

# CANDY

## FULL USER MANUAL



(EN) Quick guide | (FR) Guide rapide | (IT) Guida veloce

[www.candy-home.com](http://www.candy-home.com)

CANDY HOOVER GROUP Via Comolli 16 Brugherio - Italy

English  
Deutsch  
Français  
Italiano  
Español  
ⓧⓧⓧⓧⓧⓧⓧ  
Nederlands  
Português  
Slovenčina  
Slovenščina  
ⓧⓧⓧⓧⓧ  
Polski  
Čeština  
Dansk  
Suomi  
Norsk  
Svenska  
ⓧⓧⓧⓧⓧ  
ⓧⓧⓧⓧⓧⓧ  
ⓧⓧⓧⓧⓧⓧⓧⓧⓧ  
ⓧⓧⓧⓧⓧⓧⓧⓧ  
Hrvatski  
Romana  
Türkçe  
ⓧⓧⓧⓧⓧⓧⓧ  
ⓧⓧ  
Magyar  
ⓧⓧⓧⓧⓧⓧⓧ  
Lietuvių  
Eesti  
Latviešu

## WELCOME

Thank you for choosing our product. To ensure your safety and get the best results, please read this manual carefully, including the safety instructions, and keep it for future reference.

Before installing the oven note the serial number, which you might need for repairs. Check for any damage during transportation and consult a technician if you're unsure before using it. Keep packaging materials away from children.

**i NOTE:** Please note that the oven's features and accessories may vary depending on the model you purchased.

1. SAFETY INFORMATION
2. PRODUCT INTRODUCTION
  - 2.1. OVERVIEW OF THE PRODUCT
  - 2.2. ACCESSORIES
  - 2.3. CONTROL PANEL
  - 2.4. CONNECTIVITY
3. BEFORE STARTING
  - 3.1. INFORMATION TO START
  - 3.2. FIRST USAGE
  - 3.3. PRELIMINARY CLEANING
4. OPERATION OF PRODUCT
  - 4.1. HOW THE PRODUCT WORKS
  - 4.2. COOKING FUNCTIONS
    - 4.2.1. STANDARD FUNCTIONS
    - 4.2.2. SPECIAL FUNCTIONS
5. COOKING GUIDELINES
  - 5.1. GENERAL COOKING TABLE
  - 5.2. EVERYDAY COOKING TABLE
6. CARE & CLEANING
  - 6.1. GENERAL RECOMMENDATIONS
  - 6.2. CLEANING THE OVEN
    - 6.2.1. INSIDE THE OVEN: cleaning functions
    - 6.2.2. OUTSIDE THE OVEN: removal and cleaning the glass door
  - 6.3. CLEANING OF ACCESSORIES
  - 6.4. MAINTENANCE
7. TROUBLE SHOOTING
8. ENVIRONMENTAL PROTECTION & DISPOSAL
  - 8.1. APPLIANCE DISPOSAL
  - 8.2. SAVING AND RESPECTING THE ENVIRONMENT
9. INSTALLATION

## 1. SAFETY INFORMATION

---

### GENERAL WARNINGS

- Do not use a steam cleaner for cleaning operations.
- **⚠ CAUTION:** in order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility
- During use the appliance become hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

### Use in accordance with attendend use

- 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.

### Use limitations

- The appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and maintenance shall not be made by children without supervision.
- This appliance is not intended to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- **⚠ WARNING:** the appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements Children less than 8 years of age shall be kept at away unless continuously supervised.

- **⚠ WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

### INSTALLATION WARNINGS

- 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 the illustrations according to the type of fitting. Always fix the oven to the furniture with screws provided with the appliance.
- No additional operation/setting is required in order to operate the appliance at the rated frequencies.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
- During installation the oven should be disconnected from the mains to avoid overheating.
- 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.
- Installation must be carried on by a qualified technician who must know and respect the laws in force in the country of installation and the manufacturer's instruction.
- After unboxing the appliance, always check it is not damaged, in case of issue contact the customer service before installing and do not connect to the power supply.
- Remove the packaging material before operating the appliance.
- During installation do not use the oven door's handle to lift and move the oven.
- The installation furniture and the adjacent ones must with stand temperatures of 95°C.
- It is recommended to wear protective gloves during installation to avoid cut injuries.
- Do not install the product in open environments exposed to atmospheric agents.

- This appliance is designed to be used at altitude lower than 2000m.

### ELECTRICAL WARNINGS

- 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.
- Connection to the power source can be made by plug or by fixed wiring 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.
- 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.
- 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.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. For any repairs, refer only to the Customer Care Department and request the use of original spare parts.
- Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.
- **⚠ WARNING:** ensure that the appliance is switched off before replacing the bulb, to avoid the possibility of electric shocks.
- The oven must be switched off before removing the removable parts. After cleaning, reassemble them according the instructions.
- The use of any electrical appliance implies the observance of some fundamental rules:
  - do not pull on the power cable to disconnect the appliance from 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.

- **i 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.
- Any repair, installation and maintenance not carried out correctly can seriously endanger the user.
- The manufacturing company hereby states that it does not assume any responsibility for direct or indirect damages caused by incorrect installation, maintenance, or repair work. Furthermore, it is not liable for damages caused by the absence or interruption of the grounding system (e.g., electric shock).
- **⚠ CAUTION:** in order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.
- The appliance is not designed to be activated by an external timer or separate remote control system.

## USE & MAINTENANCE

- The dripping pan collects the residues that drip during cooking.
- When you place the grid on the side racks, make sure that the shorter section of the side (between the stop and the extremity) is directed towards the interior of the oven. If the grid has a decorative metal bar, pay attention to position it on the exterior of the oven so that the brand logo can be visible and readable. For the correct positioning refer also to the image in the [Accessories section](#) of this user manual.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glasses, since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Only use the temperature probe recommended for this oven.
- 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.

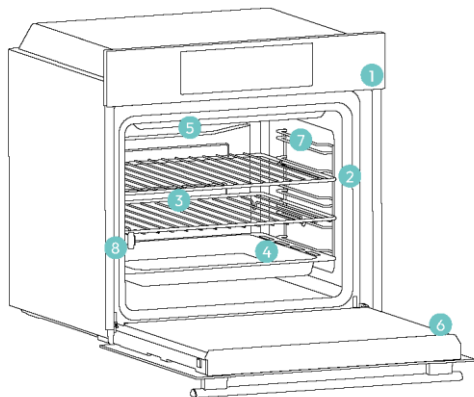
- Cook the vegetables in a container with a lid instead of an open tray.
- Avoid leaving food inside the oven after cooking for more than 15/20 minutes.
- A long power supply failure during an occurring cooking phase may cause a malfunction of the monitor. In this case contact customer service.
- **⚠ 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.
- For a correct use of the oven it is advisable not to put the food in direct contact with the racks and trays, but to use oven papers and/or special containers.

## WARNINGS (\*FOR PYRO OVENS)

- Excess spillage must be removed before cleaning.
- **⚠ WARNING:** before initiating the automatic cleaning cycle:
  - Clean the oven door;
  - Remove large or coarse food residues from the inside of the oven using a damp sponge. Do not use detergents;
  - Remove all accessories and the sliding rack kit (where present);
  - Do not place tea towels.
- In ovens with meat probe it is necessary, before making the cleaning cycle, close the hole with the nut provided. Always close the hole with the nut when the meat probe is not used.
- During the pyrolytic cleaning process (if available), the surfaces may get hotter than usual and children should be kept away.
- If a hob has been fitted above the oven, never use the hob while the Pyrolizer is working, this will prevent the hob from overheating.

## 2. PRODUCT INTRODUCTION

### 2.1. OVERVIEW OF THE PRODUCT



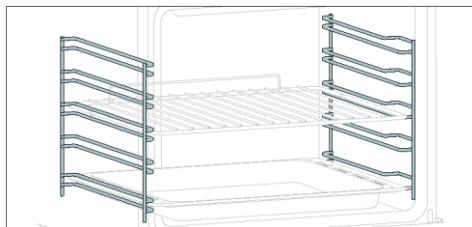
1. Control panel
2. Shelf positions numbers
3. Grids
4. Trays
5. Fan cover
6. Oven door
7. Lateral wire grids (if present: only for flat cavity)
8. Serial number & QRcode



Write here your serial number for future reference.

### 2.2. ACCESSORIES

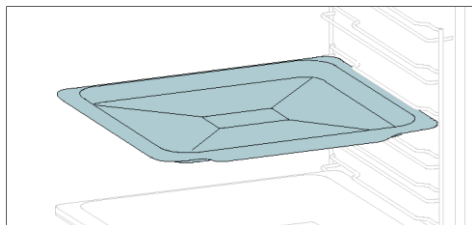
#### Lateral wire grids (only if present\*)



Located on both sides of the oven cavity, the side racks are designed for placing baking tray and grids during the cooking.

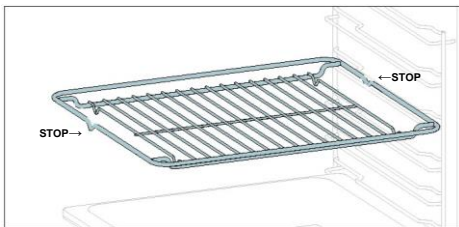
**NOTE:** 6 or 7 levels depending on the model.

#### Baking tray (only if present\*)



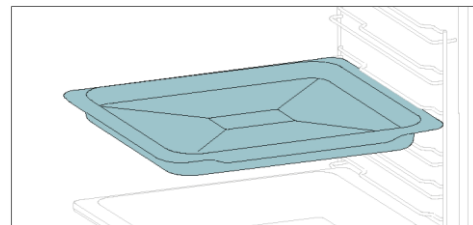
A baking tray is ideal for achieving even bottom browning, making it perfect for cookies and pastries due to its shallow, flat design. Additionally, placing it under a cooking grid can help collect drips and prevent messes in the oven.

#### Metal arid



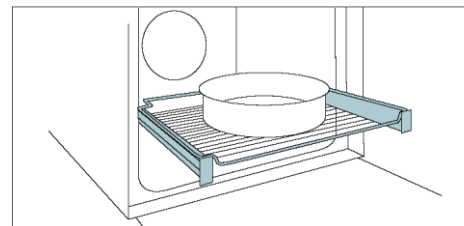
A metal grid in an oven is a removable, adjustable shell that supports cookware, ensuring even cooking, and makes cleaning easy. It can be used to hold plates and pans at different heights for various cooking needs.

#### Deeper Tray



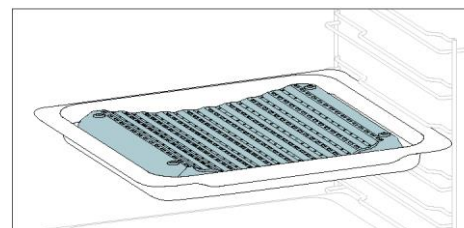
The deeper tray is ideal for recipes with added liquids or layers, such as casseroles or roasts. Its depth is specifically designed to ensure the desired consistency of the food prepared in it.

#### Telescopic Guides (only if present\*)



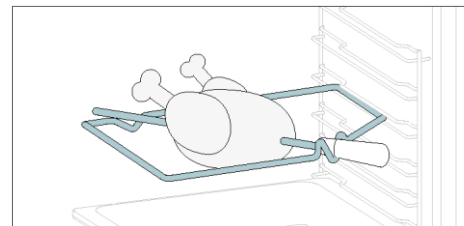
Telescopic oven rails are shelves that can be extended, making it easier to place or remove items, without the need to reach deep inside a hot oven. They improve safety, stability, and can be adjusted at different level positions.

#### Smart Tray - BBQ mode (only if present\*)



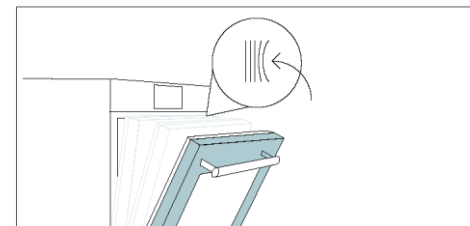
The concave shape allows a correct circulation of humidity generated in cooking, keeping the food humidity rate high. According to the quantity of water inserted in the tray, a drier or more "wet" cooking will be obtained.

#### Turnspit (only if present\*)



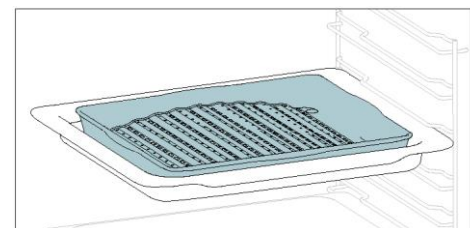
The turnspit works together with the top heating element, by rotating the food can be cooked omogeniously. It is best used for medium-sized food. Ideal for rediscovering the taste of traditional roast.

#### Softclose/Soft open hinges (only if present\*)



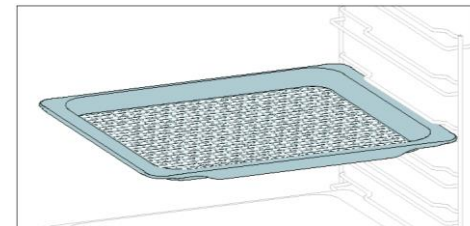
Soft close and open hinges control the door's motion, ensuring smooth movement and preventing slamming.

#### Smart Tray - STEAM mode (only if present\*)



The convex shape is suitable for grilling in the oven at high temperature (220°) allowing a BBQ result even at home with little smoke thanks to the drainage action of the fats on the bottom of the tray.

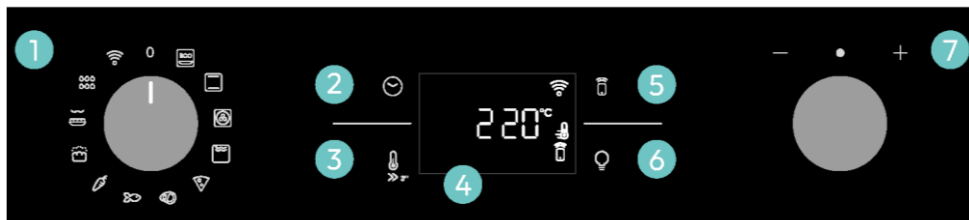
#### Airfry tray (only if present\*)



The airfry tray ensures that hot air reaches the food evenly and tridimensionally, resulting in a crispier exterior while maintaining tenderness inside. To collect juices and breading, place it on top of the baking tray.



## 2.3. CONTROL PANEL







Functions and function ranking can be changed depending on the model.

1. Function selector knob
2. Time
3. Temperature
4. LED display
5. Remote control
6. Lamp
7. Dial control

### MAIN FUNCTIONS

The display has 4 main functions:

Symbol	Function	Description
	<a href="#">Time</a>	Press once for cooking duration, twice for the minute minder (available in standby mode), three times for the time of day, and four times for delay start. In standby mode, only the kitchen timer is accessible.
	Temperature	Press once to check the cavity temperature, press and hold for 3 seconds to activate the fast-pre-heating option (only available during the oven's preheat phase). When the preheat is active, the related icon will be shown on the display.
	<a href="#">Remote Control on/off</a>	Press the button to activate remote control, after pairing the oven with the hOn app (through the application).
	Light	Press to turn on/off the oven cavity light.

## 2.4. CONNECTIVITY

### 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:

WIFI module switches on as soon as the function knob is set to a position different to zero.

#### How to deactivate wireless network port:

WIFI module is always off when the function knob is set to zero position.

If the knob is set to different position, go to WIFI menu and select off to deactivate the WIFI.

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





## HOW TO INTERACT WITH THE APP

Your appliance may be connected to your home wireless network and operated remotely using the app. Connect your appliance to ensure it stays up to date with the latest software and features.

### NOTE

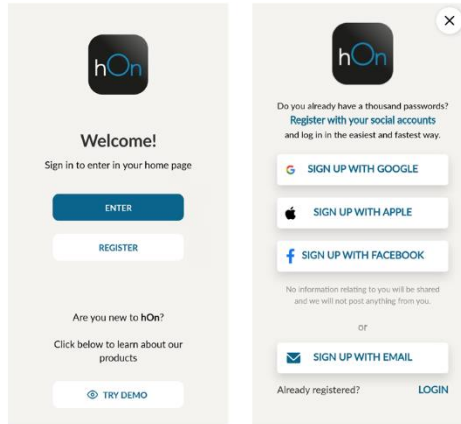
- Once the oven is turned on, the WIFI icons blinks for 30 minutes. During this period it's possible to enroll the product.
- Ensure your home Wi-Fi network is turned on.
- You will be given step by step guidance on both your appliance and mobile device.
- It may take up to 10 minutes to connect your oven.
- For further guidance and troubleshooting, please refer to the app.

Download on your smartphone.



## NEW USER REGISTRATION

- Click on "Register"
- You can register through social accounts or sign up with your personal email



## QUICK PAIR ENROLLMENT

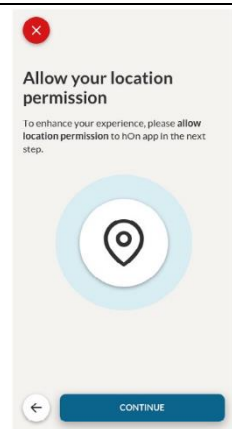
### Step 1

- Select "Add appliance".



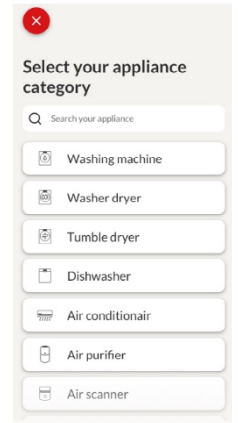
### Step 2

- Allow your location permission.



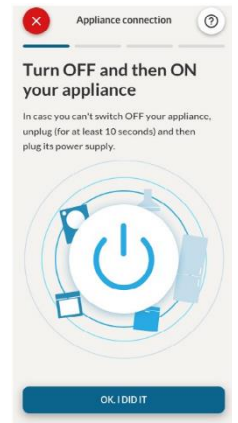
### Step 3

- Select oven from the appliance category.



### Step 4

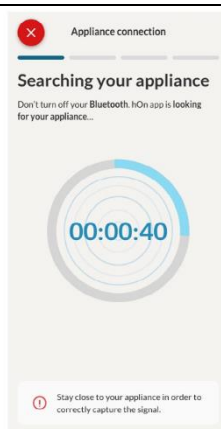
- Turn on your appliance; if it is already on, turn it off and on again.





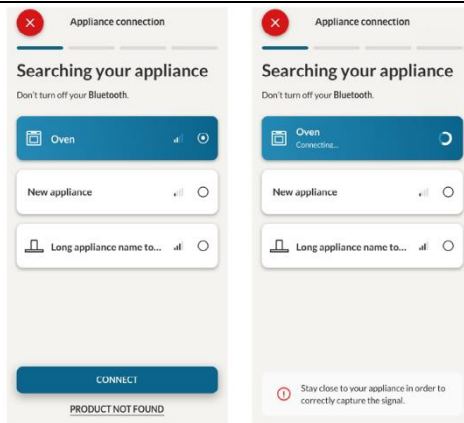
**Step 5**

- After turning on, the hOn app will start searching for your home appliance.



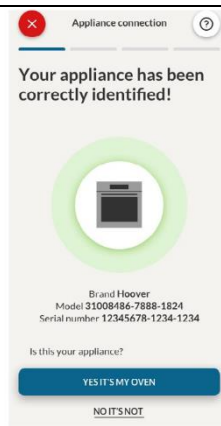
**Step 6.1-6.2**

- Select your home appliance, tap on "connect" and wait a few seconds.



**Step 7**

- Your Oven will be found and you can control it through hOn.



**WIFI HOW TO CHANGE WIFI SETTINGS**

Once the appliance is enrolled, the user can change the WIFI settings between:

- **WIFI ON:** It is only possible to monitor the oven status by App.
- **WIFI OFF:** The oven is not connected but still enrolled with network credentials saved.
- **WIFI RESET:** The connection is reset and a new enrollment is possible.

1. Turn the function knob on WIFI menu.
2. On display appears "On".
3. Rotate the dial control until "Off" or the reset setting "rSt" will be showed.



**REMOTE CONTROL**


The Remote Control offers numerous advantages for users, enhancing convenience, efficiency, and the overall cooking experience, by giving the capability to control the product directly from both the appliance and hOn App

This function allows, through your device, to enjoy various features, such as: instant or scheduled start of recipes or cooking programs already available in the app; real-time monitoring of the progress of your recipes; adjustment of the cooking parameters in use.

Furthermore, it is possible to receive notifications once programs or recipes are completed. The Remote Control can be activated exclusively when the product is enrolled.

**NOTE:** It is available for all cooking functions on the product, except for Gratin and Supergrill programs.

**How to activate Remote Control:**

1. Turn the function knob on WIFI menu.
2. Press .
3. On display appears "hOn". Both WIFI and Remote Control icons will be shown.
4. Access to the App, select a program and let the cooking starts. During the process is possible to control and change the program parameters from both product and App.

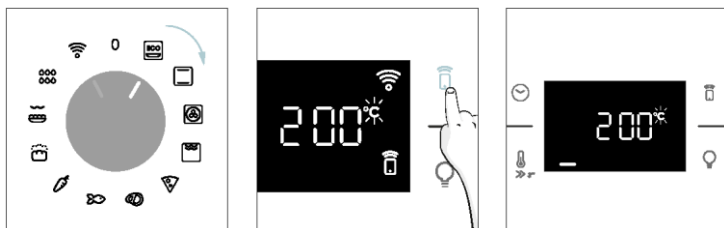


It's also possible to activate Remote Control during cooking process by pressing related button.



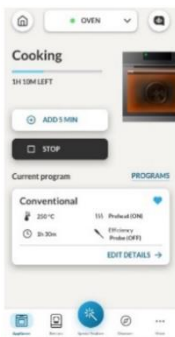
**How to stop Remote Control:**

While the cooking program is in progress, it can be stopped directly from the product itself by rotating the function knob to a different position. These actions interrupt the cooking process. Another way is by pressing the corresponding button of Remote Control that came with your appliance. These actions interrupt the cooking process.



You can also stop the cooking program remotely using the app by clicking the 'STOP' Button on display device. The oven will automatically stop the cooking.

**NOTE:** If the user stops the cooking in progress from the oven, simultaneously the stopped cooking will be seen in the App.



**3. BEFORE STARTING**

**3.1. INFORMATION TO START**

When you first turn on the oven, you might notice some smoke. Don't worry, just wait for the smoke to clear before using the oven.

**How door works**

For functions that use the grill, thanks to the door switch technology the oven will automatically pause the heating elements when you open the door and continue cooking once you close it. This feature is available only on specific oven configurations. All the pyro models have it. During the pyrolytic cleaning process, the oven door remains locked at all times. If it's not locked, the oven will display error code 24 and pause the cleaning function.

**How illumination works**

The oven cavity is illuminated by one or more light bulbs, typically activated each time a cooking function begins. For ovens equipped with a door switch (see below), the light automatically turns on when the door is opened. For ovens equipped with lamp button, it can also be used to activate the lighting. If the oven door remains open for more than 10 minutes, the lights will automatically turn off. During pyrolytic cleaning process light remains off. \*

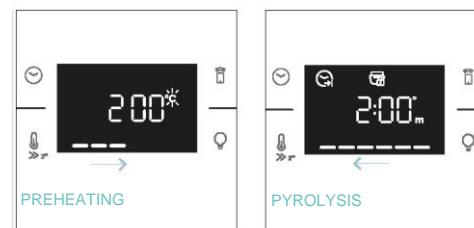
**How cooling fan works**

The cooling fan is responsible for dissipating the heat, keeping the oven and its surroundings from getting too hot, as well as protecting kitchen appliances from the effects of high temperatures. For this reason, the cooling fan remains audible for a period of time even after the oven is turned off. It operates during and after cooking cycle in relation to the internal temperature of the oven. When the cooling fan is operational, it usually generates a gentle humming or whirring noise. You may also notice a warm airflow emanating from the gap between the oven door and the control panel. During pyrolytic cleaning and when door is locked, cooling fan is switched on. \* During ECO function the light will remain off.

(\*only for pyro ovens)

**How status bar works**

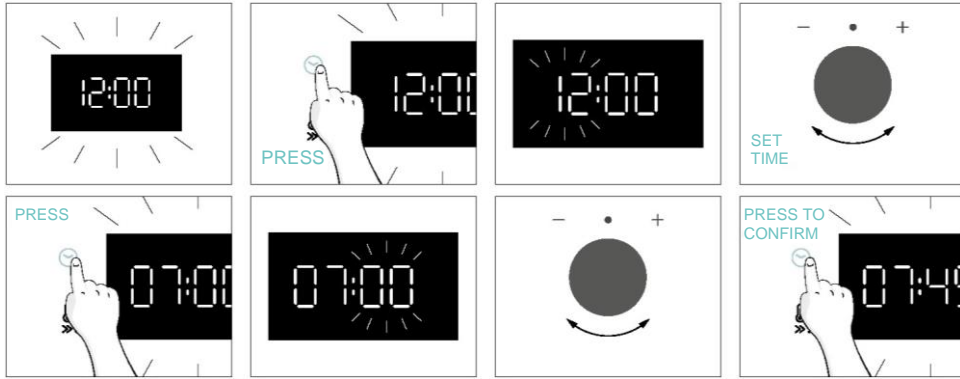
The status bar, based on the set programs, simplifies monitoring of temperature and time. Specifically, for functions involving preheating, it displays the temperature increase during this phase. In cooking programs and the pyrolytic cleaning function, it shows the countdown of cooking time and the cleaning cycle, respectively.



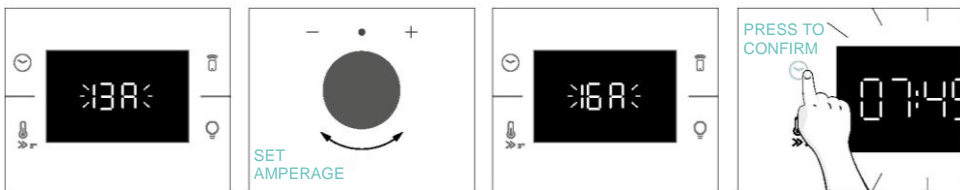
### 3.2. FIRST USAGE

When the appliance is switched On for the first time, the initial step is to set time of day, choose between 13 ampere or 16 ampere, select brightness and sound level.

- **SET THE TIME:** The display will show the blinking preset time '12:00'. To modify it, press and use the right knob to adjust the current hour. Press again and follow the same procedure to set the minutes. To confirm, press once more.

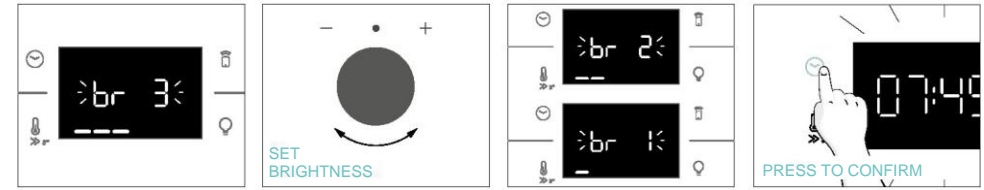


- **AMPERAGE:** By default, the oven is set to work with higher power suitable for households with more than 3 kW (16 A). If your home has lower power, you can change this setting to 13 A. This setting affects how quickly the oven heats up. Choosing the higher option (16A) means it [heats up faster](#) (because the power absorption is increased). On the display, you'll see two choices: 13A and 16A. Just turn the right knob to pick the one you want, then press to confirm.

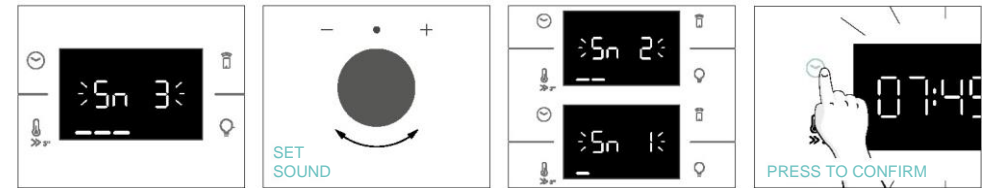


**NOTE:** The option to set the amperage is only available during the initial installation. To modify the set amperage, please refer to the post-installation instructions.

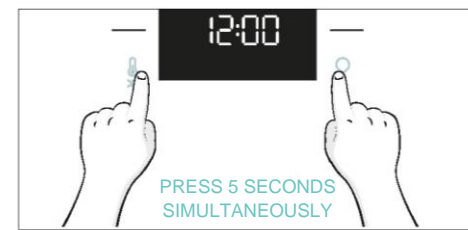
**BRIGHTNESS:** The display shows the symbol "br". The numbers represent the level of brightness intensity, editable turning the right knob. To confirm press



**SOUND:** The display shows the symbol "Sn". The numbers represent the level of sound intensity, editable turning the right knob. To confirm press

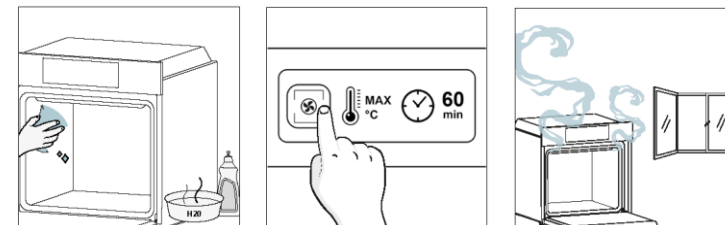


When oven is in stand-by mode, it is possible to go back to initial settings by pressing simultaneously Temperature and Lamp buttons for 5 sec.



### 3.3. 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.

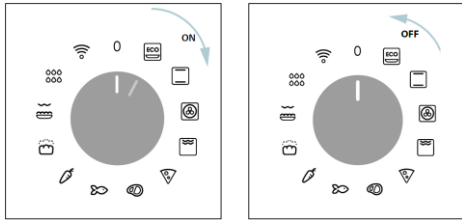


## 4. OPERATION OF PRODUCT

### 4.1. HOW THE PRODUCT WORKS

#### SWITCHING ON/OFF THE OVEN

To turn ON the oven rotate the function knob (clockwise/counterclockwise) and select a cooking program. To turn it OFF, set the function knob to the '0' position.

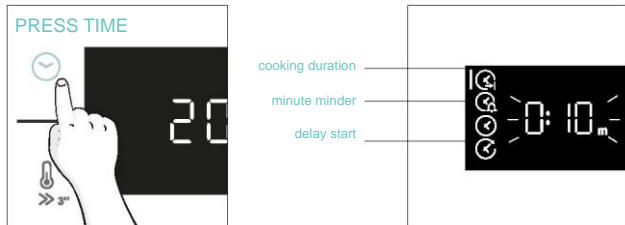


#### SET COOKING PROGRAM

Turn the function knob and select the desired program. On display will appear a default temperature that can be edit in every moment turning the right knob (clockwise to increase and counterclockwise to decrease the temperature).

#### TIME MENU

Access the Time menu by pressing . To navigate into tap as many times as is needed to enter in the following settings:



**NOTE:** several parameters cannot be set at the same time, therefore only the last set remains in the memory while the previous one is deleted.

#### COOKING DURATION

Allows to preset the cooking time required for the recipe chosen.

ACTIVATION: press to enter in the Time menu. Tap as many times as you need to select "Cooking duration" function. Then use the dial control to regulate the value.

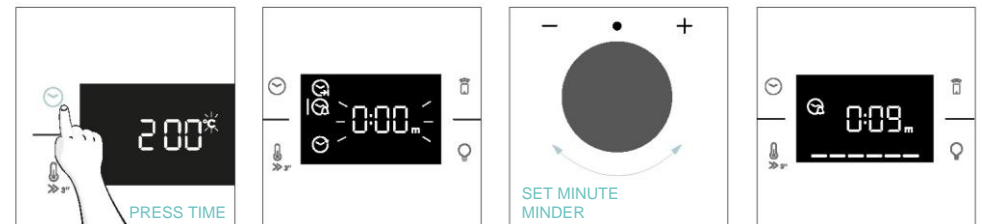


The countdown starts at the end of preheating (if present). During cooking phase is possible to change the duration value by turning the right knob. When duration is elapsed the cooking stops.

#### MINUTE MINDER

Allows to use the oven as alarm clock.

ACTIVATION: press to enter in the Time menu. Tap as many times as you need to select "Minute minder" function. Then use the dial control to regulate the value.



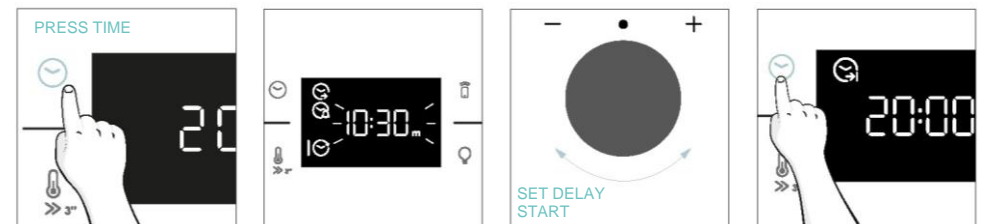
When the function is set, the primary information showed on display is always the time. To edit the temperature, press to enter dedicated edit mode. When duration is elapsed, the cooking continues until the left knob is turned in 0 position.

This function can be set also when the oven is in stand by mode by pressing . When activated, the minute minder operates independently of the oven's cooking functions.

#### DELAY START

Allows to choose the cooking start time.

ACTIVATION: press to enter in the Time menu. Tap as many times as you need to select "Delay start" function. Then use the dial control to set the start time of cooking.



**NOTE:** Delay start is activable only after setting Cooking Duration and it is not available with grill's functions.

## ADDITIONAL FUNCTIONS

### CHILD LOCK

This function allows you to lock the screen to prevent any unwanted use by minors. To activate the screen lock, press and hold down the Remote Control and Lamp buttons simultaneously. Repeat the same action to deactivate the lock.







## 4.2. COOKING FUNCTIONS




### FAST PREHEATING OPTION

In order to accelerate preheating phase, the fast-preheating option can be selected by pressing the temperature icon for 3s after having selected cooking program and temperature. This option will activate a combination of fan and heating elements regardless of the chosen cooking function. To save energy, when fast preheating is activated the cavity fan will be turned OFF until the oven reaches the desired temperature.

#### 4.2.1. STANDARD FUNCTIONS

**i NOTE:** for functions that require preheating, ensure all accessories are removed during this phase.

Symbol	Function	T°C default T°C range	Suggested shelf position	Preheat	Suggestions
	*ECO	190 °C 150-220 °C	L3/L4	NO	IDEAL FOR: cooking meat, fish or vegetables  This function allows to save energy during cooking keeping the food moist and tender. Cavity lamp is switched off
	*Conventional	30-250°C	L2/L3	Yes/Fast preheat	IDEAL FOR: cakes, breads, biscuits, quiches on one level using both upper and lower heating. Can be used with Heat Feel Sensor.
	Multi-Level	160°C 50-250°C	L4 (one tray) L2+L5 (two trays) L2+L4+L6 (three trays)	Yes/Fast preheat	IDEAL FOR: cakes, biscuits and pizzas on one or more levels. Ideal to cook different foods. Can be used with Heat Feel Sensor.
	**Supergrill	05 01-05	L6	NO	IDEAL FOR: big quantities of sausages, steaks and toast bread. The entire area below the grill element becomes hot. Use with the door closed. Turn food two thirds of the way through cooking (If necessary).


	**Gratin(***)	200°C 150-250°C	L4/L5	Yes/Fast preheat	IDEAL FOR: whole pieces of meat (roasts) or gratinated foods. Use with the door closed. Slide the drip tray under the shelf to collect juices. Turn food over halfway through cooking if needed.
	Airfry(***)	200°C 150-250°C	L3/L4	NO	IDEAL FOR: preparing frozen foods or breaded par-cooked foods which are usually fried. Thanks to the dedicated tray, the hot air can flow evenly over the foods.
	Bakery all-in	200°C	L2	NO	IDEAL FOR: foods that require automatic leavening and baking.

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

\*\*Use with the door closed.

\*\*\*Depending on the oven model.

#### 4.2.2. SPECIAL FUNCTIONS

Symbol	Function	T°C default T°C range	Suggested shelf position	Preheat	Suggestions
	Pizza	300°C 200-300°C	2/3	NO	IDEAL FOR: all kind of pizzas without preheating the oven. Use lower temperatures for frozen items and 300°C for home-made recipes

## 5. COOKING GUIDELINES

### 5.1. GENERAL COOKING TABLE

Category	Recipe	N° of levels	Cooking program	T°C	Preheat	Cooking accessory	Shelf position	Cooking time after preheating* (min)
Sweet bakery	Small cakes /Muffins	1	Static Multilevel	175°C 160°C		Baking tray Baking tray	L3 L4	20-30 30-40
		2	Multilevel	150°C	Y	Baking + Deeper trays	L2+L5	30-40
		3	Multilevel	140°C		Baking trays	L2+L4+L6	40-50
	Sponge cakes (26 cm Ø)	1	Static	170°C		Metal grid + Cake tin	L2	30-40
			Multilevel	150°C	y	Metal grid + Cake tin	L4	40-50
	Biscuits/Shortbr eads	1	Static Multilevel	150°C 150°C		Baking tray Baking tray	L3 L4	25-30 30-40
		2	Multilevel	140°C	Y	Baking + Deeper trays	L2+L5	30-40
		3	Multilevel	140°C		Baking trays	L2+L4+L6	35-40
	Choquettes	1	Static	190°C		Baking tray	L4	25-35
		2	Multilevel	170°C		Baking tray	L3	25-35
	Yorkshire pudding	1	Static	200°C	Y	Baking tray	L3	20-30
	Meringues	1	Multilevel	90°C	Y	Baking tray		90-160
	Macaron	1	Static	150°C	Y	Baking tray	L3	15-20
	Apple pie	1	Static	185°C	Y	Metal grid + Cake tin	L2	60-70
		1	Multilevel	170°C	Y	Metal grid + Cake tin	L4	65-75
	Tarte tatin	1	Static	170°C	Y	Metal grid + Cake tin	L2	40-60
	Chocolate souffle	1	Static	200°C	Y	Baking tray + molds	L3	10-15
	Cheesecake	1	Static	150°C	Y	Metal grid + Cake tin	L2	50-65
	Frozen croissants	1	Static	180°C	Y	Baking tray	L3	20-25
		2	Static	180°C		Baking trays	L2 + L5	25-35
3		Multilevel	160°C	Baking trays		L2+L4+L6	30-40	
Strudel, frozen	1	Static	210°C	Y	Baking tray	L3	30-45	
Breads and Flatbread	Toast bread	1	Supergrill	5	N	Metal grid	L6	4-6
	Focaccia	1	Static	200°C	Y	Baking tray	L2 or L3	25-35
	Bread, whole	1	Static	200°C	Y	Baking tray	L3	35-50



Category	Recipe	N° of levels	Cooking program	T°C	Preheat	Cooking accessory	Shelf position	Cooking time after preheating* (min)
Savory pies and casseroles	Salty cakes / Quiches (26 cm Ø)	1	Static	200°C	Y	Metal grid + Quiche tin	L1 or L2	30-50
		2	Multilevel	180°C	Y	Metal grid + Quiche tin	L1+L4	50-70
	Cheese soufflé	1	Static	200°C	Y	Baking tray + molds	L3	20-35
	Lasagna, fresh	1	Static	200°C	Y	Metal grid + ovenproof dish	L3	40-60
	Lasagna, frozen	1	Static	180°C	Y	Metal grid + ovenproof dish	L3	50-60
	Cannelloni, frozen	1	Static	180°C	Y	Metal grid + ovenproof dish	L3	45-55
	Baked pasta	1	Gratin	200°C	Y	Metal grid + ovenproof dish	L4	20-30
	Pizza	Pizza, fresh (Tray)	1	Static	250°C	Y	Baking tray	L2 or L3
Pizza, fresh (Tray)		1	Pizza	250°C	N	Baking tray	L2 or L3	18-25
		2	Multilevel	180°C	Y	Baking + Deeper trays	L2+L5	25-35
Pizza, fresh (Round)		1	Static	250°C	Y	Baking tray	L2 or L3	8-10
Pizza, fresh (Round)		1	Pizza	300°C	N	Baking tray	L2 or L3	15-20
		2	Multilevel	180°C	Y	Baking + Deeper trays	L2+L5	30-40
Pizza, frozen (thin crust)		1	Static	220°C		Metal grid	L3	10-15
		2	Multilevel	200°C	Y	Metal grid	L2+L5	15-25
		3	Multilevel	180°C		Metal grid	L2+L4+L6	
Pizza, frozen (thin crust)	1	Pizza	200°C	N	Metal grid	L2	10-15	
Meat & Poultry	Roasted whole chicken (1-1.2kg)	1	Gratin	220°C	Y	Metal grid/L4 Place Baking tray at L1 with 150ml of water	L4	40-60
	Chicken thighs	1	AirFry**	220°C	N	Air fry tray**	L4	30-50
	Roasted duck	1	Gratin	200°C	Y	Metal grid + Ovenproof dish	L3	50-60

Category	Recipe	N° of levels	Cooking program	T°C	Preheat	Cooking accessory	Shelf position	Cooking time after preheating* (min)
Meat & Poultry	Rooster	1	Gratin	220°C	Y	Metal grid Place baking tray at L1	L4	20-40
	Roasted Turkey	1	Gratin	200°C	Y	Metal grid + Ovenproof dish	L3	50-60
	Pork ribs (1000- 1200g)	1	Static	200°C	Y	Metal grid + Ovenproof dish	L3	80-100
	Sausages	1	Supergrill	A	Y	Metal grid	L5	40-50
	Beef fillet (1000-1500g)	1	Gentle cooking**	60°C	N	Metal grid + Ovenproof dish	L3	60-80
	Roast beef (500g)	1	Gratin	220°C	Y	Baking tray	L3	20-40
	Meatloaf (1000-1500g)	1	Static	180°C	Y	Baking tray	L3	40-50
	Roasted chicken with potatoes	1	Gratin	200°C	Y	Deeper tray	L4	A5-60
Fish and Seafood	Grilled seafood	1	Supergrill	A	N	Metal grid	L5	15-30
	Frozen fish sticks	1	Air Fry**	200°C	N	Air fry tray**	L4	20-25
	Baked fish	1	ECO	200°C	N	Metal grid Place baking tray at L1	L3	40-60
Vegetables	Vegetable gratin	1	ECO	200°C	N	Metal grid + Ovenproof dish	L3	80-90
	Frozen french fries (300-500g)	1	AirFry**	220°C	N	Air fry tray**	L4	18-25
	Potato gratin	1	Gratin	200°C	Y	Metal grid + Ovenproof dish	L4	15-25
	Roasted potatoes	1	Static	200°C	Y	Baking tray	L4	30-50

Cooking times may vary according to consumer's recipe and ingredients.

\*if preheating required

\*\* Depending on the oven model.




**NOTE:** For cooking cakes, quiches and other recipes that require a mold or a container on 2 levels, place the staggered: the upper tray on the left side and the lower tray on the right side.



## 5.2. EVERYDAY COOKING TABLE

Food category menu allows to cook a variety of recipes without preheating the oven, thanks to dedicated cooking programs tailored to each category needs.

After selecting the cooking program, the default time will be shown and can be edited by turning the right knob; cooking temperature can be changed by pressing the dedicated icon. Both parameters can be set within a limited range as shown in the table below.

Symbol	Description	Preheat	Shelf position	Temperature range (°C)	Time Range (min)	Heat Feel Sensor temperature (if available)	Description
	Meat	NO	2-3-4	180-200	20-80	55-85°C	For beef, veal and pork roasts, poultry and cuts of meat.
	Fish	NO	3-4	160-180	15-45	55-65°C	For whole fish and fillets.
	Vegetables	NO	3-4	180-200	30-80	70-90°C	For roasted vegetables and potatoes

**i NOTE:** if, after turning off the oven, there is a need to continue cooking, it's recommended avoiding the use of everyday cooking programs and instead opting for [standard functions](#).

Recipe	Serving size	Cooking program	T°C	Cooking accessory	Shelf position	Cooking time (min)
Beef roast	500-800g	Meat	190°C	Metal grid	L3	30-40
Beef fillet	200g	Meat		Metal grid	L3	
Meatloaf	1000-1500g	Meat	180°C	Metal grid	L3	40-50
Beef Wellington	500g	Meat	200°C	Metal grid	L3	50-80
Port roast	800-1000g	Meat	200°C	Metal grid	L3	40-70
Pork ribs	1000-1200g	Meat	200°C	Metal grid	L3	80-100
Lamb rack	800-1000g	Meat	200°C	Metal grid	L3	60-80
Lamb leg	1500-2000g	Meat	190°C	Metal grid	L3	80-100
Salmon fillets	200-600g	Fish	170°C	Baking tray	L3	20-35
Tuna steaks	600g (app. 4 pcs)	Fish	180°C	Metal grid	L3	10-20
Swordfish steaks	700g (app. 4 pcs)	Fish	200°C	Baking tray	L3	15-20
Cod fillet	600g (app. 4 pcs)	Fish	150°C	Baking tray	L3	10-20
Seabream, whole	1	Fish	170°C	Baking tray	L3	35-45
Seabream, fillet	600g (app. 4 pcs)	Fish	150°C	Baking tray	L3	10-20
Seabass fillet	600g (app. 4 pcs)	Fish	150°C	Baking tray	L3	10-20
Sait baked fish	1	Fish	220°C	Baking tray	L3	30-40
Fish skewers	8 pieces	Fish	150°C	Metal grid	L3	20-30
Stuffed squid	4 pieces	Fish	180°C	Baking tray	L3	25-40
Whole bread	1	Bakery	200°C	Metal grid	L3	35-50
Rye bread	1	Bakery	190°C	Metal grid	L3	35-50
Sandwich loaf	1	Bakery	200°C	Metal grid	L3	35-50
Frozen baguettes	1	Bakery	200°C	Metal grid	L3	15-25
Frozen puff pastry snacks	1	Bakery	190°C	Metal grid	L3	20-30
Fennels	1 tray	Vegetables	200°C	Metal grid	L3	30-40



Recipe	Serving size	Cooking program	T°C	Cooking accessory	Shelf position	Cooking time (min)
Mixed vegetables	1 tray	Vegetables	190°C	Metal grid	L3	40-45
Cauliflowers	1 tray	Vegetables	190°C	Metal grid	L3	40-50
Pumpkins, cubed	1 tray	Vegetables	200°C	Metal grid	L3	30-40
Stuffed peppers	1 tray	Vegetables	180°C	Metal grid	L3	70-80
Stuffed zucchini	1 tray	Vegetables	190°C	Metal grid	L3	35-45
Carrot sticks	1 tray	Vegetables	180°C	Baking tray	L3	35-40
Broccoli	1 tray	Vegetables	190°C	Baking tray	L3	30-40
Ratatouille	1 tray	Vegetables	190°C	Metal grid	L3	40-45
Vegetable flan	6 ramekins	Vegetables	180°C	Baking tray + molds	L3	25-35

## 6. CARE & CLEANING

### 6.1. GENERAL RECOMMENDATIONS

Regular cleaning can extend the lifecycle of your appliance. Wait for the oven to cool before carrying out manual cleaning.

- After each use of the oven, a minimum of cleaning will help keep the oven perfectly clean.
- Do not line the oven walls with aluminum foil or single-use protection available from stores. Aluminum 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 dirt 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 molds resistant to very high temperatures.

### 6.2. CLEANING THE OVEN

#### 6.2.1. INSIDE THE OVEN: cleaning functions


 **Pyrolytic cleaning** (\*depending on the oven model)


This process relies on the chemical process bearing the same name, which involves the decomposition of complex substances through the application of heat treatment.

Once initiated, it automatically locks the oven door and swiftly elevates the temperature to a searing 410°C.

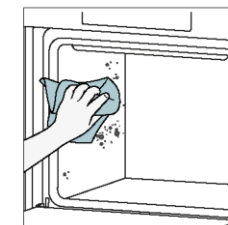
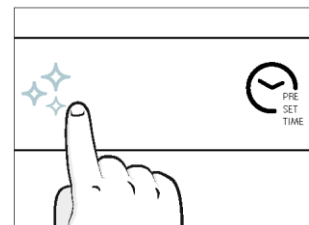
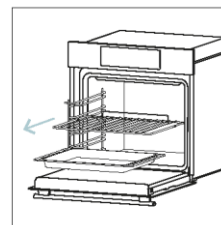
At the end of the cleaning cycle, all that remains within the cavity is a minimal deposit of dust, easily wiped away with a damp cloth.

#### How does it work:

1. Remove any accessories from the oven, such as grids, side racks and side racks screw (\*);
2. Turn function knob on . Turn the dial control to set the Pyrolytic program; Allow the function to operate for the preset time. During this process and the following cooling phase, the oven door will remain locked.
3. 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.


(\*) only for models with 7 levels.

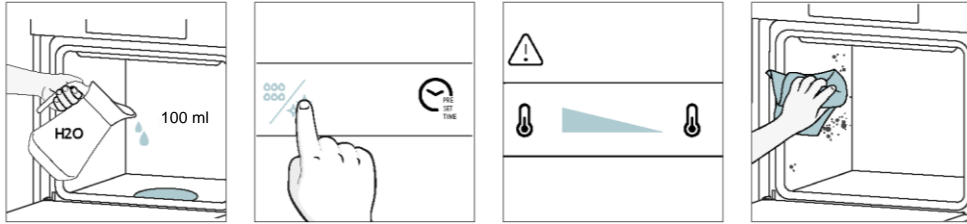


## Aquactiva

The Aquactiva function is designed to effortlessly tackle light dirt and provide a quick and eco-friendly solution for cleaning your oven cavity using the power of steam.

### How does it work:

1. Pour 100 ml of water into the bottom embossment of the oven.
2. Turn the knob on . If necessary, turn the dial control to set the Hydro clean program. Allow the function to operate for the preset time.
3. At the end of the cleaning process, allow the oven to cool down.
4. When the appliance is cool, clean the inner surfaces of the oven with a cloth.
5. **▲ 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.



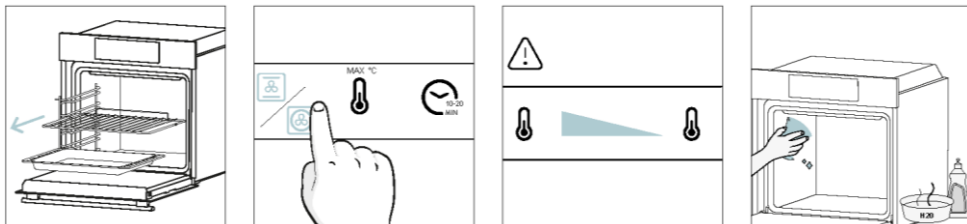
## Catalytic cleaning

The Catalytic panels line the oven cavity and grant you the luxury of never having to contend with a dirty oven.

The panels are coated with a specialized enamel that boasts a microporous structure, adept at absorbing grease from splashes.

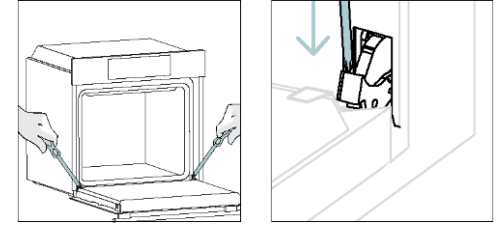
Through a catalytic chemical reaction, they efficiently convert the absorbed grease into gaseous elements when exposed to high temperatures.

Recommendation: Consider replacing the catalytic panels after approximately three years of use, especially if you use your oven for two to three cooking cycles per week. This ensures optimal performance and cleanliness.

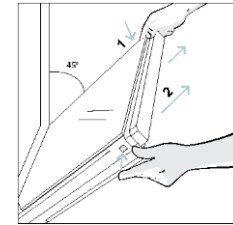


## 6.2.2. OUTSIDE THE OVEN: removal and cleaning the glass door

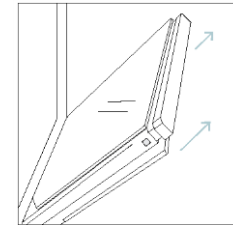
1. Position the door at 90°. Rotate the hinge locking tabs outward from the oven.



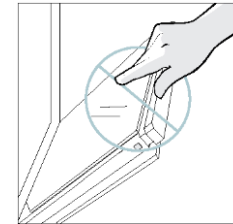
2. Position the door at 45°. Simultaneously press the two buttons on both the sides of the door's lateral shoulders and pull towards yourself to remove the upper glasses' door cover.



3. Very carefully remove the oven glass, starting with the inner one. During the procedure, firmly hold the glass with both hands and place them on a cushioned flat surface (e.g., on a fabric).



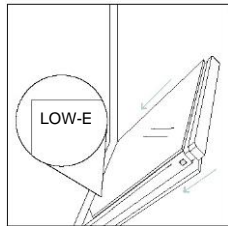
4. **▲ WARNING:** The outer glass is not removable.



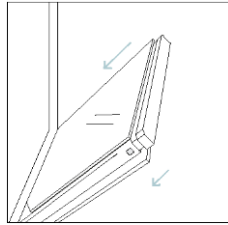
5. Clean the glass using a soft cloth and suitable cleaning products.



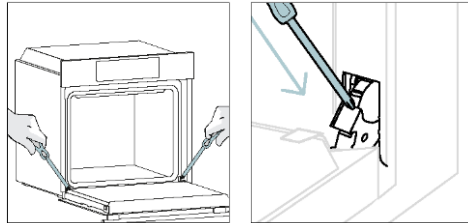
6. Insert the glass panels, making sure that the "Low-E" label is correctly readable and positioned on the lower left side of the door, near the left-side hinge. This way, the printed label on the first glass will remain on the inside of the door.



7. Reattach the upper glasses' door cover by pushing it inwards until you hear a click from the two side buttons.



8. Then, bring the door back to 90° and rotate the hinge locking tabs inward towards the inside of the oven.



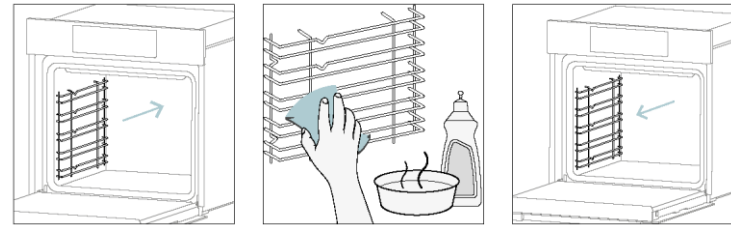
### 6.3. CLEANING OF ACCESSORIES

Ensure that you clean the accessories thoroughly after every use and dry them using a towel. For persistent residues, consider soaking the accessories in a mixture of water and soap for approximately 30 minutes before giving them a second wash.

#### CLEANING OF SIDE RACKS:

##### - 6 levels model

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

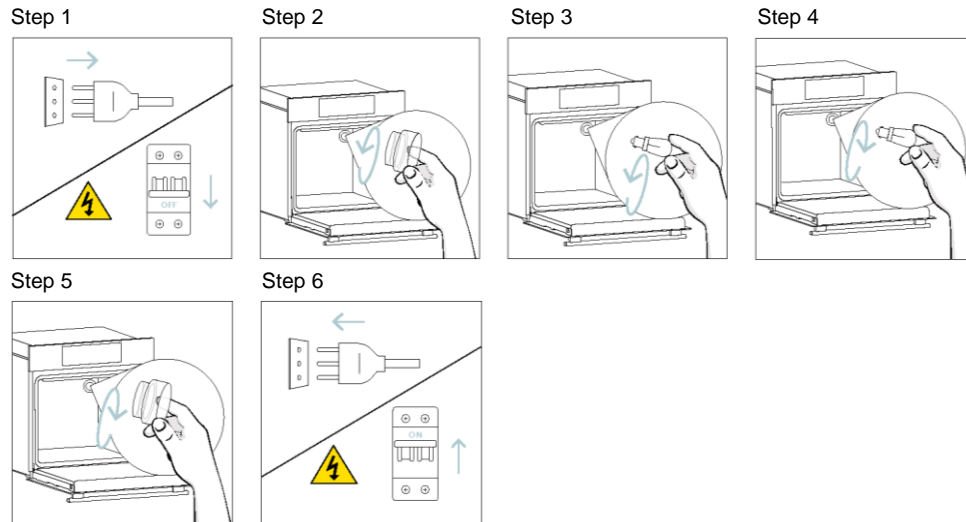


## 6.4. MAINTENANCE

### COMPONENTS REPLACEMENT

#### Changing the bulb on top:

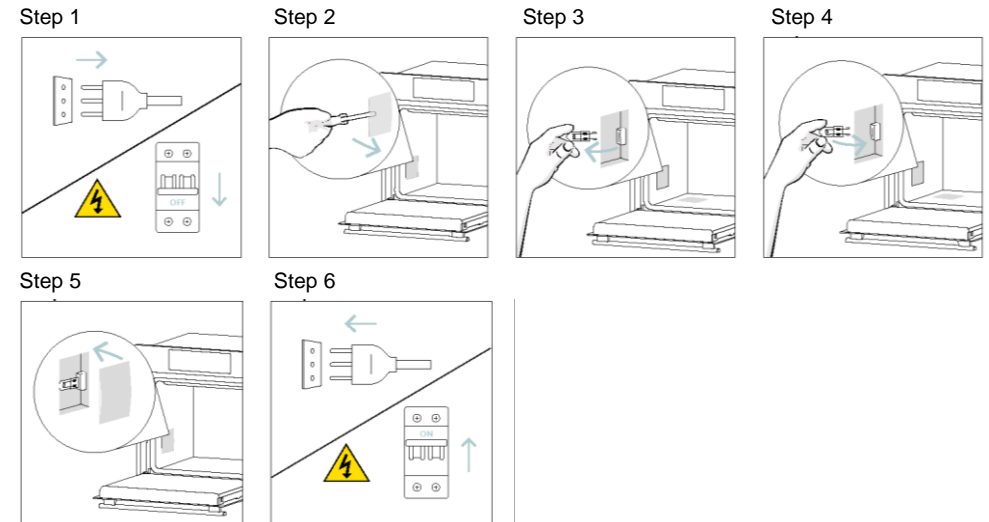
1. Disconnect the oven from mains supply.
2. Remove the lamp's glass cover.
3. Disassemble the bulb.
4. Replace the bulb with a new one of the same type.
5. Relocate the lamp's glass cover.
6. Reconnect the oven from mains supply.



This product contains one or more light sources of energy efficiency class G (Lamp)

#### Changing the lateral bulb:

1. Disconnect the oven from mains supply.
2. Use a fiat-head screwdriver by positioning it to the side of the protective glass and gently apply pressure to remove it.
3. Carefully grasp the bulb from its base.
4. Insert the new one.
5. Reinstall the protective glass by pressing it gently until it's locked into position.
6. Reconnect the oven from mains supply.



This product contains one or more light sources of energy efficiency class G (Lamp)



## 7. TROUBLE SHOOTING

If, during oven use, an error occurs, the display will show the code "ER" followed by two digits, which will identify the error.

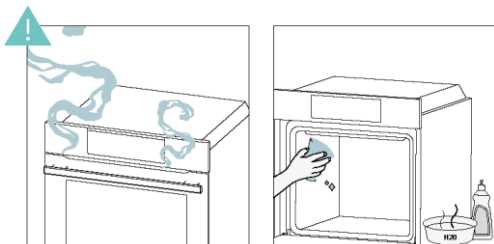
Proceed by turn off the oven and un-plug it, wait for a few minutes, and then reconnect it.

If the error disappears, you can resume using the oven. If it doesn't, call customer service and communicate the code (ERXX) you see on the display.

### Error



### Smoke



## 8. ENVIRONMENTAL PROTECTION & DISPOSAL

### 8.1. APPLIANCE DISPOSAL



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.

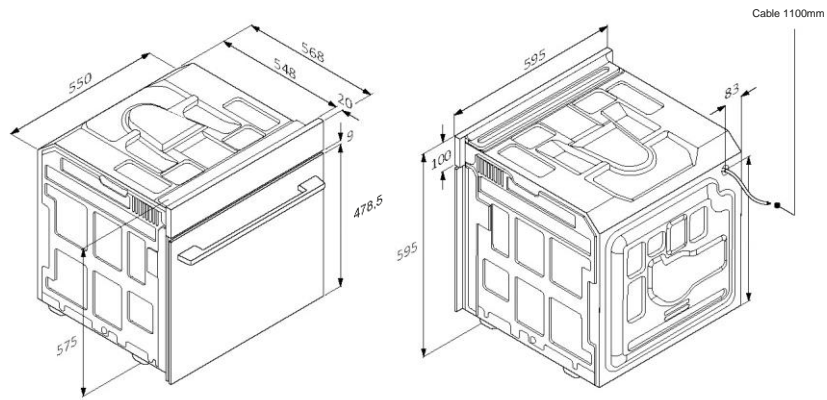
### 8.2. SAVING AND RESPECTING THE ENVIRONMENT

Where possible, avoid pre-heating the oven and always try to fill it.

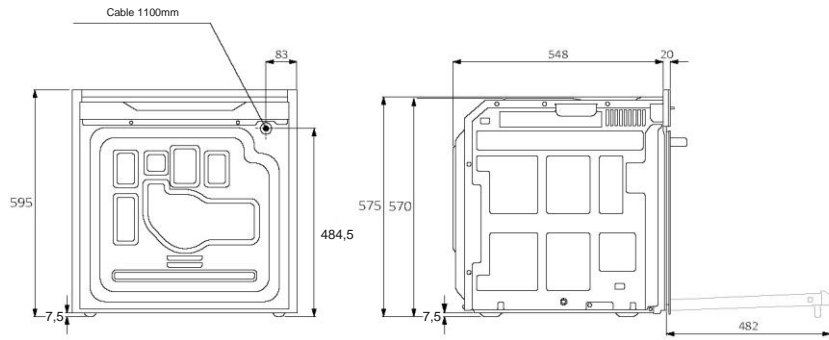
Open the oven door as infrequently as possible, because heat from the cavity disperses every time it is opened. For a significant energy saving, switch off the oven between 5 and 10 minutes before the planned end of the cooking time, and use the residual heat that the oven continues to generate.

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 simpler, moving the cooking process to start at the reduced tariff time slot.

## 9. INSTALLATION



mm

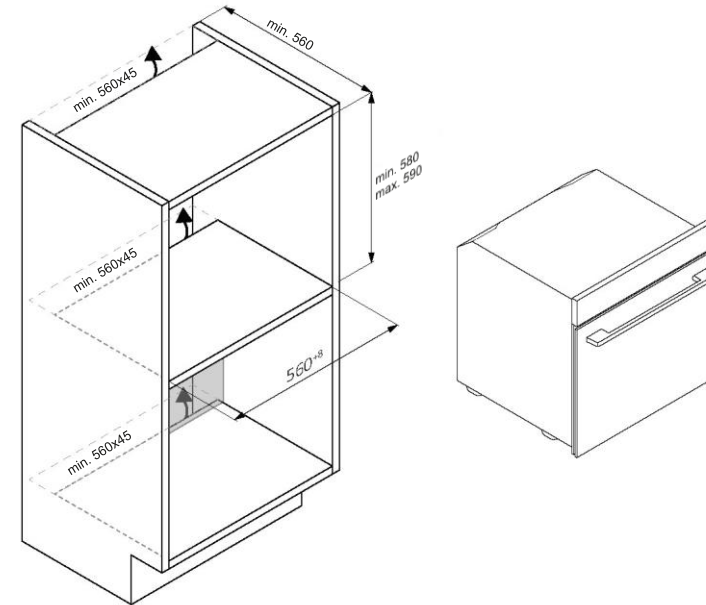
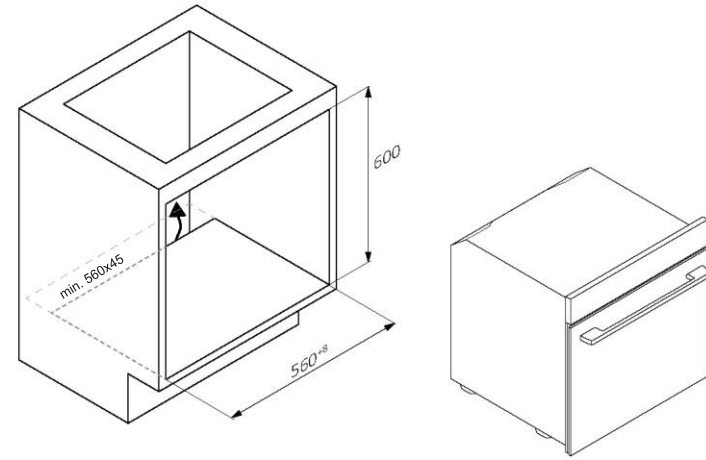


Vista posteriore

Vista laterale

mm

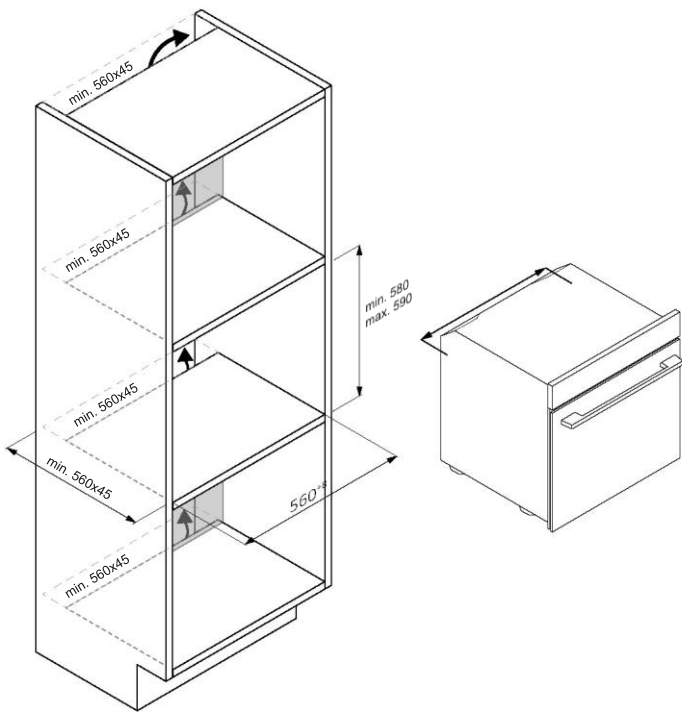
EN 42



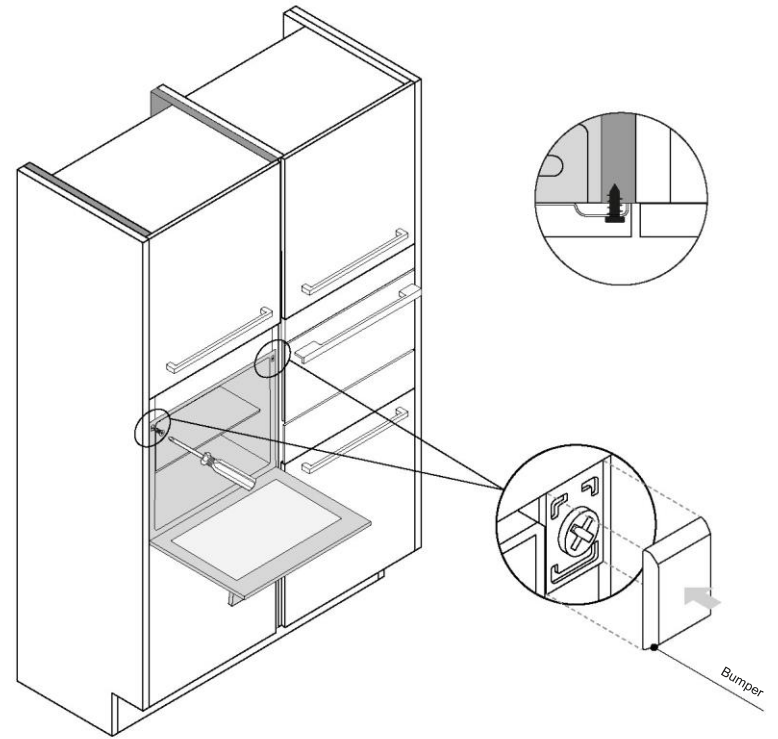
EN 43







EN 44



EN 45



# CANDY

## CELOTNA NAVODILA ZA UPORABO



(SL) Kratka navodila | (FR) Guide rapide | (IT) Guida veloce

[www.candy-home.com](http://www.candy-home.com)

CANDY HOOVER GROUP Via Comolli 16 Brugherio – Italija



1. VARNOSTNE INFORMACIJE
2. PREDSTAVITEV IZDELKA
  - 2.1. PREGLED IZDELKA
  - 2.2. DODATKI
  - 2.3. NADZORNA PLOŠČA
  - 2.4. POVEZLJIVOST
3. PRED ZAČETKOM
  - 3.1. INFORMACIJE ZA ZAČETEK
  - 3.2. PRVA UPORABA
  - 3.3. PREDHODNO ČIŠČENJE
4. DELOVANJE IZDELKA
  - 4.1. KAKO IZDELEK DELUJE
  - 4.2. FUNKCIJE KUHANJA
    - 4.2.1. STANDARDNE FUNKCIJE
    - 4.2.2. POSEBNE FUNKCIJE
5. NAPOTKI ZA KUHANJE
  - 5.1. SPLOŠNA TABELA KUHANJA
  - 5.2. TABELA EVERYDAY COOKING
6. NEGA IN ČIŠČENJE
  - 6.1. SPLOŠNA PRIPOROČILA
  - 6.2. ČIŠČENJE PEČICE
    - 6.2.1. NOTRANJOST PEČICE: funkcije čiščenja
    - 6.2.2. ZUNANJOST PEČICE: odstranitev in čiščenje steklenih vrat
  - 6.3. ČIŠČENJE DODATKOV
  - 6.4. VZDRŽEVANJE
7. ODPRAVLJANJE NAPAK
8. VAROVANJE OKOLJA IN ODSTRANJEVANJE
  - 8.1. ODSTRANJEVANJE APARATA
  - 8.2. VAROVANJE IN SPOŠTOVANJE OKOLJA
9. VGRADNJA

## 1. VARNOSTNE INFORMACIJE

### SPLOŠNA OPOZORILA

- Za čiščenje ne uporabljajte parnega čistilnika.
- **⚠ POZOR:** Da bi se izognili nevarnosti zaradi nenamerne ponastavitve termičnega prekinjala, aparata ne smete napajati prek zunanje naprave za izklop, npr. časovnika, in ga ne smete priključiti na tokokrog, ki ga redno vklaplja oz. izklaplja dobavitelj energije.
- Med uporabo se aparat segreje. Poskrbite, da preprečite stik z grelnimi elementi v pečici.

### Uporaba v skladu s predvideno uporabo

- Pečico uporabljajte samo za predvideni namen, to je samo za pripravo živil: vsaka drugačna uporaba, na primer kot vir toplote, se šteje za nepravilno in zato nevarno. Proizvajalec ne more biti odgovoren za nobeno škodo, ki bi nastala zaradi neustrezne, nepravilne ali nerazumne uporabe.

### Omejitve uporabe

- Ta aparat lahko uporabljajo otroci, starejši od 8 let, in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali umskimi zmožnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj ter znanja, če so pod ustreznim nadzorom ali so prejeli navodila za varno uporabo aparata in razumejo s tem povezana tveganja. Otroci naj se z aparatom ne igrajo. Otroci ne smejo čistiti in vzdrževati aparata brez nadzora.
- Aparat ni namenjen uporabi s strani oseb (vključno z otroki) z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali mentalnimi sposobnostmi ali oseb brez izkušenj in znanja, razen če jih oseba, odgovorna za njihovo varnost, nadzira ali pouči o uporabi aparata.
- Otroci morajo biti pod nadzorom, da preprečite, da bi se igrali z napravo.
- **⚠ OPOZORILO:** Aparat in njegovi dostopni deli se med delovanjem močno segrejejo. Paziti je treba, da se ne dotaknete grelnih elementov. Otroci, mlajši od 8 let, se ne smejo približevati aparatu, razen če so pod stalnim nadzorom.

- **⚠ OPOZORILO:** Dostopni deli se lahko med uporabo segrejejo. Majhni otroci naj se zadržujejo stran od aparata.

### OPOZORILA ZA VGRADNJO

- Pečica je lahko vgrajena ergonomsko v omarico ali pod delovno ploščo.
- V prostoru, kjer je vgrajena pečica, je treba zagotoviti dobro prezračevanje, da omogočite pravilno kroženje svežega zraka, potrebnega za hlajenje in zaščito notranjih delov. Izdelajte odprtine, prikazane na slikah, glede na vrsto vgradnje. Pečico vedno pritrdite na pohištvo z vijaki, ki so priloženi aparatu.
- Za delovanje aparata na nazivni frekvenci niso potrebne dodatne operacije oz. nastavitve.
- Aparata ne smete vgraditi za dekorativna vrata, da se izognete pregrevanju.
- Med nameščanjem je treba pečico odklopiti iz električnega omrežja, da se prepreči pregrevanje.
- Če je za odpravo napak zaradi nepravilne vgradnje potrebna pomoč proizvajalca, ta pomoč ni zajeta v garanciji. Upoštevati je treba navodila za vgradnjo, namenjena za strokovno usposobljeno osebo.
- Nepravilna vgradnja lahko povzroči škodo ali poškodbe ljudi, živali ali stvari. Proizvajalec ne more biti odgovoren za takšno škodo ali poškodbe.
- Vgradnjo mora izvesti usposobljen tehnik, ki mora poznati in spoštovati veljavne zakone v državi vgradnje in navodila proizvajalca.
- Po odstranitvi aparata iz embalaže se vedno prepričajte, da ni poškodovan. V primeru težav se pred vgradnjo obrnite na službo za pomoč strankam in ga ne priključite na napajanje.
- Pred uporabo aparata odstranite embalažni material.
- Med vgradnjo ne uporabljajte ročaja vrat pečice za dviganje in premikanje pečice.
- Pohištvo, v katero boste vgradili aparat, in sosednje pohištvo mora biti odporno na temperaturo 95 °C.
- Priporočljivo je, da med vgradnjo nosite zaščitne rokavice, da preprečite ureznine.
- Izdelka ne nameščajte v odprtih okoljih, izpostavljenih vremenskim dejavnikom.

- Ta aparat je zasnovan za uporabo na nadmorski višini pod 2000 m.

### OPOZORILA GLEDE ELEKTRIKE

- Vtičnica mora biti primerna za obremenitev, navedeno na oznaki, in mora biti povezana z ozemljitvenim kontaktom in delovati. Zemeljski prevodnik je rumeno-zelene barve. Ta postopek mora izvesti ustrezno usposobljen strokovnjak.
- Priključitev na vir napajanja se lahko izvede tudi z namestitvijo vtiča ali omnipolarnega odklopnika z ločitvijo stika na fiksnem ožičenju, ki je v skladu z zahtevami za prenapetostno kategorijo III, med aparat in vir napajanja, ki lahko prenese največjo priključeno obremenitev in je v skladu z veljavno zakonodajo.
- Če vtičnica in vtič aparata nista združljiva, prosite usposobljenega električarja, da vtičnico zamenja z drugim ustreznim tipom. Vtič in vtičnica morata biti skladna s trenutnimi normami v državi vgradnje.
- Odklopnik ne sme prekiniti rumeno-zelenega ozemljitvenega kabla. Vtičnica ali omnipolarni odklopnik, ki se uporablja za priključitev, mora biti po vgradnji aparata zlahka dostopen.
- Če je priključni kabel poškodovan, morate preprečiti morebitna tveganja, zato ga sme nadomestiti samo proizvajalec, njegov servisni agent ali drug kvalificiran serviser. Za vsa popravila se obrnite samo na službo za pomoč strankam in zahtevajte uporabo originalnih nadomestnih delov.
- Preden se lotite kakršnih koli del na aparatu ali vzdrževanja, aparat najprej odklopite z električnega napajanja.
- **⚠ OPOZORILO:** Pred zamenjavo žarnice se prepričajte, da je aparat izklopljen, da se izognete morebitnim električnim sunkom.
- Pred odstranitvijo odstranljivih delov je treba pečico izklopiti. Po čiščenju dele ponovno sestavite v skladu z navodili.
- Pri uporabi električnih aparatov je treba upoštevati nekaj temeljnih pravil:
  - za izklop aparata iz vira napajanja ne vlecite za napajalni kabel;
  - aparata se ne dotikajte z mokrimi ali vlažnimi rokami ali nogami;
  - na splošno uporaba pretvornikov, razdelilnikov in podaljškov ni priporočljiva;
  - v primeru okvare in/ali slabega delovanja aparat izklopite in ne posegajte vanj.

- **i OPOMBA:** Če bi bilo pečico morda treba popraviti, je priporočljivo, da imate na voljo drugo stensko vtičnico, v katero lahko priključite pečico, potem ko jo odstranite iz niše, v katero je vgrajena.
- Vsako nepravilno izvedeno popravilo, vgradnja in vzdrževanje lahko resno ogrozi uporabnika.
- Proizvodno podjetje izjavlja, da ne prevzame nobene odgovornosti za neposredno ali posredno škodo, nastalo zaradi nepravilne vgradnje, vzdrževanja ali popravil. Poleg tega ne odgovarja za škodo, ki nastane zaradi odsotnosti ali prekinitve ozemljitvenega sistema (npr. električni udar).
- **⚠ POZOR:** Da bi se izognili nevarnosti zaradi nenamerne ponastavitve termičnega prekinjala, aparata ne smete napajati prek zunanje naprave za izklop, npr. časovnika, in ga ne smete priključiti na tokokrog, ki ga redno vklaplja oz. izklaplja dobavitelj energije.
- Aparat ni zasnovan za aktiviranje z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom daljinskega upravljanja.

#### UPORABA IN VZDRŽEVANJE

- Posoda za kapljanje zbira ostanke, ki kapljajo med pripravo hrane.
- Ko rešetko namestite na stranska stojala, se prepričajte, da je krajši stranski del (med omejitvijo in skrajnim delom) usmerjen proti notranjosti pečice. Če ima mreža dekorativno kovinsko palico, bodite pozorni, da jo postavite na zunanjo stran pečice, tako da bo logotip blagovne znamke viden in čitljiv. Za pravilno namestitev glejte tudi sliko v [razdelku Dodatki](#) v teh navodilih za uporabo.
- Za čiščenje stekla na vratih pečice ne uporabljajte grobih abrazivnih čistil ali ostrih kovinskih strgal, saj lahko opraskajo površino, zaradi česar se lahko steklo razbije.
- Uporabljajte samo temperaturno sondo, ki je priporočena za to pečico.
- Med kuhanjem lahko vlaga kondenzira v notranjosti pečice ali na steklu vrat. To je normalno stanje. Da bi zmanjšali ta učinek, počakajte 10-15 minut po vklopu napajanja, preden hrano vstavite v pečico. Kondenzacija v vsakem primeru izgine, ko pečica doseže temperaturo kuhanja.

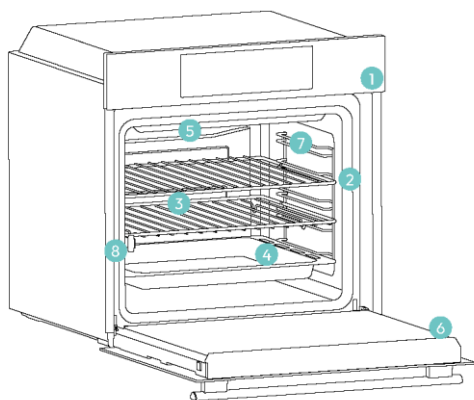
- Zelenjavo kuhajte v posodi s pokrovom in ne na odprtem pladnju.
- Po kuhanju ne puščajte živil v pečici več kot 15/20 minut.
- Dolg izpad napajanja med fazo kuhanja lahko povzroči okvaro monitorja. V tem primeru se obrnite na službo za pomoč strankam.
- **⚠ OPOZORILO:** Sten pečice ne oblagajte z aluminijasto folijo ali zaščito za enkratno uporabo, ki je na voljo v trgovinah. Aluminijasta folija ali kakršna koli druga zaščita v neposrednem stiku z vročim emajlom se lahko stali in poslabša lastnosti emajla v notranjosti.
- **⚠ OPOZORILO:** Nikoli ne odstranjujte tesnila vrat pečice.
- **⚠ POZOR:** Med kuhanjem ali ko je pečica vroča, dna prostora za peko ne polnite z vodo.
- Za pravilno uporabo pečice je priporočljivo, da živila ne dajete v neposreden stik s pekači in pladnji, ampak uporabite papir za pečenje in/ali posebne posode.

#### OPOZORILA (\*ZA PEČICE S PIROLIZO)

- Pred čiščenjem je treba odstraniti večja razlitja.
- **⚠ OPOZORILO:** pred začetkom cikla samodejnega čiščenja:
  - Očistite vrata pečice;
  - Z vlažno gobico odstranite velike ali grobe ostanke hrane iz notranjosti pečice. Ne uporabljajte detergentov;
  - Odstranite vse dodatke in komplet vodil (če je prisoten);
  - V pečico ne postavljajte kuhinjskih krp.
- V pečicah s sondo za meso je treba pred začetkom cikla čiščenja zapreti luknjo s priloženo matico. Ko sonde za meso ne uporabljate, luknjo vedno zaprite z matico.
- Med postopkom čiščenja s pirolizo (če je na voljo) se lahko površine segrejejo bolj kot običajno, zato se otroci ne smejo približevati aparatu.
- Če je nad pečico nameščena kuhalna plošča, med pirolizo nikoli ne uporabljajte kuhalne plošče, zato da se ne pregreje.

## 2. PREDSTAVITEV IZDELKA

### 2.1. PREGLED IZDELKA



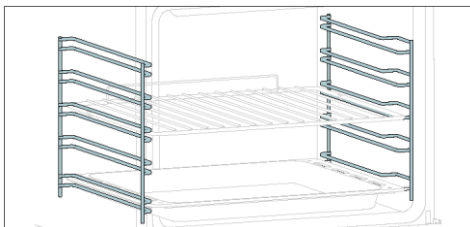
1. Nadzorna plošča
2. Številke položajev polic
3. Rešetke
4. Pladnji
5. Pokrov ventilatorja
6. Vrata pečice
7. Stranske rešetke (če so prisotne: samo za raven prostor za peko)
8. Serijska številka in koda QR



Sem napišite svojo serijsko številko za poznejšo uporabo.

### 2.2. DODATKI

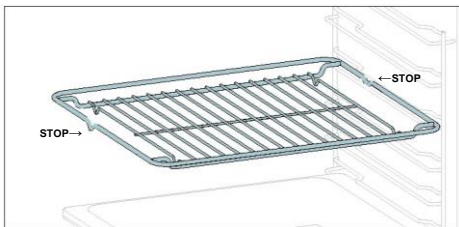
#### Stranske rešetke (samo, če so prisotne\*)



Stranske rešetke, ki so na obeh straneh pečice, so namenjene postavitvi pekača in rešetk med kuhanjem.

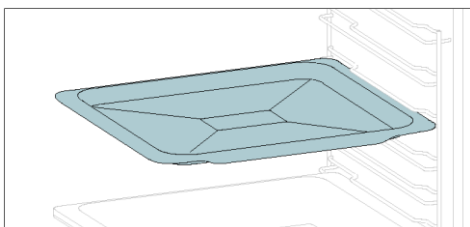
**OPOMBA:** 6 ali 7 nivojev, odvisno od modela.

#### Kovinski sušilnik



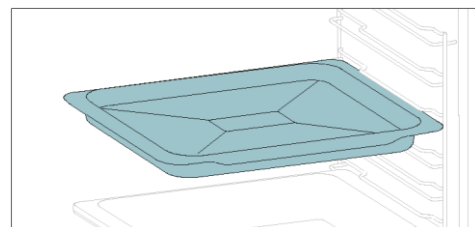
Kovinska rešetka v pečici je odstranljiva, nastavlja polica, ki podpira posodo, zagotavlja enakomerno kuhanje in olajša čiščenje. Uporablja se lahko za postavljanje krožnikov in posod na različne višine za različne potrebe kuhanja.

#### Pekač (samo, če je prisoten\*)



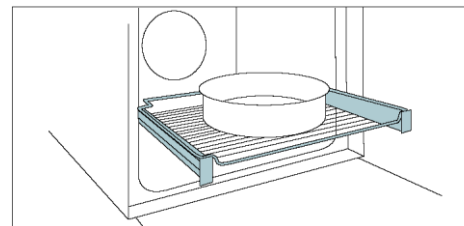
Pekač je idealen za doseganje enakomerne zapečenosti spodnjega dela. Zaradi svoje plitke, ravne oblike je kot nalašč za peko piškotov in peciva. Poleg tega ga lahko postavite pod mrežo za peko, da preprečite kapljanje in preprečite, da bi se pečica umazala.

#### Globok pekač



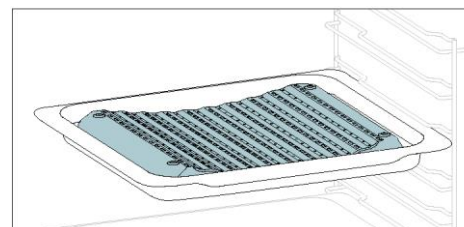
Globli pladenj je idealen za recepte z dodanimi tekočinami ali plastmi, kot so enolončnice ali pečenke. Globina je posebej zasnovana tako, da zagotavlja želenc konsistenco hrane, pripravljene v njem.

#### Teleskopska vodila (samo, če so prisotna\*)



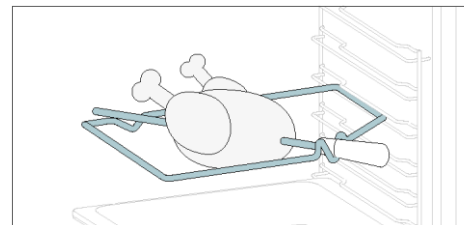
Teleskopska vodila pečice so police, ki jih je mogoče podaljšati, kar olajša vstavljanje ali odstranjevanje predmetov, ne da bi morali seči globoko v vročo pečico. Izboljšujejo varnost, stabilnost in jih je mogoče nastaviti na različne nivoje.

#### Pametni pladenj – način peke na žaru (samo, če je prisoten\*)



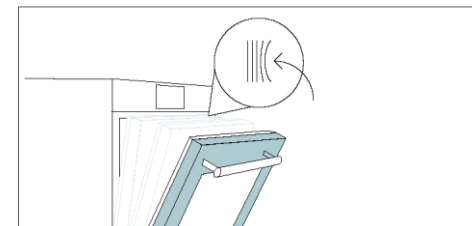
Konkavna oblika omogoča pravilno kroženje vlage, ki nastane pri kuhanju, in ohranja visoko stopnjo vlažnosti hrane. Odvisno od količine vode, ki jo vlijete na pladenj, boste pridobili bolj suho ali »mokra« kuhanje.

#### Raženj (samo, če je prisoten\*)



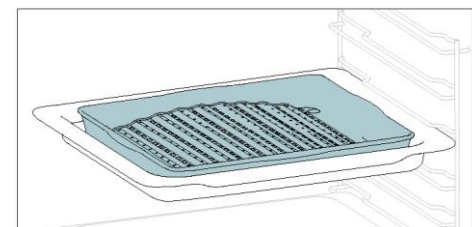
Raženj deluje skupaj z zgornjim grelnim elementom, z vrtenjem pa se hrana speče homogeno. Najbolje ga je uporabljati za srednje velike kose hrane. Idealno za ponovno odkrivanje okusov tradicionalne pečenke.

