GRAUDE

Пайдалану және орнату жөніндегі нұсқаулық

BM 60.2S

BM 60.2W

BM 60.2E

Тұмшапеш



www.graude.ru

МАЗМҰНЫ

Қауіпсіздік жөніндегі нұсқаулық 3
Орнатуы 8
Аспаптың сипаттамасы 11
Аспапты пайдалану 18
Қызмет көрсету және күтім жасау 21
Дайындау бойынша кеңестер 23
Кепілдік және қызмет көрсету 29

Маңызды!

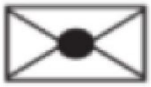
Бұл нұсқаулықта қауіпсіздік техникасы туралы маңызды ақпарат, сондай-ақ аспапты пайдалану және техникалық қызмет көрсету туралы нұсқаулар бар.

Аспапты қолданар алдында осы құжатты мұқият оқып шығыңыз және оны болашақта пайдалану үшін сақтаңыз.

Осы нұсқаулықта келесі таңбалар қолданылады:



Маңызды



Ескерту

ҚАУІПСІЗДІК ЖӨНІНДЕГІ НҰСҚАУЛЫҚ

Бұл аспапты орнатуды жергілікті ережелер мен нормаларға қатаң сәйкес келетін білікті электрик ғана орындауы керек.

Электр қауіпсіздігі

Егер тасымалдау кезінде аспап зақымдалған болса, оны электр желісіне қоспаңыз.

- Аспапты электр желісіне қосуды тек білікті электрик жүргізуі керек.
- Ақаулар пайда болған немесе аспап бұзылған жағдайда оны пайдаланбаңыз.
- Аспапты жөндеуді тек білікті маман ғана орындауы тиіс. Дұрыс емес жөндеу Сіздің денсаулығыңыз бен айналаңыздағы адамдардың денсаулығына қауіп төндіруі мүмкін. Қажет болса, аспапты жөндеу үшін қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Егер қуат кабелі зақымдалған болса, өндіруші немесе қызмет көрсету орталығы оны дұрысына ауыстыруға міндетті.
- Сымдар мен кабельдер аспаппен жанаспауы тиіс.
- Электрмен қоректендіру желісіне қосу түйіспелер арасында кемінде 3 мм саңылауы бар көп полюсті қоректендіру автоматы арқылы жүргізілуі тиіс. Автоматтың мөлшері жүктемеге байланысты таңдалады; сонымен қатар, ол қолданыстағы нормалар мен ережелерге сәйкес келуі керек (қуат көзі жерге қосу түйіспесін бұзбауы керек).
- Типтік тақтайша аспаптың оң жағында орналасқан.
- Тазалау немесе техникалық қызмет көрсету алдында аспапты электр желісінен ажыратыңыз.
- Электр құрылғыларын аспаптың жанында орналасқан розеткаларға қосқан кезде абай болыңыз.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Электр тоғының соғу қаупін болдырмау үшін жарық шамын ауыстырар алдында

аспапты желіден ажыратыңыз. Аспапты қолданған кезде оның ішкі беттері қызатындығын ұмытпаңыз.

Пайдалану кезіндегі қауіпсіздік

- Бұл аспап тек үй жағдайында ғана тамақ дайындауға арналған.
- Пайдалану кезінде аспаптың ішкі беттері қызады және күйікке әкелуі мүмкін. Аспаптың ішкі беттеріне немесе қыздыру элементтеріне қол тигізбеңіз.
- Тұмшапеште жанғыш заттарды сақтамаңыз.
- Ұзақ жұмыс кезінде жоғары температурада аспаптың беттері қызады.
- Пісіру кезінде есікті ашқан кезде абай болыңыз, өйткені бу мен ыстық ауа тұмшапештен шығуы мүмкін.
- Тамақты алкогольмен дайындағанда, жоғары температура алкогольді буландыратынын және егер ол ыстық бетке тиіп кетсе, бу тұтануы мүмкін екенін есте сақтаңыз.

- Қауіпсіздік мақсатында тазалау үшін жоғары қысыммен жұмыс істейтін бу тазартқыштар мен аспаптарды пайдаланбаңыз.
- Пицца сияқты мұздатылған тағамдарды торда пісіру ұсынылады, өйткені температура айырмашылығының нәтижесінде қаңылтыр таба деформациялануы мүмкін.
- Аспаптың ыстық бетіне су құймаңыз — бұл эмальданған бетті зақымдауы мүмкін.
- Аспап жұмыс істеп тұрған кезде тұмшапештің есігі жабық болуы керек.
- Тұмшапештің түбіне алюминий фольганы қоймаңыз және оған қаңылтыр табаларын немесе консерв құтыларын салмаңыз. Фольга жылудың кетуіне жол бермейді, бұл аспаптың эмальданған беттерін зақымдауы мүмкін және пісірудің нашар нәтижелеріне әкелуі мүмкін.
- Жеміс шырыны эмальданған беттерде өшпейтін дақтар қалдыруы мүмкін. Ылғалды қаусырмаларды дайындаған кезде терең ыдыстарды қолданыңыз.
- Торды аспаптың ашық есігінде қалдырмаңыз.
- Аспап балалардың немесе қандай да бір шектеулері бар адамдардың олардың қауіпсіздігіне жауап беретін және аспапты пайдаланудың барлық қатерлерін білетін адамның қадағалауынсыз немесе басшылығысыз пайдалануына арналмаған.
- Шамды ауыстырмас бұрын, электр тоғының соғу қаупін болдырмас үшін аспапты электр желісінен ажыратыңыз.
- Егер сіз пісіру уақытын көрсетпесеңіз, онда белгілі бір уақыт өткеннен кейін аспап автоматты түрде өшеді.

Балалар қауіпсіздігі

- 3 жасқа толмаған балаларға аспапқа қадағалаусыз жақындауға рұқсат бермеңіз.
- Егер аспап дұрыс орнатылса және жұмыс істесе және баланың өзі қауіпсіздік және құрылғымен жұмыс істеу туралы нұсқау алса және онымен байланысты барлық қауіптерді білгенде ғана 3–8 жастағы балалар тұмшапешті қосып-өшіре алады. 3–8 жастағы балаларға аспапты розеткаға қосуға, баптауға, тазалауға немесе қызмет көрсетуге тыйым салынады.
- НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Аспаптың кейбір бөліктері қызып, күйікке әкелуі мүмкін. Балалар мен осал адамдардың болуында аспапқа ерекше назар аудару керек.
- Аспап 8 жасқа толмаған балаларға, сондай-ақ физикалық, ақыл-ой, сенсорлық шектеулері бар немесе жеткілікті тәжірибесі немесе білімі жоқ адамдарға, олардың қауіпсіздігіне жауап беретін және аспапты қолданудың барлық қауіптерін білетін адамның бақылауынсыз немесе басшылығысыз пайдалануға арналмаған.
- Балалардың аспаппен ойнауына рұқсат бермеңіз.
- Балалар аспапты тек ересектердің қадағалауымен тазалап, қызмет көрсете алады!
- Электр жабдықтарын балалар мен физикалық, ақыл-ой және сенсорлық шектеулері бар адамдардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз. Оларға аспапты бақылаусыз пайдалануға жол бермеңіз.
- АБАЙЛАҢЫЗ! Грильді қолданған кезде аспаптың ашық бөліктері қызуы мүмкін. Балаларды аспаптан алыс ұстаңыз.
- АБАЙЛАҢЫЗ! Шамды ауыстырар алдында аспапты электр желісінен ажыратыңыз!
- Егер тұмшапеш қолданылмаса, сіз торларды өзіңізге ыңғайлы жерде сақтай аласыз. Егер сізге қызып тұрған тұмшапештен торларды алып тастау қажет болса, тұтқыштың қыздыру элементтерімен байланысқа түспеуін қадағалаңыз.
- Тек құрғақ тұтқыштарды қолданыңыз! Ылғал немесе дымқыл тұтқышпен жұмыс жасағанда, сіз бумен күйіп қалуыңыз мүмкін. Тұтқыш пен қыздыру элементінің жанасуына жол бермеңіз. Сүлгі немесе басқа мата материалын тұтқыш ретінде пайдаланбаңыз.
- АБАЙЛАҢЫЗ! Пайдалану кезінде аспаптың кейбір бөліктері ыстық болуы мүмкін — жұмыс істеп тұрған аспаптан балаларды аулақ ұстаңыз.
- Тұмшапешпен жұмысты бастамас бұрын, киімнің еркін салбыраған етегін жинаңыз, ұзын шашты байлаңыз. Аспаппен жұмыс істеу кезінде галстук, шарф, зергерлік бұйымдар және т. б. сияқты гардероб заттарын кимеген жөн.
- Бала аспаппен жұмыс істеуге жеткілікті болған кезде, оның ата-анасы немесе ресми қамқоршылары оған аспапты қауіпсіз пайдалану негіздері туралы айтуы керек.
- Аспаптың кез келген бөлігіне, әсіресе есікке, жылытылатын қорапқа немесе тартпаға сүйенуге, тұруға, отыруға және асылуға (соның ішінде балаларға да) тыйым салынады. Бұл аспапты зақымдауы мүмкін, ол құлап, ауыр жарақат келтіруі мүмкін.

• АБАЙЛАҢЫЗ! Аспап және оның қолжетімді бөліктері пайдалану кезінде қызады. Абай болыңыз және тұмшапештің ішіндегі қыздырғыш элементтерге қолыңызды тигізбеңіз. 8 жастан кіші балалар аспапты ересектердің қадағалауынсыз пайдаланбауы тиіс. Аспап пайдаланылатын үй-жайда балалар мен үй жануарларын қараусыз қалдырмаңыз. Пайдаланбаған кезде де, аспаптың жанында балалардың ойнауына жол бермеңіз.

