CANDY

USER INSTRUCTIONS
OVENS EN 02

MANUALE D'ISTRUZIONI
FORNO IT 13

NAVODILO ZA UPORABO
VEČNAMENSKE VGRADNE PEČICE SL 24

EINBAUBACKKÖFEN
BEDIENUNGSANLEITUNG DE 35

CANDY HOOVER GROUP S.R.L. • Via Comolli 16 • 20861 Brugherio (MB) - Italy

• 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 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.

• lf 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. ln 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.

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

Summary

General Instructions 5
- 1.1 Safety indications
- 1.2 Electrical safety
- 1.3 Recommendations
- 1.4 Installation
- 1.5 Waste management
- 1.6 Declaration of compliance

Product Description 6
- 2.1 Overview
- 2.2 Accessories
- 2.3 First use

Use of the Oven 7
- 3.1 Display description
- 3.2 Using the steam function
- 3.3 Cooking modes

Oven Cleaning and Maintenance 11
- 4.1 General notes on cleaning
- 4.2 Aquactiva Function
- 4.3 Maintenance
  - Instructıon for removal and cleanıng of the sıde racks
  - Removal of the oven window
  - Removal and cleaning of the glass door
  - Changing the bulb

Troubleshooting 13
- 5.1 F.A.Q.

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 disconnector 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 disconnector.

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

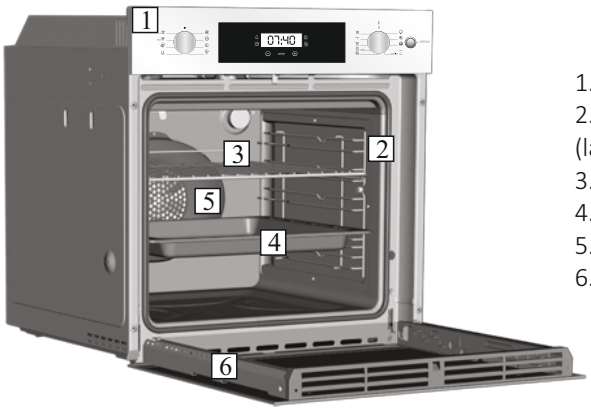
Where possible, avoid pre-heating the oven and always try to fill it. Open the oven door as infrequently as possible, because heat from the cavity disperses every time it is opened. For a significant energy saving, switch off the oven between 5 and 10 minutes before the planned end of the cooking time,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

1.6 Declaration of compliance

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

2. Product Description

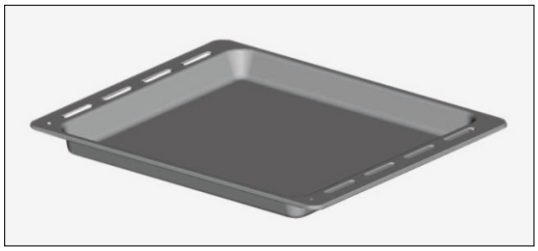
2.1 Overview



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

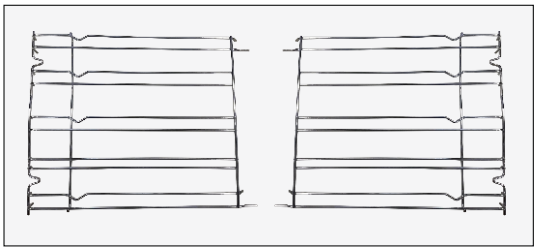
2.2 Accessories (According to model)

1 Drip pan



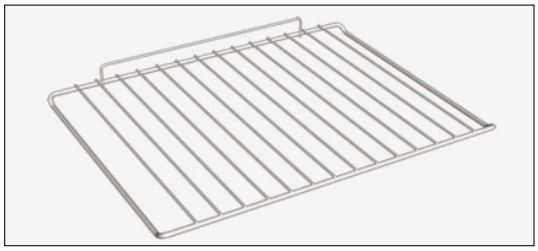
Collects the residues that drip during the cooking of foods on the grills.

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.

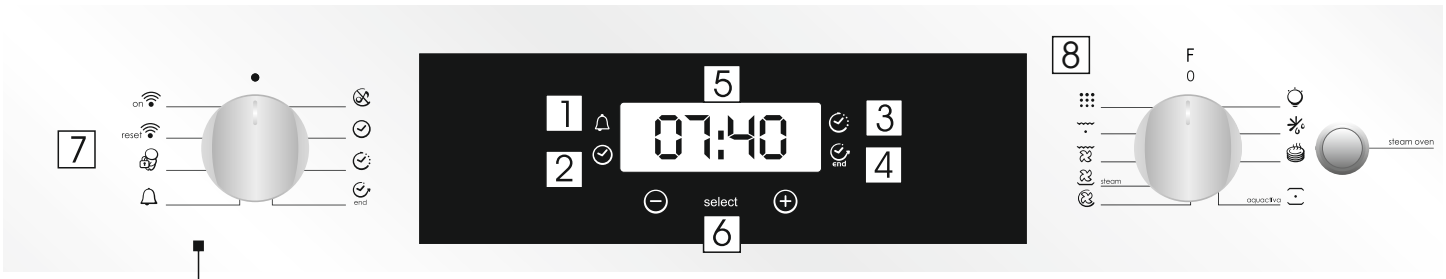
2.3 First Use

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. Minute minder
2. Clock setting
3. Cooking time
4. End of cooking
5. Temperature or clock display
6. LCD display adjustment controls
7. Thermostat selector knob
8. 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. This is achieved as follows.

•Push the central button.
•Set time with "-" "+" buttons.
•Release all buttons.

ATTENTION: The oven will only operate providing the clock is set.

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

WIRELESS PARAMETERS

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

PRODUCT INFORMATION FOR NETWORKED EQUIPMENT

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

How to activate wireless network port:

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

How to deactivate wireless network port:

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

Oven enrollment on app

ON THE SMARTPHONE

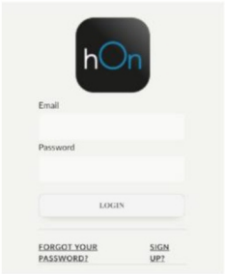
Step 1

• Download hOn app.

Available on the App Store
GET IT ON Google Play
EXPLORE IT ON AppGallery

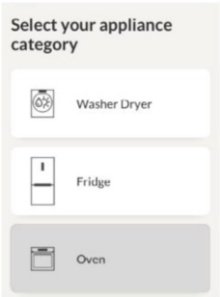
Step 2

• Log in or sign up.



Step 3

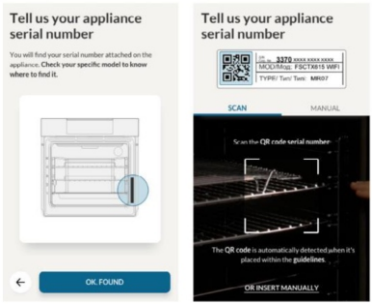
• Add new appliance



Step 4

• Scan the QR code or insert the serial number.

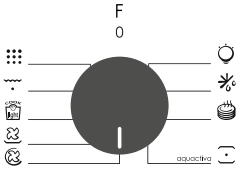
Write here your serial number for future reference.



ON THE APPLIANCE

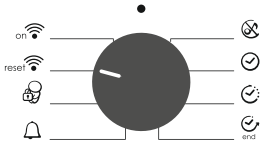
Step 5

• 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.



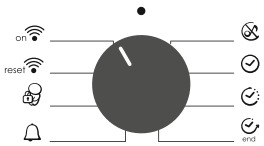
Step 7

• 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. The full text of the EU declaration of conformity is available at the following internet address: www.candy-group.com

3.3 Cooking Modes

Function Dial	T °C default	T °C range	Function (Depends on the oven model)
			LAMP: Turns on the oven light.
			DEFROST: When the dial is set to this position. The fan circulates air at room temperature around the frozen food so that it defrosts in a few minutes without the protein content of the food being changed or altered.
	60	60 ÷ 60	**KEEP WARM:** This is recommended to reheat precooked foodstuff, positioning the shelf on the second level from top, or to defrost bread pizza or pastry by positioning the shelf on the lower level. The temperature is preset in 60°C constant, no regulation is possible.
*	220	50 ÷ 280	**CONVENTIONAL:** 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.
*	180	50 ÷ 240	**MULTI – LEVEL:** 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.
	210	50 ÷ 230	**BOTTOM HEATING + FAN:** The bottom heating element is used with the fan circulating the air inside the oven. This method is ideal for juicy fruit flans, tarts, quiches and pâté. It prevents food from drying and encourages rising in cakes, bread dough and other bottom-cooked food. Place the shelf in the bottom position.
 STEAM	210	50 ÷ 230	**BOTTOM HEATING + FAN + STEAM :** The hot air is distributed to different shelves, making this function ideal for cooking different types of food at the same time, without ever mixing flavours and smells. By pressing the STEAM button, the steam option works with traditional heat, thus ensuring the best taste and texture for your dishes and perfect leavening. This mode is suitable for cooking puff pastries, yeast-based desserts, bread and pizza, roasted meat, and fish.
	200	150 ÷ 220	**GRILL + FAN :** 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	**GRILL :** 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: 90min SUPER: 120min **PYROLYSIS**
on			**WIFI ON:** Oven allows wifi connection.
reset			**WIFI RESET:** It allows wifi connection to be restarted.

*Tested in accordance with the CENELEC EN 60350-1 used for definition of 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.

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.

4.2 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.

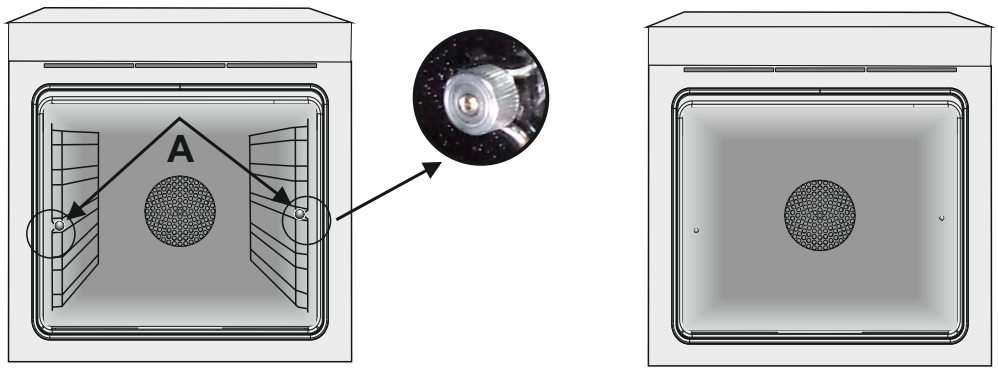
Care must be taken with all hot surfaces as there is a risk of burns.

Use distilled or drinkable water.

4.3 Maintenance

INSTRUCTION FOR REMOVAL AND CLEANING OF THE SIDE RACKS

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



REMOVAL OF THE OVEN WINDOW

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

REMOVAL AND CLEANING OF THE GLASS DOOR

1. Open the oven door.

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

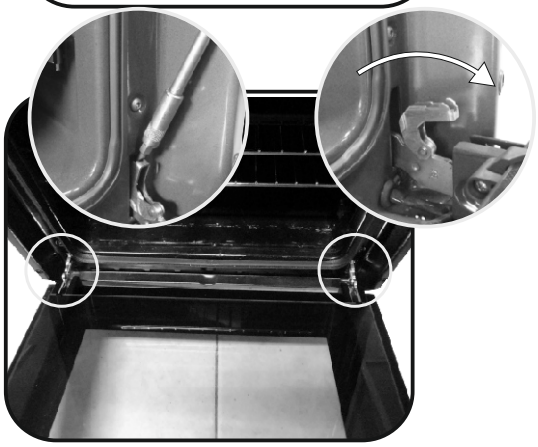
5.6. Remove the glass, carefully extracting it from the oven door (NB: in pyrolytic ovens, also remove the second and third glass (if present)).

