

ДУХОВКИ
РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ RU 02

ПАЙДАЛАНУ ЖӨНІНДЕГІ НҰСҚАУЛЫҚ
КІРІСТІРМЕ ДУХОВКА ШКАФТАР KZ 10

CANDY HOOVER GROUP S.R.L. • Via Comolli 16 • 20861 Brugherio (MB) - Italy

• Во время приготовления пищи внутри духового шкафа или на стекле дверцы может собираться конденсат. Это нормальное явление. Для снижения этого эффекта, подождите 10-15 минут после включения питания прежде чем помещать блюдо внутрь духовки. В любом случае, конденсат исчезает, когда температура в духовке достигает необходимой для приготовления.
• Для приготовления овощей используйте контейнер с крышкой вместо открытого противня.
• Не оставляйте пищу в духовке более чем на 15-20 минут после приготовления.
• ВНИМАНИЕ: прибор и находящиеся в пределах касания детали нагреваются во время использования. Соблюдайте осторожность и не прикасайтесь к горячим деталям.
• ВНИМАНИЕ: во время использования гриля, детали, находящиеся в пределах касания, могут нагреваться. Детям следует находиться на безопасном расстоянии.
• ВНИМАНИЕ: во избежание возможности поражения электрическим током при замене лампы, заранее убедитесь в том, что изделие выключено.
• ВНИМАНИЕ: во избежание опасности из-за непреднамеренного сброса автоматического термовыключателя, данное устройство не должно питаться через внешнее коммутационное устройство, например, таймер, и не должно быть подключено к контуру, который регулярно включается и выключается.
• Дети в возрасте до 8 лет должны находиться на безопасном расстоянии от прибора в тех случаях, когда они не находятся под постоянным наблюдением.
• Детям запрещено играть с прибором.
• Прибор может использоваться лицами в возрасте от 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, не имеющими опыта или знаний о продукте, только в том случае, если они находятся под наблюдением или получают указания по эксплуатации прибора безопасным способом с доведением до сведения информации о возможных рисках.
• Чистка и техническое обслуживание не должны осуществляться детьми, находящимися без присмотра.
• Для чистки стекол дверцы духовки не следует использовать жесткие абразивные материалы или острые металлические скребки, поскольку они могут поцарапать поверхность и вызвать повреждение стекла.
• Перед извлечением съемных деталей духовку необходимо выключить. После очистки соберите их в соответствии с инструкциями.
• Используйте только рекомендованный для этой духовки термощуп.
• Для чистки прибора не используйте паровые очистители.
• 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 имеет желто-зеленый цвет. Эта операция должна выполняться квалифицированным специалистом. 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 по эксплуатации электроустановок.
• Если шнур питания поврежден, его необходимо заменить. Приобрести новый шнур или монтажный комплект можно у производителя или в отделе сервисного обслуживания клиентов. Следует использовать шнур питания типа H05V2V2-F. Эта операция должна выполняться квалифицированным специалистом. Проводник заземления (желто-зеленый) должен быть примерно на 10 мм длиннее других проводников. При необходимости любого ремонта обращайтесь только в отдел сервисного обслуживания клиентов и запрашивайте использование оригинальных запасных частей.
• Несоблюдение указанного выше требования снижает уровень безопасности прибора и является основанием для аннулирования гарантии.

• Перед очисткой необходимо удалить все излишки разлитого материала.
• Длительное отключение питания во время выполнения программы приготовления может привести к неисправности монитора. В этом случае обратитесь в отдел сервисного обслуживания клиентов.
• 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 закрывайте стенки духовки алюминиевой фольгой или другими доступными защитными приспособлениями для однократного использования. Алюминиевая фольга или любое другое защитное приспособление при непосредственном контакте с нагретой эмалью может расплавиться и повредить эмаль на внутренней поверхности.
• ВНИМАНИЕ: Никогда не снимайте уплотнитель с дверцы духовки.
• ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не заполняйте дно шкафа водой во время приготовления пищи или когда духовка нагрета.
• Для работы прибора на номинальных частотах не требуется никаких дополнительных операций/настроек.



Данный прибор имеет маркировку в соответствии с Европейской директивой 2012/19/EC 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 возвратить 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.

Содержание

Общие рекомендации
5
1.1 Декларация соответствия
1.2 Инструкции по безопасности
1.3 Установка
1.4 Установка духового шкафа в кухонньй гарнитур
1.5 Важные сведения
1.6 Электрическое подключение
1.7 Дополнительне оборудование духовки

Полезные советы
6
2.1 Система безопасности полок
2.2 Приготовление на гриле
2.3 Yxoд и очистka
2.4 Cepвиchoe обслуживahие

Использование аналоговых часов/программатора
7
3.1 Общие инструкции по эксплуатации
3.2 Установка часов (текущего времени)
3.3 Приготовление пищи в ручном режиме
3.4 Программирование сигнализирующего устройства (таймер)
3.5 Приготовления пищи в полуавтоматическом режиме: Выключение духового шкафа при достижении времени окончания приготовления пищи
3.6 Приготовление пищи в полностью автоматическом режиме
3.7 Индикация нарушения подачи питающего напряжения (дополнительно)

Nспользобahие тейтера окohчahия bремehи приготоблehия
8

Инструкции по примehehию
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

Нанесением маркировки CE на данный прибор изготовитель подтверждает его соответствие применимым европейским стандартам безопасности, охраны здоровья и окружающей среды.

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 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.

При выключенной духовке может присутствовать слабое освещение вокруг центрального выключателя. Это нормальное явление. Его можно отключить, просто перевернув вилку низом вверх или поменяв местами клеммы питания.

