Кірістірілген духовка шкафы

EB333111 EB333911

GAGGENAU

Қосымша ақпарат пен түсініктемелерді интернеттен таба аласыз. Титулдық беттегі QR кодын сканерлеңіз.



Мазмұны

ПАЙДАЛАНУШЫ НҰСҚАУЛЫҚТАР

1 Қауіпсіздік 2
2 Материалдық зияндардың алдын алу 5
3 Қоршаған ортаны қорғау және сақтау 6
4 Танысу 6
5 Керек-жарақтар 10
6 Бірінші пайдаланудан алдын 11
7 Негізгі басқару 12
8 Таймер функциялары 13
9 Ұзақ уақыттық таймер 14
10 Ата-ана бақылауы 14
11 Істік 15
12 Қуыру функциясы 17
13 Автоматты бағдарламалар 17
14 Жеке рецепттер 18
15 Ішкі температура өлшегіші 19
16 Home Connect 22
17 Негізгі орнату жүйесі 24
18 Тазалау және күту 26
19 Пиролиз 29
20 Ақауларды жою 30
21 Кәдеге жарату 32
22 Сізде бәрі болып шығады! 32
23 Сервистік қызмет көрсету 49
24 Сәйкестік мағлұмдамасы 50

25 МОНТАЖДАУ НҰСҚАУЛЫҒЫ 50
25.1 Монтаж туралы жалпы ақпарат 50

⚠ 1 Қауіпсіздік

Келесі қауіпсіздік техникасының нұсқауларын ескеріңіз.

1.1 Сигналдық сөздерді анықтау

Мұнда осы нұсқаулықта пайдаланатын сигналды сөздердің анықтамалар көрсетілген.

⚠ ЕСКЕРТУ
Мүмкін болатын ауыр жарақат алу немесе өліммен аяқталатын жағдайларын болдырмау үшін осы нұсқауларды орындаңыз.

БАЙҚА
Құрылғының зақымдалуын немесе басқа жолмен мүліктің зақымдалуын болдырмас үшін осы нұсқауларды орындаңыз.

Ескертпе: Бұл маңызды ақпаратқа назар аудару қажеттігін білдіреді.

1.2 Жалпы нұсқаулар

- Бұл нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз.
- Нұсқаулықты және өнім мәліметтерін келешекте пайдалану үшін сақтап қойыңыз.
- Құрылғыны тасымалдау зақымдары болғанда қоспаңыз.

1.3 Тиісті ретте пайдалану

Бұл құрылғы тек кірістіруге арналған. Арнайы монтаждау нұсқаулығын ескеріңіз.
Құрылғыны тек арнайы жіберілген маман ғана ашасыз қоса алады. Қате қосу себебінен пайда болға зақымдар үшін кепілдік берілмейді.

Құрылғыны тек төмендегідей пайдаланыңыз:
- тамақ және сусындар дайындауға.
- жеке үйлерде және үйдегі жабық бөлмелерде.
- теңіз деңгейінен 2000 м биіктікке дейін.

1.4 Пайдаланушыларды шектеу

Бұл құрылғыны жасы 8-дегі және одан үлкен балалардың, сонымен қатар қозғалу, сезу және ойлану мүмкіндіктері шектелген және/немесе жеткілікті білімі жоқ тұлғалардың пайдалануына тек оларды біреу қадағалаған жағдайда немесе осы құрылғыны қауіпсіз пайдалану нұсқауларымен таныс болса және дұрыс пайдаланбау салдарынан қандай қауіптердің орын алатынын түсінетін болса ғана пайдалануларына болады.
Балаларға осы құрылғымен ойнауға рұқсат етпеңіз.

EAC

Тазалау мен пайдаланушыға қызмет көрсетуге 15 жас немесе одан асқан балаларға ересектердің қадағалауымен рұқсат етіледі. 8 жасқа толмаған балаларды құрылғы және жалғағыш сымнан алшақ ұстаңыз.

1.5 Қауіпсіз пайдалану

Жадбықты әрдайым дұрыс күйде пісіру камерасына салыңыз.
→ *"Керек-жарақтар", Бет 10*

⚠ ЕСКЕРТУ – Өрт шығу қатері!
Пісіру камерасында сақталған тез жанғыш заттар тұтануы мүмкін.
- Пісіру камерасында тез жанғыш заттарды сақтамаңыз.
- Егер түтін пайда болса, құрылғыны өшіріңіз немесе желіден суырыңыз және жалынды сөндіру үшін есікті жабық ұстаңыз.

Жұмсақ тамақ қалдықтары, май мен қуырдақ суы жанып кетуі мүмкін.
- Құрылғыны пайдаланар алдында пісіру камерасындағы, қыздырғыш элементтер мен жабдықтардың бетіндегі қатты кірлерді кетіріңіз.

Есік ашылған кезде құрылғыға ауа ағынының түсуіне байланысты, пергамент қағаз көтеріліп, қыздырғыш элементіне тиіп, тұтануы мүмкін.
- Алдын ала жылыту кезінде және тағам дайындау кезінде пергамент қағазын жабдықта бекітіңіз.
- Пергамент қағазын әрқашан үстіне кәстрөл немесе пісірме табақ қою арқылы кесіңіз.

⚠ ЕСКЕРТУ – Күйіп қалу қатері!
Құрылғы және оның бөлшектері пісіру барысында қызады.
- Ыстық бөлшектерге абай болып қол тигізбеңіз.
- Құралды 8 жасқа дейінгі балаларға пайдалануға жол бермеңіз.

Керек-жарақтары немесе ыдыс өте ыстық.
- Жұмыс камерасынан ыстық ыдыстарды немесе керек-жарақтарды алу үшін әрқашан пеш қолғаптарын пайдаланыңыз.

Алкогольдің булары ыстық жұмыс камерада тұтануы мүмкін. Құрылғының есігі атылып кетуі мүмкін. Ысты булар мен алаулар шығып кетуі мүмкін.
- Тамаққа құрамында алкоголь аз мөлшерде ғана сусындарды қосыңыз.
- Сұйылтылмаған спиртті (≥ 15% көлем) қыздырмаңыз (мысалы, тағамның үстіне құю немесе құю үшін).
- Құрылғы есігін абайлап ашыңыз.

Телескопиялық ұзартқыштар құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде қызады.
- Ыстық телескопиялық ұзартқыштарға қол тигізбес бұрын оларды суытып алыңыз.
- Ыстық телескопиялық ұзартқыштарды арнайы қолғаппен ғана ұстаңыз.

⚠ ЕСКЕРТУ – Күю қаупі бар!
Қолжетімді бөлшектер жұмыс істегенде қызып кетеді.
- Құрылғының қызып тұрған бөлшектеріне ешқашан тимеңіз.
- Балаларды жақындатпаңыз.

Аспап есігін ашқан кезде ыстық бу шығуы мүмкін. Бу температураға байланысты ретте көрінбеуі мүмкін.
- Құрылғы есігін абайлап ашыңыз.
- Балаларды жақындатпаңыз.

Жұмыс камерасында су пайдаланылған кезде ыстық су буы пайда болуы мүмкін.
- Қызыған жұмыс камерасына ешқашан су құймаңыз.

⚠ ЕСКЕРТУ – Жарақаттану қаупі!
Құрылғының есігіндегі сызылған әйнек жарылуы мүмкін.
- Пештің есігінің әйнегін тазалау үшін қатты абразивті тазартқыштарды немесе өткір металл қырғыштарды пайдаланбаңыз, себебі олар бетіне сызат түсіруі мүмкін.

Құрылғының және оның қолжетімді бөліктерінің өткір жиектері болуы мүмкін.
- Пайдалану және тазалау кезінде абай болыңыз.
- Мүмкіндігінше қорғаныс қолғаптарын қолданыңыз.

Есік ашылғанда және жабылғанда топсалар әрекеттеніп қысқылып қалуы мүмкін.
- Топсалар аймағына тимеңіз.

⚠ ЕСКЕРТУ – Электрик тоқ соғу қатері бар!
Тиісті болмаған жөндеулер қауіпті болып табылады.
- Құрылғыдағы жөндеу жұмыстарын тек білікті мамандар орындай алады.
- Құрылғыны жөндеу үшін тек түпнұсқа бөлшектері ғана пайдаланылуы мүмкін.
- Егер құрылғының желі қосу кабелі немесе қосқыш баусымы зақымдалса, оны өндірушіден немесе оның мүшелік қызметінен алынатын арнайы желі қосу кабелімен алмастыру қажет.
- Осы құрылғының желі кабелі зақымдалған күйде болса, оны білікті мамандар арқылы алмастыруы қажет.

Желіге қосу сымының зақымдалған оқшаулауы қауіпті.
- ▸ Еш жағдайда желі кабелін ыстық құрылғы бөліктеріне немесе жылу көздеріне тигізбеңіз.
- ▸ Желі кабелін өткір ұштарға немесе шеттерге тигізбеңіз.
- ▸ Желі кабелін бүкпеңіз, баспаңыз немесе өзгертпеңіз.

Ішке кірген ылғал ток соғуға әкелуі мүмкін.
- ▸ Құрылғыны тазалау үшін булап тазартқыш немесе жоғары басымдылықты булап тазартқышты пайдаланбаңыз.

Зақымдалған құрылғы немесе зақымдалған желіге қосу сымы қауіпті болады.
- ▸ Тек қана зақымдалған құрылғыны пайдаланыңыз.
- ▸ Құрылғыны электр желісінен ажырату үшін желілік кабельден тартуға тыйым салынады. Желіге қосу кабелді ашасынан тартыңыз.
- ▸ Құрылғы немесе желілік кабель зақымданған жағдайда, желі кабелінің ашасын розеткадан дереу шығарып алыңыз немесе сақтандырғыш блогындағы сақтандырғышты өшіріңіз.
- ▸ Тұтынушыларға қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. →*Бет 49*

Құрылғыны орнатқаннан кейін оның артқы панеліндегі саңылауларға балалардың қолы жетпеуі керек.
- ▸ Арнайы орнату нұсқаулығын ескеріңіз.

⚠ ЕСКЕРТУ – Тұншығып қалу қатері!
Балалар орама материалын бастарына киіп немесе оралып тұншығып қалуы мүмкін.
- ▸ Орама материалды балалардан алыс ұстаңыз.
- ▸ Балаларға орам материалдарымен ойнауға рұқсат етпеңіз.

Балалар кіші бөлшектерді деммен жұтып немесе жұтып тұншығып қалуы мүмкін.
- ▸ Кіші бөлшектерді балалардан алыс ұстаңыз.
- ▸ Балаларға кіші бөлшектерді ойнауға рұқсат етпеңіз.

1.6 Орталық температура сенсоры

Термосүңгіні пайдалану кезінде осы қауіпсіздік нұсқауларын орындаңыз.

⚠ ЕСКЕРТУ – Электрик тоқ соғу қатері бар!
Егер жарамсыз ішкі температура сүңгіші қолданылса, құрылғының оқшаулауы жылудан зақымдалуы мүмкін.
- ▸ Тек осы аспап үшін арналған орталық температура сенсорын пайдаланыңыз.

⚠ ЕСКЕРТУ – Жарақаттану қаупі!
Ішкі температура өлшегіші бағытталады.
- ▸ Ішкі температура өлшегішін абайлап ұстаңыз.

1.7 Тазалау функциясы

⚠ ЕСКЕРТУ – Өрт шығу қатері!
Құрылғыңыз тазалау функциясында сыртынан өте ыстық болады.
- ▸ Жанатын заттарды, мысалы ыдыс шүберектерін, есік тұтқасына аспаңыз.
- ▸ Құрылғының алдыңғы жағына кедергі жасамаңыз.
- ▸ Балаларды жақындатпаңыз.

Егер есіктің тығыздағышы бүлінген болса, есіктің маңайынан жылу көп шығады.
- ▸ Тығыздағышты ысқылауға және шешіп алуға болмайды.
- ▸ Тығыздағыш бүлінген болса немесе мүлде болмаса, құрылғыны пайдалануға болмайды.

Тағамның бос бөлшектері, май және қуырылған шырын тұтануы мүмкін.
- ▸ Тазалау функциясын қолданар алдында пісіру бөлімі мен керек-жарақтарын дөрекі кірді алып тастаңыз.

⚠ ЕСКЕРТУ – Деңсаулыққа ауыр зиян келтіру қауіпі!
Тазалау барысында құрылғы қатты қызып кетеді. Табалар мен пішіндер күйдірмейтін жамылғысы бұзылып улы газдар пайда болады.
- ▸ Күйдірмейтін жамылғысы бар табалар мен формаларды ешқашан тазалау функциясымен тазаламаңыз.
- ▸ Тек эмальдалған керек-жарақтарды бірге тазалаңыз.

⚠ ЕСКЕРТУ – Деңсаулыққа зиян келтіру қауіпі!
Өздігінен тазалау режимінде жұмыс камерасы қуыру, грильде қақтау немесе тұмшалап пісіру қалдықтарын жағып жіберу үшін аса жоғары температураға дейін қызады. Бұл орайда сілемейлі қабықты тіркендіруі мүмкін булар бөлініп шығады.
- ▸ Өздігінен тазалау режимін пайдаланған кезде ас бөлменің жақсылап желдетілуін қамтамасыз етіңіз.
- ▸ Бөлмеде ұзақ уақыт қалмаңыз.
- ▸ Балалар мен үй жануарларын шығарып жіберіңіз.

⚠ ЕСКЕРТУ – Күйіп қалу қатері!
Пісіру камерасы тазалау функциясында өте ыстық болады.
- ▸ Құрылғы есігін ешқашан ашпаңыз.

- ▸ Аспапты суытыңыз.
- ▸ Балаларды жақындатпаңыз.

⚠ Құрылғыңыз тазалау функциясында сыртынан өте ыстық болады.

- ▸ Құрылғы есігін ешқашан тимеңіз.
- ▸ Аспапты суытыңыз.
- ▸ Балаларды жақындатпаңыз.

Қолдану кезінде шамдар қатты қызады. Өшіргеннен кейін аз уақыт соң жанып кеті қауіпі бар болады.

- ▸ Құрылғыны тазалау алдында шамдарды суытыңыз.
- ▸ Тазалау кезінде шамдарды өшіру.

1.8 Галогендік шам

⚠ ЕСКЕРТУ – Күйіп қалу қатері!

Пісіру камерасының шамдары қызып кетеді. Өшіргеннен кейін аз уақыт соң жанып кеті қауіпі бар болады.

- ▸ Әйнекті қаптамаға тимеңіз.
- ▸ Тазалауда теріге тигізбеңіз.

Қолдану кезінде шамдар қатты қызады. Өшіргеннен кейін аз уақыт соң жанып кеті қауіпі бар болады.

- ▸ Ауыстыру алдында шамдарды суытып алыңыз.

⚠ ЕСКЕРТУ – Электрик тоқ соғу қатері бар!

Шамдарды ауыстырған кезде, патрондағы контактілердің электр тоғының кернеуі бар екенін ұмытпаңыз.

- ▸ Электр тоғының соғуын болдырмау үшін шамды ауыстырар алдында құрылғы сөндірілгеніне көз жеткізіңіз.
- ▸ Бұдан басқа желілік айырды шығарыңыз немесе сақтандырғыш шкафында сақтандырғышты өшіріңіз.

2 Материалдық зияндардың алдын алу

2.1 Жалпы ақпарат

БАЙҚА

Пісіру камерасының түбіндегі заттар жылудың жиналуын тудырады. Пісіру және қуыру уақыттары енді дұрыс емес және эмаль зақымдалады.

- ▸ Тікелей пісіру камерасының түбіне ештеңе салмаңыз.
- ▸ Пісіру камерасының түбіне қандай да бір жұқалтыр немесе пісіру қағазын төсемеңіз.

Қызыған пісіру камерасында орналасқан су ыстық су буын жасайды. Температураның өзгеруі құрылғыны зақымдауы мүмкін.

- ▸ Қызыған пісіру камерасына ешқашан су құймаңыз.
- ▸ Сумен толтырылған ыдысты пештің еденіне қоймаңыз.

Пісіру камерасында ұзақ уақыт жиналған ылғалдылық, коррозияға әкеледі.

- ▸ Ылғалды азық-түлікті жабық пеш ошағына ұзақ уақытқа сақтамаңыз.
- ▸ Пісіру камераны тамақ сақтау үшін пайдаланбаңыз.

Жеміс шырыны пісіру табанынан тамшылап, кетіру мүмкін емес дақтарды қалдырады.

- ▸ Шырынды жеміс бәліштерді пісіру кезінде пісіру табағын толығымен толтырмаңыз.
- ▸ Мүмкіндігінше терең әмбебап табаны қолданыңыз.

Есіктің әйнегіндегі алюминий фольга әйнектің түсін өзгертуі мүмкін.

- ▸ Жұмыс камерасында алюминий фольганы пайдаланған кезде фольга есік әйнегіне тимеуі тиіс.

Уақыт өте келе, құрылғыны ашық есігімен салқындату құрылғыға іргелес жиһаздың бетін зақымдауы мүмкін.

- ▸ Жоғары температурада жұмыс істегеннен кейін, пісіру камерасының есігі жабық күйінде суытып алыңыз.
- ▸ Құрылғы есігіне ешнәрсе қысылып қалмауы тиіс.
- ▸ Тек көп ылғалдықты жұмыстан соң пісіру камерасын ашық күйде құрғатыңыз.

Егер тығыздауыш қатты ластанған болса, құрылғы жұмыс кезінде есігі дұрыс жабылмайды. Қасындағы жиһаздардың алдын зақымдау мүмкін.

- ▸ Тығыздауышты әрдайым таза ұстаңыз.
- ▸ Тығыздағыш бүлінген болса немесе мүлде болмаса, құрылғыны пайдалануға болмайды.

Құрылғының есігіне отыруға немесе оған сүйенуге тырысу оны зақымдауы мүмкін.

- ▸ Құрылғының есігін баспаңыз, отырмаңыз, ұстамаңыз немесе оған сүйенбеңіз.
- ▸ Құрылғы есігіне ешқандай ыдысты немесе керек-жарақтарды қоюға болмайды.

Құрал түріне байланысты керек-жарақтар құрылғының есігін жапқан кезде оны сызып тастауы мүмкін.

- ▸ Керек-жарақтарды жұмыс камераға тірелгенше дейін орнатыңыз

Құрылғыны есіктің тұтқасынан ұстап апару әрекеті тұтқаны зақымдауы мүмкін. Құрылғының есігінің тұтқасы оның салмағына сәйкес келмейді.

- ▸ Құрылғыны есік сабынан ұстап, тартуға болмайды.

Пиролиз кезінде қыздыру кейбір керек-жарақтарға зақым келтіруі мүмкін.

- ▸ Пиролитикалық жүйені грильді, қуырғыш түтікшесін, құйма қуырғышты, нан пісіретін тасты, ішкі температура зондысын немесе басқа керек-жарақтарды тазалау үшін пайдаланбаңыз.
- ▸ Тек GAGGENAU пісіруге және пиролизі бар барбекюге арналған ванналарды тазалаңыз.

2.2 Ішкі температура өлшегіші

⚠ ЕСКЕРТУ – Электрик тоқ соғу қатері бар!

Егер жарамсыз ішкі температура сүңгіші қолданылса, құрылғының оқшаулауы жылудан зақымдалуы мүмкін.

- ▸ Тек осы аспап үшін арналған орталық температура сенсорын пайдаланыңыз.

БАЙҚА

250 °C-тан жоғары температура ішкі температура өлшегішіне зақым келтіреді.

- ▸ 250 °C максималды температура параметрінде ядро температурасы сенсорын тек құрылғыда қолданыңыз.

- Панельдік грильді немесе жалпақ грильді пайдаланып жылыту режимдері бар негізгі ішкі температура өлшегішін пайдаланбаңыз.
- «Ауданы әртүрлі грильде пісіру» немесе «Шағын жалпақ грильді» секілді қыздыру түрлері бар термометрді пайдаланғанда, термометрді ішкі температура өлшегішінен өшіру.
- Жалпақ гриль жылыту түрін және айналатын ауаны пайдаланған кезде ішкі температура өлшегіші максимум 250 °C орнатыңыз.

Құрылғының есігімен орталық температура сенсорының кабелін зақымдауға болады.

- Орталық температура сенсорының кабелі құрылғының есігіне қысылып қалмауын қадағалаңыз.

Гриль элементінің қызуы ішкі температура өлшегішін зақымдауы мүмкін.

- Гриль элементі мен ішкі температура өлшегіші мен ішкі температура өлшегішінің кабелі арасындағы қашықтық бірнеше сантиметр болатынына көз жеткізіңіз. Ет пісіру кезінде көтерілуі мүмкін екенін ескеріңіз.

Ылғалдылық орталық температура сенсорын зақымдауы мүмкін.

- Ішкі температура өлшегішін ыдыс жуатын машинада тазаламаңыз.

3 Қоршаған ортаны қорғау және сақтау

3.1 Буып-түйетін нәрселерді кәдеге жарату

Орауыш материалдары қоршаған ортаға зиян тигізбейді және оларды қайта өңдеуге болады.

- Бөлек компоненттерді ажыратып, сұрыптары бойынша кәдеге жаратыңыз.

3.2 Энергия үнемдеу

Егер төмендегі нұсқауларды орындасаңыз құрылғы кемірек тоқ тұтынады.

Бірнеше тағамды бірінен соң бірін немесе бір уақытта пісіріңіз.

✔ Пісіру камерасы бірінші дайындықтан кейін алдын ала қыздырылған. Соның арқасында екінші тағамның пісіру уақыты қысқарады.

Ұзақ уақыт бойы пісіру жағдайда құрылғыны пісіру аяқталғанға дейін 10 минут бұрын өшіріңіз.

✔ Ыдысты аяғына дейін пісіру үшін қалдық жылу жеткілікті.

Ыстық ауа жұмысында бірнеше деңгейде бірдей пісіру мүмкін.

✔ Осылай энергияны үнемдейсіз.

Металлмен, қара лакпен немесе эмальмен қапталған пісіру пішіндерді қолданыңыз.

✔ Олар жылуды әсіресе жақсы сіңіреді.

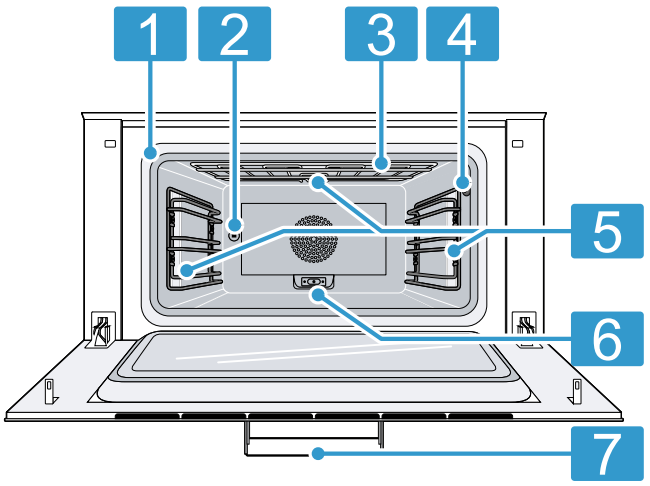
Пісіру кезінде құрылғының есігін сирек ашуға тырысыңыз.

✔ Осылайша пісіру камерасындағы температура жақсы сақталады және құрылғыны қосымша жылыту қажет емес.

4 Танысу

4.1 Құрылғы

Осы жерде құрылғының бөлшектеріне шолуды табасыз.



1	Есік тығыздауышы
2	Гриль іспарасының төлкесі
3	Грильдеу қыздырғышы
4	Орталық температура сенсорына арналған жалғау ұяшықтары →*Бет 19*
5	Пісіру камерасын жарықтандыру
6	Қосымша қыздыру элементтеріне қосылатын розетка, пісіру тасы пен қуыруға арналған табаға арналған арнайы керек-жарақтар
7	Есік тұтқасы

4.2 Пісіру камерасы

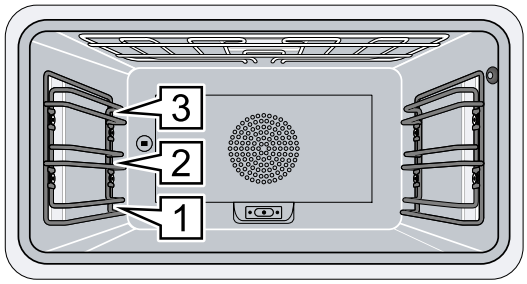
Пісіру камерасында 3 сөре деңгейі бар. Кеңейту деңгейлерін төменнен жоғары қарай санаңыз.

БАЙҚА

Пісіру камерасының түбіндегі заттар жылудың жиналуын тудырады. Пісіру және қуыру уақыттары енді дұрыс емес және эмаль зақымдалады.

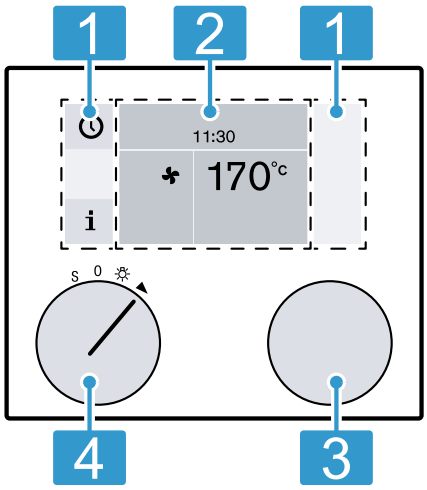
- Тікелей пісіру камерасының түбіне ештеңе салмаңыз.
- Пісіру камерасының түбіне қандай да бір жұқалтыр немесе пісіру қағазын төсемеңіз.

Аксессуарлар аударылып кетуі мүмкін.
- Аксессуарларды сырғанайтын рельстердің арасына итермеңіз.



4.3 Басқару элементтері

Басқару панелі арқылы құрылғының барлық функцияларын реттеуге және жұмыс күйі туралы мәліметтерді алуға болады.
Құрылғы түріне байланысты суретте кейбір пункттарда айырмашылықтар болуы мүмкін, мысалы, түс және пішінде.
Құрылғының нұсқасына байланысты функцияны таңдау қосқышы мен айналмалы қосқыш дисплейдің жоғарғы немесе төменгі жағында орналасуы мүмкін.
Реттеу барлық құрылғы түрлерінде бірдей болады.



2	**Дисплей**	Дисплей, мысалы, ағымдық параметрлер мен таңдау мүмкіндіктерін көрсетеді.
3	**Айналма реттегіш**	Температураны таңдау және басқа параметрлерді өзгерту үшін айналма реттегішті пайдаланыңыз.
4	**Функция таңдау тетігі**	Қыздыру тәсілін, тазалау немесе негізгі параметрлерді таңдау үшін функция таңдау тетігін пайдаланыңыз.

Таңбалар

Функцияларды бастау немесе аяқтау немесе мәзірде шарлау үшін белгілерді пайдаланыңыз.

Белгі	Функция
▶	Start (Бастау)

Белгі	Функция
■	Stop (Тоқтату)
❚❚	Тоқтату немесе аяқтау
✕	Тоқтату
C	Жою
✓	Параметрлерді растау немесе сақтау
›	Таңдау көрсеткісі
i	Қосымша ақпаратты шақыру
i!	Маңызды ақпаратты шақыру және әрекетке шақыру
»	Күй индикаторымен жылдам қыздыру
	Автоматты бағдарламаларды шақыру Жеке рецепттерді шақыру
rec ●	Мәзірді жазу
	Парамтерлерді өңдеу
› A Ä	Атауын енгізу
	Әріптерді жою
	Балалардан сақтау құлыбы
	Таймер мәзірін шақыру
	Long-term timer (Ұзақ уақыттық таймер) шақыру
	Демо-режим
	Орталық температура сенсоры →*Бет 19*
	Істікті іске қосу
	Істіктіі тоқтату
»	Қуырып алу басқышы басталады
»	Қуырып алу басқышын аяқтау
	Желіге байланыс (Home Connect)

Түстер

Түрлі түстер реттеу оқығасында пайдаланушынв басқаруға қызмет етеді.

қызғылт сары	▪ Бастапқы параметрлер ▪ Бас функциялар
көк	▪ Негізгі баптаулар ▪ Тазалау
ақ	▪ реттелетін мәндер

Көрсетілуі

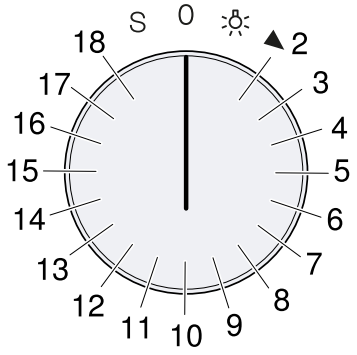
Оқиғаға байланысты таңбалар, мәндер мен бүкіл дисплейдің көрсетілуі өзгеруі мүмкін.

Өлшемін өзгерту	Құрылғы сіз қазір өзгертіліп жатқан параметрді үлкейтіп көрсетеді.

Азайып тұрған уақыт аяқталғанынан қысқа уақыт алдын үлкен қалыпта көрсетіледі, мысалы, таймерде.	
Қысқартылған дисплей индикациясы	Қысқа уақыттан кейін құрылғы дисплейді азайтады және тек ең маңызды заттарды көрсетеді. Бұл функция алдын ала реттелген. Реттеуді негізгі параметрлерде өзгертуге болады.

