# ДУХОВКИ
*РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ* RU 02

# ПАЙДАЛАНУ ЖӨНІНДЕГІ НҰСҚАУЛЫҚ
*КІРІСТІРМЕ ДУХОВКА ШКАФТАР* KZ 09

CANDY HOOVER GROUP S.R.L. • Via Privata Eden Fumagalli • 20047 Brugherio Milano Italy

# ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

• ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Бытовой электроприбор и его открытые части во время работы могут нагреваться до высокой температуры. Соблюдайте осторожность, не дотрагивайтесь до них.
• ВНИМАНИЕ! Детали, находящиеся в пределах доступности, могут нагреваться во время работы духовки. Дети должны находиться на безопасном расстоянии.
• 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 нагреваются 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.
• Подсоедините вилку к шнуру питания, способному выдержать напряжение, ток и нагрузку, указанные на табличке данных, и имеющему проводник заземления. Розетка должна быть подходящей для нагрузки, указанной на табличке, и должна иметь исправный контакт заземления. Проводник заземления является желто-зеленым. Данную операцию должен проводить специалист, имеющий соответствующую квалификацию. В случае несовместимости между розеткой и вилкой, попросите электрика заменить розетку на другую приемлемого типа. Вилка и розетка должны отвечать нормам, действующим в стране монтажа. Подключение к источнику питания также можно выполнить путем установки автоматического выключателя между прибором и источником питания, способным выдержать максимальную подключенную нагрузку и отвечающим требованиям действующего законодательства. Желто-зеленый проводник заземления не должен размыкаться выключателем. Используемые для соединения розетка или автоматический выключатель должны находиться в удобной зоне досягаемости при монтаже прибора.
• Для отключения можно либо разместить розетку в зоне досягаемости, либо установить переключатель на фиксированном проводе согласно правилам устройства электроустановок.
• Если шнур питания поврежден, его необходимо заменить. Приобрести новый шнур или монтажный комплект можно у производителя или в отделе сервисного обслуживания клиентов.
• Шнур должен быть типа H05V2V2-F.
• Несоблюдение указанного выше требования снижает уровень безопасности прибора и является основанием для аннулирования гарантии.
• Перед очисткой необходимо удалить все излишки разлитого материала.
• Во время процесса пиролитической очистки поверхности могут нагреваться больше обычного, поэтому дети должны находиться на безопасном расстоянии.
• Не следует монтировать прибор за декоративной дверью, чтобы исключить перегрев.
• Размещая внутри полку, убедитесь, что упор направлен вверх и внутрь шкафа.
Полку необходимо вставлять в шкаф полностью.
• ВНИМАНИЕ! Не выстилайте стенки духовки алюминиевой фольгой или одноразовой защитной пленкой, продающейся в магазинах. При прямом контакте алюминиевой фольги или другой защитной пленки с горячей эмалью возникает риск плавления, что может повредить эмаль.
• ВНИМАНИЕ! Никогда не снимайте уплотнение дверцы духовки.

# Содержание


ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ 4

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

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ 5

2.1 Система безопасности полок
2.2 Приготовление на гриле
2.3 Модели U·COOK
2.4 U·SEE
2.5 Функцияaquactıva
2.6 Yxод и очиctka
2.7 Cepвиchое обслуживание

ТАЙМЕР 6

3.1 Исполь3oвание тайmера
3.2 Исполь3oвание тайmера окончания Bремени приготовления
3.3 Yctahobka точного bремени
3.4 Таймер с сенсорным управлением

ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ 8

# 1. ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

Внимательно прочитайте инструкции, приведенные в данном руководстве, чтобы получить наилучший результат от использования вашей духовки. В них приведены важные указания по безопасности установки и использования, текущего обслуживания и очистке, а также некоторые рекомендации по оптимальному использованию духовки. Бережно храните это руководство по эксплуатации для поиска ответа на любые вопросы, которые возникнут у Вас в процессе пользования прибором. Перед установкой прибора запишите в приведенной ниже таблице его серийный номер, который следует сообщать при обращении в сервисный центр.
После распаковывания прибора убедитесь, что он не поврежден. При возникновении малейших сомнений в исправности прибора не пользуйтесь им, а сразу обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Все упаковочные материалы, такие как полиэтиленовые мешки, детали из пенопласта или гвозди, следует убрать в недоступное для детей место, поскольку они представляют для них опасность.
Все доступные детали сильно нагреваются во время работы прибора, будьте осторожны и не прикасайтесь к ним. При первом включении плиты может появиться дым с резким запахом. Это происходит при первом нагреве термоизоляции духовки и считается нормальным явлением. После того, как дым перестанет выделяться, в духовку можно помещать продукты для приготовления.
Духовка во время работы сильно нагревается, особенно стекло дверцы. Не разрешайте детям находиться рядом с духовкой во время ее работы, особенно при использовании гриля.

