

Инструкция по  
эксплуатации

Электрические духовки,  
встраиваемые в мебель

R 43/3

**CANDY**

## ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

Внимательно ознакомьтесь с содержанием данных инструкций, которые содержат важные сведения, касающиеся безопасности при монтаже, эксплуатации и уходу, сведения и советы по оптимальному использованию духовки.

После распаковки аппарата убедитесь в его целостности.

Элементы упаковки (листы пластмассы, полистирол и др.) не должны оставаться доступными для детей, поскольку эти элементы являются потенциальными источниками опасности.

### **ВНИМАНИЕ!**

**Духовка является аппаратом, который нагревается, в частности, в зоне стекла дверцы. Поэтому необходимо не допускать детей к духовке, когда она работает, особенно, когда включен гриль.**

При первом включении духовки может выделяться дым с неприятным запахом, вызванный первым нагревом клеящих материалов, крепящих изоляционные панели, изолирующие духовку. Это является нормальным явлением, но необходимо дождаться прекращения выделения дыма перед началом приготовления блюд.

### **ВАЖНО!**

Этот аппарат должен использоваться только в целях, для которых он разработан, т.е. для приготовления пищи. Другое использование аппарата (например, для обогрева помещения) рассматривается как неправильное и опасное.

Фирма-производитель не несет ответственности за вероятный ущерб, вызванный неправильным, ошибочным и неразумным использованием аппарата.

Пользование любым электроприбором требует соблюдения некоторых основных правил, в частности:

- не тяните за кабель при выключении вилки из розетки;
- не прикасайтесь к аппарату мокрыми или влажными руками или ногами;
- не пользуйтесь аппаратом разутыми;
- не позволяйте пользоваться аппаратом детям и недееспособным без Вашего наблюдения;
- не рекомендуется пользоваться переходниками, тройниками, удлинителями;
- в случае повреждения или плохой работы аппарата выключите и не вскрывайте его.

В случае повреждения кабеля своевременно позаботьтесь о его замене. Следуйте указаниям: снимите крышку защиты, отсоедините кабель и замените его новым кабелем, соответствующим электрическим параметрам аппарата аналогичной длины в резиновой изоляции (типа HO5RFF). Эта операция должна выполняться специалистами. Провод желто-зеленого цвета (заземление) обязательно должен быть на 10 мм длиннее других проводов.

Для возможного ремонта аппарата обращайтесь только в центр технического обслуживания, рекомендованный «Канди», и требуйте использования только оригинальных запасных частей.

Несоблюдение указанного выше может нарушить безопасность работы с аппаратом.

## **ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Духовка рассчитана на переменное однофазное питание 230 В, 50 Гц.

Потребляемая мощность:

нижний ТЭН духовки	1300 Вт;
верхний ТЭН духовки	1200Вт;
ТЭН на задней стенке	2300 Вт;
ТЭН гриля	1850 Вт.

## **ИНДИКАТОРЫ**

Светящиеся индикаторы, расположенные над панелью управления, зажигаются или гаснут при включении или выключении ТЭНов. В процессе работы термостата духовки индикатор светится до достижения заданной температуры. Индикатор погаснет, когда температура достигнет заданного уровня. Когда духовка остынет, термостат включит ТЭНы, соответственно загорятся индикаторы.

## **Сертификат соответствия нормам:**

Эта аппаратура в частях возможного контакта с пищей отвечает требованиям норм ЕЭС 89/109, а также Положению D.L. N.108 от 25/01/92.



Аппарат соответствует Директивам ЕЭС 89/336/СЕЕ, 73/23/СЕЕ и дополнениям к ним.

## **УСТАНОВКА**

Установка осуществляется за счет покупателя, фирма-производитель не предоставляет этой услуги. Вероятное привлечение фирмы-производителя для устранения повреждений, связанных с ошибочной установкой аппарата, не покрывается ее гарантийными обязательствами.

Установка и монтаж должны осуществляться в соответствии с инструкциями квалифицированным персоналом.

Ошибочная установка может привести к ущербу для людей, животных, вещей, за который фирма-производитель не может считаться ответственной.

## **МОНТАЖ В МЕБЕЛЬ**

Вставьте аппарат в нишу мебели (под столешницу или в колонну).

Крепление аппарата осуществляется четырьмя винтами через отверстия в карнизе, открывающиеся при открытой дверце.

Для обеспечения лучшей аэрации мебели духовка должна монтироваться в мебель с соблюдением размеров и расстояний, указанных на рисунке (см. стр. 18).

Примечание. Для духовок, совмещаемых с плитой, необходимо соблюдать инструкции к аппарату, подлежащему совмещению.

## **ВАЖНО!**

Для обеспечения нормальной работы встраиваемого аппарата необходимо, чтобы мебель имела соответствующие характеристики. Панели мебели, близкие к духовке, должны быть изготовлены из материалов, стойких к нагреву. В частности, мебель из древесины с отделкой шпоном должна быть изготовлена с применением клеев, выдерживающих 120°C. Пластмассы или клеи, не стойкие к этой температуре, являются причиной деформации или расслаивания.

В соответствии с нормами безопасности аппарат, установленный в кухонную мебель, не должен иметь вероятных контактов с электрическими частями.

Все части, обеспечивающие защиту, должны быть закреплены так, чтобы они снимались только с помощью инструмента.

**Чтобы обеспечить хорошую аэрацию, необходимо снять заднюю стенку ниши. Панель опоры должна иметь сзади пространство для циркуляции воздуха не менее 45 мм.**

## **ПОДКЛЮЧЕНИЕ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ**

Вставьте вилку в розетку, имеющую третий контакт заземления, который должен быть подсоединен надлежащим образом.

Для моделей, не имеющих вилку, необходимо смонтировать на кабеле нормализованную вилку, рассчитанную на нагрузку аппарата, указанную на типовой табличке. Провод заземления имеет желто-зеленую окраску. Эту операцию должен выполнять квалифицированный специалист.

