

# CANDY

## USER INSTRUCTIONS

OVENS \_\_\_\_\_ EN **02**

## NOTICE D'EMPLOI ET D'INSTALLATION

DES FOURS ENCASTRABLES \_\_\_\_\_ FR **14**

## 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**

## 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.
- Oven trays and grids are not suitable for direct contact with food. Please use suitable cookware or baking paper.

<b>General Instructions</b>	1.1 Safety indications 1.2 Electrical safety 1.3 Recommendations 1.4 Installation 1.5 Waste management
-----------------------------	--

5

<b>Product Description</b>	2.1 Overview 2.2 Accessories 2.3 First use
----------------------------	--

6

<b>Use of the Oven</b>	3.1 Display description 3.2 Cooking modes
------------------------	--

7

<b>Oven Cleaning and Maintenance</b>	4.1 General notes on cleaning 4.2 Pyrolysis 4.3 Aquactiva Function 4.4 Maintenance <ul style="list-style-type: none"><li>• Instruction for removal and cleaning of the side racks</li><li>• Removal of the oven window</li><li>• Removal and cleaning of the glass door</li><li>• Changing the bulb</li></ul>
--------------------------------------	--

10

<b>Troubleshooting</b>	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 50 Hz 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

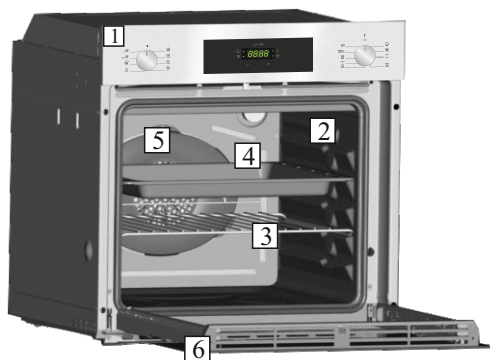
Where possible, avoid pre-heating the oven and always try to fill it. Open the oven door as infrequently as possible, because heat from the cavity disperses every time it is opened. For a significant energy saving, switch off the oven between 5 and 10 minutes before the planned end of the cooking time, 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.

## 2. Product Description

---

### 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)

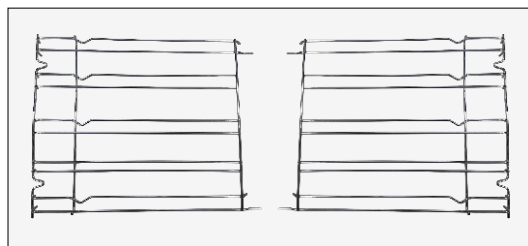
---

#### 1 Drip pan



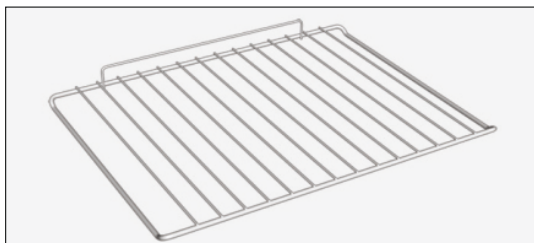
Collects the residues that drip during the cooking of foods on the grills.

#### 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.

**NOTE:** Oven trays and grids are not suitable for direct contact with food. Please use suitable cookware or baking paper.

### 2.3 First Use

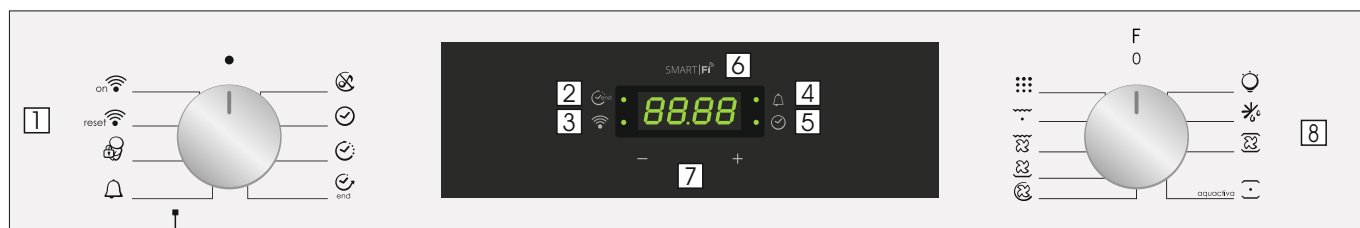
---

#### 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.**

- Set time with "-" "+" buttons.
- Push the Menu button or wait 5 seconds than the clock is setted.

**ATTENTION:** The oven will only operate setting the clock

FUNCTION	HOW TO ACTIVATE	HOW TO DEACTIVATE	WHAT IT DOES	WHY IT IS NEEDED
<b>SILENCE MODE</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rotate the left function selector to the position "Silence mode".</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rotate the function selector to the position OFF.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• It enables to turn off the sound of the minute minder.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• To turn off the sound of the minute minder.</li> </ul>
<b>CLOCK SETTING</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rotate the left function selector to the position "Set the time".</li> <li>• Use the buttons "+" or "-" to set the time.</li> <li>• Lower right LED is blinking during this operation.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rotate the function selector to the position OFF.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• It enables to set the time which appears on the display.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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).</li> </ul>
<b>COOKING TIME</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Turn the right function selector to a cooking function.</li> <li>• Rotate the left function selector to the position "Cooking Time Duration".</li> <li>• Set the time of cooking by using buttons "+" and "-".</li> <li>• Upper left LED is blinking during this operation.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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 "-".</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• It allows to preset the cooking time required for the recipe chosen.</li> <li>• When the cooking time is set, turn the function selector to OFF to go back to actual time.</li> <li>• To view the cooking time selected, turn the left function selector to Cooking Time.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• To cook the desired recipes.</li> </ul>
<b>END OF COOKING</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Turn the right function selector to a cooking function.</li> <li>• Rotate the left function selector to the position "End of cooking".</li> <li>• Set the end time of cooking by using buttons "+" and "-".</li> <li>• Upper left LED is blinking during this operation.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• When the cooking time has elapsed, the oven switch off automatically.</li> <li>• To stop the cooking functions early, turn the function control to OFF.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• It allows to preset the end of cooking time you want.</li> <li>• When the cooking time is set, turn the function selector to OFF to go back to actual time.</li> <li>• To view the cooking time selected, turn the left function selector to End of cooking.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• This function is normally used with the Cooking Time function.</li> <li>• 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.</li> <li>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.</li> </ul>
<b>MINUTE MINDER</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Turn the left function selector to the position Minute Minder.</li> <li>• Set the Cooking Time by using buttons "+" and "-".</li> <li>• Upper right LED is blinking during this operation.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Set the time on 00.00 by turning the left function selector to the position Minute Minder, and using the button "-".</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• It emits an audible signal at the end of a set time.</li> <li>• During operation, the display shows the remaining time.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• To use the oven as alarm even if the oven is switched off.</li> </ul>
<b>CHILD SAFETY LOCK</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Turn the left function selector to the position Child lock.</li> <li>• Press the button "+" during 5 seconds.</li> <li>• Child lock is available when " STOP " appears on display.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Turn back the left function selector to Child lock and press button "+" during 5 seconds.</li> <li>• Indication STOP disappears.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• It disables the use of the oven.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• For safety, when there are children in the house.</li> </ul>

## 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

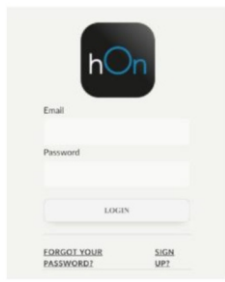
#### Step 1

- Download hOn app.



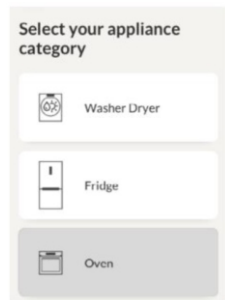
#### Step 2

- Log in or sign up.



#### Step 3

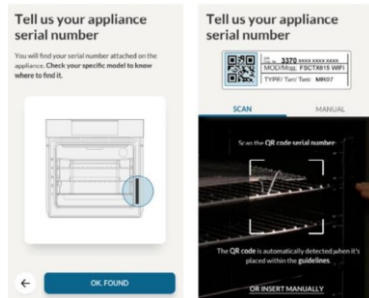
- Add new appliance



#### Step 4

- Scan the QR code or insert the serial number.

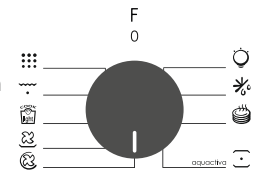
Write here your serial number for future reference.



### ON THE APPLIANCE

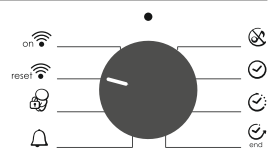
#### Step 5

- 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

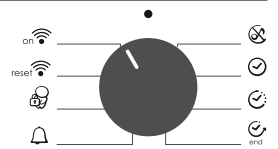
- When the WiFi LED starts blinking, you can proceed with pairing within 5 minutes.



## 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](http://www.candy-group.com)



## 3.2 Cooking Modes

Function Dial	T °C Suggested	T °C Range	Function <i>(Depends on the oven model)</i>
			<b>LAMP:</b> Turns on the oven light.
			<b>DEFROST:</b> 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.
*  	180 210	50 ÷ 240 50 ÷ 240	<b>MULTI-LEVEL:</b> 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.
*  aquactiva	220	50 ÷ 280	<b>CONVENTIONAL:</b> 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.
	210	50 ÷ 230	<b>BOTTOM HEATING + FAN:</b> 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.
	200	150 ÷ 220	<b>GRILL + FAN:</b> use the turbo-grill with the door closed. The top heating element is used with the fan circulating the air inside the oven. Preheating is necessary for red meats but not for white meats. Ideal for cooking thick food items, whole pieces such as roast pork, poultry, etc. Place the food to be grilled directly on the shelf centrally, at the middle level. Slide the drip tray under the shelf to collect the juices. Make sure that the food is not too close to the grill. Turn the food over halfway through cooking.
	L3	L1 ÷ L5	<b>GRILL:</b> use the grill with the door closed. The top heating element is used alone and you can adjust the temperature. 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 two grill positions: Grill: 2140 W Barbecue: 3340 W
	ECO	ECO÷SUPER	<b>ECO:</b> 90 min <b>SUPER:</b> 120 min <b>PYROLYSIS</b>
on 			<b>WIFI ON:</b> Oven allows wifi connection.
reset 			<b>WIFI RESET:</b> 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 which 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 temperature 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.

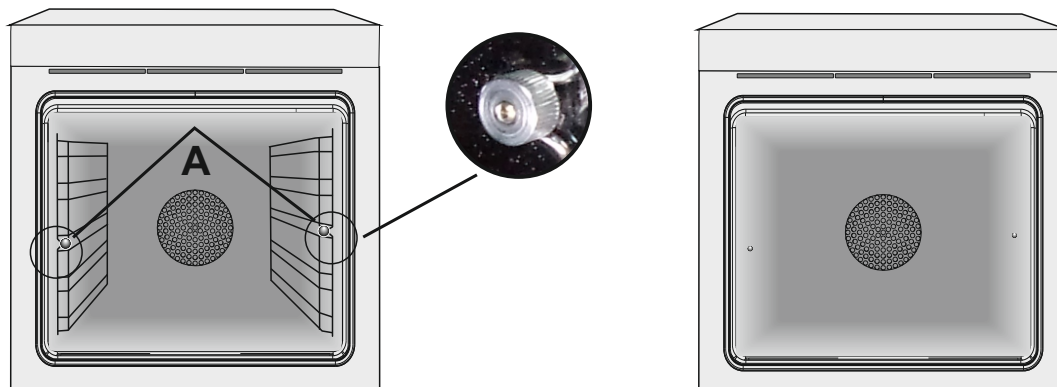
Use distilled or drinkable water.



## 4.4 Maintenance

### INSTRUCTION FOR REMOVAL AND CLEANING OF THE SIDE RACKS

1. Remove the wire racks by pulling them in the direction of the arrows (see below)
2. To clean the wire racks either put them in the dishwasher or use a wet sponge, ensuring that they are dried afterwards.
3. After the cleaning process install the wire racks in reverse order.



### 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

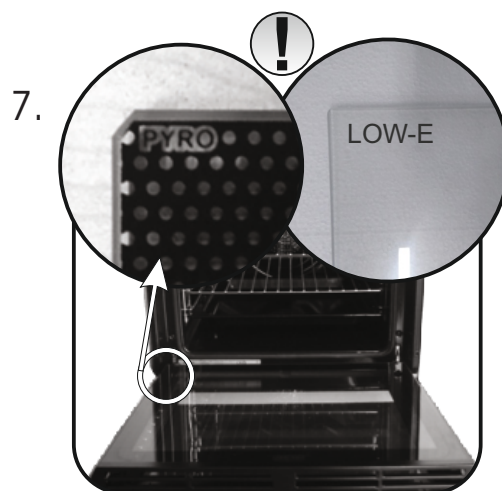
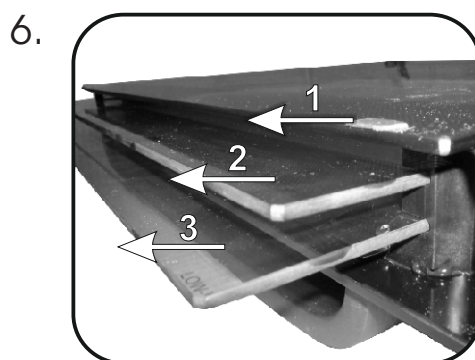
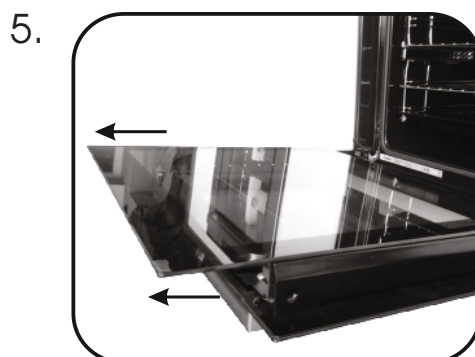
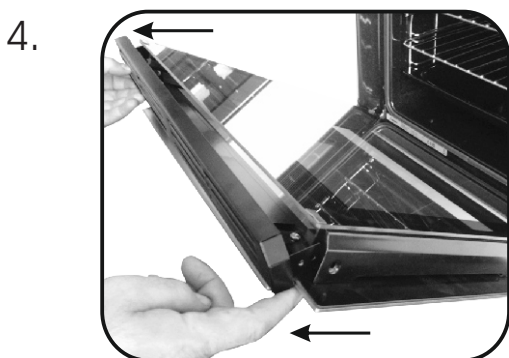
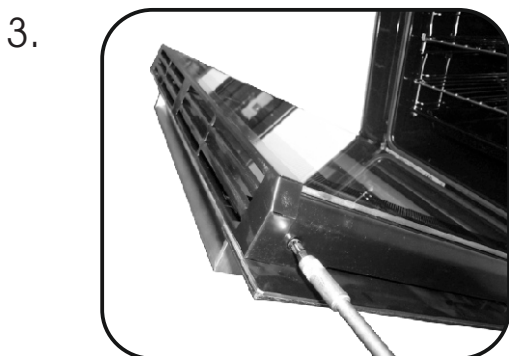
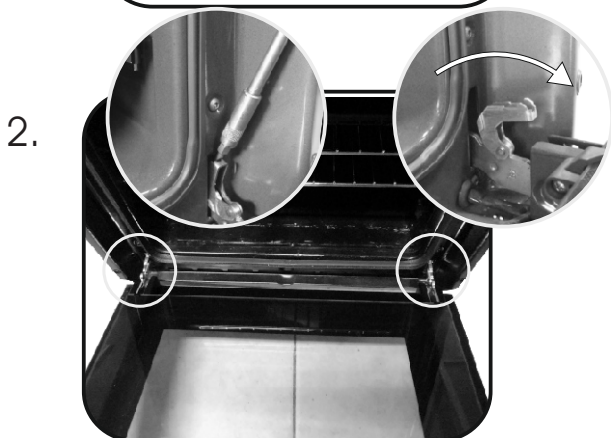
1. Open the oven door.

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.



### 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 rayer 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 Aquactiva Fonction 4.4 Entretien <ul style="list-style-type: none"><li>• Retrait et nettoyage des grilles latérales</li><li>• Retrait de la porte du four</li><li>• Retrait et nettoyage des vitres</li><li>• Remplacement de l'ampoule</li></ul>
----------------------------------	----	---

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 230 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 enchâssé 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.

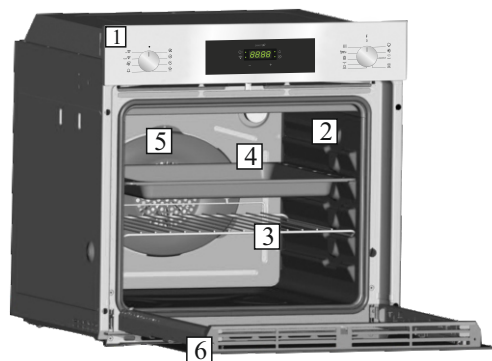
### ÉCONOMIE ET RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

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

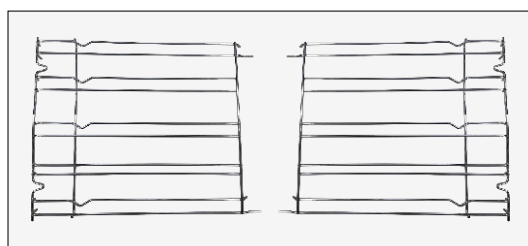
### 2.2 Accessoires (Selon le modèle)

#### 1 Lèche-frite



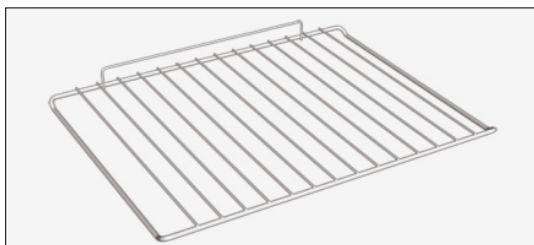
Alimentaire recueille les gouttes pendant la cuisson sur le gril.

#### 3 Grilles latérales



Situées des deux côtés de la cavité du four. Maintiennent les grilles métalliques et les lèche-frites.

#### 2 Grille métallique



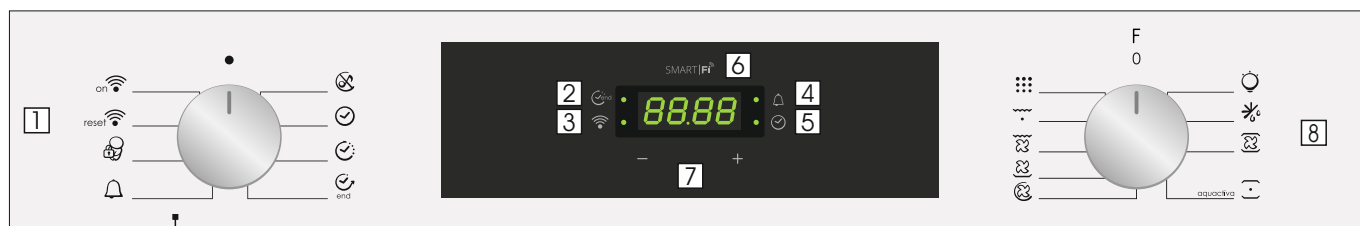
La grille métallique sert de support aux plats.

### 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 (☺).**

- Régler l'heure à l'aide des boutons "-" "+".
- Appuyez sur la touche Menu ou attendez 5" que l'horloge soit configurée.

**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
<b>MODE SILENCE</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Positionner la manette du programmeur sur la position "Mode silence".</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tournez le sélecteur de fonction sur la position ARRÊT.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Permet de couper la sonnerie.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cette fonction est utile pour couper la sonnerie.</li> </ul>
<b>MISE À L'HEURE</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Régler la manette du programmeur sur la position Mise à l'heure.</li> <li>• Utiliser les touches centrales + et- pour régler l'heure.</li> <li>• La LED en bas à droite clignote pendant cette opération.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tournez le sélecteur de fonction sur la position ARRÊT.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Permet de régler l'heure qui apparaît sur le display.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cette fonction vous permet de régler l'heure en utilisant les touches centrales + et-.</li> <li>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).</li> </ul>
<b>DURÉE DE CUISSON</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sélectionner une fonction de cuisson</li> <li>• Régler la manette du programmeur sur la position Durée de cuisson.</li> <li>• Régler le temps de cuisson en utilisant les touches centrales + et-.</li> <li>• Le voyant Auto s'affiche.</li> <li>• La LED en haut à gauche clignote pendant cette opération.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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 "-".</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Permet de régler un temps de cuisson.</li> <li>• Quand le temps de cuisson est réglé, positionner la manette sur off pour repasser à l'heure du jour.</li> <li>• Pour visualiser le temps de cuisson sélectionné, tourner la manette sur la position Durée de cuisson.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Quand le temps de cuisson est écoulé, la cuisson s'arrête automatiquement et l'alarme sonne quelques secondes.</li> </ul>
<b>FIN DE LA CUISSON</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sélectionner une fonction de cuisson</li> <li>• Régler la manette sur la position Fin de cuisson.</li> <li>• Régler l'heure de fin de cuisson en utilisant les touches centrales + et-.</li> <li>• La LED en haut à gauche clignote pendant cette opération.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• À la fin de la cuisson, le four s'arrête automatiquement. Pour arrêter la cuisson avant, positionner la manette des fonctions sur off.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Permet de régler l'heure de fin de cuisson.</li> <li>• Quand l'heure de fin de cuisson est réglée, ramener la manette sur off pour revenir à l'heure du jour.</li> <li>• Afin de visualiser l'heure de fin de cuisson, positionner la manette sur la position Fin de cuisson.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cette fonction est utilisée avec la fonction DUREE DE CUISSON.</li> <li>• 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 ("-" "+""). Réglez 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.</li> <li>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 l'heure de fin de cuisson.</li> </ul>
<b>MINUTERIE</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Régler la manette du programmeur sur la position Minuterie.</li> <li>• Régler le temps de cuisson en utilisant les touches centrales + et-.</li> <li>• La LED en haut à droite clignote pendant cette opération.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Régler le temps sur 00:00, en plaçant la manette du programmeur sur la position Minuterie, et en utilisant la touche "-".</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Emet un signal sonore à la fin d'un temps programmé.</li> <li>• Pendant le fonctionnement, l'écran affiche le temps restant.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utile comme "aide mémoire", l'alarme sonore fonctionne indépendamment du four, même si celui-ci est éteint.</li> </ul>
<b>SÉCURITÉ ENFANT</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Régler la manette du programmeur sur la position Sécurité enfant.</li> <li>• Appuyer sur la touche + pendant 5 secondes.</li> <li>• La sécurité enfant est en fonction quand le display affiche "Stop".</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Remettre la manette du programmeur sur la position Sécurité Enfant et appuyer sur la touche + pendant 3 secondes.</li> <li>• L'indication Stop disparaît.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le four est hors fonction.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cette fonction est utile surtout en présence de jeunes enfants.</li> </ul>

## 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

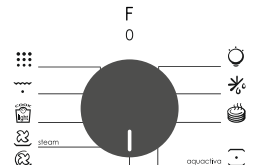
- Téléchargez l'application hOn.



### SUR L'APPAREIL

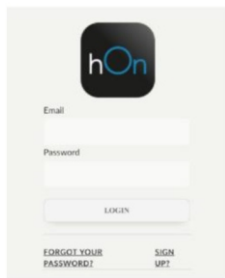
#### Étape 5

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



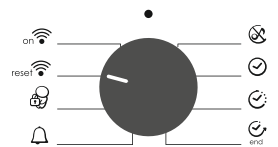
#### Étape 2

- Connectez-vous ou inscrivez-vous.



#### Étape 6

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



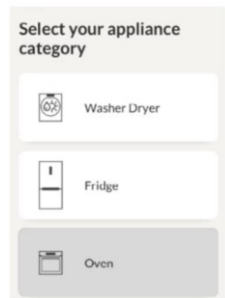
#### Étape 7

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



#### Étape 3

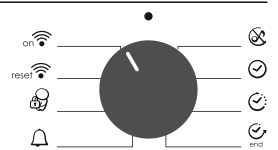
- Ajoutez un nouvel appareil.



## Mode Contrôle à distance

#### Étape 1

- Tournez le bouton sur le programme Wi-Fi.



#### Étape 2

- La LED du Wi-Fi s'allume.

