

Инструкция по
эксплуатации

Электрические духовки,
встраиваемые в мебель

FP - R - FL

CANDY

ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

Внимательно прочитайте все указания, содержащиеся в этом буклете. Вы получите важную информацию по безопасной установке, использованию и обслуживанию техники, а также полезные советы. Бережно храните этот буклет, он может пригодиться в будущем. Удалив упаковку, убедитесь, что устройство не имеет повреждений.

Не оставляйте упаковочный материал в месте, доступном для детей. Он может представлять опасность.

Внимание! Духовка в процессе работы сильно нагревается, особенно стекло дверцы. Не позволяйте детям приближаться к духовке во время ее работы.

Примечание. Когда Вы включаете духовку в первый раз, может появиться дым с резким запахом. Это связано с нагревом изолирующих материалов. Это нормальное явление. Подождите, пока дым исчезнет, прежде чем пользоваться духовкой.

ВАЖНО!

Это устройство должно использоваться только для приготовления пищи. Любое другое применение (например, для обогрева помещений) запрещено и опасно. **Фирма-производитель не несет ответственности за вероятный ущерб, вызванный неправильным, ошибочным или неразумным использованием аппарата.**

При пользовании духовкой необходимо соблюдать следующие правила:

- не тяните за кабель при выключении вилки из розетки;
- не прикасайтесь к аппарату мокрыми или влажными руками или ногами;
- не работайте с аппаратом босыми;
- **никогда не позволяйте детям или некомпетентным лицам пользоваться аппаратом без Вашего присмотра;**
- не рекомендуется применять переходники, тройники или удлинители;
- в случае повреждения или плохой работы аппарата выключите и не вскрывайте его.

В случае повреждения кабеля своевременно позаботьтесь о его замене. Отсоедините основной кабель и замените его кабелем такой же длины в резиновой изоляции (тип H05RFF), соответствующим электрическим параметрам аппарата. Эта работа должна выполняться специалистом. Провод заземления (желто-зеленый) должен быть приблизительно 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 этих правил может привести к поломке аппарата.

Технические характеристики

Аппарат предназначен для работы от сети однофазного переменного тока 230 В, 50 Гц. Остальные технические характеристики см. на типовой табличке.

Светящиеся индикаторы

Светящиеся индикаторы, расположенные над контрольной панелью, загораются и гаснут, когда нагревательные элементы включаются и выключаются. Во время нагрева духовки неоновая лампочка горит до тех пор, пока не будет достигнута заранее выбранная температура. Когда лампочка погаснет, это указывает на то, что температура достигнута. Если температура духовки падает, термостат опять включает нагревательный элемент и, как следствие, загорается светящийся индикатор.

Декларация соответствия. Части духовки, которые могут соприкасаться с продуктами питания, удовлетворяют требованиям директивы ЕЭК 89/109.



Данная техника соответствует директивам ЕЭК 89/336/ЕЕС, 73/23/ЕЕС и их последующим редакциям.

УСТАНОВКА

Установка осуществляется за счет покупателя, фирма-производитель не предоставляет этой услуги. Если изготовителю предлагается исправить некоторые дефекты, вызванные неправильной установкой, это не является гарантийным ремонтом. Установка и монтаж должны осуществляться в соответствии с инструкциями квалифицированным персоналом.

Фирма-производитель не несет ответственность за неправильную установку прибора.

Встраивание в мебель

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

Крепление аппарата осуществляется при помощи винтов через 4 отверстия, которые можно увидеть, открыв дверцу духовки.

Для наиболее эффективной циркуляции воздуха духовку следует установить в соответствии с размерами, указанными на рис. (см. стр. 18).

Примечание. Когда духовка устанавливается под варочной панелью, следует обращаться к соответствующим инструкциям.

ВАЖНО!

Для обеспечения нормальной работы встраиваемого аппарата необходимо, чтобы мебель, примыкающая к духовке, была изготовлена из материалов, стойких к нагреву. Если мебель сделана из фанероанного дерева, клей должен выдерживать температуру 120°C. Пластиковые и клеенные материалы, которые не могут противостоять этой температуре, будут деформироваться и отклеиваться.

В соответствии с правилами техники безопасности, подключенная духовка не должна допускать контакта окружающих с токоведущими частями.

Все части, которые обеспечивают защиту, должны быть зафиксированы таким образом, чтобы их нельзя было удалить без рабочего инструмента.

