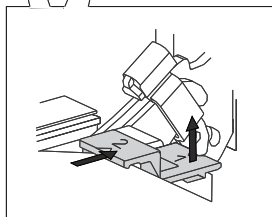
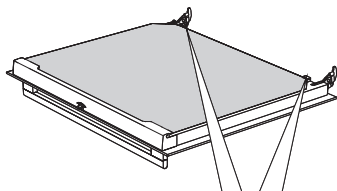
Есіктер есікті ақырын жабу жүйесімен жабдықталған. Жай ғана басу жеткілікті (есіктің ашылған күйіне қатысты 15° бұрышқа дейін), есік жеңіл, бірқалыпты және ақырын жабылады.



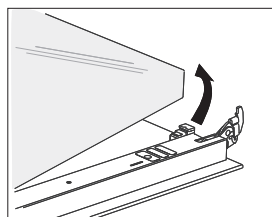
**Егер есікті жұлқып ашса/жапса, ол жүйенің сынып қалуының алдын алу үшін қарапайым әдіспен ашылады/жабылады.**

# ЕСІКТІҢ ӘЙНЕГІН АҒЫТЫП АЛУ ЖӘНЕ ОРНАТУ

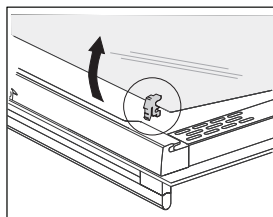
Егер есіктер әйнектерінің арасынан ішінен ластанған болса, ішкі әйнекті ағытып алып, ласты тазалауға болады. Ол үшін духовканың есігін ағытып алу қажет ("ДУХОВКАНЫҢ ЕСІГІН АҒЫТЫП АЛУ ЖӘНЕ ОРНАТУ" бөлімін қараңыз).




**1** Есіктің сол және оң жағындағы бекіткіштерді сәл ғана көтеріңіз (бекіткіштегі 1 символы) және әйнекке қарсы бағытқа тартыңыз (бекіткіштегі 2 символы)



**2** Есіктің әйнегін төменгі жиегінен ұстап, оның бекіткіштен босауы үшін сәл ғана көтеріп, ағытып алыңыз.



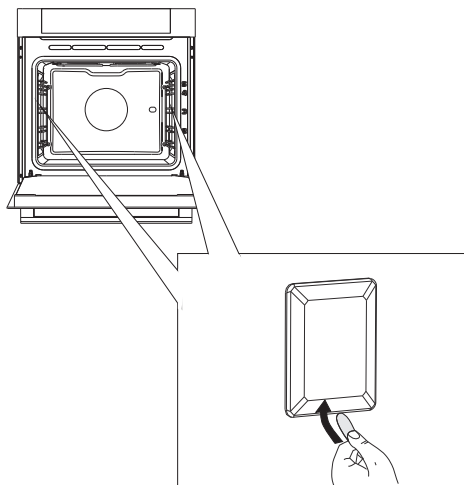
**3** Ішкі үшінші әйнекті (кейбір модельдерде) ағытып алу үшін оны сәл ғана көтеріп, ағытып алыңыз. Әйнектердегі аралық төсемдерді де алыңыз.

 Әйнек кері тәртіппен орнатылады. Есік пен әйнектегі таңбалар (жарты шеңберлер) сәйкес келуі тиіс.

# ЖАРЫҚТАНДЫРУ ШАМДАРЫН АУЫСТЫРУ

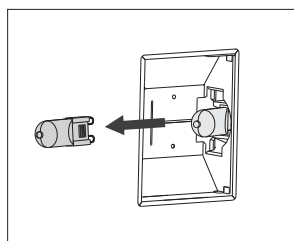
Электрлік шам шығын материалы болып табылады, оған кепілдік берілмейді. Ауыстырмас бұрын духовкадан табаларды, торды және бағыттағыштарды алыңыз.

Ауыстыру үшін шлицті бұрауыш қажет болады. Галоген шам:  
G9, 230 В, 25 Вт.




**1** Бұрауыш көмегімен қақпағын ағытып алыңыз.

 Бұл ретте эмальды бүлдіріп алмаңыз.



**2** Күйіп кеткен шамды жаңасымен ауыстырыңыз.

 Күйіп қалмау үшін қорғанысты қолданыңыз.

# ҚАТЕЛЕР МЕН АҚАУЛЫҚТАР КЕСТЕСІ

Қате/ақаулық	Себебі және жою
Сенсорлар әрекет етпейді, дисплейдегі ақпарат өзгермейді.	Духовканы электр желісінен бірнеше минутқа ажыратыңыз (сақтандырғышты бұрап алу немесе негізгі сөндіргішті сөндіру арқылы), содан соң духовканы электр желісіне қайта қосып, оны қосыңыз.
Тұрмыстық электр сымының сақтандырғыштары.	Сервис орталығының маманын шақырыңыз!
Духовка жарығы жанбайды.	Жарықтандыру шамын ауыстыру "Жарықтандыру шамын ауыстыру" бөлімінде сипатталған.
Пісірме нашар піскен.	Температураны және қыздыру режимін дұрыс орнатпадыңыз ба? Духовка есігі жабылды ма?
Дисплейде ERRXX қатесі жанады. * XX қате нөмірін білдіреді.	Бағдарламалық модуль дұрыс жұмыс жасамаған жағдайда духовканы электр желісінен бірнеше минутқа ажыратыңыз (сақтандырғышты бұрап алу немесе негізгі сөндіргішті сөндіру арқылы), содан соң духовканы электр желісіне қайта қосып, оны қосыңыз және ағымдағы уақытты орнатыңыз. Егер қате қайталанса, сервис орталығына хабарласыңыз.

Ақаулықты берілген ұсыныстарға сәйкес жою мүмкін болмаған кезде сервис орталығына хабарласыңыз. Аспапты дұрыс монтаждамауға, жалғамауға және қолданбауға байланысты ақаулықтарға кепілдік берілмейді. Тұтынушы осындай ақауларды жою бойынша шығындарды өзі төлейді.



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



# КӘДЕГЕ ЖАРАТУ

---



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 нұсқаулықтарға өзгерістер мен қателер енгізуге құқылы.





**EAC**

BIO MULTI PIR \_C\_DM\_60



**697196**

kk (12-19)