

CANDY

ДУХОВІ ШАФИ
ІНСТРУКЦІЯ КОРИСТУВАЧА _____ UA **02**

ДУХОВКИ
РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ _____ RU **16**

Указания по 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 нагревается до высокой температуры. Соблюдайте осторожность, не дотрагивайтесь до электронагревательных элементов, расположенных внутри печи.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Открытые части бытового электроприбора во время его работы могут нагреваться до высокой температуры. Не разрешайте подходить к нему маленьким детям.
- Не пользуйтесь для чистки стеклянной дверцы печи абразивными чистящими средствами и острыми металлическими скребками, так как они могут поцарапать поверхность, что, в свою очередь, может привести к растрескиванию стекла.
- Перед снятием ограждения печь должна быть выключена. После выполнения чистки ограждение должно быть установлено на место, как написано в инструкции.
- Используйте только такой датчик температуры, который рекомендован для этой печи.
- Не пользуйтесь для чистки парогенератором.
- 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 пиролизической 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.
- Для эксплуатации прибора с номинальными частотами не требуются дополнительные действия/настройки

Общие инструкции

19

- 1.1 Указания по безопасности
- 1.2 Электробезопасность
- 1.3 Рекомендации
- 1.4 Установка
- 1.5 Утилизация отходов и защита окружающей среды.
- 1.6 Декларация соответствия

Описание изделия

22

- 2.1 Общий обзор
- 2.2 Дополнительные принадлежности
- 2.3 Первое использование

Использование печи

23

- 3.1 Описание дисплея
- 3.2 Режимы приготовления

Очистка и уход за печью

27

- 4.1 Общие замечания по очистке
- 4.2 Функция Aquactiva /Акватива
- 4.3 Maintenance
 - Снятие и чистка проводов проводов
 - Снятие дверного стекла
 - Снятие и очистка стеклянной дверцы
 - Замена лампочки

Поиск и устранение неисправностей

30

- 5.1 Часто задаваемые вопросы

1. Общие инструкции

Благодарим вас за выбор нашей продукции. Для получения максимальной эффективности при эксплуатации вашей печи рекомендуем вам внимательно изучить данное руководство и держать его под рукой для использования в будущем. Перед установкой печи запишите ее серийный номер, чтобы в случае возникновения необходимости в ремонте сообщить его службе поддержки клиентов. После того как с печи будет снят упаковочный материал, убедитесь в отсутствии на ней повреждений, возникших при транспортировке. В случае возникновения сомнений прекратите использование печи и обратитесь за советом к квалифицированному техническому специалисту.



Храните весь упаковочный материал (пластиковые пакеты, полистирол, гвозди) в недоступном для детей месте. При первом включении печи вы можете заметить сильное задымление, вызванное нагреванием клеевого покрытия на изоляционных панелях вокруг печи. Это совершенно нормально, и в этом случае перед закладкой пищевых продуктов внутрь печи вам следует прокалить духовой шкаф и дождаться, пока дым рассеется. Производитель не будет нести ответственности в случае несоблюдения инструкций, содержащихся в данном документе.

ПРИМЕЧАНИЕ. Функции, качества и дополнительное оборудование печи будут отличаться в зависимости от модели приобретенной вами печи.

1.1 Указания по безопасности

Используйте печь только по непосредственному назначению, то есть только для приготовления еды; любое другое применение, например в качестве источника тепла, расценивается как неправильное и, следовательно, опасное. Производитель не несет ответственности за любой урон, нанесенный вследствие неправильного обращения и использования не по назначению.

Использование любых электробытовых приборов требует соблюдения нескольких базовых правил:

- при вынимании вилки из розетки не тяните за кабель;
- не прикасайтесь к прибору мокрыми руками или ногами.
- как правило, использование переходников, разветвителей и удлинителей не рекомендуется;
- в случае неправильной и/или плохой работы, выключите прибор и не пытайтесь разобрать его.

1.2 Электробезопасность

УБЕДИТЕСЬ В ТОМ, ЧТО ВСЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПОДКЛЮЧЕНИЯ ВЫПОЛНЯЮТСЯ ОПЫТНЫМ ЭЛЕКТРИКОМ ИЛИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫМ ТЕХНИЧЕСКИМ СПЕЦИАЛИСТОМ.