В случае несовместимости вилки с розеткой необходимо заменить розетку на совместимую с вилкой кабеля аппарата. Эту операцию должен выполнять квалифицированный специалист. Специалист должен также проконтролировать, чтобы сечение проводов розетки соответствовало потребляемой мощности аппарата. Аппарат можно подключать к сети через выключатель, у которого расстояние между разомкнутыми контактами должно быть не менее 3 мм, рассчитанный на соответствующую нагрузку и соответствующий нормам безопасности. Желто-зеленый провод заземления должен быть соединен с заземлением, минуя выключатель. Розетка или выключатель должны быть легко доступны.

**Важно!** При установке аппарата уложите кабель электропитания так, чтобы он не проходил в местах с температурой выше комнатной на +50°C.

Аппарат отвечает требованиям безопасности, предъявляемым нормативными институтами.

Электрическая безопасность этого аппарата обеспечивается эффективным заземлением в соответствии с нормами безопасности.

Необходимо проверить это основное правило безопасности. В случае сомнений обратитесь к квалифицированному специалисту с требованием проверить эффективность заземления.

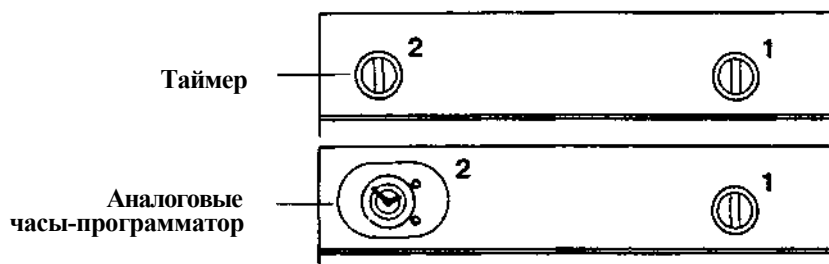
Фирма-производитель не может нести ответственность за возможный ущерб, причиненный в результате ненадлежащего заземления аппарата.

Необходимо удостовериться, что подключенная мощность аппарата и розетки соответствуют значениям, указанным на типовой табличке аппарата.

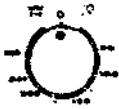



В случае сомнений необходимо обратиться к квалифицированному специалисту.

**Важно!** Фирма-производитель снимает с себя всякую ответственность за ущерб, причиненный людям или имуществу вследствие отсутствия заземления.

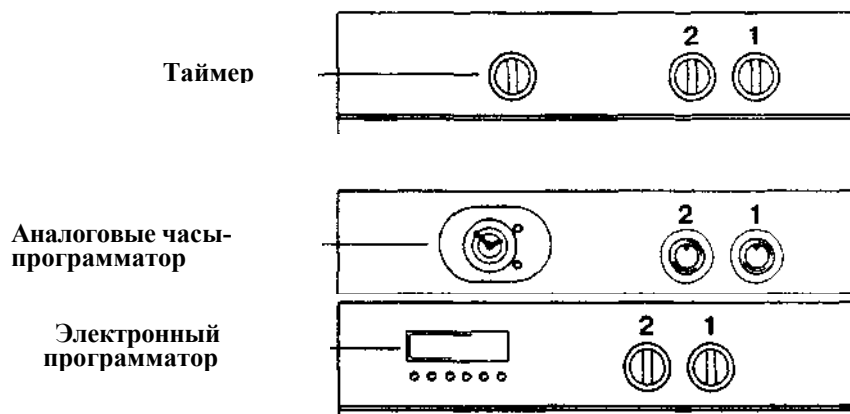
## СТАНДАРТНЫЕ ДУХОВКИ








О работе таймера и аналоговых часах программаторе см. соответствующую главу.

<p>1</p>  <p>ручка коммутатор/термостат</p>	<p>Духовка имеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нижний ТЭН;</li> <li>- верхний ТЭН, который, в зависимости от типа приготовления, может нагревать или служить для приготовления в режиме гриля в инфракрасных лучах.</li> </ul>
	<p>При установке ручки управления термостатом в положение <input type="checkbox"/> лампа остается включенной для освещения духовки на всех последующих операциях приготовления.</p>
<p>50 ÷ MAX</p>	<p>Естественная конвекция Работают верхний и нижний ТЭН. Этот режим является традиционным режимом приготовления пищи. В этом режиме отлично готовятся окорочка, птица, он идеален для приготовления выпечки, печеных яблок, изделий с хрустящей корочкой. Хорошие результаты получают, поместив приготовляемую пищу на одну из решеток и регулируя температуру от +50 до +240*С.</p>
	<p>Включение верхнего ТЭНа духовки. Служит для разогрева готовой пищи при положении решетки на втором уровне сверху, или для размораживания хлеба, пиццы, для мучных изделий при положении решетки на первом уровне внизу.</p>
	<p>Включение ТЭНа гриля и мотора вертела. Служит для приготовления жаркого на вертеле и изделий гриль.</p>

## МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ДУХОВКИ



О работе таймера, аналоговых часов-программатора и электронного программатора см. соответствующую главу.

<p>1</p>  <p>ручка коммутатора</p>	<p>2</p>  <p>ручка термостата</p>	<p>Духовка оборудована:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нижним ТЭНом;</li> <li>- верхним ТЭНом, который, в зависимости от типа приготовления, может нагревать или служить для приготовления пищи в режиме гриля в инфракрасных лучах.</li> <li>- ТЭНом вокруг вентилятора (только у моделей с вентилятором).</li> </ul>
		<p>При установке ручки управления в положение  лампа остается включенной на всех последующих операциях приготовления. Включается также верхний вентилятор охлаждения (только у моделей с таким вентилятором).</p>
	<p>50 ÷ MAX</p>	<p><b>Естественная конвекция</b> Работают верхний и нижний ТЭН духовки. Этот режим является традиционным режимом приготовления пищи. В этом режиме отлично готовятся окорочка, птица, он идеален для приготовления выпечки, печеных яблок, изделий с хрустящей корочкой. Хорошие результаты получают, поместив приготовляемую пищу на одну из решеток и регулируя температуру от +50 до +240°C.</p>


