RELEASE LEVEL

PRODUCTION RELEASED

CL N°	REV.	DATE	MODIFY DESCRIPTION	MODIFIED BY
	E			
	D			
	C			
	B			
	A			

SPECIFICATION	DATE	SIGNATURE	PROPERTY OF CANDY·HOOVER GROUP
GENERAL TOLERANCE ISO 2768 - m	DRAWN 29.12.2020	C.FİDANCI	NAME: USER MANUAL C HNTTF03
	CHECKED 29.12.2020	K.ÖZGÜR	
BASE CODE: -	FOR: OVEN		(LOCAL LANGUAGE): KULLANMA KILAVUZU C HNTTF03

TREATMENT	WEIGHT	SCALE	PART CODE	SHEET
Printing Color Grey Scala	Kg.	1:1	**4 2 8 3 7 8 2 5**	1/1

MATERIAL	SIZE	REPLACE No	ORIGIN	CL No	Class Specification
White Paper 52 gr/m² - 70 gr/m²	A4	----------	----------	61974	SC 000-000

MATERIALS IN COMPLIANCE WITH REQUIREMENTS OF EU DIRECTIVE 2002/95/CE + AMENDMENTS
ALL RIGHTS RESERVED. THE REPRODUCTION OF ANY PART WITHOUT OUR WRITTEN CONSENT IS FORBIDDEN



ДУХОВКИ
РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ RU 02

ПАЙДАЛАНУ ЖӨНІНДЕГІ НҰСҚАУЛЫҚ
КІРІСТІРМЕ ДУХОВКА ШКАФТАР KZ 10

ДУХОВІ ШАФИ
ІНСТРУКЦІЯ КОРИСТУВАЧА UA 17

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

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

• 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.

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 Модели U·COOK
2.4 U·SEE
2.5 Функцияaquactıva
2.6 Yxод и очиctka
2.7 Cepвиchое обслуживание

ТАЙМЕР 8

3.1 Исполь3obahие taймepa
3.2 Исполь3obahие taймepa okohчahия Bpemehи пригotoвлehия
3.3 Yctahobka toчhого bpemehи
3.4 Таймер с сенсорным управлением

ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ 9

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.

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 HO5RR-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 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.

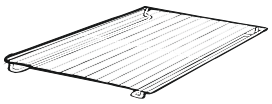
1.7 ДОПОЛНИТЕЛЬНЕ ОБОРУДОВАНИЕ ДУХОВКИ

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

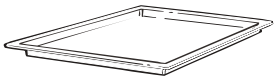
Простая решетка служит для размещения форм для выпечки и посуды.



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.

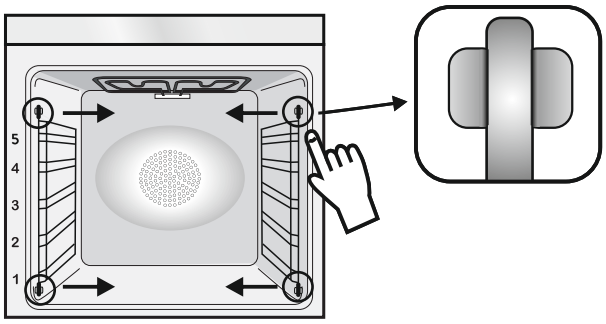
НАБОР ДЛЯ ПИЦЦЫ разработан для приготовления пиццы. Чтобы получить наилучшие результаты его необходимо использовать вместе с функцией «Пицца»



Снятие и очистка решетки
Расположены на обеих стенках духового шкафа. Удерживают металлические решетки и противни.

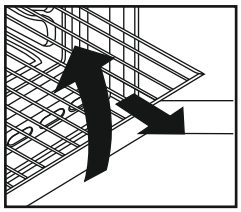


Снятие и очистка решетки
1. Снимите проволочные решетки потянув их в направлении стрелок (см. Ниже).
2. Для очистки проволочных решеток поместите их в посудомоечную машину, либо используйте влажную губку с последующей сушкой.
3. После очистки установите проволочные решетки в обратной последовательности.



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 МОДЕЛИ U·COOK

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

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

Sprinter — Уменьшщает время предварительного нагрева духовки: 200 градусов по Цельсию достигаются всего за 8 минут.

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

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

2.4 U.SEE

В духовке вместо обычной лампочки накаливания используется светодиодная система освещения. В дверцу духовки встроено14 светодиодов (для моделей без системы пиролитической очистки) или 10 мощных светодиодов (для моделей с системой пиролитической очистки). Это обеспечивает внутри духовки высококачественное освещение белым светом без теней от полок.

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

-Оптимальное освещение
-Большой срок службы
-Очень низкое потребление электроэнергии (на 95% меньше чем обычная лампочка накаливания)



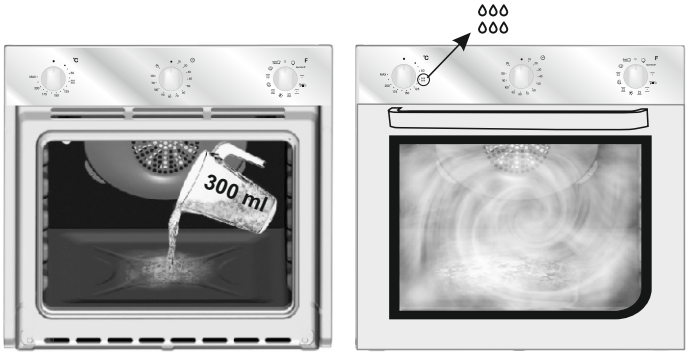
2.5 ФУНКЦИЯAQUACTIVA

ФункцияAquactivaиспользуетпар, чтобыпомочьустранитьжировыеотложения и кусочки пищи, оставшиеся в камере духового шкафа после приготовления.

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

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



2.6 УХОД И ОЧИСТКА

- Перед тем как 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.

2.7 СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Перед тем как обращаться в сервисный центр.
В случае если духовка не работает, рекомендуем Вам:
- проверить, правильно ли вставлена вилка в розетку;
Если не удастся обнаружить причину неисправности:
Выключите прибор, не предпринимайте попыток самостоятельно отремонтировать его и позвоните в авторизованный сервисный центр.
При обращении в авторизованный сервисный центр обязательно следует сообщить название модели и серийный номер изделия, которые Вы можете найти в гарантийном свидетельстве или на маркировочной табличке.
К изделию прилагается гарантийное свидетельство, на основании которого оно будет бесплатно отремонтировано в авторизованном сервисном центре в течение гарантийного срока.
Серийный номер состоит из 16 цифр. Первые 8 цифр код модели. Следующие 4 цифры дата производства (год, неделя). Последние 4 цифры заводские номера.

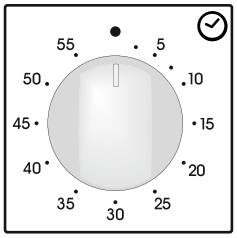
Данный прибор имеет маркировку в соответствии с Европейской директивой 2012/19/EC об отходах производства электрического и электронного оборудования (WEEE). Отходы производства электрического и электронного оборудования содержат загрязняющие вещества (которые могут негативно влиять на окружающую среду) 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.