#### Tečajji za mehko odpiranje/mehko zapiranje (samo, če so prisotna\*)



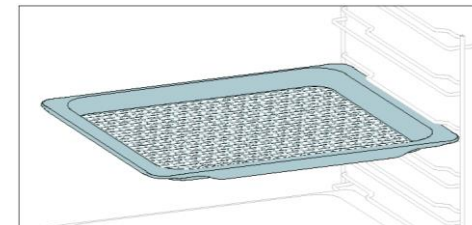
Tečajji za mehko zapiranje in odpiranje nadzorujejo premikanje vrat, kar zagotavlja gladko premikanje in preprečuje luputanje.

#### Pametni pladenj – način PARE (samo, če je prisoten\*)



Konveksna oblika je primerna za peko na ražnju v pečici pri visoki temperaturi (220°), kar omogoča rezultat peke na žaru tudi doma z malo dima, zahvaljujoč odvajanju maščob na dnu pladnja.

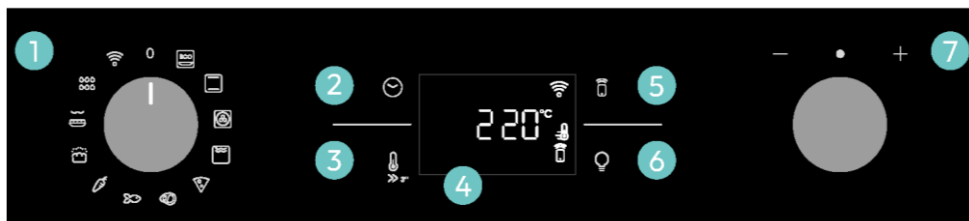
#### Pladenj za zračno cvrtje (samo, če je prisoten\*)



Pladenj za zračno cvrtje zagotavlja, da vroč zrak doseže hrano enakomerno in tridimenzionalno, kar zagotavlja hrustljivo zunanost in hkrati ohranja mehko notranjost. Če želite zbirati sokove in drobtine, ga položite na pekač.



### 2.3. NADZORNA PLOŠČA



Funkcije in razvrstitev funkcij lahko spremenite glede na model.

1. Gumb za izbiro funkcij
2. Čas
3. Temperatura
4. Zaslona LED
5. Upravljanje na daljavo
6. Luč
7. Vrtljivi gumb

#### GLAVNE FUNKCIJE

Zaslona ima 4 glavne funkcije:

Simbol	Funkcija	Opis
	<a href="#">Čas</a>	Pritisnite enkrat za trajanje kuhanja, dvakrat za minutni opomnik (na voljo v stanju pripravljenosti), trikrat za čas dneva in štirikrat za zakasnitev vklopa. V stanju pripravljenosti je dostopen samo kuhinjski časovnik.
	Temperatura	Pritisnite enkrat, da preverite temperaturo v pečici, pritisnite in pridržite 3 sekunde, da aktivirate možnost hitrega predgretja (na voljo samo med fazo predgretja pečice). Ko je predgretje aktivno, se na zaslonu prikazuje ustrezna ikona.
	<a href="#">Vklop/izklop daljinskega upravljanja</a>	Pritisnite gumb, da aktivirate daljinsko upravljanje po seznanitvi pečice z aplikacijo hOn (prek aplikacije).
	Luč	Pritisnite, da vklopite/izklopite luč v pečici.

### 2.4. POVEZLJIVOST

#### Parametri brezžične povezave

Tehnologija	Wi-Fi	Bluetooth
Standard	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Frekvenčni pasovi [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:

Modul Wi-Fi se vklopi takoj po nastavitvi funkcijskega gumba v katerikoli položaj, razen nič.

#### Kako onemogočiti vrata brezžičnega omrežja:

Ko je funkcijski gub v položaju nič, je modul Wi-Fi vedno izklopljen.

Če je gumb nastavljen v drugačen položaj, pojdite v meni Wi-Fi in izberite Izklop, da izklopite Wi-Fi.

Družba Candy Hoover Group Srl izjavlja, da je radijska oprema v skladu z Direktivo 2014/53/EU in ustreznimi zakonskimi zahtevami za trg v ZK.  
Celotno besedilo izjave o skladnosti je na voljo na naslednjem spletnem naslovu:  
[www.candy-group.com](http://www.candy-group.com)



## KAKO UPORABLJATI APLIKACIJO

Aparat lahko povežete z domačim brezžičnim omrežjem in ga upravljate na daljavo z uporabo aplikacije. Povežite aparat, da bo redno prejemal najnovejšo programsko opremo in funkcije.

### OPOMBA

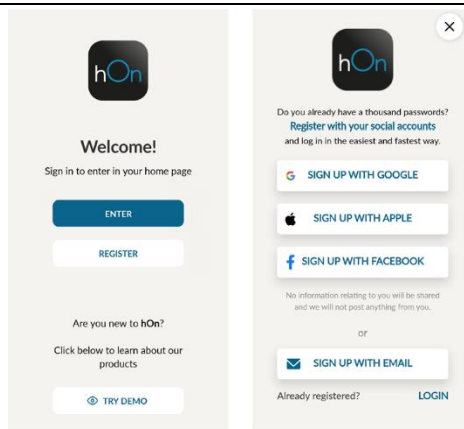
- Ob vklopu pečice ikone Wi-Fi utripajo 30 minut. V tem času lahko vpišete izdelek.
- Prepričajte se, da je domače omrežje Wi-Fi vklopljeno.
- Tako na aparatu kakor tudi v mobilni napravi boste prejeli navodila po korakih.
- Vzpostavljajanje povezave s pečico lahko traja največ 10 minut.
- Za nadaljnja navodila in odpravljanje težav glejte aplikacijo.

Prenesite v svoj pametni telefon.



## REGISTRACIJA NOVEGA UPORABNIKA

- Kliknite »Registracija«.
- Registrirate se lahko z računi družbenih omrežij ali pa s svojim osebnim e-poštnim naslovom.



## VPIS S HITRO SEZNANITVIJO

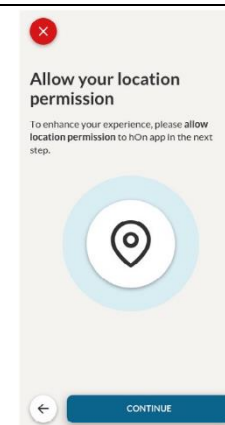
### 1. korak

- Izberite »Dodaj napravo«.



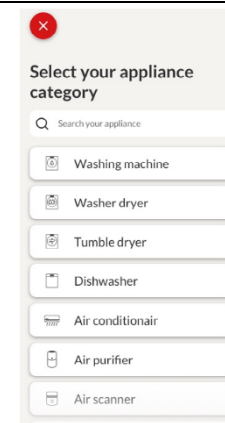
### 2. korak

- Dajte dovoljenje za lokacijo.



### 3. korak

- Izberite pečico v kategorijah aparatov.

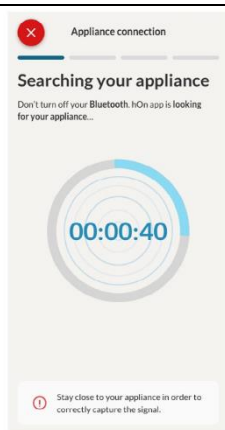


### 4. korak

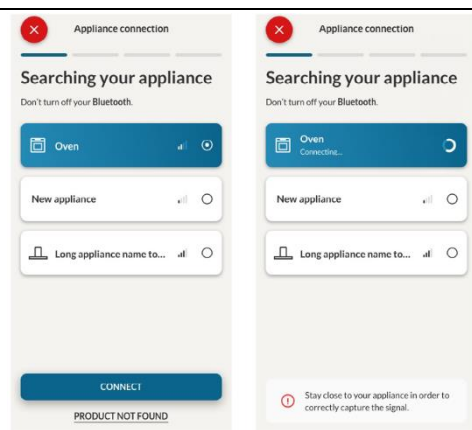
- Vključite aparat; če je že vklopljen, ga izklopite in ponovno vklopite.



5. korak
- Po vklopu bo aplikacija hOn začela iskati vaš gospodinjski aparat.



- 6.1-6.2 korak
- Izberite svoj gospodinjski aparat, tapnite »Poveži« in počakajte nekaj sekund.



7. korak
- Vaša pečica bo najdena in jo lahko upravljate s hOn.



## 📶 KAKO SPREMENITI NASTAVITVE WIFI

- Ko je aparat vpisan, lahko uporabnik spremeni nastavitve Wi-Fi med:
- WI-FI VKLOPLJEN:** Stanje pečice je mogoče nadzorovati prek aplikacije.
  - WI-FI IZKLOPLJEN:** Pečica ni povezana, vendar je še vedno vpisana s shranjenimi omrežnimi poverilnicami.
  - PONASTAVITEV WI-FI:** Povezava je ponastavljena in možen je nov vpis.

- V meniju Wi-Fi zavrtite funkcijski gumb.
- Na prikazovalniku se prikaže »Vklop«.
- Zavrtite gumb, da se prikaže »Izklop« ali »rSt« za ponastavitev.



## 📶 DALJINSKO UPRAVLJANJE

Daljinsko upravljanje ponuja številne prednosti za uporabnike, saj poveča priročnost, učinkovitost in splošno izkušnjo kuhanja z upravljanjem izdelka neposredno prek aparata in aplikacije hOn

Ta funkcija omogoča, da prek svoje naprave uživate v različnih funkcijah, kot so: takojšen ali načrtovan začetek receptov ali programov kuhanja, ki so že na voljo v aplikaciji; sprotno spremljanje poteka vaših receptov; prilagajanje uporabljenih parametrov kuhanja. Poleg tega lahko prejmete obvestila, ko so programi ali recepti zaključeni. Daljinsko upravljanje lahko aktivirate izključno ob vpisu izdelka.

**📌 OPOMBA:** Na voljo je za vse funkcije kuhanja na izdelku, razen za programe Gratin in Supergrill.

### Kako aktivirati daljinsko upravljanje:

- V meniju Wi-Fi zavrtite funkcijski gumb.
- Pritisnite 📶.
- Na prikazovalniku se prikaže »hOn«. Prikazeta se ikoni Wi-Fi in daljinskega upravljanja.
- Odprite aplikacijo, izberite program in pustite, da se kuhanje začne. Med postopkom je mogoče nadzorovati in spreminjati parametre programa tako prek izdelka kakor tudi aplikacije.

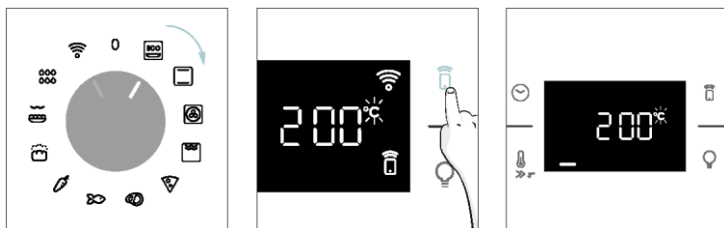


Daljinsko upravljanje lahko s pritiskom na ustrezen gumb aktivirate tudi med postopkom kuhanja.



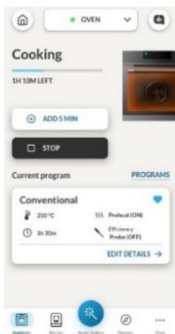
#### Kako ustaviti daljinsko upravljanje:

Medtem ko je program kuhanja v teku, ga lahko ustavite neposredno prek izdelka tako, da funkcijski gumb zavrtite v drug položaj. Ta dejanja prekinejo postopek kuhanja. Lahko pa tudi pritisnete ustrezen gumb na daljinskem upravljalniku, ki je priložen vašemu aparatu. Ta dejanja prekinejo postopek kuhanja.



Program kuhanja lahko ustavite tudi na daljavo s klikom na gumb »STOP« v aplikaciji. Pečica bo samodejno ustavila kuhanje.

**OPOMBA:** Če uporabnik ustavi kuhanje v teku prek pečice, bo istočasno ustavljeno kuhanje prikazano v aplikaciji.



## 3. PRED ZAČETKOM

### 3.1. INFORMACIJE ZA ZAČETEK

Ob prvem vklopu pečice boste morda opazili nekaj dima. Ne skrbite, pred uporabo pečice preprosto počakajte, da se dim razkadi.

#### Kako deluje vrata

Pri funkcijah, ki uporabljajo žar, bo pečica zahvaljujoč tehnologiji stikala za vrata samodejno začasno ustavila delovanje grelnih elementov, ko odprete vrata, in nadaljevala s kuhanjem, ko jih zaprete. Ta funkcija je na voljo samo pri določenih konfiguracijah pečic. Obstaja na vseh piroliznih modelih. Med postopkom pirolitičnega čiščenja ostanejo vrata pečice ves čas zaklenjena. Če niso zaklenjena, bo pečica prikazala kodo napake 24 in začasno ustavila funkcijo čiščenja.

#### Kako deluje osvetlitev

Pečico osvetljuje ena ali več žarnic, ki se običajno aktivirajo ob vsakem začetku funkcije pečenja. Pri pečicah, opremljenih s stikalom za vrata (glejte spodaj), se luč samodejno vklopi, ko odprete vrata. Pri pečicah, opremljenih z gumbom za luč, se lahko ta uporablja tudi za vklop osvetlitve. Če ostanejo vrata pečice odprta več kot 10 minut, se bodo luči samodejno ugasnile. Med postopkom pirolitičnega čiščenja je luč ugasnjena. \*

#### Kako deluje hladilni ventilator

Hladilni ventilator zagotavlja odvajanje toplote, preprečevanje pregrevanja pečice in okolice ter zaščito kuhinjskih aparatov pred vplivi visokih temperatur. Zato se delovanje hladilnega ventilatorja sliši še nekaj časa po izklopu pečice.

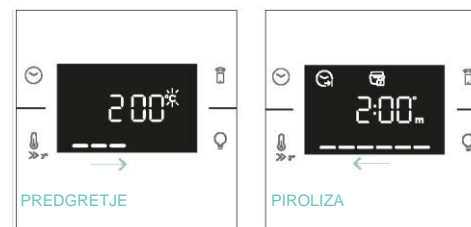
Deluje med in po ciklu kuhanja glede na notranjo temperaturo pečice. Ko hladilni ventilator deluje, običajno nežno brni ali šumi. Morda boste začutili tudi topleto pretoka zraka, ki prihaja iz reže med vrati pečice in nadzorno ploščo. Med pirolitičnim čiščenjem in ko so vrata zaklenjena, je hladilni ventilator vklopljen. \*

Med funkcijo ECO luč ne sveti.

(\*samo za pirolizne pečice)

#### Kako deluje vrstica stanja

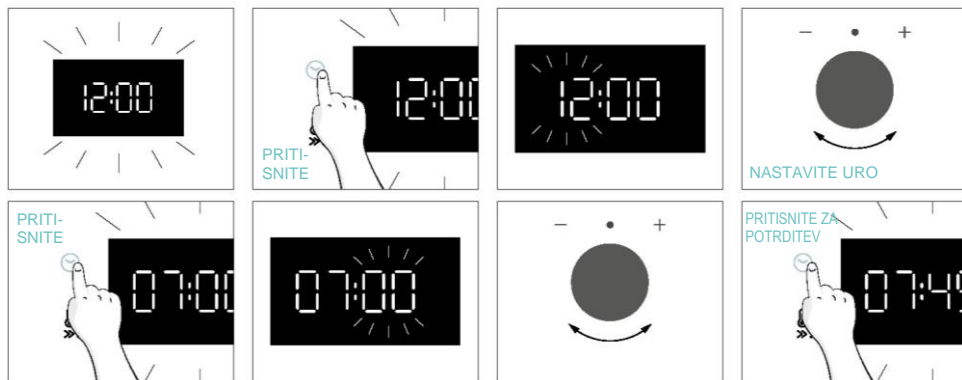
Vrstica stanja poenostavlja spremljanje temperature in časa glede na nastavljene programe. Natančneje, za funkcije, ki vključujejo predgretje, prikazuje poviševanje temperature v tej fazi. Pri programih kuhanja in med funkcijo pirolitičnega čiščenja prikazuje odštevanje časa kuhanja oziroma cikla čiščenja.



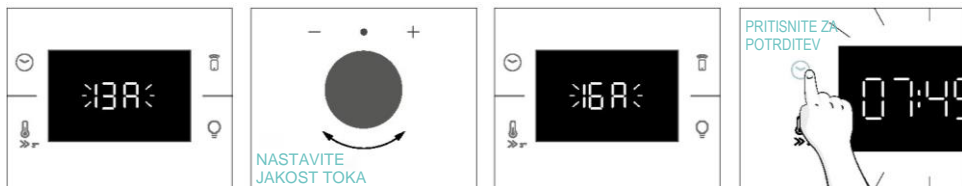
### 3.2. PRVA UPORABA

Ob prvem vklopu naprave morate najprej nastaviti uro, izbrati med 13 amperov ali 16 amperov ter nastaviti stopnjo svetlosti ter glasnost zvoka.

- **NASTAVITE URO:** Na zaslonu bo utripala prednastavljena ura »12:00«. Za spremembo pritisnite ☺ in z desnim gumbom nastavite trenutno uro. Ponovno pritisnite ☺ in po istem postopku nastavite minute. Za potrditev znova pritisnite ☺.

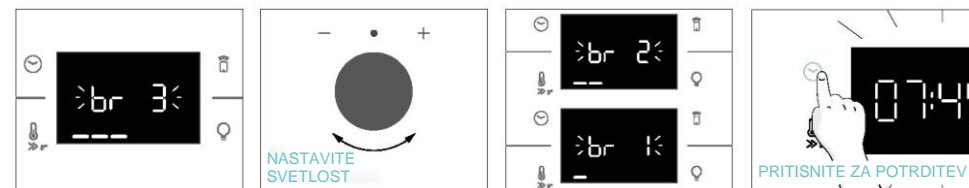


- **JAKOST TOKA:** Privzeto je pečica nastavljena na delo z višjo močjo, primerno za gospodinjstva z več kot 3 kW (16 A). Če ima vaš dom manjšo moč, lahko to nastavev spremenite na 13 A. Ta nastavev vpliva na hitrost segrevanja pečice. Izbira višje možnosti (16 A) pomeni, da se segreje hitreje (ker se poveča absorpcija moči). Na zaslonu boste videli dve možnosti: 13 A in 16 A. Preprosto obrnite desni gumb, da izberete želeno možnost, in nato pritisnite ☺ za potrditev.

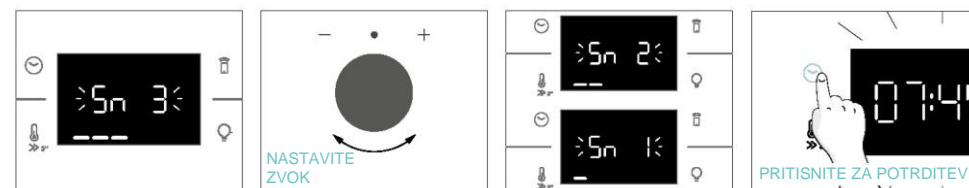


- **OPOMBA:** Možnost nastavitve jakosti toka je na voljo samo med začetno namestitvijo. Če želite spremeniti nastavljeno jakost toka, glejte navodila po namestitvi.

**SVETLOST:** Na zaslonu se prikazuje simbol »br«. Številke predstavljajo stopnjo intenzivnosti svetlosti, ki jo lahko urejate z vrtenjem desnega gumba. Za potrditev pritisnite ☺.



**ZVOK:** Na zaslonu se prikazuje simbol »Sn«. Številke predstavljajo stopnjo jakosti zvoka, ki jo lahko urejate z vrtenjem desnega gumba. Za potrditev pritisnite ☺.

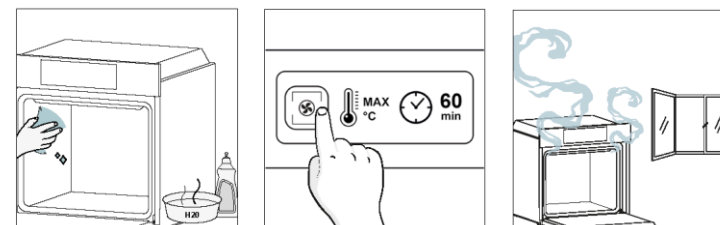


Ko je pečica v stanju pripravljenosti, se lahko vrnete na začetne nastavitve tako, da hkrati pritisnete gumba Temperatura in Luč za 5 sekund.



### 3.3. PREDHODNO ČIŠČENJE

Pečico pred prvo uporabo očistite. Zunanje površine obrišite z vlažno mehko krpo. Operite vso dodatno opremo in obrišite notranjost pečice z mešanico vroče vode in tekočine za pranje. Prazno pečico nastavite na najvišjo temperaturo in pustite delovati približno 1 uro, da odstranite morebitne dolgotrajne vonjave po novem.

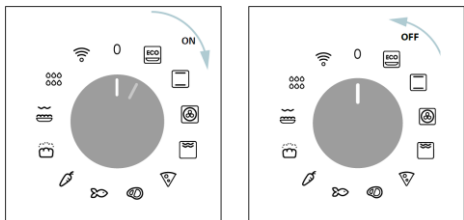


## 4. DELOVANJE IZDELKA

### 4.1. KAKO IZDELEK DELUJE

#### VKLOP/IZKLOP PEČICE



Za vklop pečiice zavrtite funkcijski gumb (v smeri urinega kazalca/v nasprotni smeri urinega kazalca) in izberite program kuhanja. Če jo želite izklopiti, nastavite funkcijski gumb v položaj »0«.

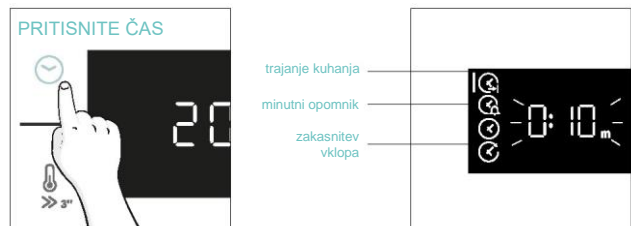


#### NASTAVITE PROGRAM KUHANJA

Zavrtite funkcijski gumb in izberite želeni program. Na zaslonu se bo prikazala privzeta temperatura, ki jo je mogoče urejati v vsakem trenutku z obračanjem desnega gumba (v smeri urinega kazalca za povišanje in v nasprotni smeri urinega kazalca za znižanje temperature).

#### MENI ZA ČAS



Pritisnite , da dostopite do menija Čas. Za krmarjenje v tapnite , kot je potrebno za vstop v naslednje nastavitve:



**OPOMBA:** več parametrov ni mogoče nastaviti hkrati, zato v pomnilniku ostane le zadnja skupina, medtem ko se prejšnja izbršiše.

#### TRAJANJE KUHANJA

Omogoča nastavitve časa priprave, ki je potreben za izbrani recept.



AKTIVIRANJE: pritisnite  za vstop v meni Čas. Tapnite , kot je potrebno, da izberete funkcijo »Trajanje kuhanja«. Nato z uporabo vrtljivega gumba nastavite vrednost.




Odštevanje se začne na koncu predgretja (če obstaja). Med fazo kuhanja je mogoče spremeniti vrednost trajanja z obračanjem desnega gumba. Ko čas trajanja poteče, se kuhanje ustavi.


#### MINUTNI OPOMNIK

Omogoča uporabo pečiice kot alarma.

AKTIVIRANJE: pritisnite  za vstop v meni Čas. Tapnite , kot je potrebno, da izberete funkcijo »Minutni opomnik«. Nato z uporabo vrtljivega gumba nastavite vrednost.




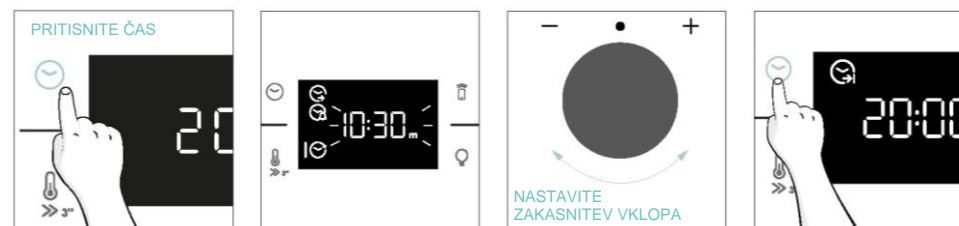
Ko je funkcija nastavljena, se na zaslonu vedno najprej prikazuje čas. Če želite urediti temperaturo, pritisnite  za vstop v namenski način urejanja. Ko čas trajanja poteče, se kuhanje nadaljuje, dokler levega gumba ne zavrtite v položaj 0.

To funkcijo lahko s pritiskom gumba  nastavite tudi, ko je pečiica v stanju pripravljenosti. Ko je aktiviran minutni opomnik, ta deluje neodvisno od funkcij pečenja v pečiici.

#### ZAKASNITEV VKLOPA

Omogoča izbiro časa začetka kuhanja.

AKTIVIRANJE: pritisnite  za vstop v meni Čas. Tapnite tolikokrat, kot je potrebno, da izberete funkcijo »Zakasnitev vklopa«. Nato s pomočjo vrtljivega gumba nastavite uro začetka kuhanja.



**OPOMBA:** Zakasnitev vklopa je mogoče aktivirati šele po nastavitvi trajanja kuhanja, s funkcijami žara pa ni na voljo.

## DODATNE FUNKCIJE

### OTROŠKA KLJUČAVNICA

Ta funkcija vam omogoča zaklepanje zaslona, da otrokom preprečite neželeno uporabo. Če želite aktivirati zaklepanje zaslona, hkrati pritisnite in držite gumba Daljinsko upravljanje in Luč. Za izklop ključavnice ponovite isti postopek.



## 4.2. FUNKCIJE KUHANJA

### MOŽNOST HITREGA PREDGRETJA

Za pospešitev faze predgretja lahko izberete možnost hitrega predgretja s pritiskom na ikono temperature za 3 sekunde potem, ko ste izbrali program kuhanja in temperaturo. Ta možnost bo aktivirala kombinacijo ventilatorja in grelnih elementov ne glede na izbrano funkcijo kuhanja. Za varčevanje z energijo se ob aktiviranju [hitrega predgretja](#) ventilator v notranjosti pečice IZKLOPI, dokler pečica ne doseže zelene temperature.

#### 4.2.1. STANDARDNE FUNKCIJE

**OPOMBA:** Pri uporabi funkcij, ki zahtevajo predgretje, poskrbite, da v tej fazi odstranite vse dodatke.

Simbol	Funkcija	Privzeta T °C Razpon T °C	Predlagani položaj police	Predgretje	Predlogi
	*ECO	190 °C 150–220 °C	L3/L4	NE	IDEALNO ZA: kuhanje mesa, rib ali zelenjave  Ta funkcija omogoča varčevanje z energijo med kuhanjem, pri čemer je hrana sočna in mehka. Luč v pečici ne sveti.
	*Konvencionalno	30–250 °C	L2/L3	Da/hitro predgretje	IDEALNO ZA: torte, kruh, piškote, quiche na enem nivoju z uporabo tako zgornjega kot spodnjega grelca. Možna uporaba senzorja Heat Feel.
	Na več nivojih	160 °C 50–250 °C	L4 (en pladenj) L2+L5 (dva pladnja) L2+L4+L6 (trije pladnji)	Da/hitro predgretje	IDEALNO ZA: torte, piškote in pice na enem ali več nivojih. Idealno za kuhanje različnih živil. Možna uporaba senzorja Heat Feel.
	**Supergrill	05 01–05	L6	NE	IDEALNO ZA: večje količine klobas, zrezkov in opečenega kruha. Vroče postane celotno območje pod elementom žara. Uporabljajte pri zaprtih vratih. Obrnite hrano na dve tretjini kuhanja (če je potrebno).



	**Gratin(***)	200 °C 150–250 °C	L4/L5	Da/hitro predgretje	IDEALNO ZA: cele kose mesa (pečenke) ali gratinirano hrano. Uporabljajte pri zaprtih vratih. Potisnite pladenj za kapljanje pod rešetko, da zberete sokove. Na polovici predvidenega časa pečenja meso po potrebi obrnite.
	Zračno cvrtje(***)	200 °C 150–250 °C	L3/L4	NE	IDEALNO ZA: pripravo zamrznjene hrane ali panirane kuhane hrane, ki se jo običajno cvre. Zahvaljujoč namenskemu pladnju lahko vroč zrak enakomerno kroži okoli živil.
	Celotna pekarna	200 °C	L2	NE	IDEALNO ZA: živila, ki zahtevajo avtomatsko vzhajanje in peko.

\* Preskušeno v skladu z EN 60350-1 za namene deklaracije o porabi energije in energijskem razredu.

\*\* Uporabljajte pri zaprtih vratih.

\*\*\* Odvisno od modela pečice.

#### 4.2.2. POSEBNE FUNKCIJE

Simbol	Funkcija	Privzeta T °C Razpon T °C	Predlagani položaj police	Predgretje	Predlogi
	Pica	300 °C 200–300 °C	2/3	NE	IDEALNO ZA: vse vrste pic brez predgretja pečice. Uporabite nižje temperature za zamrznjene izdelke in 300 °C za domače recepte.

## 5. NAPOTKI ZA KUHANJE

### 5.1. SPLOŠNA TABELA KUHANJA

Kategorija	Recept	Št. nivojev	Program kuhanja	T °C	Predgretje	Pripomoček za kuhanje	Položaj police	Čas kuhanja po predgretju* (min)
Sladka pekarna	Majhne torte/mafini	1	Statično Na več nivojih	175 °C 160 °C		Pekač Pekač	L3 L4	20–30 30–40
		2	Na več nivojih	150 °C	D	Peka + globoki pekači	L2+L5	30–40
		3	Na več nivojih	140 °C		Pekači	L2+L4+L6	40–50
	Biskvitne torte (Ø 26 cm)	1	Statično	170 °C		Kovinska rešetka + pekač za torte	L2	30–40
		Na več nivojih	150 °C	D	Kovinska rešetka + pekač za torte	L4	40–50	
	2	Na več nivojih	150 °C		Kovinske rešetke + pekač za torte	L1+L4	50–60	
	Piškoti/krhko pecivo	1	Statično Na več nivojih	150 °C 150 °C		Pekač Pekač	L3 L4	25–30 30–40
		2	Na več nivojih	140 °C	D	Peka + globoki pekači	L2+L5	30–40
		3	Na več nivojih	140 °C		Pekači	L2+L4+L6	35–40
	Choquettes	1	Statično	190 °C		Pekač	L4	25–35
		2	Na več nivojih	170 °C		Pekač	L3	25–35
	Jorkširski puding	1	Statično	200 °C	D	Pekač	L3	20–30
	Španski vetci	1	Na več nivojih	90 °C	D	Pekač		90–160
	Makron	1	Statično	150 °C	D	Pekač	L3	15–20
	Jabolčna pita	1	Statično	185 °C	D	Kovinska rešetka + pekač za torte	L2	60–70
		1	Na več nivojih	170 °C	D	Kovinska rešetka + pekač za torte	L4	65–75
	Tarte tatin	1	Statično	170 °C	D	Kovinska rešetka + pekač za torte	L2	40–60
	Čokoladni sufle	1	Statično	200 °C	D	Pekač + kalupi	L3	10–15
	Sirova torta	1	Statično	150 °C	D	Kovinska rešetka + pekač za torte	L2	50–65
	Zamrznjeni rogljički	1	Statično	180 °C	D	Pekač	L3	20–25
2		Statično	180 °C	Pekači		L2 + L5	25–35	
3		Na več nivojih	160 °C	Pekači		L2+L4+L6	30–40	
Jabolčni zavitek, zamrznjen	1	Statično	210 °C	D	Pekač	L3	30–45	
Kruh in ploščati kruh	Opečenec	1	Supergrill	5	N	Kovinska rešetka	L6	4–6
	Focaccia	1	Statično	200 °C	D	Pekač	L2 ali L3	25–35
	Kruh, cel	1	Statično	200 °C	D	Pekač	L3	35–50



Kategorija	Recept	Št. nivojev	Program kuhanja	T °C	Predgretje	Pripomoček za kuhanje	Položaj police	Čas kuhanja po predgretju* (min)
Slane pite in enolončnice	Slane torte / quiche (Ø 26 cm)	1	Statično	200 °C	D	Kovinska rešetka + pekač za quiche	L1 ali L2	30–50
		2	Na več nivojih	180 °C	D	Kovinska rešetka + pekač za quiche	L1+L4	50–70
	Sirni sufle	1	Statično	200 °C	D	Pekač + kalupi	L3	20–35
	Lazanje, sveže	1	Statično	200 °C	D	Kovinska rešetka + posoda za peko v pečici	L3	40–60
	Lazanje, zamrznjene	1	Statično	180 °C	D	Kovinska rešetka + posoda za peko v pečici	L3	50–60
	Kaneloni, zamrznjeni	1	Statično	180 °C	D	Kovinska rešetka + posoda za peko v pečici	L3	45–55
	Pečene testenine	1	Gratin	200 °C	D	Kovinska rešetka + posoda za peko v pečici	L4	20–30
Pica	Pica, sveža (pekač)	1	Statično	250 °C	D	Pekač	L2 ali L3	15–20
		1	Pica	250 °C	N	Pekač	L2 ali L3	18–25
	Pica, sveža (pekač)	2	Na več nivojih	180 °C	D	Peka + globoki pekači	L2+L5	25–35
		Pica, sveža (okrogla)	1	Statično	250 °C	D	Pekač	L2 ali L3
	Pica, sveža (okrogla)	1	Pica	300 °C	N	Pekač	L2 ali L3	15–20
		2	Na več nivojih	180 °C	D	Peka + globoki pekači	L2+L5	30–40
	Pica, zamrznjena (tanka skorja)	1	Statično	220 °C		Kovinska rešetka	L3	10–15
		2	Na več nivojih	200 °C	D	Kovinska rešetka	L2+L5	15–25
		3	Na več nivojih	180 °C		Kovinska rešetka	L2+L4+L6	
	Pica, zamrznjena (tanka skorja)	1	Pica	200 °C	N	Kovinska rešetka	L2	10–15
Meso in perutnina	Pečen cel piščanec (1–1,2 kg)	1	Gratin	220 °C	D	Kovinska mreža/L4 Postavite pekač na L1 s 150 ml vode	L4	40–60
	Piščanca stegna	1	Zračno cvrtje**	220 °C	N	Pekač za zračno cvrtje**	L4	30–50
	Pečena raca	1	Gratin	200 °C	D	Kovinska rešetka + posoda za peko v pečici	L3	50–60

Kategorija	Recept	Št. nivojev	Program kuhanja	T °C	Predgretje	Pripomoček za kuhanje	Položaj police	Čas kuhanja po predgretju* (min)
Meso in perutnina	Petelin	1	Gratin	220 °C	D	Kovinska rešetka, postavite pekač na L1	L4	20–40
	Pečen puran	1	Gratin	200 °C	D	Kovinska rešetka + posoda za peko v pečici	L3	50–60
	Svinjska rebra (1000–1200 g)	1	Statično	200 °C	D	Kovinska rešetka + posoda za peko v pečici	L3	80–100
	Klobase	1	Supergrill	A	D	Kovinska rešetka	L5	40–50
	Goveji file (1000–1500 g)	1	Gentle cooking**	60 °C	N	Kovinska rešetka + posoda za peko v pečici	L3	60–80
	Pečena govedina (500 g)	1	Gratin	220 °C	D	Pekač	L3	20–40
	Mesna štruca (1000–1500 g)	1	Statično	180 °C	D	Pekač	L3	40–50
	Pečen piščanec s krompirjem	1	Gratin	200 °C	D	Globok pekač	L4	A5–60
	Ribe in morski sadeži	Morski sadeži na žaru	1	Supergrill	A	N	Kovinska rešetka	L5
Zamrznjene ribje palčke		1	Zračno cvrtje**	200 °C	N	Pekač za zračno cvrtje**	L4	20–25
Pečena riba		1	ECO	200 °C	N	Kovinska rešetka, postavite pekač na L1	L3	40–60
Zelenjava	Gratinirana zelenjava	1	ECO	200 °C	N	Kovinska rešetka + posoda za peko v pečici	L3	80–90
	Zamrznjen pomfrit (300–500 g)	1	Zračno cvrtje**	220 °C	N	Pekač za zračno cvrtje**	L4	18–25
	Gratiniran krompir	1	Gratin	200 °C	D	Kovinska rešetka + posoda za peko v pečici	L4	15–25
	Pečen krompir	1	Statično	200 °C	D	Pekač	L4	30–50

Čas kuhanja se lahko razlikuje glede na recept in sestavine potrošnika.

\*če je potrebno predgretje

\*\* Odvisno od modela pečice.

**OPOMBA:** Za peko tort, quichev in drugih receptov, ki zahtevajo kalup ali posodo na 2 nivojih, postavite razporejeno: zgornji pekač na levo stran in spodnji pekač na desno stran.



## 5.2. TABELA EVERYDAY COOKING

Meni kategorije hrane omogoča kuhanje različnih receptov brez predhodnega segrevanja pečice, zahvaljujoč namenskim programom kuhanja, prilagojenim potrebam vsake kategorije.

Po izbiri programa kuhanja se prikaže privzeti čas, ki ga lahko uredite z obračanjem desnega gumba; temperaturo kuhanja lahko spremenite s pritiskom na namensko ikono. Oba parametra lahko nastavite v omejenem območju, kot je prikazano v spodnji tabeli.

Simbol	Opis	Pred-gretje	Položaj police	Temperaturno območje (°C)	Časovni razpon (min)	Temperatura senzorja Heat Feel (če je na voljo)	Opis
	Meso	NE	2–3–4	180–200	20–80	55–85 °C	Za goveje, telečje in svinjske pečenke, perutnino in kose mesa.
	Ribe	NE	3–4	160–180	15–45	55–65 °C	Za cele ribe in fileje.
	Zelenjava	NE	3–4	180–200	30–80	70–90 °C	Za pečeno zelenjavo in krompir.

**OPOMBA:** Če je treba po izklopu pečice nadaljevati s kuhanjem, namesto uporabe programov everyday cooking priporočamo uporabo [standardnih funkcij](#).

Recept	Velikost porcije	Program kuhanja	T °C	Pripomoček za kuhanje	Položaj police	Čas priprave (min)
Goveja pečenka	500–800 g	Meso	190 °C	Kovinska rešetka	L3	30–40
Goveji file	200 g	Meso		Kovinska rešetka	L3	
Mesna štruca	1000–1500 g	Meso	180 °C	Kovinska rešetka	L3	40–50
Govedina Wellington	500 g	Meso	200 °C	Kovinska rešetka	L3	50–80
Portska pečenka	800–1000 g	Meso	200 °C	Kovinska rešetka	L3	40–70
Svinjska rebra	1000–1200 g	Meso	200 °C	Kovinska rešetka	L3	80–100
Stojalo za jagnjetino	800–1000 g	Meso	200 °C	Kovinska rešetka	L3	60–80
Jagnječja krača	1500–2000 g	Meso	190 °C	Kovinska rešetka	L3	80–100
Fileji lososa	200–600 g	Ribe	170 °C	Pekač	L3	20–35
Tunini zrezki	600 g (pribl. 4 kosi)	Ribe	180 °C	Kovinska rešetka	L3	10–20
Zrezki mečarice	700 g (pribl. 4 kosi)	Ribe	200 °C	Pekač	L3	15–20
File trske	600 g (pribl. 4 kosi)	Ribe	150 °C	Pekač	L3	10–20
Okati ribon, cel	1	Ribe	170 °C	Pekač	L3	35–45
Fileti okatega ribona	600 g (pribl. 4 kosi)	Ribe	150 °C	Pekač	L3	10–20
File brancina	600 g (pribl. 4 kosi)	Ribe	150 °C	Pekač	L3	10–20
V soli pečene ribe	1	Ribe	220 °C	Pekač	L3	30–40
Ribja nabodala	8 kosov	Ribe	150 °C	Kovinska rešetka	L3	20–30
Polnjeni lignji	4 kosi	Ribe	180 °C	Pekač	L3	25–40
Polnozrnat kruh	1	Pekarna	200 °C	Kovinska rešetka	L3	35–50
Rženi kruh	1	Pekarna	190 °C	Kovinska rešetka	L3	35–50
Štruca za sendviče	1	Pekarna	200 °C	Kovinska rešetka	L3	35–50
Zamrznjene francoske štručke	1	Pekarna	200 °C	Kovinska rešetka	L3	15–25
Zamrznjeni prigrizki iz listnatega testa	1	Pekarna	190 °C	Kovinska rešetka	L3	20–30
Koromači	1 pekač	Zelenjava	200 °C	Kovinska rešetka	L3	30–40



Recept	Velikost porcije	Program kuhanja	T °C	Pripomoček za kuhanje	Položaj police	Čas priprave (min)
Mešana zelenjava	1 pekač	Zelenjava	190 °C	Kovinska rešetka	L3	40–45
Cvetača	1 pekač	Zelenjava	190 °C	Kovinska rešetka	L3	40–50
Buče, narezane na kocke	1 pekač	Zelenjava	200 °C	Kovinska rešetka	L3	30–40
Polnjene paprike	1 pekač	Zelenjava	180 °C	Kovinska rešetka	L3	70–80
Polnjene bučke	1 pekač	Zelenjava	190 °C	Kovinska rešetka	L3	35–45
Korenčkove palčke	1 pekač	Zelenjava	180 °C	Pekač	L3	35–40
Brokoli	1 pekač	Zelenjava	190 °C	Pekač	L3	30–40
Ratatouille	1 pekač	Zelenjava	190 °C	Kovinska rešetka	L3	40–45
Zelenjavni flan	6 ramekinov	Zelenjava	180 °C	Pekač + kalupi	L3	25–35

## 6. NEGA IN ČIŠČENJE


### 6.1. SPLOŠNA PRIPOROČILA

Z rednim čiščenjem lahko podaljšate življenjsko dobo aparata. Pred ročnim čiščenjem počakajte, da se pečica ohladi.

- Če pečico očistite po vsaki uporabi, bo že z minimalnim čiščenjem ostajala popolnoma čista.
- Sten pečice ne 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, se utegne staliti in poškodovati emajl v notranjosti.
- Da se pečica ne bi preveč umazala in da zaradi zažganih ostankov hrane ne bi oddajala dima, priporočamo, da pečice ne uporabljate pri zelo visoki temperaturi. Čas priprave hrane je boljše podaljšati in temperaturo nekoliko znižati.
- Poleg dodatne opreme, ki je priložena pečici, vam svetujemo, da uporabljate samo posodo in kalupe, odporne na zelo visoke temperature.

### 6.2. ČIŠČENJE PEČICE


#### 6.2.1. NOTRANJOST PEČICE: funkcije čiščenja

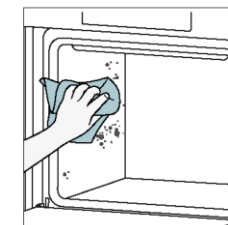
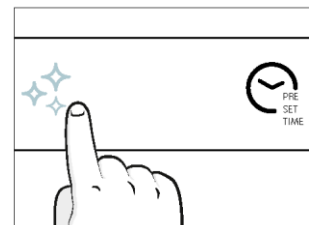
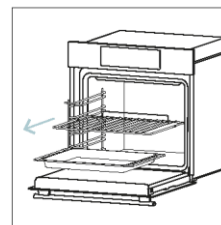
 Čiščenje s pirolizo (\*odvisno od modela pečice)

Ta proces se temelji na istoimenskem kemičnem procesu, ki vključuje razgradnjo kompleksnih snovi s toplotno obdelavo.

Po zagonu samodejno zaklene vrata pečice in hitro poviša temperaturo kar na 410 °C. Na koncu cikla čiščenja v pečici ostane le minimalna usedlina prahu, ki jo zlahka obrišete z vlažno krpo.

#### Kako deluje:


1. Odstranite vse dodatke iz pečice, kot so rešetke, stranska stojala in vijak stranskih stojal (\*);
  2. Zavrtite funkcijski gumb na . Zavrtite vrtljivi gumb, da nastavite program pirolize; Pustite, da funkcija deluje v prednastavljenem času. Med tem postopkom in naslednjo fazo hlajenja bodo vrata pečice ostala zaklenjena.
  3. Ko se aparat ohladi, očistite notranje površine pečice s krpo.
- ▲ OPOZORILO:** Pred dotikanjem aparata se prepričajte, da je hladen. Pri vseh vročih površinah je potrebna previdnost, saj obstaja nevarnost opeklin. Uporabite destilirano ali pitno vodo.
- (\*) samo za modele s 7 nivoji.

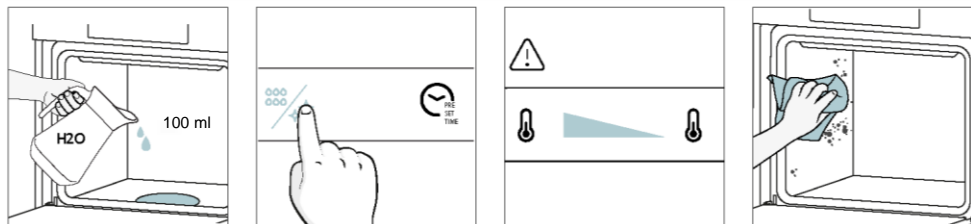


## Aquactiva

Funkcija Aquactiva je zasnovana tako, da se z lahkoto spopada z rahlo umazanijo in zagotavlja hitro ter okolju prijazno rešitev za čiščenje notranjosti pečice z močjo pare.

### Kako deluje:

1. V spodnji relief pečice nalijte 100 ml vode.
2. Gumb zavrtite v položaj . Če je potrebno, obrnite gumb za nastavitev programa na čiščenje Hydro Clean. Pustite, da funkcija deluje v prednastavljenem času.
3. Po končanem čiščenju počakajte, da se pečica ohladi.
4. Ko se aparat ohladi, očistite notranje površine pečice s krpo.
5. **▲ OPOZORILO:** Pred dotikanjem aparata se prepričajte, da je hladen. Pri vseh vročih površinah je potrebna previdnost, saj obstaja nevarnost opeklin. Uporabite destilirano ali pitno vodo.



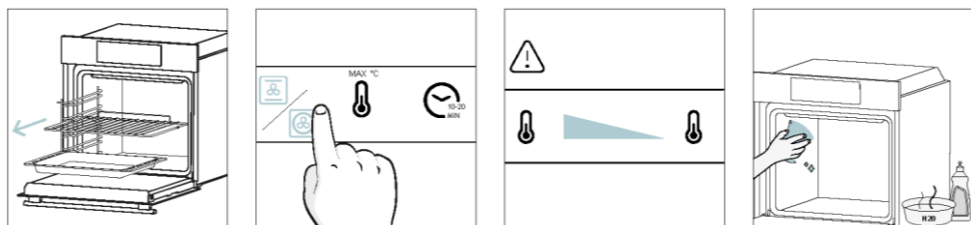
### Čiščenje s katalizo

Katalitične plošče obdajajo notranjost pečice in zagotavljajo, da se vam nikoli ni treba spopadati z umazano pečico.

Plošče so prevlečene s specializiranim emajlom z mikroporozno strukturo, ki dobro absorbira naškropljeno maščobo.

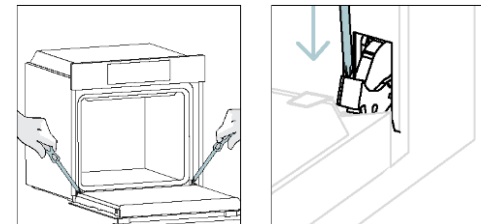
S katalitično kemično reakcijo ob izpostavitvi visokim temperaturam učinkovito pretvorijo absorbirano maščobo v plinaste elemente.

Priporočilo: Razmislite o zamenjavi katalitičnih plošč po približno treh letih uporabe, še posebej, če pečico uporabljate dva do tri cikle kuhanja na teden. To zagotavlja optimalno delovanje in čistočo.

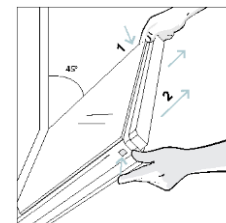


## 6.2.2. ZUNANJOST PEČICE: odstranitev in čiščenje steklenih vrat

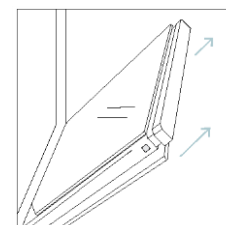
1. Vrata postavite pod kotom 90°. Zavihke za zaklepanje tečajev obrnite navzven od pečice.



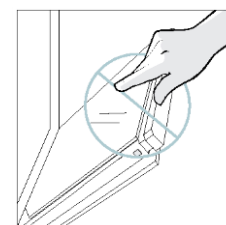
2. Vrata postavite pod kotom 45°. Hkrati pritisnite oba gumba na obeh straneh stranskih ramen vrat in jih povlecite proti sebi, da odstranite pokrov zgornjih stekel vrat.



3. Zelo previdno odstranite steklo pečice, najprej notranjega. Med postopkom trdno držite steklo z obema rokama in ga položite na oblazinjeno ravno površino (npr. na tkanino).



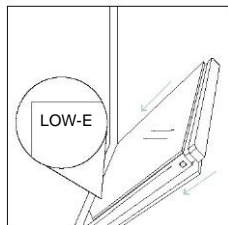
4. **▲ OPOZORILO:** Zunanjega stekla ni mogoče odstraniti.



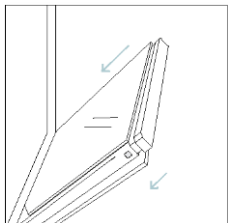
5. Očistite steklo z mehko krpo in ustreznim čistilnim sredstvom.



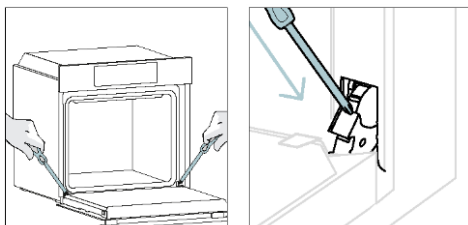
6. Vstavite steklene plošče in se prepričajte, da je oznaka »Low-E« pravilno berljiva in nameščena na spodnji levi strani vrat, v bližini levega tečaja. Tako bo natisnjena etiketa na prvem steklu ostala na notranji strani vrat.



7. Ponovno pritrdite zgornji pokrov stekla vrat tako, da ga potisnete navznoter, dokler ne zaslišite klika obeh stranskih gumbov.



8. Nato vrnite vrata v položaj 90° in zavrtite jezičke za zaklepanje tečajev navznoter proti notranjosti pečice.



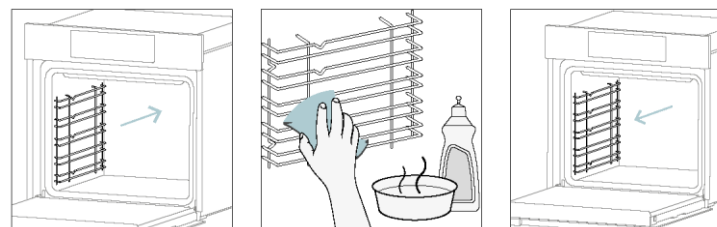
### 6.3. ČIŠČENJE DODATKOV

Poskrbite, da boste dodatke po vsaki uporabi temeljito očistili in jih posušili z brisačo. V primeru obstojnih ostankov razmislite o namakanju dodatkov v milnici približno 30 minut, preden jih ponovno operete.

#### ČIŠČENJE STRANSKIH STOJAL:

##### - Model s 6 nivoji

1. Stranska stojala odstranite tako, da jih povlečete v smeri puščic.
2. Stojala pomijte v pomivalnem stroju ali pa z moko gobico, pri čemer poskrbite, da jih po pomivanju posušite.
3. Stojala po čiščenju namestite v obratnem vrstnem redu.

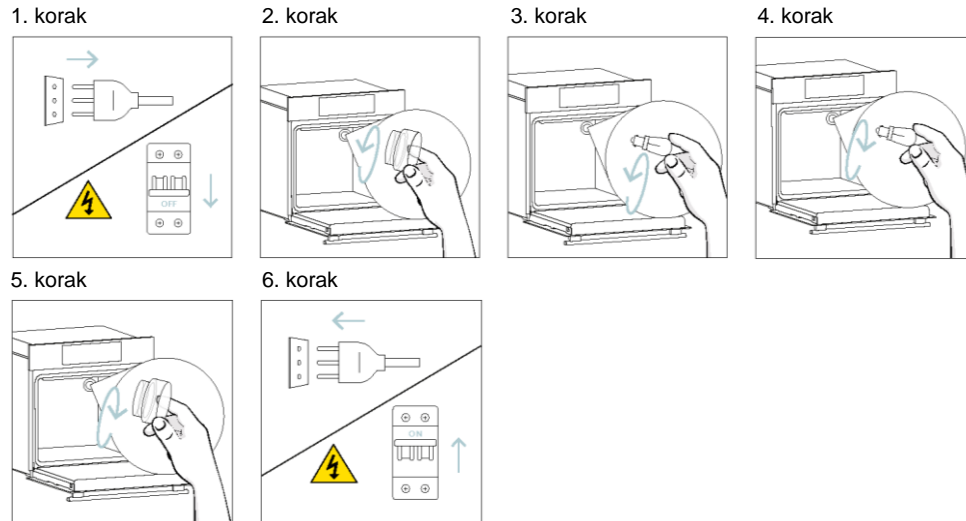


## 6.4. VZDRŽEVANJE

### ZAMENJAVA DELOV

#### Zamenjava žarnice na vrhu:

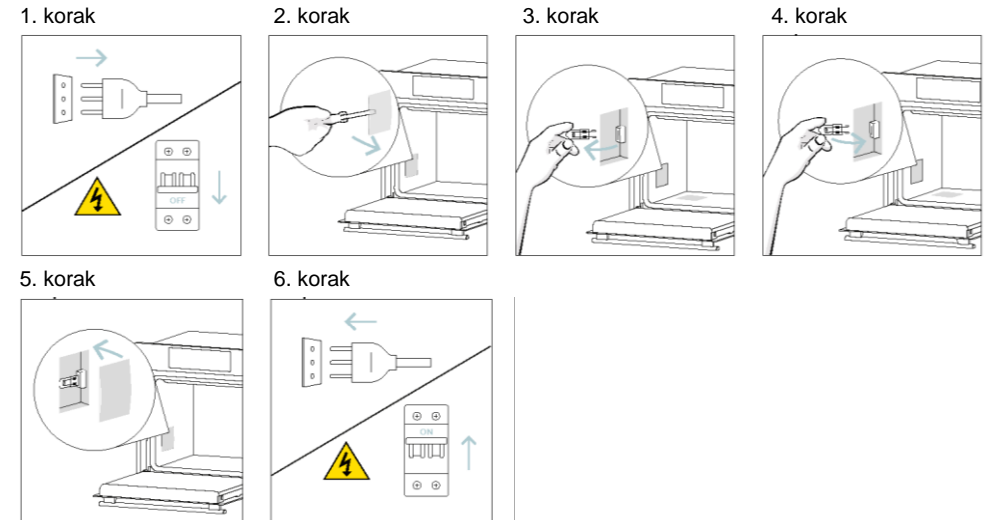
1. Izklopite pečico iz električnega napajanja.
2. Odstranite stekleni pokrov žarnice.
3. Razstavite žarnico.
4. Žarnico zamenjajte z novo iste vrste.
5. Ponovno namestite stekleni pokrov žarnice.
6. Priklopite pečico na električno napajanje.



Ta izdelek vsebuje enega ali več svetlobnih virov razreda energetske učinkovitosti G (luč)

#### Menjava stranske žarnice:

1. Izklopite pečico iz električnega napajanja.
2. Ploski izvijač namestite na stran zaščitnega stekla in ga nežno pritisnite, da ga odstranite.
3. Žarnico previdno izvlecite iz nosilca.
4. Vstavite novo žarnico.
5. Ponovno namestite zaščitno steklo tako, da ga nežno pritiskate, dokler se ne zaskoči.
6. Priklopite pečico na električno napajanje.



Ta izdelek vsebuje enega ali več svetlobnih virov razreda energetske učinkovitosti G (luč)





## 7. ODPRAVLJANJE NAPAK

Če med uporabo pečice pride do napake, se na zaslonu prikaže koda »ER«, ki ji sledita dve številki, ki označujeta napako.

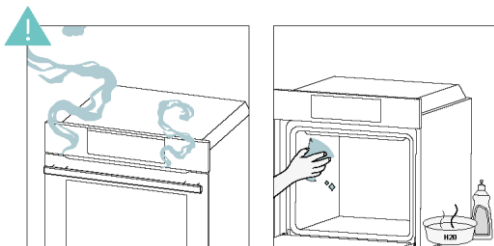
Pečico izklopite in odklopite iz napajanja, počakajte nekaj minut, nato pa jo ponovno priključite.

Če napaka izgine, lahko nadaljujete z uporabo pečice. V nasprotnem primeru pokličite službo za pomoč strankam in sporočite kodo (ERXX), ki jo vidite na zaslonu.

Napaka



Dim



## 8. VAROVANJE OKOLJA IN ODSTRANJEVANJE

### 8.1. ODSTRANJEVANJE APARATA



Ta aparat je označen v skladu z evropsko direktivo 2012/19/EU o odpadni električni in elektronski opremi (OEEO). OEEO vsebuje onesnaževalne snovi (ki lahko negativno vplivajo na okolje) in osnovne elemente (ki jih je mogoče ponovno uporabiti). Pomembno je, da je OEEO obdelana s posebnimi postopki za pravilno odstranjevanje in odlaganje onesnaževal ter predelavo vseh materialov.

Kot posamezniki lahko pomembno vplivamo na to, da OEEO ne postane okoljska težava; upoštevati moramo zgolj nekaj osnovnih pravil:

- z OEEO ne smete ravnati kot z gospodinjskimi odpadki;
  - OEEO je treba odpeljati v posebne zbirne centre, ki jih upravlja mestni svet ali registrirano podjetje.
- V številnih državah je lahko za veliko OEEO na voljo odvoz kosovnih odpadkov iz gospodinjstev. Ob nakupu novega aparata lahko starega oddate prodajalcu, ki ga je dolžan brezplačno prevzeti po načelu »stara za novo«, če je nova oprema enake vrste in ima enake funkcije kot stara.

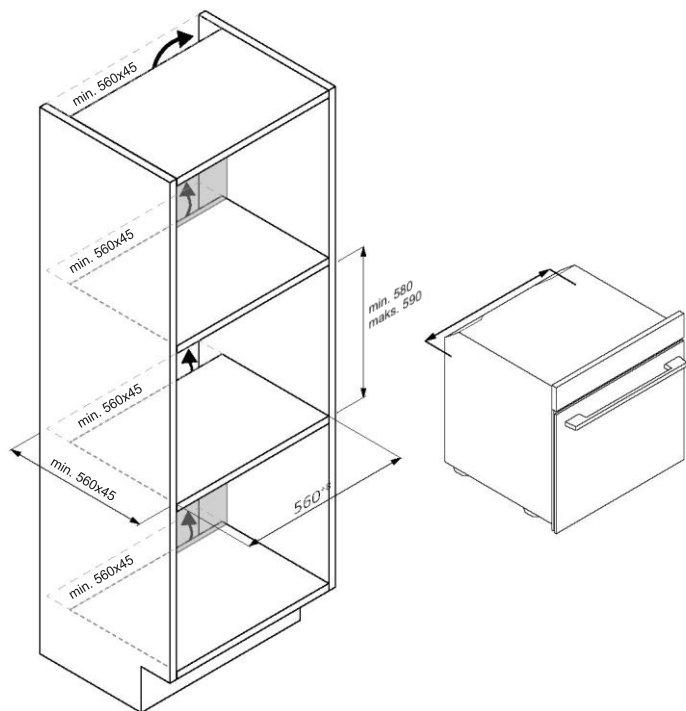
### 8.2. VAROVANJE IN SPOŠTOVANJE OKOLJA

Če je le mogoče, se izognite predgretju pečice in pečico kar se da napolnite z živili.

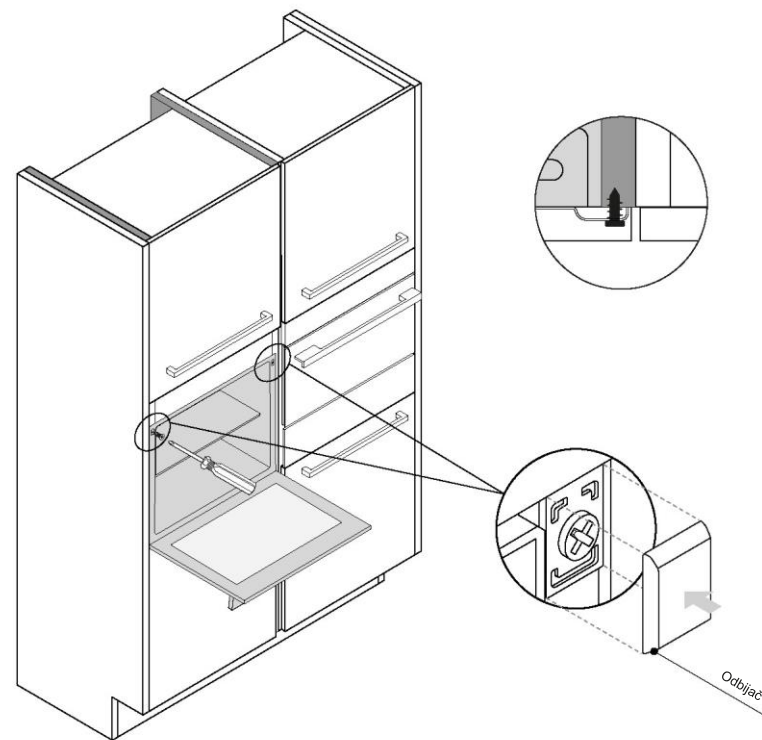
Vrata pečice odpirajte kar se da poredko, saj ob vsakem odpiranju toplota uhaja iz pečice. Občutno boste prihranili na energiji, če boste pečico izklopili 5 do 10 minut pred predvidenim koncem pečenja in izrabili preostanek toplote, ki je še v pečici.

Tesnila naj bodo čista, da se prepreči kakršno koli razprševanje toplote zunaj prostora pečice. Če imate pogodbo z dobaviteljem elektrike z dvema tarifama, boste s programom »kuhanje z zakasnitvijo« lažje privarčevali, saj lahko postopek kuhanja zamaknete v časovno obdobje nižje tarife.





SL 44



SL 45



# CANDY

## KOMPLETNO UPUTSTVO ZA UPOTREBU



(SR) Brzi vodič | (FR) Guide rapide | (IT) Guida veloce

[www.candy-home.com](http://www.candy-home.com)

CANDY HOOVER GROUP Via Comolli 16 Brugherio – Italia

Srpski  
Deutsch  
Français  
Italiano  
Español  
☒☒☒☒☒☒☒☒  
Nederlands  
Português  
Slovenčina  
Slovenščina  
☒☒☒☒☒☒  
Polski  
Čeština  
Dansk  
Suomi  
Norsk  
Svenska  
☒☒☒☒☒☒  
☒☒☒☒☒☒☒☒  
☒☒☒☒☒☒☒☒☒☒☒☒  
☒☒☒☒☒☒☒☒☒☒  
Hrvatski  
Romana  
Türkçe  
☒☒☒☒☒☒☒☒  
☒☒  
Magyar  
☒☒☒☒☒☒☒☒  
Lietuvių  
Eesti  
Latviešu

## DOBRO DOŠLI

Hvala vam što ste izabrali naš proizvod. Da biste bili bezbedni i dobili najbolje rezultate, pročitajte pažljivo ovo uputstvo, uključujući bezbednosna uputstva i sačuvajte ih za buduću upotrebu.

Pre ugradnje pećnice obratite pažnju na serijski broj koji će vam možda biti potreban za popravke. Proverite da li su prilikom transporta nastala oštećenja i pre upotrebe se obratite serviseru ako niste sigurni. Čuvajte materijale za pakovanje dalje od dece.

**i NAPOMENA:** Imajte na umu da funkcije i dodatna oprema pećnice mogu da se razlikuju u zavisnosti od modela koji ste kupili.

1.	BEZBEDNOSNE INFORMACIJE
2.	UVODNE INFORMACIJE O PROIZVODU
2.1.	PREGLED PROIZVODA
2.2.	DODATNA OPREMA
2.3.	KONTROLNI PANEL
2.4.	POVEZIVANJE
3.	PRE POČETKA
3.1.	INFORMACIJE VEZANE ZA POČETAK
3.2.	PRVA UPOTREBA
3.3.	PRELIMINARNO ČIŠĆENJE
4.	RAD PROIZVODA
4.1.	KAKO PROIZVOD RAD
4.2.	FUNKCIJE KUVANJA
4.2.1.	STANDARDNE FUNKCIJE
4.2.2.	SPECIJALNE FUNKCIJE
5.	SMERNICE ZA KUVANJE
5.1.	OPŠTA TABELA KUVANJA
5.2.	TABELA EVERYDAY COOKING
6.	ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE
6.1.	OPŠTE PREPORUKE
6.2.	ČIŠĆENJE PEĆNICE
6.2.1.	UNUTRAŠNJOST PEĆNICE: funkcije čišćenja
6.2.2.	SPOLJAŠNJOST PEĆNICE: uklanjanje i čišćenje staklenih vrata
6.3.	ČIŠĆENJE DODATNE OPREME
6.4.	ODRŽAVANJE
7.	OTKRIVANJE I OTKLANJANJE PROBLEMA/KVAROVA
8.	ZAŠTITA ŽIVOTNE SREDINE I ODLAGANJE NA OTPAD
8.1.	ODLAGANJE UREĐAJA NA OTPAD
8.2.	UŠTEDA I ZAŠTITA ŽIVOTNE SREDINE
9.	UGRADNJA

## 1. BEZBEDNOSNE INFORMACIJE

### OPŠTA UPOZORENJA

- Nemojte koristiti parni čistač radi čišćenja.
- **⚠ OPREZ:** da bi se izbegla opasnost usled nenamernog resetovanja termičkog osigurača, ovaj uređaj ne sme da se napaja preko eksternog uređaja za uključivanje, kao što je tajmer, niti da bude povezan na strujno kolo koje se redovno uključuje i isključuje od strane glavnog izvora
- Uređaj postaje vruć tokom upotrebe. Vodite računa da ne dodirnete grejne elemente unutar pećnice.

### Koristiti u skladu sa namenjenom upotrebom

- Koristite pećnicu samo u predviđene namene, odnosno samo za kuvanje hrane. Svaka druga upotreba, na primer kao izvor toplote, smatra se nepravilnom i stoga opasnom. Proizvođač se neće smatrati odgovornim za bilo kakvu štetu nastalu usled nepravilne, netačne ili nerazumne upotrebe.

### Ograničenja korišćenja

- Ovaj uređaj smeju da koriste deca uzrasta od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, čulnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja, ako su pod nadzorom ili ako imaju na raspolaganju uputstva u vezi sa upotrebom uređaja na bezbedan način i ako razumeju opasnosti koje su uključene. Deca ne smeju da se igraju uređajem. Čišćenje i održavanje ne smeju da vrše deca bez nadzora.
- Ovaj uređaj nije namenjen za upotrebu od strane osoba (uključujući decu) sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima, ili sa nedostatkom iskustva i znanja, osim ako imaju nadzor ili su dobili uputstva u vezi sa upotrebom uređaja od osobe odgovorne za njihovu bezbednost.
- Deca treba da budu pod nadzorom kako biste osigurali da se ne igraju sa uređajem.
- **⚠ UPOZORENJE:** uređaj i njegovi dostupni delovi postaju vrući tokom upotrebe. Treba voditi računa da se izbegne dodirivanje grejnih elemenata. Deca mlađa od 8 godina moraju se držati podalje, osim ako nisu pod stalnim nadzorom.



- **⚠ UPOZORENJE:** Dostupni delovi mogu postati vrući tokom upotrebe. Držati dalje od male dece.

### UPOZORENJA O UGRADNJI

- Pećnica može da se nalazi visoko u elementu ili ispod radne ploče.
- Pre pričvršćivanja, morate da obezbedite dobru ventilaciju u prostoru pećnice kako biste omogućili pravilan protok svežeg vazduha potrebnog za hlađenje i zaštitu unutrašnjih delova. Napravite otvore navedene na ilustracijama u skladu sa tipom ugradnje. Uvek pričvrstite pećnicu za kuhinjske elemente koristeći priložene zavrtnje.
- Nisu potrebne dodatne operacije/podešavanja da bi uređaj radio na nominalnoj frekvenciji.
- Uređaj ne sme da se ugrađuje iza dekorativnih vrata kako bi se izbeglo pregrevanje.
- Tokom ugradnje pećnicu treba isključiti iz napajanja kako bi se izbeglo pregrevanje.
- Ako je potrebna pomoć proizvođača za otklanjanje kvarova nastalih usled nepravilne instalacije, ta pomoć nije pokrivena garancijom. Moraju se poštovati uputstva za ugradnju za stručno kvalifikovano osoblje.
- Nepravilna ugradnja može naneti povrede ljudima i životinjama ili izazvati materijalnu štetu. Proizvođač se ne smatra odgovornim za takvu štetu ili povredu.
- Ugradnju mora da obavlja kvalifikovani tehničar koji mora da poznaje i poštuje zakone koji su na snazi u zemlji ugradnje i uputstva proizvođača.
- Nakon raspakivanja uređaja, uvek proverite da nije oštećen, u slučaju problema kontaktirajte korisničku službu pre ugradnje i ne priključujte na napajanje.
- Uklonite ambalažni materijal pre upotrebe uređaja.
- Tokom ugradnje nemojte koristiti ručku vrata pećnice za podizanje i pomeranje pećnice.
- Nameštaj u koji se obavlja ugradnja i susedni nameštaj moraju da izdrže temperature od 95 °C
- Preporučuje se nošenje zaštitnih rukavica tokom ugradnje kako bi se izbegle posekotine.
- Nemojte ugrađivati proizvod na otvorenim mestima izloženim atmosferskim agensima.

- Ovaj uređaj je dizajniran da se koristi na visini nižoj od 2000 m.

### ELEKTRIČNA UPOZORENJA

- Utičnica mora da bude odgovarajuća za opterećenje naznačeno na oznaci i mora da ima povezano i funkcionalno uzemljenje. Provodnik uzemljenja je žuto-zelene boje. Ovu operaciju treba da sprovede odgovarajuće kvalifikovani stručnjak.
- Priključivanje na izvor napajanja može da se izvrši pomoću utikača ili fiksnog ožičenja postavljanjem omnipolarnog prekidača, sa odvajanjem kontakata u skladu sa zahtevima za prednapon kategorije III, između uređaja i izvora napajanja koji može da podnese maksimalno povezano opterećenje i koji je u skladu sa važećim zakonima.
- U slučaju nekompatibilnosti između utičnice i utikača uređaja, zamolite kvalifikovanog električara da zameni utičnicu drugim odgovarajućim tipom. Utikač i utičnica moraju biti u skladu sa trenutnim propisima zemlje u kojoj se uređaj ugrađuje.
- Prekidač ne bi trebalo da prekida vod žuto-zelenog kabla uzemljenja. Utičnica ili omnipolarni prekidač koji se koriste za povezivanje treba da budu lako dostupni kada je uređaj ugrađen.
- Ako je mrežni kabl oštećen, mora da ga zameni proizvođač, radnik servisne službe ili slično kvalifikovana lica kako bi se izbegla opasnost. Za sve popravke, obratite se isključivo Odeljenju brige o korisnicima i zatražite upotrebu originalnih rezervnih delova.
- Isključite uređaj iz električne mreže pre nego što vršite bilo kakve radove ili održavanje na njemu.
- **⚠ UPOZORENJE:** uverite se da je uređaj isključen pre nego što zamenite sijalicu da biste sprečili mogućnost strujnog udara.
- Pećnica mora da se isključi pre uklanjanja uklonjivih delova. Nakon čišćenja, ponovo ih sastavite u skladu sa uputstvima.
- Upotreba bilo kog električnog uređaja podrazumeva poštovanje nekih osnovnih pravila:
  - nemojte povlačiti kabl za napajanje da biste isključili uređaj iz izvora napajanja;
  - ne dodirujte uređaj mokrim ili vlažnim rukama ili nogama;
  - uopšteno se ne preporučuje upotreba adaptera, višestrukih utičnica i produžnih kablova;
  - u slučaju kvara i/ili lošeg rada, isključite uređaj i ne dirajte ga.



- **i NAPOMENA:** s obzirom da pećnica može zahtevati održavanje, preporučuje se da imate na raspolaganju drugu zidnu utičnicu kako bi pećnica mogla da se priključi na nju ako se ukloni iz prostora u koji je ugrađena.
- Svaka popravka, ugradnja i održavanje koje nisu pravilno izvedeni mogu ozbiljno ugroziti korisnika.
- Proizvodna kompanija ovim izjavljuje da ne preuzima nikakvu odgovornost za direktnu ili indirektnu štetu prouzrokovanu nepravilnom ugradnjom, održavanjem ili popravkama. Pored toga, nije odgovoran za štete prouzrokovane odsustvom ili prekidom sistema uzemljenja (npr. strujni udar).
- **⚠ OPREZ:** da bi se izbegla opasnost usled nenamernog resetovanja termičkog osigurača, ovaj uređaj ne sme da se napaja preko eksternog uređaja za uključivanje, kao što je tajmer, niti da bude povezan na strujno kolo koje se redovno uključuje i isključuje od strane glavnog izvora.
- Uređaj nije dizajniran da se aktivira spoljnim tajmerom ili odvojenim sistemom daljinskog upravljanja.

#### UPOTREBA I ODRŽAVANJE

- Posuda za kapanje sakuplja ostatke koji kaplju tokom kuvanja.
- Kada postavljate rešetku na bočne police, uverite se da je kraći deo bočne strane (između graničnika i kraja) usmeren prema unutrašnjosti pećnice. Ako rešetka ima dekorativnu metalnu šipku, obratite pažnju da je postavite prema spoljnoj strani pećnice tako da logotip brenda bude vidljiv i čitljiv. Za ispravno postavljanje pogledajte i sliku u odeljku [Dodatna oprema](#) u ovom uputstvu za upotrebu.
- Nemojte koristiti oštra abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugače za čišćenje stakla vrata pećnice jer mogu ogrebat površinu, što može dovesti do pucanja stakla.
- Koristite samo temperaturnu sondu koja se preporučuje za ovu pećnicu.
- Tokom kuvanja može doći do kondenzacije vlage u šupljini pećnice ili na staklu vrata. To je normalna pojava. Da biste smanjili ovaj efekat, sačekajte 10–15 minuta nakon uključivanja napajanja pre nego što stavite hranu u rernu. U svakom slučaju, kondenzacija nestaje kada rerna dostigne temperaturu kuvanja.

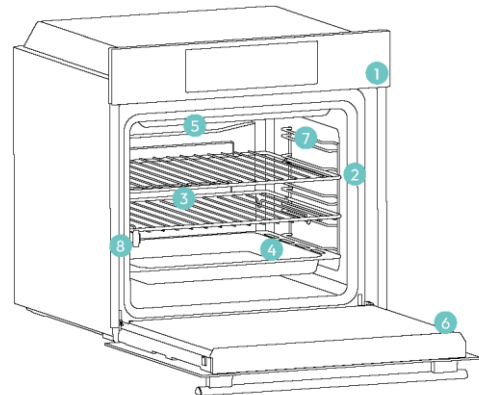
- Povrće kuvajte u posudi sa poklopcem umesto u otvorenom plehu.
- Izbegavajte da ostavljate hranu u rerni nakon kuvanja duže od 15/20 minuta.
- Dugotrajan nestanak napajanja tokom faze kuvanja može da dovede do kvara monitora. U tom slučaju kontaktirajte korisničku službu.
- **⚠ UPOZORENJE:** Nemojte oblagati zidove pećnice aluminijumskom folijom ili zaštitom za jednokratnu upotrebu dostupnom u prodavnicama. Aluminijumska folija ili bilo koja druga zaštita u direktnom kontaktu sa vrućim emajlom dovodi do rizika od topljenja i oštećivanja emajla u unutrašnjosti.
- **⚠ UPOZORENJE:** Nikada ne skidajte zaptivač sa vrata pećnice.
- **⚠ OPREZ:** Nemojte dopunjavati dno šupljine vodom tokom kuvanja ili dok je pećnica vruća.
- Za pravilnu upotrebu pećnice, preporučuje se da hrana ne dodiruje rešetke i plehove, već treba da koristite papir za pećnicu i/ ili specijalne posude.

#### UPOZORENJA (\*ZA PIRO PEĆNICE)

- Pre čišćenja moraju da se uklone ostaci izlivanja.
- **⚠ UPOZORENJE:** pre pokretanja automatskog ciklusa čišćenja:
  - Očistite vrata pećnice;
  - Uklonite velike ili grube ostatke hrane iz unutrašnjosti pećnice vlažnim sunđerom. Nemojte koristiti deterdžente;
  - Uklonite sve dodatke i komplet kliznih polica (tamo gde postoje);
  - Ne stavljajte kuhinjske krpe.
- U rernama sa sondom za meso potrebno je, pre pokretanja ciklusa čišćenja, zatvoriti rupu priloženim zatvaračem. Uvek zatvorite otvor zatvaračem kada se sonda za meso ne koristi.
- Tokom procesa pirolitičkog čišćenja (ako je dostupno), površine mogu postati toplije nego obično i decu treba držati podalje.
- Ako je ploča postavljena iznad pećnice, nikada ne koristite ploču dok je uključena funkcija pirolize, to će sprečiti pregrevanje ploče.

## 2. UVODNE INFORMACIJE O PROIZVODU

### 2.1. PREGLED PROIZVODA



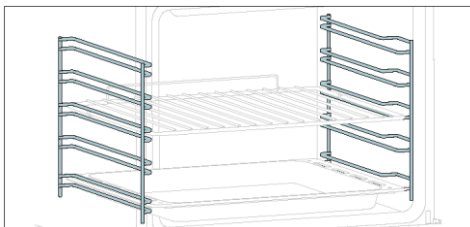
1. Kontrolni panel
2. Brojevi pozicija polica
3. Rešetke
4. Plehovi
5. Poklopac ventilatora
6. Vrata rerne
7. Bočne žičane rešetke (ako su deo opreme: samo za ravnu šupljinu)
8. Serijski broj i QR kod



Napišite ovde svoj serijski broj za buduću referencu.

### 2.2. DODATNA OPREMA

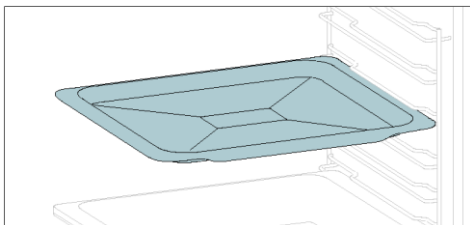
#### Bočne žičane rešetke (samo ako su deo opreme\*)



Postavljene na obe strane unutrašnjosti pećnice, bočne rešetke su dizajnirane za postavljanje pleha za pečenje i rešetki tokom kuvanja.

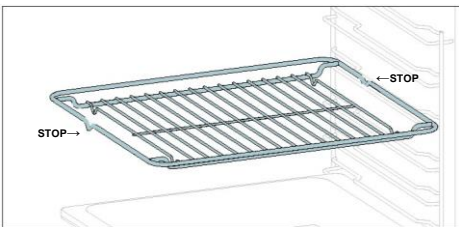
**1** NAPOMENA: 6 ili 7 nivoa u zavisnosti od modela.

#### Pleh za pečenje (samo ako je deo opreme\*)



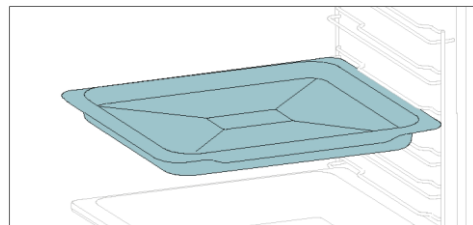
Pleh za pečenje je idealan za postizanje ravnomernog potamnivanja sa donje strane, što ga čini savršenim za kolače i peciva zbog svog plitkog, ravnog dizajna. Pored toga, ako se postavi ispod rešetke za kuvanje može pomoći u sakupljanju curenja i sprečava prljanje pećnice.

#### Metalna rešetka



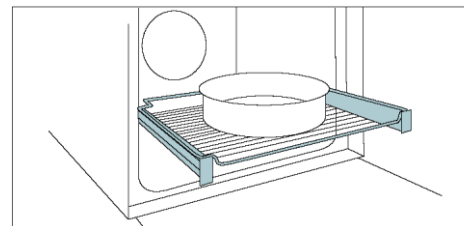
Metalna rešetka u pećnici je uklonjiva, podesiva polica koja podržava posuđe, obezbeđuje ravnomerno kuvanje i olakšava čišćenje. Može se koristiti za držanje tanjira i posuda na različitim visinama za različite potrebe kuvanja.

#### Dublji pleh



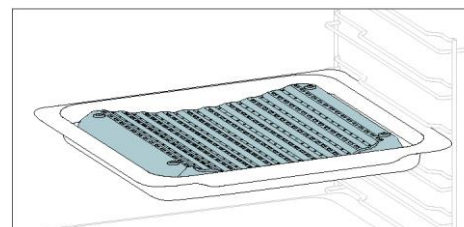
Dublji pleh je idealan za recepte prema kojima se dodaju tečnosti ili slojevi, kao što su duveći ili pečenja. Njegova dubina je posebno dizajnirana da osigura željenu ujednačenost hrane pripremljene u njemu.

#### Teleskopske vođice (samo ako su deo opreme\*)



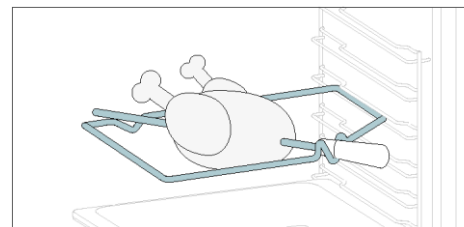
Teleskopske šine pećnice su police koje se mogu produžiti, što olakšava postavljanje ili uklanjanje predmeta, bez potrebe da se dosegne duboko u vruću pećnicu. Poboljšavaju bezbednost, stabilnost i mogu se podesiti na različitim nivoima.

#### Pametna posuda – režim roštilja (samo ako je deo opreme\*)



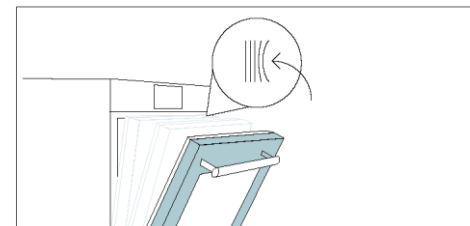
Konkavni oblik omogućava pravilnu cirkulaciju vlage koja nastaje tokom kuvanja, održavajući stopu vlažnosti hrane visokom. U zavisnosti od količine vode nasute u pleh, postići će se suvlje ili „vlažnije“ kuvanje.

#### Ražanj (samo ako je deo opreme\*)



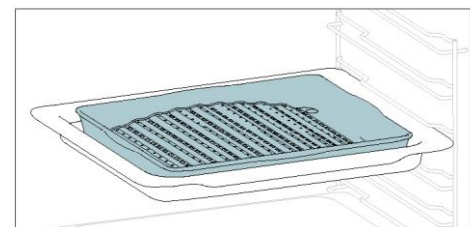
Ražanj funkcioniše zajedno sa gornjim grejnim elementom, a okretanjem se hrana može pripremati ujednačeno. Najbolje se koristi za hranu srednje veličine. Idealno za ponovno otkrivanje ukusa tradicionalnih pečenja.

#### Šarke za lagano zatvaranje/otvaranje (samo ako su deo opreme\*)



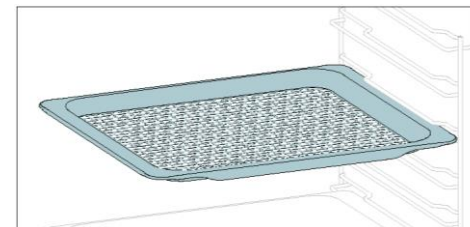
Šarke za lagano otvaranje i zatvaranje kontrolišu kretanje vrata i obezbeđuju lagano pomeranje sprečavajući lupanje.

#### Pametna posuda – režim PARA (samo ako je deo opreme\*)



Konveksni oblik je pogodan za pravljenje roštilja u pećnici na visokoj temperaturi (220°), omogućavajući rezultat roštiljanja čak i kod kuće sa malo dima zahvaljujući dejstvu ceđenja masti na dno posude.

#### Pleh za pripremu hrane pomoću vrućeg vazduha (samo ako je deo opreme\*)



Pleh za pripremu hrane pomoću vrućeg vazduha obezbeđuje da vruć vazduh ravnomerno i trodimenzionalno dođe do hrane, čime se dobija hrskavija spoljašnjost uz održavanje mekoće unutra. Da biste sakupljali sokove i mrvice, stavite ga na vrh pleha za pečenje.

### 2.3. KONTROLNI PANEL



Funkcije i rangiranje funkcija mogu se menjati u zavisnosti od modela.

1. Dugme birača funkcije
2. Vreme
3. Temperatura
4. LED displej
5. Daljinsko upravljanje
6. Lampa
7. Kontrola brojčanika

#### GLAVNE FUNKCIJE

Displej ima 4 glavne funkcije:

Simbol	Funkcija	Opis
	<a href="#">Vreme</a>	Pritisnite jednom za dužinu pečenja, dvaput za minutni podsetnik (dostupno u režimu pripravnosti), tri puta za doba dana i četiri puta za početak odlaganja. U režimu pripravnosti, dostupan je samo kuhinjski tajmer.
	Temperatura	Pritisnite jednom da biste proverili temperaturu u pećnici, pritisnite i držite 3 sekunde da biste aktivirali opciju brzog predgrevanja (dostupno samo tokom faze predgrevanja pećnice). Kada je predgrevanje aktivno, na ekranu će se prikazati odgovarajuća ikona.
	<a href="#">Uključivanje/Isključivanje daljinskog upravljanja</a>	Pritisnite dugme da biste aktivirali daljinsko upravljanje, posle uparivanja pećnice sa hOn aplikacijom (putem aplikacije).
	Svetlo	Pritisnite da biste uključili/isključili svetlo u pećnici.

### 2.4. POVEZIVANJE

#### Parametri bežičnog povezivanja

Tehnologija	Wi-Fi	Bluetooth
Standardna	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Frekventni opsezi [MHz]	2401+2483	2402+2480
Maksimalna snaga [mW]	100	10

#### Informacije o proizvodu za umreženu opremu

Potrošnja energije proizvoda u umreženom stanju pripravnosti kada su svi kablovski mrežni portovi povezani i svi portovi bežične mreže aktivirani: 2,0 W.

#### Kako aktivirati bežični mrežni port:

Wi-Fi modul se uključuje čim funkcijsko dugme nije u nultom položaju.

#### Kako deaktivirati bežični mrežni port:

Wi-Fi modul je uvek isključen kada je funkcijsko dugme postavljeno u nulti položaj.

Ako je dugme postavljeno u drugi položaj, otvorite meni za Wi-Fi i izaberite isključeno da biste deaktivirali Wi-Fi.

Ovim putem, Candy Hoover Group Srl izjavljuje da je radio-oprema u skladu sa Direktivom 2014/53/EU i relevantnim zakonskim zahtevima (za tržište VB).  
Celokupan tekst izjave o usaglašenosti dostupan je na sledećoj internet adresi:  
[www.candy-group.com](http://www.candy-group.com)



## KAKO DA OSTVARITE INTERAKCIJU SA APLIKACIJOM

Vaš uređaj može da se poveže sa kućnom bežičnom mrežom i njime se može daljinski upravljati pomoću aplikacije. Povežite uređaj kako biste bili sigurni da je ažuriran sa najnovijim softverom i funkcijama.