Тазалау кезіндегі қауіпсіздік

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Балаларға қызығушылық тудыруы мүмкін заттарды тұмшапештің өзінде, оның үстіндегі шкафтарда немесе алжапқышта сақтамаңыз, өйткені мұндай затты алуға тырысқанда, бала жарақат алуы мүмкін.

Құралды суығанша тазаламаңыз. Кейбір тазалағыш заттар ыстық бетке жағылған кезде зиянды булар түзеді. Ылғал шүберек пен ысқышты қолданған кезде будан күйіп қалу қаупі бар.

Сыртқы бетін тазарту

• Тұмшапештің ішкі және сыртқы беттерін тазарту үшін шүберек пен жұмсақ тазартқышты немесе жылы сабынды суды қолданыңыз.
• Тазартылған бетті қағаз немесе кәдімгі асүй сүлгімен құрғатыңыз.
• Тазалау үшін металл ысқыштарды, каустикалық немесе абразивті тазартқыштарды пайдаланбаңыз.

Тот баспайтын болаттан жасалған алдыңғы жағы

• Металл ысқыштарды, қырғыштарды және егеуқұм қағазын пайдаланбаңыз — олар бетіне сызат түсіруі мүмкін.

Алюминийден жасалған алдыңғы жағы

• Бетін шыныны тазалауға арналған құралға малынған жұмсақ шүберекпен немесе микроталшық майлықпен жайлап сүртіңіз.

АБАЙЛАҢЫЗ!

Тазалау алдында тұмшапештің суығанына көз жеткізіңіз.

Ішкі бетін тазарту

• Аспап есігінің тығыздағышын сүртпеңіз немесе тазаламаңыз.
• Металлдан жасалған ысқыштарды немесе жөкелерді қолданбаңыз.
• Аспаптың эмальданған беттеріне зақым келтірмеу үшін тұмшапештің арнайы тазартқышын пайдаланыңыз.
• Қатты кірді кетіру үшін арнайы тазартқыш затты қолдануды ұсынамыз.

Аспап есігінің әйнегі

Аспап есігінің әйнегі үш қабатты, яғни әйнектің үш қабаты бір-біріне жабыстырылған. Әйнектің ішкі және орта қабаттары алынып тасталады, бұл тазартуды айтарлықтай жеңілдетеді.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

• Аспаптың есігін алу үшін қысқыштарды шертумен ашыңыз.
• Аспаптың шыны есігін тазалау үшін абразивті заттарды немесе өткір металл заттарды пайдаланбаңыз, өйткені, Сіз бетті тырнап алуыңыз мүмкін, нәтижесінде әйнек сынуы мүмкін.
• Есік орнатылғаннан кейін, одан ешқандай бөлшектерді алып тастамаңыз (есіктің әйнегі және т. б.) — жарақат алу қаупі бар.

Назар аударыңыз!

Есіктің әйнегіне, әсіресе оның шеттеріне шамадан тыс күш салмаңыз — әйнек сынуы мүмкін.

Керек-жарақтар

Қаңылтыр табалары мен басқа керек-жарақтарды әр қолданғаннан кейін жуып, қағаз сүлгімен кептіру ұсынылады. Қаңылтыр табаны жылы сабынды суға 30 минутқа жібітіңіз, бұл оны тазартуды жеңілдетеді.

Каталитикалық панельдер

Алынатын панельдер қара сұр каталитикалық эмальмен қапталған, онда айналымдағы ауамен таралатын май шөгіп қалады. Бұл шөгінділер 200 °C және одан жоғары температурада күйіп кетеді, мысалы, пісіру немесе қуыру кезінде.

Температура неғұрлым жоғары болса, шөгінділер тезірек күйіп кетеді. Әр қолданғаннан кейін тұмшапеш пен керек-жарақтарды тазалау керек. Әйтпесе, шөгінділер жиналып, оларды жою қиынға соғады, ал кейбір жағдайларда тіпті мүмкін емес.

Қолмен тазалау

Тазалауды бастамас бұрын, аспаптың салқындағанына көз жеткізіңіз.

- Каталитикалық панельдердің жабынын ыстық сумен және ерітілген ыдыс жууға арналған құралмен тазалау ұсынылады. Ерітінді жұмсақ нейлон щеткасымен қолданылуы керек.

Абразивті тазартқыштарды, қатты щеткаларды, металл ысқыштар мен жуғыш заттарды, пышақтарды және басқа да өткір заттарды пайдаланбаңыз. Каталитикалық панельдерді тазаламаңыз, өйткені өнімді құрайтын химиялық заттар каталитикалық эмальды зақымдауы мүмкін, нәтижесінде панель жарамсыз болып қалады.

Егер сіз аспаптың ішкі бөліктерін плитаны тазалауға арналған құралмен тазаласаңыз, алдымен каталитикалық панельдерді алып тастауды ұмытпаңыз.

Жоғары температурамен тазалау

Каталитикалық панельдерді жоғары температура әсерінен тазаламас бұрын, жоғарыда сипатталғандай тұмшапештің ішкі беттерін тазалаңыз. Әйтпесе, кір аспаптың ішкі беттеріне жабысып қалады және оны алып тастау мүмкін болмайды.

Егер қолмен тазалағаннан кейін тұмшапеш әлі де қатты ластанған болса, жоғары температураға дейін қыздыру май мен майдың шашырауынан қалған кірді кетіруге көмектеседі.

Назар аударыңыз, жоғары температура дәмдеуіштерден, сироптардан және соған ұқсас заттардан қалған дақтарды кетірмейді. Мұндай ластануды жұмсақ щеткамен және онда ерітілген ыдыс жууға арналған құралы бар ыстық сумен қолмен алып тастау керек.

- Тұмшапештен барлық керек-жарақтарды алыңыз.
- Дәстүрлі қыздыруды орнатыңыз.
- Температураны 250 °C-қа орнатыңыз.
- Аспапты шамамен 1 сағат жұмыс істеуге қалдырыңыз. Жұмыстың ұзақтығы ластану дәрежесіне байланысты.

Егер сіз тазалау процесі аяқталғаннан кейін аспапты өшіруді ұмытып кетсеңіз, процесті аяқтау функциясын уақыт бойынша пайдалану ұсынылады.

Қалған ластанулар аспапты жоғары температура режимінде қолданған сайын біртіндеп жанып кетеді.

Кәдеге жарату жөніндегі нұсқаулық

Буып-түю материалдарын кәдеге жарату

- Аспаптың орау материалы қайта өңдеу үшін пайдаланылуы мүмкін.
- Орауыш материалдарды жергілікті қалдықтарды кәдеге жарату орталығына апару ұсынылады.

Ескі құрылғыны кәдеге жарату

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Ол басқаларға қауіп төндірмеуі үшін ескі аспапты тастамас бұрын оны жарамсыз күйге келтіріңіз.

Аспапты электр желісінен ажыратып, қуат кабелін кесіңіз.

Қоршаған ортаның ластануын болдырмау үшін ескі тұрмыстық техниканы тиісті түрде жою қажет.

- Аспапты тұрмыстық қоқыспен бірге кәдеге жаратуға тыйым салынады.
- Тұрмыстық техниканы кәдеге жарату туралы толық ақпаратты жергілікті әкімшіліктен алуға болады.


Сызылған қоқыс контейнері таңбасының мәні

Электр құрылғыларын тұрмыстық қалдықтармен бірге кәдеге жаратпаңыз, оларды арнайы жинау орындарына апарыңыз.

Жинау және жою пункттері туралы толық ақпаратты жергілікті әкімшіліктен алуға болады.

Егер тұрмыстық техника қоқыс тастайтын жерге немесе полигонға тасталса, онда зиянды заттар аспаптан жер асты суларына түсуі мүмкін, бұл сіздің денсаулығыңыз бен әл-ауқатыңыздың нашарлауына әкелуі мүмкін.

ОРНАТУ

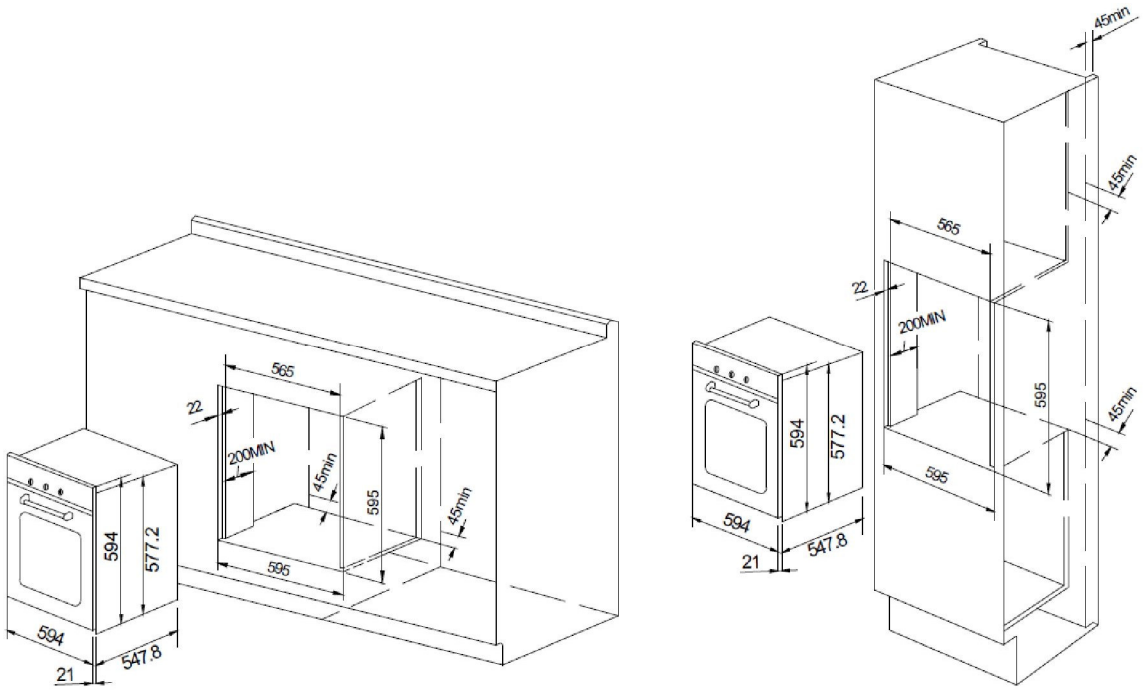
Аспапты электр желісіне қосуды тек білікті электрик жүргізуі керек. Аспапты орнату қоса берілген нұсқаулыққа қатаң сәйкестікте орындалуы тиіс. Орнатқаннан кейін аспаптың есігінен қорғаныс қабығын алыңыз.