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 шпонированных панелях, выдерживает температуры не менее 120 °C. 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.

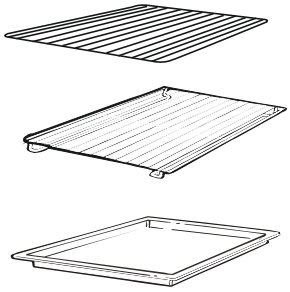
1.6 ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ

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.



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»

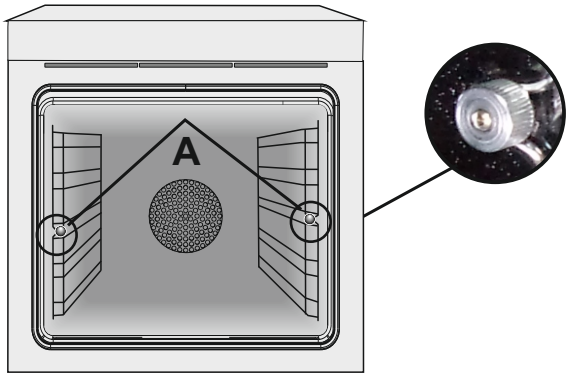


Боковые проволочные решетки
Расположены на обеих стенках духового шкафа. Удерживают металлические решетки и противни.



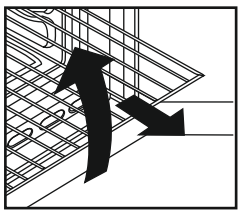
Демонтаж и очистка металлических направляющих.
1 – Отверните фиксирующие винты, поворачивая их против часовой стрелки.
2 – Снимите металлические направляющие, потянув их на себя.
3 – Произведите очистку металлических направляющих помыв их в посудомоечной машине или очистив при помощи влажной губки. Просушите 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.



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 приступать 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.

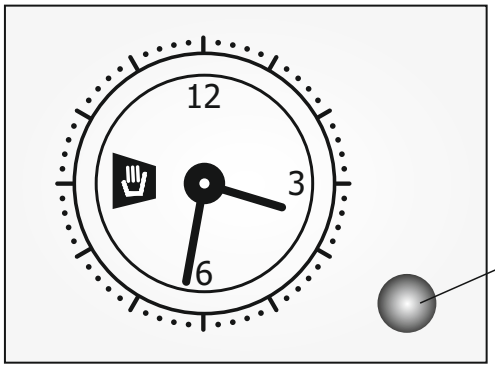
2.4 СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

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 АНАЛОГОВЫХ ЧАСОВ/ПРОГРАММАТОРА



УСТАНОВКА ТЕКУЩЕГО ВРЕМЕНИ

Прижмите ручку устройства программирования и поверните ее против часовой стрелки, чтобы выставить правильное время.

Часы можно выставить только после подключения печи к электрической сети. В случае сбоя питания работа устройства прекращается, и правильное время нужно будет выставлять снова после восстановления сети.

ФУНКЦИЯ	Как включить	Как выключить	Что происходит	Зачем
Немедленный запуск	Поворачивайте ручку устройства программирования против часовой стрелки до отображения нужного времени приготовления.	По истечении заданного времени передается звуковой сигнал. Чтобы остановить процесс приготовления, поворачивайте ручку против часовой стрелки, пока не появится символ ✋.	Запускает работу печи на заданный период времени.	Для приготовления нужных блюд.
	Потяните ручку устройства программирования и поворачивайте ее против часовой стрелки до совмещения метки со значением текущего времени. Щелчок означает завершение этапа программирования.	Поверните ручку в положение «0». Например, сейчас 9:00, и запрограммировано время 1 час и 15 минут. Программа остановится автоматически в 10:15.		В конце времени приготовления печь выключится автоматически и будет передан звуковой сигнал.
	Выберите нужный режим приготовления с помощью ручки. Печь сразу же включается и остается включенной в течение всего заданного времени приготовления.			
Отсроченное время приготовления	Поворачивайте ручку устройства программирования против часовой стрелки до появления нужного времени приготовления.	По истечении заданного времени передается звуковой сигнал. Чтобы остановить процесс приготовления, поворачивайте ручку против часовой стрелки, пока не появится символ ✋.	Позволяет запрограммировать печь так, чтобы блюдо было готово к определенному времени.	Для приготовления блюд в нужное время.
	Потяните ручку устройства программирования и поворачивайте ее против часовой стрелки до совмещения метки со значением нужного времени.	Поверните ручку в положение «0». Например, сейчас 9:00, и запрограммировано время 1 час и 15 минут, а время пуска установлено на 11:00. Программа запустится автоматически в 11:00 и завершится в 12:15.		
	Выберите нужный режим приготовления с помощью ручки. Печь включится в заданное время начала приготовления и будет оставаться включенной в течение всего заданного времени приготовления.	Чтобы отменить настройку, поворачивайте ручку против часовой стрелки, пока не появится символ ✋.		

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

3.1 ОБЩИЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Этот таймер используется в качестве часов (со стрелками) и управляет работой духового шкафа (с помощью нажатия ручки регулировки и индикаторных пиктограмм).С помощью нажатия ручки регулировки вы можете:задать время начала приготовления пищи, программу приготовления пищи, и время окончания приготовления пищи, а также установить время подачи предупреждающего сигнала (напоминание о времени приготовления пищи).