### 1 NAPOMENA

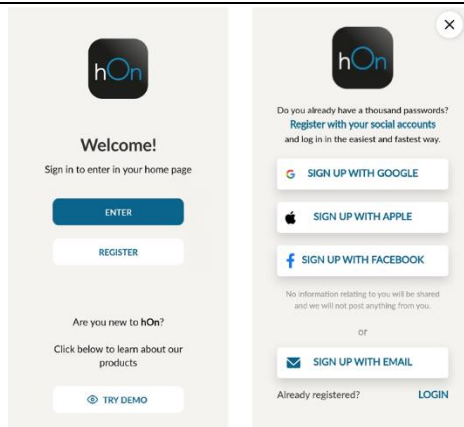
- Kada se pećnica uključi, Wi-Fi ikone trepere 30 minuta. Tokom ovog perioda moguće je prijaviti proizvod.
- Proverite da li je kućna Wi-Fi mreža uključena.
- Dobićete uputstva korak po korak i na uređaju i na mobilnom uređaju.
- Povezivanje pećnice može potrajati do 10 minuta.
- Dodatne smernice i rešavanje problema potražite u aplikaciji.

Preuzmite na svoj pametni telefon.



## REGISTRACIJA NOVOG KORISNIKA

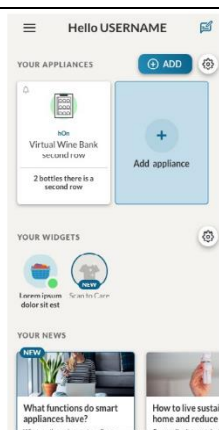
- Kliknite na „Registrujte se“
- Registrujte se pomoću naloga na društvenim mrežama ili ličnom imejl adresom



## PRIJAVLJIVANJE ZA BRZO UPARIVANJE

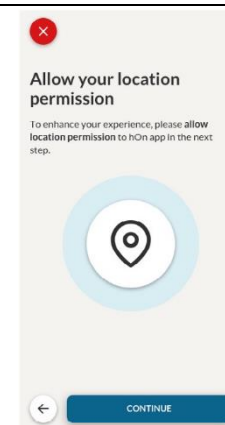
### 1. korak

- Izaberite „Dodaj uređaj“.



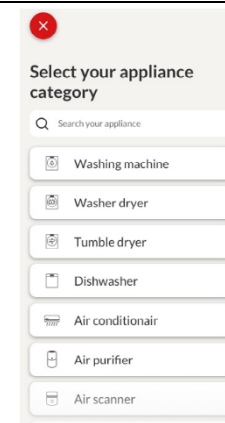
### 2. korak

- Dajte dozvolu za lokaciju.



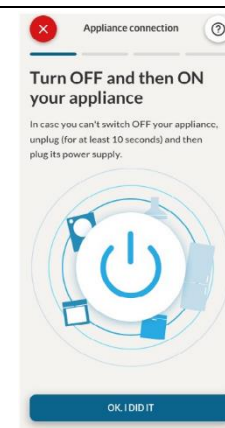
### 3. korak

- Izaberite pećnicu iz kategorije uređaja.



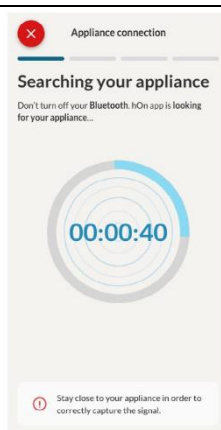
### 4. korak

- Uključite uređaj; ako je već uključen, isključite ga i ponovo uključite.



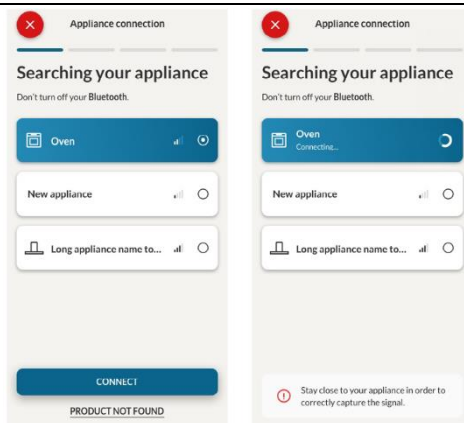
5. korak

- Nakon uključivanja, aplikacija hOn počinje da traži vaš kućni uređaj.



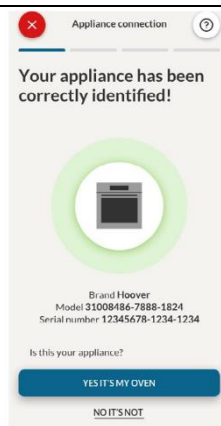
6.1-6.2. korak

- Izaberite kućni uređaj, dodirnite „poveži“ i sačekajte nekoliko sekundi.



7. korak

- Pećnica će biti otkrivena i možete da je kontrolišete putem aplikacije hOn.



📶 KAKO DA PROMENITE PODEŠAVANJA WI-FI MREŽE

Kada se uređaj registruje, korisnik može da promeni podešavanja Wi-Fi mreže između:

- Wi-Fi ON:** Moguće je pratiti stanje pećnice samo pomoću aplikacije.
- Wi-Fi OFF:** Pećnica nije povezana, ali je i dalje registrovana sa sačuvanim mrežnim akreditivima.
- Wi-Fi Reset:** Veza se resetuje i registracija može ponovo da se izvrši.

- Okrenite funkcijsko dugme u Wi-Fi meniju.
- Na displeju se pojavljuje „On“.
- Okrećite kontrolu brojačnika dok se ne prikaže „Off“ ili podešavanje resetovanja „rSt“.



📶 DALJINSKO UPRAVLJANJE

Daljinsko upravljanje nudi brojne prednosti za korisnike, povećavajući praktičnost, efikasnost i celokupno iskustvo kuvanja, pružajući mogućnost kontrole proizvoda direktno iz uređaja i aplikacije hOn

Ova funkcija omogućava, putem vašeg uređaja, da uživate u različitim funkcijama, kao što su: trenutni ili planirani početak receptata ili programa kuvanja koji su već dostupni u aplikaciji; praćenje napretka vaših receptata u realnom vremenu; podešavanje parametara kuvanja koji se koriste. Pored toga, moguće je primati obaveštenja kada se programi ili recepti završe. Daljinsko upravljanje se može aktivirati isključivo kada je proizvod prijavljen.

**ⓘ NAPOMENA:** dostupno je za sve funkcije kuvanja na proizvodu, osim za programe Gratiniranje i Supergrill.

**Kako aktivirati daljinsko upravljanje:**

- Okrenite funkcijsko dugme u Wi-Fi meniju.
- Pritisnite 📶.
- Na displeju se pojavljuje „hOn“. Biće prikazane ikone Wi-Fi i daljinskog upravljanja.
- Pristupite aplikaciji, izaberite program i kuvanje može da počne. Tokom procesa moguće je kontrolisati i menjati parametre programa i iz proizvoda i iz aplikacije.





Takođe, moguće je aktivirati daljinsko upravljanje tokom procesa kuvanja pritiskom na odgovarajuće dugme.



#### Kako da zaustavite daljinsko upravljanje:

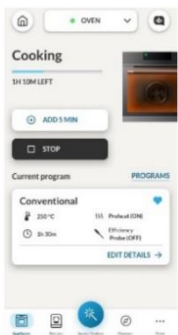
Dok je program kuvanja u toku, može se zaustaviti direktno iz samog proizvoda okretanjem funkcijskog dugmeta u drugi položaj. Ove radnje prekidaju proces kuvanja.

Drugi način je pritiskom odgovarajućeg dugmeta daljinskog upravljanja koji je isporučen sa vašim uređajem. Ove radnje prekidaju proces kuvanja.



Program za kuvanje možete da zaustavite i daljinski pomoću aplikacije tako što ćete kliknuti na dugme „STOP“ na displeju uređaja. Pećnica će automatski zaustaviti kuvanje.

**NAPOMENA:** Ako korisnik sa pećnice prekine kuvanje koje je u toku, istovremeno će se zaustaviti kuvanje i u aplikaciji.



## 3. PRE POČETKA

### 3.1. INFORMACIJE VEZANE ZA POČETAK

Kada prvi put uključite pećnicu, možda ćete primetiti dim. Ne brinite, pre upotrebe pećnice samo sačekajte da se dim raščisti.

#### Kako funkcionišu vrata

Za funkcije koje koriste roštilj, zahvaljujući tehnologiji prekidača za vrata, pećnica će automatski pauzirati grejne elemente kada otvorite vrata i nastaviti sa kuvanjem kada ih zatvorite.

Ova funkcija je dostupna samo na određenim konfiguracijama pećnice. Svi piro modeli je poseduju. Tokom procesa pirolitičkog čišćenja, vrata pećnice ostaju zaključana sve vreme. Ako nije zaključana, pećnica će prikazati šifru greške 24 i pauzirće funkciju čišćenja.

#### Kako funkcioniše osvetljenje

Pećnica je osvetljena pomoću jedne ili više sijalica, koje se obično aktiviraju svaki put kada počne funkcija kuvanja.

Za pećnice opremljene prekidačem za vrata (pogledajte dole), svetlo se automatski uključuje kada se vrata otvore.

Za pećnice opremljene dugmetom Lamp, ono se može koristiti i za aktiviranje osvetljenja.

Ako vrata rerne ostanu otvorena duže od 10 minuta, svetlo će se automatski isključiti.

Tokom procesa pirolitičkog čišćenja svetlo ostaje isključeno. \*

#### Kako funkcioniše ventilator za hlađenje

Ventilator za hlađenje je služi za raspršivanje toplote, sprečavanje pregrevanja pećnice i okoline, kao i za zaštitu kuhinjskih aparata od uticaja visokih temperatura. Zbog toga će ventilator za hlađenje proizvoditi zvuk neko vreme čak i nakon isključivanja pećnice.

On radi tokom i nakon ciklusa kuvanja u zavisnosti od unutrašnje temperaturu pećnice.

Kada ventilator za hlađenje radi, obično stvara blago zujanje ili brujanje. Takođe, možete primetiti protok toplog vazduha koji izlazi iz proreza između vrata rerne i kontrolnog panela. Tokom pirolitičkog čišćenja i kada su vrata zaključana, ventilator za hlađenje je uključen. \*

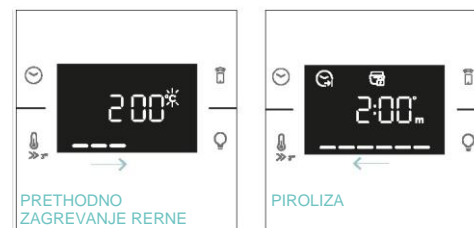
Tokom funkcije ECO svetlo će ostati isključeno.

(\*samo za piro pećnice)

#### Kako funkcioniše statusna traka

Statusna traka, na osnovu podešenog programa, pojednostavljuje praćenje temperature i vremena. Konkretno, za funkcije koje uključuju predgrevanje, prikazuje povećanje temperature tokom ove faze.

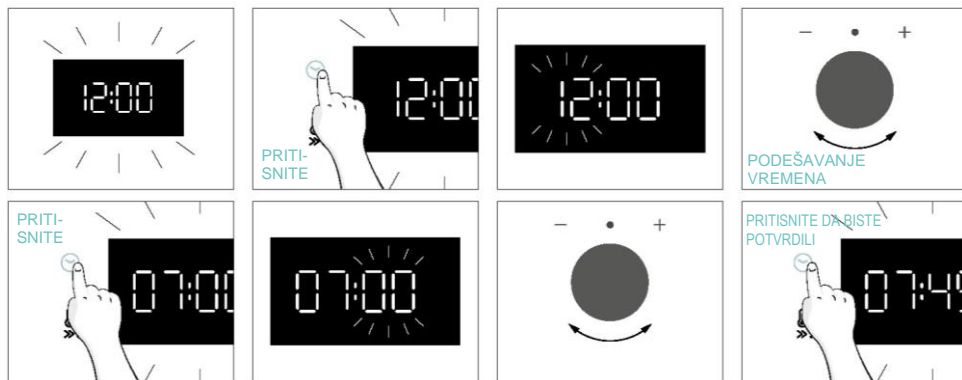
U programima kuvanja i funkciji pirolitičkog čišćenja prikazuje odbrojanje vremena kuvanja i ciklusa čišćenja.



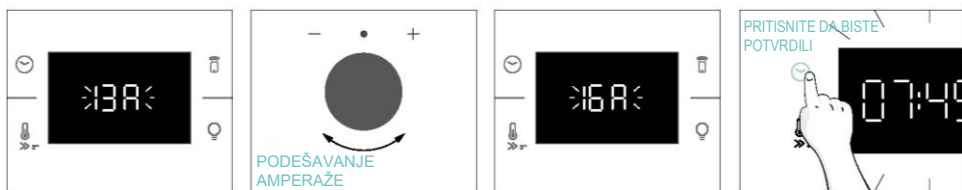
### 3.2. PRVA UPOTREBA

Kada se uređaj prvi put uključi, prvi korak je da podesite vreme, izaberete između 13 ampera ili 16 ampera, izaberete osvetljenost i nivo jačine zvuka.

- **PODEŠAVANJE VREMENA:** Na displeju će treptati unapred podešeno vreme „12:00“. Da biste ga izmenili, pritisnite ☹️ i koristite desno dugme da biste podesili trenutni sat. Pritisnite ponovo ☹️ i pratite istu proceduru da biste podesili minute. Da biste potvrdili, pritisnite ☹️ još jednom.

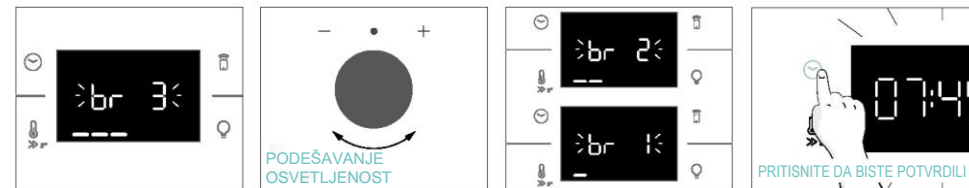


- **AMPERAŽA:** Pečnica je podrazumevano podešena da radi sa većom snagom pogodnom za domaćinstva sa više od 3 kW (16 A). Ako vaš dom ima slabiju struju, možete da promenite ovu postavku na 13 A. Ovo podešavanje utiče na brzinu zagrevanja pećnice. Odabir više opcije (16A) znači da se brže zagreva (jer se povećava apsorpcija snage). Na displeju ćete videti dva izbora: 13A i 16A. Samo okrenite desno dugme da biste izabrali podešavanje koje želite, a zatim pritisnite ☹️ za potvrdu.

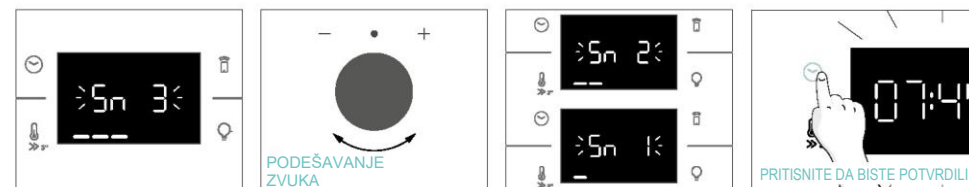


- **NAPOMENA:** Opcija podešavanja amperaže je dostupna samo tokom početne ugradnje. Da biste izmenili podešenu amperažu, pogledajte uputstva za upotrebu nakon ugradnje.

**OSVETLJENOST:** Na ekranu se prikazuje simbol „br“. Brojevi predstavljaju nivo intenziteta osvetljenosti, koji se može menjati okretanjem desnog dugmeta. Da biste potvrdili pritisnite ☹️



**ZVUK:** Na ekranu se prikazuje simbol „Sn“. Brojevi predstavljaju nivo intenziteta zvuka, koji se može menjati okretanjem desnog dugmeta. Da biste potvrdili pritisnite ☹️

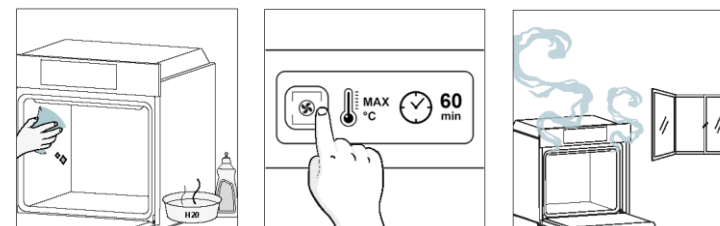


Kada je pećnica u režimu pripravnosti, moguće je vratiti se na početna podešavanja istovremenim pritiskom tastera Temperatura i Lampa na 5 sekundi.



### 3.3. PRELIMINARNO ČIŠĆENJE

Očistite pećnicu pre prve upotrebe. Obrišite spoljne površine vlažnom mekom krpom. Operite svu dodatnu opremu i obrišite unutrašnjost pećnice rastvorom tople vode i tečnosti za pranje. Podesite praznu pećnicu na maksimalnu temperaturu i ostavite je uključenu oko 1 sat, to će ukloniti sve preostale mirise novog uređaja.



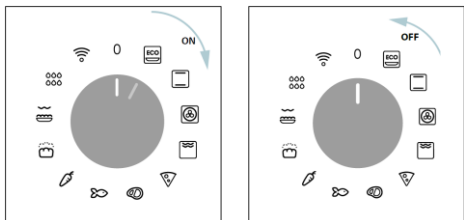


## 4. RAD PROIZVODA

### 4.1. KAKO PROIZVOD RAD

#### UKLJUČIVANJE/ISKLUČIVANJE PEĆNICE

Da biste uključili pećnicu, okrenite funkcijsko dugme (u smeru kazaljke na satu/suprotno od kazaljke na satu) i izaberite program pečenja. Da biste je ISKLJUČILI, podesite funkcijsko dugme u položaj „0“.



#### PODESITE PROGRAM KUWANJA

Okrenite funkcijsko dugme i izaberite željeni program. Na displeju će se pojaviti podrazumevana temperatura koja se može menjati u svakom trenutku okretanjem desnog dugmeta (u smeru kazaljke na satu za povećanje i suprotno od kazaljke na satu za smanjenje temperature).

#### MENI VREME

Pristupite meniju Vreme pritiskom na dugme ☺. Da biste ušli dodirnite ☺ onoliko puta koliko je potrebno da biste ušli u sledeća podešavanja:



**NAPOMENA:** nekoliko parametara se ne može podesiti istovremeno, stoga samo poslednje podešavanje ostaje u memoriji dok se prethodno briše.

#### ☺ TRAJANJE KUWANJA

Omogućava podešavanje unapred vremena kuvanja potrebnog za izabrani recept.

AKTIVACIJA: pritisnite ☺ da biste ušli u meni Vreme. Dodirnite ☺ onoliko puta koliko je potrebno da izaberete funkciju „Trajanje kuvanja“. Zatim koristite kontrolu brojčanika da biste regulisali vrednost.

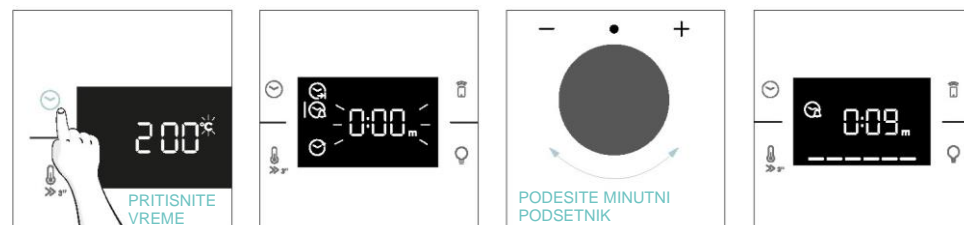


Odbrojavanje počinje na kraju predgrevanja (ako postoji). Tokom faze kuvanja moguće je promeniti vrednost trajanja okretanjem desnog dugmeta. Kada istekne vreme, kuvanje se zaustavlja.

#### ☺ MINUTNI PODSETNIK

Omogućava korišćenje pećnice kao budilnika.

AKTIVACIJA: pritisnite ☺ da biste ušli u meni Vreme. Dodirnite ☺ onoliko puta koliko vam je potrebno da biste izabrali funkciju „Minutni podsetnik“. Zatim koristite kontrolu brojčanika da biste regulisali vrednost.



Kada je funkcija podešena, prve informacije prikazane na displeju uvek predstavljaju vreme. Da biste izmenili temperaturu, pritisnite ☺ da biste ušli u namenski režim izmene. Kada istekne vreme, kuvanje se nastavlja dok se levo dugme ne okrene u položaj 0.

Ova funkcija se može podesiti i kada je pećnica u režimu pripravnosti pritiskom na dugme ☺. Kada je aktiviran, minutni podsetnik radi nezavisno od funkcija kuvanja u pećnici.

#### ☺ ODLOŽENI POČETAK

Omogućava odabir vremena početka kuvanja.

AKTIVACIJA: pritisnite ☺ da biste ušli u meni Vreme. Dodirnite onoliko puta koliko vam je potrebno da izaberete funkciju „Odlagaj početak“. Zatim pomoću dugmeta podesite vreme početka kuvanja.



**NAPOMENA:** Odlaganje početka je moguće tek nakon podešavanja trajanja kuvanja i nije dostupno sa funkcijama roštilja.

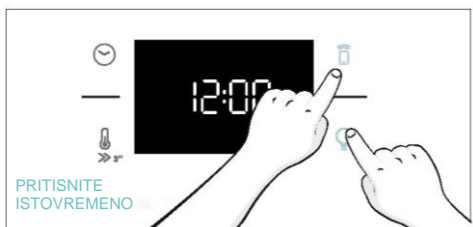


## DODATNE FUNKCIJE

### ZAKLJUČANO ZA DECU

Ova funkcija vam omogućava da zaključate displej kako biste sprečili neželjenu upotrebu od strane maloletnika. Da biste aktivirali zaključavanje displeja, istovremeno pritisnite i držite dugmad Daljinsko upravljanje i Lampa.

Ponovite istu radnju da biste deaktivirali zaključavanje.



## 4.2. FUNKCIJE KUVANJA





### OPCIJA BRZOG PREDGREVANJA




Da biste ubrzali fazu predgrevanja, možete izabrati opciju brzog predgrevanja pritiskom na ikonu temperature 3 sekunde nakon što ste izabrali program kuvanja i temperaturu. Ova opcija će aktivirati kombinaciju ventilatora i grejnih elemenata bez obzira na izabranu funkciju kuvanja.

Da biste uštedeli energiju, kada se aktivira [brzo predgrevanje](#), ventilator će se ISKLJUČITI dok pećnica ne dostigne željenu temperaturu.

### 4.2.1. STANDARDNE FUNKCIJE

**i NAPOMENA:** za funkcije koje zahtevaju predgrevanje, uverite se da je tokom ove faze sav dodatni pribor uklonjen.

Simbol	Funkcija	T°C podrazumevano Opseg T°C	Predloženi položaj police	Predgrevanje	Predlozi
	*ECO	190 °C 150-220 °C	L3/L4	NE	IDEALNO ZA: kuvanje mesa, ribe ili povrća  Ova funkcija omogućava uštedu energije tokom kuvanja, održavajući hranu vlažnom i mekom. Lampa je isključena
	*Konvencionalno	30-250 °C	L2/L3	Da/Brzo predgrevanje	IDEALNO ZA: kolače, hleb, kekse, kiševce na jednom nivou koristeći i gornje i donje grejanje. Može se koristiti sa senzorom Heat Feel.
	Više nivoa	160 °C 50-250 °C	L4 (jedan pleh) L2+L5 (dva pleha) L2+L4+L6 (tri pleha)	Da/Brzo predgrevanje	IDEALNO ZA: kolače, kekse i pice na jednom ili više nivoa. Idealno za kuvanje različitih namirnica. Može se koristiti sa senzorom Heat Feel.
	**Supergrill	05 01-05	L6	NE	IDEALNO ZA: velike količine kobasica, odrezaka i tost hleba. Celo područje ispod roštilja postaje vruće. Koristite sa zatvorenim vratima. Okrenite hranu kada da bude dve trećine spremna (ako je neophodno).

	**Gratiniranje(***)	200 °C 150-250 °C	L4/L5	Da/Brzo predgrevanje	IDEALNO ZA: cele komade mesa (pečenje) ili gratiniranu hranu. Koristite sa zatvorenim vratima. Gurnite posudu za kapanje ispod police da biste sakupili sokove. Okrenite hranu na drugu stranu na pola kuvanja ako je potrebno.
	Vruć vazduh(***)	200 °C 150-250 °C	L3/L4	NE	IDEALNO ZA: pripremu zamrznute hrane ili delimično kuvane pohovane hrane koja se obično prži. Zahvaljujući namenskom plehu, vrući vazduh može ravnomerno da struji preko hrane.
	Pekara sa svim funkcijama	200 °C	L2	NE	IDEALNO ZA: namirnice koje zahtevaju automatsko narastanje i pečenje.

\*Testirano u skladu sa EN 60350-1 koji se koristi za deklaraciju o potrošnji energije i definisanje energetske klase.

\*\*Koristite sa zatvorenim vratima.

\*\*\*U zavisnosti od modela pećnice.

#### 4.2.2. SPECIJALNE FUNKCIJE

Simbol	Funkcija	T°C podrazumevano Opseg T°C	Predloženi položaj police	Predgrevanje	Predlozi
	Pica	300 °C 200-300 °C	2/3	NE	IDEALNO ZA: sve vrste pica bez prethodnog zagrevanja rerne. Koristite niže temperature za zamrznute artikle i 300 °C za domaće recepte

## 5. SMERNICE ZA KUVANJE

### 5.1. OPŠTA TABELA KUVANJA

Kategorija	Recept	Br. nivoa	Program kuvanja	T °C	Predgrevanje	Pribor za kuvanje	Položaj police	Vreme kuvanja nakon predgrevanja* (min)
Slatka peciva	Sitni kolači /mafini	1	Konvekcija Više nivoa	175 °C 160 °C		Pleh za pečenje Pleh za pečenje	L3 L4	20-30 30-40
		2	Više nivoa	150 °C	Da	Pleh za pečenje + dublji pleh	L2+L5	30-40
		3	Više nivoa	140 °C		Pleh za pečenje	L2+L4+L6	40-50
	Vazdušasti kolači (26 cm Ø)	1	Konvekcija	170 °C		Metalna rešetka + kalup za kolače	L2	30-40
			Više nivoa	150 °C	Da	Metalna rešetka + kalup za kolače	L4	40-50
	Keksi/kolačići	1	Konvekcija Više nivoa	150 °C 150 °C		Pleh za pečenje Pleh za pečenje	L3 L4	25-30 30-40
			2	Više nivoa	140 °C	Da	Pleh za pečenje + dublji pleh	L2+L5
		3	Više nivoa	140 °C		Pleh za pečenje	L2+L4+L6	35-40
	Kroketi	1	Konvekcija	190 °C		Pleh za pečenje	L4	25-35
		2	Više nivoa	170 °C		Pleh za pečenje	L3	25-35
	Jorkširski puding	1	Konvekcija	200 °C	Da	Pleh za pečenje	L3	20-30
	Puslice	1	Više nivoa	90 °C	Da	Pleh za pečenje		90-160
	Makaronsi	1	Konvekcija	150 °C	Da	Pleh za pečenje	L3	15-20
	Pita od jabuka	1	Konvekcija	185 °C	Da	Metalna rešetka + kalup za kolače	L2	60-70
		1	Više nivoa	170 °C	Da	Metalna rešetka + kalup za kolače	L4	65-75
	Tart tatin	1	Konvekcija	170 °C	Da	Metalna rešetka + kalup za kolače	L2	40-60
	Čokoladni sufe	1	Konvekcija	200 °C	Da	Pleh za pečenje + modle	L3	10-15
	Čizkejk	1	Konvekcija	150 °C	Da	Metalna rešetka + kalup za kolače	L2	50-65
Smrznuti kroasani	1	Konvekcija	180 °C	Da	Pleh za pečenje	L3	20-25	
	2	Konvekcija	180 °C		Pleh za pečenje	L2 + L5	25-35	
	3	Više nivoa	160 °C		Pleh za pečenje	L2+L4+L6	30-40	
Štrudla, smrznuta	1	Konvekcija	210 °C	Da	Pleh za pečenje	L3	30-45	
Hleb i lepinja	Tost hleb	1	Supergriil	5	Ne	Metalna rešetka	L6	4-6
	Fokača	1	Konvekcija	200 °C	Da	Pleh za pečenje	L2 ili L3	25-35
	Hleb, ceo	1	Konvekcija	200 °C	Da	Pleh za pečenje	L3	35-50



Kategorija	Recept	Br. nivoa	Program kuvanja	T °C	Pred-grevanje	Pribor za kuvanje	Položaj police	Vreme kuvanja nakon pred-grevanja* (min)
Slane pite i musake	Slani kolači / kiševi (26 cm Ø)	1	Konvekcija	200 °C	Da	Metalna rešetka + Pleh za kiš	L1 ili L2	30-50
		2	Više nivoa	180 °C	Da	Metalna rešetka + Pleh za kiš	L1+L4	50-70
	Sufle od sira	1	Konvekcija	200 °C	Da	Pleh za pečenje + modle	L3	20-35
	Lazanje, sveže	1	Konvekcija	200 °C	Da	Metalna rešetka + posuda za pečenje	L3	40-60
	Lazanje, smrznute	1	Konvekcija	180 °C	Da	Metalna rešetka + posuda za pečenje	L3	50-60
	Kaneloni, smrznuti	1	Konvekcija	180 °C	Da	Metalna rešetka + posuda za pečenje	L3	45-55
	Pečena testenina	1	Gratiniranje	200 °C	Da	Metalna rešetka + posuda za pečenje	L4	20-30
Pica	Pica, sveža (pleh)	1	Konvekcija	250 °C	Da	Pleh za pečenje	L2 ili L3	15-20
		1	Pica	250 °C	Ne	Pleh za pečenje	L2 ili L3	18-25
	Pica, sveža (pleh)	2	Više nivoa	180 °C	Da	Pleh za pečenje + dublji pleh	L2+L5	25-35
		1	Konvekcija	250 °C	Da	Pleh za pečenje	L2 ili L3	8-10
	Pica, sveža (okrugla)	1	Pica	300 °C	Ne	Pleh za pečenje	L2 ili L3	15-20
		2	Više nivoa	180 °C	Da	Pleh za pečenje + dublji pleh	L2+L5	30-40
	Pica, smrznuta (tanka kora)	1	Konvekcija	220 °C		Metalna rešetka	L3	10-15
2		Više nivoa	200 °C	Da	Metalna rešetka	L2+L5	15-25	
3		Više nivoa	180 °C		Metalna rešetka	L2+L4+L6		
Pica, smrznuta (tanka kora)	1	Pica	200 °C	Ne	Metalna rešetka	L2	10-15	
Meso i živina	Pečeno celo pile (1-1,2 kg)	1	Gratiniranje	220 °C	Da	Metalna rešetka/L4 mesto Pleh za pečenje na L1 sa 150ml vode	L4	40-60
	Pileći karabatak	1	Vruć vazduh**	220 °C	Ne	Pleh za pečenje na vrućem vazduhu**	L4	30-50
	Pečena patka	1	Gratiniranje	200 °C	Da	Metalna rešetka + posuda za pečenje	L3	50-60

Kategorija	Recept	Br. nivoa	Program kuvanja	T °C	Pred-grevanje	Pribor za kuvanje	Položaj police	Vreme kuvanja nakon pred-grevanja* (min)
Meso i živina	Petao	1	Gratiniranje	220 °C	Da	Metalna rešetka Postavite pleh za pečenje na L1	L4	20-40
	Pečena ćurka	1	Gratiniranje	200 °C	Da	Metalna rešetka + posuda za pečenje	L3	50-60
	Svinjska rebra (1000-1200g)	1	Konvekcija	200 °C	Da	Metalna rešetka + posuda za pečenje	L3	80-100
	Kobasice	1	Supergrill	A	Da	Metalna rešetka	L5	40-50
	Goveđi file (1000-1500g)	1	Gentle cooking**	60 °C	Ne	Metalna rešetka + posuda za pečenje	L3	60-80
	Pečena govedina (500g)	1	Gratiniranje	220 °C	Da	Pleh za pečenje	L3	20-40
	Mesna vekna (1000-1500g)	1	Konvekcija	180 °C	Da	Pleh za pečenje	L3	40-50
	Pečena piletina sa krompirom	1	Gratiniranje	200 °C	Da	Dublji pleh	L4	A5-60
	Morski plodovi sa roštija	1	Supergrill	A	Ne	Metalna rešetka	L5	15-30
Riba i morski plodovi	Smrznuti riblji štapići	1	Vruć vazduh**	200 °C	Ne	Pleh za pečenje na vrućem vazduhu**	L4	20-25
	Pečena riba	1	ECO	200 °C	Ne	Metalna rešetka Postavite pleh za pečenje na L1	L3	40-60
	Gratinirano povrće	1	ECO	200 °C	Ne	Metalna rešetka + posuda za pečenje	L3	80-90
Povrće	Zamrznuti pomfrit (300-500 g)	1	Vruć vazduh**	220 °C	Ne	Pleh za pečenje na vrućem vazduhu**	L4	18-25
	Gratinirani krompir	1	Gratiniranje	200 °C	Da	Metalna rešetka + posuda za pečenje	L4	15-25
	Pečeni krompir	1	Konvekcija	200 °C	Da	Pleh za pečenje	L4	30-50

Vreme kuvanja može da varira u zavisnosti od recepta i sastojaka.

\* Ako je potrebno predgrevanje




\* U zavisnosti od modela pećnice.

**NAPOMENA:** Za pečenje kolača, pita i drugih recepata koji zahtevaju kalup ili posudu na 2 nivoa, postavite na sledeći način: gornji pleh na levu stranu, a donji pleh na desnu stranu.

## 5.2. TABELA EVERYDAY COOKING

Meni kategorije hrane omogućava kuvanje različitih recepata bez prethodnog zagrevanja pećnice, zahvaljujući namenskim programima kuvanja prilagođenim potrebama svake kategorije.

Nakon odabira programa kuvanja, prikazaće se podrazumevano vreme i može se izmeniti okretanjem desnog dugmeta; temperatura kuvanja se može promeniti pritiskom na određenu ikonu. Oba parametra se mogu podesiti u ograničenom opsegu kao što je prikazano u tabeli ispod.

Simbol	Opis	Pred-grevanje	Položaj police	Opseg temperature (°C)	Vremenski opseg (min)	Temperatura senzora Heat Feel (ako je dostupan)	Opis
	Meso	NE	2-3-4	180-200	20-80	55-85 °C	Za govede, teleće i svinjsko pečenje, živinu i komade mesa.
	Riba	NE	3-4	160-180	15-45	55-65 °C	Za celu ribu i filete.
	Povrće	NE	3-4	180-200	30-80	70-90 °C	Za pečeno povrće i krompir

**i NAPOMENA:** ako nakon isključivanja pećnice postoji potreba za nastavkom kuvanja, preporučuje se izbegavanje programa Everyday cooking i umesto toga se odlučite za [standardne funkcije](#).

Recept	Veličina porcije	Program kuvanja	T °C	Pribor za kuvanje	Položaj police	Vreme kuvanja (u min.)
Govede pečenje	500-800g	Meso	190 °C	Metalna rešetka	L3	30-40
Govedi file	200g	Meso		Metalna rešetka	L3	
Mesna vekna	1000-1500g	Meso	180 °C	Metalna rešetka	L3	40-50
Govedina Wellington	500g	Meso	200 °C	Metalna rešetka	L3	50-80
Porto pečenje	800-1000g	Meso	200 °C	Metalna rešetka	L3	40-70
Svinjska rebra	1000-1200g	Meso	200 °C	Metalna rešetka	L3	80-100
Jagnjeća rebra	800-1000g	Meso	200 °C	Metalna rešetka	L3	60-80
Jagnjeći but	1500-2000g	Meso	190 °C	Metalna rešetka	L3	80-100
Fileti lososa	200-600g	Riba	170 °C	Pleh za pečenje	L3	20-35
Odrezak tune	600 g (pribl. 4 kom)	Riba	180 °C	Metalna rešetka	L3	10-20
Odresci sabljarkje	700g (pribl. 4 kom)	Riba	200 °C	Pleh za pečenje	L3	15-20
Filet bakalara	600 g (pribl. 4 kom)	Riba	150 °C	Pleh za pečenje	L3	10-20
Orada, cela	1	Riba	170 °C	Pleh za pečenje	L3	35-45
Filet orade	600 g (pribl. 4 kom)	Riba	150 °C	Pleh za pečenje	L3	10-20
File brancina	600 g (pribl. 4 kom)	Riba	150 °C	Pleh za pečenje	L3	10-20
Riba pečena u soli	1	Riba	220 °C	Pleh za pečenje	L3	30-40
Riblji ražnjići	8 komada	Riba	150 °C	Metalna rešetka	L3	20-30
Punjene lignje	4 komada	Riba	180 °C	Pleh za pečenje	L3	25-40
Ceo hleb	1	Pekara	200 °C	Metalna rešetka	L3	35-50
Ražani hleb	1	Pekara	190 °C	Metalna rešetka	L3	35-50
Kifla za sendvič	1	Pekara	200 °C	Metalna rešetka	L3	35-50
Smrznuti baget	1	Pekara	200 °C	Metalna rešetka	L3	15-25
Grickalice od smrznutog lisnatog testa	1	Pekara	190 °C	Metalna rešetka	L3	20-30
Komorač	1 pleh	Povrće	200 °C	Metalna rešetka	L3	30-40



Recept	Veličina porcije	Program kuvanja	T °C	Pribor za kuvanje	Položaj police	Vreme kuvanja (u min.)
Mešano povrće	1 pleh	Povrće	190 °C	Metalna rešetka	L3	40-45
Glavice karfiola	1 pleh	Povrće	190 °C	Metalna rešetka	L3	40-50
Bundeve, narezane na kockice	1 pleh	Povrće	200 °C	Metalna rešetka	L3	30-40
Punjene paprike	1 pleh	Povrće	180 °C	Metalna rešetka	L3	70-80
Punjene tikvice	1 pleh	Povrće	190 °C	Metalna rešetka	L3	35-45
Štapići šargarepe	1 pleh	Povrće	180 °C	Pleh za pečenje	L3	35-40
Brokoli	1 pleh	Povrće	190 °C	Pleh za pečenje	L3	30-40
Ratatur	1 pleh	Povrće	190 °C	Metalna rešetka	L3	40-45
Flan od povrća	6 ramekina	Povrće	180 °C	Pleh za pečenje + modle	L3	25-35

## 6. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE


### 6.1. OPŠTE PREPORUKE

Redovno čišćenje može produžiti radni vek uređaja. Sačekajte da se pećnica ohladi pre obavljanja ručnog čišćenja.

- Nakon svake upotrebe pećnice, minimalno čišćenje će pomoći da pećnica bude savršeno čista.
- Nemojte oblagati zidove pećnice aluminijumskom folijom ili zaštitom za jednokratnu upotrebu dostupnom u prodavnicama. U slučaju da aluminijumska folija ili bilo koja druga zaštita dođe u direktan kontakt sa vrućim emajlom, postoji rizik od topljenja i propadanja emajla u unutrašnjosti.
- Kako biste sprečili preterano prljanje pećnice što može dovesti do stvaranja dima jakog mirisa, preporučujemo da pećnicu ne koristite na veoma visokim temperaturama. Bolje je da produžite vreme pečenja i malo smanjite temperaturu.
- Pored dodatne opreme koja se isporučuje sa pećnicom, savetujemo vam da koristite samo posuđe i kalupe za pečenje otporne na veoma visoke temperature.

### 6.2. ČIŠĆENJE PEĆNICE


#### 6.2.1. UNUTRAŠNJOST PEĆNICE: funkcije čišćenja


 **Pirolitičko čišćenje** (\* u zavisnosti od modela pećnice)

Ovaj proces se oslanja na istoimeni hemijski proces, koji podrazumeva razlaganje složenih supstanci primenom termičke obrade.

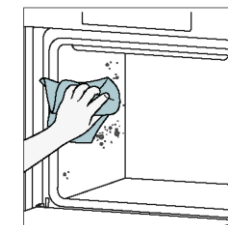
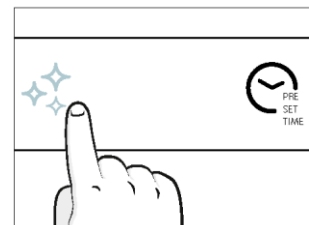
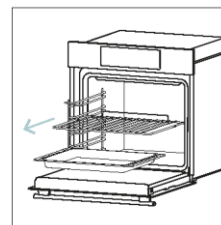
Kada se pokrene, automatski zaključava vrata pećnice i brzo podiže temperaturu na 410 °C. Na kraju ciklusa čišćenja, sve što ostaje u šupljini je minimalni talog prašine, koji se lako briše vlažnom krpom.

#### Kako funkcioniše:

1. Uklonite svu dodatnu opremu iz pećnice, kao što su rešetke, bočne rešetke i zavrtanj bočnih rešetki (\*);
2. Uključite funkcijsko dugme . Okrenite kontrolu brojačnika da biste podesili pirolitički program; Funkcija će raditi tokom unapred podešenog vremena. Tokom ovog procesa i sledeće faze hlađenja, vrata pećnice će ostati zaključana.
3. Kada se uređaj ohladi, očistite unutrašnje površine pećnice krpom.

 **UPOZORENJE:** Proverite da li je uređaj ohlađen pre nego što ga dodirnete. Vodite računa o svim vrućim površinama jer postoji rizik od opekotina. Koristite destilovanu ili pijaću vodu.


(\* ) samo za modele sa 7 nivoa.

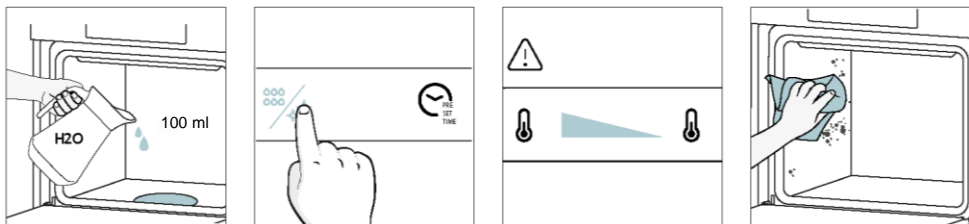


### Aquaactiva

Funkcija Aquaactiva je dizajnirana da se bez napora uhvati u koštac sa laganom zaprljanošću i pruži brzo i ekološki prihvatljivo rešenje za čišćenje unutrašnjosti pećnice pomoću snage pare.

#### Kako funkcioniše:

1. Sipajte 100 ml vode u donji utisnuti deo pećnice.
2. Uključite dugme . Ako je potrebno, okrenite kontrolu brojanika da biste podesili program Hydro Clean. Funkcija će raditi tokom unapred podešenog vremena.
3. Na kraju postupka čišćenja, pustite pećnicu da se ohladi.
4. Kada se uređaj ohladi, očistite unutrašnje površine pećnice krpom.
5. **▲ UPOZORENJE:** Proverite da li je uređaj ohlađen pre nego što ga dodirnete. Vodite računa o svim vrućim površinama jer postoji rizik od opekotina. Koristite destilovanu ili pijaću vodu.



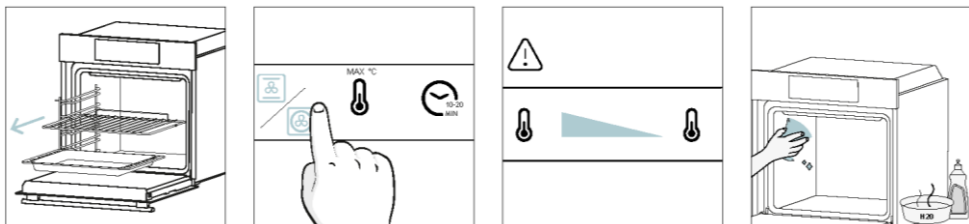
#### Katalitičko čišćenje

Katalitički paneli oblažu unutrašnjost pećnice i pružaju vam luksuz da se nikada ne borite sa prijavom pećnicom.

Paneli su obloženi specijalizovanim emajlom koji se može pohvaliti mikroporoznom strukturom koja dobro apsorbuje mast koja prska.

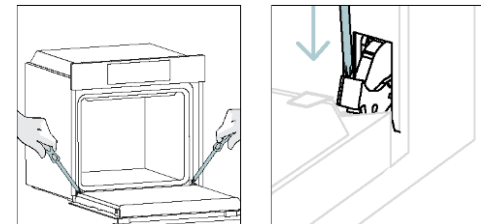
Katalitičkom hemijskom reakcijom oni efikasno pretvaraju apsorbovanu mast u gasovite elemente kada su izloženi visokim temperaturama.

Preporuka: Razmislite o zameni katalitičkih panela nakon približno tri godine korišćenja, posebno ako koristite pećnicu dva do tri ciklusa kuvanja nedeljno. Time se obezbeđuju optimalne performanse i čistoća.

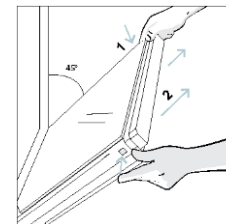


#### 6.2.2. SPOLJAŠNJOST PEĆNICE: uklanjanje i čišćenje staklenih vrata

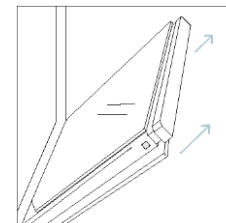
1. Postavite vrata na 90°. Okrenite jezičke za zaključavanje šarki iz pećnice prema spolja.



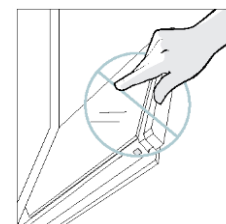
2. Postavite vrata na 45°. Istovremeno pritisnite dva dugmeta sa obe strane bočnih strana vrata i povucite prema sebi da biste uklonili poklopac gornjih stakala.



3. Veoma pažljivo uklonite staklo pećnice, počevši od unutrašnjeg stakla. Tokom postupka, čvrsto držite staklo obema rukama i stavite ga na mekanu ravnu površinu (npr. na tkaninu).



4. **▲ UPOZORENJE:** Spoljašnje staklo se ne može ukloniti.

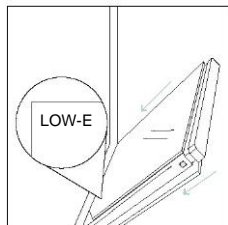


5. Očistite staklo mekom krpom i odgovarajućim sredstvima za čišćenje.

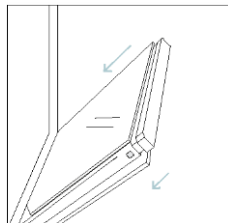




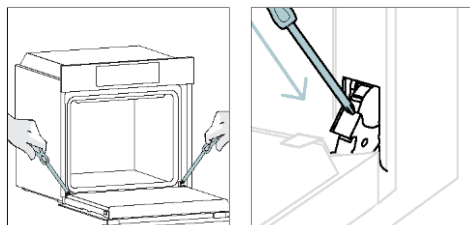
6. Umetnite staklene ploče, vodeći računa da oznaka „Low-E“ bude ispravno čitljiva i postavljena na donjoj levoj strani vrata, u blizini leve šarke. Na taj način će štampana etiketa na prvom staklu ostati na unutrašnjoj strani vrata.



7. Ponovo pričvrstite poklopac vrata gornjeg stakla tako što ćete ga gurati prema unutra dok ne čujete klik dva bočna dugmeta.



8. Zatim vratite vrata na 90° i okrenite jezičke za zaključavanje šarki prema unutrašnjosti pećnice.



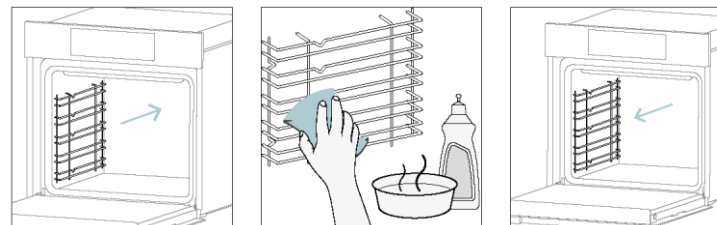
### 6.3. ČIŠĆENJE DODATNE OPREME

Obavezno temeljno očistite dodatnu opremu nakon svake upotrebe i osušite je peškirom. Za tvrdokorne naslage, natopite dodatnu opremu u mešavini vode i sapuna oko 30 minuta pre nego što je ponovo operete.

#### ČIŠĆENJE BOČNIH NOSAČA:

##### - Model sa 6 nivoa

1. Uklonite bočne nosače povlačenjem u pravcu strelica.
2. Da biste očistili žičane nosače, stavite ih u mašinu za pranje sudova ili koristite vlažni sunđer i obavezno ih posle osušite.
3. Nakon procesa čišćenja, postavite žičane nosače obrnutim redosledom.

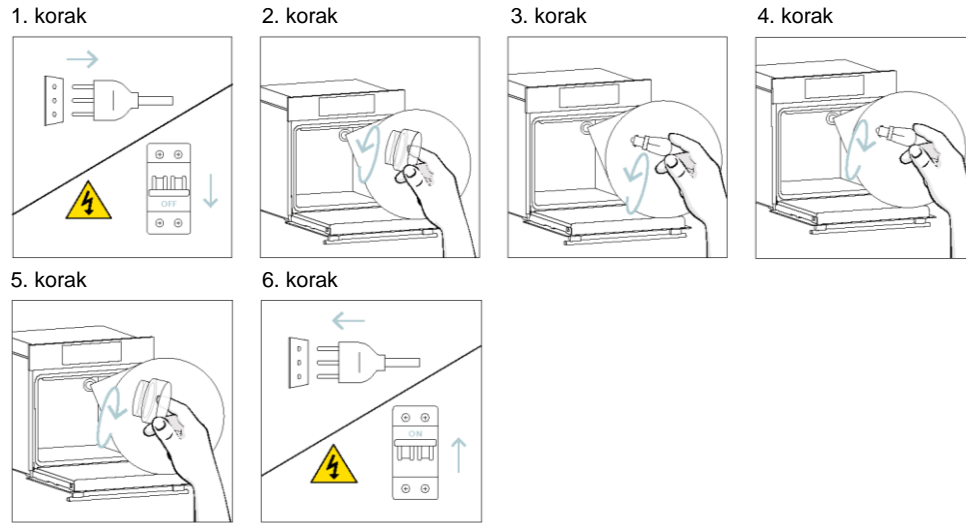


## 6.4. ODRŽAVANJE

### ZAMENA KOMPONENTI

#### Zamena sijalice na vrhu:

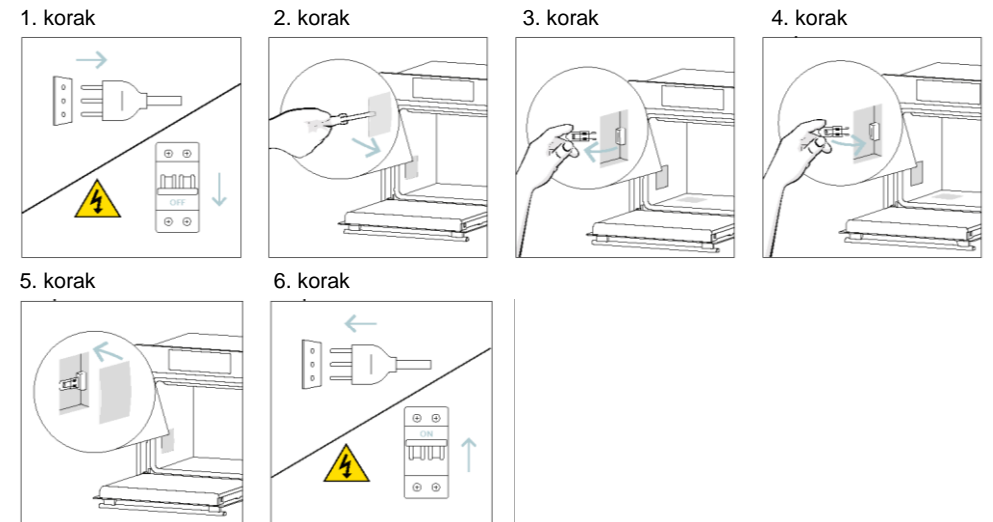
1. Isključite pećnicu iz mrežnog napajanja.
2. Skinite stakleni poklopac lampe.
3. Izvadite sijalicu.
4. Zamenite sijalicu novom istog tipa.
5. Postavite stakleni poklopac lampe.
6. Ponovo priključite pećnicu u mrežno napajanje.



Ovaj proizvod sadrži jedan ili više izvora svetlosti energetske efikasnosti klase G (lampa)

#### Zamena bočne sijalice:

1. Isključite pećnicu iz mrežnog napajanja.
2. Koristite odvijač sa ravnom glavom tako što ćete ga postaviti sa strane zaštitnog stakla i lagano pritisnuti da biste ga uklonili.
3. Pažljivo uhvatite sijalicu sa osnovu.
4. Umetnite novu.
5. Ponovo postavite zaštitno staklo tako što ćete ga lagano pritiskati dok se ne zaključa.
6. Ponovo priključite pećnicu u mrežno napajanje.



Ovaj proizvod sadrži jedan ili više izvora svetlosti energetske efikasnosti klase G (lampa)



## 7. OTKRIVANJE I OTKLANJANJE PROBLEMA/KVAROVA

Ako se tokom upotrebe pećnice pojavi greška, na displeju će se prikazati kod „ER“ i dve cifre, koje će identifikovati grešku.

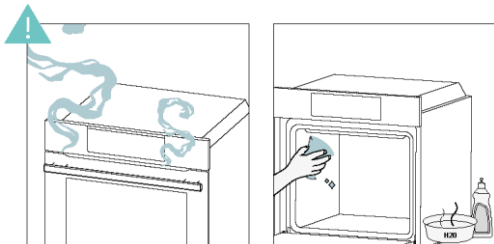
Nastavite tako što ćete isključiti pećnicu i iskopčati je iz napajanja, sačekati nekoliko minuta, a zatim je ponovo priključiti.

Ako greška nestane, možete nastaviti sa korišćenjem pećnice. Ako se to ne desi, pozovite korisničku službu i navedite kod (ERXX) koju vidite na displeju.

Greška



Dim



## 8. ZAŠTITA ŽIVOTNE SREDINE I ODLAGANJE NA OTPAD

### 8.1. ODLAGANJE UREĐAJA NA OTPAD



Ovaj uređaj je označen u skladu sa Evropskom direktivom 2012/19/EU u pogledu električnih i elektronskih uređaja (EE). EE otpad sadrži i zagađujuće supstance (koje mogu negativno da utiču na životnu sredinu) i osnovne elemente (koji mogu ponovo da se koriste). Važno je da se EE otpad podvrgne određenoj obradi kako bi se pravilno uklonili i odložili zagađivači i ponovo iskoristili svi materijali.

Pojedinci mogu igrati važnu ulogu u osiguravanju da EE ne postane ekološki problem; neophodno je pratiti nekoliko osnovnih pravila:

- EE ne treba tretirati kao kućni otpad;
- OEEO treba odneti u za to namenjena područja prikupljanja kojima upravlja gradska opština ili registrovano preduzeće.

U mnogim zemljama, prikupljanje u domaćinstvima može biti dostupno za velike OEEO. Kada kupite novi uređaj, stari možete vratiti prodavcu koji ga mora besplatno prihvatiti jednokratno, sve dok je uređaj ekvivalentnog tipa i ima iste funkcije kao kupljeni uređaj.

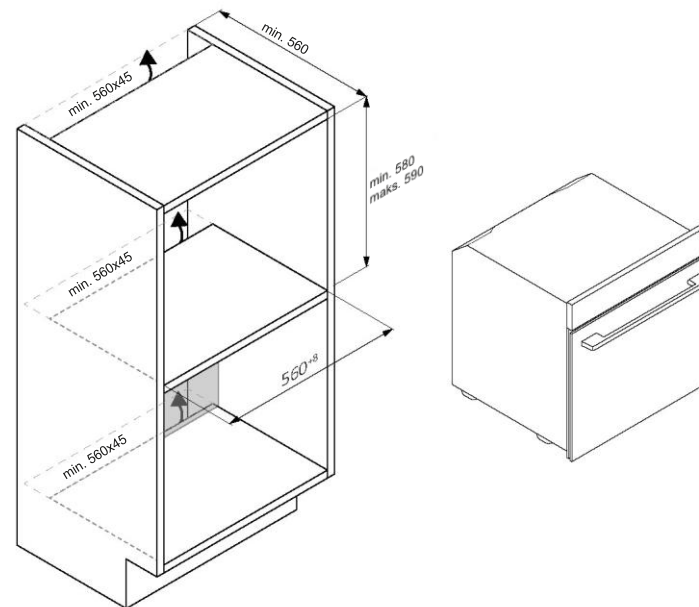
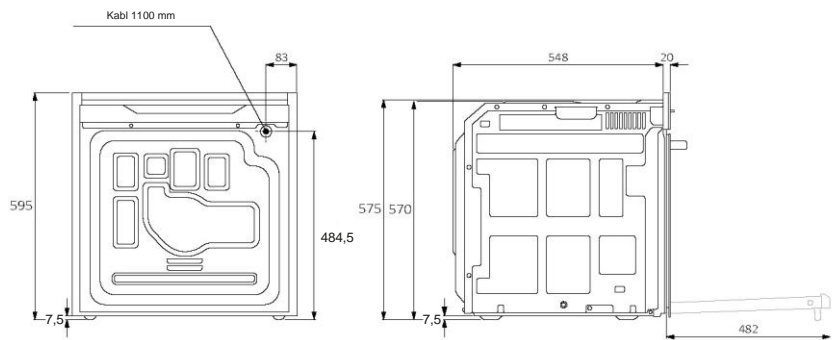
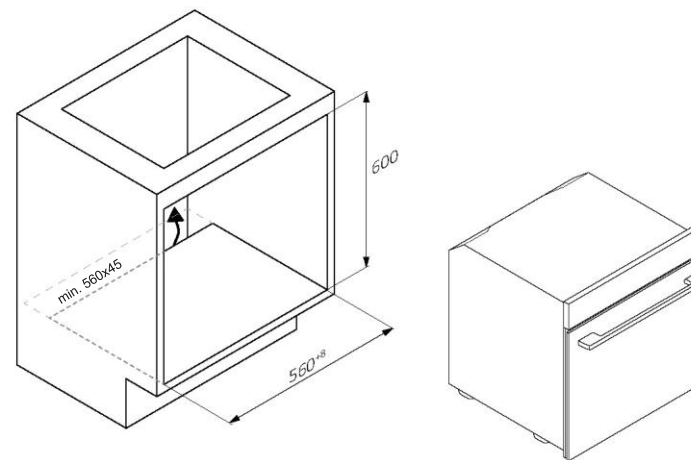
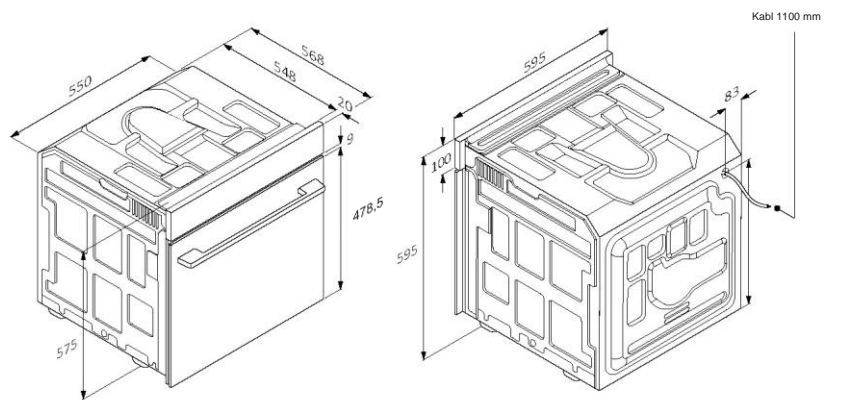
### 8.2. UŠTEDA I ZAŠTITA ŽIVOTNE SREDINE

Kada je to moguće, izbegavajte predgrevanje pećnice i uvek pokušajte da je napunite.

Otvorajte vrata pećnice što je ređe moguće jer se toplota iz šupljine raspršuje svaki put kada se otvore. Da biste značajno uštedeli energiju, isključite pećnicu između 5 i 10 minuta pre planiranog kraja kuvanja i koristite preostalu toplotu koju pećnica nastavlja da stvara.

Održavajte zaptivke čistim i ispravnim kako biste izbegli bilo kakvo raspršivanje toplote van šupljine. Ako imate ugovor o električnoj energiji sa satnom tarifom, program „odloženog kuvanja“ olakšava uštedu energije tako što pomera proces kuvanja na početak vremenskog perioda sa nižom tarifom.

## 9. UGRADNJA

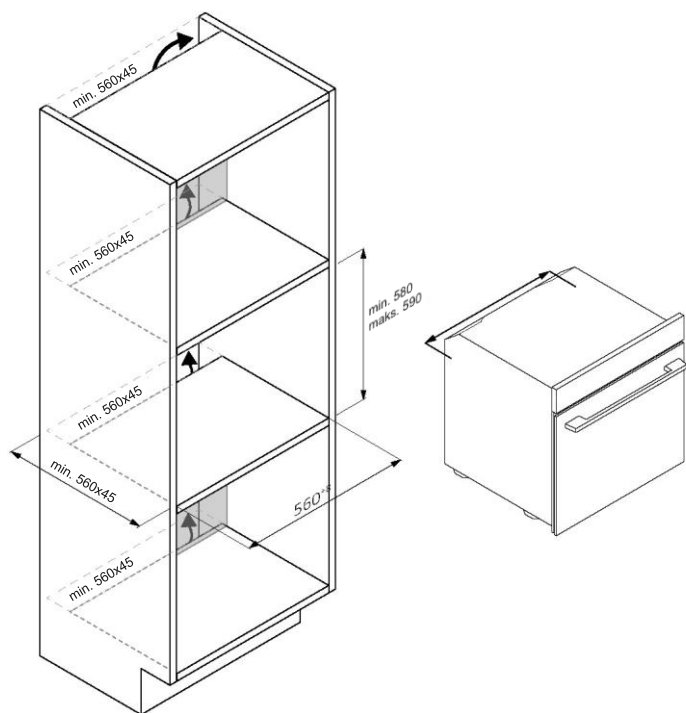


Pogled sa zadnje strane

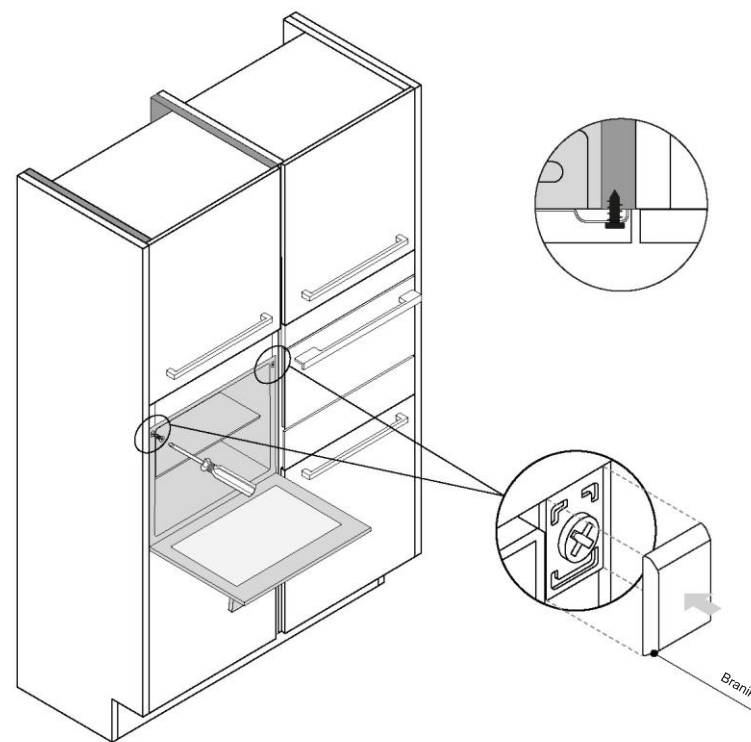
Bočni pogled

SR 42

SR 43



SR 44



SR 45



# CANDY

## POTPUNI KORISNIČKI PRIRUČNIK



(HR) Brzi vodič | (FR) Guide rapide | (IT) Guida veloce

[www.candy-home.com](http://www.candy-home.com)

CANDY HOOVER GROUP Via Comolli 16 Brugherio – Italia

### **DOBRO DOŠLI**

Hvala što ste odabrali naš proizvod. Radi svoje sigurnosti i najboljih rezultata pažljivo pročitajte ovaj priručnik, uključujući upute u vezi sigurnosti i sačuvajte ga za buduću upotrebu.

Prije ugradnje pećnice zabilježite serijski broj koji bi vam mogao trebati pri popravku. Prije upotrebe provjerite da nema oštećenja tijekom transporta i savjetujte se s tehničarom ako niste sigurni. Materijal od ambalaže čuvajte dalje od djece.

**i NAPOMENA:** Zapamtite da se značajke i dodaci pećnice mogu razlikovati ovisno o modelu koji ste kupili.



1. INFORMACIJE U VEZI SIGURNOSTI
2. UVODNO O PROIZVODU
  - 2.1. PREGLED PROIZVODA
  - 2.2. PRIBOR
  - 2.3. UPRAVLJAČKA PLOČA
  - 2.4. POVEZIVOST
3. PRIJE POKRETANJA
  - 3.1. INFORMACIJE ZA POČETAK
  - 3.2. PRVA UPOTREBA
  - 3.3. PRELIMINARNO ČIŠĆENJE
4. UPOTREBA PROIZVODA
  - 4.1. NAČIN RADA PROIZVODA
  - 4.2. FUNKCIJE KUHANJA
    - 4.2.1. STANDARDNE FUNKCIJE
    - 4.2.2. POSEBNE FUNKCIJE
5. SMJERNICE ZA PRIPREMANJE HRANE
  - 5.1. OPĆA TABLICA ZA PRIPREMU HRANE
  - 5.2. TABLICA ZA EVERYDAY COOKING
6. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE
  - 6.1. OPĆE PREPORUKE
  - 6.2. ČIŠĆENJE PEĆNICE
    - 6.2.1. UNUTRAŠNJOST PEĆNICE: funkcije čišćenja
    - 6.2.2. VANJSKE POVRŠINE PEĆNICE: uklanjanje i čišćenje staklenih vrata
  - 6.3. ČIŠĆENJE PRIBORA
  - 6.4. ODRŽAVANJE
7. RJEŠAVANJE PROBLEMA
8. ZAŠTITA OKOLIŠA I ZBRINJAVANJE
  - 8.1. ZBRINJAVANJE UREĐAJA
  - 8.2. ČUVANJE I POŠTOVANJE OKOLIŠA
9. UGRADNJA

## 1. INFORMACIJE U VEZI SIGURNOSTI

### OPĆA UPOZORENJA

- Ne upotrebljavajte čistač na paru za postupke čišćenja.
- **⚠ OPREZ:** Radi izbjegavanja opasnosti zbog slučajnog povratka toplinskog osigurača u početno stanje, ovaj se uređaj ne smije napajati pomoću vanjskog preklopnog uređaja, kao što je vremenski programator i ne smije se priključiti na strujni krug koji se redovito uključuje i isključuje glavnim izvorom
- Uređaj se za vrijeme rada zagrijava. Pazite da ne dodirujete grijaće elemente unutar pećnice.

### Upotrebljavajte u skladu s namjenom

- Pećnicu upotrebljavajte za njezinu namijenjenu svrhu, tj. samo za pripremanje hrane: bilo koja druga upotreba, kao primjerice izvor topline, smatra se neprimjerenom i, stoga, opasnom. Proizvođač ne snosi odgovornost za štetu nastalu ubog neprimjerene, neispravne ili nerazumne upotrebe.

### Ograničenja upotrebe

- Uređaj smiju upotrebljavati djeca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja ako su pod nadzorom ili su dobili upute u vezi sa sigurnom upotrebom uređaja te ako shvaćaju povezane opasnosti. Djeca se ne smiju igrati uređajem. Djeca ne smiju čistiti ni održavati uređaj bez nadzora.
- Ovaj uređaj nije namijenjen za upotrebu osobama (uključujući djecu) s ograničenim fizičkim, osjetnim ili mentalnim sposobnostima ili kojima nedostaju iskustvo i znanje, osim ako ih osoba odgovorna za njihovu sigurnost ne nadzire ili im ne proslijedi upute u vezi s upotrebom uređaja.
- Potreban je nadzor nad djecom kako bi se osiguralo da se ne igraju uređajem.
- **⚠ UPOZORENJE:** uređaj i dostupni dijelovi postaju vrući tijekom upotrebe. Treba paziti da se ne dodiruju grijaći elementi Djeca mlađa od 8 godina moraju se držati dalje ako nisu pod stalnim nadzorom.



- **⚠ UPOZORENJE:** Dostupni dijelovi se tijekom uporabe mogu jako zagrijati. Djeca se moraju držati dalje od uređaja.

### UPOZORENJA ZA UGRADNJU

- Pećnica može biti smještena visoko u stupcu ili ispod radne ploče.
- Prije pričvršćivanja, pobrinite se da je u prostoru namijenjenom za pećnicu osigurana dobra ventilacija kako bi se omogućila ispravna cirkulacija svježeg zraka koji potreban za hlađenje i zaštitu unutarnjih dijelova. Napravite otvore navedene na slikama u skladu s vrstom priključka. Pećnicu pričvrstite na namještaj vijcima koje ste dobili s uređajem.
- Nisu potrebne dodatne radnje/postavke za rad uređaja na nazivnim frekvencijama.
- Uređaj se ne smije postaviti iza dekorativnih vrata da bi se izbjeglo pregrijavanje.
- Za vrijeme ugradnje pećnica mora biti odvojena od mrežnog napajanja.
- Ako je potrebna podrška proizvođača za ispravljanje kvarova koji su nastali zbog neispravnog postavljanja, ta podrška nije pokrivena jamstvom. Potrebno je pridržavati se uputa za postavljanje za stručno kvalificirano osoblje.
- Neispravnim postavljanjem može se nanijeti oštećenje ili ozljeda ljudima, životinjama ili imovini. Proizvođač ne snosi odgovornosti za takvu vrstu oštećenja ili ozljede.
- Ugradnju mora obavljati kvalificirani tehničar koji mora poznavati i poštivati zakone koji vrijede u zemlji ugradnje i upute proizvođača.
- Nakon raspakiranja uređaja, provjerite da nije oštećen, u slučaju problema obratite se službi za korisnike prije ugradnje i ne spajajte ga na napajanje.
- Uklonite ambalažu prije uporabe uređaja.
- Za vrijeme ugradnje nemojte koristiti ručku vrata pećnice za podizanje i pomicanje pećnice.
- Namještaj za ugradnju i susjedni namještaj moraju izdržati temperature od 95 °C.
- Preporučuje se nošenje zaštitnih rukavica tijekom ugradnje kako bi se izbjegle ozljede od posjekotina.
- Ne postavljajte proizvod na otvorene prostore izložene atmosferskim utjecajima.

- Uređaj je predviđen za uporabu na nadmorskoj visini manjoj od 2000 m.

### UPOZORENJA U VEZI ELEKTRIČNE ENERGIJE

- Utičnica mora odgovarati opterećenju navedenom na oznaci i mora imati spojeni kontakt s uzemljenjem koji funkcionira. Vodič za uzemljenje je žuto-zelene boje. Ovaj postupak mora obaviti za to prikladno kvalificirani stručnjak.
- Spajanje na izvor napajanja može se ostvariti utikačem ili višepolnom sklopkom s odvajanjem kontakta u skladu s uvjetima III kategorije prenapona između uređaja i izvora napajanja koja može podnijeti maksimalno priključeno opterećenje i u skladu s trenutačno važećim propisima.
- U slučaju da utičnica i utikač uređaj nisu kompatibilni, zatražite od kvalificiranoga električara da zamjeni utičnicu drugom odgovarajuće vrste. Utikač i utičnica moraju biti u skladu s trenutačnim normama zemlje ugradnje.
- Vodič uzemljenja žuto-zelene boje ne bi se trebao prekidati sklopkom. Utičnica ili višepolna sklopka koja se upotrebljava za spajanje treba biti lako dostupna kada je uređaj postavljen.
- Ako je kabel za napajanje oštećen, treba ga zamijeniti proizvođač, njegov serviser ili osobe sličnih kvalifikacija da bi se izbjegla opasnost. Za sve popravke, obratite se isključivo službi za korisnike i zatražite upotrebu originalnih rezervnih dijelova.
- Odspojite uređaj od elektroenergetske mreže prije obavljanja radova ili održavanja na uređaju.
- **⚠ UPOZORENJE:** pazite da uređaj bude isključen prije zamjene žarulje kako biste izbjegli mogućnost električnog udara.
- Pećnicu morate isključiti prije uklanjanja dijelova koji se mogu ukloniti. Nakon čišćenja, ponovno ih sastavite prema uputama.
- Upotreba bilo kojeg električnog uređaja podrazumijeva uzimanje u obzir nekih osnovnih pravila:
  - nemojte povlačiti kabel za napajanje da biste uređaj odvojili od napajanja;
  - ne dodirujte uređaj mokrim ili vlažnim rukama ili stopalima;
  - općenito, ne preporučuje se uporaba prilagodnika, višestrukih utičnica i produžnih kabela;
  - u slučaju kvara i/ili neispravnog rada, isključite uređaj i ne dirajte ga.

- **i NAPOMENA:** s obzirom da možda bude potrebno održavanje pećnice, savjetuje se ostaviti još jednu zidnu utičnicu slobodnom tako da bude moguće spojiti pećnicu ako se ukloni iz prostora u kojem je postavljena.
- Svaki popravak, ugradnja i održavanje koji nisu pravilno izvedeni mogu ozbiljno ugroziti korisnika.
- Proizvođač ovime izjavljuje da ne preuzima nikakvu odgovornost za izravnu ili neizravnu štetu uzrokovanu nepravilnom ugradnjom, održavanjem ili popravcima. Nadalje, on nije odgovoran za štete uzrokovane izostankom ili prekidom sustava uzemljenja (npr. električni udar).
- **! OPREZ:** radi izbjegavanja opasnosti zbog slučajnog povratka toplinskog osigurača u početno stanje, ovaj se uređaj ne smije napajati pomoću vanjskog uklopnog uređaja, kao što je vremenski programator i ne smije se priključiti na strujni krug koji se redovito uključuje i isključuje glavnim izvorom.
- Uređaj nije predviđen za aktiviranje vanjskim tajmerom ili odvojenim sustavom daljinskog upravljanja.

## UPOTREBA I ODRŽAVANJE

- Posuda za prikupljanje prikuplja ostatke koji kapaju tijekom kuhanja.
- Kada postavljate rešetku na bočne držače, pobrinite se da kraći dio bočne strane (između graničnika i ekstremiteta) bude usmjeren prema unutrašnjosti pećnice. Ako rešetka ima ukrasnu metalnu šipku, pazite da je postavite na vanjsku stranu pećnice tako da logotip marke bude vidljiv i čitljiv. Za pravilno postavljanje pogledajte i sliku u [odjeljku Pribor](#) ovog korisničkog priručnika.
- Ne upotrebljavajte abrazivne deterdžente ili oštre metalne strugače za čišćenje stakla na vratima pećnice jer se može oštetiti površina, a to može uzrokovati lom stakla.
- Upotrebljavajte isključivo temperaturnu sondu koja se preporučuje za ovaj uređaj.
- Tijekom kuhanja, vlaga se može kondenzirati unutar prostora pećnice ili na staklu vrata. To je uobičajena pojava. Za smanjenje ovog učinka, pričekajte 10 – 15 minuta nakon uključivanja prije stavljanja hrane unutar pećnice. U svakom slučaju, kondenzacija nestaje nakon što se u pećnici dosegne temperatura kuhanja.

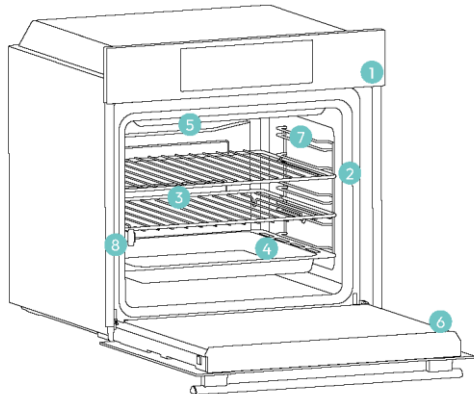
- Kuhajte povrće u posudi s poklopcem umjesto u otvorenoj posudi.
- Izbjegavajte ostavljati hranu unutar pećnice nakon pripremanja duže od 15 do 20 minuta.
- Dugi prekid napajanja tijekom faze kuhanja može uzrokovati kvar monitora. U tom slučaju kontaktirajte službu za korisnike.
- **! UPOZORENJE:** Ne oblažite stjenke pećnice aluminijskom folijom ili jednokratnom zaštitom koja je dostupna u prodavaonicama. Postoji opasnost da se aluminijska folija ili bilo koja druga zaštita u izravnom doticaju s vrućim emajlom rastopi i ošteti emajl u unutrašnjosti.
- **! UPOZORENJE:** nemojte skidati brtvu vrata pećnice.
- **! OPREZ:** Donji dio prostora za pečenje nemojte puniti vodom za vrijeme kuhanja ili dok je pećnica vruća.
- Za ispravnu upotrebu pećnice, ne savjetuje se stavljati hranu u izravni doticaj sa stalcima i pliticama, nego upotrijebiti papir za pečenje i/ili posebne posude.

## UPOZORENJA (\*ZA PYRO PEĆNICE)

- Višak prolijevanja mora se ukloniti prije čišćenja.
- **! UPOZORENJE:** prije pokretanja automatskog ciklusa čišćenja:
  - Očistite vrata pećnice;
  - Uklonite velike ili grube ostatke hrane iz unutrašnjosti pećnice uz pomoć vlažne spužve. Nemojte upotrebljavati deterdžente;
  - uklonite sve dodatke i klizeći komplet stalka (ako postoji);
  - Nemojte stavljati kuhinjske krpe.
- U pećnicama koje sadrže sondu za meso potrebno je, prije provođenja ciklusa čišćenja, zatvoriti otvor pomoću isporučene matice. Obvezno zatvorite otvor maticom kada se sonda za meso ne upotrebljava.
- Za vrijeme postupka pirolitičkog čišćenja (ako je dostupno), površine mogu postati toplije nego inače i djecu treba držati podalje.
- Ako je iznad pećnice postavljena ploča za kuhanje, plinske plamenike ili električne ploče za grijanje nikada nemojte upotrebljavati tijekom rada pirolizatora, na taj ćete način spriječiti pregrijavanje ploče.

## 2. UVODNO O PROIZVODU

### 2.1. PREGLED PROIZVODA



1. Upravljačka ploča
2. Brojevi položaja polica
3. Rešetke
4. Plitice
5. Poklopac ventilatora
6. Vrata pećnice
7. Bočne žičane rešetke (ako postoje: samo za ravni prostor za pečenje)
8. Serijski broj i QR kôd

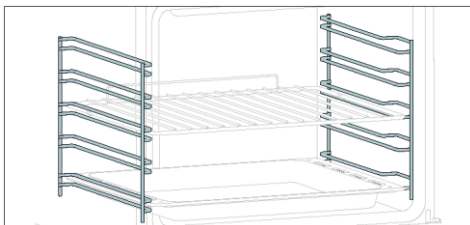


Ovdje upišite serijski broj za buduću upotrebu.

### 2.2. PRIBOR

#### Bočne žičane rešetke

(samo ako je uređaj opremljen\*)

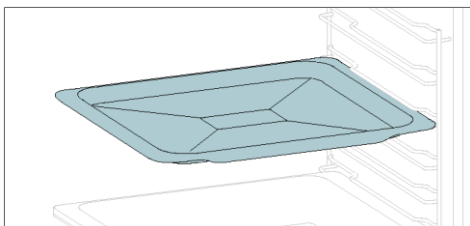


Smještene na obje strane u unutrašnjosti pećnice, bočne rešetke dizajnirane su za postavljanje ladicu za pečenje i rešetki tijekom kuhanja.

**NAPOMENA:** 6 ili 7 razina, ovisno o modelu.

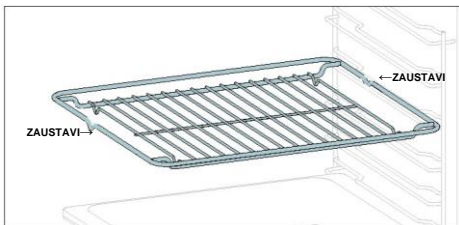
#### Ladica za pečenje

(samo ako je uređaj opremljen\*)



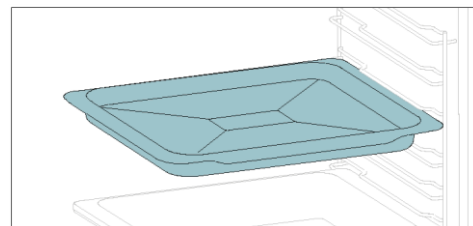
Ladica za pečenje idealna je za ravnomjerno posmeđivanje s donje strane - izvrsno je rješenje za kekse i slastice zbog plitkog i ravnog dizajna. Osim toga, postavljanje ispod rešetke za pripremu hrane može pomoći u prikupljanju kapljica i sprječava nered u pećnici.

#### Metalna rešetka



Metalna rešetka u pećnici uklonjiva je, podesiva polica koja služi kao nosač za posuđe i omogućuje ravnomjernu pripremu hrane i olakšava čišćenje. Može se koristiti za držanje pridržavanje tanjura i posuda na različitim visinama za različite potrebe kuhanja.

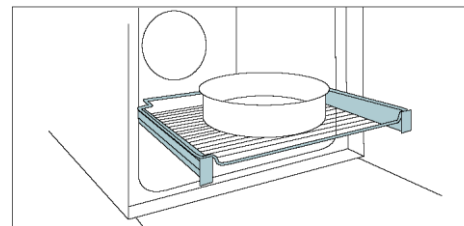
#### Duboka ladica



Duboka ladica idealna je za recepte s dodanim tekućinama ili slojevima, kao što su složenci ili pečenja. Njena je dubina posebno dizajnirana kako bi hrana koja se u njoj priprema imala željenu konzistentnost.

#### Teleskopske vodilice

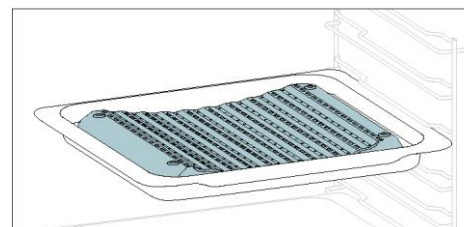
(samo ako je uređaj opremljen\*)



Teleskopske vodilice u pećnici police su koje se mogu produljiti, što olakšava postavljanje i uklanjanje predmeta, bez potrebe za posezanjem duboko u vruću pećnicu. Pobošavaju sigurnost, stabilnost i mogu se postaviti na različite razine.

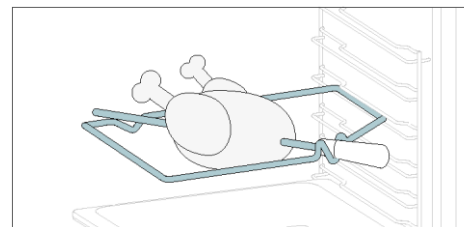
#### Pametna ladica - način rada roštilja

(samo ako je uređaj opremljen\*)



Konkavni oblik omogućuje pravilnu cirkulaciju vlage koja se stvara tijekom kuhanja i zadržavanje visoke stope vlažnosti hrane. Ovisno o količini vode u ladicu, priprema hrane može biti suša ili vlažnija.

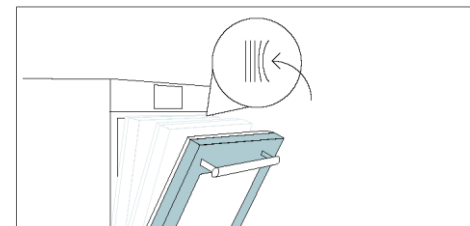
#### Ražanj (samo ako je uređaj opremljen\*)



Ražanj radi zajedno s gornjim grijaćim elementom, hrana se okretanjem peče ravnomjerno. Najbolje ga je upotrebljavati za hranu srednje veličine. Idealno za ponovno otkrivanje okusa tradicionalnog pečenja.

#### Šarke za postupno zatvaranje/otvaranje

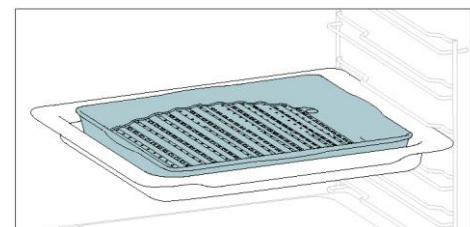
(samo ako je uređaj opremljen\*)



Šarke za postupno zatvaranje i otvaranje upravljaju kretanjem vrata koja se zbog njih zatvaraju glatko, bez lupanja.

#### Pametna ladica - PARNI način rada

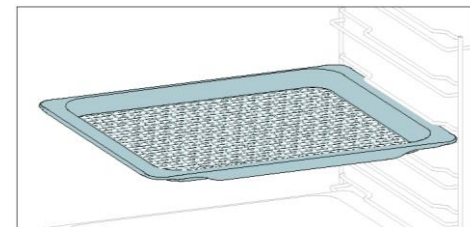
(samo ako je uređaj opremljen\*)



Konveksni oblik prikladan je za pečenje roštiljanje u pećnici na visokoj temperaturi (220 °), omogućujući rezultate kao na roštilju čak i kod kuće, s malo dima zahvaljujući drenažnom djelovanju masti na dnu ladicu.

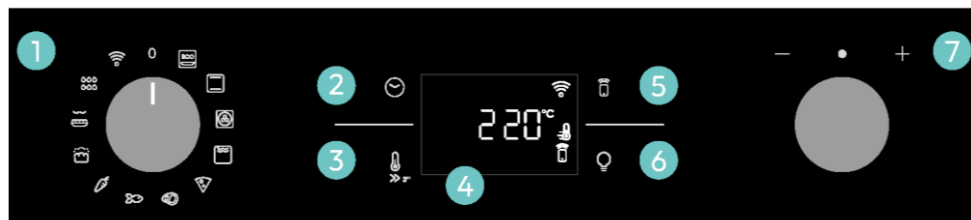
#### Ladica za prženje vrućim zrakom

(samo ako je uređaj opremljen\*)



Ladica za prženje vrućim zrakom osigurava ravnomjerni dotok vrućeg zraka do hrane i u sva tri smjera, zbog čega njezina vanjšina postaje hrskava, a unutrašnjost ostaje meka. Stavite ga iznad pladnja za pečenje želite li prikupljati sokove i mrvice.

### 2.3. UPRAVLJAČKA PLOČA







Funkcije i rangiranje funkcija ovise o modelu.

