

CANDY

ДУХОВІ ШАФИ
ІНСТРУКЦІЯ КОРИСТУВАЧА _____ **UA 02**

ДУХОВКИ
РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ _____ **RU 19**

Вказівки з техніки безпеки

- Під час приготування всередині духовки чи на склі дверцят може накопичуватися волога. Це є звичним явищем. Для зменшення цього ефекту зачекайте 10-15 хвилин після ввімкнення живлення, перш ніж помістити їжу в духовку. У будь-якому разі конденсат зникне, коли духовка досягне температури приготування.
- Овочі слід готувати в контейнері з кришкою, а не на відкритій полиці.
- Не залишайте їжу в духовці після приготування протягом більше 15-20 хвилин.
- УВАГА: прилад та його доступні частини можуть нагріватися під час роботи. Будьте обережними та не торкайтеся будь-яких нагрітих деталей.
- УВАГА: доступні частини можуть нагріватися під час роботи духовки. Діти не повинні наближатися до приладу.
- УВАГА: перед заміною лампи переконайтеся, що прилад вимкнено, щоб уникнути можливості ураження електричним струмом.
- УВАГА: для того, щоб уникнути небезпеки ненавмисного скидання термовимикача, прилад не повинен житися через такий зовнішній пристрій комутації, як таймер, чи підключатися до схеми, яка регулярно вмикається та вимикається.
- Діти віком до 8 років не повинні наближатися до приладу або ж перебувати під постійним наглядом.
- Не дозволяйте дітям гратися з приладом. Використання приладу особами віком від 8 років, а також особами з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими можливостями, без досвіду або знань про прилад повинно здійснюватися лише під наглядом або ж після отримання належних інструкцій з експлуатації. Таке використання повинно бути безпечним та здійснюватися з усвідомленням можливих ризиків.

- Очищення та обслуговування не повинно здійснюватися дітьми без нагляду.
- Не використовуйте шорсткі або абразивні матеріали або гострі металеві шкребки, щоб очистити скло дверцят духовки, оскільки вони можуть подряпати поверхню та призвести до розколу скла.
- Вимкніть духовку перш ніж усунути знімні деталі, а після очищення зберіть їх відповідно до інструкцій.
- Використовуйте лише зонд для м'яса, рекомендований для цієї духовки.
- Не слід використовувати пароочисник для очищення приладу.
- Підключіть вилку до заземленого кабелю живлення, який витримує напругу, струм та навантаження, вказані на ярлику. Розетка повинна бути належно заземленою, а також придатною для навантаження, зазначеного на ярлику. Провід заземлення позначено жовто-зеленим кольором. Ця процедура повинна проводитися відповідним кваліфікованим працівником. У разі несумісності розетки та вилки приладу, попросіть електрика замінити розетку на іншу, яка відповідатиме необхідному типу. Вилка та розетка повинні відповідати діючим нормам встановлення в країні. Підключення до джерела живлення також може здійснюватися шляхом розміщення всеполярного вимикача між приладом та джерелом живлення, який може витримувати максимальне підключене навантаження і який відповідає чинному законодавству. Жовто-зелений кабель заземлення не повинен перериватися вимикачем. Розетка чи всеполярний вимикач, що використовуються для підключення, повинні залишатися легкодоступними після встановлення приладу.
- Відключення може здійснюватися за рахунок доступності вилки або включенням перемикача у фіксовану проводку відповідно до правил монтажу.
- Якщо кабель живлення пошкоджено, його потрібно замінити кабелем чи спеціальним комплектом проводів, наданим виробником, або звернутися до відділу обслуговування клієнтів.

- Кабель живлення повинен відповідати типу H05V2V2-F. Це повинен виконувати фахівець належної кваліфікації. Провід заземлення (жовто-зелений) повинен бути приблизно на 10 мм довшим за інші проводи. У разі потреби будь-якого ремонту, звертайтеся лише до Відділу обслуговування клієнтів та попросіть використовувати оригінальні запасні частини.
- Недотримання вищезазначених вказівок може негативно вплинути на безпеку приладу та анулювати гарантію.
- Перед очищення потрібно усунути будь-які залишки розлитих речовин.
- Тривале порушення подачі електроенергії під час циклу готування може призвести до несправності монітора. У такому разі слід звернутися до служби підтримки клієнтів.
- Прилад не слід встановлювати за декоративними дверцятами, оскільки це призведе до перенагрівання.
- Розміщуючи полицю всередині, переконайтеся, що обмежувач спрямовано вгору та в задню частину порожнини. Полицю потрібно повністю помістити в порожнину.
- УВАГА: Не використовуйте алюмінієву фольгу чи одноразові захисні засоби, доступні в магазинах, для захисту стінок духовки. Алюмінієва фольга чи будь-які інші захисні засоби, при контакті з нагрітою емальованою поверхнею, можуть розплавитися та пошкодити її.
- УВАГА: Ніколи не знімайте ущільнення дверцят духовки.
- ЗАСТЕРЕЖЕННЯ: Не наповнюйте дно духовки водою під час приготування або, коли духовка гаряча.
- Для роботи пристрою на номінальній частоті не потрібно жодних додаткових операцій/налаштувань.

- Загальні інструкції
- ## 06
- 1.1 Вказівки з техніки безпеки
 - 1.2 Електрична безпека
 - 1.3 Рекомендації
 - 1.4 Встановлення
 - 1.5 Управління відходами

- Опис приладу
- ## 08
- 2.1 Огляд
 - 2.2 Додаткове обладнання
 - 2.3 Перше застосування

- Використання духовки
- ## 09
- 3.1 Опис дисплея
 - 3.2 Режими готування

- Очищення та обслуговування духовки
- ## 15
- 4.1 Загальні відомості про очищення
 - 4.2 Функція Aquactiva
 - 4.3 Обслуговування
 - Видалення та приставлення ручних рухів
 - Демонтаж віконця духовки
 - Демонтаж та очищення скляних дверцят
 - Заміна лампи

- Виявлення та вирішення несправностей
- ## 18
- 5.1 Поширені запитання

1. Загальні інструкції

Дякуємо, що обрали один з наших приладів. Для оптимального використання духовки, уважно прочитайте дану інструкцію з експлуатації та збережіть її на майбутнє. Перед встановленням духовки, запишіть серійний номер для того, щоб надати його працівникам служби підтримки клієнтів при необхідності ремонту. Витягнувши прилад з коробки, перевірте відсутність будь-яких пошкоджень, які могли виникнути під час транспортування. У разі виникнення сумнівів, не використовуйте прилад та зверніться до кваліфікованого техніка за порадою.



