

CANDY

ДУХОВКИ

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

RU

02

ПАЙДАЛАНУ ЖӨНІНДЕГІ НҮСҚАУЛЫҚ

КІРІСТІРМЕ ДУХОВКА ШКАФТАР

KZ

12

- **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 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 выдержать максимальную подключенную нагрузку и отвечающим требованиям действующего законодательства. Желто-зеленый проводник заземления не должен размыкаться выключателем. Используемые для соединения розетка или автоматический выключатель должны находиться в удобной зоне досягаемости при монтаже прибора.
- Для отключения можно либо разместить розетку в зоне досягаемости, либо установить переключатель на фиксированном проводе согласно правилам устройства электроустановок.
- Если шнур питания поврежден, его необходимо заменить. Приобрести новый шнур или монтажный комплект можно у производителя или в отделе сервисного обслуживания клиентов.
- Шнур должен быть типа H05V2V2-F.
- Несоблюдение указанного выше требования снижает уровень безопасности прибора и является основанием для аннулирования гарантии.
- Перед очисткой необходимо удалить все излишки разлитого материала.
- Во время процесса пиролитической очистки поверхности могут нагреваться больше обычного, поэтому дети должны находиться на безопасном расстоянии.
- Не следует монтировать прибор за декоративной дверью, чтобы исключить перегрев.
- Размещая внутри полку, убедитесь, что упор направлен вверх и внутрь шкафа. Полку необходимо вставлять в шкаф полностью.
- **ВНИМАНИЕ!** Не выстилайте стенки духовки алюминиевой фольгой или одноразовой защитной пленкой, продающейся в магазинах. При прямом контакте алюминиевой фольги или другой защитной пленки с горячей эмалью возникает риск плавления, что может повредить эмаль.
- **ВНИМАНИЕ!** Никогда не снимайте уплотнение дверцы духовки.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Риск получения ожогов и повреждения прибора
Использование функции приготовления пищи при помощи пара
Выпускаемый пар может вызвать ожоги: открывайте дверцу с осторожностью, чтобы избежать травм во время использования функции приготовления пищи при помощи пара.
- **ОСТОРОЖНО:** Не заливайте в камеру воду во время приготовления пищи или если духовой шкаф сильно разогрет.

Общие инструкции

04

- 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

06

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

Использование печи

07

- 3.1 Описание дисплея
- 3.2 Режимы приготовления
- 3.3 Использование функции приготовления пищи с помощью пара

Очистка и уход за печью

09

- 4.1 Общие замечания по очистке
- 4.2 Функция aquactiva
- 4.3 Обслуживание
 - Снятие и очистка решеток для гриля
 - Снятие окошка печи
 - Снятие и очистка стеклянной дверцы
 - Замена лампочки

Поиск и устранение неисправностей

11

- 5.1 Часто задаваемые вопросы

1. Общие Меры Предосторожности

Чтобы добиться наилучших результатов при эксплуатации духовки, внимательно прочтите это руководство.

Рекомендуется сохранить данное руководство по установке и эксплуатации и обращаться к нему по мере необходимости. В случае обращения за помощью в сервисный центр сообщите серийный номер духовки, указанный в ее паспортной табличке.

После того как вы распакуете духовку, проверьте, что на ней нет никаких повреждений. В случае каких-либо сомнений не пользуйтесь духовкой, а свяжитесь с квалифицированным специалистом по обслуживанию.

Храните упаковочные материалы (пластиковые мешки, прокладки из полистирола, гвозди) в недоступном для детей месте, так как эти материалы являются опасными для детей.

В случае несоблюдения инструкций, представленных в данном руководстве, производитель не несет никакой ответственности за возможные повреждения и убытки.

ПРИМЕЧАНИЕ: Функции, характеристики и принадлежности духовки, о которых упоминается в данном руководстве, могут изменяться в зависимости от модели духовки.



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 источнику 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 поврежденной материальной ценности. 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 проделайте соответствующие отверстия, указанные на последней странице.

1.5 Утилизация отходов и защита окружающей среды



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

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

- Отходы электрического и электронного оборудования должны сдаваться в специальные пункты приема под управлением городской администрации или официально зарегистрированной компании.