Источник питания, к которому подключается печь, должен соответствовать требованиям нормативов, действующих на территории страны, в которой устройство будет установлено. Производитель не несет ответственности за любые повреждения, вызванные несоблюдением данных инструкций. Печь должна подключаться к источнику питания с заземленной стенной розеткой, либо к многополюсному выключателю, в зависимости от нормативных требований, действующих на территории страны. Подключения к источникам электропитания должны быть защищены соответствующими предохранителями, а поперечное сечение используемых кабелей должно обеспечивать необходимые условия для подачи питания печи.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ

Печь поставляется в комплекте с кабелем (без вилки), который следует подключать только к источнику питания 220–240 В переменного тока частотой 50 Гц между фазами или между фазой и нейтралью. Перед подключением печи к источнику питания, важно проверить:

- напряжение питания, показываемое измерительным прибором;
- настройки прерывателя.

Кабель заземления печи подключается к клемме заземления источника питания.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Перед подключением печи к источнику питания попросите квалифицированного электрика проверить непрерывность кабеля заземления источника питания. Производитель не несет ответственности за какие-либо несчастные случаи или другие проблемы, вызванные неправильным подключением заземления.

ПРИМЕЧАНИЕ. Поскольку печи может потребоваться обслуживание, рекомендуется иметь в наличии еще одну стенную розетку, к которой можно будет подключить печь в том случае, если потребуются переносить ее в другое место. Замена электрического кабеля может осуществляться только специалистами по техническому обслуживанию либо другими техническими специалистами с соответствующей квалификацией.

1.3 Рекомендации

Минимальная очистка печи после каждого использования позволит поддерживать ее в идеальной чистоте.

Не прокладывайте стены печи алюминиевой фольгой или другими одноразовыми покрытиями, предлагаемыми в магазинах. Алюминиевая фольга, как и любая другая защита, находясь в прямом соприкосновении с горячей эмалированной поверхностью, может расплавиться, что чревато ухудшением эксплуатационных свойств данной поверхности. Для предотвращения чрезмерного загрязнения вашей печи, и вызываемого загрязнением запаха дыма во время приготовления пищи мы рекомендуем не использовать ее часто при очень высоких температурах. Лучше немного уменьшить температуру и увеличить время приготовления. Помимо дополнительных принадлежностей, поставляемых с печью, мы рекомендуем использовать только посуду и формы для выпекания, устойчивые к воздействию высоких температур.

1.4 Установка

Установка не входит в обязанности производителя. В случае, если для исправления ошибок, вызванных неправильной установкой, потребуется помощь производителя, следует учитывать, что подобная помощь не входит в гарантийные обязательства. Необходимо выполнять все требования инструкции по установке, предназначенной для квалифицированных специалистов. Неправильная установка может явиться причиной ущерба или травм людей и животных или повреждений материальных ценностей. Производитель не несет ответственности за подобные повреждения.

Комплект кухонного оборудования, на который будет устанавливаться печь, должен быть выполнен из материала, выдерживающего температуру как минимум 70°C.

Печь можно устанавливать в высокой стойке или под столешницей. Перед закреплением печи вы должны убедиться в наличии в данном месте хорошей вентиляции для обеспечения должной циркуляции воздуха, требуемой для охлаждения печи и защиты ее внутренних частей. В зависимости от типа крепления сделайте соответствующие отверстия, указанные на последней странице.

1.5 Утилизация отходов и защита окружающей среды.



Данный прибор маркирован согласно требованиям директивы ЕС 2012/19/EU об утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE). Отходы электрического и электронного оборудования содержат как загрязняющие вещества (которые могут оказывать вредное воздействие на окружающую среду), так и основные элементы (которые могут быть использованы повторно). Важно, чтобы отходы электрического и электронного оборудования проходили правильную процедуру утилизации с уничтожением всех загрязняющих веществ и переработкой всех материалов. Даже отдельные люди могут играть важную роль в обеспечении экологической безопасности утилизируемого электрического и электронного оборудования; важно лишь выполнять некоторых основные правила:

- С отходами электрического и электронного оборудования нельзя обращаться как с обычными бытовыми отходами.

