

# CANDY

## Духовые шкафы

Инструкции для пользователей

RU

## Духовка шкафтары

Пайдаланушының нұсқаулығы

KZ

FET 929 ... JV  
R 929/6 ... JV



ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ .....	03
<b>1. Общие рекомендации .....</b>	<b>04</b>
1.1 Декларация соответствия. ....	04
1.2 ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ .....	04
1.3 УСТАНОВКА.....	04
1.4 Установка духового шкафа в кухонный гарнитур.....	04
1.5 ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ.....	04
1.6 ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ДУХОВКИ .....	05
<b>2. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ .....</b>	<b>06</b>
2.1 СИСТЕМА БЕЗОПАСНОСТИ ПОЛОК .....	06
2.2 ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ .....	<b>06</b>
2.3 МОДЕЛИ U-COOK .....	06
2.4 ФУНКЦИЯ AQUASTIVA .....	06
2.5 УХОД И ОЧИСТКА .....	06
2.6 СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ .....	06
<b>3. ТАЙМЕР.....</b>	<b>07</b>
3.1 ТАЙМЕР С СЕНСОРНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ .....	07
3.2 УСТАНОВКА ТОЧНОГО ВРЕМЕНИ .....	07
<b>4. Использование Аналоговых Часов/программатора ..</b>	<b>08</b>
4.1 Общие Инструкции По Эксплуатации .....	08
4.2 Установка Часов (текущего Времени) .....	08
4.3 Приготовление Пищи В Ручном Режиме.....	08
4.4 Программирование Сигнализирующего Устройства .....	08
4.5 Приготовления Пищи В Полуавтоматическом Режиме: 08	
Выключение Духового Шкафа При Достижении Времени	
Окончания Приготовления Пищи	
4.6 Приготовление Пищи В Полностью Автоматическом ....08	
Режиме	
4.7 Индикация Нарушения Подачи Питающего.....08	
Напряжения (дополнительно)	
5. ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ .....	09
6. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ .....	10-11

Қауіпсіздік Техникасы Ережелер .....	12
<b>1. Жалпы Нұсқаулықтар.....</b>	<b>13</b>
1.1 Сәйкестік Туралы Мағлұмдама .....	13
1.2. Қауіпсіздік Бойынша Нұсқаулықтар .....	13
1.3 Орнату .....	13
1.4. Асхана Гарнитурасына Духовка Шкафты Орнату .....	13
1.5. Қуат Көзіне Қосу .....	14
1.6 Аспаптың Қосалқы Бөлшектер .....	14
<b>2. Пайдалы Кеңестер .....</b>	<b>15</b>
2.1. Сәрелердің Қауіпсіздік Жүйесі .....	15
2.2. Грильде Дайындау .....	15
2.3. U-cook Модельдері .....	15
2.4 Aquastiva Функциясы .....	15
2.5 Күтім Және Тазалау .....	15
2.6 Сервистік Қызмет Көрсету.....	15
<b>3. Таймер .....</b>	<b>16</b>
3.1 Нақты Уақытты Орнату .....	16
3.2 Сенсерлі Таймерды Басқару .....	16
<b>4. Аналогтық Сағатты/бағдарламашыны Пайдалану.....</b>	<b>17</b>
4.1 Іске Пайдалану Жөніндегі Жалпы Нұсқаулықтар .....	17
4.2 Сағатты Орнату (ағымдағы Уақытты) .....	17
4.3 Қол Режимінде Тағам Өзірлеу .....	17
4.4 Сигнал Беруші Құрылғыны Бағдарламалау (таймер) ....17	
4.5 Жартылай Автоматты Режимде Тағам Өзірлеу:.....17	
Тағамды Өзірлеу Уақыты Аяқталған Кезде Духовка	
Шкафын Сөндіру	
4.6 Толығымен Автоматты Режимде Тағам Өзірлеу.....17	
4.7 Қоректендіру Кернеуін Жіберудің Бұзылуының.....17	
Индикациясы (қосымша)	
<b>5. Қолдануға Арналған Нұсқаулық .....</b>	<b>18</b>
<b>6. Ас Дайындау Бойынша Нұсқаулықтар .....</b>	<b>19-20</b>

## ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Бытовой электроприбор и его открытые части во время работы могут нагреваться до высокой температуры. Соблюдайте осторожность, не дотрагивайтесь до них.
  - Дети моложе 8 лет не должны приближаться к бытовому прибору без постоянного надзора.
  - Данным бытовым электроприбором могут пользоваться дети старше 8 лет, а также люди с нарушенными физическими или умственными способностями или с отсутствием надлежащего опыта в том случае, если они находятся под наблюдением и проинструктированы относительно безопасного использования бытового прибора, а также, если они осведомлены об имеющихся опасностях.
  - Не разрешайте детям играть с бытовым прибором.
  - Чистка и обслуживание бытового прибора не должны выполняться детьми без надзора взрослых.
  - бытовой прибор во время работы нагревается до высокой температуры. Соблюдайте осторожность, не дотрагивайтесь до электронагревательных элементов, расположенных внутри печи.
  - **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Открытые части бытового электроприбора во время его работы могут нагреваться до высокой температуры. Не разрешайте подходить к нему маленьким детям.
  - Не пользуйтесь для чистки стеклянной дверцы печи абразивными чистящими средствами и острыми металлическими скребками, так как они могут поцарапать поверхность, что, в свою очередь, может привести к растрескиванию стекла.
  - Перед снятием ограждения печь должна быть выключена. После выполнения чистки ограждение должно быть установлено на место, как написано в инструкции.
  - Используйте только такой датчик температуры, который рекомендован для этой печи.
  - Не пользуйтесь для чистки парогенератором.
  - **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Чтобы избежать поражения электрическим током, перед заменой лампы проверьте, что бытовой электроприбор выключен.
  - Электрическое подключение бытового прибора должно быть выполнено с использованием разъединительного устройства в соответствии с действующими правилами и нормами электробезопасности.
  - в инструкции должен быть указан тип электрошнура. При этом должна учитываться температура задней стенки электроприбора.
  - В случае повреждения шнура питания он должен быть заменен специальным шнуром питания, который можно приобрести у производителя или у агента по техобслуживанию.
  - **ВНИМАНИЕ:** Чтобы избежать опасности, связанной со случайным сбросом устройства тепловой защиты, данный бытовой электроприбор не должен запитываться через наружные переключающие устройства, например, таймер, или другое устройство, которое регулярно включает и выключает электроприбор.
- ВНИМАНИЕ:** При использовании гриля наружные детали могут нагреваться до высокой температуры. Не разрешайте детям подходить к печи.
- перед выполнением чистки следует удалить пролившуюся жидкость.
  - Во время выполнения пиролизической самоочистки поверхности могут нагреваться сильнее чем обычно. Не разрешайте подходить к печи детям.



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

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

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

## 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 во 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.

**CE** продуктами питания, соответствуют предписаниям директивы СЕЕ 89/109. Прибор соответствует Европейским директивам 73/23/ЕЕС и 89/336/ЕЕС, вместо которых были приняты 2006/95/ЕС и 2004/108/ЕС с последующими изменениями и дополнениями.

