MAUNFELD






# Электр тұмшапеші

# (7, 9, 11 функция)

# ПАЙДАЛАНУ ЖӨНІНДЕГІ НҰСҚАУЛЫҚ

# EOEC.586W/ EOEC.586S1/ EOEC.586B

# EOEM.589W/ EOEM.589S1/ EOEM.589B

# EOEH.5811W/ EOEH.5811S1/ EOEH.5811B

## Қоршаған ортаның қауіпсіздігі

Пайдаланылған орауыш материалдар экологиялық таза және оңай өңделеді



Бұл тұмшапеш 2002/96/EC, 89/336/EEC, 93/68/EEC, 73/23/EEC еуропалық қауіпсіздік нормаларына және «RoHS» 2002/95/CE директивасына*, КО ТР 004/2011 «Төмен вольтты жабдықтардың қауіпсіздігі туралы», КО ТР 020/2011 «Техникалық құралдардың электромагниттік үйлесімділігі» талаптарына сәйкес келеді.

Шкафтың дұрыс орнатылғанына көз жеткізіңіз. Осылайша сіз өзіңіздің денсаулығыңыз бен қоршаған ортаңызға жағымсыз әсерлерден аулақ бола аласыз. Оны дайындығы бар адам орнатуы керек.

Шкафты қоқыс жәшігі ретінде пайдалануға болмайды!

Қызмет ету мерзімі өткен шкафты қоқыс сияқты тастауға болмайды. Оны қоршаған орта қауіпсіздігі ережелеріне сәйкес өңдеу керек.

Орауыш материалдар қоршаған ортаға қауіпсіз болып табылады және оларды оңай қайта өңдеуге болады

## НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!



Қауіпсіздігіңіз компаниямыз үшін бірінші орында. Нұсқаулықта тұмшапешті қауіпсіз орнату және пайдалану туралы маңызды ақпарат бар. Ең алдымен нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз. Тұмшапешті пайдаланудың барлық кезеңінде нұсқауларды тастамаңыз.

## ҚАУІПСІЗДІК ТЕХНИКАСЫНЫҢ ЕРЕЖЕЛЕРІ

Назар аударыңыз!

Тұмшапешті пайдалану алдында оны пайдалану жөніндегі нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз.

Тұмшапеш тек тұрмыстық жағдайда тамақ дайындауға арналған.

### Жалпы ақпарат

Бұл аспап үйде қолдануға арналған және оны стандартты асүй шкафына салуға болады.

**МАҢЫЗДЫ:** тұмшапешті орнатқан кезде пайдаланылатын барлық іргелес жатқан жиһаз бен құрамдастар/материалдар орнатылған орташа бөлме температурасының кемінде 85 °C-на төзімді болуы қажет.

Атап айтқанда, винил тұсқағаздарының немесе ламинатталған ас үй жиһаздарының кейбір түрлері ұсынылған температура сақталмаса, жылудың әсерінен бұзылуға немесе түсінің өзгеруіне ұшырайды.

Сатып алушы аспаптың осы температуралық режимді бұза отырып орнатқан немесе жиһазды пешке 4 мм-ден жақын орналастырған кез келген зақымға толығымен өзі жауап береді.

Тұмшапешті демалуға арналған көліктерде (отбасылық фургондар және т. б.) пайдаланбас бұрын, қауіпсіздік техникасы мен орнату нұсқауларын мұқият оқып шығыңыз.

Бұл тұмшапешті басқа мақсаттарда немесе дұрыс емес температура режимінде пайдалану кепілдікті алып тастауға, сондай-ақ шағымды қараудан бас тартуға әкеледі.

Сіздің жаңа тұмшапешіңіз электрлік және механикалық ақаулардан қорғалғанына кепілдік берілген, оны пайдалану шарттары мен ережелерін ескере отырып кепілдендірілген.

**Тұмшапешті жөндеу тек мамандандырылған сервистік орталықтарда, сондай-ақ олардың уәкілетті сервистік агенттерінде жүзеге асырылуы мүмкін.**

### Қауіпсіздік техникасы жөніндегі нұсқаулық

Бұл тұмшапеш Еуропалық қауіпсіздік нормаларына сәйкес келеді. Біз бұл сәйкестік тұмшапештің беттерін пайдалану кезінде ыстық болып қалатындығын және пайдалану аяқталғаннан кейін жылуды сақтайтындығын жоққа шығармайтынын атап өткіміз келеді.

Бұл тұмшапеш физикалық немесе ақыл-ой қабілеттері шектеулі адамдардың (балаларды қоса алғанда), сондай-ақ оны пайдалану бойынша тәжірибесі мен білімі жоқ адамдардың, егер олар нұсқаулықтан өтпеген болса және осы техниканы пайдалану қауіпсіздігіне жауапты адамның бақылауымен пайдаланбайтын болса ғана пайдалануына арналмаған.

Пайдалану кезінде тұмшапеш қатты қызып кетеді. Шкафтың ішінде орналасқан жылыту аспаптарына қол тигізбеңіз!

Шкафты ажыратуға арналған құралдар қауіпсіздік ережелеріне сәйкес сымдарға орнатылуы керек.

Егер шкафтың электр сымы зақымдалған болса, оны өндіруші немесе қызмет көрсету орталығының агенті ауыстыруы керек.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ: Бұл тұмшапеш пайдалану кезінде қызады. Ол 8 жастан кіші балалар мен физикалық немесе ақыл-ой қабілеті шектеулі адамдар, сондай-ақ оны пайдалану тәжірибесі мен білімі жоқ адамдар, егер олар нұсқаулықтан өтпеген болса және осы техниканы пайдалану қауіпсіздігіне жауапты адамның бақылауымен қолданбаса, пайдалануға арналмаған. Балаларға тұмшапештің компоненттерімен ойнауға болмайды! Шкафты ересектердің бақылауынсыз балалар тазалауға алмайды.

### Балалар қауіпсіздігі

- Балаларды қыздырылған тұмшапештен алыс ұстаңыз.
- Шкафты пайдалану кезінде ас үйдегі балалар әрқашан ересектердің бақылауында болуы керек.

## ЖАЛПЫ НҰСҚАУЛАР

Бұл тұмшапеш физикалық немесе ақыл-ой қабілеттері шектеулі адамдардың (балаларды қоса алғанда), сондай-ақ оны пайдалану бойынша тәжірибесі мен білімі жоқ адамдардың, егер олар нұсқаулықтан өтпеген болса және осы техниканы пайдалану қауіпсіздігіне жауапты адамның бақылауымен пайдаланбайтын болса ғана пайдалануына арналмаған.

- Тұмшапештің есігіне ауыр заттарды қоймаңыз және ол ашылған кезде оған сүйенбеңіз, себебі бұл тұмшапеш есігінің ілмегін зақымдауы мүмкін.
- Қыздырылған майды қараусыз қалдырмаңыз, себебі бұл өрт қаупін тудырады.

Пісіру қаңылтыр табасын тұмшапештің түбіне терең қоймаңыз.

- Электр арматурасы немесе кабельдер қыздырылған шкафтан алыс болуы тиіс.
- Бөлмені жылыту, киімді кептіру үшін шкафты пайдаланбаңыз.
- Шкафты перделердің немесе жұмсақ жиһаздың жанына орнатпаңыз.

## Тұмшапешті тазалау

Тұмшапеш тұрақты негізде тазаланып тұруы керек.

Тазарту процедурасы кезінде сақтық таныту қажет.

МАҢЫЗДЫ: тазалау процедурасынан бұрын шкафты желіден ажырату керек.

## Орнатуы

Асүй құрғақ және жақсы желдетілетін, желдеткіші орнатылған болуы тиіс.

Бұл шкафты өндірушінің нұсқауларына сәйкес қатаң түрде білікті маман дұрыс орнатуы керек.

Біз осы шкафты дұрыс пайдаланбау немесе орнату нәтижесінде адамға немесе мүлікке зиян немесе залал келтіргені үшін жауап бермейміз.

Құрылғыны пайдалану кезінде жылу, бу және ылғал пайда болады, жарақаттануды болдырмаңыз, бөлмені жақсы желдетумен қамтамасыз етіңіз. Егер шкаф ұзақ уақыт бойы қолданылса, қосымша желдету қажет болуы мүмкін.

Егер сізге қандай желдету қажет екеніне күмәндансаңыз, білікті орнатушыңыздан кеңес алыңыз.

## Шкафты орналастыру

Тұмшапешті орнататын тесік жоғарыдағы диаграммада көрсетілген өлшемдерге сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.

Тұмшапеш келесі беттегі «Желдетуге қойылатын талаптар» бөлімінде көрсетілгендей, желдету ойығы бар корпусқа орнатылуы тиіс.

Жабдықтың артқы панелінде басқа жиһаз жоқ екеніне көз жеткізіңіз. Тұмшапештің жиһаз корпусына мықтап бекітілгеніне көз жеткізіңіз. Тұмшапешті жиһаз корпусына бекіту төрт бұранданың көмегімен жүзеге асырылады. Оларды тұмшапеш пен жиһаздың корпусы арқылы бұрап тастау керек.

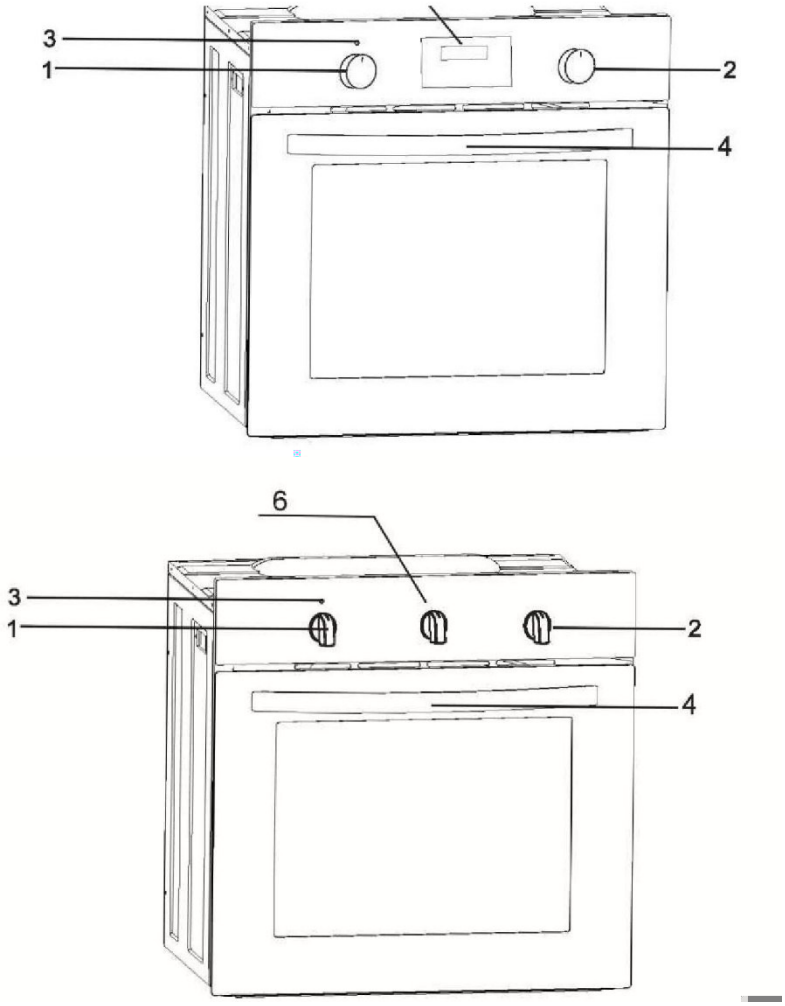
## Сәйкестік декларациясы.

Техника 89/336/EEC, 93/68/EEC, 73/23/EEC еуропалық стандарттарына және кейінгі түзетулер мен 2002/95/CE «RoHS» директивасына, КО ТР 004/2011 «Төмен вольтты жабдықтардың қауіпсіздігі туралы», КО ТР 020/2011 «Техникалық құралдардың электромагниттік үйлесімділігі» талаптарына сәйкес келеді.