Во многих странах крупные компании по утилизации электрического и электронного оборудования могут производить вывоз оборудования из дома. При приобретении нового электробытового оборудования, старое оборудование, относящееся к тому же классу и предназначенное для выполнения тех же функций, что и приобретаемый прибор, можно вернуть продавцу, который обязан бесплатно принять его.

СОХРАНЕНИЕ И ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

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

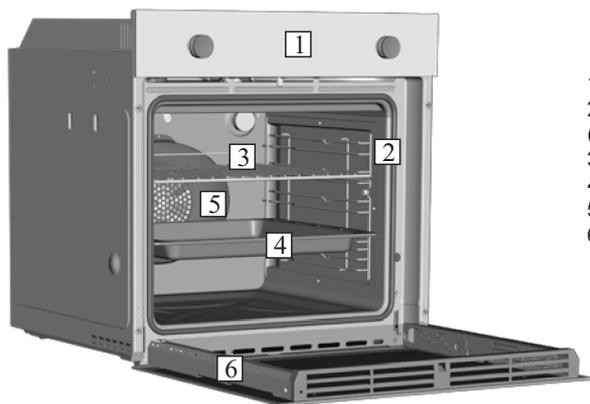
1.6 Декларация Соответствия

В зависимости от действующих требований детали устройства соответствуют: Положению (ЕС) № 1935/2004 по материалам и товарам, которые контактируют с продуктами питания; ПОСТАНОВЛЕНИЮ СОВЕТА (ЕС) № 2023/2006 по надлежащей практике организации производства материалов и товаров, которые контактируют с продуктами питания.

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

2. Описание изделия

2.1 Общий обзор



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

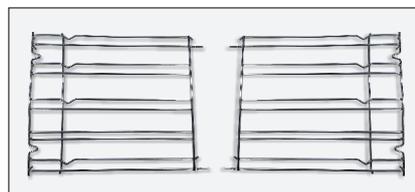
2.2 Дополнительные принадлежности

1 Поддон для стекания капель



Собирает капли, стекающие во время приготовления пищи на гриле.

3 боковой проволочные сетки



Боковые проволочную сетку, если включены.

2 Металлическая решетка для гриля



Удерживает противни для выпечки и тарелки.

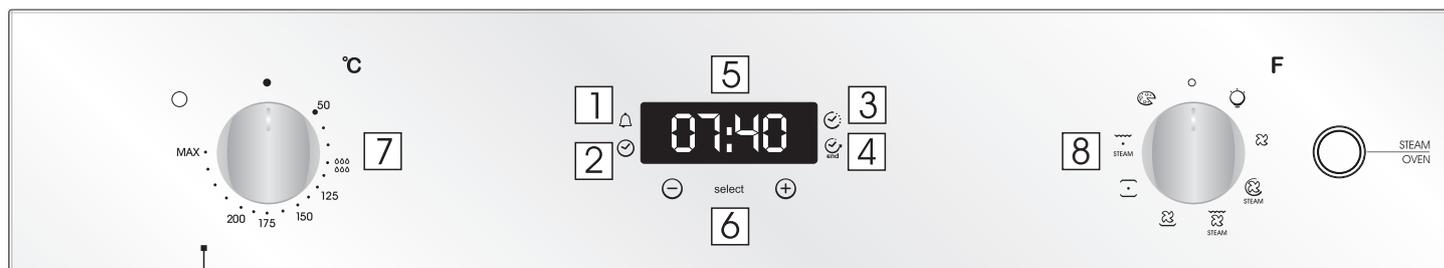
2.3 Первое использование

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. Минутный боевик
2. Установка часов
3. Время приготовления
4. Конец приготовления
5. Индикация температуры или часов
6. Управление настройками ЖК-дисплея
7. Регулятор селектора термостата
8. 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):

Нажмите центральную кнопку 4 раза
Настройте время кнопками "-" "+" .
Отпустите кнопки

ВНИМАНИЕ: Духовка будет работать только после установки часов.

