GRAUDE

Пайдалану және орнату жөніндегі нұсқаулық

BE 60.3S

BE 60.3E

BE 60.3W

Тұмшапеш

4824463

www.graude.ru

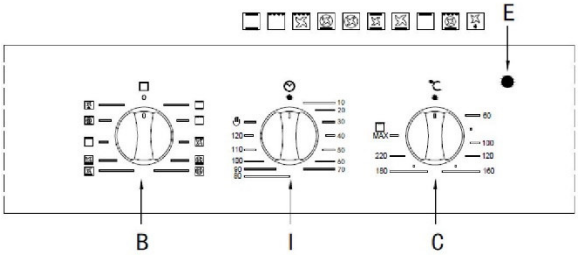
МАЗМҰНЫ

Аспаптың сипаттамасы....3
Аспапты пайдалану....6
Қызмет көрсету және күтім жасау....12
Дайындау бойынша кеңестер....14
Қауіпсіздік....18
Орнатуы....20

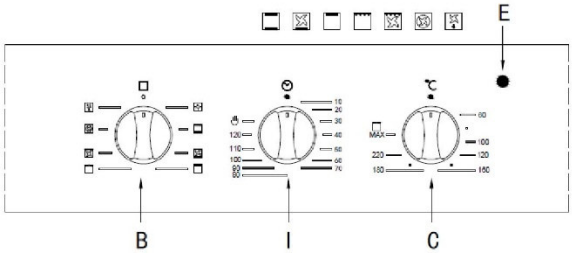
Аспапты пайдаланар алдында аспапты барынша тиімді пайдалану және қызмет ету мерзімін ұзарту үшін осы пайдалану және орнату бойынша нұсқаулықты мұқият оқып шығуға кеңес береміз. Бұл құжатта аспапты қауіпсіз орнату мен пайдалану, сонымен қатар оған техникалық қызмет көрсету бойынша ақпарат қамтылған. Нұсқаулықты қажет болған кезде пайдалану мүмкін болатындай етіп қолжетімді жерде сақтаңыз. Рақмет!

