



ДУХОВКИ

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

RU

02

ПАЙДАЛАНУ ЖӨНІНДЕГІ НҰСҚАУЛЫҚ

КІРІСТІРМЕ ДУХОВКА ШКАФТАР

KZ

09

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Бытовой электроприбор и его открытые части во время работы могут нагреваться до высокой температуры. Соблюдайте осторожность, не дотрагивайтесь до них.
- **ВНИМАНИЕ!** Детали, находящиеся в пределах доступности, могут нагреваться во время работы духовки. Дети должны находиться на безопасном расстоянии.
- Данным бытовым электроприбором могут пользоваться дети старше 8 лет, а также люди с нарушенными физическими или умственными способностями или с отсутствием надлежащего опыта в том случае, если они находятся под наблюдением и проинструктированы относительно безопасного использования бытового прибора, а также, если они осведомлены об имеющихся опасностях.
- Не разрешайте детям играть с бытовым прибором.
- Чистка и обслуживание бытового прибора не должны выполняться детьми без надзора взрослых.
- бытовой прибор во время работы нагревается до высокой температуры. Соблюдайте осторожность, не дотрагивайтесь до электронагревательных элементов, расположенных внутри печи.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Открытые части бытового электроприбора во время его работы могут нагреваться до высокой температуры. Не разрешайте подходить к нему маленьким детям.
- Не пользуйтесь для чистки стеклянной дверцы печи абразивными чистящими средствами и острыми металлическими скребками, так как они могут поцарапать поверхность, что, в свою очередь, может привести к растрескиванию стекла.
- Перед снятием ограждения печь должна быть выключена. После выполнения чистки ограждение должно быть установлено на место, как написано в инструкции.
- Используйте только такой датчик температуры, который рекомендован для этой печи.
- Не пользуйтесь для чистки парогенератором.
- Подсоедините вилку к шнуру питания, способному выдержать напряжение, ток и нагрузку, указанные на табличке данных, и имеющему проводник заземления. Розетка должна быть подходящей для нагрузки, указанной на табличке, и должна иметь исправный контакт заземления. Проводник заземления является желто-зеленым. Данную операцию должен проводить специалист, имеющий соответствующую квалификацию. В случае несовместимости между розеткой и вилкой, попросите электрика заменить розетку на другую приемлемого типа. Вилка и розетка должны отвечать нормам, действующим в стране монтажа. Подключение к источнику питания также можно выполнить путем установки автоматического выключателя между прибором и источником питания, способным выдержать максимальную подключенную нагрузку и отвечающим требованиям действующего законодательства. Желто-зеленый проводник заземления не должен размыкаться выключателем. Используемые для соединения розетка или автоматический выключатель должны находиться в удобной зоне досягаемости при монтаже прибора.
- Для отключения можно либо разместить розетку в зоне досягаемости, либо установить переключатель на фиксированном проводе согласно правилам устройства электроустановок.
- Если шнур питания поврежден, его необходимо заменить. Приобрести новый шнур или монтажный комплект можно у производителя или в отделе сервисного обслуживания клиентов.
- Шнур должен быть типа H05V2V2-F.
- Несоблюдение указанного выше требования снижает уровень безопасности прибора и является основанием для аннулирования гарантии.
- Перед очисткой необходимо удалить все излишки разлитого материала.
- Во время процесса пиролитической очистки поверхности могут нагреваться больше обычного, поэтому дети должны находиться на безопасном расстоянии.
- Не следует монтировать прибор за декоративной дверью, чтобы исключить перегрев.
- Размещая внутри полку, убедитесь, что упор направлен вверх и внутрь шкафа. Полку необходимо вставлять в шкаф полностью.
- **ВНИМАНИЕ!** Не выстилайте стенки духовки алюминиевой фольгой или одноразовой защитной пленкой, продающейся в магазинах. При прямом контакте алюминиевой фольги или другой защитной пленки с горячей эмалью возникает риск плавления, что может повредить эмаль.
- **ВНИМАНИЕ!** Никогда не снимайте уплотнение дверцы духовки.

Содержание

ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

4

- 1.1 Декларация соответствия
- 1.2 Инструкции по безопасности
- 1.3 Установка
- 1.4 Установка духового шкафа в кухонный гарнитур
- 1.5 Важные сведения
- 1.6 Электрическое подключение
- 1.7 Дополнительное оборудование духовки

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

5

- 2.1 Система безопасности полок
- 2.2 Приготовление на гриле
- 2.3 Модели U•COOK
- 2.4 U•SEE
- 2.5 Функция aquactiva
- 2.6 Уход и очистка
- 2.7 Сервисное обслуживание

ТАЙМЕР

6

- 3.1 Использование таймера
- 3.2 Использование таймера окончания времени приготовления
- 3.3 Установка точного времени
- 3.4 Таймер с сенсорным управлением

ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

8

1. ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

Внимательно прочитайте инструкции, приведенные в данном руководстве, чтобы получить наилучший результат от использования вашей духовки. В них приведены важные указания по безопасности установки и использования, текущего обслуживания и очистке, а также некоторые рекомендации по оптимальному использованию духовки. Бережно храните это руководство по эксплуатации для поиска ответа на любые вопросы, которые возникнут у Вас в процессе пользования прибором. Перед установкой прибора запишите в приведенной ниже таблице его серийный номер, который следует сообщать при обращении в сервисный центр.

После распаковывания прибора убедитесь, что он не поврежден. При возникновении малейших сомнений в исправности прибора не пользуйтесь им, а сразу обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Все упаковочные материалы, такие как полиэтиленовые мешки, детали из пенопласта или гвозди, следует убрать в недоступное для детей место, поскольку они представляют для них опасность.

Все доступные детали сильно нагреваются во время работы прибора, будьте осторожны и не прикасайтесь к ним. При первом включении плиты может появиться дым с резким запахом. Это происходит при первом нагреве термоизоляции духовки и считается нормальным явлением. После того, как дым перестанет выделяться, в духовку можно помещать продукты для приготовления.

Духовка во время работы сильно нагревается, особенно стекло дверцы. Не разрешайте детям находиться рядом с духовкой во время ее работы, особенно при использовании гриля.

В соответствии с требованиями Федерального закона № 261-ФЗ от 23.11.09 и Постановлением Правительства РФ № 1222 от 31.12.09г., настоящий товар снабжен информацией на русском языке о классе энергетической эффективности в виде специальной этикетки, которая должна быть размещена на лицевой части прибора в месте продажи потребителям.

1.1 ДЕКЛАРАЦИЯ СООТВЕТСТВИЯ

Данное оборудование, детали которого вступают в контакт с пищей, отвечает требованиям Европейской директивы 89/109/ЕЕС.

Размещая маркировку **CE** на этой продукции, мы заявляем, под нашу ответственность, о соответствии всем Европейским нормам безопасности, охраны здоровья и экологическим требованиям, изложенным в законодательстве для данного вида продукции.

EAC Это изделие соответствует техническим регламентам Таможенного Союза:

- ТР ТС 004/2011 «О соответствии низковольтного оборудования»

- ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств»

РУС. Изделие сертифицировано в органе по сертификации продукции и услуг «РОСТЕСТ-МОСКВА», г. Москва.

Копию сертификата соответствия Вы можете получить в магазине, где приобретался товар или, написав запрос на электронную почту candymow@candy.ru.

1.2 ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Этот прибор должен использоваться только в целях, для которых он был сконструирован, то есть для приготовления пищи в домашних условиях. Использование прибора для каких-либо других целей (например, для обогрева помещения) считается использованием не по назначению, то есть представляющим опасность.

Фирма-производитель не несет ответственность за ущерб, который может возникнуть вследствие использования данного прибора не по назначению, а также вследствие нарушения правил его эксплуатации. При пользовании электрическими приборами следует соблюдать ряд основных правил безопасности.

- Все доступные детали сильно нагреваются во время работы прибора, будьте осторожны и не прикасайтесь к ним.
- Не тяните шнур питания, чтобы вынуть вилку из розетки.
- Не прикасайтесь к духовке мокрыми или влажными руками или ногами.
- Не пользуйтесь духовкой, если Вы разуты.
- Не разрешайте пользоваться духовкой без присмотра детям или больным людям.
- Не рекомендуется использовать адаптеры, тройники и удлинители.
- В случае неисправности и/или отклонения от нормального режима работы духовку следует выключить и не пытаться самостоятельно отремонтировать.
- В случае повреждения шнура его следует, не откладывая, заменить, для чего выполните следующие операции:

Откройте крышку клеммной коробки, отсоедините шнур питания и замените его на новый шнур требуемой длины (тип H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F), соответствующий мощности прибора. Данная операция должна выполняться квалифицированным специалистом. Заземляющий провод (желто-зеленый) должен обязательно быть примерно на 10 мм длиннее остальных проводов.

При необходимости проведения ремонта следует обращаться в авторизованный сервисный центр, использующий оригинальные запасные части. Несоблюдение правил, изложенных выше, может привести к нарушению безопасности прибора.

- Духовка обладает точно заданными техническими характеристиками, поэтому в нее невозможно вносить изменения.
- Нельзя пользоваться приборами, очищающими при помощи пара под высоким давлением.
- Нельзя ставить в духовку воспламеняющиеся предметы. При случайном включении они могут загореться.
- Не облокачивайтесь и не сажайте детей на дверцу духовки.
- Чтобы поставить в духовку и вынуть из нее посуду, блюда и дополнительное оборудования пользуйтесь специальной рукавицей.

- Духовка не предусмотрена для использования людьми (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, если только они не находятся под наблюдением ответственных за их безопасность лиц.
- Следите, чтобы дети не играли с духовкой.

• Не покрывайте внутренние поверхности духовки алюминиевой фольгой и другими одноразовыми упаковочными материалами, которые продаются в хозяйственных магазинах. Алюминиевая фольга или другой упаковочный материал при контакте с горячей эмалированной поверхностью духовки может расплавиться и повредить внутреннюю эмалированную поверхность духовки.

1.3 УСТАНОВКА

Установка прибора производится за счет покупателя. Фирма-производитель не несет обязательств по данной услуге. На ремонт, который может быть вызван неправильной установкой, не распространяется гарантия, и фирма-производитель его не компенсирует.

Установка должна производиться в соответствии с инструкцией квалифицированным специалистом. Неправильная установка прибора может привести к травмированию людей и животных, а также нанести ущерб имуществу, за что фирма-производитель не будет нести ответственность.

Мебель, в которую должна встраиваться духовка, должна быть выполнена из материалов устойчивых к высоким температурам.

Духовка может встраиваться как под столешницу, так и в колонку. Перед креплением: необходимо предусмотреть хорошую вентиляцию помещения, где устанавливается прибор, чтобы обеспечить нормальную циркуляцию воздуха, необходимого для охлаждения внутренних деталей. Для этого следует предусмотреть специальные отверстия (см. последнюю страницу).