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

3.2 Режимы приготовления

Символ функции	Установка T °C Модель с термостатом	Функция в соответствии с моделью
		ЛАМПА: включает подсветку печи.
		РАЗМОРОЗКА: при установке ручки регулятора в данное положение. Вентилятор обеспечивает циркуляцию воздуха 40 С вокруг замороженной пищи, благодаря чему она размораживается в течение нескольких минут без потери или изменения белкового состава пищи.
	50 ÷ MAX	Размораживание : Помимо размораживания, этот режим можно использовать для заквашивания и расстойки при температуре около 30 °C. Также его можно применять для низкотемпературного приготовления (70 °C) и готовки пудингов и кастардов (80 °C).
	50 ÷ MAX	ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ОБДУВОМ: 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.
 STEAM	50 ÷ MAX	Вентилятор + пар : Горячий воздух распределяется на несколько уровней, что делает данный режим идеальным для одновременного приготовления различных видов блюд без смешивания вкусов и запахов. При нажатии кнопки Пар функция пара будет действовать вместе с обычным нагревом, гарантируя лучший вкус и текстуру ваших блюд, а также идеальную расстойку теста. Этот режим подходит для приготовления выпечки из слоеного теста, десертов на дрожжевой основе, хлеба, пиццы, жареного мяса и рыбы.
* 	50 ÷ MAX	ГРИЛЬ + ВЕНТИЛЯТОР: Используются верхний нагревательный элемент и вентилятор, с помощью которого осуществляется циркуляция горячего воздуха в духовке. Для приготовления черного мяса рекомендуется предварительный разогрев духовки, а для приготовления белого мяса предварительный разогрев духовки не требуется. Приготовление на гриле идеально подходит для жаривания больших кусков мяса и домашней птицы. Приготавливаемая на гриле пища располагается в центре средней полки. Для сбора соков, которые выделяются при приготовлении пищи на гриле, под полку нужно установить поддон для сбора жидкости. Для получения оптимальных результатов проследите за тем, чтобы приготавливаемая пища не располагалась слишком близко от нагревательного элемента гриля, и переверните куски пищи, когда пройдет время, равное половине времени приготовления пищи.
 STEAM	50 ÷ MAX	Гриль с вентилятором + пар : Используйте одновременно верхний вентилятор и нагрев для идеального приготовления больших блюд. Этот режим особенно подходит для жарки продуктов с хрустящей корочкой, например, мяса, птицы или рыбы.
	50 ÷ MAX	ОБДУВ + НИЖНИЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ: используется нижний нагревательный элемент при работе вентилятора, обеспечивающего циркуляцию воздуха внутри печи. Данный метод идеально подходит для сочных пирогов с фруктовой начинкой, сладких пирогов с открытой начинкой, запеканок и пирожков с мясной или рыбной начинкой. Предотвращает высыхание пищи и стимулирует подъем теста в пирогах, хлебного теста и других блюдах, приготавливаемых с подачей тепла снизу. Установите полку в нижнем положении.
* 	50 ÷ MAX	ТРАДИЦИОННЫЙ СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 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.
	50 ÷ MAX	ГРИЛЬ: 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.
 STEAM	50 ÷ MAX	Гриль + пар : Рекомендуем использовать тепло верхней системы нагрева и горячего пара для приготовления блюд, запеченных до румяной корочки, но упругих и сочных внутри. Также его можно использовать для быстрого подрумянивания не полностью приготовленного продукта (сырого мяса) или рыбы, подаваемых сырыми внутри.
	50 ÷ MAX	ПИЦЦА : В этом режиме в духовке происходит циркуляция воздуха, что обеспечивает превосходные результаты при приготовлении таких блюд как пицца или кекс.

*Испытания для определения класса энергоэффективности при работе с вентилятором проводились согласно стандарту CENELEC EN 60350-1.

3.3 Использование функции приготовления пищи с помощью пара

Функция приготовления пищи с помощью пара позволяет обеспечить более высокую влажность во время приготовления. Мы рекомендуем использовать приготовление на пару в качестве альтернативы обычному приготовлению.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасность ожога и повреждения прибора.

Выпускаемый пар может вызвать ожоги:

Открывайте дверцу с осторожностью, чтобы избежать травм во время использования функции приготовления пищи при помощи пара.

1. Откройте дверцу духовки
2. Залейте в нижнюю часть камеры воду (макс. 300 мл). Заливайте воду только тогда, когда духовка холодная.
3. Поместите в прибор продукт питания и закройте дверцу.
4. Включите нужную вам функцию, чтобы готовить с помощью пара.
5. Поверните ручку температуры, чтобы выбрать температуру.
6. Подождите пять минут для предварительного нагрева. Затем нажмите кнопку паровой печи. Кнопка паровой печи работает с этой функцией.

