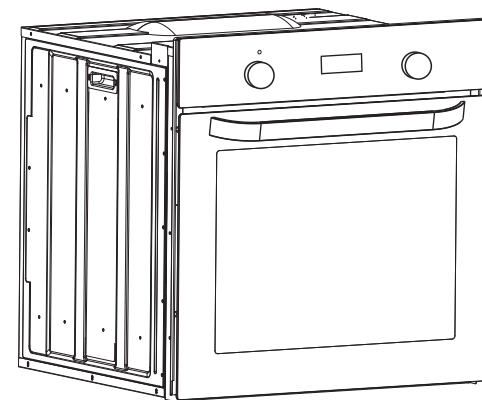


Haier

Встраиваемый электрический духовой шкаф

Руководство по эксплуатации



HOX-P11HFX
HOX-P11HSX
HOX-P11HGB
HOX-P11HGW

Производитель:

«Haier Overseas Electric Appliances Corp. Ltd»

Хайер Оверсиз Электрик Апплаенсиз Корп. Лтд

Адрес:

Room S401, Haier Brand building, Haier Industry park

Hi-tech Zone, Laoshan District Qingdao, China

Рум S401, Хайер бренд билдинг, Хайер индастри парк

Хай-тек зон, Лаошан дистрикт, Циндао, Китай

Импортер:

Филиал ООО «ХАР» в Красногорском р-не МО Адрес

импортера:

143442, Московская область, Красногорский район, с/п

Отраденское, 69 км МКАД, офисно-общественный

комплекс ЗАО "Гринвуд", стр. 31.

EAC

Сделано в Китае.

Дата изготовления и
гарантийный срок указаны
на этикетке устройства.

Пайдалану жніндегі нсаулы
Кіріктірілетін электр духовка

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Поздравляем вас с покупкой! Наша продукция исключительно проста и эффективна в использовании. После ознакомления с руководством по эксплуатации вы сможете легко управлять всеми функциями духовки.

Перед упаковкой и отправкой духовка была тщательно проверена производителем на предмет безопасности и работоспособности.

Настоящее руководство по эксплуатации составлено таким образом, чтобы вы могли легко научиться работе с устройством. Поэтому перед первым использованием духовки следует внимательно ознакомиться со всей приведенной в руководстве информацией во избежание возможных поломок или несчастных случаев.

Руководство по эксплуатации следует хранить в надежном месте, чтобы к нему можно было обратиться в любое время.

Необходимо тщательно соблюдать все приведенные в данном руководстве инструкции во избежание возможных поломок или несчастных случаев.

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|--|----|
| Правила техники безопасности | 4 |
| Экономия электроэнергии..... | 5 |
| Распаковка..... | 5 |
| Утилизация электроприбора..... | 5 |
| Описание духовки | 6 |
| Установка | 8 |
| Эксплуатация | 10 |
| Перед началом использования..... | 10 |
| Электронное устройство программирования..... | 10 |
| Очистка и техническое обслуживание | 18 |
| Действия при сбоях в работе духовки | 20 |
| Выпечка в духовке | 21 |
| Технические данные | 27 |
| Рецепты | 28 |

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

- Кабели электропитания соседних приборов могут быть повреждены нагревательными элементами или заземлены дверцей духовки, что может вызвать короткое замыкание, поэтому их следует располагать на безопасном расстоянии от устройства.
- Запрещается ставить на открытую дверцу духовки предметы весом более 15 кг.
- Запрещается пользоваться неисправной духовкой. При возникновении неполадок отсоедините устройство от сети питания и обратитесь в сервисный центр для проведения ремонта.
- Очистка духовки с помощью пара под высоким давлением не допускается, поскольку это может привести к короткому замыканию.
- Не используйте для очистки стекла дверцы абразивные чистящие средства или острые металлические скребки, так как они могут поцарапать поверхность и привести к разрушению стекла.
- Необходимо строго соблюдать все приведенные в настоящем руководстве по эксплуатации правила и предписания. Не позволяйте пользоваться духовкой лицам, не ознакомившимся с содержанием данного руководства.
- Во избежание поражения электрическим током поврежденный сетевой кабель подлежит замене производителем, представителем сервисного центра или другим квалифицированным специалистом.
- **ВНИМАНИЕ!** Во избежание поражения электрическим током перед заменой лампочки убедитесь, что духовка выключена.
- **ВНИМАНИЕ!** Во время использования прибор и его открытые части нагреваются.
- Следует избегать прикосновения к нагревательным элементам.
- Дети младше 8 лет могут находиться рядом с духовкой только под постоянным наблюдением взрослых.
- Этой духовкой могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и лица, у которых отсутствует необходимый опыт и знания, если они были обучены надлежащему обращению с устройством и понимают возможные опасности или если при его использовании они находятся под постоянным наблюдением.
- Детям запрещается играть с устройством.
- Детям запрещается проводить очистку и обслуживание устройства без надзора со стороны взрослых.
- Во избежание перегрева духовки ее нельзя устанавливать за декоративной дверцей.

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

- После установки должна остаться возможность отсоединения устройства от источника питания.

ЭКОНОМИЯ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ

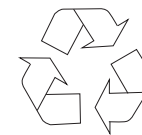


Ответственное отношение к использованию электроэнергии позволяет не только экономить деньги, но и сохранить окружающую среду.

Экономьте электроэнергию! Для этого:

- Используйте остаточное тепло духовки. Если время приготовления составляет более 40 минут, выключайте духовку за 10 минут до истечения этого срока. При использовании таймера важно установить соответствующее более короткое время приготовления в зависимости от блюда.
- Убедитесь, что дверца духовки плотно закрыта. Тепло может уходить через уплотнения дверцы, если на них попадает грязь или какая-либо жидкость. Разлившуюся жидкость необходимо незамедлительно вытереть.
- Не устанавливайте печь в непосредственной близости от холодильников и морозильных камер. В противном случае это может привести к увеличению потребления электроэнергии.

РАСПАКОВКА



Для защиты прибора от повреждений во время транспортировки используется защитная упаковка.

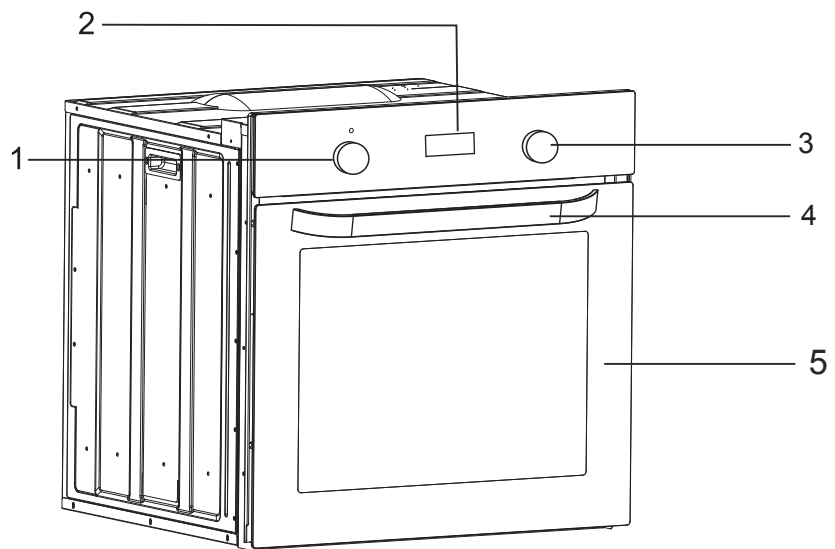
После удаления упаковки её элементы необходимо утилизировать способом, безопасным для окружающей среды. Все использованные при упаковке устройства материалы являются экологически чистыми. Они полностью пригодны для вторичной переработки и помечены соответствующим символом. **Внимание!** Во время распаковки упаковочные материалы (полиэтиленовые пакеты, куски полистирола и т. д.) следует держать в месте, недоступном для детей.

УТИЛИЗАЦИЯ ЭЛЕКТРОПРИБОРА

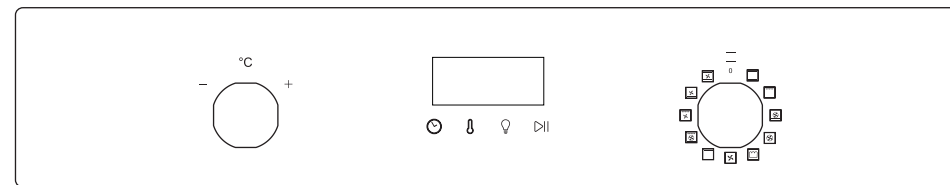


Старую бытовую технику нельзя выбрасывать с обычными бытовыми отходами. Ее следует отправлять в специализированный центр сбора и утилизации электрооборудования.

Соответствующий символ, нанесенный на изделие, руководство по эксплуатации или упаковку, указывает на возможность вторичной переработки. Материалы, используемые внутри устройства, пригодны для вторичной переработки. На них нанесена маркировка с соответствующей информацией. Отправляя материалы или компоненты отслуживших устройств на переработку вы вносите значительный вклад в защиту окружающей среды. Информацию о специализированных центрах утилизации бытовой техники можно получить у местных органов власти.



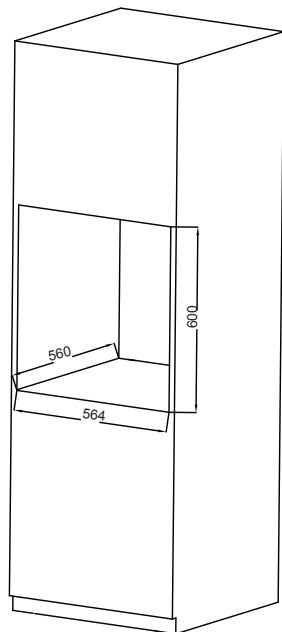
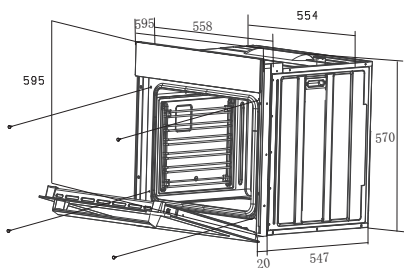
1. Ручка регулировки температуры
2. Электронное устройство программирования
3. Ручка выбора режима
4. Ручка дверцы
5. Дверца



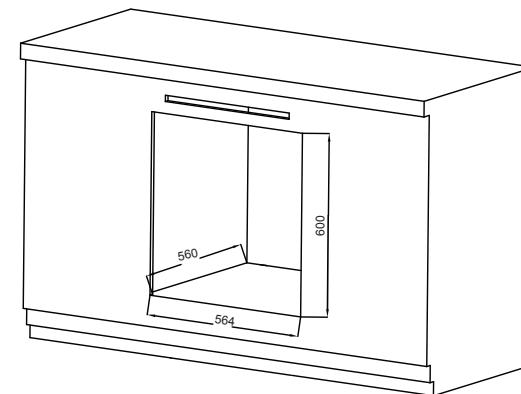
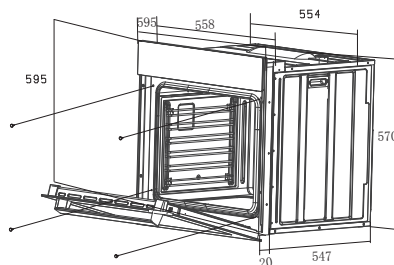
УСТАНОВКА

Установка духовки

- Кухня должна быть сухой, с эффективной вентиляцией в соответствии с существующими нормативами.
- Кабель питания должен размещаться за духовкой таким образом, чтобы не касаться ее задней панели, которая нагревается во время работы.
- Упаковочные материалы (фольгу, искусственную пену, гвозди и т.д.) держите в месте, недоступном для детей, поскольку такие материалы могут представлять опасность. Дети могут проглотить мелкие детали или задохнуться в фольге.
- Это встраиваемая духовка, следовательно, ее задняя и одна из боковых сторон могут размещаться в непосредственной близости от стены или элементов мебели. Покрытие или облицовочный слой мебели должны наноситься с использованием термостойкого клея (100 °C). Это позволит предотвратить деформацию поверхности или отслоение покрытия. Если вы не уверены в термостойкости мебели, вокруг духовки следует оставить около 2 см свободного пространства. Стена за духовкой должна быть устойчива к высоким температурам. Во время работы задняя стенка духовки может нагреваться на 50 °C выше температуры окружающей среды.
- Для установки духовки подготовьте проем с размерами, указанными на рисунке.
- Устройством необходимо заземлить.
- Полностью вставьте духовку в проем, не допуская выпадения четырех винтов в местах, указанных на рисунке.



