



User Instructions OVENS	EN	2
Instrukcje użytkownika PIEKARNIKI	PL	22
Pokyny pro uživatele TROUBY	CZ	42
Navodila za uporabnika PEČICE	SL	62
Инструкции за потребителя ФУРНИ	BG	83
Upute za korisnike OVENS	HR	103
Uputstva za upotrebu PEĆNICE	SR	123
Instrucţiuni de utilizare CUPTOARE	RO	143
Návod na použitie PEČENIE	SK	163
Hasznalati utasitasa SUTŐK	HU	183
Інструкції для користувача ДУХОВІ ШАФИ	UA	204
Kullanıcı Talimatları FIRINLAR	TR	225

Summary

3	Safety Indications
7	General Instructions
9	Product description
11	Display description
13	Cooking Modes
14	Connectivity
18	General notes on cleaning
19	Pyrolysis
21	Waste management and environmental protection
21	Troubleshooting
247	Installation

Safety Indications

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

and cause the glass to shatter.

- The oven must be switched off before removing the removable parts. After cleaning, reassemble them according the instructions.
- Only use the meat probe recommended for this oven.
- Do not use a steam cleaner or high pressure spray for cleaning operations.
- IF THE OVEN IS PROVIDED BY THE MANUFACTURER WITHOUT PLUG:
- THE APPLIANCE MUST NOT BE CONNECTED TO THE POWER SOURCE USING PLUG OR SOCKETS, BUT MUST BE DIRECTLY CONNECTED TO THE SUPPLY MAINS. The connection to the power source must be carried out by a suitably qualified professional. In order to have an installation compliant to the current safety legislation the oven must be connected only placing an omnipolar breaker, with contact separation compliant to the requirements for overvoltage category III, between the appliance and the power source. The omnipolar breaker must bear the maximum connected load and must be in line with current legislation. The yellow-green earth cable should not be interrupted by the breaker. The omnipolar breaker used for the connection must be easily accessible when the appliance is installed.

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

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

- IF THE OVEN IS PROVIDED BY THE MANUFACTURER WITH PLUG:

The socket must be suitable for the load indicated on the tag and must have ground contact connected and in operation. The earth conductor is yellow-green in colour. This operation should be carried out by a suitably qualified professional. In case

of incompatibility between the socket and the appliance plug, ask a qualified electrician to substitute the socket with another suitable type. The plug and the socket must be conformed to the current norms of the installation country. Connection to the power source can also be made by placing an omnipolar breaker, with contact separation compliant to the requirements for overvoltage category III, between the appliance and the power source that can bear the maximum connected load and that is in line with current legislation. The yellow-green earth cable should not be interrupted by the breaker. The socket or omnipolar breaker used for the connection should be easily accessible when the appliance is installed.

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

- If the power cable is damaged, it should be substituted with a cable or special bundle available from the manufacturer or by contacting the customer service department. The type of power cable must be H05V2V2-F.
- This operation should be carried out by a suitably qualified professional. The earth conductor (yellow-green) must be approximately 10 mm longer than the other conductors. For any repairs, refer only to the Customer Care Department and request the use of original spare parts.
- Failure to comply with the above can compromise the safety of the appliance and invalidate the guarantee.
- Any excess of spilled material should be removed before cleaning.
- A long power supply failure during an occurring cooking phase may cause a malfunction of the monitor. In this case contact customer service.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
- When you place the shelf inside, make sure that the stop is di-

rected upwards and in the back of the cavity. The shelf must be inserted completely into the cavity.

- When inserting the grid tray pay attention that the anti-slide edge is positioned rearwards and upwards.
- WARNING: Do not line the oven walls with aluminium foil or single-use protection available from stores. Aluminium foil or any other protection, in direct contact with the hot enamel, risk melting and deteriorating the enamel of the insides.
- WARNING: Never remove the oven door seal.
- CAUTION: Do not refill the cavity bottom with water during cooking or when the oven is hot.
- No additional operation/setting is required in order to operate the appliance at the rated frequencies.
- The oven can be located high in a column or under a worktop. Before fixing, you must ensure good ventilation in the oven space to allow proper circulation of the fresh air required for cooling and protecting the internal parts. Make the openings specified on last page according to the type of fitting.
- Oven trays and grids are not suitable for direct contact with food. Please use suitable cookware or baking paper.
- WARNING: before initiating the automatic cleaning cycle:
 - Clean the oven door;
 - Remove large or coarse food residues from the inside of the oven using a damp sponge. Do not use detergents;
 - Remove all accessories and the sliding rack kit (where present);
 - Do not place tea towels.
- In ovens with meat probe it is necessary, before making the cleaning cycle, close the hole with the nut provided. Always close the hole with the nut when the meat probe is not used.
- During the pyrolytic cleaning process, surfaces can heat up more than usual, children must therefore be kept at a safe distance.
- 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.

General Instructions

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

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

Safety Indications

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

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

- do not pull on the power cable to disconnect the plug from the socket;
- 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.

Electrical Safety

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

CONNECTION

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

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

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

WARNING

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

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

A low light around the central main switch could be present when the oven is off. This is a normal behavior. It can be removed just turning the plug upside down or swapping the supply terminals.

Recommendations

After each use of the oven, a minimum of cleaning will help keep the oven perfectly clean. Do not line the oven walls with aluminium foil or single-use protection available from stores. Aluminium foil or any other protection, in direct contact with the hot enamel, risks melting and deteriorating the enamel of the insides. In order to prevent excessive dirtying of your oven and the resulting strong smokey smells, we recommend not using the oven at very high temperature. It is better to extend the cooking time and lower the temperature a little. In addition to the accessories supplied with the oven, we advise you only use dishes and baking moulds resistant to very high temperatures.

Installation

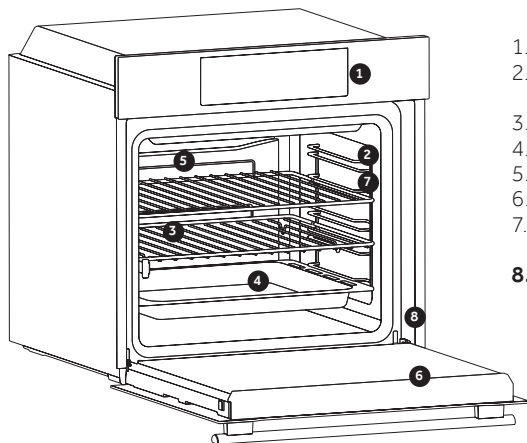
The manufacturers have no obligation to carry this out. If the assistance of the manufacturer is required to rectify faults arising from incorrect installation, this assistance is not covered by the guarantee. The installation instructions for professionally qualified personnel must be followed. Incorrect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

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

First Use

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

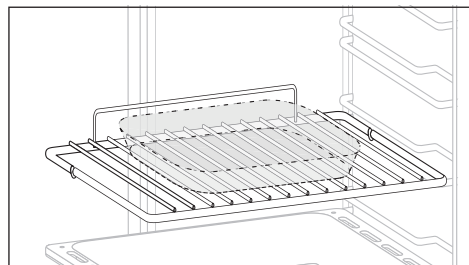
Product description



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

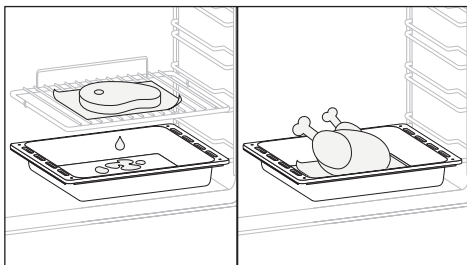
ACCESSORIES

3 Metal grid



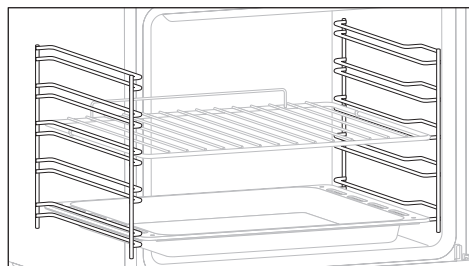
Holds baking trays and plates.

4 Drip tray



Collects residues that drip when cooking food on the grills.

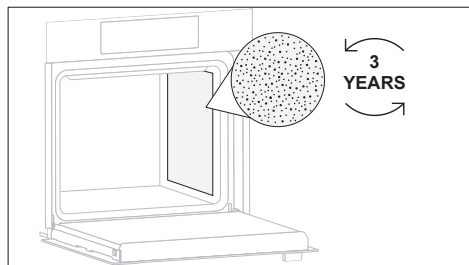
7 Lateral wire grids (only if present*)



Located on both sides of the oven cavity, holds metal grills and drip pans.

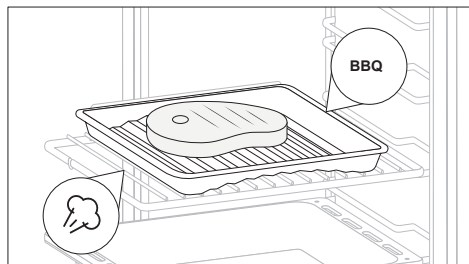
EN: Oven trays and grids are not suitable for direct contact with food. Please use suitable cookware or baking paper.

Catalytic panels (only if present*)



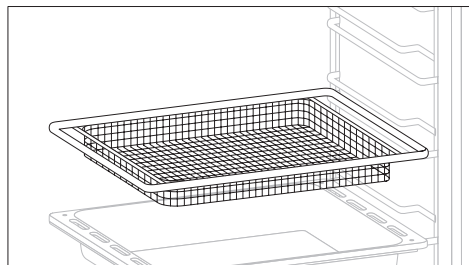
Special panels coated with enamel, made with a microporous structure to turn fat into gaseous elements that are easy to remove. Replace after 3 years of use (at 2/3 cooking cycles per week).

Dual tray (only if present*)



This accessory allows you to cook the best BBQ meat without generating smoke. By simply changing the tray's direction, you can also cook vegetables or fish, keeping them tender and juicy without adding fats, thanks to the steam touch.

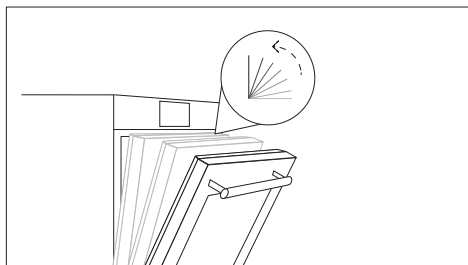
Airfry (only if present*)



This accessory guarantees that your food will be consistently crunchy on the outside and tender on the inside, and it achieves this in less time than a deep fryer without the need for oil. Additionally, it promotes improved air circulation, resulting in crispier food. For the best results, use level 3 for airfry grids and level 4 for airfry trays.

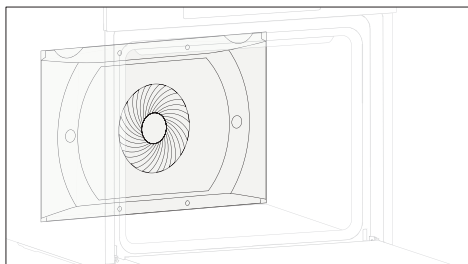
* Depending on the oven model.

Softclose (only if present*)



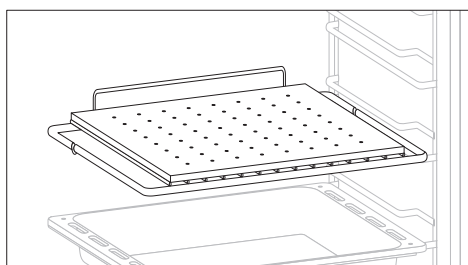
Hinges which ensure an automatic soft and smooth movement during the closing phase of the oven door.

Chef panel (only if present*)



An air conveyor that increases air circulation inside the oven. This enables improved cooking performance, more even cooking of food at all temperatures, shorter cooking times and, lastly, an even temperature distribution inside the oven.

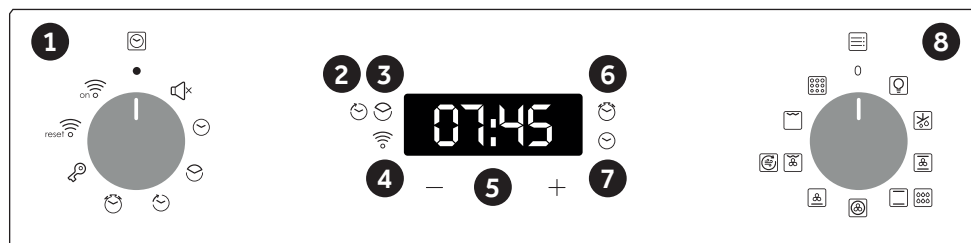
Pizza stone (only if present*)



Place the pizza stone in the cold oven on the rack. Wait at least 30 minutes for the stone to heat up before cooking the pizza. Season the pizza and place it on the pizza stone.

When properly heated, it assists in cooking pizza similarly to professional ovens. Preheating the pizza creates an extremely hot cooking surface that makes the pizza crust crispy and brown.

Display description



1. Other functions
2. End of cooking
3. Cooking time
4. WiFi
5. Temperature or clock display
6. Minute minder
7. Clock setting
8. Function selector knob

WARNING:

The first operation to carry out after installation, or after a power cut, is to set the time of day (a power cut has occurred if the display is flashing 12:00).

200° -> The temperature LED "°" flashes until the displayed temperature is reached.

HOT -> When a programme finishes, if the oven is still hot, the display shows "HOT", alternating with the time, even if the knobs are positioned to OFF.

FUNCTION	HOW TO ACTIVATE	HOW TO DEACTIVATE	WHAT IT DOES	WHY IT IS NEEDED
SILENCE MODE 	Rotate the left function selector to the position "Silence mode"	Rotate the function selector to the position OFF.	Enables you to turn off the sound of the minute minder.	To turn off the sound of the minute minder
SET THE TIME 	Rotate the left function selector to the position "Set the time". Use the buttons " + " or " - " to set the time	Rotate the function selector to the position OFF.	Enables you to set the time which appears on the display	To set the time NB : Set the time when you first install your oven or just after a black out (the clock is showing a pulsating 12.00)
COOKING DURATION 	Turn the right function selector to a cooking function Rotate the left function selector to the position "Cooking Time Duration" Set the time of cooking by using buttons " + " and " - " Lighting Auto appears	When the cooking time has elapsed, the oven switch off automatically and the alarm rings for few seconds To stop the cooking functions early, turn the function control to OFF or set the time on 00.00; by rotating the function selector to Cooking Time Duration and by using the buttons " + " and " - "	It allows to preset thecooking time required for the recipe chosen. When the cooking time is set, turn the function selector toOFF to go back to actual time. To view the cooking time selected, turn the left function selector to Cooking Time duration.	For cooking the desired recipes.
END OF COOKING 	Turn the right function selector to a cooking function Rotate the left function selector to the position "End of cooking" Set the end time of cooking by using buttons " + " and " - " Lighting Auto appears	When the cooking time has elapsed, the oven switch off automatically. To stop the cooking functions early, turn the function control to OFF	It allows to preset the end of cooking time you want. When the cooking time is set, turn the function selector to OFF to go back to actual time. To view the cooking time selected, turn the left function selector to End of cooking Time NOTE: Delayed cooking feature is not available for following cooking modes: Fan Grill & Grill	This function is normally used with the COOKING DURATION function For example, the desired food needs to cook for 45 minutes and I want it to be ready for 12.30; in this case: at the end of the set time, the oven automatically switches off and an alarm sounds. Select the desired cooking function. Set the cooking duration to 45 minutes (" - " " + "). Set the end of cooking to 12:30 (" - " " + "). Cooking will automatically begin at 11:45 (12:30 minus 45 minutes), at the end of the set cooking time, the oven will automatically switch off. WARNING: by setting only the end of cooking time, and not the cooking duration, the oven will immediately switch on and switch off at the end of the set cooking time.
MINUTE MINDER 	Turn the left function selector to the position Minute Minder. Set the time of cooking by using buttons " + " and " - "	Set the time on 00.00 by turning the left function selector to the position Minute Minder, and using the button " - "	Emits an audible signal at the end of a set time. During operation, the display shows the remaining time.	Allow to use the oven as alarm even if the oven is switch off
CHILD SAFETY LOCK 	Turn the left function selector to the position Child lock. Press the button " + " during 7 seconds Child lock is available when " STOP " appears on display	Turn back the left function selector to Child lock and press button " + " during 7 seconds. Indication STOP disappears.	The oven cannot be used.	This function is useful when there are children in the house.

Cooking Modes

Symbol	T °C default	T °C range	Function
			LAMP : Turns on the oven light.
	200	50 ÷ MAX	AIR FRY : This function is ideal for air fry baking and combined with the accessory, ensures the hot air to reach the food evenly and tridimensionally, allowing a crispier final result. Please the shallow tray under the shelf to collect juices/breading/... Please remove the accessory during pyrolytic cycle.
			DEFROST: When the dial is set to this position. The fan circulates air at room temperature around the frozen food so that it defrosts without the protein content of the food being changed or altered.
	210	50 ÷ 280	* MULTI LEVEL : We recommend you use this method for poultry, pastries, fish and vegetables. Heat penetrates into the food better and both the cooking and preheating times are reduced. You can cook different foods at the same time with or without the same preparation in one or more positions. This cooking method gives even heat distribution and the smells are not mixed. Allow about ten minutes extra when cooking foods at the same time.
	180	50 ÷ 280	
	220	50 ÷ 280	* CONVENTIONAL: Both top and bottom heating elements are used. Pre-heat the oven for about ten minutes. This method is ideal for all traditional roasting and baking. For seizing red meats, roast beef, leg of lamb, game, bread, foil wrapped food (papillotes), flaky pastry. Place the food and its dish on a shelf in mid position.
	210	50 ÷ 230	BOTTOM HEATING FAN: The bottom heating element is used with the fan circulating the air inside the oven. This method is ideal for juicy fruit flans, tarts, quiches and pâté. It prevents food from drying and encourages rising in cakes, bread dough and other bottom-cooked food. Place the shelf in the bottom position.
	220	50 ÷ 220	GRILL FAN : use the turbo grill with the door closed. The top heating element is used with the fan circulating the air inside the oven. Preheating is necessary for red meats but not for white meats. Ideal for cooking thick food items, whole pieces such as roast pork, poultry, etc. Place the food to be grilled directly on the shelf centrally, at the middle level. Slide the drip tray under the shelf to collect the juices. Make sure that the food is not too close to the grill. Turn the food over halfway through cooking.
	210	50 ÷ MAX	BOTTOM HEATING FAN STEAM : Selecting this function, the lower and upper heating elements work together with the fan for a uniform cooking on all levels. It is necessary to add 150 ml of water in the cavity and rotate the knob to this function. This cooking method enhances the tenderness and flavors of each dish, especially roasting and red meat.
	220	50 ÷ MAX	* CONVENTIONAL STEAM: Both top and bottom heating elements will be switched on using the water inside the cavity to generate steam. It is necessary to add 150 ml of water in the cavity and rotate the knob to this homogeneous cooking performance.
	180	50 ÷ MAX	CONVENTIONAL FAN STEAM : The bottom heating element is used with the fan circulating the air inside the oven. For the steam generation, it is necessary to add 150 ml of water in the cavity and rotate the knob to this function. The steam option together with the bottom heating and the fan, ensures a perfect leavening and cooking to bread.

Depending on the oven model.

** Use with the door closed.

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

Symbol	T °C default	T °C range	Function
	L3	L1 ÷ L5	**GRILL : use the grill with the door closed. The top heating element is used alone and you can adjust the temperature. Five minutes preheating is required to get the elements red-hot. Success is guaranteed for grills, kebabs and gratin dishes. White meats should be put at a distance from the grill; the cooking time is longer, but the meat will be tastier. You can put red meats and fish fillets on the shelf with the drip tray underneath.
	230	50 ÷ MAX	PIZZA - With this function hot air circulated in the oven to ensure perfect result for dishes such as pizza or cake.
	160	50 ÷ MAX	SMART TRAY STEAM :The accessory allows the correct circulation of humidity generated in cooking, keeping the food humidity rate high and the holes facilitate the circulation of heat and steam. Ideal for steam cooking vegetables, fish, ... Insert the accessory inside the 35mm tray in the concave side and put water in the tray. Please remove the accessory during pyrolytic cycle.
	230	50 ÷ MAX	SMART TRAY BBQ :Ideal for grill at high temperature (220°), the accessory allows a perfect BBQ result with little smoke thanks to the drainage action of the fats on the bottom of the tray. Insert the accessory inside the 35mm tray in the convex side and put water in the tray. Please remove the accessory during pyrolytic cycle.
	ECO	ECO ÷ SUPER	PYROLYSIS
			WI-FI ON : Oven allows wifi connection.
			WI-FI RESET : It allows wifi connection to be restarted.

Depending on the oven model.

**** Use with the door closed.**

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

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:

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

How to deactivate wireless network port:

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

Oven enrollment on app

ON THE SMARTPHONE

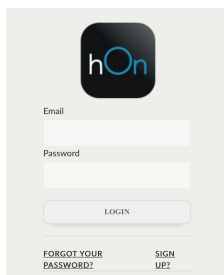
Step 1

- Download hOn app.



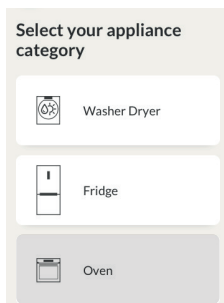
Step 2

- Log in or sign up.



Step 3

- Add new appliance.

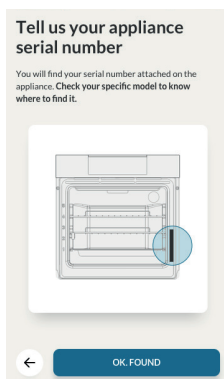


Step 4

- Scan the QR code or insert the serial number.



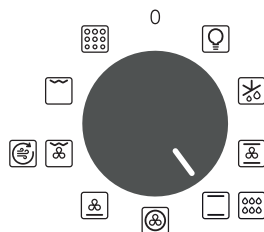
Write here your serial number for future reference.



ON THE APPLIANCE

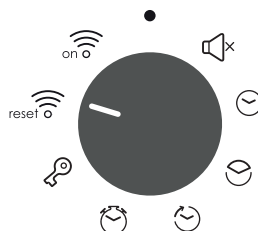
Step 5

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



Step 6

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



Step 7

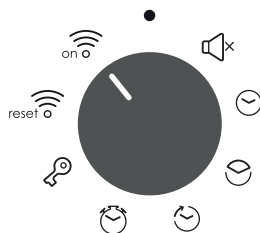
- When the WiFi LED starts blinking, you can proceed with pairing within 5 minutes.



Remote control mode

Step 1

- Turn the knob to the WI-FI program.



Step 2

- The WiFi LED switches on.



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

General notes on cleaning

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

GLASS PARTS

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

OVEN WINDOW SEAL

If dirty, the seal can be cleaned with a slightly

damp sponge.

ACCESSORIES

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

DRIP PAN

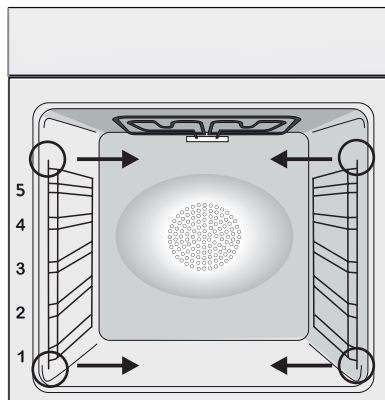
After using the grill, remove the pan from the oven. Pour the hot fat into a container and wash the pan in hot water, using a sponge and washing-up liquid.

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

Maintenance

REMOVAL AND CLEANING OF THE SIDE RACKS

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



CHANGING THE BULB

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

This product contains one or more light sources of energy efficiency class G (Lamp) /F (10 Led).

Pyrolysis

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

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

TWO PYROLYTIC CYCLE are pre-set:

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

SUPER PYROCLEAR : Cleans a heavily stained oven. Operates for a period of 120 minutes. Never use commercially available cleaning products on a Pyrolytic oven!

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

Before executing a pyrolytic cycle:

• **Remove all the accessories from the oven because they are not able to tolerate the high temperatures used during the pyrolytic cleaning cycle ; in particular removing grids, side racks and the telescopic guides (refer to the chapter REMOVING GRIDS AND SIDE RACKS) . In ovens with meat probe it is necessary, before making the cleaning cycle , close the hole with the nut provided.**

• **Remove any large spillages or stains as it would take too long to destroy them. Also excessively large amounts of grease could ignite when subject to the very high temperatures of the Pyrolytic cycle.**

• **Close the oven door.**

• **Excess spillage must be removed before cleaning.**

• **Clean the oven door;**

• **Remove large or coarse food residues from**

the inside of the oven using a damp sponge.

Do not use detergents;

• **Remove all accessories and the sliding rack kit (where present);**

• **Do not place tea towels.**

Using the pyrolytic cycle:

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

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

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

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

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

Use of the pyrolytic cycle in Touch Control ovens:

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

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

Aquactiva Function

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

1. Pour 300 ml of water into the Aquactiva container at the bottom of the oven.
2. Set the oven function to Static () or Bottom () heater
3. Set the temperature to the Aquactiva icon ()
4. Allow the program to operate for 30 minutes.

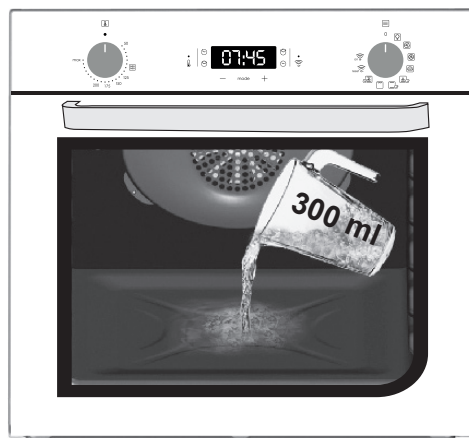
5. After 30 minutes switch off the program and allow the oven to cool down.

6. When the appliance is cool, clean the inner surfaces of the oven with a cloth.

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

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

Use distilled or drinkable water.



Waste management and environmental protection



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

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

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

SAVING AND RESPECTING THE ENVIRONMENT

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

Troubleshooting

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

Spis treści

22	Instrukcje bezpieczeństwa
27	Instrukcje ogólne
29	Opis produktu
31	Opis wyświetlacza
33	Tryby pieczenia
34	Łączność
38	Czyszczenie i konserwacja piekarnika
39	Pyrolityczne
41	Gospodarka odpadami i ochrona środowiska
41	Rozwiązywanie problemów
247	Installation

Instrukcje bezpieczeństwa

- Podczas gotowania wilgoć może skraplać się do komory piekarnika lub na szybkie drzwiczek. Jest to zjawisko normalne. Aby je ograniczyć, należy poczekać od 10 do 15 minut po włączeniu urządzenia, zanim żywność zostanie umieszczona w piekarniku. Skropliny znikną, gdy piekarnik osiągnie temperaturę pieczenia.
- Warzywa najlepiej piec w pojemniku z pokrywą zamiast otwartego naczynia.
- Unikać pozostawiania żywności wewnątrz piekarnika po pieczeniu na dłużej niż 15/20 minut.
- **OSTRZEŻENIE:** urządzenie i niektóre z elementów nagrzewają się w trakcie ich działania. Uważać, aby nie dotknąć jakiegokolwiek

gorącej części.

- OSTRZEŻENIE: W trakcie użytkowania piekarnika dostępne części mogą się silnie nagrzać. Małe dzieci powinny znajdować się w bezpiecznej odległości.
- OSTRZEŻENIE: Przed przystąpieniem do jakichkolwiek prac lub konserwacji należy odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej.
- W celu uniknięcia zagrożenia związanego z przypadkowym ponownym włączeniem wyłącznika termicznego urządzenie nie powinno być zasilane przez zewnętrzne urządzenie przełączające, takie jak regulator czasowy, lub podłączone do obwodu, który jest regularnie włączany i wyłączany.
- Dzieci poniżej 8. roku życia muszą zachować bezpieczną odległość od urządzenia, jeśli nie są pod stałym nadzorem.
- Nie należy zezwalać dzieciom na zabawę z urządzeniem. Urządzenie to może być obsługiwane przez dzieci w wieku 8 lat lub więcej oraz osoby o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej bądź nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli są one pod nadzorem lub poinstruowano je w zakresie bezpiecznej obsługi urządzenia i zrozumiały one potencjalne zagrożenia, mając świadomość możliwych zagrożeń.
- Czyszczenie i konserwacja nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- Do czyszczenia szybek drzwiczek piekarnika nie należy używać szorstkich lub ściernych materiałów ani ostrych metalowych skrobaków, ponieważ mogą one porysować powierzchnię i spowodować rozbicie szkła.
- Piekarnik musi być wyłączony przed wyjęciem ruchomych części.
- Po wyczyszczeniu zmontować je zgodnie z instrukcjami.
- Używać wyłącznie termosondy zalecanej dla tego piekarnika.
- Nie stosować do czyszczenia urządzeń parowych ani spray'u wysokociśnieniowego.
- Jeśli piekarnik jest dostarczany przez producenta bez wtyczki:
URZĄDZENIE NIE MOŻE BYĆ PODŁĄCZONE DO ŹRÓDŁA ZASILANIA ZA POMOCĄ WTYCZKI LUB GNIAZDEK, LECZ

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

- Jeśli piekarnik jest dostarczany przez producenta z wtyczką: Gniazdko musi być odpowiednie do obciążenia wskazanego na tabliczce i musi posiadać podłączony oraz działający styk uziemiający.

Uziemienie oznaczone jest kolorem żółto-zielonym. Ta czynność musi być wykonana przez specjalistę z odpowiednimi kwalifikacjami. W razie niezgodności pomiędzy gniazdem i wtyczką urządzenia, należy poprosić wykwalifikowanego elektryka o zastąpienie gniazda innym odpowiednim typem. Wtyczka i gniazdo muszą być zgodne z obowiązującymi normami kraju instalacji. Podłączenie do źródła zasilania można również wykonać, umieszczając wyłącznik wielobiegunowy, z separacją styków zgodną z wymogami dla kategorii przepięciowej III, w miejscu pomiędzy urządzeniem i źródłem zasilania, które może wytrzymać maksymalne obciążenie i jest to zgodne z obowiązującymi przepisami. Żółto-zielony kabel uziemiający nie powinien być przerwany przez ten wyłącznik. Gniazdo oraz wyłącznik

wielobiegunowy zastosowany do podłączenia powinien być po zainstalowaniu urządzenia łatwo dostępny. Odłączenie umożliwia się poprzez zapewnienie dostępu do wtyczki lub wstawienie przełącznika do stałego okablowania zgodnie z obowiązującymi przepisami w zakresie okablowania.

- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi być zastąpiony kablem lub specjalną wiązką przewodów udostępnianą przez producenta lub wskazaną po skontaktowaniu się z działem obsługi klientów.
- Kabel zasilający musi być typu H05V2V2-F.
- Czynność tę powinien przeprowadzić odpowiednio wykwalifikowany specjalista. Przewód uziemiający (żółto-zielony) musi być o około 10 mm dłuższy niż pozostałe przewody. W przypadku jakichkolwiek napraw należy zwracać się wyłącznie do działu obsługi klienta i zażądać zastosowania oryginalnych części zamiennych.
- Nieprzestrzeganie powyższej wskazówki może zakłócić bezpieczeństwo urządzenia i spowodować utratę gwarancji.
- Nadmiar rozlanych substancji należy usunąć przed czyszczeniem urządzenia.
- Długa awaria zasilania podczas etapu gotowania może spowodować usterkę monitora. W takiej sytuacji należy się skontaktować z biurem obsługi klienta.
- Aby uniknąć przegrzewania się, urządzenia tego nie należy instalować za panelem dekoracyjnym.
- W razie umieszczania we wnętrzu półki należy się upewnić, że ogranicznik jest skierowany w górę i w stronę tylną komory. Półka musi być włożona całkowicie do komory.
- Podczas wkładania tacy siatkowej należy zwrócić uwagę, aby krawędź antypoślizgowa była ustawiona do tyłu i do góry.
- **OSTRZEŻENIE:** Nie zakrywać ścianek piekarnika folią aluminiową ani dostępnymi na rynku foliami jednorazowymi. Folia aluminiowa lub jakiegokolwiek inne zabezpieczenia w bezpośrednim kontakcie z powierzchniami gorącej emalii mogłyby stopić się i uszkodzić emaliowane powierzchnie wewnątrz piekarnika.

- OSTRZEŻENIE: Nigdy nie usuwaj uszczelki z drzwiczek piekarnika.
- PRZESTROGA: Nie napełniać wodą dna komory podczas gotowania lub gdy piekarnik jest gorący.
- W przypadku obsługiwanego urządzenia przy częstotliwościach znamionowych nie są wymagane żadne dodatkowe czynności/ustawienia.
- Piekarnik można umieścić wysoko w słupku lub pod blatem roboczym. Przed montażem zapewnić dobrą wentylację w przestrzeni piekarnika, aby umożliwić właściwą cyrkulację świeżego powietrza potrzebnego do chłodzenia i ochrony części wewnętrznych. Otwory podane na ostatniej stronie wykonać zgodnie z typem okucia.
- W celu prawidłowego użytkowania piekarnika nie zaleca się umieszczania żywności w bezpośrednim kontakcie z rusztami i tacami, ale używania papieru do pieczenia i/lub specjalnych pojemników.
- OSTRZEŻENIE: przed rozpoczęciem automatycznego cyklu czyszczenia:
 - Czyszczenie drzwiczek piekarnika;
 - Usunąć duże lub grube resztki żywności z wnętrza piekarnika, używając wilgotnej gąbki. Nie używać detergentów;
 - Wyjąć wszystkie akcesoria i zestaw przesuwanych rusztów (o ile występuje);
 - Nie wkładać papierowych ręczników.
- W piekarnikach z termosondą do pomiaru temperatury mięsa, przed wykonaniem cyklu czyszczenia należy zamknąć otwór za pomocą dostarczonej nakrętki, gdy termosonda nie jest używana.
- W trakcie procesu czyszczenia pirolitycznego powierzchnie mogą być bardziej gorące niż zwykle. Dzieci powinny zachować bezpieczną odległość od urządzenia.
- Jeśli nad piekarnikiem zamontowano płytę kuchenną, podczas pracy pirolizera nie wolno używać płyty kuchennej. Zapobiegnie to jej przegrzaniu.

Instrukcje ogólne

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

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

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

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

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

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

Obsługa jakiegokolwiek urządzenia elektrycznego wiąże się z koniecznością przestrzegania pewnych istotnych zasad:

- Nie ciągnąć za przewód zasilania w celu odłączenia go od gniazdka prądowego;
- Nie dotykać urządzenia mokrymi lub wilgotnymi dłońmi bądź stopami;
- Ogólnie rzecz biorąc, odradza się stosowania adapterów, gniazdek wielokrotnych i przedłużaczy;
- W razie usterki i/lub nieprawidłowego działania urządzenia należy je wyłączyć i nie naruszać go.

Bezpieczeństwo elektryczne

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

PODŁĄCZANIE

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

- napięcie zasilania podane na mierniku;

- ustawienia wyłącznika.

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

OSTRZEŻENIE

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

UWAGA: ponieważ piekarnik może wymagać czynności serwisowych, zaleca się przewidzieć dodatkowe gniazdko ściennie, do którego będzie można później podłączyć piekarnik po wyjęciu go z miejsca, w którym go zainstalowano. Przewód zasilający powinien być wymieniany wyłącznie przez personel techniczno-serwisowy lub techników posiadających jednakowe kwalifikacje.

Zalecenia

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

Nie zakrywaj ścian piekarnika papierem aluminiowym ani dostępnymi na rynku foliami jednorazowymi, ponieważ w kontakcie z powierzchniami gorącej emalii mogłyby one stopić się i uszkodzić emaliowane powierzchnie wewnątrz piekarnika. Aby zapobiec nadmiernemu brudzeniu się piekarnika i wydostawaniu się z niego nieprzyjemnie pachnącego dymu, zaleca się nie używać piekarnika na najwyższych temperaturach. Zwykle lepiej jest wydłużyć czas pieczenia i stosować niższą temperaturę. Poza akcesoriami dostarczonymi z piekarnikiem zaleca się używać naczyń i form odpornych na wysokie temperatury.

Instalacja

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

Zespół kuchenny, w którym ma być zainstalowany piekarnik, musi być wykonany z materiałów odpornych na temperaturę przynajmniej 70°C.

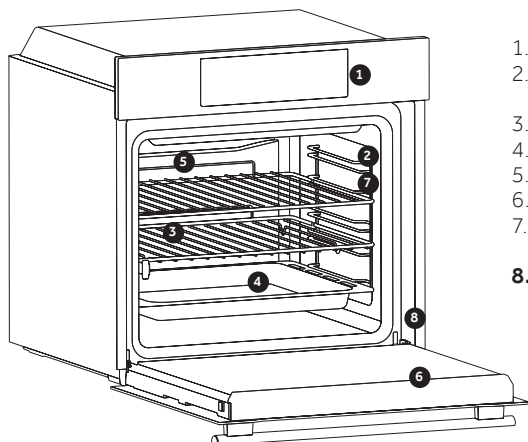
Piekarnik może być usytuowany na górze w szafce kuchennej lub pod blatem.

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

Pierwsze Użycie

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

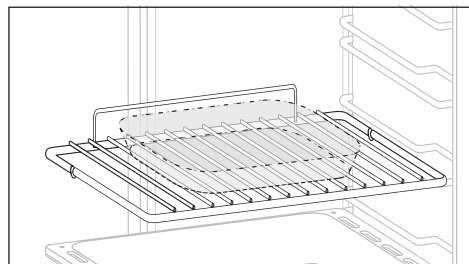
Opis produktu



1. Panel sterowania
2. Pozycje półek (boczna siatka, jeśli jest dołączona)
3. Siatki
4. Tace
5. Wentylator (jeśli występuje)
6. Drzwiczki piekarnika
7. Boczne siatki (jeśli występują: tylko dla płaskich komór)
8. Numer seryjny

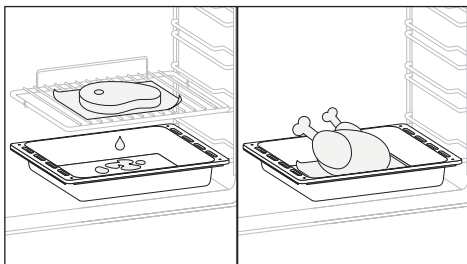
AKCESORIA

3 Siatka metalowa



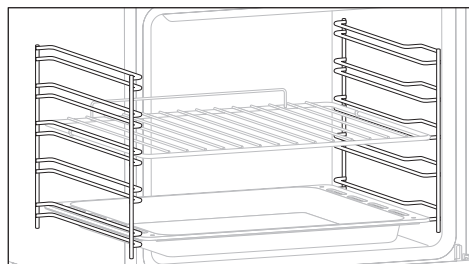
Zbiera resztki, które ociekają podczas pieczenia potraw na grillu.

4 Taca ociekowa



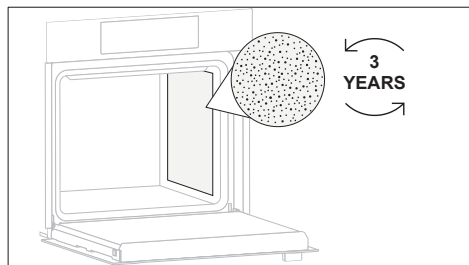
Podtrzymuje blachy i tacki do pieczenia.

7 Boczne siatki (tylko jeśli występują)



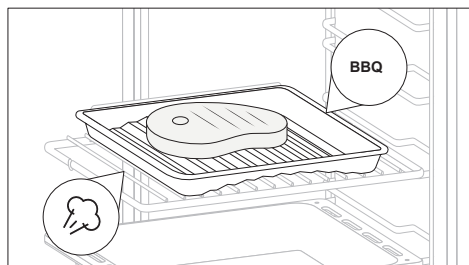
Umieszczone po obu stronach komory piekarnika, podtrzymują metalowe grille i ociekacze.

Panele katalityczne (tylko jeśli występują)



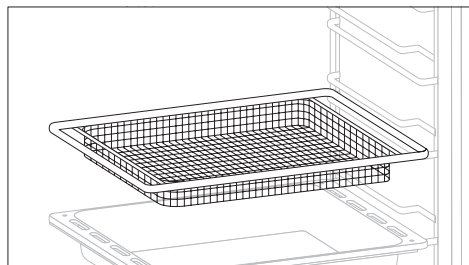
Speciale panelen met emaille, gemaakt van een microporeuze structuur om vet om te zetten in gasvormige elementen die gemakkelijk te verwijderen zijn. Vervangen na 3 jaar gebruik (met 2/3 bereidingscycli per week).

Podwójna taca (tylko jeśli występuje)



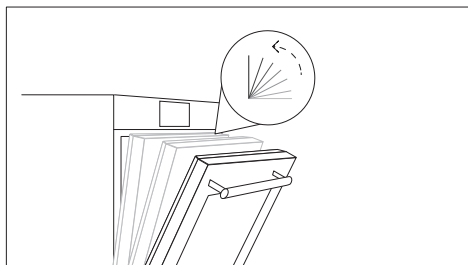
To akcesorium pozwala na przygotowanie najlepszego mięsa BBQ bez wytwarzania dymu. Zmieniając po prostu kierunek tacy, możesz także gotować warzywa lub ryby, zachowując ich delikatność i soczystość bez dodawania tłuszczu, dzięki działaniu pary.

Airfry (tylko jeśli występuje)



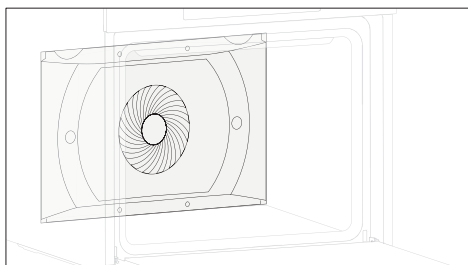
To akcesorium gwarantuje, że Twoje jedzenie będzie niezmiennie chrupiące na zewnątrz i delikatne w środku, a osiąga to w krótszym czasie niż frytkownica bez potrzeby stosowania oleju. Dodatkowo poprawia cyrkulację powietrza, dzięki czemu żywność jest bardziej chrupiąca. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, użyj poziomu 3 dla ruszków Airfry i poziomu 4 dla tac Airfry.

Softclose (tylko jeśli występuje)



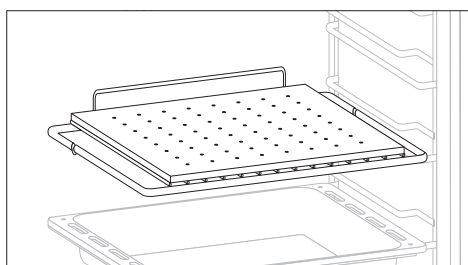
Zawiasy, które zapewniają automatyczny, miękki i płynny ruch podczas zamykania drzwiczek piekarnika.

Panel szefa kuchni (tylko jeśli występuje)



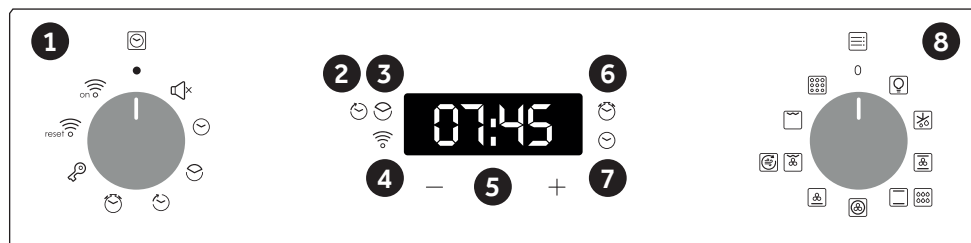
Przenośnik powietrza, który zwiększa cyrkulację powietrza wewnątrz piekarnika. Pozwala to na zwiększenie wydajności gotowania, bardziej równomierne pieczenie potraw w każdej temperaturze, skrócenie czasu pieczenia i wreszcie równomierne rozłożenie temperatury wewnątrz piekarnika.

Kamień do pizzy (tylko jeśli występuje)



Umieść kamień do pizzy w zimnym piekarniku na ruszcie. Przed pieczeniem pizzy odczekaj co najmniej 30 minut, aż kamień się rozgrzeje. Dopraw pizzę i połóż ją na kamieniu. Odpowiednio podgrzany umożliwia pieczenie pizzy na wzór profesjonalnych piekarników. Podgrzewanie pizzy powoduje powstanie niezwykle gorącej powierzchni do pieczenia, która sprawia, że skórka pizzy jest chrupiąca i brązowa.

Opis wyświetlacza



1. Inne funkcje
2. Koniec gotowania
3. Czas gotowania
4. WiFi
5. Wyświetlacz temperatury lub zegara
6. Minutnik
7. Ustawienie zegara
8. Pokrętko wyboru funkcji

OSTRZEŻENIE!

Pierwszą czynnością, którą należy wykonać po instalacji lub po przerwie w dostawie prądu, jest ustawienie godziny (wystąpiła przerwa w dostawie prądu, jeśli wyświetlacz miga 12:00).

200° -> Dioda temperatury "o" miga do momentu osiągnięcia wyświetlanej temperatury.

HOT -> Po zakończeniu programu, jeśli piekarnik jest nadal gorący, wyświetlacz pokazuje "GORĄCY" na przemian z czasem, nawet jeśli pokrętki są ustawione w pozycji OFF.

FUNKCJE	WŁĄCZANIE	WYŁĄCZANIE	SPOSÓB DZIAŁANIA	PRZEZNACZENIE
TRYB WYCISZENIA 	Obróć lewe pokrętkę do pozycji "Tryb cichy". Blokada rodzicielska jest dostępna, gdy dioda LED blokady rodzicielskiej zaświeci się, a na wyświetlaczu pojawi się napis „STOP”	Obróć pokrętkę wyboru funkcji do pozycji OFF. Wskaźnik STOP znika, a dioda LED gaśnie Blokada rodzicielska zaczyna migać.	Umożliwia to wyłączenie dźwięku minutnika.	Wyłącza dźwięk minutnika.
USTAWIANIE GODZINY 	Obróć lewe pokrętkę do pozycji „Ustawianie czasu” Użyj przycisków " + " lub " - " , aby ustawić czas. Podczas tej operacji miga dolna, prawa dioda LED.	Obróć pokrętkę wyboru funkcji do pozycji OFF.	Umożliwia to ustawienie czasu pokazywanego na wyświetlaczu.	Ustawianie czasu Informacja: Ustaw czas, kiedy instalujesz piekarnik po raz pierwszy lub tuż po zaniku napięcia (zegar pulsuje, wskazując godzinę 12.00).
CZAS TRAWAIA PIECZENIA 	Obróć prawe pokrętkę do pozycji Funkcja pieczenia. Obróć lewe pokrętkę do pozycji „Czas trwania pieczenia” Ustaw czas pieczenia za pomocą przycisków „ + " i „ - " . Podczas tej operacji miga lewa górna dioda LED.	Po upływie czasu pieczenia piekarnik wyłącza się automatycznie i przez kilka sekund dzwoni alarm. Aby zatrzymać wcześniej funkcję pieczenia, ustaw sterownik w pozycji OFF lub przestaw czas na 00.00, obracając pokrętkę do pozycji Czas pieczenia i używając przycisków " + " i " - " .	Pozwala na zaprogramowanie żądanego czasu pieczenia. Po ustawieniu czasu pieczenia ustaw pokrętkę w pozycji OFF, aby powrócić do aktualnego czasu. Aby wyświetlić wybrany czas pieczenia, obróć lewe pokrętkę na Czas pieczenia.	Pieczenie potraw
ZAKOŃCZENIE PIECZENIA 	Obróć prawe pokrętkę do pozycji Funkcja pieczenia. Obróć lewe pokrętkę do pozycji „Koniec pieczenia”. Ustaw czas zakończenia pieczenia za pomocą przycisków „ + " i „ - " . Podczas tej operacji miga lewa górna dioda LED.	Po upływie czasu pieczenia piekarnik wyłącza się automatycznie. Aby zatrzymać wcześniej funkcję pieczenia, ustaw sterownik w pozycji OFF.	Pozwala to na zaprogramowanie żądanego czasu pieczenia. Po ustawieniu czasu pieczenia ustaw pokrętkę w pozycji OFF, aby powrócić do aktualnego czasu. Aby wyświetlić wybrany czas pieczenia, obróć lewe pokrętkę do pozycji Koniec pieczenia. UWAGA: Funkcja opóźnionego gotowania nie jest dostępna w następujących trybach gotowania: Grill i grill z termoobiegiem	Funkcja ta jest zwykle używana z funkcją czasu pieczenia. Przykładowo potrawę należy piec przez 45 minut, a chcemy, aby była gotowa na godzinę 12.30. W tym przypadku po upływie ustawionego czasu piekarnik wyłączy się automatycznie i włączy się alarm. Wybierz żądaną funkcję pieczenia. Ustaw czas pieczenia na 45 minut („ - " + " + "). Ustaw koniec pieczenia na 12:30 („ - " + " + "). Pieczenie rozpocznie się automatycznie o godzinie 11:45 (12:30 minus 45 minut). Po upływie ustawionego czasu pieczenia piekarnik wyłączy się automatycznie. OSTRZEŻENIE: po ustawieniu tylko czasu pieczenia, a nie czasu trwania pieczenia, piekarnik natychmiast się włączy i wyłączy po upływie ustawionego czasu.
MINUTNIK 	Obróć lewe pokrętkę do pozycji Minutnik. Ustaw czas pieczenia za pomocą przycisków „ + " i „ - " . Podczas tej operacji miga prawa górna dioda LED.	Ustaw czas na 00.00, przetrzymując lewe pokrętkę do pozycji Minutnik i używając przycisku „ - " .	Na koniec ustawionego czasu pojawia się sygnał dźwiękowy. Podczas pracy na wyświetlaczu pokazywany jest pozostały czas.	Użycie piekarnika do sygnalizacji upływu czasu (alarm), nawet jeśli piekarnik jest wyłączony.
ZABEZPIECZENIE PRZED DZIEĆMI 	Turn the left function selector to the position Child lock. Press the button " + " during 7 seconds Child lock is available when " STOP " appears on display	Turn back the left function selector to Child lock and press button " + " during 7 seconds. Indication STOP disappears.	The oven cannot be used.	This function is useful when there are children in the house.

Tryby pieczenia

Pokrętko funkcji	T °C domyślnie	T °C zakres	Funkcja
			LAMPKA: Włącza oświetlenie piekarnika.
	200	50 ÷ MAX	FRYTOWANIE NA POWIETRZE: Ta funkcja jest idealna do pieczenia na powietrzu i w połączeniu z akcesorium zapewnia równomierny i trójwymiarowy dopływ gorącego powietrza do żywności, co zapewnia bardziej chrupiący efekt końcowy. Proszę o płytką tacę pod półką, aby zebrać soki/panierkę/... Proszę zdjąć akcesorium podczas cyklu pirolitycznego.
			ROZMRAŻANIE: Gdy pokrętko jest ustawione w tym położeniu. Wentylator wprawia w obieg powietrze o temperaturze pokojowej wokół zamrożonej żywności, dzięki czemu rozmraża się ona w ciągu bez wpływu na zawarte w pożywieniu proteiny.
	210	50 ÷ 280	* WIELOPOZIOMOWO: Zalecamy korzystanie z tej funkcji w przypadku drobiu, wypieków, ryb i warzyw. Ciepło lepiej przenika do żywności i zarówno czas pieczenia, jak i czas wstępnego nagrzewania są krótsze. Możesz piec różne potrawy jednocześnie, przygotowane wspólnie lub nie, w jednej lub kilku pozycjach. Ta metoda pieczenia zapewnia równomierne rozprowadzanie ciepła, a poszczególne zapachy nie mieszają się ze sobą. Podczas pieczenia żywności w tym samym czasie wydłuż czas pieczenia o około dziesięć minut.
	180	50 ÷ 280	
	220	50 ÷ 280	* STATYCZNY: Używane są zarówno grzałki górne, jak i grzałki dolne. Należy rozgrzewać piekarnik przez około dziesięć minut. Ta metoda jest idealna w przypadku wszystkich tradycyjnych wypieków i pieczonych potraw. Do pieczenia czerwonych mięs, pieczonej wołowiny, nóżek jagnięcych, dziczyzny, chleba, potraw w folii (w papilotach), kruchej ciasta. Umieść potrawę i jej naczynie na półce w środkowej pozycji.
	210	50 ÷ 230	GRZANIE DOLNE + TERMOOBIEG: Dolna grzałka stosowana jest w tym przypadku z wentylatorem wprawiającym w obieg powietrze wewnątrz piekarnika. Metoda ta jest idealna w przypadku pieczenia tortów owocowych, tart, quiche i pasztetów. Nie wysusza potraw i przyspiesza wyrastanie ciasta, chleba oraz innych dań pieczonych od spodu. Umieść półkę w pozycji dolnej.
	220	50 ÷ 220	WENTYLATORASYSTENT GRILL: użyj grilla z zamkniętymi drzwiami. Górny element grzewczy jest używany z wentylatorem krążącym w powietrzu wewnątrz piekarnika. Podgrzewanie jest konieczne dla czerwonych mięs, ale nie dla białych mięs. Idealny do gotowania grubych produktów spożywczych, całych kawałków, takich jak pieczeń wieprzowa, drób itp. Umieść produkty do grillowania bezpośrednio na półce centralnie, na środkowym poziomie. Wsuń tacę oczekową pod półkę, aby zebrać soki. Upewnij się, że jedzenie nie jest zbyt blisko grilla. Przekręć jedeniewpółowie gotowania.
	210	50 ÷ MAX	TERMOOBIEG + PARA : Gorące powietrze jest rozprowadzane po różnych płaszczyznach, dzięki czemu funkcja ta jest idealna do pieczenia jednocześnie różnych rodzajów żywności, bez mieszania smaków i zapachów. Naciskając przycisk PARA, opcja pary pracuje w harmonii z tradycyjnym ciepłem, gwarantując Twoim potrawom maksymalny smak, perfekcyjne wyrośnięcie ciast oraz najlepszą konsystencję. Tryb ten nadaje się do wypieku ciastek francuskich, ciast drożdżowych, chleba i pizzy, pieczonego mięsa i ryb.
	220	50 ÷ MAX	* KONWENCJONALNE + PAROWE: Zarówno górny, jak i dolny element grzejny będą włączane przy użyciu wody wewnątrz komory do wytwarzania pary. Konieczne jest dodanie 150 ml wody do komory i obrócenie pokrętki, aby uzyskać jednolitą wydajność gotowania.
	180	50 ÷ MAX	OGRZEWANIE DOLNE + WENTYLATOR + PARA: Dolny element grzewczy jest używany z wentylatorem cyrkulującym powietrze wewnątrz piekarnika. Do wytworzenia pary konieczne jest dodanie 150 ml wody do wnęki i przekręcenie pokrętki do tej funkcji. Opcja parowa wraz z dolnym ogrzewaniem i wentylatorem zapewnia doskonałe zakwaszanie i gotowanie chleba.