Орнатушыға арналған қауіпсіздік нұсқаулары

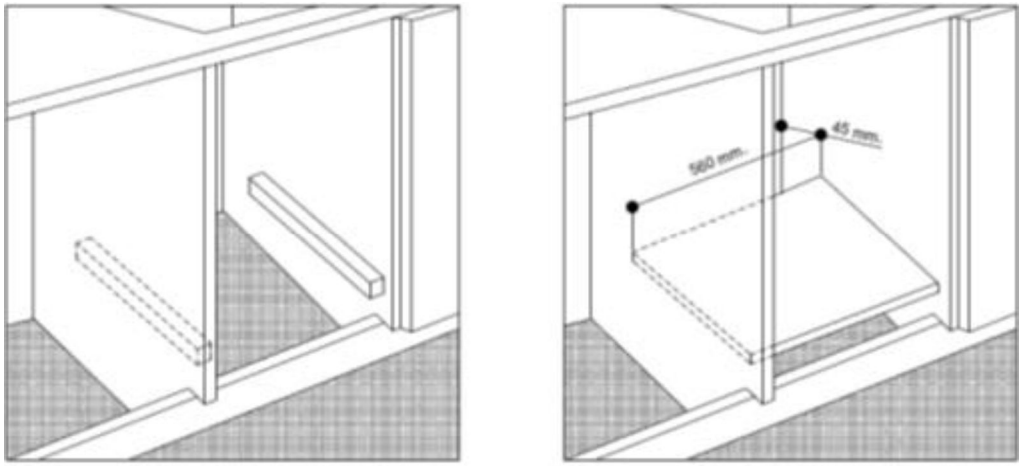
- Аспапты орнату кезінде электр тоғының соғу қаупі бар аспаптың бөліктеріне қорғаныс орнатылуы керек.

Кіріктірілген тұмшапешті орнату

Тұмшапештің дұрыс жұмыс істеуі үшін аспап кіріктірілетін жиһаз өлшемдік талаптарға сай болуы керек. Төмендегі суреттерде аспапты жұмыс үстелінің астына немесе ас үй жиһазының қабырға шкафына орнатуға арналған кесінділердің өлшемдері көрсетілген.



Талаптарға сай келетін желдетуді қамтамасыз ету үшін, аспап орнатылған шкафтың артқы панелін шешіп алу керек. Аспапты екі ағаш блокқа орнатқан жөн. Егер аспапты тегіс жерге орнатсаңыз, онда желдету үшін 45 × 560 мм бос орын қалдыру керек.



Ас үй жиһазының іргелес шкафтарының қабырғалары ыстыққа төзімді материалдан жасалуы керек. Атап айтқанда, буатпен қапталған шкафтар 100 °C-қа дейінгі температураға төзімді желімді қолданып жасалуы керек.

Қолданыстағы қауіпсіздік стандарттарына сәйкес, аспапты орнатқаннан кейін оның барлық электр бөліктері олармен ешбір жанаспайтындай жабылуы керек.

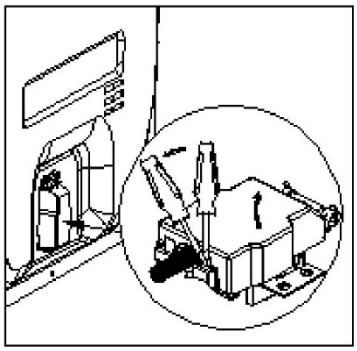
Аспаптың қауіпсіз жұмысын қамтамасыз ететін кез келген бөлшектерді тек тиісті құралдармен шешу керек.

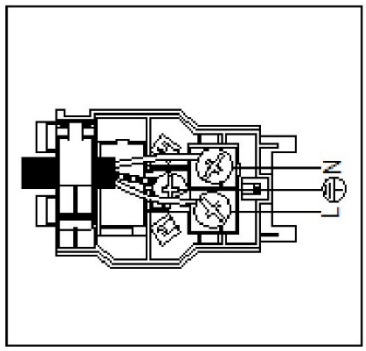
Тұмшапешті ас үй жиһазының ішіне бекіту үшін аспаптың есігін ашып, оны жақтаудың периметрі бойынша олар үшін қарастырылған тесіктерге кіргізу керек 4 ағаш бұраншегемен бекітіңіз.

Электр желісіне қосу

Үш сымды қуат кабелімен жабдықталған тұмшапештер айнымалы тоқпен жұмыс істейді. Жерге тұйықтау сымы сары-жасыл түске боялған.

Қуат кабелін жалғау





Шықпалар панелін ашу:

- бұрауышты иінтірек ретінде қолданып, шықпалар панелінің қақпағындағы ысырманы бүйіріне қарай сырғытыңыз;
- бұрауышты пайдаланып бекіту элементтерін ажыратыңыз және шықпалар панелінің қақпағын көтеріңіз.

Кабельді қосу:

- қосқыш қысқыштың бұрамасын және үш

L-N-⏚ түйіспе бұраманы алып тастаңыз;

- бұрамалардың бастарының астындағы сымдарды келесі түс схемасы бойынша бекітіңіз: **көк (N) — қоңыр (L) — сары-жасыл** ⏚;
- қуат кабелін ысырманың көмегімен тиісті ұяда бекітіп, шығыстар панелінің қақпағын жабыңыз.

Қуат кабелін электр желісіне жалғау

Стандартты ашаны аспаптың типтік тақтайшасында көрсетілген жүктемеге сәйкес орнатыңыз. Кабельді электр желісіне тікелей жалғаған кезде, түйіспелердің арасында кем дегенде 3 мм қашықтықпен көпполярлы автомат-ажыратқышты орнату қажет. Автомат-ажыратқыш жүктемеге байланысты таңдалады және жергілікті нормалар мен ережелерге сәйкес келуі керек (жерге тұйықтау сымы автомат-ажыратқышқа қосылмайды).

Қуат кабелін бөлме температурасын ескере отырып, оның бір де бір бөлігі 50 °C-тан жоғары қызбайтындай етіп орналастыру керек. Әйтпесе, кабельді арнайы оқшаулағышпен қорғауға болады.

• Аспаптың электр қауіпсіздігіне, егер ол қолданыстағы электр қауіпсіздігі нормалары мен ережелеріне сәйкес дұрыс және тиімді жерге тұйықталған болса ғана кепілдік беріледі. Егер жерге тұйықтаудың тиімділігіне күмәндансаңыз, білікті электрикке хабарласыңыз. Өндіруші аспаптың дұрыс жерге тұйықталмауынан болған зақым үшін барлық жауапкершілікті өз мойнына алмайды.

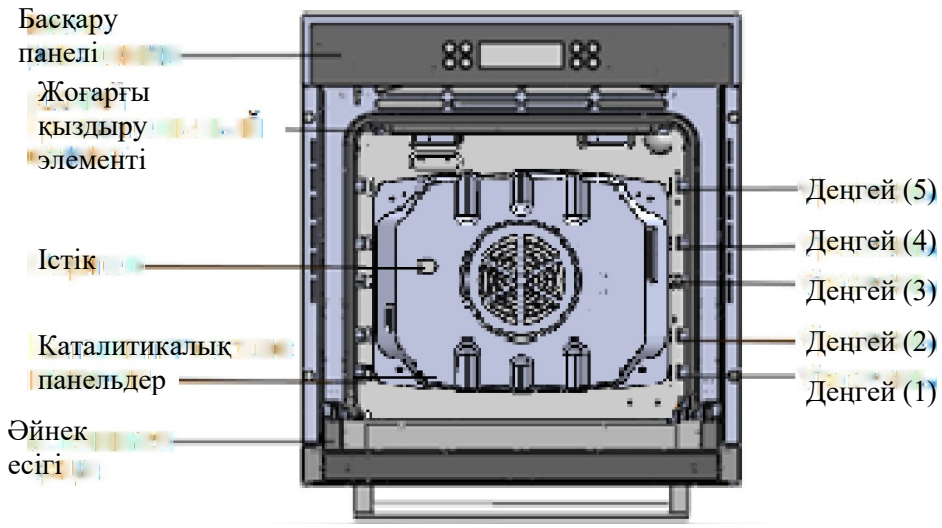
• Аспапты электр розеткасына жалғамас бұрын, типтік тақтайшасында көрсетілген техникалық сипаттамалардың (аспапта және/немесе оның қаптамасында) электр желісінің параметрлеріне сәйкес келетіндігін тексеріңіз.