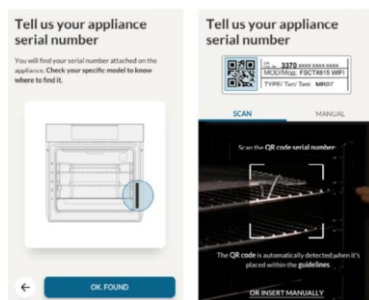


#### Étape 4

- 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](http://www.candy-group.com)

## 3.2 Mode de cuisson

Bouton de sélection	T °C par défaut	T °C plage	Fonction (selon modèle)
			<b>L'AMPOULE:</b> Allumage de l'éclairage du four
			<b>DÉCONGÉLATION:</b> fonctionnement de la turbine de cuisson qui brasse l'air dans l'enceinte du four. Idéale pour réaliser une décongélation avant une cuisson.
*  	180 220	50 ÷ 240 50 ÷ 240	<b>CHALEUR PULSÉE:</b> 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.
*  aquactiva	220	50 ÷ 280	<b>CONVECTION NATURELLE:</b> 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.
	210	50 ÷ 230	<b>RÉSISTANCE INFÉRIEURE + VENTILATEUR:</b> 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.
	200	150 ÷ 220	<b>GRILL + VENTILATEUR</b> l'utilisation de la position turbo-grill se fait porte fermée. Un préchauffage est nécessaire pour les viandes rouges et inutile pour les viandes blanches. Idéal pour les cuissons de volume épais, des pièces entières telles que rôti de porc, volailles etc... Placer le mets à cuire directement sur la grille au centre du four, à un niveau moyen. Glisser le récolte-sauce sous la grille de façon à récupérer les graisses. S'assurer que le mets ne soit pas trop près du grilloir. Retourner la pièce à cuire à mi-cuisson.
	L3	L1 ÷ L5	<b>GRILL :</b> 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.
	ECO	ECO+SUPER	<b>ECO:</b> 90 min <b>SUPER:</b> 120min <b>PYROLYSE</b>
			<b>WIFI ON:</b> Le four permet la connexion Wi-Fi.
			<b>WIFI RESET:</b> 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.

#### 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 verser 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.

### 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.

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 régle à l'aide du programmeur ( "+" ou "-" du clavier).

## 4.3 Aquactiva Fonction

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. Mettre la température sur Aquactiva  $\begin{matrix} \circ\circ\circ \\ \circ\circ\circ \end{matrix}$ .
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:

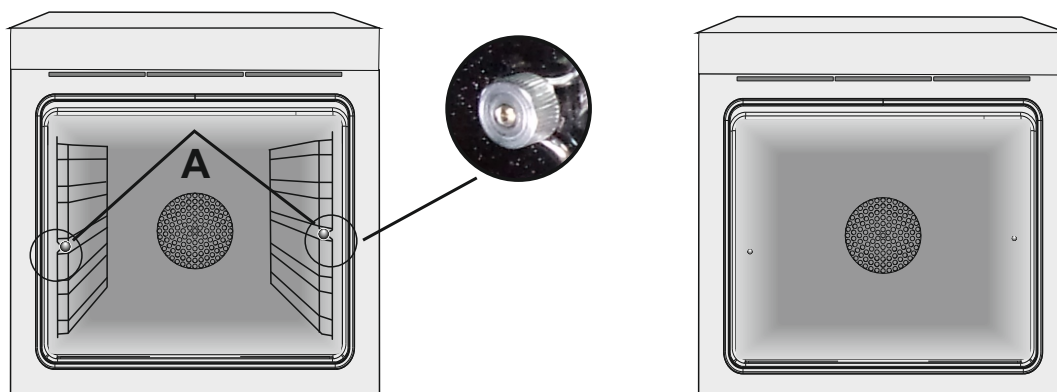
Ne pas toucher les parois tant qu'elles n'ont pas refroidies (risque de brûlures). N'utiliser que de l'eau potable ou distillée.



## 4.4 Entretien

### RETRAIT ET NETTOYAGE DES GRILLES LATÉRALES

- 1- Retirez les grilles en les tirant dans le sens des flèches (voir ci-dessous).
- 2- Pour nettoyer les grilles, passez-les en lave-vaisselle ou utilisez une éponge humide en veillant à bien les sécher ensuite.
- 3- Quand les grilles sont nettoyées, remettez-les en place en suivant les instructions dans l'ordre inverse.



### 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

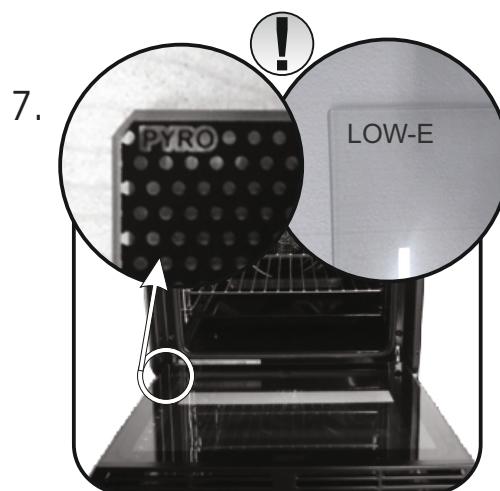
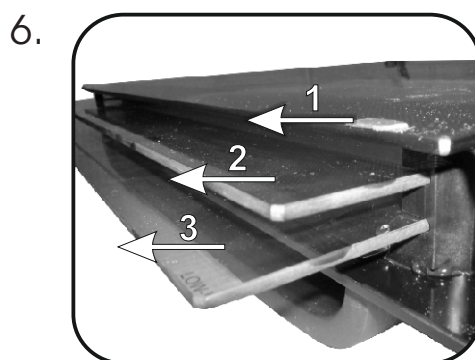
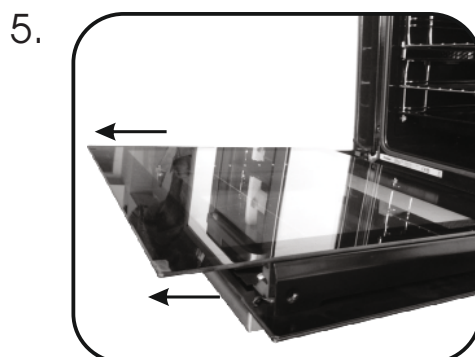
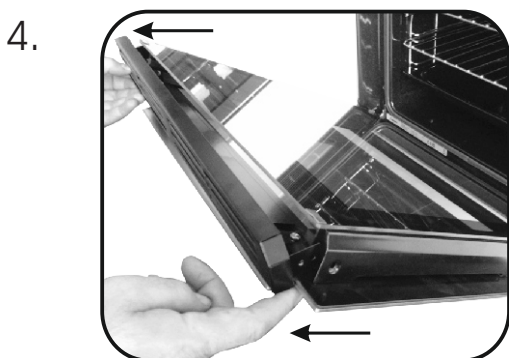
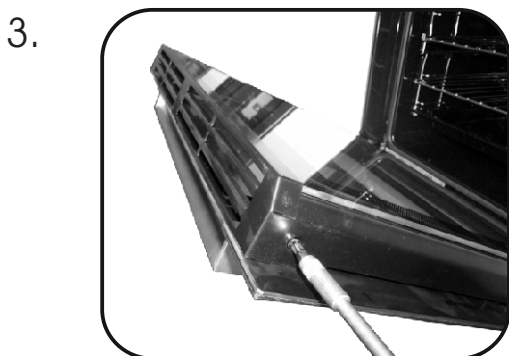
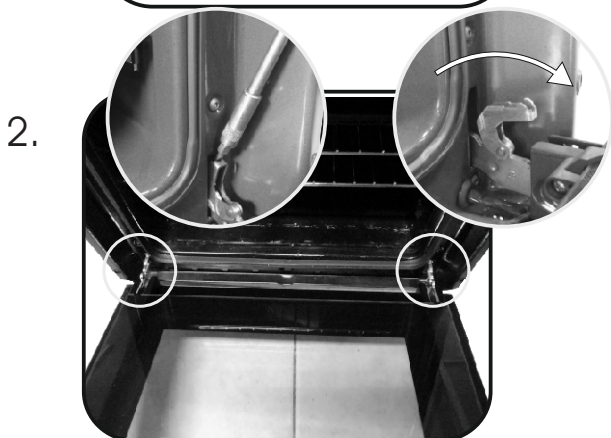
1. Ouvrez la porte du four.

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.

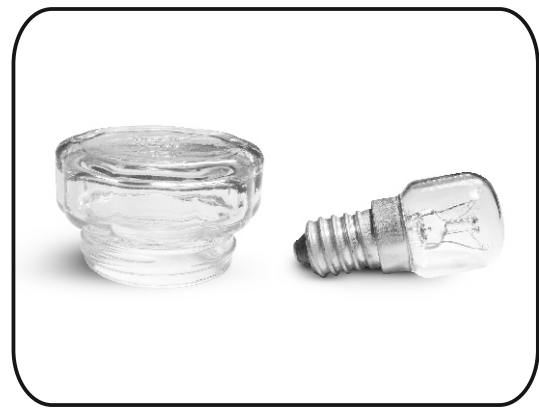
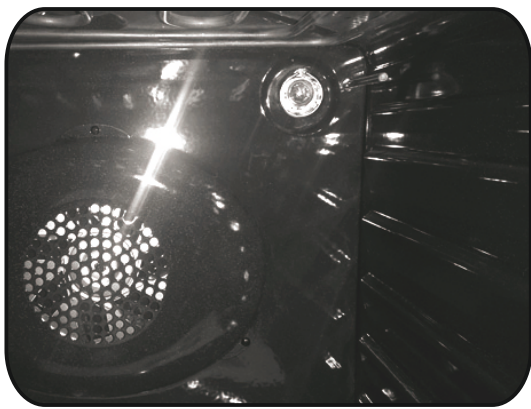
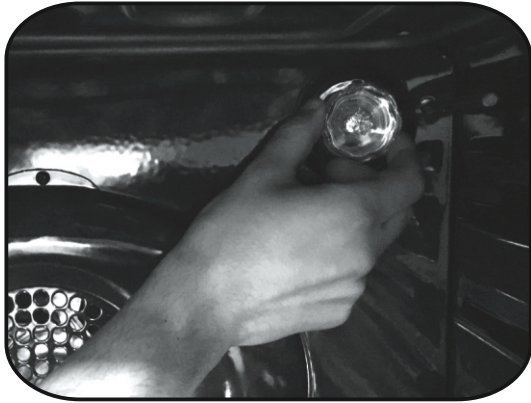
Sur toutes les vitres, l'indication "Pyro" doit être lisible et positionné sur le côté gauche de la porte, à proximité de la charnière latérale gauche. De cette manière, l'étiquette imprimée du premier verre sera à l'intérieur de la porte.





## 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 microfibras 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 omnipolare, con separazione dei contatti conforme ai requisiti per la categoria di sovratensione III, tra l'apparecchio e la fonte di alimentazione. L'interruttore omnipolare 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 omnipolare 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.

- I vassoi e le griglie a corredo del forno non sono indicati per il contatto diretto con alimenti. Utilizzare sempre carta forno e/o apposite teglie o pirofile per cibo.

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
	• Rimozione e pulizia delle griglie
	• 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 230 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

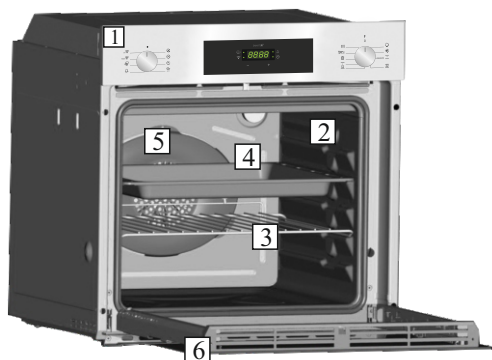
potrebbe essere restituito al rivenditore che deve acquistarlo gratuitamente su base singola, sempre che l'apparecchio sia del tipo equivalente e abbia le stesse funzioni di quello acquistato.

### 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

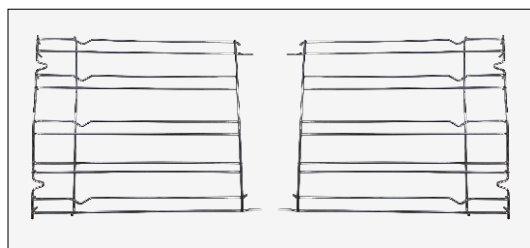
### 2.2 Accessori (A seconda del modello)

#### 1 Leccarda



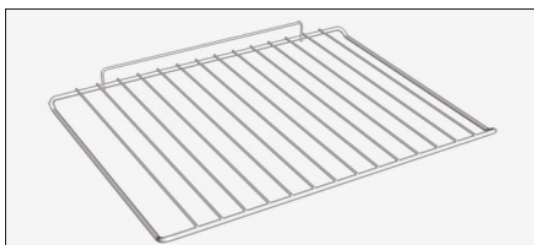
Raccoglie i residui di cibo che gocciolano durante la cottura.

#### 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:** I vassoi e le griglie a corredo del forno non sono indicati per il contatto diretto con alimenti. Utilizzare sempre carta forno e/o apposite teglie o pirofile per cibo.

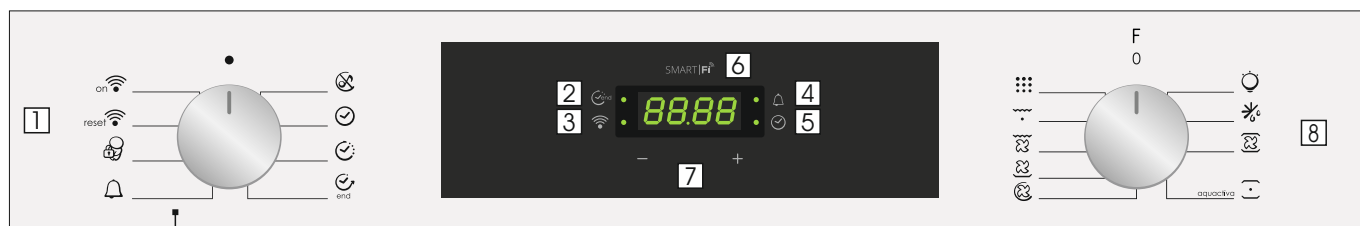
### 2.3 Primo utilizzo

#### **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 perchè sul display lampeggia l'ora 12:00) è la regolazione dell'ora, come di seguito descritto. Il LED inferiore destro lampeggia contemporaneamente (☑).**

- Imposta l'ora con i tasti "-" "+".
- Premere il pulsante Menu o attendere 5 secondi per l'impostazione dell'orologio.

**ATTENZIONE:** Il forno funzionerà solo impostando l'orologio

FUNZIONE	ATTIVAZIONE	DISATTIVAZIONE	COSA FA	PERCHÉ È NECESSARIA
<b>MODALITÀ SILENZIOSA</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ruotare a sinistra il selettore delle funzioni in modalità silenziosa.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ruotare il selettore delle funzioni in posizione di spegnimento.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Consente di disattivare l'avviso acustico del promemoria minuti.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Disattivare l'avviso acustico del promemoria minuti.</li> </ul>
<b>IMPOSTAZIONE DELL'OROLOGIO</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ruotare a sinistra il selettore delle funzioni per impostare l'ora.</li> <li>• Utilizzare i pulsanti "+" o "-" per impostare l'ora.</li> <li>• Durante questa operazione, il LED inferiore destro lampeggia.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ruotare il selettore delle funzioni in posizione di spegnimento.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Consente di impostare l'ora visualizzata sul display.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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).</li> </ul>
<b>DURATA COTTURA</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ruotare a destra il selettore delle funzioni per scegliere una funzione di cottura.</li> <li>• Ruotare a sinistra il selettore delle funzioni per impostare la durata della cottura.</li> <li>• Impostare il tempo di cottura utilizzando i pulsanti "+" e "-".</li> <li>• Durante questa operazione, il LED superiore sinistro lampeggia.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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 pulsanti "+" e "-".</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Consente di preimpostare il tempo di cottura adatto alle pietanze cucinate.</li> <li>• Quando si imposta il tempo di cottura, ruotare il selettore delle funzioni in posizione di spegnimento per tornare all'ora effettiva.</li> <li>• Per visualizzare il tempo di cottura selezionato, ruotare a sinistra il settore delle funzioni sul tempo di cottura.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuocere le pietanze desiderate.</li> </ul>
<b>FINE COTTURA</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ruotare a destra il selettore delle funzioni per scegliere una funzione di cottura.</li> <li>• Ruotare a sinistra il selettore delle funzioni per impostare la posizione di fine cottura.</li> <li>• Impostare l'ora in cui terminare la cottura utilizzando i pulsanti "+" e "-".</li> <li>• Durante questa operazione, il LED superiore sinistro lampeggia.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Una volta trascorso il tempo di cottura, il forno si spegne automaticamente.</li> <li>• Per arrestare in anticipo le funzioni di cottura, ruotare il selettore di controllo delle funzioni in posizione di spegnimento.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Consente di preimpostare l'ora in cui terminare la cottura.</li> <li>• Quando si imposta il tempo di cottura, ruotare il selettore delle funzioni in posizione di spegnimento per tornare all'ora effettiva.</li> <li>• Per visualizzare il tempo di cottura selezionato, ruotare a sinistra il settore delle funzioni in posizione di fine cottura.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Questa funzione generalmente si utilizza con la funzione del tempo di cottura.</li> <li>• 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.</li> <li>• <b>AVVERTENZA:</b> 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.</li> </ul>
<b>TIMER</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ruotare a sinistra il selettore delle funzioni sul promemoria minuti.</li> <li>• Impostare il tempo di cottura utilizzando i pulsanti "+" e "-".</li> <li>• Durante questa operazione, il LED superiore destro lampeggia.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Impostare l'ora 00:00 ruotando a sinistra il selettore delle funzioni sul promemoria minuti utilizzando il pulsante "-".</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Allo scadere del tempo impostato, viene emesso un avviso acustico.</li> <li>• Nel frattempo, il display indica il tempo rimanente.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Segnalare lo spegnimento del forno tramite un avviso acustico.</li> </ul>
<b>BLOCCO BAMBINO</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ruotare a destra il selettore delle funzioni sul blocco bambini.</li> <li>• Premere per 5 secondi il pulsante "+".</li> <li>• Il blocco bambino è attivo quando il display visualizza "STOP".</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ruotare nuovamente a sinistra il selettore delle funzioni sul blocco bambini e premere per 5 secondi il pulsante "+".</li> <li>• L'indicazione "STOP" scompare.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Disattiva l'uso del forno.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Per motivi di sicurezza, in caso di presenza di bambini in casa.</li> </ul>

## 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

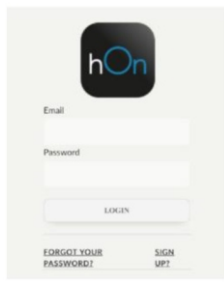
#### Fase 1

- Scaricare l'app hOn.



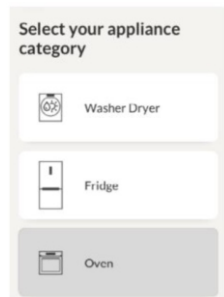
#### Fase 2

- Accedere o effettuare l'arruolamento.



#### Fase 3

- Aggiungere un nuovo elettrodomestico.

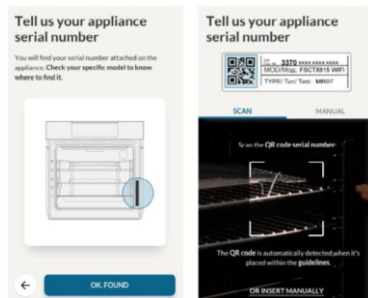


#### Fase 4

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



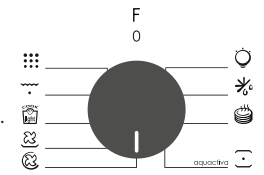
Scrivere qui il numero di serie per futuri riferimenti.



### SULL'ELETTRODOMESTICO

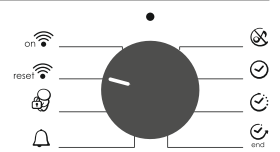
#### Fase 5

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



#### Fase 6

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



#### Fase 7

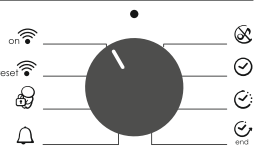
- Quando il LED Wi-Fi comincia a lampeggiare, è possibile procedere all'accoppiamento entro 5 minuti.



## Modalità controllo da remoto

#### Fase 1

- Spostare la manopola sul programma Wi-Fi.



#### Fase 2












- Il LED Wi-Fi si accende.



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](http://www.candy-group.com)



### 3.2 Modalità di cottura

Manopola commutatore	T° preimpostata	Intervallo di T°	Funzione (a seconda del modello)
			<b>Accende la luce interna.</b>
			<b>SCONGELAMENTO:</b> 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.
*  	180 210	50 ÷ 240 50 ÷ 240	<b>COTTURA MULTILIVELLO:</b> 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...
*  aquactiva	220	50 ÷ 280	<b>STATICO:</b> sono in funzione le resistenze superiore e inferiore. È la cottura tradizionale, ottima per arrostitire cosciotti, selvaggina, ideale per biscotti, mele al forno e per rendere i cibi molto croccanti.
	210	50 ÷ 230	<b>SUOLA VENTILATA:</b> adatta per cotture delicate (torte-soufflé).
	200	150 ÷ 220	<b>GRILL + VENTOLA:</b> l'utilizzo del turbo-grill richiede la porta chiusa. Utilizzando la ventilazione e la resistenza grill contemporaneamente, si cuociono perfettamente grandi porzioni di cibo, come arrostiti, pollame, ecc. Mettere la griglia a metà del forno e posizionare la leccarda sotto di essa per raccogliere i grassi. Assicuratevi che il cibo non sia troppo vicino al grill. Girare la carne a metà cottura.
	L3	L1 ÷ L5	<b>GRIGLIA:</b> 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.
	ECO	ECO+SUPER	<b>ECO:</b> 90 min <b>SUPER:</b> 120 min <b>PIROLISI</b>
on 			<b>ACCENSIONE WIFI:</b> il forno consente la connessione WiFi.
reset 			<b>RESET WIFI:</b> 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 SPORTELLO 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 Funzione Aquactiva

La procedura di pulizia "AQUACTIVA" utilizza il vapore per facilitare la rimozione dal forno di grasso e di 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 temperatura sull'icona AQUACTIVA (  ).

4- Lasciar funzionare l'elettrodomestico per 30 minuti.

5- Disattivare la macchina e lasciare che si raffreddi.

6- Una volta che il forno si è raffreddato, pulire la superficie interna del forno con uno straccio.

**Attenzione:** Assicurarsi che il forno sia freddo prima di toccarlo: c'è il rischio di scottarsi. Utilizzare acqua distillata o potabile.



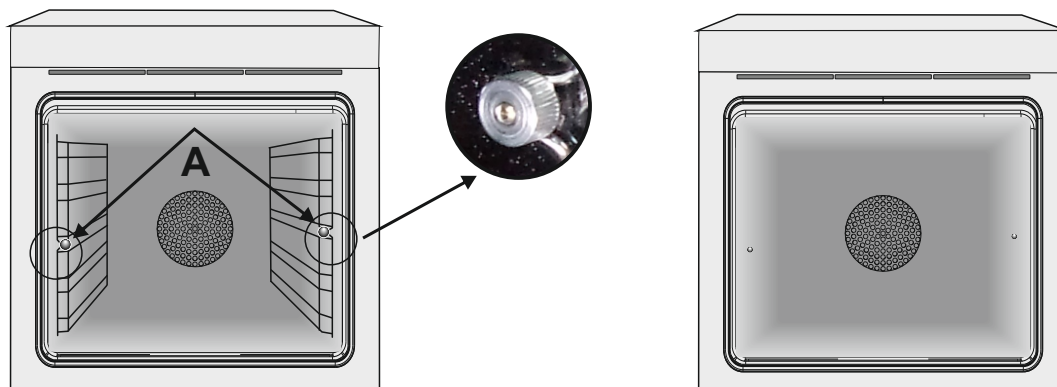
## 4.4 Manutenzione

### STACCO E PULIZIA DELLE GRIGLIE LATERALI

1- Rimuovere le griglie a rete tirandole in direzione delle frecce (vedi sotto)

2- Per pulire le griglie a rete, metterle in lavastoviglie o utilizzare una spugna umida, assicurandosi che siano successivamente asciugate.

3- Dopo la pulizia, installarle in ordine inverso.