Функцияны таңдау тетігінің позициясы

Функцияларды немесе қыздыру түрлерін таңдау үшін функция таңдағышын пайдаланыңыз.



позиция	Функция/қыздыру түрі	Температура	Қолдану
0	Нөл күйі		
☼	Жарық		Пісіру камерасының жарығын қосу Басқа функцияларға, мәселен, автоматты пісіру бағдарламаларына, индивидуалды рецептілерге, қашықтықтан іске қосуға қолжетімділік Home Connect
2	Ыстық ауа	50-300 °C Ұсынылатын температура 170 °C	Ыстық ауа: көп деңгейлі торттар, печенье және кәстрөлдер үшін. Артқы қабырғадағы желдеткіш жылуды пісіру камерасына біркелкі таратады.
3	Экологиялық таза ыстық ауа [1]	50-300 °C Ұсынылатын температура 170 °C	Торттар, ет, кастрюльдер және гратиндер үшін энергияны үнемдейтін ыстық ауамен жұмыс істеу. Қалдық жылу ең жақсы түрде қолданылады. Ыңғайлы функциялар өшірулі күйінде қалады, мысалы, пісіру бөлігін жарықтандыру. Плитадағы температураны көрсету тек қыздыру кезінде мүмкін болады. Құрылғыны алдын ала қыздырмаңыз. Тағамдарды тамақ дайындауға арналған суық бос бөлмеге жылжытыңыз және көрсетілген дайындау уақытын бастаңыз. Пісіру кезінде құрылғының есігін жабық ұстаңыз. Осылайша сіз жылуды жоғалтпайсыз.
4	Жоғарғы қыздыру + Төменгі қыздыру	50-300 °C Ұсынылатын температура 170 °C	Қалыптағы немесе табақтағы, пісірілген, қуырылған торттар үшін.
5	Жоғарғы қыздыру + 1/3 Төменгі қыздыру	50-300 °C Ұсынылатын температура 170 °C	Пісіру парақтары, печенье, безе торттары, толтырылған кәстрөлдер мен кәстрөлдер үшін. Пісірудің соңында дайын тағамды жоғарыдан қайтадан қыздыру қажет болса, бұл өте жақсы.

[1] Энергия тиімділігі сыныпы EN60350-1 бойынша анықталған қыздыру түрі.

позиция	Функция/қыздыру түрі	Температура	Қолдану
6	Жоғарғы қыздыру	50-300 °C Ұсынылатын температура 170 °C	Мақсатты ыстық жоғарыдан, мысалы, безе көмегімен жеміс бәліштерін пісіру.
7	1/3 Жоғарғы қыздыру + Төменгі қыздыру	50-300 °C Ұсынылатын температура 170 °C	Ірімшік тортына, рамекиндердегі нанға, су моншасында дайындалған тағамдарға, мысалы, жұмыртқаны ұруға, крем-брюлеге арналған. Қақпақсыз бұқтыруға және ыдыстарды жылытуға арналған. Тамақ аз кебеді. Пісірудің соңында дайын ыдысты төменнен қайтадан қыздыру қажет болса, бұл өте жақсы.
8	Төменгі қыздыру	50-300 °C Ұсынылатын температура 170 °C	Қайта пісіру үшін, мысалы, ылғалды жеміс бәліштері үшін, тамақ дайындау үшін, су моншасындағы тағамдар үшін.
9	Ыстық ауа + Төменгі қыздыру	50-300 °C Ұсынылатын температура 170 °C	Ылғалды торттар үшін төменнен қосымша жылу, мысалы, жеміс бәліші.
10	Ыстық ауа + 1/3 Төменгі қыздыру	50-300 °C Ұсынылатын температура 170 °C	Жоғары кәстрөлдер, лазанья, пияз торты, жұмыртқа тағамдары, мысалы, тортилла, фермер омлеті.
11	Барбекю торы + Ауаны қайта өңдеу	50-300 °C Ұсынылатын температура 220 °C	Етті, құсты және тұтас балықты біркелкі жан-жақты жылыту.
12	Барбекю торы	50-300 °C Ұсынылатын температура 220 °C	Ет, шұжық немесе балық филесінің жалпақ бөліктерін грильдеңіз. Пісіру және улау.
13	Ықшам гриль	50-300 °C Ұсынылатын температура 220 °C	Барбекю радиаторының орташа беті ғана қыздырылады. Аз мөлшерде энергияны үнемдейтін гриль жасау.
14	Кірпіш функциясы	50-300 °C Ұсынылатын температура 250 °C	Оны тек кірпіштен және радиатордан жасалған арнайы керек-жарақтармен пайдалануға болады. Тас пешіндегідей қытырлақ пицца, нан немесе тоқаш жасау үшін астынан қыздырылған кондитерлік өнімдер.
15	Пісіру функциясы	50-220 °C Ұсынылатын температура 180 °C	Арнайы керек-жарақтарды қуырғышпен, тарту жүйесімен және қыздыру элементімен ғана пайдалануға болады. Көптеген ет, кастрюль немесе мерекелік қуыру үшін қыздырылған құю бройлері.
16	Ашыту	30-50 °C Ұсынылатын температура 38 °C	Дәлелдеу: ашытқы және ашытқы қамырға арналған Қамыр бөлме температурасына қарағанда тезірек көтеріледі. Ашытқы қамыры үшін оптималды температура параметрі 38 °C құрайды.
17	Еріту	40-60 °C Ұсынылатын температура 45 °C	Біркелкі және мұқият еріту. Көкөністер, ет, балық және жемістер үшін
18	Жылы ұстау	30-120 °C Ұсынылатын температура 70 °C	Тамақты жылы ұстау, фарфор ыдыстарды алдын ала қыздыру.
S	Негізгі баптаулар		Құрылғыны негізгі баптауларда → *Бет 24* реттеңіз
S	Пиролиз	485 °C	Өздігінен тазалану

4.4 Электр қуатын үнемдеу режимі

Егер ешқандай функция реттелген болмаса немесе балаларды сақтау жүйесі белсенді болса құрылғы электр қуатын үнемдеу режимінде болады. Электр қуатын үнемдеу режиміндегі дисплей пайда болады, егер сіз ұзақ уақыт бойы ешқандай параметрлерді жасамасаңыз.
Электр қуатын үнемдеу режимі үшін түрлі индикаторлер бар. GAGGENAU-логотипі мен тәулік уақыты алдын-ала орнатылған.
Электр қуатын үнемдеу режимінде басқару тақтасының жарықтығы азаяды. Индикатор жарықтығы вертикалды көру бұрышына байланысты. Негізгі параметрлерде →*Бет 24* дисплей мен жарықтықты өзгертуге болады.
Егер негізгі параметрлерде электр қуатын үнемдеу режимінің дисплейі үшін «Өшіру» параметрі таңдалған болса, қуат үнемдеу режимінен шығу үшін функцияны таңдау тетігін бұраңыз.
Пісіру камерасының жарығы есік ашылғанда қысқа уақыттан соң өшеді.



4.5 Қосымша ақпаратты төменнен таба аласыз:

Қыздырудың белгілі бір түрі немесе пісіру бөлмесіндегі ағымдағы температура туралы ақпарат сияқты қосымша ақпаратты көру үшін **i**түймесін басыңыз.
Ұзақ пайдалануда алдын ала қыздырудан соң кіші температура өзгерулері қалыпты болады.

Маңызды ақпарат пен әрекетке шақыру үшін құрылғы **i**ⓘ белгісін көрсетеді. Құрылғы кейде автоматты түрде қауіпсіздік және жұмыс күйі туралы маңызды ақпаратты көрсетеді. Бұл хабарламалар бірнеше секундтан кейін автоматты түрде жоғалады немесе хабарламаны арқылы растайды ✔.
Home Connect-ге қатысты хабарламалар үшін құрылғы белгіде **i**ⓘ қосымша Home Connect күйін көрсетеді.
→ *"Home Connect", Бет 22*

4.6 Салқын ауа желдеткіші

Салқын ауа желдеткіші іске қосылады. Құрылғы нұсқасына қарай жылы ауа есіктің үстінен немесе астынан шығады.
Пісіру өнімін шығарудан соң есікті суығанша жабық ұстаңыз. Құрылғы есігі жартылай ашық тұрмауы тиіс, өйткені шектес асхана жиһазға зиян болуы мүмкін.
Суыту желдеткіші аз уақыт істеп сосын автоматты өшеді. Желдету тесігін қаптамаңыз. Әйтпесе аспап қызып кетеді.

4.7 Жылдам қыздыру

Жылдам қыздыру функциясы арқылы құрылғыңыз қажетті температураға әсіресе үстіңгі қызу, астыңғы қызуы және үстіңгі қызу + төменгі қыздыру түрлерімен жылдам жетеді.
Біркелкі пісіру нәтижесін алу үшін тағамды жылдам қыздыру аяқталмайынша және ⩤ сөнгенше тағамды пісіру бөлігіне қоймаңыз.
"Жылдам қыздыру" функциясы негізгі параметрлерде алдын ала реттелген. Негізгі параметрлерде жылдам қыздыруды →*Бет 24* немесе ⩤ қыздыруды ⩩ таңдауға болады.

4.8 Автоматты түрде өшу

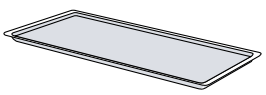
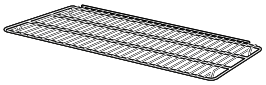
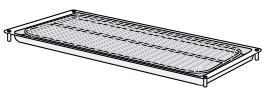
Сіздің қауіпсіздігіңіз үшін құрылғы автоматты түрде қосылатын сөндіргішпен жабдықталған. Егер осы уақыт аралығында ешқандай жұмыс болмаса, құрылғы 12 сағаттан кейін әр жылыту процесін өшіреді. Дисплейде хабарлама көрсетіледі.
Ұзақ мерзімді таймермен бағдарламалау кезінде құрылғы автоматты өшіруді іске қоспайды.

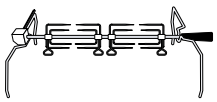
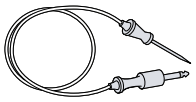
5 Керек-жарақтар

Түпнұсқалық жабдықтарды пайдаланыңыз. Олар осы құрылғыға бейімделген.

Ескертпе: Жабдықтар тым ыстық болса пішіні өзгеруі мүмкін. Пішін өзгергені жұмыс істеуіне әсер етпейді. Керек-жарақтар қайта суығанда пішін өзгерісі жоғалады.

Жинақтағы жабдықтар құрылғы үлгісіне қарай ерекшеленуі мүмкін.

Керек-жарақтар		**Пайдалану**
Пісіру табасы, эмальдалған		▪ Табада піскен бәліш ▪ Кішкене нан өнімі
Гриль торы		▪ Ыдыс ▪ Бәліш пісіруге арналған пішіндер ▪ Көмеш пісіруге арналған пішіндер ▪ Қуыру
Гриль ваннасы тормен		▪ Ыдыс ▪ Бәліш пісіруге арналған пішіндер ▪ Көмеш пісіруге арналған пішіндер ▪ Қуыру

Керек-жарақтар		Пайдалану
Істік		Іспара →*Бет 15* келесі тағамдарды біркелкі пісіруге арналған: ▪ Құс еті ▪ Қуыру
Орталық температура сенсоры		Орталық температура сенсоры →*Бет 19* нақты пісіру үшін: ▪ Ет ▪ Балық ▪ Құс ▪ Нан

5.1 Қосалқы жабдықтар

Қосалқы жабдықтарды сервистік қызмет немесе интернет-дүкен арқылы алуға болады.
Құрылғының арнайы жабдықтарының толық тізімін біздің жарнамалық анықтамалықтарымыздан немесе интернеттен таба аласыз:
www.gaggenau.com
Керек-жарақтар белгілі бір құрылғыларға қарай бөлінеді. Сондықтан керек-жарақтарды сатып аларда құрылғыңыздың нақты белгісін (E нөмірін) көрсетіңіз. Дәл сіздің құрылғыңызға қандай жабдықтар ұсынылатынын білу үшін, ол туралы ақпаратты онлайн-дүкеннен біле аласыз немесе сервистік қызметтен сұрай аласыз.

Басқа керек-жарақтар	Тапсырыс беретін нөмір
Толығымен жылжитын бағыттауыштар	BA018105
Гриль торы, хромдалған, тесіксіз, аяқтармен	BA038105
Қосымша қыздырғыш пісіру тасы мен қазан үшін	BA058115
Пісіру тасы, пісіру тас ұстағышы және пицца қалағы	BA058133 **Ескертпе:** Жылытқышқа бөлек тапсырыс беру
Пісіру табасы, эмальдалған, тереңдігі 30 мм	BA028115
Пицца қалағы, 2-лік жинақ	BA020002
Құйылған алюминий қуырғыш қазан GN2/3, биіктігі 165 мм, жабыспайтын	GN340230 **Ескертпе:** Қыздыру элементі мен жылжымалы механизм жүйесіне бөлек тапсырыс беру керек
Бұрау тетігі қара, 2-лік жинақ	BA090100

5.2 Бекіту функциясы

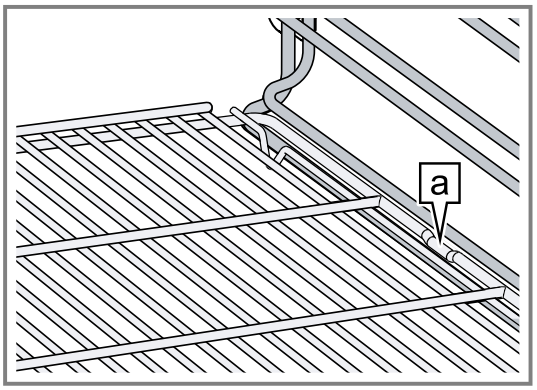
Бекіту функциясы жабдық шығарғында аударылып кетуіне жол бермейді.
Төңкеріп аударылып құлап түскенннен қорғаныс тек керек-жарақтар пісіру бөліміне дұрыс итерілген жағдайда ғана жұмыс істейді.

5.3 Керек-жарақтарды пісіру камерасына орнату

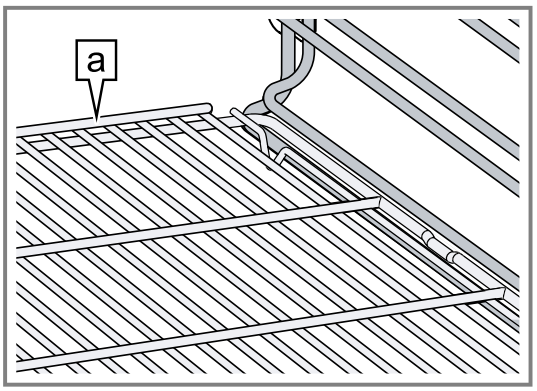
Жабдық бекіту функциясымен жабдықталған.
Аударылып құлап түскенннен қорғаныстың жұмыс істеуін қамтамасыз ету үшін керек-жарақтарды әрқашан пісіру камерасына дұрыс бағытта сырғытыңыз.

БАЙҚА
Аксессуарлар аударылып кетуі мүмкін.
▸ Аксессуарларды сырғанайтын рельстердің арасына итермеңіз.

1. Торды салған кезде, бекіту құлақшалары a төмен бағытталғанына көз жеткізіңіз.



Бекіту құлақшалары тордың ортасының сол және оң жағында орналасқан.
2. Тордың сақтандырғышының a артқы жағында және жоғары бағытталғандығына көз жеткізіңіз.



6 Бірінші пайдаланудан алдын

Алғашқы орнату үшін параметрлерді реттеңіз. Құрылғы және керек-жарақтарды тазалаңыз.

6.1 Алғашқы рет іске қосу

Құрылғыны қолданар алдында алғашқы іске қосу үшін параметрлерді орнатыңыз.

Қауіпсіздік нұсқауларын →*Бет 2* алдын ала оқып шығыңыз.
Құрылғыны орнату және қосу керек.
Қуат қосылымынан кейін GAGGENAU-логотипі шамамен 30 секунд пайда болады, содан кейін құрылғы «Бастапқы параметрлер» мәзірін көрсетеді. Жаңа құрылғыны алғашқы іске қосу үшін реттеуге болады. «Бастапқы параметрлер» мәзірі тек бірінші рет қосылған кезде пайда болады, егер ол қуат көзіне қосылғаннан кейін немесе құрылғы бірнеше күн бойы электр қуатынсыз тұрса.
Негізгі параметрлерден →*Бет 24* барлық параметрлерді өзгертуге болады.

Тілді таңдау

Талап: Дисплейде алдын ала реттелген тіл көрсетіледі.
1. Қажетті дисплей тілін таңдау үшін айналмалы реттегішті пайдаланыңыз.
2. ✓ басып растаңыз.

Уақыт пішінін реттеу

Талап: Дисплейде мүмкін болатын 24h және AM/PM форматтары көрсетіледі. 24h алдын ала реттелген.
1. Айналмалы реттегіштің көмегімен қажетті форматты орнатыңыз.
2. ✓ басып растаңыз.

Уақытын реттеу

Талап: Дисплейде уақыт көрсетіледі.
1. Қажетті сағаттық уақытты айналма реттегішпен реттеңіз.
2. ✓ басып растаңыз.

Күн пішімін реттеу

Талап: Дисплейде мүмкін болатын D.M.Y, D/M/Y және M/D/Y форматтары көрсетіледі. D.M.Y алдын ала реттелген.
1. Айналмалы реттегіштің көмегімен қажетті форматты орнатыңыз.
2. ✓ басып растаңыз.

Күнді реттеу

Талап: Дисплейде алдын-ала орнатылған күн көрсетіледі. Күн параметрі белсенді.
1. Айналма реттегішпен керекті күнді орнатыңыз.
2. Ай параметріне ауысу үшін › түймесін басыңыз.
3. Айналма реттегішпен ай орнатыңыз.
4. Жыл параметріне ауысу үшін › түймесін басыңыз.
5. Айналмалы реттегішен жылды реттеңіз.
6. ✓ басып растаңыз.

Температура бірлігін таңдау

Талап: Дисплейде мүмкін болатын °C және °F бірліктері көрсетіледі. Бірлік °C алдын ала орнатылған.
1. Қажетті бірлікті айналатын реттегішпен реттеңіз.
2. ✓ басып растаңыз.

Алғашқы іске қосуды аяқтау

Талап: Дисплейде «Бастапқы іске қосу аяқталды» көрсетіледі.
- ✓ басыңыз.
- ✔ Құрылғы электр қуатын үнемдеу режиміне ауысады.
- ✔ Дисплей электр қуатын үнемдеу режиміндегі дисплейді көрсетеді.
- ✔ Құрылғы жұмыс істеуге дайын.

Құрылғыны қыздыру

1. Пісіру камерасында орам қалдықтарының жоқтығына көз жеткізіңіз.
2. Жаңа құрылғының иісін кетіру үшін "Ыстық ауа" ✣ қыздыру түрін пайдаланып, қақпақ астындағы бос құрылғыны 200°C дейін қыздырыңыз және оны осы режимде бір сағатқа қалдырыңыз.

Керек- жарақтарды тазалау

- Бірінші рет пайдаланар алдында жабдықтарды ыстық сабынды ерітіндімен және жұмсақ маталы майлықпен тазалаңыз.

7 Негізгі басқару

7.1 Құрылғыны іске қосу

1. Электр қуатын үнемдеу режимінен шығу үшін есікті ашыңыз, функция таңдау тетігін бұраңыз немесе түрту өрісін түртіңіз.
2. Қажетті функцияны орнатыңыз.

7.2 Электрбұйымды қосыңыз

1. Функция таңдау реттегіші арқылы қажетті қыздыру түрін орнату мүмкін.
- ✔ Дисплейде таңдалған қыздыру тәсілі және ұсынылатын температура көрсетіледі.
2. Қажет болса, айналмалы селектормен қажетті температураны орнатыңыз.
- ✔ Дисплейде қыздыру белгісі ⩲ көрсетіледі.
- ✔ Сызықша әрдайым қыздыру күйін көрсетеді.
- ✔ Құрылғы орнатылған температураға жеткенде, сигнал шығады және қызу белгісі ⩲ сөнеді.

Ескертпе: Температура 70°C төмен болса пісіру камерасының шамы өшірулі қалады.

7.3 Құрылғыны өшіру

- Функция таңдау тетігін 0-ге келтіріп бұраңыз.

7.4 Құрылғыны автоматты түрде өшіргеннен кейін қосу

Талап: Ұзақ уақыт жұмыс істегеннен кейін құрылғы өшірілді.

→ *"Автоматты түрде өшу", Бет 10*

1. Функция таңдау тетігін 0-ге келтіріп бұраңыз.
2. Құрылғыны пайдалануды жалғастырыңыз.

8 Таймер функциялары

Сіздің құрылғыңызда оның жұмысын басқаруға болатын әр түрлі таймер функциялары бар.

8.1 Таймер функцияларына шолу

◷ арқылы әртүрлі таймер функцияларын таңдауға болады.

Таймер функциясы	Пайдалану
⧖	Timer (Қысқа уақыттық оятар)
◔	Пісіру уақыты [1]
◷	Пісіру уақытының соңы [1]
⏱	Секундомер

8.2 Таймер мәзірін шақыру

Ескертпе: Таймер мәзірін кез келген жұмыс түрінде шақыру мүмкін. Егер сіз негізгі параметрлерде функция таңдау тетігінге бұрасаңыз, таймер мәзірі қол S жетімді емес.

- ▸ ◷ түймесін басыңыз.
- ✔ Дисплейде таймер мәзірі көрсетіледі.

8.3 Таймер мәзірінен шығу

- ▸ **X** түймесін басыңыз.
- ✔ Таймер мәзірі жабық.
- ✔ Сақталмаған параметрлер жоғалады.

Ескертпе: Таймер мәзірінен кез келген уақытта шығуға болады.

8.4 Таймер

Таймер басқа аспап параметрлеріне байланыссыз азаяды. Максималды 90 минут реттеу мүмкін.

Қысқа уақыттық оятарды орнату

1. ◷ түймесін басыңыз.
- ✔ Дисплейде «Таймер» функциясы көрсетіледі ⧖.
2. Қажетті ұзақтықты айналатын реттегішпен реттеңіз.
3. ▸ басып, бағдарламаны іске қосыңыз.
- ✔ Құрылғы таймер мәзірін жабады.
- ✔ Уақыт кемеяды.
- ✔ Дисплейде ⧖ және өтіп жатқан уақыт көрсетіледі.
- ✔ Ұзақтық аяқталғаннан соң сигнал шылдырайды.
4. ✔ түймесін басыңыз.
- ✔ Сигнал өшеді.

Таймердың тоқтатуы

1. ◷ басыңыз.
2. ❯менен «Таймер» функциясын ⧖ таңдаңыз.
3. **II** басыңыз.
- ✔ Таймер тоқтайды.
- ✔ Дисплей көрсетеді▸.
4. Таймерді іске қосуды жалғастыру үшін ▸ басыңыз.

Таймерді уақытынан алдын өшіру

1. ◷ басыңыз.
2. ❯менен «Таймер» функциясын ⧖ таңдаңыз.
3. **C** басыңыз.

8.5 Секундомер

Секундомер басқа аспап параметрлеріне байланыссыз азаяды. Секундомер 0 секундтан 90 минутқа дейін санайды.
Секундомердің кідірту функциясы бар. Осында секундомерді тоқтату мүмкін.

Секундомерді іске қосу

1. ◷ түймесін басыңыз.
2. ❯менен «Секундомер» ⏱ функциясын таңдаңыз.
3. ▸ басып, бағдарламаны іске қосыңыз.
- ✔ Құрылғы таймер мәзірін жабады.
- ✔ Уақыт кемеяды.
- ✔ Дисплейде ⏱ және өтіп жатқан уақыт көрсетіледі.

Секундомерді тоқтату

1. ◷ түймесін басыңыз.
2. ❯менен «Секундомер» ⏱ функциясын таңдаңыз.
3. **II** түймесін басыңыз.
- ✔ Уақыт тоқтайды.
- ✔ Дисплейде ▸ көрсетіледі.
4. Секундомерді іске қосуды жалғастыру үшін ▸ басыңыз.
- ✔ Уақыт жалғасады.
- ✔ 90 минуттан кейін дисплей жыпылықтайды және сигнал шығады.
5. ✔ түймесін басыңыз.
- ✔ Дыбыс сигналы өшеді.

Секундомерді өшіру

1. ◷ түймесін басыңыз.
2. ❯менен «Секундомер» ⏱ функциясын таңдаңыз.
3. **C** түймесін басыңыз.

8.6 Пісіру уақыты ұзақтығы

Егер сіз тамақ үшін пісіру уақытын реттесеңіз аспап осы уақыт өткеннен соң автоматты өшеді. Пісіру ұзақтығын 1 минуттан бастап 23:59 дейін реттеу мүмкін.
Сіз пісіру уақыты кемейіп тұрғанда да қыздыру тәсілі мен температураны өзгертіңіз мүмкін.

Пісіру уақытын реттеу

Талаптар

- Тамақ пісіру камерасында орналасқан.
- Сіз қыздыру тәсілін және температураны орнаттыңыз.

1. ◷ түймесін басыңыз.
2. ❯ менен Пісіру уақыты функциясын ◔ таңдаңыз.
3. Қажетті пісіру уақытын бұрау таңдаушысымен орнатыңыз.
4. ▸ басып, бағдарламаны іске қосыңыз.
- ✔ Құрылғы пісіру уақытын бастайды.
- ✔ Құрылғы таймер мәзірін жабады.
- ✔ Дисплейде температура, жұмыс режимі, пісірудің қалған уақыты және пісіру уақытының аяқталуы көрсетіледі.
- ✔ Пісіру уақыты аяқталардан бір минут бұрын дисплейде пісіру уақыты үлкейтілген көрінеді.
- ✔ Пісіру уақыты өткеннен соң құрылғы өшеді.
- ✔ ◔ жыпылықтайды және дабыл естіледі.

[1] Электр қуатын үнемдеу режимінде қолжетімді емес.

5. ✔ түймесін басыңыз, құрылғының есігін ашыңыз немесе функция таңдау тетігін 0 позициясына бұраңыз.

✔ Дыбыс сигналы өшеді.

Пісіру уақытын өзгерту

1. ◷ түймесін басыңыз.
2. >менен «Cooking time» (пісіру уақыты) функциясын ◔ таңдаңыз.
3. Айналмалы реттегішпен пісіру уақытын өзгертіңіз.
4. ▸ басып, бағдарламаны іске қосыңыз.

Пісіру уақытын жою

1. ◷ түймесін басыңыз.
2. >менен «Cooking time» (пісіру уақыты) функциясын ◔ таңдаңыз.
3. **C**менен пісіру уақытын жойыңыз.
4. **X**менен қалыпты жұмысқа қайтыңыз.

Бүкіл әдісті тоқтату

▸ Функция таңдау тетігін 0-ге келтіріп бұраңыз.

8.7 Пісіру уақытының соңы

Пісіру уақытының аяқталуын кейінге қалдыруға болады. Мысалы: сағат 14.00. Тамақ пісіруге 40 минут кетеді. Тамақ сағат 15.30-да дайын болуы керек.
Сіз пісіру уақытын 40 минутқа енгізіп, пісірудің аяқталуын 15: 30-ға қалдырасыз. Элекроника бастау уақытын есептейді. Құрылғы автоматты ретте сағат 14:50 іске қосылып сағат 15:30 өшеді.
Тез бұзылатын тағамды құрылғыда ұзақ уақыт ұстауға болмайтынын ескеріңіз.

Пісіру уақытын жылжыту

Талаптар

- Тамақ пісіру камерасында орналасқан.
- Сіз қыздыру тәсілін, температураны және пісіру уақытын орнаттыңыз.

1. ◷ түймесін басыңыз.
2. >менен «Cooking time end» (пісірудің аяқталу уақыты) ◷ таңдаңыз.
3. Қажетті пісірудің аяқталу уақытын айналатын реттегішпен реттеңіз.
   Егер ◔ жыпылықтаса, алдымен пісіру уақытын орнатыңыз.
4. ▸ басып, бағдарламаны іске қосыңыз.

✔ Аспап күту күйіне өтеді.
✔ Дисплейде жұмыс режимі, температура, пісіру уақыты және пісіру уақытының аяқталуы көрсетіледі.
✔ Құрылғы есептелген уақытта іске қосылып пісіру уақыты ада боғаннан соң автоматты өшеді.
✔ Пісіру уақыты аяқталғаннан кейін ◷ импульс және сигнал естіледі.

5. ✔ түймесін басыңыз, құрылғының есігін ашыңыз немесе функция таңдау тетігін 0 позициясына бұраңыз.

✔ Дыбыс сигналы өшеді.

Пісірудің аяқтау уақытын өзгерту

1. ◷ түймесін басыңыз.
2. >менен «Cooking time end» (пісірудің аяқталу уақыты) ◷ таңдаңыз.
3. Қажетті пісірудің аяқталу уақытын айналатын реттегішпен реттеңіз.
4. ▸ басып, бағдарламаны іске қосыңыз.

Бүкіл әдісті тоқтату

▸ Функция таңдау тетігін 0-ге келтіріп бұраңыз.

9 Ұзақ уақыттық таймер

Бұл функциямен құрылғы ыстық ауа қыздыру түрімен температураны 50 мен 230 °C аралығында сақтайды. Құралды қоспай немесе өшірмей тағамды 74 сағатқа дейін жылы ұстай аласыз.
Тез бұзылатын тағамды құрылғыда ұзақ уақыт ұстауға болмайтынын ескеріңіз.