**EAC** Это изделие соответствует техническим регламентам Таможенного Союза:

- ТР ТС 004/2011 "О соответствии низковольтного оборудования"
- ТР ТС 020/2011 "Электромагнитная совместимость технических средств"

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

Получить копию сертификата соответствия Вы можете в магазине, где приобретался товар или, написав запрос на электронную почту [candymow@candy.ru](mailto:candymow@candy.ru)

### 1.2 ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

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

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

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

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

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

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

(в соответствии с ГОСТ МЭК 60335-1-2008)

- 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 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.

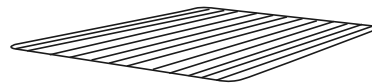
Заземляющий провод (желто-зеленый) духовки должен быть соединен к заземляющему устройству электрооборудования дома. Надежность заземляющего устройства электрооборудования дома должно быть проверено квалифицированным электриком перед электрическим подключением.

**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.

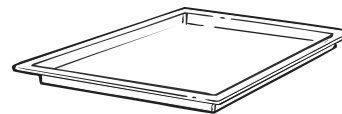
## 1.6 ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ДУХОВКИ

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

Простая решетка служит для размещения форм для выпечки и посуды.



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.*

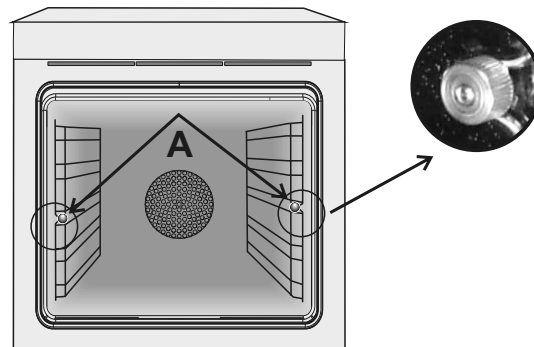
Не используйте поддон для сбора сока в качестве противня для жарки, поскольку при этом образуется дым и жир осядет на стенках духовки.

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



### **Демонтаж и очистка металлических направляющих.**

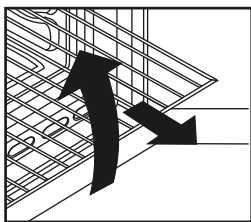
- 1 – Отверните фиксирующие винты, поворачивая их против часовой стрелки.
- 2 – Снимите металлические направляющие, потянув их на себя.
- 3 – Произведите очистку металлических направляющих помыв их в посудомоечной машине или очистив при помощи влажной губки. Просушите металлические направляющие после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



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

## 2. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

### 2.1 СИСТЕМА БЕЗОПАСНОСТИ ПОЛОК



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

### 2.2 ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ

При использовании гриля можно быстро приготовить блюдо с румяной корочкой. Для подрумянивания рекомендуется установить решетку на четвертый уровень, в зависимости от размера блюда (см. стр. 10). Практически любые продукты можно готовить на гриле, кроме очень постной дичи и мясных рулетов.

Мясо и рыбу перед приготовлением на гриле следует смазать маслом.

### 2.3 МОДЕЛИ U-COOK

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



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



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





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

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

### 2.4 ФУНКЦИЯ AQUASTIVA

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

1. Налейте 300 мл воды в специальную полость Aquastiva расположенную на дне камеры приготовления духового шкафа.

2. Установите режим Статического (  ) или нижнего (  ) нагрева

3. Установите регулятор температуры на режим Aquastiva 

4. Оставьте программу включенной в течение 30 минут.

5. По истечении 30 минут выключите программу и дайте остыть духовому шкафу.

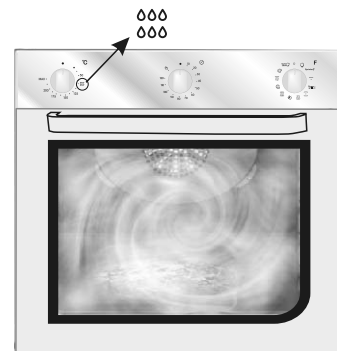
6. Когда духовой шкаф остынет, произведите очистку внутренних поверхностей камеры приготовления тряпочкой из мягкой ткани.

#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Убедитесь, что прибор остыл, прежде чем прикасаться к нему.

Необходимо соблюдать осторожность со всеми горячими поверхностями, так как существует риск получения ожогов.

Используйте только дистиллированную или питьевую воду.



### 2.5 УХОД И ОЧИСТКА

- Перед тем как приступить к очистке прибора, следует подождать, пока он остынет.

- Нельзя использовать абразивные моющие средства, мочалки из металлической проволоки или режущие предметы, которые могут повредить эмалированную и стальную поверхности.

- Используйте мыльный раствор или средства на основе аммиака. ДУХОВКА – Очень важно вымыть духовку после каждого использования. Во время приготовления на стенках духовки оседает жир. При последующем использовании этот жир может издавать неприятный запах и может повлиять на качество блюда. Для очистки духовки используйте воду и моющее средство, тщательно промывайте чистой водой.

#### СТЕКЛЯННЫЕ ДЕТАЛИ

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

#### ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

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

#### ПОДДОН

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

#### ПОДСВЕТКА ДУХОВКИ

Перед каждой операцией 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.

### 2.6 СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Перед тем как обращаться в сервисный центр.

В случае если духовка не работает, рекомендуем Вам:

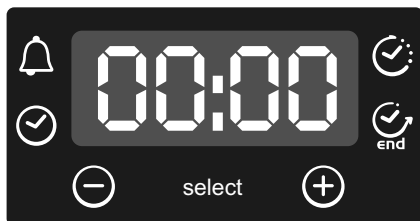
- проверить, правильно ли вставлена вилка в розетку; Если не удастся обнаружить причину неисправности:

Выключите прибор, не предпринимайте попыток самостоятельно отремонтировать его и позвоните в авторизованный сервисный центр. При обращении в авторизованный сервисный центр обязательно следует сообщить название модели и серийный номер изделия, которые Вы можете найти в гарантийном свидетельстве или на маркировочной табличке. К изделию прилагается гарантийное свидетельство, на основании которого оно будет бесплатно отремонтировано в авторизованном сервисном центре в течение гарантийного срока.

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

### 3. ТАЙМЕР

#### 3.1 УСТАНОВКА ТОЧНОГО ВРЕМЕНИ






**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** установка времени производится впервые после установки духовки или после отключения электричества (необходимость в этом будет отображена в виде пульсирующего дисплея 12:30 ).  
Установка времени достигается следующим путем:

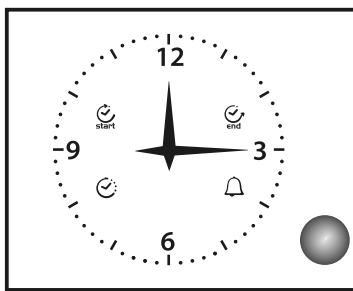
- Нажмите центральную кнопку 4 раза
- Настройка время кнопками "-" "+" .
- Отпустите кнопки