• Жүйенің және розетканың электр қуаты аспаптың максималды қуатына сәйкес келетініне көз жеткізіңіз (аспаптың типтік тақтайшасында көрсетілгендей). Егер күмәніңіз болса, білікті электрикке хабарласыңыз.

• Егер электр желісінің розеткасы және аспап ашасы сәйкес келмесе, розетканы сәйкес келетін розеткаға ауыстырыңыз (электрикке хабарласыңыз). Электрик сонымен қатар розетка сымдарының көлденең қимасы аспаптың жұмысына қажет қуатты беруге жарамды екенін тексеруі керек. Адаптерлерді, үшайырларды және/немесе ұзартқыштарды пайдаланбаған жөн. Егер сіз әлі де қолданыстағы қауіпсіздік техникасы (ТБ) бойынша талаптарға сәйкес келетін бір арналы және көп арналы адаптерлерді немесе ұзартқыштарды пайдалануыңыз керек болса. Мұндай жағдайларда бір арналы адаптерде немесе ұзартқышта көрсетілген максималды рұқсат етілген жүктеменің немесе көп арналы адаптерде көрсетілген максималды қуаттың рұқсат етілген көрсеткіштерден аспайтындығына көз жеткізіңіз. Аша мен розетка оңай қол жетімді болуы керек.

АСПАП СИПАТТАМАСЫ

Тұмшапеш



Қаңылтыр табаларды немесе торларды орнатуға арналған деңгейлер төменнен нөмірленеді.

4 және 5 деңгейлері негізінен гриль режимінде пісіру үшін қолданылады.

Сол немесе басқа тағамды дайындау ұсынылатын деңгейлер осы нұсқаулықтағы пісіру нұсқауларында көрсетілген.

Керек-жарақтар

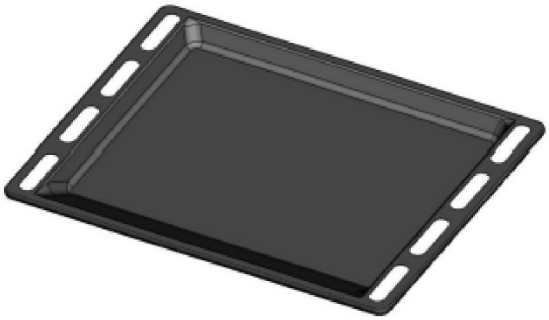
Тұмшапештің жиынтығына келесі керек-жарақтар кіреді.



1. Грильге арналған тор: ыдыс-аяққа, пісіруге арналған қалыптарға, грильге және қуыруға арналған қаңылтыр табаларға арналған



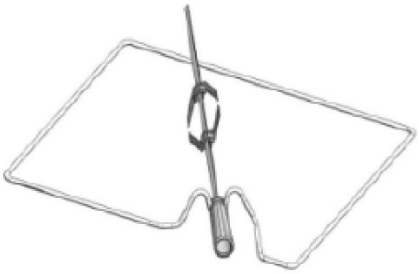
2. Қуыруға арналған тор



3. Қаңылтыр таба: пісірмеге арналған



4. Түпқойма: қуыру немесе шырын немесе май жинау үшін

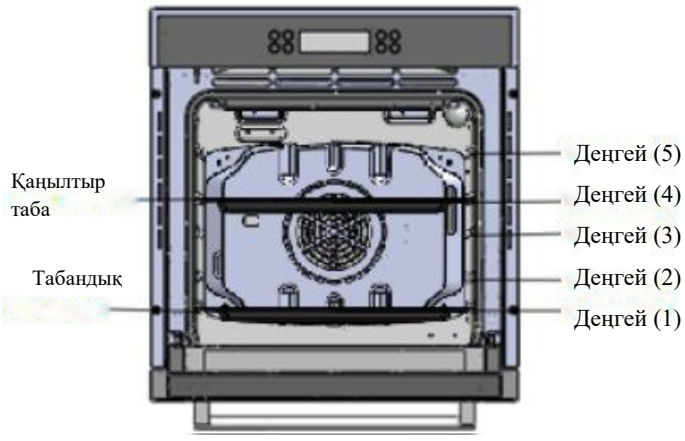


5. Істікті (кейбір модельдерде қол жетімді) тек екі режимде пайдалануға болады:

Қаңылтыр табаны, түпқойманы және гриль торын бағыттағыштарға қатаң түрде салу керек. Дайын болған тағамды тұмшапештен шығарғанда ыстық беттерге және ыдыс-аяққа күйіп қалмаңыз.

Мысалы: 1 деңгей — түпқойма

2 деңгей — қаңылтыр таба





Пісіріліп жатқан тағамнан май немесе шырын тамшысын жинау үшін түпқойманы немесе қаңылтыр табаны пайдаланған кезде, түпқойма немесе қаңылтыр таба бағыттағыштардың бойына дәл салынғанын тексеріңіз. Бұл керек-жарақтар құрылғының төменгі бетімен байланысқан кезде эмаль қабатын зақымдауы мүмкін. Аспаптың түбі мен 1 деңгейде орнатылған қаңылтыр таба/түпқойма арасындағы қашықтық кем дегенде 2 см болуы керек.

Керек-жарақтарды пайдалану

Гриль, қаңылтыр таба мен түпқойма үшін тор

Грильге арналған торды орнату

Торды кез келген қажетті деңгейге орнатыңыз.

Қаңылтыр табаны немесе түпқойманы орнату

Қаңылтыр табаны 4-деңгейге, ал тамшыларды жинайтын түпқойманы тұмшапештің 1-деңгейіне қойыңыз.

Қауіпсіз өшіру

Егер сіз пісіру ұзақтығын енгізбеген болсаңыз, онда 2 сағаттан кейін аспап автоматты түрде өшеді.

- Бұл тұмшапеш термалды өшіру жүйесімен жабдықталған. Егер аспап өте жоғары температураға дейін қыздырылса, жүйе белгілі бір уақыт ішінде қыздыру элементтеріне қуат беруді тоқтатады немесе аспапты толығымен өшіреді.

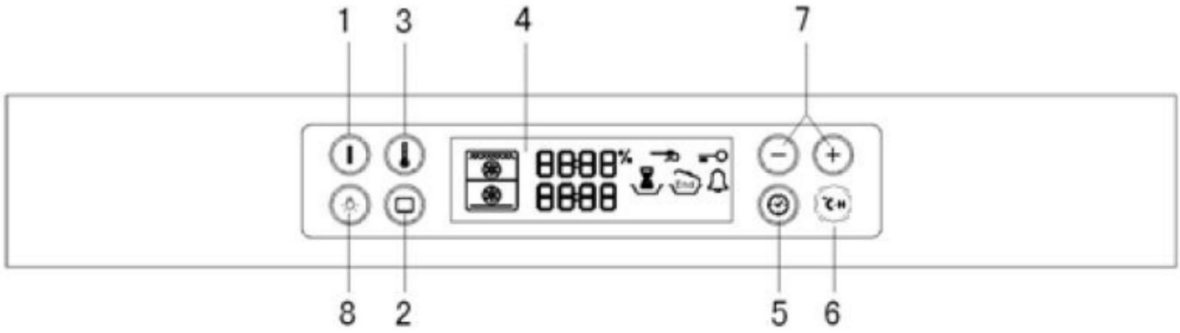
Желдету

Тұмшапештің бұл үлгісі аспаптың сыртқы беттерін салқындатуға арналған желдеткішпен жабдықталған. Апап қызған кезде желдеткіш автоматты түрде қосылады.

Желдеткіш қосылып тұрған кезде аспап есігі мен басқару панелі арасында ауа айналады.

Ескерту: пісіру аяқталғанда желдеткіш аспап суығанша жұмыс істей береді.

Басқару панелі



1. **«Қос./Өшір.» батырмасы**
2. **Функцияны таңдау батырмасы**
3. **Температураны орнату батырмасы**
4. **Дисплейі**
5. **Уақытты орнату батырмасы**
6. **Жылдам қыздыру функциясының батырмасы**
7. **Уақытты/температураны/функцияна баптау батырмалары**
8. **Көмескі жарық батырмасы**

Алғашқы пайдалану алдында

Сағатты теңшеу

Тұмшапешті бірінші рет қосқан кезде басқару панелінің дисплейінде «0:00» пайда болады және жыпылықтай бастайды. Уақытты орнатқанша, аспап жұмыс істемейді.

1. Аспапты бірінші рет қосқан кезде дисплейде «0: » пайда болады.

2. Сағат мәнін орнату үшін **уақытты/температураны/функцияны баптау батырмаларын** басыңыз.

Мысалы: уақытты «1:30»-ға орнату керек.

Шамамен 5 секунд күтіңіз. Сағат жыпылықтауды тоқтатады және жүйе сізге сағаттың мәнін орнатуды ұсынады.

3. **Уақытты орнату батырмасын** басыңыз. Дисплейде «:00» жыпылықтай бастайды.

4. Минуттардың мәнін орнату үшін **уақытты/температураны/функцияны баптау батырмаларын** басыңыз.

5. Сағатты орнатуды аяқтау үшін **уақытты орнату батырмасын** басыңыз немесе шамамен 5 секунд күтіңіз. « :30» жыпылықтауды тоқтатады. Дисплейде белгіленген уақыт көрсетіледі. Құрылғы жұмысқа дайын.