	50 -г MAX	<p>Включение верхнего ТЭНа (только для моделей с верхним ТЭНом). Служит для разогрева готовой пищи при положении решетки на втором уровне сверху, или для размораживания хлеба, пиццы, для мучных изделий при положении решетки на первом уровне внизу.</p>
	50 4- 200	<p><b>Вентилируемый гриль</b> Воздух, нагретый ТЭНом гриля, забирается вентилятором, который направляет его на продукты с установлением желаемой температуры от +50 до +200°С. Вентилируемый гриль с успехом заменяет приготовление на вертеле, обеспечивает хорошие результаты при жарке кур, колбасок, мяса даже в больших количествах.</p>
	50 -г MAX	<p><b>Вентилируемая духовка</b> Нагрев воздуха регулируется от +50 до +240°С. Воздух равномерно распределяется по всему объему духовки. Режим идеален для приготовления различных видов пищи (мяса, рыбы без смешивания вкусов и запахов). Деликатное приготовление изделий из муки.</p>
	0 -г 50	<p><b>Размораживание</b> Это положение ручки управления включает циркуляцию воздуха при комнатной температуре внутри духовки, где находится замороженный продукт. Циркулирующий воздух размораживает продукт за несколько минут, не изменяя и не повышая содержание в нем протеинов.</p>
	50 -г MAX	<p><b>Вентилируемые верхний и нижний ТЭН</b> (для моделей с такими ТЭНами) Работают верхний ТЭН, нижний ТЭН и вентилятор. В этом режиме хорошо жарить мясо, рыбу, печь торты. Хорошие результаты получаются при одновременном приготовлении на разных уровнях при температуре от +50 до +240°С.</p>


## ТАЙМЕР

Для установки желаемого времени необходимо повернуть ручку на полный оборот и вернуть в положение, совпадающее с заданным временем. По истечении заданного времени на несколько секунд включается звуковой сигнал. Выключите духовку.

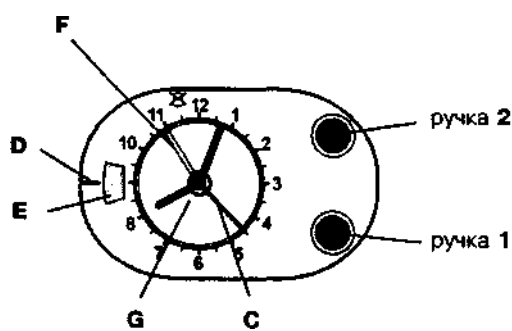
## ТАЙМЕР ПОЛНОГО ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Это устройство позволяет запрограммировать длительность приготовления пищи, т.е. автоматическое выключение духовки в конце заданного периода времени (максимум 2 часа).

Включите духовку и установите температуру. Поверните по часовой стрелке ручку таймера полного времени приготовления, установив ее на требуемое время, выраженное в минутах. По истечении заданного времени ручка достигнет положения /«0», духовка выключится автоматически.

Для пользования духовкой без необходимости автоматического отключения духовки по истечении заданного времени, необходимо установить ручку таймера полного времени приготовления в позицию .


## АНАЛОГОВЫЕ ЧАСЫ-ПРОГРАММАТОР



### **Установка времени**

Для регулировки часов потяните и поверните по часовой стрелке ручку (1) до установки точного времени, после чего ручку отпустите.


### **Ручное использование**

Вращайте ручку (2) по часовой стрелке до появления символа  в окошечке (E). Установите температуру и режим приготовления.



### **Таймер**


Для включения таймера (максимум 55 минут) поверните ручку (1.) по часовой стрелке либо против часовой стрелки до тех пор, пока стрелка (С) не укажет на желаемое время. По истечении установленного времени включается звуковой сигнал, который отключается автоматически через три минуты.

Звуковой сигнал можно выключить вручную, повернув ручку (1) так, чтобы стрелка (С) оказалась в положении 

### **Полуавтоматический режим**


Режим приготовления пищи включается незамедлительно и отключается автоматически по истечении установленного времени. Максимальное время приготовления 180 минут (три часа). Перед включением необходимо задать температуру и режим приготовления. Устанавливать время приготовления следует путем поворота ручки (2) по часовой стрелке до тех пор, пока значение длительности не совпадет со значением в окошке (E).

По окончании приготовления раздается звуковой сигнал, который автоматически отключается через три минуты.

Звуковой сигнал можно отключить вручную, повернув ручку (2) так, чтобы символ  совпал с соответствующим указателем.

### **Автоматический режим**


Режим приготовления пищи включается в выбранное Вами время и отключается автоматически по истечении установленного времени. Максимальная отсрочка старта: 12 часов. Установите температуру и режим приготовления.

Перед тем, как задать время начала приготовления, необходимо удостовериться, символ  в окошке (E) совпадает с отметкой.

Перед тем, как установить длительность приготовления, потяните и поверните ручку (2) по часовой стрелке или против часовой стрелки, установив стрелку (F) на время желаемого начала приготовления.

Установите длительность приготовления путем поворота ручки (2) по часовой стрелке до тех пор, пока значение длительности не совпадет с отметкой в окошке (E).


По окончании приготовления раздается звуковой сигнал, который отключается автоматически через три минуты.

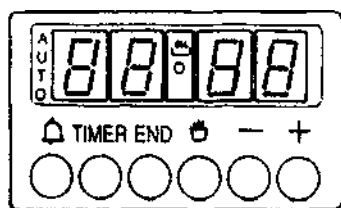
Звуковой сигнал можно отключить вручную, повернув ручку (2) так, чтобы символ  в окошке (E) совпал с отметкой.

Когда стрелка часов достигнет отметки начала приготовления, духовка автоматически включается и отключается по истечении заданного времени.

### **Примечание**

При желании аннулировать автоматический режим программирования, нужно установить стрелку (F) со стрелкой часов (G), действуя следующим образом:

- вращайте ручку (2) по часовой стрелке до совпадения значка  с отметкой в окошке (E);
- потяните и поверните ручку (2) для того, чтобы совместить стрелку (F) с часовой стрелкой (G).



### Предварительные операции после включения в электросеть

После первого подключения к сети, а также после каждого отключения на панели управления на дисплее появляется надпись «AUTO» и мигающие цифры **0:00**.

Нажмите на клавишу «TIMER» и «END» и одновременно на клавишу  $\oplus$  или  $\ominus$  для установки точного времени.

На дисплее появится символ  $\ominus$ .

Теперь духовка готова для работы в ручном режиме.