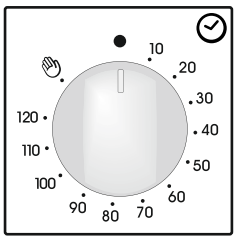
3. ТАЙМЕР

3.1 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТАЙМЕРА



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

3.2 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТАЙМЕРА ОКОНЧАНИЯ ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ



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

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

3.3 УСТАНОВКА ТОЧНОГО ВРЕМЕНИ

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

Установка времени достигается следующим путем:



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

ВНИМАНИЕ : Духовка будет работать только после установки часов

3.4 ТАЙМЕР С СЕНСОРНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

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

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 ÷ 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.
 	210	*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.
	200	-	**Soft cook (a)** Эта функция для приготовления кондитерских изделий и хлеба. Благодаря сниженной скорости конвекции увеличивается влажность внутри духовки. Повышенная влажность создает идеальные условия приготовления для блюд, консистенция которых должна быть эластичной в процессе приготовления (например, пироги, хлеб, печенье) и не допускается растрескивание.
	210	*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.
	230	*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	*50 ÷ MAX*	**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
 *	190	*50 ÷ MAX*	Функция "**COOK LIGHT**" позволит вам готовить более здоровым способом при минимальном использовании жиров и масла. Благодаря использованию комбинации гриля и вентилятора конвектора с пульсирующей подачей воздуха в продуктах будет сохраняться влажность, создаваться корочка при коротком времени приготовления, без ущерба для вкуса блюда. Эта функция особенно подходит для приготовления мяса, запеченных на гриле овощей и омлетов. Цикл с пульсирующей подачей воздуха сохраняет влажность внутри духового шкафа и содержание влаги в продуктах, сохраняя питательную ценность блюда и быстроту процесса приготовления. Попробуйте все ваши рецепты с использованием меньшего количества жиров и соусов которые вы обычно используете и испытайте легкость этого нового режима.

*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.

Мазмұны

Жалпы нұсқаулықтар 12
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 13
2.1 Сөрелердің қауіпсіздік жүйесі
2.2 Грильде дайындау
2.3 Модельдері U·COOK
2.4 U·SEE
2.5 Aquactıva функциясы
2.6 Күтім және тазалау
2.7 Сервистік қызмет көрсету

ТАЙМЕР 14
3.1 Minute таймерін пайдалану
3.2 «әзірлеу соңы» таймерін пайдалану
3.3 Нақты уақытты орнату
3.4 Сенсерлі таймерды баскару

ҚОЛДАНУҒА АРНАЛҒАН НҰСҚАУЛЫҚ 16

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 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 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.

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 мүлткісіз 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.

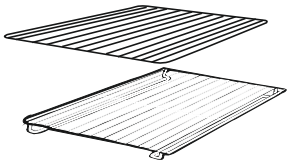
1.6 ҚУАТ КӨЗІНЕ ҚОСУ

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

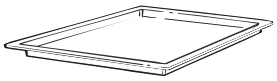
қосылуы тиіс.
Духовканы қуат көзіне қосу барысында сәйкес сақтандырғышы бар, духовканы дұрыс жұмыс істеуі үшін кесілген қуат бауын қолданғаныңыз жөн.
Қуат көзіне қосу: Аталмыш аспап тек электроаспапқа қосылатын 230В қуатты сымымен жабдықталған – бұл фаза аралық немесе фаза мен бейтарап аралық қуат сымы.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

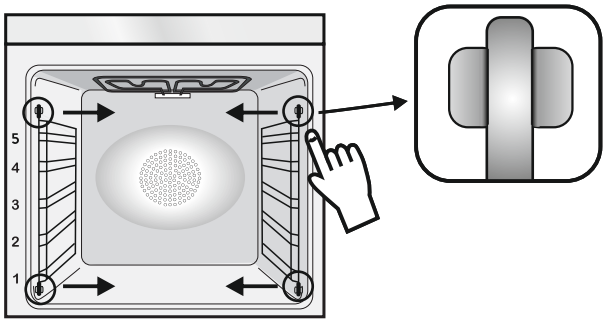
ПИЦЦАҒА АРНАЛҒАН ЖИНАҚ
пицца әзірлеу үшін шығарылған. Жоғары нәтижеге қол жеткізу үшін "Пицца" функциясымен бірге қолданған дұрыс.



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

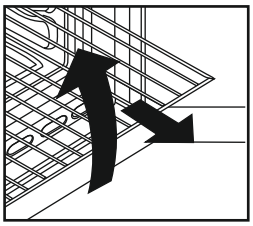


Тұмшапештің торларын шығарып алу және тазарту
1. Сымды сөрелерді көрсеткілер бағытымен тарту арқылы алыңыз (төменнен қараңыз).
2. Сымды сөрелерді тазалау үшін, оларды ыдыс жуғышқа салыңыз не дымқыл шүберекті пайдаланыңыз әрі толығымен кепкенін тексеріңіз.
3. Тазалау процесінен кейін сымды сөрелерді кері ретпен орнатыңыз.



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. U·COOK модельдері

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

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

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

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

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

2.4 U·SEE

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

Артықшылығы:
Аталмыш жүйе духовканың ішіне керемет жарық қана беріп қоймай, сонымен қатар ұзақ мерзімге қызмет етеді және электр энергиясын қарапайым шамға қарағанда өте аз жейді.
- Тиімді жарықтанған
- ұзақ мерзімге төзімді
- Электр энергиясын өте аз жейді (қарапайым қыздыру шамына қарағанда 95%-ке аз жейді)



2.5 AQUACTIVA ФУНКЦИЯСЫ

Aquactiva функциясы духовкада тамақ дайындағаннан кейін қалған май қыртыстары мен тамақ қалдықтарын тазалауда булану әдісін қолданады.
1. Духовка пештің түбінде орналасқан арнайы Aquactiva қуысына 300 мл су құйыңыз.
2. Статикалық режимді (⏜) немесе төменгі қызу (⏝) режимін орнатыңыз.
3. Температура реттеуішін Aquactiva режиміне орнатыңыз
4. Бағдарламаны 30 минутқа қосып қойыңыз.
5. 30 минут өткен соң бағдарламаны өшіріңіз де духовканың сууына мүмкіндік беріңіз.
6. Духовка суыған соң камераның ішкі бетін жұмсақ шүберекпен тазалаңыз.

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

2.6 КҮТІМ ЖӘНЕ ТАЗАЛАУ

- Аспапты 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.