9.1 Ұзақ уақыттық таймер бастау

Талап: Ұзақ мерзімді таймер негізгі параметрлерде →*Бет 24* "қолжетімді" күйіне орнатылған.

1. Функция таңдау тетігін ☼-ге келтіріп бұраңыз.
2. ⓪ басыңыз.

✔ Дисплейде 24h 85 °C температурада ұсынылған мән көрсетіледі.

3. ◷ басыңыз және айналмалы реттегішпен қажетті пісіру уақытын реттеңіз.
4. > басыңыз және айналмалы реттегішпен қажетті пісірудің аяқталу уақытын реттеңіз.
5. > басыңыз, айналмалы реттегішпен қажетті сөндіру күнін орнатыңыз және ✔ көмегімен растаңыз.
6. Қажетті температураны айналатын реттегішпен реттеңіз.
7. ▸ басып, бағдарламаны іске қосыңыз.

✔ Құрылғы ұзақ мерзімді таймерді іске қосады.
✔ Дисплейде ⓪ және температура көрсетіледі.
✔ Ішкі жарықтандыру және дисплей жарығы өшірілген.
✔ Басқару панелі құлыптаулы.
✔ Басқару панелін түрткенде пернетақта естілмейді.
✔ Уақыт өткеннен кейін құрылғы қызбайды және дисплей сөнеді.

8. Функция таңдау тетігін 0-ге келтіріп бұраңыз.

9.2 Ұзақ мерзімді таймерді өшіріңіз

▸ Функция таңдау тетігін 0-ге келтіріп бұраңыз.

10 Ата-ана бақылауы

Балалар құрылғыны кездейсоқ қосып немесе параметрлерді өзгерте алмайтындай етіп, балалардан қорғау құралын қосыңыз.

Егер балалардан сақтау құралы қосылып, қуат өшіп қалса, қуат қайта оралған кезде балалардан қорғау құралы сөндірілуі мүмкін.

10.1 Балалардан қорғау жүйесін іске қосу

Талаптар

- Балалардан сақтау құралын негізгі параметрлерінде →*Бет 24* «қол жетімді» етіп қойыңыз.
- Функция селекторы 0-ге орнатылған.

▸ түймесін шам. 6 секунд бойы басып тұрыңыз.

✔ Дисплей электр қуатын үнемдеу режиміндегі дисплейді және көрсетеді.

✔ Балалардан бұғаттау жүйесі іске қосылды.

10.2 Балалардан қорғау жүйесін өшіру

Талап: Функция селекторы 0-ге орнатылған.

1. түймесін шам. 6 секунд бойы басып тұрыңыз.

✔ Балалардан сақтау жүйесі өшеді.

2. Құрылғыны әдеттегідей реттеу.

11 Істік

Істікпен орама қуырдақ пен құс сияқты үлкен қуырдақты пісіру мүмкін. Ет бәрі жағынан қырқылдақ және қызыл болады.

БАЙҚА

Жоғарғы температура гриль іспарасын зақымдауы мүмкін.

▸ Гриль іспарасын ең көп дегенде 250 °C температурада ғана пайдаланыңыз.

Гриль іспараның айналмалы қозғалысы ішкі температура өлшегішін зақымдауы мүмкін.

▸ Ішкі температура өлшегішін гриль іспарасымен бірге пайдаланбаңыз.

Тұмшапештегі қызу іспара тұтқасын зақымдайды.

▸ Іспара тұтқасын тұмшапештің ішіне қоймаңыз.

Тым көп салмақ гриль іспарасын зақымдауы мүмкін.

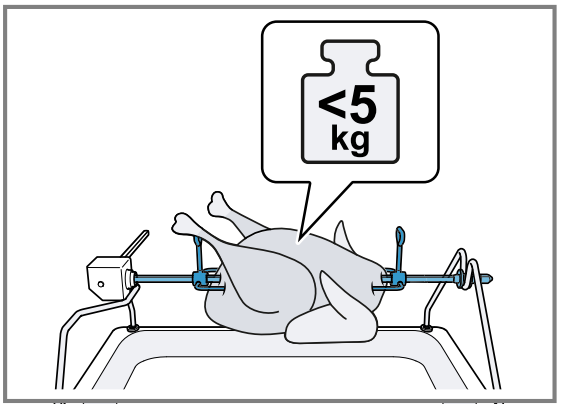
▸ Гриль іспараны ең көп дегенде 5 кг жүктеңіз.

Гриль іспараны барлық жұмыс режимдерінде пайдалануға болады. Ең жақсы нәтижелерге үстіңгі гриль немесе қыздырудың жоғарғы қыздыру түрлері арқылы қол жеткізіледі.

Іспараны ыдыс жуатын машинада тазаламаңыз.

11.1 Максималды салмақ

Әртүрлі құрылғылар үшін әртүрлі максималды салмақтарға рұқсат етіледі.

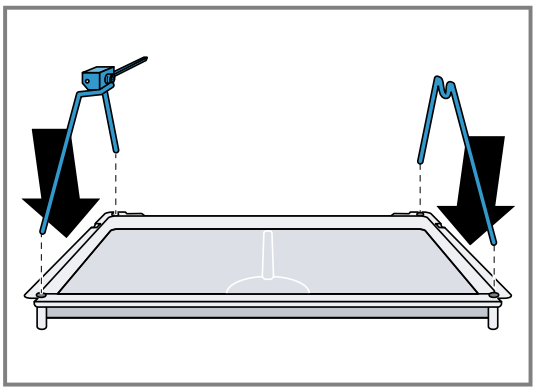


Құрылғы	Салмағы
400 сериялы құрал	5 кг
EB333	7 кг

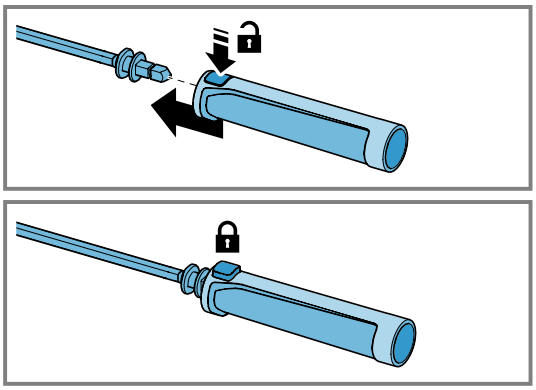
11.2 Істікті алдын ала дайындау

1. Екі қапсырманы гриль табасының төлкелерге салыңыз.

▸ Жетегі бар қапсырманы сол жақта орналастырыңыз.



2. Тұтқадағы түймені басып, ұстағышты бекітіңіз.



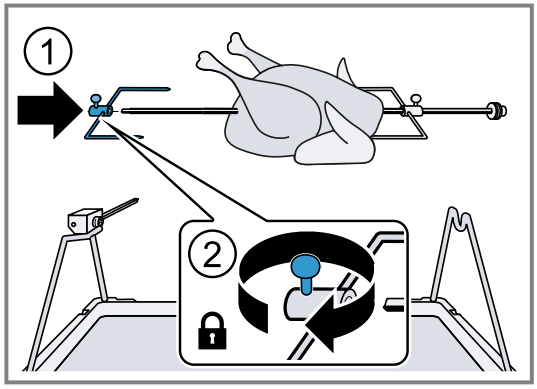
3. Оң жақ ұстау қапсырмасын іспараға қойып, бекіту бұрандасымен бұрап бекітіңіз.

4. Пісірілетін тағамды іспараның ортасына салыңыз.

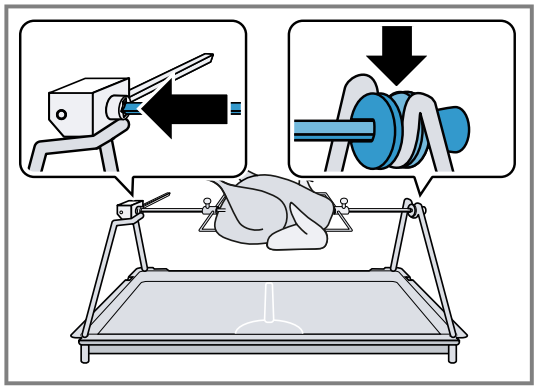
5. Шығыңқы бөліктерді бекітіңіз, мысалы, тауық қанаттарын.

✔ Шығыңқы бөліктер гриль қыздырғышына тимейді.

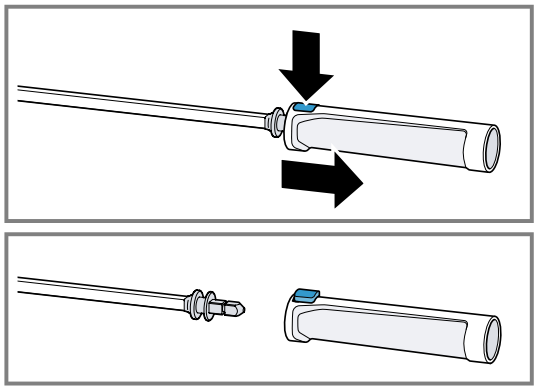
6. Сол жақ ұстағыш қысқышты іспараға салыңыз да ①, ұстағыш қысқышты бекіту бұрандасымен бұраңыз ②.



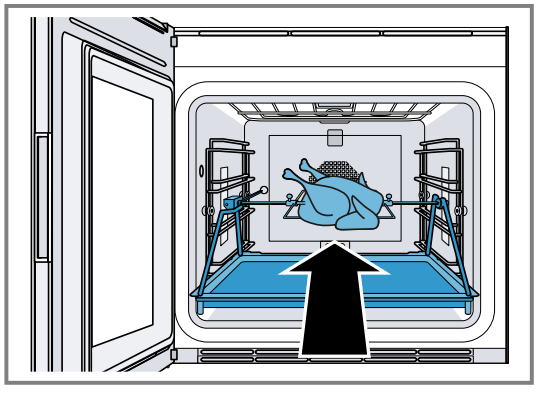
7. Екі кішкентай тауықты әрқайсысында екі бекіткіш қыстырғышпен бекітіп бұраңыз.
8. Гриль іспарасын тіреуіш қапсырмаға қойыңыз.
   ▸ Төртбұрышты жетек бөлігіне салыңыз.



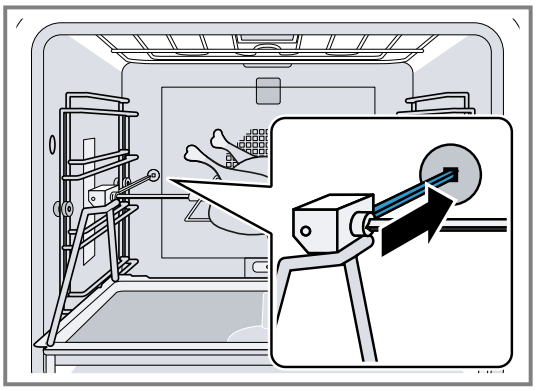
9. Тұтқадағы түймені басып, ұстағышты алып тастаңыз.



10. Гриль табасын істікпен бірге төменгі сөреге итеріңіз.



11. Жетекші белдеміні құрылғының артқы қабырғасындағы саңылауға сырғытыңыз.
    ▸ Керек болса, іспараны аз бұрыңыз.



11.3 Істікті қосу

1. Қажетті температура мен қыздыру түрін орнатыңыз.
2. ⁄ басыңыз.

✔ Құрылғы гриль жетегін қосады.

11.4 Іспараны өшіру және суырып алу

⚠ **ЕСКЕРТУ – Күйіп қалу қатері!**

Іспара және оның тіреуіш жақтауы ыстық болады.

▸ Суырып алу үшін қолғапты пайдаланыңыз.
▸ Гриль іспараны және онымен байланысты ұстағыш жақтауды тұрақты және ыстыққа төзімді бетке қойыңыз.

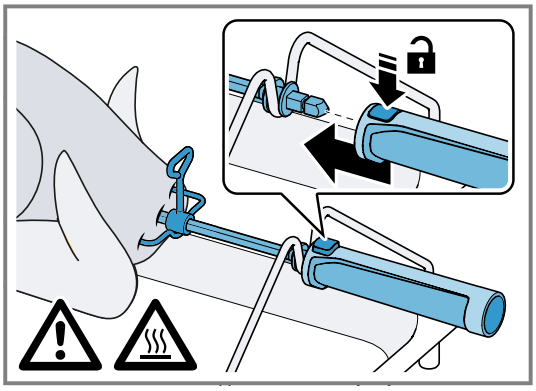
Тұтқадағы түймені басу арқылы тұтқаны іспарадан босата аласыз.

▸ Гриль іспараны көтерген кезде, тұтқадағы түймені баспаңыз.

1. ⁄ басыңыз.

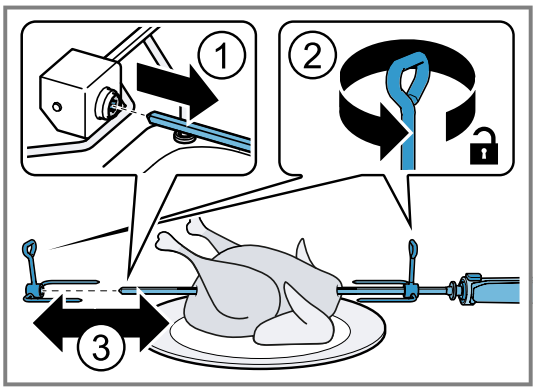
✔ Іспара жетегі тоқтайды.

2. Функциялар ауыстырып -қосқышқышпен құрылғыны өшіріңіз.
3. Гриль табасын іспарамен бірге шығарып, тұрақты, ыстыққа шыдайтын жерге қойыңыз.
4. Қуырма іспараны алу үшін тұтқадағы түймені басып, ұстағышты бүйірінен бекітіңіз.

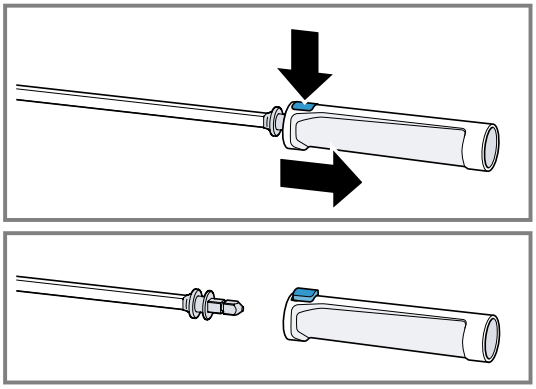


5. Гриль іспараны тағаммен бірге тіреуіш қапсырмадан босатып, табаққа салыңыз.

6. Ұстау қапсырмасын босатып, іспараны тағамнан суырып алып шығыңыз.



7. Тұтқадағы түймені басып, ұстағышты алып тастаңыз.



12 Қуыру функциясы

Қуыру функциясы белсенді болғанда, құрылғы толық қуатта шам. 3 минут қызады. Осылай мысалы, стейктерді тез қуырып алуға болады.
Қуыру кезеңі үшін Сізге қазан, тарту жүйесі және қыздыру элементі сияқты арнайы керек-жарақтар қажет.

12.1 Қуырып алу басқышы басталады

Талап: "Қуыру функциясы" деген қыздыру түрі орнатылған.

- » басыңыз.
- ✔ Қуыру кезеңі басталады.

Кеңес: Қуыру кезеңін бірнеше рет бір бірінен соң бастауға болады.

12.2 Қуыру кезеңін ерте аяқтау

- » басыңыз.

13 Автоматты бағдарламалар

Автоматты пісіру бағдарламаларымен алуан түрлі тағамдарды әзірлеуге болады. Құрылғы тек оптималды параметрді таңдайды.

13.1 Автоматты бағдарламалардың параметрлері туралы нұсқаулар

Автоматты бағдарламалардың параметрлері туралы ақпаратты қадағалаңыз.

- Пісіру нәтижесі азық-түліктер сапасы мен ыдыс көлемі мен түріне байланысты. Оптималды пісіру нәтижесі үшін тек мінсіз азық-түліктер мен етті суытқыш камера температурасында қолданыңыз. Тоғазытылған тағамдарда тек тікелей мұздатқыш камерадан шыққан азық-түліктерді қолданыңыз.
- Тамақ категориялар бойынша бөлінген. Әр категорияда бір немесе бірнеше тамақты табуға болады. Дисплейде бірінші кезекте соңғы таңдалған санат көрсетіледі.
- Автоматты бағдарлама таңдалған тағамға температураны, қыздыру түрін және пісіру уақытының ұзақтығын ұсынады.
- Кейбір тағамдар үшін құрылғы салмақты енгізуді ұсынады. Жоспарланған аймақтан тыс салмақтарды реттеу мүмкін емес.
- Кейбір ыдыс-аяқтар үшін құрал сізге қажетті қызару дәрежесін, тамақтың қалыңдығын және ет пен көкөністердің қаншалықты дәрежеде болуын сұрайды.
- Кейбір тамақтар үшін сіз пісіру камерасын бос болған кезде алдын ала қыздырасыз. Тағамды пісіру камерасына алдын ала қыздыру фазасы аяқталып, дисплейде хабарлама көрсетілгеннен кейін ғана салыңыз.
- Құрылғы сіз таңдаған параметрлерді келесі жолы ұсыныс ретінде көрсетеді.
- Кейбір рецептілер бойынша ас әзірлеу үшін, ішкі температура өлшегіші қажет болады. Бұл рецептілер бойынша ас әзірлеу үшін, ішкі температура өлшегішін → *Бет 19* қолданыңыз.
- Жақсы нәтижелерге жету үшін пісіру камерасы таңдалға тағам үшін ыстық болмауы тиіс. Пісіру камерасы тым ыстық болса, дисплейде сәйкес ескерту көрсетіледі. Құрылғының суығанын күтіп және оны қайтадан қосыңыз.

13.2 Тамақты реттеу

Ескертпе: Құрылғы параметрлерді орнату процесінде сізді толығымен басқарады. Дисплейде көрсетілген нұсқауларды орындаңыз.

1. Функция таңдау тетігін ☼-ге келтіріп бұраңыз.
2. ▮ түймесін басыңыз.
3. ✔ басып растаңыз.
4. Айналмалы қосқыш арқылы санатты таңдаңыз.
5. Қажетті тамақты таңдау үшін айналмалы реттегішті пайдаланыңыз.
   Параметрлерді көптеген тамақтардың қажеттіліктеріне сай реттеуге болады.
   Сіз кейбір тамақтың салмағын белгілеуіңіз керек.
- ✔ Дисплейде мүмкін параметрлер көрсетіледі.

6. ▭ басыңыз.
- ✔ Дисплей аксессуарлар мен дайындық туралы нұсқауларды көрсетеді.

7. Қажетті параметрлерді✔ таңбасын басып растаңыз.
8. Дисплейде көрсетілген нұсқаулықтарды орындаңыз.

✔ Ұзақтық аяқталғанда, сигнал дыбысы шығады.
✔ Құрылғы қыздыруды тоқтатады.

Ескертпе: Автоматты бағдарлама жұмыс істеп тұрған кезде құрылғының есігін ашсаңыз, пісіру нәтижесіне әсер етесіз. Құрылғының есігін тек аз уақытқа ашыңыз. Құрылғы автоматты бағдарламаны тоқтатады және құрылғының есігін жапқаннан кейін жұмыс істей береді.

Қосымша пісіру

Пісіру нәтижесі сізді әлі қанағаттандырмаса, пісіру ұзақтығы аяқталғаннан кейін кейбір тамақты дайындауға болады.

Талап: Дисплейде пісіруді жалғастырғыңыз келетін-келмейтіні туралы сұрау көрсетіледі.

1. ✔ басып растаңыз.
2. Қажет болған жағдайда бір немесе екі есе ұзақтығын таңдаңыз.
3. ▸ басып, бағдарламаны іске қосыңыз.
4. Егер ас толықтай пісіріліп болса, функция таңдау тетігін 0-ге бұраңыз.

Бағдарламаны өзгерту және тоқтату

Ескертпе: Бағдарламаны бастағаннан кейін сіз параметрлерді өзгерте алмайсыз.

▸ Функция таңдау тетігін 0-ге келтіріп бұраңыз.

✔ Құрылғы бағдарламаны аяқтайды.

13.3 Соңғы автоматты пісіру бағдарламаларын шығару

Құрылғы сіз таңдаған параметрлермен соңғы 5 тамақты сақтайды. Сізде бұл тамақтарды жеке рецепттер ретінде таңдалған параметрлермен сақтау мүмкіндігі бар.

Ескертпе: Егер сіз «Соңғы автоматты бағдарламалар» функциясын қолдана отырып, жеке рецепт параметрлерін сақтасаңыз, жеке рецепттердің параметрлерін кейін өзгертуге болмайды.
→ *"Жеке рецепттер", Бет 18*

1. Функция таңдау тетігін ☼-ге келтіріп бұраңыз.

✔ Дисплейде ▮ көрсетіледі.

2. ▮ түймесін басыңыз.
3. Айналмалы реттегішпен «Соңғы автоматты бағдарламаларды» таңдаңыз.
4. ✔ басып растаңыз.
5. Қажетті тамақты таңдау үшін айналмалы реттегішті пайдаланыңыз.
6. Тамақтың атауын енгізіп, оны сақтаңыз. →*Бет 19*

14 Жеке рецепттер

Сізде қажет болған жағдайда рецептке жылдам және оңай қол жетімді болу үшін 50-ге дейін жеке рецептілерді сақтау мүмкіндігі бар. Рецептті жазу мүмкін.

14.1 Рецепт жазу

Сізде бірінен соң бірі 5 фазаға дейін орнату және жазу мүмкіндігі бар.

1. Функция таңдау тетігін ☼-ге келтіріп бұраңыз.
2. ▮ түймесін басыңыз.
3. Айналмалы селекторды пайдаланып «жеке рецептілерді» таңдаңыз.
4. ✔ басып растаңыз.
5. Айналма реттегішпен бос сақтау орнын таңдау.
6. ⏺ басыңыз.
7. Функционалды селектормен қажетті қыздыру режимін және айналмалы селектормен қажетті температураны орнатыңыз.

✔ Құрылғы пісіру уақытын жазады.

8. Қажет болса пісіру камерасындағы розеткаға негізгі температура сенсорын салыңыз және бір фаза үшін негізгі температураны енгізіңіз →*Бет 18*.
9. Басқа фазаны жазу үшін функция қосқышын қажетті қыздыру режиміне орнатыңыз және қажетті температураны реттеу үшін айналмалы қосқышты пайдаланыңыз.

✔ Жаңа фаза басталады.

10. Тағам қажетті пісіру нәтижесіне жеткенде, ■ басыңыз.
11. «ABC» астында атауын енгізіңіз.
→ *"Атауын енгізу", Бет 19*
Құрылғы орнатылған температураға жеткенше, құрылғы фазаны жазуды бастамайды.
Әр фаза кем дегенде бір минутқа созылуы керек.
Фазаның бірінші минутында сіз қыздыру түрін немесе температураны өзгерте аласыз.

Белгілі бір сатыға арналған өнімнің ішкі температурасын енгізу

1. Орталық температура сенсорын →*Бет 19* пісіру камерасындағы төлкеге салыңыз.
2. Қыздыру түрін және температураны орнатыңыз.
3. 🍗 түймесін басыңыз.
4. Айналмалы реттегішпен керекті тағамның ішкі температурасын енгізіп, 🍗 таңбасын басып растаңыз.

14.2 Рецепт бағдарламалау

1. Функция таңдау тетігін ☼-ге келтіріп бұраңыз.
2. ▮ түймесін басыңыз.
3. Айналмалы реттегішпен «Жеке рецептілерді» таңдап ✔ көмегімен растаңыз.
4. Айналма реттегішпен бос сақтау орнын таңдау.
5. ✎ түймесін басыңыз.
6. «ABC» астында атауын енгізіңіз.
→ *"Атауын енгізу", Бет 19*
7. › бірінші фазамен таңдау.

✔ Дисплей басында орнатылған қыздыру түрі және температураны көрсетеді.

8. Қажет болса функционалды селектормен қыздыру режимін және айналмалы селектормен температураны өзгертіңіз.
9. Қажет болса пісіру камерасындағы розеткаға негізгі температура сенсорын салыңыз және бір фаза үшін негізгі температураны енгізіңіз →*Бет 19* немесе › уақыт параметрін таңдаңыз.
Бағдарламаланған ішкі температурасы бар фазалар үшін пісіру уақытын енгізе алмайсыз.
10. Қажетті пісіру уақытын орнату үшін айналмалы таңдағышты пайдаланыңыз.

11. Дайындық аяқталған кезде жазбаны **X**-келесімен аяқтаңыз немесе › келесі фазаны таңдаңыз.
12. ✓ көмегімен сақтаңыз немесе **X** арқылы бас тартыңыз және мәзірден шығыңыз.

Белгілі бір сатыға арналған өнімнің ішкі температурасын енгізу

Ескертпе: Бағдарламаланған өнімнің ішкі температурасымен фазаларды пісіру уақытын енгізе алмайсыз.

1. Келесі кезеңді таңдау үшін › басыңыз.
2. Қыздыру түрін және температураны орнатыңыз.
3. ⌒ түймесін басыңыз.
4. Айналмалы реттегішпен керекті тағамның ішкі температурасын енгізіп, ⌒ таңбасын басып растаңыз.

14.3 Атауын енгізу

1. «ABC» астында рецепт атауын енгізіңіз.
2. Айналмалы реттегішпен әріпті таңдаңыз.
   Жаңа сөз әрдайым бас әріптен басталады.
   Латын таңбалары, белгілі бір арнайы таңбалар мен сандар қол жетімді.
3. Меңзерді оңға қою үшін, ›A̲ аз уақыт басыңыз.
4. Умлауттар мен арнайы таңбаларға ауысу үшін, ›A̲ ұзақ уақыт басыңыз.
5. Үзіліс енгізу үшін, ›A̲ екі рет басыңыз.
6. Меңзерді оңға қою үшін, ›ä аз уақыт басыңыз.
7. Қалыпты таңбаларға ауысу үшін, ›ä ұзақ уақыт басыңыз.
8. Үзіліс енгізу үшін, ›ä екі рет басыңыз.
9. Әріпті жою үшін, ⌫ басыңыз.
10. ✓ көмегімен сақтаңыз немесе **X** арқылы бас тартыңыз және мәзірден шығыңыз.

14.4 Рецептті іске қосу

1. Функция таңдау тетігін ☼-ге келтіріп бұраңыз.
2. 📖 түймесін басыңыз.
3. Айналмалы реттегішпен «Жеке рецептілерді» таңдап ✓ көмегімен растаңыз.
4. Айналма реттегішпен қажетті рецептті таңдау.
5. Егер рецептте сақталған ішкі температура болса, орталық температура сенсорын →*Бет 19* салыңыз.
6. ▸ басып, бағдарламаны іске қосыңыз.
   Уақыт тек аспап реттелген температураға жеткен кезде азаюды бастайды.
   Рецепт орындалып тұрғанда да температураны өзгертуіңіз мүмкін. Температураны өзгерту сақталған рецептті өзгертпейді.

✔ Жұмыс басталды.
✔ Ұзақтық кері санақ түрінде көрсетіледі.
✔ Дисплейде дисплей панеліндегі фазалық параметрлер көрсетіледі.

14.5 Рецептті өзгерту

Жазылған немесе бағдарламаланған рецепттің парамтерлерін өзгерту мүмкін.

1. Функция таңдау тетігін ☼-ге келтіріп бұраңыз.
2. 📖 түймесін басыңыз.
3. Айналмалы реттегішпен «Жеке рецептілерді» таңдап ✓ көмегімен растаңыз.
4. Айналма реттегішпен қажетті рецептті таңдау.
5. ⌒ түймесін басыңыз.
6. › көмегімен қажетті фазаны таңдаңыз.

✔ Дисплейде бағдарламаланған қыздыру тәсілі, температура және пісіру уақыты көрсетіледі.

7. Қажет болса, айналма реттегішті немесе функция таңдау тетігін пайдаланып параметрлерді өзгертіңіз.
8. ✓ көмегімен сақтаңыз немесе **X** арқылы бас тартыңыз және мәзірден шығыңыз.

14.6 Рецептті жою

1. Функция таңдау тетігін ☼-ге келтіріп бұраңыз.
2. 📖 түймесін басыңыз.
3. Айналмалы реттегішпен «Жеке рецептілерді» таңдап ✓ көмегімен растаңыз.
4. Айналма реттегішпен қажетті рецептті таңдау.
5. **C** таңбасын басып, рецептіні жойыңыз.
6. ✓ басып растаңыз.

15 Ішкі температура өлшегіші

Ішкі температура өлшегіші дәл пісіруге мүмкіндік береді. Ішкі температура өлшегіші температураны дайын пісірілетін тамақтың ішіндегі 3 өлшеу нүктесінде өлшейді. Қажетті ішкі температураға жеткенде, құрылғы автоматты түрде сөніп, кез-келген пісірілетін тамақты қамтамасыз етеді.

⚠ ЕСКЕРТУ – Күйіп қалу қатері!
Пісіру камерасы мен орталық температура сенсоры қызып кетеді.
- Орталық температура сенсорын салу және шығару үшін пеш қолғабын пайдаланыңыз.

