



Questo manuale d'istruzione è fornito da trovaprezzi.it. Scopri tutte le offerte per [Candy FCNE886X WIFI](#) o cerca il tuo prodotto tra le [migliori offerte di Forni](#)



Questo manuale d'istruzione è fornito da trovaprezzi.it. Scopri tutte le offerte per [Candy FCNE886X WIFI](#) o cerca il tuo prodotto tra le [migliori offerte di Forni](#)

CANDY

USER INSTRUCTIONS

OVENS _____ EN 02

NOTICE D'EMPLOI ET D'INSTALLATION

DES FOURS ENCASTRABLES _____ FR 05

MANUALE D'ISTRUZIONI

FORNO _____ IT 26

INSTRUCCIONES DE USO

HORNOS EMPOTRABLES _____ ES 38

PIEKARNIKI DO ZABUDOWY

INSTRUKJA OBSŁUGI _____ PL 50

EINBAUBACKKÖFEN

BEDIENUNGSANLEITUNG _____ DE 62

POKYNY PRO UŽIVATELE

TROUBY _____ CZ 74

PEĆNICE

KORIŠTENJE PRIRUČNIK _____ HR 86

NAVODILO ZA UPORABO

VEČNAMENSKE VGRADNE PEČICE _____ SL 98

ΦΟΥΡΝΟΙ

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ _____ GR 110

HASZNALATI UTASITASA

SUTÓK _____ HU 122

RÚRA NA PEČENIE

NÁVOD NA POUŽITIE _____ SK 134

General Warnings

- During cooking, moisture may condense inside the oven cavity or on the glass of the door. This is a normal condition. To reduce this effect, wait 10-15 minutes after turning on the power before putting food inside the oven. In any case, the condensation disappears when the oven reaches the cooking temperature.
- Cook the vegetables in a container with a lid instead of an open tray.
- Avoid leaving food inside the oven after cooking for more than 15/20 minutes.
- WARNING: the appliance and accessible parts become hot during use. Be careful not to touch any hot parts.
- WARNING: the accessible parts can become hot when the grill is in use. Children should be kept at a safe distance.
- WARNING: ensure that the appliance is switched off before replacing the bulb, to avoid the possibility of electric shocks.
- WARNING: in order to avoid any danger caused by the accidental resetting of the thermal interruption device, the appliance should not be powered by an external switching device, such as a timer, or be connected to a circuit that is regularly switched on and off.
- Children under 8 should be kept at a safe distance from the appliance if not continuously supervised.
- Children should not play with the appliance.
- The appliance can be used by those aged 8 or over and by those with limited physical, sensorial or mental capacities, without experience or knowledge of the product, only if supervised or provided with instruction as to the operation of the appliance, in a safe way with awareness of the possible risks.
- Cleaning and maintenance should not be carried out by unsupervised children.
- Do not use rough or abrasive materials or sharp metal scrapers to clean the oven door glasses, as they can scratch the surface and cause the glass to shatter.
- The oven must be switched off before removing the removable parts. After cleaning, reassemble

them according to the instructions.

- Only use the meat probe recommended for this oven.
- Do not use a steam cleaner for cleaning operations.

IF THE OVEN IS PROVIDED BY THE MANUFACTURER WITHOUT PLUG:

- THE APPLIANCE MUST NOT BE CONNECTED TO THE POWER SOURCE USING PLUG OR SOCKETS, BUT MUST BE DIRECTLY CONNECTED TO THE SUPPLY MAINS. The connection to the power source must be carried out by a suitably qualified professional. In order to have an installation compliant to the current safety legislation the oven must be connected only placing an omnipolar breaker, with contact separation compliant to the requirements for overvoltage category III, between the appliance and the power source. The omnipolar breaker must bear the maximum connected load and must be in line with current legislation. The yellow-green earth cable should not be interrupted by the breaker. The omnipolar breaker used for the connection must be easily accessible when the appliance is installed.

- The connection to the power source must be carried out by a suitably qualified professional considering the polarity of the oven and of the power source.

- The disconnection must be achieved incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules

IF THE OVEN IS PROVIDED BY THE MANUFACTURER WITH PLUG:

- The socket must be suitable for the load indicated on the tag and must have ground contact connected and in operation. The earth conductor is yellow-green in colour. This operation should be carried out by a suitably qualified professional. In case of incompatibility between the socket and the appliance plug, ask a qualified electrician to substitute the socket with another suitable type. The plug and the socket must be conformed to the current norms of the installation country. Connection to the power

source can also be made by placing an omnipolar breaker, with contact separation compliant to the requirements for overvoltage category III, between the appliance and the power source that can bear the maximum connected load and that is in line with current legislation. The yellow-green earth cable should not be interrupted by the breaker. The socket or omnipolar breaker used for the connection should be easily accessible when the appliance is installed.

- The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

- If the power cable is damaged, it should be substituted with a cable or special bundle available from the manufacturer or by contacting the customer service department. The type of power cable must be H05V2V2-F. This operation should be carried out by a suitably qualified professional. The earth conductor (yellow-green) must be approximately 10 mm longer than the other conductors. For any repairs, refer only to the Customer Care Department and request the use of original spare parts.

- Failure to comply with the above can compromise the safety of the appliance and invalidate the guarantee.

- Any excess of spilled material should be removed before cleaning.

- A long power supply failure during an occurring cooking phase may cause a malfunction of the monitor. In this case contact customer service.

- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.

- When you place the shelf inside, make sure that the stop is directed upwards and in the back of the cavity. The shelf must be inserted completely into the cavity.

- **WARNING:** Do not line the oven walls with aluminium foil or single-use protection available from stores. Aluminium foil or any other protection, in direct contact with the hot enamel, risk melting and deteriorating the enamel of the insides.

- **WARNING:** Never remove the oven door seal.

- **CAUTION:** Do not refill the cavity bottom with water during cooking or when the oven is hot.

- No additional operation/setting is required in order to operate the appliance at the rated frequencies.

- **.WARNING:** before initiating the automatic cleaning cycle:

- Clean the oven door;

- Remove large or coarse food residues from the inside of the oven using a damp sponge. Do not use detergents;

- Remove all accessories and the sliding rack kit (where present); -Do not place tea towels.

- In ovens with meat probe it is necessary, before making the cleaning cycle, close the hole with the nut provided. Always close the hole with the nut when the meat probe is not used.

- During the pyrolytic cleaning process, surfaces can heat up more than usual, children must therefore be kept at a safe distance.

General Instructions	1.1 Safety indications 1.2 Electrical safety 1.3 Recommendations 1.4 Installation 1.5 Waste management
5	

Product Description	2.1 Overview 2.2 Accessories 2.3 First use
6	

Use of the Oven	3.1 Display description 3.2 Cooking modes
7	

Oven Cleaning and Maintenance	4.1 General notes on cleaning 4.2 Pyrolysis 4.3 Aquactiva Function 4.4 Maintenance • Instruction for removal and cleaning of the side racks • Removal of the oven window • Removal and cleaning of the glass door • Changing the bulb
10	

Troubleshooting	5.1 F.A.Q.
13	

1. General Instructions

We thank you for choosing one of our products. For the best results with your oven, you should read this manual carefully and retain it for future reference. Before installing the oven, take note of the serial number so that you can give it to customer service staff if any repairs are required. Having removed the oven from its packaging, check that it has not been damaged during transportation. If you have doubts, do not use the oven and refer to a qualified technician for advice. Keep all of the packaging material (plastic bags, polystyrene, nails) out of the reach of children. When the oven is switched on for the first time, strong smelling smoke can develop, which is caused by the glue on the insulation panels surrounding the oven heating for the first time. This is absolutely normal and, if it occurs, you should wait for the smoke to dissipate before putting food in the oven. The manufacturer accepts no responsibility in cases where the instructions contained in this document are not observed.

NOTE: the oven functions, properties and accessories cited in this manual will vary, depending on the model you have purchased.



1.1 Safety Indications

Only use the oven for its intended purpose, that is only for the cooking of foods; any other use, for example as a heat source, is considered improper and therefore dangerous. The manufacturer cannot be held responsible for any damage resulting from improper, incorrect or unreasonable usage.

The use of any electrical appliance implies the observance of some fundamental rules:

- do not pull the power cable to disconnect the product to the power source;
- do not touch the appliance with wet or damp hands or feet;
- in general the use of adaptors, multiple sockets and extension cables is not recommended;
- in case of malfunction and/or poor operation, switch off the appliance and do not tamper with it.

1.2 Electrical Safety

ENSURE THAT AN ELECTRICIAN OR QUALIFIED TECHNICIAN MAKES THE ELECTRICAL CONNECTIONS. The power supply to which the oven is connected must conform with the laws in force in the country of installation. The manufacturer accepts no responsibility for any damage caused by the failure to observe these instructions. The oven must be connected to an electrical supply with an earthed wall outlet or a disconnect with multiple poles, depending on the laws in force in the country of installation. The electrical supply should be protected with suitable fuses and the cables used must have a transverse section that can ensure correct supply to the oven.

CONNECTION

The oven is supplied with a power cable that should only be connected to an electrical supply with 220-240 Vac power between the phases or between the phase and neutral. Before the oven is connected to the electrical supply, it is important to check:

- power voltage indicated on the gauge;
- the setting of the disconnecter.

The grounding wire connected to the oven's earth terminal must be connected to the earth terminal of the power supply.

WARNING

Before connecting the oven to the power supply, ask a qualified electrician to check the continuity of the power supply's earth terminal. The manufacturer accepts no responsibility for any accidents or other problems caused by failure to connect the oven to the earth terminal or by an earth connection that has defective continuity.

NOTE: as the oven could require maintenance work, it is advisable to keep another wall socket available so that the oven can be connected to this if it is removed from the space in which it is installed. The power cable must only be substituted by technical service staff or by technicians with equivalent qualifications.

1.3 Recommendations

After each use of the oven, a minimum of cleaning will help keep the oven perfectly clean.

Do not line the oven walls with aluminium foil or single-use protection available from stores. Aluminium foil or any other protection, in direct contact with the hot enamel, risks melting and deteriorating the enamel of the insides.

In order to prevent excessive dirtying of your oven and the resulting strong smokey smells, we recommend not using the oven at very high temperature. It is better to extend the cooking time and lower the temperature a little. In addition to the accessories supplied with the oven, we advise you only use dishes and baking moulds resistant to very high temperatures.

1.4 Installation

The manufacturers have no obligation to carry this out. If the assistance of the manufacturer is required to rectify faults arising from incorrect installation, this assistance is not covered by the guarantee. The installation instructions for professionally qualified personnel must be followed. Incorrect installation may cause harm or injury to people, animals or belongings. The manufacturer cannot be held responsible for such harm or injury.

The oven can be located high in a column or under a worktop. Before fixing, you must ensure good ventilation in the oven space to allow proper circulation of the fresh air required for cooling and protecting the internal parts. Make the openings specified on last page according to the type of fitting.

1.5 Waste management and environmental protection

This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU regarding electric and electronic appliances (WEEE). The WEEE contain both polluting substances (that can have a negative effect on the environment) and base elements (that can be reused). It is important that the WEEE undergo specific treatments to correctly remove and dispose of the pollutants and recover all the materials. Individuals can play an important role in ensuring that the WEEE do not become an environmental problem; it is essential to follow a few basic rules:

- the WEEE should not be treated as domestic waste;
- the WEEE should be taken to dedicated collection areas managed by the town council or a registered company.

In many countries, domestic collections may be available for large WEEEs. When you buy a new appliance, the old one can be returned to the vendor who must accept it free of charge as a one-off, as long as the appliance is of an equivalent type and has the same functions as the purchased appliance.



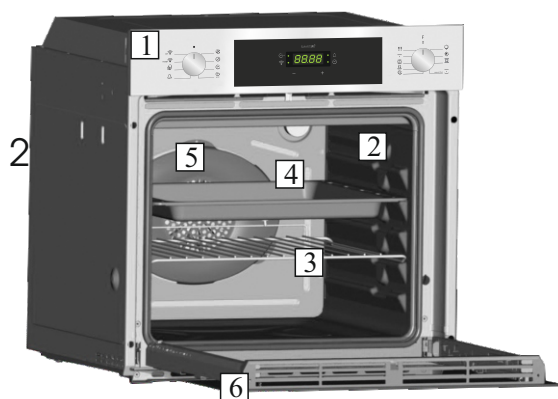
SAVING AND RESPECTING THE ENVIRONMENT

Where possible, avoid pre-heating the oven and always try to fill it. Open the oven door as infrequently as possible, because heat from the cavity disperses every time it is opened. For a significant energy saving, switch off the oven between 5 and 10 minutes before the planned end of the cooking time, and use the residual heat that the oven continues to generate. Keep the seals clean and in order, to avoid any heat dispersal outside of the cavity. If you have an electric contract with an hourly tariff, the "delayed cooking" programme makes energy saving more simple, moving the cooking process to start at the reduced tariff time slot.

Packaging recovery (only for Cyprus)



2.1 Overview



1. Control panel
2. Shelf positions
(lateral wire grid if included)
3. Metal grill
4. Drip pan
5. Fan (behind the steel plate)
6. Oven door

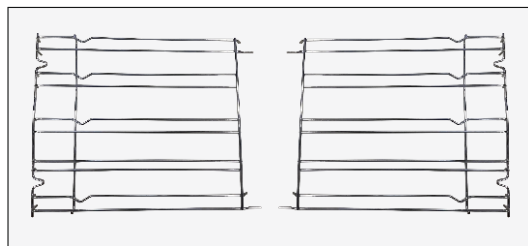
2.2 Accessories (According to model)

1 Drip pan



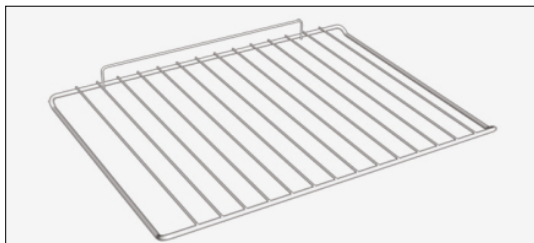
Collects the residues that drip during the cooking of foods on the grills.

3 Lateral wire grids



It located at both sides of the oven cavity. It holds metal grills and drip pans.

2 Metal grill



Holds baking trays and plates.

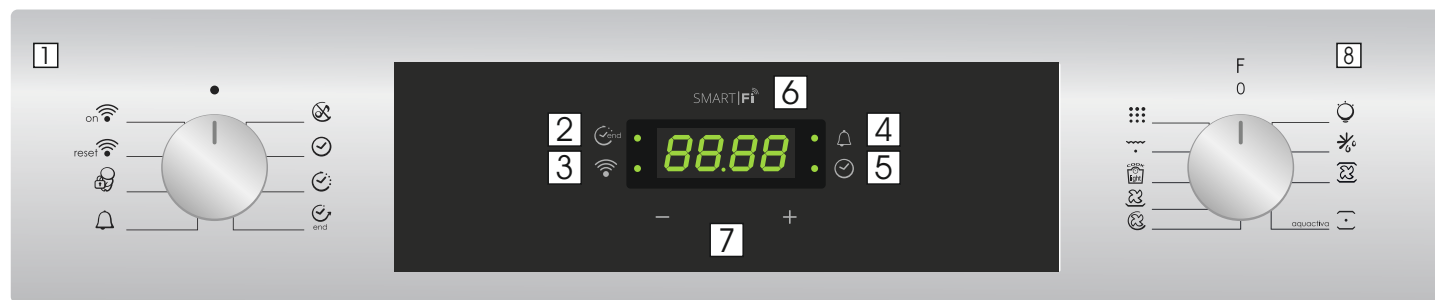
2.3 First Use

PRELIMINARY CLEANING

Clean the oven before using for the first time. Wipe over external surfaces with a damp soft cloth. Wash all accessories and wipe inside the oven with a solution of hot water and washing up liquid. Set the empty oven to the maximum temperature and leave on for about 1 hour, this will remove any lingering smells of newness.

3. Use of the Oven (According to model)

3.1 Display description



1. Function selector knob
2. Cooking Time/End of cooking
3. Wifi signal lamp
4. Minute minder
5. Clock setting
6. Temperature or clock display
7. LCD/temperature adjustment controls
8. Cooking function selector knob

WARNING : the first operation to carry out after the oven has been installed or following the interruption of power supply (this is recognizable the display pulsating and showing 12:00) is setting the correct time. The bottom right LED flashes at the same time (🕒). This is achieved as follows.

- Rotate the left function selector to the position set the Clock setting.
- Set time with "-" "+" buttons.

ATTENTION: The oven will only operate by setting the clock.

FUNCTION	HOW TO ACTIVATE	HOW TO DEACTIVATE	WHAT IT DOES	WHY IT IS NEEDED
SILENCE MODE 🔇	Rotate the left function selector to the position "Silence mode".	Rotate the function selector to the position OFF.	It enables to turn off the sound of the minute minder.	To turn off the sound of the minute minder.
CLOCK SETTING 🕒	- Rotate the left function selector to the position "Set the time". - Use the buttons "+" or "-" to set the time. - Lower right LED is blinking during this operation.	Rotate the function selector to the position OFF.	It enables to set the time which appears on the display.	- To set the time - NB : Set the time when you first install your oven or just after a black out (the clock is showing a pulsating 12.00).
COOKING TIME 🕒	- Turn the right function selector to a cooking function. - Rotate the left function selector to the position "Cooking Time Duration". - Set the time of cooking by using buttons "+" and "-". - Upper left LED is blinking during this operation.	When the cooking time has elapsed, the oven switch off automatically and the alarm rings for few seconds to stop the cooking functions early, turn the function control to OFF or set the time on 00.00; by rotating the function selector to Cooking Time and by using the buttons "+" and "-".	- It allows to preset the cooking time required for the recipe chosen. - When the cooking time is set, turn the function selector to OFF to go back to actual time. - To view the cooking time selected, turn the left function selector to Cooking Time.	To cook the desired recipes.
END OF COOKING 🕒 end	- Turn the right function selector to a cooking function. - Rotate the left function selector to the position "End of cooking". - Set the end time of cooking by using buttons "+" and "-". - Upper left LED is blinking during this operation.	- When the cooking time has elapsed, the oven switch off automatically. - To stop the cooking functions early, turn the function control to OFF.	- It allows to preset the end of cooking time you want. - When the cooking time is set, turn the function selector to OFF to go back to actual time. - To view the cooking time selected, turn the left function selector to End of cooking.	- This function is normally used with the Cooking Time function. - For example, the desired food needs to cook for 45 minutes and I want it to be ready for 12.30; in this case: at the end of the set time, the oven automatically switches off and an alarm sounds. Select the desired cooking function. Set the cooking duration to 45 minutes ("-" "+"). Set the end of cooking to 12:30 ("-" "+"). Cooking will automatically begin at 11:45 (12:30 minus 45 minutes), at the end of the set cooking time, the oven will automatically switch off. - WARNING: by setting only the end of cooking time, and not the cooking duration, the oven will immediately switch on and switch off at the end of the set cooking time.
MINUTE MINDER 🔔	- Turn the left function selector to the position Minute Minder. - Set the Cooking Time by using buttons "+" and "-". - Upper right LED is blinking during this operation.	Set the time on 00.00 by turning the left function selector to the position Minute Minder, and using the button "-".	- It emits an audible signal at the end of a set time. - During operation, the display shows the remaining time.	To use the oven as alarm even if the oven is switched off.
CHILD SAFETY LOCK 👶	- Turn the left function selector to the position Child lock. - Press the button "+" during 5 seconds. - Child lock is available when "STOP" appears on display.	- Turn back the left function selector to Child lock and press button "+" during 5 seconds. - Indication STOP disappears.	It disables the use of the oven.	For safety, when there are children in the house.

WIRELESS PARAMETERS

Technology	Wi-Fi	Bluetooth
Standard	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Frequency Band(s) [MHz]	2401-2483	2402-2480
Maximum Power [mW]	100	10

PRODUCT INFORMATION FOR NETWORKED EQUIPMENT

- Power consumption of the product in networked standby if all wired network ports are connected and all wireless network ports are activated: 2,0 W

How to activate wireless network port:

- If the WiFi led blinks it means that the WiFi module is On.
- If already enrolled: turn the knob to WiFi On.
- If not enrolled: follow procedure for enrolling.

How to deactivate wireless network port:

- If the WiFi led is Off it means that the WiFi module is Off.
- If the oven is enrolled: turn the knob to WiFi reset position and then to Off position within 30 sec.
- If the oven is not enrolled WiFi is Off.

Oven enrollment on app

ON THE SMARTPHONE

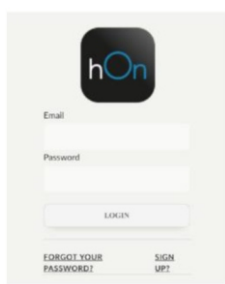
Step 1

- Download hOn app.



Step 2

- Log in or sign up.



Step 3

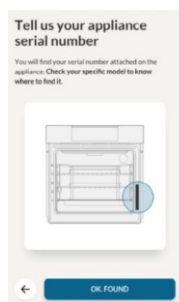
- Add new appliance



Step 4

- Scan the QR code or insert the serial number.

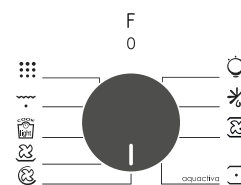
Write here your serial number for future reference.



ON THE APPLIANCE

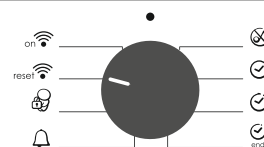
Step 5

- Turn the cooking functions knob on a program (No "light" or "0").



Step 6

- Turn the functions knob to the WI-FI RESET program and wait 30 seconds.



Step 7

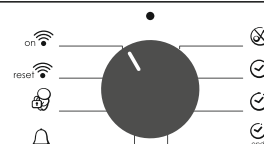
- When the WiFi LED starts blinking, you can proceed with pairing within 5 minutes.



Remote control mode

Step 1

- Turn the knob to the WI-FI program.



Step 2

- The WiFi LED switches on.



Hereby, Candy Hoover Group Srl declares that the radio equipment is in compliance with Directive 2014/53/EU and with the relevant Statutory Requirements (for the UKCA market). The full text of the declaration of conformity is available at the following internet address: www.candy-group.com

3.2 Cooking Modes

Function Dial	T °C Suggested	Function <i>(Depends on the oven model)</i>
		LAMP: Turns on the oven light.
		DEFROST: When the dial is set to this position. The fan circulates air at room temperature around the frozen food so that it defrosts in a few minutes without the protein content of the food being changed or altered.
	180	MULTILEVEL: We recommend you use this method for poultry, pastries, fish and vegetables. Heat penetrates into the food better and both the cooking and preheating times are reduced. You can cook different foods at the same time with or without the same preparation in one or more positions. This cooking method gives even heat distribution and the smells are not mixed. Allow about ten minutes extra when cooking foods at the same time.
* 	190	The " COOK LIGHT " function allows you to cook in a healthier way, by reducing the amount of fat or oil required. Thanks to the use of the grill and fan combined with a pulsating cycle of air, it will retain the moisture content of the food, grilling the surface and using a shorter cooking time, without compromising on taste. It is particularly suitable for cooking meat, roasted vegetables and omelettes. The cycle of pulsed air keeps the humidity inside the oven and the moisture content of the food, preserving the nutritional values and ensuring a rapid uniform cooking process. Try all your recipes and reduce the amount of dressing you usually use and experience the lightness of this new function!
	210	BOTTOM HEATING + FAN: The bottom heating element is used with the fan circulating the air inside the oven. This method is ideal for juicy fruit flans, tarts, quiches and pâté. It prevents food from drying and encourages rising in cakes, bread dough and other bottom-cooked food. Place the shelf in the bottom position.
* 	220	CONVECTION: Both top and bottom heating elements are used. Preheat the oven for about ten minutes. This method is ideal for all traditional roasting and baking. For seizing red meats, roast beef, leg of lamb, game, bread, foil wrapped food (papillotes), flaky pastry. Place the food and its dish on a shelf in mid position.
	230	GRILL: use the grill with the door closed. The top heating element is used alone and you can adjust the temperature level. Five minutes preheating is required to get the elements red-hot. Success is guaranteed for grills, kebabs and gratin dishes. White meats should be put at a distance from the grill; the cooking time is longer, but the meat will be tastier. You can put red meats and fish fillets on the shelf with the drip tray underneath. The oven has five grill positions from L1 to L5.
	230	GRILL + TURNSPIT: use the turnspit with the door closed. The top heating element is used with the turnspit rotating the food to be cooked. The heating level can be adjusted as required. The turnspit is best used for medium-sized items. Ideal for rediscovering the taste of traditional roast. No preheating is required for turnspit cooking.
	ECO	ECO: 90 min SUPER: 120 min PYROLYSIS
on 		WIFI ON: Oven allows wifi connection.
reset 		WIFI RESET: It allows wifi connection to be restarted.

* Tested in accordance with the EN 60350-1 for the purpose of energy consumption declaration and energy class

4. Oven cleaning and maintenance

4.1 General notes on cleaning

The lifecycle of the appliance can be extended through regular cleaning. Wait for the oven to cool before carrying out manual cleaning operations. Never use abrasive detergents, steel wool or sharp objects for cleaning, so as to not irreparably damage the enamelled parts. Use only water, soap or bleach-based detergents (ammonia).

GLASS PARTS

It is advisable to clean the glass window with absorbent kitchen towel after every use of the oven. To remove more obstinate stains, you can use a detergent-soaked sponge, well wrung out, and then rinse with water.

OVEN WINDOW SEAL

If dirty, the seal can be cleaned with a slightly damp sponge.

4.2 Pyrolysis

The oven is equipped with a pyrolyser cleaning system, which destroys food residues at high temperature. The operation is carried out automatically by means of the programmer. The resulting fumes are rendered "clean" by passing over a Pyrolyser wick starts as soon as cooking begins. As very high temperatures are required by the Pyrolyser, the oven door is fitted with a safety lock. The pyrolyser can be stopped at any time. The door cannot be opened until the safety lock is displayed.

NOTE : If a hob has been fitted above the oven, never use the gas burners or the electric hot-plates while the Pyrolyser is working, this will prevent the hob from overheating.

TWO PYROLYTIC CYCLE are pre-set:

ECO PYROCLEAN : Cleans a moderately stained oven. Operates for a period of 90 minutes.

SUPER PYROCLEAN : Cleans a heavily stained oven. Operates for a period of 120 minutes.

Never use commercially available cleaning products on a Pyrolytic oven!

Tip : Carrying out Pyrolytic cleaning immediately after cooking allows you to take advantage of residual heat, thus saving energy.

Before executing a pyrolytic cycle:

- **Remove all the accessories from the oven because they are not able to tolerate the high temperatures used during the pyrolytic cleaning cycle ; in particular removing grids, side racks and the telescopic guides (refer to the chapter REMOVING GRIDS AND SIDE RACKS) . In ovens with meat probe it is necessary, before making the cleaning cycle , close the hole with the nut provided.**
- **Remove any large spillages or stains as it would take too long to destroy them. Also excessively large amounts of grease could ignite when subject to the very high temperatures of the Pyrolytic cycle.**
- **Close the oven door.**
- **Excess spillage must be removed before cleaning.**
- **Clean the oven door;**

ACCESSORIES

Clean accessories with a wet, soapy sponge before rinsing and drying them: avoid using abrasive detergents.

DRIP PAN

After using the grill, remove the pan from the oven. Pour the hot fat into a container and wash the pan in hot water, using a sponge and washing-up liquid.

If greasy residues remain, immerse the pan in water and detergent. Alternatively, you can wash the pan in the dishwasher or use a commercial oven detergent. Never put a dirty pan back into the oven.

- **Remove large or coarse food residues from the inside of the oven using a damp sponge. Do not use detergents;**
- **Remove all accessories and the sliding rack kit (where present);**
- **Do not place tea towels.**

Using the pyrolytic cycle:

1- Rotate the function selector to the position "  ". On the display, appears the indication " ECO " or " SUP ". The preset time is 90 min, this can be varied from 90 min (Eco mode) to 120 min (Sup mode) via the programmer (setting button " + " or " - "). If the oven is very dirty, it is recommended to increase the time to 120 min, if the oven is moderately dirty reduce the cleaning cycle time to 90 min.

2- It is possible to defer the start time of the pyroclean cycle by changing the END time via the programmer.

3- After few minutes, when the oven reaches a high temperature, the door locks automatically. The pyroclean cycle can be stopped at any time by turning the function selector back to '0' (the word OFF will be displayed for 3 seconds).

4- Once the pyroclean cycle is finished, the pyrolysis will switch off automatically. On the display appears the indication "END" until the door is locked then "0--n".

5- You can turn the function selector back to " 0 " but if the temperature is still high, the "0--n " indication appears to inform that the door is locked.

Use of the pyrolytic cycle in Touch Control ovens:

1- Rotate the function selector into position pyrolysis. The display will show either "ECO" or "SUP"

2- The pre-set time is 90 minutes but it can be varied from 90 min. (Eco mode) to 120 min. (Sup mode) using the programmer (" + " or " - " key). If the oven is very dirty, the time should be increased to 120 min., while if the oven is only a slightly dirty, reduce the cleaning cycle to 90 min.

4.3 Aquactiva Function

The Aquactiva procedure uses steam to help remove remaining fat and food particles from the oven.

1. Pour 300 ml of water into the Aquactiva container at the bottom of the oven.
2. Set the oven function to Static (☐) or Bottom (⌒) heater
3. Set the function to the Aquactiva icon.
4. Allow the program to operate for 30 minutes.
5. After 30 minutes switch off the program and allow the oven to cool down.
6. When the appliance is cool, clean the inner surfaces of the oven with a cloth.

Warning: Make sure that the appliance is cool before you touch it.

Care must be taken with all hot surfaces as there is a risk of burns.

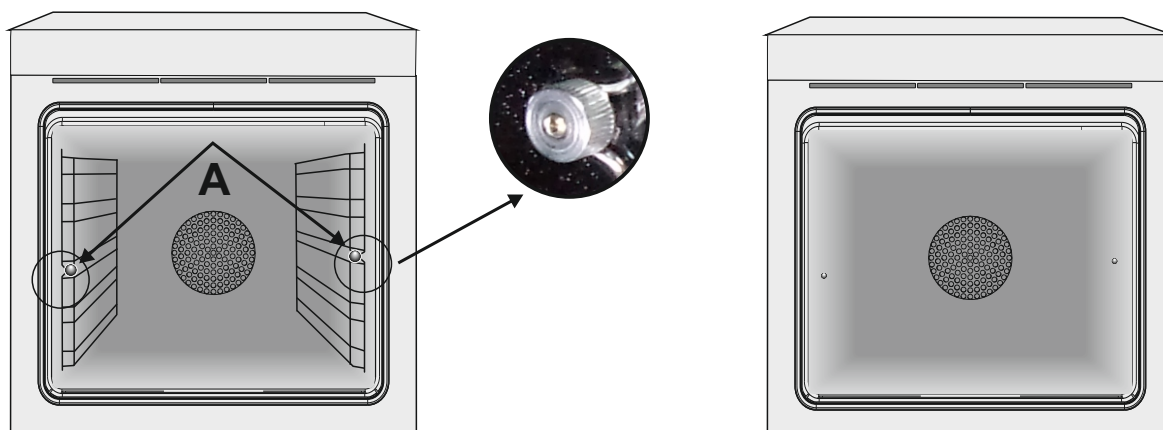
Use distilled or drinkable water.



4.4 Maintenance

INSTRUCTION FOR REMOVAL AND CLEANING OF THE SIDE RACKS

1. Unscrew the bolt in an anti-clockwise direction.
2. Remove the side racks by pulling them towards you
3. Clean the side racks in a dishwasher or with a wet sponge and then dry them immediately.
4. Having cleaned the side racks, put them back in and reinsert the bolts, ensuring they are fully tightened



REMOVAL OF THE OVEN WINDOW

1. Open the front window.
2. Open the clamps of the hinge housing on the right and left side of the front window by pushing them downwards.
3. Replace the window by carrying out the procedure in reverse.

REMOVAL AND CLEANING OF THE GLASS DOOR

1. Open the oven door.

2.3.4. Lock the hinges, remove the screws and remove the upper metal cover by pulling it upwards.

5.6. Remove the glass, carefully extracting it from the oven door (NB: in pyrolytic ovens, also remove the second and third glass (if present)).

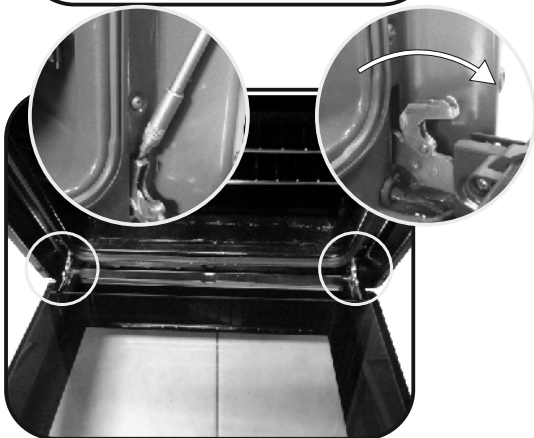
7. At the end of cleaning or substitution, reassemble the parts in reverse order.

On all glass, the indication "Low-E" must be legible and positioned on the left side of the door, close to the left-hand lateral hinge. In this way, the printed label of the first glass will be inside the door.

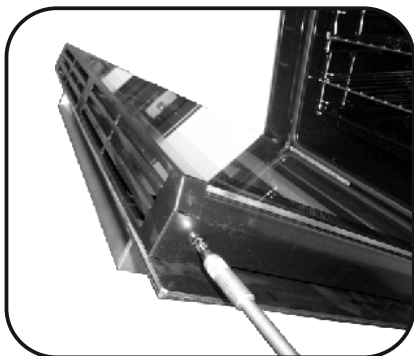
1.



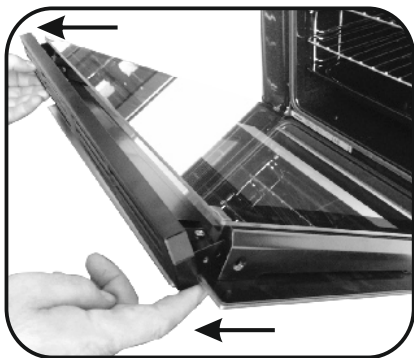
2.



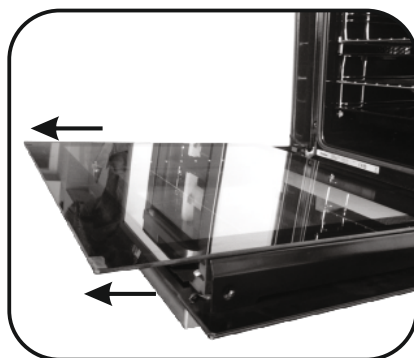
3.



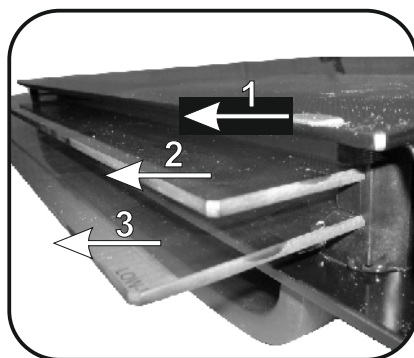
4.



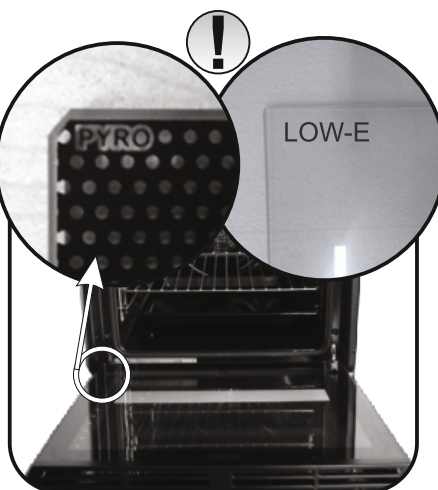
5.



6.

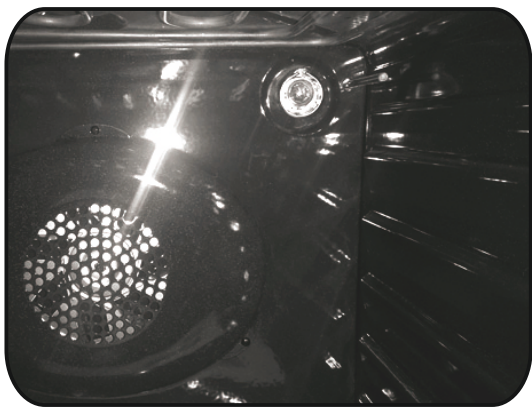


7.



CHANGING THE BULB

- 1. Disconnect the oven from the mains supply.
- 2. Undo the glass cover, unscrew the bulb and replace it with a new bulb of the same type.
- 3. Once the defective bulb is replaced, replace the glass cover.



5. Troubleshooting

5.1 FAQ

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The oven does not heat up	The clock is not set	Set the clock
The oven does not heat up	A cooking function and temperature has not been set	Ensure that the necessary settings are correct
No reaction of the touch user interface	Steam and condensation on the user interface panel	Clean with a microfiber cloth the user interface panel to remove the condensation layer

- Pendant la cuisson, de l'humidité peut se condenser à l'intérieur de la cavité ou sur la vitre de la porte. Il s'agit d'un phénomène normal. Pour réduire cet effet, attendez 10-15 minutes après avoir allumé l'appareil avant de mettre les aliments au four. La condensation disparaîtra de toutes façons dès que le four aura atteint la température de cuisson.
- Cuisez les légumes dans un récipient avec couvercle plutôt que dans un ustensile ouvert.
- Évitez de laisser des aliments à l'intérieur du four plus de 15-20 minutes après cuisson.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles chauffent pendant l'utilisation. Faites attention à ne pas toucher les parties chaudes.
- **AVERTISSEMENT** : Les parties accessibles peuvent devenir très chaudes quand le grill est en marche. Les enfants doivent être tenus à une distance de sécurité.
- **AVERTISSEMENT** : Vérifiez que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule, pour éviter le risque de chocs électriques.
- **AVERTISSEMENT** : Afin d'éviter tout risque lié à la réinitialisation accidentelle de l'interrupteur thermique, l'appareil ne doit pas être alimenté par un dispositif de commutation externe, tel qu'une minuterie, ou relié à un circuit régulièrement allumé et éteint.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent rester à une distance de sécurité de l'appareil s'ils ne sont pas surveillés en permanence.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. L'appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées, sans expérience ni connaissance du produit, uniquement s'ils sont surveillés ou s'ils ont été informés de la manière d'utiliser l'appareil, en toute sécurité et qu'ils comprennent les risques possibles.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- N'utilisez pas de matériaux rugueux ou abrasifs ou de racloirs métalliques acérés pour nettoyer les vitres des portes des fours, car cela pourrait

raayer la surface et provoquer la rupture de la vitre.

- Coupez le four avant de retirer les pièces amovibles.
- Après le nettoyage, remontez-les selon les instructions.
- Utilisez uniquement la sonde à viande recommandée pour ce four.
- N'utilisez pas un nettoyeur à vapeur pour le nettoyage.

SI LE FOUR EST FOURNI PAR LE FABRICANT SANS BOUCHON:

- L'APPAREIL NE DOIT PAS ÊTRE CONNECTÉ À LA SOURCE D'ALIMENTATION À L'AIDE DE FICHES OU DE PRISES, MAIS DOIT ÊTRE DIRECTEMENT CONNECTÉ AU SECTEUR. Le raccordement à la source d'alimentation doit être effectué par un professionnel dûment qualifié. Afin d'avoir une installation conforme à la législation de sécurité en vigueur, le four doit être connecté en ne plaçant qu'un disjoncteur omnipolaire, avec séparation des contacts conforme aux exigences de la catégorie de surtension III, entre l'appareil et la source d'énergie. Le disjoncteur omnipolaire doit supporter la charge maximale connectée et doit être conforme à la législation en vigueur. Le conducteur jaune et vert de mise à la terre ne doit pas être bloqué par le disjoncteur. Le disjoncteur omnipolaire utilisé pour la connexion doit être facilement accessible lorsque l'appareil est installé.

- Le raccordement à la source d'alimentation doit être effectué par un professionnel qualifié en tenant compte de la polarité du four et de la source d'alimentation.

- La déconnexion doit être réalisée en incorporant un interrupteur dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage

SI LE FOUR EST FOURNI PAR LE FABRICANT AVEC FICHE:

- La prise doit être adaptée à la charge indiquée sur l'étiquette et doit avoir un contact de terre connecté et en fonctionnement. Le conducteur de mise à la terre est jaune et vert. Cette opération doit être effectuée par un professionnel qualifié. En cas d'incompatibilité entre la prise et la fiche de l'appareil, demandez à un électricien qualifié de

remplacer la prise par un autre type approprié. La fiche du câble d'alimentation et la prise d'alimentation doivent être conformes aux normes en vigueur dans le pays d'installation. La connexion à la source d'énergie peut également être réalisée en plaçant un disjoncteur omnipolaire, avec séparation des contacts conforme aux exigences de la catégorie de surtension III, entre l'appareil et la source d'énergie pouvant supporter la charge maximale connectée et conforme à la législation en vigueur. Le conducteur jaune et vert de mise à la terre ne doit pas être bloqué par le disjoncteur. La prise d'alimentation ou le disjoncteur multipolaire utilisé pour le branchement doit rester à tout moment accessible après installation de l'appareil.

- Le débranchement doit se faire en accédant à la prise d'alimentation ou en prévoyant un interrupteur sur le circuit électrique fixe, conforme aux normes électriques.

- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou un faisceau de câbles spécial disponible auprès du fabricant ou du service après-vente.

- Le câble d'alimentation requis est le H05V2V2-F.

- Cette opération doit être exécutée par le personnel qualifié. Le conducteur de mise à la terre (jaune et vert) doit être environ 10 mm plus long que les autres conducteurs. Pour toutes réparations, contactez le service après-vente en insistant sur l'utilisation de pièces de rechange d'origine.

- Le non-respect des consignes ci-dessus peut compromettre la sécurité de l'appareil et annuler la garantie.

- Éliminez les éclaboussures importantes avant de procéder au nettoyage.

- Une coupure de courant prolongée durant une phase de cuisson peut engendrer un dysfonctionnement de l'écran. Dans ce cas, veuillez contacter le service après-vente.

- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative, pour éviter la surchauffe.

- Pour introduire la grille dans le four, vérifiez que le butoir est dirigé vers le haut et au fond de la cavité.

La grille doit être complètement insérée dans la cavité.

- **AVERTISSEMENT** : Ne recouvrez pas les parois du four avec du papier aluminium ou une protection jetable disponible dans les magasins. Le papier d'aluminium ou toute autre protection, en contact direct avec l'émail chaud, risque de fondre et de détériorer l'émail de la cavité intérieure.

- **AVERTISSEMENT** : N'enlevez jamais le joint de la porte du four.

- **PRUDENCE** : Ne remplissez pas le fond de la cavité avec de l'eau pendant la cuisson ou lorsque le four est chaud.

- Aucune autre opération ni aucun autre réglage ne sont requis pour faire fonctionner l'appareil aux fréquences nominales.

- **AVERTISSEMENT** : Avant de lancer le cycle de nettoyage automatique :

- Nettoyez la porte du four.

- Éliminez les résidus alimentaires importants ou grossiers de l'intérieur du four à l'aide d'une éponge humide. N'utilisez pas de détergents.

- Enlevez tous les accessoires et le kit de grille coulissante (le cas échéant).

- Ne placez pas des torchons à l'intérieur.

- Dans les fours avec une sonde à viande, avant de lancer le cycle de nettoyage, il faut fermer le trou avec l'écrou si vous n'utilisez pas la sonde à viande.

- Pendant le nettoyage par pyrolyse, les surfaces peuvent devenir beaucoup plus chaudes que d'habitude, les enfants doivent donc être tenus à une distance de sécurité.

Instructions Générales

17

- 1.1 Indications de sécurité
- 1.2 Sécurité électrique
- 1.3 Recommandations
- 1.4 Installation
- 1.5 La gestion des déchets et la protection de l'environnement

Description du produit

18

- 2.1 Vue d'ensemble
- 2.2 Accessoires
- 2.3 Première utilisation

Utilisation du Four

19

- 3.1 Description de l'affichage
- 3.2 Mode de cuisson

Nettoyage du four et maintenance

22

- 4.1 Remarques générales concernant le nettoyage
- 4.2 Pyrolyse
- 4.3 Fonction Aquactiva
- 4.4 Entretien
 - Retrait et nettoyage des grilles latérales
 - Retrait de la porte du four
 - Retrait et nettoyage des vitres
 - Remplacement de l'ampoule

Dépannage

25

- 5.1 F.A.Q.

1. Instructions générales

Nous vous remercions d'avoir choisi un de nos produits. Pour obtenir les meilleurs résultats avec votre four, vous devez lire attentivement ce manuel et le conserver pour toute consultation ultérieure. Avant d'installer le four, notez le numéro de série, il vous sera demandé par le support technique si des réparations sont nécessaires. Après avoir enlevé le four de son emballage, vérifiez qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport. Si vous avez des doutes, ne pas utiliser le four et se référer à un technicien qualifié pour obtenir des conseils. Conservez tous les matériaux d'emballage (sacs en plastique, polystyrène, clous) hors de la portée des enfants. Lors de la première utilisation du four, il peut se produire un dégagement de fumée âcre provoqué par le premier échauffement de la colle des panneaux d'isolation enveloppant le four. Ce phénomène est normal. Attendez que la fumée cesse avant de cuire des aliments. Le fabricant décline toute responsabilité dans les cas où les instructions contenues dans le présent document ne sont pas respectées.

REMARQUE: les fonctions du four, les propriétés et les accessoires cités dans ce manuel peuvent varier selon les modèles.



1.1 Indications de sécurité

Utilisez uniquement le four à sa destination, qui est seulement pour la cuisson des aliments; toute autre utilisation, par exemple comme une source de chaleur, est considérée comme impropre et donc dangereuse. Le fabricant ne peut être tenu responsable de tout dommage lié à une mauvaise utilisation ou à des modifications techniques du produit.

L'utilisation de tout appareil électrique implique le respect de certaines règles fondamentales:

- Ne tirez pas sur le câble d'alimentation pour déconnecter le produit de la source d'alimentation
- Ne pas toucher l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés ou humides;
- En général l'utilisation d'adaptateurs, de prises multiples et de rallonges est déconseillé;
- En cas de dysfonctionnement et / ou de mauvais fonctionnement, éteindre l'appareil et ne pas y toucher.

1.2 Sécurité électrique

LE BRANCHEMENT ELECTRIQUE DOIT ÊTRE REALISE PAR UN INSTALLATEUR AGREE OU UN TECHNICIEN DE QUALIFICATION SIMILAIRE.

L'alimentation électrique à laquelle le four est connecté doit être conforme aux lois en vigueur dans le pays d'installation. Le fabricant décline toute responsabilité pour tout dommage causé par le non respect de ces instructions. Le four doit être raccordé à l'alimentation électrique avec une prise murale reliée à la terre ou par l'intermédiaire d'un dispositif à coupure omnipolaire, selon les lois en vigueur dans le pays d'installation. L'alimentation électrique doit être protégée par des fusibles appropriés et les câbles utilisés doivent avoir une section transversale qui peut assurer une alimentation normale du four.

CONNEXION

Le four est livré avec un câble d'alimentation permettant le raccordement sous une tension électrique de 220-240 V entre les phases ou entre phase et neutre. Le raccordement devra être effectué après avoir vérifié:

- La tension d'alimentation indiquée sur le compteur;
- Le réglage du disjoncteur.

Le fil de protection du cordon (vert/jaune) relié à la Borne Terre de l'appareil doit être relié à la Borne Terre de l'installation.

ATTENTION

Faire vérifier la continuité de la terre de l'installation avant de procéder au raccordement. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'accidents ou d'autres problèmes qui pourraient survenir à l'usage d'un appareil non relié à la terre, ou relié à une terre dont la continuité serait défectueuse.

REMARQUE: Le four peut nécessiter une opération de S.A.V. Aussi, placez la prise de courant de façon à pouvoir brancher le four une fois sorti de sa niche. Câble d'alimentation: si le changement du câble d'alimentation s'avère nécessaire, nous vous demandons de faire réaliser cette opération par le service après-vente ou une personne de qualification similaire.

1.3 Recommandations

Après chaque utilisation du four, réaliser un petit entretien qui favorisera le nettoyage parfait du four. Ne pas tapisser les parois du four avec des feuilles en aluminium ou des protections jetables du commerce. La feuille d'aluminium ou toute autre protection, en contact direct avec l'email chauffé, risque de fondre et de détériorer l'email du moufle. Avant installation de l'appareil, il faut relever le numéro de série et le noter ci-dessous en cas d'éventuelle demande d'intervention.

Afin d'éviter les salissures excessives de votre four ainsi que les fortes odeurs de fumée pouvant en résulter, nous recommandons de ne pas utiliser le four à trop forte température. Il est préférable de rallonger le temps de cuisson et de baisser la température. Nous vous conseillons de n'utiliser que des plats, des moules à pâtisserie résistants à de très hautes températures.

1.4 Installation

La mise en service de l'appareil est à la charge de l'acheteur, le constructeur est dégagé de ce service. Les pannes liées à une mauvaise installation ne seront pas couvertes par la garantie. Une mauvaise installation peut provoquer des dommages aux personnes, aux animaux domestiques; dans ce cas la responsabilité du constructeur ne peut être engagée. L'installation du four doit être réalisée par un installateur agréé ou un technicien de qualification

similaire. Le four peut être placé en hauteur dans une colonne ou encastré sous un plan de travail. Avant sa fixation: il est indispensable d'assurer une bonne aération dans la niche d'encastrement afin de permettre la bonne circulation de l'air frais nécessaire au refroidissement et à la protection des organes intérieurs. Pour cela, réaliser les ouvertures spécifiées selon le type d'encastrement (dernière page).

1.5 La gestion des déchets et la protection de l'environnement



Le présent appareil est marqué conformément à la directive 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques

(DEEE). Les DEEE contiennent à la fois des substances polluantes (qui peuvent avoir des conséquences négatives sur l'environnement) et des éléments de base (réutilisables). Il est important de soumettre les DEEE à des traitements spécifiques, en

vue d'extraire et d'éliminer de façon appropriée toutes les substances polluantes, puis de récupérer et recycler tous les matériaux.

Chacun peut jouer un rôle important quant à la protection de l'environnement contre les DEEE. Pour atteindre cet objectif, il est impératif de suivre quelques règles élémentaires:

- Les DEEE ne doivent pas être traités comme des déchets ménagers.
- Ils doivent être remis aux points de collecte appropriés gérés par la municipalité ou par des sociétés immatriculées. Dans plusieurs pays, il est

possible de collecter à domicile les DEEE volumineux.

- Lorsque vous achetez un nouvel appareil, vous devez retourner l'ancien au vendeur qui le récupère gratuitement, au cas par cas, à condition que l'équipement soit de type équivalent et possède les mêmes fonctions que celui fourni.

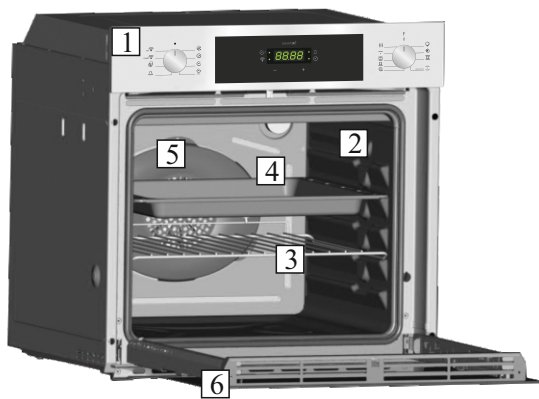
ÉCONOMIE ET RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

Lorsque cela est possible, éviter le préchauffage du four et éviter de le faire tourner à vide. N'ouvrez la porte du four que lorsque cela est nécessaire, car il y a des déperditions de chaleur à chaque fois qu'il est ouvert. Pour une économie d'énergie significative, éteindre le four entre 5 et 10 minutes avant la fin de cuisson prévue, et utiliser la chaleur que le four continue de générer. Gardez les joints propres et en bon état, pour éviter toute déperdition d'énergie. Si vous avez un contrat électrique avec un tarif heure creuse, le programme "cuisson différée" peut vous faire réaliser des économies d'énergie en déplaçant le début du programme à un intervalle de temps à tarif réduit.



2. Description du produit

2.1. Vue d'ensemble



- 1. Panneau de contrôle
- 2. Positions d'étagère
(grille latérale si incluse)
- 3. grille métallique
- 4. égouttoir
- 5. Ventilateur
(derrière la plaque d'acier)
- 6. porte du four

2.2 Accessoires (Selon le modèle)

1 Lèchefrite



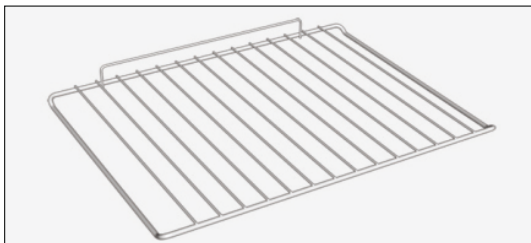
Alimentaire recueille les gouttes pendant la cuisson sur le gril.

3 Grilles latérales



Situées des deux côtés de la cavité du four. Maintiennent les grilles métalliques et les lèchefrites.

2 Grille métallique



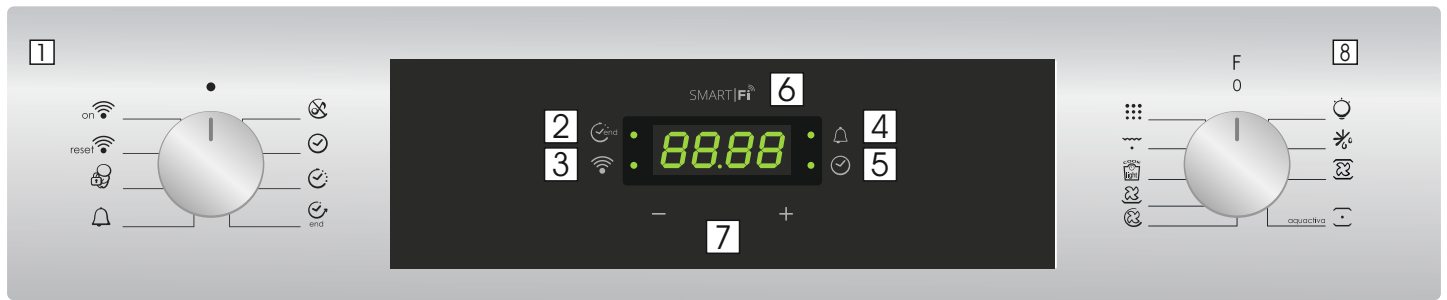
La grille métallique sert de support aux plats.

2.3 Première Utilisation

UN PREMIER NETTOYAGE doit être réalisé avant la première utilisation passer un chiffon doux et humide sur les surfaces extérieures de l'appareil. Nettoyer avec une éponge additionnée de produit lessiviel, les accessoires et l'intérieur du four. Rincer et sécher. Faire chauffer le four à vide une bonne heure à la température maximale pour faire disparaître l'odeur du neuf. Pendant cette opération, bien aérer la pièce.

3. Utilisation du Four (Selon le modèle)

3.1 Description de l'affichage



1. Bouton de sélection de la fonction
2. Temps de cuisson/Fin de la cuisson
3. Voyant du signal Wi-Fi
4. Alarme
5. Réglage de l'horloge
6. Affichage de la température ou de l'heure
7. Commandes de réglage de température/LCD
8. Bouton de sélection de la fonction de cuisson

ATTENTION: la première opération à exécuter après l'installation ou après une coupure de courant (de telles situations se reconnaissent parce que le afficheur est sur 12:00 et clignote) est le réglage de l'heure, comme décrit ci-dessus. Le voyant LED en bas à droite clignote en même temps (☺).

- Tournez le sélecteur de fonction de gauche sur la position de réglage de l'horloge.
- Régler l'heure à l'aide des boutons "-" "+".

ATTENTION: Le four fonctionne uniquement si l'horloge est réglée.

FUNCTION	COMMENT L'ACTIVER	COMMENT LA DÉSACTIVER	A QUOI CA SERT	POURQUOI EST-CE UTILE
MODE SILENCE 🔇	Positionner la manette du programmeur sur la position "Mode silence".	Tournez le sélecteur de fonction sur la position ARRÊT.	Permet de couper la sonnerie.	Cette fonction est utile pour couper la sonnerie.
MISE À L'HEURE 🕒	- Régler la manette du programmeur sur la position Mise à l'heure. - Utiliser les touches centrales + et - pour régler l'heure. - La LED en bas à droite clignote pendant cette opération.	Tournez le sélecteur de fonction sur la position ARRÊT.	Permet de régler l'heure qui apparaît sur le display.	- Cette fonction vous permet de régler l'heure en utilisant les touches centrales + et -. - NB: Régler l'heure lors de l'installation de votre four ou juste après une coupure de courant (12:00 clignote alors à l'écran).
DURÉE DE CUISSON ⌚	- Sélectionner une fonction de cuisson. - Régler la manette du programmeur sur la position Durée de cuisson. - Régler le temps de cuisson en utilisant les touches centrales + et -. - Le voyant Auto s'affiche. - La LED en haut à gauche clignote pendant cette opération.	Une fois le temps écoulé, le four est automatiquement mis hors fonction. Pour arrêter la cuisson avant, il faut positionner la manette des fonctions sur off, ou régler le temps de cuisson sur 00:00, en plaçant la manette sur la position Durée de cuisson, et en utilisant la touche "-" "+".	- Permet de régler un temps de cuisson. - Quand le temps de cuisson est réglé, positionner la manette sur off pour repasser à l'heure du jour. - Pour visualiser le temps de cuisson sélectionné, tourner la manette sur la position Durée de cuisson.	Quand le temps de cuisson est écoulé, la cuisson s'arrête automatiquement et l'alarme sonne quelques secondes.
FIN DE LA CUISSON 🕒 end	- Sélectionner une fonction de cuisson. - Régler la manette sur la position Fin de cuisson. - Régler l'heure de fin de cuisson en utilisant les touches centrales + et -. - La LED en haut à gauche clignote pendant cette opération.	À la fin de la cuisson, le four s'arrête automatiquement. Pour arrêter la cuisson avant, positionner la manette des fonctions sur off.	- Permet de régler l'heure de fin de cuisson. - Quand l'heure de fin de cuisson est réglée, ramener la manette sur off pour revenir à l'heure du jour. - Afin de visualiser l'heure de fin de cuisson, positionner la manette sur la position Fin de cuisson.	Cette fonction est utilisée avec la fonction DUREE DE CUISSON. - Par exemple, votre plat doit cuire pendant 45 minutes et être prêt à 12.30. Sélectionnez le mode de cuisson souhaitée. Réglez la durée de cuisson sur 45 minutes ("-" "+"). - Régler la fin de la cuisson à 12h30 ("-" "+"). La cuisson commencera automatiquement à 11h45 (12h30 moins 45 minutes), et continuera jusqu'à la fin de la cuisson. A ce moment il s'arrêtera automatiquement et émettra un signal sonore. - AVERTISSEMENT: en ne réglant que la fin du temps de cuisson, et non la durée de cuisson, le four se met immédiatement en marche et s'éteindra à la l'heure de fin de cuisson.
MINUTERIE 🔔	- Régler la manette du programmeur sur la position Minuterie. - Régler le temps de cuisson en utilisant les touches centrales + et -. - La LED en haut à droite clignote pendant cette opération.	Régler le temps sur 00:00, en plaçant la manette du programmeur sur la position Minuterie, et en utilisant la touche "-" "+".	- Emet un signal sonore à la fin d'un temps programmé. - Pendant le fonctionnement, l'écran affiche le temps restant.	Utile comme "aide mémoire", l'alarme sonore fonctionne indépendamment du four, même si celui-ci est éteint.
SÉCURITÉ ENFANT 🔒	- Régler la manette du programmeur sur la position Sécurité enfant. - Appuyer sur la touche + pendant 5 secondes. - La sécurité enfant est en fonction quand le display affiche "Stop".	- Remettre la manette du programmeur sur la position Sécurité Enfant et appuyer sur la touche + pendant 3 secondes. - L'indication Stop disparaît.	Le four est hors fonction.	Cette fonction est utile surtout en présence de jeunes enfants.

PARAMÈTRES SANS FIL

Technologie	Wi-Fi	Bluetooth
Standard	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Bande(s) de fréquence [MHz]	2401-2483	2402-2480
Puissance maximale [mW]	100	10

INFORMATIONS SUR LE PRODUIT POUR LES ÉQUIPEMENTS EN RÉSEAU

- La consommation de courant du produit en veille en réseau si tous les ports de réseau câblés sont connectés et si tous les ports de réseau sans fil sont activés : 2,0 W

Comment activer le port de réseau sans fil :

- Si la LED du Wi-Fi clignote, cela veut dire que le module Wi-Fi est allumé.
- S’il est déjà enregistré : tournez le bouton sur Wi-Fi On.
- S’il n’est pas enregistré : suivez la procédure pour effectuer l’enregistrement.

Comment désactiver le port de réseau sans fil :

- Si la LED du Wi-Fi est éteinte, cela veut dire que le module Wi-Fi est éteint.
- Si le four est enregistré : tournez le bouton sur la position de Wi-Fi reset, puis sur la position Arrêt dans les 30 secondes qui suivent.
- Si le four n’est pas enregistré, le Wi-Fi est éteint.

Connexion du four à l'application

SUR LE SMARTPHONE

Étape 1

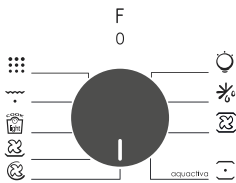
- Téléchargez l'application hOn.



SUR L'APPAREIL

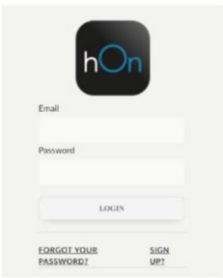
Étape 5

- Tournez le bouton des fonctions de cuisson sur un programme (sauf "éclairage" ou "0").



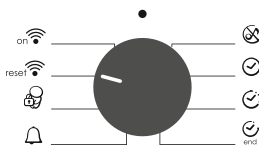
Étape 2

- Connectez-vous ou inscrivez-vous.



Étape 6

- Tournez le bouton des fonctions sur le programme WI-FI RESET et attendez 30 secondes.



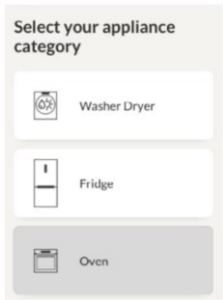
Étape 7

- Lorsque la LED du Wi-Fi commence à clignoter, vous avez 5 minutes pour effectuer l'appairage.



Étape 3

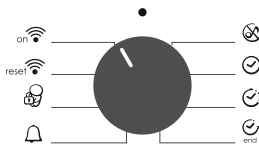
- Ajoutez un nouvel appareil.



Mode Contrôle à distance

Étape 1

- Tournez le bouton sur le programme Wi-Fi.



Étape 2

- La LED du Wi-Fi s’allume.

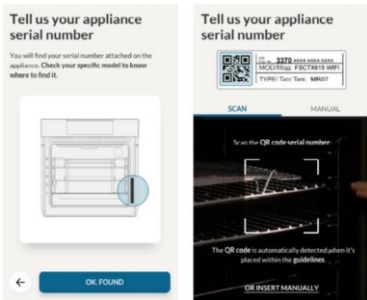


Étape 4

- Scannez le code QR ou saisissez le numéro de série.



Écrivez ici votre numéro de série pour consultation ultérieure.



Par la présente, Candy Hoover Group Srl déclare que l'équipement radio est conforme à la Directive 2014/53/UE et aux exigences réglementaires en vigueur (pour le marché UKCA). Le texte intégral de la déclaration de conformité est disponible à l'adresse Internet suivante : www.candy-group.com

3.2 Mode de cuisson

Bouton de sélection	T °C Suggested	Fonction <i>(selon modèle)</i>
		L'AMPOULE: Allumage de l'éclairage du four
		DÉCONGÉLATION: fonctionnement de la turbine de cuisson qui brasse l'air dans l'enceinte du four. Idéale pour réaliser une décongélation avant une cuisson.
	180	CHALEUR BRASSÉE: fonction recommandée pour les volailles, les pâtisseries, les poissons, les légumes... La chaleur pénètre mieux à l'intérieur du mets à cuire et réduit le temps de cuisson, ainsi que le temps de préchauffage. Vous pouvez réaliser des cuissons combinées avec préparations identiques ou non sur un ou deux gradins. Ce mode de cuisson assure en effet une répartition homogène de la chaleur et ne mélange pas les odeurs. Prévoir une dizaine de minutes de plus, pour la cuisson combinée.
* 	190	La fonction " COOK LIGHT " vous permet de cuisiner de manière plus saine en réduisant la quantité de graisse ou d'huile requise. Grâce à l'utilisation du gril et du ventilateur combinés à un cycle d'air pulsé, il retient la teneur en humidité des aliments, grille la surface et réduit le temps de cuisson sans compromettre le goût. Il est particulièrement adapté à la cuisson des viandes, des légumes grillés et des omelettes. Le cycle de l'air pulsé maintient l'humidité à l'intérieur du four et la teneur en eau de l'aliment, préservant ainsi les valeurs nutritionnelles et assurant un processus de cuisson rapide et uniforme. Essayez toutes vos recettes et réduisez la quantité de vinaigrette que vous utilisez habituellement et découvrez la légèreté de cette nouvelle fonction!
	210	SOLE BRASSÉE: idéale pour les tartes à fruits juteux, les tourtes, les quiches, les pâtés. Elle évite le dessèchement des aliments et favorise la levée pour les cuissons de cakes, pâte à pain et autres cuissons par le dessous. Placer la grille sur le gradin inférieur. Avec ce mode de cuisson, un préchauffage est nécessaire en Chaleur Brassée pendant une dizaine de minutes.
* 	220	CONVECTION NATURELLE: utilisation simultanée de la résistance de sole et de voûte. Préchauffer le four une dizaine de minutes. Idéale pour toutes les cuissons à l'ancienne, pour saisir les viandes rouges, les rosbifs, gigots, gibiers, le pain, les papillotes, les feuilletages. Placer le mets à cuire à un niveau de gradin moyen.
	230	GRILL : utilisez le grill avec la porte fermée. L'élément de chauffage du haut est utilisé seul et vous pouvez régler le niveau de la température. Un préchauffage de cinq minutes est nécessaire pour que les éléments soient incandescents. Le succès est garanti pour les grillades, les kebabs et les gratins. Les viandes blanches doivent être placées à une certaine distance du grill ; le temps de cuisson sera plus long mais la viande aura plus de goût. Vous pouvez placer de la viande rouge et des filets de poisson sur la grille du four avec la lèchefrite en dessous. Le four a cinq positions de grill de L1 à L5.
	230	GRILL + TOURNEBROCHE : utilisez le tournebroche avec la porte fermée. L'élément chauffant du haut est utilisé avec le tournebroche faisant tourner la nourriture à cuisiner. Vous pouvez régler le niveau de chauffage à votre guise. Il vaut mieux utiliser le tournebroche avec des éléments de taille moyenne. L'idéal pour redécouvrir le goût des rôtis traditionnels. Aucun préchauffage n'est requis pour la cuisson au tournebroche.
	ECO	ECO: 90 min SUPER: 120min PYROLYSE
on 		WIFI ON: Le four permet la connexion Wi-Fi.
reset 		WIFI RESET: Permet le redémarrage de la connexion Wi-Fi.

* Testé conformément à la norme EN 60350-1 pour les besoins de la déclaration de la consommation d'énergie et de la classe énergétique

4. Nettoyage du four et maintenance

4.1 Remarques générales sur le nettoyage

Le cycle de vie de l'appareil peut être étendu grâce à un nettoyage régulier. Attendez le refroidissement du four avant de procéder à des opérations de nettoyage manuel. Ne jamais utiliser de détergents abrasifs, de laine d'acier ou d'objets pointus pour le nettoyage, l'émail serait irrémédiablement abîmé. Utilisez uniquement de l'eau, du savon ou des détergents à base d'eau de Javel (ammoniac).

PARTIE VITREE

Il est conseillé de nettoyer la vitre avec du papier absorbant après chaque utilisation du four. Pour enlever les taches plus tenaces, vous pouvez utiliser une éponge imbibée de détergent, puis rincer à l'eau.

JOINT DE LA PORTE

Si elle est sale, le joint peut être nettoyé avec une éponge légèrement humide.

4.2 Pyrolyse

Le four est équipé d'un système de nettoyage par pyrolyse, c'est-à-dire par destruction à haute température des salissures. Cette opération se fait automatiquement au moyen du programmeur. Les fumées en résultant sont rendues "propres" par passage sur un pyrolyseur dont l'action commence dès la cuisson des aliments. A cause de la température élevée nécessaire à la pyrolyse, la porte du four est munie d'une sécurité qui permet son verrouillage pendant le cycle. La Pyrolyse peut être stoppée à tout moment. Cependant, la porte ne s'ouvrira pas tant que le voyant verrouillage de porte est affiché.

REMARQUE: Si une table de cuisson est installée au dessus du four, ne jamais utiliser la table pendant l'opération de pyrolyse dans le but d'éviter un échauffement excessif du tableau de bord du four.

DEUX CYCLES DE PYROLYSE sont pré-programmés.

- PYRO ECO: nettoyage du four moyennement sale. Fonctionnement pendant une durée de 90 minutes.
- PYRO SUP: nettoyage du four très sale. Fonctionnement pendant une durée de 120 minutes.

Ne jamais utiliser des produits distribués dans le commerce avant de réaliser le nettoyage du four à pyrolyse ! Remarque : un nettoyage enchaîné derrière une cuisson permet de bénéficier de la chaleur déjà emmagasinée dans le four d'où une économie d'énergie.

Avant d'exécuter un cycle de pyrolyse:

- Retirer du four les accessoires : ils ne supporteraient pas sans dommage la température de pyrolyse; en particulier les grilles, et les rails télescopiques (se référer au chapitre retrait des grilles et rails télescopiques). Dans les fours avec sonde à viande, il est nécessaire, avant d'effectuer le cycle de nettoyage de refermer l'embout avec l'écrou fourni.
- Enlever les débordements importants ou gros déchets dont la destruction demanderait un temps trop long. De plus, des résidus gras en quantité élevée sont en effet susceptibles de s'enflammer sous l'action de la chaleur intense que dégage la pyrolyse.
- Fermer la porte du four.
- Le liquide débordé doit être enlevé avant de nettoyer.
- Nettoyer la porte du four.
- Enlever avec une éponge humide les résidus les plus gros. Ne pas utiliser de détergents.
- Sortir tous les accessoires ainsi que le kit éventuel de glissières coulissantes.
- Ne pas placer de torchons ou de maniques sur la poignée du four.

ACCESSOIRES

Nettoyer les accessoires avec une éponge et de l'eau savonneuse puis rincer. Eviter d'utiliser des détergents abrasifs.

LECHEFRITE

Après l'utilisation de la grille, retirez le lèche-frite du four. Prendre soin de reverser les graisses (tièdes) dans l'évier. Laver et rincer le plat récolte-sauce dans de l'eau chaude, avec une éponge imbibée de produit lessiviel. Si les résidus restent collés, le faire tremper dans de l'eau et un produit détergent. Il peut aussi être nettoyé dans un lave-vaisselle ou avec un produit du commerce.

Ne jamais replacer le plat récolte-sauce encrassé dans un four.

En utilisant le cycle de pyrolyse:

- 1- Tourner le sélecteur de mode de cuisson sur la position "  ". Le display affiche "ECO" ou "SUP". La durée de pyrolyse par défaut est de 90 min, réglable de 90 min heure (Mode Eco) à 120 min (Mode Sup) par l'intermédiaire de les touches de réglage "+" ou "-". Si le four est très sale, nous vous conseillons d'augmenter la durée à 120 min, dans le cas contraire si le four est peu sale vous pouvez réduire la durée à 90 min.
- 2- Il est également possible de différer le départ de la pyrolyse en modifiant l'heure de fin de cycle à l'aide du programmeur.
- 3- Après quelques minutes lorsque le four atteint une température élevée, la porte se verrouille. La pyrolyse peut être interrompue à n'importe quel moment en tournant le sélecteur de mode de cuisson sur la position 0 (l'inscription OFF est alors visible pendant 3 sec).
- 4- A la fin du cycle pyrolyse, le cycle pyrolyse s'arrête automatiquement. Le display affiche l'indication "End" puis "0--n" tant que la porte est verrouillée.
- 5- Vous pouvez ramener la manette des fonctions sur "0", mais si la température du four est encore élevée, le display affichera "0--n" pour signaler que la porte est verrouillée.

Utilisation du cycle de pyrolyse dans des fours Touch Control:

- 1- Sélectionner la fonction pyrolyse. L'écran affiche "ECO" ou "SUP"
- 2- Le temps de pré-réglé est de 90 minutes, mais il peut varier de 90 min. (Mode Eco) pour un four peu sale à 120 min. (Mode Sup) pour un four très sale. Le durée se règle à l'aide du programmeur ("+" ou "-" du clavier).

4.3 Fonction Aquactiva

Le système Aquactiva utilise la vapeur pour éliminer les graisses et les restes de nourritures incrustées sur les parois du four.

1. Verser 300 ml d'eau dans la zone prévue à cet effet (au centre de la cavité – voir schéma)
2. Mettre le programme convection naturelle () ou sole seule ().
3. Réglez la fonction sur l'icône Aquactiva.
4. Laisser agir 30 minutes.
5. Une fois les 30 minutes écoulées, éteindre le programme et attendre que le four refroidisse.
6. Une fois que le four est refroidi passer un linge propre pour éliminer les résidus.