2.7 СЕРВИСТІК ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

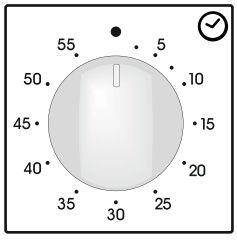
Қызмет көрсету орталығына хабарласудан бұрын.
Егер духовка бұзылған жағдайда, Сізге ұсынамыз:
- аша қорек көзіне дұрыс орнатылғандығына көз жеткізіңіз;
Егер ахаудың себебін таппасаңыз :Аспапты өшіріңіз, өзіңіз жөндеу әрекетін қолданбаңыз, одан да арнайы қызмет көрсету орталығымен хабарласыңыз. Арнайы қызмет орталығымен хабарласқан кезде, әлбетте сіз оларға аспаптың моделі мен сериялық нөмірін айтуыңыз қажет, оны сіз кепілдеме қағазынан немесе заттаңба кестесінен таба аласыз.
Аспапты сатып алғанда, оған кепілдеме қағазы қоса беріледі, осы кепілдік мерзімі ішінде арнайы қызмет көрсету орталығында аспап тегін жөнделеді.
Сериялық нөмір 16 саннан тұрады. Алғашқы 8 сан модельдің коды. Кейінгі 4 өнімнің шығу мерзімі (жыл, апта). Соңғы 4 сан зауыттық нөмір.

Бұл аспаптың Электр және электрондық жабдық өндірісінің қалдықтары (WEEE) туралы 2012/19/EO 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.

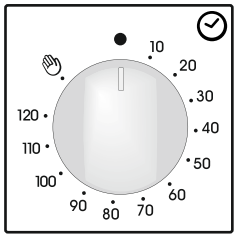
3. ТАЙМЕР

3.1 MINUTE ТАЙМЕРІН ПАЙДАЛАНУ



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

3.2 «ӘЗІРЛЕУ СОҢЫ» ТАЙМЕРІН ПАЙДАЛАНУ



Осы басқару элементі қалаулы әзірлеу уақытын (макс. 120 мин.) орнатуға мүмкіндік береді. Пеш орнатылған уақыттың соңында автоматты түрде өшеді.

Таймер орнатылған уақыттан бастап 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.

3.3 НАҚТЫ УАҚЫТТЫ ОРНАТУ



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

Уақытты орнату төмендегі бойынша жүзеге асырылады:

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

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

3.4 СЕНСЕРЛІ ТАЙМЕРДЫ БАСКАРУ

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

4. ҚОЛДАНУҒА АРНАЛҒАН НҰСҚАУЛЫҚ

Функцияның белгісі	Белгіленген және орнатылған T °C Электронды бағдарламаушысы бар моделі (Type A)	T °C орнату Термостаты бар моделі	Модельге сәйкес фунциялар
			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 ÷ 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	*50 ÷ MAX*	**Конвекциямен дайындау** 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.
	200	-	**Soft cook** Бұл функция кондитерлік өнімдерді және нан пісіруге арналған. Конвекцияның төмен жылдамдығына байланысты духовканың ішіндегі ылғалдық артады. Ылғалдықтың жоғары болуы иленгіш сұйықтықтағы тағамдарды дайындау үшін өте ыңғайлы жағдай туғызады (мысалы, бәліштер, нан, печенье) және олар ойылмай піседі.
	210	*50 ÷ MAX*	**Конвекция + төменгі қыздыру элементі** 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.
	230	*50 ÷ MAX*	**Гриль: гриль режимін қолданғанда есік жабық күйінде болуы қажет.** Тек жоғарғы қыздыру элементі қолданылады және температураны реттеуге болады. Қып-қызыл ыстық қалыпқа қол жеткізу үшін алдын ала қыздыруға 5 минут жеткілікті. Люля-кебаб, гриль және тағы басқа тағамдарды дайындағанға жақсы. Ақ етті грильден алшағырақ орналастырған жөн: дайындау уақыты ұзағырақ болады, алайда тағам өте дәмді болады. Қызыл ет пен балық етін әзірлегенде шілтерге тұғырықты кигізген жөн, онда шырынның жиналуы үшін.
	190	*50 ÷ MAX*	**Конвекциялы гриль: конвекциялы грил 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 бәліш фокачча сияқты тағамдарды әзірлегенде керемет нәтижеге қол жеткізесіз.
 *	190	*50 ÷ MAX*	"**COOK LIGHT**" функциясы сізге тоңмай мен май мүмкіндігінше аз пайдаланылатын денсаулыққа анағұрлым пайдалы тәсілмен тамақ пісіруге мүмкіндік береді. Грильдің және ауаны лүпілдік жіберетін конвектор желдеткішінің ұштастығын пайдаланудың арқасында, өнімдерде ылғалдылық сақталып, дайындаудың қысқа уақыты кезіндее тағамның дәмі үшін нұқсансыз қабықша түзіледі. Бұл функция әсіресе ет пісіру, грильде көкөніс пен омлеттер қақтау үшін жақсы. Ауаны лүпілдік жіберетін цикл духовканың ішіндегі ылғалдылықты және өнімдердегі ылғал құрамын сақтап, тағамның нәрлілік құндылығының сақталуы мен дайындау үдерісінің жылдамдығын қамтамасыз етеді. Өзіңіздің барлық рецепттеріңізді майлар мен тұздықтардың өзіңіз әдетте пайдаланатыннан азырақ көлемін қолданумен дайындап көріңіз және осы жаңа режимнің оңайлығын сынаңыз.

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

Зміст

Загальні застереження
20

1. Загальні застереження
1.1 Декларація відповідност
1.2 Поради щодо безпеки
1.3 Монтаж
1.4 Вбудовування духової шафи в кухонні меблі
1.5 Важливо
1.6 З'єднання з джерелом живлення
1.7 Обладнання духової шафи
(залежно від моделі)

Корисні поради
21

2.1 Система безпеки для решіток
2.2 Приготування на грилі
2.3 Моделі U•COOK
2.4 U•SEE
2.5 функція Hydro Easy Clean
2.6 Духова шафа з самоочищувальним
каталітичним покриттям
2.7 Чищення та обслуговування

Таймер
22

3.1 Використання таймера зі звуковим сигналом
3.2 Використання таймера закінчення
часу приготування
3.3 Налаштування правильного часу
3.4 Сенсорне програмування годинника