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

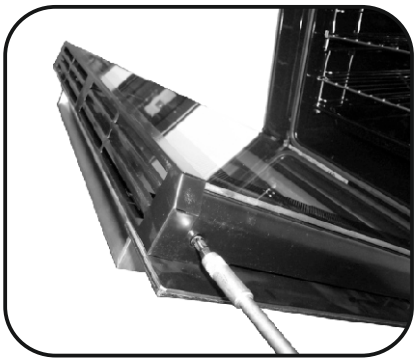
On all glass, the indication "Low-E" must be legible and positioned on the left side of the door, close to the left-hand lateral hinge. In this way, the printed label of the first glass will be inside the door.

1.

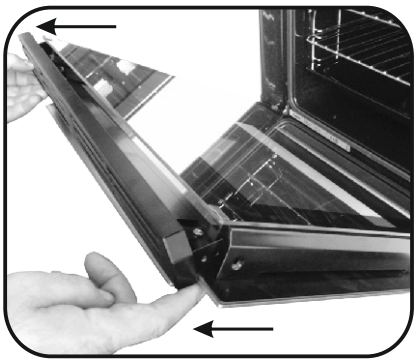
2.



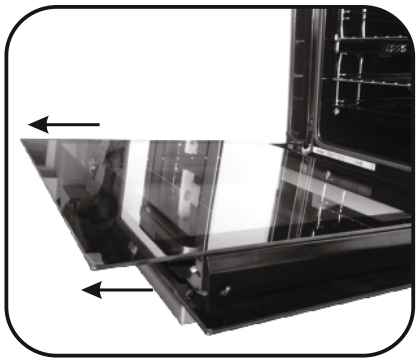
3.



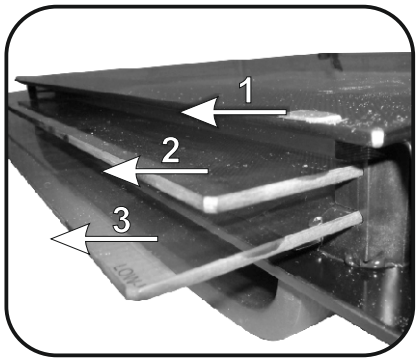
4.



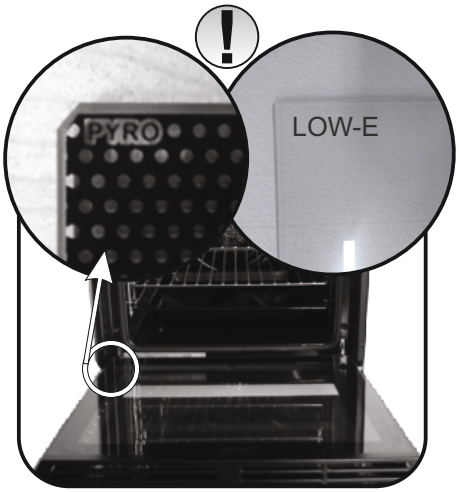
5.



6.

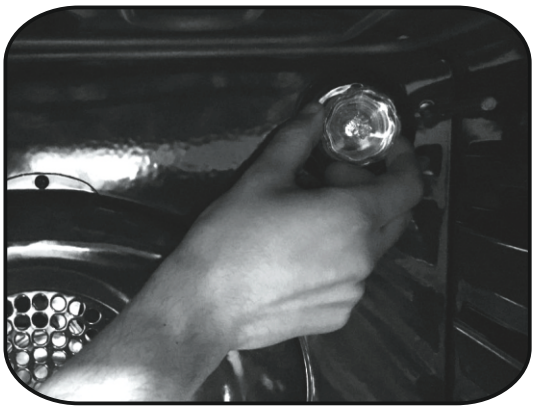


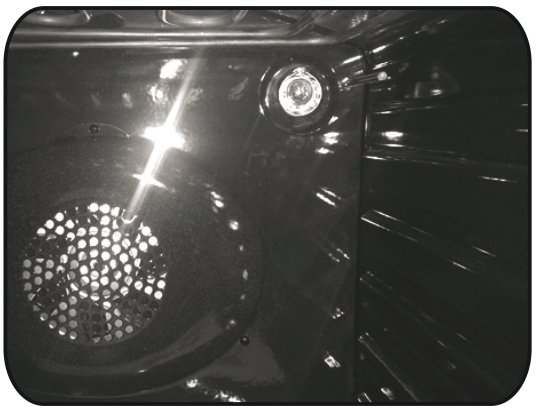
7.

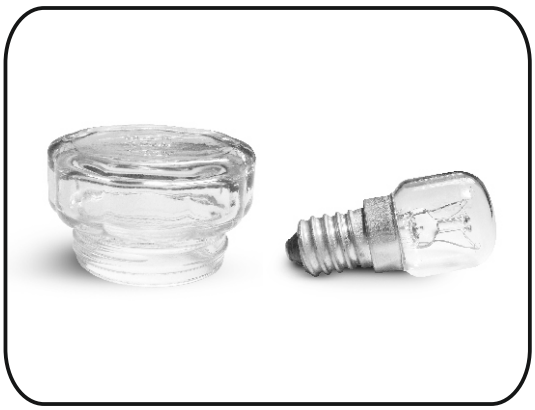


CHANGING THE BULB

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







5. Troubleshooting

5.1 FAQ

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

• 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 omnipolare, 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 ell'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.

• 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.

Sommario

Avvertenze Generali 16
1.1 Suggerimenti sulla sicurezza
1.2 Sicurezza elettrica
1.3 Raccomandazioni
1.4 Installazione
1.5 Gestione dei rifiuti
1.6 Dichiarazione di conformità

Descrizione del Prodotto 17
2.1 Panoramica
2.2 Accessori
2.3 Primo utilizzo

Utilizzo del Forno 18
3.1 Descrizione del display
3.2 Uso della funzione a vapore
3.3 Modalità di cottura

Pulizia e Manutenzione del Forno 21
4.1. Note generiche di pulizia
4.2 Funzione Aquactiva
4.3 Manutenzione
- Rimozione e pulizia delle griglie
- Rimozione dello sportello del forno
- Rimozione e pulizia della porta in vetro
- Sostituzione della lampadina

Risoluzione dei problemi 23
5.1 F.A.Q.

Garanzie 23

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 imposta- re 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 istruzio- ni. Un'installazione impropria potrebbe causare infortuni alle persone, agli animali domestici o danni alle attrezzature. Il produttore declina ogni responsabilità per eventuali lesioni o danni dovuti ad un'errata installazione.

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

1.5 Gestione dei rifiuti e rispetto dell'ambiente

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

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

In molti paesi, per i WEEE di grandi dimensioni, potrebbe essere presente la raccolta domestica. Quando si acquista un nuovo apparecchio, quello vecchio potrebbe essere restituito al rivenditore che deve acquisirlo gratuitamente su base singola, sempre che l'apparecchio sia del tipo equivalente e abbia le stesse funzioni di quello acquistato.

RISPARMIARE E RISPETTARE L'AMBIENTE

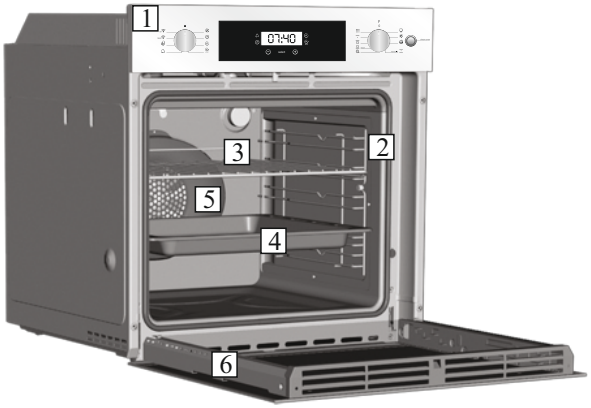
Ove possibile, evitare di pre-riscaldare il forno e cercare sempre di riempirlo. Aprire la porta del forno quanto necessario, perché vi sono dispersioni di calore ogni volta che viene aperta. Per risparmiare molta energia sarà sufficiente spegnere il forno dai 5 ai 10 minuti prima della fine del tempo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

1.6 Dichiarazione di conformità

Il fabbricante, Candy Hoover Group Srl, dichiara che l'apparecchiatura radio è conforme alla direttiva 2014/53/UE. Il testo completo della dichiarazione di conformità UE è disponibile al seguente indirizzo Internet: www.candy-group.com

2. Descrizione del Prodotto

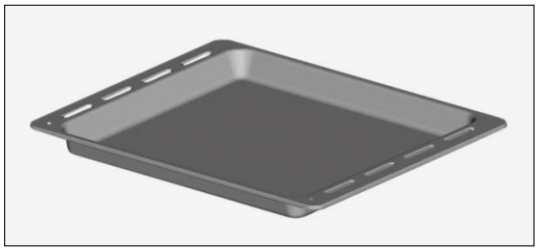
2.1 Panoramica



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

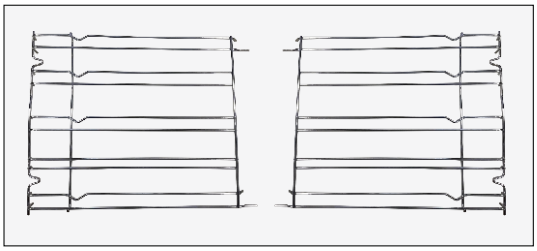
2.2 Accessori (A seconda del modello

1 Leccarda



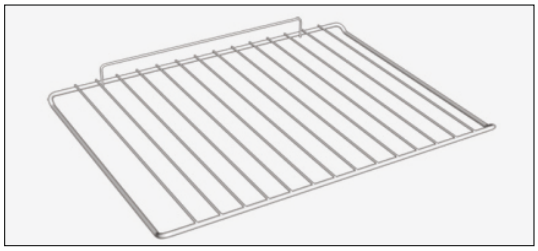
Raccoglie i residui di cibo che gocciolano durante la cottura.

3 Griglie laterali a rete



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

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- Timer contaminuti
2- Regolazione dell'ora
3- Tempo di cotturaFine cottura
4- Display temperatura e tempo
5- Comandi di regolazione del display LCD
6- Manopola del termostato
7- Manopola del selettore di funzione

ATTENZIONE: la prima operazione da eseguire dopo l'installazione o dopo una interruzione di corrente (tali situazioni si riconoscono perchè sul dispay lampeggia l'ora 12:00) è la regolazione dell'ora, come di seguito descritto.

•Premere il tasto centrale 4 volte.
•Imposta l'ora con i tasti "- " "+".
•Lasciare i tasti.

ATTENZIONE: Il forno funziona solo se impostato in modalità manuale o cottura programmata.