- Отходы электрического и электронного оборудования должны сдаваться в специальные пункты приема под управлением городской администрации или официально зарегистрированной компании. Во многих странах крупные компании по утилизации электрического и электронного оборудования могут производить вывоз оборудования из дома. При приобретении нового электробытового оборудования, старое оборудование, относящееся к тому же классу и предназначенное для выполнения тех же функций, что и приобретаемый прибор, можно вернуть продавцу, который обязан бесплатно принять его.

СОХРАНЕНИЕ И ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

По возможности, избегайте предварительного прогрева печи и всегда старайтесь заполнять ее. Как можно реже открывайте дверцу, поскольку каждое ее открывание приводит к рассеиванию тепла из внутренней части печи. Для существенного сбережения энергии, выключайте печь за 5–10 минут до запланированного времени окончания приготовления для использования остаточного тепла, которое продолжает вырабатывать печь. Сохраняйте герметические уплотнения в чистоте, это позволит избежать рассеивания тепла из внутренней части печи. В случае если ваш тариф электроэнергии предполагает почасовую оплату, программа «отложенное приготовление» обеспечивает более простой способ сохранения энергии, позволяя переносить процесс приготовления на время действия сниженных тарифов.

1.6 Декларация соответствия

Части данного электробытового прибора, находящиеся в непосредственном контакте с продуктами питания, соответствуют требованиям Директивы 89/109 ЕЕС.

Знак соответствия на данном продукте подтверждает, что данный продукт соответствует Европейским требованиям по безопасности для пищевых продуктов, а также требованиям по безопасности и экологичности, предписанных европейским законодательством для продукции данного класса.

При этом Candy Hoover Group заявляет, что данное устройство, обозначенное знаком , соответствует основным требованиям Директивы 2014/53/ЕС.



Это изделие соответствует техническим регламентам Таможенного Союза:

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

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

Копию сертификата соответствия Вы можете получить в магазине, где приобретался товар или, написав запрос на электронную почту sandymow@candy.ru.

2. Описание изделия

2.1 Общий обзор



1. Панель управления
2. Расположение решеток - направляющих (поперечная проволочная решетка, если входит в комплект)
3. Металлическая решетка для гриля
4. Поддон для стекания капель
5. Вентилятор (за стальной пластиной)
6. Дверца печи

2.2 Дополнительные принадлежности

1 Поддон для стекания капель



Собирает капли, стекающие во время приготовления пищи на гриле.

3 боковой проволочные сетки



Боковые проволочную сетку, если включены.

2 Металлическая решетка для гриля



Удерживает противни для выпечки и тарелки.

Внимание! Комплект поставки зависит от модели вашего духового шкафа и не является одинаковым для всех моделей.

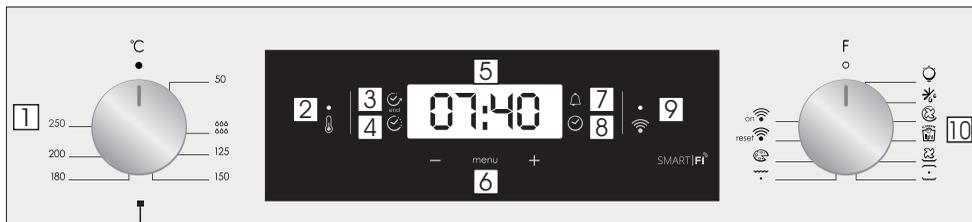
2.3 Первое использование

ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ОЧИСТКА

Очистите печь перед тем, как использовать ее в первый раз. Протрите внешние поверхности влажной мягкой тканью. Промойте все дополнительные принадлежности и протрите печь изнутри горячей водой с растворенным в ней моющим средством. Установите пустую печь на максимальную температуру и оставьте ее включенной в течение приблизительно 1 часа, это позволит избавиться от остаточного запаха, характерного для новой печи.

3. Использование печи

3.1 Описание дисплея



1. Регулятор селектора термостата
2. Сигнальная лампа термостата
3. Конец приготовления
4. Время приготовления
5. Индикация температуры или часов
6. Управление настройками ЖК-дисплея
7. Минутный боевик
8. Установка часов
9. Wifi сигнальная лампа
10. Ручка выбора функции

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: установка времени производится впервые после установки духовки или после отключения электричества (необходимость в этом будет отображена в виде пульсирующего дисплея). Установка времени достигается следующим путем 12:00). Одновременно мигает нижний правый светодиодный индикатор (☺)

- Настройка время кнопками "-" "+".
- Нажмите кнопку меню или подождите 5 секунд для установки часов.