Інструкції 3 експлуатації
23

• Під час приготування всередині духовки чи на склі дверцят може накопичуватися волога. Це є звичним явищем. Для зменшення цього ефекту зачекайте 10-15 хвилин після ввімкнення живлення, перш ніж помістити їжу в духовку. У будь-якому разі конденсат зникне, коли духовка досягне температури приготування.
• Овочі слід готувати в контейнері з кришкою, а не на відкритій полиці.
• Не залишайте їжу в духовці після приготування протягом більше 15-20 хвилин.
• УВАГА: прилад та його доступні частини можуть нагріватися під час роботи. Будьте обережними та не торкайтеся будь-яких нагрітих деталей.
• УВАГА: доступні частини можуть нагріватися під час роботи духовки. Діти не повинні наближатися до приладу.
• УВАГА: перед заміною лампи переконайтеся, що прилад вимкнено, щоб уникнути можливості ураження електричним струмом.
• УВАГА: для того, щоб уникнути небезпеки ненавмисного скидання термовимикача, прилад не повинен живитися через такий зовнішній пристрій комутації, як таймер, чи підключатися до схеми, яка регулярно вмикається та вимикається.
• Діти віком до 8 років не повинні наближатися до приладу або ж перебувати під постійним наглядом.
• Не дозволяйте дітям гратися з приладом. Використання приладу особами віком від 8 років, а також особами з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими можливостями, без досвіду або знань про прилад повинно здійснюватися лише під наглядом або жпісля отримання належних інструкцій з експлуатації. Таке використання повинно бути безпечним та здійснюватися з усвідомленням можливих ризиків.
• Очищення та обслуговування не повинно здійснюватися дітьми без нагляду.
• Не використовуйте шорсткі або абразивні матеріали або гострі металеві шкребки, щоб очистити скло дверцят духовки, оскільки вони можуть подряпати поверхню та призвести до розколу скла.
• Вимкніть духовку перш ніж усунути знімні деталі, а після очищення зберіть їх відповідно до інструкцій.
• Використовуйте лише зонд для м'яса, рекомендований для цієї духовки.
• Не слід використовувати пароочисник для очищення приладу.
• Підключіть вилку до заземленого кабелю живлення, який витримує напругу, струм та навантаження, вказані на ярлику. Розетка повинна бути належно заземленою, а також придатною для навантаження, зазначеного на ярлику. Провід заземлення позначено жовто-зеленим кольором. Ця процедура повинна проводитися відповідним кваліфікованим працівником.
У разі несумісності розетки та вилки приладу, попросіть електрика замінити розетку на іншу, яка відповідатиме необхідному типу. Вилка та розетка повинні відповідати діючим нормам встановлення в країні. Підключення до джерела живлення також може здійснюватися шляхом розміщення всеполярного вимикача між приладом та джерелом живлення, який може витримувати максимальне підключене навантаження і який відповідає чинному законодавству. Жовто-зелений кабель заземлення не повинен перериватися вимикачем. Розетка чи всеполярний вимикач, що використовуються для підключення, повинні залишатися легкодоступними після встановлення приладу.
• Відключення може здійснюватися за рахунок доступності вилки або включенням перемикача у фіксовану проводку відповідно до правил монтажу.
• Якщо кабель живлення пошкоджено, його потрібно замінити кабелем чи спеціальним комплектом проводів, наданим виробником, або звернутися до відділу обслуговування клієнтів.
• Кабель живлення повинен відповідати типу H05V2V2-F. Це повинен виконувати фахівець належної кваліфікації. Провід заземлення (жовто-зелений) повинен бути приблизно на 10 мм довшим за інші проводи. У разі потреби будь-якого ремонту, звертайтеся лише до Відділу обслуговування клієнтів та попросіть використовувати оригінальні запасні частини.
• Недотримання вищезазначених вказівок може негативно вплинути на безпеку приладу та анулювати гарантію.
• Перед очищення потрібно усунути будь- які залишки розлитих речовин.
• Тривале порушення подачі електроенергії під час циклу готування може призвести до несправності монітора.
У такому разі слід звернутися до служби підтримки клієнтів.
• Прилад не слід встановлювати за декоративними дверцятами, оскільки це призведе до перенагрівання.
• Розміщуючи полицю всередині, переконайтеся, що обмежувач спрямовано

вгору та в задню частину порожнини.
Полицю потрібно повністю помістити в порожнину.
• УВАГА: Не використовуйте алюмінієву фольгу чи одноразові захисні засоби, доступні в магазинах, для захисту стінок духовки. Алюмінієва фольга чи будь-які інші захисні засоби, при контакті з нагрітою емальованою поверхнею, можуть розплавитися та пошкодити її.
• УВАГА: Ніколи не знімайте ущільнення дверцят духовки.
• ЗАСТЕРЕЖЕННЯ: Не наповнюйте дно духовки водою під час приготування або, коли духовка гаряча.
• Для роботи пристрою на номінальній частоті не потрібно жодних додаткових операцій/налаштувань.

1. ЗАГАЛЬНІ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

Дякуємо, що ви обрали один з наших виробів. Для найбільш ефективного використання вашої духової шафи радимо:

• уважно прочитати ці інструкції, вони містять важливі правила безпечного встановлення, використання та обслуговування духової шафи;

• тримати цей буклет в доступному місці, щоб звертатися до нього в майбутньому.

Всі доступні частини під час роботи пристрою нагріваються, будьте уважні і не торкайтеся цих елементів.

При першому увімкненні духової шафи з неї може виходити дим з різким запахом. Це пов'язано з тим, що клей ізоляційних панелей навколо духової шафи нагрівається вперше.

Це цілком нормально, і якщо таке трапляється, необхідно зачекати доки дим не зникне, перш ніж ставити страви в духову шафу.

Духова шафа нагрівається до високих температур згідно з її призначенням. Особливо гарячим може бути скло дверцят духової шафи.

1.1 ДЕКЛАРАЦІЯ ВІДПОВІДНОСТІ

Розміщуючи CE позначку на цьому приладі, ми підтверджуємо відповідність усім європейським нормам безпеки, охорони здоров'я та екологічним вимогам, які передбачені законодавством для цього продукту.

1.2 ПОРАДИ ЩОДО БЕЗПЕКИ

• Духовою шафою можна користуватися тільки відповідно до її призначення — для приготування їжі. Будь-яке інше використання духової шафи, наприклад, для обігріву, — це використання не за призначенням, і тому становить небезпеку.

• Виробник не несе відповідальності за шкоду, спричинену неналежним, неправильним або невиправданим використанням. **При використанні електроприладів завжди необхідно виконувати кілька базових правил:**

– не тягнути за кабель живлення, щоб витягти вилку з розетки;

– не торкатися духової шафи вологими або мокрими руками чи ногами;

– при користуванні духовою шафою завжди бути у взутті;

– не радимо використовувати адаптери, розгалужувачі з кількома розетками або подовжувачі кабелів;

– якщо духова шафа вийшла з ладу або несправна, вимкнути з мережі і не торкатися її.

• Якщо кабель пошкоджений, його слід негайно замінити.

При заміні кабелю виконуйте наступні інструкції. Вийняти мережевий кабель та замінити його кабелем типу H05V2V2-F Кабель повинен витримувати електричний струм, необхідний для роботи духової шафи. Заміну кабелю має виконувати технік відповідної кваліфікації. Кабель заземлення (жовто-зелений) має бути на 10 мм довшим, ніж кабель живлення.

Для ремонту звертатися тільки до авторизованого сервісного центру та використовувати лише оригінальні запчастини. Якщо ці інструкції не виконуються, виробник не може гарантувати безпеку духової шафи.

• Не затуляти стінки духової шафи алюмінієвою фольгою або одноразовими захисними плівками, що пропонуються в торговельній мережі. Алюмінієва фольга або інший захист, що безпосередньо торкаються гарячої емалі, можуть розплавитися та пошкодити емальовані поверхні всередині духової шафи.

Коли духовка вимкнена, навколо центрального основного вимикача може спостерігатися слабке світло. Це звичне явище. Його можна усунути, просто перевернувши штекер або помінявши клеми живлення.