Өндіруші тұмшапештің сертификатталған материалдарды қолдана отырып құрылғанын және қолданыстағы стандарттарға сәйкес орнатылған құрылғыны қажет ететінін айтады.

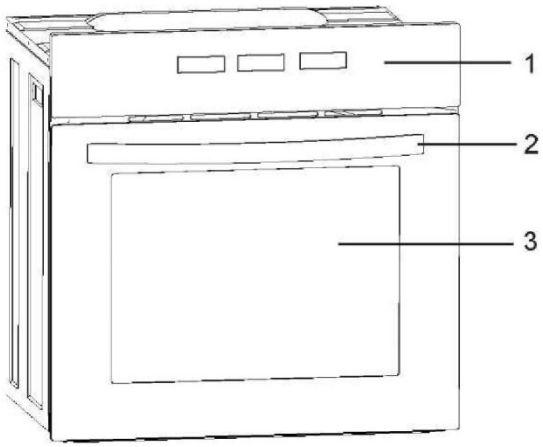
*- RoHS директивасы – бұл «Электрлік және электронды жабдықта зиянды материалдарды пайдалануды шектеу». Бұл нұсқаулық еуропалық нарықта мыс, кадмий, сынап, гексавалентті хром, полибромдалған дифенил және оның эфирінің рұқсат етілген деңгейінен асатын электр және электрондық жабдықты орнатуға тыйым салады.*

## Тұмшапештердің сипаттамасы (EOEC, EOEM сериялары)



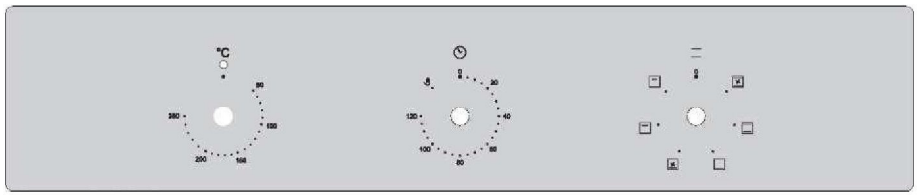

1. Температураны бақылау тетігі
2. Тұмшапештің функцияларын таңдау тетігі
3. Тұмшапеш температурасының индикаторы
4. Тұмшапеш есігінің тұтқасы
5. Электрондық бағдарламашы
6. Механикалық таймер

## Тұмшапештердің сипаттамасы (EOEH сериясы)

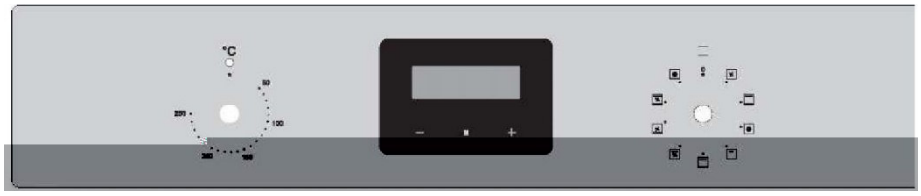



1. Басқару панелі
2. Тұмшапеш есігінің тұтқасы
3. Тұмшапештің есігі

EOEC.586W/EOEC.586S1/EOEC.586B үшін басқару панельдері (панельдің түсі – әртүрлі, модельге байланысты)



EOEM.589W/EOEM.589S1/EOEM.589B үшін басқару панельдері (панельдің түсі – әртүрлі, моделіне байланысты)



EOEC.5811W/EOEC.5811S1/EOEC.5811B үшін басқару панельдері (панельдің түсі – модельге байланысты әртүрлі)



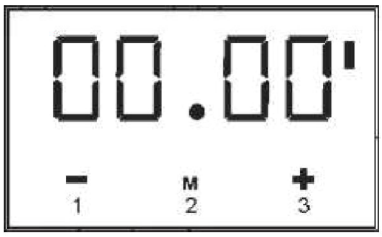
Тұмшапештің ішкі температурасын жасау және оның төменгі бөлігінің тұрақты температурасын ұстап тұру үшін осы шкафтың ішіне тангенциалды салқындату желдеткіші орнатылған. Желдеткішті қолданғаннан кейін тұмшапеш жеткілікті салқындағанша жұмыс істейді.

## ТҰМШАПЕШТІҢ ЖҰМЫСЫ

- Алғашқы қолданар алдында қаптаманы алып тастап, тұмшапештің ішін тазалаңыз.
- Барлық керек-жарақтарды шығарып алыңыз, оларды жылы сумен шайыңыз.
- Содан кейін бөлмені желдетіңіз.
- Тұмшапешті 250 °C температурада 30 минут қыздырыңыз.

**Ескерту: тұмшапешті алғаш рет қолданған кезде күйген иіс байқалуы мүмкін. Бірақ ол 30 минуттан кейін жоғалады.**

*Электронды бағдарламашы (EOEM.589W/EOEM.589S1/EOEM.589B модельдерінде)*




Белгілеулер – ағылшын тіліндегі нұсқаулықтың 11-бетін қараңыз.

A – дисплей өрісі

B – секундтар белгішесі

C – батырмалар

D – таймер

E – ағымдағы уақыт

F – әзірлеу уақыты

G – әзірлеу уақытының аяқталуы

M – функция

«−» – дисплейдегі санның азаюы

«+» – дисплейдегі санның ұлғаюы

### *Уақытты орнату*

1. Тұмшапеш қосылған кезде 12:00 саны пайда болады және «сағат» белгішесі жыпылықтайды.
2. Ағымдағы уақытты 1 және 3 батырмалары арқылы орнатуға болады. Орнатқаннан 5 секундтан кейін дисплейде жаңа уақыт сақталады.

## Таймер

Таймерді кез келген уақытта іске қосуға болады және 1 минуттан 23 сағат 59 минутқа дейін орнатуға болады.

1. Таймерді орнату үшін 2-батырмасын басып, қоңырау белгішесін басып, уақытты орнатуға кірісіңіз.
2. 1 және 3 батырмаларын пайдаланып таймерді басыңыз.
3. Орнатқаннан 5 секундтан кейін қоңырау белгішесі пайда болады, бұл белгіленген уақытты растайды.
4. Уақытты орнатқаннан кейін, сигнал да орнатылады және қоңырау белгішесі қайтадан пайда болады.
5. Кез келген батырманы бассаңыз қоңырау белгішесі мен хабарландыру сигналы өшеді.

## Назар аударыңыз:

Таймердің хабарландыру сигналынан басқа кез келген хабарландыру сигналын кез келген батырманы басу арқылы өшіруге болады, егер хабарландыру сигналы қолмен өшірілмесе, ол 2 минуттан кейін автоматты түрде сөнеді.

## Жартылай автоматты жұмыс режимі

Егер тұмшапешті белгіленген уақытта немесе белгіленген мерзімнен кейін өшіру керек болса, онда:

1. Тұмшапештің функциялар тетігін және температура реттегішінің тетігін қажетті жұмыс уақытына қойыңыз.
2. Функциялар батырмасын басыңыз, тұмшапеш іске қосылады және функция сигналы жыпылықтайды.
3. Пісіру уақытын 1 минуттан 10 сағатқа дейін орнату үшін 1 немесе 3 батырмасын басыңыз.
4. Немесе «м» батырмасын екі рет басыңыз, содан кейін дисплейде сызылған белгіше пайда болады. Аяқтау уақытын 1 және 3 батырмаларымен орнатыңыз.
5. Уақытты орнату 5 секундтан кейін жадқа енгізіледі.
6. Орнатылған уақыт аяқталғаннан кейін тұмшапеш автоматты түрде сөніп, сигнал қосылады.
7. Сигнал беретін кез келген батырманы басыңыз және таңба белгішесі жоғалады немесе сигнал 2 минуттан кейін автоматты түрде өшеді.

## Назар аударыңыз!

• Әзірлеу уақыты және пісіру уақыты ауқымының аяқталуы:

Әзірлеу уақытының ауқымы: 0 < t < 10 сағат

Әзірлеу уақытының соңы: ағымдағы уақыт <

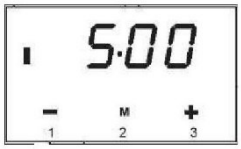
Әзірлеу уақытының соңы < ағымдағы уақыт + 10 сағат

Әзірлеу уақытының соңы = ағымдағы уақыт + әзірлеу уақыты

- Жартылай автоматты режимді пайдалану кезінде әзірлеу уақытын немесе әзірлеу уақытының соңын орнатыңыз.
- Егер Сіз әзірлеу уақытын ағымдағы уақытқа қатысты «0» немесе әзірлеу уақытының соңына орнатсаңыз, онда авто функция өшіріледі.
- Автоматты функцияны өшіргеннен кейін әзірлеу уақыты «0» күйіне орнатылады, әзірлеу уақыты мен ағымдағы уақыт бірдей болады.

*Мысалы:*

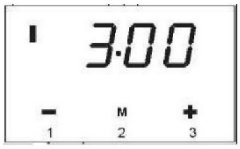
Қазіргі уақыт – 2:00, Сіз тұмшапештің жұмыс уақытын 3 сағатқа орнатқыңыз келеді, содан кейін әзірлеу уақытының соңы 5:00 (2:00 + 3:00 = 5:00) болуы керек.




Орнатудың екі әдісі бар:

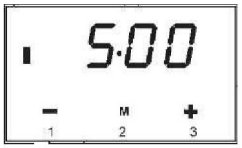
Бірінші әдіс:

1. 1 және 3 батырмаларын пайдаланып әзірлеу уақытын орнатыңыз.




2. Пісіру уақытының аяқталуы автоматты түрде 5:00.
Екінші әдіске ауыстырылады:

1. 1 және 3 батырмаларын пайдаланып әзірлеу уақытының соңын орнатыңыз.




2. Әзірлеу уақыты автоматты түрде 3:00-ге өзгереді. 3 сағаттан кейін ағымдағы уақыт 5:00 көрсетеді. Хабарлау сигналы іске қосылады.

### Автоматты жұмыс режимі

Егер тұмшапешті белгілі бір жұмыс уақытына орнатып, белгіленген мерзімде өшіру керек болса, онда әзірлеу уақыты мен әзірлеу уақытының аяқталуын белгілеу керек:

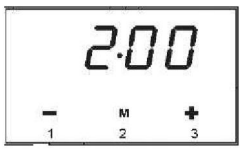
1. Тұмшапештің функциялар тетігін және температура реттегішінің тетігін қажетті жұмыс уақытына қойыңыз.
2. 2 батырмасын басыңыз, тұмшапеш жұмыс істей бастайды және функция сигналы жыпылықтайды.
3. Пісіру уақытын 1 минуттан 10 сағатқа дейін орнату үшін 1 немесе 3 батырмасын басыңыз.
4. 2 батырмасын басыңыз, содан кейін дисплейде сызылған белгіше пайда болады. Аяқтау уақытын 1 және 3 батырмаларымен орнатыңыз.
5. Уақытты орнату 5 секундтан кейін жадқа енгізіледі. Функция сигналы мен сызылған белгіше көрінеді.
6. Орнатылған уақыт аяқталғаннан кейін тұмшапеш автоматты түрде сөніп, сигнал қосылады, функция белгішесі өшеді.
7. Сигнал беретін кез келген батырманы басыңыз және таңба белгішесі жоғалады немесе сигнал 2 минуттан кейін автоматты түрде өшеді.

**Назар аударыңыз!**

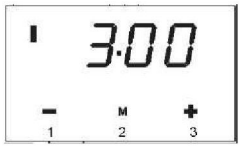
* Әзірлеу уақыты = әзірлеу уақытының соңы − әзірлеу уақыты

*Мысалы:*

Ағымдағы уақыт – 2:00, сіз тұмшапештің жұмыс уақытын 3 сағатқа орнатқыңыз келеді, әзірлеу уақытының соңы 10:00 болуы керек, содан кейін жұмыс уақыты 7:00 (10:00 − 3:00 = 7:00) болады.