АСПАПТЫҢ СИПАТТАМАСЫ

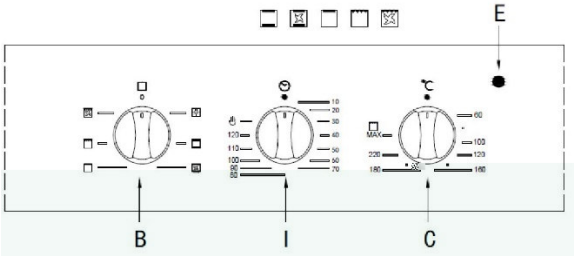
Жылытудың 10 түрі бар үлгі



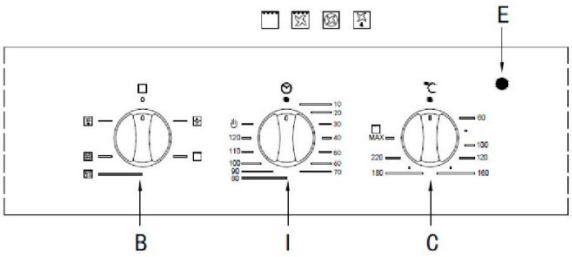
Жылытудың 7 түрі бар үлгі



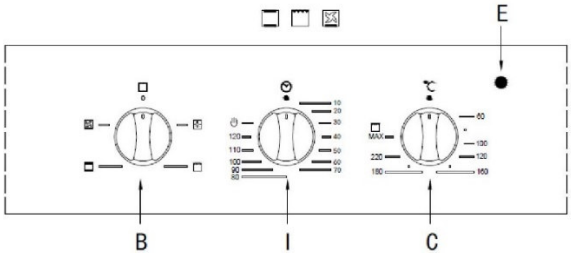
Жылытудың 5 түрі бар үлгі



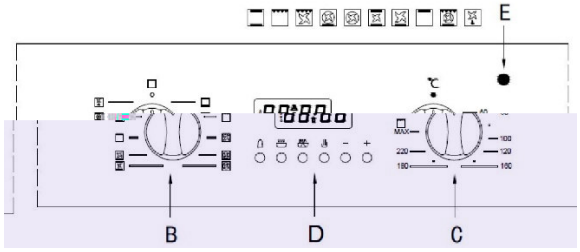
Жылытудың 4 түрі бар үлгі



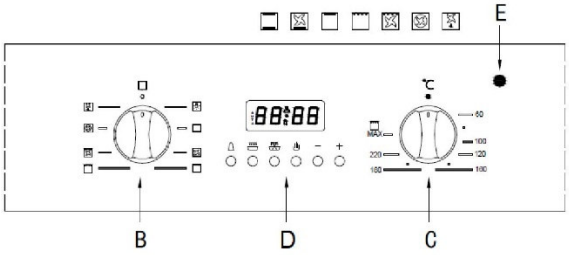
Жылытудың 3 түрі бар үлгі



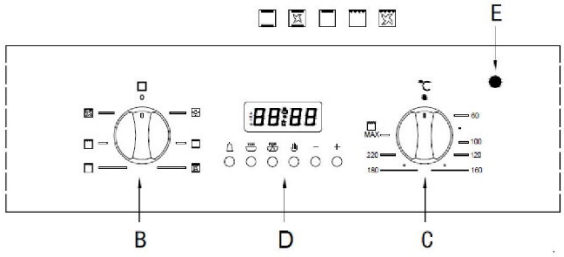
Жылытудың 10 түрі бар үлгі



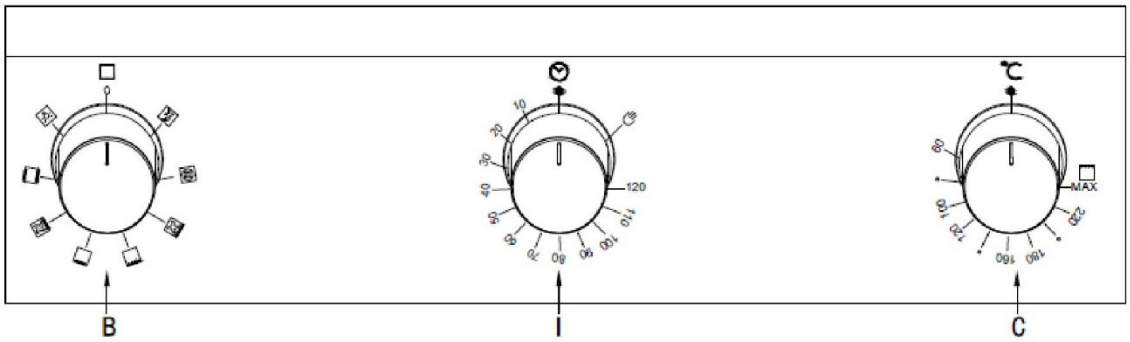
Жылытудың 7 түрі бар үлгі



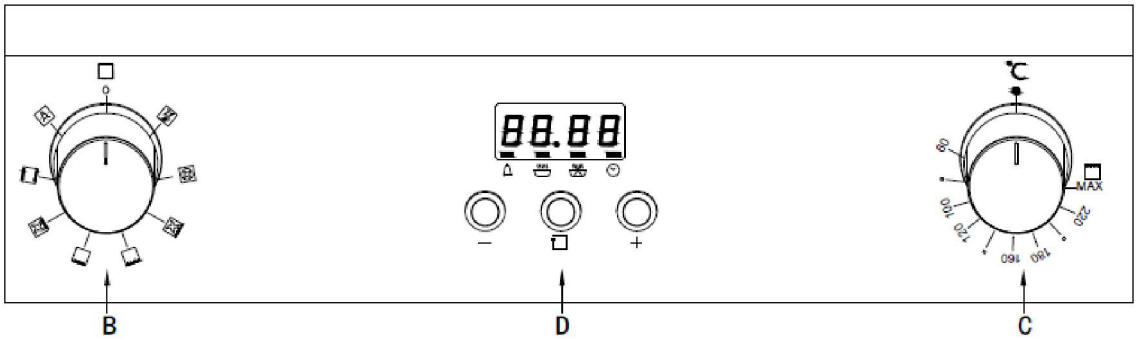
Жылытудың 5 түрі бар үлгі

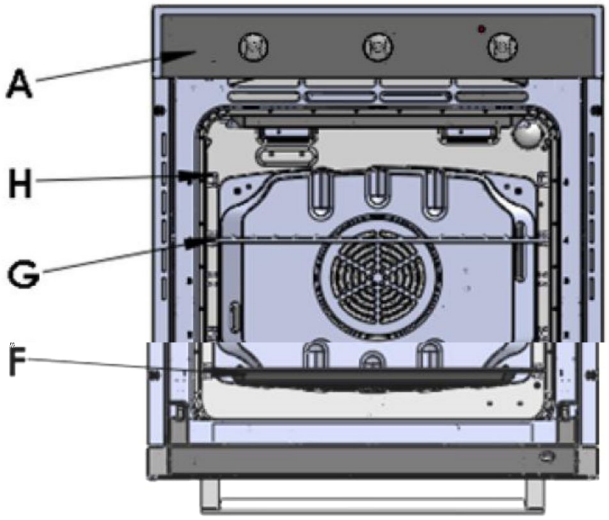


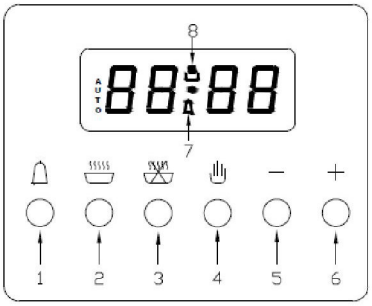
Ауыстыру түймелерін басқару панелі (механикалық таймер)

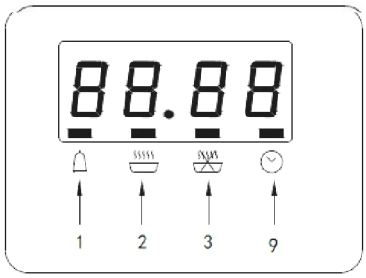


Ауыстыру түймелерін басқару панелі (электронды таймер)









A. Басқару панелі

B. Пісіру режимдерін таңдау тұтқасы

C. Пісіру температурасын таңдау тұтқасы

D. Электронды бағдарламалағыш: пісіру ұзақтығын және пісірудің аяқталу уақытын баптау арқылы пісіру процесін бағдарламалауға мүмкіндік береді. Таймер ретінде де қолдануға болады (тек кейбір үлгілерде бар).

E. Тұмшапеш жұмысының индикаторы (кейбір үлгілерде ғана бар).

Индикатор жанып тұрса, бұл аспаптың орнатылған температураға дейін қызуын білдіреді.