### Возможные функции:

- работа в ручном режиме;
- работа с таймером;
- полуавтоматическая работа (программирование конца приготовления блюда);
- автоматическая работа (программирование начала и конца приготовления блюда).

### Ручной режим работы духовки

Эта функция описана в разделе «Предварительные операции после включения в электросеть». В любом случае достаточно нажать на клавишу  $\ominus$  чтобы в центре дисплея появился соответствующий символ, и погасла индикация «AUTO». После этого следует установить температуру и задать режим приготовления.

### Пользование электронным программатором

Как описано в разделе «Предварительные операции после включения в электросеть», электронный программатор позволяет эксплуатировать духовку в ручном режиме работы или может быть использован как:

- таймер;
- программатор конца приготовления блюда (полуавтоматическая работа);
- программатор начала и конца приготовления блюда (автоматическая работа).

### Пользование таймером

Придерживая нажатой клавишу  $\ominus$ , нажмите на клавишу  $\oplus$  и  $\ominus$  до появления на дисплее выбранного времени (максимально 23:59). Установка желаемого времени сигнализируется световым символом на дисплее  $\ominus$ . (Примечание. Эта функция может быть использована как при работе вручную, так и при автоматической работе при другой программе.)

По истечении установленного времени зазвучит прерывистый сигнал. Для его выключения нажмите на клавишу  $\ominus$ .



Чтобы определить оставшееся время до окончания выбранного, нужно нажать на клавишу  $\ominus$ .



### Регулировка тональности звукового сигнала


Программатор имеет акустический сигнал с тремя различными тональностями. Для выбора желаемой тональности нажмите клавишу во время звучания сигнала.

### Программирование длительности приготовления блюда (полуавтоматический режим)

Выберите температуру и режим приготовления.

Если нужно запрограммировать автоматическое выключение духовки (с немедленным стартом), нужно выполнить следующие операции. Нажмите на клавишу «TIMER» и одновременно на клавишу  или  и, удерживая их нажатыми, установите на дисплее желаемое время приготовления блюда.

Отпустите клавиши. На дисплее засветится символ  и надпись «AUTO». Появление символа  на дисплее означает, что духовка включена и началось приготовление блюда.

В конце приготовления духовка автоматически выключается, раздается звуковой сигнал, на дисплее гаснет символ , а надпись «AUTO» начинает мигать.






Мигание «AUTO» напоминает, что для переключения духовки на ручной режим нужно нажать на клавишу .

Если в процессе приготовления необходимо узнать, сколько времени осталось до окончания, то достаточно нажать на клавишу «TIMER». Нажав на клавишу «END», можно узнать время окончания приготовления.

### Программирование начала и окончания приготовления блюда (автоматический режим)

Выберите температуру и режим приготовления.

Если нужно запрограммировать не только автоматическое выключение духовки в конце заданного времени приготовления, но и время включения духовки, необходимо выполнить следующие операции.


1. Нажмите на клавишу «TIMER» и одновременно на клавишу  или  и удерживая их нажатыми, установите на дисплее желаемое время приготовления блюда. Отпустите клавиши. На дисплее засветится текущее время, символ  и надпись «AUTO».
2. Нажмите и удерживайте клавишу «END» и с помощью клавиши  или  установите на дисплее программатора время окончания приготовления блюда.


Отпустив клавиши, на дисплее Вы увидите:


- текущее время;
- надпись «AUTO».


В результате вышеописанных операций духовка включается автоматически и выключается в заданное время.

Момент включения духовки определяется автоматически в зависимости от заданной длительности приготовления.

Включение духовки сопровождается появлением на дисплее символа  и надписи «AUTO».

Выключение духовки сопровождается звуковым сигналом, исчезновением на дисплее символа  и миганием надписи «AUTO».

Мигание надписи «AUTO» напоминает Вам, что для переключения духовки в ручной режим нужно нажать на клавишу .

Сигнал выключения духовки может быть отключен нажатием на клавишу .

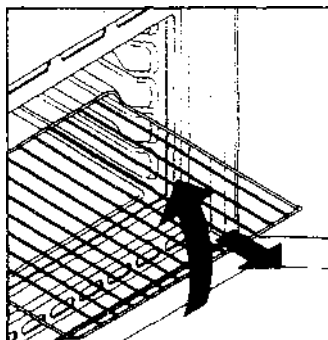
Если в процессе приготовления необходимо узнать, сколько времени осталось до окончания, то достаточно нажать на клавишу «TIMER». Нажав на клавишу «END», можно узнать время окончания приготовления блюда.

**Внимание! Символы клавиш могут меняться в отдельных моделях, но их функция остается неизменной.**

## ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

### Система безопасности полок

В духовке применяется новая система безопасности полок. Она позволяет Вам выдвигать полки духовки для того, чтобы проконтролировать готовность пищи, не опасаясь повреждения продукта или того, что полка упадет. Приподнимите полку и выдвиньте ее.



### Гриль

С помощью гриля можно быстро придать пище коричневый оттенок. Для обжаривания продуктов мы рекомендуем поставить гриль на третий или четвертый уровень, в зависимости от размеров продукта (см. рис. 2, стр. 14). Практически все виды блюд могут быть приготовлены на гриле, за исключением постной дичи и мясных рулетов. Мясо и рыбу перед обжариванием в гриле необходимо окунуть в масло.

### Время приготовления

В первое время при пользовании духовкой обращайтесь за рекомендациями по выбору времени и температуры приготовления к таблицам на стр. 13-17. Затем Вы сможете изменять эти значения, исходя из собственного опыта.

### Уход и обслуживание

Промойте стальные и эмалированные поверхности теплой мыльной водой или подходящим моющим средством. **Никогда не пользуйтесь абразивными материалами, которые могут поцарапать поверхность и привести к поломке духовки.** Очень важно чистить духовку каждый раз после использования. Брызги жира накапливаются на стенках духовки. В следующий раз, когда Вы будете пользоваться духовкой, этот жир будет являться источником неприятного запаха и влиять на процесс приготовления. Для чистки пользуйтесь моющим средством и горячей водой; тщательно промойте духовку после использования моющего средства. Для того, чтобы избавить Вас от этой работы, все модели могут быть укомплектованы каталитическими самоочищающимися панелями: они поставляются в качестве дополнительных аксессуаров (см. «Самоочищающиеся духовки с каталитическими панелями»).