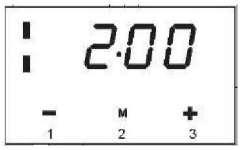



1. Әзірлеу уақытын 1 және 3 батырмаларымен 3:00-ге орнатыңыз.

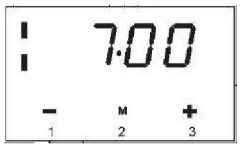



2. Әзірлеу уақытының соңын 1 және 3 батырмаларымен – 10:00 орнатыңыз.

3. 5 секундтан кейін автоматты түрде 2:00 орнатылады.




4. 7:00-ге жеткенде, тұмшапеш жұмыс істей бастайды.

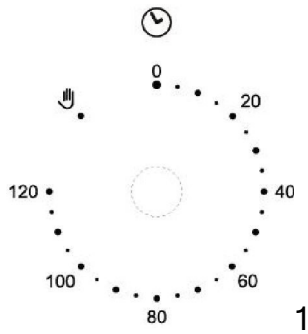



5. 10:00-ге жеткенде, тұмшапеш автоматты түрде өшеді.

**Назар аударыңыз!**

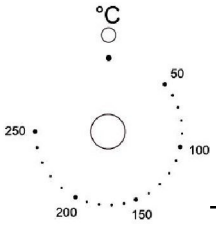
- Уақыт соңы ≥ ағымдағы уақыт + әзірлеу уақыты <= 10 сағат.
- Кем дегенде бір минуттан астам әзірлеу уақыты, әзірлеу уақыты және әзірлеу уақытының соңы белгіленуі керек.
- Егер әзірлеу уақыты – «0» болса немесе әзірлеу уақытының соңы – ағымдағы уақыт болса, онда авто-режимі өшеді.
- Авто-режимді өшіргеннен кейін әзірлеу уақыты «0» болады, әзірлеудің аяқталу уақыты және ағымдағы уақыт бірдей болып қалады.

***Механикалық таймер (тек EOEC.586W/EOEC.586S1/EOES.586B модельдерінде орнатылған)***




1. Егер таймер қажет болса, таймер батырмасын қалаған күйге бұраңыз – 0~120 мин, уақыт өткеннен кейін тұмшапеш өшеді.

**Термостатты реттеу тұтқасы**




Термостатты басқару тетігі тұмшапеште қажетті температураны орнатады. Температураны 50-250 °C аралығында реттеуге болады.

Басқару тетігін сағат тілінің бағыты бойынша бұраңыз.

• **Тұмшапештің жұмыс жарығы**

• Бұл шам тұмшапештің элементтері қызып жатқанын көрсетеді. Белгіленген температураға жеткенде жарық сөнеді. Бұл әзірлеу кезінде қосу және өшіру циклдерінде болады.

Қажет температураға жету үшін тұмшапеште тағамды жылжытуға немесе орналастыруға болмайды.

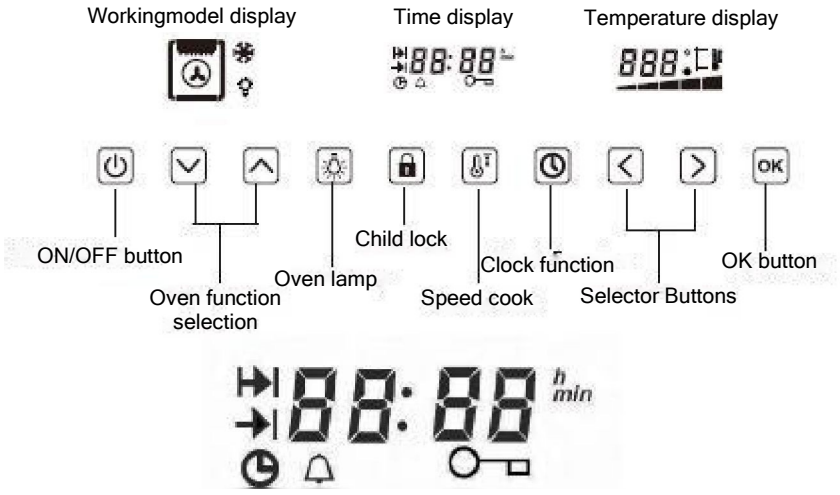
• **МАҢЫЗДЫ: сигнал сөнген кезде тұмшапеш өшеді. Егер сіз әзірлеуді аяқтасаңыз, онда функция қосқышын және термостатты басқару тетігін 0-ге қойыңыз.**

## ӘЗІРЛЕУ РЕЖИМІН ТАҢДАУ

1. Тұмшапеш қуат көзіне алғаш рет қосылған кезде жарық индикаторы қосылады. Әзірлеу режимін таңдап, температураны орнатқаннан кейін жұмыс жарығы қосылады, және тетікті сағат тілімен тиісті уақытқа бұрап, әзірлеу уақыты 0 минуттан 120 минутқа дейін орнатылғаннан кейін тұмшапеш жұмыс істей бастайды.

2. Тұмшапештің функцияларын ажыратып-қосқышты қажетті пісіру режимін орнату үшін пайдалану керек. Тұмшапеш ішкі қуысының әртүрлі мүмкіндіктерін пайдаланады. Режимді таңдағаннан кейін жарық индикаторы қосылады.

***Электрондық бағдарламашы (EOEH.5811W/EOEH.5811S1/EOEH.5811B модельдерінде)***




– Cooking time – Timer – Child Safety Device

– End of cooking time – Current time

Working model display – жұмыс режимін көрсету

Time display – уақыт дисплейі

Temperature display – температура дисплейі

OK button – OK батырмасы (функцияны таңдауды растау үшін)

Oven function selection – функцияны таңдау

Oven lamp – тұмшапештің жарығы (қосу/өшіру үшін; немесе функцияны таңдаңыз, сонда жарық қосылады)

Clock function – тұмшапештің сағаты (сағатты, дабылды, дайындау уақытын, дайындау уақытының аяқталуын орнату үшін)

Function Select – функцияны таңдау

Selector Buttons – таңдау батырмалары (функцияларды орнатқаннан кейін, осы батырманы пайдаланып әртүрлі температураны таңдауға болады. Сағатты, дабылды, пісіру уақытын, пісіру уақытының аяқталуын орнатқан кезде, осы батырманы басу кері санаққа әкеледі)

Speed Cook – жылдам пісіру (функция мен температураны орнатқаннан кейін, осы батырманы басу тұмшапештің белгіленген температураға тез жетуіне мүмкіндік береді)

ON/OFF button – ҚОСУ/ӨШІРУ батырмасы

Cooking Time – пісіру уақыты

End of Cooking Time – пісіру уақытының аяқталуы

Timer – таймер

Current time – ағымдағы уақыт

Child Safety Device – балалардың тұмшапешке қолжетімділігінен қорғау функциясы

**Ескерту:** температура мен функцияларды таңдау батырмаларын бір уақытта пайдалану тұмшапешті қосуға/өшіруге әкелуі мүмкін.

**Қыздыру индикаторы:**  белгі пайда болған кезде тұмшапеш қызады.

Сондай-ақ, қыздыру күйін  белгісі көрсетеді (5 бөлім – әрқайсысы белгіленген температураның 20 % көрсетеді).

**Қалдық жылу индикаторы:** тұмшапештің жұмысын тоқтатқаннан кейін температура дисплейі қалдық жылу туралы ақпаратты көрсетеді  (5 бөлім – әрқайсысы белгіленген температураның 20 % көрсетеді).

**Тездетілген дайындау:** жылдамдатылған пісіру функциясы тұмшапешті алдын ала қыздыру үшін қолданылады. Егер алдын ала қыздыру функциясы орындалмаса, жылдам пісіру  батырмасын басу арқылы сіз мыналарды жасай аласыз:

- функция мен температураны орнату

-  батырманы басу жылдам пісіру функциясын іске қосады және температура дисплейінде  белгісі пайда болады

- осы уақытта Жоғарғы қыздыру + Гриль + Төменгі қыздыру + Желдеткіш/Салқындату функциялары бір уақытта жұмыс істейді, бұл тұмшапештің ішкі температурасының тез жоғарылауына әкеледі

- белгіленген температураға жеткеннен кейін  белгі жоғалады, белгісі пайда болады



*температураны 100 °C-ден төмен орнатқан кезде жедел пісіру функциясын орнату мүмкін емес*

**Балалардың тұмшапешке қолжетімділігінен қорғау функциясы**

OK батырмасын басып, 5 секунд ұстап тұрыңыз.

Уақыт дисплейі  көрсетеді. Тұмшапеш бұғатталды

- Барлық батырмалар бұл функцияда жұмыс істемейді және  белгісі жыпылықтайды

- Бұғаттан шығару үшін OK батырмасын басып, 5 секунд ұстап тұрыңыз

**Жарық функциясы**

- Жарықты қосу/өшіру үшін  басыңыз

- Тұмшапеш жұмыс істеп тұрған кезде жарық автоматты түрде қосылады

*Ескерту: Егер сіз жібіту функциясын (20 °C) таңдасаңыз, тұмшапештің жарығы қыздыру элементі ретінде пайдаланылады және оны өшіру мүмкін болмайды.*

**Автоматты түрде өшіру**

Әрбір пісіру режимі максималды жұмыс уақытына ие. Автоматты түрде өшіру келесі критерийлер бойынша іске қосылады:

| Температура | Жұмыс уақыты |
|---|---|
| 20-120 °C | 24 сағ |
| 121-200 °C | 6 сағ |
| 201-250 °C | 4 сағ |

Бірақ егер сіз пісіру уақытын таңдасаңыз, онда критерий бойынша автоматты түрде өшіру жұмыс істемейді (мысалы, сөндіру температурасы

201-250 °C деңгейінде орнатылған, ал пісіру уақыты 5 сағат, содан кейін тұмшапеш 4 сағаттан кейін өшпейді, ал тек 5 сағаттан кейін).

**Тұмшапештің жұмыс режимі**

*Функциялар сәйкессіздігі*

- ON/OFF функциясын қолдану тұмшапешті өшіреді, ал пісіру уақыты « ‘|→|» және пісіру уақытының аяқталуы « “→|” » жойылады

- жұмыс кезінде температура нұсқамаларының өзгеруі, онда кері санақ уақыты тоқтайды. OK басыңыз, сонда жұмыс жалғасады

- бір уақытта бірнеше батырманы басу, функциялар белсенді болмайды

- жұмыс кезінде функциялардың өзгеруі, кері санақ уақыты тоқтайды

**Тұмшапешті ашу**

- тұмшапешті қосу үшін ⏻ 2S түймесін басып ұстап тұрыңыз

- функцияларды таңдау үшін ⌄ немесе ⌃ батырмасын басыңыз

- температураны орнату үшін ‹ немесе ›батырмасын басыңыз

- тұмшапешті өшіру үшін ON/OFF батырмасын басыңыз

**Функцияларды таңдау/Температураны реттеу**

- тұмшапешті қосу үшін ON/OFF батырмасын басыңыз

- жылыту бағдарламасы ▢ белгіні көрсетеді

- функцияларды таңдау үшін ⌄ немесе ⌃ батырмаларын түртіңіз

- ұсынылған температура дисплейде пайда болады және функция таңдалғанда жыпылықтайды

- температураны орнату үшін ‹ немесе › батырмасын түртіңіз

- таңдалған температураны растау үшін OK батырмасын басыңыз

- тұмшапеш жұмысын бастайды

**Ескерту**

- ешқашан тағамды немесе табандықты тұмшапештің астына қоймаңыз

- балалардан аулақ ұстаңыз

- қолданар алдында уақытты орнатыңыз

- 50 °C-ден 250 °C-ге дейінгі температура аралығы (20-60 °C еріту кезінде)

- ⟨ және ⟩ батырмасын ұзақ басу температураны орнату процесін тездетеді

### Уақытты орнату

Бұл 24 сағатқа дейін орнатуға арналған сағат. Сағат тұмшапеш OFF күйінде болған кезде орнатылады.