3.2 УСТАНОВКА ЧАСОВ (ТЕКУЩЕГО ВРЕМЕНИ)

Чтобы установить часы, быстро нажмите ручку регулировки 4 раза.После этого на дисплее появится мигающая пиктограмма “ЧАСЫ”.
Чтобы увеличить или уменьшить показание времени, поверните ручку регулировки по часовой стрелке или против часовой стрелки.Через 10 секунд после выполнения последней регулировки электронный таймер автоматически выходит из режима установки времени.

3.3 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ В РУЧНОМ РЕЖИМЕ

При работе в ручном режиме приготовления пищи (устанавливается по умолчанию) можно выполнять приготовление пищи в ручном режиме, используя общий выключатель духового шкафа (работает независимо от таймера).
ВНИМАНИЕ:таймер включается через несколько секунд после подачи питающего напряжения.

3.4 ПРОГРАММИРОВАНИЕ СИГНАЛИЗИРУЮЩЕГО УСТРОЙСТВА (Таймер)

Программирование сигнализирующего устройства обеспечивает подачу предупреждающего звукового сигнала по истечении заданного интервала времени без включения духового шкафа.
Для программирования предупреждающего устройства быстро нажмите ручку регулировки 3 раза.После этого на дисплее появится мигающая пиктограмма “ТАЙМЕР”.Установка предупреждающего устройства аналогична установке времени приготовления пищи (см. соответствующий параграф руководства).
Предупреждающее устройство можно использовать только в том, случае, если в данный момент не выполняется программа приготовления пищи.

3.5 ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ В ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКОМ РЕЖИМЕ: ВЫКЛЮЧЕНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА ПРИ ДОСТИЖЕНИИ ВРЕМЕНИ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

Программирование времени окончания приготовления пищи позволяет вам начать приготовление пищи немедленно и остановить приготовление пищи в заданное время.
Для программирования времени окончания приготовления пищи нажмите ручку регулировки 2 раза.После этого на дисплее появляется мигающая пиктограмма “СТОП”.Чтобы увеличить или уменьшить время приготовления пищи, поверните ручку
регулировки по часовой стрелке или против часовой стрелки.
Мигание пиктограммы "СТОП" продолжается в течение нескольких секунд после последнего поворота ручки регулировки.Программа может быть подтверждена с помощью нажатия ручки регулировки (минимальное время приготовления пищи равно двум минутам).
После подтверждения программы начинается приготовление пищи, и автоматически подается предупреждающий сигнал.Приготовление пищи заканчивается тогда, когда "Запрограммированное время окончания приготовления пищи = Текущее время".
Чтобы просмотреть программу, нажмите и отпустите ручку регулировки.Таймер показывает выбранную программу.
После окончания приготовления пищи начинает мигать пиктограмма "СТОП", и подается звуковой предупреждающий сигнал.Через 1 минуту подача звукового сигнала прекращается, а пиктограмма "СТОП" продолжает мигать до тех пор, пока вы не нажмите ручку регулировки.
Чтобы отменить программу до ее завершения, нажмите ручку регулировки и удерживайте ее в нажатом положении в течение нескольких секунд. После этого программа отменяется, и таймер возвращается в ручной режим приготовления пищи.

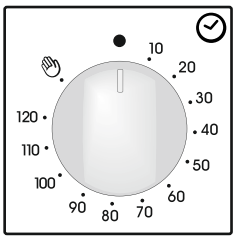
3.6 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ В ПОЛНОСТЬЮ АВТОМАТИЧЕСКОМ РЕЖИМЕ

Программирование приготовления пищи в полностью автоматическом режиме позволяет вам начинать и заканчивать приготовления пищи с помощью установок таймера.
Для программирования времени начала приготовления пищи нажмите ручку регулировки 1 раз.После этого на дисплее появляется мигающая пиктограмма “ПУСК”.
Увеличьте или уменьшите время начала приготовления пищи с помощью вращения ручки регулировки по часовой стрелке или против часовой стрелки.Мигание пиктограммы "ПУСК" продолжается в течение нескольких секунд после последнего поворота ручки регулировки.Если в течение этого интервала времени вы не повернете ручку регулировки или не нажмете на нее, то стрелки часов автоматически возвращаются на показание текущего времени, и программирование отменяется.Если вы нажимаете ручку регулировки, то в памяти сохраняется время начала приготовления пищи (загорается пиктограмма "ПУСК"), и таймер переключается в режим программирования времени окончания приготовления пищи (начинает мигать пиктограмма "СТОП").
Процедура программирование времени окончания приготовления пищи аналогична процедуре программирования начала приготовления пищи, которая описана выше.
Приготовление пищи начнется тогда, когда "Запрограммированное время начала приготовления пищи = Текущее время".

3.7 ИНДИКАЦИЯ НАРУШЕНИЯ ПОДАЧИ ПИТАЮЩЕГО НАПРЯЖЕНИЯ (ДОПОЛНИТЕЛЬНО)

Таймер сигнализирует о нарушении подачи питающего напряжения с посредством мигания символа "ЧАСЫ". Чтобы выключить эту сигнализацию, нажмите на короткое время ручку регулировки.

4 NСПОЛЬЗОВАНИЕ ТЕЙМЕРА 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.

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
			ЛАМПА: Включает подсветку в камере.
			РАЗМОРОЗКА: При установке рукоятки в данное положение. Вентилятор гоняет воздух с окружающей температурой в камере. Такой режим разморозки позволяет минимизировать изменение свойств продуктов при размораживании.
*	220	50 - MAX	**ТРАДИЦИОННАЯ** 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.
	210 180	50 - MAX 50 - MAX	**МНОГОУРОВНЕВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ** 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.
	210	50 - MAX	**НИЖНИЙ НАГРЕВ + ВЕНТИЛЯТОР** 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.
	230	50 - MAX	**ГРИЛЬ** 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	50 - MAX	**COOK LIGHT** эта функция позволяет готовить пищу более здоровым способом, уменьшая необходимое количество жира или масла. Комбинация нагревательных элементов в сочетании с пульсирующим потоком воздуха обеспечивает идеальный результат выпекания.
	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

*Энергопотребление и энергетический класс в соответствии с EN 60350-1.