Для чистки стального гриля используйте моющие средства и стальные лопатки. Стекло поверхности дверцы и самой духовки необходимо чистить, когда они остынут.

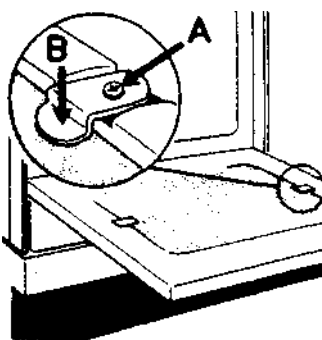


Рис. 1

Повреждения, которые могут быть вызваны нарушением этого правила, не подлежат гарантийному ремонту.

Для облегчения чистки внутреннее стекло может быть удалено: ослабьте отверткой винт «А», удалите пластину «В» и снимите стекло (рис. 1). Для духовок, которые имеют в названии «/3», данная пластина отсутствует. Очистка выполняется путем протирки.

Замена внутренней лампочки: отключите электроэнергию и выверните лампочку. Замените ее на аналогичную, которая может выдержать высокую температуру.

### **Самоочищающиеся духовки с каталитическими панелями**

Специальные самоочищающиеся панели с микропористым покрытием поставляются в качестве необязательных дополнительных аксессуаров для всех моделей. Если они установлены, духовка больше не нуждается в ручной чистке. Жир, который разбрызгивается на стенки духовки в процессе жаренья, устраняется микропористым покрытием, которое разрушает жир с помощью катализа и преобразует его в газ.

Чрезмерный налет жира может, однако, блокировать поры и препятствовать самоочищению.

Способность к самоочищению может быть восстановлена включением пустой духовки на максимальную мощность на 10-20 мин.

Не используйте абразивные материалы, металлические мочалки, острые предметы, грубые ткани, химикаты и моющие средства, которые могут повредить каталитические пластины.

Советуем использовать глубокие подносы для приготовления жирных блюд типа мясных ножек и т.д. и помещать поднос под грилем, чтобы собирать избыточный жир.

Эти меры предосторожности гарантируют правильное распределение температуры и идеальные условия для каталитической очистки.

Если стены духовки так плотно покрыты жиром, что каталитическая очистка не эффективна, удалите избыточный жир мягкой тканью или губкой, смоченной в горячей воде. Панели должны быть пористыми для эффективной самоочистки.

**Примечание.** Все каталитические панели, представленные в настоящее время на рынке, имеют время работы приблизительно 300 часов. Поэтому они должны быть заменены приблизительно через 300 часов.

## **СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ**

Если духовка не работает, перед тем, как позвонить в Сервисный центр, мы рекомендуем проверить, что **духовка должным образом включена в сеть.**

Если причина неисправности не обнаружена - отключите духовку от сети, не пользуйтесь ею и звоните в Сервисный центр.

**Перед тем, как позвонить в Сервисный центр, выпишите серийный номер изделия с типовой таблички (см. рис. на стр. 18).**

Духовка снабжена гарантийным сертификатом, который дает право на бесплатный ремонт в Сервисном центре в течение 1 года со дня покупки. Не забудьте отправить часть А гарантийного сертификата для регистрации в течение 10 дней со дня покупки.

Заполните часть Б и бережно храните ее. Она должна быть предъявлена работнику Сервисного центра вместе с чеком, выданным продавцом во время покупки.

## **ТАБЛИЦЫ ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

Указанные ниже значения времени приготовления - ориентировочные. Фактически время может быть изменено в соответствии с качеством, свежестью, размерами и толщиной приготавливаемой пищи и, конечно, время приготовления пищи - вопрос вкуса. Дайте пище постоять некоторое время перед подачей на стол, поскольку она продолжает «доходить» даже после того, как ее достали из духовки.

### **Статическая духовка**

Если не установлено иначе, время приготовления блюда не учитывает времени разогрева духовки до требуемой температуры. См. рис. 2, стр. 14 для правильного расположения противня в духовке.

### **Полезные советы**

Выключите духовку примерно за 10 мин. до окончания указанного времени, оставив блюдо в духовке. Таким образом, Вы сэкономите электроэнергию и сможете закончить приготовление пищи так, как желаете. Снижение температуры позволит поверхности пищи не становиться жесткой и сухой.

### **Макаронные изделия**

<b>Статическая духовка / Конвекционная духовка</b>					
<b>Блюдо</b>	<b>Кол-во</b>	<b>Уровень</b>	<b>Время приготовления, мин.</b>	<b>Температура/С</b>	<b>Рекомендации</b>
Лазанья	3,5кг	2/2	70-75/60-65	220/200	Поместите лазанью в не разогретую духовку.
Каннелони	1,8кг	2/2	50-60/40-50	220/200	Поместите каннелони в не разогретую духовку.
Запеченные макароны	2,5кг	2/2	55-60/45-50	220/200	Поместите блюдо в не разогретую духовку.

### **Выпечка (не торты)**

Хлеб	1 кг муки	2/2	35 10 (разогрев)/ 30-35 10 (разогрев)	200/180	Сформируйте из теста буханки, сделайте крестообразный надрез на их поверхности при помощи ножа, дайте тесту подойти в течение 2 ч. Смажьте форму для выпечки и положите в нее тесто.
Пицца	1 кг	1/1	25-35/20-25	190 / 190	Разогрейте духовку в течение 15 мин., положите пиццу в смазанную жиром форму. Украсьте ее помидорами, ветчиной, сыром, посолите.
Слоеное тесто	24 ип.	1 / 2	30-35/25-30	220/200	Положите 24 слоя в духовку и выпекайте.

### Выпечка (не торты)

Статическая духовка / Конвекционная духовка					
Блюдо	Кол-во	Уровень	Время приготовления, мин.	Температура, *С	Рекомендации
4Fбсассиа (лепешка)	200г каждая	2/2	25-30/20-25	200/180	Разогрейте духовку в течение 15 мин, смажьте форму, приправьте focassia маслом, посолите, дайте подойти при комнатной температуре в течение 2 ч, а затем положите в духовку.