F. Май жинауға арналған табандық немесе пісірмеге арналған қаңылтыр табақ.

G. Тор

H. Торға немесе табандыққа/қаңылтыр табақтарға арналған бағыттауыштар

I. Пісіру уақытының аяқталуын таңдау тұтқасы

1. Таймер

2. Пісіру ұзақтығын баптау

3. Пісіру аяқталатын уақытты баптау

4. Қолмен пісіруді баптау

5. «−» батырмасы (азайту)

6. «+» батырмасы (ұлғайту)

7. Таймер индикаторы

8. Пісіру индикаторы

9. Сағат

АСПАПТЫ ПАЙДАЛАНУ

Бұл тұмшапеште дәстүрлі конвекциялық плиталар мен желдеткіштері бар заманауи аспаптардың функционалдығы үйлестірілген.

Бұл тұмшапеш әмбебап аспап болып табылады және әртүрлі пісіру режимдерін оңай және қауіпсіз ауыстыруға мүмкіндік береді. Аспаптың әртүрлі функциялары аспаптың басқару панелінде орналасқан айналмалы тұтқа «B» мен термостатты «C» пайдаланып бапталады.

Ішке бататын басқару тұтқасы (тек кейбір үлгілерде бар).

Басқару тұтқасы ішке қарай батады; тұтқаны блоктау немесе блоктан шығару үшін оны сәл саға басып қалу керек.

Ескерту: аспапты алғаш рет қолданған кезде термостатты максималды температураға орнатып, аспапты шамамен 30 минутқа қосып қойған жөн (аспаптың есігі жабық болуы керек). Осы уақыт өткеннен кейін тұмшапештің есігін ашып, бөлмені желдетіңіз. Аспапты алғаш рет қолданған кезде жиі сезілетін иіс сақтау кезінде аспапты қорғауға қолданылатын заттардың буланыуынан пайда болады.

Ескерту: тамақты грильде немесе істікте пісірген кезде (тек кейбір үлгілерде бар) қоса берілген май жинауға арналған табандықты тұмшапештің түбіне салыңыз, сонда тұздық және/немесе май тұмшапешті ластамайтын болады. Пісірудің басқа тәсілдері үшін табандықты қолданыңыз және аспаптың түбін жаппаңыз, себебі бұл эмаль жабынға зиянын тигізуі мүмкін. Қажет болса, ыдысты (қазандар, табалар, алюминий фольга және т. б.) аспаппен бірге жеткізілетін торға салыңыз, ол өз кезегінде бағыттауыштарға орнатылады.

Ескерту: қолмен пісіру режимін пайдаланған кезде (таймер функцияларын пайдаланбай) басқару панелінде белгіше  және тиісті индикатор жануы керек.

Жоғарғы/төменгі қыздыру режимі  2100–2520 Вт

Термостат «C» тұтқасының күйі: 60 °C-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.

Деликатты пісіру режимі  1220–1460 Вт

Термостат «С» тұтқасының күйі: 60 °С-тан бастап 250 °С-қа дейін. 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  940–1110 Вт

Термостат «С» тұтқасының күйі: 60 °С-тан бастап Max. мәніне дейін. Жоғарғы қыздыру элементі іске қосылды. Бұл режимді пісіру аяқталғаннан кейін тағамда қабыршақша пайда болуы үшін қолдануға болады.

Гриль режимі  2090–2520 Вт

Термостат «С» тұтқасының күйі: Max. 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.

Грильде тамақ пісірудің мысалдарын «Пісіру бойынша кеңестер» кестесінен табуға болады.

Үрлеу функциясы бар гриль режимі  2100–2550 Вт

Термостат «С» тұтқасының күйі: **60 °С-тан бастап 250 °С-қа дейін.** 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.

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

Пісірме режимі  1660–2020 Вт

Термостат «С» тұтқасының күйі: **60 °С-тан бастап 250 °С-қа дейін.** 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, профитроль, тәтті және тұзды бисквит, жұмсақ қаттама нан, джем қосылған орама, сонымен қатар ұнтаққа аунатылған көкөністердің аз порциясы және т. б.

Жібіту режимі  45–55 Вт

Термостат «С» тұтқасының күйі: **кез келген**.

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 бәліштері. Желдеткішті пайдалану кезінде жібіту уақыты шамамен екі есеге қысқарады. Пісіру режимін пайдалану және температураны шамамен 80–100 °С-қа орнату арқылы еттің, балықтың және нанның жібуін жылдамдатуға болады.

Істік (кейбір үлгілерде бар). Істікті қолдану үшін:

- қаңылтыр табаны бірінші торға орнатыңыз;
- арнайы бекітпені екінші торға бекітіп, істікті аспаптық артқы жағындағы арнайы саңылауға салып, орнатыңыз;
- тұтқаның «B» көмегімен істікті қосып, режимді таңдаңыз  .

Пісіру уақытының аяқталуын таңдау тұтқасы (I) (кейбір үлгілерде бар).

Тұмшапештің бұл үлгісі аспапты өшіру уақытын орнатуға мүмкіндік беретін таймермен жабдықталған. Таймер тұтқасының күйі «I»: **10–120 аралығы**.

Бағдарламаланған уақыт аяқталғаннан кейін аспап дыбыс сигналын шығарады және автоматты түрде өшеді.

Пісіру режимі үшін 6 батырмалы таймерді орнату (тек кейбір үлгілерде бар).

Цифрлық сағат

– Уақыт индикациясы: сағат пен минут (0:00–24:00).

– Аспап электр желісіне қосылып тұрса, экранда 3 жарқын сан және **AUTO** жазуы көрсетіледі.

– Дұрыс уақытты орнату үшін  батырмасын басыңыз, содан кейін «+» және «−» батырмаларымен қажетті сағат пен минут мәндерін орнатыңыз.