Зберігайте всі пакувальні матеріали (пластикові пакети, полістирол, цвяхи) в недоступному для дітей місці. При першому ввімкненні приладу можлива поява сильного запаху диму внаслідок нагрівання клею на ізоляційних панелях навколо духовки. Це цілком нормально і в такому разі потрібно зачекати, поки розсіється дим, перш ніж поміщати їжу в духовку.

Виробник не несе жодної відповідальності в разі недотримання інструкцій, поданих у цьому документі.

ПРИМІТКА: функції, властивості та додаткове обладнання духовки, які наведені в цьому посібнику, можуть відрізнятись залежно від придбаної моделі.

1.1 Вказівки з техніки безпеки

Використовуйте духовку лише за призначенням, а саме для приготування їжі. Будь-яке інше використання, наприклад, як джерело тепла, є неправильним та відповідно небезпечним. Виробник не несе відповідальності за будь-яку шкоду заподіяну внаслідок неправильного, невідповідного чи нерозумного використання приладу

- не тягніть кабель живлення, щоб витягнути вилку з розетки;
- не торкайтеся приладу вологими чи мокрими руками або ногами;
- у загальному, не рекомендується використовувати адаптери, розгалужувачі та продовжувачі;
- у випадку несправності та/чи невідповідної роботи, вимкніть прилад і не намагайтеся відремонтувати його.

1.2 Електрична безпека

УСІ ЕЛЕКТРИЧНІ ПІДКЛЮЧЕННЯ ПОВИННІ ЗДІЙСНЮВАТИСЯ ЕЛЕКТРИКОМ АБО КВАЛІФІКОВАНИМ ТЕХНІКОМ. Живлення, яке подається до духовки, повинно відповідати діючим законам країни, де цей прилад встановлюється. Виробник не несе відповідальності за будь-яку шкоду, заподіяну внаслідок недотримання цих інструкцій. Духовка повинна бути підключена до електромережі через розетку із заземленням або за допомогою всеполярного вимикача залежно від діючих законів у країні, де цей прилад встановлюється. Подача живлення повинна бути захищена належними запобіжниками, а кабелі повинні мати поперечний переріз, що забезпечує належну подачу струму до духовки.

ПІДКЛЮЧЕННЯ

Подача живлення до духовки повинна здійснюватися за допомогою кабелю, підключеного до електромережі з напругою 220-240 В та потужністю 50 Гц між фазами або між фазою та нулем. Перед підключенням духовки до електромережі необхідно перевірити:

- напругу живлення, вказану на датчику;
- налаштування вимикача;

Провід заземлення, підключений до затискача заземлення духовки, повинен бути підключений до затискача заземлення джерела живлення.

УВАГА

Перед підключенням духовки до джерела живлення попросіть кваліфікованого електрика перевірити нерозривність затискача заземлення джерела живлення. Виробник не несе відповідальності за будь-які інциденти чи інші проблеми, спричинені неправильним підключенням духовки до затискача заземлення або ж дефектами нерозривності з'єднання заземлення.

ПРИМІТКА: Оскільки духовка потребує обслуговування, рекомендується забезпечити доступність ще однієї розетки для підключення духовки в разі її переміщення з основного місця встановлення. Заміна кабелю живлення повинна виконуватися лише працівником технічної служби або ж техніками з належною кваліфікацією

1.3 Рекомендації

Після кожного використання духовки мінімальне очищення дасть змогу тримати духовку в чистоті. Не використовуйте алюмінієву фольгу чи одноразові захисні засоби, доступні в магазинах, для захисту стінок духовки. Алюмінієва фольга чи будь-які інші захисні засоби, при контакті з нагрітою емальованою поверхнею, можуть розплавитися та пошкодити поверхню.

Щоб запобігти надмірному забрудненню духовки та виділенню внаслідок цього сильного запаху диму ми рекомендуємо не використовувати духовку при дуже високих температурах. Краще продовжити час приготування та трохи зменшити температуру. Крім додаткового обладнання, яке постачається з духовкою, ми рекомендуємо використовувати лише посуд та форми для випічки, стійкі до високих температур.

1.4 Встановлення

Виробники не зобов'язані виконувати встановлення приладу. Допомога виробника для усунення несправностей, пов'язаних з неправильним встановленням, не покривається гарантією. Слід дотримуватися інструкцій для встановлення кваліфікованим персоналом. Неналежне встановлення може заподіяти шкоду або збитки людям, тваринам чи майну. Виробник не несе відповідальності за таку шкоду чи збитки.

Духовку можна розмістити в пеналі або ж під стільницею. Перед закріпленням слід забезпечити хорошу вентиляцію в проміжку для духовки, щоб гарантувати належну циркуляцію повітря, необхідну для охолодження та захисту внутрішніх частин. Зробіть отвори, які зазначені на останній сторінці, відповідно до типу кріплення.

1.5 Управління відходами та захист навколишнього середовища



Даний прилад має маркування відповідно до Директиви ЄС 2012/19/EU щодо відходів електричного та електронного обладнання (ВЕЕО). ВЕЕО містять як забруднюючі речовини (які можуть негативно впливати на навколишнє середовище), так і базові елементи (які можуть бути використані повторно). Важливо, щоб ВЕЕО проходили особливу обробку для належного усунення та переробки забруднюючих речовин, а також для відновлення всіх матеріалів. Фізичні особи можуть відігравати важливу роль у забезпеченні того, щоб ВЕЕО не стали проблемою для навколишнього середовища; необхідно дотримуватися певних основних

правил:

- ВЕЕО не слід поміщати разом з побутовими відходами;
- ВЕЕО слід доправити в спеціалізовані пункти збору, які управляються міською владою або зареєстрованою компанією.

У багатьох країнах для великих ВЕЕО здійснюється забір з дому. Коли ви купуєте новий прилад, старий може бути повернений у точку роздрібної торгівлі, яка повинна безкоштовно забрати його за принципом один до одного, за умови якщо це аналогічне обладнання, яке має ті ж функції, що й новий прилад.

ЗБЕРЕЖЕННЯ ТА ВІДПОВІДАЛЬНЕ СТАВЛЕННЯ ДО НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА

При можливості уникайте попереднього нагрівання духовки та завжди заповнюйте її. Відкривайте дверцята духовки якомога рідше, тому що тепло з порожнини розсіюється при кожному відкриванні. Для суттєвого енергозбереження вимкніть духовку за 5-10 хвилин до закінчення часу готування та використовуйте залишкове тепло, яке продовжує вироблятися духовкою. Щоб уникнути поширення тепла з порожнини, підтримуйте чистоту ущільнень. Якщо ваш договір на електропостачання базується на погодинному тарифі, програма "затримка готування" зробить енергозбереження ще простішим за допомогою початку процесу готування в години зі зниженим тарифом.