Zależy od modelu piekarnika.

** Używać przy zamkniętych drzwiach.

*Przetestowano zgodnie z EN 60350-1 do celów związanych z deklaracją zużycia energii i klasy energetycznej.

Pokrętko funkcji	T °C domyślnie	T °C zakres	Funkcja
	L3	L1 ÷ L5	**GRILL: Z funkcji grill korzystaj przy zamkniętych drzwiczkach. Górna grzałka jest używana samodzielnie i możesz regulować temperaturę pieczenia. Wymagane jest pięć minut wstępnego nagrzewania, aby elementy rozgrzały się do czerwoności. Doskonała funkcja do grillowania, przyrządzania kebabów i zapiekanek. Białe mięso należy ustawić nieco dalej od grilla; czas pieczenia jest dłuższy, ale mięso będzie miało lepszy smak. Czerwone mięsa i ryby filetowane możesz umieścić na półce, umieszczając pod nią tacę na tłuszcz.
	230	50 ÷ MAX	PIZZA: W ramach tej funkcji gorące powietrze cyrkulujące w piekarniku zapewnia doskonały efekt w przypadku takich potraw jak pizza lub ciasto.
	160	50 ÷ MAX	INTELIGENTNA TACA PAROWA : Akcesorium umożliwia prawidłową cyrkulację wilgoci powstającej podczas gotowania, utrzymując wysoką wilgotność żywności, a otwory ułatwiają cyrkulację ciepła i pary. Idealny do gotowania na parze warzyw, ryb,... Włóż akcesorium do tacy 35 mm po wklęsłej stronie i wlej wodę do tacy. Usuń akcesorium podczas cyklu pirolizy.
	230	50 ÷ MAX	INTELIGENTNA TACA DO GRILLA : Idealne do grillowania w wysokiej temperaturze (220°), akcesorium umożliwia doskonały rezultat grillowania z niewielką ilością dymu dzięki odprowadzaniu tłuszczu z dna tacy. Włóż akcesorium do tacy 35 mm wypukłą stroną i wlej wodę do tacy. Usuń akcesorium podczas cyklu pirolizy.
	ECO	ECO ÷ SUPER	PYROLYSIS
			WŁĄCZONE WIFI: Piekarnik może się połączyć z Wi Fi.
			RESET WIFI: Umożliwia zrestartowanie połączenia z Wi Fi.

Zależy od modelu piekarnika.

**** Używać przy zamkniętych drzwiach.**

*Przetestowano zgodnie z EN 60350-1 do celów związanych z deklaracją zużycia energii i klasy energetycznej.

Łączność

PARAMETRY SIECI BEZPRZEWODOWEJ

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

INFORMACJE O PRODUKCIE DOT. URZĄDZEŃ SIECIOWYCH

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

Sposób aktywowania portu sieci bezprzewodowej:

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

Sposób dezaktywowania portu sieci bezprzewodowej:

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

Rejestracja piekarnika w aplikacji

NA SMARTFONIE

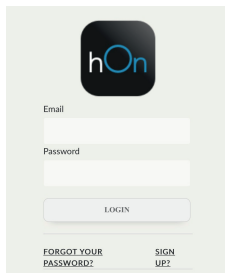
Krok 1

- Pobierz aplikację hOn.



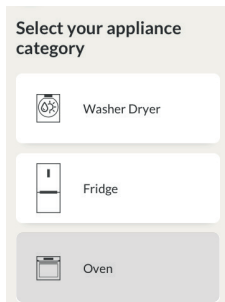
Krok 2

- Zaloguj lub zarejestruj się.



Krok 3

- Dodaj nowe urządzenie

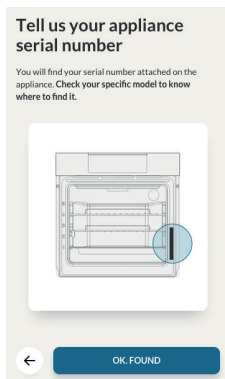


Krok 4

- Zeskanuj kod QR lub wprowadź numer seryjny.



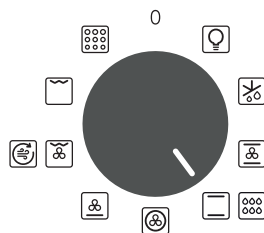
Wpisz tutaj swój numer seryjny do wykorzystania w przyszłości



NA URZĄDZENIU

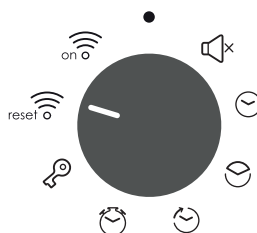
Krok 5

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



Krok 6

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



Krok 7

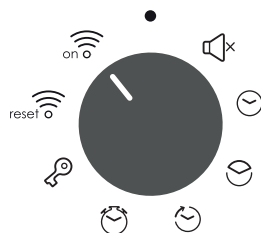
- Gdy dioda WiFi zacznie migać, możesz kontynuować parowanie w ciągu 5 minut.



Tryb zdalnego sterowania

Krok 1

- Przekręć pokrętkę na program WI-FI.



Krok 2

- Zaświeci się dioda LED Wi-Fi.



Niniejszym Candy Hoover Group Srl oświadcza, że sprzęt radiowy jest zgodny z dyrektywą 2014/53/UE. Pełny tekst deklaracji zgodności UE dostępny jest na stronie internetowej pod następującym adresem : www.candy-group.com

Czyszczenie i konserwacja piekarnika

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

ELEMENTY SZKLANE

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

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

USZCZELKA DRZWICZEK PIEKARNIKA

W razie zabrudzenia uszczelki drzwiczek pieka-

rnika można ją wyczyścić delikatnie zwilżoną gąbką.

AKCESORIA

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

TACA NA TŁUSZCZ

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

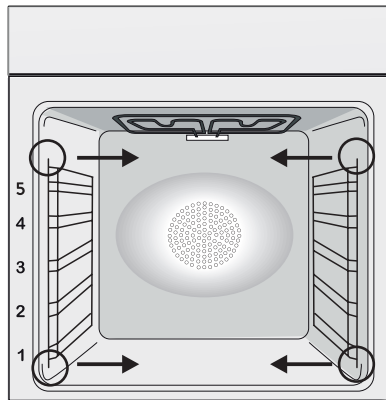
W razie pozostałości tłuszczu należy zanurzyć tacę w pojemniku z wodą i detergentem. Ewentualnie można również umyć tacę w zmywarce lub użyć dostępnych na rynku detergentów do piekarników.

Nigdy nie wkładać ponownie do piekarnika zabrudzonej tacy.

Konserwacja

WYJMOWANIE I CZYSZCZENIE RUSZTÓW

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



WYMIANA ŻARÓWKI

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

Ten produkt zawiera jedno lub więcej źródeł światła o klasie efektywności energetycznej G (Lampa) /F (10 Led).

Pyrolityczne

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

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

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

Można wstępnie ustawić DWA CYKLE CZYSZCZENIA PYROLITYCZNEGO:

CZYSZCZENIE PYROLITYCZNE ECO: Czyści umiarkowanie zabrudzony piekarnik. Działa przez 90 minut.

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

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

Przed wykonaniem czyszczenia pyrolitycznego:

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

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

- Zamknąć drzwiczki piekarnika.

- Nadmiar rozlanych płynów musi być usunięty przed czyszczeniem.

- Czyszczenie drzwiczek piekarnika;

- Usunąć duże lub grube resztki żywności z wnętrza piekarnika, używając wilgotnej gąbki. Nie używać detergentów;
- Wyjąć wszystkie akcesoria i zestaw przesuwnych rusztów (o ile występuje);
- Nie wkładać papierowych ręczników.

Stosowanie cyklu pyrolitycznego:

1- Obrócić przełącznik funkcji w położenie „ECO” lub „SUP”.

Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie „ECO” lub „SUP”. Wstępnie ustawiony czas to 90 min, może on być zmieniany w zakresie od 90 min (tryb Eco) do 120 min (tryb Sup) za pomocą programatora (przycisk ustawienia „+” lub „-”). Jeśli piekarnik jest bardzo zabrudzony, zaleca się zwiększenie czasu do 120 minut, jeśli piekarnik jest umiarkowanie brudny, skrócić czas cyklu czyszczenia do 90 minut.

2- Możliwe jest opóźnienie czasu rozpoczęcia cyklu pyrolitycznego poprzez zmianę czasu ZAKOŃCZENIA za pomocą programatora.

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

4- Po zakończeniu cyklu pyrolitycznego pirolizer wyłączy się automatycznie. Na wyświetlaczu wyświetlane jest wskazanie „END” (Koniec), dopóki drzwiczki są zablokowane, a następnie „0--n”. 5- Można obrócić przełącznik funkcji z powrotem w położenie „0”, ale jeśli temperatura jest nadal wysoka, pojawi się wskazanie „0--n” aby poinformować, że drzwiczki są zablokowane.

Użycie cyklu pyrolitycznego w piekarnikiem z dotykowym panelem sterowania:

1- Obrócić przełącznik funkcji w położenie czyszczenia pyrolitycznego. Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie „ECO” lub „SUP”

2- Wstępnie ustawiony czas to 90 min, ale może być zmieniany w zakresie od 90 min (tryb Eco) do 120 min (tryb Sup) przy użyciu programatora („+” lub „-”). Jeśli piekarnik jest bardzo brudny, czas powinien zostać zwiększony do 120 minut, natomiast jeśli piekarnik jest jedynie lekko zabrudzony, zmniejszyć cykl czyszczenia do 90 minut.

Funkcja Aquactiva

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

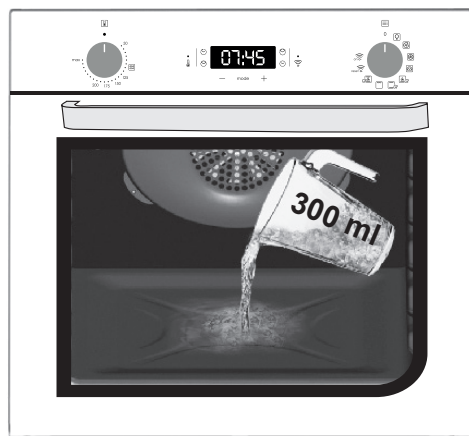
1. Wlać 300 ml wody do wgłębienia Aquactiva umieszczonego na dnie piekarnika.
2. Wybrać funkcję piekarnika Pieczenie Statyczne () lub dolna () grzałka
3. Ustawić temperaturę na symbolu Aquactiva 
4. Uruchomić program na 30 min.
5. Po upływie 30 min wyłączyć piekarnik i zostawić do ostygnięcia.
6. Kiedy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

Ostrzeżenie:

Przed dotknięciem urządzenia, upewnić się, że jest ono zimne.

Należy zachować ostrożność w przypadku wszystkich gorących powierzchni, ponieważ istnieje ryzyko poparzenia.

Używać wody destylowanej lub wody pitnej.



Gospodarka odpadami i ochrona środowiska



Urządzenie to jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19 / UE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny zawi-

era zarówno substancje zanieczyszczające (o negatywnym oddziaływaniu na środowisko naturalne), jak i podstawowe elementy (które można użytkować wielokrotnie). Ważne, aby zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny poddawać specjalnej obróbce w celu bezpiecznego usunięcia i pozbycia się wszystkich środków zanieczyszczających i odzyskania wszystkich surowców wtórnych.

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

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

tronicznego, odbiera się go z domów.

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

OSZCZĘDNOŚĆ ENERGII I POSZANOWANIE ŚRODOWISKA

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

Rozwiązywanie problemów

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Piekarnik nie rozgrzewa się	Zegar nie jest ustawiony	Ustawić zegar
Piekarnik nie rozgrzewa się	Włączona jest blokada dziecięca	Wyłączyć blokadę dziecięcą
Piekarnik nie rozgrzewa się	Nie ustawiono funkcji pieczenia i temperatury	Upewnić się, że wymagane ustawienia są prawidłowe

Shrnutí

43	Bezpečnostní pokyny
47	Obecné pokyny
49	Popis výrobku
51	Popis displeje
53	Režimy vaření
54	Připojení
58	Čištění a údržba trouby
59	Pyrolyza
61	Odpadové hospodářství a ochrana životního prostředí
61	Řešení potíží
247	Installation

Bezpečnostní pokyny

- Během vaření může v dutině trouby nebo na skle dvířek docházet ke kondenzaci vlhkosti.
- Jedná se o normální stav. Chcete-li tento efekt omezit, počkejte po zapnutí napájení 10–15 minut, než vložíte jídlo do trouby. Kondenzace v každém případě zmizí, jakmile trouba dosáhne teploty vaření.
- Vařte zeleninu v nádobě s víkem namísto otevřeného zásobníku.
- Nenechávejte jídlo uvnitř trouby po uvaření po dobu delší než 15–20 minut.
- VAROVÁNÍ: přístupné součásti mohou být během používání trouby horké. Zabraňte přístupu malých dětí na menší než bezpečnou vzdálenost.
- Dávejte pozor, abyste se nedotkli horkých částí.
- UPOZORNĚNÍ: přístupné části se mohou při používání grilu zahřát. Děti musí být udržovány v bezpečné vzdálenosti.
- UPOZORNĚNÍ: Před prováděním jakékoli práce na spotřebiči nebo údržby odpojte spotřebič od síťového napájení.
- UPOZORNĚNÍ: abyste se vyhnuli nebezpečí způsobenému náhodným resetováním tepelného přerušovače, nesmí být tento spotřebič napájen externím spínacím zařízením, jako je časovač, ani nesmí být připojen do okruhu, který se pravidelně zapíná a vypíná.
- Děti mladší 8 let musí být udržovány v bezpečné vzdálenosti od spotřebiče, pokud nejsou pod neustálým dohledem.
- Děti si se spotřebičem nesmějí hrát. Spotřebič mohou používat osoby ve věku 8 a více let a osoby s omezenými fyzickými, senzorickými nebo duševními schopnostmi, bez zkušeností nebo znalostí o produktu pouze tehdy, když jsou pod dohledem nebo jim byly uděleny pokyny týkající se provozu spotřebiče bezpečným způsobem a jsou si vědomy možných rizik.
- Čištění a údržbu nesmějí provádět děti, které jsou bez dohledu.

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

ností kontaktů vyhovující požadavkům na kategorii přepětí III, který je umístěn mezi spotřebičem a síťovým napájením, je dimenzován na maximální připojené zatížení a je v souladu s platnými právními předpisy. Žlutozelený zemnicí kabel by neměl být přerušen jističem. Zásuvka a vícepólový jistič používané pro připojení by měly být snadno přístupné při instalaci spotřebiče. Odpojení lze provést prostřednictvím přístupné zástrčky nebo začleněním vypínače do pevné kabeláže v souladu s elektroinstalacími předpisy.

- Pokud je napájecí kabel poškozen, měl by být nahrazen kabelem nebo speciálním svazkem, který je k dispozici u výrobce. Případně se obraťte na zákaznický servis.
- Typ napájecího kabelu musí být H05V2V2-F.
- Tuto operaci by měl provádět odborník s odpovídající kvalifikací. Uzemňovací vodič (žlutozelený) musí být přibližně o 10 mm delší než ostatní vodiče. V případě jakýchkoli oprav se obraťte pouze na oddělení péče o zákazníky a vyžadujte použití originálních náhradních dílů.
- Nedodržení výše uvedených pokynů může ohrozit bezpečnost spotřebiče a zneplatnit záruku.
- Před čištěním by měl být odstraněn veškerý přebytek rozlitého materiálu.
- Dlouhodobý výpadek napájení během probíhající fáze vaření může způsobit poruchu monitoru. V takovém případě se obraťte na zákaznický servis.
- Spotřebič nesmí být instalován za ozdobnými dvířky, aby nedocházelo k přehřátí.
- Když dovnitř umístíte polici, ujistěte se, že zarážka směřuje nahoru a dozadu do dutiny. Police musí být zcela zasunuta do dutiny.
- Při zasunování roštů dávejte pozor, aby byla hrana s ochranou proti posunu umístěna vzadu a nahoře.
- VAROVÁNÍ: Nevykládejte stěny trouby hliníkovou fólií ani jakoukoli ochranou na jedno použití zakoupenou v obchodě. Hliníková

fólie nebo jakákoli jiná ochrana v přímém kontaktu se zahřátým smaltem představuje riziko roztavení a poškození smaltu ve vnitřním prostoru.

- VAROVÁNÍ: Neodstraňujte těsnění dvířek trouby.
- POZOR: Nedoplňujte na dno dutiny vodu během vaření nebo když je trouba horká.
- Pro provoz spotřebiče při jmenovitých frekvencích není nutná žádná další operace/ nastavení.
- Trouba může být umístěna ve výšce ve sloupci nebo pod pracovní deskou. Před upevněním je nutné zajistit dobré větrání v prostoru pro troubu, které umožní řádnou cirkulaci čerstvého vzduchu potřebného pro chlazení a ochranu vnitřních částí. Na základě typu upevnění vytvořte otvory popsané na poslední straně.
- S ohledem na správné používání trouby se doporučuje zamezit přímému kontaktu pokrmů s rošty a plechy a používat pečicí papír a/nebo speciální nádoby.
- Troubu vždy připevňujte k nábytku pomocí šroubu dodaného se spotřebičem.

Obecné pokyny

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

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

Bezpečnostní pokyny

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

Použití jakéhokoliv elektrického spotřebiče předpokládá dodržování některých základních pravidel:

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

Sécurité électrique

ZAJISTĚTE, ABY ELEKTRICKÁ ZAPOJENÍ PROVÁDĚL ELEKTRIKÁŘ NEBO KVALIFIKOVANÝ TECHNIK.

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

Výrobce nenese žádnou zodpovědnost za případné škody způsobené nedodržením těchto pokynů. Trouba musí být připojena k elektrické síti prostřednictvím uzemněné zásuvky nebo odpojovače s více pólů, v závislosti na právních předpisech platných v zemi instalace. Elektrické napájení je třeba chránit vhodnými pojistkami a použité kabely musí být správně napájení trouby.

ZAPOJENÍ

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

- Napájecí napětí uvedené na voltmetru;
- Nastavení odpojovače.

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

VAROVÁNÍ

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

POZNÁMKA: protože trouba může vyžadovat údržbu, je vhodné mít k dispozici další elektrickou zásuvku, ke které lze troubu připojit po vyjmutí z prostoru, ve kterém je nainstalována. Napájecí kabel smí být nahrazen pouze servisním technikem nebo technikem s rovnocennou kvalifikací. Když je trouba vypnutá, může být kolem hlavního síťového vypínače slabé světlo. To je normální. Lze jej zrušit pouhým otočením zástrčky spodní částí nahoru nebo zaměněním napájecích svorek.

Doporučení

Po každém použití trouby napomůže minimální vyčištění udržet troubu v dokonalé čistotě. Nevykládejte stěny trouby hliníkovou fólií nebo jednorázovou ochranou dostupnou ve specializovaných prodejnách.

U hliníkové fólie nebo jakékoliv jiné ochrany hrozí při přímém kontaktu s horkým smaltem riziko tavení a poškození vnitřního smaltu. Aby se zabránilo nadměrnému znečištění trouby a výsledným silným kouřovým zápachům, doporučujeme nepoužívat troubu při velmi vysokých teplotách. Je lepší prodloužit dobu pečení a mírně snížit teplotu.

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

Instalace

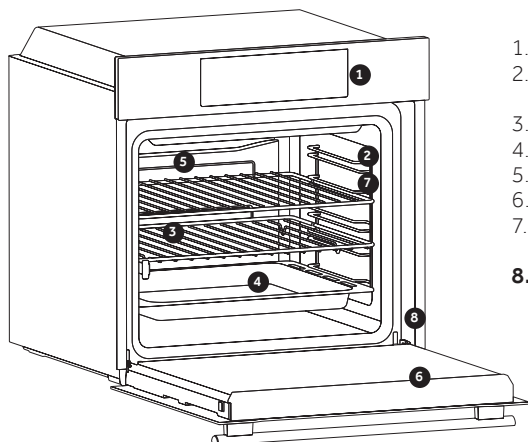
Výrobci nemají žádnou povinnost provádět instalaci. Pokud je požadována pomoc výrobce k nápravě škod způsobených nesprávnou instalací, na takovou pomoc se nevztahuje záruka. Je nutno dodržet pokyny pro instalaci určené pro odborně vyškolené pracovníky. Nesprávná instalace může způsobit újmu nebo zranění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

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

První použití

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

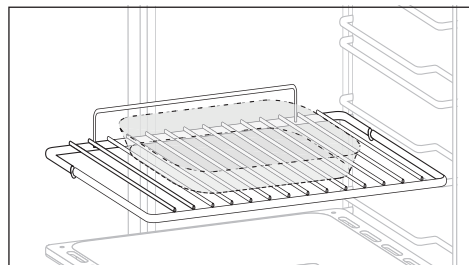
Popis výrobku



1. Ovládací panel
2. Polohy roštu (podélného drátěného roštu, je-li součástí dodávky)
3. Rošty
4. Plechy
5. Ventilátor (pokud je ve výbavě)
6. Dvířka trouby
7. Boční drátěné rošty (pokud se používají; pouze pro plochý vnitřní prostor)
8. Sériové číslo

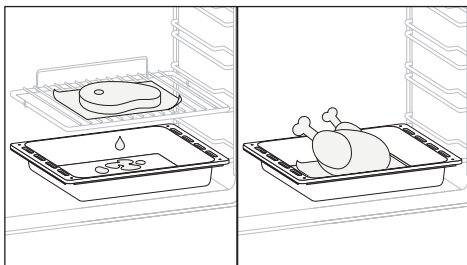
PŘÍSLUŠENSTVÍ

3 Kovový rošt



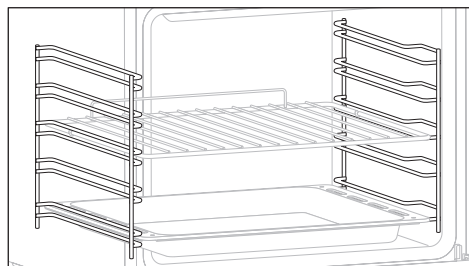
Drží pečící plechy a talíře.

4 Odkapávací plech



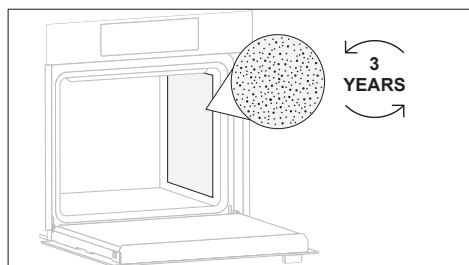
Shromažďuje zbytky, které odkapávají při pečení pokrmů na roštích.

7 Boční drátěné rošty



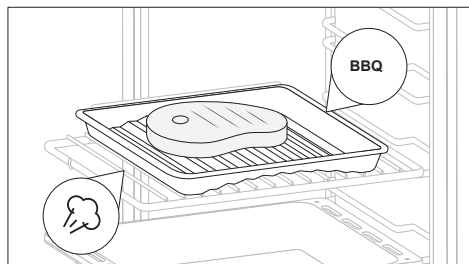
Jsou umístěny na obou stranách vnitřního prostoru trouby, drží kovové rošty a odkapávací plechy.

Katalytické panely (pouze pokud jsou ve výbavě)



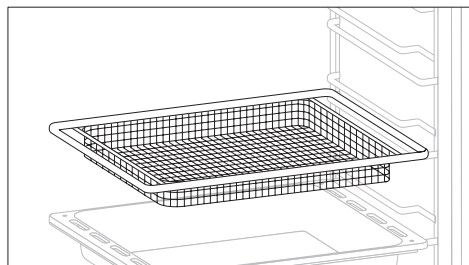
Speciální panely potažené smaltem s mikroporézní strukturou přeměňující tuk na plynné prvky, které se snadno odstraňují. Vyměňte je po 3 letech používání (při 2/3 cyklech pečení za týden).

Dvojitý Plech (pouze pokud je ve výbavě)



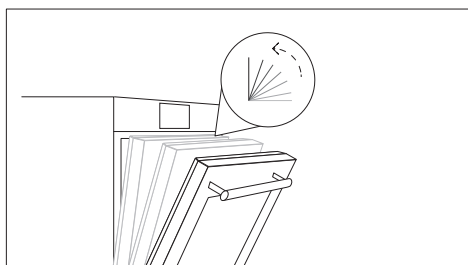
Toto příslušenství umožňuje připravovat to nejlepší grilované maso bez kouře. Stačí jednoduše změnit orientaci plechu a můžete připravit také zeleninu nebo rybu, která bude díky působení páry křehká a šťavnatá i bez použití tuku.

Fritovací koš AirFry (pouze pokud je ve výbavě)



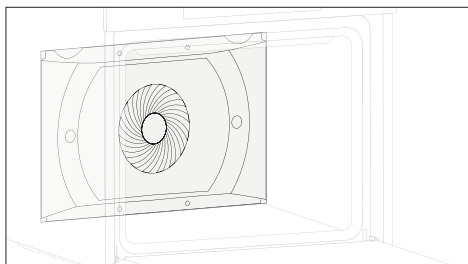
Tato funkce je ideální pro smažení a v kombinaci s fritovacím košem AirFry zajišťuje rovnoměrný a trojrozměrný přístup horkého vzduchu k potravinám, což umožňuje křupavější výsledek. Pod fritovací koš vložte plech, aby do něj mohla odkapávat šťáva/strouhanka.

Tlumené zavírání (pouze pokud je ve výbavě)



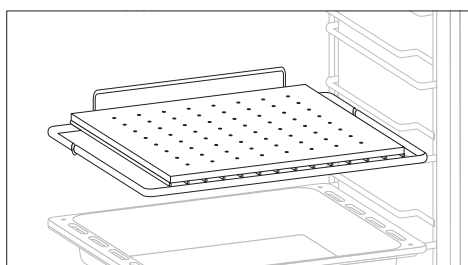
Závěsy, které zaručují automatický tlumený a vyrovnaný pohyb dvířek během zavírání.

Panel šéfkuchaře (pouze pokud je ve výbavě)



Vzduchový dopravník, který zvyšuje cirkulaci vzduchu uvnitř trouby. To umožňuje zvýšení účinnosti pečení, rovnoměrnější propečení pokrmu při všech teplotách, kratší dobu pečení a konečně rovnoměrné rozložení teploty uvnitř trouby.

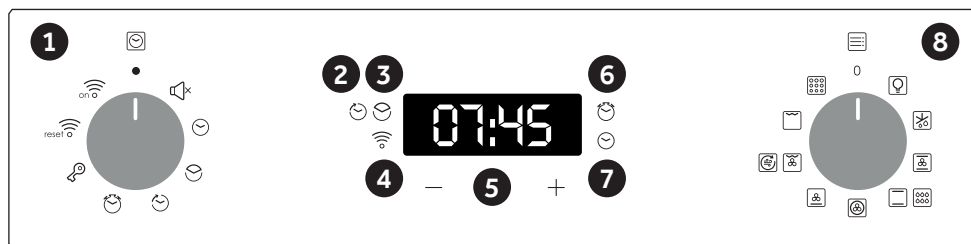
Pizza kámen (pouze pokud je ve výbavě)



Vložte kámen na pizzu do chladné trouby na rošt. Před pečením pizzy počkejte alespoň 30 minut, než se kámen ohřeje. Okořeňte pizzu a položte ji na kámen na pizzu.

Při správném zahřátí pomáhá upéct pizzu podobně jako v profesionálních pecích. Po předehřátí vznikne neobyčejně horký pečicí povrch, na kterém získá pizza křupavou a hnědou krustu.

Popis displeje



1. Další funkce
2. Konec vaření
3. Čas na vaření
4. WiFi
5. Zobrazení teploty nebo hodin
6. Minutka
7. Nastavení hodin
8. Knoflík pro výběr funkcí

VAROVÁNÍ!

První operací, kterou je třeba provést po instalaci nebo po výpadku proudu, je nastavení denního času (k výpadku proudu došlo, pokud na displeji bliká 12:00).

200° -> LED teplota „°“ bliká, dokud není dosažena zobrazená teplota.

HOT -> Po dokončení programu, pokud je trouba stále horká, se na displeji zobrazí „HOT“ střídavě s časem, i když jsou knoflíky v poloze OFF.

FUNKCE	JAK AKTIVOVAT	JAK DEAKTIVOVAT	CO TO DĚLÁ	PROČ JE TO POTŘEBA
TICHÝ REŽIM 	Otočte levým voličem funkci do polohy "Tichý režim" Dětský zámek je k dispozici, když se rozsvítí LED kontrolka dětského zámku a na displeji se zobrazí "STOP"	Otočte volič funkci do polohy VYPNUTO. Indikace STOP zmizí a LED kontrolka zhasne Dětský zámek začne blikat.	Umožňuje vypnout zvuk minutky.	Vypnutí zvuku minutky.
NASTAVENÍ HODIN 	Otočte levý volič funkce do polohy "Nastavení hodin". Čas nastavte tlačítky "+" nebo "-". V průběhu této operace spodní pravá kontrolka bliká.	Otočte volič funkci do polohy VYPNUTO.	Umožňuje nastavit čas, který se zobrazuje na displeji.	Nastavení času: Nastavte čas při první instalaci trouby nebo při obnovení napájení po výpadku proudu (zobrazuje se blikající čas 12:00).
ČAS PEČENÍ 	Otočte pravý volič funkci do polohy pro pečení. Otočte levý ovladač funkci do polohy „Doba trvání pečení“ Nastavte čas pečení tlačítky „+“ a „-“. V průběhu této operace bliká horní levá kontrolka.	Po uplynutí doby pečení se trouba automaticky vypne a několik sekund zvoní alarm. Pokud chcete ukončit pečení dříve, otočte volič funkci do polohy VYPNUTO nebo nastavte čas na 00:00 otáčením voliče funkci do polohy Doba trvání pečení a pomocí tlačítek „+“ a „-“.	To umožňuje nastavení doby pečení vyžadovanou zvoleným receptem. Po nastavení doby pečení otočte volič funkci do polohy VYPNUTO a zobrazí se aktuální čas. Pokud chcete zobrazit zvolenou dobu pečení, otočte levý volič funkci do polohy Čas pečení.	Pečení podle receptů.
KONEC PEČENÍ 	Otočte pravý volič funkci do polohy pro pečení. Otočte levý volič funkci do polohy „Konec pečení“. Nastavte čas konce pečení tlačítky „+“ a „-“. V průběhu této operace bliká horní levá kontrolka.	Po uplynutí doby pečení se trouba vypne automaticky. Pokud chcete pečení ukončit dříve, otočte voličem funkci do polohy vypnuto.	To umožňuje nastavit čas konce pečení podle vašeho přání. Po nastavení doby pečení otočte volič funkci do polohy VYPNUTO a zobrazí se aktuální čas. Pokud chcete zobrazit vybraný čas pečení, otočte levý volič funkci do polohy Konec pečení. POZNÁMKA: Funkce odloženého vaření není k dispozici pro následující režimy vaření: gril s ventilátorem a gril.	Tato funkce se zpravidla používá s funkcí Doba pečení. Například, pokrm se potřebuje péct 45 minut a chcete, aby byl připraven ve 12:30; v takovém případě: na konci stanovené doby se trouba automaticky vypne a zní alarm. Vyberte požadovanou funkci pečení. Nastavte dobu pečení na 45 minut („+“, „-“). Nastavte čas konce pečení na 12:30 („+“, „-“). Pečení začne automaticky v 11:45 (12:30 - 45 minut). Na konci nastavené doby pečení se trouba automaticky vypne. VAROVÁNÍ: Pokud nastavíte pouze čas ukončení pečení a ne dobu pečení, trouba se okamžitě zapne a vypne se v nastaveném čase konce pečení.
MINUTKA 	Otočte levý volič funkci do polohy pro Minutku. Tlačítky „+“ a „-“ nastavte dobu pečení. V průběhu této operace horní pravá kontrolka bliká.	Otočte levý volič funkci na Minutku a nastavte čas na 00:00 pomocí tlačítka „+“.	Na konci nastavené doby se ozve zvukový signál. V průběhu operace displej zobrazuje zbývajcí čas.	Lze použít troubu pro upozornění, i když je trouba vypnutá.
DĚTSKÁ POJISTKA 	Otočte levý volič funkci do polohy Dětské pojistky. Do 7 sekund stiskněte tlačítko „+“. Když je dětská pojistka aktivní, na displeji se zobrazí "STOP".	Otočte levý volič funkci zpět na Dětskou pojistku a do 7 sekund stiskněte „+“. Nápis STOP zmizí.	To zakáže použití trouby.	Pro bezpečnost, když jsou v domě děti.

Režimy vaření

Volíč funkce	T °C výchozí	T °C omezí	Funkce
			SVĚTLO : Zapne světlo v troubě.
	200	50 ÷ MAX	FRITOVACÍ KOŠ AIRFRY : Tato funkce je ideální pro pečení vzduchovým smažením a v kombinaci. Tato funkce je ideální pro smažení a v kombinaci s fritovacím košem AirFry zajišťuje rovnoměrný a trojrozměrný přístup horkého vzduchu k potravinám, což umožňuje křupavější výsledek. Pod fritovací koš vložte plech, aby do něj mohla odkapávat šťáva/strouhanka.
			ROZMRAZOVÁNÍ : Je-li volíč nastaven do této polohy. Ventilátor dmýchá vzduch o pokojové teplotě kolem zmraženého pokrmu a tak jej za několik minut rozmrazí bez toho, aby se jakkoli změnil obsah proteinů v pokrmu.
	210	50 ÷ 280	* VÍCEÚROVŇOVÉ : Doporučujeme používat tuto metodu pro drůbež, těstoviny, ryby a zeleninu. Teplo proniká do pokrmu lépe a zkrátí se také doba pečení a předehřevu. Můžete péct různé pokrmy zároveň se stejnou přípravou nebo bez přípravy v jedné nebo více pozicích. Tato metoda pečení zajišťuje rovnoměrnou distribuci tepla a zabraňuje smiseňování vůní. Při současném pečení více pokrmů nastavte o deset minut delší dobu.
	180	50 ÷ 280	
	220	50 ÷ 280	* KONVENČNÍ : Používají se současně horní i dolní topná tělesa. Předehříváte troubu po dobu zhruba deseti minut. Tato metoda je ideální pro jakékoli tradiční pečení. Pro přípravu červeného masa, hovězí pečeně, jehněčí kýty, zvěřiny, chleba, pokrmů ve fólii (papillotes), listového těsta. Umístěte pokrm a jeho nádobu na roštu do střední polohy.
	210	50 ÷ 230	VENTILÁTOR + SPODNÍ OHŘEV : Spodní topné těleso se používá spolu s ventilátorem dmýhajícím vzduch uvnitř trouby. Tato metoda je ideální pro šťavnaté ovocné koláče, dortíky, quiche a paštiky. Zabraňuje vysoušení pokrmu a podporuje kvašení v dortech, chlebovém těstu a jiných pokrmech pečených zespodu. Umístěte rošt do dolní polohy.
	220	50 ÷ 220	GRIL + VENTILÁTOR : používejte turbo-gril se zavřenými dvířky. Horní topné těleso se používá spolu s ventilátorem dmýhajícím vzduch uvnitř trouby. Předehřev je nezbytný u tmavých mas, ale nikoli u bílých mas. Ideální pro pečení pokrmů o velké tloušťce, celých kusů jako je pečené vepřové, drůbež atd. Umístěte pokrm určený ke grilování přímo do středu roštu ve střední poloze. Zasuňte pod rošt odkapávací plech pro zachycení šťáv. Zajistěte, aby nebyl pokrm příliš blízko u grilu. V polovině pečení pokrm obraťte.
	210	50 ÷ MAX	PŘÍPRAVA POKRMŮ S VENTILACÍ PÁRA : Horký vzduch je rozložen do různých pater, což umožňuje tuto funkci ideálně využívat pro současně vaření/pečení různých pokrmů, aniž by se mísily chutě a vůně. Při stisknutí tlačítka PÁRA bude funkce páry pracovat v souladu s klasickým teplem a zaručí Vaším pokrmům maximální chuť, dokonalé vykynutí a tu nejlepší konzistenci. Tento mód je vhodný pro pečení pečiva z listového těsta, kynutých sladkostí, chleba a pizzy, grilovaného masa a ryb.
	220	50 ÷ MAX	* KONVENČNÍ PÁRA : Horní i spodní topné těleso bude zapnuto pomocí vody uvnitř dutiny, aby se vytvořila pára. Do komory je nutné přidat 150 ml vody a otáčením knoflíku dosáhnout tohoto homogenního varného výkonu.
	180	50 ÷ MAX	SPODNÍ TOPENÍ + VENTILÁTOR + PÁRA : Používá se spodní topné těleso s ventilátorem, který cirkuluje vzduch uvnitř trouby. Pro vytvoření páry je nutné přidat 150 ml vody do dutiny a otočit knoflíkem na tuto funkci. Možnost páry spolu se spodním ohřevem a ventilátorem zajistí dokonalé kynutí a propečení chleba.

Závisí na modelu trouby.

** Používejte se zavřenými dveřmi.

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

Volič funkc	T °C výchozí	T °C omezí	Funkce
	L3	L1 ÷ L5	**GRIL : použijte gril se zavřenými dveřmi. Horní topné těleso se používá samostatně a můžete upravovat teplotu. Roztavení těles do ruda vyžaduje pět minut předehřívání. Úspěch je zaručen pro grily, kebabu a pokrmy s kůrkou. Bílá masa se umísťují dále od grilu; doba pečení je delší, ale maso bude chutnější. Tmavá masa a rybí filety můžete pokládat na rošt nad odkapávací plech.
	230	50 ÷ MAX	PIZZA : Tato funkce s horkým vzduchem cirkulujícím uvnitř trouby zajišťuje perfektní výsledky pokrmů jako je pizza nebo focaccia.
	160	50 ÷ MAX	CHYTRÝ ZÁSOBNÍK – PÁRA : Příslušenství umožňuje správnou cirkulaci vlhkosti vznikající při vaření, udržuje vysokou vlhkost potravin a otvory usnadňují cirkulaci tepla a páry. Ideální pro vaření zeleniny, ryb, ... Vložte příslušenství do 35mm zásobníku konkávní stranou a nalijte do něj vodu. Během pyrolytického cyklu příslušenství vyjměte.
	230	50 ÷ MAX	CHYTRÝ ZÁSOBNÍK – BBQ : Toto příslušenství je ideální pro grilování při vysokých teplotách (220 °C) a díky odvodu tuků ze dna tácu umožňuje dokonalé grilování s malým množstvím kouře. Vložte příslušenství do 35mm zásobníku vypouklou stranou a nalijte do něj vodu. Během pyrolytického cyklu příslušenství vyjměte.
	ECO	ECO ÷ SUPER	PYROLYSIS
			WI-FI ON : Trouba umožňuje připojení Wi-Fi.
			WI-FI RESET : Umožňuje restartovat wi-fi připojení.

Závisí na modelu trouby.

**** Používejte se zavřenými dveřmi.**

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

Připojení

PARAMETRY BEZDRÁTOVÉHO PŘENOSU

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

INFORMACE O VÝROBKU PRO SÍŤOVÉ ZAŘÍZENÍ

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

Jak aktivovat port bezdrátové sítě:

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

Jak deaktivovat port bezdrátové sítě:

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

Registrace trouby v aplikaci

NA SMARTPHONU

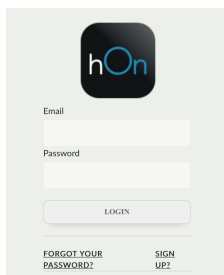
Krok 1

- Stáhněte si aplikaci hOn.



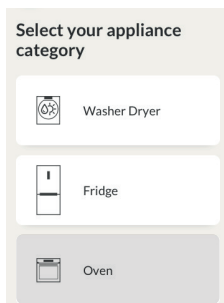
Krok 2

- Zaregistrujte se, nebo se přihlaste.



Krok 3

- Přidejte nový spotřebič

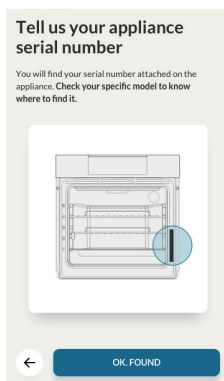


Krok 4

- Naskenujte kód QR, nebo zadejte sériové číslo.



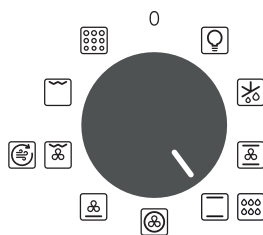
Sem zapište sériové číslo pro budoucí použití.



NA SPOTŘEBIČI

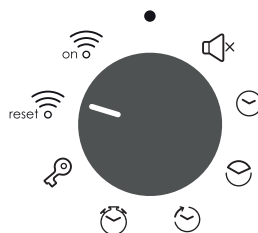
Krok 5

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



Krok 6

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



Krok 7

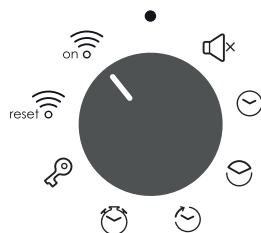
- Jakmile začne blikat kontrolka WiFi, můžete do 5 minut pokračovat v párování.



Režim dálkového ovládání

Krok 1

- Otočte knoflíkem na program WI-FI.



Krok 2

- Kontrolka WiFi se rozsvítí.



Společnost Candy Hoover Group Srl tímto prohlašuje, že rádiové zařízení je v souladu se směrnicí 2014/53/EU. Úplný text EU prohlášení o shodě je k dispozici na této internetové adrese: www.candy-group.com

Čištění a údržba trouby

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

SKLENĚNÉ DÍLY

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

TĚSNĚNÍ OKNA TROUBY

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

PŘÍSLUŠENSTVÍ

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

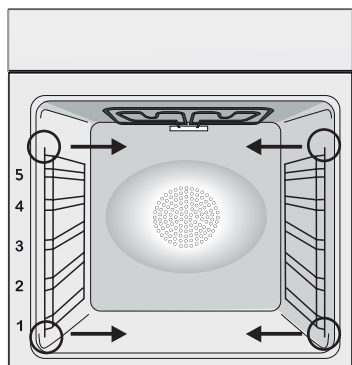
ODKAPÁVACÍ PLECH

Po použití grilu vyjměte plech z trouby. Nalijte na plech horký tuk a umyjte jej v horké vodě pomocí houbičky a prostředku na mytí nádobí. Pokud stále ulpívají mastné skvrny, ponořte plech do vody a mycího prostředku. Alternativně můžete plech umýt v myčce na nádobí nebo použít komerční saponát na trouby. Nikdy nedávejte znečištěný plech zpět do trouby.

Údržba

DEMONTÁŽ A ČIŠTĚNÍ BOČNÍCH DRŽÁKŮ

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



VÝMĚNA ŽÁROVKY

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

Tento výrobek obsahuje jeden nebo více světelných zdrojů třídy energetické účinnosti G (žárovka) / F (10 LED).

Pyrolyza

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

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

Jsou přednastaveny DVA PYROLYTICKÉ CYKLY:

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

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

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

Před spuštěním pyrolytického cyklu:

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

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

- **Zavřete dvířka trouby.**

- **Před čištěním je nutno odstranit nadbytečné zbytky potravin.**

- **Vyčistěte dvířka trouby;**

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

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

- **Nevkládejte utěrky na nádobi.**

Použití pyrolytického cyklu:

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

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

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

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

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

Použití pyrolytického cyklu u trouby Touch Control:

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

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

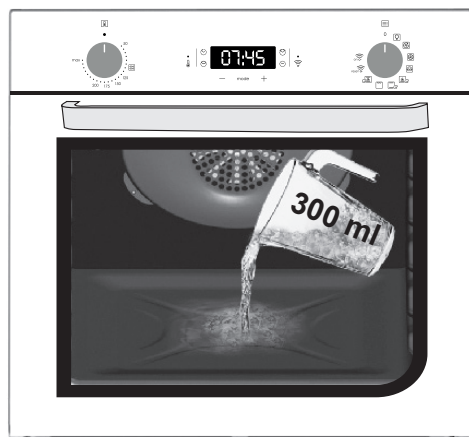
Funkce Aquactiva

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

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

Varování:

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



Odpadové hospodářství a ochrana životního prostředí



Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ). OEEZ obsahují jak znečišťující látky (které mohou mít negativní

vliv na životní prostředí), tak i základní prvky (které mohou být znovu použity). Je důležité, aby OEEZ podstoupily zvláštní zacházení pro správné odstranění a likvidaci znečišťujících látek a obnovení všech materiálů. Jednotlivci mohou hrát významnou roli při ochraně životního prostředí před OEEZ; je nutné dodržovat některá základní pravidla:

- S odpadními elektrickými a elektronickými zařízeními se nesmí zacházet jako s domovním odpadem;

- OEEZ by měly být odvezeny do speciálních sběrných dvorů spravovaných místním úřadem nebo registrovanou společností.

V mnoha zemích může být k dispozici vyzvednutí velkých OEEZ u zákazníka. Když koupíte

nový spotřebič, můžete starý odevzdat obchodníkovi, který musí bezplatně přijmout jeden starý spotřebič za jeden nový prodaný spotřebič, pokud se jedná o ekvivalentní typ se stejnými funkcemi, jaké má nový zakoupený spotřebič.

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

Řešení potíží

Problém	Možná Příčina	Řešení
Trouba se nezahřívá	Hodiny nejsou nastaveny	Nastavte hodiny
Trouba se nezahřívá	Dětský zámek je aktivní	Deaktivujte dětský zámek
Trouba se nezahřívá	Funkce pečení a teplota nebyly nastaveny	Přesvědčte se, že potřebná nastavení jsou správná

Sommario

63	Varnostna Navodila
67	Splošna navodila
69	Opis izdelka
71	Opis zaslona
73	Načini kuhanja
74	Povezljivost
78	Čiščenje in vzdrževanje pečice
78	Piroliza
81	Ravnanje z odpadki in varstvo okolja
81	Odpravljanje težav
247	Installation

Varnostna Navodila

- Med kuhanjem lahko vlaga kondenzira znotraj odprtine pečice ali na steklu vrat. To je normalno stanje. Za zmanjšanje tega učinka počakajte 10–15 minut po vklopu napajanja, preden hrano vstavite v pečico. V vsakem primeru kondenzacija izgine, ko pečica doseže temperaturo za kuhanje.
- Zelenjavo kuhajte v posodi s pokrovom, namesto na odprtem pekaču.
- Izogibajte se puščanju hrane v pečici za več kot 15–20 minut po kuhanju.
- OPOZORILO: naprava in dostopni deli se med uporabo segrejejo. Bodite previdni in se ne dotikajte vročih delov.
- OPOZORILO: Dostopni deli se lahko med uporabo pečice segrejejo. Otroci naj bodo na varni razdalji.
- OPOZORILO: Pred izvajanjem kakršnega koli dela ali vzdrževanja napravo izklopите iz električnega omrežja.
- OPOZORILO: da bi se izognili kakršni koli nevarnosti zaradi nenamerne ponastavitve termičnega prekinjala, te naprave ne smete napajati preko zunanje stikalne naprave, kot je časovnik, ali je priključiti na tokokrog, ki se redno vklaplja ali izklaplja.
- Otroci, mlajši od 8 let, morajo biti na varno oddaljeni od naprave, če niso pod stalnim nadzorom.
- Otroci se z napravo ne smejo igrati. Napravo lahko uporabljajo osebe stare 8 let ali več in osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali razumskimi sposobnostmi, brez izkušenj ali znanja o izdelku, le pod nadzorom ali če so prejeli ustrezna navodila glede varne uporabe naprave in če se zavedajo nevarnosti, ki obstajajo.
- Čiščenja in vzdrževanja ne smejo opravljati otroci, ki niso pod nadzorom.
- Za čiščenje stekla na vratih pečice ne uporabljajte abrazivnih in grobih materialov ali ostrih kovinskih strgal, saj lahko povzročijo praske na stekleni površini, ki lahko povzročijo pikanje stekla.

- Pred odstranjevanjem delov, ki jih je mogoče odstraniti, je pečico treba izklopiti.
- Po končanem čiščenju, ponovno sestavite dele po priloženih navodilih.
- Uporabljajte samo sondo za meso, ki je priporočena za to pečico.
- Za čiščenje ne uporabljajte parnega čistilnika ali visokotlačnega pršila.
- ČE JE PEČICA DOBAVLJENA BREZ VTIČA S STRANI PROIZVAJALCA:

NAPRAVA NE SME BITI PRIKLJUČENA NA VIR NAPAJANJA Z UPORABO VTIČA ALI VTIČNICE, AMPAK MORA BITI NEPOSREDNO PRIKLJUČENA NA ELEKTRIČNO OMREŽJE.

Priključitev na vir napajanja mora izvesti ustrezno usposobljen strokovnjak. Da bi bila namestitev skladna z veljavno varnostno zakonodajo, mora biti pečica priključena samo tako, da se med napravo in virom napajanja namesti varovalka z ločitvijo kontaktov, ki ustreza zahtevam za prenapetostno kategorijo III. Varovalka mora prenašati največjo povezano obremenitev in mora biti v skladu z veljavno zakonodajo. Rumeno-zelenega kabla ni dovoljeno prekinjati z varovalko. Varovalka, ki se uporablja za povezavo, mora biti med namestitvijo naprave lahko dostopna. Priključitev na vir napajanja mora izvesti ustrezno usposobljen strokovnjak glede na polarnost pečice in vira napajanja.

Izklop mora biti izveden z vgrajenim stikalom v fiksno ožičenje v skladu s pravili ožičenja

- ČE JE PEČICA DOBAVLJENA Z VTIČEM S STRANI PROIZVAJALCA:

Vtičnica mora ustrezati obremenitvi, označeni na oznaki, imeti mora priključen ozemljitveni kontakt in mora biti operativna. Kabel za ozemljitev je rumeno-zelene barve. To operacijo mora izvesti ustrezno usposobljen strokovnjak. V primeru nezdržljivosti vtiča naprave z vtičnico prosite usposobljenega električarja, da vtičnico zamenja z drugo vtičnico primerne vrste.

Vtičnica in vtikač morata izpolnjevati veljavne norme v državi, kjer bo naprava priklopljena v omrežje. Priključitev na vir napajanja lahko izvedemo tudi tako, da med napravo in vir energije, ki prenaša največjo priključno obremenitev, v skladu z veljavno zakonodajo namestimo omnipolarni odklopnik z ločitvijo kontaktov, ki ustreza zahtevam za prenapetostno kategorijo III. Rumeno-zelenega kabla ni dovoljeno prekinjati z varovalko. Vtičnica ali varovalka, ki sta vgrajeni med vtičnico in napravo, morata po namestitvi naprave ostati enostavno dostopni. Prekinitev napajanja mora biti možna bodisi z odklopom vtikača iz vtičnice bodisi prek dodatno vgrajenega stikala, nameščene-ga skladno s pravili elektro-stroke.

- Če je napajalni kabel poškodovan, ga je potrebno nadomestiti z novim ali posebnim kablom, ki je na voljo pri proizvajalcu, lahko pa se tudi obrnete na oddelek za podporo kupcem.
- Napajalni kabel mora biti vrste H05V2V2-F.
- Priklop naprave mora izvesti ustrezno usposobljena oseba. Kabel za ozemljitev (rumeno-zelen) mora biti približno 10 mm daljši kot drugi prevodniki. Za kakršna koli popravila se obrnite samo na oddelek za podporo strankam in zahtevajte uporabo originalnih rezervnih delov.
- Neupoštevanje zgornjih predpisov lahko negativno vpliva na varno uporabo naprave ter izniči garancijo.
- Pred čiščenjem morate morebitne ostanke živil najprej odstraniti.
- Dolg izpad napajanja, ki se pojavi med fazo kuhanja, lahko povzroči okvaro zaslona. V tem primeru se obrnite na servisno službo.
- Naprave ni dovoljeno namestiti za dekorativnimi vrati, sicer lahko pride do pregrevanja.
- Pri vstavljanju polic se prepričajte, da je zaustavljajnik na zadnji strani in obrnjen navzgor. Polico morate vstaviti do konca.
- Pri vstavljanju rešetkastega pladnja pazite, da je protizdrsni rob nameščen nazaj in navzgor.