УСТАНОВКА



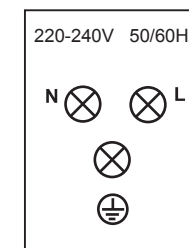
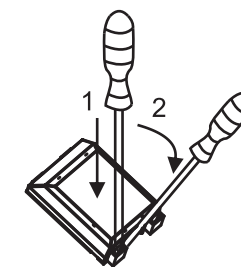
Подключение к сети питания

Внимание!

- Все работы с электрооборудованием должны выполняться квалифицированным электриком с соответствующим допуском. Запрещается вносить изменения в схему электрического подключения.
- Перед подключением проверьте, соответствует ли напряжение, указанное на паспортной табличке, фактическому напряжению сети.
 - Длина шнура питания должна быть не менее 1,5 м.
 - Заземляющий провод должен устанавливаться таким образом, чтобы при отказе устройства защиты контакт этого провода разъединялся последним.
 - Шнур питания должен размещаться за духовкой таким образом, чтобы не касаться ее задней панели, которая нагревается во время работы.
 - Необходимо использовать кабель надлежащего сечения. Используйте кабель типа H05W-F 3x 1,5 мм². Заземляющий провод должен быть длиннее остальных.
 - Для отключения от сети питания необходимо использовать приспособления с размыканием всех полюсов, которые обеспечивают полное отключение, как это предусмотрено для устройств класса перенапряжения III при стационарной проводке согласно правилам устройства электроустановок.

Подключение (квалифицированным электриком)

- С помощью отвертки откройте крышку разъема сзади духовки. Высвободите две защелки, расположенные снизу по бокам разъема.
- Шнур питания должен подсоединяться через предохранительное устройство, которое защищает от случайного отсоединения.
- Надежно закрепите предохранительное устройство и закройте крышку разъема.



Цветовая маркировка
L = внешние провода под напряжением, обычно черного или коричневого цвета.
N = нейтральный провод
Обычно синего цвета.
Убедитесь в правильном подсоединении нейтрального провода!

E = заземляющий провод
зеленого/желтого цвета.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

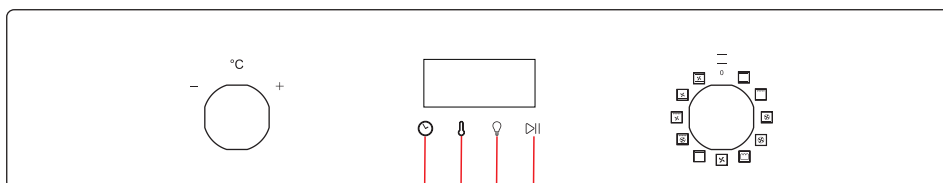
▷ Перед началом использования

- Удалите упаковку, очистите внутренние поверхности духовки.
- Выньте все принадлежности духовки и промойте их теплой водой с небольшим количеством моющей жидкости.
- Включите вентиляцию в помещении или откройте окно.
- Нагрейте духовку до температуры 250 °C и оставьте приблизительно на 30 мин. Удалите все разводы и тщательно вымойте поверхности.

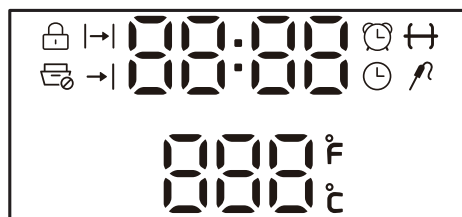
Внимание!

Первое использование духовки обычно сопровождается появлением дыма и своеобразного запаха. Это нормальное явление. Дым и запах прекратятся примерно через 30 мин.

▷ Электронное устройство программирования



- A: таймер
B: выбор температуры
C: освещение духовки
D: ОК/пауза



- ⌚ Время |→| Время приготовления
⌚ Таймер →| Окончание времени приготовления

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Откройте духовку

1. При включенном электропитании включите духовку.
2. Выберите режим с помощью ручки выбора режима.
3. На экране отобразится рекомендуемая температура.
4. Нажмите кнопку "▷||" для подтверждения.
5. Чтобы выключить духовку, поверните ручку выбора режима на "0".

Регулировка времени/температуры

1. Выберите режим с помощью ручки выбора режима.
2. Нажмите кнопку настройки часов "⊙" один раз. Индикатор "|→|" начнет мигать. Чтобы установить время, поверните ручку в сторону "+" или "-".
3. Нажмите кнопку "▷||" для подтверждения.
4. Нажмите кнопку регулировки температуры "⊗" один раз и войдите в режим регулировки температуры. Индикатор "⊗" начнет мигать. Поверните ручку в сторону "+" или "-", чтобы выставить температуру. Диапазон температуры от 50 до 250 °C.

Установка времени

1. При включенном электропитании включите духовку.
2. Нажмите кнопку часов "⊙", чтобы индикатор "⊙" начал мигать.
3. Поверните ручку регулировки температуры, чтобы установить время.
4. Нажмите кнопку "▷||" для подтверждения или подождите 5 секунд, пока не произойдет автоподтверждение.

Таймер

1. Нажмите кнопку часов "⊙", чтобы индикатор "⊙" начал мигать.
2. Поверните ручку регулировки температуры, чтобы установить время.
3. Нажмите кнопку "▷||" для подтверждения.
4. Когда истечет установленное время и на дисплее отобразится "00:00", включится звуковой сигнал. Сигнал можно выключить нажатием на любую кнопку, либо он выключится автоматически через 90 секунд.

Внимание!

Функция звукового сигнала может быть отключена, если установить время на "0:00". Когда время истечет, звуковая сигнализация включится, а индикатор "⊙" начнет мигать.

Звуковой сигнал можно отключить нажатием на любую кнопку, либо он отключится автоматически через 120 секунд.

Брожение

1. При включенном электропитании включите духовку. дисплее отобразится «0:00».
2. Поверните ручку регулировки, пока индикатор "☐" не начнет мигать. Время будет установлено на 30 минут, температура по умолчанию 30 °С.
3. Нажмите кнопку "▷||" для подтверждения.
4. При работе духовки индикатор "☐" мигает, а дисплей отображает время и температуру.
5. По окончании времени брожения включится звуковой сигнал.
6. Во время брожения можно регулировать время и температуру. Нажмите "▷||", отрегулируйте "|-|" и "∅", поверните ручку в сторону "+" или "-", чтобы установить время и температуру.

Внимание!
Диапазон времени брожения 00:01 – 10:00; диапазон установки температуры 30–35 °С.

Настройка функции поддержания температуры готового блюда

Установите режим поддержания температуры готового блюда

1. После установки времени и функции отрегулируйте "→|", чтобы установить окончание времени приготовления.
2. После ввода настроек поддержания температуры готового блюда поверните ручку в сторону "+" или "-", чтобы установить окончание времени приготовления.
3. После установки времени нажмите "▷||", чтобы ввести время поддержания температуры готового блюда.
4. После установки режима функционирования звуковой сигнал будет включен в течение 90 секунд или до закрытия.
5. Вы можете установить время окончания приготовления в диапазоне 00:00 – 23:59.
6. После установки времени окончания приготовления блюда нажмите "▷||" для подтверждения.

Отключение режима поддержания температуры готового блюда

1. Установка времени на 00:00 отключает режим поддержания температуры готового блюда.
2. Поверните ручку регулировки на "Выкл.", чтобы отключить режим.
3. Нажав и удерживая "▷||" в течение 3 секунд, можно отключить все настройки режима поддержания температуры готового блюда.

Освещение

- При включенном питании нажмите «💡», чтобы включить или выключить освещение.
- При нагреве освещение включается автоматически. Для его отключения или повторного включения нажмите кнопку «💡» или оно отключится автоматически через 1 минуту.

При возникновении конфликта режимов

- Выключите печь. Установки времени приготовления («|-|») и окончания времени приготовления («→|») будут сброшены.
- Изменение настроек температуры во время приготовления останавливает таймер. Для продолжения работы таймера нажмите «▷||».
- При одновременном нажатии нескольких кнопок устройство не будет реагировать.
- Изменение режима во время приготовления останавливает таймер.

Внимание!

Для оптимальной работы органов сенсорного управления после нажатия убирайте палец быстрым и плавным движением, если только в руководстве не содержится других указаний.

Совет: палец и кнопки должны быть сухими, а кнопки не должны быть горячими.

Контроль закрытия дверцы

Если при включенном питании дверца открыта, пиктограмма «дверца» будет мигать. При закрытой дверце она постоянно слабо подсвечивается.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Внимание!

При выборе любого режима нагрева (включение нагрева и т. д.) духовка включается только после настройки температуры ручкой регулировки температуры.

Доступные режимы (ручка выбора режима)



Включение верхнего и нижнего нагревательных элементов

Установка ручки в это положение включает обычный нагрев духовки.



Комбинированный гриль (гриль и верхний нагревательный элемент)

При включении режима «комбинированный гриль» одновременно работают гриль и верхний нагревательный элемент. Этот режим позволяет поддерживать более высокую температуру в верхней части духовки, что приводит к более интенсивному подрумяниванию и позволяет готовить порции большего размера.



Гриль с вентилятором, кольцевым нагревателем и нижним нагревом

В этом режиме духовка включается в режиме гриля с кольцевым нагревателем и нижним нагревом.



Расстойка теста

Расстойка теста – При данном режиме работает нижний нагревательный элемент, автоматически поддерживая температуру 30-35 градусов



Включение верхнего и нижнего нагревательных элементов и вентилятора

При этом положении ручки духовка работает в режиме приготовления как обычная духовка с вентилятором.



Размораживание

В этом режиме работает только вентилятор. Вы можете остудить блюдо или камеру духовки, а также разморозить пищу.



Вентилятор и нагревательный элемент гриля

Включаются верхний нагреватель гриля и вентилятор. На практике этот режим позволяет ускорить процесс приготовления на гриле и улучшает вкус блюда. Используйте этот режим только при закрытой дверце духовки.



Тепловентилятор

В этом режиме осуществляется принудительный нагрев духовки с помощью тепловентилятора, расположенного в центральной части камеры. Нагрев духовки таким способом обеспечивает равномерную циркуляцию тепла вокруг готовящегося блюда.


Преимущества такого метода нагрева:

- Сокращение времени нагрева печи / начальной стадии нагрева.
- Возможность одновременной выпечки на двух уровнях/противнях.
- Уменьшение количества выделяющихся из мясных блюд жиров и соков, что приводит к улучшению вкуса.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ



Тепловентилятор с нижним нагревательным элементом

В этом режиме используется вентилятор духовки с конвекционным элементом и нижним нагревательным элементом, что позволяет готовить с более высокой температурой в нижней части блюда на уровне 3 или 4. Установите ручку в положение . По умолчанию отображается температура 220 °С, но ее можно изменить с помощью регулятора температуры.



