

CANDY

ДУХОВКИ

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

RU

02

ПАЙДАЛАНУ ЖӨНІНДЕГІ НҰСҚАУЛЫҚ

КІРІСТІРМЕ ДУХОВКА ШКАФТАР

KZ

08

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Бытовой электроприбор и его открытые части во время работы могут нагреваться до высокой температуры. Соблюдайте осторожность, не дотрагивайтесь до них.
 - Дети моложе 8 лет не должны приближаться к бытовому прибору без постоянного надзора.
 - 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.
 - **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Чтобы избежать поражения электрическим током, перед заменой лампы проверьте, что бытовой электроприбор выключен.
 - Электрическое подключение бытового прибора должно быть выполнено с использованием разъединительного устройства в соответствии с действующими правилами и нормами электробезопасности.
 - в инструкции должен быть указан тип электрошнура. При этом должна учитываться температура задней стенки электроприбора.
 - В случае повреждения шнура питания он должен быть заменен специальным шнуром питания, который можно приобрести у производителя или у агента по техобслуживанию.
 - **ВНИМАНИЕ:** Чтобы избежать опасности, связанной со случайным сбросом устройства тепловой защиты, данный бытовой электроприбор не должен запитываться через наружные переключающие устройства, например, таймер, или другое устройство, которое регулярно включает и выключает электроприбор.
- ВНИМАНИЕ:** При использовании гриля наружные детали могут нагреваться до высокой температуры. Не разрешайте детям подходить к печи.
- перед выполнением чистки следует удалить пролившуюся жидкость.
 - Во время выполнения пиролитической самоочистки поверхности могут нагреваться сильнее чем обычно. Не разрешайте подходить к печи детям.



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.

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 Уход и очистка
- 2.4 Сервисное обслуживание

Использование Аналогового
Таймера/программатора

6

Использование таймера окончания времени
приготовления

7

Инструкции по применению

7

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 распаковки 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.

Это изделие соответствует техническим регламентам Таможенного Союза:

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

• ТР ТС 020/2011 «Электromагнитная 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 приобрели товар или, написав запрос на электронную почту candytow@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 ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ДУХОВКИ

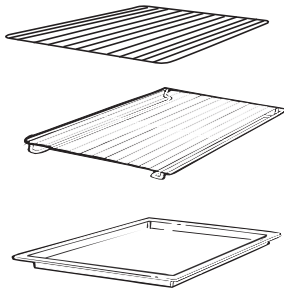
Перед первым использованием предметов дополнительного оборудования их следует помыть, используя губку. Затем как следует ополосните их чистой водой и вытрите насухо.

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.

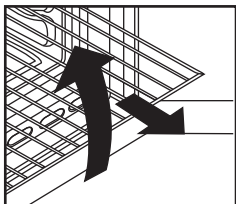
Специальные телескопические направляющие обеспечивают горизонтальное положение решеток при вынимании их из духовки, что предотвращает опрокидывание посуды.

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 полки 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 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.

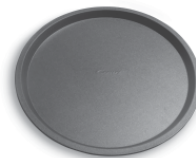
СТЕКЛЯННЫЕ ДЕТАЛИ

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

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»



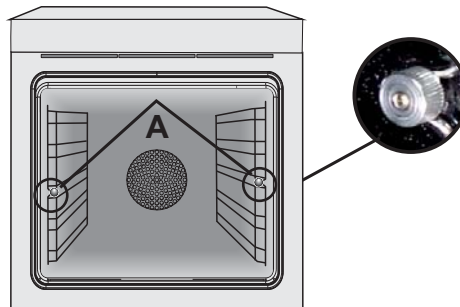
Боковые проволочную сетку, если включены.



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.



режущие предметы. Прокладку дверцы следует очищать при помощи губки и мощного 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.

2.4 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.

3. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АНАЛОГОВОГО ТАЙМЕРА/ПРОГРАММАТОРА



УСТАНОВКА ТЕКУЩЕГО ВРЕМЕНИ

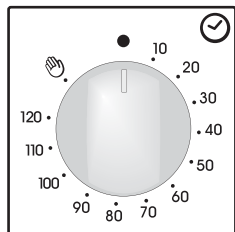
- Нажмите кнопку установки и удерживайте ее в нажатом положении в течение 4 с. На дисплее появляется "SET" (УСТАНОВКА). Подается звуковой сигнал.
- Установите текущее время с помощью нажатия кнопки. Вращение кнопки увеличивает время шагами по 1 минуте. Для быстрого увеличения установки удерживайте кнопку в нажатом положении.

Все операции должны выполняться в течение 4 секунд. В противном случае они отменяются.

Продолжительность или текущее время могут отображаться по умолчанию, не принимайте это во внимание.


ФУНКЦИЯ	Как ее активировать	Как ее выключить	Что она выполняет	Для чего она нужна
РУЧНОЕ УПРАВЛЕНИЕ	• Она может быть выбрана только вместе с режимом приготовления пищи. Без установок таймера.	• Верните ручки регулировки в положение "стоп".	• Она позволяет вам управлять работой печи.	• Для приготовления пищи с использованием нужных рецептов
НАПОМИНАНИЕ ОБ ОСТАВШЕМСЯ ВРЕМЕНИ макс. 90 мин. НА ДИСПЛЕЕ ОТОБРАЖАЕТСЯ "BEL" (ЗВОНОК)	<ul style="list-style-type: none"> • Нажмите кнопку установки два раза, на дисплее отображается "BEL" и "---". • Установите время с помощью вращения кнопки установки. 	<ul style="list-style-type: none"> • Во время выполнения обратного отсчета времени на дисплее постоянно отображается оставшееся время в минутах и в секундах. После окончания обратного отсчета времени на дисплее начинает мигать "000", и подается звуковой сигнал окончания цикла. Чтобы отключить его, нажмите кнопку установки. Вы можете в любое время изменить или отменить установку напоминания об оставшемся времени. 	• В конце заданного интервала времени подается звуковой сигнал.	• Позволяет вам использовать печь в качестве сигнализирующего устройства, даже если печь выключена.
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ макс. 24 часа НА ДИСПЛЕЕ ОТОБРАЖАЕТСЯ "DUR" (продолжительность)	<ul style="list-style-type: none"> • Прежде всего, выберите функции приготовления пищи и нужную температуру. • Нажмите кнопку установки один раз. На дисплее отображается "DUR", и мигает индикатор продолжительности. • Выберите нужную продолжительность с помощью вращения кнопки установки. На дисплее отображается оставшееся время, и загорается индикатор продолжительности. 	<ul style="list-style-type: none"> • После окончания периода обратного отсчета времени на дисплее отображается "END" (ОКОНЧАНИЕ), начинает мигать индикатор продолжительности, и печь автоматически выключается. Подается звуковой сигнал окончания приготовления пищи. Чтобы выключить его, нажмите кнопку установки. Если вы хотите снова начать приготовления пищи, нажмите кнопку установки еще раз. Верните ручки регулировки в положение "стоп". Вы можете отменить или изменить время приготовления пищи во время работы печи. 	• Позволяет вам задать время приготовления пищи, необходимое для выбранного рецепта.	• После окончания заданного периода времени приготовления пищи печь автоматически выключается, и подается звуковой сигнал.
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ В ПОЛНОСТЬЮ АВТОМАТИЧЕСКОМ РЕЖИМЕ Максимальное время паузы 24 часа НА ДИСПЛЕЕ ОТОБРАЖАЕТСЯ "PAU" (ПАУЗА)	<ul style="list-style-type: none"> • Прежде всего, выберите нужную температуру и функцию приготовления пищи. • Нажмите один раз для установки продолжительности. Выполните приведенные выше инструкции "Время приготовления пищи - Продолжительность" • Нажмите второй раз, на дисплее отображается "PAU" (ПАУЗА) и "---", начинает мигать индикатор запуска. - Перед тем как включить печь, установите продолжительность паузы. Во время паузы пища не готовится, на дисплее постоянно отображается оставшееся время паузы, и горят индикаторы "пуск" и "стоп". После окончания периода обратного отсчета начинается приготовление пищи, и горит только индикатор "стоп". 	<ul style="list-style-type: none"> • В конце заданного периода времени приготовления пищи печь автоматически выключается. Подается звуковой сигнал окончания приготовления пищи, и печь автоматически выключается. Подается звуковой сигнал. Чтобы выключить звуковой сигнал, нажмите кнопку установки. Нажмите кнопку еще раз, если вы хотите снова начать приготовления пищи. Установите ручки регулировки в положение "стоп". Во время приготовления пищи вы можете отменить или изменить установку продолжительности паузы или продолжительности приготовления пищи. 	• Позволяет вам запрограммировать печь таким образом, чтобы приготовление пищи по выбранному рецепту началось в нужное время.	<p>Например : задержка времени 10 часов. Пища должна готовиться в течение 45 мин., и должна быть готова в 12 часов.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Выберите нужную функцию и температуру. 2. Установите продолжительность, равную 45 минут. 3. Установите паузу, равную 75 минут (10H/11H15). Печь будет находиться в режиме паузы от 10 часов до 11 часов 15 минут; в 11 часов 15 минут она включится, и автоматически выключится в 12 часов.