ВНИМАНИЕ: Духовка будет работать только после установки часов.

ФУНКЦИЯ	ВКЛЮЧЕНИЕ	ОТКЛЮЧЕНИЕ	ЧТО ВЫПОЛНЯЕТ	ПРИМЕЧАНИЕ
Защита от детей	<ul style="list-style-type: none"> • Функция блокировки от детей активируется касанием кнопки установки (+) в течение минимум 7 секунд. С этого момента все другие функции будут заблокированы, на дисплее будут мигать сообщение СТОП (С Т О П) и предустановленное время попеременно с 3-секундными интервалами. 	<ul style="list-style-type: none"> • Функция блокировки от детей активируется касанием кнопки установки (+) в течение минимум 7 секунд. С этого момента все функции снова выбираются. 		
Таймер 	<ul style="list-style-type: none"> • 3 раза нажмите центральную кнопку • Нажмите кнопки «-» «+», чтобы установить требуемое время • Отпустите все кнопки 	<ul style="list-style-type: none"> • Когда установленное время, когда истек звуковой сигнал тревоги, активируется, этот сигнал будет остановлен сам по себе, однако его можно немедленно остановить, нажав любую кнопку. 	<ul style="list-style-type: none"> • Звучит сигнал тревоги в конце установленного времени. • Во время процесса на дисплее отображается оставшееся время. 	<ul style="list-style-type: none"> • Позволяет использовать печь в качестве будильника (может быть активирована либо с использованием духовки, либо без работы с духовкой)
время приготовления 	<ul style="list-style-type: none"> • Выберите функцию приготовления с помощью ручки функций духового шкафа, а также температуру приготовления с помощью ручки термостата. • Нажмите центральную кнопку 1 раз • Нажмите кнопки «-» или «+», чтобы задать требуемую длину приготовления • Отпустите все кнопки <p>ПРИМЕЧАНИЕ. Если духовой шкаф выключен или горит лампочка, функция планирования времени приготовления не будет работать.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Нажмите любую кнопку, чтобы остановить сигнал. Нажмите центральную кнопку, чтобы вернуться к функции часов. 	<ul style="list-style-type: none"> • Это позволяет задавать время приготовления, необходимое для выбранного рецепта. • Чтобы проверить, сколько времени осталось для запуска, нажмите кнопку MENU 1 раз. • Чтобы изменить / изменить заданное время, нажмите MENU и кнопки «-» «+». 	<ul style="list-style-type: none"> • В конце программы программа выдает 3 предупреждающих сигнала, и на дисплее появляется End. • Установите переключатель функций в положение «0», чтобы вернуться к функции часов.
Окончание приготовления  end	<ul style="list-style-type: none"> • Выберите функцию приготовления с помощью ручки функций духового шкафа, а также температуру приготовления с помощью ручки термостата. • Нажмите центральную кнопку 2 раза • Нажимайте кнопки «-» «+», чтобы установить время, в которое вы хотите выключить духовку • Отпустите кнопки <p>ПРИМЕЧАНИЕ. Если духовой шкаф выключен или горит лампочка, функция планирования времени приготовления не будет работать.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • В установленное время духовка выключится. Для выключения вручную поверните селектор функций духовки в положение 0. 	<ul style="list-style-type: none"> • Позволяет установить время окончания приготовления • Чтобы проверить заданное время, нажмите центральную кнопку 2 раза • Чтобы изменить заданное время, нажмите кнопки MENU + "-" "+" 	<ul style="list-style-type: none"> • Эта функция обычно используется с функцией «время приготовления». • Например, если блюдо должно быть приготовлено в течение 45 минут и должно быть готово к 12:30, просто выберите нужную функцию, установите время приготовления до 45 минут и время окончания приготовления до 12:30. • По окончании установленного времени приготовления печь автоматически выключится, и раздастся звуковой сигнал. • Кулинария начнется автоматически в 11:45 (12:30 минус 45 минут) и будет продолжаться до заранее установленного времени окончания приготовления, когда печь автоматически выключится.