### RIMOZIONE DELLO SPORTELLO 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

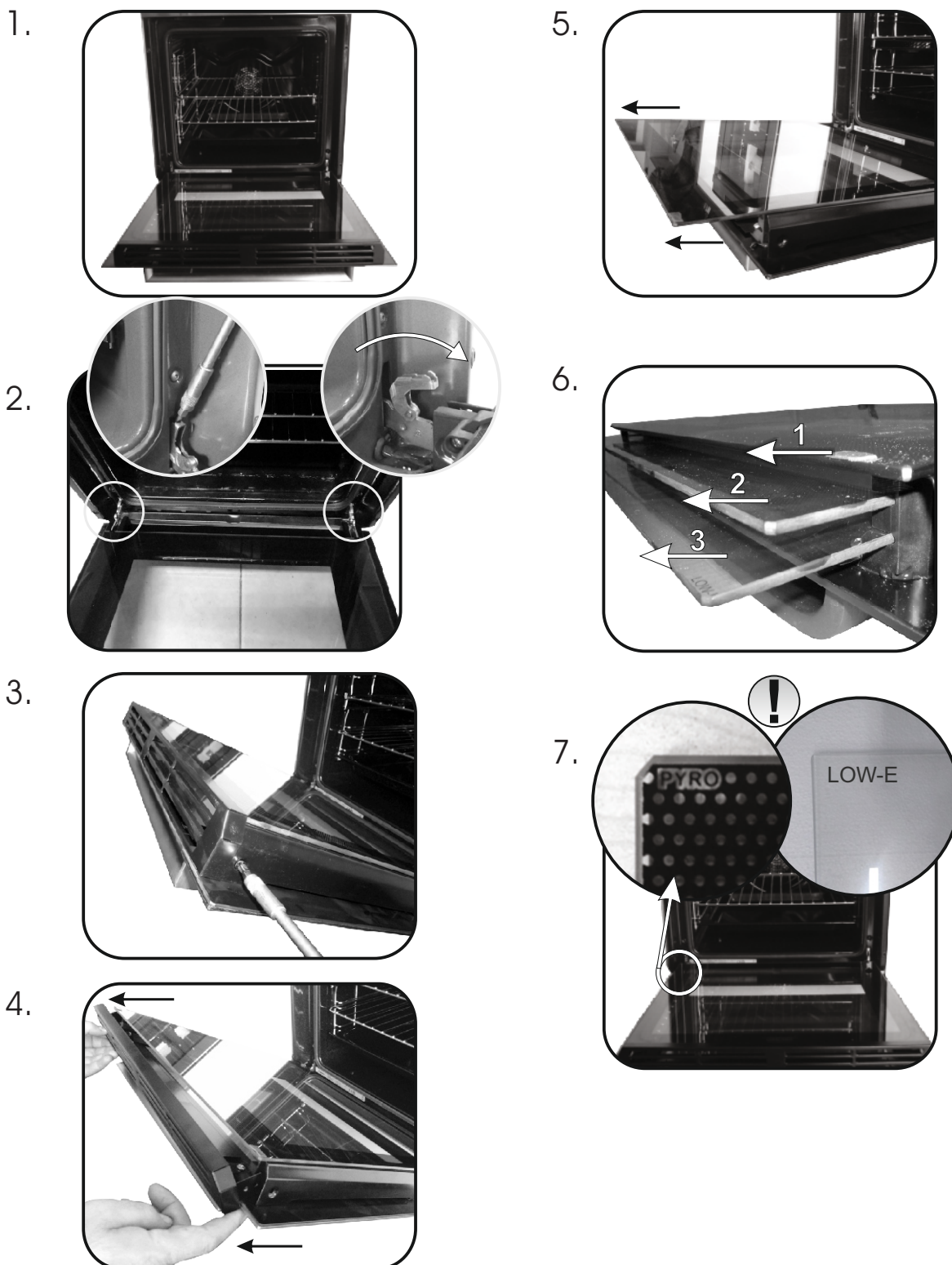
1. Aprire la porta del forno.

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 riassemble 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.



## 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 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. El interruptor omnipolar 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 omnipolar 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 está 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 1.1 Recomendaciones de seguridad

41

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

Descripción del producto 2.1 Descripción general

42

- 2.2 Accesorios
- 2.3 Primer uso

Utilización del horno 3.1 Descripción de la pantalla

43

- 3.2 Modalidades de cocción

Limpieza y mantenimiento del horno 4.1 Notas genéricas de limpieza

46

- 4.2 Pirólisis
- 4.3 Función Aquactiva
- 4.4 Mantenimiento
  - Stacco e pulizia delle griglie laterali
  - Extracción de la puerta del horno
  - Extracción y limpieza de la puerta de vidrio
  - Sustitución de la bombilla

Solución de problemas 5.1 Preguntas más frecuentes

49



# 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 tirar del cable de alimentación para desenchufar el conector de la toma de corriente;
- 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 230 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

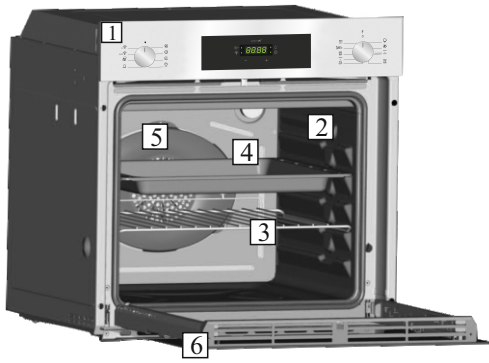
aparato, el viejo puede entregarse al vendedor, que debe adquirirlo gratuitamente siempre que el aparato sea de tipo equivalente y tenga las mismas funciones que el que se ha adquirido.

### 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.

## 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

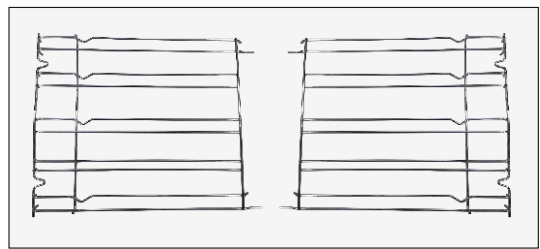
### 2.2 Accesorios (De acuerdo con el modelo)

#### 1 Bandeja



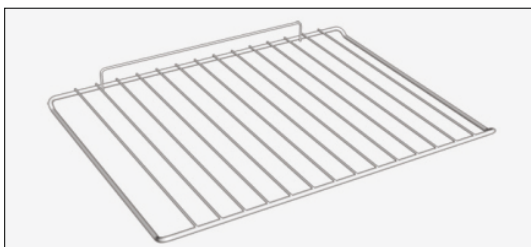
Recoge los residuos que gotean durante la cocción de alimentos con las resistencias.

#### 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.

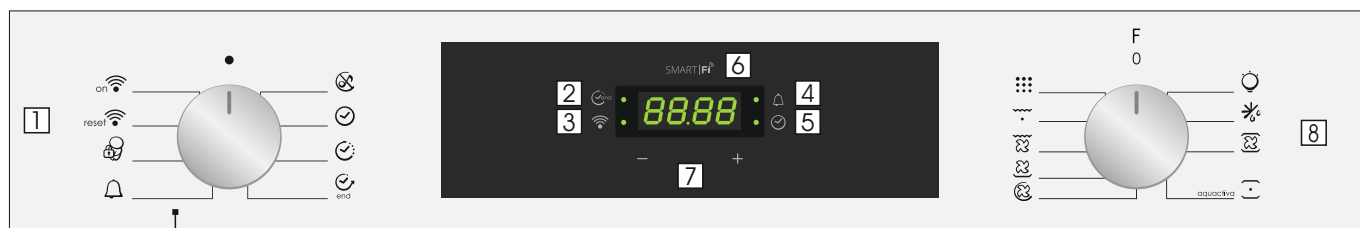
### 2.3 Primer uso

#### 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. Utilización del horno (De acuerdo con el modelo)

#### 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

**ATENCIÓN:** la primera operación que hay que efectuar después de la instalación o después de una interrupción de la corriente (este tipo de situaciones se reconocen al observar que en la pantalla de visualización parpadea la hora 12:00) es el ajuste de la hora. El LED inferior derecho parpadea al mismo tiempo (☑).

- Ajustar la hora con los botones "-" "+".
- Presione el botón de Menú o espere 5" hasta que el reloj esté ajustado.

**ATENCIÓN:** El horno funciona sólo si la hora está programada.

FUNCIÓN	CÓMO SE ACTIVA	CÓMO SE DESACTIVA	QUÉ HACE	PARA QUÉ SIRVE
<b>MODO SILENCIO</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gire el selector de funciones izquierdo hasta la posición "Modo silencio".</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gire el selector de funciones a la posición OFF (apagado).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eso permite desactivar el sonido del avisador por minutos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Para desactivar el sonido del avisador por minutos.</li> </ul>
<b>AJUSTE DEL RELOJ</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gire el selector de funciones izquierdo hasta la posición "Ajustar la hora".</li> <li>• Use los botones "+" "o" "-" para ajustar la hora.</li> <li>• El LED inferior derecho parpadea durante esta operación.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gire el selector de funciones a la posición OFF (apagado).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eso permite ajustar la hora que aparece en la pantalla.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Para ajustar la hora</li> <li><b>NOTA:</b> 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).</li> </ul>
<b>TIEMPO DE COCCIÓN</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gire el selector de funciones derecho hasta una función de cocción.</li> <li>• Gire el selector de funciones izquierdo hasta la posición "Duración del tiempo de cocción".</li> <li>• Ajuste el tiempo de cocción utilizando los botones "+" "y" "-". El LED superior izquierdo parpadea durante esta operación.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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" "-".</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eso permite preseleccionar el tiempo de cocción necesario para la receta escogida.</li> <li>• Cuando el tiempo de cocción está configurado, gire el selector de funciones a OFF (apagado) para volver a la hora actual.</li> <li>• Para ver el tiempo de cocción seleccionado, gire el selector de funciones izquierdo a Tiempo de cocción.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Para cocer las recetas deseadas.</li> </ul>
<b>FIN DE LA COCCIÓN</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gire el selector de funciones derecho hasta una función de cocción.</li> <li>• Gire el selector de funciones izquierdo hasta la posición "Fin de la cocción".</li> <li>• Ajuste el tiempo de fin de la cocción utilizando los botones "+" "y" "-". El LED superior izquierdo parpadea durante esta operación.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eso permite preseleccionar el tiempo de fin de la cocción en el momento deseado.</li> <li>• Cuando el tiempo de cocción está configurado, gire el selector de funciones a OFF (apagado) para volver a la hora actual.</li> <li>• Para ver el tiempo de cocción seleccionado, gire el selector de funciones izquierdo a Fin de la cocción.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Esta función se usa normalmente con la función Tiempo de cocción.</li> <li>• 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.</li> <li><b>ADVERTENCIA:</b> 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.</li> </ul>
<b>AVISADOR POR MINUTOS</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gire el selector de funciones izquierdo hasta la posición Avisador por minutos.</li> <li>• Ajuste el Tiempo de cocción utilizando los botones "+" "y" "-".</li> <li>• El LED superior derecho parpadea durante esta operación.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ajuste el tiempo en 00.00, girando el selector de funciones izquierdo hasta la posición Avisador por minutos, y utilizando el botón "-" "+".</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Al final de un tiempo configurado se genera una señal acústica.</li> <li>• Durante el funcionamiento, la pantalla muestra el tiempo que queda.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Para usar el horno como alarma, incluso cuando está apagado.</li> </ul>
<b>BLOQUEO, INFANTIL</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gire el mando izquierdo hasta la posición del candado.</li> <li>• Presione el botón "+" durante 3 segundos.</li> <li>• El horno se habrá bloqueado cuando en el display aparezca "STOP".</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gire el mando izquierdo hasta la posición del candado.</li> <li>• Presione el botón "+" durante 3 segundos.</li> <li>• La palabra STOP desaparece</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El horno no se puede usar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Es una función útil especialmente cuando hay niños en casa.</li> </ul>

## 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

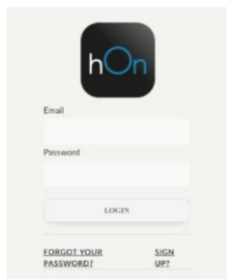
#### Paso 1

- Descargue la aplicación hOn.



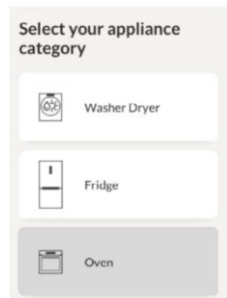
#### Paso 2

- Regístrese o inicie sesión.



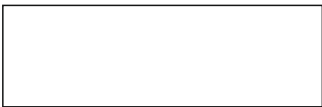
#### Paso 3

- Añada un nuevo electrodoméstico.

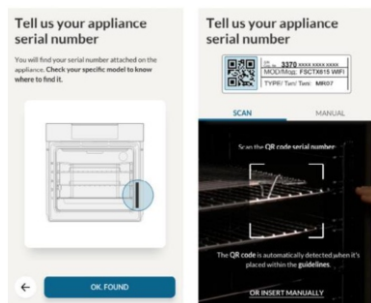


#### Paso 4

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



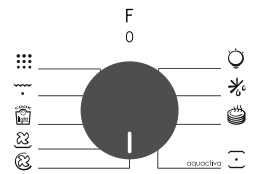
Escriba aquí su número de serie para futuras consultas.



### DESDE EL ELECTRODOMÉSTICO

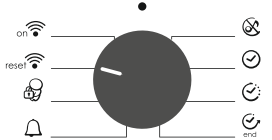
#### Paso 5

- 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

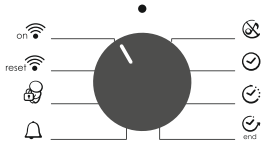
- Cuando el LED del WiFi empiece a parpadear, dispondrá de 5 minutos para seguir con el emparejamiento.



### 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](http://www.candy-group.com)

## 3.2 Modalidades de cocción

Mando selector	Defecto T°C	Intervallo di T°	FUNCIÓN <i>(dependiendo del modelo)</i>
			<b>LAMPARA:</b> Conecta la luz interior
			<b>DESCONGELACIÓN:</b> 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.
*  	180 210	50 ÷ 240 50 ÷ 240	<b>MULTINIVEL:</b> 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.
*  aquactiva	220	50 ÷ 280	<b>CONVECCIÓN:</b> 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.
	210	50 ÷ 230	<b>RESISTENCIA INFERIOR CIRCULANTE:</b> 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.
	200	150 ÷ 220	<b>GRILL + VENTILADOR:</b> La función turbogrill debe utilizarse con la puerta cerrada. Utilización de la resistencia superior más la turbina que hace circular el aire dentro del espacio del horno. Se requiere un precalentamiento para las carnes rojas pero no para las carnes blancas. Ideal para las cocciones de volumen grueso, piezas enteras como cerdo asado, las aves, etc. Coloque el plato que quiera cocer directamente en la rejilla en el centro del horno, a un nivel medio. Coloque la grasera debajo de la rejilla para que las grasas caigan dentro. Asegúrese de que la comida no quede demasiado cerca del grill. En la mitad de la cocción, gire la pieza que esté cocinando.
	L3	L1 ÷ L5	<b>GRILL:</b> 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.
	ECO	ECO÷SUPER	PYRO – El horno se encarga de limpiar el interior del horno. -Existen dos opciones ECO ó SUPER <b>PIRÓLISIS</b>
on 			<b>WIFI ACTIVA:</b> El horno permite la conexión wifi.
reset 			<b>REINICIO WIFI:</b> 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.

### 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.

#### JUNTA DE LA PUERTA DEL HORNO

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

#### ACCESORIOS

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

#### FUENTE DE GOTEO

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

El procedimiento de limpieza "AQUACTIVA" utiliza vapor para facilitar la eliminación de grasa y restos de alimentos del horno.

- 1- Introduzca 300 ml de agua destilada o potable en el contenedor de AQUACTIVA del fondo del horno.
- 2- Configure la función del horno en Estática (  ) o Calentamiento desde abajo (  ).
- 3- Configure la temperatura en el icono AQUACTIVA (  ).
- 4- Deje el electrodoméstico en funcionamiento durante 30 minutos.
- 5- Desactive el aparato y deje que se enfríe. Una vez que el horno se haya enfriado.
- 6- Limpie la superficie interna del horno con un paño.

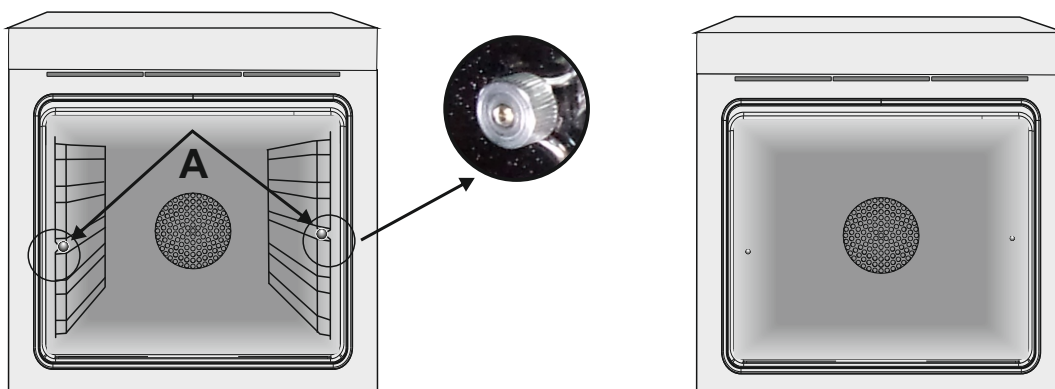
**Atención:** Asegúrese de que el horno esté frío antes de tocarlo: corre el riesgo de escaldarse.



## 4.4 Mantenimiento

### DESMONTAJE Y LIMPIEZA DE LAS GUÍAS LATERALES

- 1- Retire las guías metálicas tirando de ellas en la dirección de las flechas (ver más abajo)
- 2- Para limpiar las guías metálicas, puede ponerlas en el lavavajillas o utilizar una esponja húmeda, asegurándose siempre de que se sequen después.
- 3- Después del proceso de limpieza, monte las guías metálicas en orden inverso.



### 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

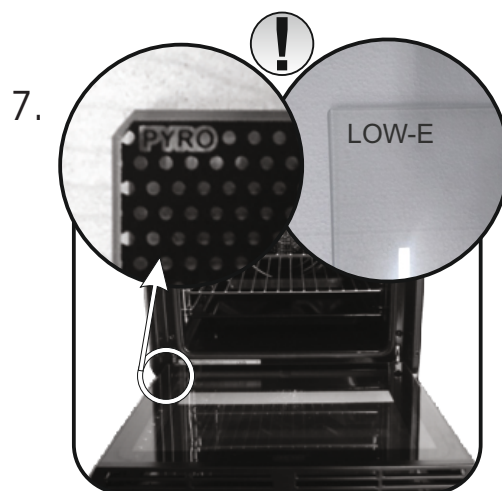
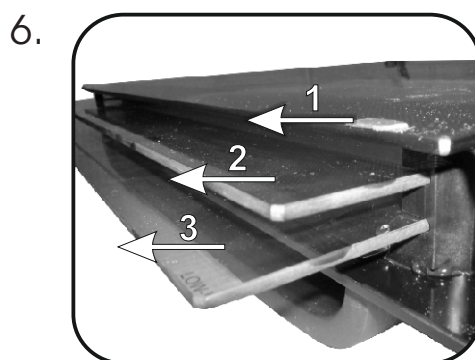
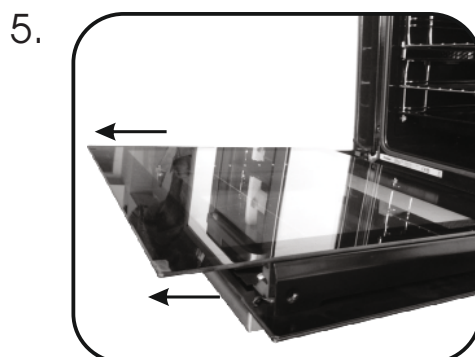
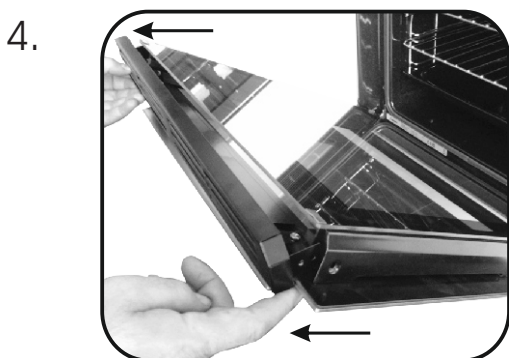
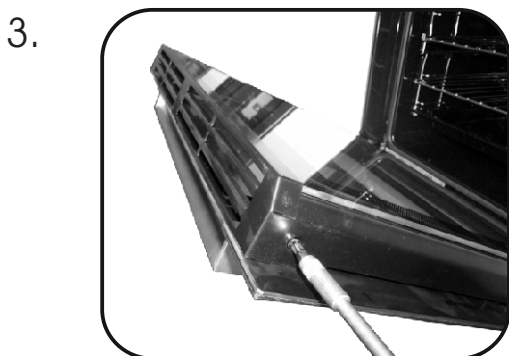
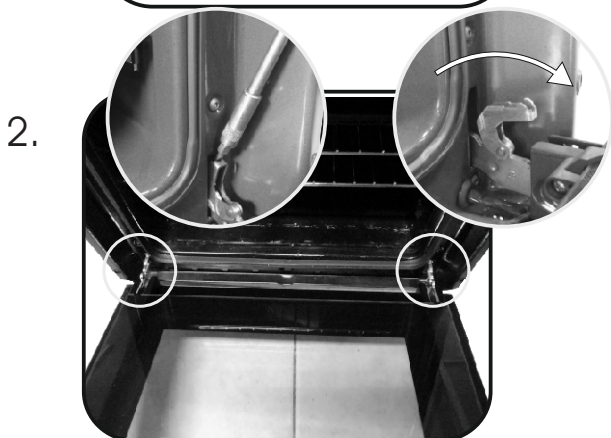
1. Abra la puerta del horno.

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.

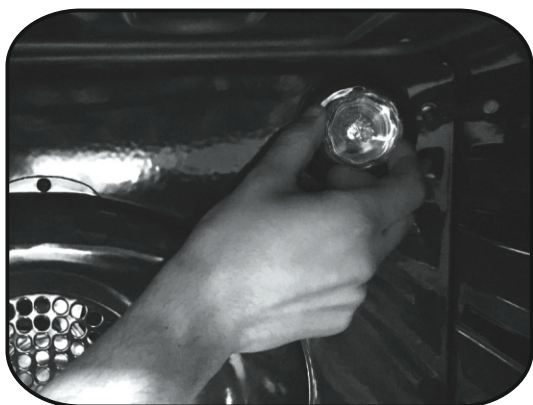
En todos los vidrios, la indicación "Low-E" debe ser correctamente legible y estar ubicada a la izquierda de la puerta, cerca de la bisagra lateral izquierda. De este modo, la etiqueta estampada en el primer vidrio quedará por el interior de la puerta.





## 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. Odłączenie powinno następować poprzez przełącznik 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 umieszczenia 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

## 58

- Wyjmowanie i czyszczenie rusztów
- Wyjmowanie szyby piekarnika
- Wyjmowanie i czyszczenie drzwiczek
- Wymiana żarówki

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

## 61

# 1. Instrukcje ogólne

Dziękujemy 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.

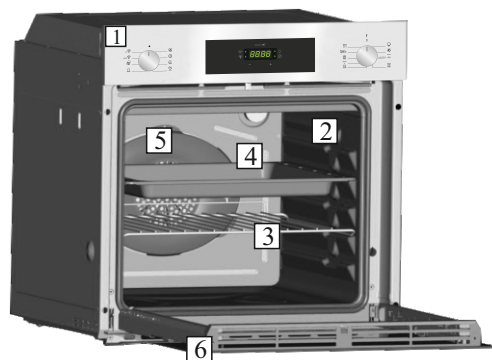
• gdy kupuje się nowe urządzenie, zużyte można zwrócić do sprzedawcy, który musi je przyjąć bezpłatnie, na zasadzie zamiany jeden za jeden, o ile urządzenie to jest tego samego rodzaju i ma takie same funkcje, jak urządzenie dostarczone

### OSZCZĘDNOŚĆ ENERGII I OSZANOWANIE ŚRODOWISKA

Tam gdzie to możliwe, należy unikać wstępnego podgrzewania piekarnika i zawsze starać się go zapęlnić. 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

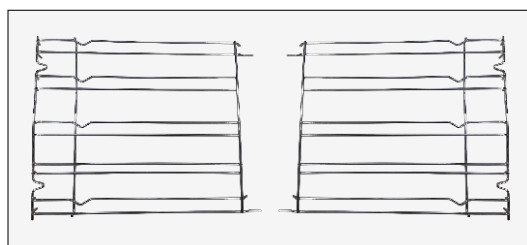
### 2.2 Akcesoria (w zależności od modelu)

#### 1 Taca na tłuszcz



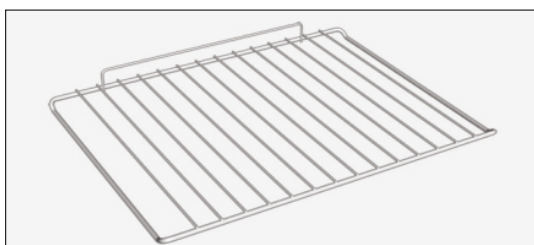
Gromadzi tłuszcz wyciekający z żywności podczas pieczenia jej na ruszcie.