4 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТЕЙМЕРА ОКОНЧАНИЯ ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ












При помощи этой функции можно установить требуемое время приготовления (макс. 120 мин), по истечении которого духовка автоматически выключится.

Таймер отсчитывает 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.

5. ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

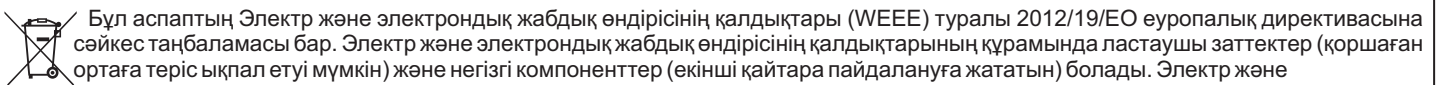
Символ функции	Предустановленная и заданная T °C Модель с электронным программатором (Type A)	Установка T °C Модель с термостатом	Функция в соответствии с моделью
			Включает подсветку
			Размораживание. Когда установлен этот режим, вентилятор разгоняет воздух комнатной температуры вокруг замороженных продуктов, чтобы они разморозились за несколько минут без изменения или повреждения их качества
	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.
	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.
	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.
	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

(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 для определения класса потребления электроэнергии.

ҚАУІПСІЗДІК ТЕХНИКАСЫ ЕРЕЖЕЛЕРІ

- **ЕСКЕРТУ:** Тұрмыстық электр аспабы және оның ашық бөліктері жұмыс уақытында жоғары температураға дейін қызуы мүмкін. Қауіпсіздікті сақтаңыз, оларға қолыңызды тигізбеңіз.
 - Үлкендердің қарауынсыз 8 жасқа дейінгі балалар тұрмыстық аспапқа жақындамауы қажет.
 - Аталмыш тұрмыстық электр аспапты 8 жастан үлкен балалар, сонымен қатар егер ол адамдар қауіп-қатердің бар екендігінен хабардар болса, физикалық және сана-сезімі дамымаған немесе қажетті тәжірибесі жоқ адамдар қолдана алады.
 - Балалардың тұрмыстық аспаппен ойнауына жол бермеңіз.
 - Үлкендердің қарауынсыз тұрмыстық аспапты балалардың тазалауына немесе жөндеуіне болмайды.
 - Тұрмыстық аспап жұмыс уақытында жоғары температураға дейін қызады. Қауіпсіздікті сақтаңыз, пештің ішкі бөлігінде орналасқан қыздыру бөлшектеріне тиіп кетуден сақ болыңыз.
 - **ЕСКЕРТУ:** Тұрмыстық электр аспабы және оның ашық бөліктері жұмыс уақытында жоғары температураға дейін қызуы мүмкін. Кішкентай балалардың оған жақындауына жол бермеңіз.
 - Пештің әйнек есігін тазалау үшін абразивті тазартқыш құралдарды және темір қырғыштарды қолдануға болмайды, өйткені олар жоғарғы қаптаманы сырып тастайды және әйнектің сынуына әкеп соғады.
 - Қалқанды шешпей тұрып, пешті өшіру керек. Тазалау жұмысын аяқтаған соң, қалқанды нұсқаулықта көрсетілгендей өз орнына орнату керек.
 - Осы пешке арналған температураны өлшеу құрылғысын ғана қолданғаныңыз жөн.
 - Тазалау үшін бу генераторын қолдануға тыйым салынады.
 - **ЕСКЕРТУ:** Пештің шамын ауыстырардың алдында, электр тогына түсіп қалмау үшін пешті өшіру керек.
 - Тұрмыстық аспаптың қуат көзіне қосылуы электр қауіпсіздігі ережелері мен нұсқауларына сәйкес айырғыш құрылғы арқылы қосылуы тиіс.
