

# **CANDY**

**ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**  
**ВСТРАИВАЕМЫЕ ДУХОВЫЕ ШКАФЫ** \_\_\_\_\_ **RU 02**

**ПАЙДАЛАНУ ЖӨНІНДЕГІ НҰСҚАУЛЫҚ**  
**КІРІСТІРМЕ ДУХОВКА ШКАФТАР** \_\_\_\_\_ **KZ 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

достижимости 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.

# Заключение

---

Общие инструкции

5

- 1.1 Указания по безопасности
- 1.2 Электрическая безопасность
- 1.3 Рекомендации
- 1.4 Установка
- 1.5 Утилизация отходов
- 1.6 Декларация соответствия

Описание изделия

7

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

Использование печи

8

- 3.1 Описание дисплея
- 3.2 Режимы приготовления

Очистка и уход за печью

11

- 4.1 Общие замечания по очистке
- 4.2 Пиролиз
- 4.3 Функция Aquactiva /Акватива
- 4.4 Обслуживание
  - Снятие и очистка решеток для гриля
  - Снятие окошка печи
  - Снятие и очистка стеклянной дверцы
  - Замена лампочки

Поиск и устранение неисправностей

15

- 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 потребуется 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 основных правил:

- 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 электроэнергетики 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 **CE** 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.



Это изделие соответствует техническим регламентам Таможенного Союза:

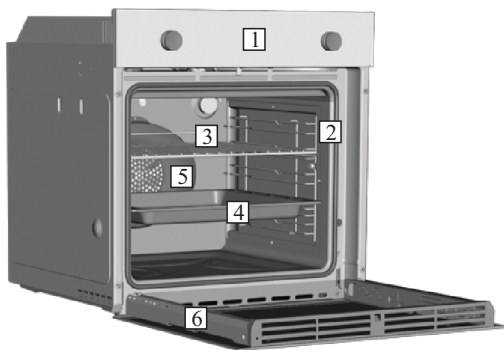
- ТР ТС 004/2011 «О соответствии низковольтного оборудования»
- ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств»

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 [sandymow@candy.ru](mailto:sandymow@candy.ru).

## 2. Описание изделия

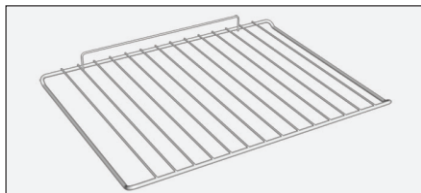
### 2.1 Общий обзор



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

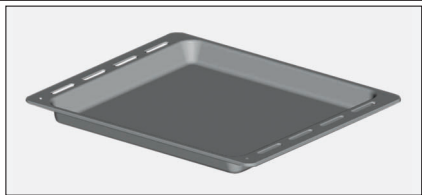
### 2.2 Дополнительные принадлежности

#### 1 Металлическая решетка для гриля



Удерживает противни для выпечки и тарелки.

## 2 Поддон для стекания капель



Собирает капли, стекающие во время приготовления пищи на гриле.

## 3 боковой проволочные сетки



Боковые проволочную сетку, если включены.

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

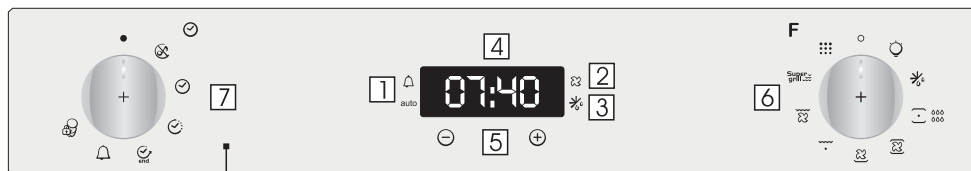
## 2.3 Первое использование

### 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. Таймер/автоматический режим
2. Работа вентилятора
3. Режим разморозки
4. Индикация температуры или времени
5. Кнопки регулировки ЖК-дисплея
6. Ручка для выбора функции
7. Ручка для выбора программы







### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Первой операцией после завершения установки либо после отключения питания является настройка времени суток (если на дисплее мигает цифра 12:00, значит произошло отключение питания).