1.3 МОНТАЖ

Користувач має забезпечити встановлення. Виробник не бере на себе зобов'язання щодо встановлення духової шафи. Якщо необхідна допомога виробника для виправлення пошкоджень, що виникають внаслідок неправильного встановлення, така допомога не покривається гарантією.

Необхідно виконувати інструкції із встановлення, призначені для кваліфікованих спеціалістів. Неправильне встановлення може призводити до шкоди або травм людей, тварин чи пошкодження речей. За таку шкоду або травми виробник відповідальності не несе.

1.4 ВБУДОВУВАННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ В КУХОННІ МЕБЛІ

Встановити духову шафу в призначене для неї місце в кухонних меблях; її можна встановлювати під робочою поверхнею або зверху, у високій шафці. Закріпити духову шафу у вибраному місці гвинтами, використовуючи чотири отвори в рамі для фіксації (рисунок на останній сторінці).

Щоб знайти отвори для кріплення, відчиніть дверцята духової шафи та подивіться всередину. Для забезпечення належної вентиляції при закріпленні духової шафи необхідно дотримуватися розмірів та відстаней, вказаних на схемі на останній сторінці.

Увага: для духових шаф, які комбінуються з варильними поверхнями, необхідно виконувати інструкції, які наведені в інструкціях для варильної поверхні.

1.5 ВАЖЛИВО

Для належної роботи духової шафи її слід вбудовувати в меблі, які придатні для цього. Панелі кухонних меблів, що знаходяться поруч з духовою шафою, мають бути виготовлені з теплостійких матеріалів. Упевніться, що клей, який використовується для обклеювання панелей шпоном, стійкий до температури не менше 120 °C. Пластик або клей, який не витримує такі температури, може розплавитися та деформувати меблі. Коли духова шафа встановлена всередині шафки, електричні деталі повинні бути повністю ізольованими. Це вимога техніки безпеки, що встановлена законом. Всі захисні деталі мають бути жорстко закріплені на своїх місцях, щоб їх неможливо було зняти без використання спеціальних інструментів.

Зняти задню стінку шафки, щоб забезпечити належну вентиляцію і циркуляцію повітря навколо духової шафи. Варильна поверхня повинна мати позаду просвіт не менше 45 мм.

1.6 З'ЄДНАННЯ З ДЖЕРЕЛОМ ЖИВЛЕННЯ

Вставити вилку в електричну розетку. Спочатку упевніться, що розетка має третій контакт для заземлення духової шафи. **Духова шафа повинна бути належним чином заземлена.**

Якщо духова шафа цієї моделі не оснащена вилкою, з'єднати стандартну вилку з кабелем живлення. Вона повинна відповідати характеристикам живлення, вказаним на фірмовій табличці. Кабель заземлення — жовто-зелений. Вилку може приєднати лише спеціаліст з відповідною кваліфікацією. Якщо розетка і вилка несумісні, розетку необхідно замінити. Це може зробити лише спеціаліст з відповідною кваліфікацією. Така особа повинна також перевірити здатність кабелю живлення витримувати струм, необхідний для функціонування духової шафи.

В лінію до джерела живлення необхідно також вбудувати вимикач. Це з'єднання виконується з урахуванням характеристик струму; воно має відповідати чинним нормам та стандартам. Жовто-зелений кабель заземлення не повинен вмикатися чи вимикатися цим вимикачем. До розетки або вимикача, що використовуються для з'єднання з джерелом живлення, необхідно мати вільний доступ після встановлення духової шафи.

Важливо: під час встановлення провести кабель живлення так, щоб на нього в жодній точці не діяли температури вище 50 °C.

Духова шафа відповідає стандартам безпеки, встановленим контрольними органами. Духова шафа безпечна в експлуатації тільки тоді, коли вона заземлена згідно з чинними нормами та правилами безпеки електропроводки. Ви повинні забезпечити належне заземлення духової шафи.

Виробник не несе відповідальності за травми людей чи тварин або шкоду майна, спричинені неналежним заземленням духової шафи.

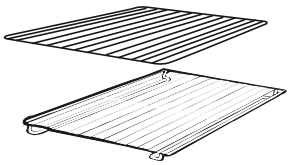
ПОПЕРЕДЖЕННЯ: напруга та частота живлення вказані на фірмовій табличці (рисунок на останній сторінці).

Система кабелів та проводів має витримувати максимальне електричне навантаження, необхідне для роботи духової шафи. Воно вказане на фірмовій табличці. Якщо у вас є сумніви, зверніться до кваліфікованого спеціаліста.

1.7 ОБЛАДНАННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ (залежно від моделі)

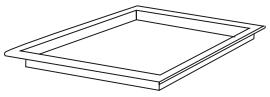
Перед першим використанням обладнання необхідно почистити кожен предмет. Вимити губкою предмети, промити їх чистою водою та висушити.

На **звичайну решітку** можна ставити деки та посуд.



Решітка для піддонів головним чином повинна використовуватися разом з грилем. Використовуйте її для піддону.

Спеціальний профіль решіток забезпечує їх горизонтальність навіть при витягуванні з духової шафи. Немає ризику, що посуд зсунеться або проллється рідина.



В **піддоні** збирається сік від продуктів з грилю. Він використовується лише в режимах «Гриль», «Рожен» або «Гриль з вентилятором»; вийняти його з духової шафи для інших режимів приготування.

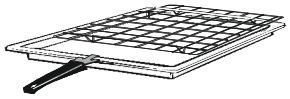
Ніколи не використовуйте піддони для смаження, оскільки виникає дим, жир розбризкується по духовій шафі та забруднює її.

Комплект для піци призначений для приготування піци. Для отримання найкращих результатів слід використовувати цей комплект разом з функцією «Піца».



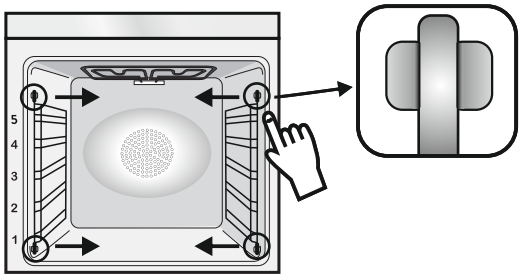
Решітка для піддону

Решітка для піддону ідеальна для приготування страв на грилі. Її слід використовувати з піддоном. Додається також ручка, щоб можна було безпечно пересувати обидва пристрої. Не залишайте ручку всередині духової шафи.



Демонтаж і очищення решіток

1. Вийміть панелі, потягнувши їх в напрямку, як показують стрілки (див. нижче).
2. Щоб очистити панелі, помістіть їх в посудомийну машину або протріть мокрою губкою та висушіть.
3. Після очищення, помістіть панелі на своє місце у зворотньому порядку.



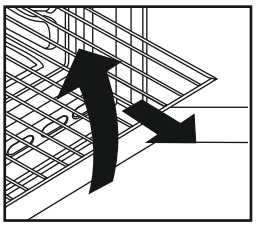
Бічні решітки



Розміщуються на бічні полиці для піддону для збору рідини та металевої решітки.