- Нұсқаулықта электр сымның типі берілуі тиіс. Сонымен қатар электр аспабының артқы қабырғасының температурасы ескерілуі тиіс.
- Қуат көзі сымы зақымданған жағдайда ол арнайы қуат көзі сымымен айырбасталуы тиіс, оны сіз өндірушіден немесе техникалық қызмет көрсету орталығының қызметкерінен ала аласыз.
 - **НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ:** Жылу сақтау құрылғысына қатысты кездейсоқ лақтыру қауіпсіздігінен сақтану мақсатында, аталмыш тұрмыстық электр аспабы сыртқы ажыратқыш құрылғыларына, мысалы, электр аспабын сырттай ұдайы қосып немесе өшіріп отыратын таймерге немесе басқа да құрылғыларға қосылмауы тиіс.
- НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ:** Гриль бағдарламасын қолданғанда пештің сыртқы бөлшектері жоғары температураға дейін қызуы мүмкін. Пешке балалардың жақындауына жол бермеңіз.
- Тазалаудың алдында төгілген сұйықтықты сүрткен жөн.
- Пиролитикалық өздігінен тазалау үрдісі кезінде үстіндегі бөлшектер әдеттегіге қарағанда қаттырақ қызуы мүмкін. Пешке балалардың жақындауына жол бермеңіз.



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 заттектер (қоршаған ортаға теріс ықпал етуі мүмкін) және негізгі компоненттер (екінші қайтара пайдалануға жататын) болады. Электр және электрондық жабдық өндірісінің қалдықтарының барлық ластаушы заттектерді кетіру және кәдеге жарату, сондай-ақ барлық материалдарды қалпына келтіру және қайтадан пайдалану мақсаттарында арнайы өңдеуге 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 камерадан 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.

Қауіпсіздік техникасы ережелері

10

1. Жалпы нұсқаулықтар
 - 1.1 С йкестік туралы мағлұмдама
 - 1.2 қауіпсіздік бойынша нұсқаулықтар
 - 1.3 Орнату
 - 1.4 Асхана гарнитурына духовка шкафты орнату.
 - 1.5 Маңызды
 - 1.6 уат көзіне қосу
 - 1.7 Аспаптың қосалқы бөлшектері

Пайдалы кеңестер

11

- 2.1 Сөрелердің қауіпсіздік жүйесі
- 2.2 Грильде дайындау
- 2.3 Күтім және тазалау
- 2.4 Сервистік қызмет көрсету

Аналогтық Сағатты/бағдарламалағышты
Қолдану

12

«әзірлеу соңы» таймерін пайдалану

13

Қолдануға арналған нұсқаулық

13

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 ақау бар екені жайлы күдік пайда болған жағдайда оны қолданбастан, бірден қызмет көрсету орталығымен хабарласыңыз.


Полиэтилен 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 Кеденді 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 сертификатталған, 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 ақау 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 бірқолданыстық 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 ағаштан 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 қорғауыштар 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:

- электрсаунауышта 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.