Вентилятор с нижним нагревательным элементом

В этом режиме работают нижний нагревательный элемент и вентилятор. Такой режим подходит для несдобной выпечки и приготовления консервированных фруктов и овощей.

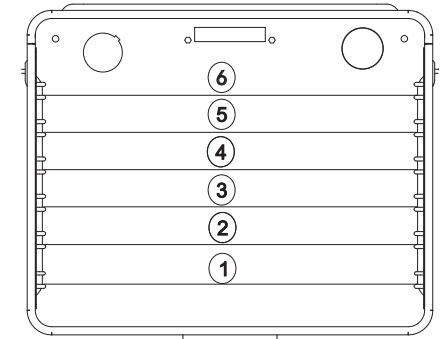


Верхний нагрев

В этом режиме духовка работает с включенным верхним нагревателем.

Уровни в духовке

Противни и принадлежности (решетки, формы для выпечки и т. д.) можно располагать в духовке на 6 различных уровнях. Соответствующие уровни указаны в последующих таблицах. Уровни всегда считаются снизу вверх.



Производя надлежащую очистку и техобслуживание духовки, вы можете существенно продлить время безотказной работы устройства. Прежде чем приступить к очистке, необходимо выключить духовку и убедиться, что все ручки установлены в положение «0». Не начинайте очистку до полного охлаждения духовки.

▷ Очистка духовки

- Духовку необходимо очищать после каждого использования.
- Перед очисткой дайте духовке полностью остыть.
- Не используйте для очистки устройства горячий пар под давлением.
- Камеру духовки следует мыть только теплой водой с небольшим количеством моющей жидкости.
- Очистка паром
 - Налейте 250 мл воды (1 стакан) в миску и поставьте ее в духовку на первый уровень (снизу).
 - Закройте дверцу духовки.
 - Установите регулятор температуры на 100 °С, а ручку выбора режима — в режим нижнего нагревательного элемента.
 - Оставьте камеру духовки нагреваться в течение около 30 минут.
 - Откройте дверцу, протрите духовку внутри тканью или губкой и вымойте теплой водой с моющей жидкостью.
- После очистки камеры духовки протрите ее насухо.

Внимание!

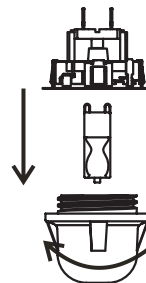
Для очистки стекла дверцы нельзя использовать абразивные чистящие средства и материалы.

▷ Замена лампочки духовки

Перед проведением работ с электрооборудованием духовки необходимо отсоединить устройство от источника питания. Если духовкой только что пользовались, сначала дайте ей и нагревательным элементам остыть.

Замена лампочки

- Открутите защитный колпачок. При этом рекомендуется вымыть и высушить стеклянную крышку.
- Аккуратно удалите сгоревшую лампочку и вставьте новую. Лампочка должна выдерживать высокие температуры (300 °С) и иметь следующие характеристики: 220–240 В, 50 Гц, 25 Вт, цоколь G9.
- Установите защитный колпачок на место.



ВАЖНО!

Для снятия колпачка лампочки запрещается использовать отвертку или другой инструмент. Это может повредить эмаль духовки или патрон лампочки. Снимайте колпачок только рукой.

ВАЖНО!

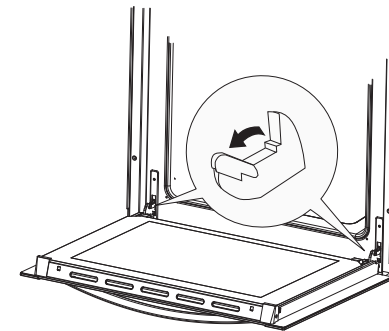
Не меняйте лампочку голыми руками, поскольку загрязнение с пальцев может привести к преждевременному выходу ее из строя. Используйте чистую ткань или перчатки.

Примечание
Замена лампы не включена в гарантию.

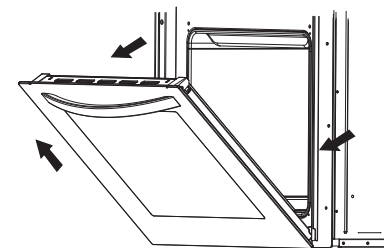
▷ Снятие дверцы

Для более легкого доступа к камере духовки для очистки можно снять дверцу.

Для этого поднимите фиксатор петли дверцы вверх. Слегка прикройте дверцу, поднимите и потяните ее на себя. Чтобы установить дверцу на место, повторите действия в обратном порядке. При установке убедитесь, что выступ держателя петли правильно заходит в паз. После установки дверцы духовки аккуратно опустите фиксатор на место. Если фиксатор не установлен на место, это может привести к поломке петли при закрывании дверцы.



Подъем фиксатора петли

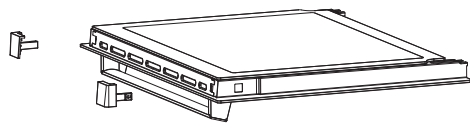


Снятие дверцы

ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

▷ Снятие внутренней стеклянной панели

Отвинтите и удалите винт, находящийся в верхнем углу дверцы. Затем выньте стекло из вспомогательного фиксирующего механизма. После очистки вставьте и зафиксируйте стеклянную панель, затянув винт.



Снятие внутренней стеклянной панели

ДЕЙСТВИЯ ПРИ СБОЯХ В РАБОТЕ ДУХОВКИ

При возникновении сбоев в работе:

- Обратитесь в сервисный центр.
- Некоторые незначительные неисправности можно устранить, следуя приведенным в таблице указаниям. Прежде чем обращаться в сервисный центр, убедитесь в отсутствии неисправностей, представленных в таблице.

| НЕИСПРАВНОСТЬ | ПРИЧИНА | СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ |
|--|--|--|
| 1. Духовка не работает. | Нет питания. | Проверьте щиток предохранителей в общей системе подачи питания. При наличии перегоревшего предохранителя — замените. |
| 2. На дисплее устройства программирования мигает «0:00». | Духовка отсоединилась от сети или было временное отключение электричества. | Установите текущее время (см. указания по использованию устройства программирования). |
| 3. Освещение духовки не работает. | Лампочка перегорела или вкручена недостаточно плотно. | Вкрутите полностью или замените перегоревшую лампочку (см. «Очистка и техническое обслуживание»). |

ВЫПЕЧКА В ДУХОВКЕ

▷ Выпечка кондитерских изделий

Наиболее подходящим для выпечки является использование одновременно верхнего и нижнего нагревателей или горячего воздуха.

Внимание!

- Параметры выпечки, приведенные в таблицах, являются приблизительными. Их можно корректировать в зависимости от вашего опыта и кулинарных предпочтений.
- Если вы не можете найти какой-либо конкретный тип выпечки в таблицах, используйте информацию, приведенную для наиболее близкого типа выпечки.

Выпечка с использованием верхнего и нижнего нагревателей

- Используйте только один уровень в камере духовки.
- Этот режим выпечки особенно подходит для выпечки изделий из сухого теста, а также хлеба и кексов. Используйте темные формы для выпечки. Светлые формы отражают тепло и выпечка недостаточно подрумянивается.
- Формы для выпечки следует устанавливать на решетке. Убирайте решетку только в случае, если выпекаете на противне, поставленном вместе с духовкой.
- Предварительный прогрев духовки уменьшает время выпечки. Не ставьте выпечку в духовку, пока духовка не нагреется до необходимой температуры.

Советы по выпечке

Проверка готовности

Проткните выпечку в самой толстой ее части деревянной палочкой. Если тесто на неё не налипает, выпечка готова. Можно выключить духовку и использовать остающееся тепло.

Выпечка опала

Проверьте рецепт. В следующий раз используйте меньше жидкости. Соблюдайте время, необходимое для смешивания, особенно при использовании электрических миксеров.

Выпечка не подрумянилась снизу

В следующий раз используйте темную форму для выпечки, установите ее на один уровень ниже или включите ненадолго нижний нагревательный элемент перед завершением приготовления.

Чизкейк не пропекся




В следующий раз установите температуру ниже и увеличьте время выпечки.

Информация о таблицах выпечки

- В данных таблицах указан диапазон температур. Сначала попробуйте выпекать при меньшей температуре. При необходимости вы всегда можете увеличить температуру.
- Указанное время выпечки является ориентировочным. Оно может меняться в зависимости от конкретных условий.
- Звездочка означает необходимость предварительного нагрева духовки.

ВЫПЕЧКА В ДУХОВКЕ

Таблица выпечки

| Тип мяса | Уровень в духовке (снизу вверх) | Темп. (°C)  | Уровень в духовке (снизу вверх) | Темп. (°C)  | Уровень в духовке (снизу вверх) | Темп. (°C)  | Время выпечки (мин.) |
|---------------------------------------|---------------------------------|---|---------------------------------|---|---------------------------------|---|----------------------|
| Бисквит / мраморный торт | 2 | 170-180 | 2 | 160-170 | 2 | 150-170 | 60-80 |
| Бисквит «Виктория» | 2 | 160-180 | | | 2 | 150-170 | 65-80 |
| Основа для слоенного пирога | 2-3 | 170-180 | | | 2-3 | 150-170 | 20-30 |
| Слоенный бисквитный пирог | 2 | 170-180 | | | | | 30-40 |
| Фруктовый пирог (на хрустящей основе) | | | 3 | 160-170 | 2-3 | 160-180 | 60-70 |
| Чизкейк (песочный) | | | 3 | 160-170 | 2 | 140-150 | 60-90 |
| Кекс | 2 | 160-180 | | | 2 | 150-170 | 40-60 |
| Хлеб (напр., цельнозерновой) | 2 | 210-220 | 3 | 180-210 | 2 | 150-170 | 50-60 |
| Фруктовый пирог (на хрустящей основе) | 3 | 170-180 | 3 | 160-170 | 2 | 160-200 | 35-60 |
| Фруктовый пирог (дрожжевой) | | | | | 2 | 160-170 | 30-50 |
| Рассыпчатый пирог | 3 | 160-170 | | | | 150-170 | 30-40 |
| Бисквитный рулет | 2 | 180-200 | | | | | 10-15 |
| Пицца (на тонком тесте) | 3 | 220-240 | 3 | 200-220 | | | 10-15 |
| Пицца (на толстом тесте) | 2 | 180-210 | 3 | 210-230 | | | 30-50 |
| Слоенная сладкая выпечка | 3 | 180-190 | 3 | 160-170 | 2 | 170-190 | 18-25 |
| Безе | 3 | 90-110 | | | | | 80-90 |
| Пирожные из заварного теста | | | | | 2 | 170-190 | 35-45 |

ВЫПЕЧКА В ДУХОВКЕ

▷ Запекание

Наилучший результат достигается при одновременном использовании верхнего и нижнего нагревательных элементов. Оптимальный режим нагрева для каждого типа емкости для запекания указан в таблицах запекания жирным шрифтом.

Советы в отношении форм для запекания

- Используйте легкие эмалированные, термостойкие стеклянные, глиняные или чугунные формы для запекания.
- Использование емкостей из нержавеющей стали не рекомендуется, поскольку они слишком активно отражают тепло.
- Накройте жаркое или заверните в фольгу. Это позволит сохранить сочность блюда и уменьшит загрязнение духовки.
- Если вы оставите форму открытой, жаркому потребуется меньше времени на приготовление. Запекайте большие куски мяса прямо на решетке, подставив снизу противень для сбора жира.

