GRAUDE

Пиролитикалық тазарту функциясы бар тұмшапеш

Пайдалану және орнату бойынша нұсқаулық

BMP 60.0 E

BMP 60.0 S

4824460

www.graude.ru

МАЗМҰНЫ

Қауіпсіздік жөніндегі нұсқаулық 3
Тұмшапешті орнату 8
Аспаптың сипаттамасы 10
Тұмшапешті пайдалану 14
Тазалау және қызмет көрсету 20
Дайындау бойынша кеңестер 23
Кепілдік және қызмет көрсету 27

Осы пайдалану жөніндегі нұсқаулықты пайдалану

Бұл пайдалану жөніндегі нұсқаулықта қауіпсіздік туралы маңызды ақпарат және аспапты пайдалану мен техникалық қызмет көрсету бойынша нұсқаулар бар.

Тұмшапешті қолданар алдында осы нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз және құжатты болашақта жиі қолдануға болатын жерге қойыңыз.

Осы нұсқаулықта келесі таңбалар қолданылады:



Маңызды!



Ескерту

ҚАУІПСІЗДІК ЖӨНІНДЕГІ НҰСҚАУЛЫҚТАР

Бұл тұмшапешті білікті электрик орнатуы керек. Орнатушы барлық тиісті қауіпсіздік нұсқауларын сақтай отырып, аспапты желіге қосуы керек.

Электр компоненттермен жұмыс

Пешті тасымалдау кезінде зақымдалған болса, оны орнатуға тыйым салынады.

- Аспапты электр желісіне тек электрик маман ғана қосуы керек.
- Егер аспап дұрыс жұмыс істемесе немесе зақымдалған болса, оны пайдаланбаңыз.
- Кез келген жөндеу жұмыстарын білікті маман жүргізуі керек. Жөндеу барысындағы қателік сізге және айналаңыздағыларға айтарлықтай қауіп төндіруі мүмкін. Егер сіздің тұмшапешіңіз жөндеуді қажет етсе, қызмет көрсету орталығына немесе сатушыңызға хабарласыңыз.
- Зақымдалған қуат кабелін өндіруші немесе оның уәкілетті өкілдері жеткізген арнайы кабельмен немесе түйінмен ауыстыру керек.
- Электр өткізгіштері мен кабельдері тұмшапешке тимейтіндей етіп жүргізілуі керек.
- Ашық күйде түйіспелер арасындағы оқшаулау қашықтығы кемінде 3 мм болатын көп полюсті ажыратқышты орнатыңыз. Көп полюсті автоматты сөндіргіштің рейтингі жүктемеге сәйкес таңдалуы керек. Ажыратқыш қолданыстағы ережелердің талаптарына сай болуы керек (жерлендіру ажыратқышы өшірілген кезде өткізгіш ашылмауы керек).
- Аспаптың зауыттық тақтасы есіктің оң жағында орналасқан.
- Аспапты жөндеуден немесе тазалаудан бұрын оны қуат көзінен ажыратыңыз.
- Электр құрылғыларын аспаптың жанында орналасқан розеткаларға қосқан кезде абай болыңыз.

ЕСКЕРТУЛЕР

Электр тоғының соғуына жол бермеу үшін шамды ауыстырар алдында аспаптың сөндірілгеніне көз жеткізіңіз. Тұмшапештің іші жұмыс кезінде қатты қызады.

Аспапты пайдалану кезіндегі қауіпсіздік

- Тұмшапеш тек үй жағдайларында пайдалануға арналған.
- Жұмыс кезінде аспаптың ішкі беттері қатты қызады және оған қолыңыз тисе күйіп қалуы мүмкін. Аспаптың ішкі беттеріне немесе қыздыру элементтеріне қол тигізбеңіз.
- Тұмшапештің ішінде жанғыш заттарды сақтамаңыз.
- Жоғары температурада пісірген кезде тұмшапештің сыртқы беттері қызады және ұзақ уақыт ыстық болфп тұрады.
- Тұмшапеш жұмыс істеп тұрған кезде пештің есігін ашқанда абай болыңыз, өйткені ыстық ауа мен бу өте жоғары жылдамдықпен шығуы мүмкін.
- Құрамында алкоголь бар тағамды пісіру кезінде алкоголь жоғары температураның әсерінен буланyы мүмкін, ал бу пештің ыстық бөліктерге тигенде жануы мүмкін.
- Қауіпсіздік мақсатында қысымды немесе бумен тазартқышты пайдаланбаңыз.
- Пицца сияқты мұздатылған ыңғайлы тағамдарды торда пісіру керек. Қаңылтыр табаны қолданған кезде температураның үлкен ауытқуымен деформациялануы мүмкін екенін есте ұстаған жөн.
- Ыстық тұмшапеш камерасының түбіне су құймаңыз. Бұл эмальданған бетті зақымдауы мүмкін.
- Тамақ әзірлеу кезінде тұмшапештің есігі жабық болуы керек.
- Тұмшапеш камерсының түбін алюминий фольгамен жаппаңыз немесе оның үстіне қаңылтыр табаларды немесе темір ыдыстарды қоймаңыз. Алюминий фольга жылудың өтуін болғызбайды, бұл эмаль беттерін зақымдауы және пісіру нәтижесін нашарлатуы мүмкін.
- Жеміс шырындары эмаль бетінен алынбайтындай жолақар қалдырады. Ылғалдылығы жоғары бәліштерді пісіргенде терең пішінді қолданыңыз.
- Ыдысты ашық пештің есігіне қоймаңыз.
- Егер кішкентай балалар немесе мүмкіндігі шектеулі адамдар аспаптың қауіпсіз қолданылуын бақылайтын адамның бақылауында болмаса, онда бұл аспапты қолдана алмайды.
- Электр тоғының соғуына жол бермеу үшін шамды ауыстырар алдында аспаптың сөндірілгеніне көз жеткізіңіз.
- Егер пісіру ұзақтығы орнатылмаған болса, тұмшапеш кестеде көрсетілген уақыттан кейін сөнеді.

Балалар қауіпсіздігі

- Үш жасқа дейінгі балалар аспаптың жанында тек ересектердің үнемі бақылауымен ғана бола алады.
- 3 жастан асқан, бірақ 8 жасқа дейінгі балаларға аспапты дұрыс орнатқан жағдайда және балалар аспапты қауіпсіз пайдалану бойынша нұсқаулықтар мен нұсқаулықтар алған және онымен байланысты қауіпті түсінетін жағдайда ғана оны қосуға/өшіруге рұқсат етіледі. 3 жастан асқан, бірақ 8 жасқа дейінгі балаларға аспапты қосуға, реттеуге немесе тазалауға болмайды.
- АБАЙЛАҢЫЗ! Аспаптың ішкі беттері қатты қызады және оған қолыңыз тисе, күйіп қалуы мүмкін. Бөлмеде балалар мен мүмкіндігі шектеулі адамдар болса, аспапты абайлап пайдаланыңыз.
- Бұл аспапты 8 және одан жоғары жастағы балалардың, дене бітімі, сезіну немесе ақыл-ой қабілеті шектеулі адамдардың, сондай-ақ тәжірибесі немесе білімі жеткіліксіз адамдардың пайдалануына олардың қауіпсіздігіне жауапты адамның бақылауымен немесе аспапты пайдалану кезіндегі қауіптер туралы түсінік беретін, аспапты қауіпсіз пайдалану жөніндегі нұсқаулықты алғаннан кейін ғана рұқсат беріледі.
- Балалардың аспаппен ойнауына мүмкіндік бермеңіз!
- Ересектердің бақылауынсыз балалардың аспапты тазалап, техникалық қызмет көрсетуге жол берілмеуі керек.
- Бұл аспап физикалық, сенсорлық немесе ақыл-ой қабілеттері төмен адамдарға (соның ішінде балалар), сондай-ақ тәжірибесі мен білімі жеткіліксіз адамдарға қолдануға арналмаған, бірақ олар аспапты тек жауапты адамның бақылауымен және олардың қауіпсіздігі немесе аспапты пайдалану бойынша нұсқаулық алғаннан кейін ғана қолдана алады.