В соответствии с требованиями Федерального закона № 261-ФЗ от 23.11.09 и Постановлением Правительства РФ № 1222 от 31.12.09г., настоящий товар снабжен информацией на русском языке о классе энергетической эффективности в виде специальной этикетки, которая должна быть размещена на лицевой части прибора в месте продажи потребителям.

## 1.1 ДЕКЛАРАЦИЯ СООТВЕТСТВИЯ

Данное оборудование, детали которого вступают в контакт с пищей, отвечает требованиям Европейской директивы 89/109/EEC.

Размещая маркировку CE на этой продукции, мы заявляем, под нашу ответственность, о соответствии всем Европейским нормам безопасности, охраны здоровья и экологическим требованиям, изложенным в законодательстве для данного вида продукции.

EAC Это изделие соответствует техническим регламентам Таможенного Союза:
• ТР ТС 004/2011 «О соответствии низковольтного оборудования»
• ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств»
РУС. Изделие сертифицировано в органе по сертификации продукции и услуг «РОСТЕСТ-МОСКВА», г. Москва.
Копию сертификата соответствия Вы можете получить в магазине, где приобретался товар или, написав запрос на электронную почту candymow@candy.ru.

## 1.2 ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Этот прибор должен использоваться только в целях, для которых он был сконструирован, то есть для приготовления пищи в домашних условиях. Использование прибора для каких-либо других целей (например, для обогрева помещения) считается использованием не по назначению, то есть представляющим опасность.
Фирма-производитель не несет ответственность за ущерб, который может возникнуть вследствие использования данного прибора не по назначению, а также вследствие нарушения правил его эксплуатации.
При пользовании электрическими приборами следует соблюдать ряд основных правил безопасности.
- Все доступные детали сильно нагреваются во время работы прибора, будьте осторожны и не прикасайтесь к ним.
- Не тяните шнур питания, чтобы вынуть вилку из розетки.
- Не прикасайтесь к духовке мокрыми или влажными руками или ногами.
- Не пользуйтесь духовкой, если Вы разуты.
- Не разрешайте пользоваться духовкой без присмотра детям или больным людям.
- Не рекомендуется использовать адаптеры, тройники и удлинители.
- В случае неисправности и/или отклонения от нормального режима работы духовку следует выключить и не пытаться самостоятельно отремонтировать.
- В случае повреждения шнура его следует, не откладывая, заменить, для чего выполните следующие операции:

Откройте крышку клеммной коробки, отсоедините шнур питания и замените его на новый шнур требуемой длины (тип HO5RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F), соответствующий мощности прибора. Данная операция должна выполняться квалифицированным специалистом. Заземляющий провод (желто-зеленый) должен обязательно быть примерно на 10 мм длиннее остальных проводов.
При необходимости проведения ремонта следует обращаться в авторизованный сервисный центр, использующий оригинальные запасные части. Несоблюдение правил, изложенных выше, может привести к нарушению безопасности прибора.
- Духовка обладает точно заданными техническими характеристиками, поэтому в нее невозможно вносить изменения.
- Нельзя пользоваться приборами, очищающими при помощи пара под высоким давлением.
- Нельзя ставить в духовку воспламеняющиеся предметы. При случайном включении они могут загореться.
- Не облокачивайтесь и не сажайте детей на дверцу духовки.
- Чтобы поставить в духовку и вынуть из нее посуду, блюда и дополнительное оборудования пользуйтесь специальной рукавицей.
- Духовка не предусмотрена для использования людьми (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, если только они не находятся под наблюдением ответственных за их безопасность лиц.
- Следите, чтобы дети не играли с духовкой.