ELETRONICA ZERO WIFI FUNCTION

Все подробные сведения касательно соединения между приложением и продуктом см. в кратком руководстве.

Краткое руководство доступно по адресу: go.candy-group.com/candy-ov

Для функции Wi Fi есть два положения на переключателе готовки:

- **Wi Fi on (Wi Fi включена):** функция Wi Fi включена только если духовой шкаф уже зарегистрирован на вашем устройстве. В этом положении духовым шкафом можно управлять только дистанционно.
- **Wi Fi reset (Сброс Wi Fi):** после перевода переключателя в положение сброса Wi Fi на 30 секунд включится соединение Bluetooth, и вы сможете зарегистрировать духовой шкаф на своем устройстве в течение 5 минут.

После успешной регистрации духовым шкафом можно будет управлять дистанционно, и на нем включится значок Wi Fi. Если регистрацию провести не удалось, функция Wi Fi выключится и будет выполнен сброс духового шкафа.

Чтобы перейти к новой регистрации, переключатель программ приготовления следует перевести из положения сброса Wi Fi, а затем вернуть в это положение.

Примечание. Прежде чем приступить к регистрации, установите приложение на своем устройстве.

Примечание. На устройстве с установленным приложением должно быть активировано Bluetooth-соединение.

Примечание. Для обоих положений Wi Fi сенсорные кнопки не будут работать.

Примечание. Важно, чтобы Wi-Fi-сигнал между домашним роутером и прибором был достаточно сильным. Когда духовой шкаф пытается подключиться к роутеру, значок будет мигать 3 секунды и выключаться на 1 секунду; после установления подключения значок включится.



CANDY SIMPLY-FI:
подробные сведения о том, КАК ПОДКЛЮЧИТЬ ваш прибор с функцией simply-Fi и КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ его с максимальной пользой см. на веб-сайте <http://www.candysimplyfi.com>

1. Выбор программы
2. Продолжительность программы
3. Настройка начала приготовления
4. Выбор специальных рецептов
5. Оффлайнный и голосовой помощник
6. Подсказки, рекомендации и онлайн-руководство пользователя

3.2 Режимы приготовления

Элемент управления	Т °С станд.	Функция (Зависит от модели духовки)
		ЛАМПА: Включает подсветку в камере.
		РАЗМОРОЗКА: При установке рукоятки в данное положение. Вентилятор гоняет воздух с окружающей температурой в камере. Такой режим разморозки позволяет минимизировать изменение свойств продуктов при размораживании.
 	180	ГОТОВКА С ВЕНТИЛЯТОРОМ: Данный режим готовки рекомендуется для птицы, рыбы, выпечки и овощей. Он обеспечивает лучшее проникновение тепла вглубь продукта, что позволяет уменьшить время разогрева или готовки пищи. В данном режиме можно готовить несколько видов пищи одновременно на разных полках. При этом обеспечивается равномерное распределение тепла и предохранение продуктов от перемешивания запахов. Готовка пищи в данном режиме как правило длится на 10 минут дольше, чем в стандартном.
	190	Функция «COOK LIGHT» позволяет вам готовить более здоровым способом, уменьшая количество потребляемого жира или масла. Благодаря использованию гриля и вентилятора в сочетании с пульсирующим циклом воздуха, он сохранит влагу в пище, нарежет поверхность и использует более короткое время приготовления без ущерба для вкуса. Он особенно подходит для приготовления мяса, жареных овощей и омлетов. Цикл пульсирующего воздуха удерживает влажность внутри духовки и содержание влаги в пище, сохраняя питательные ценности и обеспечивая быстрый равномерный процесс приготовления. Попробуйте все ваши рецепты и уменьшите количество одеяния, которое вы обычно используете, и испытайте легкость этой новой функции!
	210	ВЕНТИЛЯТОР+НИЖНИЙ НАГРЕВ: В данном режиме работает только нижний нагреватель. Вентилятор гоняет нагретый воздух в камере. Данный режим готовки идеально подходит для фруктовых пирогов, бисквитов, пирогов и паштетов. Данный режим предохраняет от чрезмерной усушки, обеспечивает хороший подъем теста и приготовление продуктов, подогреваемых с одной стороны. Противень с продуктом устанавливают в нижнее положение.
	220	СТАНДАРТНАЯ ГОТОВКА: Используются верхний и нижний нагреватели. Предварительный нагрев камеры требует примерно 10 минут. Данный режим идеально подходит для традиционной жарки и выпечки: для бифштексов, ростбифов, бараньих ножек, дичи, хлеба, запеченной пищи в фольге, выпечки коржей и пиццы. Продукт помещают на середину противня, который устанавливают в среднее положение в камере..
	230	ГРИЛЬ: Режим гриля должен использоваться только при закрытой двери. В данном режиме работает верхний нагреватель. Температура регулируется с панели управления. Для разогрева нагревателя докрасна требуется примерно 5 минут. Данный режим предназначен для гриля, кебаба и выпечки с корочкой. Белое мясо рекомендуется ставить подальше от гриля. Время готовки при этом будет чуть больше, но мясо будет сочнее. Красное мясо и филе рыбы можно готовить на решётке с установкой снизу противня для жира и сока. Для гриля в духовке предусмотрено два режима работы: Гриль: 2140 Вт Барбекю: 3340 Вт
	200	ОБДУВ + НИЖНИЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ: используется нижний нагревательный элемент при работе вентилятора, обеспечивающего циркуляцию воздуха внутри печи. Данный метод идеально подходит для сочных пирогов с фруктовой начинкой, сладких пирогов с открытой начинкой, запеканок и пирожков с мясной или рыбной начинкой. Предотвращает высыхание пищи и стимулирует подъем теста в пирогах, хлебного теста и других блюдах, приготавливаемых с подачей тепла снизу. Установите полку в нижнем положении.
	220	PIZZA: Благодаря этой функции горячий воздух циркулирует в духовке, чтобы обеспечить идеальный результат для блюд, таких как пицца или торт.
		WIFI ON (WIFI ВКЛЮЧЕН): духовой шкаф позволяет выполнить wifi-подключение.
		WIFI RESET (СБРОС WIFI): позволяет перезапустить wifi-подключение.