- Балалар аспаппен ойнамайтынына көз жеткізіңіз.
- Электр аспаптары балалар мен мүмкіндігі шектеулі адамдардың қолы жетпейтін жерлерде болуы тиіс. Оларға аспапты қараусыз пайдалануға жол бермеңіз.
- НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Гриль қолданған кезде аспаптың қол жетімді бөліктері өте ыстық болуы мүмкін. Балаларды аспапқа жолатпаңыз.
- НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Электр тоғының соғуына жол бермеу үшін шамды ауыстырар алдында аспаптың сөндірілгеніне көз жеткізіңіз.
- Торларды тек суық дұмшапешке орнату керек. Егер сіз торды ыстық тұмшапештен алып тастағыңыз келсе, онда қолғап қыздыру элементтеріне тиіп кетпейтініне көз жеткізіңіз.
- Тек құрғақ қолғаптарды қолданыңыз! Ыстық беттерге тиген су немесе дымқыл қолғаптар будан күйіп қалуына әкелуі мүмкін. Қолғаппен қыздыру элементтеріне тиіп кетпейтініне көз жеткізіңіз. Сүлгілерді немесе қалың киімдерді пайдаланбаңыз.
- НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Аспаптың қолжетімді бөліктері пайдалану кезінде қатты қызады. Балаларды аспапқа жолатпаңыз.
- Аспаппен жұмыс жасамас бұрын, киімнің барлық босап тұрғанын байлаңыз. Ұзын шашты бос жіптер қалмайтындай етіп жинаңыз, барлық бос ендерді және галстук, шарф, жең және зергерлік бұйымдар сияқты киімнің ілініп қалатын жерлерін алып тастаңыз.
- Егер балалар аспапты өз бетінше пайдалануға жеткілікті болса, онда ата-аналардың немесе қамқоршылардың міндеті — аспапты қауіпсіз пайдалану туралы нұсқау берілгеніне көз жеткізу.
- Аспапқа асылмаңыз, тұрмаңыз, сүйенбеңіз немесе отырмаңыз, әсіресе есік, жылыту жәшігі немесе сақтау жәшігі сияқты бөліктерде. Бұл аспапты зақымдауы мүмкін. Егер ол аударылып кетсе денсаулығыңызға зияндық келтіруі мүмкін.
- НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Аспап және оның қол жетімді элементтері жұмыс кезінде қатты қызады. Сақ болыңыз! Қыздыру элементтеріне қол тигізбеңіз. 8 жастан кіші балаларға аспапты ересек адамның қарауынсыз пайдалануына жол бермеңіз. Балалар мен жануарларды жұмыс істеп тұрған аспаптың жанында қараусыз қалдырмаңыз. Балаларға аспаптың жанында (ол жұмыс істеп тұрмаса да) ойнауға рұқсат бермеңіз.

Тазалау кезіндегі қауіпсіздік

АБАЙЛАҢЫЗ!

Балаларды қызықтыруы мүмкін заттарды аспапта, аспаптың артындағы қабырғада және аспаптың үстіндегі шкафтарда қалдырмаңыз. Аспапқа көтерілуге тырысатын балалар жарақат алуы мүмкін.

Енді суып жатқан кезде оны тазаламаңыз. Кейбір тазартқыштар ыстық беттермен байланысқан кезде зиянды түтін шығарады. Ылғал шүберектерді немесе губкаларды қолдану будан күйіп қалуына әкелуі мүмкін.

Тұмшапештің сыртқы беттері

- Пештің сыртқы және ішкі беттерін тазарту үшін бейтарап жуғыш зат ерітіндісімен немесе жылы сабынды сумен суланған шүберекті пайдаланыңыз.
- Содан кейін қағаз сүлгімен немесе құрғақ шүберекпен құрғатыңыз.
- Металл жуғыш заттарды, сілтілі немесе абразивті тазартқыштарды пайдаланбаңыз.

Тот баспайтын болаттан жасалған алдыңғы панельдер

- Металл жуғыш заттарды, сілтілі немесе абразивті тазартқыштарды пайдаланбаңыз. Олар жабынды зақымдауы мүмкін.

Алюминийден жасалған алдыңғы панельдер

- Бейтарап шыны тазалағышты пайдаланып, жұмсақ шүберекпен немесе микрофибра матамен ақырын сүртіңіз.

ЕСКЕРТУЛЕР
Тұмшапешті тазалар бұрын, оның суығанына көз жеткізіңіз.

Тұмшапештің ішкі беттері
- Төмендетілген есіктерді қолмен тазаламаңыз.
- Қатты губкалар мен жөкелер қолданбаңыз.
- Эмальданған беттерге зақым келтірмеу үшін нарықта қол жетімді пештерді тазалау құралдарын қолданыңыз.
- Қатты кірді кетіру үшін пештерді тазартуға арналған арнайы құралдарды қолданыңыз.

Тұмшапештің әйнек есігі
Пештің есігінде төрт әйнек бар, әйнектер бір-біріне қарама-қарсы орналасқан. Тазалау мақсатында ішкі және орта әйнекті алуға болады.

ЕСКЕРТУЛЕР
- Есікті пештен шығару үшін ысырмаларды ашу керек.
- Есіктің әйнегін тазалау үшін абразивті тазалағыш құралдарды немесе метал ысқыштарды қолдануға болмайды, себебі олар бетте сызаттар қалдырады, содан әйнек шытынауы мүмкін.
- Орнатылған есіктен бөлшектерді (әйнек немесе басқа бөліктер) алу қауіпті, ол жарақат алуы мүмкін.

Назар аударыңыз!
Тазалау кезінде әйнекті, әсіресе алдыңғы әйнектің бұрыштарын баспаңыз-әйнек сынуы мүмкін.

Керек-жарақтар
Ыдыс-аяқ пен керек-жарақтарды пайдаланып болған сайын оларды жуыңыз және сүлгімен құрғатып сүртіңіз. Тазалауды жеңілдету үшін заттарды сабынды суға 30 минутқа алдын ала батыруға болады.

Каталитикалық эмальданған жабын
Жұмыс камерасының артқы алмалы панеліне қою сұр түсті каталитикалық эмальданған жабын жағылған, онда ыстық ауамен үрлеу режимінде май мен май шөгуі мүмкін. 200 °C және одан жоғары температурада бұл шөгінділер күйіп кетеді, мысалы, пісіру немесе пісіру кезінде.
Температура неғұрлым жоғары болса, бұл шөгінділер соғұрлым тез күйіп кетеді. Әр қолданғаннан кейін тұмшапеш пен керек-жарақтарды тазалау керек. Әйтпесе, пешті кейіннен қолданған кезде, бұл шөгінділер күйіп кетеді және оларды алып тастау әлдеқайда қиын болады, ал кейбір жағдайларда мүлдем мүмкін болмайды.

Қолмен тазалау
Тұмшапешті тазалар бұрын, оның суығанына көз жеткізіңіз.
- Каталитикалық эмальмен қапталған панельді ыдыс жуғыш затпен жылы суға малынған жұмсақ нейлон щеткасымен тазалау керек.

Абразивті тазартқыштарды, қатты щеткаларды, металл ысқыштар мен жуғыш заттарды, пышақтарды және басқа да өткір заттарды пайдаланбаңыз. Пештің тазалағыш спрейін каталитикалық эмаль жабынға қолданбаңыз, өйткені бұл спрейлердегі химиялық қосылыстар каталитикалық эмальданған жабынды зақымдайды, оның тиімділігін төмендетеді.
Пештерге арналған осындай спрейлердің көмегімен ішкі беттерді тазалаған кезде алдымен каталитикалық жабыны бар панельді алып тастау керек.

Жоғары температуралар арқылы тазалау

Каталитикалық эмальданған бетті жоғары температурамен тазаламас бұрын, қалған ішкі беттердің жоғарыда сипатталғандай тазаланғанына көз жеткізіңіз. Әйтпесе, жоғары температураның әсерінен жұмыс камерасының ішкі беттеріндегі тамақ қалдықтары күйіп кетуі мүмкін, бұл оларды алып тастауды қиындатады.

Егер қолмен тазалағаннан кейін пеш әлі де лас болып қалса, онда кір мен майды кетіруді жеңілдету үшін оны жоғары температураға дейін қыздырыңыз.

Есіңізде болсын, дәмдеуіштер, сироптар мен соған ұқсас заттардың қалдықтары бұлай жойылмайды. Оларды бейтарап жуғыш зат немесе ыдыс жуғыш зат қосылған жылы суға малынған жұмсақ щеткамен алып тастау керек.

- Тұмшапештің ішіндегі барлық керек-жарақтарды шығарып алыңыз.
- Пешті ыстық ауамен үрлеу режимінде қосыңыз.
- Температураны 250 °C-қа орнатыңыз.
- Пешті шамамен 1 сағатқа қалдырып қойыңыз. Жұмыстың ұзақтығы ластану дәрежесіне байланысты.

Егер сіз пешті өшіруді ұмытып кетсеңіз, процедураның аяқталу уақытын тиісті функциямен орнатуды ұсынамыз.

Қалған шөгінділер пешті жоғары температурада қолданған сайын біртіндеп жоғалады.

Кәдеге жарату жөніндегі нұсқаулар

Қаптау материалдарын кәдеге жарату

- Бұл аспапты орау үшін қолданылатын материалдар қайта өңдеуге жарамды.
- Орауыш материалдарды жергілікті қоқыс жинау алаңындағы тиісті контейнерлерге тастаңыз.