Особенности запекания

В таблицах запекания приведены рекомендуемые температуры, уровни в духовке и время запекания. Время запекания во многом зависит от вида мяса, его размера и качества. Поэтому некоторые отклонения являются вполне допустимыми.

- Запекание больших кусков мяса может привести к чрезмерному выделению пара и скоплению конденсата на дверце духовки. Это является нормальным и не влияет на работу устройства. Однако после завершения запекания тщательно протрите дверцу духовки и стекло.
- Запекание красного мяса, птицы и рыбы имеет смысл, если их вес превышает один килограмм.
- Добавьте достаточное количество жидкости, чтобы предотвратить выгорание сока, вытекающего из мяса. Запекание должно происходить под постоянным наблюдением. Жидковть следует добавлять по мере необходимости.
- Переверните запекаемое блюдо по истечении примерно половины указанного времени, особенно если вы используете глубокую форму.
- При запекании на решетке для гриля поместите решетку в глубокий противень для запекания и вставьте его в направляющие духовки. Противень будет собирать стекающий жир.
- Не оставляйте запекаемое блюдо остывать в духовке, поскольку это может привести к образованию конденсата и коррозии компонентов духовки.

ВЫПЕЧКА В ДУХОВКЕ

Таблица запекания

| Тип мяса | Уровень в духовке (снизу вверх) | Темп. (°C) | Уровень в духовке (снизу вверх) | Темп. (°C) | Уровень в духовке (снизу вверх) | Темп. (°C) | Запекание время (мин.) |
|-----------------------------|---------------------------------|------------|---------------------------------|------------|---------------------------------|------------|------------------------|
| Говядина | | | | | | | на 1 см |
| Ростбиф или филе «с кровью» | | | 2 | 220-230 | 3 | 250 | 12 -15 |
| Средняя прожарка | | | | | 3 | 250 | 15 -25 |
| Хорошая прожарка | | | | | 3 | 210-230 | 25-30 |
| Жаркое | 2 | 160-180 | | | 2 | 200-220 | 120-140 |
| Свинина | | | | | | | |
| Жаркое | 2 | 160-180 | 2 | 170-180 | 2 | 200-210 | 90-140 |
| Ветчина | 2 | 160-180 | | | 2 | 200-210 | 60 -90 |
| Филе | | | | | 3 | 210-230 | 25 -30 |
| Телятина | 2 | 160-170 | 2 | 180-200 | 2 | 200-210 | 90 -120 |
| Баранина | 2 | 160-180 | | | 2 | 200-220 | 100-120 |
| Оленина | 2 | 175-180 | 2 | 180-210 | 2 | 200-220 | 100-120 |
| Птица | | | | | | | |
| Курица | 2 | 170-180 | | | 2 | 220-250 | 50 -80 |
| Гусь (около 2 кг) | 2 | 160-180 | 2 | 150-160 | 2 | 190-200 | 150-180 |
| Рыба | 2 | 175-180 | 2 | 170-200 | 2 | 210-220 | 50 - 80 |

ВЫПЕЧКА В ДУХОВКЕ

▷ Гриль

• При использовании гриля примите дополнительные меры предосторожности. Интенсивное тепло от инфракрасного нагревателя разогревает духовку и принадлежности до очень высоких температур. Используйте защитные перчатки и принадлежности для барбекю!

• Из проколото жаркого (колбасы) может разбрызгиваться горячий жир. Используйте длинные щипцы для гриля, чтобы не допустить ожогов и защитить глаза.

• Приготовление на гриле требует постоянного наблюдения. При чрезмерном уровне нагрева жаркое быстро подгорает, что может привести к пожару.

• Не подпускайте детей близко к грилю.

Нагревательный элемент гриля особенно подходит для приготовления нежирных колбас, мясных и рыбных филе и стейков, а также для подрумянивания и создания хрустящей шкурки.

Советы по использованию гриля

• Приготовление на гриле должно производиться при закрытой дверце духовки.

• В таблицах гриля приведены рекомендуемые температура, уровень в духовке и время приготовления, которые могут меняться в зависимости от веса и качества мяса.

• Нагревательный элемент гриля необходимо предварительно разогреть в течение 3 минут.

• Чтобы пища не прилипала к решетке, смажьте решетку растительным маслом.

• Положите мясо на решетку, затем поместите решетку над противнем для стекающего жира. Вставьте противень с решеткой в направляющие духовки.

• Переверните мясо по истечении приблизительно половины времени приготовления. Тонкие куски достаточно перевернуть один раз, а для более толстых может понадобится повторить эту операцию несколько раз. Используйте щипцы для барбекю, чтобы избежать чрезмерной потери сока из мяса.

• Темная говядина прожаривается на гриле быстрее, чем светлая свинина или телятина.

• Очищайте гриль, духовку и принадлежности после каждого использования.

ВЫПЕЧКА В ДУХОВКЕ

Таблица гриля

| Тип мяса для гриля | Вес (в граммах) | Уровень в духовке (снизу вверх) | Темп. (°C)  | Время приготовления на гриле (мин) |
|-----------------------------------|--------------------|---------------------------------------|---|--|
| Мясо и сосиски | | | | |
| 2 стейка «с кровью» | 400 | 5 | 240 | 14-16 |
| 2 стейка средней прожарки | 400 | 5 | 240 | 16-20 |
| 2 стейка хорошей прожарки | 400 | 5 | 240 | 20-23 |
| 2 свиных филе на косточке | 350 | 5 | 240 | 19-23 |
| 2 свиные отбивные | 400 | 5 | 240 | 20-23 |
| 2 стейка из телятины | 700 | 5 | 240 | 19-22 |
| 4 бараньих отбивных на ребрышке | 700 | 5 | 240 | 15-18 |
| 4 колбаски гриль | 400 | 5 | 240 | 9-14 |
| 2 ломтика мяса с сыром | 400 | 5 | 240 | 9-13 |
| 1 курица, разрезанная пополам | 1400 | 3 | 240-250 | 28-33 (1-я сторона) 23-28 (2-я сторона) |
| Рыба | | | | |
| Филе лосося | 400 | 4 | 240 | 19-22 |
| Рыба в алюминиевой фольге | | 4 | 230 | 10-13 |
| Тост | | | | |
| 4 ломтика белого хлеба | 200 | | | |
| 4 ломтика белого хлеба | 200 | 5 | 240 | 1,5-3 |
| 2 ломтика хлеба из цельного зерна | | 5 | 240 | 2-3 |
| Тост сэндвич | 600 | 5 | 240 | 4-7 |
| Мясо/Птица | | | | |
| Курица | 1000 | 3 | 180-200 | 60-70 |
| Буженина | 1500 | 3 | 160-180 | 90-120 |
| Свиная шейка | 1500 | 3 | 160-180 | 100-180 |
| Свиная рулька | 1000 | 3 | 160-180 | 120-160 |
| Ростбиф / говяжье филе | 1500 | 3 | 190-200 | 40-80 |

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

| | |
|-----------------------|--|
| Модель | HOX-P11HGW HOX-P11HGB HOX-P11HFX HOX-P11HSX |
| Напряжение | 220-240V~ 50Hz |
| Полная мощность | 3150W |
| Верхний нагрев | 850W |
| Комбинированный гриль | 1100W |
| Нижний нагреватель | 1150W |
| Тепловентилятор | 2000W |
| Вентилятор | ● |

Вес нетто: 35 Кг

Вес брутто: 39 Кг

Размер без упаковки (ВхШхГ): 595x595x567 мм

Размер в упаковке (ВхШ хГ): 660x665x652 мм

Класс энергоэффективности: А

ҚҰРМЕТТІ САТЫП АЛУШЫ!

Сатып алуыңызбен құттықтаймыз! Біздің өнімдеріміз өте қарапайым және тиімді болып табылады. Нұсқаулықты оқып болған соң, сіз духовканың барлық функцияларын оңай басқара аласыз.

Буып-түюге және жіберуге дейін пеш қауіпсіздігімен және жұмысқа қабілеттілігімен өндіруші тарапынан мұқият тексерілді.

Бұл пайдалану нұсқаулығы құрылғыны пайдалану туралы оңай білуге болатын етіп жасалған. Сондықтан, духовканы алғаш рет қолданар алдында ықтимал бүлінулер мен апаттардың алдын алу үшін нұсқаулықтағы барлық ақпаратты мұқият оқып шығыңыз.

Пайдалану нұсқаулығы кез-келген уақытта оған қол жеткізу үшін қауіпсіз жерде сақталуы керек.

Ықтимал ақаулықтар мен апаттардың алдын алу үшін осы нұсқаулықтағы барлық нұсқауларды орындау керек.

МАЗМҰНЫ

| | |
|--|----|
| Қауіпсіздік техникасының ережелері | 4 |
| Электр энергиясын үнемдеу..... | 5 |
| Қаптамасын ашу..... | 5 |
| Электр құралын кәдеге жарату..... | 5 |
| Духовканың сипаттамасы | 6 |
| Орнатуы | 8 |
| Пайдалану | 10 |
| Пайдалануды бастамас бұрын..... | 10 |
| Бағдарламалаудың электронды құрылғысы..... | 10 |
| Тазалау және техникалық қызмет көрсету | 18 |
| Духовканың жұмысында ақаулар болғандағы әрекеттер | 20 |
| Духовкада пісіру | 21 |
| Техникалық мағлұматтар | 27 |
| Рецепттер | 28 |

ҚАУІПСІЗДІК ТЕХНИКАСЫНЫҢ ЕРЕЖЕЛЕРІ

- іргелес құрылғылардың электр кабельдері зақымдалған немесе қысылған Пеш есігінің қыздыру элементтері, қысқа тұйықталу себеп болуы мүмкін, ол, сондықтан олар құрылғыдан қауіпсіз қашықтықта орналасқан болуы тиіс болуы мүмкін.
- Пеш есігіне салмағы 15 кг-нан асатын заттарды салмаңыз.
- Ақаулы духовканы пайдаланбаңыз. Мәселе туындаса, құрылғыны электр желісінен ажыратыңыз және жөндеуге қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Бұл қысқа тұйықталу себеп болуы мүмкін, себебі жоғары қысыммен бумен духовканы тазалау, жол берілмейді.
- олар әйнек бетін тырнап, сынған мүмкін, өйткені, емес таза шыны есігі абразивті жуу немесе өткір темір қырғыштарды орындаңыз.
- Осы нұсқаулықтағы барлық ережелер мен ережелерді қатаң сақтау керек. Духовканы пайдалану үшін осы нұсқаулықтың мазмұнын оқымаған адамдарға жол бермеңіз.
- өндіруші, қызмет көрсету өкілі немесе білікті адам деген сандармен ауыстырылсын, зақымдалған қуат кабельдерін Электр тоғы соққысын болдырмау үшін.
- **НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Электр тоғы соққысын болдырмау үшін шамды алмастырар алдында духовканың өшірілгенін тексеріңіз.
- **НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Қолдану кезінде құрылғыны және оның ашық бөліктерін қыздырыңыз.
- Қыздыру элементтеріне тигізбеңіз.
- 8 жасқа дейінгі балалар тұрақты ересектердің қадағалауымен келесі Духовкаға орналасқан.
- олар құрылғының дұрыс өңдеу және әлеуетті қауіп түсіну немесе, егер ол үйретілмесе бұл пеш, қажетті тәжірибе мен білім жетіспейді кемтар, сезім немесе ой-қабілетіне және тұлғалармен 8 жылға және тұлғалардан жастағы балаларға қолдануға болады олар үнемі бақылауда.
- Балалар құрылғымен ойнауға тиіс.
- Балаларға ересектердің қадағалаусыз құрылғыны тазалауға және сақтауға болмайды.
- Духовканы қызып кетпеуі үшін оны декоративті есіктің артына орнатуға болмайды.