FUNZIONE	COME SI ATTIVA	COME SI DISATTIVA	COSA FA	A COSA SERVE
MODALITA' SILENZIOSA	•Ruotare la manopola del programmatoresulla "Modalità Silenziosa".	•Ruotare la manopola sulla posizione Off.	•Permette di spegnere il suono del timer.	•Questa funzione è utilizzata per spegnere il suono del timer.
IMPOSTAZIONE DELL'OROLOGIO	•Impostare la manopola sulla posizione "Impostazione dell'orologio". •Usare i tasti "-" e "+" per impostare l'ora.	•Ruotare la manopola sulla posizione Off.	•Permette di regolare l'ora che appare sul display.	•Questa funzione permette di regolare l'ora utilizzando i tasti "-" e "+". NOTA: impostare l'ora al momento dell'installazione del vostro forno o subito dopo un'interruzione di corrente (12:00 lampeggia sullo schermo.
DURATA COTTURA	•Selezionare una funzione di cottura. •Impostare la manopola del programmatore sulla durata di cottura. •Regolare il tempo di cottura utilizzando i tasti "-" e "+". •Autodisplay si illumina.	•Una volta che il tempo è trascorso, il forno viene automaticamente disattivato. Per fermare la cottura anticipatamente, si deve impostare la manopola delle funzioni su Off, o regolare il tempo di cottura su 00:00, posizionando la manopola sulla Durata di cottura e utilizzando i tasti "-" "+".	• Permette di regolare il tempo di cottura. Quando il tempo di cottura è regolato, posizionare la manopola su Off per ritornare alla visualizzazione dell'ora attuale. Per visualizzare l'ora selezionata, posizionare il selettore delle funzioni di sinistra su Durata di cottura.	• Quando il tempo di cottura è finito, la cottura si arresta automaticamente e l'allarme suona per qualche secondo.
FINE COTTURA	•Selezionare una funzione di cottura. •Regolare la manopola sulla posizione di Fine di cottura. •Regolare l'ora di fine cottura utilizzando i tasti "+" e "-". •Autodisplay si illumina.	•Quando la cottura è terminata, il forno si spegne automaticamente. Per bloccare la cottura anticipatamente, ruotare la manopola delle funzioni su Off.	•Permette di memorizzare l'ora di fine cottura. •Quando l'ora di fine cottura è regolata, ruotare il selettore di funzione su Off per ritornare all'ora attuale. •Per vedere il tempo di cottura selezionato, ruotare il selettore di funzione di sinistra sulla posizione Fine di cottura.	•Questa funzione è anche utilizzata per le cotture che possonoessere programmate in anticipo. •Ad esempio, il cibo desiderato deve cuocere per 45 minuti e desidero che sia pronto per le 12.30; in tal caso: al termine della durata impostata il forno si spegne automaticamente ed avvisa con un segnale sonoro. Selezionare la funzione di cottura desiderata. Impostare la durata cottura a 45 minuti ("-" "+"). Impostare la fine cottura alle ore 12:30 ("-" "+"). La cottura avrà automaticamente inizio alle 11:45 (12:30 meno 45 minuti), all'ora impostata come fine cottura il forno si spegne automaticamente.
TIMER	•Regolare la manopola del programmatore sulla posizione Timer. •Regolare il tempo di cottura utilizzando i tasti "+" e "-".	•Regolare il tempo su 00:00, posizionando la manopola del programma- tore sulla posizione Timer e utilizzando i tasti "+" e "-".	•Questa funzione attiva un allarme sonoro di qualche secondo alla fine del tempo impostato.	• L'allarme sonoro funziona indipendentemente dal fatto che il forno sia acceso.
BLOCCO BAMBINO	•Regolare la manopola del programmatore sulla posizione Sicurezza bambini. •Premere sul tasto "+" per 5 secondi. •La sicurezza bambini è in funzione quando sul display appare STOP.	•Riposizionare la manopola sulla funzione Sicurezza bambini e premere il tasto "+" per 5 secondi. •L'indicazione sul display sparisce.	• Il forno non può essere utilizzato.	• Questa funzione è utile quando ci sono dei bambini in casa.

PARAMETRI WIRELESS

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

INFORMAZIONI SUL PRODOTTO PER LE APPARECCHIATURE COLLEGATE IN RETE

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

Come attivare la porta di rete wireless:

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

Come disattivare la porta di rete wireless:

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

Arruolamento del forno sull'app

SU SMARTPHONE

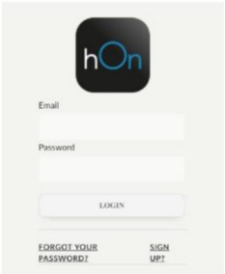
Fase 1

• Scaricare l'app hOn.

Available on the App Store
GET IT ON Google Play
EXPLORE IT ON AppGallery

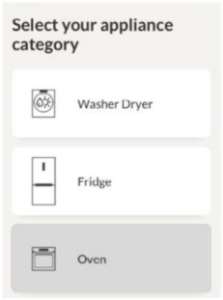
Fase 2

• Accedere o effettuare l'arruolamento.



Fase 3

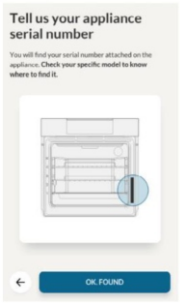
• Aggiungere un nuovo elettrodomestico.



Fase 4

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

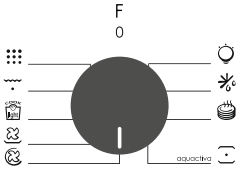
Scrivere qui il numero di serie per futuri riferimenti.



SULL'ELETTRODOMESTICO

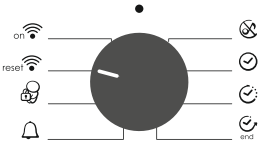
Fase 5

• 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.



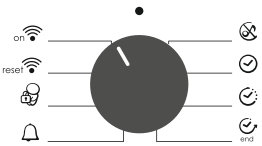
Fase 7

• 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 le apparecchiature radio sono conformi alla Direttiva 2014/53/UE. Il testo completo della dichiarazione di conformità UE è disponibile al seguente indirizzo Internet: www.candy-group.com

3.3 Modalità di cottura

Manopola commutatore	T °C predefinito	Intervallo di T°	Funzione *(a seconda del modello)*
			LAMPADA: accende la luce interna.
			SCONGELAMENTO: questa posizione permette di far circolare l'aria a temperatura ambiente intorno al cibo surgelato facendolo così scongelare in pochi minuti senza modificare od alterare il contenuto proteico.
	60	60 ÷ 60	**RISCALDAMENTO:** Questa modalità è quella consigliata per riscaldare alimenti pre-cotti (che devono essere posizionati sul secondo ripiano in basso dall'alto) o per scongelare pasta o pizza congelata (in questo caso è necessario utilizzare il ripiano più basso). La temperatura è preimpostata su 60°C e non può essere modificata.
*	220	50 ÷ 280	**STATICO:** sono in funzione le resistenze superiore e inferiore. È la cottura tradizionale, ottima per arrostire cosciotti, selvaggina, ideale per biscotti, mele al forno e per rendere i cibi molto croccanti.
*	180	50 ÷ 240	**COTTURA MULTILIVELLO:** 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...
	210	50 ÷ 230	**RESISTENZA INFERIORE VENTILATA:** adatta per cotture delicate (torte-soufflè).
 STEAM	210	50 ÷ 230	**RESISTENZA INFERIORE VENTILATA + STEAM:** L'aria calda viene ripartita su diversi ripiani, rendendo questa funzione l'ideale per cuocere contemporaneamente diversi tipi di cibo, senza mai miscelare sapori e odori. Premendo il tasto STEAM, l'opzione del vapore lavora in armonia con il calore tradizionale garantendo ai tuoi piatti il massimo gusto, una perfetta lievitazione e la migliore consistenza. Questa modalità è adatta alla cottura di sfogliatine, dolci a base di lievito, pane e pizza, carne e pesce arrostiti.
	200	150 ÷ 220	**GRILL VENTILATO:** 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 arrosti, 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	**GRILL:** Grigliatura tradizionale a porta chiusa: con questa funzione viene inserita la resistenza del grill. Ottima nella cottura di carni di medio e piccolo spessore (salsicce, costine, bacon).
		ECO	ECO: 90min SUPER: 120min **PIROLISI**
on			**ACCENSIONE WIFI:** il forno consente la connessione WiFi.
reset			**RESET WIFI:** consente il riavvio della connessione WiFi.

* Programma di prova secondo CENELEC EN 60350-1 utilizzato per la definizione della 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 lapulizia, 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 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.

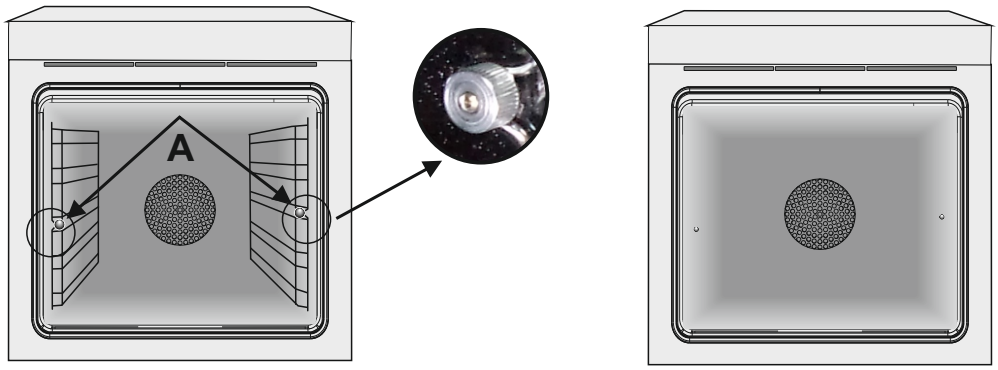
Attenzione: Assicurarsi che il forno sia freddo prima di toccarlo: c'è il rischio di scottarsi.

Utilizzare acqua distillata o potabile.

4.3 Manutenzione

STACCO E PULIZIA DELLE GRIGLIE LATERALI

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



RIMOZIONE DELLO 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. Aprile la porta del forno.

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

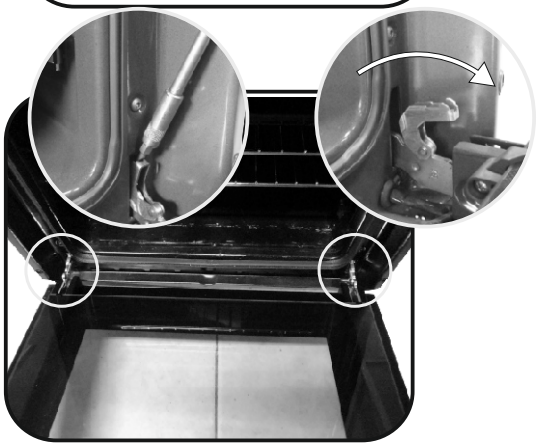
5.6. Rimuovere il vetro, estraendolo con molta cura, dalla controporta del forno (NB: nei forni pirolitici, rimuovere anche il secondo e terzo vetro (se presente)).

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

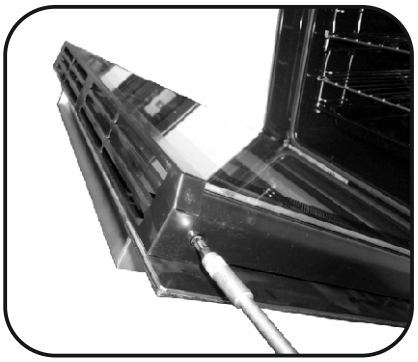
Su tutti i vetri, l'indicazione "Low-E" deve essere correttamente leggibile e posizionata sul lato sinistro della porta, vicino alla cerniera laterale sinistra. In questo modo, l'etichetta stampata del primo vetro rimarrà interna alla porta.

1.

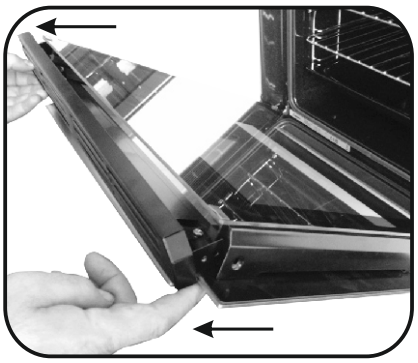
2.



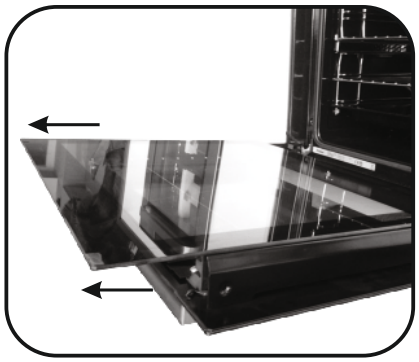
3.



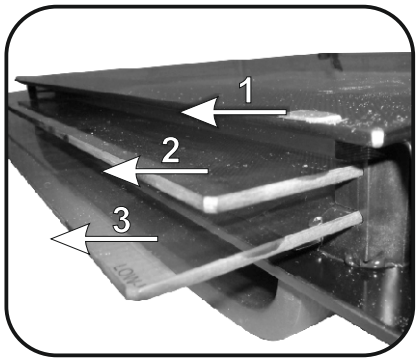
4.



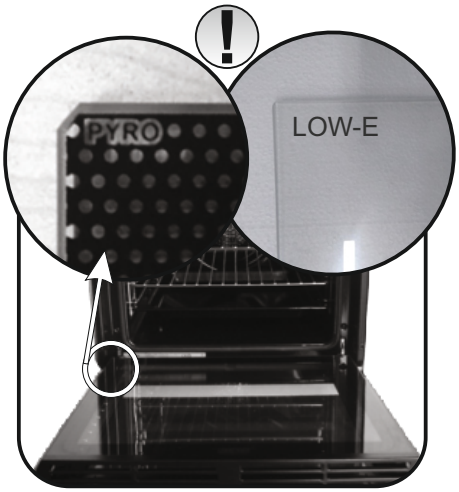
5.