1. Ručica izbornika funkcije
2. Vrijeme
3. Temperatura
4. Zaslون LED
5. Daljinsko upravljanje
6. Lampica
7. Birač

#### GLAVNE FUNKCIJE

Zaslون ima 4 osnovne funkcije:

Simbol	Funkcija	Opis
	<a href="#">Vrijeme</a>	Pritisnite jednom za trajanje kuhanja, dva puta za minutni podsjetnik (dostupno u stanju pripravnosti), tri puta za dnevno vrijeme i četiri puta za odgodu početka. U stanju pripravnosti dostupan je samo kuhinjski tajmer.
	Temperatura	Pritisnite jednom za provjeru temperature u unutrašnjosti, pritisnite i držite 3 sekunde za aktiviranje opcije brzog zagrijavanja (dostupno samo tijekom faze zagrijavanja pećnice). Kada je zagrijavanje aktivno, na zaslonu će se prikazati odgovarajuća ikona.
	<a href="#">Uključivanje/isključivanje daljinskim upravljačem</a>	Pritisnite gumb za aktiviranje daljinskog upravljanja nakon uparivanja pećnice s aplikacijom hOn (putem aplikacije).
	Svjetlo	Pritisnite za uključivanje/isključivanje svjetla u pećnici.

### 2.4. POVEZIVOST

#### Parametri bežične veze

Tehnologija	Wi-Fi	Bluetooth
Standardno	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Frekvencijski opseg(zi) [MHz]	2401+2483	2402+2480
Maksimalna snaga [mW]	100	10

#### Informacije o proizvodu za umreženu opremu

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

#### Kako se aktivira priključak za bežičnu mrežu:

Wi-Fi modul uključuje se čim se birač funkcija postavi u položaj različit od nule.

#### Kako deaktivirati bežični mrežni priključak:

Wi-Fi modul se isključuje kada se birač funkcija postavi u nulti položaj. Ako se gumb postavi u drugi položaj, otvorite izbornik za Wi-Fi i odaberite isključeno kako biste deaktivirali Wi-Fi.

Tvrtka Candy Hoover Group Srl izjavljuje da je radijska oprema u skladu s Direktivom 2014/53/EU i mjerodavnim zakonskim zahtjevima za UK tržište. Cjelovit tekst izjave o sukladnosti dostupan je na sljedećoj mrežnoj adresi: [www.candy-group.com](http://www.candy-group.com)





## NAČIN KOMUNIKACIJE S APLIKACIJOM

Uređaj se može povezati s kućnom bežičnom mrežom i njime se može daljinski upravljati putem aplikacije. Povežite svoj uređaj kako biste bili sigurni da je u skladu s najnovijim softverom i značajkama.

### i NAPOMENA

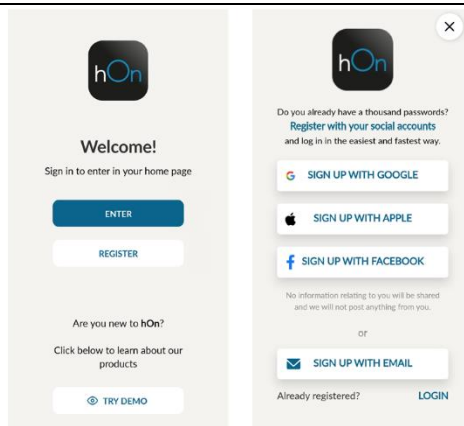
- Nakon uključivanja pećnice, ikone Wi-Fi mreže trepću 30 minuta. Tijekom tog razdoblja moguće je registrirati uređaj.
- Provjerite je li vaša kućna Wi-Fi mreža uključena.
- Na uređaju i mobilnom uređaju prikazat će se postupne upute.
- Povezivanje pećnice može potrajati do 10 minuta.
- Dodatne upute i savjete rješavanje problema potražite u aplikaciji.

Preuzmite na svoj pametni telefon.



## REGISTRACIJA NOVOG KORISNIKA

- Kliknite na „Registriraj se”
- Možete se registrirati putem računa društvenih mreža ili se registrirati adresom osobne e-pošte



## BRZA REGISTRACIJA ZA UPARIVANJE

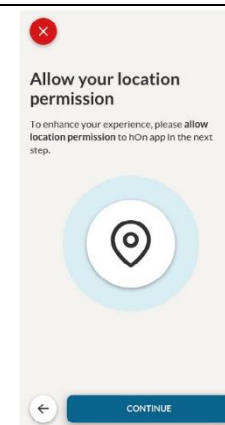
### 1. korak

- Odaberite „Dodaj uređaj”.



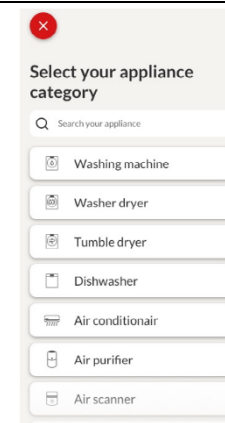
### 2. korak

- Dopustite dozvolu za pristup lokaciji.



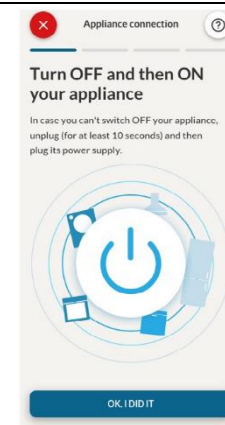
### 3. korak

- Odaberite pećnicu iz kategorije uređaja.



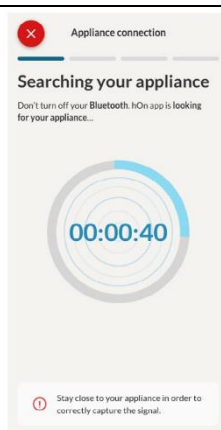
### 4. korak

- Uključite uređaj; ako je već uključen, isključite ga i ponovno uključite.



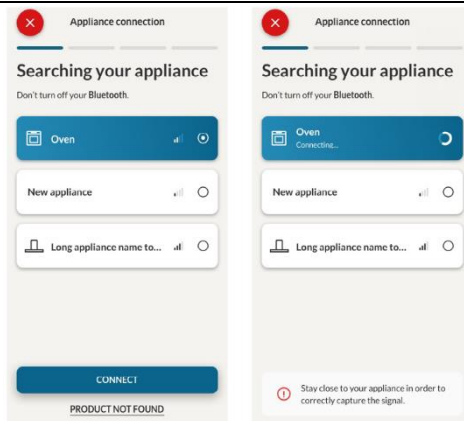
5. korak

- Nakon uključivanja, aplikacija hOn počet će tražiti vaš kućanski uređaj.



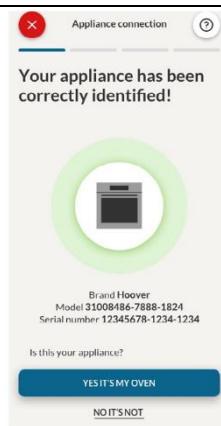
Korak 6.1 - 6.2

- Odaberite kućanski uređaj, dodirnite „Poveži se” i pričekajte nekoliko sekundi.



7. korak

- Vaša će se pećnica pronaći i njome možete upravljati putem hOn.



📶 KAKO SE MIJENJAJU POSTAVKE WI-FI MREŽE

Nakon registracije uređaja, korisnik može odabrati sljedeće postavke Wi-Fi mreže:

- WIFI ON (UKLJUČI WI-FI):** Stanje pećnice može se pratiti samo putem aplikacije.
- WIFI OFF (ISKLJUČI WI-FI):** Pećnica nije spojena, ali je i dalje registrirana sa spremjenim mrežnim vjerodajnicama.
- WIFI RESET (RESETIRAJ WI-FI):** Veza je ponovno uspostavljena i moguća je nova registracija.

- Okrenite birač funkcija u izborniku Wi-Fi mreže.
- Na zaslону se prikazuje „On” (Uključeno).
- Okrećite birač dok se ne prikaže „Off” (Isključeno) ili postavka za resetiranje „rSt”.



📶 DALJINSKO UPRAVLJANJE

Daljinsko upravljanje nudi brojne prednosti za korisnike, povećava praktičnost, učinkovitost i cjelokupno iskustvo pripreme hrane i pružaj mogućnost upravljanja proizvodom izravno s uređaja i iz aplikacije hOn

Ova funkcija omogućuje da putem uređaja uživajte u raznim značajkama, kao što su: trenutno ili planirano pokretanje recepata ili programa kuhanja koji su već dostupni u aplikaciji; praćenje napretka vaših recepata u stvarnom vremenu; podešavanje korištenih parametara kuhanja.

Nadalje, moguće je primati obavijesti nakon završetka programa ili recepata.

Daljinsko upravljanje možete aktivirati isključivo kada je proizvod registriran.

**📌 NAPOMENA:** Dostupan je za sve funkcije kuhanja na proizvodu, osim za programe Gratin i Supergrill.

**Kako aktivirati daljinsko upravljanje:**

- Okrenite birač funkcija u izborniku Wi-Fi mreže.
- Pritisnite 📶.
- Na zaslону će se prikazati „hOn”. Prikazat će se ikone Wi-Fi mreže i daljinskog upravljanja.
- Pristupite aplikaciji, odaberite program i pričekajte da kuhanje započne. Tijekom postupka moguće je upravljati parametrima programa i mijenjati ih s proizvoda ili iz aplikacije.





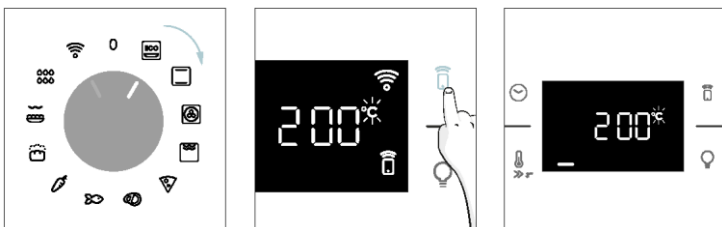
Daljinsko upravljanje moguće je aktivirati i tijekom kuhanja pritiskom na odgovarajući gumb.



#### Kako zaustaviti daljinsko upravljanje:

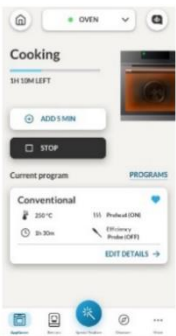
Dok je program kuhanja u tijeku, možete ga zaustaviti izravno na proizvodu okretanjem birača funkcija u drugi položaj. Ovim se radnjama prekida postupak kuhanja.

Drugi način - pritisnite odgovarajuće gumb na daljinskom upravljaču koji je isporučen s vašim uređajem. Ovim se radnjama prekida postupak kuhanja.



Program kuhanja možete zaustaviti i daljinski pomoću aplikacije klikom na gumb „ZAUSTAVI“ na uređaju za prikaz. Pećnica će automatski zaustaviti kuhanje.

**NAPOMENA:** Ako korisnik prekine kuhanje u tijeku na pećnici, istovremeno ćete prekid kuhanja biti naznačen i u aplikaciji.



## 3. PRIJE POKRETANJA

### 3.1. INFORMACIJE ZA POČETAK

Kada prvi put uključite pećnicu, možda ćete primijetiti dim. Ne brinite, samo pričekajte da se dim raščisti prije upotrebe pećnice.

#### Kako funkcioniraju vrata

Pri korištenju funkcija koje koriste roštilj, zahvaljujući tehnologiji sklopke vrata pećnica će automatski pauzirati grijaće elemente kada otvorite vrata i nastaviti kuhati nakon njihova zatvaranja.

Ova je značajka dostupna samo u određenim konfiguracijama pećnice. Imaju je svi modeli s pirolitičkom funkcijom.

Tijekom postupka pirolitičkog čišćenja vrata pećnice uvijek ostaju zaključana. Ako nisu zaključana, pećnica će prikazati kôd pogreške 24 i pauzirati funkciju čišćenja.

#### Kako funkcionira osvjetljenje

Unutrašnjost pećnice osvijetljena je jednom ili više žarulja koje se obično aktiviraju svaki put kad započne funkcija kuhanja.

Na pećnicama opremljenima sklopkom vrata (pogledajte dolje), svjetlo se automatski uključuje kada se vrata otvore.

Na pećnicama opremljenima gumbom lampice, može se koristiti i za aktiviranje osvjetljenja.

Ako vrata pećnice ostanu otvorena dulje od 10 minuta, svjetla će se automatski isključiti.

Tijekom postupka pirolitičkog čišćenja svjetlo ostaje isključeno. \*

#### Kako funkcionira ventilator za hlađenje

Ventilator za hlađenje odgovoran je za odvođenje topline, sprječavanje pregrijavanja pećnice i okoline, ali i za zaštitu kuhinjskih uređaja od utjecaja visokih temperatura. Iz tog razloga, ventilator za hlađenje ostavlja zvučni trag neko vrijeme čak i nakon isključivanja pećnice.

Radi tijekom i nakon ciklusa kuhanja u odnosu na unutarnju temperaturu pećnice.

Kada ventilator za hlađenje radi, obično stvara nježno brujanje ili zujanje. Možda ćete primijetiti i protok toplog zraka koji proizlazi iz prostora između vrata pećnice i upravljačke ploče.

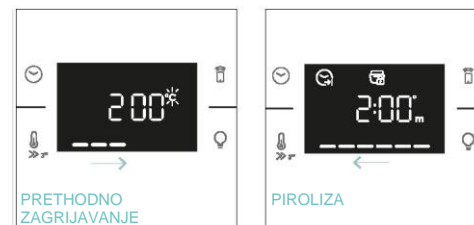
Tijekom pirolitičkog čišćenja i kada su vrata zaključana, ventilator za hlađenje je uključen. \*

Tijekom rada ECO funkcije, svjetlo ostaje isključeno.

(\*samo za pećnice s pirolitičkom funkcijom)

#### Kako funkcionira statusna traka

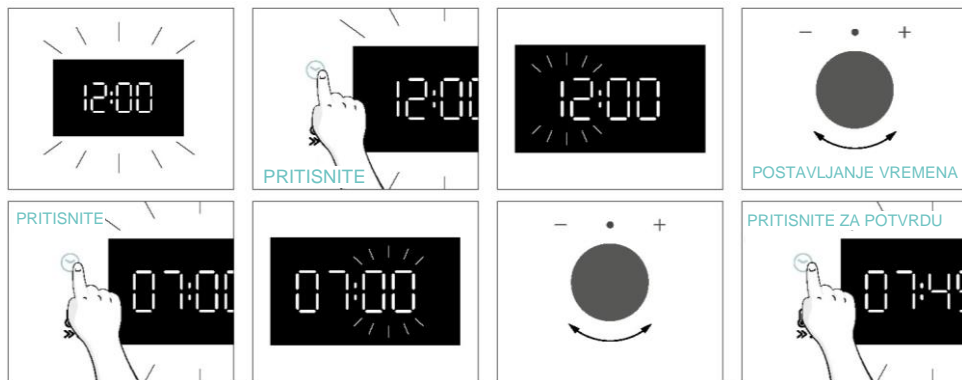
Statusna traka, na temelju postavljenih programa, pojednostavljuje praćenje temperature i vremena. Konkretno, za funkcije koje uključuju zagrijavanje, prikazuje povećanje temperature tijekom ove faze. U programima kuhanja i funkciji pirolitičkog čišćenja prikazuje odbrojanje vremena kuhanja i ciklusa čišćenja.



### 3.2. PRVA UPOTREBA

Nakon prvog uključivanja uređaja, prvo trebate postaviti doba dana, odabrati između 13 ampera ili 16 ampera, svjetlinu i jačinu zvuka.

- **POSTAVLJANJE VREMENA:** Na zaslonu će se treptati unaprijed postavljeno vrijeme „12:00”. Želite li ga promijeniti, pritisnite ☹️ i desnim biračem postavite trenutne sate. Pritisnite ponovno ☹️ i slijedite isti postupak za postavljanje minuta. Za potvrdu pritisnite još ☹️ jednom.

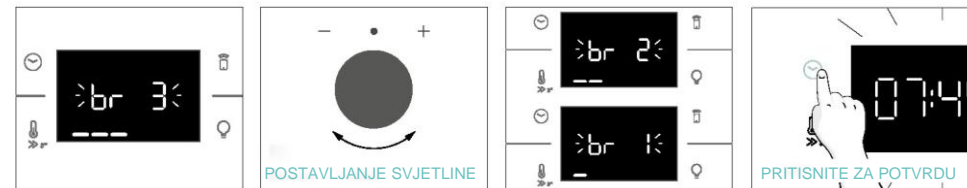


- **STRUJA U AMPERIMA:** Prema zadanim postavkama, pećnica je podešena na rad većom snagom prikladnom za kućanstva s više od 3 kW (16 A). Ako je napon u vašem kućanstvu manji, možete promijeniti ovu postavku na 13 A. Ova postavka utječe na brzinu zagrijavanja pećnice. Odabir veće vrijednosti (16 A) znači da će **zagrijavanje biti brže** (jer se povećava apsorpcija snage). Na zaslonu ćete vidjeti dva izbora: 13 A i 16 A. Okretanjem desnog birača odaberite željenu vrijednost, a zatim pritisnite ☹️ za potvrdu.

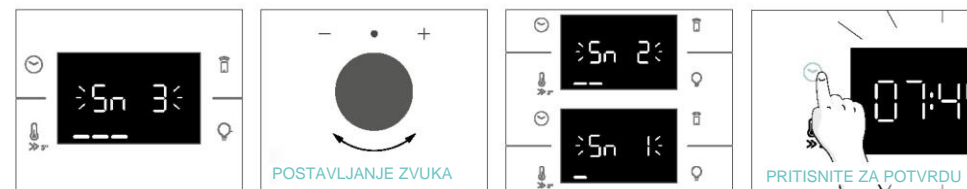


- **NAPOMENA:** Opcija postavljanje struje u amperima dostupna je samo tijekom početne ugradnje. Želite li promijeniti postavljenu struju u amperima, pogledajte upute nakon ugradnje.

**SVJETLINA:** Na zaslonu je prikazan simbol „br”. Brojevi predstavljaju intenzitet svjetline koji možete uređivati okretanjem desnog birača. Za potvrdu pritisnite ☹️



**ZVUK:** Na zaslonu se prikazuje simbol „Sn”. Brojevi predstavljaju jačinu zvuka koju možete uređivati okretanjem desnog birača. Za potvrdu pritisnite ☹️

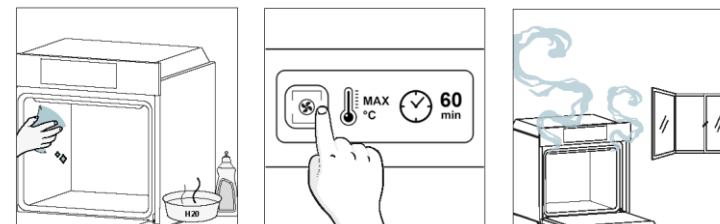


Kad je pećnica u stanju pripravnosti, moguće je vratiti se na početne postavke istovremenim pritiskom gumba za temperaturu i lampicu na 5 sekundi.



### 3.3. PRELIMINARNO ČIŠĆENJE

Očistite pećnicu prije prve uporabe. Obrišite vanjske površine vlažnom mekanom krpom. Operite sve dodatke i obrišite unutrašnjost pećnice otopinom vruće vode i tekućine za pranje. Postavite praznu pećnicu na maksimalnu temperaturu i ostavite je uključenom na 1 sat, na taj se način uklanja zaostali miris novoga.

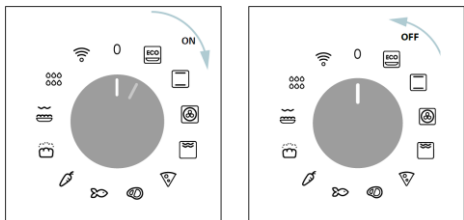


## 4. UPOTREBA PROIZVODA

### 4.1. NAČIN RADA PROIZVODA

#### UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE PEĆNICE

Za uključivanje pećnice okrenite birač funkcija (udesno/ulijevo) i odaberite program pečenja. Želite li je isključiti, postavite birač funkcija u položaj „0”.

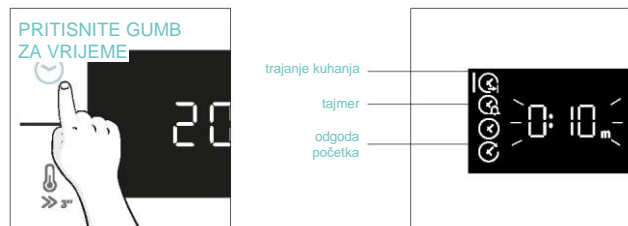


#### PODEŠAVANJE PROGRAMA KUHANJA

Okrenite birač funkcija i odaberite željeni program. Na zaslonu će se pojaviti zadana temperatura koja se može urediti u svakom trenutku okretanjem desnog birača (udesno za povećanje i ulijevo za smanjenje temperature).

#### IZBORNİK VREMENA

Pristupite izborniku vremena pritiskom na . Za navigaciju dodirnite onoliko puta koliko je potrebno za unos sljedećih postavki:



**NAPOMENA:** nije moguće postaviti nekoliko parametara istovremeno, stoga u memoriji ostaje samo posljednji, a prethodni se briše.

#### TRAJANJE KUHANJA

Omogućuje se prethodno postavljanje vremena kuhanja za odabrani recept.

AKTIVACIJA: pritisnite za ulazak u izbornik Vrijeme. Dodirnite onoliko puta koliko je potrebno za odabir funkcije „Trajanje kuhanja”. Zatim biračem odaberite vrijednost.

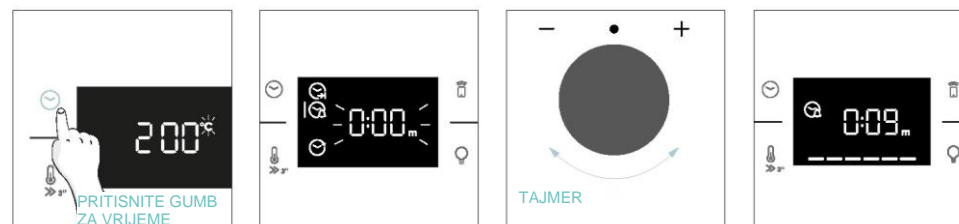


Odbrojavanje počinje po završetku zagrijavanja (ako je uređaj opremljen). Tijekom faze kuhanja moguće je promijeniti vrijednost trajanja okretanjem desnog birača. Kad istekne vrijeme trajanja, kuhanje se zaustavlja.

#### TAJMER

Omogućuje upotrebu pećnice kao budilice.

AKTIVACIJA: pritisnite za ulazak u izbornik Vrijeme. Dodirnite onoliko puta koliko vam je potrebno za odabir funkcije „Tajmer”. Zatim biračem odaberite vrijednost.



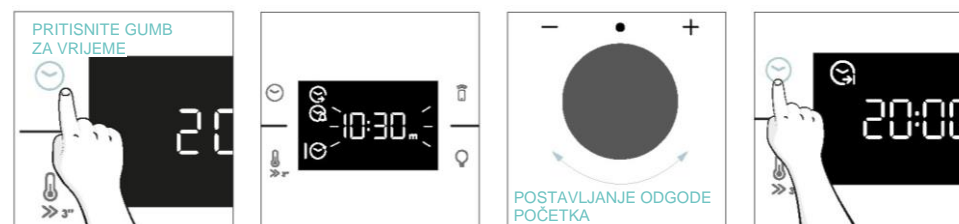
Kada je funkcija postavljena, primarni podaci koji se prikazuju na zaslonu označavaju vrijeme. Za uređivanje temperature pritisnite za ulazak u namjenski način uređivanja. Po isteku vremena, kuhanje se nastavlja dok lijevi birač ne okrenete u položaj 0.

Ovu funkciju možete podesiti i kad je pećnica u stanju pripravnosti pritiskom gumba . Kad je uključena, tajmer radi neovisno o funkcijama kuhanja.

#### ODGODA POČETKA

Omogućuje odabir vremena početka kuhanja.

AKTIVACIJA: pritisnite za ulazak u izbornik Vrijeme. Dodirnite onoliko puta koliko ti je potrebno za odabir funkcije „Odgoda početka”. Zatim biračem podesite vrijeme početka kuhanja.



**NAPOMENA:** Odgoda početka moguća je tek nakon postavljanja trajanja kuhanja i nije dostupna zajedno s funkcijama roštilja.

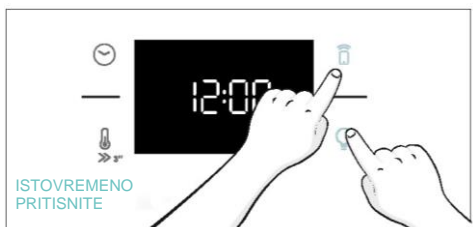


## DODATNE FUNKCIJE

### SIGURNOSNA BLOKADA ZA DJECU

Ova funkcija omogućuje zaključavanje zaslona kako bi se maloljetnicima onemogućila neželjena upotreba uređaja. Za aktiviranje zaključavanja zaslona istodobno pritisnite i zadržite gumb za daljinsko upravljanje i lampice.

Ponovite isti postupak kako biste deaktivirali zaključavanje.







## 4.2. FUNKCIJE KUHANJA




### OPCIJA BRZOG ZAGRIJAVANJA

Kako biste ubrzali fazu zagrijavanja, možete odabrati opciju brzog zagrijavanja pritiskom ikone temperature na 3 sekunde nakon odabira programa kuhanja i temperature. Ova opcija aktivirat će kombinaciju ventilatora i grijaćih elemenata bez obzira na odabranu funkciju kuhanja. Kako biste uštedjeli energiju, kada je aktivirano **brzo zagrijavanje**, ventilator u unutrašnjosti će se ISKLJUČITI dok pećnica ne dosegne željenu temperaturu.

#### 4.2.1. STANDARDNE FUNKCIJE


**i NAPOMENA:** za funkcije koje zahtijevaju zagrijavanje, pobrinite se da tijekom ove faze uklonite sav pribor.

Simbol	Funkcija	Zadana T °C Raspon T °C	Predloženi položaj police	Zagrijavanje	Prijedlozi
	*ECO	190 °C 150 - 220 °C	L3/L4	NE	IDEALNO ZA: kuhanje mesa, ribe ili povrća  Ova funkcija omogućuje uštedu energije tijekom kuhanja, održavajući hranu vlažnom i mekom. Lampica u unutrašnjosti je isključena
	*Konvekcijska	30 - 250 °C	L2/L3	Da / brzo zagrijavanje	IDEALNO ZA: kolače, kruh, kekse, pečene nadjeve na jednoj razini pomoću gornjeg i donjeg grijanja. Može se koristiti sa senzorom Heat Feel.
	Više razina	160 °C 50 - 250 °C	L4 (jedan pladanj) L2+L5 (dva pladnja) L2+L4+L6 (tri pladnja)	Da / brzo zagrijavanje	IDEALNO ZA: kolače, kekse i pizze na jednoj ili više razina. Idealno za kuhanje različite hrane. Može se koristiti sa senzorom Heat Feel.
	**Supergrill	05 01 - 05	L6	NE	IDEALNO ZA: velike količine kobasica, odreske i tostiranje kruha. Cijelo područje ispod elementa roštilja postaje vruće. Upotrebjavajte sa zatvorenim vratima. Namirnice okrenite na dvije trećine kuhanja (ako je potrebno).

	**Gratin(***)	200 °C 150 - 250 °C	L4/L5	Da / brzo zagrijavanje	IDEALNO ZA: cijele komade mesa (pečenje) ili gratiniranu hranu. Upotrebite sa zatvorenim vratima. Postavite plitvicu za prikupljanje sokova ispod police da bi se sokovi prikupili. Hranu okrenite nakon isteka polovice vremena kuhanja.
	Prženje vrućim zrakom(***)	200 °C 150 - 250 °C	L3/L4	NE	IDEALNO ZA: pripremu smrznute hrane ili pohane kuhane hrane koja se obično prži. Vrući zrak može ravnomjerno strujati preko hrane zahvaljujući namjenskoj ladici.
	Sve u pekarnici	200 °C	L2	NE	IDEALNO ZA: namirnice za koje je potrebno automatsko dizanje i pečenje.

\*Ispitano u skladu s normom EN 60350-1 u svrhu deklaracije potrošnje energije i energetskog razreda.  
\*\*Upotrebite sa zatvorenim vratima.  
\*\*\*Ovisno o modelu pećnice.

#### 4.2.2. POSEBNE FUNKCIJE

Simbol	Funkcija	Zadana T °C Raspon T °C	Predloženi položaj police	Zagrijavanje	Prijedlozi
	Pizza	300 °C 200-300 °C	2/3	NE	IDEALNO ZA: sve vrste pizza bez prethodnog zagrijavanja pećnice. Koristite niže temperature za smrznute namirnice i 300 °C za domaće recepte

## 5. SMJERNICE ZA PRIPREMANJE HRANE

### 5.1. OPCA TABLICA ZA PRIPREMU HRANE

Kategorija	Recept	Br. razina	Program kuhanja	T °C	Zagrijavanje	Pribor za kuhanje	Položaj police	Vrijeme kuhanja nakon zagrijavanja *(min)
Slatki pekarski proizvodi	Mali kolačići / mafini	1	Konvekcijska Više razina	175 °C 160 °C		Ladica za pečenje Ladica za pečenje	L3 L4	20 - 30 30 - 40
		2	Više razina	150 °C	Y	Ladice za pečenje + dublje ladice	L2 + L5	30 - 40
		3	Više razina	140 °C		Ladice za pečenje	L2 + L4 + L6	40 - 50
	Biskviti (26 cm Ø)	1	Konvekcijska	170 °C		Metalna rešetka + kalup za kolače	L2	30 - 40
			Više razina	150 °C	y	Metalna rešetka + kalup za kolače	L4	40 - 50
		2	Više razina	150 °C		Metalne rešetke + kalup za kolače	L1 + L4	50 - 60
	Keksi / prhko pecivo	1	Konvekcijska Više razina	150 °C 150 °C		Lim za pečenje	L3 L4	25 - 30 30 - 40
		2	Više razina	140 °C	Y	Ladice za pečenje + dublje ladice	L2 + L5	30 - 40
		3	Više razina	140 °C		Ladice za pečenje	L2 + L4 + L6	35 - 40
	Francuska peciva s punjenjem	1	Konvekcijska	190 °C		Ladica za pečenje	L4	25 - 35
		2	Više razina	170 °C		Ladica za pečenje	L3	25 - 35
	Jorkširski puding	1	Konvekcijska	200 °C	Y	Ladica za pečenje	L3	20 - 30
	Puslice	1	Više razina	90 °C	Y	Ladica za pečenje		90-160
	Macaron	1	Konvekcijska	150 °C	Y	Ladica za pečenje	L3	15 - 20
	Pita od jabuka	1	Konvekcijska	185 °C	Y	Metalna rešetka + kalup za kolače	L2	60 - 70
		1	Više razina	170 °C	Y	Metalna rešetka + kalup za kolače	L4	65 - 75
	Tarte tatin	1	Konvekcijska	170 °C	Y	Metalna rešetka + kalup za kolače	L2	40 - 60
	Čokoladni nabujak	1	Konvekcijska	200 °C	Y	Ladica za pečenje + kalupi	L3	10 - 15
	Torta sa sirom	1	Konvekcijska	150 °C	Y	Metalna rešetka + kalup za kolače	L2	50 - 65
	Smrznuti kroasani	1	Konvekcijska	180 °C	Y	Ladica za pečenje	L3	20 - 25
2		Konvekcijska	180 °C	Ladice za pečenje		L2 + L5	25 - 35	
3		Više razina	160 °C	Ladice za pečenje		L2 + L4 + L6	30 - 40	
Savijača, smrznuta	1	Konvekcijska	210 °C	Y	Ladica za pečenje	L3	30 - 45	
Kruh i lepinja	Tostirani kruh	1	Superg grill	5	N	Metalna rešetka	L6	4 - 6
	Focaccia	1	Konvekcijska	200 °C	Y	Ladica za pečenje	L2 ili L3	25 - 35
	Kruh, cijeli	1	Konvekcijska	200 °C	Y	Ladica za pečenje	L3	35 - 50



Kategorija	Recept	Br. razina	Program kuhanja	T °C	Zagrijavanje	Pribor za kuhanje	Položaj police	Vrijeme kuhanja nakon zagrijavanja *(min)
Slane pite i složenici	Slani kolači / quichevi (Ø 26 cm)	1	Konvekcijnska	200 °C	Y	Metalna rešetka + plitica za quiche	L1 ili L2	30 - 50
		2	Više razina	180 °C	Y	Metalna rešetka + plitica za quiche	L1 + L4	50 - 70
	Nabujak od sira	1	Konvekcijnska	200 °C	Y	Ladica za pečenje + kalupi	L3	20 - 35
	Lazanje, svježe	1	Konvekcijnska	200 °C	Y	Metalna rešetka + vatrostalna posuda	L3	40 - 60
	Lazanje, smrznute	1	Konvekcijnska	180 °C	Y	Metalna rešetka + vatrostalna posuda	L3	50 - 60
	Cannelloni, smrznuti	1	Konvekcijnska	180 °C	Y	Metalna rešetka + vatrostalna posuda	L3	45 - 55
	Pečena tjestenina	1	Gratin	200 °C	Y	Metalna rešetka + vatrostalna posuda	L4	20 - 30
Pizza	Pizza, svježa (ladica)	1	Konvekcijnska	250 °C	Y	Ladica za pečenje	L2 ili L3	15 - 20
	Pizza, svježa (ladica)	1	Pizza	250 °C	N	Ladica za pečenje	L2 ili L3	18 - 25
		2	Više razina	180 °C	Y	Ladice za pečenje + dublje ladice	L2 + L5	25 - 35
	Pizza, svježa (okrugla)	1	Konvekcijnska	250 °C	Y	Ladica za pečenje	L2 ili L3	8 - 10
	Pizza, svježa (okrugla)	1	Pizza	300 °C	N	Ladica za pečenje	L2 ili L3	15 - 20
		2	Više razina	180 °C	Y	Ladice za pečenje + dublje ladice	L2 + L5	30 - 40
	Pizza, smrznuta (tanka kora)	1	Konvekcijnska	220 °C		Metalna rešetka	L3	10 - 15
2		Više razina	200 °C	Y	Metalna rešetka	L2 + L5	15 - 25	
3		Više razina	180 °C		Metalna rešetka	L2 + L4 + L6		
Pizza, smrznuta (tanka kora)	1	Pizza	200 °C	N	Metalna rešetka	L2	10 - 15	
Meso i perad	Pečena cijela piletina (1 - 1,2 kg)	1	Gratin	220 °C	Y	Metalna rešetka / mjesto L4 Potporni pladanj na L1 sa 150 ml vode	L4	40 - 60
	Pileća batkovi	1	Prženje vrućim zrakom**	220 °C	N	Ladica za prženje vrućim zrakom **	L4	30 - 50
	Pečena patka	1	Gratin	200 °C	Y	Metalna rešetka + vatrostalna posuda	L3	50 - 60

Kategorija	Recept	Br. razina	Program kuhanja	T °C	Zagrijavanje	Pribor za kuhanje	Položaj police	Vrijeme kuhanja nakon zagrijavanja *(min)
Meso i perad	Pijetao	1	Gratin	220 °C	Y	Metalna rešetka, postavite ladicu za pečenje na L1	L4	20 - 40
	Pečena puretina	1	Gratin	200 °C	Y	Metalna rešetka + vatrostalna posuda	L3	50 - 60
	Svinjska rebra (1000 - 1200 g)	1	Konvekcijnska	200 °C	Y	Metalna rešetka + vatrostalna posuda	L3	80 - 100
	Kobasice	1	Supergrill	A	Y	Metalna rešetka	L5	40 - 50
	Goveđi file (1000 do 1500 g)	1	Gentle cooking **	60 °C	N	Metalna rešetka + vatrostalna posuda	L3	60 - 80
	Pečena govedina (500 g)	1	Gratin	220 °C	Y	Ladica za pečenje	L3	20 - 40
	Mesna štruca (1000 - 1500 g)	1	Konvekcijnska	180 °C	Y	Ladica za pečenje	L3	40 - 50
	Pečena piletina s krumpirom	1	Gratin	200 °C	Y	Duboka ladica	L4	A5-60
	Morski plodovi na žaru	1	Supergrill	A	N	Metalna rešetka	L5	15 - 30
Riba i morski plodovi	Smrznuti riblji štapići	1	Prženje vrućim zrakom**	200 °C	N	Ladica za prženje vrućim zrakom **	L4	20 - 25
	Pečena riba	1	ECO	200 °C	N	Metalna rešetka, postavite ladicu za pečenje na L1	L3	40 - 60
	Gratinirano povrće	1	ECO	200 °C	N	Metalna rešetka + vatrostalna posuda	L3	80-90
Povrće	Zamrznuti pomfri (300 ~ 500 g)	1	Prženje vrućim zrakom**	220 °C	N	Ladica za prženje vrućim zrakom **	L4	18 - 25
	Gratinirani krumpir	1	Gratin	200 °C	Y	Metalna rešetka + vatrostalna posuda	L4	15 - 25
	Pečeni krumpir	1	Konvekcijnska	200 °C	Y	Ladica za pečenje	L4	30 - 50

Vrijeme kuhanja ovisi o receptu i sastojcima.

\* ako je potrebno zagrijavanje

\*\* Ovisno o modelu pećnice.

**i NAPOMENA:** Pri pečenju kolača, pita i drugih recepata za koje je potrebno koristiti kalup ili posudu na 2 razine, postavite naslagano: gornju ladicu na lijevu stranu, a donju na desnu stranu.



## 5.2. TABLICA ZA EVERYDAY COOKING

Izbornik kategorije hrane omogućuje kuhanje raznih recepata bez prethodnog zagrijavanja pećnice, zahvaljujući namjenskim programima kuhanja prilagođenim potrebama svake kategorije. Nakon odabira programa kuhanja prikazat će se zadano vrijeme koje se može urediti okretanjem desnog birača; temperatura kuhanja može se promijeniti pritiskom na namjensku ikonu. Oba parametra moguće je postaviti unutar ograničenog raspona, kako je prikazano u donjoj tablici.

Simbol	Opis	Zagrijavanje	Položaj police	Raspon temperature (°C)	Vremenski raspon (min)	Temperatura senzora Heat Feel (ako je dostupan)	Opis
	Meso	NE	2 - 3 - 4	180 - 200	20 - 80	55 - 85 °C	Za govede, teleće i svinjsko pečenje, perad i komade mesa.
	Riba	NE	3 - 4	160 - 180	15 - 45	55 - 65 °C	Cijela riba i fileti.
	Povrće	NE	3 - 4	180 - 200	30 - 80	70 - 90 °C	Pečeno povrće i krumpir

**i NAPOMENA:** ako nakon isključivanja pećnice postoji potreba za nastavkom kuhanja, preporučuje se izbjegavanje programa Everyday Cooking i odabir [standardnih funkcija](#).

Recept	Veličina porcije	Program kuhanja	T °C	Pribor za kuhanje	Položaj police	Vrijeme kuhanja (min)
Goveđe pečenje	500 - 800 g	Meso	190 °C	Metalna rešetka	L3	30 - 40
Goveđi filet	200 g	Meso		Metalna rešetka	L3	
Mesna štruga	1000 - 1500 g	Meso	180 °C	Metalna rešetka	L3	40 - 50
Govedina wellington	500 g	Meso	200 °C	Metalna rešetka	L3	50 - 80
Pirjana govedina	800 - 1000 g	Meso	200 °C	Metalna rešetka	L3	40 - 70
Svinjska rebra	1000 - 1200 g	Meso	200 °C	Metalna rešetka	L3	80 - 100
Stalak za janjetinu	800 - 1000 g	Meso	200 °C	Metalna rešetka	L3	60 - 80
Janjeći but	1500 - 2000 g	Meso	190 °C	Metalna rešetka	L3	80 - 100
Fileti lososa	200 - 600 g	Riba	170 °C	Ladica za pečenje	L3	20 - 35
Odresci tune	600 g (oko 4 kom)	Riba	180 °C	Metalna rešetka	L3	10 - 20
Odresci sabljark	700 g (oko 4 kom)	Riba	200 °C	Ladica za pečenje	L3	15 - 20
Filet bakalara	600 g (oko 4 kom)	Riba	150 °C	Ladica za pečenje	L3	10 - 20
Orada, cijela	1	Riba	170 °C	Ladica za pečenje	L3	35 - 45
Fileti orade	600 g (oko 4 kom)	Riba	150 °C	Ladica za pečenje	L3	10 - 20
Filet lubina	600 g (oko 4 kom)	Riba	150 °C	Ladica za pečenje	L3	10 - 20
Riba pečena u soli	1	Riba	220 °C	Ladica za pečenje	L3	30 - 40
Riblji ražnjici	8 komada	Riba	150 °C	Metalna rešetka	L3	20 - 30
Punjene lignje	4 komada	Riba	180 °C	Ladica za pečenje	L3	25 - 40
Cijeli kruh	1	Pekarski proizvodi	200 °C	Metalna rešetka	L3	35 - 50
Raženi kruh	1	Pekarski proizvodi	190 °C	Metalna rešetka	L3	35 - 50
Kruh za sendviče	1	Pekarski proizvodi	200 °C	Metalna rešetka	L3	35 - 50
Smrznuti bageti	1	Pekarski proizvodi	200 °C	Metalna rešetka	L3	15 - 25
Grickalice od smrznutog lisnatog tijesta	1	Pekarski proizvodi	190 °C	Metalna rešetka	L3	20 - 30
Komorač	1 ladica	Povrće	200 °C	Metalna rešetka	L3	30 - 40





Recept	Veličina porcije	Program kuhanja	T °C	Pribor za kuhanje	Položaj police	Vrijeme kuhanja (min)
Miješano povrće	1 ladica	Povrće	190 °C	Metalna rešetka	L3	40 - 45
Cvjetača	1 ladica	Povrće	190 °C	Metalna rešetka	L3	40 - 50
Bundeve, narezane na kockice	1 ladica	Povrće	200 °C	Metalna rešetka	L3	30 - 40
Punjene paprike	1 ladica	Povrće	180 °C	Metalna rešetka	L3	70 - 80
Punjene tikvice	1 ladica	Povrće	190 °C	Metalna rešetka	L3	35 - 45
Štapići mrkve	1 ladica	Povrće	180 °C	Ladica za pečenje	L3	35 - 40
Brokula	1 ladica	Povrće	190 °C	Ladica za pečenje	L3	30 - 40
Ratatouille	1 ladica	Povrće	190 °C	Metalna rešetka	L3	40 - 45
Rožata od povrća	6 ramekina	Povrće	180 °C	Ladica za pečenje + kalupi	L3	25 - 35

## 6. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE


### 6.1. OPĆE PREPORUKE

Redovito čišćenje može produžiti životni vijek vašeg uređaja. Pričekajte da se pećnica ohladi prije ručnog čišćenja.

- Minimalno čišćenje nakon svake upotrebe pećnice pripomaže u održavanju savršene čistoće pećnice.
- Ne oblažite stjenke pećnice aluminijskom folijom ili jednokratnom zaštitom koja je dostupna u prodavaonicama. Aluminijska folija ili bilo koja druga zaštita, u izravnom doticaju s vrućim emajlom, pod rizikom je od rastapanja i uništavanja emajla u unutrašnjosti.
- Kako biste spriječili pretjerano prljanje svoje pećnice i nastale snažne dimne mirise, preporučujemo da ne upotrebljavate pećnicu pri veoma visokim temperaturama. Bolje je produžiti vrijeme kuhanja i malo smanjiti temperaturu.
- Uz dodatke koji se isporučuju s pećnicom, savjetujemo vam isključivo upotrebu posuđa i kalupa za pečenje koji su otporni na veoma visoke temperature.

### 6.2. ČIŠĆENJE PEĆNICE


#### 6.2.1. UNUTRAŠNJOST PEĆNICE: funkcije čišćenja

 **Pirólitičko čišćenje** (\*ovisno o modelu pećnice)

Taj se postupak oslanja na istoimeni kemijski proces kojim se razgrađuju složene tvari toplinskom obradom.

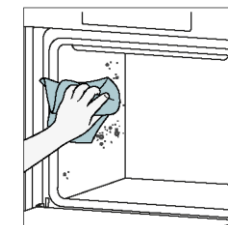
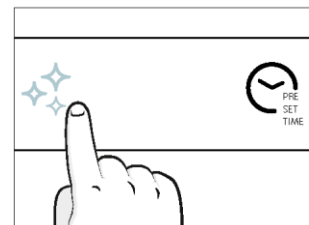
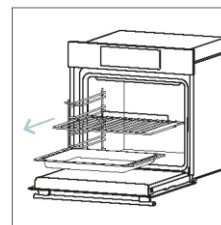
Nakon pokretanja, automatski se zaključavaju vrata pećnice i brzo se podiže temperatura na 410 °C. Na kraju ciklusa čišćenja, sve što ostane u pećnici je minimalni talog prašine, koji se lako briše vlažnom krpom.

#### Kako funkcionira:

1. Uklonite sav pribor iz pećnice, kao što su rešetke, bočne rešetke i vijke bočnih rešetki (\*);
2. Okrenite birač funkcije na . Okretanjem birača postavite pirolitički program; Pričekajte da funkcija odradi svoj posao tijekom postavljenog vremena. Tijekom ovog postupka i sljedeće faze hlađenja vrata pećnice ostaju zaključana.
3. Kad se uređaj ohladi, očistite unutarnje površine pećnice krpom.

**▲ UPOZORENJE:** Provjerite je li se uređaj ohladio prije nego ga dodirnete. Vodite računa o svim vrućim površinama jer postoji opasnost od opekline. Koristite destiliranu ili pitku vodu.


(\* ) samo za modele sa 7 razina.

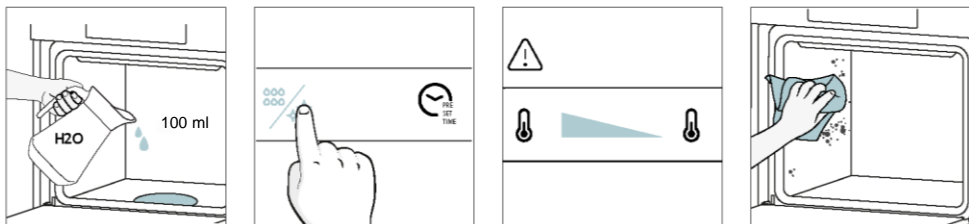


### Aquactiva

Funkcija Aquactiva dizajnirana je za lako uklanjanje lagane prljavštine, brzo je i ekološki prihvatljivo rješenje za čišćenje unutrašnjosti pećnice snagom pare.

#### Kako funkcionira:

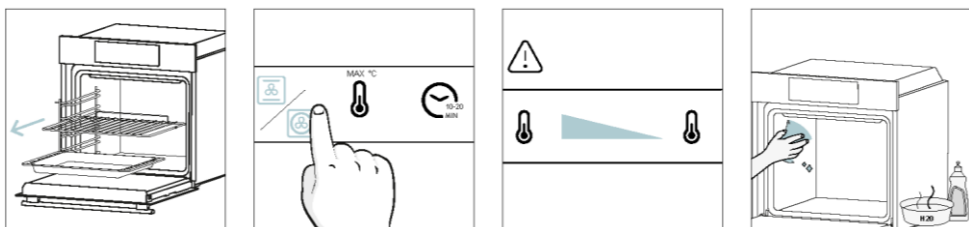
1. Ulijte 100 ml vode u donje udubljenje u pećnici.
2. Okrenite birač na . Ako je potrebno, okrenite birač za podešavanje programa Hydro Clean. Pričekajte da funkcija odradi svoj posao tijekom postavljenog vremena.
3. Po završetku postupka čišćenja, pričekajte da se pećnica ohladi.
4. Kad se uređaj ohladi, očistite unutarnje površine pećnice krpom.
5. **▲ UPOZORENJE:** Provjerite je li se uređaj ohladio prije nego ga dodirnete. Vodite računa o svim vrućim površinama jer postoji opasnost od opekline. Koristite destiliranu ili pitku vodu.



#### Katalitičko čišćenje

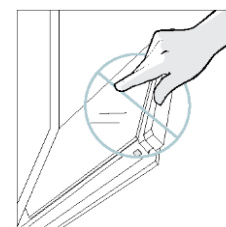
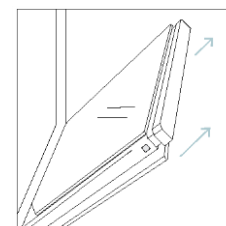
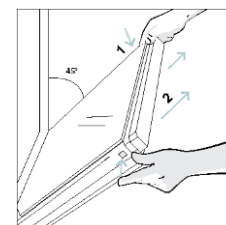
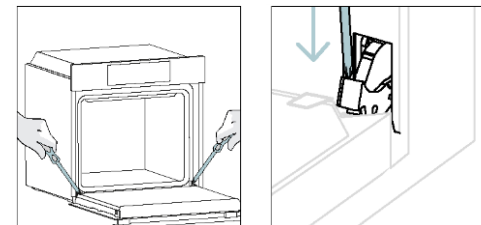
Katalitičke ploče oblažu pećnicu i pružaju vam luksuz da se ne morate boriti s prljavom pećnicom. Ploče su obložene specijaliziranim emajlom koji se diči mikroporoznom strukturom, vještom u apsorpciji masnih ostataka prskanja. Katalitičkom kemijskom reakcijom učinkovito pretvaraju apsorbiranu mast u plinovite elemente kada su izloženi visokim temperaturama.

Preporuka: Razmislite o zamjeni katalitičkih ploča nakon približno tri godine upotrebe, posebno ako pećnicu upotrebljavate dva do tri ciklusa kuhanja tjedno. Tako ćete osiguravati optimalna radna svojstva i čistoću.

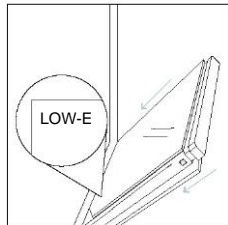


### 6.2.2. VANJSKE POVRŠINE PEĆNICE: uklanjanje i čišćenje staklenih vrata

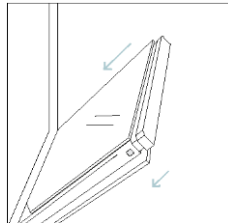
1. Postavite vrata na 90°. Zakrenite jezičke za zaključavanje šarke tako da su okrenuti od pećnice.
2. Postavite vrata na 45°. Istodobno pritisnite dva gumba s obje strane bočnih kutova vrata i povucite ih prema sebi kako biste uklonili poklopac gornjeg stakla.
3. Vrlo pažljivo uklonite stakla pećnice, počevši od unutarnjeg. Tijekom postupka čvrsto držite staklo objema rukama i stavite ih na ravnu meku površinu (npr. na tkaninu).
4. **▲ UPOZORENJE:** Vanjsko staklo ne može se ukloniti.
5. Očistite staklo mekom krpom i odgovarajućim sredstvima za čišćenje.



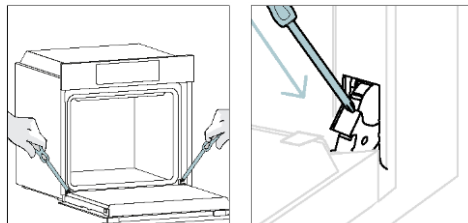
6. Vratite staklene ploče, pazeći da je naljepnica „Low-E“ čitljiva i smještena na donjoj lijevoj strani vrata, blizu lijeve šarke. Na taj će način otisnuta naljepnica na prvom staklu ostati na unutarnjoj strani vrata.



7. Ponovno pričvrstite poklopac gornjeg stakla tako da ga gurnete prema unutra dok ne čujete zvuk nasjedanja dviju bočnih gumba.



8. Zatim vratite vrata na 90° i zakrenite jezičke za zaključavanje šarki tako da gledaju prema unutrašnjosti pećnice.



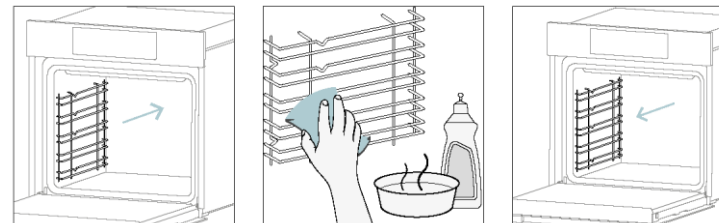
### 6.3. ČIŠĆENJE PRIBORA

Nakon svake upotrebe temeljito očistite pribor i osušite ga ručnikom. Tvrdokorne je ostatke na priboru pribora možda najbolje namočiti u mješavini vode i sapuna otprilike 30 minuta prije drugog pranja.

#### ČIŠĆENJE BOČNIH REŠETKI:

##### - Model sa 6 razina

1. Uklonite bočne rešetke povlačenjem u smjeru strelica.
2. Žičane rešetke prilikom čišćenja stavite u perilicu posuđa ili upotrijebite mokru spužvu, a zatim ih obavezno osušite.
3. Nakon čišćenja postavite bočne police obrnutim redoslijedom.

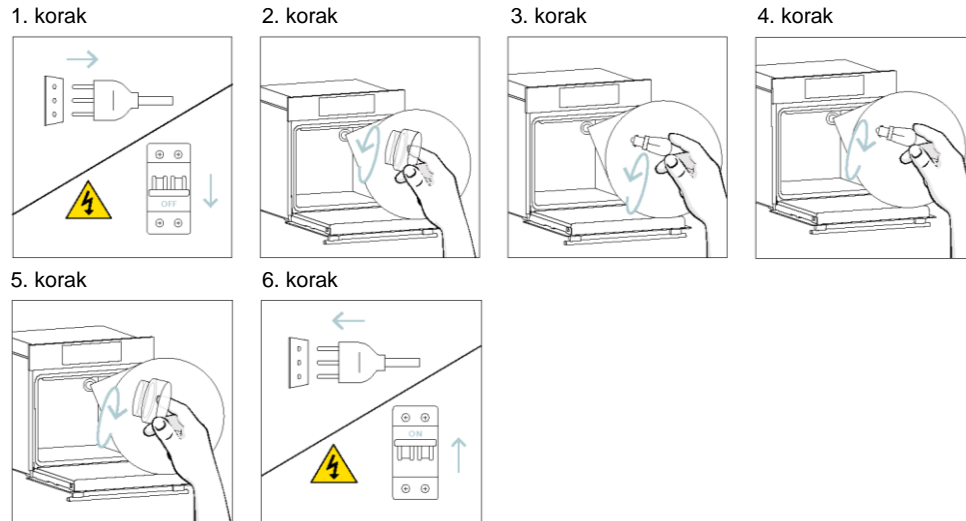


## 6.4. ODRŽAVANJE

### ZAMJENA DIJELOVA

#### Zamjena žarulje na vrhu:

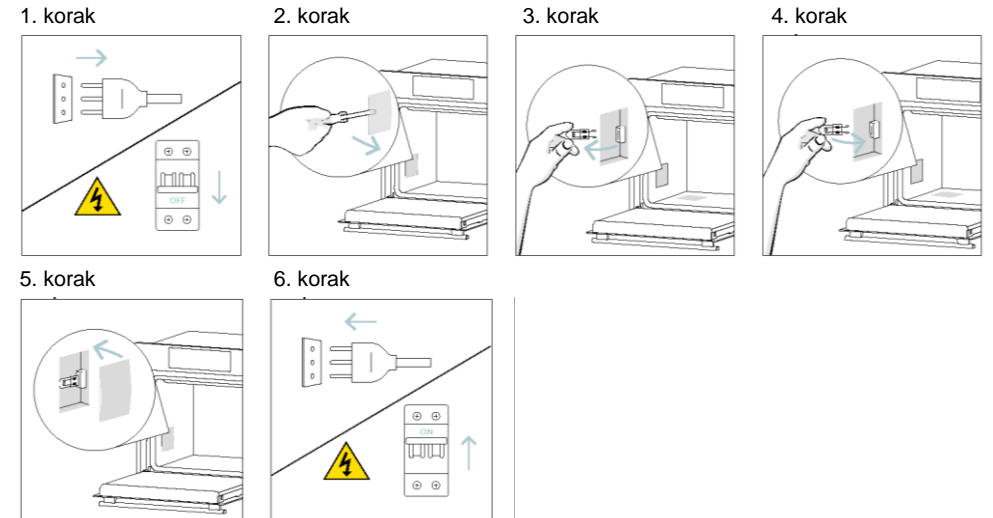
1. Odspojite pećnicu s mrežnog napajanja.
2. Uklonite stakleni poklopac lampice.
3. Rastavite žarulju.
4. Zamijenite žarulju novom iste vrste.
5. Vratite stakleni poklopac lampice.
6. Ponovno spojite pećnicu na mrežno napajanje.



Ovaj proizvod sadrži jedan ili više izvora svjetlosti čiji je razred energetske učinkovitosti G (lampa)

#### Zamjena bočne žarulje:

1. Odspojite pećnicu s mrežnog napajanja.
2. Ravni odvijač postavite na bočnu stranu zaštitnog stakla i lagano ga pritisnite kako biste uklonili staklo.
3. Pažljivo uhvatite i izvadite žarulju iz baze.
4. Umetnite novu.
5. Ponovno postavite zaštitno staklo - lagano ga pritišćite dok se ne zaključa.
6. Ponovno spojite pećnicu na mrežno napajanje.



Ovaj proizvod sadrži jedan ili više izvora svjetlosti čiji je razred energetske učinkovitosti G (lampa)



## 7. RJEŠAVANJE PROBLEMA

Ako tijekom upotrebe pećnice dođe do pogreške, na zaslonu će se prikazati kôd „ER” i dvije znamenke koje označavaju pogrešku.

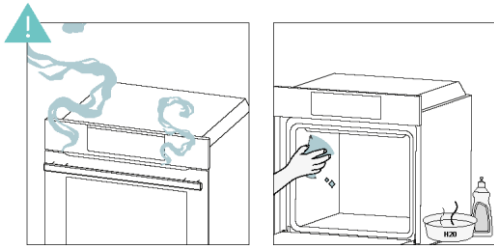
Nastavite isključivanjem pećnice i odspajanjem iz utičnice, pričekajte nekoliko minuta, a zatim je ponovno spojite.

Ako pogreška nestane, možete nastaviti s upotrebom pećnice. Ako se to ne dogodi, nazovite službu za korisnike i priopćite im kôd (ERXX) koji vidite na zaslonu.

Pogreška



Dim



## 8. ZAŠTITA OKOLIŠA I ZBRINJAVANJE

### 8.1. ZBRINJAVANJE UREĐAJA



Ovaj uređaj označen je u skladu s Direktivom 2012/19/EZ o otpadnoj električnoj i elektroničkoj opremi (OEEO). Otpadna električna i elektronička oprema sadrži onečišćujuće tvari (koje mogu imati negativan učinak na okoliš) i bazne elemente (koji se mogu ponovno upotrijebiti). Važno je posebno obraditi otpadnu električnu i elektroničku opremu da bi se ispravno uklonili i odložili onečišćivači i vratili svi materijali.

Pojedinci mogu imati važnu ulogu u postizanju cilja da otpadna električna i elektronička oprema ne postane ekološki problem. Treba se pridržavati nekoliko osnovnih pravila:

- oprema OEEO ne smije se zbrinjavati kao kućanski otpad;
- opremu OEEO potrebno je odnijeti na namjenska područja za prikupljanje kojima upravlja gradsko vijeće ili registrirano poduzeće.

U mnogim državama, za veliku opremu OEEO dostupno je prikupljanje kućanskog otpada. Pri kupnji novog uređaja, stari uređaj možete vratiti prodavaču koji će ga preuzeti besplatno, samo ako je uređaj iste vrste ili ima jednake funkcije kao i kupljeni uređaj.

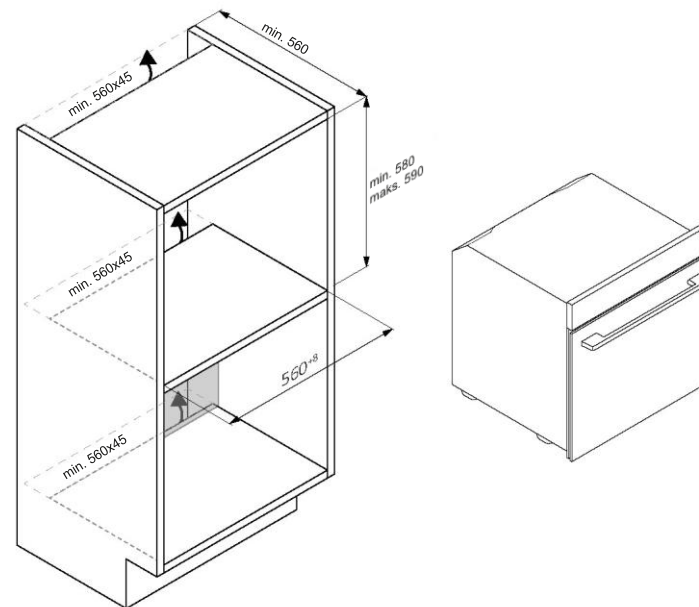
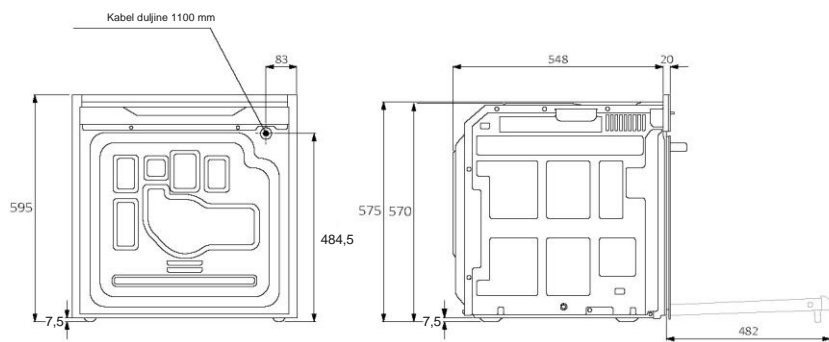
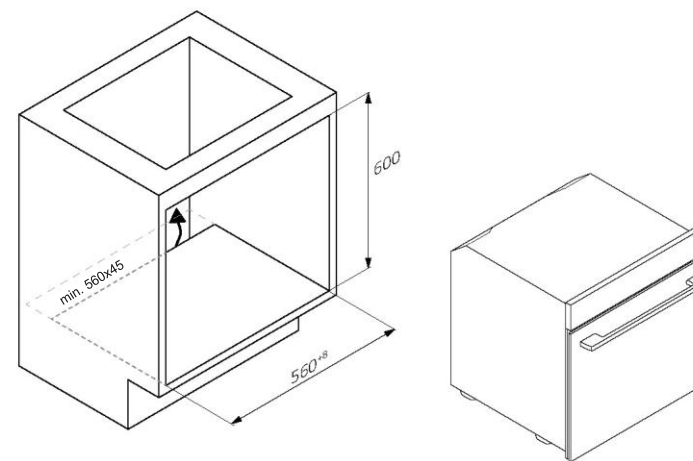
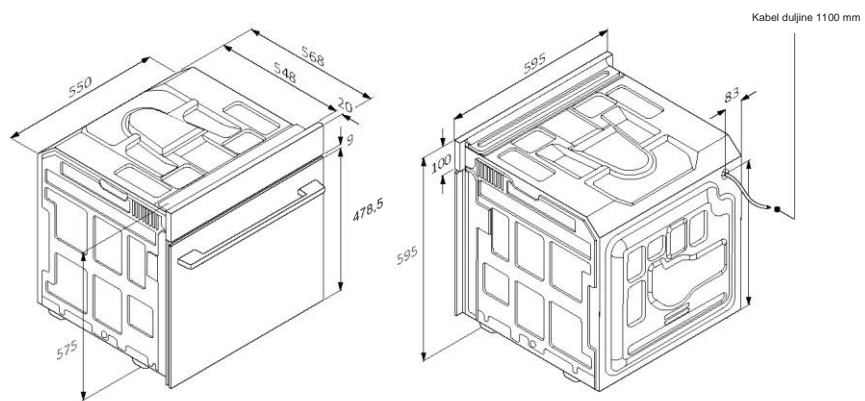
### 8.2. ČUVANJE I POŠTOVANJE OKOLIŠA

Ako je to moguće, izbjegavajte prethodno zagrijavanje pećnice i uvijek je pokušajte napuniti.

Izbjegavajte često otvaranje vrata pećnice, zato što se toplina iz prostora za pečenje raspršuje svaki put kada ih otvorite. Za znatnu uštedu energije, isključite pećnicu između 5 i 10 minuta prije planiranog završetka vremena pripremanja i upotrijebite zaostalu toplinu koja se nastavlja proizvoditi u pećnici.

Držite brtve čistima i urednima da biste izbjegli raspršivanje topline izvan šupljine. Ako imate ugovor o električnoj energiji s tarifom po satu, putem programa „odgođeno kuhanje” pojednostavljuje se ušteda energije, prebacuje se početak postupka kuhanja u vremensko razdoblje jeftinije tarife.

## 9. UGRADNJA

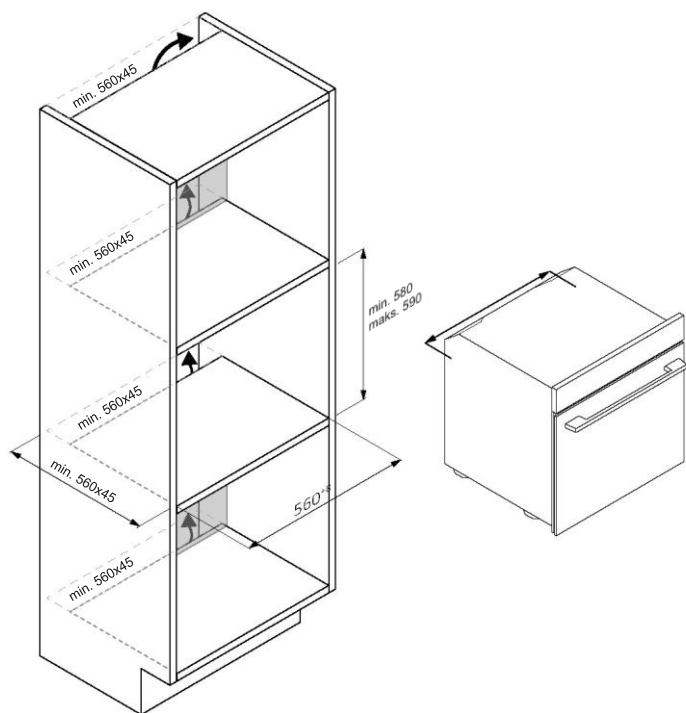


Pogled sa stražnje strane

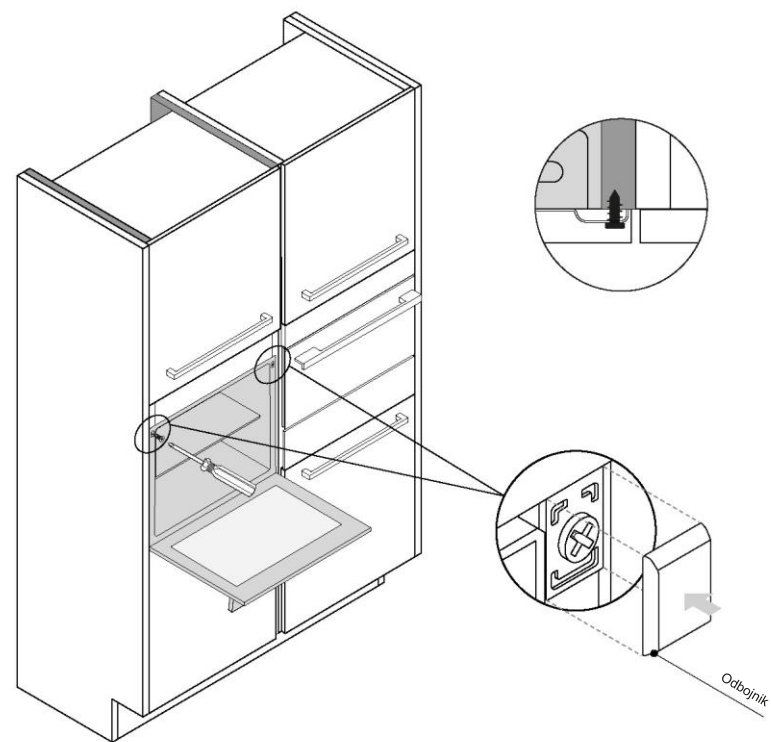
Pogled s bočne strane

HR 42

HR 43



HR 44



HR 45





# CANDY

## ПЪЛНО РЪКОВОДСТВО ЗА ПОТРЕБИТЕЛЯ



(BG) Бързо ръководство | (FR) Guide rapide | (IT) Guida veloce

[www.candy-home.com](http://www.candy-home.com)

CANDY HOOVER GROUP Via Comolli 16 Brugherio – Италия

### ДОБРЕ ДОШЛИ

Благодарим ви, че избрахте нашия продукт. За гарантиране на вашата безопасност и за получаване на най-добрите резултати, моля, прочетете внимателно това ръководство, включително инструкциите за безопасност, и ги запазете за бъдещи справки.

Преди да монтирате фурната, запишете серийния номер, който може да ви е необходим при ремонт. Проверете за транспортни щети и се консултирайте с техник, ако не сте сигурни, преди да използвате уреда. Пазете опаковъчните материали далеч от деца.

**i ЗАБЕЛЕЖКА:** Моля, имайте предвид, че функциите и принадлежностите на фурната може да се различават в зависимост от модела, който сте закупили.

1. **ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ**
2. **ПРЕДСТАВЯНЕ НА ПРОДУКТ**
  - 2.1. ПРЕГЛЕД НА ПРОДУКТА
  - 2.2. ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
  - 2.3. КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ
  - 2.4. СВЪРЗАНОСТ
3. **ПРЕДИ ДА ЗАПОЧНЕТЕ**
  - 3.1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА НАЧАЛОТО
  - 3.2. ПЪРВОНАЧАЛНА УПОТРЕБА
  - 3.3. ПРЕДВАРИТЕЛНО ПОЧИСТВАНЕ
4. **РАБОТА С ПРОДУКТА**
  - 4.1. КАК РАБОТИ ПРОДУКТЪТ
  - 4.2. ФУНКЦИИ ЗА ГОТВЕНЕ
    - 4.2.1. СТАНДАРТНИ ФУНКЦИИ
    - 4.2.2. СПЕЦИАЛНИ ФУНКЦИИ
5. **НАСОКИ ЗА ГОТВЕНЕ**
  - 5.1. ОБЩА ТАБЛИЦА ЗА ГОТВЕНЕ
  - 5.2. ТАБЛИЦА „EVERYDAY COOKING“
6. **ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ**
  - 6.1. ОБЩИ ПРЕПОРЪКИ
  - 6.2. ПОЧИСТВАНЕ НА ФУРНАТА
    - 6.2.1. ВЪТРЕ ВЪВ ФУРНАТА: почистващи функции
    - 6.2.2. ИЗВЪН ФУРНАТА: премахване и почистване на стъклената врата
  - 6.3. ПОЧИСТВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
  - 6.4. ПОДДРЪЖКА
7. **ОТСТРАНЯВАНЕ НА ПРОБЛЕМИ**
8. **ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА И ИЗХВЪРЛЯНЕ**
  - 8.1. ИЗХВЪРЛЯНЕ НА УРЕДА
  - 8.2. ОПАЗВАНЕ И ЗАЧИТАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА
9. **МОНТИРАНЕ**

## 1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

### ОБЩИ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

- Не използвайте парочистачки за почистване.
- **▲ ВНИМАНИЕ:** За да избегнете опасност поради неволно нулиране на топлинния предпазител, не трябва да захранвате уреда чрез външно превключващо устройство, като таймер, или да го свързвате към верига, която редовно се включва и изключва от електрическата мрежа
- По време на употреба уредът се нагрива. Трябва да се внимава да не се докосват нагревателни елементи вътре във фурната.

### Използвайте в съответствие с предвидената употреба

- Използвайте фурната само по предназначение, т.е. единствено за приготвяне на храна: всякакъв друг вид употреба, например като източник на топлина, се счита за неправилен и поради това опасен. Производителят не носи отговорност за щети, възникнали поради неправилна или неразумна употреба.

### Ограничения на употребата

- Уредът може да се използва от деца на възраст над 8 години и от лица с ограничени физически, сетивни или умствени способности или с недостатъчен опит и познания, ако са под надзор, или ако предварително са получили указания относно безопасната употреба на уреда и разбират какви са потенциалните опасности. Децата не бива да използват уреда за игра. Почистването и поддръжката на уреда не бива да се извършват от деца без надзор.
- Този уред не е предназначен да се използва от лица (включително деца) с намалени физически, сетивни или умствени способности или липса на опит и познания, освен ако не са под наблюдение или са били инструктирани относно използването на уреда от лице, отговорно за тяхната безопасност.
- Децата трябва да бъдат под наблюдение, за да се гарантира, че не си играят с уреда.
- **▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** По време на работа уредът и достъпните му части се нагорещават. Трябва да се внимава да не се докосват нагревателните елементи. Деца на възраст под 8 години трябва да се държат настрана, освен ако не са под непрекъснат надзор.



- **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** По време на употреба достъпните части може да се нагорещат. Малки деца трябва да се държат на разстояние.

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПРИ МОНТАЖ

- Фурната може да бъде разположена нависоко в колона или под работен плот.
- Преди фиксиране трябва да осигурите добра вентилация в пространството на фурната, за да позволите правилна циркулация на свеж въздух, необходим за охлаждане и защита на вътрешните части. Направете отворите, посочени на илюстрациите, в зависимост от типа на монтажа. Винаги закрепвайте фурната към мебелите с винтовете, предоставени с уреда.
- Не се изисква допълнителна операция/настройка за експлоатация на уреда при номиналните честоти.
- Уредът не бива да се монтира зад декоративна врата, за да се избегне прегряване.
- По време на монтажа фурната трябва да бъде изключена от електрическата мрежа, за да се избегне прегряване.
- Ако се изисква съдействието на производителя за коригиране на неизправности, възникнали поради неправилен монтаж, това съдействие не се покрива от гаранцията. Трябва да се следват инструкциите за монтаж за професионален квалифициран персонал.
- Неправилният монтаж може да причини щети или наранявания на хора, животни или вещи. Производителят не носи отговорност за такива щети или наранявания.
- Монтажът трябва да се извършва от квалифициран техник, който трябва да познава и спазва законите, действащи в държавата на монтажа, и инструкциите на производителя.
- След като разопаковате уреда, винаги проверявайте дали не е повреден, в случай на проблем се свържете с отдела за обслужване на клиенти, преди да го монтирате, и не го свързвайте към електрическата мрежа.
- Отстранете опаковъчния материал, преди да започнете работа с уреда.
- По време на монтажа не използвайте дръжката на вратата на фурната, за да я повдигате и премествате.
- Мебелите за монтаж и прилежащите към тях мебели трябва да издържат на температури от 95°C.
- Препоръчително е да носите защитни ръкавици по време на монтажа, за да избегнете порезни наранявания.
- Не монтирайте продукта в открити пространства, изложени на атмосферни агенти.

- Този уред е проектиран да се използва на надморска височина по-ниска от 2000 м.

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ОТНОСНО ЕЛЕКТРИЧЕСТВОТО

- Гнездото трябва да е подходящо за указания на етикета товар и трябва да има свързан и работещ заземителен контакт. Заземяващият проводник е с жълт и зелен цвят. Тази операция трябва да се извърши от квалифициран професионалист.
- Връзката към източника на захранване може да се осъществи чрез щепсел или чрез фиксирано окабеляване, като се постави омниполярен прекъсвач с отделяне на контактите, отговарящо на изискванията за свръхнапрежение от категория III, между уреда и източника на захранване, който може да издържи максималния свързан товар и който отговаря на текущото законодателство.
- В случай на несъвместимост между контакта и щепсела на уреда поискайте от квалифициран електротехник да замени контакта с друг подходящ тип. Щепселът и гнездото трябва да отговарят на текущите стандарти в страната на монтаж.
- Жълто-зеленият заземителен кабел не бива да се прекъсва от прекъсвача. Гнездото или многополюсният прекъсвач, използван за връзката, трябва да бъде лесно достъпен, след като уредът е монтиран.
- Ако захранващият кабел се повреди, той трябва да бъде заменен от производителя, негов обслужващ представител или лице с подобна квалификация, за да се избегне потенциална опасност. За ремонти се обръщайте единствено към отдела за обслужване на клиенти и изисквайте използването на оригинални резервни части.
- Изключете уреда от главното електрическо захранване преди извършване на каквито и да е работи по поддръжка по него.
- **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** уверете се, че уредът е изключен преди да сменяте крушката, за да избегнете електрически удар.
- Фурната трябва да се изключи преди изваждане на разглобяващите се части. След почистване сглобите отново съгласно инструкциите.
- Употребата на всеки електрически уред предполага спазването на някои основни правила:
  - Не дърпайте кабела, когато изключвате уреда от електрозахранването;
  - Не докосвайте уреда с мокри или влажни ръце или крака;
  - По принцип не се препоръчва използването на адаптери, разклонители или удължители;
  - В случай на неизправност и/или влошена работа изключете уреда и не извършвайте никакви манипулации по него.

- **i ЗАБЕЛЕЖКА:** Тъй като може да се наложи извършването на поддръжка по фурната, е препоръчително да се остави и друг свободен стенен контакт, към който да може да се свърже фурната, ако бъде извадена от пространството, в което е монтирана.
- Всеки ремонт, монтаж и поддръжка, които не са извършени правилно, могат сериозно да застрашат потребителя.
- Компанията производител заявява, че не поема никаква отговорност за преки или косвени щети, причинени от неправилен монтаж, поддръжка или ремонт. Освен това тя не носи отговорност за щети, причинени от липсата или прекъсването на заземителната система (напр. токов удар).
- **⚠ ВНИМАНИЕ:** За да избегнете опасност поради неволно нулиране на топлинния предпазител, не трябва да захранвате уреда чрез външно превключващо устройство, като таймер, или да го свързвате към верига, която редовно се включва и изключва от електрическата мрежа.
- Уредът не е предназначен да се задейства от външен таймер или отделна система за дистанционно управление.

## УПОТРЕБА И ПОДДРЪЖКА

- Тавата за отцеждане събира соковете, които капят по време на готвене.
- Когато поставяте решетката върху страничните скари, се уверете, че по-късата част на страната (между ограничителя и крайната част) е насочена към вътрешността на фурната. Ако решетката има декоративна метална лента, обърнете внимание дали тя е разположена от външната страна на фурната, така че логото на марката да се вижда и чете. За правилното позициониране вижте също и изображението в [раздел „Принадлежности“](#) на настоящото ръководство за потребителя.
- Не използвайте груби абразивни почистващи препарати или остри метални стъргалки за почистване на стъклата на вратата на фурната, тъй като те могат да надраскат повърхността, което може да доведе до счупване на стъклото.
- Използвайте само температурната сонда, която се препоръчва за тази фурна.
- По време на готвене може да се образува кондензация по повърхността на камерата на фурната или по стъклото на вратата. Това е нормално състояние. За намаляване на този ефект изчакайте 10 – 15 минути след включване на захранването, преди да поставите храната вътре във фурната. При всички случаи кондензът изчезва, когато фурната достигне температура за готвене.

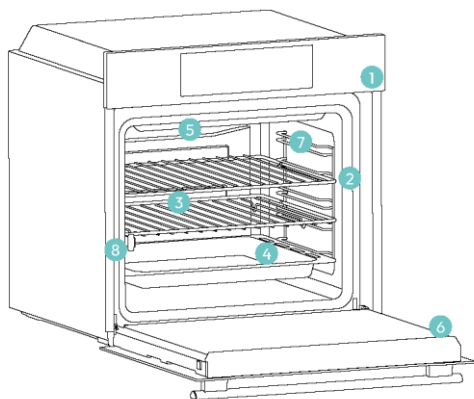
- Пригответе зеленчуците в съд с капак вместо в открита тава.
- Избягвайте да оставяте храна във фурната за повече от 15/20 минути след приготвянето ѝ.
- Дълги прекъсвания на захранващата мрежа, възникнали във фазата на готвене, могат да причинят неизправност на електромотора. В такъв случай се свържете с отдела за обслужване на клиенти.
- **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Не покривайте стените на фурната с алуминиево фолио или с защитни материали за еднократна употреба, каквито се предлагат в магазините. При пряк контакт на алуминиево фолио или друг вид защитен материал с горещия емайл се създава риск от разтопяване и нарушаване на емайла по вътрешните повърхности.
- **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Никога не отстранявайте уплътнението на вратата.
- **⚠ ВНИМАНИЕ:** Не пълнете дъното на камерата с вода по време на готвене или когато фурната е гореща.
- За правилна употреба на фурната се препоръчва да не се поставя храна в пряк контакт с решетките и тавите, а да се използва хартия за печене и/или специални съдове.

## ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ (\*ЗА ПИРОЛИТИЧНИ ФУРНИ)

- Излишният разлив трябва да се отстрани преди почистване.
- **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Преди инициране на автоматичен цикъл на почистване:
  - Почистете вратата на фурната;
  - Отстранете всякакви големи или втвърдени остатъци от храна от вътрешната страна на фурната с помощта на влажна гъба. Не използвайте препарати;
  - Отстранете всички принадлежности, както и комплекта плъзгачи се решетки (ако е включен такъв);
  - Не поставяйте кухненски кърпи.
- Във фурни със сонда за месо е необходимо преди да изпълните цикъл за почистване, да затворите отвора с предоставената гайка. Винаги затваряйте отвора с гайката, когато сондата за месо не се използва.
- По време на процеса на пиролитично почистване (ако има такъв) повърхностите могат да се нагорещят повече от обичайното и децата трябва да се държат настрана.
- Ако над фурната има монтиран плот, никога не го използвайте, докато пиролизаторът работи. Така ще се предотврати прегряване на плота.

## 2. ПРЕДСТАВЯНЕ НА ПРОДУКТ

### 2.1. ПРЕГЛЕД НА ПРОДУКТА



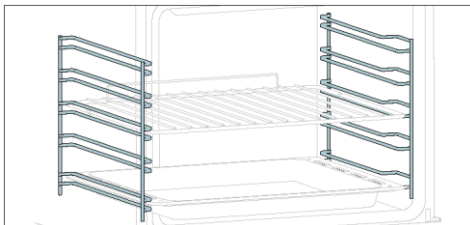
1. Контролен панел
2. Цифрови индикатори за позициите на рафтовете
3. Решетки
4. Тави
5. Капак на вентилатора
6. Врата на фурната
7. Странични решетки (ако са включени: само за плоски камери)
8. Серийен номер и QR код



Запишете тук вашия серийен номер за бъдещи справки.

### 2.2. ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

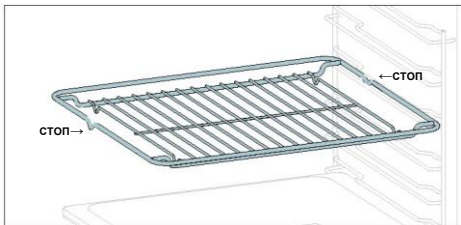
#### Странични решетки (само ако има\*)



Разположени от двете страни на камерата на фурната, страничните рафтове са предназначени за поставяне на тава и решетки по време на готвене.

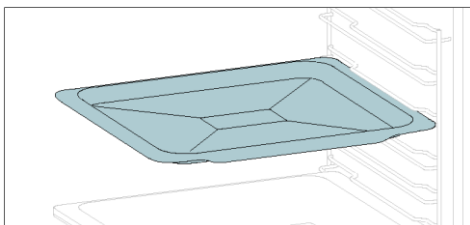
**ЗАБЕЛЕЖКА:** 6 или 7 нива в зависимост от модела.

#### Сух метал



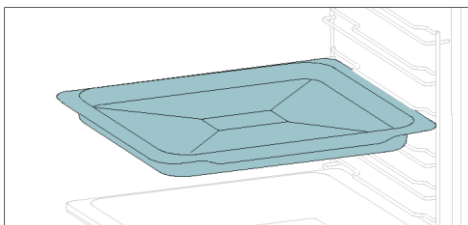
Металната решетка във фурната е подвижен, регулируем рафт, който поддържа съдовете за готвене, като осигурява равномерно готвене и улеснява почистването. Може да се използва за поставяне на чинии и тигани на различни височини за различни готварски нужди.

#### Тава за печене (само ако има\*)



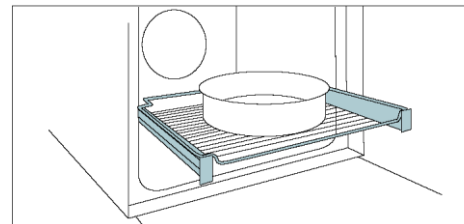
Тавата за печене е идеална за постигане на равномерно запичане на дъното, което я прави идеална за бисквитки и сладкиши поради плиткия ѝ плосък дизайн. Освен това, поставянето ѝ под скарата за готвене може да помогне за събирането на капки и да предотврати зацапване във фурната.

#### По-дълбока тава



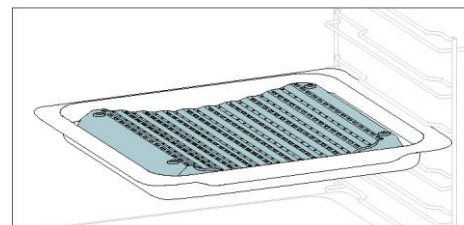
По-дълбоката тава е идеална за рецепти с добавени течности или слоеве, като например говеждата или печено. Дълбочината ѝ е специално проектирана да осигури желаната консистенция на храната, приготвена в нея.

#### Телескопични релси (само ако има\*)



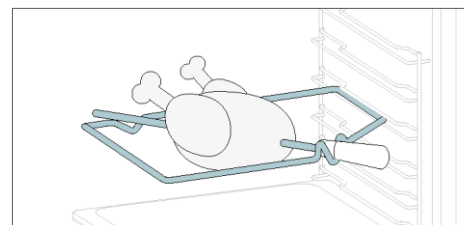
Телескопичните релси за фурна са рафтове, които могат да се удължават, което улеснява поставянето или изваждането на предмети, без да е необходимо да бръкнете дълбоко в гореща фурна. Те подобряват безопасността, стабилността и могат да се регулират на различни нива.

#### Интелигентна тава – режим за барбекю (само ако има\*)



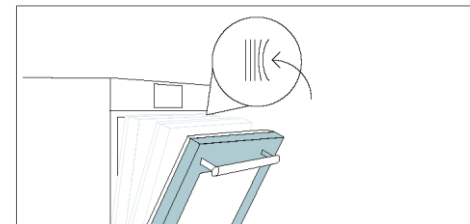
Вдлъбнатата форма позволява правилна циркулация на влагата, генерирана при готвене, като поддържа висока степен на влажност на храната. В зависимост от количеството вода, налято в тавата, ще се получи по-сухо или по-„влажно“ готвене.

#### Шиш (само ако има\*)



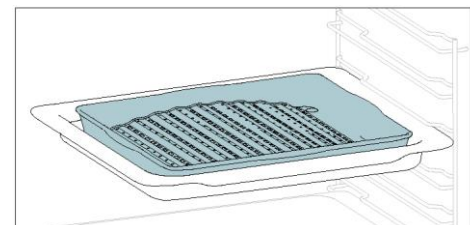
Шишът работи заедно с горния нагревателен елемент, като чрез въртене храната може да се приготи равномерно. Той е най-подходящ за храна със среден размер. Идеален за преоткриване на вкуса на традиционното печено.