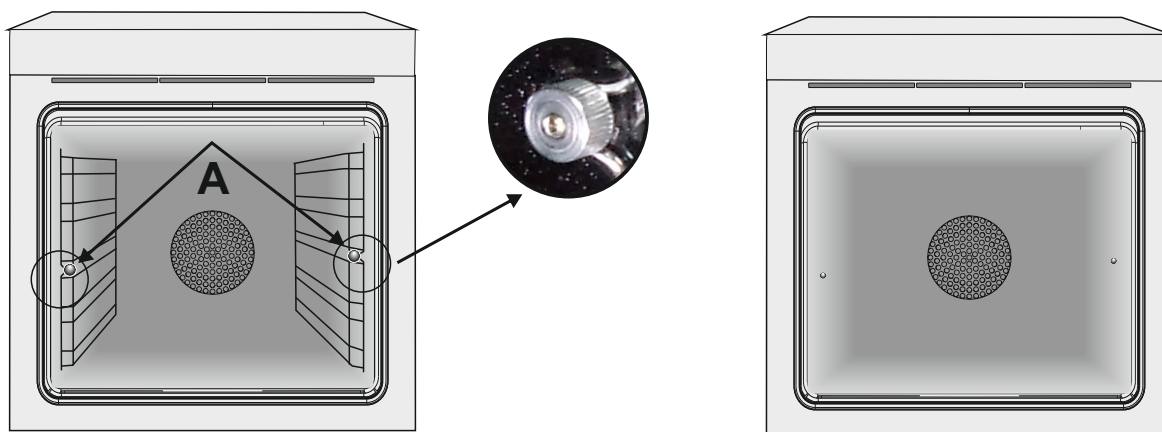
Attention: Ne pas toucher les parois tant qu'elles n'ont pas refroidies (risque de brûlures). N'utiliser que de l'eau potable ou distillée.



4.4 Entretien

RETRAIT ET NETTOYAGE DES GRILLES LATÉRALES

1. Desserrez les boulons dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
2. Retirez les grilles latérales en les tirant vers vous.
3. Nettoyez les grilles latérales au lave-vaisselle ou avec une éponge humide et essuyez-les immédiatement.
4. Une fois que les grilles latérales sont nettoyées, remettez-les en place, remontez les boulons et serrez-les à fond.



RETRAIT DE LA PORTE DU FOUR

1. Ouvrez la porte.
2. Ouvrez les pinces du boîtier de charnière sur le côté droit et gauche de la fenêtre avant en les poussant vers le bas.
3. Replacez la porte en procédant en sens inverse.

RETRAIT ET NETTOYAGE DES VITRES

1. Ouvrez la porte du four.

2.3.4. Bloquer les charnières, enlever les vis et retirez le couvercle métallique supérieur en le tirant vers le haut.

5.6. Retirez le verre, l'extraire soigneusement de la porte du four (NB: dans les fours de pyrolyse, retirez également les deuxième et troisième verre (le cas échéant)).

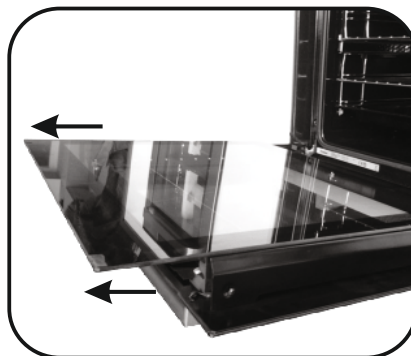
7. A la fin du nettoyage Remonter les pièces dans l'ordre inverse.

Sur toutes les vitres, l'indication "Pyro" doit être lisible et positionné sur le côté gauche de la porte, à proximité de la charnière latérale gauche. De cette manière, l'étiquette imprimée du premier verre sera à l'intérieur de la porte.

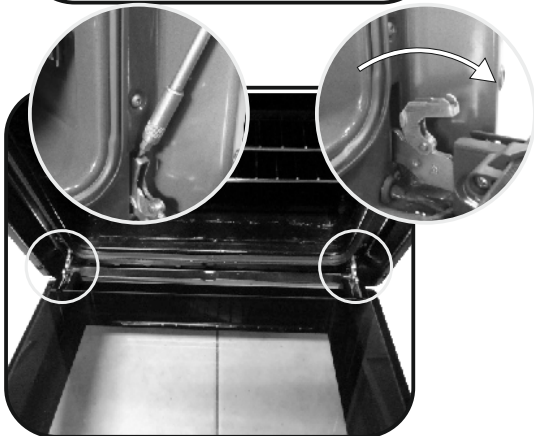
1.



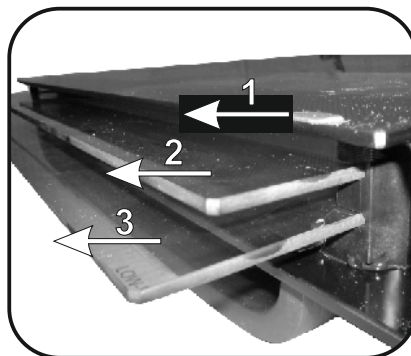
5.



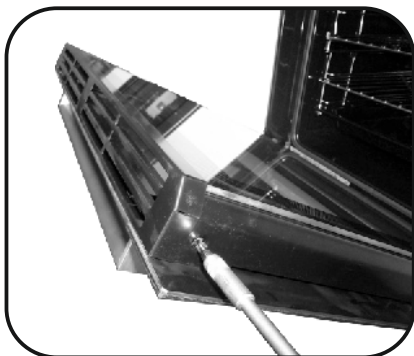
2.



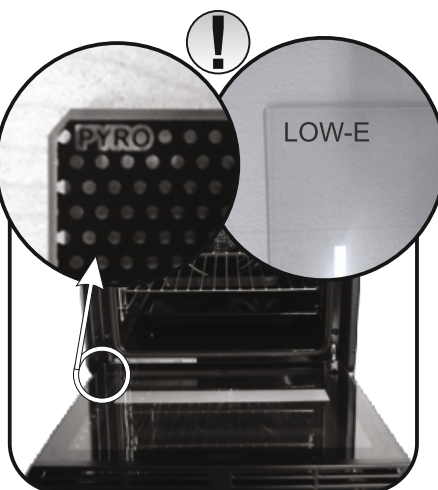
6.



3.

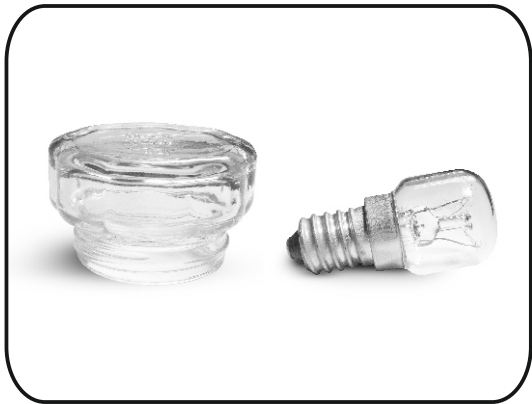
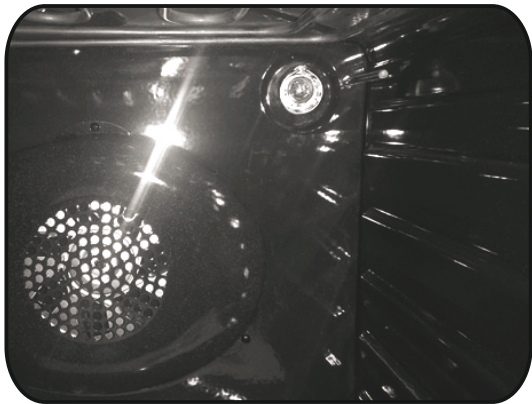


7.



REPLACEMENT DE L'AMPOULE

- 1. Débranchez le four de la prise.
- 2. Défaire le couvercle en verre, dévisser l'ampoule et la remplacer par une ampoule du même modèle.
- 3. Une fois l'ampoule remplacée, remettre le couvercle en verre.



5. Dépannage

5.1 FAQ

PROBLEMES	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le four ne chauffe pas	L'horloge n'est pas réglée	Réglez l'horloge
Le four ne chauffe pas	Les réglages nécessaires ne sont pas imposés	Assurez-vous que les paramètres nécessaires sont corrects
Aucune réaction de l'écran tactile	Vapeur et de la condensation sur l'écran tactile	Nettoyer avec un chiffon en microfibres l'écran tactile pour enlever la couche de condensation

Indicazioni di Sicurezza

- Durante la cottura, l'umidità può condensarsi all'interno del vano cottura o sul vetro della porta. Questa è una condizione normale. Per ridurre questo effetto, attendere 10-15 minuti dopo l'accensione prima di mettere gli alimenti all'interno del forno. In ogni caso, la condensa scompare quando il forno raggiunge la temperatura di cottura.
- Cuocere le verdure in un contenitore con coperchio invece che in un vassoio aperto.
- Evitare di lasciare gli alimenti all'interno del forno dopo la cottura per più di 15/20 minuti.
- **AVVERTENZA:** l'elettrodomestico e le sue parti accessibili diventano calde durante l'uso. Fare attenzione a non entrare in contatto con componenti surriscaldati.
- **AVVERTENZA:** le parti accessibili possono diventare calde quando si utilizza il grill. I bambini devono rimanere a distanza di sicurezza.
- **AVVERTENZA:** assicurarsi che l'elettrodomestico sia spento prima di sostituire la lampadina per evitare ogni possibilità di folgorazione.
- **AVVERTENZA:** per evitare rischi causati da un involontario ripristino dell'interruttore automatico, l'elettrodomestico non deve essere alimentato da un dispositivo di commutazione esterno, quale ad esempio un contaminuti, oppure essere collegato ad un circuito che viene regolarmente acceso e spento.
- Mantenere lontano dall'elettrodomestico i bambini di età inferiore agli 8 anni, a meno che non siano continuamente supervisionati.
- I bambini non devono giocare con l'elettrodomestico. L'elettrodomestico può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, oppure prive di esperienza e conoscenza, che siano state supervisionate o istruite riguardo all'uso dell'elettrodomestico in sicurezza, comprendendo i rischi che derivano dall'uso dello stesso.
- Le operazioni di pulizia e manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza sorveglianza.
- Non utilizzare materiali ruvidi, abrasivi o raschietti

metallici affilati per pulire le porte in vetro del forno, dato che possono graffiare la superficie e causare la frantumazione del vetro.

- Il forno deve essere spento prima di rimuovere le parti rimovibili.
- Dopo la pulizia, rimontarle secondo le istruzioni.
- Utilizzare solo la sonda carne consigliata per questo forno.
- Non utilizzare un getto di vapore per pulire l'elettrodomestico.

SE IL FORNO È FORNITO DAL PRODUTTORE SENZA SPINA:

- L'APPARECCHIO NON DEVE ESSERE COLLEGATO ALLA FONTE DI ALIMENTAZIONE TRAMITE SPINA O PRESE, MA DEVE ESSERE COLLEGATO DIRETTAMENTE ALLA RETE DI ALIMENTAZIONE. Il collegamento alla fonte di alimentazione deve essere effettuato da un professionista adeguatamente qualificato. Per avere un'installazione conforme alla normativa vigente in materia di sicurezza il forno deve essere collegato solo posizionando un interruttore onnipolare, con separazione dei contatti conforme ai requisiti per la categoria di sovratensione III, tra l'apparecchio e la fonte di alimentazione. L'interruttore onnipolare deve sopportare il carico massimo collegato e deve essere in linea con la normativa vigente. Il cavo di terra giallo-verde non deve essere interrotto dall'interruttore automatico. L'interruttore onnipolare utilizzato per il collegamento deve essere facilmente accessibile quando l'apparecchio è installato.

- Il collegamento alla fonte di alimentazione deve essere effettuato da un professionista adeguatamente qualificato considerando la polarità del forno e della fonte di alimentazione.

- La disconnessione deve essere realizzata incorporando un interruttore nel cablaggio fisso secondo le regole di cablaggio

SE IL FORNO È FORNITO DAL PRODUTTORE CON SPINA:

- La presa deve essere adatta al carico indicato sulla targhetta e deve avere il contatto di terra collegato e in funzione. Il conduttore di terra è giallo-verde. Questa operazione deve essere eseguita da un

professionista adeguatamente qualificato. In caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'apparecchio, chiedere a un elettricista qualificato di sostituire la presa con un altro tipo adatto. La spina e la presa devono essere conformi alle normative attuali del paese di installazione. Il collegamento alla fonte di alimentazione può essere effettuato anche posizionando un interruttore onnipolare, con separazione dei contatti conforme ai requisiti per la categoria di sovratensione III, tra l'apparecchio e la fonte di alimentazione che può sopportare il carico massimo collegato e che è in linea con la legislazione vigente. Il cavo di terra giallo-verde non deve essere interrotto dall'interruttore automatico. La presa o l'interruttore automatico onnipolare utilizzati per il collegamento devono essere facilmente accessibili al momento del montaggio dell'elettrodomestico.

La disconnessione può essere eseguita con la spina accessibile o aggiungendo un interruttore sul cablaggio fisso, nel rispetto delle normative relative ai cablaggi.

- Se il cavo di alimentazione si danneggia, deve essere sostituito con un cavo o uno speciale fascio di cavi disponibile presso il produttore o contattando il reparto assistenza al cliente.
- Il cavo di alimentazione deve essere di tipo H05V2V2-F
- Questa operazione deve essere eseguita solo da un tecnico adeguatamente addestrato. Il conduttore di terra (giallo-verde) deve essere circa 10 mm più lungo degli altri conduttori. Per qualsiasi tipo di riparazione, fare riferimento unicamente al Reparto di Assistenza Cliente e richiedere l'utilizzo di ricambi originali.
- Il mancato rispetto di quanto indicato sopra può compromettere la sicurezza dell'elettrodomestico e rendere nulla la garanzia.
- Qualsiasi materiale fuoriuscito in eccesso deve essere tolto prima della pulizia.
- L'interruzione prolungata dell'alimentazione durante una fase di cottura potrebbe causare un guasto del monitor. In tal caso contattare il servizio clienti.
- L'elettrodomestico non deve essere installato

dietro a una porta a scopo ornamentale per evitarne il surriscaldamento.

- Quando si posiziona uno scaffale all'interno, accertarsi che il blocco sia rivolto verso l'alto e nella parte posteriore della guida. Lo scaffale deve essere inserito completamente nella guida

- **AVVERTENZA:** Non rivestire le pareti del forno con fogli di alluminio o protezioni monouso disponibili nei negozi. I fogli di alluminio o qualsiasi altra protezione, a diretto contatto con lo smalto caldo, rischiano di fondere e deteriorare lo smalto degli interni.

- **AVVERTENZA:** Non togliere mai la guarnizione della porta del forno.

- **ATTENZIONE:** Non riempire il fondo della cavità con acqua durante la cottura o quando il forno è caldo.

- Per far funzionare l'apparecchio alle frequenze nominali non sono necessarie ulteriori operazioni o regolazioni.

- **AVVERTENZA:** prima di avviare il ciclo di pulizia automatica:

- Pulire la porta del forno;

- Asportare dall'interno del forno residui consistenti di cibo o traboccamenti derivanti da cotture precedenti, utilizzando una spugna umida. Non usare detergenti;

- Togliere tutti gli accessori e il kit di guide scorrevoli (se presente);

- Non introdurre tovagliette da tè

- Prima del ciclo di pulizia, nei forni con la sonda carne è necessario chiudere il foro utilizzando il dado fornito in dotazione quando la sonda carne non è utilizzata.

- Durante il processo di pulizia pirolitico, le superfici possono surriscaldarsi più del normale: mantenere sempre i bambini a distanza di sicurezza.

Avvertenze Generali 1.1 Suggerimenti sulla sicurezza

1.2 Sicurezza elettrica

1.3 Raccomandazioni

1.4 Installazione

1.5 Gestione dei rifiuti

29

Descrizione del Prodotto 2.1 Panoramica

2.2 Accessori

2.3 Primo utilizzo

30

Utilizzo del Forno 3.1 Descrizione del display

3.2 Modalità di cottura

31

Pulizia e Manutenzione del Forno 4.1 Note generiche di pulizia

4.2 Pirolisi

4.3 Funzione Aquactiva

4.4 Manutenzione

- Stacco e pulizia delle griglie laterali
- Rimozione dello sportello del forno
- Rimozione e pulizia della porta in vetro
- Sostituzione della lampadina

34

Risoluzione dei problemi 5.1 F.A.Q.

37

Garanzie

37

1. Avvertenze Generali

Vi ringraziamo per aver scelto uno dei nostri prodotti. Per utilizzare il forno in modo ottimale è consigliabile leggere con attenzione questo manuale e conservarlo con cura per ogni ulteriore consultazione. Prima di installare il forno, prendere nota del numero di serie in modo da poterlo comunicare al personale del servizio di assistenza in caso di richiesta di intervento. Dopo aver rimosso il forno dall'imballaggio, verificare che non abbia subito danni durante il trasporto. In caso di dubbi, non utilizzare il forno e richiedere l'assistenza di un tecnico qualificato. Tenere tutto il materiale da imballaggio (sacchetti di plastica, polistirolo, chiodi) fuori dalla portata dei bambini. Alla prima accensione del forno può svilupparsi fumo di odore acre, causato dal primo riscaldamento del collante dei pannelli d'isolamento avvolgenti il forno: si tratta di un fenomeno assolutamente normale e, in caso si verificasse, occorre attendere la cessazione del fumo prima di introdurre le vivande. Il produttore declina ogni responsabilità in caso di mancata osservanza delle istruzioni contenute in questo documento.

NOTA: le funzioni, le proprietà e gli accessori dei forni citati in questo manuale possono variare a seconda dei modelli.



1.1 Suggerimenti sulla Sicurezza

Utilizzare il forno solo per lo scopo per cui è stato progettato, ossia solo per la cottura di alimenti; qualsiasi altro utilizzo, ad esempio come fonte di riscaldamento, è considerato improprio e quindi pericoloso. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.

L'uso di un qualsiasi apparecchio elettrico comporta l'osservanza di alcune regole fondamentali:

- non tirare il cavo di alimentazione per scollegare il prodotto dalla fonte di alimentazione;
- non toccare l'apparecchio con mani o piedi bagnati o umidi;
- in generale è sconsigliabile l'uso di adattatori, prese multiple e prolunghe;
- in caso di guasto e/o cattivo funzionamento dell'apparecchio, spegnerlo e non manometterlo.

1.2 Sicurezza Elettrica

FARE EFFETTUARE I COLLEGAMENTI ELETTRICI AD UN'ELETTRICISTA O TECNICO QUALIFICATO.

La rete di alimentazione a cui viene collegato il forno deve essere conforme con le normative in vigore nel paese di installazione. Il produttore declina ogni responsabilità per eventuali danni derivanti dalla mancata osservanza di tali disposizioni. Il forno deve essere collegato alla rete elettrica tramite una presa a muro con messa a terra o tramite un sezionatore con più poli, a seconda delle disposizioni in vigore nel paese di installazione. La rete elettrica deve essere protetta mediante fusibili idonei e devono essere utilizzati cavi con una sezione trasversale idonea a garantire una corretta alimentazione del forno.

COLLEGAMENTO

Il forno viene fornito con un cavo di alimentazione che deve essere collegato solo a una rete elettrica con una tensione di 220-240 VCA tra le fasi o tra la fase e il neutro. Prima di collegare il forno alla rete elettrica, è indispensabile controllare:

- la tensione di alimentazione indicata sul misuratore;
- l'impostazione del sezionatore.

Il filo di messa a terra collegato al morsetto di terra del forno deve essere collegato al morsetto di terra della rete elettrica.

ATTENZIONE

Prima di collegare il forno alla rete elettrica, far controllare la continuità della messa a terra della rete elettrica ad un elettricista qualificato. Il produttore declina ogni responsabilità per eventuali incidenti o altri problemi derivanti dal mancato collegamento a terra del forno o dal suo collegamento ad una messa a terra con una continuità difettosa.

NOTA: poiché il forno potrebbe richiedere interventi di assistenza, è consigliabile prevedere la disponibilità di un'ulteriore presa a muro a cui collegare il forno dopo che è stato rimosso dallo spazio in cui è stato installato. Il cavo di alimentazione deve essere sostituito solo dal personale dell'assistenza tecnica o da tecnici con qualifiche analoghe.

1.3 Raccomandazioni

Dopo l'uso sono sufficienti alcune semplici operazioni di pulizia per mantenere il forno perfettamente pulito. Non rivestire le pareti del forno con fogli d'alluminio da cucina o fogli monouso commerciali, perché potrebbero fondersi a contatto con le superfici in smalto caldo e danneggiare le superfici in smalto all'interno del forno. Per evitare di sporcare eccessivamente il forno e prevenire

la diffusione di fumo maleodorante, è consigliabile non utilizzare il forno a temperature molto alte. E' generalmente preferibile impostare un tempo di cottura più lungo e utilizzare una temperatura più bassa. Oltre agli accessori forniti con il forno, è consigliabile utilizzare piatti e teglie resistenti alle alte temperature.

1.4 Installazione

Il produttore non è obbligato ad occuparsi dell'installazione. Gli eventuali interventi di assistenza, necessari per correggere problemi dovuti ad un'errata installazione, non sono coperti da garanzia. L'installazione deve essere effettuata da un tecnico qualificato e in conformità con queste istruzioni. Un'installazione impropria potrebbe causare infortuni alle persone, agli animali domestici o danni alle attrezzature. Il produttore declina ogni responsabilità per eventuali lesioni o danni dovuti ad un'errata installazione.

Il forno può essere installato sopra una colonna o sotto a un piano di lavoro. Prima di fissare in posizione il forno, verificare che lo spazio attorno allo stesso sia sufficiente a garantire la circolazione del flusso di aria fresco necessario a garantire il raffreddamento del forno e la sicurezza dei componenti interni. Realizzare le aperture indicate nell'ultima pagina del manuale, a seconda del tipo di installazione.

1.5 Gestione dei rifiuti e rispetto dell'ambiente



Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva europea 2012/19/EU sulle apparecchiature elettriche ed elettroniche (WEEE). I WEEE contengono sia sostanze inquinanti (che possono provocare conseguenze negative sull'ambiente) che componenti di base (che possono essere riutilizzati). E' importante che i WEEE siano soggetti a trattamenti specifici per rimuovere e smaltire correttamente tutti gli inquinanti e recuperare tutti i materiali. I singoli possono giocare un ruolo importante nell'assicurare che i WEEE non diventino un problema ambientale; è essenziale seguire alcune regole di base:

- i WEEE non devono essere trattati come rifiuti domestici;
- i WEEE devono essere portati ai punti di raccolta appositi gestiti dal comune o da società registrate.

In molti paesi, per i WEEE di grandi dimensioni, potrebbe essere presente la raccolta domestica. Quando si acquista un nuovo apparecchio, quello vecchio

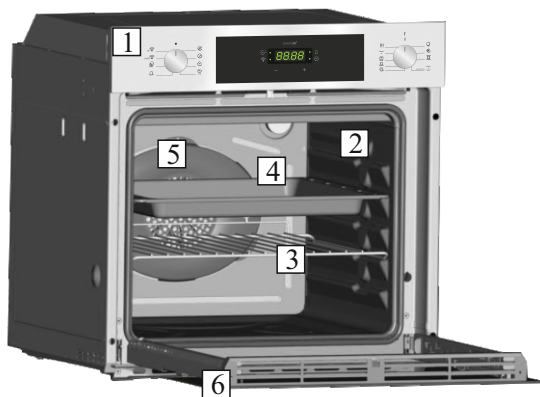
potrebbe essere restituito al rivenditore che deve acquisirlo gratuitamente su base singola, sempre che l'apparecchio sia del tipo equivalente e abbia le stesse funzioni di quello acquistato.

RISPARMIARE E RISPETTARE L'AMBIENTE

Ove possibile, evitare di pre-riscaldare il forno e cercare sempre di riempirlo. Aprire la porta del forno quanto necessario, perché vi sono dispersioni di calore ogni volta che viene aperta. Per risparmiare molta energia sarà sufficiente spegnere il forno dai 5 ai 10 minuti prima della fine del tempo di cottura pianificato, e servirsi del calore che il forno continua a generare. Tenere le guarnizioni pulite e in ordine, per evitare eventuali dispersioni di energia. Se si dispone di un contratto di energia elettrica a tariffa oraria, il programma "cottura ritardata" renderà più semplice il risparmio spostando l'avvio del programma negli orari a tariffa ridotta.

2. Descrizione del Prodotto

2.1 Panoramica



1. Pannello di controllo
2. Posizioni ripiani
(castelletto se previsto)
3. Griglia metallica
4. Leccarda
5. Ventola
(dietro alla piastra di acciaio)
6. Porta forno

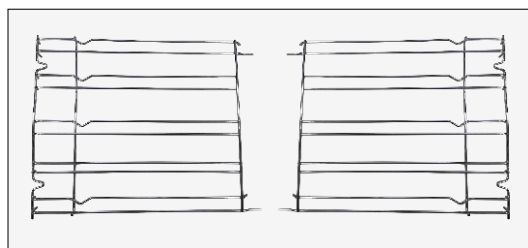
2.2 Accessori (A seconda del modello)

1 Leccarda



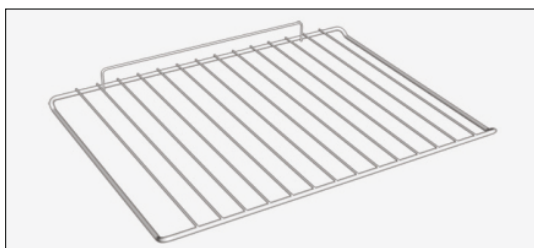
Raccoglie i residui di cibo che gocciolano durante la cottura.

3 Griglie laterali a rete



Si trovano su entrambi i lati del vano cottura. Contengono griglie metalliche e vaschette raccogliogocce.

2 Griglia metallica



Sostiene teglie e piatti.

NOTA: Per un corretto utilizzo del forno, si consiglia di non porre gli alimenti a diretto contatto con griglie e vassoi, ma di utilizzare carte forno e/o appositi contenitori.

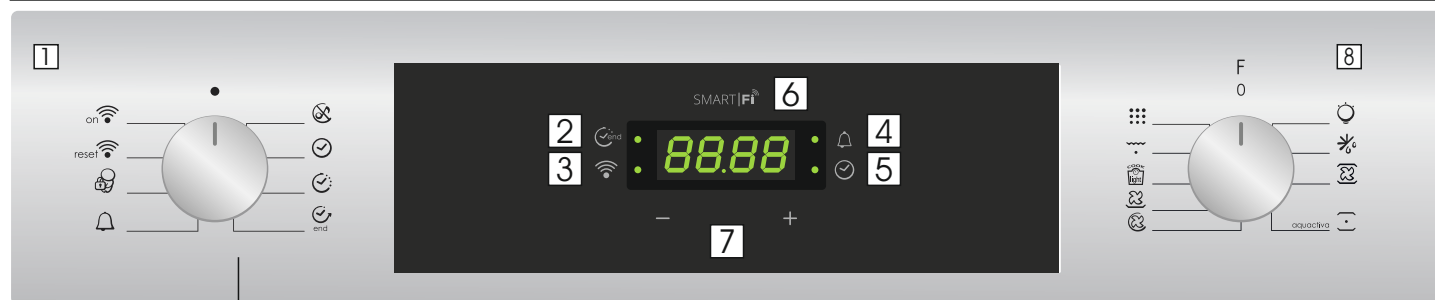
2.3 Primo utilizzo

PULIZIA PRELIMINARE

Pulire sempre il forno prima di utilizzarlo per la prima volta. Pulire le superfici esterne con un panno morbido leggermente inumidito. Lavare tutti gli accessori e pulire l'interno del forno con del detergente per piatti ed acqua calda. Verificare che il forno sia vuoto, impostare la temperatura massima e lasciarlo acceso per almeno 1 ora, così da rimuovere tutti gli odori normalmente presenti nei forni nuovi.

3. Utilizzo del Forno

3.1 Descrizione del display



1. Manopola di selezione delle funzioni
2. Tempo di cottura / Fine cottura
3. Spia segnale Wi-Fi
4. Promemoria minuti
5. Impostazione orologio
6. Display orologio o temperatura
7. Comandi di regolazione temperatura/LCD
8. Manopola di selezione delle funzioni di cottura

ATTENZIONE: la prima operazione da eseguire dopo l'installazione o dopo una interruzione di corrente (tali situazioni si riconoscono perché sul display lampeggia l'ora 12:00) è la regolazione dell'ora, come di seguito descritto. Il LED inferiore destro lampeggia contemporaneamente (🕒).

- Ruotare a sinistra il selettore delle funzioni per impostare l'orologio.
- Imposta l'ora con i tasti "-" e "+".

ATTENZIONE: se non si imposta l'orologio, il forno non funziona.

FUNZIONE	ATTIVAZIONE	DISATTIVAZIONE	COSA FA	PERCHÉ È NECESSARIA
MODALITÀ SILENZIOSA 🔇	• Ruotare a sinistra il selettore delle funzioni in modalità silenziosa.	• Ruotare il selettore delle funzioni in posizione di spegnimento.	• Consente di disattivare l'avviso acustico del promemoria minuti.	• Disattivare l'avviso acustico del promemoria minuti.
IMPOSTAZIONE DELL'OROLOGIO 🕒	• Ruotare a sinistra il selettore delle funzioni per impostare l'ora. • Utilizzare i pulsanti "+" o "-" per impostare l'ora. • Durante questa operazione, il LED inferiore destro lampeggia.	• Ruotare il selettore delle funzioni in posizione di spegnimento.	• Consente di impostare l'ora visualizzata sul display.	• Impostare l'ora N.B.: l'ora deve essere impostata appena si installa il forno o dopo un blackout (l'orologio lampeggia sulle ore 12:00).
DURATA COTTURA 🕒	• Ruotare a destra il selettore delle funzioni per scegliere una funzione di cottura. • Ruotare a sinistra il selettore delle funzioni per impostare la durata della cottura. • Impostare il tempo di cottura utilizzando i pulsanti "+" e "-". • Durante questa operazione, il LED superiore sinistro lampeggia.	• Una volta trascorso il tempo di cottura, il forno si spegne automaticamente e viene emesso un avviso acustico per alcuni secondi per consentire l'arresto anticipato delle funzioni di cottura. Ruotare la manopola di controllo delle funzioni in posizione di spegnimento o impostare il tempo 00:00 ruotando il selettore delle funzioni sul tempo di cottura e utilizzando il pulsante "+" e "-".	• Consente di preimpostare il tempo di cottura adatto alle pietanze cucinate. • Quando si imposta il tempo di cottura, ruotare il selettore delle funzioni in posizione di spegnimento per tornare all'ora effettiva. • Per visualizzare il tempo di cottura selezionato, ruotare a sinistra il settore delle funzioni sul tempo di cottura.	• Cuocere le pietanze desiderate.
FINE COTTURA 🕒 end	• Ruotare a destra il selettore delle funzioni per scegliere una funzione di cottura. • Ruotare a sinistra il selettore delle funzioni per impostare la posizione di fine cottura. • Impostare l'ora in cui terminare la cottura utilizzando i pulsanti "+" e "-". • Durante questa operazione, il LED superiore sinistro lampeggia.	• Una volta trascorso il tempo di cottura, il forno si spegne automaticamente. • Per arrestare in anticipo le funzioni di cottura, ruotare il selettore di controllo delle funzioni in posizione di spegnimento.	• Consente di preimpostare l'ora in cui terminare la cottura. • Quando si imposta il tempo di cottura, ruotare il selettore delle funzioni in posizione di spegnimento per tornare all'ora effettiva. • Per visualizzare il tempo di cottura selezionato, ruotare a sinistra il settore delle funzioni in posizione di fine cottura.	• Questa funzione generalmente si utilizza con la funzione del tempo di cottura. • Ad esempio, se la pietanza richiede 45 minuti di cottura e deve essere pronta per le 12:30, al termine della durata impostata il forno si spegne automaticamente ed emette un avviso acustico. Selezionare la funzione di cottura desiderata. Impostare la durata della cottura a 45 minuti ("-" o "+"). Impostare la fine della cottura alle 12:30 ("-" o "+"). La cottura inizia automaticamente alle 11:45 (12:30 meno 45 minuti). Una volta trascorso il tempo di cottura impostato, il forno si spegne automaticamente. • AVVERTENZA: se si imposta solo la fine della cottura e non la durata, il forno si accende immediatamente e si spegne allo scadere del tempo di cottura impostato.
TIMER 🔔	• Ruotare a sinistra il selettore delle funzioni sul blocco bambini. • Impostare il tempo di cottura utilizzando i pulsanti "+" e "-". • Durante questa operazione, il LED superiore destro lampeggia.	• Impostare l'ora 00:00 ruotando a sinistra il selettore delle funzioni sul promemoria minuti utilizzando il pulsante "-".	• Allo scadere del tempo impostato, viene emesso un avviso acustico. • Nel frattempo, il display indica il tempo rimanente.	• Segnalare lo spegnimento del forno tramite un avviso acustico.
BLOCCO BAMBINO 🔒	• Ruotare a destra il selettore delle funzioni sul blocco bambini. • Premere per 5 secondi il pulsante "+". • Il blocco bambino è attivo quando il display visualizza "STOP".	• Ruotare nuovamente a sinistra il selettore delle funzioni sul blocco bambini e premere per 5 secondi il pulsante "+". • L'indicazione "STOP" scompare.	• Disattiva l'uso del forno.	• Per motivi di sicurezza, in caso di presenza di bambini in casa.

PARAMETRI WIRELESS

Tecnologia	Wi-Fi	Bluetooth
Standard	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Bande di frequenza (MHz)	2401-2483	2402-2480
Potenza massima (mW)	100	10

INFORMAZIONI SUL PRODOTTO PER LE APPARECCHIATURE COLLEGATE IN RETE

• Consumo elettrico del prodotto in standby di rete quando tutte le porte di rete cablate sono connesse e tutte le porte di rete wireless sono attivate: 2,0 W

Come attivare la porta di rete wireless:

- Se il LED Wi-Fi lampeggia, il modulo Wi-Fi è acceso.
- Se l'elettrodomestico è già arruolato: ruotare la manopola Wi-Fi in posizione ON.
- Se l'elettrodomestico non è arruolato: seguire la procedura di arruolamento.

Come disattivare la porta di rete wireless:

- Se il LED Wi-Fi è spento, il modulo Wi-Fi è spento.
- Se il forno è arruolato: ruotare la manopola Wi-Fi in posizione RESET e poi in posizione OFF entro 30 secondi.
- Se il forno non è arruolato, il modulo Wi-Fi è spento.

Arruolamento del forno sull'app

SU SMARTPHONE

Fase 1

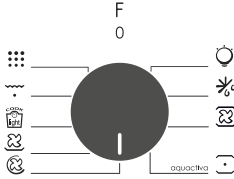
- Scaricare l'app hOn.



SULL'ELETTRODOMESTICO

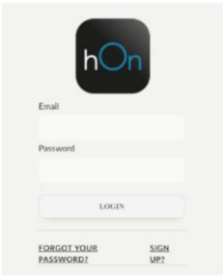
Fase 5

- Ruotare la manopola delle funzioni di cottura su un programma (non sulla lampadina né su 0).



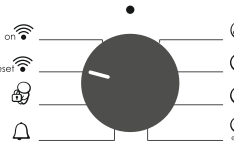
Fase 2

- Accedere o effettuare l'arruolamento.



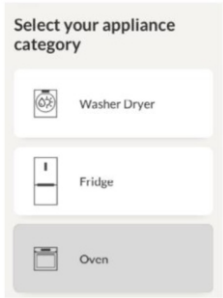
Fase 6

- Ruotare la manopola delle funzioni sul programma Wi-Fi RESET e attendere 30 secondi.



Fase 3

- Aggiungere un nuovo elettrodomestico.



Fase 7

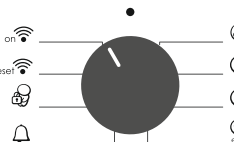
- Quando il LED Wi-Fi comincia a lampeggiare, è possibile procedere all'accoppiamento entro 5 minuti.



Modalità controllo da remoto

Fase 1

- Spostare la manopola sul programma Wi-Fi.



Fase 2

- Il LED Wi-Fi si accende.

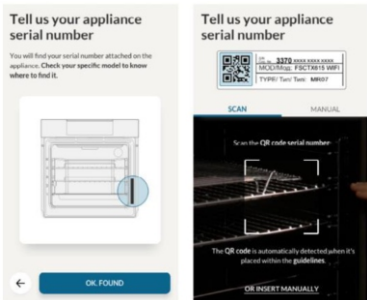


Fase 4

- Effettuare la scansione del codice QR o inserire manualmente il numero di serie.



Scrivere qui il numero di serie per futuri riferimenti.



Con la presente, Candy Hoover Group Srl dichiara che l'apparecchiatura radio è conforme alla Direttiva 2014/53/UE e possiede i requisiti normativi pertinenti (per il mercato UKC). Il testo completo della dichiarazione di conformità è disponibile al seguente indirizzo web: www.candy-group.com

3.2 Modalità di cottura

Manopola commutatore	T° preimpostata	Funzione (a seconda del modello)
		Accende la luce interna.
		SCONGELAMENTO: questa posizione permette di far circolare l'aria a temperatura ambiente intorno al cibo surgelato facendolo così scongelare in pochi minuti senza modificare od alterare il contenuto proteico.
	180	FORNO VENTILATO: l'aria calda viene ripartita sui diversi ripiani. E' ideale per cuocere contemporaneamente diversi tipi di cibo (carne, pesce), senza miscelare sapori e odori. Cottura delicata- indicata per pan di spagna, torte Margherita, pasta sfoglia, ecc...
* 	190	La funzione "COOK LIGHT" consente di cucinare in modo leggero riducendo l'utilizzo dei grassi. Grazie ad una combinazione del grill e della ventola, associate ad un ciclo di pulsazione dell'aria, è possibile conservare l'umidità dei cibi, grigliare la superficie e garantire una cottura rapida delle pietanze utilizzando pochi condimenti, senza rinunciare al sapore. È particolarmente indicata per verdure, frittate e carni. Il ciclo di aria pulsata mantiene l'umidità dei cibi, ne conserva le proprietà nutritive e garantisce una cottura rapida e omogenea. Provate tutte le vostre ricette riducendo la quantità di condimento che di solito utilizzate e provate la leggerezza di questa nuova funzione!
	210	SUOLA VENTILATA: adatta per cotture delicate (torte-soufflé).
* 	220	CONVEZIONE NATURALE: sono in funzione le resistenze superiore e inferiore. È la cottura tradizionale, ottima per arrostiti cosciotti, selvaggina, ideale per biscotti, mele al forno e per rendere i cibi molto croccanti.
	230	GRIGLIA: per la cottura alla griglia, lo sportello deve essere chiuso. Si attiva solo l'elemento scaldante superiore ed è possibile regolare la temperatura. Gli elementi diventano roventi dopo 5 minuti di preriscaldamento. Ideale per cottura alla griglia e la preparazione di kebab e pietanze gratinate. Le carni bianche devono essere collocate distanti dalla griglia. La cottura durerà di più, ma la carne sarà più gustosa. La carne rossa e i filetti di pesce possono essere collocati sul ripiano, posizionando il vassoio di gocciolamento inferiormente. Il forno include cinque posizioni per la cottura alla griglia: da L1 a L5.
	230	GRIGLIA + GIRARROSTO: per la cottura con girarrosto, lo sportello deve essere chiuso. L'elemento scaldante superiore si utilizza con il girarrosto che cuoce gli alimenti ruotandoli. È possibile regolare il livello di calore. L'uso del girarrosto è ottimale per la cottura di pezzi di carne di medie dimensioni. Ideale per riscoprire il gusto degli arrosti tradizionali. La cottura con girarrosto non richiede preriscaldamento.
	ECO	ECO: 90 min SUPER: 120 min PIROLISI
on 		ACCENSIONE WIFI: il forno consente la connessione WiFi.
reset 		RESET WIFI: consente il riavvio della connessione WiFi.

* Testato in conformità con la norma EN 60350-1 relativa alla dichiarazione sui consumi energetici e la classe energetica

4. Pulizia e manutenzione del forno

4.1 Note generiche di pulizia

La vita di servizio dell'apparecchio si allunga se questo viene pulito ad intervalli regolari. Attendere che il forno si raffreddi prima di effettuare le operazioni di pulizia manuali. Non utilizzare mai detergenti abrasivi, pagliette di ferro o oggetti appuntiti per la pulizia, per non danneggiare in modo irreparabile le parti smaltate. Utilizzare solo acqua, sapone o detergenti a base di candeggina (ammoniaca).

PARTI IN VETRO

E' consigliabile pulire lo sportello in vetro con carta assorbente da cucina dopo ogni utilizzo del forno. Per rimuovere le macchie più ostinate, è possibile anche utilizzare una spugna imbevuta di detergente ben strizzata e sciacquare con acqua.

GUARNIZIONE DELLO SPORTELLLO DEL FORNO

Se sporca, la guarnizione può essere pulita con una spugna leggermente

inumidita.

ACCESSORI

Pulire gli accessori con una spugna imbevuta con acqua e sapone, sciacquarli e asciugarli: evitare di usare detergenti abrasivi.

VASCHETTA DI GOCCIOLAMENTO

Dopo l'uso del grill, rimuovere la vaschetta dal forno. Versare il grasso caldo in un contenitore e lavare la vaschetta in acqua calda, utilizzando una spugna e del detergente per piatti.

Se rimangono dei residui di grasso, immergere la vaschetta in acqua e detergente. In alternativa, è possibile anche lavare la vaschetta nella lavastoviglie oppure utilizzare un detergente per forni di tipo commerciale. Non reinserire mai una vaschetta sporca nel forno.

4.2 Pirolisi

È possibile configurare il forno in modo che esegua automaticamente la pulizia. Le due opzioni disponibili sono ECO e SUPER. **L'opzione può essere configurata solo sui forni dotati di tale funzione. Il forno è dotato di un sistema di pulizia con pirolizzatore ad alta temperatura che distrugge i residui di cibo. L'operazione viene eseguita automaticamente tramite il programmatore. I fumi risultanti vengono "puliti" perché vengono convogliati attraverso un pirolizzatore che si avvia al momento dell'inizio della cottura. Sullo sportello di questo tipo di forni, viene installata una chiusura di sicurezza, a causa del fatto che il pirolizzatore lavora a temperature molto elevate. Il pirolizzatore può essere arrestato in qualsiasi momento: tuttavia, non è possibile aprire lo sportello finché non scompare l'icona della chiusura di sicurezza della porta.

NOTA: se il forno è posto sotto un piano cottura, non utilizzare i bruciatori a gas o le piastre elettriche mentre il pirolizzatore è in funzione, per evitare che le piastre si surriscaldino eccessivamente. Sono disponibili due CICLI PIROLITICI pre-programmati:

- CICLO PIROLITICO ECO: questo ciclo consente di pulire i forni moderatamente sporchi ed ha una durata di 90 minuti.

- CICLO PIROLITICO SUPER: questo ciclo è indicato per i forni particolarmente sporchi ed ha una durata di 120 minuti.

Non utilizzare detergenti commerciali per pulire i forni pirolitici. Suggerimento: l'esecuzione del ciclo pirolitico al termine di un ciclo di cottura, consente di sfruttare il calore residuo e di risparmiare energia.

Prima di eseguire un ciclo pirolitico:

- Rimuovere tutti gli accessori dal forno perché non sono in grado di tollerare le temperature elevate utilizzate durante il ciclo di pulizia pirolitico; in particolare rimuovere le griglie e il castelletto (rimando al capitolo RIMOZIONE GRIGLIE E CASTELLETTO). Nei forni dotati di sonda carne è necessario, prima di effettuare il ciclo di pulizia, chiudere il foro con il dado fornito in dotazione.

- Rimuovere tutte le tracce di grasso e le macchie estese che potrebbero richiedere troppo tempo per essere rimosse. Questo tipo di macchie potrebbero incendiarsi a causa delle temperature estremamente elevate del ciclo pirolitico.

- Chiudere lo sportello del forno.

- Se il forno è eccessivamente sporco, questo deve essere rimosso prima della pulizia.

- Pulire la porta del forno.

- Con una spugna umida togliere dall'interno del forno i residui più consistenti. Non usare detergenti.

- Estrarre tutti gli accessori e il kit guide scorrevoli (se presente);

- Non lasciare strofinacci o presine sulla maniglia.

Utilizzo del ciclo pirolitico:

1 - Ruotare il selettore di funzione sulla posizione "  ". Sul display, appare l'indicazione "ECO" o "SUP". Il tempo preimpostato è 90min. e può essere variato da 90 min. (modalità Eco) a 120min. (modalità Sup) attraverso il programmatore (tasti "+" o "-"). Se il forno è molto sporco, è raccomandato aumentare il tempo a 120min., se il forno è poco sporco ridurre il tempo per il ciclo di pulizia a 90 min.

2- È possibile differire l'ora di inizio del ciclo di pirolisi variando il tempo di fine attraverso il programmatore.

3- Dopo pochi minuti, quando il forno ha raggiunto una temperatura alta, la porta si chiude automaticamente. Il ciclo di pulizia pirolitica può essere fermato in qualunque momento riportando il selettore di funzione su "0".

4- Una volta che il ciclo di pulizia pirolitica è terminato, la pirolisi si spegnerà automaticamente. Sul display apparirà l'indicazione "END" e, sino a quando la porta è bloccata, "0--n".

5- Riportare il selettore di funzione su "0", se la temperatura è ancora alta, l'indicazione "0--n" appare per informare che la porta è bloccata.

Utilizzo del ciclo pirolitico nei forni Touch Control:

1- Ruotare il selettore di funzione sulla posizione. Sul display, appare l'indicazione "ECO" o "SUP".

2- Il tempo preimpostato è 90 minuti e può essere variato da 90 min. (modalità Eco) a 120min. (modalità Sup), attraverso il programmatore (tasti "+" o "-"). Se il forno è molto sporco, è raccomandato aumentare il tempo a 120min., mentre se il forno è poco sporco ridurre il tempo per il ciclo di pulizia a 90 min.

4.3 La Funzione Aquactiva

La procedura "AQUACTIVA" utilizza il vapore per facilitare la rimozione dal forno del grasso e dei pezzi di cibo rimasti.

1. Inserire 300 ml di acqua distillata o potabile nel contenitore dell' AQUACTIVA sul fondo del forno
2. Impostare la funzione del forno su Statico () o su Riscaldamento () dal basso
3. Impostare la funzione sull'icona Aquactiva.
4. Lasciar funzionare l'elettrodomestico per 30 minuti
5. Disattivare la macchina e lasciare che si raffreddi

Una volta che l'elettrodomestico si è raffreddato, pulire la superficie interna del forno con uno straccio

Attenzione

Assicurarsi che l'elettrodomestico sia freddo prima di toccarlo, c'è il rischio di scottarsi.

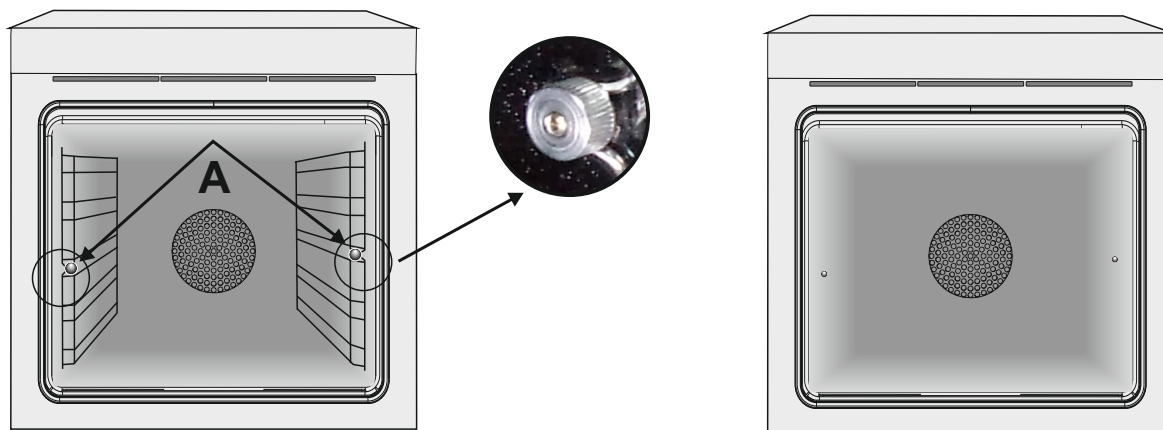
Utilizzare acqua distillata o potabile.



4.4 Manutenzione

STACCO E PULIZIA DELLE GRIGLIE LATERALI

1. Svitare il bullone in senso antiorario.
2. Rimuovere gli scaffali laterali tirandoli verso di voi.
3. Pulire gli scaffali laterali in lavastoviglie o con una spugna umida e poi asciugarli immediatamente.
4. Dopo aver pulito gli scaffali laterali, riposizionarli e reinserire i bulloni, assicurandosi che siano completamente serrati.



RIMOZIONE DELLO SPORTELLLO DEL FORNO

1. Aprire lo sportello anteriore.
2. Aprire i morsetti dell'alloggiamento della cerniera sul lato destro e sinistro dello sportello anteriore, premendoli verso il basso.
3. Installare nuovamente lo sportello eseguendo la procedura all'inverso.

RIMOZIONE E PULIZIA DELLA PORTA IN VETRO

1. Aprire la porta del forno.

2.3.4. Bloccare le cerniere, rimuovere le viti e rimuovere la copertura metallica superiore tirandola verso l'alto.

5.6. Rimuovere il vetro, estraendolo con molta cura, dalla controporta del forno (NB: nei forni pirolitici, rimuovere anche il secondo e terzo vetro (se presente)).

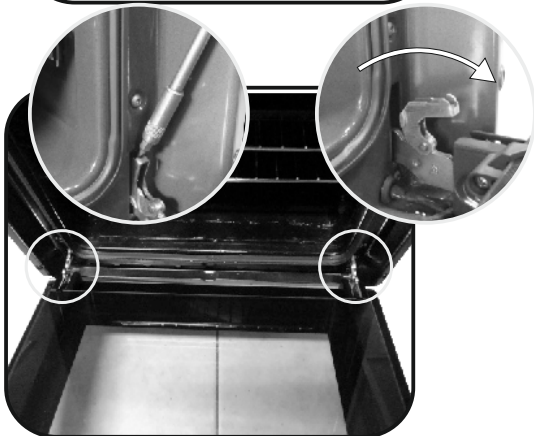
7. Al termine della pulizia o sostituzione riassemblare le parti nell'ordine opposto alla rimozione.

Su tutti i vetri, l'indicazione "Low-E" deve essere correttamente leggibile e posizionata sul lato sinistro della porta, vicino alla cerniera laterale sinistra. In questo modo, l'etichetta stampata del primo vetro rimarrà interna alla porta.

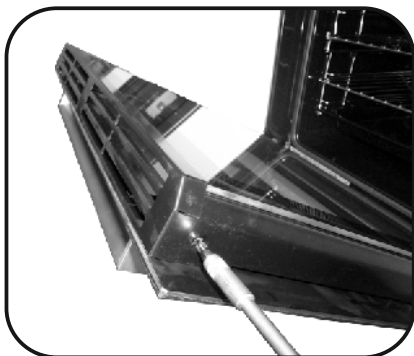
1.



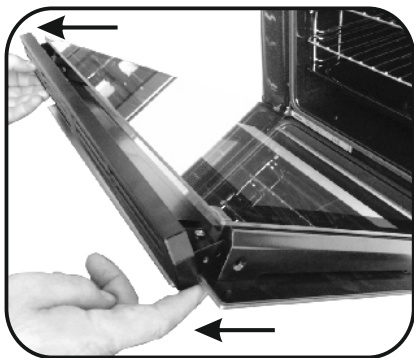
2.



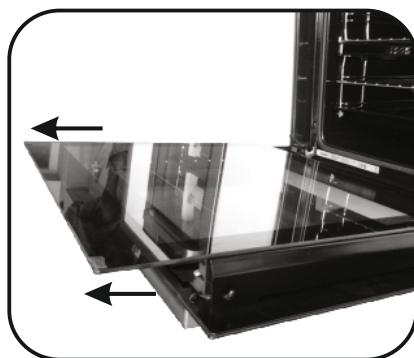
3.



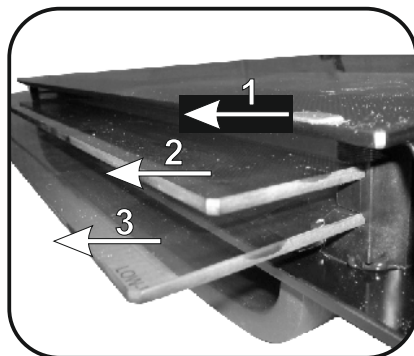
4.



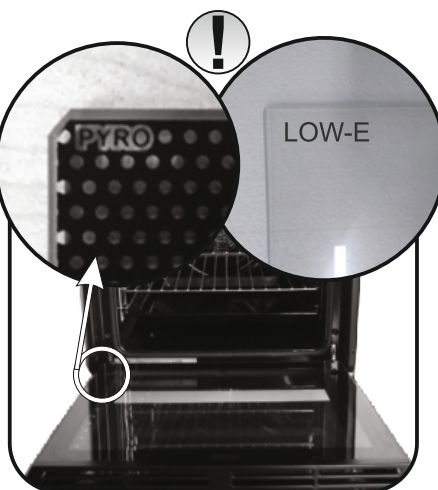
5.



6.



7.



SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

1. Scollegare il forno alla rete.
2. Allentare la copertura in vetro, svitare la lampadina e sostituirla con una nuova dello stesso modello.
3. Una volta sostituita la lampadina difettosa, riavvitare la copertura in vetro.



5. Risoluzione dei Problemi

5.1 FAQ

PROBLEMA	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Il forno non si scalda	L'orologio non è impostato	Impostare l'orologio
Il forno non si scalda	Il blocco bambini è attivo	Disattivare il blocco bambini
Il forno non si scalda	Le regolazioni necessarie non sono impostate	Assicurarsi che le impostazioni necessarie siano corrette

6. Garanzie

Il prodotto è garantito, oltre che ai sensi di legge, alle condizioni e nei termini riportati sul certificato di garanzia convenzionale inserito nel prodotto. Il certificato dovrà essere conservato e mostrato al nostro Centro di Assistenza Tecnica Autorizzato, in caso di necessità, insieme allo scontrino comprovante l'acquisto dell'elettrodomestico. Puoi consultare le condizioni di garanzia anche sul nostro sito internet. Per ottenere assistenza compila l'apposito form on-line oppure contattaci al numero che trovi indicato nella pagina di assistenza del nostro sito internet.

Indicaciones de seguridad

- Durante la cocción, podría condensarse humedad dentro de la cavidad del horno o en el cristal de la puerta. Esto es normal. Para reducir este efecto, espere de 10 a 15 minutos antes de introducir alimentos en el horno una vez que lo encienda. De todos modos, la condensación desaparece cuando el horno alcanza la temperatura de cocción.
- Para cocinar verduras, póngalas en un recipiente con una tapa en lugar de utilizar una bandeja sin cubrir.
- Evite dejar los alimentos en el horno más de 15/20 minutos después de cocinarlos.
- ATENCIÓN: el electrodoméstico y todas sus piezas se calientan durante el uso. Tenga cuidado de no tocar las partes calientes.
- ATENCIÓN: las piezas accesibles pueden calentarse cuando el grill está funcionando. Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños.
- ATENCIÓN: asegúrese de que el electrodoméstico esté apagado antes de sustituir la bombilla para evitar la posibilidad de descargas eléctricas.
- ATENCIÓN: con el fin de evitar cualquier peligro debido a un restablecimiento accidental del dispositivo térmico de interrupción, este aparato no debe recibir alimentación mediante dispositivos de conmutación externos como temporizadores, ni conectarse a un circuito regularmente alimentado o interrumpido por el servicio.
- Los niños menores de 8 años deben mantenerse a una distancia segura del aparato si no son supervisados continuamente.
- Los niños no deben jugar con el electrodoméstico. Pueden utilizarlo niños a partir de 8 años de edad y personas con facultades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, si lo emplean bajo supervisión o se les instruye acerca de la seguridad del producto y entienden los riesgos que comporta.
- La limpieza y el mantenimiento no deben ser llevados a cabo por niños sin supervisión.
- No utilice materiales rugosos o abrasivos ni rasquetas metálicas afiladas para limpiar las puertas de vidrio del horno, ya que pueden rayar la superficie y agrietar el vidrio.

- Apague el horno antes de sacar las partes extraíbles.
- Después de la limpieza, vuelva a montarlas siguiendo las instrucciones.
- Utilice únicamente la sonda térmica recomendada para este horno.
- No utilice limpiadores de vapor.

Si el horno es suministrado por el fabricante sin enchufe:

- EL ELECTRODOMÉSTICO NO DEBE CONECTARSE A LA FUENTE DE ALIMENTACIÓN MEDIANTE ENCHUFES O TOMAS DE CORRIENTE, SINO QUE DEBE CONECTARSE DIRECTAMENTE A LA RED ELÉCTRICA. La conexión a la fuente de alimentación debe llevarla a cabo un profesional cualificado. Con el fin de llevar a cabo una instalación conforme a la legislación de seguridad vigente, el horno debe conectarse únicamente colocando un interruptor de corte omipolar entre el electrodoméstico y la fuente de alimentación, con una separación de contacto que cumpla con los requisitos de la categoría de sobretensión III. El interruptor omipolar debe soportar la carga máxima conectada y debe ser conforme a la legislación vigente. El cable de tierra amarillo-verde no debe ser interrumpido por el interruptor. Cuando se instala el electrodoméstico, el interruptor omipolar utilizado para la conexión debe ser fácilmente accesible. La conexión a la fuente de alimentación debe llevarla a cabo un profesional cualificado teniendo en cuenta la polaridad del horno y de la fuente de alimentación. La desconexión debe llevarse a cabo incorporando un interruptor en el cableado fijo de acuerdo con las normas de cableado.

Si el horno es suministrado por el fabricante con enchufe:

- La toma de corriente debe ser adecuada para la carga indicada en la etiqueta y debe tener la conexión a tierra conectada y en funcionamiento. El conductor de tierra es de color amarillo-verde. Esta ES 21 operación debe realizarla un profesional debidamente cualificado. En caso de incompatibilidad entre la toma de corriente y la

clavija del electrodoméstico, solicite a un electricista cualificado que sustituya la toma de corriente por otra del tipo adecuado. La clavija y la toma de corriente deben cumplir con la normativa actual del país de instalación. La conexión a la fuente de alimentación también se puede realizar colocando un interruptor de corte omnipolar entre el electrodoméstico y la fuente de alimentación, con una separación de contacto que cumpla con los requisitos de la categoría de sobretensión III, que pueda soportar la carga máxima conectada y que cumpla la legislación vigente. El cable de tierra amarillo-verde no debe ser interrumpido por el interruptor. Cuando se instala el electrodoméstico, la toma de corriente o el interruptor omnipolar utilizado para la conexión deben ser fácilmente accesibles. La desconexión se puede lograr manteniendo la clavija accesible o incorporando un interruptor en el cableado fijo de acuerdo con las normas de cableado.

- Si el cable de alimentación está dañado, debe sustituirse por un cable o un haz de cables especial comercializado por el fabricante; también puede ponerse en contacto con el departamento de atención al cliente.

- El cable de alimentación debe ser de tipo H05V2V2-F.

- Esta operación debe realizarla un profesional debidamente cualificado. El conductor de toma de tierra (amarillo y verde), debe ser aproximadamente 10 mm más largo que los otros conductores. Para cualquier reparación, diríjase únicamente a un centro de asistencia técnica autorizado y solicite que se empleen recambios originales.

- El incumplimiento de las indicaciones anteriores puede poner en peligro la seguridad del electrodoméstico y anular la garantía.

- Los excesos de material deben retirarse antes de limpiar.

- Una interrupción prolongada de la corriente durante una fase de cocción puede causar una avería en el monitor. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente si esto ocurre.

- El electrodoméstico no debe instalarse detrás de una puerta decorativa para evitar que se caliente en exceso.

- Cuando coloque la bandeja interior, asegúrese de dirigir el tope hacia arriba en la parte trasera de la cavidad. La bandeja debe introducirse por completo en la cavidad

- ATENCIÓN: No forre las paredes del horno con aluminio u otras protecciones comercializadas. El aluminio o los protectores podrían derretirse al entrar en contacto directo con el esmalte caliente y deteriorar el esmalte del interior.

- ATENCIÓN: No quite nunca la junta de estanqueidad de la puerta del horno.

- ATENCIÓN: No llene el fondo del horno con agua durante la cocción o cuando esté caliente.

- No es necesario llevar a cabo operaciones/configuraciones adicionales para que el electrodoméstico funcione a las frecuencias nominales.

- ATENCIÓN: antes de activar la función de limpieza automática:

- Limpie la puerta del horno;

- Con una esponja húmeda, retire los restos de alimentos más consistentes del interior del horno. No utilice detergentes;

- Retire todos los accesorios y el kit de guías deslizables (si esté presente);

- No deje paños de cocina

- En hornos con sonda térmica para carne es necesario, antes de activar la función de limpieza, cerrar el agujero con la tuerca suministrada.

- Durante la limpieza pirólítica, las superficies pueden calentarse más de lo habitual, por lo que los niños deben mantenerse a una distancia de seguridad.

Advertencias generales

41

- 1.1 Recomendaciones de seguridad
- 1.2 Seguridad eléctrica
- 1.3 Recomendaciones
- 1.4 Instalación
- 1.5 Gestión de residuos

Descripción del producto

42

- 2.1 Descripción general
- 2.2 Accesorios
- 2.3 Primer uso

Utilización del horno

43

- 3.1 Descripción de la pantalla
- 3.2 Modalidades de cocción

Limpieza y mantenimiento del horno

46

- 4.1 Notas genéricas de limpieza
- 4.2 Pirólisis
- 4.3 Función Aquactiva
- 4.4 Mantenimiento
 - Desmontaje y limpieza de las guías laterales
 - Extracción de la puerta del horno
 - Extracción y limpieza de la puerta de vidrio
 - Sustitución de la bombilla

Solución de problemas

49

- 5.1 Preguntas más frecuentes

1. Advertencias Generales

Le agradecemos que haya elegido uno de nuestros productos. Para utilizar el horno de forma óptima es aconsejable leer con atención este manual y conservarlo para poder consultarlo en el futuro. Antes de instalar el horno, anote el número de serie para poder facilitárselo al personal del servicio de asistencia técnica en caso de solicitar su intervención. Después de extraer el horno del embalaje, compruebe que no haya sufrido daño alguno durante el transporte. En caso de duda, no utilice el horno y solicite la asistencia de un técnico cualificado. Conserve todo el material de embalaje (bolsitas de plástico, poliestireno, clavos) fuera del alcance de los niños. La primera vez que se enciende el horno puede producirse un humo de olor acre, causado por el primer calentamiento del adhesivo de los paneles de aislamiento que recubren el horno: se trata de un fenómeno absolutamente normal y, en caso de que se produzca, será preciso esperar a que cese el humo antes de introducir los alimentos. El fabricante declina toda responsabilidad en caso de no observar las instrucciones contenidas en este documento.

NOTA: las funciones, las propiedades y los accesorios de los hornos citados en este manual pueden variar según los modelos.



1.1 Recomendaciones de seguridad

Utilice el horno solo con el fin para el que se ha diseñado, es decir: únicamente para cocer alimentos; cualquier otro uso, por ejemplo como fuente de calefacción, se considera impropio y por lo tanto peligroso. El fabricante no puede ser considerado responsable de eventuales daños derivados de usos impropios, erróneos o irracionales.

El uso de cualquier aparato eléctrico comporta la observación de una serie de reglas fundamentales:

- no tire del cable de alimentación para desconectar este producto de la fuente de alimentación.;
- no tocar el aparato con las manos ni los pies mojados o húmedos;
- en general no es aconsejable usar adaptadores, regletas ni alargadores;
- en caso de avería o mal funcionamiento del aparato, apáguelo y no lo manipule.

1.2 Seguridad eléctrica

CONFÍE LA CONEXIÓN ELÉCTRICA A UN ELECTRICISTA O A UN TÉCNICO CUALIFICADO.

La red de alimentación a la que se conecte el horno debe cumplir la normativa vigente en el país de instalación. El fabricante declina toda responsabilidad por eventuales daños derivados de no observar dicha normativa. El horno debe conectarse a la red eléctrica mediante un enchufe de pared con toma de tierra o mediante un seccionador con varios polos, según la normativa vigente en el país de instalación. La red eléctrica debe estar protegida mediante fusibles adecuados y deben utilizarse cables con una sección transversal idónea que garantice una correcta alimentación del horno.

CONEXIÓN

El horno se suministra con un cable de alimentación que debe conectarse únicamente a una red eléctrica con una tensión de 220-240 V de CA entre fases o entre la fase y el neutro. Antes de conectar el horno a la red eléctrica es imprescindible comprobar:

- la tensión de alimentación indicada por el medidor;
- la configuración del seccionador.

El hilo de toma de tierra conectado al terminal de tierra del horno debe estar conectado al terminal de tierra de la red eléctrica.

ATENCIÓN

Antes de conectar el horno a la red eléctrica, confíe la comprobación de la continuidad de la toma de tierra de la red eléctrica a un electricista cualificado. El fabricante no se hace responsable de eventuales accidentes u otros problemas derivados de no conectar el horno a tierra o de conectarlo a una toma de tierra con una continuidad defectuosa.

NOTA: puesto que el horno podría requerir la intervención del servicio de asistencia, es aconsejable prever la disponibilidad de otro enchufe de pared al que conectar el horno después de extraerlo del espacio donde se ha instalado. El cable de alimentación debe sustituirse únicamente por personal de asistencia técnica o por técnicos con una cualificación análoga.

1.3 Recomendaciones

Una limpieza mínima después de utilizar el horno ayudará a mantenerlo limpio durante más tiempo. No forrar las paredes del horno con aluminio u otras protecciones disponibles en tiendas. El aluminio o los protectores, en contacto directo con el esmalte caliente puede derretirse y deteriorar el esmalte del

interior. Para evitar un exceso de suciedad en el horno y que pueden derivar en olores y humo en exceso, recomendamos no utilizar el horno a temperaturas muy elevadas. Es mejor ampliar el tiempo de cocción y bajar un poco la temperatura.

1.4 Instalación

No es obligación del fabricante instalar el horno. Si se requiere la ayuda del fabricante para subsanar fallos derivados de una instalación incorrecta, dicha asistencia no la cubrirá la garantía.

Han de seguirse a rajatabla las instrucciones de instalación para personal cualificado. Una instalación incorrecta puede provocar daños personales, materiales o en animales. El fabricante no se hace responsable de esos posibles

daños.

El horno se puede colocar encima, en una columna, o debajo de una encimera. Antes de fijar el horno hay que asegurar una buena ventilación en el hueco donde se vaya a colocar y que el aire necesario para enfriar y proteger las piezas internas circula sin problema. Realizar las aperturas especificadas en la última página según el tipo de altura.

1.5 Gestión de residuos y respeto por el medio ambiente



Este aparato está certificado conforme a la directiva europea 2012/19/EU sobre aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE). Los dispositivos WEEE contienen sustancias contaminantes (que pueden provocar consecuencias negativas en el medio ambiente) o componentes básicos (que pueden reutilizarse). Es importante que dichos dispositivos estén sujetos a tratamientos específicos para eliminar y desechar correctamente todos los contaminantes y recuperar todos los materiales. Cada individuo puede desempeñar un papel importante a la hora de asegurar que los dispositivos WEEE no se conviertan en un problema medioambiental; es esencial seguir algunas reglas básicas:

- los dispositivos WEEE no deben tratarse como residuos domésticos;
- los dispositivos WEEE deben llevarse a los puntos de recogida específicos gestionados por el municipio o por una sociedad registrada.

En muchos países, para los WEEE de grandes dimensiones, puede haber disponible un servicio de recogida a domicilio. Cuando se compra un nuevo aparato, el viejo puede entregarse al vendedor, que debe adquirirlo gratuitamente siempre que el aparato sea de tipo equivalente y tenga las mismas funciones que el que se ha adquirido.

AHORRAR Y RESPETAR EL MEDIO AMBIENTE

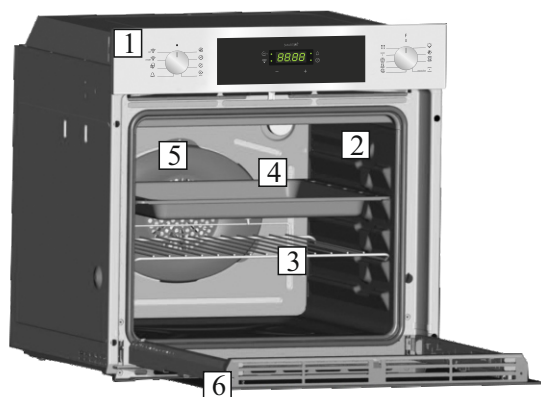
Siempre que sea posible, evite precalentar el horno e intente utilizarlo siempre lleno. Abra la puerta del horno lo menos posible, ya que se producen dispersiones de calor cada vez que se lleva a cabo esta operación. Para ahorrar mucha energía basta apagar el horno de 5 a 10 minutos antes del fin del tiempo de cocción planificado y servirse del calor que el horno continúa generando. Mantener las juntas limpias y en buen estado para evitar posibles dispersiones de energía. Si se dispone de un contrato de energía eléctrica por tarifa horaria, el programa de cocción retardada permitirá ahorrar más fácilmente retrasando el encendido del horno hasta el horario de tarifa reducida.

Recuperación de envases



2. Descripción del producto

2.1 Descripción general



1. Panel de control
2. Posiciones de las bandejas
(y del soporte elevado si corresponde)
3. Rejilla metálica
4. Bandeja
5. Ventilador (detrás de la placa de acero)
6. Puerta del horno

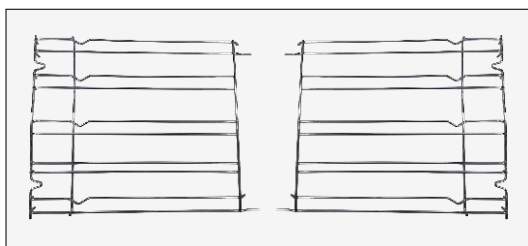
2.2 Accesorios (De acuerdo con el modelo)

1 Bandeja



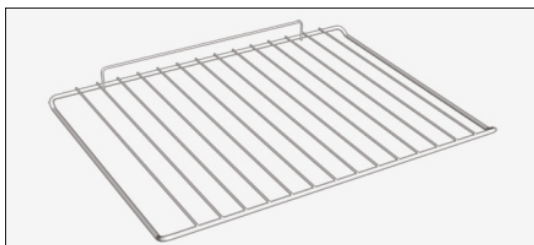
Recoge los residuos que gotean durante la cocción de alimentos con las resistencias.

3 Soportes laterales



Se encuentran en ambos lados del hueco del horno. Sostienen las rejillas metálicas y las bandejas graseras.

2 Rejilla metálica



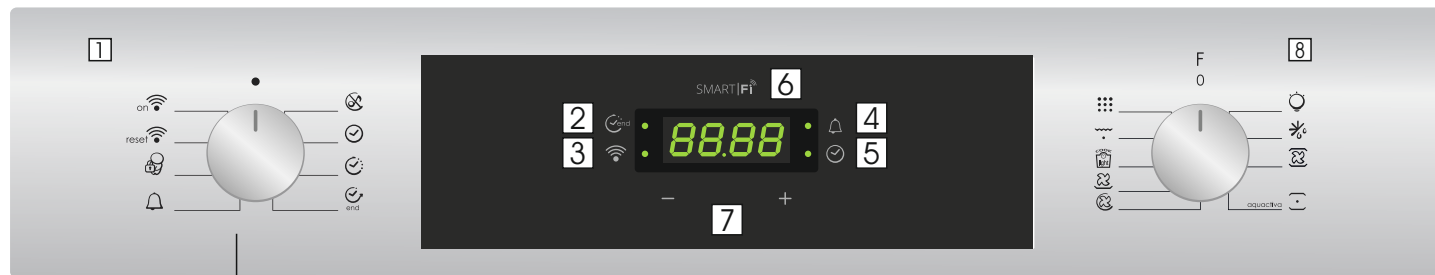
Sostiene fuentes y platos.

2.3 Primer uso

LIMPIEZA PRELIMINAR

Limpie el horno antes de utilizarlo por primera vez. Limpie las superficies externas con un paño suave levemente humedecido. Lave todos los accesorios y limpie el interior del horno con detergente lavavajillas y agua caliente. Compruebe que el horno esté vacío, seleccione la temperatura máxima y déjelo encendido durante un mínimo de una hora para eliminar todos los olores que suele haber presentes en los hornos nuevos.

3.1 Descripción de la pantalla



1. Selector de funciones
2. Tiempo de cocción/Fin de la cocción
3. Luz de señal WiFi
4. Avisador por minutos
5. Ajuste del reloj
6. Visualización de temperatura o reloj
7. LCD/controles de ajuste de la temperatura
8. Selector de funciones de cocción

- Gire el selector de funciones izquierdo hasta la posición de ajuste del reloj.
- Ajustar la hora con los botones "-" "+".

ATENCIÓN: El horno solo funciona si se ajusta el reloj.