2. КОРИСНІ ПОРАДИ

2.1 СИСТЕМА БЕЗПЕКИ ДЛЯ РЕШІТОК



Духова шафа обладнана новою системою безпеки для решіток.
Завдяки їй можна витягувати решітку зі стравою під час приготування, щоб перевірити її, без ризику проливів або випадкового випадіння решітки з духової шафи.
Щоб витягти решітку, тягніть за неї і одночасно піднімайте.

2.2 ПРИГОТУВАННЯ НА ГРИЛІ

Гриль дозволяє швидко отримати смачну коричневу скоринку на страві. Для підрум'янювання радимо увімкнути гриль на четвертий рівень, залежно від розмірів страви (див. рисунок на сторінці 7).
Майже всі страви можна готувати на грилі, крім дуже пісної дичини та м'ясних рулетів.
М'ясо та рибу для приготування на грилі необхідно спочатку злегка змастити олією.

2.3 МОДЕЛІ U•COOK

Духові шафи U•COOK оснащені запатентованою функцією електронного контролю швидкості вентилятора «VARIOFAN». Під час приготування система автоматично обирає швидкість вентилятора (в багатофункціональному режимі), щоб оптимізувати потік повітря та внутрішню температуру в порожнині духової шафи.

Soft cook

Всі духові шафи U•COOK мають функцію Soft cook .
Це дозволяє керувати розподіленням вологи та температури. Завдяки цьому втрати вологи знижуються на 50 %, страви залишаються ніжними і мають кращий смак. Цей делікатний режим приготування рекомендується для випікання хліба та кондитерських виробів.

Sprinter

Він зменшує час попереднього нагрівання духової шафи: необхідно лише 8 хвилин, щоб досягти 200 °C.

Super grill

Це дає можливість налаштовувати рівень та інтенсивність грилю, потужність збільшується майже на 50 % у порівнянні з традиційною багатофункціональною духовою шафою.

Деякі духові шафи оснащені новими дверцятами «WIDE DOOR», які мають більшу площину вікна, завдяки чому полегшується обслуговування та покращується теплоізоляція.

2.4 U•SEE (залежно від моделі)

Це система підсвічування, що замінює традиційну лампу. 14 світлодіодних ламп вбудовано в дверцята. Вони дають біле високоякісне світло і забезпечують хорошу видимість всередині духової шафи з достатньою яскравістю без тіней на всіх рівнях.

U•SEE

Переваги:

система забезпечує хороше освітлення всередині духової шафи, крім того, вона має більший термін експлуатації, ніж традиційна лампа, її легше обслуговувати, і вона заощаджує енергію.
• Оптимальна видимість.
• Тривалий термін експлуатації системи освітлення.
• Дуже низьке споживання енергії, на 95 % нижче у порівнянні з традиційними системами освітлення.
«Пристрій з білим світлодіодним світлом класу 1M згідно з IEC 60825-1:1993 + A1: 1997 + A2: 2001 (еквівалент EN 60825-1: 1994 + A1: 2002 + A2: 2001); максимальна потужність джерела світла λ 459 нм < 150 мкВт. Не спостерігається безпосередньо оптичними інструментами».



2.5 ФУНКЦІЯ HYDRO EASY CLEAN

Під час процедури HYDRO EASY CLEAN використовується пара для усунення залишків жиру та їжі з духовки.
1. Налийте 300 мл води в контейнер HYDRO EASY CLEAN, що знаходиться внизу духовки.
2. Встановіть духовку в режим статичного нагрівання ( ) або нагрівання знизу ( ).
3. Встановіть температуру за допомогою значка HYDRO EASY CLEAN
4. Дозвольте програмі працювати впродовж 30 хвилин.
5. Через 30 хвилин вимкніть програму та дозвольте духовці охолонути.
6. Після того, як прилад охолоне, очистіть внутрішні поверхні за допомогою ганчірки.

Увага

Перш ніж торкатися приладу, переконайтесь у тому, що він холодний.
При поводженні з нагрівальними поверхнями слід бути особливо обачним, оскільки існує ризик отримання опіків. Використовуйте дистильовану або питну воду.





2.6 ДУХОВА ШАФА З САМООЧИЩУВАЛЬНИМ КАТАЛІТИЧНИМ ПОКРИТТЯМ

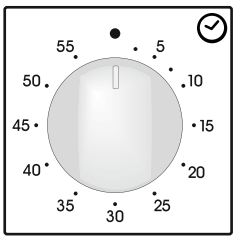
Спеціальні самоочищувальні панелі з мікропористим покриттям можна окремо придбати для всіх моделей. Якщо вони встановлені, більше не потрібно чистити духову шафу вручну.
Жир, що потрапляє на бокові стінки духової шафи під час смаження, видаляється мікропористим покриттям, яке розщеплює жир каталітичним способом та перетворює його на газ.
Однак надмірне розбризкування може забивати пори і перешкоджати самоочищенню. Здатність самоочищення можна відновити, якщо увімкнути пусту духову шафу на максимум на протязі 10-20 хвилин.
Не використовуйте для чищення абразивні засоби, металеві губки, гострі предмети та жорсткі серветки або хімічні засоби та засоби для миття, які можуть пошкодити каталітичне покриття.
Радимо користуватися глибокими формами для смаження жирних страв, наприклад, м'яса великими шматками та подібних, і ставити під грилем піддон, щоб збирати надлишковий жир. Якщо стінки духової шафи вкриті шаром жиру настільки щільно, що каталітичне покриття стає неефективним, зібрати надлишковий жир м'якою серветкою або губкою, змоченою у гарячій воді.
Щоб самоочищення було ефективним, покриття повинне мати пористу структуру.
Зверніть увагу: всі каталітичні панелі, що зараз пропонуються на ринку, мають термін експлуатації приблизно 300 годин. Тому їх необхідно змінювати кожні 300 годин.

2.7 СЕРВІСНИЙ ЦЕНТР

Перед зверненням до сервісного центру:
якщо духова шафа не працює, радимо перевірити, чи духова шафа правильно з'єднана з джерелом живлення.
У випадку, якщо не вдається встановити причину несправності, від'єднати духову шафу від мережі, не торкатися її та подзвонити в сервісну службу.
Перед дзвінком в сервісну службу запишіть серійний номер, він вказаний на фірмовій табличці (див. рисунок на останній сторінці).
Духова шафа постачається з гарантійним сертифікатом, який гарантує безкоштовний ремонт в сервісному центрі упродовж гарантійного терміну

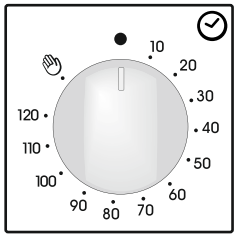
3. ТАЙМЕР

3.1 ВИКОРИСТАННЯ ТАЙМЕРА ЗІ ЗВУКОВИМ СИГНАЛОМ



Для встановлення часу приготування — повернути ручку на один повний оберт, а потім встановити покажчик на потрібний час. Після закінчення часу упродовж кількох секунд буде лунати звуковий сигнал.