Бірінші тазалау

Аспапты бірінші рет қолданар алдында оны жақсылап жуыңыз.



Өткір немесе абразивті материалдар мен құралдарды пайдаланбаңыз — олар құрылғының бетіне зақым келтіруі мүмкін. Алдыңғы жағы эмаль жабынды тұмшапештер үшін тек арнайы тазартқыш заттарды қолданыңыз.

1. Аспаптың есігін ашыңыз, аспаптың ішіндегі шамды қосу үшін көмескі **жарық батырмасын** басыңыз.

2. Барлық керек-жарақтар мен бағыттауыштарды жылы сумен немесе тазалағыш құралмен жуып, таза, жұмсақ шүберекпен құрғатыңыз.

3. Аспаптың барлық сыртқы беттерін таза жұмсақ шүберекпен сүртіңіз.

4. Аспаптың алдыңғы жағын дымқыл шүберекпен сүртіңіз.

Сағаттың дұрыс орнатылғанын тексеріңіз. Барлық керек-жарақтарды алып тастаңыз, конвекция режимін және температураны 200 °C етіп орнатыңыз және аспапты 1 сағатқа қалдырыңыз.

Сіз жағымсыз иіс сезінуіңіз мүмкін — бұл қалыпты жағдай. Алайда, бұл уақытта ас үйдің жақсы желдетілгеніне көз жеткізіңіз.

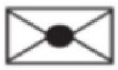
Тұмшапешті пайдалану

Аспап функцияларын баптау

«Қосу/Өшіру» батырмасымен аспапты қосыңыз және қажетті режимді таңдаңыз. Толығырақ ақпарат төмендегі кестеде келтірілген.

1. **«Қосу/Өшіру»** батырмасымен тұмшапешті қосыңыз.

2. «+» және «−» батырмалары арқылы қажетті функцияны таңдаңыз. Егер сіз 3 секунд ішінде ешқандай әрекет жасамасаңыз, онда аспап таңдалған режимде және таңдалған функцияларды қолдана отырып автоматты түрде жұмыс істей бастайды.

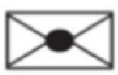


Егер сіз функцияны өзгерткіңіз келсе, **функцияларды таңдау** батырмасын 3 секунд басып тұрыңыз, содан кейін «+» және «−» батырмаларымен қажетті функцияны таңдаңыз.

Температураны реттеу

1. Уақытты **орнату батырмасын** 3 секунд басып тұрыңыз, температура көрсеткіші дисплейде жыпылықтай бастайды.

2. «+» және «−» батырмаларымен температураны орнатыңыз (қадам — 5 °C).



Пісіру кезінде де температураны өзгертуге болады.

Аспапты қосу/сөндіру

Аспапты қосу немесе өшіру үшін **«Қосу/Өшіру»** батырмасын басыңыз.

Көмескі жарықты қосу/сөндіру

Көмескі жарықты қосу немесе өшіру үшін **көмескі жарық батырмасын** басыңыз.

Пісіру аяқталатын уақытты баптау

Пісіру кезінде сіз оның аяқталу уақытын белгілей аласыз.

1. Дисплейде пісіруді аяқтау баптаулары белгішесі мен үш сан пайда болғанша **уақытты орнату** батырмасын басыңыз.

2. «+» және «−» батырмалары пісіру процесінің қажетті уақытын белгілейді.

3. **Уақытты орнату** батырмасын тағы бір рет басыңыз немесе 3 секунд күтіңіз, содан кейін аспап орындалған баптауларға сәйкес жұмыс істей бастайды.

Пісіру ұзақтығы

Пісіру кезінде процестің ұзақтығын реттеуге болады.

1. Дисплейде пісіру ұзақтығын орнату белгішесі және үш сан пайда болғанша **уақытты орнату** батырмасын басыңыз.

2. «+» және «−» батырмаларымен пісірудің қажетті ұзақтығын орнатыңыз.

3. **Уақытты орнату** батырмасын тағы бір рет басыңыз немесе 3 секунд күтіңіз, содан кейін аспап орындалған баптауларға сәйкес жұмыс істей бастайды.

Кейінге қалдырылған іске қосу

Егер дайындықтың ұзақтығын орнатқаннан кейін пісірудің аяқталу уақыты белгіленсе, қажет болған жағдайда жүйе кейінге қалдырылған басталу уақытын есептейді.

1. **Уақытты орнату** батырмасын басыңыз.

Мысалы, ағымдағы уақыт — 3:00, пісіру ұзақтығы — 5 сағат.

2. «+» және «−» батырмаларымен пісірудің аяқталу уақытын орнатыңыз.

Мысалы, сіз 8:30-ға дайын болу үшін тағамды 5 сағат бойы пісіргіңіз келеді.

3. **Уақытты орнату** батырмасын басыңыз. Аспап кейінге қалдырылған іске қосудың есептелген уақытында ғана жұмыс істей бастайды.

Таймер

1. Дисплейде белгішесі мен 3 сан пайда болғанша уақытты орнату батырмасын басыңыз.

2. «+» және «−» батырмаларымен қажетті уақытты орнатыңыз.

3. Таймерді іске қосу үшін уақытты орнату батырмасын басыңыз. Белгіленген уақыттан кейін дыбыстық сигнал естіледі.

Балалардан қорғау функциясы

1. **Уақытты орнату** және **функцияны таңдау** батырмаларын бір уақытта 1 секунд басып тұрыңыз. Дисплейде белгіше пайда болады.

2. Құлпын ашу үшін **уақытты орнату** және **функцияны таңдау** батырмаларын бір уақытта 3 секунд басып тұрыңыз.

Жылдам қыздыру

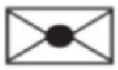
Бұл функция рецепт осыны қажет етсе, бос тұмшапешті тез қыздыруға мүмкіндік береді.

Маңызды: жылдам қыздыру функциясы аяқталғанға дейін ыдысты тұмшапешке салмаңыз.

1. Қажетті функцияны іске қосыңыз; қажет болса, температураны өзгертіңіз.
2. Жылдам қыздыру функциясы батырмасын басыңыз. Бір дыбыстық сигнал естіледі.

Тұмшапеш қажетті температураға дейін қызған кезде бір дыбыстық сигнал естіледі.

Енді сіз алдын ала белгіленген пісіру функциясына сәйкес жұмыс істей аласыз; температура көтерілуді жалғастырады, ыдысты тұмшапешке қоюға болады.



Егер сіз жылдам қызуды тоқтатқыңыз келсе, батырманы басыңыз; үш дыбыстық сигнал шығады.

Жад функциясы

Бұл функция жиі қолданылатын баптауларды сақтауға мүмкіндік береді.

1. Пісіру функциясын, температураны және қажет болған жағдайда уақыт функциясын орнатыңыз (пісіру ұзақтығы және/немесе пісірудің аяқталуы).
2. батырманы шамамен 2 секунд басып тұрыңыз. Бұрын жасалған баптау жаңасына ауыстырылады.

Жад функциясын іске қосу

1. Аспап күту режимінде жұмыс істеген кезде батырмасын шамамен 3 секунд басып тұрыңыз.
2. Жад функциясын іске қосу үшін батырманы тағы 3 секунд басып тұрыңыз.
3. 5 секунд күтіңіз, жад функциясы ашылады.

АСПАПТЫ ПАЙДАЛАНУ

Жоғарғы/төменгі қыздыру режимі  2145–2540 Вт

Термостат «С» тұтқасының күйі: **60 °С-тан бастап Max**. мәніне дейін Жоғарғы және төменгі қыздырғыш элементтер жұмыс істейді. Классикалық, дәстүрлі қыздыру режимі жетілдірілген: жылу біркелкі бөлінеді, қуат шығыны азаяды. Дәстүрлі қыздыру бірнеше ингредиенттерден тұратын тағамды дайындау қажет болғанда өте қолайлы, мысалы, қырыққабат қосылған қабырғалар, испан трескасы, анкондық қақталған треска, күріш қосылған бұзау етінің жұмсақ тілімдері және т. б. Бұл режимде сонымен қатар ұзақ уақыт пісіруді және тұздықты немесе басқа сұйықтықты қосуды қажет ететін бұзау немесе қой етінен тамаша тағамдар жасауға болады (бұқтырылған ет, рагу, гуляш, аң-құс еті, ветчина және т. б.). Дәстүрлі қыздыру пісірмені, соның ішінде жеміс қосылған пісірмені және жабық формалардағы пісірмені пісіруге арналған қыздырудың ең жақсы түрі болып қала береді. Жоғарғы/төменгі қыздыру режимін пайдаланғанда тек бір табандықты немесе торды қолданыңыз, кері жағдайда қыздыру біркелкі болмайды. Торды әр түрлі деңгейге қою арқылы төменгі және жоғарғы қыздырғыш элементтерден келетін жылу теңгерімін реттеуге болады.

Жылдам пісіру режимі  2175–2590 Вт

Жоғарғы және төменгі қыздыру элементтері мен желдеткіш қатысады, бұл тұмшапеште жылудың тұрақты және біркелкі таралуына кепілдік береді.

Бұл қыздыру режимі өлшеніп оралған өнімдерді тез дайындау үшін ұсынылады (өйткені алдын ала қыздыру қажет емес), мысалы, мұздатылған өнімдер немесе жартылай фабрикаттар, сондай-ақ кейбір үй тағамдары.