6.

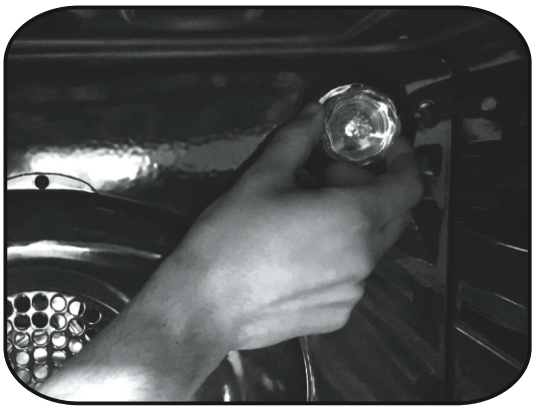


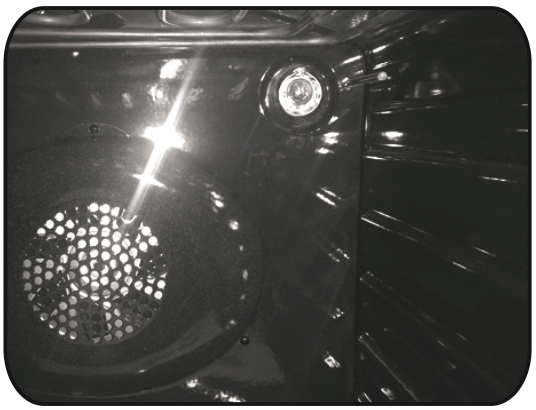
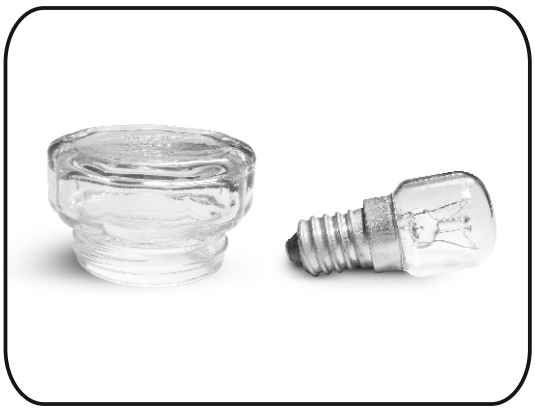
7.



SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

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



5. Risoluzione dei Problemi

5.1 FAQ

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

6. Garanzie

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

• 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 nezdružljivosti 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 zaustavljalnik 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.

Vsebina

Splošna navodila 27
- 1.1 Varnostni Indikacije
- 1.2 Električna varnost
- 1.3 Priporočila
- 1.4 Installation
- 1.5 Ravnanje z odpadki in varstvo okolja
- 1.6 Declaration of compliance

Opis izdelka 28
- 2.1 Pregled
- 2.2 Dodatna oprema
- 2.3 Prvo Upotreba

Uporaba pečice 29
- 3.1 Opis zaslona
- 3.2 Uporaba parne funkcije
- 3.3 Načini pečenja

Čiščenje in vzdrževanje pečice 32
- 4.1 Splošne opombe o čiščenju
- 4.2 Funkcija Aquactiva
- 4.3 Vzdrževanje
  - Odstranjevanje in čiščenje stranskih nosilcev
  - Odstranitev okna pečice
  - Odstranitev in čiščenje steklenih vrat
  - Zamenjava žarnice

Odpravljanje težav 34
- 5.1 Pogosto zastavljena vprašanja

1. Splošna navodila

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

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

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

1.1 Varnostni Indikacije

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

Uporaba kakršne koli električne naprave pomeni spoštovanje nekaterih temeljnih pravil:

- Ne vlecite napajalnega kabla, da bi odklopili izdelek iz vira napajanja
- Aparata se ne dotikajte z vlažnimi rokami ali nogami;
- Na splošno uporaba adapterjev, več vtičnic in podaljškov ni priporočljiva;
- V primeru okvare in/ali slabega delovanja, aparat izklopite in ga ne spreminjajte.

1.2 Električna varnost

ZAGOTOVITE, DA ELEKTRIČNE POVEZAVE VZPOSTAVI ELEKTRIČAR ALI USPOSOBLJEN TEHNIK.

Napajanje, s katerim je povezana pečica, mora biti v skladu z zakoni, ki veljajo v državi namestitve.

Proizvajalec ne prevzema odgovornosti za škodo, ki nastane zaradi neupoštevanja teh navodil. Pečica mora biti priključen 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:

- Moč napetosti, ki je navedena na merilniku;
- Nastavitev odklopnika.

Ozemljitveni kabel priključen na ozemljitveni priključek pečice mora biti povezan z ozemljitvenim priključkom napajanja.

OPOZORILO

Pred priključitvijo pečice na električno omrežje, se posvetujte z električarjem, da preverite kontinuiteto oskrbe ozemljitvenega priključka napajanja. Proizvajalec ne prevzema odgovornosti za morebitne nesreče ali druge težave, ki jih povzroči neupoštevanje povezave pečice na ozemljitveni priključek ali ozemljeno povezavo, ki ima moteno kontinuiteto.

OPOMBA: Ker so na pečici lahko potrebna vzdrževalna dela je priporočljivo, da imate na voljo drugo stensko vtičnico, da lahko pečico povežete z le-to, če jo odstranite iz prostora, v katerega je nameščena. Napajalni kabel lahko zamenja samo osebje tehničnega servisa s kablom z enakovrednimi kvalifikacijami.

1.3 Priporočila

•Priporočamo, da po vsaki uporabi na hitro očistite pečico.

•Sten pečice ne oblagajte z alu-folijo ali v oblogami za enkratno uporabo, ki so na voljo v trgovinah, saj bi se te snovi lahko stalile ob stiku z vročim emajlom, kar bi poškodovalo emajl.

•Ne nastavljajte previsoke temperature, saj se bo tako pečica manj umazala in se ne bo razvijal dim. Bolje je, da nekoliko znižate temperaturo in podaljšate čas pečenja.

•Tablica s podatki je ob strani pečice.

• V pečici poleg priložene opreme uporabljajte samo ustrezne pekače, odporne na zelo visoke temperature.

1.4 Installation

Za priključitev aparata in morebitno vgradnjo poskrbi kupec in ni odgovornost proizvajalca. Morebitni posegi s strani pooblaščenega servisa niso vključeni v garancijo. Električna inštalacija, na katero bo aparat priključen, mora biti urejena v skladu z veljavnimi lokalnimi predpisi in v skladu z navodili proizvajalca, zato priporočamo, da vam električno inštalacijo pred priključitvijo aparata pregledajo usposobljeni strokovnjaki. Morebitna napačna priključitev in namestitev lahko povzroči 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 ravnati 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 pooblaščeno 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

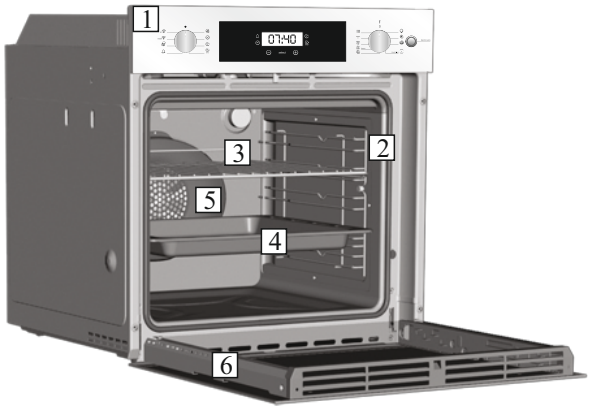
Če je le mogoče, se izognite predgrevanju pečice in pečico kar se da napolnite z živili. Vrata pečice odpirajte kar se da poredko, saj ob vsakem odpiranju toplota uhaja iz pečice. Občutno boste prihranili na energiji, če boste pečico izklopili 5 do 10 minut pred predvidenim koncem pečenja in izrabili 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.

1.6 Declaration of compliance

Candy Hoover Group Srl potrjuje, da je radijske opreme skladen z Direktivo 2014/53/EU. Celotno besedilo izjave EU o skladnosti je na voljo na naslednjem spletnem naslovu: www.candy-group.com

2. Opis izdelka

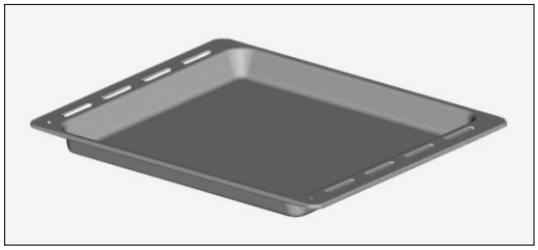
2.1 Pregled



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

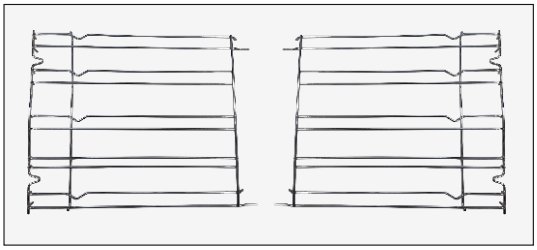
2.2 Dodatna oprema (odvisno od modela)

1 Ponev



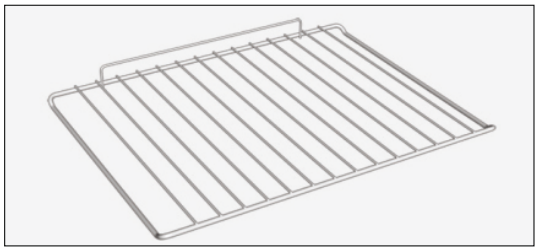
Zbira ostanke, ki z rešetke kapljajo med kuhanjem živil na rešetki.

3 Prečna žična rešetka



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

2 Kovinska rešetka



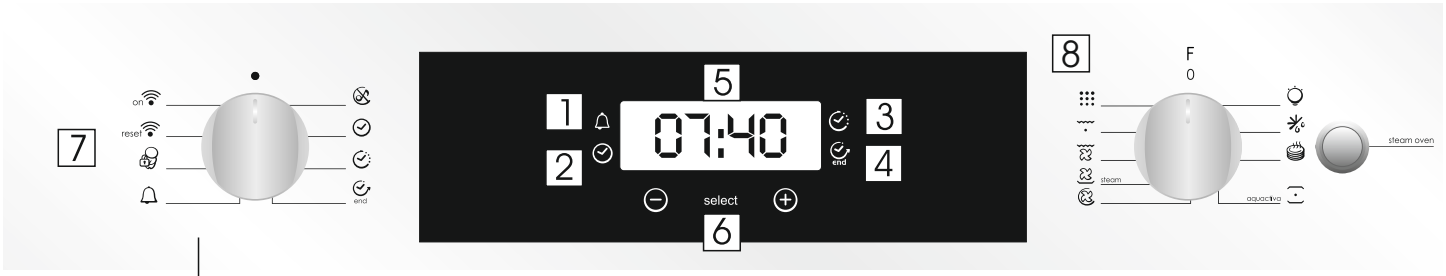
Za nameščanje pladnjev in krožnikov.

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.
- Vklopite 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. Odštevalna ura
2. Nastavitev ure
3. Čas pečenja
4. Konec pečenja
5. Prikaz temperature ali ure
6. Kontrole za nastavljanje LCD zaslona
7. Izbirni gumb termostata
8. Izbirni gumb funkcije

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. To naredite na naslednji način:

- 4-krat pritisnite na srednjo tipko
- S pomojčo tipko "-" "+" nastavite točen čas.
- Sprostite pritisk na vse tipke.

POZOR: Pečica deluje le, če je nastavljena ura.