**200° ->** СИД температуры "о" мигает до тех пор, пока не будет достигнута температура, отображаемая на дисплее.

**НОТ ->** По завершении программы приготовления, если температура в печи все еще высокая, дисплей отображает предупреждение "НОТ" (ГОРЯЧО), чередующееся с индикацией времени, даже если ручка повернута в положение ВЫКЛ.



ФУНКЦИЯ	КАК ВКЛЮЧИТЬ	КАК ВЫКЛЮЧИТЬ	КАКИЕ ФУНКЦИИ ВЫПОЛНЯЕТ	ДЛЯ ЧЕГО НУЖНО
<b>БЕЗЗВУЧНЫЙ РЕЖИМ</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Поверните левую ручку выбора функций до положения «Тихий режим».</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Поверните левую ручку выбора функций до положения ВЫКЛ.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Позволяет отключить звук таймера обратного отсчета.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Для отключения звука таймера обратного отсчета.</li> </ul>
<b>НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Поверните левую ручку выбора функций до положения «Настройка времени».</li> <li>• С помощью кнопок «+» и «-» настройте время.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Поверните ручку выбора функций до положения ВЫКЛ.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Позволяет настроить отображаемое на экране время.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Для настройки времени необходимо: Настройку времени следует производить после первичной установки печи или сразу после отключения питания (на экране отображается мигающая цифра 12.00).</li> </ul>
<b>ДЛИТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Поверните правую ручку выбора функций до положения функции приготовления.</li> <li>• Поверните левую ручку выбора функций до положения «Длительность приготовления».</li> <li>• Задайте время приготовления с помощью кнопок «+» и «-».</li> <li>• На экране появится сообщение «Auto».</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Когда время приготовления истечет, печь автоматически выключится, при этом в течение нескольких секунд прозвучит сигнал оповещения. Для более ранней остановки выполнения функций приготовления нужно повернуть ручку выбора функций в положение ВЫКЛ или поставить время на 00.00; путем поворота ручки выбора функций в положение «Длительность приготовления» и использования кнопок «+» и «-».</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Это позволяет предварительно задавать время приготовления, необходимое для выбранного рецепта.</li> <li>• Когда время приготовления будет задано, поверните левую ручку выбора функций в положение ВЫКЛ для того, чтобы вернуться к текущему времени.</li> <li>• Для того чтобы посмотреть выбранное время приготовления, поверните левую ручку выбора функций в положение «Длительность приготовления».</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Для приготовления желаемых рецептов.</li> </ul>
<b>ЗАВЕРШЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Поверните правую ручку выбора функций до положения функции приготовления. Поверните левую ручку выбора функций до положения «Завершение приготовления». Задайте время завершения приготовления с помощью кнопок «+» и «-».</li> <li>• На экране появится сообщение «Auto».</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Когда время приготовления истечет, печь автоматически выключится.</li> <li>• Для того, чтобы заранее отключить функцию приготовления, поверните ручку выбора функций в положение ВЫКЛ.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Это позволяет предварительно задавать нужное время завершения приготовления.</li> <li>• Когда время приготовления будет задано, поверните левую ручку выбора функций в положение ВЫКЛ для того, чтобы вернуться к текущему времени.</li> <li>• Для того чтобы посмотреть выбранное время приготовления, поверните левую ручку выбора функций в положение «Завершение времени приготовления».</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Например, если для приготовления желаемого блюда требуется 45 минут, и я хочу, чтобы оно было готово к 12.30, в этом случае: в конце заданного времени печь автоматически отключится и прозвучит звуковой сигнал. Выберите желаемую функцию приготовления. Установите длительность приготовления на 45 минут («-» «+»). Установите время окончания на 12:30 («-» «+»). Приготовление автоматически начнется в 11:45 (12:30 минус 45 минут), в конце заданного времени приготовления печь автоматически выключится. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Если устанавливается только время окончания приготовления, без указания длительности приготовления, печь включится незамедлительно и отключится в конце заданного времени приготовления.</li> </ul>
<b>ТАЙМЕР ОБРАТНОГО ОТСЧЕТА</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Поверните левую ручку выбора функций до положения «Таймер обратного отсчета».</li> <li>• Задайте время приготовления с помощью кнопок «+» и «-».</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Установите время на 00.00 с помощью левой ручки для выбора функций, и с помощью кнопки «-».</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• По истечении заданного времени раздастся звуковой сигнал.</li> <li>• Во время работы на дисплее отображается оставшееся время.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Позволяет использовать печь в качестве будильника, даже если печь выключена.</li> </ul>
<b>БЛОКИРОВКА ОТ ДЕТЕЙ</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Поверните ручку выбора функций до положения «Блокировка от детей».</li> <li>• Нажмите кнопку «+» и удерживайте ее в течение 5 секунд</li> <li>• Функция «Блокировка от детей» будет доступна, когда на экране появится надпись «STOP» / «СТОП»</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Поверните левую ручку для выбора функций в положение "Child lock" / «Блокировка от детей» и нажмите и удерживайте кнопку «+» в течение 5 секунд. Индикатор «STOP» исчезнет.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Печь не может быть использована.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Данная функция полезна, если в доме есть дети.</li> </ul>