ОСТОРОЖНО: Не заливайте в камеру воду во время приготовления пищи или если духовка сильно разогрета.

7. Чтобы выключить прибор, установите ручку функции приготовления пищи при помощи пара и ручку температуры в нулевое положение.

8. Вылейте воду из нижней части камеры. Очищайте поддон для сбора воды после каждого цикла приготовления. Смотрите главу 4.1 с инструкциями по очистке.

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 невозможному 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 КАПЕЛЬ

После использования гриля, снимите противень из духовки. Слейте горячий жир в контейнер и помойте противень в горячей воде с помощью губки и жидкости для мытья посуды.

Если остатки жира останутся, положите противень в воду и добавьте средство для мытья посуды. Кроме того, вы можете мыть противень в посудомоечной машине или использовать средства для мытья духовок, доступные в продаже. Никогда не устанавливайте грязный противень обратно в духовку.

ПРИБОРЫ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ ИЛИ АЛЮМИНИЯ

Чистите дверцу печи только влажной тканью или губкой.

Протирайте ее мягкой тканью.

Не используйте металлические губки, кислоту или абразивные материалы, так как они могут повредить поверхность духового шкафа. Чистите панель управления, следуя мерам предосторожности, указанным выше.

ОЧИСТКА НИЖНЕЙ ЧАСТИ КАМЕРЫ

Выполните следующие действия для удаления остатков налета в нижней части камеры.

Рекомендуется выполнять очистку нижней части камеры после 5-10 циклов приготовления пищи с помощью пара.

1. Налейте 300 мл белого уксуса в нижнюю часть камеры.

Примечание: Тип уксуса: % 5

2. Подождите в течение 30 минут при комнатной температуре.

3. Очистите духовку с помощью мягкой ткани и воды.

4.2 Функция aquactiva

Функция Aquactiva использует пар,

чтобы помочь устранить жировые отложения и кусочки пищи, оставшиеся в камере духового шкафа после приготовления.

1. Налейте 300 мл воды в специальную

полость Aquactiva расположенную на дне камеры приготовления духового шкафа.

2. Установите режим Статического () или нижнего () нагрева

3. Установите регулятор температуры на режим Aquactiva 

4. Оставьте программу включенной в течение 30 минут.

5. По истечении 30 минут выключите программу и дайте остыть духовому шкафу.

6. Когда духовой шкаф остынет, произведите очистку внутренних поверхностей камеры приготовления тряпочкой из мягкой ткани.

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



4.3 Обслуживание

Снятие и очистка боковых полок - направляющих

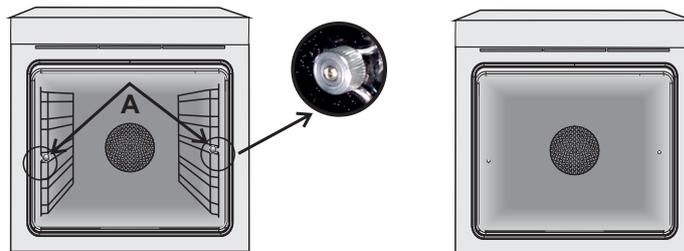
1. Отвинтите болт, поворачивая его против часовой стрелки.

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)).

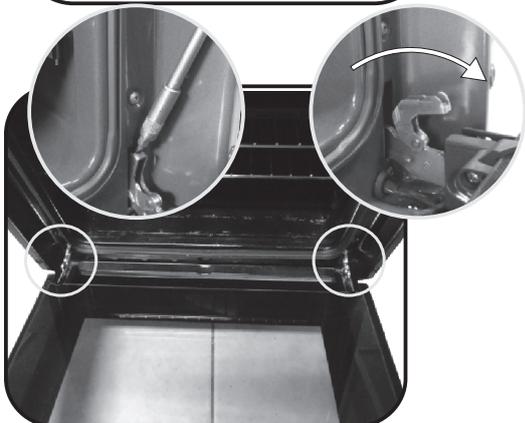
7. По завершении очистки или замены установите все части на место в обратном порядке.

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.