#### 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

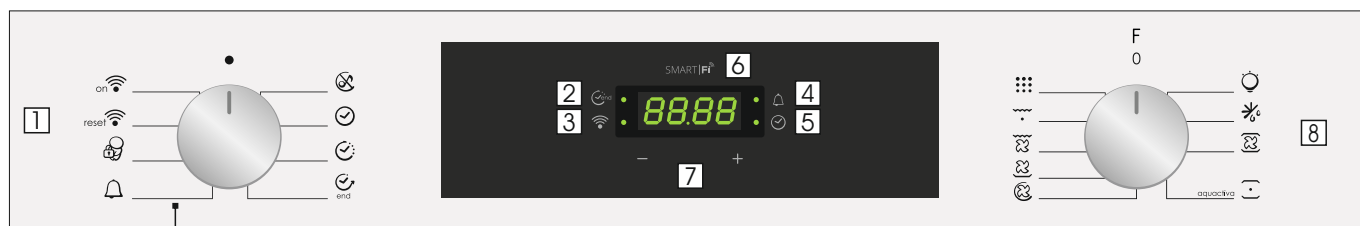
#### CZYSZCZENIE PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

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 doltwie prądu jest ustawienia zegara. Brak ustawienia jest sygnalizowany znakiem 12:00 na wyświetlaczu. Dioda LED na dole po prawej stronie świeci się w tym samym czasie (☺).**

- Nastaw godzinę przyciskami "-" "+".
- Naciśnij przycisk Menu lub poczekaj 5 sekund – zegar zostanie ustawiony.

**UWAGA:** Piekarnik działa tylko jeżeli zegar jest ustawiony.

FUNKCJE	WŁĄCZANIE	WYŁĄCZANIE	SPOSÓB DZIAŁANIA	PRZEZNACZENIE
<b>TRYB WYCISZENIA</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Obróć lewe pokrętko do pozycji "Tryb cichy".</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Obróć pokrętko wyboru funkcji do pozycji OFF.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Umożliwia to wyłączenie dźwięku minutnika.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wyłącza dźwięk minutnika.</li> </ul>
<b>USTAWIANIE GODZINY</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Obróć lewe pokrętko do pozycji „Ustawianie czasu”</li> <li>• Użyj przycisków „+” lub „-”, aby ustawić czas.</li> <li>• Podczas tej operacji miga dolna, prawa dioda LED.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Obróć pokrętko wyboru funkcji do pozycji OFF.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Umożliwia to ustawienie czasu pokazywanego na wyświetlaczu.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ustawianie czasu Informacja: Ustaw czas, kiedy instalujesz piekarnik po raz pierwszy lub tuż po zaniku napięcia (zegar pulsuje, wskazując godzinę 12.00).</li> </ul>
<b>CZAS TRAWAIA PIECZENIA</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Obróć prawe pokrętko do pozycji Funkcja pieczenia.</li> <li>• Obróć lewe pokrętko do pozycji „Czas trwania pieczenia”</li> <li>• Ustaw czas pieczenia za pomocą przycisków „+” i „-”.</li> <li>• Podczas tej operacji miga lewa górna dioda LED.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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 „-”.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pozwala na zaprogramowanie czasu pieczenia wymaganego dla wybranej przepisu.</li> <li>• Po ustawieniu czasu pieczenia ustaw pokrętko w pozycji OFF, aby powrócić do aktualnego czasu.</li> <li>• Aby wyświetlić wybrany czas pieczenia, obróć lewe pokrętko na Czas pieczenia.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pieczenie potraw</li> </ul>
<b>ZAKOŃCZENIE PIECZENIA</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Obróć prawe pokrętko do pozycji Funkcja pieczenia.</li> <li>• Obróć lewe pokrętko do pozycji „Koniec pieczenia”</li> <li>• Ustaw czas zakończenia pieczenia za pomocą przycisków „+” i „-”.</li> <li>• Podczas tej operacji miga lewa górna dioda LED.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Po upływie czasu pieczenia piekarnik wyłącza się automatycznie.</li> <li>• Aby zatrzymać wcześniej funkcję pieczenia, ustaw sterownik w pozycji OFF.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pozwala to na zaprogramowanie żdanego czasu pieczenia.</li> <li>• Po ustawieniu czasu pieczenia ustaw pokrętko w pozycji OFF, aby powrócić do aktualnego czasu.</li> <li>• Aby wyświetlić wybrany czas pieczenia, obróć lewe pokrętko do pozycji Koniec pieczenia.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Funkcja ta jest zwykle używana z funkcją czasu pieczenia.</li> <li>• Przykładowo potrawę należy piec przez 45 minut, a chcemy, aby była gotowa na godzinie 12.30. W tym przypadku po upływie ustawionego czasu piekarnik wyłączy się automatycznie i włączy się alarm. Wybierz żdaną 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.</li> </ul>
<b>MINUTNIK</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Obróć lewe pokrętko do pozycji Minutnik.</li> <li>• Ustaw czas pieczenia za pomocą przycisków „+” i „-”.</li> <li>• Podczas tej operacji miga prawa górna dioda LED.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ustaw czas na 00.00, przekręcając lewe pokrętko do pozycji Minutnik i używając przycisku „-”.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Na koniec ustawionego czasu pojawia się sygnał dźwiękowy.</li> <li>• Podczas pracy na wyświetlaczu pokazywany jest pozostały czas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Użycie piekarnika do sygnalizacji upływu czasu (alarm), nawet jeśli piekarnik jest wyłączony.</li> </ul>
<b>ZABEZPIECZENIE PRZED DZIEĆMI</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Obróć lewe pokrętko do Blokada rodzicielska.</li> <li>• Naciśnij przycisk „+” na 5 sekund.</li> <li>• Blokada dla dzieci jest dostępna, gdy na wyświetlaczu pojawia się „STOP”.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Obróć lewe pokrętko z powrotem po pozycji blokady rodzicielskiej i naciśnij przycisk „+” na 5 sekund.</li> <li>• Wskaźnik STOP znika.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wyłącza używanie piekarnika.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zapewnienie bezpieczeństwa, gdy w domu są dzieci.</li> </ul>

## 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

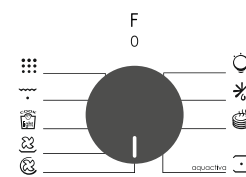
- Pobierz aplikację hOn.



### NA URZĄDZENIU

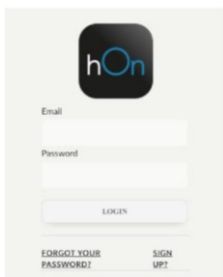
#### Krok 5

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



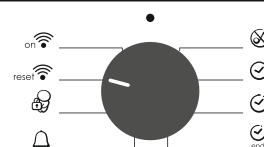
#### Krok 2

- Załoguj lub zarejestruj się.



#### Krok 6

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



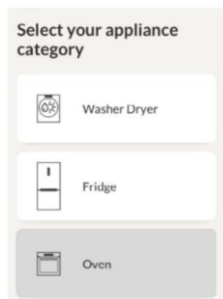
#### Krok 7

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



#### Krok 3

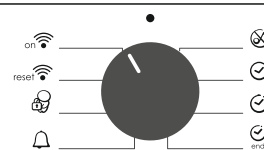
- Dodaj nowe urządzenie



## Tryb zdalnego sterowania

#### Krok 1

- Przekręć pokrętkę na program WI-FI.



#### Krok 2

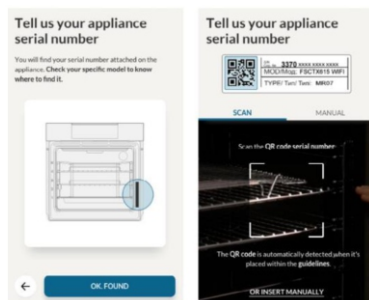
- Zaświeci się dioda LED Wi-Fi.



#### Krok 4

- Zeskanuj kod QR lub wprowadź numer seryjny.

Wpisz tutaj swój numer seryjny do wykorzystania w przyszłości



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](http://www.candy-group.com)



### 3.2 Tryby pieczenia

Pokrętko wyboru funkcji	T °C Zasugerowań	T °C zakres	Funkcja w zależności od modelu
			<b>LAMPA:</b> Włącza lampkę piekarnika.
			<b>ROZMRAŻANIE :</b> gdy włączona jest ta funkcja piekarnika, działa tylko nawiew, dzięki któremu powietrze o temperaturze pokojowej zostaje rozprowadzone po całej komorze pieczenia, a skład żywności pozostaje niezmieniony. Temperatura rozmrażania jest zaprogramowana na poziomie 40° C bez możliwości jej zmiany.
* 	180 210	50 ÷ 240 50 ÷ 240	<b>WIELOPOZIOMOWO:</b> Włączone są obie grzałki piekarnika: dolna i górna oraz wewnętrzny wentylator. Funkcja ta wskazana jest do pieczenia drobiu, ryb, chleba, pizzy itd. Taki system pieczenia umożliwia pieczenie różnych potraw na różnych poziomach w tym samym czasie ( np. mięsa i ryb) a ich smaki i zapachy nie mieszają się.
* aquaactiva	220	50 ÷ 280	<b>STATYCZNY :</b> Włączona jest grzałka górna i dolna. Ta metoda doskonale nadaje się do tradycyjnego pieczenia i smażenia mięsa czerwonego, wołowiny, udźca jagnięcego, dziczyzny, chleba lub potraw zawiniętych w folię.
	210	50 ÷ 230	<b>PODGRZEWANIE DOLNE Z NAWIEWEM :</b> Kombinacja, w której włączona jest dolna grzałka i wentylator najlepiej nadaje się do placków owocowych, tart, quiche i ciast. Ta metoda pieczenia zapobiega wysychaniu potraw i pobudza rośnięcie ciasta. Blachę na potrawy należy umieścić w dole piekarnika.
	200	150 ÷ 220	<b>GRILL + TERMOOBIEG :</b> 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.
	L3	L1 ÷ L5	<b>GRILL:</b> 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 zapiekanek. 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.
	ECO	ECO+SUPER	<b>ECO:</b> 90 min <b>SUPER:</b> 120 min <b>CZYSZCZENIE PYROLITYCZNE</b>
			<b>WŁĄCZONE WIFI:</b> Piekarnik może się połączyć z Wi Fi.
			<b>RESET WIFI:</b> 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 przeczyścić 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.

#### AKCESORIA

Aksesoria 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.

### 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 pirolitycznego; 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 pirolitycznym.**

• **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;**

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

#### Stosowanie cyklu pirolitycznego:

1- Obrócić przełącznik funkcji w położenie „ECO” lub „SUP”. 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 pirolitycznego poprzez zmianę czasu ZAKOŃCZENIA za pomocą programatora.

3- Po kilku minutach, gdy piekarnik osiągnie wysoką temperaturę, drzwiczki zablokują się automatycznie. Cykl pirolityczny można zatrzymać w dowolnym momencie przez obrócenie przełącznika funkcji z powrotem na „0” (napis OFF będzie wyświetlany przez 3 sekundy).

4- Po zakończeniu cyklu pirolitycznego 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 pirolitycznego w piekarnikiem z dotykowym panelem sterowania:

1- Obrócić przełącznik funkcji w położenie czyszczenia pirolitycznego. 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. Ustawić temperaturę na symbolu 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.

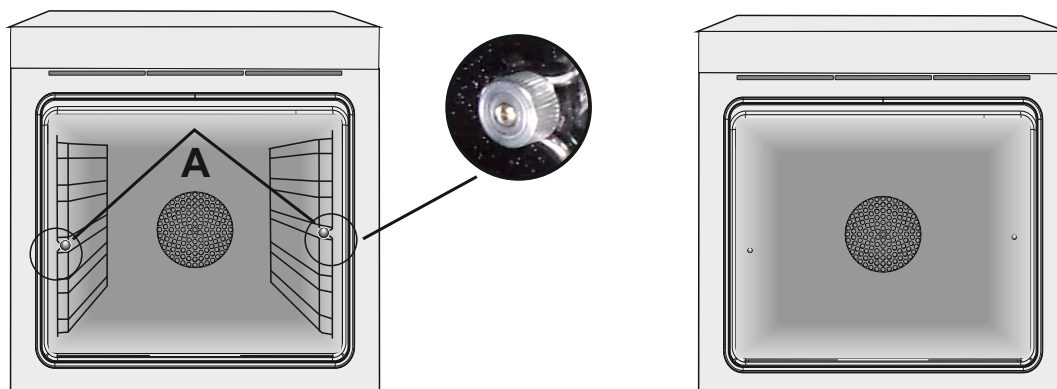
**Ostrzeżenie:** Przed dotknięciem urządzenia, upewnij się, że jest ono zimne. Należy zachować ostrożność w przypadku wszystkich gorących powierzchni, ponieważ istnieje ryzyko poparzenia. Używać wody destylowanej lub wody pitnej.



## 4.4 Konserwacja

### WYJMIOWANIE I CZYSZCZENIE RUSZTÓW

- 1- Wyjąć ruszty druciane, pociągając je w kierunku strzałek (patrz poniżej).
- 2- Aby wyczyścić ruszty druciane, należy umieścić je w zmywarce lub użyć wilgotnej gąbki, upewniając się, że zostaną one następnie wysuszone.
- 3- Po zakończeniu czyszczenia zainstalować ruszty druciane, wykonując czynności w odwrotnej kolejności.



### WYJMIOWANIE DRZWICZEK 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 DRZWIWEK

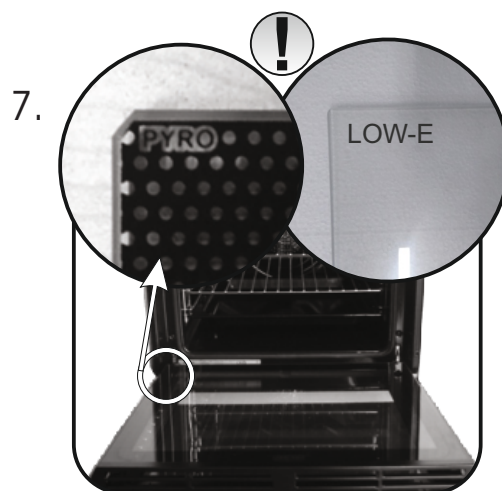
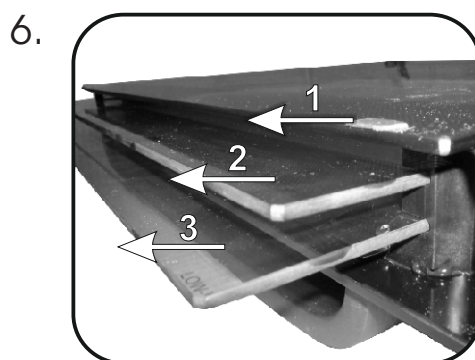
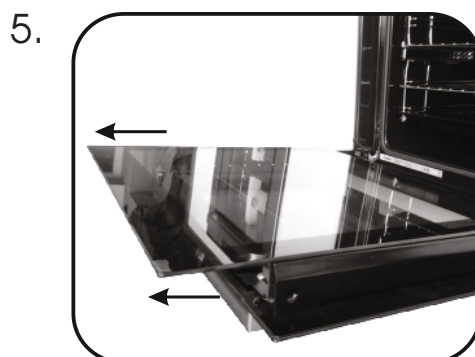
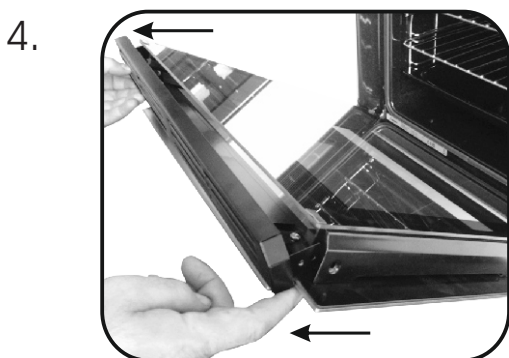
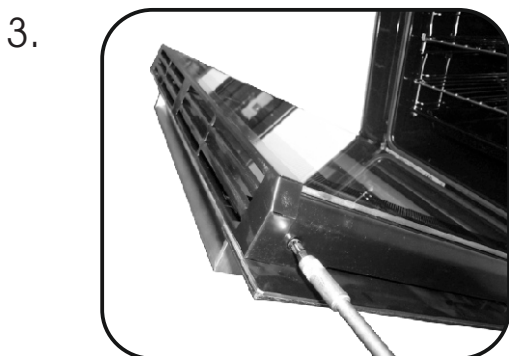
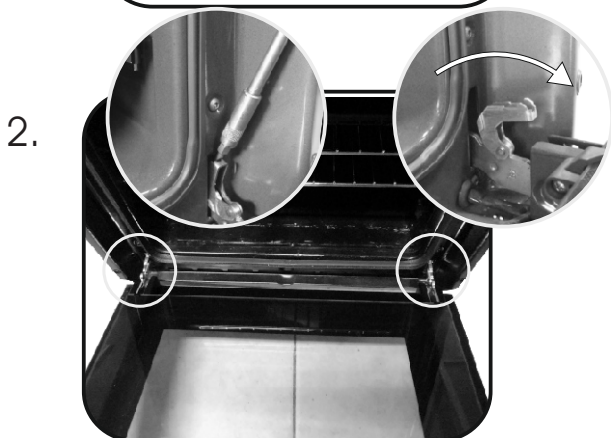
1. Otwórz drzwiczki piekarnika.

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 szkle 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.



## WYMIANA ŻARÓWKI

1. Odłączyć piekarnik od zasilania.
2. Odłączyć pokrywę szklaną, odkręcić żarówkę i wymienić ją na nową tego samego typu.
3. Po wymianieniu przepalanej 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 Gerätes 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 Zubehörteile 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	1.1 Sicherheitshinweise 1.2 Elektrische Sicherheit 1.3 Empfehlungen 1.4 Installation 1.5 Abfallentsorgung
------------------------	---

## 65

Produktbeschreibung	2.1 Übersicht 2.2 Zubehör 2.3 Inbetriebnahme
---------------------	--

## 66

Betrieb des Backofens	3.1 Beschreibung der Anzeige 3.2 Funktionen zum Garen
-----------------------	--

## 67

Reinigung und Wartung des Backofens	4.1 Allgemeine Reinigungshinweise 4.2 Pyrolysefunktion 4.3 Aquactiva Funktion 4.4 Wartung <ul style="list-style-type: none"><li>• Ausbau und Reinigung der Seitengitter</li><li>• Entfernen des Backofenfensters</li><li>• Entfernen und Reinigen der Glastür</li><li>• Wechseln der Glühbirne</li></ul>
-------------------------------------	---

## 70

Fehlerbehebung	5.1 Häufig gestellte Fragen
----------------	-----------------------------

## 73



# 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 50 Hz 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 Einbauschränk 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.

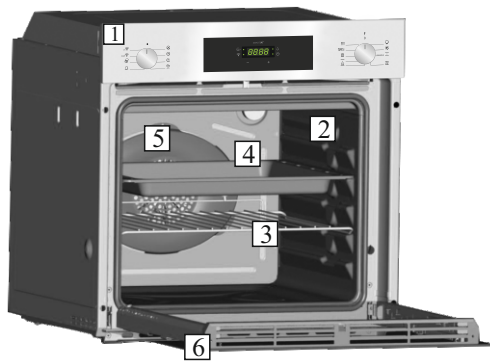
Für eine deutliche Energieersparnis den Backofen 5-10 Minuten vor dem Ende der Garzeit ausschalten und mit der Restwärme zu Ende garen. Die Dichtungen sollten sauber und unversehrt bleiben, damit keine Hitze aus dem Inneren verloren geht. Falls Sie einen Stromversorgungsvertrag mit wechselndem Stundentarif 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

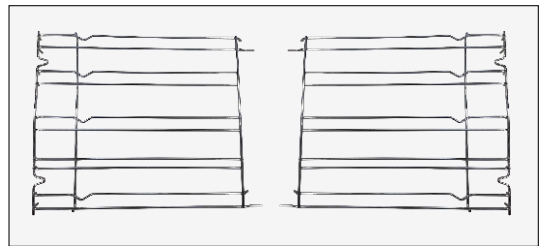
---



Fängt die beim Backen aus den Lebensmitteln austretende Flüssigkeit auf.

#### 3 Seitliche Drahtgitter

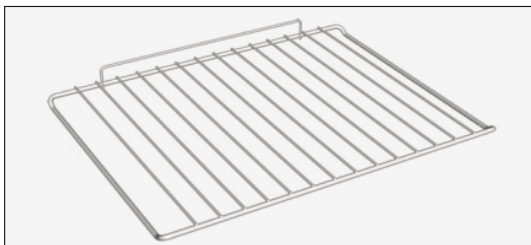
---



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

#### 2 Backrost

---



Hält Auflauf- und Backformen.

### 2.3 Erste Inbetriebnahme

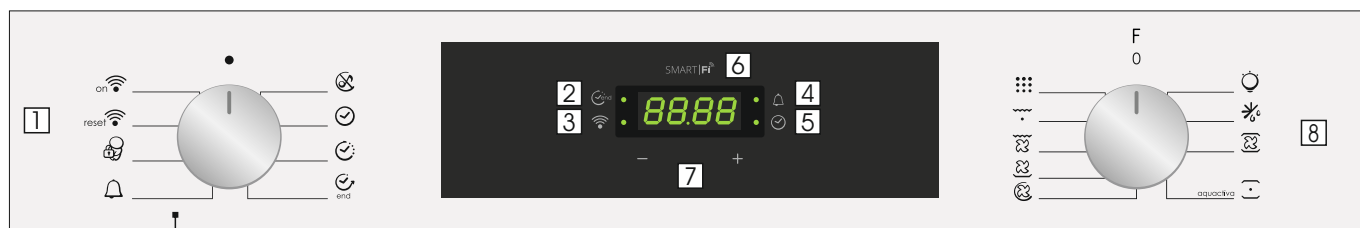
---

#### **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 (🕒).

- Einstellen Sie die Zeit mit den Tasten "-" "+" ein.
- Drücken Sie die Menütaste oder warten Sie fünf Sekunden, bis die Uhr eingestellt ist.

**HINWEIS:** Backofen funktioniert nur, wenn die Uhr eingestellt wird

FUNKTION	AKTIVIEREN	DEAKTIVIEREN	FUNKTIONSWEISE	VERWENDUNGSZWECK
<b>MODUS LEISESCHALTEN</b> 🔇	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Linken Drehknopf auf die Einstellung „Modus leiseschalten“ stellen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stellen Sie die Funktionsauswahl auf AUS.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dadurch kann der Signalton des Weckers ausgestellt werden.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Signalton des Weckers ausschalten.</li> </ul>
<b>UHRZEIT</b> 🕒	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Linken Drehknopf auf „Uhrzeit einstellen“ drehen.</li> <li>• Uhrzeit mit den Tasten „+“ oder „-“ einstellen.</li> <li>• Während dessen blinkt die LED unten rechts.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stellen Sie die Funktionsauswahl auf AUS.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ermöglicht das Einstellen der Uhrzeit, die im Display angezeigt wird.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Uhrzeit einstellen <b>HINWEIS:</b> Stellen Sie bei der ersten Inbetriebnahme oder nach einem Stromausfall die Backofenuhr (die angezeigte Uhr blinkt „12.00“).</li> </ul>
<b>GARZEIT</b> 🕒	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rechten Schalter auf die Funktion „Garzeit“ drehen.</li> <li>• Linken Drehknopf auf „Garzeit“ drehen.</li> <li>• Gardauer über die Tasten „+“ oder „-“ einstellen.</li> <li>• Während dessen blinkt die LED oben links.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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“.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Darüber kann die erforderliche Garzeit für das gewählte Gericht eingestellt werden.</li> <li>• Wenn die Garzeit eingestellt ist, drehen Sie die Funktionsauswahl auf AUS, damit wieder die Tageszeit angezeigt wird.</li> <li>• Um die ausgewählte Garzeit anzuzeigen, drehen Sie die linke Funktionsauswahl auf „Garzeit“.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Garen der Gerichte.</li> </ul>
<b>ENDE DER GARZEIT</b> 🕒 end	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rechten Schalter auf die Funktion „Garzeit“ drehen.</li> <li>• Linke Funktionsauswahl auf „Ende der Garzeit“ drehen.</li> <li>• Ende der Garzeit über die Tasten „+“ und „-“ einstellen.</li> <li>• Während dessen blinkt die LED oben links.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wenn die Garzeit abgelaufen ist, schaltet sich der Ofen automatisch aus.</li> <li>• Um die Gardauer vorzeitig zu beenden, drehen Sie den Funktionsschalter auf AUS.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ermöglicht das Einstellen der gewünschten Gardauer.</li> <li>• Wenn die Garzeit eingestellt ist, drehen Sie die Funktionsauswahl auf AUS, damit wieder die Tageszeit angezeigt wird.</li> <li>• Um die ausgewählte Gardauer anzuzeigen, drehen Sie die linke Funktionsauswahl auf „Ende der Garzeit“.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Diese Funktion wird normalerweise zusammen mit der Funktion „Garzeit“ verwendet.</li> <li>• 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. <b>WARNUNG:</b> Wenn nur das Ende der Garzeit und nicht die Gardauer eingestellt wird, schaltet sich der Ofen sofort ein und am Ende der Garzeit aus.</li> </ul>
<b>WECKER KURZZEIT</b> 🔔	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Linken Drehknopf auf die Einstellung „Wecker Kurzzeit“ stellen.</li> <li>• Garzeit über die Tasten „+“ und „-“ einstellen.</li> <li>• Während dessen blinkt die LED oben rechts.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Linken Drehknopf auf die Einstellung „Wecker Kurzzeit“ stellen und die Zeit über die „-“-Taste auf 00.00 stellen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Am Ende der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton.</li> <li>• Während dessen zeigt das Display die verbleibende Zeit an.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ofen auch im ausgeschalteten Zustand als Wecker verwenden.</li> </ul>
<b>KINDERSICHERUNG</b> 🔒	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Linken Drehknopf auf die Einstellung „Kindersicherung“ stellen.</li> <li>• Innerhalb von fünf Sekunden die Taste „+“ drücken.</li> <li>• Die Kindersicherung ist dann verfügbar, wenn im Display „STOP“ angezeigt wird.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Linke Funktionsauswahl wieder auf „Kindersicherung“ stellen und innerhalb von fünf Sekunden die Taste „+“ drücken.</li> <li>• Es wird „STOP“ angezeigt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Deaktiviert die Bedienung des Ofens.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sicherheitsfunktion für Haushalte mit kleinen Kindern.</li> </ul>

## 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 Netzwerkanlüsse verbunden und alle drahtlosen Netzwerkanlüsse 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

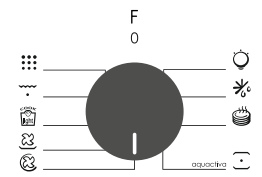
- Laden Sie die hOn-App herunter.