- OPOZORILO: Sten pečice na oblagajte z aluminijasto folijo ali zaščito za enkratno uporabo, ki je na voljo v trgovinah. Aluminijasta folija ali katera koli druga zaščita, ki je v neposrednem stiku z vročim emajlom, predstavlja tveganje topljenja in slabšanja kakovosti emajla v notranjosti.
- OPOZORILO: Nikoli ne odstranite tesnil na vratih pečice.
- POZOR: Dna odprtine pečice ne polnite z vodo med kuhanjem ali ko je pečica vroča.
- Za upravljanje te naprave pri nazivnih frekvencah, ni potrebno nobeno dodatno delovanje/nastavitev.
- Pečica je lahko nameščena visoko v stebru 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. Na zadnji strani so navedene odprtine, ki jih naredite glede na vrsto pritrditve.
- Za pravilno uporabo pečice je priporočljivo, da živila ne dajete v neposreden stik s rešetkami in pladnji, ampak uporabite papir za pečenje in/ali posebne posode.
- OPOZORILO: pred zagonom samodejnega cikla čiščenja:
 - Očistite vrata pečice.
 - Odstranite velike ali grobe ostanke hrane iz notranjosti pečice z vlažno gobico. Ne uporabljajte detergentov.
 - Odstranite vse dodatke in komplet drsnih vodil (če je nameščen).
 - Ne obešajte kuhinjskih krp.
- Pri pečicah s sondo za meso, morate pred ciklom čiščenja zapreti odprtino za sondo za meso s priloženo matico.
- Med postopkom pirolitskega čiščenja se površine naprave segrejejo bolj kot običajno, zato se tedaj otroci ne smejo približevati.
- Če je kuhalna plošča nameščena nad pečico, nikoli ne uporabljajte kuhalne plošče, medtem ko pirolizator deluje, saj tako preprečite pregrevanje kuhalne plošče.

Splošna navodila

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

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

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

Varnostni Indikacije

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

Uporaba kakršne koli električne naprave pomeni spoštovanje nekaterih temeljnih pravil:

- Ne vlecite za napajalni kabel, da odstranite vtič iz vtičnice;
- Aparata se ne dotikajte z vlažnimi rokami ali nogami;
- Na splošno uporaba adapterjev, več vtičnic in podaljškov ni priporočljiva;
- V primeru okvare in/ali slabega delovanja, aparat izklopite in ga ne spreminjajte.

Sicurezza Elettrica

ZAGOTOVITE, DA ELEKTRIČNE POVEZAVE VZPOSTAVI ELEKTRIČAR ALI USPOSOBLJEN TEHNIK.

Napajanje, s katerim je povezana pečica, mora biti v skladu z zakoni, ki veljajo v državi namestitve. Proizvajalec ne prevzema odgovornosti za škodo, ki nastane zaradi neupoštevanja teh navodil. Pečica mora biti priključen na električno oskrbo z ozemljeno vtičnico ali odklopnikom z več poli, odvisno od zakonov, ki veljajo v državi namestitve. Napajanje mora biti zaščiteno z ustreznimi varovalkami in uporabljeni kabli morajo imeti prečni prerez, ki lahko zagotovi ustrezno napajanje pečice.

PRIKLJUČEVANJE

Pečica je dostavljena z napajalnim kablom, ki ga lahko povežete le z električnim napajanjem z 220-240 Vac 50 Hz moči med fazami ali med fazo in nevtralnim vodom. Pred povezavo pečice z električnim napajanjem, je pomembno, da preverite:

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

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

OPOZORILO

Pred priključitvijo pečice na električno omrežje, se posvetujte z električarjem, da preverite kon-

tinuiteto oskrbe ozemljitvenega priključka napajanja. Proizvajalec ne prevzema odgovornosti za morebitne nesreče ali druge težave, ki jih povzroči neupoštevanje povezave pečice na ozemljitveni priključek ali ozemljeno povezavo, ki ima moteno kontinuiteto.

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

Priporočila

- Priporočamo, da po vsaki uporabi na hitro očistite pečico.
- Sten pečice ne oblagajte z alu-folijo ali v oblogami za enkratno uporabo, ki so na voljo v trgovinah, saj bi se te snovi lahko stalile ob stiku z vročim emajlom, kar bi poškodovalo emajl.
- Ne nastavljajte previsoke temperature, saj se bo tako pečica manj umazala in se ne bo razvijal dim. Bolje je, da nekoliko znižate temperaturo in podaljšate čas pečenja.
- Tablica s podatki je ob strani pečice.
- V pečici poleg priložene opreme uporabljajte samo ustrezne pekače, odporne na zelo visoke temperature.

Installation

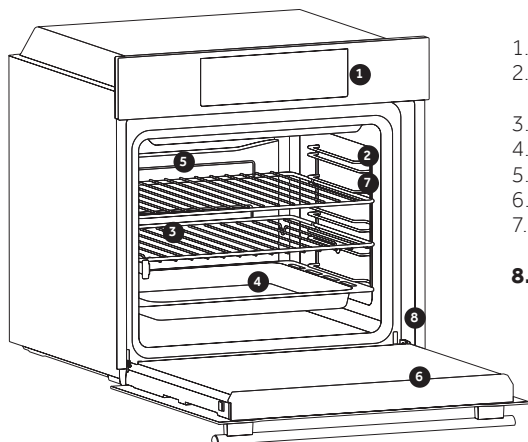
Za priključitev aparata in morebitno vgradnjo poskrbi kupec in ni odgovornost proizvajalca. Morebitni posegi s strani pooblaščenega servisa niso vključeni v garancijo. Električna inštalacija, na katero bo aparat priključen, mora biti urejena v skladu z veljavnimi lokalnimi predpisi in v skladu z navodili proizvajalca, zato priporočamo, da vam električno inštalacijo pred priključitvijo aparata pregledajo usposobljeni strokovnjaki. Morebitna napačna priključitev in namestitvev lahko povzroči poškodbe oseb, živali ali premoženja. Proizvajalec in prodajalec ne prevzemata odgovornosti za morebitne poškodbe oseb in/ali nastalo materialno škodo, do katere bi prišlo zaradi napačne priključitve in/ali vgradnje aparata.

Dovoljena je vgradnja pečice pod delovni pult ali v nišo v visoki kuhinjski omarici. Zagotoviti morate ustrezno kroženje zraka, ki je potrebno za hlajenje in zaščito delov v notranjosti. Upoštevajte mere, ki so navedene na skici na zadnji strani teh navodil.

Prvo Upotreba

Pred prvo uporabo pečico očistite. Obrišite vse zunanje površine z vlažno krpo. Operite vso opremo in obrišite notranjost pečice z raztopino vode in detergenta za pomivanje posode. Vključite prazno pečico za približno 1 uro na najvišjo temperaturo, da odstranite vonj po novem. Pred tem poskrbite za zračenje prostora!

Opis izdelka

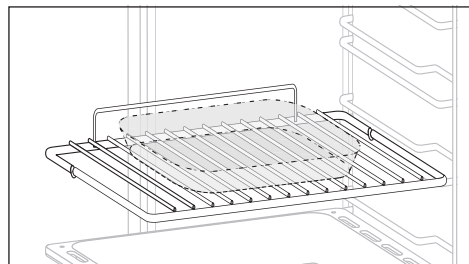


1. Nadzorna plošča
2. Položaji polic (bočna žična mreža, če je vključena)
3. Mreže
4. Pladnji
5. Ventilator (če je prisoten)
6. Vrata pečice
7. Stranske žične mreže (če obstajajo: samo za ravno votlino)

8. Serijska številka

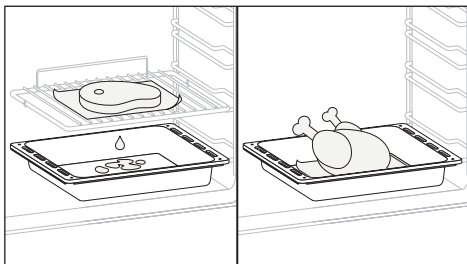
Dodatna oprema

3 Kovinska rešetka



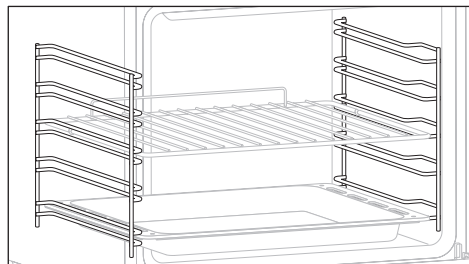
Za nameščanje pladnjev in krožnikov.

4 Ponev



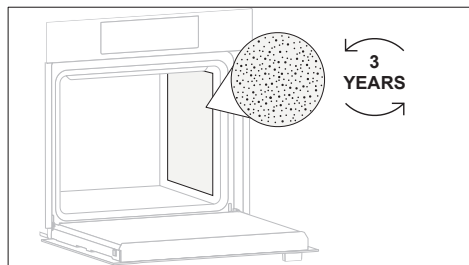
Zbira ostanke, ki z rešetke kapljajo med kuhanjem živil na rešetki.

7 Prečna žična rešetka



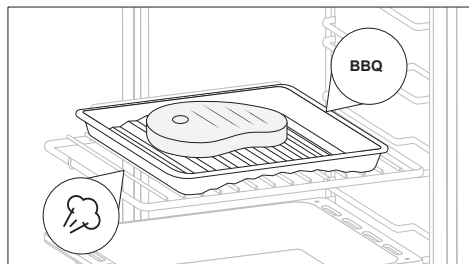
Se nahaja na obeh straneh odprte pečice. Za nameščanje kovinskih rešetak in pladnja za kapljanje.

Katalitične plošče (samo, če so prisotne)



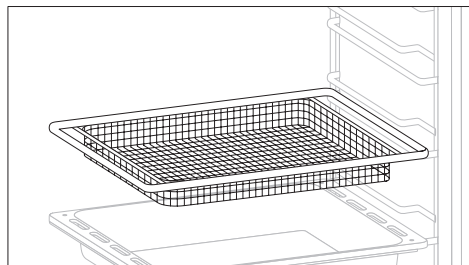
Posebne plošče, prevlečene z emajlom, izdelane z mikro-porozno strukturo za pretvorbo maščobe v plinaste elemente, ki jih je enostavno odstraniti. Zamenjajte po 3 letih uporabe (pri 2/3 ciklih kuhanja na teden).

Dvojni pladenj (samo, če je prisotna)



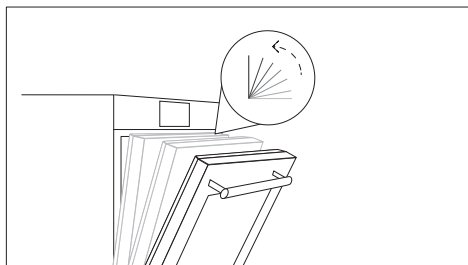
Ta pripomoček vam omogoča pripravo najboljšega mesa na žaru brez ustvarjanja dima. S preprosto spremembo smeri pladnja lahko kuhate tudi zelenjavo ali ribe, ki zahvaljujoč majhni količini pare ostanejo mehke in sočne brez dodajanja maščob.

Zračni cvrtnik (samo, če je prisotna)



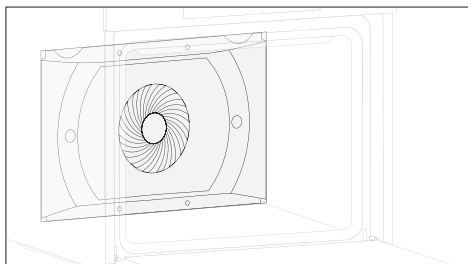
Ta pripomoček zagotavlja, da bo vaša hrana na zunanji strani dosledno hrustljava, na notranji pa mehka, in to doseže v krajšem času kot običajen cvrtnik brez potrebe po olju. Poleg tega spodbuja kroženje zraka, zaradi česar hrana postane bolj hrustljava. Za najboljše rezultate za rešetke za zračno cvrtje uporabite stopnjo 3, za pladnje za zračno cvrtje pa stopnjo 4.

Mehko zapiranje (samo, če je prisotno))



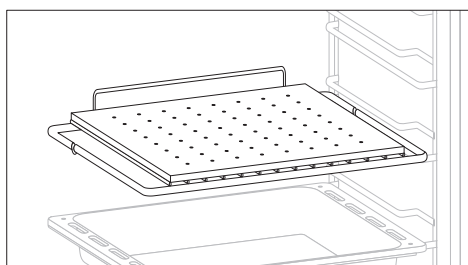
Tečaji, ki zagotavljajo avtomatsko mehko in gladko zapiranje vrat pečice.

Kuharska plošča (samo, če je prisotna)



Zračni transporter, ki poveča kroženje zraka v pečici. Omogoča večjo učinkovitost kuhanja, bolj enakomerno kuhanje hrane pri vseh temperaturah, krajši čas kuhanja in nenazadnje enakomerno porazdelitev temperature v pečici.

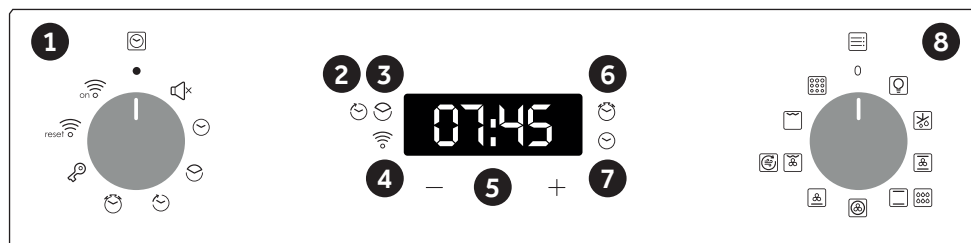
Kamen za peko pic (samo, če je prisotna)



Kamen za peko pic položite na rešetko v hladno pečico. Pred peko pice počakajte vsaj 30 minut, da se kamen segreje. Nadevajte pico in jo postavite na kamen za peko pic.

Koje ustrezno segret, pomaga pri peki pic podobno kot v profesionalnih pečicah. Predhodno ogrevanje kamna za peko pic ustvari izjemno vročo kuhalno površino, na kateri skorja pice postane hrustljava in porjavela.

Opis zaslona



1. Druge funkcije
2. Konec kuhanja
3. Čas kuhanja
4. WiFi
5. Prikaz temperature ali ure
6. Minutni opomnik
7. Nastavitev ure
8. Gumb za izbiro funkcij

UPOZORENJE!

Prva operacija koju treba izvršiti nakon instalacije ili nakon nestanka struje je postavljanje doba dana (prekid struje je došlo ako zaslon treperi u 12:00).

200° -> LED indikator temperature "o" treperi dok se ne postigne prikazana temperatura.

VRUĆE -> Kada program završi, ako je pečnica još vruća, na zaslonu se prikazuje "HOT", naizmjenično s vremenom, čak i ako su gumbi postavljeni na OFF.

FUNKCIJA	KAKO VKLOPITI	KAKO IZKLOPITI	KAJ JE NJENA NALOGA	ZAKAJ SE JE ZAKLJUČILA
TIHO DELOVANJE 	Levi gumb za izbiro funkcij obrnite v položaj za tiho delovanje.	Gumb za izbiro funkcij obrnite v položaj za IZKLOP.	Omogoča izklop zvoka minutnega opomnika.	Izklop zvoka minutnega opomnika.
NASTAVITEV URE 	Levi gumb za izbiro funkcij obrnite v položaj "Nastavi čas". Za nastavitev časa uporabite gumba "+" ali "-". Med tem postopkom utripa spodnja desna luč LED.	Gumb za izbiro funkcij obrnite v položaj za IZKLOP.	Omogoča nastavitev časa, ki se prikaže na zaslonu.	Za nastavitev časa OPOMBA: Čas nastavite ob prvi namestitvi pečice ali takoj po izpadu elektrike (ura utripa in kaže 12.00).
ČAS PRIPRAVE JEDI 	Gumb za izbiro funkcij obrnite v desno na funkcijo za pripravo jedi. Levi gumb za izbiro funkcij obrnite v položaj »Čas priprave jedi«. Za nastavitev časa priprave jedi uporabite gumba »+« ali »-«. Med tem postopkom utripa zgornja leva luč LED.	Po preteku časa priprave se pečica samodejno izklopi, alarm pa nekaj sekund piska za predčasen izklop funkcije priprave jedi. Funkcijo IZKLOPITE ali z gumbom za izbiro funkcije na čas priprave in z uporabo gumbov »+« ali »-«, čas nastavite na 00.00.	Omogoča nastavitev časa priprave, ki je potreben za izbrani recept. Ko je čas kuhanja nastavljen, gumb za izbiro funkcije obrnite na IZKLOP, da se vrnete na trenutni čas. Če si želite ogledati izbrani čas priprave jedi, obrnite levi gumb za izbiro funkcije na čas priprave jedi.	Za pripravo želenih receptov.
KONEC PRIPRAVE JEDI 	Gumb za izbiro funkcij obrnite v desno na funkcijo za pripravo jedi. Levi gumb za izbiro funkcij obrnite v položaj »Konec priprave jedi«. Za nastavitev konca časa priprave jedi uporabite gumba »+« ali »-«. Med tem postopkom utripa zgornja leva luč LED.	Po preteku časa kuhanja se pečica samodejno izklopi. Za predčasno zaustavitev funkcije priprave jedi, gumb za izbiro funkcije obrnite na IZKLOP.	Omogoča prednastavitev zelenega konca časa priprave jedi. Ko je čas kuhanja nastavljen, gumb za izbiro funkcije obrnite na IZKLOP, da se vrnete na trenutni čas. Če si želite ogledati izbrani čas priprave jedi, obrnite levi gumb za izbiro funkcije na konec časa priprave jedi. OPOMBA: Funkcija odloženega kuhanja ni na voljo za naslednje načine kuhanja: Ventilatorski žar in žar	Ta funkcija se običajno uporablja s funkcijo časa priprave jedi. Na primer, zelena jed se mora peči 45 minut in želim, da je pripravljena ob 12.30; v tem primeru: ob izteku nastavljenega časa se pečica samodejno izklopi in zasliši se alarm. Izberite želeno funkcijo priprave jedi. Trajanje priprave jedi nastavite na 45 minut (»+«, »-«). Konec priprave jedi nastavite na 12.30 (»+«, »-«). Priprava jedi se bo samodejno začela ob 11.45 (12.30 minus 45 minut), ob koncu nastavljenega časa peke pa se bo pečica samodejno izklopila. OPOZORILO: S tem, ko nastavite samo konec časa priprave in ne trajanja priprave, se pečica vklopi in izklopi takoj ob koncu nastavljenega časa priprave jedi.
MINUTNI OPOMNIK 	Levi gumb za izbiro funkcij obrnite v položaj za minutni opomnik. Čas priprave jedi nastavite z gumboma »+« ali »-«. Med tem postopkom utripa zgornja desna luč LED.	Nastavite čas na 00.00, tako da levi gumb za izbiro funkcije obrnete v položaj minutni opomnik in uporabite gumb »+«.	Na koncu nastavljenega časa odda zvočni signal. Med delovanjem se na zaslonu prikaže preostali čas.	Uporaba pečice kot alarma, tudi če je le-ta izklopljena.
VARNOSTNA KLJUČAVNICA ZA OTROKE 	Levi gumb za izbiro funkcij obrnite v položaj ključavnice za otroke. Pritisnite tipko »+« v 7 sekundah. Otroška ključavnica je na voljo, ko se LED otroška ključavnica vklopi in se na zaslonu prikaže "STOP".	Levi gumb za izbiro funkcije obrnite nazaj na ključavnico za otroke in v 7 sekundah pritisnite tipko »+«. Indikacija STOP ugasne in LED lučka Otroška ključavnica začne utripati.	To onemogoči uporabo pečice.	Za varnost, ko so doma otroci.

Načini kuhanja

Funkcije	Gumb termost.	Gumb termost.	Funkcije
			LAMP: Za prižiganje luči v pečici Samodejno se aktivira tudi ventilator za hlajenje (modeli z ventilatorjem)
	200	50 ÷ MAX	AIR FRY: Ta funkcija je idealna za pečenje na zraku in v kombinaciji z dodatkom zagotavlja, da vroč zrak enakomerno in tridimenzionalno doseže hrano, kar omogoča bolj hrustljiv končni rezultat. Prosimo, plitev pladenj pod polico za zbiranje sokov/paniranja/... Med pirolitičnim ciklom odstranite dodatno opremo.
			ODTALJEVANJE: Okoli živila kroži zrak sobne temperature; tako se živilo hitro odtali z ohranjanjem vseh lastnosti živila.
	210	50 ÷ 280	* NA VEČ NIVOJIH : Delujeta oba grelca ter ventilator, tako da vroč zrak kroži v pečici. Ta način priporočamo za peko perutnine, sladice, rib in zelenjave. Enakomerna temperatura v notranjosti skrajša čas pečenja in predhodnega segrevanja pečice. Naenkrat lahko pečete različne jedi; vonji se ne bodo pomešali. Če pečete več jedi hkrati, pečenje podaljšajte za približno 10 minut.
	180	50 ÷ 280	
	220	50 ÷ 280	* KONVEKCIJA : Delujeta spodnji in zgornji grelec; ta funkcija je primerna za tradicionalni način peke in jo priporočamo za peko krač, divjačine, peciva, keksov, jabolk ter za vse jedi, ki jih želite hrustljivo zapeči.
	210	50 ÷ 230	VENTILATOR IN SPODNJI GRELEC (a): Pečico segreva spodnji grelec, vroč zrak pa zahvaljujoč ventilatorju kroži v notranjosti pečice. Funkcija je namenjena peki občutljivih jedi (pite - narastki). Jed se ne izsuši in bolje naraste, predvsem to velja za kolače, kruh in druge jedi, ki se morajo segreti od spodaj. Pekač potisnite v spodnjo višino vodila.
	220	50 ÷ 220	ŽAR + VENTILATOR: pri zaprtih vratih pečice. Grelec segreva zrak, ki s pomočjo ventilatorja kroži okoli živila. Za rdeče meso je potrebno predhodno ogrevanje pečice. Ta funkcija je primerna za peko debelejših kosov mesa, a pazite, da živilo ni preblizu grelca. Ta način je primeren za tudi za peko večje količine perutnine, klobas, rdečega mesa... Postavite živilo na sredino rešetke, v srednji višini ter podstavite pekač za lovljenje maščobe. Na polovici predvidenega časa pečenja živilo obrnite.
	210	50 ÷ MAX	VENTILACIJSKO PEČENJE PARA : Vroči zrak se razporedi na različnih ravneh, zaradi česar je ta funkcija idealna za sočasno pečenje različnih vrst hrane, brez kakršnega koli mešanja okusov in vonjav. S pritiskom tipke "PARA" deluje funkcija pare v kombinaciji s klasično toploto, kar zagotavlja jedem najboljši okus, popolno vzhajanje in najboljše čvrstost. Ta način je primeren za pečenje peciva iz listnatega in kvasenega testa, kruha in pice, mesa in rib v pečici.
	220	50 ÷ MAX	* KONVENCIJSKO PARA: Tako zgornji kot spodnji grelni element se vklopita z uporabo vode v votlini za ustvarjanje pare. V votlino je treba dodati 150 ml vode in zavrteti gumb za enakomerno pečenje.
	180	50 ÷ MAX	SPODNJE OGREVANJE VENTILATOR + PARA: Spodnji grelni element se uporablja z ventilatorjem, ki kroži zrak v pečici. Za proizvodnjo pare je potrebno v votlino dodati 150 ml vode in zavrteti gumb za to funkcijo. Možnost pare skupaj s spodnjim gretnjem in ventilatorjem zagotavlja popolno vzhajanje in peko kruha.

Ovisno od modela pečice.

** Uporabljajte pri zaprtih vratih.

* Preizkušeno skladno z EN 60350-1 za namene izjave o porabi energije in energijskega razreda

Funkcije	Gumb termost.	Gumb termost.	Funkcije
	L3	L1 ÷ L5	** ŽAR : Pri zaprtih vratih pečice. Ta funkcija je primerna za peko tanjših kosov mesa. Nastavljanje temperature ni mogoče. Najprej pečico segrevajte 5 minut, nato postavite jed vanjo. Primerno za peko kebaba, mesa na žaru, gratiniranje .. Belo meso naj bo od grelca bolj oddaljeno, peče se dlje časa, a bo bolj okusno. Rdeče meso ali ribe pecite na rešetki, pod katero potisnete pekač za lovljenje maščobe.
	180	50 ÷ MAX	FUNKCIJA ZA PEČENJE PICE : Kod ove funkcije vreo vazduh cirkuliše u rerni kako bi se obezbedio savršen rezultat kod jela kao što su pica ili pita bez kora.
	160	50 ÷ MAX	PAMETNI PLADENJ ZA PARO : Dodatek omogoča pravilno kroženje vlage, ki nastaja pri kuhanju, kar ohranja visoko stopnjo vlažnosti hrane, luknje pa olajšajo kroženje toplote in pare. Idealno za soparjenje zelenjave, rib ... Dodatek vstavite v konvavno stran 35-milimetrskega pladnja in pladenj napolnite z vodo. Med pirolitskim ciklom dodatek odstranite.
	230	50 ÷ MAX	PAMETNI PLADENJ ZA ŽAR : Ta dodatek, idealen za žar pri visoki temperaturi (220°), omogoča popoln rezultat žara z malo dima, saj se maščobe odvajajo skozi dno pladnja. Dodatek vstavite v konveksno stran 35-milimetrskega pladnja in pladenj napolnite z vodo. Med pirolitskim ciklom dodatek odstranite.
	ECO	ECO ÷ SUPER	PYROLYSIS
			WI-FI ON: Pečica omogoča povezavo wifi.
			WI-FI RESET: Omogoča ponovni zagon povezave wifi.

Odvisno od modela pečice.

**** Uporabljajte pri zaprtih vratih.**

* Preizkušeno skladno z EN 60350-1 za namene izjave o porabi energije in energijskega razreda

Povezljivost

PARAMETRI BREŽŽIČNE POVEZAVE

Tehnologija	Wi-Fi	Bluetooth
Standard	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Uporabljen(-i) frekvenčni pas(-ovi) [MHz]	2401-2483	2402-2480
Največja moč [mW]	100	10

INFORMACIJE O IZDELKU ZA OMREŽNO OPREMO

- Poraba moči izdelka v omrežnem stanju pripravljenosti, če so priključena vsa žična omrežna vrata in so aktivirana vsa brezžična omrežna vrata: 2,0 W

Kako omogočiti vrata brezžičnega omrežja:

- Če lučka LED za WiFi utripa, pomeni, da je modul WiFi vklopljen.
- Če je že povezano: obrnite gumb za vklop WiFi On.
- Če ni povezano: sledite postopku za povezavo.

Kako onemogočiti vrata brezžičnega omrežja:

- Če je lučka LED WiFi izklopljena, pomeni, da je modul WiFi izklopljen.
- Če je pečica povezana: v 30 sekundah gumb obrnite v položaj za ponastavitev WiFi in nato v položaj Izklop.
- Če pečica ni povezana, je WiFi izklopljen..

Povezovanje pečice preko aplikacije

NA PAMETNEM TELEFONU

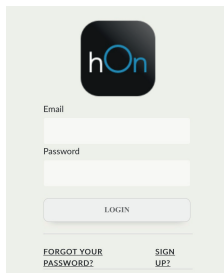
1. Korak

- Prenesite aplikacijo hOn.



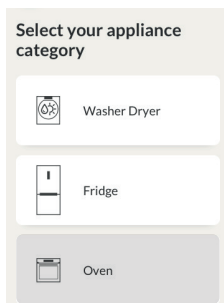
2. Korak

- Vpišite se oz. se registrirajte.



3. Korak

- Dodajte novo napravo

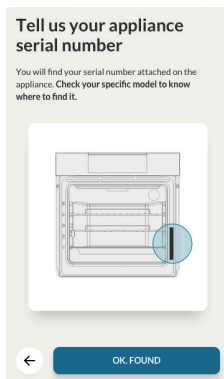


4. Korak

- Optično preberite kodo QR ali vstavite serijsko številko.



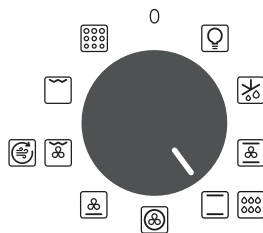
Sem napišite svojo serijsko številko za poznejšo uporabo.



NA NAPRAVI

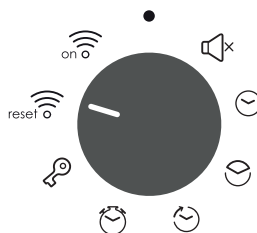
5. Korak

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



6. Korak

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



7. Korak

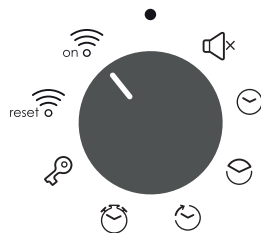
- Ko lučka LED za WiFi začne utripati, imate 5 minut za nadaljevanje seznanjanja.



Način daljinskega upravljanja

1. Korak

- Obrnite gumb na program WI-FI.



2. Korak

- Vklopi se LED lučka za WiFi.



Čiščenje in vzdrževanje pečice

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

STEKLENI DELI

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

TESNILO OKNA PEČICE

Če je umazano, lahko tesnilo očistite z vlažno gobo.

DODATNA OPREMA

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

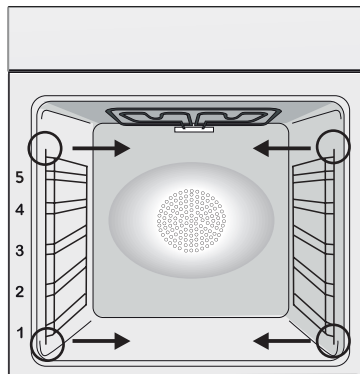
PONEV

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

Vzdrževanje

ODSTRANJEVANJE IN ČIŠČENJE STRANSKIH NOSILCEV

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



ZAMENJAVA ŽARNICE

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

Ta izdelek vsebuje enega ali več svetlobnih virov razreda energijske učinkovitosti G (žarnica)/F (10 LED).

Piroliza

Pečica je opremljena s pirolizatorskim čistilnim sistemom, ki pri visoki temperaturi uniči ostanke hrane. Operacija se izvede samodejno s pomočjo programatorja. Nastali hlapi postanejo "čisti" s prehodom čez pirolizator, ki se začne takoj, ko se kuhanje začne. Ker pirolizator zahteva zelo visoke temperature, so vrata pečice opremljena z varnostno ključavnico. Pirolizator se lahko kadar koli ustavi. Vrata ni mogoče odpreti, dokler se ne prikaže varnostna ključavnica.

OPOMBA: Če je nad pečico nameščena kuhalna plošča, nikoli ne uporabljajte plinskih gorilnikov ali električnih kuhalnih plošč, medtem ko pirolizator deluje, saj tako preprečite pregrevanje kuhalne plošče.

DVA PIROLITIČNA CIKLA sta vnaprej nastavljena:

ECO PYROCLEAN : Očisti zmerno umazano pečico. Deluje 90 minut.

SUPER PYROCLEAN: Očisti močno umazano pečico. Deluje 120 minut.

Nikoli ne uporabljajte komercialno dostopnih čistilnih sredstev za pirolitično pečico!

Nasvet : Pirolitično čiščenje izvedete takoj po kuhanju, vam omogoča, da izkoristite preostalo toploto in tako prihranite energijo.

Pred izvedbo pirolitičnega cikla:

- Iz pečice odstranite vse dodatke, ker ne prenašajo visokih temperatur, uporabljanih med ciklom pirolitičnega čiščenja; zlasti odstranjevanje rešetk, stranskih nosilcev in teleskopskih vodil (glejte poglavje ODSTRANITEV MREŽ IN STRANIH NOŽIL) . V pečicah s sondo za meso je potrebno pred ciklom čiščenja zapreti luknjo s priloženo matico.

- Odstranite vse večje razlitje ali madeže, saj bi njihovo uničenje trajalo predolgo. Tudi prevelike količine maščobe se lahko vnamejo, če so izpostavljene zelo visokim temperaturam pirolitičnega cikla.

- Zaprite vrata pečice.

- Presežek razlitja je treba odstraniti pred čiščenjem.

- Očistite vrata pečice;

- Z vlažno gobo odstranite velike ali grobe ostanke hrane iz notranjosti pečice. Ne upo-

rabljajte detergentov;

- Odstranite vso dodatno opremo in komplet drsnih regalov (kjer so prisotni);

- Ne odlagajte kuhinjskih brisač.

Uporaba pirolitičnega cikla:

1- Zavrtite izbirnik funkcij v položaj "  ". Na prikazovalniku se prikaže oznaka "ECO" ali "SUP". Prednastavljeni čas je 90 min, ki ga lahko spreminjate od 90 min (način Eco) do 120 min (način Sup) prek programatorja (gumb za nastavitev " + " ali " - "). Če je pečica zelo umazana, priporočamo, da povečate čas na 120 min, če je pečica zmerno umazana, skrajšajte čas cikla čiščenja na 90 min.

2- Možno je odložiti čas začetka cikla piroclean s spreminjanjem časa KONCA prek programatorja.

3- Po nekaj minutah, ko pečica doseže visoko temperaturo, se vrata samodejno zaklenejo. Cikel piročiščenja lahko kadar koli ustavite tako, da gumb za izbiro funkcij obrnete nazaj na '0' (beseda OFF bo prikazana za 3 sekunde).

4- Ko je cikel piročiščenja končan, se bo piroliza samodejno izklopila. Na prikazovalniku se prikaže napis "END", dokler se vrata ne zaklenejo, nato pa "0--n".

5- Izbirnik funkcij lahko obrnete nazaj na " 0 ", če pa je temperatura še vedno visoka, se prikaže indikator "0--n", ki obvešča, da so vrata zaklenjena.

Uporaba pirolitičnega cikla v pečicah z upravljanjem na dotik:

1- Zavrtite izbirnik funkcij v položaj pirolize. Na zaslonu bo prikazano "ECO" ali "SUP"

2- Vnaprej nastavljen čas je 90 minut, vendar se lahko spreminja od 90 minut. (Eko način) do 120 min. (način Sup) s programatorjem (tipka "+" ali "-"). Če je pečica zelo umazana, je treba čas povečati na 120 min., če pa je pečica le malo umazana, zmanjšajte cikel čiščenja na 90 min.

Funkcija Aquactiva

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

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

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



Ravnanje z odpadki in varstvo okolja



Ta naprava je označena v skladu z določili Evropske direktive 2012/17/EU o odpadni električni in elektronski opremi (OEEO). OEEO so tako snovi, ki onesnažujejo okolje (lahko negativno učinkujejo na okolje) kot osnovni sestavni deli (ki

jih je možno ponovno uporabiti). Pomembno je pravilno ravnati z OEEO, da pravilno odstranimo in zavržemo vse snovi, ki onesnažujejo okolje, ter obnovimo in recikliramo vse materiale.

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

- Z OEEO ne smemo ravnati kot z ostalimi hišnimi odpadki.
- OEEO moramo odnesti v ustrezne centre za zbiranje odpadkov, ki jih upravlja občina ali pooblaščen podjetje. V več državah imajo urejen prevzem večjih kosov OEEO na domu.
- Ob nakupu nove lahko staro napravo vrnemo prodajalcu, ki jo je dolžen brezplačno prevzeti na osnovi ena za eno, če je oprema enake vrste in ima enake funkcije kot dobavljena.

PRIHRANEK NA ENERGIJI IN SPOŠTOVANJE DO OKOLJA

Če je le mogoče, se izognite predgrevanju pečice in pečico kar se da napolnite z živili. Vrata pečice odpirajte kar se da poredko, saj ob vsakem odpiranju toplota uhaja iz pečice. Občutno boste prihranili na energiji, če boste pečico izklopili 5 do 10 minut pred predvidenim koncem pečenja in izrabili preostanek toplote, ki je še v pečici. Tesnila naj bodo vedno čista in nepoškodovana, da preprečite morebitno uhajanje toplote iz pečice. Če imate na izbiro tudi časovna obdobja z nižjo ceno električne energije, s pomočjo programa za zamik vklopa začetka pečenja enostavno prihranite, če pečenje zamaknete na čas, ko je električna energija cenejša.

Odpravljanje težav

TEŽAVA	MOŽNI VZROK	REŠITEV
Pečica se ne segreje.	Ura ni nastavljena.	Nastavite uro.
Pečica se ne segreje.	Varovalo za otroke je vklopljeno.	Izklopite varovalo za otroke.
Pečica se ne segreje.	Funkcija kuhanja in temperature ni določena.	Preverite, ali so nastavitve pravilne.

Обобщение

83	Техника на безопасност
88	Общи Мерки За Безопасност
90	Описание на продукта
92	Описание на дисплея
94	Инструкции за работа
95	Свързаност
99	Общи бележки по почистването
100	Пиролиза
101	Управление на отпадъците и защита на околната среда
101	Отстраняване на проблеми
247	Installation

Техника на безопасност

- По време на готвене влагата може да кондензира по вътрешността на фурната или по стъклото на вратата. Това е нормално. За да намалите този ефект, изчакайте 10-15 минути след включване на захранването, преди да поставите храна във фурната. Във всеки случай кондензът изчезва, когато фурната достигне температурата за готвене.
- Гответе зеленчуците в съд с капак вместо в открита тава.
- Избягвайте да оставяте храна вътре във фурната след готвене за повече от 15-20 минути.

- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: уредът и достъпните части стават горещи по време на използване. Внимавайте да не докосвате горещите части.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: достъпните части може да се нагорещят, когато се използва фурната. Малките деца трябва да се държат на безопасно разстояние.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Изключете уреда от главното електрическо захранване преди извършване на каквито и да е работи или поддръжка по него.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: за да се избегне опасност, породена от неволното нулиране на термоизключвателя, уредът не бива да се захранва през външно изключващо устройство, като например таймер, нито да бъде свързан към верига, която се включва и изключва редовно.
- Децата под 8-годишна възраст трябва да бъдат държани на безопасно разстояние от уреда, ако не се наблюдават непрекъснато.
- Не допускате деца да си играят с уреда.
- Уредът може да се използва от лица на 8-годишна възраст или повече, както и от лица с ограничени физически, сензорни или психически способности, без опит или знания за продукта само ако се наблюдават или са им били предоставени инструкции за работа с уреда по безопасен начин с осведоменост за възможните рискове.
- Почистването и поддръжката не трябва да се извършват от деца без наблюдение.
- Не използвайте груби или абразивни материали или остри метални стъргалки за почистване на стъклата на вратата на фурната, тъй като те може да надраскат повърхността и да раздробят стъклото.
- Фурната трябва да се изключи преди отстраняване на демонтиращите се части. След почистване ги сглобете отново съгласно инструкциите.
- Използвайте само термометъра за месо, препоръчан за

тази фурна.

- Не използвайте почистващ уред с пара или уред за пръскане под високо налягане за почистване.
- Ако фурната е предоставена от производителя без куплунг:

УРЕДЪТ НЕ ТРЯБВА ДА СЕ СВЪРЗВА КЪМ ИЗТОЧНИК НА ЕЛЕКТРОЗАХРАНВАНЕСКУПЛУНГИЛИГНЕЗДА, А ТРЯБВА ДА СЕ СВЪРЖЕ ДИРЕКТНО КЪМ ГЛАВНОТО ЗАХРАНВАНЕ. Свързването към източник на захранване трябва да се извърши от подходящо квалифициран професионалист. За да съответства инсталацията на текущото законодателство за безопасност, фурната трябва да се свърже само чрез поставяне на омниполярен прекъсвач, с отделяне на контактите, съвместимо с изискванията за свръхнапрежение от категория III между уреда и източника на захранване. Омниполярният прекъсвач трябва да може да издържи максималния свързан товар и да отговаря на текущото законодателство. Заземителният кабел в жълто и зелено не трябва да се прекъсва от прекъсвач. Използваният за свързване омниполярен прекъсвач трябва лесно да се достига, когато се инсталира уредът. Свързването към източник на захранване трябва да се извърши от подходящо квалифициран професионалист, като се има предвид полярността на фурната и източника на захранване. Разединяването трябва да се постига чрез вграждане на ключ във фиксираното окабеляване, съгласно правилата за окабеляване.

- Ако фурната е предоставена от производителя с куплунг: Гнездото трябва да е подходящо за указания на етиката товар и трябва да има свързан и работещ заземяващ контакт. Заземителният проводник е с жълт и зелен цвят. Тази операция трябва да се извърши от подходящо квалифициран персонал. В случай на несъвместимост между гнездото и куплунга на уреда, поискайте от

квалифициран електротехник да замени гнездото с друг, подходящ тип. Куплунгът и гнездото трябва да отговарят на текущите стандарти в страната на инсталиране. Връзката към източник на захранване също може да се осъществи чрез поставяне на 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. Заземителният кабел в жълто и зелено не трябва да се прекъсва от прекъсвач. Гнездото или омниполярният прекъсвач трябва лесно да се достигат когато се инсталира уредът. Разединяването може да се постига чрез осигуряване на достъпност на куплунга или вграждане на ключ във фиксираното окабеляване съгласно правилата за окабеляване.

- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде заменен с кабел или специален пакет, предоставен от производителя, или като се свържете с отдела за обслужване на клиенти. Типът на захранващия кабел трябва да е H05V2V2-F. Това действие трябва да се извършва само от подходящо квалифициран специалист. Заземителният проводник (жълто-зелен) трябва да е приблизително 10 mm по-дълъг от другите проводници. За ремонти се обръщайте към отдела за обслужване на клиенти и изисквайте използване на оригинални резервни части.
- Неспазването на горното може да застраши безопасността на уреда и да обезсили гаранцията.
- Преди почистването трябва да се извади излишъкът от разлетия материал.
- Дълго прекъсване на електрозахранването по време на фаза на готвене може да причини повреда на монитора. В този случай се свържете с отдела за обслужване на

клиентите.

- Уредът не трябва да се монтира зад декоративна врата, за да се избегне прегряване.
- Когато поставите рафта вътре, уверете се, че стоперът е насочен нагоре и в задната част на кухината. Рафтът трябва да бъде пъхнат изцяло в кухината
- Когато поставяте тавичката на решетките, обръщайте внимание дали обезопасените срещу плъзгане ръбове са позиционирани назад и нагоре.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: не облепвайте вътрешността на фурната с алуминиево фолио или защитно фолио за еднократна употреба от търговската верига. При докосване до нагорещените емайлени повърхности, алуминиевото фолио или другите видове защита може да се разтопят и така да увредят емайла на вътрешните стени.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Никога не сваляйте уплътнението на вратата на фурната.
- ВНИМАНИЕ: Не допълвайте дъното на кухината с вода по време на готвене или когато фурната е гореща.
- За работа с уреда при номиналните честоти не се изисква допълнително действие/настройка.
- 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 последната страница, според типа на крепежните елементи.
- За правилна употреба на фурната се препоръчва да не се поставя храна в пряк контакт с полиците и тавите, а да се използва хартия за печене и/или специални съдове.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: преди да започнете автоматичния цикъл на почистване:
 - Почистете вратата на фурната;

- Отстранете големи или груби остатъци от храна от вътрешността на фурната с помощта на влажна гъба. Не използвайте почистващи препарати;
- Отстранете всички аксесоари и комплекта плъзгащи се стелажи (където има);
- Не поставяйте кърпи.
- При фурни със сонда за месо е необходимо, преди да извършите цикъла на 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 повърхностите могат да се нагреят повече от обикновено, затова децата трябва да се държат на безопасно разстояние.
- Ако над фурната е монтиран котлон, никога не използвайте котлона, докато пиролизаторът работи, това ще предотврати прегряването на плота.

Общи Мерки За Безопасност

Благодарим Ви, че избрахте един от нашите продукти. За да имате възможно най-добър резултат при използването на фурната, внимателно прочетете това ръководство. Препоръчваме Ви да запазите настоящото ръководство за монтаж и експлоатация и при нужда да се обръщате към него.

Когато уредът е в експлоатация всички достъпни части са горещи. Внимавайте да не се докосвате до тези елементи. При първият пуск на фурната, може да се усети неприятна миризма. Това става защото изолационните елементи се загряват за първи път. Това е абсолютно нормално и няма повод за притеснение. Изчакайте уреда да изстине и го забършете добре. След това е готов за нормална експлоатация.

Една фурна по своята същност на работа става много гореща. Особено стъклото на вратата на фурната.

Инструкции за безопасност

Използвайте фурната единствено по предназначение - само за приготвяне на храна. Всяка друга употреба, например като източник на топлина, се смята за неправилна и следователно опасна. Производителят не носи отговорност за щети, възникнали вследствие на неуместната, неправилната или неразумната употреба на фурната.

Използването на всеки един електроуред предполага спазването на някои основни правила:

- Не изключвайте от контакта, като дърпате кабела.
- Не докосвайте уреда с мокри или влажни ръце или крака.
- Не се препоръчва използването на адаптери, разклонители и удължители.

В случай на повреда и/или не добра работа, изключете уреда и не се опитвайте да го поправите сами.

Електрическа безопасност

УВЕРЕТЕ СЕ, ЧЕ СВЪРЗВАНЕТО НА ЕЛЕКТРИЧЕСКИТЕ КАБЕЛИ СЕ ИЗВЪРШВА ОТ ЕЛЕКТРОТЕХНИК ИЛИ КВАЛИФИЦИРАН ТЕХНИК. Електрическата инсталация, към която е свързана фурната, трябва да отговаря на изискванията на приложимото законодателство в страната, в която се ползва уредът. Производителят не носи отговорност за щети, причинени от неспазването на тези указания. Фурната трябва да бъде свързана към електрозахранване със заземено контактното гнездо или многополюсен прекъсвач, в зависимост от приложимото законодателство в страната, в която се извършва монтажът. Електрозахранващата инсталация трябва да бъде защитена с подходящи предпазители, а използваните проводници трябва да имат напречно сечение, подходящо за провеждане на тока, необходим за захранване на фурната.

СВЪРЗВАНЕ

Фурната е оборудвана със захранващ кабел, който трябва да се свърже единствено към източник 220 - 240 V AC 50 Hz между фазите или между фазата и нулата. Преди да свържете фурната към захранването, е важно да извършите проверка на:

- стойностите на напрежението с фазомер и
- настройката на прекъсвача.

Заземяващият проводник, който е свързан към заземяваща клема на фурната, трябва да бъде свързан към заземяващата клема на захранването.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Преди да свържете фурната към захранването, поискайте от квалифициран електротехник да провери изправността на заземяващата клема на захранването. Производителят не носи отговорност за инциденти или други проблеми, възникнали поради грешно заземяване и/или неизправности в заземителните клеми.

ЗАБЕЛЕЖКА: Тъй като фурната може да се нуждае от поддръжка, препоръчително е да разполагате със свободно контактно гнездо, в което да бъде включена, ако бъде преместена от мястото, на което е монтирана. Захранващият кабел трябва да се подменя единствено от електротехник, занимаващ се с поддръжка на електроуреди.

Препоръки

Почиствайте фурната след всяко ползване и така ще можете да я поддържате безупречно чиста.

Не облепвайте вътрешността на фурната с алуминиево фолио или защитно фолио за еднократна употреба. При докосване до нагорещените емайлирани повърхности, алуминиевото фолио и други видове защита, може да се разтопи и така да увреди емайла на вътрешните стени. За да предотвратите прекомерно зацапване на фурната и дим със силен мирис, който се образува вследствие от това, препоръчваме да не използвате фурната на много висока температура. По-добре е да удължите времето за готвене, като намалите леко температурата. Освен предоставените заедно с фурната приспособления, препоръчваме да използвате само тави и форми за печене, които имат повишена топлоустойчивост.

Монтаж

Монтажът на фурната не е задължение на производителя. Ако е необходимо съдействието на производителя за отстраняването на повреди, произтичащи от неправилен монтаж, това съдействие не се покрива от гаранцията. Трябва да се следват указанията за монтаж, които са предназначени за квалифицирани професионалисти. Неправилният монтаж може да причини материални щети или наранявания на хора и животни. Производителят не носи отговорност за такива щети или наранявания.

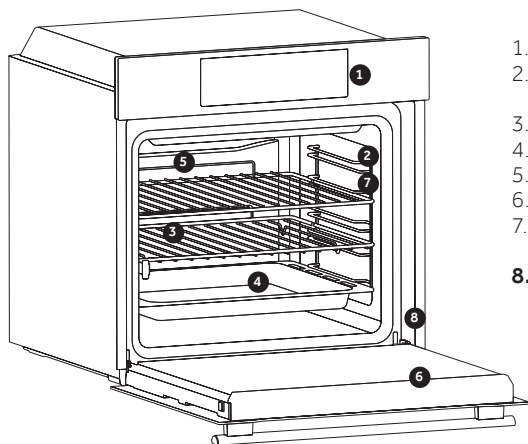
Фурната може да бъде разположена на високо място в колона или вградена под кухненски плот. Преди да я монтирате, се уверете че в определеното за фурната пространство има добра вентилация и безпрепятствен достъп на свеж въздух, който е необходим за охлаждането и защитата на вътрешните елементи на фурната. Изработете отворите в съответствие с посочените на последната страница спецификации в зависимост от начина на монтаж.

Първа употреба

ПРЕДВАРИТЕЛНО ПОЧИСТВАНЕ

Почистете фурната, преди да я използвате за пръв път. Забършете външните повърхности с навлажнена мека кърпа. Измийте всички приспособления и забършете вътрешността на фурната с разтвор на топла вода и препарат за миене. Включете фурната на максимална температура и я оставете да работи около 1 час - така ще бъдат отстранени остатъчните миризми на "ново".

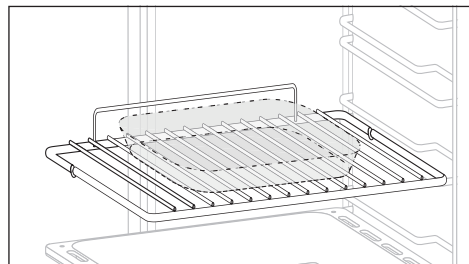
Описание на продукта



1. Панел за управление
2. Позиция на решетката (телена страница, ако е включена)
3. Скари
4. Тави
5. Вентилатор (ако има)
6. Вратичка на фурната
7. Телени страници (ако има: само за плоски камери)
8. Сериен номер

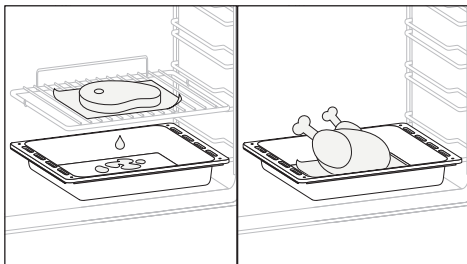
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

3 Метална скара



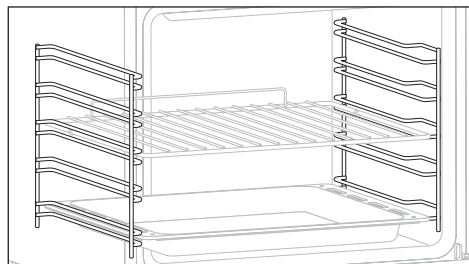
Държи тави и други съдове за печене.

4 Тава за отцеждане



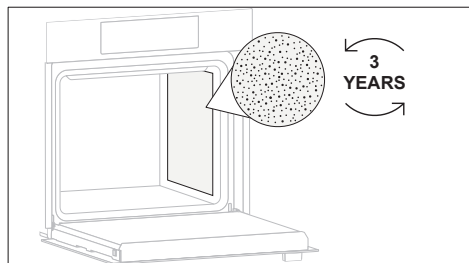
Събира остатъци, които прокапват при готвена на храна на гриловете.

7 Телена страница



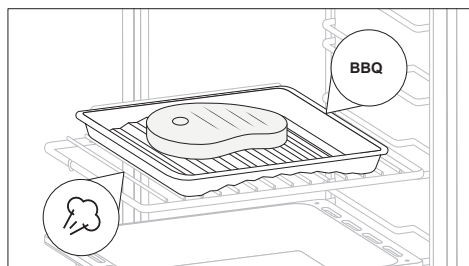
Разположени от двете страни на камерата на фурната, държат метални грилове и тави за отцеждане.

Каталитични панели (само ако присъства*)



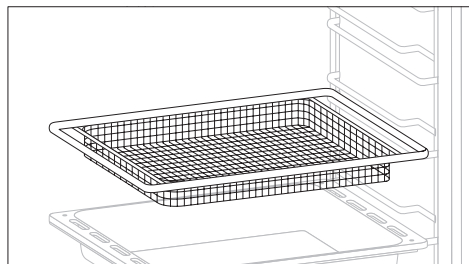
Специални, покрити с емайл, панели, произведени с микропореста структура за преобразуване на мазнините в газообразни елементи, които са лесни за отстраняване. Сменете след 3 години употреба (при 2/3 готварски цикъла на седмица)..

ДВОЙНА ТАВА (само ако присъства*)



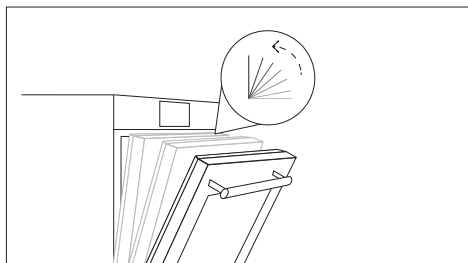
Този аксесоар ви позволява да готвите най-хубавото барбекю месо, без да генерирате дим. Като просто промените посоката на тавата, можете да готвите и зеленчуци или риба, като ги поддържате крехки и сочни, без да добавяте мазнини, благодарение на парата.