## 3.2 Режимы приготовления

Значок функции	T° по умолчанию	T° C диапазон	Функция (В зависимости от модели печи)
			<b>ЛАМПА:</b> включает подсветку печи.
	40	40 ÷ 40	<b>РАЗМОРОЗКА:</b> при установке ручки регулятора в данное положение. Вентилятор обеспечивает циркуляцию воздуха комнатной температуры вокруг замороженной пищи, благодаря чему она размораживается в течение нескольких минут без потери или изменения белкового состава пищи.
	210	50 ÷ 240	<b>Поддержка в теплом состоянии:</b> данная функция рекомендуется для подогревания ранее приготовленных продуктов, если полка устанавливается на втором уровне сверху, или для разморозки пиццы или выпечки, если полка устанавливается на нижнем уровне. Температура установлена на 60°C, регулировка невозможна.
 	180 210	50 ÷ 240 50 ÷ 240	<b>ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ОБДУВОМ:</b> мы рекомендуем использовать данный метод для приготовления птицы, сдобы, рыбы и овощей. Тепло лучше проникает в пищу, благодаря чему как время приготовления, так и время предварительного разогрева сокращаются. Вы можете одновременно готовить различные типы пищи с одинаковой подготовкой или без неё в одном или нескольких положениях. Данный метод приготовления обеспечивает равномерное распределение тепла и позволяет избежать смешивания запахов. При одновременном приготовлении нескольких блюд увеличьте время приготовления дополнительно на десять минут.
* 	220	50 ÷ 280	<b>ТРАДИЦИОННЫЙ СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:</b> используются как верхний, так и нижний нагревательные элементы. Предварительно прогрейте печь в течение 10 минут. Данный способ идеально подходит для традиционных способов поджаривания и выпекания. Для приготовления красного мяса, ростбифа, ножки ягненка, еды завернутой в фольгу (папилютки), слоеной выпечки. Продукты в блюде поставьте на полку в среднем положении.
	210	50 ÷ 230	<b>ОБДУВ + НИЖНИЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ:</b> 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.
** 	200	150 ÷ 220	<b>ГРИЛЬ С ОБДУВОМ:</b> используйте турбо-гриль с закрытой дверцей. Используется нижний нагревательный элемент, в то время как вентилятор обеспечивает циркуляцию воздуха внутри печи. При приготовлении красного мяса необходимо прогреть печь, в то время как для белого мяса это необязательно. Идеально подходит для приготовления продуктов большой толщины, и целых кусков, например жареной свинины, птицы и т. д. Поставьте блюдо, которое должно быть запечено под грилем, по центру полки, установленной в среднее положение. Установите под полку поддон для того, чтобы в него стекали выделяемые пищевой соки. Не располагайте пищу слишком близко к грилю. По истечении половины времени приготовления, переверните пищу.
	L3	L1 ÷ L5	<b>ГРИЛЬ:</b> используйте гриль с закрытой дверцей. Верхний нагревательный элемент используется отдельно, и вы можете регулировать температуру. Для того чтобы докрасна раскалить нагревательные элементы, необходимо предварительно прогреть печь в течение пяти минут. Данная функция гарантирует успешное приготовление блюд на рашпере, кебабов и блюд, запекаемых с корочкой. Белое мясо следует располагать подальше от гриля; время приготовления будет увеличено, однако мясо будет вкуснее. Вы можете разложить красное мясо и рыбные филе на полке, установив снизу поддон для стока жидкости. Печь имеет два положения грилей: Гриль: 2140 Вт Барбекю: 3340 Вт
	L3	L1 ÷ L5	<b>СУПЕР ГРИЛЬ:</b> гриль имеет два контура нагревательного элемента Гриль: 2200 Вт Супер гриль: 3000 Вт
	ЭКО	ЭКО+ СУПЕР	<b>ПИРОЛИЗ</b>