#### Панти за меко затваряне/меко отваряне (само ако има\*)



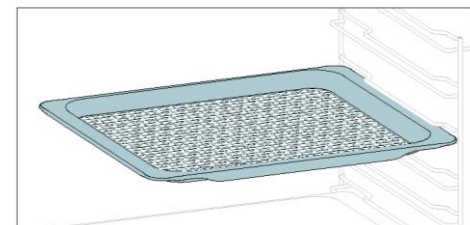
Пантите за меко затваряне и отваряне контролират движението на вратата, като осигуряват плавно движение и предотвратяват затръшване.

#### Интелигентна тава – режим за пара (само ако има\*)



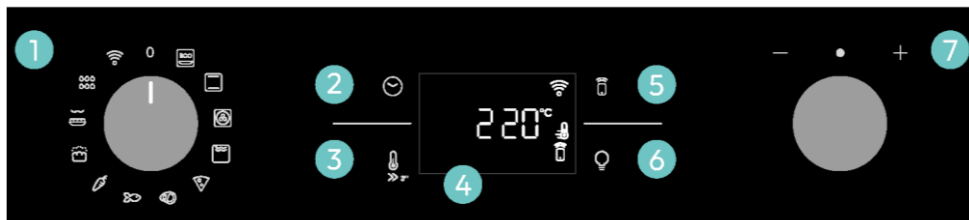
Изпъкналата форма е подходяща за печене във фурна при висока температура (220°), което дава възможност за постигане на барбекю ефект дори у дома с малко дим, благодарение на дренажното действие на мазнините на дъното на тавата.

#### Тава Airfry (само ако има\*)



Тавата Airfry гарантира, че горещият въздух достига до храната равномерно и триизмерно, което предоставя по-хрупкава външност, като запазва сърцевината крехка. За събиране на сокове и панировка, я поставете върху тавата за печене.

## 2.3. КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ



Функциите и класирането на функциите могат да се променят в зависимост от модела.

1. Селектор за функция
2. Време
3. Температура
4. LED дисплей
5. Дистанционно управление
6. Лампа
7. Контролен диск

### ОСНОВНИ ФУНКЦИИ

Дисплеят има 4 основни функции:

Символ	Функция	Описание
	<a href="#">Време</a>	Натиснете веднъж за времетраенето на готвенето, два пъти за хронометъра (достъпен в режим на готовност), три пъти за часа и четири пъти за отложен старт. В режим на готовност е достъпен само кухненският таймер.
	Температура	Натиснете веднъж, за да проверите температурата на камерата, натиснете и задръжте за 3 секунди, за да активирате опцията за бързо предварително загряване (достъпна само по време на фазата на предварително загряване на фурната). Когато подгряването е активно, на дисплея ще се покаже съответната икона.
	<a href="#">Дистанционно управление ВКЛ./ИЗКЛ.</a>	Натиснете бутона, за да активирате дистанционното управление, след като сдвоите фурната с приложението hOp (чрез приложението).
	Лампа	Натиснете, за да включите/изключите лампата на камерата на фурната.

## 2.4. СВЪРЗАНОСТ

### Безжични параметри

Технология	Wi-Fi	Bluetooth
Стандарт	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth в. 4.2, BR/EDR, BLE
Честотен(ни) диапазон(и) [MHz]	2401+2483	2402+2480
Максимална мощност [mW]	100	10

### Информация за продукта за мрежовото оборудване

Потребление на енергия от продукта в режим на мрежова готовност, ако всички мрежови портове са свързани и всички безжични мрежови портове са активирани: 2,0 W.

### Как да активирате безжичен мрежов порт:

WiFi модулт се включва, щом функционалното копче се постави в позиция, различна от нула.

### Как да деактивирате безжичен мрежов порт:

WiFi модулт е винаги изключен, когато функционалното копче е настроено на нулева позиция. Ако копчето е настроено на друга позиция, отидете в менюто WiFi и изберете „изкл.“, за да деактивирате WiFi.

С настоящото Candy Hoover Group Srl декларира, че радиооборудването е в съответствие с Директива 2014/53/ЕС и със съответните законови изисквания (за пазара на Великобритания). Пълният текст на декларацията за съответствие е наличен на следния интернет адрес: [www.candy-group.com](http://www.candy-group.com)





## КАК ДА ВЗАИМОДЕЙСТВАТЕ С ПРИЛОЖЕНИЕТО

Вашият уред може да бъде свързан към вашата домашна безжична мрежа и да се управлява дистанционно с помощта на приложението. Свържете вашия уред, за да сте сигурни, че е актуализиран с най-новите софтуер и функции.

### 1 ЗАБЕЛЕЖКА

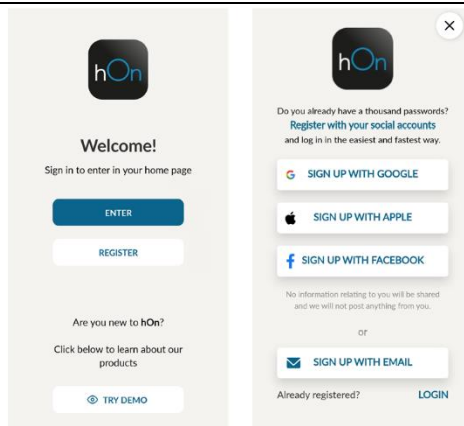
- След като фурната е включена, иконата WiFi мига в продължение на 30 минути. През това време е възможно да регистрирате продукта.
- Уверете се, че домашната ви WiFi мрежа е включена.
- Ще ви бъдат дадени насоки стъпка по стъпка както на вашия уред, така и на мобилно устройство.
- Свързването на фурната може да отнеме до 10 минути.
- За допълнителни насоки и отстраняване на неизправности, моля, вижте приложението.

Изтеглете на вашия смартфон.



## РЕГИСТРАЦИЯ НА НОВ ПОТРЕБИТЕЛ

- Щракнете върху „Регистрация“
- Можете да се регистрирате чрез акаунт от социалните мрежи или да се регистрирате с личния си имейл



## ЗАПИСВАНЕ ЗА БЪРЗО СДВОЯВАНЕ

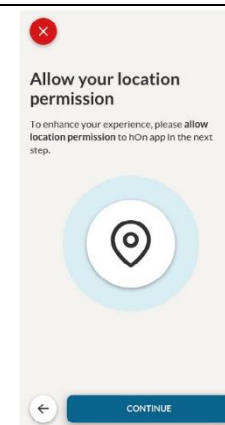
### Стъпка 1

- Изберете „Добавяне на уред“



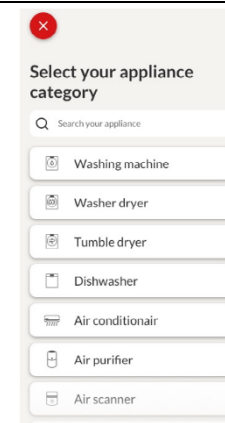
### Стъпка 2

- Разрешете достъпа до местоположението си.



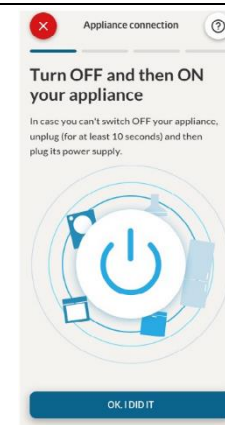
### Стъпка 3

- Изберете фурна от категорията на уреда.



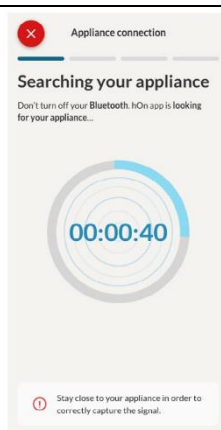
### Стъпка 4

- Включете уреда си; ако вече е включен, изключете го и го включете отново.



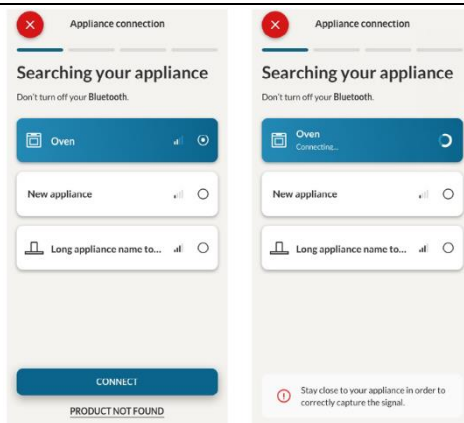
### Стъпка 5

- След като се включи, приложението hOn ще започне да търси вашия домашен уред.



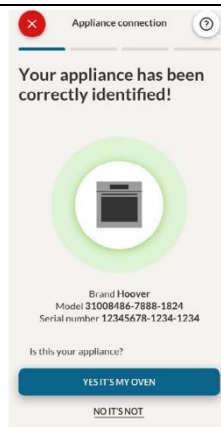
### Стъпка 6.1 – 6.2

- Изберете своя домашен уред, натиснете „свързване“ и изчакайте няколко секунди.



### Стъпка 7

- Вашата фурна ще бъде намерена и можете да я управлявате чрез hOn.



## КАК ДА ПРОМЕНЯ НАСТРОЙКИТЕ НА WIFI

След като уредът бъде регистриран, потребителят може да променя настройките на WiFi между:

- WiFi ON:** Възможно е да наблюдавате състоянието на фурната единствено чрез приложението.
- WiFi OFF:** Фурната не е свързана, но все още е регистрирана със запазени мрежови идентификационни данни.
- НУЛИРАНЕ НА WIFI:** Връзката се нулира и е възможно ново записване.

- Завъртете копчето за функции до менюто WIFI.
- На дисплея се появява „Вкл.“.
- Завъртете контролния диск, докато се покаже „Изкл.“ или настройката за нулиране „rSt“.



## ДИСТАНЦИОННО УПРАВЛЕНИЕ


Дистанционното управление предлага множество предимства за потребителите, подобрявайки удобството, ефективността и цялостното изживяване при готвене, като дава възможност за управление на продукта директно както от уреда, така и от приложението hOn

Тази функция позволява чрез вашето устройство да се насладите на различни функции, като например: незабавно или планирано стартиране на рецепти или програми за готвене, които вече са налични в приложението; наблюдение в реално време на напредъка на вашите рецепти; регулиране на използваните параметри за готвене.

Освен това е възможно да получавате известия, когато програмите или рецептите са завършени. Дистанционното управление може да се активира само когато продуктът е регистриран.

**ЗАБЕЛЕЖКА:** Предлага се за всички функции за готвене на продукта, с изключение на програмите Огретен и Супергрил.

**Как да активирате дистанционното управление:**

- Завъртете копчето за функции до менюто WIFI.
- Натиснете .
- На дисплея се появява "hOn". Ще се покажат иконите както за WiFi, така и за дистанционно управление.
- Влезте в приложението, изберете програма и нека готвенето да започне. По време на процеса е възможно да се контролират и променят параметрите на програмата както от продукта, така и от приложението.



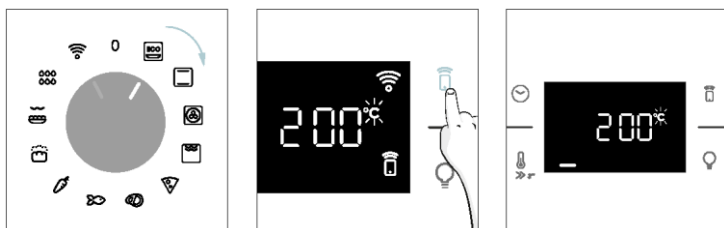
Възможно е също така да активирате дистанционното управление по време на процеса на готвене чрез натискане на съответния бутон.



#### Как да спрете дистанционното управление:

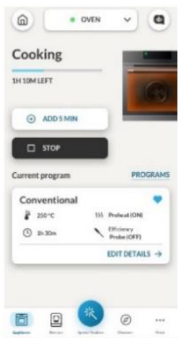
Докато програмата за готвене е в ход, тя може да бъде спряна директно от самия продукт чрез завъртане на функционалното копче на различна позиция. Тези действия прекъсват процеса на готвене.

Друг начин е чрез натискане на съответния бутон на дистанционното управление, доставено с вашия уред. Тези действия прекъсват процеса на готвене.



Можете също така да спрете програмата за готвене дистанционно, като използвате приложението, като щракнете върху бутона „СТОП“ на дисплея на устройството. Фурната автоматично ще спре готвенето.

**ЗАБЕЛЕЖКА:** Ако потребителят спре текущото готвене от фурната, спряното готвене ще се види в същото време в приложението.



## 3. ПРЕДИ ДА ЗАПОЧНЕТЕ

### 3.1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА НАЧАЛОТО

Когато за първи път включите фурната, може да забележите малко дим. Не се притеснявайте, просто изчакайте димът да се разсее, преди да използвате фурната.

#### Как работи вратата

За функции, които използват грил, благодарение на технологията за превключване на вратата, фурната автоматично ще постави на пауза нагревателните елементи, когато отворите вратата и ще продължи да готви, след като я затворите.

Тази функция е налична само при определени конфигурации на фурната. Всички пиролитични модели я имат.

По време на процеса на пиролитично почистване вратата на фурната остава заключена през цялото време. Ако не е заключена, фурната ще покаже код за грешка 24 и ще постави на пауза функцията за почистване.

#### Как работи осветлението

Камерата на фурната се осветява от една или повече електрически крушки, които обикновено се активират всеки път, когато започне функция за готвене.

За фурни, оборудвани с превключвател на вратата (вижте по-долу), светлината се включва автоматично, когато вратата се отвори.

За фурни, оборудвани с бутон за лампа, той може да се използва и за активиране на осветлението. Ако вратата на фурната остане отворена повече от 10 минути, осветлението ще се изключи автоматично.

По време на процеса на пиролитично почистване светлината остава изключена. \*

#### Как работи охлаждащият вентилатор

Охлаждащият вентилатор служи за разсейването на топлината, предпазва фурната и околностите от прекалено нагорещяване, както и защитава кухненските уреди от въздействието на високите температури. Поради тази причина охлаждащият вентилатор продължава да се чува известно време дори след като фурната е изключена.

Той работи по време и след цикъл на готвене в зависимост от вътрешната температура на фурната. Когато охлаждащият вентилатор работи, той обикновено генерира лек шум или бръмчене.

Може също да забележите топъл въздушен поток, излизаш от пролуката между вратата на фурната и контролния панел. По време на пиролитично почистване и когато вратата е заключена, охлаждащият вентилатор е включен. \*

По време на функцията „ЕКО“ светлината ще остане изключена.

(\*само за пиролитични фурни)

#### Как работи лентата на състоянието

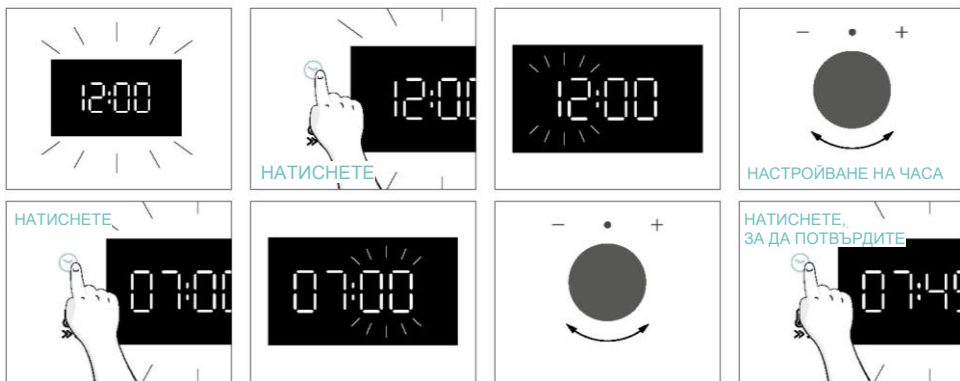
Лентата на състоянието, въз основа на зададените програми, улеснява наблюдението на температурата и времето. По-конкретно, за функции, включващи предварително загряване, тя показва повишаването на температурата по време на тази фаза. В програмите за готвене и функцията за пиролитично почистване показва обратното броене на времето за готвене и съответно цикъла на почистване.



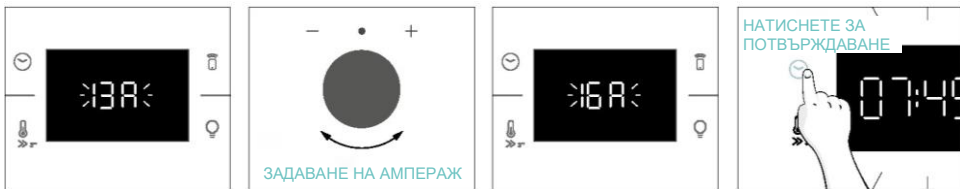
### 3.2. ПЪРВОНАЧАЛНА УПОТРЕБА

Когато уредът се включва за първи път, първоначалната стъпка е да настроите часа, да изберете между 13 ампера или 16 ампера, да изберете яркост и ниво на звука.

- **ЗАДАВАНЕ НА ЧАСА:** Дисплеят ще покаже мигащото предварително зададено време „12:00“. За да го промените, натиснете ☺ и използвайте десния бутон, за да настроите настоящия час. Натиснете отново ☺ и следвайте същата процедура, за да зададете минутите. За да потвърдите, натиснете още веднъж ☺.

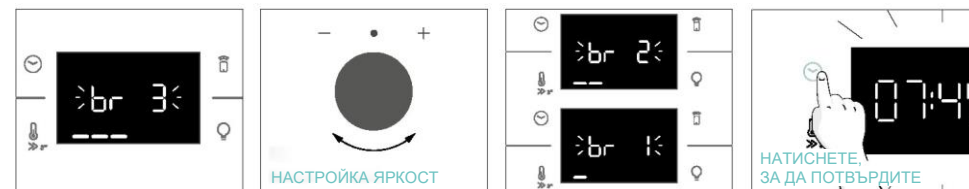


- **АМПЕРАЖ:** По подразбиране фурната е настроена да работи с по-висока мощност, подходяща за домакинства с над 3 kW (16 A). Ако вашият дом има по-ниска мощност, можете да промените тази настройка на 13 A. Тази настройка влияе върху това колко бързо се загрева фурната. Избирането на по-високата опция (16 A) означава, че се **загрева по-бързо** (тъй като поглъщането на мощност се увеличава). На дисплея ще видите два избора: 13A и 16A. Просто завъртете дясното копче, за да изберете това, което желаете, след което натиснете ☺, за да потвърдите.

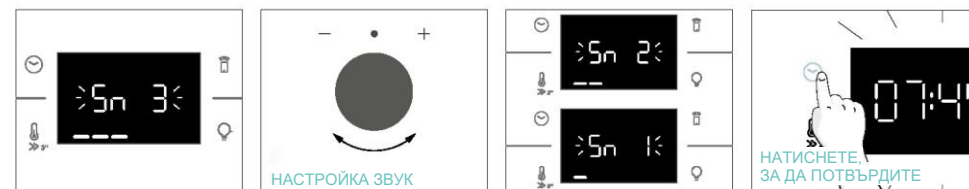


- **ЗАБЕЛЕЖКА:** Опцията за настройка на ампеража е налична само по време на първоначалния монтаж. За да промените зададения ампераж, вижте инструкциите валидни за след монтажа.

**ЯРКОСТ:** На дисплея се показва символът „br“. Числата представляват нивото на интензитета на яркостта, което може да се редактира чрез завъртане на дясното копче. За потвърждение натиснете ☺



**ЗВУК:** На дисплея се показва символът „Sn“. Числата представляват нивото на интензитета на звука, което може да се промени чрез завъртане на дясното копче. За потвърждение натиснете ☺

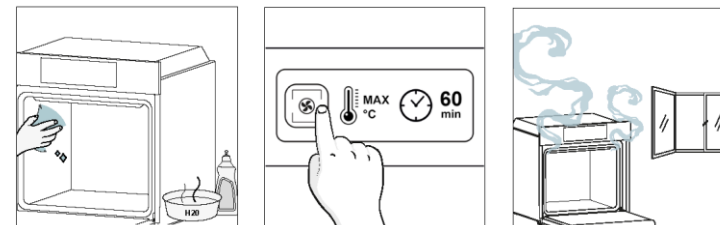


Когато фурната е в режим на готовност, е възможно да се върнете към първоначалните настройки чрез едновременно натискане на бутоните Температура и Лампа за 5 секунди.



### 3.3. ПРЕДВАРИТЕЛНО ПОЧИСТВАНЕ

Почистете фурната преди да я използвате за първи път. Избършете външните повърхности с влажна мека кърпа. Измийте всички принадлежности и избършете вътрешността на фурната с разтвор от гореща вода и миеш течен препарат. Настройте празната фурна на максимална температура и я оставете да работи за около 1 час. Това ще премахне всички остатъчни миризми на новост.

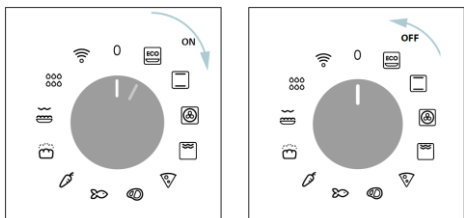


## 4. РАБОТА С ПРОДУКТА

### 4.1. КАК РАБОТИ ПРОДУКТЪТ

#### ВКЛЮЧВАНЕ/ИЗКЛЮЧВАНЕ НА ФУРНАТА

За да ВКЛЮЧИТЕ фурната, завъртете функционалното копче (по/обратно на часовниковата стрелка) и изберете програма за готвене. За да го ИЗКЛЮЧИТЕ, поставете функционалното копче на позиция „0“.

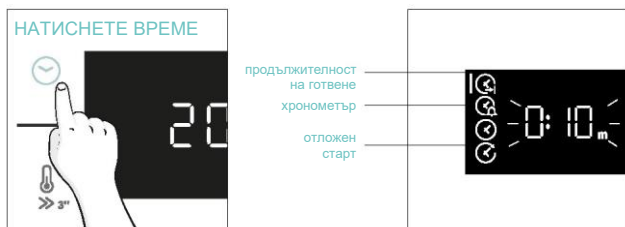


#### ЗАДАВАНЕ НА ПРОГРАМА ЗА ГОТВЕНЕ

Завъртете функционалното копче и изберете желаната програма. На дисплея ще се появи температура по подразбиране, която може да се смени във всеки момент, като завъртите дясното копче (по часовниковата стрелка за увеличаване и обратно на часовниковата стрелка за намаляване на температурата).

#### МЕНЮ ЗА ВРЕМЕ

Влезте в менюто за време, като натиснете . За да навигирате докоснете толкова пъти, колкото е необходимо, за да въведете следните настройки:

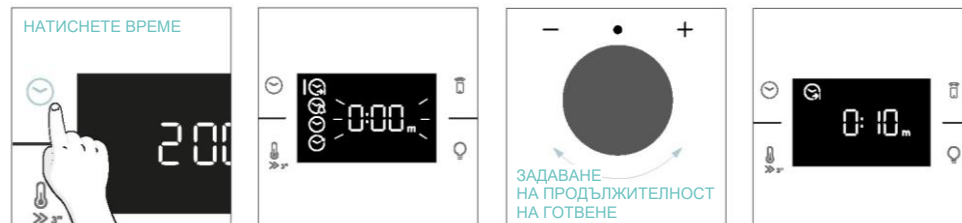


**ЗАБЕЛЕЖКА:** не могат да бъдат зададени няколко параметра едновременно, следователно само последният набор остава в паметта, докато предишният се изтрива.

#### ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ НА ГОТВЕНЕ

Позволява предварително задаване на времето за готвене, необходимо за избраната рецепта.

АКТИВАЦИЯ: натиснете , за да влезете в менюто за време. Докоснете толкова пъти, колкото е необходимо, за да изберете функцията „Продължителност на готвене“. След това използвайте контролния диск за регулиране на стойността.

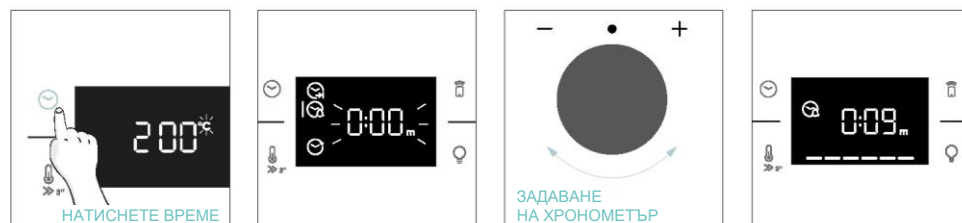


Отброяването започва в края на подгриването (ако има такова). По време на фазата на готвене е възможно да промените стойността на продължителността чрез завъртане на дясното копче. Когато времето изтече, готвенето спира.

#### ХРОНОМЕТЪР

Позволява използването на фурната като часовник с аларма.

АКТИВАЦИЯ: натиснете , за да влезете в менюто за време. Докоснете толкова пъти, колкото е необходимо, за да изберете функцията „Хронометър“. След това използвайте контролния диск за регулиране на стойността.

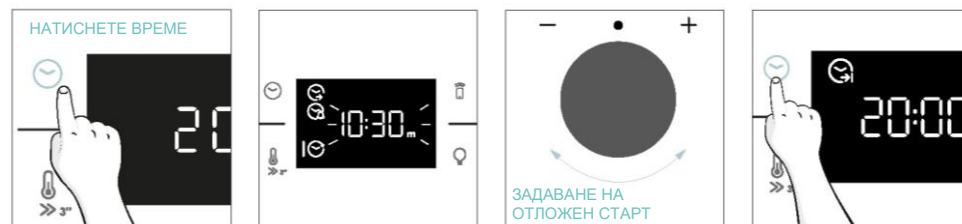


Когато функцията е зададена, основната информация, показвана на дисплея, винаги е часът. За да редактирате температурата, натиснете , за да влезете в специален режим за редактиране. Когато времето изтече, готвенето продължава, докато лявото копче се завърти на позиция 0. Тази функция може да бъде зададена и когато фурната е в режим на готовност, като натиснете . Когато е активиран, хронометърът работи независимо от функциите за готвене на фурната.

#### ОТЛОЖЕН СТАРТ

Позволява избор на начален час за готвенето.

АКТИВАЦИЯ: натиснете , за да влезете в менюто за време. Докоснете толкова пъти, колкото е необходимо, за да изберете функцията „Отложен старт“. След това използвайте контролния диск, за да зададете началния час на готвенето.



**ЗАБЕЛЕЖКА:** Отложен старт е активен само след задаване на Продължителност на готвене и не е наличен към функциите на грила.

## ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

### 🔒 ЗАКЛЮЧВАНЕ СРЕЩУ ДЕЦА

Тази функция ви позволява да заключите екрана, за да предотвратите нежелано използване от непълнолетни. За да активирате заключването на екрана, натиснете и задръжте едновременно бутоните на дистанционното управление и лампата.

Повторете същото действие, за да деактивирате заключването.



## 4.2. ФУНКЦИИ ЗА ГОТВЕНЕ

### ОПЦИЯ БЪРЗО ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ

За да се ускори фазата на подгриване, опцията за бързо подгриване може да бъде избрана чрез натискане на иконата за температура за 3 секунди, след като сте избрали програма за готвене и температура. Тази опция ще активира комбинация от вентилатор и нагревателни елементи, независимо от избраната функция за готвене.

За да спестите енергия, когато **бързото подгриване** е активирано, вентилаторът на камерата ще бъде ИЗКЛЮЧЕН, докато фурната достигне желаната температура.

### 4.2.1. СТАНДАРТНИ ФУНКЦИИ

**📌 ЗАБЕЛЕЖКА:** за функции, които изискват подгриване, уверете се, че всички принадлежности са премахнати по време на тази фаза.

Символ	Функция	диапазон T°C по подразбиране	Препоръчителна позиция на рафта	Предварително загряване	Съвети
	*ЕКО	190°C 150 – 220°C	L3/L4	НЕ	ИДЕАЛЕН ЗА: готвене на месо, риба или зеленчуци  Тази функция позволява да се пести енергия по време на готвене, като поддържа храната влажна и крехка. Лампата на камерата е изключена
	*Традиционно	30 – 250°C	L2/L3	Да/Бързо подгриване	ИДЕАЛЕН ЗА: торти, хлебни изделия, бисквити, кишове на едно ниво, като се използва горно и долно нагриване. Може да се използва със сензор Heat Feel.
	МНОГОЕТАЖНО ГОТВЕНЕ	160°C 50 – 250°C	L4 (една тава) L2+L5 (две тава) L2+L4+L6 (три тава)	Да/Бързо подгриване	ИДЕАЛЕН ЗА: торти, бисквити и пици на едно или повече нива. Идеален за приготвяне на различни храни. Може да се използва със сензор Heat Feel.
	**Супергрил	05 01 – 05	L6	НЕ	ИДЕАЛЕН ЗА: големи количества колбаси, пържоли и препечен хляб. Цялата зона под грил елемента става гореща. Използвайте със затворена врата. Обръщайте храната, след като са изминали две трети от времето за готвене (ако е необходимо).



	**Огретен(***)	200°C 150 – 250°C	L4/L5	Да/Бързо подгриване	ИДЕАЛЕН ЗА: цели парчета месо (печено) или запечени храни. Използвайте със затворена врата. Плъзнете тавата за отцеждане под решетката, за да се събират в нея соковете. Обърнете храната по средата на готвенето, ако е необходимо.
	Airfry(***)	200°C 150 – 250°C	L3/L4	НЕ	ИДЕАЛЕН ЗА: приготвяне на замразени храни или панирани полуготови храни, които обикновено се пържат. Благодарение на специалната тава, горещият въздух може да се стича равномерно върху храните.
	Пекарна ол-ин	200°C	L2	НЕ	ИДЕАЛНА ЗА: храни, които изискват автоматично втасване и печене.

\*Тестван в съответствие с BG 60350-1 за целите на деклариранието на консумацията на енергия и енергийния клас.

\*\*Използвайте със затворена врата.

\*\*\*В зависимост от модела на фурната.

#### 4.2.2. СПЕЦИАЛНИ ФУНКЦИИ

Символ	Функция	диапазон Т°C Т°C по подразбиране	Препоръчителна позиция на рафта	Предвари- телно загряване	Съвети
	Пица	300°C 200 – 300°C	2/3	НЕ	ИДЕАЛЕН ЗА: всякакви видове пица без предварително загряване на фурната. Използвайте по-ниски температури за замразени продукти и 300°C за домашно приготвени рецепти

## 5. НАСОКИ ЗА ГОТВЕНЕ

### 5.1. ОБЩА ТАБЛИЦА ЗА ГОТВЕНЕ

Категория	Рецепта	Брой нива	Програма за готвене	Т°C	Предвари- телно загря- ване	Акcesoар за готвене	Положе- ние на рафта	Време за готвене след предварително загряване* (мин.)
Сладки печива	Дребни сладки/Мъфини	1	Статично Многостепенно	175°C 160°C		Тава за печене Тава за печене	L3 L4	20 – 30 30 – 40
		2	Многостепенно	150°C	Да	Печене + По дълбоки тави	L2+L5	30 – 40
		3	Многостепенно	140°C		Тави за печене	L2+L4+L6	40 – 50
	Пандишпанови сладкиши (26 см Ø)	1	Статично	170°C		Метална решетка + Форма за торта	L2	30 – 40
			Многостепенно	150°C	Да	Метална решетка + Форма за торта	L4	40 – 50
		2	Многостепенно	150°C		Метални решетки + Форма за торта	L1+L4	50 – 60
	Бисквити/ Сладки	1	Статично Многостепенно	150°C 150°C		Тава за печене Тава за печене	L3 L4	25 – 30 30 – 40
		2	Многостепенно	140°C	Да	Печене + По дълбоки тави	L2+L5	30 – 40
		3	Многостепенно	140°C		Тави за печене	L2+L4+L6	35 – 40
	Шокети	1	Статично	190°C		Тава за печене	L4	25 – 35
		2	Многостепенно	170°C		Тава за печене	L3	25 – 35
	Йоркширски пудинг	1	Статично	200°C	Да	Тава за печене	L3	20 – 30
	Целувки	1	Многостепенно	90°C	Да	Тава за печене		90 – 160
	Френски макарони	1	Статично	150°C	Да	Тава за печене	L3	15 – 20
	Ябълков пай	1	Статично	185°C	Да	Метална решетка + Форма за торта	L2	60 – 70
		1	Многостепенно	170°C	Да	Метална решетка + Форма за торта	L4	65 – 75
	Тарт Татен	1	Статично	170°C	Да	Метална решетка + Форма за торта	L2	40 – 60
	Шоколадово суфле	1	Статично	200°C	Да	Тава за печене + формички	L3	10 – 15
	Чийзкейк	1	Статично	150°C	Да	Метална решетка + Форма за торта	L2	50 – 65
			Статично	180°C	Да	Тава за печене	L3	20 – 25
Статично			180°C	Тави за печене		L2 + L5	25 – 35	
Многостепенно	160°C	Тави за печене	L2+L4+L6	30 – 40				
Щрудел, замразен	1	Статично	210°C	Да	Тава за печене	L3	30 – 45	
Хлябове и питки	Препечен хляб	1	Супергрил	5	Не	Метална скара	L6	4 – 6
	Фокача	1	Статично	200°C	Да	Тава за печене	L2 или L3	25 – 35
	Хляб, цял	1	Статично	200°C	Да	Тава за печене	L3	35 – 50





Категория	Рецепта	Брой нива	Програма за готвене	T°C	Предварително загреване	Акcesoар за готвене	Положение на рафта	Време за готвене след предварително загреване* (мин.)
Солени пайове и говеци	Солени торти/ Кишове (26 см Ø)	1	Статично	200°C	Да	Метална решетка + Форма за киш	L1 или L2	30 – 50
		2	Многостепенно	180°C	Да	Метална решетка + Форма за киш	L1+L4	50 – 70
	Суфле със сирене	1	Статично	200°C	Да	Тава за печене + формички	L3	20 – 35
	Лазаня, прясна	1	Статично	200°C	Да	Метална решетка + огнеупорен съд	L3	40 – 60
	Лазаня, замразена	1	Статично	180°C	Да	Метална решетка + огнеупорен съд	L3	50 – 60
	Канелони, замразени	1	Статично	180°C	Да	Метална решетка + огнеупорен съд	L3	45 – 55
	Печена паста	1	Огретен	200°C	Да	Метална решетка + огнеупорен съд	L4	20 – 30
Пица	Пица, прясна (тава)	1	Статично	250°C	Да	Тава за печене	L2 или L3	15 – 20
		1	Пица	250°C	Не	Тава за печене	L2 или L3	18 – 25
	Пица, прясна (тава)	2	Многостепенно	180°C	Да	Печене + Поддълбоки тави	L2+L5	25 – 35
		1	Статично	250°C	Да	Тава за печене	L2 или L3	8 – 10
	Пица прясна (кръгла)	1	Пица	300°C	Не	Тава за печене	L2 или L3	15 – 20
		2	Многостепенно	180°C	Да	Печене + Поддълбоки тави	L2+L5	30 – 40
	Пица, замразена (тънка кора)	1	Статично	220°C		Метална скара	L3	10 – 15
2		Многостепенно	200°C	Да	Метална скара	L2+L5	15 – 25	
3		Многостепенно	180°C		Метална скара	L2+L4+L6		
Пица, замразена (тънка кора)	1	Пица	200°C	Не	Метална скара	L2	10 – 15	
Месо и домашни птици	Печено цяло пиле (1 – 1,2 кг)	1	Огретен	220°C	Да	Метална решетка/ L4 място Подложка на L1 със 150 мл вода	L4	40 – 60
		1	AirFry**	220°C	Не	Тава за Air fry**	L4	30 – 50
	Печена патица	1	Огретен	200°C	Да	Метална решетка + огнеупорен съд	L3	50 – 60

BG 28

Категория	Рецепта	Брой нива	Програма за готвене	T°C	Предварително загреване	Акcesoар за готвене	Положение на рафта	Време за готвене след предварително загреване* (мин.)
Месо и домашни птици	Петел	1	Огретен	220°C	Да	Метална решетка Поставете тавата за печене на L1	L4	20 – 40
	Печена пуйка	1	Огретен	200°C	Да	Метална решетка + огнеупорен съд	L3	50 – 60
	Свински ребра (1000 – 1200 г)	1	Статично	200°C	Да	Метална решетка + огнеупорен съд	L3	80 – 100
	Наденица	1	Супергрил	A	Да	Метална скара	L5	40 – 50
	Телешко филе (1000 – 1500 г)	1	Gentle cooking	60°C	Не	Метална решетка + огнеупорен съд	L3	60 – 80
	Печено говеждо (500 г)	1	Огретен	220°C	Да	Тава за печене	L3	20 – 40
	Руло „Стефани“ (1000 – 1500 г)	1	Статично	180°C	Да	Тава за печене	L3	40 – 50
	Печено пиле с картофи	1	Огретен	200°C	Да	По-дълбока тава	L4	A5-60
Риба и морски дарове	Морски дарове на скара	1	Супергрил	A	Не	Метална скара	L5	15 – 30
	Замразени рибни пръчици	1	Air Fry**	200°C	Не	Тава за Air fry**	L4	20 – 25
	Печена риба	1	EKO	200°C	Не	Метална решетка Поставете тавата за печене на L1	L3	40 – 60
Зеленчуци	Зеленчуков огретен	1	EKO	200°C	Не	Метална решетка + огнеупорен съд	L3	80 – 90
	Замразени пържени картофи (300 ~ 500 г)	1	AirFry**	220°C	Не	Тава за Air fry**	L4	18 – 25
	Картофен огретен	1	Огретен	200°C	Да	Метална решетка + огнеупорен съд	L4	15 – 25
	Печени картофи	1	Статично	200°C	Да	Тава за печене	L4	30 – 50

Времето за готвене може да варира в зависимост от рецептата и съставките на потребителя.

\*ако е необходимо предварително загреване

\*\* В зависимост от модела на фурната.

**ЗАБЕЛЕЖКА:** За готвене на торти, кишове и други рецепти, които изискват форма или съд на 2 нива, поставете шахматно: горната тава от лявата страна и долната тава от дясната страна.

BG 29

## 5.2. ТАБЛИЦА „EVERYDAY COOKING“

Менюто по категории храни позволява готвене по различни рецепти без подгряване на фурната, благодарение на специални програми за готвене, съобразени с нуждите на всяка категория. След като изберете програмата за готвене, времето по подразбиране ще се покаже и може да се редактира чрез завъртане на дясното копче; температурата на готвене може да се промени чрез натискане на специалната икона. И двата параметъра могат да бъдат зададени в ограничен диапазон, както е показано в таблицата по-долу.

Символ	Описание	Предварително загреване	Положение на рафта	Температурен диапазон (°C)	Времени диапазон (мин)	Температурен сензор Heat feel (ако е наличен)	Описание
	Месо	НЕ	2 – 3 – 4	180 – 200	20 – 80	55 – 85°C	За говеждо, телешко и свинско печено, птиче и парчета месо.
	Риба	НЕ	3 – 4	160 – 180	15 – 45	55 – 65°C	За цели риби и филета.
	Зеленчуци	НЕ	3 – 4	180 – 200	30 – 80	70 – 90°C	За печени зеленчуци и картофи

**i ЗАБЕЛЕЖКА:** ако след изключване на фурната има нужда да продължите готвенето, препоръчително е да избягвате използването на програми „everyday cooking“ и вместо това да изберете [стандартни функции](#).

Рецепта	Порция	Програма за готвене	Т°C	Акcesoар за готвене	Положение на рафта	Време за готвене (мин.)
Печено говеждо	500 - 800 г	Месо	190°C	Метална скара	L3	30 – 40
Говеждо филе	200 г	Месо		Метална скара	L3	
Руло „Стефани“	1000 – 1500 г	Месо	180°C	Метална скара	L3	40 – 50
Говеждо Уелингтън	500 г	Месо	200°C	Метална скара	L3	50 – 80
Печено свинско	800 – 1000 г	Месо	200°C	Метална скара	L3	40 – 70
Свински ребра	1000 – 1200 г	Месо	200°C	Метална скара	L3	80 – 100
Агнешки ребра	800 – 1000 г	Месо	200°C	Метална скара	L3	60 – 80
Агнешко бутче	1500 – 2000 г	Месо	190°C	Метална скара	L3	80 – 100
Филе от съомга	200 – 600 г	Риба	170°C	Тава за печене	L3	20 – 35
Пържоли от риба тон	600 г (прибл. 4 бр.)	Риба	180°C	Метална скара	L3	10 – 20
Пържоли от риба меч	700 г (прибл. 4 бр.)	Риба	200°C	Тава за печене	L3	15 – 20
Филе от треска	600 г (прибл. 4 бр.)	Риба	150°C	Тава за печене	L3	10 – 20
Ципура, цяла	1	Риба	170°C	Тава за печене	L3	35 – 45
Ципура, филе	600 г (прибл. 4 бр.)	Риба	150°C	Тава за печене	L3	10 – 20
Филе от лаврак	600 г (прибл. 4 бр.)	Риба	150°C	Тава за печене	L3	10 – 20
Риба, печена в сол	1	Риба	220°C	Тава за печене	L3	30 – 40
Рибни шишчета	8 броя	Риба	150°C	Метална скара	L3	20 – 30
Пълнен калмар	4 бр.	Риба	180°C	Тава за печене	L3	25 – 40
Цял хляб	1	Печива	200°C	Метална скара	L3	35 – 50
Ръжен хляб	1	Печива	190°C	Метална скара	L3	35 – 50
Хляб за сандвичи	1	Печива	200°C	Метална скара	L3	35 – 50
Замразени багети	1	Печива	200°C	Метална скара	L3	15 – 25
Замразени закуски от бутертесто	1	Печива	190°C	Метална скара	L3	20 – 30
Резене	1 тава	Зеленчуци	200°C	Метална скара	L3	30 – 40



Рецепта	Порция	Програма за готвене	T°C	Акcesoар за готвене	Положение на рафта	Време за готвене (мин.)
Смесени зеленчуци	1 тава	Зеленчуци	190°C	Метална скара	L3	40 – 45
Карфиол	1 тава	Зеленчуци	190°C	Метална скара	L3	40 – 50
Тикви, на кубчета	1 тава	Зеленчуци	200°C	Метална скара	L3	30 – 40
Пълнени чушки	1 тава	Зеленчуци	180°C	Метална скара	L3	70 – 80
Пълнени тиквички	1 тава	Зеленчуци	190°C	Метална скара	L3	35 – 45
Морковени пръчици	1 тава	Зеленчуци	180°C	Тава за печене	L3	35 – 40
Броколи	1 тава	Зеленчуци	190°C	Тава за печене	L3	30 – 40
Рататуй	1 тава	Зеленчуци	190°C	Метална скара	L3	40 – 45
Зеленчуков киш	6 купички	Зеленчуци	180°C	Тава за печене + формички	L3	25 – 35

## 6. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ


### 6.1. ОБЩИ ПРЕПОРЪКИ

Редовното почистване може да удължи експлоатационния живот на уреда. Изчакайте фурната да се охлади, преди да извършите ръчно почистване.

- Минималното почистване на фурната след всяка употреба ще помогне за поддържането ѝ напълно чиста.
- Не покривайте стените на фурната с алуминиево фолио или със защитни материали за еднократна употреба, каквито се предлагат в магазините. При пряк контакт на алуминиево фолио или друг вид защитен материал с горещия емайл се създава риск от разтопяване и нарушаване на емайла по вътрешните повърхности.
- За да предотвратите прекомерно замърсяване на фурната и придружаващи силни миризми на дим, препоръчваме да не използвате фурната при много висока температура. По-добре удължете времето за готвене и понижете малко температурата.
- Освен принадлежностите, доставени с фурната, препоръчваме да използвате само съдове и форми за печене, които са устойчиви на високи температури.

### 6.2. ПОЧИСТВАНЕ НА ФУРНАТА

#### 6.2.1. ВЪТРЕ ВЪВ ФУРНАТА: почистващи функции



 **Пиролитично почистване** (\*в зависимост от модела на фурната)

Този процес се основава на химичния процес, носещ същото име, който включва разграждането на сложни вещества чрез прилагане на топлинна обработка.

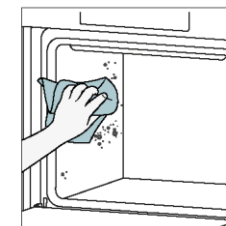
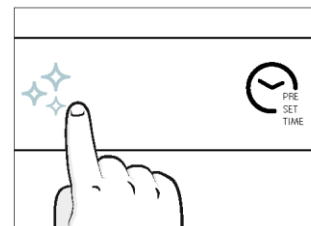
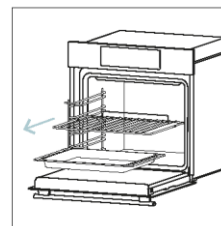
Веднъж стартирано, то автоматично заключва вратата на фурната и бързо повишава температурата до изгарящите 410°C.

В края на цикъла на почистване всичко, което остава в камерата, е минимално отлагане на прах, което лесно се избърсва с влажна кърпа.

#### Как работи:

1. Отстранете всички принадлежности от фурната, като решетки, странични решетки и винт на страничните решетки (\*);
2. Завъртете функционалното копче на . Завъртете контролния диск, за да зададете пиролитична програма; Оставете функцията да работи за предварително зададеното време. По време на този процес и следващата фаза на охлаждане вратата на фурната ще остане заключена.
3. Когато уредът се охлади, почистете вътрешните повърхности на фурната с кърпа.  **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уверете се, че уредът е охладен, преди да го докоснете. Трябва да се внимава с всички горещи повърхности, тъй като има риск от изгаряне. Използвайте дестилирана или питейна вода.

(\* само за модели със 7 нива.

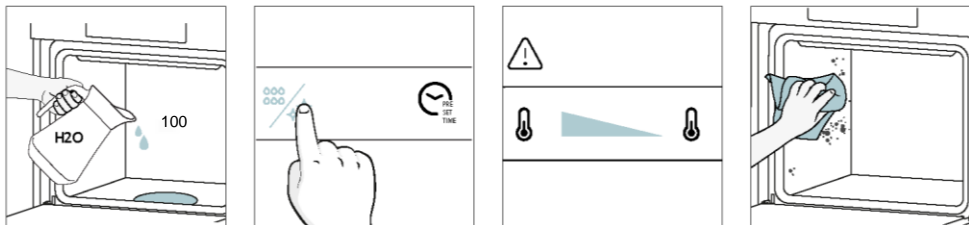


## 000 Aquactiva

Функцията Aquactiva е проектирана да се справя лесно с леки замърсявания и осигурява бързо и екологично решение за почистване на вътрешността на вашата фурна с помощта на силата на парата.

### Как работи:

1. Налейте 100 мл вода в долния релеф на фурната.
2. Завъртете копчето на  $\frac{000}{\text{H}_2\text{O}}$ . Ако е необходимо, завъртете контролния диск, за да зададете програмата Hydro clean. Оставете функцията да работи за предварително зададеното време.
3. В края на процеса на почистване оставете фурната да се охлади.
4. Когато уредът се охлади, почистете вътрешните повърхности на фурната с кърпа.
5. **▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уверете се, че уредът е охладен, преди да го докоснете. Трябва да се внимава с всички горещи повърхности, тъй като има риск от изгаряне. Използвайте дестилирана или питейна вода.

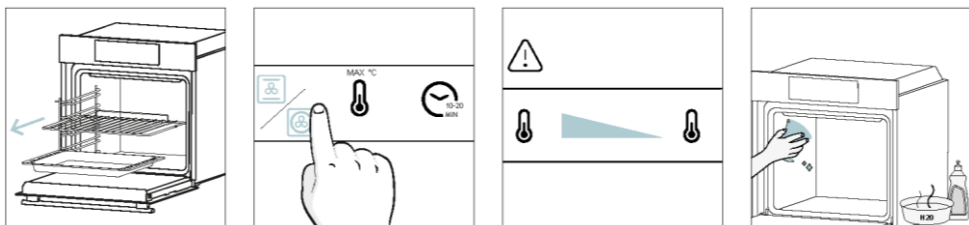


### Каталитично почистване

Каталитичните панели покриват камерата на фурната и ви осигуряват лукса никога да не се налага да се справяте с мръсна фурна. Панелите са покрити със специален емайл, който се отличава с микропореста структура, способна да абсорбира мазнините от пръските.

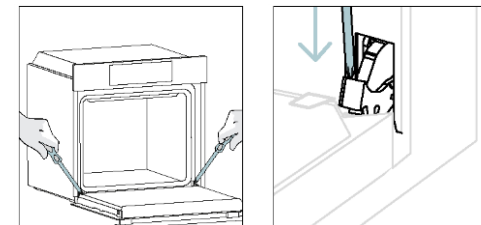
Чрез каталитична химическа реакция те ефективно превръщат абсорбираната мазнина в газообразни елементи, когато са изложени на високи температури.

Препоръка: Помислете за смяна на каталитичните панели след приблизително три години употреба, особено ако използвате фурната си за два до три цикъла на готвене на седмица. Това гарантира оптимална производителност и чистота.

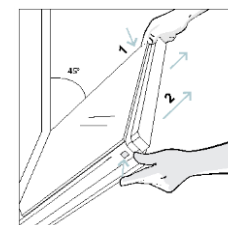


## 6.2.2. ИЗВЪН ФУРНАТА: премахване и почистване на стъклената врата

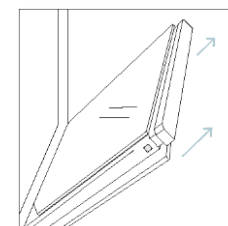
1. Поставете вратата на 90°. Завъртете заключващите пластини на пантите в посока навън от фурната.



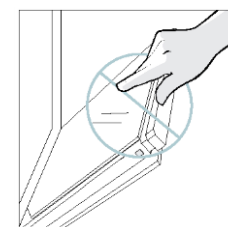
2. Поставете вратата на 45°. Натиснете едновременно двата бутона от двете страни на страничните рамена на вратата и дръпнете към себе си, за да премахнете капака на горното стъкло на вратата.



3. Много внимателно отстранете стъклото на фурната, като започнете от вътрешното. По време на процедурата хванете здраво стъклото с две ръце и го поставете върху мека плоска повърхност (напр. върху плат).



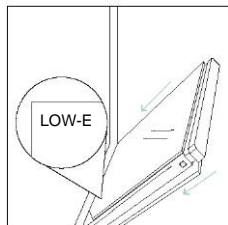
4. **▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Външното стъкло не се сваля.



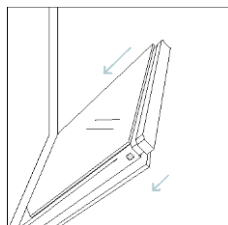
5. Почистете стъклото с мека кърпа и подходящи почистващи препарати.



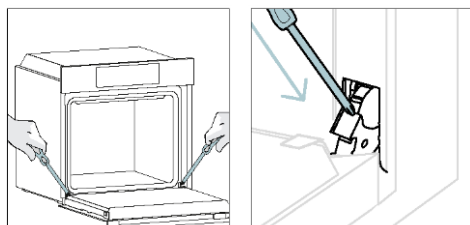
6. Поставете стъклените панели, като се уверите, че етикетът „Low-E“ е правилно четим и позициониран в долната лява страна на вратата, близо до лявата панта. По този начин отпечатаният етикет на първото стъкло ще остане от вътрешната страна на вратата.



7. Поставете отново капака на вратата на горното стъкло на вратата, като го натиснете навътре, докато чуete щракване от двата странични бутона.



8. След това върнете вратата обратно на 90° и завъртете заключващите пластини на пантите навътре към вътрешността на фурната.



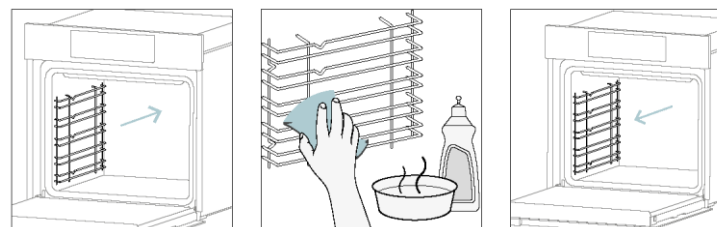
### 6.3. ПОЧИСТВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Уверете се, че почиствате принадлежностите старателно след всяка употреба и ги подсушавате с кърпа. За устойчиви остатъци помислете за накисване на принадлежностите в смес от вода и сапун за приблизително 30 минути, преди да ги измиете повторно.

#### ПОЧИСТВАНЕ НА СТРАНИЧНИ СКАРИ:

##### - Модел на 6 нива

1. Отстранете страничните скари, като ги издърпате по посока на стрелките.
2. За да почистите скарите, ги поставете в съдомиялна машина или използвайте мокра гъба, като се уверите, че са изсъхнали след това.
3. След процеса на почистване монтирайте телените скари в обратен ред.

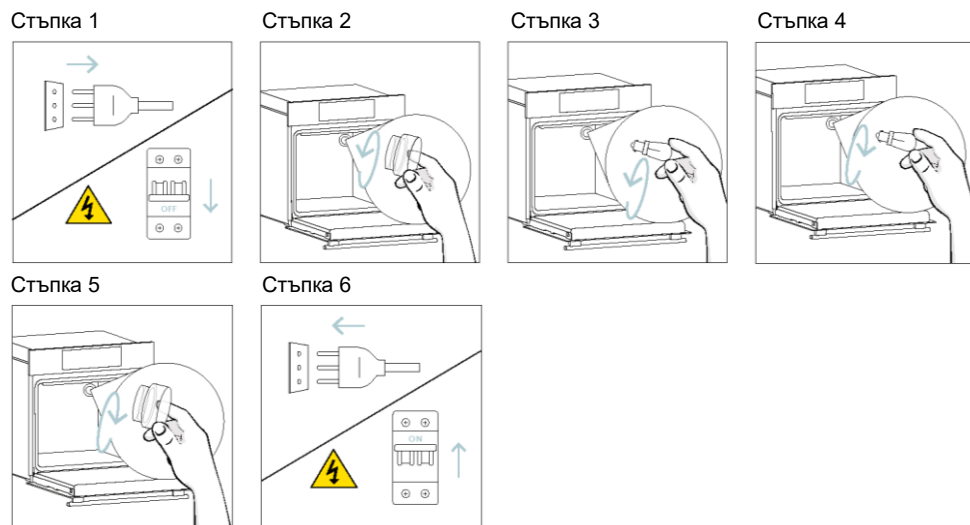


## 6.4. ПОДДРЪЖКА

### ПОДМЯНА НА КОМПОНЕНТИ

#### Смяна на крушката отгоре:

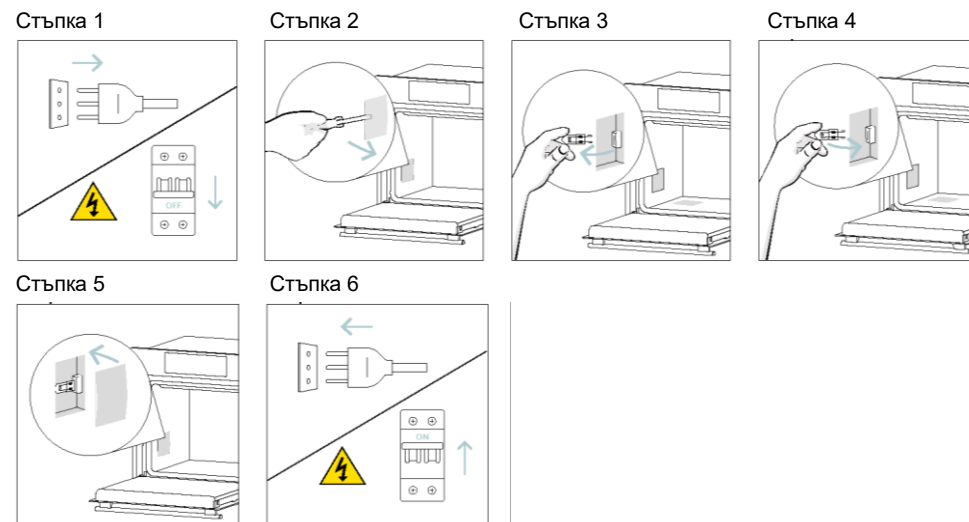
1. Изключете фурната от главното захранване.
2. Отстранете стъкления капак на лампата.
3. Развъртете крушката.
4. Сменете крушката с нова от същия тип.
5. Върнете стъкления капак на лампата.
6. Свържете отново фурната с електрическата мрежа.



Този продукт съдържа един или повече източници на светлина с клас за енергийна ефективност G (лампа)

#### Смяна на страничната крушка:

1. Изключете фурната от главното захранване.
2. Използвайте отвертка с плоска глава, като я позиционирате отстрани на защитното стъкло и леко натиснете, за да я отстраните.
3. Внимателно отстранете крушката от основата.
4. Поставете новата.
5. Поставете отново защитното стъкло, като го натиснете леко, докато достигне крайното си положение.
6. Свържете отново фурната с електрическата мрежа.



Този продукт съдържа един или повече източници на светлина с клас за енергийна ефективност G (лампа)



## 7. ОТСТРАНЯВАНЕ НА ПРОБЛЕМИ

Ако по време на използване на фурната възникне грешка, дисплеят ще покаже кода „ER“, последван от две цифри, които ще идентифицират грешката.

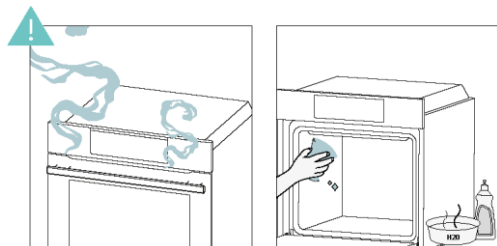
Изключете фурната и я изключете от контакта, изчакайте няколко минути и след това я свържете отново.

Ако грешката изчезне, можете да продължите да използвате фурната. Ако не стане, обадете се на отдела за обслужване на клиенти и съобщете кода (ERXX), който виждате на дисплея.

Грешка



Дим



## 8. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА И ИЗХВЪРЛЯНЕ

### 8.1. ИЗХВЪРЛЯНЕ НА УРЕДА



Този уред носи етикет за съответствие с Европейска директива 2012/19/ЕС относно отпадъците от електрическо и електронно оборудване (ОЕЕО). ОЕЕО съдържат както замърсяващи вещества (които могат да окажат отрицателен ефект върху околната среда), така и основни елементи (които могат да се използват повторно). Важно е ОЕЕО да преминат специфична обработка за правилното отстраняване и изхвърляне на замърсителите и за възстановяване на всички материали.

Отделните граждани могат да изиграят важна роля като гарантират, че ОЕЕО няма да се превърнат в проблем за околната среда; важно е да се следват някои основни правила:

- ОЕЕО не трябва да се третира като битови отпадъци;
- ОЕЕО трябва да се предадат в обекти за специализирано събиране, управлявани от общинските власти или регистрирано дружество.

В много страни може да се предлагат услуги за взимане от дома за големи ОЕЕО. Когато купувате нов уред, старият може да се върне на търговеца, който трябва да го приеме безплатно еднократно, стига уредът да е от еквивалентен тип и да има същите функции като закупения.

### 8.2. ОПАЗВАНЕ И ЗАЧИТАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

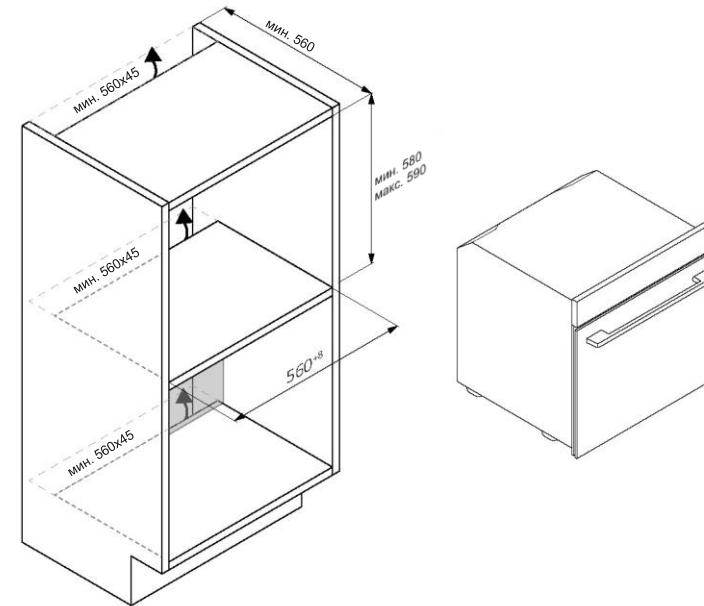
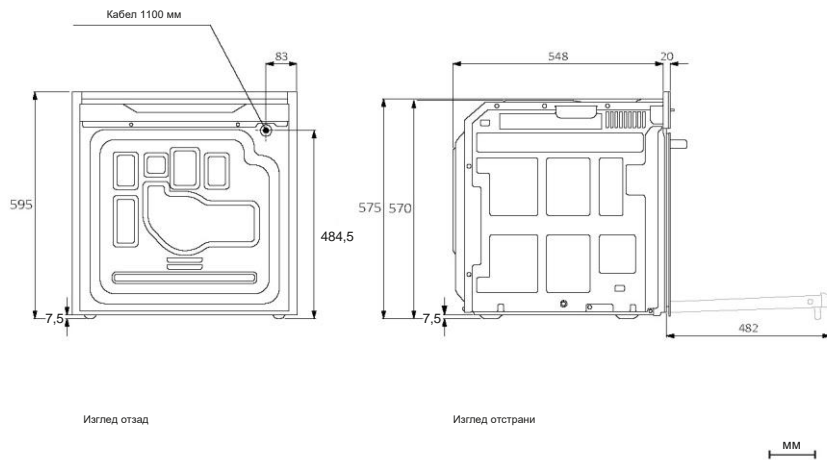
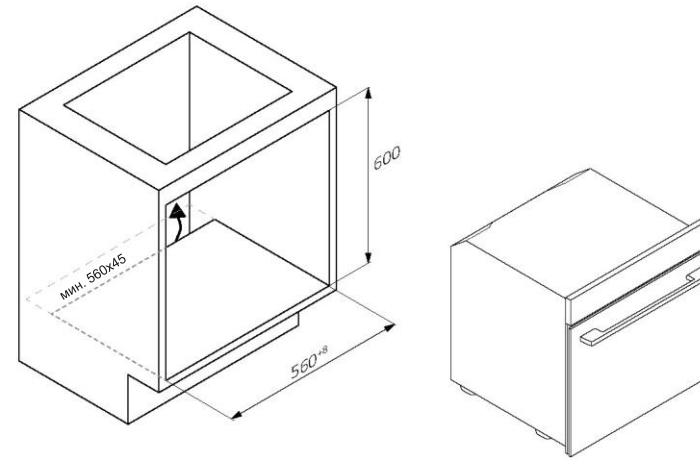
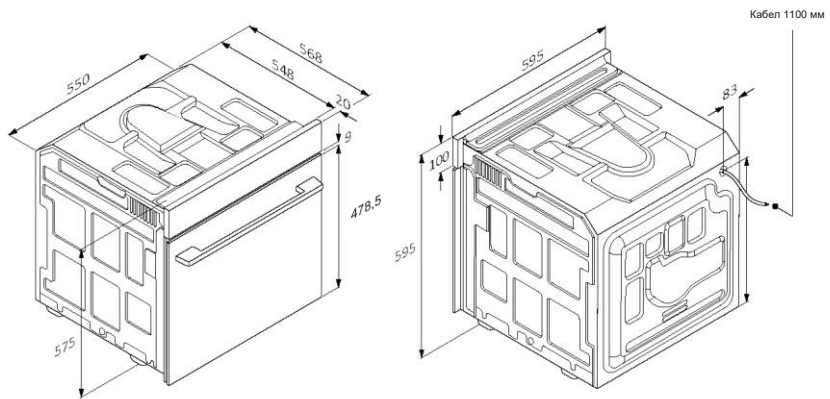
Ако е възможно, избягвайте предварителното загряване на фурната и винаги се опитвайте за я запълвате.

Отваряйте вратата на фурната колкото може по-рядко, тъй като топлината от камерата се разсейва при всяко отваряне. За значително спестяване на енергия изключвайте фурната между 5 и 10 минути преди планирания край на времето за готвене и използвайте остатъчната топлина, която фурната генерира.

Поддържайте уплътненията чисти и в добро състояние, за да избегнете разсейване на топлината извън камерата на фурната. Ако имате различни почасови тарифи за електропотреблението, програмата „отложено готвене“ прави по-лесно пестенето на енергия, като измества началото на процеса, така че готвенето да започне в часовете с по-ниска тарифа на електроенергията.



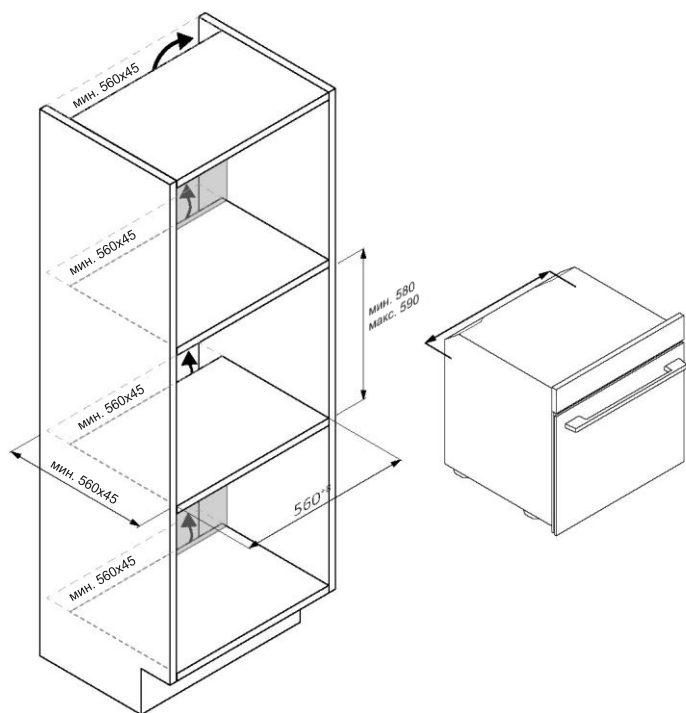
## 9. МОНТИРАНЕ



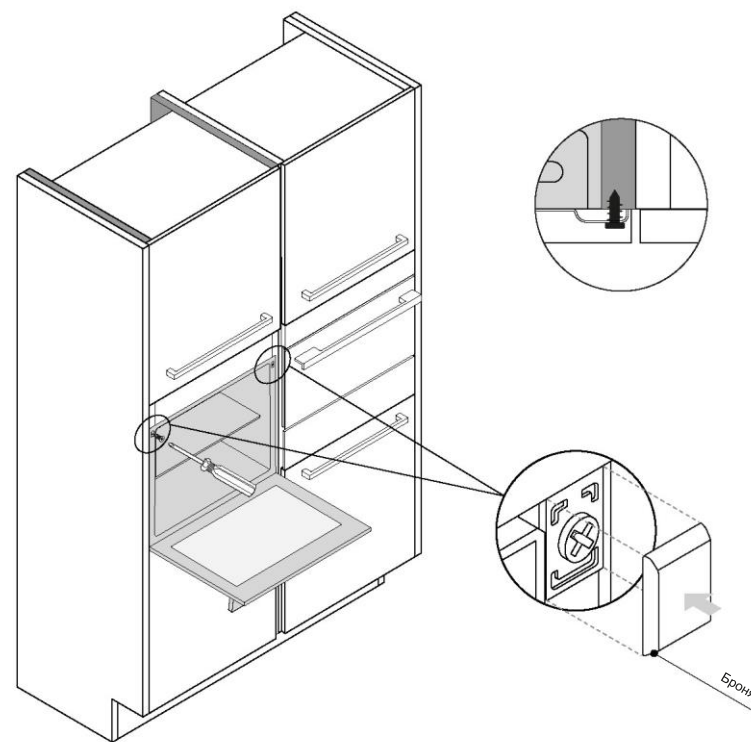
BG 42

BG 43





BG 44



BG 45



# CANDY

## PILNA LIETOTĀJA ROKASGRĀMATA



(LV) Īsa pamācība (FR) Guide rapide (IT) Guida veloce

[www.candy-home.com](http://www.candy-home.com)

CANDY HOOVER GROUP — Via Comolli 16 Brugherio — Itālija

English  
Deutsch  
Français  
Italiano  
Español  
☒☒☒☒☒☒☒☒  
Nederlands  
Português  
Slovenčina  
Slovenščina  
☒☒☒☒☒☒  
Polski  
Čeština  
Dansk  
Suomi  
Norsk  
Svenska  
☒☒☒☒☒☒  
☒☒☒☒☒☒☒☒  
☒☒☒☒☒☒☒☒☒☒☒☒  
☒☒☒☒☒☒☒☒☒☒  
Hrvatski  
Romana  
Türkçe  
☒☒☒☒☒☒☒☒  
☒☒  
Magyar  
☒☒☒☒☒☒☒☒  
Lietuvių  
Eesti  
Latviešu

## LAIPNI LŪDZAM

Paldies, ka izvēlējāties mūsu produktu. Lai garantētu drošību un iegūtu vislabākos rezultātus, uzmanīgi izlasiet šo rokasgrāmatu, ietverot drošības norādījumus, un saglabājiet to turpmākai atsaucei. Pirms cepeškrāsns uzstādīšanas norakstiet sērijas numuru, kas var būt nepieciešams remontam. Pārbaudiet, vai transportēšanas laikā nav radīti bojājumi, un šaubu gadījumā pirms lietošanas konsultējieties ar tehniķi. Glabājiet iepakojuma materiālus bērniem nepieejamā vietā.

**i PIEZĪME.** Ņemiet vērā, ka cepeškrāsns funkcijas un piederumi var atšķirties atkarībā no iegādātā modeļa.

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA
2. PRODUKTA IEVADS
  - 2.1. PRODUKTA PĀRSKATS
  - 2.2. PIEDERUMI
  - 2.3. VADĪBAS PANELIS
  - 2.4. SAVIENOJAMĪBA
3. PIRMS SĀKŠANAS
  - 3.1. INFORMĀCIJA, LAI SĀKTU
  - 3.2. PIRMĀ LIETOŠANA
  - 3.3. IEPRIEKŠĒJA TĪRĪŠANA
4. PRODUKTA DARBĪBA
  - 4.1. KĀ PRODUKTS DARBOJAS
  - 4.2. ĒDIENA GATAVOŠANAS FUNKCIJAS
    - 4.2.1. STANDARTA FUNKCIJAS
    - 4.2.2. ĪPAŠAS FUNKCIJAS
5. ĒDIENA GATAVOŠANAS VADLĪNIJAS
  - 5.1. VISPĀRĒJA GATAVOŠANAS TABULA
  - 5.2. EVERYDAY COOKING TABULA
6. APKOPE UN TĪRĪŠANA
  - 6.1. VISPĀRĪGI IETEIKUMI
  - 6.2. CEPEŠKRĀSNS TĪRĪŠANA
    - 6.2.1. CEPEŠKRĀSNS IEKŠPUSĒ: tīrīšanas funkcijas
    - 6.2.2. CEPEŠKRĀSNS ĀRPUSE: stikla durvju noņemšana un tīrīšana
  - 6.3. PIEDERUMU TĪRĪŠANA
  - 6.4. APKOPE
7. PROBLĒMU NOVĒRŠANA
8. VIDES AIZSARDZĪBA UN UTILIZĀCIJA
  - 8.1. IERĪCES UTILIZĀCIJA
  - 8.2. VIDES GLĀBŠANA UN SAUDZĒŠANA
9. UZSTĀDĪŠANA

## 1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

### VISPĀRĪGI BRĪDINĀJUMI

- Tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju.
- **⚠ UZMANĪBU!** Lai izvairītos no riska, ko rada termiskā izslēdzēja nejauša atiestatīšana, šī ierīce nedrīkst tikt piegādāta, izmantojot ārēju pārslēgšanas ierīci, piemēram, taimeru, vai savienota ar ķēdi, ko regulāri ieslēdz un izslēdz komunālo pakalpojumu uzņēmums.
- Lietošanas laikā ierīce sakarst. Uzmanieties, lai nepieskartos sildelementiem cepeškrāsns iekšpusē.

### Lietošana saskaņā ar plānoto izmantošanu

- Lietojiet cepeškrāsni tikai paredzētajam nolūkam, proti, tikai pārtikas produktu gatavošanai. Jebkāda cita lietošana, piemēram, siltuma avota lomā, tiek uzskatīta par neatbilstošu un tādējādi bīstamu. Ražotājs nav atbildīgs par bojājumiem, kas radušies neatbilstošas, nepareizas vai nepamatotas lietošanas dēļ.

### Lietošanas ierobežojumi

- Ierīci drīkst lietot personas no 8 gadu vecuma un personas ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām vai bez pieredzes un zināšanām, ja vien tās tiek uzraudzītas vai tām ir sniegti norādījumi par ierīces lietošanu drošā veidā un tās saprot ar to saistītos riskus. Bērni nedrīkst spēlēt ar ierīci. Bērni nedrīkst veikt ierīces tīrīšanu un apkopi bez uzraudzības.
- Šo ierīci nedrīkst lietot personas (tostarp bērni) ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām vai bez pieredzes un zināšanām, ja vien tās netiek uzraudzītas vai ja persona, kas atbild par viņu drošību, nav tām sniegusi norādījumus par ierīces lietošanu.
- Bērni ir jāuzrauga, lai nodrošinātu, ka viņi nerotaļājas ar ierīci.
- **⚠ BRĪDINĀJUMS.** Lietošanas laikā ierīce un pieejamās daļas sakarst. Uzmanieties, lai nepieskartos sildelementiem. Bērniem, kas jaunāki par 8 gadiem, jāatrodas drošā attālumā, ja vien viņi netiek nepārtraukti uzraudzīti.



- **▲ BRĪDINĀJUMS!** Lietošanas laikā pieejamās daļas var sakarst. Mazi bērni ir jātur drošā attālumā.

### UZSTĀDĪŠANAS BRĪDINĀJUMI

- Cepeškrāsni var novietot augstu kolonnā vai zem darba virsmas.
- Pirms nostiprināšanas ir jānodrošina laba ventilācija cepeškrāsnij paredzētajā vietā, lai tajā varētu cirkulēt svaigais gaiss, kas nepieciešams iekšējo daļu dzesēšanai un aizsardzībai. Izveidojiet attēlos norādītās atveres atbilstoši stiprinājuma veidam. Piestiprinot cepeškrāsni pie mēbelēm, vienmēr izmantojiet ierīces komplektācijā iekļautās skrūves.
- Lai darbinātu ierīci nominālas frekvences apstākļos, nav nepieciešamas papildu darbības/iestatījumi.
- Ierīci nedrīkst uzstādīt aiz dekoratīvām durvīm, lai izvairītos no pārkaršanas.
- Uzstādīšanas laikā cepeškrāsns ir jāatvieno no elektrotīkla, lai izvairītos no pārkaršanas.
- Ja nepieciešama ražotāja palīdzība, lai novērstu neatbilstošas uzstādīšanas rezultātā radušās kļūmes, uz šādu palīdzību garantija neattiecas. Jāievēro uzstādīšanas norādījumi, kas paredzēti profesionāli kvalificētam personālam.
- Nepareiza uzstādīšana var radīt kaitējumu vai traumas cilvēkiem, dzīvniekiem vai mantām. Ražotājs nav atbildīgs par šādu kaitējumu vai traumām.
- Uzstādīšana jāveic kvalificētam tehniķim, kuram jāzina un jāievēro uzstādīšanas valstī spēkā esošie tiesību akti un ražotāja norādījumi.
- Pēc ierīces izņemšanas no iepakojuma vienmēr pārbaudiet, vai tā nav bojāta. Problēmas gadījumā pirms uzstādīšanas sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu un nepievienojiet ierīci elektrotīklam.
- Pirms ierīces lietošanas noņemiet iepakojuma materiālus
- Uzstādīšanas laikā neizmantojiet cepeškrāsns durvju rokturi, lai paceltu un pārvietotu cepeškrāsni.
- Uzstādīšanas mēbelēm un blakus esošajām mēbelēm jāspēj izturēt 95 °C temperatūru.
- Uzstādīšanas laikā ieteicams valkāt aizsargcimdus, lai izvairītos no sagriešanās.
- Neuzstādiet produktu atklātā vidē, kas pakļauta atmosfēras iedarbībai.

- Šī ierīce ir paredzēta lietošanai līdz 2000 m augstumā virs jūras līmeņa.

### ELEKTRODROŠĪBAS BRĪDINĀJUMI

- Kontaktligzdai jābūt piemērotai marķējumā norādītajai slodzei, turklāt tai nepieciešamas iezemēts kontakts, kas darbojas. Zemējuma dzīsla ir dzeltenīgi zaļā krāsā. Šo darbību drīkst veikt tikai atbilstoši kvalificēts speciālists.
- Lai izveidotu savienojumu ar barošanas avotu, var izmantot spraudni vai fiksētu elektroinstalāciju, starp ierīci un barošanas avotu novietojot universālas polaritātes pārtraucēju ar pārsprieguma III kategorijas prasībām atbilstošu kontaktu atdalīšanu, kas iztur maksimālo pievienoto slodzi un atbilst spēkā esošajiem tiesību aktiem.
- Ja kontaktligzda nav saderīga ar ierīces spraudni, lūdziet kvalificētam elektriķim nomainīt kontaktligzdu pret piemērotu. Spraudnim un kontaktligzdai jāatbilst normatīviem, kas ir spēkā uzstādīšanas valstī.
- Dzeltenīgi zaļajam zemējuma kabelim nedrīkst izmantot pārtraucēju. Savienojumam izmantotajai kontaktligzdai vai universālas polaritātes pārtraucējam ir jābūt viegli pieejamam pēc ierīces uzstādīšanas.
- Ja barošanas vads ir bojāts, to drīkst nomainīt ražotājs, tā klientu apkalpošanas dienesta pārstāvis vai cita kvalificēta persona, lai izvairītos no bīstamības. Lai veiktu remontu, jāsaazinās tikai ar klientu apkalpošanas nodaļu un jāpieprasa izmantot oriģinālās rezerves daļas.
- Pirms jebkādu darbu vai apkopes veikšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- **▲ BRĪDINĀJUMS.** Pirms spuldzes nomainīšanas ir jāpārlicinās, vai ierīce ir izslēgta, lai izvairītos no riska saņemt elektriskās strāvas triecienu.
- Pirms noņemamo daļu noņemšanas cepeškrāsns ir jāizslēdz. Pēc tīrīšanas samontējiet šīs daļas atpakaļ atbilstoši norādījumiem.
- Lietojot jebkādu elektroierīci, jāievēro daži pamatnoteikumi:
  - nevelciet aiz barošanas kabeļa, lai atvienotu ierīci no barošanas avota;
  - nepieskarieties ierīcei ar slapjām vai mitrām rokām vai kājām;
  - parasti nav ieteicams izmantot adapterus, saliktās kontaktligzdas un pagarinātājus;
  - darbības traucējumu un/vai pasliktinātas darbības gadījumā izslēdziet ierīci un neveiciet darbības ar to.

- **i PIEZĪME.** Tā kā cepeškrāsnij var būt jāveic apkope, ieteicams nodrošināt, lai būtu pieejama cita sienas kontaktligzda, kurai pievienot cepeškrāsni, kad tā tiek izņemta no uzstādīšanas vietas.
- Nepareizi veikts remonts, uzstādīšana un apkope var nopietni apdraudēt lietotāju.
- Ražošanas uzņēmums ar šo paziņo, ka neuzņemas nekādu atbildību par tiešiem vai netiešiem zaudējumiem, kas radušies nepareizas uzstādīšanas, apkopes vai remontdarbu dēļ. Turklāt tas nav atbildīgs par zaudējumiem, kas radušies zemēšanas sistēmas neesamības vai darbības pārtraukuma (piemēram, elektriskās strāvas trieciena) dēļ.
- **⚠ UZMANĪBU!** Lai izvairītos no riska, ko rada termiskā izslēdzēja nejauša atiestatīšana, šī ierīce nedrīkst tikt piegādāta, izmantojot ārēju pārslēgšanas ierīci, piemēram, taimeru, vai savienota ar ķēdi, ko regulāri ieslēdz un izslēdz komunālo pakalpojumu uzņēmums.
- Ierīci nav paredzēts aktivizēt ar ārēju taimeru vai atsevišķu tālvadības sistēmu.

## LIETOŠANA UN APKOPE

- Nopilējumu plātē savāc atliekas, kas nopil ēdienu gatavošanas laikā.
- Novietojot restītes uz sānu statīviem, pārlicinieties, vai sānu tīrītāja daļa (starp atduri un galu) ir vērsta uz cepeškrāsni iekšpusi. Ja restītēm ir dekoratīvs metāla stienis, novietojiet to cepeškrāsni ārpusē, lai zīmola logotips būtu redzams un salasāms. Pareizu novietojumu skatiet arī šīs lietotāja rokasgrāmatas sadaļā [“Piederumi”](#) redzamajā attēlā.
- Cepeškrāsni durvju stiklu tīrīšanai neizmantojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmu, kas var izraisīt stikla saplīšanu.
- Izmantojiet tikai šai krāsnij ieteikto temperatūras zondi.
- Ēdienu gatavošanas laikā cepeškrāsnī vai uz durvju stikla var veidoties kondensāts. Tā ir normāla parādība. Lai mazinātu šo iedarbību, pēc ieslēgšanas nogaidiet 10–15 minūtes un tikai tad ievietojiet ēdienu cepeškrāsnī. Jebkurā gadījumā kondensāts pazūd, kad cepeškrāsnī sasniegta gatavošanas temperatūra.

- Gatavojiet dārzeņus traukā ar vāku, nevis uz atklātas paplātes.
- Izvairieties no ēdiena atstāšanas cepeškrāsnī pēc gatavošanas ilgāk par 15/20 minūtēm.
- Ilgstošs strāvas padeves pārtraukums gatavošanas fāzē var izraisīt uzraudzības ierīces darbības traucējumus. Šajā gadījumā sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.
- **⚠ BRĪDINĀJUMS!** Neizklājiet cepeškrāsni sienas ar alumīnija foliju vai vienreizlietojamiem aizsarglīdzekļiem, kas pieejami veikalos. Alumīnija folija vai citi aizsarglīdzekļi, nokļūstot tiešā saskarē ar karsto emalju, var izkust un deformēt iekšējo emalju.
- **⚠ BRĪDINĀJUMS!** Nekad nenoņemiet cepeškrāsni durvju blīvi.
- **⚠ UZMANĪBU!** Gatavošanas laikā vai tad, kad cepeškrāsnis ir karsts, iekšējās telpas apakšdaļā nedrīkst liet ūdeni.
- Lai pareizi izmantotu cepeškrāsni, nav ieteicams novietot pārtiku tiešā saskarē ar plauktiem un plātēm, bet izmantot cepeškrāsni papīru un/ vai tīpašus traukus.

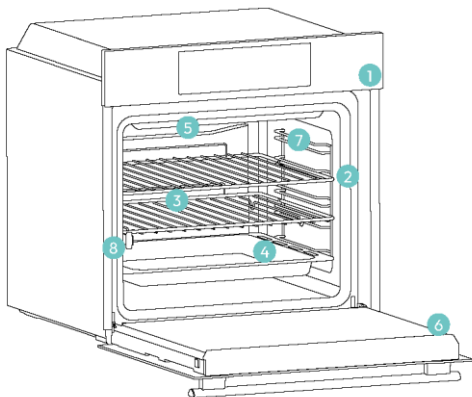
## BRĪDINĀJUMI (\*ATTIECĪBĀ UZ PYRO CEPEŠKRĀSNĪM)

- Pirms tīrīšanas jānotīra izlijušais šķidrums.
- **⚠ BRĪDINĀJUMS.** Pirms automātiskās tīrīšanas cikla sākšanas:
  - notīriet cepeškrāsni durvis;
  - Noņemiet lielās ēdienu atliekas vai gabaliņus no cepeškrāsni iekšpuses, izmantojot mitru sūkli. Neizmantojiet mazgāšanas līdzekļus.
  - Izņemiet visus piederumus un bīdāmo statīvu komplektu (ja tāds ir).
  - Neievietojiet cepeškrāsnī auduma dvieļus.
- Cepeškrāsnī ar gaļas temperatūras zondi pirms tīrīšanas cikla izpildes ir nepieciešams aizvērt atveri, izmantojot komplektācijā iekļauto uzgriezni. Ja netiek izmantota gaļas temperatūras zonde, vienmēr aizveriet atveri, izmantojot uzgriezni.
- Pirolītiskās tīrīšanas procesa laikā (ja tas ir pieejams) virsmas var kļūt karstākas nekā parasti un bērni jātur drošā attālumā.
- Ja virs cepeškrāsni ir uzstādīta plīts virsma, nekad to nelietojiet, kamēr darbojas pirolizētājs; lai plīts virsma nepārkarstu.



## 2. PRODUKTA IEVADS

### 2.1. PRODUKTA PĀRSKATS



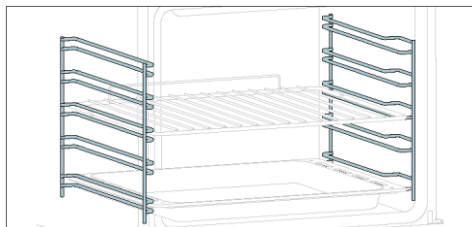
1. Vadības panelis
2. Plauktu pozīciju numuri
3. Restītes
4. Paplātes
5. Ventilatora pārsegs
6. Cepeškrāsns durvis
7. Sānu stieplu restītes (ja ir: tikai līdzienām cepeškrāsns telpām)
8. Sērijas numurs un kvadrātkods



Ierakstiet šeit savu sērijas numuru turpmākai atsaucei.

### 2.2. PIEDERUMI

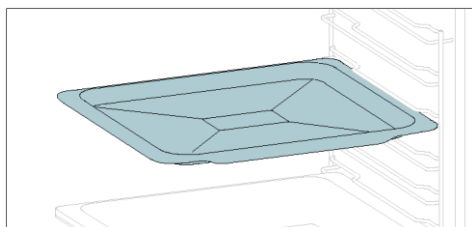
#### Sānu stieplu restītes (tikai, ja ir\*)



Sānu statīvi, kas atrodas cepeškrāsns telpas abās pusēs, ir paredzēti cepšanas plātes un režģu novietošanai ēdiena gatavošanas laikā.

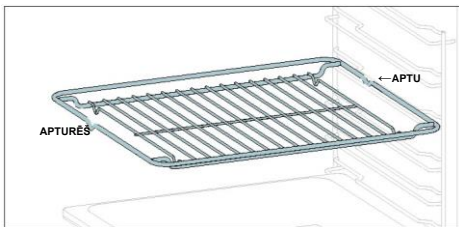
**PIEZĪME.** 6 vai 7 līmeņi atkarībā no modeļa.

#### Cepšanas paplāte (tikai, ja ir\*)



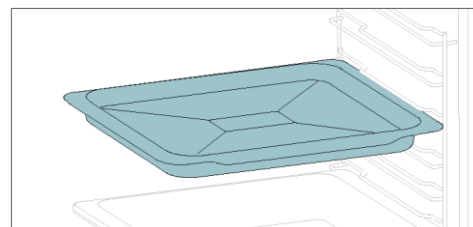
Cepšanas plāte ir ideāli piemērota, lai nodrošinātu vienmērīgu apakšējo aprūnīšanu, padarot to ideāli piemērotu cepumiem un konditorejas izstrādājumiem, pateicoties seklajam, plakanajam dizainam. Turklāt, novietojot to zem ēdiena gatavošanas režģa, tas var palīdzēt savākt nopilējumus un nepieļaut cepeškrāsns notraipīšanos.