1.4 УСТАНОВКА ДУХОВОГО ШКАФА В КУХОННЫЙ ГАРНИТУР

Поместите духовой шкаф в отведенное для него место; он может быть помещен как под столешницу, так и в вертикальный шкаф. Закрепите духовку, привинтив её через специальные отверстия для крепежа на раме (см. рисунок на последней странице). Чтобы найти отверстия для крепежа, откройте дверцу и загляните внутрь. Чтобы обеспечить необходимую вентиляцию, параметры и расстояния, указанные в диаграмме на последней странице, должны неукоснительно соблюдаться при установке. Обратите внимание: для духовых шкафов, комбинированных с варочной панелью, необходимо следовать инструкциям для варочной панели.

1.5 ВАЖНЫЕ СВЕДЕНИЯ

Для того чтобы духовка работала должным образом, кухонная мебель вокруг нее должна удовлетворять определенным требованиям. Панели элементов кухонной мебели, находящихся рядом с духовкой, должны быть изготовлены из термостойкого материала. Необходимо удостовериться в том, что клей, использованный в шпонируемых панелях, выдерживает температуры не менее 120 °С. Пластики или клеи, не выдерживающие таких температур, расплавятся, что приведет к деформации мебели. После установки духовки в соответствующую нишу в кухонной мебели все электрические компоненты должны быть изолированы. Это требование установлено законодательством. Все защитные приспособления должны быть надежно закреплены на своем месте таким образом, чтобы их было невозможно снять без использования специального инструмента.

Снимите заднюю панель элемента кухонной мебели, чтобы обеспечить надлежащую циркуляцию воздуха вокруг духовки. Позади варочной панели должен быть зазор не менее 45 мм.

1.6 ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ

УСТАНОВКА ДУХОВКИ ДОЛЖНА ПРОИЗВОДИТЬСЯ СОТРУДНИКОМ АВТОРИЗОВАННОГО СЕРВИСНОГО ЦЕНТРА ИЛИ СПЕЦИАЛИСТОМ, ИМЕЮЩИМ СООТВЕТСТВУЮЩУЮ КВАЛИФИКАЦИЮ. Данный прибор должен устанавливаться в соответствии с действующими нормами и правилами.

В случае несоблюдения этих норм фирма-производитель не несет никакой ответственности.

Духовка соответствует требованиям безопасности, предусмотренным нормами, и должна быть снабжена трехполюсной вилкой с заземленным полюсом, обеспечивающим надежное заземление.

При электрическом подключении следует предусмотреть установку соответствующих предохранителей и использовать кабель с достаточным для нормального функционирования духовки сечением.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ:

Данный прибор укомплектован шнуром питания для присоединения только к электрооборудованию с напряжением 230 В ~ между фазой или между фазой и нейтралью.

Перед подключением следует проверить:

- напряжение, указанное на электрическом счетчике,
- наличие автоматического выключателя.

Заземляющий провод (желто-зеленый) духовки должен быть соединен к заземляющему устройству электрооборудования дома. Надежность заземляющего устройства электрооборудования дома должно быть проверено квалифицированным электриком перед электрическим подключением.

Примечание: не забудьте, что может возникнуть необходимость в техническом обслуживании прибора, которое должен производить сервисный центр. Поэтому следует обеспечить легкий доступ к вилке. Замена шнура питания должна производиться сотрудником сервисного центра или квалифицированным специалистом. При замене следует руководствоваться указанными характеристиками прибора. I класс защиты от поражения током.

1.7 ДОПОЛНИТЕЛЬНЕ ОБОРУДОВАНИЕ ДУХОВКИ

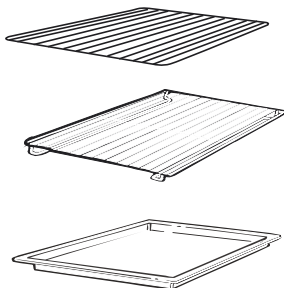
Перед первым использованием предметов дополнительного оборудования их следует помыть, используя губку. Затем как следует ополосните их чистой водой и вытрите насухо.

Простая решетка служит для размещения форм для выпечки и посуды.

Решетка с направляющими для поддонов используется, в частности, для приготовления мяса на гриле, так как к ней крепится и поддон для сбора выделяющегося в процессе жарки жира.

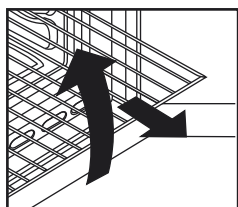
Специальные телескопические направляющие обеспечивают горизонтальное положение решеток при вынимании их из духовки, что предотвращает опрокидывание посуды.

Поддон служит для сбора сока, выделяющегося во время приготовления на гриле.



2. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

2.1 СИСТЕМА БЕЗОПАСНОСТИ ПОЛОК



Духовой шкаф оборудован системой безопасности полок. Она позволяет выдвигать полку для проверки блюда без риска его соскальзывания или случайного выпадения полки из духового шкафа. Чтобы полностью вынуть полку потяните её к себе и вверх.

2.2 ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ

При использовании гриля можно быстро приготовить блюдо с румяной корочкой. Для подрумянивания рекомендуется установить решетку на четвертый уровень, в зависимости от размера блюда (см. стр. 65). Практически любые продукты можно готовить на гриле, кроме очень постной дичи и мясных рулетов.

Мясо и рыбу перед приготовлением на гриле следует смазать маслом.

2.3 МОДЕЛИ U•COOK

Модели U•COOK оснащены электронным управлением скорости конвекции, запатентованное название которого Vario Fan. Во время приготовления эта система автоматически меняет скорость конвекции (в многофункциональной модели), чтобы оптимизировать поток воздуха и внутреннюю температуру духовки.



Все духовки U•COOK оснащены функцией SoftCook. Благодаря этому можно управлять распределением влажности и температуры. Это снижает потерю влажности на 50%, что обеспечивает нежность и отличный вкус блюд. Это деликатный способ приготовления, рекомендованный для выпечки хлеба и кондитерских изделий.

Он используется только при приготовлении на гриле, на вертеле, или на гриле с вентиляцией (в зависимости от модели); при использовании остальных режимов его следует вынимать из духовки.

Не используйте поддон для сбора сока в качестве противня для жарки, поскольку при этом образуется дым и жир осядет на стенках духовки.

НАБОР ДЛЯ ПИЦЦЫ разработан для приготовления пиццы. Чтобы получить наилучшие результаты его необходимо использовать вместе с функцией «Пицца»



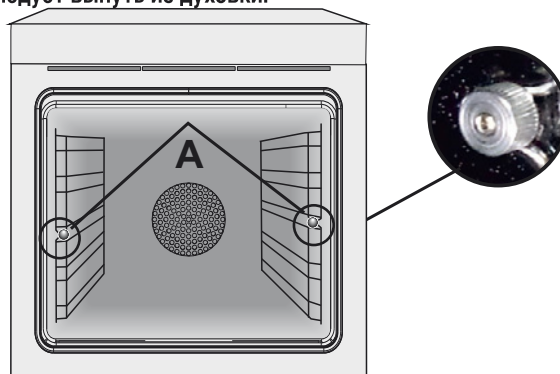
Боковые проволочную сетку, если включены.



Демонтаж и очистка металлических направляющих.

- 1 – Отверните фиксирующие винты, поворачивая их против часовой стрелки.
- 2 – Снимите металлические направляющие, потянув их на себя.
- 3 – Произведите очистку металлических направляющих помыв их в посудомоечной машине или очистив при помощи влажной губки. Просушите металлические направляющие после очистки.
- 4 – После очистки установите металлические направляющие в духовой шкаф, повторив пункты 1 и 2 в обратном порядке.
- 5 – Зафиксируйте винты.

Если предметы дополнительного оборудования не используются, их следует вынуть из духовки.



Уменьшает время предварительного нагрева духовки: 200 градусов по Цельсию достигаются всего за 8 минут.



Делает возможным устанавливать уровень и интенсивность поджаривания на гриле, до 50% процентов больше мощности по сравнению с традиционной многофункциональной духовкой.

Некоторые духовки оснащены дверцей новой конструкции **WIDE DOOR**, стекло которой большего размера, что позволяет лучше ухаживать за духовкой и обеспечивает лучшую термоизоляцию.

2.4 U.SEE

В духовке вместо обычной лампочки накаливания используется светодиодная система освещения. В дверцу духовки встроено 14 светодиодов (для моделей без системы пиролизической очистки) или 10 мощных светодиодов (для моделей с системой пиролизической очистки). Это обеспечивает внутри духовки высококачественное освещение белым светом без теней от полок.

Преимущества:

Данная система, кроме того, что она обеспечивает превосходное освещение внутри духовки, имеет более длительный срок службы, чем обычная лампочка накаливания и потребляет гораздо меньше электроэнергии.

-Оптимальное освещение

-Большой срок службы

-Очень низкое потребление электроэнергии (на 95% меньше чем обычная лампочка накаливания)



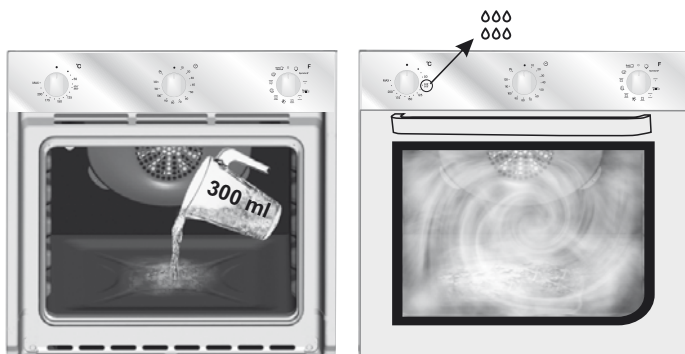
2.5 ФУНКЦИЯ AQUACTIVA

Функция Aquactiva использует пар, чтобы помочь устранить жировые отложения и кусочки пищи, оставшиеся в камере духового шкафа после приготовления.

1. Налейте 300 мл воды в специальную полость Aquactiva, расположенную на дне камеры приготовления духового шкафа.
2. Установите режим Статического () или нижнего () нагрева
3. Установите регулятор температуры на режим Aquactiva 
4. Оставьте программу включенной в течение 30 минут.
5. По истечении 30 минут выключите программу и дайте остыть духовому шкафу.
6. Когда духовой шкаф остынет, произведите очистку внутренних поверхностей камеры приготовления тряпочкой из мягкой ткани.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Убедитесь, что прибор остыл, прежде чем прикасаться к нему. Необходимо соблюдать осторожность со всеми горячими поверхностями, так как существует риск получения ожогов. Используйте только дистиллированную или питьевую воду.



2.6 УХОД И ОЧИСТКА

- Перед тем как приступить к очистке прибора, следует подождать, пока он остынет.
 - Нельзя использовать абразивные моющие средства, мочалки из металлической проволоки или режущие предметы, которые могут повредить эмалированную и стальную поверхности.
 - Используйте мыльный раствор или средства на основе аммиака.
- ДУХОВКА** – Очень важно вымыть духовку после каждого использования. Во время приготовления на стенках духовки оседает жир. При последующем использовании этот жир может издавать неприятный запах и может повлиять на качество блюда. Для очистки духовки используйте воду и моющее средство, тщательно промывайте чистой водой.