2. Опис приладу

2.1 Огляд



1. Панель управління
2. Позиції для полиці (бічна решітка, якщо включена)
3. Металева решітка
4. Піддон для збору рідини
5. Вентилятор (позаду сталевієї плити)
6. Дверцята духовки

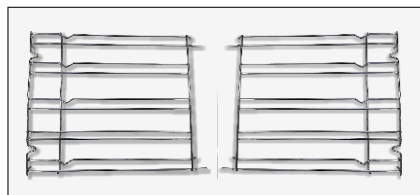
2.2 Додаткове обладнання

1 Піддон для збору рідини



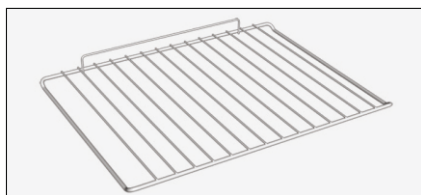
Збирає залишки рідини, яка виділяється під час приготування їжі на решітках.

3 Бічні решітки



Розміщуються на бічні полиці для піддону для збору рідини та металеві решітки.

2 Металева решітка



Утримує форми для випічки і тарілки

2.3 Перше застосування

ПОПЕРЕДНЄ ОЧИЩЕННЯ

Очистіть духовку перед першим застосуванням. Протріть зовнішні поверхні м'якою вологою тканиною. Промийте все додаткове обладнання та протріть духовку всередині за допомогою розчину гарячої води та рідини для миття посуду.

Налаштуйте порожню духовку на максимальну температуру та залиште її працювати на одну годину. Це усуне будь-який запах нового приладу.

3. Використання духовки

3.1 Опис десплея





1. Ручка вибору термостату
2. Сигнальна лампа термостата
3. Кінець приготування
4. Час приготування
5. Відображення температури або годинника
6. Керування регулюванням РК-дисплея
7. Протокол
8. Установка годинника
9. Wi-Fi сигнальна лампа
10. Ручка вибору функцій

УВАГА: перше, що потрібно зробити після встановлення духовки чи припинення подачі електроенергії (у такому випадку дисплей моргатиме і відобразить 12:00) – це налаштувати правильний час. Це можна зробити наступним чином. Водночас блимає нижній правий світлодіодний індикатор (☺).

- Встановіть час за допомогою кнопок "-" і "+".
- Натисніть кнопку меню або зачекайте 5 хвилин для встановлення налаштувань годинника.

УВАГА: Пекти працюватимуть лише із встановленням годинника

ФУНКЦІЯ	ЯК ВИКОРИСТОВУВАТИ	ЯК ДЕЯКТИВАТИ	Що це робить	ПРИМІТКА
КЛЮЧ БЛОК	<ul style="list-style-type: none"> • Функція блокування дітей активується, торкнувшись кнопки "Встановити" (+) протягом мінімум 5 секунд. З цього моменту всі інші функції будуть заблоковані, і на дисплеї будуть мигати 3 сек. Інтервали STOP і час очікування періодично. 	<ul style="list-style-type: none"> • Функція блокування дитини дезактивується, доторкнувшись до набору тачпада (+) ще раз протягом 5 секунд. З цього моменту всі функції знову можна вибрати. 		
МІНУТ Менше 	<ul style="list-style-type: none"> • Натисніть центральну кнопку 3 рази • Натисніть кнопки "-" "+" , щоб встановити потрібний час • Відпустіть усі кнопки 	<ul style="list-style-type: none"> • Коли мине встановлений час, увімкнеться звуковий сигнал. Цей сигнал припиниться самостійно, однак його можна вимкнути зразу, натиснувши будь-яку кнопку. 	<ul style="list-style-type: none"> • Звучить сигнал у кінці встановленого часу. • Під час процесу на дисплеї відображається час, що залишився. 	<ul style="list-style-type: none"> • Дозволяє використовувати духовку як будильник (може бути активована як за допомогою духовки, так і без експлуатації духовки)
Приготування TIME 	<ul style="list-style-type: none"> • Виберіть функції приготування за допомогою ручки функцій духової шафи, а також температуру приготування за допомогою ручки термостата. • Натисніть центральну кнопку 1 разів • Натисніть кнопки "-" або "+", щоб встановити необхідну тривалість приготування • Відпустіть усі кнопки <p>ПРИМІТКА. Якщо духовка шафа вимкнена або світиться лампочка, функція планування часу приготування не працюватиме.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Натисніть будь-яку кнопку, щоб зупинити сигнал. Натисніть центральну кнопку, щоб повернутися до функції годинника. 	<ul style="list-style-type: none"> • Це дозволяє встановити час готування, необхідний для обраного рецепта. • Щоб перевірити, як довго залишатись, натисніть кнопку MENU 1 раз. • Щоб змінити / змінити заданий час, натисніть MENU та кнопки "-" "+". 	<ul style="list-style-type: none"> • Наприкінці програми прилад видасть 3 попереджувальних сигнали, а на дисплеї з'явиться повідомлення End (Кінець). Установіть перемикач функцій у положення "0", щоб повернутися до функції годинника.
КІНЕЦЬ Приготування  end	<ul style="list-style-type: none"> • Виберіть функції приготування за допомогою ручки функцій духової шафи, а також температуру приготування за допомогою ручки термостата. • Натисніть центральну кнопку 2 рази • Натискайте кнопки "-" "+" , щоб встановити час, коли ви хочете вимкнути духовку • Відпустіть кнопки <p>ПРИМІТКА. Якщо духовка шафа вимкнена або світиться лампочка, функція планування часу приготування не працюватиме.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • У встановлений час духовка вимкнеться. Щоб вимкнути вручну, поверніть перемикач функцій духовки в положення 0. 	<ul style="list-style-type: none"> • Дозволяє вам встановити час закінчення приготування • Щоб перевірити встановлений час, натисніть центральну кнопку 2 рази • Щоб змінити заданий час, натисніть кнопки MENU + "-" "+" 	<ul style="list-style-type: none"> • Ця функція зазвичай використовується з функцією "час приготування". Наприклад, якщо страву потрібно приготувати протягом 45 хвилин, і він повинен бути готовим до 12:30, просто виберіть необхідну функцію, встановіть час приготування до 45 хвилин та час закінчення приготування до 12:30. • В кінці часу встановлення готування духовка автоматично вимикається та звучить звуковий сигнал. • Приготування їжі розпочнеться автоматично в 11:45 (12:30 мінус 45 хв.) і продовжуватиметься до встановленого часу закінчення приготування, коли духовка автоматично вимикається.