Ескі өнімдерді кәдеге жарату

ЕСКЕРТУЛЕР

Кәдеге жарату алдында ескі аспапты тексеріп, оны жарамсыз екеніне көз жеткізіңіз, өйткені ол қатер тудыруы мүмкін.

Мұны істеу үшін аспапты қуат көзінен ажыратыңыз және қуат сымын кесіңіз.

Қоршаған ортаны қорғау үшін ескі аспаптар дұрыс өңделуі маңызды.

- Бұл аспапты тұрмыстық қалдықпен тастамаңыз.
- Қалдықтарды жинау пункттері мен қайта өңдеу кәсіпорындарының болуы туралы ақпаратты, қалдықтарды кәдеге жарату жөніндегі жергілікті компаниядан немесе жергілікті билік органдарынан алуға болады.



Үстінен сызылған қоқыс жәшігі белгішенің мәні:

Электр жабдықтарын сұрыпталмаған тұрмыстық қалдықтармен бірге кәдеге жаратуға тыйым салынады, арнайы қалдықтарды жинау пункттерін апарыңыз. Жақын маңдағы жинау пункттері туралы ақпарат алу үшін жергілікті билік органдарына хабарласыңыз.

Егер сіз электр жабдықтарын қоқыс полигондарына немесе қоқыстарға тастасаңыз, онда қауіпті заттар жер асты суларына және одан әрі тамақ тізбектеріне түсіп, денсаулығыңыз бен әл-ауқатыңыздың нашарлауына әкелуі мүмкін.

Заңнамалық талаптарға байланысты, ескі аспапты жаңасына ауыстырған кезде, дилер ескі аспапты кем дегенде тегін алып кетуі қажет.

ТҰМШАПЕШТІ ОРНАТУ

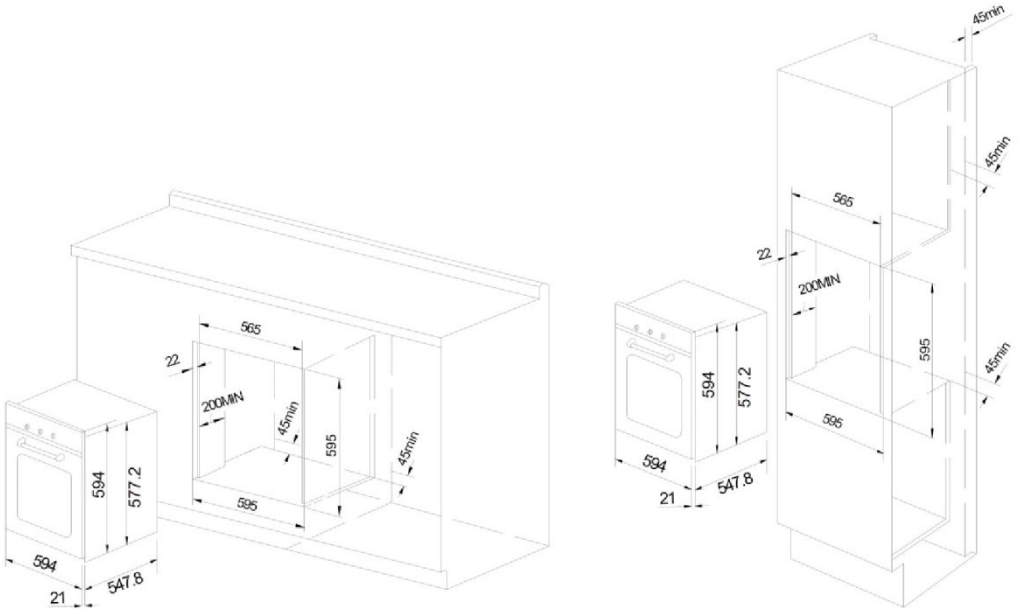
Бұл аспапты монтаждау лицензияланған электрикпен жүргізілуі керек. Тұмшапештпен қоса берілген монтаждау жөніндегі нұсқаулыққа сәйкес орнатылуы тиіс.
Орнатқаннан кейін аспаптың есігінен қорғаныш винил пленкасын алыңыз.

Монтаждау кезіндегі қауіпсіздік жөніндегі нұсқаулар

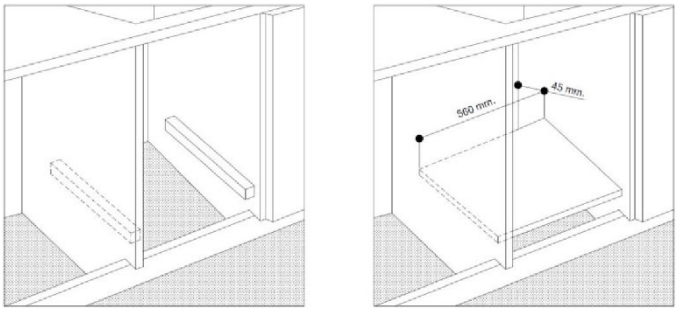
• Аспап ток өткізгіш бөліктерге жанаспайтындығын қамтамасыз етілетіндей орнатылуы тиіс.

Кіргізілетін пешті орнату

Тиісті жұмыс істеуін қамтамасыз ету үшін бұл аспап ас үй жиһазының қолайлы бөлігіне орнатылуы керек. Төмендегі суретте аспапты үстелдің астына немесе қабырға бағанына орнатуға арналған кесу өлшемдері көрсетілген.



ЕСКЕРТПЕ: Монтаж аспаптың қуатын ескере отырып орындалуы керек.
Тиісті желдетуді қамтамасыз ету үшін жиһаздың артқы қабырғасын алып тастау керек. Пешті екі ағаш тақтайшаға сүйенетін етіп орнату керек (қолайлы нұсқа). 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.

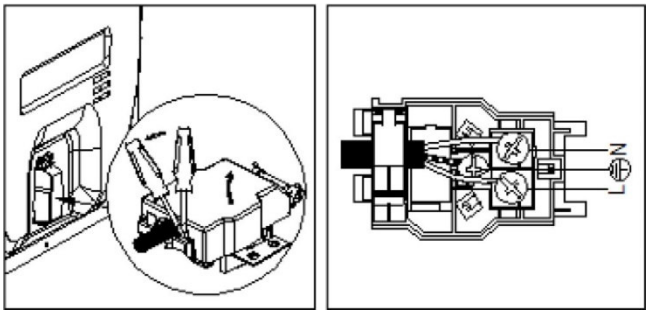
Тұмшапешті ас үй жиһазының ішіне бекіту үшін аспаптың есігін ашып, оны жақтаудың периметрі бойынша олар үшін қарастырылған 4 тесікке кіргізу керек 4 ағаш бұраншегемен бекітіңіз.

Электр қосылыстары

Бұл үш сымды қуат сымымен жабдықталған тұмшапештер айнымалы токпен жұмыс істейді. Тұйықтандыру сымы сары-жасыл түске боялған.

Сымды қосу

Қосылу қорабын ашу:



- Бұрауышты иінтірек ретінде қолданып, қосылу қорабының қақпағындағы ысырманы бүйіріне қарай жылжытыңыз.
- Бұрауышпен 2 бекіткішті шешіп, байланыстырушы қораптың қақпағын көтеріңіз.

Сымды қосу тәртібі:

- Сымдық қысқыштың бұрандасын және үш қысқыш бұранданы бұрап алыңыз: L-N-#.
- Өткізгіштерді бұрандалардың бастарының астына келесі түс белгісіне сәйкес бекітіңіз: көк (N), қоңыр (L) және сары-жасыл #.
- Қуат сымын қысқышпен бекітіп, байланыстырушы қораптың қақпағын жабыңыз.

Сымды электр тоғына қосу

Стандартты ашаны аспаптың типтік тақтайшасында көрсетілген жүктемеге сәйкес орнатыңыз. Ашық күйде түйіспелер арасындағы оқшаулау қашықтығы кемінде 3 мм болатын көп полюсті ажыратқышты орнатыңыз. Көп полюсті автоматты сөндіргіштің рейтингі жүктемеге сәйкес таңдалуы керек. Ажыратқыш қолданыстағы ережелердің талаптарына сай болуы керек (жерлендіру ажыратқышы өшірілген кезде өткізгіш ашылмауы керек).