FUNCIÓN	CÓMO SE ACTIVA	CÓMO SE DESACTIVA	QUÉ HACE	PARA QUÉ SIRVE
MODO SILENCIO 	• Gire el selector de funciones izquierdo hasta la posición "Modo silencio".	• Gire el selector de funciones a la posición OFF (apagado).	• Eso permite desactivar el sonido del avisador por minutos.	• Para desactivar el sonido del avisador por minutos.
AJUSTE DEL RELOJ 	• Gire el selector de funciones izquierdo hasta la posición "Ajustar la hora". • Use los botones " + " o " - " para ajustar la hora. • El LED inferior derecho parpadea durante esta operación.	• Gire el selector de funciones a la posición OFF (apagado).	• Eso permite ajustar la hora que aparece en la pantalla.	• Para ajustar la hora NOTA: Ajuste la hora en la primera instalación de su horno o inmediatamente después de un corte de luz (el reloj muestra el valor 12.00 parpadeante).
TIEMPO DE COCCIÓN 	• Gire el selector de funciones derecho hasta una función de cocción. • Gire el selector de funciones izquierdo hasta la posición "Duración del tiempo de cocción". • Ajuste el tiempo de cocción utilizando los botones " + " y " - ". El LED superior izquierdo parpadea durante esta operación.	• Cuando se cumple el tiempo de cocción, el horno se apaga automáticamente y suena la alarma durante algunos segundos. Para detener antes las funciones de cocción, gire el control de funciones a la posición OFF (apagado) o ajuste el tiempo en 00.00, girando el selector de funciones a Tiempo de cocción y utilizando los botones " + " y " - ".	• Eso permite preseleccionar el tiempo de cocción necesario para la receta escogida. • Cuando el tiempo de cocción está configurado, gire el selector de funciones a OFF (apagado) para volver a la hora actual. • Para ver el tiempo de cocción seleccionado, gire el selector de funciones izquierdo a Tiempo de cocción.	• Para cocer las recetas deseadas.
FIN DE LA COCCIÓN 	• Gire el selector de funciones derecho hasta una función de cocción. • Gire el selector de funciones izquierdo hasta la posición "Fin de la cocción". • Ajuste el tiempo de fin de la cocción utilizando los botones " + " y " - ". El LED superior izquierdo parpadea durante esta operación.	• Cuando se cumple el tiempo de cocción, el horno se apaga automáticamente. Para detener antes las funciones de cocción, gire el selector de funciones a OFF (apagado).	• Eso permite preseleccionar el tiempo de fin de la cocción en el momento deseado. • Cuando el tiempo de cocción está configurado, gire el selector de funciones a OFF (apagado) para volver a la hora actual. • Para ver el tiempo de cocción seleccionado, gire el selector de funciones izquierdo a Fin de la cocción.	• Esta función se usa normalmente con la función Tiempo de cocción. • Por ejemplo, el alimento seleccionado debe cocerse durante 45 minutos y yo quiero que esté listo para las 12.30; en ese caso: al final del ajuste del tiempo, el horno se apaga automáticamente y suena una alarma. Seleccione la función de cocción deseada. Ajuste la duración de la cocción en 45 minutos (" - " "+"). Ajuste el fin de la cocción a las 12:30 (" - " "+"). La cocción comenzará automáticamente a las 11:45 (12:30 menos 45 minutos); al final del tiempo de cocción configurado, el horno se apaga automáticamente. ADVERTENCIA: configurando solo el tiempo de fin de la cocción, y no la duración de la cocción, al final del tiempo de cocción configurado el horno comenzará inmediatamente a encenderse y apagarse.
AVISADOR POR MINUTOS 	• Gire el selector de funciones izquierdo hasta la posición Avisador por minutos. • Ajuste el Tiempo de cocción utilizando los botones " + " y " - ". • El LED superior derecho parpadea durante esta operación.	• Ajuste el tiempo en 00.00, girando el selector de funciones izquierdo hasta la posición Avisador por minutos, y utilizando el botón " - ".	• Al final de un tiempo configurado se genera una señal acústica. • Durante el funcionamiento, la pantalla muestra el tiempo que queda.	• Para usar el horno como alarma, incluso cuando está apagado.
BLOQUEO, INFANTIL 	• Gire el mando izquierdo hasta la posición del candado. Presione el botón "+" durante 3 segundos. • El horno se habrá bloqueado cuando en el display aparezca "STOP".	• Gire el mando izquierdo hasta la posición del candado. Presione el botón "+" durante 3 segundos. • La palabra STOP desaparece.	• El horno no se puede usar.	• Es una función útil especialmente cuando hay niños en casa.

PARÁMETROS DE CONEXIÓN INALÁMBRICA

Technology	Wi-Fi	Bluetooth
Estándar	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Bandas de frecuencia [MHz]	2401-2483	2402-2480
Potencia máxima [mW]	100	10

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO PARA EQUIPOS EN RED

• Consumo de energía del producto en modo de espera en red si todos los puertos de red cableados están conectados y todos los puertos de red inalámbrica están activados: 2,0 W

Cómo activar el puerto de red inalámbrica:

- Si el LED del WiFi parpadea, significa que el módulo WiFi está encendido.
- Si ya está registrado: gire el selector a la posición WiFi On.
- Si no está registrado: siga el procedimiento de registro.

Cómo desactivar el puerto de red inalámbrica:

- Si el LED del WiFi está apagado, significa que el módulo WiFi está apagado.
- Si el horno está registrado: gire el selector a la posición de Reset de WiFi y luego a la posición de apagado en 30 segundos.
- Si el horno no está registrado el WiFi está apagado.

Registro del horno en la aplicación

DESDE EL SMARTPHONE

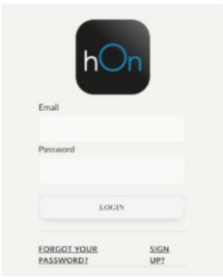
Paso 1

- Descargue la aplicación hOn.



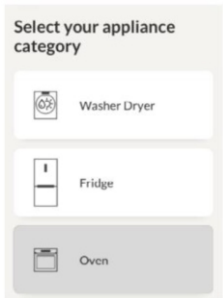
Paso 2

- Regístrese o inicie sesión.



Paso 3

- Añada un nuevo electrodoméstico.



Paso 4

- Escanee el código QR o introduzca el número de serie.



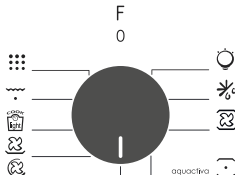
Escriba aquí su número de serie para futuras consultas.



DESDE EL ELECTRODOMÉSTICO

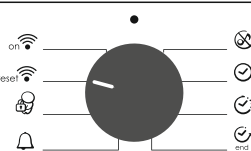
Paso 5

- Gire el selector de funciones de cocción a la posición de un programa (no a la de “luz” o “0”).



Paso 6

- Gire el selector de funciones hasta el programa WIFI RESET y espere 30 segundos.



Paso 7

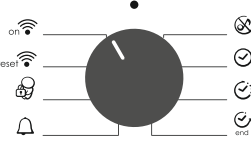
- Cuando el LED del WiFi empiece a parpadear, dispondrá de 5 minutos para seguir con el emparejamiento.



Modo de control remoto

Paso 1

- Gire el selector al programa WiFi.



Paso 2

- El LED del WiFi se ilumina.



Por la presente, Candy Hoover Group Srl declara que el equipo de radio cumple con la Directiva 2014/53/EU y con los requisitos legales relevantes (para el mercado UKCA). El texto completo de la declaración de conformidad está disponible en la siguiente dirección web: www.candy-group.com

3.2 Modalidades de cocción

Mando selector	T°C establecida	FUNCIÓN (<i>dependiendo del modelo</i>)
		LAMPARA: Conecta la luz interior
		DESCONGELACIÓN: Funcionamiento de la turbina de cocción que hace circular el aire dentro del espacio del horno. Ideal para realizar una descongelación previa a una cocción.
	180	CALOR CIRCULANTE: Utilización simultánea de la resistencia inferior, superior y de la turbina que hace circular el aire dentro del espacio del horno. Función recomendada para las aves, la repostería, los pescados, las verduras... El calor penetra mejor dentro del alimento a cocer reduciendo el tiempo de cocción, así como el tiempo de precalentamiento. Se pueden realizar cocciones combinadas con preparaciones idénticas o distintas en uno o dos niveles. Este modo de cocción garantiza una distribución homogénea del calor y no mezcla los olores. Para una cocción combinada se deben prever unos diez minutos más.
* 	190	La función "COOK LIGHT" ("Cocina Light") permite cocinar de manera más saludable, reduciendo la cantidad de grasa o aceite necesaria. Gracias a la combinación del grill y el ventilador, conjuntamente con un flujo de aire variable, se conservará el nivel de humedad de los alimentos, dorando la superficie y reduciendo el tiempo de cocción, sin alterar su sabor. Especialmente, es adecuado para la cocción de carnes, verduras asadas y tortillas. El flujo variable de aire mantiene tanto la humedad en el interior del horno como en los alimentos, conservando los valores nutricionales y garantizando un proceso de cocción uniforme rápido. ¡Pruebe todas sus recetas y reduzca la cantidad de condimentos que se emplean y experimente la ligereza de esta nueva función!
	210	RESISTENCIA INFERIOR CIRCULANTE: Utilización de la resistencia inferior más la turbina que hace circular el aire dentro del espacio del horno. Ideal para hacer tartas de frutas jugosas, tortadas, quiches, pasteles. Evita que se sequen los alimentos y favorece la subida de bizcochos, masa de pan y otras cocciones realizadas por debajo. Coloque la rejilla en la ranura inferior.
* 	220	CONVECCIÓN NATURAL: Funcionan la resistencia inferior y la resistencia superior del horno. Es la cocción tradicional, ideal para cocinar asados, caza, galletas, manzanas al horno y para conseguir alimentos crujientes.
	230	GRILL: use el grill con la puerta cerrada. Se usa solo el elemento de calentamiento superior y se puede ajustar el nivel de temperatura. Es necesario un precalentamiento de cinco minutos para que los elementos se calienten al rojo. Éxito garantizado para asados, kebabs y platos gratinados. Las carnes blancas se deben colocar alejadas del grill; el tiempo de cocción es mayor, pero la carne quedará más sabrosa. Las carnes rojas y los filetes de pescado se pueden colocar en el estante con la bandeja de goteo debajo. El horno tiene cinco posiciones de grill, de L1 a L5.
	230	GRILL + RUSTEPOLLOS: utilice el rustepollos con la puerta cerrada. El elemento de calentamiento superior se utiliza con el rustepollos que hace girar el alimento a cocer. El nivel de calentamiento se puede ajustar según las necesidades. El rustepollos funciona mejor con alimentos de tamaño mediano. Ideal para descubrir otra vez el sabor del asado tradicional. No se requiere precalentamiento para asar con el rustepollos.
	ECO	PYRO – El horno se encarga de limpiar el interior del horno. -Existen dos opciones ECO ó SUPER PIRÓLISIS
on 		WIFI ACTIVA: El horno permite la conexión wifi.
reset 		REINICIO WIFI: Permite reiniciar la conexión wifi.

* Probado de conformidad con la norma EN 60350-1 con el propósito de declaración de consumo de energía y clase energética.

4. Limpieza y mantenimiento del horno

4.1 Notas genéricas de limpieza

La vida útil del aparato se prolonga si se limpia a intervalos regulares. Espere a que el horno se enfríe antes de llevar a cabo las operaciones de limpieza manuales. No utilice nunca detergentes abrasivos, estropajos metálicos ni objetos puntiagudos para la limpieza con el fin de no dañar de forma irreparable las piezas esmaltadas. Utilice únicamente agua, jabón o detergentes a base de amoníaco.

PIEZAS DE VIDRIO

Es aconsejable limpiar la puerta de vidrio con papel absorbente de cocina después de cada uso del horno. Para eliminar las manchas más persistentes, se puede utilizar también una esponja empapada en detergente bien escurrida y aclarar con agua.

JUNTA DE LA PUERTA DEL HORNO

Si se ensucia, la junta se puede limpiar con una esponja ligeramente húmeda.

4.2 Pirólisis

Se puede configurar el horno de forma que lleve a cabo automáticamente la limpieza. Las dos opciones disponibles son ECO y SUPER. ** La opción puede configurarse únicamente en los hornos dotados de dicha función.

El horno está dotado de un sistema de limpieza con pirolizador a alta temperatura que destruye los residuos de comida. La operación se lleva a cabo automáticamente mediante el programador. Los humos resultantes son limpios porque se conducen a través de un pirolizador que se conecta en cuanto comienza la cocción. En la puerta de este tipo de hornos se instala un cierre de seguridad, ya que el pirolizador funciona a temperaturas muy elevadas. El pirolizador se puede detener en cualquier momento: no obstante, no se puede abrir la puerta hasta que aparezca el icono del cierre de seguridad de la puerta.

NOTA: si el horno está ubicado sobre una encimera, no utilice los quemadores de gas ni las placas eléctricas mientras funciona el pirolizador para evitar que las placas se calienten en exceso. Hay disponibles dos CICLOPIROLÍTICOS predeterminados:

- **CICLOPIROLÍTICO ECO:** este ciclo permite limpiar hornos moderadamente sucios y tiene una duración de 90 minutos.
- **CICLO PIROLÍTICO SUPER:** este ciclo está indicado para hornos especialmente sucios y tiene una duración de 120 minutos.

No utilice detergentes comerciales para limpiar los hornos pirolíticos. Sugerencia: la ejecución del ciclo pirolítico al término de un ciclo de cocción permite aprovechar el calor residual y ahorrar energía.

ACCESORIOS

Limpie los accesorios con una esponja empapada en agua y jabón, escúrralos y séquelos: no utilice detergentes abrasivos.

FUENTE DE GOTEOS

Después de usar las resistencias, extraiga la fuente del horno. Vierta la grasa caliente en un recipiente y lave la fuente con agua caliente utilizando una esponja y detergente lavavajillas.

Si quedan residuos grasos, sumerja la fuente en agua y detergente. También se puede lavar la fuente en el lavavajillas o bien utilizar un detergente comercial para hornos. Nunca vuelva a introducir la fuente sucia en el horno.

Antes de llevar a cabo un ciclo pirolítico:

- **Extraiga todos los accesorios del horno, ya que no son capaces de resistir las elevadas temperaturas utilizadas durante el ciclo de limpieza pirolítico; en especial, extraiga las rejillas y el soporte elevado (véase el capítulo EXTRACCIÓN DE REJILLAS Y SOPORTE ELEVADO). En hornos dotados de la sonda de carne es necesario, antes de efectuar el ciclo de limpieza, cerrar el horno con la tuerca suministrada de serie.**
- **Extraer todo resto de grasa y limpiar cualquier mancha que pudiera exigir demasiado tiempo para ser eliminada.**
- **Este tipo de manchas pueden incendiarse a causa de las temperaturas extremadamente elevadas del ciclo pirolítico.**
- **Cierre la puerta del horno.**
- **limpie la puerta del horno.**
- **Con una esponja húmeda quite los residuos más consistentes del interior del horno. No utilice detergentes.**
- **Quite todos los accesorios y el kit guías deslizables (si existe);**
- **Nodeje paños de cocina o manoplas en la manija.**

4.3 Función Aquactiva

La función Aquactiva utiliza vapor para ayudar a eliminar los restos de grasa y de alimentos del horno.

1. Verter 300 ml de agua en el depósito de Aquactiva, en la parte inferior del horno.
2. Seleccionar la función “Estática” () o Resistencia Inferior ().
3. Configure la función en el icono Aquactiva.
4. El programa seleccionado debe funcionar durante 30 minutos.
5. Una vez transcurrido los 30 minutos, apagar el programa y dejar que el horno se enfríe.
6. Cuando se haya enfriado el horno, limpiar las superficies internas del horno con un paño.

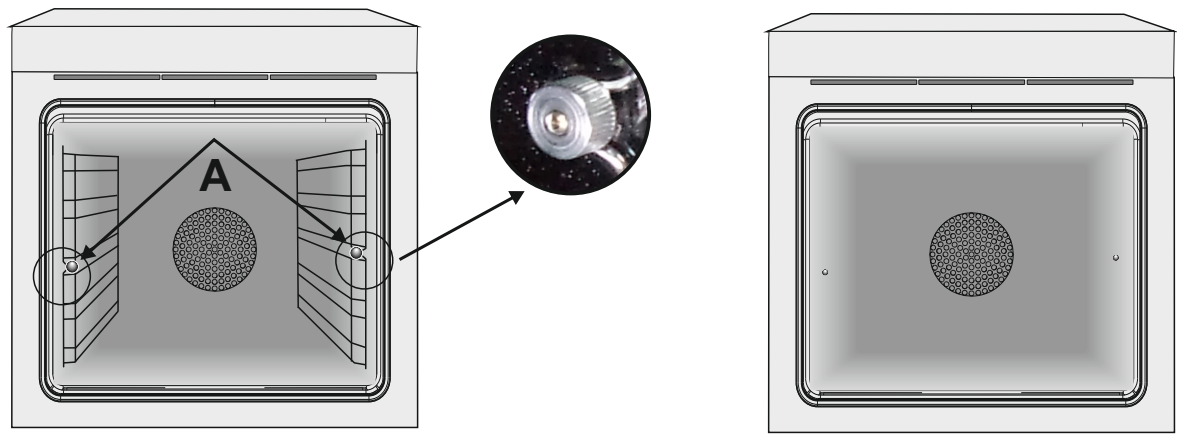
Advertencia: Asegúrese de que el aparato esté completamente frío antes de tocarlo. Se debe tener cuidado con todas las superficies calientes para evitar riesgos de quemaduras. Se recomienda utilizar agua potable o destilada.



4.4 Mantenimiento

DESMONTAJE Y LIMPIEZA DE LAS GUÍAS LATERALES

1. Desenrosque el tornillo en sentido contrario a las agujas del reloj.
2. Retire las cremalleras laterales tirando de ellos hacia usted.
3. Limpie las rejillas laterales en un lavavajillas o con una esponja húmeda y séquelas inmediatamente.
4. Una vez limpiados las cremalleras laterales, colóquelos de nuevo y vuelva a insertar los tornillos, asegurándose de que estén completamente apretados.



EXTRACCIÓN DE LA PUERTA DEL HORNO

1. Abra la puerta anterior.
2. Abra las pestañas de alojamiento de la bisagra por el lado derecho e izquierdo de la puerta anterior presionándolas hacia abajo.
3. Vuelva a instalar la puerta llevando a cabo el procedimiento a la inversa.

EXTRACCIÓN Y LIMPIEZA DE LA PUERTA DE VIDRIO

1. Abra la puerta del horno.

2.3.4. Bloquee las bisagras, desenrosque los tornillos y extraiga la cubierta metálica superior tirando hacia arriba.

5.6. Extraiga el vidrio con mucho cuidado de la contrapuerta del horno (N. B.: si se trata de un horno pirolítico, extraiga también el segundo y el tercer vidrio si los hubiera).

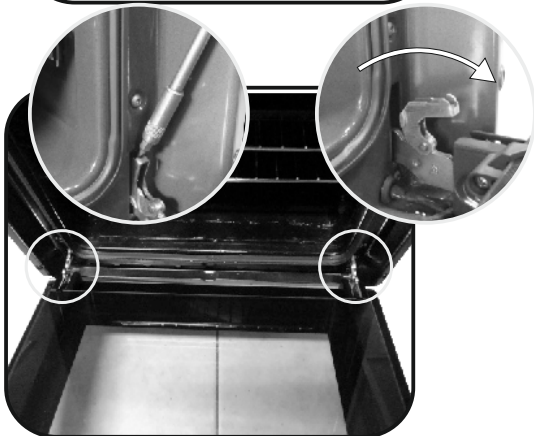
7. Al término de la limpieza o sustitución, vuelva a ensamblar las piezas en el orden opuesto a la extracción.

En todos los vidrios, la indicación "Low-E" debe ser correctamente legible y estar ubicada a la izquierda de la puerta, cerca de la bisagra lateral izquierda. De este modo, la etiqueta estampada en el primer vidrio quedará por el interior de la puerta.

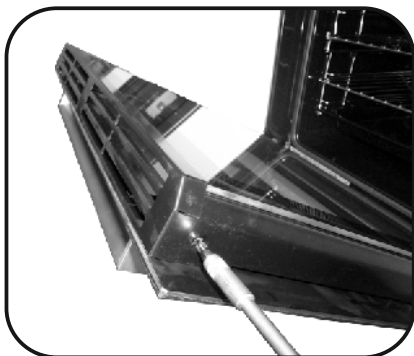
1.



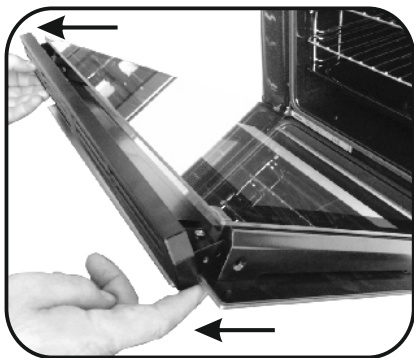
2.



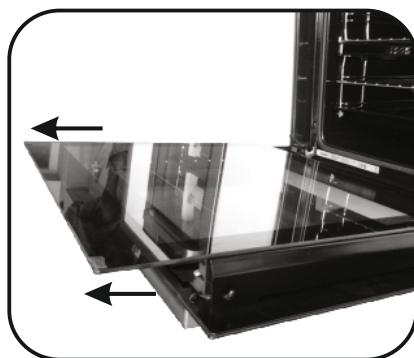
3.



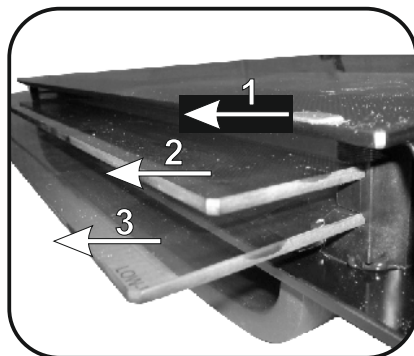
4.



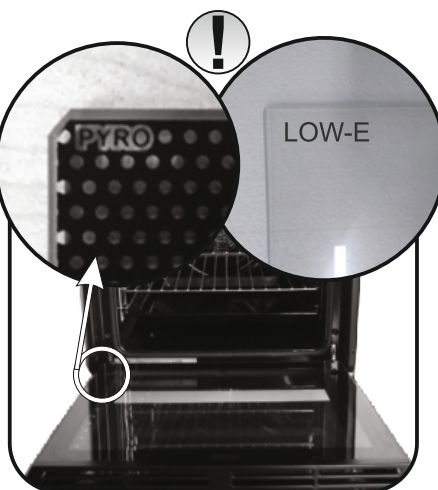
5.



6.

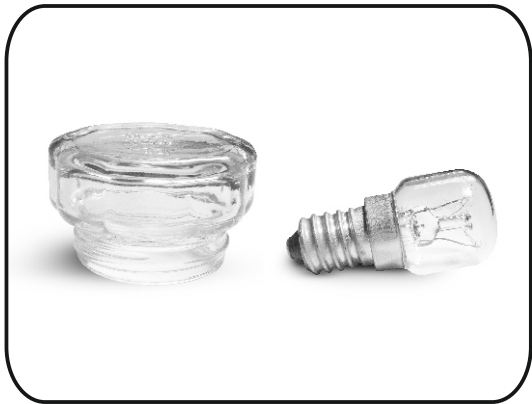
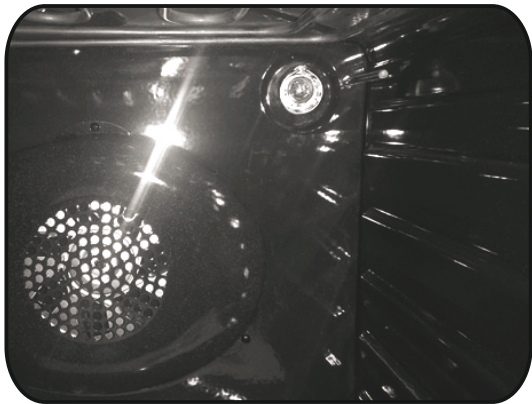


7.



SUSTITUCIÓN DE LA BOMBILLA

- 1. Desenchufe el horno de la red eléctrica.
- 2. Suelte la cubierta de vidrio, desenrosque la bombilla y sustitúyala por una nueva del mismo modelo.
- 3. Una vez sustituida la bombilla defectuosa, vuelva a atornillar la cubierta de vidrio.



5. Solución de problemas

5.1 Preguntas más frecuentes

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
El horno no se calienta	El reloj no está en hora	Configure el reloj
El horno no se calienta	El bloqueo infantil está activado	Desactive el bloqueo infantil
El horno no se calienta	Los ajustes necesarios no están configurados	Asegúrese de que los ajustes necesarios sean correctos

Instrukcje Bezpieczeństwa

- Podczas gotowania wilgoć może skraplać się do komory piekarnika lub na szybkie drzwiczek. Jest to zjawisko normalne. Aby je ograniczyć, należy poczekać od 10 do 15 minut po włączeniu urządzenia, zanim żywność zostanie umieszczona w piekarniku. Skropliny znikną, gdy piekarnik osiągnie temperaturę pieczenia.
- Warzywa najlepiej piec w pojemniku z pokrywą zamiast otwartego naczynia.
- Unikać pozostawiania żywności wewnątrz piekarnika po pieczeniu na dłużej niż 15/20 minut.
- OSTRZEŻENIE: urządzenie i niektóre z elementów nagrzewają się w trakcie ich działania. Uważać, aby nie dotknąć jakiegokolwiek gorącej części.
- OSTRZEŻENIE: części łatwo dostępne mogą nagrzać się podczas używania rusztu. Dzieci muszą zachować bezpieczną odległość od urządzenia.
- OSTRZEŻENIE: upewnić się, że urządzenie jest wyłączone przed wymianą żarówki, aby uniknąć porażenia prądem.
- W celu uniknięcia zagrożenia związanego z przypadkowym ponownym włączeniem wyłącznika termicznego urządzenie nie powinno być zasilane przez zewnętrzne urządzenie przełączające, takie jak regulator czasowy, lub podłączone do obwodu, który jest regularnie włączany i wyłączany.
- Dzieci poniżej 8. roku życia muszą zachować bezpieczną odległość od urządzenia, jeśli nie są pod stałym nadzorem.
- Nie należy zezwalać dzieciom na zabawę z urządzeniem. Urządzenie to może być obsługiwane przez dzieci w wieku 8 lat lub więcej oraz osoby o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej bądź nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli są one pod nadzorem lub poinstruowano je w zakresie bezpiecznej obsługi urządzenia i zrozumiały one potencjalne zagrożenia, mając świadomość możliwych zagrożeń.
- Czyszczenie i konserwacja nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- Do czyszczenia szybkie drzwiczek piekarnika nie należy używać szorstkich lub ściernych materiałów ani ostrych metalowych skrobaków, ponieważ mogą one porysować powierzchnię i spowodować rozbicie szkła.

- Piekarnik musi być wyłączony przed wyjęciem ruchomych części.
- Po wyczyszczeniu zmontować je zgodnie z instrukcjami.
- Używać wyłącznie termosondy zalecanej dla tego piekarnika.
- Do czyszczenia nie używać myjki parowej.

Jeśli piekarnik jest dostarczany przez producenta bez wtyczki:

- URZĄDZENIE NIE MOŻE BYĆ PODŁĄCZONE DO ŹRÓDŁA ZASILANIA ZA POMOCĄ WTYCZKI LUB GNIAZDEK, LECZ MUSI BYĆ PODŁĄCZONE BEZPOŚREDNIO DO SIECI ELEKTRYCZNEJ. Podłączenie do źródła zasilania musi być wykonane przez specjalistę z odpowiednimi kwalifikacjami. W celu uzyskania instalacji zgodnej z aktualnymi przepisami bezpieczeństwa, piekarnik musi być podłączony wyłącznie z wyłącznikiem wielobiegunowym, z separacją styków zgodną z wymaganiami dla kategorii nadnapięciowej III, pomiędzy urządzeniem a źródłem zasilania. Wyłącznik wielobiegunowy musi wytrzymać maksymalną moc przyłączeniową i musi być zgodny z obowiązującymi przepisami. Żółto-zielony przewód uziemienia nie może być zastąpiany przez wyłącznik. Wyłącznik wielobiegunowy zastosowany do podłączenia powinien być po zainstalowaniu urządzenia łatwo dostępny. Podłączenie do źródła zasilania musi być wykonane przez specjalistę z odpowiednimi kwalifikacjami z uwzględnieniem biegunowości piekarnika i źródła zasilania. Odfacowanie powinno następować poprzez przeciętnik w stałym okablowaniu zgodnie z obowiązującymi przepisami w zakresie okablowania.

Jeśli piekarnik jest dostarczany przez producenta z wtyczką:

- Gniazdko musi być odpowiednie do obciążenia wskazanego na tabliczce i musi posiadać podłączony oraz działający styk uziemiający. Uziemienie oznaczone jest kolorem żółto-zielonym. Ta czynność musi być wykonana przez specjalistę z odpowiednimi kwalifikacjami. W razie niezgodności pomiędzy gniazdem i wtyczką urządzenia, należy poprosić wykwalifikowanego elektryka o zastąpienie

gniazda innym odpowiednim typem. Wtyczka i gniazdo muszą być zgodne z obowiązującymi normami kraju instalacji. Podłączenie do źródła zasilania można również wykonać, umieszczając wyłącznik wielobiegunowy, z separacją styków zgodną z wymogami dla kategorii przepięciowej III, w miejscu pomiędzy urządzeniem i źródłem zasilania, które może wytrzymać maksymalne obciążenie i jest to zgodne z obowiązującymi przepisami. Żółto-zielony kabel uziemiający nie powinien być przerwany przez ten wyłącznik. Gniazdo oraz wyłącznik wielobiegunowy zastosowany do podłączenia powinien być po zainstalowaniu urządzenia łatwo dostępny. Odłączenie umożliwia się poprzez zapewnienie dostępu do wtyczki lub wstawienie przełącznika do stałego okablowania zgodnie z obowiązującymi przepisami w zakresie okablowania.

- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi być zastąpiony kablem lub specjalną wiązką przewodów udostępnianą przez producenta lub wskazaną po skontaktowaniu się z działem obsługi klientów.

- Kabel zasilający musi być typu H05V2V2-F.

- Czynność tę powinien przeprowadzić odpowiednio wykwalifikowany specjalista. Przewód uziemiający (żółto-zielony) musi być o około 10 mm dłuższy niż pozostałe przewody. W przypadku jakichkolwiek napraw należy zwracać się wyłącznie do działu obsługi klienta i zażądać zastosowania oryginalnych części zamiennych.

- Nieprzestrzeganie powyższej wskazówki może zakłócić bezpieczeństwo urządzenia i spowodować utratę gwarancji.

- Nadmiar rozlanych substancji należy usunąć przed czyszczeniem urządzenia.

- Długa awaria zasilania podczas etapu gotowania może spowodować usterkę monitora. W takiej sytuacji należy się skontaktować z biurem obsługi klienta.

- Aby uniknąć przegrzewania się, urządzenia tego nie należy instalować za panelem dekoracyjnym.

- W razie umieszczania we wnętrzu półki należy się upewnić, że ogranicznik jest skierowany w górę i w stronę tylną komory. Półka musi być włożona całkowicie do komory.

- **OSTRZEŻENIE:** Nie zakrywać ścianek piekarnika folią aluminiową ani dostępnymi na rynku foliami jednorazowymi. Folia aluminiowa lub jakiegokolwiek inne zabezpieczenia w bezpośrednim kontakcie z powierzchniami gorącej emalii mogłyby stopić się i uszkodzić emaliowane powierzchnie wewnątrz piekarnika.

- **OSTRZEŻENIE:** Nigdy nie usuwaj uszczelki z drzwiczek piekarnika.

- **PRZESTROGA:** Nie napełniać wodą dna komory podczas gotowania lub gdy piekarnik jest gorący.

- W przypadku obsługi urządzenia przy częstotliwościach znamionowych nie są wymagane żadne dodatkowe czynności/ustawienia.

- **OSTRZEŻENIE:** przed rozpoczęciem automatycznego cyklu czyszczenia:

- Czyszczenie drzwiczek piekarnika;

- Usunąć duże lub grube resztki żywności z wnętrza piekarnika, używając wilgotnej gąbki. Nie używać detergentów;

- Wyjąć wszystkie akcesoria i zestaw przesuwnych rusztów (o ile występuje);

- Nie wkładać papierowych ręczników.

- W piekarnikach z termosondą do pomiaru temperatury mięsa, przed wykonaniem cyklu czyszczenia należy zamknąć otwór za pomocą dostarczonej nakrętki, gdy termosonda nie jest używana.

- W trakcie procesu czyszczenia pirolitycznego powierzchnie mogą być bardziej gorące niż zwykle. Dzieci powinny zachować bezpieczną odległość od urządzenia.

Instrukcje ogólne	1.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa
	1.2 Bezpieczeństwo elektryczne
	1.3 Zalecenia
	1.4 Instalacja
	1.5 Zarządzanie odpadami

53

Opis produktu	2.1 Informacje ogólne
	2.2 Akcesoria
	2.3 Pierwsze użycie

54

Obsługa piekarnika	3.1 Opis wyświetlacza
	3.2 Tryby pieczenia

55

Czyszczenie i konserwacja piekarnika	4.1 Ogólne informacje dotyczące czyszczenia
	4.2 Pyrolityczne
	4.3 Funkcja Aquactiva
	4.4 Konserwacja
	• Wyjmowanie i czyszczenie rusztów
	• Wyjmowanie szyby piekarnika
	• Wyjmowanie i czyszczenie drzwiczek
	• Wymiana żarówki

58

Rozwiązywanie problemów	5.1 Często zadawane pytania
-------------------------	-----------------------------

61

1. Instrukcje ogólne

Điękujemy za wybór jednego z naszych produktów. Aby jak najlepiej wykorzystywać posiadany piekarnik, zachęcamy do uważnego przeczytania niniejszej instrukcji i starannego przechowywania jej, aby móc z niej skorzystać w razie potrzeby w przyszłości. Przed zainstalowaniem piekarnika należy zanotować jego numer seryjny, aby móc podać go personelowi biura obsługi klienta, gdyby wymagane były jakiegokolwiek naprawy. Po wyjęciu piekarnika z opakowania należy sprawdzić, czy nie uległ on uszkodzeniu podczas transportu. W razie jakichkolwiek wątpliwości nie należy korzystać z piekarnika i zwrócić się do wykwalifikowanego technika w celu uzyskania porady. Należy trzymać z dala od dzieci wszystkie materiały opakowania (folie ochronne, styropian, kołki).

Podczas pierwszego uruchomienia piekarnika może z niego wydobyć się silny dym o nieprzyjemnym zapachu, który jest spowodowany przez klej na panelach izolacyjnych wokół rozgrzewanego po raz pierwszy piekarnika.

Jest to zjawisko całkowicie normalne i należy wówczas poczekać, aż dym całkowicie się ulotni, przed umieszczeniem żywności w piekarniku. Producent zręka się wszelkiej odpowiedzialności za sytuacje będące wynikiem nieprzestrzegania instrukcji podanych w niniejszym dokumencie.

UWAGA: Wymienione w niniejszej instrukcji funkcje, właściwości i akcesoria piekarnika mogą być różne w zależności od zakupionego modelu.



1.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Z piekarnika należy korzystać wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem, czyli wyłącznie do pieczenia żywności; wszelkie inne próby użytkowania, na przykład jako źródło ciepła, uważane są za niewłaściwe, a tym samym niebezpieczne. Producent nie może ponosić odpowiedzialności za jakiegokolwiek uszkodzenia będące skutkiem nieprawidłowego, błędnego lub nierozsądnego użytkowania. Obsługa jakiegokolwiek urządzenia elektrycznego wiąże się z koniecznością przestrzegania pewnych istotnych zasad:

- Nie ciągnąć za kabel zasilający podczas odłączania urządzenia od źródła zasilania;
- Nie dotykać urządzenia mokrymi lub wilgotnymi dłońmi bądź stopami;
- Ogólnie rzecz biorąc, odradza się stosowania adapterów, gniazdek wielokrotnych i przedłużaczy;
- W razie usterki i/lub nieprawidłowego działania urządzenia należy je wyłączyć i nie naruszać go.

1.2 Bezpieczeństwo elektryczne

PRZYŁĄCZA ELEKTRYCZNE POWINNY ZOSTAĆ WYKONANE PRZEZ ELEKTRYKA LUB WYKWALIFIKOWANEGO TECHNIKA. Sieć zasilająca, do której podłączany jest piekarnik, powinna być zgodna z przepisami obowiązującymi w kraju jego instalacji. Producent zręka się wszelkiej odpowiedzialności za ewentualne uszkodzenia będące wynikiem nieprzestrzegania takich przepisów. Piekarnik powinien być podłączony do sieci elektrycznej za pomocą gniazdka ściennego z uziemieniem lub poprzez wielobiegunowy wyłącznik, w zależności od przepisów obowiązujących w kraju instalacji. Zasilanie elektryczne powinno być zabezpieczone odpowiednimi bezpiecznikami i powinny być używane przewody o przekroju poprzecznym, który zapewni prawidłowe zasilanie piekarnika.

PODŁĄCZANIE

Piekarnik jest dostarczany z kablem zasilającym, który powinien być podłączany wyłącznie do sieci elektrycznej o napięciu 220-240 V AC pomiędzy fazami lub pomiędzy fazą i przewodem neutralnym. Przed podłączeniem piekarnika do sieci elektrycznej należy sprawdzić:

- napięcie zasilania podane na mierniku;

- ustawienia wyłącznika.

Przewód uziemienia podłączony do zacisku uziemiającego piekarnika musi być podłączony do zacisku uziemiającego sieci elektrycznej.

OSTRZEŻENIE

Przed podłączeniem piekarnika do sieci elektrycznej ciągłość uziemienia sieci elektrycznej powinien sprawdzić wykwalifikowany elektryk. Producent zręka się wszelkiej odpowiedzialności za ewentualne wypadki lub inne problemy wynikające z braku podłączenia piekarnika do uziemienia lub z powodu uziemienia o nieprawidłowej ciągłości.

UWAGA: ponieważ piekarnik może wymagać czynności serwisowych, zaleca się przewidzieć dodatkowe

gniazdko ścienne, do którego będzie można później podłączyć piekarnik po wyjęciu go z miejsca, w którym go zainstalowano. Przewód zasilający powinien być wymieniany wyłącznie przez personel techniczno-serwisowy lub techników posiadających jednakowe kwalifikacje.

1.3 Zalecenia

Po każdym użyciu piekarnika kilka prostych czynności związanych z czyszczeniem go pozwoli utrzymać piekarnik w idealnej czystości.

Nie zakrywaj ścian piekarnika papierem aluminiowym ani dostępnymi na rynku foliami jednorazowymi, ponieważ w kontakcie z powierzchniami gorącej emalii mogłyby one stopić się i uszkodzić emaliowane powierzchnie wewnątrz

piekarnika. Aby zapobiec nadmiernemu brudzeniu się piekarnika i wydostawaniu się z niego nieprzyjemnie pachnącego dymu, zaleca się nie używać piekarnika na najwyższych temperaturach. Zwykle lepiej jest wydłużyć czas pieczenia i stosować niższą temperaturę. Poza akcesoriami dostarczonymi z piekarnikiem zaleca się używać naczyń i form odpornych na wysokie temperatury.

1.4 Instalacja

Za instalację piekarnika odpowiedzialny jest użytkownik. Producent nie ma obowiązku wykonania instalacji. Usterki spowodowane błędami instalacji nie podlegają warunkom gwarancji udzielanej przez producenta. Instalacja powinna być powierzona wykwalifikowanym osobom i wykonana zgodnie z zaleceniami producenta. Nieprawidłowa instalacja stwarza niebezpieczeństwo dla osób, zwierząt lub rzeczy osobistych. Producent nie ponosi odpowiedzialności za tego typu szkody.

Zespół kuchenny, w którym ma być zainstalowany piekarnik, musi być wykonany

z materiałów odpornych na temperaturę przynajmniej 70°C.

Piekarnik może być usytuowany na górze w szafce kuchennej lub pod blatem.

Przed zainstalowaniem piekarnika upewnij się, czy w miejscu instalacji zapewniona będzie dobra wentylacja gwarantująca dopływ świeżego powietrza, niezbędnego do chłodzenia piekarnika i do zabezpieczenia jego części wewnętrznych. W zależności od typu instalacji należy wykonać wycięcia przedstawione na końcu instrukcji.

1.5 Gospodarka odpadami i ochrona środowiska



Urządzenie to jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19 / UE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny zawiera zarówno substancje zanieczyszczające (o negatywnym oddziaływaniu na środowisko naturalne), jak i podstawowe elementy (które można użytkować wielokrotnie). Ważne, aby zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny poddawać specjalnej obróbce w celu bezpiecznego usunięcia i pozbycia się wszystkich środków zanieczyszczających i odzyskania wszystkich surowców wtórnych.

Poszczególne osoby odgrywają ważną rolę w zapobieganiu szkodliwemu oddziaływaniu zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego na środowisko, ważne aby przestrzegać kilku podstawowych zasad:

- Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny nie może być traktowany jako odpad komunalny.
- Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny przekazuje się do właściwych punktów zbiórki prowadzonych przez gminy lub koncesjonowane firmy. W wielu krajach,

gdzie jest dużo zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego, odbiera się go z domów.

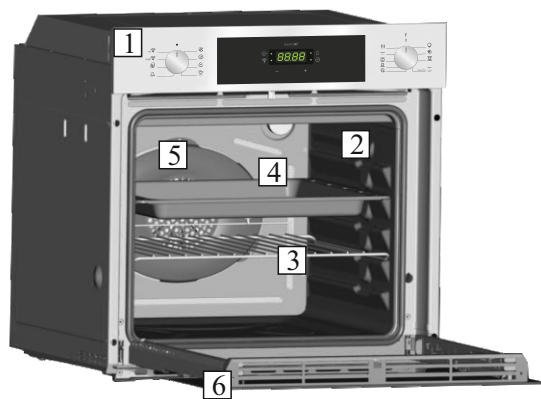
- gdy kupuje się nowe urządzenie, zużyte można zwrócić do sprzedawcy, który musi je przyjąć bezpłatnie, na zasadzie zamiany jeden za jeden, o ile urządzenie to jest tego samego rodzaju i ma takie same funkcje, jak urządzenie dostarczone

OSZCZĘDNOŚĆ ENERGII I POSZANOWANIE ŚRODOWISKA

Tam gdzie to możliwe, należy unikać wstępnego podgrzewania piekarnika i zawsze starać się go zapełnić. Jak najrzadziej otwierać drzwiczki piekarnika, ponieważ za każdym razem, gdy zostaną otwarte z wnętrza ucieka ciepło. W celu uzyskania znacznej oszczędności energii piekarnik należy wyłączyć na 5-10 minut przed planowanym zakończeniem pieczenia, co pozwoli na wykorzystanie ciepła odpadowego, które nadal generuje piekarnik. Uszczelki powinny być czyste i spełniać swoje zadanie, aby uniknąć wydostawania się ciepła poza wnętrze piekarnika. Jeśli Twoja umowa z dostawcą energii opiera się na taryfie godzinowej, program "opóźnionego startu" upraszcza oszczędzanie energii, uruchamiając proces pieczenia w czasie obowiązywania niższej taryfy.

2. Opis produktu

2.1 Informacje ogólne



1. Panel sterowania
2. Pozycje półek
(kratka boczna, zależnie od wyposażenia)
3. Metalowy ruszt
4. Taca na tłuszcz
5. Wentylator (za stalową płytą)
6. Drzwiczki piekarnika

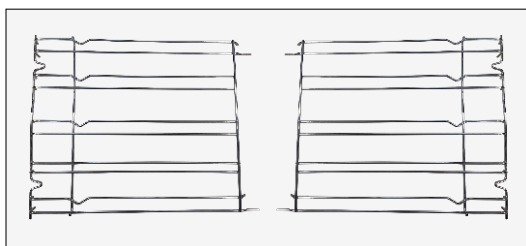
2.2 Akcesoria (w zależności od modelu)

1 Taca na tłuszcz



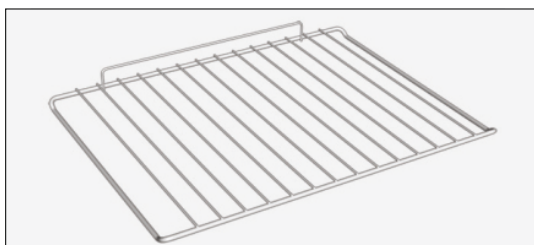
Gromadzi tłuszcz wyciekający z żywności podczas pieczenia jej na ruszcie.

3 Boczne kratki druciane



Znajdują się po obu stronach komory piekarnika. Utrzymują metalowe ruszty i tace na tłuszcz.

2 Metalowy ruszt



Podtrzymuje formy i naczynia.

2.3 Pierwsze Użycie

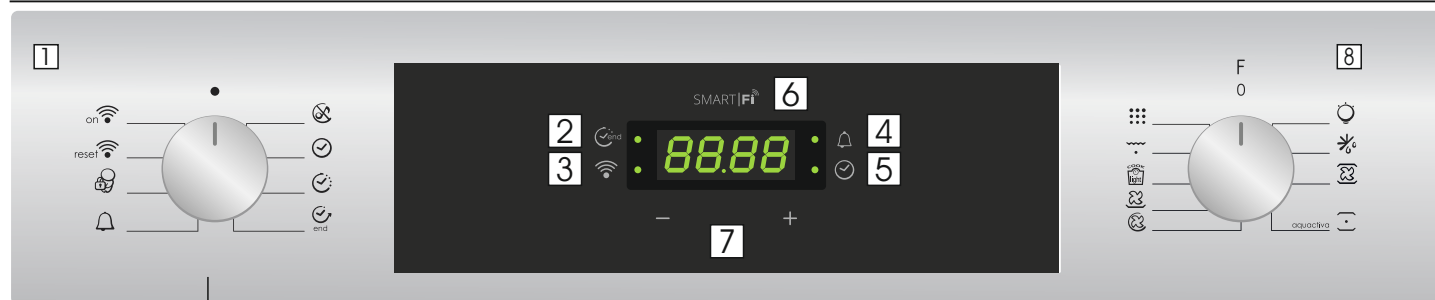
CZYSZCZENIE PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Przed użyciem piekarnika po raz pierwszy należy:

- Wytrzeć powierzchnie zewnętrzne piekarnika miękką wilgotną szmatką.
- Umyć wszystkie elementy wyposażenia i wytrzeć wnętrze piekarnika używając roztworu gorącej wody i płynu do zmywania naczyń.
- Ustawić pusty piekarnik na maksymalną temperaturę i pozostawić włączony przez około 1 godzinę, co pozwoli usunąć zapach nowości. W tym czasie należy zapewnić dobrą wentylację pomieszczenia. oven with a solution of hot water and washing up liquid. Set the empty oven to the maximum temperature and leave on for about 1 hour, this will remove any lingering smells of newness.

3. Obsługa piekarnika (w zależności od modelu)

3.1 Opis wyświetlacza



1. Pokrętko wyboru funkcji
2. Czas pieczenia/koniec pieczenia
3. Lampka sygnału Wi-Fi
4. Minutnik
5. Ustawianie zegara
6. Wyświetlanie temperatury lub zegara
7. LCD/sterowanie temperaturą
8. Pokrętko wyboru funkcji pieczenia

UWAGA

Pierwszą czynnością po zainstalowaniu piekarnika lub po przerwie w dostawie prądu jest ustawienie zegara. Brak ustawienia jest sygnalizowany znakiem 12:00 na wyświetlaczu. Dioda LED na dole po prawej stronie świeci się w tym samym czasie (☹).

- Obróć lewe pokrętko wyboru funkcji do pozycji ustawiania zegara.
- Nastaw godzinę przyciskami "-" "+".

UWAGA: Piec działa tylko po ustawieniu zegara.

FUNKCJE	WŁĄCZANIE	WYŁĄCZANIE	SPOSÓB DZIAŁANIA	PRZEZNACZENIE
TRYB WYCISZENIA ☹	Obróć lewe pokrętko do pozycji "Tryb cichy".	Obróć pokrętko wyboru funkcji do pozycji OFF.	Umożliwia to wyłączenie dźwięku minutnika.	Wyłącza dźwięk minutnika.
USTAWIANIE GODZINY ⌚	- Obróć lewe pokrętko do pozycji „Ustawianie czasu” - Użyj przycisków „+” lub „-”, aby ustawić czas. - Podczas tej operacji miga dolna, prawa dioda LED.	Obróć pokrętko wyboru funkcji do pozycji OFF.	Umożliwia to ustawienie czasu pokazywanego na wyświetlaczu.	Ustawianie czasu Informacja: Ustaw czas, kiedy instalujesz piekarnik po raz pierwszy lub tuż po zaniku napięcia (zegar pulsuje, wskazując godzinę 12.00).
CZAS TRWAŁA PIECZENIA ⌚	- Obróć prawe pokrętko do pozycji Funkcja pieczenia. - Obróć lewe pokrętko do pozycji „Czas trwania pieczenia” - Ustaw czas pieczenia za pomocą przycisków „+” i „-”. - Podczas tej operacji miga lewa górna dioda LED.	Po upływie czasu pieczenia piekarnik wyłącza się automatycznie i przez kilka sekund dzwoni alarm. Aby zatrzymać wcześniej funkcję pieczenia, ustaw sterownik w pozycji OFF lub przestaw czas na 00.00, obracając pokrętko do pozycji Czas pieczenia i używając przycisków „+” i „-”.	- Pozwala na zaprogramowanie czasu pieczenia wymaganego dla wybranej przepisu. - Po ustawieniu czasu pieczenia ustaw pokrętko w pozycji OFF, aby powrócić do aktualnego czasu. - Aby wyświetlić wybrany czas pieczenia, obróć lewe pokrętko na Czas pieczenia.	Pieczenie potraw
ZAKOŃCZENIE PIECZENIA ⌚	- Obróć prawe pokrętko do pozycji Funkcja pieczenia. - Obróć lewe pokrętko do pozycji „Koniec pieczenia” - Ustaw czas zakończenia pieczenia za pomocą przycisków „+” i „-”. - Podczas tej operacji miga lewa górna dioda LED.	- Po upływie czasu pieczenia piekarnik wyłącza się automatycznie. - Aby zatrzymać wcześniej funkcję pieczenia, ustaw sterownik w pozycji OFF.	- Pozwala to na zaprogramowanie żadanego czasu pieczenia. - Po ustawieniu czasu pieczenia ustaw pokrętko w pozycji OFF, aby powrócić do aktualnego czasu. - Aby wyświetlić wybrany czas pieczenia, obróć lewe pokrętko do pozycji Koniec pieczenia.	- Funkcja ta jest zwykle używana z funkcją czasu pieczenia. - Przykładowo potrawę należy piec przez 45 minut, a chcemy, aby była gotowa na godzinę 12.30. W tym przypadku po upływie ustawionego czasu piekarnik wyłączy się automatycznie i włączy się alarm. Wybierz żadaną funkcję pieczenia. Ustaw czas pieczenia na 45 minut („-” „+”). Ustaw koniec pieczenia na 12:30 („-” „+”). Pieczenie rozpocznie się automatycznie o godzinie 11:45 (12:30 minus 45 minut). Po upływie ustawionego czasu pieczenia piekarnik wyłączy się automatycznie. OSTRZEŻENIE: po ustawieniu tylko czasu pieczenia, a nie czasu trwania pieczenia, piekarnik natychmiast się włączy i wyłączy po upływie ustawionego czasu pieczenia.
MINUTNIK 🔔	- Obróć lewe pokrętko do pozycji Minutnik. - Ustaw czas pieczenia za pomocą przycisków „+” i „-”. Podczas tej operacji miga prawa górna dioda LED.	Ustaw czas na 00.00, przekraczając lewe pokrętko do pozycji Minutnik i używając przycisku „-”.	- Na koniec ustawionego czasu pojawia się sygnał dźwiękowy. - Podczas pracy na wyświetlaczu pokazywany jest pozostały czas.	Użycie piekarnika do sygnalizacji upływu czasu (alarm), nawet jeśli piekarnik jest wyłączony.
ZABEZPIECZENIE PRZED DZIEĆMI 👶	- Obróć lewe pokrętko do Blokada rodzicielska. - Naciśnij przycisk „+” na 5 sekund. - Blokada dla dzieci jest dostępna, gdy na wyświetlaczu pojawia się „STOP”.	- Obróć lewe pokrętko z powrotem po pozycji blokady rodzicielskiej i naciśnij przycisk „+” na 5 sekund. - Wskaźnik STOP znika.	Wyłącza używanie piekarnika.	Zapewnienie bezpieczeństwa, gdy w domu są dzieci.

PARAMETRY SIECI BEZPRZEWODOWEJ

Technologia	Wi-Fi	Bluetooth
Standard	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Pasma(-a) częstotliwości [MHz]	2401-2483	2402-2480
Moc maksymalna [mW]	100	10

INFORMACJE O PRODUKCIE DOT. URZĄDZEŃ SIECIOWYCH

- Pobór mocy piekarnika w trybie czuwania w sieci, jeśli wszystkie przewodowe porty sieciowe są podłączone i włączone są wszystkie porty sieci bezprzewodowej: 2,0 W

Sposób aktywowania portu sieci bezprzewodowej:

- Jeśli dioda WiFi miga, oznacza to, że moduł WiFi jest włączony.
- Jeśli już zarejestrowano: przekręć pokrętkę Wi-Fi na włączone.
- Jeśli nie jesteś zarejestrowany: postępuj zgodnie z procedurą rejestracji.

Sposób dezaktywowania portu sieci bezprzewodowej:

- Jeśli dioda WiFi jest wyłączona, oznacza to, że moduł WiFi jest wyłączony.
- Jeśli piekarnik jest zarejestrowany: przekręć pokrętkę do pozycji resetowania WiFi, a następnie do pozycji wyłączonej w ciągu 30 sekund.
- Jeśli piekarnik nie jest zarejestrowany, Wi-Fi jest wyłączony.

Rejestracja piekarnika w aplikacji

NA SMARTFONIE

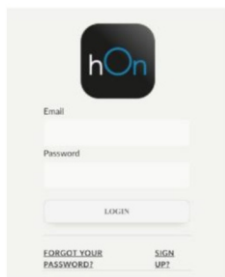
Krok 1

- Pobierz aplikację hOn.



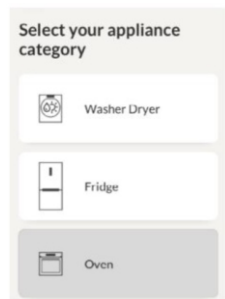
Krok 2

- Zaloguj lub zarejestruj się.



Krok 3

- Dodaj nowe urządzenie

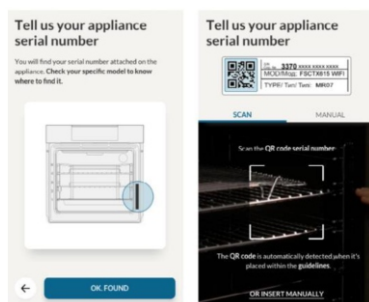


Krok 4

- Zeskanuj kod QR lub wprowadź numer seryjny.



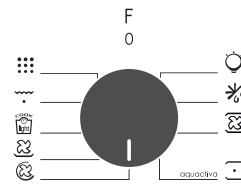
Wpisz tutaj swój numer seryjny do wykorzystania w przyszłości



NA URZĄDZENIU

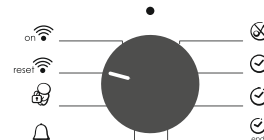
Krok 5

- Obróć pokrętkę funkcji gotowania na program (brak "światła" lub "0").



Krok 6

- Przekręć pokrętkę funkcji na program RESET WI-FI i odczekaj 30 sekund.



Krok 7

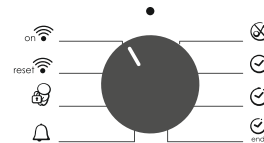
- Gdy dioda WiFi zacznie migać, możesz kontynuować parowanie w ciągu 5 minut.



Tryb zdalnego sterowania

Krok 1

- Przekręć pokrętkę na program WI-FI.



Krok 2

- Zaświeci się dioda LED Wi-Fi.



Niniejszym Candy Hoover Group Srl oświadcza, że sprzęt radiowy jest zgodny z Dyrektywą 2014/53/UE oraz z odpowiednimi wymaganiami ustawowymi (dla rynku UKCA). Pełny tekst deklaracji zgodności jest dostępny pod następującym adresem internetowym: www.candy-group.com

3.2 Tryby pieczenia

Pokrętko wyboru funkcji	T ° C Zasugerował	Funkcja w zależności od modelu
		LAMPA: Włącza lampkę piekarnika.
		ROZMRAŻAĆ: Gdy pokrętko ustawione jest w tej pozycji. Wentylator cyrkuluje powietrze w temperaturze pokojowej wokół zamrożonej żywności, dzięki czemu rozmraża się w ciągu kilku minut bez zmiany zawartości białka w żywności lub jej zmiany.
	180	FAN GOTOWANIE: Zalecamy stosowanie tej metody dla drobiu, ciastek, ryb i warzyw. Ciepło przenika do żywności lepiej, a czas gotowania i podgrzewania jest krótszy. Możesz gotować różne potrawy w tym samym czasie z tym samym preparatem lub bez niego w jednej lub wielu pozycjach. Ta metoda gotowania zapewnia równomierne rozprowadzanie ciepła, a zapachy nie są mieszane. Odczekaj około dziesięciu minut podczas gotowania potraw w tym samym czasie.
	60	PODGRZEWANIE CIEPŁYM POWIETRZEM : Funkcja ta zalecana jest do podgrzewania przygotowanych już potraw poprzez umieszczenie ich na drugiej półce od góry lub do rozmrażania chleba, pizzy oraz ciast umieszczając je na najniższym poziomie. Temperatura jest zaprogramowana na poziomie 60° C bez możliwości jej zmiany.
* 	190	Funkcja " COOK LIGHT " to doskonała opcja dla zwolenników zdrowej kuchni, ponieważ umożliwia ograniczenie spożycia tłuszczu i oleju. Grillowanie z termoobiegiem w połączeniu z pulsacyjnym przepływem powietrza zapewnia zatrzymanie wilgoci w żywności przy jednoczesnym opiekaniu warstwy wierzchniej, pozwalając zarazem skrócić czas przygotowania potrawy bez szkody dla smaku. Funkcja ta jest szczególnie przydatna do przygotowania mięs, warzyw pieczonych i omletów. Pulsacyjny przepływ powietrza utrzymuje stały poziom wilgoci w piekarniku, a także wewnątrz potraw, które zachowują dzięki temu wartości odżywcze w trakcie procesu szybkiego gotowania. Wypróbuj wszystkie nasze przepisy, używając mniej sosu do sałaty, niż masz w zwyczaju – i ciesz się lekkością potraw, przygotowywanych przy pomocy nowej funkcji!
	210	WENTYLATOR + DOLNY ELEMENT: Dolny element grzewczy jest używany z wentylatorem krążącym w powietrzu wewnątrz piekarnika. Ta metoda jest idealna do soczystych owoców, tart, quiche i pasztetów. Zapobiega wysychaniu jedzenia i zachęca do wstawiania do ciasta, ciasta chlebowego i innych gotowanych na dole produktów. Umieść półkę w dolnej pozycji.
* 	220	KONWENCJONALNE GOTOWANIE: Wykorzystywane są zarówno górne, jak i dolne elementy grzejne. Rozgrzej piekarnik przez około dziesięć minut. Ta metoda jest idealna do wszystkich tradycyjnych pieczeni i pieczenia. Do chwytania czerwonych mięs, pieczonej wołowiny, nogi jagnięciny, dziczyzny, chleba, żywności owiniętej folią (papillotes), kruchego ciasta. Umieść jedzenie i jego danie na półce w pozycji środkowej.
	230	GRILL: używaj funkcji grill przy zamkniętych drzwiczkach. Górna grzałka jest używana samodzielnie i możesz regulować poziom temperatury. Aby rozgrzać elementy do wysokiej temperatury, potrzebne jest wstępne grzanie przez pięć minut. Gwarantowany sukces w przypadku potraw grillowanych, kebabów i zapiekank. Białe mięso powinno być umieszczone w pewnej odległości od grilla, czas pieczenia jest dłuższy, ale mięso będzie smaczniejsze. Czerwone mięso i filety rybne można położyć na półce z tacą ociekową. Piekarnik ma pięć pozycji grillowania od L1 do L5.
	190	WENTYLATOR ASYSTENT GRILL: użyj grilla z zamkniętymi drzwiami. Górny element grzewczy jest używany z wentylatorem krążącym w powietrzu wewnątrz piekarnika. Podgrzewanie jest konieczne dla czerwonych mięs, ale nie dla białych mięs. Idealny do gotowania grubych produktów spożywczych, całych kawałków, takich jak pieczeń wieprzowa, drób itp. Umieść produkty do grillowania bezpośrednio na półce centralnie, na środkowym poziomie. Wsuń tacę ociekową pod półkę, aby zebrać soki. Upewnij się, że jedzenie nie jest zbyt blisko grilla. Przekręć jedzenie w połowie gotowania.
	230	GRILL + ROŻEN: używaj funkcji grill przy zamkniętych drzwiczkach. Górna grzałka jest używana wraz z rożnem, które obraca pieczone mięso. Poziom grzania można regulować w zależności od potrzeb. Rożen jest najlepszym rozwiązaniem dla średniej wielkości produktów. Idealny do odkrywania na nowo smaku tradycyjnej pieczeni. Do pieczenia na rożnie nie jest wymagane wstępne ogrzewanie.
	ECO	ECO: 90 min SUPER: 120 min CZYSZCZENIE PYROLITYCZNE
	230	SUPER GRILL: piekarnik posiada pięć poziomów grillowania od L1 do L5. Super Grill ma większą moc niż zwykły grill. Super Grill: 3000 W
		WŁĄCZONE WIFI: Piekarnik może się połączyć z Wi Fi.
		RESET WIFI: Umożliwia zrestartowanie połączenia z Wi Fi.

* Testowane zgodnie z normą EN 60350-1 dla celów deklaracji zużycia energii i klasy energetycznej

4. Czyszczenie i konserwacja piekarnika

4.1 Ogólne informacje dotyczące czyszczenia

Żywotność urządzenia będzie dłuższa, jeśli będzie ono regularnie czyszczone. Należy poczekać na ochłodzenie się piekarnika przed wykonaniem czyszczenia ręcznego. Nie używać nigdy do czyszczenia ściernych detergentów, myjek drucianych lub ostrych przedmiotów, aby nie uszkodzić w nieodwracalny sposób elementów emaliowanych. Stosować wyłącznie wodę, mydło lub detergenty na bazie amoniaku.

ELEMENTY SZKLANE

Po każdym użyciu piekarnika zaleca się przetrzeć szybę drzwiczek papierowym ręcznikiem kuchennym.

Aby usunąć bardziej uciążliwe plamy, można również użyć gąbki zwilżonej detergentem, dobrze wyżętej i przepłukać wodą.

USZCZELKA DRZWICZEK PIEKARNIKA

W razie zabrudzenia uszczelki drzwiczek piekarnika można ją wyczyścić delikatnie zwilżoną gąbką.

4.2 Pyrolityczne

Piekarnik wyposażony jest w system czyszczenia pyrolitycznego, który niszczy pozostałości żywności w wysokiej temperaturze. Czynność ta wykonywana jest automatycznie przy użyciu programatora.

Powstające dymy są „oczyszczane”, kiedy przechodzą przez pirolizer, który uruchamia się tuż po rozpoczęciu pieczenia. Ponieważ pirolizer wymaga bardzo wysokiej temperatury, drzwiczki piekarnika wyposażone są w blokadę zabezpieczającą. Pirolizer można w dowolnym momencie wyłączyć. Drzwiczek nie można otworzyć, dopóki wyświetlana jest blokada bezpieczeństwa.

UWAGA: Jeśli nad piekarnikiem zainstalowana jest płyta kuchenna, nigdy nie należy używać palników gazowych lub ceramicznych płyt elektrycznych podczas działania pirolizera, co zapobiegnie przegrzaniu płyty.

Można wstępnie ustawić DWA CYKLE CZYSZCZENIA PYROLITYCZNEGO:

CZYSZCZENIE PYROLITYCZNE ECO: Czyści umiarkowanie zabrudzony piekarnik. Działa przez 90 minut. **CZYSZCZENIE PYROLITYCZNE SUPER:** Czyści mocno zabrudzony piekarnik. Działa przez 120 minut. Nigdy nie używaj dostępnych na rynku produktów czyszczących w piekarniku z pirolizerem!

Typ: Przeprowadzenie czyszczenia pyrolitycznego natychmiast po pieczeniu pozwala na wykorzystanie ciepła resztkowego, co oszczędza energię.

Przed wykonaniem czyszczenia pyrolitycznego:

• **Wyjąć wszystkie akcesoria z piekarnika, ponieważ nie są przystosowane do wysokich temperatur stosowanych podczas cyklu czyszczenia pyrolitycznego; w szczególności wyjąć kratki, ruszty i prowadnice teleskopowe (patrz rozdział WYJĘCIE KRATEK I RUSZTÓW).** W piekarnikach z sondą do pomiaru temperatury mięsa przed wykonaniem cyklu czyszczenia należy zamknąć otwór za pomocą dostarczonej nakrętki.

• **Wyczyścić każde duże rozlane płyny lub plamy, ponieważ usunięcie ich zajmie dużo czasu. Ponadto zbyt duże ilości tłuszczu mogą się zapalić, gdy zostaną poddane bardzo wysokim temperaturom w cyklu pyrolitycznym.**

• **Zamknąć drzwiczki piekarnika.**

• **Nadmiar rozlanych płynów musi być usunięty przed czyszczeniem.**

• **Czyszczenie drzwiczek piekarnika;**

• **Usunąć duże lub grube resztki żywności z wnętrza piekarnika, używając wilgotnej gąbki. Nie używać detergentów;**

AKCESORIA

Akcesoria należy czyścić gąbką zwilżoną wodą i mydłem, przepłukać je i wysuszyć: unikać stosowania ściernych detergentów.

TACA NA TŁUSZCZ

Po użyciu rusztu należy wyjąć tacę na tłuszcz z piekarnika. Włączyć gorący tłuszcz do pojemnika i umyć tacę gorącą wodą, posługując się gąbką i płynem do mycia naczyń.

W razie pozostałości tłuszczu należy zanurzyć tacę w pojemniku z wodą i detergentem. Ewentualnie można również umyć tacę w zmywarce lub użyć dostępnych na rynku detergentów do piekarników.

Nigdy nie wkładać ponownie do piekarnika zabrudzonej tacy.

- **Wyjąć wszystkie akcesoria i zestaw przesuwanych rusztów (o ile występuje);**
- **Nie wkładać papierowych ręczników.**

Stosowanie cyklu pyrolitycznego:

- 1- Obrócić przełącznik funkcji w położenie „”. Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie „ECO” lub „SUP”. Wstępnie ustawiony czas to 90 min, może on być zmieniany w zakresie od 90 min (tryb Eco) do 120 min (tryb Sup) za pomocą programatora (przycisk ustawienia „+” lub „-”). Jeśli piekarnik jest bardzo zabrudzony, zaleca się zwiększenie czasu do 120 minut, jeśli piekarnik jest umiarkowanie brudny, skrócić czas cyklu czyszczenia do 90 minut.
- 2- Możliwe jest opóźnienie czasu rozpoczęcia cyklu pyrolitycznego poprzez zmianę czasu ZAKOŃCZENIA za pomocą programatora.
- 3- Po kilku minutach, gdy piekarnik osiągnie wysoką temperaturę, drzwiczki zablokują się automatycznie. Cykl pyrolityczny można zatrzymać w dowolnym momencie przez obrócenie przełącznika funkcji z powrotem na „0” (napis OFF będzie wyświetlany przez 3 sekundy).
- 4- Po zakończeniu cyklu pyrolitycznego pirolizer wyłączy się automatycznie. Na wyświetlaczu wyświetlane jest wskazanie „END” (Koniec), dopóki drzwiczki są zablokowane, a następnie „0--n”. 5- Można obrócić przełącznik funkcji z powrotem w położenie „0”, ale jeśli temperatura jest nadal wysoka, pojawi się wskazanie „0--n” aby poinformować, że drzwiczki są zablokowane.

Użycie cyklu pyrolitycznego w piekarnikiem z dotykowym panelem sterowania:

- 1- Obrócić przełącznik funkcji w położenie czyszczenia pyrolitycznego. Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie „ECO” lub „SUP”
- 2- Wstępnie ustawiony czas to 90 min, ale może być zmieniany w zakresie od 90 min (tryb Eco) do 120 min (tryb Sup) przy użyciu programatora („+” lub „-”). Jeśli piekarnik jest bardzo brudny, czas powinien zostać zwiększony do 120 minut, natomiast jeśli piekarnik jest jedynie lekko zabrudzony, zmniejszyć cykl czyszczenia do 90 minut.

4.3 Funkcja Aquactiva

W funkcji Aquactiva zostaje wykorzystana para wodna, która pomaga usunąć tłuszcz i resztki potraw z wnętrza piekarnika.

1. Wlać 300 ml wody do wgłębienia Aquactiva umieszczonego na dnie piekarnika.
2. Wybrać funkcję piekarnika Pieczenie Statyczne () lub dolna () grzałka
3. Ustaw przełącznik na ikonę Aquactiva.
4. Uruchomić program na 30 min.
5. Po upływie 30 min wyłączyć piekarnik i zostawić do ostygnięcia.
6. Kiedy urządzenie jest zimne wyczyścić wnętrze piekarnika miękką ściereczką.

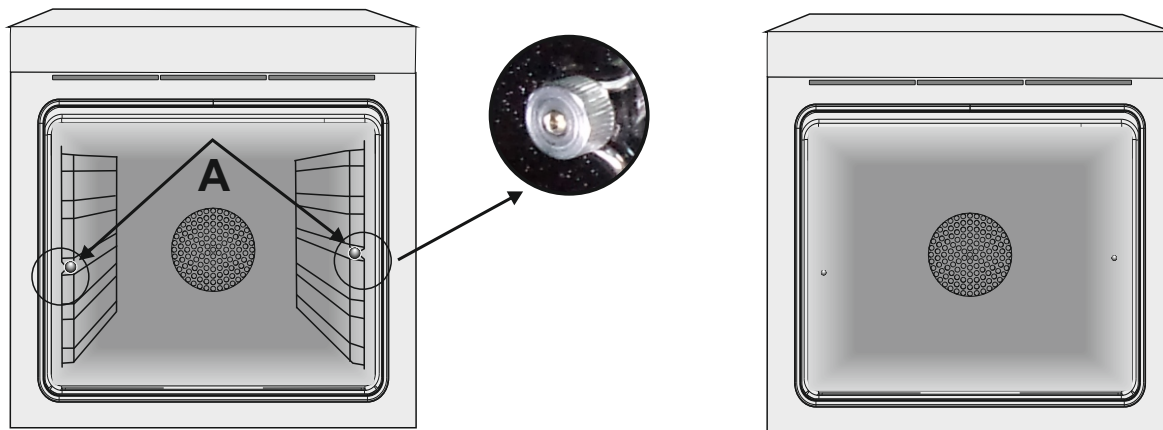
Ostrzeżenie: Przed dotknięciem urządzenia, upewnić się, że jest ono zimne. Należy zachować ostrożność w przypadku wszystkich gorących powierzchni, ponieważ istnieje ryzyko poparzenia. Używać wody destylowanej lub wody pitnej.



4.4 Konserwacja

WYJMOWANIE I CZYSZCZENIE RUSZTÓW

1. Odkręć śrubę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
2. Wyjmij ruszty poprzez pociągnięcie ich do siebie.
3. Wyczyść ruszty w zmywarce lub za pomocą mokrej gąbki i od razu je wysusz.
4. Po wyczyszczeniu rusztów umieść je z powrotem w piekarniku i wkręć śruby, upewniając się o prawidłowym ich dokręceniu.



WYJMOWANIE DRZWIČEK PIEKARNIKA

1. Otworzyć przednie drzwiczki.
2. Otworzyć zaciski gniazd zawiasów po prawej i lewej stronie drzwiczek przednich, naciskając je w dół.
3. Zainstalować drzwiczki na miejsce, wykonując powyższe czynności w odwrotnej kolejności.

WYJMOWANIE I CZYSZCZENIE DRZWICZEK

1. Otwórz drzwiczki piekarnika.

2.3.4. Zablokuj zawiasy, odkręć śruby i zdejmij górną metalową pokrywę, pociągając ją do góry.

5.6. Wyjmij szybę, ostrożnie wyjmując ją z drzwiczek piekarnika (uwaga: w kuchenkach pirolitycznych usuń również drugą i trzecią szklankę (jeśli są obecne)).

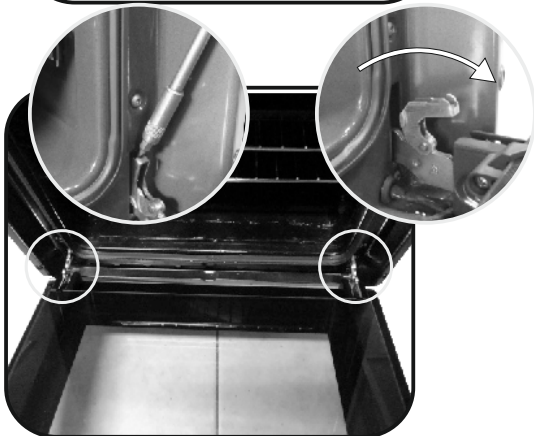
7. Po zakończeniu czyszczenia lub wymiany, ponownie zmontuj części w odwrotnej kolejności.

Na całym szkłe oznaczenie "Pyro" musi być czytelne i umieszczone po lewej stronie drzwi, blisko lewego zawiasu bocznego. W ten sposób drukowana etykieta pierwszej szklanki znajdzie się w drzwiach.

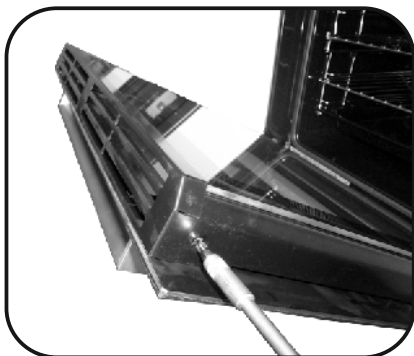
1.



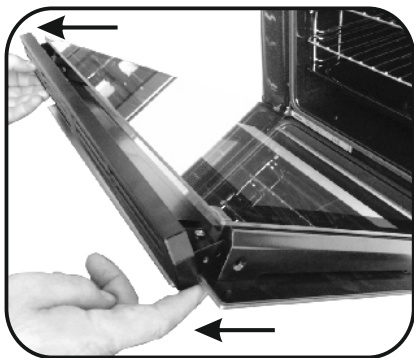
2.