**ВНИМАНИЕ :** Духовка будет работать только после установки часов.

#### 3.2 ТАЙМЕР С СЕНСОРНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

Функция	Включение	Отключение	Что выполняет	Для чего
<b>Защита от детей</b>	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.		
<b>Таймер</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Нажмите центральную кнопку 1 раза</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Когда установленное время истечет, раздастся звуковой сигнал. По истечении сигнал прекратится автоматически, он также может быть остановлен нажатием кнопки Select.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Включает звуковой сигнал по окончании установленного времени</li> <li>• В ходе процесса на дисплее отражается оставшееся время.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Эта функция позволяет использовать духовку в качестве будильника (можно использовать как при включенной, так и при выключенной духовке)</li> </ul>
<b>время приготовления</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Нажмите центральную кнопку 2 раза</li> <li>• Нажмите кнопки ( "-" ) или ( "+" ). для установки требуемого времени приготовления</li> <li>• Отпустите кнопки</li> <li>• Установите режим приготовления при помощи ручки выбора функций</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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 ( "-" "+" )</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Позволяет установить требуемое время приготовления выбранных блюд</li> <li>• Чтобы проверить, сколько времени осталось, нажмите кнопку SELECT</li> <li>• Для изменения установленного времени нажмите SELECT и кнопки "-" "+"</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Для прекращения сигнала нажмите любую кнопку. Нажмите центральную кнопку, чтобы вернуться к функции часов</li> </ul>
<b>Окончание приготовления</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Нажмите центральную кнопку 3 раза</li> <li>• Нажмите кнопки ( "-" ) или ( "+" ). для установки времени отключения</li> <li>• Отпустите кнопки</li> <li>• Установите режим приготовления при помощи ручки выбора функций</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• В установленное время духовка выключится. Для ручного выключения поверните ручку выбора функций в положение 0.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Позволяет установить время окончания приготовления</li> <li>• Чтобы проверить, сколько времени осталось, нажмите центральную кнопку 3 раза</li> <li>• Для изменения установленного времени нажмите END и кнопки "-" "+"</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Эта функция обычно используется вместе с функцией «время приготовления». Например, если блюдо должно готовиться 45 минут и должно быть готово к 12:30, просто выберите требуемую функцию, установите время приготовления 45 минут и время окончания</li> <li>• По истечении установленного времени духовка отключится автоматически и раздастся звуковой сигнал.</li> <li>• приготовление начнется автоматически в 11:45 (12:30 минус 45 минут) и продолжится до времени окончания приготовления, после чего духовка автоматически выключится.</li> </ul> <p><b>Если выбрана функция END ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:</b> <b>безустановки ироджьиности приготовления, духовка начнет работать сразу и остановится в конце ранее установленного времени приготовления.</b></p>

## 4. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АНАЛОГОВЫХ ЧАСОВ/ПРОГРАММАТОРА



	СТОП
	ТАЙМЕР
	ЧАСЫ
	СТАРТ

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

### 4.1 ОБЩИЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

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

### 4.2 УСТАНОВКА ЧАСОВ (ТЕКУЩЕГО ВРЕМЕНИ)

Чтобы установить часы, быстро нажмите ручку регулировки 4 раза. После этого на дисплее появится мигающая пиктограмма "ЧАСЫ".

Чтобы увеличить или уменьшить показание времени, поверните ручку регулировки по часовой стрелке или против часовой стрелки. Через 10 секунд после выполнения последней регулировки электронный таймер автоматически выходит из режима установки времени.

### 4.3 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ В РУЧНОМ РЕЖИМЕ

При работе в ручном режиме приготовления пищи (устанавливается по умолчанию) можно выполнять приготовление пищи в ручном режиме, используя общий выключатель духового шкафа (работает независимо от таймера).

**ВНИМАНИЕ:** таймер включается через несколько секунд после подачи питающего напряжения.

### 4.4 ПРОГРАММИРОВАНИЕ СИГНАЛИЗИРУЮЩЕГО УСТРОЙСТВА (Таймер)

Программирование сигнализирующего устройства обеспечивает подачу предупреждающего звукового сигнала по истечении заданного интервала времени без включения духового шкафа.

Для программирования предупреждающего устройства быстро нажмите ручку регулировки 3 раза. После этого на дисплее появится мигающая пиктограмма "ТАЙМЕР". Установка предупреждающего устройства аналогична установке времени приготовления пищи (см. соответствующий параграф руководства).

Предупреждающее устройство можно использовать только в том, случае, если в данный момент не выполняется программа приготовления пищи.

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

Программирование времени окончания приготовления пищи позволяет вам начать приготовление пищи немедленно и остановить приготовление пищи в заданное время.

Для программирования времени окончания приготовления пищи нажмите ручку регулировки 2 раза. После этого на дисплее появляется мигающая пиктограмма "СТОП". Чтобы увеличить или уменьшить время приготовления пищи, поверните ручку

регулировки по часовой стрелке или против часовой стрелки.

Мигание пиктограммы "СТОП" продолжается в течение нескольких секунд после последнего поворота ручки регулировки. Программа может быть подтверждена с помощью нажатия ручки регулировки (минимальное время приготовления пищи равно двум минутам).

После подтверждения программы начинается приготовление пищи, и автоматически подается предупреждающий сигнал. Приготовление пищи заканчивается тогда, когда "Запрограммированное время окончания приготовления пищи = Текущее время".

Чтобы просмотреть программу, нажмите и отпустите ручку регулировки. Таймер показывает выбранную программу.

После окончания приготовления пищи начинает мигать пиктограмма "СТОП", и подается звуковой предупреждающий сигнал. Через 1 минуту подача звукового сигнала прекращается, а пиктограмма "СТОП" продолжает мигать до тех пор, пока вы не нажмете ручку регулировки.

Чтобы отменить программу до ее завершения, нажмите ручку регулировки и удерживайте ее в нажатом положении в течение нескольких секунд. После этого программа отменяется, и таймер возвращается в ручной режим приготовления пищи.

### 4.6 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ В ПОЛНОСТЬЮ АВТОМАТИЧЕСКОМ РЕЖИМЕ

Программирование приготовления пищи в полностью автоматическом режиме позволяет вам начинать и заканчивать приготовление пищи с помощью установок таймера.

Для программирования времени начала приготовления пищи нажмите ручку регулировки 1 раз. После этого на дисплее появляется мигающая пиктограмма "ПУСК".

Увеличьте или уменьшите время начала приготовления пищи с помощью вращения ручки регулировки по часовой стрелке или против часовой стрелки. Мигание пиктограммы "ПУСК" продолжается в течение нескольких секунд после последнего поворота ручки регулировки. Если в течение этого интервала времени вы не повернете ручку регулировки или не нажмете на нее, то стрелки часов автоматически возвращаются на показание текущего времени, и программирование отменяется. Если вы нажимаете ручку регулировки, то в памяти сохраняется время начала приготовления пищи (загорается пиктограмма "ПУСК"), и таймер переключается в режим программирования времени окончания приготовления пищи (начинает мигать пиктограмма "СТОП").

Процедура программирования времени окончания приготовления пищи аналогична процедуре программирования начала приготовления пищи, которая описана выше.

Приготовление пищи начнется тогда, когда "Запрограммированное время начала приготовления пищи = Текущее время".

### 4.7 ИНДИКАЦИЯ НАРУШЕНИЯ ПОДАЧИ ПИТАЮЩЕГО НАПРЯЖЕНИЯ (ДОПОЛНИТЕЛЬНО)

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



## 5. ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

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

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

\* Испытано в соответствии с CENELEC EN 60350-1

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



## Вегетарианские Маффины

**Ингредиенты:**

- Кабачки 200 гр.
- Картофель 200 гр.
- Сладкий картофель 200 гр.
- Красный перец - 1 шт.

- Желтый перец - 1 шт.
- Сыр проволоне 100 гр.
- 1 чайная ложка паприки
- 50 гр. сыра пармезан
- 20 гр. панировочных сухарей

• Разрезать кабачки, перец и нарезать картофель кубиками, затем отварить в течении нескольких минут на варочной поверхности.