FUNKCIJA	AKTIVIRANJE	DEAKTIVIRANJE	DELOVANJE	NAMEN
TIHI NAČIN	• Levi gumb za izbiro funkcije pečice obrnite na »Silence mode« (Tihi način)	• Gumb za izbiro funkcije pečice obrnite na položaj OFF (Izklop).	• Omogoča izklop zvoka minutnega opomnika.	• Če želite izklopiti zvok minutnega opomnika
NASTAVITE ČAS	• Obrnite levi gumb za izbiro funkcije v položaj »Set the time« (Nastavi- tev časa). • Čas nastavite z gumboma +«+ ali »-«.	• Gumb za izbiro funkcije pečice obrnite na položaj OFF (Izklop).	• Omogoča nastavitev časa, ki je prikazan na zaslonu.	• Za nastavitev časa Opomba: Čas nastavite ob prvem nameščanju pečice ali po izpadu napajanja (ura prikazuje utripajoč čas 12.00)
TRAJANJE PEČENJA	•2-krat pritisnite na srednji gumb. •S pomočjo tipk "-" or "+" nastavite želeno trajanje pečenja. • Sprostite pritisk na vse tipke Izberite funkcjio pečenja s pomočjo stikala za izbiranje funkcij pečice.	• Ko preteče nastavljeni čas, se pečica samodejno izklopi. Če želite predčasno prekiniti pečenje, ali obrnite stikalo za izbiranje funkcij na 0, ali pa nastavite čas na 0:00 (s pomočjo tipke SELECT in tipk "-" "+")	• Omogoča, da nastavite ustrezno trajanje pečenja za izbrano jed. • Če želite preveriti, koliko časa je še ostalo do konca pečenja, 2-krat pritisnite na tipko SELECT. • Če želite spremeniti nastavljeno trajanje pečenja, pritisnite tipko SELECT in tipke "-" "+"	• Zvočni signal izklopite s pritiskom na katerokoli tipko. S pritiskom na srednjo tipko prikličete nazaj funkcijo ure.
KONEC PEČENJA	•3-krat pritisnite na srednjo tipko • S pomočjo tipk "-" "+" nastavite čas, ko želite, da se pečica izklopi. • Sprostite pritisk na vse tipke • Izberite funkcjio pečenja s pomočjo stikala za izbiranje funkcij pečice	• Ob nastavljenem času se pečica izklopi. Če želite predčasno prekiniti pečenje, ali obrnite stikalo za izbiranje funkcij na 0.	• Omogoča vam, da določite čas izklopa pečice. • Če želite preveriti nastavljeni čas za izklop pečice, 3-krat pritisnite na srednjo tipko. • Če želite spremeniti nastavljeni čas, pritisnite tipko SELECT in tipke "-" "+“	•Ta funkcija se običajno uporablja v kombinaciji s funkcijo »trajanje pečenja«. Če na primer želite, da se jed peče 45 minut, radi pa bi, da je gotova ob 12:30, enostavno izberete želeno funkcijo, nastavite čas za trajanje pečenja na 45 minut, nato pa še čas konec pečenja na 12:30. Ob nastavljenem času za izklop, se pečica samodejno izklopi, na kar vas opozori zvočni signal. Pečenje se samodejno začne ob 11:45 (12:30 minus 45 minut) in se nadaljuje do časa, nastavljenega za konec pečenja, nato pa se pečica samodejno izklopi. OPOZORILO. Če nastavite samo čas za KONEC PEČENJA, ne da bi določili trajanje pečenja, se pečica takoj vklopi in se nato izklopi ob času, nastavljenem za konec pečenja.
ŠTEVEC MINUT	• 1-krat pritisnite na srednji gumb S pomočjo tipk "-" "+" nastavite želeni čas Sprostite pritisk na vse tipke	• Ko preteče nastavljeni čas, se oglasi zvočni signal (po določenem času sam utihne, lahko pa ga predčasno izklopite s pritiskom na tipko SELECT.	•Po preteku nastavljenega časa se oglasi zvočni signal. •Med odštevanjem je na prikazovalniku prikazan čas do izteka nastavljenega časa.	• Programsko uro na pečici lahko uporabljate kot običajno kuhinjsko uro (aktivirate jo lahko ne glede na to, če pečico uporabljate ali ne).
ZAKLEPANJE ZA VARNOST OTROK	•Funkcijo Zaklepanja za varnost otrok aktivirate tako, da vsaj 5 sekund pritiskate na tipko Set (+). Od tega trenutka dalje so vse druge funkcije zaklenjene, na prikazovalniku pa izmenično utripa STOP oz. nastavljeni čas.	• Funkcijo zaklepanja za varnost otrok lahko deaktivirate tako, da ponovno vsaj 5 sekund pritiskate na tipko Set (+). S tem prekličete zaklepanje in lahko ponovno izbirate vse funkcije.		

PARAMETRI BREZŽIČNE 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

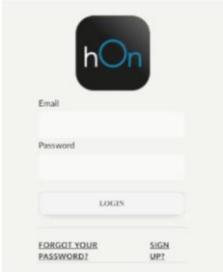
1. Korak

• Prenesite aplikacijo hOn.

Available on the App Store
GET IT ON Google Play
EXPLORE IT ON AppGallery

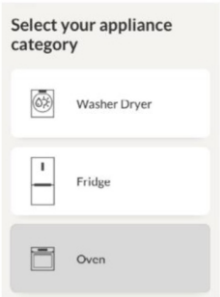
2. Korak

• Vpišite se oz. se registrirajte.



3. Korak

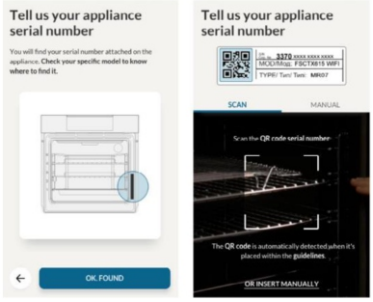
• Dodajte novo napravo.



4. Korak

• Optično preberite kodo QR ali vstavite serijsko številko.

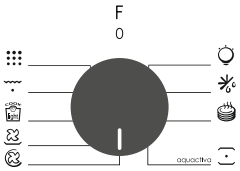
Sem napišite svojo serijsko številko za poznejšo uporabo.



NA NAPRAVI

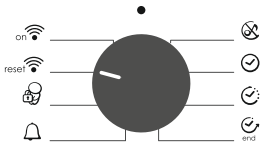
5. Korak

• Obrnite gumb s funkcijami kuhanja na program (Ne na “lahko” niti na “0”).



6. Korak

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



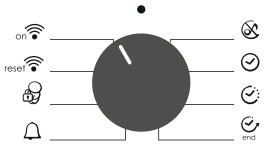
7. Korak

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

Način daljinskega upravljanja

1. Korak

• Obrnite gumb na program WI-FI.



2. Korak

• Vklopi se LED lučka za WiFi.

Candy Hoover Group Srl izjavlja, da je radijska oprema v skladu z Direktivo 2014/53/EU. Celotno besedilo izjave EU o skladnosti je na voljo na naslednjem spletnem naslovu: www.candy-group.com

3.3 Načini pečenja

Funkcije	Gumb termost.	Gumb termost.	Funkcije
			Za prižiganje luči v pečici Samodejno se aktivira tudi ventilator za hlajenje (modeli z ventilatorjem)
			ODTALJEVANJE: Okoli živila kroži zrak sobne temperature; tako se živilo hitro odtali z ohranjanjem vseh lastnosti živila.
	180	50 ÷ MAX	**NA VEČ NIVOJIH:** Delujeta oba grelca ter ventilator, tako da vroč zrak kroži v pečici. Ta način priporočamo za peko perutnine, sladic, 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.
 STEAM	180	50 ÷ MAX	**NA VEČ NIVOJIH + PARA :** Vroči zrak se razporedi na različnih ravneh, zaradi česar je ta funkcija idealna za sočasno pečenje različnih vrst hrane, brez kakršnega koli mešanja okusov in vonjav. S pritiskom tipke "PARA" deluje funkcija pare v kombinaciji s klasično toploto, kar zagotavlja jedem najboljši okus, popolno vzhajanje in najboljšo čvrstost. Ta način je primeren za pečenje peciva iz listnatega in kvašenega testa, kruha in pice, mesa in rib v pečici.
*	190	50 ÷ MAX	**COOK LIGHT:** Ta funkcija omogoča bolj zdravo pripravo hrane, saj je potrebna manjša količina masti in olja. Kombinacija grelnih elementov z utripajočim kroženjem zraka zagotavlja popolne rezultate peke.
 STEAM	190	50 ÷ MAX	**COOK LIGHT + PARA :** Ventilacija in zgornji upor hkrati sta primerna za pečenje velikih kosov živil. Ta način je primeren zlasti, če se želi hrustljavo zapeči jedi, kot so meso, perutnina in riba.
	210	50 ÷ MAX	**SPODNJI GRELNIK + VENTILATOR (a):** Pečico segreva spodnji grelec, vroč zrak pa zahvaljujoč ventilatorju kroži v notranjosti pečice. Funkcija je namenjena peki občutljivih jedi (pite - narastki). Jed se ne izsuši in bolje naraste, predvsem to velja za kolače, kruh in druge jedi, ki se morajo segrevati od spodaj. Pekač potisnite v spodnjo višino vodila.
*	220	50 ÷ MAX	**OBIČAJNO :** 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 hrustljavo zapeči.
	230	50 ÷ MAX	**ŽAR :** Pri zaprtih vratih pečice.Ta funkcija je primerna za peko tanjših kosov mesa. Nastavljanje temperature ni mogoče. Najprej pečico segrevajte 5 minut, nato postavite jed vanjo. Primerno za peko kebaba, mesa na žaru, gratiniranje .. Belo meso naj bo od grelca bolj oddaljeno, peče se dlje časa, a bo bolj okusno. Rdeče meso ali ribe pecite na rešetki, pod katero potisnete pekač za lovljenje maščobe.
 STEAM	230	50 ÷ MAX	**ŽAR + PARA :** Toplota, ki jo ustvarja zgornji grelni sistem, in vroča para se uporabljata za zaključevanje jedi, ki se jih želi gratinirati na površini, a obenem ohraniti njihovo prožnost in sočnost. Ta način je uporaben tudi za hitro zapeči površino jedi, ki se jih želi ohraniti krvave (meso), ali za ribe, ki se jih želi postreči surove na sredini.
	220	50 ÷ MAX	**FUNKCIJA PIZZA :** Vroč zrak, ki kroži v pečici, zagotavlja popolne rezultate pri pek pizz in podobnih jedi.
			VKLOPLJEN WIFI: Pečica omogoča brezžično povezavo wifi.
			WIFI RESET: Omogoča ponovni zagon brezžične povezave wifi.

* Preizkušeno v skladu s standardom EN 60350-1 za izjavo o porabi energije in energijskem razredu.

4. Čiščenje in vzdrževanje pečice

4.1 Splošne opombe o čiščenju

Življenjski cikel aparata se lahko podaljša z rednim čiščenjem. Pred izvajanjem čiščenja počakajte, da se pečica ohladi. Za čiščenje nikoli ne uporabljajte abrazivnih čistil, jeklene volne ali ostrih predmetov, saj lahko nepopravljivo poškodujete emajlirane dele. Uporabljajte samo vodo, mila ali detergente na osnovi belila (amoniak).

STEKLENI DELI

Priporočamo, da stekleno okno po vsaki uporabi pečice očistite z vpojno kuhinjsko brisačo. Če želite odstraniti bolj trdovratne madeže, lahko uporabite dobro ožeto gobo, namočeno v detergent, in nato sperite z vodo.

TESNILO OKNA PEČICE

Če je umazano, lahko tesnilo očistite z vlažno gobo.

DODATNA OPREMA

Pred spiranjem in sušenjem očistite dodatke z vlažno gobico z milom: izogibajte se uporabi abrazivnih detergentov.

PONEV

Po uporabi žara odstranite ponev iz pečice. Prelijte vročo maščobo v posodo in z gobico ter sredstvom za pomivanje posodo operite v vroči vodi. Če mastni ostanki niso odstranjeni, potopite posodo v vodo in detergent. Alternativno lahko posodo pomijete v pomivalnem stroju ali pa uporabite komercialno čistilo za pečice. Umazane posode nikoli ne postavite nazaj v pečico.

4.2 Funkcija Aquactiva

Postopek AQUACTIVA olajša odstranjevanje maščobe in ostankov živil iz pečice s pomočjo pare.