ПАРАМЕТРИ БЕЗДРОТОВОГО ЗВ'ЯЗКУ

Технологія	Wi-Fi	Bluetooth
Стандарт	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Частотні діапазони (МГц)	2401-2483	2402-2480
Максимальна потужність (мВт)	100	10

ІНФОРМАЦІЯ ПРО ВИРІБ ДЛЯ МЕРЕЖЕВОГО СЕРЕДОВИЩА

- Енергоспоживання виробу в мережевому середовищі, якщо всі порти дротової мережі підключено, а всі порти бездротової мережі активовано: 2,0 Вт

Як активувати порт бездротової мережі:

- Якщо індикатор Wi-Fi блимає, це означає, що модуль Wi-Fi увімкнено.
- Якщо реєстрацію вже проведено: поверніть регулятор у положення "WiFi On" (Wi-Fi ввімкнено).
- Якщо реєстрацію не проведено: дотримуйтеся процедури для реєстрації.

Як деактивувати порт бездротової мережі:

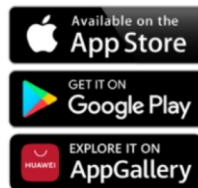
- Якщо індикатор Wi-Fi не світиться, це означає, що модуль Wi-Fi вимкнено.
- Якщо духову шафу зареєстровано: поверніть ручку в положення скидання Wi-Fi, а потім у положення вимкнення протягом 30 секунд.
- Якщо духову шафу не зареєстровано, функція Wi-Fi завжди вимкнена.

Реєстрація духової шафи в додатку

НА СМАРТФОНІ

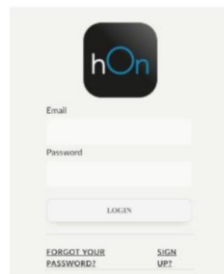
Крок 1

- Завантажте додаток hOn.



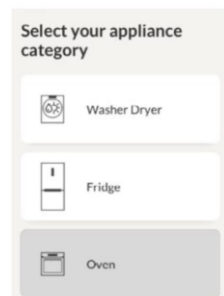
Крок 2

- Увійдіть або зареєструйтеся.



Step 3

- Додайте новий прилад

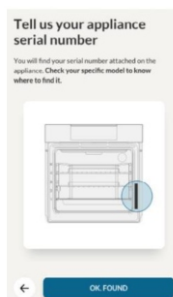


Крок 4

- Відскануйте QR-код або введіть серійний номер.



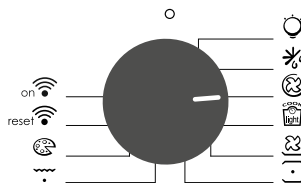
Запишіть тут свій серійний номер для подальшого використання.



НА ПРИЛАДІ

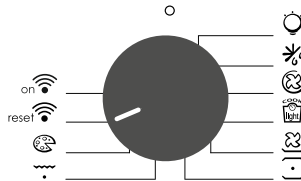
Крок 5

- Поверніть ручку функцій приготування до програми (не "підсвічування" або "0").



Крок 6

- Поверніть регулятор функцій до програми «WI-FI RESET» (Скидання Wi-Fi) і зачекайте 30 секунд.



Крок 7

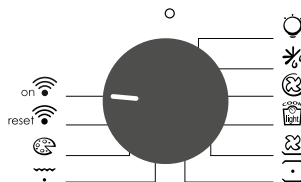
- Коли світлодіодний індикатор Wi-Fi почне блимати, ви зможете продовжити підключення протягом 5 хвилин.



Режим дистанційного керування

Крок 1

- Поверніть ручку до програми WI-FI.



Крок 2

- Світлодіодний індикатор Wi-Fi вмикається.



Цим Candy Hoover Group Srl заявляє, що обладнання радіозв'язку відповідає Директиві 2014/53/EU та відповідним законодавчим вимогам (для ринку УКСА (Велика Британія)). Повний текст декларації про відповідність доступний за такою Інтернет-адресою: www.candy-group.com

3.2 Режими приготування

Індикатор функції	Діапазон температур, °С	Діапазон °С	Функція (Залежить від моделі духовки)
			ЛАМПА: Вмикає освітлення духовки.
			РОЗМОРОЖЕННЯ: Коли індикатор встановлено в це положення. Вентилятор циркулює повітря кімнатної температури навколо замороженої їжі, розморожуючи її протягом декількох хвилин без зміни вмісту білка.
	180	50 ÷ MAX	ПРИГОТУВАННЯ ЗА ДОПОМОГОЮ ВЕНТИЛЯТОРА: Ми рекомендуємо використовувати цей метод для птиці, кондитерських виробів, риби та овочів. Тепло проникає в їжу краще, а час приготування і попереднього нагрівання зменшується. Ви можете готувати різні страви одночасно з однаковою підготовкою або без неї в одній або декількох позиціях. Цей метод приготування забезпечує рівномірний розподіл тепла, а запахи не змішуються.
* 	190	50 ÷ MAX	ПРИГОТУВАННЯ НА СВІТЛІ: Дана функція дозволяє зберегти корисні властивості їжі в процесі її приготування, при цьому зменшуючи необхідну кількість жиру та олії. Поеднання нагрівальних елементів з пульсуючим потоком повітрям гарантує ідеальний результат. приготування.
	210	50 ÷ MAX	ВЕНТИЛЯТОР + НИЖНІЙ ЕЛЕМЕНТ Нагрівальний елемент внизу духовки використовується разом з вентилятором, який циркулює повітря всередині духовки. Цей метод ідеально підходить для соковитих фруктових фланів, пирогів, кішів і пате. Він запобігає пересиханню їжі та забезпечує ріст тіста на хліб, торт тощо.
* 	220	50 ÷ MAX	ТРАДИЦІЙНА: Використовуються обидва елементи – верхній і нижній. Нагрійте духовку протягом десяти хвилин. Цей метод ідеально підходить для будь-якого традиційного запікання. Для приготування червоного м'яса, ноги ягняти, дикої качки, хліба, їжі у фользі (папілотів), випічки з листового тіста. Помістіть їжу в посуді на полиці.
	230	50 ÷ MAX	ГРИЛЬ: використовуйте гриль із зачиненими дверцятами. Використовується лише верхній нагрівальний елемент, а температуру можна регулювати. Для підготовки нагрівальних елементів необхідно розігріти духовку протягом п'яти хвилин. Чудово підходить для страв на грилі, кебабів і ґратенів. Біле м'ясо слід помістити на відстані від гриля. Час приготування довший, але м'ясо буде смачніше. Ви можете помістити червоне м'ясо та рибне філе на полицю, під якою знаходиться піддон для збору рідини. У духовці є два положення для гриля: Grill: 2140 W Barbecue: 3340 W
	220	50 ÷ MAX	ПИЦА: Ця функція забезпечує циркуляцію гарячого повітря в духовці, що забезпечує бездоганний результат для таких страв, як піца чи торт.
			WIFI ON (WIFI УВІМКНЕНО): духовна шафа дозволяє виконати wifi-підключення.
			WIFI RESET (СКИДАННЯ WIFI): дозволяє перезапустити wifi-підключення.