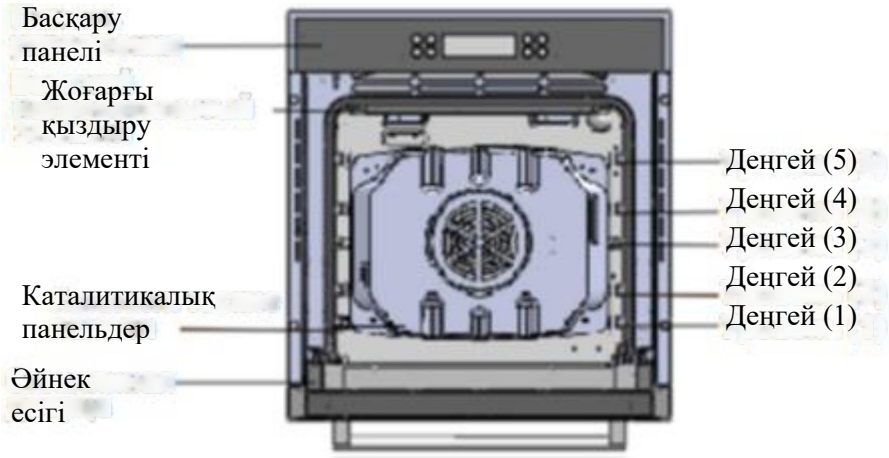
Қуат сымы оның ешбір бөлігі бөлме температурасынан 50 °C жоғары қызбайтындай етіп орналастырылуы керек немесе тиісті сипаттамалары бар жылу оқшаулағыш орамамен қорғалуы керек.

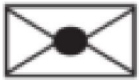
Қосылымдарды жасамас бұрын мыналарды тексеріңіз:

- 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 қуат көзінің розеткасына қоспас бұрын, оның зауыттық тақтайшасында (аспапта және/немесе оның қаптамасында) көрсетілген техникалық сипаттамалары қуат желісінің параметрлеріне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
- Қуат көзі мен розетка аспаптың максималды қуат тұтынуын шыдайтындығына көз жеткізіңіз (зауыттық тақтайшада көрсетілген). Егер күмәніңіз болса, білікті электрикке хабарласыңыз.
- Егер электр желісінің розеткасы және аспап ашасы сәйкес келмесе, розетканы сәйкес келетін розеткаға ауыстырыңыз (электрикке маманға хабарласыңыз). Электрик сонымен қатар розетка сымдарының көлденең қимасы аспаптың жұмысына қажет қуатты беруге жарамды екенін тексеруі керек. Адаптерлерді, көп орынды розеткаларды және/немесе ұзартқыштарды пайдаланбаған жөн. Егер оларды пайдаланудан аулақ болу мүмкін болмаса, онда қолданыстағы қауіпсіздік талаптарына сәйкес келетін бір немесе көп орынды розеткалар мен ұзартқыштарды пайдалану керек. 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.

АСПАПТЫҢ 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

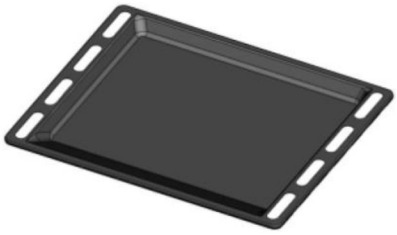
Тұмшапештің жиынтығына келесі керек-жарақтар кіреді.



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



2. Қуыруға арналған тор.



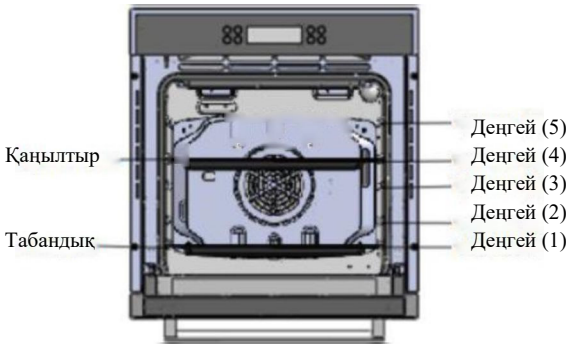
3. Пісірмеге арналған қаңылтыр науа.



4. Таба**:** қуыру немесе шырын немесе май жинау үшін.

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

Мысал
Деңгей 1: Табандық
Деңгей 4: 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.

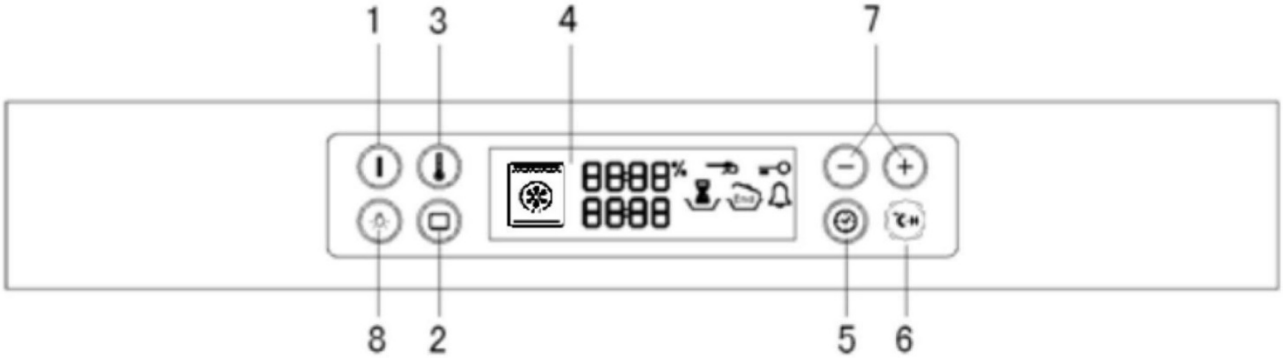
Қаңылтыр табаны немесе түпқойманы орнату

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

Қауіпсіз өшіру
Егер пісіру ұзақтығы көрсетілмесе, онда 2 сағаттан кейін аспап автоматты түрде өшеді.
• Бұл пештің электр тізбегі жылу релесімен 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 аспаптың есігі мен басқару панелінің арасында ауа айналады.
Ескерту: пісіру аяқталғанда желдеткіш аспап суығанша жұмыс істей береді.

Тұмшапешті басқару тақтасы (1 нұсқа)



1. «ҚОСУ/ӨШІРУ» батырмасы
2. Функцияны таңдау батырмасы
3. Температураны орнату батырмасы
4. Дисплейі
5. Уақытты орнату батырмасы
6. Жылдам қыздыру функциясының батырмасы
7. Уақыт/температура/режимді орнату түймесі
8. Көмескі жарық батырмасы

Алғашқы пайдалану алдында

Сағатты баптау

Тұмшапешті бірінші рет қосқан кезде басқару панелінің дисплейінде «0:00» пайда болады және жыпылықтай бастайды. Егер сағат реттелмесе, пешті пайдалану мүмкін болмайды.

1. Пешті бірінші рет қосқан кезде дисплейде сағат мәнін орнату қажеттілігін көрсететін «0:» жыпылықтайды.
2. Сағат мәнін **уақыт/температура/режим параметрлері** «+» немесе «−» **батырмадарын** орнатыңыз. Мысал: «1:30» уақытын орнату.

Ок-ты күтіңіз 5 секунд. Сағат жыпылықтауды тоқтатады, дисплейде орнатылған сағат мәні көрсетіледі.

3. **Уақытты орнату** батырмасын басыңыз. Дисплейде «:00» жыпылықтай бастайды.
4. Сағат мәнін **уақыт/температура/режим параметрлері** «+» немесе «−» **батырмадарын** орнатыңыз.
5. Орнатуды аяқтау үшін **уақытты орнату батырмасын** басыңыз немесе шамамен күтіңіз. 5 секунд. « :30» мәні жануды тоқтатады. Дисплейде қойылған уақыт көрсетіледі. Енді аспап пайдалануға дайын.

Алғашқы тазалау

Аспапты бірінші рет қолданар алдында оны жақсылап жуыңыз.

Өткір немесе абразивті заттар қолданбаңыз. Олар тұмшапештің бетін зақымдауы мүмкін. Алдыңғы жағы эмаль жабынды тұмшапештер үшін тек арнайы тазартқыш заттарды қолданыңыз.

Тұмшапешті тазалау

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, ыстық ауа жіберу режимін, температураны 200 °C етіп орнатп, аспапты 1 сағатқа қалдырыңыз.

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

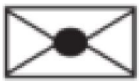
ТҰМШАШКАФТЫ ПАЙДАЛАНУ

Аспап функцияларын баптау

Пешті **ҚОСУ/ӨШІРУ батырмасымен** қосыңыз, содан кейін қажетті функцияны таңдаңыз. Бұл үшін төменгі кестені қараңыз.

1. **ҚОСУ/ӨШІРУ батырмасымен** тұмшапешті қосыңыз.

2. **Уақытты/температураны/функцияларды** «#» немесе «#» баптау батырмалары арқылы қажетті функцияны таңдаңыз. 3 с өткен соң, батырмалардың ешқайсысы басылмаса, пеш автоматты түрде белгіленген режимде жұмыс істей бастайды.