AIRFRY (само ако присъства*)



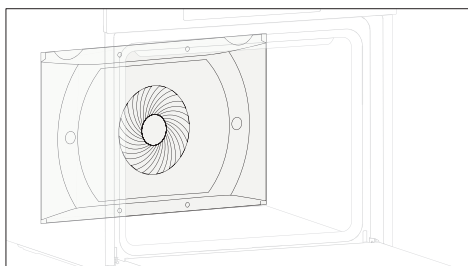
Този аксесоар гарантира, че вашата храна ще бъде постоянно хрупкава отвън и крехка отвътре, като постига това за по-малко време от фритюрник и без необходимост от мазнина. Освен това създава подобрена циркулация на въздуха, което води до по-хрупкава храна. За най-добри резултати използвайте ниво 3 за решетки и ниво 4 за тави за приготвяне с въздух.

Softclose (само ако присъства*)



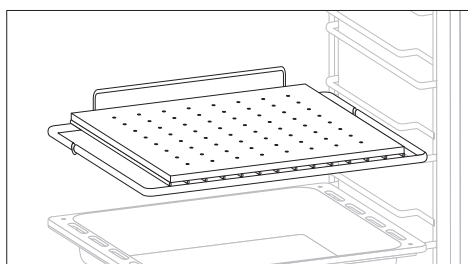
Панти, които осигуряват автоматично меко и плавно движение по време на фазата на затваряне на вратата на фурната.

Панел за готвене (само ако присъства*)



Транспортър на въздух, който улеснява циркулацията на въздух вътре във фурната. Това позволява подобрена ефективност на готвенето, по-равномерно приготвяне на храната при всякакви температури, по-кратки времена за готвене и освен това равномерно разпределяне на температурата вътре във фурната.

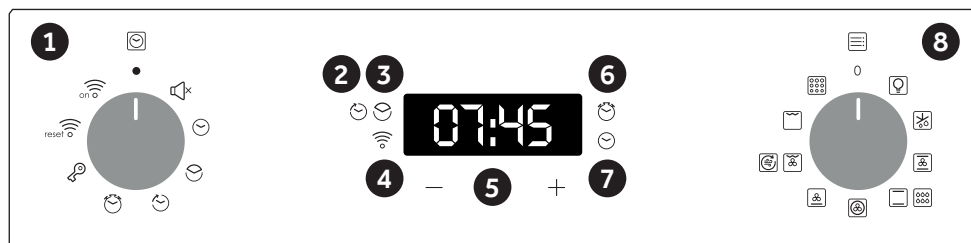
КАМЕННА ПЛОЧА ЗА ПИЦА (само ако присъства*)



Поставете каменната плоча за пица в студена фурна върху решетката. Изчакайте поне 30 минути плочата да се загрее, преди да пригответе пицата. Подправете пицата и я поставете върху каменната плоча за пица.

Когато е нагрята правилно, с нея приготвяте пица подобно на професионалните пещи. Предварителното загряване на плочата създава изключително гореща повърхност за готвене, която прави коричката на пицата хрупкава и златиста.

Описание на дисплея



1. Други функции
2. Край на готвенето
3. Време за готвене
4. WiFi
5. Дисплей за температура или часовник
6. Минутен таймер
7. Настройка на часовника
8. Копче за избор на функции

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Първото нещо, което трябва да направите след монтажа или след прекъсване на захранването, е да настроите часовника (ако е имало прекъсване на захранването, часовникът ще мига и ще показва 12:00).

200° -> Индикаторът за температурата "o" ще мига, докато не бъде достигната зададената температура.

НОТ -> Когато някоя програма приключи, ако фурната все още е гореща, на дисплея се показва надписът "НОТ", който се редува с часа, дори копчетата да са в изключена позиция.

ФУНКЦИЯ	КАК ДА АКТИВИРАМЕ	КАК ДА ИЗКЛЮЧИТЕ	КАКВО ПРАВИ	ЗА КАКВО СЕ ИЗПОЛЗВА
ТИХ РЕЖИМ 	Завъртете копчето за избор на функция (вляво) до позицията за тих режим.	Завъртете копчето за избор на функция в изключена позиция.	Позволява да изключите звуковия сигнал за напомняне	За да изключите звуковия сигнал за напомняне.
НАСТРОЙКА НА ЧАСОВНИКА 	Завъртете копчето за избор на функция (вляво) до позицията за настройка на часовника. Използвайте бутоните " + " и " - ", за да настроите часовника.	Завъртете копчето за избор на функция в изключена позиция.	Позволява да настроите часовника, който се показва на дисплея.	За да настроите часовника. ВАЖНО: Настройте часовника, след като монтирате фурната или след спиране на тока (часовникът мига и показва 12:00).
ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ 	Натиснете централния бутон 2 пъти. Натиснете бутони " - " или " + " за да изберете продължителност освободете всички бутони Изберете функция със селектора	Когато времето за готвене изтече, фурната се изключва автоматично и алармата звъни за няколко секунди. За да спрете функциите за готвене по-рано, завъртете контрола на функциите в положение OFF или задайте часа на 00:00; чрез завъртане на функционалния селектор на Продължителност на времето за готвене и чрез използване на бутоните " + " и " - "	Позволява предварително да зададете времето за готвене, необходимо за избраната рецепта. Когато времето за готвене е зададено, завъртете селектора на функциите в положение OFF, за да се върнете към действителното време. За да видите избраното време за готвене, завъртете левия селектор на функциите на Продължителност на времето за готвене.	Натиснете някой бутон за да спрете сигнала. Натиснете централния бутон за да се върнете до часовника.
КРАЙ НА ГОТВЕНЕТО 	Завъртете десния селектор за функции към функция за готвене Завъртете левия селектор на функциите до позиция „Край на готвенето“ Задайте крайния час на готвенето с помощта на бутони " + " и " - " Появява се Автоматично осветление	В зададеното време, фурната ще се изключи. За да изключите ръчно фурната поставете селектора в позиция О.	Позволява ви да зададете края на времето за готвене. За да проверите предварително зададеното време натиснете централния бутон 3 пъти За промяна настройките SELECT + " - " + " ЗАБЕЛЕЖКА: Функцията за отложено готвене не е налична за следните режими на готвене: "Грил с вентилатор" и "Грил"	Тази функция обикновено се използва с функцията ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ НА ГОТВЕНЕ Например желаната храна трябва да се готви за 45 минути и аз искам да е готова за 12.30; в този случай: в края на зададеното време фурната се изключва автоматично и се чува аларма. Изберете желаната функция за готвене. Задайте продължителността на готвене на 45 минути (" - " + "). Задайте края на готвенето на 12:30 (" - " + "). Готвенето ще започне автоматично в 11:45 (12:30 минус 45 минути), в края на зададеното време за готвене фурната ще се изключи автоматично. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: като зададете само края на времето за готвене, а не продължителността на готвене, фурната веднага ще се включи и изключи в края на зададеното време за готвене.
ТАЙМЕР 	•Натиснете централния бутон 1 път •Натиснете бутони " - " + " за да изберете време •освободете всички бутони	Задайте часа на 00.00, като завъртите левия функционален селектор в позиция Minute Miner и използвате бутон " - "	Аларма в края на времето. По време на работа се показва ост. време	Позволява да използвате фурната като алармен часовник (при включена и изключена фурна).
ЗАКЛЮЧВАНЕ 	Завъртете левия функционален селектор в позиция Заклучване за деца. Натиснете бутон " + " за 7 секунди Заклучване срещу деца" е налично, когато на дисплея се появят светодиодите за включване на "Заклучване срещу деца" и "STOP"	Завъртете обратно левия селектор на функциите на Заклучване за деца и натиснете бутон " + " в продължение на 7 секунди. Индикацията „STOP“ изчезва и светодиодите на "Заклучване срещу деца" започват да примигват.	Фурната не може да се използва.	Тази функция е полезна, когато в къщата има деца.

Инструкции за работа

Селектор на функции	Термостат селектор	Диапазон на T ° C	ФУНКЦИИ
			LAMP: включва светлината на интериора.
	200	50 ÷ MAX	ПЪРЖЕНИЕ НА ВЪЗДУХ: Тази функция е идеална за печене на пържено на въздух и в комбинация с аксесоара гарантира, че горещият въздух достига равномерно и триизмерно храната, което позволява по-хрупкав краен резултат. Моля, плитката тава под рафта за събиране на сокове/панировка/... Моля, отстранете аксесоара по време на пиролизичен цикъл.
			Включва осветлението на фурната. Това ще активира автоматично вентилатора за охлаждане (само при модели, които го имат)
	210	50 ÷ 280	* МНОГОЕТАЖНО ГОТВЕНЕ: Използват се долен и горен нагреватели заедно с вентилатора, който циркулира въздуха вътре във фурната. Препоръчва се за зеленчуци, риба и др. Топлината навлиза в храна по-добре и времената за претопляне и готвене се намаляват. Можете да пригответе различни храни едновременно. Този метод дава много добра дистрибуция на топлината и миризмите не се смесват. Може да оставите около 10 мин повече когато готвите повече от 1 ястие.
	180	50 ÷ 280	
	220	50 ÷ 280	* КОНВЕКЦИЯ: Използват се долен и горен нагреватели. Стандартна форма на печене. Идеална за печене на месо, печене на бисквити. Прави храната вкусна и хрупкава
	210	50 ÷ 230	НАГРЯВАНЕ НА ДЪНОТО + ВЕНТИЛАТОР: Идеална за деликатни ястия (пайове, суфлета)
	220	50 ÷ 220	ГРИЛ + ВЕНТИЛАТОР: Използвайте турбо грил със затворена врата. Горен нагревател + вентилатор за циркулиране на въздуха във фурната. Предварително нагряване е нужно само за червени меса. Поставете храната на рафта на средното ниво. Сложете отдолу тавичката за мазнини, за да събере отделените сокове. Уверете се че храната не е прекалено близо до грила. По средата на готвенето обърнете храната.
	210	50 ÷ MAX	КОНВЕКЦИЯ ВЕНТИЛАТОР ПАРА: Избирайки тази функция, долният и горният нагревателни елементи работят заедно с вентилатора за равномерно готвене на всички нива. Необходимо е да добавите 150 ml вода в кухнята и да завъртите копчето за тази функция. Този метод на готвене подобрява нежността и вкуса на всяко ястие, особено печеното и червеното месо.
	220	50 ÷ MAX	* КОНВЕКЦИЯ: Използват се долен и горен нагреватели. Стандартна форма на печене. Идеална за печене на месо, печене на бисквити. Прави храната вкусна и хрупкава
	180	50 ÷ MAX	ДЪЛНО ОТОПЛЕНИЕ + ВЕНТИЛАТОР + ПАРА: Долният нагревателен елемент се използва с вентилатора, който циркулира въздуха във фурната. За генериране на пара е необходимо да добавите 150 ml вода в кухнята и да завъртите копчето за тази функция. Опцията за пара, заедно с долното отопление и вентилатора, осигурява перфектно втасване и приготвяне на хляб.

В зависимост от модела на фурната.

** Използвайте със затворена врата.

* Изпитано в съответствие с EN 60350-1 за целите на декларацията за потребление на енергия и енергиен клас

Селектор на функции	Термостат селектор	Диапазон на T ° C	ФУНКЦИИ
	L3	L1 ÷ L5	**ГРИЛ: Използва се само горния нагревател и можете да настроите температурата. 5 мин предварително нагряване са нужни за да загреете добре елементите. Идеален за кебап. Белите меса трябва да се държат на дистанция от грила. Времето за готвене е по-дълго но месото е по-вкусно. Можете да слагате червените меса и риба на рафта с тавичката за мазнини отдолу.
	230	50 ÷ MAX	Пица Тази функция осигурява идеални условия за ястия като пица и фокача, чрез циркулиране на горещ въздух във фурната.
	160	50 ÷ MAX	Интелигентна тава за пара: Аксесоарът позволява правилната циркулация на влажността, генерирана при готвене, като поддържа висока степен на влажност на храната, а отворите улесняват циркулацията на топлина и пара. Идеален за готвене на пара на зеленчуци, риба,... Поставете аксесоара във вдлъбнатата страна на 35-милиметровата тава и налейте вода в тавата. Моля, отстранете аксесоара по време на пиролитичен цикъл.
	230	50 ÷ MAX	Интелигентна тава за скара: Идеален за скара при висока температура (220°), аксесоарът позволява перфектен резултат от барбекю с малко дим благодарение на дренажното действие на мазнините на дъното на тавата. Поставете аксесоара в 35-милиметровата тава от изпъкналата страна и налейте вода в тавата. Моля, отстранете аксесоара по време на пиролитичния цикъл.
	ECO	ECO ÷ SUPER	ПИРОЛИЗА
			WI-FI ВКЛ.: Фурната позволява wifi връзка.
			WI-FI НУЛИРАНЕ: Позволява рестартиране на wifi връзката.

В зависимост от модела на фурната.

**** Използвайте със затворена врата.**

* Изпитано в съответствие с EN 60350-1 за целите на декларацията за потребление на енергия и енергиен клас

Свързаност

БЕЗЖИЧНИ ПАРАМЕТРИ

Технология	Wi-Fi	Bluetooth
Стандартна	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth v4.2, 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 мощност от продукта в режим на мрежова готовност, ако всички мрежови портове са свързани и всички мрежови портове са активирани: 2,0 W

Как да активирате безжичен мрежов порт:

- Ако WiFi LED индикаторът мига, това означава, че WiFi модулт е включен.
- Ако вече сте регистрирани: завъртете копчето на позиция WiFi включена.
- Ако не сте регистрирани: следвайте процедурата за регистриране.

Как да деактивирате безжичен мрежов порт:

- Ако WiFi LED индикаторът е изключен, това означава, че WiFi модулт е изключен.
- Ако фурната е регистрирана: завъртете копчето в положение за нулиране на WiFi и след това в положение Изключено в рамките на 30 секунди.
- Ако фурната не е регистрирана, WiFi е изключена.

Регистрация на фурната в приложението

НА СМАРТФОН

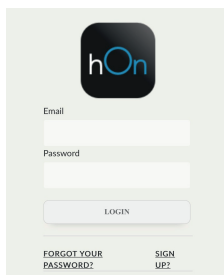
Стъпка 1

- Изтеглете приложението hOn.



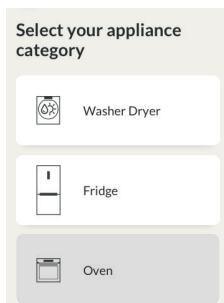
Стъпка 2

- Влезте или се регистрирайте.



Стъпка 3

- Добавете нов уред.

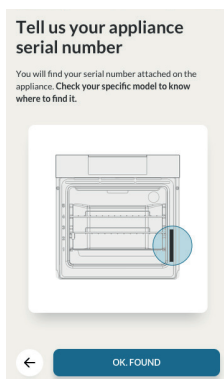


Стъпка 4

- Сканирайте QR кода или въведете серийния номер.



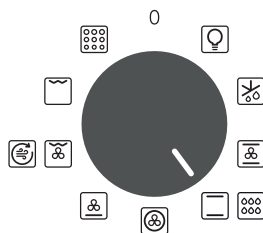
Запишете тук серийния номер за справки в бъдеще.



НА УРЕДА

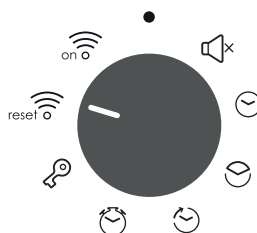
Стъпка 5

- Завъртете копчето за функции за готвене на програма ("Без светлина" или "0").



Стъпка 6

- Завъртете копчето за функции на програмата WI-FI RESET и изчакайте 30 секунди..



Стъпка 7

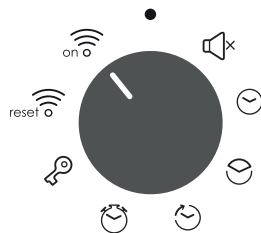
- Когато LED индикаторът за WiFi започне да мига, можете да продължите със удвояването в рамките на 5 минути.



Режим на дистанционно управление

Стъпка 1

- Завъртете копчето към програмата за Wi-Fi.



Стъпка 2

- LED индикаторът за WiFi се включва.



С настоящото Candy Hoover Group Srl декларира, че радиооборудването отговаря на Директива 2014/53/ЕС. Пълният текст на Декларацията за съответствие на ЕС е наличен на следния интернет адрес: www.candy-group.com

Общи бележки по почистването

Жизненият цикъл на този уред може да бъде удължен, като го почиствате редовно. Изчакайте фурната да изстине, преди да извършвате ръчни дейности по почистването ѝ. Никога не използвайте абразивни препарати, телени четки или остри предмети за почистване, за да избегнете непоправимо увреждане на емайлираните части. Използвайте само вода, сапун или препарати на основа на белината (амонячни).

СТЪКЛЕНИ ЧАСТИ

Препоръчително е да почиствате стъкления прозорец с попиваща кухненска кърпа след всяко ползване на фурната. За премахване на по-упорити петна можете да използвате напоена с препарат гъба, която сте изцедили добре, и след това изплакнете с вода.

УПЛЪТНЕНИЕ НА ПРОЗОРЕЦА НА

ФУРНАТА

Ако е зацапано, уплътнението може да бъде почистено с леко навлажнена гъба.

ПРИСПОСОБЛЕНИЯ

Почиствайте приспособленията с мокра насапунирана гъба, преди да ги изплакнете и подсушите. Избягвайте използването на абразивни препарати.

ТАВА ЗА ОТТИЧАНЕ

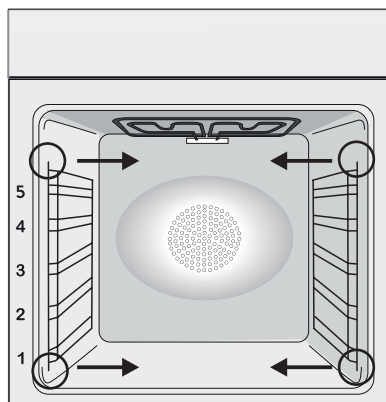
След като използвате грила, свалете тавата от фурната. Изсипете горещата мазнина в контейнер и измийте тавата с гореща вода, като използвате гъба и течност за почистване.

Ако останат мазни остатъци, потопете тавата във вода и детергент. Друга възможност е да измиете тавата в съдомиялната машина или да използвате обикновен детергент. Никога не поставяйте мръсна тава обратно във фурната.

Поддръжка

Инструкции за сваляне и почистване на страничните стойки

1. Извадете металните скари, като ги издърпате по посока на стрелките (виж по-долу).
2. За да почистите металните скари ги поставете в съдомиялната машина или използвайте влажна гъба, а след това се уверете, че са подсушени.
3. След почистване поставете металните скари в обратния ред.



Пиролиза

Фурната разполага с пиролитична система за почистване, която унищожава остатъците от храна с нагряване до висока температура. Операцията се извършва автоматично и се избира от копчето за програма. Отделяният при процеса дим се "пречиства", като преминава през пиролизатор, който се включва веднага щом започне готвенето. Тъй като пиролизаторът изисква много висока температура, вратата на фурната се заключва с оглед Вашата безопасност. Пиролизаторът може да бъде спряен по всяко време. Вратата не може да бъде отворена, докато символът за заключване свети.

ЗАБЕЛЕЖКА: Ако над фурната е монтиран плот за вграждане, никога не включвайте нито газовите, нито електрическите котлони, докато пиролизаторът работи, защото в противен случай плотът ще прегрее.

Предварително зададени са ДВА ПИРОЛИТИЧНИ ЦИКЪЛА:

ЕКО ПИРОЛИЗА – за почистване на средно замърсена фурна. Процедурата продължава 90 минути.

СУПЕР ПИРОЛИЗА – за почистване на силно замърсена фурна. Процедурата продължава 120 минути.

Никога не използвайте продавани в търговската мрежа препарати за почистване на пиролитична фурна!

Съвет: Ако стартирате пиролитичното почистване веднага след приключване на готвенето, ще можете да се възползвате от остатъчната топлина и така да спестите енергия.

Преди да включите пиролитично почистване:

Извадете от фурната всички приспособления, защото те не могат да издържат на високата температура, при която се извършва пиролитичното почистване. По-конкретно извадете скарата, страничните стойки и телескопичните водачи (вж. раздел "ИЗВАЖДАНЕ НА СКАРАТА И СТРАНИЧНИТЕ СТОЙКИ"). При фурни с термометър за месо е необходимо, преди да стартирате пиролитичното почистване, да затворите отвора с предоставената гайка.

- Отстранете разлети течности и големите петна, тъй като премахването им ще отнеме твърде много време. Възможно е твърде големите количества мазнина да се възпламенят, когато бъдат подложени на много високите температури на пиролитичното почистване.

- Затворете вратата на фурната.

- Преди почистване отстранете големите петна или разлети течности.

- Почистете вратата на фурната.

- Отстранете едрите остатъци от храна от вътрешността на фурната с влажна гъба. Не използвайте почистващи препарати.

- Извадете всички приспособления и плъзгащата се стойка (ако има такава).

- Не използвайте кърпи за почистване на съдове.

Стартиране на пиролитичното почистване:

1- Завъртете копчето за избор на функция на позиция "ECO" или "SUP". На дисплея ще се изпише "ECO" или "SUP". Фабрично зададената продължителност е 90 мин. Тя може да бъде променяна от 90 мин. (в еко режим) до 120 мин. (в супер режим) от програматора (бутоните за настройка "+" и "-" –). Ако фурната е силно замърсена, препоръчваме да увеличите времето на 120 мин., а ако е средно замърсена – да го намалите на 90 мин.

2- Възможно е да отложите началото на почистването, като промените времето за край (END) с програматора.

3- След няколко минути, когато температурата във фурната се повиши, вратата ще се заключи автоматично. Пиролитичното почистване може да бъде спряно по всяко време, като завъртите копчето за избор на функция обратно на позиция "0" (на дисплея ще се изпише "OFF" за 3 секунди).

4- Когато почистването приключи, пиролизаторът ще се изключи автоматично. На дисплея ще се появи надпис "END", който ще остане, докато вратата е заключена. След това ще се изпише "0--n".

5. Можете да завъртите копчето за избор на функция обратно на "0", но ако температурата продължава да е висока, ще се появи надпис "0--n", за да укаже, че вратата е заключена.

Използване на пиролитичното почистване при фурни със сензорно управление:

1- Завъртете копчето за избор на функция на позицията за пиролиза. На дисплея ще се изпише "ECO" или "SUP".

2- Фабрично зададената продължителност е 90 мин. Тя може да бъде променяна от 90 мин. (в еко режим) до 120 мин. (в супер режим) от програматора (бутоните за настройка "+" и "-" –). Ако фурната е силно замърсена, препоръчваме да увеличите времето на 120 мин., а ако е леко замърсена – да го намалите на 90 мин.

СМЯНА НА КРУШКАТА

1. Изключете фурната от захранването.
2. Свалете стъкления капак, развийте крушката и я подменете с нова от същия тип.
3. След като подмените изгорялата крушка, поставете обратно стъкления капак.

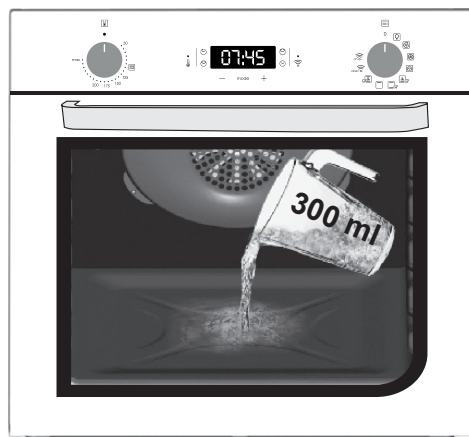
Този продукт съдържа един или повече източници на светлина с клас за енергийна ефективност G (лампа)/F (10 Led осветление).

Aquactiva функция

Процедурата по Aquactiva използва пара, за да се подпомогне премахването на мазнини и хранителни частици от фурната.

1. Излейте 300 мл вода в контейнера за Aquactiva на дъното на фурната.
2. Задайте функцията Static () или Войот () нагряване.
3. Настройте температурата Aquactiva icon. 
4. Оставете програмата да работи в продължение на 30 минути.
5. След 30 минути изключете програмата и да позволи на фурната да се охлади.
6. Когато уредът е истинал, почистете вътрешните повърхности на фурната с кърпа.

Предупреждение: Уверете се, че уредът е истинал, преди да го докоснете. Трябва да се внимава с всички горещи повърхности, тъй като съществува риск от изгаряне. Използвайте дестилирана или питейна вода.



Управление на отпадъците и защита на околната среда



Този уред е маркиран съгласно европейска Директива 2012/19/ЕО за Отпадъци от електрическо и електронно оборудване (WEEE). WEEE съдържа едновременно замърсяващи субстанции (които могат да окажат отрицателно въздействие върху околната среда) и основни компоненти (които могат да се използват повторно). Важно е WEEE да бъдат обработени по специфични начини с оглед правилното отстраняване и изхвърлянето на всички замърсители и възвръщането и рециклиране на всички материали.

Отделните индивиди могат до окажат важна роля, осигурявайки, че WEEE няма да станат проблем за околната среда; важно е да бъдат следвани някои основни правила:

- WEEE не трябва да бъдат третирани като домакински отпадъци.
- WEEE трябва да бъдат предавани в съответните събирателни пунктове, управлявани от общината или регистрирани компании. В много държави, за големи WEEE, може да се предлага събиране от домовете.

- когато купувате нов уред, старият може да бъде върнат на търговеца, който да го приберете безплатно на база едно-към едно, докато оборудването е от същия тип има същите функции като доставеното оборудване.

СПЕСТЯВАНЕ НА ЕНЕРГИЯ И ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

Когато е възможно избягвайте предварителното загряване на фурната. По време на готвене отваряйте вратата на фурната възможно най-малко, защото при всяко отваряне се губи топлина. За значителна икономия на енергия изключете фурната 5 – 10 минути преди планираният край на времето за готвене и използвайте остатъчната топлина, която фурната продължава да генерира. За да избегнете загуба на топлина поддържайте чисти и в ред уплътненията на фурната. Ако имате различни тарифи за електрическата енергия използвайте отложеният старт, за да стартирате готвенето на по-ниската тарифа.

Отстраняване на проблеми

Проблем	Възможна причина	Решение
Фурната не загрява	Часовникът не е настроен	Настройте часовника
Фурната не загрява	Детското заключване е активирано	Деактивирайте детското заключване
Фурната не загрява	Не е избран режим на готвене или не е зададена температура	Проверете дали сте направили всички необходими настройки

Sažetak

104	Sigurnosne upute
108	Opće upute
110	Opis proizvoda
112	Opis zaslona
114	Upute Za Uporabu
115	Povezivost
119	Opće napomene o čišćenju
120	Piroliza
122	Gospodarenje otpadom i zaštita okoliša
123	Rješavanje problema
247	Installation

Sigurnosne upute

- Tijekom kuhanja vlaga se može kondenzirati unutar pećnice ili na staklu vrata. Riječ je o normalnoj pojavi. Kako biste smanjili ovaj učinak, pričekajte 10 do 15 minuta nakon što uključite napajanje prije nego što stavite hranu u pećnicu. U svakom slučaju kondenzacija nestaje kada pećnice dosegne temperaturu pripremanja.
- Pripremajte povrće u posudi s poklopcem umjesto u otvorenom pladnju.
- Ne ostavljajte hranu u pećnici nakon kuhanja dulje od 15 do 20 minuta.
- UPOZORENJE: uređaj i dostupni dijelovi zagrijavaju se tijekom upotrebe. Pazite da ne dodirujete vruće dijelove.
- UPOZORENJE: dostupni dijelovi mogu postati vrući kada se pećnica upotrebljava. Djeca moraju biti na sigurnoj udaljenosti.
- UPOZORENJE: Uređaj odspojite s mrežnog napajanja prije obavljanja radova na uređaju ili održavanja.
- UPOZORENJE: radi izbjegavanja opasnosti zbog slučajnog povratka toplinskog prekidača u početno stanje, ovaj se uređaj ne smije napajati pomoću vanjskog preklopnog uređaja, kao što je vremenski programator, niti biti priključen na strujni krug koji se redovito uključuje i isključuje.
- Djecu mlađu od 8 godina držati na sigurnoj udaljenosti od uređaja ako nisu pod stalnim nadzorom.
- Djeca se ne smiju igrati uređajem. Uređaj mogu koristiti oni koji imaju 8 i više godina i oni s ograničenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima, bez iskustva ili znanja o proizvodu, samo ako su pod nadzorom ili ako dobiju upute o radu uređaja, na siguran način i ako su svjesni mogućih rizika.
- Čišćenje i održavanje ne smiju provoditi djeca koja nisu pod nadzorom.
- Nemojte upotrebljavati grube ili abrazivne materijale ili oštre

metalne strugače za čišćenje stakla vrata pećnice, jer mogu izgrebati površinu i uništiti staklo.

- Potrebno je isključiti pećnicu prije uklanjanja uklonjivih dijelova te ih nakon čišćenja ponovno sastavite u skladu s uputama.
- Upotrebljavajte isključivo termometar za meso koji je preporučен za ovaj uređaj.
- Ne upotrebljavajte čistač na paru ili visokotlačni sprej za čišćenje.
- AKO PEĆNICU ISPORUČUJE PROIZVOĐAČ BEZ UTIKAČA: UREĐAJ NE SMIJE BITI SPOJEN NA IZVOR NAPAJANJA POMOĆU UTIKAČA ILI UTIČNICA, VEĆ MORA BITI IZRAVNO SPOJEN NA MREŽNO NAPAJANJE. Spajanje na izvor napajanja mora izvršiti kvalificirani stručnjak. Kako bi ugradnja bila u skladu s važećim sigurnosnim propisima, pećnicu između uređaja i izvora napajanja treba spojiti samo višepolnim prekidačem, pri čemu je razmak između kontakata sukladan zahtjevima za prenaponsku kategoriju III. Višepolni prekidač mora nositi maksimalno povezano opterećenje i mora biti sukladan sa važećim propisima. Prekidač ne smije prekidati žuto-zeleni kabel uzemljenja. Višepolni prekidač koji se koristi za priključivanje mora biti lako dostupan nakon što je uređaj ugrađen.

Spajanje na izvor napajanja mora izvršiti kvalificirani stručnjak uzimajući u obzir polaritet pećnice i izvora napajanja.

Isključivanje se mora postići ugradnjom prekidača u fiksno ožičenje u skladu s pravilima ožičenja

- AKO JE PEĆNICA ISPORUČENA OD STRANE PROIZVOĐAČA S UTIKAČEM:

Utičnica mora biti pogodna za opterećenje naznačeno na etiketi i mora imati povezano i funkcionalno uzemljenje. Vodič za uzemljenje je žuto-zelene boje. To treba izvršiti kvalificirani stručnjak. Ukoliko utičnica u zidu ne odgovara utikaču uređaja, zatražite od kvalificiranog električara da je zamjeni odgovarajućim tipom utičnice. Utikač i utičnica moraju biti u skladu s važećim normama u zemlji ugradnje. Priključivanje na izvor na-

pajanja moguće je i pomoću višepolnog prekidača, sa razdvajanjem kontakta sukladno sa zahtjevima za prenaponsku kategoriju III, koji se postavlja između uređaja i izvora napajanja, a koji mora biti u stanju da podnese maksimalno napajanje koje se prenosi i koji mora biti sukladno sa važećim propisima. Prekidač ne smije prekidati žuto-zeleni kabel uzemljenja. Nakon postavljanja uređaja, utičnica ili višepolni prekidač koji se koriste za priključivanje, moraju biti lako dostupni.

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

- Ako se kabel za napajanje ošteti, treba ga zamijeniti kabelom ili posebnim snopom koji se može nabaviti kod proizvođača ili stupanjem u kontakt s odjelom službe za korisnike.
- Kabel za napajanje mora biti tipa H05V2V2-F. Ovu radnju treba obaviti primjereno kvalificirani profesionalac. Vod za uzemljenje (žuto-zeleni) mora biti otprilike 10 mm dulji od ostalih vodova. Za sve popravke obratite se isključivo odjelu za brigu o korisnicima i zatražite upotrebu originalnih rezervnih dijelova.
- Nepoštivanje gore navedenog može ugroziti sigurnost uređaja i učiniti jamstvo nevažećim.
- Prije čišćenja treba ukloniti svaki ostatak proličenog materijala.
- Dulji nestanak struje tijekom samog kuhanja može prouzročiti kvar zaslona. Ako se to dogodi, kontaktirajte korisničku službu.
- Kako bi se spriječilo pregrijavanje, uređaj ne smije biti postavljen iza dekorativnih vrata.
- Pri umetanju rešetkastog pladnja, pazite da protuklizni rub postavite prema stražnjem dijelu i prema gore.
- Prilikom stavljanja police unutra, pazite da je zaustavnik usmjeren prema gore i u stražnjem dijelu unutrašnjosti. Policu morate potpuno uvući u unutrašnjost pećnice.
- UPOZORENJE: Ne prekrivajte stjenke pećnice aluminijskom folijom ili jednokratnom zaštitom koju možete kupiti u trgovini. Aluminijska folija ili druga zaštita u kontaktu s vrućim emajlom može

- dovesti do otapanja ili propadanja emajla.
- UPOZORENJE: Nikada nemojte skidati brtvu vrata pećnice.
 - OPREZ: Nemojte dolijevati vodu na dno unutrašnjosti pećnice tijekom kuhanja ili dok je pećnica vruća.
 - Nisu potrebne daljnje mjere/postavke kako bi uređaj radio pri nominalnim frekvencijama.
 - Pećnica može biti smještena iznad 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 zadnjoj stranici u skladu s vrstom postavljanja.
 - Za ispravnu uporabu pećnice, ne savjetuje se stavljati hranu u izravni doticaj sa stalcima i pliticama, nego upotrijebiti papir za pečenje i/ili posebne posude.
 - UPOZORENJE: prije pokretanja automatskog ciklusa čišćenja:
 - Očistite vrata pećnice;
 - Vlažnom spužvom uklonite velike ili grube ostatke hrane iz unutrašnjosti pećnice. Nemojte koristiti deterdžente;
 - Uklonite sav pribor i komplet kliznih polica (ako postoji);
 - Ne stavljajte kuhinjske krpe.
 - U pećnicama sa sondom za meso potrebno je, prije pokretanja ciklusa čišćenja, zatvoriti otvor priloženom maticom. Uvijek zatvorite otvor maticom kada se sonda za meso ne koristi.
 - Tijekom procesa pirolitičkog čišćenja površine se mogu zagrijati više nego inače, stoga se djeca moraju držati na sigurnoj udaljenosti.
 - Ako je ploča za kuhanje postavljena iznad pećnice, nikada ne koristite ploču za kuhanje dok pirolizator radi, to će spriječiti pregrijavanje ploče za kuhanje.

Opće upute

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

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

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

Sigurnosne indikacije

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

Uporaba svih električnih uređaja podrazumijeva pridržavanje nekih osnovnih pravila:

- Pri vađenju utikača iz utičnice nikada nemojte povlačiti za električni kabel,
- Ne dirajte uređaj ako imate mokre ili vlažne ruke ili stopala,
- Uporaba adaptera, razdjelnika s više utičnica i produžnih kabela općenito se ne preporučuje,
- U slučaju kvara i/ili lošeg rada, isključite uređaj i ne vršite neovlaštene preinake.

Električna sigurnost

POBRINITE SE ELEKTRIČNO SPAJANJE IZVRŠI ELEKTRIČAR ILI KVALIFICIRANI TEHNIČAR.

Napajanje na koje je pećnica priključena mora zadovoljavati zakone na snazi u državi ugradnje. Proizvođač ne prihvaća nikakvu odgovornost za sve štete nastale uslijed nepridržavanja ovih uputa.

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

PRIKLJUČAK

Pećnica se isporučuje s kabelom za napajanje koji treba spojiti na električno napajanje od 220-240 Vac 50 Hz između faza ili između faze i nule. Prije spajanja pećnice na električno napajanje važno je provjeriti sljedeće:

- Napon napajanja naveden na mjerачu,
- Postavku isključne sklopke postavke omekšivača vode

Vodič uzemljenja priključen na priključak uzemljenja pećnice treba spojiti na priključak uzemljenja izvora napajanja.

UPOZORENJE

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

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

Preporuke

Nakon svakog korištenja pećnice i minimalno čišćenje pomoći će da pećnica uvijek bude savršeno čista.

Ne prekrivajte stijenke pećnice aluminijskom folijom ili jednokratnom zaštitom koja se može kupiti u trgovinama. Aluminijska folija ili druge zaštite mogu se u izravnom dodiru s vrućim emajlom rastaliti i tako trajno oštetiti emajlirane stijenke unutrašnjosti pećnice.

Kako bi se spriječilo stvaranje pretjerane prljavštine u pećnici koja može rezultirati dimom i neugodnim mirisom, preporučujemo da pri radu ne koristite previsoke temperature. Bolje je da produžite vrijeme pečenja na nižoj temperaturi.

Vezano za pribor isporučen uz pećnicu, savjetujemo da koristite samo posude i plitice otporne na vrlo visoke temperature.

Instalacija

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

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

Kuhinjski namještaj u koji se pećnica ugrađuje, mora biti izrađen od materijala otpornog na temperaturu od najmanje 70° C.

Pećnica se može ugraditi na visinu u samostojeći kuhinjski element ili ispod kuhinjske radne ploče. Prije ugradnje pećnice morate osigurati dobru ventilaciju oko prostora pećnice da se omogućí pravilno kruženje svježeg zraka potrebnog za hlađenje i zaštitu unutarnjih dijelova pećnice. Napravite otvore za ventilaciju prema opisu na zadnjoj stranici ovih uputa, zavisno o načinu ugradnje.

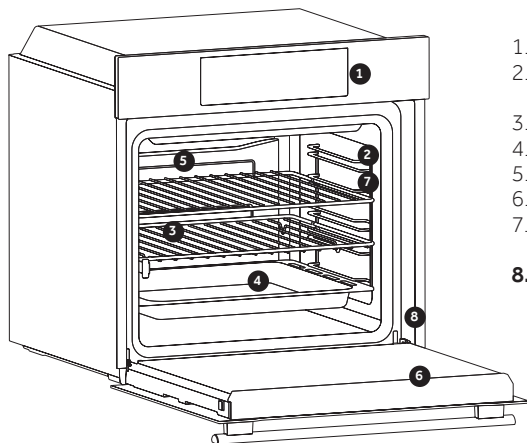
Prvo Korištenja

PRETHODNO ČIŠĆENJE

Očistite pećnicu prije prvog korištenja:

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

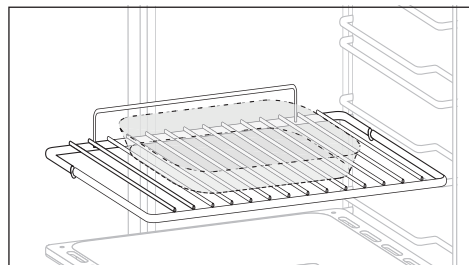
Opis proizvoda



1. Upravljačka ploča
2. Položaji polica (bočna žičana rešetka ako je uključena)
3. Rešetke
4. Plitice
5. Ventilator (ako postoji)
6. Vrata pećnice
7. Bočne žičane rešetke (ako postoje: samo za ravnu šupljinu)
8. Serijski broj

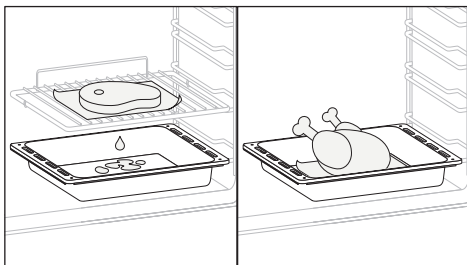
PRIBOR

7 Metalna rešetka



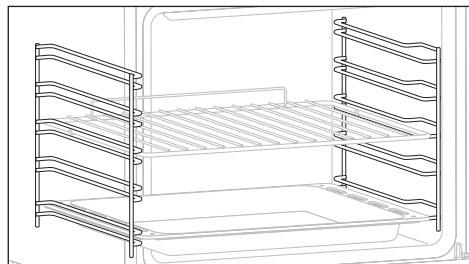
Drži posude za pečenje i plitice.

4 Plitica za prikupljanje sokova



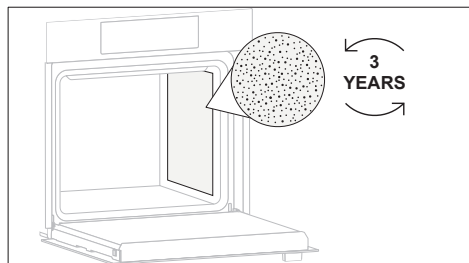
Prikuplja ostatke koji kapaju tijekom pripreme hrane na roštilju.

7 Bočne žičane rešetke (samo ako je uređaj opremljen)



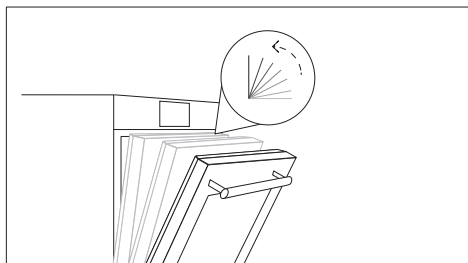
Smještene su s obje strane pećnice, drže metalne rešetke i plitice za prikupljanje sokova.

Katalitičke ploče (samo ako je uređaj opremljen)



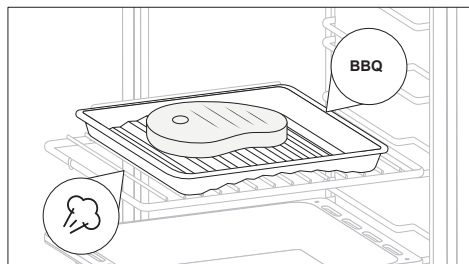
Posebne ploče obložene emajlom, s mikroporoznom strukturom kako bi se masnoća pretvorila u plinovite elemente koji se lako uklanjaju. Zamijenite nakon 3 godine uporabe (u ciklusa 2/3 kuhanja tjedno).

Softclose (samo ako je uređaj opremljen)



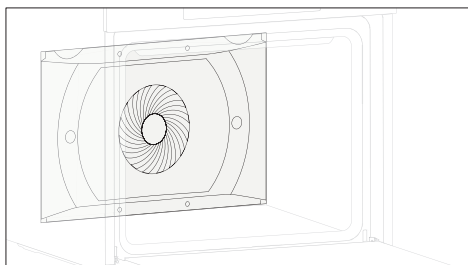
Šarke koje osiguravaju automatsko meko i glatko kretanje tijekom faze zatvaranja vrata pećnice.

Dvostruki pladanj (samo ako je uređaj opremljen)



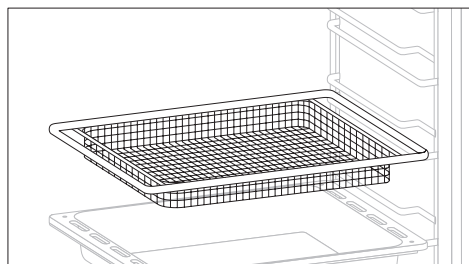
Ovaj dodatak omogućuje pečenje najboljeg mesa s roštilja bez stvaranja dima. Jednostavnom promjenom smjera pladnja možete kuhati povrće ili ribu, održavajući ih blagima i sočnima bez dodavanja masti, zahvaljujući dodiru pare.

Kuharska ploča (samo ako je uređaj opremljen)



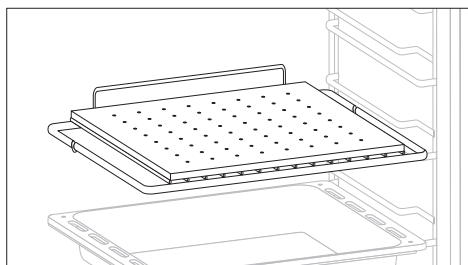
Uređaj za prijenos zraka koji povećava cirkulaciju zraka unutar pećnice. To omogućuje poboljšanu učinkovitost kuhanja, ravnomjernije kuhanje hrane na svim temperaturama, kraće vrijeme kuhanja i, na kraju, ravnomjernu raspodjelu temperature unutar pećnice.

Prženje zrakom (samo ako je uređaj opremljen)



Ovaj dodatak jamči da će hrana biti ujednačeno hrskava izvana i mekana iznutra, a to se postiže za manje vremena od friteze i nije potrebno ulje. Osim toga, potiče poboljšanu cirkulaciju zraka, što daje hrskaviju hranu. Za najbolje rezultate koristite razinu 3 za rešetke za prženje zrakom i razinu 4 za pladnjeve za prženje zrakom.

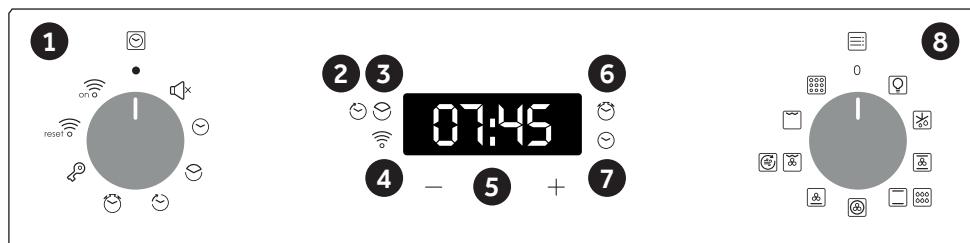
Kamen za pizzu (samo ako je uređaj opremljen)



Stavite kamenu ploču za pizzu u hladnu pećnicu na držač. Pričekajte barem 30 minuta da se kamena ploča zagrije prije spravljanja pizze. Začinite pizzu i stavite ju na kamenu ploču za pizzu.

Kad se propisno zagrije, pomaže u pečenju pizze na sličan način kao i profesionalne pećnice. Zagrijavanje pizze stvara iznimno vruću površinu za pripremu hrane koja čini koru pizze hrskavom i smeđom.

Opis zaslona



1. Ostale funkcije
2. Kraj kuvanja
3. Vrijeme kuhanja
4. WiFi
5. Prikaz temperature ili sata
6. Minutar
7. Podešavanje sata
8. Dugme za izbor funkcija

VAŽNA NAPOMENA:

Prvi postupak koji se provodi nakon što je pećnica instalirana ili ako je došlo do prekida električne energije je podešavanje točnog vremena (to se prepoznaje ako ekran trepti i prikazuje 12:00).

200° -> Svjetlosni indikator temperature trepti sve dok se ne postigne podešena temperatura.

HOT -> Nakon što završite s kuhanjem, pećnica je još neko vrijeme vruća, svjetlosni indikator HOT prikazivat će se na ekranu naizmjenično s prikazom vremena čak i kada su gumbi na položaju ISKLJUCENO (OFF).

FUNKCIJA	KAKO AKTIVIRATI	KAKO DEAKTIVIRATI	NAMJENA	ZA ŠTO JE POTREBNA
TIHI NAČIN RADA 	Okrenite izbornik lijeve funkcije na položaj „Tih način rada“	Okrenite izbornik funkcije na položaj ISKLJUČENO.	Omogućuje se isključivanje zvuka tajmera.	Za isključivanje zvuka tajmera.
POSTAVKA SATA 	Okrenite izbornik lijeve funkcije na položaj "Postavi vrijeme" Upotrijebite gumb "+" ili "-" za postavljanje vremena. Donji desni indikator LED treperi tijekom ovog postupka.	Okrenite izbornik funkcije na položaj ISKLJUČENO.	Omogućuje se postavljanje vremena koje se prikazuje na zaslonu.	Za postavljanje vremena: Postavite vrijeme pri prvoj instalaciji pećnice ili odmah nakon prekida napajanja (na satu se prikazuje, u pulsirajućem obliku, 12.00)
VRIJEME KUHANJA 	Okrenite izbornik desne funkcije na funkciju kuhanja. Okrenite izbornik lijeve funkcije na položaj „Vrijeme trajanja kuhanja“ Postavite vrijeme kuhanja uz pomoć gumba "+" i "-". Gornji lijevi indikator LED treperi tijekom ovog postupka.	Nakon što je isteklo vrijeme kuhanja, pećnica se automatski isključuje i alarm se aktivira na nekoliko sekunda kako bi se funkcije kuhanja ranije zaustavile, okrenite upravljač funkcije na ISKLJUČENO ili postavite vrijeme na 00.00; tako da okrenete izbornik funkcije na Vrijeme kuhanja i uz pomoć gumba "+" i "-".	Omogućuje se prethodno postavljanje vremena kuhanja za odabrani recept. Nakon što ste postavili vrijeme kuhanja, okrenite izbornik funkcije na ISKLJUČENO, kako biste se vratili na stvarno vrijeme. Kako biste vidjeli odabrano vrijeme kuhanja, okrenite izbornik lijeve funkcije na Vrijeme kuhanja.	Za kuhanje željenih recepata.
ZAVRŠETAK KUHANJA 	Okrenite izbornik desne funkcije na funkciju kuhanja. Okrenite izbornik lijeve funkcije na položaj "Završetak kuhanja" Postavite završetak kuhanja uz pomoć gumba "+" i "-". Gornji lijevi indikator LED treperi tijekom ovog postupka.	Nakon što je isteklo vrijeme kuhanja, pećnica se automatski isključuje. Kako biste ranije zaustavili funkcije kuhanja, okrenite upravljač kuhanja na ISKLJUČENO.	Omogućuje vam prethodno postavljanje željenog vremena završetka kuhanja. Nakon što ste postavili vrijeme kuhanja, okrenite izbornik funkcije na ISKLJUČENO, kako biste se vratili na stvarno vrijeme. Kako biste vidjeli odabrano vrijeme kuhanja, okrenite izbornik lijeve funkcije na Završetak kuhanja. NAPOMENA: Značajka vremenski odgođenog pripremanja nije dostupna za sljedeće načine pripremanja: Roštilj s ventilatorom i roštilj	Ova se funkcija obično upotrebljava s funkcijom Vrijeme kuhanja. Primjerice, željenu je hranu potrebno kuhati 45 minuta i želite da bude gotova do 12.30; u tom slučaju: po završetku postavljenog vremena, pećnica se automatski isključuje i oglašava se alarm. Odaberite željenu funkciju kuhanja. Postavite trajanje kuhanja na 45 minuta („-“ „+“). Postavite završetak kuhanja na 12:30 („-“ „+“). Kuhanje automatski počinje u 11:45 (12:30 minus 45 minuta), nakon završetka postavljenog vremena kuhanja, pećnica se automatski isključuje. UPOZORENJE: ako postavite samo vrijeme završetka kuhanja, a ne trajanje kuhanja, pećnica će se automatski uključiti i isključiti po završetku postavljenog vremena kuhanja.
TAJMER 	Okrenite izbornik lijeve funkcije na položaj Tajmer. Postavite Vrijeme kuhanja uz pomoć gumba "+" i "-". Gornji desni indikator LED treperi tijekom ovog postupka.	Postavite vrijeme na 00.00 tako da okrenete izbornik lijeve funkcije na položaj Tajmer i upotrijebite gumb „-“.	Emitira se zvučni signal po završetku postavljenog vremena. Tijekom postupka, na zaslonu se prikazuje preostalo vrijeme.	Za uporabu pećnice kao alarma, čak i kada je pećnica isključena.
SIGURNOSNA BLOKADA ZA DJECU 	Okrenite izbornik lijeve funkcije na položaj Blokada za djecu. Pritisnite gumb "+" na 7 sekunda. Sigurnosna blokada za djecu dostupna je kada se uključi lampica LED sigurnosne blokade za djecu i kada se na zaslonu pojavi "STOP"	Vratite izbornik lijeve funkcije natrag na Blokada za djecu i pritisnite gumb "+" na 7 sekunda. Indikacija STOP nestaje, a lampica LED sigurnosne blokade za djecu počinje treperiti.	Onemogućuje se uporaba pećnice.	Radi sigurnosti, kada se u kući nalaze djeca.