#### Metāla restīte



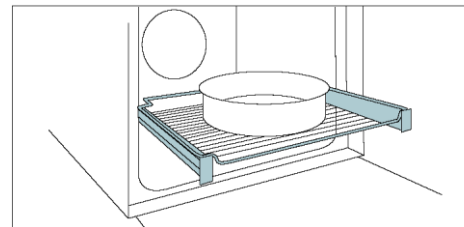
Metāla režģis cepeškrāsnī ir noņemams, regulējams plaukts, kurā var izmantot ēdiena gatavošanas traukus, nodrošina vienmērīgu ēdiena gatavošanu un atvieglo tīrīšanu. To var izmantot, lai noturētu šķīvjus un pannas dažādos augstumos dažādām ēdiena gatavošanas vajadzībām.

#### Dziļā paplāte



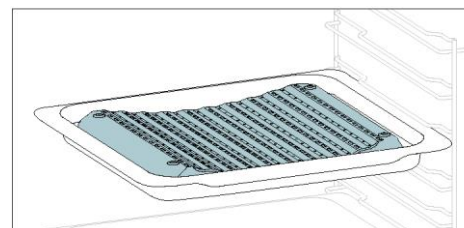
Dziļākā plāte ir ideāli piemērota receptēm, kur jāpievieno šķidrumi vai dažādi slāņi, piemēram, sautējumiem un cepešiem. Tās dziļums ir īpaši izstrādāts, lai nodrošinātu tajā pagatavotā ēdiena vēlamo konsistenci.

#### Teleskopiskās vadotnes (tikai, ja ir\*)



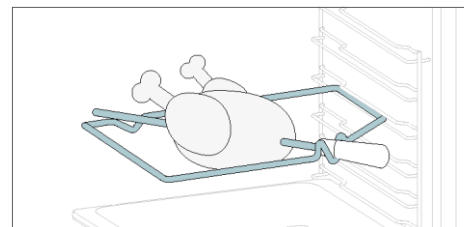
Teleskopiskās cepeškrāsns slīdes ir plaukti, kurus var pagarināt, atvieglojot priekšmetu novietošanu vai izņemšanu, neiesniedzoties dziļi karstā cepeškrāsnī. Tie uzlabo drošību, stabilitāti un tos var regulēt dažādos līmeņos.

#### Viedā plāte — barbekjū režīms (tikai, ja ir\*)



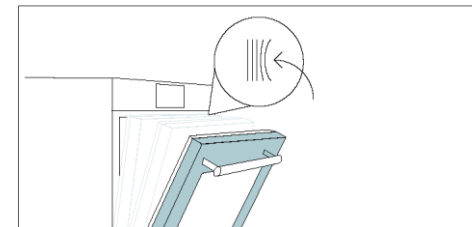
Ieliektā forma nodrošina pareizu ēdiena gatavošanas laikā izdalītā mitruma cirkulāciju, lai ēdiena mitruma līmenis būtu augsts. Atkarībā no ūdens daudzuma, kas ievietots plātē, tiks iegūta sausāka vai "slapjāka" gatavošana.

#### Grozāmais iesms (tikai, ja ir\*)



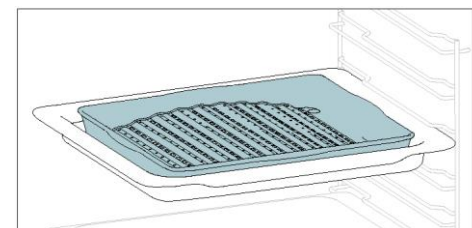
Grozāmais iesms darbojas kopā ar augšējo sildelementu, grozot ēdiena tā, lai tas tiktu pagatavots vienmērīgi. Vislabāk to izmantot vidēja izmēra ēdieniem. Ideāli piemērots režīms, lai no jauna atklātu tradicionālā cepeša garšu.

#### Soft Close/Soft Open virs (tikai, ja ir\*)



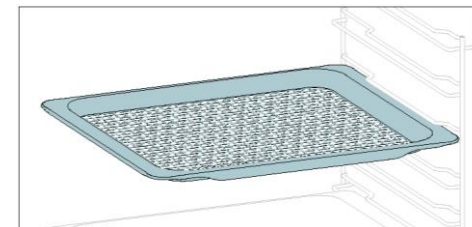
Viegli aizveramas un atvērta enģes kontrolē durvju kustību, nodrošinot vienmērīgu kustību un novēršot aizciršanos.

#### Viedā plāte — TVAIKA režīms (tikai, ja ir\*)



Izliektā forma ir piemērota grilēšanai cepeškrāsnī augstā temperatūrā (220°), panākot barbekjū cienīgu rezultātu mājās bez liekiem dūmiem, ko nodrošina tauku notecināšanas funkcija plātes apakšā.

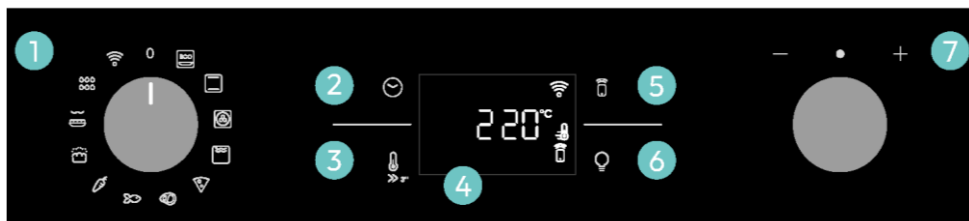
#### Plāte cepšanai ar karsto gaisu (tikai, ja ir\*)



Plāte cepšanai ar karsto gaisu nodrošina, ka karstais gaiss pārtikai piekļūst vienmērīgi un trīs dimensijās, tāpēc ārpuse ir kraukšķīgāka, bet iekšpusē ēdiens ir sulīgs. Lai uztvertu šķidrumu un panējumu, novietojiet to virs cepšanas plātes.



### 2.3. VADĪBAS PANELIS



Funkcijas un funkciju rangi var mainīt atkarībā no modeļa.

1. Funkciju selektora poga
2. Laiks
3. Temperatūra
4. LED displejs
5. Tālvadība
6. Lampa
7. Ciparrīpas vadība

#### GALVENĀS FUNKCIJAS

Ekrānam ir 4 galvenās funkcijas.

Simbols	Funkcija	Apraksts
	<a href="#">Laiks</a>	Nospiediet vienu reizi, lai iestatītu ēdiena gatavošanas ilgumu, divas reizes, lai ieslēgtu minūšu skaitītāju (pieejams gaidstāves režīmā), trīs reizes, lai iestatītu dienas laiku, un četras reizes, lai aizkavētu uzsākšanu. Gaidstāves režīmā ir pieejams tikai virtuves taimeris.
	Temperatūra	Nospiediet vienu reizi, lai pārbaudītu temperatūru cepeškrāsnis telpā, nospiediet un turiet 3 sekundes, lai aktivizētu ātrās uzkarsēšanas opciju (pieejama tikai cepeškrāsnis uzkarsēšanas fāzē). Kad uzsildīšana ir aktīva, ekrānā tiks parādīta attiecīgā ikona.
	<a href="#">Tālvadības ieslēgšana/izslēgšana</a>	Nospiediet pogu, lai aktivizētu tālvadību, kad cepeškrāsnis ir savienots pāri ar lietotni hOn (izmantojot lietojumprogrammu).
	Apgaismojums	Nospiediet, lai ieslēgtu/izslēgtu cepeškrāsnis telpas apgaismojumu.

### 2.4. SAVIENOJAMĪBA

#### Bezvadu funkcijas parametri

Tehnoloģija	Wi-Fi	Bluetooth
Standarta	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Frekvenču josla(-as) [MHz]	2401+2483	2402+2480
Maksimālā jauda [mW]	100	10

#### Informācija par tīklā savienotām iekārtām

Tīklā pievienotā produkta jaudas patēriņš gaidstāves režīmā, ja ir pievienoti visi vadu tīkla porti un aktivizēti visi bezvadu tīkla porti: 2,0 W.

#### Bezvadu tīkla porta aktivizēšana

Wi-Fi modulis ieslēdzas, tīklīdz funkciju poga tiek iestatīta pozīcijā, kas nav nulle.

#### Bezvadu tīkla porta deaktivizēšana

Wi-Fi modulis vienmēr ir izslēgts, kad funkciju poga ir iestatīta nulles pozīcijā. Ja poga ir iestatīta citā pozīcijā, atveriet Wi-Fi izvēlni un atlasiet OFF (izslēgts), lai deaktivizētu Wi-Fi.

Ar šo Candy Hoover Group Srl apliecinā, ka radioiekārta atbilst Direktīvai 2014/53/ES un attiecīgajām Apvienotās Karalistes tirgus likumdošanas prasībām. Pilns atbilstības deklarācijas teksts ir pieejams šādā interneta adresē: [www.candy-group.com](http://www.candy-group.com)



## MIJIEDARBĪBA AR LIETOTNI

Ierīce var būt savienota ar mājas bezvadu tīklu un tiek darbināta attālināti, izmantojot lietotni. Pievienojiet ierīci, lai nodrošinātu, ka tā ir atjaunināta ar jaunāko programmatūru un funkcijām.

### 1. PIEZĪME

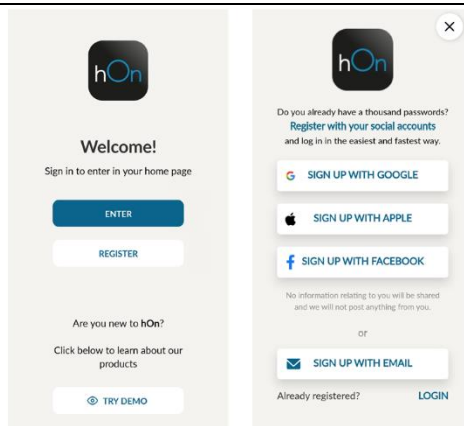
- Kad cepeškrāsns ir ieslēgta, Wi-Fi ikonas mirgo 30 minūtes. Šajā periodā ir iespējams reģistrēt produktu.
- Pārlicinieties, ka jūsu mājas Wi-Fi tīkls ir ieslēgts.
- Jums tiks sniegti detalizēti norādījumi gan cepeškrāsnī, gan mobilajā ierīcē.
- Cepeškrāsns pievienošana var ilgt līdz 10 minūtēm.
- Sīkākus norādījumus un problēmu novēršanu skatiet lietotnē.

Lejupielādējiet savā viedtālrunī.



## JAUNA LIETOTĀJA REĢISTRĀCIJA

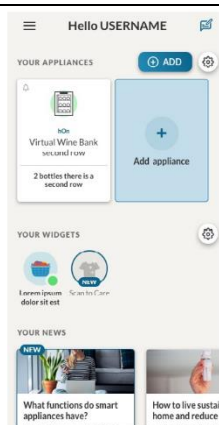
- Noklikšķiniet uz "Reģistrēties".
- Varat reģistrēties, izmantojot sociālos kontus vai savu personīgo e-pasta adresi.



## ĀTRĀ PĀRA REĢISTRĀCIJA

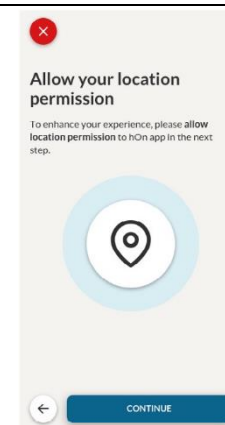
### 1. darbība

- Atlasiet "Pievienot ierīci".



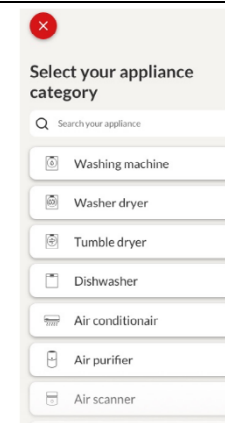
### 2. darbība

- Atļaujiet piekļūt jūsu atrašanās vietai.



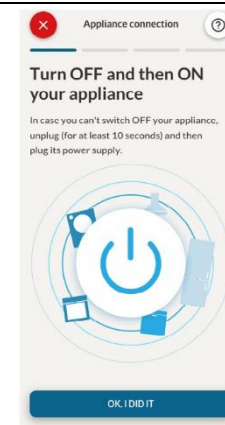
### 3. darbība

- Atlasiet cepeškrāsns no ierīces kategorijas.



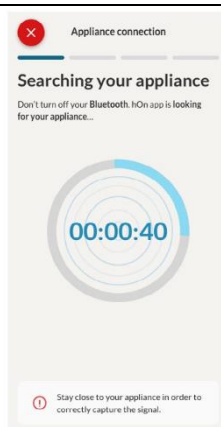
### 4. darbība

- Ieslēdziet ierīci; ja tā jau ir ieslēgta, izslēdziet to un atkal ieslēdziet.



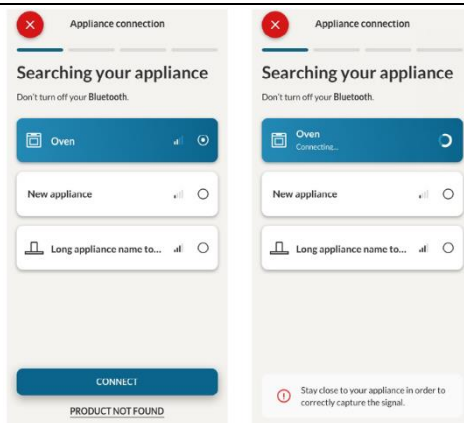
### 5. darbība

- Pēc ieslēgšanas lietotne hOn sāk meklēt jūsu sadzīves tehniku.



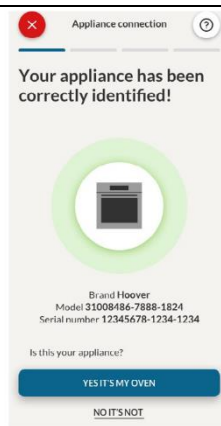
### 6.1.–6.2. darbība

- Atlasiet savu sadzīves tehniku, pieskarieties pie "Savienot" un uzgaidiet dažas sekundes.



### 7. darbība

- Kad cepeškrāsns ir atrasta, varat to kontrolēt, izmantojot lietotni hOn.



## WI-FI IESTATĪJUMU MAIŅA

Kad ierīce ir reģistrēta, lietotājs var mainīt WIFI iestatījumus starp:

- **Wi-Fi ir ieslēgts.** Cepeškrāsns statusu var uzraudzīt tikai lietotnē;
- **Wi-Fi ir izslēgts.** Cepeškrāsns nav pievienots, bet joprojām ir reģistrēta, saglabājot tīkla akreditācijas datus;
- **Wi-Fi ir atiestatīts.** Savienojums ir atiestatīts, un ir iespējama jauna reģistrācija.

1. Pagrieziet funkciju pogu Wi-Fi izvēlnē.
2. Displejā parādās "On" (ieslēgts).
3. Grieziet skalas vadības elementu, līdz tiek parādīts "Off" ("Izslēgts") vai atiestatīšanas iestatījums "rSt".



## TĀLVADĪBA

Tālvadība piedāvā daudzas priekšrocības lietotājiem, uzlabojot ērtības, efektivitāti un vispārējo ēdiena gatavošanas pieredzi, sniedzot iespēju kontrolēt produktu tieši no ierīces un lietotnes.


Šī funkcija ļauj izmantot dažādas ierīces funkcijas, piemēram, tūlītēju vai plānotu receptu vai ēdiena gatavošanas programmu sākšanu, kas jau ir pieejamas lietotnē; reāllaika receptu progressa uzraudzību; izmantoto ēdiena gatavošanas parametru pielāgošanu.

Turklāt ir iespējams saņemt paziņojumus, kad programmas un receptes ir pabeigtas.

Tālvadību var aktivizēt tikai tad, kad produkts ir reģistrēts.

**PIEZĪME.** Tas ir pieejams visām produkta gatavošanas funkcijām, izņemot Sacepums un Supergrill programmas.

### Tālvadības aktivizēšana

1. Pagrieziet funkciju pogu Wi-Fi izvēlnē.
2. Nospiediet .
3. Ekrānā parādās "hOn". Tiks parādītas gan Wi-Fi, gan tālvadības ikonas.
4. Piekļūstiet lietotnei, izvēlieties programmu un ļaujiet sākt ēdiena gatavošanu. Procesa laikā ir iespējams kontrolēt un mainīt programmas parametrus gan produktā, gan lietotnē.



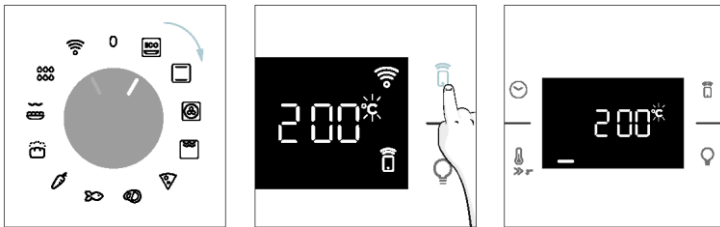
Gatavošanas laikā ir iespējams arī aktivizēt tālvadību, nospiežot attiecīgo pogu.



### Tālvadības pārtraukšana

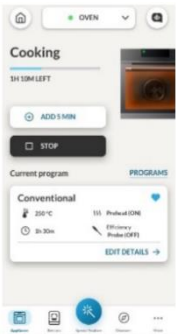
Kamēr notiek ēdiena gatavošanas programma, to var apturēt tieši no paša produkta, pagriežot funkciju pogu citā pozīcijā. Šī darbība pārtrauc ēdiena gatavošanas procesu.

Vēl viens veids ir nospiegt attiecīgo tālvadības pogu, kas bija iekļauta ierīces komplektācijā. Šī darbība pārtrauc ēdiena gatavošanas procesu.



Jūs varat arī apturēt gatavošanas programmu attālināti, izmantojot lietotni, noklikšķinot uz "APTURĒT" pogas ekrānā. Cepeškrāsns automātiski pārtrauks ēdiena gatavošanu.

**PIEZĪME.** Ja lietotājs aptur notiekošo ēdiena gatavošanu cepeškrāsnī, vienlaikus apturētā gatavošana būs redzama lietotnē.



## 3. PIRMS SĀKŠANAS

### 3.1. INFORMĀCIJA, LAI SĀKTU

Pirmo reizi ieslēdzot cepeškrāsns, jūs varat pamanīt dūmus. Neuztraucieties, vienkārši pagaidiet, līdz dūmi izgaist, pirms izmantojat cepeškrāsns.

#### Durvju darbība

Funkcijām, kas izmanto grilu, pateicoties durvju slēdža tehnoloģijai, cepeškrāsns automātiski pauzēs sildelementus, kad atvērsiet durvis, un turpinās ēdiena gatavošanu, kad tās aizvērsiet.

Šī funkcija ir pieejama tikai noteiktās cepeškrāsns konfigurācijās. Visiem piro modeļiem tā ir pieejama. Pirolītiskās tīrīšanas laikā cepeškrāsns durvis visu laiku paliek aizslēgtas. Ja tā nav bloķēta, cepeškrāsns parādīs kļūdas kodu 24 un apturēs tīrīšanas funkciju.

#### Apgaismojuma darbība

Cepeškrāsns telpu izgaismo viena vai vairākas spuldzes, kas parasti tiek aktivizētas katru reizi, kad sākas ēdiena gatavošanas funkcija.

Cepeškrāsnīm, kas aprīkotas ar durvju slēdzi (skatīt zemāk), gaisma automātiski ieslēdzas, kad durvis tiek atvērtas.

Cepeškrāsnīm, kas aprīkotas ar lampas pogu, to var izmantot arī apgaismojuma aktivizēšanai.

Ja cepeškrāsns durvis paliek atvērtas ilgāk par 10 minūtēm, lampiņas automātiski izslēdzas.

Pirolītiskās tīrīšanas procesa laikā gaisma paliek izslēgta. \*

#### Dzesēšanas ventilatora darbība

Dzesēšanas ventilators ir atbildīgs par siltuma izkļedēšanu, neļaujot cepeškrāsnij un tās apkārtnē pārāk sakarst, kā arī aizsargājot virtuves ierīces no augstas temperatūras ietekmes. Šī iemesla dēļ dzesēšanas ventilators kādu laiku paliek dzirdams pat pēc cepeškrāsns izslēgšanas.

Tas darbojas gatavošanas cikla laikā un pēc tā attiecībā pret krāsns iekšējo temperatūru.

Kad dzesēšanas ventilators darbojas, tas parasti rada maigu dūcošu vai svilpojošu troksni. Jūs varat arī pamanīt siltu gaisa plūsmu, kas izplūst no spraugas starp cepeškrāsns durvīm un vadības paneli.

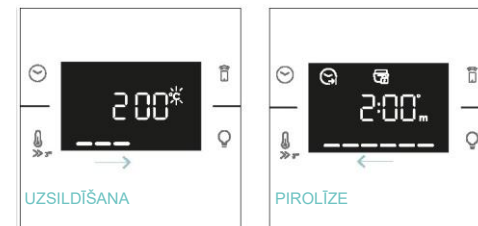
Pirolītiskās tīrīšanas laikā un tad, kad durvis ir aizslēgtas, tiek ieslēgts dzesēšanas ventilators. \*

ECO funkcijas laikā lampiņa paliks izslēgta.

(\*tikai piro cepeškrāsnīm)

#### Statusa joslas darbība

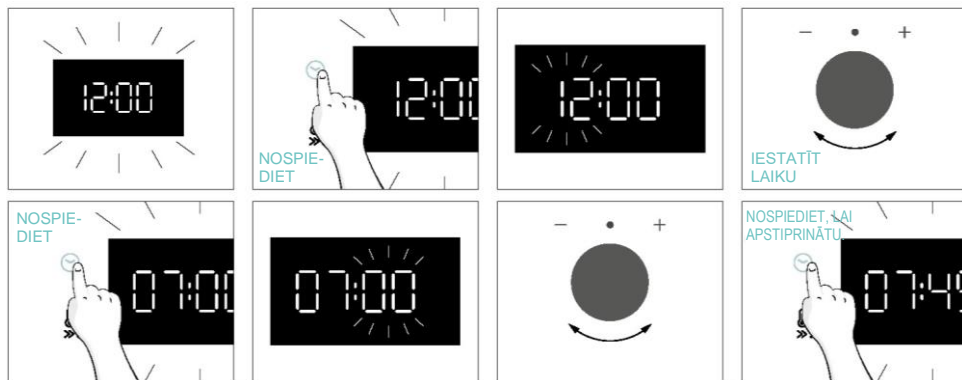
Statusa josla, pamatojoties uz iestatītajām programmām, vienkāršo temperatūras un laika uzraudzību. Konkrēti, funkcijām, kas saistītas ar uzsildīšanu, tas parāda temperatūras pieaugumu šajā fāzē. Ēdiena gatavošanas programmās un pirolītiskās tīrīšanas funkcijā tas parāda attiecīgi gatavošanas laiku un tīrīšanas cikla atskaiti.



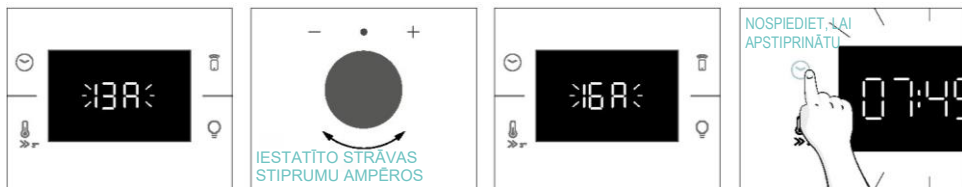
### 3.2. PIRMĀ LIETOŠANA

Kad ierīce tiek ieslēgta pirmo reizi, sākotnējais solis ir iestatīt dienas laiku, izvēlēties starp 13 ampēriem vai 16 ampēriem, izvēlēties spilgtumu un skaņas līmeni.

- **IESTATĪT LAIKU** Displejā būs redzams mirgojošs iepriekš iestatītais laiks '12:00'. Lai to pārveidotu, nospiediet un izmantojiet labo pogu, lai pielāgotu pašreizējo stundu. Nospiediet vēlreiz un izpildiet to pašu procedūru, lai iestatītu minūtes. Lai apstiprinātu, vēlreiz nospiediet .

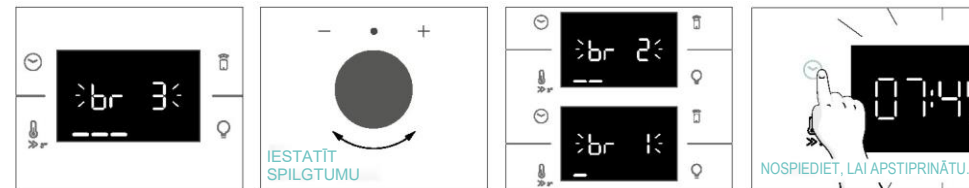


- **STRĀVAS STIPRUMS** Pēc noklusējuma krāsns ir iestatīta darbam ar lielāku jaudu, kas piemērota mājsaimniecībām ar vairāk nekā 3 kW (16 A). Ja jūsu mājās ir zemāka jauda, varat mainīt šo iestatījumu uz 13 A. Šis iestatījums ietekmē to, cik ātri cepeškrāsns uzsilst. Izvēloties augstāku opciju (16 A), tā [uzkarst ātrāk](#) (jo tiek palielināta jaudas absorbcija). Ekrānā būs redzamas divas iespējas – 13.A un 16.A. Vienkārši pagrieziet labo pogu, lai izvēlētos vēlamo, un pēc tam nospiediet, lai apstiprinātu.

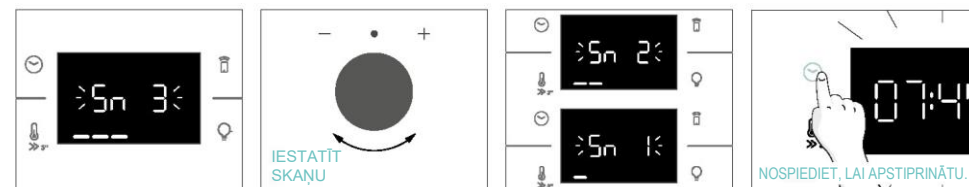


- **PIEZĪME.** Strāvas stipruma iestatīšanas opcija ir pieejama tikai sākotnējās uzstādīšanas laikā. Lai mainītu iestatīto strāvas stiprumu, lūdzu, skatiet pēc uzstādīšanas sniegtos norādījumus.

**SPILGTVMS** Ekrānā parādās simbols "br". Skaitļi norāda spilgtuma intensitātes līmeni, ko var rediģēt, pagriežot labo pogu. Lai apstiprinātu, nospiediet .



**SKAŅA** Ekrānā parādās simbols "Sn". Skaitļi norāda skaņas intensitātes līmeni, ko var rediģēt, pagriežot labo pogu. Lai apstiprinātu, nospiediet .

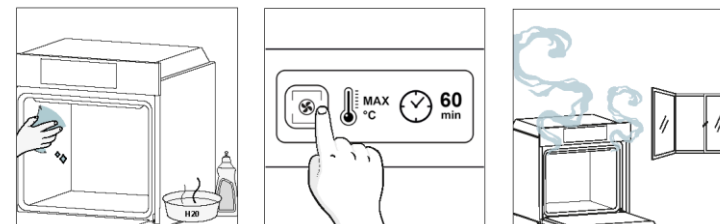


Kad cepeškrāsns ir gaidstāves režīmā, ir iespējams atgriezties pie sākotnējiem iestatījumiem, vienlaicīgi nospiežot temperatūras un lampas pogas 5 sekundes.



### 3.3. IEPRIEKŠĒJA TĪRĪŠANA

Iztīriet cepeškrāsns, pirms lietojat to pirmo reizi. Noslaukiet ārējās virsmas ar mitru, mīkstu drānu. Nomazgājiet visus piederumus un noslaukiet cepeškrāsns iekšpusi, izmantojot karsta ūdens un šķidrā mazgāšanas līdzekļa maisījumu. Iestatiet tukšai cepeškrāsnij maksimālo temperatūras režīmu un atstājiet to ieslēgtu apmēram 1 stundu, lai atbrīvotos no jaunai ierīcei raksturīgā aromāta.



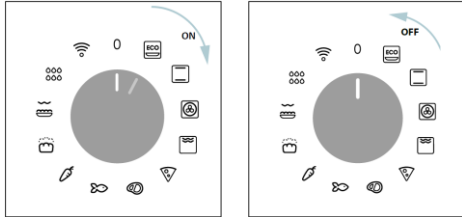


## 4. PRODUKTA DARBĪBA

### 4.1. KĀ PRODUKTS DARBOJAS

#### CEPEŠKRĀSNS IESLĒGŠANA/IZSLĒGŠANA

Lai ieslēgtu cepeškrānsi, pagrieziet funkciju pogu (pulkstenrādītāju kustības virzienā/pretēji pulkstenrādītāju kustības virzienam) un izvēlieties ēdiena gatavošanas programmu. Lai to IZSLĒGTU, iestatiet funkciju pogu pozīcijā "0".



#### IESTATĪT GATAVOŠANAS PROGRAMMU

Pagrieziet funkciju pogu un atlasiet vēlamo programmu. Ekrānā parādīsies noklusējuma temperatūra, kuru var rediģēt katru brīdi, pagriežot labo pogu (pulkstenrādītāju kustības virzienā, lai palielinātu, un pretēji pulkstenrādītāju kustības virzienam, lai samazinātu temperatūru).

#### LAIKA IZVĒLNE

Pieklūstiet laika izvēlei, nospiežot ☺. Lai pārietu uz pieskārienu, ☺ tik reižu, cik nepieciešams, lai nokļūtu tālāk norādītajos iestatījumos.



**PIEZĪME.** Vairākus parametrus nevar iestatīt vienlaicīgi, tāpēc atmiņā paliek tikai pēdējā kopa, kamēr iepriekšējā tiek dzēsta.

#### ĒDIENA GATAVOŠANAS ILGUMS

Tas ļauj iepriekš iestatīt izvēlētajai receptei atbilstošu ēdiena gatavošanas laiku.

**AKTIVIZĒŠANA.** Nospiediet ☺, lai atvērtu izvēlni "Time" (Laiks). Pieskarieties ☺ tik reižu, cik nepieciešams, lai atlasītu funkciju "Gatavošanas ilgums". Pēc tam izmantojiet ciparripas vadītkļu, lai regulētu vērtību.



Laika atskaite sākas uzsildīšanas beigās (ja tāda ir). Ēdiena gatavošanas fāzes laikā ir iespējams mainīt ilguma vērtību, pagriežot labo pogu. Kad laiks ir pagājis, ēdiena gatavošana tiek pārtraukta.

#### MINŪŠU SKAITĪTĀJS

Ļauj izmantot cepeškrānsi kā modinātāju.

**AKTIVIZĒŠANA.** Nospiediet ☺, lai atvērtu izvēlni "Time" (Laiks). Pieskarieties ☺ tik reižu, cik nepieciešams, lai atlasītu funkciju "Minute minder" (minūšu skaitītājs). Pēc tam izmantojiet ciparripas vadītkļu, lai regulētu vērtību.



Kad funkcija ir iestatīta, ekrānā redzamā primārā informācija vienmēr ir laiks. Lai rediģētu temperatūru, nospiediet, ☺, lai atvērtu īpašu rediģēšanas režīmu. Kad ir pagājis laiks, ēdiena gatavošana turpinās, līdz kreisā poga ir pagriezta 0 pozīcijā.

Šo funkciju var iestatīt arī tad, ja cepeškrāns ir gaidstāves režīmā, nospiežot ☺. Kad tas ir aktivizēts, minūšu griezējs darbojas neatkarīgi no cepeškrāns gatavošanas funkcijām.

#### UZSĀKŠANAS AIZKAVE

Ļauj izvēlēties ēdiena gatavošanas sākuma laiku.

**AKTIVIZĒŠANA.** Nospiediet ☺, lai atvērtu izvēlni "Time" (Laiks). Pieskarieties ☺ tik reižu, cik nepieciešams, lai atlasītu funkciju "Uzsākšanas aizkave". Pēc tam izmantojiet ciparripas vadītkļu, lai iestatītu ēdiena gatavošanas sākuma laiku.



**PIEZĪME.** Uzsākšanas aizkave ir aktivizējama tikai pēc ēdiena gatavošanas ilguma iestatīšanas, un tā nav pieejama grila funkcijām.





## PAPILDU FUNKCIJAS DROŠĪBAS BLOKĒŠANA

Šī funkcija ļauj bloķēt ekrānu, lai nepieļautu, ka ierīci neparedzēti izmanto nepilngadīgas personas. Lai aktivizētu ekrāna bloķēšanu, vienlaicīgi nospiediet un turiet nospiestas tālvadības un lampas pogas. Atkārtojiet to pašu darbību, lai deaktivizētu bloķēšanu.



## 4.2. ĒDIENA GATAVOŠANAS FUNKCIJAS

### ĀTRAS UZSILDĪŠANAS OPCIJA

Lai paātrinātu uzsildīšanas fāzi, ātrās uzsildīšanas funkciju var iestatīt, nospiežot temperatūras ikonu 3 sekundes pēc tam, kad ir izvēlēta ēdiena gatavošanas programma un temperatūra. Šī opcija aktivizēs ventilatora un sildelementu kombināciju neatkarīgi no izvēlētas ēdiena gatavošanas funkcijas. Lai taupītu enerģiju, aktivizējot **ātru uzsildīšanu**, cepeškrāsns ventilators tiks **IZSLĒGTS**, līdz cepeškrāsns sasniegs vēlamu temperatūru.

### 4.2.1. STANDARTA FUNKCIJAS

**PIEZĪME.** Funkcijām, kurām nepieciešama uzsildīšana, šajā fāzē pārliecinieties, ka visi piederumi ir noņemti..

Simbols	Funkcija	Noklusējuma T °C T °C diapazons	Ieteicamā plaukta pozīcija	Uzsildīšana	Ieteikumi
	*ECO	190 °C 150–220 °C	L3/L4	NĒ	IDEĀLI PIEMĒROTS: gaļas, zivju vai dārzeņu gatavošanai. Šī funkcija ļauj ietaupīt enerģiju ēdiena gatavošanas laikā, saglabājot ēdienu mitru un maigu. Cepeškrāsns telpas lampa ir izslēgta
	* Konvekcijas	30-250 °C	L2/L3	Jā/ātra uzsildīšana	IDEĀLI PIEMĒROTS: kūkām, maizēm, cepumiem, sāļajiem pīrāgiem vienā līmenī, izmantojot gan augšējo, gan apakšējo sildīšanu. Var izmantot ar Heat Feel sensoru.
	Daudzlīmeņu	160 °C 50-250 °C	L4 (viens paplāte) L2+L5 (divas paplātes) L2+L4+L6 (trīs paplātes)	Jā/ātra uzsildīšana	IDEĀLI PIEMĒROTS: kūkām, cepumiem un picām vienā vai vairākos līmeņos. Ideāli piemērots dažādu ēdienu gatavošanai. Var izmantot ar Heat Feel sensoru.
	**Supergrill	05 01–05	L6	NĒ	IDEĀLI PIEMĒROTS: lielam daudzumam desu, steiku un grauzdētu maizi. Viss laukums zem grila elementa sakarst. Izmantojiet, ja durvis ir aizvērtas. Apgrīziet ēdienu otrādi, kad ir pagājušas divas trešdaļas no ēdiena gatavošanas procesa (ja nepieciešams).



	**Sacepums (***)	200 °C 150-250 °C	L4/L5	Jā/ātra uzsildīšana	IDEĀLI PIEMĒROTS: veseliem galas gabaliem (cepešiem) vai rīvītiem ēdieniem. Izmantojiet, ja durvis ir aizvērtas. Ievirziet nopilējumu paplāti zem plaukta, lai uzvertu ēdiena izdalītos šķidrums. Ja nepieciešams, pagrieziet ēdiena līdz pusei gatavošanas laikā.
	Cepšana ar karsto gaisu(***)	200 °C 150-250 °C	L3/L4	NĒ	IDEĀLI PIEMĒROTS: saldētu ēdienu vai rīvmaizē daļēji pagatavotu ēdienu pagatavošanai, kas parasti ir cepti. Pateicoties īpašajai plātei, karstais gaiss var vienmērīgi plūst pār ēdieniem.
	Universālā konditoreja	200 °C	L2	NĒ	IDEĀLI PIEMĒROTS: tādu ēdienu gatavošanai, kam nepieciešama automātiska raudzēšana un cepšana.

\* Testēts saskaņā ar EN 60350-1 enerģijas patēriņa deklarācijas un enerģijas klases vajadzībām.

\*\* Izmantojiet, ja durvis ir aizvērtas.

\*\* Atkarīgs no cepeškrāsns modeļa.

#### 4.2.2. ĪPAŠAS FUNKCIJAS

Simbols	Funkcija	Noklusējuma T °C T°C diapazons	Ieteicamā plaukta pozīcija	Uzsildīšana	Ieteikumi
	Pica	300 °C 200–300 °C	2/3	NĒ	IDEĀLI PIEMĒROTS: visa veida picām bez cepeškrāsns iepriekšējas uzsildīšanas. Izmantojiet zemāku temperatūru saldētiem produktiem un 300 °C mājās gatavotām receptēm

## 5. ĒDIENA GATAVOŠANAS VADLĪNIJAS

### 5.1. VISPĀRĒJA GATAVOŠANAS TABULA

Kategorija	Recepte	Līmeņu skaits	Ēdiena gatavošanas programma	T °C	Uzsildīšana	Ēdiena gatavošanas piederums	Plaukta pozīcija	Gatavošanas laiks pēc iepriekšējas uzsildīšanas* (min)
Konditoreja	Nelielas kūkas /smalkmaizītes	1	Statisks Daudzlīmeņu	175 °C 160 °C		Cepšanas plāte Cepšanas plāte	L3 L4	20–30 30–40
		2	Daudzlīmeņu	150 °C	J	Cepšana + dziļākas plātes	L2+L5	30–40
		3	Daudzlīmeņu	140 °C		Cepšanas plātes	L2+L4+L6	40–50
	Biskvīta kūkas (26 cm Ø)	1	Statisks	170 °C		Metāla režģis + kūkas forma	L2	30–40
			Daudzlīmeņu	150 °C	j	Metāla režģis + kūkas forma	L4	40–50
	Cepumi/īsās maizes	1	Statisks Daudzlīmeņu	150 °C 150 °C		Cepšanas paplāte Cepšanas paplāte	L3 L4	25–30 30–40
			2	Daudzlīmeņu	140 °C	J	Cepšana + dziļākas plātes	L2+L5
		3	Daudzlīmeņu	140 °C		Cepšanas plātes	L2+L4+L6	35–40
	Plaucētās mīklas izstrādājumi	1	Statisks	190 °C		Cepšanas plāte	L4	25–35
		2	Daudzlīmeņu	170 °C		Cepšanas plāte	L3	25–35
	Jorkšīras pudiņš	1	Statisks	200 °C	J	Cepšanas plāte	L3	20–30
	Bezē	1	Daudzlīmeņu	90 °C	J	Cepšanas plāte		90–160
	Makarūns	1	Statisks	150 °C	J	Cepšanas plāte	L3	15–20
	Ābolu pīrāgs	1	Statisks	185 °C	J	Metāla režģis + kūkas forma	L2	60–70
		1	Daudzlīmeņu	170 °C	J	Metāla režģis + kūkas forma	L4	65–75
	Tarte tatin	1	Statisks	170 °C	J	Metāla režģis + kūkas forma	L2	40–60
	Šokolādes suflē	1	Statisks	200 °C	J	Cepšanas paplāte + veidnes	L3	10–15
	Siera kūka	1	Statisks	150 °C	J	Metāla režģis + kūkas forma	L2	50–65
	Saldēti kruasāni	1	Statisks	180 °C		Cepšanas plāte	L3	20–25
		2	Statisks	180 °C	J	Cepšanas plātes	L2+L5	25–35
3		Daudzlīmeņu	160 °C		Cepšanas plātes	L2+L4+L6	30–40	
Strūdele, saldēta	1	Statisks	210 °C	J	Cepšanas plāte	L3	30–45	
Maize un plātsmaize	Grauzdēta maize	1	Supergrill	5	N	Metāla restītes	L6	4–6
	Fokača	1	Statisks	200 °C	J	Cepšanas plāte	L2 vai L3	25–35
	Pilngraudu maize	1	Statisks	200 °C	J	Cepšanas plāte	L3	35–50



Kategorija	Recepte	Līmeņu skaits	Gatavošanas programma	T°C	Uzsildīšana	Ēdiena gatavošanas piederums	Plaukta pozīcija	Gatavošanas laiks pēc iepriekšējās uzsildīšanas* (min)
Pikanti pīrāgi un sautējumi	Sāļās kūkas / sāļie pīrāgi (26 cm Ø)	1	Statisks	200 °C	J	Metāla režģis + sāļā pīrāga forma	L1 vai L2	30–50
		2	Daudzlīmeņu	180 °C	J	Metāla režģis + sāļā pīrāga forma	L1+L4	50–70
	Siera sufļē	1	Statisks	200 °C	J	Cepšanas paplāte + veidnes	L3	20–35
	Lazanja, svaiga	1	Statisks	200 °C	J	Metāla režģis + cepeškrāsns izturīgs trauks	L3	40–60
	Lazanja, saldēta	1	Statisks	180 °C	J	Metāla režģis + cepeškrāsns izturīgs trauks	L3	50–60
	Pildīti makaroni, saldēti	1	Statisks	180 °C	J	Metāla režģis + cepeškrāsns izturīgs trauks	L3	45–55
	Cepti makaroni	1	Sacepums	200 °C	J	Metāla režģis + cepeškrāsns izturīgs trauks	L4	20–30
	Pica	Pica, svaiga (plāte)	1	Statisks	250 °C	J	Cepšanas plāte	L2 vai L3
1			Pica	250 °C	N	Cepšanas plāte	L2 vai L3	18–25
Pica, svaiga (plāte)		2	Daudzlīmeņu	180 °C	J	Cepšana + dziļākas plātes	L2+L5	25–35
		1	Statisks	250 °C	J	Cepšanas plāte	L2 vai L3	8–10
Svaiga pica (apaļa)		1	Pica	300 °C	N	Cepšanas plāte	L2 vai L3	15–20
		2	Daudzlīmeņu	180 °C	J	Cepšana + dziļākas plātes	L2+L5	30–40
Saldēta pica (plāna garoza)		1	Statisks	220 °C		Metāla restītes	L3	10–15
		2	Daudzlīmeņu	200 °C	J	Metāla restītes	L2+L5	15–25
	3	Daudzlīmeņu	180 °C		Metāla restītes	L2+L4+L6		
Saldēta pica (plāna garoza)	1	Pica	200 °C	N	Metāla restītes	L2	10–15	
Gaļa un mājputni	Cepta vesela vista (1–1,2 kg)	1	Sacepums	220 °C	J	Metāla restītes/L4 Cepšanas paplāte pozīcijā L1 ar 150 ml ūdens	L4	40–60
	Vistas augšstilbi	1	Cepšana ar karsto gaisu**	220 °C	N	Plāte cepšanai ar karsto gaisu**	L4	30–50
	Cepta pīle	1	Sacepums	200 °C	J	Metāla režģis + cepeškrāsns trauks	L3	50–60

Kategorija	Recepte	Līmeņu skaits	Gatavošanas programma	T°C	Uzsildīšana	Ēdiena gatavošanas piederums	Plaukta pozīcija	Gatavošanas laiks pēc iepriekšējās uzsildīšanas* (min)
Gaļa un mājputni	Gailis	1	Sacepums	220 °C	J	Metāla režģis Novietojiet cepšanas paplāti pie L1	L4	20-40
	Cepts tītars	1	Sacepums	200 °C	J	Metāla režģis + cepeškrāsns trauks	L3	50–60
	Cūkgalas ribinas (1000–1200 g)	1	Statisks	200 °C	J	Metāla režģis + cepeškrāsns trauks	L3	80–100
	Desas	1	Supergrill	A	J	Metāla restītes	L5	40–50
	Liellopa fileja (1000–1500 g)	1	Gentle cooking**	60 °C	N	Metāla režģis + cepeškrāsns trauks	L3	60–80
	Cepta liellopu gaļa (500 g)	1	Sacepums	220 °C	J	Cepšanas plāte	L3	20–40
	Viltotais zakis (1000–1500 g)	1	Statisks	180 °C	J	Cepšanas plāte	L3	40–50
	Cepta vista ar kartupeļiem	1	Sacepums	200 °C	J	Dzijā paplāte	L4	45–60
Zivis un jūras veltes	Grilētas jūras veltes	1	Supergrill	A	N	Metāla restītes	L5	15–30
	Saldētas zivju nūjiņas	1	Cepšana ar karsto gaisu**	200 °C	N	Plāte cepšanai ar karsto gaisu**	L4	20–25
	Cepta zivs	1	ECO	200 °C	N	Metāla režģis Novietojiet cepšanas paplāti pie L1	L3	40–60
Dārzeni	Rīvētu dārzeņu sacepums	1	ECO	200 °C	N	Metāla režģis + cepeškrāsns trauks	L3	80–90
	Saldēti fri kartupeļi (300–500 g)	1	Cepšana ar karsto gaisu**	220 °C	N	Plāte cepšanai ar karsto gaisu**	L4	18–25
	Kartupeļu rīvmaize	1	Sacepums	200 °C	J	Metāla režģis + cepeškrāsns trauks	L4	15–25
	Graudzēti kartupeļi	1	Statisks	200 °C	J	Cepšanas plāte	L4	30–50

Gatavošanas laiks var atšķirties atkarībā no patērētāja receptes un sastāvdaļām.

\*ja nepieciešama uzsildīšana

\*\* Atkarīgs no cepeškrāsns modeļa.

**PIEZĪME.** Lai pagatavotu kūkas, sāļos pīrāgus un citas receptes, kurām nepieciešams veidne vai trauks 2 līmeņos, novietojiet sadalīti – augšējo plāti kreisajā pusē un apakšējo plāti labajā pusē.

## 5.2. EVERYDAY COOKING TABULA

Ēdienu kategoriju izvēlne ļauj pagatavot dažādas receptes bez cepeškrāsns iepriekšējas uzsildīšanas, pateicoties īpašām gatavošanas programmām, kas pielāgotas katras kategorijas vajadzībām.

Pēc gatavošanas programmas izvēles tiks parādīts noklusējuma laiks, un to var rediģēt, pagriežot labo pogu; gatavošanas temperatūru var mainīt, nospiežot īpašo ikonu. Abus parametrus var iestatīt ierobežotā diapazonā, kā parādīts tabulā zemāk.

Simbols	Apraksts	Uzsildīšana	Plaukta pozīcija	Temperatūras diapazons (°C)	Laika diapazons (min)	Heat Feel sensora temperatūra (ja pieejama)	Apraksts
	Gaļa	NĒ	2–3–4	180–200	20–80	55–85 °C	Liellopu gaļas, teļa gaļas un cūkgaļas cepešiem, mājputnu gaļai un gaļas izcirtņiem.
	Zivis	NĒ	3–4	160–180	15–45	55–65 °C	Veselām zivīm un filejām.
	Dārzeni	NĒ	3–4	180–200	30–80	70–90 °C	Grauzdētiem dāržiem un kartupeļiem

**PIEZĪME.** Ja pēc cepeškrāsns izslēgšanas ir nepieciešams turpināt gatavošanu, ieteicams izvairīties no Everyday Cooking programmu izmantošanas un tā vietā izvēlēties [standarta funkcijas](#).

Recepte	Porcijas lielums	Ēdiena gatavošanas programma	T °C	Ēdiena gatavošanas piederums	Plaukta pozīcija	Gatavošanas laiks (min)
Liellopa gaļas cepetis	500–800 g	Gaļa	190 °C	Metāla restītes	L3	30–40
Liellopa fileja	200 g	Gaļa		Metāla restītes	L3	
Viltotais zaķis	1000–1500 g	Gaļa	180 °C	Metāla restītes	L3	40–50
Velingtona cepetis	500 g	Gaļa	200 °C	Metāla restītes	L3	50–80
Cūkgaļas cepetis	800–1000 g	Gaļa	200 °C	Metāla restītes	L3	40–70
Cūkgaļas ribiņas	1000–1200 g	Gaļa	200 °C	Metāla restītes	L3	80–100
Jēra gaļa	800–1000 g	Gaļa	200 °C	Metāla restītes	L3	60–80
Jēra kāja	1500–2000 g	Gaļa	190 °C	Metāla restītes	L3	80–100
Laša fileja	200–600 g	Zivis	170 °C	Cepšanas plāte	L3	20–35
Tunča steiki	600g (apm. 4 gab.)	Zivis	180 °C	Metāla restītes	L3	10–20
Zobenzivs steiki	700g (apm. 4 gab.)	Zivis	200 °C	Cepšanas plāte	L3	15–20
Mencas fileja	600g (apm. 4 gab.)	Zivis	150 °C	Cepšanas plāte	L3	10–20
Jūras plaudis, vesels	1	Zivis	170 °C	Cepšanas plāte	L3	35–45
Jūras plaudis, fileja	600g (apm. 4 gab.)	Zivis	150 °C	Cepšanas plāte	L3	10–20
Jūras asara fileja	600g (apm. 4 gab.)	Zivis	150 °C	Cepšanas plāte	L3	10–20
Sāļi cepta zivs	1	Zivis	220 °C	Cepšanas plāte	L3	30–40
Zivju iesmiņi	8 gabali	Zivis	150 °C	Metāla restītes	L3	20–30
Pildīti kalmāri	4 gabali	Zivis	180 °C	Cepšanas plāte	L3	25–40
Pilngraudu maize	1	Konditoreja	200 °C	Metāla restītes	L3	35–50
Rudzu maize	1	Konditoreja	190 °C	Metāla restītes	L3	35–50
Sviestmaižu klaips	1	Konditoreja	200 °C	Metāla restītes	L3	35–50
Saldētas bagetes	1	Konditoreja	200 °C	Metāla restītes	L3	15–25
Saldētas kārtainās mīklas uzkodas	1	Konditoreja	190 °C	Metāla restītes	L3	20–30
Fenhelis	1 plāte	Dārzeni	200 °C	Metāla restītes	L3	30–40



Recepte	Porcijas lielums	Ēdiena gatavošanas programma	T °C	Ēdiena gatavošanas piederums	Plaukta pozīcija	Gatavošanas laiks (min)
Dārzeņu maisījumi	1 plāte	Dārzeņi	190 °C	Metāla restītes	L3	40–45
Ziedkāposti	1 plāte	Dārzeņi	190 °C	Metāla restītes	L3	40–50
Kīrbji, kubveida	1 plāte	Dārzeņi	200 °C	Metāla restītes	L3	30–40
Pildīti pipari	1 plāte	Dārzeņi	180 °C	Metāla restītes	L3	70–80
Pildīti cukīni	1 plāte	Dārzeņi	190 °C	Metāla restītes	L3	35–45
Burkānu nūjiņas	1 plāte	Dārzeņi	180 °C	Cepšanas plāte	L3	35–40
Brokoļi	1 plāte	Dārzeņi	190 °C	Cepšanas plāte	L3	30–40
Ratatujs	1 plāte	Dārzeņi	190 °C	Metāla restītes	L3	40–45
Dārzeņu pirāgs	6 ramekīni	Dārzeņi	180 °C	Cepšanas paplāte + veidnes	L3	25–35

## 6. APKOPE UN TĪRĪŠANA


### 6.1. VISPĀRĪGI IETEIKUMI

Regulāra tīrīšana var pagarināt ierīces kalpošanas laiku. Pirms manuālās tīrīšanas veikšanas uzgaidiet, līdz cepeškrāsns atdziest.

- Pēc katras cepeškrāsns lietošanas reizes pietiek ar minimālu tīrīšanu, lai uzturētu cepeškrāsns nevainojami tīru.
- Neizklājiet cepeškrāsns sienas ar alumīnija foliju vai vienreizlietojamiem aizsarglīdzekļiem, kas pieejami veikalos. Alumīnija folija vai citi aizsarglīdzekļi, nokļūstot tiešā saskarē ar karsto emalju, var izkust un deformēt iekšējo emalju.
- Lai novērstu cepeškrāsns pārmērīgu piesārņošanu un tās izraisīto spēcīgo dūmu smārdu, ieteicams neizmantojot cepeškrāsns ar pārāk augstu temperatūru. Efektīvāk ir pagarināt gatavošanas laiku un nedaudz samazināt temperatūru.
- Papildus cepeškrāsns komplektācijā iekļautajiem piederumiem ieteicams izmantot tikai pret ļoti augstu temperatūru noturīgus traukus un cepšanas veidnes.

### 6.2. CEPEŠKRĀSNS TĪRĪŠANA



#### 6.2.1. CEPEŠKRĀSNS IEKŠPUSĒ: tīrīšanas funkcijas

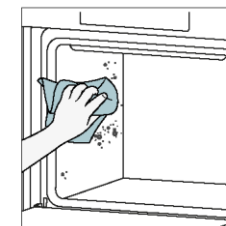
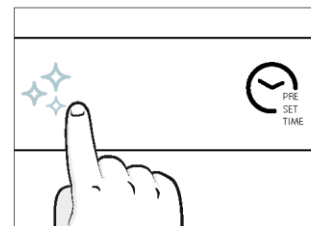
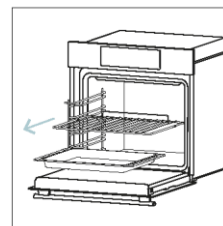
 **Pirólītiskā tīrīšana** (\* atkarībā no krāsns modeļa)

Šis process balstās uz ķīmisko procesu ar tādu pašu nosaukumu, kas ietver sarežģītu vielu sadalīšanos, izmantojot termisko apstrādi.

Pēc aktivizēšanas tas automātiski bloķē krāsns durvis un ātri paaugstina temperatūru līdz 410 °C. Tīrīšanas cikla beigās viss, kas paliek cepeškrāsns telpā, ir minimāls putekļu nosēdums, ko viegli noslaucīt ar mitru drānu.

#### Kā tas darbojas?


1. Izņemiet no krāsns visus piederumus, piemēram, režģus, sānu statīvus un sānu statīvu skrūves (\*);
2. Ieslēdziet funkciju pogu . Pagrieziet ciparripas vadīklas elementu, lai iestatītu pirólītisko programmu; Ļaujiet funkcijai darboties iepriekš iestatītajā laikā. Šī procesa un nākamās dzesēšanas fāzes laikā cepeškrāsns durvis paliks aizslēgtas.
3. Kad ierīce ir atdzisusi, notīriet cepeškrāsns iekšējās virsmas ar drānu.  
 **BRĪDINĀJUMS!** Pirms pieskaršanās ierīcei pārlicinieties, ka tā ir atdzisusi. Jābūt uzmanīgiem ar visām karstajām virsmām, jo pastāv apdegumu risks. Izmantojiet destilētu vai dzeramo ūdeni.  
 (\*) tikai modeļiem ar 7 līmeņiem.

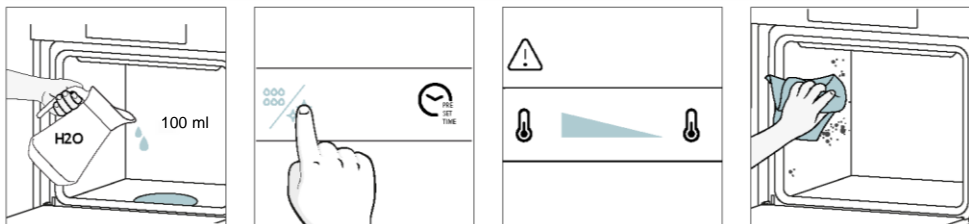


## Aquactiva

Aquactiva funkcija ir izstrādāta, lai bez piepūles noņemtu nelielus netīrumus un nodrošinātu ātru un videi draudzīgu risinājumu cepeškrāsns telpas tīrīšanai, izmantojot tvaika jaudu.

### Kā tas darbojas?

1. Cepeškrāsns apakšējā reljefā ielejiet 100 ml ūdens.
2. Ieslēdziet pogu . Ja nepieciešams, pagrieziet ciparrīpas vadīklas ierīci, lai iestatītu programmu "Hydro clean" (Hidroattīrīšana). Ļaujiet funkcijai darboties iepriekš iestatītajā laikā.
3. Tīrīšanas procesa beigās ļaujiet cepeškrāsnij atdzist.
4. Kad ierīce ir atdzisusi, notīriet cepeškrāsns iekšējās virsmas ar drānu.
5. **▲ BRĪDINĀJUMS!** Pirms pieskaršanās ierīcei pārlicinieties, ka tā ir atdzisusi. Jābūt uzmanīgiem ar visām karstajām virsmām, jo pastāv apdegumu risks. Izmantojiet destilētu vai dzeramo ūdeni.

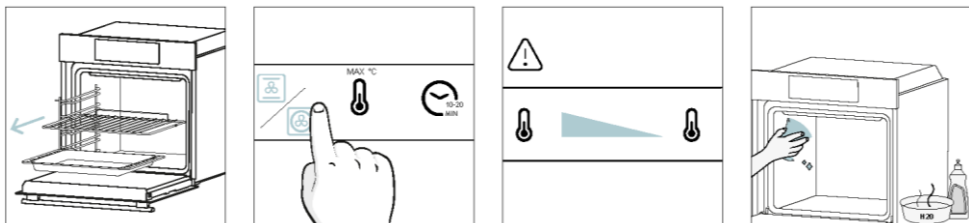


### Katalītiskā tīrīšana

Katalītiskie paneļi noklāj cepeškrāsns telpu un nodrošina, ka nekad nav jācīnās ar netīru cepeškrāsni. Paneļi ir pārklāti ar specializētu emalju, kas lepojas ar mikroporainu struktūru, kas no šļakatām absorbē taukus.

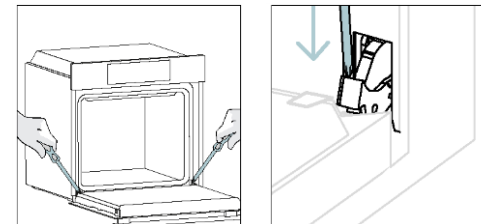
Katalītiskās ķīmiskās reakcijas rezultātā tie efektīvi pārvērš absorbēto smērvielu gāzveida elementos, ja tie tiek pakļauti augstai temperatūrai.

Ieteikums. Apsveriet katalītisko paneļu nomaiņu pēc aptuveni trīs gadu lietošanas, it īpaši, ja cepeškrāsns izmantojat diviem līdz trim gatavošanas cikliem nedēļā. Tas nodrošina optimālu veiktspēju un tīrību.

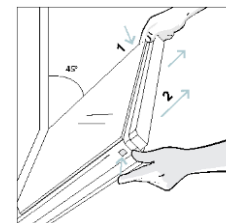


## 6.2.2. CEPEŠKRĀSNS ĀRPUSE: stikla durvju noņemšana un tīrīšana

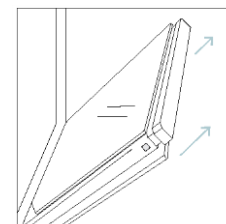
1. Novietojiet durvis 90° leņķī. Pagrieziet eņģu fiksācijas izciļņus uz āru no krāsns.



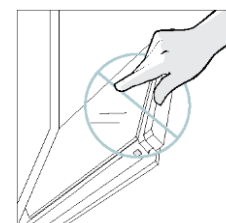
2. Novietojiet durvis 45° leņķī. Vienlaicīgi nospiediet abas pogas abās durvju sānu plecu pusēs un pavelciet pret sevi, lai noņemtu augšējo stiklu durvju pārsegu.



3. Ļoti uzmanīgi noņemiet krāsns stiklu, sākot ar iekšējo. Procedūras laikā stingri turiet glāzi ar abām rokām un novietojiet to uz polsterētas plakanas virsmas (piemēram, uz auduma).



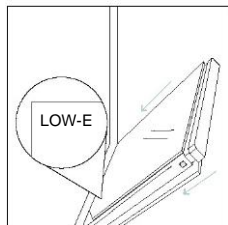
4. **▲ BRĪDINĀJUMS!** Ārējais stikls nav noņemams.



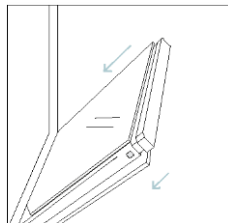
5. Notīriet stiklu ar mīkstu drānu un piemērotiem tīrīšanas līdzekļiem.



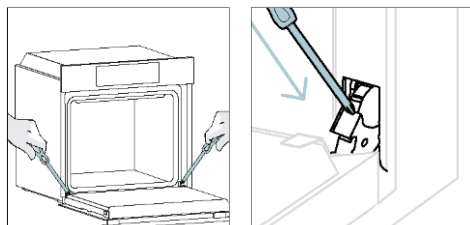
6. Ievietojiet stikla paneļus, pārļiecinoties, ka uzlīme "Low-E" ir pareizi nolasāma un novietota durvju apakšējā kreisajā pusē, netālu no kreisās puses eņģes. Tādā veidā drukātā etiķete uz pirmā stikla paliks durvju iekšpusē.



7. Piestipriniet augšējo stiklu durvju vāku, spiežot to uz iekšpusi, līdz dzirdat klikšķi no abām sānu pogām.



8. Pēc tam novietojiet durvis atpakaļ 90° leņķī un pagrieziet eņģu fiksācijas izciļņus uz iekšpusi krāsns iekšpusē virzienā.



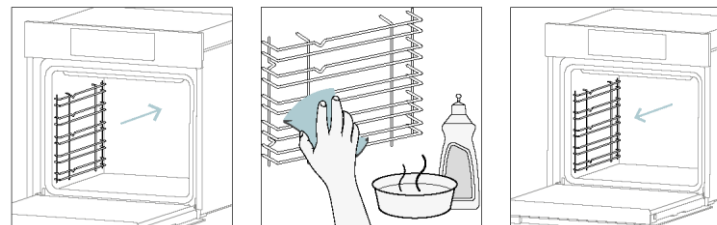
### 6.3. PIEDERUMU TĪRĪŠANA

Pēc katras lietošanas reizes rūpīgi notīriet piederumus un nosusiniet tos ar dvieli. Noturīgu atlieku gadījumā apsveriet piederumu iemērcēšanu ūdens un ziepju maisījumā apmēram 30 minūtes pirms to otrreizējas mazgāšanas.

### SĀNU STATĪVU TĪRĪŠANA

#### - 6 līmeņu modelis

1. Noņemiet sānu statīvus, pavelkot tos bultiņu virzienā.
2. Lai notīrītu sānu statīvus, ielieciet tos trauku mazgājamajā mašīnā vai izmantojiet mitru sūkli; pēc tam statīvi ir jānožāvē.
3. Pēc tīrīšanas procesa uzstādiet sānu statīvus, veicot darbības apgriezta secībā.



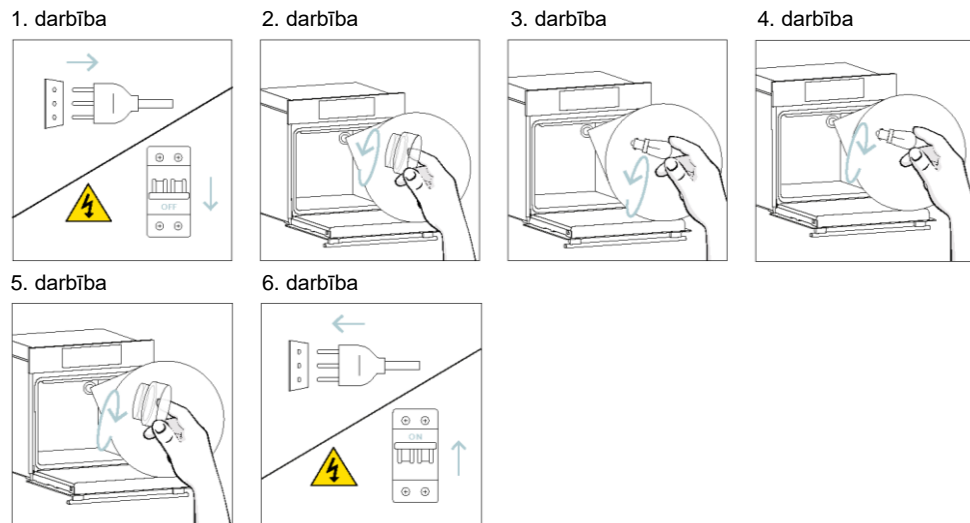


## 6.4. APKOPE

### KOMPONENTU NOMAĪŅA

#### Spuldzes nomaiņa virspusē:

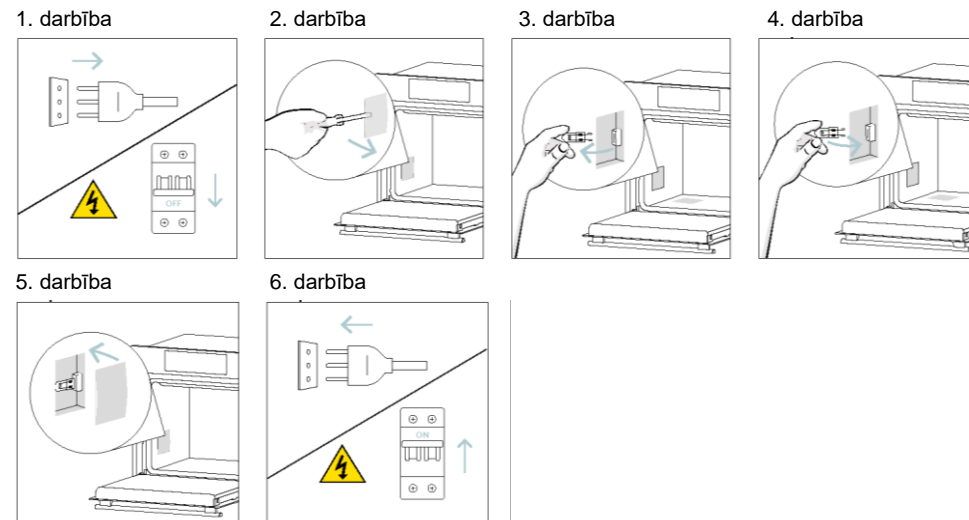
1. atvienojiet krāsni no elektrotīkla;
2. noņemiet lampas stikla pārsegu;
3. noņemiet spuldzi;
4. nomainiet spuldzi pret jaunu tāda paša veida spuldzi;
5. pārvietojiet lampas stikla pārsegu;
6. atkārtoti pievienojiet krāsni elektrotīklam.



Šajā produktā ir vismaz viens gaismas avots, kura energoefektivitātes klase ir G (lampa).

#### Sānu spuldzes maiņa:

1. atvienojiet krāsni no elektrotīkla;
2. izmantojiet plakānu skrūvgriezi, novietojiet to aizsargstikla sānos un viegli piespiediet, lai to noņemtu;
3. uzmanīgi satveriet spuldzi tās pamatnē;
4. ievietojiet jauno;
5. uzstādiet aizsargstiklu, viegli piespiežot to, līdz tas ir nofiksēts vietā;
6. atkārtoti pievienojiet krāsni elektrotīklam.



Šajā produktā ir vismaz viens gaismas avots, kura energoefektivitātes klase ir G (lampa).



## 7. PROBLĒMU NOVĒRŠANA

Ja krāsns lietošanas laikā rodas kļūda, displejā parādīsies kods "ER", kam seko divi cipari, kas identificēs kļūdu.

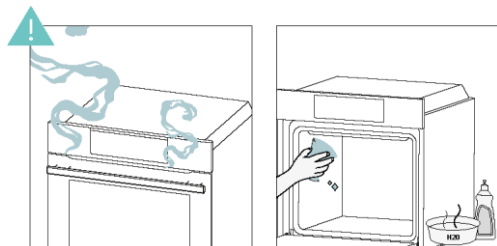
Pēc tam izslēdziet cepeškrāsni un atvienojiet to no kontaktligzdas, pagaidiet dažas minūtes un pēc tam atkal pievienojiet.

Ja kļūda izzūd, varat atsākt cepeškrāsns lietošanu. Ja tā nenotiek, zvaniet klientu apkalpošanas dienestam un paziņojiet displejā redzamo kodu (ERXX).

### Kļūda



### Dūmi



## 8. VIDES AIZSARDZĪBA UN UTILIZĀCIJA

### 8.1. IERĪCES UTILIZĀCIJA



Šī ierīce ir marķēta saskaņā ar Eiropas Direktīvu 2012/19/ES par elektrisko un elektronisko ierīču atkritumiem (EEIA). EEIA satur gan piesārņojošas vielas (kas var negatīvi ietekmēt vidi), gan pamatelementus (ko var lietot atkārtoti). Ir svarīgi veikt īpašu EEIA apstrādi, lai pareizi noņemtu un likvidētu visus piesārņojumus un atgūtu visus materiālus.

Fiziskām personām var būt svarīga loma tajā, lai EEIA neķļūtu par vides aizsardzības problēmu; ir būtiski ievērot dažus pamatnoteikumus:

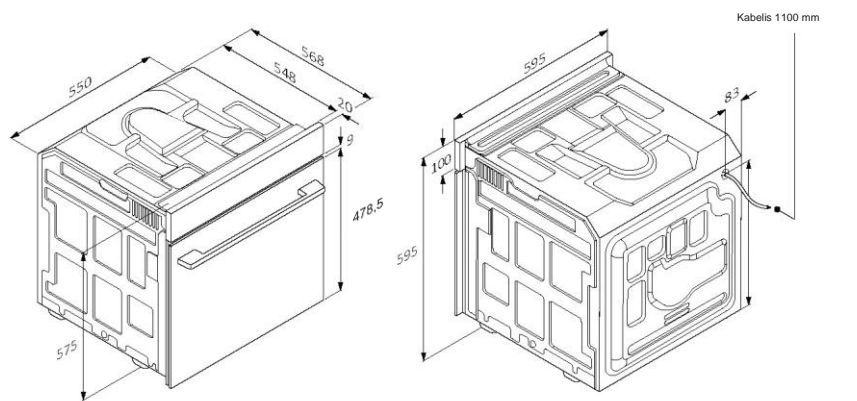
- EEIA nedrīkst apstrādāt kā sadzīves atkritumus;
  - EEIA jānogādā īpašās savākšanas zonās, ko pārvalda pilsētas dome vai reģistrēts uzņēmums.
- Daudzās valstīs tiek nodrošināta lielo EEIA savākšana no mājāsaimniecībām. Iegādājoties jaunu ierīci, veco ierīci var nodot piegādātājam, kuram tā šajā konkrētajā gadījumā jāpieņem bez maksas, ja vien šis ierīces veids un funkcijas atbilst iegādātās ierīces veidam un funkcijām.

### 8.2. VIDES GLĀBŠANA UN SAUDZĒŠANA

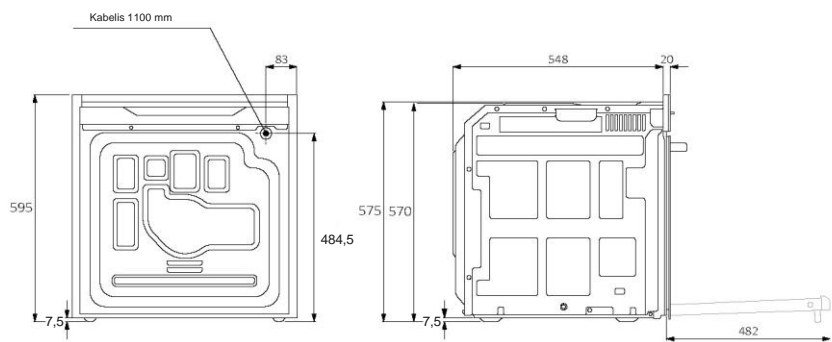
Ja iespējams, izvairieties no cepeškrāsns uzkaršanās un vienmēr centieties to piepildīt. Atveriet cepeškrāsns durvis pēc iespējas retāk, jo katrā atvēršanas reizē no cepeškrāsns telpas izplūst siltums. Lai panāktu ievērojamu enerģijas ietaupījumu, izslēdziet cepeškrāsni 5–10 minūtes pirms plānotā gatavošanas laika beigām un izmantojiet atlikušo siltumu, ko krāsns turpina radīt. Bļīvēm ir jābūt tīrām un apkoptām, lai novērstu siltuma izdalīšanu ārpus cepeškrāsns telpas. Ja jums ir noslēgts elektrības piegādes līgums ar stundu tarifu, "atliktās gatavošanas" programma vienkāršo enerģijas ietaupīšanu, jo gatavošanas procesa sākumu var pārlīkt uz laiku, kad tarifs ir samazināts.



## 9. UZSTĀDĪŠANA



mm

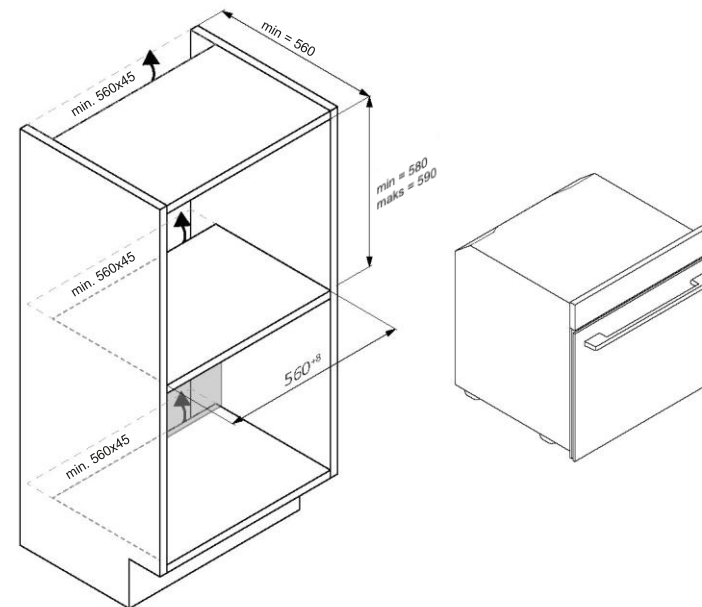
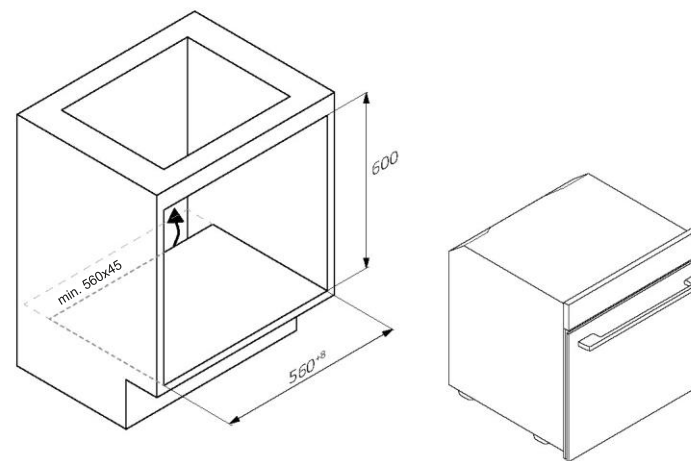


Skats no aizmugures

Skats no sāniem

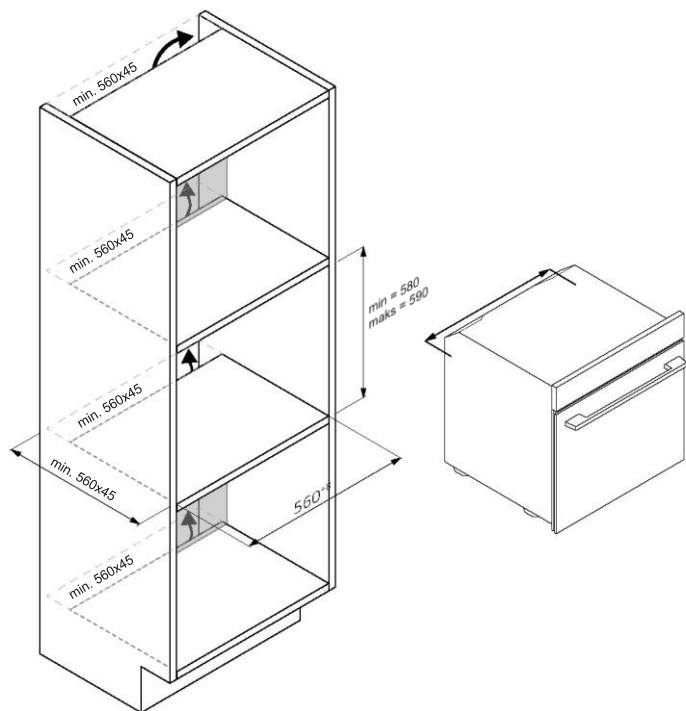
mm

LV 42

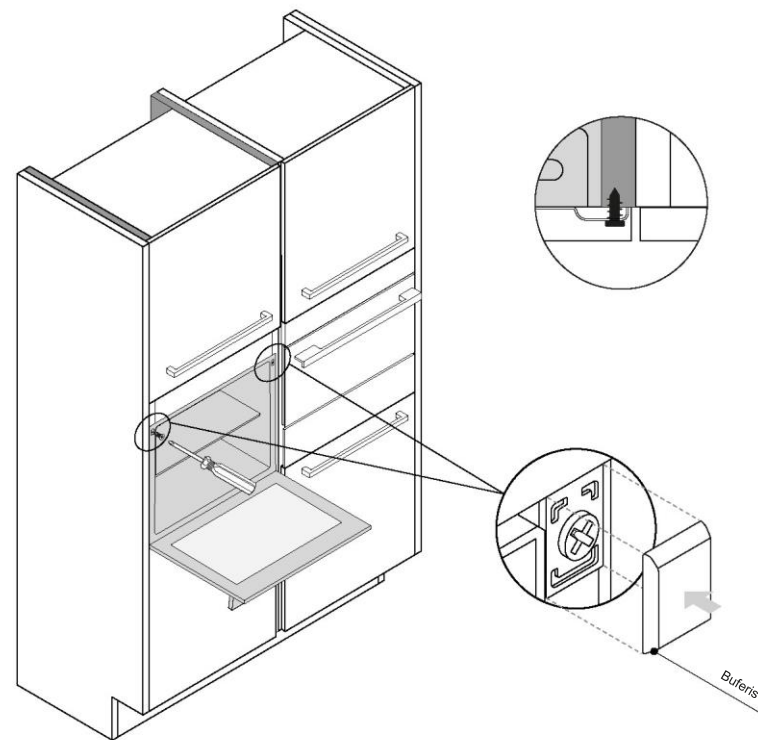


LV 43





LV 44



LV 45



# CANDY

## TÄIELIK KASUTUSJUHEND



(ET) Kiirjuhend | (FR) Guide rapide | (IT) Guida veloce

[www.candy-home.com](http://www.candy-home.com)

CANDY HOOVER GROUP Via Comolli 16 Brugherio – Italia

English  
Deutsch  
Français  
Italiano  
Español  
☒☒☒☒☒☒☒☒  
Nederlands  
Português  
Slovenčina  
Slovenščina  
☒☒☒☒☒☒  
Polski  
Čeština  
Dansk  
Suomi  
Norsk  
Svenska  
☒☒☒☒☒☒  
☒☒☒☒☒☒☒☒  
☒☒☒☒☒☒☒☒☒☒☒☒  
☒☒☒☒☒☒☒☒☒☒  
Hrvatski  
Romana  
Türkçe  
☒☒☒☒☒☒☒☒  
☒☒  
Magyar  
☒☒☒☒☒☒☒☒  
Lietuvių  
Eesti  
Latviešu

### TERE TULEMAST!

Aitäh, et valisite meie toote. Ohutuse tagamiseks ja parimate tulemuste saamiseks lugege see juhend, kaasa arvatud ohutusjuhised, hoolikalt läbi ja hoidke see edaspidiseks kasutamiseks alles. Enne ahju paigaldamist märkige üles seerianumber, mida võite remontimiseks vajada. Kontrollige seadet transportimise ajal tekkinud kahjustuste suhtes ja kui te pole kindel, konsulteerige enne seadme kasutamist tehnikuga. Hoidke pakkematerjal lastele kättesaamatus kohas.

**i MÄRKUS.** Pidage meeles, et ahju omadused ja tarvikud võivad olenevalt ostetud mudelist erineda.

1. OHUTUSTEAVE
2. TOOTE TUTVUSTUS
  - 2.1. TOOTE ÜLEVAADE
  - 2.2. TARVIKUD
  - 2.3. JUHTPANEEL
  - 2.4. ÜHENDUVUS
3. ENNE ALUSTAMIST
  - 3.1. TEAVE ALUSTAMISEKS
  - 3.2. ESIMENE KASUTUSKORD
  - 3.3. EELNEV PUHASTAMINE
4. TOOTE KASUTAMINE
  - 4.1. KUIDAS TOODE TOIMIB
  - 4.2. TOIDUVALMISTAMISE FUNKTSIOONID
    - 4.2.1. STANDARDFUNKTSIOONID
    - 4.2.2. ERIFUNKTSIOONID
5. TOIDUVALMISTAMISE JUHISED
  - 5.1. ÜLDINE KÜPSETUSTABEL
  - 5.2. EVERYDAY COOKING TABEL
6. HOOLDUS JA PUHASTUS
  - 6.1. ÜLDISED SOOVITUSED
  - 6.2. AHJU PUHASTAMINE
    - 6.2.1. AHJUS: puhastusfunktsioonid
    - 6.2.2. VÄLJASPOOL AHJU: klaasukse eemaldamine ja puhastamine
  - 6.3. TARVIKUTE PUHASTAMINE
  - 6.4. HOOLDUS
7. VEAOTSING
8. KESKKONNAKAITSE JA KÕRVALDAMINE
  - 8.1. SEADME KÕRVALDAMINE
  - 8.2. KESKKONNA SÄÄSTMINE JA AUSTAMINE
9. PAIGALDAMINE

## 1. OHUTUSTEAVE

### ÜLDISED HOIATUSED

- Ärge kasutage puhastamiseks aurupuhastit.
- **▲ ETTEVAATUST:** termilise katkestuse tahtmatust lähtestamisest tuleneva ohu vältimiseks ei tohi seda seadet tarnida välise lülitusseadme, näiteks taimeri kaudu ega ühendada vooluahelaga, mida vahend regulaarselt sisse ja välja lülitab
- Seadme kasutamise ajal muutub see kuumaks. Hoiduge ahjus olevate kütteelementide puutumisest.

### Kasutada vastavalt ettenähtud otstarbele

- Kasutage ahju ainult ettenähtud otstarbel, st ainult toidu valmistamiseks; mis tahes muu kasutus, näiteks soojusallikana, loetakse mitteotstarbeliseks ja seetõttu ohtlikuks. Tootja ei ole vastutav kahjustuste eest, mis tulenevad ebaõigest, valest või ebamõistlikust kasutamisest.

### Kasutuspiirangud

- Lapsed alates 8. eluaastast ning piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimetega või väheste kogemuste ja teadmistega isikud võivad seadet kasutada üksnes järelevalvel või kui neid on juhendatud seadme ohutu kasutamise osas ning nad mõistavad seadme kasutamisega seotud ohte. Lapsed ei tohi seadmega mängida. Lapsed ei tohi seadet puhastada ega hooldada ilma järelevalveta.
- Lapsed ning piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimetega või väheste kogemuste ja teadmistega isikud võivad seadet kasutada üksnes järelevalve all või kui nende ohutuse eest vastutaja on neid seadme ohutu kasutamise osas juhendanud.
- Jälgige, et lapsed seadmega ei mängiks.
- **▲ HOIATUS:** seade ja selle ligipääsetavad osad kuumenevad kasutamise ajal. Olge ettevaatlik, et mitte kütteelemente puudutada. Alla 8-aastaseid lapsi tuleb hoida seadmest eemal, välja arvatud juhul, kui nad on pideva järelevalve all.





- **⚠ HOIATUS!** Ligipääsetavad osad võivad kasutamise ajal kuumeneda. Väikesed lapsed tuleks seadmest eemal hoida.

### PAIGALDAMISHOIATUSED

- Ahi võib asuda kõrgel püstakus või tööpinna all.
- Enne kinnitamist tuleb tagada ahju paigaldusruumis hea ventilatsioon, et sisemiste osade jahutamiseks ja kaitsmiseks vajaliku värske õhu ringlus oleks piisav. Tehke joonistel näidatud avad vastavalt kinnituse tüübile. Kinnitage ahi alati seadmega kaasasolevate kruvidega mööbli külge.
- Seadme kasutamiseks nimisagedustel ei ole vaja teha täiendavaid toiminguid/seadistamisi.
- Ülekuumenemise vältimiseks ei tohi seadet paigaldada dekoratiivukse taha.
- Paigaldamise ajaks tuleb ahi ülekuumenemise vältimiseks vooluvõrgust lahti ühendada.
- Kui vales paigaldamisest tulenevate rikete kõrvaldamiseks on vaja tootja abi, ei kuulu sellised abitööd garantii alla. Järgida tuleb professionaalselt kvalifitseeritud personali paigaldusjuhiseid.
- Valesti paigaldamine võib põhjustada kahju või vigastusi inimestele, loomadele või esemetele. Tootja ei kannu vastutust selliste kahjude ja vigastuste eest.
- Seadme peab paigaldama kvalifitseeritud tehnik, kes peab teadma ja järgima paigaldusriigis kehtivaid seadusi ja tootja juhiseid.
- Pärast seadme lahtipakkimist veenduge alati, et see ei ole kahjustatud. Probleemi korral võtke enne paigaldamist ühendust klienditeenindusega ja ärge ühendage seadet toiteallikaga.
- Enne seadme kasutamist eemaldada pakkematerjal.
- Paigaldamise ajal ärge kasutage ahju tõstmiseks ja liigutamiseks ahju ukse käepidet.
- Paigaldusmööbel ja sellega külgnev mööbel peavad taluma temperatuuri 95 °C.
- Soovitav on paigaldamise ajal kanda kaitsekindaid, et vältida sisselõikeid.
- Ärge paigaldage seadet avatud keskkonda, mis puutub kokku ümbritseva keskkonna mõjudega.
- Seade on mõeldud kasutamiseks kõrgusel alla 2000 m.

### ELEKTRIHAIATUSED

- Pistikupesa peab sobima sildil näidatud koormusega ning selle maanduskontakt peab olema ühendatud ja kasutusel. Maandusjuht on kollakasrohelist värvi. Selle toimingu peab tegema vastava kvalifikatsiooniga spetsialist.
- Ühenduse toiteallikaga saab teha ka seadme ja toiteallika vahele paigaldatava, kehtivatele õigusaktidele vastava omipolaarse kaitselülitiga, mis suudab taluda maksimaalset ühendatud koormust ja mille kontaktide eraldatus vastab III kategooria liigpinge nõuetele.
- Kui pistikupesa ja seadme pistik ei ühildu, paluge kvalifitseeritud elektrikul asendada pistikupesa muu sobiva tüübiga. Pistik ja pistikupesa peavad vastama paigaldusriigi kehtivatele normidele.
- Kollakasrohelist maandusjuhett ei tohi kaitselülitiga katkestada. Ühendamiseks kasutatav pistikupesa või omipolaarne kaitselüliti peab pärast seadme paigaldamist olema kergesti ligipääsetav.
- Kui toitekaabel on kahjustunud, peab ohtude minimeerimiseks selle välja vahetama tootja, tootja volitatud hooldustehnik või sarnase kvalifikatsiooniga spetsialist. Parandustööde osas pöörduge ainult klienditeenindusosakonna poole ja taotlege originaalvaruosade kasutamist.
- Enne mis tahes tööde või hooldustoimingute alustamist lahutage seade vooluvõrgust.
- **⚠ HOIATUS:** elektrilöögi vältimiseks veenduge enne pirni vahetamist, et seade oleks välja lülitatud.
- Enne eemaldatavate osade eemaldamist tuleb ahi välja lülitada. Pärast puhastamist paigaldage need uuesti tagasi vastavalt juhistele.
- Igasuguse elektriseadme kasutamine eeldab teatud põhireeglite järgimist:
  - ärge tõmmake toitekaablist, et seadet toiteallikast lahti ühendada;
  - ärge puudutage seadet märgade või niiskete käte või jalgadega;
  - üldjuhul ei soovitata kasutada adaptereid, mitmikpistikupesasid ja pikendusjuhtmeid;
  - seadme talitlushäire ja/või halvasti töötamise korral lülitage seade välja ja ärge püüdke seda ise parandada, avada vms.