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

4. Очистка и уход за печью

4.1 Общие замечания по очистке

Жизненный цикл прибора можно увеличить, если регулярно следить за его чистотой. Перед началом очистки печи вручную подождите, пока она остынет. Никогда не используйте для очистки абразивные растворители, металлические щетки или острые предметы, поскольку это приведет к невосстановимому повреждению эмалированного покрытия. Для очистки используйте только воду, мыло и моющие средства на хлорной основе (аммиак).

СТЕКЛЯННЫЕ ЧАСТИ

Стекло дверцы рекомендуется очищать с помощью хорошо поглощающего влагу кухонного полотенца после каждого использования печи. Для удаления стойких пятен можно использовать губку, пропитанную моющим средством, хорошо выжатую, после чего следует смыть пятна водой.

УПЛОТНИТЕЛЬ ДВЕРЦЫ ДУХОВОГО ШКАФА

В случае загрязнения уплотнителя, его также можно очистить слегка смоченной губкой.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Очистите дополнительные принадлежности влажной мыльной губкой, после чего промойте их водой и высушите, избегая использования абразивных моющих средств.

ПОДДОН ДЛЯ СТЕКАНИЯ КАПЕЛЬ

После использования гриля извлеките поддон из печи. Слейте горячий жир в контейнер и промойте поддон в горячей воде с помощью губки и моющего средства.

В случае если жирные остатки вывести не удалось, замочите поддон в воде с моющим средством. Также вы можете вымыть поддон в посудомоечной машине или воспользоваться моющим средством для печей, представленным в магазинах. Никогда не ставьте грязный поддон обратно в печь.

4.2 Функция Aquactiva /Аквактива

Процедура Аквактива позволяет использовать пар для очистки остаточного жира и частиц пищи в печи.