**•Не покрывайте внутренние поверхности духовки алюминиевой фольгой и другими одноразовыми упаковочными материалами, которые продаются в хозяйственных магазинах. Алюминиевая фольга или другой упаковочный материал при контакте с горячей эмалированной поверхностью духовки может расплавиться и повредить внутреннюю эмалированную поверхность духовки.**

## 1.3 УСТАНОВКА

Установка прибора производится за счет покупателя. Фирма-производитель не несет обязательств по данной услуге. На ремонт, который может быть вызван неправильной установкой, не распространяется гарантия, и фирма-производитель его не компенсирует.
Установка должна производиться в соответствии с инструкцией квалифицированным специалистом. Неправильная установка прибора может привести к травмированию людей и животных, а также нанести ущерб имуществу, за что фирма-производитель не будет нести ответственность.

Мебель, в которую должна встраиваться духовка, должна быть выполнена из материалов устойчивых к высоким температурам.
Духовка может встраиваться как под столешницу, так и в колонку. Перед креплением: необходимо предусмотреть хорошую вентиляцию помещения, где устанавливается прибор, чтобы обеспечить нормальную циркуляцию воздуха, необходимого для охлаждения внутренних деталей. Для этого следует предусмотреть специальные отверстия (см. последнюю страницу).

## 1.4 УСТАНОВКА ДУХОВОГО ШКАФА В КУХОННЫЙ ГАРНИТУР

Поместите духовой шкаф в отведенное для него место; он может быть помещен как под столешницу, так и в вертикальный шкаф. Закрепите духовку, привинтив её через специальные отверстия для крепежа на раме (см. рисунок на последней странице). Чтобы найти отверстия для крепежа, откройте дверцу и загляните внутрь. Чтобы обеспечить необходимую вентиляцию, параметры и расстояния, указанные в диаграмме на последней странице, должны неукоснительно соблюдаться при установке. Обратите внимание: для духовых шкафов, комбинированных с варочной панелью, необходимо следовать инструкциям для варочной панели.

## 1.5 ВАЖНЫЕ СВЕДЕНИЯ

Для того чтобы духовка работала должным образом, кухонная мебель вокруг нее должна удовлетворять определенным требованиям. Панели элементов кухонной мебели, находящихся рядом с духовкой, должны быть изготовлены из термостойкого материала. Необходимо удостовериться в том, что клей, использованный в шпонированных панелях, выдерживает температуры не менее 120 °C. Пластики или клеи, не выдерживающие таких температур, расплавятся, что приведет к деформации мебели. После установки духовки в соответствующую нишу в кухонной мебели все электрические компоненты должны быть изолированы. Это требование установлено законодательством. Все защитные приспособления должны быть надежно закреплены на своем месте таким образом, чтобы их было невозможно снять без использования специального инструмента.
Снимите заднюю панель элемента кухонной мебели, чтобы обеспечить надлежащую циркуляцию воздуха вокруг духовки. Позади варочной панели должен быть зазор не менее 45 мм.

## 1.6 ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ

УСТАНОВКА ДУХОВКИ ДОЛЖНА ПРОИЗВОДИТЬСЯ СОТРУДНИКОМ АВТОРИЗОВАННОГО СЕРВИСНОГО ЦЕНТРА ИЛИ СПЕЦИАЛИСТОМ, ИМЕЮЩИМ СООТВЕТСТВУЮЩУЮ КВАЛИФИКАЦИЮ.
Данный прибор должен устанавливаться в соответствии с действующими нормами и правилами.

В случае несоблюдения этих норм фирма-производитель не несет никакой ответственности.
Духовка соответствует требованиям безопасности, предусмотренным нормами, и должна быть снабжена трехполюсной вилкой с заземленным полюсом, обеспечивающим надежное заземление.
При электрическом подключении следует предусмотреть установку соответствующих предохранителей и использовать кабель с достаточным для нормального функционирования духовки сечением.

**ПОДКЛЮЧЕНИЕ:**

Данный прибор укомплектован шнуром питания для присоединения только к электрооборудованию с напряжением 230 В ~ между фазой или между фазой и нейтралью.
Перед подключением следует проверить:
- напряжение, указанное на электрическом счетчике,
- наличие автоматического выключателя.

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

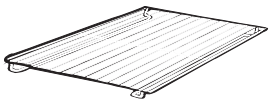
**Примечание:** не забудьте, что может возникнуть необходимость в техническом обслуживании прибора, которое должен производить сервисный центр. Поэтому следует обеспечить легкий доступ к вилке. Замена шнура питания должна производиться сотрудником сервисного центра или квалифицированным специалистом. При замене следует руководствоваться указанными характеристиками прибора.
I класс защиты от поражения током.