Upute Za Uporabu

Regulator funkcije	Regulator termostata	T ° C opseg	Funkcija
			SVJETILJKA: Uključuje svjetlo u unutrašnjosti pećnice.
	200	50 ÷ MAX	PRŽENJE NA ZRAKU: ova je funkcija idealna za pečenje na zraku i u kombinaciji s dodatkom osigurava da vrući zrak ravnomjerno i trodimenzionalno dopire do hrane, što omogućuje hrskaviji konačni rezultat. Molimo plitku tacnu ispod police za skupljanje sokova/pohanja/... Uklonite dodatak tijekom ciklusa pirolize.
			ODLEĐIVANJE: kada je gumb za izbor funkcija podešen na ovaj položaj, ventilator okreće zrak na sobnoj temperaturi oko zaleđene hrane tako da se odleđi za bez da sadržaj bjelanchevina u hrani bude promijenjen
	210	50 ÷ 280	* VIŠE RAZINA : Preporučujemo ovaj način pečenja za perad, peciva, ribe i povrće. Toplina bolje prodire u hranu te je vrijeme predzagrijavanja i pečenja kraće. Također možete peći različitu hranu u isto vrijeme sa ili bez iste pripreme u jednom ili više položaja. Ovaj način kuhanja pruža ujednačenu raspodjelu topline a mirisi različite hrane se ne miješaju. Omogućite oko deset dodatnih minuta kuhanja kada kuhate različitu hranu u isto vrijeme.
	180	50 ÷ 280	
	220	50 ÷ 280	* KONVENKCIJA: Koriste se gornji i donji elementi pećnice. To je uobičajeni način pečenja i prženja. Idealno je za prženje butine i divljači, pečenje kolačića i jabuka te pripravljanje mekanog i hrskavog jela.
	210	50 ÷ 230	VENTILATOR + DONJI GRIJAČ GRILLA: Ova funkcija je idealna za pečenje osjetljivo hrane.
	220	50 ÷ 220	ROŠTILJ I VENTILATOR: koristi se gornji grijač zajedno s ventilatorom koji okreće vrući zrak po unutrašnjosti pećnice. Prethodno zagrijavanje preporučljivo je za crveno meso a nije potrebno za bijelo meso. Pečenje na grillu idealno je za deblje komade mesa kao što su svinjetina ili perad. Hranu koju pripremate na grillu postavite izravno u sredinu srednje police a ispod postavite plitku za sakupljanje sokova i masti. Za najbolje rezultate uvijek provjerite da meso nije preblizu grijača i okrenite meso na pola vremena pečenja.
	210	50 ÷ MAX	VENTILATOR I DONJI GRIJAČ STEAM : Vrući zrak se distribuira na različite police, što ovu funkciju čini idealnom za istovremeno kuhanje različitih vrsta hrane, bez ikakvog miješanja okusa i mirisa. Pritiskom na tipku STEAM, opcija pare djeluje s tradicionalnom toplinom, osiguravajući najbolji ukus i teksturu vaših jela i savršeno kvasac. Ovaj je način pogodan za kuhanje lisnatih peciva, slastica na bazi kvasca, kruha i pizza, pečenog mesa i ribe.
	220	50 ÷ MAX	* KONVENKIONALNO STEAM: I gornji i donji grijači elementi bit će uključeni korištenjem vode unutar šupljine za stvaranje pare. Potrebno je dodati 150 ml vode u šuplinu i okretati gumb za ovu homogenu izvedbu kuhanja.
	180	50 ÷ MAX	DONJE GRIJANJE VENTILATOR STEAM: Donji grijač se koristi s ventilatorom koji cirkulira zrak unutar pećnice. Za stvaranje pare potrebno je dodati 150 ml vode u šuplinu i zakrenuti gumb za ovu funkciju. Opcija pare zajedno s donjim grijanjem i ventilatorom osigurava savršeno dizanje i pečenje kruha.

Ovisno o modelu pećnice.

** Koristite sa zatvorenim vratima.

* Proverjeno u suglasnosti s CENELEC EN 60350-1. korišteno za određivanje energetske klase.

Upute Za Uporabu

Regulator funkcije	Regulator termostata	T ° C opseg	Funkcija
	L3	L1 ÷ L5	**ROŠTILJ : roštilj koristite sa zatvorenim vratima. Gornji grijač koristi se sam i možete podesiti temperaturu. Kako bi se grijači zagrijali do usijanja potrebno je pet minuta zagrijavanja. Uspjeh je zajamčen za roštilj, kebab i gratinirana jela. Bijelo meso može se staviti razmaknuto od roštilja; kuhanje traje dulje, no meso će biti sočnije. Možete staviti crveno meso i riblji file na policu s posuđom za kapanje koja je stavlje na ispod.
	230	50 ÷ MAX	PIZZA : Ova funkcija s kruženjem vrućeg zraka unutar pećnice osigurava odlične rezultate za hranu kao što je pizza, foccacia.
	160	50 ÷ MAX	PAMETNI PLADANJ ZA PARU : Dodatna oprema omogućuje pravilnu cirkulaciju vlage koja nastaje tijekom kuhanja, održavajući visoku razinu vlažnosti hrane, a otvori olakšavaju cirkulaciju topline i pare. Idealno za kuhanje povrća na pari, ribe, ... Stavite pribor u konkavnu stranu pladnja od 35 mm i stavite vodu u pladanj. Uklonite pribor tijekom pirolitičkog ciklusa.
	230	50 ÷ MAX	PAMETNI PLADANJ ZA ROŠTILJ : Idealno za roštilj na visokoj temperaturi (220 °), dodatak omogućuje savršen roštilj s malo dima zahvaljujući drenažnom djelovanju masti na dnu pladnja. Stavite pribor u konveksnu stranu pladnja od 35 mm i stavite vodu u pladanj. Uklonite pribor tijekom pirolitičkog ciklusa.
	ECO	ECO ÷ SUPER	PIROLIZA
			WI-FI UKLJUČEN : Pećnica dopušta wifi vezu.
			WI-FI RESET : Omogućuje ponovno pokretanje wifi veze.

Ovisno o modelu pećnice.

**** Koristite sa zatvorenim vratima.**

* Proverjeno u suglasnosti s CENELEC EN 60350-1. korišteno za određivanje energetske klase.

Povezivost

BEŽIČNI PARAMETRI

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

INFORMACIJE O PROIZVODU ZA UMREŽENU OPREMU

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

Kako aktivirati bežični mrežni priključak:

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

Kako deaktivirati bežični mrežni priključak:

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

Povezivanje pećnice pomoću aplikacije

NA PAMETNOM TELEFONU

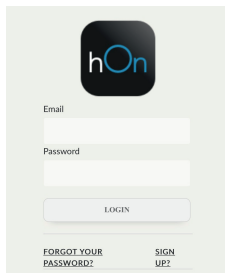
1. korak

- Preuzmite aplikaciju hOn.



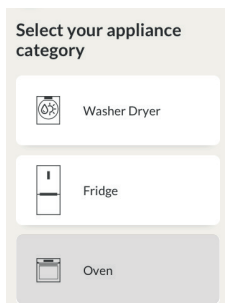
2. korak

- Prijavite se ili se registrirajte.



3. korak

- Dodajte novi uređaj

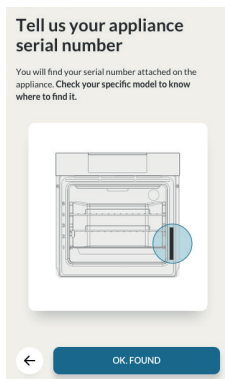


4. korak

- Skenirajte kôd QR ili unesite serijski broj.



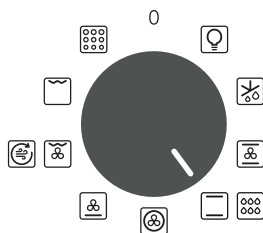
Ovdje upišite serijski broj za buduću upotrebu.



NA UREĐAJU

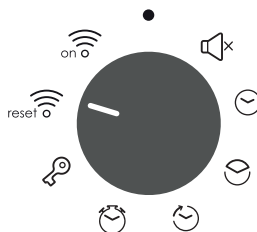
5. korak

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



6. korak

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



7. korak

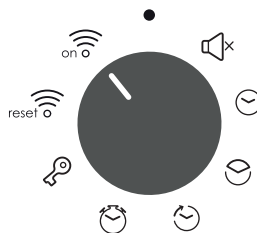
- Kada lampica LED za WiFi počne treperiti, možete nastaviti s uparivanjem unutar 5 minuta..



Način rada daljinskog upravljanja

1. korak

- Okrenite ručicu na program Wi-Fi.



2. korak

- Uključuje lampica LED za WiFi.



Ovime, poduzeće Candy Hoover Group Srl izjavljuje da je radijska oprema u skladu s Direktivom 2014/53/EU. Cjelovit tekst Izjave EU-a o sukladnosti dostupan je na sljedećoj mrežnoj adresi: www.candy-group.com

Opće napomene o čišćenju

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

STAKLENI DIJELOVI

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

BRTVA PROZORA PEĆNICE

Ako se zaprlja, brtva se može očistiti vlažnom spužvom.

PRIBOR

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

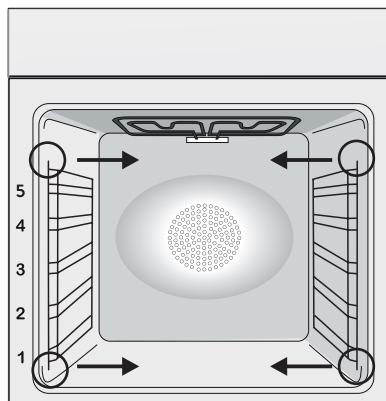
PLITICA ZA PRIKUPLJANJE MASNOĆE

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

Održavanje

БҮЙІРЛІК СӨРЕЛЕРДІ АЛУ ЖӘНЕ ТАЗАЛАУ НҰСҚАУЫ

1. Сымды сөрелерді көрсеткілер бағытымен тарту арқылы алыңыз (төменнен қараңыз).
2. Сымды сөрелерді тазалау үшін, оларды ыдыс жуғышқа салыңыз не дымқыл шүберекті пайдаланыңыз әрі толығымен кепкенін тексеріңіз.
3. Тазалау процесінен кейін сымды сөрелерді кері ретпен орнатыңыз.



ZAMJENA ŽARULJICE IZ SVJETILJKE

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

Ovaj proizvod sadrži jedan ili više izvora svjetlosti čiji je razred energetske učinkovitosti G (Svjetiljka)/F (10 Led lampica).

Piroliza

Pecnica je opremljena sustavom čišćenja pod nazivom „piroliza“ koji pomoću vrlo visoke temperature uništava svu prljavštinu i ostatke masnoće. Ovaj postupak izvest će se automatski nakon što se pripadajući gumb okrene na oznaku te funkcije. Prilikom čišćenja nastaju dim i pare koje se pročišćavaju prolaskom kroz „pirolizer“ koji se uključuje čim postupak započne. Zbog vrlo visokih temperatura koje su potrebne za ovaj postupak vrata pećnice opremljena su sigurnosnom „blokadom“. Piroliza se može zaustaviti u bilo kojem trenutku a vrata se ne mogu otvoriti sve dok je prikazan svjetlosni indikator sigurnosne „blokade“.

UPOZORENJE: kada se izvodi postupak pirolize, nikada nemojte istovremeno koristiti i ugrađenu ploču za kuhanje ako je ugrađena iznad pećnice, to će spriječiti pregrijavanje ploče za kuhanje.

Tvornički su predpodešena DVA NACINA PIROLIZE:

ECO PIROLIZA: za čišćenje umjereno prljave pećnice, postupak traje 65 minuta.

SUPER PIROLIZA: za čišćenje jako prljave pećnice, postupak traje 90 minuta.

Nikada nemojte koristiti uobičajena sredstva za čišćenje zajedno s postupkom pirolize!

Savjet: provedite postupak pirolize odmah nakon korištenja pećnice, time ćete iskoristiti preostalu toplinu i uštedjeti na potrošnji električne energije.

Prije provedbe postupka pirolize:

- Uklonite sav pribor iz pećnice jer se može oštetiti pri visokim temperaturama tijekom postupka pirolize.
- Prethodno ocistite svu veku nečistoću ili veće ostatke hrane/prolivenih tekućina koji su preveliki da budu uništeni. Veće naslage masnoće mogu planuti pod djelovanjem visoke temperature koju stvara postupak pirolize.
- Zatvorite vrata pećnice.

Pokretanje postupka pirolize:

1. Okrenite gumb za izbor funkcija "  " na položaj na ekranu će se prikazati oznaka "ECO" ili "SUP".

Predpodešeno vrijeme je od 65 minuta (za

ECO-čišćenje umjereno prljave) do 90 minuta (za SUP-čišćenje jako prljave pećnice), podešavanje se izvodi tipkama "+" ili "-".

2. Početak postupka pirolize moguće je odgoditi, tako da promijenite vrijeme KRAJA gumbom programatora.

3. Nakon nekoliko minuta, kada pećnica postigne vrlo visoku temperaturu, vrata pećnice će se automatski „blokirati“. Postupka pirolize može se zaustaviti u bilo koje vrijeme tako da se gumb za izbor funkcija okrene na položaj "0" (oznaka OFF prikazat će se na ekranu na 3 sekunde).

4. Nakon što se postupak izvede, piroliza će se automatski isključiti. Sve dok su vrata pećnice „blokirana“.

Na ekranu će biti prikazano "END" sve dok su vrata pećnice „blokirana" a zatim "0--n".

5. Okrenite gumb za izbor funkcija natrag na položaj „0“, ako je temperatura još uvijek previsoka, prikaz oznake "0--n" znači da su vrata još uvijek „blokirana“.

Pokretanje postupka "pirolize" na pećnicama s kontrolnim tipkama osjetljivim na dodir

1. Okrenite gumb za izbor funkcija na položaj „pirolize“, na ekranu će se prikazati oznaka "ECO" ili "SUP".

2. Predpodešeno vrijeme je od 65 minuta (za ECO-čišćenje umjereno prljave) do 90 minuta (za SUP-čišćenje jako prljave pećnice), podešavanje se izvodi tipkama "+" ili "-".

Funkcija "Aquaactiva"

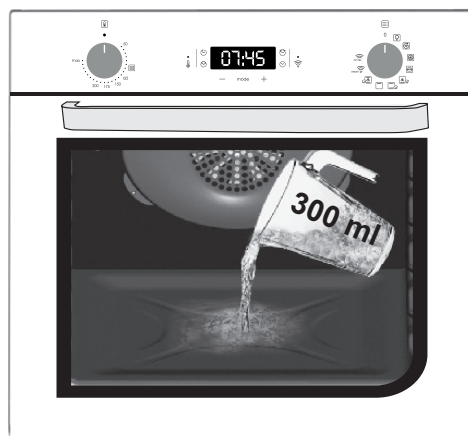
Postupak "Aquaactiva" koristi paru za uklanjanje masnoca i drugih ostataka iz pecnice.

1. Nalijte 300 ml vode u spremnik "Aquaactiva" na dnu pecnice.
2. Podesite pecnicu na funkciju za tradicionalno pečenje () ili samo donji grijac ().
3. Postavite gumb za odabir funkcija pecnice na oznaku "Aquaactiva" ().
4. Pustite da se izvede "Aquaactiva" postupak u trajanju od 30 minuta.
5. Nakon 30 minuta isključite funkciju i ostavite pecnicu da se potpuno ohladi.
6. Kada se pecnica ohladi, ocistite unutarnje površine pecnice krpom.

UPOZORENJE:

Prije brisanja unutarnjih površina provjerite da je pecnica potpuno ohladena. Budite oprezni i obratite posebnu pažnju na sve vruće površine jer postoji opasnost od opekline.

Za ovaj postupak možete koristiti destiliranu ili pitku vodu.



Gospodarenje otpadom i zaštita okoliša



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

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

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

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

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

UŠTEDA ENERGIJE I BRIGA ZA OKOLIŠ

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

Rješavanje problema

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

Sadržaj

124	Bezbednosne Napomene
128	Opšta upozorenja
130	Opis proizvoda
132	Opis komandne table
134	Programi pečenja
135	Povezanost
139	Generalne napomene o čišćenju
140	Piroliza
142	Otpad i zaštita životne sredine
142	Rješavanje problema
247	Installation

Bezbednosne Napomene

- Tokom kuvanja može da se kondenzuje vlaga unutar rerne ili na staklenim vratima. To je normalno stanje. Da biste smanjili ovaj efekat, sačekajte 10-15 minuta nakon uključivanja pre stavljanja hrane u rernu. U svakom slučaju, kondenzacija nestaje kada rer-na dostigne temperaturu kuvanja.
- Kuvajte povrće u posudi sa poklopcem umesto u otvorenoj posudi.
- Izbegavajte da ostavljate hranu u rerni nakon kuvanja više od 15/20 minuta.
- UPOZORENJE: Uređaj i njegovi delovi kojima se može pristupiti zagrevaju se prilikom upotrebe. Pazite da ne dodirnete zagrejane delove.
- UPOZORENJE: delovi kojima se može pristupiti mogu postati vrelí pri upotrebi rerne. Držite malu decu na bezbednoj udaljenosti.
- UPOZORENJE: Isključite uređaj sa mrežnog napajanja električnom energijom pre nego što počnete sa nekom popravkom ili održavanjem.
- UPOZORENJE: Da bi se izbegao rizik usled nenamernog resetovanja termalnog isključivanja, ovaj uređaj ne sme da se napaja preko spoljnog prekidača, kao što je uklopni sat, niti da bude priključen na kolo koje se redovno uključuje i isključuje.
- Deca mlađa od 8 godina treba da budu na bezbednom rastojanju od uređaja, osim ako su pod stalnim nadzorom.
- Deca ne smeju da se igraju sa uređajem. Ovaj uređaj mogu koristiti deca uzrasta od 8 godina i više, i osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja, ako su pod nadzorom ili ako su dobili uputstva kako da koriste uređaj na bezbedan način i ako razumeju rizike koje ta upotreba uključuje.
- Čišćenje i održavanje ne smeju obavljati deca bez nadzora.
- Stakleni deo vrata rerne nemojte čistiti agresivnim ili abrazivnim

- sredstvima ili strugati oštrim metalnim predmetima jer tako možete izgrebati površinu, što može dovesti do pucanja stakla.
- Pre uklanjanja odvojivih delova rerna mora biti isključena, a nakon čišćenja odvojive delove treba ponovo postaviti prema uputstvima.
 - Koristite isključivo sondu za meso preporučenu za ovu rernu.
 - Za čišćenje nemojte koristiti paročistač ili sprej pod visokim pritiskom.
 - UKOLIKO PROIZVOĐAČ ISPORUČUJE RERNU BEZ UTIKAČA: UREĐAJ NE SME BITI PRIKLJUČEN NA IZVOR NAPAJANJA POMOĆU UTIKAČA ILI UTIČNICA, VEĆ MORA BITI DIREKTNO PRIKLJUČEN NA MREŽNO NAPAJANJE. Priključivanje na izvor napajanja mora izvršiti kvalifikovani stručnjak. Da bi ugradnja bila u skladu sa važećim bezbednosnim propisima, rerna mora biti povezana samo postavljanjem omnipolarnog prekidača, sa razdvajanjem kontakta u skladu sa zahtevima za prenaponsku kategoriju III, između uređaja i izvora napajanja. Omnipolarni prekidač mora nositi maksimalno povezano opterećenje i mora biti u skladu sa važećim propisima. Prekidač ne sme regulisati žuto-zeleni kabl za uzemljenje. Omnipolarni prekidač koji se koristi za priključivanje na električnu mrežu mora biti lako dostupan nakon što je rerna ugrađena. Priključak na izvor napajanja mora da izvrši kvalifikovani stručnjak uzimajući u obzir polaritet rerne i izvora napajanja. Isključivanje se mora postići ugradnjom prekidača u fiksno ožičenje u skladu sa pravilima ožičenja
 - UKOLIKO PROIZVOĐAČ ISPORUČUJE RERNU SA UTIKAČEM: Utičnica mora biti pogodna za opterećenje naznačeno na etiketi i mora imati povezano i funkcionalno uzemljenje. Kabl za uzemljenje je žuto-zelene boje. Ovu radnju treba da izvrši kvalifikovani stručnjak. Ukoliko utičnica u zidu ne odgovara utikaču uređaja, zatražite od kvalifikovanog električara da je zameni odgovarajućim tipom utičnice. Utikač i utičnica moraju biti u skladu sa aktuelnim normama ugradnje u državi. Priključivanje na električnu

mrežu moguće je i pomoću omnipolarnog prekidača, sa razdvajanjem kontakta u skladu sa zahtevima za prenaponsku kategoriju III, koji se postavlja između uređaja i izvora napajanja, a koji mora biti u stanju da podnese maksimalno napajanje koje se prenosi i koji mora biti u skladu sa važećim propisima. Prekidač ne sme regulisati žuto-zeleni kabl za uzemljenje. Utičnica ili omnipolarni prekidač koji se koriste za priključivanje na električnu mrežu moraju biti lako dostupni nakon što je rerna ugrađena. Isključivanje se može postići tako što će utikač biti lako dostupan ili tako što će se ugraditi prekidač u fiksno ožičenje u skladu sa pravilima ožičenja.

- Ako se električni kabl ošteti, treba ga zameniti kablom ili specijalnim paketom koji se nabavlja od proizvođača ili korisničke službe.
- Tip kabla za napajanje H05V2V2-F. Ovu radnju treba da izvrši stručnjak sa odgovarajućim kvalifikacijama. Kabl za uzemljenje (žuto-zeleni) mora biti otprilike 10 mm duži od ostalih kablova. Za popravke uređaja obratite se isključivo ovlašćenom servisu i zahtevajte ugradnju originalnih delova.
- Ukoliko se ne poštuju gorenavedena uputstva, bezbednost pri upotrebi uređaja nije zagarantovana i garancija proizvođača ne važi.
- Pre čišćenja treba ukloniti sve prosute materije.
- Duži prekid napajanja električnom energijom tokom aktuelne faze kuvanja može dovesti do kvara monitora. U tom slučaju obratite se službi za kupce.
- Uređaj ne sme da bude postavljen iza dekorativnih vrata da bi se izbeglo pregrevanje.
- Kada postavite policu unutra, vodite računa da graničnici budu okrenuti nagore i unazad u unutrašnjosti rerne. Polica mora u potpunosti da bude ubačena u otvor rerne.
- Kada ubacujete rešetku, obratite pažnju na to da neklizajuća ivica bude postavljena unazad i naviše.
- UPOZORENJE: Ne oblažite zidove rerne aluminijumskom fo-

lijom ili zaštitnim oblogama za jednokratnu upotrebu koje su dostupne u prodavnicama. U direktnom kontaktu s vrelim emajlom, aluminijumska folija ili bilo koja druga zaštitna obloga mogu izazvati topljenje i oštećenje emajla sa unutrašnje strane.

- UPOZORENJE: Nikada nemojte uklanjati zaptivku vrata rerne.
- OPREZ: Nemojte dopunjavati spremnik na dnu rerne vodom tokom kuvanja niti dok je rerina zagrejana.
- Nije potreban dodatan rad/postavke da biste koristili uređaj na nominalnim frekvencijama.
- Rerina se može postaviti visoko na stub ili ispod radne ploče. Pre nego što fiksirate rerinu, morate se postarati da prostor za nju ima dobru ventilaciju koja će omogućiti odgovarajuću cirkulaciju svežeg vazduha neophodnog za hlađenje i zaštitu unutrašnjih delova. Napravite otvore kao što je navedeno na poslednjoj strani u skladu sa vrstom uređaja.
- Za pravilno korišćenje rerne ne preporučuje se stavljanje hrane direktno na rešetke i plehove već korišćenje papira za pečenje i/ili posebnih posuda.
- UPOZORENJE: pre uvođenja ciklusa automatskog čišćenja:
 - Očistite vrata rerne;
 - Uklonite velike ili tvrde ostatke hrane iz unutrašnjosti rerne pomoću vlažnog sunđera. Nemojte koristiti deterdžente;
 - Uklonite sve dodatke i klizne vođice (ukoliko ih ima);
 - Nemojte staviti krpe.
- Kod rerne koje imaju sondu za meso potrebno je pre ciklusa čišćenja zatvoriti otvor čepom koji ste dobili. Kada se sonda za meso ne koristi otvor mora da bude zatvorena čepom.
- Tokom procesa pirolitičkog čišćenja površine se mogu zagrejati više nego inače stoga deca moraju biti na sigurnom odstojanju.
- Ako je iznad rerne postavljena ploča za kuvanje, nikada je nemojte koristiti dok traje piroliza čime ćete sačuvati ploču od pregrevanja.

Opšta upozorenja

Hvala Vam što ste se odlučili za kupovinu našeg proizvoda. Za najbolje rezultate korišćenja Vaše rerne, molimo pročitajte ovo uputstvo pažljivo, i sačuvajte ga za referisanje u buduće. Pre instaliranja rerne, zapišite i sačuvajte 16-cifreni serijski broj, tako da ga u slučaju kvara možete proslediti ovlašćenom serviseru. Po izvlačenju rerne iz njenog pakovanja, molimo proverite da nije oštećena tokom transporta. U slučaju da imate bilo kakve sumnje, nemojte koristiti rernu i pozovite kvalifikovano tehničko lice. Celokupan materijal iz pakovanja (plastične kese, stiropor, metalne vezice) držite podalje od dece.

Kada uključite rernu prvi put, može doći do jakog ispuštanja dima. Ovo je normalna pojava koja je uzrokovana mazivima koji se koji se nalaze oko same zapremine rerne. Dok rerna ispušta dim ili neprijatne mirise, nemojte stavljati hranu u nju. Proizvođač ne snosi nikakvu odgovornost ni posledice za nepoštovanje stavki ovog uputstva.

NAPOMENA: funkcije rerne, njene osobine i dodaci navedeni u ovom uputstvu se razlikuju u zavisnosti od modela koji je kupljen.

Bezbednosna upozorenja

Koristite rernu isključivo za njenu namenu, tj. priprema hrane u domaćinstvu; bilo kakva druga upotreba, kao npr. korišćenje rerne kao izvor grejanja, rad sa hemikalijama ili nešto slično se smatra nepravilnom upotrebom, pa samim tim i opasnom po bezbednost. Proizvođač ne može snositi odgovornost za bilo kakvo oštećenje koje je nastalo nepravilnom ili nerazumnom upotrebom. Upotreba bilo kakvih električnih aparata podrazumeva poštovanje određenih pravila:

- nemojte vući kabal kako bi izvukli utikač iz utičnice;
- ne dodirujte aparat mokrim nogama ili rukama;
- upotreba adaptera, produžnih kablova i sličnih predmeta nije preporučljiva;

Električna bezbednost

POBRINITE SE DA ELEKTRIČAR ILI KVALIFIKOVANI TEHNIČAR POVEŽE RERNU NA STRUJU.

Način na koji je rerna povezana na električnu mrežu mora biti napravljena u saglasnosti sa zakonima države u kojoj je rerna instalirana. Proizvođač ne prihvata nikakvu odgovornost za bilo kakvu štetu koja je nastala nepoštovanjem ovih uputstava. Rerna mora biti povezana na električnu mrežu sa uzemljenjem, ili zidni izvor sa više polova, u zavisnosti od zakona i propisa u državi u kojoj je rerna instalirana. Električna mreža mora biti zaštićena odgovarajućim osiguračima i kablovima koji moraju imati transversivne sekcije kako bi obezbedile pravilno funkcionisanje rerne.

POVEZIVANJE NA MREŽU

Rerna je opremljena kablom koji može biti povezan samo na električnu mrežu napona 220-240 VAC, snaga između faze i neutrala. Pre nego što je rerna povezana na električnu mrežu, neophodno je proveriti:

- napon naznačen na merilo
- podešavanje diskonektora.

Žica za uzemljenje povezana na terminal uzemljenje rerne mora biti povezana i za odgovarajući terminal na dovodu struje.

UPOZORENJE

Pre povezivanja rerne na električnu mrežu, raspitajte se kod kvalifikovanog električara da proverí ispravnost uzemljenja utičnice. Proizvođač ne preuzima nikakvu odgovornost za bilo kakve nezgode ili probleme koji su nastali kao nedostatak pravilnog uzemljenja aparata.

NAPOMENA: kako rerna može zahtevati rad na održavanju, preporučujemo da ostavite još jednu zidnu utičnicu slobodnom, tako da rerna može biti povezana sa njom u slučaju da je pomerena iz mesta na kome je inače instalirana. Kabal za dovod struje može biti zamenjen isključivo originalnim, od strane ovlašćenog kvalifikovanog tehničkog osoblja.

Preporuke

Nakon svake upotrebe rerne, minimalno čišćenje će održati rernu savršeno čistom.

Nemojte oblagati zidove rerne alu-folijom ili jednokranim zaštitama koje su dostupne u prodavnicama. Alu-folija ili bilo koja druga vrsta zaštite, u direktnom kontaktu sa toplim emajlom dovodi do rizika od topljenja i uništavanja unutrašnjosti emajla. Kako bi sprečili preterano prljanje rerne, nemojte koristiti veoma visoke temperature dok se unutra nalaze veće naslage hrane. Bolje je produžiti vreme pečenja i blago sniziti temperaturu. Zajedno sa dodacima dopremljenim uz rernu, preporučujemo Vam da koristite samo specijalne plehove i modle dizajnirane za rad na veoma visokim temperaturama.

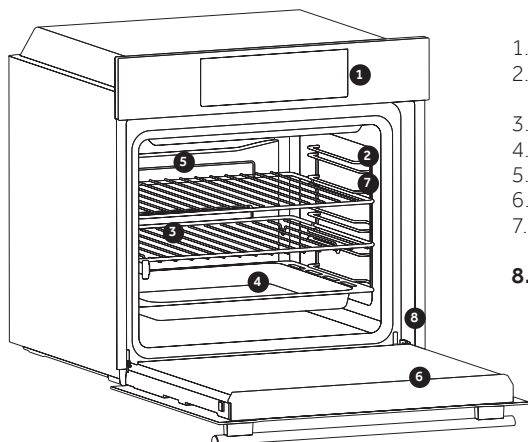
Instalacija

Proizvođač nije obavezan da izvrši instalaciju aparata. U slučaju da Vam je potrebna instalacija od strane ovlašćenog serviserá, trošak izrade neće biti pokriven garancijom. Uputstva za instalaciju moraju biti praćena od kvalifikovanog osoblja. Nepravilna instalacija može dovesti do povrede ljudi, životinja kao i oštećenja imovine. U tom slučaju, proizvođač ne može snositi odgovornost za štetu. Kuhinjski element u koji je rerna ugrađena mora biti napravljena od materijala koji je otporan na temperature od najmanje 70°C. Može biti instalirana ispod ploče ili u elementima na visini. Pre učvršćivanja, morate osigurati dobru ventilaciju, kako bi unutar i oko rerne mogao da kruži vazduh neophodan za cirkulaciju svežeg vazduha za zaštitu elemenata i unutrašnjih delova. Napravite otvore koji su naznačeni na poslednjoj strani ovog uputstva.

Prva upotreba

PRELIMINARNO ČIŠĆENJE: Očistite rernu pre prve upotrebe. Prebrišite spoljašnje površine sa vlažnom mekom krpom. Operite sve dodatke i prebrišite unutrašnjost rerne rastvorom vode i malo deterdženta za ručno pranje sudova, a potom isperite. Potom uključite rernu na maksimalnu temperaturu i ostavite da radi oko sat vremena, kako bi se sagoreli industrijski ostaci.

Opis proizvoda

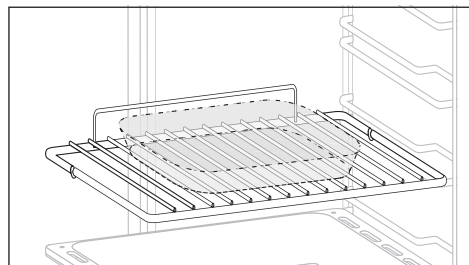


1. Upravljačka ploča
2. Položaji polica (bočna žičana mreža ako je uključena)
3. Mreže
4. Pladnjevi
5. Ventilator (ako postoji)
6. Vrata pećnice
7. Bočne žičane rešetke (ako postoje: samo za ravnu šupljinu)

8. Serijski broj

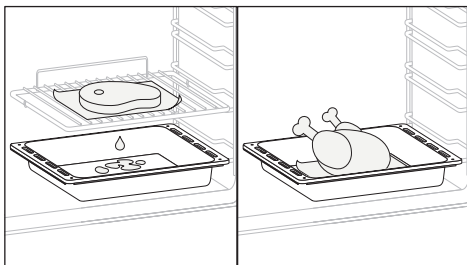
DODACI

3 Metalna rešetka



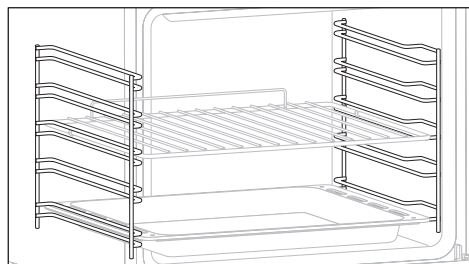
Holds baking trays and plates.

4 Posuda za kapanje



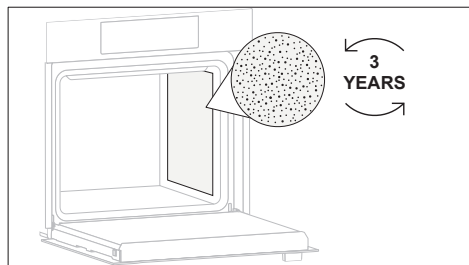
Sakuplja ostatke koji kapaju prilikom kuhanja hrane na roštilju.

7 Bočna žičana rešetka (samo ako je prisutan)



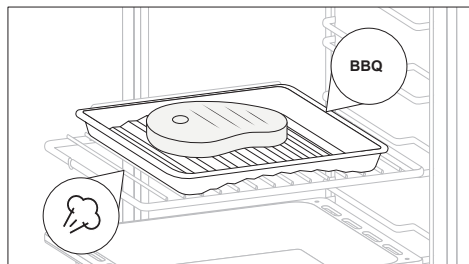
Nalazi se sa obe strane unutrašnjosti rerne, sa-
držimetalne rešetke i posude za kapanje

Katalitički paneli (samo ako postoje)



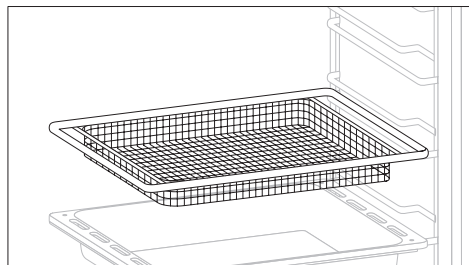
Posebni paneli obloženi emajlom, napravljeni sa mikroporoznom strukturom kako bi masnoću pretvorili u gasovite elemente koji se lako uklanjaju. Zamenite nakon 3 godine upotrebe (pri 2/3 ciklusa pečenja nedeljno).

Dvostruki pleh (samo ako postoje)



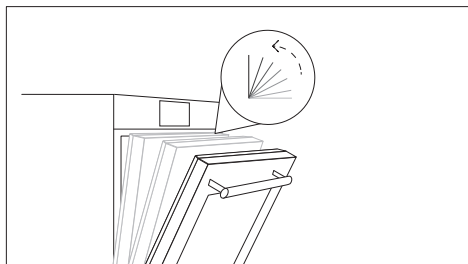
Ovaj dodatak vam omogućuje da pripremite najbolje meso sa roštilja bez dima. Jednostavno menjajući smer pleha, možete pripremati i povrće ili ribu, koji će zahvaljujući delovanju pare biti mekani i sočni bez potrebe za dodavanjem masnoće.

Vruć vazduh (samo ako postoje)



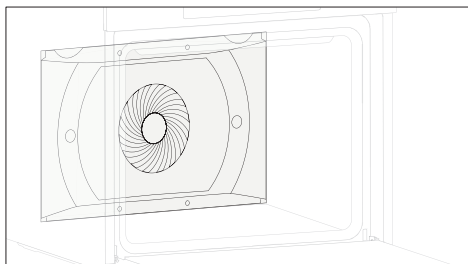
Ovaj dodatak garantuje da će vaša hrana svaki put biti hrskava spolja, a mekana iznutra; to će postići brže od fritaze i bez potrebe za korišćenjem ulja. Osim toga, doprinosi boljem cirkulisanju vazduha, što hranu čini hrskavijom. Za najbolje rezultate koristite treći nivo za rešetku za vrući vazduh i četvrti nivo za plehove za vrući vazduh.

Funkcija Softclose za lagano zatvaranje (samo ako postoje)



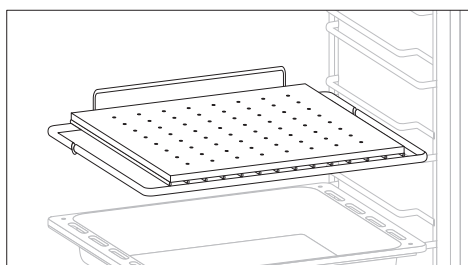
Šarke koje obezbeđuju automatsko meko i glatko kretanje tokom faze zatvaranja vrata rerne.

Ploča kuvara (samo ako postoje)



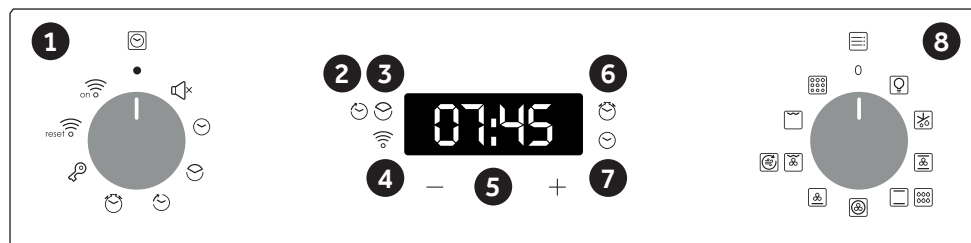
Vazdušni transporter koji povećava cirkulaciju vazduha pored rerne. To omogućava poboljšane performanse pečenja, ravnomernije pečenje hrane na svim temperaturama, kraće vreme pečenja i, na kraju, ravnomernu raspodelu temperature unutar rerne.

Kamen za pečenje pice (samo ako postoje)



Stavite kamen za picu na rešetku u hladnoj pećnici. Sačekajte najmanje 30 minuta da se kamen ugrije pre pečenja pice. Začinite picu i stavite je na kamen za picu. Kada se pravilno zagreje, omogućuje pečenje pice slično profesionalnim rernama. Prethodno zagrevanje kamena za pečenje pice stvara izuzetno vruću površinu za pečenje, tako da je kora pice hrskava i smeđa.

Opis komandne table



1. Ostale funkcije
2. Kraj kuhanja
3. Vrijeme za kuhanje
4. WiFi
5. Prikaz temperature ili sata
6. Podsjetnik minuta
7. Podešavanje sata
8. Gumb za odabir funkcija

UPOZORENJE!

Prva operacija koju treba izvršiti nakon instalacije ili nestanka struje jeste podešavanje vremena (na ekranu će treptati 12:00)

200°-> Indikator LED "o" treperi dok se zadata temperatura ne dostigne.

HOT -> Ovi simboli na ekranu prikazuju da je rena još topla. Prikazuje se naizmenično sa vremenom.

OPCIJA	KAKO AKTIVIRATI	KAKO DEAKTIVIRATI	ŠTA RADI	ČEMU SLUŽI
TIHI REŽIM 	Okrenite levi selektor do pozicije naznačene ikonicom iz leve kolone	Okrenite selektor funkcija na poziciju OFF	Omogućava Vam da isključite zvuk nakon isteka vremena tajmera	Isključuje zvuk tajmera
PODESI VREME 	Okrenite levi selektor do pozicije naznačene ikonicom iz leve kolone Koristite " + " ili " - " za podešavanje vremena	Okrenite selektor funkcija na poziciju OFF	Omogućava podešavanje tačnog vremena	Za podešavanje vremena Napomena: Pri prvom uključivanju ili nakon nestanka struje, vreme se resetuje na 12:00
TRAJANJE KUVANJA 	Okrenite desni selektor na željenu funkciju pečenja. Okrenite levi selektor do pozicije naznačene ikonicom iz leve kolone Podesite vreme pečenja korišćenjem tastera " + " i " - " Osvetljenje će se automatski pojaviti	Kada vreme istekne, rerna se automatski gasi i pušta zvučni signal na nekoliko sekundi. Ukoliko želite da ugasite rernu ranije, jednostavno okrenite selektor na OFF ili korišćenjem tastera " + " i " - " smanjite vreme na 0:00.	Omogućava ograničavanje vremena rada rerne. Kada vreme istekne, vratite selektor na poziciju OFF. Kako bi videli preostalo vreme kuvanja (u slučaju da ste u međuvremenu izabrali neku drugu funkciju), okrenite tajmer na ovu poziciju.	Za kuvanje prema željenim receptima sa naznačenim vremenom. Označava isključivo trajanje samog procesa kuvanja / pečenja.
KRAJ KUVANJA 	Okrenite desni selektor na željenu funkciju pečenja. Okrenite levi selektor do pozicije naznačene ikonicom iz leve kolone Podesite vreme kraja pečenja korišćenjem tastera " + " i " - " Osvetljenje će se automatski pojaviti	Kada vreme istekne, rerna se automatski gasi i pušta zvučni signal na nekoliko sekundi. Ukoliko želite da ugasite rernu ranije, jednostavno okrenite selektor na OFF	Omogućava da unapred podesite kraj vremena kuvanja koje želite. Kada je vrijeme kuvanja podešeno, okrenite birač funkcija na OFF da biste se vratili na stvarno vrijeme. Da vidite odabrano vrijeme kuvanja, okrenite lijevi birač funkcija na Kraj vremena kuvanja NAPOMENA: Funkcija odloženo kuvanje nije dostupna za sledeće režime kuvanja: Gril sa ventilatorom i gril	Ova funkcija se uglavnom koristi u kombinaciji sa funkcijom TRAJANJE KUVANJA. Na primer, recimo da želimo da nam se hrana peče 45 minuta i da želimo da nas sačeka gotova u 12:30, nakon čega će se rerna isključiti i pustiti zvučni signal. Prvo ćemo izabrati funkciju kuvanja, potom podesiti vreme trajanja kuvanja na 45 minuta (" - " + "tasterima). Tek nakon svega toga ćemo na ovoj funkciji podesiti kraj kuvanja na 12:30 (" - " + "tasterima). Kuvanje će automatski početi u 11:45 (45 minuta pre 12:30), nakon čega će se rerna automatski ugasiti. UPOZORENJE: u slučaju da funkcija trajanje kuvanja prethodno nije postavljena, rerna će odmah početi da peče i ugasiće se kada dođe do zadatog vremena.
TAJMER 	Okrenite levi selektor do pozicije naznačene ikonicom iz leve kolone Podesite odbrojavanje tasterima " + " i " - "	Set the time on 00.00 by turning the left function selector to the position Minute Minder, and using the button " - "	Emituje zvučni signal po isteku vremena. Tokom rada, displej pokazuje preostalo vreme.	Omogućava nezavisno odbrojavanje vremena, čak i kada je rerna isključena.
BEZBED-NOSNA ZAŠTITA 	Okrenite levi selektor do pozicije naznačene ikonicom iz leve kolone i držite taster " + " 7 sekundi. Indikacija STOP će se pojaviti na displeju. Funkcija „Zaključano za decu“ dostupna je kada je LED indikator za "Zaključano za decu" uključen i kada se na ekranu pojavi "STOP"	Okrenite levi selektor do pozicije naznačene ikonicom iz leve kolone i držite taster " + " 7 sekundi. Indikacija STOP će nestati. Indikacija "STOP" nestaje a LED indikator za "Zaključano za decu" počinje da treperi.	Rernu ne možete koristiti.	Ova funkcija je korisna za sve situacije kada bi rerna mogla biti neželjeno uključena. (npr. deca se igraju)

Programi pečenja

Selektor funkcija	T °C preporučena	T °C opseg	Funkcija
			SVETLO: Uključuje svetlo unutar rerne.
	200	50 ÷ MAX	AIR FRY : This function is ideal for air fry baking and combined with the accessory, ensures the hot air to reach the food evenly and tridimensionally, allowing a crispier final result. Please use the shallow tray under the shelf to collect juices/breading/... Please remove the accessory during pyrolytic cycle.
			ODMRZAVANJE: Ventilator okreće vazduh na sobnoj temperaturi oko zaleđene hrane tako da se odleđi za bez da sadržaj belančevina u hrani bude promenjen.
	210	50 ÷ 280	*VIŠE NIVOVA: Koriste se oba grejača zajedno sa ventilatorom koji okreće vruć vazduh u unutrašnjosti rerne. Ovaj način kuvanja preporučujemo za živinu, peciva, ribu i povrće. Ovim načinom kuvanja postićemo bolje prodiranje toplote, a vrijeme zagrevanja i kuvanja su kraći. Kuvanje pomoću ventilatora omogućuje da različita jela kuvate zajedno u isto vreme na različitim položajima u rerni uz jednaku raspodelu toplote, a bez opasnosti od mešanja ukusa i mirisa. Kada kuvate različitu hranu u isto vreme, kuvajte 10 minuta duže.
	180	50 ÷ 280	
	220	50 ÷ 280	* KONVEKCIJA: Koriste se oba grejača. Ovaj način je idealan za sva tradicionalna pečenja i kuvanja crvenog mesa, govedine, jagnjetine, divljači, hleba ili hrane umotane u foliju.
	210	50 ÷ 230	DONJE GREJANJE + VENTILATOR: Kombinacija donjeg grejača i ventilatora je idealna za voćne kolače, torte, peciva i sl. Ova funkcija omogućava da hrana postane previše suva i podstiče dizanje testa. Postavite policu na donji položaj u rerni.
	220	50 ÷ 220	GRILUZUPOTREBUVENTILATORA: Koristite turbo-gril sa zatvorenim vratima. Gornji grejač se koristi sa ventilatorom koji širi vazduh u rerni. Predzagrevanje je neophodno kod crvenih mesa, ali ne i kod belih. Idealno za pripremanje debljih komada hrane, kao što su pečena prasetina, živinsko meso, itd. Stavite hranu koja treba da bude grilovana direktno na centralni deo rešetke, na srednjem nivou. Postavite pleh za skupljanje masnoće/ soka ispod rešetke kako bi se u njemu skupljali sokovi. Proverite da hrana nije preblizu rešetki. Kada protekne polovina vremenapotrebnog za pripremanje, okrenite hranu na drugu stranu.
	210	50 ÷ MAX	KONVENCIJA VENTILATOR + PARA: Odabirom ove funkcije, donji i gornji grijači elementi rade zajedno s ventilatorom za ravnomerno kuhanje na svim nivoima. Potrebno je dodati 150 ml vode u šupljinu i okrenuti dugme za ovu funkciju. Ova metoda kuvanja poboljšava nježnost i okuse svakog jela, posebno pečenja i crvenog mesa.
	220	50 ÷ MAX	* KONVENCIONALNO PARA: I gornji i donji grijači elementi će se uključiti korištenjem vode unutar šupljine za stvaranje pare. Potrebno je dodati 150 ml vode u šupljinu i okrenuti dugme za ovu homogenu izvedbu kuvanja.
	180	50 ÷ MAX	DONJE GRIJANJE VENTILATOR + PARA: Donji grijač se koristi sa ventilatorom koji cirkuliše zrak unutar pećnice. Za stvaranje pare potrebno je dodati 150 ml vode u šupljinu i okrenuti dugme za ovu funkciju. Opcija na paru zajedno sa donjim grijanjem i ventilatorom osigurava savršeno dizanje i kuhanje kruha.

U zavisnosti od modela rerne.

** Uporabljajte z zaprtimi vrati.

* Testirano u skladu sa CENELEC EN 60350-1 za definiciju energetske klase.

Selektor funkcija	T °C preporučena	T °C opseg	Funkcija
	L3	L1 ÷ L5	**GRILOVANJE: Koristi se gornji grejač. Uspeh je zagarantovan za razne vrste mesa, ražnjiće, čevapčiće, kobasice i sl. Gril treba unapred zagrejati na 5 minuta da se postigne visoka temperatura. Belo meso treba uvek biti postavljeno malo dalje od grejača grila, vreme kuvanja je malo duže, ali meso će biti sočnije. Crveno meso i ribu možete postaviti na policu, a ispod stavite pleh za sakupljanje masti.
	230	50 ÷ MAX	PICA: Kod ove funkcije vreo vazduh cirkuliše u rerni kako bi se obezbedio savršen rezultat kod jela kao što su pica ili kolač.
	160	50 ÷ MAX	PAMETNA POSUDA ZA PARU : Dodatak omogućava da vlaga nastala tokom kuvanja pravilno cirkuliše, održavajući visoku vlažnost hrane i otvore koji olakšavaju cirkulaciju toplote i pare. Idealno za parno kuvanje povrća, ribe, ... Umetnite dodatak u posudu od 35 mm na konkavnoj strani i sipajte vodu u posudu. Uklonite dodatak tokom pirolitičkog ciklusa.
	230	50 ÷ MAX	PAMETNA POSUDA ZA ROŠTILJ : Idealno za pečenje na roštilju pri visokoj temperaturi (220°), dodatak vam omogućava savršeni rezultat roštilja uz malo dima zahvaljujući efektu drenaže masti na dnu posude. Umetnite dodatak u posudu od 35 mm na konveksnoj strani i sipajte vodu u posudu. Uklonite dodatak tokom pirolitičkog ciklusa.
	ECO	ECO ÷ SUPER	PIROLIZA
			WI-FI UKLJUČEN: Pećnica dopušta wifi vezu.
			WI-FI RESET : Omogućuje ponovno pokretanje wifi veze.

U zavisnosti od modela rerne.

** Uporabljajte z zaprtimi vratima.

* Testirano u skladu sa CENELEC EN 60350-1 za definiciju energetske klase.

Povezanost

PARAMETRI ZA BEŽIČNU OPCIJU

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

INFORMACIJE O PROIZVODU ZA MREŽNU OPREMU

- Potrošnja u uslovima kada je proizvod u pripravnosti na mreži, kada su svi portovi žične mreže povezani a svi portovi bežične mreže aktivirani: 2,0 W

Kako aktivirati port bežične mreže:

- Ako WiFi led indikator treperi, to znači da je WiFi modul uključen.
- Ako je već registrovan: postavite okretno dugme na WiFi On.
- Ako nije registrovan: sledite postupak za registraciju.

Kako deaktivirati port bežične mreže:

- Ako je WiFi led indikator isključen, to znači da je WiFi modul isključen.
- Ako je rerna registrovana: postavite okretno dugme u položaj za WiFi resetovanje a zatim u isključen položaj u roku od 30 sekundi.
- Ako rerna nije registrovana, WiFi je isključen.

Registracija rerne na aplikaciji

NA PAMETNOM TELEFONU

1. korak

- Preuzmite aplikaciju hOn.



2. korak

- Prijavite se ili se registrujte.

hOn

Email

Password

LOGIN

FORGOT YOUR
PASSWORD?

SIGN
UP?

3. korak

- Dodajte novi uređaj

Select your appliance category

Washer Dryer

Fridge

Oven

4. korak

- Skenirajte QR kod ili upišite serijski broj.



Ovde napišite svoj serijski broj za buduću referencu.

Tell us your appliance serial number

You will find your serial number attached on the appliance. Check your specific model to know where to find it.

OK FOUND

Tell us your appliance serial number

SCAN MANUAL

Scan the QR code serial number

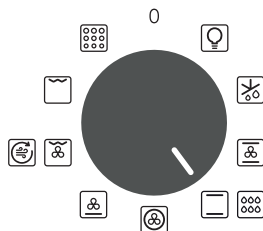
The QR code is automatically detected when it's placed within the guidelines.

OK INSERT MANUALLY

NA UREĐAJU

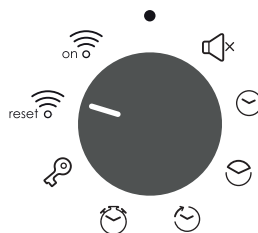
5. korak

- Postavite okretno dugme za funkcije ku-
vanja na neki program (ne "light" ni "0").



6. korak

- Postavite okretno dugme za funkcije
na program WI-FI RESET i sačekajte 30
sekundi.



7. korak

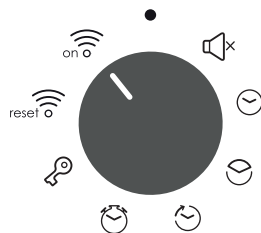
- Kada WiFi LED indikator počne da treperi,
možete da nastavite sa uparivanjem u roku
od 5 minuta.



Režim daljinskog upravljanja

1. korak

- Postavite okretno dugme na WI-FI program.



2. korak

- Wi-Fi LED indikator će se uključiti.



Ovim putem preduzeće „Candy Hoover Group Srl” izjavljuje da je radio oprema u skladu sa Direktivom 2014/53/EU. Ceo tekst EU izjave o usaglašenosti dostupan je na sledećoj internet adresi: www.candy-group.com

Generalne napomene o čišćenju

Životni vek aparata može biti produžen regularnim čišćenjem. Sačekajte da se rerna ohladi pre nego što krenete sa ručnim čišćenjem. Nikada nemojte koristiti abrazivne deterdžente, metalnu vunu, oštre predmete za čišćenje kako ne bi oštetili emajlirane delove. Koristite samo vodu, deterdžent ili preparate na bazi hlora (ili amonijaka).

STAKLENI DELOVI

Preporučujemo da staklo rerne očistite sa debelom kućnom krpom nakon svakog korišćenja rerne. Kako bi uklonili skorelije fleke, možete koristiti sunđer natopljen deterdžentom (dobro isceden), a potom isprati vodom..

GUMA RERNE

U slučaju da je prljava, gumu lako možete obri-

sati vlažnim sunđerom.

DODACI

Očistite dodatke sa mokrim sunđerom i deterdžentom za sudove. Dobro isperite i osušite; nemojte koristiti abrazivne deterdžente.

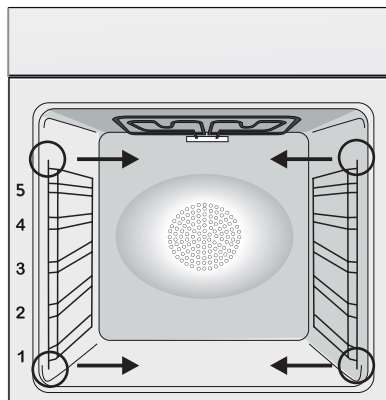
PLEH ZA SAKUPLJANJE MASTI

Nakon grilovanja (roštiljanja), izvucite pleh iz rerne. Toplu mast i tečnosti izručite i operite pleh u toploj vodi, korišćenjem sunđera i deterdženta za sudove. U slučaju da masni ostaci ostanu, potopite pleh u vodu i deterdžent. Takođe, pleh možete oprati u mašini za sudove ili profesionalnim sredstvom za čišćenje rerne. Nikada nemojte vraćati prljav pleh u rernu.