БАЙҚА
250 °C-тан жоғары температура ішкі температура өлшегішіне зақым келтіреді.
- 250 °C максималды температура параметрінде ядро температурасы сенсорын тек құрылғыда қолданыңыз.
- Панельдік грильді немесе жалпақ грильді пайдаланып жылыту режимдері бар негізгі ішкі температура өлшегішін пайдаланбаңыз.
- «Ауданы әртүрлі грильде пісіру» немесе «Шағын жалпақ грильді» секілді қыздыру түрлері бар термометрді пайдаланғанда, термометрді ішкі температура өлшегішінен өшіру.
- Жалпақ гриль жылыту түрін және айналатын ауаны пайдаланған кезде ішкі температура өлшегіші максимум 250 °C орнатыңыз.

⚠ ЕСКЕРТУ – Электрик тоқ соғу қатері бар!
Егер жарамсыз ішкі температура сүңгіші қолданылса, құрылғының оқшаулауы жылудан зақымдалуы мүмкін.
- Тек осы аспап үшін арналған орталық температура сенсорын пайдаланыңыз.

БАЙҚА
Ылғалдылық орталық температура сенсорын зақымдауы мүмкін.
- Ішкі температура өлшегішін ыдыс жуатын машинада тазаламаңыз.

⚠ ЕСКЕРТУ – Жарақаттану қаупі!
Ішкі температура өлшегіші бағытталады.
- Ішкі температура өлшегішін абайлап ұстаңыз.

Тек жинақтағы ішкі температура өлшегішін пайдаланыңыз. Ішкі температура өлшегішін тұтынушыларға қызмет көрсету орталығына немесе интернет-дүкенде қосалқы бөлшек ретінде алуға болады.
Егер Сіз ішкі температура өлшегішін қолдансаңыз, ешқашан пісірілетін тамақты жоғарғы деңгейіне салмаңыз.
Ішкі температура өлшегішін пайдаланғаннан соң әрдайым пісіру камерасынан шығарыңыз. Ешқашан ішкі температура өлшегішін пісіру камерасында қалдырмаңыз.
Ішкі температура өлшегішін әр пайдаланғаннан соң дымқыл шүберекпен тазалаңыз.

15.1 Болжалды пісіру уақыты

Температура 100 °C-тан жоғары болғанда және орталық температурасы сенсоры қосылған кезде, дисплей алдын-ала қыздырудан кейін шамамен 5-20 минуттан кейін пісіру уақытын көрсетеді. Құрылғы пісіру уақытын бағалауды үнемі жаңартып отырады.
Пісіру процесі неғұрлым ұзаққа созылса, пісіру уақытын бағалау дәлірек болады. Құрылғының есігін ашпаңыз, әйтпесе болжалды пісіру уақыты дұрыс болмайды.
Дисплейде қалыпты режимде және автоматты бағдарламада пісіру уақытын бағалау көрсетіледі.
Ағымдағы ішкі температураны көру үшін **i** басыңыз.
Болжалды пісіру уақытының орнына ағымдағы ішкі температураны көрсету үшін негізгі баптаулардағы →*Бет 24* параметрлерді өзгертіңіз.
Дисплейде пісіру уақыты басталған кездегі ішкі температура шамамен 3-4 минутты "<15 °C" көрсетеді.
Өлшенетін диапазон 15 °C ден 99 °C құрайды.
Өлшенетін ауқымнан тыс дисплейде ағымдағы ішкі температура үшін "<15 °C" немесе "- -°C" көрсетіледі.
Егер сіз пісіру жұмысы аяқталғаннан соң пісіру өнімін аз уақытқа пісіру камерасында қалдырсаңыз пісіру камерасындағы қалған жылылық себебінен орталық температура аздап көтеріледі.
Егер де Сіз термометрмен қолданылатын бағдарламалар мен пісіру уақытының таймерімен қолданылатын бағдарламаларды қатар орнатсаңыз, алдымен құрылғы енгізілген мәнге қай бағдарлама тезірек жеткеніне қарай өшетін болады.

15.2 Орталық температура бағыттауыш мәндері

Келесі шолуда сіз негізгі температураға арналған нұсқаулық мәндерді табасыз. Нұсқаулық мәндер тағамның сапасы мен құрамына байланысты.
Тек жаңа, тоңазытылмаған азық-түліктерді пайдаланыңыз. Гигиеналық себептермен балық пен аң сияқты сыни тағамдардың ішкі температурасы кем дегенде 62 °C-ден 70 °C-ға дейін, құс еті мен тартылған ет 80 °C-ден 85 °C-қа дейін жететініне көз жеткізіңіз.

Тамақ	**Негізгі температураның °C-дағы бағыттаушы мәні**
Сиыр еті	
Қуырылған сиыр еті, сиыр етінің филесі, антрекот, өте сирек	45-47
Қуырылған сиыр еті, сиыр етінің филесі, антрекот, сирек	50-52
Қуырылған сиыр еті, сиыр еті, антрекот, қызғылт	58-60
Қуырылған сиыр еті, сиыр еті, антрекот, жарайсың	70-75
Қуырылған сиыр еті	80-85
Шошқа	
Шошқа еті қуырдағы	72-80
Шошқа белі, қызғылт	65-70
Шошқа белі, пісірілген	75
Ет рулеттері	85
Шошқа еті	65-70
Бұзау еті	
Қуырылған бұзау, жақсы пісірілген	75-80
Бұзау еті, толтырылған	75-80
Бұзау ершігі, қызғылт түсті	58-60
Бұзаудың артқы жағы, тұтас пісірілген	65-70
Бұзау еті, қанды	50-52
Бұзау еті, қызғылт	58-60
Тұтас пісірілген бұзау еті	70-75
Жабайы құс	
Бұғы етінің ершігі	60-70
Бұғы еті	70-75
Бұғы етінің стейктері	65-70
Қоян, үй қояны	65-70
Құс еті	
Тауық еті	90
Гвинея құстары	80-85
Қаз, күркетауық, үйрек	85-90
Үйрек төсі, қызғылт	55-60
Үйрек төсі, жақсы пісірілген	70-80
Түйеқұс стейк	60-65
Қозы	
Қозының аяғы, қызғылт	60-65
Тұтас пісірілген қозының еті	70-80
Қозының артқы жағы, қызғылт	55-60
Тұтас пісірілген қозы етінің артқы жағы	65-75
Қой еті	
Қой етінің аяғы, қызғылт	70-75
Тұтас пісірілген қой еті	80-85
Қой етінің артқы жағы, қызғылт	70-75
Тұтас пісірілген қой етінің артқы жағы	80
Балық	
Филе	62-65
Бүкіл	65
Террин	62-65
Әртүрлі	
Нан	96

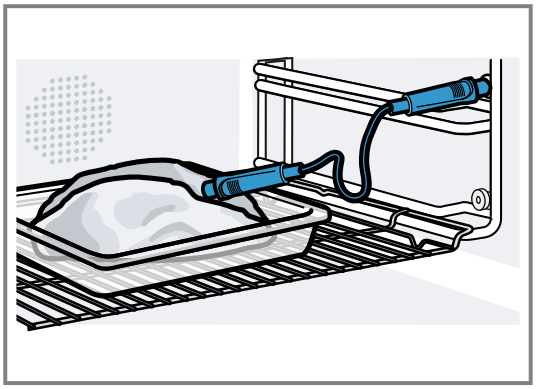
Тамақ	Негізгі температураның °C-дағы бағыттаушы мәні
Бәліш	72-75
Террин	60-70
Фуа гра	45
Тағамды жылыту	75

15.3 Орталық температура сенсорын пісіру өніміне салыңыз

1. Орталық температура сенсорын пісіру өніміне толығымен салыңыз.
2. Майға орталық температура сенсорын салмаңыз.
3. Орталық температура сенсоры ыдысқа немесе сүйектерге тимейтініне көз жеткізіңіз.
4. Тағамды пісіру камерасына қойыңыз.

Орталық температура сенсорын етке салыңыз

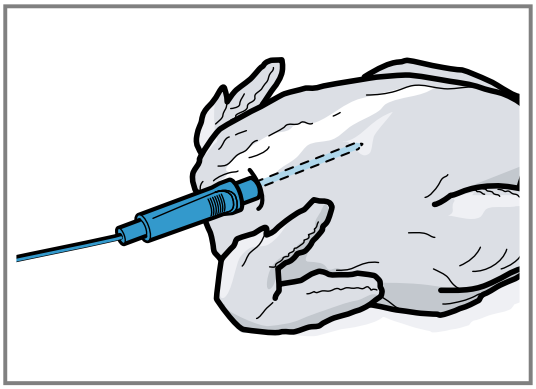
1. Орталық температура сенсорын еттің қалың бөлігінің бүйіріне мүмкіндігінше салыңыз.



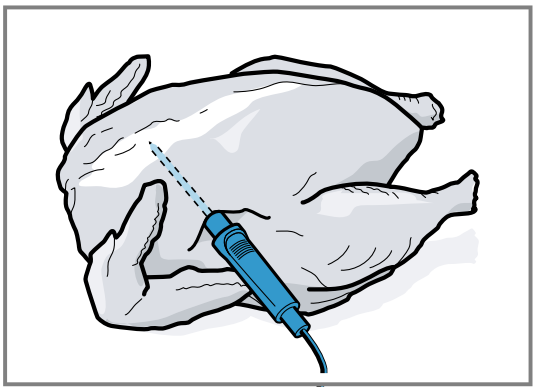
2. Егер бірнеше бөлік болса, онда негізгі температура зонасын қалың бөліктің ортасына салыңыз.

Орталық температура сенсорын құсқа салыңыз

1. Орталық температура сенсорын құс төсінің қалың жеріне дейін салыңыз.



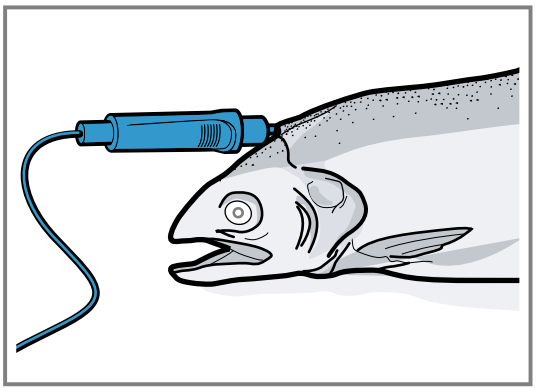
2. Үй құстарының сипатына байланысты орталық температура сенсорын көлденең немесе ұзындыққа салыңыз.



3. Құс пісіргенде, термометрдің ұшы бос жерде бос жерде орналасып қалмауын қадағалаңыз.

Орталық температура сенсорын балыққа салыңыз

1. Орталық температура сенсорын бастың артына орталық сүйек бағытына қарай мүмкіндігінше салыңыз.



2. Бүтін балықты жарты картоп көмегімен жүзу күйінде торға қалқымалы күйге қойыңыз.

15.4 Өнімді аудару

1. Пісіріліп жатқан тағамды аударып жатқанда ішкі температура өлшегішін тартпаңыз.
   Егер жұмыс кезінде ішкі температура өлшегішін тартып алсаңыз, құрылғы барлық параметрлерді қалпына келтіреді. Содан кейін параметрлерді қайтадан түзетуге тура келеді.
2. Өнімді аудару.
3. Бұрылғаннан кейін, ішкі температура өлшегішінің тағамдағы дұрыс орналасуын тексеріңіз.

15.5 Орталық температура сенсорын реттеу

БАЙҚА

Гриль элементінің қызуы ішкі температура өлшегішін зақымдауы мүмкін.

- Гриль элементі мен ішкі температура өлшегіші мен ішкі температура өлшегішінің кабелі арасындағы қашықтық бірнеше сантиметр болатынына көз жеткізіңіз. Ет пісіру кезінде көтерілуі мүмкін екенін ескеріңіз.

Құрылғының есігімен орталық температура сенсорының кабелін зақымдауға болады.

- ▸ Орталық температура сенсорының кабелі құрылғының есігіне қысылып қалмауын қадағалаңыз.

1. Пісіру өнімін салынған орталық температура сенсорымен пісіру камерасына итеріңіз.
2. Пісіру камерасындағы ұяшыққа орталық температура сенсорын салыңыз.
3. Құралдың есігін жабыңыз.
4. Функция таңдау тетігін қыздырудың қажетті түріне қойыңыз.
5. Айналма реттегішпен пісіру камерасының температурасын реттеңіз.
6. ⌒ түймесін басыңыз.
7. Айналмалы реттегішпен керекті тағамның ішкі температурасын енгізіп, ⌒ таңбасын басып растаңыз.
   - ▸ Реттелген ішкі температура ағымдағы ішкі температурадан жоғары екеніне көз жеткізіңіз.

   Реттелген орталық температураны кез келген уақытта өзгерту мүмкін.

✔ Құрылғы реттелген қыздыру түрімен қыздырады.
✔ Дисплейде ағымдағы ішкі температура және одан төмен белгіленген ішкі температура көрсетіледі.
✔ Егер реттелген орталық температура пісіру өнімінде жетілген болса, сигнал дыбыс шығарады.
✔ Құрылғы пісіру режимін автоматты түрде аяқтайды.

8. ✔ басып растаңыз.
9. Функция таңдау тетігін 0-ге келтіріп бұраңыз.

Орнатылған өнімнің ішкі температурасын өзгерту

1. ⌒ түймесін басыңыз.
2. Айналмалы реттегішпен өнімнің орнатылған ішкі температурасын өзгертіп, ⌒ таңбасын басып растаңыз.

Орнатылған өнімнің ішкі температурасын жою

1. ⌒ түймесін басыңыз.
2. Өнімнің орнатылған ішкі температурасын **C** таңбасымен өшіріңіз.

✔ Құрылғы қалыпты режимде қыздыруды жалғастырады.

16 Home Connect

Бұл құрылғы желімен жұмыс істей алады. Құрылғыңызды мобильді терминалмен байланыстырып, функцияларды Home Connect бағдарламасы арқылы басқарыңыз, негізгі параметрлерді өзгертіңіз немесе ағымдық жұмыс жағдайын бақылаңыз.
Home Connect қызметтері әр елде қолжетімді бола бермейді. Home Connect функциясының қолжетімділігі еліңізде Home Connect қызметтерінің қолжетімділігіне байланысты. Оған қатысты мәліметтерді төменнен таба аласыз: *www.home-connect.com*.
Home Connect қосымшасы толық кіру процесі бойынша нұсқау береді. Нұсқауларды орындап, Home Connect қосымшасындағы ескертулерге мән беріңіз.

Ескертпелер

- Осы пайдалану бойынша нұсқаулықтың қауіпсіздік техникасының нұсқауларын ескеріңіз және құралды Home Connect қосымшасы арқылы басқару барысында олардың орындалуын қамтамасыз етіңіз.
  → *"Қауіпсіздік", Бет 2*
- Құрылғыдағы басқару панелінің басымдылығы әрдайым жоғары болады. Осы уақытта Home Connect бағдарламасы арқылы басқару мүмкін емес.
- Желілік дайындық жұмысы үшін құрылғыңыз үшін макс. 2 Вт керек болады.

16.1 Home Connect реттеу

Талаптар

- Құрал қосулы және электржелісіне қосулы болу керек.
- Егер сізде смартфон сияқты iOS немесе Android операциялық жүйесінің соңғы нұсқасы бар мобильді құрылғы.
- Құрылғы орнатылған жерде WLAN үй желісінен (Wi-Fi) сигнал қабылданады.
- Мобильді құрылғы мен құрылғы үй желісінің Wi-Fi сигналының ауқымында орналасқан.

1. Келесі QR-кодын сканерлеңіз.

   Home Connect қолданбасын орнату және құрылғыны қосу үшін QR кодын пайдалануға болады.
2. Қолданбадағы нұсқауларды Home Connect орындаңыз.

16.2 Home Connect Баптаулар

Құрылғының негізгі орнату жүйесінде Home Connect үшін Сіз баптауларды мен желі баптауларын реттей аласыз. Дисплей қандай баптауларды көрсетуі Home Connect реттелгеніне және құрылғы үй желісіне қосылғанына байланысты.

Белгі	Негізгі орнату жүйесі	Мүмкін параметрлер	Түсініктеме
LAN / WLAN	Байланыс түрі	LAN WLAN	LAN кабелі және WLAN байланыс түрлері арасында алмастыруға болады. Байланыс түрлеріне қарай, орнату жөніндегі нұсқаулықтарды орындаңыз.
	Байланыс	Байланыстыру Ажырату	Қажет болса, желі байланысын қосуға немесе өшіруге болады. Желі туралы ақпарат өшірілгеннен кейін сақталады. Қосқаннан кейін құрылғы желіге қайта қосылғанша бірнеше секунд күтіңіз. **Ескертпе:** Желілік күту режимінде құрылғы ең көп дегенде 2 Ватт қажет етеді.
	Қосымшамен байланыстыру		Қосымша мен құрылғы арасындағы байланыс процесін бастаңыз.
⇩	Бағдарламалық жасақтаманы жаңарту		Жаңа бағдарламалық жасақтама-нұсқасы шыққан болса, дисплейде хабарлама пайда болады. Home Connect мәзірінде Сіз ⇩ арқылы жаңа бағдарламалық қамтамасыз етуін орната аласыз.
	Қашықтықтан басқару құрылғысы	Белсендіру Өшіру	Home Connect қосымшасының көмегімен Сіз құрылғының функцияларына кіре аласыз. Егер қашықтан басқару пульті өшірілген болса, қосымшада тек құрылғының жұмыс күйлері көрінеді. Қашықтан басқару пульті артқы жарық позициясына ☼ бұрылған кезде ғана қол жетімді. Артқы жарық бірнеше минуттан кейін сөнеді.
	Үздіксіз қашықтан іске қосу	Белсендіру Өшіру	Егер тұрақты қашықтан іске қосу қосулы болса, Сіз құрылғыны құлпын ашпай -ақ кез келген уақытта іске қоса аласыз. Тұрақты қашықтан іске қосу айналмалы қосқыш артқы жарық жағдайына ☼ бұрылғанда ғана мүмкін болады. Артқы жарық бірнеше минуттан кейін сөнеді.
⊗	Желі баптауларын өшіріңіз		Кез-келген уақытта құрылғыдан барлық желі баптауларын жоя аласыз.
	Құрылғы туралы ақпарат		Дисплей көрсетеді: ▪ MAC-адресі COM-модулі ▪ Құрылғының сериялық нөмірі ▪ Бағдарламалық жасақтама нұсқасы Қосылу түріне байланысты қосымша ақпарат, мысалы, SSID желісінің атауы көрінеді.

16.3 Құрылғыны Home Connect қосымшасымен басқару

Home Connect қолданбаны пайдалану арқылы сізге құрылғыны қашықтан орнатуға және іске қосуға болады.

⚠ ЕСКЕРТУ – Өрт шығу қатері!
Пісіру камерасында сақталған тез жанғыш заттар тұтануы мүмкін.
- ▸ Пісіру камерасында тез жанғыш заттарды сақтамаңыз.
- ▸ Егер түтін пайда болса, құрылғыны өшіріңіз немесе желіден суырыңыз және жалынды сөндіру үшін есікті жабық ұстаңыз.

Талаптар
- ▪ Кір жуу машина қосылды.
- ▪ Құрылғы сымсыз үй желісіне және қосымшаға Home Connect қосулы.
- ▪ Құрылғыны қосымша арқылы орнату үшін қашықтан басқару деңгейінің негізгі параметрінде қолмен немесе тұрақты қашықтықтан іске қосу таңдалуы керек.

1. Функция таңдау тетігін ☼-ге орнатыңыз.
2. Қашықтан іске қосуды қосу үшін, ᯤ басыңыз.
✔ **i** жанында пайда болады ᯤ.
3. Home Connect қосымшасында параметр жасап, оны құрылғыға жіберіңіз.

Ескертпелер
- ▪ Егер сіз құрылғының есігін қашықтан іске қосуды іске қосқаннан кейін немесе жұмыс аяқталғаннан кейін 15 минут ішінде ашсаңыз, қолмен қашықтан іске қосу өшіріледі.
- ▪ Пешті құрылғының өзінде іске қосқанда, қашықтан іске қосу автоматты түрде іске қосылады. Параметрлерді Home Connect қосымша арқылы өзгертуге немесе жаңа бағдарламаны бастауға болады.

16.4 Желі қосылымын өшіру

1. Функция таңдау тетігін S-ге келтіріп бұраңыз.
2. Айналмалы реттегішпен «Негізгі параметрлерді» таңдаңыз.
3. ✔ басыңыз.
4. Айналмалы реттегішті пайдаланып ⌂ таңдаңыз.
5. ↘ басыңыз.
6. Айналмалы реттегішті пайдаланып ᯤ таңдаңыз.
7. ↘ басыңыз.
8. Айналмалы реттегішпен "Бөлуді" реттеңіз.
9. Сақтау үшін, ✔ таңбасын басыңыз.
10. Негізгі параметрлер мәзірінен шығу үшін функция таңдағышын 0-ге бұраңыз.
✔ Өзгертулер сақталады.

16.5 Software update (Бағдарламалық жасақтаманы жаңарту)

Бағдарламалық құралды жаңарту функциясы құрылғыдағы бағдарламалық құралды жаңартады, мысалы: оңтайландыру, ақаулықтарды жою, қауіпсіздікке қатысты жаңартулар және қосымша функциялар мен қызметтер үшін.
Міндетті шарт - сіз тіркелген Home Connect пайдаланушысыз, қосымшаны мобильді құрылғыға орнатып, Home Connect серверге қосылдыңыз.
Как только обновление программного обеспечения будет доступно, вы будете проинформированы через приложение Home Connect и сможете запустить обновление программного обеспечения через приложение. Сәтті жүктеуден соң орнатуды Home Connect қосымшасы арқылы іске қосуыңыз мүмкін, егер WLAN (WiFi) үй желіде тұрсаңыз.
Орнатудың сәтті аяқталғандығы туралы ақпаратты Home Connect қосымшасы арқылы аласыз.
Бағдарламаның ағымдағы нұсқасын құрылғы туралы ақпарат астындағы Home Connect қолданбасынан таба аласыз.

Ескертпелер

- Бағдарламалық жасақтаманы жаңарту екі қадамнан тұрады.
  - Бірінші қадам - жүктеп алу.
  - Екінші қадам - құрылғыға орнату.
- Жүктеу кезінде құралды пайдалануыңызға болады. Бағдарламадағы жеке параметрлер арқылы бағдарламалық жасақтама жаңартуын автоматты ретте да жүктеуге болады.
- Орнату бірнеше минутты алады. Орнату процесінде сіз құрылғыны пайдалана алмайсыз.
- Егер жаңарту қауіпсіздікке тиісті болса, жылдам орнатуды орындау ұсынылады.

16.6 Қашықтық диагностика

Қашықтықтан диагностика жасату үшін қызмет көрсету орталығына хабарласқан болсаңыз, құрылғыңыз серверге жалғанған жағдайда олар сіздің құрылғыңызға қашықтықтан жүргізілетін диагностика Home Connect арқылы байланыса алады, ал қашықтықтан жасалатын диагностика қолданушылар елінде қолжетімді.

Кеңес: Қосымша ақпарат пен сіздің еліңіздегі қашықтықтан жүргізілетін диагностикаға қосылу жөніндегі нұсқауларды алу үшін, Сервис / Жергілікті веб-сайттағы қолдау: *www.home-connect.com* тарауын қараңыз.

16.7 Деректеді қорғау

Деректерді қорғау нұсқауларын ескеріңіз.

Құрылғыңыз интернетте негізделген үй желісіне алғашқы рет қосылғанда, құрылғыңыз деректердің төмендегі санаттарын Home Connect серверіне өткізеді (алғашқы тіркелу):

- Бір мәнді құрылғыны тану (құрылғы кілттері мен құрылған Wi-Fi коммуникациялық модульдің MAC мекенжайын қамтитын).
- Wi-Fi коммуникациялық модульдің қауіпсіздік сертификаты (байланысты ақпараттармен қолдау үшін).
- Үй құрылғысының ағымдық бағдарламалық жасақтама мен аппараттық жабдықтау нұсқасы.
- Мүмкін зауыттық параметрлерге оралудың күйі.

Осы алғашқы тіркелу Home Connect функцияларының пайдалануын дайындап Home Connect функцияларын алғашқы рет пайдалануды қалағаныңызда керек болады.

Ескертпе: Home Connect функциялары тек Home Connect бағдарламасымен байланыста ғана пайдалы болуын ескеріңіз. Деректерді қорғау туралы ақпаратты Home Connect бағдарламасында шақыру мүмкін.

17 Негізгі орнату жүйесі

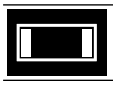
Сіз өзіңіздің қажеттіліктеріңізге сәйкес құрылғының негізгі параметрлерін реттей аласыз.

17.1 Негізгі параметрлерге шолу

Осы жерде негізгі параметрлерге және зауыттық параметрлерге шолуды табасыз. Негізгі параметрлер құрылғының жабдықталуына байланысты.

Индикация	Негізгі орнату жүйесі	Таңдау	Сипаттама
	Жарықтық	Басқыштар 1, 2, 3, 4, 5 [1], 6, 7, 8	Дисплей жарықтығын реттеңіз.
	Электр қуатын үнемдеу режиміндегі индикатор	Қосу [1] Өшірулі ■ Сағат ■ Сағат + GAGGENAU-логотип [1] ■ Күн ■ Күн + GAGGENAU-логотип ■ Сағат + Күн ■ Сағат + Күн + GAGGENAU-логотип	Электр қуатын үнемдеу режиміндегі индикатордың көрінетін түрі Өшік: Мәлімет көрсетілмей тұр. Бұл параметр электр қуатын үнемдеу режимінде құрылғының тұтынуын азайтады.

[1] Зауыттық параметр (құрылғы түріне байланысты басқа болуы мүмкін)

Индикация	Негізгі орнату жүйесі	Таңдау	Сипаттама
			Қосулы: бірнеше дисплейді орнатуға болады. «Қосулы» күйін ✔ арқылы растаңыз және айналмалы реттегішпен қажетті дисплейді таңдаңыз.
	Дисплейдегі көрсеткіш	Қысқартылған [1] Standard (Стандарт)	«Қысқартылған»: Аз уақыттан кейін дисплей тек ең маңызды заттарды көрсетеді.
	Сенсорлық панель түсі	Сұр [1] Ақ	Сенсорлы панельдегі таңбалардың түсін таңдаңыз.
	Сенсорлық панель дыбыс түрі	Дыбыс 1 [1] Дыбыс 2 Өшірулі	Сигнал үнін таңдау үшін сенсорлық өрісті басыңыз.
	Сенсорлық панель дыбысының қаттылығы	Басқыштар 1, 2, 3, 4, 5 [1], 6, 7, 8	Сенсорлық панель дыбысының қаттылығын реттеңіз.
	Жылдам қыздыру	Қосу [1] Өшірулі	Жылдам қыздыру кезінде пісіру камерасы қалаған температураға әсіресе тез жетеді.
	Өыздыру сигналы	on (қосу) [1] Өшік	Дыбыстық сигнал құрылғы қыздыру кезінде қажетті температураға жеткенде шығады.
	Сигнал дыбысы қаттылығы	Басқыштар 1, 2, 3, 4, 5 [1], 6, 7, 8	Сигнал дыбысының қаттылығын реттеңіз.
	Сағат пішіні	AM/PM 24h [1]	24 сағаттық немесе 12 сағаттық форматты орнатыңыз.
	Уақыт	Ағымдық уақыт	Тәулік уақытын орнату.
	Уақытты ауыстыру	қолмен [1] Автоматты	Жазғы уақыттан қысқы уақытқа ауысқанда уақытты автоматты түрде ауыстыру.
	Күн пішіні	D.M.Y [1] D/M/Y M/D/Y	Күн пішімін реттеңіз.
	Күн	Ағымдық күн	Күнді реттеу. › басыңыз, жыл, ай және күн арасында ауысу үшін.
	Температура бірлігі	°C [1] °F	Температура бірлігін таңдаңыз.
	Салмақ бірлігі	kg [1] oz.	Салмақ бірлігін реттеңіз.
	Тіл	Қазақша [1] Француз [...] Ағылшынша	Мәтіндік индикатор үшін тілді реттеңіз. Тіл өзгерген кезде жүйе қайта іске қосылады. Қайта бастау бірнеше секундты алады. Қайта іске қосылғаннан кейін құрылғы негізгі параметрлер мәзірін жабады.
	Зауыттық реттеулер	Құрылғыны зауыттық параметрлерге қайтару	«Delete all individual settings made and reset to factory settings?» (Жеке параметрлер барлығын өшіріп құрылғыны зауыттық параметрлерге қайтару керек пе?) сұрағын ✔басып растаңыз немесе ✖ басып жойыңыз. Зауыттық параметрлерді қалпына келтіргенде, құрылғы жеке рецептерді жояды. Зауыттық параметрлерге қайтарғаннан соң "Basic settings" (негізгі парамтерлер) мәзіріне өтесіз.