• Пісіру кезінде пеш қуысында немесе есік шынысында конденсация суы жиналуы мүмкін. Бұл – қалыпты жағдай. Осы әсерді азайту үшін, тағамды пешке салу алдында қуатты қосқаннан кейін 10-15 минут күтіңіз. Дегенмен, пеш пісіру температурасына жеткен кезде конденсация жойылады.
• Көкөністерді ашық наудан гөрі қақпағы бар контейнерде пісіріңіз.
• 15-20 минуттан аса уақыт пісіргеннен кейін пеш ішінде тағамды қалдыруға болмайды.
• ЕСКЕРТУ: Құрылғы және оның қол тиетін жерлері пайдалану барысында қызады. Ыстық бөліктерін түртпеңіз.
• ЕСКЕРТУ: тор қолданылып жатқанда, қолжетімді бөліктер ыстық болуы мүмкін. Балаларды қауіпсіз жерде ұстау керек.
• ЕСКЕРТУ: электр тоғының соғу жағдайын болдырмас үшін шамды ауыстыру алдында құрылғыны өшіріңіз.
• ЕСКЕРТУ: термиялық үзіліс құрылғысын кездейсоқ қайта орнатудан болған қауіпті болдырмау үшін, құрылғыны таймер сияқты сыртқы ауыстыру құрылғысымен қуаттамау керек немесе жүйелі қосылып өшетін тізбекке жалғамау керек.
• 8 жастан кіші балалар құрылғыдан қауіпсіз қашықтықта ұсталуы керек (үздіксіз бақылауда болмаса).
• Балалар құрылғымен ойнамауы керек.
• 8 немесе одан үлкен жастағы балалар, сезім немесе ақыл-ой қабілеті шектеулі адамдар не білімі немесе тәжірибесі жоқ адамдар бұл құрылғыны бақылаумен немесе құрылғыны пайдалану нұсқауы берілген жағдайда ғана ықтимал қауіптер ескерілген қауіпсіз жолмен пайдалана алады.
• Тазалау және техникалық қызмет көрсету бақылаусыз балалармен орындалмауы керек.
• Пеш есігінің шыныларын тазалау үшін қатты немесе абразивті материалдарды не үшкір металл қырғыштарды пайдалануға болмайды, себебі олар бетті сызып, шынының сындыруы мүмкін.
• Алынбалы бөліктерін алу алдында пешті өшіру керек. Тазалаған соң, оларды нұсқауларға сәйкес қайта жинақтаңыз.
• Осы пешке ұсынылған ет датчигін ғана пайдаланыңыз.
• Тазалау жұмыстары үшін бумен тазалау құралын пайдаланбаңыз.
• Жапсырмадағы кернеуді, токты және жүктемені көтере алатын және жерге тұйықталған кабельге ашаны қосыңыз. Ұяшық жапсырмада көрсетілген жүктемеге үйлесімді болуы керек әрі 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. Бұл жұмысты білікті кәсіби маман ғана орындауы керек. Жерге тұйықтау өткізгіші (сары-жасыл) басқа өткізгіштерден шамамен 10 мм ұзын болуы керек. Кез келген жөндеу жұмыстарын Тұтынушыға қолдау көрсету бөлімінен қараңыз және түпнұсқа қосалқы бөлшектерді пайдалануын сұраңыз.
• Жоғарыда айтылғандарды орындамаған жағдайда, құрылғыға қауіп төніп, кепілдіктің күші жойылуы мүмкін.
• Тазаламас бұрын шашыраған материалдың артық мөлшері алып тасталуы керек.
• Пісіру кезінде орын алып, ұзаққа созылатын қуат көзінің ақаулығы монитор ақаулығына себеп болуы мүмкін. Бұндай жағдайда тұтынушыға қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
• 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: Пеш қабырғаларын дүкендерде қолжетімді алюминий фольгамен немесе бір рет қолданылатын қорғаныспен туралауға

болмайды. Алюминий фольга немесе басқа қорғаныс ыстық эмальмен тікелей байланысса, ішкі эмальді ерітуі және нашарлатуы мүмкін.

• ЕСКЕРТУ: Пеш есігінің тығыздауышын ешқашан ашпаңыз.

• АБАЙЛАҢЫЗ: Пісіру кезінде немесе пеш ыстық кезде қуыс түбін сумен толтыруға болмайды.

• Құрылғыны номинал жиіліктерде пайдалану мақсатында қосымша жұмыс/параметр талап етілмейді.



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.

Әркім 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.