Қолмен басқару режимін таңдау

 батырмасын басыңыз — AUTO жазуы жыпылықтауын тоқтатады.

Егер экранда AUTO жазуы жыпылықтай берсе (автоматты немесе жартылай автоматты пісіру бағдарламасы орнатылған),  батырмасын басыңыз — AUTO жазуы жоғалып, қолмен басқару режимі қосылады.

Автоматты пісіру (толықтай автоматты қосылуды және пісіру уақытының аяқталуын баптау)

1.  батырмасын басыңыз, қуыру ұзақтығын белгілеңіз.
2.  батырмасын басыңыз, қуыру аяқталатын уақытты белгілеңіз.
3. Температура мен қуыру режимін орнатыңыз. Ол үшін термостат тұтқасы мен функцияны таңдау тұтқасын бұраңыз.

Жоғарыдағы қадамдарды орындағаннан кейін дисплейде AUTO жазуы жанады; бұл қуыру процесінің басталғанын білдіреді.

Мысалы, қуыру процесі 45 минутты алады, тағам сағат 14:00-ге таман пісуі керек.

 басыңыз; 45 минуттық пісіру ұзақтығын белгілеңіз.

 басып, қуыру аяқталатын уақытты белгілеңіз: «14:00».

Одан кейін экранда нақты уақыт (сағат және минут) көрсетіліп, **AUTO** жазуы жыпылықтайды. Бұл қуыруды автоматты түрде бастау баптауының аяқталғанын білдіреді.

Сағат 13:15-те (немесе 13:14–13:15 аралығында) тұмшапеш автоматты түрде қосылады. Пісіру кезінде дисплейде ; белгішесі мен **AUTO** сөзі жыпылықтайды.

Сағат 14:00-де қуыру автоматты түрде аяқталады. Дыбыс сигналы беріледі, AUTO сөзі жыпылықтай береді. Дыбыс сигналын өшіру үшін  батырмасын басыңыз.

Жартылай автоматты пісіру (автоматты қосылуды және пісіру уақытының аяқталуын баптау)

А. Қуыру ұзақтығын баптау (максимум 10 сағат).

 батырмасын басыңыз және пісіру ұзақтығын белгілеңіз.

Аспап бірден істей бастайды, дисплейде ; және AUTO жыпылықтайды. Қуыру аяқталғаннан кейін, аспап автоматты түрде өшеді. AUTO сөзі жыпылықтай береді, дыбыс сигналы беріледі.

Дыбыс сигналын өшіру үшін  батырмасын басыңыз.

Б. Қуыру аяқталатын уақытты белгілеу (максимум 23 сағат 59 минут).

 батырмасын басыңыз және қуыру аяқталатын уақытты белгілеңіз.

Аспап бірден істей бастайды, дисплейде  және AUTO жыпылықтайды. Белгіленген уақыт келгенде, аспап автоматты түрде өшеді. AUTO сөзі жыпылықтай береді, дыбыс сигналы беріледі. Дыбыс сигналын өшіру үшін  батырмасын басыңыз.

 батырмасын басқанда дисплейде қуыру аяқталғанға дейін қалған уақыт көрсетіледі. Бағдарламаланған пісіруден бас тарту үшін  батырмасын басып, уақыт мәнін 0 деп белгілеңіз.  батырмасын тағы бір рет бассаңыз, аспап қолмен басқару режиміне оралады.

Таймер

Максималды мән — 23 сағат 59 минут.

Уақытты белгілеу үшін  батырмасын басыңыз, содан кейін дисплейде қажетті мән пайда болғанша «+» және «−» батырмаларын басыңыз. Уақытты белгілеп болғаннан кейін дисплейде қазіргі уақыт пен  белгішесі жанып тұрады.  батырмасын басқанда дисплейде қалған уақыт көрсетіледі. Белгіленген уақыт келгенде  белгішесі жоғалып, дыбыс сигналы беріледі. Дыбыс сигналын өшіру үшін  батырмасын басыңыз.

Ескертпе:  батырмасын басқаннан кейін 5 секунд ішінде уақытты баптай бастау керек. Электр қуаты өшкен жағдайда таймер мен сағат баптаулары нөлденеді. Электр қуаты қосылған кезде дисплейде үш «0» және AUTO деген жазу пайда болады, тұмшапеш автоматты түрде қосылып-өшеді.

Пісіру режимі үшін 3 батырмалы таймерді орнату (тек кейбір үлгілерде бар)

Қосқаннан кейін сағатты баптау

Аспапты электр желісіне қосқаннан кейін дисплейде «12:00» және  символының үстінде төртбұрышты индикатор пайда болады.

Қажетті мән орнағанша «+» және «−» батырмаларын басыңыз. 5 секундтан кейін сағат автоматты түрде қосылады немесе сағатты өз бетіңізше қосу үшін функция батырмасын баса аласыз.

Автоматты пісіру (толықтай автоматты қосылуды және пісіру уақытының аяқталуын баптау)

1.  таңбасының үстінде төртбұрышты индикатор пайда болмағанша функцияны таңдау батырмасын басыңыз, содан кейін «+» және «−» батырмаларымен пісіру ұзақтығын белгілеңіз.

2.  таңбасының үстінде төртбұрышты индикатор пайда болғанша функцияны таңдау батырмасын басыңыз, содан кейін «+» және «−» батырмаларымен пісіру ұзақтығын белгілеңіз.

3. Температура мен температура режимін таңдау батырмаларымен температура мен пісіру әдісін белгілеңіз.