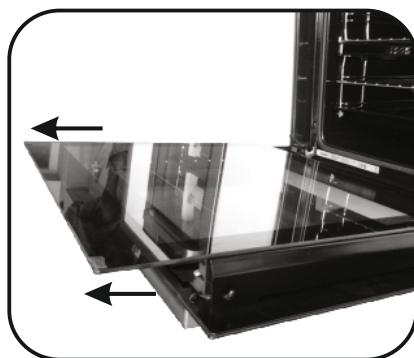
3.



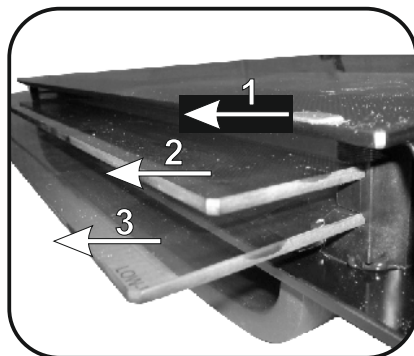
4.



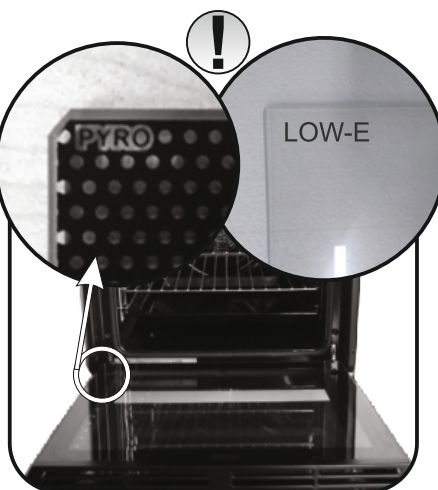
5.



6.



7.



WYMIANA ŻARÓWKI

1. Odłączyć piekarnik od zasilania.
2. Odłączyć pokrywę szklaną, odkręcić żarówkę i wymienić ją na nową tego samego typu.
3. Po wymianieniu przepalonej żarówki włożyć na miejsce szklaną pokrywę.



5. Rozwiązywanie problemów

5.1 Często zadawane pytania

PROBLEM	MOŻLIWA PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Piekarnik nie rozgrzewa się	Zegar nie jest ustawiony	Ustawić zegar
Piekarnik nie rozgrzewa się	Nie ustawiono funkcji pieczenia i temperatury	Upewnić się, że wymagane ustawienia są prawidłowe
Brak reakcji dotykowego wyświetlacza	Występowanie pary i kroplin na panelu wyświetlacza	Wyczyścić panel wyświetlacza szmatką z mikrofibry, aby usunąć powłokę kroplin

Sicherheitshinweise

• Während des Garvorgangs kann Feuchtigkeit im Ofenraum oder auf dem Glas der Tür kondensieren. Dies ist ein normaler Zustand.

Um diesen Effekt zu verringern, warten Sie 10-15 Minuten nach dem Einschalten des Geräts, bevor Sie die Speisen in den Ofen stellen. In jedem Fall verschwindet das Kondensat, wenn der Ofen die Gartemperatur erreicht hat.

• Das Gemüse in einem Behälter mit Deckel anstelle einer offenen Schale kochen.

• Vermeiden Sie es, Speisen nach dem Garvorgang länger als 15/20 Minuten im Ofen zu lassen.

• **WARNUNG:** Während des Gebrauchs werden das Gerät und dessen zugänglichen Teile heiß. Achten Sie darauf, dass Sie keine heißen Teile berühren.

• **WARNUNG:** Die zugänglichen Teile können während des Grillbetriebs heiß werden. Kinder sollten einen sicheren Abstand wahren.

• **WARNUNG:** Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Glühbirne austauschen, um Stromschläge zu vermeiden.

• **WARNUNG:** Um eine Gefährdung durch das versehentliche Zurücksetzen des Überhitzungsschutzes zu vermeiden, darf dieses Gerät nicht durch ein externes Schaltgerät, z. B. einen Timer, betrieben werden oder an einen Schaltkreis angeschlossen werden, der regelmäßig ein- und ausgeschaltet wird.

• Kinder unter 8 Jahren sollten in sicherem Abstand vom Gerät gehalten werden, wenn sie nicht ständig überwacht werden.

• Kinder dürfen keinesfalls mit dem Gerät spielen. Das Gerät darf von Personen ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, ohne Erfahrung oder Kenntnis des Produkts nur dann benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder mit Anweisungen zur Bedienung des Geräts ausgestattet werden, und zwar auf sichere Weise und im Bewusstsein der möglichen Risiken.

• Die Reinigung und Wartung darf nicht von unbeaufsichtigten Kindern durchgeführt werden.

• Verwenden Sie keine rauen oder abrasiven Materialien oder scharfen Metallabstreifer zur Reinigung der Ofentürscheiben, da diese die

Oberfläche zerkratzen und das Glas zerbrechen können.

• Der Ofen muss ausgeschaltet werden, bevor die herausnehmbaren Teile entfernt werden.

• Montieren Sie diese nach der Reinigung wieder gemäß den Anweisungen.

• Verwenden Sie nur den für diesen Ofen empfohlenen Kerntemperaturfühler.

• Reinigen Sie das Kochfeld keinesfalls mit einem Dampfreiniger.

Wenn der Backofen vom Hersteller ohne Stecker ausgeliefert wird:

• **DAS GERÄT DARF NICHT ÜBER STECKER ODER STECKDOSEN MIT DER STROMQUELLE VERBUNDEN WERDEN, SONDERN MUSS DIREKT AN DAS STROMNETZ ANGESCHLOSSEN WERDEN.** Der Anschluss an die Stromquelle muss von einem entsprechend qualifizierten Fachmann vorgenommen werden. Damit der Anschluss den geltenden Sicherheitsvorschriften entspricht, darf er nur mittels eines allpoligen Schalters erfolgen, mit Unterbrechung der Kontakte gemäß Überspannungskategorie III zwischen Gerät und Stromquelle. Der allpolige Schalter muss die gesetzlich zugelassenen maximalen Anschlusswerte tragen. Das gelb/grüne Erdungskabel darf nicht vom Schalter unterbrochen werden. Bei der Installation des Geräts darauf achten, dass der für den Anschluss verwendete allpolige Schalter gut zugänglich ist. Der Anschluss an die Stromquelle muss von einem entsprechend qualifizierten Fachmann unter Berücksichtigung der Polarität des Ofens und der Stromquelle vorgenommen werden. Die Trennung von der Stromversorgung muss durch einen Poltrenner erfolgen, der gemäß den geltenden VDE-Vorschriften an den Stromkreis angeschlossen wird. Wenn der Backofen vom Hersteller mit Stecker geliefert wird:

• Die Steckdose muss der auf dem Schild angegebenen Last entsprechen, funktionsfähig und geerdet sein. Der Erdleiter ist gelb-grün. Dieser Vorgang darf nur durch einen geschulten Elektriker ausgeführt werden. Passen Steckdose und Stecker nicht zueinander, muss die Steckdose durch einen qualifizierten Elektriker gegen eine geeignete

ausgetauscht werden. Stecker und Steckdose müssen den aktuellen Gesetzgebungen des Landes entsprechen. Der Anschluss an die Stromversorgung kann auch mittels eines allpoligen Schalters, der die gesetzlich zugelassenen maximalen Anschlusswerte tragen kann, mit Unterbrechung der Kontakte gemäß Überspannungskategorie III zwischen Gerät und Stromquelle erfolgen. Das gelb/grüne Erdungskabel darf nicht vom Schalter unterbrochen werden. Bei der Installation des Geräts darauf achten, dass die für den Anschluss verwendete Steckdose oder der allpolige Schalter gut zugänglich ist. Die Trennung von der Stromversorgung kann entweder durch einen zugänglichen Stecker oder durch einen Poltrenner erfolgen, der gemäß den geltenden VDE-Vorschriften an den Stromkreis angeschlossen wird.

- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, sollte es durch ein Kabel oder ein spezielles Bündel ersetzt werden, das beim Hersteller oder beim Kundendienst erhältlich ist.

- Das Stromkabel muss vom Typ H05V2V2-F sein.

- Diese Arbeit darf nur von qualifiziertem Personal durchgeführt werden. Der Schutzleiter /gelb-grün) muss ca. 10 mm länger sein als die anderen Leiter. Wenden Sie sich bei Reparaturen nur an den Kundendienst und fordern Sie die Verwendung von Original- Ersatzteilen an.

- Die Nichteinhaltung der oben genannten Bestimmungen kann die Sicherheit des Gerätes beeinträchtigen und zum Erlöschen der Garantie führen.

- Überschüssiges Verschüttungsmaterial sollte vor der Reinigung entfernt werden.

- Ein längerer Stromausfall während des Kochbetriebs kann zu einer Fehlfunktion des Geräts führen. Wenden Sie sich in diesem Fall an den Kundendienst.

- Das Gerät darf nicht hinter einer dekorativen Tür installiert werden, um eine Überhitzung zu vermeiden.

- Wenn Sie den Einlegeboden innen platzieren, achten Sie darauf, dass der Anschlag nach oben und in die Rückseite des Hohlraums gerichtet ist. Der Einlegeboden muss vollständig in den Hohlraum eingesetzt werden

- **WARNUNG:** Decken Sie die Backofenwände nicht mit Aluminiumfolie oder anderem Einwegschutz ab, der in direkten Kontakt mit der heißen Emaille kommt. Dies kann Schmelzen und Verschleiß des Emailles an den Innenseiten verursachen.

- **WARNUNG:** Niemals die Türdichtung des Ofens entfernen.

- **VORSICHT:** Füllen Sie den Hohlraumboden während des Garens oder bei heißem Backofen nicht wieder mit Wasser auf.

- Für den Betrieb des Gerätes mit den Nennfrequenzen ist keine zusätzliche Bedienung/Einstellung erforderlich.

- **WARNUNG:** vor Beginn des automatischen Reinigungszyklus:

- Reinigen Sie die Ofentür;

- Entfernen Sie große oder grobe

- Lebensmittelreste aus dem Inneren des Ofens mit einem feuchten Schwamm.

- Verwenden Sie keine Reinigungsmittel;

- Entfernen Sie alle Zubehöerteile und das Schiebegerüst (falls vorhanden);

- Platzieren Sie keine Geschirrtücher

- Bei Öfen mit Kerntemperaturfühler müssen die Öffnungen mithilfe der bereitgestellten Mutter verschlossen werden, bevor der Reinigungszyklus ausgeführt wird, wenn der Kerntemperaturfühler nicht verwendet wird.

- Während des pyrolytischen Reinigungsprozesses können sich Oberflächen mehr als üblich erwärmen, daher müssen Kinder in einem sicheren Abstand gehalten werden.

Allgemeine Anweisungen

65

- 1.1 Sicherheitshinweise
- 1.2 Elektrische Sicherheit
- 1.3 Empfehlungen
- 1.4 Installation
- 1.5 Abfallentsorgung

Produktbeschreibung

66

- 2.1 Übersicht
- 2.2 Zubehör
- 2.3 Inbetriebnahme

Betrieb des Backofens

67

- 3.1 Beschreibung der Anzeige
- 3.2 Funktionen zum Garen

Reinigung und Wartung des Backofens

70

- 4.1 Allgemeine Reinigungshinweise
- 4.2 Pyrolysefunktion
- 4.3 Aquactiva Funktion
- 4.4 Wartung
 - Ausbau und Reinigung der Seitengitter
 - Entfernen des Backofenfensters
 - Entfernen und Reinigen der Glastür
 - Wechseln der Glühbirne

Fehlerbehebung

73

- 5.1 Häufig gestellte Fragen

1. Allgemeine Anweisungen

Vielen Dank, dass Sie sich für eins unserer Produkte entschieden haben. Damit Sie lange Freude mit Ihrem Backofen haben, sollten Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durchlesen und zum Nachschlagen in der Zukunft aufbewahren. Notieren Sie sich vor dem Anschließen des Backofens die Seriennummer, sodass Sie diese im Reparaturfall an den Kundendienst weitergeben können. Den Backofen nach dem Auspacken auf mögliche Transportschäden überprüfen. Im Zweifelsfall den Ofen nicht in Betrieb nehmen und einen qualifizierten Servicetechniker konsultieren. Verpackungsmaterial (Plastiktüten, Styropor, Nägel usw.) außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren. Beim ersten Einschalten des Backofens kann ein streng riechender Rauch entstehen.

Dieser kann beim ersten Erhitzen durch den Kleber auf den Dämmplatten hervorgerufen werden. Dies ist bei der ersten Inbetriebnahme ein normaler Vorgang; es sollte jedoch abgewartet werden, bis der Rauch sich verzogen hat, bis Lebensmittel in den Ofen geschoben werden. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung in Fällen, wo die in diesem Dokument enthaltenen Anweisungen nicht beachtet werden.

HINWEIS: Die in diesem Handbuch erwähnten Funktionen, Eigenschaften und Zubehörteile können je nach gekauftem Modell variieren.



1.1 Sicherheitshinweise

Den Backofen nur zum vorbestimmten Zweck, das heißt, für das Garen von Lebensmitteln einsetzen. Alle anderen Verwendungsmöglichkeiten wie beispielsweise als Heizungsquelle gelten als unsachgemäß und sind daher gefährlich. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die aus einer falschen, unsachgemäßen oder unverständlichen Verwendung hervorgehen.

Der Betrieb elektrischer Geräte erfordert die Einhaltung einiger Grundregeln:

- Das Gerät nicht am Stromkabel aus der Steckdose ziehen.

- Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen berühren.

- Die Verwendung von Adaptern, Mehrfachsteckern und Verlängerungskabeln wird nicht empfohlen.

- Bei einer Fehlfunktion beziehungsweise bei unzulänglichem Betrieb Gerät ausschalten und nicht öffnen.

1.2 Elektrische Sicherheit

DER ANSCHLUSS AN DIE STROMQUELLE DARF NUR DURCH EINEN ELEKTRIKER ODER QUALIFIZIERTEN TECHNIKER ERFOLGEN.

Die Stromquelle, an die der Backofen angeschlossen wird, muss den gesetzlichen Voraussetzungen des

Landes entsprechen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die aus der Nichtbefolgung dieser Anweisungen entstehen. Der Backofen muss entsprechend der geltenden Gesetzgebung des Landes an eine geerdete Wandsteckdose oder an einen allpoligen Trennschalter angeschlossen werden. Die Stromquelle sollte durch entsprechende Sicherungen geschützt sein und die verwendeten Kabel müssen einen Querschnitt aufweisen, der eine ordnungsgemäße Stromversorgung des Backofens gewährleistet.

ANSCHLUSS

Der Backofen wird mit einem Stromkabel geliefert, das an eine Stromquelle mit 220- 240 Vac angeschlossen werden kann. Bevor der Backofen an die Stromquelle angeschlossen wird, muss Folgendes überprüft werden:

- Spannung des Stromnetzes mit dem Messgerät;

- Beschaffenheit und Umfeld des Trennschalters.

Die mit der Erdungsklemme des Backofens verbundene Schutzleitung muss mit der Erdungsklemme der Stromquelle verbunden werden.

WARNUNG

Vor dem Anschließen des Backofens an die Stromquelle einen qualifizierten Elektriker darum bitten, die Kontinuität der Erdungsklemme an der Stromquelle zu überprüfen. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Unfälle oder sonstige Probleme, die aus einem nicht sachgemäßen Anschluss des Backofens an die Erdungsklemme oder an einen geerdeten Anschluss mit defekter Kontinuität entstehen können.

HINWEIS: Für eine eventuelle Wartung des Ofens ist die Zugänglichkeit einer zweiten Wandsteckdose von Vorteil, sodass er an diese angeschlossen werden kann, wenn er ausgebaut werden muss. Das Stromkabel darf nur von qualifizierten Kundendiensttechnikern oder Elektrikern ausgetauscht werden.

1.3 Empfehlungen

Es empfiehlt sich, den Backofen nach jeder Verwendung grob zu reinigen.

Die Ofenwände nicht mit Aluminiumfolie oder sonstiger im Handel erhältlicher Einmalschutzfolie auskleiden.

Gerät die Aluminiumfolie oder sonstige Schutzfolie mit der heißen Emaille in Berührung, so kann sie schmelzen und die Qualität der Backofenbeschichtung

beeinträchtigen. Es wird empfohlen, den Backofen nicht bei sehr hohen Temperaturen zu betreiben, um eine übermäßige Verschmutzung und unangenehme Rauch- und Geruchsentwicklung zu vermeiden. Es ist besser, bei niedrigerer Temperatur die Garzeit zu erhöhen. Zusätzlich zum mitgelieferten Zubehör sollten nur temperatur- und hitzebeständige Backformen und ofenfestes Geschirr verwendet werden.

1.4 Einbau und Installation

Der Hersteller ist nicht zur Installation verpflichtet. Wird das Eingreifen des Herstellers erforderlich, um Fehler zu beheben, die aus einer falschen Installation hervorgehen, so erfolgt dieses nicht im Rahmen der Gewährleistungsgarantie. Die Installationsanweisungen für qualifiziertes Fachpersonal müssen befolgt werden. Eine falsche Installation kann Personen- oder Sachschäden hervorrufen. Für derartige Schäden oder Verletzungen

übernimmt der Hersteller keine Haftung.

Der Backofen kann oben in einem Einbauschrank oder unter der Arbeitsfläche eingebaut werden. Vor dem Fixieren muss gewährleistet sein, dass im Backofenraum genügend Fischluft zirkulieren kann, um die Kühlung und den Schutz der innenliegenden Teile zu gewährleisten. Je nach Einbauart die auf der letzten Seite angegebenen Öffnungen vornehmen.

1.5 Entsorgung und Umweltschutz

Dieses Elektrohaushaltsgerät ist in Einklang mit der EU-Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Elektro- und Elektronik-Altgeräte enthalten umweltschädigende Substanzen, aber auch

Grundkomponenten, die wiederverwendet werden können. Daher ist es wichtig, Elektro- und Elektronik-Altgeräte spezifisch zu entsorgen, um alle schädlichen Substanzen zu entfernen und wiederverwendbare Teile zu recyceln. Verbraucher leisten einen wichtigen Beitrag zur Gewährleistung, dass Elektro- und Elektronik-Altgeräte nicht zu einem Umweltproblem werden. Halten Sie sich daher bitte an die folgenden Grundregeln:

- Elektro- und Elektronik-Altgeräte dürfen nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden.

- Elektro- und Elektronik-Altgeräte müssen bei zugelassenen Sammelstellen abgegeben werden, die von der Stadtverwaltung oder anderen zuständigen Stellen verwaltet werden.

In vielen Ländern wird für die Entsorgung großer Elektro- und Elektronik-

Altgeräte ein Abholservice angeboten. Beim Kauf eines neuen Geräts wird das alte möglicherweise vom Händler zurückgenommen, der es kostenfrei entsorgt, sofern das neue Gerät von einem ähnlichen Typ ist und die gleiche Funktion erfüllt wie das Altgerät.

MASSNAHMEN ZUM STROMSPAREN UND UMWELTSCHUTZ

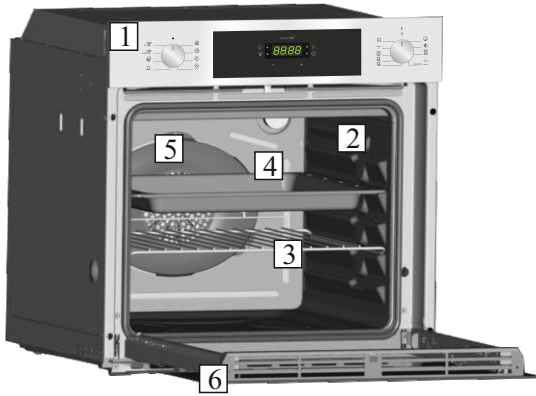
Sofern möglich, das Vorheizen des Backofens vermeiden und seine Kapazität voll ausnutzen. Die Backofentür so selten wie möglich öffnen, weil die Hitze aus dem Innenraum bei jedem Öffnen verloren geht.

Für eine deutliche Energieersparnis den Backofen 5-10 Minuten vor dem Ende der Garzeit ausschalten und mit der Restwärme zu Ende garen. Die Dichtungen sollten sauber und unversehrt bleiben, damit keine Hitze

aus dem Inneren verloren geht. Falls Sie einen Stromversorgungsvertrag mit wechselndem Stundentarif haben, erleichtert das Programm der „verzögerten Startzeit“ das Stromsparen, indem der Anfang des Garvorgangs in die Zeit verschoben wird, wo der günstigere Stromtarif gilt.

2. Produktbeschreibung

2.1 Übersicht



- 1. Bedienfeld
- 2. Führungsschienen
(seitlicher Metallrost, falls enthalten)
- 3. Backrost
- 4. Fettpfanne/Backblech
- 5. Lüfter (hinter der Stahlabdeckung)
- 6. Backofentür

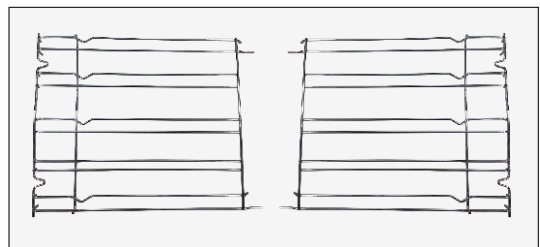
2.2 Accessories (Hängt vom Modell ab.)

1 Fettpfanne



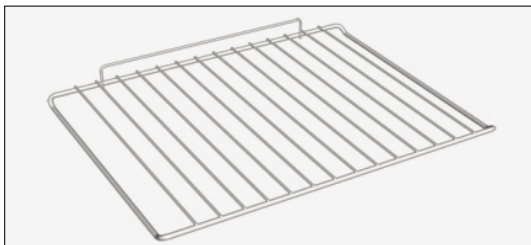
Fängt die beim Backen aus den Lebensmitteln austretende Flüssigkeit auf.

3 Seitliche Drahtgitter



Befinden sich auf beiden Seiten des Ofenraums. Für Metallgrills und Auffangschalen.

2 Backrost



Hält Auflauf- und Backformen.

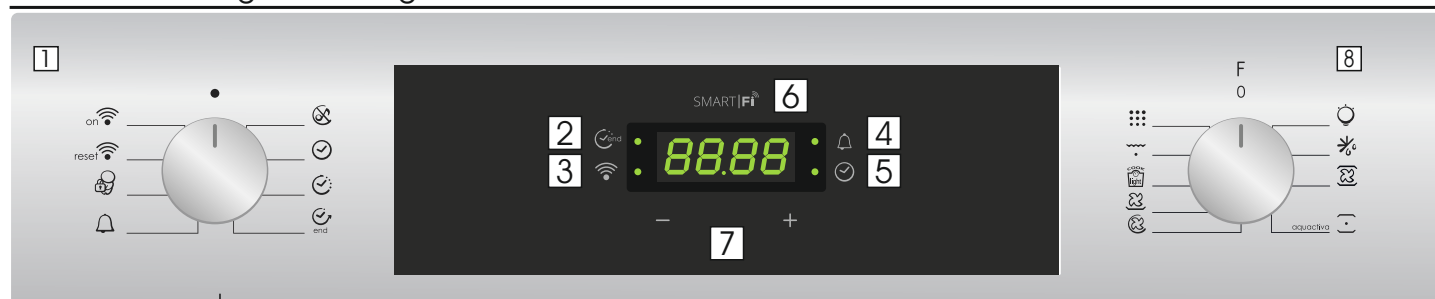
2.3 Erste Inbetriebnahme

ERSTE REINIGUNG

Den Backofen vor der ersten Inbetriebnahme reinigen. Die Außenflächen mit einem feuchten, weichen Tuch abwischen. Alle Zubehörteile spülen und den Backofen innen mit warmem Spülwasser auswischen. Den leeren Backofen auf die Höchsttemperatur einstellen und etwa eine Stunde lang anlassen, damit der neue Geruch verfliegt.

3. Betrieb des Backofens (Hängt vom Modell ab.)

3.1 Beschreibung der Anzeige



1. Funktionsauswahl
2. Garzeit/Ende der Garzeit
3. Wifi-Signalleuchte
4. Wecker Kurzzeit
5. Uhrzeit
6. Temperatur- oder Zeitanzeige
7. LCD/Temperaturanpassung
8. Garfunktionsauswahl

HINWEIS: Das erste, was nach der Installation des Ofens oder nach der Unterbrechung der Stromversorgung (die am blinkenden Display mit der Anzeige 12:00 zu erkennen ist) gemacht werden muss, ist die Einstellung der korrekten Uhrzeit. Die LED unten rechts blinkt zur gleichen Zeit (☺).

- Linken Drehknopf auf die Einstellung der Uhrzeit stellen.
- Einstellen Sie die Zeit mit den Tasten "-" "+" ein.

ACHTUNG: Der Ofen funktioniert nur, wenn die Uhrzeit eingestellt ist.

FUNKTION	AKTIVIEREN	DEAKTIVIEREN	FUNKTIONSWEISE	VERWENDUNGSZWECK
MODUS LEISESCHALTEN ☒	• Linken Drehknopf auf die Einstellung „Modus leiseschalten“ stellen.	• Stellen Sie die Funktionsauswahl auf AUS.	• Dadurch kann der Signalton des Weckers ausgestellt werden.	• Signalton des Weckers ausschalten.
UHRZEIT ☺	• Linken Drehknopf auf „Uhrzeit einstellen“ drehen. • Uhrzeit mit den Tasten „+“ oder „-“ einstellen. • Während dessen blinkt die LED unten rechts.	• Stellen Sie die Funktionsauswahl auf AUS.	• Ermöglicht das Einstellen der Uhrzeit, die im Display angezeigt wird.	• Uhrzeit einstellen HINWEIS: Stellen Sie bei der ersten Inbetriebnahme oder nach einem Stromausfall die Backofenuhr (die angezeigte Uhr blinkt „12.00“).
GARZEIT ☺	• Rechten Schalter auf die Funktion „Garzeit“ drehen. • Linken Drehknopf auf „Garzeit“ drehen. • Gardauer über die Tasten „+“ oder „-“ einstellen. • Während dessen blinkt die LED oben links.	• Wenn die Garzeit abgelaufen ist, schaltet sich der Ofen automatisch aus und es ertönt einige Sekunden lang ein Alarmsignal. Um die Gardauer vorzeitig zu beenden, stellen Sie den Funktionsschalter auf AUS oder stellen Sie die Funktionswahl auf „Garzeit“ und stellen Sie die Gardauer über die Tasten „+“ und „-“ auf „00.00“.	• Darüber kann die erforderliche Garzeit für das gewählte Gericht eingestellt werden. • Wenn die Garzeit eingestellt ist, drehen Sie die Funktionsauswahl auf AUS, damit wieder die Tageszeit angezeigt wird. • Um die ausgewählte Garzeit anzuzeigen, drehen Sie die linke Funktionsauswahl auf „Garzeit“.	• Garen der Gerichte.
ENDE DER GARZEIT ☺ end	• Rechten Schalter auf die Funktion „Garzeit“ drehen. • Linke Funktionsauswahl auf „Ende der Garzeit“ drehen. • Ende der Garzeit über die Tasten „+“ und „-“ einstellen. • Während dessen blinkt die LED oben links.	• Wenn die Garzeit abgelaufen ist, schaltet sich der Ofen automatisch aus. • Um die Gardauer vorzeitig zu beenden, drehen Sie den Funktionsschalter auf AUS.	• Ermöglicht das Einstellen der gewünschten Gardauer. • Wenn die Garzeit eingestellt ist, drehen Sie die Funktionsauswahl auf AUS, damit wieder die Tageszeit angezeigt wird. • Um die ausgewählte Gardauer anzuzeigen, drehen Sie die linke Funktionsauswahl auf „Ende der Garzeit“.	• Diese Funktion wird normalerweise zusammen mit der Funktion „Garzeit“ verwendet. • Wenn das Gericht beispielsweise 45 Minuten gegart und um 12:30 fertig sein soll, schaltet sich der Ofen automatisch aus und ein Signalton ertönt, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist. Stellen Sie die gewünschte Garfunktion ein. Stellen Sie die Gardauer auf 45 Minuten („-“ „+“). Stellen Sie das Ende der Garzeit auf 12:30 („-“ „+“). Der Ofen beginnt automatisch um 11:45 (12:30 minus 45 Minuten) mit dem Garen und schaltet sich nach dem Ablauf der Garzeit automatisch aus. - WARNUNG: Wenn nur das Ende der Garzeit und nicht die Gardauer eingestellt wird, schaltet sich der Ofen sofort ein und am Ende der Garzeit aus.
WECKER KURZZEIT 🔔	• Linken Drehknopf auf die Einstellung „Wecker Kurzzeit“ stellen. • Garzeit über die Tasten „+“ und „-“ einstellen. • Während dessen blinkt die LED oben rechts.	• Linken Drehknopf auf die Einstellung „Wecker Kurzzeit“ stellen und die Zeit über die „-“-Taste auf 00.00 stellen.	• Am Ende der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton. • Während dessen zeigt das Display die verbleibende Zeit an.	• Ofen auch im ausgeschalteten Zustand als Wecker verwenden.
KINDERSICHERUNG 🔒	• Linken Drehknopf auf die Einstellung „Kindersicherung“ stellen. • Innerhalb von fünf Sekunden die Taste „+“ drücken. • Die Kindersicherung ist dann verfügbar, wenn im Display „STOP“ angezeigt wird.	• Linke Funktionsauswahl wieder auf „Kindersicherung“ stellen und innerhalb von fünf Sekunden die Taste „+“ drücken. • Es wird „STOP“ angezeigt.	• Deaktiviert die Bedienung des Ofens.	• Sicherheitsfunktion für Haushalte mit kleinen Kindern.

WLAN-PARAMETER

Technologie	Wi-Fi	Bluetooth
Standard	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Frequenzbandbereich(e) [MHz]	2401-2483	2402-2480
Maximale Leistung [mW]	100	10

PRODUKTINFORMATIONEN FÜR VERNETZTE GERÄTE

- Stromverbrauch des Produkts im vernetzten Standby-Modus, wenn alle verkabelten Netzwerkanschlüsse verbunden und alle drahtlosen Netzwerkanschlüsse aktiviert sind: 2,0 W

So aktivieren Sie einen drahtlosen Netzwerkanschluss:

- Wenn die WLAN-LED blinkt, bedeutet dies, dass das WLAN-Modul eingeschaltet ist.
- Wenn bereits angemeldet: Drehen Sie den Knopf auf WiFi On.
- Wenn nicht angemeldet: Folgen Sie dem Anmeldeverfahren.

How to deactivate wireless network port:

- Wenn die WLAN-LED aus ist, bedeutet dies, dass das WLAN-Modul ausgeschaltet ist.
- Wenn der Ofen angemeldet ist: Drehen Sie den Knopf an die WiFi-Reset-Position und dann innerhalb von 30 Sekunden in die AUS-Position.
- Ist der Ofen nicht angemeldet ist das WLAN ausgeschaltet.

Anmeldung des Ofens in der App

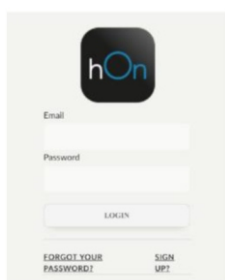
AUF DEM SMARTPHONE Schritt 1

- Laden Sie die hOn-App herunter.



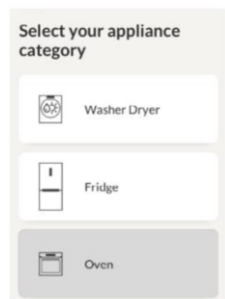
Schritt 2

- Loggen Sie sich ein oder melden Sie sich an.



Schritt 3

- Fügen Sie das neue Gerät hinzu.

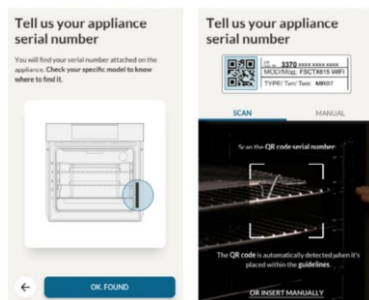


Schritt 4

- Scannen Sie den QR-Code oder geben Sie die Seriennummer ein.

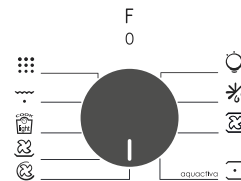


Notieren Sie hier Ihre Seriennummer für zukünftige Zwecke.



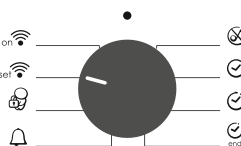
AM GERÄT Schritt 5

- Drehen Sie den Garfunktionsknopf auf ein Programm (Nicht auf "Licht" oder "0").



Schritt 6

- Drehen Sie den Funktionsknopf auf das WI-FI-RESET-Programm und warten Sie 30 Sekunden.



Schritt 7

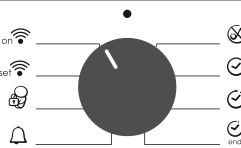
- Wenn die WLAN-LED zu blinken beginnt, können Sie innerhalb von 5 Minuten mit der Kopplung fortfahren.



Fernsteuerungsmodus

Schritt 1

- Drehen Sie den Knopf auf das WLAN-Programm.



Schritt 2

- Die WLAN-LED schaltet sich ein.



Die Candy Hoover Group Srl erklärt, dass die Funkanlage der Richtlinie 2014/53/EU und den jeweiligen gesetzlichen Anforderungen (für den UKCA-Markt) entspricht. Der vollständige Text der Konformitätserklärung ist unter dieser Internetadresse verfügbar: www.candy-group.com

3.2 Funktionen zum Garen

Funktion Wählen	T ° C Empfohlen	Funktion (abhängig vom Ofenmodell)
		LAMPE: Schaltet das Licht im Backofen an.
		AUFTAUEN: Wenn die Auswahl auf diese Funktion eingestellt wird. Der Ventilator wälzt die Luft bei Raumtemperatur um, sodass das Tiefkühlprodukt innerhalb weniger Minuten aufgetaut wird, ohne dass sein Eiweißgehalt sich ändert.
	180	UMLUFT: Diese Garmethode ist für die Zubereitung von Geflügel, Backwaren, Fisch und Gemüse zu empfehlen. Die Hitze gelangt besser in das Lebensmittel und die Dauer zum Garen und Vorheizen wird reduziert. Es lassen sich unterschiedliche Lebensmittel und Rezepte gleichzeitig und auf mehreren Garebenen zubereiten. Diese Garmethode sorgt für eine gleichmäßige Hitzeverteilung und Gerüche werden nicht vermischt. Wenn mehrere Gerichte gleichzeitig zubereitet werden, ist eine zusätzliche Gardauer von 10 Minuten erforderlich.
	60	Warm halten: Diese Funktion wird empfohlen um fertig gekochte Lebensmittel wieder aufzuheizen. Dafür schieben Sie das Backblech von oben aus gesehen in die 2. Ebene. Um Brot oder Gebäck aufzutauen legen Sie das Backblech in die niedrigste Ebene. Die Temperatur wird in 60 ° C voreingestellt. Eine Änderung ist nicht möglich.
* 	190	Mit der "COOK LIGHT" -Funktion können Sie gesünder kochen, indem Sie die Menge an Fett oder Öl reduzieren. Dank der Verwendung von Grill und Ventilator in Verbindung mit einem pulsierenden Luftzyklus behält es den Feuchtigkeitsgehalt des Grillguts, grillt die Oberfläche und verkürzt die Garzeit, ohne den Geschmack zu beeinträchtigen. Es eignet sich besonders zum Kochen von Fleisch, gebratenem Gemüse und Omelettes. Der Zyklus der gepulsten Luft hält die Feuchtigkeit im Ofen und den Feuchtigkeitsgehalt des Lebensmittels aufrecht, wodurch die Nährwerte erhalten bleiben und ein schneller gleichmäßiger Kochprozess gewährleistet wird. Probieren Sie alle Ihre Rezepte und reduzieren Sie die Menge an Dressing, die Sie normalerweise verwenden, und erleben Sie die Leichtigkeit dieser neuen Funktion!
	210	UMLUFT + UNTERHITZE: Das untere Heizelement wird zusammen mit dem Ventilator gebraucht, der die Luft im Ofen umwälzt. Diese Garmethode ist ideal für saftige Obstkuchen, Quiche und Pasteten. Das Essen trocknet nicht aus, Kuchen, Brotteige und sonstige Rezepte mit Unterhitze gehen gut auf. Auf unterster Schiene backen.
* 	220	OBER-/UNTERHITZE: Es kommt das obere und untere Heizelement zum Einsatz. Den Backofen etwa zehn Minuten lang vorheizen. Diese Methode eignet sich für alle herkömmlichen Brat- und Backrezepte. Für rotes Fleisch, Roastbeef, Lammkeulen, Wild, Folienrezepte, Blätterteig. Lebensmittel in feuerfestem Geschirr auf mittlerer Schiene garen.
	230	GRILL: Grill mit geschlossener Tür verwenden. Es wird nur das obere Heizelement verwendet und die Temperatur kann eingestellt werden. Damit die Heizelemente rot glühen ist eine Vorheizdauer von fünf Minuten erforderlich. Grillgerichte, Kebab und Gratin gelingen garantiert. Weißes Fleisch sollte mit Abstand zum Grill gegart werden; die Garzeit ist dann zwar länger, aber das Fleisch bleibt schön saftig. Rotes Fleisch und Fischfilet kann auf dem Rost mit der Fettpfanne darunter gegart werden. Der Ofen hat fünf Grillstufen von L1 bis L5.
	190	UMLUFT + GRILL: Turbogrill mit geschlossener Tür verwenden. Das obere Heizelement wird zusammen mit dem Ventilator gebraucht, der die Luft im Ofen umwälzt. Für rotes Fleisch ist Vorheizen erforderlich, für weißes Fleisch nicht. Ideal zum Garen dicker Lebensmittel am Stück wie Schweinebraten, Geflügel usw. Grillgut in der Mitte des Ofens auf mittlerer Schiene garen. Bratensaft mit der Fettpfanne auffangen. Darauf achten, dass sich der Braten nicht zu nahe am Grill befindet. Nach der Hälfte der Garzeit wenden.
	230	GRILL + BRATSPIESS: Bratspieß nur mit geschlossener Tür verwenden. Das obere Heizelement wird zusammen mit dem Bratspieß gebraucht, der das Bratgut im Ofen dreht. Die Brattemperatur lässt sich wie gewünscht einstellen. Der Bratspieß ist für mittelgroßes Gargut am besten geeignet. Ideal für die moderne Zubereitung eines Bratens, der schmeckt wie bei Muttern. Für die Zubereitung mit dem Bratspieß ist kein Vorheizen erforderlich.
	ECO	ECO: 90 min SUPER: 120 min PYROLYSEFUNKTION
	230	SUPER GRILL: Der Ofen hat fünf Grillstufen von L1 bis L5. Grill Super ist eine leistungsstärkere Grillfunktion. Grill Super: 3000 W
		WIFI ON: Es kann eine WLAN-Verbindung zum Ofen hergestellt werden.
		WIFI RESET: Die WLAN-Verbindung kann neu hergestellt werden.

* Geprüft nach der EN 60350-1 für die Erklärung über den Energieverbrauch und die Angabe der Energieklasse

4. Reinigung und Wartung des Backofens

4.1 Allgemeine Reinigungshinweise

Die Lebensdauer des Geräts lässt sich durch eine regelmäßige Reinigung verlängern. Den Ofen vor der Reinigung abkühlen lassen. Keine Scheuermittel, Stahlwolle oder scharfkantige Gegenstände für die Reinigung verwenden, um die Emaillebeschichtung nicht zu beschädigen. Nur Wasser, Spülmittel oder Reinigungsmittel mit Bleiche (Ammoniak) verwenden.

BESTANDTEILE AUS GLAS

Es empfiehlt sich, die Glastür nach jeder Verwendung des Backofens mit einem saugfähigen Küchentuch zu reinigen.

Hartnäckige Flecken können mit einem in Reinigungsmittel getränkten Schwamm gesäubert und mit klarem Wasser abgewaschen werden.

DICHTUNG OFENTÜR

Schmutzige Dichtungen mit einem leicht angefeuchteten Schwamm reinigen.

4.2 Pyrolysefunktion

Der Ofen ist mit einem Pyrolyse-Reinigungssystem ausgestattet, das Lebensmittelreste bei hohen Temperaturen zersetzt. Diese Betriebsfunktion wird automatisch über die Programmiertaste ausgeführt. Die entstehenden Dämpfe werden „gereinigt“, indem sie über einen Pyrolysator geführt werden, der gemeinsam mit dem Backofenbetrieb startet. Aufgrund der sehr hohen Temperaturen, die vom Pyrolysator erfordert werden, ist die Ofentür mit einer Sicherheitsverriegelung ausgestattet. Die Pyrolysefunktion lässt sich jederzeit stoppen. Die Tür kann erst geöffnet werden, wenn die Sicherheitsverriegelung auf dem Display angezeigt wird.

HINWEIS: Sollte ein Kochfeld über dem Ofen montiert worden sein, dürfen keine Gasbrenner oder elektrischen Heizplatten verwendet werden, während die Pyrolysefunktion ausgeführt wird, da andernfalls das Kochfeld überhitzen kann.

Es sind ZWEI PYROLYSEZYKLEN voreingestellt: ECO PYROCLEAN: Für die Reinigung eines mäßig verschmutzten Ofens. Wird über einen Zeitraum von 90 min. ausgeführt. SUPER PYROCLEAN: Für die Reinigung eines stark verschmutzten Ofens. Wird über einen Zeitraum von 120 min. ausgeführt. Niemals handelsübliche Reinigungsmittel mit einem Pyrolyseofen verwenden!

Tipp: Durch die Ausführung der Pyrolysereinigung direkt im Anschluss an den Kochvorgang kann Restwärme genutzt und somit Energie gespart werden.

Vor der Durchführung eines Pyrolysezyklus:

• **Alle Zubehörteile aus dem Ofen entfernen, da diese nicht für die während der Pyrolyse- Reinigungszyklus auftretenden hohen Temperaturen ausgelegt sind; insbesondere Gitterroste, Seitenablagen und Teleskopführungen (bitte beziehen Sie sich auf das Kapitel „ENTFERNEN VON ROSTEN UND SEITENABLAGE“).** Bei Öfen mit Kerntemperaturfühler müssen die Öffnungen mithilfe der bereitgestellten Mutter verschlossen werden, bevor der Reinigungszyklus ausgeführt wird.

• **Entfernen Sie alle großen Verschüttungen oder Flecken, da deren Zersetzung zu lange dauern würde.**

Darüber hinaus können sich große Mengen an Fett aufgrund der sehr hohen Temperaturen des Pyrolysezyklus entzünden.

• **Schließen Sie die Ofentür.**

• **Übermäßige Mengen an Verschüttungen müssen vor dem Reinigungsvorgang entfernt werden.**

ZUBEHÖR

Zubehörteile mit einem feuchten Reinigungsschwamm säubern, abwaschen und abtrocknen. Keine Scheuermittel verwenden.

FETTPFANNE

Fettpfanne nach der Verwendung des Grills aus dem Ofen nehmen. Das heiße Fett abschütten (nicht in den Abfluss) und Fettpfanne mit heißem Wasser und Spülmittel reinigen.

Hartnäckige Fettreste durch Einweichen in Spülwasser reinigen. Alternativ lässt sich die Fettpfanne auch in der Spülmaschine oder mit einem herkömmlichen Backofenreiniger säubern. Schmutzige Fettpfanne nicht wieder zurück in den Backofen schieben.

•Reinigen Sie die Ofentür;

•**Entfernen Sie große oder grobe Lebensmittelreste aus dem Inneren des Ofens mit einem feuchten Schwamm. Verwenden Sie keine Reinigungsmittel;**

•**Entfernen Sie alle Zubehörteile und das Schiebegestell (falls vorhanden);**

•**Platzieren Sie keine Geschirrtücher.**

Verwenden des Pyrolysezyklus:

1- Drehen Sie den Funktionswahlschalter auf die Position „“. Auf dem Display wird die Anzeige „ECO“ oder „SUP“ angezeigt. Die voreingestellte Zeit beträgt 90 min., diese lässt sich auf zwischen 90 min. (Eco-Modus) und 120 min. (Sup-Modus) über die Programmiertaste (Einstellknopf „+“ oder „-“) einstellen. Wenn der Ofen sehr schmutzig ist, empfiehlt es sich, die Zeit auf 120 min. zu erhöhen; bei moderater Verschmutzung, reduzieren Sie die Reinigungszykluszeit auf 90 min.

2- Es ist möglich, die Startzeit des Pyroclean-Zyklus durch Ändern der END-Zeit über die Programmiertaste zu verschieben.

3- Nach wenigen Minuten, wenn der Ofen eine hohe Temperatur erreicht hat, verriegelt die Tür automatisch. Der Pyroclean-Zyklus lässt sich jederzeit durch Zurückdrehen des Funktionswahlschalters auf die Position „0“ anhalten (OFF (AUS) wird für 3 Sekunden auf dem Display angezeigt).

4 - Sobald der Pyroclean-Zyklus abgeschlossen wurde, schaltet sich die Pyrolyse automatisch aus. Auf dem Display wird die Anzeige „END“ (ENDE) solange angezeigt, wie die Tür verriegelt ist, anschließend „0--n“.

5- Sie können den Funktionswahlschalter zurück auf „0“ drehen, falls die Temperatur weiterhin hoch sein sollte, wird die Anzeige „0--n“ zur Information darüber, dass die Tür verriegelt ist auf dem Display angezeigt.

Einsatz des Pyrolysezyklus bei Öfen mit Touch Control:

1- Drehen sie den Funktionswahlschalter auf die Pyrolyse-Position. Auf dem Display wird entweder die Anzeige „ECO“ oder „SUP“ angezeigt

2- Die voreingestellte Zeit beträgt 90 min., diese lässt sich auf zwischen 90 min. (Eco-Modus) und 120 min. (Sup-Modus) über die Programmiertaste (Taste „+“ oder „-“) einstellen. Wenn der Ofen sehr schmutzig ist, empfiehlt es sich, die Zeit auf 120 min. zu erhöhen; bei moderater Verschmutzung, reduzieren Sie die Reinigungszykluszeit auf 90 min.

4.3 Aquactiva Funktion

Mit der Aquactiva Funktion wird Dampf im Inneren des Backofens erzeugt um die restlichen Fett- und Speisereste aus dem Backofen zu entfernen.

1. Gießen Sie 300 ml Wasser in den Behälter Aquactiva am Boden des Ofens ein.
2. Wählen Sie die Backofenfunktion auf Ober-/Unterhitze (☉) oder Unterhitze (☷).
3. Die Funktion auf das Aquactiva-Symbol einstellen.
4. Stellen Sie eine Zeit von 30 Minuten für das Programm ein.
5. Nach 30 Minuten schaltet das Programm ab. Lassen Sie den Ofen abkühlen.
6. Wenn das Gerät abgekühlt ist, reinigen Sie die Innenflächen des Backofens mit einem Tuch.

Achtung!

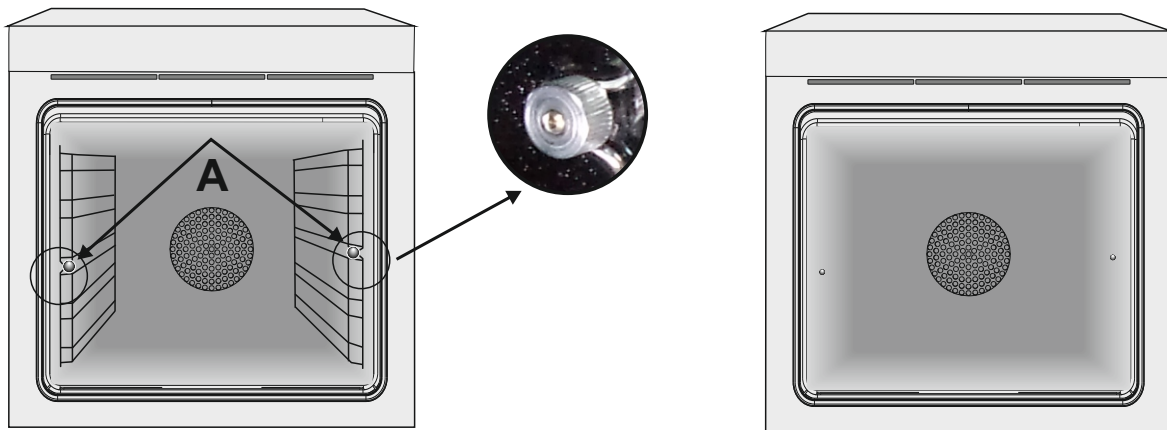
Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist bevor Sie es berühren. Achten Sie auf heiße Oberflächen, da sie Verbrennungen verursachen können. Verwenden Sie destilliertes- oder Trinkwasser.



4.4 Wartung

ENTFERNEN UND REINIGEN VON WIRE-RACKS

- 1- Entfernen Sie die Drahtgitter durch Ziehen in Pfeilrichtung (siehe unten)
- 2- Reinigen Sie die Gitterroste entweder in der Spülmaschine oder benutzen Sie einen feuchten Schwamm, um sicherzustellen, dass sie anschließend getrocknet werden.
- 3- Nach dem Reinigungsvorgang die Drahtgitter in umgekehrter Reihenfolge installieren.



ENTFERNEN DES BACKOFENFENSTERS

1. Die Backofentür öffnen.
2. Die Klemmen am Scharniergehäuse rechts und links an der Scheibe nach unten drücken und öffnen.
3. Glasscheibe austauschen, indem die Schritte in umgekehrter Reihenfolge ausgeführt werden.

ENTFERNEN UND REINIGEN DER GLASTÜR

1. Die Backfentür öffnen.

2.3.4. Scharniere sperren, Schrauben entfernen und die obere Metallkappe nach oben abziehen.

5.6. Die Glasscheibe vorsichtig aus der Ofentür ziehen (Hinweis: Bei Backöfen mit Pyrolyse-Reinigungsfunktion auch die zweite (falls vorhanden) und dritte Scheibe herausnehmen).

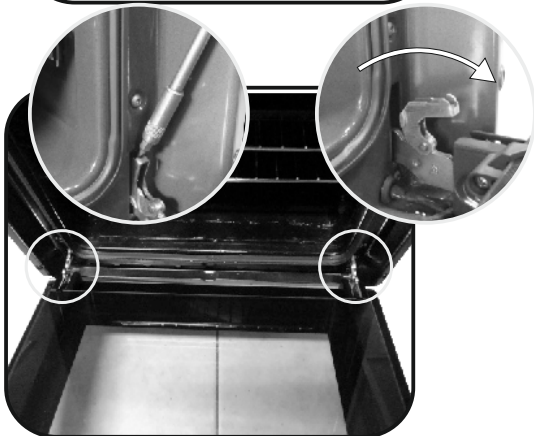
7. Nach der Reinigung oder dem Austausch der Scheibe, Einzelteile in umgekehrter Reihenfolge wieder einbauen.

Bei allen Glasscheiben muss die Aufschrift „PYRO“ in der oberen linken Ecke, in der Nähe des linken Scharniers, gut lesbar sein. Auf diese Weise wird sichergestellt, dass sich die Aufschrift auf der Innenseite der ersten Scheibe befindet.

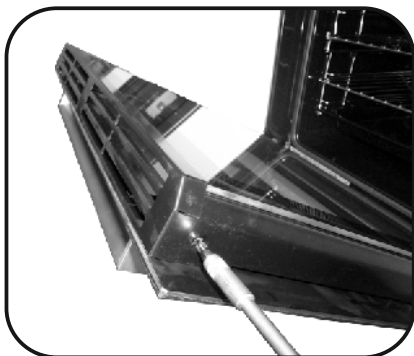
1.



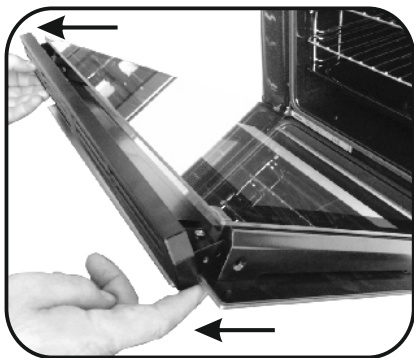
2.



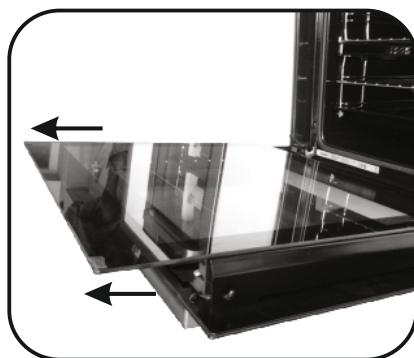
3.



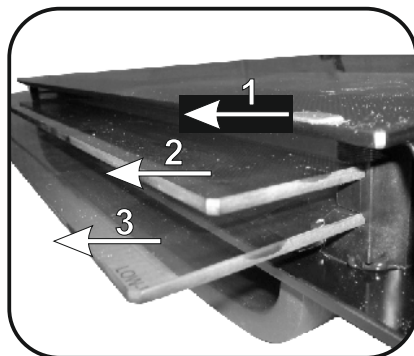
4.



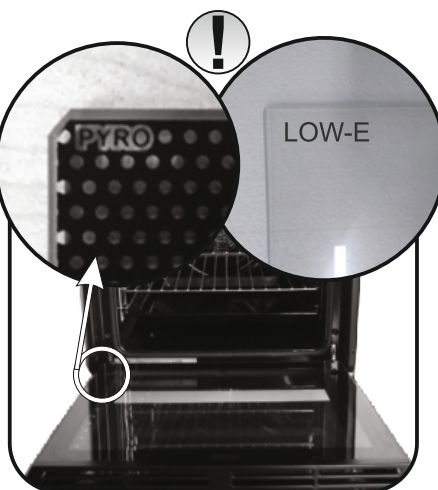
5.



6.



7.



WECHSELN DER GLÜHBIRNE

1. Den Backofen von der Stromversorgung trennen.
2. Glasabdeckung abnehmen, Glühbirne herausschrauben und durch eine neue vom selben Typ ersetzen.
3. Nach dem Austausch der kaputten Glühbirne die Glasabdeckung wieder aufsetzen.



5. Fehlerbehebung

5.1 Häufig gestellte fragen

STÖRUNG	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
Der Backofen wird nicht heiß.	Die Uhr ist nicht eingestellt.	Uhr einstellen.
Der Backofen wird nicht heiß.	Garfunktion und Temperatur wurden nicht eingestellt.	Prüfen, ob die nötigen Einstellungen richtig sind.
Das Touch-Display reagiert nicht.	Dampf und Kondenstropfen auf dem Touch-Display.	Touch-Display mit einem Mikrofasertuch abtrocknen.

Bezpečnostní pokyny

- Během vaření může v dutině trouby nebo na skle dvířek docházet ke kondenzaci vlhkosti. Jedná se o normální stav. Chcete-li tento efekt omezit, počkejte po zapnutí napájení 10–15 minut, než vložíte jídlo do trouby. Kondenzace v každém případě zmizí, jakmile trouba dosáhne teploty vaření.
- Vařte zeleninu v nádobě s víkem namísto otevřeného zásobníku.
- Nenechávejte jídlo uvnitř trouby po uvaření po dobu delší než 15–20 minut.
- **UPOZORNĚNÍ:** spotřebič a přístupné části se během používání zahřívají na vysokou teplotu. Dávejte pozor, abyste se nedotkli horkých částí.
- **UPOZORNĚNÍ:** přístupné části se mohou při používání grilu zahřát. Děti musí být udržovány v bezpečné vzdálenosti.
- **UPOZORNĚNÍ:** před výměnou žárovky zajistěte, že spotřebič bude vypnutý, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.
- **UPOZORNĚNÍ:** abyste se vyhnuli nebezpečí způsobenému náhodným resetováním tepelného přerušovače, nesmí být tento spotřebič napájen externím spínacím zařízením, jako je časovač, ani nesmí být připojen do okruhu, který se pravidelně zapíná a vypíná.
- Děti mladší 8 let musí být udržovány v bezpečné vzdálenosti od spotřebiče, pokud nejsou pod neustálým dohledem.
- Děti si se spotřebičem nesmějí hrát. Spotřebič mohou používat osoby ve věku 8 a více let a osoby s omezenými fyzickými, senzorickými nebo duševními schopnostmi, bez zkušeností nebo znalostí o produktu pouze tehdy, když jsou pod dohledem nebo jim byly uděleny pokyny týkající se provozu spotřebiče bezpečným způsobem a jsou si vědomy možných rizik.
- Čištění a údržbu nesmějí provádět děti, které jsou bez dohledu.
- K čištění skla dvířek trouby nepoužívejte hrubé nebo abrazivní prostředky ani ostré kovové škrabky, protože mohou poškrábat povrch a způsobit rozbití skla.
- Před odstraněním odnímatelných částí musí být trouba vypnutá.

- Po provedení čištění je znovu sestavte podle pokynů.
 - Používejte pouze sondu na maso doporučenou pro tuto troubu.
 - K čištění spotřebiče nepoužívejte parní čistič.
- Pokud výrobce dodal troubu bez zástrčky:
- **SPOTŘEBIČ SE NESMÍ PŘIPOJOVAT KE ZDROJI ENERGIE POMOCÍ ZÁSTRČKY NEBO ZÁSUVKY, ALE MUSÍ SE PŘIPOJIT PŘÍMO K SÍŤOVÉMU NAPÁJENÍ.** Připojení ke zdroji energie musí provést odborník s vhodnou kvalifikací. Trouba musí být zapojena za vícepólovým jističem se vzdáleností kontaktů vyhovující požadavkům na kategorii přepětí III, který se nachází mezi spotřebičem a zdrojem energie, aby byla instalace v souladu s platnými bezpečnostními předpisy. Vícepólový jistič musí být dimenzován na maximální připojené zatížení a musí být v souladu s platnými právními předpisy. Žlutozelený zemnicí kabel by neměl být přerušen jističem. Vícepólový jistič používaný k připojení by měl být snadno přístupný při instalaci spotřebiče. Připojení ke zdroji energie musí provést odborník s vhodnou kvalifikací. Je nutné dodržet polaritu trouby a síťového napájení. K odpojování se musí používat vypínač začleněný do pevné kabeláže v souladu s elektroinstalačními předpisy.
- Pokud výrobce dodal troubu se zástrčkou:
- Zásuvka musí být vhodná pro zatížení uvedené na štítku a musí mít připojený a funkční zemnicí kontakt. Zemnicí vodič má žlutozelenou barvu. Tento úkon by měl provést odborník s vhodnou kvalifikací. V případě nekompatibility mezi zásuvkou a zástrčkou spotřebiče požádejte kvalifikovaného elektrikáře o nahrazení zásuvky jiným vhodným typem. Zástrčka a zásuvka musí splňovat aktuální normy platné v zemi instalace. Připojení ke zdroji energie lze provést také pomocí vícepólového jističe se vzdáleností kontaktů vyhovující požadavkům na kategorii přepětí III, který je umístěn mezi spotřebičem a síťovým napájením, je dimenzován na maximální připojené zatížení a je v souladu s platnými právními předpisy. Žlutozelený zemnicí kabel by neměl být přerušen jističem. Zásuvka a vícepólový jistič používané pro připojení by měly být snadno přístupné při instalaci spotřebiče. Odpojení lze provést prostřednictvím

přístupné zástrčky nebo začleněním vypínače do pevné kabeláže v souladu s elektroinstalačními předpisy.

- Pokud je napájecí kabel poškozen, měl by být nahrazen kabelem nebo speciálním svazkem, který je k dispozici u výrobce. Případně se obraťte na zákaznický servis.

- Typ napájecího kabelu musí být H05V2V2-F.

- Tuto operaci by měl provádět odborník s odpovídající kvalifikací. Uzemňovací vodič (žlutozelený) musí být přibližně o 10 mm delší než ostatní vodiče. V případě jakýchkoli oprav se obraťte pouze na oddělení péče o zákazníky a vyžadujte použití originálních náhradních dílů.

- Nedodržení výše uvedených pokynů může ohrozit bezpečnost spotřebiče a zneplatnit záruku.

- Před čištěním by měl být odstraněn veškerý přebytek rozlitého materiálu.

- Dlouhodobý výpadek napájení během probíhající fáze vaření může způsobit poruchu monitoru. V takovém případě se obraťte na zákaznický servis.

- Spotřebič nesmí být instalován za ozdobnými dvířky, aby nedocházelo k přehřátí.

- Když dovnitř umístíte polici, ujistěte se, že zarážka směřuje nahoru a dozadu do dutiny. Police musí být zcela zasunuta do dutiny.

- VAROVÁNÍ: Nevykládejte stěny trouby hliníkovou fólií ani jakoukoli ochranou na jedno použití zakoupenou v obchodě. Hliníková fólie nebo jakákoli jiná ochrana v přímém kontaktu se zahřátým smaltem představuje riziko roztavení a poškození smaltu ve vnitřním prostoru.

- VAROVÁNÍ: Neodstraňujte těsnění dvířek trouby.

- POZOR: Nedoplňujte na dno dutiny vodu během vaření nebo když je trouba horká.

- Pro provoz spotřebiče při jmenovitých frekvencích není nutná žádná další operace/ nastavení.

- VAROVÁNÍ: před zahájením cyklu automatického čištění:

- Vyčistěte dvířka trouby.

- Velké či hrubé zbytky jídla odstraňte zevnitř trouby pomocí navlhčené houby.

Nepoužívejte čisticí prostředky.

- Vyjměte veškeré příslušenství a sadu výsuvných držáků (pokud jsou osazeny).

- Nevkládejte utěrky na nádoby.

- U trub se sondou na maso je nutné před spuštěním čisticího cyklu uzavřít otvor maticí, když se sonda na maso nepoužívá.

- Během procesu pyrolytického čištění se mohou povrchy zahřát více, než je obvyklé, proto je nutné děti udržovat v bezpečné vzdálenosti.

Obecné pokyny

77

- 1.1 Bezpečnostní pokyny
- 1.2 Elektrická bezpečnost
- 1.3 Doporučení
- 1.4 Instalace
- 1.5 Odpadové hospodářství

Popis výrobku

78

- 2.1 Přehled
- 2.2 Příslušenství
- 2.3 První použití

Použití trouby

79

- 3.1 Popis displeje
- 3.2 Režimy vaření

Čištění a údržba trouby

82

- 4.1 Obecné poznámky k čištění
- 4.2 Pyrolyza
- 4.3 Funkce Aquactiva
- 4.4 Údržba
 - Demontáž a čištění bočních držáků
 - Demontáž a čištění bočnic
 - Demontáž okna trouby
 - Demontáž a čištění skleněných dvířek

Řešení potíží

85

- 5.1 Často kladené otázky

1. Obecné pokyny

Děkujeme Vám, že jste si zvolili jeden z našich výrobků. Pro dosažení nejlepších výsledků s troubou byste měli pečlivě přečíst tento návod a uschovat jej pro budoucí použití. Před instalací trouby si poznamenejte výrobní číslo, abyste jej mohli poskytnout pracovníkům zákaznických služeb v případě nutnosti opravy. Po vyjmutí trouby z obalu zkontrolujte, zda nedošlo během přepravy k jejímu poškození. Máte-li pochybnosti, troubu nepoužívejte a požádejte kvalifikovaného technika o radu. Uchovávejte všechny obalový materiál (plastové sáčky, polystyrén, hřebíky) mimo dosah dětí. Při prvním zapnutí trouby se může linout silný páchnoucí kouř, který je způsoben prvním ohřevem lepidla na izolačních deskách v troubě. To je naprosto normální, a pokud k tomu dojde, je třeba počkat, než se kouř rozptýlí, a teprve poté vložit do trouby pokrmy. Výrobce nenesou žádnou odpovědnost v případech, kdy nebudou dodrženy pokyny obsažené v tomto dokumentu.

POZNÁMKA: funkce, vlastnosti a doplňky trouby uváděné v tomto návodu se budou lišit v závislosti na modelu, který jste zakoupili.



1.1 Bezpečnostní pokyny

Používejte troubu pouze ke stanovenému účelu, kterým je pečení potravin; jakékoliv jiné použití, například jako zdroj tepla, je považováno za nevhodné a proto nebezpečné. Výrobce nemůže nést odpovědnost za případné škody vzniklé nesprávným či nevhodným používáním.

Použití jakéhokoliv elektrického spotřebiče předpokládá dodržování některých základních pravidel:

- Neodpojujte spotřebič od zdroje energie taháním za napájecí kabel.
- Nedotýkejte se spotřebiče mokřýma nebo vlhkýma rukama či nohama;
- Použití adaptérů, rozdvojek a prodlužovacích kabelů není zásadně doporučeno;
- V případě selhání nebo a/nebo špatné funkce vypněte spotřebič a nemanipulujte s ním.

1.2 Elektrická bezpečnost

ZAJISTĚTE, ABY ELEKTRICKÁ ZAPOJENÍ PROVÁDĚL ELEKTRIKÁŘ NEBO KVALIFIKOVANÝ TECHNIK.

Napájecí zdroj, ke kterému je trouba připojena, musí být v souladu s právními předpisy platnými v zemi instalace.

Výrobce nese žádnou zodpovědnost za případné škody způsobené nedodržením těchto pokynů. Trouba musí být připojena k elektrické síti prostřednictvím uzemněné zásuvky nebo odpojovače s více póly, v závislosti na právních

předpisech platných v zemi instalace. Elektrické napájení je třeba chránit vhodnými pojistkami a použité kabely musí být správně napájení trouby.

ZAPOJENÍ

Trouba je dodávána s napájecím kabelem, který by měl být připojen pouze k elektrickému zdroji s 220–240 V AC mezi fázemi nebo mezi fází a nulovým vodičem. Pře připojením trouby k elektrické síti je důležité zkontrolovat:

- Napájecí napětí uvedené na voltmetru;
- Nastavení odpojovače.

Uzemňovací vodič připojený k zemnici svorce trouby musí být připojen k zemnici svorce napájecího zdroje.

VAROVÁNÍ

Před připojením trouby k elektrické síti požádejte kvalifikovaného elektrikáře o kontrolu spojitosti zemnicí svorky elektrického napájení. Výrobce nese žádnou odpovědnost za nehody nebo jiné problémy způsobené nepřipojením trouby k zemnici svorce nebo uzemněním, které má vadnou spojitost.

POZNÁMKA: protože trouba může vyžadovat údržbu, je vhodné mít k dispozici další elektrickou zásuvku, ke které lze troubu připojit po vyjmutí z prostoru, ve kterém je nainstalována. Napájecí kabel smí být nahrazen pouze servisním technikem nebo technikem s rovnocennou kvalifikací.

1.3 Doporučení

Po každém použití trouby napomůže minimální vyčištění udržet troubu v dokonalé čistotě.

Nevykládejte stěny trouby hliníkovou fólií nebo jednorázovou ochranou dostupnou ve specializovaných prodejnách.

U hliníkové fólie nebo jakékoliv jiné ochrany hrozí při přímém kontaktu s horkým smaltovaným tavením a poškození vnitřního smaltu. Aby se zabránilo

nadměrnému znečištění trouby a výsledným silným kouřovým zápachům, doporučujeme nepoužívat troubu při velmi vysokých teplotách. Je lepší prodloužit dobu pečení a mírně snížit teplotu.

Vedle příslušenství dodávaného s troubou doporučujeme používat pouze nádoby a pečicí formy odolné proti velmi vysokým teplotám.

1.4 Instalace

Výrobci nemají žádnou povinnost provádět instalaci. Pokud je požadována pomoc výrobce k nápravě škod způsobených nesprávnou instalací, na takovou pomoc se nevztahuje záruka. Je nutno dodržet pokyny pro instalaci určené pro odborně vyškolené pracovníky. Nesprávná instalace může způsobit újmu nebo zranění na osobách, zvířatech nebo věcech. Výrobce nemůže být za takové škody nebo zranění zodpovědný.

Trouba může být umístěna ve výšce ve sloupci nebo pod pracovní deskou. Před upevněním je nutné zajistit dobré větrání v prostoru pro troubu, které umožní řádnou cirkulaci čerstvého vzduchu potřebného pro chlazení a ochranu vnitřních částí. Na základě typu upevnění vytvořte otvory popsané na poslední straně.

1.5 Odpadové hospodářství a ochrana životního prostředí



Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ). OEEZ obsahují jak znečišťující látky (které mohou mít negativní vliv na životní prostředí), tak i základní prvky (které mohou být znovu použity). Je důležité, aby OEEZ podstoupily zvláštní zacházení pro správné odstranění a likvidaci znečišťujících látek a obnovení všech materiálů. Jednotlivci mohou hrát významnou roli při ochraně životního prostředí před OEEZ; je nutné dodržovat některá základní pravidla:

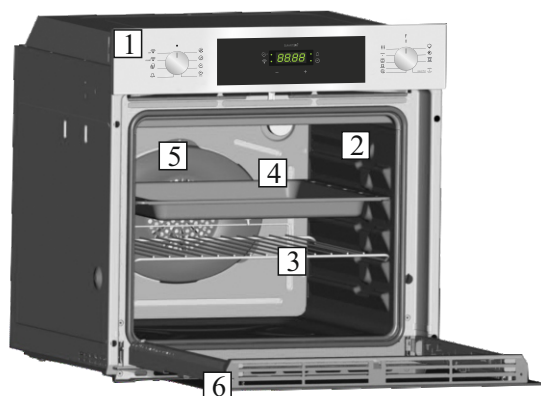
- S odpadními elektrickými a elektronickými zařízeními se nesmí zacházet jako s domovním odpadem;
- OEEZ by měly být odvezeny do speciálních sběrných dvorů spravovaných místním úřadem nebo registrovanou společností.

V mnoha zemích může být k dispozici vyzvednutí velkých OEEZ u zákazníka. Když koupíte nový spotřebič, můžete starý odevzdat obchodníkovi, který musí bezplatně přijmout jeden starý spotřebič za jeden nový prodaný spotřebič, pokud se jedná o ekvivalentní typ se stejnými funkcemi, jaké má nový zakoupený spotřebič.

Šetrnost a ohleduplnost k životnímu prostředí Kdykoli je to možné, vyhněte se přehřívání trouby a vždy se ji snažte naplnit. Otvírejte dvířka trouby co možná nejméně často, protože při každém otevření uniká teplo z dutiny. Pro významnou úsporu energie vypněte troubu 5 až 10 minut před plánovaným koncem doby pečení a využijte zbytkové teplo, které trouba nadále generuje. Udržujte těsnění v čistotě a v pořádku, aby nedocházelo k unikání tepla z trouby. Máte-li hodinový tarif, program „zpožděné pečení“ usnadňuje úspory energie přesunutím doby vaření na dobu s nižší sazbou.

2. Popis výrobku

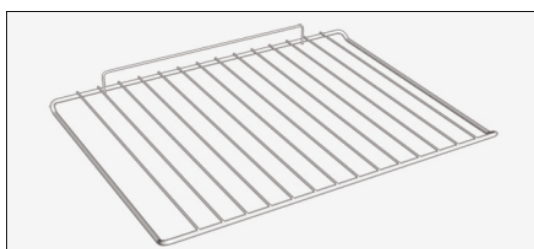
2.1 Přehled



1. Ovládací panel
2. Polohy polic (podélný drátěný rošt, je-li součástí dodávky)
3. Kovový rošt
4. Odkapávací plech
5. Ventilátor (za ocelovou deskou)
6. Dvířka trouby

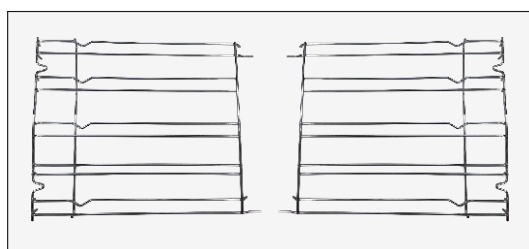
2.2 Příslušenství

1 Kovový rošt



Drží pečicí plechy a talíře.

3 Postranní drátěné mřížky



Jsou umístěny na obou stranách dutiny trouby. Drží kovové mřížky a odkapávací misky.

2 Odkapávací plech



Shromažďuje zbytky, které odkapávají během pečení potravin na roštích.

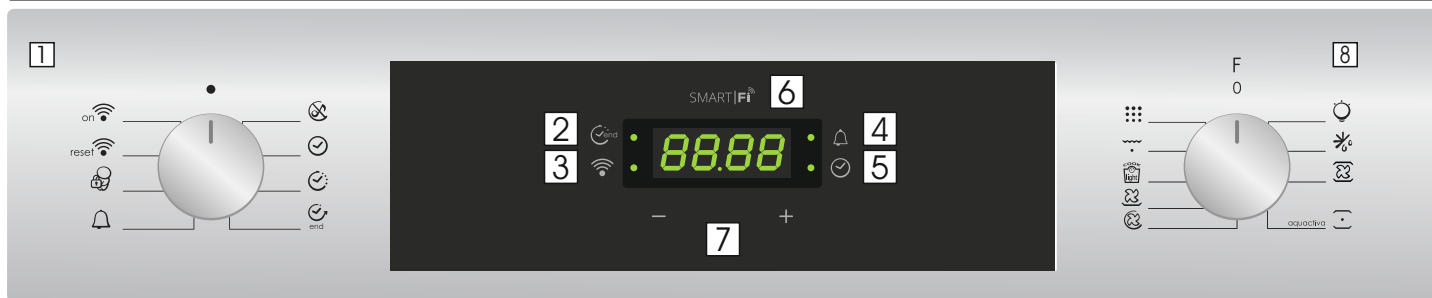
2.3 První použití

PŘEDBĚŽNÉ ČIŠTĚNÍ

Před prvním použitím trouby vyčistěte. Otřete vnější povrchy vlhkým měkkým hadříkem. Umyjte všechna příslušenství a vytřete vnitřek trouby roztokem horké vody a promývací kapaliny. Nastavte prázdnou troubu na maximální teplotu a ponechte ji zapnutou zhruba po dobu 1 hodiny. To odstraní veškeré zápachy novosti.