### Тұмшапештің жұмысы

- тұмшапеш қосылған кезде 12:00 пайда болады және ◷ жыпылықтауды ұстап тұрыңыз

- уақытты орнату үшін ⟨ немесе ⟩ батырмасын басыңыз

- 20 секундтан кейін OK немесе растау үшін  батырмасын немесе авто-растау батырмасын басыңыз

### Таймер

Таймерді орнату үшін келесілер қажет:

- сағатты  бір рет басыңыз. Таймер таңбасы  жыпылықтағаннан кейін дисплей 0:00 көрсетеді

уақытты орнату үшін ⟨ немесе ⟩ батырмасын түртіңіз

- Растау үшін OK түймесін басыңыз

-  жыпылықтауды тоқтатып, кері санау уақыты басталады

- OK немесе ◷ батырмаларын басыңыз, дабыл сигналы өшеді немесе 90 секундтан кейін автоматты түрде өшіріледі

- егер таймерді жойғыңыз келсе, уақытты 0:00-ге орнатыңыз

### Назар аударыңыз:

- басқару панелін әрдайым таза ұстаңыз немесе май оны зақымдауы мүмкін

- басқару панелін үнемі жұмсақ шүберекпен тазалау керек

- дабыл функциясы – дисплейдің уақыты мен сағатын орнатпас бұрын (егер барлық үш функция орнатылған болса, дисплей дабылдың кері санағын көрсетеді)

- дабыл уақыты – 1 секундтан 23 сағ 55 минутқа дейін. Оятқыш – бұл тек еске салу

**Жартылай автоматты жұмыс режимі**

Бұл әдіс пісіру уақытын белгілеу үшін қолданылады. Уақыт аяқталған кезде тұмшапеш жұмысын тоқтатады және дабыл ескерту ретінде естіледі.

Қосу/өшіру батырмасы жұмыс режиміне қосылған кезде пісіру уақытын орнатыңыз:

- түймесін екі рет басыңыз, пісіру уақыты  жыпылықтайды,

дисплей 0:00 көрсетеді.

- уақытты орнату үшін  немесе  батырмасын басыңыз

- растау үшін OK батырмасын басыңыз, пісіру уақыты  жыпылықтайды, уақыт орнатылады

- белгіленген пісіру уақыты өтті, тұмшапешті жылыту тоқтайды, дабыл естіледі, пісіру уақыты  мен температура белгішесі жыпылықтайды

- OK батырмасын немесе  басыңыз, дабыл сөнеді немесе уақыт өткеннен кейін автоматты түрде қайтарылады

**Мысалы:**

Ағымдағы уақыт – 2:00, пісіру уақытын – 1 сағатқа орнатыңыз, тұмшапешті жылыту 3:00 болған кезде тоқтайды. Дабыл дыбысы шығады,

пісіру уақыты белгісі  мен температура белгісі жыпылықтайды

- OK батырмасын немесе  басыңыз, дабыл сөнеді немесе уақыт өткеннен кейін автоматты түрде қайтарылады

- егер сіз пісіру уақытын жойғыңыз келсе, оны 0:00-ге орнатыңыз.

**Автоматты жұмыс режимі**

Пісіру уақытын орнатқаннан кейін уақыттың аяқталуын орнату үшін  батырмасын басыңыз. ON/OFF батырмасы ON күйде болғанда, тұмшапеш жұмыс істеп тұрған және пісіру уақыты орнатылған кезде аяқталу уақытын түртіңіз:

-  батырманы 3 рет басыңыз, пісіру уақыты аяқталған  белгішесі жыпылықтайды

- пісіру уақытының аяқталуын орнату үшін  немесе  батырмасын басыңыз

- растау үшін OK батырмасын басыңыз, пісіру уақыты  жыпылықтайды, уақыт орнатылады

- тұмшапеш әзірлеу уақыты аяқталғанда қыздыруды тоқтатады, дыбыстық сигнал шығып, екі белгіше де – әзірлеу уақыты  мен температура – жыпылықтай бастайды

- OK немесе  басыңыз, дабыл өшеді немесе дабыл сигналы белгілі бір уақыт өткеннен кейін автоматты түрде өшеді

**Мысалы:**

Ағымдағы уақыт – 2:00, пісіру уақытын – 1 сағатқа орнатыңыз, тұмшапешті жылыту 3:00 болған кезде тоқтайды. Егер сіз пісіру уақытының аяқталуын  батырмамен реттемесеңіз, сақтау үшін OK батырмасын басыңыз, тұмшапеш 3:00-де қыздыруды тоқтатады.

Егер сіз пісіру уақытының аяқталуын 3:30-ға дейін реттеу үшін  батырмасын түртсеңіз, сақтау үшін OK батырмасын басыңыз, содан кейін тұмшапеш 2:30-да жұмыс істеуін бастайды және 3:30-да аяқтайды.

**Назар аударыңыз!**

Дайындау уақыты мен дайындаудың аяқталу уақытының ауқымы:

- дайындау уақыты: 0-ден 24 сағ. дейін

- пісіру уақытының аяқталуы: ағымдағы уақыт пісіру уақытының аяқталуынан аз ағымдағы уақыттан аз немесе оған тең + 24 сағат

- пісіру уақытының соңы = ағымдағы уақыт + пісіру уақыты

- жұмыс уақыты басымдығының аяқталуы ағымдағы уақыттың алдында көрсетіледі

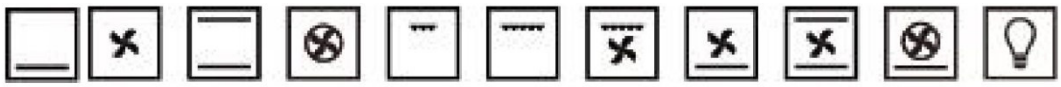
*EOEC.586W/EOEC.586S1/EOEC.589B модельдерінің тұмшапештерінде 7 функция/жұмыс режимі бар:*

7 жұмыс режимі (функциялары): 1) жоғарғы және төменгі қыздыру конвекциясы/қарқынды пісіру, 2) жоғарғы және төменгі қыздыру, 3) төменгі қыздыру, 4) төменгі қыздыру конвекциясы, 5) қос гриль, 6) гриль, 7) жарықтандыру/ішкі жарық,



*EOEM.589W/EOEM.589S1/EOEM.589B модельдерінің тұмшапештерінде 10 функциясы/жұмыс режимі бар:*

10 жұмыс режимі (функциялары): 1) конвекция, 2) жоғарғы және төменгі қыздыру, 3) толық конвекция, 4) гриль, 5) қос гриль, 6) конвекция және қос гриль, 7) конвекция және төменгі қыздыру, 8) жоғарғы және төменгі қыздыру конвекциясы/қарқынды пісіру, 9) төменгі қыздыру конвекциясы, 10) жарықтандыру/ішкі жарық.



*EOEH.5811W/EOEH.5811S1/EOEH.5811B модельдерінің тұмшапештерінде 11 функция/жұмыс режимі бар:*

11 жұмыс режимдері (функция): 1) жоғарғы және төменгі қыздыру, 2) жоғарғы және төменгі қыздыру конвекциясы/қарқынды пісіру, 3) толық конвекция, 4) төменгі қыздыру конвекциясы, 5) төменгі қыздыру конвекциясы, 6) төменгі қыздыру, 7) гриль, 8) конвекция және қос гриль 9) қос гриль, 10) желдеткіш/жібіту, 11) жарықтандыру/ішкі жарық.





ҚАРҚЫНДЫ ПІСІРУ (ЖОҒАРҒЫ ЖӘНЕ ТӨМЕНГІ ЭЛЕМЕНТТЕР + КОНВЕКЦИЯ/АРТҚЫ ЖЕЛДЕТКІШ): Әзірлеудің бұл әдісі конвекциялық болып табылады, яғни жылу жоғарғы элементтен төменгісіне таратылады. Тұмшапештің желдеткіші жылудың айналуына және пісірудің жақсы нәтижесін алуға көмектеседі.



ДӘСТҮРЛІ ӘЗІРЛЕУ (ЖОҒАРҒЫ ЖӘНЕ ТӨМЕНГІ ЭЛЕМЕНТТЕР): Тағам әзірлеудің бұл әдісі жоғарғы және төменгі элементтердің жылуын қолдана отырып, дәстүрлі әзірлеуді қамтамасыз етеді. Бұл функция бір ғана сөреде қуыруға және пісіруге тура келеді.



ТӨМЕНГІ ҚЫЗДЫРУ: Тұмшапештің төменгі элементі қолданылады. Жылудың тағамға тікелей жоғары таралуы орын алады. Рецепттер бойынша баяу әзірлеуге немесе тағамды жылытуға жарайды.



КОНВЕКЦИЯ/АРТҚЫ ЖЕЛДЕТКІШ + ТӨМЕНГІ ҚЫЗДЫРУ: Тағам әзірлеудің бұл әдісі төменгі элементте жылуды таратуға көмектесетін желдеткішпен бірге қолданылады. Бұл функцияны банкаларды стерильдеу мен консервілеу үшін пайдалануға болады.



ҚОС ГРИЛЬ: Тамақ әзірлеудің бұл әдісі жылуды тамаққа қарай төмен бағыттайтын жоғарғы қыздырғыш элементтің ішкі және сыртқы бөлімдерін пайдаланады. Бұл функция шұжықша, бекон, стейк, балық және т. б. тағамдардың орташа немесе үлкен бөліктерін грильдеуге жарайды.



ГРИЛЬ: Тамақ әзірлеудің бұл әдісі жылуды тамаққа қарай төмен бағыттайтын тек жоғарғы қыздырғыш элементтің ішкі бөлімдерін пайдаланады. Бұл функция бекон, тост және еттің шағын порцияларын грильдеуге қолданылуы мүмкін.



ТОЛЫҚ КОНВЕКЦИЯ: Желдеткіш пен циркуляциялық қыздырғыш элемент бірге жұмыс істейді. Температура 50 °C пен °C МАКС аралығында реттеліп, тұмшапештің ішінде біркелкі таралады. Бұл режим дәм мен иісті бұзбай тағамның бірнеше түрін әзірлеуге (еттен, балықтан жасалатын) жарайды. Режим нәзік пісірмеге де жарайды.



КОНВЕКЦИЯ + ҚОС ГРИЛЬ: Гриль элементі қыздыратын ауа жылуды желдеткіш арқылы (50-200 °C) таратады. Бұл режим әйнек банкаларды стерильдеуге де жарайды.



ТОЛЫҚ КОНВЕКЦИЯ + ТӨМЕНГІ ҚЫЗДЫРУ: Желдеткіш, төменгі қыздырғыш элемент пен циркуляциялық қыздырғыш элемент бірге жұмыс істейді. Бұл режим дәм мен иісті бұзбай тағамның бірнеше түрін әзірлеуге (еттен, балықтан жасалатын) жарайды. Режим нәзік пісірмелер мен банкаларды консервациялауға да жарайды.





ЖЕЛДЕТКІШ немесе ЕРІТУ. Тағамдарды салқындатуға немесе ерітуге болады.



Шам: ішкі жарықтандыру

Әзірлеудің басшылыққа алынатын қағидаттары

Температура мен тамақ әзірлеу уақытын тамақ өнімдерінің қаптамасындағы ақпараттан қараңыз. Тұмшапешіңіздің жұмысы мен тағамдарды әзірлеу температурасы мен уақыты туралы ақпаратпен танысқаннан кейін әзірлеу қағидаттары өзіңіздің қалауыңызға байланысты өзгеруі мүмкін.

Егер сіз желдеткіш функциясын қолдансаңыз, тамақ өнімдердің қаптамасында көрсетілген әзірлеудің сол түріне тән нұсқауларды орындауыңыз керек.

Тамақ өнімдерінің қаптамасында мұздатылған түрінде әзірлеуге болады деген ақпарат болмаса, мұздатылған өнімдердің әзірлеудің алдында ерітілгеніне көз жеткізіңіз.

Тұмшапешті алдымен қыздырып, содан кейін ғана тамақты ішіне салуыңыз керек. Тұмшапештің желдеткіш режимін пайдаланған кезде тұмшапешті алдын ала қыздырмасаңыз да болады, алайда тамақ өнімдердің қаптамасында көрсетілген әзірлеу уақытын шамамен он минутқа созуыңыз керек.