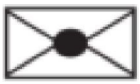


Егер режимді өзгерту қажет болса, 3 с **функцияларды таңдау** батырмасын басып ұстап тұрыңыз, содан кейін **уақыт/температура/режим параметрлері** «+» және «−» батырмалары арқылы қажетті функцияны таңдаңыз.

Температураны реттеу

1. **температураны орнату батырмасын** басып, 3 с ұстап тұрыңыз, дисплейде температура мәні жыпылықтайды.

2. **Уақытты/температураны/режимді** «+» және «−» батырмаларымен 5 °С-тық деңгеймен қажетті температура мәнін орнатыңыз.



Пісіру кезінде де температураны өзгертуге болады.

Тұмшапешті қосу және өшіру

Аспапты қосу немесе өшіру үшін **«ҚОСУ/ӨШІРУ» батырмасын** басыңыз.

Жарықты қосу және 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. **Уақыт/температура/«+» және «−» функцияларын баптау** батырмалары арқылы қажетті ұзақтығын орнатыңыз.

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

Пісіру ұзақтығы

Пісіру кезінде процестің ұзақтығын реттеуге болады.

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

2. **Уақыт/температура/«+» және «−» функцияларын баптау** батырмалары арқылы қажетті ұзақтығын орнатыңыз.

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

Кейінге қалдырылған бастау

Егер пісіру ұзақтығын орнатқаннан кейін пісірудің аяқталу уақыты белгіленсе, онда жүйе есептеу жүргізеді және қажет болған жағдайда кешіктіріп бастау функциясын іске қосады.

1. **Уақытты орнату** **батырмасын** басыңыз.

Мысал: Ағымдағы уақыт — 3:00, пісіру ұзақтығы — 5 сағат.

2. **Уақыт/температура/«+» және «−» функцияларын баптау** батырмалары арқылы қажетті ұзақтығын орнатыңыз.

Мысал: Сіз 5 сағат пісіріп, 8:30-да аяқтағыңыз келеді.

3. **Уақытты орнату** батырмасын басыңыз. Аспап белгіленген уақытқа дейін өшіріледі.

Таймер

1. Дисплейде белгісі мен үш сан жыпылықтағанша **таймер батырмасын** басыңыз.

2. **Уақыт/температура/«+» және «−» функцияларын баптау** батырмалары арқылы қажетті ұзақтығын орнатыңыз.

3. Таймерді іске қосу үшін **таймер 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 белгісі пайда болады.

2. Бұғаттауды тағы да алып тастау 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 пісіру функциясы батырмасын басыңыз. Бір дыбыстық сигнал естіледі.

Белгіленген температураға жеткенде, бір дыбыстық сигнал естіледі.
Енді сіз алдын ала белгіленген пісіру функциясына сәйкес жұмыс істей аласыз; температура көтерілуді жалғастырады, ыдысты тұмшапешке қоюға болады.



Жылдам пісіру функциясын болдырмау үшін тиісті түймені басыңыз , дыбыстық сигнал үш рет естіледі.

Жад функциясы

Жад функциясын жиі қолданылатын режимдерді сақтау үшін пайдалануға болады.

1. Пештің функциясын таңдаңыз, температураны және қажет болған жағдайда уақыт параметрлерін орнатыңыз (пісіру ұзақтығы және/немесе пісіру уақыты).

2. Дыбыстық сигнал естілгенше, батырмасын 2 с басылған күйде ұстап тұрыңыз. Баптаулар сақталды. Басқа режимді сақтау үшін түймені басып , оны 2 с ұстап тұрыңыз, бұрын сақталған режим жаңасына қайта жазылады.

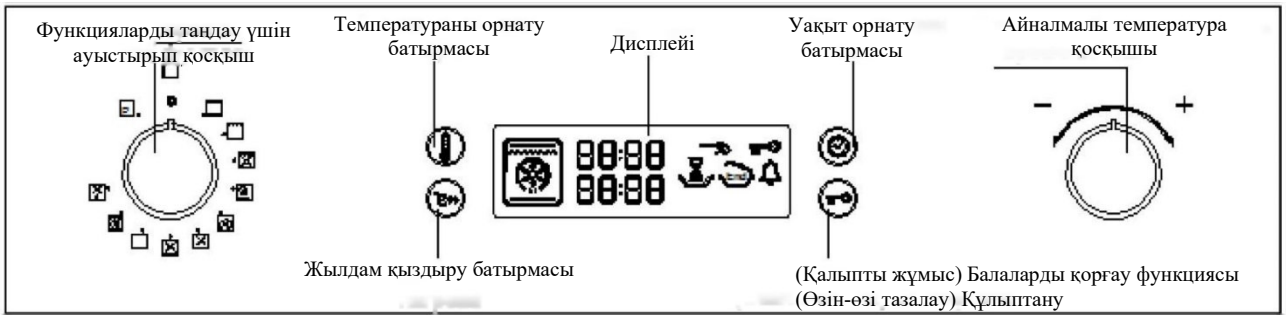
Сақталған режим бойынша дайындау

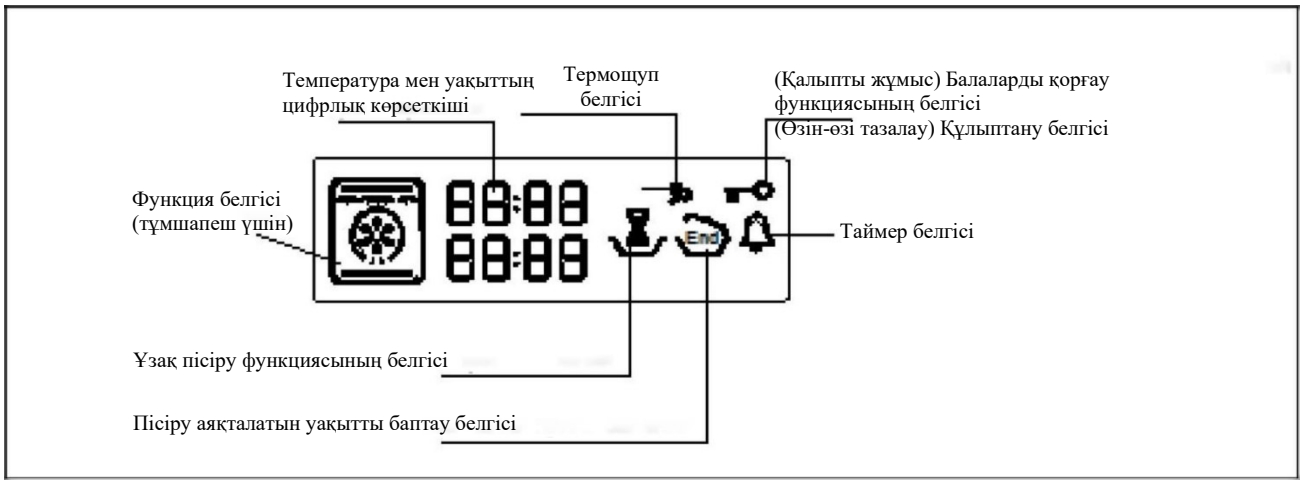
1. Күту кезінде, батырмасын 3 с басып үстап тұрыңыз — жад функциясы мәзіріне кіру орын алады.

2. Тағы бір рет батырмасын 3 с басып үстап тұрыңыз — сақталған режим параметрлері күшіне енеді.

3. 5 с күтіңіз — пеш жадта сақталған режимде жұмыс істей бастайды.

Тұмшапешті басқару тақтасы (2 нұсқа)





Алғашқы пайдалану алдында

Ағымдағы уақытты орнату және өзгерту

Пешті ағымдағы уақытты орнатқаннан кейін ғана пайдалануға болады.

1. Аспапты қуат көзіне қосқан кезде уақыт пен температураның сандық дисплейінде «0:00» пайда болады, ал «0» бірінші саны жыпылықтап, «сағат» мәнін орнату қажеттілігін көрсетеді. Уақыт/температура/функцияның айналмалы қосқышын пайдаланып, қажетті мәнін орнатыңыз.

2. **Уақытты орнату батырмасын** басыңыз, дисплейде «00» сандар тобы жыпылықтай бастайды, бұл «минуттар» мәнін орнату қажеттілігін көрсетеді. Уақыт/температура/функцияның айналмалы қосқышын пайдаланып, қажетті мәнін орнатыңыз.

3. Шамамен бес секундтан кейін жыпылықтау тоқтатылады, және дисплейде белгіленген тәулік уақыты көрсетіледі.

Тұмшапештің функциялары

Пештің функциясын таңдау тиісті айналмалы қосқышы арқылы жүзеге асырылады.

1. Бұл жағдайда ұсынылған температура дисплейде көрсетіледі.

2. 5 с кейін, ұсынылған температура өзгермесе, пеш жұмыс істей бастайды.