Održavanje

UKLANJANJE I ČIŠĆENJE BOČNIH ŠINA

1. Uklonite žičane rešetke tako što ćete ih povući u pravcu strelica (vidi dole).
2. Da biste očistili žičane rešetke, stavite ih u mašinu za pranje sudova ili ih očistite vlažnim sunđerom, a potom ih obavezno osušite.
3. Nakon čišćenja, vratite žičane rešetke u rernu obrnutim redosledom.



ZAMENA SIJALICA

1. Isključite rernu iz struje.
2. Odšrafite stakleni poklopac, a potom i sijalicu. Stavite novu sijalicu i zašrafite.
3. Nakon postavljanja nove sijalice, zavrnite stakleni poklopac.

Ovaj proizvod ima jedan izvor svetlosti ili više njih čija je energetska efikasnost klase G (svetiljka) / F (10 LED).

Piroliza

Ova rerna je opremljena pirolitičkim sistemom čišćenja koji uništava ostatke masti i ostale hrane na visokoj temperaturi. Ova funkcija se izvršava automatski, izborom adekvatnog programa. Sve preostale nečistoće postaju "čiste" zahvaljujući kompletnom sagorevanju. Kako program dostiže jako visoke temperature, vrata rerne su opremljena sistemom za zaključavanje. Program možete prekinuti u bilo kom trenutku. Vrata ne mogu biti otvorena dok bezbednosni indikator ne odobri.

VAŽNA NAPOMENA: U slučaju da se rerna nalazi ispod ploče za kuvanje, nikako je ne koristite dok rerna radi program pirolize. Ovo će sprečiti ploču od pretravanja.

POSTOJE 2 DEFINISANA programa:

ECO PIROLIZA : Čisti normalno zaprljanu reru. Radi 90 minuta.

SUPER PIROLIZA : Čisti veoma zaprljanu reru. Radi 120 minuta.

Nikada ne koristite bilo kakve hemijske proizvode za pirolitički program!

Savet: Korišćenje pirolitičkog programa odmah nakon pečenja omogućava da iskoristite preostalu toplotu, pa samim tim i uštedu energije.

Pre korišćenja pirolitičkog ciklusa:

• Izvucite sve dodatke iz rerne. Ni jedan dodatak nije napravljen od materijala koji mogu izdržati visoke temperature pirolitičkog ciklusa; posebno obratite pažnju da izvučete sve rešetke, vođice plehova i slično. U slučaju da je rerna opremljena temperaturnom sondom, zatvorite otvor odgovarajućim poklopcem koji je dopremljen uz reru.

• Sve veće nečistoće i velike ostatke hrane očistite iz rerne. Tako velike nečistoće bi zahtevale previše vremena za uništenje. Takođe, prevelika gomila masti može da se zapali.

• Zatvorite vratna rerne.

• Preveliki ostaci hrane/tečnosti moraju biti uklonjeni.

• Očistite vrata rerne;

• Preostale ostatke hrane očistite vlažnim sunđerom. Ne koristite deterdžente;

• Izvadite sve dodatke kao i vođice (gde su prisutne);

• Nemojte stavljati kuhinjske krpe unutra.

Korišćenje pirolitičkog ciklusa:

1 - Okrenite selektor funkcija do ikonic . Na ekranu, "ECO" ili "SUP" će se pojaviti. Prethodno podešeno vreme je 90 minuta, koja se može prebaciti sa 90 min (Eco) na 120 min (Super) putem tastera na displeju (putem podešavanja "+" ili "-"). U slučaju da je rerna veoma prljava, savetujemo da prebacite vreme pečenja na 120 min, a u slučaju da je rerna slabije zaprljana podesite 90 min.

2 - Moguće je promeniti početak rada programa podešavanjem programa KRAJ KUVANJA.

3 - Nakon nekoliko minuta, kada rerna dostigne temperaturu, vrata rerne se zaključavaju automatski.

Pirolitički ciklus može biti zaustavljen u bilo kom trenutku tako što ćete okrenuti selektor programa nazad na "0" (reč OFF će biti prikazana na displeju 3 sekunde).

4 - Kada pirolitički ciklus bude završen, sistem pirolize će označiti automatski kraj. Na displeju će se pojaviti indikacija "END" dok su vrata zaključana na "0--n".

5 - Možete okrenuti selektor funkcije na "0" ali u slučaju da je temperatura unutra i dalje visoka, "0--n" će označavati da je su vrata i dalje zaključana.

Korišćenje pirolitičkog ciklusa sa rernama sa Touch Kontrolom:

1 - Okrenite selektor na poziciju za pirolizu. Displej će prikazati "ECO" ili "SUP"

2 - Prethodno podešeno vreme je 90 minuta, koja se može prebaciti sa 90 min (Eco) na 120 min (Super) putem tastera na displeju (putem podešavanja "+" ili "-"). U slučaju da je rerna veoma prljava, savetujemo da prebacite vreme pečenja na 120 min, a u slučaju da je rerna slabije zaprljana podesite 90 min.

Funkcija Aquactiva

Postupak Aquactiva koristi paru kako bi otklonio preostalu mast i ostatke hrane iz rerne.

1. Sipajte 300 ml vode u spremnik Aquactiva u dnu rerne.
2. Podesite funkciju rerne na statični () ili donji () grejač.
3. Podesite temperaturu na ikonicu Aquactiva .
4. Ostavite program da radi 30minuta.
5. Nakon 30 minuta isključite program i ostavite rernu da se ohladi.
6. Kada se uređaj ohladi, očistite unutrašnje površine rerne krpom.

Upozorenje:

Proverite da li se uređaj ohladio pre nego što ga dodirnete. Budite pažljivi sa svim vrelim površinama jer mogu da izazovu opekotine. Koristite destilovanu vodu za piće.



Otpad i zaštita životne sredine



Ovaj aparat je označen u saglasnosti sa evropskom Direktivom 2012/19/EU u vezi sa otpadom električnih aparata (WEEE). WEEE sadrži zagađujuće substance (koje mogu imati negativan uticaj na životnu sredinu), kao i bazne elemente (koji mogu biti ponovo iskorišćeni). Važno je da WEEE otpad prođe specifičan tretman kako bi na pravi način isključili zagađivače i povratili korisne materijale. Svaki pojedinac može odigrati izuzetno

važnu ulogu u obezbeđenju da WEEE ne postane problem životne sredine. Neophodno je poštovati osnovna pravila:

- WEEE se ne može smatrati komunalnim otpadom;
- WEEE mora biti odnet na odgovarajuća sabirna mesta koja kontrolišu ustanove za reciklažu. U mnogim zemljama, moguće je organizovati odnošenje ovakvog otpada direktno sa kućne adrese. Kada kupite novi aparat, kod pojedinih prodavaca stari možete organizovati da Vam bude odnesen, sve dok je iste vrste kao i novi aparat koji je kupljen.

ČUVANJE I POŠTOVANJE ŽIVOTNE SREDINE

Gde je moguće, izbegavajte pre-grejanje rerne i uvek pokušavajte da je napunite što više. Otvarajte vrata rerne što je ređe moguće, zato što velika količina toplote izlazi pri svakom otvaranju. avoid preheating 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. Za značajnu uštedu energije, isključite rernu 5 ili 10 minuta pre nego što planirate da završite vreme pečenja, čime ćete iskoristiti preostalu toplotu koju rerna nastavlja da generiše. Držite sve gume čiste i na svom mestu, kako bi izbegli bilo kakvo gubljenje toplote i energije.

Rješavanje problema

Problem	Mogući Razlog	Rešenje
Rerna ne greje	Sat nije podešen.	Podesite tačno vreme.
Rerna ne greje	Zaštita ekrana je aktivna.	Deaktivirajte blokadu.
Rerna ne greje	Funkcija ili temperatura nisu dobro podešene.	Pobrinite se da je rerna pravilno podešena.

Rezumat

144	Atenționări generale
148	Instrucțiuni generale
150	Descrierea produsului
152	Descrierea afișajului
154	Moduri de gătit
155	Conectivitate
159	Note generale privind curățarea
160	Piroliză
162	Gestionarea deșeurilor și protecția mediului
162	Curățarea și întreținerea cuptorului
247	Installation

Atenționări generale

- În timpul gătitului, umiditatea poate condensa în interiorul cuptorului sau pe geamul ușii. Aceasta este o stare normală. Pentru a reduce acest efect, așteptați 10-15 minute după pornire, înainte de a pune alimente în cuptor. În orice caz, condensul dispare când cuptorul atinge temperatura de gătit.
- Gătiți legumele într-un recipient cu un capac, în loc de o tavă deschisă.
- Evitați să lăsați alimentele în cuptor după gătit mai mult de 15-20 de minute.
- AVERTISMENT: aparatul și părțile accesibile devin fierbinți în timpul utilizării. Aveți grijă să nu atingeți părțile fierbinți.
- AVERTISMENT: piesele accesibile pot fi fierbinți când cuptorul este în uz. Copiii mici trebuie ținuti la o distanță sigură.
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare înainte de a efectua orice operațiune sau lucrare de întreținere asupra acestuia.
- AVERTISMENT: pentru a evita un pericol ce poate fi cauzat de resetarea accidentală a dispozitivului de întrerupere termică, aparatul nu trebuie alimentat printr-un dispozitiv de comutare extern, precum un temporizator, sau nu trebuie conectat la un circuit care este pornit și oprit în mod regulat.
- Copiii cu vârste sub 8 ani trebuie ținuti la o distanță sigură față de aparat dacă nu sunt permanent supravegheați.
- Este interzis copiilor să se joace cu acest aparat.
- Aparatul poate fi utilizat de copii cu vârsta de 8 ani și mai mari și de persoanele cu abilități fizice, senzoriale sau mentale limitate, fără experiență sau cunoștințe privind produsul, numai dacă acestea sunt supravegheate sau instruite cu privire la utilizarea aparatului într-un mod sigur, fiind conștientizate posibilele riscuri.
- Curățarea și întreținerea nu trebuie efectuate de către copii ne-supravegheați.
- A nu se utiliza materiale dure sau abrazive sau raclete metalice ascuțite pentru a curăța sticla de pe ușa cuptorului, deoarece acestea pot zgâria suprafața și pot determina spargerea sticlei.
- Cuptorul trebuie oprit înainte de a scoate părțile detașabile.

După curățare, reasamblați părțile detașabile conform instrucțiunilor.

- Utilizați doar sonda de carne recomandată pentru acest cuptor.
- Nu folosiți un dispozitiv de curățare cu aburi sau pulverizator cu presiune ridicată pentru operațiunile de curățare.
- ÎN CAZUL ÎN CARE CUPTORUL ESTE FURNIZAT DE PRODUCĂTOR FĂRĂ ȘTECĂR:

APARATUL NU TREBUIE CONECTAT LA SURSA DE ALIMENTARE UTILIZÂND ȘTECĂRUL SAU PRIZE, CI TREBUIE CONECTAT DIRECT LA REȚEAUA DE ALIMENTARE. Conectarea la sursa de alimentare trebuie efectuată de către un profesionist calificat în mod corespunzător. Pentru a avea o instalație conformă cu legislația actuală în materie de siguranță, cuptorul trebuie conectat numai prin amplasarea unui disjunctor omipolar, cu separarea contactelor conformă cu cerințele privind categoria III de supratensiune, între aparat și sursa de alimentare. Disjunctorul omipolar trebuie să suporte sarcina maximă conectată și trebuie să respecte legislația actuală. Cablul de împământare galben-verde nu trebuie să fie întrerupt de disjunctor. Disjunctorul omipolar utilizat pentru conectare trebuie să fie ușor accesibil atunci când aparatul este instalat.

Conectarea la sursa de alimentare trebuie efectuată de către un profesionist calificat în mod corespunzător, ținând cont de polaritatea cuptorului și a sursei de alimentare.

Deconectarea trebuie realizată încorporând un întrerupător în cablajul fix, în conformitate cu regulile de cablare.

- ÎN CAZUL ÎN CARE CUPTORUL ESTE FURNIZAT DE PRODUCĂTOR CU ȘTECĂR:

Priza trebuie să fie adecvată pentru sarcina indicată pe etichetă și trebuie să aibă contactul de împământare conectat și în funcțiune. Conductorul de împământare este de culoare galben-verde. Această operație trebuie efectuată de o persoană calificată corespunzător. În cazul incompatibilității dintre priză și ștecărul aparatului, solicitați unui electrician calificat să înlocuiască priza cu un alt model adecvat. Ștecărul și priza trebuie să fie în conformitate cu normele curente din țara unde se efectuează

instalarea. Conectarea la sursa de alimentare se poate face și prin plasarea unui disjunctor omnipolar, cu separarea contactelor conformă cu cerințele privind categoria III de supratensiune, între aparat și sursa de alimentare care poate suporta sarcina maximă conectată și care respectă legislația în vigoare. Cablul de împământare galben-verde nu trebuie să fie întrerupt de disjunctor. Priza sau disjunctorul omnipolar utilizate pentru conexiune trebuie să fie ușor accesibile atunci când aparatul este instalat. Deconectarea se poate realiza dacă ștecărul este accesibil sau dacă este încorporat un comutator în schema electrică fixă în conformitate cu regulile referitoare la schema electrică.

- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit cu un cablu sau un mănunchi special disponibil de la producător sau prin contactarea departamentului Serviciu clienți. Tipul de cablu de alimentare trebuie să fie H05V2V2-F. Această operație trebuie efectuată de un profesionist calificat în mod corespunzător. Conductorul de împământare (galben-verde) trebuie să fie cu 10 mm mai lung decât alte conductoare. Pentru orice reparații, adresați-vă doar departamentului de Asistență clienți și solicitați utilizarea unor piese de schimb originale.
- Nerespectarea cerinței de mai sus poate duce la compromiterea siguranței aparatului și la anularea garanției.
- Orice urme de material în exces trebuie îndepărtate înainte de curățare.
- O întrerupere îndelungată a alimentării care apare în timpul fazei de gătit poate determina funcționarea defectuoasă a monitorului. În acest caz, contactați serviciul de Asistență clienți.
- Aparatul nu trebuie instalat în spatele unei uși decorative pentru a evita supraîncălzirea.
- Când introduceți tava grătar, aveți grijă ca marginea antiderapantă să fie poziționată înspre spate și înspre în sus.
- Când introduceți grătarul, verificați dacă sistemul de oprire este îndreptat în sus și dacă se află în spatele cavității cuptorului. Grătarul trebuie introdus în întregime în cavitate.
- AVERTISMENT: Nu căptușiți pereții cuptorului cu folie de alu-

miniu sau cu un sistem de protecție de unică folosință disponibile în magazine. Folia de aluminiu sau orice alt sistem de protecție, în contact direct cu emailul fierbinte, riscă să se topească și să deterioreze emailul din interior.

- **AVERTISMENT:** Nu îndepărtați niciodată garnitura de la ușa cuptorului.
- **ATENȚIE:** Nu reumpleți partea de jos a cavității cu apă în timpul gătitului sau când cuptorul este fierbinte.
- Nu este necesară operarea/setarea suplimentară pentru a utiliza aparatul la frecvențele nominale.
- Cuptorul poate fi amplasat într-o coloană înaltă sau sub suprafața de lucru. Înainte de fixare, trebuie să asigurați o bună ventilație a spațiului cuptorului pentru a permite circulația adecvată a aerului proaspăt necesar pentru răcirea și protejarea pieselor interne. Realizați fantele specificate pe ultima pagină conform tipului de fitting.
- Pentru utilizarea corectă a cuptorului se recomandă ca alimentele să nu vină în contact direct cu rafturile și tăvile, ci să se folosească hârtie de copt și/sau recipiente speciale.
- **AVERTISMENT:** Înainte de a iniția ciclul automat de curățare:
 - Curățați ușa cuptorului;
 - Îndepărtați reziduurile alimentare mari sau grosiere din interiorul cuptorului folosind un burete umed. Nu utilizați detergenți;
 - Scoateți toate accesoriile și setul de suport glisant (unde este prezent);
 - Nu așezați șervețele.
- La cuptoarele cu sonda de carne este necesar ca înainte de a face ciclul de curățare să închideți orificiul cu piulița din dotare. Închideți întotdeauna orificiul cu piulița atunci când sonda pentru carne nu este folosită.
- În timpul procesului de curățare pirolitică, suprafețele se pot încălzi mai mult decât de obicei, de aceea copiii trebuie ținuti la o distanță sigură.
- Dacă a fost montată o plită deasupra cuptorului, nu utilizați niciodată plita în timp ce pirolizatorul funcționează, acest lucru va preveni supraîncălzirea plitei.

Instrucțiuni generale

Vă mulțumim că ați ales unul dintre produsele noastre. Pentru obținerea celor mai bune rezultate cu cuptorul dvs., trebuie să citiți acest manual cu atenție și să îl păstrați pentru o referință viitoare. Înainte de a instala cuptorul, notați numărul de serie pe care îl puteți da personalului din cadrul departamentului de serviciu clienți dacă sunt necesare reparații. După scoaterea cuptorului din ambalaj, verificați să nu fi fost deteriorat în timpul transportului. Dacă aveți îndoieli, nu utilizați cuptorul și consultați un tehnician calificat pentru sfaturi. Nu lăsați materialele din ambalaje (pungi de plastic, polistiren, cuie) la îndemâna copiilor. Atunci când cuptorul este pornit pentru prima dată, poate apărea un miros puternic de fum, cauzat de lipiciul de pe panourile de izolare care înconjoară cuptorul ce se încălzește pentru prima dată. Acest lucru este absolut normal, și dacă are loc, trebuie să așteptați ca fumul să dispară înainte de a pune mâncarea în cuptor. Producătorul nu își asumă nicio responsabilitate în cazul în care instrucțiunile incluse în acest document nu sunt respectate.

NOTĂ: funcțiile, proprietățile și accesoriile cuptorului menționate în acest manual vor varia, în funcție de modelul pe care l-ați achiziționat.

Indicații privind siguranța

Utilizați cuptorul numai în scopul pentru care a fost destinat, și anume pentru gătitul alimentelor; orice altă utilizare, de exemplu ca sursă de căldură, se consideră a fi necorespunzătoare și prin urmare periculoasă. Producătorul nu pot fi considerat răspunzător pentru daunele provocate de utilizarea necorespunzătoare, incorectă sau nejustificată.

Utilizarea aparatelor electrice implică respectarea unor reguli fundamentale:

- nu trageți de cablul de alimentare pentru a scoate ștecherul din priză;
- nu atingeți aparatul dacă aveți mâinile sau picioarele umede;
- în general, nu este recomandată utilizarea adaptoarelor, a prizelor multiple și a prelungitoarelor;
- în caz de funcționare defectuoasă și/sau funcționare deficitară, opriți aparatul și nu îl forțați.

Siguranța electrică

ASIGURAȚI-VĂ CĂ UN ELECTRICIAN SAU UN TEHNICIAN CALIFICAT REALIZEAZĂ CONEXIUNILE ELECTRICE.

Sursa de alimentare la care este conectat cuptorul trebuie să respecte legislația în vigoare în țara în care acesta este instalat. Producătorul nu își asumă răspunderea pentru nicio daună provocată de nerespectarea acestor instrucțiuni. Cuptorul trebuie conectat la o sursă de alimentare cu o priză de perete cu împământare sau la un disjuncteur cu poli multipli, în funcție de legislația în vigoare în țara în care acesta este instalat. Alimentarea electrică trebuie protejată prin siguranțe adecvate, iar cablurile utilizate trebuie să aibă o secțiune transversală care poate asigura alimentarea corectă a cuptorului.

CONEXIUNEA

Cuptorul este furnizat împreună cu un cablu de alimentare care trebuie conectat numai la o sursă de alimentare cu o putere de 220 - 240 VCA 50 Hz între faze sau între fază și nul. Înainte de a conecta cuptorul la o sursă de alimentare, este important să verificați:

- tensiunea indicată pe cuplu;
- reglajul disjuncteurului.

Firul de împământare conectat la borna de împământare a cuptorului trebuie legat la împământarea sursei de alimentare.

AVERTISMENT

Înainte de a conecta cuptorul la sursa de alimentare, solicitați unui electrician calificat să verifice continuitatea bornei de împământare a sursei de alimentare. Producătorul nu își asumă răspunderea pentru accidente sau alte probleme cauzate de neconectarea cuptorului la borna de împământare sau de o împământare care prezintă continuitate defectă.

NOTĂ: deoarece cuptorul ar putea necesita lucrări de întreținere, este recomandabil să se păstreze o altă priză de perete disponibilă, astfel încât cuptorul să poată fi conectat la acesta dacă este scos din spațiul în care este instalat. Cablul de curent trebuie înlocuit numai de către personalul departamentului de servicii tehnice sau de către tehnicieni cu o calificare echivalentă.

Recomandări

După fiecare utilizare a cuptorului, o curățare minimă va ajuta la păstrarea cuptorului în perfectă de curățare.

Nu căptușiți pereții cuptorului cu folie de aluminiu sau cu un sistem de protecție de unică folosință disponibile în magazine. Folia de aluminiu sau orice alt sistem de protecție, în contact direct cu emailul fierbinte, riscă să se topească și să deterioreze emailul din interior. Pentru a preveni murdărirea excesivă a cuptorului care duce la mirosuri puternice de fum, vă recomandăm să nu utilizați cuptorul la o temperatură foarte mare. Este mai bine să prelungiți durata coacerii și să coborâți puțin temperatura. Pe lângă accesoriile furnizate împreună cu cuptorul, vă recomandăm să utilizați vase și forme de coacere rezistente la temperaturi foarte mari.

Instalarea

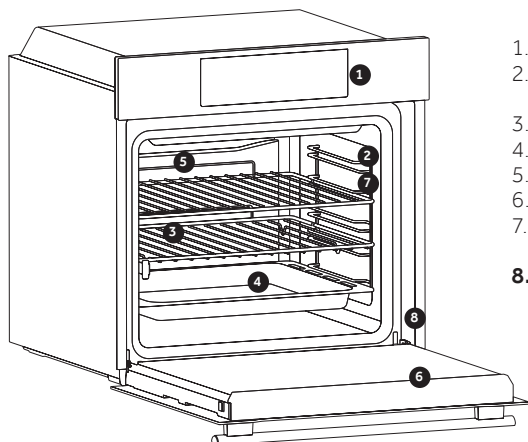
Producătorii nu au nicio obligație să presteze acest serviciu. Dacă este necesară asistența producătorului pentru a rectifica defecte ce decurg din instalarea incorectă, această asistență nu este acoperită de garanție. Trebuie urmate instrucțiunile de instalare pentru personalul calificat profesional. Instalarea incorectă poate duce la vătămarea sau rănirea persoanelor și animalelor sau la deteriorarea bunurilor. Producătorul nu poate fi tras la răspundere pentru astfel de vătămări sau deteriorări.

Cuptorul poate fi amplasat înalt într-o coloană sau sub un blat de lucru. Înainte de fixare, asigurați o ventilație bună în spațiul cuptorului pentru a permite o circulație corespunzătoare a aerului proaspăt pentru răcirea și protejarea pieselor interne. Realizați deschiderile specificate la ultima pagină, conform tipului de montaj.

Prima utilizare

CURĂȚARE PRELIMINARĂ : Curățați cuptorul înainte de a îl utiliza pentru prima dată. Ștergeți suprafețele externe cu o lavetă moale umedă. Spălați toate accesoriile și ștergeți partea interioară a cuptorului cu o soluție din apă fierbinte și detergent de vase lichid. Reglați cuptorul gol la temperatura maximă și lăsați-l pornit timp de aproximativ 1 oră, astfel vor fi eliminate mirosurile prelungite tipice unui produs nou.

Descrierea produsului

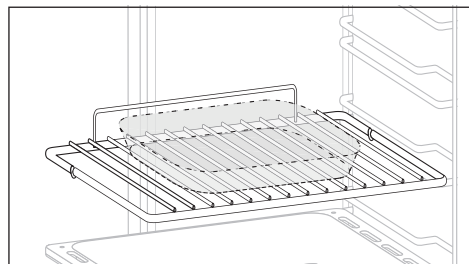


1. Panou de comenzi
2. Poziții rafturi (grilaj lateral din sârmă, dacă este inclus)
3. Grilaje
4. Tăvi
5. Ventilator (dacă există)
6. Ușă cuptor
7. Grilaje laterale de sârmă (dacă există: numai pentru cavitate plană)

8. Număr de serie

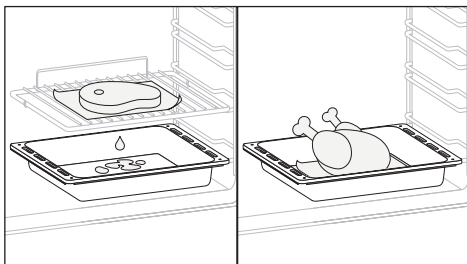
ACCESORII

3 Grilaj metalic



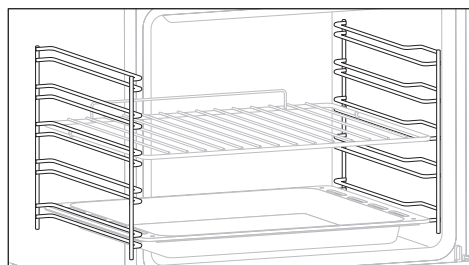
Holds baking trays and plates.

4 Tavă de scurgere



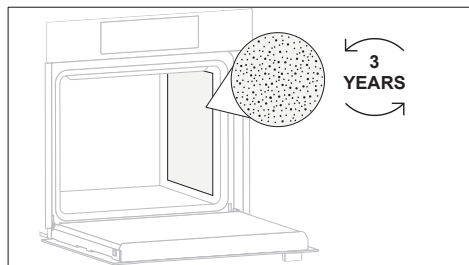
Colectează reziduurile care se scurg la gătirea alimentelor pe grătare.

7 Grilaje laterale de sârmă (doar dacă există)



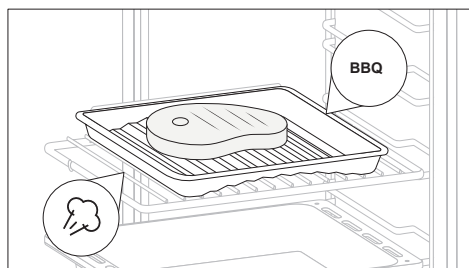
Amplasat pe ambele părți ale cavității cuptorului, ține grătare metalice și farfurii de picurare.

Panouri catalitice (doar dacă sunt prezente)



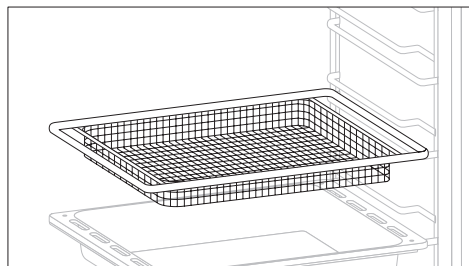
Panouri speciale acoperite cu email, realizate cu o structură microporoasă pentru a transforma grăsimea în elemente gazoase ușor de îndepărtat. Înlocuiți după 3 ani de utilizare (la 2/3 cicluri de gătit pe săptămână).

Tavă dublă (doar dacă este prezent)



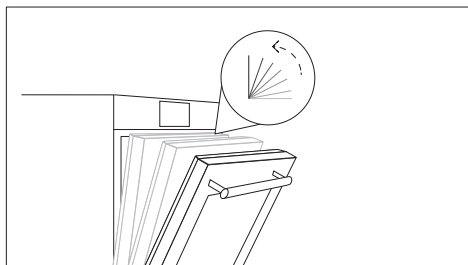
Acest accesoriu vă permite să gătiți cea mai bună carne la grătar, fără a genera fum. Prin simpla schimbare a direcției tăvii, puteți găti, de asemenea, legume sau pește, păstrându-le fragede și suculente, fără a adăuga grăsimi, datorită acțiunii aburului.

Airfry (doar dacă este prezent)



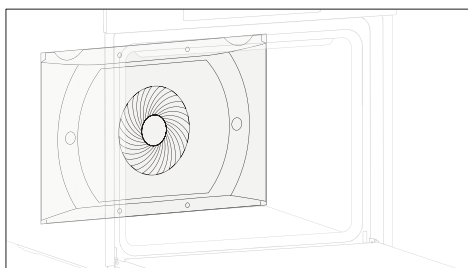
Acest accesoriu garantează că mâncarea dvs. va fi mereu crocantă la exterior și fragedă în interior; veți obține acest rezultat mai repede decât dacă gătiți la friteuză și nu este nevoie de ulei. În plus, asigură o mai bună circulație a aerului, ceea ce duce la alimente mai crocante. Pentru cele mai bune rezultate, folosiți nivelul 3 pentru grătarele de prăjire la aer și nivelul 4 pentru tăvile de prăjire la aer.

Capac Softclose (doar dacă sunt prezente)



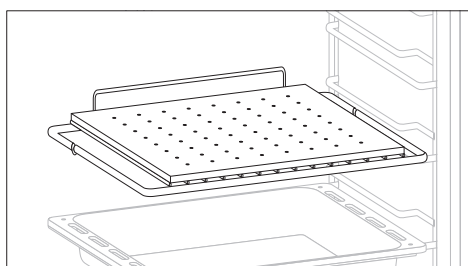
Balamale care asigură o mișcare automată moale și lină în timpul fazei de închidere a ușii cuptorului.

Panou bucătar (doar dacă este prezent)



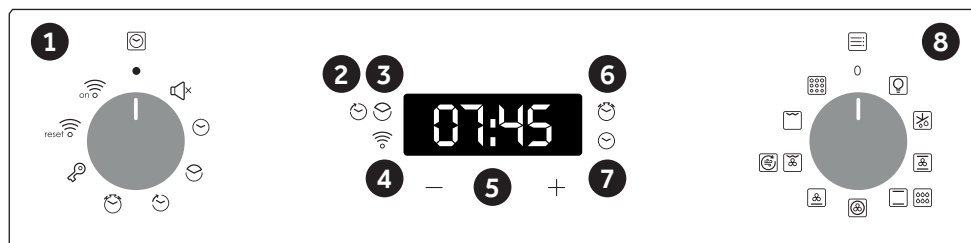
Un transportor de aer care mărește circulația aerului în interiorul cuptorului. Acest lucru permite o performanță îmbunătățită de gătit, o gătire mai uniformă a alimentelor la toate temperaturile, timpi de gătire mai scurți și, în sfârșit, o distribuție uniformă a temperaturii în interiorul cuptorului.

Piatră pentru pizza (doar dacă este prezent)



Puneți piatra pentru pizza pe raftul cuptorului rece. Așteptați 30 de minute pentru ca piatra să se încălzească înainte de a găti pizza. Asezonați pizza și băgați-o în cuptor. Atunci când este încălzită în mod corespunzător, aceasta vă ajută să gătiți pizza în mod similar cu gătitul în cuptoarele profesionale. Preîncălzirea pietrei pentru pizza creează o suprafață de gătit extrem de fierbinte, care face aluatul pizza crocant și rumen.

Descrierea afișajului



1. Alte funcții
2. Sfârșitul gătitului
3. Timp de gătit
4. WiFi
5. Afișare temperatură sau ceas
6. Minută
7. Setarea ceasului
8. Buton selector de funcții

AVERTIZARE! prima operație care trebuie efectuată după instalare sau după o pană de curent este de a seta ora (a avut loc o pană de curent dacă pe afișaj apare ora 12:00 intermitent).

200° - LED-ul de temperatură "o" clipește până când este atinsă temperatura afișată.

HOT (FIERBINTE) - Când se termină un program, în cazul în care cuptorul este încă fierbinte, pe afișaj apare mesajul "HOT", alternând cu ora, chiar dacă butoanele sunt în poziția oprit (OFF).

FUNCȚIE	MODUL DE ACTIVARE	MODUL DE DEZACTIVARE	CE ROL ARE	DE CE ESTE NECESAR
MOD SILENȚIOS 	Rotiți selectorul de funcții în poziția "Mod silențios".	Rotiți selectorul de funcții în poziția oprit (OFF).	Vă permite să opriți sunetul temporizatorului.	Pentru a dezactiva sunetul temporizatorului.
SETAȚI ORA 	Rotiți selectorul funcției din partea stângă în poziția "Set the time" (Setare oră) Utilizați butoanele "+" sau "-" pentru a seta ora.	Rotiți selectorul de funcții în poziția oprit (OFF).	Vă permite să setați ora indicată pe afișaj.	Pentru a seta ora NB : Setati ora la prima instalare a cuptorului sau imediat după o pană de curent (ceasul indică ora 12.00 intermitent).
DURATA DE PREPARARE 	Rotiți selectorul de funcții din dreapta pe o funcție de preparare Rotiți selectorul funcției din partea stângă în poziția "Cooking Time Duration" (Durata de preparare) Setați durata de preparare cu ajutorul butoanelor "+" și "-" Apare iluminarea automată.	După expirarea duratei de preparare, cuptorul se oprește automat și alarma sună timp de câteva secunde; pentru a opri mai devreme funcțiile de preparare, dezactivați comanda funcției aducându-o în poziția oprit (OFF) sau setați ora la 00.00; prin rotirea selectorului de funcție în poziția Cooking Time Duration (Durata de preparare) și cu ajutorul butoanelor "+" și "-".	Permite presetarea timpului de preparare necesar pentru rețeta aleasă. Când timpul de preparare este setat, rotiți selectorul de funcție în poziția oprit (OFF) pentru a reveni la ora curentă. Pentru a vedea durata de preparare selectată, rotiți selectorul de funcție din partea stângă în poziția Cooking Time Duration (Durata de preparare).	Pentru prepararea rețetelor dorite.
FINALIZAREA PROCESULUI DE PREPARARE 	Rotiți selectorul de funcții din dreapta pe o funcție de preparare Rotiți selectorul funcției din partea stângă în poziția "End of cooking" (Finalizarea procesului de preparare) Setați ora de finalizare a procesului de preparare cu ajutorul butoanelor "+" și "-" Apare iluminarea automată.	După expirarea duratei de preparare, cuptorul se oprește automat. Pentru a opri mai devreme funcțiile de preparare, dezactivați comanda funcției aducându-o în poziția oprit (OFF).	Permite presetarea orei dorite de finalizare a procesului de preparare. Când timpul de preparare este setat, rotiți selectorul de funcție în poziția oprit (OFF) pentru a reveni la ora curentă. Pentru a vedea durata de preparare selectată, rotiți selectorul de funcție din partea stângă în poziția End of cooking Time (Ora de finalizare a procesului de preparare). NOTĂ: Funcția de gătire întârziată nu este disponibilă pentru următoarele moduri de gătit: Grill + Ventilație și Grill	Această funcție este folosită în mod normal cu funcția DURATĂ DE PREPARARE De exemplu, preparatul dorit trebuie să fie gătit timp de 45 de minute și doriți să fie gata la ora 12.30; în acest caz: la sfârșitul timpului setat, cuptorul se oprește automat și se aude o alarmă. Selectați funcția de preparare dorită. Setati durata de preparare la 45 de minute (folosind butoanele "+" și "-"). Setati ora de finalizare a procesului de preparare la 12:30 (folosind butoanele "+" și "-"). Prepararea va începe automat la 11:45 (12:30 minus 45 de minute), iar la ora de finalizare a procesului de preparare setată, cuptorul se va opri automat. AVERTIZARE: dacă setați doar ora de finalizare a procesului de preparare și nu durata de preparare, cuptorul va porni imediat și se va opri la ora de finalizare a procesului de preparare.
TEMPORIZATOR 	Rotiți selectorul de funcție din partea stângă în poziția Minute Minder (Temporizator). Setați durata de preparare cu ajutorul butoanelor "+" și "-".	Setați durata la 00.00 rotind selectorul de funcție din partea stângă în poziția Minute Minder (Temporizator) și utilizând butonul "-".	Emite un semnal sonor la sfârșitul duratei setate. În timpul funcționării, pe afișaj este indicat timpul rămas.	Permiteți utilizarea cuptorului ca alarmă chiar dacă acesta este oprit.
BLOCARE DE SIGURANȚĂ PENTRU COPII 	Rotiți selectorul de funcție din partea stângă în poziția Child lock (Blocare de siguranță pentru copii). Apăsăți butonul "+" timp de 7 secunde Blocarea de siguranță pentru copii este disponibilă atunci când pe afișaj apare mesajul "STOP". Blocarea pentru copii este disponibilă când LED-ul de blocare pentru copii se aprinde și pe afișaj apare "STOP"	Rotiți selectorul de funcție din partea stângă în poziția Child lock (Blocare de siguranță pentru copii) și apăsați butonul "+" timp de 7 secunde. Mesajul STOP dispare." Indicația STOP dispare și LED-ul de la Blocarea pentru copii începe să clipească."	Cuptorul nu poate fi utilizat.	Această funcție este utilă atunci când există copii în casă.

Moduri de gătit

Selector funcții	T °C Sugerat	T °C Interval	Funcția
			BEC: Aprinde becul din cuptor.
	200	50 ÷ MAX	AIR FRY: This function is ideal for air fry baking and combined with the accessory, ensures the hot air to reach the food evenly and tridimensionally, allowing a crispier final result. Please use the shallow tray under the shelf to collect juices/breading/... Please remove the accessory during pyrolytic cycle.
			DECONGELARE: Când selectorul este setat pe această poziție. Ventilatorul circulă aerul la temperatura camerei în jurul alimentelor congelate, astfel încât le dezgheață în, fără să modifice sau să afecteze conținutul de proteine al alimentelor.
	210	50 ÷ 280	* NIVEL MULTIPLU: Vă recomandăm să folosiți această metodă pentru pui, produse de patiserie, pește și legume. Căldura pătrunde mai bine în alimente și se reduc timpii de preparare și preîncălzire. Puteți prepara diferite alimente în același timp, cu sau fără același mod de preparare, în una sau mai multe poziții. Această metodă de preparare asigură o distribuție uniformă a căldurii și nu permite amestecarea mirosurilor. Sunt necesare zece minute în plus când preparați mâncăruri diferite în același timp.
	180	50 ÷ 280	
	220	50 ÷ 280	* CONVENȚIONAL: Se folosesc atât rezistențele inferioare cât și cele superioare ale cuptorului. Preîncălziți cuptorul timp de aproximativ zece minute. Această metodă este ideală pentru toate tipurile tradiționale de coacere și frigere. Pentru prepararea rapidă a cărnurilor roșii, a cărnii de vită, a celei de miel, vânat, a pâinii, a alimentelor învelite în folie (en papillote), pentru aluat fraged. Așezați alimentele și vasele acestora pe un grătar aflat în poziție mijlocie.
	210	50 ÷ 230	BOTTOM HEATING FAN: The bottom heating element is used with the fan circulating the air inside the oven. This method is ideal for juicy fruit flans, tarts, quiches and pâte. It prevents food from drying and encourages rising in cakes, bread dough and other bottom-cooked food. Place the shelf in the bottom position.
	220	50 ÷ 220	GRIL + VENTILATOR: utilizați turbo-gril cu ușa închisă. Elementul de încălzire superior este utilizat cu ventilatorul care circulă aerul în interiorul cuptorului. Preîncălzirea este necesară pentru carnea roșie, dar nu și pentru carnea albă. Ideal pentru gătit alimente groase, bucăți întregi, cum ar fi friptura de porc, carne de pasăre, etc. Așezați alimentele de grătar direct pe raft central, la nivelul mijlociu. Glisați tava de picurare sub raft pentru a colecta sucurile. Asigurați-vă că alimentele nu sunt prea aproape de grătar. Întoarceți mâncarea la jumătatea gătirii.
	210	50 ÷ MAX	CONVENȚIE + VENTILATOR + ABUR: Selectând această funcție, elementele de încălzire inferioare și superioare lucrează împreună cu ventilatorul pentru o gătit uniformă pe toate nivelurile. Este necesar să adăugați 150 ml de apă în cavitate și să rotiți butonul la această funcție. Această metodă de gătit sporește delicatețea și aromele fiecărui fel de mâncare, în special prăjirea și carnea roșie.
	220	50 ÷ MAX	* CONVENȚIONAL + ABUR: Atât elementele de încălzire de sus, cât și cele de jos vor fi pornite folosind apa din interiorul cavității pentru a genera abur. Este necesar să adăugați 150 ml de apă în cavitate și să rotiți butonul la această performanță omogenă de gătit.

În funcție de modelul cuptorului.

** Utilizați cu ușa închisă.

*Testat în conformitate cu standardul EN 60350-1 în scopul declarației de consum de energie și a clasei energetice

Selector funcții	T °C Sugerat	T °C Interval	Funcția
	180	50 ÷ MAX	ÎNCĂLZIRE INFERIOR + VENTILATOR + ABUR: Elementul de încălzire inferior este utilizat cu ventilatorul care circulă aerul în interiorul cuptorului. Pentru generarea de abur, este necesar să adăugați 150 ml de apă în cavitate și să rotiți butonul la această funcție. Opțiunea de abur împreună cu încălzirea inferioară și ventilatorul, asigură o dospire și o gătire perfectă a pâinii.
	L3	L1 ÷ L5	**VENTILATOR + ELEMENT INFERIOR: Se folosește rezistența inferioară împreună cu ventilatorul care circulă aerul din interiorul cuptorului. Această metodă este ideală pentru pateuri umplute cu fructe zemoase, tarte, quiche și pateuri. Previne uscarea alimentelor și încurajează creșterea în cazul torturilor, a aluatului de pâine și a altor alimente găsite în partea de dedesubt. Așezați grătarul în poziția de jos.
	230	50 ÷ MAX	PIZZA: Cu această funcție, aerul fierbinte circulat în cuptor asigură un rezultat perfect pentru mâncăruri cum ar fi pizza sau chec.
	160	50 ÷ MAX	TAVĂ INTELIGENTĂ PENTRU GĂTIRE LA ABUR : Accesoriul permite circulația corectă a umidității generate în timpul gătitului, menținând rata de umiditate ridicată a alimentelor; în plus, orificiile facilitează circulația căldurii și a aburului. Ideal pentru gătitul la abur al legumelor, peștelui, ... Introduceți accesoriul în interiorul tăvii de 35 mm în partea concavă și puneți apă în tavă. Scoateți accesoriul în timpul ciclului pirolitic.
	230	50 ÷ MAX	TAVĂ INTELIGENTĂ PENTRU GRĂTAR : Ideal pentru gătitul la grătar, la temperaturi ridicate (220°), accesoriul permite un rezultat perfect, cu puțin fum, datorită acțiunii de scurgere a grăsimilor pe fundul tăvii. Introduceți accesoriul în interiorul tăvii de 35 mm în partea convexă și puneți apă în tavă. Scoateți accesoriul în timpul ciclului pirolitic.
	ECO	ECO ÷ SUPER	PIROLIZĂ
			WI-FI PORNIT: Cuptorul permite conexiunea wifi.
			RESETARE WI-FI: Permite repornirea conexiunii wifi.

În funcție de modelul cuptorului.

** Utilizați cu ușa închisă.

*Testat în conformitate cu standardul EN 60350-1 în scopul declarației de consum de energie și a clasei energetice

Conectivitate

PARAMETRI WIRELESS

Tehnologie	Wi-Fi	Bluetooth
Standard	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Bandă (benzi) de frecvență [MHz]	2401-2483	2402-2480
Putere maximă [mW]	100	10

INFORMAȚII DESPRE PRODUS PENTRU ECHIPAMENTELE ÎN REȚEA

- Consumul de energie al produsului în așteptare în rețea în cazul în care porturile de rețea cablate sunt conectate și toate porturile de rețea wireless sunt activate: 2,0 W

Modul de activare a portului rețelei wireless:

- Dacă led-ul WiFi clipește, înseamnă că modulul WiFi este pornit.
- Dacă sunteți deja înscris: rotiți butonul în poziția WiFi Activat.
- Dacă nu sunteți înscris: urmați procedura de înscriere.

Modul de dezactivare a portului rețelei wireless:

- Dacă led-ul WiFi este oprit, înseamnă că modulul WiFi este oprit.
- Dacă cuptorul este înscris: rotiți butonul în poziția de resetare WiFi și apoi în poziția Oprit în 30 de secunde.
- Dacă cuptorul nu este înscris, WiFi este oprit.

Înscrierea cuptorului în aplicație

PE SMARTPHONE

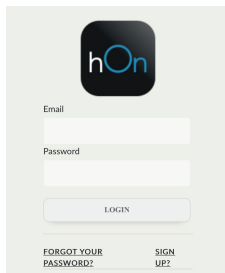
Pasul 1

- Descărcați aplicația hOn.



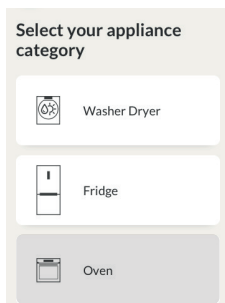
Pasul 2

- Autentificați-vă sau înregistrați-vă.



Pasul 3

- Adăugați un dispozitiv nou.

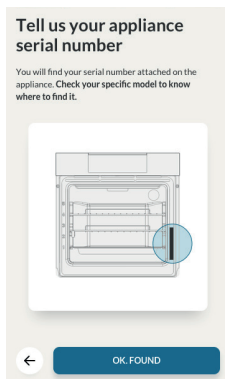


Pasul 4

- Scanați codul QR sau introduceți manual numărul de serie.



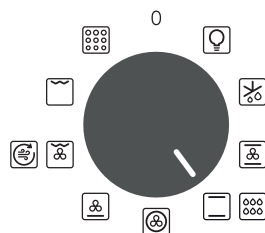
Scrieți aici numărul dvs. de serie pentru referință viitoare.



PE DISPOZITIV

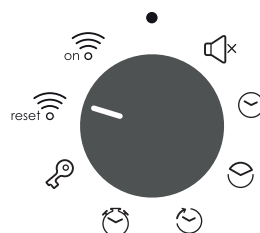
Pasul 5

- Rotiți butonul funcțiilor de gătit pe un program (Fără "lumină" sau "0").



Pasul 6

- Rotiți butonul de funcții în programul WI-FI RESET și așteptați 30 de secunde..



Pasul 7

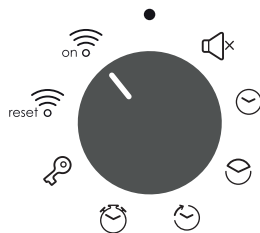
- Când LED-ul WiFi începe să clipească, puteți continua asocierea în 5 minute.



Modul de control la distanță

Pasul 1

- Rotiți butonul către programul WI-FI.



Pasul 2

- LED-ul WiFi se aprinde.



Prin prezenta, Candy Hoover Group Srl declară că echipamentul radio este în conformitate cu Directiva 2014/53/UE. Textul integral al declarației de conformitate UE este disponibil la următoarea adresă de internet: www.candy-group.com

Note generale privind curățarea

Ciclu de viață al aparatului poate fi prelungit printr-o curățare regulată. Așteptați ca cuptorul să se răcească înainte de a efectua operațiunile de curățare manuală. Nu utilizați niciodată detergenți abrazivi, bureți de sârmă sau obiecte ascuțite pentru curățare, pentru a nu afecta în mod iremediabil piesele emailate. Utilizați numai apă, săpun sau detergenți pe bază de înălbitor (amoniu).

PIESE DIN STICLĂ

Se recomandă să curățați fereastra din sticlă cu un prosop de bucătărie absorbent după fiecare utilizare a cuptorului. Pentru a îndepărta petele mai dificile, puteți utiliza un burete îmbibat în detergent, frecând bine și apoi clătind cu apă.

ETANȘAREA FERESTREI CUPTORULUI

Dacă este murdară, etanșarea poate fi curățată cu un burete ușor umed.

ACCESORII

Curățați accesoriile cu un burete umed, îmbibat în detergent înainte de a le clăti și usca: evitați utilizarea detergenților abrazivi.

TAVĂ

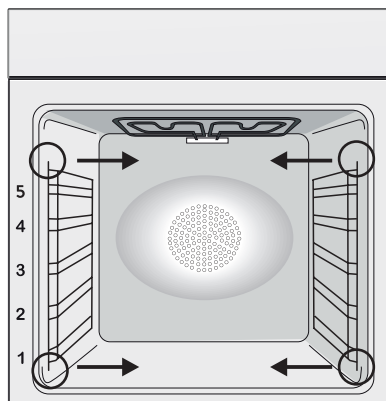
După utilizarea grillului, scoateți tava din cuptor. Turnați grăsimile fierbinți într-un recipient și spălați tava cu apă fierbinte, utilizând un burete și detergent lichid de vase.

Dacă rămân reziduuri de grăsime, scufundați tava în apă cu detergent. Alternativ, puteți spăla tava în mașina de spălat vase sau puteți utiliza un detergent din comerț pentru cuptoare. Nu puneți niciodată o tavă murdară înapoi în cuptor.

Întreținere

INSTRUCȚIUNI PENTRU ÎNALȚAREA ȘI CURĂȚAREA RACCURILOR LATRICE

1. Scoateți suporturile de sârmă trăgându-le în direcția săgeților (a se vedea mai jos)
2. Pentru a curăța suporturile de sârmă, fie le puneți în mașina de spălat vase, fie utilizați un burete umed, asigurându-vă că sunt apoi uscate.
3. După încheierea procesului de curățare, instalați suporturile de sârmă în ordine inversă.



SCHIMBAREA BECULUI

1. Decuplați cuptorul de la rețeaua de alimentare.
2. Desfaceți capacul din sticlă, desurubați becul și înlocuiți-l cu un bec nou de același tip.
3. După ce becul defect este înlocuit, montați la loc capacul din sticlă.

Acest prospect este o completare a manualului de utilizare furnizat împreună cu produsul. Acest produs conține una sau mai multe surse de lumină din clasa de eficiență energetică G (Lampă) / F (10 Led).

Piroliză

Cuptorul este dotat cu un sistem de curățare cu piroliză, care distruge reziduurile alimentare la temperaturi ridicate. Operația se efectuează automat cu ajutorul programatorului. Fumul rezultat este "curățat" prin trecerea sa printr-un sistem de piroliză, care pornește imediat ce începe prepararea.

Întrucât sistemul de piroliză necesită temperaturi foarte ridicate, ușa cuptorului este prevăzută cu o blocare de siguranță. Piroliza poate fi oprită în orice moment. Ușa nu poate fi deschisă până când nu se afișează mesajul aferent blocării de siguranță.

Notă: Dacă a fost montată o plită deasupra cuptorului, nu utilizați niciodată aragazuri pe gaz sau plite electrice în timp ce funcționează sistemul de piroliză, întrucât acest lucru va împiedica supraincălzirea plitei.

Sunt presetate DOUĂ CICLURI PIROLITICE:

– **ECO PYROCLEAN:** curăță un cuptor cu un grad de murdărie moderat. Funcționează pentru o perioadă de 90 de minute.

– **SUPER PYROCLEAN:** curăță un cuptor cu un grad de murdărie ridicat. Funcționează pentru o perioadă de 120 de minute.

• Nu utilizați niciodată produse de curățare disponibile în comerț pe un cuptor cu piroliză!

Notă: Efectuarea curățării pirolitice imediat după preparare vă permite să profitați de căldura reziduală, economisind astfel energie.

Înainte de rularea unui ciclu pirolitic

• Scoateți toate accesoriile din cuptor deoarece nu pot să tolereze temperaturile ridicate atinse în timpul ciclului de curățare pirolitic; scoateți în special grătarele, rafturile laterale și ghidajele telescopice.

La cuptoarele cu sondă pentru carne este necesar, înainte de a efectua ciclul de curățare, să închideți orificiul cu piulița furnizată.

• Îndepărtați toate scurgerile sau petele mari, deoarece ar dura prea mult pentru a le distruge.

• De asemenea, cantitățile excesiv de mari de grăsimi s-ar putea aprinde atunci când sunt supuse temperaturilor foarte ridicate ale ciclului pirolitic.

• Închideți ușa cuptorului.

• Scurgerile în exces trebuie îndepărtate înainte de curățare.

• Curățați ușa cuptorului.

• Îndepărtați reziduurile alimentare mari sau groșiere din interiorul cuptorului, folosind un burete umed. Nu utilizați detergenți.

• Demontați toate accesoriile și setul de rafturi gli-

sant (dacă există în dotare).

• Nu așezați prosoape de bucătărie.

Utilizarea ciclului pirolitic

• Rotiți selectorul de funcții în poziția .

• Pe afișaj apare mesajul "ECO" sau "SUP".

• Timpul presetat este de 90 de minute; acesta poate varia de la 90 de minute (modul Eco) la 120 de minute (modul Sup) prin intermediul programatorului (butonul de setare „+” sau „-”).

• În cazul în care cuptorul prezintă un nivel ridicat de murdărie, se recomandă să măriți timpul până la 120 de minute, iar dacă prezintă un nivel moderat de murdărie, reduceți durata ciclului de curățare la 90 de minute.

• Este posibil să se amâne timpul de pornire al ciclului Pyroclean prin modificarea orei de finalizare de la programator.

• După câteva minute, când cuptorul atinge o temperatură ridicată, ușa se blochează automat. Ciclul Pyroclean poate fi oprit în orice moment prin rotirea selectorului de funcții înapoi în poziția „0” (mesajul OFF va fi afișat timp de 3 secunde).

• Odată ce este terminat ciclul Pyroclean, piroliza se va opri automat.

• Pe afișaj apare mesajul "END" (finalizare), până când ușa este blocată, apoi „0--n”.

• Puteți roti selectorul de funcții înapoi în poziția „0”, dar dacă temperatura este încă ridicată, apare mesajul „0--n” care indică faptul că ușa este blocată.