### Мясо

Все виды мяса могут обжариваться в глубокой или мелкой посуде.

Рекомендуется накрывать низкую посуду крышкой во избежание разбрызгивания жира и накопления его на стенках духовки.

Независимо от того, накрыто мясо крышкой или нет, время обжаривания одинаково.

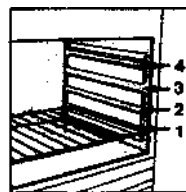


Рис. 2

Статическая духовка / Конвекционная духовка					
Блюдо	Кол-во	Уровень	Время приготовления, мин.	Температура, 'С	Рекомендации
Ростбиф	1кг	3/3	70-80/50-60	220/200	Положите мясо в блюдо «Пирекс», добавьте специи, соль, перец. Переверните мясо в середине процесса приготовления.
Руллет из свинины	1кг	2/2	100-110/80-90	220/200	Готовьте мясо в посуде «Пирекс» под крышкой со специями, травами, растительным и сливочным маслом.
Кусок телятины без кости	1,3кг	1/2	90-100/90-100	220/200	Готовьте как сказано выше.
Кусок говяжьего филе	1кг	2/2	80-90/80-90	220/200	Готовьте как сказано выше.

## Рыба

Статическая духовка / Конвекционная духовка					
Блюдо	Кол-во	Уровень	Время приготовления, мин.	Температура, °С	Рекомендации
Форель	3 шт. или 1 кг	2/2	40-45/35-40	220/200	Приправьте солью, маслом и луком и готовьте в посуде «Пирекс».
Лосось	700 г в кусочках по 2,5 см	2/2	30-35/30-35	220/200	Готовьте в открытой посуде «Пирекс» с солью, перцем и растительным маслом.
Палтус	1 кг филе	2/2	40-45/35-40	220/200	Добавьте при приготовлении соль и ложку растительного масла.
Лещ	2шт.	2/2	40-45/35-40	220/200	Готовьте в закрытой посуде с маслом и солью.

## Кролик и птица

Цесарка	1-1,3 кг	2/2	60-80/60-70	220/200	Положите птицу в глубокую керамическую или «Пирекс» посуду, добавьте немного масла, специи и травы.
Цыпленок	1,5-1,7 кг	2/2	110-120/ 100-110	220/200	Следуйте рекомендациям по приготовлению цесарки.
Кролик кусочками	1-1,2 кг	2/2	55-65/50-60	220/200	Положите одинакового размера кусочки в эмалированную посуду. Приправьте специями и травами. В случае необходимости переверните кусочки.

## Торты

Кокосовый торт, приготовленный в форме		1/1	55/50	180/160	Используйте форму глубиной 22 см. Разогрейте духовку в течение 10 мин.
«Маргарита» в форме		1/1	55/40-45	175/160	Используйте форму глубиной 22 см. Разогрейте духовку в течение 10 мин.
Морковный пирог в форме		1/1	65 / 50-60	180/160	Используйте форму глубиной 22 см. Разогрейте духовку в течение 10 мин.
Абрикосовый пирог	700 г	1/2	40/30-35	200/180	Используйте форму глубиной 22 см. Разогрейте духовку в течение 10 мин.



## Овощи

Статическая духовка / Конвекционная духовка					
Блюдо	Кол-во	Уровень	Время приготовления, мин.	Температура, °С	Рекомендации
Артишоки	800г	1/1	70-80/60-70	220/200	Разрежьте фенхель на 4 части, добавьте масло, соль и картофель. Положите в посуду «Пирекс» и накройте крышкой.
Кабачки	800 г	1/1	70/60-70	220/200	Нарежьте кабачки ломтиками, положите в посуду «Пирекс», добавьте сливочное масло и соль.
Картофель	800 г	2/2	60-65/60-65	220/200	Порежьте картофель на одинаковые кусочки и положите в посуду «Пирекс». Добавьте соль, розмарин, душицу. Готовить в масле.
Морковь	800 г	1/1	80-85/70-80	220/200	Нарежьте ломтиками, положите в посуду «Пирекс» и готовьте.

## Фрукты

Целые яблоки	1кг	1/2	45-55/45-55	220/200	Запекайте в открытой глиняной или «Пирекс» посуде. Оставьте остывать вне духовки.
Груши	1кг	1/2	45-55/45-55	220/200	Следуйте вышеуказанным советам.
Персики	1 кг	1/2	45-55/45-55	220/200	Следуйте вышеуказанным советам.