### AM GERÄT

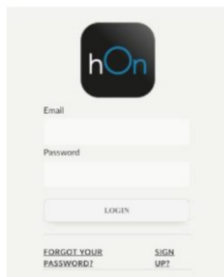
#### Schritt 5

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



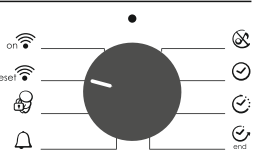
#### Schritt 2

- Loggen Sie sich ein oder melden Sie sich an.



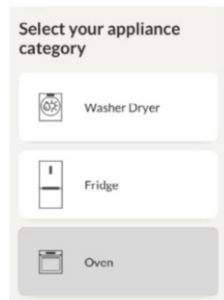
#### Schritt 6

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



#### Schritt 3

- Fügen Sie das neue Gerät hinzu.



#### Schritt 7

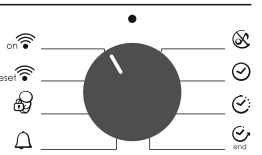
- Wenn die WLAN-LED zu blinken beginnt, können Sie innerhalb von 5 Minuten mit der Kopplung fortfahren.



## Fernsteuerungsmodus

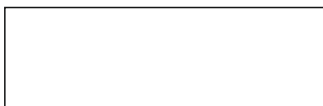
#### Schritt 1

- Drehen Sie den Knopf auf das WLAN-Programm.

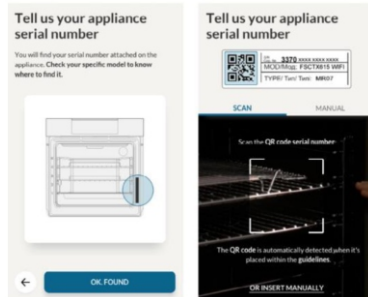


#### Schritt 4

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



Notieren Sie hier Ihre Seriennummer für zukünftige Zwecke.













#### 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](http://www.candy-group.com)

### 3.2 Funktionen zum Garen

Funktion Wählen	T °C Standard	T °C Bereich	Funktion (abhängig vom Ofenmodell)
			<b>LAMPE:</b> Schaltet das Licht im Backofen an.
			<b>AUFTAUEN:</b> 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	50 ÷ 240	<b>MULTI-LEVEL:</b> 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.
*  aquactiva	220	50 ÷ 280	<b>NATÜRLICHE KONVEKTION:</b> 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.
	210	50 ÷ 230	<b>UMLUFT + UNTERHITZE:</b> 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.
	200	150 ÷ 220	<b>GRILL + LÜFTER:</b> 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.
	L3	L1 ÷ L5	<b>GRILL:</b> 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.
	ECO	ECO+SUPER	<b>ECO:</b> 90 min <b>SUPER:</b> 120 min <b>PYROLYSEFUNKTION</b>
on 			<b>WIFI ON:</b> Es kann eine WLAN-Verbindung zum Ofen hergestellt werden.
reset 			<b>WIFI RESET:</b> 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 Programmierstaste 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 Schiebegerüst (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 Programmierstaste (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 Programmierstaste 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 Programmierstaste (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. Stellen Sie die Temperatur auf das Aquactiva Symbol ein . ☉☉☉  
☽☽☽
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.

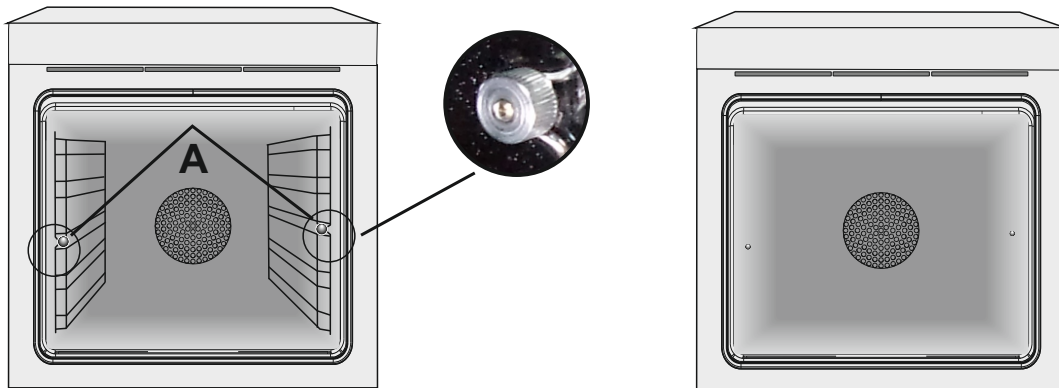
Verwenden Sie destilliertes- oder Trinkwasser.



## 4.4 Wartung

### AUSBAU UND REINIGUNG DER SEITENGITTER

- 1- Entfernen Sie die Drahtgitter durch Ziehen in Pfeilrichtung (siehe unten).
- 2- Um die Drahtgitter zu reinigen, geben Sie sie entweder in die Geschirrspülmaschine oder verwenden Sie einen nassen Schwamm und trocknen Sie die Gitter anschließend gründlich ab.
- 3- Bringen Sie die Drahtgitter nach dem Reinigungsvorgang in umgekehrter Reihenfolge wieder an.



### 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

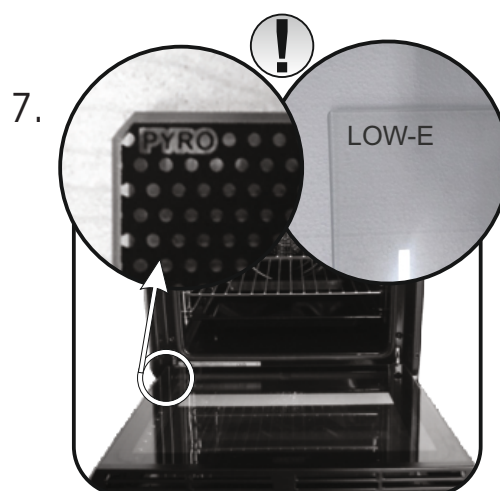
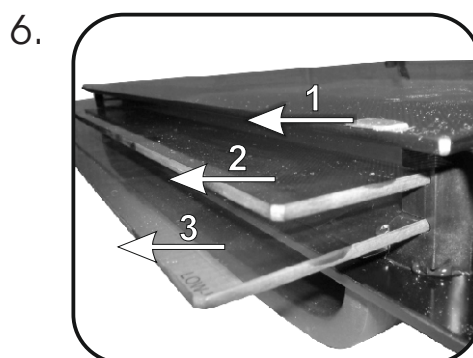
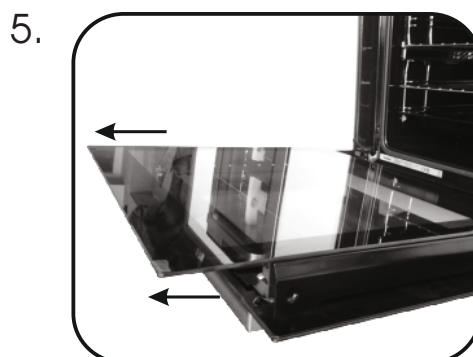
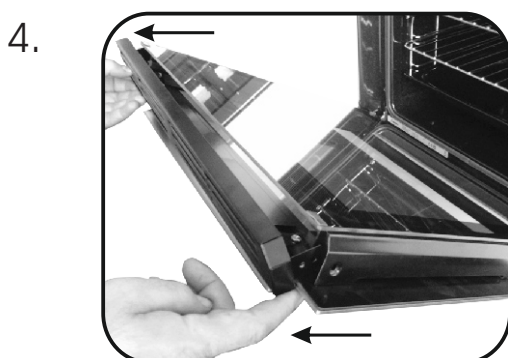
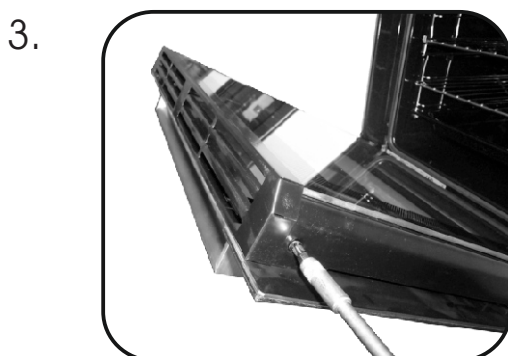
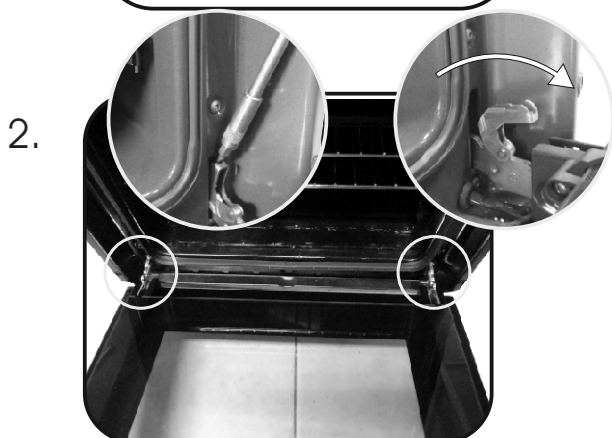
1. Die Backofentür öffnen.

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.

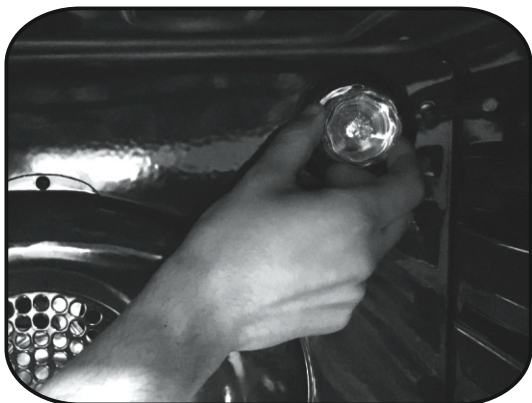
Bei allen Glasscheiben muss die Aufschrift „PYRO“ in der oberen linken Ecke, in der Nähe des linken Scharniers, gut lesbar sein. Auf diese Weise wird sichergestellt, dass sich die Aufschrift auf der Innenseite der ersten Scheibe befindet.





## 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, sensorickými 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 vyžádejte 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 záložka 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 nádobí.

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

## 77

Popis výrobku	2.1 Přehled
	2.2 Příslušenství
	2.3 První použití

## 78

Použití trouby	3.1 Popis displeje
	3.2 Režimy vaření

## 79

Čištění a údržba trouby	4.1 Obecné poznámky k čištění
	4.2 Pyrolyza
	4.3 Funkce Aquactiva
	4.4 Údržba

## 82

- Demontáž a čištění bočních držáků
- Demontáž okna trouby
- Demontáž a čištění skleněných dvířek
- Výměna žárovky

Řešení potíží	5.1 Často kladené otázky
---------------	--------------------------

## 85

# 1. Obecné pokyny

Děkujeme Vám, že jste si zvolili jeden z našich výrobků. Pro dosažení nejlepších výsledků s troubou byste si 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 odpovědnost za případné škody způsobené nedodržáním těchto pokynů. Trouba musí být připojena k elektrické síti prostřednictvím uzemněné zásuvky nebo odpojovače s více pólů, 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 50 Hz 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 zemnicí svorce trouby musí být připojen k zemnicí 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 zemnicí 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 jakéhokoliv jiné ochrany hrozí při přímém kontaktu s horkým smaltem riziko tavení 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:

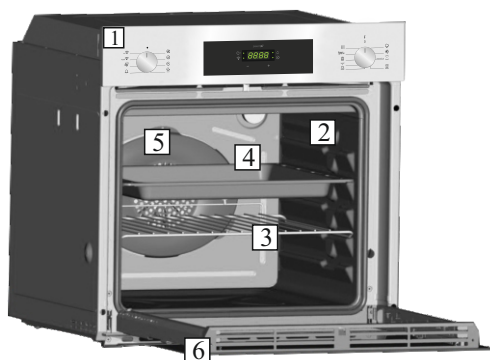
- S odpadními elektrickými a elektronickými zařízeními se nesmí zacházet jako s domovním odpadem;
- OEEZ by měly být odvezeny do speciálních sběrných dvorů spravovaných místním úřadem nebo registrovanou společností.

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 předehřátí trouby a vždy se jí snažte naplnit. Otevírejte 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

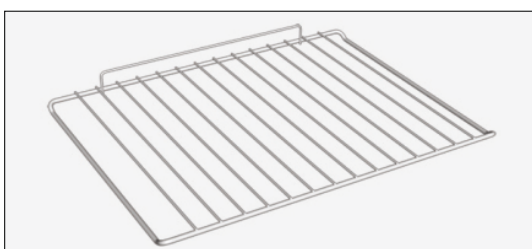
### 2.1 Přehled



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

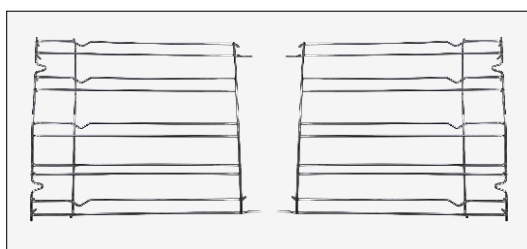
### 2.2 Příslušenství

#### 1 Kovový rošt



Drží pečící 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 rostech.

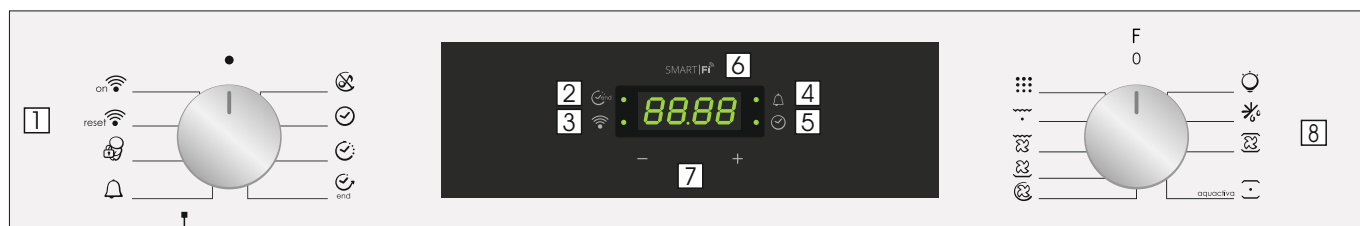
### 2.3 První použití

#### 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 (☺).

- Nastavte čas "-" tlačítek "+".
- Stiskněte tlačítko Nabídka nebo počkejte 5 s, potom budou hodiny nastaveny.

**UPOZORNĚNÍ:** Trouba bude pracovat pouze s nastavením hodin

FUNKCE	JAK AKTIVOVAT	JAK DEAKTIVOVAT	CO TO DĚLÁ	PROČ JE TO POTŘEBA
<b>TICHÝ REŽIM</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Otočte levým voličem funkcí do polohy „Tichý režim“</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Otočte volič funkcí do polohy VYPNUTO.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Umožňuje vypnout zvuk minutky.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vypnutí zvuku minutky.</li> </ul>
<b>NASTAVENÍ HODIN</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Otočte levý volič funkce do polohy „Nastavení hodin“.</li> <li>• Čas nastavte tlačítky „+“ nebo „-“.</li> <li>• V průběhu této operace spodní pravá kontrolka bliká.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Otočte volič funkcí do polohy VYPNUTO.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Umožňuje nastavit čas, který se zobrazuje na displeji.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nastavení času: Nastavte čas při první instalaci trouby nebo při obnovení napájení po výpadku proudu (zobrazuje se blikající čas 12:00).</li> </ul>
<b>ČAS PEČENÍ</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Otočte pravý volič funkcí do polohy pro pečení.</li> <li>• Otočte levý ovladač funkcí do polohy „Doba trvání pečení“</li> <li>• Nastavte čas pečení tlačítky „+“ a „-“.</li> <li>• V průběhu této operace bliká horní levá kontrolka.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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 funkcí do polohy Doba trvání pečení a pomocí tlačítek „+“ a „-“.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• To umožňuje nastavení doby pečení vyžadovanou zvoleným receptem.</li> <li>• Po nastavení doby pečení otočte volič funkcí do polohy VYPNUTO a zobrazí se aktuální čas.</li> <li>• Pokud chcete zobrazit zvolenou dobu pečení, otočte levý volič funkcí do polohy Čas pečení.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pečení podle receptů.</li> </ul>
<b>KONEC PEČENÍ</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Otočte pravý volič funkcí do polohy pro pečení.</li> <li>• Otočte levý volič funkcí do polohy „Konec pečení“.</li> <li>• Nastavte čas konce pečení tlačítky „+“ a „-“.</li> <li>• V průběhu této operace bliká horní levá kontrolka.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Po uplynutí doby pečení se trouba vypne automaticky.</li> <li>• Pokud chcete pečení ukončit dříve, otočte voličem funkcí do polohy vypnuto.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• To umožňuje nastavit čas konce pečení podle vašeho přání.</li> <li>• Po nastavení doby pečení otočte volič funkcí do polohy VYPNUTO a zobrazí se aktuální čas.</li> <li>• Pokud chcete zobrazit vybraný čas pečení, otočte levý volič funkcí do polohy Konec pečení.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tato funkce se zpravidla používá s funkcí Doba pečení.</li> <li>• Například, pokud 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.</li> <li>VAROVÁNÍ: Pokud nastavíte pouze čas ukončení pečení a ne dobu pečení, trouba se okamžitě zapne a vypne se v nastaveném čase konce pečení.</li> </ul>
<b>MINUTKA</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Otočte levý volič funkcí do polohy pro Minutku.</li> <li>• Tlačítky „+“ a „-“ nastavte dobu pečení.</li> <li>• V průběhu této operace horní pravá kontrolka bliká.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Otočte levý volič funkcí na Minutku a nastavte čas na 00:00 pomocí tlačítka „-“.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Na konci nastavené doby se ozve zvukový signál.</li> <li>• V průběhu operace displej zobrazuje zbývající čas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lze použít troubu pro upozornění, i když je trouba vypnutá.</li> </ul>
<b>DĚTSKÁ POJISTKA</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Otočte levý volič funkcí do polohy Dětské pojistky.</li> <li>• Do 5 sekund stiskněte tlačítko „+“.</li> <li>• Když je dětská pojistka aktivní, na displeji se zobrazí „STOP“.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Otočte levý volič funkcí zpět na Dětskou pojistku a do 5 sekund stiskněte „+“.</li> <li>• Nápis STOP zmizí.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• To zakáže použití trouby.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pro bezpečnost, když jsou v domě děti.</li> </ul>

## 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

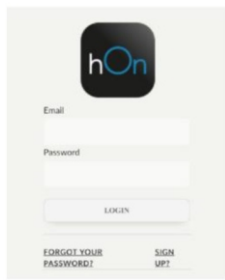
#### Krok 1

- Stáhněte si aplikaci hOn.



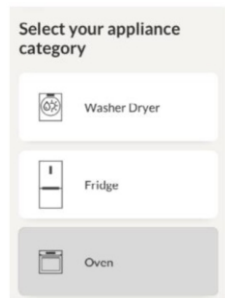
#### Krok 2

- Zaregistrujte se, nebo se přihlaste.



#### Krok 3

- Přidejte nový spotřebič

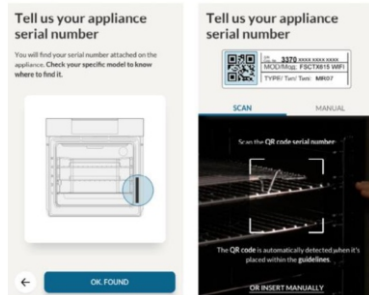


#### Krok 4

- Naskenujte kód QR, nebo zadejte sériové číslo.



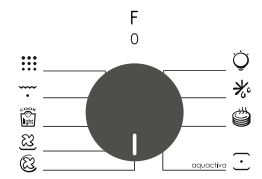
Sem запиšte sériové číslo pro budoucí použití.



### NA SPOTŘEBIČI

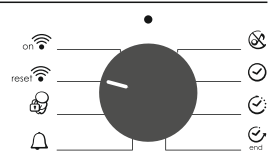
#### Krok 5

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



#### Krok 6

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



#### Krok 7

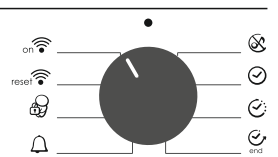
- Jakmile začne blikat kontrolka WiFi, můžete do 5 minut pokračovat v párování.



## 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](http://www.candy-group.com)



### 3.2 Režimy vaření

Volič funkce	T °C výchozí	T °C omezení	Funkce (Závisí na modelu trouby)
			<b>SVĚTLO:</b> Zapne světlo v troubě.
			<b>ROZMRAZOVÁNÍ:</b> Je-li volič nastaven do této polohy. Ventilátor dmýchá vzduch o pokojové teplotě kolem zmrzlého pokrmu a tak jej za několik minut rozmrazí bez toho, aby se jakkoli změnil obsah proteinů v pokrmu.
*  	180 210	50 ÷ 240 50 ÷ 240	<b>VÍCEÚROVŇOVÉ:</b> 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.
*  aquactiva	220	50 ÷ 280	<b>KONVENČNÍ:</b> 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.
	210	50 ÷ 230	<b>VENTILÁTOR + SPODNÍ OHŘEV:</b> Spodní topné těleso se používá spolu s ventilátorem dmýchajícím vzduch uvnitř trouby. Tato metoda je ideální pro šťavnaté ovocné koláče, dortíky, quiche a paštiky. Zabraňuje vysoušení pokrmu a podporuje kvašení v dortech, chlebovém těstu a jiných pokrmech pečených zespodu. Umístěte rošt do dolní polohy.
	200	150 ÷ 220	<b>GRIL + VENTILÁTOR:</b> používejte turbo-gril se zavřenými dvířky. Horní topné těleso se používá spolu s ventilátorem dmýchajícím vzduch uvnitř trouby. Předehřev je nezbytný u tmavých mas, ale nikoli u bílých mas. Ideální pro pečení pokrmů o velké tloušťce, celých kusů jako je pečené vepřové, drůbež atd. Umístěte pokrm určený ke grilování přímo do středu roštu ve střední poloze. Zasuňte pod rošt odkapávací plech pro zachycení šťáv. Zajistěte, aby nebyl pokrm příliš blízko u grilu. V polovině pečení pokrm obraťte.
	L3	L1 ÷ L5	<b>GRIL:</b> 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.
	ECO	ECO+SUPER	<b>ECO:</b> 90 min <b>SUPER:</b> 120 min <b>PYROLYZA</b>
			<b>ZAPNOUT WI-FI:</b> Trouba umožňuje připojení k síti Wi-Fi.
			<b>RESETOVAT WI-FI:</b> 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 Pyrolyza

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 pyrolyza 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 pyrolyzy nikdy nepoužívejte plynové hořáky nebo elektrické varné plotýnky. Nedoje 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 pyrolyzu 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 pyrolyzy.**

• **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 mycím prostředkem. 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 pyrolyza 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 pyrolyza. 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 teplotu 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.