Мазмұны

Кауіпсіздік техникасы ережелері
13
1. Жалпы нұсқаулықтар
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
14
2.1 Сөрелердің қауіпсіздік жүйесі
2.2 Грильде дайындау
2.3 Күтім және тазалау
2.4 Сервистік қызмет көрсету

Аналогтық сағатты / бағдарламашыны пайдалану
15
3.1 Іске пайдалану жөніндегі жалпы нұсқаулықтар
3.2 Сағатты орнату (ағымдағы уақытты)
3.3 Қол режимінде тағам әзірлеу
3.4 Сигнал беруші құрылғыны бағдарламалау (таймер)
3.5 Жартылай автоматты режимде тағам әзірлеу: тағамды әзірлеу уақыты аяқталған кезде духовка шкафын сөндіру
3.6 Толығымен автоматты режимде тағам әзірлеу
3.7 Қоректендіру кернеуін жіберудің бұзылуының индикациясы (қосымша)

«әзірлеу соңы» таймерін пайдалану
17

Қолдануға арналған нұсқаулық
17

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.
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

Құрылғыға CE белгісін орналастырып, осы өнім заңнамасына қолданылатын барлық қатысты Еуропалық қауіпсіздік, денсаулық және қоршаған орта талаптарына сәйкестікті растаймыз.

EAC 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 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, үшайыр 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 H05V2V2-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 бумен 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.

Тұмшапеш сөніп тұрғанда, орталық ажыратқыштың айналасында көмескі жарық болуы мүмкін. Бұл қалыпты жағдай. Оны өшіру үшін ашаны төңкеріңіз немесе қуат қысқыштарының орнын ауыстырыңыз.

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 мүлтіксіз 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.

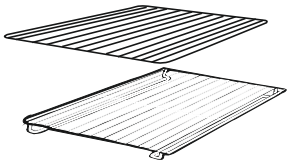
1.6 ҚУАТ КӨЗІНЕ ҚОСУ

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

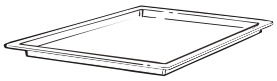
қосылуы тиіс.
Духовканы қуат көзіне қосу барысында сәйкес сақтандырғышы бар, духовканы дұрыс жұмыс істеуі үшін кесілген қуат бауын қолданғаныңыз жөн.
Қуат көзіне қосу: Аталмыш аспап тек электроаспапқа қосылатын 230В қуатты сымымен жабдықталған – бұл фаза аралық немесе фаза мен бейтарап аралық қуат сымы.
Қуат көзіне қосардан бұрын мыналарды тексеру қажет:
- электрсанауышта 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 электрик 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 грилде 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.

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

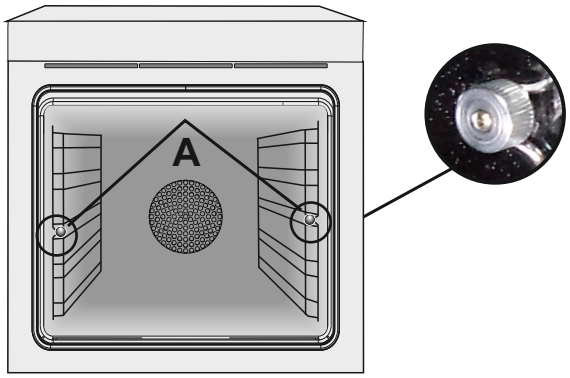


Бүйірлік сымды торлар
Ол пеш қуысының екі жағында орналасқан. Ол металл торлар мен тамшы табаларын ұстайды.



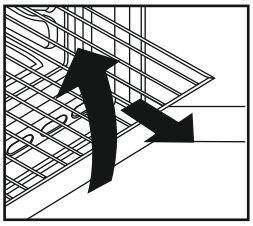
Металл бағыттауыштарды тазалау және бөлшектеу

1 - Бекіту бұрандаларын сағат тіліне қарсы бағытқа бұрап ағытыңыз.
2 - Металл бағытауыштарды 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 грилде дайындардан алдын оларды майлаған жөн.

2.3 КҮТІМ ЖӘНЕ ТАЗАЛАУ

- Аспапты тазалуға кірісерден бұрын, суығанша күту қажет.
- Тазалау барысында эмальды және темір қаптамаға зақым келтіретін қатқыл жуу заттарын, темір жуғышты немесе өткір заттарды қолдануға болмайды.
- Құрамында аммиагы 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.

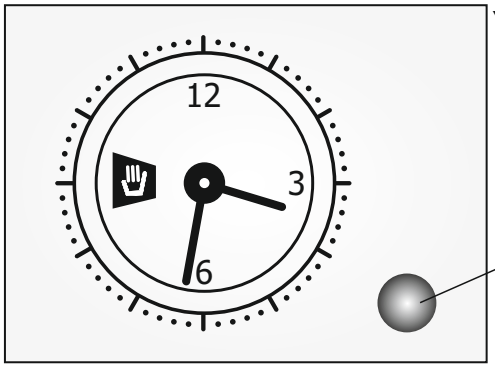
ШЫНЫ БӨЛШЕКТЕРІ
Әрбір қолданыстан кейін есіктің әйнегін қағаз сүлгімен жақсылап сүртіңіз. Егер әйнекте майдың үлкен дақтары қалып қойса, онда оны жұмсақ ысқышпен немесе жуғыш заттармен тазалағаныңыз жөн. Таза сумен жақсылап шайыңыз және құрғата сүртіңіз. Қатқыл және өткір заттарды қолдануға болмайды.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

3. АНАЛОГТЫҚ САҒАТТЫ/БАҒДАРЛАМАШЫНЫ ПАЙДАЛАНУ



Уақытты орнату

Бағдарламалаушы тұтқасын басыңыз және оны дұрыс уақытты орнату үшін сағат тіліне қарама-қарсы бағытта бұрыңыз.
Сағатты пеш электр желісіне қосылған жағдайда ғана орнатуға болады. Қуат ақауы орын алған жағдайда, бағдарламалаушы тоқтайды: дұрыс уақытты қуат қайта берілгенде қайта орнату қажет болады.