* Проведено випробування відповідно до стандарту EN 60350-1 для цілей декларування енерговитрат та класу споживання електроенергії

4. Очищення та обслуговування духовки

4.1 Загальні відомості про очищення

Завдяки регулярному очищенню тривалість експлуатації приладу можна продовжити. Перед проведенням будь-якого очищення, зачекайте поки духовка охолоне. Ніколи не використовуйте для чищення абразивні мийні засоби, сталеві чи гострі предмети, щоб не пошкодити емальовані деталі. Використовуйте тільки воду, мило або мийні засоби на основі відбілювача (аміаку).

СКЛЯНІ ЧАСТИНИ

Після кожного використання духовки доцільно очистити скляне віконце поглинаючим кухонним рушником. Для видалення більш стійких плям, використовуйте змочену мийним засобом та добре викручену губку, після чого промийте водою.

УЩІЛЬНЕННЯ ВІКОНЦЯ ДУХОВКИ

Брудні ущільнення можна промити вологою губкою.

ДОДАТКОВЕ ОБЛАДНАННЯ

Додаткове обладнання можна очищувати вологою мильною губкою, після чого слід промити і висушити їх. Уникайте використання абразивних мийних засобів.

ПІДДОН ДЛЯ ЗБОРУ РІДИНИ

Після використання гриля витягніть піддон з духовки. Вилийте гарячий жир у контейнер та промийте піддон у гарячій воді, використовуючи губку та рідину для миття посуду.

Якщо залишаються жирні залишки, занурте піддон у воду з мийним засобом. Крім того, ви можете вимити піддон у посудомийній машині або використати мийний засіб для промислової печі. Ніколи не поміщайте брудний піддон назад в духовку.

4.2 Функція Aquactiva

Під час процедури Aquactiva використовується пара для усунення залишків жиру та їжі з духовки.

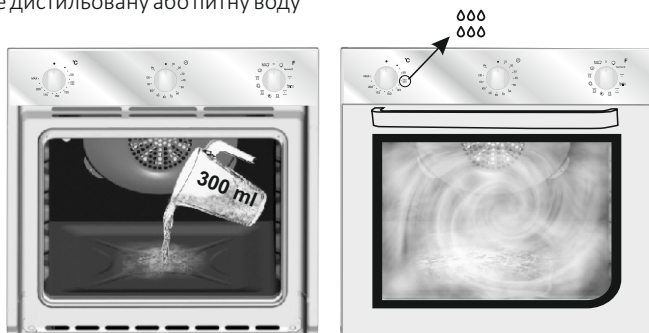
1. Налийте 300 мл води в контейнер Aquactiva, що знаходиться знизу духовки.
2. Встановіть духовку в режим статичного нагрівання (☉) або нагрівання знизу (☽).
3. Налаштуйте температуру для значка Aquactiva ☉☉☉☉☉.
4. Дозвольте програмі працювати впродовж 30 хвилин.
5. Через 30 хвилин вимкніть програму та дозвольте духовці охолонути.
6. Після того, як прилад охолоне, очистіть внутрішні поверхні за допомогою ганчірки.

Увага:

Перш ніж торкатися приладу, переконайтесь у тому, що він холодний.

При поводженні з нагрівальними поверхнями слід бути особливо обачним, оскільки існує ризик отримання опіків.

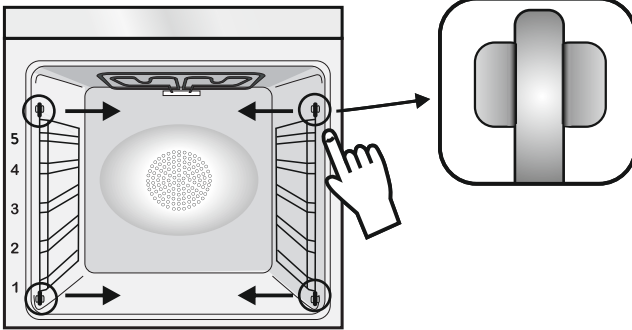
Використовуйте дистильовану або питну воду



4.3 Обслуговування

ДЕМОНТАЖ ТА ОЧИЩЕННЯ БІЧНИХ ПАНЕЛЕЙ

1. Вийміть панелі, потягнувши їх в напрямку, як показують стрілки (див. нижче).
2. Щоб очистити панелі, помістіть їх в посудомийну машину або протріть мокрою губкою та висушіть.
3. Після очищення, помістіть панелі на своє місце у зворотньому порядку.



ДЕМОНТАЖ ВІКОНЦЯ ДУХОВКИ

1. Відкрийте переднє віконце.
2. Відкрийте затискачі корпусу завіси справа та зліва від переднього віконця, натиснувши їх донизу.
3. Замініть віконце, виконавши процедуру у зворотньому порядку

ДЕМОНТАЖ ТА ОЧИЩЕННЯ СКЛЯНИХ ДВЕРЦЯТ

1. Відкрийте дверці духовки.

2.3.4. Зафіксуйте завіси, зніміть гвинти та зніміть верхню металеву кришку, потягнувши її вгору.

5.6. Зніміть скло, обережно витягнувши його з дверцят духовки (Запам'ятайте: в духовках з піролітичним очищенням також виймайте друге і третє скло (при наявності)).

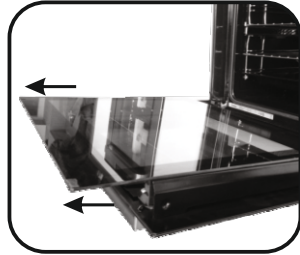
7. Після закінчення очищення чи заміни повторно зберіть деталі у зворотному порядку.

На кожному склі, напис "Pyro" повинен бути розбірливим і розташованим зліва на дверцятах, біля лівої бокової завіси. Таким чином, друкована етикетка першого скла знаходиться всередині дверцят.

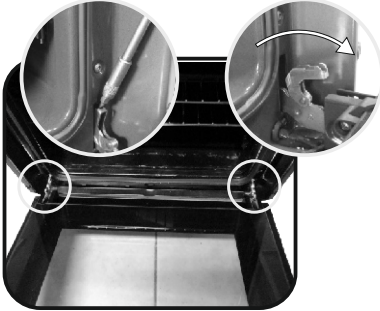
1.