Әзірлеудің алдында қажет болмаған басқа керек-жарақтардың пештен шығарылғанына көз жеткізіңіз.

Тұмшапештің ортасында астауларды қолдансаңыз, олардың арасында ауаның айналымына мүмкіндік беру үшін орын қалдырыңыз.

Тағамның дайын болғанын тексеру үшін тұмшапештің есігін көп аша бермеуге тырысыңыз.

Тұмшапештің жарығы әзірлеу кезінде жанып тұрады. Ескертулер

Грильдің кез келген функциясын пайдаланғанда тұмшампеш есігін жабық күйде ұстаңыз.

Гриль функциясын пайдаланған кезде тамақты алюминий фольгасын пайдаланбаңыз, тамақты фольгаға орамаңыз. Фольганың жарық шағылыстыратын қабілеті гриль элементіне зақым келтіруі мүмкін.

Тағам әзірлеу кезінде тұмшапештің төмен жағының шеттеріне жақын кастрөлдер

немесе ыдыс қоймаңыз. Барлық ыдысты әрқашан сөрелерге орналастыру керек.

Гриль және тұмшапештің басқа ішкі компоненттерінің элементтері жұмыс кезінде қатты қызады, тамақ әзірлеу кезінде оларды ұстамаңыз.

Маңызды: Тұмшапештің ыстық бөліктеріне және буға тиіп кетпеу үшін есікті ашқан кезде абай болыңыз.

Астаудың тұтқасын тек астауды жылжыту үшін ғана қолдану керек, оны тұмшапештен шығару үшін пайдалануға болмайды. Астауды шығарған кезде әрқашан тұтқышты пайдаланыңыз.

**НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ**: Тұмшапештің қолжетімді бөліктері пайдаланған кезде қызуы мүмкін. Тұмшапешті пайдаланған кезде оның жанында кішкентай балалар болмау керек.

Есіктің шынысын тазалау үшін агрессивті абразивті тазартқыш құрылдарды немесе металл қырғыштарды қолданбаңыз, өйткені олар беткі қабаттың сырылуына немесе шынының сынуына әкеп соғуы мүмкін.

## Керек-жарақтар

Сіздің тұмшапешіңіз мына жиынтықта жеткізіледі:

1. Тор (1 дана)
2. Универсалды түпқойма 20 мм (1 дана)
3. терең таба (1 дана) – EOEH.5811W/EOEH.5811S1/EOEH.5811B модельдері үшін
4. қысқыш (1 дана) – EOEH.5811W/EOEH.5811S1/EOEH.5811B модельдері үшін
5. 5 деңгейлі хромдалған бағыттауыштар (EOEM.589W/EOEM.589B/EOEM.589S1/ EOEH.5811W/EOEH.5811S1/EOEH.5811B модельдері үшін)
6. 2 деңгейлі телескоптық бағыттауыштар – EOEH.5811W/EOEH.5811S1/ EOEH.5811B модельдері үшін

## ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТІМ ЖАСАУ

Тұмшапеш пайдаланғаннан кейін әрқашан тазартылып тұруы керек. Тұмшапешті тазалаған сайын жарығы қосылып тұруы керек, сонда сіз беттерін жақсы көресіз.

Тұмшапештің қабырғаларын жуғыш сұйықтықтың аз мөлшерін пайдаланып, тек жылы сумен ғана жуу керек.

Тұмшапеш қабырғаларын тазалағаннан кейін оны құрғатып сүртіңіз.

Тұмшапеш бетін ешқашан бумен тазартпаңыз.

Тұмшапешті тек жылы сабынды сумен ғана, жөке немесе жұмсақ шүберек пайдаланып тазалау керек. Абразивті тазалағыш құралдарды пайдаланбаңыз.

Тұмшапештегі кез келген дақтар тамақ әзірлеу кезінде, оның қалдықтары немесе шашырауынан пайда болады. Яғни дақтар тамақты өте жоғары температурада немесе оны тым кішкене ыдысқа салу салдарынан пайда болуы мүмкін.

Әзірлеп жатқан тағамыңызға сәйкес келетін температура мен функцияны таңдағаныңыз жөн. Оған қоса, тағамның тиісті ыдыста болғанын қадағалаңыз және қажет болса астауды пайдаланыңыз. Тұмшапештің сыртын тек ысқышты немесе жұмсақ шүберекті пайдаланып, жылы сабынды сумен тазарту керек. Абразивті тазалағыш құралдарды пайдаланбаңыз.

Тұмшапешті тазалау кезінде келтірілген кез келген зақым, тіпті құрылғының кепілдік мерзімі аяқталмаса да, сатып алушының есебінен жойылады.

Тұмшапеш түбіндегі кез келген дақтар тағамды әзірлеу кезінде шашырандылар немесе төгілген тамақтан пайда болды, ал шашыраулар тамақ әзірлеу кезінде пайда болады. Олар тамақты тым жоғары температурада әзірлеу себебінен немесе тамақтың кішкентай ыдысқа сыймағандығынан пайда болуы мүмкін.

Әзірлеп жатқан тағамыңызға сәйкес келетін температура мен функцияны таңдағаныңыз жөн. Сонымен қатар, тағамның тиісті өлшемдегі ыдысқа немесе астауға салынғанын қамтамасыз етіңіз.

Тұмшапештің жоғарғы бөлігінің алынбалы астары

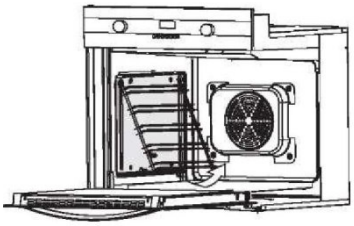
Тұмшапешіңіз жоғарғы элементтің үстінде орналасатын жоғарғы бөлігінің алынбалы астарымен бірге жеткізіледі.

Тамақты әзірлеуді аяқтаған кезде, астарды шығарып, оны тұмшапешті пайдаланып болған сайын жақсылап тазартылуы керек.

Тұмшапештің астарында майдың жиналуын болдырмаңыз, себебі ол өртке әкелуі мүмкін.

*EOEH модельдері үшін. 5811W/EOEH. 5811S1/EOEH. 5811B* (*тазалар алдында*)

Бүйірлік торларды шығарыңыз (алдымен астынан санағандағы екінші торды шығарып, оны көрсеткі бағытымен бұрыңыз да, иректерді саңылаудан шығарыңыз.



ТҰМШАПЕШТІҢ ШАМЫН АУЫСТЫРУ

МАҢЫЗДЫ: шамды алуға немесе алмастыруға әрекеттенбес бұрын, тұмшапешті электр желісінен ажырату керек.

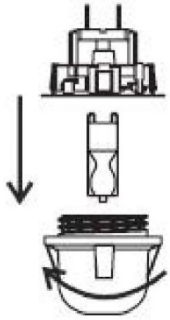
Шам қақпағын сағат тілінің бағытына қарсы бұрап шығарыңыз.

Шамды сағат тілінің бағытына қарсы бұрап, ұстағышынан шығарыңыз.

Шамды бұрандалы G9 түріне 25 Вт/300 °C ауыстырыңыз.

Шамның басқа түрін пайдаланбаңыз.

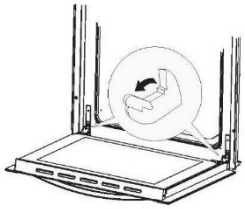
Жаңа шамды орнына қойыңыз, қақпағын бекітіңіз, содан кейін аспапты желіге қосыңыз.

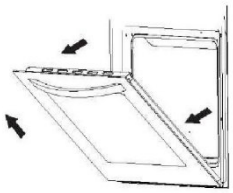


ЕСІГІН ШЕШУ

Тұмшапештің ішіне тазалау үшін оңайырақ жету үшін, оның есігін шешу керек.

Ол үшін топсалы қосылыстың сақтандырғыш ысырмасын жоғары бұраңыз. Есікті кішкене ашып, көтеріп, өзіңізге қарай шығарыңыз. Оны қайтадан орнату үшін әрекеттерді кері ретімен орындаңыз. Есікті қайтадан орнына орнату үшін өзектің белгісі топсалардың ұстағышының шығыңқысына орналастыру керек. Есік тұмшапешке орнатылғаннан кейін сақтандырғыш ысырманы төмендету керек. Егер сақтандырғыш ысырма қажет күйге келтірілмесе, есікті жапқанда ол топсаларды зақымдайды.

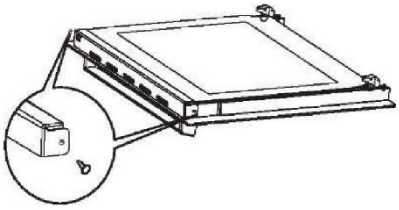




Door removal

ЕСІКТІҢ ІШКІ ӘЙНЕГІН ШЕШУ

Есіктің жоғарғы бұрышында орналасқан пластик құлыпты бұрап шығарыңыз. Содан кейін әйнекті екінші бұғаттау механизмінен тартып, шығарыңыз. Оны тазалағаннан кейін әйнекті орнына салып, бұғаттау механизміне бұрап салыңыз.



*EOEH.5811W/EOEH.5811S1/EOEH.5811B модельдері үшін* – КАТАЛИТТІК ПАНЕЛЬДЕРДІ ТАЗАЛАУ

Каталиттік панельдер қалыпты эмальдің үстінен арнайы эмальмен қапталған. Арнайы эмальдің беті кеуекті келеді. Қалыпты әзірлеу барысында тағам қалдықтары ішінара панель бетіне сіңіп, ол тотығады. Температура жоғары болса, тотығу жылдамдауы мүмкін. Ал тағамды әдетте төмен температурада (180 °C) әзірлесеңіз, тазалау процесі толымсыз болуы ықтимал. Кірді кетіру үшін тұмшапешті 260 °C-қа орнату керек.

Панельдер ауыр болғандықтан, оларды тұмшапештен шығарып, қолмен тазарту керек. Оларды сабынды суда 2 сағат ұстап, таза сумен шайыңыз да, құрғағанша жұмсақ шүберекпен сүртіп алыңыз.

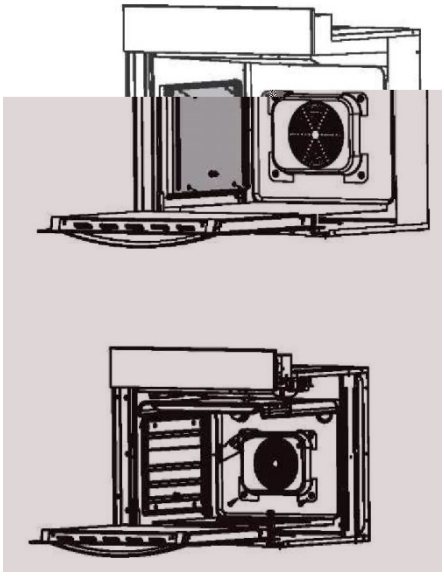
Каталиттік панельдерді тазалау үшін ЕШҚАШАН тығыз ұнтақ, крем-лосьон, сілтелі тазартқыш, металл ысқыш пайдаланбаңыз.

КАТАЛИТТІК ПАНЕЛЬДЕРДІ ШЕШУ (тазалау алдында тұмшапешті сөндіріңіз)

- Бұрамаларды шешіп, панельдерді шығарыңыз.

- Желдеткіш қалағын шығарып, қайта орнына салыңыз (қалақтың жоғарғы жиегіндегі 2 бұраманы шешіп, шетін өзіңізге қарай тартыңыз да, тұмшапештің арт жағындағы ілмектерді ағытыңыз).

- Тазалаған соң желдеткіш қалақтарын орнына салып, тиісті саңылауларға бұрама көмегімен бекітілуі керек. Желдеткіш қалағы бекем орнатылған болу керек.



ТҰМШАПЕШТІ ОРНАТУ

Тұмшапешті қолданыстағы және бекітілген нұсқауларға сәйкес білікті маман орнату керек:

Қауіпсіздік ережелері мен нормалары.