Задняя панель элемента кухонной мебели должна быть удалена таким образом, чтобы обеспечить свободную циркуляцию воздуха. Панель, на которую устанавливается духовка, должна иметь сзади зазор не менее 45 мм.

Подключение к электросети

Вставьте вилку в розетку, имеющую заземление.

Если духовка не укомплектована вилкой, присоедините вилку к кабелю, номинальная мощность которого соответствует указанной на типовой табличке. Заземляющий провод - желто-зеленый. Эта работа должна выполняться специалистом.

Если вилка духовки и розетка несовместимы, специалист должен смонтировать вилку необходимого типа и убедиться, что электрокабель соответствует мощности, потребляемой духовкой.

Подключение к электросети может быть осуществлено при помощи однофазного выключателя с минимальным расстоянием между разомкнутыми контактами 3 мм, способного выдерживать соответствующую нагрузку в соответствии с установленными правилами. Желто-зеленый заземляющий провод не должен размыкаться выключателем. Вилка или однофазный выключатель, используемые для подключения к электросети, должны быть легко доступны после установки духовки.

Важно! Местоположение питающего кабеля должно быть таким, чтобы он не подвергался воздействию температуры, превышающей более чем на 50° температуру окружающей среды. .

Духовка соответствует утвержденным требованиям безопасности.

Электрическая безопасность аппарата может быть гарантирована только в том случае, если он правильно присоединен к надежно заземленному источнику электроэнергии в соответствии с инструкциями по электрической безопасности.

Соответствие этим основным требованиям должно быть проверено. Если есть сомнения, следует попросить специалиста проверить заземление. **Изготовитель не несет ответственности за любое повреждение, вызванное неправильным заземлением или его отсутствием.** Проверьте, чтобы уровень мощности питающего кабеля и розеток соответствовал максимальной мощности аппарата, указанной на типовой табличке. Если есть сомнения, обратитесь к специалисту.

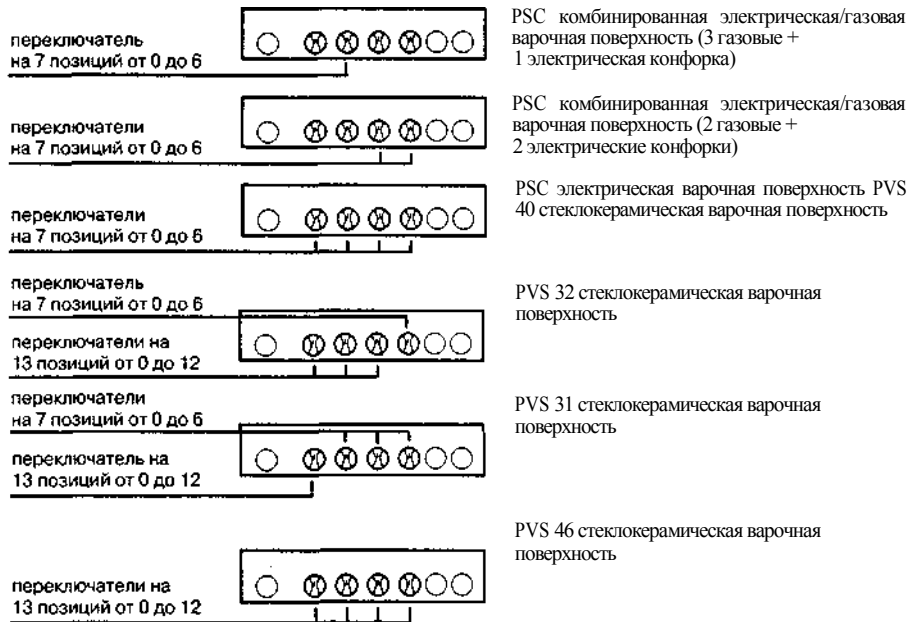
Важно! Изготовитель не несет ответственности за любые повреждения, возникшие из-за отсутствия заземления.

Специальные инструкции для моделей FPC:

Указанные модели совместимы со всеми типами встраиваемых варочных поверхностей серии PSC (газовые, электрические, комбинированные газовые/электрические и стеклокерамические варочные поверхности серии PVS). Способы комбинирования описаны в инструкциях к варочным поверхностям PSC и PVS.

Примечание. Контрольные панели духовок снабжены 4 ручками каждая с табличками, соответствующими четырехконфорочным варочным поверхностям. Если варочная поверхность, которая должна устанавливаться в паре с духовкой, другого типа (электрическая комбинируется с газово-электрической, стеклокерамической), одну или более табличек необходимо заменить в соответствии с диаграммами, приведенными ниже.