## 1.7 ДОПОЛНИТЕЛЬНЕ ОБОРУДОВАНИЕ ДУХОВКИ

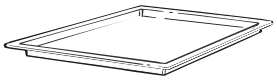
**Перед первым использованием предметов дополнительного оборудования их следует помыть, используя губку. Затем как следует ополосните их чистой водой и вытрите насухо.**

Простая решетка служит для размещения форм для выпечки и посуды.

Решетка с направляющими для поддонов используется, в частности, для приготовления мяса на гриле, так как к ней крепится и поддон для сбора выделяющегося в процессе жарки жира.



Специальные телескопические направляющие обеспечивают горизонтальное положение решеток при вынимании их из духовки, что предотвращает опрокидывание посуды.



*Поддон служит для сбора сока, выделяющегося во время приготовления на гриле.*

*Он используется только при приготовлении на гриле, на вертеле, или на гриле с вентиляцией (в зависимости от модели); при использовании остальных режимов его следует вынимать из духовки.*
*Не используйте поддон для сбора сока в качестве противня для жарки, поскольку при этом образуется дым и жир осядет на стенках духовки.*

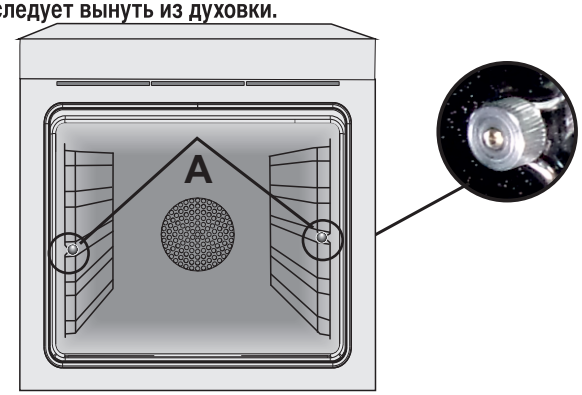
**НАБОР ДЛЯ ПИЦЦЫ** разработан для приготовления пиццы. Чтобы получить наилучшие результаты его необходимо использовать вместе с функцией «Пицца»

Боковые проволочную сетку, если включены.

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

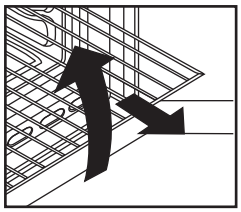
1 – Отверните фиксирующие винты, поворачивая их против часовой стрелки.
2 – Снимите металлические направляющие, потянув их на себя.
3 – Произведите очистку металлических направляющих помыв их в посудомоечной машине или очистив при помощи влажной губки. Просушите металлические направляющие после очистки.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

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




# 2. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

## 2.1 СИСТЕМА БЕЗОПАСНОСТИ ПОЛОК



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

## 2.2 ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ

При использовании гриля можно быстро приготовить блюдо с румяной корочкой. Для подрумянивания рекомендуется установить решетку на четвертый уровень, в зависимости от размера блюда (см. стр. 65). Практически любые продукты можно готовить на гриле, кроме очень постной дичи и мясных рулетов.
Мясо и рыбу перед приготовлением на гриле следует смазать маслом.

## 2.3 МОДЕЛИ U·COOK

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

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

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

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

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

## 2.4 U.SEE

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

**Преимущества:**

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

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

## 2.5 ФУНКЦИЯAQUACTIVA

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

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

***ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:***

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

## 2.6 УХОД И ОЧИСТКА

- Перед тем как приступать к очистке прибора, следует подождать, пока он остынет.
- Нельзя использовать абразивные моющие средства, мочалки из металлической проволоки или режущие предметы, которые могут повредить эмалированную и стальную поверхности.
- Используйте мыльный раствор или средства на основе аммиака.

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

СТЕКЛЯННЫЕ ДЕТАЛИ

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

ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

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

ПОДДОН

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

ПОДСВЕТКА ДУХОВКИ

Перед каждой операции по очистке или замене лампочки вынимайте вилку из розетки. Лампочка и защитный колпак изготовлены из материалов, устойчивых к высоким температурам.
Технические характеристики лампочки:
230 В~ - 25 Вт – цоколь E 14 – Температура 300°C.

Если необходимо заменить неисправную лампочку, следует снять защитный стеклянный колпак, выкрутить лампочку, заменить ее на аналогичную новую и установить на место защитный стеклянный колпак.