СТЕКЛЯННЫЕ ДЕТАЛИ

После каждого использования духовки вытрите стекло дверцы бумажным полотенцем. Если на поверхности остались слишком большие пятна от жира, смойте при помощи губки и моющего средства. Промойте чистой водой и вытрите насухо. Нельзя использовать абразивные средства или режущие предметы. Прокладку дверцы следует очищать при помощи губки и моющего средства.

ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Следует очищать при помощи губки, смоченной в мыльном растворе, затем вымыть чистой водой и вытереть насухо.

ПОДДОН

После приготовления на гриле выньте поддон из духовки. Вылейте его содержимое в какую-нибудь посуду, помойте горячей водой и смоченной моющим средством губкой, в заключение вымойте горячей водой и вытрите насухо. Для того чтобы удалить пригоревшие остатки пищи, замочите поддон в воде, добавив моющее средство. Поддон можно мыть в посудомоечной машине или при помощи специальных средств, имеющихся в продаже. Никогда не оставляйте грязный поддон в духовке.

ПОДСВЕТКА ДУХОВКИ

Перед каждой операции по очистке или замене лампочки вынимайте вилку из розетки. Лампочка и защитный колпак изготовлены из материалов, устойчивых к высоким температурам.

Технические характеристики лампочки:

230 В - 25 Вт – цоколь E 14 – Температура 300°C.

Если необходимо заменить неисправную лампочку, следует снять защитный стеклянный колпак, выкрутить лампочку, заменить ее на аналогичную новую и установить на место защитный стеклянный колпак.

2.7 СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Перед тем как обращаться в сервисный центр.

В случае если духовка не работает, рекомендуем Вам:

- проверить, правильно ли вставлена вилка в розетку;
- Если не удастся обнаружить причину неисправности:
Выключите прибор, не предпринимайте попыток самостоятельно отремонтировать его и позвоните в авторизованный сервисный центр. При обращении в авторизованный сервисный центр обязательно следует сообщить название модели и серийный номер изделия, которые Вы можете найти в гарантийном свидетельстве или на маркировочной табличке. К изделию прилагается гарантийное свидетельство, на основании которого оно будет бесплатно отремонтировано в авторизованном сервисном центре в течение гарантийного срока.

Серийный номер состоит из 16 цифр. Первые 8 цифр – код модели. Следующие 4 цифры – дата производства (год, неделя). Последние 4 цифры – заводские номера.



Данный прибор имеет маркировку в соответствии с Европейской директивой 2012/19/ЕС об отходах производства электрического и электронного оборудования (WEEE). Отходы производства электрического и электронного оборудования содержат загрязняющие вещества (которые могут негативно влиять на окружающую среду) и основные компоненты (которые подлежат повторному использованию). Важно, чтобы отходы производства электрического и электронного оборудования подвергались специальной обработке с целью удаления и утилизации всех загрязняющих веществ, а также регенерации и повторного использования всех материалов.

Каждый может сделать существенный вклад в предотвращение экологических проблем, вызываемых отходами производства электрического и электронного оборудования; для этого важно придерживаться некоторых основных правил:

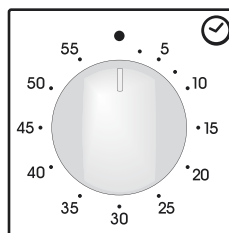
- Нельзя обращаться с отходами производства электрического и электронного оборудования, как с бытовыми отходами.
- Отходы производства электрического и электронного оборудования следует передавать в пункты сбора, контролируемые органами местной власти или зарегистрированными компаниями. Во многих странах при наличии большого количества отходов производства электрического и электронного оборудования сбор отходов осуществляется на дому.
- При покупке нового прибора старый прибор можно вернуть розничному торговому предприятию, которое обязано принять его бесплатно на основе взаимно-однозначного соответствия, если это приборы аналогичного типа, и возвращаемый прибор имеет те же функции, что и продаваемый.

ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЕ И ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

По возможности следует избегать предварительного нагрева духового шкафа и всегда заполнять его полностью. Открывайте дверцу духового шкафа как можно реже, так как при каждом ее открытии тепло рассеивается. Для существенной экономии электроэнергии выключайте духовой шкаф за 5-10 минут до планируемого окончания времени приготовления, таким образом используется остаточное тепло, вырабатываемое духовым шкафом. Уплотнители следует содержать в чистоте и в надлежащем состоянии во избежание распространения тепла за пределы камеры. В случае если в вашем договоре на электроснабжение предусматривается почасовой тариф, то программа "отсрочка приготовления" упрощает процесс экономии электроэнергии благодаря отсрочке начала процесса приготовления до начала действия льготного тарифа.

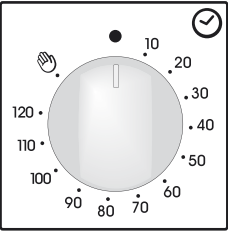
3. ТАЙМЕР

3.1 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТАЙМЕРА



Для установки времени приготовления совместите указатель ручки с требуемым временем, по истечении установленного периода в течение нескольких минут будет звучать звуковой сигнал.

3.2 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТАЙМЕРА ОКОНЧАНИЯ ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ



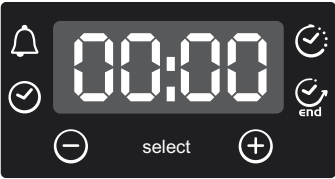
При помощи этой функции можно установить требуемое время приготовления (макс. 120 мин), по истечении которого духовка автоматически выключится. Таймер отсчитает время от установленного до положения 0 и автоматически выключится. Для использования духовки в обычном режиме, установите положение

Для включения плиты проверьте, чтобы таймер не находился в положении 0.

3.3 УСТАНОВКА ТОЧНОГО ВРЕМЕНИ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: установка времени производится впервые после установки духовки или после отключения электричества (необходимость в этом будет отображена в виде пульсирующего дисплея 12:00).

Установка времени достигается следующим путем:



- Нажмите центральную кнопку 4 раза
- Настройка время кнопками "-" "+" . а время кнопками "-" "+"
- Отпустите кнопки

ВНИМАНИЕ : Духовка будет работать только после установки часов

3.4 ТАЙМЕР С СЕНСОРНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

Функция	Включение	Отключение	Что выполняет	Для чего
Защита от детей	Функция «Детский замок» включается при нажатии и удержании клавиши Set (+) не менее 5 секунд. С этого момента все функции заблокированы и на дисплее мигает STOP и текущее время.	Для отключения функции «Детский замок» снова нажмите и удержите клавишу Set (+) не менее 5 секунд. После этого все функции вновь становятся доступными.		
Таймер 	• Нажмите центральную кнопку 1 раза	• Когда установленное время истечет, раздастся звуковой сигнал. По истечении сигнал прекратится автоматически, он также может быть остановлен нажатием кнопки Select.	• Включает звуковой сигнал по окончании установленного времени • В ходе процесса на дисплее отражается оставшееся время.	• Эта функция позволяет использовать духовку в качестве будильника (можно использовать как при включенной, так и при выключенной духовке)
время приготовления 	• Нажмите центральную кнопку 2 раза • Нажмите кнопки ("-") или ("+") для установки требуемого времени приготовления • Отпустите кнопки • Установите режим приготовления при помощи ручки выбора функций	• По истечении установленного времени духовка отключится автоматически. Если вы хотите выключить ее раньше, установите ручку выбора функций в положение 0 или установите время 0:00 SELECT и кнопки ("-" "+")	• Позволяет установить требуемое время приготовления выбранных блюд • Чтобы проверить, сколько времени осталось, нажмите кнопку SELECT • Для изменения установленного времени нажмите SELECT и кнопки "-" "+"	•Для прекращения сигнала нажмите любую кнопку. Нажмите центральную кнопку, чтобы вернуться к функции часов
Окончание приготовления 	• Нажмите центральную кнопку 3 раза • Нажмите кнопки ("-") или ("+") для установки времени отключения • Отпустите кнопки • Установите режим приготовления при помощи ручки выбора функций	• В установленное время духовка выключится. Для ручного выключения поверните ручку выбора функций в положение 0.	• Позволяет установить время окончания приготовления • Чтобы проверить, сколько времени осталось, Нажмите центральную кнопку 3 раза • Для изменения установленного времени нажмите END и кнопки "-" "+"	• Эта функция обычно используется вместе с функцией «время приготовления». Например, если блюдо должно готовиться 45 минут и должно быть готово к 12:30, просто выберите требуемую функцию, установите время приготовления 45 минут и время окончания •По истечении установленного времени духовка отключится автоматически и раздастся звуковой сигнал. • приготовление начнется автоматически в 11:45 (12:30 минус 45 минут) и продолжится до времени окончания приготовления, после чего духовка автоматически выключится. Если выбрана функция END ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: безустановки ироджьиности приготовления, духовка начнет работать сразу и остановится в конце ранее установленного времени приготовления.

4. ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Символ функции	Предустановленная и заданная T °C Модель с электронным программатором (Type A)	Установка T °C Модель с термостатом	Функция в соответствии с моделью
			Включает подсветку
			Размораживание. Когда установлен этот режим, вентилятор разгоняет воздух комнатной температуры вокруг замороженных продуктов, чтобы они разморозились за несколько минут без изменения или повреждения их качества
Sprinter 	MAX	MAX	Спринтер. Этот режим ускоряет время предварительного нагрева. После его установки духовка сразу же нагревается (например для достижения температуры 200°C требуется 8 минут). Можно установить требуемую температуру при помощи кнопки регулировки температуры. Об окончании времени предварительного нагрева оповестит надпись «°C» на панели управления. Цикл предварительного нагрева заканчивается, когда погаснет контрольная лампочка «C» и можно выбирать режим приготовления. Рекомендуется не ставить блюдо в духовку до окончания цикла предварительного нагрева, чтобы не испортить его.
 	220 50 ÷ 240	50 ÷ MAX	Обычный режим Используются верхний и нижний нагревательные элементы. Предварительно разогрейте духовку в течение приблизительно десяти минут. Этот режим идеален для традиционного поджаривания и выпечки. Для поджаривания говядины, телятины и свинины, приготовления ростбифа, бараньей ноги, дичи, хлеба, продуктов, завернутых в фольгу, изделий из слоеного теста. Разместите блюдо в духовке на среднем уровне.
 	200 50 ÷ 230	50 ÷ MAX	Приготовление с конвекцией (a) Мы советуем использовать этот режим для приготовления курицы, выпечки, рыбы и овощей. Жар лучше проникает в продукты и сокращается, как время предварительного нагрева, так и время приготовления. Можно готовить разные блюда одновременно с или без одинаковой предварительной подготовки на одном или нескольких уровнях. Этот режим распределяет жар и запахи не смешиваются. При одновременном приготовлении нескольких блюд требуется на десять минут больше времени.
Soft cook 	200 50 ÷ 230	-	Soft cook (a) Эта функция для приготовления кондитерских изделий и хлеба. Благодаря сниженной скорости конвекции увеличивается влажность внутри духовки. Повышенная влажность создает идеальные условия приготовления для блюд, консистенция которых должна быть эластичной в процессе приготовления (например, пироги, хлеб, печенье) и не допускается растрескивание.
	160 50 ÷ 220	50 ÷ MAX	Конвекция + нижний нагревательный элемент (a) Нижний нагревательный элемент используется с конвекцией, которая обеспечивает циркуляцию воздуха в духовке. Этот режим идеален для приготовления изделий из слоеного теста, тарталеток и паштетов. Предотвращает высыхание продуктов и способствует тому, чтобы «поднимались» пироги, хлеб и другие блюда, приготавливаемые на нижнем уровне. Разместите блюдо на нижнем уровне.
	Уровень 4 1 ÷ 4	50 ÷ MAX	Гриль: при использовании гриля дверца должна оставаться закрытой. Используется только верхний нагревательный элемент и можно регулировать температуру. Требуется пять минут предварительного нагрева, для того чтобы нагревательный элемент стал раскаленным докрасна. Подходит для приготовления мяса гриль, люля-кебаб и т.д. Белое мясо следует разместить на расстоянии от гриля: время приготовления будет дольше, но блюдо получится вкуснее. Можно положить красное мясо и рыбное филе на решетке с поддоном для сбора сока под ним.
Super grill 	Уровень 4 1 ÷ 4	50 ÷ MAX	Супер гриль: в духовке предусмотрены два режима для гриля Гриль: 2200 Вт Гриль СУПЕР: 3000 Вт
	190 180 ÷ 200	50 ÷ 200	Гриль с конвекцией (a): при использовании гриля с конвекцией дверца должна оставаться закрытой. Верхний нагревательный элемент используется вместе с конвекцией, которая обеспечивает циркуляцию воздуха в духовке. Предварительный нагрев необходим при приготовлении красного мяса, но при приготовлении белого мяса такой необходимости нет. Режим идеально подходит для приготовления толстых кусков мяса, целых тушек, как жареный поросенок, курица и т.д. Положите блюдо в центре решетки, которую следует установить на средний уровень. Для сбора сока вставьте под решетку специальный поддон. Проверьте, чтобы блюдо не располагалось слишком близко к грилю. По прошествии половины времени приготовления, переверните блюдо.
	Уровень 4 1 ÷ 4	50 ÷ 200	50 Вертел: при использовании вертела дверца должна оставаться закрытой В этом режиме используется верхний нагревательный элемент. Температура нагрева может регулироваться в соответствии с требованиями. Вертел лучше всего использовать для приготовления продуктов среднего размера. Этот режим идеален для подчеркивания вкуса мяса, поджаренного традиционным способом. Для приготовления на вертеле не требуется предварительного нагрева
	220	50 ÷ MAX	Режим пицца В этом режиме горячий воздух циркулирует в духовке, обеспечивая отличный результат для таких блюд, как пицца или итальянский пирог фокачча
 **	190 180 ÷ 200	50 ÷ 200	Функция "COOK LIGHT" позволит вам готовить более здоровым способом при минимальном использовании жиров и масла. Благодаря использованию комбинации гриля и вентилятора конвектора с пульсирующей подачей воздуха в продуктах будет сохраняться влажность, создаваться корочка при коротком времени приготовления, без ущерба для вкуса блюда. Эта функция особенно подходит для приготовления мяса, запеченных на гриле овощей и омлетов. Цикл с пульсирующей подачей воздуха сохраняет влажность внутри духового шкафа и содержание влаги в продуктах, сохраняя питательную ценность блюда и быстроту процесса приготовления. Попробуйте все ваши рецепты с использованием меньшего количества жиров и соусов, которые вы обычно используете и испытайте легкость этого нового режима.

(a) в некоторых моделях: режим с изменяемой скоростью конвекции "Vario Fan" является эксклюзивной разработкой Candy, созданной для улучшения результатов приготовления, регулирования температуры и влажности. "Vario Fan" – самостоятельно включающаяся система, которая автоматически меняет скорость конвекции, при выборе соответствующего режима: эта функция обозначена в выделенной части панели управления.

* Испытано в соответствии с CENELEC EN 60350-1

** Испытано в соответствии с CENELEC EN 60350-1 для определения класса потребления электроэнергии.

ҚАУІПСІЗДІК ТЕХНИКАСЫ ЕРЕЖЕЛЕРІ

- ЕСКЕРТУ. Құрылғы және оның қол тигізетін ашық жерлері пайдаланудың уақытында қызады. Кез келген қызып тұрған беттерге жанасудан сақ болыңыз.
- ЕСКЕРТУ: пеш қолданылып жатқанда, қолжетімді бөліктер ыстық болуы мүмкін. Балаларды қауіпсіз жерде ұстау керек.
- ЕСКЕРТУ. Шамын ауыстырмас бұрын электр тоғы соқпауы үшін, құрылғының қуат көзінің ажыратылғанына көз жеткізіп алыңыз.
- ЕСКЕРТУ. Температуралық үзгіштің кездейсоқ босатылуымен байланысты қауіпті жағдайлардың орын алмауы үшін, құрылғының қуат көзі ауыстыратын құралы бар, мысалы таймер, сыртқы қуат көзінен жүзеге асырылмауы керек, сондай-ақ құрылғыны тұрақты түрде қосып-ажыратылып тұратын тізбекке қосуға болмайды.
- ЕСКЕРТУ. Автоматты тазарту кезеңін қосудың алдында:
 - Пештің есіктерін тазалаңыз.
 - Дымдап алынған ысқыштың көмегімен пештің ішіндегі тамақтың ірі және қатып қалған қалдықтарын кетіріңіз. Бұл мақсатқа жуғыш құралдарды пайдаланбаңыз.
 - Барлық қосымша керек-жарақтарын және суырма торлардың жиынтығын суырып алыңыз (олар болса).
 - Асүйлік сүлгілерді ішіне салмаңыз.
- Бұл құралды дене, психикалық немесе ақыл-ой қабілеті төмен адамдардың (балаларды қоса) немесе олардың тәжірибесі немесе білімі болмаса, егер олар құралдың қауіпсіздігі үшін жауап беретін тұлғаның бақылауында болмаса немесе құралды пайдалану туралы егжей-тегжейлі түсіндірілмесе, пайдалануына болмайды.
- Балаларды құралмен ойнауына жол бермеу үшін, бақылауда ұстау керек.
- Есіктің әйнектерін доғал немесе түрпілі материалдарды, сондай-ақ металдан жасалған үшкір қырғыштарды пайдаланбаңыз, өйткені олар әйнектің бетін тырнап және уатып тастауы мүмкін.
- Алмалы-салмалы бөліктерін суырып алмас бұрын пеш ажыратылып, ал тазартқаннан кейін оларды нұсқаулыққа сай орнына салу қажет.
- Бұл пеште етке арналған термометрлерді ғана пайдалануға кеңес беріледі.
- Булы тазартқышты қолдануға рұқсат берілмейді.
- Жапсырмадағы кернеуді, токты және жүктемені көтере алатын және жерге тұйықталған кабельге ашаны қосыңыз. Ұяшық жапсырмада көрсетілген жүктемеге үйлесімді болуы керек және жерге тұйықталған контактісі болуы және жұмыс істеп тұруы тиіс. Жерге тұйықтау өткізгішінің түсі сары-жасыл болады. Бұл жұмысты білікті кәсіби маман ғана орындауы керек. Ұяшық пен құрылғы ашасы бір-біріне үйлесімді болмаса, білікті электр маманынан ұяшықты ауыстырып беруін сұраңыз. Аша мен ұяшық орнатылатын елдегі ток нормаларына сәйкес болуы керек. Омниполярлық ажыратқышты құрылғы мен қуат көзінің арасына қою арқылы қуат көзіне қосылуға болады, ол максималды қосылған жүктемені көтере алады және ағымдағы заңнама талаптарына сәйкес келеді. Жерге тұйықтауға арналған сары-жасыл кабельге ажыратқыш орнатудың керегі жоқ. Құрылғы орнатылғанда, қосылымға пайдаланылған ұяшық немесе омниполярлық ажыратқыш қолжетімді болуы керек.
- Ашаны қолжетімді жерге қою арқылы немесе сым жүргізу ережелеріне сәйкес бекітілген сымға қоқыш жалғау арқылы ажыратуға болады.
- Егер қуат кабелі зақымдалса, өндіруші тарапынан ұсынылған кабельмен немесе арнайы жинақпен алмастырылуы керек немесе тұтынушыларға қызмет көрсету бөліміне хабарласуыңыз керек. Қуат кабелінің түрі H05V2V2-F болуы керек.
- Жоғарыда айтылғандарды орындамаған жағдайда, құрылғыға қауіп төніп, кепілдіктің күші жойылуы мүмкін.
- Тазаламас бұрын шашыраған материалдың артық мөлшері алып тасталуы керек.
- Пиролитикалық тазалау процесі кезінде құрылғының беттері әдеттегіден ыстық болып кетуі мүмкін, сондықтан балаларды алысырақ ұстаған жөн.
- Шамадан тыс ысып кетпеуі үшін құрылғыны декоративті есіктің артына орнатуға болмайды.
- Ішіне сөре қойғанда, тежегіш жоғары қарап тұруы керек және қуыстың артқы жағында болуы керек. Сөре қуысқа толықтай салынуы керек.
- ЕСКЕРТУ: пештің қабырғаларын алюминий фольгамен немесе дүкендерде сатылатын, бір рет қолданылуға арналған қорғағыш материалмен қаптауға болмайды. Алюминий фольга немесе басқа қорғағыш материал пештің ішіндегі ыстық эмальге тиіп тұрады да, еріп, эмальді бүлдіруі мүмкін.
- ЕСКЕРТУ: пеш есігінің тығыздағышын алып тастауға болмайды.

Мазмұны

Жалпы нұсқаулықтар

11

- 1.1 Сәйкестік туралы мағлұмдама
- 1.2 Қауіпсіздік бойынша нұсқаулықтар
- 1.3 Орнату
- 1.4 Асхана гарнитурына духовка шкафты орнату.
- 1.5 Маңызды
- 1.6 Қуат көзіне қосу
- 1.7 Аспаптың қосалқы бөлшектері

Пайдалы кеңестер

12

- 2.1 Сөрелердің қауіпсіздік жүйесі
- 2.2 Грильде дайындау
- 2.3 Модельдері U•COOK
- 2.4 U•SEE
- 2.5 Aquactiva функциясы
- 2.6 Күтім және тазалау
- 2.7 Сервистік қызмет көрсету

ТАЙМЕР

13

- 3.1 Minute таймерін пайдалану
- 3.2 «әзірлеу соңы» таймерін пайдалану
- 3.3 Нақты уақытты орнату
- 3.4 Сенсерлі таймерды басқару

ҚОЛДАНУҒА АРНАЛҒАН НҰСҚАУЛЫҚ

15

1. ЖАЛПЫ НҰСҚАУЛЫҚТАР

Духовканы қолдануда жоғарғы нәтижелерге жету үшін аталмыш нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз. Өйткені бұл нұсқаулықта жабдықты орнату, қолдану, жөндеу және тазалау, сонымен қатар пешті тиімді қолдану туралы маңызды ескертулер мен нұсқаулықтар берілген. Аспапты қолдану барысында туындайтын кез-келген сұрақтарға жауап алу мақсатында осы нұсқаулықты ұқыптап сақтаңыз. Аспапты орнату алдында төменде берілген кестеге оның сериялық нөмірін жазыңыз, өйткені қызмет көрсету орталығымен хабарласар алдында осы нөмірді хабарлауыңызға тура келеді.