3.2 ВИКОРИСТАННЯ ТАЙМЕРА ЗАКІНЧЕННЯ ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ



Цей регулятор дозволяє задати потрібний час приготування (макс. 120 хв.). Духова шафа автоматично вимикається, коли заданий час спливає.
Таймер відраховує час назад від встановленого часу і повертається в положення «О», а тоді автоматично вимикається.
Для нормального використання духової шафи слід ставити таймер в положення .
Щоб налаштувати робочі параметри, упевніться, що таймер не знаходиться в положенні «О».

3.3 НАЛАШТУВАННЯ ПРАВИЛЬНОГО ЧАСУ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ: перша дія, яку необхідно виконати після встановлення духової шафи або після збоїв енергопостачання (це можна встановити через блимання та індикацію дисплея 12:00) — налаштувати правильний час. Це можна зробити наступним чином:

- натиснути головну кнопку 4 рази;
- задати час кнопками «-» «+»;
- відпустити всі кнопки.

УВАГА: духова шафа працює тільки в тому випадку, якщо годинник налаштовано.

3.4 СЕНСОРНЕ ПРОГРАМУВАННЯ ГОДИННИКА

ФУНКЦІЯ	ЯК АКТИВУВАТИ	ЯК ВИМКНУТИ	ЩО ВОНА РОБИТЬ	ДЛЯ ЧОГО ВОНА
БЛОКУВАННЯ КНОПОК	• функція блокування від дітей активується натисканням і утримуванням (+) не менше 5 секунд. З цього моменту всі інші функції заблоковані, на дисплеї по черзі блимає «СТОП» та попередньо заданий час.	• функція блокування від дітей деактивується натисканням і утримуванням сенсорної кнопки (+) не менше 5 секунд. З цього моменту можна знову обрати будь-яку функцію.		
ТАЙМЕР ЗІ ЗВУКОВИМ СИГНАЛОМ	• натиснути головну кнопку 1 раз; • натиснути кнопки «-» «+», щоб задати потрібний час; • відпустити всі кнопки.	• коли заданий час сплине, вмикається звуковий сигнал (цей сигнал сам вимкнеться, але його можна вимкнути одразу, натиснувши кнопку «ВИБІР»).	• наприкінці заданого часу лунає звуковий сигнал; • в процесі приготування дисплей показує час, що залишився.	• дозволяє використовувати духову шафу як будильник (функцію можна увімкнути незалежно від того, чи працює духова шафа).
ЧАС ПРИГОТУВАННЯ	• натиснути головну кнопку 2 рази; • натиснути кнопки «-» або «+», щоб задати потрібну тривалість приготування; • відпустити всі кнопки; • задати функцію приготування за допомогою ручки вибору функцій.	• коли час спливає, духова шафа вимикається автоматично. Якщо ви хочете закінчити приготування раніше, поверніть ручку вибору функцій на «О», або встановіть час на 0:00 («ВИБІР» та кнопки «-» «+»).	• дозволяє попередньо задати час приготування, необхідний для вибраного рецепту; • щоб перевірити, скільки часу залишилося до закінчення, натисніть кнопку «ВИБІР» 2 рази; • для зміни попередньо заданого часу натисніть «ВИБІР» та кнопки «-» «+».	• натиснути будь-яку кнопку, щоб вимкнути сигнал. Натиснути головну кнопку, щоб повернутися до функції годинника.
ЗАКІНЧЕННЯ ПРИГОТУВАННЯ	• натиснути головну кнопку 3 рази; • натиснути кнопки «-» «+», щоб задати час, коли духова шафа має вимкнутися; • відпустити кнопки; • задати функцію приготування за допомогою ручки вибору функцій.	• в заданий час духова шафа вимкнеться. Для вимкнення вручну поверніть ручку вибору функцій в положення «О».	• дозволяє задати час закінчення приготування; • для перевірки попередньо заданого часу натисніть головну кнопку 3 рази; • для зміни попередньо заданого часу натисніть кнопки «ВИБІР» та «-» «+».	• ця функція зазвичай використовується разом з функцією «Час приготування». Наприклад, якщо страву слід готувати 45 хвилин і вона має бути готова о 12:30, просто виберіть необхідну функцію, задайте час приготування на 45 хвилин, а кінець часу приготування на 12:30; • коли спливає заданий час приготування, духова шафа вимикається автоматично і лунає звуковий сигнал; • *приготування автоматично розпочнеться об 11:45 (12:30 мінус 45 хвилин) і триватиме до попередньо заданого часу закінчення приготування, тоді духова шафа сама автоматично вимкнеться.* **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** **якщо вибрано КІНЕЦЬ приготування, але не задана тривалість часу приготування, духова шафа починає працювати одразу і зупиняється в момент заданого часу закінчення приготування.**

4. ІНСТРУКЦІЇ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

Ручка вибору функцій	Попередньо задана температура та налаштування. (Модель з електронним програмуванням) *(тип A)*	Ручка термостата	Функція
			**ЛАМПИ:** Увімкнення світла в духовій шафі. Цим автоматично вмикається вентилятор охолодження (тільки для моделей з охолодженням з вентилятором).
			**Розморожування** Коли ручка стоїть в цій позиції, вентилятор працює, повітря кімнатної температури циркулює навколо заморожених продуктів, розморожує їх за кілька хвилин без погіршення або зміни вмісту протеїнів у них.
* 	220	50 - MAX	**Традиційна** Використовуються верхній та нижній елементи духової шафи. Це традиційна форма запікання та смаження. Цей режим ідеально підходить для смаження великих шматків м'яса та дичини, випікання печива або запікання яблук, отримання скоринки і апетитного зовнішнього вигляду страв.
	210	50 - MAX	**Багаторівневе Приготування** Використовуються верхній та нижній елементи духової шафи з вентилятором для циркуляції повітря всередині духової шафи. Радимо використовувати цей метод для птиці, кондитерських виробів, риби та овочів. Тепло краще проникає в страви, знижується час приготування та попереднього нагрівання. Ви можете одночасно готувати різні страви з однаковим або різним часом приготування на одному або різних рівнях. Метод приготування забезпечує рівномірний розподіл тепла, запахи не змішуються. Якщо готуєте декілька страв одночасно, слід збільшити час приготування приблизно на 10 хвилин.
	180	50 - MAX	
	210	50 - MAX	**Вентилятор плюс нижній елемент** Ця функція ідеально підходить для делікатних страв (торт суфле).
* 	190	50 - MAX	**Master bake** Дана функція дозволяє зберегти корисні властивості їжі в процесі її приготування, при цьому зменшуючи необхідну кількість жиру та олії. Поєднання нагрівальних елементів з пульсуючим потоком повітрям гарантує ідеальний результат. приготування.
	230	50 - MAX	**ГРИЛЬ: використовуйте гриль із зачиненими дверцятами.** Використовується тільки верхній нагрівальний елемент і ви можете регулювати температуру. Для того, щоб елементи нагрілися до червоного кольору, необхідно п'ять хвилин попереднього нагрівання. Успіх гарантовано для страв гриль, кебабів та гратенів. Біле м'ясо слід розташовувати на відстані від грилю; час приготування довший, але м'ясо буде смачнішим. Червоне м'ясо та філе риби можна укладати на один рівень і ставити внизу піддон.
	220	50 - MAX	**Функція «Піца»** Ця функція з циркуляцією гарячого повітря в духовій шафі забезпечує ідеальний результат для таких страв, як піца або фокаччо.