Жоғарыдағы қадамдарды орындағаннан кейін  және  таңбаларының үстінде индикаторлар жыпылықтай бастайды; бұл пісіру параметрлерінің белгіленгенін білдіреді.

Үлгі: тағамды 45 минут пісіру керек және ол сағат 14:00-ге таман дайын болуы керек.

 таңбасының үстінде төртбұрышты индикатор пайда болғанша функцияны таңдау батырмасын басыңыз. Пісіру ұзақтығын 45 минут деп белгілеңіз.

 таңбасының үстінде төртбұрышты индикатор пайда болғанша функцияны таңдау батырмасын басыңыз. Пісіру аяқталатын уақытты 14:00 деп белгілеңіз.

Бұдан кейін дисплейде қазіргі уақыт (сағат, минут) пен төртбұрышты индикатор көрсетіледі. Бұл пісіруді автоматты бастау бапталды дегенді білдіреді.

Сағат 13:15-те (немесе 13:14 пен 13:15 аралығында) тұмшапеш автоматты түрде қосылады.

Пісіру кезінде төртбұрышты индикатор жыпылықтай береді.

Сағат 14:00-де пісіру автоматты түрде аяқталады. Дыбыс сигналы беріліп, төртбұрышты индикатор жыпылықтайды. Дыбыстық сигналын өшіру үшін кез келген түймені басыңыз.

Жартылай автоматты пісіру (автоматты қосылуды және пісіру уақытының аяқталуын баптау)

А. Пісіру ұзақтығын баптау (максимум 10 сағат).

 таңбасының үстінде  индикатор пайда болғанша функцияны таңдау батырмасын басыңыз. Пісіру ұзақтығын белгілеңіз.

Аспап бірден істей бастайды, таңбасының үстінде төртбұрышты индикатор жанады. Пісіру процесі аяқталғаннан кейін дыбыс сигналы беріледі,  белгішесінің үстінде индикатор жыпылықтайды. Дыбыстық сигналын өшіру үшін кез келген түймені басыңыз.

Б. Пісіру аяқталатын уақытты белгілеу (максимум 23 сағат 59 минут).

 белгішесінің үстінде төртбұрышты индикатор пайда болғанша функцияны таңдау батырмасын басыңыз. Пісіру аяқталатын уақытты белгілеңіз.

Аспап бірден істей бастайды, белгішенің үстінде  индикаторы жанады. Белгіленген уақыт келгенде пісіру процесі автоматты түрде аяқталады. Үстіндегі  индикатор жыпылықтап, дыбыс сигналы беріледі. Дыбыс сигналын өшіру үшін кез келген батырманы басыңыз.

Функцияны таңдау түймесін кез келген уақытта басқанда дисплейде пісіру баптаулары көрсетіледі. Пісіруді тоқтату үшін аяқталу уақытын ағымдағы қазіргі уақытқа белгілеңіз.

Таймер

Максималды мән — 23 сағат 59 минут. Уақытты белгілеу үшін функцияны таңдау батырмасын  белгішесінің үстіндегі индикатор жанғанша басыңыз, содан кейін «+» және «−» батырмаларын пайдаланып, қажет уақытты белгілеңіз. Баптауды аяқтағаннан кейін дисплейде қазіргі уақыт көрсетіледі,  белгішесінің үстінде индикатор жыпылықтайды және уақыт кері санала бастайды. Белгіленген мәнге жеткенде,  үстіндегі индикатор жыпылықтай береді және дыбыс сигналы беріледі. Дыбыс сигналын өшіру үшін кез келген батырманы басыңыз.

Ескертпе:  батырмасын басқаннан кейін 5 секунд ішінде уақытты баптай бастау керек. Электр қуаты өшкен жағдайда таймер мен сағат баптаулары нөлденеді. Электр қуаты қосылған кезде дисплейде «12:00» көрсетіледі,  белгішесінің үстінде индикатор жанады; уақытты қайта баптау керек болады.

Көмескі жарық

Көмескі жарықты қосу үшін тұтқаны қайта «B»  күйіне орнатыңыз. Электр қыздырғыш элементтер қосылған кезде шамдар тұмшапеш камерасын жарықтандырады.

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.

АСПАПҚА ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ ЖӘНЕ КҮТІМ ЖАСАУ

Аспапты тазаламас бұрын немесе оған техникалық қызмет көрсетпес бұрын оны электр желісінен ажыратыңыз.

Тұмшапешті үнемі тазалап отырыңыз, сонда ол сізге көптеген жылдар бойы қызмет етеді.

• Эмальданған бөлшектерді немесе тот баспайтын болаттан жасалған бөлшектерді жылы сумен жуу керек. Абразивті ұнтақтарды немесе агрессивті құралдарды пайдаланбаңыз — олар жабынды зақымдауы мүмкін. Тот баспайтын болаттан жасалған бөлшектерде дақтар пайда болуы мүмкін және оларды арнайы құралмен кетіруге болады. Тазалап болғаннан кейін беттерді жақсылап шайыңыз және құрғатып сүртіңіз.

• Аспапты қолданып болғаннан кейін оның ішкі беттерін суымай тұрып тазалаған жөн. Тазалау үшін ыстық су мен сабынды қолданыңыз, тазалап болғаннан кейін оны жақсылап шайып, құрғатып сүрту керек. Абразивті тазалағыш заттарды (мысалы, тазартқыш ұнтақтар), ыдысқа арналған абразивті ысқыштарды немесе құрамында қышқыл бар заттарды (мысалы, қақты жоятын заттар) қолданбаңыз, өйткені олар эмаль қабатын зақымдауы мүмкін. Кетпейтін кірді кетіру үшін өнімнің қаптамасындағы нұсқаулыққа сәйкес арнайы плита тазалайтын құралдарды қолданыңыз. Тұмшапештің ішкі беттерін тазарту үшін бу тазартқыштарды қолдануға қатаң тыйым салынады!