Utilizarea ciclului pirolitic în cuptoarele cu comandă tactilă

• Rotiți selectorul de funcții în poziția de piroliză.

• Pe afișaj va apărea mesajul "ECO" sau "SUP".

• Timpul presetat este de 90 de minute, dar poate varia de la 90 de minute (modul Eco) la 120 de minute (modul Sup) folosind programatorul (tasta „+” sau „-”).

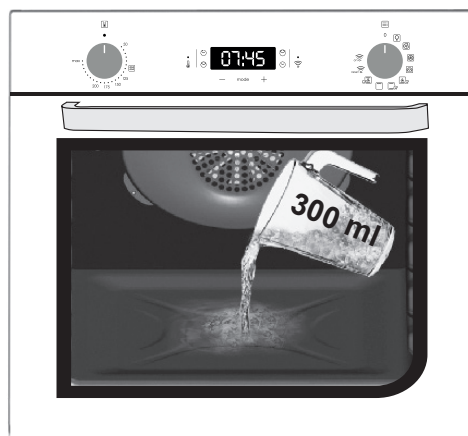
• În cazul în care cuptorul prezintă un nivel ridicat de murdărie, timpul ar trebui crescut până la 120 de minute, iar dacă prezintă un nivel redus de murdărie, reduceți durata ciclului de curățare la 90 de minute.

Funcția Aquactiva

Procedura Aquactiva folosește aburul pentru a ajuta la înlăturarea grăsimii și particulelor de mâncare rămase în cuptor.

1. Turnați 300 ml de apă în recipientul Aquactiva din partea de jos a cuptorului.
2. Setati funcția cuptorului la încălzitorul Static () sau Bottom ()
3. Setati temperatura pe pictograma Aquactiva 
4. Permiteți-i programului să ruleze 30 de minute.
5. După 30 de minute opriți programul și lăsați cuptorul să se răcească.
6. După ce aparatul s-a răcit, curățați suprafețele interioare ale cuptorului cu o cârpă.

Avertisment: Asigurați-vă că aparatul s-a răcit înainte de a-l atinge. Trebuie să fiți atenți la toate suprafețele fierbinți, deoarece există riscul de arsuri. Folosiți apă distilată sau potabilă.



Gestionarea deșeurilor și protecția mediului



Prezentul aparat este etichetat în conformitate cu Directiva europeană 2012/19/UE privind echipamentele electrice și electronice (DEEE). DEEE conțin atât substanțe poluante (care pot avea un efect negativ asupra mediului) cât și elemente de bază (care pot fi refolosite). Este important ca DEEE să fie supuse unor tratamente specifice pentru a îndepărta și elimina corect elementele poluante și pentru a recupera toate materialele. Persoanele pot juca un rol important în asigurarea faptului că DEEE nu devin problemă de mediu; este esențial să se respecte câteva norme de bază:

- DEEE nu trebuie tratate ca deșeuri menajere;
- DEEE trebuie duse în spații de colectare speciale, administrate de către consiliul local sau o companie înregistrată.

În numeroase țări, colectarea deșeurilor de la domiciliu poate fi disponibilă pentru DEEE mari. Atunci când cumpărați un aparat electrocasnic nou, cel vechi poate fi returnat vânzătorului care trebuie să îl accepte gratuit la schimb, în măsura în care acesta este de tip similar și are aceleași funcții cu aparatul cumpărat.

SALVAREA ȘI PROTEJAREA MEDIULUI ÎN-CONJURĂTOR

Acolo unde este posibil, evitați supraîncălzirea cuptorului și încercați întotdeauna să îl umpleți. Deschideți ușa cuptorului cât de rar posibil, deoarece căldura din cavitate se dispersează de fiecare dată când este deschisă. Pentru o economisire semnificativă de energie, opriți cuptorul cu aproximativ 5-10 minute înainte de încheierea ciclului de preparare planificat și folosiți căldura reziduală pe care cuptorul continuă să o genereze. Mențineți sistemele de etanșare curate și în stare bună pentru a evita dispersarea căldurii în afara cavității. Dacă aveți un abonament la curent cu tarif orar, programul „preparare întârziată” facilitează economisirea de energie, făcând ca procesul de preparare să înceapă în intervalul de timp cu tarif redus.

Curățarea și întreținerea cuptorului

PROBLEMĂ	CAUZĂ POSIBILĂ	SOLUȚIE
Cuptorul nu se încălzește	Ceasul nu este setat	Setați ceasul
Cuptorul nu se încălzește	O funcție de gătire și temperatura nu au fost setate	Asigurați-vă că setările necesare sunt corecte
Nicio reacție a interfeței cu utilizatorul tactil	Abur și condens pe panoul interfeței cu utilizatorul	Curățați cu o cârpă din microfibră panoul interfeței cu utilizatorul pentru a îndepărta stratul de condens

Obsah

164	Bezpečnostné pokyny
168	Všeobecné pokyny
170	Popis produktu
172	Opis displeja
174	Prevádzkové pokyny
175	Pripojiteľnosť
179	Všeobecné informácie o čistení
180	Pyrolýza
182	Nakladanie s odpadom a ochrana životného stredia
182	Riešenie problémov
247	Installation

Bezpečnostné pokyny

- Počas prípravy jedla sa vo vnútri rúry alebo na sklených dvierkach môže kondenzovať vlhkosť. Ide o normálny stav. Na potlačenie tohto efektu počkajte 10–15 minút po zapnutí napájania pred vložením jedla do vnútra rúry. V prípade vzniku kondenzácie, ak rúra dosiahne teplotu prípravy.
- Zeleninu varte v nádobe s pokrývkou namiesto otvorenej tácky.
- Vyvarujte sa ponechaniu jedla vnútri rúry po varení na viac ako 15–20 minút.
- VAROVANIE: prístupné diely sa môžu počas používania rúry zahriať. Malé deti musíte udržiavať v bezpečnej vzdialenosti.
- VAROVANIE:
- Pred akoukoľvek prácou alebo údržbou odpojte spotrebič od elektrickej siete.
- VAROVANIE: pred výmenou žiarovky sa uistite, že spotrebič je vypnutý, vyhnite sa tak úrazu elektrickým prúdom.
- VAROVANIE: aby sa predišlo akémukoľvek nebezpečenstvu spôsobenému náhodným resetovaním zariadenia s tepelným prerušovaním, spotrebič nesmie byť napájaný externým spínacím zariadením, napríklad časovačom, alebo byť pripojený k obvodu, ktorý a pravidelne zapína a vypína.
- Deti do 8 rokov musia byť v bezpečnej vzdialenosti od spotrebiča, ak nie sú pod neustálym dozorom.
- Deti sa nesmú hrať so spotrebičom. Spotrebič môžu používať osoby vo veku 8 a viac rokov a ľudia s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, bez skúseností a znalostí o výrobku, iba ak sú pod dozorom alebo ak sú poučení o obsluhu spotrebiča, bezpečným spôsobom s vedomím možných rizík.
- Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti, ktoré nie sú pod dozorom.
- Na čistenie skiel dvierok rúry nepoužívajte drsné alebo abrazívne

materiály alebo ostré kovové škrabky, pretože môžu poškriabať povrch a spôsobiť rozbitie skla.

- Pred vybratím pohyblivých častí musí byť rúra vypnutá.
- Po vyčistení ich opäť namontujte podľa pokynov.
- Používajte len sondu na mäso odporúčanú pre túto rúru.
- Na čistenie nepoužívajte čistič využívajúcu na čistenie paru ani prúd vody pod vysokým tlakom.
- Ak je vám rúra dodaná od výrobcu bez zástrčky: SPOTREBIČ NESMIETE PRIPOJIŤ KU ZDROJU NAPÁJANIA POMOCOÚ ZÁSTRČKY ALEBO ZÁSUVIEK, ALE MUSÍTE HO PRIPOJIŤ PRIAMO K NAPÁJACEJ SIETI. Pripojenie k zdroju energie môže vykonať iba odborník s príslušnou kvalifikáciou. Aby bola inštalácia v súlade s platnými bezpečnostnými predpismi, rúru môžete pripojiť len s umiestnením omnipolárneho ističa medzi spotrebičom a zdrojom energie so separáciou kontaktov v súlade s požiadavkami na prepäťovú kategóriu III. Omnipolárny istič musí zniesť maximálne pripojené zaťaženie a musí byť v súlade s platnými právnymi predpismi. Žltozelený uzemňovací kábel nesmie byť prerušený ističom. Omnipolárny istič použitý na pripojenie musí byť po inštalácii spotrebiča ľahko prístupný. Pripojenie k zdroju energie môže vykonať iba odborník s príslušnou kvalifikáciou s ohľadom na polaritu rúry a zdroj napájania. Odpojenie sa musí dosiahnuť začlenením spínača do pevného zapojenia v súlade s pravidlami zapojenia.
- Ak je vám rúra dodaná od výrobcu so zástrčkou: Zásuvka musí byť vhodná pre záťaž uvedenú na štítku a musí mať zapojený a funkčný uzemňovací kontakt. Uzemňovací vodič má žltozelenú farbu. Túto činnosť môže vykonávať iba odborník s vhodnou kvalifikáciou. V prípade nekompatibility medzi zásuvkou a zástrčkou spotrebiča požiadajte kvalifikovaného elektrikára, aby zásuvku vymenil za iný vhodný typ. Zástrčka a zásuvka musia zodpovedať platným normám krajiny inštalácie. Pripojenie k zdroju energie sa dá tiež vytvoriť umiestnením omnipolárneho ističa medzi spotrebič a zdroj energie, so separáciou kontaktov

v súlade s požiadavkami na prepäťovú kategóriu III, ktorý zne-
sie maximálne pripojené zaťaženie a ktorý je v súlade s platnými
právnymi predpismi. Žltozelený uzemňovací kábel nesmie byť
prerušený ističom. Zásuvka alebo omnipolárny istič použité na
pripojenie musia byť po inštalácii spotrebiča ľahko prístupné.
Odpojenie sa môže dosiahnuť sprístupnením zástrčky alebo
začlenením spínača do pevného zapojenia v súlade s pravidlami
zapojenia.

- Ak sa napájací kábel poškodí, musíte ho dať vymeniť za nový
alebo za špeciálny zväzok káblov dostupný od výrobcu alebo sa
obráťte na oddelenie zákazníckych služieb.
- Napájací kábel musí byť typu H05V2V2-F.
- Tento úkon smie vykonávať iba vhodne vyškolený odborník.
Uzemňovací vodič (žltozelený) musí byť približne o 10 mm dl-
hší ako ostatné vodiče. V prípade akýchkoľvek opráv sa obráťte
na oddelenie starostlivosti o zákazníkov a žiadajte originálne
náhradné diely.
- Nedodržanie vyššie uvedených pokynov bude znamenať
porušenie bezpečnosti spotrebiča a stratu platnosti záruky na
spotrebič.
- Všetky cudzie telesá a vyliaty materiál treba pred čistením od-
strániť.
- Ak v priebehu fázy prípravy jedla dôjde k výpadku elektrického
prúdu, môže to spôsobiť poruchu monitora. V takom prípade
kontaktujte zákaznícke služby.
- Spotrebič sa nesmie inštalovať za dekoratívne panely, pretože
by sa mohol prehrievať.
- Ak do vnútra vložíte rošt, uistite sa, že zarážka smeruje nahor
a je v zadnej časti vnútra rúry. Rošt musíte úplne zatlačiť do
vnútra rúry.
- Pri vkladaní roštu dávajte pozor, aby bol protišmykový okraj um-
iestnený v polohe vzadu a nahor.
- VAROVANIE: Steny rúry nepokrývajte hliníkovou fóliou ani jed-
norazovými ochrannými prostriedkami dostupnými v maloo-

bchodných predajniach. Pri vyložení rúry hliníkovou fóliou alebo akýmkoľvek iným ochranným materiálom hrozí pri priamom kontakte s horúcim smaltom roztavenie smaltu na vnútorných dieloch a strata jeho účinných vlastností.

- VAROVANIE: Nikdy neodstraňujte tesnenie dvierok rúry.
- UPOZORNENIE: Počas prípravy jedla alebo ak je rúra horúca, nenapĺňajte dno rúry vodou.
- Na prevádzku spotrebiča pri menovitých frekvenciách sa nevyžaduje žiadna dodatočná prevádzka/nastavenie.
- Rúra môže byť umiestnená v skrinke kuchynskej linky alebo pod pracovnou doskou. Pred pripevnením musíte v priestore rúry zabezpečiť dobré vetranie, aby ste umožnili správnu cirkuláciu čerstvého vzduchu potrebného na chladenie a ochranu vnútorných častí. Otvory uvedené na poslednej strane pripravte podľa typu úchytiak.
- S cieľom správneho používania rúry vám odporúčame, aby ste jedlo nekladli priamo na rošty, ale aby ste používali papier na pečenie a/alebo špeciálne nádoby.
- VAROVANIE: pred spustením cyklu automatického čistenia:
 - Vyčistite dvierka rúry;
 - Vlhkou špongiu odstraňte z vnútra rúry veľké alebo hrubé zvyšky jedla. Nepoužívajte čistiace prostriedky;
 - Odstraňte všetko príslušenstvo a súpravu posuvného regálu (ak je k dispozícii);
 - Nevkladajte utierky.
- V rúrach so sondou na mäso je potrebné pred začatím čistiacieho cyklu uzavrieť otvor pomocou dodanej matice. Ak sonda na mäso nie je použitá, otvor vždy uzavrite maticou.
- Počas pyrolytického čistenia sa môžu povrchy zohriať viac ako obvykle, deti preto musíte držať v bezpečnej vzdialenosti.
- Ak je nad rúrou umiestnená varná doska, nikdy ju nepoužívajte počas vykonávania pyrolýzy v rúre. Zabráňte tak prehriatiu varnej dosky.

Všeobecné pokyny

Ďakujeme vám, že ste sa rozhodli pre jeden z našich výrobkov. V záujme dosiahnutia čo najlepších výsledkov s rúrou si pozorne prečítajte tento návod a uschovajte ho pre budúce použitie. Pred inštaláciou rúry si poznamenajte sériové číslo, aby ste ho mohli poskytnúť zákaznickým službám, ak bude potrebná nejaká oprava. Po vybratí rúry z obalu skontrolujte, či nebola počas prepravy poškodená. Ak máte pochybnosti, rúru nepoužívajte a poraďte sa s kvalifikovaným technikom. Všetok obalový materiál (plastové vrecia, polystyrén, klince), uchovávajte mimo dosahu detí. Keď sa rúra zapne prvýkrát, môže sa vytvoriť silne zápachajúci dym, čo je spôsobené tým, že sa lepidlá na izolačných doskách okolo rúry zahrejú po prvýkrát. Je to úplne normálne a ak k tomu dôjde, je potrebné pred vložením jedla do rúry počkať, kým sa dym nerozptýli. Výrobca nenesie žiadnu zodpovednosť v prípadoch, keď sa nedodržiavajú pokyny uvedené v tomto dokumente.

POZNÁMKA: funkcie rúry, jej vlastnosti a príslušenstvo uvedené v tejto príručke sa budú líšiť v závislosti od modelu, ktorý ste si zakúpili.

Bezpečnostné údaje

Rúru používajte len na určený účel, ktorým je len príprava jedla z potravín; akékoľvek iné použitie, napríklad ako zdroj tepla, je považované za nesprávne, a teda nebezpečné. Výrobca nenesie zodpovednosť za žiadne škody spôsobené nevhodným, nesprávnym alebo neprimeraným používaním.

Použitie akéhokoľvek elektrického spotrebiča predpokladá dodržiavanie niektorých základných pravidiel:

- zástrčku nevyťahujte zo zásuvky ťahaním za napájací kábel;
 - nedotýkajte sa spotrebiča mokрыmi alebo vlhkými rukami alebo nohami;
 - všeobecne sa neodporúča použitie adaptérov, viacnásobných zásuviek a predlžovacích káblov;
- v prípade poruchy a/alebo chybného fungovania spotrebiča vypnite a nemanipulujte s ním.

Elektrische Sicherheit

ZABEZPEČTE, ABY ELEKTRICKÉ PŘÍPOJKY VYHOTOVIL ELEKTRIKÁR ALEBO KVALIFIKOVANÝ TECHNIK.

Napájací zdroj, ku ktorému je rúra pripojená, musí vyhovovať právnych predpisom platným v krajine inštalácie. Výrobca nenesie žiadnu zodpovednosť za prípadné škody spôsobené nedodržaním týchto pokynov. Rúra musí byť pripojená k elektrickej sieti s uzemnenou stenovou zásuvkou alebo s odpojovačom s niekoľkými pólmami, v závislosti od právnych predpisov platných v krajine inštalácie. Elektrické napájanie musí byť chránené vhodnými poistkami a použité káble musia mať priechy rez, ktoré zabezpečí správne napájanie rúry.

PRIPOJENIE

Rúra sa dodáva s napájacím káblom, ktorý by mal byť pripojený iba na zásobovanie elektrickou energiou s 220-240 VAC medzi fázami alebo medzi fázou a nulovým vodičom. Predtým, než je rúra pripojená k elektrickej sieti, je potrebné skontrolovať:

- napájacie napätie uvedené na merači;
- nastavenie odpojovača.

Uzemňovací vodič pripojený k uzemňovacej svorke rúry musí byť pripojený k uzemňovacej svorke napájacieho zdroja.

VAROVANIE:

Pred pripojením rúry k elektrickej sieti požiadajte kvalifikovaného elektrikára, aby skontroloval kontinuitu svorky uzemnenia elektrickej siete. Výrobca nenesie žiadnu zodpovednosť za nehody alebo iné problémy spôsobené zlyhaním pripojenia rúry k uzemňovacej svorke alebo uzemňovacou svorkou, ktorá má chybnú kontinuitu.

POZNÁMKA: keďže rúra môže vyžadovať údržbu, je vhodné mať ďalšiu elektrickú zásuvku, aby sa rúra mohla do nej pripojiť, ak sa odstráni z priestoru, v ktorom je nainštalovaná. Napájací kábel smie vymeniť len technický servisný personál alebo technik s ekvivalentnou kvalifikáciou.

Keď je rúra vypnutá, v okolí centrálneho hlavného vypínača môže byť slabé svetlo. Je to normálny stav. Ak ho chcete odstrániť, len zasuňte zásuvku obrátene alebo prehodte napájacie svorky.

Aanbevelingen

Po každom použití rúry pomôže minimálne čistenie udržať rúru dokonalo čistú.

Steny rúry nepokrývajte hliníkovou fóliou ani jednorazovými ochrannými prostriedkami dostupnými v maloobchodných predajniach. Pri nanesení hliníkovej fólie alebo akéhokoľvek iného ochranného materiálu hrozí pri priamom kontakte s horúcim smaltom roztavenie smaltu na vnútorných súčiastiach a strata jeho náležitých vlastností. Aby sa zabránilo nadmernému znečisteniu rúry a následkom toho silnému dymovému zápachu, odporúčame nepoužívať rúru pri veľmi vysokej teplote. Je lepšie predĺžiť dobu prípravy jedla a trochu znížiť teplotu. Okrem príslušenstva dodávaného s rúrou odporúčame používať iba riad a formy na pečenie odolné voči veľmi vysokým teplotám.

Inštalácia

Výrobcovia nie sú povinní vykonávať inštaláciu. Ak je potrebná asistencia výrobcu pri odstraňovaní porúch spôsobených nesprávnou inštaláciou, na túto asistenciu sa záruka nevzťahuje. Musia byť dodržané pokyny na inštaláciu pre odborne kvalifikované osoby. Nesprávna inštalácia môže spôsobiť ujmu osobám a zvieratám alebo škody na majetku. Výrobca nezodpovedá za takúto ujmu ani škody.

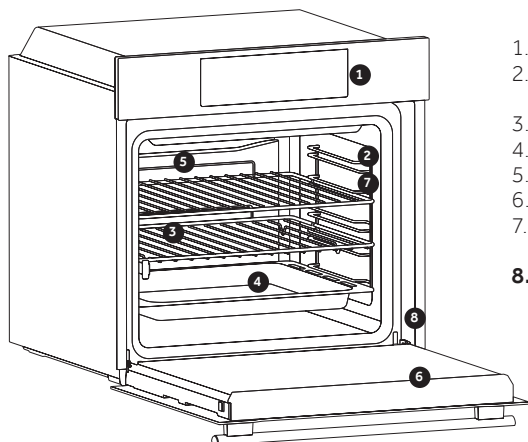
Rúra môže byť umiestnená len vysoko v stojane. Pred upevnením musíte zabezpečiť dobré vetranie v priestore rúry, aby ste umožnili správnu cirkuláciu čerstvého vzduchu potrebného na chladenie a ochranu vnútorných častí. Vyhotovte otvory uvedené na poslednej strane podľa typu montáže.

Prvé použitie

PREDČISTENIE

Pred prvým použitím rúry vyčistite. Vonkajšie plochy poutierajte vlhkou mäkkou handričkou. Umyte všetko príslušenstvo a poutierajte vnútro rúry roztokom teplej vody a tekutého čistiaceho prostriedku. Nastavte prázdnu rúru na maximálnu teplotu a nechajte ju zapnutú asi 1 hodinu, to odstráni všetok pretrvávajúci zápach novosti.

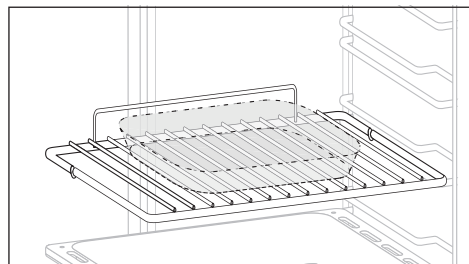
Popis produktu



1. Ovládací panel
2. Polohy políciek (bočná mriežka, ak je súčasťou balenia)
3. Mriežky
4. Plechy
5. Ventilátor (ak sa tam nachádza)
6. Dvierka rúry
7. Bočné mriežky (ak sa tam nachádzajú: len pre plochý vnútorný priestor rúry)
8. Sériové číslo

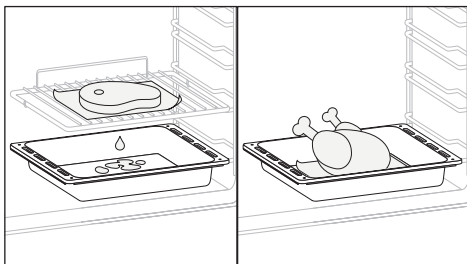
PRÍSLUŠENSTVO

3 Kovová mriežka



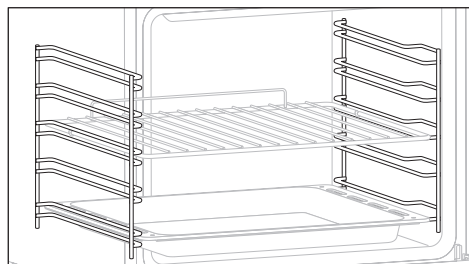
Drží plechy a podnosy na pečenie.

4 Odkvapkávací plech



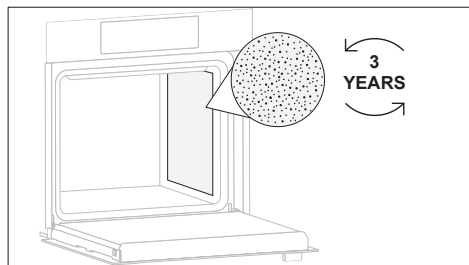
Zhromažďuje zvyšky, ktoré odkvapkávajú počas pečenia na mriežkach.

7 Bočné mriežky



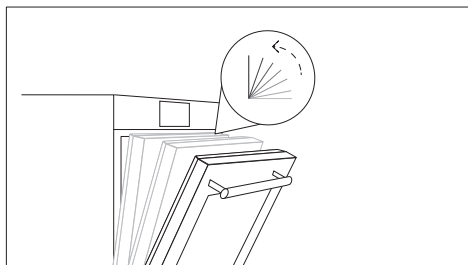
Nachádzajú sa na oboch stranách vnútorného priestoru rúry, držia kovové mriežky a odkvapkávacie plechy.

Katalytický panel (iba ak sa tam nachádza)



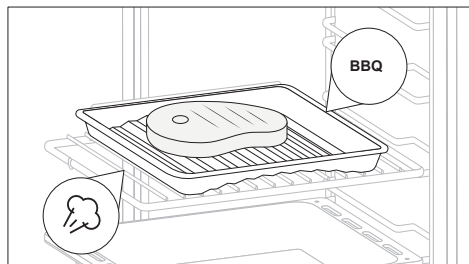
Špeciálne panely potiahnuté smaltom, vyrobené z mikroporéznej štruktúry na premenu tuku na plynné prvky, ktoré sa dajú ľahko odstrániť. Meňte po 3 rokoch používania (pri 2/3 cykloch pečenia za týždeň).

Mäkké zatvorenie (len ak sa tam nachádza)



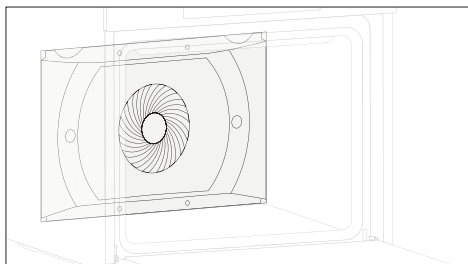
Závesy, ktoré zabezpečujú automatický mäkký a plynulý pohyb počas fázy zatvárania dvierok rúry.

Dvojtyp plech (iba ak sa tam nachádza)



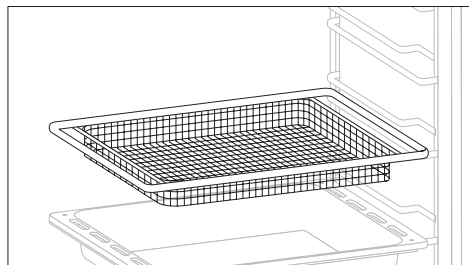
Tento diel príslušenstva vám umožní grilovať mäso úplne bez vytvárania dymu. Jednoduchou zmenou smeru plechu môžete pripravovať aj zeleninu alebo ryby, udržiavať ich jemné a šťavnaté bez pridania tukov, a to vďaka pôsobeniu pary.

Hlavný panel (iba ak sa tam nachádza)



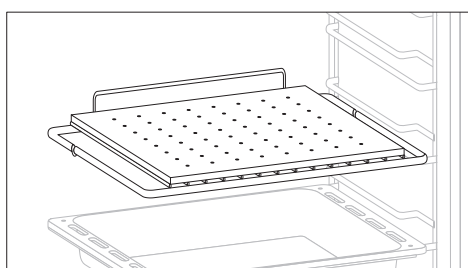
Vzduchový dopravník, ktorý zvyšuje cirkuláciu vzduchu vo vnútri rúry. To umožňuje zlepšený výkon pečenia, rovnomernejšie upečenie jedla pri všetkých teplotách, kratšie časy pečenia a rovnomernú distribúciu teploty vo vnútri rúry.

Fritovací kôš AirFry (iba ak sa tam nachádza)



Táto funkcia je ideálna na vyprážanie a v kombinácii s fritovacím košom AirFry zaisťuje rovnomerný a trojrozmerný prístup horúceho vzduchu k potravinám, čo zaisťuje chrumkavejší výsledok. Pod fritovací kôš vložte plech, aby do neho mohla odkvapkávať šťava/strúhanka.

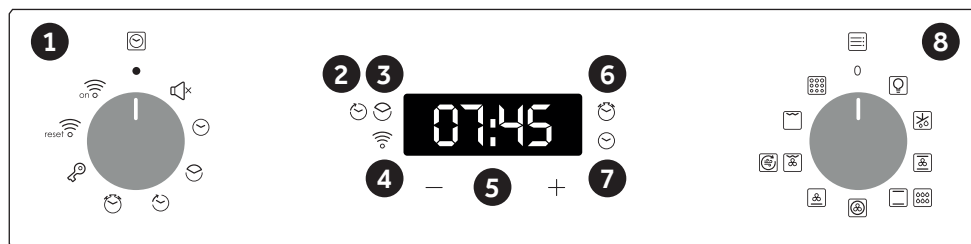
Pizza kameň (iba ak sa tam nachádza)



Vložte kameň na pečenie pizze do studenej rúry na stojan. Pred pečením pizze počkajte aspoň 30 minút, aby sa kameň zohrial. Pizzu ochutíte a položíte na kameň na pečenie pizze.

Pri správnom zahriatí pomáha pri pečení pizze podobne ako profesionálne rúry. Jeho predhriatie vytvára extrémne horúci povrch na pečenie pizze, vďaka čomu sa na pizzi vytvorí chrumkavá a hnedá kôrka.

Opis displeja



1. Ďalšie funkcie
2. Koniec varenia
3. Čas varenia
4. WiFi
5. Zobrazenie teploty alebo hodín
6. Minútovka
7. Nastavenie hodín
8. Gombík voliča funkcií

VÝSTRAHA!

Prvou operáciou po inštalácii alebo po výpadku prúdu je nastavenie denného času (ak na displeji

bliká 12:00 došlo k výpadku prúdu).

200° -> LED dióda teploty „o“ bliká, kým sa nedosiahne

zobrazená teplota.

HOT -> Po skončení programu, ak je rúra stále horúca, sa na displeji zobrazí „HOT“ striedavo s časom, aj keď sú gombíky v polohe OFF.

FUNCTION	AKO AKTIVOVAŤ	AKO DEAKTI-VOVAŤ	ČO TO ROBÍ	PREČO JE POTREBNÉ
SILENCE MODE 	Otočte ľavý prepínač funkcií do polohy "Režim ticha" Detská poisťka je aktívna, len keď svieti LED detskej poisťky a na displeji sa zobrazuje nápis "STOP"	Otočte volič funkcií do polohy OFF. " Indikácia STOP zmizne a LED detskej poisťky začne blikať."	Umožňuje vypnúť zvuk miniatúry.	Ak chcete vypnúť zvuk miniatúry
SET ČAS 	Otočte ľavý prepínač funkcií na pozíciu "Nastavenie času". Pomocou tlačidiel "+" alebo "-" nastavte čas	Otočte funkciu do polohy OFF.	Umožňuje nastaviť čas, ktorý sa objaví na na displeji	Nastavenie času Dôležité upozornenie: Nastavte čas, kedy ste prvýkrát nainštalovali rúru, alebo hneď po vyčistení (hodiny ukazujú pulzujúce 12.00)
VARENIE DOBA 	Otočte správny volič funkcií na funkciu pečenia Otočte ľavý prepínač funkcií na pozíciu "Doba pečenia" Nastavte čas varenia pomocou tlačidiel "+" a "-" Zobrazí sa osvetlenie Auto	Po uplynutí doby varenia sa rúra automaticky vypne a budík zazvoní na niekoľko sekúnd. Ak chcete funkcie varenia skoro zastaviť, otočte ovládač funkcií na OFF alebo nastavte čas na 00.00; otáčaním voliča funkcií na dobu trvania varenia a použitím tlačidiel "+" a "-"	Umožňuje prednastaviť čas potrebný na prípravu receptúry. Keď je nastavená doba varenia, otočte voličom funkcií na OFF pre návrat k aktuálnemu času. Ak chcete zobrazíť zvolený čas varenia, otočte ľavý prepínač funkcií na dobu trvania pečenia.	Na varenie požadovaných receptov.
KONIEC VARENIE 	Otočte správny volič funkcií na funkciu pečenia Otočte ľavý prepínač funkcií na pozíciu "Koniec varenia" Nastavte čas ukončenia varenia pomocou tlačidiel "+" a "-" Zobrazí sa osvetlenie Auto	Po uplynutí doby varenia sa rúra automaticky vypne. Ak chcete funkcie varenia prerušiť skôr, otočte ovládací prvok funkcií na OFF	Umožňuje prednastaviť požadovaný čas varenia. Keď je nastavená doba varenia, otočte voličom funkcií na OFF, aby ste sa vrátili k aktuálnemu času. Ak chcete zobrazíť zvolený čas varenia, otočte ľavý prepínač funkcií na Čas ukončenia prípravy POZNÁMKA: Funkcia Odložené varenie nie je k dispozícii pre nasledujúce režimy prípravy jedla: Gril s ventilátorom a Gril	Táto funkcia sa bežne používa s funkciou DOBA VARENIA Napríklad požadovaná strava musí variť 45 minút a chceme, aby bola pripravená na 12.30; v tomto prípade: na konci nastaveného času sa rúra automaticky vypne a zaznie alarm. Vyberte požadovanú funkciu pečenia. Dĺžku varenia nastavte na 45 minút ("-" "-"). Nastavte koniec varenia na 12:30 ("-" "-"). Varenie sa automaticky začne o 11:45 (12:30 minus 45 minút), na konci nastaveného času pečenia sa rúra automaticky vypne. UPOZORNENIE: nastavením iba času na varenie a nie doby trvania varenia sa rúra okamžite zapne a vypne na konci nastaveného času pečenia.
MINUTE MINDER 	Otočte ľavý prepínač funkcií do polohy Minute Minder. Nastavte čas varenia pomocou tlačidiel "+" a "-"	Nastavte čas na 00.00 otáčaním ľavého funkčného voliča do polohy Minute Minder a pomocou tlačidla "-"	Vypne zvukový signál na konci nastaveného času. Počas prevádzky sa na displeji zobrazí zostávajúci čas.	Nechajte rúru používať ako alarm, aj keď je rúra vypnutá.
DIEŤA BEZPEČNOSŤ LOCK 	Otočte ľavý prepínač funkcií do polohy Detský zámok. Stlačte tlačidlo "+" počas 7 sekúnd Detská poisťka je k dispozícii, keď sa na displeji zobrazí "STOP"	Otočte ľavý prepínač funkcií na funkciu Detský zámok a počas 7 sekúnd stlačte tlačidlo "+". Zobrazenie STOP zmizne.	Rúra nemožno použiť.	Táto funkcia je užitočná, ak sú deti v dome.

Prevádzkové pokyny

Symbol	T °C default	T °C range	Function
			LAMP : Zapne svetlo rúry.
	200	50 ÷ MAX	FRITOVACÍ KÔŠ AIRFRY : Táto funkcia je ideálna na vyprážanie a v kombinácii s fritovacím košom AirFry zaistuje rovnomerný a trojrozmerný prístup horúceho vzduchu k potravinám, čo zaistuje chrumkavejší výsledok. Pod fritovací kôš vložte plech, aby do neho mohla odkvapkávať šťava/strúhanka.
			ROZMRAZOVANIE : Keď je ovládač nastavený do tejto polohy. Ventilátor cirkuluje vzduch izbovej teploty okolo mrazeného jedla, takže sa rozmrazuje bez toho, aby sa zmenil alebo zmenil obsah bielkovín v potravinách.
	210	50 ÷ 280	*VIACÚROVNŔOVÉ : Túto metódu odporúčame použiť pre hydinu, pečivo, ryby a zeleninu. Teplo lepšie preniká do jedla a skracuje sa doba varenia aj predhrievania. Môžete variť rôzne jedlá súčasne s rovnakou prípravou alebo bez nej v jednej alebo viacerých polohách. Tento spôsob varenia poskytuje rovnomerné rozloženie tepla a pachy sa nezmiešajú. Pri súčasnom varení jedla si nechajte približne desať minút navyše.
	180	50 ÷ 280	
	220	50 ÷ 280	* KONVENČNÉ : Používajú sa horné aj spodné vykurovacie telesá. Predhrievajte rúru asi desať minút. Táto metóda je ideálna pre všetky tradičné praženie a pečenie. Na zachytenie červeného mäsa, pečeného mäsa, jahňacieho stehna, diviny, chleba, jedla zabalené vo fólii (papillotes), lístkového pečiva. Umiestnite jedlo a jeho riad na policu v strednej polohe.
	210	50 ÷ 230	VENTILÁTOR SPODNÉHO OHRIEVANIA : Spodné vykurovacie teleso sa používa s ventilátorom, ktorý cirkuluje vzduch vo vnútri rúry. Táto metóda je ideálna pre šťavnaté ovocné koláče, torty, quiche a paštety. Zabraňuje vysychaniu potravín a podporuje kysnutie koláčov, chlebového cesta a iných spodných varených jedál. Umiestnite policu do spodnej polohy.
	220	50 ÷ 220	GRILOVÝ VENTILÁTOR : používajte turbo gril so zatvorenými dvierkami. Horné vykurovacie teleso sa používa s ventilátorom, ktorý cirkuluje vzduch vo vnútri rúry. Predhriatie je potrebné pre červené mäso, ale nie pre biele mäso. Ideálne na varenie hrubých jedál, celých kusov, ako je pečené bravčové mäso, hydina atď. Potraviny, ktoré chcete grilovať, položte priamo na rošt, do strednej úrovne. Posuňte odkvapkávaciu misku pod policu, aby ste zachytili šťavu. Uistite sa, že jedlo nie je príliš blízko grilu. V polovici varenia jedlo otočte.
	210	50 ÷ MAX	KONVENCIA VENTILÁTOR + PARA : Ak zvolíte túto funkciu, dolné a horné ohrievacie teleso spolupracujú s ventilátorom pre rovnomerné varenie na všetkých úrovniach. Do dutiny je potrebné pridať 150 ml vody a otáčať gombíkom na túto funkciu. Tento spôsob varenia zvyšuje jemnosť a chuť každého jedla, najmä pečeného a červeného mäsa.
	220	50 ÷ MAX	* KONVENČNÉ PARA : Horné aj spodné ohrievacie telesá sa zapnú pomocou vody vo vnútri dutiny na vytvorenie pary. Do dutiny je potrebné pridať 150 ml vody a otáčaním gombíka dosiahnuť tento homogénny výkon varenia.
	180	50 ÷ MAX	SPODNÝ OHREV VENTILÁTOR PARA : Spodné ohrievacie teleso sa používa s ventilátorom, ktorý cirkuluje vzduch vo vnútri rúry. Na vytvorenie pary je potrebné pridať 150 ml vody do dutiny a otočiť gombík na túto funkciu. Možnosť pary spolu so spodným ohrevom a ventilátorom zaistuje dokonalé kysnutie a uvarenie chleba.

Záleží od modelu rúry.

** Používajte pri zatvorených dvierkach.

* Testované v súlade s EN 60350-1 na účely a vyhlásenia o spotrebe energie a energetickej triedy

Symbol	T °C default	T °C range	Function
	L3	L1 ÷ L5	**GRIL: používajte gril so zatvorenými dvierkami. Horné vyhrevné teleso sa používa samostatne a môžete si nastaviť teplotu. Na rozpálenie prvkov je potrebné päťminútové predhriatie. Úspech je zaručený pri grile, kebaboch a gratinovaných jedlách. Biele mäso by malo byť umiestnené v dostatočnej vzdialenosti od grilu; varenie čas je dlhší, ale mäso bude chutnejšie. Červené mäso a rybie filé môžete položiť na policu s odkvapkavacou miskou pod ňou.
	230	50 ÷ MAX	FUNKCIJA ZA PEČENJE PICE : Kod ove funkcije vreo vazduh cirkuliše u rerni kako bi se obezbedio savršen rezultat kod jela kao što su pica ili pita bez kora.
	160	50 ÷ MAX	INTELIGENTNÝ ZÁSOBNÍK S PAROU : Príslušenstvo umožňuje správnu cirkuláciu vlhkosti generovanej pri varení, udržiava vysokú vlhkosť potravín a otvory uľahčujú cirkuláciu tepla a pary. Ideálny na varenie zeleniny, rýb a pod. v pare. Vložte príslušenstvo do 35 mm zásobníka na konkávnej strane a vlejte vodu do zásobníka. Počas pyrolytického cyklu vyberte príslušenstvo.
	230	50 ÷ MAX	INTELIGENTNÝ ZÁSOBNÍK BBQ : Ideálne na grilovanie pri vysokej teplote (220°), príslušenstvo umožňuje dokonalý výsledok grilovania s malým množstvom dymu vďaka odtokaniu tukov na dne zásobníka. Vložte príslušenstvo do 35 mm zásobníka na konvexnej strane a vložte vodu do zásobníka. Počas pyrolytického cyklu vyberte príslušenstvo.
	ECO	ECO ÷ SUPER	PYROLYSIS
			WIFI ON (ZAP): Rúra umožňuje wifi pripojenie.
			WIFI RESET: Umožňuje reštartovanie wifi pripojenia.

Záleží od modelu rúry.

**** Používajte pri zatvorených dvierkach.**

* Testované v súlade s EN 60350-1 na účely a vyhlásenia o spotrebe energie a energetickej triedy

Pripojiteľnosť

BEZDRÔTOVÉ PARAMETRE

Technológia	Wi-Fi	Bluetooth
Štandard	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Frekvenčné pásmo (pásma) [MHz]	2401+2483	2402+2480
Maximálny výkon [mW]	100	10

INFORMÁCIE O PRODUKTE PRE SIEŤOVÉ ZARIADENIA

- Spotreba energie produktu v pohotovostnom režime v sieti, ak sú pripojené všetky káblové sieťové porty a ak sú aktivované všetky porty bezdrôtovej siete: 2,0 W

Ako aktivovať port bezdrôtovej siete:

- Ak LED WiFi bliká, znamená to, že modul WiFi je zapnutý.
- Ak je spotrebič už zaregistrovaný: gombíkom zapnete WiFi.
- Ak nie je zaregistrovaný: dodržte pokyny na registráciu.

Ako deaktivovať port bezdrôtovej siete:

- Ak je kontrolka LED Wi-Fi vypnutá, znamená to, že modul WiFi je vypnutý.
- Ak je rúra zaregistrovaná: otočte gombíkom, aby ste zresetovali WiFi a potom do polohy vypnuté do 30 sekúnd.
- Ak rúra nie je zaregistrovaná, WiFi je vypnuté.

Registrácia rúry do aplikácie

NA SMARTFÓNE

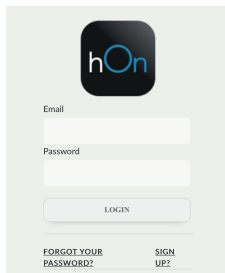
Krok 1

- Stiahnite si aplikáciu hOn.



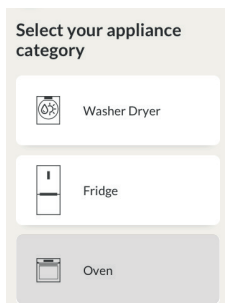
Krok 2

- Prihláste sa alebo sa zaregistrujte.



Krok 3

- Pridajte nový spotrebič

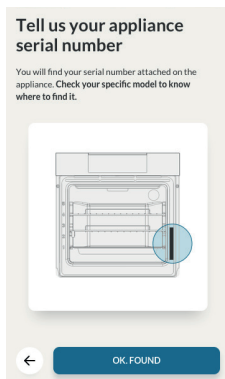


Krok 4

- Naskenujte QR kód alebo zadajte sériové číslo.



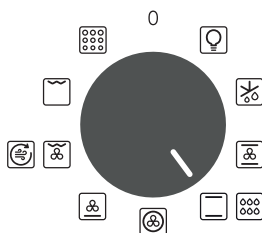
Sem si zapíšte svoje sériové číslo pre použitie v budúcnosti.



NA SPOTREBIČI

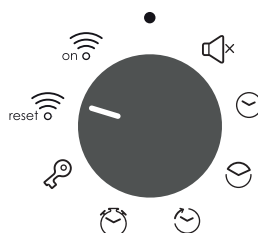
Krok 5

- Otočte gombíkom funkcie prípravy jedla na program (Nie poloha "osvetlenie" alebo "0").



Krok 6

- Otočte gombíkom funkcií na program WI-FI RESET a počkajte 30 sekúnd.



Krok 7

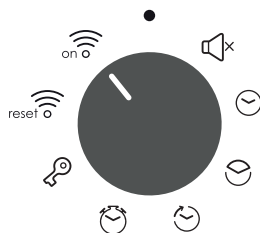
- Keď začne LED Wi-Fi blikať, do 5 minút môžete pokračovať s párovaním.



Režim dial'kového ovládania

Krok 1

- Otočte gombíkom na program WI-FI.



Krok 2

- Zapne sa LED WiFi.



Všeobecné informácie o čistení

Životný cyklus spotrebiča možno rozšíriť prostredníctvom pravidelného čistenia. Pred vykonávaním úkonov manuálneho čistenia počkajte, kým rúra nevychladne. Nikdy nepoužívajte na čistenie abrazívne čistiace prostriedky, drôtenky alebo ostré predmety, aby ste nenapraviteľne nepoškodili smaltované časti. Používajte len vodu, mydlo alebo čistiace prostriedky na báze bielidla (amoniak).

SKLENENÉ DIELY

Odporúča sa vyčistiť sklenené okno absorpčnou kuchynskou utierkou po každom použití rúry. Ak chcete odstrániť odolnejšie škvry, môžete použiť špongiu nasiaknutú pracím prostriedkom, dobre vyžmýkať a potom opláchnuť vodou.

TESNENIE OKNA RÚRY

Ak je znečistené, tesnenie môžete vyčistiť mierne vlhkou špongiou.

PRÍSLUŠENSTVO

Pred opláchnutím a vysušením vyčistite príslušenstvo vlhkou mydlovou špongiou: nepoužívať abrazívne čistiace prostriedky.

ODKVAPKÁVACÍ PLECH

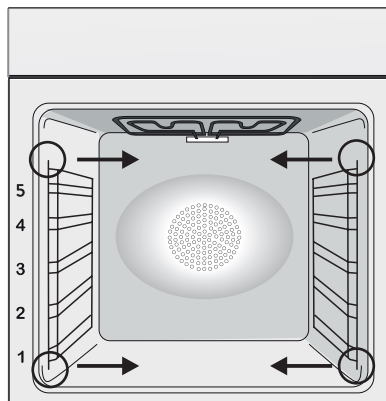
Po použití grilu vyberte plech z rúry. Horúci tuk vylejte do nádoby a plech umyte horúcou vodou, hubkou a prípravkom na umývanie riadu.

Ak neviete umyť masť, ponorte plech do vody s čistiacim prípravkom. Plech môžete umývať aj v umývačke riadu alebo použiť čistič na rúry. Špinavý plech nikdy nedávajte späť do rúry.

Údržba

DEMONTÁŽ A ČISTENIE BOČNÝCH ROŠTOV

- 1- Vyberte drôtené rošty vytiahnutím v smere šípok (pozrite nižšie).
- 2- Ak potrebujete vyčistiť drôtené rošty, vložte ich do umývačky riadu alebo použite mokrá špongiu a potom ich nechajte vyschnúť.
- 3- Drôtené rošty po vyčistení vráťte na svoje miesto v opačnom poradí úkonov.



ZMENA ŽIAROVKY

1. Odpojte rúru od elektrickej siete.
2. Uvoľnite sklenený kryt, odskrutkujte žiarovku a vymeňte ju novou žiarovkou rovnakého typu.
3. Po výmene chýbnej žiarovky vymeňte sklenený kryt.

Tento výrobok obsahuje jeden alebo dva svetelné zdroje triedy energetickej účinnosti G (žiarovka)/F (10 Led).

Pyrolýza

Rúra je vybavená systémom čistenia pyrolýzou, ktorý zničí zvyšky potravín pri vysokej teplote. Operácia sa vykoná automaticky pomocou programátora. Výsledné výpary sú "čisté" tým, že prechádzajú pyrolýzou, ktorá sa začína hneď, ako začne varenie. Keďže Pyrolyser vyžaduje veľmi vysoké teploty, dverka rúry sú vybavené bezpečnostnou zámkou. Pyrolýzer môže byť kedykoľvek zastavený. Dvere sa nedajú otvoriť, kým sa nezobrazí bezpečnostný zámok.

POZNÁMKA: Ak je nad rúrou namontovaná varná doska, nikdy nepoužívajte plynové horáky alebo elektrické varné dosky počas prevádzky Pyrolyseru, čo zabráni prehriatiu varnej dosky.

DRUHÝ PYROLYTICKÝ CYKLUS sú prednastavené:

ECO PYROCLEAN: Vyčistí mierne zafarbenú rúru. Pracuje po dobu 90 minút.

SUPER PYROCLEAN: Vyčistí silne zafarbenú rúru. Pracuje po dobu 120 minút.

Nikdy nepoužívajte komerčne dostupné čistiace prostriedky na Pyrolytickej rúre!

Tip: Vykonanie pyrolytického čistenia ihneď po varení vám umožní využiť zvyškové teplo, čím šetrí energiu.

Pred vykonaním pyrolytického cyklu:

- Vytiahnite všetky príslušenstvo z rúry, pretože nie sú schopné tolerovať vysoké teploty používané počas pyrolytického cyklu čistenia; najmä odstraňovanie mriežok, bočných regálov a teleskopických vodiacich prvkov (pozri kapitolu ODSTRÁNĎOVANIE GRIDOV A BOČNÝCH VLOŽKOV). V rúrach s mäsovou sondou je nutné pred vykonaním čistenia zavrieť otvor pomocou dodanej matice.

- Odstráňte veľké rozliatia alebo škrvrny, pretože by to trvalo príliš dlho, aby ich zničili. Tiež nadmerné množstvo tuku by sa mohlo vznietiť, ak sa vystaví veľmi vysokým teplotám pyrolytického cyklu.

- Zatvorte dverka rúry.

- Pred čistením treba odstrániť nadmerné rozliatie.

- Vyčistite dverka rúry;

- Odstráňte veľké alebo hrubé zvyšky potravín z vnútornej časti rúry vlhkou špongiou.

Nepoužívajte čistiace prostriedky;

- Odstráňte všetky príslušenstvo a súpravu posuvných stojanov (ak sú k dispozícii);
- Neumývajte utierky.

Použitie pyrolitického cyklu:

1 - Otočte volič funkcií do polohy . Na displeji sa zobrazí nápis "ECO" alebo "SUP". Prednastavený čas je 90 minút, toto sa môže meniť od 90 minút (režim Eco) do 120 min (režim Sup) pomocou programátora (tlačidlo nastavenia "+" alebo "-"). Ak je rúra veľmi znečistená, odporúča sa zvýšiť čas na 120 min, ak je rúra mierne znečistená, znížte čas čistenia na 90 minút.

2. Je možné odložiť čas štartu pyrocleanového cyklu zmenou času END pomocou programátora.

Po troch minútach, keď rúra dosiahne vysokú teplotu, sa dverka automaticky zablokujú. Pyroclean cyklus možno kedykoľvek zastaviť otočením voliča funkcií späť na hodnotu "0" (na 3 sekundy sa zobrazí slovo OFF).

4 - Po dokončení pyrocleanového cyklu sa pyrolýza automaticky vypne. Na displeji sa zobrazí nápis "END", až kým nie sú zablokované dvere, potom "0 - n".

5- Volič funkcií môžete otočiť späť na hodnotu "0", ale ak je teplota stále vysoká, objaví sa hlásenie "0 - n", že dvere sú zablokované.

Použitie pyrolytického cyklu v rúrach s dotykovým ovládaním:

1 - Otočte volič funkcií do polohy pyrolýsy. Na displeji sa zobrazí buď "ECO" alebo "SUP"

2- Prednastavený čas je 90 minút, ale môže sa meniť od 90 min. (Režim Eco) na 120 min. (Režim Sup) pomocou programátora (tlačidlo "+" alebo "-"). Ak je rúra veľmi znečistená, čas by sa mal zvýšiť na 120 minút, zatiaľ čo ak je rúra len mierne zašpinená, skráťte čistiaci cyklus na 90 minút.

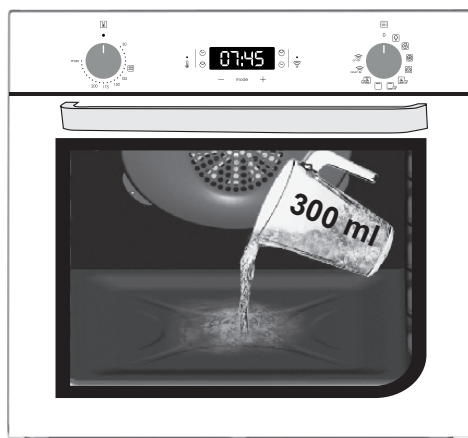
Funkcija Aquactiva

Postupak Aquactiva koristi paru kako bi otklonio preostalu mast i ostatke hrane iz rerne.

1. Sipajte 300 ml vode u spremnik Aquactiva u dnu rerne.
2. Podesite funkciju rerne na statični () ili donji (). grejač.
3. Podesite temperaturu na ikonicu Aquactiva  .
4. Ostavite program da radi 30 minuta.
5. Nako 30 minuta isključite program i ostavite rernu da se ohladi.
6. Kada se uređaj ohladi, očistite unutrašnje površine rerne krpom.

Upozorenje: Proverite da li se uređaj ohladio pre nego što ga dodirnete.

Budite pažljivi sa svim vrelim površinama jer mogu da izazovu opekotine. Koristite destilovanu vodu ili vodu za piće.



Nakladanie s odpadom a ochrana životného stredia



Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2012/19/EU týkajúcou sa elektrických a elektronických zariadení (OEEZ). OEEZ sa zaoberá znečisťujúcimi látkami (ktoré môžu mať negatívny vplyv na životné prostredie) a základnými prvkami (ktoré sa môžu znovu použiť). Je dôležité, aby OEEZ podstúpili osobitné úpravy na správne odstránenie a likvidáciu znečisťujúcich látok a obnovu všetkých materiálov. Jednotlivci môžu zohrať dôležitú úlohu v tom, aby sa OEEZ nestali environmentálnym problémom; je dôležité dodržiavať niekoľko základných pravidiel:

- OEEZ sa nesmie nakladať ako s domovým odpadom;

- OEEZ sa musia odvážať do vyhradených zberných oblastí spravovaných mestskou radou alebo registrovanou spoločnosťou.