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

- Орнатқаннан кейін құрылғыны қуат көзінен ажыратуға болады.

ЭЛЕКТР ЭНЕРГИЯСЫН ҮНЕМДЕУ

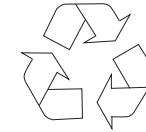


Электр энергиясын пайдалануға жауапты көзқарас ақша үнемдеуге ғана емес, қоршаған ортаны үнемдеуге де мүмкіндік береді.

Қуатты үнемдеңіз! Ол үшін:

- Духовканың қалдық қызуын қолданыңыз. Пісіру уақыты 40 минуттан артық болса, осы кезең аяқталғанға дейін 10 минут бұрын духовканы өшіріңіз. Таймерді пайдаланған кезде ыдысқа байланысты тиісті қысқа пісіру уақытын орнату маңызды.
 - Пеш есігінің тығыз жабылғанына көз жеткізіңіз.
- Егер кір немесе сұйықтық болса, жылу есіктің тығыздағышынан өтіп кетуі мүмкін. Төгілетін сұйықтықты тез арада тастаңыз.
- Духовканы тоңазытқыштар мен тоңазытқыштарға жақын жерде орнатпаңыз. Олай болмаған жағдайда бұл электр энергиясын тұтынудың артуына әкелуі мүмкін.

ҚАПТАМАСЫН АШУ



Құрылғыны тасымалдау кезінде зақымданудан қорғау үшін қорғаныс орамасы қолданылады.

Орауыш жойылғаннан кейін, оның элементтері қоршаған ортаға қауіпсіз болатын тәсілмен тастау керек. Құрылғыны орауға арналған барлық материалдар экологиялық таза. Олар толығымен қайта өңделеді және тиісті белгімен белгіленеді.

Назар аударыңыз!

Қаптамадан орауыш материалдар (пластикалық пакеттер, полистирол және т.б.) балалардың қолы жетпейтін жерде сақталуы керек.

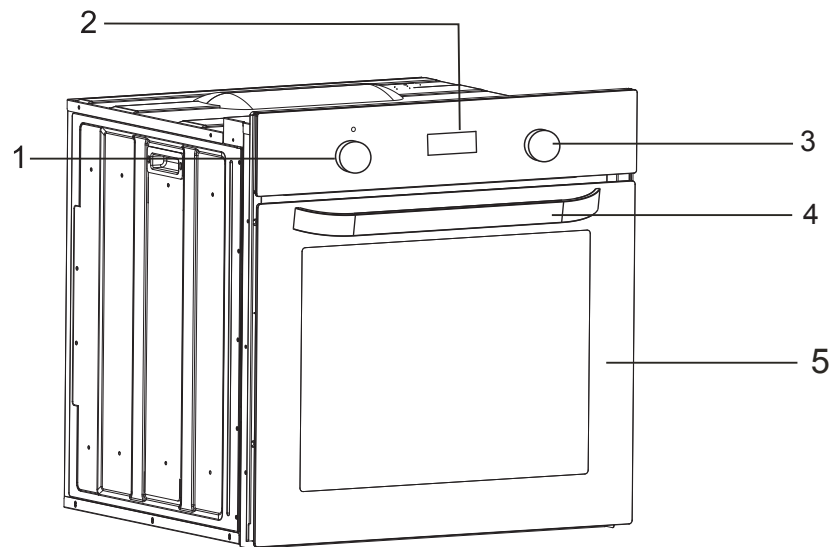
ЭЛЕКТР ҚҰРАЛЫН КӨДЕГЕ ЖАРАТУ



Ескі тұрмыстық техниканы кәдімгі тұрмыстық қалдықтармен бірге тастауға болмайды. Электр жабдықтарын жинау және көдеге жарату бойынша мамандандырылған орталыққа жіберу керек.

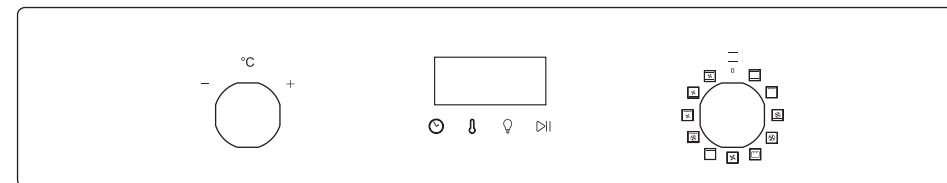
Өнімдегі тиісті белгі, пайдалану нұсқаулары немесе қаптамасы қайта өңдеу мүмкіндігін білдіреді. Құрылғы ішінде қолданылатын материалдар қайта өңдеуге жарамды. Олар тиісті ақпаратпен белгіленеді. Қайта өңдеуге арналған ескі құрылғылардың материалдарын немесе компоненттерін беру арқылы сіз қоршаған ортаны қорғауға айтарлықтай үлес қосасыз. Тұрмыстық техниканы жою бойынша мамандандырылған орталықтар туралы ақпаратты жергілікті билік органынан алуға болады.

ДУХОВКАНЫҢ СИПАТТАМАСЫ



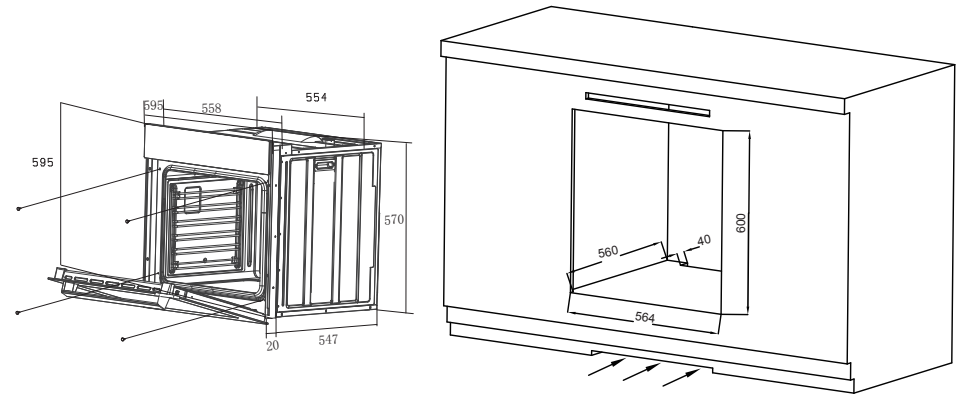
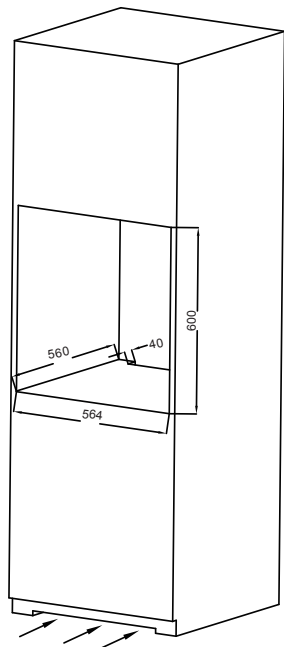
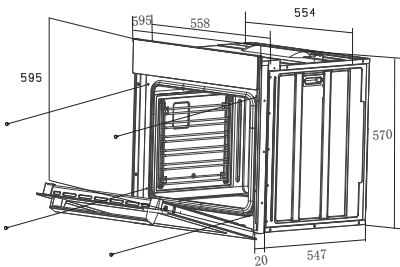
1. Температураны реттеу тұтқасы
2. Бағдарламалаудың электронды құрылғысы
3. Режимді таңдау тұтқасы
4. Есіктің тұтқасы
5. Есігі

ДУХОВКАНЫҢ СИПАТТАМАСЫ



▷ Духовканы орнату

- Тағамдар құрғақ болуы керек, қолданыстағы ережелерге сәйкес желдету тиімді.
- Электр шнуры духовканың артына артқы панельге тиіп кетпеуі керек, ол жұмыс кезінде қызады.
- Орам материалдарын (фольга, жасанды көбік, тырнақ және т.б.) балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз, өйткені мұндай материалдар қауіпті болуы мүмкін. Балалар кішкене бөліктерді жұтып немесе фольгада тұншықтыра алады.
- Бұл интеграцияланған пеш, сондықтан оның артқы жағы мен бір жағы қабырғаға немесе жиһаз элементтеріне жақын орналастырылуы мүмкін. Жиһаздың жабыны немесе қабат қабаты ыстыққа төзімді жабысқақ (100 °C) қолданылуы керек. Бұл бетінің деформациясын немесе жабынның тесілуін болдырмайды. Егер жиһаздың ыстыққа төзімділігіне сенімді болмасаңыз, духовканың айналасында шамамен 2 см бос орын қалдырыңыз. Духовканың артындағы қабырға жоғары температураға төзімді болуы керек. Уақытында духовканың артқы бөлігін қоршаған орта температурасының 50 ° C-тан жоғары температурасында қыздыруға болады.
- Духовканы орнату үшін, суретті суретте көрсетілген өлшемдермен ашыңыз.
- Құрылғыны жерге қосу керек.
- Духовканы тесікке толтырып, төрт бұрандамен суретте көрсетілген орындарға түсіп кетуіне жол бермеңіз.



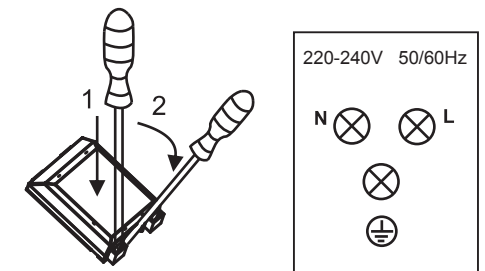
▷ Қуаттау торабына қосылу

Назар аударыңыз!

- Электр жабдықтары бойынша барлық жұмыстар тиісті келісуді білікті электр маманы жүргізуі керек. Электр қосылымын өзгертпеңіз.
- Қосар алдында, зауыттық тақтайшадағы кернеу ток желісінің кернеуіне сәйкес келетінін тексеріңіз.
- Қуат сымның ұзындығы кем дегенде 1,5 м болуы керек.
- Жерге қосу сым қорғаныс құрылғысы сәтсіз болса, осы сымның контактісі соңғы ажыратылған етіп орнатылуы тиіс.
- Желілік баудың артқы панельге тиіп кетпеуі үшін, ол жұмыс кезінде қызады.
- Сызықты қиманы дұрыс пайдаланыңыз. H05W-F 3x типті кабельді пайдаланыңыз 1,5 мм². Жерге қосу сым басқаларға қарағанда ұзағырақ болуы керек.
- III құрылғылар электр кодтары сәйкес тіркелген сымның асқын кернеу класы үшін көзделген • электр желісінен ажырату үшін, толық ажыратылуын қамтамасыз барлық полюстерін құрылғы ашылуымен пайдаланылуы тиіс.

Қосылуы (білікті электрикпен)

- Духовканың артындағы қосқыштың қақпағын ашу үшін бұрағышты пайдаланыңыз. Қосқыштың төменгі жағындағы екі бекіткішті босатыңыз.
- Қуат сымын кездейсоқ ажыратудан қорғайтын қауіпсіздік құрылғысы арқылы жалғау керек.
- Қауіпсіздік құралын қауіпсіз түрде қорғап, қосқыштың қақпағын жабыңыз.