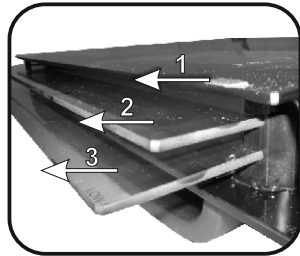
5.



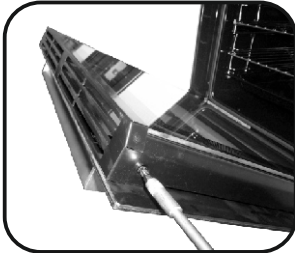
2.



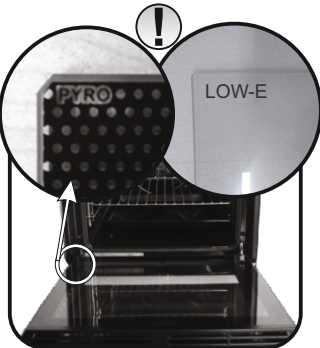
6.



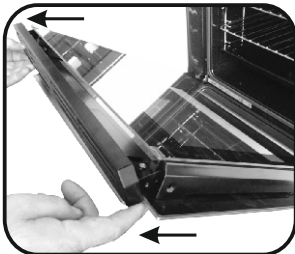
3.



7.



4.



ЗАМІНА ЛАМПИ

1. Від'єднайте духовку від електромережі.
2. Зніміть скляну кришку, відкрутіть лампу та замініть її новою того ж типу.
3. Після заміни несправної лампи, помістіть скляну кришку на своє місце.



5. Виявлення та вирішення несправностей

5.1 Поширені запитання

ПРОБЛЕМА	МОЖЛИВА ПРИЧИНА	РІШЕННЯ
Духовка не нагрівається	Годинник не налаштовано	Налаштуйте годинник
Духовка не нагрівається	Функція готування та температура не встановлені	Переконайтеся у правильності необхідних налаштувань
Немає реакції користувальницького інтерфейсу туші	Пар і конденсація на панель інтерфейсу користувача	Очистіть тканиною з мікрофібри на панелі керування користувача, щоб видалити конденсаційний шар

Указания по безопасности

- Во время приготовления пищи внутри духового шкафа или на стекле дверцы может собираться конденсат. Это нормальное явление. Для снижения этого эффекта, подождите 10-15 минут после включения питания прежде чем помещать блюдо внутрь духовки. В любом случае, конденсат исчезает, когда температура в духовке достигает необходимой для приготовления.
- Для приготовления овощей используйте контейнер с крышкой вместо открытого противня.
- Не оставляйте пищу в духовке более чем на 15-20 минут после приготовления.
- **ВНИМАНИЕ:** прибор и находящиеся в пределах касания детали нагреваются во время использования. Соблюдайте осторожность и не прикасайтесь к горячим деталям.
- **ВНИМАНИЕ:** во время использования гриля, детали, находящиеся в пределах касания, могут нагреваться. Детям следует находиться на безопасном расстоянии.
- **ВНИМАНИЕ:** во избежание возможности поражения электрическим током при замене лампы, заранее убедитесь в том, что изделие выключено.
- **ВНИМАНИЕ:** во избежание опасности из-за непреднамеренного сброса автоматического термовыключателя, данное устройство не должно питаться через внешнее коммутационное устройство, например, таймер, и не должно быть подключено к контуру, который регулярно включается и выключается.
- Дети в возрасте до 8 лет должны находиться на безопасном расстоянии от прибора в тех случаях, когда они не находятся под постоянным наблюдением.
- Детям запрещено играть с прибором.
- Прибор может использоваться лицами в возрасте от 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, не имеющими опыта или знаний о продукте, только в том случае, если они находятся под наблюдением или получают указания по эксплуатации прибора безопасным способом с доведением до

сведения информации о возможных рисках.

- Чистка и техническое обслуживание не должны осуществляться детьми, находящимися без присмотра.
- Для чистки стекол дверцы духовки не следует использовать жесткие абразивные материалы или острые металлические скребки, поскольку они могут поцарапать поверхность и вызвать повреждение стекла.
- Перед извлечением съемных деталей духовку необходимо выключить. После очистки соберите их в соответствии с инструкциями.
- Используйте только рекомендованный для этой духовки термощуп.
- Для чистки прибора не используйте паровые очистители.
- Подсоедините вилку к шнуру питания, способному выдерживать 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 имеет желто-зеленый цвет. Эта операция должна выполняться квалифицированным специалистом. В случае несовместимости между розеткой и вилок, 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 выдерживать 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 по эксплуатации электроустановок.

- Если шнур питания поврежден, его необходимо заменить. Приобрести новый шнур или монтажный комплект можно у производителя или в отделе сервисного обслуживания клиентов. Следует использовать шнур питания типа H05V2V2-F. Эта операция должна выполняться квалифицированным специалистом. Проводник заземления (желто-зеленый) должен быть примерно на 10 мм длиннее других проводников. При необходимости любого ремонта обращайтесь только в отдел сервисного обслуживания клиентов и запрашивайте использование оригинальных запасных частей.
- Несоблюдение указанного выше требования снижает уровень безопасности прибора и является основанием для аннулирования гарантии.
- Перед очисткой необходимо удалить все излишки разлитого материала.
- Длительное отключение питания во время выполнения программы приготовления может привести к неисправности монитора. В этом случае обратитесь в отдел сервисного обслуживания клиентов.
- 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 закрывайте стенки духовки алюминиевой фольгой или другими доступными защитными приспособлениями для однократного использования. Алюминиевая фольга или любое другое защитное приспособление при непосредственном контакте с нагретой эмалью может расплавиться и повредить эмаль на внутренней поверхности.
- **ВНИМАНИЕ:** Никогда не снимайте уплотнитель с дверцы духовки.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Не заполняйте дно шкафа водой во время приготовления пищи или когда духовка нагрета.
- Для работы прибора на номинальных частотах не требуется никаких дополнительных операций/настроек.

Общие инструкции	1.1 Указания по безопасности
23	1.2 Электробезопасность
	1.3 Рекомендации
	1.4 Установка
	1.5 Утилизация отходов и защита окружающей среды.

Описание изделия	2.1 Общий обзор
26	2.2 Дополнительные принадлежности
	2.3 Первое использование

Использование печи	3.1 Описание дисплея
27	3.2 Режимы приготовления

Очистка и уход за печью	4.1 Общие замечания по очистке
33	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	5.1 Часто задаваемые вопросы
36	

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 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 открытие 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.