## 2.7 СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

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

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

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

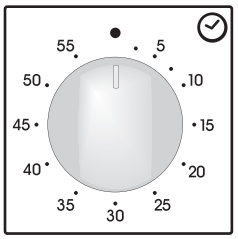
• Нельзя обращаться с отходами производства электрического и электронного оборудования, как с бытовыми отходами.
• Отходы производства электрического и электронного оборудования следует передавать в пункты сбора, контролируемые органами местной власти или зарегистрированными компаниями. Во многих странах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

**ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЕ И ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ**

По возможности следует избегать предварительного нагрева духового шкафа и всегда заполнять его полностью. Открывайте дверцу духового шкафа как можно реже, так как при каждом ее открытии тепло рассеивается. Для существенной экономии электроэнергии выключайте духовой шкаф за 5-10 минут до планируемого окончания времени приготовления, таким образом используется остаточное тепло, вырабатываемое духовым шкафом. Уплотнители следует содержать в чистоте и в надлежащем состоянии во избежание распространения тепла за пределы камеры. В случае если в вашем договоре на электроснабжение предусматривается почасовой тариф, то программа "отсрочка приготовления" упрощает процесс экономии электроэнергии благодаря отсрочке начала процесса приготовления до начала действия льготного тарифа.

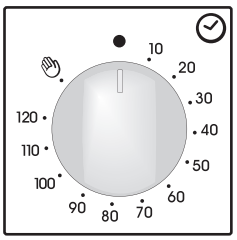
# 3. ТАЙМЕР

## 3.1 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТАЙМЕРА




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

## 3.2 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТАЙМЕРА ОКОНЧАНИЯ ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ




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

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

## 3.3 УСТАНОВКА ТОЧНОГО ВРЕМЕНИ

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

Установка времени достигается следующим путем:

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

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

## 3.4 ТАЙМЕР С СЕНСОРНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

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

| Символ функции | Предустановленная и заданная T °C Модель с электронным программатором *(Type A)* | Установка T °C Модель с термостатом | Функция в соответствии с моделью |
|---|---|---|---|
| | | | Включает подсветку |
| | | | Размораживание. Когда установлен этот режим, вентилятор разгоняет воздух комнатной температуры вокруг замороженных продуктов, чтобы они разморозились за несколько минут без изменения или повреждения их качества |
| | 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* | **Обычный режим** Используются верхний и нижний нагревательные элементы. Предварительно разогрейте духовку в течение приблизительно десяти минут. Этот режим идеален для традиционного поджаривания и выпечки. Для поджаривания говядины, телятины и свинины, приготовления ростбифа, бараньей ноги, дичи, хлеба, продуктов, завернутых в фольгу, изделий из слоеного теста. Разместите блюдо в духовке на среднем уровне. |
| | 200 *50 ÷ 230* | *50 ÷ MAX* | **Приготовление с конвекцией (a)** Мы советуем использовать этот режим для приготовления курицы, выпечки, рыбы и овощей. Жар лучше проникает в продукты и сокращается, как время предварительного нагрева, так и время приготовления. Можно готовить разные блюда одновременно с или без одинаковой предварительной подготовки на одном или нескольких уровнях. Этот режим распределяет жар и запахи не смешиваются. При одновременном приготовлении нескольких блюд требуется на десять минут больше времени. |
| | 200 *50 ÷ 230* | - | **Soft cook (a)** Эта функция для приготовления кондитерских изделий и хлеба. Благодаря сниженной скорости конвекции увеличивается влажность внутри духовки. Повышенная влажность создает идеальные условия приготовления для блюд, консистенция которых должна быть эластичной в процессе приготовления (например, пироги, хлеб, печенье) и не допускается растрескивание. |
| | 160 *50 ÷ 220* | *50 ÷ MAX* | **Конвекция + нижний нагревательный элемент (a)** Нижний нагревательный элемент используется с конвекцией, которая обеспечивает циркуляцию воздуха в духовке. Этот режим идеален для приготовления изделий из слоеного теста, тарталеток и паштетов. Предотвращает высыхание продуктов и способствует тому, чтобы «поднимались» пироги, хлеб и другие блюда, приготавливаемые на нижнем уровне. Разместите блюдо на нижнем уровне. |
| | Уровень 4 *1 ÷ 4* | *50 ÷ MAX* | **Гриль: при использовании гриля дверца должна оставаться закрытой.** Используется только верхний нагревательный элемент и можно регулировать температуру. Требуется пять минут предварительного нагрева, для того чтобы нагревательный элемент стал раскаленным докрасна. Подходит для приготовления мяса гриль, люля-кебаб и т.д. Белое мясо следует разместить на расстоянии от гриля: время приготовления будет дольше, но блюдо получится вкуснее. Можно положить красное мясо и рыбное филе на решетке с поддоном для сбора сока под ним. |
| | Уровень 4 *1 ÷ 4* | *50 ÷ MAX* | Супер гриль: в духовке предусмотрены два режима для гриля **Гриль: 2200 Вт** **Гриль СУПЕР: 3000 Вт** |
| | 190 *180 ÷ 200* | *50 ÷ 200* | **Гриль с конвекцией (a): при использовании гриля с конвекцией дверца должна оставаться закрытой.** Верхний нагревательный элемент используется вместе с конвекцией, которая обеспечивает циркуляцию воздуха в духовке. Предварительный нагрев необходим при приготовлении красного мяса, но при приготовлении белого мяса такой необходимости нет. Режим идеально подходит для приготовления толстых кусков мяса, целых тушек, как жареный поросенок, курица и т.д. Положите блюдо в центре решетки, которую следует установить на средний уровень. Для сбора сока вставьте под решетку специальный поддон. Проверьте, чтобы блюдо не располагалось слишком близко к грилю. По прошествии половины времени приготовления, переверните блюдо. |
| | Уровень 4 *1 ÷ 4* | *50 ÷ 200* | 50 Вертел: при использовании вертела дверца должна оставаться закрытой 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* | **Режим пицца** В этом режиме горячий воздух циркулирует в духовке, обеспечивая отличный результат для таких блюд, как пицца или итальянский пирог фокачча |
| ** | 190 *180 ÷ 200* | *50 ÷ 200* | Функция **"COOK LIGHT"** позволит вам готовить более здоровым способом при минимальном использовании жиров и масла. Благодаря использованию комбинации гриля и вентилятора конвектора с пульсирующей подачей воздуха в продуктах будет сохраняться влажность, создаваться корочка при коротком времени приготовления, без ущерба для вкуса блюда. Эта функция особенно подходит для приготовления мяса, запеченных на гриле овощей и омлетов. Цикл с пульсирующей подачей воздуха сохраняет влажность внутри духового шкафа и содержание влаги в продуктах, сохраняя питательную ценность блюда и быстроту процесса приготовления. Попробуйте все ваши рецепты с использованием меньшего количества жиров и соусов которые вы обычно используете и испытайте легкость этого нового режима. |

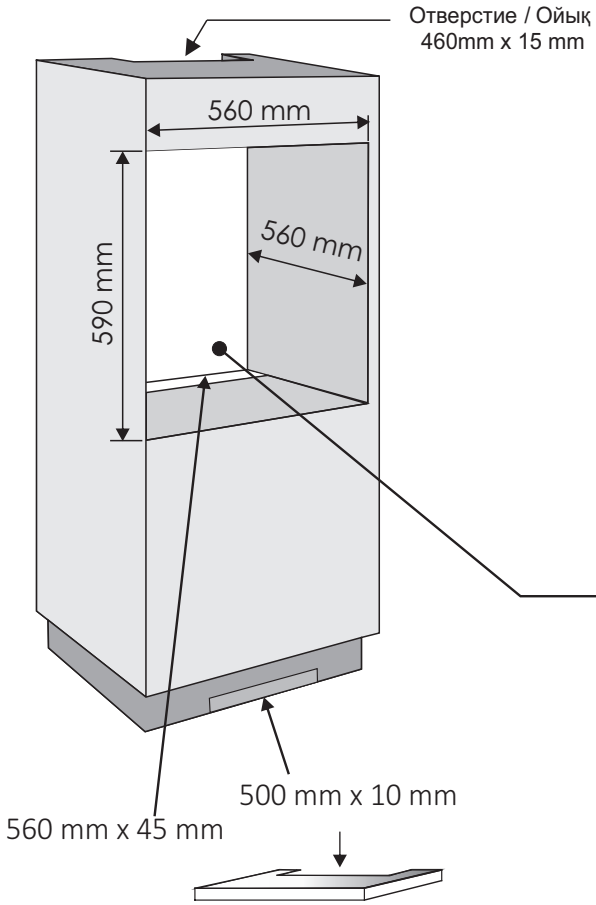
(a) в некоторых моделях: режим с изменяемой скоростью конвекции “Vario Fan” является эксклюзивной разработкой Candy, созданной для улучшения результатов приготовления, регулирования температуры и влажности. “Vario Fan” – самостоятельно включающаяся система, которая автоматически меняет скорость конвекции,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