Жылдам пісіру режимінде жақсы нәтижелер тек бір деңгейде (төменнен екіншісі) пісірген кезде алынады (Пісіру кеңестері кестесін қараңыз).

Multi-Cooking режимі  2480–2950 Вт

Жоғарғы айналма және төменгі қыздыру элементтері, сондай-ақ желдеткіш кезек-кезек қосылады. Жылу біркелкі және тұрақты бөлінетіндіктен, өнімдер бүкіл бетімен біркелкі пісіріледі. Бұл режимде сізге бірнеше тағамды бір уақытта дайындауға болады, егер оларды дайындау температурасы бірдей болса. Бір уақытта сіз тек 2 торды қолдана аласыз («Бірнеше торда пісіру» бөліміндегі нұсқауларды қараңыз).

Бұл режим көмештеуге немесе ұзақ уақыт пісіруді қажет ететін тағамдарға ұсынылады, мысалы, лазанья, паста, қуырылған тауық еті, картоп және т. б. Сонымен қатар, жылуды жақсы бөлу төмен температурада қуыруға мүмкіндік береді. Осының арқасында ет сөлді, көлемді аз жоғалтады және нәзік болады. Бірнеше тағамды дайындау режимі балықты аз дәмдеуіштер мен татымдылармен дайындауға өте ыңғайлы, бұл оның дәмі мен сыртқы түрін сақтауға мүмкіндік береді. Сондай-ақ, осы режимде сізге көкөністерге негізделген гарнирлерді дайындауға болады, мысалы, цуккини, баклажан, бұрыш және т. б.

Десерттер. Бұл режим ашытқы қамырынан жасалған пісірмеге өте ыңғайлы.

Сонымен қатар, Multi-Cooking режимін ақ және қызыл етті 80 °С температурада тез еріту үшін қолдануға болады. Неғұрлым нәзік өнімдерді еріту үшін 60 °С температураны орнатыңыз немесе суық ауамен (0 °С) үрлеуді ғана қолданыңыз.

«Пицца» режимі  2850–3390 Вт

Төменгі және айналма қыздыру элементтері, сондай-ақ желдеткіш қатысады, бұл аспапты тез жылытуға мүмкіндік береді. Қыздыру үшін көп энергия жұмсалады, соның арқасында жылудың көп бөлігі аспаптың түбінен шығады.

«Пицца» режимі пицца және үлкен ет кесектері сияқты жоғары температурада пісіру үшін өте қолайлы. Бұл режимде жұмыс істеу кезінде тек бір қаңылтыр таба немесе тор қолданылады. Алайда, егер сіз бірнеше қаңылтыр табаларда пісіргіңіз келсе, оларды пісіру кезінде өзгерте аласыз.

Нәзік пісіру режимі  1205–1435 Вт

Төменгі қыздырғыш элемент және желдеткіш қосулы. Бұл режим кондитер тағамларына, торттарға және формалардағы құрғақ емес пісірмеге жарайды. Сондай-ақ, оны тек түбін ғана қыздыруды талап ететін тағамдарды пісіруге өте ыңғайлы. Ыдысты төменгі деңгейлердің біріне қойған дұрыс.

Жоғарғы қыздыру режимі  995–1195 Вт

Жоғарғы қыздыру элементі іске қосылды. Бұл режимді пісіру аяқталғаннан кейін тағамда қабыршақша пайда болуы үшін қолдануға болады.

Гриль режимі  2385–2835 Вт

Жоғарғы орталық қыздыру элементтері қатысады. Аса жоғары температура тікелей әсер еткенде ет қызарып қуырылады, бірақ барлық сөл еттің ішінде қалып, ет өте жұмсақ болып піседі. Сондай-ақ, грильді беті жоғары температураны қажет ететін тағамдарды пісіру үшін пайдаланған жөн: бифштекс, бұзау еті, антрекот, сүбе, гамбургерлер және т. б.

Үрлеу функциясы бар гриль режимі  2415–2875 Вт

Орталық қыздыру элементі мен желдеткіш қатысады. Тұмшапеш камерасындағы ауа айналымы жоғары болғандықтан бағытталған жылу ағынының тиімділігі айтарлықтай артады. Нәтижесінде тағам күйіп кетпейді, бірақ жылу тікелей тағамға енеді. Бұл режим ет пен көкөніс кәуаптарын, шұжықтарды, қой етінен жасалған шаншылған котлеттерді, ащы тұздық қосылған тауықты, бөдене/шілді, шошқа етінен жасалған шаншылған котлеттерді және т. б. тағамдарды пісіруге өте ыңғайлы.

Үрлеу функциясы бар гриль режимін пайдаланған кезде аспаптың есігі жабық болуы тиіс.

Сондай-ақ, бұл режимді балық стейктерін, турама салынған кальмарларды және т. б тағамдарды пісіру үшін қолданған дұрыс.

Пісірме режимі  1705–2030 Вт

Артқы қыздырғыш элемент пен желдеткіш қосулы, бұл жылудың тұмшапеш камерасында біркелкі бөлінуіне кепілдік береді.

Бұл режим пісірме мен деликатты тағамдарды пісіруге, әсіресе көтерілуі тиіс бәліштерді және тартлеткаларды бірден 3 деңгейде пісіру үшін өте ыңғайлы. Мысалы, профитрольдер, тәтті және тұздыбисквиттер, қаттама нан, джем қосылған орамалар, ұнтақта аунатылған көкөністердің кішкене бөліктері және т. б.

Жібіту режимі  45–55 Вт

Тұмшапештің түбінде орналасқан желдеткіштің арқасында тағамның айналасында бөлме температурасындағы ауа айналады. Бұл режим тағамның барлық түрлерін, әсіресе жылуды қажет етпейтін деликатты тағамдарды жібітуге ұсынылады: балмұздақ торттары, пісірілген крем немесе кілегей қосылған десерттер, жеміс қаусырмалары. Желдеткішті пайдалану кезінде жібіту уақыты шамамен екі есеге қысқарады. Пісіру режимін пайдалану және температураны шамамен 80–100 °C-қа орнату арқылы еттің, балықтың және нанның жібуін жылдамдатуға болады.

Істік (кейбір модельдерде қол жетімді)

Істікті қолдану үшін:

- қаңылтыр табаны бірінші торға орнатыңыз;
- арнайы бекітпені екінші торға бекітіп, істікті аспаптық артқы жағындағы арнайы саңылауға салып, орнатыңыз;
- баптауды таңдау үшін функция таңдау тұтқасын бұраңыз. .

КҮТІМ ЖӘНЕ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

Тұмшапештің есігі

Стандартты пайдалану кезінде тұмшапештің есігін әдетте алып тастау қажет емес, бірақ кейде мұндай қажеттілік әлі де пайда болады, мысалы, тазалау үшін.

Есікті қалай шешуге болады

Аспаптың есігін мұқият тазарту үшін оны шешіп алуға болады.

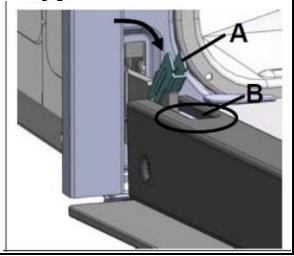
- Есікті соңына дейін ашыңыз (1-сурет).
- А бекіткіштерін оң және сол жақ ілмектерде ашыңыз (2-сурет).
- Есікті 3-суретте көрсетілгендей етіп қойыңыз.
- Ілмектердің бекітпелері есіктің В бөлігіне жабысқанша есікті мұқият жабыңыз (4-сурет).

Есікті орнына орнату үшін жоғарыдағы қадамдарды кері тәртіпте орындаңыз.

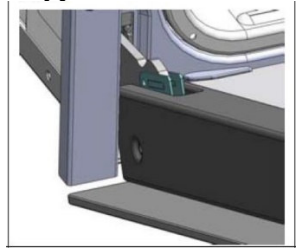
1-сурет



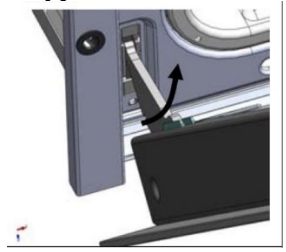
2-сурет



3-сурет



4-сурет



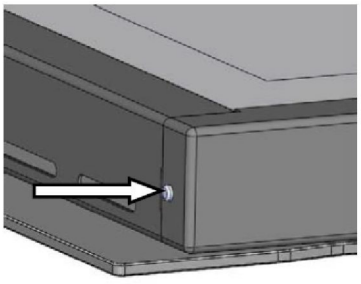
Тұмшапеш есігін ажырату және орнату (2 әдіс)

1-әдіс.

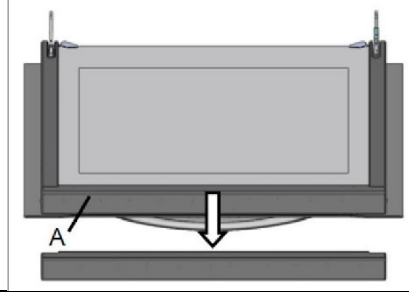
- А (2-сурет), В және С (3-сурет) тығыздағыштарын алыңыз. Мұны істеу үшін есіктің оң және сол жағындағы 2 өзектерін басыңыз (1-сурет).
- Ішкі және сыртқы шыны панельдерді ақырын шығарыңыз (4-сурет).
- Әйнек және басқа бөлшектерді тиісті өніммен тазалаңыз. Жуылған бөліктерді мұқият құрғатыңыз және оларды жұмсақ жерге қойыңыз.

Есікті жинау үшін жоғарыдағы қадамдарды кері ретпен орындаңыз.