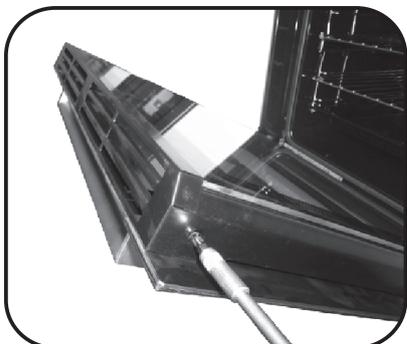
1.



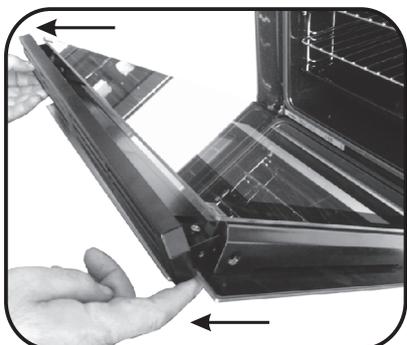
2.



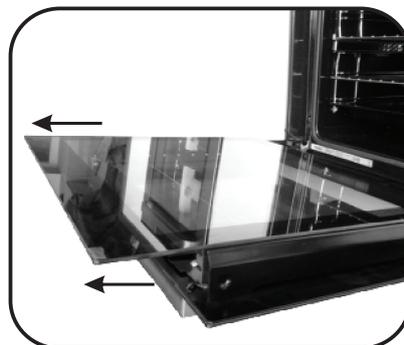
3.



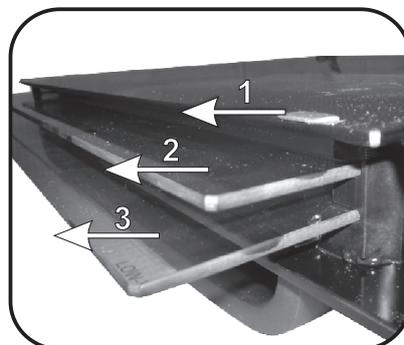
4.



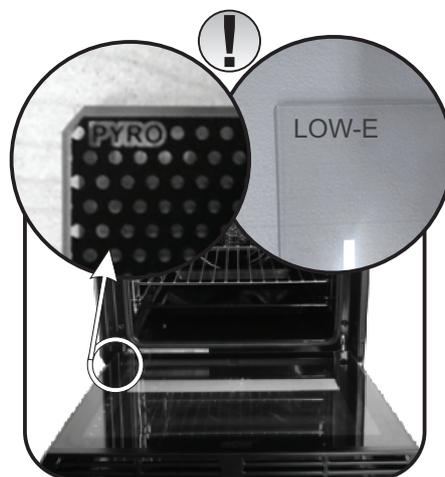
5.



6.



7.



ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ

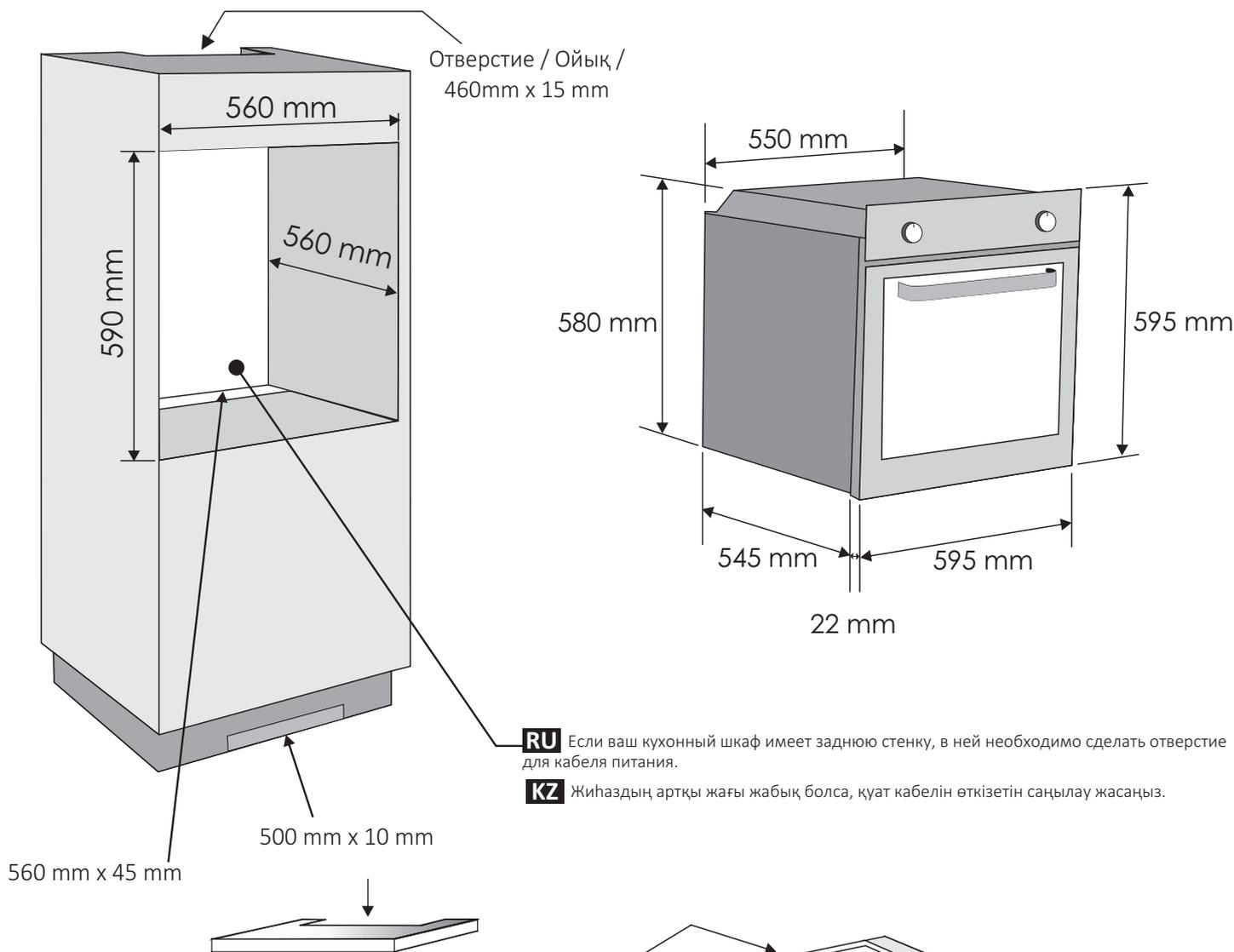
1. Отключите печь от источника питания.
2. Снимите защитное стекло, вывинтите лампочку и замените ее на новую лампочку того же типа.
3. После замены неисправной лампочки, установите на место защитное стекло.



5. Поиск и устранение неисправностей

5.1 Часто задаваемые вопросы

ПРОБЛЕМА	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
Печь не греет	Часы не настроены	Настройте часы
Печь не греет	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
Сенсорный дисплей не реагирует	На панель дисплея попал пар или конденсат	Очистить микрофибровой салфеткой панель, чтобы удалить слой конденсата

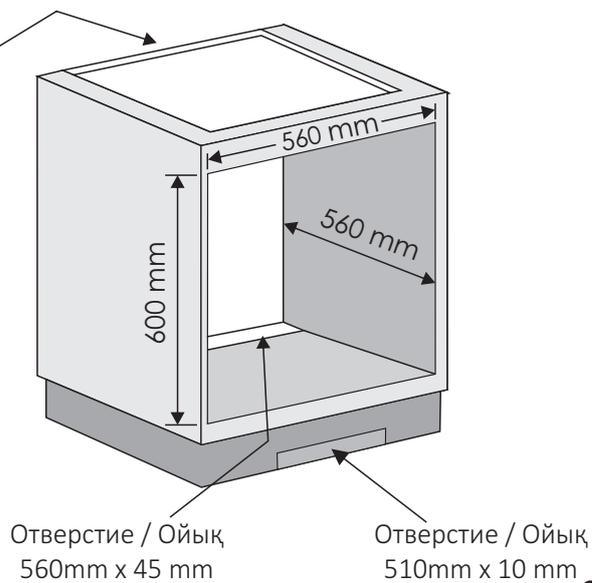


RU Если ваш кухонный шкаф имеет заднюю стенку, в ней необходимо сделать отверстие для кабеля питания.

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.