Нарезать оставшиеся овощи и обжарить в течении 5 минут в кастрюле с оливковым маслом, паприкой, солью и перцем.

Сделайте пюре из отваренного картофеля, а затем добавьте другие овощи и нарезанный сыр проволоне.

В тоже время, приготовьте смесь из панировочных сухарей и сыра пармезан, половину этой смеси перемешайте с овощами.

Обработайте формочки для маффинов мукой и заполните их до краев приготовленными овощами. Сверху маффины посыпьте остатками смеси сухарей и пармезана и добавьте немного оливкового масла. Выпекайте в духовом шкафу на режиме COOK LIGHT при 180 градусах в течении 15 – 20 минут, до образования красивой золотистой корочки.

## Запеченная Осенняя Фриттата

**Ингредиенты:**

- 6 яиц
- 10 цветов цуккини
- 1 отваренный картофель

- 1 ломтик вареной тыквы
- 200 гр. сыра пармезан

- Куркума
- 6 столовых ложек молока

• Нарезать и отварить одну картофелину.

Нарежьте тыкву на кусочки, положите на противень и поставьте в духовку при 160 градусах примерно на 20 минут. После приготовления размять вилкой.

Взбить яйца, добавить отваренный измельченный картофель и тыкву, молоко, сыр пармезан, куркуму, соль и перец.

Смешайте все ингредиенты вместе и добавьте цветы цуккини, убедитесь, что они чистые и нарезаны небольшими кусочками.

Выложите полученную смесь в форму и запекайте при предварительно разогретой духовке при 180 градусах на новом режиме COOK LIGHT в течении 20 минут.



## 6. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Температура и время приготовления указаны только для информации, чтобы облегчить пользование духовкой. Личный опыт подскажет, какие режимы лучше выбирать в соответствии с вашим вкусом и привычками. Следует учесть, что при приготовлении при высоких температурах сок брызгает на стенки духовки, что вызывает ее загрязнение и образование дыма. Лучше немного снизить температуру приготовления, даже если это приведет к увеличению времени приготовления.

В духовке имеется несколько уровней, нумерация которых начинается снизу.

Расположение уровней приготовления



**ПОЛЕЗНЫЙ СОВЕТ:** Понижьте температуру для того, чтобы поверхность продукта не становилась твердой и сухой.

## РЫБА

Блюдо	Способ приготовления	Количество	Температура °С	Время приготовления	Уровень
Окунь или дорада	Естественная конвекция	1 кг целиком	220° С	30 мин	1
Лосось	Естественная конвекция	1 кг	220° С	30 мин	1
Морской язык	Принудительная конвекция	6 кусков	160° С	15-20 мин	1
Рыба на гриле	Гриль	6 филе	275° С	2x5 мин	4

## ОВОЩИ И ПРОЧЕЕ

Блюдо	Способ приготовления	Количество	Температура °С	Время приготовления	Советы
Тушеная капуста	Естественная конвекция	На 6 персон	200-220 °С	1 час	
Запеченный паштет	Естественная конвекция		200-220 °С	1 час/кг	
Цикорий с сыром	Принудительная конвекция	На 6 персон	180-200 °С	25-30 мин	
Фаршированные помидоры	Принудительная конвекция	6-8 персон	200-220 °С	40-45 мин	
Луковый пирог	Принудительная конвекция	На 6 персон	220 °С	35-40 мин	
Запеканка	Принудительная конвекция	На 6 персон	220 °С	40-45 мин	
Тосты с овечьим сыром*	Турбогриль	На 6 персон	210 °С	3 минуты на каждую сторону + 4 минуты с сыром	Блюдо для гриля
Гратин дофинуа	Турбогриль	На 6 персон	200 °С	45 мин	
Колбаски по-тулузски	Турбогриль	На 4 персоны	210 °С	45 мин	
Суфле соленое/сладкое	Принудительная конвекция	На 6 персон	180-200 °С	2 раза по 10 минут, перевернуть по прошествии половины времени приготовления	Блюдо для гриля

Все блюда готовились на 1 уровне, кроме блюд помеченных «\*», которые готовятся на среднем уровне

## 6. МЯСО

Лучше солить мясо по окончании приготовления, так как соль способствует выделению жира, что увеличивает загрязнение жарочной камеры и выделение дыма.

Предназначенные для жарки телятину, баранину, свинину и рыбу можно ставить в холодную духовку. Время приготовления увеличивается по сравнению с предварительно разогретой духовкой, однако проникновение тепла к центру продуктов происходит более постепенно, что дает лучшие результаты. Правильный предварительный разогрев духовки гарантирует хорошие результаты приготовления говядины и свинины.

### ГРИЛЬ

Перед тем как ставить блюдо в духовку: достаньте мясо из холодильника за несколько часов до приготовления. Рекомендуется положить его на впитывающую бумагу, таким образом, мясо получится более нежным, вкусным и не окажется холодным внутри. Перед жаркой мясо следует посыпать специями, не солите до окончания приготовления, иначе мясо окажется менее нежным и вкусным.

Тщательно смажьте оливковым маслом при помощи кисточки, лучше всего использовать широкую и плоскую кисточку. Добавьте перец и специи.

Во время приготовления: Никогда не протыкайте продукты во время приготовления, даже при переворачивании, иначе весь сок вытечет и мясо получится сухим.

Блюдо	Способ приготовления	Количество	Температура °С	Время приготовления	Советы
Мясо с морковью	Естественная конвекция	На 6 персон	200-220 °С	Около 1 часа	
Утка	Естественная конвекция	1,5 кг	200-220 °С	1 1/2 часа	
Индейка	Естественная конвекция	5/6 кг	160-180 °С	2 1/2 - 3 часа	
Гусь	Естественная конвекция	3/4 кг	160-180 °С	2 – 2 1/2 часа	
Баранья нога	Естественная конвекция		200-220 °С	10 минут/кг*	
Цыпленок	Естественная конвекция	1/1,5 кг	220 °С	Около 1 часа	
Ростбиф	Естественная конвекция		240 °С	10 минут/кг*	
Кролик	Принудительная конвекция	800-1 кг	200-220 °С	50-60 минут	
Говядина	Вертел	1 кг	275 °С	15-20 минут	Без предварительного разогрева
Баранина	Вертел	1 кг	275 °С	20 -25 минут	Без предварительного разогрева
Люля-кебаб	Гриль	6 штук	275 °С	2x8 минут	Перевернуть по прошествии половины времени приготовления
Свинина	Гриль	6 кусков	275 °С	2x8 минут	Перевернуть по прошествии половины времени приготовления

\* Все блюда готовились на 1 уровне

## ВЫПЕЧКА И КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ

Избегайте использования блестящих форм, поскольку они отражают тепло, и верхняя часть изделия может подгореть. Если изделие слишком быстро подрумянивается, накройте его бумагой для выпекания или алюминиевой фольгой.

Внимание: кладите фольгу правильной стороной, блестящая сторона должна быть повернута к изделию, иначе тепло будет отражаться и не проникнет внутрь продукта.

Старайтесь не открывать дверцу в течение первых 20-25 минут выпечки, иначе все кондитерские изделия, которые должны подойти во время приготовления, такие как суфле, булочки и т. д. немедленно опадут. Для контроля процесса приготовления воткните в центр лезвие ножа или зубочистку. Если тесто не прилипло, значит, изделие готово и можно выключать духовку. Если лезвие сырое или к нему прилипло тесто, продолжите приготовление, слегка убавив температуру, чтобы верх изделий не пригорел.