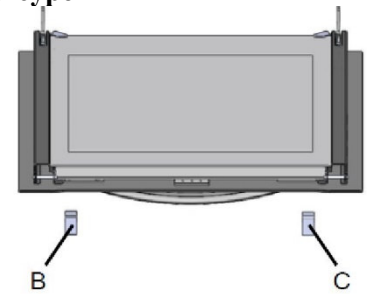
1-сурет



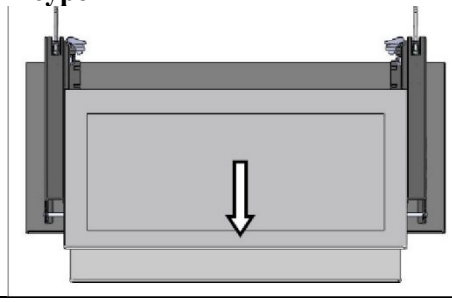
2-сурет



3-сурет



4-сурет

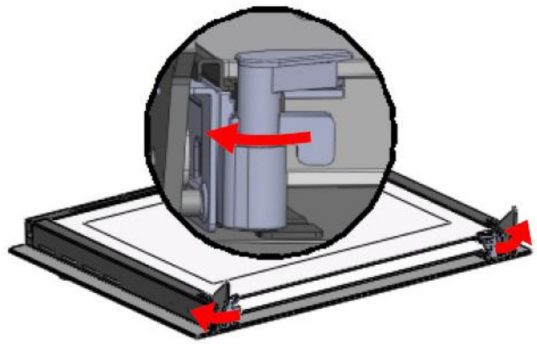


2-әдіс.

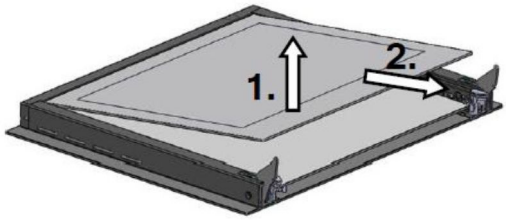
- Шыны панель ұстағыштарын ашу үшін оларды бұраңыз (1-сурет).
- Ішкі шыны панельді ақырын көтеріп, алыңыз (2-сурет).
- Ортаңғы шыны панельді ақырын көтеріп, алыңыз (3-сурет).
- Шыны мен қалған бөліктерді тиісті құралдармен тазалаңыз. Жуылған бөліктерді мұқият құрғатыңыз және оларды жұмсақ жерге қойыңыз.

Есікті жинау үшін жоғарыдағы қадамдарды кері ретпен орындаңыз.

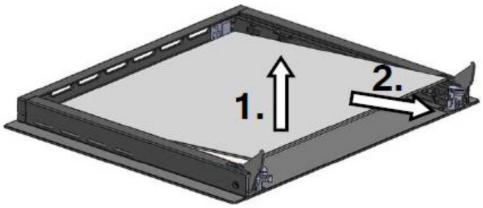
1-сурет



2-сурет



3-сурет



ПІСІРУ БОЙЫНША КЕҢЕСТЕР

Бұл тұмшапеш кез келген дерлік тағамды тамаша дайындауға мүмкіндік беретін көптеген функциялармен жабдықталған. Уақыт өте келе сіз осы құрылғының функционалдығын оңтайлы пайдалануды үйренесіз. Төмендегі нұсқаулар тек кеңес ретінде берілген: Сіз оларды өз тәжірибеңізге сәйкес бейімдей аласыз.

Бірнеше торда пісіру

Егер сіз бірнеше торда пісіргіңіз келсе, пісірме режимін немесе Multi-Cooking пайдаланыңыз.

Нәзік тағамдарды бірнеше торда пісірген кезде бірден 3 торда (1, 3 және төмен жақтағы 5) пісіруге мүмкіндік беретін пісіру режимін пайдаланыңыз. Бірнеше мысал төмендегі кестеде келтірілген.

Басқа тағам түрлерін пісіру үшін Multi-Cooking режимін қолданыңыз. Бұл ретте мынаны есте сақтаңыз:

• тұмшапеш торлардың 5 деңгейімен жабдықталған. Желдеткішпен пісіру кезінде үш орталық деңгейдің екеуін қолданыңыз. Ыстық ауа жоғарғы және төменгі деңгейлерге тікелей әсер етеді, сондықтан осы деңгейдегі нәзік тағамдар күйіп кетуі мүмкін;

• көбінесе төмен жақтағы 2 және 4 деңгейлер пайдаланылады, бұл ретте көбірек жылуды қажет ететін тағамдар 2 деңгейге қойылады. Мысалы, бір уақытта етті қуырып, басқа тамақты пісіру үшін етті төменгі жақтағы 2-деңгейге, ал неғұрлым деликатты тағамдарды 4-деңгейге орналастырыңыз;

• әр түрлі температура мен пісіру ұзақтығын қажет ететін тағамдарды бір уақытта пісіру үшін температураны орташа деңгейге орнатыңыз. Неғұрлым нәзік тағамдарды төменгі жақтағы 4-деңгейде пісіру ұсынылады; алдымен тұмшапештен азырақ уақытта пісетін тағамды алыңыз;

• май жинауға арналған табандықты ең төменгі деңгейге, ал қуыруға арналған торды ең жоғарғы деңгейге орналастырыңыз.

Жылдам пісіру режимін қолдану (Fast Cooking)

Функционалды, жылдам және пайдалы режим қарапайым өнімдермен қатар жартылай фабрикаттарды жиі қолданатындар үшін өте қолайлы. Осы режиммен жұмыс істеу туралы пайдалы кеңестерді төмендегі кестеден таба аласыз.

Грильді қолдану

Бұл көпфункционалды тұмшапеш грильде **пісірудің 2 режимімен** жабдықталған.

«**Гриль**» режимін қолданған кезде өнімдерді грильдің орталық бөлігінің астына төменнен 3 немесе 4 деңгейде орналастыру керек, өйткені жоғарғы қыздыру элементінің орталық бөлігі ғана қатысады.

Аспаптың түбін былғап алмау үшін май немесе тұздық жинауға арналған табандықты төменгі деңгейге (төменгі жақтан 1) қойған жөн. Бұл режимде жұмыс істеген кезде термостатты максималды мәнге орнатқан жөн. Алайда, температураны баптау тетігін бұрап, төменгі температураны да орнатуға болады.

«**Үрлеу функциясы бар гриль**» режимі тағамды жылдам қуыру үшін қолданылады жылудың таралуы тағамның үстіңгі жағын қызартып қана қоймай, түбін пісіруге мүмкіндік береді. Сонымен қатар, бұл режимді тамақ пісіп болғанда қытырлақ қабықшаның пайда болуы үшін пайдалануға болады.

Бұл режимді қосқанда тамақты төмен жақтағы 2 немесе 3-деңгейге қойғаныңыз жөн (төмендегі кестені қараңыз), ал аспаптың түбін былғамау үшін 1-деңгейге май жинауға арналған табандықты қойған дұрыс.

Бұл режимді пайдалану кезінде температураны 200 °C-қа орнатқан жөн — бұл инфрақызыл сәулелер қолданылатын грильді қолданудың ең тиімді әдісі. Алайда, температураны баптау тетігін бұрап, төменгі температураны да орнатуға болады.

Сонымен, гриль режимінде ең жақсы нәтижелерге жету үшін тағамды төменгі деңгейлерге қою керек, ал аспап түбінің тұздықпен немесе маймен былғанбауы үшін төмен жақтағы 1 деңгейге табандық қою керек.

Пісірме

Пісірме пісіру үшін тұмшапешті алдын ала қыздыру керек. Бәліш отырып қалмас үшін аспап жұмыс істеп тұрған кезде есікті ашпаңыз.

Пісірме тым құрғақ: температураны 10 °С-қа көтеріп, пісіру уақытын азайтыңыз.

Пісірме шөгіп қалды: сұйықтықты азырақ пайдаланыңыз немесе температураны 10 °С-қа төмендетіңіз.

Пісірменің үсті тым қара: ыдысты төменірек деңгейге қойыңыз, температураны төмендетіп, пісіру уақытын ұзартыңыз.

Пісірменің сырты жақсы қызарды, бірақ іші піспеді: азырақ сұйықтық қолданыңыз, температураны төмендетіп, пісіру уақытын ұзартыңыз.

Пісірме қаңылтыр табаға жабысып қалады: қаңылтыр табаны жақсылап майлап, ұн себіңіз немесе пергамент қағазды қолданыңыз.

Бірнеше деңгейде пісірген кезде тағамның пісу деңгейі бірдей емес: температураны төмендетіңіз. Тағамды бір уақытта шығару міндетті емес.

Пиццаны дайындау

Жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін «Пицца» режимін қолдану ұсынылады:

- тұмшапешті алдын ала қыздырыңыз (шамамен 10 минут);
- жұқа алюминийден жасалған қаңылтыр табаны қолданыңыз; оны аспаппен бірге жеткізілген грильге қойыңыз. Май жинауға арналған табандықты пайдаланған кезде пісіру уақыты артады, нәтижесінде қытырлақ қабықшаның пайда болуы қиындайды;
- пісіру кезінде аспаптың есігін жиі ашпаңыз;
- егер топпинг үшін өнімдер көп мөлшерде пайдаланылса (3–4), ірімшікті тамақ жартылай дайын болғанда қосу ұсынылады;
- бір уақытта 2 пицца пісірген кезде 2 және 4 деңгейлерді қолданған жөн, температураны 220 °С-қа орнатып, тұмшапешті кем дегенде 10 минут қыздырыңыз.