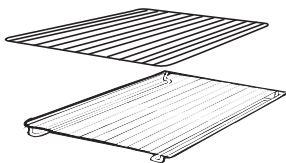
Сонан соң оларды жақсылап таза суда шайыңыз және

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



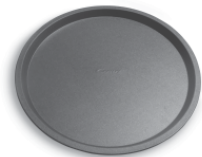
(модельіне байланысты);

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

ПИЦЦАҒА АРНАЛҒАН ЖИНАҚ



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



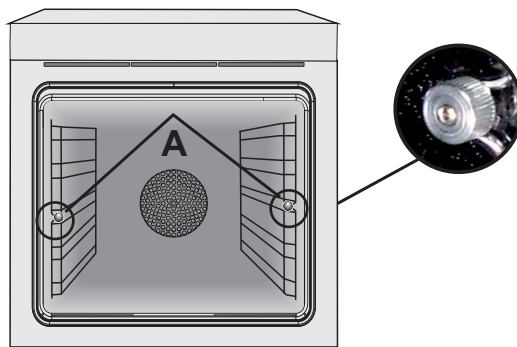
Қосылған кездегі сым торы.



Металл бағыттауыштарды тазалау және бөлшектеу

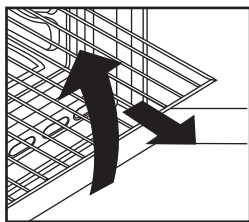
- 1 - Бекіту бұрандаларын сағат тіліне қарсы бағытқа бұрап ағытыңыз.
- 2 - Металл бағыттауыштарды өзіңізге тарту арқылы ғытыңыз.
- 3 - Металл бағыттауыштарды ыдыс-аяқтарды жуу машинасымен немесе ылғал ысқышпен жуып тазалаңыз.
- 4 - Осыдан соң металл бағыттауыштарды 1 және 2 пункттарды кері реттілік бойынша қайтадан духовка шкафына орнатыңыз.
- 5 - Бұрандаларды бекітіңіз.

Егер қосалқы жабдықтарды қолданбайтын болсаңыз, оларды духовкадан шығарып қойыңыз.



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 әзірлеуге 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 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 әзірлеу 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 әйнегіне 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 қақпақты шешіп, шамды бұрап, оны баламалы жаңа шаммен айырбастаңыз және әйнекті қақпақты қайта орнына бекітіңіз.

2.4 СЕРВИСТІК ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

Қызмет көрсету орталығына хабарласудан бұрын. Егер духовка бұзылған жағдайда, Сізге ұсынамыз: - аша қорек көзіне дұрыс орнатылғандығына көз жеткізіңіз; Егер ашаудың 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.

3. АНАЛОГТЫҚ САФАТТЫ/БАҒДАРЛАМАЛАҒЫШТЫ ҚОЛДАНУ

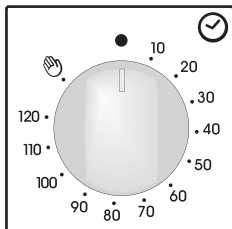


ТӘУЛІК УАҚЫТЫН ТЕҢШЕУ

- Теңшеу түймесін 4 секунд бойы басып тұрыңыз. Бейнебетте "SET" (Теңшеу) жазбасы көрсетіледі. Дыбыстық дабылдағыш құрылғысы сигнал береді.
- Түймені басып, тәулік уақытын белгілеңіз. Айналу кезінде уақыт 1 минуттық қадаммен ұлғаяды. Мәнді автоматты түрде тез арада ұлғайту үшін түймені басып тұрыңыз.
- Кез келген операция 4 секунд ішінде орындалуы тиіс, керісінше жағдайда оның күші жойылады.
- Ұзақтығы немесе уақыты, мұны ескерместен, әдепкі түрде көрсетілуі мүмкін.