Блюдо	Способ приготовления	Количество	Температура °С	Время приготовления	Уровень	Советы
Булочки	Принудительная конвекция	800 гр	200 °С	40 мин	1	
Пирог с капустой	Принудительная конвекция	40 кусков	190 °С	35 мин	1/3	2 противня
Основа для торта	Принудительная конвекция	На 6 персон	180-220 °С	20-30 мин	1	Ø 27
Пирожное из заварного теста	Принудительная конвекция	6 штук	200 °С	15-20 мин	1	
Безе	Конвекция с нижним нагревательным элементом*	1 противень	80-85 °С	4 часа 30 мин	1	1 профитролии
Фруктовый торт	Конвекция с нижним нагревательным элементом*	На 6 персон	220 °С	35-40 мин	1	
Пирожное Сант Оноре	Конвекция с нижним нагревательным элементом*	6 штук	190 °С	30-35 мин	1	

\* При использовании режима «конвекция с нижним нагревательным элементом» рекомендуем предварительный нагрев при помощи конвекции для экономии времени

## ҚАУІПСІЗДІК ТЕХНИКАСЫ ЕРЕЖЕЛЕРІ

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



Бұл аспаптың Электр және электрондық жабдық өндірісінің қалдықтары (WEEE) туралы 2012/19/ЕО еуропалық директивасына сәйкес таңбаламасы бар. Электр және электрондық жабдық өндірісінің қалдықтарының құрамында ластаушы заттектер (қоршаған ортаға теріс ықпал етуі мүмкін) және негізгі компоненттер (екінші қайтара пайдалануға жататын) болады. Электр және

электрондық жабдық өндірісінің қалдықтарының барлық ластаушы заттектерді кетіру және кедеге 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.

## 1. Жалпы нұсқаулықтар

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

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

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

Барлық қол жетімді бөлшектер аспап жұмыс істеп тұрған кезде қатты қызады, абай болыңыз оларға қолыңызды тигізбеңіз. Пешті алғаш қосқанда өткір иісті түтін пайда болуы мүмкін. Бұл духовканың термоқаптағышының бірінші қызуына байланысты болады, және бұл қарапайым құбылыс. Түтін шығуы тоқтаған соң, духовкаға дайындайтын тағамды салуға болады. Жұмыс барысында духовка қатты қызады, әсіресе есіктің шынысы. Сондықтан жұмыс істеп тұрған духовкаға балалардың жақындауына тыйым салыңыз, әсіресе гриль бағдарламасын қолданған кезде.

Федералдық заңның №261-ФЗ 23.11.09 және РФ Үкіметінің Қаулысы №1222 31.12.09 ж., талаптарына сәйкес аталмыш тауар орыс тілінде тауардың классы, энергетикалық тиімділігі жазылған арнайы сипаттамалы заттаңбамен белгіленген, тұтынушыларға сатылатын жерде ол аспаптың алдыңғы жағында орналастырылған.

### 1.1 Сәйкестік туралы мағлұмдама

**CE** Аспап тағаммен тікелей байланыста болатын бөліктері СЕЕ 89/109 нұсқаулықтың бұйрықтарына сәйкес келеді. Аспап ЕЕС 73/23 және ЕЕС 89/336, яғни қазіргі таңда олардың орнына ЕС2006/95 және 2004/108/ЕС кезектегі өзгертулер мен толықтырулар енгізілген Еуропалық нұсқаулықтардың талаптарына сәйкес келеді.

**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](mailto:candymow@candy.ru) электрондық поштасына сұрау жолдау арқылы алуыңызға болады.

### 1.2. ҚАУІПСІЗДІК БОЙЫНША НҰСҚАУЛЫҚТАР

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

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

- Қол жетімді бөлшектердің барлығы аспаптың жұмыс істеу барысында қатты қызатындықтан абай болыңыз, қолыңызды тигізбеңіз.

- Ашаны розеткадан шығару үшін, ток көзінің сымынан тартпаңыз.

- Ылғал немесе су қолмен, не аяқпен духовканы ұстамаңыз.

- Егер жалаңаяқ болсаңыз, онда пешті қолдануға болмайды.

- Бақылаусыз духовканы балалардың немесе ауру адамдардың қолдануына жол бермеңіз.

- Адаптер, ұшайыр немесе ұзартқышты қолданбаған жөн.

- Духовка жерге құлаудың нәтижесінде пайда болған ақау немесе қарапайым жұмыс тәртібінен ауытқыған жағдайда духовканы өшіргеніңіз жөн және духовкаға қолыңызды тигізбеңіз.

- Қуат бауы зақымданған жағдайда, кейінге қалдырмай оны ауыстырған жөн, ол үшін мына төмендегі берілгендерді орындаңыз:

Клеммалар қорабының қақпағын ашыңыз, қуат бауын ағытыңыз да оны қажетті ұзындықтағы және аспапты қуаттылығына сәйкес сыммен ауыстырыңыз (сымның түрлері HO5RR-F, HO5VV-F, HO5V2V2-F). Бұл жұмыс білікті маман арқылы жүзеге асырылуы тиіс. Жерге қосу сымы (сарғыш-жасыл) міндетті түрде қалған сымдардан 10 мм ұзынырақ болуы тиіс.

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

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

- Жоғары қысымды 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 зиян әкелуі мүмкін, сонымен қатар мүлікке зиян келтіреді, осы үшін өндіруші кәсіпорын жауапкершілікті өз мойнына алмайды.

Духовка орнатылатын жиһаз жоғары температураға шыдамды материалдан жасалуы тиіс.

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

### 1.4. АСХАНА ГАРНИТУРЫНА ДУХОВКА ШКАФТЫ ОРНАТУ.

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

## 1.5. 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:

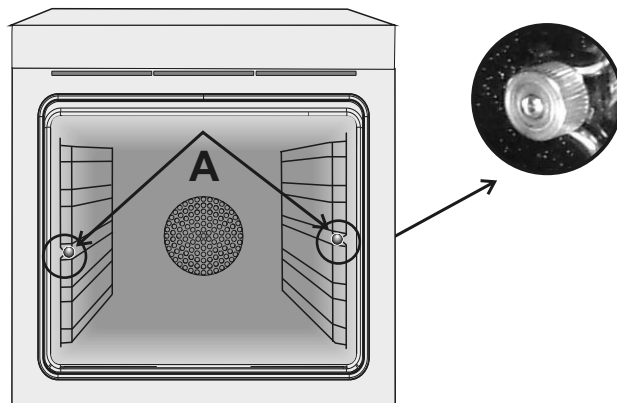
- электр санауышта белгіленген қуатты;

- 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. I дәрежелі токқа түсіп қалудан сақтану.

## Металл бағыттауыштарды тазалау және бөлшектеу



1 - Бекіту бұрандаларын сағат тіліне қарсы бағытқа бұрап ағытыңыз.

2 - Металл бағыттауыштарды өзіңізге тарту арқылы ғытыңыз.

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

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

5 - Бұрандаларды бекітіңіз.

**Егер қосалқы жабдықтарды қолданбайтын болсаңыз, оларды духовкадан шығарып қойыңыз.**

## 1.6 АСПАПТЫҢ ҚОСАЛҚЫ БӨЛШЕКТЕРІ

Духовканың қосалқы жабдықтарын алғаш қолданардың алдында оларды ысқышпен жуған жөн.