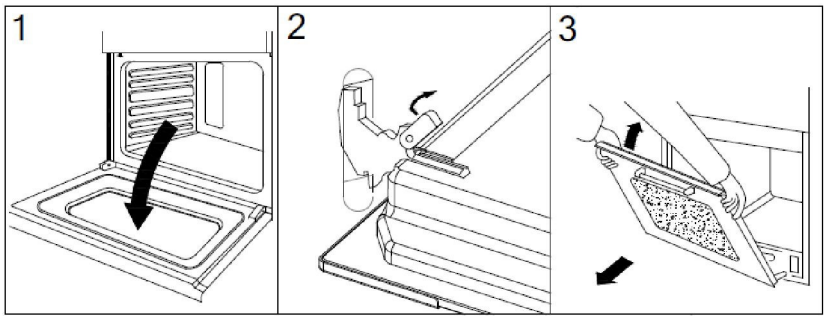
• Тұмшапешті ұзақ уақыт пайдаланбаңыз, аспапта конденсат пайда болуы мүмкін. Оны жұмсақ шүберекпен кетіріңіз.

• Аспап есігінің периметрі бойынша резеңке тығыздағыш жабыстырылған, бұл аспаптың дұрыс жұмыс істеуіне кепілдік береді. Тығыздағыштың күйін әрдайым тексеріп отырыңыз. Қажет болса, оны тазалаңыз. Абразивті заттар мен материалдарды пайдаланбаңыз! Тығыздағыш зақымдалған болса, қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. Тығыздағышы зақымдалған тұмшапешті пайдаланбаған дұрыс.

• Алюминий фольганы тұмшапештің түбіне қоймаңыз, өйткені жылудың жиналуы пісіру процесіне кері әсерін тигізіп, эмальды зақымдауы мүмкін.

• Аспаптың есігін абразивті емес құралдармен және материалдармен тазалаңыз. Тазалап болғаннан кейін әйнекті жұмсақ шүберекпен құрғатып сүртіңіз.

Тұмшапештің есігі



Аспаптың есігін мұқият тазарту үшін оны шешіп алуға болады. Есіктің конструкциясына байланысты аспап есігін монтаждау және демонтаждау әдісін таңдаңыз.

1 типті есікті монтаждау және демонтаждау:

– есікті толығымен ашыңыз;

– есіктің ілмектерінде орналасқан екі кішкене иінтіректі көтеріп, бұраңыз;

– есікті бүйір беттерінен ұстап, оны ақырын жаба бастаңыз;

– есікті өзіңізге қарай тартып, оны бекітпелерден шығарып алыңыз.

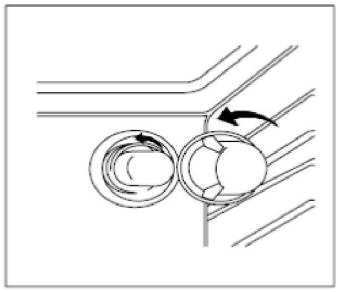
Есікті монтаждау үшін жоғарыдағы әрекеттерді кері тәртіпте орындаңыз.

Жарықтандыру шамын ауыстыру

• Аспапты электр желісінен ажыратыңыз: ашаны розеткадан шығарыңыз (егер бар болса) немесе көп полюсті автомат-ажыратқышты өшіріңіз.

• Шамнан шыны қақпақты шешіп алыңыз.

• Шамды шығарып алып, оны сипаттамалары келесідей жоғары температураға төзімді (300 °C) шаммен ауыстырыңыз:



  - Кернеуі: 220–240 В
  - Қуаты: 25 Вт
  - Типі: E14

• Шамның қақпағын орнына қойып, аспапты электр желісіне қосыңыз.

ПІСІРУ БОЙЫНША КЕҢЕСТЕР

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

Алдын ала жылыту

Егер сізге тұмшапешті алдын ала қыздыру қажет болса (әдетте наубайханалық тағамдар үшін қажет), Multi-Cooking немесе жылдам пісіру режимін қолданыңыз. Бұл режимдер қуатты үнемдеу үшін аспапты қажетті температураға дейін тез қыздыруға мүмкіндік береді.

Тағамды тұмшапешке салғаннан кейін сіз тиісті пісіру режимін таңдай аласыз.

Бірнеше торда пісіру

Егер бірнеше торда тамақ пісіргіңіз келсе, пісіру режимін қолданыңыз  .

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. Желдеткішті пайдаланып тамақ пісірген кезде үш орталық деңгейдің 2-уін 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.

Грильді қолдану

Бұл көпфункционалды тұмшапеш грильде пісірудің 2 режимімен жабдықталған.

«**Гриль**»  режимін пайдаланған кезде тағамды грильдің ортаңғы бөлігінің астындағы 3-деңгейге немесе төменгі жақтағы деңгейге орналастыру керек, өйткені жоғарғы қыздырғыш элементтің ортаңғы бөлігі ғана қосылған.

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.

«Желдету функциясы бар гриль»  режимі тамақты тез қуыру үшін пайдаланылады, өйткені таралатын ауа тағамның үстіңгі жағын қуырып қана қоймай, төменгі жағын да 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. Пісірмені тұмшапешке салмас бұрын, «Е» индикаторы сөніп тұрғанына көз жеткізіңіз. Бәліш отырып қалмас үшін аспап жұмыс істеп тұрған кезде есікті ашпаңыз.