Балық пен етті дайындау

Ақ ет, құс еті мен балықты дайындаған кезде температураны 180–200 °С аралығында орнату ұсынылады.

Егер сіз қызыл еттің сыртынан жақсы қуырылғанын, бірақ сонымен бірге сөлді және ішкі жағында нәзік болуын қаласаңыз, етті қысқа уақытқа жоғары температурада (200–220 °С) пісіруге кеңес береміз, және содан кейін тұмшапешті өшіріңіз.

Жалпы алғанда, ет тілімі неғұрлым үлкен болса, пісіру температурасы соғұрлым төмен болуы керек. Етті тордың ортасына қойыңыз, ал астына май жинауға арналған табандықты қоюды ұмытпаңыз.

Ет дайындалатын торды тұмшапештің ортасына орнату керек. Егер сіз төменнен жылу мөлшерін арттырғыңыз келсе, торды төменгі деңгейлердің біріне орнатыңыз. Еттің дәмі татымды болуы үшін (әсіресе үйрек немесе жабайы құс) ет тілімін майлаңыз немесе үстіне бекон салыңыз.

Таңдау тұтқасының күйі	Өнім	Салмағы (кг)	Тордың күйі (деңгейі төменнен)	Алдын ала қыздыру уақыты (мин)	Пісіру температурасы (°C)	Алдын ала температурасы (мин)
1. Жоғарғы/ төменгі қыздыру 	Үйрек	1	3	15	200	65–75
	Қуырылған бұзау еті немесе сиыр еті	1	3	15	200	70–75
	Қуырылған шошқа еті	1	3	15	200	70–80
	Печенье (үгілмелі қамыр)	–	3	15	180	15–20
	Жеміс қаусырмасы	1	3	15	180	30–35
2. Multi-Cooking 	Пицца (2 деңгейде)	1	2–4	15	220	15–20
	Лазанья	1	3	10	200	30–35
	Қозы	1	2	10	180	50–60
	Қуырылған тауық + картоп	1	2–4	10	180	60–75
	Макрель	1	2	10	180	30–35
	Мейізді кекс	1	2	10	170	40–50
	Профитроль (2 деңгейде)	0,5	2–4	10	190	20–25
	Печенье (2 деңгейде)	0,5	2–4	10	180	10–15
	Бисквит (1 деңгейде)	0,5	2	10	170	15–20
	Бисквит (2 деңгейде)	1,0	2–4	10	170	20–25
	Татымды қаусырма	1,5	3	15	200	25–30
3. Жоғарғы қыздыру 	Қызару	–	3 / 4	15	220	–
4. Еріту 	Барлық мұздатылған өнімдер					
5. Гриль 	Жалғыз және ұлу	1	4	5	Max	8–10
	Кальмар және асшаян кәуабы	1	4	5	Max	6–8
	Нәлім сүбесі	1	4	5	Max	10
	Грильде піскен көкөністер	1	3 / 4	5	Max	10–15
	Бұзау етінен стейк	1	4	5	Max	15–20
	Шабылған котлет	1	4	5	Max	15–20
	Гамбургер	1	4	5	Max	7–10
	Скумбрия	1	4	5	Max	15–20
	Ыстық бутерброд	–	4	5	Max	2–3

Таңдау тұтқасының күйі	Өнім	Салмағы (кг)	Тордың күйі (деңгейі төменнен)	Алдын ала қыздыру уақыты (мин)	Пісіру температурасы (°C)	Алдын ала температурасы (мин)
	Істікте (бар болса)					
	Бұзау еті	1,0	–	5	Max	80–90
	Тауық	1,5	–	5	Max	70–80
	Қозы	1,0	–	5	Max	70–80
6. Желдету функциясы бар гриль	Грильде піскен тауық еті	1,5	3	5	200	55–60
	Ұлулар	1,5	3	5	200	30–35
	Істікте (бар болса)					
	Бұзау еті	1,5	–	5	200	70–80
	Тауық	2,0	–	5	200	70–80
	Тауық	1,5	–	5	200	70–75
	+ картоп (қуырылған)	–	2	5	200	70–75
	Қозы	1,5	–	5	200	70–80
7. Пісірме	Жеміс қаусырмасы (ашық салмасымен)	0,5	3	15	180	20–0
	Жеміс қаусырмасы	1	2/3	15	180	40–45
	Кекс	0,7	3	15	180	40–50
	Бисквит	0,5	3	15	160	25–30
	Құймақшалар (2 деңгейде)	1,2	2–4	15	200	30–35
	Кішкентай пісірме (2 деңгейде)	0,6	2–4	15	190	20–25
	Ірімшік таяқшалары (2 деңгейде)	0,4	2–4	15	210	15–20
	Профитроль (3 деңгейде)	0,7	1-3-5	15	180	20–25
	Печенье (3 деңгейде)	0,7	1-3-5	15	180	20–25
	Меренгалар (3 деңгейде)	0,5	1-3-5	15	90	180
8. Жылдам пісіру (Fast cooking)	Мұздатылған өнімдер					
	Пицца	0,3	2	–	250	12
	Кәді мен асшаяндардан қаусырма	0,4	2	–	200	20
	Асжапырақ қосылған қаусырма	0,5	2	–	220	30–35
	Қамырдағы алма	0,3	2	–	200	25
	Лазанья	0,5	2	–	200	35
	Алтын ролл	0,4	2	–	180	25–30
	Үнтаққа аунатылған тауық	0,4	2	–	220	15–20
	Жартылай фабрикат Тауық қанаттары	0,4	2		200	20–25

Таңдау тұтқасының күйі	Өнім	Салмағы (кг)	Тордың күйі (деңгейі төменнен)	Алдын ала қыздыру уақыты(мин)	Пісіру температурасы (°C)	Алдын ала температурасы (мин)
	Жаңа піскен өнімдер	0,3	2		200	15–18
	Печенье (үгілмелі қамыр)					
	Жеміс қаусырмасы	0,6	2	–	180	45
	Ірімшік таяқтар	0,2	2	–	210	10–12
9. Пицца	Пицца	0,5	3	15	220	15–20
	Қуырылған бұзау еті немесе сиыр еті	1	2	10	220	25–30
	Тауық	1	2/3	10	180	60–70

Ескерту: пісіру уақыты шамамен көрсетілген және жеке қалауыңыз бойынша өзгеруі мүмкін. Грильде немесе желдету функциясы бар грильде пісірген кезде май жинауға арналған табандықты қоюды ұмытпаңыз.

КЕПІЛДІК ЖӘНЕ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

Ақауларды жою

Ешқандай жағдайда аспаптың корпусын ашпаңыз!

Аспапты орнату, техникалық қызмет көрсету және жөндеу тек қана ҚТ бойынша қолданыстағы мемлекеттік және жергілікті стандарттарға қатаң сәйкестікте білікті маманмен орындалуы тиіс.

Білікті емес маман жасаған жөндеу және басқа жұмыстар қауіпті болуы мүмкін. Өндіруші мұндай жұмыс үшін жауап бермейді. Техникалық қызмет көрсету және жөндеу кезінде аспап электр желісіне қосылмағанына көз жеткізіңіз.

Ақау	**Ықтимал себебі және шешімі**
Тұмшапеш қызбайды	– Аспап қосылмаған. Аспапты қосыңыз. – Сағат орнатылмаған. Сағатты баптаңыз. – Орындалған баптаулар қолданылғанын тексеріңіз. – Сақтандырғыш жанып кетті немесе ажыратқыш іске қосылды. Сақтандырғышты ауыстырыңыз және автомат-ажыратқышты қайта қосыңыз. Бұл мәселе жиі туындаған жағдайда электрикке хабарласыңыз.
Пісіру бағдарламасы аяқталғаннан кейін шу естіледі	Салқындатқыш желдеткіш пісіру бағдарламасы аяқталғаннан кейін де жұмысын жалғастырады.
Жарықтандыру жұмыс істемейді 	■ Аспапты электр желісінен ажыратыңыз. Аспапты өшіріп, ашаны розеткадан шығарыңыз немесе сақтандырғышты өшіріңіз немесе автомат-ажыратқышты өшіріңіз. ■ Шамның қақпағын сағат тіліне қарсы бұраңыз және оны шығару үшін төмен қарай тартыңыз. ■ Шамды жаңасына ауыстырыңыз. ■ Қақпақты орнына қойып, сағат тілінің бағыты бойынша бұраңыз. ■ Аспапты электр желісіне қосыңыз.
Пісірме біркелкі қызармай жатыр	Аздап біркелкі болмау әрқашан болады. Егер біркелкі болмау өте айқын болса, температураның дұрыс орнатылғандығын және пісірілген тағамдардың дұрыс деңгейде пісіп жатқандығын тексеріңіз.
Дисплейде ER1 немесе ER2 қате коды пайда болды.	■ Температура датчигі ақаулы. ■ Қызмет көрсету орталығына жүгініңіз.

Техникалық сипаттамалары
Тұмшапештің ішкі өлшемдері

Ені 42,3 см

Тереңдігі 40,7 см

Биіктігі 39,2 см

Ішкі көлемі — 67 л

Кернеу мен электр желісінің жиілігі:

220–240 Вт ~ 50/60 Гц

									
2145–2540 Вт	2385–2835 Вт	2415–2875 Вт	2850–3390 Вт	1705–2023 Вт	2175–2590 Вт	1205–1435 Вт	995–1195 Вт	2480–2950 Вт	45–55 Вт