Құрылыс нормалары мен ережелері (Қоршаған орта департаментіне сәйкес) Құрылыс нормалары.

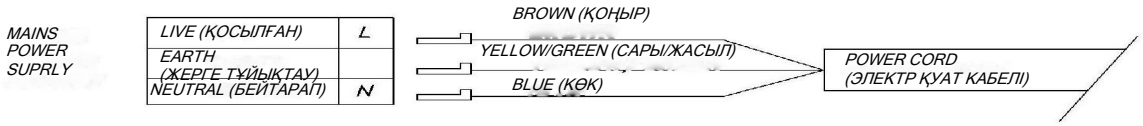
Электр инженерлер қоғамының кабельдер туралы ережелері.

Өндірістік бөлмелердегі электр қуаты.

Тұмшапешті қоспастан бұрын тақтайшадағы қуат кернеуі жергілікті қуат желісінің кернеуіне сай екеніне көз жеткізіңіз.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ: ТҰМШАПЕШ ЖЕРГЕ ТҰЙЫҚТАЛҒАН БОЛУЫ ТИІС.

Тұмшапеш 3 мм айырушы түйіспесі бар екі полюсті 13А розеткасына қосылуы тиіс.



Қоректендіру кабелі бар тұмшапештер аспап пен пайдалану нұсқаулығында көрсетілген кернеудің айнымалы тогы мен жиілікпен пайдалану үшін жобаланған.

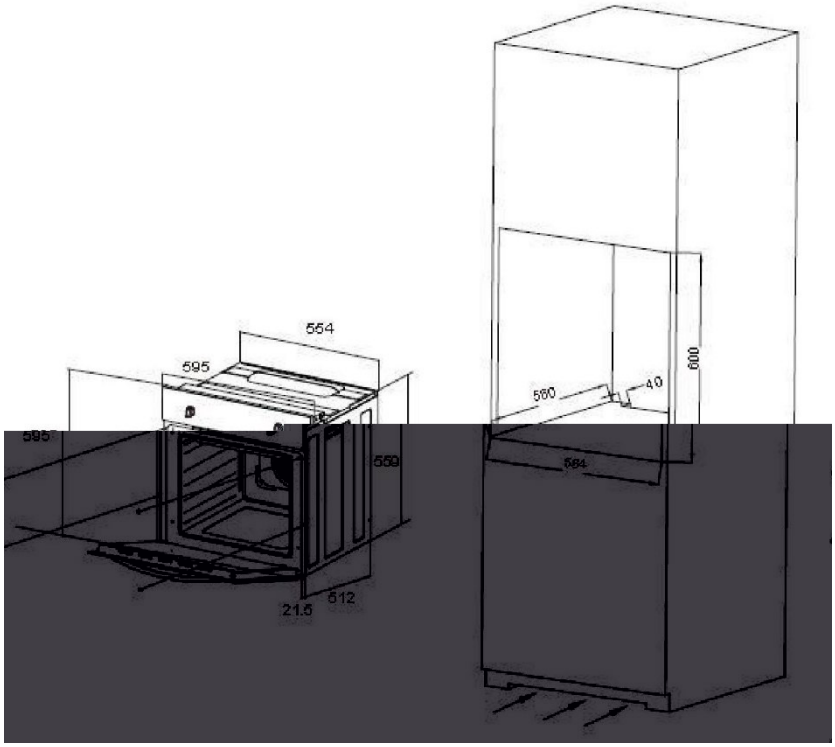
Тұмшапешті электр желісіне қорғаныс жерге тұйықтау түйіспесі бар дұрыс орнатылған розеткадан айнымалы ток желісіне қосу керек.

Аша мен розетка бір-біріне сәйкес келетінін қадағалаңыз.

Электр сымның қимасы тұтынылатын қуатқа сәйкес келуі және тиісті түрде оқшауланuы керек.

Қосылыс бауы тұмшапештің қызатын беттеріне тимеуі және бөлме температурасынан 50 градусқа жоғары температураға дейін қызбауы керек.

Тұмшапешті асүй шкафына орнату



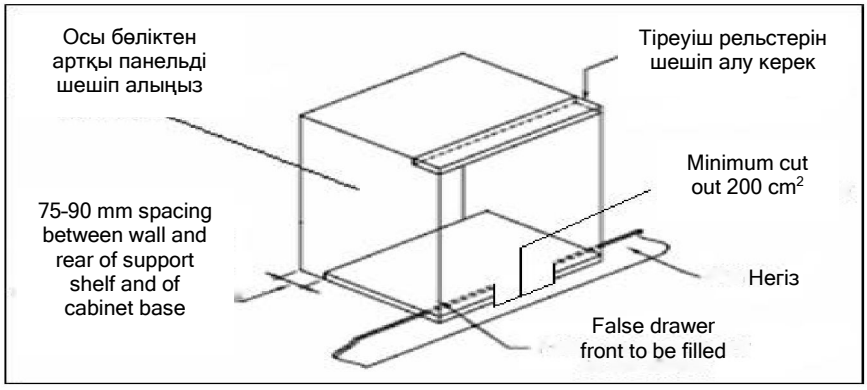

## Тұмшапешті орнату

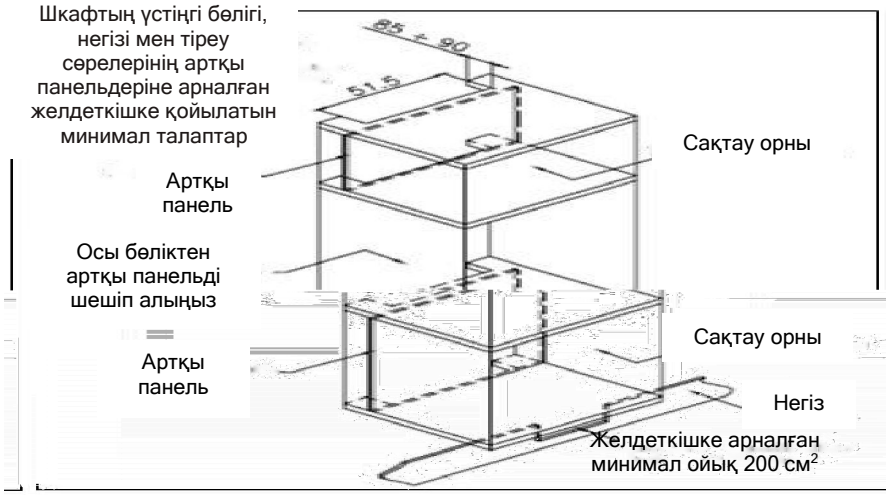
• Тұмшапешті орналастыратын ойықтың жоғарыда келтірілген диаграммадағы өлшемдерге сәйкес келетінін қамтамасыз етіңіз.

Асүй шкафының корпусында келесі бетте «Желдеткішке қойылатын талаптарда» көрсетілгендей ойықтарда желдеткіш орнатылуы керек.

• Құрылғының артқы панелінен жиһаздың болмағанын қадағалаңыз.

## Желдеткішке қойылатын талаптар

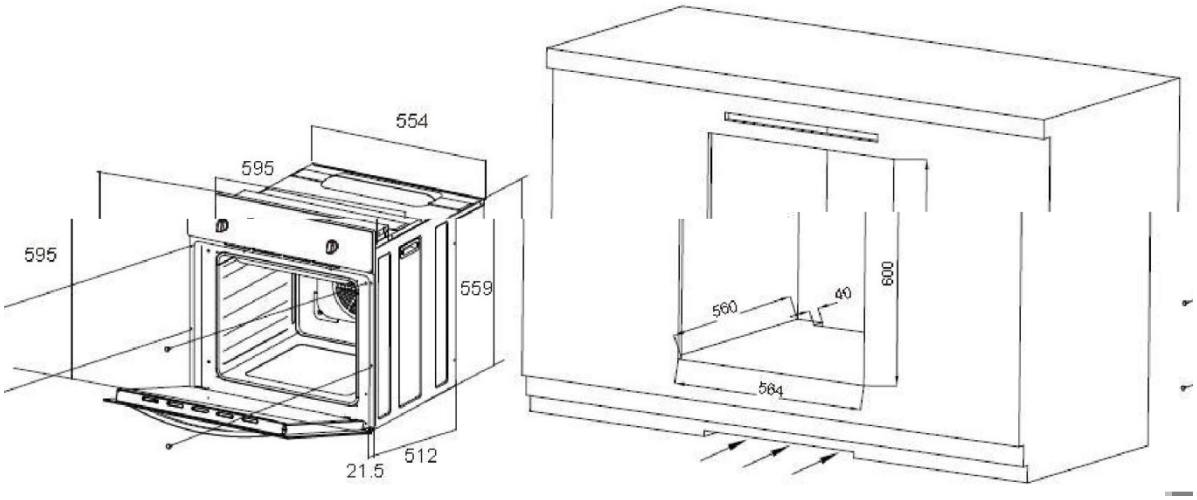



(Суретте желдеткіштерге және тұмшапешті стандартты асүйге орнатуға қойылатын

талаптарды көрсетеді.)

**Электр қосылысы –**




**Ескерту!**

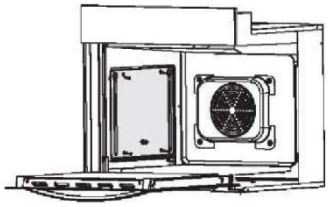
- Бүкіл электр жұмыстарды білікті және уәкілетті электрик орындауы тиіс. Электр жабдығына кез келген немесе арнайы өзгерістер енгізуге болмайды.
- Тұмшапешті қоспастан бұрын электр тұтыну тақтайшасында берілген кернеу желідегі нақты кернеуге сәйкес келетіндігін тексеріңіз.
- Кабельдің ұзындығы 1,5 метрден кем болмауы тиіс.
- Жерге тұйықтау кабелін негізгі кабельдің қосалқы қауіпсіздік құрылғысы істен шықса, соңғы шығарылатындай қылып орнату керек.
- Тұмшапештің артындағы желі кабелін тұмшапештің артқы жағынан одан шыққан жылудан алшақ қылып орналастыру керек.
- Қолданылатын кабель түрі – H05VV-F, оның ұзындығы – 3×1,5 мм$^2$. Жерлендіруші сым басқа да сымдардан ұзындау болуы тиіс.
- Қоректендіру кабельдерден ажырату құралдарында барлық полюстерде түйіспелердің айыруы бар, олар сымдарды орнату ережелеріне сәйкес кернеуде толық ажыратуды қамтамасыз етеді.

*EOEH сериялы тұмшапештері үшін:*

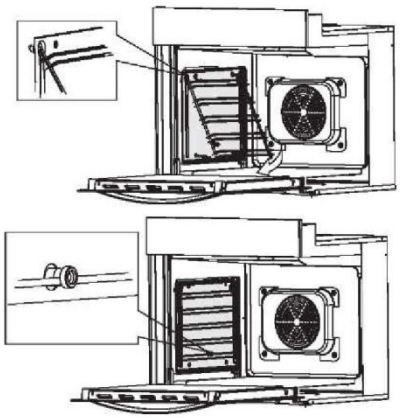
**Каталитикалық панельдер**

Каталиттік панельдер арнайы эмальмен қапталған. Бұл кеуекті жабын өздігінен тазалануға жол бермейді. Каталиттік панельдерді бастапқыда орнату керек, алайда тағамды жетілдіре әзірлеу керек болмаса, оларды орнатпауыңызға да болады.

- Каталиттік панельдер тұмшапештің сол және оң жақ шеттеріне қойылады.
- Бірінші панельді диаграммада көрсетілгендей орналастырыңыз. Панельдің қара жылтыр беті тұмшапеш қабырғасына тірелу керек. Оң жағы жылтыр беттің қарама-қарсысы болады.
- Каталиттік панель дұрыс орнатылғанда бүйірлік бағыттауыштарды ұстау саңылауы көрініп тұрады.