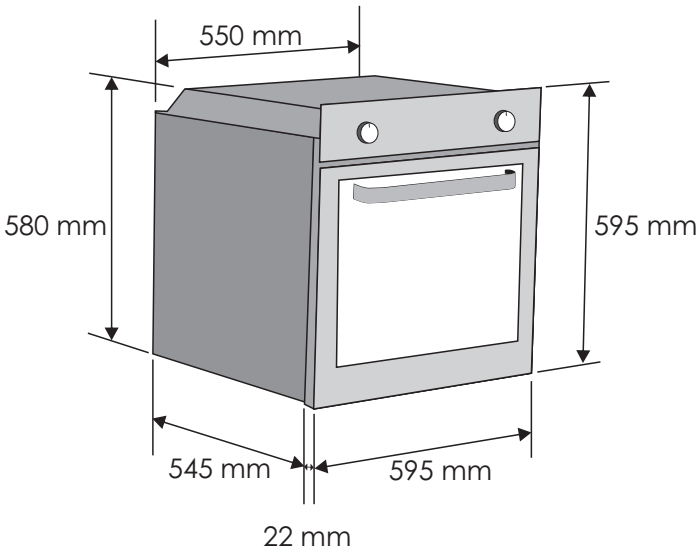
* Испытано в соответствии с CENELEC EN 60350-1

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

## УСТАНОВКА RU

## ОРНАТУ KZ



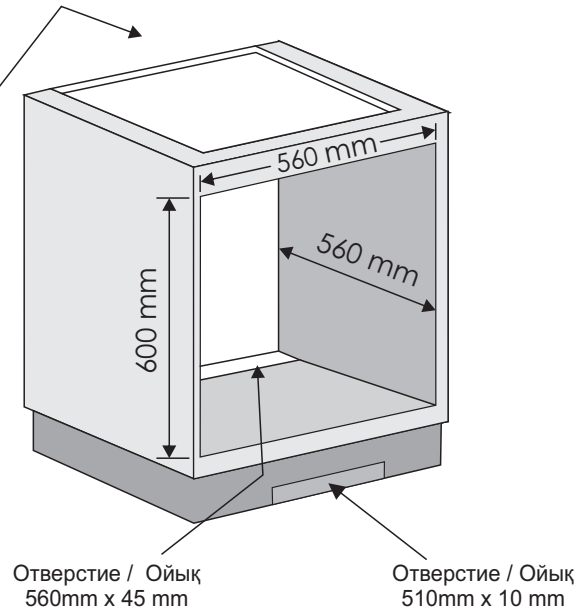




**RU** Если кухонная мебель имеет заднюю стенку, сделайте в ней отверстие для ввода кабеля питания

**KZ** Жиһаздың артқы жағы жабық болса, қуат кабелін өткізетін саңылау жасаңыз.

**RU** Если в духовке нет охлаждающего вентилятора, необходимо выполнить отверстие. 460 mm x 15 mm

**KZ** Егер пештің салқындату желдеткіші болмаса, есік жасаңыз. 460 mm x 15 mm




10.2017 • REV:B • 42823926

**RU**

Производитель не несет ответственности за неточности, связанные с опечатками и неправильным переводом, которые могут иметь место в данной брошюре. Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию выпускаемых им изделий, включая такие изменения, которые могут оказывать влияние на их эксплуатационные характеристики, при условии, что эти изменения не снижают безопасность и функциональные возможности изделия.

**KZ**

Өндіруші осы нұсқаулықта кезігуі мүмкін қате терілу мен жаңсақтықтар үшін жауапкершілік көтермейді. Біз шығарылатын өнімдердің сапасын жақсарту мақсатында, өзіміз шығаратын бұйымдардың конструкциясына өзгертулер енгізу құқығын өзімізге қалдырамыз. Бұл орайда бұйымның негізгі функциялары мен оның қауіпсіздігі өзгеріссіз қалатын болады.