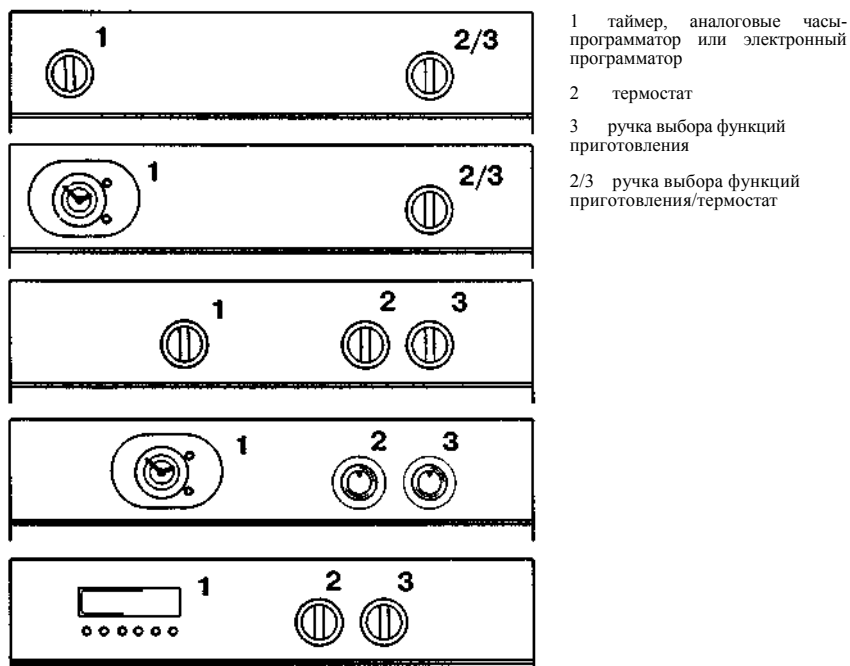
Примечание. Таблички, входящие в комплект духовки, и ручки с соответствующими пружинами устанавливаются на контрольной панели.



ЭКСПЛУАТАЦИЯ ДУХОВКИ

Данная инструкция предназначена для различных моделей духовок.

Ваша новая духовка может быть оснащена электронным программатором, таймером или аналоговыми часами-программатором (см. на панель управления духовкой).



Ниже описаны **функции приготовления**, которыми может быть оснащена Ваша новая духовка (см. на панель управления духовкой).



Традиционное приготовление путем конвекции.

Используются верхний и нижний нагревательные элементы.
Рекомендуется для приготовления самых разнообразных блюд.



Приготовление с обдувом при включенных верхнем и нижнем нагревательных элементах.

Использование вентилятора в сочетании с верхним и нижним нагревательным элементом обеспечивает быстрое и равномерное пропекание блюда, идеальный режим для мучной выпечки (печенье и т.д.).



Приготовление с обдувом при включенном заднем круговом нагревательном элементе.

Задний нагревательный элемент при включенном вентиляторе обеспечивает дополнительные возможности приготовления пищи. В таком режиме можно готовить одновременно различные блюда, не смешивая при этом вкус и запах.



Быстрое размораживание.

Если требуется разморозить продукты за несколько минут, достаточно включить вентилятор духовки.



Гриль.

При варьируемой температуре рекомендуется для приготовления небольших и средних порций мяса, например, сосисок или стейков.



Гриль с обдувом.

Одновременно работают верхний нагревательный элемент и вентилятор, обеспечивая равномерное распределение температуры, в таком режиме мясо на гриле готовится намного быстрее.



Вертел.

Приготовление на вертеле в сочетании с грилем обеспечивает равномерное поджаривание.



Программа для приготовления кондитерских блюд.

Тепло подается только снизу. Этот режим используется для блюд, приготовление которых требует высокой средней температуры без интенсивного подрумянивания.



Вертел в сочетании с нижним элементом (в газовых духовках).



Турбогриль с вертелом.



Вентилятор с нижним элементом.

Используется нижний нагревательный элемент с вентилятором, который заставляет теплый воздух циркулировать по всей камере духовки. Этот режим идеален для приготовления пирожных с сочными фруктами, паштетов. Блюда не пересыхают, выпечка и пирожные получаются мягкими и пышными. Противень устанавливать на нижний уровень.



Функция «Не остывает».

Режим поддержки постоянной температуры 60°C с попеременным включением верхнего и нижнего элемента. Рекомендуется для сохранения блюд горячими без риска их подгорания.