\* Протестирован в соответствии с EN 60350-1

\*\*Протестирован в соответствии с требованиями CENELEC EN 60350-1, применяемыми для определения класса энергопотребления.

## 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 Пиролиз

---

Печь оснащена пиролитической системой очистки, уничтожающей пищевые остатки воздействием высокой температуры. Операция осуществляется в автоматическом режиме с помощью специальной программируемой функции. Образующийся в результате дым «очищается» посредством прохождения через устройство для пиролиза, запускаемое сразу же при начале приготовления. Поскольку для пиролиза требуется воздействие высоких температур, дверца печи оснащается устройством блокировки. Процесс пиролиза может быть остановлено в любое время. Дверца не может быть открыта, пока отображается значок блокировки.

**ПРИМЕЧАНИЕ.** Если над печью установлена варочная панель, не пользуйтесь газовыми или электрическими конфорками во время работы устройства в режиме пиролитической очистки; это позволит уберечь варочную панель от перегрева.

Имеются два предварительно заданных ПИРОЛИТИЧЕСКИХ ЦИКЛА:

**ECO PYROCLEAN / ЭКО ПИРООЧИСТКА:** очищает умеренно загрязненную печь. Работает в течение 90 минут. **SUPER PYROCLEAN / СУПЕР ПИРООЧИСТКА:** очищает сильно загрязненную печь. Работает в течение 120 минут. Никогда не используйте для пиролитической печи чистящие средства, приобретенные в магазинах!

Совет: Выполнение пиролитической очистки сразу после приготовления позволит вам использовать остаточное тепло, благодаря чему будет экономиться электроэнергия.

**Перед запуском пиролитического цикла:**

• Извлеките из печи все дополнительные принадлежности, поскольку они не рассчитаны на воздействие высоких температур цикла пиролитической очистки; в частности, извлеките решетки, боковые решетки (направляющие) и телескопические

направляющие (смотрите главу ИЗВЛЕЧЕНИЕ РЕШЕТОК И БОКОВЫХ ПОЛОК - НАПРАВЛЯЮЩИХ). В печах, оснащенных термометром для мяса, перед запуском цикла очистки закройте отверстие поставляемой в комплекте гайкой.


• Удалите большие количества пролитой жидкости и особо крупные пятна, поскольку на их уничтожение потребуется слишком длительное время. Также слишком большое количество жира может воспламениться под воздействием высоких температур во время Пиролитического цикла.

• Закройте дверцу печи.

• Перед очисткой большие количества пролитой жидкости следует вытереть.

**Использование пиролитического цикла:**



1- Установите ручку выбора функций в положение «». На дисплее отображается надпись «ECO» или «SUP». Предварительно заданное время составляет 90 минут, однако оно может быть увеличено с 90 минут (Эко режим) до 120 минут (Супер режим) с помощью программируемой функции (кнопки для регулировки «+» или «-»). Если печь слишком грязная, рекомендуется увеличить время до 120 минут, для умеренно загрязненной печи можно снизить время цикла очистки до 90 минут.

2- Возможно установить отложенное время начала цикла пиролитической очистки изменением времени ОКОНЧАНИЯ (End time) с помощью устройства программирования.

3- По прошествии нескольких минут, когда печь достигнет высокой температуры, дверца автоматически заблокируется. Цикл пироочистки может быть остановлен в любое время поворотом ручки выбора функции обратно в положение «0» (в течение 3 секунд будет отображаться слово OFF).