*Бүйірлік торлар орнату*



Бүйірлік торлардың ирегін каталиттік панельдегі саңылауға салып, бүйірлік торларды көрсеткі бағытымен бекіту керек. Бекіту үшін торларды астыңғы жағынан қапсыру керек.

**Қосылыс (тек уәкілетті электр инженері орындайды)**

- Бұранданы қолданып, қосылыс сымның қақпағын аспаптың артқы жағынан ашыңыз. Сымның әр жағында орналасқан екі құлыпты ашыңыз.
- Кабельді ажыратылудан қорғап, қосалқы қауіпсіздік құрылғысы арқылы тарту керек.
- Қосалқы құрылғыны жақсылап бекітіп, қосылыс сымның қақпағын жауып қойыңыз.

220-240 В, 50 Гц

N L

E

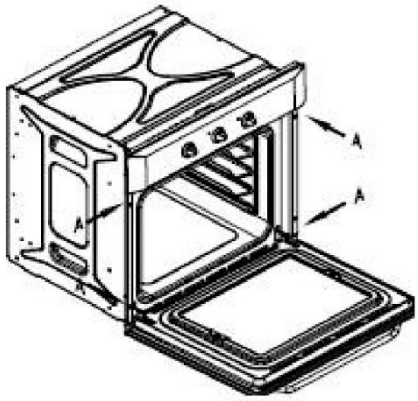
Түс коды

L – сыртқы сымдар кернеулі. Түстер – әдетте қара және қоңыр.

N – бейтарап сым. Түсі – әдетте көк. N-сымның дұрыс жалғанғанын қадағалаңыз.

E – жерге тұйықтау сымы. Түсі – әдетте жасыл/ сары.

***Басқасы:***




Тұмшапеш корпусында жақсылап бекітілгеніне көз жеткізіңіз. Тұмшапешті корпусына бекіту төрт бұранданың көмегімен жүзеге асырылады. Оларды тұмшапеш пен құрылғы корпусындағы шкафқа бұрап тастау керек.

Аспап дұрыс жұмыс істемейді:

- Тұмшапеш желіге қосылмаған.
- Тұмшапеш дайын режимінде тұрғанына көз жеткізіңіз.
- Әзірлеу функциясы мен температурасын таңдағаныңызға көз жеткізіңіз.
- Аспап электр желісіне дұрыс қосылып тұрғанына көз жеткізіңіз.
- Желілік сақтандырғыштары жұмыс күйде екеніне көз жеткізіңіз.
- Тағамдарды әзірлеудің режимін таңдау мен уақытты орнату жөніндегі пайдалану нұсқаулықтың бөлімдеріндегі ережелердің орындалғанына көз жеткізіңіз.

Гриль функциясы жұмыс істемейді:

- Тамақ әзірлеудің дұрыс функциясын таңдағаныңызға көз жеткізіңіз.

Гриль мен тұмшапештің жоғарғы элементі жұмыс істемейді, немесе пайдалану кезінде ұзақ уақыт бойы қосылмайды.

- Тұмшапешті салқындату үшін шамамен 2 сағатқа қалдырыңыз. Салқындатылғаннан кейін аспапты қайтадан тексеріңіз.

Тағам дұрыс әзірленбейді:

- Әзірлеп жатқан тағамыңызға қажет температура мен тиісті функциясын таңдағаныңызға көз жеткізіңіз. Әзірлеу нәтижесін жақсарту үшін әзірлеу температурасын плюс немесе минус батырмалары арқылы 10 °C градусқа жоғары не төмен қылып, баптау керек болуы мүмкін.

Кемшіліктері:

Тамақ біркелкі дайындалмайды:

- Тамақ тиісті деңгейде орнатылғанын қадағалаңыз.
- Әзірлеудің тиісті температурасы мен уақыты орнатылғанына көз жеткізіңіз.

Тұмшапештің жарығы жұмыс істемейді:

- «Тұмшапештің шамын ауыстыру» бөлімін қараңыз.

Тұмшапеште конденсаттың пайда болуы:

- Бу мен конденсат – су мөлшері жоғары кез келген тағамды әзірлеген кезде табиғи жанама өнім, мысалы, мұздатылған өнімдер, тауық өнімдері мен т. б.
- Конденсат пештің ішінде есігінің әйнектері арасында пайда болуы мүмкін. Ол тұмшапештің дұрыс жұмыс істеп тұрмағанының белгісі болмауы мүмкін.
- Тұмшапешті салқындатып, өшіргеннен кейін тұмшапеште тамақ қалдырмаңыз.
- Тамақты әзірлеген кезде конденсат жиналатын жабық контейнерді қолданыңыз.

МАҢЫЗДЫ: Шкафыңыз дұрыс жұмыс істемесе, қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

## АҚАУЛАРДЫ ӨЗ БЕТІҢІЗШЕ ЖӨНДЕУГЕ ТЫРЫСПАҢЫЗ.

Егер сіз өз бетіңізше кепілдікте тұрған шкафты жөндеуге тырыссаңыз, онда ақаулық жөніндегі барлық проблемалар сіздің жауапкершілігіңізге жатады және сіздің қаржыңыздың есебінен түзеледі.

Шкаф қажет жөндеу жұмыстарын жүргізу үшін инженерге қолжетімді болуы тиіс. Инженер шкафқа қолжеткізе алмаса, кез келген зақым сіздің есебіңізден жөнделетін болады.

Оның ішіне құрал асүй шкафынан бөлек шығарылған, оған герметтеліп бекітілген жағдайлар кіреді немесе құрылғының алдыңғы жағында орналасқан ағаш құрылымдары болған жағдайлар да кіреді.

## АПАТТЫҚ ЖАҒДАЙДА

- Тұмшапешті қуат көзінен ажыратыңыз
- Сервистік орталыққа қоңырау шалыңыз
- Бірақ сервис орталығына хабарласпас бұрын төмендегі кестені қараңыз.

| ПРОБЛЕМА | СЕБЕБІ | ӘРЕКЕТ |
|---|---|---|
| 1. Тұмшапеш жұмыс істемейді | Электр желідегі іркіліс | Үйдегі сақтандырғыш тақтасын тексеріңіз; егер сақтандырғыш еріп кеткен болса, оны ауыстырыңыз. |
| | Функциялар дұрыс орнатылмаған | Тетіктердің функциялар мен температура режимдеріне сәйкес дұрыс тұрғанын тексеріңіз. |
| 2. Электрондық бағдарламашы жыпылықтайды «0.00» | Тұмшапеш кабелден ажыратылған немесе электр қуат уақытша сөнген. | Ағымдағы уақытты орнатыңыз (уақытты орнату бөлімін қараңыз). |
| 3. Тұмшапештің жарығы жұмыс істемейді. | Шамына зақым келген немесе ол дұрыс бұралып бекітілмеген. | Шамды тығыз бұраңыз немесе ауыстырыңыз (шамды ауыстыру бөлімін қараңыз). |

Ақаулар елеулі болмаса, оларды өз бетіңізбен жөндеп алсаңыз болады.

## Тұмшапеш: әзірлеу бойынша негізгі нұсқаулар

ПІСІРМЕ

Пісірмеге арналған ең оңтайлы күй – ол жоғарғы және төменгі қыздыруды немесе ысты ауаны пайдалану.

Ескерту!

- Кестеде көрсетілген пісіру параметрлері шамалы ғана және олар өзіндік тәжірибе мен әзірлеуде қалауға сәйкес өзгере алады.
- Егер кестеден нақты пісірме түрін таба алмасаңыз, ұқсас пісірмеге арналған ақпаратты пайдаланыңыз.

Жоғарғы және төменгі қыздырғышты пайдаланып пісіру

- Бағыттауыштардың тек бір деңгейін қолданыңыз.
- Бұл күй әсіресе құрғақ пісірмелер, нан мен шаймен жейтін бәліштерді пісіру үшін жарайды. Пісіруге арналған қара түсті қалыптарды қолданыңыз. Ашық түсті кастрөлдер жылуды шағылыстырады, ал пісірме қызармайды.
- Бәліш пісіретін қалып торға қойылады. Тор пісірме тұмшапештің жалпақ астауында пісірелетін болса ғана пайдаланбайды.
- Алдын ала қыздыру пісіру уақытын қысқартады. Бәлішті тұмшапешке қажет температураға жеткізбей салмаңыз.

Кеңестер:

*Бәліш пісті ме екен?*

Бәлішті ағаш піспекпен ең қалың жеріне сұғып көріңіз. Піспекке қамыр жабыспаса, онда бәліш піскен. Тұмшапешті өшіріп, қалған жылуды пайдалансаңыз болады.

*Қаусырма төмен түсті*

Рецептті тексеріңіз. Келесі жолы сұйықтықты азырақ пайдаланыңыз. Араластыру процесін қадағалаңыз, әсіресе электр асүй миксерлерін пайдалансаңыз.

*Бәліштің түбі – піспеген сияқты*

Келесі жолы бәліш пісіруге арналған қара түсті табаны пайдаланыңыз немесе пісірме қалыбын бір деңгей төмен орналастырыңыз, немесе пісіру уақыты аяқталмастан бұрын біраз уақытқа қыздыруды азайтыңыз.

*Чизкейк толық піспеген*

Келесі жолы пісіру температурасын төмендетіп, пісіру уақытын көбейтіңіз. Пісіру параметрлері көрсетілген кестеге қатысты ескертулер

- Кестеде температура ауқымы көрсетілген. Алдымен ең төмен температураны таңдаңыз. Сіз температураны кез келген уақытта қажет болса көтере аласыз.
- Пісіру уақыты – индикация бойынша ғана ұсынылады.
- Жұлдызша тұмшапештің алдын ала қыздырылуы керектігін көрсетеді.

Пісіру параметрлері бар кесте

| Пісіру түрі | Орналастыру пайдалану (төменнен жоғары қарай) | Режим (жоғарғы + төменгі қыздыру) Цельсий градусы | Орналастыру пайдалану (төменнен жоғары қарай) | Режим (жоғарғы және төменгі қыздыруы бар конвекция), градус Цельсия | Пі уақыты (мин) |
|---|---|---|---|---|---|
| **Тәтті пісірме** | | | | | |
| Мейіз салынған бәліш | 2 | 160-170 | 2 | 150-160 | 55-70 |
| Домалақ бәліш | 2 | 160-170 | 2 | 150-160 | 60-70 |
| Ағаш пішінді бәліш | 2 | 160-170 | 2 | 150-160 | 45-60 |
| Чизкейк | 2 | 180-190 | 3 | 160-170 | 60-80 |
| Жеміс қаусырмасы | 2 | 190-200 | 3 | 170-180 | 50-70 |
| Ұнтақ себілген жеміс қосылған бәліш | 2 | 180-190 | 3 | 160-170 | 60-70 |
| Бисквитті бәліш | 2 | 180-190 | 2 | 160-170 | 30-40 |
| Қатпарлы бәліш | 3 | 190-200 | 3 | 170-180 | 25-35 |
| Түрлі қамырдан жасалған жемісті бәліш | 3 | 180-190 | 3 | 160-170 | 50-70 |
| Шие қосылған бәліш | 3 | 190-210 | 3 | 170-200 | 30-50 |
| Джеммен орама | 3 | 190-200 | 3 | 170-180 | 15-25 |
| Жемісті бәліш рақаты | 3 | 160-170 | 3 | 150-160 | 25-35 |
| Өрілген бәліш | 2 | 190-210 | 3 | 180-210 | 35-50 |
| Рождестволық бәліш | 2 | 180-190 | 3 | 170-200 | 45-70 |
| Алма қаусырмасы | 2 | 190-210 | 3 | 170-200 | 40-60 |
| Қатпарлы қамыр | 2 | 180-190 | 3 | 160-170 | 40-60 |
| Тұзды қамыр | | | | | |
| Бекон қосылған роллдар | 2 | 190-200 | 3 | 170-180 | 45-60 |
| Пицца | 2 | 220-240 | 3 | 210-230 | 30-45 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Нан | 2 | 200-220 | 3 | 180-210 | 50-60 |
| Роллдар | 2 | 210-230 | 3 | 200-220 | 30-40 |
| Ұсақ печенье | | | | | |
| Каравай | 3 | 180-190 | 3 | 160-170 | 15-25 |
| Піспенан, | 3 | 180-190 | 3 | 160-170 | 20-30 |
| Даниялық тоқаш | 3 | 190-210 | 3 | 170-200 | 20-35 |
| Қатпарлы қамыр | 3 | 200-210 | 3 | 180-200 | 20-30 |
| Крем қосылған қаттама пісірме | 3 | 190-210 | 3 | 170-200 | 25-45 |
| Алма, ірімшік қосылған бәліштер | 2 | 190-210 | 3 | 170-200 | 50-70 |
| Чизкейк | 2 | 190-200 | 3 | 170-180 | 65-85 |
| Пицца | 2 | 210-230 | 3 | 200-220 | 20-30 |
| Чипс | 2 | 210-230 | 3 | 200-220 | 20-35 |
| Қуырылған картоп | 2 | 210-230 | 3 | 200-220 | 20-35 |

ҚУЫРУ:

Ең жақсы нәтижелер жоғарғы және төменгі қыздырғыш элементтерінің пайдалануымен көрсетілген.