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

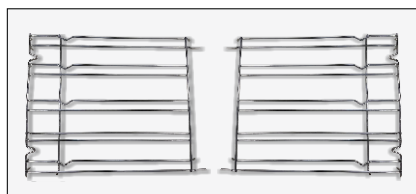
2.2 Дополнительные принадлежности

1 Поддон для стекания капель



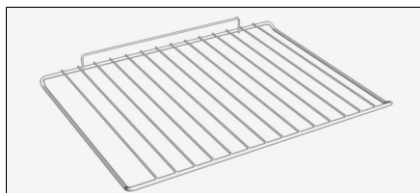
Собирает капли, стекающие во время приготовления пищи на гриле.

3 Боковые проволочные решетки



Расположены на обеих стенках духового шкафа. Удерживают металлические решетки и противни.

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.

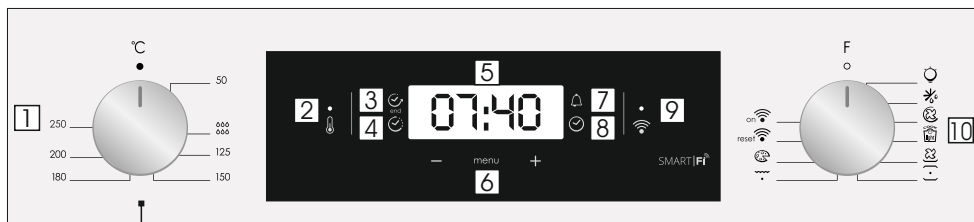
2.3 Первое использование

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 (СТОП) 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 	<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.

ПАРАМЕТРЫ БЕСПРОВОДНОЙ СВЯЗИ

Технология	Wi-Fi	Bluetooth
Стандарт	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Частотные диапазон(ы) (МГц)	2401-2483	2402-2480
Максимальная мощность (мВт)	100	10

ИНФОРМАЦИЯ О ПРОДУКТЕ ДЛЯ СЕТЕВОГО ОБОРУДОВАНИЯ

• Потребляемая мощность изделия в сетевом режиме ожидания, если подключены все порты проводной сети, а также активированы все порты беспроводной сети: 2,0 Вт

Как активировать порт беспроводной сети:

- Если светодиод Wi-Fi мигает, это означает, что модуль Wi-Fi включен.
- Если регистрация уже проведена: поверните ручку в положение «WiFi On» (Wi-Fi включен).
- Если регистрация не была проведена: следуйте процедуре для регистрации.

Как отключить порт беспроводной сети:

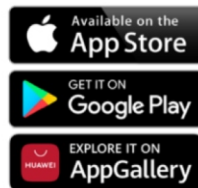
- Если светодиод Wi-Fi не светится, это означает, что модуль Wi-Fi выключен.
- Если духовой шкаф зарегистрирован: поверните ручку в положение сброса Wi-Fi, а затем в положение выключения в течение 30 секунд.
- Если духовой шкаф не зарегистрирован, функция Wi-Fi всегда будет выключена.

Регистрация духового шкафа в приложении

НА СМАРТФОНЕ

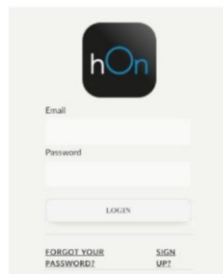
Шаг 1

- Загрузите приложение hOn.



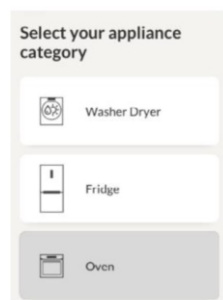
Шаг 2

- Войдите в систему или зарегистрируйтесь.



Шаг 3

- Добавьте новый прибор

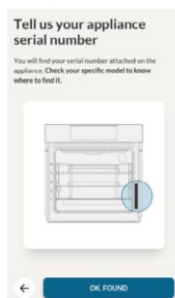


Шаг 4

- Отсканируйте QR-код или введите серийный номер.



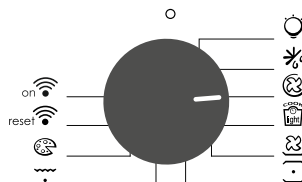
Запишите здесь серийный номер своего прибора для дальнейшего использования.



НА ПРИБОРЕ

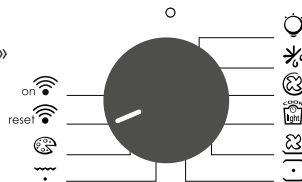
Шаг 5

- Поверните ручку функций приготовления пищи к программе (не «подсветка» или «0»).



Шаг 6

- Поверните ручку функций в положение программы «WI-FI RESET» (Сброс Wi-Fi) и подождите 30 секунд.



Шаг 7

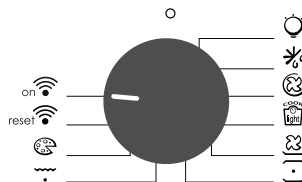
- Когда светодиод Wi-Fi начнет мигать, вы сможете продолжить сопряжение в течение 5 минут.



Режим дистанционного управления

Шаг 1

- Поверните ручку к программе Wi-Fi.













Шаг 2

- The WiFi LED switches on.



Настоящим Candy Hoover Group Srl заявляет, что оборудование радиосвязи соответствует Директиве 2014/53/EU и соответствующим законодательным требованиям (для рынка УККА (Великобритания)). Полный текст декларации соответствия доступен по следующему адресу в Интернете: www.candy-group.com

3.2 Режимы приготовления

Элемент управления	T °C станд.	T °C диапазон	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	50 ÷ MAX	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	50 ÷ MAX	COOK LIGHT: эта функция позволяет готовить пищу более здоровым способом, уменьшая необходимое количество жира или масла. Комбинация нагревательных элементов в сочетании с пульсирующим потоком воздуха обеспечивает идеальный результат выпекания.
	210	50 ÷ MAX	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	50 ÷ MAX	ТРАДИЦИОННАЯ: 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	50 ÷ MAX	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
	220	50 ÷ MAX	PIZZA: Благодаря этой функции горячий воздух циркулирует в духовке, чтобы обеспечить идеальный результат для блюд, таких как пицца или торт.
on 			WIFI ON (WIFI ВКЛЮЧЕН): духовой шкаф позволяет выполнить wifi-подключение.
reset 			WIFI RESET (СБРОС WIFI): позволяет перезапустить wifi-подключение.