Аспапты қораптан шығарған соң, онда ақау жоқ екеніне көз жеткізіңіз. Кішігірім болсын ахау бар екені жайлы күдік пайда болған жағдайда оны қолданбастан, бірден қызмет көрсету орталығымен хабарласыңыз.

Политилен қапшығы, пенопласт бөлшектері немесе шегелер сияқты барлық қаптама материалдарды балалардың қолы жетпейтін жерге алып қойғаныңыз жөн, өйткені олар балалар үшін қауіпті болып табылады.

Барлық қол жетімді бөлшектер аспап жұмыс істеп тұрған кезде қатты қызады, абай болыңыз оларға қолыңызды тигізбеңіз. Пешті алғаш қосқанда өткір иісті түтін пайда болуы мүмкін. Бұл духовканың термоқаптағышының бірінші қызуына байланысты болады, және бұл қарапайым құбылыс. Түтін шығуы тоқтаған соң, духовкаға дайындайтын тағамды салуға болады. Жұмыс барысында духовка қатты қызады, әсіресе есіктің шынысы. Сондықтан жұмыс істеп тұрған духовкаға балалардың жақындауына тыйым салыңыз, әсіресе гриль бағдарламасын қолданған кезде. Федералдық заңның №261-ФЗ 23.11.09 және РФ Үкіметінің Қаулысы №1222 31.12.09 ж., талаптарына сәйкес аталмыш тауар орыс тілінде тауардың классы, энергетикалық тиімділігі жазылған арнайы сипаттамалы заттаңбамен белгіленген, тұтынушыларға сатылатын жерде ол аспаптың алдыңғы жағында орналастырылған.

1.1 СӘЙКЕСТІК ТУРАЛЫ МАҒЛҰМДАМА

Аспап тағаммен тікелей байланыста болатын бөліктері СЕЕ 89/109 нұсқаулықтың бұйрықтарына сәйкес келеді.

Осы өнімге  таңбаламасын түсіре отырып, біз өз жауапкершілігімізге, өнімдердің осы түрі үшін заңнамада көзделген барлық Еуропалық қауіпсіздік, денсаулық қорғау нормаларына және экологиялық талаптарға сәйкестігі туралы мәлімдейміз.

 Бұл бұйым Кедендік Одақтың төмендегі техникалық регламенттеріне сәйкес келеді:

- КО ТР 004/2011 "Төмен вольтті жабдықтың сәйкестігі туралы"
- КО ТР 020/2011 "Техникалық құралдардың электромагниттік үйлесімдігі"

Бұйым "РОСТЕСТ-МОСКВА" өнімдер мен қызметтерді сертификаттау жөніндегі органында сертифицикатталған, Мәскеу қаласы.

Сіз сәйкестік сертификатының көшірмесін тауар сатып алынған дүкеннен немесе, **candymow@candy.ru** электрондық поштасына сұрау жолдау арқылы алуыңызға болады.

1.2 ҚАУІПСІЗДІК БОЙЫНША НҰСҚАУЛЫҚТАР

Бұл аспап шығарылу мақсатына сай ғана қолданылуы тиіс, яғни үй жағдайында тамақ дайындау үшін. Аспапты қандай-да бір басқа мақсат үшін қолдану (мысалы, бөлмені жылыту үшін) қолданысқа сай емес деп саналады, және ол зиян келтіруі мүмкін.

Аспапты белгіленген мақсатқа сай қолданбау барысында келтірілген зиян үшін, сонымен қатар аспапты қолдану нұсқаулығына сәйкес қолданбаған кезде өндіруші кәсіпорын жауапкершілікті өз мойнына алмайды. Электраспаппен жұмыс жасау барысында бірнеше негізгі қауіпсіздік сақтау ережелерін сақтаған жөн:

- Қол жетімді бөлшектердің барлығы аспаптың жұмыс істеу барысында қатты қызатындықтан абай болыңыз, қолыңызды тигізбеңіз.
- Ашаны розеткадан шығару үшін, ток көзінің сымынан тартпаңыз.
- Ылғал немесе су қолмен, не аяқпен духовканы ұстамаңыз.
- Егер жалаңаяқ болсаңыз, онда пешті қолдануға болмайды.
- Бақылаусыз духовканы балалардың немесе ауру адамдардың қолдануына жол бермеңіз.
- Адаптер, ұшайыр немесе ұзартқышты қолданбаған жөн.
- Духовка жерге құлаудың нәтижесінде пайда болған ахау немесе қарапайым жұмыс тәртібінен ауытқыған жағдайда духовканы өшіргеніңіз жөн және духовкаға қолыңызды тигізбеңіз.
- Қуат бауы зақымданған жағдайда, кейінге қалдырмай оны ауыстырған жөн, ол үшін мына төмендегі берілгендерді орындаңыз: Клеммалар қорабының қақпағын ашыңыз, қуат бауын ағытыңыз да оны қажетті ұзындықтағы және аспапты қуаттылығына сәйкес сыммен ауыстырыңыз (сымның түрлері HO5RR-F, HO5VV-F, HO5V2V2-F). Бұл жұмыс білікті маман арқылы жүзеге асырылуы тиіс. Жерге қосу сымы (сарғыш-жасыл) міндетті түрде қалған сымдардан 10 мм ұзынырақ болуы тиіс.

Жөндеу жұмыстарын қосалқы бөлшектері бар арнайы қызмет көрсету орталықтарында жүргізген жөн. Жоғарыда берілген ережелерді орындамау аспапқа зиян келтіруі мүмкін.

Аспаптың белгілі техникалық сипаттамалары бар, сондықтан оған өзгерістер енгізуге болмайды.

- Жоғары қысымды бұмен тазалағыш аспаптарын қолдануға болмайды.
- Духовкаға жанғыш заттарды салуға болмайды. Кездейсоқ духовканы қосқанда олар өртеніп кетуі мүмкін.
- Духовканың есігіне сүйкенуге немесе баланы отырғызуға болмайды.
- Духовкаға ыдысты немесе қосалқы жабдықтарды салу не алу үшін арнайы қолғаптарды қолданыңыз.
- Аспап физикалық, сенсорлық және сана-сезімі шектеулі (соның ішінде балалар) адамдардың қолдануы үшін жасалмаған, алайда олар жауапты адамдардың бақылауымен ғана қолдана алады. (сәйкес

ГОСТ МЭК 60335-1-2008)
- Балалардың духовкамен ойнауына жол бермеңіз.
Духовканың ішкі бөлігін алюмин фольгамен немесе шаруашылық дүкендерде сатылатын бірқолданастық қаптама материалдармен жаппаңыз. Алюмин фольгасы немесе басқа да қаптама материал ыстық эмальды жермен байланысқа түскенде ериді және эмальды қаптаманың зақымдануына әкеп соқтырады.

1.3 ОРНАТУ

Аспапты орнату сатып алушының есебінен жүргізіледі. Аталмыш қызмет бойынша өндіруші кәсіпорын жауапкершілікті өз мойнына алмайды. Орнату кезіндегі олқылықтарға байланысты жөндеу жұмыстарына кепілдеме таралмайды, және өндіруші кәсіпорын оның құнын толтырмайды.

Аспапты орнату нұсқаулыққа сәйкес білікті маман арқылы жүзеге асырылуы тиіс. Аспапты дұрыс орнатпау, адамдар мен жануарларға жарақат әкелуі мүмкін, сонымен қатар мүлікке зиян келтіреді, осы үшін өндіруші кәсіпорын жауапкершілікті өз мойнына алмайды.

Духовка орнатылатын жиһаз жоғары температураға шыдамды материалдан жасалуы тиіс.

Духовканы столдың үстіңгі тақтайына да, бағана ретінде де орнатуға болады. Орнатудан бұрын: аспап орнатылатын бөлмеде ауа алмасу үрдісі жақсы болуы керек, бұл аспаптың ішкі бөлшектерінің тез сууына және ауаның алмасуына септігін тигізеді. Ол үшін арнайы саңылау ойластырған жөн. (соңғы беттен көруіңізге болады).

1.4 АСХАНА ГАРНИТУРЫНА ДУХОВКА ШКАФТЫ ОРНАТУ.

Духовканы белгіленген орынға қойыңыз; ол столдың үстіне, сонымен қатар тік шкафқа да орнатылуы мүмкін. Жақтаудағы арнайы бекітетін саңылау арқылы аспапты бекітіңіз (соңғы беттен көріңіз). Бекіту саңылауын табу үшін, есікті ашып, ішіне қараңыз. Белгіленген ауа алмасу үрдісіне қол жеткізу үшін, соңғы беттегі диаграммада берілген параметр және қашықтық бойынша нұсқаулық мұлткісіз орындалуы тиіс. Назар аударыңыз: пісіру тетігі қиыстырылған духовка пештеріне үшін, пісіру тетігінің ережелерін қатал сақтау қажет.

1.5 МАҢЫЗДЫ

Пештің дұрыс жұмыс істеуін қамтамасыз ету үшін ас үйдегі жиһаз лайықты болуы керек. Пеш жанындағы ас үй жиһазының панельдері жылылыққа төзімді материалдан жасалуы тиіс. Шереленген ағаштар жасалған жиһаздың желімі кем дегенде 120°C шамасындағы температураға шыдай алатынына көз жеткізіңіз. Мұндай температураларға шыдай алмайтын пластик немесе желім жиһазды балқытып, оның деформациясына апарып соғады. Пеш жиһаз ішіне кіріктірілген соң, электрлік бөлшектерді толықтай оқшаулап жіберу керек болады. Бұл – заңмен талап етілетін қауіпсіздік шарасы. Барлық қорғаушытар арнайы құралдарды пайдаланбай шығарыла алмайтындай етіп өз орнына нық бекітілуі тиіс.

Пеш айналасында ауаның жеткілікті ағынын қамтамасыз ету үшін ас үй жиһазының артқы жағын алып тастаңыз. Пеш қақпағының кем дегенде 45 мм артқы қуысы болуы керек.

1.6 ҚУАТ КӨЗІНЕ ҚОСУ

ДУХОВКАНЫ ОРНАТУ АРНАЙЫ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ ОРТАЛЫҒЫНЫҢ ҚЫЗМЕТКЕРІ АРҚЫЛЫ НЕМЕСЕ МАМАН АРҚЫЛЫ, НЕ БІЛІКТІ МАМАН АРҚЫЛЫ ЖҮЗЕГЕ АСЫРЫЛУЫ ТИІС.

Бұл аспап қолданыстағы ережелер мен талаптарға сәйкес орнатылуы тиіс.

Ондай ережелер мен талаптарды орындамаған жағдайда өндіруші кәсіпорын жауапкершілікті өз мойнына алмайды.