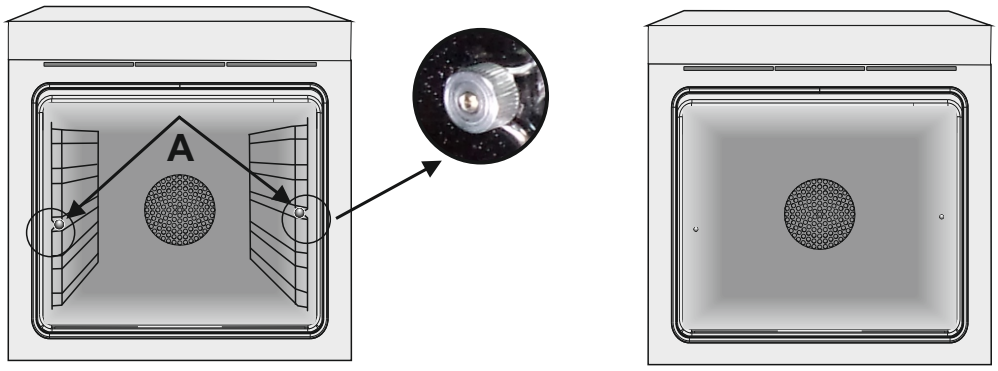
1. V posodo AQUACTIVA na dnu pečice vlijte 300 ml vode.
2. Izberite funkcijo pečice Statična ( ) pečica ali Gretje ( ) spodaj.
3. Temperaturo nastavite na ikono AQUACTIVA ( ).
4. Pečica naj deluje 30 minut.
5. Po 30 minutah izklopite pečico in počakajte, da se ohladi.
6. Ko je pečica hladna, s krpo obrišite 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.

4.3 Vzdrževanje

ODSTRANJEVANJE IN ČIŠČENJE STRANSKIH NOSILCEV

1. Odvijte vijak v nasprotni smeri vrtenja urinega kazalca.
2. Odstranite stranske nosilce tako, da jih povlečete k sebi.
3. Očistite stranska stojala v pomivalnem stroju ali z mokro gobo in jih nato takoj posušite.
4. Ko stranske nosilce očistite, jih vstavite nazaj in znova vstavite vijake, zagotovite, da so v celoti priviti.



ODSTRANITEV OKNA PEČICE

1. Odprite sprednje okno.
2. Odprite spojke ohišja tečajev na desni in levi strani sprednjega okna tako, da jih potisnete navzdol.
3. Okno znova namestite z izvedbo postopka v obratnem vrstnem redu.

ODSTRANITEV IN ČIŠČENJE STEKLENIH VRAT

1. Odprite vrata pečice.

2.3.4. Zapahnite tečaje, odstranite vijake in odstranite zgornji kovinski pokrov tako, da ga povlečete navzgor.

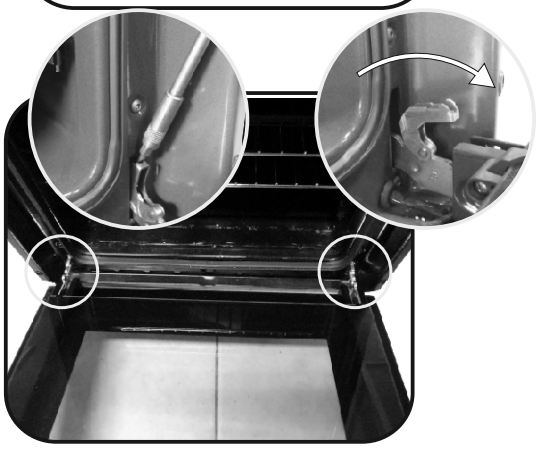
5.6. Odstranite steklo, pazljivo ga povlecite iz vrat pečice (opomba: v pirolitičnih pečicah odstranite tudi drugo in tretje steklo (če je nameščeno)).

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

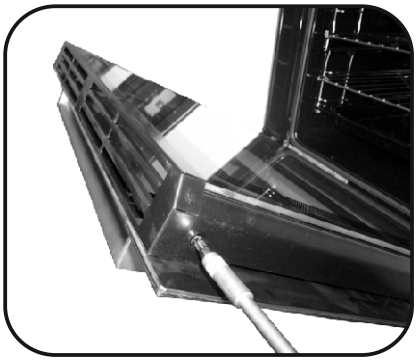
Na vseh steklih mora biti oznaka »Pyro« čitljiva in nameščena na levi strani vrat, v bližini levega stranskega tečaja. Na ta način bo natisnjena etiketa prvega stekla bila na notranji strani vrat.

1.

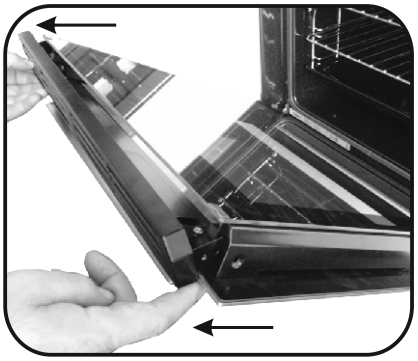
2.



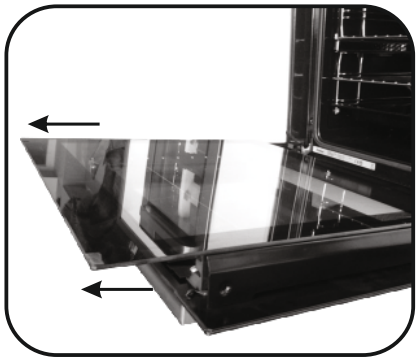
3.



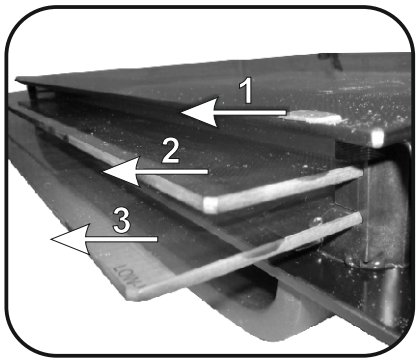
4.



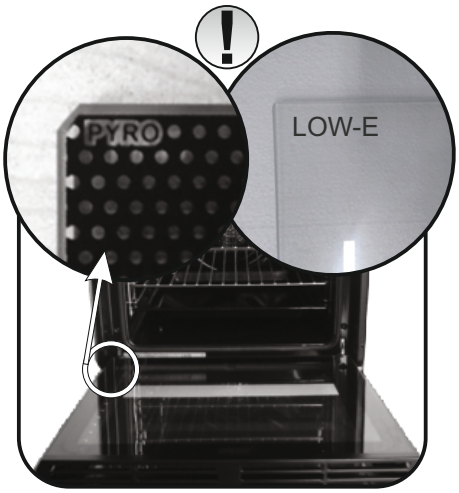
5.



6.

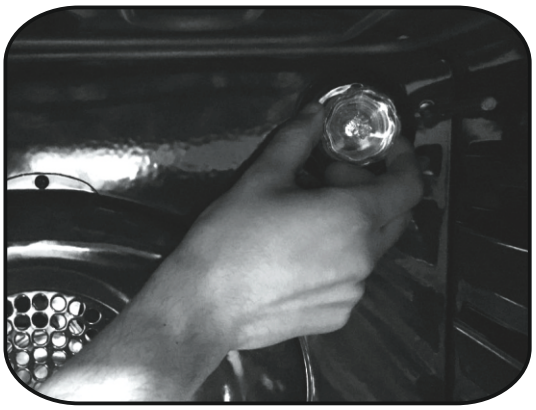


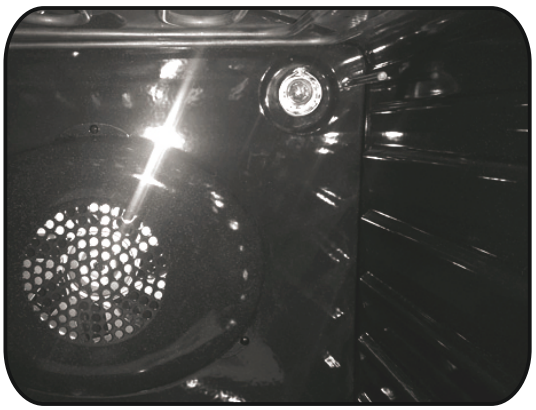
7.

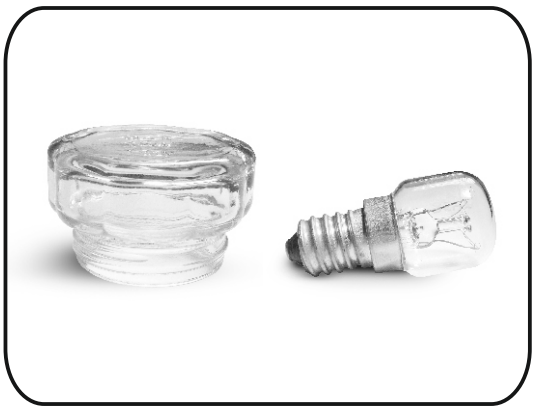


ZAMENJAVA ŽARNICE

1. Pečico izključite iz napajanja.
2. Odvijte stekleni pokrov, odvijte žarnico in jo nadomestite z novo žarnico istega tipa.
3. Ko ste pokvarjeno žarnico zamenjali, znova namestite stekleni pokrov.







5. Odpravljanje težav

5.1 Pogosto zastavljena vprašanja

TEŽAVA	MOŽNI VZROK	REŠITEV
Pečica se ne segreje.	Ura ni nastavljena.	Nastavite uro.
Pečica se ne segreje.	Funkcija kuhanja in temperature ni določena.	Preverite, ali so nastavitve pravilne.
Ni odziva uporabniškega vmesnika na dotik.	Para in kondenzacija na plošči uporabniškega vmesnika.	Ploščo uporabniškega vmesnika očistite s krpo iz mikrovlaken, da odstranite kondenzacijsko plast.

• 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 eine externes Schaltgerät, z. B. einen Timer, betrieben werden oder an einen Schaltkreis angeschlossen werden, der regelmäßig einund ausgeschaltet wird.
• Kinder unter 8 Jahren sollten in sicherem Abstand vom Gerät gehalten werden, wenn sie nicht ständig überwacht werden.
• Kinder dürfen keinesfalls mit dem Gerät spielen. Das Gerät darf von Personen ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, ohne Erfahrung oder Kenntnis des Produkts nur dann benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder mit Anweisungen zur Bedienung des Geräts ausgestattet werden, und zwar auf sichere Weise und im Bewusstsein der möglichen Risiken.
• Die Reinigung und Wartung darf nicht von unbeaufsichtigten Kindern durchgeführt werden.
• Verwenden Sie keine rauen oder abrasiven Materialien oder scharfen Metallabstreifer zur Reinigung der Ofentürscheiben, da diese die Oberfläche zerkratzen und das Glas zerbrechen können.
• Der Ofen muss ausgeschaltet werden, bevor die herausnehmbaren Teile entfernt werden.
• Montieren Sie diese nach der Reinigung wieder gemäß den Anweisungen.
• Verwenden Sie nur den für diesen Ofen empfohlenen Kerntemperaturfühler.
• Reinigen Sie das Kochfeld keinesfalls mit einem Dampfreiniger.

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

Wenn der Backofen vom Hersteller mit Stecker geliefert wird:
• Die Steckdose muss der auf dem Schild angegebenen Last entsprechen, funktionsfähig und geerdet sein. Der Erdleiter ist gelb-grün. Dieser Vorgang darf nur durch einen geschulten

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

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

• Das Stromkabel muss vom Typ H05V2V2-F sein.

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

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

• Überschüssiges Verschüttungsmaterial sollte vor der Reinigung entfernt werden.

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

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

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

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

• WARNUNG: Niemals die Türdichtung des Ofens entfernen.

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

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

• WARNUNG: vor Beginn des automatischen Reinigungszyklus:

- Reinigen Sie die Ofentür;
- Entfernen Sie große oder grobe

Lebensmittelreste aus dem Inneren des Ofens mit einem feuchten Schwamm.

Verwenden Sie keine Reinigungsmittel;

- Entfernen Sie alle Zubehörteile und das Schiebegestell (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.