3. Použití trouby

3.1 Popis displeje



1. Volič funkcí
2. Čas pečení / Konec pečení
3. Kontrolka signálu Wi-Fi
4. Minutka
5. Nastavení hodin
6. Zobrazení teploty nebo hodin
7. LCD / tlačítka nastavení teploty
8. Volič funkcí pečení

VAROVÁNÍ: první operace lze provádět když trouba byla nainstalována nebo po přerušení napájení (když je displej pulzující – bliká a ukazuje 12:00) je nastavení funkce správného času. Zároveň bliká kontrolka vpravo dole (☹).

- Otočte levým voličem funkcí do polohy pro Nastavení hodin
- Nastavte čas "-" tlačítek "+".

POZOR! Trouba bude fungovat pouze po nastavení hodin.

FUNKCE	JAK AKTIVOVAT	JAK DEAKTIVOVAT	CO TO DĚLÁ	PROČ JE TO POTŘEBA
TICHÝ REŽIM ☹	• Otočte levým voličem funkcí do polohy „Tichý režim“	• Otočte volič funkcí do polohy VYPNUTO.	• Umožňuje vypnout zvuk minutky.	• Vypnutí zvuku minutky.
NASTAVENÍ HODIN ⌚	• Otočte levý volič funkce do polohy „Nastavení hodin“. • Čas nastavte tlačítky „+“ nebo „-“. • V průběhu této operace spodní pravá kontrolka bliká.	• Otočte volič funkcí do polohy VYPNUTO.	• Umožňuje nastavit čas, který se zobrazuje na displeji.	• Nastavení času: Nastavte čas při první instalaci trouby nebo při obnovení napájení po výpadku proudu (zobrazuje se blikající čas 12:00).
ČAS PEČENÍ ⌚	• Otočte pravý volič funkcí do polohy pro pečení. • Otočte levý volič funkce do polohy „Doba trvání pečení“ • Nastavte čas pečení tlačítky „+“ a „-“. • V průběhu této operace bliká horní levá kontrolka.	• Po uplynutí doby pečení se trouba automaticky vypne a několik sekund zvoní alarm. Pokud chcete ukončit pečení dříve, otočte volič funkcí do polohy VYPNUTO nebo nastavte čas na 00:00 otáčením voliče funkce do polohy Doba trvání pečení a pomocí tlačítek „+“ a „-“.	• To umožňuje nastavení doby pečení vyžadovanou zvoleným receptem. • Po nastavení doby pečení otočte volič funkcí do polohy VYPNUTO a zobrazí se aktuální čas. • Pokud chcete zobrazit zvolenou dobu pečení, otočte levý volič funkcí do polohy Čas pečení.	• Pečení podle receptů.
KONEC PEČENÍ end	• Otočte pravý volič funkcí do polohy pro pečení. • Otočte levý volič funkcí do polohy „Konec pečení“. • Nastavte čas konce pečení tlačítky „+“ a „-“. • V průběhu této operace bliká horní levá kontrolka.	• Po uplynutí doby pečení se trouba vypne automaticky. • Pokud chcete pečení ukončit dříve, otočte voličem funkcí do polohy vypnuto.	• To umožňuje nastavit čas konce pečení podle vašeho přání. • Po nastavení doby pečení otočte volič funkcí do polohy VYPNUTO a zobrazí se aktuální čas. • Pokud chcete zobrazit vybraný čas pečení, otočte levý volič funkcí do polohy Konec pečení.	• Tato funkce se zpravidla používá s funkcí Doba pečení. • Například, pokrm se potřebuje péct 45 minut a chcete, aby byl připraven ve 12:30; v takovém případě: na konci stanovené doby se trouba automaticky vypne a zní alarm. Vyberte požadovanou funkci pečení. Nastavte dobu pečení na 45 minut („+“, „-“). Nastavte čas konce pečení na 12:30 („+“, „-“). Pečení začne automaticky v 11:45 (12:30 - 45 minut). Na konci nastavené doby pečení se trouba automaticky vypne. VAROVÁNÍ: Pokud nastavíte pouze čas ukončení pečení a ne dobu pečení, trouba se okamžitě zapne a vypne se v nastaveném čase konce pečení.
MINUTKA 🔔	• Otočte levý volič funkcí do polohy pro Minutku. • Tlačítky „+“ a „-“ nastavte dobu pečení. • V průběhu této operace horní pravá kontrolka bliká.	• Otočte levý volič funkcí na Minutku a nastavte čas na 00:00 pomocí tlačítka „-“.	• Na konci nastavené doby se ozve zvukový signál. • V průběhu operace displej zobrazuje zbývající čas.	• Lze použít troubu pro upozornění, i když je trouba vypnutá.
DĚTSKÁ POJISTKA 👶	• Otočte levý volič funkcí do polohy Dětské pojistky. • Do 5 sekund stiskněte tlačítko „+“. • Když je dětská pojistka aktivní, na displeji se zobrazí „STOP“.	• Otočte levý volič funkcí zpět na Dětskou pojistku a do 5 sekund stiskněte „+“. • Nápis STOP zmizí.	• To zakáže použití trouby.	• Pro bezpečnost, když jsou v domě děti.

PARAMETRY BEZDRÁTOVÉHO PŘENOSU

Technologie	Wi-Fi	Bluetooth
Standard	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Frekvenční pásmo [MHz]	2401-2483	2402-2480
Maximální výkon [mW]	100	10

INFORMACE O VÝROBKU PRO SÍŤOVÉ ZAŘÍZENÍ

• Příkon výrobku s připojením k síti v pohotovostním režimu, pokud jsou připojené všechny porty pevné sítě a jsou aktivovány všechny porty bezdrátové sítě: 2,0 W

Jak aktivovat port bezdrátové sítě:

- Pokud kontrolka WiFi bliká, znamená to, že modul WiFi je zapnutý.
- Pokud je již zaregistrován: otočte knoflíkem do polohy WiFi zapnuto.
- Pokud není zaregistrován: postupujte podle postupu pro registraci.

Jak deaktivovat port bezdrátové sítě:

- Pokud je kontrolka WiFi vypnutá, znamená to, že modul WiFi je vypnutý.
- Pokud je trouba zaregistrovaná: otočte knoflíkem do polohy WiFi reset a poté během 30 sekund do polohy vypnuto.
- Pokud trouba není zaregistrovaná, WiFi je vypnuto.

Registrace trouby v aplikaci

NA SMARTPHONU

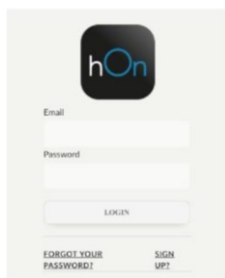
Krok 1

- Stáhněte si aplikaci hOn.



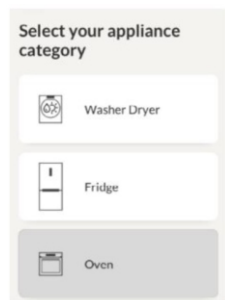
Krok 2

- Zaregistrujte se, nebo se přihlaste.



Krok 3

- Přidejte nový spotřebič

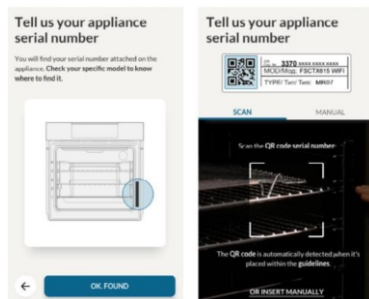


Krok 4

- Naskenujte kód QR, nebo zadejte sériové číslo.



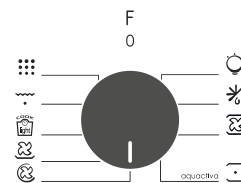
Sem zapíše sériové číslo pro budoucí použití.



NA SPOTŘEBIČI

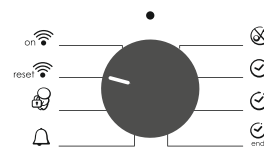
Krok 5

- Otočte knoflíkem funkcí pečení na program (žádné "světlo" nebo "0").



Krok 6

- Otočte knoflíkem funkcí na program WI-FI RESET a počkejte 30 sekund.



Krok 7

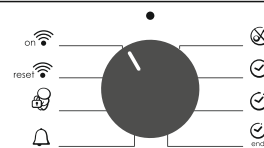
- Jakmile začne blikat kontrolka WiFi, můžete do 5 minut pokračovat v párování.



Režim dálkového ovládání

Krok 1

- Otočte knoflíkem na program WI-FI.



Krok 2

- Kontrolka WiFi se rozsvítí.



Společnost Candy Hoover Group Srl tímto prohlašuje, že rádiové zařízení je v souladu se směrnicí 2014/53/EU a s příslušnými zákonnými požadavky (pro trh UKCA). Úplný text prohlášení o shodě je k dispozici na této internetové adrese: www.candy-group.com

3.2 Režimy vaření

Volič funkce	T °C výchozí	Funkce (Závisí na modelu trouby)
		SVĚTLO: Zapne světlo v troubě.
		ROZMRAZOVÁNÍ: Je-li volič nastaven do této polohy. Ventilátor dmýchá vzduch o pokojové teplotě kolem zmraženého pokrmu a tak jej za několik minut rozmrazí bez toho, aby se jakkoli změnil obsah proteinů v pokrmu.
	180	PEČENÍ S VENTILÁTOREM: Doporučujeme používat tuto metodu pro drůbež, těstoviny, ryby a zeleninu. Teplo proniká do pokrmu lépe a zkrátí se také doba pečení a předehřevu. Můžete péct různé pokrmy zároveň se stejnou přípravou nebo bez přípravy v jedné nebo více pozicích. Tato metoda pečení zajišťuje rovnoměrnou distribuci tepla a zabraňuje smísení vůní. Při současném pečení více pokrmů nastavte o deset minut delší dobu.
* 	190	Funkce "COOK LIGHT" umožňuje vařit zdravějším způsobem snížením potřebného množství tuku nebo oleje. Díky použití grilu a ventilátoru v kombinaci s pulzujícím cyklem vzduchu zachovává vlhkost jídla, grilování povrchu a kratší dobu vaření, aniž by došlo k ohrožení chuti. Je zvláště vhodný pro vaření masa, restovanou zeleninu a omelety. Cyklus impulsního vzduchu udržuje vlhkost uvnitř trouby a obsah vlhkosti v jídle, zachovává nutriční hodnoty a zajišťuje rychlý a rovnoměrný proces vaření. Vyzkoušejte všechny své recepty a snižte množství obvazů, které obvykle používáte, a zažijte lehkost této nové funkce!
	210	VENTILÁTOR + SPODNÍ OHŘEV: Spodní topné těleso se používá spolu s ventilátorem dmýchajícím vzduch uvnitř trouby. Tato metoda je ideální pro šťavnatá ovocná koláče, dortíky, quiche a paštiky. Zabraňuje vysušení pokrmu a podporuje kvašení v dortech, chlebovém těstu a jiných pokrmech pečených zespodu. Umístěte rošt do dolní polohy.
* 	220	KONVENČNÍ PEČENÍ: Používají se současně horní i dolní topná tělesa. Předehřívajte troubu po dobu zhruba deseti minut. Tato metoda je ideální pro jakékoli tradiční pečení. Pro přípravu červeného masa, hovězí pečeně, jehněčí kýty, zvěřiny, chleba, pokrmů ve fólii (papillotes), listového těsta. Umístěte pokrm a jeho nádobu na roštu do střední polohy.
	230	GRIL: používejte gril se zavřenými dvířky. Používá se pouze horní topné těleso a můžete nastavit teplotu. Rozžhavení těles do ruda vyžaduje pět minut předehřívání. Úspěch je zaručen pro grily, kebaby a pokrmy s kůrkou. Bílá masa se umísťují dále od grilu; doba pečení je delší, ale maso bude chutnější. Tmavá masa a rybí filety můžete pokládat na rošt nad odkapávací plech. Trouba má pět poloh pro grilování od L1 do L5.
	230	GRILL + OTÁČIVÝ ROŽEŇ: používejte gril se zavřenými dvířky. Horní topné těleso se používá spolu s rožněm otáčejícím pečený pokrm. Teplotu lze nastavit podle potřeby. Rožněn je nevhodnější pro středně velké pokrmy. Ideální pro znovunalezení chuti tradiční pečeně. Pečení na rožni nevyžaduje předehřev.
	ECO	ECO: 90 min SUPER: 120 min PYROLYZA
on 		ZAPNOUT WI-FI: Trouba umožňuje připojení k síti Wi-Fi.
reset 		RESETOVAT WI-FI: Umožňuje restartovat připojení k síti Wi-Fi.

* Testováno v souladu s normou EN 60350-1 pro účely prohlášení o spotřebě energie a energetické třídy

4. Čištění a údržba trouby

4.1 Obecné poznámky k čištění

Životnost spotřebiče můžete prodloužit prostřednictvím pravidelného čištění. Před prováděním ručního čištění počkejte, až trouba vychladne. Nikdy nepoužívejte při čištění brusné mycí prostředky, drátěnku nebo ostré předměty. Předejdete tak neopravitelnému poškození smaltovaných dílů. Používejte pouze mycí prostředky na bázi vody, mýdla nebo bělidla (čpavek).

SKLENĚNÉ DÍLY

Doporučuje se čistit skleněné okno savou kuchyňskou utěrkou po každém použití trouby. Chcete-li odstranit odolnější skvrny, můžete použít dobře vyždímanou houbu napuštěnou mycím prostředkem a potom opláchnout vodou.

TĚSNĚNÍ OKNA TROUBY

Je-li těsnění znečištěné, můžete jej vyčistit mírně navlhčenou houbičkou.

4.2 Pyrolýza

Trouba je vybavena pyrolytickým systémem čištění, jenž vysokou teplotou ničí zbytky potravin. Tato funkce se provádí automaticky pomocí programátoru. Výsledné výpary jsou „vyčištěny“ tím, že projdou pyrolyzérem, jenž se spustí ihned poté, co začne pečení. Vzhledem k tomu, že pyrolýza využívá velmi vysokou teplotu, jsou dvířka trouby opatřena bezpečnostním zámkem. Pyrolyzér lze kdykoliv zastavit. Dvířka nelze otevřít, dokud je zobrazen bezpečnostní zámek.

POZNÁMKA: Pokud byl nad troubu osazen sporák, během pyrolýzy nikdy nepoužívejte plynové hořáky nebo elektrické varné plotýnky. Nedojde tak k přehřátí sporáku.

Jsou přednastaveny DVA PYROLYTICKÉ CYKLY:

ECO PYROCLEAN: Čistí mírně znečištěnou troubu. Trvá po dobu 90 minut.

SUPER PYROCLEAN: Čistí značně znečištěnou troubu. Trvá po dobu 120 minut. U trouby vybavené pyrolyzérem nikdy nepoužívejte běžně dostupné čisticí přípravky!

Tip: Pokud pyrolýzu provedete ihned po přípravě jídla v troubě, budete moci využít zbytkového tepla v ní, a tím ušetřit energii.

Před spuštěním pyrolytického cyklu:

Z trouby vyjměte veškeré příslušenství. To totiž nevydrží vysokou teplotu použitou při pyrolytickém čisticím cyklu. Především z trouby vyjměte mřížky, postranní držáky a teleskopická vodítka (viz kapitola VYJMUTÍ MŘÍŽEK A POSTRANNÍCH DRŽÁKŮ). U trub s jehlovým teploměrem je nutné před spuštěním čisticího cyklu uzavřít otvor, a to maticí, která je součástí dodávky.

•Odstraňte veškeré velké zbytky jídla či skvrny - odstranit je by trvalo příliš dlouho. Nadměrné množství tuku by se mohlo vznítit, pokud by bylo vystaveno vysokým teplotám, při nichž dochází během cyklu pyrolýzy.

•Zavřete dvířka trouby.

•Před čištěním je nutno odstranit nadbytečné zbytky potravin.

•Vyčistěte dvířka trouby;

•Velké či hrubé zbytky jídla zevnitř trouby odstraňte pomocí navlhčené houbičky. Nepoužívejte čisticí prostředky;

PŘÍSLUŠENSTVÍ

Příslušenství vyčistěte před oplachováním a sušením mokrou mýdlovou houbičkou: vyvarujte se použití abrazivních mycích prostředků.

ODKAPÁVACÍ PLECH

Po použití grilu vyjměte plech z trouby. Nalijte na plech horký tuk a umyjte jej v horké vodě pomocí houbičky a prostředku na mytí nádobí.

Pokud stále ulpívají mastné skvrny, ponořte plech do vody a mycího prostředku. Alternativně můžete plech umýt v myčce na nádobí nebo použít komerční saponát na trouby. Nikdy nedávejte znečištěný plech zpět do trouby.

•Vyjměte veškeré příslušenství a sadu výsuvných držáků (je-li jí trouba osazena);

•Nevkládejte utěrky na nádobí.

Použití pyrolytického cyklu:

1- Knoflík výběru funkcí nastavte do polohy „“. Na displeji se objeví nápis „ECO“ nebo „SUP“. Výchozí nastavení času je 90 minut, ale prostřednictvím programátoru (tlačítka nastavení „+“ nebo „-“) je možné nastavit čas od 90 minut (režim ECO) do 120 minut (režim SUP). Je-li trouba silně znečištěná, doporučujeme zvýšit čas na 120 minut; pokud je trouba středně znečištěná, snižte dobu čisticího cyklu na 90 minut.

2- Start pyrolytického čisticího cyklu je možné odložit tak, že změníte čas konce (END) prostřednictvím programátoru.

3- Po několika minutách, když trouba dosáhne vysoké teploty, se automaticky zamknou dvířka. Pyrolytický cyklus může být kdykoli zastaven tak, že otočíte voličem funkcí zpět do pozice „0“ (na displeji se na 3 sekundy objeví slovo OFF).

4- Po skončení pyrolytického cyklu se pyrolýza sama automaticky vypne. Po dobu, kdy jsou dvířka zamknutá, bude na displeji zobrazeno „END“, poté se objeví „0--n“.

5- Můžete otočit voličem funkcí zpět do pozice „0“, ale pokud bude teplota stále vysoká, objeví se „0—n“, což značí, že dvířka jsou zamčená.

Použití pyrolytického cyklu u trouby Touch Control:

1- Knoflík výběru funkcí nastavte do polohy pyrolýza. Na displeji se objeví buď nápis „ECO“, nebo „SUP“.

2- Výchozí nastavení času je 90 minut, ale prostřednictvím programátoru (tlačítka nastavení „+“ nebo „-“) je možné nastavit čas od 90 minut (režim ECO) do 120 minut (režim SUP). Je-li trouba silně znečištěná, je vhodné zvýšit čas na 120 minut; pokud je trouba středně znečištěná, snižte dobu čisticího cyklu na 90 minut.

4.3 Funkce Aquactiva

AQUACTIVA vytváří páru pro snadné odstraňování tuku a zbytků jídla z trouby.

1. Nalijte 300 ml vody do zásobníku AQUACTIVA na dně trouby.
2. Nastavte funkci trouby na Statický (☰) nebo Spodní (☷) ohřev.
3. Nastavte funkci na ikonu Aquactiva.
4. Nechte program běžet přibližně 30 minut.
5. Po 30 minutách vypněte program a nechte troubu vychladnout.
6. Po vychladnutí spotřebiče vyčistěte vnitřek trouby utěrkou.

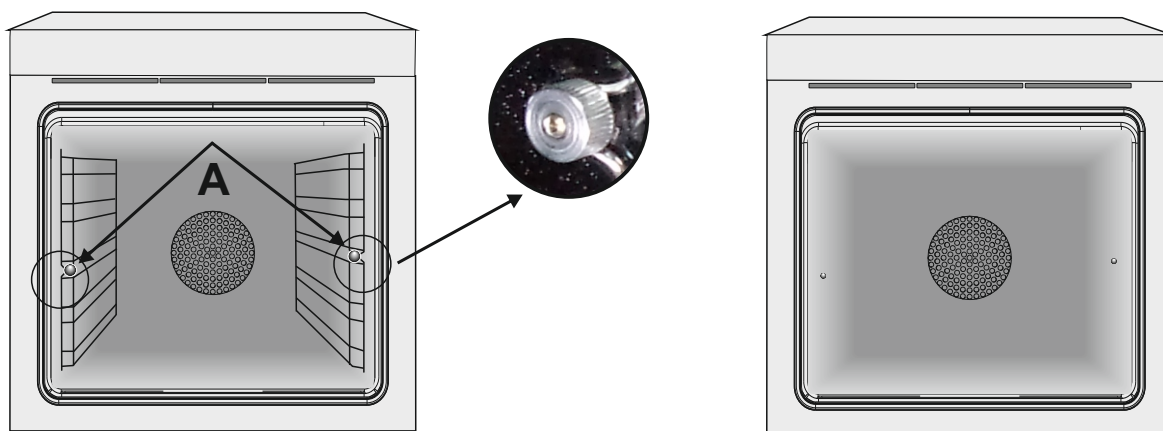
Varování: Než budete manipulovat se spotřebičem, ujistěte se, zda vychladnul. Zvyšte pozornost u všech horkých povrchů, neboť hrozí riziko popálení. Použijte destilovanou nebo pitnou vodu.



4.4 Údržba

DEMONTÁŽ A ČIŠTĚNÍ BOČNÍCH DRŽÁKŮ

1. Odšroubujte šroub proti směru hodinových ručiček.
2. Odstraňte boční držáky jejich zatažením směrem k sobě.
3. Očistěte boční držáky v myčce na nádobí nebo pomocí mokré houby a poté je ihned osušte.
4. Po očištění vložte boční držáky zpět dovnitř a znovu našroubujte šrouby, přičemž se ujistěte, že jsou řádně dotaženy.



DEMONTÁŽ OKNA TROUBY

1. Otevřete čelní okno.
2. Otevřete svorky krytu závěsu na pravé a levé straně čelního okna stlačením směrem dolů.
3. Vraťte okno zpět provedením předchozího postupu v opačném pořadí kroků.

DEMONTÁŽ A ČIŠTĚNÍ SKLENĚNÝCH DVÍŘEK

1. Otevřete dvířka trouby.

2.3.4. Zajistěte závěsy, vyšroubujte šrouby a demontujte horní kovový kryt vytažením směrem nahoru.

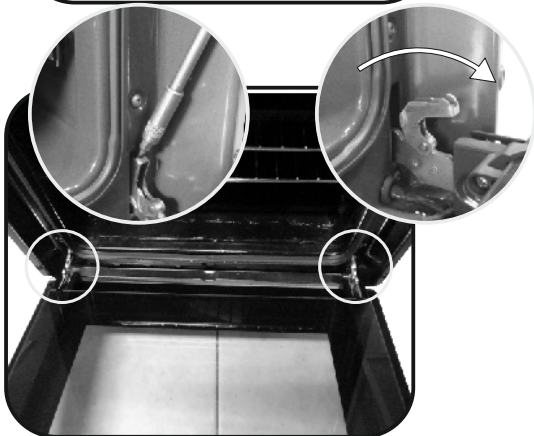
5.6. Vyměňte opatrně sklo ze dvířek trouby (Pozn: u pyrolytických trub vyměňte také druhé a třetí sklo (jsou-li osazena)).

7. Na konci čištění nebo výměny díly znovu sestavte provedením kroků v opačném pořadí. U všech skel musí být čitelný znak „Pyro“ umístěný na levé straně dvířek poblíž levého bočního závěsu. Tak bude natištěný štítek prvního skla uvnitř dvířek.

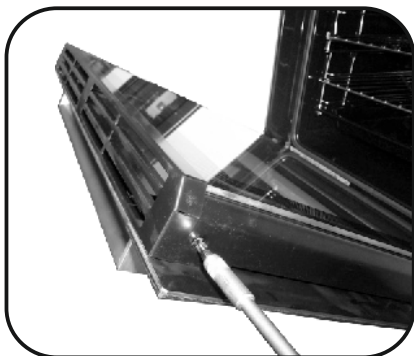
1.



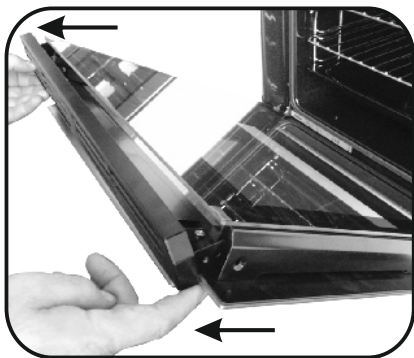
2.



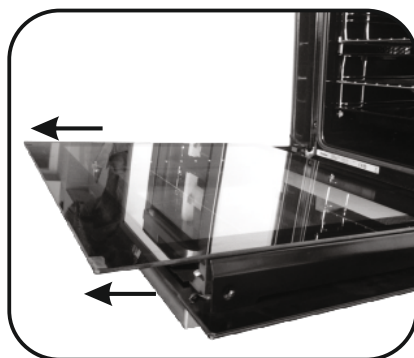
3.



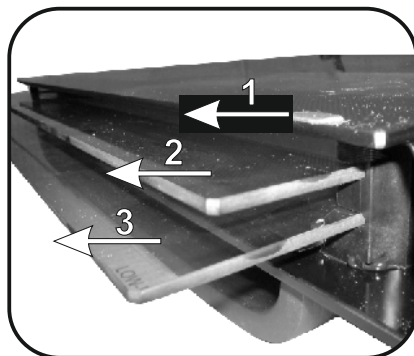
4.



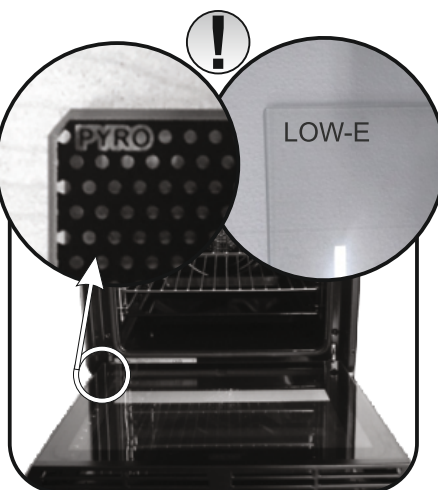
5.



6.



7.



VÝMĚNA ŽÁROVKY

1. Odpojte troubu od síťového přívodu.
2. Sejměte skleněný kryt, vyšroubujte žárovku a vyměňte ji za novou žárovku stejného typu.
3. Jakmile je vadná žárovka vyměněna, vraťte zpět skleněný kryt.



5. Řešení potíží

5.1 Často Kladené Otázky

PROBLÉM	MOŽNÁ PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
Trouba se nezahřívá	Hodiny nejsou nastaveny	Nastavte hodiny
Trouba se nezahřívá	Funkce pečení a teplota nebyly nastaveny	Přesvědčte se, že potřebná nastavení jsou správná
Žádná reakce dotykového uživatelského rozhraní	Pára nebo kondenzace na panelu uživatelského rozhraní	Vyčistěte panel uživatelského rozhraní hadříkem z mikrovláken a odstraňte kondenzát

Sigurnosne upute

- Tijekom kuhanja vlaga se može kondenzirati unutar pećnice ili na staklu vrata. Riječ je o normalnoj pojavi. Kako biste smanjili ovaj učinak, pričekajte 10 do 15 minuta nakon što uključite napajanje prije nego što stavite hranu u pećnicu. U svakom slučaju kondenzacija nestaje kada pećnice dosegne temperaturu pripremanja.
- Pripremajte povrće u posudi s poklopcem umjesto u otvorenom pladnju.
- Ne ostavljajte hranu u pećnici nakon kuhanja dulje od 15 do 20 minuta.
- UPOZORENJE: uređaj i dostupni dijelovi zagrijevaju se tijekom upotrebe. Pazite da ne dodirujete vruće dijelove.
- UPOZORENJE: dostupni dijelovi mogu postati vrući dok je pećnica uključena. Djecu treba držati na sigurnoj udaljenosti.
- UPOZORENJE: provjerite je li uređaj isključen prije zamjene žarulje kako biste izbjegli mogućnost strujnih udara.
- UPOZORENJE: radi izbjegavanja opasnosti zbog slučajnog povratka toplinskog prekidača u početno stanje, ovaj se uređaj ne smije napajati pomoću vanjskog preklopnog uređaja, kao što je vremenski programator, niti biti priključen na strujni krug koji se redovito uključuje i isključuje.
- Djecu mlađu od 8 godina držati na sigurnoj udaljenosti od uređaja ako nisu pod stalnim nadzorom.
- Djeca se ne smiju igrati uređajem. Uređaj mogu koristiti oni koji imaju 8 i više godina i oni s ograničenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima, bez iskustva ili znanja o proizvodu, samo ako su pod nadzorom ili ako dobiju upute o radu uređaja, na siguran način i ako su svjesni mogućih rizika.
- Čišćenje i održavanje ne smiju provoditi djeca koja nisu pod nadzorom.
- Nemojte upotrebljavati grube ili abrazivne materijale ili oštre metalne strugače za čišćenje stakla vrata pećnice, jer mogu izgrebati površinu i uništiti staklo.
- Potrebno je isključiti pećnicu prije uklanjanja uklonjivih dijelova te ih nakon čišćenja ponovno sastavite u skladu s uputama.

- Upotrebljavajte isključivo termometar za meso koji je preporučen za ovaj uređaj.
 - Ne rabite parni čistač za čišćenje.
- AKO PEĆNICU ISPORUČUJE PROIZVOĐAČ BEZ UTIKAČA:
- UREĐAJ NE SMIJE BITI SPOJEN NA IZVOR NAPAJANJA POMOĆU UTIKAČA ILI UTIČNICA, VEĆ MORA BITI IZRAVNO SPOJEN NA MREŽNO NAPAJANJE. Spajanje na izvor napajanja mora izvršiti kvalificirani stručnjak. Kako bi ugradnja bila u skladu s važećim sigurnosnim propisima, pećnicu između uređaja i izvora napajanja treba spojiti samo višepolnim prekidačem, pri čemu je razmak između kontakata sukladan zahtjevima za prenaponsku kategoriju III. Višepolni prekidač mora nositi maksimalno povezano opterećenje i mora biti sukladan sa važećim propisima. Prekidač ne smije prekidati žuto-zeleni kabel uzemljenja. Višepolni prekidač koji se koristi za priključivanje mora biti lako dostupan nakon što je uređaj ugrađen.
 - Spajanje na izvor napajanja mora izvršiti kvalificirani stručnjak uzimajući u obzir polaritet pećnice i izvora napajanja.
 - Isključivanje se mora postići ugradnjom prekidača u fiksno ožičenje u skladu s pravilima ožičenja
- AKO JE PEĆNICA ISPORUČENA OD STRANE PROIZVOĐAČA S UTIKAČEM:
- Utičnica mora biti pogodna za opterećenje naznačeno na etiketi i mora imati povezano i funkcionalno uzemljenje. Vodič za uzemljenje je žuto-zelene boje. To treba izvršiti kvalificirani stručnjak. Ukoliko utičnica u zidu ne odgovara utikaču uređaja, zatražite od kvalificiranog električara da je zamjeni odgovarajućim tipom utičnice. Utikač i utičnica moraju biti u skladu s važećim normama u zemlji ugradnje. Priključivanje na izvor napajanja moguće je i pomoću višepolnog prekidača, sa razdvajanjem kontakta sukladno sa zahtjevima za prenaponsku kategoriju III, koji se postavlja između uređaja i izvora napajanja, a koji mora biti u stanju da podnese maksimalno napajanje koje se prenosi i koji mora biti sukladan sa važećim propisima. Prekidač ne smije prekidati žuto-zeleni kabel uzemljenja. Nakon postavljanja uređaja, utičnica ili višepolni prekidač koji se koriste za

priključivanje, moraju biti lako dostupni.

- Isključivanje se može vršiti putem utikača – ako je dostupan ili ugradnjom sklopke u fiksno ožičenje, sukladno pravilima ožičenja.

- Ako se kabel za napajanje ošteti, treba ga zamijeniti kabelom ili posebnim snopom koji se može nabaviti kod proizvođača ili stupanjem u kontakt s odjelom službe za korisnike.

- Kabel za napajanje mora biti tipa H05V2V2-F. Ovu radnju treba obaviti primjereno kvalificirani profesionalac. Vod za uzemljenje (žuto-zeleni) mora biti otprilike 10 mm dulji od ostalih vodova. Za sve popravke obratite se isključivo odjelu za brigu o korisnicima i zatražite upotrebu originalnih rezervnih dijelova.

- Nepoštivanje gore navedenog može ugroziti sigurnost uređaja i učiniti jamstvo nevažećim.

- Prije čišćenja treba ukloniti svaki ostatak proliivenog materijala.

- Dulji nestanak struje tijekom samog kuhanja može prouzročiti kvar zaslona. Ako se to dogodi, kontaktirajte korisničku službu.

- Kako bi se spriječilo pregrijavanje, uređaj ne smije biti postavljen iza dekorativnih vrata.

- Prilikom stavljanja police unutra, pazite da je zaustavnik usmjeren prema gore i u stražnjem dijelu unutrašnjosti.

Policu morate potpuno uvući u unutrašnjost pećnice.

- **UPOZORENJE:** Ne prekrivajte stjenke pećnice aluminijskom folijom ili jednokratnom zaštitom koju možete kupiti u trgovini. Aluminijska folija ili druga zaštita u kontaktu s vrućim emajlom može dovesti do otapanja ili propadanja emajla.

- **UPOZORENJE:** Nikada nemojte skidati brtvu vrata pećnice.

- **OPREZ:** Nemojte dolijevati vodu na dno unutrašnjosti pećnice tijekom kuhanja ili dok je pećnica vruća.

- Nisu potrebne daljnje mjere/postavke kako bi uređaj radio pri nominalnim frekvencijama.

- **UPOZORENJE:** prije pokretanja ciklusa automatskog čišćenja:

- očistite vrata pećnice;

- uklonite velike ili tvrde ostatke hrane iz

unutrašnjosti pećnice pomoću vlažne spužve.

Nemojte koristiti deterdžente;

- uklonite sve dodatke i klizne vodilice (ako ih ima); - nemojte stavljati krpe.

- Kod pećnica koje imaju sondu za meso potrebno je prije ciklusa čišćenja zatvoriti otvor čepom koji ste dobili. Kada se sonda za meso ne koristi otvor uvijek mora biti zatvoren čepom.

- Površine se tijekom pirolitičkog postupka čišćenja mogu zagrijati više nego obično, stoga djeca moraju biti na sigurnoj udaljenosti.

Opće upute	1.1 Sigurnosne indikacije
	1.2 Električna sigurnost
	1.3 Preporuke
	1.4 Instalacija
	1.5 Gospodarenje otpadom i zaštita okoliša

89

Opis proizvoda	2.1 Pregled
	2.2 Pribor (ovisno o modelu)
	2.3 Prvo Korištenja

90

Uporaba pećnice	3.1 Opis zaslona
	3.2 Upute Za Uporabu

91

Čišćenje i održavanje pećnice	4.1 Opće napomene o čišćenju
	4.2 Funkcija Aquactiva
	4.3 Funkcija Aquactiva
	4.4 Održavanje
	• Uklanjanje i čišćenje bočnih vodicica
	• Uklanjanje prozora pećnice
	• Uklanjanje i čišćenje staklenih vrata
	• Zamjena žaruljice iz svjetiljke

94

Řešení potíží	5.1 Česta pitanja
---------------	-------------------

97

1. Opće upute

Hvala što ste odabrali jedan od naših proizvoda. Za najbolje rezultate s vašom pećnicom trebate pažljivo pročitati ovaj priručnik i spremite ga za buduću uporabu. Prije instalacije pećnice zabilježite serijski broj kako biste ga mogli navesti osoblju servisa u slučaju popravaka. Nakon što izvadite pećnicu iz pakiranja, uvjerite se da se nije oštetila tijekom transporta. Ako niste sigurni, ne rabite pećnicu i za savjet se obratite kvalificiranom tehničaru. Svu ambalažu (plastične vrećice, polistiren, čavle) držite podalje od dohvata djece.

Prilikom prvog uključivanja pećnice može se generirati snažan miris uzrokovan ljepljivom izolacijskim pločama oko pećnice koja se zagrijava prvi put. To je sasvim normalno i, ako se dogodi, pričekajte da se dim razide prije nego što stavite hranu u pećnicu. Proizvođač ne prihvća nikakvu odgovornost za slučajeve u kojima se nisu poštovala upute sadržane u ovom dokumentu.

NAPOMENA: Funkcije pećnice, svojstva i pribor navedeni u ovom priručniku razlikovat će se, ovisno o modelu koji ste kupili.



1.1 Sigurnosne indikacije

Pećnicu rabite samo za svrhu kojoj je namijenjena, to jest za pečenje hrane. Svaka druga uporaba, na primjer kao izvor topline, smatra se nepropisnom te je stoga opasna. Proizvođač neće biti odgovoran za bilo kakva oštećenja nastala uslijed nepropisne, nepravilne ili nerazumne uporabe.

Uporaba svih električnih uređaja podrazumijeva pridržavanje nekih osnovnih pravila:

- Ne vucite električni kabl za isključenje uređaja iz izvora napajanja
- Ne dirajte uređaj ako imate mokre ili vlažne ruke ili stopala,
- Uporaba adaptera, razdjelnika s više utičnica i produžnih kabela općenito se ne preporučuje,
- U slučaju kvara i/ili lošeg rada, isključite uređaj i ne vršite neovlaštene preinake.

1.2 Električna sigurnost

POBRINITE SE ELEKTRIČNO SPAJANJE IZVRŠI ELEKTRIČAR ILI KVALIFICIRANI TEHNIČAR.

Napajanje na koje je pećnica priključena mora zadovoljavati zakone na snazi u državi ugradnje.

Proizvođač ne prihvća nikakvu odgovornost za sve štete nastale uslijed nepridržavanja ovih uputa.

Pećnicu treba priključiti na električno napajanje s uzemljenom zidnom utičnicom ili višepolnom isključnom sklopkom, ovisno o zakonima na snazi u državi ugradnje. Električno napajanje treba zaštititi prikladnim osiguračima, a uporabljeni kabeli moraju imati poprečni presjek vodiča koji može zajamčiti pravilno napajanje pećnice.

PRIKLJUČAK

Pećnica se isporučuje s kabelom za napajanje koji treba spojiti na električno napajanje od 220- 240 Vac između faza ili između faze i nule. Prije spajanja pećnice na električno napajanje važno je provjeriti sljedeće:

- Napon napajanja naveden na mjeracu,
 - Postavku isključne sklopke postavke omekšivača vode
- Vodič uzemljenja priključen na priključak uzemljenja pećnice treba spojiti na priključak uzemljenja izvora napajanja.

UPOZORENJE

Prije spajanja pećnice na električno napajanje zamolite kvalificiranog električara da provjeri kontinuitet priključka uzemljenja izvora napajanja. Proizvođač ne prihvća nikakvu odgovornost za sve nesreće ili druge probleme nastale uslijed nespajanja pećnice na priključak uzemljenja ili spajanja na priključak uzemljenja s nevaljanim kontinuitetom.

NAPOMENA: Budući da za pećnicu može biti potrebno održavanje, preporučuje se da bude dostupna druga električna utičnica u koju se pećnica može priključiti nakon uklanjanja iz prostora u kojem je ugrađena. Zamjenu kabela za napajanje smije izvršiti isključivo tehnički servis ili tehničari sa sličnim kvalifikacijama.

1.3 Preporuke

- Nakon svakog korištenja pećnice i minimalno čišćenje pomoći će da pećnica uvijek bude savršeno čista.
- Ne prekrivajte stijenke pećnice aluminijskom folijom ili jednokratnom zaštitom koja se može kupiti u trgovinama. Aluminijska folija ili druge zaštite mogu se u izravnom dodiru s vrućim emajlom rastaliti i tako trajno oštetiti emajlirane stijenke unutrašnjosti pećnice.

- Kako bi se spriječilo stvaranje pretjerane prljavštine u pećnici koja može rezultirati dimom i neugodnim mirisom, preporučujemo da pri radu ne koristite previsoke temperature. Bolje je da produžite vrijeme pečenja na nižoj temperaturi.
- Vezano za pribor isporučen uz pećnicu, savjetujemo da koristite samo posude i plitice otporne na vrlo visoke temperature.

1.4 Instalacija

Instalacija pećnice je obaveza kupca. Proizvođač nije obavezan izvesti instalaciju. Ako se zahtjeva pomoć proizvođača da ispravi greške nastale zbog pogrešne instalacije to nije obuhvaćeno jamstvom.

Pri instalaciji pećnice moraju se slijediti upute za profesionalno kvalificirane osobe. Proizvođač ne preuzima odgovornost za moguće povrede ljudi, životinja i/ili materijalnu štetu koja je nastala zbog pogrešne/neispravne instalacije pećnice.

Kuhinjski namještaj u koji se pećnica ugrađuje, mora biti izrađen od materijala

otpornog na temperaturu od najmanje 70° C.

Pećnica se može ugraditi na visinu u samostojeći kuhinjski element ili ispod kuhinjske radne ploče.

Prije ugradnje pećnice morate osigurati dobru ventilaciju oko prostora pećnice da se omogući pravilno kruženje svježeg zraka potrebnog za hlađenje i zaštitu unutarnjih dijelova pećnice. Napravite otvore za ventilaciju prema opisu na zadnjoj stranici ovih uputa, zavisno o načinu ugradnje.

1.5 Gospodarenje otpadom i zaštita okoliša



Ovaj uređaj je označen u skladu s Europskom direktivom 2012/19/ EU o otpadu električne i elektroničke opreme (WEEE). Otpadna električna i elektronička oprema sadrži i štetne tvari (koje mogu izazvati negativne posljedice za okoliš) i osnovne komponente (koje se mogu ponovno koristiti). Važno je da otpadna električna i elektronička oprema bude podvrgnuta posebnim tretmanima, kako bi se uklonili i pravilno odložili svi zagađivači i povratili i reciklirali svi materijali.

Pojedinci mogu igrati važnu ulogu u osiguravanju da otpadna električna i elektronička oprema ne postane ekološki problem; bitno je slijediti neka osnovna pravila:

- Otpadna električna i elektronika oprema se ne smije tretirati kao kućni otpad.
- Otpadna električna i elektronika oprema treba se predati odgovarajućim sabirnim centrima kojima upravljaju općina ili registrirane tvrtke. U mnogim

zemljama, za velike otpade električne i elektroničke opreme može biti propisano sakupljanje kod kuće.

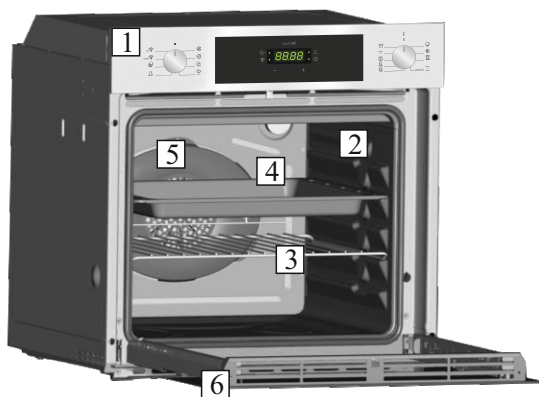
- Kada kupite novi aparat, stari može biti vraćen na prodajno mjesto koje ga mora preuzeti besplatno po osnovi jedan-za-jedan, sve dok je to oprema istovjetnog tipa i ima iste funkcije kao isporučena oprema.

UŠTEDA ENERGIJE I BRIGA ZA OKOLIŠ

Ukoliko je moguće, izbjegavajte nepotrebno zagrijavanje prazne pećnice. Vrata otvarajte što je manje moguće, kako biste smanjili gubitak topline iz unutrašnjosti. Za značajnu uštedu energije, isključite pećnicu 5 do 10 minuta prije planiranog završetka pečenja i iskoristite preostalu toplinu pećnice. Održavajte brtve čistima i pripazite da su pravilno učvršćene, kako biste izbjegli gubitak topline. Ukoliko imate dvotarifno brojilo, iskoristite funkciju odgode početka pečenja za period jeftinije električne energije.

2. Opis proizvoda

2.1 Pregled



1. Control panel
2. Shelf positions
(lateral wire grid if included)
3. Metal grill
4. Drip pan
5. Fan (behind the steel plate)
6. Oven door

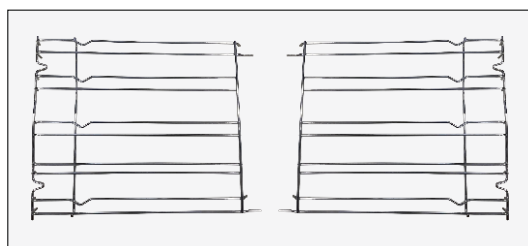
2.2 Pribor (ovisno o modelu)

1 Plitica za prikupljanje masnoće



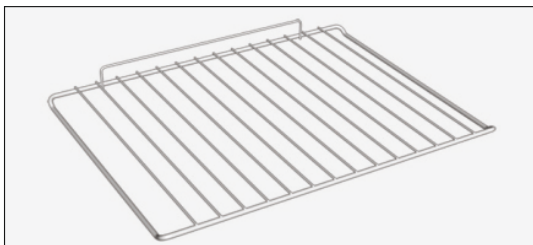
Prikuplja ostatke koji se cijede tijekom pečenja na rešetkama.

3 Poprečne rešetke



Postavljene su na pliticu za prikupljanje masnoće i metalne rešetke bočnih polica.

2 Metalna rešetka



Drži pladanj za pečenje i tanjure.

2.3 Prvo Korištenja

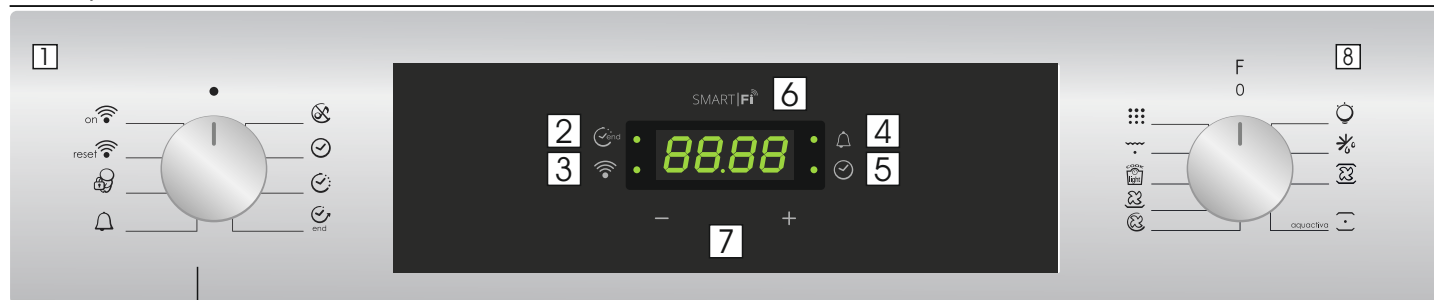
PRETHODNO ČIŠĆENJE

Očistite pećnicu prije prvog korištenja:

- Obrišite vanjske površine s vlažnom mekom krpom,
- Operite svu opremu/pribor i unutrašnjost pećnice s otopinom tople vode i deterdženta za posuđa,
- Podesite praznu pećnicu na maksimalnu temperaturu i ostaviti da radi oko 1 sat, to će ukloniti sve mirise nove pećnice, pri ovom postupku osigurajte dobro provjetravanje prostorije.

3. Uporaba pećnice

3.1 Opis zaslona



1. Ručica izbornika funkcije
2. Vrijeme kuhanja/Završetak kuhanja
3. Bežična signalna lampa
4. Tajmer
5. Postavka sata
6. Prikaz temperature ili sata
7. Upravljači za prilagođavanje LCD-a/temperature
8. Ručica izbornika funkcije kuhanja

UPOZORENJE: prvi zadatak koji treba obaviti nakon instalacije pećnice ili prekida napajanja (na to ukazuje pulsiranje zaslona i prikazano je 12:00) je određivanje točnog vremena. Donja desna svjetleća dioda bljeska u isto vrijeme (☺). To se radi na sljedeći način.

- Okrenite izbornik lijeve funkcije na položaj za postavljanje Postavke sata.
- Vrijeme podesite tipkama "-" "+".

PAŽNJA: Pećnica radi samo ako se postavi sat.

FUNKCIJA	KAKO AKTIVIRATI	KAKO DEAKTIVIRATI	NAMJENA	ZA ŠTO JE POTREBNA
TIHI NAČIN RADA ☒	• Okrenite izbornik lijeve funkcije na položaj „Tihi način rada“	• Okrenite izbornik funkcije na položaj ISKLJUČENO.	• Omogućuje se isključivanje zvuka tajmera.	• Za isključivanje zvuka tajmera.
POSTAVKA SATA ⌚	• Okrenite izbornik lijeve funkcije na položaj „Postavi vrijeme“ • Upotrijebite gumb „+“ ili „-“ za postavljanje vremena. • Donji desni indikator LED treperi tijekom ovog postupka.	• Okrenite izbornik funkcije na položaj ISKLJUČENO.	• Omogućuje se postavljanje vremena koje se prikazuje na zaslonu.	• Za postavljanje vremena: Postavite vrijeme pri prvoj instalaciji pećnice ili odmah nakon prekida napajanja (na satu se prikazuje, u pulsirajućem obliku, 12.00)
VRIJEME KUHANJA ⌚	• Okrenite izbornik desne funkcije na funkciju kuhanja. • Okrenite izbornik lijeve funkcije na položaj „Vrijeme trajanja kuhanja“ • Postavite vrijeme kuhanja uz pomoć gumba „+“ i „-“. • Gornji lijevi indikator LED treperi tijekom ovog postupka.	• Nakon što je isteklo vrijeme kuhanja, pećnica se automatski isključuje i alarm se aktivira na nekoliko sekunda kako bi se funkcije kuhanja ranije zaustavile, okrenite upravljač funkcije na ISKLJUČENO ili postavite vrijeme na 00.00; tako da okrenete izbornik funkcije na Vrijeme kuhanja i uz pomoć gumba „+“ i „-“.	• Omogućuje se prethodno postavljanje vremena kuhanja za odabrani recept. • Nakon što ste postavili vrijeme kuhanja, okrenite izbornik funkcije na ISKLJUČENO, kako biste se vratili na stvarno vrijeme. • Kako biste vidjeli odabrano vrijeme kuhanja, okrenite izbornik lijeve funkcije na Vrijeme kuhanja.	• Za kuhanje željenih recepata.
ZAVRŠETAK KUHANJA end	• Okrenite izbornik desne funkcije na funkciju kuhanja. • Okrenite izbornik lijeve funkcije na položaj „Završetak kuhanja“ • Postavite završetak kuhanja uz pomoć gumba „+“ i „-“. • Gornji lijevi indikator LED treperi tijekom ovog postupka.	• Nakon što je isteklo vrijeme kuhanja, pećnica se automatski isključuje. • Kako biste ranije zaustavili funkcije kuhanja, okrenite upravljač kuhanja na ISKLJUČENO.	• Omogućuje vam prethodno postavljanje željenog vremena završetka kuhanja. • Nakon što ste postavili vrijeme kuhanja, okrenite izbornik funkcije na ISKLJUČENO, kako biste se vratili na stvarno vrijeme. • Kako biste vidjeli odabrano vrijeme kuhanja, okrenite izbornik lijeve funkcije na Završetak kuhanja.	• Ova se funkcija obično upotrebljava s funkcijom Vrijeme kuhanja. • Primjerice, željenu je hranu potrebno kuhati 45 minuta i želite da bude gotova do 12.30; u tom slučaju: po završetku postavljenog vremena, pećnica se automatski isključuje i oglašava se alarm. Odaberite željenu funkciju kuhanja. Postavite trajanje kuhanja na 45 minuta („-“ „+“). Postavite završetak kuhanja na 12:30 („-“ „+“). Kuhanje automatski počinje u 11:45 (12:30 minus 45 minuta), nakon završetka postavljenog vremena kuhanja, pećnica se automatski isključuje. UPOZORENJE: ako postavite samo vrijeme završetka kuhanja, a ne trajanje kuhanja, pećnica će se automatski uključiti i isključiti po završetku postavljenog vremena kuhanja.
TAJMER 🔔	• Okrenite izbornik lijeve funkcije na položaj Tajmer. • Postavite Vrijeme kuhanja uz pomoć gumba „+“ i „-“. • Gornji desni indikator LED treperi tijekom ovog postupka.	• Postavite vrijeme na 00.00 tako da okrenete izbornik lijeve funkcije na položaj Tajmer i upotrijebite gumb „-“.	• Emitira se zvučni signal po završetku postavljenog vremena. • Tijekom postupka, na zaslonu se prikazuje preostalo vrijeme.	• Za uporabu pećnice kao alarma, čak i kada je pećnica isključena.
SIGURNOSNA BLOKADA ZA DJECU 👶	• Okrenite izbornik lijeve funkcije na položaj Blokada za djecu. • Pritisnite gumb „+“ na 5 sekunda. • Blokada za djecu je dostupna kada se na zaslonu pojavi „STOP“.	• Vratite izbornik lijeve funkcije natrag na Blokada za djecu i pritisnite gumb „+“ na 5 sekunda. • Nestaje indikacija STOP.	• Onemogućuje se uporaba pećnice.	• Radi sigurnosti, kada se u kući nalaze djeca.

BEŽIČNI PARAMETRI

Tehnologija	Wi-Fi	Bluetooth
Standardno	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Frekvencijski pojas/evi [MHz]	2401-2483	2402-2480
Najveća snaga [mW]	100	10

INFORMACIJE O PROIZVODU ZA UMREŽENU OPREMU

- Potrošnja energije proizvoda u mrežnom stanju pripravnosti ako su svi žičani mrežni priključci povezani i svi bežični mrežni priključci aktivirani: 2,0 W

Kako aktivirati bežični mrežni priključak:

- Ako lampica LED za WiFi treperi to znači da je uključen modul za WiFi.
- Ako je već povezan: okrenite ručicu na položaj WiFi uključen.
- Ako nije povezan: slijedite postupak za povezivanje.

Kako deaktivirati bežični mrežni priključak:

- Ako je lampica LED za WiFi isključena to znači da je isključen modul za WiFi.
- Ako je pećnica povezana: okrenite ručicu na položaj za ponovno postavljanje WiFi-ja, a zatim na položaj Isključeno unutar 30 sekundi.
- Ako pećnica nije povezana, WiFi je isključen.

Povezivanje pećnice pomoću aplikacije

NA PAMETNOM TELEFONU

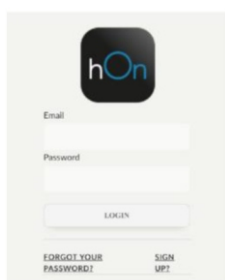
1. Korak

- Preuzmite aplikaciju hOn.



2. Korak

- Prijavite se ili se registrirajte.



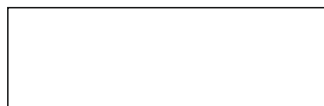
3. Korak

- Dodajte novi uređaj



4. Korak

- Skenirajte kôd QR ili unesite serijski broj.



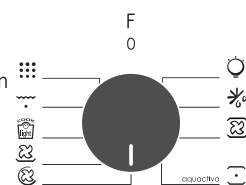
Ovdje upišite serijski broj za buduću upotrebu.



NA UREĐAJU

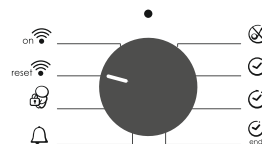
5. Korak

- Okrenite ručicu za funkcije kuhanja na program (Nema "svjetla" ili "0").



6. Korak

- Okrenite ručicu na program WI-FI RESET-ja i pričekajte 30 sekundi.



7. Korak

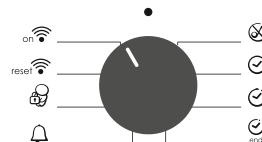
- Kada lampica LED za WiFi počne treperiti, možete nastaviti s uparivanjem unutar 5 minuta.



Način rada daljinskog upravljanja

1. Korak

- Okrenite ručicu na program Wi-Fi.



2. Korak

- Uključuje lampica LED za WiFi.



Ovim društvo Candy Hoover Group Srl izjavljuje da je radijska oprema u skladu s Direktivom 2014/53/EU i odgovarajućim zakonskim zahtjevima (za tržište UKCA). Potpuni tekst izjave o sukladnosti dostupan je na sljedećoj internetskoj adresi: www.candy-group.com

3.2 Upute Za Uporabu

Regulator funkcije	Regulator termostata	Funkcija (Ovisi o modelu pećnice)
		LÁMPA: Kiderült a sütő világítása.
		ODLEĐIVANJE: kada je gumb za izbor funkcija podešen na ovaj položaj, ventilator okreće zrak na sobnoj temperaturi oko zaleđene hrane tako da se odledi za nekoliko minuta bez da sadržaj bjelanchevina u hrani bude promijenjen. Temperatura je unaprijed podešena na 40° C i reguliranje nije moguće.
	180	KUHANJE ZRAKOM: I gornji i donji grijači oriste se kada ventilator cirkulira zrak unutar pećnice. Preporučujemo ovaj način koristite za piletinu, da peciva, ribu i povrće. Toplina prodire bolje u namirnice te se skraćuje i kuhanje i zagrijavanje. Možete kuhati različitu hranu istovremeno s istim ili bez istog pripravljanja u jednom ili više položaja. Ovaj način kuhanja omogućava ravnomjernu raspodjelu topline i sprječava miješanje mirisa. Pričekajte dodatnih desetak minuta ako se namirnice kuhaju istovremeno.
* 	190	Funkcija " COOK LIGHT " omogućuje vam kuhanje na zdraviji način, smanjujući količinu potrebne masnoće ili ulja. Zahvaljujući posebnoj kombinaciji funkcija kuhanja i ventilatora u kombinaciji s pulsirajućim zrakom ciklusom zraka, zadržat će vlažnost unutar namirnice, pržiti će površinski sloj i koristiti kraće vrijeme kuhanja bez promjene okusa. Posebno je prikladno za kuhanje mesa, prženog povrća i omleta. Ciklus pulsirajućeg zraka zadržava vlažnost unutar pećnice i sadržaj vlage unutar namirnice, čuvajući hranjive vrijednosti uz ubrzani ravnomjerni proces kihanja. Isprobajte sve naše recepte i smanjite količinu umaka koji obično koristite te se oduševite lakoćom korištenja ove nove funkcije!
	210	VENTILATOR I DONJI GRIJAČ: Ova funkcija idealna je za delikatna jela (nabujci).
* 	220	NATURAL KONVEKCIJA: Koriste se gornji i donji elementi pećnice. To je uobičajeni način pečenja i prženja. Idealno je za prženje butine i divljači, pečenje kolačića i jabuka te pripravljanje mekanog i hrskavog jela.
	230	ROŠTILJ: upotrebljavajte roštilj sa zatvorenim vratima. Gornji grijač upotrebljava se samostalno i možete prilagoditi razinu temperature. Kako bi se grijači zagrijali do usijanja, potrebno je pet minuta prethodnog zagrijavanja. Uspjeh je zajamčen za roštilje, kebab i gratinirana jela. Bijelo meso može se staviti razmaknuto od roštilja; kuhanje traje dulje, no meso je sočnije. Možete staviti crveno meso i riblji file na policu s posudom za kapanje koja je stavljena ispod. Pećnica ima pet položaja za roštilj, od L1 do L5.
	230	ROŠTILJ + RAŽANJ: upotrebljavajte ražanj sa zatvorenim vratima. Gornji se grijač upotrebljava s ražnjem na kojem se okreće hrana koja se peče. Razina grijanja može se prilagoditi po potrebi. Ražanj je najbolje upotrebljavati za hranu srednje veličine. Idealno za ponovno otkrivanje okusa tradicionalnog pečenja. Za pečenje na ražnju nije potrebno prethodno zagrijavanje.
	ECO	ECO: 90 min SUPER: 120 min PYROLYSIS
on 		WIFI ON: Moguće je spajanje pećnice na wifi.
reset 		WIFI RESET: Omogućava ponovno pokretanje spajanja na wifi.

* Ispitano u skladu s normom EN 60350-1 za svrhu prijave potrošnje energije i energetskog razreda

4. Čišćenje i održavanje pećnice

4.1 Opće napomene o čišćenju

Radni vijek uređaja može se produljiti redovitim čišćenjem. Pričekajte da se pećnica ohladi prije ručnog čišćenja. Pri čišćenju nikada nemojte koristiti abrazivne deterdžente, čeličnu vunu ni oštre kako ne biste nepovratno oštetili emajlirane dijelove. Koristite samo vodu, sapun ili deterdžente na osnovi bjelila (amonijak).

STAKLENI DIJELOVI

Preporučuje se čišćenje staklenog prozora upijajućim kuhinjskim ručnikom nakon svake uporabe pećnice. Kako biste uklonili tvrdokornije mrlje, možete uporabiti spužvu namočenu deterdžentom i dobro iscijedenu. Potom isperite vodom.

BRTVA PROZORA PEĆNICE

Ako se zaprlja, brtva se može očistiti vlažnom spužvom.

4.2 Piroliza

Pećnica je opremljena sustavom za čišćenje pirolizera, kojim se uništavaju ostatci hrane pri visokoj temperaturi. Ovaj se postupak izvršava automatski, putem programera. Nastali plinovi postaju „čistima“ nakon prolaska pirolizera, koji započinje s radom odmah nakon početka kuhanja. S obzirom da su za rad pirolizera potrebne jako visoke temperature, vrata pećnice imaju sigurnosnu blokadu. Pirolizer se može zaustaviti u bilo kojem trenutku. Vrata se ne mogu otvoriti dok se ne prikaže sigurnosna blokada.

NAPOMENA: Ako je iznad pećnice postavljena ploča, nikada nemojte upotrebljavati plinske plamenike ili električne ploče za grijanje tijekom rada pirolizera, na taj ćete način spriječiti pregrijavanje ploče.

DVA PIROLITIČKA CIKLUSA su prethodno postavljena:

PIROČIŠĆENJE ECO: Omogućuje čišćenje umjereno prljave pećnice. Trajanje rada je 90 minuta.

SUPER PIROČIŠĆENJE: Omogućuje čišćenje izuzetno prljave pećnice. Trajanje rada je 120 minuta.

Nemojte nikada upotrebljavati komercijalno dostupne proizvode za čišćenje u pirolitičkim pećnicama!

Savjet: Provođenje pirolitičkog čišćenja odmah nakon kuhanja omogućuje vam da iskoristite preostalu toplinu i na taj način uštedite energiju.

Prije provođenja pirolitičkog ciklusa:

- **Uklonite sve dodatke iz pećnice, zato što ne mogu podnijeti visoke temperature koje se upotrebljavaju tijekom pirolitičkog ciklusa čišćenja; naročito pazite da uklonite rešetke, bočne stalke i teleskopske vodilice (pogledajte poglavlje UKLANJANJE REŠETKI I BOČNIH STALAKA). U pećnicama koje sadrže sondu za meso potrebno je, prije provođenja ciklusa čišćenja, zatvoriti otvor pomoću isporučene matice.**

- **Uklonite sva velika prolijevanja ili velike mrlje, jer je potrebno previše vremena za njihovo uništavanje. Isto tako, velike količine masti mogu se zapaliti pri jako visokim temperaturama tijekom pirolitičkog ciklusa.**

- **Zatvorite vrata pećnice.**

- **Višak prolijevanja mora se ukloniti prije čišćenja.**

- **Očistite vrata pećnice;**

PRIBOR

Pribor očistite mokrom spužvom i sapunicom prije nego ga isperete i osušite: izbjegavajte uporabu abrazivnih deterdženata.

PLITICA ZA PRIKUPLJANJE MASNOĆE

Nakon uporabe rešetke za pečenje, izvadite pliticu iz pećnice. Vruću masnoću ulijte u spremnik i operite pliticu vrućom vodom uz pomoć spužve i sredstva za pranje posuđa. Ako masne naslage ostanu, uronite pliticu u vodu i deterdžent. Alternativno možete pliticu oprati u perilici posuđa ili uporabiti komercijalno sredstvo za pećnice. Nikada ne stavljajte prljavu pliticu natrag u pećnicu.

- **Uklonite velike ili grube ostatke hrane iz unutrašnjosti pećnice uz pomoć vlažne spužve. Nemojte upotrebljavati deterdžente;**
- **Uklonite sve dodatke i klizeći komplet stalka (ako postoji);**
- **Nemojte stavljati kuhinjske krpe.**

Uporaba pirolitičkog ciklusa:



1- Okrenite izbornik funkcije na položaj „ECO“ ili „SUP“. Na zaslonu se pojavljuje indikacija „ECO“ ili „SUP“. Prethodno postavljeno vrijeme je 90 min, koje se može mijenjati od 90 min (način rada Eco) do 120 min (način rada Sup) uz pomoć programera (gumb za postavljanje „+“ ili „-“). Ako je pećnica jako prljava, preporučuje se produljiti vrijeme do 120 min, ako je pećnica umjereno prljava smanjite vrijeme ciklusa čišćenja na 90 min.

2- Moguće je odgoditi vrijeme početka pirolitičkog ciklusa tako da se promijeni ZAVRŠNO vrijeme uz pomoć programera.

3- Nakon nekoliko minuta, kada temperatura u pećnici postane visoka, vrata se automatski zaključavaju. Pirolitički se ciklus može zaustaviti u bilo kojem trenutku tako da se okrene izbornik funkcije natrag na „0“ (riječ ISKLJUČENO se prikazuje na 3 sekunde).

4- Po završetku pirolitičkog ciklusa, piroliza se automatski isključuje. Na zaslonu se prikazuje „ZAVRŠETAK“ dok se vrata ne zaključaju, a zatim „0--n“.

5- Možete vratiti izbornik funkcije natrag na „0“, no ako je temperatura i dalje visoka, pojavljuje se indikacija „0--n“ kojom se obavještava da su vrata zaključana.

Uporaba pirolitičkog ciklusa u pećnicama s dodirnim upravljačkim elementima:

1- Okrenite izbornik funkcije na položaj pirolize. Na zaslonu se pojavljuje „ECO“ ili „SUP“.

2- Prethodno postavljeno vrijeme je 90 minuta, no može se mijenjati od 90 min. (način rada Eco) do 120 min. (način rada Sup) uz pomoć programera (tipka „+“ ili „-“). Ako je pećnica jako prljava, potrebno je produljiti vrijeme do 120 min., no ako je pećnica samo donekle prljava, smanjite ciklus čišćenja na 90 min.

4.3 Funkcija Aquactiva

Postupak from koristi paru kako bi pomogao uklanjanju masnoće i ostataka hrane iz pećnice.

1. Stavite 300 ml. vode u spremnik sustava Aquactiva na dnu pećnice.
2. Postavite funkciju pećnice na Statički () ili Donji () grijač
3. Postavite funkciju na ikonu Aquactiva.
4. Pričekajte da program odradi 30 minuta.
5. Nakon 30 minuta isključite program i pričekajte da se pećnica rashladi.
6. Kad je uređaj hladan, očistite unutarnje površine pećnice mekom krpom.

Upozorenje:

Uvjerite se da je pećnica hladna prije nego je dotaknete.

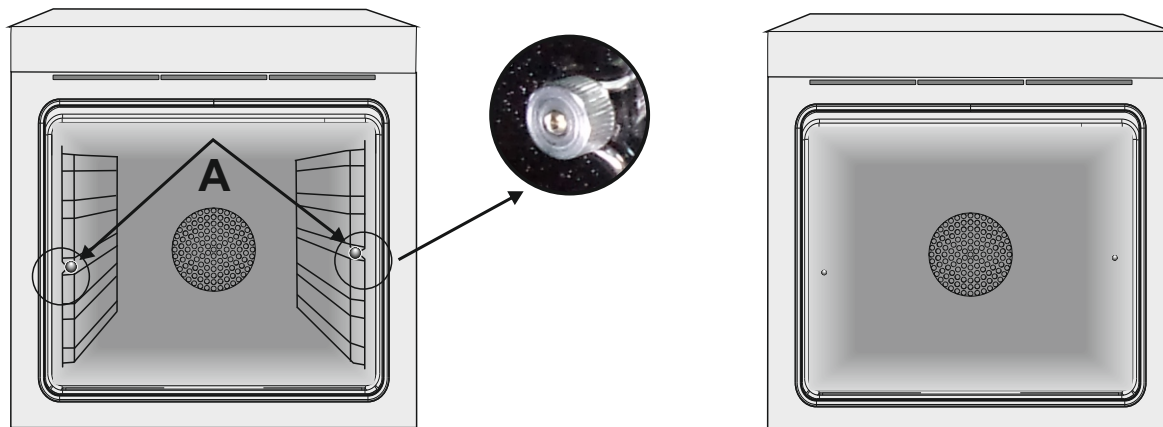
Budite pažljivi sa svim vrućim površinama jer one mogu uzrokovati opekline. Koristite destiliranu ili pitku vodu.



4.4 Održavanje

UKLANJANJE I ČIŠĆENJE BOČNIH VODILICA

1. Odvrnite regulator u smjeru suprotnom od smjera kazaljke na satu.
2. Izvadite bočne vodilice vukući ih prema sebi.
3. Operite bočne vodilice u stroju za pranje suđa ili pomoću mokre spužve, i odmah ih osušite.
4. Nakon pranja, vratite bočne vodilice u pećnicu, zavrnite regulator i provjerite da li je potpuno zategnut.



UKLANJANJE PROZORA PEĆNICE

1. Otvorite prednji prozor.
2. Otvorite spojnice kućišta šarki na lijevoj i desnoj strani prednjeg prozora trako da ih gurnete prema dolje.
3. Prozor vratite izvršavanjem postupka obrnutim redoslijedom.

UKLANJANJE I ČIŠĆENJE STAKLENIH VRATA

1. Otvorite vrata pećnice.

2.3.4. Blokirate šarke, uklonite vijke i uklonite gornji metalni poklopac tako da ga povučete prema gore.

5.6. Uklonite staklo tako da ga pažljivo izvučete iz vrata pećnice (napomena: u pirolitičkim pećnicama uklonite i drugo i treće staklo (ako postoji)).

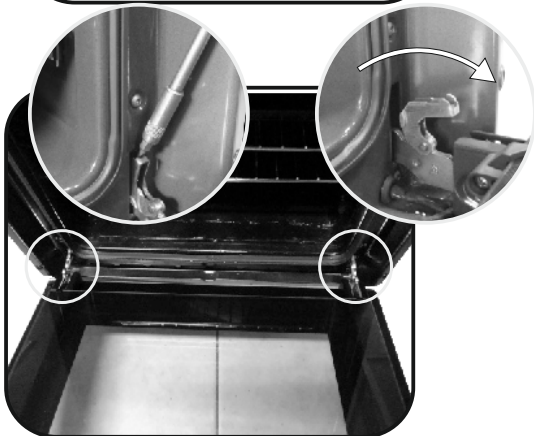
7. Po završetku čišćenja ili zamjene sastavite dijelove obrnutim redoslijedom.

Na svim staklima oznaka „Pyro“ mora biti čitljiva i nalaziti se na lijevoj strani vrata, pokraj lijeve poprečne šarke. Na taj će način otisnuta oznaka na prvom staklu biti s unutarnje strane vrata.

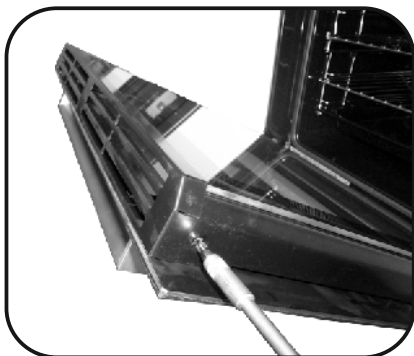
1.



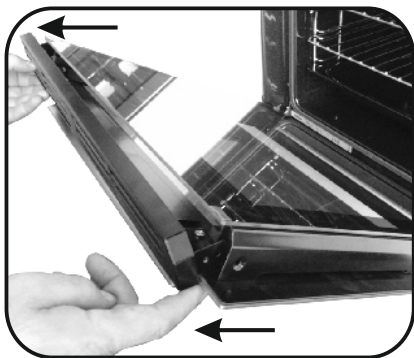
2.



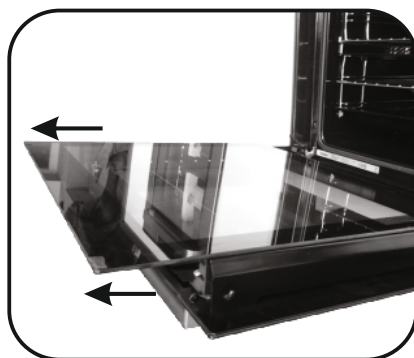
3.



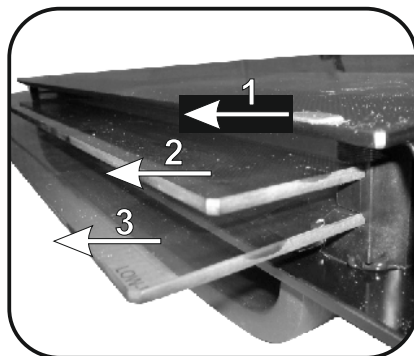
4.



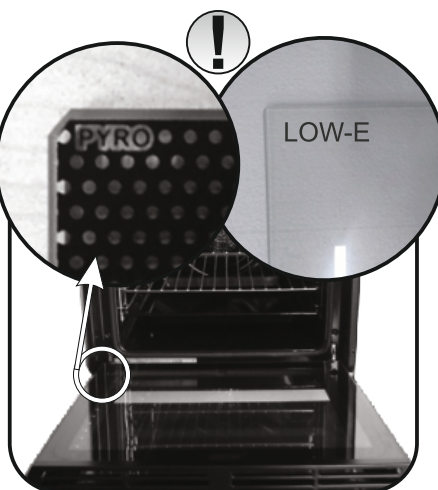
5.



6.



7.



ZAMJENA ŽARULJICE IZ SVJETILJKE

1. Válassza le a sütőt az erőszáramú.
2. Az üveg borítás, csavarja ki az izzót és cserélje ki egy új izzót az azonos típusú.
3. Ha a hibás izzót cserélni, helyére az üvegbura.