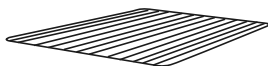
Сонан соң оларды жақсылап таза суда шайыңыз және құрғатып сүртіңіз.

Қарапайым шілтер пісіруге арналған қалыптар мен ыдысты қоюға арналған.

*Тұғырық грильде тамақ дайындаған кезде шырынды жинау үшін қолданылады.*

*Ол тек грильде, не істікте немесе желдетуі бар грильде қолданылады (моделіне байланысты);*

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



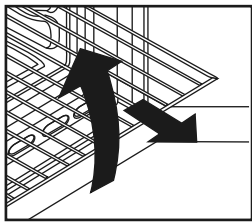
### ПИЦЦАҒА АРНАЛҒАН ЖИНАҚ

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



## 2. ПАЙДАЛЫ КЕҢЕСТЕР

### 2.1. СӨРЕЛЕРДІҢ ҚАУІПСІЗДІК ЖҮЙЕСІ



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



### 2.2. ГРИЛЬДЕ ДАЙЫНДАУ


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


Ет пен балықты грильде дайындардан алдын оларды майлаған жөн.

### 2.3. 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.

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




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

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

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

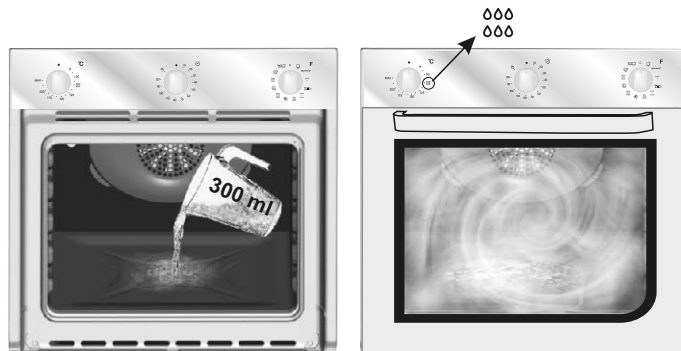
### 2.4 AQUACTIVA ФУНКЦИЯСЫ

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

1. Духовка пештің түбінде орналасқан арнайы Aquactiva қуысына 300 мл су құйыңыз.
2. Статикалық режимді (  ) немесе төменгі қызу (  ) режимін орнатыңыз.
3. Температура реттеуі үшін 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.



### 2.5 КҮТІМ ЖӘНЕ ТАЗАЛАУ

- Аспапты тазалауға кірісерден бұрын, суығанша күту қажет.
- Тазалау барысында эмальды және темір қаптамаға зақым келтіретін қатқыл жуу заттарын, темір жуғышты немесе өткір заттарды қолдануға болмайды.
- Құрамында аммиағы бар жуу заттарын немесе сабынды қоспаны қолданыңыз.

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

#### ШЫНЫ БӨЛШЕКТЕРІ

Әрбір қолданыстан кейін есіктің 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°C

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

### 2.6 СЕРВИСТІК ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

Қызмет көрсету орталығына хабарласудан бұрын.

Егер духовка бұзылған жағдайда, Сізге ұсынамыз:

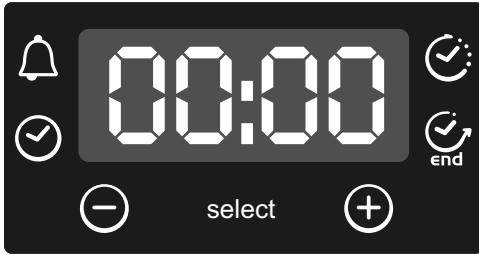
- аша қорек көзіне дұрыс орнатылғандығына көз жеткізіңіз;
- Егер ахаудың себебін таппасаңыз :Аспапты өшіріңіз, өзіңіз жөндеу әрекетін қолданбаңыз, одан да арнайы қызмет көрсету орталығымен хабарласыңыз. Арнайы қызмет орталығымен хабарласқан кезде, әлбетте сіз оларға аспаптың моделі мен сериялық нөмірін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

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

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

### 3. ТАЙМЕР

#### 3.1 НАҚТЫ УАҚЫТТЫ ОРНАТУ






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

Уақытты орнату төмендегі бойынша жүзеге асырылады:

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

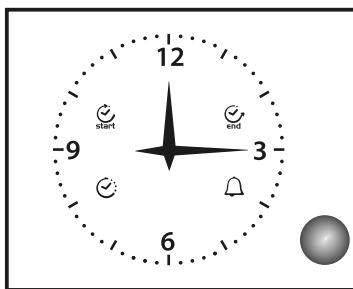
**НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ:** Духовка тек уақыт немесе қолмен басқару режимі орнатылғаннан соң ғана жұмыс істейді

#### 3.2 СЕНСЕРЛІ ТАЙМЕРДЫ БАСКАРУ

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



## 4. АНАЛОГТЫҚ САҒАТТЫ/БАҒДАРЛАМАШЫНЫ ПАЙДАЛАНУ



	СТОП
	ТАЙМЕР
	САҒАТ
	СТАРТ

### ІСКЕ ПАЙДАЛАНУ

#### 4.1 ІСКЕ ПАЙДАЛАНУ ЖӨНІНДЕГІ ЖАЛПЫ НҰСҚАУЛЫҚТАР

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

#### 4.2 САҒАТТЫ ОРНАТУ (АҒЫМДАҒЫ УАҚЫТТЫ)

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

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

#### 4.3 ҚОЛ РЕЖИМІНДЕ ТАҒАМ ӘЗІРЛЕУ

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

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

#### 4.4 СИГНАЛ БЕРУШІ ҚҰРЫЛҒЫНЫ БАҒДАРЛАМАЛАУ (Таймер)

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

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

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

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

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

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

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

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

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

#### 4.6 ТОЛЫҒЫМЕН АВТОМАТТЫ РЕЖИМДЕ ТАҒАМ ӘЗІРЛЕУ














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

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

#### 4.7 ҚОРЕКТЕНДІРУ КЕРНЕУІН ЖІБЕРУДІҢ БҰЗЫЛУЫНЫҢ ИНДИКАЦИЯСЫ (ҚОСЫМША)

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

## 5. ҚОЛДАНУҒА АРНАЛҒАН НҰСҚАУЛЫҚ

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

(a) кейбір модельдерде: конвекция жылдамдығын өзгертуге арналған «Vario Fan» режимі Candy-дің ерекше өңделген жобасы болып табылады, бұл дайындау нәтижесін жақсарту үшін және температура мен ылғалдықты реттеу үшін жасалған. «Vario Fan» - ол өз бетімен қосылатын жүйе, сәйкес режимді таңдағанда ол конвекцияның жылдамдығын автоматты түрде өзгертеді: бұл функция басқару панелінің көрінетін жерінде орналасқан.