ФУНКЦИЯ	Белсендіру әдісі	Өшіру әдісі	Мүмкіндіктері	Мақсаты
Жылдам іске қосу	Бағдарламалаушы тұтқаны қажетті пісіру уақыты көрсетілмейінше сағат тіліне қарама-қарсы бағытта бұрыңыз.	Орнатылған уақыт өтіп кеткеннен кейін дабыл дыбысы шығады. Пісіру процесін тоқтату үшін, бағдарламалаушы тұтқаны белгі көрсетілгенше сағат тіліне қарама-қарсы бағытта бұрыңыз.	Пеш функциясын іске қосады және уақытылы жұмысты қамтамасыз етеді.	Қажетті тағамдарды әзірлеу үшін.
	Бағдарламалаушы тұтқаны тартып, оны таңбалаушы ағымдағы уақытқа сәйкес келгенше сағат тіліне қарама-қарсы бағытта бұрыңыз. Басу бағдарламалау фазасының соңын көрсетеді.	Селектор тұтқасын «0» күйіне бұрыңыз, мысалы сағат таңғы 09:00 және 1 сағат 15 минут уақыты бағдарламаланған. Бағдарлама автоматты түрде таңғы сағат 10:15 тоқтайды.		Белгіленген ас әзірлеу уақыты өткеннен кейін, пеш автоматты түрде сөнеді де, дыбыстық сигнал шығады.
	Селектор тұтқасын пайдалана отырып қажетті пісіру режимін таңдаңыз. Пеш тез арада қосылады және орнатылған пірісу уақытының бүкіл ұзақтығы бойында қосулы қалады.			
Кейінге қалдырылған пісіру уақыты	Бағдарламалаушы тұтқаны қажетті пісіру уақыты көрсетілмейінше сағат тіліне қарама-қарсы бағытта бұрыңыз.	Орнатылған уақыт өтіп кеткеннен кейін дабыл дыбысы шығады. Пісіру процесін тоқтату үшін, бағдарламалаушы тұтқаны белгі көрсетілгенше сағат тіліне қарама-қарсы бағытта бұрыңыз.	Пешті, тағам қажетті уақытта дайын болатындай етіп бағдарламалауға мүмкіндік береді.	Қалаған сәтте қалаған рецепттеріңізді пісіруге арналған.
	Бағдарламалаушы тұтқаны тартып, оны таңбалаушы қажетті пісіру уақытына сәйкес келгенше сағат тіліне қарама-қарсы бағытта бұрыңыз.	Селектор тұтқасын «0» күйіне бұрыңыз, мысалы, таңғы сағат 09:00, 1 сағат 15 минут уақыты бағдарламаланған және басталу уақыты сағат 11:00 орнатылған. Бағдарлама автоматты түрде 11:00 басталады және 12:15 аяқталады.		
	Селектор тұтқасын пайдалана отырып қажетті пісіру режимін таңдаңыз. Пеш пісіруді бастау уақытында қосылады және орнатылған пірісу уақытының бүкіл ұзақтығы бойында қосулы қалады.	Бағдарламалауды тоқтату үшін, бағдарламалаушы тұтқаны белгі көрсетілгенше сағат тіліне қарама-қарсы бағытта бұрыңыз.		

ІСКЕ ПАЙДАЛАНУ

3.1 ІСКЕ ПАЙДАЛАНУ ЖӨНІНДЕГІ ЖАЛПЫ НҰСҚАУЛЫҚТАР

Бұл таймер сағат ретінде қолданылады (тілдерімен) және духовка шкафының жұмысын басқару үшін (реттеуіш тұтқасын және индикаторлық пиктограммасын басу арқылы). Реттеуіш тұтқасын басу арқылы сіз: тағамды әзірлеу уақытының басталуын, тағамды әзірлеу бағдарламасын және тағамды әзірлеу уақытының аяқталуын, сонымен қатар ескерту сигналының берілу уақытын (тағамның дайын болғандығын ескертетін) орната аласыз.

3.2 САҒАТТЫ ОРНАТУ (АҒЫМДАҒЫ УАҚЫТТЫ)

Сағатты орнату үшін, реттеуіш тұтқасын 4 рет жылдам басыңыз. Осыдан кейін дисплейде «САҒАТ» жыпылықтайтын пиктограммасы пайда болады.

Уақыт көрсетімін көбейту немесе азайту үшін, реттеуіш тұтқасын сағат тілімен немесе сағат тіліне қарсы бұраңыз. Соңғы реттеуден кейін электронды таймер автоматты түрде уақытты орнату режимінен шығады.

3.3 ҚОЛ РЕЖИМІНДЕ ТАҒАМ ӘЗІРЛЕУ

Қол режимінде тағам әзірлеу барысында (әдепке бойынша орнатылады), духовка шкафының жалпы ажыратқышын қолдану арқылы тағамды қол режимінде әзірлеуге болады (таймерден тәуелсіз жұмыс істейді).

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ: қоректендіру кернеуі жіберілгеннен кейін бірнеше секунд өткен соң таймер іске қосылады.

3.4 СИГНАЛ БЕРУШІ ҚҰРЫЛҒЫНЫ БАҒДАРЛАМАЛАУ (Таймер)

Сигнал беру құрылғысын бағдарламалау духовка шкафын өшірместен белгіленген уақыт өлшемі аяқталған соң дыбыс сигналы арқылы ескертеді.

Ескерту құрылғысын бағдарламалау үшін реттеуіш тұтқасын 3 рет жылдам басыңыз. Осыдан кейін, дисплейде «ТАЙМЕР» жыпылықтайтын пиктограммасы пайда болады. Ескерту құрылғысын орнату тағамды әзірлеу уақытын орнатуға ұқсас (осы нұсқаулықтағы сәйкес бөлімді қараңыз).