Функция «Пицца».


Нагревательные элементы и вентилятор имитируют процесс приготовления пиццы в дровяной печи.

ТАЙМЕР

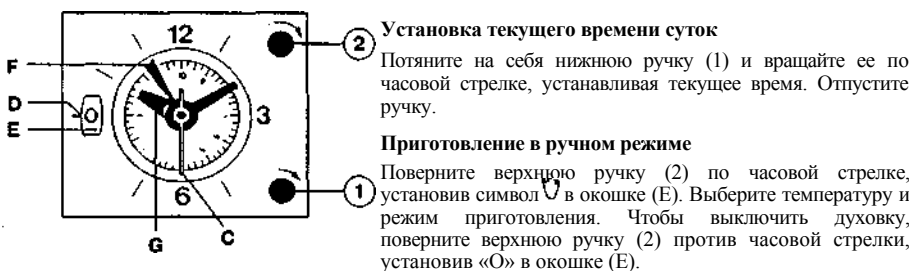
Для установки желаемого времени необходимо повернуть ручку на полный оборот и вернуть в положение, совпадающее с заданным временем. По истечении заданного времени на несколько секунд включается звуковой сигнал. Выключите духовку.

ТАЙМЕР ПОЛНОГО ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Это устройство позволяет запрограммировать длительность приготовления пищи, т.е. автоматическое выключение духовки в конце заданного периода времени. 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 «О», 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 текущего времени суток


Потяните на себя нижнюю ручку (1) и вращайте ее по часовой стрелке, устанавливая текущее время. Отпустите ручку.

Приготовление в ручном режиме

Поверните верхнюю ручку (2) по часовой стрелке, установив символ  в окошке (E). Выберите температуру и режим приготовления. Чтобы выключить духовку, поверните верхнюю ручку (2) против часовой стрелки, установив «О» в окошке (E).

Таймер

Механический таймер можно установить максимум на 55 мин. Чтобы установить таймер, поверните ручку (1) по часовой или против часовой стрелки и установите стрелку (C) напротив выбранной продолжительности.

По окончании выбранного времени раздается звуковой сигнал длительностью около 3 мин. Сигнал можно прервать вручную, повернув ручку (1) и установив стрелку (C) в положение .

Полуавтоматическое приготовление

Выберите температуру духовки и режим приготовления.

После установки длительности приготовления (максимум 180 минут) духовка немедленно начинает работать и автоматически отключается по истечении установленного времени. Чтобы установить время приготовления пищи, поверните ручку (2) по часовой стрелке и установите требуемое время в окошке (E) напротив метки (D).

В конце приготовления в течение 3 минут раздается звуковой сигнал. В окошке (E) появляется «О» («выключено»).

Сигнал можно отключить вручную, повернув ручку (2) и установив «О» в окошке (E) напротив метки (D). **Примечание.** Стрелка (F) должна быть установлена в линию со стрелкой часов (G).

Автоматическое приготовление

Выберите температуру духовки и режим приготовления.

Приготовление полностью автоматизировано: духовка начнет работать в установленное Вами время и автоматически отключится по окончании приготовления. Максимальная задержка старта - 12 часов. Перед установкой времени приготовления потяните на себя и поверните ручку (2) в обоих направлениях (по часовой или против часовой стрелки), установив стрелку (F) напротив времени начала приготовления.

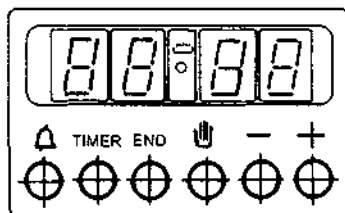
Чтобы установить длительность приготовления, поверните ручку (2) по часовой стрелке и установите требуемое время в окошке (E) напротив метки (D).

В конце приготовления в течение 3 минут раздастся звуковой сигнал. В окошке (E) появляется «O» («выключено»).



Сигнал можно отключить вручную, повернув ручку (2) и установив «O» в окошке (E) напротив метки (D).


Духовка автоматически включится, когда внешние часы достигнут установленного времени начала работы. Когда время приготовления истечет, духовка автоматически отключается.

ЭЛЕКТРОННЫЙ ПРОГРАММАТОР



Предварительные операции

При первом включении духовки и после каждого отключения электроэнергии на светящемся дисплее контрольной панели мигает «AUTO» и «0:00». Нажмите кнопки «TIMER» и «END», кнопками  и  установите текущее время.

Когда символ  появится на дисплее, духовкой можно управлять вручную.