[1] Зауыттық параметр (құрылғы түріне байланысты басқа болуы мүмкін)

Индикация	Негізгі орнату жүйесі	Таңдау	Сипаттама
	Демо-режим	on (қосу) [1] Өшік	Демо-режимі тек презентациялық мақсаттарға арналған. Құрылғы демо-режимінде қызбайды. Барлық басқа функциялар қол жетімді. «Off» (өшік) параметрі қалыпты жұмыста белсенді болуы керек. Бұл параметрді тек құрылғыны қосқаннан соң алғашқы 3 минутта реттеу мүмкін.
	Ұзақ уақыттық таймер	Қолжетімді емес [1] Қолжетімді	Қолжетімді: Сіз ұзақ мерзімді таймерін →*Бет 14* орната аласыз.
	Болжалды пісіру уақытын етке арналған орталық температура сенсорымен көрсету	on (қосу) [1] Өшік	Қосулы: Егер сіз орталық температура сенсорын қолдансаңыз, дисплейде болжанған пісіру уақыты көрсетіледі.
	Балалардан сақтау құлыбы	Қолжетімді емес [1] Қолжетімді	Қолжетімді: Сіз балалардан сақтауды →*Бет 14* белсендіре аласыз.
	Үй желісі	LAN/WLAN Байланыс түрі Байланыс Қолданбамен байланыстыру Бағдарламалық жасақтаманы жаңарту Қашықтықтан басқару құрылғысы Үздіксіз қашықтан іске қосу ⊗ Желі параметрлерді өшіріңіз Құрылғы туралы ақпарат	Үй желісіне және мобильді құрылғыларға қосылудың параметрлерін таңдаңыз. Байланыс күйіне байланысты дисплейде әр түрлі параметр опциялары көрсетіледі.

17.2 Негізгі параметрлерді өзгерту

1. Функция таңдау тетігін S-ге келтіріп бұраңыз.
2. Айналмалы реттегішпен «Негізгі параметрлерді» таңдаңыз.
3. ✓ басыңыз.
4. Қажетті негізгі параметрді таңдау үшін айналмалы селекторды пайдаланыңыз.
5. ⁄ басыңыз.
6. Негізгі параметрлерді айналма реттегішпен реттеу.
7. ✓-мен сақтаңыз немесе **X**-мен бас тартыңыз және ағымдағы негізгі параметрден шығыңыз.
8. Негізгі параметрлер мәзірінен шығу үшін функция таңдағышын 0-ге бұраңыз.

✓ Өзгертулер сақталады.

18 Тазалау және күту

18.1 Тазалағыш заттар

Құрылғының әртүрлі беттеріне зақым келтірмеу үшін тек жарасымды тазалағыш заттарды қолданыңыз.

⚠ ЕСКЕРТУ – Электрик тоқ соғу қатері бар!

Ішке кірген ылғал ток соғуға әкелуі мүмкін.

- Құрылғыны тазалау үшін булап тазартқыш немесе жоғары басымдылықты булап тазартқышты пайдаланбаңыз.

⚠ ЕСКЕРТУ – Күйіп қалу қатері!

Құрылғы және оның бөлшектері пісіру барысында қызады.

- Ыстық бөлшектерге абай болып қол тигізбеңіз.
- Құралды 8 жасқа дейінгі балаларға пайдалануға жол бермеңіз.

Қолдану кезінде шамдар қатты қызады. Өшіргеннен кейін аз уақыт соң жанып кеті қауіпі бар болады.

- Құрылғыны тазалау алдында шамдарды суытыңыз.
- Тазалау кезінде шамдарды өшіру.

⚠ ЕСКЕРТУ – Жарақаттану қаупі!

Құрылғының есігіндегі сызылған әйнек жарылуы мүмкін.

- Пештің есігінің әйнегін тазалау үшін қатты абразивті тазартқыштарды немесе өткір металл қырғыштарды пайдаланбаңыз, себебі олар бетіне сызат түсіруі мүмкін.

БАЙҚА

Жарамсыз тазартқыш құралдар құрылғыны зақымдайды.

- Өткір немесе абразивті тазалағыш құралды пайдаланбаңыз.
- Құрамында спирт мөлшері үлкен тазалағыш құралды пайдаланбаңыз.
- Ешқандай қатты абразивті ысқыштарды немесе тазалауға арналған ысқыштарды пайдаланбаңыз.
- Арнайы тазартқыш құралдарды жылы күйінде пайдаланбаңыз.

Жаңа губкалы шүберектердегі бар тұз құрылғының беттерін зақымдауы мүмкін.

- Жаңа губкалы шүберектерді пайдаланудан алдында әбден жуыңыз.

[1] Зауыттық параметр (құрылғы түріне байланысты басқа болуы мүмкін)

Пісіру камерасы әлі жылы болып тұрғанда тазалағыш құралын қолдансаңыз, ол тот баспайтын болаттан жасалған беттерді зақымдайды.
- ▸ Пеш тазартқышын жылы пісіру камерасында пайдаланбаңыз.
- ▸ Кейінгі жылытудан алдын пісіру камерасында және құрылғы есігінің қалдықтарын толығымен алып тастаңыз.

⚠ **ЕСКЕРТУ – Өрт шығу қатері!**
Жұмсақ тамақ қалдықтары, май мен қуырдақ суы жанып кетуі мүмкін.
- ▸ Құрылғыны пайдаланар алдында пісіру камерасындағы, қыздырғыш элементтер мен жабдықтардың бетіндегі қатты кірлерді кетіріңіз.

Сәйкес тазалағыш заттары

Құрылғының әр түрлі беттерін тазарту үшін, тек лайықты жуғыш заттарды қолданыңыз.

Құрылғы есігі

Аймақ	Сәйкес тазартқыштар	Нұсқаулар
Есік әйнегі	▪ Әйнектерді тазалау	Әйнек қырғышын қолданбау. Жұмсақ әйнек сүрту шүберешімен немесе микроталшықты шүберекпен тазалаңыз.
Есік тығыздауышы	▪ Ыстық сілті ерітіндісі	Жуатын шүберекпен тазалаңыз. Сүртпеңіз немесе шешпеңіз. Тазалау үшін металл қырғыштарды немесе шыны қырғыштарды пайдаланбаңыз.
Дисплей	▪ Сілті ерітіндісінде	Микроталшықты шүберектпен немесе аздап суланған шүберекпен сүртіңіз. Сулы шүберекпен сүртпеңіз.

Пісіру камерасы

Аймақ	Сәйкес тазартқыштар	Нұсқаулар
Пісіру камерасы	▪ Ыстық жууға арналған сілті	Ыдыс сүлгімен сүртіңіз және жұмсақ шүберекпен құрғатыңыз.
Қатты ластанған пісіру бөлімі	▪ Пештерге арналған тазартқыш гель спрейі	Пештерге арналған тазартқыш гель спрейін тұтынушыларға қызмет көрсету орталығынан немесе интернет-дүкенде алуға болады. Тазартқыш гель спрейі туралы келесі ақпаратты ескеріңіз: ▪ Тазартқыш гель спрейі есік саңылауына түспеуі керек. ▪ Ең көбі 12 сағатқа қалдырыңыз. ▪ Жылы беттерге қолданбаңыз. ▪ Сумен жақсылап шайыңыз. ▪ Өндірушінің ақпаратын қадағалаңыз.
Пісіру камерасы шамының әйнекті қаптамасы	▪ Ыстық сілті ерітіндісі	Жуатын шүберекпен тазалаңыз.
Сырғымалы торлар	▪ Ыстық жууға арналған сілті	**Ескертпе:** Қажет болса, тазалау үшін сырғымалы торларды босатыңыз. → *"Салу торларын алып қойыңыз", Бет 28* Қатты ластанған кезде щетканы сулаңыз және қолданыңыз.
Аксессуарлар	▪ Ыстық жууға арналған сілті	Күйген қалдықтарды сіңіріп, щеткамен тазалаңыз. Мөлдір сумен мұқият шайыңыз.
Орталық температура сенсоры	▪ Ыстық сілті ерітіндісі	Ылғал шүберекпен сүртіңіз Ыдыс жуатын машинада тазаламаңыз.
Істік	▪ Ыстық сілті ерітіндісі	Іспараны ыдыс жуатын машинада тазаламаңыз. Ыдыс жуғыш машинада гриль іспараны, ұстағыш қапсырмаларды және тұтқаны тазалаңыз.
Телескопиялық жылжымалы бағыттауыштар, арнайы керек-жарақтар	▪ Ыстық сілті ерітіндісі	Ыдыс шүберекпен немесе щеткамен тазалап, жұмсақ шүберекпен құрғатыңыз. Пиролиз кезінде телескопиялық бағыттауышты пісіру бөлімінен шығарыңыз.
Пісіру тасы, арнайы жабдық	▪ Қылшық	Күйіп жабысқан қалдықтарды қылшақпен тазалаңыз. Пісіру тасын ешқашан да дымқыл болып тұрғанында тазаламаңыз.
Қазан, арнайы жабдықтар	▪ Ыстық сілті ерітіндісі	Сулаңыз, ыдыс жуатын шүберекпен немесе ыдыс щеткасымен тазалаңыз. Қазанды жуатын машинада тазаламаңыз.

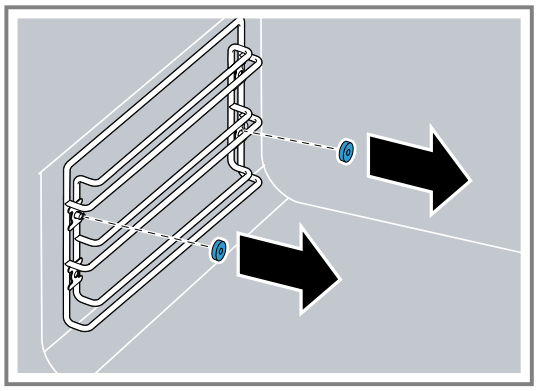
18.2 Микроталшықты шүберек

Ұялы құрылымы бар микроталшық мата шыны, шыны керамика, тот баспайтын болат немесе алюминий сияқты сезімтал беттерді тазалауға өте қолайлы. Микрофибра мата сулы және майлы кірді бір әрекетте тазартады.
Сіз микрофибра матаны тұтынушыларға қызмет көрсетуден немесе интернет-дүкеннен ала аласыз.

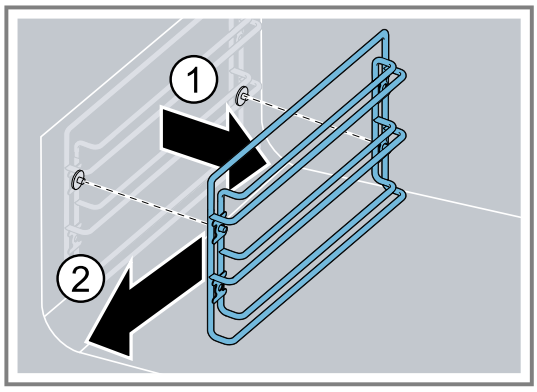
18.3 Салу торларын алып қойыңыз

Жылжымалы торларды тазалау үшін алып қою мүмкін.

1. Эмальді сызаттардан қорғау үшін пісіру камерасына ас үй сүлгісін салыңыз.
2. Кедір-бұдырланған сомындарды босатыңыз.



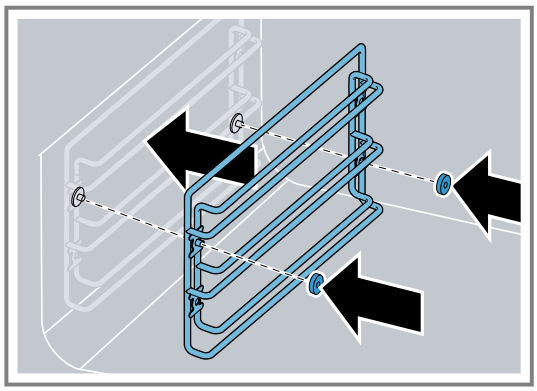
3. Сырғытпа торларды бұрандадан ① біршама жаққа қарай тартып, оларды алдыңғы ②-ге қарай созыңыз.



18.4 Сырғымалы торларды іліп қою

Ескертпе: Сырғымалы торлар бірдей және сол жаққа да оң жаққа да сияды.

1. Торларды 3-деңгейдегі тор жоғарғы жағында болатындай етіп орналастырыңыз.



2. Кедір-бұдырланған сомындарды бекітіңіз.

18.5 Толығымен жылжымалы бағыттауыштарды тазалау

БАЙҚА
Агрессивті тазартқыштар жылжымалы бағыттауыштарға зақым келтіреді.

- Телескоптық бағыттауышты ыдыс жуғыш машинада тазаламаңыз.
- Бағыттауыштарды сабынды суға салмаңыз.

Бу тұмшапешті тазартуға арналған бағдарлама жылжымалы бағыттауштары үшін жарамсыз.

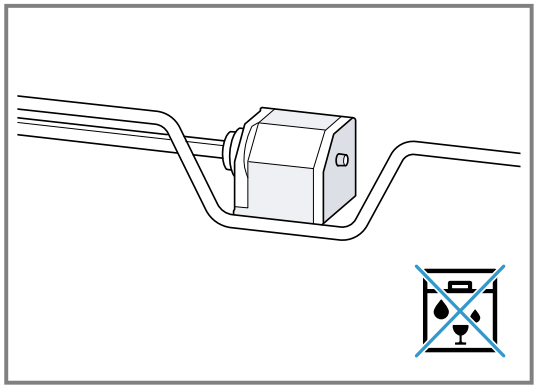
- Құрылғыңызды тазартуға арналған бағдарламаны жылжымалы бағыттауыштарды тазарту үшін қолданбаңыз.

1. Толығымен жылжымалы бағыттауыштарды алып тастаңыз.
2. Бұдыр бұрандыларын босатыңыз.
3. Суырмалы рельсті дымқыл шүберекпен тазалаңыз.
   - Суырмалы рельстің майлағыш майын кетіріп тастамаңыз.

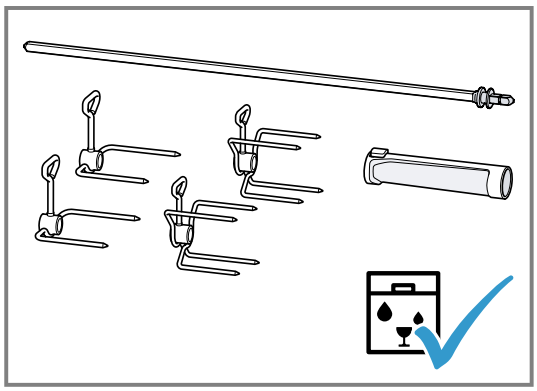
   Ең жақсысы бекітілген рельспен тазалау.

18.6 Гриль іспараны тазалау

1. Ыдыс жуғышта гриль іспараны тазаламаңыз.



2. Ыдыс жуғыш машинада гриль іспараны, ұстағыш қапсырмаларды және тұтқаны тазалаңыз.



19 Пиролиз

Пиролизбен тазалау функциясын пайдаланған кезде осы қауіпсіздік нұсқауларын орындаңыз.

⚠ ЕСКЕРТУ – Өрт шығу қатері!
Құрылғыңыз тазалау функциясында сыртынан өте ыстық болады.
- Жанатын заттарды, мысалы ыдыс шүберектерін, есік тұтқасына аспаңыз.
- Құрылғының алдыңғы жағына кедергі жасамаңыз.
- Балаларды жақындатпаңыз.

⚠ ЕСКЕРТУ – Деңсаулыққа ауыр зиян келтіру қауіпі!
Тазалау барысында құрылғы қатты қызып кетеді. Табалар мен пішіндер күйдірмейтін жамылғысы бұзылып улы газдар пайда болады.
- Күйдірмейтін жамылғысы бар табалар мен формаларды ешқашан тазалау функциясымен тазаламаңыз.
- Тек эмальдалған керек-жарақтарды бірге тазалаңыз.

⚠ ЕСКЕРТУ – Күйіп қалу қатері!
Пісіру камерасы тазалау функциясында өте ыстық болады.
- Құрылғы есігін ешқашан ашпаңыз.
- Аспапты суытыңыз.
- Балаларды жақындатпаңыз.

⚠ Құрылғыңыз тазалау функциясында сыртынан өте ыстық болады.
- Құрылғы есігін ешқашан тимеңіз.
- Аспапты суытыңыз.
- Балаларды жақындатпаңыз.

⚠ ЕСКЕРТУ – Деңсаулыққа зиян келтіру қауіпі!
Өздігінен тазалау режимінде жұмыс камерасы қуыру, грильде қақтау немесе тұмшалап пісіру қалдықтарын жағып жіберу үшін аса жоғары температураға дейін қызады. Бұл орайда сілемейлі қабықты тіркендіруі мүмкін булар бөлініп шығады.
- Өздігінен тазалау режимін пайдаланған кезде ас бөлменің жақсылап желдетілуін қамтамасыз етіңіз.
- Бөлмеде ұзақ уақыт қалмаңыз.
- Балалар мен үй жануарларын шығарып жіберіңіз.

Пиролизде өз құрылғы 485° C-қа дейін қызады. Қуыру, грильдеу немесе пеште пісіруден қалдықтар жанады. Сізге тек пісіру камерасынан күлді сүрту жеткілікті. Пиролиз процесі тазарту кезеңі мен құрылғыны суыту кезеңіне бөлінеді. Пиролизбен тазалау шамамен 3 сағатқа созылады. Суығанша шамамен 1 сағат күту керек. Қажет болса, пиролизді өшіру уақытын жылжыту мүмкін, егер, мысалы, пиролиз түнде орындалсын десеңіз.

19.1 Пиролизді дайындау

⚠ ЕСКЕРТУ – Өрт шығу қатері!
Тағамның бос бөлшектері, май және қуырылған шырын тұтануы мүмкін.
- Тазалау функциясын қолданар алдында пісіру бөлімі мен керек-жарақтарын дөрекі кірді алып тастаңыз.

1. Пісіру бөлігін дымқыл шүберекпен сүртіңіз.
2. Есіктің тығыздағышын және есіктің ішкі жағын сүртіңіз.
3. Жуғыш заттардың барлық іздерін толығымен алып тастаңыз.
4. Пісіру бөлігіндегі барлық бос заттарды алып тастаңыз. Сырғымалы торлар пиролизге төзімді.
→ *"Керек-жарақтарды пиролизбен тазалауды дайындаңыз", Бет 29*
5. Қақпақтың қуыстың артындағы қосымша қыздырғыш розеткасында екеніне көз жеткізіңіз.

19.2 Керек-жарақтарды пиролизбен тазалауды дайындаңыз

GAGGENAU пісіруге арналған табақтар және барбекюге арналған ванналар жоғары берік эмальмен қапталған. Пиролиз арқылы тек GAGGENAU пісіруге арналған табаларды және грильге арналған табаларды тазалаңыз.

⚠ ЕСКЕРТУ – Өрт шығу қатері!
Тағамның бос бөлшектері, май және қуырылған шырын тұтануы мүмкін.
- Тазалау функциясын қолданар алдында пісіру бөлімі мен керек-жарақтарын дөрекі кірді алып тастаңыз.

БАЙҚА
Пиролиз кезінде қыздыру кейбір керек-жарақтарға зақым келтіруі мүмкін.
- Пиролитикалық жүйені грильді, қуырғыш түтікшесін, құйма қуырғышты, нан пісіретін тасты, ішкі температура зондысын немесе басқа керек-жарақтарды тазалау үшін пайдаланбаңыз.
- Тек GAGGENAU пісіруге және пиролизі бар барбекюге арналған ванналарды тазалаңыз.

Ескертпелер
- Тот баспайтын болаттан жасалған барбекю тостағыштары пиролиз кезінде түссіз болуы мүмкін. Түссіздену пайдаланудың пайдалылығына әсер етпейді.
- Тамақ дайындауға арналған бөлмелер қатты ластанған жағдайда, барбекюге арналған антеннаны немесе ваннаны бөлек тазалаңыз.

1. Кірістірудің ең төменгі деңгейіне бір реттегі бір тостағанды немесе барбекюге арналған ваннаны қою.
2. Барбекюге арналған тамақты немесе ваннаны тіреуге дейін қою.

19.3 Пиролизті бастау

1. Пісіру бөлімінен барлық бос заттарды алыңыз және ірі кірді кетіріңіз.
2. Мүмкін болатын тазартқыш қалдықтарын толық жою.
3. Функция таңдау тетігін S-ге келтіріп бұраңыз.
✔ $\not\checkmark^{+}$ жарқырайды.
4. ✔ басып растаңыз.
✔ Дисплейде пиролиз аяқталатын өшіру уақыты көрсетіледі.
5. Қажет болса, айналмалы қосқышпен өшіру уақытын жылжытыңыз.
6. ✔ басып растаңыз.
7. ▸ басып, бағдарламаны іске қосыңыз.
Пиролиздің барлық ұзақтығы тазалау уақыты мен салқындату уақытынан тұрады. Дисплейде тиісті пиролиз секциясының уақыты аяқталады.
✔ Құрылғы сіздің қауіпсіздігіңіз үшін құрылғының есігін құлыптайды. Салқындату кезінде құрылғы

температура 200 °C төмен түскенде есік құлпын ашады.
- ✔ Тазалау уақыты дисплейде кері қайтарылады.
- ✔ Егер сіз өшіру уақытын кейінге қалдырсаңыз, дисплейде пиролиз басталғанға дейінгі уақыт көрсетіледі.
- ✔ Пісіру бөлігіндегі шам өшіп тұрады.
- ✔ Пиролиз аяқталғаннан кейін дыбыстық сигнал естіледі.
- ✔ Дисплейде хабар көрсетіледі.

8. Құрылғы салқындаған кезде, пісіру камерасынан қалған күлді дымқыл шүберекпен сүртіңіз. Ластанудың сипаты мен дәрежесіне байланысты эмальданған беттерде ақ жабын қалуы мүмкін. Бұл қоспалар тұтынуға қауіпсіз. Олар құрылғының функциясына немесе қызмет ету мерзіміне әсер етпейді.

20 Ақауларды жою

Құрылғыдағы елеусіз ақаулықтарды өз бетіңізбен жоюға болады. Қызмет көрсету орталығына хабарласпас бұрын ақаулықты жою бойынша ақпаратты қарап шығыңыз. Осылайша қажетсіз шығындардың алдын аласыз.

Кеңес: Автоматты бағдарламалық құрал жаңартуларын алу үшін құрылғыны Home Connect қолданбасына тұрақты түрде қосыңыз. Соның көмегімен қателер түзетіледі, өнімділік артады және жаңа мүмкіндіктер қосылады.

⚠ ЕСКЕРТУ – Жарақаттану қаупі!
Тиісті болмаған жөндеулер қауіпті болып табылады.
- ▸ Тек қана білікті мамандар құрылғыны жөндеуі мүмкін.
- ▸ Егер құрылғыда ақау бар болса, қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
  → *"Сервистік қызмет көрсету", Бет 49*

⚠ ЕСКЕРТУ – Электрик тоқ соғу қатері бар!
Тиісті болмаған жөндеулер қауіпті болып табылады.
- ▸ Құрылғыдағы жөндеу жұмыстарын тек білікті мамандар орындай алады.
- ▸ Құрылғыны жөндеу үшін тек түпнұсқа бөлшектері ғана пайдаланылуы мүмкін.
- ▸ Егер құрылғының желі қосу кабелі немесе қосқыш баусымы зақымдалса, оны өндірушіден немесе оның мүшелік қызметінен алынатын арнайы желі қосу кабелімен алмастыру қажет.
- ▸ Осы құрылғының желі кабелі зақымдалған күйде болса, оны білікті мамандар арқылы алмастыруы қажет.

20.1 Функциялық ақаулықтар

Ақаулық	Ақаулардың себебі және оларды жою
Құрылғы жұмыс істемейді.	Желілік кабель ашасы розеткаға салынбаған. ▸ Құрылғыны тоқ желісіне қосыңыз.
	Сақтандырғыштар блогында сақтандырғыш іске қосылды. ▸ Сақтандырғыш шкафында сақтандырғыш жұмыс істегенін тексеріңіз.
	Электр қуаты өшкен. ▸ Бөлме жарықтары немесе басқа құрылғылар бөлмеде жұмыс істеуін тексеріңіз.
	Қате реттеу. ▸ Сақтандырғыш қорабындағы құрылғының сақтандырғышын өшіріп,және шамамен 60 секундтан қайта қосыңыз.
Құрылғы іске қосылмай жатыр.	Құрылғы есігі толығымен жабылмаған. ▸ Құрылғының есігін жабыңыз.
Құрылғы жұмыс істемейді. Дисплей жауап бермейді. Дисплейде балалардан қорғау белгісі 🔒 көрсетіледі.	Балалардан сақтау жүйесі іске қосылған. ▸ Балалардан бұғаттауды ажыратыңыз. → *Бет 14*
Құрылғы өзі қайта өшеді.	Қауіпсіздікті тоқтату: 12 сағаттан артық жұмыс істемейді. **1.** Хабарламаны ✔арқылы растаңыз. **2.** Құралды өшіріңіз.
Құрылғы қызбайды, дисплейде демо-режимінің белгісі 🛠 көрінеді.	Құрылғы демо-режимінде. ▸ Демо-режимін негізгі параметрлерде → *Бет 24* өшіріңіз.
Дисплейде қате туралы хабарлама көрсетіледі "Exx".	Қате пайда болды. **1.** Егер дисплейде қате туралы хабарлама көрсетілсе, функция таңдау 0-ге қарай бұраңыз. ✔ Егер дисплейде бұдан былай қате туралы хабарлама көрсетілмесе, бұл бір реттік проблема болды. **2.** Егер дисплей, қате туралы хабарламаны әлі де көрсете берсе немесе қайталаса, тұтынушыларға қызмет көрсету бөліміне → *Бет 49* хабарласып, қате кодын жіберіңіз.

20.2 Электр қуаты жоқ

Құрылғыңызға бірнеше секундтық электр қуаты өшуі әсер етпеуі мүмкін. Жұмыс қайта басталады.
Егер электр қуаты өшуі ұзағырақ болып құрылғы жұмыста болса, дисплей хабарламаны көрсетеді. Жұмыс тоқтатылды.

Қуат өшірілгеннен кейін құрылғыны қайта іске қосыңыз

1. Функция таңдау тетігін 0-ге келтіріп бұраңыз.
2. Құрылғыны қалыпты режимде пайдалануды жалғастырыңыз.

20.3 Демо-режим

Егер дисплейде болса, демо-режимі қосылады. Аспап қызымай жатыр.

Демо-режимді өшіру

1. Құрылғыны электр желісінен қысқа уақытқа ажырату үшін үйдегі сақтандырғышты немесе сақтандырғыш қорабындағы ажыратқышты өшіріңіз.
2. Демо-режимін 3 минут ішінде негізгі параметрлерде → *Бет 24* өшіріңіз.

20.4 Пештің үстіңгі шамын ауыстырыңыз

⚠ ЕСКЕРТУ – Күйіп қалу қатері!
Құрылғы және оның бөлшектері пісіру барысында қызады.
- Ыстық бөлшектерге абай болып қол тигізбеңіз.
- Құралды 8 жасқа дейінгі балаларға пайдалануға жол бермеңіз.

⚠ ЕСКЕРТУ – Электрик тоқ соғу қатері бар!
Шамдарды ауыстырған кезде, патрондағы контактілердің электр тоғының кернеуі бар екенін ұмытпаңыз.
- Электр тоғының соғуын болдырмау үшін шамды ауыстырар алдында құрылғы сөндірілгеніне көз жеткізіңіз.
- Бұдан басқа желілік айырды шығарыңыз немесе сақтандырғыш шкафында сақтандырғышты өшіріңіз.

Ескертпе: Ыстыққа төзімді 230 В галогендік шамдарды, 60 Вт, G9-ды тұтынушыларға қызмет көрсету орталығынан немесе мамандандырылған сатушылардан алуға болады. Тек осы пеш шамдарын пайдаланыңыз. Жаңа галогендік шамды таза, құрғақ майлықпен алыңыз. Осылай шамдың пайдалану мерзімі ұзаяды.

Талаптар
- Құрылғы электр жүйесінен ажыратылған.
- Пісіру камерасы суыды.
- Жаңа ауыстырылатын галоген шамы бар.

1. Зақымданбау үшін асүйде ұсталатын орамалды жұмыс камерасына салыңыз.
2. Шам қақпағындағы бұранданы босатыңыз.
✔ Шам қақпағы төменгі қайырылады.
3. Галогендік шамды шығарып алыңыз.
4. Жаңа галогендік лампаны патронға енгізіп бұрыңыз.
5. Шамның қақпағын бүктеп, берік бұраңыз.
6. Асүйде ұсталатын орамалды жұмыс камерадан шығарып алыңыз.
7. Құрылғыны электр жүйесіне қосып алыңыз.

20.5 Бүйірлік пеш шамын ауыстыру

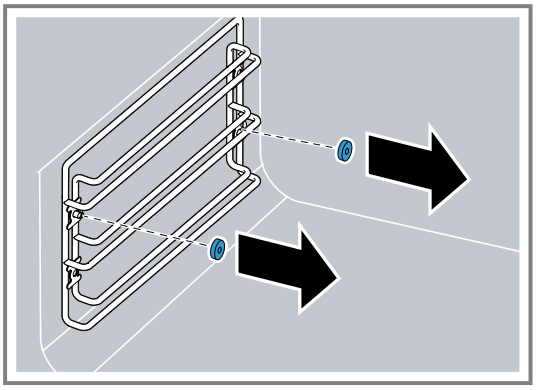
⚠ ЕСКЕРТУ – Күйіп қалу қатері!
Құрылғы және оның бөлшектері пісіру барысында қызады.
- Ыстық бөлшектерге абай болып қол тигізбеңіз.
- Құралды 8 жасқа дейінгі балаларға пайдалануға жол бермеңіз.