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

Пісірме отырып 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

- 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)	Торды күйі (деңгейі төменнен)	Алдын ала қызу уақыты (мин)	Пісіру температурасы (°C)	Пісіру уақыты (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. Жоғарғы қыздыру 	Қызару	–	3/4	15	220	–
3. Еріту 	Барлық мұздатылған өнімдер					
4. 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
	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
5. 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
6. Пісірме 	Жеміс қаусырмасы (салмасы ашық)	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
	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.

ҚАЙУІПСІЗДІК

Аспаптың тиімді жұмысы мен қауіпсіздігін қамтамасыз ету үшін:

- **тек өндіруші сертификаттаған қызмет көрсету орталықтарына хабарласыңыз;**
- **тек түпнұсқа қосалқы бөлшектерді пайдаланыңыз;**
- **егер қуат кабелі зақымдалған болса, оны ауыстыру үшін тек арнайы кабельді немесе өндіруші зауытта немесе ресми өндірушіде сатып алынған кабельді пайдалануға болады.**

Аспапты алып жүршен кезде адамдарды жарақаттамау немесе аспапқа зақым келтірмеу үшін бүйірлеріндегі арнайы бекітілген тұтқаларды қолданған жөн.

- Бұл аспап кәсіби емес тұрмыстық қолдануға арналған, аспаптың функцияларын өзгертуге болмайды.
- Аспап жергілікті ережелер мен нормаларға сәйкес қатаң түрде жерге тұйықталуы керек.
- **Аспап жұмыс істеп тұрған кезде, қыздырғыш элементтер мен аспаптың кейбір бөліктері жоғары температураға дейін қызуы мүмкін. Бұл бөліктерге қол тигізбеңіз және балаларды аспапқа жолатпаңыз.**
- **Қосылып тұрған аспап көп жылу шығарады. Абай болыңыз — қыздырғыш элементтерге қолыңызды тигізбеңіз!**

Аспаптың және қаптаманың төменде тізімделген элементтері қауіпті болуы мүмкін, балалар мен іс-әрекетке қабілеттілігі шектеулі адамдарды қорғау үшін шаралар қабылдау қажет:

– басқару панелі және тұтастай алғанда бүкіл аспап;

– қаптама (полиэтилен, полистирол, шегелер және т. б.);

– тұмшапешті немесе грильді қолданғаннан кейін аспаптық өзі - жоғары температура;

– ұзақ уақыт қолданылмаған аспаптың өзі — аспаптың қауіпті болуы мүмкін бөліктерін қауіпсіздендіру керек.

Келесі қауіпсіздің шараларын сақтаңыз:

– аспапты тек мақсатына сай және қауіпсіздік техникасының (ҚТ) ережелеріне сәйкес қолданыңыз;

– аспапты дененің суланған бөліктерімен ұстамаңыз;

– аяқ киімсіз болсаңыз, аспапты пайдаланбаңыз;

– ашаны розеткадан шығарған кезде қуат сымын тартпаңыз;

– желдету саңылаулары мен жылусейілткіштерді жаппаңыз;.

– басқа құрылғылардың қуат кабельдерінің аспаптың ыстық беттерімен жанасуына жол бермеңіз;

– аспапты атмосфералық құбылыстардың әсеріне ұшыратпаңыз (жаңбыр, тікелей күн сәулесі);

– аспапта бөгде заттарды сақтамаңыз;

– аспаптың жанына жанғыш материалдарды қолданбаңыз;

– адаптерлерді, үшайырларды және/немесе ұзартқыш сымдарды пайдаланбаңыз;

– аспапты білікті маманның көмегінсіз орнатпаңыз немесе жөндемеңіз.

Келесі жағдайларда білікті маманның көмегіне жүгінген жөн:

– орнату (өндірушінің нұсқауларына сәйкес);

– аспаптың жұмысына қатысты күмәндар туындаса;

– электр розетка аспаптың ашасына сәйкес келмесе, розетканы ауыстыру;

– температура датчигі термостаттың бөлігі болып табылады; егер ол істен шықса, оны ауыстыру үшін қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

Келесі жағдайларда авторландырылған қызмет көрсету орталығына хабарласқан жөн:

– аспаптың қаптамасын шешкеннен кейін оның бүтіндігіне күмәндансаңыз;

– қуат кабелі зақымдалса немесе оны ауыстыру қажет болса;

– аспап істен шыққан немесе дұрыс жұмыс істемеген ж

ОРНАТУ

Орнатуды тек білікті маман төмендегі нұсқауларға сәйкес орындауы керек. Өндіруші қате орнатуға, мұндай орнату нәтижесіндегі адамдар мен жануарлардың жарақаттануына, мүліктің бүлінуіне жауап бермейді.