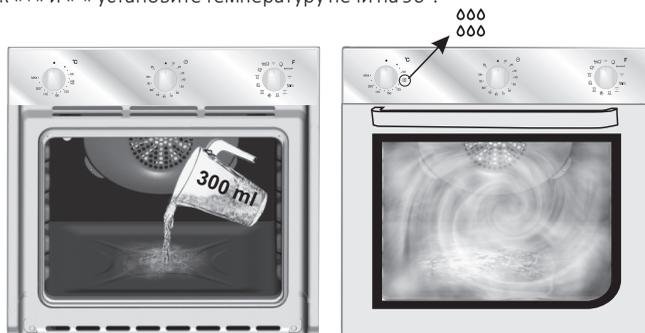
1. Залейте 300 мл воды в специальное углубление Аквактива на дне печи.
2. Установите функцию печи в положение Статический нагрев () или Нижний нагрев ().
3. Установите температуру на значок Аквактива .
4. Подождите 30 минут, пока не закончится выполнение программы.
5. По прошествии 30 минут выключите программу и дайте печи остыть.
6. Когда прибор остынет, очистите его внутренние поверхности тряпкой.

Предупреждение:

Перед тем как прикасаться к прибору, убедитесь в том, что он остыл.

Соблюдайте осторожность при обращении со всеми горячими поверхностями, так как существует риск получения ожогов. Используйте дистиллированную или питьевую воду.

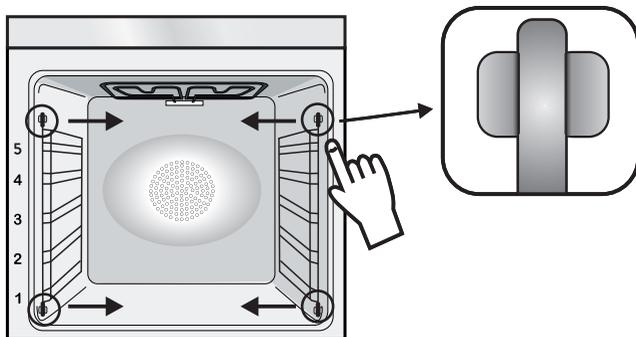
Обратите внимание: пиролизические печи с Интерфейсом Precò Touch предлагают функцию Аквактива. Для ее активации поверните ручку выбора функций в положение символа AQUACTIVA (), и с помощью кнопок «+» и «-» установите температуру печи на 90°.



4.3 Обслуживание

СНЯТИЕ И ЧИСТКА ПРОВОДНЫХ ПРОВОДОВ

- 1- Снимите проводные стойки, потянув их в направлении стрелок (см. Ниже)
- 2- Для чистки проводных стеллажей либо поместите их в посудомоечную машину, либо используйте влажную губку, чтобы потом их высушить.
- 3- После процесса очистки установите проводные стойки в обратном порядке.



СНЯТИЕ ДВЕРНОГО СТЕКЛА

1. Откройте переднюю дверь.
2. Откройте зажимы дверных петель с обеих сторон, отжав их аккуратно вниз.
3. Замените стекло и соберите дверь в обратном порядке.

СНЯТИЕ И ОЧИСТКА СТЕКЛЯННОЙ ДВЕРЦЫ

1. Откройте дверцу печи.

2.3.4. Заблокируйте шарниры, удалите винты и снимите верхнюю металлическую крышку, потянув ее вверх.

5.6. Удалите стекло, аккуратно вынув его из дверцы печи (Внимание: в пиролизических печах, также удалите второе и третье стекло (при их наличии)).

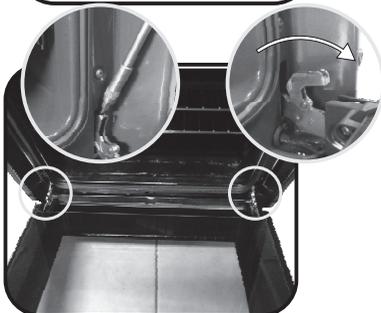
7. По завершении очистки или замены установите все части на место в обратном порядке.

На всех стеклах, обозначение «Pyro» должно быть легко читаемым и расположено с левой части дверцы, рядом с левым шарниром. Таким образом, напечатанный на первом стекле значок будет расположен внутри дверцы.

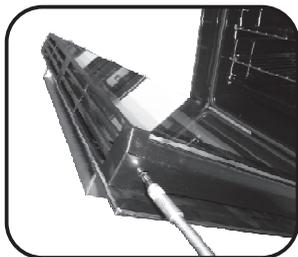
1.



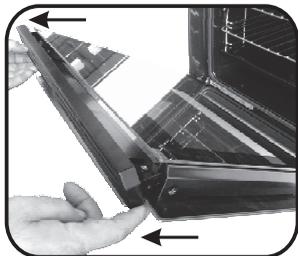
2.