5. Rješavanje problema

5.1 ČESTA PITANJA

PROBLEM	MOGUĆI UZROK	RJEŠENJE
Pećnica se ne zagrijava	Sat nije postavljen	Postavite sat
Pećnica se ne zagrijava	Nisu postavljene funkcija kuhanja i temperatura	Pobrinite se da su potrebne postavke pravilne
Dodirno korisničko sučelje ne reagira	Para i kondenzacija na ploči korisničkog sučelja	Ploču korisničkog sučelja očistite krpom od mikrovlakana kako biste uklonili kondenzirani sloj

- Med kuhanjem lahko vlaga kondenzira znotraj odprtine pečice ali na steklu vrat. To je normalno stanje. Za zmanjšanje tega učinka počakajte 10–15 minut po vklopu napajanja, preden hrano vstavite v pečico. V vsakem primeru kondenzacija izgine, ko pečica doseže temperaturo za kuhanje.
- Zelenjavo kuhajte v posodi s pokrovom, namesto na odprtem pekaču.
- Izogibajte se pušcanju hrane v pečici za več kot 15–20 minut po kuhanju.
- OPOZORILO: naprava in dostopni deli se med uporabo segrejejo. Bodite previdni in se ne dotikajte vročih delov.
- OPOZORILO: med delovanjem žara, se izpostavljeni deli lahko zelo segrejejo. Zato poskrbite, da bodo takrat otroci varno oddaljeni.
- OPOZORILO: poskrbite, da je pred zamenjavo žarnice, naprava izklopljena, da se izognete morebitnemu električnemu udaru.
- OPOZORILO: da bi se izognili kakršni koli nevarnosti zaradi nenamerne ponastavitve termičnega prekinjala, te naprave ne smete napajati preko zunanje stikalne naprave, kot je časovnik, ali je priključiti na tokokrog, ki se redno vklaplja ali izklaplja.
- Otroci, mlajši od 8 let, morajo biti na varno oddaljeni od naprave, če niso pod stalnim nadzorom.
- Otroci se z napravo ne smejo igrati. Napravo lahko uporabljajo osebe stare 8 let ali več in osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali razumskimi sposobnostmi, brez izkušenj ali znanja o izdelku, le pod nadzorom ali če so prejeli ustrezna navodila glede varne uporabe naprave in če se zavedajo nevarnosti, ki obstajajo.
- Čiščenja in vzdrževanja ne smejo opravljati otroci, ki niso pod nadzorom.
- Za čiščenje stekla na vratih pečice ne uporabljajte abrazivnih in grobih materialov ali ostrih kovinskih strgal, saj lahko povzročijo praske na stekleni površini, ki lahko povzročijo pokaanje stekla.
- Pred odstranjevanjem delov, ki jih je mogoče odstraniti, je pečico treba izklopiti.
- Po končanem čiščenju, ponovno sestavite dele po priloženih navodilih.

- Uporabljajte samo sondo za meso, ki je priporočena za to pečico.
 - Za čiščenje ne uporabljajte parnega čistilnika.
- ČE JE PEČICA DOBAVLJENA BREZ VTIČA S STRANI PROIZVAJALCA:
- NAPRAVA NE SME BITI PRIKLJUČENA NA VIR NAPAJANJA Z UPORABO VTIČA ALI VTIČNICE, AMPAK MORA BITI NEPOSREDNO PRIKLJUČENA NA ELEKTRIČNO OMREŽJE. Priključitev na vir napajanja mora izvesti ustrezno usposobljen strokovnjak. Da bi bila namestitev skladna z veljavno varnostno zakonodajo, mora biti pečica priključena samo tako, da se med napravo in virom napajanja namesti varovalka z ločitvijo kontaktov, ki ustreza zahtevam za prenapetostno kategorijo III. Varovalka mora prenašati največjo povezano obremenitev in mora biti v skladu z veljavno zakonodajo. Rumeno-zelenega kabla ni dovoljeno prekinjati z varovalko. Varovalka, ki se uporablja za povezavo, mora biti med namestitvijo naprave lahko dostopna.
 - Priključitev na vir napajanja mora izvesti ustrezno usposobljen strokovnjak glede na polarnost pečice in vira napajanja.
 - Izklop mora biti izveden z vgrajenim stikalom v fiksno ožičenje v skladu s pravili ožičenja
- ČE JE PEČICA DOBAVLJENA Z VTIČEM S STRANI PROIZVAJALCA:
- Vtičnica mora ustrezati obremenitvi, označeni na oznaki, imeti mora priključen ozemljitveni kontakt in mora biti operativna. Kabel za ozemljitev je rumeno-zelene barve. To operacijo mora izvesti ustrezno usposobljen strokovnjak. V primeru nezdržljivosti vtiča naprave z vtičnico prosite usposobljenega električarja, da vtičnico zamenja z drugo vtičnico primerne vrste. Vtičnica in vtikač morata izpolnjevati veljavne norme v državi, kjer bo naprava priključena v omrežje. Priključitev na vir napajanja lahko izvedemo tudi tako, da med napravo in vir energije, ki prenaša največjo priključno obremenitev, v skladu z veljavno zakonodajo namestimo omnipolarni odklopnik z ločitvijo kontaktov, ki ustreza zahtevam za prenapetostno kategorijo III. Rumeno-zelenega kabla ni dovoljeno prekinjati z varovalko. Vtičnica ali varovalka, ki sta vgrajeni med vtičnico in napravo, morata po namestitvi naprave ostati enostavno dostopni.

- Prekinitev napajanja mora biti možna bodisi z odklopom vtikača iz vtičnice bodisi prek dodatno vgrajenega stikala, nameščenega skladno s pravili elektro-stroke.

- Če je napajalni kabel poškodovan, ga je potrebno nadomestiti z novim ali posebnim kablom, ki je na voljo pri proizvajalcu, lahko pa se tudi obrnete na oddelek za podporo kupcem.

- Napajalni kabel mora biti vrste H05V2V2-F.

- Priklop naprave mora izvesti ustrezno usposobljena oseba. Kabel za ozemljitev (rumeno-zelen) mora biti približno 10 mm daljši kot drugi prevodniki. Za kakršna koli popravila se obrnite samo na oddelek za podporo strankam in zahtevajte uporabo originalnih rezervnih delov.

- Neupoštevanje zgornjih predpisov lahko negativno vpliva na varno uporabo naprave ter izniči garancijo.

- Pred čiščenjem morate morebitne ostanke živil najprej odstraniti.

- Dolg izpad napajanja, ki se pojavi med fazo kuhanja, lahko povzroči okvaro zaslona. V tem primeru se obrnite na servisno službo.

- Naprave ni dovoljeno namestiti za dekorativnimi vrati, sicer lahko pride do pregrevanja.

- Pri vstavljanju polic se prepričajte, da je zaustavljajnik na zadnji strani in obrnjen navzgor. Polico morate vstaviti do konca

- **OPOZORILO:** Sten pečice na oblagajte z aluminijasto folijo ali zaščito za enkratno uporabo, ki je na voljo v trgovinah.

Aluminijasta folija ali katera koli druga zaščita, ki je v neposrednem stiku z vročim emajlom, predstavlja tveganje topljenja in slabšanja kakovosti emajla v notranjosti.

- **OPOZORILO:** Nikoli ne odstranite tesnil na vratih pečice.

- **POZOR:** Dna odprtine pečice ne polnite z vodo med kuhanjem ali ko je pečica vroča.

- Za upravljanje te naprave pri nazivnih frekvencah, ni potrebno nobeno dodatno delovanje/nastavitev.

- **OPOZORILO:** pred zagonom samodejnega cikla čiščenja:

- Očistite vrata pečice.

- Odstranite velike ali grobe ostanke hrane iz notranjosti pečice z vlažno gobico. Ne uporabljajte detergentov.

- Odstranite vse dodatke in komplet drsnih vodil (če je nameščen).

- Ne obešajte kuhinjskih krp.

- Pri pečicah s sondo za meso, morate pred ciklom čiščenja zapreti odprtino za sondo za meso s priloženo matico.

- Med postopkom pirolitskega čiščenja se površine naprave segrejejo bolj kot običajno, zato se tedaj otroci ne smejo približevati.

Splošna navodila

101

- 1.1 Varnostni Indikacije
- 1.2 Električna varnost
- 1.3 Priporočila
- 1.4 Installation
- 1.5 Ravnanje z odpadki in varstvo okolja

Opis izdelka

102

- 2.1 Pregled
- 2.2 Dodatna oprema
- 2.3 Prvo Upotreba

Uporaba pečice

103

- 3.1 Opis zaslona
- 3.2 Načini pečenja

Čiščenje in vzdrževanje pečice

106

- 4.1 Splošne opombe o čiščenju
- 4.2 Piroliza
- 4.3 Funkcija Aquactiva
- 4.4 Vzdrževanje
 - Odstranjevanje in čiščenje stranskih nosilcev
 - Odstranitev okna pečice
 - Odstranitev in čiščenje steklenih vrat
 - Zamenjava žarnice

Odpravljanje težav

109

- 5.1 Pogosto zastavljena vprašanja

1. Splošna navodila

Zahvaljujemo se vam za izbiro enega od naših izdelkov. Za najboljše rezultate z vašo pečico pozorno preberite navodila in jih shranite za poznejšo uporabo. Pred namestitvijo pečice si zabeležite serijsko številko, tako da jo lahko posredujete osebju službe za stranke, če potrebujete kakšna popravila. Ko pečico odstranite iz embalaže, preverite, ali se med transportom ni poškodovala. Če ste v dvomih, pečice ne uporabljajte in se za nasvet obrnite na usposobljenega tehnika. Ves embalažni material (plastične vrečke, stiropor, žeblice) hranite izven dosega otrok.

Ko pečico prvič vklopite, se lahko razvije močan vonj po dimu, ki ga povzroči lepilo na izolacijskih ploščah, ki obdajajo pečico ob prvem segrevanju. To je popolnoma normalno in če se zgodi, morate počakati, da dim izgine, preden položite živila v pečico. Proizvajalec ne prevzema odgovornosti v primerih, ko ne upoštevate navodil v tem dokumentu.

OPOMBA: Funkcije pečice, lastnosti in dodatki, navedeni v tem priročniku se lahko razlikujejo odvisno od modela, ki ste ga kupili.



1.1 Varnostni Indikacije

Pečico uporabljajte le za predvideni namen, ki je samo kuhanje živil; vsa druga uporaba, na primer kot vir toplote, se šteje kot nepravilna in zato nevarna. Proizvajalec ne prevzema odgovornosti za morebitno škodo, do katere pride zaradi nepravilne, neustrezne ali nerazumne uporabe.

Uporaba kakršne koli električne naprave pomeni spoštovanje nekaterih temeljnih pravil:

- Ne vlecite napajalnega kabla, da bi odklopili izdelek iz vira napajanja
- Aparata se ne dotikajte z vlažnimi rokami ali nogami;
- Na splošno uporaba adapterjev, več vtičnic in podaljškov ni priporočljiva;
- V primeru okvare in/ali slabega delovanja, aparat izklopite in ga ne spreminjajte.

1.2 Električna varnost

ZAGOTOVITE, DA ELEKTRIČNE POVEZAVE VZPOSTAVI ELEKTRIČAR ALI USPOSOBLJEN TEHNIK.

Napajanje, s katerim je povezana pečica, mora biti v skladu z zakoni, ki veljajo v državi namestitve.

Proizvajalec ne prevzema odgovornosti za škodo, ki nastane zaradi neupoštevanja teh navodil. Pečica mora biti priključena na električno oskrbo z ozemljeno vtičnico ali odklopnikom z več poli, odvisno od zakonov, ki veljajo v državi namestitve. Napajanje mora biti zaščiteno z ustreznimi varovalkami in uporabljeni kabli morajo imeti prečni prerez, ki lahko zagotovi ustrezno napajanje pečice.

PRIKLJUČEVANJE

Pečica je dostavljena z napajalnim kablom, ki ga lahko povežete le z električnim napajanjem z 220-240 Vac moči med fazami ali med fazo in nevtralnim vodom. Pred povezavo pečice z električnim napajanjem, je pomembno, da preverite:

- Moč napetosti, ki je navedena na merilniku;
- Nastavitev odklopnika.

Ozemljitveni kabel priključen na ozemljitveni priključek pečice mora biti povezan z ozemljitvenim priključkom napajanja.

OPOZORILO

Pred priključitvijo pečice na električno omrežje, se posvetujte z električarjem, da preverite kontinuiteto oskrbe ozemljitvenega priključka napajanja. Proizvajalec ne prevzema odgovornosti za morebitne nesreče ali druge težave, ki jih povzroči neupoštevanje povezave pečice na ozemljitveni priključek ali ozemljeno povezavo, ki ima moteno kontinuiteto.

OPOMBA: Ker so na pečici lahko potrebna vzdrževalna dela je priporočljivo, da imate na voljo drugo stensko vtičnico, da lahko pečico povežete z le-to, če jo odstranite iz prostora, v katerega je nameščena. Napajalni kabel lahko zamenja samo osebje tehničnega servisa s kablom z enakovrednimi kvalifikacijami.

1.3 Priporočila

- Priporočamo, da po vsaki uporabi na hitro očistite pečico.
- Sten pečice ne oblagajte z alu-folijo ali v oblogami za enkratno uporabo, ki so na voljo v trgovinah, saj bi se te snovi lahko stalile ob stiku z vročim emajlom, kar bi poškodovalo emajl.
- Ne nastavljajte previsoke temperature, saj se bo tako pečica manj umazala in

se ne bo razvijal dim. Bolje je, da nekoliko znižate temperaturo in podaljšate čas pečenja.

- Tablica s podatki je ob strani pečice.
- V pečici poleg priložene opreme uporabljajte samo ustrezne pekače, odporne na zelo visoke temperature.

1.4 Installation

Za priključitev aparata in morebitno vgradnjo poskrbi kupec in ni odgovornost proizvajalca. Morebitni posegi s strani pooblaščenega servisa niso vključeni v garancijo. Električna inštalacija, na katero bo aparat priključen, mora biti urejena v skladu z veljavnimi lokalnimi predpisi in v skladu z navodili proizvajalca, zato priporočamo, da vam električno inštalacijo pred priključitvijo aparata pregledajo usposobljeni strokovnjaki. Morebitna napačna priključitev in namestitve lahko povzročijo poškodbe

oseb, živali ali premoženja. Proizvajalec in prodajalec ne prevzemata odgovornosti za morebitne poškodbe oseb in/ali nastalo materialno škodo, do katere bi prišlo zaradi napačne priključitve in/ali vgradnje aparata.

Dovoljena je vgradnja pečice pod delovni pult ali v nišo v visoki kuhinjski omarici. Zagotoviti morate ustrezno kroženje zraka, ki je potrebno za hlajenje in zaščito delov v notranjosti. Upoštevajte mere, ki so navedene na skici na zadnji strani teh navodil.

1.5 Ravnanje z odpadki in varstvo okolja

Ta naprava je označena v skladu z določili Evropske direktive 2012/17/EU o odpadni električni in elektronski opremi (OEEO). OEEO so tako snovi, ki onesnažujejo okolje (lahko negativno učinkujejo na okolje) kot osnovni sestavni deli (ki jih je možno ponovno uporabiti). Pomembno je pravilno ravnanje z OEEO, da pravilno odstranimo in zavržemo vse snovi, ki onesnažujejo okolje, ter obnovimo in recikliramo vse materiale.

Kot posamezniki lahko pomembno vplivamo na to, da OEEO ne postane okoljska težava; upoštevati moramo le nekaj osnovnih pravil:

- Z OEEO ne smemo ravnati kot z ostalimi hišnimi odpadki.
- OEEO moramo odnesti v ustrezne centre za zbiranje odpadkov, ki jih upravlja občina ali pooblaščen podjetje. V več državah imajo urejen prevzem večjih kosov OEEO na domu.



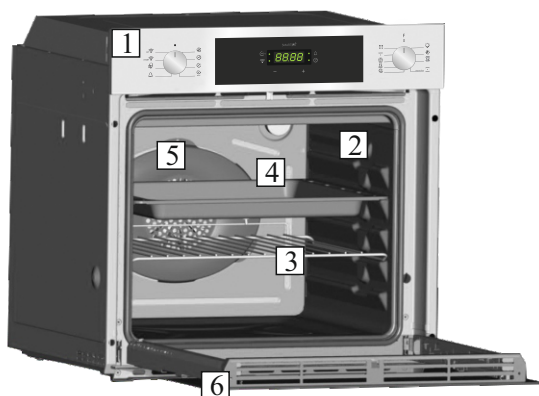
- Ob nakupu nove lahko staro napravo vrnemo prodajalcu, ki jo je dolžen brezplačno prevzeti na osnovi ena za eno, če je oprema enake vrste in ima enake funkcije kot dobavljena.

PRIHRANEK NA ENERGIJI IN SPOŠTOVANJE DO OKOLJA

Če je le mogoče, se izognite predgrevanju pečice in pečico kar se da napolnite z živili. Vrata pečice odpirajte kar se da poredko, saj ob vsakem odpiranju toplota uhaja iz pečice. Občutno boste prihranili na energiji, če boste pečico izklopili 5 do 10 minut pred predvidenim koncem pečenja in izrabili preostanek toplote, ki je še v pečici. Tesnila naj bodo vedno čista in nepoškodovana, da preprečite morebitno uhajanje toplote iz pečice. Če imate na izbiro tudi časovna obdobja z nižjo ceno električne energije, s pomočjo programa za zamik vklopa začetka pečenja enostavno prihranite, če pečenje zamaknete na čas, ko je električna energija cenejša.

2. Opis izdelka

2.1 Pregled



1. Krmilna plošča
2. Položaji police (prečna žična rešetka, če je priložena)
3. Kovinska rešetka
4. Ponev
5. Ventilator (za jekleno ploščo)
6. Vrata pečice

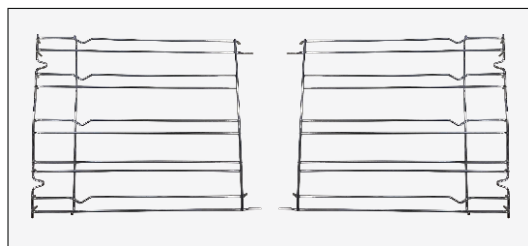
2.2 Dodatna oprema (odvisno od modela)

1 Ponev



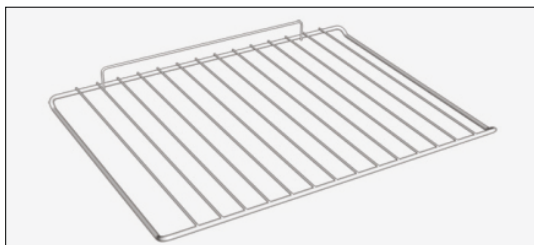
Zbira ostanke, ki z rešetke kapljajo med kuhanjem živil na rešetki.

3 Prečna žična rešetka



Se nahaja na obeh straneh odprtine pečice. Za nameščanje kovinskih rešetak in pladnja za kapljanje.

2 Kovinska rešetka



Za nameščanje pladnjev in krožnikov.

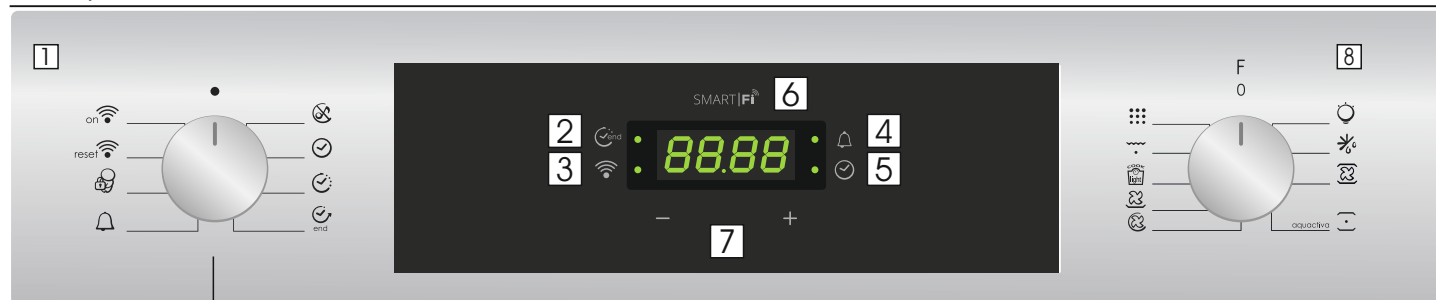
2.3 Prvo Upotreba

Pred prvo uporabo pečico očistite.

- Obrišite vse zunanje površine z vlažno krpo.
- Operite vso opremo in obrišite notranjost pečice z raztopino vode in detergenta za pomivanje posode.
- Vključite prazno pečico za približno 1 uro na najvišjo temperaturo, da odstranite vonj po novem. Pred tem poskrbite za zračenje prostora!

3. Uporaba pečice (odvisno od modela)

3.1 Opis zaslona



1. Gumb za izbiro funkcij
2. Čas priprave/Konec priprave jedi
3. Signalna luč Wifi
4. Minutni opomnik
5. Nastavitev ure
6. Prikaz temperature ali ure
7. LCD/nastavljivi regulator temperature
8. Gumb za izbiro funkcije priprave

OPOZORILO: ko je pečica vgrajena in priklopljena na električno omrežje, oziroma po vsakem izpadu električne energije (na to vas opozori utripanje vrednosti 12:00 na prikazovalniku) morate nastaviti točen čas. Spodnja desna lučka LED v tem času utripa (☺). To se doseže na naslednji način.

- Levi gumb za izbiro funkcij obrnite v položaj za nastavitev ure.
- S pomočjo tipko "-" "+" nastavite točen čas.

POZOR: Pečica deluje samo z nastavitvijo ure.

FUNKCIJA	KAKO VKLOPITI	KAKO IZKLOPITI	KAJ JE NJENA NALOGA	ZAKAJ SE JE ZAKLJUČILA
TIHO DELOVANJE ☺	• Levi gumb za izbiro funkcij obrnite v položaj za tiho delovanje.	• Gumb za izbiro funkcij obrnite v položaj za IZKLOP.	• Omogoča izklop zvoka minutnega opomnika.	• Izklop zvoka minutnega opomnika.
NASTAVITEV URE ☺	• Levi gumb za izbiro funkcij obrnite v položaj »Nastavi čas«. • Za nastavitev časa uporabite gumba »+« ali »-«. • Med tem postopkom utripa spodnja desna luč LED.	• Gumb za izbiro funkcij obrnite v položaj za IZKLOP.	• Omogoča nastavitev časa, ki se prikaže na zaslonu.	• Za nastavitev časa OPOMBA: Čas nastavite ob prvi namestitvi pečice ali takoj po izpadu elektrike (ura utripa in kaže 12.00).
ČAS PRIPRAVE JEDI ☺	• Gumb za izbiro funkcij obrnite v desno na funkcijo za pripravo jedi. • Levi gumb za izbiro funkcij obrnite v položaj »Čas priprave jedi«. • Za nastavitev časa priprave jedi uporabite gumba »+« ali »-«. • Med tem postopkom utripa zgornja leva luč LED.	• Po preteku časa priprave se pečica samodejno izklopi, alarm pa nekaj sekund piska za predčasen izklop funkcije priprave jedi. Funkcijo IZKLOPITE ali z gumbom za izbiro funkcije na čas priprave in z uporabo gumbov »+« ali »-«, čas nastavite na 00.00.	• Omogoča nastavitev časa priprave, ki je potreben za izbrani recept. • Ko je čas kuhanja nastavljen, gumb za izbiro funkcije obrnite na IZKLOP, da se vrnete na trenutni čas. • Če si želite ogledati izbrani čas priprave jedi, obrnite levi gumb za izbiro funkcije na čas priprave jedi.	• Za pripravo zelenih receptov.
KONEC PRIPRAVE JEDI ☺ end	• Gumb za izbiro funkcij obrnite v desno na funkcijo za pripravo jedi. • Levi gumb za izbiro funkcij obrnite v položaj »Konec priprave jedi«. • Za nastavitev konča časa priprave jedi uporabite gumba »+« ali »-«. • Med tem postopkom utripa zgornja leva luč LED.	• Po preteku časa kuhanja se pečica samodejno izklopi. • Za predčasno zaustavitev funkcije priprave jedi, gumb za izbiro funkcije obrnite na IZKLOP.	• Omogoča prednastavitev zelenega konca časa priprave jedi. • Ko je čas kuhanja nastavljen, gumb za izbiro funkcije obrnite na IZKLOP, da se vrnete na trenutni čas. • Če si želite ogledati izbrani čas priprave jedi, obrnite levi gumb za izbiro funkcije na konec časa priprave jedi.	• Ta funkcija se običajno uporablja s funkcijo časa priprave jedi. • Na primer, zelena jed se mora peči 45 minut in želim, da je pripravljena ob 12.30; v tem primeru: ob izteku nastavljenega časa se pečica samodejno izklopi in zasliši se alarm. Izberite zeleno funkcijo priprave jedi. Trajanje priprave jedi nastavite na 45 minut (»+«, »-«). Konec priprave jedi nastavite na 12.30 (»+«, »-«). Priprava jedi se bo samodejno začela ob 11.45 (12.30 minus 45 minut), ob koncu nastavljenega časa peke pa se bo pečica samodejno izklopila. OPOZORILO: S tem, ko nastavite samo konec časa priprave in ne trajanja priprave, se pečica vklopi in izklopi takoj ob koncu nastavljenega časa priprave jedi.
MINUTNI OPOMNİK ☺	• Levi gumb za izbiro funkcij obrnite v položaj za minutni opomnik. • Čas priprave jedi nastavite z gumboma »+« ali »-«. • Med tem postopkom utripa zgornja desna luč LED.	• Nastavite čas na 00.00, tako da levi gumb za izbiro funkcije obrnete v položaj minutni opomnik in uporabite gumb »-«.	• Na koncu nastavljenega časa odda zvočni signal. • Med delovanjem se na zaslonu prikaže preostali čas.	• Uporaba pečice kot alarma, tudi če je le-ta izklopljena.
VARNOŠTNA KLJUČAVNICA ZA OTROKE ☺	• Levi gumb za izbiro funkcij obrnite v položaj ključavnica za otroke. • Pritisnite tipko »+« v 5 sekundah. • Ključavnica za otroke je na voljo, ko se na zaslonu prikaže »STOP«.	• Levi gumb za izbiro funkcije obrnite nazaj na ključavnico za otroke in v 5 sekundah pritisnite tipko »+«. • Znak STOP izgine.	• To onemogoči uporabo pečice.	• Za varnost, ko so doma otroci.

PARAMETRI BREŽIČNE POVEZAVE

Tehnologija	Wi-Fi	Bluetooth
Standard	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Uporabljen(-i) frekvenčni pas(-ovi) [MHz]	2401-2483	2402-2480
Največja moč [mW]	100	10

INFORMACIJE O IZDELKU ZA OMREŽNO OPREMO

- Poraba moči izdelka v omrežnem stanju pripravljenosti, če so priključena vsa žična omrežna vrata in so aktivirana vsa brezžična omrežna vrata: 2,0 W

Kako omogočiti vrata brezžičnega omrežja:

- Če lučka LED za WiFi utripa, pomeni, da je modul WiFi vklopljen.
- Če je že povezano: obrnite gumb za vklop WiFi On.
- Če ni povezano: sledite postopku za povezavo.

Kako onemogočiti vrata brezžičnega omrežja:

- Če je lučka LED WiFi izklopljena, pomeni, da je modul WiFi izklopljen.
- Če je pečica povezana: v 30 sekundah gumb obrnite v položaj za ponastavitev WiFi in nato v položaj Izklop.
- Če pečica ni povezana, je WiFi izklopljen.

Povezovanje pečice preko aplikacije

NA PAMETNEM TELEFONU

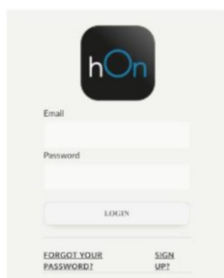
1. Korak

- Prenesite aplikacijo hOn.



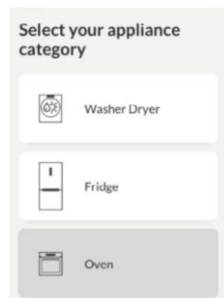
2. Korak

- Vpišite se oz. se registrirajte.



3. Korak

- Dodajte novo napravo.

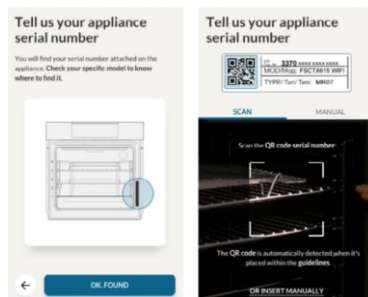


4. Korak

- Optično preberite kodo QR ali vstavite serijsko številko.



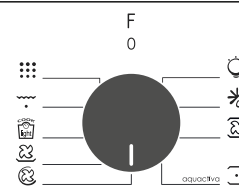
Sem napišite svojo serijsko številko za poznejšo uporabo.



NA NAPRAVI

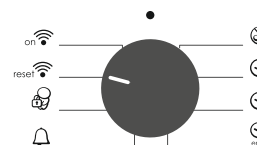
5. Korak

- Obrnite gumb s funkcijami kuhanja na program (Ne na "lahko" niti na "0").



6. Korak

- Gumb s funkcijami obrnite na program WI-FI RESET in počakajte 30 sekund.



7. Korak

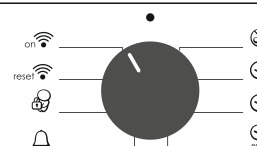
- Ko lučka LED za WiFi začne utripati, imate 5 minut za nadaljevanje seznanjanja.



Način daljinskega upravljanja

1. Korak

- Obrnite gumb na program WI-FI.



2. Korak

- Vklopi se LED lučka za WiFi.



Candy Hoover Group Srl izjavlja, da je radijska oprema v skladu z Direktivo 2014/53/EU in ustreznimi zakonskimi zahtevami (za trg UKCA). Celotno besedilo izjave o skladnosti je na voljo na naslednjem spletnem naslovu: www.candy-group.com

3.2 Načini pečenja

Funkcije	Privzeto T °C	Funkcije
		Za prižiganje luči v pečici Samodejno se aktivira tudi ventilator za hlajenje (modeli z ventilatorjem)
		ODTALJEVANJE: Okoli živila kroži zrak sobne temperature; tako se živilo hitro odtali z ohranjanjem vseh lastnosti živila.
	180	VENTILIRANA PEČICA : Delujeta oba grelca ter ventilator, tako da vroč zrak kroži v pečici. Ta način priporočamo za peko perutnine, sladice, rib in zelenjave. Enakomerna temperatura v notranjosti skrajša čas pečenja in predhodnega segrevanja pečice. Naenkrat lahko pečete različne jedi; vonji se ne bodo pomešali. Če pečete več jedi hkrati, pečenje podaljšajte za približno 10 minut.
* 	190	Funkcija "COOK LIGHT" vam omogoča bolj zdrav način kuhanja, saj je pri kuhanju s to funkcijo potrebno uporabiti manjšo količino maščobe ali olja. Zahvaljujoč posebni kombinaciji kuhalnih funkcij in ventilatorja poskrbi za impulzno kroženje zraka. Na ta način se ohrani vsebnost vlage v živilu, ki se na površini hitreje zapeče in bolje ohrani okus. Ta način je še posebej primeren za peko mesa, zelenjave in omlet. Impulzno dotekanje zraka ohranja vlažnost v notranjosti pečice in s tem tudi v živilu, s čimer se ohrani hranljiva vrednost živila, pečenje pa poteka hitro in enakomerno. Preizkusite svoje recepte, pri tem pa zmanjšajte običajno uporabljeno količino preliva, da se prepričate o učinkovitosti te nove funkcije. Zadovoljni boste z lahkotnostjo pripravljene jedi.
	210	VENTILATOR IN SPODNJI GRELEC (a): Pečico segreva spodnji grelec, vroč zrak pa zahvaljujoč ventilatorju kroži v notranjosti pečice. Funkcija je namenjena peki občutljivih jedi (pite- narastki). Jed se ne izsuši in bolje naraste, predvsem to velja za kolače, kruh in druge jedi, ki se morajo segrevati od spodaj. Pekač potisnite v spodnjo višino vodila.
* 	220	ZGORNJI/SPODNJI GRELEC : Delujeta spodnji in zgornji grelec; ta funkcija je primerna za tradicionalni način peke in jo priporočamo za peko krač, divjačine, peciva, keksov, jabolk ter za vse jedi, ki jih želite hrustljivo zapeči.
	230	ŽAR: uporabljajte z zaprtimi vrati. Zgornji grelni element se uporablja samostojno in ima možnost nastavitve temperature. Da se elementi segrejejo, je treba pečico segrevati 5 minut. Idealno za pripravo žara, kebaba in gratiniranih jedi. Belo meso položite proč od žara; čas kuhanja je daljši, vendar je meso okusnejše. Rdeče meso in ribje filete lahko pečete s podstavkom za kapljanje. Pečica ima pet nivojev za žar od L1 do L5.
	230	ŽAR + RAŽENI: raženj uporabljajte z zaprtimi vrati. Zgornji grelni element se uporablja z ražnjem, ki se med pripravo jedi vrti. Nivo segrevanja se lahko nastavi po potrebi. Raženj se najbolje uporablja za srednje velike predmete. Za ponovno odkrivanje okusov tradicionalne pečenke. Za kuhanje z režnjem predhodno segrevanje pečice ni potrebno.
	ECO	ECO: 90 min SUPER: 120 min PYROLYSIS
on 		VKLOPLJEN WIFI: Pečica omogoča brezžično povezavo wifi.
reset 		WIFI RESET: Omogoča ponovni zagon brezžične povezave wifi.

* Preizkušeno skladno z EN 60350-1 za namene izjave o porabi energije in energijskega razreda

4. Čiščenje in vzdrževanje pečice

4.1 Splošne opombe o čiščenju

Življenjski cikel aparata se lahko podaljša z rednim čiščenjem. Pred izvajanjem čiščenja počakajte, da se pečica ohladi. Za čiščenje nikoli ne uporabljajte abrazivnih čistil, jeklene volne ali ostrih predmetov, saj lahko nepopravljivo poškodujete emajlirane dele. Uporabljajte samo vodo, mila ali detergente na osnovi belila (amoniak).

STEKLENI DELI

Priporočamo, da stekleno okno po vsaki uporabi pečice očistite z vpojno kuhinjsko brisačo. Če želite odstraniti bolj trdovratne madeže, lahko uporabite dobro ožeto gobo, namočeno v detergent, in nato sperite z vodo.

TESNILO OKNA PEČICE

Če je umazano, lahko tesnilo očistite z vlažno gobo.

DODATNA OPREMA

Pred spiranjem in sušenjem očistite dodatke z vlažno gobico z milom: izogibajte se uporabi abrazivnih detergentov.

PONEV

Po uporabi žara odstranite ponev iz pečice. Prelijte vročo maščobo v posodo in z gobico ter sredstvom za pomivanje posodo operite v vroči vodi. Če mastni ostanki niso odstranjeni, potopite posodo v vodo in detergent. Alternativno lahko posodo pomijete v pomivalnem stroju ali pa uporabite komercialno čistilo za pečice. Umazane posode nikoli ne postavite nazaj v pečico.

4.2 Piroliza

Pečica je opremljen s sistemom pirolitskega čiščenja, ki uniči ostanke hrane pri visoki temperaturi.

Postopek se izvaja samodejno s krmilnikom. Nastali plini se »očistijo« s prehajanjem preko naprave za pirolizo, ki se zažene takoj, ko se začne kuhanje. Ker so za pirolizo potrebne zelo visoke temperature, so vrata pečice opremljena z varnostno ključavnico. Pirolizo lahko kadarkoli ustavite.

Vrat ni možno odpreti, dokler se ne prikaže varnostna ključavnica.

OPOMBA: Če je nad pečico vgrajena kuhalna plošča, nikoli ne uporabljajte gorilnikov ali električnih plošč med delovanjem pirolize, s tem boste kuhalno ploščo zaščitili pred pregrevanjem.

Prednastavljena sta DVA CIKLA PIROLIZE:

ECO PYROCLEAN : Očisti zmerno umazano pečico. Deluje v obdobju 90 minut. SUPER PYROCLEAN :

Očisti močno umazano pečico. Deluje v obdobju 120 minut. Pri pečici s pirolitskim čiščenjem nikoli ne uporabljajte komercialno dostopnih čistilnih sredstev!

Nasvet: Izvajanje pirolitskega čiščenja takoj po kuhanju vam omogoča, da izkoristite preostalo toploto, kar posledično pomeni prihranek energije.

Pred izvedbo pirolitskega cikla:

Odstranite vse dodatke iz pečice, saj ne prenašajo visoke temperature, ki se uporablja med ciklom pirolitskega čiščenja; zlasti odstranjevanje rešetk, stranskih vodil in teleskopskih vodil (glejte poglavje ODSTRANJEVANJE REŠETK IN STRANSKIH VODIL). Pri pečicah s sondo za meso, morate pred ciklom čiščenja zapreti odprtino s priloženo matico.

- **Odstranite vsa večja razlitja ali madeže, saj bi njihovo uničevanje trajalo predolgo. Pretirano velike količine maščobe bi se tudi lahko vnele ob izpostavljenosti zelo visokim temperaturam cikla pirolitskega čiščenja.**
- **Zaprite vrata pečice.**
- **Pred čiščenjem je treba odstraniti razlito tekočino.**
- **Čiščenje vrat pečice;**
- **Odstrani velike ali grobe ostanke hrane iz notranjosti pečice z vlažno gobico. Ne uporabljajte detergentov;**
- **Odstranite vse dodatke in komplet drsnih vodil (če je nameščen);**
- **Ne postavljajte kuhinjskih krp.**

4.3 Funkcija Aquactiva

Postopek AQUACTIVA olajša odstranjevanje maščobe in ostankov živil iz pečice s pomočjo pare.

1. V posodo AQUACTIVA na dnu pečice vlijte 300 ml vode.
2. Izberite funkcijo pečice Statična () pečica ali Gretje () spodaj.
3. Funkcijo nastavite na ikono Aquactiva.
4. Pečica naj deluje 30 minut.
5. Po 30 minutah izklopite pečico in počakajte, da se ohladi.
6. Ko je pečica hladna, s krpo obrišite površine v notranjosti.

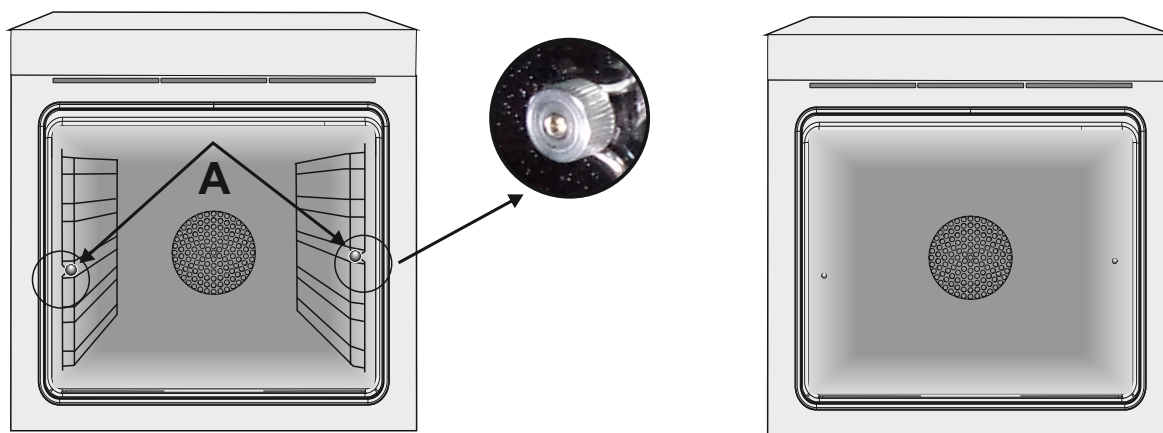
Opozorilo: Preden se dotaknete pečice, se prepričajte, da se je ohladila. Dokler je pečica še vroča, bodite zelo previdni, da se ne opečete. Za ta postopek uporabljajte destilirano ali pitno vodo.



4.4 Vzdrževanje

ODSTRANJEVANJE IN ČIŠČENJE STRANSKIH NOSILCEV

1. Odvijte vijak v nasprotni smeri vrtenja urinega kazalca.
2. Odstranite stranske nosilce tako, da jih povlečete k sebi.
3. Očistite stranska stojala v pomivalnem stroju ali z mokro gobo in jih nato takoj posušite.
4. Ko stranske nosilce očistite, jih vstavite nazaj in znova vstavite vijake, zagotovite, da so v celoti priviti.



ODSTRANITEV OKNA PEČICE

1. Odprite sprednje okno.
2. Odprite spojke ohišja tečajev na desni in levi strani sprednjega okna tako, da jih potisnete navzdol.
3. Okno znova namestite z izvedbo postopka v obratnem vrstnem redu.

ODSTRANITEV IN ČIŠČENJE STEKLENIH VRAT

1. Odprite vrata pečice.

2.3.4. Zapahnite tečaje, odstranite vijake in odstranite zgornji kovinski pokrov tako, da ga povlečete navzgor.

5.6. Odstranite steklo, pazljivo ga povlecite iz vrat pečice (opomba: v pirolitičnih pečicah odstranite tudi drugo in tretje steklo (če je nameščeno)).

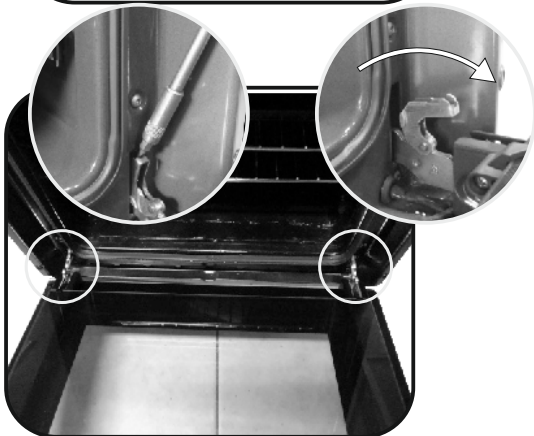
7. Ob koncu čiščenja ali zamenjave sestavite dele v obratnem vrstnem redu.

Na vseh steklih mora biti oznaka »Pyro« čitljiva in nameščena na levi strani vrat, v bližini levega stranskega tečaja. Na ta način bo natisnjena etiketa prvega stekla bila na notranji strani vrat.

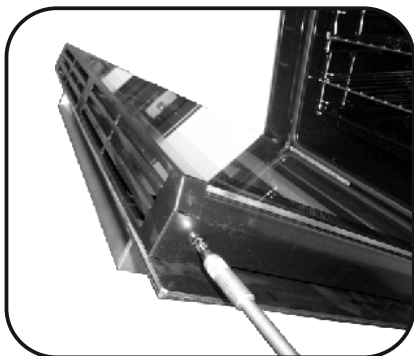
1.



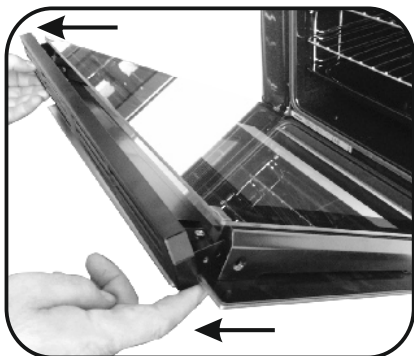
2.



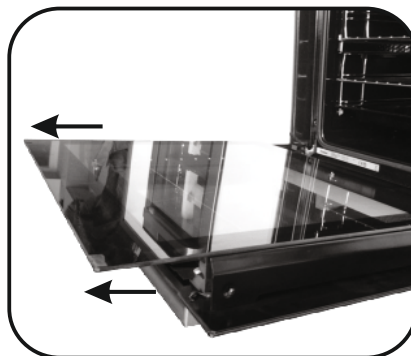
3.



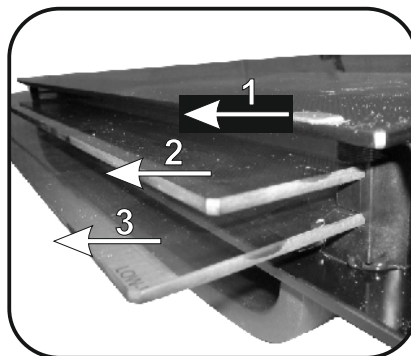
4.



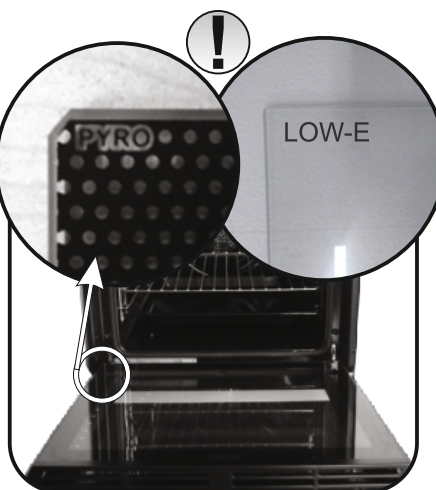
5.



6.



7.



ZAMENJAVA ŽARNICE

1. Pečico izključite iz napajanja.
2. Odvijte stekleni pokrov, odvijte žarnico in jo nadomestite z novo žarnico istega tipa.
3. Ko ste pokvarjeno žarnico zamenjali, znova namestite stekleni pokrov.



5. Odpravljanje težav

5.1 Pogosto zastavljena vprašanja

TEŽAVA	MOŽNI VZROK	REŠITEV
Pečica se ne segreje.	Ura ni nastavljena.	Nastavite uro.
Pečica se ne segreje.	Funkcija kuhanja in temperature ni določena.	Preverite, ali so nastavitve pravilne.
Ni odziva uporabniškega vmesnika na dotik.	Para in kondenzacija na plošči uporabniškega vmesnika.	Ploščo uporabniškega vmesnika očistite s krpo iz mikrovlaken, da odstranite kondenzacijsko plast.

Ενδείξεις ασφαλείας

- Κατά την διάρκεια του μαγειρέματος, μπορεί να συμπυκνωθεί υγρασία μέσα στον θάλαμο του φούρνου ή επάνω στο τζάμι της πόρτας. Αυτό είναι ένα φυσιολογικό φαινόμενο. Για να μειώσετε το φαινόμενο αυτό, περιμένετε 10-15 λεπτά μετά από το άναμμα του φούρνου πριν βάλετε τρόφιμα μέσα στον φούρνο. Σε κάθε περίπτωση, η συμπύκνωση εξαφανίζεται όταν φτάσει ο φούρνος σε θερμοκρασία μαγειρέματος.
- Μαγειρέψτε τα λαχανικά μέσα σε ένα σκεύος με καπάκι αντί σε έναν ανοιχτό δίσκο.
- Αποφύγετε να αφήνετε τρόφιμα μέσα στον φούρνο αφού τα έχετε μαγειρέψει για περισσότερο από 15/20 λεπτά.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: η συσκευή και τα προσβάσιμα τμήματα θερμαίνονται πολύ κατά την διάρκεια της χρήσης. Προσέξτε να μην ακουμπήσετε οποιαδήποτε θερμά τμήματα.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: τα προσβάσιμα τμήματα μπορεί να θερμανθούν πολύ όταν χρησιμοποιείται το ψήσιμο στην σχάρα. Τα παιδιά θα πρέπει να παραμένουν σε μία ασφαλή απόσταση.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: σιγουρευτείτε ότι η συσκευή είναι σβηστή πριν αντικαταστήσετε τον λαμπτήρα, για να αποφύγετε το ενδεχόμενο ηλεκτροπληξίας.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: για να αποφύγετε οποιοδήποτε κίνδυνο μπορεί να προκληθεί από την ακούσια επαναφορά της θερμικής ασφάλειας, η συσκευή δεν πρέπει να τροφοδοτείται από ενός εξωτερικό διακόπτη ελέγχου, όπως ένας χρονοδιακόπτης, ή να συνδέεται σε ένα κύκλωμα το οποίο ενεργοποιείται και απενεργοποιείται τακτικά.
- Τα παιδιά κάτω των 8 ετών θα πρέπει να παραμένουν σε μία ασφαλή απόσταση από την συσκευή εάν δεν βρίσκονται υπό συνεχή επίβλεψη.
- Τα παιδιά δεν θα πρέπει να παίζουν με την συσκευή.
- Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από εκείνους που έχουν ηλικία 8 ετών και άνω και από εκείνους που έχουν μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες, χωρίς εμπειρία ή γνώση του προϊόντος, μόνο εάν επιβλέπονται ή τους έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με την λειτουργία της συσκευής, με ένα ασφαλή τρόπο και με επίγνωση των πιθανών κινδύνων.
- Ο καθαρισμός και η συντήρηση δεν θα πρέπει να

εκτελείται από παιδιά χωρίς επίβλεψη.

- Μην χρησιμοποιείτε άγρια ή λειαντικά υλικά ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για να καθαρίσετε τα τζάμια της πόρτας του φούρνου, γιατί μπορεί να γρατζουνίσουν την επιφάνεια και να προκαλέσουν θάμπωμα του τζαμιού.
- Ο φούρνος πρέπει να έχει σβήσει πριν βγάλετε τα αφαιρούμενα μέρη. Μετά τον καθαρισμό συναρμολογείστε και πάλι σύμφωνα με τις οδηγίες.
- Χρησιμοποιείτε μόνο τον αισθητήρα κρέατος που συνιστάται για αυτό τον φούρνο.
- Μην χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστή για εργασίες καθαρισμού.

ΣΕ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΠΟΥ Ο ΦΟΥΡΝΟΣ ΠΑΡΕΧΕΤΑΙ ΑΠΟ ΤΟΝ ΚΑΤΑΣΚΕΥΑΣΤΗ ΧΩΡΙΣ ΒΥΣΜΑ:

- Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΔΕΝ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΕΙΝΑΙ ΣΥΝΔΕΔΕΜΕΝΗ ΜΕ ΤΗΝ ΠΗΓΗ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑΣ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΩΝΤΑΣ ΒΥΣΜΑ Ή ΠΡΙΖΕΣ, ΑΛΛΑ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΕΙΝΑΙ ΑΠΕΥΘΕΙΑΣ ΣΥΝΔΕΔΕΜΕΝΗ ΜΕ ΤΗΝ ΠΑΡΟΧΗ ΡΕΥΜΑΤΟΣ. Η σύνδεση με την πηγή τροφοδοσίας πρέπει να πραγματοποιείται από επαγγελματία με τα κατάλληλα προσόντα. Προκειμένου να υπάρχει εγκατάσταση σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία για την ασφάλεια, ο φούρνος πρέπει να συνδέεται μόνο τοποθετώντας έναν ασφαλειοδιακόπτη μεταξύ της συσκευής και της πηγής τροφοδοσίας, με διαχωρισμό επαφής σύμφωνα με τις απαιτήσεις για την κατηγορία υπέρτασης III. Ο ασφαλειοδιακόπτης πρέπει να φέρει το μέγιστο συνδεδεμένο φορτίο και να συμμορφώνεται με την ισχύουσα νομοθεσία. Το κίτρινο-πράσινο καλώδιο γείωσης δεν πρέπει να διακόπτεται από τον ασφαλειοδιακόπτη. Ο ασφαλειοδιακόπτης που χρησιμοποιείται για τη σύνδεση πρέπει να είναι εύκολα προσβάσιμος όταν έχει τοποθετηθεί η συσκευή στη θέση της.
- Η σύνδεση με την πηγή τροφοδοσίας πρέπει να πραγματοποιείται από επαγγελματία με τα κατάλληλα προσόντα, λαμβάνοντας υπόψη την πολικότητα του φούρνου και της πηγής τροφοδοσίας.
- Η αποσύνδεση πρέπει να επιτυγχάνεται ενσωματώνοντας ένα διακόπτη στη σταθερή καλωδίωση σύμφωνα με τους κανόνες καλωδίωσης

ΑΝ Ο ΦΟΥΡΝΟΣ ΠΑΡΕΧΕΤΑΙ ΑΠΟ ΤΟΝ ΚΑΤΑΣΚΕΥΑΣΤΗ ΜΕ ΒΥΣΜΑ:

Η πρίζα πρέπει να είναι κατάλληλη για το φορτίο που αναγράφεται στην ετικέτα και πρέπει να έχει επαφή γείωσης συνδεδεμένη και σε λειτουργία. Ο αγωγός της γείωσης έχει κίτρινο-πράσινο χρώμα. Αυτή η εργασία θα πρέπει να εκτελείται από πιστοποιημένο επαγγελματία. Σε περίπτωση ασυμβατότητας μεταξύ της πρίζας και του φισ της πρίζας της συσκευής, ζητήστε από έναν πιστοποιημένο ηλεκτρολόγο να αντικαταστήσει την πρίζα με μία άλλη κατάλληλου τύπου. Το φισ και η πρίζα πρέπει να συμμορφώνονται με τους ισχύοντες κανόνες της χώρας εγκατάστασης. Η σύνδεση στην πηγή τροφοδοσίας μπορεί επίσης να γίνει τοποθετώντας έναν πολυπολικό ασφαλειοδιακόπτη μεταξύ της συσκευής και της πηγής τροφοδοσίας, ο οποίος να μπορεί να αντέξει το μέγιστο συνδεδεμένο φορτίο και να είναι σύμφωνος με την ισχύουσα νομοθεσία. Το κίτρινο-πράσινο καλώδιο γείωσης δεν πρέπει να διακόπτεται από τον ασφαλειοδιακόπτη. Η πρίζα ή ο ασφαλειοδιακόπτης που χρησιμοποιείται για τη σύνδεση θα πρέπει να είναι εύκολα προσβάσιμος όταν έχει τοποθετηθεί η συσκευή στη θέση της.

- Η αποσύνδεση μπορεί να επιτευχθεί έχοντας πρόσβαση στο φισ ή ενσωματώνοντας έναν διακόπτη στην σταθερή καλωδίωση σύμφωνα με τους κανόνες καλωδίωσης.

- Εάν έχει πάθει ζημιά το καλώδιο τροφοδοσίας του ρεύματος, θα πρέπει να αντικαθίσταται με ένα καλώδιο ή μία ειδική δέσμη διαθέσιμη από τον κατασκευαστή ή επικοινωνώντας με την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης.

Ο τύπος του καλωδίου τροφοδοσίας πρέπει να είναι H05V2V2-F. Αυτή η εργασία θα πρέπει να εκτελείται από πιστοποιημένο επαγγελματία. Ο αγωγός της γείωσης (κίτρινο-πράσινο) πρέπει να είναι μακρύτερος κατά περίπου 10 mm από τους άλλους αγωγούς. Για οποιεσδήποτε επισκευές, συμβουλευθείτε μόνο το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών και ζητήστε την χρήση γνήσιων ανταλλακτικών.

- Η αδυναμία συμμόρφωσης με τα ανωτέρω μπορεί να θέσει σε κίνδυνο την ασφάλεια της συσκευής και να ακυρώσει την εγγύηση.

- Οποιοδήποτε υλικό που έχει χυθεί και περισσεύει θα πρέπει να αφαιρείται πριν από τον καθαρισμό.

- Μία παρατεταμένη διακοπή της τροφοδοσίας του

ρεύματος που εμφανίζεται κατά τη διάρκεια της φάσης μαγειρέματος μπορεί να προκαλέσει δυσλειτουργία της οθόνης. Σε αυτή την περίπτωση επικοινωνήστε με την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

- Η συσκευή δεν πρέπει να τοποθετείται πίσω από μια διακοσμητική πόρτα για να αποφευχθεί η υπερθέρμανση.

- Όταν τοποθετείτε το ράφι στο εσωτερικό, βεβαιωθείτε ότι το τέρμα είναι στραμμένο προς τα επάνω και στο πίσω μέρος της κοιλότητας. Το ράφι πρέπει να μεπι τελείως μέσα στην κοιλότητα.

- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Μην σκεπάζετε τα τοιχώματα του φούρνου με αλουμινόχαρτο ή προστατευτικά μίας χρήσης που διατίθενται από τα καταστήματα. Το αλουμινόχαρτο ή οποιοδήποτε άλλο προστατευτικό, όταν είναι σε άμεση επαφή με το θερμό σμάλτο, υπάρχει κίνδυνος να λιώσει και να καταστρέψει το σμάλτο των εσωτερικών τοιχωμάτων.

- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Ποτέ μην αφαιρείτε το λάστιχο της πόρτας του φούρνου.

- ΠΡΟΣΟΧΗ: Μην ξαναγεμίζετε το κάτω μέρος της κοιλότητας με νερό κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος ή όταν ο φούρνος είναι ζεστός.

- Δεν απαιτείται καμία πρόσθετη ενέργεια/ρύθμιση για τη λειτουργία της συσκευής στις ονομαστικές συχνότητες.

- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: πριν ξεκινήσετε τον κύκλο αυτόματου καθαρισμού:

- Καθαρίστε την πόρτα του φούρνου

- Αφαιρέστε μεγάλα ή χοντρά κατάλοιπα τροφίμων από το εσωτερικό του φούρνου χρησιμοποιώντας ένα υγρό σφουγγάρι. Μην χρησιμοποιείτε απορρυπαντικά

- Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα και το κιτ της ολισθαίνουσας σχάρας (όπου υπάρχει) -Μην τοποθετείτε πετσέτες.

- Σε φούρνους με αισθητήρα κρέατος είναι απαραίτητο, πριν κάνετε τον κύκλο καθαρισμού, να κλείσετε την τρύπα με το παξιμάδι που παρέχεται. Κλείνετε πάντα την τρύπα με το παξιμάδι όταν δεν χρησιμοποιείται ο αισθητήρας κρέατος.

- Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας καθαρισμού με πυρόλυση, οι επιφάνειες μπορούν να ζεσταθούν περισσότερο από το συνηθισμένο, επομένως τα παιδιά πρέπει να παραμείνουν σε ασφαλή απόσταση.

Γενικές οδηγίες

113

- 1.1 Ενδείξεις ασφαλείας
- 1.2 Ηλεκτρική ασφάλεια
- 1.3 Υποδείξεις
- 1.4 Встановлення
- 1.5 Διαχείριση απορριμάτων και προστασία του περιβάλλοντος

Περιγραφή του προϊόντος

114

- 2.1 Επισκόπηση
- 2.2 Αξεσουάρ
- 2.3 Χρήση για πρώτη φορά

Χρήση του φούρνου

115

- 3.1 Περιγραφή πίνακα ελέγχου
- 3.2 Τρόποι λειτουργίας ψησίματος

Καθαρισμός και συντήρηση φούρνου

118

- 4.1 Γενικές οδηγίες για τον καθαρισμό
- 4.2 Πυρόλυση
- 4.3 Λειτουργία Aquactiva
- 4.4 Συντήρηση
 - Οδηγία για την αφαίρεση και τον καθαρισμό των πλευρικών σχαρών
 - Αφαίρεση του παραθυρού του φουρνου
 - Καθαρισμος μονο του εσωτερικου τζαμιου της πορτας
 - Αντικατασταση του λαμπτηρα

Αντιμετώπιση προβλημάτων

121

- 5.1 FAQ

1. Γενικές οδηγίες

Σας ευχαριστούμε που επιλέξατε ένα από τα προϊόντα μας. Για να έχετε τα καλύτερα αποτελέσματα με τον φούρνο σας, θα πρέπει να διαβάσετε προσεκτικά αυτό το εγχειρίδιο οδηγιών χρήσης και να το φυλάξετε για μελλοντική αναφορά. Πριν τοποθετήσετε τον φούρνο, σημειώστε τον σειριακό αριθμό έτσι ώστε να μπορείτε να τον δώσετε στο προσωπικό της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών εάν πρέπει να γίνει μία επισκευή. Αφού έχετε αφαιρέσει

τον φούρνο από την συσκευασία του, ελέγξτε ότι δεν έχει πάθει ζημιά κατά την διάρκεια της μεταφοράς. Εάν έχετε οποιαδήποτε αμφιβολία, μην χρησιμοποιήσετε τον φούρνο και επικοινωνήστε με ένα πιστοποιημένο τεχνικό για συμβουλές. Κρατήστε όλα τα υλικά της συσκευασίας (πλαστικές σακούλες, πολυστερίνες, καρδιά) μακριά από παιδιά. Όταν ανάβει ο φούρνος για πρώτη φορά, μπορεί να εμφανιστεί έντονος καπνός μαζί με μυρωδιά, ο οποίος προκαλείται από την κόλλα που υπάρχει επάνω στα μονωτικά πλαίσια που περιβάλλουν τον φούρνο τα οποία θερμαίνονται για πρώτη φορά. Αυτό είναι απολύτως φυσιολογικό και, εάν εμφανιστεί, θα πρέπει να περιμένετε να διαλυθεί ο καπνός πριν τοποθετήσετε φαγητό μέσα στον φούρνο. Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία απολύτως ευθύνη σε περίπτωση που δεν τηρούνται οι οδηγίες που περιέχονται σε αυτό το έγγραφο.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: οι λειτουργίες του φούρνου, οι ιδιότητες και τα αξεσουάρ που περιγράφονται σε αυτό το εγχειρίδιο θα διαφέρουν, ανάλογα με το μοντέλο που έχετε αγοράσει.



1.1 Ενδείξεις ασφαλείας

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

Використання будь-якого електричного приладу передбачає дотримання деяких фундаментальних правил:

- μην τραβάτε το καλώδιο τροφοδοσίας για να αποσυνδέσετε το προϊόν από την πηγή τροφοδοσίας
- не торкайтеся приладу вологими чи мокрими руками або ногами;
- як правило, не рекомендується використовувати адаптери, розгалужувачі та продовжувачі;
- у випадку несправності та/чи невідповідної роботи, вимкніть прилад і не намагайтеся відремонтувати його.

1.2 Ηλεκτρική ασφάλεια

ΣΙΓΟΥΡΕΥΤΕΙΤΕ ΟΤΙ ΟΛΕΣ ΟΙ ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΣΥΝΔΕΣΕΙΣ ΠΙΝΟΝΤΑΙ ΑΠΟ ΕΝΑ ΗΛΕΚΤΡΟΛΟΓΟΉ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΜΕΝΟ ΤΕΧΝΙΚΟ.

Το καλώδιο τροφοδοσίας με το οποίο συνδέεται ο φούρνος πρέπει να πληροί τις προϋποθέσεις της ισχύουσας νομοθεσίας στην χώρα τοποθέτησης. Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία απολύτως ευθύνη για τυχόν ζημιά που έχει προκληθεί από μη τήρηση αυτών των οδηγιών. Ο φούρνος πρέπει να είναι συνδεδεμένος σε μία παροχή ηλεκτρικού ρεύματος με γειωμένη πρίζα τοίχου ή ένα πολλαπλό ασφαλειοδιακόπτη, ανάλογα με την ισχύουσα νομοθεσία στην χώρα τοποθέτησης. Η τροφοδοσία του ηλεκτρικού ρεύματος θα πρέπει να προστατεύεται με κατάλληλες ασφάλειες και τα καλώδια που χρησιμοποιούνται πρέπει να έχουν διατομή η οποία να εγγυάται την σωστή τροφοδοσία του φούρνου.

ΣΥΝΔΕΣΗ

Ο φούρνος τροφοδοτείται με ένα καλώδιο τροφοδοσίας το οποίο θα πρέπει να είναι συνδεδεμένο μόνο με μία παροχή ηλεκτρικού ρεύματος με 220-240 Vac μεταξύ των φάσεων ή μεταξύ της φάσης και του ουδέτερου. Πριν συνδεθεί ο φούρνος με την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος, είναι σημαντικό να ελέγξετε:

- την τάση που υποδεικνύεται επάνω στο όργανο μέτρησης,
- την ρύθμιση του ασφαλειοδιακόπτη.

Το καλώδιο της γείωσης που συνδέεται στον ακροδέκτη γείωσης του φούρνου

πρέπει να είναι συνδεδεμένο με τον ακροδέκτη της γείωσης της παροχής ηλεκτρικού ρεύματος.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Πριν συνδέσετε τον φούρνο με την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος, ζητήστε από ένα πιστοποιημένο ηλεκτρολόγο να ελέγξει την συνέχεια του ακροδέκτη της γείωσης της παροχής ηλεκτρικού ρεύματος. Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία απολύτως ευθύνη για τυχόν ατυχήματα ή άλλα προβλήματα προκληθούν από την αμέλεια σύνδεσης του φούρνου με τον ακροδέκτη της γείωσης ή από μία σύνδεση με την γείωση η οποία έχει ελαττωματική συνέχεια.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: λόγω του ότι ο φούρνος μπορεί να προϋποθέτει λειτουργία συντήρησης, καλό είναι να διατηρείτε διαθέσιμη άλλη μία πρίζα τοίχου έτσι ώστε να μπορεί να συνδεθεί σε αυτήν ο φούρνος εάν αφαιρεθεί από τον χώρο στον οποίο είναι τοποθετημένος. Το καλώδιο τροφοδοσίας πρέπει να αντικαθίσταται μόνο από προσωπικό της τεχνικής υπηρεσίας ή από τεχνικούς με αντίστοιχες πιστοποιήσεις.

Όταν είναι σβηστός ο φούρνος μπορεί να υπάρχει ένα ασθενές φως γύρω από τον κεντρικό κύριο διακόπτη. Αυτό είναι απόλυτα φυσιολογικό. Μπορεί να σβήσει απλά γυρίζοντας ανάποδα την πρίζα της συσκευής ή αλλάζοντας θέση μεταξύ των ακροδεκτών τροφοδοσίας.

1.3 Υποδείξεις

Μετά από κάθε χρήση του φούρνου, ένας ελάχιστος καθαρισμός θα διατηρήσει τον φούρνο εντελώς καθαρό.

Μην σκεπάζετε τα τοιχώματα του φούρνου με αλουμινόχαρτο ή προστατευτικά μίας χρήσης που διατίθενται από τα καταστήματα. Το αλουμινόχαρτο ή οποιοδήποτε άλλο προστατευτικό, όταν είναι σε άμεση επαφή με το θερμό σμάλτο, υπάρχει κίνδυνος να λιώσει και να καταστρέψει το σμάλτο των εσωτερικών τοιχωμάτων. Για να προλάβετε υπερβολικό λέρωμα του φούρνου σας

με αποτέλεσμα έντονους καπνούς και μυρωδιές, σας συνιστούμε να μην χρησιμοποιείτε τον φούρνο σε πολύ υψηλή θερμοκρασία. Είναι καλύτερο να παρατείνετε τον χρόνο ψήσιματος και να χαμηλώσετε λίγο την θερμοκρασία. Συμπληρωματικά με τα αξεσουάρ που παρέχονται μαζί με τον φούρνο, σας συμβουλεύουμε να χρησιμοποιείτε μόνο δίσκους και φόρμες ψήσιματος ανθεκτικές σε πολύ υψηλές θερμοκρασίες.

1.4 Встановлення

Ο κατασκευαστής δεν έχει καμία υποχρέωση να κάνει την τοποθέτηση. Εάν χρειάζεται η παροχή υποστήριξης του κατασκευαστή για την επισκευή βλαβών που έχουν προκύψει από λανθασμένη τοποθέτηση, αυτή η παροχή υποστήριξης δεν καλύπτεται από την εγγύηση. Πρέπει να ακολουθούνται οι οδηγίες τοποθέτησης για πιστοποιημένο επαγγελματία. Η λανθασμένη τοποθέτηση μπορεί να προκαλέσει βλάβη ή τραυματισμό σε ανθρώπους, ζώα ή αντικείμενα. Ο κατασκευαστής δεν μπορεί να θεωρηθεί υπόλογος για

τέτοιες βλάβες ή τραυματισμούς.

Ο φούρνος μπορεί να βρίσκεται μόνο ψηλά σε μία στήλη. Πριν από την στήριξη του, πρέπει να σιγουρευτείτε ότι υπάρχει καλός εξαερισμός στον χώρο του φούρνου που θα επιτρέψει την σωστή κυκλοφορία του αέρα που απαιτείται για την ψύξη και την προστασία των εσωτερικών μερών. Κάντε τα ανοίγματα που προσδιορίζονται στην τελευταία σελίδα ανάλογα με τον τύπο τοποθέτησης.

1.5 Διαχείριση απορριμμάτων και προστασία του περιβάλλοντος



Αυτή η συσκευή έχει σήμανση σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/EU σχετικά με τα απόβλητα ειδών ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (WEEE). Η WEEE περιλαμβάνει τόσο ρυπογόνες ουσίες (οι οποίες μπορούν να έχουν αρνητικές επιπτώσεις στο περιβάλλον) όσο και βασικά εξαρτήματα (τα οποία μπορούν να χρησιμοποιηθούν και πάλι). Είναι σημαντικό να υποβάλλονται τα WEEE σε συγκεκριμένες επεξεργασίες έτσι ώστε να αφαιρούνται και να απορρίπτονται όλα τα ρυπογόνα στοιχεία. Τα άτομα μπορούν να διαδραματίσουν σημαντικό ρόλο στην εξασφάλιση ότι τα WEEE δεν θα αποτελέσουν ένα ζήτημα για το περιβάλλον, είναι απαραίτητο να ακολουθείτε

μερικούς βασικούς κανόνες:

- τα WEEE δεν θα πρέπει να αντιμετωπίζονται σαν οικιακά απορρίμματα,
 - τα WEEE θα πρέπει να μεταφέρονται στις ειδικές περιοχές συλλογής που διαχειρίζονται από τις δημοτικές συμβουλίες ή από εξουσιοδοτημένες εταιρείες.
- Σε πολλές χώρες, μπορεί να υπάρχουν διαθέσιμες συλλογές από το σπίτι για μεγάλα WEEE. Όταν αγοράζετε μία καινούργια συσκευή, η παλιά μπορεί να επιστραφεί στον πωλητή ο οποίος ο οποίος πρέπει να την παραλάβει χωρίς χρέωση σε μία αναλογία μία προς μία, εφόσον η συσκευή αυτή είναι ισοδύναμου τύπου και έχει τις ίδιες λειτουργίες με την παρεχόμενη συσκευή.

ΕΞΟΙΚΟΝΟΜΗΣΗ ΚΑΙ ΣΕΒΑΣΜΟΣ ΣΤΟ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ

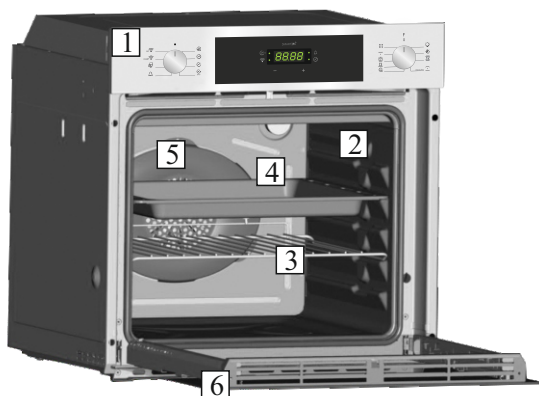
Όπου είναι εφικτό, αποφύγετε την προθέρμανση του φούρνου και προσπαθείτε πάντα να τον γεμίζετε. Ανοίγετε την πόρτα του φούρνου όσο το δυνατόν λιγότερο συχνά, γιατί διασκορπίζεται η θέρμανση από τον θάλαμο κάθε φορά που ανοίγει. Για μία σημαντική εξοικονόμηση ενέργειας, σβήνετε τον φούρνο μεταξύ 5 και 10 λεπτών πριν από τον προγραμματισμένο τερματισμό του χρόνου μαγειρέματος, και χρησιμοποιείτε την θερμότητα που απομένει την οποία εξακολουθεί να δημιουργεί ο φούρνος. Καθαρίστε καθαρές τις τσιμούχες καθαρές και σωστά τοποθετημένες στις θέσεις τους, για να αποφύγετε διαφυγή της θερμότητας έξω από τον θάλαμο. Εάν έχετε ρολόι παροχής με νυχτερινό τιμολόγιο, το πρόγραμμα "καθυστερημένου μαγειρέματος" κάνει ευκολότερη την εξοικονόμηση ενέργειας, μεταφέροντας την έναρξη της διαδικασίας μαγειρέματος την ώρα που ισχύει η μειωμένη χρέωση.

Ανάκτηση συσκευασιών



2. Περιγραφή του προϊόντος

2.1 Επισκόπηση



1. Πίνακας ελέγχου
2. Θέσεις ράφι (πλευρικό συρμάτινο καλώδιο εάν περιλαμβάνεται)
3. Μεταλλική σχάρα
4. Ρίξτε τη λεκάνη
5. Ανεμιστήρας (πίσω από την πλάκα χάλυβα)
6. Πόρτα φούρνου

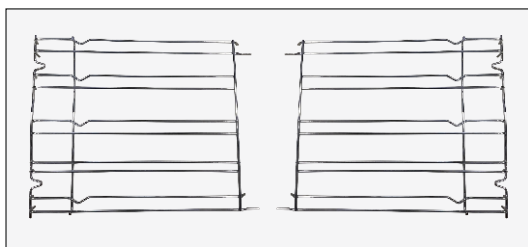
2.2 Αξεσουάρ (ανάλογα με το μοντέλο)

1 Δοχείο συλλογής



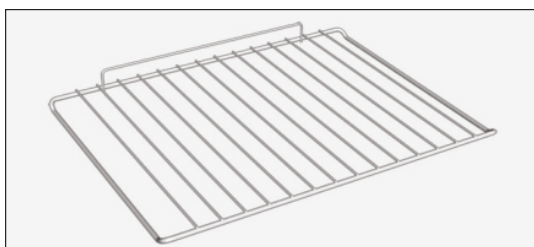
Συλλέγει τα υπολείμματα τα οποία στάζουν κατά την διάρκεια του ψησίματος των τροφών επάνω στις σχάρες.

3 Πλευρικά πλέγματα



Βρίσκεται και στις δύο πλευρές της κοιλότητας του φούρνου. Συγκρατεί τις μεταλλικές σχάρες και τα δοχεία συλλογής.

2 Μεταλλική σχάρα



Συγκρατεί φόρμες ψησίματος και ταψιά.