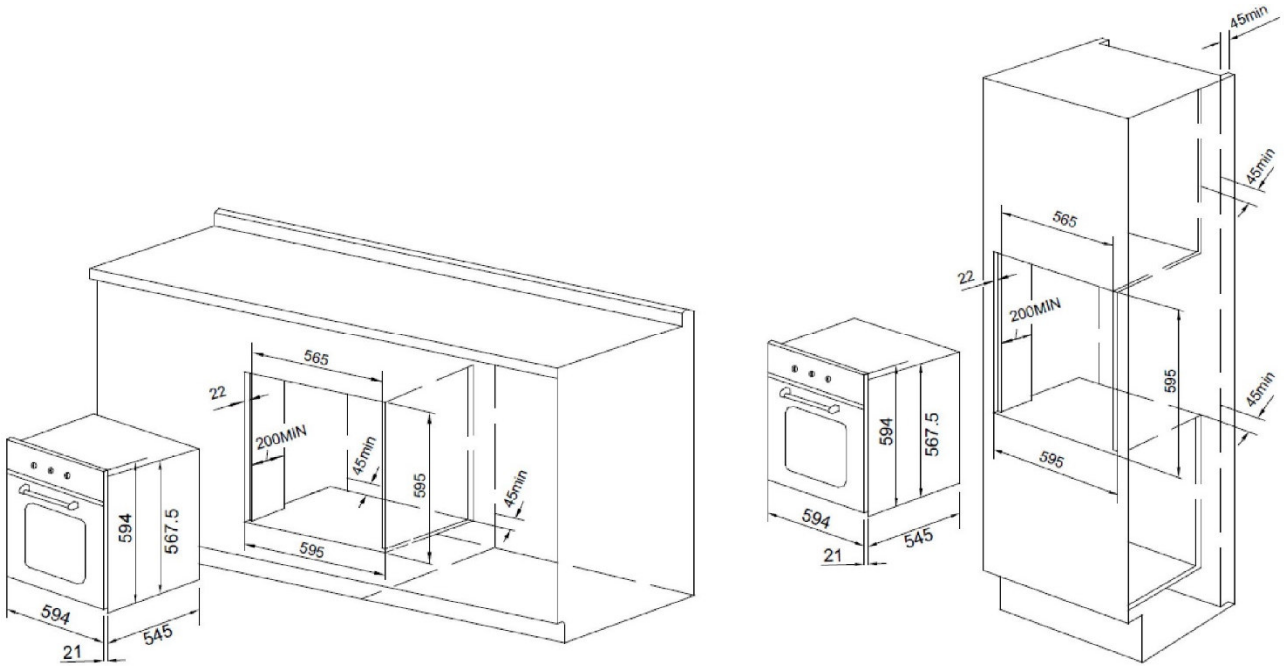
МАҢЫЗДЫ!

Аспапты тазаламас бұрын және оған техникалық қызмет көрсетпес бұрын қуат көзін ажыратуды ұмытпаңыз!

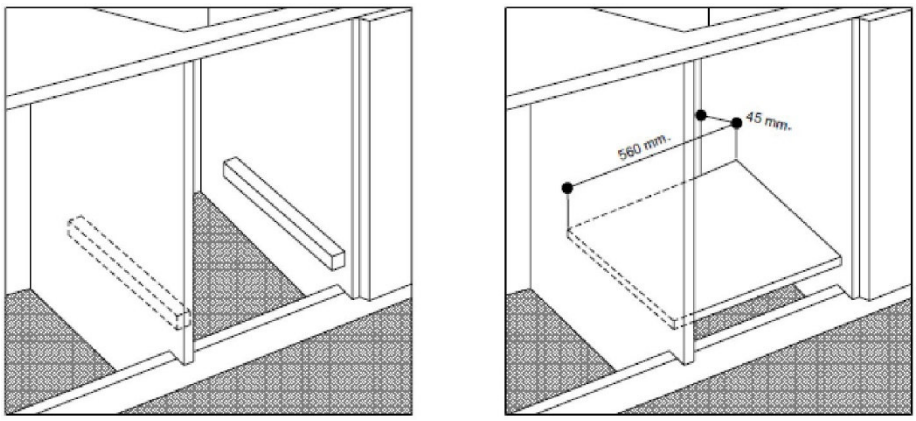
Желдету үшін ауа өткізгіш қолданылуы керек.

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 °С-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

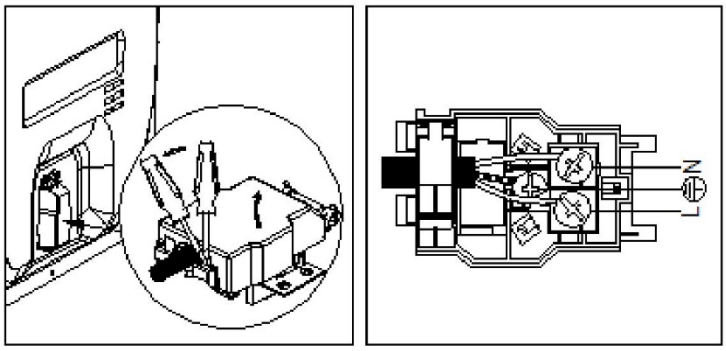
Үш сымды қуат кабелімен жабдықталған тұмшапештер айнымалы токпен жұмыс істейді. Жерге тұйықтау сымы сары-жасыл түске боялған.

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 °С-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 сізге қолданыстағы ҚТ талаптарына

сәйкес келетін бір арналы және көп арналы адаптерлерді немесе ұзартқыш сымдарды пайдалану қажет 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.**

Техникалық сипаттамалары

Тұмшапештің ішкі өлшемдері

Ені 43,5 см

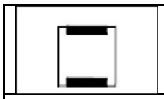
Тереңдігі 40,0 см

Биіктігі 32,0 см

Ішкі көлемі — 56 л

Кернеу мен электр желісінің жиілігі:

220–240 Вт ~ 50/60 Гц немесе 50 Гц

						
2100–2520 Вт	2090–2520 Вт	2100–2550 Вт	1660–2020 Вт	1220–1460 Вт	940–1110 Вт	45–55 Вт



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.