Отверстие / Ойық,
560mm x 45 mm

Отверстие / Ойық,
510mm x 10 mm



Дополнительная информация (только для рынка Российской Федерации)

Торговая марка	Candy
Тип продукции	Встраиваемый электрический духовой шкаф
Модель	FCS 602 X, FCS 602 N, FCS 605 X, FCP602X, FCP602N, FCP602W, FCP605X, FCP605XL, FCP605NXL, FCP605WXL, FCC604X, FCC604AV, FCS612X, FCP625X, FCP615NX, FCP625XL, FCP625NXL, FCP625WXL, FCP825XL, FCE615X, FCE625XL, FCP612W, FCP612N, FCP612X, FCP625VXL, FCP615X, FCC624GH, FCC624BA, FCR 824 GH, FCR 824 BA, FCC614BA, FCC614GH, FCP612XL, FCS612N, FCP612NXL, FCP612WXL, FCP615XL, FCP615NXL, FCP615WXL, FCPS815XL, FCPS615X
Производитель	"Канди Хувер Груп С.р.л. ", Виа Комолли 16, 20861 Бругерио (Монца и Брианца), Италия
Фабрика	«Дорук Ев Джереклери ЛТД» Организе Санаи Болгеси 8. Кадде, 26110 Эскишехир, Турция
Поставщик на территории РФ, уполномоченный на принятие претензий	Юр. адрес: ООО«Канди СНГ»; 115419; Москва, 2-й Рошинский пр-д, д.8; Tel: +7 499.110.22.11; candymow@candy.ru; www.candy.ru
Импортер	ОАО «Веста» 610035, Россия, г. Киров, ул. Производственная 24
Сертификат соответствия	<p>Это изделие соответствует техническим регламентам Таможенного Союза:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ТР ТС 004/2011 «О соответствии низковольтного оборудования» - ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств» <p>Изделие сертифицировано в органе по сертификации продукции и услуг «РОСТЕСТ-МОСКВА», г. Москва.</p> <p>Получить копию сертификата соответствия Вы можете в магазине, где приобретался товар или написав запрос на электронную почту candymow@candy.ru</p>
	
Срок службы	7 лет
Срок гарантии	12 месяцев на территории Российской Федерации и Республики Казахстан 24 месяца на территории Республики Беларусь
Серийный номер (S/N)	Серийный номер продукта состоит из 16 цифр (пример 390004851249XXXX), где:
Серийный номер указан на этикетке, расположенной в нижней части шкафа на фронтальной панели за дверцей (необходимо приоткрыть дверцу).	<ol style="list-style-type: none"> 1. Первые 8 цифр составляют заводской код продукта. 2. Следующие 4 цифры обозначают дату производства. Например, 1249, где: 12 – год производства (2012 год), 49 – 49-ая неделя года 3. Последние четыре цифры – номер продукта в партии.

Утилизация!

- Упаковочные материалы: соблюдайте местные нормы по утилизации упаковочных материалов.
- Ваш духовой шкаф не должен выбрасываться вместе с бытовым мусором. Выведенный из строя прибор должен утилизироваться в соответствии с местными нормами
- Для уточнения правил утилизации просим Вас обратиться в специализированную государственную организацию или магазин.

Сервисное обслуживание

- Обслуживанием бытовой техники занимаются авторизованные сервисные центры.
- Список сервисных центров можно найти на сайте www.candy.ru в разделе «поддержка» или уточнить по телефону 8 800 707.02.04

Технические характеристики		
Модели	FCS 602 X, FCS 602 N, FCS 605 X, FCP602X, FCP602N, FCP602W, FCP605X, FCP605XL, FCP605NXL, FCP605WXL, FCC604X, FCC604AV	FCS612X, FCP625X, FCP615NX, FCP625XL, FCP625NXL, FCP625WXL, FCP825XL, FCE615X, FCE625XL, FCP612W, FCP612N, FCP612X, FCP625VXL, FCP615X, FCC624GH, FCC624BA, FCR 824 GH, FCR 824 BA, FCC614BA, FCC614GH, FCP612XL, FCS612N, FCP612NXL, FCP612WXL, FCP615XL, FCP615NXL, FCP615WXL, FCPS815XL, FCPS615X
Класс энергопотребления	А	А
Рабочее напряжение	220 – 240 В, 50Гц	220 – 240 В, 50Гц
Максимальная мощность	2100 Вт	2100 Вт
Полезный объем духового шкафа	65 литров	70 литров