Духовка қауіпсіздік талаптарына және белгіленген ережелерге сай жерге қосу полюсі берік, үш полюсті ашасы бар қуат бауы арқылы

қосылуы тиіс.

Духовканы қуат көзіне қосу барысында сәйкес сақтандырғышы бар, духовканы дұрыс жұмыс істеуі үшін кесілген қуат бауын қолданғаныңыз жөн.

Қуат көзіне қосу: Аталмыш аспап тек электроаспапқа қосылатын 230В қуатты сымымен жабдықталған – бұл фаза аралық немесе фаза мен бейтарап аралық қуат сымы.

Қуат көзіне қосардан бұрын мыналарды тексеру қажет:

- электрсауықта белгіленген қуатты;

- автоматты сөндіргіш тетігінің бар екенін.

Аспапты жерге қосу сымы (сарғыш-жасыл) үйдің жерге қосу құрылғысына бекітілуі тиіс. Аспапты қуат көзіне қосардан бұрын үйдің жерге қосу құрылғысын білікті elektrik тексеруі қажет.

Ескерім. Қызмет көрсету орталығы арқылы іске асатын аспапты техникалық жөндеуден өткізу қажет екенін есте сақтаңыз. Сол себепті аша қол жетімді жерде орналасуы тиіс. Қуат бауын ауыстыру қызмет көрсету орталығының қызметкері немесе білікті маман арқылы жүзеге асырылуы тиіс. Ауыстыру барысында нұсқаулықта берілген аспаптың сипаттамасына жүгінген жөн. І дәрежелі токқа түсіп қалудан сақтану.

1.7 АСПАПТЫҢ ҚОСАЛҚЫ БӨЛШЕКТЕРІ

Духовканың қосалқы жабдықтарын алғаш қолданардың алдында оларды ысқышпен жуған жөн.

Сонан соң оларды жақсылап таза суда шайыңыз және

құрғатып сүртіңіз.

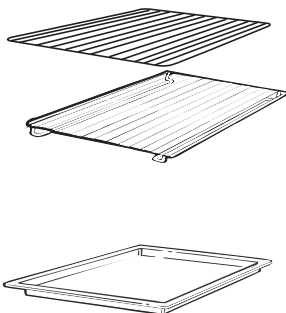
Қарапайым шілтер пісіруге арналған қалыптар мен ыдысты қоюға арналған.

Тұғырық грильде тамақ дайындаған кезде шырынды жинау үшін қолданылады.

Ол тек грильде, не істікте немесе желдетуі бар грильде

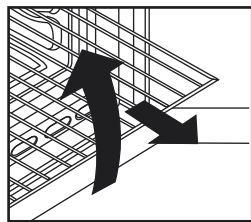
қолданылады (моделіне байланысты);

басқа режимдерде оны қолданбаған жөн. Шырынды жинап, тұғырықты қуыру табасы ретінде қолдануға болмайды, өйткені түтін пайда болады және духовканың қабырғаларына май сіңіп қалады.



2. ПАЙДАЛЫ КЕҢЕСТЕР

2.1 СӨРЕЛЕРДІҢ ҚАУІПСІЗДІК ЖҮЙЕСІ



Духовка сөрелердің қауіпсіздік жүйесімен жабдықталған. Олар тамақты тексеру мақсатында сөрелерді тайғанап кету тәуекелінсіз қозғалтуға мүмкіндік береді немесе сөрелердің кездейсоқ құлауынан сақтайды. Сөрені толығымен шығару үшін оны өзіңізге тартып, жоғары көтеріңіз

2.2 ГРИЛЬДЕ ДАЙЫНДАУ

Грильді қолдану арқылы тез арада қызғылт қабықшалы тағамды өзірлеуге болады. Тағамның көлеміне байланысты тез қызарту үшін шілтерді төртінші деңгейге орнатқан жөн (19 бетті қараңыз). Ет орамасы мен майсыз жабайы құс етінен басқа барлық тағамды грильде дайындауға болады.

Ет пен балықты грильде дайындардан алдын оларды майлаған жөн.

2.3 U•COOK модельдері

U•COOK модельдері электронды жылдамдықты басқару конвекциясымен жабдықталған, патенттік атауы Vario Fan. Тағамды дайындау барысында бұл жүйе ауа қысымын және духовканың ішкі температурасын жүйелеу үшін автоматты түрде жылдамдық конвекциясын өзгертіп отырады.

ПИЦЦАҒА АРНАЛҒАН ЖИНАҚ

пицца өзірлеу үшін шығарылған. Жоғары нәтижеге қол жеткізу үшін "Пицца" функциясымен бірге қолданған дұрыс.



Қосылған кездегі сым торы.



Металл бағыттауыштарды тазалау және бөлшектеу

1 - Бекіту бұрандаларын сағат тіліне қарсы бағытқа бұрап ағытыңыз.

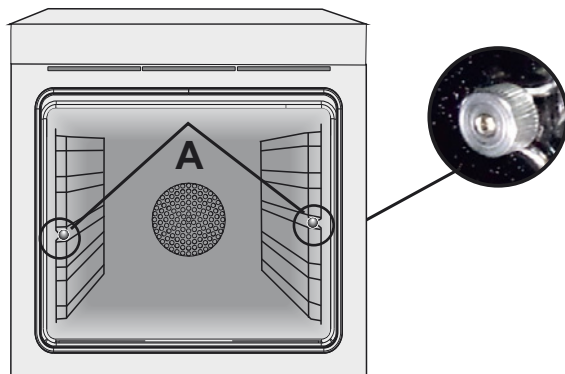
2 - Металл бағыттауыштарды өзіңізге тарту арқылы ғытыңыз.

3 - Металл бағыттауыштарды ыдыс-аяқтарды жуу машинасымен немесе ылғал ысқышпен жуып тазалаңыз.

4 - Осыдан соң металл бағыттауыштарды 1 және 2 пункттарды кері реттілік бойынша қайтадан духовка шкафына орнатыңыз.

5 - Бұрандаларды бекітіңіз.

Егер қосалқы жабдықтарды қолданбайтын болсаңыз, оларды духовкадан шығарып қойыңыз.



U•COOK барлық духовкалар **SoftCook** функциясымен жабдықталған. Осының арқасында ылғал мен температураны үйлестіруге болады. Бұл 50% ылғалдықты жоғалтудан сақтайды, ал ол өз кезегінде тағамға керемет жұмсақтық әрі дәм береді. Бұл дайындау әдісі нан және кондитерлік өнімдерді пісіру үшін ыңғайлы.



Духовканы алдын-ала қыздыру уақытын азайтады: Цельсия бойынша 200 градус бары жоғы 8 минутта жетеді.



Гриль қуырғанда деңгей мен қарқынды орнатуды мүмкін етеді, қолданыстағы көпжүйелі духовкаларға қарағанда аталмыш аспап 50% қуатты.

Кейбір духовкалар жаңа құрылымды әйнегі үлкен болып келетін есікпен **WIDE DOOR**, жабдықталған, яғни бұл духовканы тиімді күтуге мүмкіндік береді және термоизоляциямен қамтамасыз етеді.

2.4 U•SEE

Духовкада қарапайым қыздыру шамының орнына жарықдиодты жарықтандыру жүйесі орнатылған. Духовканың есігіне 14 жарықдиод орнатылған (пиролитикалық тазалау жүйесі бар модельдер үшін) немесе 10 қуатты жардиоы бар (пиролитикалық тазалау жүйесі бар модельдер үшін). Бұл духовканың ішіне жоғары сапалы ақ түсті жарықпен қамтамасыз етеді және сөрелердің көлеңкесі түспейді.

Артықшылығы:

Аталмыш жүйе духовканың ішіне керемет жарық қана беріп қоймай, сонымен қатар ұзақ мерзімге қызмет етеді және электр энергиясын қарапайым шамға қарағанда өте аз жейді.

- Тиімді жарықтанған

- ұзақ мерзімге төзімді

- Электр энергиясын өте аз жейді (қарапайым қыздыру шамына қарағанда 95%-ке аз жейді)



2.5 AQUACTIVA ФУНКЦИЯСЫ

Aquactiva функциясы духовкада тамақ дайындағаннан кейін қалған май қыртыстары мен тамақ қалдықтарын тазалауда булану әдісін қолданады.

1. Духовка пештің түбінде орналасқан арнайы Aquactiva қуысына 300 мл су құйыңыз.

2. Статикалық режимді () немесе төменгі қызу () режимін орнатыңыз.

3. Температура реттеуішін Aquactiva режиміне орнатыңыз

4. Бағдарламаны 30 минутқа қосып қойыңыз. 

5. 30 минут өткен соң бағдарламаны өшіріңіз де духовканың сууына мүмкіндік беріңіз.

6. Духовка суыған соң камераның ішкі бетін жұмсақ шүберекпен тазалаңыз.

ЕСКЕРТУ:

Оған қол тигізерден бұрын, аспаптың сууғанына көз жеткізіңіз. Қолыңызды күйдіріп алмау мақсатында ыстық жерлерді тазалағанда абай болыңыз. Тазартылған немесе ауыз суды ғана қолданыңыз.

2.6 КҮТІМ ЖӘНЕ ТАЗАЛАУ

- Аспапты тазалауға кірісерден бұрын, суығанша күту қажет.

- Тазалау барысында эмальды және темір қаптамаға зақым келтіретін қатқыл жуу заттарын, темір жуғышты немесе өткір заттарды қолдануға болмайды.

- Құрамында аммиағы бар жуу заттарын немесе сабынды қоспаны қолданыңыз.

ДУХОВКА – әрбір қолданыстан кейін духовканы тазалаған жөн. Тамақты өзірлеу барысында духовканың қабырғаларына май жабысады. Келесі қолданған кезде май қалдықтары жаман иіс беруі немесе тамақтың сапасына әсер етуі мүмкін. Тазалау үшін су мен жуғыш заттарды қолданыңыз және де таза сумен мұқият шайыңыз.

ШЫНЫ БӨЛШЕКТЕРІ

Әрбір қолданыстан кейін есіктің әйнегін қағаз сүлгімен жақсылап сүртіңіз. Егер әйнекте майдың үлкен дақтары қалып қойса, онда оны жұмсақ ысқышпен немесе жуғыш заттармен тазалағаныңыз жөн. Таза сумен жақсылап шайыңыз және құрғата сүртіңіз. Қатқыл және өткір заттарды қолдануға болмайды. Есіктің қаптамасын ысқышпен, жуғыш заттармен тазалаған жөн.

ҚОСАЛҚЫ ЖАБДЫҚТАР

Сабынды қоспада малынған ысқышпен тазалаған жөн, сонан соң таза сумен мұқият шайып, құрғата сүртіңіз.

ТҰҒЫРЫҚ

Гриль дайындап болған соң тұғырықты духовкадан шығарыңыз. Оның ішіндегі қалған затты қандай да бір ыдысқа құйыңыз, ыстық суда және жуғыш затпен ысқыштың көмегімен жуып тазалаңыз, соңында таза сумен мұқият шайып, құрғата сүртіңіз. Күйіп кеткен тағам қалдықтарынан тұғырықты тазарту үшін оған жуғыш зат салып суға малып қойыңыз. Тұғырықты ыдыс жуу машинасымен немесе сатылымдағы басқа да аспаптармен жууға болады. Ешқашанда тұғырықты лас күйінде духовкада қалдырмаңыз.