* Проведены испытания в соответствии со стандартом EN 60350-1 в целях декларирования энергозатрат и 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 Функция Aquactiva /Аквактивa


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

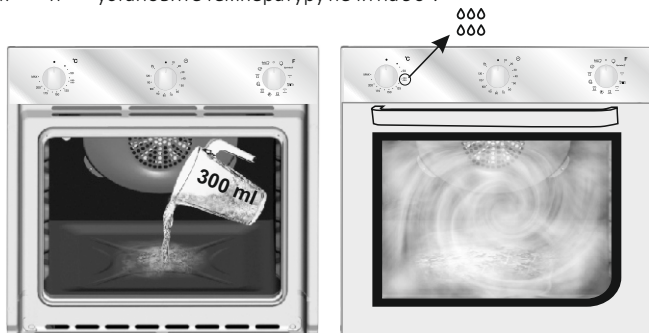
1. Залейте 300 мл воды в специальное углубление Аквактивa на дне печи.
2. Установите функцию печи в положение Статический нагрев () или Нижний нагрев ().
3. Установите температуру на значок Аквактивa .
4. Подождите 30 минут, пока не закончится выполнение программы.
5. По прошествии 30 минут выключите 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.

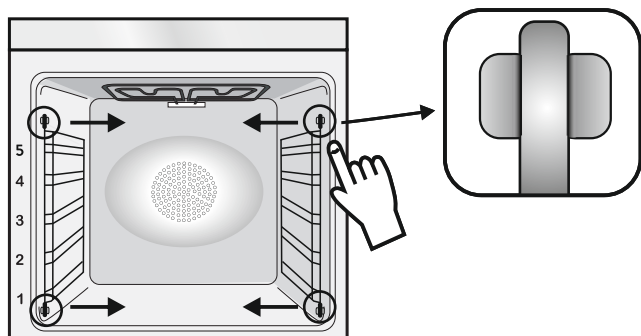
Обратите внимание: пиролизические печи с Интерфейсом Precò Touch предлагают функцию Аквактивa. Для ее активации поверните ручку выбора функций в положение символа AQUACTIVA (), и с помощью кнопок «+» и «-» установите температуру печи на 90°.



4.3 Обслуживание

ИНСТРУКЦИЯ ПО СНЯТИЮ И ОЧИСТКЕ БОКОВЫХ РЕШЕТОК

1. Снимите проволочные решетки потянув их в направлении стрелок (см. ниже).
2. Для очистки проволочных решеток поместите их в посудомоечную машину, либо используйте влажную губку с последующей сушкой.
3. После очистки установите проволочные решетки в обратной последовательности.



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 пиролитических печах, также удалите второе и третье стекло (при их наличии)).

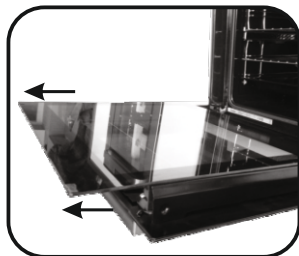
7. По завершении очистки или замены установите все части на место в обратном порядке.

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.

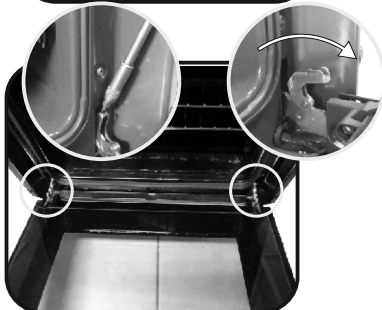
1.



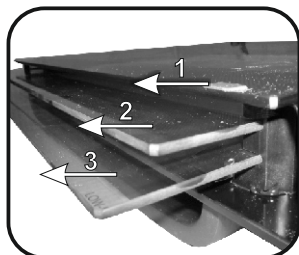
5.



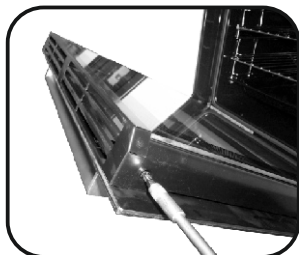
2.



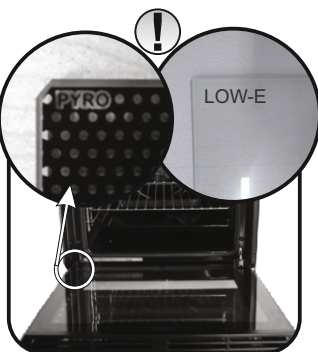
6.



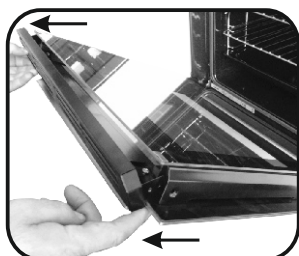
3.



7.



4.



ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ

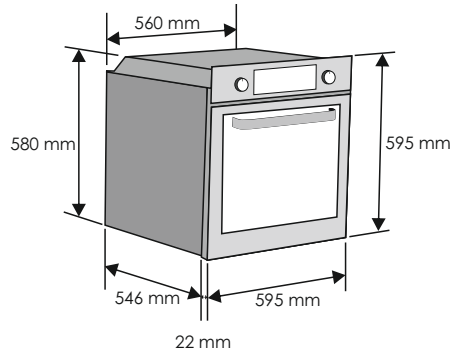
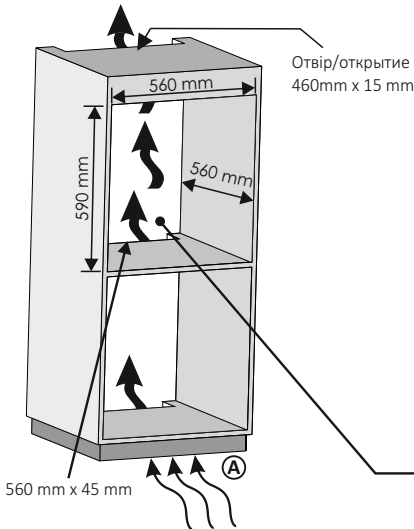
1. Отключите печь от источника питания.
2. Снимите защитное стекло, вывинтите лампочку и замените ее на новую лампочку того же типа.
3. После замены неисправной лампочки, установите на место защитное стекло.



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.

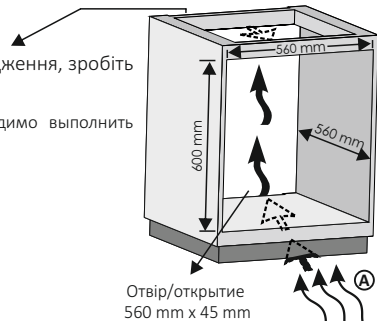
A RU Если монтаж плинтуса не допускает циркуляции воздуха, для достижения максимальной производительности печи в нем должно быть отверстие 500x10 мм или 5000 мм² той же поверхности.

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



Отвір/открытие
560 мм x 45 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.