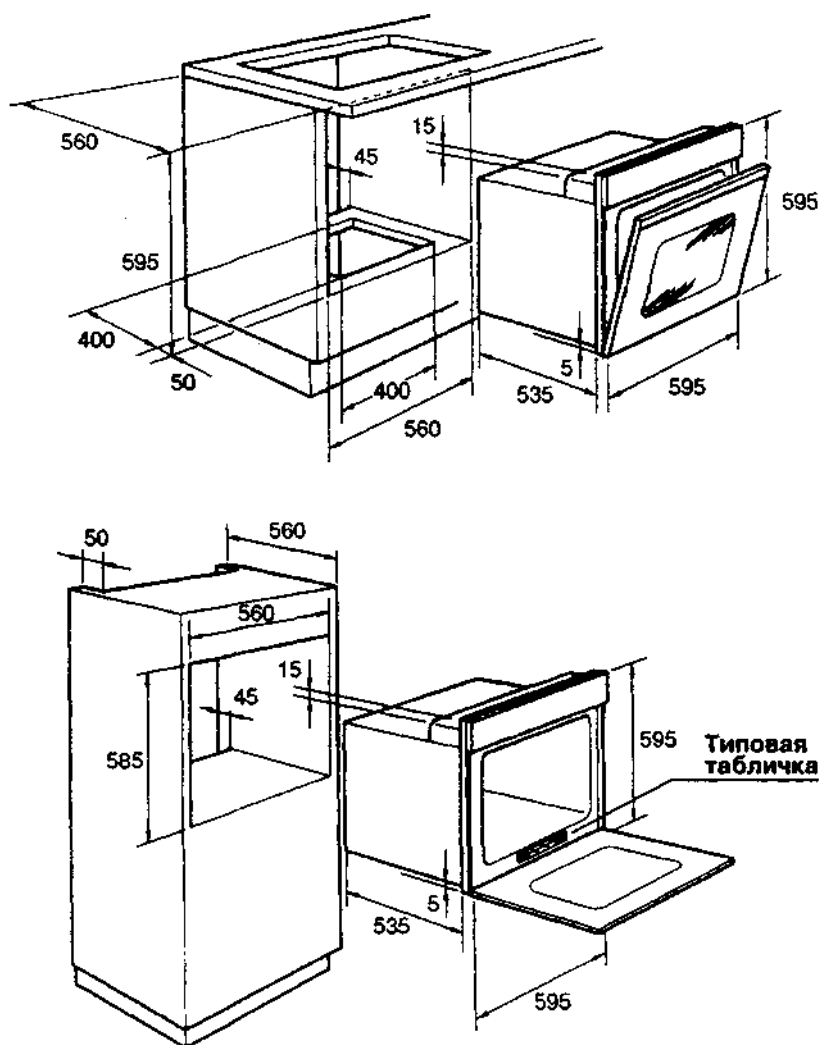
### Гриль

Расположите пищу под инфракрасным грилем.

**Внимание!** Когда гриль включен, он становится ярко-красного цвета. Разместите под грилем контейнер для сбора жира и сока от приготавливаемого блюда.

Статический гриль / Гриль с вентилятором					
Блюдо	Кол-во	Уровень	Время приготовления, мин.	Температура, °С	Рекомендации
Хлеб для тостов	4 ломтика	4/4	5 (5 разогрев) / 5 (10 разогрев)	Гриль	Положите в форму. Когда одна сторона поджарится, переверните и поджарьте другую сторону. Помните: сохраняйте тосты горячими в нижней части духовки до подачи на стол.
Сэндвичи	4шт.	4/3	10 (5разогрев) / 5-8(10разогрев)	Гриль	Положите в форму. Когда одна сторона поджарится, переверните и поджарьте другую сторону.
Сосиски	6шт. 0,9кг	4/4	25-30 (5 разогрев) / 15-20 (10 разогрев)	Гриль	Разрежьте сосиски пополам и положите «лицом вниз» на гриль. В середине процесса переверните. Внимание! почаще проверяйте равномерность прожаривания сосисок. Если они готовятся неравномерно, уменьшите температуру гриля и продолжайте приготовление.
ребрышки	1,5 кг	4/4	25 (5разогрев) / 15-20 (10 разогрев)	Гриль	Убедитесь, что говяжьи ребрышки полностью находятся под гриль-элементом.
Куриные ножки	4шт. 1,5 кг	3/3	50-60 (5 разогрев) / 50-60 (10 разогрев)	Гриль	Переверните дважды в процессе приготовления.

## УСТАНОВКА



Фирма-изготовитель не несет никакой ответственности за ошибки печати, содержащиеся в данных инструкциях, и оставляет за собой право улучшения качества собственных изделий, сохраняя неизменными основные технические характеристики.

### КАНДИ ЭЛЕТТРОДОМЕСТИЧИ

Бругерио-Милан

05/2000-9150181.7

## УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

### 1. Сертификат

Гарантия действительна только при наличии действительного Гарантийного Сертификата.

Гарантийный Сертификат недействителен при наличии в нем ошибок, исправлений и несоответствий.

В Сертификате должны быть заполнены графы: наименование изделия, модель, серийный номер изделия, дата продажи, подпись продавца, печать торговой организации. При отсутствии даты продажи срок гарантии автоматически исчисляется от даты изготовления изделия.

### 2. Транспортировка и хранение

Любые дефекты изделия, вызванные небрежной транспортировкой и хранением изделия, не подлежат бесплатному гарантийному ремонту.

### 3. Установка и эксплуатация

Бесплатный гарантийный ремонт не производится, если дефект изделия вызван:

- неправильным подключением изделия к сетям электро-, водо- и газоснабжения, а также несоответствием параметров вышеуказанных сетей параметрам, предъявляемым обязательными Государственными Стандартами и Инструкцией по эксплуатации;
- использованием изделия не в соответствии с Инструкцией по эксплуатации, а также небрежной эксплуатацией, повлекшими возникновение механических или других типов дефектов;
- использованием изделия не в соответствии с его прямым назначением или не в домашних нуждах.

### 4. Ремонт

Бесплатный гарантийный ремонт не производится, если изделие:

- имеет следы постороннего вмешательства или ремонта не уполномоченными фирмой лицами;

- имеет не санкционированные фирмой изменения конструкции или неприемлемые комплектующие;
- имеет повреждения, вызванные непредсказуемыми явлениями и действиями стихии;
- имеет повреждения, вызванные использованием нестандартных и неприемлемых расходных материалов и принадлежностей;
- имеет повреждения, вызванные попаданием внутрь изделия посторонних предметов, агрессивных веществ, животных или насекомых;
- не имеет серийного номера или его невозможно установить.

Гарантия не распространяется на расходные материалы и аксессуары.

### 5. Ответственность

Фирма не несет ответственности за любой причиненный Вам и окружающим ущерб по причине нарушения правил Инструкции по эксплуатации, в особенности вызванный неправильным подключением изделия к сетям электро-, водо- и газоснабжения, и недопустимыми отклонениями параметров в вышеперечисленных сетях, неправильной эксплуатацией, несанкционированным ремонтом, использованием изделия не по прямому назначению.

Ввод изделия в эксплуатацию и доработка сетей электро-, водо- и газоснабжения для совместимости с изделием не являются зоной ответственности фирмы и фирмой не оплачиваются.

В случае возникновения каких-либо проблем с Вашим изделием, перед тем как вызвать мастера, проверьте правильность установки и функционирования в соответствии с Инструкцией по эксплуатации. Оплату вызова Вы будете производить за свой счет, если изделие было в рабочем состоянии или было неправильно установлено или использовано.