Zusammenfassung

Allgemeine Anweisungen 38
- 1.1 Sicherheitshinweise
- 1.2 ElektrischeSicherheit
- 1.3 Empfehlungen
- 1.4 Installation
- 1.5 Abfallentsorgung
- 1.6 Konformitätserklärung

Produktbeschreibung 39
- 2.1 Übersicht
- 2.2 Zubehör
- 2.3 Inbetriebnahme

Betrieb des Backofens 40
- 3.1 BeschreibungderAnzeige
- 3.2 VerwendenderDampffunktionDer
- 3.3 FunktionenzumGaren

Reinigung und Wartung des Backofens 43
- 4.1 Allgemeine Reinigungshinweise
- 4.2Pyrolysefunktion
- 4.3 Aquactiva Funktion
- 4.4 Wartung
  - Ausbau und reinigung der seitengitter
  - Entfernen des backofen fensters
  - Entfernen und reinigen der glastür
  - Wechseln der glühbirne

Fehlerbehebung 45
- 5.1 Häufig gestellte Fragen

1. Allgemeine Anweisungen

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

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

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

1.1 Sicherheitshinweise

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

Der Betrieb elektrischer Geräte erfordert die Einhaltung einiger Grundregeln:

- Das Gerät nicht am Stromkabel aus der Steckdose ziehen.
- Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen berühren.
- Die Verwendung von Adaptern, Mehrfachsteckern und Verlängerungskabeln wird nicht empfohlen.
- Bei einer Fehlfunktion beziehungsweise bei unzulänglichem Betrieb Gerät ausschalten und nicht öffnen.

1.2 Elektrische Sicherheit

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

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

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

ANSCHLUSS

Der Backofen wird mit einem Stromkabel geliefert, das an eine Stromquelle mit 220- 240 Vac 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 Hersteller erforderlich, um Fehler zu beheben, die aus einer falschen Installation hervorgehen, so erfolgt dieses nicht im Rahmen der Gewährleistungsgarantie. Die Installationsanweisungen für qualifiziertes Fachpersonal müssen befolgt werden. Eine falsche Installation kann Personen- oder Sachschäden hervorrufen. Für derartige Schäden oder Verletzungen übernimmt der Hersteller keine Haftung.

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

1.5 Entsorgung und Umweltschutz

Dieses Elektrohaushaltsgerät ist in Einklang mit der EU-Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Elektro- und Elektronik-Altgeräte enthalten umweltschädigende Substanzen, aber auch Grundkomponenten, die wiederverwendet werden können. Daher ist es wichtig, Elektro- und Elektronik-Altgeräte spezifisch zu entsorgen, um alle schädlichen Substanzen zu entfernen und wiederverwendbare Teile zu recyceln. Verbraucher leisten einen wichtigen Beitrag zur Gewährleistung, dass Elektro- und Elektronik-Altgeräte nicht zu einem Umweltproblem werden. Halten Sie sich daher bitte an die folgenden Grundregeln:

- Elektro- und Elektronik-Altgeräte dürfen nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden.
- Elektro-und Elektronik-Altgeräte müssen bei zugelassenen Sammelstellen abgegeben werden, die von der Stadtverwaltung oder anderen zuständigen Stellen verwaltet werden.

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

MASSNAHMEN ZUM STROMSPAREN UND UMWELTSCHUTZ

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

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

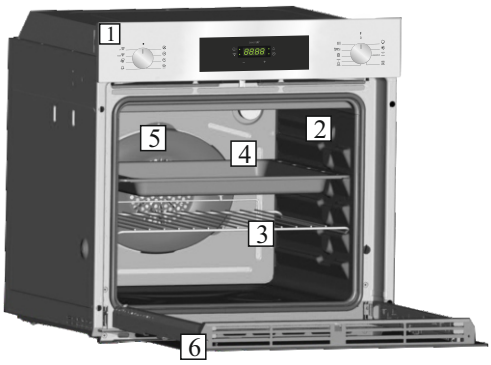
aus dem Inneren verloren geht. Falls Sie einen Stromversorgungsvertrag mit wechselndem Stundentarif haben, erleichtert das Programm der „verzögerten Startzeit“ das Stromsparen, indem der Anfang des Garvorgangs in die Zeit verschoben wird, wo der günstigere Stromtarif gilt.

1.6 Konformitätserklärung

Hiermit erklärt Candy Hoover Group Srl , dass das Funkgerät der Richtlinie 2014/53/EU entspricht. Der vollständige Text der EU-Konformitätserklärung ist unter der folgenden Internetadresse verfügbar: www.candy-group.com

2. Produktbeschreibung

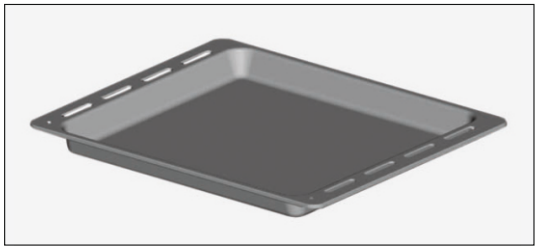
2.1 Übersicht



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

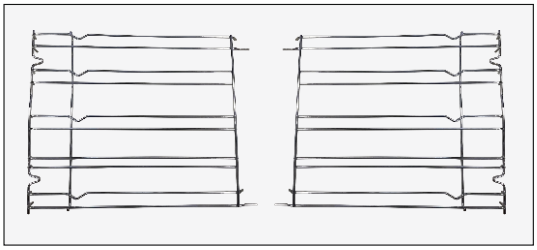
2.2 Accessories (Hängt vom Modell ab.)

1 Fettpfanne



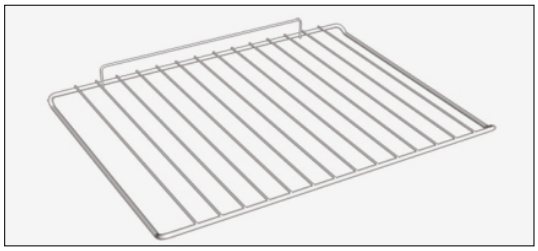
Fängt die beim Backen aus den Lebensmitteln austretende Flüssigkeit auf.

3 Seitliche Drahtgitter



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

2 Backrost



Hält Auflauf- und Backformen.

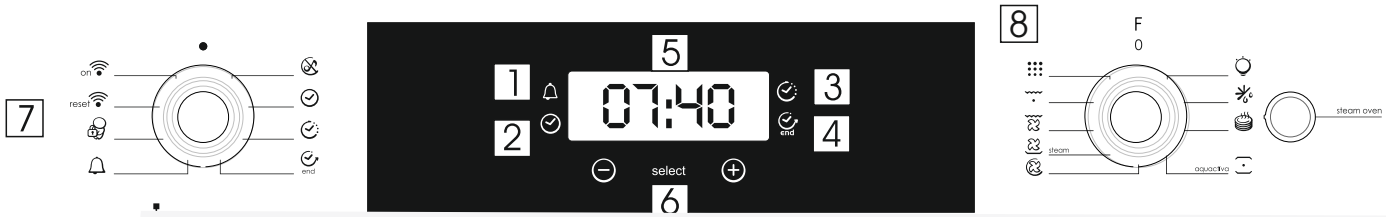
2.3 Erste Inbetriebnahme

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



3.3 Funktionen zum Garen

Funktion	T ° C Empfohlen	T °C Bereich	Funktion *(je nach Backofenmodell)*
			LAMPE: Schaltet das Licht im Backofen an.
			AUFTAUEN: Wenn die Auswahl auf diese Funktion eingestellt wird. Der Ventilator wälzt die Luft bei Raumtemperatur um, sodass das Tiefkühlprodukt innerhalb weniger Minuten aufgetaut wird, ohne dass sein Eiweißgehalt sich ändert.
	60	60 ÷ 60	**WARMHALTEN:** Diese Funktion wird empfohlen um fertig gekochte Lebensmittel wieder aufzuheizen. Dafür schieben Sie das Backblech von oben aus gesehen in die 2. Ebene. Um Brot oder Gebäck aufzutauen legen Sie das Backblech in die niedrigste Ebene. Die Temperatur wird in 60 ° C voreingestellt. Eine Änderung ist nicht möglich.
*	220	50 ÷ 280	**NATÜRLICHE KONVEKTION:** 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.
*	180	50 ÷ 240	**MULTI-LEVEL:** 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.
	210	50 ÷ 230	**UNTERHITZE + LÜFTER:** 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.
 STEAM	210	50 ÷ 230	**UNTERHITZE + LÜFTER + STEAM :** Die heiße Luft wird auf verschiedene Regale verteilt, wodurch diese Funktion ideal ist, um verschiedene Arten von Lebensmitteln gleichzeitig zu kochen, ohne jemals Aromen und Gerüche zu mischen. Durch Drücken der STEAM-Taste arbeitet die Dampfoption mit traditioneller Hitze und sorgt so für den besten Geschmack und die beste Textur Ihrer Gerichte sowie für einen perfekten Sauerteig. Dieser Modus eignet sich zum Kochen von Blätterteig, Desserts auf Hefebasis, Brot und Pizza, gebratenem Fleisch und Fisch.
	200	150 ÷ 220	**GRILL + FAN:** Verwenden Sie den Turbo-Grill bei geschlossener Tür. Das obere Heizelement wird verwendet, wenn der Lüfter die Luft im Ofen zirkuliert. Für rotes Fleisch ist ein Vorheizen erforderlich, für weißes Fleisch jedoch nicht. Ideal zum Kochen von dicken Lebensmitteln, ganzen Stücken wie Schweinebraten, Geflügel usw. Stellen Sie die zu grillenden Lebensmittel direkt in der Mitte auf das Regal. Schieben Sie die Tropfschale unter das Regal, um die Säfte zu sammeln. Stellen Sie sicher, dass sich das Essen nicht zu nahe am Grill befindet. Drehen Sie das Essen nach der Hälfte des Garvorgangs um.
	L3	L1 ÷ L5	**GRILL:** Grill mit geschlossener Tür verwenden. Es wird nur das obere Heizelement verwendet und die Temperatur kann eingestellt werden. Damit die Heizelemente rot glühen ist eine Vorheizdauer von fünf Minuten erforderlich. Grillgerichte, Kebab und Gratin gelingen garantiert. Weißes Fleisch sollte mit Abstand zum Grill gegart werden; die Garzeit ist dann zwar länger, aber das Fleisch bleibt schön saftig. Rotes Fleisch und Fischfilet kann auf dem Rost mit der Fettpfanne darunter gegart werden. Der Ofen hat fünf Grillstufen von L1 bis L5.
		ECO	ECO: 90min SUPER: 120min PYROLYSEFUNKTION
 on			**WIFI ON:** Es kann eine WLAN-Verbindung zum Ofen hergestellt werden.
 reset			**WIFI RESET:** Die WLAN-Verbindung kann neu hergestellt werden.

*Nach CENELEC EN 60350-1 zur Definition der Energieklasse geprüft.

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.

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.

4.2 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.

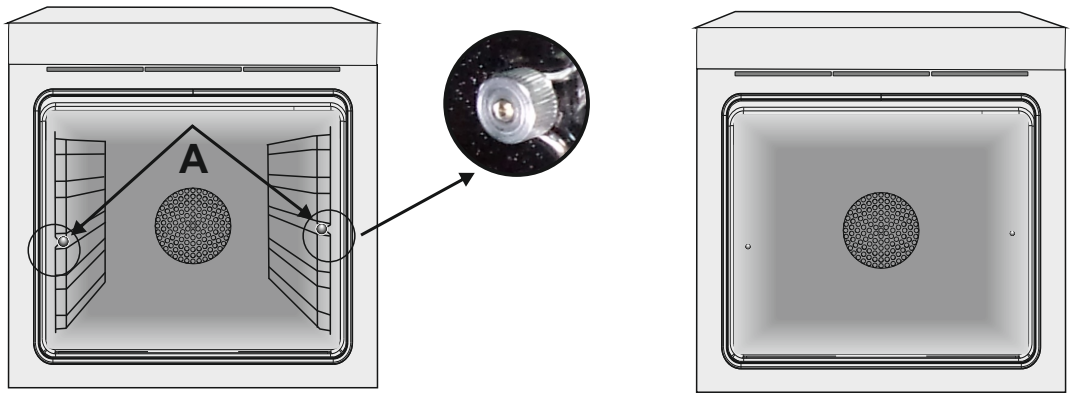
4.3 Wartung

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.