Режимы работы:

- ручное управление;
- режим таймера;
- полуавтоматический режим (с программированием длительности приготовления);
- автоматический режим (с программированием длительности приготовления и времени окончания приготовления).

Ручное управление




Этот пункт уже описан в разделе «Предварительные операции». Нажмите кнопку (o), чтобы появился соответствующий символ и исчезла индикация «AUTO». Затем выберите температуру духовки и режим приготовления.




Пользование электронным программатором

Как описано в разделе «Предварительные операции», электронный программатор позволяет управлять духовкой вручную или с помощью:

- таймера;
- программирования длительности приготовления (полуавтоматический режим);
- программирования времени окончания и длительности приготовления (автоматический режим).

Пользование таймером

Нажмите и удерживайте кнопку , кнопками  и  установите желаемое время (23:59 максимум).





При этом загорится символ . (Примечание. Эту функцию можно использовать как в ручном, так и в автоматическом режиме вместе с другой программой.) По истечении установленного времени программатор издает прерывистый сигнал. Чтобы отменить сигнал, нажмите . В процессе приготовления можно высветить оставшееся время, нажав .


Регулирование тона сигнала таймера


Возможны 3 различных тона сигнала. Чтобы выбрать желаемый тон, нажмите кнопку - во время звучания сигнала.

Полуавтоматическое приготовление (программирование длительности приготовления)

Выберите температуру духовки и способ приготовления.

Чтобы запрограммировать только время выключения (но не включения) духовки, следует поступать следующим образом. Нажмите и удерживайте кнопку «TIMER», кнопками  и  установите желаемую длительность приготовления. Отпустите кнопки. На дисплее загорится символ  и индикация «AUTO». Символ  на дисплее означает, что духовка готова к работе.

По окончании времени приготовления духовка выключается автоматически, программатор подает звуковой сигнал, символ  исчезает с дисплея, а индикация «AUTO» начинает мигать.






Помните, что когда «AUTO» мигает, кнопка  должна быть нажата, чтобы вернуть духовку к ручному управлению.

Чтобы в процессе приготовления высветить оставшееся время, нажмите кнопку «TIMER». При нажатии кнопки «END» высвечивается время окончания приготовления.

Автоматическое приготовление (программирование длительности приготовления и времени окончания приготовления)


Выберите температуру духовки и режим приготовления.

Чтобы запрограммировать не только время выключения духовки, но и время приготовления (а, следовательно, и время включения), следует:


1. нажать и удерживать кнопку «TIMER». Кнопками  и  установить на дисплее желаемую длительность приготовления. Отпустите кнопки - дисплей будет показывать текущее время, индикацию «AUTO» и символ .
2. нажать и удерживать кнопку «END». Кнопками  и  установить на дисплее время окончания приготовления. Отпустите кнопки - дисплей будет показывать текущее время и индикацию «AUTO».

Когда перечисленные выше шаги сделаны, духовка автоматически включится и выключится в желаемое время.

Время включения духовки будет автоматически определяться самой духовкой на основе продолжительности и времени окончания приготовления.

Когда духовка начинает работать, на дисплее программатора будет высвечивать символ  и индикация «AUTO».

Когда духовка выключится, подается звуковой сигнал и гаснет символ . Индикация «AUTO» начинает мигать. Помните, что когда «AUTO» мигает, кнопка  должна быть нажата, чтобы вернуть духовку к ручному управлению.

Звуковой сигнал, извещающий об окончании приготовления, можно отключить, нажав кнопку .

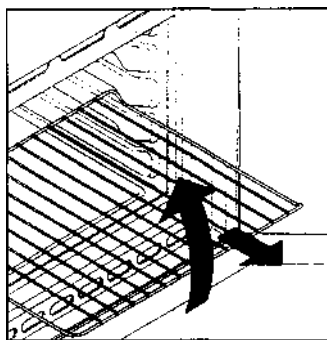
Чтобы высветить время, оставшееся до окончания приготовления, нажмите кнопку «TIMER». При нажатии кнопки «END» высвечивается время окончания приготовления.

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.