- Жақсы нәтиже алу үшін жеңіл эмальденген кастрөлдер, термотөзімді әйнек кастрөлдер, қыш немесе шойыннан жасалған ыдысты пайдаланған жөн.
- Тот баспайтын болаттан жасалған ыдысты қолдану ұсынылмайды, себебі ол жылуды тойтарады.
- Егер қуырылып жатқан тағамды жауып немесе фольгаға орап қойсаңыз, ол өзінің сөлдерін сақтап, тұмшапеш таза күйінде қалады.
- Қуырдақ ашық күйінде қалса, тезірек дайындалады. Ірі кесектен жасалған қуырдақ тұмшапештің астауында торға салынып әзірленсе дұрыс, майы сол астауға ағады.

Қуыру кезінде назар аударыңыз!

Қуыру кестелері қажет температура, бағыттауыштардың деңгейі мен қуыру уақытын көрсетеді. Қуыру уақыты еттің түрі, оның мөлшері мен сапасына байланысты.

- Еттің ірі кесектерін қуыру кезінде тұмшапеш ішінде бу мен ылғал аса пайда болуы мүмкін. Ондай болады, және ол тұмшапештің жұмысына ешқандай кері әсер тигізбейді.

Бірақ қуыру аяқталғаннан кейін тұмшапештің есігі мен әйнегін мұқият сүртіңіз.

- Еттен ақан май жанып кетпес үшін, қажет болғанда сұйықтық құйып тұрыңыз. Қуырылып жатқан тағамды үнемі тексеріп, қажет болған жағдайда сұйықтық қосу керек.
- Берілген уақыттың ортасына жеткенде қуырылып жатқан тағамды араластырыңыз.
- Гриль торында қуырған кезде, оны терең табаға салып, тұмшапештің хромдалған бағыттауыштарына қойыңыз. Төменгі табаға май ағады.
- Қуырылған тағамды ешқашан тұмшапештің ішінде қалдырмаңыз, себебі ол тұмшапештің тоттануына әкеп соғуы мүмкін.

Қуыру параметрлері бар кесте

| Ет түрі | Салмағы (г) | Бағыттауыштардың деңгейі (төменнен жоғарыға қарай) | Режим (жоғарғы + төменгі қыздыру) Градус Цельсия | Қуыру уақыты (мин) | Режим (конвекция+ жоғарғы + төменгі қыздыру), Цельсий бойынша | Қуыру уақыты (мин) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Сиыр еті** | | | | | | |
| Сиыр етінің бел бөлігі | 1000 | 2 | 210-230 | 2 | 200-220 | 100-120 |
| Сиыр етінің бел бөлігі | 1500 | 2 | 210-230 | 2 | 200-220 | 120-150 |
| Қуырылған сиыр еті/шикілеу | 1000 | 2 | 230-240 | 2 | 220-230 | 30-40 |
| Қуырылған сиыр еті (жақсы қуырылған) | 1000 | 2 | 230-240 | 2 | 220-230 | 40-50 |
| **Шошқа еті** | | | | | | |
| Терімен қуырылған шошқа еті | 1500 | 2 | 190-200 | 2 | 170-180 | 140-160 |
| Тұтас еттің бүйірі | 1500 | 2 | 200-210 | 2 | 180-190 | 120-150 |
| Тұтас еттің бүйірі | 2000 | 2 | 190-210 | 2 | 170-200 | 150-180 |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Шошқа етінің бел бөлігі | 1500 | 2 | 210-230 | 2 | 200-220 | 120-140 |
| Сиыр етінен жасалған орамалар | 1500 | 2 | 210-230 | 2 | 200-220 | 120-140 |
| Шошқа етінен жасалған котлет | 1500 | 2 | 190-210 | 2 | 170-200 | 100-120 |
| Шошқа етінен фарш | 1500 | 2 | 220-230 | 2 | 210-220 | 60-70 |
| Бұзау еті | | | | | | |
| Бұзау етінен роллдар | 1500 | 2 | 190-210 | 2 | 170-200 | 90-120 |
| Аяқ | 1700 | 2 | 190-210 | 2 | 170-200 | 120-130 |
| **Қой еті** | | | | | | |
| Қозының арқа бөлігі | 1500 | 2 | 200-210 | 2 | 180-200 | 100-120 |
| Жамбас бөлігі жоқ қой ұшасы | 1500 | 2 | 200-210 | 2 | 180-200 | 120-130 |
| **Аң-құс еті** | | | | | | |
| Қоянның арқа бөлігі | 1500 | 2 | 200-220 | 2 | 180-210 | 100-120 |
| Қоян ұшасы | 1500 | 2 | 200-220 | 2 | 180-210 | 100-120 |
| Қабанның сан еті | 1500 | 2 | 200-220 | 2 | 180-210 | 100-120 |
| **Құс** | | | | | | |
| Тауық | 1200 | 2 | 210-220 | 2 | 200-210 | 60-70 |
| Әтеш | 1500 | 2 | 210-220 | 2 | 200-210 | 70-90 |
| Үйрек | 1700 | 2 | 190-210 | 2 | 170-200 | 120-150 |
| Қаз | 4000 | 2 | 170-180 | 2 | 150-160 | 180-200 |
| Күркетауық | 5000 | 2 | 160-170 | 2 | 140-150 | 180-240 |
| **Балық** | | | | | | |
| Балық толығымен | 1000 | 2 | 210-220 | 2 | 200-210 | 50-60 |
| Балық суфлесі | 1500 | 2 | 190-210 | 2 | 170-200 | 50-70 |

ГРИЛЬ;

- Қосымша сақтық шараларды қолданыңыз. Инфрақызыл элементі шығаратын қарқынды жылу тұмшапеш пен керек-жарақтарын қыздырады. Қорғаныс қолғаптары мен барбекюге арналған керек-жарақтарды қолданыңыз!
- Перфорацияланған қуыру ыстық майдың ағуына әкелуі мүмкін. Күйік болдырмау үшін ұзын гриль-қысқышын пайдаланыңыз.
- Әр кезде гриль қуыру процесін бақылаңыз. Қатты қызған пеш тағамыңызды күйдіріп, от шығаруы мүмкін!
- Грильдің жанында балаларды жүргізбеңіз.

Грильдің қыздырғышы әсіресе майсыздандырылған шұжықтар, ет пен балық кескіндері мен стейктерді әзірлеу, және қабатын қытырлатып қуыру үшін жарамды.

Грильде пісіруге арналған тәжірибелік кеңестер:

- Грильде тамақ әзірлеген кезде тұмшапештің есігі жабық болуы керек.
- Кестелерде ұсынылған температура, бағыттауыштардың деңгейі мен әзірлеу уақыты көрсетіледі; олар еттің салмағы мен сапасына қарай өзгерілуі мүмкін.
- Гриль элементі алды ала 3 минут бойы қыздырылуы керек.
- Гриль торын тағамды орналастырмас бұрын майлаңыз.
- Етті торға салыңыз, содан кейін май жинау үшін қаңылтыр табаны тордың астына қойыңыз. Тор мен астауды тұмшапештің бағыттауыштарына қойыңыз.
- Грильде қуыру уақытының жартысы өткенде етті аударып қойыңыз. Жұқа кесектерді бір рет қана аударуға болады, ал қалың кесектерді бірнеше рет аудару керек болуы мүмкін. Еттің сөлі көп шығып кетпес үшін барбекю қысқыштарын пайдаланғаныңыз жөн.
- Ашық түсті шошқа немесе бұзау етіне қарағанда қара түсті сиыр еті жылдамырақ қуырылады.
- Грильді, тұмшапешті және аксессуарларды әр қолданғаннан кейін алып қойыңыз.

Гриль параметрлері бар кесте

| Грильге арналған ет түрі | Салмағы (граммен) | Бағыттауы штардың деңгейі (төменнен жоғарыға қарай) | Режим (қос гриль), Цельсий градусы | Гриль пісіру уақыты (мин) |
|---|---|---|---|---|
| Ет және шұжықтар | | | | |
| 2 бифштекс, шикілеу | 400 | 5 | 240 | 14-16 |
| 2 бифштекс, орташа қуырылған | 400 | 5 | 240 | 16-20 |
| 2 бифштекс, жақсы қуырылған | 400 | 5 | 240 | 20-23 |
| 2 шошқа сүбесі | 350 | 5 | 240 | 19-23 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 2 шошқа етінің кесегі | 400 | 5 | 240 | 20-23 |
| бұзау етінен 2 стейк | 700 | 5 | 240 | 19-22 |
| Қой етінен жасалған 4 котлеті | 700 | 5 | 240 | 15-18 |
| 4 гриль-шұжықшалары | 400 | 5 | 240 | 9-14 |
| Ірімшік қосылған 2 кесек ет | 400 | 5 | 240 | 9-13 |
| 1/2 тауық | 1400 | 3 | 240-250 | 28-33(1.side) 23-28(2.side.) |
| **Балық** | | | | |
| Албырт сүбесі | 400 | 4 | 240 | 19-22 |
| Фольгада піскен балық | 500 | 4 | 230 | 10-13 |
| **Қытырлақ нан** | | | | |
| 4 ақ нан тілімі | 200 | 5 | 240 | 1,5-3 |
| 2 үлкен нан тілімі | 200 | 5 | 240 | 2-3 |
| Сэндвич | 600 | 5 | 240 | 4-7 |
| **Ет/құс еті** | | | | |
| Тауық | 1000 | 3 | 180-200 | 60-70 |
| Қуырылған шошқа еті | 1500 | 3 | 160-180 | 90-120 |
| Шошқа қабырғалары | 1500 | 3 | 160-180 | 100-180 |
| Шошқа аяғы | 1000 | 3 | 160-180 | 120-160 |
| Қуырылған сиыр еті/сүбе | 1500 | 3 | 190-200 | 40-80 |

## ТҰМШАПЕШТЕРДІҢ ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ

| *Үлгісі* | *EOEC.586W*<br>*EOEC.586S1*<br>*EOEC.586B* | *EOEM.589W*<br>*EOEM.589S1*<br>*EOEM.589B* | *EOEH.5811W*<br>*EOEH.5811S1*<br>*EOEH.5811B* |
|---|---|---|---|
| Кернеуі,<br><br>жиілік | 220-240 В<br><br>50-60 Гц | 220-240 В, 50-60 Гц | 220-240 В<br><br>50-60 Гц |
| Жалпы қуат | 2000 Вт | 3150 Вт | 3150 Вт |
| Жоғарғы қыздыру | 850 Вт | 850 Вт | 850 Вт |
| Гриль<br>Төменгі қыздыру<br>Толық конвекция<br>Салқындатқыш желдеткіш | 1100 Вт<br>1150 Вт<br>/<br>• | 1100 Вт<br>1150 Вт<br>2000 Вт<br>. | 1100 Вт<br>1150 Вт<br>2000 Вт<br>. |

DESIGNED IN BRITAIN

EAC

Cod:0040304420