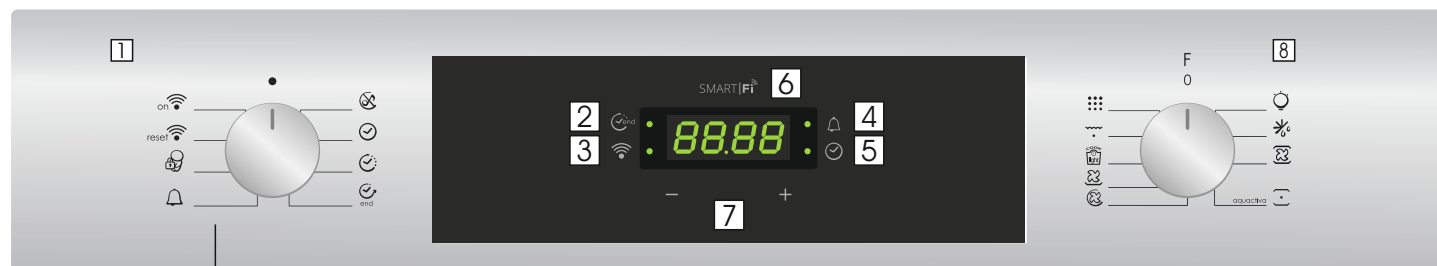
2.3 Χρήση για πρώτη φορά

ΠΡΟΚΑΤΑΡΚΤΙΚΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Καθαρίστε τον φούρνο πριν τον χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά. Σκουπίστε τις εξωτερικές επιφάνειες με ένα νοτισμένο μαλακό πανί. Πλύνετε όλα τα αξεσουάρ μέσα στον φούρνο και σκουπίστε με ένα διάλυμα ζεστού νερού και κατάλληλου καθαριστικού υγρού. Ρυθμίστε τον άδειο φούρνο στην μέγιστη θερμοκρασία και αφήστε τον αναμμένο για περίπου 1 ώρα, αυτό θα αφαιρέσει τυχόν υπολειπόμενες μυρωδιές της καινούργιας συσκευής.

3. Χρήση του φούρνου (ανάλογα με το μοντέλο)

3.1 Περιγραφή πίνακα ελέγχου



1. Διακόπτης επιλογής λειτουργίας
2. Χρόνος μαγειρέματος/Ολοκλήρωση μαγειρέματος
3. Λυχνία σήματος Wifi
4. Χρονόμετρο
5. Ρύθμιση ρολογιού
6. Οθόνη ένδειξης θερμοκρασίας ή ρολογιού
7. Χειριστήρια ρύθμισης οθόνης LCD/θερμοκρασίας
8. Διακόπτης επιλογής λειτουργίας μαγειρέματος

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η πρώτη ενέργεια που πρέπει να εκτελεστεί μετά την τοποθέτηση του φούρνου ή μετά τη διακοπή της τροφοδοσίας ρεύματος (αυτό είναι γνωστό ότι η οθόνη παλλόμενο και δείχνει 12:00) ρυθμίζει τη σωστή ώρα. Η κάτω δεξιά ενδεικτική λυχνία LED αναβοσβήνει ταυτόχρονα (☺).

- Περιστρέψτε τον αριστερό επιλογέα λειτουργίας στη θέση ρύθμισης του ρολογιού.
- Ρυθμίστε την ώρα με τα κουμπιά "-" "+".

ΠΡΟΣΟΧΗ: Ο φούρνος θα λειτουργήσει μόνο όταν ρυθμίσετε το ρολόι.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΤΡΟΠΟΣ ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗΣ	ΤΡΟΠΟΣ ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗΣ	ΤΙ ΚΑΝΕΙ	ΤΙ ΧΡΕΙΑΖΕΤΑΙ
ΑΘΟΡΥΒΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ☒	•Περιστρέψτε τον αριστερό επιλογέα λειτουργίας στη θέση «Αθόρυβη λειτουργία»	•Περιστρέψτε τον επιλογέα λειτουργίας στη θέση OFF (Ανενεργό).	•Σας δίνει τη δυνατότητα να απενεργοποιήσετε τον ήχο του χρονομέτρου.	•Για να απενεργοποιήσετε τον ήχο του χρονομέτρου.
ΡΥΘΜΙΣΗ ΡΟΛΟΙΟΥ ☺	•Περιστρέψτε τον αριστερό επιλογέα λειτουργίας στη θέση «Ρύθμιση της ώρας» •Ρυθμίστε την ώρα χρησιμοποιώντας τα κουμπιά «+» και «-». •Κατά τη διάρκεια αυτής της διαδικασίας, αναβοσβήνει η κάτω δεξιά λυχνία LED.	•Περιστρέψτε τον επιλογέα λειτουργίας στη θέση OFF (Ανενεργό).	•Σας δίνει τη δυνατότητα να ρυθμίσετε την ώρα που εμφανίζεται στην οθόνη.	•Για να ρυθμίσετε την ώρα ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Ρυθμίστε την ώρα όταν τοποθετήσετε τον φούρνο ή μετά από διακοπή ρεύματος (στο ρολόι, αναβοσβήνει η ένδειξη «12.00»).
ΧΡΟΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ☺	•Θέστε τον δεξιό επιλογέα λειτουργίας σε μια λειτουργία μαγειρέματος. •Περιστρέψτε τον αριστερό επιλογέα λειτουργίας στη θέση «Διάρκεια μαγειρέματος» •Ρυθμίστε τον χρόνο μαγειρέματος χρησιμοποιώντας τα κουμπιά «+» και «-». •Κατά τη διάρκεια αυτής της διαδικασίας, αναβοσβήνει η άνω αριστερή λυχνία LED.	•Όταν παρέλθει ο χρόνος μαγειρέματος, ο φούρνος απενεργοποιείται αυτόματα και ηχεί μια ηχητική ειδοποίηση για μερικά δευτερόλεπτα. Για να διακόψετε νωρίτερα τις λειτουργίες μαγειρέματος, θέστε το χειριστήριο λειτουργίας στη θέση OFF (Ανενεργό) ή ρυθμίστε τον χρόνο σε «00.00», περιστρέφοντας τον επιλογέα λειτουργίας στη θέση «Χρόνος μαγειρέματος» και χρησιμοποιώντας τα κουμπιά «+» και «-»	•Σας δίνει τη δυνατότητα να ρυθμίσετε εκ των προτέρων τον χρόνο μαγειρέματος που απαιτείται για την επιλεγμένη συνταγή. •Όταν ρυθμίσετε τον χρόνο μαγειρέματος, θέστε τον επιλογέα λειτουργίας στη θέση OFF (Ανενεργό) για να εμφανιστεί η κανονική ώρα. •Για την προβολή του επιλεγμένου χρόνου μαγειρέματος, θέστε τον επιλογέα λειτουργίας στη θέση «Χρόνος μαγειρέματος».	•Για να μαγειρέψετε τις συνταγές που θέλετε. •Αυτή η λειτουργία χρησιμοποιείται κατά κανόνα με τη λειτουργία χρόνου μαγειρέματος. •Για παράδειγμα, το φαγητό που θέλω να μαγειρέψω χρειάζεται 45 λεπτά και θέλω να είναι έτοιμο μέχρι τις 12:30. Σε αυτή την περίπτωση: όταν παρέλθει ο καθορισμένος χρόνος, ο φούρνος απενεργοποιείται αυτόματα και ηχεί μια ηχητική ειδοποίηση. Επιλέξτε την επιθυμητή λειτουργία μαγειρέματος. Ρυθμίστε τη διάρκεια μαγειρέματος σε 45 λεπτά («-», «+»). Ρυθμίστε την ολοκλήρωση μαγειρέματος στις 12:30 («-», «+»). Το μαγείρεμα θα ξεκινήσει αυτόματα στις 11:45 (45 λεπτά πριν από τις 12:30) και όταν ολοκληρωθεί ο καθορισμένος χρόνος μαγειρέματος, ο φούρνος θα απενεργοποιηθεί αυτόματα. ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: εάν ρυθμίσετε μόνο τον χρόνο ολοκλήρωσης μαγειρέματος και όχι τη διάρκεια μαγειρέματος, ο φούρνος θα ενεργοποιηθεί και θα απενεργοποιηθεί αμέσως κατά τον καθορισμένο χρόνο ολοκλήρωσης μαγειρέματος.
ΟΛΟΚΛΗΡΩΣΗ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ end	•Θέστε τον δεξιό επιλογέα λειτουργίας σε μια λειτουργία μαγειρέματος. •Περιστρέψτε τον αριστερό επιλογέα λειτουργίας στη θέση «Ολοκλήρωση μαγειρέματος». •Ρυθμίστε τον χρόνο ολοκλήρωσης του μαγειρέματος χρησιμοποιώντας τα κουμπιά «+» και «-». •Κατά τη διάρκεια αυτής της διαδικασίας, αναβοσβήνει η άνω αριστερή λυχνία LED.	•Όταν παρέλθει ο χρόνος μαγειρέματος, ο φούρνος απενεργοποιείται αυτόματα. •Για να διακόψετε νωρίτερα τις λειτουργίες μαγειρέματος, θέστε το χειριστήριο λειτουργίας στη θέση OFF (Ανενεργό).	•Σας δίνει τη δυνατότητα να ρυθμίσετε εκ των προτέρων τον επιθυμητό χρόνο ολοκλήρωσης του μαγειρέματος. •Όταν ρυθμίσετε τον χρόνο μαγειρέματος, θέστε τον επιλογέα λειτουργίας στη θέση OFF (Ανενεργό) για να εμφανιστεί η κανονική ώρα. •Για την προβολή του επιλεγμένου χρόνου μαγειρέματος, θέστε τον επιλογέα λειτουργίας στη θέση «Ολοκλήρωση μαγειρέματος».	•Για να χρησιμοποιήσετε τον φούρνο ως συναγερμό, ακόμα και εάν ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος.
ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟ 🔔	•Θέστε τον αριστερό επιλογέα λειτουργίας στη θέση «Χρονόμετρο». •Ρυθμίστε τον χρόνο μαγειρέματος χρησιμοποιώντας τα κουμπιά «+» και «-». •Κατά τη διάρκεια αυτής της διαδικασίας, αναβοσβήνει η άνω δεξιά λυχνία LED.	• Ρυθμίστε τον χρόνο σε «00.00» θέτοντας τον αριστερό επιλογέα λειτουργίας στη θέση «Χρονόμετρο» και χρησιμοποιώντας το κουμπί «-»	•Στο τέλος του καθορισμένου χρόνου, εκπέμπει ένα ηχητικό σήμα. •Κατά τη χρονομέτρηση, η οθόνη δείχνει τον υπολειπόμενο χρόνο.	•Για να χρησιμοποιήσετε τον φούρνο ως συναγερμό, ακόμα και εάν ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος.
ΠΑΙΔΙΚΗ ΑΣΦΑΛΕΙΑ 👶	•Θέστε τον αριστερό επιλογέα λειτουργίας στη θέση «Παιδική ασφάλεια». •Πατήστε το κουμπί «+» για 5 δευτερόλεπτα. •Η παιδική ασφάλεια είναι ενεργή, όταν εμφανίζεται στην οθόνη η ένδειξη «STOP» (Διακοπή).	•Επαναφέρετε τον αριστερό επιλογέα λειτουργίας στην παιδική ασφάλεια και πατήστε το κουμπί «+» για 5 δευτερόλεπτα. •Η ένδειξη «STOP» (Διακοπή) εξαφανίζεται.	•Καθιστά αδύνατη τη χρήση του φούρνου.	•Για λόγους ασφάλειας, όταν υπάρχουν παιδιά στο σπίτι.

ΑΣΥΡΜΑΤΟΙ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ

Τεχνολογία	Wi-Fi	Bluetooth
Βασικό	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Ζώνη συχνοτήτων [MHz]	2401-2483	2402-2480
Μέγιστη ισχύς [mW]	100	10

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΓΙΑ ΔΙΚΤΥΑΚΟ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟ

- Κατανάλωση ενέργειας του προϊόντος σε κατάσταση αναμονής μέσω δικτύου εάν είναι συνδεδεμένες όλες οι θύρες ενσύρματου δικτύου και όλες οι θύρες ασύρματου δικτύου είναι ενεργοποιημένες: 2,0 W

Τρόπος ενεργοποίησης της θύρας ασύρματου δικτύου:

- Εάν η λυχνία WiFi αναβοσβήνει σημαίνει ότι η μονάδα WiFi είναι ενεργοποιημένη.
- Εάν έχετε ήδη εγγραφεί: ενεργοποιήστε το κουμπί στο WiFi On.
- Εάν δεν έχετε εγγραφεί: ακολουθήστε τη διαδικασία εγγραφής.

Τρόπος απενεργοποίησης της θύρας ασύρματου δικτύου:

- Εάν το καλώδιο WiFi είναι απενεργοποιημένο, σημαίνει ότι η μονάδα WiFi είναι απενεργοποιημένη
- Εάν ο φούρνος είναι εγγεγραμμένος: γυρίστε το κουμπί στη θέση επαναφοράς WiFi και στη συνέχεια στη θέση Απενεργοποίηση εντός 30 δευτερολέπτων.
- Εάν ο φούρνος δεν είναι εγγεγραμμένος, το WiFi είναι απενεργοποιημένο.

Εγγραφή φούρνου στην εφαρμογή

ΣΤΟ SMARTPHONE

Βήμα 1

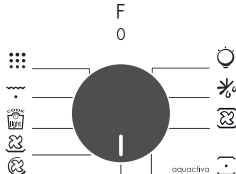
- Λήψη της εφαρμογής hOn.



ΣΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ

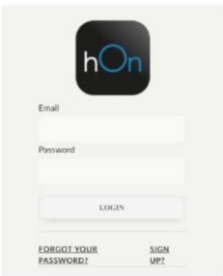
Βήμα 5

- Ενεργοποιήστε το κουμπί λειτουργιών μαγειρέματος σε ένα πρόγραμμα (Όχι στο "ελαφρύ" ή στο "0").



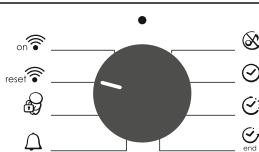
Βήμα 2

- Συνδεθείτε ή εγγραφείτε.



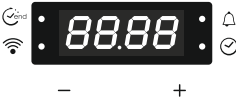
Βήμα 6

- Γυρίστε το κουμπί λειτουργιών στο πρόγραμμα WI-FI RESET και περιμένετε 30 δευτερόλεπτα.



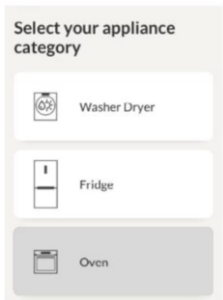
Βήμα 7

- Όταν η λυχνία LED του WiFi αρχίσει να αναβοσβήνει, μπορείτε να συνεχίσετε τη σύζευξη εντός 5 λεπτών.



Βήμα 3

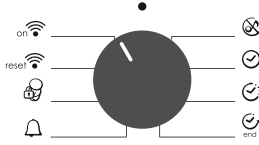
- Προσθέστε μια νέα συσκευή



Κατάσταση τηλεχειριστηρίου

Βήμα 1

- Γυρίστε το κουμπί στο πρόγραμμα WI-FI.

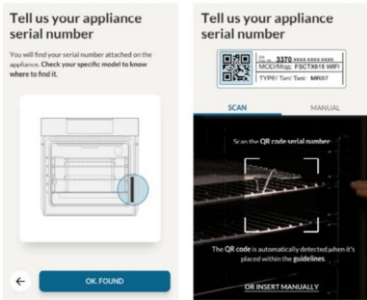


Βήμα 4

- Σαρώστε τον κωδικό QR ή εισαγάγετε τον σειριακό αριθμό.



Γράψτε εδώ τον σειριακό αριθμό σας για μελλοντική αναφορά.



Βήμα 2

- Η λυχνία LED του WiFi ανάβει.



Με το παρόν, ο όμιλος εταιρειών Candy Hoover Group Srl δηλώνει ότι ο ραδιοεξοπλισμός συμμορφώνεται με την Οδηγία 2014/53/ΕΕ και με τις σχετικές Κανονιστικές Απαιτήσεις (για τις αγορές που ισχύει το σήμα πιστοποίησης UKCA). Το πλήρες κείμενο της δήλωσης συμμόρφωσης είναι διαθέσιμο στην ακόλουθη διεύθυνση διαδικτύου: www.candy-group.com

3.2 Τρόποι λειτουργίας ψησίματος

Επιλογέας λειτουργίας	T °C Προτεινόμενη	Λειτουργία (εξαρτάται από το μοντέλο του φούρνου)
		ΛΑΜΠΑ: Ανάβει τον φωτισμό του φούρνου.
		ΑΠΟΨΥΞΗ: Όταν ρυθμίζεται ο επιλογέας σε αυτή την θέση. Ο ανεμιστήρας ανακυκλώνει αέρα 40oC γύρω από τα κατεψυγμένα τρόφιμα έτσι ώστε να τα ξεπαγώσει σε μερικά λεπτά χωρίς να χάνονται ή να μεταβάλλονται οι πρωτεΐνες που περιέχουν τα τρόφιμα.
	180	ΨΗΣΙΜΟ ΜΕ ΑΕΡΑ: Σας συνιστούμε να χρησιμοποιείτε αυτή την μέθοδο για πουλερικά, ζυμαρικά, ψάρι και λαχανικά. Η θερμότητα διεισδύει καλύτερα μέσα στην τροφή και μειώνονται οι χρόνοι μαγειρέματος και προθέρμανσης. Μπορείτε να μαγειρέψετε ταυτόχρονα διαφορετικές τροφές με ή χωρίς την ίδια προετοιμασία σε μία ή περισσότερες θέσεις. Αυτή η μέθοδος μαγειρέματος παρέχει ομοιόμορφη κατανομή της θερμότητας και οι μυρωδιές δεν αναμιγνύονται. Αφήστε περίπου δέκα λεπτά επιπλέον όταν μαγειρεύετε ταυτόχρονα τρόφιμα.
* 	190	Η λειτουργία "COOK LIGHT" σας επιτρέπει να μαγειρεύετε με πιο υγιεινό τρόπο, μειώνοντας την απαιτούμενη ποσότητα λιπαρών ή ελαίων. Χάρη στη χρήση της σχάρας και του ανεμιστήρα σε συνδυασμό με έναν κύκλο αέρα με παλμούς, θα διατηρήσει την περιεκτικότητα σε υγρασία του φαγητού, ψήνοντας στην επιφάνεια και χρησιμοποιώντας μικρότερο χρόνο μαγειρέματος χωρίς να υπονομεύσει τη γεύση. Είναι ιδιαίτερα κατάλληλο για το μαγείρεμα κρέατος, ψημένα λαχανικά και ομελέτες. Ο κύκλος του παλμικού αέρα διατηρεί την υγρασία στο εσωτερικό του φούρνου και την περιεκτικότητα σε υγρασία του φαγητού, διατηρώντας τις θρεπτικές τιμές και εξασφαλίζοντας ταχεία ομοιογενή διαδικασία μαγειρέματος. Δοκιμάστε όλες τις συνταγές σας και μειώστε το ποσό της σάλτσας που συνήθως χρησιμοποιείτε και δοκιμάστε την ελαφρότητα αυτής της νέας λειτουργίας!
	210	ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑΣ + ΚΑΤΩ ΘΕΡΜΑΝΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ: Χρησιμοποιείται το κάτω θερμαντικό στοιχείο με τον ανεμιστήρα να ανακυκλώνει τον αέρα μέσα στον φούρνο. Αυτή η μέθοδος είναι ιδανική για τάρτες με ζουμερά φρούτα, τάρτες, γλυκά και πατέ. Δεν αφήνει τα τρόφιμα να στεγνώσουν και βοηθάει να φουσκώσουν τα κέικ, η ζύμη του ψωμιού και άλλα τρόφιμα που μαγειρεύονται από το κάτω μέρος. Τοποθετήστε το ράφι στην μεσαία θέση.
* 	220	ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ ΨΗΣΙΜΟ: Χρησιμοποιείται και το επάνω, και το κάτω θερμαντικό στοιχείο. Προθερμάνετε τον φούρνο για περίπου δέκα λεπτά. Η μέθοδος αυτή είναι ιδανική για όλα τα παραδοσιακά ψησίματα. Για ροδοκοκκίνισμα κόκκινου κρέατος, roast beef, μπούτι αρνιού, κυνήγι, φαγητό τυλιγμένο σε αλουμινόχαρτο (papillotes), γλυκά με νυφάδες. Τοποθετήστε το φαγητό και τον δίσκο του επάνω στο ράφι στην μεσαία θέση.
	230	ΓΚΡΙΛ: Χρησιμοποιείστε το γκριλ με την πόρτα κλειστή. Χρησιμοποιείται μόνο το επάνω θερμαντικό στοιχείο και μπορείτε να ρυθμίσετε την θερμοκρασία. Απαιτούνται πέντε λεπτά προθέρμανσης έτσι ώστε να θερμανθούν και να ζεσταθούν τα θερμαντικά στοιχεία. Η επιτυχία είναι εγγυημένη για ψήσιμο στην σχάρα, κεμπάπ και ψητά στον φούρνο. Τα λευκά κρέατα πρέπει να τοποθετούνται σε μία απόσταση από το γκριλ· ο χρόνος μαγειρέματος είναι μεγαλύτερος, αλλά το κρέας θα είναι πιο νόστιμο. Μπορείτε να βάλετε κόκκινα κρέατα και φιλέτα ψαριού στο ράφι με τον δίσκο συλλογής από κάτω.
	230	ΓΚΡΙΛ + ΣΟΥΒΛΑ: χρησιμοποιήστε τη σούβλα με την πόρτα κλειστή. Η επάνω αντίσταση χρησιμοποιείται με τη σούβλα που περιστρέφει το φαγητό που πρέπει να μαγειρευτεί. Μπορείτε να προσαρμόσετε το επίπεδο θέρμανσης, όπως απαιτείται. Η σούβλα χρησιμοποιείται ιδανικά για τεμάχια μεσαίου μεγέθους. Ιδανική για να απολαύσετε το παραδοσιακό ψητό, σαν να είναι η πρώτη φορά. Δεν απαιτείται προθέρμανση για το μαγείρεμα στη σούβλα.
	ECO	ECO: 90 min SUPER: 120 min ΠΥΡΟΛΥΣΗ
		WIFI ΕΝΕΡΓΟ: Ο φούρνος επιτρέπει τη σύνδεση wifi.
		WIFI ΕΠΑΝΑΦΟΡΑ: Επιτρέπει την επανεκκίνηση της σύνδεσης wifi.

* Δοκιμασμένο σύμφωνα με το EN 60350-1 αναφορικά με τους σκοπούς της δήλωσης κατανάλωσης ενέργειας και της ενεργειακής κλάσης

4. Καθαρισμός και συντήρηση φούρνου

4.1 Γενικές οδηγίες για τον καθαρισμό

Ο κύκλος ζωής της συσκευής μπορεί να επεκταθεί μέσω τακτικού καθαρισμού. Περιμένετε μέχρι να κρυώσει ο φούρνος πριν κάνετε οποιεσδήποτε εργασίες χειροκίνητου καθαρισμού. Ποτέ μην χρησιμοποιείτε απορρυπαντικά με κόκκους, σύρμα καθαρισμού ή αιχμηρά αντικείμενα για τον καθαρισμό, έτσι ώστε να μην προκληθεί ανεπανόρθωτη ζημία στα επισμαλτωμένα μέρη. Χρησιμοποιήστε μόνο νερό, σαπούνι ή απορρυπαντικά με βάση λευκαντικά (αμμωνία).

ΓΥΑΛΙΝΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

Καλό είναι να καθαρίζετε το τζάμι της πόρτας με απορροφητικό χαρτί κουζίνας μετά από κάθε χρήση του φούρνου. Για να αφαιρέσετε πιο επίμονους λεκέδες, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ένα σφουγγάρι νοτισμένο με καθαριστικό, καλά στυμμένο, και να ξεπλύνετε μετά με νερό.

ΤΣΙΜΟΥΧΑ ΤΖΑΜΙΟΥ ΠΟΡΤΑΣ

Εάν είναι βρώμικη, η τσιμούχα μπορεί να καθαριστεί με ένα ελαφρά νοτισμένο σφουγγάρι.

4.2 Πυρόλυση

Ο φούρνος διαθέτει σύστημα καθαρισμού με πυρόλυση, το οποίο καταστρέφει τα υπολείμματα φαγητού σε υψηλή θερμοκρασία. Η διαδικασία εκτελείται αυτόματα μέσω του προγραμματιστή. Οι καπνοί που δημιουργούνται «καθαρίζονται» περνώντας από ένα σύστημα πυρόλυσης που τίθεται σε λειτουργία αμέσως μόλις ξεκινήσει το μαγείρεμα. Λόγω των υψηλών θερμοκρασιών που απαιτούνται για τη λειτουργία του συστήματος πυρόλυσης, η πόρτα του φούρνου διαθέτει κλειδωμά ασφαλείας. Η λειτουργία του συστήματος πυρόλυσης μπορεί να διακοπεί οποιαδήποτε στιγμή. Το άνοιγμα της πόρτας δεν είναι δυνατό όσο εμφανίζεται η ένδειξη του κλειδωμάτος ασφαλείας.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Εάν έχετε τοποθετήσει εστία κουζίνας πάνω από τον φούρνο, μην χρησιμοποιείτε ποτέ τους καυστήρες αερίου ή τις ηλεκτρικές εστίες κατά τη διάρκεια λειτουργίας του συστήματος πυρόλυσης, για να να αποτρέψετε την υπερθέρμανση της εστίας.

Υπάρχουν ΔΥΟ προκαθορισμένοι ΚΥΚΛΟΙ ΠΥΡΟΛΥΣΗΣ:

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΜΕ ΠΥΡΟΛΥΣΗ ECO: Καθαρίζει έναν ελαφρώς λερωμένο φούρνο. Η λειτουργία διαρκεί 90 λεπτά.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΜΕ ΠΥΡΟΛΥΣΗ SUPER: Καθαρίζει έναν πολύ λερωμένο φούρνο. Η λειτουργία διαρκεί 120 λεπτά.

Μην χρησιμοποιείτε ποτέ προϊόντα καθαρισμού που κυκλοφορούν στο εμπόριο σε πυρολυτικό φούρνο!

Συμβουλή: Εκτελώντας τον πυρολυτικό καθαρισμό αμέσως μετά το μαγείρεμα, εκμεταλλεύστε την υπολειπόμενη θερμότητα, συνεπώς εξοικονομείτε ενέργεια.

Πριν από την εκτέλεση ενός πυρολυτικού κύκλου:

- **Αφαιρέστε όλα τα αξεσουάρ από τον φούρνο, καθώς δεν θα αντέξουν τις υψηλές θερμοκρασίες που χρησιμοποιούνται κατά τη διάρκεια του πυρολυτικού κύκλου καθαρισμού. Πιο συγκεκριμένα, αφαιρέστε τις σχάρες, τις πλευρικές ράγες και τους τηλεσκοπικούς οδηγούς (ανατρέξτε στο κεφάλαιο ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΣΧΑΡΩΝ ΚΑΙ ΠΛΕΥΡΙΚΩΝ ΡΑΓΩΝ).** Στους φούρνους που διαθέτουν θερμόμετρο κρέατος, πριν από την εκτέλεση του κύκλου καθαρισμού, απαιτείται κλείσιμο της οπής με το παρεχόμενο παξιμάδι.

- **Απομακρύνετε τυχόν μεγάλες διαρροές ή λεκέδες, διότι θα χρειαστεί πολύς χρόνος για να καταστραφούν. Επίσης, οι υπερβολικές μεγάλες ποσότητες λίπους μπορούν να αναφλεγούν όταν εκτεθούν στις υψηλές θερμοκρασίες του πυρολυτικού κύκλου.**

- **Κλείστε την πόρτα του φούρνου.**

- **Πριν από τον καθαρισμό, απαιτείται απομάκρυνση των διαρροών.**

- **Καθαρίστε την πόρτα του φούρνου**

ΑΞΕΣΟΥΑΡ

Καθαρίστε τα αξεσουάρ με ένα βρεγμένο σφουγγάρι με σαπούνι, πριν τα ξεπλύνετε και τα στεγνώσετε: αποφύγετε την χρήση απορρυπαντικά με κόκκους.

ΔΟΧΕΙΟ ΣΥΛΛΟΓΗΣ

Μετά από την χρήση του γκριλ, αφαιρέστε το δοχείο από τον φούρνο. Αδειάστε το ζεστό λίπος σε ένα σκεύος και πλύνετε το δοχείο με ζεστό νερό, χρησιμοποιώντας ένα σφουγγάρι και υγρό απορρυπαντικό.

Εάν παραμένουν υπολείμματα λίπους, βουτήξτε το δοχείο μέσα σε νερό και καθαριστικό. Εναλλακτικά, μπορείτε να πλύνετε το δοχείο μέσα σε ένα πλυντήριο πιάτων ή να χρησιμοποιήσετε ένα διαθέσιμο στο εμπόριο καθαριστικό φούρνου. Ποτέ μην βάζετε ξανά ένα βρώμικο δοχείο μέσα στον φούρνο.

- **Απομακρύνετε τυχόν μεγάλα ή χοντρά υπολείμματα φαγητού από το εσωτερικό του φούρνου, με ένα νωπό σφουγγάρι. Μην χρησιμοποιείτε απορρυπαντικά**

- **Αφαιρέστε όλα τα αξεσουάρ και το κιτ ράγας ολίσθησης (εάν υπάρχει)**

- **Μην τοποθετείτε πετσέτες κουζίνας.**

Χρήση του πυρολυτικού κύκλου:



1- Περιστρέψτε τον επιλογέα λειτουργίας στη θέση «». Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη «ECO» ή «SUP». Ο προκαθορισμένος χρόνος είναι 90 λεπτά, αλλά μπορεί να κυμανθεί από 90 λεπτά (λειτουργία Eco) έως 120 λεπτά (λειτουργία Sup) με τη χρήση του προγραμματιστή (κουμπί ρύθμισης «+» ή «-»). Εάν ο φούρνος είναι πολύ βρώμικος, συνιστάται να αυξήσετε τον χρόνο σε 120 λεπτά, ενώ εάν είναι ελαφρώς βρώμικος, μειώστε τον χρόνο του κύκλου καθαρισμού σε 90.

2- Έχετε τη δυνατότητα να μεταθέσετε τον χρόνο έναρξης του κύκλου καθαρισμού με πυρόλυση, αλλάζοντας τον χρόνο ΟΛΟΚΛΗΡΩΣΗΣ με τη χρήση του προγραμματιστή.

3- Μετά από μερικά λεπτά, όταν ο φούρνος φτάσει σε υψηλή θερμοκρασία, η πόρτα κλειδώνει αυτόματα. Μπορείτε να διακόψετε οποιαδήποτε στιγμή τον κύκλο καθαρισμού με πυρόλυση θέτοντας τον επιλογέα λειτουργίας στη θέση «0» (η λέξη «OFF» [Ανενεργό] θα εμφανιστεί για 3 δευτερόλεπτα).

4- Όταν ολοκληρωθεί ο κύκλος καθαρισμού με πυρόλυση, η λειτουργία πυρόλυσης θα απενεργοποιηθεί αυτόματα. Θα εμφανιστεί η ένδειξη «END» (Ολοκλήρωση) στην οθόνη, μέχρι να κλειδωθεί η πόρτα, και στη συνέχεια, εμφανίζεται η ένδειξη «0-n».

5- Μπορείτε να επαναφέρετε τον επιλογέα λειτουργίας στη θέση «0», αλλά εάν η θερμοκρασία εξακολουθεί να είναι υψηλή, εμφανίζεται η ένδειξη «0-n» που υποδεικνύει ότι η πόρτα είναι κλειδωμένη.

Χρήση του πυρολυτικού κύκλου σε φούρνους με έλεγχο αφής:

1- Περιστρέψτε τον επιλογέα λειτουργίας στη θέση πυρόλυσης. Η οθόνη θα εμφανίσει την ένδειξη «ECO» ή «SUP»

2- Ο προκαθορισμένος χρόνος είναι 90 λεπτά, αλλά μπορεί να κυμανθεί από 90 λεπτά (λειτουργία ECO) έως 120 λεπτά (λειτουργία Sup) με τη χρήση του προγραμματιστή (πλήκτρο «+» ή «-»). Εάν ο φούρνος είναι πολύ βρώμικος, θα πρέπει να αυξήσετε τον χρόνο σε 120 λεπτά, ενώ εάν είναι ελαφρώς βρώμικος, μειώστε τον χρόνο του κύκλου καθαρισμού σε 90 λεπτά.

4.3 Λειτουργία Aquactiva

Η διαδικασία Aquactiva χρησιμοποιεί ατμό για να βοηθήσει στην απομάκρυνση υπολειμμάτων λίπους και τροφίμων από το φούρνο.

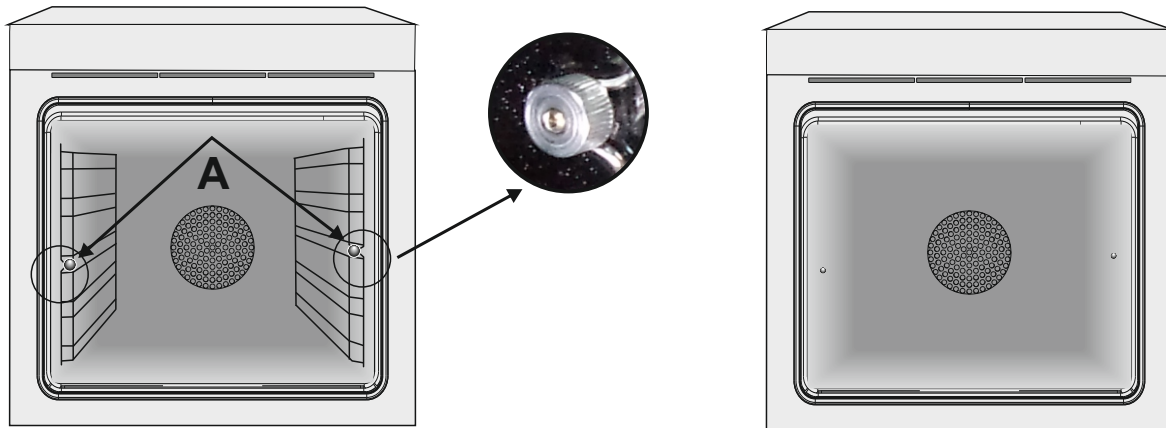
1. Ρίξτε 300 ml νερού στο δοχείο Aquactiva στο κάτω μέρος του φούρνου.
 2. Ρυθμίστε τη λειτουργία του φούρνου σε Στατικό () ή Κάτω () θερμαντήρα
 3. Επιλέξτε το εικονίδιο Aquactiva για τη ρύθμιση της λειτουργίας.
 4. Αφήστε το πρόγραμμα να λειτουργήσει για 30 λεπτά.
 5. Μετά από 30 λεπτά απενεργοποιήστε το πρόγραμμα και αφήστε το φούρνο να κρυώσει.
 6. Όταν η συσκευή είναι δροσερή, καθαρίστε τις εσωτερικές επιφάνειες του φούρνου με ένα πανί.
- Προειδοποίηση: Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι δροσερή πριν την αγγίξετε.
Πρέπει να προσέχετε με όλες τις θερμές επιφάνειες καθώς υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων.
Χρησιμοποιήστε αποσταγμένο ή πόσιμο νερό.



4.4 Συντήρηση

Οδηγία για την αφαίρεση και τον καθαρισμό των πλευρικών σχαρών

1. Ξεβιδώστε την βίδα με αριστερόστροφη κατεύθυνση.
2. Αφαιρέστε τις πλευρικές σχάρες τραβώντας τις προς το μέρος σας
3. Καθαρίστε τις πλευρικές σχάρες σε ένα πλυντήριο πιάτων ή με ένα υγρό σφουγγάρι και στη συνέχεια στεγνώστε τις αμέσως.
4. Αφού καθαρίσετε τις πλευρικές σχάρες, τοποθετήστε τις ξανά στη θέση τους και βάλτε και πάλι τις βίδες, εξασφαλίζοντας ότι είναι σωστά σφιγμένες



ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΤΟΥ ΠΑΡΑΘΥΡΟΥ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

1. Ανοίξτε το μπροστινό παράθυρο.
2. Ανοίξτε τους σφικτήρες του περιβλήματος άρθρωσης στη δεξιά και την αριστερή πλευρά του μπροστινού παραθύρου πιέζοντάς τα προς τα κάτω.
3. Αντικαταστήστε το παράθυρο ακολουθώντας τη διαδικασία αντίστροφα.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΜΟΝΟ ΤΟΥ ΕΣΩΤΕΡΙΚΟΥ ΤΖΑΜΙΟΥ ΤΗΣ ΠΟΡΤΑΣ

1. Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου.

2.3.4. Ασφαλίστε τους μεντεσέδες, αφαιρέστε τις βίδες και αφαιρέστε επάνω μεταλλικό κάλυμμα τραβώντας το προς τα επάνω.

5,6. Αφαιρέστε το τζάμι, βγάζοντας το προσεκτικά από την πόρτα του φούρνου (ΣΗΜ: μην αφαιρείτε οποιοδήποτε άλλο τζάμι ή εξάρτημα).

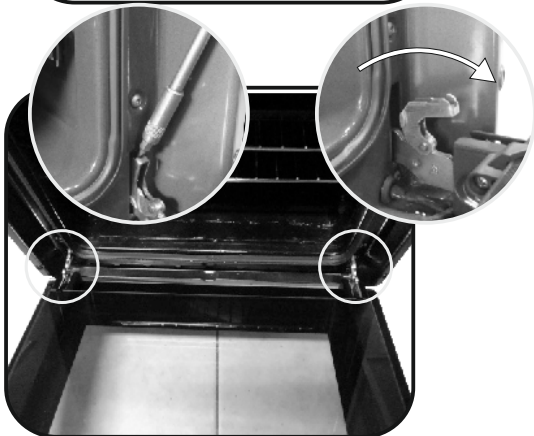
7. Στο τέλος του καθαρισμού ή της αντικατάστασης, μοντάρετε ξανά τα εξαρτήματα με αντίστροφη σειρά.

Επάνω σε όλα τα τζάμια, πρέπει να διαβάζεται η ένδειξη "Low-E" και να βρίσκεται στην αριστερή πλευρά της πόρτας, κοντά στον αριστερό πλευρικό μεντεσέ. Με αυτό τον τρόπο, η τυπωμένη ετικέτα του πρώτου τζαμιού θα είναι μέσα στην πόρτα.

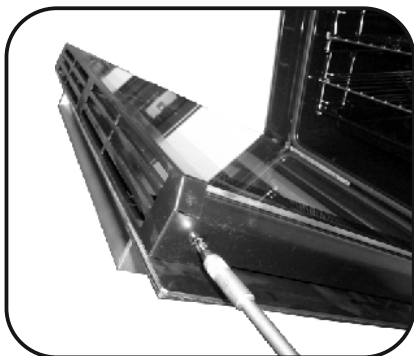
1.



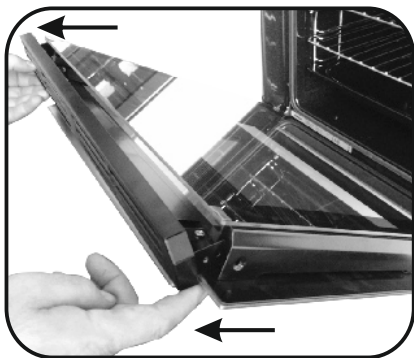
2.



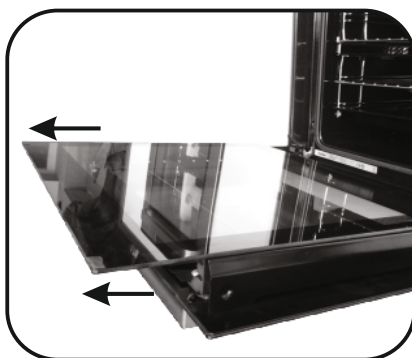
3.



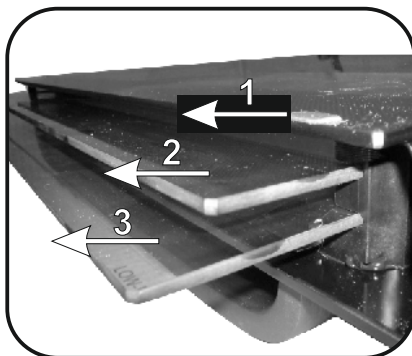
4.



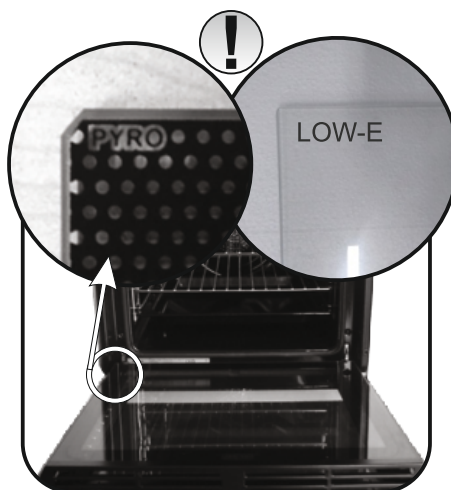
5.



6.



7.



ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΟΥ ΛΑΜΠΤΗΡΑ

1. Αποσυνδέστε τον φούρνο από την παροχή του ρεύματος.
2. Αφαιρέστε το γυάλινο κάλυμμα, ξεβιδώστε τον λαμπτήρα και αντικαταστήστε τον με ένα καινούργιο λαμπτήρα ιδίου τύπου.
3. Αφού έχει αντικατασταθεί ο καμένος λαμπτήρας, τοποθετήστε ξανά το γυάλινο κάλυμμα.



5. Αντιμετώπιση προβλημάτων

5.1 FAQ

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΠΙΘΑΝΗ ΑΙΤΙΑ	ΛΥΣΗ
Ο φούρνος δεν θερμαίνεται	Το ρολόι δεν έχει ρυθμιστεί	Set the clock
Ο φούρνος δεν θερμαίνεται	Η λειτουργία μαγειρέματος και η θερμοκρασία δεν έχουν ρυθμιστεί	Βεβαιωθείτε ότι οι ρυθμίσεις είναι σωστές
Δεν υπάρχει αντίδραση της διεπαφής χρήστη αφής	Ατμός και συμπύκνωση στον πίνακα διασύνδεσης χρήστη	Καθαρίστε με ένα πανί μικροϊνών το πλαίσιο διεπαφής χρήστη για να αφαιρέσετε το στρώμα συμπύκνωσης

- Sütés közben a pára lecsapódhat a sütő belsejében vagy az ajtó üvegén. Ez normális jelenség. Kevésbé fordul elő, ha a bekapcsolás után vár 10-15 percet, mielőtt ételt tenne a sütőbe. Amikor a sütő eléri a sütési hőmérsékletet, a páralecsapódás mindig eltűnik.
- A zöldségeket fedeles edényben süsse nyitott tepsi helyett.
- Ne hagyja az ételt a sütőben, miután több mint 15/20 percig sütötte.
- FIGYELMEZTETÉS: a készülék és annak hozzáférhető részei használat közben felforrósodnak. Vigyázzon, hogy meg ne érintse a forró alkatrészeket.
- FIGYELMEZTETÉS: Használat közben a sütő kézzel elérhető részei felforrósodhatnak. A gyerekeket biztonságos távolban kell tartani.
- FIGYELMEZTETÉS: az áramütés elkerülése érdekében az égő cseréje előtt kapcsolja ki a készüléket.
- FIGYELMEZTETÉS: a hőkapcsoló véletlen visszaállításából adódó veszélyek elkerülése érdekében a készüléket tilos külső kapcsolóeszköztől, például időzítőtől, illetve gyakran be- és kikapcsolt áramkörökről működtetni.
- 8 éven aluli gyermekek kizárólag folyamatos felügyelet mellett tartózkodhatnak a készülék közelében.
- Gyermekek ne játsszanak a készülékkel. A 8 éven aluli gyermekek, valamint a korlátozott fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező, illetve a termék használatát nem ismerő, abban nem jártas személyek kizárólag felügyelet mellett, vagy a készülék megfelelő használatának bemutatása után, a lehetséges veszélyek ismeretében használhatják a terméket.
- Gyermekek felügyelet nélkül nem tisztíthatják a terméket, illetve nem végezhetnek karbantartást.
- Ne tisztítsa a sütő üvegajtóját durva felületű vagy súroló hatású anyagokkal, illetve éles fémtárgyakkal, mert azok felsérthetik az üveg felületét vagy meg is repeszthetik azt.
- A kivehető részek eltávolítása előtt kapcsolja ki a sütőt, majd a tisztítást követően az utasítások szerint helyezze vissza azokat.
- Kizárólag az ehhez a sütőtípushoz ajánlott

maghőmérőt használja.

- A készüléket ne tisztítsa gőzzel.

HA A SÜTŐT A GYÁRTÓ DUGASZ NÉLKÜL BIZTOSÍTJA:

- A K É S Z Ü L É K E T N E M S Z A B A D A Z ÁRAMFORRÁSHOZ DUGÓVAL VAGY ALJZATTAL CSATLAKOZTATNI, HANEM KÖZVETLENÜL A TÁPHÁLÓZATHOZ KELL CSATLAKOZTATNI. Az áramforráshoz való csatlakozást megfelelően képzett szakembernek kell végeznie. Annak érdekében, hogy a berendezés megfeleljen a hatályos biztonsági jogszabályoknak, a sütőt csak úgy szabad csatlakoztatni, hogy a készülék és az áramforrás között egy, a III. túlfeszültség-kategóriára vonatkozó követelményeknek megfelelő többpólusú megszakító legyen elhelyezve. A többpólusú megszakító legyen képes elviselni a legnagyobb csatlakoztatott terhelést, és feleljen meg a hatályos jogszabályoknak. A sárga-zöld földelőkábel a megszakítónak nem szabad megszakítania. A csatlakoztatáshoz használt többpólusú megszakítónak könnyen hozzáférhető helyen kell lennie, amikor a készüléket beépítik.

- Az áramforráshoz való csatlakozást megfelelően képzett szakembernek kell végeznie, figyelembe véve a sütő és az áramforrás polaritását.

- A szétkapcsolást úgy kell elérni, hogy a rögzített vezetékekbe be kell építeni egy kapcsolót a huzalozási szabályoknak megfelelően, HA A SÜTŐ A GYÁRTÓ ÁLTAL BIZTOSÍTOTT DUGÓVAL VAN ELLÁTVA:

- Az aljzatnak meg kell felelnie a címkén jelzett terhelésnek, csatlakoztatott földelő érintkezővel kell rendelkeznie és üzemelnie kell. A védőföldelés vezetéke sárga-zöld színű. Ezt a műveletet csak megfelelően képzett szakembernek kell végrehajtania. Ha az aljzat és a készüléken lévő dugó nem kompatibilis egymással, szakképzett villanyszerelőtől kérje a cserét a megfelelő másik típusra. Mind a dugasznak, mind az aljzatnak meg kell felelnie az adott országban érvényes telepítési előírásoknak. Az áramforráshoz történő csatlakoztatást egy többpólusú megszakító beszerelésével is meg lehet valósítani a készülék és az áramforrás között, melynek érintkezői közötti távolság a III. kategória túlfeszültségi követelményeit

teljesíti, továbbá képes elviselni a legnagyobb csatlakoztatott terhelést, és megfelel a hatályos jogszabályoknak. A sárga-zöld földelőkábel a megszakítónak nem szabad megszakítania. A csatlakoztatáshoz használt aljzatnak vagy kétsarkú megszakítónak a készülék telepítésekor könnyen hozzáférhető helyen kell lennie.

- A tápellátás megszakíthatóságáról vagy úgy kell gondoskodni, hogy a dugaszolóaljzat hozzáférhető helyen van, vagy a fix vezetékezésbe a villanyszerelési szabályok betartásával be kell kötni egy kapcsolót.
- Ha a tápkábel megsérül, egy másik kábelre vagy speciális kábelkötegre kell cserélni, amely a gyártótól vagy az ügyfélszolgálaton keresztül szerezhető be.
- A tápkábel típusa H05V2V2-F. A bekötési műveletet csak szakember végezheti el. A (sárga-zöld) védőföldelésnek 10 mm-rel hosszabbnak kell lennie a hálózati kábelnél. A javításokhoz kizárólag az ügyfélszolgálatunkat vegye igénybe, és csak az eredeti pótalkatrészeket kérje.
- A fenti utasítások be nem tartása esetén a készülék használata veszélyessé válhat és a garancia érvényét veszítheti.
- Tisztítás előtt az esetlegesen kiömlött többlet anyagot el kell távolítani.
- Ha sütés közben történik áramkimaradás, akkor a monitor meghibásodhat. Ebben az esetben forduljon az ügyfélszolgálatához. HU 173
- A túlmelegedés veszélye miatt tilos a készüléket díszajtó mögé telepíteni.
- A rács behelyezésekor ügyelni kell, hogy annak ütközője felfelé és a sütőtér belseje felé nézzen. A rácsot teljesen be kell tolni a sütőtérbe.
- FIGYELMEZTETÉS: Ne helyezze a sütőt boltban kapható alumíniumfóliával vagy egyszer használatos védőeszközökkel borított fal elé. Ha az alumíniumfólia vagy más védőeszköz közvetlenül érintkezik a sütő forró lakkozásával, akkor a belső lakkozás megolvadhat vagy megsérülhet.
- FIGYELMEZTETÉS: Soha ne távolítsa el a sütőajtó tömítését.
- FIGYELEM: Sütés közben, ill. amikor forró a sütő, ne töltsé újra a sütőtér alját vízzel.
- Ahhoz, hogy a készülék a névleges frekvencián működjön, nincs szükség további

intézkedésre/beállításra.

- FIGYELEM: az automatikus tisztítási ciklus elindítása előtt:
 - Tisztítsa meg a sütőajtót;
 - Nedves szivacs segítségével távolítsa el a nagy méretű és makacs maradékokat a sütő belsejéből. Ne használjon tisztítószeret;
 - Távolítsa el minden tartozékot és a csúszósín készletet (ha van); - Ne tegyen rá konyharuhát.
- A maghőmérővel rendelkező sütők esetén a tisztítási ciklus előtt le kell zárni a nyílást a mellékelt anyával. Amikor nem használja a maghőmérőt, mindig zárja le a nyílást az anyával.
- A kiégetési folyamat alatt a felületek a szokásosnál jobban felmelegedhetnek, ezért a gyermekeket biztonságos távolságban kell tartani.

Általános utasítások

125

- 1.1 Biztonsági javaslatok
- 1.2 Elektromos biztonság
- 1.3 Javaslatok
- 1.4 Beszerelés
- 1.5 Hulladékkezelés és környezetvédelem

Termékleírás

126

- 2.1 Áttekintés
- 2.2 Tartozékok
- 2.3 Első használat

A sütő használata

127

- 3.1 A felhasználói felület leírása
- 3.2 Sütési módok

A sütő tisztítása és karbantartása

130

- 4.1 Általános tisztítási tudnivalók
- 4.2 Pirolízis
- 4.3 Aquactiva funkció
- 4.4 Karbantartás
 - Az oldalsó keretek eltávolítása és tisztítása
 - A sütési ablak eltávolítása
 - A belső üvegajtó elkülönített tisztítása
 - Égőcsere

Hibaelhárítás

133

- 5.1 F.A.Q.

1. Általános utasítások

Köszönjük, hogy a termékünket választotta! A sütő hatékony használata érdekében alaposan olvassa el a kézikönyvet, és őrizze meg azt. A sütő beszerelése előtt jegyezze fel a készülék sorozatszámát. Az esetleges javítások előtt meg kell adnia a sorozatszámot az ügyfélszolgálatnak. Miután eltávolította a sütő csomagolását, ellenőrizze, hogy az nem sérült-e meg szállítás közben. Ha bármilyen problémát talál, akkor ne használja a sütőt, és kérje egy szakképzett szerelő segítségét. A csomagolóanyagokat (a műanyag zacskókat, a polisztirolt és a szegeket) tartsa távol a gyermekektől. A sütő első bekapcsolásakor erős füstszagot érezhet. Ezt a sütő első bemelegítések sorozatában a ragasztóanyagok okozhatják. Ez teljesen normális. Ha ez történik, akkor várja meg, amíg a füst eloszlik, mielőtt ételt tenne a sütőbe. A gyártó nem vállal felelősséget azokban az esetekben, amikor a felhasználó nem követte a kézikönyv utasításait.

MEGJEGYZÉS: az Ön által megvásárolt sütő funkciói, jellemzői és tartozékai eltérhetnek a jelen kézikönyvben megjelöltektől.



1.1 Biztonsági javaslatok

Kizárólag rendeltetés szerint használja a sütőt, tehát élelmiszerek sütéséhez. A sütő nem használható hőforrásként, és egyéb alkalmazási módokra sem alkalmas. Az ilyen használat nem megfelelőnek, így veszélyesnek minősül. A gyártó nem vállal felelősséget a nem megfelelő, helytelen vagy indokolatlan használatból eredő károkért.

Az elektromos készülék használatakor tartson be néhány alapvető szabályt:

- Ne húzza meg a hálózati kábelt, ha el akarja távolítani a csatlakozódugót az

aljzatból.

- ne húzza meg a tápkábelt, hogy leválassza a terméket az áramforrásról

- az adapterek, a többcsatlakozós aljzatok és a hosszabbító kábelek használata általában nem javasolt;

- meghibásodás és/vagy nem megfelelő üzemelés esetén kapcsolja ki a készüléket, és ne próbálja önállóan megjavítani azt.

1.2 Elektromos biztonság

AZ ELEKTROMOS CSATLAKOZÁSOKAT KIZÁRÓLAG VILLANSZERELŐ VAGY EGYÉB MEGFELELŐEN KÉPZETT SZERELŐ VÉGEZHETI.

Csak olyan áramforráshoz csatlakoztassa a sütőt, amely megfelel az adott ország beszerelésre vonatkozó jogszabályainak. A gyártó nem vállal felelősséget az utasítások figyelmen kívül hagyásából eredő károkért. A sütőt az adott ország vonatkozó jogszabályaitól függően földelt fali csatlakozóaljzattal rendelkező áramforráshoz vagy többpólusú szakaszolóhoz csatlakoztassa. Az áramforrásnak megfelelő biztosítékokkal kell rendelkeznie, a használt kábeleken pedig olyan keresztirányú szakasznak kell lennie, amely biztosítja a sütő megfelelő áramellátását.

CSATLAKOZTATÁS

A sütő hálózati kábelét kizárólag 220-240 Vac teljesítményű áramforrásra, fázisok vagy fázis és semleges töltöttség közé csatlakoztassa. Mielőtt az áramforráshoz csatlakoztatná a sütőt, mindenképpen ellenőrizze az alábbiakat:

- a mérőeszközön jelzett feszültség;

- a szakaszoló beállítása.

A sütő földelő termináljához csatlakoztatott földelővezeték csatlakoztassa az áramforrás földelő termináljához.

FIGYELMEZTETÉS

Mielőtt csatlakoztatná a sütőt az áramforráshoz, ellenőriztesse a földelő terminál áramellátásának szünetmentességét egy szerelővel. A gyártó nem vállal felelősséget az olyan balesetekért és egyéb problémákért, amelyek abból erednek, hogy a terméket nem földelő terminálhoz csatlakoztatták, vagy a földelő csatlakozás nem szünetmentes.

MEGJEGYZÉS: mivel idővel szükségesé válhat a sütő karbantartása, azt javasoljuk, hogy egy tartalék fali csatlakozóaljzat is legyen a közelben, amelyhez áthelyezéskor csatlakoztathatja a sütőt. A hálózati kábel cseréjét kizárólag a műszaki személyzet vagy egy megfelelő szakképzettséggel rendelkező szerelő végezheti el.

A sütő kikapcsolásakor előfordulhat, hogy a központi hálózati kapcsoló halványan világít. Ez normális jelenség. Úgy szüntetheti meg, ha felülről lefelé fordítja a csatlakozódugót, vagy kikapcsolja az áramellátást.

1.3 Javaslatok

A sütő hatékony tisztántartását segíti, ha minden használat után legalább minimális mértékben megtisztítja azt.

Ne helyezze a sütőt boltban kapható alumíniumfóliával vagy egyszer használatos védőeszközökkel borított fal elé. Ha az alumíniumfólia vagy más védőeszköz közvetlenül érintkezik a sütő forró lakkozásával, akkor a belső lakkozás megalvadhat vagy megsérülhet. Azt javasoljuk, hogy ne használja

1.4 Beszerelés

A gyártók nem kötelezhetők erre. Ha a helytelen használatból eredő hibák kijavításához a gyártó segítsége szükséges, akkor erre a garancia nem vonatkozik. Be kell tartani a szakképzett személyzet számára előírt beszerelési utasításokat. A helytelen beszerelés miatt a közelben tartózkodó személyek és állatok megsérülhetnek, illetve kár keletkezhet a szomszédos tárgyakban is. A gyártó nem vállal felelősséget az ilyen jellegű sérülésekért és károkért.

1.5 Hulladékkezelés és környezetvédelem

Jelen eszköz az Európai Parlament és Tanács 2012/19/EU Az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló irányelvnek (WEEE) való megfelelés alapján került felcímkzésre. Az elektromos és elektronikus berendezések szennyező hatású (a környezetre esetlegesen káros) anyagokat és (újrahasznosítható) nyersanyagokat is tartalmazhatnak. A szennyező anyagok eltávolítása és az anyagok újrahasznosítása érdekében fontos, hogy az elektromos és elektronikus berendezéseket megfelelően kezeljék. Az egyes személyeknek fontos szerepük van abban, hogy az elektromos és elektronikus berendezések anyagi

ne válhassanak környezetvédelmi problémává; ehhez be kell tartaniuk néhány fontos szabályt:

- Az elektromos és elektronikus berendezések anyagai nem kezelhetők háztartási hulladékként;

- az elektromos és elektronikus berendezéseket a helyi önkormányzat vagy egy nyilvántartott vállalat által kezelt gyűjtőponton szükséges ártalmatlanítani.



nagyon magas hőmérsékleten a sütőt, mert az ilyenkor erősen beszenyyeződhet, ez pedig erős, kellemetlen füstszagot válthat ki. Javasoljuk, hogy hosszabb ideig és egy kicsivel alacsonyabb hőmérsékleten süssön. A sütőhöz mellékelt tartozékokon kívül csak sütésálló edényeket és sütőformákat használnak.

A sütő csak magasan, függőlegesen helyezhető el. Javítás előtt a sütő lehűtése és a belső alkatrészek védelme érdekében gondoskodjon a sütő körüli megfelelő szellőztetésről. Készítse el az utolsó oldalon meghatározott nyílásokat az illesztés típusának megfelelően.

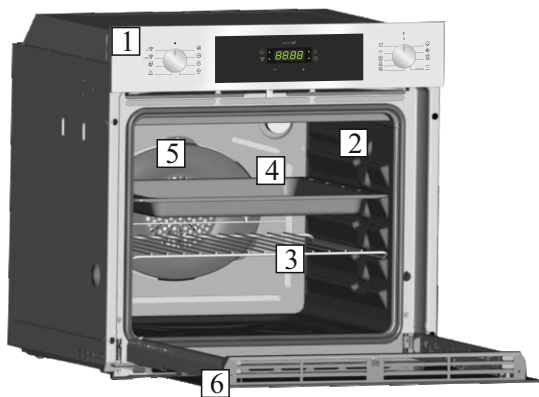
A nagyméretű elektromos és elektronikus berendezések esetén sok országban háztartási hulladékgyűjtő pontok állnak rendelkezésre. Új berendezés vásárlásakor az ilyen hulladékot ingyen vissza lehet vinni a kereskedőhöz, mennyiben a régi berendezés ugyanolyan típusú, mint az új és azzal megegyező funkciójú.

A TAKARÉKOS ÉS KÖRNYEZETBARÁT HASZNÁLAT

Lehetőség szerint kerülje a sütő előmelegítését, vagy használja fel sütésre ezt az időt is. A lehető legritkábban nyissa ki a sütő ajtaját, mert a sütő melege minden ilyen alkalommal szétoszlik. Jelentős energiamegtakarítást érhet el, ha a sütési idő tervezett vége előtt 5-10 perccel kikapcsolja a sütőt, és a bennmaradó hőt használja sütésre. Tartsa tisztán és rendezetten a tömítéseket, hogy a sütő melege ne juthasson ki a berendezésből. Amennyiben ön óránkénti tarifával kötött villamosenergia szerződést, akkor a „delayed cooking” (késleltetett sütés) program még egyszerűbbé teszi az energiatakarékosságot, mivel így a sütési folyamat csökkentett tarifával kezdődik.

2. Termékleírás

2.1 Áttekintés



1. Vezérlőpanel
2. Polc elhelyezkedése (adott esetben oldalsó tartókeret)
3. Fémrács
4. Csepegtetőtálca
5. Ventilátor (az acéllemez mögött)
6. Sütőajtó

2.2 Tartozékok (modell szerint)

1 Csepegtetőtálca



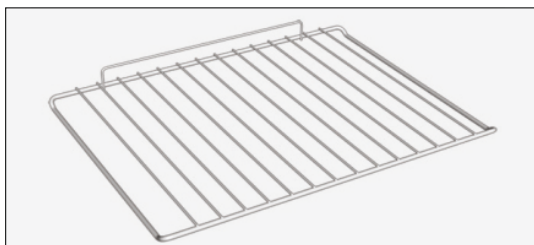
Felfogja a grillácson való sütéskor lecsöpögő zsiradékot.

3 Oldalsó fémsínek



Ezek tartják a csepegtetőtálcat és a fémrácsot.

2 Fémrács



A sütőtálcák és tepsik megtartására szolgál

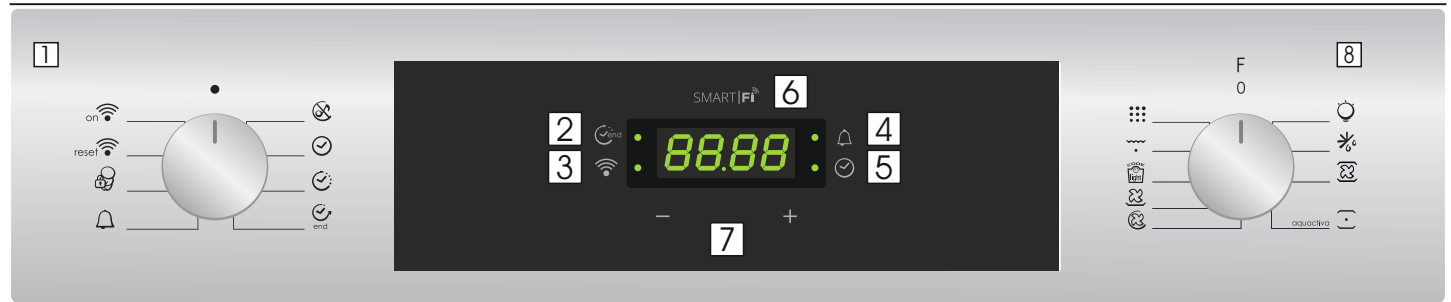
2.3 Első használat

ELŐZETES TISZTÍTÁS

Az első használat előtt tisztítsa meg a sütőt. Törölje át a külső felületeket egy benedvesített törülköhával. Mossa ki az összes tartozékot, és törölje át a sütő belsejét tisztítószeres melegvízzel. Állítsa az üres sütőt a legmagasabb hőfokra, és hagyja úgy 1 órán át. Így megszabadulhat az új termékekre jellemző kellemetlen szagoktól.

3. A sütő használata (modell szerint)

3.1 A felhasználói felület leírása



1. Funkció kiválasztó gomb
2. Főzési idő/főzés vége
3. Wifi jelzőlámpa
4. Percjelző
5. Óra beállítás
6. Hőmérséklet vagy óra kijelző
7. LCD/hőmérséklet beállítás vezérlő
8. Főzés funkció kiválasztó gomb

FIGYELMEZTETÉS a sütő beszerelését vagy ez áramellátás megszakadását követően (ez a kijelző folyamatosan villogó 12:00 jelzéséről is felismerhető) először mindig állítsa be a pontos időt. Ezt az alábbi módon teheti meg. A jobb alsó LED ezzel egyidőben villog (☺). Ez a következőképpen alakul.

- Fordítsa el a bal funkció kiválasztó gombot az óra beállítás pozíciójába.
- Állítsa be az időt a "-" "+" gombbal.

FIGYELEM: A sütő csak az óra beállításakor működik.

FUNKCIÓ	AKTIVÁLÁS MÓDJA	DEAKTIVÁLÁS MÓDJA	TEENDŐ	MIÉRT VAN RÁ SZÜKSÉG
CSENDES MÓD 	Fordítsa el a bal funkció kiválasztó gombot "Csendes mód" pozícióba	Fordítsa el a funkció kiválasztó gombot OFF pozícióba.	Lehetővé teszi a percjelző hangjának kikapcsolását.	A percjelző hangjának kikapcsolásához.
ÓRA BEÁLLÍTÁS 	- Fordítsa el a bal funkció kiválasztó gombot "Idő beállítás" pozícióba - Használja a "+" vagy "-" gombokat az idő beállításához. - A művelet alatt az alsó jobb LED villog.	Fordítsa el a funkció kiválasztó gombot OFF pozícióba.	Lehetővé teszi az idő beállítását, amely megjelenik a kijelzőn.	Megjegyzés az idő beállításához : Az időt a sütő első telepítésekor vagy közvetlenül áramszünet után kell beállítani (az óra villogva jeleníti meg a 12.00 számot).
FŐZÉSI IDŐ 	- Fordítsa el a jobb funkció kiválasztó gombot főzési funkció állásba. - Fordítsa el a bal funkció kiválasztó gombot "Főzési idő időtartama" pozícióba - Állítsa be a főzési időt a "+" és "-" gombokkal. - A művelet alatt a felső bal LED villog.	A főzési idő lejártakor a sütő automatikusan kikapcsol, és a riasztás néhány másodpercig jelez a főzési funkció korai leállításához, fordítsa el a funkció vezérlőt OFF állásba, vagy állítsa be az időt 00.00 - ra; ehhez fordítsa el a funkció kiválasztó gombot Főzési idő állásba, és használja a "+" és "-" gombokat	- Ez lehetővé teszi a kiválasztott recepthez szükséges főzési idő beállítását. - A főzési idő beállítása után fordítsa el a funkció kiválasztó gombot OFF állásba az aktuális időre történő visszalépéshez. - A kiválasztott főzési idő megjelenítéséhez fordítsa el a bal funkció kiválasztó gombot Főzési idő állásba.	A kiválasztott recept főzéséhez.
FŐZÉS VÉGE 	- Fordítsa el a jobb funkció kiválasztó gombot főzési funkció állásba. - Fordítsa el a bal funkció kiválasztó gombot "Főzési idő vége" pozícióba - Állítsa be a főzési idő végét a "+" és "-" gombokkal. - A művelet alatt a felső bal LED villog.	- A főzési idő lejártakor a sütő automatikusan kikapcsol. - A főzési funkció korai leállításához fordítsa el a funkció vezérlőt OFF állásba.	- Ez lehetővé teszi a használni kívánt főzési idő végének beállítását. - A főzési idő beállítása után fordítsa el a funkció kiválasztó gombot OFF állásba az aktuális időre történő visszalépéshez. - A kiválasztott főzési idő megjelenítéséhez fordítsa el a bal funkció kiválasztó gombot Főzés vége állásba.	- Ezt a funkciót normál esetben a Főzési idő funkcióval kell használni. - Például a kiválasztott ételt 45 percig kell főzni, és azt szeretné, hogy 12.30 - ra legyen készen; ebben az esetben: a beállított idő végén a sütő automatikusan kikapcsol, és riasztás jelzés hallatszik. Válassza ki a használni kívánt főzési funkciót. Állítsa be a főzés időtartamát 45 percre ("-" "+"). Állítsa be a főzés végét 12:30 - ra ("-" "+"). A főzés 11:45 - kor automatikusan elindul (12:30 mínusz 45 perc), a főzési idő végén a sütés automatikusan kikapcsol. - FIGYELMEZTETÉS: ha csak a főzési idő végét állítja be, és nem állítja be a főzés időtartamát, a sütő azonnal bekapcsol és a beállított főzési idő végén kikapcsol.
PERCJELZŐ 	- Fordítsa el a bal funkció kiválasztó gombot Percjelző pozícióba, - Állítsa be a Főzési időt a "+" és "-" gombokkal. - A művelet alatt a jobb felső LED villog.	Állítsa be az időt 00.00 - ra, ehhez fordítsa el a bal funkció kiválasztó gombot Percjelző állásba, és használja a "-" "+" gombot	- A beállított idő végén hangjelzést bocsát ki. - A művelet alatt a kijelző a fennmaradó időt jeleníti meg.	A sütő használatához riasztásként, akkor is, ha a sütő kikapcsolt állapotban van.
GYEREKZÁR 	- Fordítsa el a bal funkció kiválasztó gombot Gyerekzár pozícióba, - Nyomja meg a "+" gombot 5 másodpercig. - A gyerekzár akkor aktiválódik, amikor a "STOP" felirat megjelenik a kijelzőn.	- Fordítsa vissza a bal funkció választó gombot Gyerekzár állásba, majd nyomja meg a "+" gombot 5 másodpercig. - A STOP jelzés eltűnik.	Letiltja a sütő használatát.	Biztonsági okokból, amikor gyerekek vannak a házban.

VEZETÉK NÉLKÜLI KAPCSOLAT PARAMÉTEREK

Technológia	Wi-Fi	Bluetooth
Szabványos	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Frekvenciasáv(ok) [MHz]	2401-2483	2402-2480
Maximális teljesítmény [mW]	100	10

TERMÉKADATOK HÁLÓZATI BERENDEZÉSEKHEZ

- A termék energiafogyasztása hálózati készenlétben, miközben az összes vezetékes port csatlakoztatott, és az összes vezeték nélküli hálózati port aktív: 2,0 W

Vezeték nélküli hálózati port aktiválása:

- A villogó WiFi LED a WiFi modul bekapcsolt állapotáról tájékoztat.
- Ha már regisztrálta a készüléket, fordítsa a gombot WiFi Be állásba.
- Ha még nem regisztrálta a készüléket: kövesse a regisztrációs eljárást.

Vezeték nélküli hálózati port kikapcsolása:

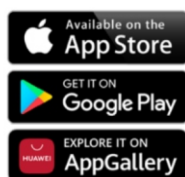
- A nem világító WiFi LED a WiFi modul kikapcsolt állapotáról tájékoztat.
- Ha már regisztrálta a sütőt: fordítsa a gombot WiFi visszaállítási pozícióba, majd 30 másodpercen belül kapcsolja KI pozícióba.
- Ha még nem regisztrálta a sütőt, a WiFi ki van kapcsolva.

Sütő regisztrálása az alkalmazásban

AZ OKOSTELEFONON

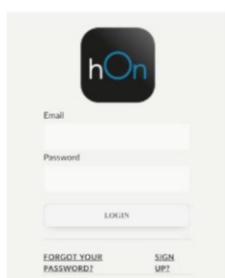
1. Lépés

- Töltse le a hOn alkalmazást.



2. Lépés

- Jelentkezzen be, vagy hozzon létre fiókot.



3. Lépés

- Új készülék hozzáadása



4. Lépés

- Olvassa be a QR-kódot, vagy adja meg a sorozatszámot.



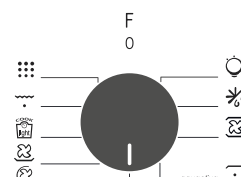
Írja ide a készülék sorozatszámát későbbi hivatkozás céljából.



A KÉSZÜLÉKEN

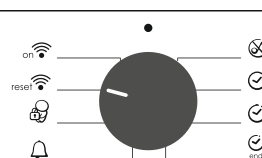
5. Lépés

- Forgassa el a sütési funkciók gombot egy programra (ne "világítás" vagy "0" pozícióra).



6. Lépés

- Forgassa a funkciógombot a WI-FI RESET programra, és várjon 30 másodpercet.



7. Lépés

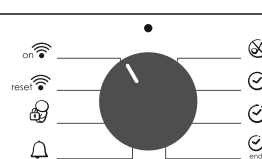
- Amikor a WiFi LED villogni kezd, 5 percen belül folytathatja a párosítást.



Távvezérlés mód

1. Lépés

- Fordítsa a gombot a WI-FI programra.



2. Lépés

- A WiFi LED bekapcsol.