Кондитерские изделия

ДЕФЕКТЫ	ПРИЧИНЫ	РЕКОМЕНДАЦИИ
Верхняя корочка темная, а нижняя слишком бледная.	Недостаточно тепла со стороны дна духовки.	— Измените положение выпечки или примените естественную конвекцию. — Используйте более глубокую форму. — Уменьшите температуру. — Поставьте выпечку на полку ниже.
Нижняя часть темная, а верхняя корочка слишком бледная.	Избыток тепла со стороны дна духовки.	— Измените положение выпечки или примените естественную конвекцию. — Используйте более низкую форму. — Уменьшите температуру. — Поставьте выпечку на полку выше.
Снаружи изделие слишком зарумянилось, а внутри недостаточно пропеклось.	Слишком высокая температура.	— Уменьшите температуру и увеличьте время приготовления.
Снаружи изделие слишком сухое даже при нормальном цвете.	Слишком низкая температура.	— Увеличьте температуру и уменьшите время приготовления.

Приготовление мяса без использования вентилятора

Жаренье с естественной конвекцией

Предварительно прогрейте духовку в течение 10-15 минут, а затем положите мясо.

Жаренье на гриле

Предварительно прогрейте гриль в течение 10 минут (пока элемент не покраснеет). Положите мясо на противень на верхнюю полку.

Приготовление мяса на вертеле

Прогрейте гриль в течение 10 минут (пока элемент не покраснеет). Нанизайте мясо на вертел и поместите его в духовку на соответствующее место.

Замечание. При приготовлении на вертеле дверцу духовки нужно всегда держать полуоткрытой и использовать тепловой отражатель.

Приготовление с вентилятором

Размораживание

Поместите пищу в духовку. Дверца должна быть закрыта.

Духовка с вентилятором

Не обязательно предварительно нагревать духовку, за исключением тех рецептов, которые требуют быстрого приготовления, или пищи со значительным количеством жидкости (чтобы избежать конденсации). В случае выпечки, требующей приблизительно одинаковой температуры, можно использовать несколько полок, не боясь перемешивания запахов.

Гриль с вентилятором

Предварительный разогрев не нужен. Во время приготовления пищи дверца должна быть закрыта. Для сбора мясного сока оставьте противень на нижней полке.

Разное

Маринованное мясо и мясо без костей готовится быстрее других сортов; процесс приготовления можно контролировать, нажимая мясо вилкой; если мясо не поддается, процесс приготовления идет правильно.

Прежде чем разрезать мясо на куски, подождите 15 минут, чтобы позволить выделиться соку.

Если мясо шпигуют или покрывают салом, не следует готовить при слишком высокой температуре.

Кондитерские изделия следует готовить «вслепую» в течение 2/3 от полного времени приготовления перед тем, как положить начинку.

Не ставьте кастрюли непосредственно на дно духовки. Это может привести к повреждению эмали.

ЧИСТКА И УХОД

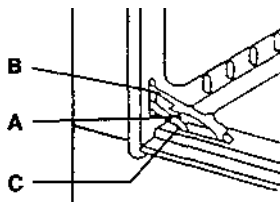
Перед началом чистки дайте духовке остыть. Затем отключите электропитание, вытащив вилку из розетки или при помощи главного выключателя.

Эмалированные, хромированные или окрашенные части мойте теплой водой с мылом или не вызывающим коррозии жидким моющим средством. Для чистки деталей из нержавеющей стали используйте спирт или специальный раствор.

Чистка панелей и профилей из алюминия производится тряпочкой, смазанной вазелином или растительным маслом. Очистите и обработайте спиртом. При чистке никогда не применяйте абразивы, вызывающие коррозию моющие средства, кислоты. Не оставляйте на эмалированных, окрашенных частях и частях из нержавеющей стали кислоты или вызывающие коррозию вещества (лимонный сок, уксус и т.п.).

Дверца духовки

Для облегчения чистки снимите дверцу духовки следующим образом (см. рис.): введите крючок (А) рядом с петлей (В). Откройте дверцу наполовину, потяните ее на себя, пока она не снимется с крючка. Чтобы вставить дверцу, нужно проделать те же операции в обратном порядке, обратив внимание на правильную установку двух секторов (С). Стекло дверцы духовки можно вытащить, открыв дверцу и открутив 2 боковых винта (для духовок, имеющих в названии «3»), чистка стекла выполняется только путем протирки). Всегда чистите внешние стеклянные части влажной тряпочкой, при этом духовка должна быть холодной. Не применяйте абразивы.



Самоочищающиеся панели

Если духовка имеет такие панели, то при нормальной температуре приготовления каталитическая эмаль помогает преобразовать капли жира в пыль. Эту пыль удаляют влажной губкой, когда духовка уже остыла. Такая чистка сохраняет эмалированную поверхность и является очень эффективной.

Чрезмерный налет жира может, однако, заблокировать 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. **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.