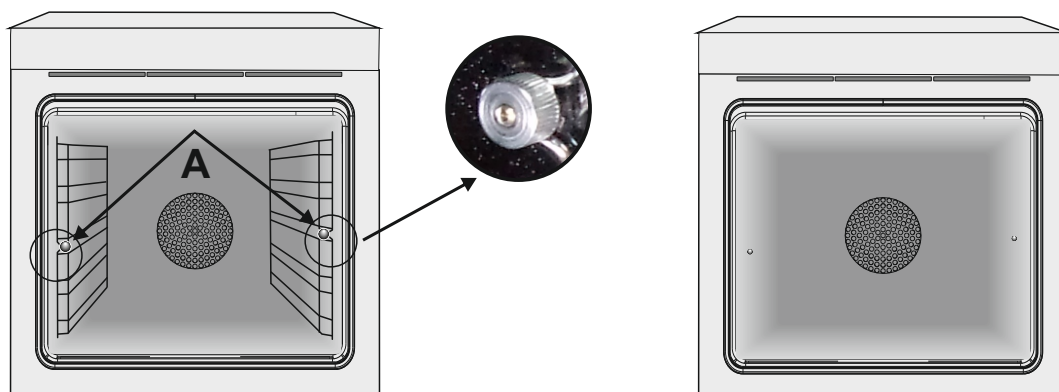
**Varování:** Než budete manipulovat se spotřebičem, ujistěte se, zda vychladnul. Zvyšte pozornost u všech horkých povrchů, neboť hrozí riziko popálení. Použijte destilovanou nebo pitnou vodu.



## 4.4 Údržba

### DEMONTÁŽ A ČIŠTĚNÍ BOČNÍCH DRŽÁKŮ

- 1- Vyjměte drátěné držáky tak, že za ně zatáhnete ve směru šipek (viz níže).
- 2- Abyste drátěné držáky očistili, buď je vložte do myčky na nádobí, nebo použijte vlhkou houbu a zajistěte, aby byly následně osušeny.
- 3- Po procesu čištění nainstalujte drátěné držáky v opačném pořadí.



### 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.

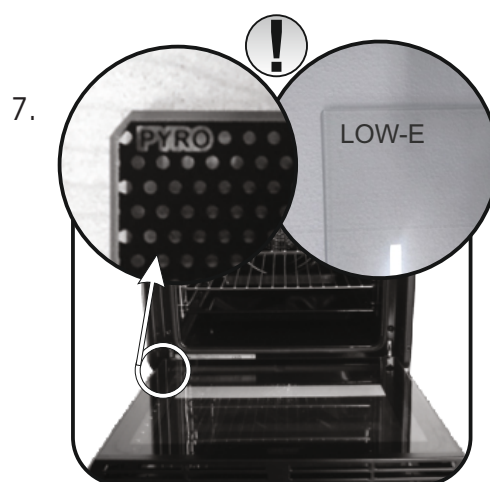
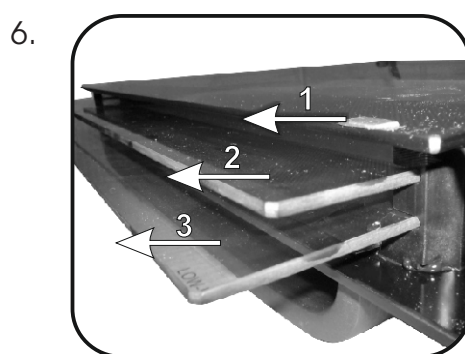
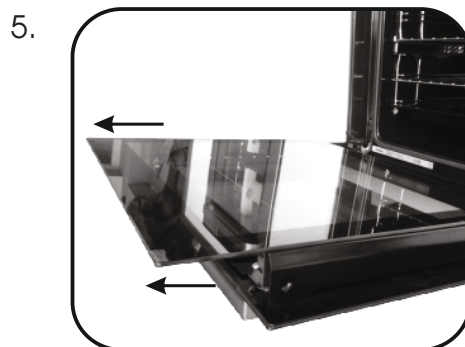
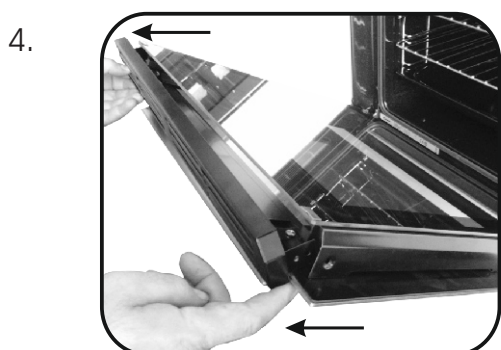
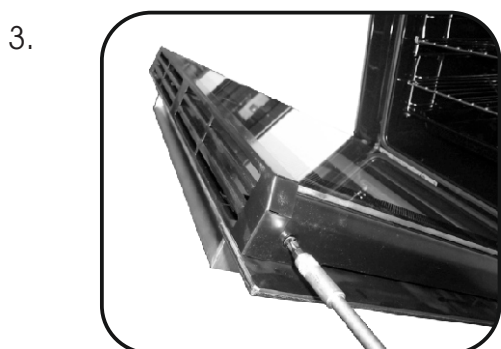
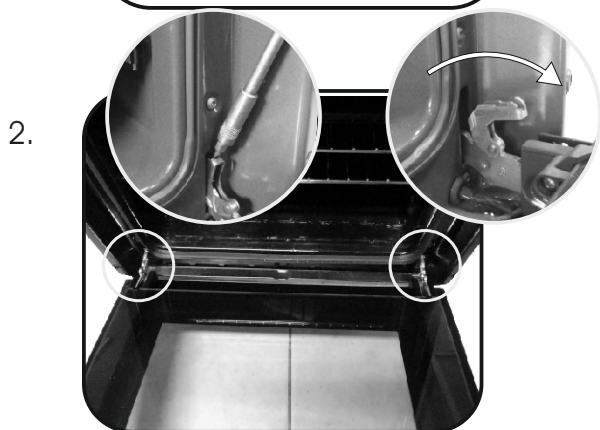
## DEMONTÁŽ A ČIŠTĚNÍ SKLENĚNÝCH DVÍŘEK

1. Otevřete dvířka trouby.

2.3.4. Zajištěte 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.



## 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 sukladno 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 Piroliza
	4.3 Funkcija Aquactiva
	4.4 Održavanje
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Uklanjanje i čišćenje bočnih vodilica</li><li>• Uklanjanje prozora pećnice</li><li>• Uklanjanje i čišćenje staklenih vrata</li><li>• Zamjena žaruljice iz svjetiljke</li></ul>

## 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 na 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 prihvaća 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 prihvaća 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 50 Hz 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 omeđivača 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 prihvaća nikakvu odgovornost za sve nesreće ili druge probleme nastale uslijed nespajanja pećnice na priključak uzemljenja ili spajanja na priključak uzemljenja s nevaljanom 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.

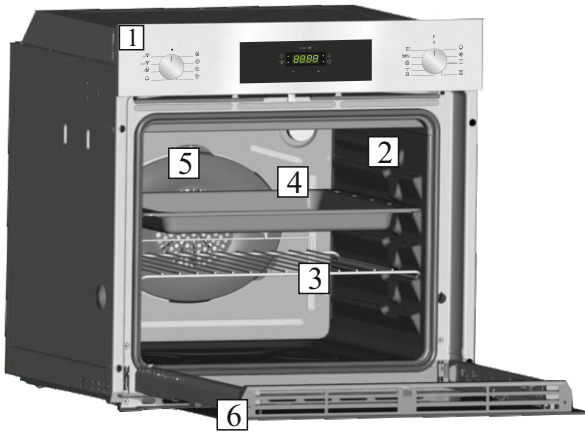
• Kada kupite novi aparat, stari može biti vraćen na prodajno mjesto koje ga mora preuzeti besplatno po osnovi jedan-za-jedan, sve dok je to oprema istovjetnog tipa i ima iste funkcije kao isporučena oprema.

### **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

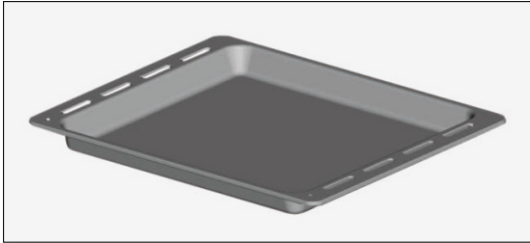
### 2.1 Pregled



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

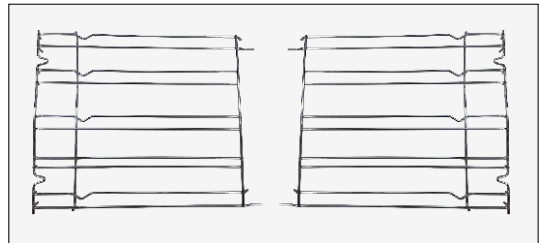
### 2.2 Pribor (ovisno o modelu)

#### 1 Plitica za prikupljanje masnoće



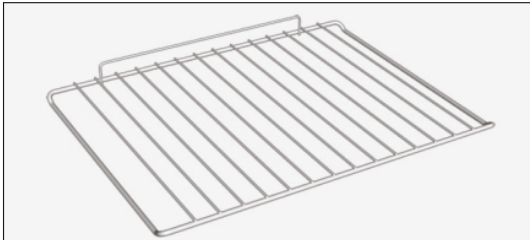
Prikuplja ostatke koji se cijede tijekom pečenja na rešetkama.

#### 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

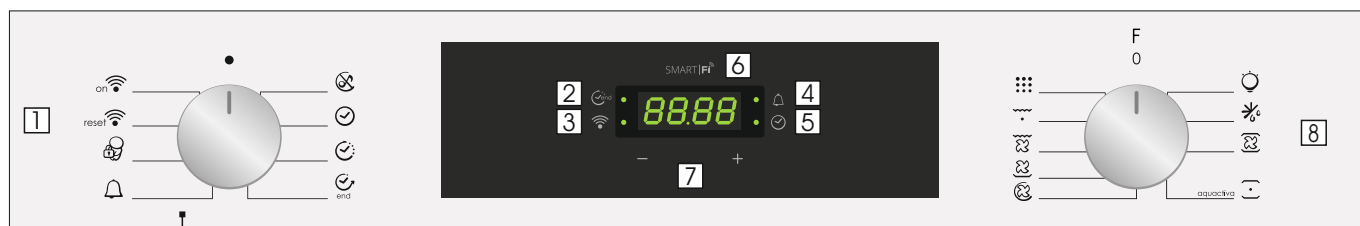
### PRETHODNO ČIŠĆENJE

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 ostavite 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.

- Vrijeme podesite tipkama "-" "+".
- Pritisnite gumb izbornika ili pričekajte pet sekundi, nakon toga se zadaje vrijeme.

**PAŽNJA:** Pećnica radi samo kada je postavljen sat.

FUNKCIJA	KAKO AKTIVIRATI	KAKO DEAKTIVIRATI	NAMJENA	ZA ŠTO JE POTREBNA
<b>TIHI NAČIN RADA</b> ☺	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Okrenite izbornik lijeve funkcije na položaj „Tih način rada“</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Okrenite izbornik funkcije na položaj ISKLJUČENO.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Omogućuje se isključivanje zvuka tajmera.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Za isključivanje zvuka tajmera.</li> </ul>
<b>POSTAVKA SATA</b> ☺	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Okrenite izbornik lijeve funkcije na položaj „Postavi vrijeme“</li> <li>• Upotrijebite gumb „+“ ili „-“ za postavljanje vremena.</li> <li>• Donji desni indikator LED treperi tijekom ovog postupka.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Okrenite izbornik funkcije na položaj ISKLJUČENO.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Omogućuje se postavljanje vremena koje se prikazuje na zaslonu.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Za postavljanje vremena: Postavite vrijeme pri prvoj instalaciji pećnice ili odmah nakon prekida napajanja (na satu se prikazuje, u pulsirajućem obliku, 12.00)</li> </ul>
<b>VRIJEME KUHANJA</b> ☺	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Okrenite izbornik desne funkcije na funkciju kuhanja.</li> <li>• Okrenite izbornik lijeve funkcije na položaj „Vrijeme trajanja kuhanja“</li> <li>• Postavite vrijeme kuhanja uz pomoć gumba „+“ i „-“.</li> <li>• Gornji lijevi indikator LED treperi tijekom ovog postupka.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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 „-“.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Omogućuje se prethodno postavljanje vremena kuhanja za odabrani recept.</li> <li>• Nakon što ste postavili vrijeme kuhanja, okrenite izbornik funkcije na ISKLJUČENO, kako biste se vratili na stvarno vrijeme.</li> <li>• Kako biste vidjeli odabrano vrijeme kuhanja, okrenite izbornik lijeve funkcije na Vrijeme kuhanja.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Za kuhanje željenih recepata.</li> </ul>
<b>ZAVRŠETAK KUHANJA</b> ☺ end	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Okrenite izbornik desne funkcije na funkciju kuhanja.</li> <li>• Okrenite izbornik lijeve funkcije na položaj „Završetak kuhanja“</li> <li>• Postavite završetak kuhanja uz pomoć gumba „+“ i „-“.</li> <li>• Gornji lijevi indikator LED treperi tijekom ovog postupka.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nakon što je isteklo vrijeme kuhanja, pećnica se automatski isključuje.</li> <li>• Kako biste ranije zaustavili funkcije kuhanja, okrenite upravljač kuhanja na ISKLJUČENO.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Omogućuje vam prethodno postavljanje željenog vremena završetka kuhanja.</li> <li>• Nakon što ste postavili vrijeme kuhanja, okrenite izbornik funkcije na ISKLJUČENO, kako biste se vratili na stvarno vrijeme.</li> <li>• Kako biste vidjeli odabrano vrijeme kuhanja, okrenite izbornik lijeve funkcije na Završetak kuhanja.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ova se funkcija obično upotrebljava s funkcijom Vrijeme kuhanja.</li> <li>• 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.</li> <li>UPOZORENJE: ako postavite samo vrijeme završetka kuhanja, a ne trajanje kuhanja, pećnica će se automatski uključiti i isključiti po završetku postavljenog vremena kuhanja.</li> </ul>
<b>TAJMER</b> 🔔	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Okrenite izbornik lijeve funkcije na položaj Tajmer.</li> <li>• Postavite Vrijeme kuhanja uz pomoć gumba „+“ i „-“.</li> <li>• Gornji desni indikator LED treperi tijekom ovog postupka.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Postavite vrijeme na 00.00 tako da okrenete izbornik lijeve funkcije na položaj Tajmer i upotrijebite gumb „-“.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Emitira se zvučni signal po završetku postavljenog vremena.</li> <li>• Tijekom postupka, na zaslonu se prikazuje preostalo vrijeme.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Za uporabu pećnice kao alarma, čak i kada je pećnica isključena.</li> </ul>
<b>SIGURNOSNA BLOKADA ZA DJECU</b> 👶	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Okrenite izbornik lijeve funkcije na položaj Blokada za djecu.</li> <li>• Pritisnite gumb „+“ na 5 sekunda.</li> <li>• Blokada za djecu je dostupna kada se na zaslonu pojavi „STOP“.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vratite izbornik lijeve funkcije natrag na Blokada za djecu i pritisnite gumb „+“ na 5 sekunda.</li> <li>• Nestaje indikacija STOP.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Onemogućuje se uporaba pećnice.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Radi sigurnosti, kada se u kući nalaze djeca.</li> </ul>

## 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

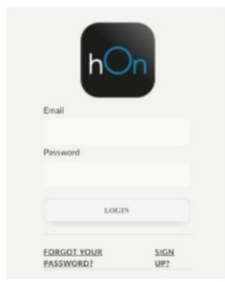
#### 1. Korak

- Preuzmite aplikaciju hOn.



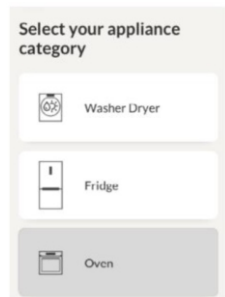
#### 2. Korak

- Prijavite se ili se registrirajte.



#### 3. Korak

- Dodajte novi uređaj

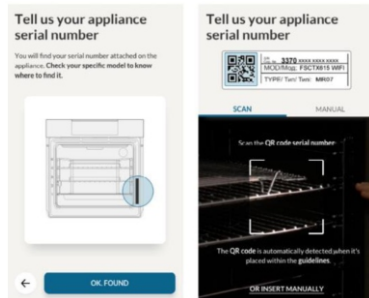


#### 4. Korak

- Skenirajte kôd QR ili unesite serijski broj.



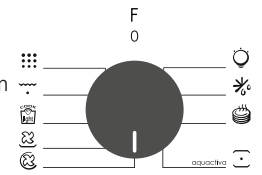
Ovdje upišite serijski broj za buduću upotrebu.



### NA UREĐAJU

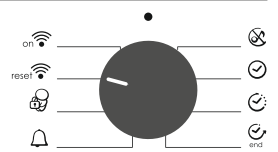
#### 5. Korak

- 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

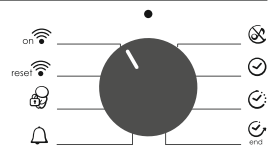
- Kada lampica LED za WiFi počne treperiti, možete nastaviti s uparivanjem unutar 5 minuta.



## 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](http://www.candy-group.com)

## 3.2 Upute Za Uporabu

Regulator funkcije	Regulator termostata	T ° C opseg	Funkcija (Ovisi o modelu pećnice)
			<b>LÁMPA:</b> Kiderült a sütő világítása.
			<b>ODLEĐIVANJE</b> - kada je gumb za izbor funkcija podešen na ovaj položaj, ventilator okreće zrak na sobnoj temperaturi oko zaleđene hrane tako da se odleđi za nekoliko minuta bez da sadržaj bjelančevina u hrani bude promijenjen. Temperatura je unaprijed podešena na 40° C i reguliranje nije moguće.
*  	180 210	50 ÷ 240 50 ÷ 240	<b>VIŠERAZINSKO</b> - 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.
*  aquactiva	220	50 ÷ 280	<b>KONVENKCIJA</b> - 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.
	210	50 ÷ 230	<b>VENTILATOR I DONJI GRIJAČ:</b> Ova funkcija idealna je za delikatna jela (nabujci).
	200	150 ÷ 220	<b>ROŠTILJ I VENTILATOR:</b> koristi se gornji grijač zajedno s ventilatorom koji okreće vrući zrak po unutrašnjosti pećnice. Prethodno zagrijavanje preporučljivo je za crveno meso a nije potrebno za bijelo meso. Pečenje na grillu idealno je za deblje komade mesa kao što su svinjetina ili perad. Hranu koju pripremate na grillu postavite izravno u sredinu srednje policu a ispod postavite pliticu za sakupljanje sokova i masti. Za najbolje rezultate uvijek provjerite da meso nije preblizu grijača i okrenite meso na pola vremena pečenja.
	L3	L1 ÷ L5	<b>ROŠTILJ:</b> 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.
	ECO	ECO÷SUPER	<b>ECO:</b> 90 min <b>SUPER:</b> 120 min <b>PYROLYSIS</b>
on 			<b>WIFI ON:</b> Moguće je spajanje pećnice na wifi.
reset 			<b>WIFI RESET:</b> 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 Proliza

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 uporabljavati 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 uporabljavati 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 uporabljavati deterdžente;**
- **Uklonite sve dodatke i klizeći komplet stalka (ako postoji);**
- **Nemojte stavljati kuhinjske krpe.**

#### Uporaba pirolitičkog ciklusa:



1- Okrenite izbornik funkcije na položaj „“. 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 temperaturu 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.

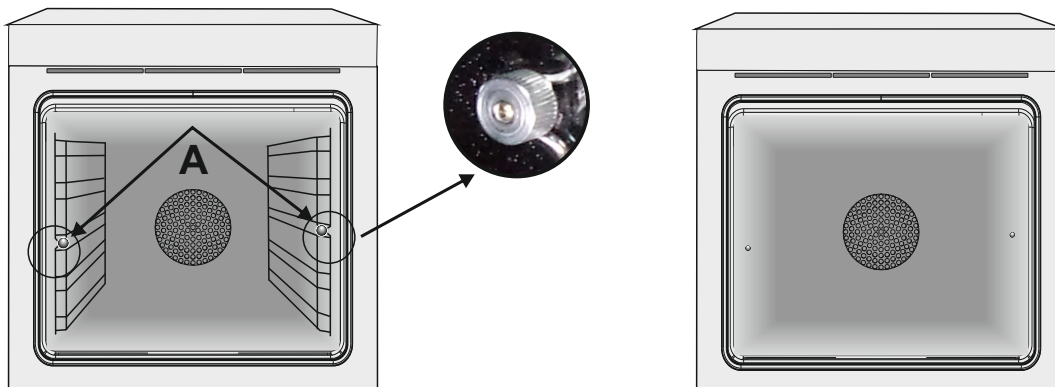
Budite pažljivi sa svim vrućim površinama jer one mogu uzrokovati opekline. Koristite destiliranu ili pitku vodu.



## 4.4 Održavanje

### UKLANJANJE I ČIŠĆENJE BOČNIH VODILICA

1. Uklonite žičane rešetke tako što ćete ih povući u pravcu strelica (vidi u nastavku).
2. Očistite žičane rešetke tako što ćete ih staviti u perilicu za posuđe ili koristite mokru spužvu te ih poslije osušite.
3. Nakon čišćenja vratite žičane rešetke na svoje mjesto obrnutim redoslijedom.



### 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)).

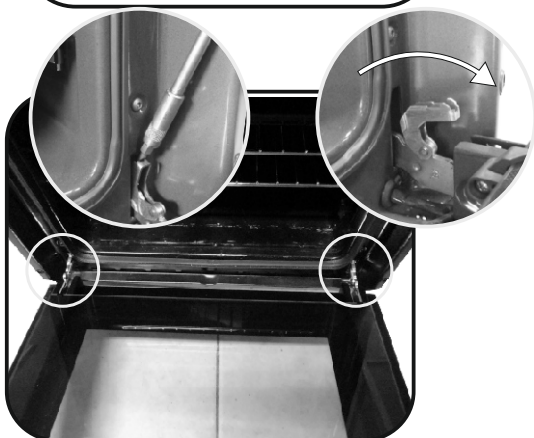
7. Po završetku čišćenja ili zamjene sastavite dijelove obrnutim redoslijedom.

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.

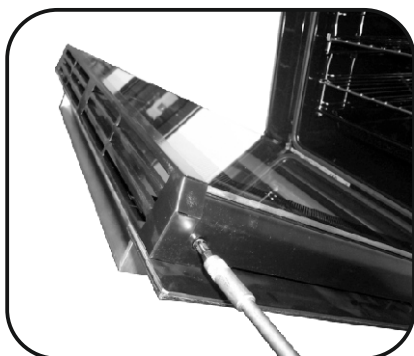
1.



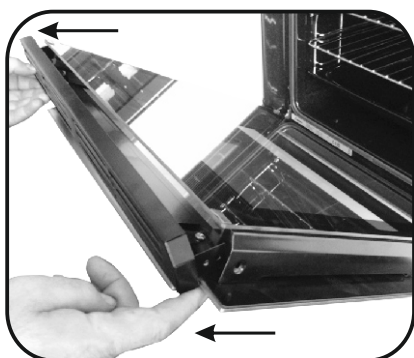
2.



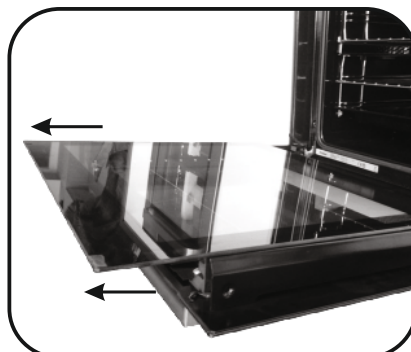
3.



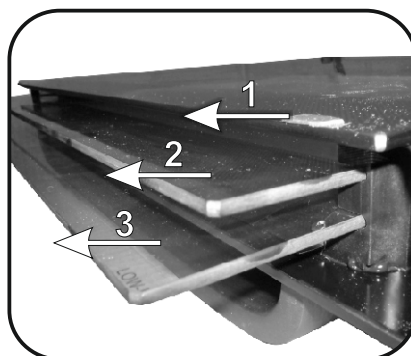
4.



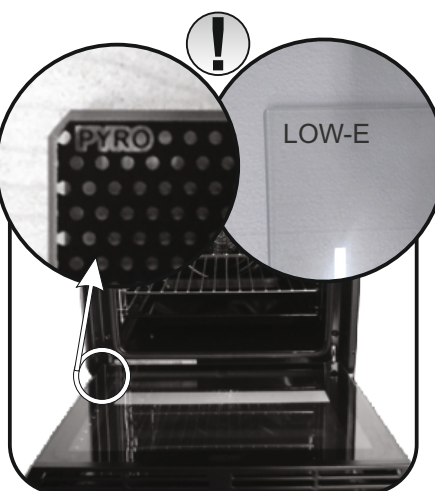
5.



6.