*Перевірено відповідно до стандарту EN 60350-1 щодо споживання енергії та енергетичного класу.



Цей пристрій має маркування згідно з європейською директивою 2012/19/ЄС про відходи електричного та електронного обладнання (WEEE). Відходи електричного та електронного обладнання містять забруднюючі речовини (що можуть спричинити негативні наслідки для навколишнього середовища) та базові компоненти (які можна здавати на повторну переробку). Важливо, щоб відходи електричного та електронного обладнання пройшли спеціальну обробку для вида- лення та належної утилізації всіх забруднюючих речовин, і для отримання та повторної переробки всіх матеріалів. Кожна окрема людина може зробити свій внесок для забезпечення того, щоб відходи електричного та електронного обладнання не створювали проблеми для екології; для цього важливо виконувати деякі основні правила:

• відходи електричного та електронного обладнання не можна утилізовувати як побутові відходи;

• відходи електричного та електронного обладнання необхідно здавати у відповідному пункті збору — муніципальному або в зареєстрованих компаніях. В багатьох країнах збір відходів електричного та електронного обладнання великих розмірів відбувається вдома;

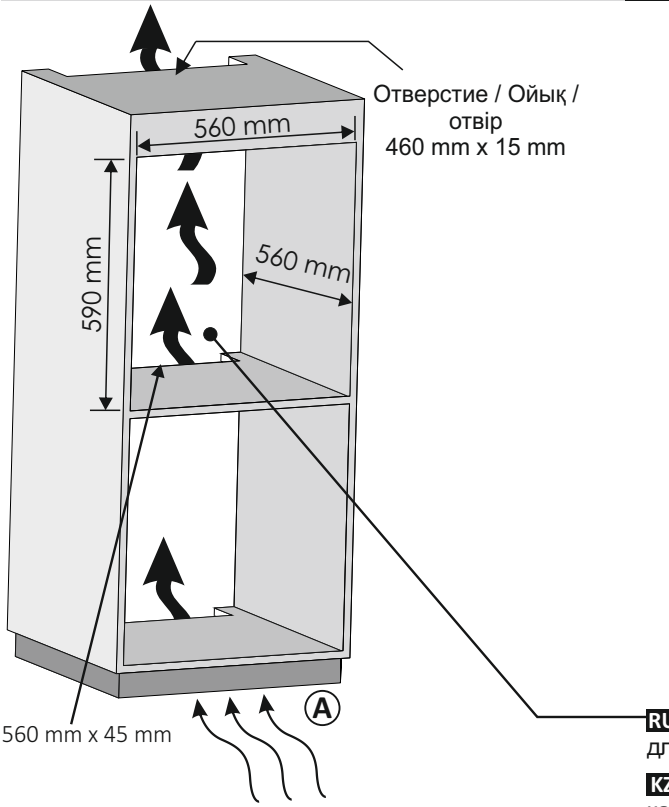
• коли ви придбали новий пристрій, старий можна повернути роздрібному підприємству, яке має безкоштовно прийняти його в обмін, якщо це обладнання еквівалентного типу і виконує ті самі функції, що й нове.

Економія енергії та охорона довкілля

За можливості, уникайте передчасного нагрівання печі та завжди слідкуйте, щоб під час нагрівання вона була заповнена. Намагайтеся відчиняти дверцята печі якомога рідше, щоб уникнути витоку тепла з порожнини печі. Для значної економії електроенергії вимкніть піч за 5 - 10 хвилин до закінчення часу приготування і використовуйте той залишок тепла, який продовжує виробляти піч. Слідкуйте, щоб затвори завжди були чистими та справними, щоб уникнути витоку тепла з порожнини печі. Якщо у вас погодинне тарифікування електроенергії, програма "відкладеного старту початку приготування" сприяє процесу економії електроенергії, запускаючи процес приготування у той часовий відрізок, коли тариф на електроенергію є нижчим.

УСТАНОВКА RU

МОНТАЖ UA

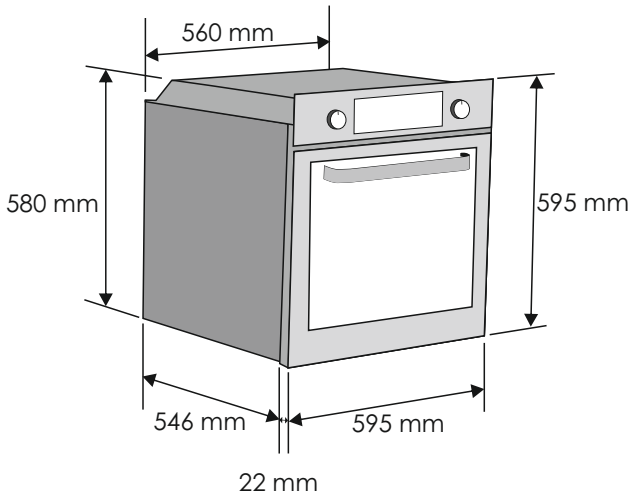


A **RU** Если монтаж плинтуса не допускает циркуляции воздуха, для достижения максимальной производительности печи в нем должно быть отверстие 500x10 мм или 5000 мм^2 той же поверхности.

A **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.

A **UA** Якщо монтаж плінтуса не допускає циркуляції повітря, для досягнення максимальної продуктивності печі в ньому має бути отвір 500x10 мм або 5 000 мм2тієї ж поверхні.

ОРНАТУ KZ



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

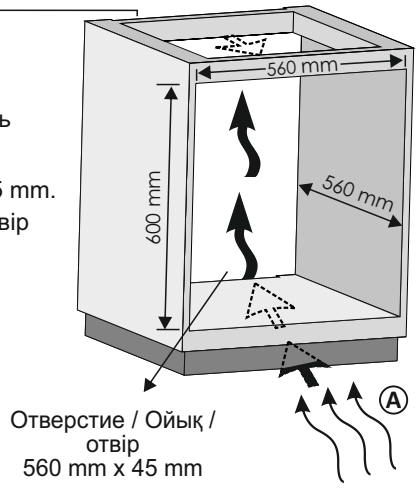
KZ Егер асүй жиһазының артқы қабырғасы бап болса, онда қоректендіру кабелін өткізу үшін ойық жасаңыз.

UA Якщо меблі оснащені задньою стінкою, зробіть отвір для кабелю живлення.

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.

UA Якщо духовка не оснащена вентилятором для охолодження, зробіть отвір 460 mm x 15 mm



42837825 • A4 • 12.2020 • 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.

UA

Виробник не несе відповідальності за неточності, що виникають внаслідок друкарських помилок чи помилок розпізнавання символів, які є в цій брошурі. Ми залишаємо за собою право вносити необхідні зміни у вироби, включаючи зміни, що стосуються інтересів споживачів, без обмеження характеристик безпеки або функціональних характеристик.