Түстік маркировка
L = сыртқы кернеу, әдетте қара немесе қоңыр болады.
N = нейтралды сым
Әдетте көк түстес.
Бейтарап сым дұрыс жалғанғанына көз жеткізіңіз!

⊥ E = жерсіндіргіш сым
жасыл/сары түстес.

ПАЙДАЛАНУ

▷ Бастамас бұрын

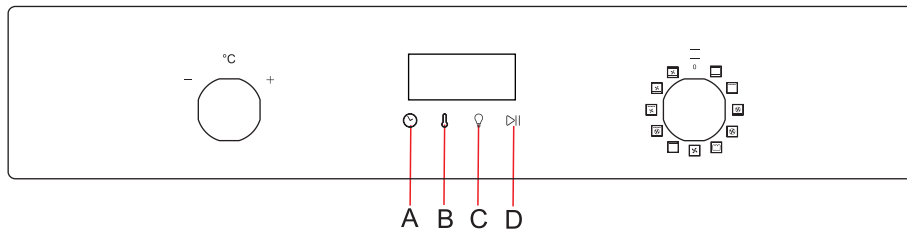
Бастамас бұрын

- Ораманы алыңыз, духовканың ішін тазалаңыз.
- Духовканың барлық керек-жарақтарын алып тастап, жылы сумен шайыңыз да, тазалау сұйықтығы аз мөлшерде.
- Белмедегі желдеткішті қосыңыз немесе терезені ашыңыз.
- Духовканы 250 °C-ге дейін қыздырыңыз да, шамамен 30 минут қалдырыңыз. Барлық дақтарды кетіріп, беттерді мұқият жуыңыз.

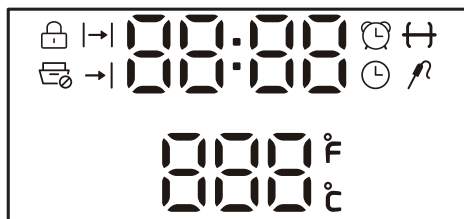
Назар аударыңыз!

Духовканы алғаш рет пайдалану түтіннің пайда болуымен және ерекше иіспен жүреді. Бұл қалыпты жағдай. Түтін мен иіс шамамен 30 минут ішінде тоқтатылады.

▷ Бағдарламаландырудың электронды құрылғысы



- A: таймер C: духовканы жарықтау
B: температураны таңдау D: ОК/кідіріс



- 🕒 Уақыт |→| Дайындау уақыты
🕒 Таймер →| Дайындау уақытының аяқталуы

ПАЙДАЛАНУ

Тұмшапешті ашыңыз

1. Электр қуаты қосылып тұрған кезде, тұмшапешті қосыңыз.
2. Режим таңдау тұтқасының көмегімен режимді таңдаңыз.
3. Экранда ұсынылатын температура көрсетіледі.
4. Растау үшін "▷||" түймесін басыңыз.
5. Тұмшапешті сөндіру үшін, режим таңдау түймесін "0" күйіне бұраңыз.

Уақытты/температураны реттеу

1. Режим таңдау тұтқасының көмегімен режимді таңдаңыз.
2. "⊙" сағат теңшеу түймесін бір рет басыңыз. "|-|" индикаторы жылтылдап бастайды. Уақытты белгілеу үшін, тұтқаны "+" немесе "-" жағына қарай бұраңыз.
3. Растау үшін "▷||" түймесін басыңыз.
4. "⊗" температура реттеу түймесін бір рет басыңыз да, температура реттеу режиміне кіріңіз. "⊗" индикаторы жылтылдап бастайды. Температураны белгілеу үшін, тұтқаны "+" немесе "-" жағына қарай бұраңыз. Температура ауқымы: 50 °C-ден 250 °C-ге дейін.

Уақытты белгілеу

1. Электр қуаты қосылып тұрған кезде, тұмшапешті қосыңыз.
2. "⊙" сағат түймесін басыңыз, сонда "⊙" индикаторы жылтылдап бастайды.
3. Уақытты белгілеу үшін, температураны реттеу түймесін бұраңыз.
4. Растау үшін "▷||" түймесін басыңыз немесе авторыстау болмайынша, 5 секунд күте тұрыңыз.

Таймер

1. "⊙" сағат түймесін басыңыз, сонда "⊙" индикаторы жылтылдап бастайды.
2. Уақытты белгілеу үшін, температураны реттеу түймесін бұраңыз.
3. Растау үшін "▷||" түймесін басыңыз.
4. Белгіленген уақыт өтіп кеткеннен кейін және бейнебетте "00:00" көрсетілгеннен соң, дыбыстық сигнал қосылады. Сигналды кез келген түймені басу арқылы сөндіруге болады немесе ол 90 секундтан кейін автоматты түрде сөнеді.

Назар аударыңыз!

Уақыт "0:00" деп белгіленген жағдайда, дыбыстық сигнал атқарымы сөндірілуі мүмкін. Уақыт өтіп кеткеннен кейін, дыбыстық дабылдама қосылғаннан соң, "⊙" дыбыстық индикаторы жылтылдап бастайды.

Дыбыстық сигналды кез келген түймені басу арқылы сөндіруге болады немесе ол 120 секундтан кейін автоматты түрде сөнеді.

ПАЙДАЛАНУ

Божу

1. Электр қуаты қосылып тұрған кезде, тұмшашешті қосыңыз.
2. "☐" индикаторы жылтылдап бастамайынша, реттеу тұтқасын бұрай беріңіз. Уақыт 30 минут, ал әдепкі температура 30 °C деп белгіленеді.
3. Рақтау үшін "▷||" түймесін басыңыз.
4. Тұмшашеш жұмыс істеген кезде "☐" жылтылдайды, ал бейнебетте уақыт пен температура көрсетіледі.
5. Божу уақыты аяқталғаннан кейін, дыбыстық сигнал қосылады.
6. Божу уақытында уақыт пен температураны реттеуге болады. Уақыт пен температураны белгілеу үшін "▷||" түймесін басыңыз, "←" және "↻" реттеңіз, тұтқаны "+" немесе "-" жағына қарай бұраңыз.

Назар аударыңыз!

Божу уақытының ауқымы 00:01 – 10:00; температура белгілеу ауқымы 30–35 °C.

Дайын тағамның температурасын ұстап тұру атқарымын теңшеу

Дайын тағамның температурасын ұстап тұру режимін белгілеңіз

1. Уақыт пен атқарымды белгілегеннен кейін, ас пісіру уақытының аяқталуын белгілеу үшін "→|" реттеңіз.
2. Ас пісіру уақытының аяқталуын белгілеу үшін, дайын тағамның температурасын ұстап тұру теңшелімдерін енгізгеннен кейін, тұтқаны "+" немесе "-" жағына қарай бұраңыз.
3. Уақытты белгілегеннен кейін, дайын тағамның температурасын ұстап тұру уақытын енгізу үшін "▷||" басыңыз.
4. Жұмыс атқару режимі белгіленгеннен кейін, дыбыстық сигнал 90 секунд ішінде немесе жабылуға дейін қосылады.
5. Ас пісіруді аяқтау уақытын 00:00 – 23:59 ауқымында белгілей аласыз.
6. Ас пісіруді аяқтау уақытын белгілегеннен кейін, рақтау үшін "▷||" түймесін басыңыз.

Дайын тағамның температурасын ұстап тұру режимін сөндіру

1. Уақытты 00:00 деп белгілеген жағдайда, дайын тағамның температурасын ұстап тұру режимі сөндіріледі.
2. Режимді сөндіру үшін реттеу тұтқасын "Сөнд." жағына қарай бұраңыз.
3. "▷||" түймесін 3 секунд бойы басып тұру арқылы, дайын тағамның температурасын ұстап тұру режимінің барлық теңшелімдерін сөндіруге болады.

ПАЙДАЛАНУ

Жарықтау

- Қуаттау қосулы тұрғанда, жарықтауды сөндіру немесе қыстыру үшін "💡" басыңыз.
- Жарықтау қыза бастағанда, автоматты түрде қыстырылатын болады. Оны өшіру немесе қайтадан қосу үшін "💡" пернесін басыңыз, немесе ол өздігімен 1 минуттан соң өшіріліп қалатын болады.

Режимдердің қақтығыстары туындағанда

- Духовканы өшіріңіз. Дайындау уақытын орнату ("←|") және дайындау уақытын аяқтау ("→|") жойылып қалатын болады.
- Пісіру кезінде температура параметрлерін өзгерту таймерді тоқтатады. таймердің жұмысын жалғастыру үшін "▷||" пернесін басыңыз.
- Бірнеше пернені біркелкі уақытта басқанда құрылғы оған әсер етпейтін болады.
- Пісіру кезінде температура параметрлерін өзгерту таймерді тоқтатады.

Назар аударыңыз!

Сенсорлық басқару элементтері оңтайлы жұмыс істеуі үшін, басып жүргеннен кейін, нұсқаулықта өзгеше көрсетілмесе, саусағыңызды тез және тегіс алып тастаңыз. Кеңес: саусақ пен түймешіктер құрғақ болуы керек, ал түймелер ыстық болмауы керек.

Есіктің жабылуын бақылау


Қуат қосылып тұрған кезде есік ашық болса, есік белгішесі жыпылықтайды. Есік жабылған кезде ол үнемі аздап жанып тұрады.

ПАЙДАЛАНУ


Назар аударыңыз!

Кез-келген қыздыру режимін таңдасаңыз (қыздыру және т.с.с.), пеш тек температураны реттегеннен кейін ғана қосылатын болады.


Қолжетімді режимдер (режимді таңдау тұтқасы)

 Үстіңгі және астыңғы қыздыру элементтерін іске қосу


Осы позициядағы тұтқаны орнату духовканың әдеттегі қыздыруын қамтиды.

 Араласқан гриль (гриль мен үстіңгі қыздыру элементі)


«Араласқан гриль» режимі іске қосылғанда, гриль және жоғарғы қыздыру элементі бір уақытта жұмыс істейді. Бұл режим духовканың үстіңгі жағында жоғары температураны ұстап тұруға мүмкіндік береді, бұл аса қарқынды қызаруға әкеледі және үлкен мөлшердегі бөліктерді дайындауға мүмкіндік береді.

 Желдеткіші, сақиналы қыздырғышы және төменгі қыздыруы бар гриль

Бұл режимде тұмшапеш сақиналы қыздырғышы және төменгі қыздыруы бар гриль түрінде қосылады.

 Жоғарғы қыздыру


Бұл режимде тұмшапеш қосылған жоғары қыздырғышпен бірге жұмыс істейді.

 Жоғарғы және төменгі қыздыру элементтерін және желдеткішті қосу

Тұтқаны пісіру режимінде желдеткішпен бірге қарапайым пеш ретінде жұмыс істейді.

 Жібiту

Бұл режимде тек желдеткіш жұмыс істейді. Сіз ыдысты немесе пеш камерасын салқындатуға, сондай-ақ ерітуге болады.

 Желдеткіш және грильдің қыздырғыш элементі

Жоғарғы гриль қыздырғышы мен желдеткіш қосылады. Іс жүзінде бұл режим грильде пісіру процесін жылдамдатуға және ыдыстың дәмін жақсартуға мүмкіндік береді. Бұл режимді тек пеш есігі жабылған кезде ғана пайдаланыңыз.