\* CENELEC EN 50304 сәйкес сынақтан өткен

\*\* CENELEC EN 50304 сәйкес электржарығын қанша мөлшерде қолданатынын анықтауға байланысты сынақтан өткен



### Вегетариандық Маффиндер

**Ингредиенттері:**

- Кәді 200 гр.
- Қартоп 200 гр.
- Тәтті картоп 200 гр.
- Қызыл бұрыш - 1 дана.
- Сары бұрыш - 1 дана.
- Проволоне ірімшігі 100 гр.
- 1 шай қасық паприка
- 50 гр. пармезан ірімшігі
- 20 гр. аунатпанан

• Кәдіні, бұрышты бөліп кесіп, картопты текшелеп турау, содан кейін пісетін бетте бірнеше минут бойы пісіру керек. Қалған көкөністі турап, зәйтүн майымен, паприкамен, тұзбен және бұрышпен бірге қазанда 5 минут бойы қуыру керек. Піскен картоптан езбе жасаңыз, содан кейін басқа көкөністер мен туралған проволоне ірімшігін қосыңыз. Сонымен бір мезгілде аунатпа нан мен пармезан ірімшігінен коспа дайындаңыз, бұл қоспаның жартысын көкөністермен араластырыңыз. Маффиндерге арналған қалыпшаларға ұн себелеп, оларды дайындалған көкөніспен шетіне дейін толтырыңыз. Маффиндердің үстінен нан мен пармезан қоспасының қалдықтарын себіңіз және аздаған зәйтүн майын қосыңыз. Духовкада COOK LIGHT режимінде 180 градус жағдайында 15 - 20 минут бойы, әдемі сарғыш қабықша түзілгенге дейін қақтап пісіріңіз.

### Қақталған Күзгі Фриттата

**Ингредиенттері:**

- 6 жұмыртқа
- 10 цуккини гүлі
- 1 піскен картоп
- 1 тілім піскен асқабақ
- 200 гр. пармезан ірімшік
- Куркума
- 6 ас қасық сүт

• Бір картопты турап, пісіріңіз. Асқабақты тілімдеп тураңыз, табаққа салып, духовкаға 160 градус жағдайында шамамен 20 минутқа қойыңыз. Дайын болғаннан кейін шанышқымен жұмсартыңыз. Жұмыртқаны көпіртіп, піскен ұсатылған картоп пен асқабақ, сүт, пармезан ірімшігін, куркума, тұз бен бұрышты қосыңыз. Барлық ингредиенттерді бірге араластырып, цуккини гүлдерін үстеніз, олардың таза әрі шағын тілімдермен туралғанына көз жеткізіңіз. Алынған қоспаны қалыпқа салып, алдын ала қыздырылған духовкада 180 градус жағдайында жаңа COOK LIGHT режимінде 20 минут бойы қақтап пісіріңіз.

## 6. АС ДАЙЫНДАУ БОЙЫНША НҰСҚАУЛЫҚТАР

Духовканы қолдануды жеңілдету мақсатында температура мен дайындау уақыты тек мәлімет ретінде берілген. Өзіңіздің әдеттеріңізге не талғамыңызға сай режимді қолдануды жеке тәжірибеңіз көрсетеді. Ескерген жөн, жоғары температурада тағам өзирлегенде май пештің қабырғаларына шашырайды және оның ластануына, жаман иістің пайда болуына әкеп соғады. Сондықтан температураны сәл төмендеткен жөн, алайда бұл тағамның дайындалу уақытын көбейтеді. Духовка бірнеше деңгейден тұрады, олардың саны төменнен жоғарыға басталады.

**КЕҢЕС:** өнімнің бетіне температурасын төмендетіңіз қатты және құрғақ бола қойған жоқ.



БАЛЫҚ					
Тағам	Дайындау тәсілі	Саны	Температурасы °С	Дайындау уақыты	Деңгейі
Алабұға немесе дорада	Табиғи конвекция	1 кг толығымен	220°C	30 мин	1
Арқан балық	Табиғи конвекция	1 кг	220°C	30 мин	1
Теңіз тілі	Мәжбүрлік конвекция	6 тілім	160°C	15-20 мин	1
Грильде жасалған балық	Гриль	6 ет тілімі	275°C	2x5 мин	4

КӨКӨНІСТЕР МЕН ТАҒЫ БАСҚА ТАҒАМДАР					
Тағам	Дайындау тәсілі	Саны	Температурасы °С	Дайындау уақыты	Деңгейі
Бұқтырылған қырыққабат	Табиғи конвекция	6 адамға	200-220°C	1 сағат	
Көмкерілген паштет	Табиғи конвекция	6 адамға	200-220°C	1 сағат/кг	
Цикорий ірімшікпен	Мәжбүрлік конвекция	6 - 8 адамға	180-200°C	25-30 мин	
Тарттырылып пісірілген помидор	Мәжбүрлік конвекция	6 адамға	200-220°C	40-45 мин	
Пияздан жасалған бәліш	Мәжбүрлік конвекция	6 адамға	220°C	35-40 мин	
Пісірме	Мәжбүрлік конвекция	6 адамға	220°C	40-45 мин	
Қой ірімшігімен жасалған тост*	Турбогриль	6 адамға	210°C	3 минут әрбір бетіне + 4 минут ірімшікпен	Грилге арналған тағам
Гратин дофинуа	Турбогриль	6 адамға	200°C	45 мин	
Тулуздық шұжық	Турбогриль	4 адамға	210°C	45 мин	
Тәтті/ тұзды суфле	Мәжбүрлік конвекция	6 адамға	180-200°C	2 рет 10 минуттан, жарты уақыт өткен соң аудару қажет	Грилге арналған тағам

Барлық тағамдар 1 деңгейде дайындалады, орта деңгейде дайындалатын «\*» белгімен белгіленгендерді қоспағанда

## 6. ЕТ

Етті дайын болғаннан соң тұздаған жөн, өйткені тұз майдың бөлінуіне ықпал етеді және ол пештің қабырғаларының ластануына және түтіннің пайда болуына әкеп соғады.

Қуыруға арналған бұзау еті, шошқа еті, қой еті және балықты салқын пешке орналастыруға болады. Дайындау барысында қызу арта түседі, сондықтан жылудың тағамның орта бөлігіне жетуі ақырын болғандықтан, ол нәтижені жақсартуға түседі. Сиыр мен шошқа етін дайындағанда жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін духовканы дұрыс қыздырған жөн.

### ГРИЛЬ

Тағамды духовкаға салардан бұрын:етті тоңазытқыштан бірнеше сағат бұрын шығарып қойыңыз.Оны сорғыш қағаздың үстіне қойған жөн, осылайша ет өте жұмсақ, әрі дәмді болып әзірленеді және ішкі бөлігі салқын болмайды. Етті қуырардың алдында оған әртүрлі дәмдеуіштер салыңыз, бірақ дайын болғанша тұз қоспаңыз, өйткені еттің жұмсақтығы мен дәмі кемиді.

Жалпақ әрі тегіс жаққыш арқылы зәйтүн майымен жақсылап майлаңыз. Бұрыш пен дәмдеуіштер қосыңыз.

Дайындалу барысында: ешқашан да тағамды дайындау барысында теспеніз, әсіресе аударып жатқанда, өйткені барлық шырын ағып кетеді де ет құрғақ болып піседі.