АТҚАРЫМ	ҚАЛАЙ БЕЛСЕНДІ ЕТУ КЕРЕК	ҚАЛАЙ СӨНДІРУ КЕРЕК	МҮМКІНДІКТЕРІ	АРНАЛЫМЫ
ҚОЛМЕН БАСҚАРУ АТҚАРЫМЫ	<ul style="list-style-type: none"> • Ас әзірлеу режимінде ғана белгіленуі мүмкін. Таймерді теңшеместен. 	<ul style="list-style-type: none"> • Басқару тұтқаларын тоқтату (stop) күйіне қайтарыңыз. 	<ul style="list-style-type: none"> • Пешті басқаруға мүмкіндік береді. 	<ul style="list-style-type: none"> • Қажетті тағамдарды әзірлеу үшін.
КЕРІ САНАҚ ТАЙМЕРІ ең көбі 90 мин. БЕЙНЕБЕТТЕГІ "BEL" ЖАЗБАСЫ	<ul style="list-style-type: none"> • Теңшеу түймесін екі рет бассаңыз, бейнебетте "----" нышандары бар "BEL" жазбасы көрсетіледі. • Теңшеу түймесін бұрып, уақытты белгілеңіз. 	<ul style="list-style-type: none"> • Кері санақ барысында, бейнебетте минуттарда, содан соң секундтарда қалған уақыты үнемі көрсетіліп тұрады. Кері санақтың соңында, бейнебетте "000" жыпылықтаған жазбасы көрсетіліп, дыбыстық дабылдағыш аяқтау сигналын береді. Оны сөндіру үшін, теңшеу түймесін басыңыз. Кері санақ таймерін кез келген уақытта өзгертуге немесе сөндіруге болады. 	<ul style="list-style-type: none"> • Белгіленген уақыт өткеннен кейін, сигнал беріледі. 	<ul style="list-style-type: none"> • Пеш сөніп тұрса да, оны дабылдағыш ретінде қолдануға мүмкіндік береді.
АС ӘЗІРЛЕУ УАҚЫТЫ ең көбі 24 сағ. БЕЙНЕБЕТТЕГІ "DUR" ЖАЗБАСЫ	<ul style="list-style-type: none"> • Алдымен ас әзірлеу атқарымы мен қажетті температураны таңдаңыз. • Теңшеу түймесін бір рет басыңыз. Бейнебетте "DUR" жазбасы көрсетіледі де, Ұзақтық индикаторы жыпылықтайды. • Теңшеу түймесін бұрып, қажетті ұзақтықты белгілеңіз. Бейнебетте қалған уақыт көрсетіледі де, Ұзақтық индикаторы жанады. 	<ul style="list-style-type: none"> • Кері санақ аяқталғаннан кейін, бейнебетте "END" көрсетіледі, Созылымдылық индикаторы жыпылықтайды және пеш автоматты түрде сөнеді. Дыбыстық дабылдағыш ас әзірлеудің аяқталғаны туралы сигнал береді. Оны сөндіру үшін, теңшеу түймесін басыңыз. Ас әзірлеуді қайтадан іске қосу үшін, түймені екінші рет басыңыз. Басқару тұтқаларын тоқтату (stop) күйіне қайтарыңыз. Пеш жұмыс істеп жатқан кезде ас әзірлеу ұзақтығын болдырмауға немесе өзгертуге болады. 	<ul style="list-style-type: none"> • Таңдалған рецептке қажетті ас әзірлеу уақытын алдын ала белгілеуге мүмкіндік береді. 	<ul style="list-style-type: none"> • Белгіленген ас әзірлеу уақыты өткеннен кейін, пеш автоматты түрде сөнеді де, дыбыстық сигнал естіледі.
ТОЛЫҒЫМЕН АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ АС ӘЗІРЛЕУ Ең көп кідіріс уақыты БЕЙНЕБЕТТЕГІ "PAU" жазбасы 24 сағ. бойы көрсетіледі	<ul style="list-style-type: none"> • Алдымен қажетті температура мен ас әзірлеу атқарымын таңдаңыз. • Ұзақтықты белгілеу үшін бір рет басыңыз. Жоғарыдағы «Ас әзірлеу уақыты - Ұзақтығы» нұсқауларын орындаңыз. • Екінші рет бассаңыз, бейнебетте "----" нышандары бар "PAU" жазбасы көрсетіледі де, Іске қосу индикаторы жыпылықтайды. - Пешті қосудың алдында, кідіріс уақытын белгілеңіз. Кідіріс уақытында, пеш ас әзірлемейді, бейнебетте қалған кідіріс уақыты көрсетіледі, іске қосу және тоқтату индикаторлары жанып тұрады. Кері санақ аяқталысымен, пеш ас әзірлей бастайды, тоқтату индикаторы ғана жанып тұрады. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ас әзірлеу уақыты аяқталғаннан кейін, пеш автоматты түрде сөнеді. Дыбыстық дабылдағыш ас әзірлеудің аяқталғаны туралы сигнал береді. Оны сөндіру үшін, теңшеу түймесін басыңыз. Ас әзірлеуді қайтадан іске қосу үшін, түймені екінші рет басыңыз. Басқару тұтқаларын тоқтату (stop) күйіне қайтарыңыз. Пеш жұмыс істеп жатқан кезде кідіріс уақытын немесе ас әзірлеу ұзақтығын болдырмауға немесе өзгертуге болады. 	<ul style="list-style-type: none"> • Пешті, тағам қажетті уақытта дайын болатындай етіп бағдарламалауға мүмкіндік береді. 	<ul style="list-style-type: none"> • Еск.: күннің уақыты - 10 сағ.; тағам 45 мин бойы әзірленеді және 12 сағ. ішінде дайын болуы тиіс. 1. қажетті атқарым мен температураны таңдаңыз. 2. 45 мин. ұзақтығын белгілеңіз, 3. 75 мин. (10 сағ./11 сағ. 15) кідірісін белгілеңіз. Пеш сағ. 10-нан бастап 11 сағ. 15 мин. дейін кідірісте тұрады; 11 сағ. 15 мин. болған кезде ас әзірлей бастайды және сағ. 12-де автоматты түрде сөнеді.