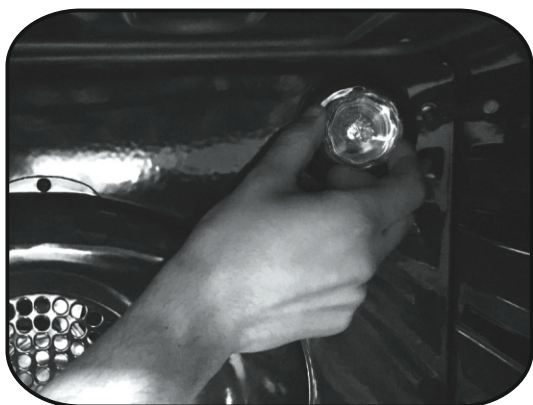
7.





## ZAMJENA ŽARULJICE IZ SVJETILJKE

1. Válassza le a sűtőt 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

## Varnostna Navodila

---

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

# 101

Opis izdelka	2.1 Pregled
	2.2 Dodatna oprema
	2.3 Prvo Upotreba

# 102

Uporaba pečice	3.1 Opis zaslona
	3.2 Načini pečenja

# 103

Čiščenje in vzdrževanje pečice	4.1 Splošne opombe o čiščenju
	4.2 Piroliza
	4.3 Funkcija Aquactiva
	4.4 Vzdrževanje

# 106

- Odstranjevanje in čiščenje stranskih nosilcev
- Odstranitev okna pečice
- Odstranitev in čiščenje steklenih vrat
- Zamenjava žarnice

Odpravljanje težav	5.1 Pogosto zastavljena vprašanja
--------------------	-----------------------------------

# 109

# 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:

## 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 50 Hz moči med fazami ali med fazo in nevtralnim vodom. Pred povezavo pečice z električnim napajanjem, je pomembno, da preverite:

- 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.

- 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 nastavlajte 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.

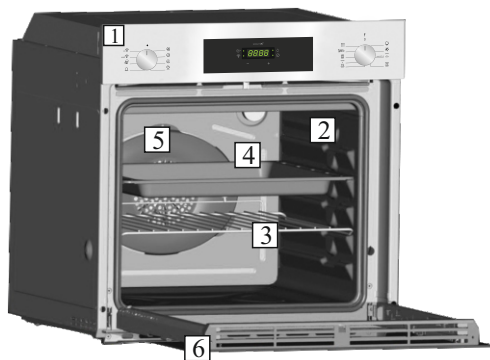
- Ob nakupu nove lahko staro napravo vrnemo prodajalcu, ki jo je dolžen brezplačno prevzeti na osnovi ena za eno, če je oprema enake vrste in ima enake funkcije kot dobavljena.

### 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

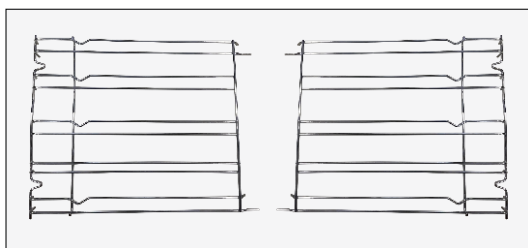
### 2.2 Dodatna oprema (odvisno od modela)

#### 1 Ponev



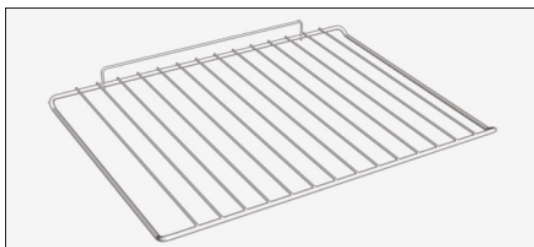
Zbira ostanke, ki z rešetke kapljajo med kuhanjem živil na rešetki.

#### 3 Prečna žična rešetka



Se nahaja na obeh straneh odprtine pečice. Za nameščanje kovinskih rešetk in pladnja za kapljanje.

#### 2 Kovinska rešetka



Za nameščanje pladnjev in krožnikov.

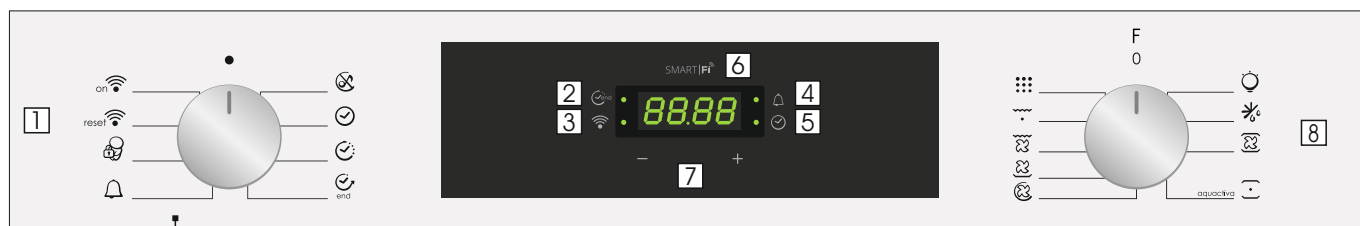
### 2.3 Prvo Upotreba

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.

- S pomočjo tipko "-" "+" nastavite točen čas.
- Pritisnite gumb Meni ali počakajte 5", nato je ura nastavljena.

**POZOR:** Pečica deluje le, če je nastavljena ura.

FUNKCIJA	KAKO VKLOPITI	KAKO IZKLOPITI	KAJ JE NJENA NALOGA	ZAKAJ SE JE ZAKLJUČILA
<b>TIHO DELOVANJE</b> 🔇	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Levi gumb za izbiro funkcij obrnite v položaj za tiho delovanje.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gumb za izbiro funkcij obrnite v položaj za IZKLOP.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Omogoča izklop zvoka minutnega opomnika.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Izklop zvoka minutnega opomnika.</li> </ul>
<b>NASTAVITEV URE</b> 🕒	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Levi gumb za izbiro funkcij obrnite v desno na funkcijo »Nastavi čas«.</li> <li>• Za nastavitev časa uporabite gumba »+« ali »-«.</li> <li>• Med tem postopkom utripa spodnja desna lučka LED.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gumb za izbiro funkcij obrnite v položaj za IZKLOP.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Omogoča nastavitev časa, ki se prikaže na zaslonu.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Za nastavitev časa OPOMBA: Čas nastavite ob prvi namestitvi pečice ali takoj po izpadu elektrike (ura utripa in kaže 12.00).</li> </ul>
<b>ČAS PRIPRAVE JEDI</b> 🕒	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gumb za izbiro funkcij obrnite v desno na funkcijo za pripravo jedi.</li> <li>• Levi gumb za izbiro funkcij obrnite v položaj »Čas priprave jedi«.</li> <li>• Za nastavitev časa priprave jedi uporabite gumba »+« ali »-«.</li> <li>• Med tem postopkom utripa zgornja leva lučka LED.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Omogoča nastavitev časa priprave, ki je potreben za izbrani recept.</li> <li>• Ko je čas kuhanja nastavljen, gumb za izbiro funkcije obrnite na IZKLOP, da se vrnete na trenutni čas.</li> <li>• Če si želite ogledati izbrani čas priprave jedi, obrnite levi gumb za izbiro funkcije na čas priprave jedi.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Za pripravo zelenih receptov.</li> </ul>
<b>KONEC PRIPRAVE JEDI</b> end	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gumb za izbiro funkcij obrnite v desno na funkcijo za pripravo jedi.</li> <li>• Levi gumb za izbiro funkcij obrnite v položaj »Konec priprave jedi«.</li> <li>• Za nastavitev konca časa priprave jedi uporabite gumba »+« ali »-«.</li> <li>• Med tem postopkom utripa zgornja leva lučka LED.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Po preteku časa kuhanja se pečica samodejno izklopi.</li> <li>• Za predčasno zaustavitev funkcije priprave jedi, gumb za izbiro funkcije obrnite na IZKLOP.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Omogoča prednastavitev zelenega konca časa priprave jedi.</li> <li>• Ko je čas kuhanja nastavljen, gumb za izbiro funkcije obrnite na IZKLOP, da se vrnete na trenutni čas.</li> <li>• Če si želite ogledati izbrani čas priprave jedi, obrnite levi gumb za izbiro funkcije na konec časa priprave jedi.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ta funkcija se običajno uporablja s funkcijo časa priprave jedi.</li> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> </ul>
<b>MINUTNI OPOMNİK</b> 🔔	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Levi gumb za izbiro funkcij obrnite v položaj za minutni opomnik.</li> <li>• Čas priprave jedi nastavite z gumboma »+« ali »-«.</li> <li>• Med tem postopkom utripa zgornja desna lučka LED.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nastavite čas na 00.00, tako da levi gumb za izbiro funkcije obrnete v položaj minutni opomnik in uporabite gumb »-«.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Na koncu nastavljenega časa odda zvočni signal.</li> <li>• Med delovanjem se na zaslonu prikaže preostali čas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Uporaba pečice kot alarma, tudi če je le-ta izklopljena.</li> </ul>
<b>VARNOŠTNA KLJUČAVNICA ZA OTROKE</b> 👶	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Levi gumb za izbiro funkcij obrnite v položaj ključavnica za otroke.</li> <li>• Pritisnite tipko »+« v 5 sekundah.</li> <li>• Ključavnica za otroke je na voljo, ko se na zaslonu prikaže »STOP«.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Levi gumb za izbiro funkcije obrnite nazaj na ključavnico za otroke in v 5 sekundah pritisnite tipko »+«.</li> <li>• Znak STOP izgine.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• To onemogoči uporabo pečice.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Za varnost, ko so doma otroci.</li> </ul>

## 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

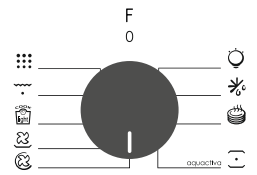
- Prenesite aplikacijo hOn.



### NA NAPRAVI

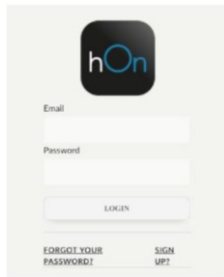
#### 5. Korak

- Obrnite gumb s funkcijami kuhanja na program (Ne na "lahko" niti na "0").



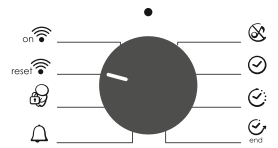
#### 2. Korak

- Vpišite se oz. se registrirajte.



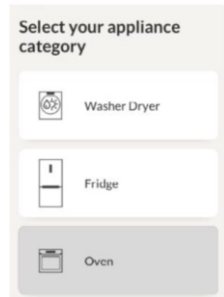
#### 6. Korak

- Gumb s funkcijami obrnite na program WI-FI RESET in počakajte 30 sekund.



#### 3. Korak

- Dodajte novo napravo.



#### 7. Korak

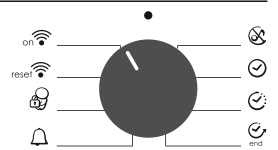
- Ko lučka LED za WiFi začne utripati, imate 5 minut za nadaljevanje seznanjanja.



## Način daljinskega upravljanja

#### 1. Korak

- Obrnite gumb na program WI-FI.



#### 2. Korak

- Vklopi se LED lučka za WiFi.

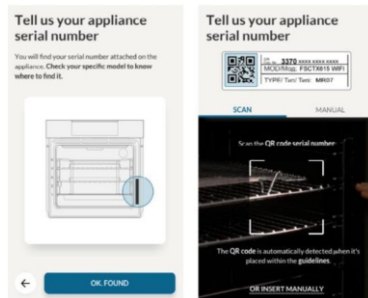


#### 4. Korak

- Optično preberite kodo QR ali vstavite serijsko številko.



Sem napišite svojo serijsko številko za poznejšo uporabo.



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](http://www.candy-group.com)



## 3.2 Načini pečenja

Funkcije	Privzeto T °C	Privzeto T °C	Funkcije
			Za prižiganje luči v pečici Samodejno se aktivira tudi ventilator za hlajenje (modeli z ventilatorjem)
			<b>ODTALJEVANJE:</b> Okoli živila kroži zrak sobne temperature; tako se živilo hitro odtali z ohranjanjem vseh lastnosti živila.
*  	180 210	50 ÷ 240 50 ÷ 240	<b>VENTILIRANA PEČICA :</b> 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.
*  aquactiva	220	50 ÷ 280	<b>KONVEKCIONA :</b> 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.
	210	50 ÷ 230	<b>VENTILATOR IN SPODNJI GRELEC:</b> 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.
	200	150 ÷ 220	<b>ŽAR + VENTILATOR:</b> pri zaprtih vratih pečice. Grelec segreva zrak, ki s pomočjo ventilatorja kroži okoli živila. Za rdeče meso je potrebno predhodno ogrevanje pečice. Ta funkcija je primerna za peko debelejših kosov mesa, a pazite, da živilo ni preblizu grelca. Ta način je primeren za tudi za peko večje količine perutnine, klobas, rdečega mesa... Postavite živilo na sredino rešetke, v srednji višini ter postavite pekač za lovljenje maščobe. Na polovici predvidenega časa pečenja živilo obrnite.
	L3	L1 ÷ L5	<b>ŽAR:</b> 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.
	ECO	ECO+SUPER	<b>ECO:</b> 90 min <b>SUPER:</b> 120 min <b>PYROLYSIS</b>
on 			<b>VKLOPLJEN WIFI:</b> Pečica omogoča brezžično povezavo wifi.
reset 			<b>WIFI RESET:</b> 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.

### 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 ploščica, 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.

#### 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.

#### 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.**

• **Zaprte 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 vlijete 300 ml vode.
2. Izberite funkcijo pečice Statična (  ) pečica ali Gretje (  ) spodaj.
3. Temperaturo 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.

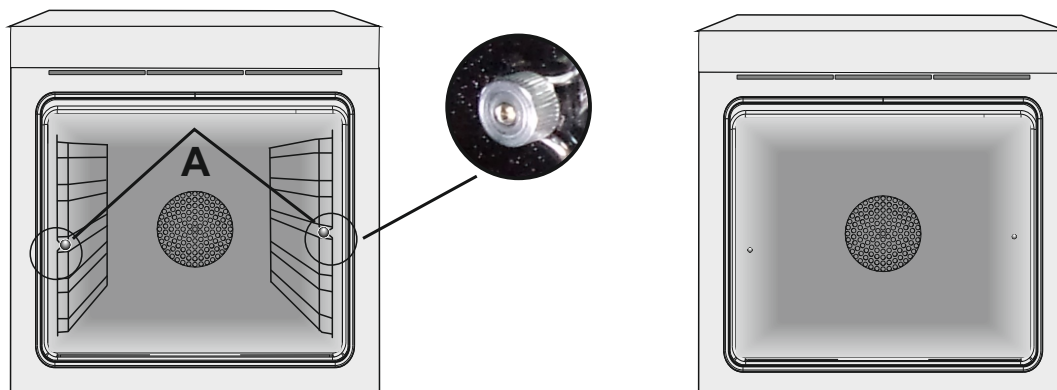
**Opozorilo:** Preden se dotaknete pečice, se prepričajte, da se je ohladila. Dokler je pečica še vroča, bodite zelo previdni, da se ne opečete. Za ta postopek uporabljajte destilirano ali pitno vodo.



## 4.4 Vzdrževanje

### ODSTRANJEVANJE IN ČIŠČENJE STRANSKIH NOSILCEV

- 1- Odstranite žične stranske nosilce tako, da jih potegnete v smeri puščic (glejte spodaj).
- 2- Za čiščenje žičnih stranskih nosilcev jih lahko postavite v pomivalni stroj ali uporabite mokro gobico ter jih potem dobro osušite.
- 3- Po čiščenju, namestite žične stranske nosilce v nasprotnem vrstnem redu.



### 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 tečajje, 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)).

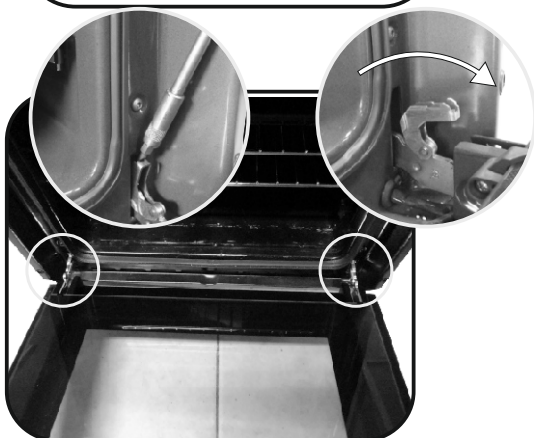
7. Ob koncu čiščenja ali zamenjave sestavite dele v obratnem vrstnem redu.

Na vseh steklih mora biti oznaka »Pyro« čitljiva in nameščena na levi strani vrat, v bližini levega stranskega tečajja. Na ta način bo natisnjena etiketa prvega stekla bila na notranji strani vrat.

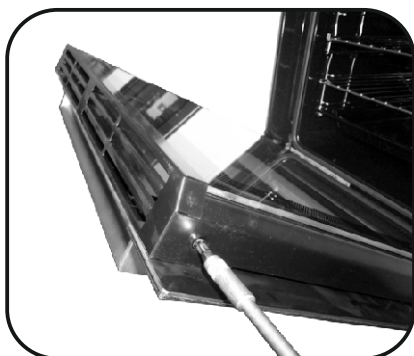
1.



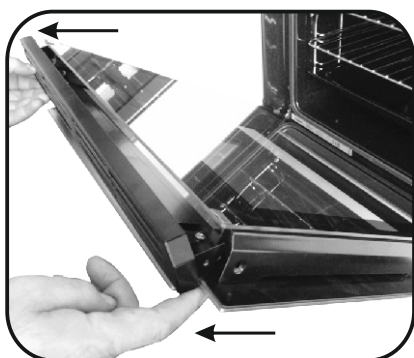
2.



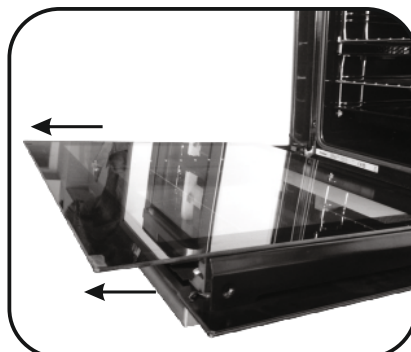
3.



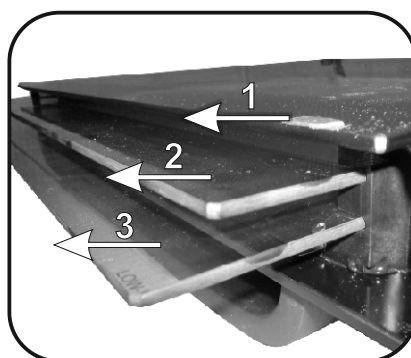
4.



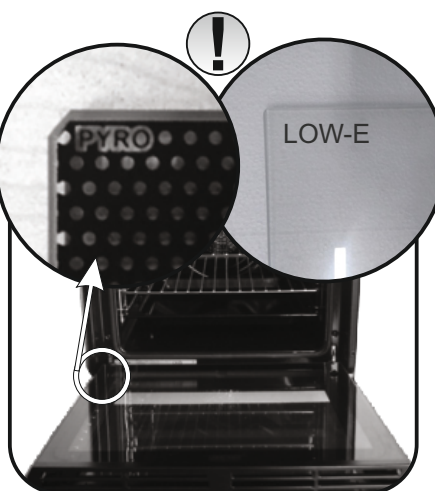
5.



6.

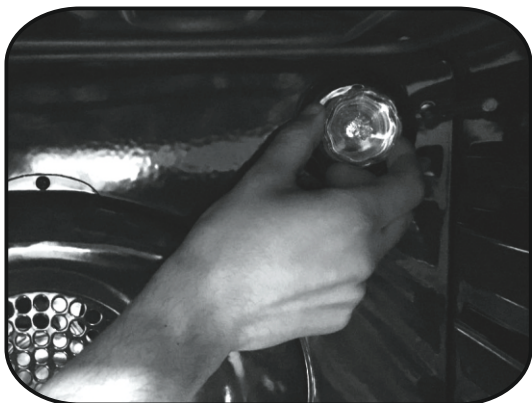


7.



## 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 mikrovlaknen, 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 συναρμολογήστε 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 ΕΪΝΑΙ ΣΥΝΔΕΔΕΜΕΝΗ ΜΕ ΤΗΝ ΠΗΓΗ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑΣ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΩΝΤΑΣ ΒΥΣΜΑ Ή ΠΡΙΖΕΣ, ΑΛΛΑ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΕΪΝΑΙ 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 σύμφωνη 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 σύμφωνο 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 μεπλι 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
- 1.6 Декларація відповідності

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, καρφιά) 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 ΗΛΕΚΤΡΟΛΟΓΩ Η 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 τούχου 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 50 Hz 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 τούχου 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 αλουμινοχαρτό ή προστατευτικά μίας χρήσης που διατίθενται από τα καταστήματα. Το αλουμινοχαρτό 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 ΒΣΤΑΝΟΒΛΕΝΗ

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 απορριμάτων 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.

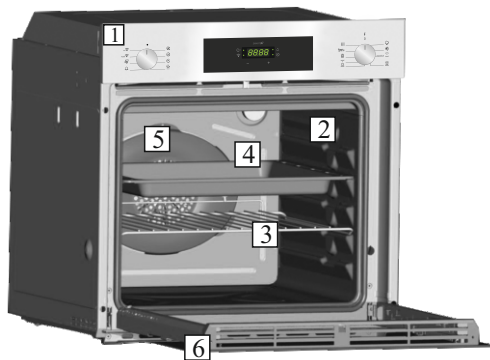
Σε πολλές χώρες, μπορεί να υπάρχουν διαθέσιμες συλλογές από το σπίτι για μεγάλα WEEE. Όταν αγοράζετε μία καινούργια συσκευή, η παλιά μπορεί να επιστραφεί στον πωλητή ο οποίος ο οποίος πρέπει να την παραλάβει χωρίς χρέωση σε μία αναλογία μία προς μία, εφόσον η συσκευή αυτή είναι ισοδύναμου τύπου και έχει 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.

## 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

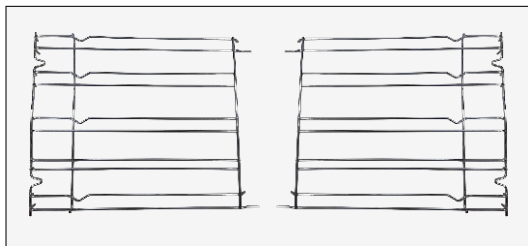
### 2.2 Αξεσουάρ (ανάλογα με το μοντέλο)

#### 1 Δοχείο συλλογής



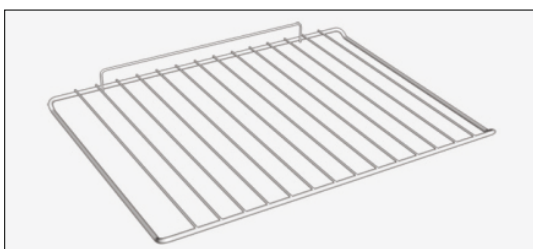
Συλλέγει τα υπολείμματα τα οποία στάζουν κατά την διάρκεια του ψησίματος των τροφών επάνω στις σχάρες.

#### 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.

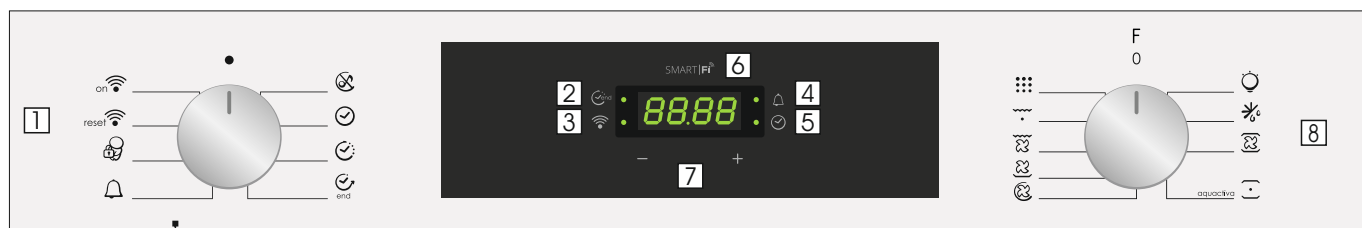
## 2.3 Χρήση για πρώτη φορά

### 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 (☺).

- Ρυθμίστε την ώρα με τα κουμπιά "-" "+".
- Πατήστε το πλήκτρο Menu (Μενού) ή περιμένετε 5" και το ρολόι θα ρυθμιστεί.