4- По завершении цикла пироочистки, процесс пиролиза будет автоматически выключен. На дисплее отобразится сообщение «END» на время блокировки дверцы, которое затем сменится на «0--п».

5- Вы можете повернуть ручку выбора функции обратно в положение «0», однако если температура все еще будет высокой, появляется сообщение «0--п», информирующее от том что дверца заблокирована.

**Использование пиролитического цикла в печах с сенсорным управлением:**



1- Установите ручку выбора функций в положение пиролиза. На дисплее отобразится «ECO» или «SUP».

2- Предварительно заданное время, равное 90 минутам может быть увеличено от 90 минут (Eco mode/ Эко режим) до 120 минут. (Sup mode / Супер режим) с помощью устройства для программирования (кнопки «+» или «-»). При очень сильном загрязнении печи время следует увеличить до 120 минут, в то время как для незначительно загрязненной печи время цикла очистки можно снизить до 90 минут.

### 4.3 Функция Aquaactiva /Акватива

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

1. Залейте 300 мл воды в специальное углубление Акватива на дне печи.

2. Установите функцию печи в положение Статический нагрев () или Нижний нагрев (.

3. Установите температуру на значок Акватива

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.

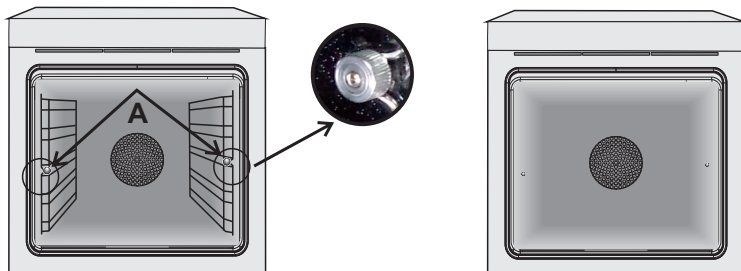
**Обратите внимание:** пиролитические печи с Интерфейсом Precò Touch предлагают функцию Аквактива. Для ее активации поверните ручку выбора функций в положение символа AQUACTIVA (☉☉☉), и с помощью кнопок «+» и «-» установите температуру печи на 90°.



## 4.4 Обслуживание

Снятие и очистка боковых полок - направляющих

1. Отвинтите болт, поворачивая его против часовой стрелки.
2. Снимите боковые полки - направляющие, потянув их по направлению к себе.
3. Очистите боковые полки – направляющие в посудомоечной машине или с помощью влажной губки и сразу же высушите их.
4. Очистив боковые полки - направляющие, установите их на место и закрутите обратно болты, убедившись в том, что они полностью затянуты.



### СНЯТИЕ ДВЕРЦЫ ДУХОВОГО ШКАФА

1. Откройте дверцы духового шкафа.
2. Откройте зажимы шарниров с правой и левой стороны дверцы, надавив на них вниз.
3. Установите дверцу на место, повторив данную процедуру в обратном порядке.