 Жылужелдеткіш


Бұл режимде пеш камераның орталық бөлігінде орналасқан желдеткіштің көмегімен жылытылады. Духовканы қыздыру осылайша пісіру табағының айналасында біркелкі жылууды қамтамасыз етеді.


Бұл қыздыру әдісінің артықшылығы:

- Духовканың жылыту уақытын азайту / жылытудың бастапқы кезеңі.
- Екі деңгейде / науада бір мезгілде пісіру мүмкіндігі.
- Ет тағамынан шыққан майлар мен шырындардың мөлшерін азайту, бұл жақсартуға әкеледі дәмі.


ПАЙДАЛАНУ

 Астыңғы қыздыру элементтері бар жылужелдеткіш

Бұл режимде конвекциялы элемент және төменгі қыздыру элементі бар духовканың желдеткіші пайдаланылады, ол тағамның төменгі бөлігінде 3 немесе 4 деңгейінде жоғары температурада пісіруге мүмкіндік береді. Тұтқаны [a] етіп  орнатыңыз. Әдепкі температура 220 ° C, бірақ оны температура реттегіші арқылы өзгертуге болады.

 Астыңғы қыздыру элементі бар желдеткіш

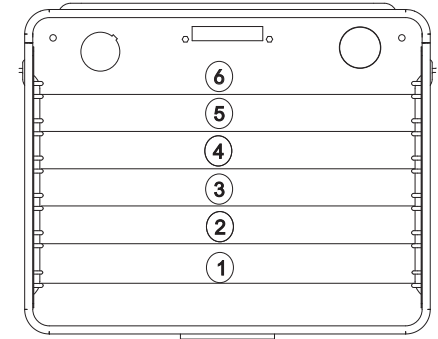
Бұл режимде төменгі қыздыру элементі мен желдеткіш жұмыс істейді. Бұл режим консервіленген жемістер мен көкөністерді пісіруге және пісіруге жарайды.

 Ферменттер

Қамырды дәлелдеу - осы режимде төменгі қызуды басқарады элемент, автоматты түрде қолдау
Температура 30-35 градус

Духовкадағы деңгейлер

Пеште 6 түрлі деңгейде табалар мен керек-жарақтар (торлар, пісіру табақтары және т.б.) орнатуға болады. Тиісті деңгейлер келесі кестелерде көрсетілген. Деңгейлері әрдайым төменгі болып саналады.



ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ ТЕХНИКАЛЫҚ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

Духовканы дұрыс тазалау және күтіп ұстау арқылы құрылғының жұмыс уақытын айтарлықтай ұзартуға болады. Тазалауды бастамас бұрын, духовканы өшіріп, барлық тұтқалардың «0» күйіне орнатылғанын тексеріңіз. Пеш толық суығанша тазалауды бастамаңыз.

▷ Духовканы тазалау

- Духовканы әр қолданғаннан кейін тазалау керек.
- Тазалау алдында духовканың толық суытыңыз.
- Құрылғыны тазалау үшін қысым астында ыстық буды қолданбаңыз.
- Тұмшадуховканың камерасын тек жылы сумен және жуғыш сұйықтықтың аз мөлшерімен жуған жөн.
- Буды тазалау
 - 250 мл суды (1 әйнекті) ыдысқа құйып, бірінші деңгейдегі (төменгі) духовкаға салыңыз.
 - Пеш есігін жабыңыз.
 - Температура реттегішін 100 °C-ге және режимді таңдауды төменгі қыздырғыш элемент режиміне орнатыңыз.
 - Духовканың камерасын шамамен 30 минут қыздырыңыз.
 - Есікті ашып, духовканы шүберекпен немесе губкамен сүртіп, оны жылы сумен және жуғыш сұйықтықпен жуыңыз.
- Пеш камерасын тазалап болғаннан кейін, оны құрғатыңыз.

Назар аударыңыз!

Есіктерді тазалау үшін абразивті тазалағыштар мен материалдарды пайдаланбаңыз.

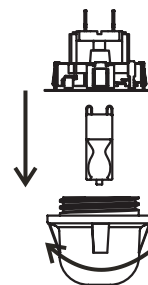
ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ ТЕХНИКАЛЫҚ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

▷ Духовканың шамын айырбастау ▷ Есікті шешіп алу

Духовканың электр жабдығымен жұмыс жасамас бұрын, құрылғыны қуат көзінен ажырату керек. Пеш жаңа пайдаланылған болса, алдымен оны және қыздыру элементтерін суытып алыңыз.

Шамды ауыстыру

- Қорғаныш қақпағын бұрап алыңыз. Шыны қақпақты жуу және кептіру ұсынылады.
- Шыққан шамды мұқият алып тастаңыз да, жаңасын салыңыз. Шам жоғары температураға (300 °C) төзімді және келесі сипаттамаларға ие болуы керек: 220-240 В, 50 Гц, 25 Вт, Г9 базасы.
- Қорғаныш қақпағын ауыстырыңыз.



МАҢЫЗДЫ!

Шырын қақпағын алу үшін бұрауышты немесе басқа құралдарды пайдаланбаңыз. Бұл духовканың эмаль немесе шамы ұстағышына зақым келтіруі мүмкін. Қақпақты тек қолыңызбен алып тастаңыз.

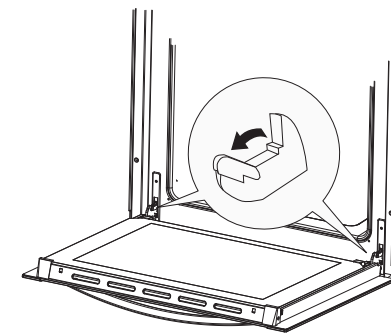
МАҢЫЗДЫ!

Лампаны жалаң қолмен ауыстырмаңыз, себебі саусақтардың ластануы мерзімінен бұрын бұзылуға алып келуі мүмкін. Таза матаны немесе қолғапты пайдаланыңыз.

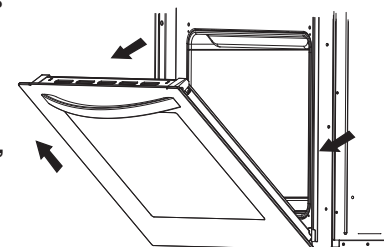
Ескерту:
Шамды ауыстыру кепілдікке кірмейді.

Тұмшашеш камерасына тазалау үшін оңай қол жеткізу үшін есікті алуға болады.

Мұны істеу үшін есіктің ілгегін бекітуді көтеріңіз. Есікті сәл жабыңыз, көтеріңіз де, өзіңізге қарай тартыңыз. Есікті ауыстыру үшін есікті керісінше орындаңыз. Орнату кезінде тұғыр ұстағышының ойығының ойыққа дұрыс салынғанына көз жеткізіңіз. Пеш есігін орнатқаннан кейін, ілмекті орнына сырғытыңыз. Егер ысырманьың орнында болмаса, есікті жапқанда топсаның құлауы мүмкін.



Тетік фиксаторын көтеру

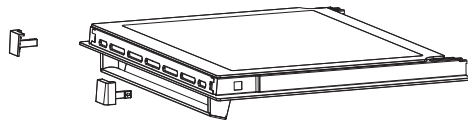


Есікті шешіп алу

ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ ТЕХНИКАЛЫҚ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

► Ішкі шыны панельді шешіп алу

Есіктің жоғарғы бұрышында орналасқан бұранданы бұрап алыңыз. Содан кейін көмекші құлыптау механизмін шыны алып тастаңыз. Тазалап болған соң, шыны панельді бұранданы қатайтып, салыңыз.



Ішкі шыны панельді шешіп алу

ДУХОВКАНЫҢ ЖҰМЫСЫНДАҒЫ ІРКІЛІСТЕР БОЛҒАНДАҒЫ ӘРЕКЕТ

Жұмысында іркілістер болғанда:

- Сервистік орталыққа жүгініңіз.
- Кішкене ақаулар кестеде келтірілген нұсқауларды орындау арқылы жойылуы мүмкін. Қызмет көрсету орталығына хабарласпас бұрын үстелде ешқандай ақаулық болмағанына көз жеткізіңіз.

| АҚАУЛЫҚ | СЕБЕБІ | ЖОЮ ТӘСІЛІ |
|--|---|---|
| 1. Духовка жұмыс істемейді. | Қуаттау жоқ. | Жалпы қуат беру жүйесіндегі сақтандырғыш қорабын тексеріңіз. Егер бүлінген сақтандырғыш болса, ауыстырыңыз. |
| 2. Құрылғының бағдарламалау дисплейінде «0:00» жанады. | Пеш электр желісінен ажыратылды немесе уақытша қуат үзілді. | Ағымдағы уақытты орнатыңыз (бағдарламалау құрылғысын пайдалану туралы нұсқауларды қараңыз). |
| 3. Духовканың жарықтауы жұмыс істемейді. | Шамның шамы жанып кетті немесе тығыздалған. | Толтырылған шамды толықтай бұрыңыз немесе ауыстырыңыз («Тазалау және күту» бөлімін қараңыз). |

ДУХОВКАДА ПІСІРУ

► Кондитерлік бұйымдар пісіру

Пісіруге ең қолайлы болып жоғарғы және төменгі жылытқыштардың екеуі де қолданылады немесе ыстық ауа.

Назар аударыңыз!

- Кестелерде берілген пісіру параметрлері шамамен шамаланған. Сіздің тәжірибеңізге және аспаздық таңдауларыңызға байланысты оларды реттеуге болады.
- Кестелерде қандай да бір пісіру түрін таба алмасаңыз, ең жақын пісіру түріне арналған ақпаратты пайдаланыңыз.

Жоғарғы және төменгі қыздырғыштарды пайдаланып пісіру

- Пеш камерасында тек бір деңгейді пайдаланыңыз.
- Бұл пісіру режимі құрғақ кондитерлік өнімдерден, наннан және торттардан пісіруге арналған. Пісіруге арналған қара пішінді пайдаланыңыз. Жеңіл пішіндер жылынуды және пісіруді жеткілікті түрде қызармайды.
- Пісіруге арналған пішіндер торға орнатылуы керек. Ребраны пешпен бірге берілген пісіру парағына пісіргенде ғана алыңыз.
- Духовканы алдын ала қыздыру пісіру уақытын азайтады. Духовканы қажетті температураға жеткенше духовкаға пісіруге болмайды.

Пісіру жөніндегі кеңестер

Піскендігін тексеру

Қалың бөлікте ағаш тақтаймен пісіруге болады. Қамырға жабыспайтын болса, пісіру дайын болады. Духовканы өшіріп, қалған жылуды қолдануға болады.

Пісіру түсіп кетті

Рецепті тексеріңіз. Келесі жолы аз сұйықтықты пайдаланыңыз. Араластыру үшін қажетті уақытты, әсіресе электрлі араластырғыштарды қолданғанда, байқаңыз.

Пісіру астынан қызармаған

Келесі жолы қараңғы пісіру табағын пайдаланыңыз, оны бір деңгейге қойыңыз немесе тағам дайындау аяқталғанға дейін қысқа уақытқа қыздыру элементін қосыңыз.

Чизкейк дүмбілез

Келесі жолы температураны төмендетіп, пісіру уақытын арттырыңыз.

Пісіру кестелері туралы ақпарат

- Бұл кестелер температура ауқымын көрсетеді. Алдымен төмен температурада пісіруді көріңіз. Қажет болса, температураны әрдайым арттыра аласыз.
- Көрсетілген пісіру уақыты көрсетіледі. Ол белгілі бір жағдайларға байланысты өзгеруі мүмкін.
- Жұлдызша духовканы алдын ала қыздыру қажеттілігін көрсетеді.