Егер сол уақытта тағамды әзірлеу бағдарламасы жұмыс істеп тұрмаған болса, сонда ғана ескерту құрылғысын бағдарламалауға болады.

3.5 ЖАРТЫЛАЙ АВТОМАТТЫ РЕЖИМДЕ ТАҒАМ ӘЗІРЛЕУ: ТАҒАМДЫ ӘЗІРЛЕУ УАҚЫТЫ АЯҚТАЛҒАН КЕЗДЕ ДУХОВКА ШКАФЫН СӨНДІРУ

Тағамды әзірлеу уақытының аяқталуын бағдарламалау сізге бірден тамақты әзірлеуге кірісуге және белгіленген уақытта тамақты әзірлеуді тоқтатуға мүмкіндік береді. Тағамды әзірлеу уақытының аяқталуын бағдарламалау үшін реттеуіш тұтқасын 2 рет басыңыз. Содан кейін, дисплейде. Тағамды әзірлеу уақытын азайту немесе көбейту үшін, реттеуіш тұтқасын сағат тілімен немесе сағат тіліне қарсы бұраңыз. Реттеуіш тұтқасын соңғы бұрағаннан кейін бірнеше секунд

бойы «СТОП» пиктограммасы жыпылықтап тұрады. Бағдарлама реттеуіш тұтқасын басу арқылы ғана бекітіледі (тағамды әзірлеудің ең төменгі уақыты екі минутқа тең).

Бағдарламаны растағаннан кейін тағамды әзірлеу басталады, және автоматты түрде ескерту сигналы беріледі. «Бағдарламаланған тағамды әзірлеу уақытының аяқталуы = Ағымдағы уақыт» теңескен кезде тағамды әзірлеу уақыты аяқталады.

Бағдарламаны көру үшін, реттеуіш тұтқасын басыңыз және жіберіңіз. Таймер таңдаған бағдарламаны көрсетеді. Тағамды әзірлеу уақыты аяқталған соң «СТОП» пиктограммасы жыпылықтап тұрады және ескерту дыбысты сигналы шығады. 1 минуттан кейін дыбысты сигнал өшеді, ал «СТОП» пиктограммасы реттеуіш тұтқасын баспағанша жыпылықтап тұрады.

Бағдарламаны жұмыс барысында өшіру үшін, реттеуіш тұтқасын бірнеше секунд басып тұрыңыз. Осыдан кейін бағдарлама өшіріледі де, таймер тағам әзірлеудің қол режиміне ауысады.

3.6 ТОЛЫҒЫМЕН АВТОМАТТЫ РЕЖИМДЕ ТАҒАМ ӘЗІРЛЕУ

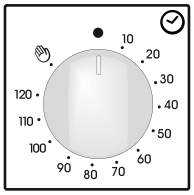
Толық автоматы түрде тағамды әзірлеуді бағдарламалау, сізге, тағамды әзірлеуді және оның аяқталуын бағдарламалауды таймер орнату арқылы жүзеге асыруға мүмкіндік береді. Тағамды әзірлеу уақытының басталуын бағдарламалау үшін реттеуіш тұтқасын 1 рет басыңыз. Осыдан кейін дисплейде «ПУСК» жыпылықтайтын пиктограммасы пайда болады. Тағамды әзірлеу уақытын көбейту немесе азайту үшін, реттеуіш тұтқасын сағат тілімен немесе сағат тіліне қарсы бұраңыз. «ПУСК» пиктограммасы реттеуіш тұтқасын соңғы рет бұрағаннан кейін бірнеше секунд бойы жыпылықтап тұрады. Егер осы уақыт аралығында, сіз реттеуіш тұтқасын бұрамасаңыз немесе оны баспасаңыз, онда сағат тілі автоматы түрде ағымдағы уақытқа қайта оралады және бағдарламалау өшіп кетеді. Егер сіз реттеуіш тұтқасын бассаңыз, онда тағамды әзірлеу уақытының басталуы сақталып қалады («ПУСК» пиктограммасы жанады) және таймер тағамды әзірлеу уақытын аяқталуын бағдарламалау режиміне көшеді («СТОП» пиктограммасы жыпылықтай бастайды).

Тағамды әзірлеу уақытының аяқталуын бағдарламалау тәртібі жоғарыда берілген тағамды әзірлеу уақытының басталуын бағдарламалау тәртібімен бірдей. «Бағдарламаланған тағамды әзірлеу уақытының басталуы = Ағымдағы уақыт» теңескен кезде тағамды әзірлеу уақыты басталады.

3.7 ҚОРЕКТЕНДІРУ КЕРНЕУІН ЖІБЕРУДІҢ БҰЗЫЛУЫНЫҢ ИНДИКАЦИЯСЫ (ҚОСЫМША)

Таймер қоректендіру кернеуін жіберудің бұзылуы туралы «САҒАТ» белгісінің жыпылықтау арқылы сигнал береді. Оны өшіру үшін, реттеуіш тұтқасын аз уақыт басып тұрыңыз.