4 «ӨЗІРЛЕУ 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 кері санақ жүргізеді, О күйіне қайтады және автоматты түрде өшеді.

Пешті әдеттегідей пайдалану үшін таймерді  күйіне орнатып қойыңыз.

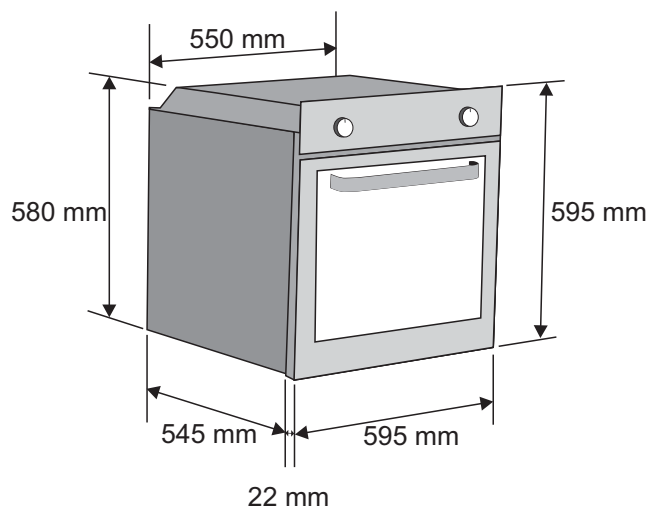
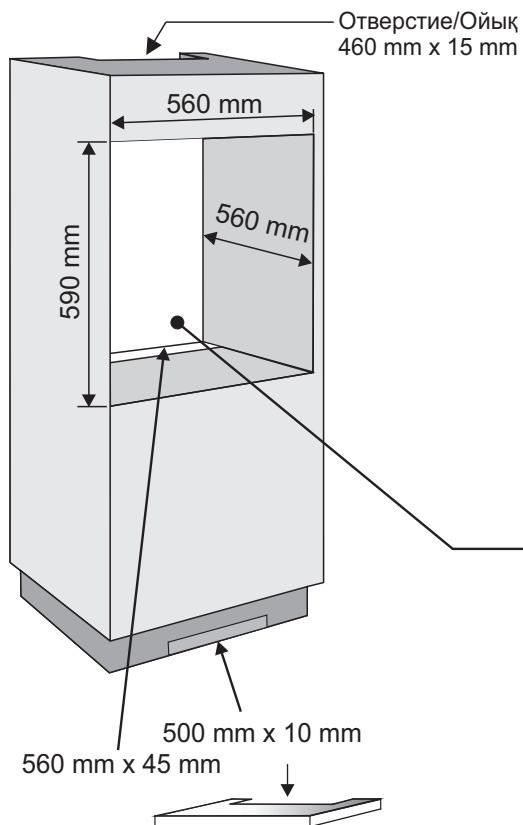
Пешті орнату үшін таймердің О күйінде тұрмағанына көз жеткізіңіз.