⚠ ЕСКЕРТУ – Электрик тоқ соғу қатері бар!
Шамдарды ауыстырған кезде, патрондағы контактілердің электр тоғының кернеуі бар екенін ұмытпаңыз.
- Электр тоғының соғуын болдырмау үшін шамды ауыстырар алдында құрылғы сөндірілгеніне көз жеткізіңіз.
- Бұдан басқа желілік айырды шығарыңыз немесе сақтандырғыш шкафында сақтандырғышты өшіріңіз.

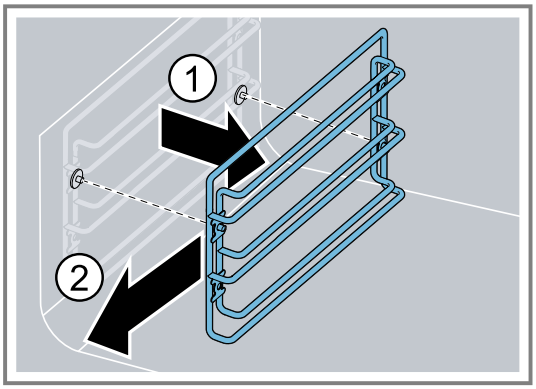
Ескертпе: Ыстыққа төзімді 12 В галогендік шамдарды, 10 Вт, G4-ті тұтынушыларға қызмет көрсету орталығынан немесе мамандандырылған сатушылардан алуға болады. Тек осы пеш шамдарын пайдаланыңыз. Жаңа галогендік шамды таза, құрғақ майлықпен алыңыз. Осылай шамдың пайдалану мерзімі ұзаяды.

Талаптар
- Құрылғы электр жүйесінен ажыратылған.
- Пісіру камерасы суыды.
- Жаңа ауыстырылатын галоген шамы бар.

1. Зақымданбау үшін асүйде ұсталатын орамалды жұмыс камерасына салыңыз.
2. Кедір-бұдырланған сомындарды босатыңыз.



3. Сырғытпа торларды бұрандадан ① біршама жаққа қарай тартып, оларды алдыңғы ②-ге қарай созыңыз.



4. Жоғарғы ұстағыш серіппені жанға басыңыз.
5. Шам қақпағын алып тастаңыз.
6. Галогендік шамды шығарып алыңыз.
7. Жаңа галогендік лампаны патронға енгізіп бұрыңыз.

8. Шам қақпағының көлбеу жағын қуыспен туралаңыз, шам қақпағын төменгі жағындағы тіреуіш серіппеге салыңыз да, жоғарғы жағындағы орнына бекітіңіз.
9. Сырғымалы торларды іліңіз →*Бет 28*.
10. Асүйде ұсталатын орамалды жұмыс камерадан шығарып алыңыз.
11. Құрылғыны электр жүйесіне қосып алыңыз.

20.6 Жоғарғы шамның қақпағын ауыстыру

Пісіру камерасындағы шамның қақпағы зақымдалған болса, шам қақпағын ауыстырыңыз. Шам қақпағын құрылғының E нөмірі мен FD нөмірін көрсете отырып, тұтынушыларға қызмет көрсету орталығынан алуға болады.

Талаптар

- Құрылғы электр жүйесінен ажыратылған.
- Пісіру камерасы суыды.

1. Зақымданбау үшін асүйде ұсталатын орамалды жұмыс камерасына салыңыз.
2. Шам қақпағындағы бұранданы босатыңыз.
✔ Шам қақпағы төменгі қайырылады.
3. Шамның қақпағын бүктеп, берік бұраңыз.
4. Асүйде ұсталатын орамалды жұмыс камерадан шығарып алыңыз.
5. Құрылғыны электр жүйесіне қосып алыңыз.

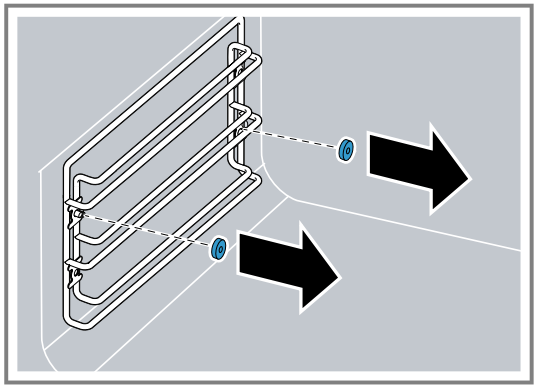
20.7 Бүйірлік шам қақпағын ауыстыру

Пісіру камерасындағы шамның қақпағы зақымдалған болса, шам қақпағын ауыстырыңыз. Шам қақпағын құрылғының E нөмірі мен FD нөмірін көрсете отырып, тұтынушыларға қызмет көрсету орталығынан алуға болады.

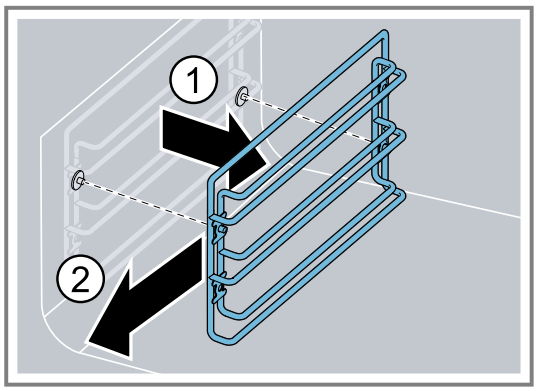
Талаптар

- Құрылғы электр жүйесінен ажыратылған.
- Пісіру камерасы суыды.

1. Зақымданбау үшін асүйде ұсталатын орамалды жұмыс камерасына салыңыз.
2. Кедір-бұдырланған сомындарды босатыңыз.



3. Сырғытпа торларды бұрандадан ① біршама жаққа қарай тартып, оларды алдыңғы ②-ге қарай созыңыз.



4. Жоғарғы ұстағыш серіппені жанға басыңыз.
5. Шам қақпағын алып тастаңыз.
6. Шам қақпағының көлбеу жағын қуыспен туралаңыз, шам қақпағын төменгі жағындағы тіреуіш серіппеге салыңыз да, жоғарғы жағындағы орнына бекітіңіз.
7. Сырғымалы торларды іліңіз →*Бет 28*.
8. Асүйде ұсталатын орамалды жұмыс камерадан шығарып алыңыз.
9. Құрылғыны электр жүйесіне қосып алыңыз.

21 Кәдеге жарату

21.1 Ескі құрылғыны кәдеге жарату

Қоршаған орта үшін қауіпсіз жолмен кәдеге жарату құнды материалдарды қайта өңдеуге мүмкіндік береді.

1. Желіге қосу кабелінің ашасын тартыңыз.
2. Еліге қосу сымын ажыратыңыз.
3. Құрылғыны қоршаған ортаны сақтайтын жолмен кәдеге жаратыңыз.
   Ағымдағы кәдеге жарату жолдары туралы мәліметтерді мамандандырылған дүкеннен және қоғамдық немесе қалалық әкімшіліктен біліп алыңыз.



Бұл тоңазытқыш Электр және электроникалық құралдардың қалдықтарына (WEEE) қатысты 2012/19/EU (ЕО) Еуропа заңнамасына сәйкес келетін таңбасымен белгіленген. Бұл заңнама Еуропада құралдардың қалдықтарын қайтып алуын және қоршаған ортаны қорғап кәдеге жаратуын реттейді.

22 Сізде бәрі болып шығады!

Мұнда сіз әртүрлі тағам түрлерінің оңтайлы параметрлеріне шолу, сонымен қатар керек- жарақтар мен ыдыс-аяқтарға арналған ұсыныстарды таба аласыз. Барлық ұсыныстар Сіздің құрылғыңызға сәйкес реттелген.

22.1 Пісіру туралы жалпы нұсқаулық

Барлық тағамдарды дайындаған кезде осы ақпаратты қарастырыңыз.

- Құрылғыны әрдайым алдын ала қыздырыңыз. Осылай ең жақсы нәтижелерді аласыз. Берілген пісіру уақыттары алдын ала қыздырылған аспапқа тиісті.
- Жазылған пісіру уақыттары шамамен берілген. Нақты пісіру уақыты ингредиенттердің сапасы мен температурасына және дайындалатын тағамның салмағы мен қалыңдығына байланысты.
- Егер сізде тағам дайындау тәжірибесі жеткіліксіз болса, ең қысқа пісіру уақытынан бастаңыз. Қажет болса, пісіруді жалғастыра аласыз.
- Төменгі температура баппен қытырлап пісуді қамтамасыз етеді. Керек болса, жоғарырақ температураны таңдаңыз.
- Деректер төрт адам үшін орташа көлемдергі тиісті. Көп мөлшерде пісіру кезінде ұзақ пісіру уақытын ескеріңіз.
- Жазылған пісіру ыдыстарын пайдаланыңыз. Егер басқа ыдысты пайдалансаңыз пісіру уақыттар ұзаюі немесе қысқаруы мүмкін.
- Сіз кез-келген ыстыққа берік ыдысты қолдана аласыз. Ыдысты гриль торының ортасына қойыңыз. Үлкен қуыру үшін гриль ваннасын немесе шыны табаны да пайдалануға болады.
- Оңтайлы жылу айналымын қамтамасыз ету үшін гриль торлары мен пісіру науасына тым көп қабат қоймаңыз.
- Үлкен өнімдерді әзірлеу үшін жанғы салынатын торларды шешу мүмкін.
- Торды тікелей пісіру бөлімінің еденіне қойып, тағамды немесе қуыруға арналған табақты сөреге қойыңыз. Пісіру өнімін немесе қазанды тікелей пісіру камерасының түбіне қоймаңыз.
- Алдын ала қыздырылған құрылғының пісіру камерасының есігін қысқа уақытқа ғана ашыңыз және құрылғы ішін тез толтырыңыз.
- Тәрелкелерді, пісірмеге арналған қалыптарды немесе көмеш қалыптарын әрдайым сөренің үстіне қойып пайдаланыңыз.
- Эко ыстық ауамен жылыту түрі:
  Торттар, ет, кастрюльдер және гратиндер үшін энергияны үнемдейтін ыстық ауамен жұмыс істеу. Қалған жылу оптималды қолданады. Жайлы функциялар өшірулі күйде қалады, мысалы, пісіру камерасының жарығы. Пісіру камерасы температурасының көрсеткісі тек қыздыру кезінде ғана мүмкін болады. Пешті алдын ала қыздырмаңыз. Тағамдарды салқын, бос пісіру камерасына жылжытыңыз және берілген пісіру уақытын бастыңыз. Құрылғы есігін пісіру кезінде жабық ұстаңыз. Осылай жылыту жоғалтуының алдын аласыз.
- Беткі гриль және беткі гриль + циркуляциялық ауа:
  Бұл жұмыс режимдерімен таңдалған параметр температурасы мен пештегі нақты температура арасында температура айырмашылығы болуы мүмкін. Бұл, грильдеу мен гартендеу жоғары температуралық пісіру әдістері болғандықтан болады. Бұл ретте әрдайым нақты тамақ бетін қызарту немесе қуыру үшін керек болатын температурадан жоғарырақ температура таңдалады.

22.2 Көкөністер

Көкөністерді баптау бойынша ұсыныстарды орындаңыз.

- Пеште пісірілген көкніс табада пісірілген көкөніске жақсы балама. Дәм заттектері бір топталып қуыру иістері олардың иісін хош қылады. Бұдан басқа, әзірлеу үшін кем май қолданады.
- Көкністі тазалап табақта аз маймен араластырыңыз. Ыстыққа төзімді ыдысқа немесе шыны табаға немесе гриль ваннасына салып, біркелкі жайыңыз.
- Пісіру әдісінде кемінде бір рет араластырыңыз. Пісіруден соң дәмдеуіш қосып қалағанша жаңа көкөністерді себіңіз.
- Көкөністі жылы мен суық шайнама ретінде немесе вегетарлық бас тағам ретінде немесе балық немесе етке гарнир ретінде де қолдану мүмкін.
- Кішкене бөліктерге (2-3 адамға) ыстыққа төзімді ыдысты пайдаланыңыз және оны грильге қойыңыз. Әйтпесе, тағам шыны табада немесе гриль ваннасында күйіп кетеді немесе кебеді.
- Жартылай пісірілген және тоңазытылған өнімдерде өндіруші деректерін ескеріңіз.

Көкөністер

Тағам	Керек-жарақтар / ыдыстар	Деңгей	Температура °C	Қызыту түрі	Пісіру уақыты, мин	Жазбалар
Шайнамалар	Гриль ваннасы	3	250	≈≈≈≈	15-20 [1]	Рецептіге қатысты кеңес: көкөніс әлі ыстық болып тұрғанда Ачето Бальзамико менен себіп тұздаңыз.
Шашыратқы	Көмеш пішіні	2	180		30	Рецептіге қатысты кеңес: жартысын кесіңіз, дәмдеңіз, пісірілген ветчинамен орап, кілегей тұздығын немесе бешамель соусын құйыңыз және ірімшік себіңіз.
Шашыратқы	Көмеш пішіні	2	180	e	60	Рецептіге қатысты кеңес: жартысын кесіңіз, дәмдеңіз, пісірілген ветчинамен орап, кілегей тұздығын немесе бешамель соусын құйыңыз және ірімшік себіңіз. алдын ала қыздырылмаған болса, құрылғының есігін ашпаңыз.

[1] Пісіру өнімін уақыттың жартысы өткенде аударыңыз.

Тағам	Керек-жарақтар / ыдыстар	Деңгей	Температура °C	Қызыту түрі	Пісіру уақыты, мин	Жазбалар
Эскаливада, пеште пісірілетін Жерорта теңізі көкөністері	Көмеш пішіні	3	280	≈≈≈	15-20 [1]	Рецептіге қатысты кеңес: баялды, пияз, қызанақ, тәтті бұрыш, май. Ыстық және суық күйде дәмді.
Көкөністен әзірленген көмеш	Көмеш пішіні	2	200	⎓	30	Көкөністерді және басқа ингредиенттерді алдын ала пісіріңіз немесе булаңыз.
Көкөніс істіктері	Грильдеу торшасы + гриль ваннасы	3	220	≈≈≈	24 [1]	Ағаш істіктерін қысқа етіп кесіп бір түнге суға салыңыз, әтпесе олар көмірленеді. Рецептіге қатысты кеңес: бұрыш, пияз, жүгері (алдын ала пісірілген), шие қызанақтары, цуккини.
Асқабақ	Гриль ваннасы	2	200	✣	20-30 [1]	Рецептіге қатысты кеңес: май, сарымсақ, зімбір, зире, тұз және бұрыш қосыңыз.
Пеште пісірлген қызанақ	Көмеш пішіні	2	120	✣	60	Рецептіге қатысты кеңес: кіші қызанақ немесе қызынық дөңгелектері, розмарин мен сарымсақты қалыпқа салып май және аз бал қосыңыз. Қаласаңыз, қызанақтарды алдын ала қайнатып қабығын алып қойыңыз.
Рататуй	Гриль ваннасы	2	200	⎓	35-40 [1]	Рецептіге қатысты кеңес: соңында пармезан себіңіз.
Грильде пісірілген жасыл спаржа	Гриль ваннасы	3	220	≈≈≈	6-10 [1]	Рецептіге қатысты кеңес: пияз, май, сірке, тұз және бұрыш салыңыз. Пісіру уақытын өлшеміне қарай реттеңіз.
Тамыр жеміс	Гриль ваннасы	2	200	✣	30 [1]	Рецептіге қатысты кеңес: сәбіз, болдыркөк, тарна, қызылшаға май, сарымсақ, тұз және бұрыш қосыңыз.

22.3 Гарнирлер мен тағамдар

Гарнирлер мен тағамдарды пісіру бойынша ұсыныстарды орындаңыз.

- Ең атақты пеште пісетін тойдыру гарнирлері картопта негізделген, мысалы картоп гратен. Бірақ әдетте табада пісірілетін гарнирлерді да, мысалы, картоп құймағы немесе қуырылған картоп, өте жақсы пеште пісіру мүмкін. Осы әзірлеу түрінің айырмашылығы: бір уақытта ізңрлеу мүмкін, пісіру иістері бөлмеде көп таралмайды және тағамдарға кем май керек болады.
- Басқа пеште пісетін көп жақтық гарнир - бұл ірімшік. Оны ең жақсысы вегетарлық тағамдарға қосу мүмкін немесе ірімшікті әзірлеу түріне байланысты шайнама немесе жеңіл шайнама ретінде пайдалану мүмкін.
- Көмеш пен гратен сияқты қыздырып пісірілетін тағамдар ең жақсы пеште әзірлеуге сай болуы керек. Және қабырлық түптік тағамдар да сай болады, мысалы пицца немесе фламбе торты, және жамылғылық жұмыртқалық тағамдар, мысалы, тортилья.
- Кішкене бөліктерге (2-3 адамға) ыстыққа төзімді ыдысты пайдаланыңыз және оны грильге қойыңыз. Әйтпесе, тағам шыны табада немесе гриль ваннасында күйіп кетеді немесе кебеді.
- Жартылай пісірілген және тоңазытылған өнімдерде өндіруші деректерін ескеріңіз.

Гарнирлер мен тағамдар

Тағам	Керек-жарақтар / ыдыстар	Деңгей	Температура °C	Қызыту түрі	Пісіру уақыты, мин	Жазбалар
Гарнирлер						

[1] Пісіру өнімін уақыттың жартысы өткенде аударыңыз.

Тағам	Керек-жарақтар / ыдыстар	Деңгей	Температура °C	Қыздыту түрі	Пісіру уақыты, мин	Жазбалар
Пісірілген Камамбер, ұнға аунатылған, мұздатылған	Пісіру табасы + Пісіру қағазы	2	180		20	Ұн бұдыр болғаныша пісіріңіз.
Фета	Көмеш пішіні	2	250		12	Рецептіге қатысты кеңес: май, қызанақ, пияз, сарымсақ және розмаринбен қалыпқа салып тұз және бұрыш салыңыз.
Картоп бұрыштар	Пісіру табасы + Пісіру қағазы	2	200		20-25 [1]	Рецептіге қатысты кеңес: картопты сабан ретінде кесіп зәйтүн майын, тәтті бұрыш және тұз қосыңыз.
Картоп пісірмесі	Көмеш пішіні	2	180		45	
Картоп пісірмесі	Көмеш пішіні	2	180	e	75	алдын ала қыздырылмаған болса, құрылғының есігін ашпаңыз.
Картоп тұзда	Көмеш пішіні	2	200		60 [1]	Көмеш қалыбын 1,5 см теңіз тұзымен толтырыңыз. Кіші картоптарды қабығымен салып, зәйтүн майын себіңіз.
Картоп құймағы	Пісіру табасы	2	175		30 [1]	Табаны жақсы майлап картоп құймағын басып аз майлаңыз. Бір рет аударыңыз.
Моцарелла таяқшалары, мұздатылған	Пісіру табасы + Пісіру қағазы	2	180		8	
Пештік ірімшік, жаңа	Пісіру табасы	2	180		20	10 минуттан кейін жұмсақ ірімшікті крест тәрізді етіп кесіп, оны ашыңыз. Қалыбы ірімшік өзінен үлкен болмауы тиіс, онда ол ағпайды.
Қытырлақ картоп, балғын	Пісіру табасы + Пісіру қағазы	3	200		15-30 [1]	Рецептіге қатысты кеңес: аз майлап, пісіруден соң тұз, тәтті бұрыш ұнтағын немесе карри ұнтағын қосыңыз.
Фри, мұздатылған	Пісіру табасы + Пісіру қағазы	2	220		14-16 [1]	Мұздатылған картопты пісіру парағына біркелкі таратыңыз.
Сүзбе ірімшік шпик орамында	Пісіру табасы + Пісіру қағазы	2	220		6	Жаңа сүзбе ірімшік немесе ешкі камембері сай келеді.
Сүзбе ірімшік балмен	Пісіру табасы + Пісіру қағазы	2	200		6	Рецептіге қатысты кеңес: сүзбе ірімшік немесе ешкі камемберін лаванда балын тамызып пиния дәнін себіңіз.
Тағамдар						
Американдық пицца, түбі қалың, мұздатылған	Пісіру табасы	2	200		20-24	алдын ала қыздырусыз. Құрылғы алдын ала қыздырылған болса, пісіру уақытын 4 минутқа азайтыңыз.
Диқан омлеті	Көмеш пішіні	2	160		40	Рецептіге қатысты кеңес: жасыл мен ақ ақтық, оған ойылған албырт.
Энчилада, пісірілген	Көмеш пішіні	2	200		10-15	
Фритата	Көмеш пішіні	2	190		40-45	Рецептіге қатысты кеңес: ақтық, пияз мен асшаян.
Тарт фламбе, балғын	Пісіру табасы	2	250		7-9	Рецептіге қатысты кеңес: әдетегідей немесе ешкі сүтінен жасалған ірімшікпен, Парма шошқа еті, інжір және көк пиязбен.
Тарт фламбе, мұздатылған	Гриль торы	2	220		10-12	

[1] Пісіру өнімін уақыттың жартысы өткенде аударыңыз.

Тағам	Керек-жарақтар / ыдыстар	Деңгей	Температура °C	Қызыту түрі	Пісіру уақыты, мин	Жазбалар
Ірімшік макарондары	Көмеш пішіні	2	180/220		20	Ірімшік қабығын жасау үшін 10 минуттан соң температураны 220 °C көтеріп 10 минут қызартыңыз.
Ірімшік клецкілері	Көмеш пішіні	2	180/220		30	Жаңа қайнатылған клецкілерді қалыпқа қабат-қабат салып, әр қабатқа ірімшік себіңіз. Соңында ірімшік пен қуырылған пиязды қосып, температураны 220 °C дейін 5 минутқа көтеріңіз.
Лазанья	Көмеш пішіні	2	175		40	Рецептіге қатысты кеңес: әдеттегідей немесе вегетарлық грильденген көкөніс және бұқа моцарелласы.
Лазанья	Көмеш пішіні	2	175	e	70	Рецептіге қатысты кеңес: әдеттегідей немесе вегетарлық грильденген көкөніс және бұқа моцарелласы. алдын ала қыздырылмаған болса, құрылғының есігін ашпаңыз.
Мини-спринг-роллдар, мұздатылған	Пісіру табасы + Пісіру қағазы	2	210		15 [1]	
Пицца, балғын	Пісіру табасы	2	250		8-12	Пісіру табасын аз майлаңыз немесе пісіру қағазын пайдаланыңыз.
Пицца, тоңазытылған	Гриль торы	2	200		13	
Киш	Тор пішіні	2	200		15+20	Түбін ашмен бірнеше рет тесіп 15 минут алдын ала пісіріңіз. Қоспаны негізге құйып, тағы 20 минут пісіріңіз.
Тортилья	Көмеш пішіні	2	160		25	Рецептіге қатысты кеңес: бұрыш, зәйтүн, пияз, Серрано ветчинасы және Манчего ірімшігі.
Пиязды бәліш	Тор пішіні	2	200		40-50	Негізді шанышқымен бірнеше рет тесіңіз.

22.4 Балық

Балық дайындау параметрлер бойынша ұсыныстарды орындаңыз.

- Гигиеналық себептер бойынша, пісіргеннен кейін балықтың ішкі температурасы кем дегенде 62-70 °C болуы керек. Бұл температура сонымен қатар ең жақсы дайындық нүктесі болып табылады.
- Балықты пісіруден соң тұздаңыз. Осылай табиғи хош иісі сақталып балықтан кем су шығады.
- Гриль торы мен табаны аз майлаңыз, онда балық асып түрмайды.
- Терілік филелерде: балықты терісімен жоғарыға салыңыз, осылай құрылымы мен хош иісі жақсы сақталады.
- Ағаш істіктерін қысқа етіп кесіңіз немесе ингредиенттерді салудан алдын бір түнге суға салыңыз, әтпесе олар көмірленеді.
- Жартылай пісірілген және тоңазытылған өнімдерде өндіруші деректерін ескеріңіз.

Балық

Тағам	Керек-жарақтар / ыдыстар	Деңгей	Температура °C	Қызыту түрі	Пісіру уақыты, мин	Жазбалар
Скумбрия, бүтін	Пісіру табасы + Пісіру қағазы	3	190		20-25 [1]	Рецептіге қатысты кеңес: лимон, сарымсақ және жебір немесе жазда жалбыз салыңыз. Скумбрияның терісін дигоналды кесіңіз.
Балық істіктері	Грильдеу торшасы + гриль ваннасы	3	200		12-14 [1]	Қатты ет түрлерін пайдаланыңыз, мысалы, теңіз албырт, алабұға, нәлім.

[1] Пісіру өнімін уақыттың жартысы өткенде аударыңыз.

Тағам	Керек-жарақтар / ыдыстар	Деңгей	Температура °C	Қызыту түрі	Пісіру уақыты, мин	Жазбалар
Бахтах, бүтін	Пісіру табасы + Пісіру қағазы	3	220	≈≈≈≈	16 [1]	Рецептіге қатысты кеңес: лимон, сарымсақ және ақжелек салыңыз.
Асшаяндар, балғын	Грильдеу торшасы + гриль ваннасы	3	180	≈≈≈≈	10 [1]	
Асшаяндар, ішектері тазартылған, мұздатылған	Грильдеу торшасы + гриль ваннасы	2	180		14 [1]	
Албырт еті	Пісіру табасы + Пісіру қағазы	3	200		10-12	Рецептіге қатысты кеңес: тәтті лимон, тұз, бұрыш және сарымсақпен маринадтаңыз.
Тунец стейкі	Пісіру табасы + Пісіру қағазы	2	200		8-10	Рецептіге қатысты кеңес: соя тұздығы, күнжіт майы, имбирь, бал, сарымсақ, чили және кориандр тұқымдарымен Азия стилінде дәмдеңіз.
Кальмар сақиналары, мұздатылған	Пісіру табасы + Пісіру қағазы	2	220	--- ---	12	
Теңіз алабұғасы, 1 кг	Пісіру табасы + Пісіру қағазы	2	175		30-35 [1]	

22.5 Ет

Балықты дайындау бойынша ұсыныстарды орындаңыз.

- Жазылған пісіру уақыттары бағытталуға арналаған болып өнімдің бастапқы температурасы мен қуыру ұзақтығына байланысты. Дұрыс бақылау үшін орталық температура сенсорын пайдаланыңыз. Нұсқаулар мен оптималды температураларды Сіз ішкі температура өлшегіші →*Бет 19* табасыз.
- Ет демалуы: етті пісіруден соң 5-15 минут торда демалдырыңыз. Осылай ет "босаңсуы" мүмкін. Ет шырынының айналымы төмендейді және етті турағанда шырын аз жоғалады. Үлкен ет тілімдерін, мысалы, қуырдақтар, пеште тұруы мүмкін. Кішірегі, мысалы стейктер, пештен шығарылып фольгада оралған күйде тұруы керек.
- Кішкентай порциялар үшін (2-3 адам) тағамның күйіп қалмауы немесе кеуіп кетпеуі үшін ыстыққа төзімді ыдысты қолданған дұрыс.
- Гриль ваннасын немесе қазанды үлкен қуырдақта немесе көп сұйықтық қажет ететін әзірлеу түрлерінде пайдаланыңыз.
- Маринадты ең жақсысы бір түнге қалдырып қуыру мен грильдеу алдында алып қойыңыз, мысалы, пышақ арқасымен немесе қасықпен. Әйтпесе дәмдеуіштер мен көкөністер күйіп қалады.
- Егер қуырдақ қоңыр болып қабықшасы кей жайларда күйген болса, кейінгі ретте реттелген температураны кемейтіп салу деңгейін тексеріңіз.
- Қуырылған тағам пісірілсе, бірақ тұздық күйіп кетсе, келесі жолы кішкене қуыруға арналған табаны пайдаланып, көбірек сұйықтық қосыңыз. Тұздық тым сулы болса, үлкенірек қуыруға арналған табаны пайдаланыңыз және аз сұйықтық қосыңыз.

Ет

Тағам	Керек-жарақтар / ыдыстар	Деңгей	Температура °C	Қызыту түрі	Пісіру уақыты, мин	Жазбалар
Сиыр еті						
Қуырылған сиыр еті, 1,5 кг	Гриль ваннасы	2	180		60-90 [2]	
Қуырылған сиыр еті, сиырдың ершігі, сирек, 1 кг	Гриль ваннасы	2	230/180		25-35 [3]	Рецептіге қатысты кеңес: Бернес тұздығымен немесе суық кесілген ретте ремулад және қуырылған картоппен дәмі тәтті болады.

[1] Пісіру өнімін уақыттың жартысы өткенде аударыңыз.
[2] Пісіру панеліне арналған табада алдын ала қуырыңыз.
[3] Етті жоғары ыстықпен қуарып алып, 15-20 минуттан соң төмен температураны реттеңіз.