## СНЯТИЕ И ОЧИСТКА СТЕКЛЯННОЙ ДВЕРЦЫ

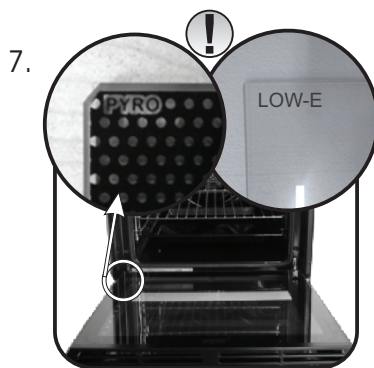
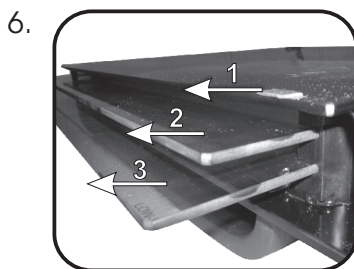
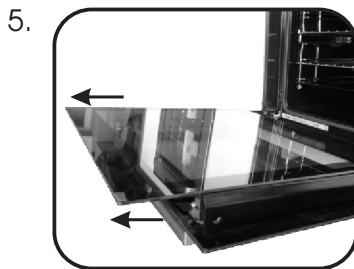
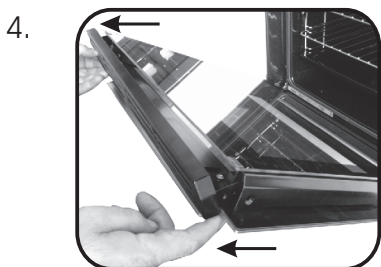
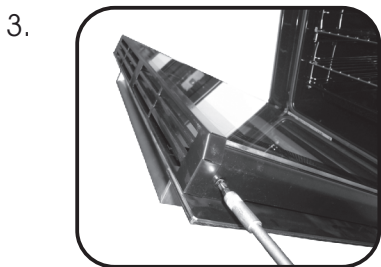
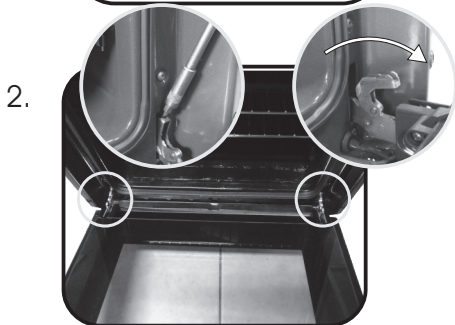
1. Откройте дверцу печи.

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 пиролитических 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.



## ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ

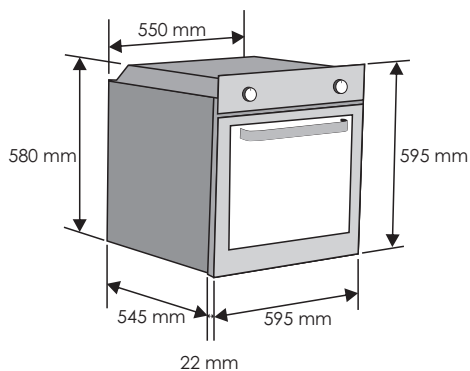
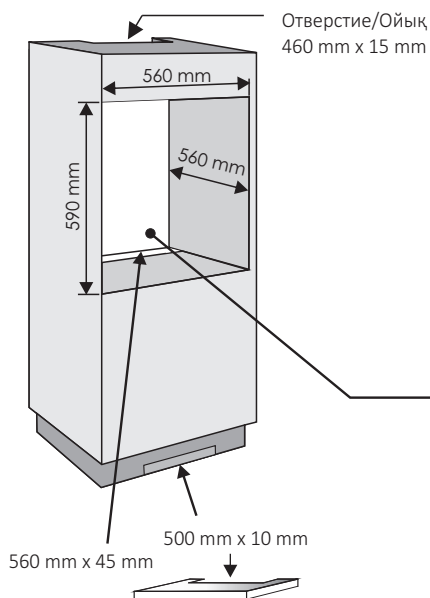
1. Отключите печь от источника питания.
2. Снимите защитное стекло, вывинтите лампочку и замените ее на новую лампочку того же типа.
3. После замены неисправной лампочки, установите на место защитное стекло.



## 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	Включена блокировка от детей	Отключите блокировку от детей
Печь не греет	Функция приготовления и температура не были заданы	Убедитесь в том что все необходимые настройки выполнены верно

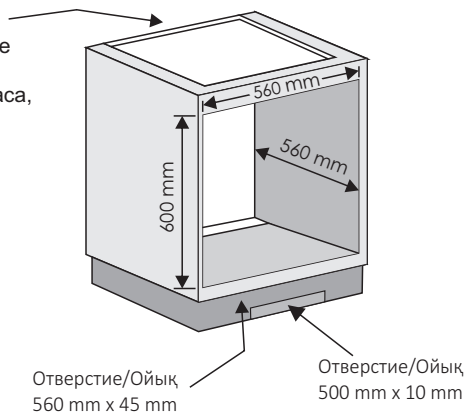


**RU** Если ваш кухонный шкаф имеет заднюю стенку, в ней необходимо сделать отверстие для кабеля питания.

**KZ** Жиназдың 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.



**RU**

Производитель не несет ответственности за неточности, связанные с печатками 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.