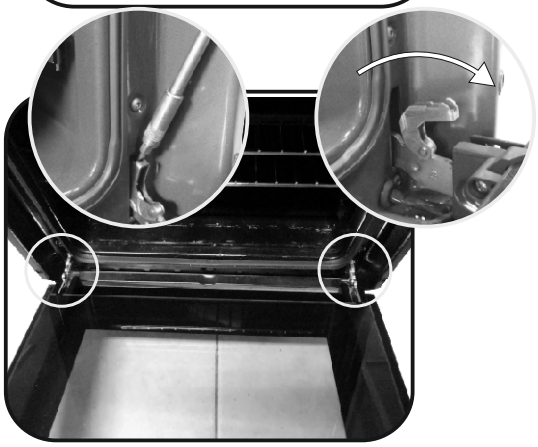
5.6. Die Glasscheibe vorsichtig aus der Ofentür ziehen (Hinweis: Bei Backöfen mit Pyrolyse-Reinigungsfunktion auch die zweite (falls vorhanden) und dritte Scheibe herausnehmen).

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

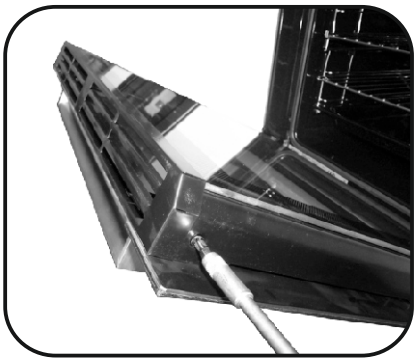
Bei allen Glasscheiben muss die Aufschrift „PYRO“ in der oberen linken Ecke, in der Nähe des linken Scharniers, gut lesbar sein. Auf diese Weise wird sichergestellt, dass sich die Aufschrift auf der Innenseite der ersten Scheibe befindet.

1.

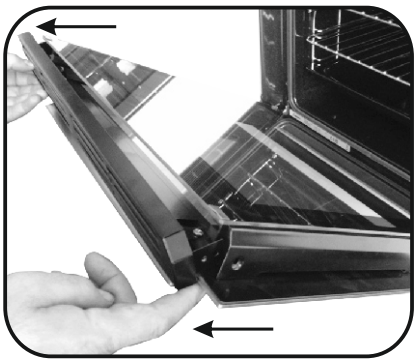
2.



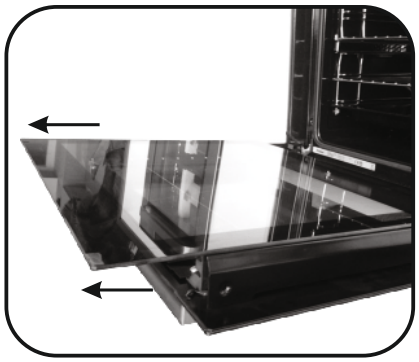
3.



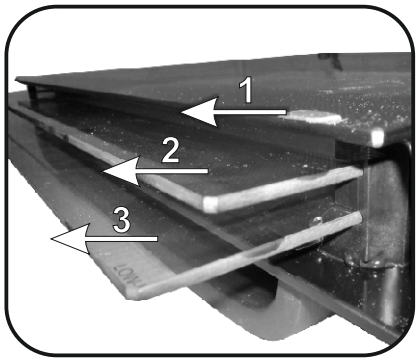
4.



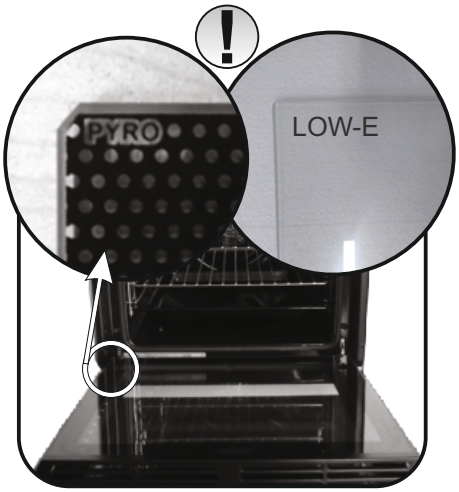
5.



6.

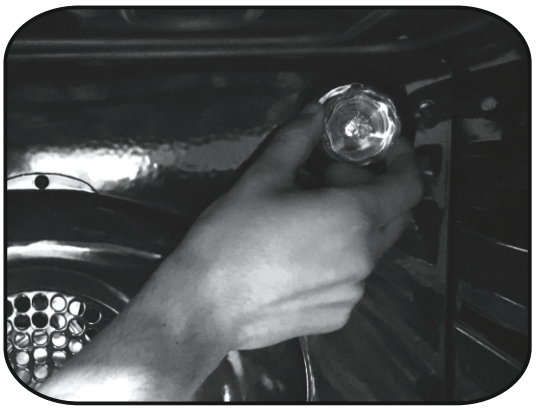


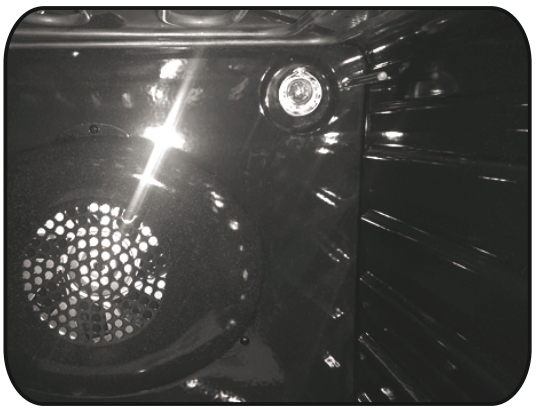
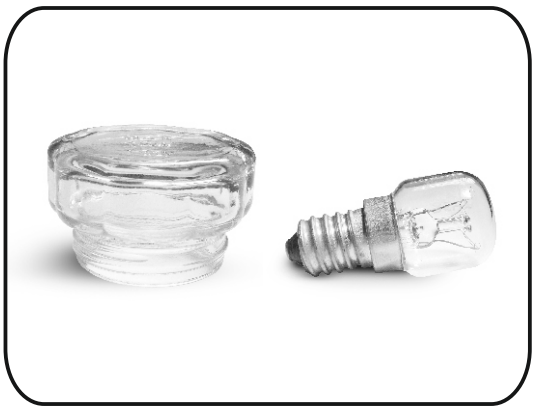
7.



WECHSELN DER GLÜHBIRNE

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



5. Fehlerbehebung

5.1 Häufig gestellte fragen

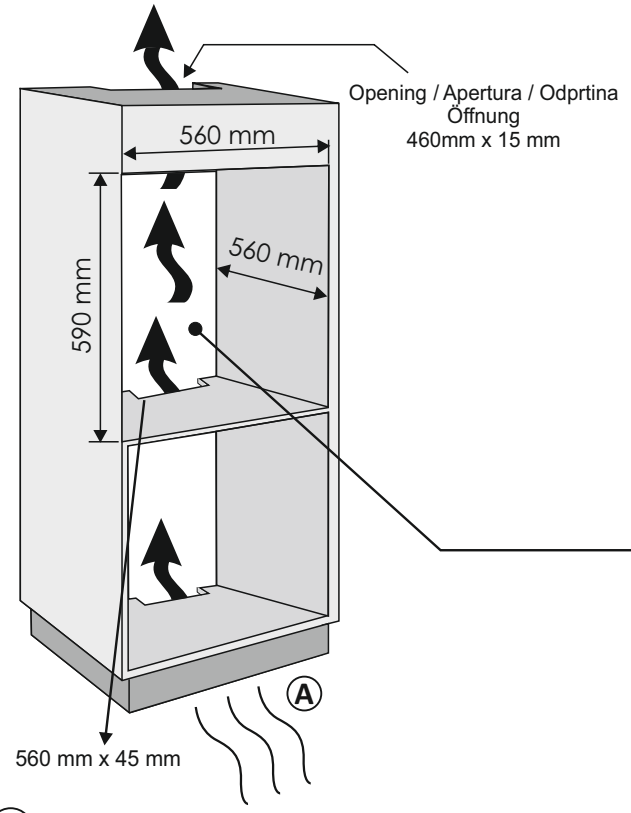
STÖRUNG	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
Der Backofen wird nicht heiß.	Die Uhr ist nicht eingestellt.	Uhr einstellen.
Der Backofen wird nicht heiß.	Garfunktion und Temperatur wurden nicht eingestellt.	Prüfen, ob die nötigen Einstellungen richtig sind.
Das Touch-Display reagiert nicht.	Dampf und Kondenstropfen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

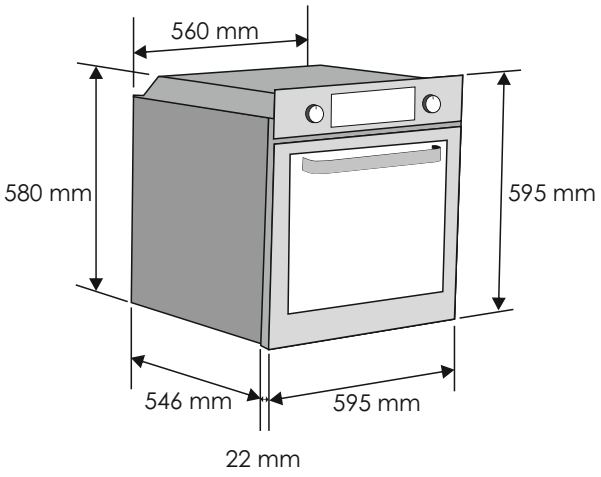
INSTALLATION EN

INSTALLATION DE

INSTALLAZIONE IT

VGRADNJA PEČICE SL





GB If the furniture is coverage with a bottom at the back part, provide an opening for the power supply cable.

IT Se il mobile ha un fondo posteriore, praticare un foro per il passaggio del cavo di alimentazione.

SL Če je omarica na zadnji strani zaprta, naredite odprtino za napajalni kabel.

DE Wenn das Gerät mit einer Abdeckung auf der Rückseite ausgestattet ist, sorgen Sie für eine Öffnung für das Stromversorgungskabel.

(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 500x10 mm or the same surface in 5.000 mm^2

(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 500x10 mm o la stessa superficiein 5.000mm^2

(A) **SL** Če namestitev podstavka ne omogoča kroženja zraka, morate ustvariti odprtino z merami 500 x 10 mm ali enako površino 5000 mm^2, da zagotovite najboljše delovanje pečice.

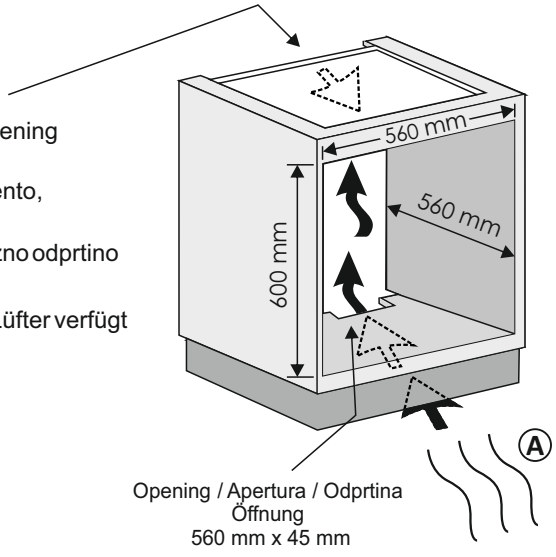
(A) **DE** Wenn die Montage des Sockels keine Luftzirkulation zulässt, ist es notwendig, um eine maximale Leistung des Ofens zu erreichen, eine Öffnung von 500x10 mm oder die gleiche Oberfläche in 5.000 mm^2 zu schaffen.

GB If the oven does not have a cooling fan, create an opening 460 mm x 15 mm

IT Se il forno non dispone di una ventola di raffreddamento, lasciare uno spazio 460 mm x 15 mm

SL Če pečica nima hladilnega ventilatorja, napravite ustrezno odprtino 460 mm x 15 mm

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



70005503 • A4 • 11.2022 • Rev_A

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.

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.

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.

DE

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für eventuelle Druck- oder Übersetzungsfehler dieser Bedienungsanleitung. Der Hersteller behält sich vor technische Änderungen zurVerbesserung der Produktqualität im Interesse des Endverbrauchers vorzunehmen.