- **i MÄRKUS:** kuna ahi võib vajada hooldustöid, on soovitatav hoida kasutusvalmis veel üks seinapistikupesa, millega seade ühendada juhul, kui see paigalduskohast eemaldatakse.
- Igasugune valesti tehtud remont, paigaldamine ja hooldus võib kasutajat tõsiselt ohustada.
- Tootmisettevõtte teatab, et ei vastuta otseste ega kaudsete kahjude eest, mis on põhjustatud ebaõigest paigaldus-, hooldus- või remonditööst. Lisaks ei vastuta see kahjude eest, mis on põhjustatud maandussüsteemi puudumisest või katkemisest (nt elektrilöök).
- **⚠ ETTEVAATUST:** termilise katkestuse tahtmatust lähtestamisest tuleneva ohu vältimiseks ei tohi seda seadet toita välise lülitusseadme, näiteks taimeri kaudu ega ühendada vooluahelaga, mida vahend regulaarselt sisse ja välja lülitab.
- Seade ei ole mõeldud aktiveerimiseks välise taimeri ega eraldi kaugjuhtimissüsteemi abil.

## KASUTAMINE JA HOOLDUS

- Tilkumisalus kogub toiduvalmistamise ajal tilkuvaid jääke.
- Kui asetate resti külgraamidele, veenduge, et külje lühem osa (sulguri ja väljaulatuva osa vahel) on suunatud ahju sisemuse poole. Kui restil on dekoratiivne metallvarras, asetage see ahju väliskülje poole, nii et kaubamärgi logo oleks nähtav ja loetav. Õiget paigutust vaadake ka selle kasutusjuhendi jaotises [Lisatarvikud](#) olevalt pildilt.
- Ärge kasutage ahjuukse klaaside puhastamiseks tugevaid abrasiivseid puhastusvahendeid ega teravaid metallkaabitsaid, kuna need võivad pinda kriimustada, mille tagajärjel võib klaas puruneda.
- Kasutage ainult sellele ahjule soovitatud temperatuurisondi.
- Küpsetamise ajal võib niiskus kondenseeruda ahjukambrisse või ukse klaasile. See on normaalne seisund. Selle efekti vähendamiseks asetage toit ahju 10–15 minutit pärast toite sisselülitamist. Igal juhul kaob kondensatsioon, kui ahi jõuab küpsetustemperatuurini.

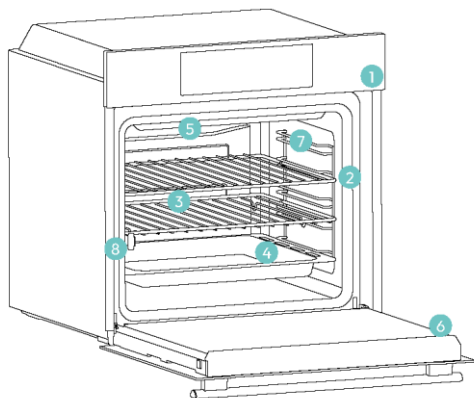
- Küpsetage köögivilju avatud aluse asemel kaanega mahutis.
- Ärge jätke toitu pärast valmimist ahju kauemaks kui 15–20 minutiks.
- Pikk elektrikatkestus toidu valmistamise ajal võib põhjustada monitori talitlushäireid. Sellisel juhul pöörduge klienditeeninduse poole.
- **⚠ HOIATUS!** Ärge katke ahju seinu alumiiniumfooliumiga või kauplustes müüdava ühekordselt kasutatava kaitsekattega. Alumiiniumfoolium või mis tahes muu kaitsekate, mis puutub otseselt kokku kuuma emailiga, võib sulada ja kahjustada sisekülgede emailikihti.
- **⚠ HOIATUS!** Ärge kunagi eemaldage ahju ukse tihendit.
- **⚠ ETTEVAATUST!** Ärge valage küpsetamise ajal ega siis, kui ahi on kuum, ahju süvendisse vett.
- Ahju õigeks kasutamiseks on soovitatav mitte panna toitu otse riulitele ja kandikutele, vaid kasutada küpsetuspaberit ja/ või spetsiaalseid nõusid.

## HOIATUSED (\*PÜROAHJUDE PUHUL)

- Suuremad jäägid tuleb enne puhastamist eemaldada.
- **⚠ HOIATUS:** enne automaatse puhastustsükli alustamist tehke järgmist.
  - Puhastage ahju uks.
  - Eemaldage suured või kogukamad toidujäägid ahju seest niiske svammiga. Ärge kasutage puhastusvahendeid.
  - Eemaldage kõik tarvikud ja liugraamikomplekt (kui on olemas).
  - Ärge asetage kuivatusrätikuid.
- Lihatermomeetriga ahjul tuleb enne puhastustsükli alustamist sulgeda auk kaasasoleva mutriga. Sulgege auk mutriga alti, kui lihasondi ei kasutata.
- Pürolüütilise puhastusprotsessi ajal (kui see on saadaval) võivad pinnad muutuda tavalisest kuumemaks ja lapsed tuleb seadmest eemal hoida.
- Kui ahju kohale on paigaldatud tõmbekapp, ärge kasutage seda, kui pürolüsaator töötab. See väldib tõmbekapi ülekuumenemist.

## 2. TOOTE TUTVUSTUS

### 2.1. TOOTE ÜLEVAADE



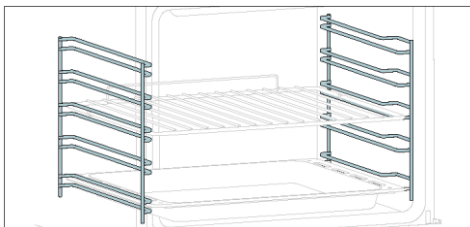
1. Juhtpaneel
2. Riili asukohtade numbrid
3. Restid
4. Alused
5. Ventilatori kate
6. Ahju uks
7. Külgmised traatrestid (kui on olemas: ainult lameda õõne korral)
8. Seerianumber ja QR-kood



Kirjutage seadme seerianumber siia, et seda oleks edaspidi lihtne leida.

### 2.2. TARVIKUD

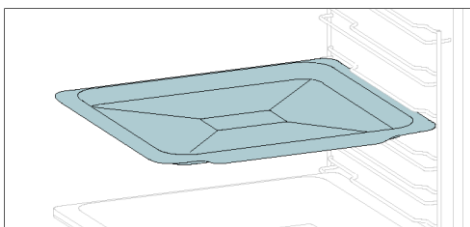
#### Külgmised traatrestid (ainult kui on olemas\*)



Ahjukambri mõlemal küljel asuvad külgraamid on mõeldud küpsetusplaatide ja restide paigaldamiseks toiduvalmistamise ajal.

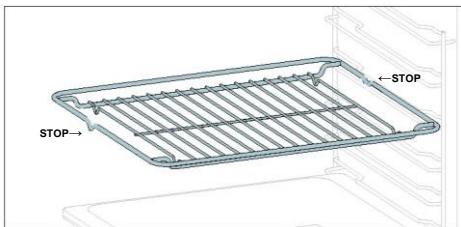
**MÄRKUS** Olenevalt mudelist 6 või 7 taset.

#### Küpsetusplaat (ainult kui on olemas\*)



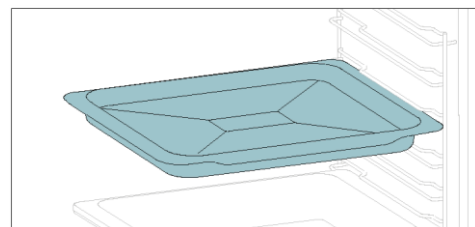
Küpsetusplaat sobib ideaalselt põhja ühtlaseks pruunistumiseks ning on tänu madalale ja lamedale disainile ideaalne küpsiste ja küpsetiste valmistamiseks. Lisaks võib selle asetamine küpsetusrestile alla aidata koguda tilku ja vältida ahju määrdumist.

#### Metallrest



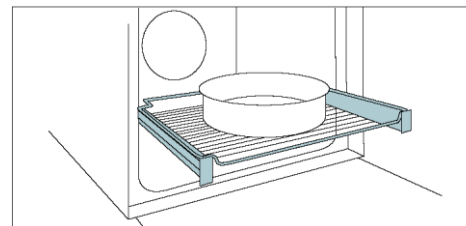
Ahjus olev metallvõre on eemaldatav ja reguleeritav riil, mis toetab kõrginõusid, tagab ühtlase toiduvalmistamise ja lihtsustab puhastamist. Seda saab kasutada plaatide ja pannide hoidmiseks erinevatel kõrgustel erinevate toiduvalmistamisvajaduste jaoks.

#### Sügavam plaat



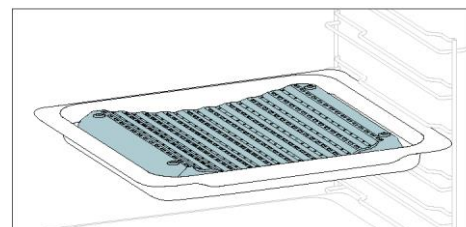
Sügavam plaat sobib ideaalselt retseptide jaoks, millele on lisatud vedelikke või kihte, näiteks pajaroad või praed. Selle sügavus on spetsiaalselt loodud selleks, et tagada selles valmistatud toidu soovitud konsistents.

#### Teleskoopjuhid (ainult kui on olemas\*)



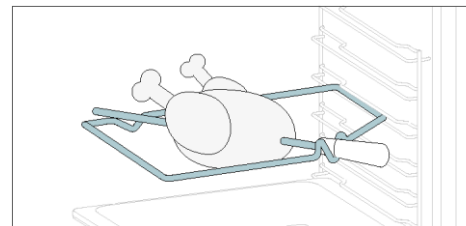
Teleskoopilised ahjusiinid on riilid, mida saab pikendada, muutes esemete paigutamise või eemaldamise lihtsamaks, ilma et oleks vaja sügavale kuuma ahju küünitada. Need parandavad ohutust, stabiilsust ja neid saab reguleerida erinevatel tasanditel.

#### Nutiplaat – grillimisrežiim (ainult kui on olemas\*)



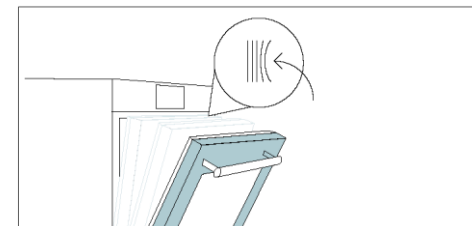
Nõgus kuju võimaldab toiduvalmistamisel tekkiva niiskuse õiget ringlust, hoides toidu niiskusesisalduse kõrge. Sõltuvalt kandikule valatava vee kogusest saadakse kuivem või „märjem“ tulemus.

#### Pöördvarras (ainult kui on olemas\*)



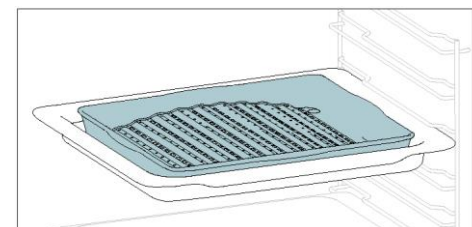
Pöördvarras töötab koos ülemise kütteelemendiga; pöörates saab toitu ühtlaselt küpsetada. Seda on kõige parem kasutada keskmise suurusega toidu jaoks. Sobib ideaalselt traditsioonilise prae maitse taasavastamiseks.

#### Vaikse sulgemise/avamise hinged (ainult kui on olemas\*)



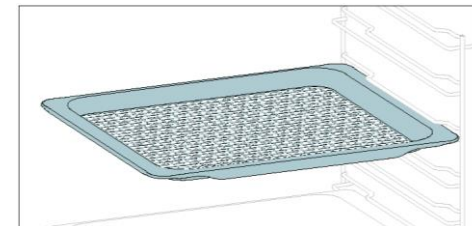
Pehmed ja avatud hinged juhivad ukse liikumist, tagades sujuva liikumise ja vältides paugutamist.

#### Nutiplaat – aurrežiim (ainult kui on olemas\*)



Nõgus kuju sobib grillimiseks kõrge temperatuuril (220°) ahjus, võimaldades saavutada vähese suitsuga grillimistulemust isegi kodus tänu plaadi põhjas olevale rasvade äravoolule.

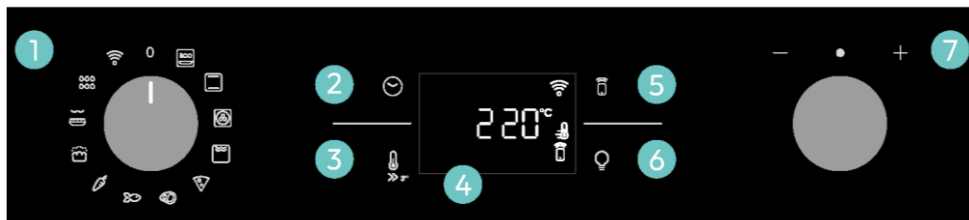
#### Õhufritüüri plaat (ainult kui on olemas\*)



Õhufritüüri plaat tagab, et kuum õhk jõuab toiduni ühtlaselt ja kolmemõtteliselt, tagades krõbedama välispinna ja säilitades samas õrnuse sees. Mahlade kogumiseks ja paneerimiseks asetage see küpsetusplaadi peale.



### 2.3. JUHTPANEEL



Funktsioone ja funktsioonide järjestust saab olenevalt mudelist muuta.

1. Funktsiooni valimise nupp
2. Aeg
3. Temperatuur
4. LED-ekraan
5. Kaugjuhtimispuul
6. Lamp
7. Ketasvalija

#### PÕHIFUNKTSIOONID

Ekraanil on 4 põhifunktsiooni:

Sümbol	Funktsioonid	Kirjeldus
	<a href="#">Aeg</a>	Vajutage üks kord toiduvalmistamise kestuse valimiseks, kaks korda minutilugeja nägemiseks (saadaval ooterežiimis), kolm korda kellaaja valimiseks ja neli korda viivitusega käivitamiseks. Ooterežiimis on ligipääsetav ainult köögitaimer.
	Temperatuur	Vajutage üks kord, et kontrollida ahju temperatuuri, vajutage ja hoidke 3 sekundit all, et aktiveerida kiire eelkuumutamise funktsioon (saadaval ainult ahju eelkuumutamise faasis). Kui eelsoojendus on aktiivne, kuvatakse ekraanil vastav ikoon.
	<a href="#">Kaugjuhtimispuul sees/väljas</a>	Vajutage kaugjuhtimispuuldi aktiveerimiseks nuppu, kui olete ahju sidunud rakendusega hOn (rakenduse kaudu).
	Valgusti	Vajutage ahjukambri tule sisse- või väljalülitamiseks.

### 2.4. ÜHENDUVUS

#### Traadita ühenduse parameetrid

Tehnoloogia	Wi-Fi	Bluetooth
Standard	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Sagedusala(d) [MHz]	2401+2483	2402+2480
Maksimaalne võimsus [mW]	100	10

#### Võrguühendusega seadme tooteteave

Energiatarve võrguühendusega ooterežiimis, kui kõik juhtmega võrgupordid on ühendatud ja kõik juhtmeta võrgupordid on aktiveeritud: 2,0 W.

#### Traadita võrgupordi aktiveerimine.

WiFi-moodul lülitub sisse kohe, kui funktsiooninupp on seatud asendisse, mis ei ole null.

#### Traadita võrgupordi inaktiveerimine.

WiFi-moodul on alati välja lülitatud, kui funktsiooninupp on nullasendis.

Kui nupp on muus asendis, avage wifi-menüü ja valige wifi deaktiveerimiseks valik „väljas“.

Käesolevaga kinnitab Candy Hoover Group Srl, et raadioseade vastab direktiivile 2014/53/EL ja ÜK turul kehtivate asjakohaste õigusaktide nõuetele.  
Vastavusdeklaratsiooni täistekst on kättesaadav veebilehel [www.candy-group.com](http://www.candy-group.com)



## KUIDAS RAKENDUSEGA SUHELDA?

Teie seade võib olla ühendatud teie koduse traadita võrguga ja töötada kaugjuhtimisega, kasutades rakendust. Ühendage seade, et tagada selle ajakohasus uusima tarkvara ja funktsioonidega.

### MÄRKUS

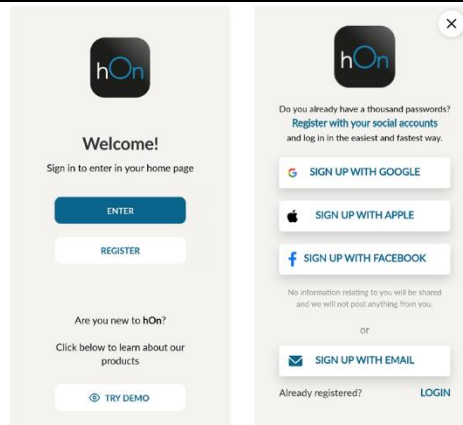
- Kui ahi on sisse lülitatud, vilguvad WiFi-ikoonid 30 minutit. Selle aja jooksul on võimalik toodet registreerida.
- Veenduge, et kodune WiFi-võrk on sisse lülitatud.
- Teile antakse samm-sammult juhiseid nii seadme kui ka mobiilseadme kohta.
- Ahju ühendamiseks võib kuluda kuni 10 minutit.
- Lisateabe ja tõrkeotsingu leiate rakendusest.

Laadige alla oma nutitelefoni.



## UUE KASUTAJA REGISTREERIMINE

- Klõpsake nupul „Registreeri“
- Saate registreeruda sotsiaalmeediakontode kaudu või registreeruda oma isikliku e-posti aadressiga



## KIIRÜHENDAMINE

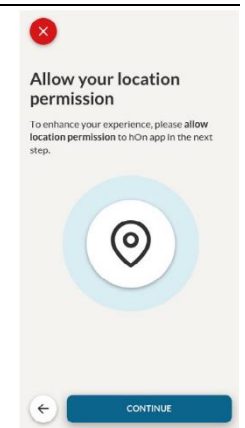
### 1. samm

- Valige „Lisa seade“.



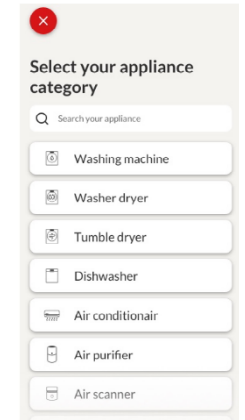
### 2. samm

- Andke asukohaluba.



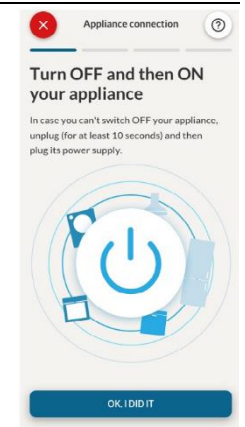
### 3. samm

- Valige seadmekategooriast ahi.



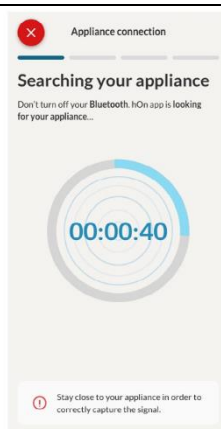
### 4. samm

- Lülitage seade sisse. Kui see juba on sisse lülitatud, lülitage see välja ja uuesti sisse.



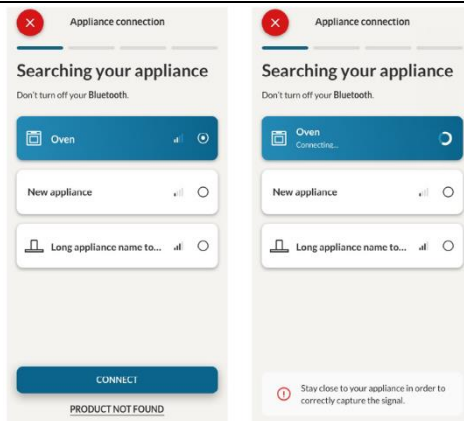
## 5. toiming

- Pärast sisselülitamist hakkab hOn rakendus teie kodumasinaid otsima.



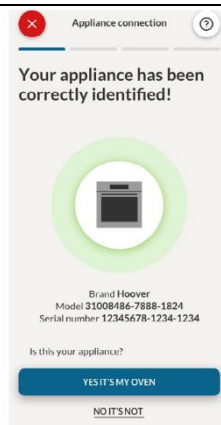
## 6.1-6.2. samm

- Valige oma kodumasin, puudutage nuppu „ühenda“ ja oodake mõni sekund.



## 7. samm

- Rakendus leiab teie ahju ja saate seda hOn'i kaudu juhtima hakata.



## WiFi KUIDAS WIFI-SEADEID MUUTA

Kui seade on registreeritud, saab kasutaja muuta WIFI-seadistusi järgmiselt:

- WIFI SEES** Ahju olekut saab jälgida ainult rakenduse abil.
- WIFI VÄLJAS** Ahi ei ole ühendatud, kuid on siiski registreeritud ja võrguandmed on salvestatud.
- WIFI LÄHTESTAMINE** Ühendus lähtestatakse ja saab teha uue registreerimise.

- Keerake WiFi-menüü funktsiooninuppu.
- Ekraanil kuvatakse „On“ (Sees).
- Keerake ketasvalijat, kuni kuvatakse „Off“ või lähtestamise säte „rSt“.



## Kaugjuhtimispuul

Kaugjuhtimispuul pakub kasutajatele mitmeid eeliseid, parandades mugavust, tõhusust ja üldist toiduvalmistamise kogemust ning andes võimaluse juhtida toodet otse nii seadmest kui ka rakendusest hOn


See funktsioon võimaldab teil kasutada oma seadmes mitmesuguseid funktsioone, näiteks: rakenduses juba saadaolevate retseptide või küpsetusprogrammide kohene või ajastatud käivitamine; toidu valmistamise reaajas jälgimine; kasutatavate küpsetusparameetrite reguleerimine.

Lisaks on võimalik saada teateid, kui programmid või retseptid on lõpule viidud.

Kaugjuhtimispuul saab aktiveerida ainult siis, kui toode on registreeritud.

**MÄRKUS:** See on saadaval kõigi toote toiduvalmistamisfunktsioonide jaoks, välja arvatud vormiroa ja Supergrill programmid.

### Kaugjuhtimispuuldi aktiveerimine.

- Keerake WiFi-menüü funktsiooninuppu.
- Vajutage .
- Ekraanil kuvatakse „hOn“. Kuvatakse nii WIFI kui ka kaugjuhtimispuuldi ikoonid.
- Avage rakendus, valige programm ja laske küpsetusel alata. Protsessi ajal on võimalik kontrollida ja muuta programmi parameetreid nii tootest kui ka rakendusest.





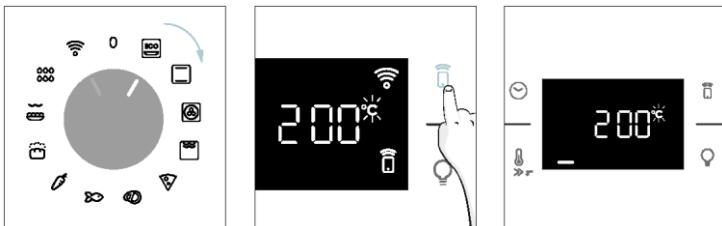
Küpsetusprotsessi ajal on võimalik aktiveerida ka kaugjuhtimispult, vajutades vastavat nuppu



#### Kaugjuhtimispuldi seiskamine:

kui küpsetusprogramm on pooleli, saab selle otse tootest välja lülitada, keerates funktsiooninupu teise asendisse. Need toimingud katkestavad küpsetusprotsessi.

Teine võimalus on vajutada seadmega kaasasolevat kaugjuhtimispuldi vastavat nuppu. Need toimingud katkestavad küpsetusprotsessi.



Samuti saate küpsetusprogrammi rakenduse abil eemalt peatada, klõpsates kuvaril nuppu STOP. Ahi peatab toiduvalmistamise automaatselt.

**MÄRKUS.** Kui kasutaja lõpetab ahjus küpsetamise, kuvatakse lõpetatud küpsetamine samaaegselt ka rakenduses.



## 3. ENNE ALUSTAMIST

### 3.1. TEAVE ALUSTAMISEKS

Ahju esmakordsel sisselülitamisel võite märgata suitsu. Ärge muretsege; enne ahju kasutamist oodake, kuni suits kaob.

#### Kuidas ukсед toimivad

Grilli kasutavate funktsioonide puhul peatab ahi ukse avamisel automaatselt kütteelemendid ja pärast sulgemist jätkab küpsetamist.

See funktsioon on saadaval ainult konkreetsete ahjukonfiguratsioonide puhul. Kõikidel püromudelitel on see olemas.

Pürolüütilise puhastusprotsessi ajal jääb ahjuuks alati lukustatuks. Kui uks ei ole lukustatud, kuvab ahi veakoodi 24 ja peatab puhastusfunktsiooni.

#### Kuidas valgustus toimib

Ahjukambrit valgustab üks või mitu pirni, mis aktiveeruvad tavaliselt iga kord, kui küpsetusfunktsioon algab.

Ukselülitiga ahjude puhul (vt allpool) süttib tuli ukse avamisel automaatselt.

Lambinupuga ahjude puhul saab seda kasutada ka valgustuse aktiveerimiseks.

Kui ahjuuks jääb avatuks rohkem kui 10 minutiks, kustuvad tuled automaatselt.

Pürolüütilise puhastusprotsessi ajal jääb tuli välja lülitatuks. \*

#### Kuidas jahutusventilaator töötab

Jahutusventilaator vastutab kuumuse hajutamise eest, hoiab ahju ja selle ümbrust liigse kuumenemise eest ning kaitseb köögiseadmeid kõrge temperatuuri mõjude eest. Seetõttu jääb jahutusventilaator kuuldavaks ka pärast ahju väljalülitamist.

Ventilaator töötab küpsetusükli ajal ja pärast seda vastavalt ahju sisetemperatuurile.

Kui jahutusventilaator on töökorras, tekitab see tavaliselt örna ümisevat või surisevat hääli. Samuti

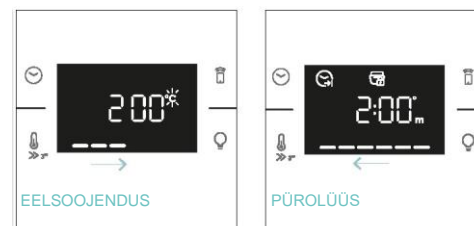
võite märgata sooja õhuvoolu ahjuukse ja juhtpaneeli vahelisest pilust. Pürolüütilise puhastuse ajal ja ukse lukustamisel on jahutusventilaator sisse lülitatud. \*

ECO-funktsiooni ajal jääb tuli kustunuks.

(\*ainult püroahjud)

#### Kuidas olekuriba toimib

Olekuriba, mis põhineb seadistatud programmidel, lihtsustab temperatuuri ja aja jälgimist. Eelsoojendusega seotud funktsioonide puhul kuvab see temperatuuri tõusu selles faasis. Küpsetusprogrammides ja pürolüütilise puhastuse funktsioonis näitab see vastavalt küpsetusaja ja puhastusükli mahaloendust.

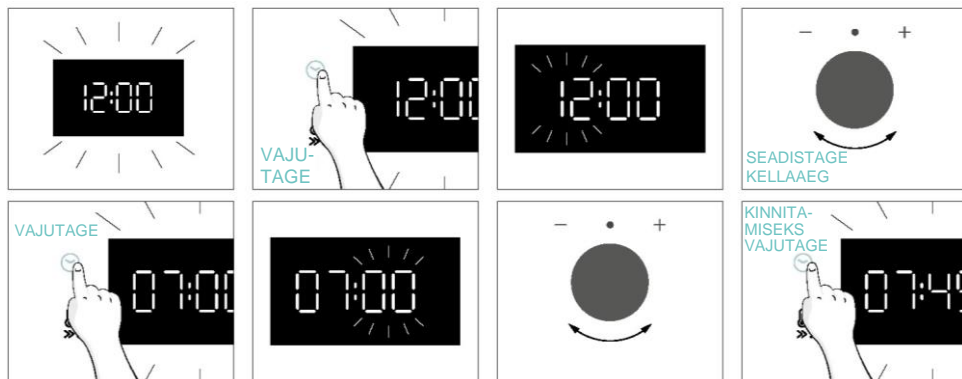




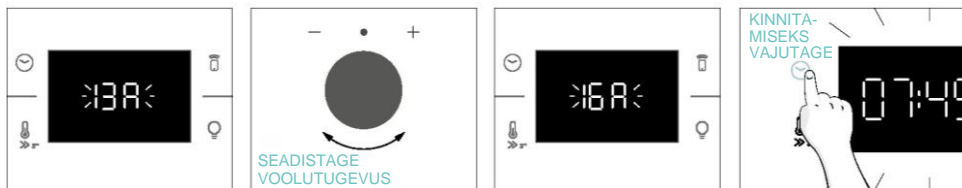
### 3.2. ESIMENE KASUTUSKORD

Seadme esmakordsel sisselülitamisel on esimene samm määrata kella-aeg, valida 13 või 16 amprit, valida heledus ja helitugevus.

- **KELLAJA SEADISTAMINE** Ekraanil kuvatakse vilkuv eelseadistatud aeg '12:00'. Selle muutmiseks vajutage ☹️ ja kasutage praeguse tunninäidu reguleerimiseks paremat nuppu. Minutinäidu reguleerimiseks vajutage uuesti ☹️ ja järgige sama protseduuri. Kinnitamiseks vajutage ☹️ veel kord.

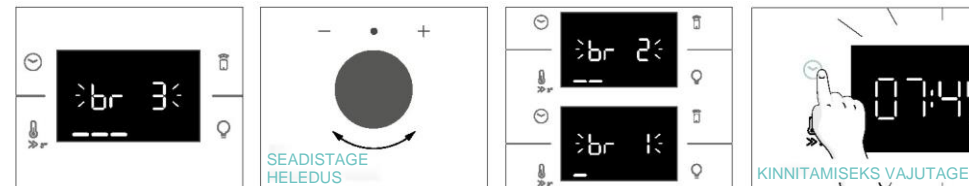


- **VOOLUTUGEVUS** Vaikimisi on ahi seadistatud töötama suurema võimsusega, sobides majapidamistele võimsusega üle 3 kW (16 A). Kui teie kodus on väiksem võimsus, saate muuta selle sätte väärtuseks 13 A. See säte mõjutab ahju soojenemise kiirust. Kõrgema variandi (16A) valimine tähendab, et seade soojeneb kiiremini (kuna võimsuse neeldumine suureneb). Ekraanil näete kahte valikut: 13A ja 16A. Soovitud variandi valimiseks keerake lihtsalt paremat nuppu, seejärel vajutage ☹️ kinnitamiseks.

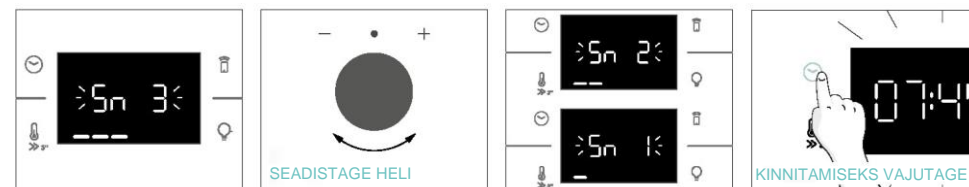


- **MÄRKUS.** Voolutugevuse seadistamise võimalus on saadaval ainult esialgse paigalduse ajal. Seadistatud voolutugevuse muutmiseks vaadake paigaldusjärgseid juhiseid.

**HELEDUS.** Ekraanil kuvatakse sümbol „br“. Numbrid tähistavad heleduse intensiivsuse taset, mida saab muuta, keerates paremat nuppu. Kinnitamiseks vajutage ☹️



**HELI** Ekraanil kuvatakse sümbol „Sn“. Numbrid tähistavad helitugevuse taset, mida saab muuta, keerates paremat nuppu. Kinnitamiseks vajutage ☹️

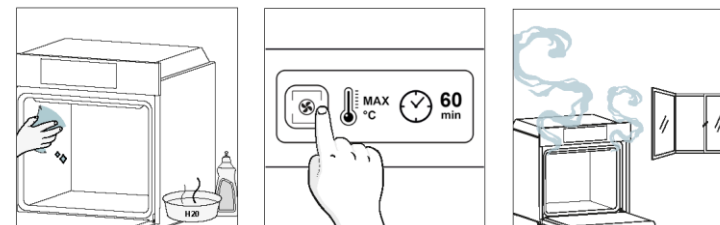


Kui ahi on ooterežiimis, on võimalik naasta algsätetele, vajutades samaaegselt temperatuuri ja lambi nuppe 5 sekundi jooksul.



### 3.3. EELNEV PUHASTAMINE

Enne esmakordset kasutamist puhastage ahi. Pühkige välispinnad üle niiske pehme lapiga. Peske kõik tarvikud ja pühkige ahju sisemus üle sooja vee ja pesuveedeliku lahusega. Seadke tühi ahi maksimaalsele temperatuurile ja jätke umbes 1 tunniks töötama; see eemaldab kõik uuele seadmele omased lõhnad.

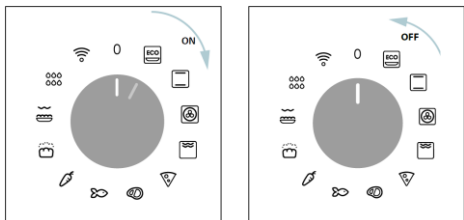


## 4. TOOTE KASUTAMINE

### 4.1. KUIDAS TOODE TOIMIB

#### AHJU SISSE-/VÄLJALÜLITAMINE

Ahju sisselülitamiseks keerake funktsiooninupp (päripäeva/vastupäeva) ja valige küpsetusprogramm. Funktsiooni väljalülitamiseks seadke funktsiooninupp asendisse „0“.

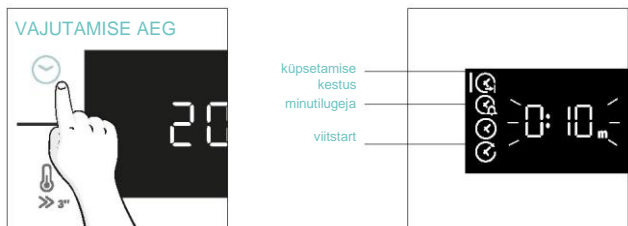


#### MÄÄRAKE KÜPSETUSPROGRAMM

Keerake funktsiooninupp ja valige soovitud programm. Ekraanil kuvatakse vaikimisi temperatuur, mida saab igal hetkel muuta, keerates paremat nuppu (päripäeva temperatuuri suurendamiseks ja vastupäeva temperatuuri vähendamiseks).

#### KELLAJAMENÜÜ

Menüü Kellaag avamiseks vajutage ☹️. Navigeerimiseks puudutage ☹️ nii palju kordi, kui on vaja järgmistesse sätetesse siseneda:



**MÄRKUS:** mitut parameetrit ei saa korraga määrata, seetõttu jääb mälu ainult viimane seadistus, kui eelmine on kustutatud.

#### ☹️ TOIDUVALMISTAMISE KESTUS

See võimaldab eelseadistada valitud retsepti jaoks vajalikku küpsetusaja.

AKTIVEERIMINE: vajutage ☹️ kellaaja menüüsse sisenedamiseks. Funktsiooni „Küpsetamise kestus“ valimiseks puudutage ☹️ nii mitu korda kui vaja. Seejärel kasutage väärtuse reguleerimiseks ketasvalijat.

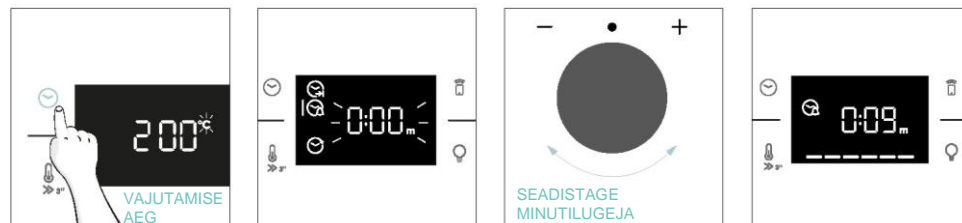


Pöördloendus algab eelsoojenduse lõpus (kui see on olemas). Küpsetusfaasis on võimalik muuta kestuse väärtust, keerates paremat nuppu. Kestuse möödumisel küpsetus peatub.

#### ☹️ MINUTILUGEJA

Võimaldab kasutada ahju äratuskellana.

AKTIVEERIMINE: vajutage ☹️ kellaaja menüüsse sisenedamiseks. Funktsiooni „Minutilugeja“ valimiseks puudutage ☹️ nii mitu korda kui vaja. Seejärel kasutage väärtuse reguleerimiseks ketasvalijat.



Kui funktsioon on seadistatud, on ekraanil kuvatud peamine teave alati kellaag. Temperatuuri muutmiseks vajutage ☹️, et siseneda spetsiaalsesse muutmisrežiimi. Kui kestus on möödas, jätkub küpsetamine, kuni vasak nupp asendisse 0 keeratakse.

Seda funktsiooni saab seadistada ka siis, kui ahi on ooterežiimis, vajutades ☹️. Kui see on aktiveeritud, töötab minutilugeja ahju küpsetusfunktsioonidest sõltumatult.

#### ☹️ VIITSTART

Võimaldab valida toiduvalmistamise algusaega.

AKTIVEERIMINE: vajutage ☹️ kellaaja menüüsse sisenedamiseks. Funktsiooni „Viitstart“ valimiseks puudutage ☹️ nii mitu korda kui vaja. Seejärel kasutage küpsetamise alguse aja määramiseks ketasvalijat.



**MÄRKUS.** Viitstart on aktiveeritav ainult pärast küpsetamise kestuse seadistamist ja see ei ole saadaval grilli funktsioonidega.



## LISAFUNKTSIOONID

### LAPSELUKK

See funktsioon võimaldab teil ekraani lukustada, et vältida selle soovimatut kasutamist alaealiste poolt. Ekraaniluku aktiveerimiseks vajutage ja hoidke korraga all kaugjuhtimispuldi ja lambi nuppe. Luku deaktiveerimiseks korrake sama toimingut.



## 4.2. TOIDUVALMISTAMISE FUNKTSIOONID

### KIIRE EELSOOJENDUSE VÕIMALUS

Eelsoojenduse faasi kiirendamiseks saab valida kiire eelsoojenduse, vajutades temperatuuri ikooni 3 sekundit pärast küpsetusprogrammi ja temperatuuri valimist. See valik aktiveerib ventilaatori ja kütteelementide kombinatsiooni olenemata valitud küpsetusfunktsioonist.

Energia säästmiseks lülitatakse [kiire eelsoojenduse](#) aktiveerimisel ahjukambri ventilaator VÄLJA, kuni ahi saavutab soovitud temperatuuri.

#### 4.2.1. STANDARDFUNKTSIOONID

**MÄRKUS:** eelsoojendamist vajavate funktsioonide puhul veenduge, et kõik lisatarvikud on selle etapi ajaks eemaldatud.

Sümbol	Funktsioonid	T °C vaikeväärtus T °C vahemik	Soovitav riuli asend	Eelsoojendus	Soovitused
	*ECO	190 °C 150-220 °C	L3/L4	EI	IDEAALNE: liha, kala või köögiviljade valmistamiseks  See funktsioon võimaldab toiduvalmistamisel säästa energiat, hoides toidu niiske ja õrnana. Ahjuõone lamp on välja lülitatud
	*Tavapärane	30-250 °C	L2/L3	Jah/kiire eelsoojendus	IDEAALNE: koogid, leivad, küpsised, lahtised pirukad ühel tasandil, kasutades nii ülalt-kui ka altkuumutust. Saab kasutada koos Heat Feel-anduriga.
	Mitmetasandiline	160 °C 50-250 °C	L4 (üks plaat) L2+L5 (kaks plaati) L2+L4+L6 (kolm plaati)	Jah/kiire eelsoojendus	IDEAALNE: koogid, küpsised ja pitsad ühel või mitmel tasandil. Ideaalne erinevate toitude valmistamiseks. Saab kasutada koos Heat Feel-anduriga.
	**Supergrill	05 01-05	L6	EI	IDEAALNE: suurtes kogustes vorstid, praed ja röstsai. Kogu ala grillielemendi all muutub kuumaks. Kasutage suletud uksega. Keerake toitu, kui kaks kolmandikku küpsetusajast on möödunud (vajadusel).



	**Vorm(***)	200 °C 150-250°C	L4/L5	Jah/kiire eelsoojendus	IDEAALNE: terved lihatükid (küpsetatud) või vormiroad. Kasutage suletud uksega. Mahlade kogumiseks lükake riili alla tilgakoguja. Kui pool küpsetusajast on möödunud, keerake toit vajadusel ümber.
	Õhufritüür(***)	200 °C 150-250°C	L3/L4	EI	IDEAALNE: külmutatud toitude või paneeritud osaliselt küpsetatud toitude valmistamiseks, mida tavaliselt praetakse. Tänu spetsiaalsele kandikule võib kuum õhk ühtlaselt üle toidu liikuda.
	Pagariäri kõik ühes	200 °C	L2	EI	IDEAALNE: toidud, mis vajavad automaatset kerkimist ja küpsetamist.

\*Testitud vastavalt standardile EN 60350-1 energiatarbimise deklaratsiooni ja energiaklassi osas.  
 \*\*Kasutage suletud uksega.  
 \*\*\*Sõltuvalt ahju mudelist.

#### 4.2.2. ERIFUNKTSIOONID

Sümbol	Funktsioonid	T °C vaikväärtus T°C vahemik	Soovitav riili asend	Eelsoojendus	Soovitused
	Pitsa	300 °C 200-300 °C	2/3	EI	IDEAALNE: igasugused pitsad ilma ahju eelsoojendamata. Külmutatud toidu puhul kasutage madalamat temperatuuri ja ise valmistatud toidu puhul temperatuuri 300 °C

## 5. TOIDUVALMISTAMISE JUHISED

### 5.1. ÜLDINE KÜPSETUSTABEL

Kategooria	Retsept	Tase- mete arv	Toiduvalmistamise programm	T °C	Eelsoo- jendus	Toiduvalmista- mise tarvik	Riili asend	Küpsetamisaeg pärast eelkuumutamist* (min)
Magus pagari- toode	Väikesed koogid / muffinid	1	Staatiline Mitmetasandiline	175 °C 160 °C		Küpsetusplaat Küpsetusplaat	L3 L4	20-30 30-40
		2	Mitmetasandiline	150 °C	Y	Küpsetamine + sügavamad plaadid	L2+L5	30-40
		3	Mitmetasandiline	140 °C		Küpsetusplaadid	L2+L4+L6	40-50
	Keeksid (läbimõõt 26 cm)	1	Staatiline	170 °C		Metallrest + koogivorm	L2	30-40
			Mitmetasandiline	150 °C	y	Metallrest + koogivorm	L4	40-50
		2	Mitmetasandiline	150 °C		Metallrestid + koogivorm	L1+L4	50-60
	Küpsised	1	Staatiline Mitmetasandiline	150 °C 150 °C		Küpsetusplaat Küpsetusplaat	L3 L4	25-30 30-40
		2	Mitmetasandiline	140 °C	Y	Küpsetamine + sügavamad plaadid	L2+L5	30-40
		3	Mitmetasandiline	140 °C		Küpsetusplaadid	L2+L4+L6	35-40
	Lehttaign- apirukad	1	Staatiline	190 °C		Küpsetusplaat	L4	25-35
		2	Mitmetasandiline	170 °C		Küpsetusplaat	L3	25-35
	Yorkshire'i puding	1	Staatiline	200 °C	Y	Küpsetusplaat	L3	20-30
	Beseed	1	Mitmetasandiline	90 °C	Y	Küpsetusplaat		90-160
	Makroonid	1	Staatiline	150 °C	Y	Küpsetusplaat	L3	15-20
	Õunapirukas	1	Staatiline	185 °C	Y	Metallrest + koogivorm	L2	60-70
		1	Mitmetasandiline	170 °C	Y	Metallrest + koogivorm	L4	65-75
	Tagurpidi õunakook	1	Staatiline	170 °C	Y	Metallrest + koogivorm	L2	40-60
	Šokolaadi suflee	1	Staatiline	200 °C	Y	Küpsetusplaat + vormid	L3	10-15
	Juustukook	1	Staatiline	150 °C	Y	Metallrest + koogivorm	L2	50-65
	Külmutatud sarvesaiad	1	Staatiline	180 °C		Küpsetusplaat	L3	20-25
2		Staatiline	180 °C	Y	Küpsetusplaadid	L2+L5	25-35	
3		Mitmetasandiline	160 °C		Küpsetusplaadid	L2+L4+L6	30-40	
Struudel, külmutatud	1	Staatiline	210 °C	Y	Küpsetusplaat	L3	30-45	
Leivad ja lameleivad	Röstsai	1	Supergrill	5	N	Metallrest	L6	4-6
	Focaccia	1	Staatiline	200 °C	Y	Küpsetusplaat	L2 või L3	25-35
	Leib, terve	1	Staatiline	200 °C	Y	Küpsetusplaat	L3	35-50



Kategooria	Retsept	Taseme arv	Toiduvalmistamise programm	T °C	Eelsoojendus	Toiduvalmistamise tarvik	Riuli asend	Küpsetamisaeg pärast eelkuumutamist* (min)
Soolased pirukad ja pajaroad	Soolased koogid / lahtised pirukad (läbimõõt 26 cm)	1	Staatileine	200 °C	Y	Metallrest + lahtise piruka vorm	L1 või L2	30-50
		2	Mitmetasandiline	180 °C	Y	Metallrest + lahtise piruka vorm	L1+L4	50-70
	Juustusuflee	1	Staatileine	200 °C	Y	Küpsetusplaat + vormid	L3	20-35
	Värske lasanje	1	Staatileine	200 °C	Y	Metallrest + ahjukindel nõu	L3	40-60
	Lasanje, külmutatud	1	Staatileine	180 °C	Y	Metallrest + ahjukindel nõu	L3	50-60
	Cannelloni, külmutatud	1	Staatileine	180 °C	Y	Metallrest + ahjukindel nõu	L3	45-55
	Küpsetatud pasta	1	Vorm	200 °C	Y	Metallrest + ahjukindel nõu	L4	20-30
Pitsa	Pitsa, värske (plaat)	1	Staatileine	250 °C	Y	Küpsetusplaat	L2 või L3	15-20
	Pitsa, värske (plaat)	1	Pitsa	250 °C	N	Küpsetusplaat	L2 või L3	18-25
		2	Mitmetasandiline	180 °C	Y	Küpsetamine + sügavamad plaadid	L2+L5	25-35
	Pizza, värske (ümmargune)	1	Staatileine	250 °C	Y	Küpsetusplaat	L2 või L3	8-10
	Pizza, värske (ümmargune)	1	Pitsa	300 °C	N	Küpsetusplaat	L2 või L3	15-20
		2	Mitmetasandiline	180 °C	Y	Küpsetamine + sügavamad plaadid	L2+L5	30-40
	Külmutatud pitsa (õhuke põhi)	1	Staatileine	220 °C		Metallrest	L3	10-15
2		Mitmetasandiline	200 °C	Y	Metallrest	L2+L5	15-25	
3		Mitmetasandiline	180 °C		Metallrest	L2+L4+L6		
Külmutatud pitsa (õhuke põhi)	1	Pitsa	200 °C	N	Metallrest	L2	10-15	
Liha ja kodulinud	Küpsetatud terve kana (1-1,2 kg)	1	Vorm	220 °C	Y	Metallrest/koht L4 Plaat kohas L1 150 ml veega	L4	40-60
	Kanakintsud	1	Õhufritiür**	220 °C	N	Õhufritiüri plaat**	L4	30-50
	Röstitud part	1	Vorm	200 °C	Y	Metallrest + ahjukindel nõu	L3	50-60

Kategooria	Retsept	Taseme arv	Toiduvalmistamise programm	T °C	Eelsoojendus	Toiduvalmistamise tarvik	Riuli asend	Küpsetamisaeg pärast eelkuumutamist* (min)
Liha ja kodulinud	Kukk	1	Vorm	220 °C	Y	Metallrest Asetage küpsetusplaat kohta L1	L4	20-40
	Küpsetatud kalkun	1	Vorm	200 °C	Y	Metallrest + ahjukindel nõu	L3	50-60
	Searibid (1000-1200 g)	1	Staatileine	200 °C	Y	Metallrest + ahjukindel nõu	L3	80-100
	Vorstid	1	Supergrill	A	Y	Metallrest	L5	40-50
	Veisefilee (1000-1500 g)	1	Gentle cooking**	60 °C	N	Metallrest + ahjukindel nõu	L3	60-80
	Rostbiif (500 g)	1	Vorm	220 °C	Y	Küpsetusplaat	L3	20-40
	Pikkpoiss (1000-1500g)	1	Staatileine	180 °C	Y	Küpsetusplaat	L3	40-50
	Küpsetatud kana kartulitega	1	Vorm	200 °C	Y	Sügavam plaat	L4	A5-60
Kala ja mereannid	Grillitud mereannid	1	Supergrill	A	N	Metallrest	L5	15-30
	Külmutatud kalapulgad	1	Õhufritiür**	200 °C	N	Õhufritiüri plaat**	L4	20-25
	Küpsetatud kala	1	ECO	200 °C	N	Metallrest Asetage küpsetusplaat kohta L1	L3	40-60
Köögiljad	Köögiljavorm	1	ECO	200 °C	N	Metallrest + ahjukindel nõu	L3	80-90
	Külmutatud friikartulid (300-500 g)	1	Õhufritiür**	220 °C	N	Õhufritiüri plaat**	L4	18-25
	Kartulivorm	1	Vorm	200 °C	Y	Metallrest + ahjukindel nõu	L4	15-25
	Röstitud kartulid	1	Staatileine	200 °C	Y	Küpsetusplaat	L4	30-50

Küpsetusaeg võib varieeruda vastavalt tarbija retseptile ja koostisosadele.

\*kui eelkuumutamine on vajalik




\*\* Sõltuvalt ahju mudelist.

**! MÄRKUS.** Kookide, lahtiste pirukate ja muude retseptide valmistamiseks, mis nõuavad vormi või nõud kahel tasandil, asetage ülemine plaat vasakule küljele ja alumine plaat paremale küljele.



## 5.2. EVERYDAY COOKING TABEL

Toidukategooriate menüü võimaldab valmistada erinevaid retsepte ilma ahju eelnevalt soojendamata tänu spetsiaalsetele küpsetusprogrammidele, mis on kohandatud iga kategooria vajadustega. Pärast küpsetusprogrammi valimist kuvatakse vaikumisi aeg ja seda saab muuta, keerates paremat nuppu; küpsetustemperatuuri saab muuta, vajutades spetsiaalset ikooni. Mõlemaid parameetreid saab seadistada piiratud vahemikus, nagu on näidatud allolevas tabelis.

Sümbol	Kirjeldus	Eelsoojendus	Riuli asend	Temperatuuri vahemik (°C)	Ajavahemik (min)	Heat Feel-anduri temperatuur (kui on saadaval)	Kirjeldus
	Liha	EI	2-3-4	180-200	20-80	55-85°C	Veise-, vasika- ja sealihaga küpsetamiseks, kodulindude ja lihatükide jaoks.
	Kala	EI	3-4	160-180	15-45	55-65°C	Terve kala ja fileede jaoks.
	Köögiviljad	EI	3-4	180-200	30-80	70-90°C	Küpsetatud köögiviljade ja kartulite jaoks

**MÄRKUS:** kui pärast ahju väljalülitamist on vaja toiduvalmistamist jätkata, on soovitatav vältida everyday cooking-programmide kasutamist ja valida selle asemel [standardfunktsioonid](#).

Retsept	Portsjoni suurus	Toiduvalmistamise programm	T°C	Toiduvalmistamise tarvik	Riuli asend	Küpsetusaeg (min)
Veiselihapraad	500-800 g	Liha	190 °C	Metallrest	L3	30-40
Veisefilee	200 g	Liha		Metallrest	L3	
Pikkpoiss	1000-1500 g	Liha	180 °C	Metallrest	L3	40-50
Veiseliha Wellington	500 g	Liha	200 °C	Metallrest	L3	50-80
Portveinipraad	800-1000 g	Liha	200 °C	Metallrest	L3	40-70
Searibid	1000-1200 g	Liha	200 °C	Metallrest	L3	80-100
Lambariul	800-1000 g	Liha	200 °C	Metallrest	L3	60-80
Lambajalg	1500-2000 g	Liha	190 °C	Metallrest	L3	80-100
Lõhefileed	200-600 g	Kala	170 °C	Küpsetusplaat	L3	20-35
Tuunika-lalõiked	600 g (umbes 4 tk)	Kala	180 °C	Metallrest	L3	10-20
Möökkala steigid	700 g (umbes 4 tk)	Kala	200 °C	Küpsetusplaat	L3	15-20
Tursafilee	600 g (umbes 4 tk)	Kala	150 °C	Küpsetusplaat	L3	10-20
Besuugo, terve	1	Kala	170 °C	Küpsetusplaat	L3	35-45
Besuugo, filee	600 g (umbes 4 tk)	Kala	150 °C	Küpsetusplaat	L3	10-20
Meriahvena filee	600 g (umbes 4 tk)	Kala	150 °C	Küpsetusplaat	L3	10-20
Soolas küpsetatud kala	1	Kala	220 °C	Küpsetusplaat	L3	30-40
Kalavardad	8 tk	Kala	150 °C	Metallrest	L3	20-30
Täidetud kalmaar	4 tk	Kala	180 °C	Küpsetusplaat	L3	25-40
Terve leib	1	Pagaritooded	200 °C	Metallrest	L3	35-50
Rukkileib	1	Pagaritooded	190 °C	Metallrest	L3	35-50
Viilutatud leib	1	Pagaritooded	200 °C	Metallrest	L3	35-50
Külmutatud pikad saiad	1	Pagaritooded	200 °C	Metallrest	L3	15-25
Külmutatud lehttaigna suupisted	1	Pagaritooded	190 °C	Metallrest	L3	20-30
Apteegitill	1 plaat	Köögiviljad	200 °C	Metallrest	L3	30-40



Retsept	Portsjoni suurus	Toiduvalmistamise programm	T°C	Toiduvalmistamise tarvik	Riiuli asend	Küpsetusaeg (min)
Köögivilja-segud	1 plaat	Köögiviljad	190 °C	Metallrest	L3	40-45
Lillkapsad	1 plaat	Köögiviljad	190 °C	Metallrest	L3	40-50
Kõrvitsad, kuubikutena	1 plaat	Köögiviljad	200 °C	Metallrest	L3	30-40
Täidetud paprika	1 plaat	Köögiviljad	180 °C	Metallrest	L3	70-80
Täidetud suvikõrvits	1 plaat	Köögiviljad	190 °C	Metallrest	L3	35-45
Porgandi-pulgad	1 plaat	Köögiviljad	180 °C	Küpsetusplaat	L3	35-40
Spargelkapsas	1 plaat	Köögiviljad	190 °C	Küpsetusplaat	L3	30-40
Ratatouille	1 plaat	Köögiviljad	190 °C	Metallrest	L3	40-45
Köögivilja-koogid	6 portsjonivormi	Köögiviljad	180 °C	Küpsetusplaat + vormid	L3	25-35

## 6. HOOLDUS JA PUHASTUS

### 6.1. ÜLDISED SOOVIKUD

Regulaarne puhastamine võib pikendada seadme elutsükli. Enne käsitsi puhastamise alustamist oodake, kuni ahi on jahtunud.

- Minimaalsete puhastustööde tegemine pärast igat ahju kasutamist aitab hoida ahju ideaalselt puhtana.
- Ärge katke ahju seinu alumiiniumfooliumiga või kauplustes müüdava ühekordselt kasutatava kaitsekattega. Alumiiniumfoolium või mis tahes muu kaitsekate, mis puutub otseselt kokku kuuma emailiga, võib sulada ja kahjustada sisekülgede emailikihti.
- Ahju liigse määrdumise ja sellest tuleneva tugeva suitsulõhna vältimiseks soovime ahju mitte kasutada väga kõrgel temperatuuril. Parem on temperatuuri veidi alandada ja küpsetusaega pikendada.
- Peale ahjuga kaasas olevate tarvikute soovime kasutada ainult selliseid nõusid ja küpsetusvorme, mis taluvad väga kõrgeid temperatuure.

### 6.2. AHJU PUHASTAMINE


#### 6.2.1. AHJUS: puhastusfunktsioonid

 **Pürolüütiline puhastus** (\*olevalt ahju mudelist)

See protsess tugineb sama nime kandvale keemilisele protsessile, mis hõlmab keerukate ainete lagundamist kuumtöötlemise teel.

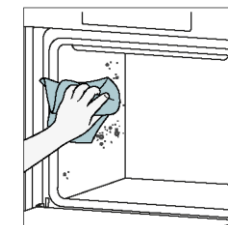
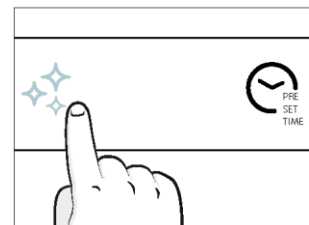
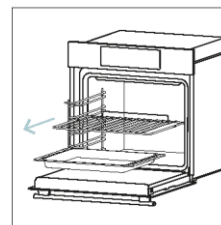
Pärast käivitamist lukustab see automaatselt ahjuukse ja tõstab temperatuuri kiiresti 410 °C-ni. Puhastus tsükli lõpus jääb kambrisse vaid minimaalne tolmu kogus, mida on kerge niiske lapiga pühkida.

#### Kuidas see käib?

1. Eemaldage ahjust kõik lisatarvikud, näiteks restid, külgraamid ja külgraamide kruvid (\*).
2. Lülitage funktsiooninupp asendisse . Pürolüütilise programmi seadistamiseks keerake ketasvalijat; Laske funktsioonil töötada eelseadistatud aja jooksul. Selle protsessi ja sellele järgneva jahutusetaapi ajal jääb ahjuuks lukustatuks.
3. Kui seade on jahtunud, puhastage ahju sisepinnad lapiga.

**▲ HOIATUS!** Enne seadme puudutamist veenduge, et see on jahtunud. Kõigi kuumade pindadega tuleb olla ettevaatlik, kuna esineb põletusohu. Kasutage destilleeritud või joogivett.

(\*) ainult 7 tasemega mudelitel.




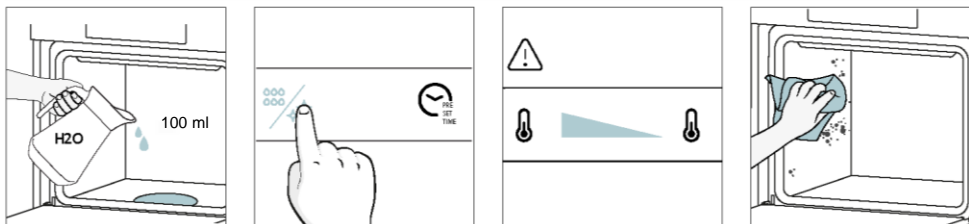


### Aquactiva

Aquactiva funktsioon on loodud kerge mustuse eemaldamiseks ning kiire ja keskkonnasõbraliku lahenduse pakkumiseks ahjukambri puhastamiseks auru jõul.

#### Kuidas see käib?

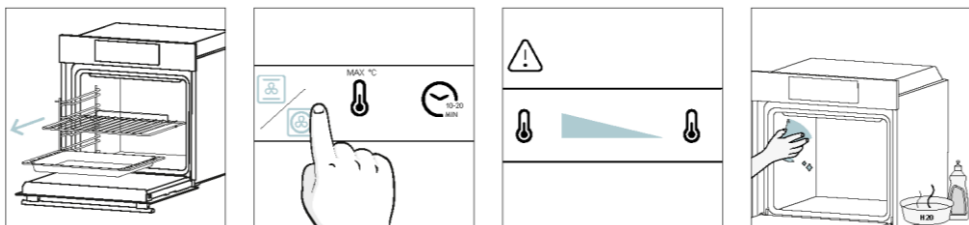
1. Valage 100 ml vett ahju alumisse süvendisse.
2. Lülitage nupp asendisse . Vajadusel keerake ketasvalijat, et seadistada programm Hydro Clean. Laske funktsioonil töötada eelseadistatud aja jooksul.
3. Puhastusprotsessi lõpus laske ahjul jahtuda.
4. Kui seade on jahtunud, puhastage ahju sisepinnad lapiga.
5. **▲ HOIATUS!** Enne seadme puudutamist veenduge, et see on jahtunud. Kõigi kuumade pindadega tuleb olla ettevaatlik, kuna esineb põletusohu. Kasutage destilleeritud või joogivett.



#### Katalüütiline puhastamine

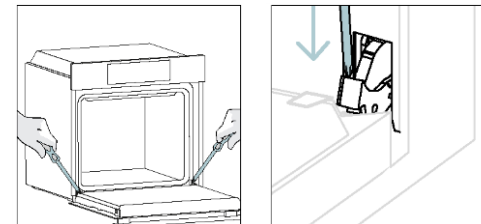
Ahjukambrit katavad katalüütilised paneelid, tänu millele ei pea te kunagi võitlema määrduvad ahjuga. Paneelid on kaetud spetsiaalse emailiga, millel on hästi pritsmete rasva imav mikropoorne struktuur. Katalüütilise keemilise reaktsiooni abil muudavad nad neeldunud rasva kõrge temperatuuriga kokkupuutel tõhusalt gaasilisteks elementideks.

Soovitus: kaaluge katalüütiliste paneelide vahetamist pärast umbes kolmeaastast kasutamist, eriti kui kasutate ahju kaks kuni kolm küpsetustsükli nädalas. See tagab optimaalse jõudluse ja puhtuse.

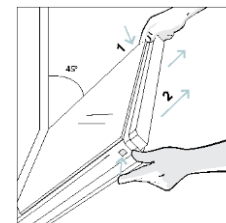


### 6.2.2. VÄLJASPOOL AHJU: klaasukse eemaldamine ja puhastamine

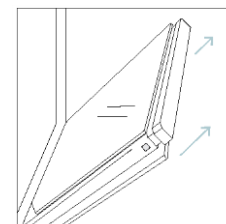
1. Asetage uks 90° nurga alla. Pöörake hingede lukustussakid ahjust väljapoole.



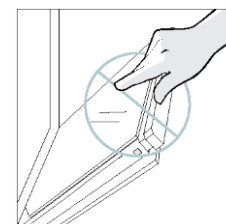
2. Asetage uks 45°. Vajutage samaaegselt kahte nuppu ukse külgmistel osadel ja tõmmake enda poole, et eemaldada ülemise klaasukse kate.



3. Eemaldage väga ettevaatlikult ahjuklaas, alustades sisemisest klaasist. Protseduuri ajal hoidke klaasist kindlalt mõlema käega kinni ja asetage see polsterdatud tasasele pinnale (nt kangale).



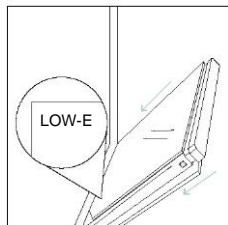
4. **▲ HOIATUS:** Välimine klaas ei ole eemaldatav.



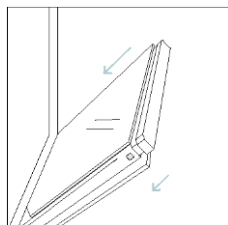
5. Puhastage klaas pehme lapi ja sobivate puhastusvahenditega.



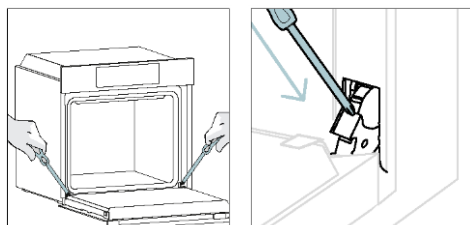
6. Sisestage klaaspaneelid, veendudes, et märgis „Low-E“ on õigesti loetav ja paigutatud ukse vasaku poole alumisele osale vasakpoolse hinge lähedale. Nii jääb esimesele klaasile trükitud silt ukse siseküljele.



7. Kinnitage ülemise klaasukse kate tagasi, lükates seda sissepoole, kuni kuulete klõpsu kahest külgnupust.



8. Seejärel viige uks tagasi 90° asendisse ja pöörake hingede lukustussakke sissepoole ahju sisemuse poole.



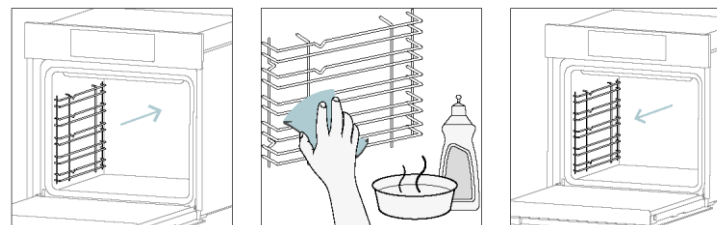
### 6.3. TARVIKUTE PUHASTAMINE

Pärast igat kasutamist puhastage tarvikud põhjalikult ja kuivatage rätikuga. Püsivate jääkide puhul kaaluge tarvikute leotamist vee ja seebi segus umbes 30 minutit enne nende teistkordset pesemist.

#### KÜLGRAAMIDE PUHASTAMINE:

##### - 6 tasemega mudel

1. Eemaldage külgraamid, tõmmates neid noolte suunas.
2. Puhastage külgraamid kas nõudepesumasinas või märja svammiga; pärast kuivatage need kindlasti.
3. Pärast puhastamist pange külgraamid tagasi eemaldamisele vastupidises järjekorras.

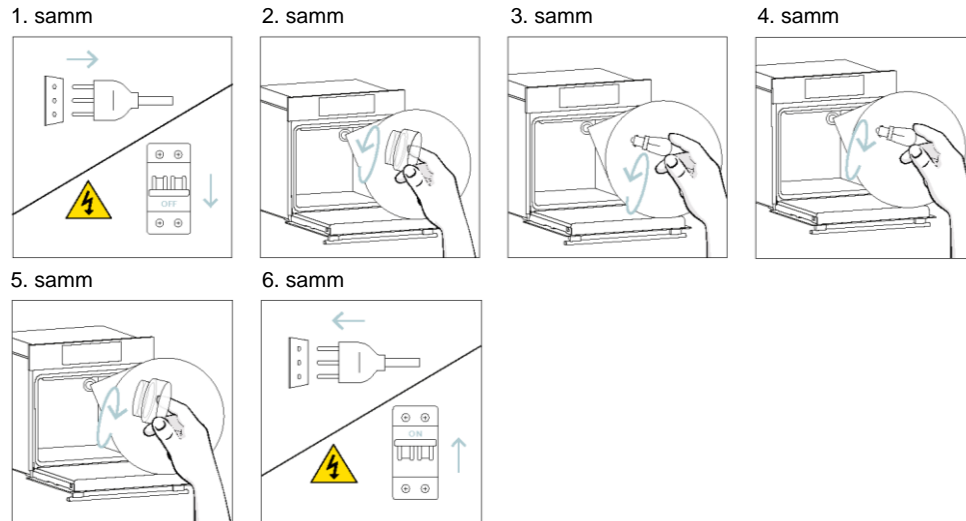


## 6.4. HOOLDUS

### KOMPONENTIDE VAHETAMINE

#### Lambipirni vahetamine:

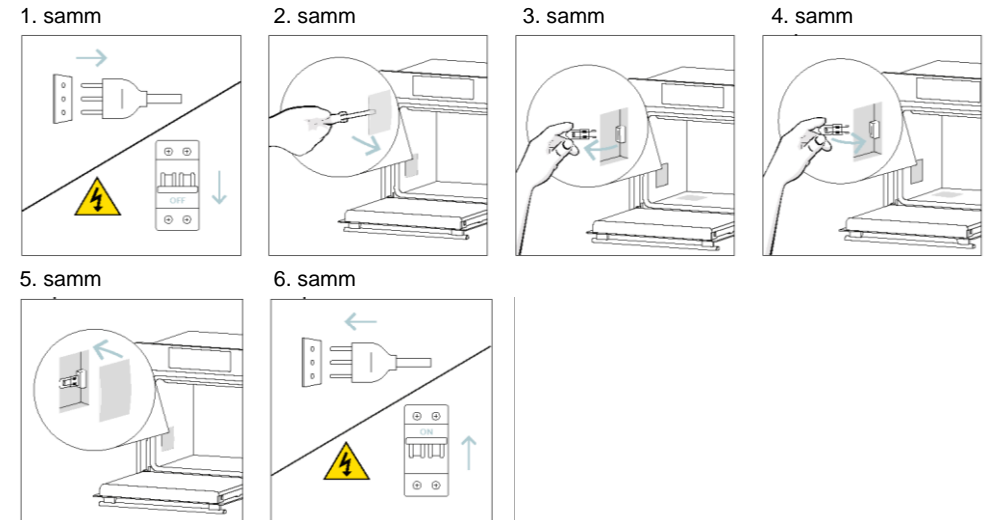
1. Lahutage ahi vooluvõrgust.
2. Eemaldage lambi klaaskate.
3. Eemaldage lambipirn.
4. Asendage pirn uue sama tüüpi pirniga.
5. Paigutage lambi klaaskate ümber.
6. Ühendage ahi uuesti vooluvõrku.



See toode sisaldab ühte või mitut energiatõhususe klassi G (lamp) kuuluvat valgusallikat

#### Külgmise pirni vahetamine:

1. Lahutage ahi vooluvõrgust.
2. Kasutage lameda peaga kruvikeerajat, asetades selle kaitseklaasi küljele ja suruge selle eemaldamiseks õrnalt.
3. Võtke lambipirnist ettevaatlikult kinni.
4. Sisestage uus.
5. Paigaldage kaitseklaas uuesti, vajutades seda õrnalt, kuni see lukustub oma kohale.
6. Ühendage ahi uuesti vooluvõrku.



See toode sisaldab ühte või mitut energiatõhususe klassi G (lamp) kuuluvat valgusallikat



## 7. VEAOTSING

Kui ahju kasutamisel esineb viga, kuvatakse ekraanil kood „ER“, millele järgneb kaks numbrit, mis tuvastavad vea.

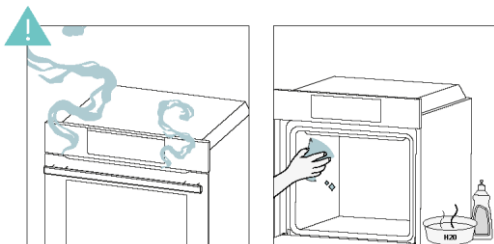
Lülitage ahi välja ja eemaldage vooluvõrgust, oodake mõni minut ja seejärel ühendage see uuesti.

Kui viga kaob, võite ahju kasutamist jätkata. Kui see ei õnnestu, helistage klienditeenindusse ja edastage ekraanil kuvatav kood (ERXX).

### Viga



### Suits



## 8. KESKKONNAKAITSE JA KÕRVALDAMINE

### 8.1. SEADME KÕRVALDAMINE



See seade on märgistatud vastavalt Euroopa direktiivile 2012/19/EL elektri- ja elektroonikaseadmetest tekkinud jäätmete (elektroonikaromude) kohta. Elektroonikaromud sisaldavad nii saasteaineid (millel võib olla negatiivne mõju keskkonnale) kui ka põhielemente (mida saab korduskasutada). On oluline, et elektroonikaromud läbiks eritötluse saasteainete nõuetekohaseks eemaldamiseks ja kõrvaldamiseks ning kõikide materjalide ringlussevõtuks.

Üksikisikul võib olla tähtis roll selle tagamisel, et elektroonikaromud ei muutuks keskkonnaprobleemiks; oluline on järgida mõningaid põhireegleid:

- elektroonikaromusid ei tohiks käidelda koos olmejäätmetega;
- elektroonikaromud tuleks viia spetsiaalsesse kogumiskohtadesse, mida haldab kohalik omavalitsus või registreeritud ettevõtte.

Paljudes riikides võib toimida suurte olmeelektroonikaromude kogumisteenus. Uue seadme ostmisel saate vana tagastada müüjale, kes peab selle ühekordselt tasuta vastu võtma, kui vana seade on uuega sama tüüpi ja samade funktsioonidega.

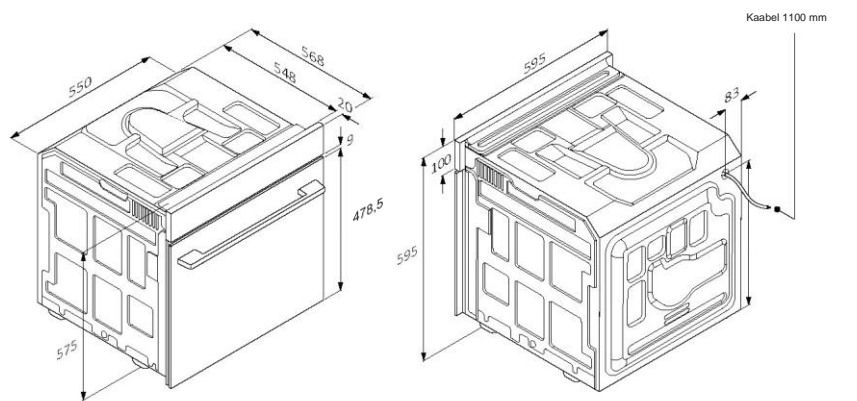
### 8.2. KESKKONNA SÄÄSTMINE JA AUSTAMINE

Võimaluse korral vältige ahju eelsoojendamist ja proovige see alati täita.

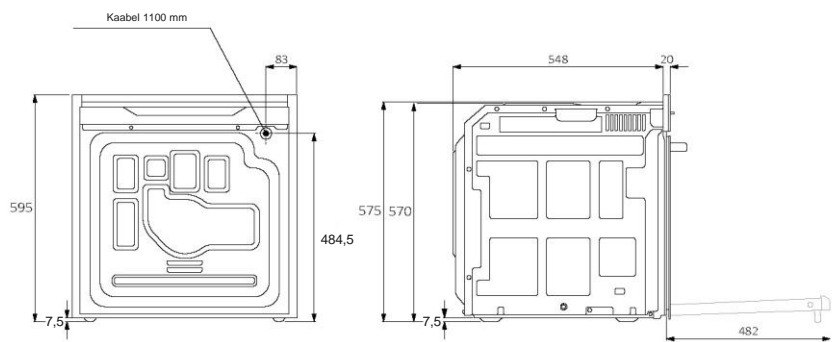
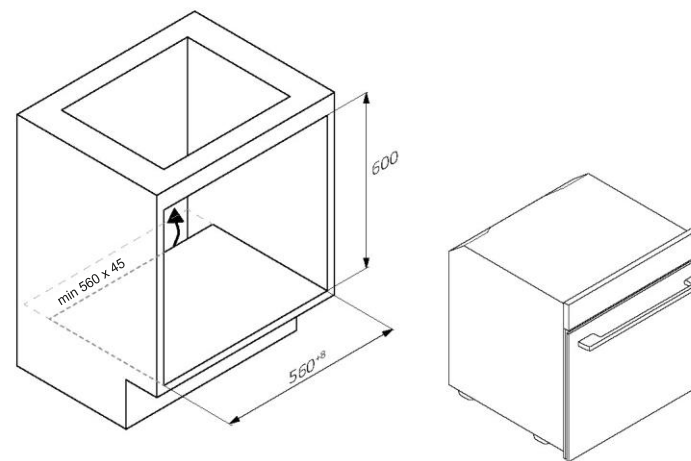
Avage ahju ust nii harva kui võimalik, sest alati, kui uks avatakse, hajub osa õõnes olevast soojusest. Olulise energiasäästu saavutamiseks lülitage ahi välja 5–10 minutit enne küpsetusaja kavandatud lõppu ja kasutage jääksoojust, mida ahi veel tekitab.

Hoidke tihendid puhtad ja korras, et vältida soojuse õõnest välja pääsemist. Kui teil on mitme tariifiga elektrileping, muudab „küpsetusviivituse“ programm energia säästmise lihtsamaks, lükates toidu valmistamise edasi madalama tariifiga ajale.

## 9. PAIGALDAMINE



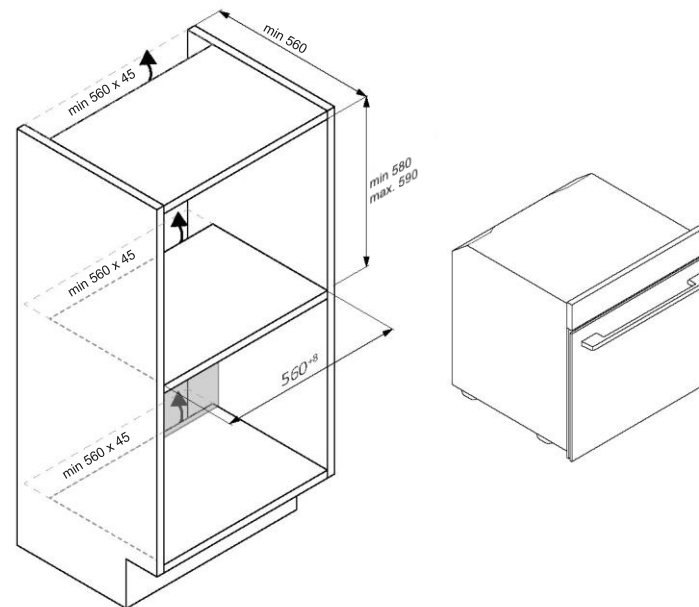
mm



Tagantvaade

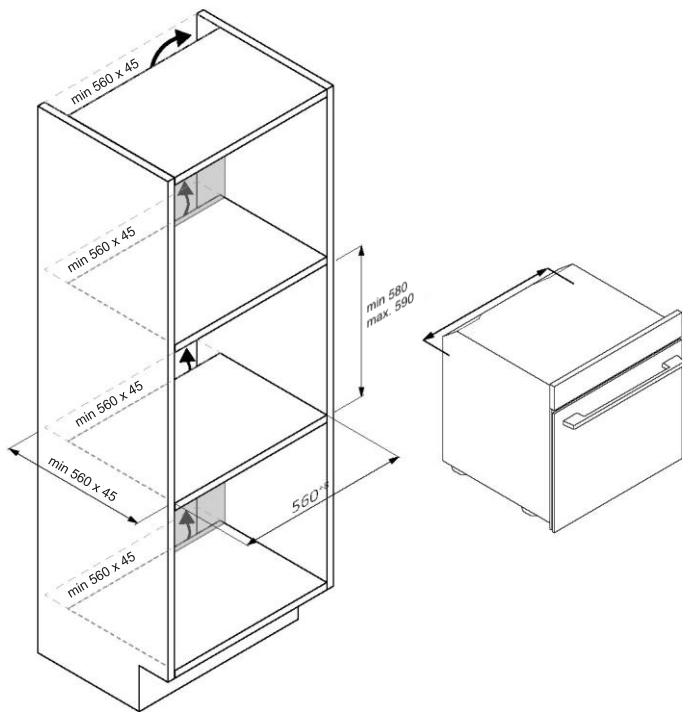
Kulgvaade

mm

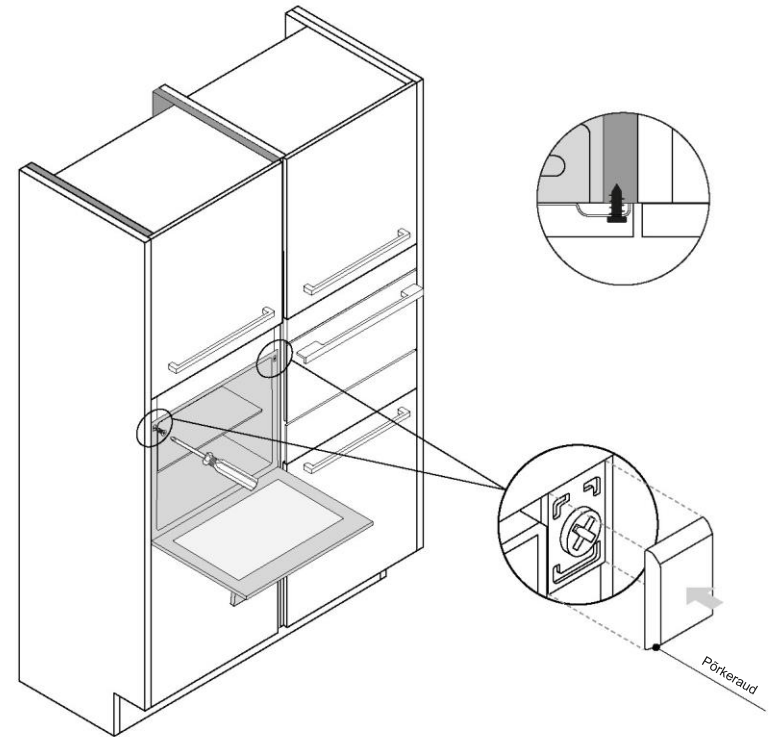


ET 42

ET 43



ET 44



ET 45



# CANDY

## VISAS NAUDOTOJO VADOVAS



(LT) Trumpas vadovas | (FR) Guide rapide | (IT) Guida veloce

[www.candy-home.com](http://www.candy-home.com)

CANDY HOOVER GROUP Via Comolli 16 Brugherio, Italia



### SVEIKI


Dėkojame, kad pasirinkote mūsų gaminį. Kad užtikrintumėte savo saugą ir pasiektumėte geriausių rezultatų, atidžiai perskaitykite šį vadovą, taip pat saugos instrukcijas, ir išsaugokite ateičiai. Prieš montuodami orkaitę, atkreipkite dėmesį į serijos numerį, kurio gali prireikti remontui. Patikrinkite, ar nėra transportuojant atsiradusių pažeidimų, ir, jei nesate tikri, prieš naudodami pasitarkite su techniku. Pakavimo medžiagas laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje.

**i PASTABA.** Atkreipkite dėmesį, kad orkaitės funkcijos ir priedai gali skirtis priklausomai nuo įsigyto modelio.

1. SAUGOS INFORMACIJA
2. GAMINIO PRISTATYMAS
  - 2.1. GAMINIO APŽVALGA
  - 2.2. PRIEDAI
  - 2.3. VALDYMO SKYDELIS
  - 2.4. JUNGTYS
3. PRIEŠ PALEIDŽIANT
  - 3.1. INFORMACIJA PRADEDANT
  - 3.2. PIRMAS NAUDOJIMAS
  - 3.3. PARENGIAMIEJI VALYMO DARBAI
4. GAMINIO VEIKIMAS
  - 4.1. KAIP GAMINYS VEIKIA
  - 4.2. MAISTO RUOŠOS FUNKCIJOS
    - 4.2.1. STANDARTINĖS FUNKCIJOS
    - 4.2.2. SPECIALIOS FUNKCIJOS
5. MAISTO RUOŠOS GAIRĖS
  - 5.1. BENDROJI MAISTO RUOŠOS LENTELĖ
  - 5.2. EVERYDAY COOKING LENTELĖ
6. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS
  - 6.1. BENDROSIOS REKOMENDACIJOS
  - 6.2. ORKAITĖS VALYMAS
    - 6.2.1. ORKAITĖS VIDUJE: valymo funkcijos
    - 6.2.2. ORKAITĖS IŠORĖ: stiklinių durelių išėmimas ir valymas
  - 6.3. PRIEDŲ VALYMAS
  - 6.4. PRIEŽIŪRA
7. TRIKČIŲ ŠALINIMAS
8. APLINKOS APSAUGA IR ATLIEKŲ ŠALINIMAS
  - 8.1. PRIETAISO ŠALINIMAS
  - 8.2. TAUPYMAS IR APLINKOS TAUSOJIMAS
9. ĮRENGIMAS

## 1. SAUGOS INFORMACIJA


### BENDRIEJI ĮSPĖJIMAI

- Valydami nenaudokite garinių valymo prietaisų.
-  **DĖMESIO.** Siekiant išvengti pavojaus dėl netyčinio šiluminio išjungiklio nustatymo iš naujo, šio prietaiso negalima maitinti per išorinį perjungiklį, pvz., laikmatį, arba prijungus prie grandinės, kurią reguliariai įjungia ir išjungia bendroji elektros energijos sistema
- Naudojamas prietaisas įkaista. Saugokitės sąlyčio su kaitinimo elementais orkaitės viduje.

### Naudokite pagal numatytą paskirtį

- Orkaitę naudokite tik pagal paskirtį, t. y. tik maistui ruošti; naudojant bet kokiais kitais tikslais, pvz., kaip šilumos šaltinį, toks naudojimas laikomas netinkamu ir pavojingu. Gamintojas negali būti laikomas atsakingu už žalą, patirtą naudojant ne pagal paskirtį, netinkamai arba nepagrįstai.

### Naudojimo apribojimai

- Šį prietaisą gali naudoti vaikai nuo 8 metų ir asmenys, kurių fiziniai, jutiminiai ar protiniai gebėjimai yra riboti arba kurie neturi patirties ir žinių, jei jie prižiūrimi arba jiems duoti nurodymai, kaip saugiai naudoti prietaisą, ir jie supranta su tuo susijusius pavojus. Vaikai negali žaisti su prietaisu. Vaikai be priežiūros negali valyti ir tvarkyti šio prietaiso.
- Šis prietaisas neskirtas naudoti asmenims (įskaitant vaikus), kurių fiziniai, jutiminiai ar protiniai gebėjimai yra riboti arba kurie neturi patirties ir žinių, nebent asmuo, atsakingas už jų saugą, juos prižiūri arba duoda nurodymus, kaip naudotis prietaisu.
- Prižiūrėkite vaikus, kad nežaistų su prietaisu.
-  **ĮSPĖJIMAS.** Naudojant prietaisas ir jo pasiekiamos dalys įkaista. Saugokitės, kad neprisiliestumėte prie kaitinimo elementų. Jaunesnei nei 8 metų vaikai, jei jie neprižiūrimi, negali artintis prie prietaiso.



- **⚠ ĮSPĖJIMAS!** Naudojant pasiekiamos dalys gali įkaisti. Maži vaikai nuo prietaiso turi būti laikomi atokiu atstumu.