ДУХОВКАНЫҢ ЖАРЫҚТАНУЫ

Әрбір тазарту немесе шамды ауыстыру жұмысында розеткадан ашаны суырыңыз. Шам немесе оның сыртқы қаптамасы жоғары температураға шыдамды материалдан жасалған.

Шамның техникалық сипаттамасы:

230В ~- 25Вт – цоколь Е 14 – температура 300°С

Егер бұзылған шамды ауыстыру қажеттілігі туындаса, онда әйнек қапқақты шешіп, шамды бұрап, оны баламалы жаңа шаммен айырбастаңыз және әйнекті қапқақты қайта орнына бекітіңіз.

2.7 СЕРВИСТІК ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

Қызмет көрсету орталығына хабарласудан бұрын.

Егер духовка бұзылған жағдайда, Сізге ұсынамыз:

- аша қорек көзіне дұрыс орнатылғандығына көз жеткізіңіз;

Егер ахаудың себебін таппасаңыз :Аспапты өшіріңіз, өзіңіз жөндеу әрекетін қолданбаңыз, одан да арнайы қызмет көрсету орталығымен хабарласыңыз. Арнайы қызмет орталығымен хабарласқан кезде, әлбетте сіз оларға аспаптың моделі мен сериялық нөмірін айтуыңыз қажет, оны сіз кепілдеме қағазынан немесе заттаңба кестесінен таба аласыз.

Аспапты сатып алғанда, оған кепілдеме қағазы қоса беріледі, осы кепілдік мерзімі ішінде арнайы қызмет көрсету орталығында аспап тегін жөнделеді.

Сериялық нөмір 16 саннан тұрады. Алғашқы 8 сан модельдің коды. Кейінгі 4 өнімнің шығу мерзімі (жыл, апта). Соңғы 4 сан зауыттық нөмір.



Бұл аспаптың Электр және электрондық жабдық өндірісінің қалдықтары (WEEE) туралы 2012/19/ЕО еуропалық директивасына сәйкес таңбаламасы бар.

Электр және электрондық жабдық өндірісінің қалдықтарының құрамында ластаушы заттар (қоршаған ортаға теріс ықпал етуі мүмкін) және негізгі компоненттер (екінші қайтара пайдалануға жататын) болады. Электр және электрондық жабдық өндірісінің қалдықтарының барлық ластаушы заттарды кетіру және кәдеге жарату, сондай-ақ барлық материалдарды қалпына келтіру және қайтадан пайдалану мақсаттарында арнайы өндеуге жатқызылғаны маңызды.

Өркім де электр және электрондық жабдық өндірісінің қалдықтары туғызатын экологиялық проблемалардың алдын алуға елеулі үлес қоса алады; ол үшін бірнеше негізгі ережелерді ұстану маңызды:

Электр және электрондық жабдық өндірісінің қалдықтарын тұрмыстық қалдықтар секілді жаратуға болмайды.

Электр және электрондық жабдық өндірісінің қалдықтарын жергілікті билік органдары немесе тіркелген компаниялар бақылайтын жинау пункттеріне табыстау керек. Көптеген елдерде электр және электрондық жабдық өндірісінің қалдықтарының көп көлемі болған кезде, қалдықтарды үйден жинау жүзеге асырылады.

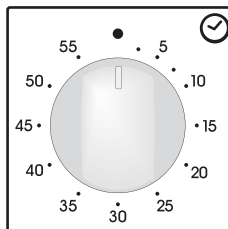
Жаңа аспапты сатып алған кезде ескі аспапты бөлшек сауда кәсіпорнына қайтаруға болады, егер ол аспаптар баламалы типті және қайтарылатын аспап сатып алынатын аспап секілді функцияларға ие болса, ол оны өзара-бірдей сәйкестік негізінде тегін қабылдауға міндетті.

ҚУАТ ҮНЕМДЕУ ЖӘНЕ ҚОРШАҒАН ОРТАНЫ ҚОРҒАУ

Мүмкіндігіне қарай духовканы алдын ала қыздырудан аулақ болу және әрдайым оны түгелдей толтыру керек. Духовканың есікшесін мүмкіндігінше сирек ашыңыз, өйткені оны әрбір ашқан сайын жылу сейіледі. Электр энергиясын елеулі үнемдеу үшін духовканы жоспардағы тамақ пісіру аяқталардан 5-10 минут бұрын өшіріп отырыңыз, сонда духовка өндіретін қалдық жылу пайдаланылады. Жылудың камерада тыс таралуына жол бермеу үшін, тығыздағыштарды тазалықта және тиісті күйде күтіп ұстау керек. Сіздің электр қуатымен жабдықтауға шартыңызда сағаттық тариф көзделетін жағдайда, онда "тамақ пісіруді кейінге қалдыру" бағдарламасы тамақ пісіру процесін бастауды жеңілдікті тариф әрекет ете бастағанға дейін кейінге қалдырудың арқасында электр энергиясын үнемдеу процесін оңайлатады.

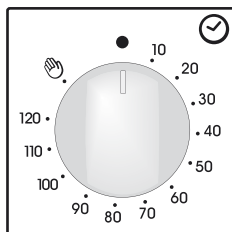
3. ТАЙМЕР

3.1 MINUTE ТАЙМЕРІН ПАЙДАЛАНУ



Пісіру уақытын орнату үшін, біреуін теру қосу Содан кейін толық революция және орналастыру қажетті уақыт индексі. Қашан уақыт өткеннен, сигнал бірнеше шырылдайды секунд.

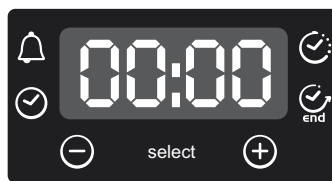
3.2 «ӘЗІРЛЕУ СОҢЫ» ТАЙМЕРІН ПАЙДАЛАНУ



Осы басқару элементі қалаулы әзірлеу уақытын (макс. 120 мин.) орнатуға мүмкіндік береді. Пеш орнатылған уақыттың соңында автоматты түрде өшеді. Таймер орнатылған уақыттан бастап көрі санақ жүргізеді, О күйіне қайтады және автоматты түрде өшеді.

Пешті әдеттегідей пайдалану үшін таймерді  күйіне орнатып қойыңыз. Пешті орнату үшін таймердің О күйінде тұрмағанына көз жеткізіңіз.

3.3 НАҚТЫ УАҚЫТТЫ ОРНАТУ



Ескерту: уақыт алғаш рет духовка орнатылған соң орнатылады немесе электр тогы сөнгеннен соң (оның қажеттілігі дисплейде 0:00 жанып-өшіп тұрған уақыт түрінде көрінеді). Уақытты орнату төмендегі

бойынша жүзеге асырылады:

- Ортаңғы түймешікті 4 рет басыңыз
- "-" "+" түймешіктер арқылы уақытты орнатыңыз
- Түймешіктерде босатыңыз.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ: Духовка тек уақыт немесе қолмен басқару режимі орнатылғаннан соң ғана жұмыс істейді

3.4 СЕНСЕРЛІ ТАЙМЕРДЫ БАСКАРУ

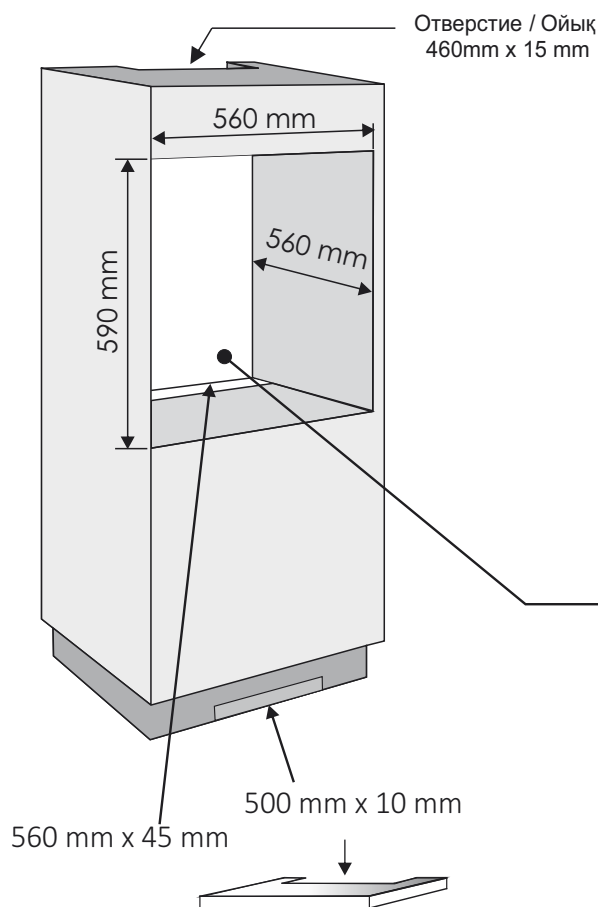
ФУНКЦИЯЛАР	ҚОСУ	СӨНДІРУ	НЕ АТҚАРАДЫ	НЕ ҮШІН
Балалардан қорғау	•Балалардан қорғау» функциясы Set және (+) түймешігін бірден 5 секундтай уақыт басып тұрғанда қосылады. Осы сәттен бастап барлық функциялар құлыпқа түседі және дисплейде STOP белгісі жанып-өшіп тұрады, және сол сәттегі уақытты көрсетіп тұрады. -	•Балалардан қорғау» функциясын өшіру үшін Set және (+) түймешігін бірден 5 секундтай уақыт басып тұрыңыз. Осыдан соң барлық функциялар қол жетімді болады.		
ТАЙМЕР 	• Орталық түймешікті 1 рет басыңыз	• Белгіленген уақыт аяқталған соңдыбысты сигнал беріледі. Уақыт келгенде дыбысты сигналавтоматты түрде тоқтайды, сонымен қатар оны сіз Select түймешігін басу арқылы тоқтата аласыз	• Белгіленген уақыт аяқталған соңдыбысты сигналды қосады. •Үрдіс кезінде дисплейде қалған уақытты көрсетіп отырады.	• Бұл функция духовканы оятқыш қоңырау ретінде қолдануға мүмкіндік береді (мұны құрылғы қосулы тұрғанда да, сонымен қатар өшірулі кезінде де қолдануға болады)
Дайындау уақыты 	• Орталық түймешікті 2 рет басыңыз. •Қажетті уақытты таңдау үшін («-») немесе (+) түймешігін басыңыз. •Түймешіктерді босатыңыз •Тамақты әзірлеу уақытын функцияны таңдау тұтқасы арқылы орнатыңыз	Белгіленген уақыт аяқталған соң духовка автоматты түрде өшеді. Егер оны ертерек өшіргіңіз келсе, онда функцияны таңдау тұтқасын 0 күйіне орнатыңыз немесе уақытты 0:00 күйіне SELECT және (" - " " + ") түймешіктер арқылы орнатыңыз	•Таңдаған тағамды дайындау уақытын орнатуға мүмкіндік береді • Қалған уақытты анықтау үшін SELECT түймешігін басыңыз. •Белгіленген уақытты өзгерту үшін SELECT және («-» «+») түймешіктерді басыңыз	•Сигналды тоқтату үшін кез-келген түймешікті басыңыз Уақыт функциясына қайта оралу үшін орталық түймешікті басыңыз.
Дайындау уақытының аяқталуы 	• Орталық түймешікті 3 рет басыңыз -Өшіру уақытын орнату үшін («-») немесе («+») түймешігін басыңыз. - Түймешіктерді босатыңыз -Тамақты әзірлеу уақытын функцияны таңдау тұтқасы арқылы орнатыңыз	•Белгіленген уақыттан соң духовка өшеді. Қолдан өшіру үшін функцияны таңдау тұтқасын 0 күйіне бұрыңыз.	• Тағамның дайын болу уақытын орнатуға мүмкіндік береді. -Қанша уақыт қалғанын анықтау үшін орталық түймешікті 3 рет басыңыз -Белгіленген уақытты өзгерту үшін END және «-» «+» түймешігін басыңыз	• Бұл функция әдетте «дайындық уақыты» функциясымен бірге қолданылады. Мысалы, егер тағам 45 минут дайындалуы тиіс және де 12:30 да дайын болуы қажет болса, онда қажетті функцияны таңдаңыз және белгіленген уақытты 45 минутқа дайындалуы тиіс және де 12:30 да дайын болуы қажет болса, онда қажетті функцияны таңдаңыз және белгіленген уақытты 45 минутқа және дайын болу уақытын орнатыңыз. -Белгіленген уақыт аяқталған соң духовка автоматты түрде өшеді де дыбысты сигнал шығады. -Тағамды әзірлеу автоматты түрде 11:45 басталады (12:30-дан 45 минутты алсақ) және тағамның дайын болу уақытына дейін жалғасады, сонан соң духовка автоматты түрде өшеді. Егер END функциясы таңдалған болса ЕСКЕРТУ: Дайындау уақытын орнатпасаңыз, духовка бірден жұмысын бастайды және бұрын белгіленген уақыттың соңында өшеді.