5. 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 бөлмелік температурада вентилятор іштегі ауаны айналдырады.
 *	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 (а) Біз сізге осы режимді тауықты, өртүрлі тоқаштарды және көкөністерді әзірлегенде қолдануға ұсыныс береміз. Ыстықтың жақсы көтерілуіне байланысты, алдын ала қыздыру және дайындау уақытын да азайтады. Бірден өртүрлі тағамдарды әр деңгейде дайындауға, алдын ала қыздырумен немес қыздырусыз болады. Бұл режим ыстықты түрлендіреді сондықтан иістер араласпайды. Бір уақытта бірнеше тағамды дайындағанда уақытты 10 минут артық қосқаныңыз жөн.
	160 50 ÷ 220	50 ÷ MAX	Конвекция + төменгі қыздыру элементі (а) 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 бөліш, 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. Қыпқызыл 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 шырынның жиналуы үшін.
 *	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.
	220	50 ÷ MAX	Пицца режимі Бұл режимде ауа духовканың ішінде жақсы алмасады, сондықтан пицца немесе итальяндық бөліш фокачча сияқты тағамдарды әзірлегенде керемет нәтижеге қол жеткізесіз.

(а) 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 электржарығын қанша мөлшерде қолданатынын анықтауға байланысты сынақтан өткен

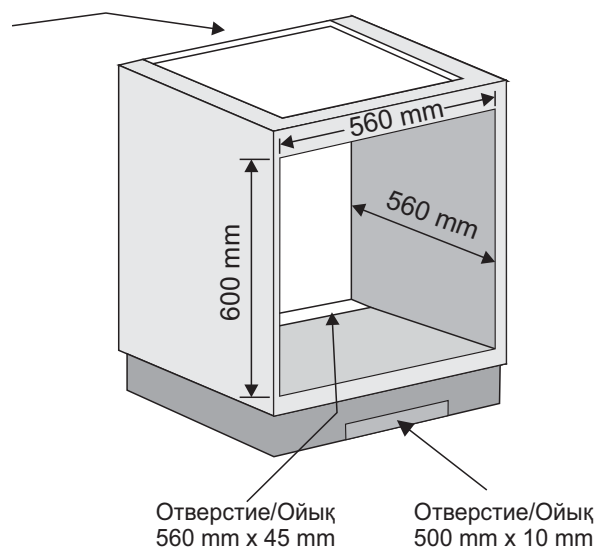


RU Если ваш кухонный шкаф имеет заднюю стенку, в ней необходимо сделать отверстие для кабеля питания.

KZ Жиназдың 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.

**RU**

Производитель не несет ответственности за неточности, связанные с опечатками и неправильным переводом, которые могут иметь место в данной брошюре. Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию выпускаемых им изделий, включая такие изменения, которые могут оказывать влияние на их эксплуатационные характеристики, при условии, что эти изменения не снижают безопасность и функциональные возможности изделия.

KZ

Өндіруші осы нұсқаулықта кезігуі мүмкін қате терілу мен жаңсақтықтар үшін жауапкершілік көтермейді. Біз шығарылатын өнімдердің сапасын жақсарту мақсатында, өзіміз шығаратын бұйымдардың конструкциясына өзгертулер енгізу құқығын өзімізге қалдырамыз. Бұл орайда бұйымның негізгі функциялары мен оның қауіпсіздігі өзгеріссіз қалатын болады.