Температураны өзгерту

1. **температураны орнату батырмасын** басып, 3 с ұстап тұрыңыз, дисплейде температура мәні жыпылықтайды.

2. **Уақыт/температура/функцияның айналмалы қосқышын** пайдаланып, 5 °C-тық деңгеймен қажетті мәнін орнатыңыз.

Тұмшапештің функцияларын өзгерту
Тиісті айналмалы қосқышының көмегімен пештің қажетті функциясын орнатыңыз.

Тұмшапешті өшіру
Пешті өшіру үшін, пештің функцияларын «0» күйіне бұраңыз.

Пісіру ұзақтығы
Пісіру кезінде процестің ұзақтығын реттеуге болады.
1. Дисплейде # пісіруді аяқтау баптаулары белгішесі мен үш сан пайда болғанша **уақытты орнату** батырмасын басыңыз.
2. **Уақыт/температура/функцияның айналмалы қосқышын** пайдаланып, қажетті ұзақтығын орнатыңыз.
3. **Уақытты орнату** батырмасын тағы бір рет басыңыз немесе 3 с күтіңіз, содан кейін аспап орындалған баптауларға сәйкес жұмыс істей бастайды.

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. **Уақыт/температура/функцияның айналмалы қосқышын** пайдаланып, пісетін уақытты орнатыңыз.
3. **Уақытты орнату** батырмасын тағы бір рет басыңыз немесе 3 с күтіңіз, содан кейін аспап орындалған баптауларға сәйкес жұмыс істей бастайды.

Кейінге қалдырылған бастау
Егер пісіру ұзақтығын орнатқаннан кейін пісірудің аяқталу уақыты белгіленсе, онда жүйе есептеу жүргізеді және қажет болған жағдайда кешіктіріп бастау функциясын іске қосады.
1. **Уақытты орнату** батырмасын басыңыз.
Мысал: Ағымдағы уақыт — 3:00, пісіру ұзақтығы — 5 сағат.
2. **Уақыт/температура/функцияның айналмалы қосқышын** пайдаланып, пісетін уақытты орнатыңыз.
Мысал: Сіз 5 сағат пісіріп, 8:30-да аяқтағыңыз келеді.
3. **Уақытты орнату** *батырмасын басыңыз.* Аспап белгіленген уақытқа дейін өшіріледі.

Таймер
1. Дисплейде белгісі мен үш сан жыпылықтағанша таймер батырмасын басыңыз.
2. Уақыт/температура/функцияның айналмалы қосқышын пайдаланып, қажетті уақытты орнатыңыз.
3. Таймерді іске қосу үшін таймер батырмасын басыңыз. Белгіленген уақыттан кейін дыбыстық сигнал естіледі.

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 пісіру функциясы батырмасын басыңыз. Бір дыбыстық сигнал естіледі.
Белгіленген температураға жеткенде, бір дыбыстық сигнал естіледі.
Енді сіз алдын ала белгіленген пісіру функциясына сәйкес жұмыс істей аласыз; температура көтерілуді жалғастырады, ыдысты тұмшапешке қоюға болады.
Жылдам пісіру функциясын болдырмау үшін тиісті түймені басыңыз, дыбыстық сигнал үш рет естіледі.

Жад функциясы

Жад функциясын жиі қолданылатын режимдерді сақтау үшін пайдалануға болады.

1. Пештің функциясын таңдаңыз, температураны және қажет болған жағдайда уақыт параметрлерін орнатыңыз (пісіру ұзақтығы және/немесе пісіру уақыты).
2. Дыбыстық сигнал естілгенше, батырмасын 2 с басылған күйде ұстап тұрыңыз. Баптаулар сақталды. Басқа режимді сақтау үшін батырмасын басып, оны 2 с ұстап тұрыңыз, бұрын сақталған режим жаңасына қайта жазылады.

Сақталған режим бойынша дайындау

1. Күту кезінде, батырмасын 3 с басып үстап тұрыңыз — жад функциясы мәзіріне кіру орын алады.
2. Тағы бір рет батырмасын 3 с басып үстап тұрыңыз — сақталған режим параметрлері күшіне енеді.
3. 5 с күтіңіз — пеш жадта сақталған режимде жұмыс істей бастайды.

Тұмшапештің функциялары

Үстіңгі және астыңғы қыздырғыш 2145–2540 Вт

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, жабайы құс, 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. Орнату деңгейін қай жағынан, жоғарыдан немесе төменнен үлкен жылу беруді қажет ететініне байланысты таңдаңыз.

Жылдам пісіру функциясы 2175–2590 Вт

Жоғарғы және төменгі қыздыру элементтері мен желдеткіш қатысады, бұл тұмшапеште жылудың тұрақты және біркелкі таралуын қамтамасыз етеді.

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 әзірлеу режимінде жақсы нәтижелер тек бір деңгейде (төменнен екіншісі) әзірлеген кезде көрсетіледі («Әзірлеу бойынша кеңестер» 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 °C температурада тез еріту үшін қолдануға болады. Деликантты өнімдерді еріту үшін 60 °C температураны орнатыңыз немесе суық ауамен (0 °C) үрлеу функциясымен қолданыңыз.

«Пицца» режимі 2850–3390 Вт
Төменгі және айналмалы қыздыру элементтері, сондай-ақ желдеткіш қатысады. Бұл аспаптың тез қызуына мүмкіндік береді. Қыздыру үшін көп қуат 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.

Деликатты пісіру 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 995–1195 Вт
Жоғарғы орталық қыздыру элементтері қатысады. Бұл режимді пісіру аяқталғаннан кейін тағамда қабыршақша пайда болуы үшін қолдануға болады.

Гриль 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.

Ыстық ауа жіберу арқылы жасалатын гриль 2415–2875 Вт
Жоғарғы орталық қыздыру элементтері 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 тұзды бисквиттер, қаттама нан, джем қосылған орамалар, ұнтақта аунатылған көкөністердің кішкене бөліктері және т. б.

Еріту 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.

ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

Тұмшапештің есігін тазалау

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

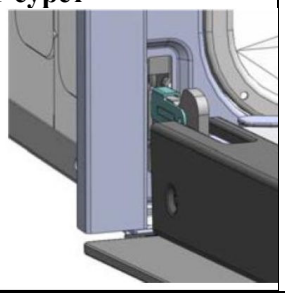
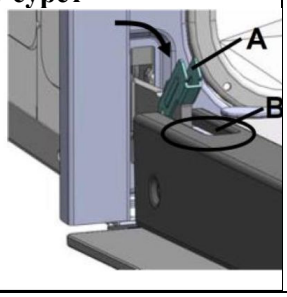
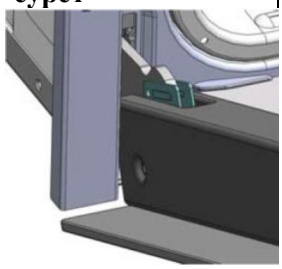
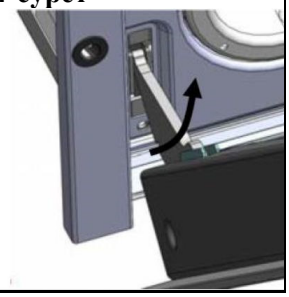
Есікті қалай шешуге болады

Аспаптың есігін мұқият тазарту үшін оны шешіп алуға болады.

Ол үшін мына әрекеттерді орындаңыз:

- Есікті толығымен ашыңыз (1 сурет).
- А бекіткіштерін оң және сол жақ ілмектерде толық ашыңыз (2-сурет).
- Есікті 3-суретте көрсетілгендей етіп қойыңыз.
- А ілмектердің бекітпелері есіктің В бөлігіне жабысқанша есікті абайлап жабыңыз (4-сурет).

Есікті орнына орнату үшін жоғарыдағы қадамдарды кері тәртіпте орындаңыз.