Тағам	Дайындау тәсілі	Саны	Температурасы °С	Дайындау уақыты	Кеңестер
Сәбіз қосылып дайындалған ет	Табиғи конвекция	6 адамға	200-220°С	Шамамен 1 сағат	
Үйрек	Табиғи конвекция	1,5 кг	200-220°С	1 1/2 сағат	
Үндік	Табиғи конвекция	5/6 кг	160-180°С	2 1/2 - 3сағат	
Қазы	Табиғи конвекция	3/4 кг	160-180°С	2-2 1/2 сағат	
Қойдың аяғы	Табиғи конвекция		200-220 ° С	10 мин/кг*	
Балапан	Табиғи конвекция	1/1,5 кг	220° С	Шамамен 1 сағат	
Ростбиф	Табиғи конвекция		240° С	10 мин/кг*	
Көжек	Мәжбүрлік конвекция	800-1 кг	200-220°С	50-60 мин	
Сиыр еті	Істік	1 кг	275°С	15-20 мин	Алдын ала қыздырусыз
Қой еті	Істік	1 кг	275°С	20-25 мин	Алдын ала қыздырусыз
Люля-кебаб	Гриль	6 дана	275°С	2x8 мин	Белгіленген уақыттың жартысына келгенде аудару
Шошқа еті	Гриль	6 дана	275°С	2x8 мин	Белгіленген уақыттың жартысына келгенде аудару

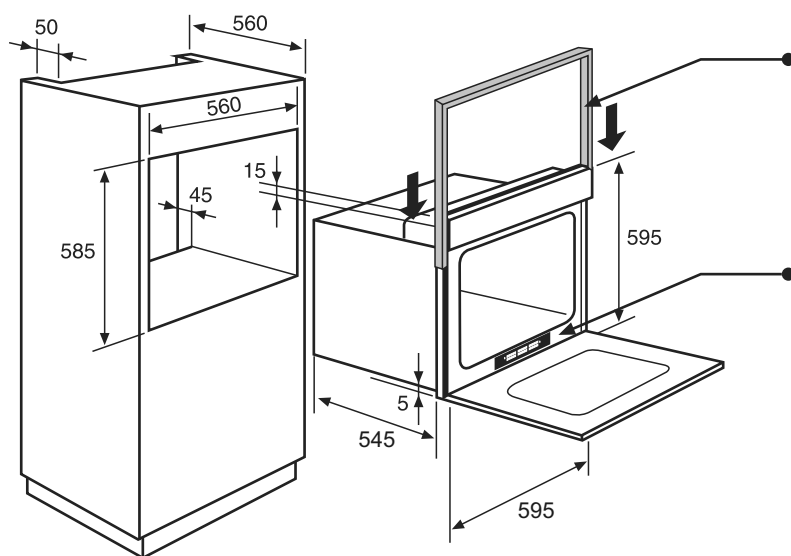
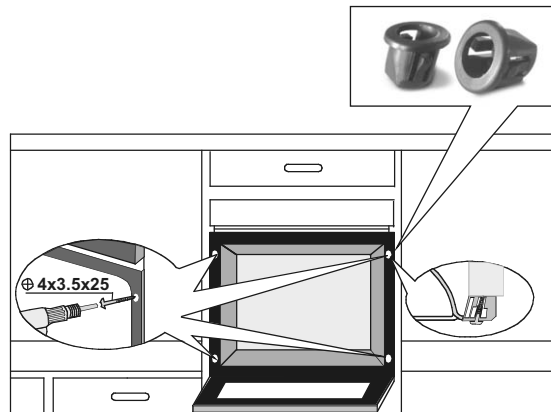
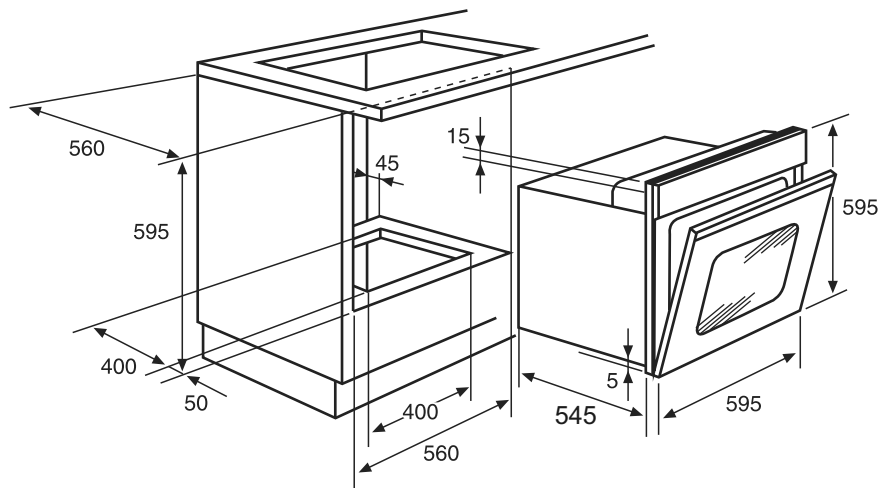
### КОНДИТЕРЛІК ӨНІМДЕР МЕН ТОҚАШТАР

Жылтыр қалыптарды қолданбаңыз, өйткені олар жылу бөлетіндіктен өнімнің үсті жанып кетуі мүмкін. Егер өнім тез қызара бастаса, онда оның бетін арнайы пісіру қағазымен немесе алюмин фольгасымен жауып қойыңыз.

Назар аударыңыз: фольгамен жапқанда жылтыр бөлігі өнімге қарай жабыңыз, әйтпесе жылу шағылады да, тағамның ортасына жетпейді. Ағамды әзірлеу барысында алғашқы 20-25 минут ішінде есікті ашпауға тырысыңыз, әйтпесе суфле, тоқаш сияқты басқа да барлық кондитерлік өнімдер көтерілмей қалады. Дайындалу үрдісін бақылау мақсатында өнімге пышақтың ұшын немесе тіс тазалағышты тығып көріңіз. Егер қамыр жабыспаса, онда өнім дайын духовканы өшіруге болады. Егер пышақтың ұшы су немесе оған қамыр жабысқан болса, онда дайындауды әрі қарай жалғастырыңыз, алайда өнім күйіп кетпеуі үшін, температураны сәлірақ басаңдетіңіз.

Тағам	Дайындау тәсілі	Саны	Температурасы °С	Дайындау уақыты	Кеңестер
Тәтті тоқаштар	Мәжбүрлік конвекция	800 гр	200°С	40 мин	1
Қырыққабаттан жасалған бөліш	Мәжбүрлік конвекция	40 кесек	190°С	35 мин	1/3
Торттың негізі	Мәжбүрлік конвекция	6 адамға	180-220°С	20-30 мин	1
Қайнатылға қамырдан жасалған тәтті тоқаш	Мәжбүрлік конвекция	6 дана	200°С	15-20 мин	1
Безе	Төменгі қыздыру элементі бар конвекция *	1 таба	80-85 ° С	4 сағат 30 мин	1
Көкөністен жасалған бөліш	Төменгі қыздыру элементі бар конвекция *	6 адамға	220° С	35-40 мин	1
Сант Оноре тәтті тоқашы	Төменгі қыздыру элементі бар конвекция *	6 дана	190° С	30-35 мин	1

\* «Төменгі конвекциялы қыздыру» режимін қолданған кезде, уақытты үнемдеу конвекциясы арқылы алдын ала қыздырғаныңыз жөн.



**RU** Защитное уплотнение  
(при необходимости приобретается отдельно)

**KZ** Қорғаныштық әрleme  
(қажеттілігіне қарай пешпен бірге жеткізіледі)

**RU** Маркировочная табличка

**KZ** Таңбаламалық табличка



**RU**

Производитель не берет на себя ответственность за ошибки в данной инструкции, возникшие в процессе печати. Производитель имеет право вносить в свои изделия изменения, которые он сочтет полезными для своих изделий, сохраняя при этом основные характеристики.

**KAZ**

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.