Тағам	Керек-жарақтар / ыдыстар	Деңгей	Температура °C	Қызыту түрі	Пісіру уақыты, мин	Жазбалар
Қуырылған сиыр еті, сиыр еті, қызғылт, 1 кг	Гриль ваннасы	2	230/180		30-40 [1]	Рецептіге қатысты кеңес: Бернес тұздығымен немесе суық кесілген ретте ремулад және қуырылған картоппен дәмі тәтті болады.
Қуырылған сиыр еті, сиырдың арқа еті, жақсы қуырылған, 1 кг	Гриль ваннасы	2	230/180		50-60 [1]	Рецептіге қатысты кеңес: Бернес тұздығымен немесе суық кесілген ретте ремулад және қуырылған картоппен дәмі тәтті болады.
Рамп-стейк, қызғылт түсті, 450 г	Гриль ваннасы	2	200		28	Ішкі температура 65 °C
Рамп-стейк, қызғылт түсті, 450 г	Гриль ваннасы	2	200		43	Ішкі температура 65 °C алдын ала қыздырылмаған болса, құрылғының есігін ашпаңыз.
Шошқа						
Қабықтық қуырдақтар, шошқа қуырдағы терісімен, толық пісірілген, 1,5 кг	Грильдеу торшасы + гриль ваннасы	2	180/200		70-80 [2]	Теріні ромб тәрізде кессеңіз, ол қытырлақ болады. Терілік қуырдақтарды пісіруден алдын суда 10 минут қайнатыңыз.
Орама қуырдақ	Гриль ваннасы	2	180/230		70 [2]	
Шошқа еті қуырдағы, жанбас, 1 кг	Гриль ваннасы	2	230/180		45-50 [1]	Теріні ромб тәрізде кессеңіз, ол қытырлақ болады.
Шошқа еті қуырдағы, мойыны, 1,5 кг	Гриль ваннасы	2	230/180		95 [1]	
Шошқа еттің кесіндісі түгелімен, 400 г	Гриль ваннасы	2	230/180		25 [1]	Рецептіге қатысты кеңес: май, сарымсақ және ақжелекпен маринадтаңыз.
Шошқа еті, 260 г	Гриль ваннасы	2	180		28	Ішкі температура 70 °C.
Шошқа еті, 260 г	Гриль ваннасы	2	180		41	Ішкі температура 70 °C. алдын ала қыздырылмаған болса, құрылғының есігін ашпаңыз.
Шошқа аяғы	Грильдеу торшасы + гриль ваннасы	2	150/200		50 [2]	Теріні ромб тәрізде кессеңіз, ол қытырлақ болады. Терілік қуырдақтарды пісіруден алдын суда 90 минут қайнатыңыз.
Бұзау еті						
Қуырылған бұзау еті, 1,5 кг, қызғылт	Гриль ваннасы немесе Қазан	2	180/230		50-55 [2]	
Бұзау еті	Гриль ваннасы немесе Қазан	2	150/180		70 [2]	
Бұзау белі	Гриль ваннасы немесе Қазан	2	170		40	
Жабайы құс						
Үй қояны белі	Гриль ваннасы немесе Қазан	2	180		20-25 [3]	Рецептіге қатысты кеңес: сарымсақ, розмарин, зәйтүн майы және жоғары сапалы Ачето Бальзамикомен маринадтаңыз.

[1] Етті жоғары ыстықпен қуарып алып, 15-20 минуттан соң төмен температураны реттеңіз.
[2] Етті төмен температурада пісіріңіз, соңғы 15-20 минут жоғарырақ температураны реттеңіз.
[3] Пісіру панеліне арналған табада алдын ала қуырыңыз.

Тағам	Керек-жарақтар / ыдыстар	Деңгей	Температура °C	Қызыту түрі	Пісіру уақыты, мин	Жазбалар
Қойдың аяғы, қызғылт, 2,5 кг	Гриль ваннасы немесе Қазан	2	180		100 [1]	Рецептіге қатысты кеңес: зәйтүн майы, сарымсақ, розмарин, және лимон дөңгелектерімен маринадтаңыз.
Қойдың аяғы, жақсы, 2,5 кг	Гриль ваннасы немесе Қазан	2	180		120 [1]	Рецептіге қатысты кеңес: зәйтүн майы, сарымсақ, розмарин, және лимон дөңгелектерімен маринадтаңыз.
Қозы сан еті	Гриль ваннасы немесе Қазан	2	180		45	
Қозының белі	Гриль ваннасы немесе Қазан	2	165		20	
Түрлілер						
Бекон тілімдері, қуырылған шпик, жұқа	Пісіру табасы + Пісіру қағазы	2	180		8-10	Шығарғаннан соң асхана қағазына тамшылатыңыз.
Шұжық наны, балғын, 700 г	Грильдеу торшасы + гриль ваннасы	2	160		60	Ішкі температура өлшегішін пайдаланыңыз, ішкі температура 67 °C.
Турамадан жасалған допшалар, қуырылған, әр бірі 25 г	Пісіру табасы + Пісіру қағазы	2	200		15	Рецептіге қатысты кеңес: қозы немесе үй қояны етінен турама допшаларды істікке салып жалбыз йогуртын немесе әнжір қышасын қойыңыз.
Турамадан жасалған допшалар, қуырылған, әр бірі 80 г	Пісіру табасы + Пісіру қағазы	2	200		20	Қызарған бірақ сулы турамада допшалар: алдымен табада қуырып сосын құрылғыға салыңыз.
Ет салынған тәтті бұрыш	Көмеш пішіні	2	190		30-40	Рецептіге қатысты кеңес: турамамен толтырып қызанақ тұздығында пісіріңіз.

22.6 Құс еті

Құс етін дайндау бойынша ұсыныстарды орындаңыз.

- Жазылған пісіру уақыттары бағытталуға арналаған болып өнімдің бастапқы температурасына байланысты. Дұрыс бақылау үшін орталық температура сенсорын пайдаланыңыз. Ішкі температура өлшегішін ортаға немесе қуысқа емес, іш пен жамбас арасына салмаңыз. Басқа нұсқаулар мен оптималды температураларды Сіз ішкі температура өлшегіші →*Бет 19* табасыз.
- Тауықты қуыру уақытының соңында сарымай, тұз су, тамшылаған май немесе апельсин шырынын жақсаңыз ол өте қырқылдақ болады.
- Үйрек пен қазда қанат астында теріні тесіңіз, сосын майы ағады.
- Қазанды немесе ыстыққа берік қалыпты ұуыру үшін көп сұйықтық қажет ететін тағамдар үшін пайдаланыңыз. Пісіргенде өте көп май бөлінетін тамақтарды, мәселен, үйрек қуырдағын әзірлегенде де, аталған ыдыстарды қолданыңыз.

Құс еті

Тағам	Керек-жарақтар / ыдыстар	Деңгей	Температура °C	Қызыту түрі	Пісіру уақыты, мин	Жазбалар
Үйрек, тұтас, 1,5-2 кг	Грильдеу торшасы + гриль ваннасы	2	160/180		80 [2]	Рецептіге қатысты кеңес: апельсин, алма немесе құрғақ жемістермен толтырыңыз.
Қаз, тұтас, 3,5 кг	Грильдеу торшасы + гриль ваннасы	2	160/190		110-130 [2]	Рецептіге қатысты кеңес: алма, пияз бен майоран салып жабыңыз.

[1] Пісіру панеліне арналған табада алдын ала қуырыңыз.
[2] Етті төмен температурада пісіріңіз, соңғы 15-20 минут жоғарырақ температураны реттеңіз.

Тағам	Керек-жарақтар / ыдыстар	Деңгей	Температура °C	Қызыту түрі	Пісіру уақыты, мин	Жазбалар
Тауық, бүтін, 1 кг	Грильдеу торшасы + гриль ваннасы	2	180		50-60	Май, тұз, бұрыш, тәтті бұрыш және карри жағыңыз. Алдын ала қыздыру. Гриль іспарамен бірге пайдалануға болады.
Тауық, бүтін, 1 кг	Грильдеу торшасы + гриль ваннасы	2	180		50	Май, тұз, бұрыш, тәтті бұрыш және карри жағыңыз. Гриль іспарамен бірге пайдалануға болады.
Тауық төс еті	Грильдеу торшасы + гриль ваннасы	2	200		20-25	Рецептіге қатысты кеңес: пісіруден алдын тандури паста жағыңыз. Пісіру уақыты мөлшерге байланысты.
Тауық төс еті	Грильдеу торшасы + гриль ваннасы	2	200	e	45	Рецептіге қатысты кеңес: пісіруден алдын тандури паста жағыңыз. Пісіру уақыты мөлшерге байланысты. e алдын ала қыздырылмаған болса, құрылғының есігін ашпаңыз.
Тауық саны	Грильдеу торшасы + гриль ваннасы	3	220		30-35 [1]	Аударудан соң жағы көп терісімен жоғары қарай жатуы керек, осылай ол қытырлақ болады. Май, розмарин, лайм тілімдері мен сарымсақпен маринадтаңыз.
Тауық таяқшалары, тоңазытылған	Пісіру табасы + Пісіру қағазы	2	200		15 [1]	
Тауық жіліншігі	Грильдеу торшасы + гриль ваннасы	3	220		30-35 [1]	Рецептіге қатысты кеңес: азиялық маринад қытай бұршақ тұздығымен, бал, чили, сарымсақ, зімбір, зире, үгілген лимон, күнзе.
Түркетауық, тұтас, 5 кг	Грильдеу торшасы + гриль ваннасы	2	160/200		120-180 [2]	
Бөдене, тұтас, әрқайсысы 150 г	Грильдеу торшасы + гриль ваннасы	3	200		25	Май және дәмдеуіштерді жағыңыз, мысалы, тәтті бұрыш, жебір, арша және сарымсақ.

22.7 Грильдеу мен қуыру

Грильдеу және қуыру үшін ұсынылған параметрлерді орындаңыз.

- Құрылғы есігі тек жабық болғанда грильдеңіз.
- Грильдеу үшін гриль ваннасын салынатын тормен пайдаланыңыз (жабдықтар немесе арнайы жабдықтар нұсқасына байланысты). Гриль ваннасына шамамен 100 г су құйыңыз, осылай ет суы ұсталып пеш таза болып қалады. Егер тчм көп су салсаңыз, пісіру нәтижесі басқа болады, себебі тым көп су буы пайда болады.
- Грильде пісірілген бөліктер мүмкіндігінше қалың болуы керек, кем дегенде 2-3 см. Осылай бір қалыпта қызартып сулы болып қалады. Етті әрдайым тұздалмағанын грильдеңіз. Стейктерді тікелей торға салыңыз.
- Ағаш істіктерді пайдалансаңыз, олар көмірлерніп қалуы мүмкін. Оның алдын алу үшін істіктерді қысқа кесіңіз, оларды бөліктерді салудан алдын бір түнге суға салыңыз немесе метал істіктерді пайдаланыңыз.
- Кіші көлемдер үшін энергияны үнемдейтін "Гриль небольшого размера" (компактті гриль) қыздыру түрін пайдаланыңыз. Онда грильдің тек орта аймағы қызады. Өнімді гриль торының ортасына қойыңыз.

Грильдеу мен қуыру

Тағам	Керек-жарақтар / ыдыстар	Деңгей	Температура °C	Қызыту түрі	Пісіру уақыты, мин	Жазбалар
Пісірілген безе	Алмалы форма	2	220		2 [3]	Аспап қасында тұрыңыз, осылай безе қоңыр болып кетпейді.

[1] Пісіру өнімін уақыттың жартысы өткенде аударыңыз.
[2] Етті төмен температурада пісіріңіз, соңғы 15-20 минут жоғарырақ температураны реттеңіз.
[3] Керекті қызарту деңгейі бойынша аунату.

Тағам	Керек-жарақтар / ыдыстар	Деңгей	Температура °C	Қызыту түрі	Пісіру уақыты, мин	Жазбалар
Қуырылған шұжық	Грильдеу торшасы + гриль ваннасы	3	270		10 [1]	
Крок мосье	Пісіру табасы + Пісіру қағазы	3	190		8-11 [2]	
Кептірілген нан	Пісіру табасы	2	180		12 [1]	Рецептіге қатысты кеңес: жаңа ақ нанды зәйтүн майы, сарымсақ және розмарин инелерімен араластырыңыз.
Меркез	Грильдеу торшасы + гриль ваннасы	3	250		10-12 [1]	
Тауықтан әзірленген сате	Грильдеу торшасы + гриль ваннасы	3	250		14 [1]	Жержаңғақ тұздығымен бірге ұсыныз.
Кәуап шампурлары	Грильдеу торшасы + гриль ваннасы	3	190		14-16 [1]	
Қосалқы қабырғалар	Грильдеу торшасы + гриль ваннасы	3	220		40 [1]	Рецептіге қатысты кеңес: май, қыша, бальзам сірке суы, бал, сарымсақ, Вустершир тұздығы, томат пастасы және Табаскоға салыңыз.
Тост нанын қуыру	Гриль торы	3	200		1:30-2	5 минут бұрын алдын ала қыздырыңыз. Тосттың тым қоңыр болып кетпеуі үшін, құрылғының қасынан кетпеңіз. Грильді тек құрылғы есігі жабық кезде ғана жасаңыз.
Тост Гаваи		3	190		8-10 [2]	

22.8 Нан-тоқаш өнімдері

Піскен нан-тоқаш өнімдері үшін келесі ұсынылған параметрлерді сақтаңыз.

- Металды қоңыр пісіру қалыптарын ұсынамыз, өйткені олар ыстықты жақсы өзіне қарай өшіріңіз. Пісіру қалыбын гриль торының ортасына салыңыз.
- Пісіру қағазысыз ашық бәліштер пісіргенде табаны аздап майлаңыз.
- Мысалы, печенье, себет немесе қатпарлы пирожныйлар сияқты ұсақ кондитерлік өнімдерді 2 деңгейде, 1+3 пісіруге болады.
- Егер бірнеше деңгейде пісірсеңіз, бір уақытта салынған табалар бір уақытта піспеуі қалыпты жағдай есептеледі. Төменгі табаларды ұзақрақ ұстаңыз немесе кейінгі ретте аспапқа алдынрақ салыңыз.
- Кесуден алдын нан өнімін шілдерде сутыңыз.
- Егер қамырдың түбі тым қараңғы болса, оны жоғарырақ деңгейге қойып, төмен температураны таңдаңыз.
  Егер қамырдың үстіңгі жағы тым қараңғы болса, оны бір деңгейге төмен итеріп, төменірек температураны таңдап, пісіру уақытын сәл ұзартыңыз.
- Бәліш тым құрғақ болса, температураны жоғарырақ реттеңіз. Бәліш ішінде піспесе болса, температураны төмен реттеңіз.
  Пісіру уақыттары жоғары температура арқылы қысқармайды, жақсырағы төмен температураны таңдаңыз.
- Егер бәліш құлап кетсе, сұйықтықты азырақ пайдаланыңыз немесе температураны 10 °C төмен орнатыңыз. Пеш есігін ерте ашпаңыз.
- Егер торт тек ортасында көтерілсе, пісіру табасының жиегін майлаңыз.
- Егер печенье табаға жабысқан болса, табаны ыстық пешке қысқа уақытқа қайта салып печеньелер ыстық болып тұрғанда оларды ажыратыңыз.
- Егер тортты төңкерген кезде табадан шықпаса, торттың шеттерін пышақпен ақырын өшіріңіз. Бәлішті қайта аударып қалыпты бірнеше рет сулы, суық шүберекпен қаптаңыз. Кейінгі ретте қалыпты жақсы майлап қосымша нан ұнтақтарын себіңіз.
- Жартылай пісірілген және тоңазытылған өнімдерде өндіруші деректерін ескеріңіз.

[1] Пісіру өнімін уақыттың жартысы өткенде аударыңыз.
[2] Керекті қызарту деңгейі бойынша аунату.

Нан өнімдері

Тағам	Керек-жарақтар / ыдыстар	Деңгей	Температура °C	Қызыту түрі	Пісіру уақыты, мин	Жазбалар
Ас үй						
Алма бәліші, EN 60350-1 стандартына сәйкес	Алмалы форма Ø 20 см	2	160		90-105	Алдын ала қыздыру.
Бисквитке арналған шелпек нан	Алмалы форма	2	150		40-45	Ашылатын қалыпты пісіру қағазын салыңыз.
Бисквитті рулет	Пісіру табасы + Пісіру қағазы	2	190		7-9	Жылы болып тұрғанда шекер себілген пісіру қағазын қағып ораңыз.
Табада піскен бәліш	Пісіру табасы	2	165		25-35	Пісіру табасын аз майлаңыз немесе пісіру қағазын пайдаланыңыз.
Ашытқан қамырдан жасалған тәтті бәліш, кекс	Пісіру пішіні	1	165		40	Рецептіге қатысты кеңес: Бандт торты классикалық немесе бекон және жаңғақ қосылған.
Ашытқан қамырдан жасалған тәтті бәліш, кекс	Пісіру пішіні	1	165	e	70	Рецептіге қатысты кеңес: Бандт торты классикалық немесе бекон және жаңғақ қосылған. e алдын ала қыздырылмаған болса, құрылғының есігін ашпаңыз.
Ашытқан қамырдан жасалған бәліш	Пісіру табасы	2	165		30-40	Рецептіге қатысты кеңес: үстіне қара өрік, інжір немесе пияз және бекон қосыңыз. Пісіру табасын аз майлаңыз немесе пісіру қағазын пайдаланыңыз.
Ірімшік бәліш	Алмалы форма	1	165		60-70	
Ірімшік бәліш	Алмалы форма	1	165		65-75	
Қобді бәліш	Қобді қалыбы	2	160		60	Бір қалыптағы қызару үшін пісіру камерасына салыңыз.
Қобді бәліш	Қобді қалыбы	2	160		60	Бір қалыптағы қызару үшін пісіру камерасына салыңыз. Ылғалды бәліштер үшін.
Жеміс бәліші үлгімелі қамырмен	Тор пішіні	2	165		45-50	Рецептіге қатысты кеңес: бүлдірген немесе өрік және марципан салыңыз.
Жеміс бәліші үлгімелі қамырмен	Тор пішіні	2	165		45-55	Рецептіге қатысты кеңес: бүлдірген немесе өрік және марципан салыңыз.
Майқоспа бәліш	Алмалы форма	1	165		50-60	
Тарт	Тор пішіні	2	190		35	Француз бәліш үлгімелі қамыр түбімен, мысалы, картоптық тарт, татин тарты, шоколадтық тарт, лимондық тарт.
Тарт	Тор пішіні	2	190		35	Француз бәліш үлгімелі қамыр түбімен, мысалы, картоптық тарт, татин тарты, шоколадтық тарт, лимондық тарт.
Бисквит бәліші, EN 60350-1 стандартына сәйкес	Алмалы қалып Ø 26 см	2	150		25-35	Алдын ала қыздыру.
Кішкене нан өнімі						

Тағам	Керек-жарақтар / ыдыстар	Деңгей	Температура °C	Қызыту түрі	Пісіру уақыты, мин	Жазбалар
Қатпарлы қамыр бәліші	Пісіру табасы + Пісіру қағазы	2	200		10	Рецептіге қатысты кеңес: күнжіт, көкнәр, қант сиропы.
Қатпарлы қамырдан әзірленген салмасы бар самса	Пісіру табасы + Пісіру қағазы	3	200		15	Рецептіге қатысты кеңес: шошқа еті мен ірімшік немесе алма және мейізбен толтырыңыз. Жұмыртқа сарығымен шағыңыз.
Қабам-қабат қамыр бөлшектері	Пісіру табасы + Пісіру қағазы	2	200		15	Рецептіге қатысты кеңес: пудинг, жемістер.
Брауни	Пісіру табасы + Пісіру қағазы	2	120		60-65	Пісіруден соң төртбұрыштарға кесіңіз. Температура төмен болғандықтан қоюлығы аз сұйық болады.
Брауни	Пісіру табасы + Пісіру қағазы	2	180	e	45	Пісіруден соң төртбұрыштарға кесіңіз. Температура төмен болғандықтан қоюлығы аз сұйық болады. алдын ала қыздырылмаған болса, құрылғының есігін ашпаңыз.
Печенье, әрқайсысы 20 г	Пісіру табасы + Пісіру қағазы	2	175		10-12	Шоколад, мейіз, жаңғақ немесе лимон.
Кекстер	Кекс пішіні + қағаз шыныаяқтар	2	180		15	Кекстер табасын жақсы майлаңыз.
Гриссини	Пісіру табасы + Пісіру қағазы	2	160		30-40	Теңіз тұзымен, розмарин, карри, күнжіт немесе зире себіңіз. Пісіру уақыты печенье қалындығына байланысты.
Крумкаке вафлилері	Пісіру табасы + Пісіру қағазы	2	140		10-15	Пісіру уақыты печенье қалындығына байланысты. Суытудан алдын ыстығында пішімдеңіз, мысалы, балмұздақ мүйізі немесе десерт үшін орамалар.
Құйма тоқаштар	Мафин пісіру пішіні + қағаз пішіндер	2	180		20	Шоколад, жаңғақ немесе мейізмен. Құйма тоқаш табасын жақсы майлаңыз.
Дөңгелек печенье, үгілмелі печенье	Пісіру табасы + Пісіру қағазы	2	160-170		15	
Small Cakes, EN 60350-1 стандартына сай	Пісіру табасы	2	150		25-35	Алдын ала қыздыру.
Small Cakes, EN 60350-1 стандартына сай	Пісіру табасы	2	160	--- ---	28-32	Алдын ала қыздыру.
Small Cakes, EN 60350-1 стандартына сай 2 деңгей	Пісіру науасы + гриль ваннасы	3+1	150		28-32	Алдын ала қыздыру. Екі деңгейде қолдану.
Үгілмелі печенье, EN 60350-1 стандартына сәйкес	Пісіру табасы	2	140		40-50	Алдын ала қыздыру.

Тағам	Керек-жарақтар / ыдыстар	Деңгей	Температура °C	Қызыту түрі	Пісіру уақыты, мин	Жазбалар
Үгілмелі печенье, EN 60350-1 стандартына сәйкес	Пісіру табасы	2	160	⎓	30-35	Алдын ала қыздыру.
Үгілмелі печенье, EN 60350-1 стандартына сәйкес 2 деңгей	Пісіру науасы + гриль ваннасы	3+1	140	✣	50-60	Алдын ала қыздыру. Екі деңгейде қолдану.
Себет, эклер	Пісіру табасы + Пісіру қағазы	2	180	✣	35	Рецептіге қатысты кеңес: ванильді креммен, мусс-шоколатпен, жеміс кремімен немесе мока кремімен толтырыңыз.
Себет, эклер	Пісіру табасы + Пісіру қағазы	2	180	✣ ⎓	30	Рецептіге қатысты кеңес: ванильді креммен, мусс-шоколатпен, жеміс кремімен немесе мока кремімен толтырыңыз.
Нан, тоқаш						
Багет, алдын ала пісірілген	Пісіру табасы + Пісіру қағазы	2	220	⎓	10-12	
Тікбұрышты пішіндегі нан	Қобді қалыбы	2	175	⎓	45-50	
Тоқаш, мұздатылған	Пісіру табасы + Пісіру қағазы	2	170	✣	12	
Тоқаш, балғын, әр қайсысы 50 г	Пісіру табасы + Пісіру қағазы	2	250/200	⎓	20-25 [1]	
Круассандар, мұздатылған	Пісіру табасы + Пісіру қағазы	2	170	⎓	25-30	
Лаваш	Пісіру табасы + Пісіру қағазы	2	200	✣	25-30	Пісіру уақыты құмақтардық өлшемі мен қалындығына байланысты.
Фоккаика	Пісіру табасы + Пісіру қағазы	2	210	⎓	20-25	Түрлі ингредиенттерді салыңыз, мысалы көкністер, теңіз тұзы, зәйтүн, хамса балық, пияз, шошқа еті, қызанақ немесе ірімшік.
Ашытқан қамырдан әзірленген өрме нан	Пісіру табасы + Пісіру қағазы	2	165	✣	25	
Ашытқан қамырдан әзірленген өрме нан	Пісіру табасы + Пісіру қағазы	2	165	✣ᵉ	45	✣ᵉалдын ала қыздырылмаған болса, құрылғының есігін ашпаңыз.
Сарымсақ багетасы, жасыл көктен жасалған багет	Пісіру табасы + Пісіру қағазы	2	200	⎓	12-14	
Бретцель, мұздатылған	Пісіру табасы + Пісіру қағазы	2	200	✣	12-15	
Әртүрлі ұндардан әзірленген нан	Пісіру табасы + Пісіру қағазы	2	200/170	✣	50-60 [1]	
Ашытқылы қамыр бәліші	Пісіру табасы + Пісіру қағазы	2	200/180	⎓	50-60 [1]	

[1] Құрылғыны көрсетілген температураға дейін алдын ала қыздырып алған жөн. Пісіру өнімін салуда екінші температура дерегіне ауыстырыңыз.

22.9 Ашытқы қамырды әзірлеу - көтертіру

Булағыш пеш кептірмей қамыр, ашытылған қамыр немесе кіші қамыр өнімдердің көтерілуіне идеалды климат жаратады.

- Тостаған қамырды гриль торына салыңыз. Ол үшін «Дәлелдеу» жұмыс режимін пайдаланыңыз .
- Үлкен мөлшерлер үшін, мысалы нан, 38-40 °C қояды. Қамыр ортасынан шетіне дейін біркелкі көтеріледі.
- Қамырдың кішкене бөліктері үшін, мысалы ұлу кеспесі немесе орамдары, 40-45 °C орнатуға болады.
- Көрсетілген ашыту уақыты тек нұсқаулық үшін берілген. Қамыр көлемі екі еселенгенше көтерілсін.
- Қамыр көтерілмесе, сіз тым аз ашытқыны қолдандыңыз немесе қамырды жеткілікті түрде илеген жоқсыз.

Ашыту

Тағам	Керек-жарақтар / ыдыстар	Деңгей	Температура °C	Қызыту түрі	Пісіру уақыты, мин	Жазбалар
Ашытқы қамыр	Кесе	2	38-45		25-45	мысалы, ашытқы қамыр, пісіру ферменті, ащы қамыр, буланған бәліш.

22.10 Десерттер

Десерттерді дайындау бойынша ұсыныстарды орындаңыз.

- Пеште десерттті оңай әзірлеу мүмкін - оны тек пешке салу керек. Бқл әзірлеу түрі үлкен көлемдер үшін жарамды, мысалы, қонақтар болғанда.
- Пештік десерт көбінше жылы жейіліп суық мезгілде жиюге жарайды.

Десерттер

Тағам	Керек-жарақтар / ыдыстар	Деңгей	Температура °C	Қызыту түрі	Пісіру уақыты, мин	Жазбалар
Алма крамблы	Көмеш пішіні	2	200		25	Алма көмеш ұнтақпен, және жидек немесе мирабельмен дәмді болады.
Қуырылған алмалар	Көмеш пішіні	2	200		30	Ұсыну: пісірулетін алмаларды пайдаланыңыз, мысалы, боскоп. Бұлар пісіру және пештік пісіруге сай. Жазғы вариант: рикотта, лимон, бал, кардамон, ваниль және пиния дәндерімен толтырыңыз.
Клафутис	Көмеш пішіні	2	200		30	Француздық десерт: классикалық шиелермен, мирабель немесе жидекпен дәмді болады.
Клафутис	Көмеш пішіні	2	200	e	55	Француздық десерт: классикалық шиелермен, мирабель немесе жидекпен дәмді болады. алдын ала қыздырылмаған болса, құрылғының есігін ашпаңыз.
Компот	Гриль ваннасы	2	180		30-40	мысалы, өрік немесе түрлі жидектер. Сұйықтық қоспаңыз, бірнеше рет араластырыңыз. Бал, жаңа ваниль немесе даршын қосыңыз. Пісіру уақыты жемістердің түрі мен піскеніне байланысты.
Меринге	Пісіру табасы + Пісіру қағазы	2	100		150	Жалпақ бөліңіз, осылай өнім толық кебеді.
Тәтті көмеш	Көмеш пішіні	2	180		30	мысалы, ұнтақ жарма, сүзбе немесе сүттік күріш

22.11 Еріту

Құрылғыда Сіз мұздатылған тағамды тоңазытқышқа қарағанда тезірек және микротолқынды пешке қарағанда жұмсақ және бір уақытта жібіте аласыз.

⚠ **ЕСКЕРТУ – Деңсаулыққа ауыр зиян келтіру қауіпі!**
Ет пен құсты жібіту кезінде сальмонеллезбен ауырып қалу қаупі бар. Ет пен құс микроорганизмдерді тасымалдай алады.

- ▸ Жануарлардан алынатын өнімдерді жібіту кезінде алынған сұйықтықты міндетті түрде алып тастаңыз. Еріту сұйықтығы ешқашан басқа тағаммен жанаспайтындығына көз жеткізіңіз.
- ▸ Шыны табаны немесе гриль ваннасын тағамның астына сырғытыңыз. Ішінде жиналатын еріген ет пен тауық сұйықтығын төгіп тастаңыз. Сосын шұңғылшаны тазалап көп су ағызыңыз. Шыны табаны немесе гриль ваннасын сабынды ыстық суда немесе ыдыс жуғыш машинада тазалаңыз.
- ▸ Жібіткеннен кейін пешті 180 °C ыстық ауамен 15 минут бойы белсендіріңіз.

- Ол үшін "Еріту" ❄ пайдалану әдісін пайдаланыңыз.
- Жазылған еріту уақыттары бағытталуға арналаған. Еріту ұзақтығы тоғазытылған заттың өлшеміне, салмағына және пішініне байланысты.