**ΠΡΟΣΟΧΗ:** Ο φούρνος θα λειτουργήσει μόνο για τη ρύθμιση του ρολογιού

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΤΡΟΠΟΣ ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗΣ	ΤΡΟΠΟΣ ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗΣ	ΤΙ ΚΑΝΕΙ	ΤΙ ΧΡΕΙΑΖΕΤΑΙ
<b>ΑΘΟΡΥΒΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Περιστρέψτε τον αριστερό επιλογή λειτουργίας στη θέση «Αθόρυβη λειτουργία»</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Περιστρέψτε τον επιλογή λειτουργίας στη θέση OFF (Ανενεργό).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Σας δίνει τη δυνατότητα να απενεργοποιήσετε τον ήχο του χρονομέτρου.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Για να απενεργοποιήσετε τον ήχο του χρονομέτρου.</li> </ul>
<b>ΡΥΘΜΙΣΗ ΡΟΛΟΠΟΥ</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Περιστρέψτε τον αριστερό επιλογή λειτουργίας στη θέση «Ρύθμιση της ώρας»</li> <li>•Ρυθμίστε την ώρα χρησιμοποιώντας τα κουμπιά «+» και «-».</li> <li>•Κατά τη διάρκεια αυτής της διαδικασίας, αναβοσβήνει η κάτω δεξιά λυχνία LED.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Περιστρέψτε τον επιλογή λειτουργίας στη θέση OFF (Ανενεργό).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Σας δίνει τη δυνατότητα να ρυθμίσετε την ώρα που εμφανίζεται στην οθόνη.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•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»).</li> </ul>
<b>ΧΡΟΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Θέστε τον δεξιό επιλογή λειτουργίας σε μια λειτουργία μαγειρέματος.</li> <li>•Περιστρέψτε τον αριστερό επιλογή λειτουργίας στη θέση «Διάρκεια μαγειρέματος»</li> <li>•Ρυθμίστε τον χρόνο μαγειρέματος χρησιμοποιώντας τα κουμπιά «+» και «-».</li> <li>•Κατά τη διάρκεια αυτής της διαδικασίας, αναβοσβήνει η άνω αριστερή λυχνία LED.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•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 επιλογή λειτουργίας στη θέση «Χρόνος μαγειρέματος» και χρησιμοποιώντας τα κουμπιά «+» και «-»</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Σας δίνει τη δυνατότητα να ρυθμίσετε εκ των προτέρων τον χρόνο μαγειρέματος που απαιτείται για την επιλεγμένη συνταγή.</li> <li>•Όταν ρυθμίσετε τον χρόνο μαγειρέματος, θέστε τον επιλογή λειτουργίας στη θέση OFF (Ανενεργό) για να εμφανιστεί η κανονική ώρα.</li> <li>•Για την προβολή του επιλεγμένου χρόνου μαγειρέματος, θέστε τον επιλογή λειτουργίας στη θέση «Χρόνος μαγειρέματος».</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Για να μαγειρέψετε τις συνταγές που θέλετε.</li> <li>•Αυτή η λειτουργία χρησιμοποιείται κατά κανόνα με τη λειτουργία χρόνου μαγειρέματος.</li> <li>•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.</li> </ul>
<b>ΟΛΟΚΛΗΡΩΣΗ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Θέστε τον δεξιό επιλογή λειτουργίας σε μια λειτουργία μαγειρέματος.</li> <li>•Περιστρέψτε τον αριστερό επιλογή λειτουργίας στη θέση «Ολοκλήρωση μαγειρέματος».</li> <li>•Ρυθμίστε τον χρόνο ολοκλήρωσης του μαγειρέματος χρησιμοποιώντας τα κουμπιά «+» και «-».</li> <li>•Κατά τη διάρκεια αυτής της διαδικασίας, αναβοσβήνει η άνω αριστερή λυχνία LED.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Όταν παρέλθει ο χρόνος μαγειρέματος, ο φούρνος απενεργοποιείται αυτόματα.</li> <li>•Για να διακόψετε νωρίτερα τις λειτουργίες μαγειρέματος, θέστε το χειριστήριο λειτουργίας στη θέση OFF (Ανενεργό).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Σας δίνει τη δυνατότητα να ρυθμίσετε εκ των προτέρων τον επιθυμητό χρόνο ολοκλήρωσης του μαγειρέματος.</li> <li>•Όταν ρυθμίσετε τον χρόνο μαγειρέματος, θέστε τον επιλογή λειτουργίας στη θέση OFF (Ανενεργό) για να εμφανιστεί η κανονική ώρα.</li> <li>•Για την προβολή του επιλεγμένου χρόνου μαγειρέματος, θέστε τον επιλογή λειτουργίας στη θέση «Ολοκλήρωση μαγειρέματος».</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Για να χρησιμοποιήσετε τον φούρνο ως συναγερμό, ακόμα και εάν ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος.</li> </ul>
<b>ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟ</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Θέστε τον αριστερό επιλογή λειτουργίας στη θέση «Χρονόμετρο».</li> <li>•Ρυθμίστε τον χρόνο μαγειρέματος χρησιμοποιώντας τα κουμπιά «+» και «-».</li> <li>•Κατά τη διάρκεια αυτής της διαδικασίας, αναβοσβήνει η άνω δεξιά λυχνία LED.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ρυθμίστε τον χρόνο σε «00.00» θέτοντας τον αριστερό επιλογή λειτουργίας στη θέση «Χρονόμετρο» και χρησιμοποιώντας το κουμπί «-»</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Στο τέλος του καθορισμένου χρόνου, εκπέμπει ένα ηχητικό σήμα.</li> <li>•Κατά τη χρονομέτρηση, η οθόνη δείχνει τον υπολειπόμενο χρόνο.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Για να χρησιμοποιήσετε τον φούρνο ως συναγερμό, ακόμα και εάν ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος.</li> </ul>
<b>ΠΑΙΔΙΚΗ ΑΣΦΑΛΕΙΑ</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Θέστε τον αριστερό επιλογή λειτουργίας στη θέση «Παιδική ασφάλεια».</li> <li>•Πατήστε το κουμπί «+» για 5 δευτερόλεπτα.</li> <li>•Η παιδική ασφάλεια είναι ενεργή, όταν εμφανίζεται στην οθόνη η ένδειξη «STOP» (Διακοπή).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Επαναφέρετε τον αριστερό επιλογή λειτουργίας στην παιδική ασφάλεια και πατήστε το κουμπί «+» για 5 δευτερόλεπτα.</li> <li>•Η ένδειξη «STOP» (Διακοπή) εξαφανίζεται.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Καθιστά αδύνατη τη χρήση του φούρνου.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Για λόγους ασφάλειας, όταν υπάρχουν παιδιά στο σπίτι.</li> </ul>

## ΑΣΥΡΜΑΤΟΙ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ

Τεχνολογία	Wi-Fi	Bluetooth
Βασικό	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Ζώνη συχνότητας [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 εγχεγραμμένος: γυρίστε το κουμπί στη θέση επαναφοράς WiFi και στη συνέχεια στη θέση Απενεργοποίηση εντός 30 δευτερολέπτων.
- Εάν ο φούρνος δεν είναι εγχεγραμμένος, το WiFi είναι απενεργοποιημένο.

## Εγγραφή φούρνου στην εφαρμογή

### ΣΤΟ SMARTPHONE

#### Βήμα 1

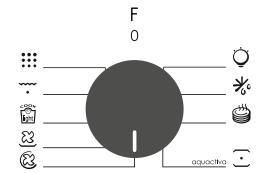
- Λήψη της εφαρμογής hOn.



### ΣΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ

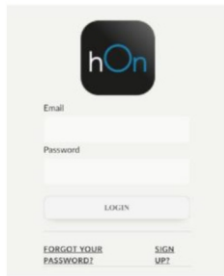
#### Βήμα 5

- Ενεργοποιήστε το κουμπί λειτουργιών μαγειρέματος σε ένα πρόγραμμα (Όχι στο "ελαφρύ" ή στο "0").



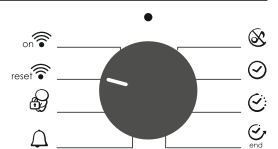
#### Βήμα 2

- Συνδεθείτε ή εγγραφείτε.



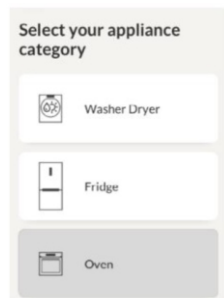
#### Βήμα 6

- Γυρίστε το κουμπί λειτουργιών στο πρόγραμμα WI-FI RESET και περιμένετε 30 δευτερόλεπτα.



#### Βήμα 3

- Προσθέστε μια νέα συσκευή



#### Βήμα 7

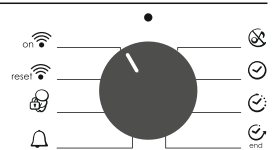
- Όταν η λυχνία LED του WiFi αρχίσει να αναβοσβήνει, μπορείτε να συνεχίσετε τη σύζευξη εντός 5 λεπτών.



## Κατάσταση τηλεχειριστηρίου

#### Βήμα 1

- Γυρίστε το κουμπί στο πρόγραμμα WI-FI.

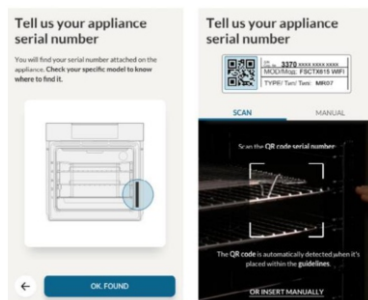


#### Βήμα 4

- 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/EE 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](http://www.candy-group.com)

### 3.2 Τρόποι λειτουργίας ψησίματος

Επιλογέας λειτουργίας	T °C Προτεινόμενη	T °C Εύρος	Λειτουργία (εξαρτάται από το μοντέλο του φούρνου)
			<b>ΛΑΜΠΑ:</b> Ανάβει τον φωτισμό του φούρνου.
			<b>ΑΠΩΨΥΞΗ:</b> 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.
* 	180 210	50 ÷ 240 50 ÷ 240	<b>ΨΗΣΙΜΟ ΜΕ ΑΕΡΑ:</b> 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.
*  aquactiva	220	50 ÷ 280	<b>ΦΟΥΡΝΟΣ:</b> 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, μπουτί αρνιού, κυνήγι, φαγητό τυλιγμένο σε αλουμινοχαρτο (papillotes), γλυκά με νυφάδες. Τοποθετήστε το φαγητό και τον δίσκο του επάνω στο ράφι στην μεσαία θέση.
	210	50 ÷ 230	<b>ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑΣ + ΚΑΤΩ ΘΕΡΜΑΝΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ:</b> 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.
	200	50 ÷ 230	<b>ΓΚΡΙΛ + ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑΣ:</b> Χρησιμοποιείτε το turbo-γκριλ με την πόρτα κλειστή. Χρησιμοποιείται το επάνω θερμαντικό στοιχείο με τον ανεμιστήρα να ανακυκλώνει τον αέρα μέσα στον φούρνο. Η προθέρμανση είναι απαραίτητη για κόκκινα κρέατα αλλά όχι για άσπρα κρέατα. Ιδανική για μαγείρεμα τροφών μεγάλου πάχους, ολόκληρων κομματιών όπως ψητό χοιρινό, πουλερικά κλπ. Τοποθετήστε το φαγητό που πρέπει να ψηθεί στην σχάρα απευθείας επάνω στο κέντρο του ραφιδιού, στην μεσαία θέση. Σπρώξτε τον δίσκο συλλογής κάτω από το ράφι για να μαζέψετε τους χυμούς. Σιγουρευτείτε ότι το φαγητό δεν είναι πολύ κοντά στο γκριλ. Γυρίστε το φαγητό στον μισό χρόνο του ψησίματος.
	L3	L1 ÷ L5	<b>ΓΚΡΙΛ:</b> Χρησιμοποιείτε 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, κέμπλπ 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.
	ECO	ECO÷SUPER	<b>ECO:</b> 90 min <b>SUPER:</b> 120 min <b>ΠΥΡΟΛΥΣΗ</b>
			<b>WIFI ΕΝΕΡΓΟ:</b> Ο φούρνος επιτρέπει τη σύνδεση wifi.
			<b>WIFI ΕΠΑΝΑΦΟΡΑ:</b> 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.

#### 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.

### 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 κλειδώμα ασφάλειας. Η λειτουργία του συστήματος πυρόλυσης μπορεί να διακοπεί οποιαδήποτε στιγμή. Το άνοιγμα της πόρτας δεν είναι δυνατό όσο εμφανίζεται η ένδειξη του κλειδώματος ασφάλειας.

**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 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, εκμεταλλεύεστε 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**

• **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» [Ανεργό] 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. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στο εικονίδιο Aquactiva 
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.

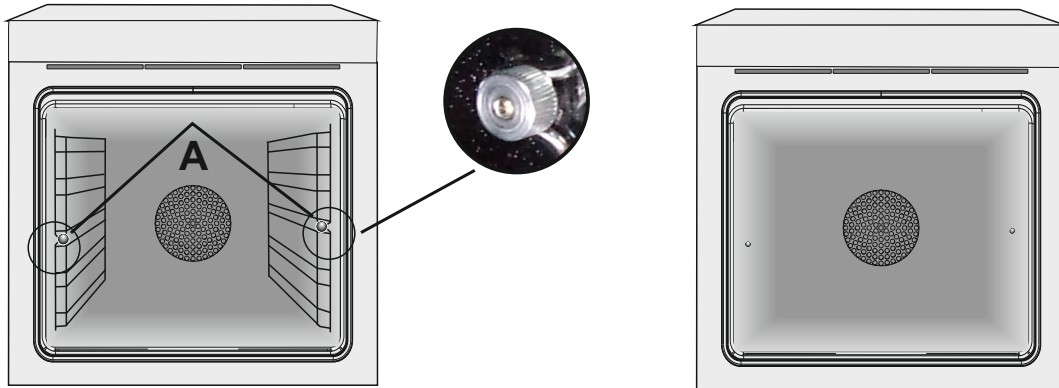
Χρησιμοποιήστε αποσταγμένο ή πόσιμο νερό.



## 4.4 Συντήρηση

### Οδηγία για την αφαίρεση και τον καθαρισμό των πλευρικών σχαρών

1. Αφαιρέστε τις σχάρες τραβώντας τις προς την κατεύθυνση που δείχνουν τα βέλη (δείτε από κάτω)
2. Για να καθαρίσετε τις σχάρες είτε βάλτε τις μέσα σε ένα πλυντήριο πιάτων ή χρησιμοποιήστε ένα υγρό σφουγγάρι, εξασφαλίζοντας ότι μετά έχουν στεγνώσει καλά.
3. Μετά από την διαδικασία καθαρισμού τοποθετήστε τις σχάρες με αντίστροφη σειρά.



### 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

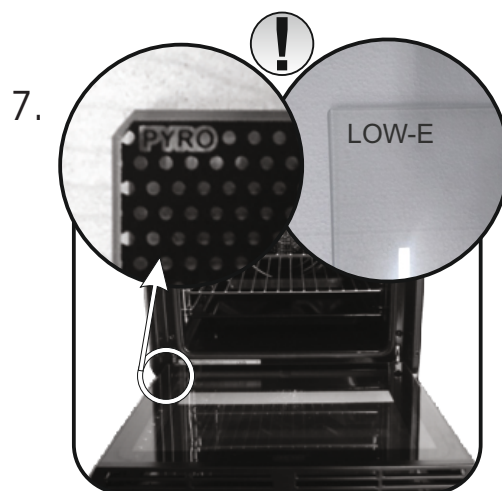
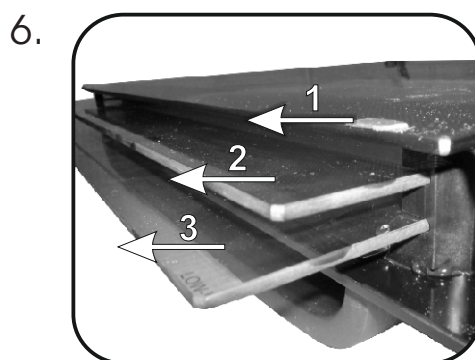
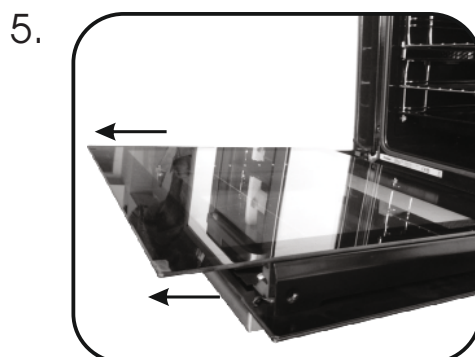
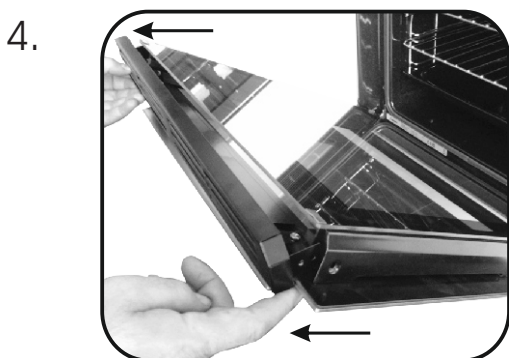
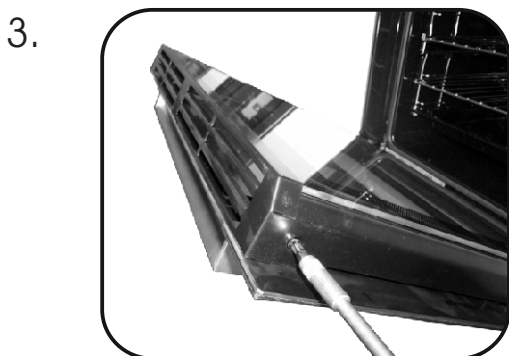
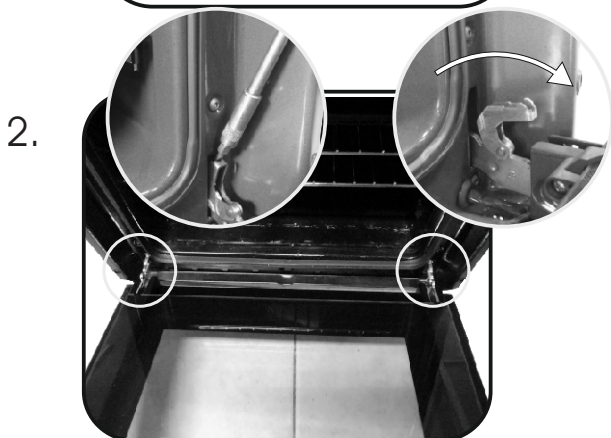
1. Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου.

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.

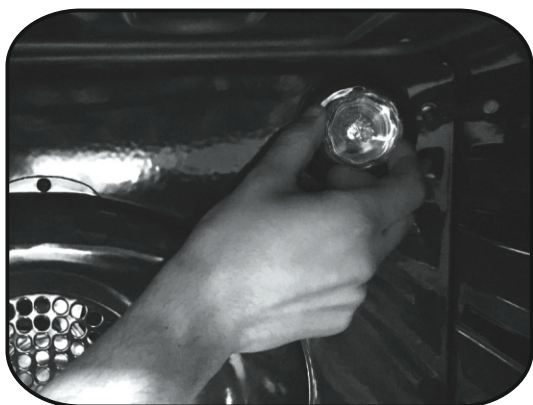
Επάνω σε όλα τα τζάμια, πρέπει να διαβάζεται η ένδειξη "Low-E" και να βρίσκεται στην αριστερή πλευρά της πόρτας, κοντά στον αριστερό πλευρικό μεντεσέ. Με αυτό τον τρόπο, η τυπωμένη ετικέτα του πρώτου τζαμιού θα είναι μέσα στην πόρτα.





#### 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.

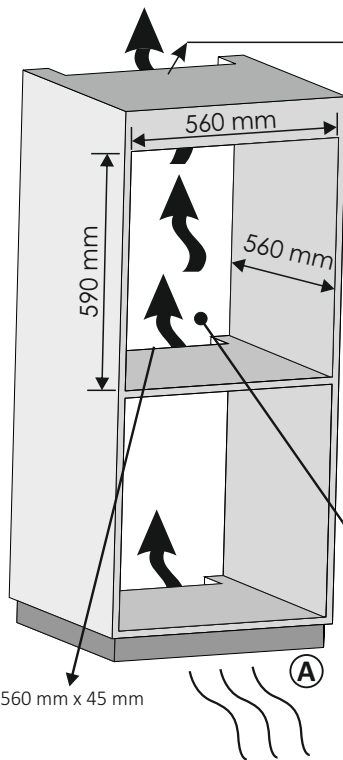


## 5. Αντιμετώπιση προβλημάτων

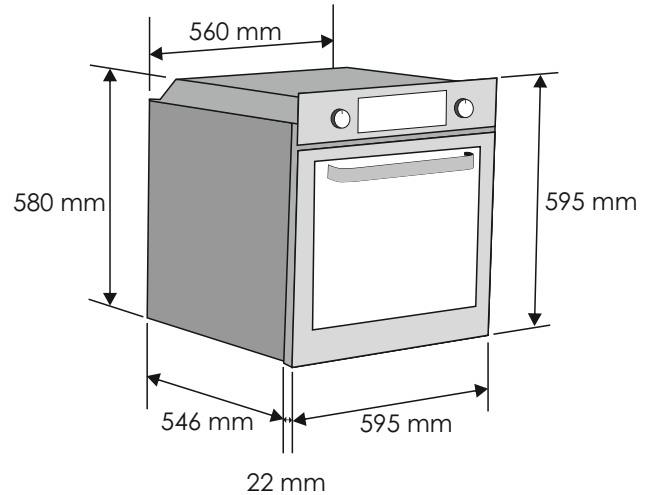
### 5.1 FAQ

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

INSTALLATION	EN	INSTALLATION DU FOUR	FR	INSTALLAZIONE	IT	INSTALACIÓN	ES
INSTALACJA	PL	INSTALLATION	DE	INSTALACE	CZ	UGRADNJA	HR
VGRADNJA PEČICE	SL	ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ	GR				



Opening / Ouverture / Apertura /  
Apertura/Otwarcie / Öffnung /  
Oteviraci / Otvor / Otvoritev /  
άνοιγμα  
460mm x 15 mm



**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** Jeżeli mebel jest wyposażony w pokrywę w części tylnej, należy przewidzieć w niej otwór na kabel zasilający. må du sørge for en åpning til strømforryningskabelen.

**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.

**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 mm<sup>2</sup>.

**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 mm<sup>2</sup>.

**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 mm<sup>2</sup>.

**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 mm<sup>2</sup>.

**A PL** Jeżeli montaż na cokole nie pozwala na cyrkulację powietrza, aby uzyskać maksymalną wydajność piekarnika konieczne będzie wykonanie otworu 500x10mm lub o tej samej powierzchni 5000mm<sup>2</sup>.

**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 mm<sup>2</sup> 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 mm<sup>2</sup>.

**A HR** Ako montiranje postolja ne omogućuje cirkulaciju zraka potrebno je napraviti otvor dimenzija 500x10mm ili iste površine (500 mm<sup>2</sup>) 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 mm<sup>2</sup>), 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 10mm ή την ίδια επιφάνεια σε 5.000mm<sup>2</sup>.

**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** Jeżeli piekarnik nie posiada wentylatora chłodzącego, należy wykonać otwór 460 mm x 15 mm

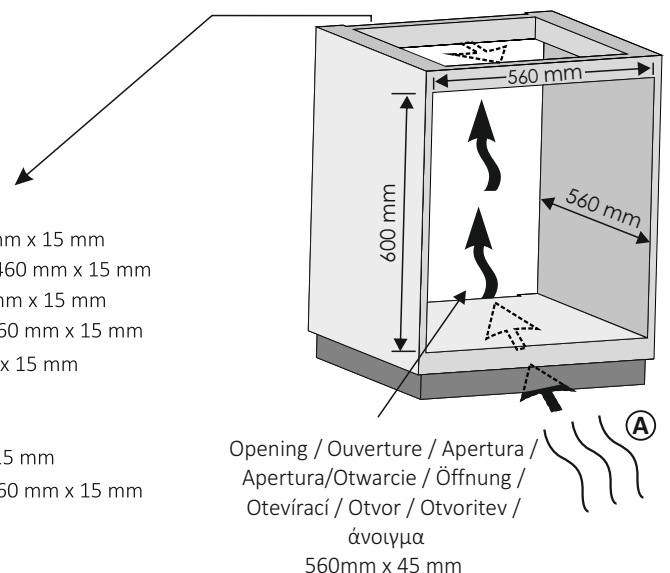
**DE** Schaffen Sie eine Öffnung, wenn der Ofen über keinen Lüfter verfügt 460 mm x 15 mm

**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



Opening / Ouverture / Apertura /  
Apertura/Otwarcie / Öffnung /  
Oteviraci / Otvor / Otvoritev /  
άνοιγμα  
560mm x 45 mm



70005501 • A4 • 11.2022 • Rev\_C

## 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 pečice.

## 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