4 «ӘЗІРЛЕУ СОҢЫ» ТАЙМЕРІН ПАЙДАЛАНУ



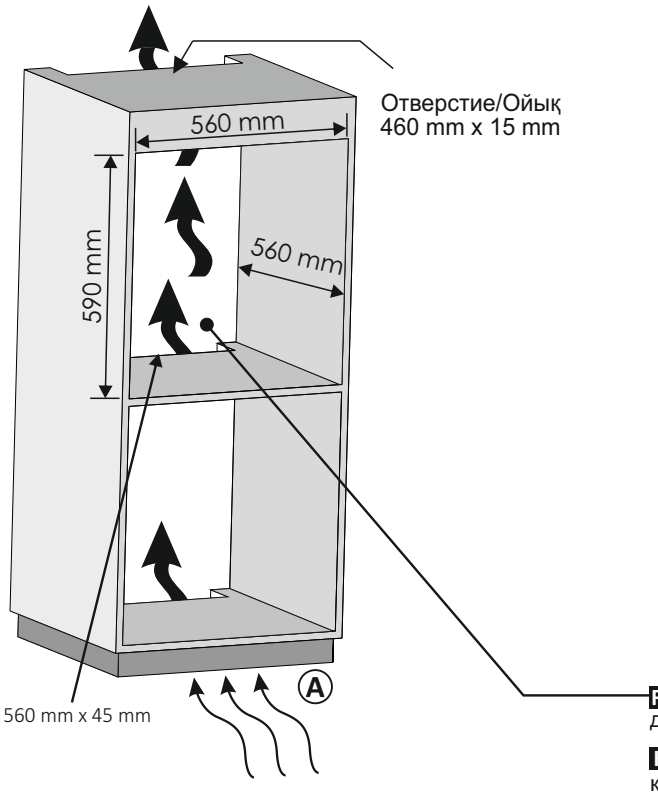
Осы басқару элементі қалаулы әзірлеу уақытын (макс. 120 мин.) орнатуға мүмкіндік береді. Пеш орнатылған уақыттың соңында автоматты түрде өшеді.
Таймер орнатылған уақыттан бастап кері санақ жүргізеді, О күйіне қайтады және автоматты түрде өшеді.
Пешті әдеттегідей пайдалану үшін таймерді күйіне орнатып 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 фунциялар
			ШАМ: Жарықтануды қосады
			ЖІБІТУ: 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 - 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.
	210 180	50 - MAX 50 - MAX	**БІРНЕШЕ ДЕҢГЕЙЛІ** 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 дайындағанда уақытты 10 минут артық қосқаныңыз жөн.
	210	50 - MAX	**ТҮПТІҢ ҚЫЗДЫРЫЛУЫ + ЖЕЛДЕТКІШ** 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.
	230	50 - MAX	**ГРИЛЬ** 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 шырынның жиналуы үшін.
*	190	50 - MAX	**COOK LIGHT** бұл атқарым тоң май немесе май мөлшерін азайтып, тамақты аса пайдалы тәсілмен даярлау мүмкіндігін береді. Қыздырушы элементтердің лүпілдеуіш ауа кезеңімен үйлесуі мінсіз пісіру нәтижесін қамтамасыз етеді».
	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.

*Энергия тұтынысы декларациясы мен энергия класы мақсатында EN 60350-1 стандартына сәйкес сыналды

УСТАНОВКА RU



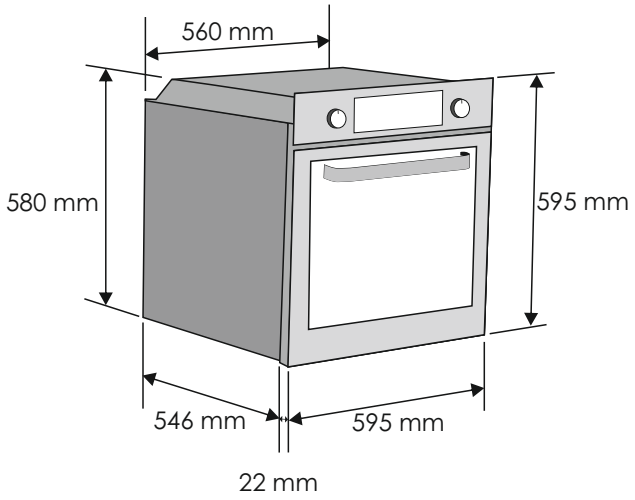
RU Если кухонная мебель имеет заднюю стенку, сделайте в ней отверстие для ввода кабеля питания

KZ Егер асүй жиһазының артқы қабырғасы бап болса, онда қоректендіру кабелін өткізу үшін ойық жасаңыз.

Ⓐ **RU** Если монтаж плинтуса не допускает циркуляции воздуха, для достижения максимальной производительности печи в нем должно быть отверстие 500x10 мм или 5000 мм^2 той же поверхности.

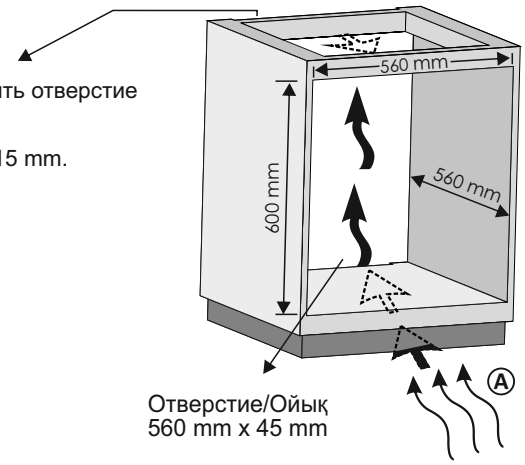
Ⓐ **KZ** Егер плинтусты бекіту ауа циркуляциясына рұқсат бермесе, пештің максималды өнімділігіне қол жеткізу үшін 500x10 мм саңылау немесе 5,000 мм^2 ауданда бірдей бет жасау қажет болады.

ОРНАТУ KZ



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.



42836530 • 70 gr - A4 • 08.2020 • Rev_0

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.