ДУХОВКАДА ПІСІРУ

Пісіру кестесі

| Пісіру типі | Духовкадағы деңгейі (астынан үстіне) | Темп. (°C) | Духовкадағы деңгейі (астынан үстіне) | Темп. (°C) | Духовкадағы деңгейі (астынан үстіне) | Темп. (°C) | Пісіру уақыты (мин.) |
|--|--------------------------------------|------------|--------------------------------------|------------|--------------------------------------|------------|----------------------|
| Бисквит / мәрмәр торт | 2 | 170-180 | 2 | 160-170 | 2 | 150-170 | 60-80 |
| «Виктория» бисквиті | 2 | 160-180 | | | 2 | 150-170 | 65-80 |
| Қатпарлы пирогқа арналған негіз | 2-3 | 170-180 | | | 2-3 | 150-170 | 20-30 |
| Қатпарлы бисквитті пирог | 2 | 170-180 | | | | | 30-40 |
| Жемісті пирог (кігірлек негізде) | | | 3 | 160-170 | 2-3 | 160-180 | 60-70 |
| Чизкейк (үгілмелі) | | | 3 | 160-170 | 2 | 140-150 | 60-90 |
| Кекс | 2 | 160-180 | | | 2 | 150-170 | 40-60 |
| Нан (мыс., бүтіндәнді) | 2 | 210-220 | 3 | 180-210 | 2 | 150-170 | 50-60 |
| Жемісті пирог (кігірлек негізде) | 3 | 170-180 | 3 | 160-170 | 2 | 160-200 | 35-60 |
| Жемісті пирог (ашытқылы) | | | | | 2 | 160-170 | 30-50 |
| Үгілмелі пирог | 3 | 160-170 | | | | 150-170 | 30-40 |
| Бисквиттік рулет | 2 | 180-200 | | | | | 10-15 |
| Пицца (жұқа камырда) | 3 | 220-240 | 3 | 200-220 | | | 10-15 |
| Пицца (қалың камырда) | 2 | 180-210 | 3 | 210-230 | | | 30-50 |
| Қатпарлы тәтті пісірім | 3 | 180-190 | 3 | 160-170 | 2 | 170-190 | 18-25 |
| Безе | 3 | 90-110 | | | | | 80-90 |
| Қайнатпа камырдан жасалған тәтті токаш | | | | | 2 | 170-190 | 35-45 |

ДУХОВКАДА ПІСІРУ

Пісіру

Ең жақсы нәтиже жоғарғы және төменгі қыздыру элементтерін бір мезгілде қолдану арқылы қол жеткізіледі. Пісіруге арналған ыдыстардың әрбір түрі үшін оңтайлы қыздыру режимі пісіру кестелерінде көрсетілген қалың түрінде.

Пісіруге арналған қалыптарға қатысты кеңестер

- Жеңіл, ыстыққа төзімді шыны, балшықтан немесе шойыннан жасалған пісірме пішіндерді пайдаланыңыз.
- Тот баспайтын болаттан жасалған резервуарларды пайдалану ұсынылмайды, себебі олар жылуды тым көп көрсетеді.
- Қуырып алыңыз немесе оны фольгада орап алыңыз. Бұл ыдыстың шырынын сақтайды және духовканың ластануын азайтады.
- Егер пішінді ашық қалдырсаңыз, қуыруға дайындау үшін аз уақыт кетеді. Майдың жиналуына арналған пісірме табақты орналастыру арқылы тордың үстіне үлкен ет бөліктерін пісіріңіз.

Пісіру ерекшеліктері

Пісіру кестелерінде ұсынылатын температура, пеш деңгейлері және пісіру уақыты көрсетіледі. Қуыру уақыты едеуір дәрежеде ет түріне, оның мөлшері мен сапасына байланысты. Сондықтан кейбір ауытқулар толықтай рұқсат етіледі.

- Ірі ет етін духовканың есігіне шамадан тыс бу шығаруы және конденсациясы әкелуі мүмкін. Бұл қалыпты және құрылғы жұмысына әсер етпейді. Дегенмен, пісіру аяқталғаннан кейін духовканың есігін және әйнегін мұқият сүртіңіз.

- қызыл ет, құс және балық пісіру салмағы бір килограмнан асса, маңызы бар.

- Шырынның етінен жануын болдырмау үшін жеткілікті сұйықтықты қосыңыз. Пісіру үнемі қадағалауда болуы керек. Қажет болған жағдайда сұйықтық қосылуы керек.

- Пісірілген ыдысты көрсетілген уақыттың жартысына жуық уақытынан кейін аударыңыз, әсіресе терең форманы қолдансаңыз.

- Гриль торына пісірген кезде торды терең пісірме табаққа салыңыз да, оны духовканың бағыттаушыларына салыңыз. Табада май ағызылатын май жиналады.

- Пеште пісірілген ыдысты салқындатпаңыз, себебі бұл духовканың компоненттерінің конденсациясы мен коррозиясына әкелуі мүмкін.

Пісіру кестесі

| Еттің типі | Духовкадағы деңгейі (астынан үстіне) | Темп. (°C) | Духовкадағы деңгейі (астынан үстіне) | Темп. (°C) | Духовкадағы деңгейі (астынан үстіне) | Темп. (°C) | Пісіру уақыты (мин.) |
|---------------------------------|--------------------------------------|------------|--------------------------------------|------------|--------------------------------------|------------|----------------------|
| Сыыр еті | | | | | | | 1 см-ге |
| Ростбиф немесе «сөлімен» сүбесі | | | 2 | 220-230 | 3 | 250 | 12 -15 |
| Орташа қуырым | | | | | 3 | 250 | 15 -25 |
| Жақсылап қуырым | | | | | 3 | 210-230 | 25-30 |
| Жаркое | 2 | 160-180 | | | 2 | 200-220 | 120-140 |
| Шошқа еті | | | | | | | |
| Жаркое | 2 | 160-180 | 2 | 170-180 | 2 | 200-210 | 90-140 |
| Ветчина | 2 | 160-180 | | | 2 | 200-210 | 60 -90 |
| Сүбе | | | | | 3 | 210-230 | 25 -30 |
| Бұзау еті | 2 | 160-170 | 2 | 180-200 | 2 | 200-210 | 90 -120 |
| Қойдың еті | 2 | 160-180 | | | 2 | 200-220 | 100-120 |
| Бұғы еті | 2 | 175-180 | 2 | 180-210 | 2 | 200-220 | 100-120 |
| Құс | | | | | | | |
| Тауық | 2 | 170-180 | | | 2 | 220-250 | 50 -80 |
| Қаз (шамамен 2 кг) | 2 | 160-180 | 2 | 150-160 | 2 | 190-200 | 150-180 |
| Балық | 2 | 175-180 | 2 | 170-200 | 2 | 210-220 | 50 - 80 |

Гриль

• Грильді пайдаланған кезде қосымша сақтық шараларын қолданыңыз. Инфрақызыл жылытқыштан алынған қатты қызу пеш пен аксессуарларды өте жоғары температураға дейін қызады. Қорғаныш қолғаптарын және барбекю керек-жарақтарын қолданыңыз!

• Ыстық майды пирожныйдан (шұжық) шашыратуға болады. Күйіктердің алдын алу және көзді қорғау үшін ұзын тұтқаны пайдаланыңыз.

• Грильдеу тұрақты бақылауды қажет етеді. Қыздыру деңгейі шамадан тыс болса, қуырғыш тез күйіп кетеді, бұл өртке әкелуі мүмкін.

• Балаларды тордан аулақ ұстаңыз. Гриль қыздырғыш элементі төмен майлы шұжықтарды, ет пен балық сиырларын және стейктерді, сондай-ақ қызарған және қытырлақ теріні дайындау үшін қолайлы.

Грильді пайдалану бойынша кеңестер

• Грильдеуді пеш есігінің есігі жабық күйде орындаңыз.

• Гриль кестелері еттің салмағы мен сапасына байланысты өзгеруі мүмкін температураны, пеш деңгейін және пісіру уақытын береді.

• Гриль қыздырғыш элементі 3 минут ішінде алдын ала қыздыру керек.

• Тағамды торға жабыстыруға жол бермеу үшін торды өсімдік майымен майлаңыз.


• Етті торға қойыңыз, содан кейін торды майдың ағызу үшін науаға қойыңыз. Пісіру науасын торлы духовканың бағыттауыштарына салыңыз.

• Етті тағам дайындау уақытының жартысынан астамына аударыңыз. Жіңішке бөліктерді тек бір рет бұруға тура келеді, қалың бөліктер үшін бұл операцияны бірнеше рет қайталау қажет болуы мүмкін. Еттен шырынның шамадан тыс жоғалуын болдырмау үшін барбекю шегелерін пайдаланыңыз.

• Қара сыыр етін грильде жылдам шошқа етіне немесе шұжыққа қарағанда жылдам қуырады.

• Өрбір пайдаланудан кейін гриль, пеш және керек-жарақтарды тазалаңыз.

Гриль кестесі

| Грильге арналған еттің типі | Салмағы (граммен) | Духовкадағы деңгейі (астынан үстіне) | Темп. (°C)  | Грильде пісірудің уақыты (мин) |
|-----------------------------------|-------------------|--------------------------------------|---|--|
| Ет пен сосискалар | | | | |
| 2 стейк «сәлімен» | 400 | 5 | 240 | 14-16 |
| 2 стейк орташа қуырым | 400 | 5 | 240 | 16-20 |
| 2 стейк жақсы қуырым | 400 | 5 | 240 | 20-23 |
| 2 шошқаның сүйекті сүбесі | 350 | 5 | 240 | 19-23 |
| 2 шошқаның туралған еті | 400 | 5 | 240 | 20-23 |
| 2 бұзау етінен жасалған стейк | 700 | 5 | 240 | 19-22 |
| 4 қабырғадағы қойдың туралған еті | 700 | 5 | 240 | 15-18 |
| 4 гриль шұжықшалар | 400 | 5 | 240 | 9-14 |
| 2 ірімшік қосылған ет кесектері | 400 | 5 | 240 | 9-13 |
| 1 тауық екіге бөлінген | 1400 | 3 | 240-250 | 28-33 (1-ші жағы) 23-28 (2-ші жағы) |
| Балық | | | | |
| Албырт сүбесі | 400 | 4 | 240 | 19-22 |
| Алюминий үлдірдегі балық | | 4 | 230 | 10-13 |
| Тост | 200 | | | |
| 4 ақ нанның кесектері | 200 | 5 | 240 | 1,5-3 |
| 2 бүтін дөңді нанның кесектері | | 5 | 240 | 2-3 |
| Тост сэндвич | 600 | 5 | 240 | 4-7 |
| Ет/Құс | | | | |
| Тауық | 1000 | 3 | 180-200 | 60-70 |
| Буженина | 1500 | 3 | 160-180 | 90-120 |
| Шошқаның мойын еті | 1500 | 3 | 160-180 | 100-180 |
| Шошқа рулькасы | 1000 | 3 | 160-180 | 120-160 |
| Ростбиф / сиыр сүбесі | 1500 | 3 | 190-200 | 40-80 |

| | |
|-------------------|--|
| Моделі | HOX-P11HGW HOX-P11HGB HOX-P11HFX HOX-P11HSX |
| Кернеуі | 220-240V~ 50Hz |
| Толық қуаты | 3150W |
| Жоғарғы қыздырғыш | 850W |
| Араласқан гриль | 1100W |
| Астыңғы қыздырғыш | 1150W |
| Жылу желдеткіш | 2000W |
| Желдеткіш | ● |