Замена лампочки в духовке

Используемая в духовке лампочка специального типа устойчива к воздействию высоких температур. Заменять ее нужно следующим образом: отключите электропитание, вынув вилку из розетки или с помощью главного выключателя электросети, снимите защитное стекло и замените сгоревшую лампочку другой такого же типа, установите защитное стекло.

Важно! Если Вы решили больше не пользоваться духовкой, следует отключить электропитание. Включенная, но не используемая техника является небезопасной, т.к. часто дети могут баловаться с ней. Поэтому рекомендуется содержать технику в безопасном состоянии.

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 ПРИГОТОВЛЕНИЯ

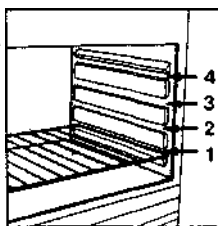
Указанные ниже значения времени приготовления - ориентировочные. Фактически время может быть изменено в соответствии с качеством, свежестью, размерами и толщиной приготавливаемой пищи и, конечно, время приготовления пищи - вопрос вкуса. Дайте пище постоять некоторое время перед подачей на стол, поскольку 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. 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

Статическая духовка / Конвекционная духовка					
Блюдо	Кол-во	Уровень	Время приготовления, мин	Температура °C	Рекомендации
Лазанья	3,5кг	2/2	70-75/60-65	220/200	Поместите лазанью в неразогретую духовку.
Каннелони	1,8кг	2/2	50-60/40-50	220/200	Поместите каннелони в неразогретую духовку.
Запеченные макарны	2,5кг	2/2	55-60/45-50	220/200	Поместите блюдо в неразогретую духовку.

Выпечка (не торты)

Хлеб	1кг муки	2/2	35 10 (разогрев) / 30-35 10 (разогрев)	200/180	Сформируйте из теста буханку, сделайте крестообразный надрез на их поверхности при помощи ножа, дайте тесту подойти в течение 2ч. 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 жаром форму. Украсьте ее помидорами, ветчиной, сыром, посыпьте.
Слоеное тесто	24шт.	1/2	30-35/25-30	220/200	Положите 24 слоя в духовку и выпекайте.

ТАБЛИЦЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Выпечка (не торты)

Статическая духовка / Конвекционная духовка					
Блюдо	Кол-во	Уровень	Время приготовления, мин	Температура, °С	Рекомендации
4 Фосассиа (лепешка)	200г каждая	2/2	25-30/20-25	200/180	Разогрейте духовку в течение 15 мин, смажьте форму, приправьте фосассиа маслом, посолите, дайте подойти при комнатной температуре в течение 2ч, 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, закрыто мясо крышкой или нет, время обжаривания одинаково.

Статическая духовка / Конвекционная духовка					
Блюдо	Кол-во	Уровень	Время приготовления, мин	Температура, °С	Рекомендации
Ростбиф	1 кг	3/3	70-80/50-60	220/200	Положите мясо в блюдо «Гирас», добавьте специи, соль, перец. Проверните мясо в середине процесса приготовления.
Рулет из свиных	1кг	2/2	100-110/80-90	220/200	Готовьте мясо в посуде «Гирас» под крышкой со специями, травами, растительными 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.

ТАБЛИЦЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Рыба

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

Кролики 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, специй 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 проверьте 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	700г	1/2	40/30-35	200 / 180	Используйте форму глубиной 22 см. Разогрейте духовку в течение 10 мин.

ТАБЛИЦЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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 артишоки на 4 части, добавьте масло, соль и картофель. Положите в посуду «Лиракс» и накройте крышкой.
Кабачки	800г	1/1	70/60-70	220/200	Нарежьте кабачки ломиками, положите в посуду «Лиракс», добавьте сливочное масло и соль.
Картофель	800г	2/2	60-65/60-65	220/200	Порежьте картофель на одинаковые кусочки и положите в посуду «Лиракс». Добавьте соль, розмарин, душицу. Готовьте в масле.
Морковь	800г	1/1	80-85/70-80	220/200	Нарежьте ломиками, положите в посуду «Лиракс» и готовьте.

Фрукты

Цельяблки	1кг	1/2	45-55/45-55	220/200	Запекайте в открытой пиццной или «Лиракс» посуде. Оставьте остывать в духовке.
Груши	1кг	1/2	45-55/45-55	220/200	Следуйте в шем указанным советам.
Персики	1кг	1/2	45-55/45-55	220/200	Следуйте в шем указанным советам.

ТАБЛИЦЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

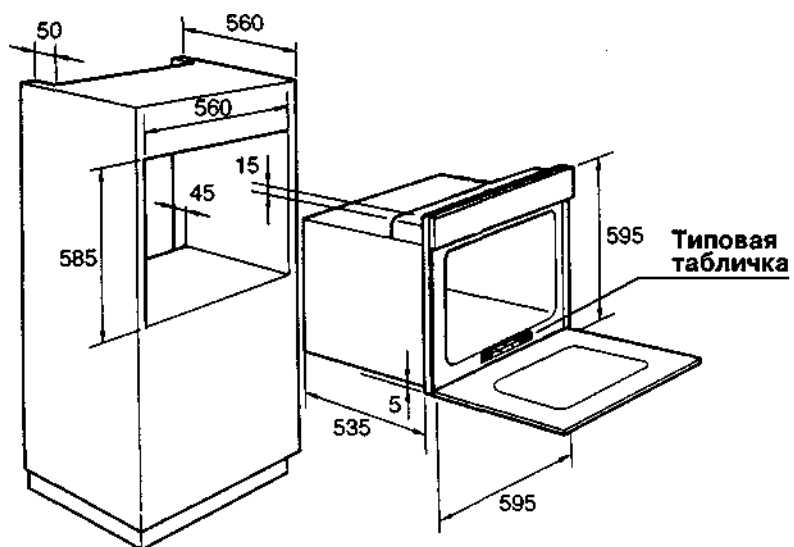
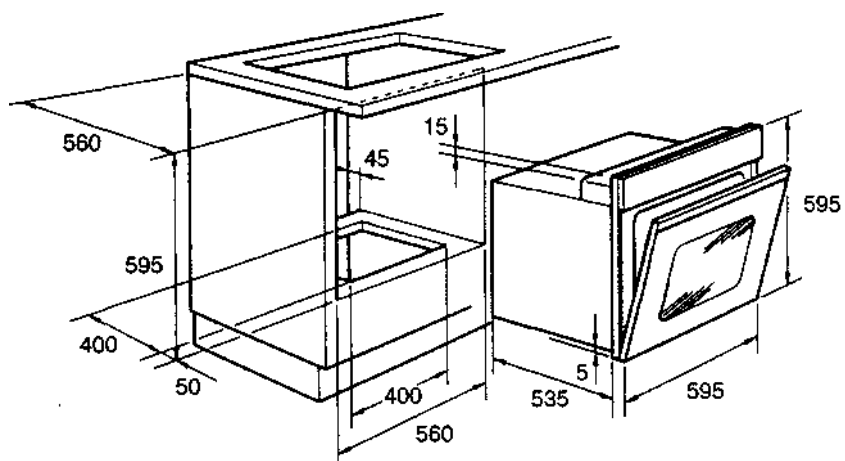
Гриль

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	4 шт.	4/3	10 (5 разогрев) / 5-8 (10 разогрев)	Гриль	Положите в форму. Когда одна сторона поджарится, переверните и поджарьте другую сторону.
Сосиски	6 шт. 0,9 кг	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.
Говядина-ребрышки	4 шт. 1,5 кг	4/4	25 (5 разогрев) / 15-20 (10 разогрев)	Гриль	Убедитесь, что говядина-ребрышки полностью находится под гриль-элементом.
Куриные ножки	4 шт. 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 ЭЛЕКТРОДИИЁСТИЧИ

Бругерио-Милан

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 Sandy, оригинальные
запасные части, расходные материалы, аксуссуары**

Город	Сервисный центр	Адрес	Телефон
Киев	ФОКСТРОТ-СЕРВИС	Ул. Щусева, 44	(044)4670859, 4671497
Киев	ТРАНС 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	ТРАНС 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	ТРАНС СЕРВИС	Ул. 40-л Сов. Украины, 39б	(0612)120303, 120608
Запорожье	РЕМБЫТСЕРВИС	Ул. Патриотическая, 58/24	(0612)349609, (061)2209765, 2209764
Запорожье	ИНТЕРСЕРВИС	пр. Металлургов, 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	ТРАНС СЕРВИС	Ул. Винниченко, 30	(0322)975588, 797223
Львов	МАРКЕТ-ЛЬВОВ	ул. Стороженко, 12	(0322)337063,335396
Мариуполь	НЕЙТРОН	Пр. Металлургов, 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	ТРАНС 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. Залеская, 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	ТРАНС 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
Черкасы	ФОКСТРОТ	Ул. Шевченко, 241/83	(0472)475811
Черкасы	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