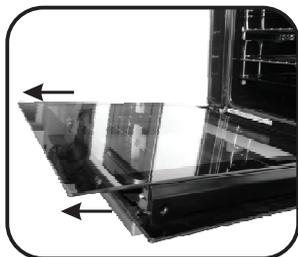
3.



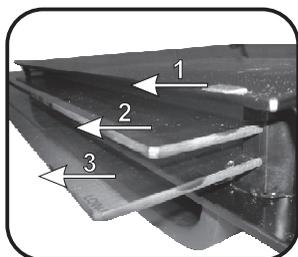
4.



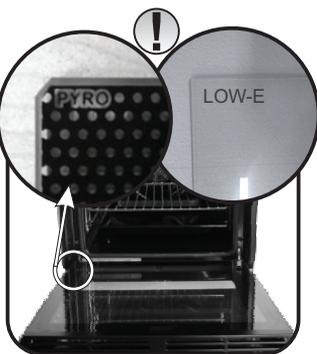
5.



6.



7.



ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ

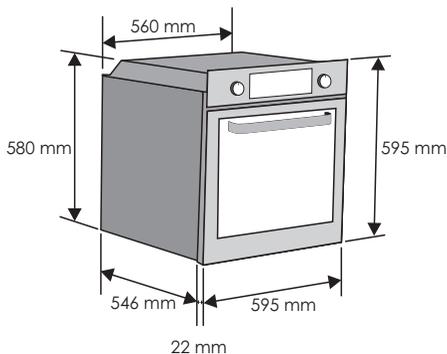
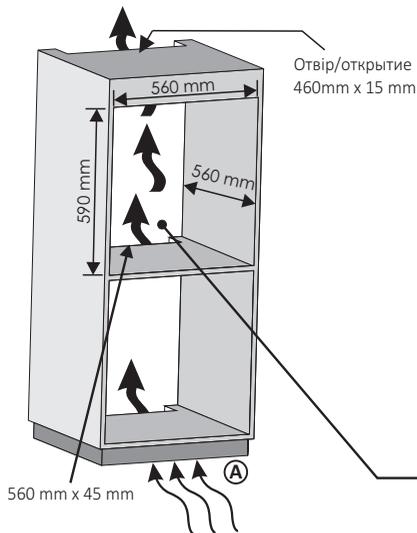
1. Отключите печь от источника питания.
2. Снимите защитное стекло, вывинтите лампочку и замените ее на новую лампочку того же типа.
3. После замены неисправной лампочки, установите на место защитное стекло.



5. Поиск и устранение неисправностей

5.1 Часто задаваемые вопросы

ПРОБЛЕМА	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
Печь не греет	Часы не настроены	Настройте часы
Печь не греет	Функция приготовления и температура не были заданы	Убедитесь в том что все необходимые настройки выполнены верно
Сенсорный дисплей не реагирует	На панель дисплея попал пар или конденсат	Очистить микрофибровой салфеткой панель, чтобы удалить слой конденсата



(A) UA Якщо монтаж плінтуса не допускає циркуляції повітря, для досягнення максимальної продуктивності печі в ньому має бути отвір 500x10 мм або 5000 мм² тієї ж поверхні.

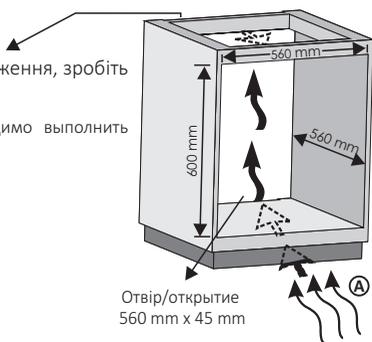
(A) RU Если монтаж плінтуса не допускает циркуляции воздуха, для достижения максимальной производительности печи в нем должно быть отверстие 500x10 мм или 5000 мм² той же поверхности.

UA Якщо кухонні меблі мають задню стінку, зробіть у ній отвір для випуску кабелю живлення

RU Если ваш кухонный шкаф имеет заднюю стенку, в ней необходимо сделать отверстие для кабеля питания.

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

RU Если в духовке нет охлаждающего вентилятора, необходимо выполнить отверстие 460 мм x 15 мм



UA

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

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.