**Сервис продукции всех марок группы Candy, оригинальные запасные части, расходные материалы, аксуссуары**

Город	Сервисный центр	Адрес	Телефон
Киев	ФОКСТРОТ-СЕРВИС	Ул. Щусева, 44	(044)4670859, 4671497
Киев	ГРАНС СЕРВИС	Ул. Золотоворотская,2а, офис 24	(044)5685150, 2294144, 2295478
Киев	ЭЛЕКТРОСЕРВИС	Ул. Глубочицкая, 53, 3 этаж	(044)4160534, 4160580
Киев	РАВИС	Ул. Радужная, 25 б	(044)5404990
Киев	ЛАГУНА-СЕРВИС	Ул. Героев Днепра, 2а	(044)4124219, 4109173
Белая Церковь	АТЛАНТ ПЛЮС	Ул. Клиническая,6	(04463)67515
Винница	ЧП КАРНАСЮК	Пр. Космонавтов, 49	(0432)355525,468249,523368
Днепродзержинск	РОСТОК	Пр. Ленина, 66	(0569)535480
Днепропетровск	ИНТЕРСЕРВИС	Ул. Калиновая, 1	(0562)271570, 350409, 346705, 272708
Днепропетровск	ГРАНС СЕРВИС	Ул. Коцюбинского, 16	(0562)342391, 342392
Днепропетровск	ЧП ЗАГОРУЛЬКО	Ул. Набережная Ленина,17	(056)77863-28/27/25, 7781150
Днепропетровск	ПИНФОК	Павлоград, ул. Ленинградская, 3а	(05632)31193
Донецк	СИТИ-СЕРВИС	Бул. Шахтостроителей, 1/17	(0622)940033, (062)3810344, 3829976
Донецк	СЦ торговой сети Быттехника	пр. Ленинский,4а, пр. Ильича,103	(062)3456192, 3456193, (062)3456190, 3456191
Житомир	ВЫБОР	Житомир, ул. Победы, 32	(0412)418826
Запорожье	ГРАНС СЕРВИС	Ул. 40-л Сов. Украины, 39б	(0612)120303, 120608
Запорожье	РЕМБЫТСЕРВИС	Ул. Патриотическая, 58/24	(0612)349609, (061)2209765, 2209764
Запорожье	ИНТЕРСЕРВИС	пр. Metallургов, 12а	(0612)154801, (061)2240751
Ивано-Франковск	КАСКАД-КАРПАТЫ	Ул. Галицкая,22	(03422)76077,76097
Измаил	ЭКРАН	Ул. Котовского, 59	(04841)22237
Керчь	МЕРКУРИЙ	г. Керчь, ул. Пирогова, 1	(06561)21373
Кишинев	ВЛАНАТЭКС	Бул. Гагарина, 2	(+3722)545474, 270291
Краматорск	ВАЛДИС-СЕРВИС	Ул. Парковая, 15	(06264)56456, 41966
Кременчуг	ИНЭК-КРЕМЕНЬ	Ул. Победы, 17/6	(05366)31121, 35115, (05636)797235
Кривой Рог	ДОМТЕХСЕВИС	Ул. Волгоградская, 4	(0564)743615, 922055, 922056
Луганск	ЧП ТЕРЕЩЕНКО	Ул. Фрунзе, 121	(0642)495450, 494417
Луганск	КОРСАК	Ул. Коцюбинского,27	(0642)581180,581730,345606
Львов	ГРАНС СЕРВИС	Ул. Винниченко, 30	(0322)975588, 797223
Львов	МАРКЕТ-ЛЬВОВ	ул. Стороженко, 12	(0322)337063,335396
Мариуполь	НЕЙТРОН	Пр. Metallургов, 94	(0629)529282
Мариуполь	СЦ торговой сети Быттехника	пр. Строителей, 132	(0629)521521, 523928
Николаев	ИНТЕРСЕРВИС	Пр. Ленина, 55	(0512)471519
Николаев	АЛАДДИН	Ул. Никольская,46	(0512)470496
Одесса	ГРАНС СЕРВИС	Ул. Новосельского, 64	(048)7771140, (0482)210163
Одесса	МЕДТЕРМ	Одесса 111, а/я 97	(0482)528826, 529545
Полтава	ПРОМЭЛЕКТРОНИКА	Ул. Пролетарская, 22	(0532)186861
Ровно	РЕНОМЕ	Ул. Коновальца,5	(0362)247465, 623022, 693400
Ровно	БЫТТЕХНИКА	Ул. Бендеры, 45	(0632)235303
Севастополь	КАУФ	Ул. Большая Морская, 41	(0692)456072
Севастополь	ДИАДЕМА	Ул. Пожарова, 26	(0692)555643, 553533
Симферополь	АЛБИ	Ул. Кечкетметская, 198	(0652)248137, 248371
Симферополь	ГАРАНТ	Ул. Трубаченко, 7	(0652)493770
Симферополь	ТЕХНОСЕРВИС	Ул. Залесская, 43а	(0652)445901, 445961
Симферополь	НАДИР	Ул. Самокиша, 22	(0652)510176
Сумы	ФОКСТРОТ-ПЛЮС	Ул. Прокофьева,19	(0542)365058
Сумы	ФАКТОР-92	Ул. Кирова, 8	(054)219994,(0542)21156
Тернополь	ТЕРНАВА-СЕРВИС	Ул. Злуки, 39	(0352)433022,433012
Харьков	ГРАНС СЕРВИС	Пр. Ленина, 31	(0572)142472, 588563
Харьков	М-СЕРВИС	Ул. Космическая, 21а, к.1	(0572)409729, 431274
Харьков	ЧП ГЛАЗУНОВ	Ул. Чернышевского, 56	(0572)121519
Херсон	АРТИС	Ул. Котовского, 4	(0552)242403, 424393
Хмельницкий	ТРИТОН	ул. Козацкая,42	(03822)60233, 701039
Черкассы	ФОКСТРОТ	Ул. Шевченко, 241/83	(0472)475811
Черкассы	ЕВРАЗИЯ-С	Ул. Одесская, 8	(0472)663653,151144
Чернигов	ЛАГРОС	пр. Мира, 80	(0462)101493, 177899
Черновцы	ФОКСТРОТ	Ул. Лукьяна Кобелицы, 51/4	(0372)554720
Черновцы	ЧП БЛОШКО	Ул. Лукьяна Кобелицы, 105	(0372)554869