A Candy Hoover Group Srl ezúton kijelenti, hogy a rádióberendezés megfelel a 2014/53/EU irányelvnek és a hatályos törvényi követelményeknek (az UKCA piac vonatkozásában). A megfelelőségi nyilatkozat teljes szövege elérhető az alábbi internetcímen: www.candy-group.com

3.2 Sütési módok

Funkció-választó	T °C javasolt	Funkció (A sütő modelljétől függően)
		LÁMPA: Bekapcsolja a sütő világítását.
		DEFROST (leolvasztás) Ha a forgókapcsolót ebbe a helyzetbe állítja. A ventilátor 40 °C hőmérsékleten forgatja a levegőt a fagyasztott élelmiszer körül, így az pár percen belül kiolvad anélkül, hogy a fehérjetartalma megváltozna vagy módosulna.
	180	FAN COOKING (Ventilátor-hűtés): Ezt az üzemmódot a baromfi, hús, a hal és a zöldségek sütéséhez javasoljuk. A hő jobban áthatja az ételt, így a sütéshez és az előmelegítéshez szükséges idő is csökken. Különböző élelmiszereket süthet egyidejűleg egy vagy több pozícióban, ugyanazzal az előkészítéssel, vagy a nélkül. Ez a sütési üzemmód egyenletes hőeloszlást biztosít, így ételek szaga nem keveredik. Ha egyidejűleg több ételt süt, akkor körülbelül tíz perccel tovább süsse azokat.
*	190	A “COOK LIGHT” (light főzés) funkció egészségesebb süteményt tesz lehetővé azáltal, hogy csökkenti a szükséges zsíradékmennyiséget. A grill és a ventilátor pulzáló légáramlattal együtt való használatának köszönhetően az étel nedvességtartalma megmarad, az étel felső részét pedig a grill funkció sül. Ez rövidebb sütési időt eredményez az íz csökkenése nélkül. Különösen hús sütéshez, zöldségek rostonsütéséhez, valamint omlettek készítéséhez alkalmas. A pulzáló levegő a sütőben tartja a párákat és az élelmiszer nedvességtartalmát, így megőrzi az étel tápértékét és gyors, egységes sültést biztosít. Próbálja ki az összes receptjét, csökkentse az általában használt öntetmennyiséget és tapasztalja meg, mennyire egyszerű az új funkció használata!
	210	FAN + LOWER ELEMENT (ventilátor alsó elemmel): Miközben a ventilátor a sütő belsejében forgatja a levegőt, az alsó sütőelem van használatban. Ez a sütési módszer a lédús gyümölcsflan-ek, a torták, a gyümölcslepények, a quiche lepények és a pástétomok sütéséhez javasolt. Ez a módszer megakadályozza az étel kiszáradását, valamint segíti a sütemények, kenyérszálak és más alulról sült ételek dagadását. Tegye alulra a rekeszt.
*	220	HAGYOMÁNYOS SÜTÉS: Ilyenkor az alsó és a felső melegítőelem is használatban van. Melegítse elő a süteményt tíz percig. Ez a mód az összes hagyományos sütési és rostonsütési módszerhez ideális. Vörös hús, marhasült, báránycomb, vadhús, kenyér, sütőpapírba csomagolt ételek (en papillote) és leveles tészták elkészítéséhez. Helyezze középre az élelmiszert egy tálon.
	230	GRILL: a grill funkciót zárt ajtónál használja. A felső fűtő elemet külön kell használni, továbbá lehetőség van a hőmérséklet szint beállítására. Az elemek izzásához öt perc előmelegítés szükséges. A siker garantált grillezéshez, kebabokhoz és gratin ételekhez. A fehér húsokat távol kell helyezni a griltől; a főzési idő hosszabb, de a hús finomabb lesz. A vörös húst és a hal filétet ráhelyezheti a polcra, amely alatt cseptálcát találhat. A sütő öt grill fokozattal rendelkezik, L1 - L5 között.
	230	GRILL + NYÁRS: a grill funkciót zárt ajtónál használja. A felső fűtő elemet a főzésre szánt ételt forgató nyárral kell használni. A melegítés fokozata szükség szerint állítható be. A nyárs optimálisan közepes méretű ételekkel használható. Ideális a hagyományos sült ízek újbóli felfedezéséhez. A nyáron történő főzéshez nincs szükség előmelegítéshez.
	ECO	ECO: 90 min SUPER: 120 min PIROLÍZIS
		WIFI BEKAPCSOLVA: A sütő lehetővé teszi a wifi kapcsolatot.
		WIFI HELYREÁLLÍTÁSA: Lehetővé teszi a wifi kapcsolat újraindítását.

* Az EN 60350-1 előírásai szerint végzett vizsgálat az energiafogyasztási nyilatkozat és az energiaosztály meghatározása érdekében

4. A sütő tisztítása és karbantartása

4.1 Általános tisztítási tudnivalók

A készülék élettartama rendszeres tisztítással hosszabbítható meg. A tisztítás megkezdése előtt várja meg, amíg a sütő lehűl. Ehhez soha ne használjon súrolószert, fémdörzsít vagy éles tárgyakat, mert azok visszafordíthatatlanul felsértenék a zománcozott felületeket. Csak vízzel, szappannal vagy fehérítő alapú (ammóniás) tisztítószerrel takarítsa a sütőt.

ÜVEGES RÉSZEK

Javasoljuk, hogy minden használat után törölje át az üveglapot egy nedvszívó papírtörülővel. A makacsabb foltokat dörzsölje le egy tisztítószerbe áztatott szivaccsal, majd csavarja ki a szivacsot és öblítse át a felületet tiszta vízzel.

4.2 Pirolízis

A sütő pirolizáló tisztító rendszerrel rendelkezik, amely magas hőmérsékleten megsemmisíti az étel maradványokat. A művelet automatikusan végbemegy a programozó segítségével. A keletkező füstgázok pirolizátoron áthaladnak át, amint a főzés elindul, és "tisztává" válnak. Mivel a pirolizátor nagyon magas hőmérsékletet igényel, a sütő biztonsági zárral lett felszerelve. A pirolizátor bármikor leállítható. Az ajtó nem nyitható ki addig, míg a biztonsági zár meg nem jelenik.

MEGJEGYZÉS: Amennyiben a sütő fölé főzőlap lett rögzítve, soha ne használja a gázégőket vagy az elektromos főzőlapokat a pirolizátor működése közben, ez megakadályozza a főzőlap túlmelegedését.

KÉT PIROLITIKUS CIKLUS került beállításra:

ECO PYROCLEAN : A közepesen szennyeződött sütő tisztításához. Működése 90 percig tart.

SUPER PYROCLEAN : Erősen szennyeződött sütő tisztításához. Működése 120 percig tart.

Soha ne használjon kereskedelmi forgalomban kapható tisztító termékeket a pirolitikus sütőhöz!

Javaslat : Amennyiben közvetlenül a főzés után végzi a pirolitikus tisztítást, kihasználja a maradék hő előnyét, amellyel energiát takaríthat meg.

Pirolitikus ciklus futtatása előtt:

- **Távolítson el valamennyi tartozékot a sütőből, mivel ezek nem állnak ellen a pirolitikus tisztítás során alkalmazott magas hőmérsékletnek; különösen távolítsa el a rácsokat, oldalsó elemeket és a teleszkópos síneket (lásd RÁCSOK ÉS OLDALSÓ ELEMELTÁVOLÍTÁSA fejezet) . A hússzondával felszerelt sütők esetében a tisztítás előtt zárja a mellékelt anyacsavarral a furatot.**

- **A nagyobb kiömlést vagy foltokat távolítsa el, mivel túl sokáig tart a megsemmisítésük. A túl nagy mennyiségű zsír lángra lobbánhat a pirolitikus tisztítás során a nagyon magas hőmérsékletnek kitéve.**

- **Zárja a sütő ajtaját.**

- **Tisztítás előtt a túl nagy kiömlést el kell távolítani.**

- **Tisztítsa meg a sütő ajtaját;**

A SÜTŐABLAK TÖMÍTÉSE

A beszenyeződött tömítést enyhén nedves szivaccsal tisztíthatja le.

TARTOZÉKOK

Tisztítsa meg a tartozékokat egy nedves, szappanos vízbe mártott szivaccsal, majd öblítse ki és szárítsa meg azokat. Ne használjon súrolószert.

CSEPEGTETŐTÁLCA

A grill használata után vegye ki a tálcát a sütőből. A forró zsiradékot öntse egy tartályba, majd egy szivaccsal mossa le a tálcát forró, mosószeres vízben.

Ha a zsiradékot továbbra sem sikerül eltávolítani, akkor hagyja ázni a tálcát. Mosogatógépben is tisztíthatja a tálcát, vagy bolti sütőtisztító szert is használhat ehhez. Soha ne koszosan tegye vissza a tálcát a sütőbe.

- **A nagyobb és durvább étel maradványokat nedves szivaccsal távolítsa el a sütő belsejéből. Ne használjon tisztítószerket;**

- **Távolítson el valamennyi tartozékot, és a csúszórekesz készletet (ahol van);**

- **Ne helyezzen be konyharuhát.**

A pirolitikus ciklus használata:

1- Fordítsa el a funkció kiválasztó gombot "  " pozícióba. A kijelzőn megjelenik az " ECO " vagy "SUP " felirat. A alapértelmezett idő 90 perc, amely 90 percről (Eco üzemmód) 120 percre (Sup üzemmód) módosítható a programozóval (" + " vagy " - " gombok). Amennyiben a sütő nagyon szennyezett, javasoljuk, hogy növelje az időt 120 percre, ha a sütő közepesen szennyezett, csökkentse a tisztítás idejét 90 percre.

2- Lehetőség van a piroclean ciklus indítási idejének késleltetésére, ehhez a programozóval módosítsa az END időt.

3- Néhány perc elteltével, amikor a sütő magas hőmérsékletet ér el, az ajtó automatikusan zár. A piroclean ciklus bármikor leállítható, ehhez fordítsa vissza a funkció kiválasztó gombot 'O' állásba (3 másodpercre megjelenik az OFF felirat).

4- A piroclean ciklus végén a pirolízis automatikusan kikapcsol. A kijelzőn megjelenik az "END" felirat az ajtó zárásáig, majd a "O--n" felirat.

5- A funkció kiválasztó gomb visszafordítható " O " állásba, azonban, ha a hőmérséklet még mindig magas, a "O--n" jelzés jelenik meg, jelezve, hogy az ajtó blokkolva van.

Pirolitikus ciklus használata érintésvezérelt sütőknél:

1- Fordítsa el a funkció kiválasztó gombot pirolízis pozícióba. A kijelzőn megjelenik az "ECO" vagy a "SUP" felirat

2- Az alapértelmezett idő 90 perc, de 90 percről (Eco üzemmód) 120 percre (Sup üzemmód) módosítható a programozóval ("+" vagy "-" gomb). Amennyiben a sütő nagyon szennyezett, az idő 120 percre növelhető, ha a sütő enyhén szennyezett, csökkentse a tisztítás idejét 90 percre.

4.3 Aquactiva funkció

Az Aquactiva eljárás gőz segítségével távolítja el a sütőre rakódott zsírt és élelmiszereket.

1. Öntsön 300 ml vizet a sütő alján található Aquactiva tartályba.
2. Állítsa be a sütő Static () (Statikus) vagy Bottom () (alsó) melegítési funkcióját
3. Állítsa a funkciót az Aquactiva ikonra.
4. Hagyja 30 percig hatni a programot.
5. 30 perc után kapcsolja ki a programot, és hagyja lehűlni a sütőt.
6. Ha a készülék lehűlt, tisztítsa meg a sütő belső felületeit egy törlőruhával.

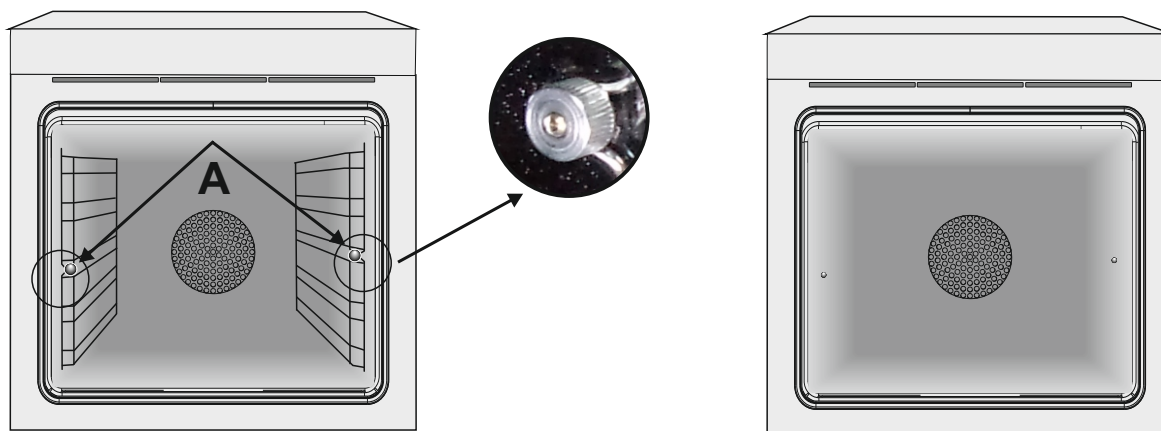
Figyelmeztetés: Csak akkor érintse meg a készüléket, ha az lehűlt. Legyen óvatos a forró felületek közelében, mert azok égési sérüléseket okozhatnak! Desztillált- vagy ivóvizet használjon.



4.4 Karbantartás

AZ OLDALSÓ KERETEK ELTÁVOLÍTÁSA ÉS TISZTÍTÁSA

1. Tekerje ki a csavart az óramutató járásával ellentétes irányba forgatva.
2. Vegye ki az oldalrácst maga felé húzva.
3. Tisztítsa meg az oldalrácst mosogatógépben, vagy nedves szivaccsal, és azonnal szárítsa meg.
4. Az oldalrácok megtisztítása után tegye vissza azokat, és helyezze vissza a csavarokat. Gondoskodjon róla, hogy teljesen meg legyenek húzva.



A SÜTÉSI ABLAK ELTÁVOLÍTÁSA

1. Nyissa ki az előlső ablakot.
2. Nyissa fel a csuklópánt kapcsát az előlső ablak jobb és bal oldalán, lefelé nyomva.
3. Cserélje ki az ablakot az eljárás végrehajtásával.

A BELSŐ ÜVEGAJTÓ ELKÜLÖNÍTETT TISZTÍTÁSA

1. Nyissa ki a sütő ajtaját.

2.3.4. Zárja le a zsanérokat, húzza ki a csavarokat és felfelé húzva távolítsa el a felső fémburkolatot.

5.6. Óvatosan emelje ki az üveget a sütő ajtajából (N. b.: semmilyen más üveget vagy egyéb komponenst ne vegyen ki).

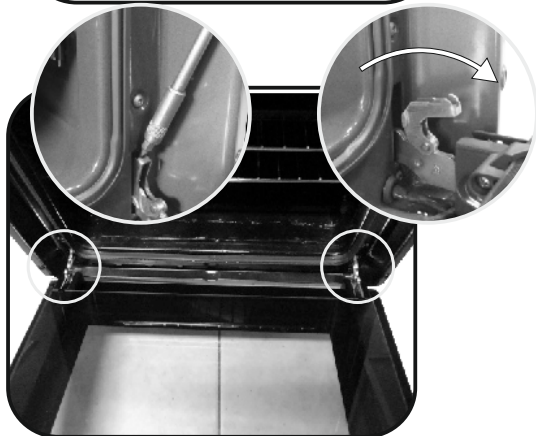
7. Tisztítás és csere után fordított sorrendben helyezze vissza az alkatrészeket.

A „Low-E” feliratra minden üvegalkatrészen olvashatónak kell lennie. Az ilyen jelzés mindig az ajtó bal oldalán, a bal oldalsó zsanér mellett legyen. Ilyenkor az első üveg nyomtatott címkéje az ajtó belsején helyezkedik el.

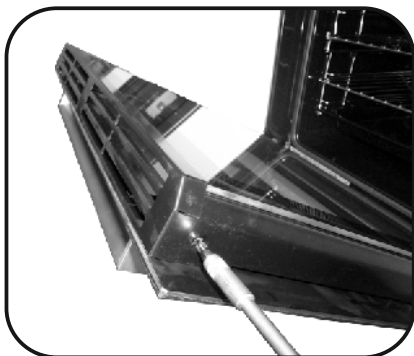
1.



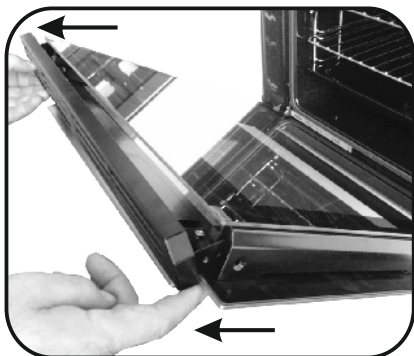
2.



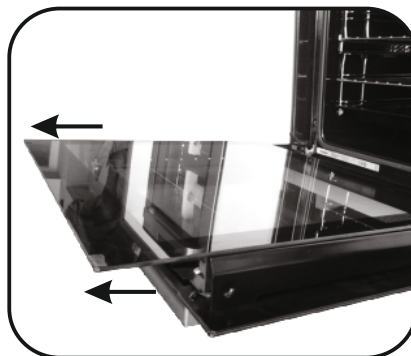
3.



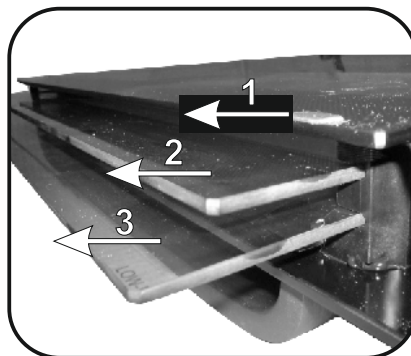
4.



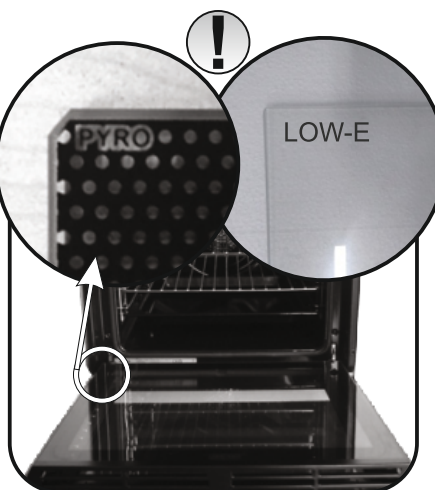
5.



6.



7.



ÉGŐCSERE

1. Húzza ki a sütőt a hálózati csatlakozóaljzatból.
2. Vegye le az üvegborítást, csavarozza ki az égőt, majd cserélje ki azt egy azonos fajtájú, új égőre.
3. Ha kicserélte a hibás égőt, akkor illessze vissza az üvegburkot.



5. Hibaelhárítás

5.1 F.A.Q.

PROBLÉMA	LEHETSÉGES OK	MEGOLDÁS
A sütő nem melegszik fel	Az óra nincs beállítva	Állítsa be az órát
A sütő nem melegszik fel	A sütési funkció és a hőmérséklet nem lett beállítva	Győződjön meg róla, hogy a szükséges beállítások helyesek
Az érintőképernyős felhasználói felület nem reagál	Gőz és kondenzáció a felhasználói felületen	A kondenzációs réteg eltávolításához egy mikroszálas ronggyal tisztítsa meg a kezelőfelületet

- Počas prípravy jedla sa vo vnútri rúry alebo na sklených dvierkach môže kondenzovať vlhkosť. Ide o normálny stav. Na potlačenie tohto efektu počkajte 10–15 minút po zapnutí napájania pred vložení jedla do vnútra rúry.

V prípade vzniku kondenzácie, ak rúra dosiahne teplotu prípravy.

- Zeleninu varte v nádobe s pokrývkou namiesto otvorenej tácky.

- Vyvarujte sa ponechaniu jedla vnútri rúry po varení na viac ako 15–20 minút.

- VAROVANIE: spotrebič a jeho prístupné časti sú počas prevádzky horúce. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli horúcich častí.

- VAROVANIE: prístupné časti sa môžu počas používania grilu veľmi zohriať. Dbajte na to, aby deti boli v bezpečnej vzdialenosti.

- VAROVANIE: pred výmenou žiarovky sa uistite, že spotrebič je vypnutý, vyhnite sa tak úrazu elektrickým prúdom.

- VAROVANIE: aby sa predišlo akémukoľvek nebezpečenstvu spôsobenému náhodným resetovaním zariadenia s tepelným prerušovaním, spotrebič nesmie byť napájaný externým spínacím zariadením, napríklad časovačom, alebo byť pripojený k obvodu, ktorý a pravidelne zapína a vypína.

- Deti do 8 rokov musia byť v bezpečnej vzdialenosti od spotrebiča, ak nie sú pod neustálym dozorom.

- Deti sa nesmú hrať so spotrebičom. Spotrebič môžu používať osoby vo veku 8 a viac rokov a ľudia s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, bez skúseností a znalostí o výrobku, iba ak sú pod dozorom alebo ak sú poučení o obsluhu spotrebiča, bezpečným spôsobom s vedomím možných rizík.

- Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti, ktoré nie sú pod dozorom.

- Na čistenie skiel dvierok rúry nepoužívajte drsné alebo abrazívne materiály alebo ostré kovové škrabky, pretože môžu poškriabať povrch a spôsobiť rozbitie skla.

- Pred vybratím pohyblivých častí musí byť rúra vypnutá.

- Po vyčistení ich opäť namontujte podľa pokynov.

- Používajte len sondu na mäso odporúčanú pre túto rúru.

- Na čistenie nepoužívajte parný čistič.

Ak je vám rúra dodaná od výrobcu bez zástrčky:

- SPOTREBIČ NESMIETE PRIPOJIŤ KU ZDROJU NAPÁJANIA POMOCOÚ ZÁSTRČKY ALEBO ZÁSUVIEK, ALE MUSÍTE HO PRIPOJIŤ PRIAMO K NAPÁJACEJ SIETI. Pripojenie k zdroju energie môže vykonať iba odborník s príslušnou kvalifikáciou. Aby bola inštalácia v súlade s platnými bezpečnostnými predpismi, rúru môžete pripojiť len s umiestnením omnipolárneho ističa medzi spotrebičom a zdrojom energie so separáciou kontaktov v súlade s požiadavkami na prepäťovú kategóriu III. Omnipolárny istič musí zniesť maximálne pripojené zaťaženie a musí byť v súlade s platnými právnymi predpismi. Žltozelený uzemňovací kábel nesmie byť prerušený ističom. Omnipolárny istič použitý na pripojenie musí byť po inštalácii spotrebiča ľahko prístupný. Pripojenie k zdroju energie môže vykonať iba odborník s príslušnou kvalifikáciou s ohľadom na polaritu rúry a zdroj napájania. Odpojenie sa musí dosiahnuť začlenením spínača do pevného zapojenia v súlade s pravidlami zapojenia.

Ak je vám rúra dodaná od výrobcu so zástrčkou:

- Zásuvka musí byť vhodná pre záťaž uvedenú na štítku a musí mať zapojený a funkčný uzemňovací kontakt. Uzemňovací vodič má žltozelenú farbu. Túto činnosť môže vykonávať iba odborník s vhodnou kvalifikáciou. V prípade nekompatibility medzi zásuvkou a zástrčkou spotrebiča požiadajte kvalifikovaného elektrikára, aby zásuvku vymenil za iný vhodný typ. Zástrčka a zásuvka musia zodpovedať platným normám krajiny inštalácie. Pripojenie k zdroju energie sa dá tiež vytvoriť umiestnením omnipolárneho ističa medzi spotrebič a zdroj energie, so separáciou kontaktov v súlade s požiadavkami na prepäťovú kategóriu III, ktorý znesie maximálne pripojené zaťaženie a ktorý je v súlade s platnými právnymi predpismi. Žltozelený uzemňovací kábel nesmie byť prerušený ističom. Zásuvka alebo omnipolárny istič použité na pripojenie musia byť po inštalácii spotrebiča ľahko prístupné. Odpojenie sa môže

dosiahnuť sprístupnením zástrčky alebo začlenením spínača do pevného zapojenia v súlade s pravidlami zapojenia.

- Ak sa napájací kábel poškodí, musíte ho dať vymeniť za nový alebo za špeciálny zväzok káblov dostupný od výrobcu alebo sa obráťte na oddelenie zákazníckych služieb.
- Napájací kábel musí byť typu H05V2V2-F.
- Tento úkon smie vykonávať iba vhodne vyškolený odborník. Uzemňovací vodič (žltozelený) musí byť približne o 10 mm dlhší ako ostatné vodiče. V prípade akýchkoľvek opráv sa obráťte na oddelenie starostlivosti o zákazníkov a žiadajte originálne náhradné diely.
- Nedodržanie vyššie uvedených pokynov bude znamenať porušenie bezpečnosti spotrebiča a stratu platnosti záruky na spotrebič.
- Všetky cudzie telesá a vyliaty materiál treba pred čistením odstrániť.
- Ak v priebehu fázy prípravy jedla dôjde k výpadku elektrického prúdu, môže to spôsobiť poruchu monitora. V takom prípade kontaktujte zákaznícke služby.
- Spotrebič sa nesmie inštalovať za dekoratívne panely, pretože by sa mohol prehrievať.
- Ak do vnútra vložíte rošt, uistite sa, že zarážka smeruje nahor a je v zadnej časti vnútra rúry. Rošt musíte úplne zatlačiť do vnútra rúry.
- VAROVANIE: Steny rúry nepokrývajte hliníkovou fóliou ani jednorazovými ochrannými prostriedkami dostupnými v maloobchodných predajniach. Pri vyložení rúry hliníkovou fóliou alebo akýmkoľvek iným ochranným materiálom hrozí pri priamom kontakte s horúcim smaltom roztavenie smaltu na vnútorných dieloch a strata jeho účinných vlastností.
- VAROVANIE: Nikdy neodstraňujte tesnenie dvierok rúry.
- UPOZORNENIE: Počas prípravy jedla alebo ak je rúra horúca, nenapĺňajte dno rúry vodou.
- Na prevádzku spotrebiča pri menovitých frekvenciách sa nevyžaduje žiadna dodatočná prevádzka/nastavenie.

Všeobecné pokyny

137

- 1.1 Bezpečnostné údaje
- 1.2 Elektrische veiligheid
- 1.3 Aanbevelingen
- 1.4 Inštalácia
- 1.5 Nakladanie s odpadom a ochrana životného prostredia

Popis výrobku

138

- 2.1 Prehľad
- 2.2 Príslušenstvo
- 2.3 Prvé použitie

Použitie rúry

139

- 3.1 Opis displeja
- 3.2 Použitie funkcie pary
- 3.3 Režimy varenia

Čistenie a údržba rúry

142

- 4.1 Všeobecné informácie o čistení
- 4.2 Funkcia Aquactiva
- 4.3 Údržba
 - Odstraňovanie a čistenie bočných náradí
 - Odstraňovanie rúry okna
 - Vybratie a čistenie sklenených dvierok
 - Zmena žiarovky

Riešenie problémov

144

- 5.1 Časté otázky

1. Všeobecné pokyny

Ďakujeme vám, že ste sa rozhodli pre jeden z našich výrobkov. V záujme dosiahnutia čo najlepších výsledkov s rúrou si pozorne prečítajte tento návod a uschovajte ho pre budúce použitie. Pred inštaláciou rúry si poznamenajte sériové číslo, aby ste ho mohli poskytnúť zákazníckym službám, ak bude potrebná nejaká oprava. Po vybratí rúry z obalu skontrolujte, či nebola počas prepravy poškodená. Ak máte pochybnosti, rúru nepoužívajte a poraďte sa s kvalifikovaným technikom. Všetok obalový materiál (plastové vrecia, polystyrén, klinec), uchovávajte mimo dosahu detí. Keď sa rúra zapne prvýkrát, môže sa vytvoriť silne zápachajúci dym, čo je spôsobené tým, že sa lepidlá na izolačných doskách okolo rúry zahrejú po prvýkrát. Je to úplne normálne a ak k tomu dôjde, je potrebné pred vložením jedla do rúry počkať, kým sa dym nerozptýli. Výrobca nenesie žiadnu zodpovednosť v prípadoch, keď sa nedodržiavajú pokyny uvedené v tomto dokumente

POZNÁMKA: funkcie rúry, jej vlastnosti a príslušenstvo uvedené v tejto príručke sa budú líšiť v závislosti od modelu, ktorý ste si zakúpili.



1.1 Bezpečnostné údaje

Rúru používajte len na určený účel, ktorým je len príprava jedla z potravín; akékoľvek iné použitie, napríklad ako zdroj tepla, je považované za nesprávne, a teda nebezpečné. Výrobca nenesie zodpovednosť za žiadne škody spôsobené nevhodným, nesprávnym alebo neprimeraným používaním.

Použitie akéhokoľvek elektrického spotrebiča predpokladá dodržiavanie niektorých základných pravidiel:

- Pri odpájaní produktu od zdroja energie neťahajte za napájací kábel;
- nedotýkajte sa spotrebiča mokrymi alebo vlhkými rukami alebo nohami;
- všeobecne sa neodporúča použitie adaptérov, viacnásobných zásuviek a predlžovacích káblov;
- v prípade poruchy a/alebo chybného fungovania spotrebiča vypnite a nemanipulujte s ním.

1.2 Elektrische veiligheid

ZABEZPEČTE, ABY ELEKTRICKÉ PRÍPOJKY VYHOTOVIL ELEKTRIKÁR ALEBO KVALIFIKOVANÝ TECHNIK.

Napájací zdroj, ku ktorému je rúra pripojená, musí vyhovovať právnych predpisom platným v krajine inštalácie. Výrobca nenesie žiadnu zodpovednosť za prípadné škody spôsobené nedodržaním týchto pokynov. Rúra musí byť pripojená k elektrickej sieti s uzemnenou stenovou zásuvkou alebo s odpojovačom s niekoľkými pólmí, v závislosti od právnych predpisov platných v krajine inštalácie. Elektrické napájanie musí byť chránené vhodnými poistkami a použité káble musia mať priečny rez, ktoré zabezpečí správne napájanie rúry.

PRÍPOJENIE

Rúra sa dodáva s napájacím káblom, ktorý by mal byť pripojený iba na zásobovanie elektrickou energiou s 220-240 VAC 50 Hz medzi fázami alebo medzi fázou a nulovým vodičom. Predtým, než je rúra pripojená k elektrickej sieti, je potrebné skontrolovať:

- napájacie napätie uvedené na merači;

- nastavenie odpojovača.

Uzemňovací vodič pripojený k uzemňovacej svorke rúry musí byť pripojený k uzemňovacej svorke napájacieho zdroja.

VAROVANIE:

Pred pripojením rúry k elektrickej sieti požiadajte kvalifikovaného elektrikára, aby skontroloval kontinuitu svorky uzemnenia elektrickej siete. Výrobca nenesie žiadnu zodpovednosť za nehody alebo iné problémy spôsobené zlyhaním pripojenia rúry k uzemňovacej svorke alebo uzemňovacou svorkou, ktorá má chybnú kontinuitu.

POZNÁMKA: keďže rúra môže vyžadovať údržbu, je vhodné mať ďalšiu elektrickú zásuvku, aby sa rúra mohla do nej pripojiť, ak sa odstráni z priestoru, v ktorom je nainštalovaná. Napájací kábel smie vymeniť len technický servisný personál alebo technik s ekvivalentnou kvalifikáciou.

Keď je rúra vypnutá, v okolí centrálneho hlavného vypínača môže byť slabé svetlo. Je to normálny stav. Ak ho chcete odstrániť, len zasuňte zásuvku obrátene alebo prehodte napájacie svorky.

1.3 Aanbevelingen

Po každom použití rúry pomôže minimálne čistenie udržať rúru dokonalo čistú.

Steny rúry nepokrývajte hliníkovou fóliou ani jednorazovými ochrannými prostriedkami dostupnými v maloobchodných predajniach. Pri nanesení hliníkovej fólie alebo akéhokoľvek iného ochranného materiálu hrozí pri priamom kontakte s horúcim smaltom roztavenie smaltu na vnútorných

súčiastiach a strata jeho náležitých vlastností. Aby sa zabránilo nadmernému znečisteniu rúry a následkom toho silnému dymovému zápachu, odporúčame nepoužívať rúru pri veľmi vysokej teplote. Je lepšie predĺžiť dobu prípravy jedla a trochu znížiť teplotu. Okrem príslušenstva dodávaného s rúrou odporúčame používať iba riad a formy na pečenie odolné voči veľmi vysokým teplotám.

1.4 Inštalácia

Výrobcovia nie sú povinní vykonávať inštaláciu. Ak je potrebná asistencia výrobcu pri odstraňovaní porúch spôsobených nesprávnou inštaláciou, na túto asistenciu sa záruka nevzťahuje. Musia byť dodržané pokyny na inštaláciu pre odborne kvalifikované osoby. Nesprávna inštalácia môže spôsobiť ujmu osobám a zvieratám alebo škody na majetku. Výrobca nezodpovedá za takúto ujmu ani škody.

Rúra môže byť umiestnená len vysoko v stojane. Pred upevnením musíte zabezpečiť dobré vetranie v priestore rúry, aby ste umožnili správnu cirkuláciu čerstvého vzduchu potrebného na chladenie a ochranu vnútorných častí. Vyhotoďte otvory uvedené na poslednej strane podľa typu montáže.

1.5 Nakladanie s odpadom a ochrana životného prostredia

Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2012/19/EU týkajúcou sa elektrických a elektronických zariadení (OEEZ). OEEZ sa zaoberá znečisťujúcimi látkami (ktoré môžu mať negatívny vplyv na životné

prostredie) a základnými prvkami (ktoré sa môžu znovu použiť). Je dôležité, aby OEEZ podstúpili osobitné úpravy na správne odstránenie a likvidáciu znečisťujúcich látok a obnovu všetkých materiálov. Jednotlivci môžu zohrať dôležitú úlohu v tom, aby sa OEEZ nestali environmentálnym problémom; je dôležité dodržiavať niekoľko základných pravidiel:

- OEEZ sa nesmie nakladať ako s domovým odpadom;

- OEEZ sa musia odvážať do vyhradených zberných oblastí spravovaných mestskou radou alebo registrovanou spoločnosťou.

V mnohých krajinách môžu byť k dispozícii pre veľké OEEZ strediská zberu domového odpadu. Keď si kúpite nový spotrebič, starý spotrebič sa môže

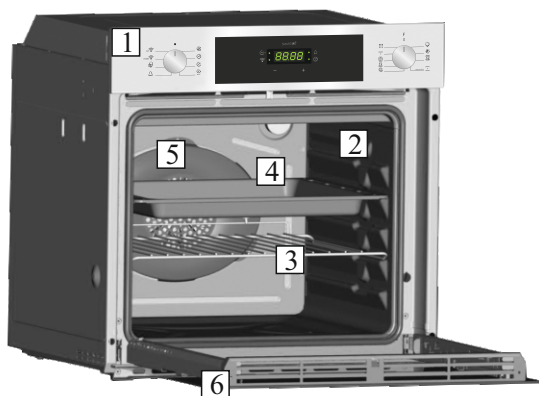
vrátiť dodávateľovi, ktorý ho musí prijať bezplatne ako jednorazový záležitosť, pokiaľ je spotrebič ekvivalentného typu a má rovnaké funkcie ako zakúpený spotrebič.

ÚSPORA ENERGIE S OHĽADOM NA ŽIVOTNÉ PROSTREDIE

Pokiaľ je to možné, rúru nepredhrievajte a vždy sa ju pokúšajte naplniť. Dvierka rúry otvárajte len v nevyhnutných prípadoch, pretože pri každom otvorení zvnútra uniká teplo. Veľké množstvo energie ušetríte, ak rúru vypnete 5 až 10 minút pred uplynutím plánovaného času na prípravu jedla a na dokončenie varenia využijete zostatkové teplo, ktoré rúra naďalej generuje. Tesnenia uchovávajte čisté a neporušené, aby z rúry neunikalo teplo. Ak máte uzavretú zmluvu na dodávku elektrickej energie s hodinovou tarifou, program „odloženého varenia“ zjednodušuje úsporu energie tým, že začiatok procesu prípravy jedla odloží na časové obdobie s výhodnejšou tarifou.

2. Popis výrobku

2.1 Prehľad



1. Ovládací panel
2. Polohy roštu (bočná drôtená mriežka, ak sa dodáva)
3. Kovový gril
4. Plech na odkvapkávanie
5. Ventilátor (za oceľovou platňou)
6. Dvierka rúry

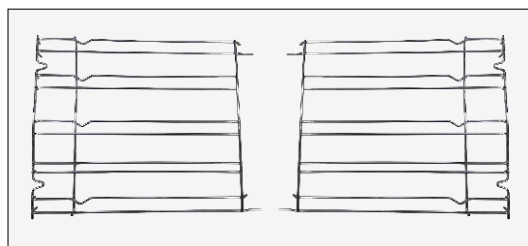
2.2 Príslušenstvo

1 Plech na odkvapkávanie



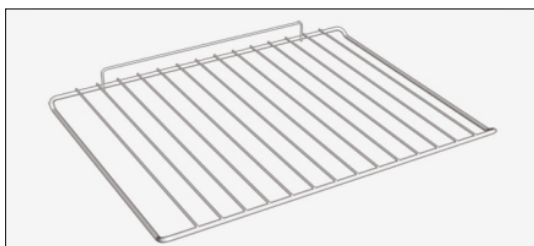
Obsahuje plechy na pečenie a platne.

3 Bočné drôtené mriežky



Nachádzajú sa po stranách vnútra rúry. Držia kovové mriežky a plechy na odkvapkávanie.

2 Kovový gril



Obsahuje plechy na pečenie a platne.

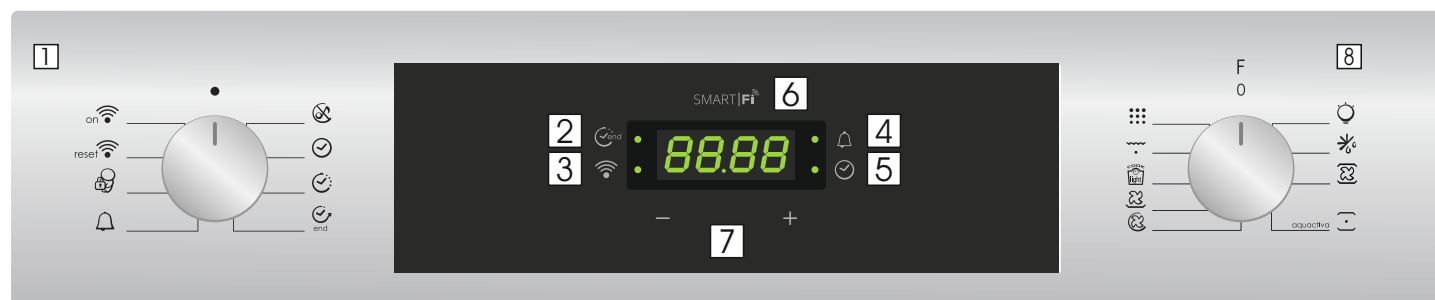
2.3 Prvé použitie

PREDČISTENIE

Pred prvým použitím rúry vyčistite. Vonkajšie plochy poutierajte vlhkou mäkkou handričkou. Umyte všetko príslušenstvo a poutierajte vnútro rúry roztokom teplej vody a tekutého čistiaceho prostriedku. Nastavte prázdnu rúru na maximálnu teplotu a nechajte ju zapnutú asi 1 hodinu, to odstráni všetok pretrvávajúci zápach novosti.

3. Použitie rúry

3.1 Opis displeja



1. Minute minder
2. Nastavenie hodín
3. Doba varenia
4. Koniec varenia
5. Zobrazenie teploty alebo hodín
6. Ovládacie prvky nastavenia LCD displeja
7. Ovládací gombík termostatu
8. Ovládací gombík funkcií

UPOZORNENIE: prvú operáciu, ktorá sa má vykonať po inštalácii rúry alebo po prerušení napájania (je to rozpoznateľné, že pulzovanie displeja a zobrazenie 12:00) nastavuje správny čas. To sa dosiahlo nasledovne.

- Stlačte centrálnu tlačidlo.
- Nastavte čas pomocou tlačidiel "-" "+".
- Uvoľnite všetky tlačidlá.

POZOR: Rúra bude pracovať len za predpokladu, že sú nastavené hodiny.

FUNCTION	AKO AKTIVOVAŤ	AKO DEAKTIVOVAŤ	ČO TO ROBÍ	PREČO JE POTREBNÉ
SILENCE MODE 	Otočte ľavý prepínač funkcií do polohy "Režim ticha"	Otočte volič funkcií do polohy OFF.	Umožňuje vypnúť zvuk miniatúry.	Ak chcete vypnúť zvuk miniatúry
SET ČAS 	- Otočte ľavý prepínač funkcií na pozíciu "Nastavenie času". - Pomocou tlačidiel "+" alebo "-" nastavte čas	Otočte funkciu do polohy OFF.	Umožňuje nastaviť čas, ktorý sa objaví na na displeji	- Nastavenie času - Dôležité upozornenie: Nastavte čas, kedy ste prvýkrát nainštalovali rúru, alebo hneď po vyčerpaní (hodiny ukazujú pulzujúce 12:00)
VARENIE DOBA 	- Otočte správny volič funkcií na funkciu pečenia - Otočte ľavý prepínač funkcií na pozíciu "Doba pečenia" - Nastavte čas varenia pomocou tlačidiel "+" a "-" - Zobrazí sa osvetlenie Auto	Po uplynutí doby varenia sa rúra automaticky vypne a budík zazvoní na niekoľko sekúnd. Ak chcete funkcie varenia skoro zastaviť, otočte ovládač funkcií na OFF alebo nastavte čas na 00:00; otáčaním voliča funkcií na dobu trvania varenia a použitím tlačidiel "+" a "-"	- Umožňuje prednastaviť čas potrebný na prípravu receptúry. - Keď je nastavená doba varenia, otočte voličom funkcií na OFF pre návrat k aktuálnemu času. - Ak chcete zobraziť zvolený čas varenia, otočte ľavý prepínač funkcií na dobu trvania pečenia.	Na varenie požadovaných receptov.
KONIEC VARENIE 	- Otočte správny volič funkcií na funkciu pečenia - Otočte ľavý prepínač funkcií na pozíciu "Koniec varenia" - Nastavte čas ukončenia varenia pomocou tlačidiel "+" a "-" - Zobrazí sa osvetlenie Auto	- Po uplynutí doby varenia sa rúra automaticky vypne. - Ak chcete funkcie varenia prerušiť skôr, otočte ovládací prvok funkcií na OFF	- Umožňuje prednastaviť požadovaný čas varenia. - Keď je nastavená doba varenia, otočte voličom funkcií na OFF, aby ste sa vrátili k aktuálnemu času. - Ak chcete zobraziť zvolený čas varenia, otočte ľavý prepínač funkcií na Čas ukončenia prípravy	- Táto funkcia sa bežne používa s funkciou DOBA VARENIA - Napríklad požadovaná strava musí variť 45 minút a chcem, aby bola pripravená na 12:30; v tomto prípade: na konci nastaveného času sa rúra automaticky vypne a zaznie alarm. Vyberte požadovanú funkciu pečenia. Dĺžku varenia nastavte na 45 minút ("-" "+"). Nastavte koniec varenia na 12:30 ("-" "+"). Varenie sa automaticky začne o 11:45 (12:30 minus 45 minút), na konci nastaveného času pečenia sa rúra automaticky vypne. - UPOZORNENIE: nastavením iba času na varenie a nie doby trvania varenia sa rúra okamžite zapne a vypne na konci nastaveného času pečenia.
MINUTE MINDER 	- Otočte ľavý prepínač funkcií do polohy Minute Minder. - Nastavte čas varenia pomocou tlačidiel "+" a "-"	Nastavte čas na 00:00 otáčaním ľavého funkčného voliča do polohy Minute Minder a pomocou tlačidla "-"	- Vypne zvukový signál na konci nastaveného času. - Počas prevádzky sa na displeji zobrazí zostávajúci čas.	Nechajte rúru používať ako alarm, aj keď je rúra vypnutá
DIEŤA BEZPEČNOSŤ LOCK 	- Otočte ľavý prepínač funkcií do polohy Detský zámok. - Stlačte tlačidlo "+" počas 5 sekúnd - Detská poistka je k dispozícii, keď sa na displeji zobrazí "STOP"	- Otočte ľavý prepínač funkcií na funkciu Detský zámok a počas 5 sekúnd stlačte tlačidlo "+". - Zobrazenie STOP zmizne.	Rúra nemožno použiť.	Táto funkcia je užitočná, ak sú deti v dome.

BEZDRÔTOVÉ PARAMETRE

Technológia	Wi-Fi	Bluetooth
Standard	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Frekvenčné pásmo (pásma) [MHz]	2401-2483	2402-2480
Maximálny výkon [mW]	100	10

INFORMÁCIE O PRODUKTE PRE SIEŤOVÉ ZARIADENIA

• Spotreba energie produktu v pohotovostnom režime v sieti, ak sú pripojené všetky káblové sieťové porty a ak sú aktivované všetky porty bezdrôtovej siete: 2,0 W

Ako aktivovať port bezdrôtovej siete:

- Ak LED WiFi bliká, znamená to, že modul WiFi je zapnutý.
- Ak je spotrebič už zaregistrovaný: gombíkom zapnite WiFi.
- Ak nie je zaregistrovaný: dodržte pokyny na registráciu.

Ako deaktivovať port bezdrôtovej siete:

- Ak je kontrolka LED Wi-Fi vypnutá, znamená to, že modul WiFi je vypnutý.
- Ak je rúra zaregistrovaná: otočte gombíkom, aby ste zresetovali WiFi a potom do polohy vypnuté do 30 sekúnd.
- Ak rúra nie je zaregistrovaná, WiFi je vypnuté.

Registrácia rúry do aplikácie

NA SMARTFÓNE

Krok 1

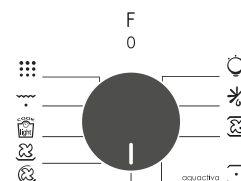
- Stiahnite si aplikáciu hOn.



NA SPOTREBIČI

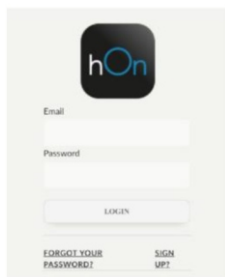
Krok 5

- Otočte gombíkom funkcie prípravy jedla na program (Nie poloha "osvetlenie" alebo „0“).



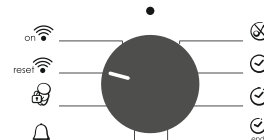
Krok 2

- Prihláste sa alebo sa zaregistrujte.



Krok 6

- Otočte gombíkom funkcií na program WI-FI RESET a počkajte 30 sekúnd.



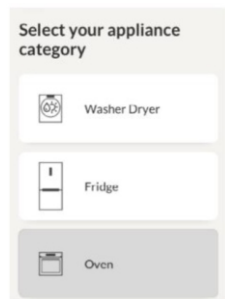
Krok 7

- Keď začne LED Wi-Fi blikáť, do 5 minút môžete pokračovať s párovaním.



Krok 3

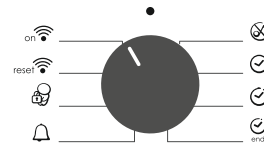
- Pridajte nový spotrebič



Režim diaľkového ovládania

Krok 1

- Otočte gombíkom na program WI-FI.



Krok 2

- Zapne sa LED WiFi.

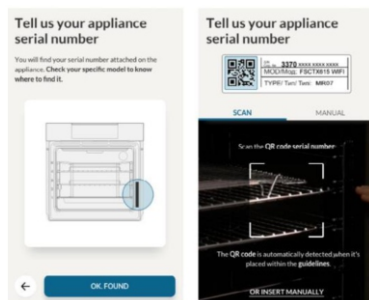


Krok 4

- Naskenujte QR kód alebo zadajte sériové číslo.



Sem si zapíšte svoje sériové číslo pre použitie v budúcnosti.



Candy Hoover Group Srl týmto vyhlasuje, že rádiové zariadenie je v zhode so smernicou 2014/53/EÚ a s príslušnými zákonnými požiadavkami (pre trh UKCA). Úplné znenie vyhlásenia o zhode je k dispozícii na nasledujúcej internetovej adrese: www.candy-group.com

3.3 Režimy varenia

Ovládač funkcií	Prednastavená teplota v °C	T °C omezení	Funkcie (v závislosti od modelu)
			OSVETLENIE: Slúži pre zapnutie osvetlenia rúry na pečenie.
			ROZMRAZOVANIE: Po nastavení ovládača funkcií do tejto polohy rozptýľuje ventilátor vzduch izbovej teploty okolo zmrazeného pokrmu. Vďaka tomu dôjde k rozmrazeniu pokrmu počas niekoľkých minút a zároveň zostane zachovaný obsah proteínov.
	180	50 ÷ MAX	PEČENIE S VENTILÁTOROM: Tento režim odporúčame pre hydinu, pečivo, ryby a zeleninu. Teplo prestupuje do pokrmu lepšie a skráti sa čas pečenia aj predhrevu. Môžete súčasne piecť rôzne pokrmy alebo bez rovnakého spôsobu prípravy na jednej alebo viacerých úrovniach. Tento spôsob pečenia ponúka rovnomernú distribúciu tepla a nemiešajú sa vône. Pri súčasnom pečení viacerých pokrmov pridajte ďalších približne 10 minút.
* 	190	50 ÷ MAX	Cook Light: Táto funkcia umožňuje zdravší spôsob prípravy znížením množstva potrebného tuku alebo oleja. Kombinácia vykurovacích telies s pulzujúcim cyklom vzduchu zaisťuje dokonalý výsledok pečenia.
	210	50 ÷ MAX	DOLNÉ OHREVNÉ TELESO + VENTILÁTOR: V prevádzke je dolné ohrevné teleso spolu s ventilátorom, ktorý rozptýľuje vzduch vo vnútri rúry. Tento spôsob je ideálny na pečenie šťavnatých ovocných koláčov, tort, slaných koláčov (fr. quiches) a paštét. Bráni vysušeniu pokrmu a napomáha kysnutiu cesta, chleba a ďalších pokrmov pečených na spodnej úrovni. Zasuňte plech s pokrmom na spodnú úroveň.
* 	220	50 ÷ MAX	KONVENČNÉ PEČENIE: Používajú sa súčasne horné aj dolné ohrevné telesá. Predhrievajte rúru počas 10 minút. Táto metóda je ideálna pre akékoľvek tradičné pečenie. Na prípravu červeného mäsa, hovädzieho pečeného, jahňacieho stehna, diviny, chleba, pokrmov vo fólii (papillotes), lístkového cesta. Umiestnite pokrm a nádobu na rošt do strednej polohy.
	230	50 ÷ MAX	GRIL: Používajte gril so zatvorenými dvierkami. Horné ohrevné teleso sa používa samostatne a môžete upravovať teplotu. Rozohriatie telies vyžaduje 5 minút predhrievania. Úspech je zaručený pre grily, kebaby a pokrmy s kôrkou. Biele mäso sa umiestňuje ďalej od grilu; čas pečenia je dlhší, ale mäso bude chutnejšie. Tmavé mäso a rybie filety môžete ukladať na rošt nad odkvapkávaci plech. Rúra má dve polohy grilu: Gril: 2140 W; Barbecue: 3340 W
	230	50 ÷ MAX	GRIL + TURNSPIT: použite otočný ražň so zatvorenými dverami. Horný výhrevný článok sa používa s otočným rožňom, ktorý otáča jedlo, ktoré sa má variť. Stupeň ohrevu je možné upraviť podľa potreby. Turnspit sa najlepšie používa na stredne veľké predmety. Ideálne na znovuoobjavenie chuti tradičného pečenia. Na varenie turnspit nie je potrebné predhrievanie.
	ECO	50 ÷ MAX	ECO: 90 min SUPER: 120 min PYROLÝZA
on 			WIFI ZAPNÚŤ: Rúra umožňuje Wi-Fi pripojenie.
reset 			WIFI RESETOVAŤ: Umožňuje reštartovať Wi-Fi pripojenie.

* Testované v súlade s EN 60350-1 na účely a vyhlásenia o spotrebe energie a energetickej triedy

4. Čistenie a údržba rúry

4.1 Všeobecné informácie o čistení

Životný cyklus spotrebiča možno rozšíriť prostredníctvom pravidelného čistenia. Pred vykonávaním úkonov manuálneho čistenia počkajte, kým rúra nevychladne. Nikdy nepoužívajte na čistenie abrazívne čistiace prostriedky, drôtenky alebo ostré predmety, aby ste nenapraviteľne nepoškodili smaltované časti. Používajte len vodu, mydlo alebo čistiace prostriedky na báze bielidla (amoniak).

SKLENENÉ DIELY

Odporúča sa vyčistiť sklenené okno absorpčnou kuchynskou utierkou po každom použití rúry. Ak chcete odstrániť odolnejšie škvrny, môžete použiť špongiu nasiaknutú pracím prostriedkom, dobre vyžmýkať a potom opláchnuť vodou.

TESNENIE OKNA RÚRY

Ak je znečistené, tesnenie môžete vyčistiť mierne vlhkou špongiou.

PRÍSLUŠENSTVO

Pred opláchnutím a vysušením vyčistite príslušenstvo vlhkou mydlovou špongiou: nepoužívať abrazívne čistiace prostriedky.

ODKVAPKÁVACÍ PLECH

Po použití grilu vyberte plech z rúry. Horúci tuk vylejte do nádoby a plech umyte horúcou vodou, hubkou a prípravkom na umývanie riadu.

Ak neviete umyť masnotu, ponorte plech do vody s čistiacim prípravkom. Plech môžete umývať aj v umývačke riadu alebo použiť čistič na rúry. Špinavý plech nikdy nedávajte späť do rúry.

NEREZOVÉ ALEBO HLINÍKOVÉ PRÍSLUŠENSTVO

Dvierka rúry čistíte iba vlhkou handričkou alebo hubkou.

Vysušte jemnou handričkou.

Nepoužívajte drôtenku, kyseliny či abrazívne prípravky, ktoré môžu poškodiť povrch rúry. Ovládací panel rúry ošetrujte s rovnakou opatrnosťou.

ČISTENIE PRIEHLBINY

Pre vyčistenie vodného kameňa z priehlbiny postupujte nasledovne.

Priehlbínu odporúčame čistiť po 5-10 vareníach s funkciou pary.

1. Nalejte 300 ml bieleho octu do priehlbiny.

Pozn.: Druh octu: %5

2. Nechajte postáť po dobu 30 minút pri izbovej teplote.

3. Rúru vyčistíte jemnou handričkou a vodou.

4.2 Funkcija Aquactiva

Postupak Aquactiva koristi paru kako bi otklonio preostalu mast i ostatke hrane iz rerne.

1. Sipajte 300 ml vode u spremnik Aquactiva u dnu rerne.
2. Podesite funkciju rerne na statični (●) ili donji (◡) grejač.
3. Podesite temperaturu na ikonicu Aquactiva .
4. Ostavite program da radi 30 minuta.
5. Nako 30 minuta isključite program i ostavite rernu da se ohladi.
6. Kada se uređaj ohladi, očistite unutrašnje površine rerne krpom.

Upozorenje:

Proverite da li se uređaj ohladio pre nego što ga dodirnete.

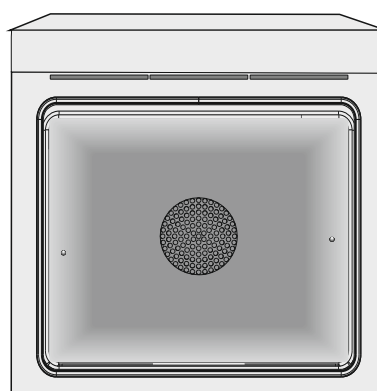
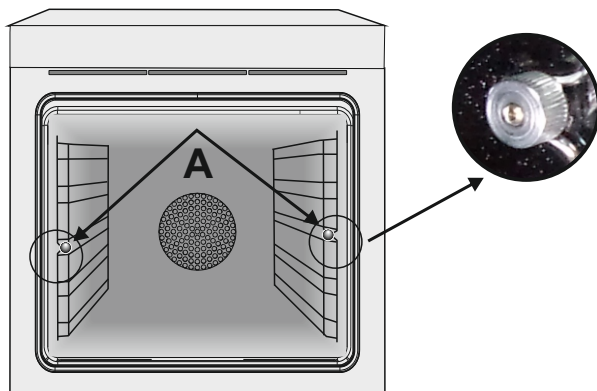
Budite pažljivi sa svim vrelim površinama jer mogu da izazovu opekotine. Koristite destilovanu vodu ili vodu za piće.



4.3 Údržba

DEMONTÁŽ A ČISTENIE BOČNÝCH ROŠTOV

1. Odskrutkujte skrutku proti smeru hodinových ručičiek.
2. Vyberte bočné stojanové mriežky potiahnutím k sebe.
3. Umyte bočné stojanové mriežky v umývačke riadu alebo mokrou špongiou a potom ich okamžite osušte.
4. Po vyčistení bočných stojanových mriežok ich vložte späť a zaistite skrutkami, skontrolujte, či sú pevne utiahnuté.



ODSTRAŇOVANIE RÚRY OKNA

1. Otvorte predné okno.
2. Otvorte svorky krytu závesu na pravej a ľavej strane predného okna tým, že ich zatlačíte nadol.
3. Vymeňte okien vykonaním postupu opačným smerom.

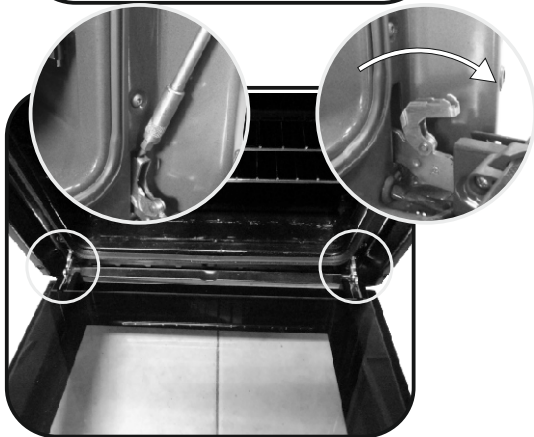
VYBRATIE A ČISTENIE SKLENENÝCH DVIEROK

1. Otvorte dvierka rúry.
 - 2.3.4. Zablokujte pánty, vyberte skrutky a odstráňte horný kovový kryt potiahnutím smerom nahor.
 - 5.6. Vyberte sklo, opatrne ho vytriahnite z dvierok rúry (pozn.: v rúrach s pyrolýzou vyberte aj druhé a tretie sklo (ak je namontované)).
 7. Na konci čistenia alebo výmeny znovu namontujte diely v opačnom poradí.
- Na všetkých sklách musí byť označenie „Pyro“ čitateľné a umiestnené na ľavej strane dvierok, blízko ľavého bočného závesu. Týmto spôsobom bude vytlačený štítok prvého skla vnútri dverí.

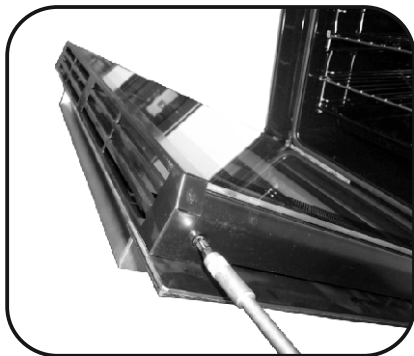
1.



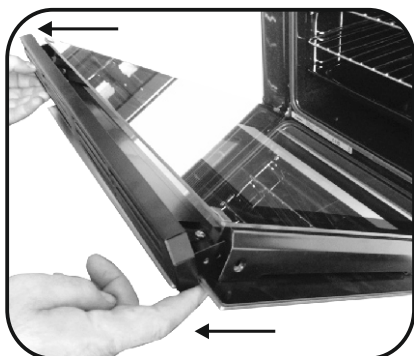
2.



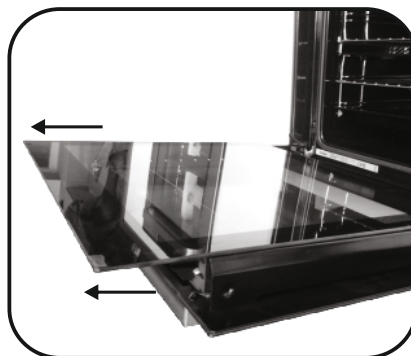
3.



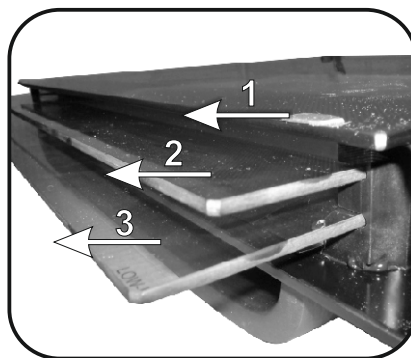
4.



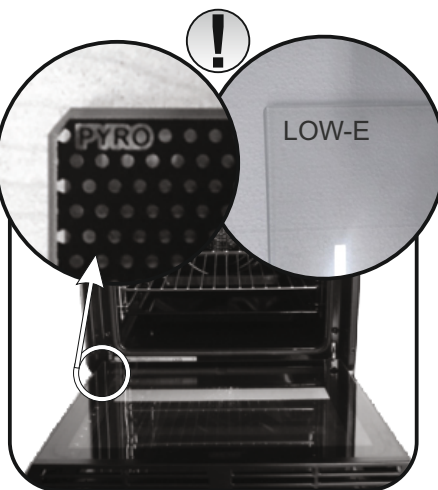
5.



6.



7.



ZMENA ŽIAROVKY

1. Odpojte rúru od elektrickej siete.
2. Uvoľnite sklenený kryt, odskrutkujte žiarovku a vymeňte ju novou žiarovkou rovnakého typu.
3. Po výmene chybné žiarovky vymeňte sklenený kryt.

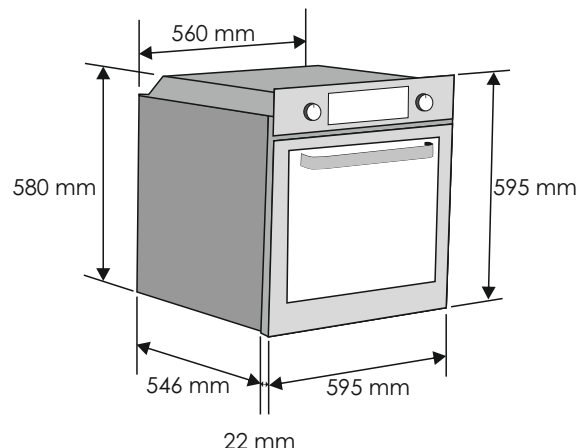
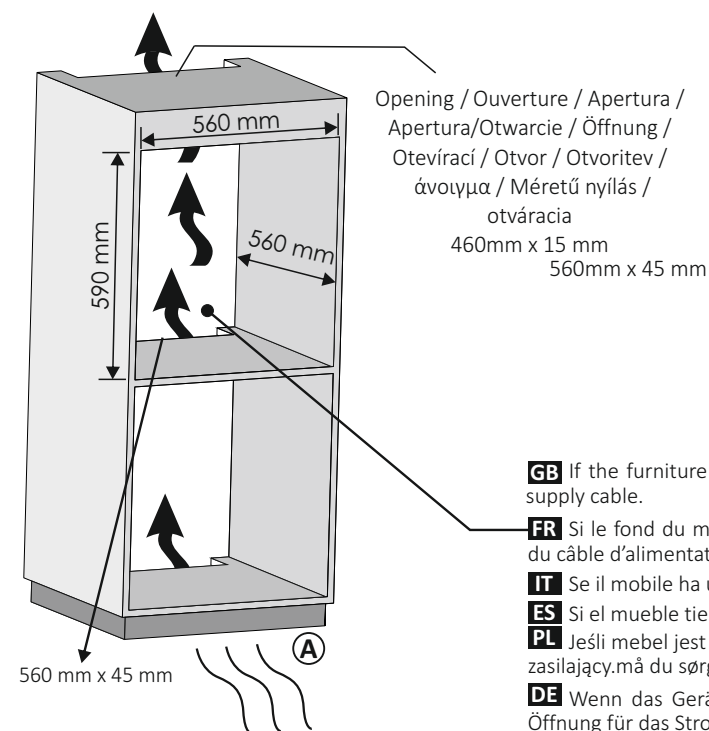


5. Riešenie problémov

5.1 Časté otázky

PROBLÉM	MOŽNÉ PRÍČINY	RIEŠENIE
Rúra sa neohrieva	Nie sú nastavené hodiny	Nastavte presný čas na hodinách
Rúra sa neohrieva	Je aktívna detská poistka	Vypnite detskú poistku
Rúra sa neohrieva	Nebola nastavená funkcia pečenia a teplota	Uistite sa o správnosti nastavení
Žiadna reakcia na dotykovom rozhraní používateľa	Para a skondenzovaná voda na paneli rozhrania používateľa	Panel používateľa vyčistite utierkou z mikrovĺáken, aby ste odstránili vrstvu skondenzovanej vody

INSTALLATION	EN	INSTALLATION DU FOUR	FR	INSTALLAZIONE	IT	INSTALACIÓN	ES
INSTALACJA	PL	INSTALLATION	DE	INSTALACE	CZ	UGRADNJA	HR
VGRADNJA PEČICE	SL	ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ	GR	BESZERELÉS	HU	INŠTALÁCIA	SK



GB If the furniture is equipped with a bottom at the back part, provide an opening for the power supply cable.

FR Si le fond du meuble est doté d'un panneau de fermeture, prévoyez un orifice pour le passage du câble d'alimentation.

IT Se il mobile ha un fondo posteriore, praticare un foro per il passaggio del cavo di alimentazione.

ES Si el mueble tiene panel posterior, haga un orificio para el cable de alimentación.

PL Jeśli mebel jest wyposażony w pokrywę w części tylnej, należy przewidzieć w niej otwór na kabel zasilający. má du sørge for en åbning til strømforsyningskabelen.

DE Wenn das Gerät mit einer Abdeckung auf der Rückseite ausgestattet ist, sorgen Sie für eine Öffnung für das Stromversorgungskabel.

CZ Je-li nábytek v zadní části vybaven krytem, vytvořte otvor pro napájecí kabel.

HR Ako je namještaj zatvoren sa stražnje strane, napravite otvor za kabel za napajanje.

SL Če je omarica na zadnji strani zaprta, naredite odprtino za napajalni kabel.

GR Εάν το έπιπλο είναι εφοδιασμένο με ένα τοίχωμα στο πίσω μέρος, κάντε ένα άνοιγμα για το καλώδιο τροφοδοσίας.

HU Ha a bútor hátul és alul is zárt, akkor biztosítson egy nyílást a hálózati csatlakozókábel számára.

SK Ak je nabytok vybavený zo zadnej časti krytom, zabezpečte otvor pre privodný elektrický kabel.

A GB If the mounting of the plinth does not allow air circulation, to obtain the maximum performance of the oven it is necessary to create an opening of 500x10mm or the same surface in 5.000 mm²

A FR Si le montage du socle ne permet pas la circulation d'air, pour obtenir la performance maximale du four, il est nécessaire de créer une ouverture de 500x10mm ou la même surface dans 5.000 mm²

A IT Se il montaggio del plinto non consente la circolazione dell'aria, per ottenere le massime prestazioni del forno è necessario creare un'apertura di 500x10mm o la stessa superficie in 5.000 mm².

A ES Si el montaje del zócalo no permite la circulación de aire, para obtener el máximo rendimiento del horno es necesario crear una abertura de 500x10 mm o la misma superficie en 5.000 mm².

A PL Jeśli montaż na cokole nie pozwala na cyrkulację powietrza, aby uzyskać maksymalną wydajność piekarnika konieczne będzie wykonanie otworu 500x10mm lub o tej samej powierzchni 5000mm²

A DE Wenn die Montage des Sockels keine Luftzirkulation zulässt, ist es notwendig, um eine maximale Leistung des Ofens zu erreichen, eine Öffnung von 500x10 mm oder die gleiche Oberfläche in 5.000 mm² zu schaffen.

A CZ Pokud montáž podstavce neumožňuje cirkulaci vzduchu, k dosažení maximálního výkonu sporáku je třeba vytvořit otvor 500 x 10 mm nebo stejnou plochu velikosti 5 000 mm²

A HR Ako montiranje postolja ne omogućuje cirkulaciju zraka potrebno je napraviti otvor dimenzija 500x10mm ili iste površine (500 mm²) kako bi se omogućio najbolji rad pećnice.

A SL Če namestitev podstavka ne omogoča kroženja zraka, morate ustvariti odprtino z merami 500 x 10 mm ali enako površino (5000 mm²), da zagotovite najboljše delovanje pečice.

A GR Εάν η στερέωση του βάθρου δεν επιτρέπει την κυκλοφορία αέρα, για να έχετε τη μέγιστη απόδοση του φούρνου είναι απαραίτητο να δημιουργήσετε ένα άνοιγμα 500 x 10 mm ή την ίδια επιφάνεια σε 5.000 mm².

A HU Ha a lábazat felszerelése nem teszi lehetővé a levegő keringését, a sütő maximális teljesítményének eléréséhez 500x10 mm-es nyílást vagy azonos, 5000 mm²-es felületet kell létrehozni

A SK Ak montáž podstavca neumožňuje cirkuláciu vzduchu, na dosiahnutí maximálneho výkonu sporáka je potrebné vytvoriť otvor 500 x 10mm alebo taku istu plochu veľkosti 5 000mm²

GB If the oven does not have a cooling fan, create an opening 460 mm x 15 mm

FR Si le four n'a pas de ventilateur de refroidissement, créer une ouverture 460 mm x 15 mm

IT Se il forno non dispone di una ventola di raffreddamento, lasciare uno spazio 460 mm x 15 mm

ES Si el horno no tiene ventilador de refrigeración, practique una abertura. 460 mm x 15 mm

PL Jeśli piekarnik nie posiada wentylatora chłodzącego, należy wykonać otwór 460 mm x 15 mm

DE Schaffen Sie eine Öffnung, wenn der Ofen über keinen Lüfter verfügt 460 mm x 15 mm

CZ Pokud nemá trouba chladicí ventilátor, vytvořte otvor. 460 mm x 15 mm

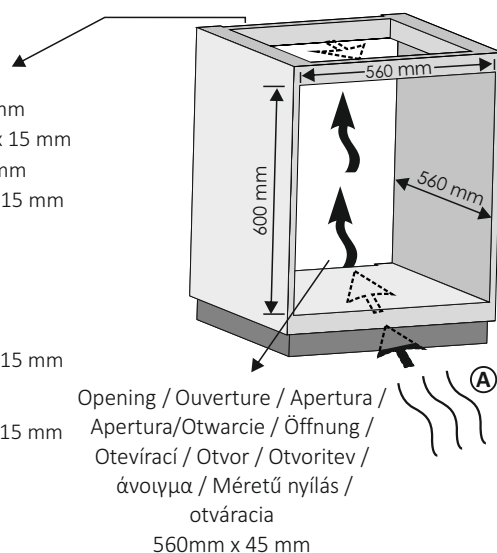
HR Ako pećnica nema rashladni ventilator, ostavite prolaz. 460 mm x 15 mm

SL Če pečica nima hladilnega ventilatorja, napravite ustrezno odprtino 460 mm x 15 mm

GR Εάν ο φούρνος δεν διαθέτει ανεμιστήρα ψύξης, δημιουργήστε ένα άνοιγμα 460 mm x 15 mm

HU Ha a sütőben nincs hűtőventilátor, hozzon létre egy 460 mm x 15 mm nyílást

SK Εάν ο φούρνος δεν διαθέτει ανεμιστήρα ψύξης, δημιουργήστε ένα άνοιγμα 460 mm x 15 mm



**EN**

The manufacturer will not be responsible for any inaccuracy resulting from printing or transcript errors contained in this brochure. We reserve the right to carry out modifications to products as required, including the interests of consumption, without prejudice to the characteristics relating to safety or function.

FR

Le constructeur décline toute responsabilité concernant d'éventuelles inexactitudes imputables à des erreurs d'impression ou de transcription contenue dans cette notice. Le constructeur se réserve le droit de modifier les produits en cas de nécessité, même dans l'intérêt de l'utilisation, sans causer de préjudices aux caractéristiques de fonctionnement de sécurité des appareils.

IT

Il produttore declina ogni responsabilità per inesattezze contenute nel documento stampato o per errori di trascrizione contenuti in questa brochure. Inoltre, si riserva il diritto di apportare modifiche al prodotto, nell'interesse dei consumatori, senza alcun pregiudizio per la sua sicurezza o funzionalità.

ES

El fabricante no se responsabiliza de las inexactitudes debidas a fallos de impresión o transcripción contenidos en este folleto. Nos reservamos el derecho a modificar los productos como sea necesario, incluidos los intereses de consumo, sin perjuicio de las características relacionadas con la seguridad o su funcionamiento.

PL

Producent nie odpowiada za jakiegokolwiek błędy drukarskie. Zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian i modyfikacji naszych produktów zgodnie z potrzebami wynikającymi z zainteresowania konsumentów, bez jakiegokolwiek szkody dla właściwości bezpieczeństwa lub funkcji

DE

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für eventuelle Druck- oder Übersetzungsfehler dieser Bedienungsanleitung. Der Hersteller behält sich vor technische Änderungen zur Verbesserung der Produktqualität im Interesse des Endverbrauchers vorzunehmen.

CZ

Výrobce neodpovídá za tiskové chyby v návodu. Vyhrazujeme si právo na změny spotřebiče podle potřeby, včetně údajů spotřeby, bez vlivu na bezpečnost nebo funkci.

HR

Proizvođač nije odgovoran za greške u tisku ili prijepisu ove knjižice. Proizvođač zadržava pravo na svaku izmjenu proizvoda koju bude smatrao potrebnom ili korisnom uključujući i udio u potrošnji a koja neće imati negativnih utjecaja na rad i sigurnost proizvoda.

SL

Proizvajalec ne prevzema odgovornosti za morebitne tiskarske napake v tej knjižici. Pridržuje si pravico do sprememb na aparatu brez predhodnega obvestila vključno s porabo, ki ne vplivajo na varnost ali delovanje peči.

GR

Ο κατασκευαστής δεν είναι υπεύθυνος για οποιαδήποτε ανακρίβεια που μπορεί να προέκυψε από την εκτύπωση ή φραστικά σφάλματα που περιέχονται σε αυτό το φυλλάδιο. Ο κατασκευαστής διατηρεί το δικαίωμα να προβεί σε τροποποιήσεις στα προϊόντα όταν αυτό απαιτείται, προς το συμφέρον των καταναλωτών εφόσον δεν θίγει τα χαρακτηριστικά που αφορούν την ασφάλεια ή τη λειτουργία

HU

Agyarto nem vállal felelőséget az ebben a kiadványban előforduló nyomtatási és elírási hibákért eredő pontatlanságokért. Abíztonsággal vagy aműködéssel kapcsolatos jellemezők serelme nélkül fenntartjuk a jogot a termékek szűkebb szerinti változtatására.

SK

Výrobca nezodpoveda za žiadne nepresnosti obsiahnute v tejto brožúre spôsobene chybami tlače alebo prepisu. Vyhradzujeme si pravo vykonať zmeny na výrobkoch podľa potreby, vrátane zlepšení v zaujme spotreby bez toho, aby došlo k negatívnemu ovplyvneniu bezpečnostných alebo funkčných charakteristík spotrebiča.