Тағамдарыңызды жалпақ қойып немесе бөлек мұздатыңыз.
- Гриль торын тоңазытылған өніммен екінші салу деңгейіне салыңыз, 5 деңгей болса үшінші салу деңгейіне. Жібігеннен пайда болатын сұйықтықты жинау үшін астына шыны кастрюльді немесе гриль ваннасын қойыңыз.
- Ерітуден алдын тағамдарды орамадан шығарыңыз.
- Тек керек болатын көлемді ерітіңіз.
- Есіңізде болсын, еріген тағамдар балғын тағамға қарағанда әлдеқайда аз сақталады және тез бұзылады. Ерітілген тағамды дереу өңдеп толық пісіріңіз.
- Етті немесе балықты жібіту уақытының жартысына дейін бұраңыз немесе ет немесе жидек сияқты түйіршікті тағамдарды бөліңіз. Балықты толық ерітудің қажеті жоқ. Балықты жібіту кезінде дәмдеуіштерді сіңіру үшін оның беті сәл жұмсарса жеткілікті.
- Бүтін тауық немесе қуырдақтарды еріту үшін пеш жарамайды, өйткені ол тым ұзақ орындалады. Осындай азық-түліктерді булағышта немесе булағыш пеште жылдам еріту мүмкін.

Еріту

Тағам	Керек-жарақтар / ыдыстар	Деңгей	Температура °C	Қызыту түрі	Пісіру уақыты, мин	Жазбалар
Жидек дақылдары, 500 г	Гриль ваннасы	2	50-55	❄	25-30	
Балық сүбесі, 150 г	Гриль торы + Гриль ваннасы	2	45-50	❄	45-50 [1]	
Асшаян	Гриль торы + Гриль ваннасы	2	50	❄	25	
Көкөністер, 500 г	Гриль ваннасы	2	55	❄	30-50	Еріту уақыты порция көлеміне байланысты ретте өзгереді. Кіші көкөністер, мысалы асбұршақ пен бұршақтар, ақтық блоктары немесе гүлді қырыққабат гүлдерінен тез еріді.
Тауық сан еті, 200 г-нан	Гриль торы + Гриль ваннасы	2	55	❄	50-55 [1]	

22.12 Қайнату

Жемістер мен көкөністерді банкаларда консервілеу.

- Сіздің құрылғыңыз жемістер мен көкөністерді еш қиындықсыз сақтауға мүмкіндік береді.
- Азық-түлікті сатып алудан немесе теруден соң дереу пісіріңіз. Ұзақ сақтау витаминдерін кемейтіп ашуға алып келеді.
- Тек қана мінсіз жеміс пен көкөністі пайдаланыңыз.
- Бұл құрылғы етті консервілеуге жарамсыз.
- Консерва шыныларды, резеңке сақиналарды, қапсырмаларды және серіппелерді әбден бақылап тазалаңыз.
- Консерва шыныларын су құйылған ыстыққа берік ыдысқа салыңыз. Оған тию мүмкін емес және шыны ішіндегі заттар ¾ көлемінде суда тұруы керек.
- Пісіру уақыты өткеннен соң пісіру камерасының есігін ашыңыз. Консерва шыныларды тек толық суығаннан соң, пісіру камерасынан шығарыңыз.
- Қайнатылған заттарды суық, қара және құрғақ жайда сақтаңыз, мысалы шоланда. Ашық шыныларды жылдам пайдаланып суытқышта сақтаңыз.

[1] Өтемақы уақытты қосу керек: аспапты еріту аяқталғаннан соң өшіріп тағамдарды және 10-15 минут жабық аспапта, ішіне дейін еруі үшін қалдырыңыз.

Қайнату

Тағам	Керек-жарақтар / ыдыстар	Деңгей	Температура °C	Қызыту түрі	Пісіру уақыты, мин	Жазбалар
Жеміс	Гриль торы	1	150-160	--- ---	35-40	Жабық консервілеу шыны банкаларға құйыңыз.
Көкөністер	Гриль торы	1	190-200	--- ---	60-120	Жабық консервілеу шыны банкаларға құйыңыз.

22.13 Дезинфекциялау

Дезинфекциялау бойынша орнату ұсыныстарын орындаңыз.

- Консервілеу алдында банкалар бұзылып кетпес үшін пеште дезинфекциялануы керек. Бұл консервілерді тоңазытқыштан тыс ұзақ уақыт сақтаудың жалғыз жолы.
- Бос стакандарды 100 °C ыстық ауада кем дегенде 20 минут зарарсыздандырыңыз. Банкалардың қақпақтары мен консерві тістері пештің құрғақ қызуында кеуіп қалмас үшін бір уақытта қайнаған суда дезинфекциялауға болады.

Дезинфекциялау

Тағам	Керек-жарақтар / ыдыстар	Деңгей	Температура °C	Қызыту түрі	Пісіру уақыты, мин	Жазбалар
Дезинфекциялау	Гриль торы	2	100		20-25	Консерва шынылары, балалар бөтелкелері

22.14 Кептіру

Жемістер, көкөністер немесе шөптерді кептіріңіз.

- Кептіру бұл консервалау әдісі, онда құрғақ ыстықтық акелу арқылы азық-түліктен 50% дейін ылғалдығы алынады. Бір уақытта дәмі күшееді.
- Азық-түлік қанша қалын болса кептіру әдісі сонша ұзақ болады. Азық-түлікті тілімдерге кесіп алсаңыз, кептіру процесі ең жылдам болады және энергияны үнемдейді.
- Дайындалған азық-түліктерді пісіру қағазын салынған тор немесе табаға салыңыз. Кептіру әдісінде азық-түлік кейде араластырып тұрыңыз.
- Ұзақтығы азық-түліктің қалыңдығына және азық-түліктің табиғи ылғалдық көлеміне байланысты, ол дегені қызанақтарды кептіру саңылауқұлақтан ұзақ уақыт алады.
- Екі деңгейде бір уақытта кептіруді қаласаңыз, 1 менен 3-деңгейді пайдаланыңыз (немесе 2 мен 4).

Кептіру

Тағам	Керек-жарақтар / ыдыстар	Деңгей	Температура °C	Қызыту түрі	Пісіру уақыты, мин	Жазбалар
Алма сақиналары	Гирль торы + Пісіру қағазы	2	70		6-8	
Шөптер	Гирль торы + Пісіру қағазы	2	60		1:30-2	мысалы, шнитт-пияз, ақжелек, жалбыз
Саңырауқұлақ дөңгелектерде	Гирль торы + Пісіру қағазы	2	60		3-4	
Қызанақтар, сегізден бір бөліктері	Гирль торы + Пісіру қағазы	2	70		7-8	Қызанақтар дәнлерін алып қойыңыз, әйтпесе кебу уақыты ұзаяды.

22.15 Пісіру тасы

Қытырлақ пицца немесе жаңа піскен нан — пісіру температурасын дәлме-дәл реттеудің арқасында, пісіру тасы көлемді тас пеште әзірленген аспен салыстыруға тұрарлықтай, тіпті одан асып түсетін деңгейде тағам әзірлейді.

- Пісіру тасы мен қыздырғыш сияқты арнайы жабдықтар керек болады.
- Өлшеміне қарай бірнеше пицца, тоқаш немесе басқа нан өнімдерін бір уақытта пісіру тасына салуыңыз мүмкін.
- Бірнеше пиццаны бір бірнен соң пісіру мүмкіндігі бар. Онда әр пиццаның пісіру уақыты шам. 1 - 3 минутке ұзаяды.
- Нанды пісіруде орталық температура сенсорын пайдалануды ұсынамыз. Пісіру уақытынан 10-15 минут өткен соң, қамырдың ең қалың жеріне ішкі температура өлшегішін салыңыз. Сенсор пісіру өнімінің ішкі температурасын өлшеп реттелген орталық температура жетілгенде пешті өшіреді.
- Қамырлар пісіруде беті жарылмай кеңеюі мүмкін. Бұл айырмен көп рет тесу арқылы немесе пышақпен кесу арқылы жетіледі.

- Пісіру кестесінде берілген температуралар мен уақыттар бағыттауыш мәндер болады. Жартылай пісірілген және тоңазытылған өнімдерде өндіруші деректерін ескеріңіз.

Пісіру тасы

Тағам	Керек-жарақтар / ыдыстар	Деңгей	Температура °C	Қызыту түрі	Пісіру уақыты, мин	Жазбалар
Тоқаш, балғын, әр қайсысы 50 г	Пісіру тасы	1	250/200		15-20 [1]	
Лаваш	Пісіру тасы	1	210		20-25	Пісіру уақыты құмақтардық өлшемі мен қалындығына байланысты.
Тарт фламбе, балғын	Пісіру тасы	1	300		2-4	Рецептіге қатысты кеңес: әдетегідей немесе ешкі сүтінен жасалған ірімшікпен, Парма шошқа еті, інжір және көк пиязбен.
Тарт фламбе, мұздатылған	Пісіру тасы	1	250		8-10	
Фоккаика	Пісіру тасы	1	210		20	Түрлі ингредиенттерді салыңыз, мысалы көкністер, теңіз тұзы, зәйтүн, хамса балық, пияз, шошқа еті, қызанақ немесе ірімшік.
Әртүрлі ұндардан әзірленген нан	Пісіру тасы	1	200		35-45	
Пицца, балғын	Пісіру тасы	1	275		5-8	Пісіру уақыты қамыр мен жамылғы түрі мен қалындығына байланысты.
Пицца, тоңазытылған	Пісіру тасы	1	230		8-10	Пісіру уақыты қамыр қалындығына байланысты. Өндіріс мағлұматына мән беріңіз.
Ашытқылы қамыр бәліші	Пісіру тасы	1	250/200		50-60 [1]	

22.16 Қазан

Қазанда үлкен ет тілімдерін де проблемасыз әзірлеу мүмкін және үлкен көлемдерді бұқтыру мүмкін.

- Арнайы жабдықтар ретінде сізге шоқтаба, жылжымалы механизм жүйесі мен қыздыру элементі қажет болады.
- Тағамдарды жақсы дайындап пеште ыстық ұстау мүмкін. Асхана таза, пісіру панелі ластанмаған және ас иістері кем шығады, себебі тағам пеште әзірленеді.
- Күйіп кетуден қорғайтын жамылғы арқылы кем маймен қуыру мүмкін.
- Пісіру сұйықтықтары жылдам қайнайды; әрдайым жетерлік пісіру сұйықтығын қамтамасыз етіңіз. 30 минут уақыт пісірілетін асқа шам. ½ л сұйықтық қосыңыз.
- Тұздықтарды пісірген кезде оларды әрқашан жұқа етіп ұстаңыз және пісіру сұйықтығын қосыңыз.
- Қазан пайдалану нұсқауларын ескеріңіз.

Кеңес: Майды қазанға салмаңыз, бірақ етті майлаңыз. Осылай тікелей ыстық өткізілуі қамтамасыз етіледі.

Қазан

Тағам	Керек-жарақтар / ыдыстар	Деңгей	Температура °C	Қызыту түрі	Пісіру уақыты, мин	Жазбалар
Диқан омлеті	Қазан [2]	1	175		10-15	Жұмысртқадан басқа барлық ингредиенттерді қазанда қуырыңыз, сосын жұмыртқа массасын салып диқан омлеті қатты болғаныша пісіруді жалғастырыңыз.
Чили кон карне	Қазан [2]	1	220/130		Қуыру + 90 [3]	

[1] Құрылғыны көрсетілген температураға дейін алдын ала қыздырып алған жөн. Пісіру өнімін салуда екінші температура дерегіне ауыстырыңыз.
[2] Табаны қақпақпен жабыңыз.
[3] Жоғары ыстықта қуырып алыңыз, пісіруді жалғастыру үшін төмен температураға өткізіңіз.

Тағам	Керек-жарақтар / ыдыстар	Деңгей	Температура °C	Қызыту түрі	Пісіру уақыты, мин	Жазбалар
Кускус тағамы	Қазан [1]	1	220/140	▭	Қуыру + 90-120 [2]	Ет пен көкөністерді қуырып алып, сосын сұйықтық қосып пісіруді жалғастырыңыз. Кускус ұнтағын бір қазанда конфоркада әзірлеңіз.
Сиыр етінен гуляш	Қазан [1]	1	220/130	▭	Қуыру + 60-90 [2]	Пияз бен етті қуырып алыңыз, ол үшін қуырып алу басқышын пайдаланыңыз. Сұйықтықты құйып, параметрді қайта ауыстырыңыз. Ет түріне қарай 60-90 минут пісіріңіз.
Тауық төсі	Қазан [1]	1	200	▭	15-20	Орталық температура сенсорын пайдаланбаңыңыз.
Оссобуко	Қазан [1]	1	220/140	▭	Қуыру + 60-90 [2]	Ет пен көкөністі қуырып алыңыз, ол үшін қуырып алу басқышын пайдаланыңыз. Сұйықтықты құйып, қайта ауыстырыңыз, қақпағын жауып, 60-90 минут пісіруді жалғастырыңыз. Аяқ дөңгелегін бір рет аударыңыз.
Рулеттер	Қазан [1]	1	220/120	▭	Қуыру + 60-80 [2]	Рулеттерді порциялық ретте қуырыңыз, ол үшін қуырып алу басқышын пайдаланыңыз.
Тафельшпиц	Қазан	1	220/130	▭	Қуыру + 200-220 [2]	Жартыланған пиязды қуырып, көкөніс қосыңыз сосын сұйықтық құйыңыз. Қайнатпаны қайнатып, дәмдеуіш себіп тафельшпицті салыңыз. Ет толық сұйықтықпен қапталған болуы керек. Қазан қақпағын салып 130 °C пісіріңіз.
Тортилья	Қазан [1]	1	175	▭	10-15	Жұмысртқадан басқа барлық ингредиенттерді қазанда қуырыңыз, сосын жұмыртқа массасын салып тортилья қатты болғаныша пісіруді жалғастырыңыз.

22.17 Төмен акриламидті тағамдарды әзірлеуге арналған ұсыныстар

Жалпы

- Пісіру уақыты мүмкіндігінше қысқа болуы керек. Тағам қара емес, алтын түсте болуы керек. Үлкен, қалың тағамдарды қолданыңыз. Тамақ әзірлеу кезінде, акриламид аз шығарылады.

Нан-тоқаш өнімдері

- Ыстық ауа режимінде температурасын максималды 180 °C деңгейіне қойыңыз.

Түрлі қалыптағы печенье

- Печеньелерді жұмыртқамен немесе жұмыртқаның сарысымен жағыңыз. Бұл акриламидтің түзілуін азайтады.
  Пісіру бетіне біркелкі таратыңыз.

Қуырылған картоп қытырлақтарын пісіру

- Қуырылған картопты пісіру парағына бір қабатқа біркелкі таратыңыз.
  Әр табада кемінде 400 гр пісіріңіз, осылай фри құрғақ болмайды.

23 Сервистік қызмет көрсету

Құрылғыңызды сатып алғаннан кейін 15 жылға дейін тұтынушыларға қызмет көрсету орталығынан функционалдық маңызды және сақтауға келетін түпнұсқалық құрамдас бөлшектерді ала аласыз.

Қосымша ақпарат алу үшін біздің тұтынушыларға қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

[1] Табаны қақпақпен жабыңыз.
[2] Жоғары ыстықта қуырып алыңыз, пісіруді жалғастыру үшін төмен температураға өткізіңіз.

Ескертпе: Қызмет көрсету орталығының қызметін пайдалану өндіруші кепілдігінің шарттары бойынша ақысыз болып табылады.

Еліңіздегі кепілдік мерзімі мен кепілдік шарттары туралы толық ақпарат алу үшін қоса берілген қызмет көрсету контактісі мен кепілдік шарттары құжатындағы QR кодын пайдаланыңыз, тұтынушыларға қызмет көрсету орталығына, елдегі сатушыларға хабарласыңыз немесе веб-сайтымызға кіріңіз.
Тұтынушыларға қызмет көрсету орталығының байланыс мәліметтерін QR кодын пайдалану арқылы қоса берілген тұтынушыларға қызмет көрсету контактілері мен кепілдік шарттары құжатында немесе веб-сайтта табуға болады.
Бұл өнім G энергия тиімділігі класындағы жарық көздерін қамтиды.
Импорттаушы/Сапа шағымдарын қабылдайтын ұйым:
ЖШС «BSH Home Appliances (БСХ Хоум Аплайансэс)»,
050040, Қазақстан Республикасы, Алматы қ., Бостандық ауданы, Шағын ауданы КОКТЕМ-1, үй 15А, 5 этаж
e-mail: ala-infokz@bshg.com
Құрылғының қызмет ету мерзімі – 7 жыл.

Ақаулық анықталған жағдайда, Қазақстан Республикасы аумағында 5454 сервистік байланыс орталығына қоңырау шалыңыз (тек ұялы телефондар үшін).
Францияда жасалған

23.1 Артикул нөмірі (E нөмірі) және өндіру нөмірі (ӨК)

Егер сервистік қызмет көрсету орталығына хабарлассаңыз, сізге құрылғының зауыттық тақтайшасындағы өнім нөмірі (E-Nr.) және өндіру нөмірі (FD) қажет болады.
Зауыттық тақтайшасын нөмірлерімен аспап есігін ашып табасыз.



Құрылғы деректерін және мүшелер қызметінің нөмірін жылдам қайта табу үшін деректерді жазып алуға болады.

24 Сәйкестік мағлұмдамасы

Осымен BSH Hausgeräte GmbH құрылғының функционалдығы негізгі талаптарға және директиваның басқа тиісті ережелеріне Home Connect сәйкес келеді деп 2014/53/EU мәлімдейді.
RED сәйкестік туралы толық декларацияны Интернеттегі өнім парақшасының қосымша құжаттар алу бетінен *www.gaggenau.com* таба аласыз.

CE

2,4 ГГц диапазоны (2400-2483,5 МГц): макс.100 мВт
5 ГГц диапазоны (5150–5350 МГц + 5470–5725 МГц): макс. 50 мВт

	BE	BG	CZ	DK	KAZ	EE	IE	АҚ	ES
	FR	HR	IT	CY	LI	LV	LT	LU	HU
	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI	SK	FI
	SE	NO	CH	TR	IS	UK (NI)			
5 ГГц WLAN (Wi-Fi): тек бөлме ішінде қолдану үшін.									

AL	BA	MD	ME	MK	RS	UK	UA
5 ГГц WLAN (Wi-Fi): тек бөлме ішінде қолдану үшін.							

25 Монтаждау нұсқаулығы

Осы ақпаратты құралды орнатқан кезде ескертіңіз.



⚠ 25.1 Монтаж туралы жалпы ақпарат

Құрылғыны орнатпас бұрын осы нұсқаулықты оқып шығыңыз.

⚠ ЕСКЕРТУ – Өрт шығу қатері!
Ұзартылған желілік кабельді және рұқсат етілмеген адаптерді пайдалану қауіпті болып табылады.
- Ұзартқыш кабельді немесе көп ұялы қалыптарды пайдаланбаңыз.
- Тек қана өндіруші рұқсат еткен адаптер мен желілік кабельдерді пайдаланыңыз.
- Желілік кабель тым қысқа болып, ұзынырақ желілік сым қолжетімді болмаса, үй ішіндегі сымдар жүйесін реттеу үшін электр

қуатымен айналысатын арнайы кәсіпорынға хабарласыңыз.

⚠ ЕСКЕРТУ – Жарақаттану қаупі!
Құрылғы ауыр.
- ▸ Құрылғыны жылжыту үшін 2 кісі керек.
- ▸ Тек тиісті көмек құралын пайдалыңыз.

Жинау кезінде өткір қырлы бөлшектер шығып кетуі мүмкін.
- ▸ Сақтағыш қолғабын киіңіз.

⚠ ЕСКЕРТУ – Электрик тоқ соғу қатері бар!
Тиісті болмаған орнатулар қауіпті болып табылады.
- ▸ Бұйымды тек қана бұйым тақташасында көрсетілген мәліметтері бойынша іске қосып қолданыңыз.
- ▸ Құрылғыны тек ережелер бойынша орнатылған жерге қосылған розетка арқылы айнымалы тоқ желісіне қосыңыз.
- ▸ Ішкі электр сымдарының жерге тұйықтау жүйесінің ережелерге сәйкес лайықты түрде орнатылуы тиіс.
- ▸ Құрылғыны сыртқы қосқышпен, мысалы, таймермен немесе қашықтан басқару пультімен жабдықтауға тыйым салынады.
- ▸ Егер құрылғы кіріктірілген болса, желілік кабель ашасына еркін қол жеткізу мүмкіндігі болуы қажет немесе бұл мүмкін болмаса, стационарлық электр қондырғысында орнату шарттарына сәйкес ажыратқыш құрылғы орнатылуы қажет.
- ▸ Құрылғыны орнатуда желіге қосу сымы қысылмағанына немесе зақымдалмағанына тексеріңіз.

- ■ Бұл нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз.
- ■ Тек осы жинау нұсқаулығы бойынша дұрыс жинау сенімді пайдалануды қамтамасыз етеді. Бұрыс орнатудан болған зақым үшін орнатушы жауапты болады.
- ■ Барлық жұмыстарды өткізудің алдында тоқты өшіріңіз.
- ■ Құрылғыны орамадан ашудан соң тексеріңіз. Тасымалдаудағы зақым жағдайында қоспаңыз.
- ■ Құрылғыны тек арнайы жіберілген маман ғана ашасыз қоса алады. Қате қосу себебінен пайда болға зақымдар үшін кепілдік берілмейді.
- ■ Құрылғыны есіктен көтермеңіз.
- ■ Орнату үшін ағымдық жүретін құрылыс ережелері мен аймақтық электр жабдықтаушысының қағидаларын ескеріңіз.
- ■ Құрылғыны орнату сызбасына сәйкес орнатыңыз. Минималды арақашықтықты сақтаңыз.
- ■ Құрылғыны жиһаз есігінің артына орнату: құрылғы жұмыс істеп тұрғанда мұндай есіктердің жабылып қалуын тиісті тәсілдермен тоқтату керек. Өйтпеген жағдайда, есіктер жабулы болса, құрылғы жұмыс істеп тұрғанда қызып кетіп, немесе керісінше суып кетуі (желдеткіштің жұмысынан) мүмкін.
- ■ Орам материалы мен жабысқақ пленкаларды іске қосудан алдын пісіру камерасынан және есіктен шығарып алыңыз.
- ■ Суреттердегі өлшемдері мм-де.

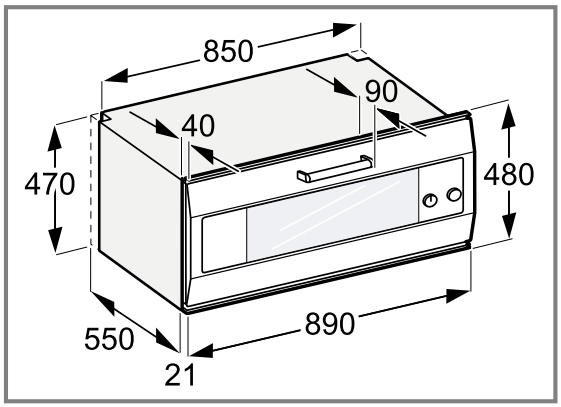
25.2 Жоспарлау нұсқаулары

Құрылғыны орнатпас бұрын келесі жоспарлау нұсқауларын орындаңыз.

- ■ Құрылғыны плитаның астына орнатсаңыз, плитаның астыңғы жағы мен пеш корпусының үстіңгі жиегі арасында кемінде 15 мм қашықтықты сақтаңыз. Пісіру алаңдарын жоспарлау нұсқауларын, әсіресе желдетуге, газды қосуға және электр желісіне қосуға қатысты орындаңыз.

25.3 Құрылғының өлшемдері

Мұнда құрылғының өлшемдері берілген



25.4 Кіріктірме жиһаз дайындау

Талап: Кіріктірілген жиһаз 90 °C дейін температураға, ал көршілес жиһаздың қасбеті 70 °C дейін төзімді болуы керек.

1. Құрылғыны желдету үшін кіріктірілген шкафтың аралық қабатында кемінде 20 x 860 мм желдету ойығын жасаңыз.
2. Құрылғыны қосуға арналған розетка ойықтың сыртында екеніне көз жеткізіңіз.
3. Жиһазды кесіңіз, содан кейін құралды салыңыз.
4. Ойық жасап болған соң, жоңқаларды алып тастаңыз. Үгінділер электрлік компоненттердің жұмысын бұзуы мүмкін.
5. Бекітілмеген жиһазда стандартты бұрышпен қабырғада бекіту.
6. Құрылғыны пайдаланушы керек -жарақтарды оңай алып тастайтындай биіктікте орнатыңыз.

25.5 Электр желісіне қосылым

Құрылғыны электр желісіне қауіпсіз жалғау үшін, берілген нұсқауларды орындаңыз.

⚠ **ЕСКЕРТУ – Электрик тоқ соғу қатері бар!**
Тиісті болмаған жөндеулер қауіпті болып табылады.
- ▸ Құрылғыдағы жөндеу жұмыстарын тек білікті мамандар орындай алады.
- ▸ Құрылғыны жөндеу үшін тек түпнұсқа бөлшектері ғана пайдаланылуы мүмкін.
- ▸ Егер құрылғының желі қосу кабелі немесе қосқыш баусымы зақымдалса, оны өндірушіден немесе оның мүшелік қызметінен алынатын арнайы желі қосу кабелімен алмастыру қажет.
- ▸ Осы құрылғының желі кабелі зақымдалған күйде болса, оны білікті мамандар арқылы алмастыруы қажет.

- Үйіңіздегі сақтандырғыштардың тиісті тоққа шақталғанына көз жеткізіңіз. Құрылғының кернеуі мен жиілігі электр орнатпа мен сәйкес болуы керек, зауттық тақтайшаны қараңыз.
- Құрылғы I қорғау сыныпына сәйкес болып бір ғана жерге қосылған қорекпен қолдануы мүмкін.
- Қорғаныс B және C автоматтары арқылы жүргізілуі тиіс.
- Орнату кезінде кемінде 3 мм контакт аралығы бар барлық полюсті ажыратқышты пайдаланыңыз. Бұл онатудан соң әлі қолжетіміді болуы керек.
- Кез-келген монтаж жұмыстары жүргізілгенде, құрылғы қуат көзінен ажыратылған болуы керек.
- Қосылым кабелі жоқ құрылғы жағдайында оны тек қосылу схемасына сәйкес қосыңыз. Қажет болса, жеткізілген мыс жалғастырғышын орнатыңыз.
- Сіз H05 VV-F немесе одан жоғары қуат кабелін пайдалануыңыз керек.
- Жерге қосылған қорекпен сары-жасыл тарам аспап жағынан басқа тарамдардан 10 мм ұзын болуы керек.

25.6 Үй желісінің қосылуы (LAN)

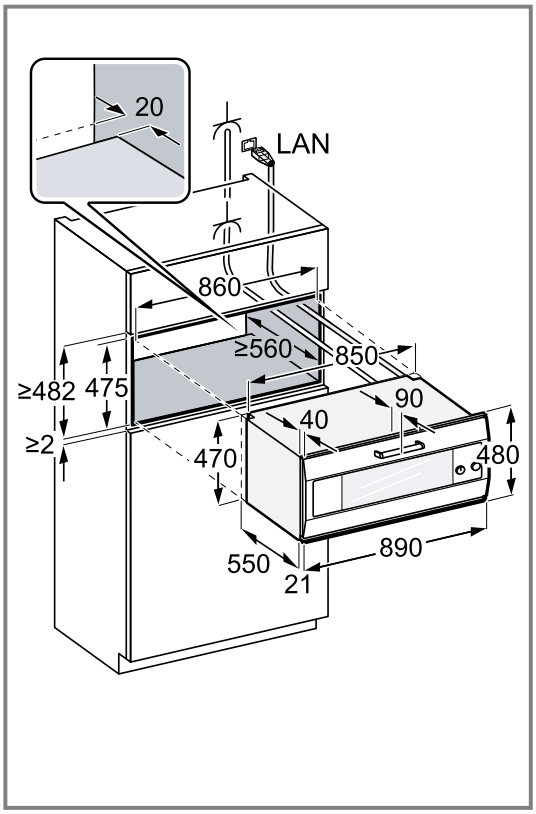
Бұл құрылғы желімен жұмыс істей алады. Құрылғыны LAN кабелі арқылы үй желісіне қосуға болады. LAN кабелі жеткізілім жиынтыққа кірмейді.

LAN желісіне қосылуы

1. Құрылғыны орнатпас бұрын LAN кабелін құралдың артына жалғаңыз.
2. LAN кабелін кабельдік амортизатормен бекітіңіз.
3. LAN кабелін желі қосқышына қосыңыз.

25.7 Құрылғыны орнату

1. Бағаналық шкафқа орнатқан кезде қашықтықты қадағалаңыз.



2. Құралды кіріктірілген жиһазға толығымен салыңыз.
   - ▸ Онда қосу кабелін бүктемеңіз, қыспаңыз немесе өткір шет үстінен өткізбеңіз.
3. Есіктегі тасымалдау сақтандырғышын алып тастаңыз.
4. Құрылғыны ортаға туралаңыз.
   Құрылғы мен іргелес жиһаз фронттары арасында 2 мм саңылау болу керек.
5. Құрылғыны деңгей құралымен көлденең туралаңыз.
6. Құрылғы есігін ашыңыз.
7. Құрылғыны бірге жеткізілген бұрандалармен жоғарғы жағынан екі бүйірінен бекітіңіз.

25.8 Құрылғыны шешіңіз

1. Құрылғының қуатын өшіру
2. Бекіту бұрандаларын босатыңыз.
3. Құрылғыны сәл көтеріп, оны толығымен алып тастаңыз.

The difference is Gaggenau

gaggenau.com

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.gaggenau.com

9001843103 (060601) REG25
kk