### ĮSPĖJIMAI DĖL ĮRENGIMO

- Orkaitę galima statyti aukštai kolonoje arba po stalviršiu.
- Prieš pritvirtindami orkaitės skyriuje turite užtikrinti gerą ventiliaciją, kad tinkamai cirkuliuotų grynas oras, reikalingas vidinėms dalims atvėsinti ir apsaugoti. Padarykite iliustracijose pagal tvirtinimo tipą nurodytas angas. Orkaitę prie įrengimų visada tvirtinkite kartu su prietaisu pateiktais varžtais.
- Norint naudoti prietaisą vardiniais dažniais, nereikia atlikti jokių papildomų veiksmų ar nustatyti nuostatų.
- Prietaiso negalima montuoti už dekoratyvinių durelių, kad neperkaistų.
- Montuojant orkaitę reikia atjungti maitinimo tinklą, kad neperkaistų.
- Jei reikia gamintojo pagalbos pašalinant dėl netinkamo įrengimo atsiradusias triktis, šiems pagalbos darbams garantija netaikoma. Reikia vadovautis kvalifikuotų specialistų pateiktų nurodymų.
- Netinkamai įrengus galima sužaloti arba sužeisti žmones, gyvūnus arba pažeisti daiktus. Gamintojas už šiuos sužalojimus ar sužeidimus negali būti laikomas atsakingu.
- Montavimo darbus turi atlikti kvalifikuotas technikas, kuris išmano tos šalies, kurioje atliekami įrengimo darbai, galiojančius įstatymus ir jų laikosi, taip pat laikosi gamintojo instrukcijų.
- Išpakavę prietaisą visada patikrinkite, ar jis nepažeistas, o jei kilo problemų, prieš įrengdami kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą ir neprijunkite prietaiso prie maitinimo šaltinio.
- Prieš naudodami prietaisą, nuimkite pakavimo medžiagą.
- Montuodami orkaitės nekelkite ir neneškite į kitą vietą laikydami už durelių rankenos.
- Baldai, kuriuose montuojama, ir gretimi baldai turi būti atsparūs 95 °C temperatūrai.
- Montuojant rekomenduojama mūvėti apsaugines pirštines, kad neįsijautumėte.
- Gaminio neįrenkite atviroje aplinkoje, neapsaugotoje nuo atmosferos veiksnių.

- Šis prietaisas pritaikytas naudoti mažesniame nei 2000 m aukštyje.

### ELEKTROS ĮSPĖJIMAI

- Lizdas turi atitikti etiketėje nurodytą apkrovą, o jo įžeminimo kontaktas prijungtas ir veikiantis. Įžeminimo laidas yra geltonai žalios spalvos. Šią operaciją turi atlikti tinkamos kvalifikacijos specialistas.
- Prijungti prie maitinimo šaltinio galima tarp prietaiso ir maitinimo šaltinio, galinčio atlaikyti maksimalią prijungtą apkrovą ir atitinkančio taikomus teisės aktus, naudojant kištuką arba stacionarią instaliaciją su daugiapoliu pertraukikliu, kurio kontaktai būtų atskirti laikantis III kategorijos viršįtampio reikalavimų.
- Jei lizdas ir prietaiso kištukas nesuderinami, paprašykite kvalifikuoto elektriko pakeisti lizdą kitu tinkamo tipo lizdu. Kištukas ir lizdas turi atitikti esamas šalies, kurioje įrengiama, normas.
- Geltonai žalias įžeminimo kabelis negali būti pertrauktas naudojant pertraukiklį. Prietaisą įrengus, prijungti naudojamas lizdas arba daugiapolis pertraukiklis turi būti lengvai pasiekiamas.
- Jei maitinimo laidas pažeistas, jį turi pakeisti gamintojas, jo techninės priežiūros atstovas arba panašios kvalifikacijos asmenys, kad būtų išvengta pavojaus. Dėl remonto darbų kreipkitės tik į klientų aptarnavimo skyrių ir paprašykite originalių atsarginių dalių.
- Prieš atlikdami bet kokius prietaiso darbus ar priežiūros darbus atjunkite nuo elektros tinklo.
- **⚠ ĮSPĖJIMAS.** Prieš keisdami lemputę patikrinkite, ar prietaisas išjungtas, kad išvengtumėte galimų elektros smūgių.
- Prieš išimant išimamas dalis, orkaitė turi būti išjungta. Išvalę šias dalis įstatykite atgal, kaip nurodyta instrukcijoje.
- Naudojant bet kokius elektros prietaisus, reikia laikytis kai kurių pagrindinių taisyklių:
  - norėdami atjungti prietaisą nuo maitinimo lizdo, netraukite už maitinimo kabelio;
  - nelieskite prietaiso šlapiomis ar drėgnomis rankomis ar kojomis;
  - apskritai naudoti adapterių, kelių lizdų ir ilginamųjų kabelių nerekomenduojama;
  - gedimo ir (arba) prasto veikimo atveju prietaisą išjunkite ir jo nenaudokite.

- **i PASTABA.** Gali tekti atlikti orkaitės priežiūros darbus, todėl rekomenduojama pasirinkti kitu sieniniu lizdu, kad orkaitę perkėlus iš jos montavimo vietos prietaisą būtų galima prijungti prie šio lizdo.
- Netinkamai atlikus bet kokius remonto, montavimo ir priežiūros darbus, naudotojui gali kilti didelis pavojus.
- Gamybos įmonė pareiškia, kad neprisiima atsakomybės už tiesioginę ar netiesioginę žalą, atsiradusią dėl netinkamai atliktų montavimo, priežiūros ar remonto darbų. Taip pat įmonė nebus atsakinga už žalą, atsiradusią nesant įžeminimo sistemos arba pertraukus šios sistemos darbą (pvz., dėl elektros smūgio).
- **! DĖMESIO.** Siekiant išvengti pavojaus dėl netyčinio šiluminio išjungiklio nustatymo iš naujo, šio prietaiso negalima maitinti per išorinį perjungiklį, pvz., laikmatį, arba prijungus prie grandinės, kurią reguliariai įjungia ir išjungia bendroji elektros energijos sistema.
- Prietaisas nepritaikytas aktyvinti naudojant išorinį laikmatį arba atskirą nuotolinio valdymo sistemą.

### NAUDOJIMAS IR PRIEŽIŪRA

- Riebalų rinktuvė surenka gaminant maistą lašančius likučius.
- Dėdami groteles ant šoninių laikiklių įsitikinkite, kad trumpesnė šoninė dalis (tarp stabdiklio ir toliausio krašto) yra nukreipta orkaitės vidaus link. Jei grotelės yra su dekoratyviniu metaliniu strypu, atkreipkite dėmesį į jų padėtį orkaitės išorėje – turi matytis ir būti įskaitomas prekės ženklas logotipas. Tinkamos padėties parinkimą taip pat žiūrėkite šio naudotojo vadovo skyriuje „Priedai“ pateiktame vaizde.
- Orkaitės durelių stiklams valyti nenaudokite stiprių abrazyvinių valiklių ar aštrių metalinių grandiklių, nes jie gali subraižyti paviršių, todėl stiklas gali sudužti.
- Naudokite tik šiai orkaitei rekomenduojamą temperatūros zoną.
- Gaminant maistą, orkaitės ertmėje arba ant durelių stiklo gali kondensuotis drėgmė. Taip ir turi būti. Norėdami sumažinti šį efektą, įjungę maitinimą ir prieš į orkaitę dėdami maistą, palaukite 10–15 min. Bet kokių atveju, orkaitei pasiekus maistui gaminti skirtą temperatūrą, kondensatas išnyks.

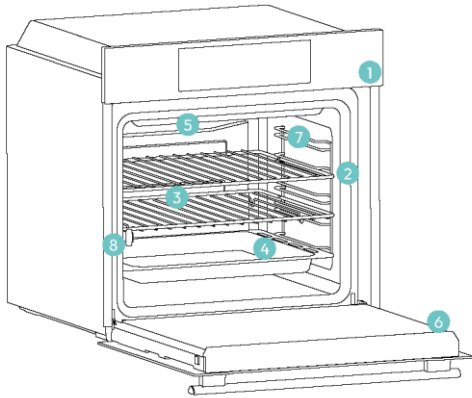
- Daržoves ruoškite talpoje su dangčiu, o ne ant atviros skardos.
- Maistą ruošę ilgiau nei 15–20 minučių, nepalikite jo orkaitės viduje.
- Ilgai trunkanti maitinimo triktis maisto ruošimo etapo metu gali sukelti monitoriaus gedimą. Tokiu atveju susisiekite su klientų aptarnavimo tarnyba.
- **! ĮSPĖJIMAS!** Orkaitės sienų neišklokite aliuminio folija arba parduotuvėse parduodama vienkartinė apsauga. Aliuminio folija arba kita apsauga, tiesiogiai besiliečianti su įkaitusiu emaliu, gali išsilydyti ir pažeisti vidinių sienelių emalį.
- **! ĮSPĖJIMAS!** Niekada nepašalinkite orkaitės durelių sandariklio.
- **! ATSARGIAI.** Ruošdami maistą arba orkaitei įkaitus, nepilkite į ertmės apačią vandens.
- Norint tinkamai naudoti orkaitę, patartina nedėti maisto tiesiog ant lentynų ir kepimo skardų, bet naudoti orkaitės popierius ir (arba) specialias talpyklas.

### ĮSPĖJIMAI (\* „PYRO“ ORKAITĖMS)

- Prieš valant reikia pašalinti gausiai išsiliejusius skysčius.
- **! ĮSPĖJIMAS.** Prieš pradėdami automatinį valymo ciklą, atlikite toliau nurodytus veiksmus:
  - nuvalykite orkaitės dureles;
  - iš orkaitės vidaus drėgna kempine pašalinkite didelius arba stambius maisto likučius; nenaudokite ploviklių;
  - išimkite visus priedus ir įstumiamų lentynų rinkinį (jei yra);
  - nedėkite virtuvinių rankšluosčių.
- Prieš atlikdami valymo ciklą orkaitėse su mėsos zonda būtinai uždenkite angą pateikta veržle. Kai mėsos zondas nenaudojamas, angą visada uždenkite veržle.
- Pirolizės valymo proceso (jei yra) metu paviršiai gali įkaisti labiau nei įprastai, todėl neleiskite artintis vaikams.
- Jei virš orkaitės sumontuota kaitlentė, pirolizės įrenginiui veikiant niekada jos nenaudokite, kad kaitlentė neperkaistų.

## 2. GAMINIO PRISTATYMAS

### 2.1. GAMINIO APŽVALGA



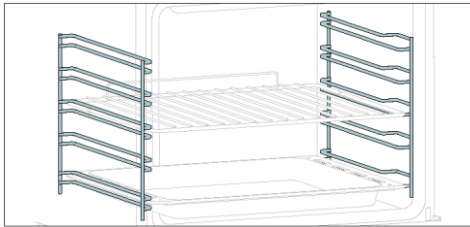
1. Valdymo skydelis
2. Lentynų padėčių numeriai
3. Grotelės
4. Padėklai
5. Ventiliatoriaus dangtelis
6. Orkaitės durelės
7. Šoninės vielinės grotelės (jei yra: tik plokščiai ertmei)
8. Serijos numeris ir QR kodas



Čia įrašykite savo serijos numerį, kad žinotumėte ateiityje.

### 2.2. PRIEDAI

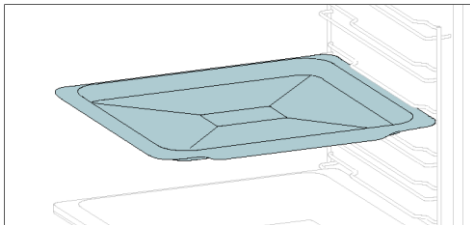
#### Šoninės vielos grotelės (tik jei yra)



Šoninės lentynos, esančios abiejose orkaitės ertmės pusėse, skirtos kepimo skardai ir grotelėms įdėti kepimo metu.

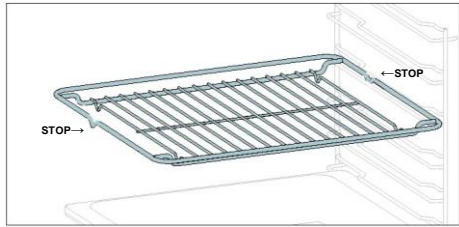
**PASTABA.** 6 arba 7 lygiai, priklausomai nuo modelio.

#### Kepimo skarda (tik jei yra\*)



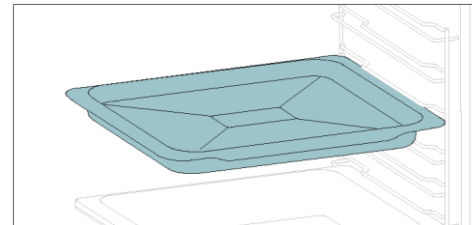
Seklios, plokščios konstrukcijos kepimo skarda puikiai tinka tolygiam apačios skrudinimui, taigi ir sausainiams bei pyragaičiams kepti. Be to, padėjus ją po kepimo grotelėmis, galima surinkti lašus, kad orkaitė išliktų švari.

#### Metalinės grotelės



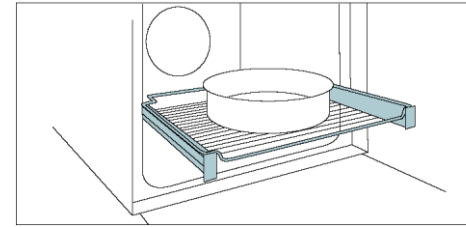
Orkaitėje metalinės grotelės yra išimama, reguliuojama lentyna, ant kurios padedami maisto ruošos indai, užtikrinama tolygi kaitra; taip pat ją lengva valyti. Ją galima naudoti skirtingo aukščio lėkštėms ir keptuvėms pagal įvairius maisto ruošos poreikius.

#### Gilesnė skarda



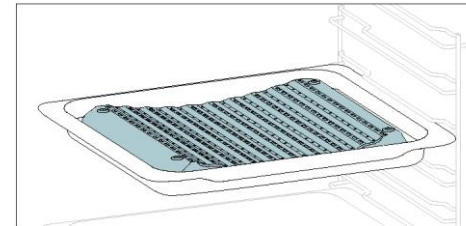
Gilesnė skarda puikiai tinka sluoksniuotiems patiekalams arba prireikus įpilti skysčio, pavyzdžiui, troškiniams ar kepsniams. Gylis parinktas taip, kad užtikrintų norimą jame gaminti maisto konsistenciją.

#### Teleskopiniai kreipikliai (tik jei yra\*)



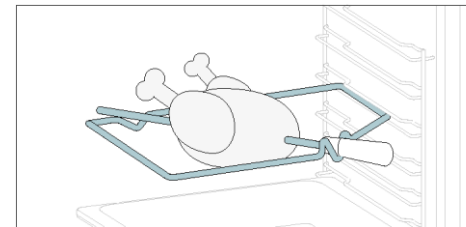
Teleskopiniai orkaitės bėgeliai yra lentynos, kurias galima paiginti, kad būtų lengviau įdėti ar išimti daiktus ir nereikėtų kišti rankų giliau į karštą orkaitę. Jie užtikrina saugumą, stabilumą ir gali būti reguliuojami skirtingų lygių padėtyse.

#### Išmanioji skarda – KEPSNINĖS režimas (tik jei yra\*)



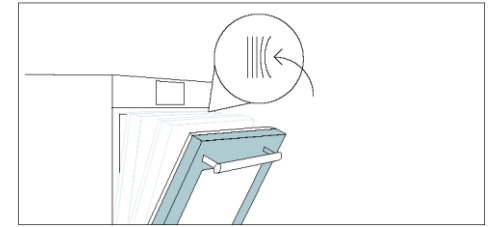
Įgaubta forma leidžia tinkamai cirkuluoti drėgmei, susidarančiai ruošiant maistą, todėl maisto drėgmės lygis išlieka didelis. Pagal vandens skardoje kiekį ruošiamas maistas bus sausesnis ar drėgnesnis.

#### Krosnelė (tik jei yra\*)



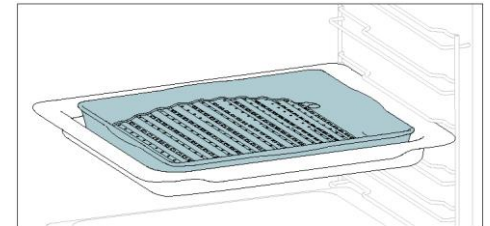
Krosnelė veikia kartu su viršutiniu kaitinimo elementu, sukamas maistas kepamas homogeniškai. Geriausiai tinka vidutinio dydžio maisto gabalai. Idealiai tinka norint iš naujo atrasti tradicinių kepsnių skonį.

#### „Softclose“ / „Softopen“ vyriai (tik jei yra\*)



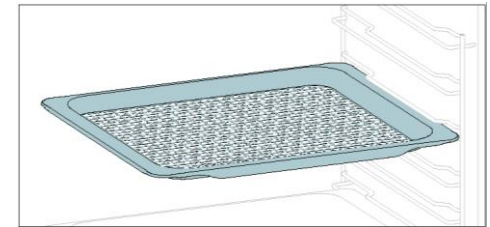
Švelnaus uždarymo ir atidarymo vyriai kontroliuoja durelių judėjimą, todėl durelės juda ramiai ir be smūgių.

#### Išmanioji skarda – GARŲ režimas (tik jei yra\*)



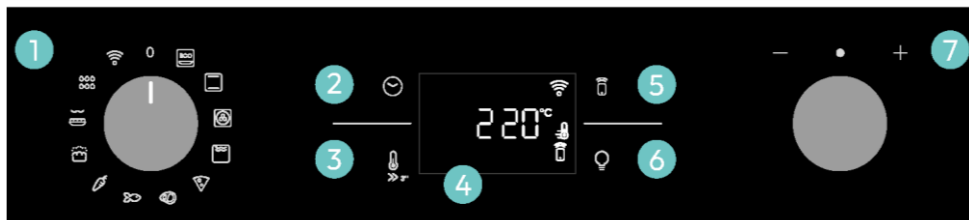
Išgaubta forma tinka kepti orkaitėje aukštoje temperatūroje (220°), taigi dėl riebalų drenažo skardos dugne net namuose su nedideliu dūmų kiekiu galima gauti tarsi kepsninėje ruošą kepsnį.

#### „Airfry“ skarda (tik jei yra\*)



„Airfry“ skarda užtikrina, kad karštas oras pasiektų maistą tolygiai, trimatėje erdvėje, todėl išorė tampa traškesnė, o vidus išlieka minkštas. Norėdami surinkti sultis ir trupinius, padėkite ją ant kepimo skardos.

### 2.3. VALDYMO SKYDELIS



Funkcijos ir funkcijų rangavimą galima keisti priklausomai nuo modelio.

1. Funkcijos pasirinkimo rankenėlė
2. Laikas
3. Temperatūra
4. LED ekranas
5. Nuotolinio valdymo pultelis
6. Lemputė
7. Sukamasis valdiklis

#### PAGRINDINĖS FUNKCIJOS

Ekranas turi 4 pagrindines funkcijas.

Simbolis	Funkcija	Aprašymas
	<a href="#">Laikas</a>	Paspauskite vieną kartą, kad nustatytumėte maisto gaminimo trukmę, du kartus, kad nustatytumėte laikmatį (galima naudoti budėjimo režimu), tris kartus, kad nustatytumėte dienos laiką ir keturis kartus, kad atidėtumėte paleidimą. Budėjimo režimu galima pasiekiamas tik virtuvės laikmatis.
	Temperatūra	Paspauskite vieną kartą, kad patikrintumėte ertmės temperatūrą, paspauskite ir palaikykite 3 sekundes, kad aktyvintumėte greitojo pašildymo parinktį (galima naudotis tik pašildant orkaitę). Kai pašildymas aktyvus, ekrane rodoma atitinkama piktograma.
	<a href="#">Nuotolinio valdymo įjungimas / išjungimas</a>	Paspauskite mygtuką, kad, susieję orkaitę su „hOn“ programėle (per programėlę), aktyvintumėte nuotolinio valdymo funkciją.
	Apšvietimas	Paspauskite, kad įjungtumėte / išjungtumėte orkaitės ertmės apšvietimą.

### 2.4. JUNGTYS

#### Belaidžio ryšio parametrai

Technologija	„Wi-Fi“	„Bluetooth“
Standartinė	IEEE 802.11 b/g/n	4.2 versijos „Bluetooth“, BR / EDR, BLE
Dažnių juosta (-os) [MHz]	2401+2483	2402+2480
Maksimali galia [mW]	100	10

#### Prie tinklo prijungtos įrangos informacija apie gaminį

Gaminio elektros energijos sąnaudos prijungus prie tinklo budėjimo režimu, jei prijungta prie visų tinklo prievadų ir aktyvinti visi belaidžio tinklo prievadai: 2,0 W.

#### Kaip aktyvinti belaidžio tinklo prievadą

„Wi-Fi“ modulis įsijungia funkcinę rankenėlę nustačius į kitą nei nulinę padėtį.

#### Kaip išjungti belaidžio tinklo prievadą

Kai funkcinė rankenėlė nustatyta į nulinę padėtį, „Wi-Fi“ modulis visada išjungtas.

Jei rankenėlė nustatyta į kitą padėtį, eikite į „Wi-Fi“ meniu ir pasirinkite išjungimo padėtį, kad išjungtumėte „Wi-Fi“.

Šiuo dokumentu „Candy Hoover Group Srl“ pareiškia, kad radijo ryšio įranga atitinka Direktyvą 2014/53/ES ir atitinkamus Jungtinės Karalystės rinkos teisės aktų reikalavimus. Visą atitikties deklaracijos tekstą galima rasti šiuo interneto adresu: [www.candy-group.com](http://www.candy-group.com)





## KAIP NAUDOTIS PROGRAMĖLE

Jūsų prietaisas gali būti prijungtas prie namų belaidžio tinklo ir valdomas nuotoliniu būdu naudojant programėlę. Prijunkite prietaisą, kad jis nuolat būtų atnaujinamas naujausia programine įranga ir funkcijomis.

### I PASTABA

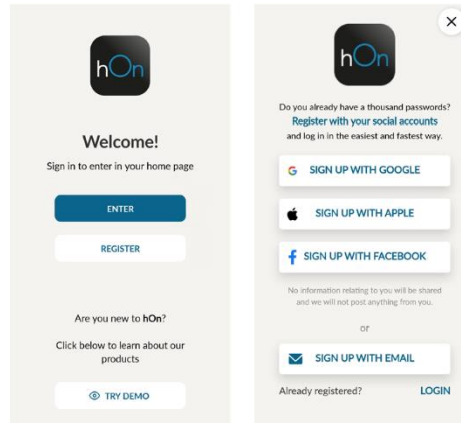
- Įjungus orkaitę, WIFI piktogramos mirksi 30 minučių. Per šį laikotarpį galima užregistruoti gaminį.
- Įsitikinkite, kad namų „Wi-Fi“ tinklas įjungtas.
- Žingsnis po žingsnio gausite nurodymus apie savo prietaisą ir mobilųjį įrenginį.
- Orkaitės prijungimas gali užtrukti iki 10 minučių.
- Programėlėje rasite daugiau patarimų ir trikčių šalinimo būdų.

Atsisiųskite į savo išmanųjį telefoną.



## NAUJO NAUDOTOJO REGISTRACIJA

- Spustelėkite „Užsiregistruoti“
- Užsiregistruoti galite naudodami socialinių tinklų paskyras arba įvesdami asmeninio el. pašto adresą.



## SPARČIOJO SUSIEJIMO REGISTRACIJA

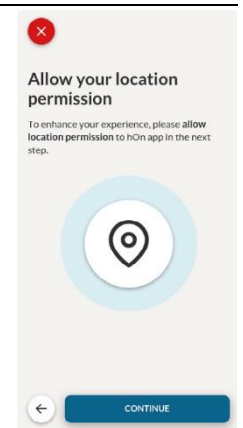
1 veiksmas

- Pasirinkite „Pridėti prietaisą“.



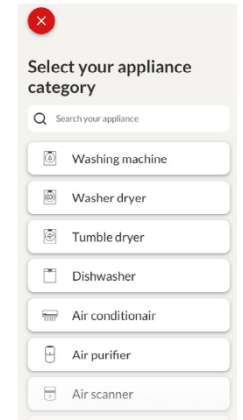
2 veiksmas

- Suteikite buvimo vietos nustatymo leidimą.



3 veiksmas

- Pasirinkite orkaitę iš prietaisų kategorijos.



4 veiksmas

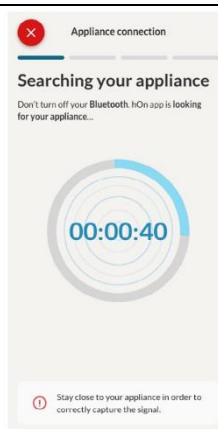
- Įjunkite prietaisą; jei jis jau įjungtas, išjunkite ir vėl įjunkite.





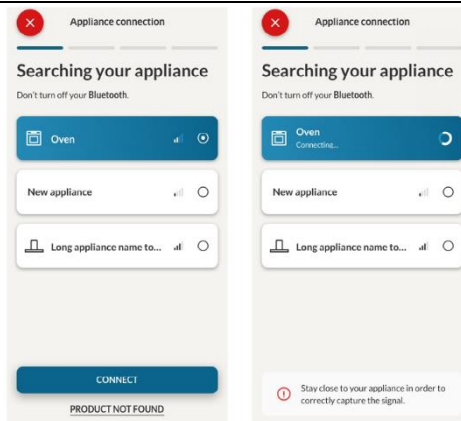
## 5 veiksmas

- Įjungus programėlę „hOn“ pradės ieškoti jūsų buitinio prietaiso.



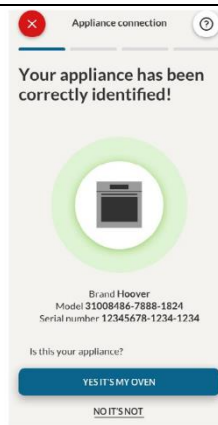
## 6.1–6.2 veiksmai

- Pasirinkite savo buitinį prietaisą, bakstelėkite „Prijungti“ ir palaukite kelias sekundes.



## 7 veiksmas

- Jūsų orkaitė bus rasta ir ją galėsite valdyti „hOn“ programėle.



## 📶 KAIP PAKEISTI „WI-FI“ NUSTATYMUS

Užregistravęs prietaisą, naudotojas gali keisti „Wi-Fi“ nustatymus, kaip nurodyta toliau.

- **„WI-FI“ ĮJUNGTAS.** Orkaitės būsena galima stebėti tik programėlėje.
- **„WI-FI“ IŠJUNGTAS.** Orkaitė neprijungta, bet vis tiek užregistruota naudojant išsaugotus tinklo kredencialus.
- **„WI-FI“ NUSTATYMAS IŠ NAUJO.** Ryšys nustatomas iš naujo ir galima užregistruoti iš naujo.

1. Pasukite „Wi-Fi“ meniu funkcinę rankenėlę.
2. Ekrane rodoma „On“ (įjungta).
3. Sukite ratuko valdiklį, kol pasirodys „Off“ (išjungta) arba nustatymo iš naujo nustatymas „rSt“.



## 📱 NUOTOLINIO VALDYMO PULTELIS

Nuotolinio valdymo pultelis naudotojams suteikia daug pranašumų, darbas tampa patogesnis, našesnis; juo prietaisą galima valdyti tiesiogiai ir per „hOn“ programėlę.

Ši funkcija leidžia naudotis įvairiomis prietaiso funkcijomis, pvz., greita arba suplanuota receptų ar maisto ruošos programų, jau esančių programėlėje, pradžia; receptų eigos stebėjimas realiuoju laiku; naudojamų maisto ruošos parametrų reguliavimas.

Be to, baigus programas ar receptus, galima gauti pranešimus.

Nuotolinio valdymo pultelį galima aktyvinti tik tada, kai gaminys užregistruotas.

**ⓘ PASTABA.** Jis tinka visoms maisto ruošos funkcijoms, išskyrus „apkepinimas“ ir „Supergriil“ programas.

### Kaip aktyvinti nuotolinio valdymo pultelį

1. Pasukite „Wi-Fi“ meniu funkcinę rankenėlę.
2. Paspauskite 📱.
3. Ekrane rodoma „hOn“. Bus rodomos „Wi-Fi“ ir nuotolinio valdymo pultelio piktogramos.
4. Atidarykite programėlę, pasirinkite programą ir leiskite pradėti ruošti maistą. Proceso metu galima valdyti ir keisti programos parametrus prietaise ir programėlėje.



Taip pat galima aktyvinti nuotolinio valdymo pultelį maisto ruošos proceso metu paspaudžiant atitinkamą mygtuką.



#### Kaip sustabdyti nuotolinio valdymo pultelį

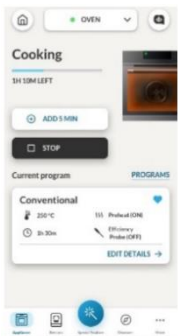
Kol vykdoma maisto ruošos programa, ją galima sustabdyti prietaise, pasukant funkcinę rankenėlę į kitą padėtį. Šie veiksmai nutraukia maisto ruošos procesą.

Kitas būdas – paspausti atitinkamą su prietaisu pateikto nuotolinio valdymo pultelio mygtuką. Šie veiksmai nutraukia maisto ruošos procesą.



Be to, maisto ruošos programą galite sustabdyti nuotoliniu būdu, naudodami programėlę, ekrane spustelėdami mygtuką „STOP“. Orkaitė automatiškai sustabdys maisto ruošą.

**PASTABA.** Jei naudotojas sustabdo maisto ruošą orkaitėje, tuo pačiu metu bus matoma sustabdyta maisto ruoša ir programėlėje.



## 3. PRIEŠ PALEIDŽIANT

### 3.1. INFORMACIJA PRADEDANT

Pirmą kartą įjungus orkaitę, galite pastebėti šiek tiek dūmų. Nesijaudinkite, prieš naudodami orkaitę tik palaukite, kol dūmai išsisklaidys.

#### Kaip veikia durelės

Naudojant funkcijas su grotelėmis, dėl durelių jungiklio technologijos orkaitė automatiškai pristabdo kaitinimo elementus atidarius dureles, o uždarius – tęsia maisto ruošą.

Ši funkcija galima tik tam tikrose orkaitės konfigūracijose. Ją turi visi „Pyro“ modeliai.

Pirolizinio valymo proceso metu orkaitės durelės visada lieka užrakintos. Jei jos neužrakintos, orkaitėje bus rodomas 24 klaidos kodas ir pristabdyta valymo funkcija.

#### Kaip veikia apšvietimas

Orkaitės ertmę apšviečia viena ar daugiau lempučių, kurios įprastai įsijungia kiekvieną kartą, kai paleidžiama maisto ruošos funkcija.

Orkaitėse su durelių jungikliu (žr. toliau) lemputė automatiškai įsijungia atidarius dureles.

Orkaitėse su lemputės mygtuku šis taip pat gali būti naudojamas apšvietimui įjungti.

Jei orkaitės durelės lieka atidarytos ilgiau nei 10 minučių, lemputės automatiškai išsijungia.

Pirolizinio valymo proceso metu lemputė išjungta.\*

#### Kaip veikia aušinimo ventiliatorius

Aušinimo ventiliatorius išsklaido karštį, neleidžia orkaitei ir jos aplinkai pernelyg įkaisti, taip pat apsaugo virtuvės prietaisus nuo aukštos temperatūros poveikio. Dėl šios priežasties aušinimo ventiliatorius tam tikrą laiką išlieka girdimas net ir išjungus orkaitę.

Jis veikia maisto ruošos ciklo metu ir po jo, atsižvelgiant į orkaitės vidinę temperatūrą.

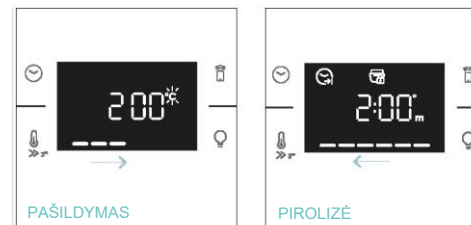
Aušinimo ventiliatoriui veikiant, įprastai girdėti tylus dūzgimo garsas. Taip pat galite pastebėti šiltą oro srautą, sklindantį iš tarpo tarp orkaitės durelių ir valdymo skydelio. Pirolizinio valymo metu ir kai durelės užrakintos, įjungiamas aušinimo ventiliatorius.\*

Veikiant ECO funkcijai lemputė yra išjungta.

(\* tik „Pyro“ orkaitėms)

#### Kaip veikia būsenos juosta

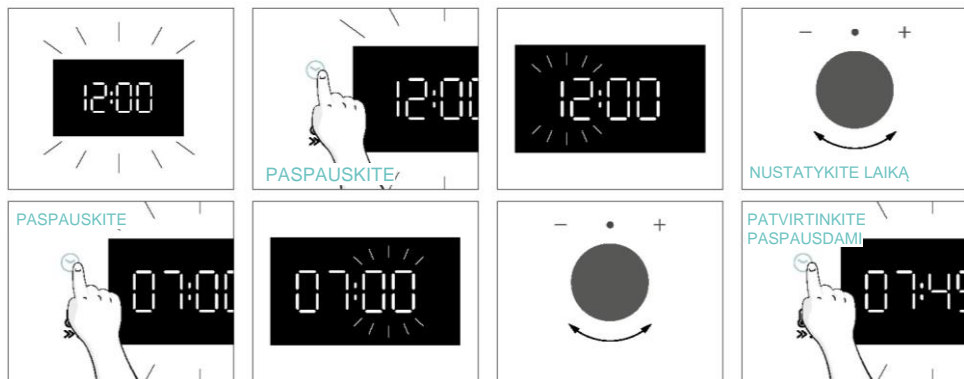
Būsenos juosta, pagrįsta nustatytais programomis, supaprastina temperatūros ir laiko stebėjimą. Naudojant funkcijas, susijusias su pašildymu, ji rodo temperatūros padidėjimą šio etapo metu. Maisto ruošos programose ir pirolizinio valymo funkcijoje rodomas atitinkamai maisto ruošos laiko ir valymo ciklo skaičiavimas.



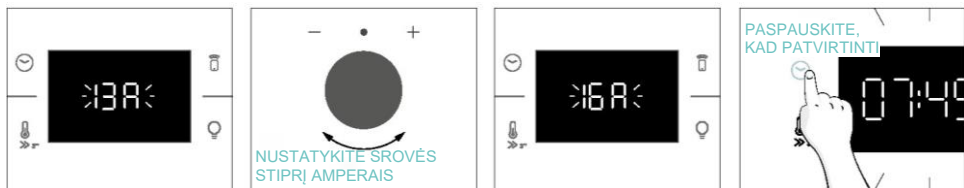
### 3.2. PIRMAS NAUDOJIMAS

Kai prietaisas įjungiamas pirmą kartą, pirmiausia reikia nustatyti dienos laiką, pasirinkti 13 amperų arba 16 amperų, ryškumą ir garso lygį.

- **NUSTATYKITE LAIKĄ** Ekrane bus rodomas mirksintis iš anksto nustatytas laikas „12:00“. Norėdami jį keisti, paspauskite ☹ ir dešiniąją rankenėlę nustatykite esamą valandą. Paspauskite dar kartą ☹ ir atlikite tą pačią procedūrą, kad nustatytumėte minutes. Norėdami patvirtinti, dar kartą paspauskite ☹.

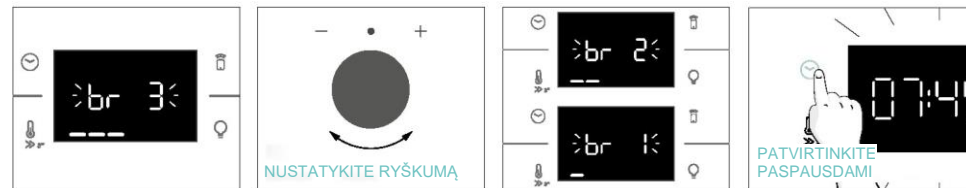


- **STOVĖS STIPRIS AMPERAIŠ** Pagal numatytuosius nustatymus orkaitė yra nustatyta dirbti su didesne galia, tinkama namų ūkiams, kurių galia didesnė nei 3 kW (16 A). Jei jūsų namuose galia mažesnė, galite pakeisti šį nustatymą į 13 A. Nuo šio nustatymo priklauso, kaip greitai orkaitė įkaista. Pasirinkus aukštesnę parinktį (16A), orkaitė **įkaista greičiau** (nes padidėja galios absorbcija). Ekrane matysite dvi parinktis: 13 A ir 16 A. Pasukite dešiniąją rankenėlę, kad pasirinktumėte norimąją, tada paspauskite ☹, kad patvirtintumėte.

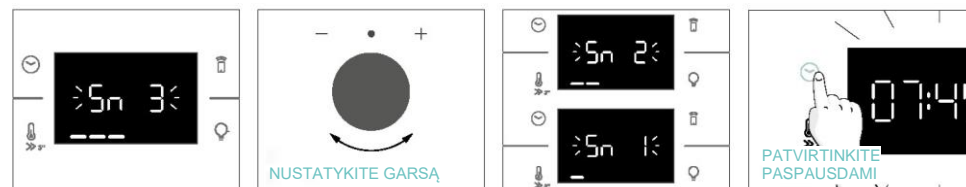


- **PASTABA.** Srovės stiprio amperais nustatymo parinktis galima tik pradinio montavimo metu. Norėdami pakeisti nustatytą srovės stiprį amperais, žiūrėkite instrukcijas po montavimo.

**RYŠKUMAS** Ekrane rodomas simbolis „br“. Skaičiai rodo ryškumo intensyvumo lygį, kurį galima redaguoti sukant dešiniąją rankenėlę. Norėdami patvirtinti, paspauskite ☹



**GARSAS** Ekrane rodomas simbolis „Sn“. Skaičiai rodo garso intensyvumo lygį, kurį galima redaguoti sukant dešiniąją rankenėlę. Norėdami patvirtinti, paspauskite ☹

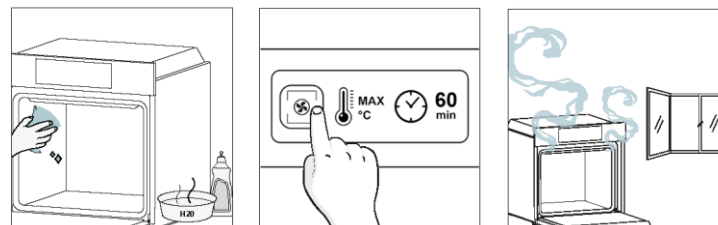


Kai orkaitė veikia budėjimo režimu, galima grįžti į pradinus nustatymus vienu metu spaudžiant temperatūros ir lemputės mygtukus 5 sekundes.



### 3.3. PARENGIAMIEJI VALYMO DARBAI

Prieš pirmą kartą naudodami orkaitę nuvalykite. Išorinius paviršius nušluostykite drėgna minkšta šluoste. Karšto vandens ir plovimo skysčio tirpalu nuplaukite visus priedus ir išvalykite orkaitės vidų. Tuščioje orkaitėje nustatykite maksimalią temperatūrą ir palikite veikti maždaug 1 valandą – taip pašalinsite visus užsilikusius naujo prietaiso kvapus.

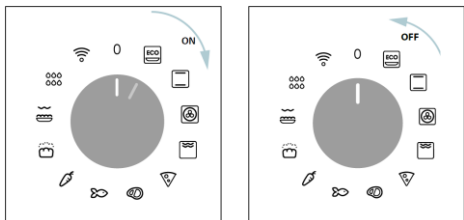


## 4. GAMINIO VEIKIMAS

### 4.1. KAIP GAMINYS VEIKIA

#### ORKAITĖS ĮJUNGIMAS / IŠJUNGIMAS

Norėdami įjungti orkaitę, pasukite funkcinę rankenėlę (pagal / prieš laikrodžio rodyklę) ir pasirinkite maisto ruošos programą. Norėdami ją IŠJUNGTI, nustatykite funkcinę rankenėlę į padėtį „0“.

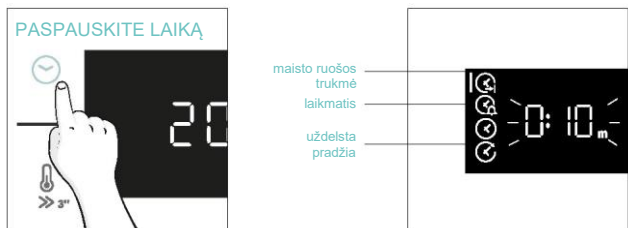


#### KAIP NUSTATYTI MAISTO RUOŠOS PROGRAMĄ

Pasukite funkcinę rankenėlę ir pasirinkite norimą programą. Ekrane bus rodoma numatytoji temperatūra, kurią galima redaguoti akimirka sukant dešiniąją rankenėlę (pagal laikrodžio rodyklę, jei norite padidinti, ir prieš laikrodžio rodyklę – sumažinti).

#### LAIKO MENIU

Atidarykite laiko meniu paspausdami ☹️. Norėdami naršyti bakstelėkite ☹️ tiek kartų, kiek reikia, kad įvestumėte toliau nurodytus nustatymus.



**PASTABA.** Vienu metu negalima nustatyti kelių parametrų, todėl atmintyje lieka tik paskutinis rinkinys, o ankstesnis panaikinamas.

#### ☹️ MAISTO RUOŠOS TRUKMĖ

Leidžia iš anksto nustatyti maisto ruošos laiką, reikalingą pasirinktam receptui.

AKTYVINIMAS: paspauskite ☹️, kad įeitumėte į laiko meniu. Bakstelėkite ☹️ tiek kartų, kiek reikia, kad pasirinktumėte funkciją „Maisto ruošos trukmė“. Tada sukamuoju valdikliu sureguliuokite vertę.

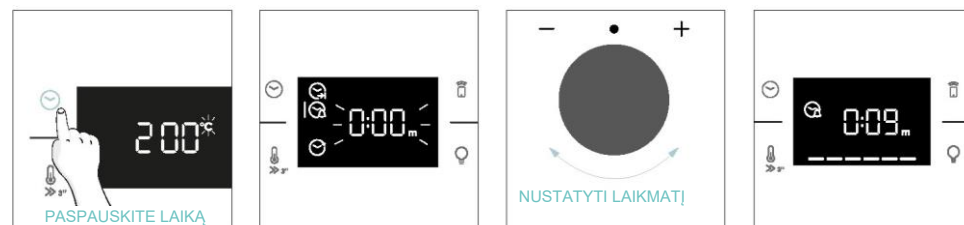


Atgalinis skaičiavimas pradėdamas pasibaigus pašildymui (jei yra). Maisto ruošos metu galima pakeisti trukmės vertę sukant dešiniąją rankenėlę. Pasibaigus trukmei, maisto ruoša sustoja.

#### ☹️ LAIKMATIS

Leidžia naudoti orkaitę kaip žadintuvą.

AKTYVINIMAS: paspauskite ☹️, kad įeitumėte į laiko meniu. Bakstelėkite ☹️ tiek kartų, kiek reikia, kad pasirinktumėte funkciją „Laikmatis“. Tada sukamuoju valdikliu sureguliuokite vertę.



Kai funkcija nustatyta, ekrane rodoma pirminė informacija visada yra laikas. Norėdami redaguoti temperatūrą, paspauskite 🌡️, kad įjuntumėte specialų redagavimo režimą. Pasibaigus trukmei, maisto ruoša tęsiama, kol kairioji rankenėlė pasukama į 0 padėtį.

Šią funkciją taip pat galima nustatyti, kai orkaitė veikia budėjimo režimu, paspaudžiant ☹️.

Aktyvintas laikmatis veikia nepriklausomai nuo orkaitės maisto ruošos funkcijų.

#### ☹️ UŽDELSTA PRADŽIA

Leidžia pasirinkti maisto ruošos pradžios laiką.

AKTYVINIMAS: paspauskite ☹️, kad įeitumėte į laiko meniu. Bakstelėkite tiek kartų, kiek reikia, kad pasirinktumėte funkciją „Uždelsta pradžia“. Tada sukamuoju valdikliu nustatykite maisto ruošos pradžios laiką.



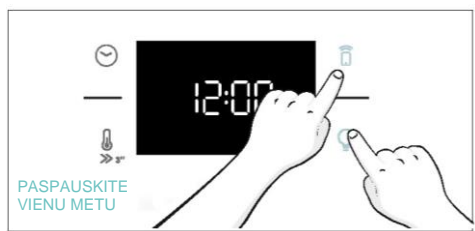
**PASTABA.** Uždelsta pradžia galima tik nustačius maisto ruošos trukmę ir šios funkcijos negalima naudoti su keptuvu funkcijomis.



## PAPILDOMOS FUNKCIJOS

### UŽRAKTAS NUO VAIKŲ

Ši funkcija leidžia užrakinti ekraną, kad nenaudotų vaikai. Norėdami įjungti ekrano užraktą, vienu metu paspauskite ir palaikykite nuotolinio valdymo pultelio ir lemputės mygtukus. Pakartokite tą patį veiksma, kad užraktą išjungtumėte.



## 4.2. MAISTO RuošOS FUNKCIJOS

### GREITO PAŠILDYMO PARINKTIS

Norint pagreitinoti pašildymo etapą, greito pašildymo parinktį galima pasirinkti paspaudus temperatūros piktogramą 3 sekundes po to, kai buvo pasirinkta maisto ruošos programa ir temperatūra. Ši parinktis įjungs ventiliatoriaus ir kaitinimo elementų derinį, nepriklausomai nuo pasirinktos maisto ruošos funkcijos. Taupant energiją, aktyvius [greita pašildyma](#) orkaitės ventiliatorius bus IŠJUNGTAS, kol orkaitė pasieks norimą temperatūrą.

### 4.2.1. STANDARTINĖS FUNKCIJOS

**PASTABA.** Naudodami funkcijas, kurioms reikia pašildymo, įsitikinkite, kad visi priedai yra išimti šio etapo metu.

Simbolis	Funkcija	T <sup>o</sup> C numatytasis T <sup>o</sup> C intervalas	Siūloma lentynos padėtis	Pašildymas	Pasiūlymai
	* ECO	190 °C 150–220 °C	L3/L4	NĖRA	IDEALIAI TINKA: mėsai, žuviai ar daržovėms  Ši funkcija leidžia taupyti energiją ruošiant maistą ir maistas išlieka drėgnas ir minkštas. Ertmės lemputė išjungta.
	* Įprastas	30–250 °C	L2/L3	Yra / greitas pašildymas	IDEALIAI TINKA: pyragams, duonai, sausainiams, apkepams su įdaru viename lygyje, naudojant viršutinį ir apatinį kaitinimą. Galima naudoti su „Heat Feel“ jutikliu.
	Daugiapakopė	160 °C 50–250 °C	L4 (viena skarda) L2+L5 (dvi skardos) L2+L4+L6 (trys skardos)	Yra / greitas pašildymas	IDEALIAI TINKA: pyragams, sausainiams ir picoms viename ar daugiau lygių. Idealiai tinka įvairiems maisto produktams ruošti. Galima naudoti su „Heat Feel“ jutikliu.
	** „Supergrill“	05 01–05	L6	NĖRA	IDEALIAI TINKA: dideliems dešrų, kepsnių ir skrudintos duonos kiekiams. Visa sritis po kepsninės elementu įkaista. Naudokite uždare durėles. Apverskite maistą praėjus dviem trečdaliams maisto ruošos laiko (jei reikia).

	**Apkepinimas (***)	200 °C 150–250 °C	L4/L5	Yra / greitas pašildymas	IDEALIAI TINKA: mėsos gabalams (kepsniams) arba apkepamiems maisto produktams. Naudokite uždare duresles. Ikiškite nuvarvėjimo padėklą po lentyna, kad surinktumėte sultis. Praėjus pusei maisto ruošos laiko, maistą apverskite, jei reikia.
	„AirFry“ (***)	200 °C 150–250 °C	L3/L4	NĖRA	IDEALIAI TINKA: ruošiant šaldytus maisto produktus arba apvirtus, trupiniai apvoliotus maisto produktus, kurie paprastai keunami. Dėl specialios skardos padėklo karštas oras gali tolygiai tekėti per maistą.
	Kepykla	200 °C	L2	NĖRA	IDEALIAI TINKA: gaminiams, kuriems reikalingas automatinis kildymas ir kepimas.

\*Išbandyta pagal EN 60350-1, siekiant nustatyti elektros energijos sąnaudas ir elektros energijos naudojimo klasę.

\*\* Naudokite uždare duresles.

\*\*\*Priklauso nuo orkaitės modelio.

#### 4.2.2. SPECIALIOS FUNKCIJOS

Simbolis	Funkcija	T <sup>o</sup> C numatytasis T <sup>o</sup> C intervalas	Siūloma lentynos padėtis	Pašildymas	Pasiūlymai
	Pica	300 °C 200-300°C	2/3	NĖRA	IDEALIAI TINKA: visų rūšių picoms be orkaitės pašildymo. Naudokite žemesnę temperatūrą šaldytiems maisto produktams ir 300 °C naminiams receptams.

## 5. MAISTO RUOŠOS GAIRĖS

### 5.1. BENDROJI MAISTO RUOŠOS LENTELE

Kategorija	Receptas	Lygių skaičius	Maisto ruošos programa	T <sup>o</sup> C	Pašildymas	Maisto ruošos priedas	Lentynos padėtis	Maisto ruošos laikas po pašildymo* (min.)
Saldūs kepiniai	Maži pyragaičiai / bandelės	1	Statinė Daugiapakopė	175 °C 160 °C		Kepimo skarda Kepimo skarda	L3 L4	20–30 30–40
		2	Daugiapakopė	150 °C	Y	Kepimas + gilesnės skardos	L2+L5	30–40
		3	Daugiapakopė	140 °C		Kepimo skardos	L2+L4+L6	40–50
	Biskvitai (26 cm skersmens)	1	Statinė	170 °C		Metalinės grotelės + torto kepimo forma	L2	30–40
			Daugiapakopė	150 °C	y	Metalinės grotelės + torto kepimo forma	L4	40–50
	Sausainiai / trapios tešlos kepiniai	1	Statinė Daugiapakopė	150 °C 150 °C		Kepimo skarda Kepimo skarda	L3 L4	25–30 30–40
			2	Daugiapakopė	140 °C	Y	Kepimas + gilesnės skardos	L2+L5
		3	Daugiapakopė	140 °C		Kepimo skardos	L2+L4+L6	35–40
	Spurgos	1	Statinė	190 °C		Kepimo skarda	L4	25–35
			2	Daugiapakopė	170 °C		Kepimo skarda	L3
	Jorkšyro pudingas	1	Statinė	200 °C	Y	Kepimo skarda	L3	20–30
	Morengai	1	Daugiapakopė	90 °C	Y	Kepimo skarda		90–160
	Migdoliniai sausainiai	1	Statinė	150 °C	Y	Kepimo skarda	L3	15–20
	Obuolių pyragas	1	Statinė	185 °C	Y	Metalinės grotelės + torto kepimo forma	L2	60–70
			Daugiapakopė	170 °C	Y	Metalinės grotelės + torto kepimo forma	L4	65–75
	„Tarte tatin“	1	Statinė	170 °C	Y	Metalinės grotelės + torto kepimo forma	L2	40–60
	Šokoladinis suflė	1	Statinė	200 °C	Y	Kepimo skarda + formos	L3	10–15
	Sūrio pyragas	1	Statinė	150 °C	Y	Metalinės grotelės + torto kepimo forma	L2	50–65
	Šaldyti prancūziški rageliai	1	Statinė	180 °C		Kepimo skarda	L3	20–25
			2	Statinė	180 °C	Y	Kepimo skardos	L2 + L5
3		Daugiapakopė	160 °C		Kepimo skardos	L2+L4+L6	30–40	
Šaldytas štrudelis	1	Statinė	210 °C	Y	Kepimo skarda	L3	30–45	
Duona ir plokščia duona	Skrudinta duona	1	„Supergrill“	5	N	Metalinės grotelės	L6	4–6
	Fokačija	1	Statinė	200 °C	Y	Kepimo skarda	L2 arba L3	25–35
	Viso grūdo duona	1	Statinė	200 °C	Y	Kepimo skarda	L3	35–50



Kategorija	Receptas	Lygių skaičius	Maisto ruošos programa	T °C	Pašildymas	Maisto ruošos priedas	Lentynos padėtis	Maisto ruošos laikas po pašildymo* (min.)
Pikantiški pyragai ir troškiniai	Sūrūs pyragaičiai / apkepai su įdaru (26 cm skersmens)	1	Statinė	200 °C	Y	Metalinės grotelės + apkepo forma	L1 arba L2	30–50
		2	Daugiapakopė	180 °C	Y	Metalinės grotelės + apkepo forma	L1+L4	50–70
	Sūrio sufle	1	Statinė	200 °C	Y	Kepimo skarda + formos	L3	20–35
	Šviežia lazanija	1	Statinė	200 °C	Y	Metalinės grotelės + orkaitėi atsparus indas	L3	40–60
	Šaldyta lazanija	1	Statinė	180 °C	Y	Metalinės grotelės + orkaitėi atsparus indas	L3	50–60
	Šaldyti vamzdučiai	1	Statinė	180 °C	Y	Metalinės grotelės + orkaitėi atsparus indas	L3	45–55
	Kepti makaronai	1	Apkepimas	200 °C	Y	Metalinės grotelės + orkaitėi tinkamas indas	L4	20–30
Pica	Šviežia pica (skarda)	1	Statinė	250 °C	Y	Kepimo skarda	L2 arba L3	15–20
	Šviežia pica (skarda)	1	Pica	250 °C	N	Kepimo skarda	L2 arba L3	18–25
		2	Daugiapakopė	180 °C	Y	Kepimas + gilesnės skardos	L2+L5	25–35
	Šviežia pica (apvali)	1	Statinė	250 °C	Y	Kepimo skarda	L2 arba L3	8–10
	Šviežia pica (apvali)	1	Pica	300 °C	N	Kepimo skarda	L2 arba L3	15–20
		2	Daugiapakopė	180 °C	Y	Kepimas + gilesnės skardos	L2+L5	30–40
	Šaldyta pica (plona pluta)	1	Statinė	220 °C		Metalinės grotelės	L3	10–15
2		Daugiapakopė	200 °C	Y	Metalinės grotelės	L2+L5	15–25	
3		Daugiapakopė	180 °C		Metalinės grotelės	L2+L4+L6		
Šaldyta pica (plona pluta)	1	Pica	200 °C	N	Metalinės grotelės	L2	10–15	
Mėsa ir paukštiena	Kepta višta (1–1,2 kg)	1	Apkepimas	220 °C	Y	Metalinės grotelės / L4 padėtis Kepimo skarda L1 padėtyje su 150 ml vandens	L4	40–60
	Vištienos šlaunelės	1	„AirFry“***	220 °C	N	„AirFry“ skarda**	L4	30–50
	Kepta antiena	1	Apkepimas	200 °C	Y	Metalinės grotelės + orkaitėi tinkamas indas	L3	50–60

Kategorija	Receptas	Lygių skaičius	Maisto ruošos programa	T °C	Pašildymas	Maisto ruošos priedas	Lentynos padėtis	Maisto ruošos laikas po pašildymo* (min.)
Mėsa ir paukštiena	Gaidiena	1	Apkepimas	220 °C	Y	Metalinės grotelės. Padėkite kepimo skardą ties L1	L4	20–40
	Kepta kalakutiena	1	Apkepimas	200 °C	Y	Metalinės grotelės + orkaitėi tinkamas indas	L3	50–60
	Kiaulienos šonkauliai (1000–1200 g)	1	Statinė	200 °C	Y	Metalinės grotelės + orkaitėi tinkamas indas	L3	80–100
	Dešrelės	1	„Supergrill“	A	Y	Metalinės grotelės	L5	40–50
	Jautienos filė (1000–1500 g)	1	Gentle cooking**	60 °C	N	Metalinės grotelės + orkaitėi tinkamas indas	L3	60–80
	Kepta jautiena (500 g)	1	Apkepimas	220 °C	Y	Kepimo skarda	L3	20–40
	Maltos mėsos kepsnys (1000-1500g)	1	Statinė	180 °C	Y	Kepimo skarda	L3	40–50
	Kepta vištiena su bulvėmis	1	Apkepimas	200 °C	Y	Gilesnė skarda	L4	A5–60
Žuvis ir jūros gėrybės	Ant grotelių keptos jūros gėrybės	1	„Supergrill“	A	N	Metalinės grotelės	L5	15–30
	Šaldytos žuvies lazdelės	1	„Air Fry“***	200 °C	N	„AirFry“ skarda**	L4	20–25
	Kepta žuvis	1	ECO	200 °C	N	Metalinės grotelės. Padėkite kepimo skardą ties L1	L3	40–60
Daržovės	Daržovių užkepėlė	1	ECO	200 °C	N	Metalinės grotelės + orkaitėi tinkamas indas	L3	80–90
	Šaldytos gruzdintos bulvytės (300–500g)	1	„AirFry“***	220 °C	N	„AirFry“ skarda**	L4	18–25
	Bulvių užkepėlė	1	Apkepimas	200 °C	Y	Metalinės grotelės + orkaitėi tinkamas indas	L4	15–25
	Keptos bulvės	1	Statinė	200 °C	Y	Kepimo skarda	L4	30–50

Maisto ruošos laikas gali skirtis priklausomai nuo naudotojo recepto ir sudėties.

\* jei reikia pašildyti

\*\* Priklauso nuo orkaitės modelio.




**PASTABA.** Kepant pyragus, apkepamus su įdaru ir kitus receptus, kai reikia formos arba indo, padėkite 2 pakopomis viršutinę skardą kairėje pusėje ir apatinę skardą dešinėje pusėje.



## 5.2. EVERYDAY COOKING LENTELE

Maisto kategorijos meniu leidžia ruošti maistą pagal įvairius receptus be orkaitės pašildymo, naudojant specialias maisto ruošos programas, pritaikytas kiekvienos kategorijos poreikiams.

Pasirinkus maisto ruošos programą, rodomas numatytasis laikas, kurį galima redaguoti sukant dešiniąją rankenėlę; maisto ruošos temperatūrą galima keisti paspaudus specialią piktogramą. Abu parametrus galima nustatyti pagal ribotą intervalą, kaip parodyta toliau pateiktoje lentelėje.

Simbolis	Aprašymas	Pašildymas	Lentynos padėtis	Temperatūros intervalas (°C)	Laiko intervalas (min.)	„Heat Feel“ jutiklio temperatūra (jei yra)	Aprašymas
	Mėsa	NĖRA	2, 3, 4	180–200	20–80	55–85 °C	Jautiena, veršiena ir kiaulienos kepsniai, paukštiena ir mėsos gabalai.
	Žuvis	NĖRA	3–4	160–180	15–45	55–65 °C	Visa žuvis ir filė.
	Daržovės	NĖRA	3–4	180–200	30–80	70–90 °C	Keptos daržovės ir bulvės

**PASTABA.** Jei išjungus orkaitę reikia tęsti maisto ruošą, rekomenduojama vengti „Everyday cooking“ programų ir pasirinkti [standartines funkcijas](#).

Receptas	Porcijos dydis	Maisto ruošos programa	T°C	Maisto ruošos priedas	Lentynos padėtis	Maisto ruošos laikas (min.)
Jautienos kepsnys	500–800g	Mėsa	190 °C	Metalinės grotelės	L3	30–40
Jautienos filė	200 g	Mėsa		Metalinės grotelės	L3	
Maltos mėsos kepsnys	1000–1500 g	Mėsa	180 °C	Metalinės grotelės	L3	40–50
Jautienos velingtono kepsnys	500 g	Mėsa	200 °C	Metalinės grotelės	L3	50–80
Kiaulienos kepsnys	800–1000 g	Mėsa	200 °C	Metalinės grotelės	L3	40–70
Kiaulienos šonkauliai	1000–1200 g	Mėsa	200 °C	Metalinės grotelės	L3	80–100
Ėrienos šonkauliai	800–1000 g	Mėsa	200 °C	Metalinės grotelės	L3	60–80
Ėrienos blauzda	1500–2000 g	Mėsa	190 °C	Metalinės grotelės	L3	80–100
Lašišos filė	200–600 g	Žuvis	170 °C	Kepimo skarda	L3	20–35
Tunų kepsniai	600 g (apie 4 vnt.)	Žuvis	180 °C	Metalinės grotelės	L3	10–20
Kardžuvių kepsniai	700 g (apie 4 vnt.)	Žuvis	200 °C	Kepimo skarda	L3	15–20
Menkių filė	600 g (apie 4 vnt.)	Žuvis	150 °C	Kepimo skarda	L3	10–20
Visas pagelas	1	Žuvis	170 °C	Kepimo skarda	L3	35–45
Pagelų filė	600 g (apie 4 vnt.)	Žuvis	150 °C	Kepimo skarda	L3	10–20
Vilkešerių filė	600 g (apie 4 vnt.)	Žuvis	150 °C	Kepimo skarda	L3	10–20
Druskoje kepta žuvis	1	Žuvis	220 °C	Kepimo skarda	L3	30–40
Žuvų iešmeliai	8 vnt.	Žuvis	150 °C	Metalinės grotelės	L3	20–30
Įdaryti kalmarai	4 vnt.	Žuvis	180 °C	Kepimo skarda	L3	25–40
Viso grūdo duona	1	Kepiniai	200 °C	Metalinės grotelės	L3	35–50
Ruginė duona	1	Kepiniai	190 °C	Metalinės grotelės	L3	35–50
Forminė duona	1	Kepiniai	200 °C	Metalinės grotelės	L3	35–50
Šaldyti prancūziškieji batonai	1	Kepiniai	200 °C	Metalinės grotelės	L3	15–25
Šaldyti sluoksniuotos tešlos pyragaičiai	1	Kepiniai	190 °C	Metalinės grotelės	L3	20–30
Pankoliai	1 skarda	Daržovės	200 °C	Metalinės grotelės	L3	30–40



Receptas	Porcijos dydis	Maisto ruošos programa	T°C	Maisto ruošos priedas	Lentynos padėtis	Maisto ruošos laikas (min.)
Daržovių mišinys	1 skarda	Daržovės	190 °C	Metalinės grotelės	L3	40–45
Žiediniai kopūstai	1 skarda	Daržovės	190 °C	Metalinės grotelės	L3	40–50
Moliūgų kubeliai	1 skarda	Daržovės	200 °C	Metalinės grotelės	L3	30–40
Įdarytos paprikos	1 skarda	Daržovės	180 °C	Metalinės grotelės	L3	70–80
Įdarytos cukinijos	1 skarda	Daržovės	190 °C	Metalinės grotelės	L3	35–45
Morkų lazdelės	1 skarda	Daržovės	180 °C	Kepimo skarda	L3	35–40
Brokoliai	1 skarda	Daržovės	190 °C	Kepimo skarda	L3	30–40
„Ratatouille“	1 skarda	Daržovės	190 °C	Metalinės grotelės	L3	40–45
Daržovių apkepas	6 indeliai	Daržovės	180 °C	Kepimo skarda + formos	L3	25–35

## 6. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS

### 6.1. BENDROSIOS REKOMENDACIJOS

Reguliariai valomą prietaisą galbūt naudosite ilgiau. Prieš atlikdami valymo darbus rankiniu būdu palaukite, kol orkaitė atvės.

- Atlikę minimalius valymo darbus po kiekvieno orkaitės naudojimo, užtikrinsite puikią prietaiso švarą.
- Orkaitės sienelių neišklokite aliuminio folija arba parduotuvėse parduodama vienkartinė apsauga. Aliuminio folija arba kita apsauga, tiesiogiai besiliečianti su įkaitusiu emaliu, gali išsilydyti ir pažeisti vidinių sienelių emalį.
- Kad orkaitės stipriai neišteptumėte ir dėl to neatsirastų stiprus dūmų kvapas, rekomenduojame nenaudoti prietaiso nustačius labai aukštą temperatūrą. Geriau nustatyti ilgesnę maisto ruošos trukmę ir šiek tiek sumažinti temperatūrą.
- Be kartu su orkaite pateikiamų priedų, rekomenduojame naudoti tik labai aukštai temperatūrai atsparius indus ir kepimo formas.

### 6.2. ORKAITĖS VALYMAS


#### 6.2.1. ORKAITĖS VIDUJE: valymo funkcijos

 **Pirrolizinis valymas** (\* priklauso nuo orkaitės modelio)

Šis procesas pagrįstas to paties pavadinimo cheminiu procesu, kai skyla sudėtingos medžiagos taikant terminį apdorojimą.

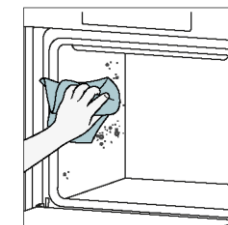
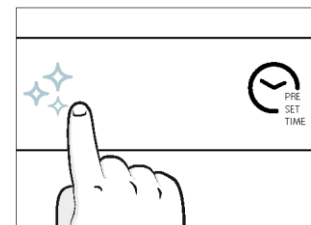
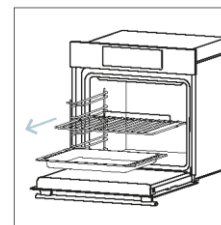
Paleidus šią funkciją orkaitės durelės automatiškai užrakinamos ir greitai pakyla temperatūra iki 410 °C. Valymo ciklo pabaigoje viskas, kas lieka ertmėje, yra minimalus dulkių nuosėdų kiekis, lengvai nušluostomas drėgna šluoste.

#### Kaip tai veikia

1. Išimkite visus priedus iš orkaitės, pvz., grotelės, šonines lentynas ir jų varžtus (\*).
2. Pasukite funkcinę rankenėlę ties . Pasukite sukamąjį valdiklį, kad nustatytumėte pirrolizės programą.  
Leiskite funkcijai veikti iš anksto nustatytą laiką. Šio proceso ir kito aušinimo etapo metu orkaitės durelės liks užrakintos.
3. Prietaisui atvėsus, vidinius orkaitės paviršius nuvalykite šluoste.

**▲ ĮSPĖJIMAS!** Prieš liesdami prietaisą įsitikinkite, kad jis vėsus. Reikia atsargiai elgtis su visais karštais paviršiais, nes kyla nudegimų pavojus. Naudokite distiliuotą arba geriamą vandenį.


(\* tik 7 lygių modeliams.

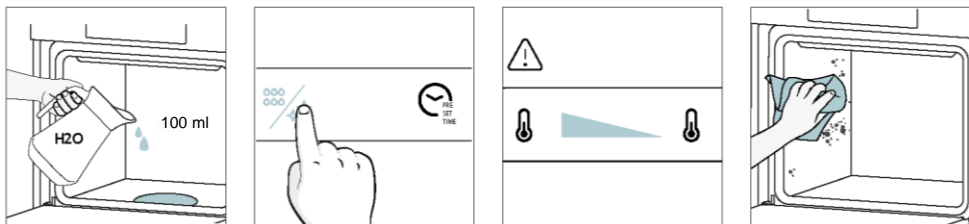


### „Aquactiva“

„Aquactiva“ valymo funkcija lengvai pašalina neprikibusius nešvarumus; tai greitas ir ekologiškas sprendimas, kai orkaitės ertmė išvaloma garais.

#### Kaip tai veikia

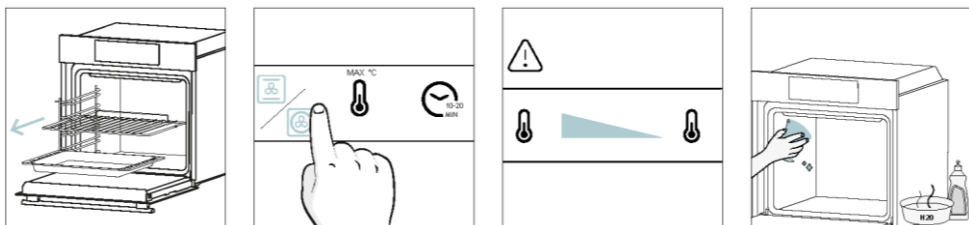
1. Į orkaitės dugno įspaudą įpilkite 100 ml vandens.
2. Pasukite rankenėlę ties . Jei reikia, pasukite sukamąjį valdiklį, kad nustatytumėte „Hydro clean“ programą. Leiskite funkcijai veikti iš anksto nustatytą laiką.
3. Valymo proceso pabaigoje leiskite orkaitei atvėsti.
4. Prietaisui atvėsus, vidinius orkaitės paviršius nuvalykite šluoste.
5. **⚠️ ĮSPĖJIMAS!** Prieš liedami prietaisą įsitikinkite, kad jis vėsus. Reikia atsargiai elgtis su visais karštais paviršiais, nes kyla nudegimų pavojus. Naudokite distiliuotą arba geriamą vandenį.



#### Valymas katalizės būdu

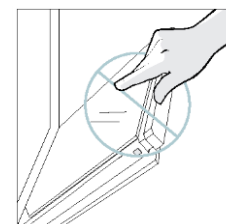
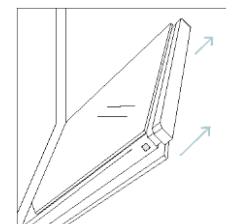
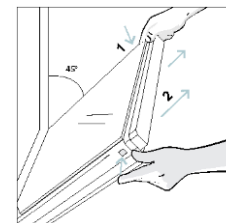
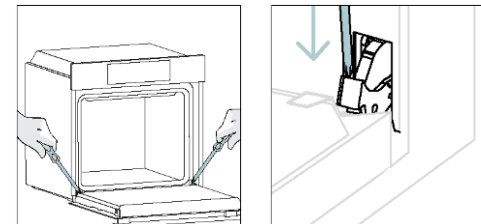
Orkaitės ertmėje išsidėsčiusios katalizinės plokštės padės lengviau išvalyti nešvarią orkaitę. Plokštės padengtos specialiu emaliu su mikroporomis, gerai sugeriančiu besitaškančius riebalus. Katalizinės cheminės reakcijos metu absorbuoti riebalai paverčiami dujiniais elementais esant aukštai temperatūrai.

Rekomendacija. Galite pakeisti katalizines plokštes po maždaug trejų metų naudojimo, ypač jei naudojate orkaitę nuo dviejų iki trijų maisto ruošos ciklų per savaitę. Taip užtikrinamas optimalus našumas ir švara.

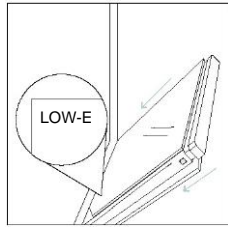


#### 6.2.2. ORKAITĖS IŠORĖ: stiklinių durelių išėmimas ir valymas

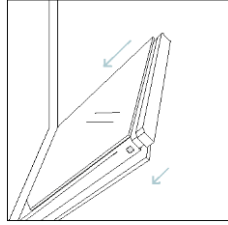
1. Nustatykite dureles 90° kampu. Pasukite vyrių fiksavimo ašesles į išorę nuo orkaitės.
2. Nustatykite dureles 45° kampu. Vienu metu paspauskite du mygtukus abiejose durelių šoninių pečių pusėse ir patraukite į save, kad nuimtumėte viršutinį stiklinių durelių dangtelį.
3. Labai atsargiai išimkite orkaitės stiklą, pradėdami nuo vidinio sluoksnio. Procedūros metu tvirtai laikykite stiklą abiem rankomis ir padėkite jį ant paminkštinto plokščio paviršiaus (pvz., ant audinio).
4. **⚠️ ĮSPĖJIMAS!** Išorinio stiklo negalima išimti.
5. Nuvalykite stiklą minkšta šluoste ir tinkamomis valymo priemonėmis.



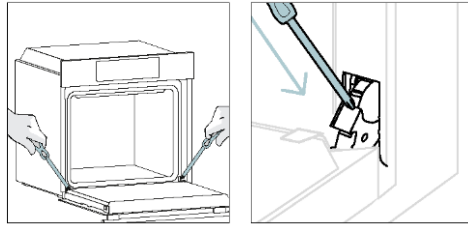
6. Įdėkite stiklo plokštes, įsitikinę, kad etiketė „Low-E“ yra teisingai įskaitoma ir yra apatinėje kairėje durelių pusėje, šalia kairiojo šono vryio. Tada atspausdinta etiketė ant pirmojo stiklo liks durelių viduje.



7. Uždėkite viršutinį stiklinių durelių dangtį, stumdami jį į vidų, kol išgirsite dviejų šoninių mygtukų spragtelėjimą.



8. Tada grąžinkite dureles į 90° padėtį ir į vidų pasukite vryių fiksavimo ąseles link orkaitės vidaus.



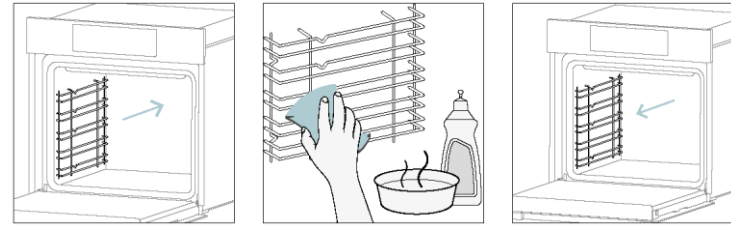
### 6.3. PRIEDŲ VALYMAS

Po kiekvieno naudojimo būtina kruopščiai nuvalykite priedus ir nusausinkite rankšluosčiu. Jei nešvarumų išlieka, galite palaikyti priedus vandens ir muilo tirpale maždaug 30 minučių ir vėl nuplauti.

### ŠONINIŲ LENTYNŲ VALYMAS

#### - 6 lygių modelis

1. Išimkite šonines lentynas traukdami jas rodyklių kryptimi.
2. Norėdami nuvalyti šonines lentynas, įdėkite jas į indaplovę arba nuplaukite drėgna kempine ir būtina nusausinkite.
3. Baigę valymo darbus, šonines lentynas įdėkite atgal atvirkštine tvarka.



## 6.4. PRIEŽIŪRA

### KOMPONENTŲ KEITIMAS

#### Lemputės keitimas viršuje

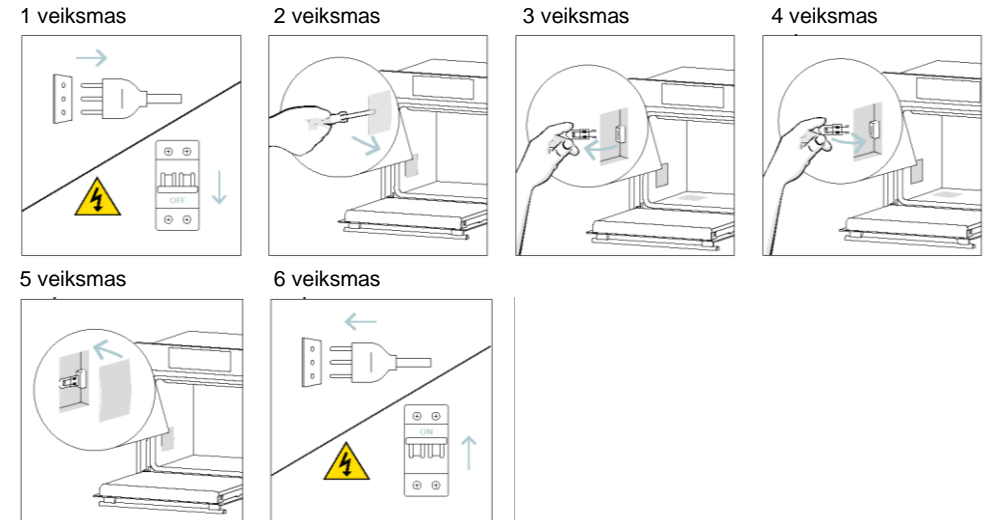
1. Atjunkite orkaitę nuo maitinimo šaltinio.
2. Nuimkite lempučių stiklinį dangtelį.
3. Išimkite lempučių.
4. Pakeiskite lempučių nauja to paties tipo lempučių.
5. Uždėkite stiklinį lempučių dangtelį.
6. Prijunkite orkaitę prie maitinimo šaltinio.



Šiame gaminyje įrengti vienas ar keli G energijos efektyvumo klasės šviesos šaltiniai (lempučių).

#### Šoninės lempučių keitimas

1. Atjunkite orkaitę nuo maitinimo šaltinio.
2. Plokščiąjį atsuktuvą įkiškite prie apsauginio stiklo šono ir švelniai paspauskite, kad jį nuimtumėte.
3. Atsargiai ištraukite lempučių iš jos pagrindo.
4. Įdėkite naują lempučių.
5. Uždėkite apsauginį stiklą atsargiai spausdami, kol jis užsifiksuos.
6. Prijunkite orkaitę prie maitinimo šaltinio.



Šiame gaminyje įrengti vienas ar keli G energijos efektyvumo klasės šviesos šaltiniai (lempučių).

## 7. TRIKČIŲ ŠALINIMAS

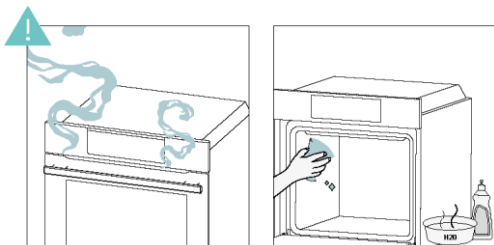
Jei naudojant orkaitę įvyksta klaida, ekrane rodomas klaidos identifikavimo kodas „ER“ ir du skaitmenys. Išjunkite orkaitę ir ištraukite jos kištuką, palaukite kelias minutes, tada vėl prijunkite.

Jei klaida išnyksta, galite naudoti orkaitę. Jei ne, skambinkite klientų aptarnavimo tarnybai ir praneškite ekrane rodomą kodą (ERXX).

Klaida



Dūmai



## 8. APLINKOS APSAUGA IR ATLIEKŲ ŠALINIMAS

### 8.1. PRIETAISO ŠALINIMAS



Šis prietaisas yra paženklintas pagal Europos Direktyvą 2012/19/ES dėl elektros ir elektroninių prietaisų (EEĖA). Elektros ir elektroninės įrangos atliekose yra ir teršiančių medžiagų (kurios gali turėti neigiamą poveikį aplinkai), ir bazinių elementų (kuriuos galima naudoti pakartotinai). Svarbu, kad elektros ir elektroninės įrangos atliekos būtų specialiai apdorotos, siekiant tinkamai atskirti ir pašalinti teršalus ir atgauti visas medžiagas.

Žmonės gali atlikti svarbų vaidmenį užtikrindami, kad elektros ir elektroninės įrangos atliekos netaptų aplinkosaugos problema. Būtina laikytis kelių pagrindinių taisyklių:

- elektros ir elektroninės įrangos atliekos neturėtų būti perdirbamos kaip buitinės atliekos;
- elektros ir elektroninės įrangos atliekos turėtų būti vežamos į specialias surinkimo zonas, kurias tvarko miesto taryba arba registruota bendrovė.

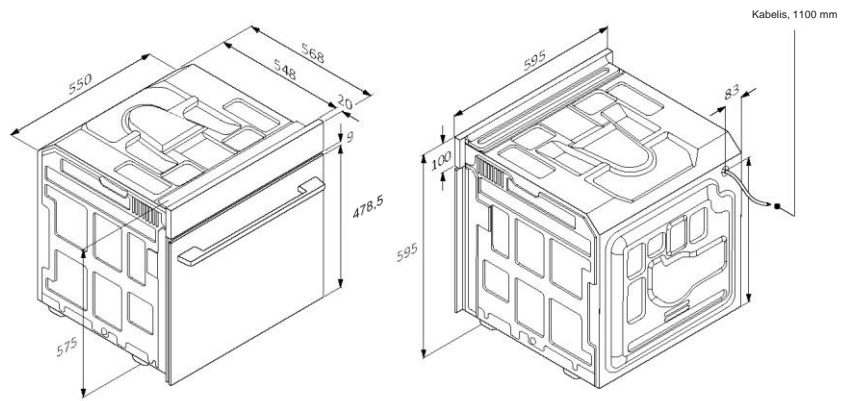
Daugelyje šalių didelės elektros ir elektroninės įrangos atliekos gali būti surenkamos iš namų. Kai nusiperkate naują prietaisą, senąjį galite grąžinti pardavėjui, kuris turi vieną kartą priimti jį nemokamai, jei prietaisas yra tokio pat tipo ir atlieka tas pačias funkcijas kaip ir įsigytas prietaisas.

### 8.2. TAUPYMAS IR APLINKOS TAUSOJIMAS

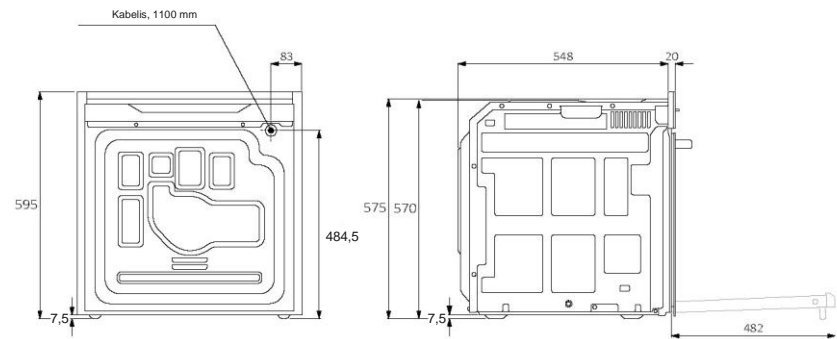
Jei įmanoma, orkaitės pašildymo stenkitės išvengti ir bandykite visada iki galo užpildyti orkaitę.

Orkaitės dureles darinėkite kuo įmanoma rečiau, nes kiekvieną kartą atidarius orkaitę iš ertmės sklinda šiluma. Norėdami stipriai sumažinti elektros energijos sąnaudas, išjunkite orkaitę likus 5–10 minučių iki numatyto maisto ruošos laiko pabaigos ir naudokite likusią, toliau orkaitės generuojamą šilumą.

Pasirūpinkite, kad sandarikliai visada būtų švarūs ir tvarkingi, ir už ertmės ribų nepasklistų šiluma. Jei elektros tiekimo sutartį esate sudarę pagal valandinį tarifą, paprasta taupyti elektros energiją naudojant atidėtos maisto ruošos programą – maisto ruošos procesą pradėkite tada, kai tarifas mažesnis.



mm

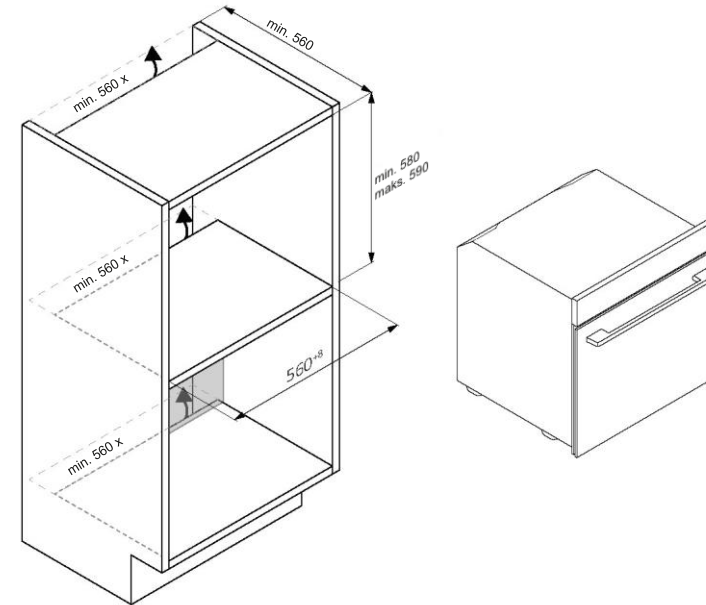
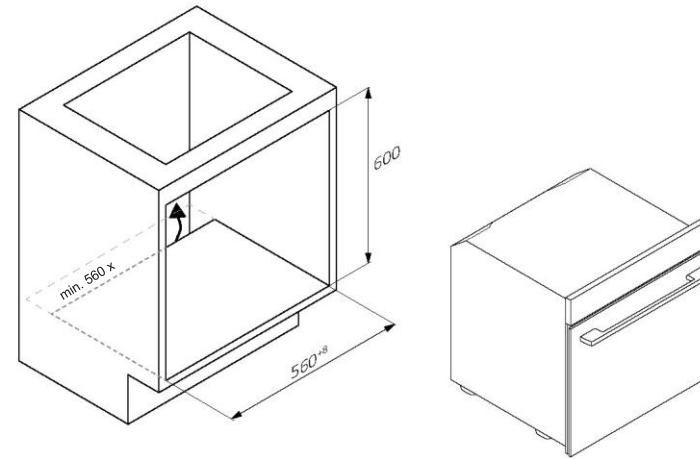


Valzdas iš galo

Valzdas iš šono

mm

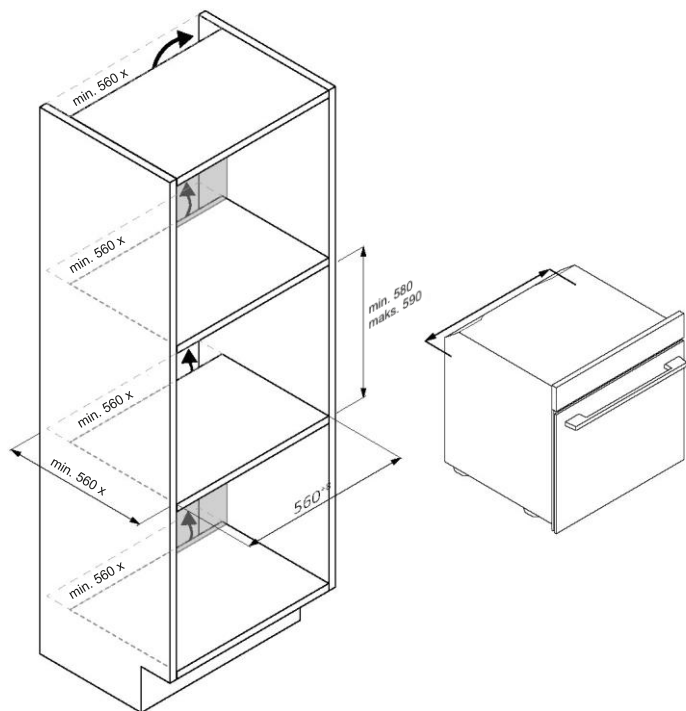
LT 42



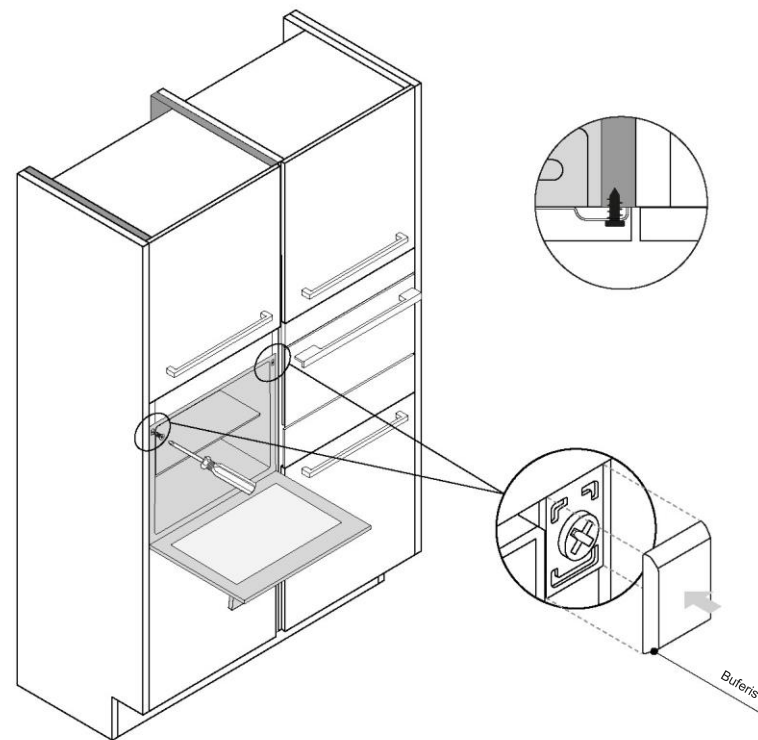
LT 43







LT 44



LT 45