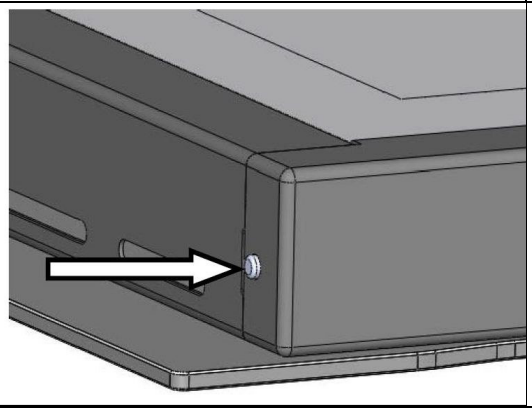
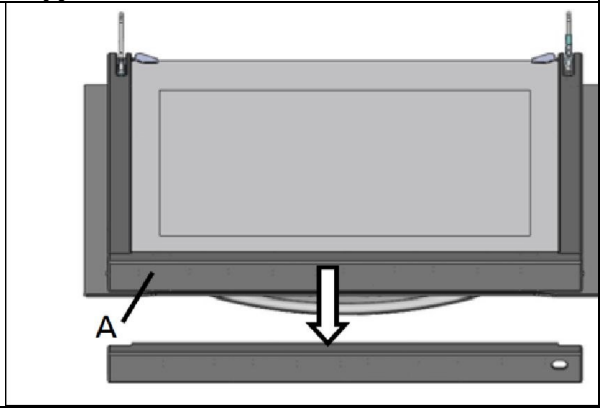
1-сурет	2-сурет	3-сурет	4-сурет
			

Тұмшапеш есігін ажырату және орнату (2 әдіс)

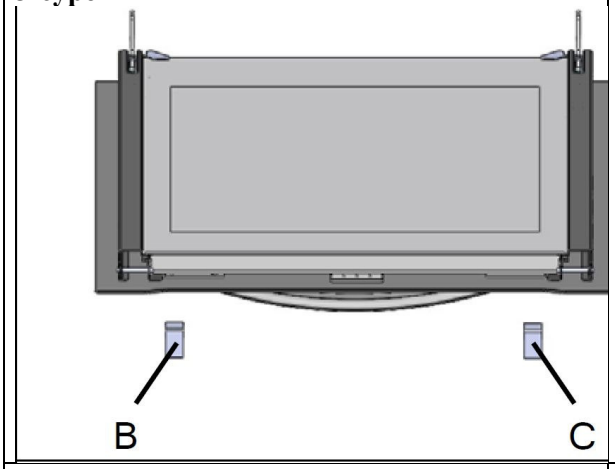
1-тәсіл:

- А (2-сурет), В және С (3-сурет) тығыздағыштарын алыңыз. Ол үшін есіктің оң және сол жағындағы екі түйреуішті төмен қарай итеріңіз (1-сурет).
- 2 бұранданы (4-сурет) бұрау арқылы D тығыздағышын алыңыз.
- Ішкі және ортаңғы екі әйнек панельді абайлап алыңыз (5-сурет).
- Әйнек және басқа бөлшектерді тиісті өніммен тазалаңыз. Жуылған бөліктерді мұқият құрғатыңыз және оларды жұмсақ жерге қойыңыз.

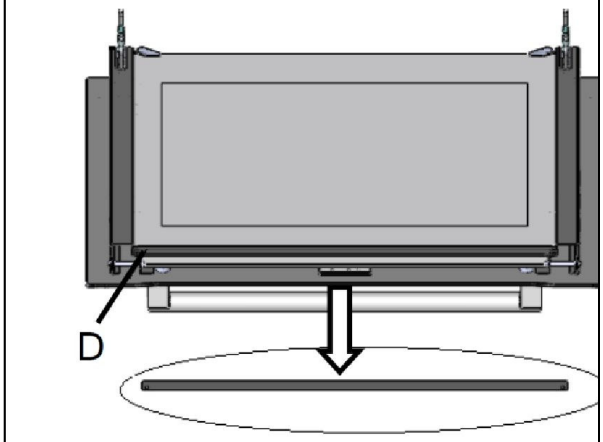
Есікті орнына орнату үшін жоғарыдағы қадамдарды кері тәртіпте орындаңыз.

1-сурет	2-сурет
	

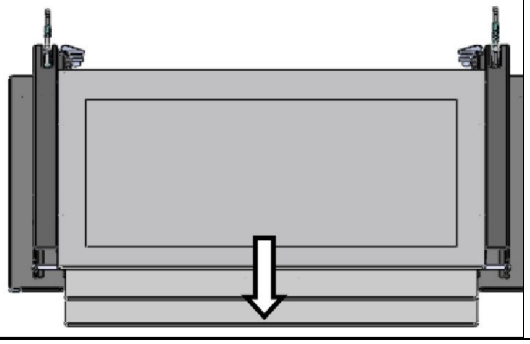
3-сурет



4-сурет



5-сурет

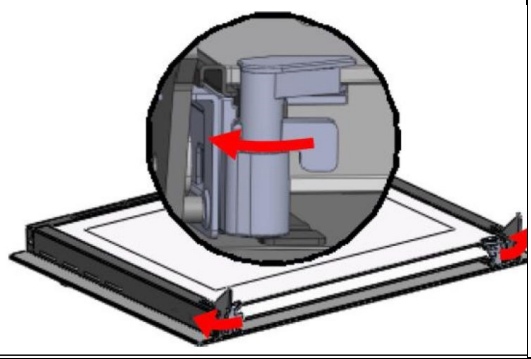


2-тәсіл:

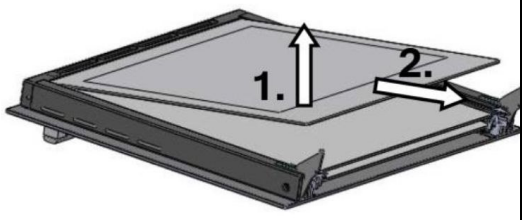
- Әйнек панельдерді ашу үшін олардың тұтқаларын айналдырыңыз (1-сурет).
- Ішкі әйнек панельді абайлап көтеріп алып тастаңыз (2-сурет).
- Орташа әйнек панельді абайлап көтеріп алып тастаңыз (3-сурет).
- Әйнек және басқа бөлшектерді тиісті өніммен тазалаңыз. Жуылған бөліктерді мұқият құрғатыңыз және оларды жұмсақ жерге қойыңыз.

Есікті орнына орнату үшін жоғарыдағы қадамдарды кері тәртіпте орындаңыз.

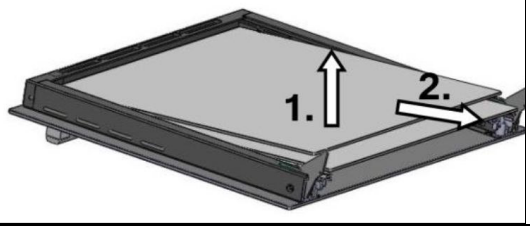
1-сурет



2-сурет



3-сурет



Автоматты тазалау

Аспаптың ластануына байланысты өзін-өзі тазарту функциясын және үш уақыттың бірін таңдаңыз:

Бағдарлама	**Тазарту дәрежесі**	**Ұзақтығы**
1	Төмен	Ок. 1,25 сағ
2	Орташа	Ок. 1,5 сағ
3	Күшті	Ок. 2 сағ

Маңызды ақпарат

Қауіпсіздік мақсатында пеш жұмыс кезінде автоматты түрде құлыпталады. Есікті температура 100 °C-тан төмен түскеннен кейін ғана ашуға болады.

Тұмшапештің сыртқы беттері қатты қызуы мүмкін. Алдыңғы панельге қарама-қарсы бөгде заттар жоқ екеніне көз жеткізіңіз.

Балаларды аспапқа жолатпаңыз.

Аспаптың өзін-өзі тазалау кезінде есік ашпаңыз. Өзін-өзі тазалау процессі тоқтап қалуы мүмкін.

Есіктің құлыптау механизмін қолыңызбен ашуға тырыспаңыз.

Өзін-өзі тазалау кезінде аспаптың артқы жарығын қосу мүмкін емес.

Өзін-өзі тазалау алдында

Пештен тазалауға жарамсыз аксессуарлар мен ыдыстарды алып тастаңыз.

Өрт қаупі! Тамақ, май және ет шырынын қалдықтары тұтануы мүмкін.

Пештің беттерін және тазалау керек аксессуарларды дымқыл шүберекпен сүртіңіз.

Есіктің тығыздағыш бұрыштарының айналасындағы есік пен аймақты тазалаңыз. Есіктің тығыздағыштарын жумаңыз.

Өзін-өзі тазалауды жасамас бұрын пештің есіктері жабық екеніне көз жеткізіңіз.

Аксессуарларды бір уақытта тазалау

Тор өзін-өзі тазалау функциясымен тазалауға жарамсыз.

Өзін-өзі тазалау (пиролиз) функциясының көмегімен металл ыдыстарды және күюге қарсы қабаты бар ыдыстарды тазалауға тыйым салынады.

Жоғары температура күйуге қарсы қабаты бар ыдыстан улы газдардың шығарылуына әкелуі мүмкін, ол денсаулыққа айтарлықтай зиян келтіруі мүмкін.

Өзін-өзі тазалау (1 нұсқа)

1. Өзін-өзі тазалау функциясын таңдаңыз.
- Ұсынылған **тазалау дәрежесі** температура дисплейінде көрсетіледі.
- батырмасын 3 с басып, ұстап тұрыңыз — пеш өз жұмысын бастайды.

2. **Уақыт/температура/**«+» және «−» **функцияларын** баптау батырмалары арқылы қажетті ұзақтығын орнатыңыз.