4. ҚОЛДАНУҒА АРНАЛҒАН НҰСҚАУЛЫҚ

Функцияның белгісі	Белгіленген және орнатылған T °C Электронды бағдарламаушысы бар моделі (Type A)	T °C орнату Термостаты бар моделі	Модельге сәйкес функциялар
			Жарықтануды қосады
			Еріту. Бұл режим орнатылған кезде мұздалған өнімдердің сапасына зиян келтірмей олардың құрамын өзгертпей бірнеше минуттың ішінде еріту мақсатында белмелік температурада вентилятор іштегі ауаны айналдырады.
Sprinter	MAX	MAX	Спринтер. Бұл режим алдын ала қыздыру үрдісін жылдамдатады. Оны орнатқан соң духовка бірден қыза бастайды (мысалы 200° C температураға қол жеткізу үшін бары-жоғы 8 минут қана қажет). Қажетті температураны температураны реттеуіш түймешігі арқылы орнатуға болады. Алдын ала қыздыру уақытының аяқталғанын басқару панеліндегі «°C» белгісі көрсетеді. «C» бақылау шамы өшкенде алдын ала қыздыру айналымы аяқталады, осыдан кейін дайындау режимін таңдауға болады. Алдын ала қыздыру үрдісі аяқталмағанша тағамды дайындауға қоймаған жөн, әйтпесе оның дәмін бұзып алуыңыз мүмкін.
	220 50 ÷ 240	50 ÷ MAX	Қалыпты режим Жоғарғы және төменгі қыздыру бөлшектері қолданылады. Алды ала духовканы қыздырыңыз, шамамен 10 минуттай уақыт. Режим дәстүрлі қуыру және пісіру үшін өте тиімді. Сиыр еті, бұзау еті және шошқа етін қуырғанға, ростбиф, қойдың аяғын, жабайы құс етін, нан, фольгаға оралған тағамдарды, қаптама қамырдан жасалған тағамдарды дайындағанға өте қолайлы. Тағамды духовканың ішіне ортаңғы деңгейіне қойыңыз.
	200 50 ÷ 230	50 ÷ MAX	Конвекциямен дайындау (a) Біз сізге осы режимді тауықты, әртүрлі тоқаштарды және көкөністерді әзірлегенде қолдануға ұсыныс береміз. Ыстықтың жақсы көтерілуіне байланысты, алдын ала қыздыру және дайындау уақытын да азайтады. Бірден әртүрлі тағамдарды әр деңгейде дайындауға, алдын ала қыздырумен немес қыздырусыз болады. Бұл режим ыстықты түрлендіреді сондықтан иістер араласпайды. Бір уақытта бірнеше тағамды дайындағанға уақытты 10 минут артық қосқаныңыз жөн.
Soft cook	200 50 ÷ 230	-	Soft cook (a) Бұл функция кондитерлік өнімдерді және нан пісіруге арналған. Конвекцияның төмен жылдамдығына байланысты духовканың ішіндегі ылғалдық артады. Ылғалдықтың жоғары болуы иленгіш сұйықтықтағы тағамдарды дайындау үшін өте ыңғайлы жағдай туғызады (мысалы, бәліштер, нан, печенье) және олар ойылмай піседі.
	160 50 ÷ 220	50 ÷ MAX	Конвекция + төменгі қыздыру элементі (a) Төменгі қыздыру элементі конвекциямен бірге қолданылады, ол духовканың ішіндегі ауаның айналымын қамтамасыз етеді. Бұл режим қаптама қамырдан жасалған тағамдар, тарталет және паштеттер әзірлеуге өте ыңғайлы. Кеуіп кетуден сақтайды және бәліш, нан және басқа да төменгі деңгейде әзірленетін тағамдардың көтерілуіне ықпал жасайды. Тағамды төменгі деңгейге орналастырыңыз.
	Level 4 1 ÷ 4	50 ÷ MAX	Гриль: гриль режимін қолданғанда есік жабық күйінде болуы қажет. Тек жоғарғы қыздыру элементі қолданылады және температураны реттеуге болады. Қып-қызыл ыстық қалыпқа қол жеткізу үшін алдын ала қыздыруға 5 минут жеткілікті. Люля-кебаб, гриль және тағы басқа тағамдарды дайындағанға жақсы. Ақ етті грильден алшағырақ орналастырған жөн: дайындау уақыты ұзағырақ болады, алайда тағам өте дәмді болады. Қызыл ет пен балық етін әзірлегенде шілтерге тұғырықты кигізген жөн, онда шыранның жиналуы үшін.
Super grill	Level 4 1 ÷ 4	50 ÷ MAX	Супер гриль: духовкада гриль әзірлеу екі режимі қарастырылған Гриль: 2200 Вт Гриль СУПЕР: 3000 Вт
	190 180 ÷ 200	50 ÷ 200	Конвекциялы гриль: конвекциялы гриль режимін қолданғанда есік жабық күйінде болуы қажет. Жоғарғы қыздыру элементі конвекциямен бірге қолданылады, ол духовканың ішіндегі ауаның айналымын қамтамасыз етеді. Қызыл етті дайындау алдын ала қыздыруды талап етеді, ал ақ етті дайындағанда оның қажеті жоқ. Бұл режим қалың ет тілімдерін, тұтас етті, қуырылған торай мен тауық секілді және тағы басқа тағамдарды әзірлеуге өте ыңғайлы. Орта деңгейге орнатылған шілтердің ортасына тағамды орналастырыңыз. Шырынды жинау үшін шілтерге тұғырықты кигізіңіз. Тағам грильге өте жақын орналаспағанына көз жеткізіңіз. Белгіленген уақыттың жартысына келгенде тағамды аударыңыз.
	Level 4 1 ÷ 4	50 ÷ 200	50 істік: істік режимін қолданғанда духовканың есігі жабық болуы тиіс. Бұл режимде жоғарғы қыздыру элементі қолданылады. Қыздыру температурасы талапқа сай реттеледі. Істік режимін орта көлемді тағамдарды дайындағанда қолданған жөн. Бұл режим дәстүрлі әдісте қуырылған еттің дәмін ерекшеленгенге өте ыңғайлы. Істік режимінде тағам дайындауда алдын ала қыздыруды қажет етпейді.
	220	50 ÷ MAX	Пицца режимі Бұл режимде ауа духовканың ішінде жақсы алмасады, сондықтан пицца немесе итальяндық бәліш фокачча сияқты тағамдарды әзірлегенде керемет нәтижеге қол жеткізесіз.
	190 180 ÷ 200	50 ÷ 200	COOK LIGHT" функциясы сізге тоңмай мен май мүмкіндігінше аз пайдаланылатын денсаулыққа анағұрлым пайдалы тәсілмен тамақ пісіруге мүмкіндік береді. Грильдің және ауаны лүпілдік жіберетін конвектор желдеткішінің ұштастығын пайдаланудың арқасында, өнімдерде ылғалдылық сақталып, дайындаудың қысқа уақыты кезінде тағамның дәмі үшін нұқсансыз қабықша түзіледі. Бұл функция әсіресе ет пісіру, грильде көкөніс пен омлеттер қақтау үшін жақсы. Ауаны лүпілдік жіберетін цикл духовканың ішіндегі ылғалдылықты және өнімдердегі ылғал құрамын сақтап, тағамның нәрлілік құндылығының сақталуы мен дайындау үдерісінің жылдамдығын қамтамасыз етеді. Өзіңіздің барлық рецепттеріңізді майлар мен тұздықтардың өзіңіз әдетте пайдаланатынын азырақ көлемін қолданумен дайындап көріңіз және осы жаңа режимнің оңайлығын сынаңыз.
(a) кейбір модельдерде: конвекция жылдамдығын өзгертуге арналған «Vario Fan» режимі Candy-дің ерекше өңделген жобасы болып табылады, бұл дайындау нәтижесін жақсарту үшін және температура мен ылғалдықты реттеу үшін жасалған. «Vario Fan» - ол өз бетімен қосылатын жүйе, сәйкес режимді таңдағанда ол конвекцияның жылдамдығын автоматты түрде өзгертеді: бұл функция басқару панелінің көрінетін жерінде орналасқан.			

* CENELEC EN 60350-1 сәйкес сынақтан өткен

** CENELEC EN 60350-1 сәйкес электржарығын қанша мөлшерде қолданатынын анықтауға байланысты сынақтан өткен



RU Если кухонная мебель имеет заднюю стенку, сделайте в ней отверстие для ввода кабеля питания

KZ Жіһаздың артқы жағы жабық болса, қуат кабелін өткізетін саңылау жасаңыз.

RU Если в духовке нет охлаждающего вентилятора, необходимо выполнить отверстие. 460 mm x 15 mm

KZ Егер пештің салқындату желдеткіші болмаса, есік жасаңыз. 460 mm x 15 mm