Өзін-өзі тазалау (2 нұсқа)

1. Өзін-өзі тазалау функциясын таңдаңыз.
- Ұсынылған **тазалау дәрежесі** температура дисплейінде көрсетіледі.
- батырмасын 3 с басып, ұстап тұрыңыз — пеш өз жұмысын бастайды.

2. **Уақыт/температура/функцияның айналмалы қосқышын** пайдаланып, қажетті ұзақтығын орнатыңыз.

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»** немесе **«MultiCooking»** режимдерін қолданыңыз, өйткені олар бірнеше деңгейде пісіруге мүмкіндік береді.
Деликатты тағамдарды бірнеше торда пісірген кезде бірден 3 торда (1, 3 және төмен жақтағы 5) пісіруге мүмкіндік беретін **«Пісірме»** режимін пайдаланыңыз. Бірнеше мысал төмендегі кестеде келтірілген.
Басқа тағам түрлерін пісіру үшін **«Multi-Cooking»** режимін қолданыңыз. Бұл ретте мынаны есте сақтаңыз:

- Тұмшапеште тор орнатуға 5 деңгей бар. Желдеткішті пайдаланып тамақ пісірген кезде үш орталық деңгейдің 2-уін қолданыңыз. Ыстық ауа жоғарғы және төменгі деңгейлерге тікелей әсер етеді, сондықтан осы деңгейдегі деликатты 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 әзірлеген жөн; алдымен тұмшапештен тезірек пісетін тағамды шығарып алыңыз.
- Май жинауға арналған табандықты ең төменгі деңгейге, ал қуыруға арналған торды ең жоғарғы деңгейге орналастырыңыз.

Жылдам дайындау режимін қолдану
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 пайдаланған кезде тағамды грильдің ортаңғы бөлігінің астындағы 3 немесе 4-деңгейге немесе төменгі жақтағы деңгейге орналастыру керек, өйткені жоғарғы қыздырғыш элементтің ортаңғы бөлігі ғана. 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, себебі жылудың таралуы тағамның үстіңгі жағын қызартып қана қоймай, түбін де жақсы 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 пешке салмас бұрын, оның жақсы жылынғанына көз жеткізіңіз. Бәліш отырып қалмас үшін аспап жұмыс істеп тұрған кезде есікті ашпаңыз. Жалпы ұсыныстар:

Пісірме өте құрғақ
Температураны 10 °C-қа көтеріп, пісіру уақытын азайтыңыз.

Пісірме «отырып қалды»
Сұйықтықты азырақ пайдаланыңыз немесе температураны 10 °C-қа төмендетіңіз.

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

Пісірме сыртынан жақсы қызарған, бірақ іші піспеген
Аз су қолданыңыз, температураны төмендетіп, пісіру уақытын ұзартыңыз.

Пісірме табаға жабысып қалды
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.

Пицца дайындау

Жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін «Пицца»  режимін қолданған дұрыс.

- 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 қосқан жөн.
- Бір уақытта 2 пицца пісірген кезде 2 және 4 деңгейлерді қолданған жөн, температураны 220 °C-қа орнатып, тұмшапешті кем дегенде 10 минут қыздырыңыз.

Балық пен етті дайындау
Ақ ет, құс еті мен балықты пісіру кезінде температураны 180–200 °C аралығында орнатқан жөн.
Егер қызыл еттің сырты жақсы қуырылып, бірақ іш жағы сөлді және нәзік болуын қалсаңыз, етті аз ғана уақыт жоғары температурада (200–220 °C) пісіріп, 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 пісірілетін торды тұмшапештің ортасына орнату керек. Егер сіз төмен жақта жылу мөлшерін арттырғыңыз келсе, торды төменгі деңгейлердің біріне қойыңыз. Еттің дәмі татымды болуы үшін (әсіресе үйрек немесе жабайы құс) ет тілімін майлаңыз немесе үстіне бекон салыңыз.

Режим	Өнім	Масса кг	Орналастыру тор деңгейі	Алдын ала қыздыру уақыты, мин	Температура °C	Әзірлеу уақыты, мин
1. Жоғарғы және 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 (ашық салмасымен)	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
	Қой еті	1	2	10	180	50–60
	Қуырылған тауық + картоп	1	2–4	10	180	60–75
	Скумбрия	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 Орташа қуыру	–	3 / 4	15	220	–
4. Еріту	Барлық мұздатылған өнімдер					
5. Гриль	Жалғыз және ұлу	1	4	5	Макс.	8–10
	Кальмар және асшаян қәуабы	1	4	5	Макс.	6–8
	Нәлім сүбесі	1	4	5	Макс.	10
	Грильде піскен көкөністер	1	3 / 4	5	Макс.	10–15
	Бұзау етінен стейк	1	4	5	Макс.	15–20
	Шабылған котлет	1	4	5	Макс.	15–20
	Гамбургер	1	4	5	Макс.	7–10
	Скумбрия	1	4	5	Макс.	15–20
	Ыстық бутерброд	–	4	5	Макс.	2–3
	Істікте (бар болса)					
	Таяқтағы сиыр еті	1,0	–	5	Макс.	80–90
	Таяқтағы тауық	1,5	–	5	Макс.	70–80
	Таяқтағы сиыр еті	1,0	–	5	Макс.	70–80
6. Ыстық ауа жіберу арқылы жасалатын гриль	Грильде піскен тауық еті	1,5	3	5	200	55–60
	Тарбақ аяқ	1,5	3	5	200	30–35
	Істікте (бар болса)	1,5		5	200	70–80
	Таяқтағы сиыр еті					
	Таяқтағы тауық	2,0	–	5	200	70–80
	Таяқтағы тауық + картоп	1,5	–	5	200	70–75
	(қуырылған)	–	2	5	200	70–75
	Таяқтағы сиыр еті	1,5	–	5	200	70–80

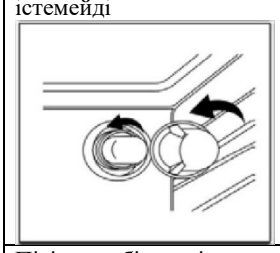
Режим	Өнім	Масса кг	Орналастыру тор деңгейі	Алдын ала қыздыру уақыты, мин	Температура °C	Әзірлеу уақыты, мин
7. Пісірме	Жеміс қаусырмасы (ашық салмамен)	0,5	3	15	180	20–30
	Жеміс қосылған қаусырма (жабық)	1	2/3	15	180	40–45
	Жеміс қаусырмасы	0,7	3	15	180	40–50
	Бисквитті бәліш	0,5	3	15	160	25–30
	Құймақшалар (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 әзірлеу	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 фабрикаттар					
	Тауық қанаттары	0,4	2	–	200	20–25
	Жаңа піскен өнімдер					
	Печенье (үгілмелі қамыр)	0,3	2	–	200	15–18
	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

Жиі кездесетін сұрақтар және ақаулықтарды 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	Мүмкін себеп және жою әдісі
Тұмшапеш қызбайды	• Аспап қосылмаған. Аспапты қосыңыз. • Сағат орнатылмаған. Сағатты баптаңыз. • Орындалған баптаулар қолданылғанын тексеріңіз. • Сақтандырғыш жанып кетті немесе автомат ажыратқыш іске қосылды. Сақтандырғыштарды ауыстырыңыз немесе автоматты ажыратқышты қосыңыз. Бұл мәселе жиі туындаған жағдайда электрикке хабарласыңыз.
Пісіру бағдарламасы аяқталғаннан кейін шу естіледі	Салқындатқыш желдеткіш пісіру бағдарламасы аяқталғаннан кейін де жұмысын жалғастырады.
Пиролитикалық өзін-өзі тазалау циклы аяқталғаннан кейін есік ашылмайды	Аспапты қосыңыз. Егер құлыптау механизмі есіктің ашылуына кедергі келтірсе, қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
Жарықтандыру жұмыс істемейді 	• Аспапты қуат көзінен ажыратыңыз. Шанышқаны розеткадан шығару немесе сақтандырғышты, ажыратқышты өшіру арқылы аспапты сөндіріңіз. • 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 желіге қайта 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 қате кодтар пайда болды: ER1 немесе ER2	• Температура бергіші дұрыс емес. • Қызмет көрсету орталығына жүгініңіз.

Техникалық сипаттамалары

Тұмшапештің ішкі өлшемдері:

Ені	42,3 см
Тереңдігі	40,7 см
Биіктігі	39,2 см
Ішкі көлемі	**73 литр**

Кернеу мен электр желісінің жиілігі: 220–240 В, 50/60 Гц

2145–2540 Вт	2385–2835 Вт	2415–2875 Вт	2850–3390 Вт	1705–2030 Вт
2175–2590 Вт	1205–1435 Вт	995–1195 Вт	2480–2950 Вт	45–55 Вт