V mnohých krajinách môžu byť k dispozícii pre veľké OEEZ strediská zberu domového odpadu. Keď si kúpite nový spotrebič, starý spo-

trebič sa môže vrátiť dodávateľovi, ktorý ho musí prijať bezplatne ako jednorazovú záležitosť, pokiaľ je spotrebič ekvivalentného typu a má rovnaké funkcie ako zakúpený spotrebič.

ÚSPORA ENERGIE S OHĽADOM NA ŽIVOTNÉ PROSTREDIE

Pokiaľ je to možné, rúru nepredhrievajte a vždy sa ju pokúšajte naplniť. Dvierka rúry otvárajte len v nevyhnutných prípadoch, pretože pri každom otvorení zvnútra uniká teplo. Veľké množstvo energie ušetríte, ak rúru vypnete 5 až 10 minút pred uplynutím plánovaného času na prípravu jedla a na dokončenie varenia využijete zostatkové teplo, ktoré rúra naďalej generuje. Tesnenia uchováajte čisté a neporušené, aby z rúry neunikalo teplo. Ak máte uzavretú zmluvu na dodávku elektrickej energie s hodinovou tarifou, program „odloženého varenia“ zjednodušuje úsporu energie tým, že začiatok procesu prípravy jedla odloží na časové obdobie s výhodnejšou tarifou.

Riešenie problémov

Problém	Možné príčiny	Riešenie
Rúra sa neohrieva	Nie sú nastavené hodiny	Nastavte presný čas na hodinách
Rúra sa neohrieva	Je aktívna detská poistka	Vypnite detskú poistku
Rúra sa neohrieva	Nebola nastavená funkcia pečenia a teplota	Uistite sa o správnosti nastavení

Tartalom

184	Biztonsági javaslatok
189	Általános utasítások
191	Termékleírás
193	A sütő használata
195	Sütési módok
196	Kapcsolódás
200	Általános tisztítási tudnivalók
201	Pirolízis
203	Hulladékkezelés és környezetvédelem
203	Hibaelhárítás
247	Telepítés

Biztonsági javaslatok

- Sütés közben a pára lecsapódhat a sütő belsejében vagy az ajtó üvegén. Ez normális jelenség. Kevésbé fordul elő, ha a bekapcsolás után vár 10-15 percet, mielőtt ételt tenne a sütőbe. Amikor a sütő eléri a sütési hőmérsékletet, a páralecsapódás mindig eltűnik.
- A zöldségeket fedeles edényben süssé nyitott tepsí helyett.
- Ne hagyja az ételt a sütőben, miután több mint 15/20 percig sütötte.
- FIGYELMZTETÉS: a készülék és annak hozzáférhető részei használat közben felforrósodnak. Vigyázzon, hogy meg ne érintse a forró alkatrészeket.
- FIGYELMEZTETÉS: • Bármilyen munkálat vagy karbantartás végrehajtása előtt válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
- FIGYELMEZTETÉS: az áramütés elkerülése érdekében az égő cseréje előtt kapcsolja ki a készüléket.
- FIGYELMEZTETÉS: a hőkapcsoló véletlen visszaállításából adódó veszélyek elkerülése érdekében a készüléket tilos külső kapcsolóeszköztől, például időzítőtől, illetve gyakran be- és kikapcsolt áramkörökről működtetni.
- 8 éven aluli gyermekek kizárólag folyamatos felügyelet mellett tartózkodhatnak a készülék közelében.
- Gyermekek ne játsszanak a készülékkel. A 8 éven aluli gyermekek, valamint a korlátozott fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező, illetve a termék használatát nem ismerő, abban nem jártas személyek kizárólag felügyelet mellett, vagy a készülék megfelelő használatának bemutatása után, a lehetséges veszélyek ismeretében használhatják a terméket.
- Gyermekek felügyelet nélkül nem tiszthatják a terméket, illetve nem végezhetnek karbantartást.
- Ne tisztítsa a sütő üvegtajtát durva felületű vagy súroló hatású

anyagokkal, illetve éles fémtárgyakkal, mert azok felsérthetik az üveg felületét vagy meg is repeszthetik azt.

- A kivehető részek eltávolítása előtt kapcsolja ki a sütőt, majd a tisztítást követően az utasítások szerint helyezze vissza azokat.
- Kizárólag az ehhez a sütőtípushoz ajánlott maghőmérőt használja.
- Tisztítási műveletekhez ne használjon gőzborotvát vagy nagy-nyomású permetezőt.

- HA A SÜTŐT A GYÁRTÓ DUGASZ NÉLKÜL BIZTOSÍTJA:

A KÉSZÜLÉKET NEM SZABAD AZ ÁRAMFORRÁSHOZ DUGÓVAL VAGY ALJZATTAL CSATLAKOZTATNI, HANEM KÖZVETLENÜL A TÁPHÁLÓZATHOZ KELL CSATLAKOZTATNI. Az áramforráshoz való csatlakozást megfelelően képzett szakembernek kell végeznie. Annak érdekében, hogy a berendezés megfeleljen a hatályos biztonsági jogszabályoknak, a sütőt csak úgy szabad csatlakoztatni, hogy a készülék és az áramforrás között egy, a III. túlfeszültség-kategóriára vonatkozó követelményeknek megfelelő többpólusú megszakító legyen elhelyezve. A többpólusú megszakító legyen képes elviselni a legnagyobb csatlakoztatott terhelést, és feleljen meg a hatályos jogszabályoknak. A sárga-zöld földelőkábel a megszakítónak nem szabad megszakítania. A csatlakoztatáshoz használt többpólusú megszakítónak könnyen hozzáférhető helyen kell lennie, amikor a készüléket beépítik.

Az áramforráshoz való csatlakozást megfelelően képzett szakembernek kell végeznie, figyelembe véve a sütő és az áramforrás polaritását.

A szétkapcsolást úgy kell elérni, hogy a rögzített vezetékekbe be kell építeni egy kapcsolót a huzalozási szabályoknak megfelelően,

- HA A SÜTŐ A GYÁRTÓ ÁLTAL BIZTOSÍTOTT DUGÓVAL VAN ELLÁTVA:

Az aljzatnak meg kell felelnie a címkén jelzett terhelésnek, csatlakoztatott földelő érintkezővel kell rendelkeznie és üzemelnie kell. A védőföldelés vezetéke sárga-zöld színű. Ezt a műveletet csak megfelelően képzett szakembernek kell végrehajtania. Ha az aljzat és a készüléken lévő dugó nem kompatibilis egymással, szakképzett villanszerelőtől kérje a cserét a megfelelő másik típusra. Mind a dugasznak, mind az aljzatnak meg kell felelnie az adott országban érvényes telepítési előírásoknak. Az áramforráshoz történő csatlakoztatást egy többpólusú megszakító beszerelésével is meg lehet valósítani a készülék és az áramforrás között, melynek érintkezői közötti távolság a III. kategória túlfeszültségi követelményeit teljesíti, továbbá képes elviselni a legnagyobb csatlakoztatott terhelést, és megfelel a hatályos jogszabályoknak. A sárga-zöld földelőkábel a megszakítónak nem szabad megszakítania. A csatlakoztatáshoz használt aljzatnak vagy kétsarkú megszakítónak a készülék telepítésekor könnyen hozzáférhető helyen kell lennie. A tápellátás megszakíthatóságáról vagy úgy kell gondoskodni, hogy a dugaszolóaljzat hozzáférhető helyen van, vagy a fix vezetékezésbe a villanszerelési szabályok betartásával be kell kötni egy kapcsolót.

- Ha a tápkábel megsérül, egy másik kábelre vagy speciális kábelkötegre kell cserélni, amely a gyártótól vagy az ügyfélszolgálaton keresztül szerezhető be.
- A tápkábel típusa H05V2V2-F. A bekötési műveletet csak szakember végezheti el. A (sárga-zöld) védőföldelésnek 10 mm-rel hosszabbnak kell lennie a hálózati kábelnél. A javításokhoz kizárólag az ügyfélszolgálatunkat vegye igénybe, és csak az eredeti pótalkatrészeket kérje.
- A fenti utasítások be nem tartása esetén a készülék használata veszélyessé válhat és a garancia érvényét veszítheti.
- Tisztítás előtt az esetlegesen kiömlött többlet anyagot el kell

távolítani.

- Ha sütés közben történik áramkimaradás, akkor a monitor meghibásodhat. Ebben az esetben forduljon az ügyfélszolgálathoz.
- A túlmelegedés veszélye miatt tilos a készüléket díszajtó mögé telepíteni.
- A rács behelyezésekor ügyelni kell, hogy annak ütközője felfelé és a sütőtér belseje felé nézzen.
- A rácsot teljesen be kell tolni a sütőtérbe.
- A sütőrács behelyezésekor ügyeljen arra, hogy a csúszásgátló szél hátra- és felfelé nézzen.
- FIGYELMEZTETÉS: Ne helyezze a sütőt boltban kapható alumíniumfóliával vagy egyszer használatos védőeszközökkel borított falelé. Ha alumíniumfólia vagy más védőeszköz közvetlenül érintkezik a sütő forró lakkozásával, akkor a belső lakkozás megolvadhat vagy megsérülhet.
- FIGYELMEZTETÉS: Soha ne távolítsa el a sütőajtó tömítését.
- FIGYELEM: Sütés közben, ill. amikor forró a sütő, ne töltsen újra a sütőtér alját vízzel.
- Ahhoz, hogy a készülék a névleges frekvencián működjön, nincs szükség további intézkedésre/beállításra.
- A sütő beépíthető a bútorba magasan vagy munkafelület alá. Rögzítés előtt bizonyosodjon meg arról, hogy a sütőtér jó szellőzésben részesül, és így friss levegő juthat a belső alkatrészek lehűtéséhez és védelméhez. A beépíthetőség típusától függően biztosítsa az utolsó oldalon meghatározott megfelelő nyílásokat a készülék számára.
- A sütő helyes használata érdekében tanácsos az ételeket nem közvetlenül a rácsokra és tepsikre tenni, hanem inkább sütőpapírra és/vagy különleges tárolóedényekbe."
- FIGYELMEZTETÉS: az automatikus tisztítási ciklus elindítása előtt:

- Tisztítsa meg a sütő ajtaját;
- Távolítsa el a nagy vagy durva ételmaradékokat a sütő belsejéből egy nedves szivaccsal. Ne használjon mosószereket;
- Távolítsa el az összes tartozékot és a csúszó állványkészletet (ha van);
- Ne helyezzen konyharuhát.
- Hússzondával rendelkező sütőknél a tisztítási ciklus megkezdése előtt zárja le a lyukat a mellékelt anyával. Mindig zárja le a lyukat az anyával, ha nem használja a hússzondát.
- A pirolitikus tisztítás során a felületek a szokásosnál jobban felmelegedhetnek, ezért a gyerekeket biztonságos távolságban kell tartani.
- Ha a sütő fölé főzőlapot szereltek fel, soha ne használja a főzőlapot, amíg a pirolizátor működik, ez megakadályozza a főzőlap túlmelegedését.

Általános utasítások

Köszönjük, hogy a termékünket választotta! A sütő hatékony használata érdekében alaposan olvassa el a kézikönyvet, és őrizze meg azt. A sütő beszerelése előtt jegyezze fel a készülék sorozatszámát. Az esetleges javítások előtt meg kell adnia a sorozatszámot az ügyfélszolgálatnak. Miután eltávolította a sütő csomagolását, ellenőrizze, hogy az nem sérült-e meg szállítás közben. Ha bármilyen problémát talál, akkor ne használja a sütőt, és kérje egy szakképzett szerelő segítségét. A csomagolóanyagokat (a műanyag zacskókat, a polisztirolt és a szegeket) tartsa távol a gyermekektől. A sütő első bekapcsolásakor erős füstszagot érezhet. Ezt a sütő első bemelegítésekor szigetelőpanelek ragasztóanyaga okozhatja. Ez teljesen normális. Ha ez történik, akkor várja meg, amíg a füst eloszlik, mielőtt ételt tenne a sütőbe. A gyártó nem vállal felelősséget azokban az esetekben, amikor a felhasználó nem követte a kézikönyv utasításait.

MEGJEGYZÉS: az Ön által megvásárolt sütő funkciói, jellemzői és tartozékai eltérhetnek a jelen kézikönyvben megjelöltektől.

Biztonsági javaslatok

Kizárólag rendeltetés szerint használja a sütőt, tehát élelmiszerek sütéséhez. A sütő nem használható hőforrásként, és egyéb alkalmazási módokra sem alkalmas. Az ilyen használat nem megfelelőnek, így veszélyesnek minősül. A gyártó nem vállalnak felelősséget a nem megfelelő, helytelen vagy indokolatlan használatból eredő károkért.

Az elektromos készülék használatakor tartson be néhány alapvető szabályt:

- Ne húzza meg a tápkábelt, hogy leválassza a terméket az áramforrásról
- Ne érintse meg a készüléket nedves vagy nyirkos kézzel, illetve lábbal.
- az adapterek, a többcsatlakozós aljzatok és a hosszabbító kábelek használata általában nem javasolt;
- meghibásodás és/vagy nem megfelelő üzemelés esetén kapcsolja ki a készüléket, és ne próbálja önállóan megjavítani azt.

Elektromos biztonság

AZ ELEKTROMOS CSATLAKOZÁSOKAT KIZÁRÓLAG VILLANYSZERELŐ VAGY EGYÉB MEGFELELŐEN KÉPZETT SZERELŐ VÉGEZHETI.

Csak olyan áramforráshoz csatlakoztassa a sütőt, amely megfelel az adott ország beszerelésre vonatkozó jogszabályainak. A gyártó nem vállal felelősséget az utasítások figyelmen kívül hagyásából eredő károkért. A sütőt az adott ország vonatkozó jogszabályaitól függően földelt fali csatlakozóaljzattal rendelkező áramforráshoz vagy többpólusú szakaszolóhoz csatlakoztassa. Az áramforrásnak megfelelő biztosítékokkal kell rendelkeznie, a használt kábeleken pedig olyan keresztirányú szakasznak kell lennie, amely biztosítja a sütő megfelelő áramellátását.

CSATLAKOZTATÁS

A sütő hálózati kábelét kizárólag 220-240 Vac 50 Hz teljesítményű áramforrásra, fázisok vagy fázis és semleges töltöttség közé csatlakoztassa. Mielőtt az áramforráshoz csatlakoztatná a sütőt, mindenképpen ellenőrizze az alábbiakat:

- a mérőeszközön jelzett feszültség;
- a szakaszoló beállítása.

A sütő földelő termináljához csatlakoztatott földelővezeték csatlakoztassa az áramforrás

földelő termináljához.

FIGYELMEZTETÉS

Mielőtt csatlakoztatná a sütőt az áramforráshoz, ellenőriztesse a földelő terminál áramellátásának szünetmentességét egy szerelővel. A gyártó nem vállal felelősséget az olyan balesetekért és egyéb problémákért, amelyek abból erednek, hogy a terméket nem földelő terminálhoz csatlakoztatták, vagy a földelő csatlakozás nem szünetmentes.

MEGJEGYZÉS: mivel idővel szükségesé válhat a sütő karbantartása, azt javasoljuk, hogy egy tartalék fali csatlakozóaljzat is legyen a közelben, amelyhez áthelyezéskor csatlakoztathatja a sütőt. A hálózati kábel cseréjét kizárólag a műszaki személyzet vagy egy megfelelő szakképzettséggel rendelkező szerelő végezheti el.

A sütő kikapcsolásakor előfordulhat, hogy a központi hálózati kapcsoló halványan világít. Ez normális jelenség. Úgy szüntetheti meg, ha felülről lefelé fordítja a csatlakozódugót, vagy kikapcsolja az áramellátást.

Javaslatok

A sütő hatékony tisztántartását segíti, ha minden használat után legalább minimális mértékben megtisztítja azt.

Ne helyezze a sütőt boltban kapható alumíniumfóliával vagy egyszer használatos védőeszközökkel borított fal elé. Ha az alumíniumfólia vagy más védőeszköz közvetlenül érintkezik a sütő forró lakkozásával, akkor a belső lakkozás megolvadhat vagy megsérülhet. Azt javasoljuk, hogy ne használja nagyon magas hőmérsékleten a sütőt, mert az ilyenkor erősen besennyeződhet, ez pedig erős, kellemetlen füstszagot válthat ki. Javasoljuk, hogy hosszabb ideig és egy kicsivel alacsonyabb hőmérsékleten süssön. A sütőhöz mellékelt tartozékokon kívül csak sütésálló edényeket és sütőformákat használjanak.

Beszerelés

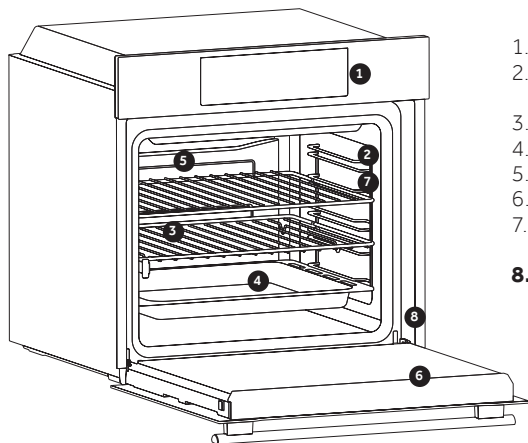
A gyártók nem kötelezhetők erre. Ha a helytelen használatból eredő hibák kijavításához a gyártó segítségével szükséges, akkor erre a garancia nem vonatkozik. Be kell tartani a szakképzett személyzet számára előírt beszerelési utasításokat. A helytelen beszerelés miatt a közelben tartózkodó személyek és állatok megsérülhetnek, illetve kár keletkezhet a szomszédos tárgyakban is. A gyártó nem vállal felelősséget az ilyen jellegű sérülésekért és károkért.

A sütő csak magasan, függőlegesen helyezhető el. Javítás előtt a sütő lehűtése és a belső alkatrészek védelme érdekében gondoskodjon a sütő körüli megfelelő szellőztetésről. Készítse el az utolsó oldalon meghatározott nyílásokat az illesztés típusának megfelelően.

Első használat

ELŐZETES TISZTÍTÁS: Az első használat előtt tisztítsa meg a sütőt. Törölje át a külső felületeket egy benedvesített törölruhával. Mossa ki az összes tartozékot, és törölje át a sütő belsejét tisztítószeres melegvízzel. Állítsa az üres sütőt a legmagasabb hőfokra, és hagyja úgy 1 órán át. Így megszabadulhat az új termékekre jellemző kellemetlen szagoktól.

Termékleírás

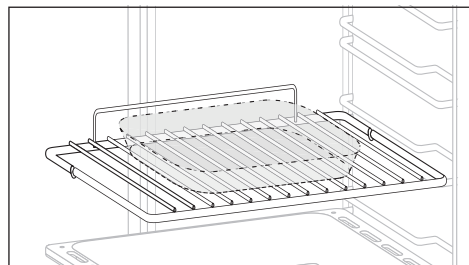


1. Vezérlőpult
2. Polcpozíciók (oldalsó huzalrács, ha van)
3. Rácsok
4. Tálca
5. ventilátor (ha van)
6. Sütőajtó
7. Oldalsó huzalrácsok (ha vannak: csak lapos üreghez)

8. Soroatszám

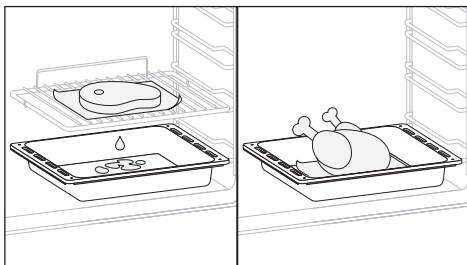
TARTOZÉKOK

3 Fémrács



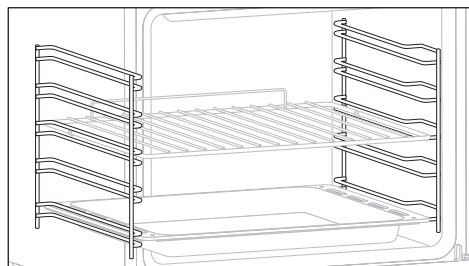
A sütőtálca és tepsik megtartására szolgál.

4 Csepegtetőtálca



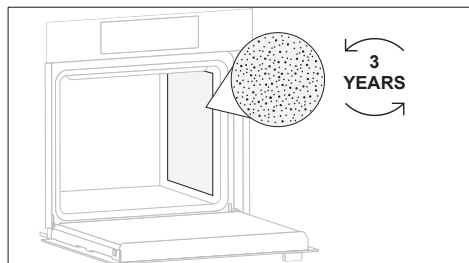
Felfogja a grillrácsra való sütéskor lecsöpögő zsiradékot.

7 Oldalsó fémsín



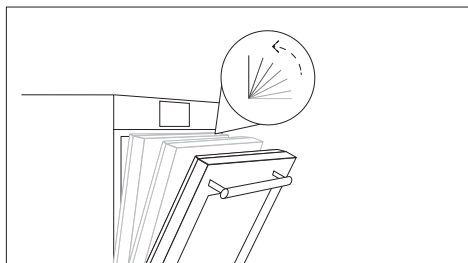
Ezek tartják a csepegtetőtálcat és a fémrácsot.

Katalitikus panelek (csak ha vannak)



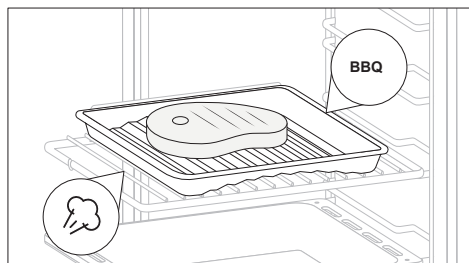
A zománczott speciális panelek mikroporózus szerkezettel készülnek, hogy a zsírt könnyen eltávolítható gáznemű elemekké alakítsák. Cserélje őket ki minden 3 év használat után (heti 2-3 főzési ciklust feltételezve).

Lágy zárás (csak ha van)



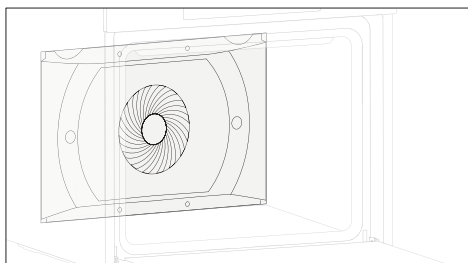
A csuklópántok a sütőajtó zárási fázisában automatikus, lágy és sima mozgást biztosítanak.

Dupla tálca (csak ha van)



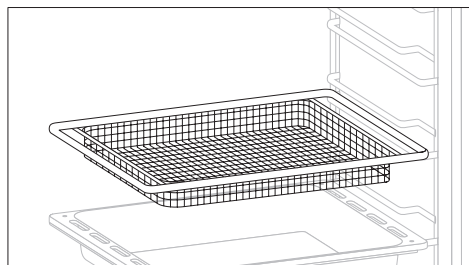
Ezzel a tartozékkal a legfinomabb barbecue hús készíthető, füst szükségessége nélkül. A tálca irányának egyszerű megváltoztatásával zöldségeket vagy halat is süthet, megőrizve azok puha és lédús jellegét, zsírok hozzáadása nélkül, mindezt a gőznek köszönhetően.

Chef panel (csak ha van)



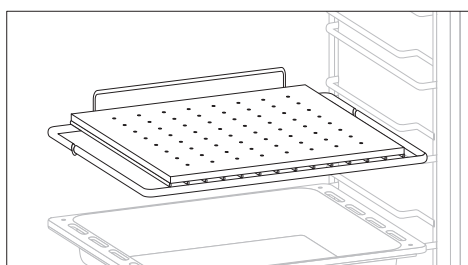
Levegő befúvóegység amely növeli a levegő keringését a sütőben. Ez jobb sütési teljesítményt és egyenletesebb süstést tesz lehetővé minden hőmérsékleten, rövidebb sütési időt és végül egyenletes hőmérséklet-eloszlást biztosít.

Air fry (csak ha van)



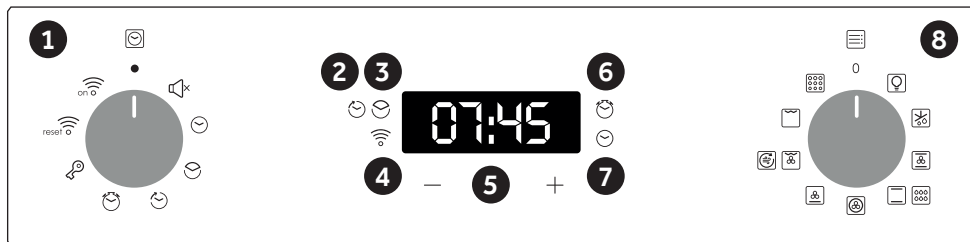
A tartozék segítségével szavatolható, hogy az étel kívülről mindenhol ropogós lesz, míg belül puhává sül, és ezt kevesebb idő alatt érheti el, mint egy olajsütő, ráadásul olaj nélkül. Ezenkívül javítja a forró levegő áramlását, ami ropogósabb ételeket eredményez. A legjobb eredmény érdekében használja a 3. szintet a légsütéses rácsokhoz, illetve a 4. szintet a légsütéses tálcaéhoz.

Pizza stone (csak ha van)



Helyezze a pizzakövet a hideg sütő rácsára. Várjon legalább 30 percet a kő felhevülésére, mielőtt pizzát sütné rajta. Fűszerezze a pizzát, majd helyezze a pizzakőre. Megfelelő felmelegítést követően a professzionális sütőkhöz hasonlóan segíti elő a pizzasütést. A pizzakő előmelegítése rendkívül forró sütőfelületet hoz létre, amely ropogóssá és barnává teszi a pizza szélét.

A sütő használata



1. Egyéb funkciók
2. A főzés vége
3. Főzési idő
4. WiFi
5. Hőmérséklet vagy óra kijelzése
6. Percjegyző
7. Órabeállítás
8. Funkcióválasztó gomb

FIGYELEM!

A telepítés vagy áramszünet után az első művelet a napszak beállítása (áramkimaradás történt, ha a kijelző 12:00-kor villog).

200° -> A hőmérséklet LED „°” addig villog, amíg el nem éri a kijelzett hőmérsékletet.

HOT -> A program végén, ha a sütő még mindig forró, a kijelzőn a „HOT” felirat látható, váltakozva az idővel, még akkor is, ha a gombok OFF állásban vannak.

FUNKCIÓ	AKTIVÁLÁS MÓDJA	DEAKTIVÁLÁS MÓDJA	TEENDŐ	MIÉRT VAN RÁ SZÜKSÉG
CSENDES MÓD 	Fordítsa el a bal funkció kiválasztó gombot "Csendes mód" pozícióba	Fordítsa el a funkció kiválasztó gombot OFF pozícióba.	Lehetővé teszi a percelző hangjának kikapcsolását.	A percelző hangjának kikapcsolásához.
ÓRA BEÁLLÍTÁS 	Fordítsa el a bal funkció kiválasztó gombot "Idő beállítás" pozícióba Használja a "+" vagy "-" gombokat az idő beállításához. A művelet alatt az alsó jobb LED villog.	Fordítsa el a funkció kiválasztó gombot OFF pozícióba.	Lehetővé teszi az idő beállítását, amely megjelenik a kijelzőn.	Megjegyzés az idő beállításához : Az időt a sütő első telepítésekor vagy közvetlenül áramszünet után kell beállítani (az óra villogva jeleníti meg a 12.00 számot).
FŐZÉSI IDŐ 	Fordítsa el a jobb funkció kiválasztó gombot főzési funkció állásba. Fordítsa el a bal funkció kiválasztó gombot "Főzési idő időtartama" pozícióba Állítsa be a főzési időt a "+" és "-" gombokkal. A művelet alatt a felső bal LED villog.	A főzési idő lejártakor a sütő automatikusan kikapcsol, és a riasztás néhány másodpercig jelez a főzési funkció korai leállításához, fordítsa el a funkció vezérlőt OFF állásba, vagy állítsa be az időt 00.00 - ra; ehhez fordítsa el a funkció kiválasztó gombot Főzési idő állásba, és használja a "+" és "-" gombokat	Ez lehetővé teszi a kiválasztott recepthez szükséges főzési idő beállítását. A főzési idő beállítása után fordítsa el a funkció kiválasztó gombot OFF állásba az aktuális időre történő visszalépéshez. A kiválasztott főzési idő megjelenítéséhez fordítsa el a bal funkció kiválasztó gombot Főzési idő állásba.	A kiválasztott recept főzéséhez.
FŐZÉS VÉGE 	Fordítsa el a jobb funkció kiválasztó gombot főzési funkció állásba. Fordítsa el a bal funkció kiválasztó gombot "Főzési idő vége" pozícióba Állítsa be a főzési idő végét a "+" és "-" gombokkal. A művelet alatt a felső bal LED villog.	A főzési idő lejártakor a sütő automatikusan kikapcsol. A főzési funkciók korai leállításához fordítsa el a funkció vezérlőt OFF állásba.	Ez lehetővé teszi a használni kívánt főzési idő végének beállítását. A főzési idő beállítása után fordítsa el a funkció kiválasztó gombot OFF állásba az aktuális időre történő visszalépéshez. A kiválasztott főzési idő megjelenítéséhez fordítsa el a bal funkció kiválasztó gombot Főzés vége állásba.	Ezt a funkciót normál esetben a Főzési idő funkcióval kell használni. Például a kiválasztott ételt 45 percig kell főzni, és azt szeretné, hogy 12.30 - ra legyen készen; ebben az esetben: a beállított idő végén a sütő automatikusan kikapcsol, és riasztás jelzés hallatszik. Válassza ki a használni kívánt főzési funkciót. Állítsa be a főzés időtartamát 45 percre ("+" "+"). Állítsa be a főzés végét 12:30 - ra ("-" "+" "+"). A főzés 11:45 - kor automatikusan elindul (12:30 mínusz 45 perc), a főzési idő végén a sütés automatikusan kikapcsol. FIGYELMEZTETÉS: ha csak a főzési idő végét állítja be, és nem állítja be a főzés időtartamát, a sütő azonnal bekapcsol és a beállított főzési idő végén kikapcsol.
PERCELZŐ 	Fordítsa el a bal funkció kiválasztó gombot Percjelző pozícióba, Állítsa be a Főzési időt a "+" és "-" gombokkal. A művelet alatt a jobb felső LED villog.	Állítsa be az időt 00.00 - ra, ehhez fordítsa el a bal funkció kiválasztó gombot Percjelző állásba, és használja a "-" gombot	A beállított idő végén hangjelzést bocsát ki. A művelet alatt a kijelző a fennmaradó időt jeleníti meg.	A sütő használatához riasztásként, akkor is, ha a sütő kikapcsolt állapotban van.
GYEREKZÁR 	Fordítsa el a bal funkció kiválasztó gombot Gyerekzár pozícióba, Nyomja meg a "+" gombot 5 másodpercig. A gyerekzár akkor aktiválódik, amikor a "STOP" felirat megjelenik a kijelzőn.	Fordítsa vissza a bal funkció választó gombot Gyerekzár állásba, majd nyomja meg a "+" gombot 5 másodpercig. A STOP jelzés eltűnik.	Letiltja a sütő használatát.	Biztonsági okokból, amikor gyerekek vannak a házban.

Sütési módok

Funkció-választó	T °C javasolt	T °C tartomány	Funkció
			LÁMPA: Bekapcsolja a sütő világítását.
	200	50 ÷ MAX	AIR FRY: Ez a funkció ideális a levegős sütéshez, és a tartozékkal kombinálva biztosítja, hogy a forró levegő egyenletesen és háromdimenziósan érje el az ételt, így ropogósabb végeredmény érhető el. Kérjük a polc alatti sekély tálcát a gyümölcslevek/panír/... Kérjük, távolítsa el a tartozékot a pirolitikus ciklus alatt.
			KIOLVASZTÁS: (leolvasztás) Ha a fűtőkapcsolót ebbe a helyzetbe állítja. A ventilátor 40 °C hőmérsékleten forgatja a levegőt a fagyasztott élelmiszer körül, így az pár percen belül kiolvad anélkül, hogy a fehérjé tartalma megváltozna vagy módosulna.
	210	50 ÷ 280	* TÖBBSZINTŰ : Ezt az üzemmódot a baromfi hús, a hal és a zöldségek sütéséhez javasoljuk. A hő jobban áthatja az ételt, így a sütéshez és az előmelegítéshez szükséges idő is csökken. Különböző élelmiszereket süthet egyidejűleg egy vagy több pozícióban, ugyanazzal az előkészítéssel, vagy a nélkül. Ez a sütési üzemmód egyenletes hőeloszlást biztosít, így ételek szaga nem keveredik. Ha egyidejűleg több ételt süt, akkor körülbelül tíz perccel tovább süsse azokat.
	180	50 ÷ 280	
	220	50 ÷ 280	* STATIKUS: Ilyenkor az alsó és a felső melegítőelem is használatban van. Melegítse elő a sütőt tíz percig. Ez a mód az összes hagyományos sütési és rostonsütési módszerhez ideális. Vörös hús, marhasült, báránycomb, vadhús, kenyér, sütőpapírba csomagolt ételek (en papillote) és leveles tészták elkészítéséhez. Helyezze középre az élelmiszert egy tálon.
	210	50 ÷ 230	FAN + LOWER ELEMENT (ventilátor alsó ventilátor a sütő belsejében forgatja a levegőt, maza al): Mő isküőttőbeelne ma tvoarnt áhka,s az ngályüamtbóalnc.s Elezp aé snüyteéks, ia m qóudinszcneer ale lpéédnúyse gky éúsm aó plcássftaénto-emko, ak ksüőttészásréahdeázsj átj. a vvaalsao mlti.n tE sze gait i am sőúdteszmeér nymeeek.g kaeknaydeárltyeősszztaá ka ézs métaesl alulról sűtött ételek dagadását. Tegye alulra a rekeszt.
	220	50 ÷ 220	FAN ASSISTED GRILL (ventilátoros grill): A turbo-grill funkciót zárt ajtóval használja. Miközben a ventilátor a sütő belsejében forgatja a levegőt, a felső sütőelem van használatban. Az előmelegítés vörös húsokhoz szükséges, fehér húsokhoz nem. A vastagabb vagy darabos élelmiszerek, például sertéshús vagy baromfi hús roston sütéséhez ideális. Helyezze az ételt közvetlenül a polc közepére a középső szinten. Csúsztassa az elvezetőtálcát a polc alá a saft összegyűjtéséhez. Ügyeljen rá, hogy az étel ne legyen túl közel a grillhez. Asütés felénél fordítsa meg az ételt.
	210	50 ÷ MAX	ALSÓ FŰTÉSI VENTILÁTOR GŐZ: Ezt a funkciót választva az alsó és a felső fűtőelem együtt működik a ventilátorral az egyenletes főzés érdekében minden szinten. Ehhez a funkcióhoz 150 ml vizet kell tölteni az üregbe, és el kell forgatni a gombot. Ez a főzési módszer fokozza az egyes ételek finomságát és ízét, különösen a pörkölésnél és a vörös húsoknál.
	220	50 ÷ MAX	* HAGYOMÁNYOS GŐZ: Mind a felső, mind az alsó fűtőelemek bekapcsolnak az üregben lévő víz segítségével a gőz előállítására. Ehhez a homogén főzési teljesítményhez 150 ml vizet kell önteni az üregbe, és el kell forgatni a gombot.

A sütő modelljétől függően.

** Használja zárt ajtóval.

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

Funkció-választó	T °C javasolt	T °C tartomány	Funkció
	180	50 ÷ MAX	HAGYOMÁNYOS VENTILÁTOROS GŐZ: Az alsó fűtőelemet a ventilátorral együtt használják, amely keringeti a levegőt a sütőben. A gőzfejlesztéshez 150 ml vizet kell hozzáadni az üregbe, és el kell forgatni a gombot ehhez a funkcióhoz. A gőz opció az alsó fűtéssel és a ventilátorral együtt tökéletes kelesztést és kenyérsütést biztosít.
	L3	L1 ÷ L5	**GRILL: A grill funkciót zárt ajtóval használja. Ez a funkció egyedül a felső elemet veszi igénybe, a hőmérsékletet pedig Ön állíthatja be. Az elemek vörössé, illetve forróvá válásához 5 perc előmelegítés szükséges. Grillezett ételek, kebab és csőben sült ételek esetén a siker garantált! A fehér húsokat a griltől távolabb helyezze el; a sütési idő ilyenkor hosszabb, de a hús még ízletesebb lesz. Ha az elvezetőtálcát alá teszi, akkor vörös húsokat és halfilét is helyezhet a rácsra.
	230	50 ÷ MAX	PIZZA: Ez a funkció meleg levegőt áramoltat a sütőben, így tökéletes az olyan ételek sütéséhez, mint amilyen például a pizza vagy a torta.
 	160	50 ÷ MAX	INTELLIGENS TÁLCA PÁROLÁSHOZ : A tartozék lehetővé teszi a főzés során keletkező pára megfelelő keringését, magas szinten tartva az étel nedvességtartalmát, a lyukak pedig megkönnyítik a hő és a pára keringését. Ideális zöltségek, halak stb. párolásához. Helyezze a tartozékot a 35 mm-es tálcába a homorú oldalra, és tegyen vizet a tálcába. Pirolitikus ciklus indítása előtt távolítsa el a tartozékot.
 	230	50 ÷ MAX	INTELLIGENS TÁLCA BBQ-HOZ : Ideális magas hőmérsékleten történő grillezéshez (220°), a tartozék lehetővé teszi a tökéletes barbecue eredményt kis füst mellett, a tálcá alján lévő zsírok elszívhatásának köszönhetően. Helyezze a tartozékot a 35 mm-es tálcába a domború oldalra, és tegyen vizet a tálcába. Pirolitikus ciklus indítása előtt távolítsa el a tartozékot.
	ECO	ECO ÷ SUPER	PIROLIZIS
			WI-FI BE: A sütő lehetővé teszi a wifi csatlakozást.
			WI-FI RESET: Lehetővé teszi a wifi kapcsolat újraindítását.

A sütő modelljétől függően.

** Használja zárt ajtóval.

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

Kapcsolódás

VEZETÉKNÉLKÜLIKAPCSOLATPARAMÉTEREK

Technológia	Wi-Fi	Bluetooth
Szabványos	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Frekvenciasáv(ok) [MHz]	2401+2483	2402+2480
Maximális teljesítmény [mW]	100	10

TERMÉKADATOK HÁLÓZATI BERENDEZÉSEKHEZ

- A termék energiafogyasztása hálózati készenlétben, miközben az összes vezetékes port csatlakoztatott, és az összes vezeték nélküli hálózati port aktív: 2,0 W

Vezeték nélküli hálózati port aktiválása:

- A villogó WiFi LED a WiFi modul bekapcsolt állapotáról tájékoztat.
- Ha már regisztrálta a készüléket, fordítsa a gombot WiFi Be állásba.
- Ha még nem regisztrálta a készüléket: kövesse a regisztrációs eljárást.

Vezeték nélküli hálózati port kikapcsolása:

- A nem világító WiFi LED a WiFi modul kikapcsolt állapotáról tájékoztat.
- Ha már regisztrálta a sütőt: fordítsa a gombot WiFi visszaállítási pozícióba, majd 30 másodpercen belül kapcsolja KI pozícióba.
- Ha még nem regisztrálta a sütőt, a WiFi ki van kapcsolva.

Sütő regisztrálása az alkalmazásban

AZ OKOSTELEFONON

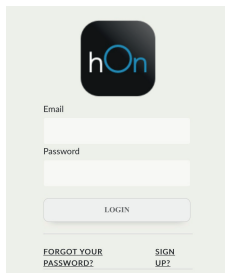
1. lépés

- Töltse le a hOn alkalmazást.



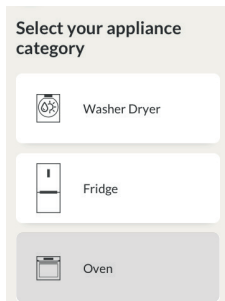
2. lépés

- Jelentkezzen be, vagy hozzon létre fiókot.



3. lépés

- Új készülék hozzáadása

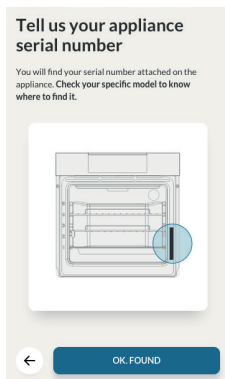


4. lépés

- Olvassa be a QR-kódot, vagy adja meg a sorozatszámot.



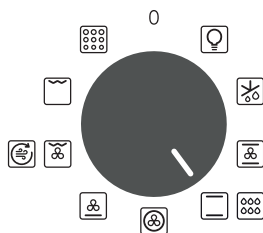
Írja ide a készülék sorozatszámát későbbi hivatkozás céljából.



A KÉSZÜLÉKEN

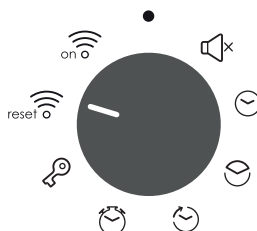
5. lépés

- Forgassa el a sütési funkciók gombot egy programra (ne "világítás" vagy "0" pozícióra).



6. lépés

- Forgassa a funkciógombot a WI-FI RESET programra, és várjon 30 másodpercet.



7. lépés

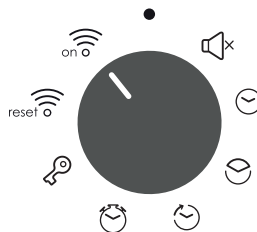
- Amikor a WiFi LED villogni kezd, 5 percen belül folytathatja a párosítást.



Távvezérlés mód

1. lépés

- Fordítsa a gombot a WI-FI programra.



2. lépés

- A WiFi LED bekapcsol.



A Candy Hoover Group Srl kijelenti, hogy a rádióberendezés megfelel a 2014/53/EU irányelvnek. Az EU-megfelelőségi nyilatkozat teljes szövege a következő internetcímen érhető el: www.candy-group.com

Általános tisztítási tudnivalók

A készülék élettartama rendszeres tisztítással hosszabbítható meg. A tisztítás megkezdése előtt várja meg, amíg a sütő lehűl. Ehhez soha ne használjon súrolószert, fémdörzsít vagy éles tárgyakat, mert azok visszafordíthatatlanul felsértenék a zománcozott felületeket. Csak vízzel, szappannal vagy fehérítő alapú (ammóniás) tisztítószerrel takarítsa a sütőt.

ÜVEGES RÉSZEK

Javasoljuk, hogy minden használat után törölje át az üveglakot egy nedvszívó papírtörölővel. A makacsabb foltokat dörzsölje le egy tisztítószerbe áztatott szivaccsal, majd csavarja ki a szivacsot és öblítse át a felületet tiszta vízzel.

A SÜTŐABLAK TÖMÍTÉSE

A beszenyveződött tömítést enyhén nedves szivaccsal tisztíthatja le.

TARTOZÉKOK

Tisztítsa meg a tartozékokat egy nedves, szappanos vízbe mártott szivaccsal, majd öblítse ki és szárítsa meg azokat. Ne használjon súrolószert.

CSEPEGTETŐTÁLCA

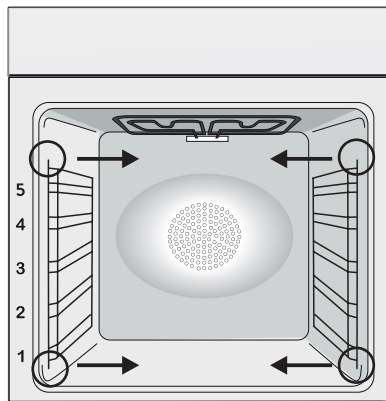
A grill használata után vegye ki a tálcat a sütőből. A forró zsiradékot öntse egy tartályba, majd egy szivaccsal mossa le a tálcat forró, mosószeres vízben.

Ha a zsiradékot továbbra sem sikerül eltávolítani, akkor hagyja ázni a tálcat. Mosogatógépben is tisztíthatja a tálcat, vagy bolti sütőtisztító szert is használhat ehhez. Soha ne koszosan tegye vissza a tálcat a sütőbe.

Karbantartás

AZ OLDALSÓ KERETEK ELTÁVOLÍTÁSA ÉS TISZTÍTÁSA

1. Vegye ki a tartókereteket úgy, hogy a nyílak irányába húzza azokat (lásd lent).
2. Mosogatógépben vagy nedves szivaccsal tisztíthatja meg a tartókereteket. Mindkét esetben alaposan szárítsa meg azokat.
3. A tisztítás után fordított sorrendben helyezze vissza a tartókereteket.



ÉGŐCSERE

1. Húzza ki a sütőt a hálózati csatlakozóaljzatból.
2. Vegye le az üvegborítást, csavarozza ki az égőt, majd cserélje ki azt egy azonos fajtájú, új égőre.
3. Ha kicserélte a hibás égőt, akkor illessze vissza az üvegborítót.

A brosúra a termékhez mellékelt felhasználói kézikönyv kiegészítése. A termék egy vagy több G (izzó) / F (10 LED) energiahatékonysági osztályba tartozó fényforrást tartalmaz.

Pirolízis

A sütő pirolizáló tisztító rendszerrel rendelkezik, amely magas hőmérsékleten megsemmisíti az étel maradványokat. A művelet automatikusan végbemegy a programozó segítségével. A keletkező füstgázok pirolizátoron áthaladnak át, amint a főzés elindul, és "tisztává" válnak. Mivel a pirolizátor nagyon magas hőmérsékletet igényel, a sütő biztonsági zárral lett felszerelve. A pirolizátor bármikor leállítható. Az ajtó nem nyitható ki addig, míg a biztonsági zár meg nem jelenik.

MEGJEGYZÉS: Amennyiben a sütő fölé főzőlap lett rögzítve, soha ne használja a gázégőket vagy az elektromos főzőlapokat a pirolizátor működése közben, ez megakadályozza a főzőlap túlmelegedését.

KÉT PIROLITIKUS CIKLUS került beállításra:

ECO PYROCLEAN : A közepesen szennyeződött sütő tisztításához. Működése 90 percig tart.

SUPER PYROCLEAN : Erősen szennyeződött sütő tisztításához. Működése 120 percig tart.

Soha ne használjon kereskedelmi forgalomban kapható tisztító termékeket a pirolitikus sütőhöz! Javaslat : Amennyiben közvetlenül a főzés után végzi a pirolitikus tisztítást, kihasználja a maradék hő előnyét, amellyel energiát takaríthat meg.

Pirolitikus ciklus futtatása előtt:

- Távolítsa el valamennyi tartozékot a sütőből, mivel ezek nem állnak ellen a pirolitikus tisztítás során alkalmazott magas hőmérsékletnek; különösen távolítsa el a rácsokat, oldalsó elemeket és a teleszkópos síneket (lásd RÁCSOK ÉS OLDALSÓ ELEMELTÁVOLÍTÁSA fejezet) . A hússzondával felszerelt sütők esetében a tisztítás előtt zárja a mellékelt anyacsavarral a furatot.
- A nagyobb kiömlést vagy foltokat távolítsa el, mivel túl sokáig tart a megsemmisítésük. A túl nagy mennyiségű zsír lángra lobbzanhat a pirolitikus tisztítás során a nagyon magas hőmérsékletnek kitéve.
- Zárja a sütő ajtaját.
- Tisztítás előtt a túl nagy kiömlést el kell távolítani.
- Tisztítsa meg a sütő ajtaját;
- A nagyobb és durvább étel maradványokat nedves szivaccsal távolítsa el a sütő belsejéből. Ne használjon tisztítószereket;
- Távolítsa el valamennyi tartozékot, és a csúszórekesz készletet (ahol van);
- Ne helyezzen be konyharuhát.

A pirolitikus ciklus használata:

1- Fordítsa el a funkció kiválasztó gombot "ECO" pozícióba. A kijelzőn megjelenik az "ECO" vagy "SUP" felirat. A alapértelmezett idő 90perc, amely 90 percről (Eco üzemmód) 120 percre (Sup üzemmód) módosítható a programozóval ("+" vagy "-" gombok). Amennyiben a sütő nagyon szennyezett, javasoljuk, hogy növelje az időt 120 percre, ha a sütő közepesen szennyezett, csökkentse a tisztítás idejét 90 percre.

2- Lehetőség van a piroclean ciklus indítás idejének késleltetésére, ehhez a programozóval módosítsa az END időt.

3- Néhány perc elteltével, amikor a sütő magas hőmérsékletet ér el, az ajtó automatikusan zár. A piroclean ciklus bármikor leállítható, ehhez fordítsa vissza a funkció kiválasztó gombot "0" állásba (3 másodpercre megjelenik az OFF felirat).

4- A piroclean ciklus végén a pirolízis automatikusan kikapcsol. A kijelzőn megjelenik az "END" felirat az ajtó zárásáig, majd a "0--n" felirat.

5- A funkció kiválasztó gomb visszafordítható "0" állásba, azonban, ha a hőmérséklet még mindig magas, a "0--n" jelzés jelenik meg, jelezve, hogy az ajtó blokkolva van.

Pirolitikus ciklus használata érintésvezérelt sütőknél:

1- Fordítsa el a funkció kiválasztó gombot pirolízis pozícióba. A kijelzőn megjelenik az "ECO" vagy a "SUP" felirat

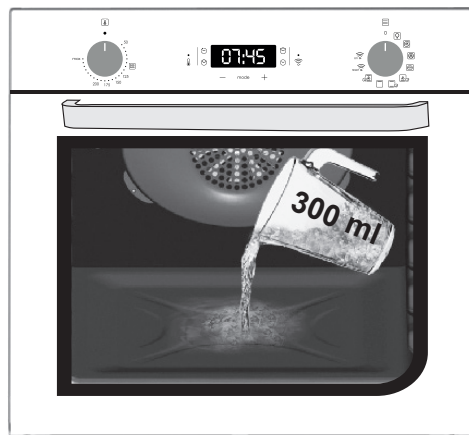
2- Az alapértelmezett idő 90 perc, de 90 percről (Eco üzemmód) 120 percre (Sup üzemmód) módosítható a programozóval ("+" vagy "-" gomb). Amennyiben a sütő nagyon szennyezett, az idő 120 percre növelhető, ha a sütő enyhén szennyezett, csökkentse a tisztítás idejét 90 percre.

Aquactiva funkció

Az Aquactiva eljárás gőz segítségével távolítja el a sütőre rakódott zsírt és élelmiszereket.

1. Öntsön 300 ml vizet a sütő alján található Aquactiva tartályba.
2. Állítsa be a sütő Static () (Statikus) vagy Bottom () (alsó) melegítési funkcióját
3. Állítsa a hőfokszabályozót az íoa Aquactiva ikonra 
4. Hagyja 30 percig hatni a programot.
5. 30 perc után kapcsolja ki a programot, és hagyja lehűlni a sütőt.
6. Ha a készülék lehűlt, tisztítsa meg a sütő belső felületeit egy törlőruhával.

Figyelmeztetés: Csak akkor érintse meg a készüléket, ha az lehűlt. Legyen óvatos a forró felületek közelében, mert azok égési sérüléseket okozhatnak! Desztillált- vagy ivóvizet használjon.



Hulladékkezelés és környezetvédelem



Jelen eszköz az Európai Parlament és Tanács 2012/19/ EU Az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló irányelvnek (WEEE) való megfeleléség alapján került felcímkezésre.

Az elektromos és elektronikus berendezések szennyező hatását (a környezetre esetlegesen káros) anyagokat és (újrahasznosítható) nyersanyagokat is tartalmazhatnak. A szennyező anyagok eltávolítása és az anyagok újrahasznosítása érdekében fontos, hogy az elektromos és elektronikus berendezéseket megfelelően kezeljék. Az egyes személyeknek fontos szerepük van abban, hogy az elektromos és elektronikus berendezések anyagi ne válhassanak környezetvédelmi problémává; ehhez be kell tartaniuk néhány fontos szabályt:

- Az elektromos és elektronikus berendezések anyagai nem kezelhetők háztartási hulladékként;
- az elektromos és elektronikus berendezéseket a helyi önkormányzat vagy egy nyilvántartott vállalat által kezelt gyűjtőponton szükséges ártalmatlanítani.

A nagyméretű elektromos és elektronikus berendezések esetén sok országban háztartási

hulladékgyűjtő pontok állnak rendelkezésre. Új berendezés vásárlásakor az ilyen hulladékot ingyen vissza lehet vinni a kereskedőhöz, melyben a régi berendezés ugyanolyan típusú, mint az új és azzal megegyező funkciójú.

A TAKARÉKOS ÉS KÖRNYEZETBARÁT HASZNÁLAT

Lehetőség szerint kerülje a sütő előmelegítését, vagy használja fel sütésre ezt az időt is. A lehető legritkábban nyissa ki a sütő ajtaját, mert a sütő melege minden ilyen alkalommal szétoszlik. Jelentős energiamegtakarítást érhet el, ha a sütési idő tervezett vége előtt 5-10 perccel kikapcsolja a sütőt, és a bennmaradó hőt használja sütésre. Tartsa tisztán és rendezetten a tömitéseket, hogy a sütő melege ne juthasson ki a berendezésből. Amennyiben ön óránkénti tarifával kötött villamosenergia szerződést, akkor a „delayed cooking” (késleltetett sütés) program még egyszerűbbé teszi az energiatakarékosságot, mivel így a sütési folyamat csökkentett tarifával kezdődik.

Hibaelhárítás

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A sütő nem melegszik fel	Az óra nincs beállítva	Állítsa be az órát
A sütő nem melegszik fel	A sütési funkció és a hőmérséklet nem lett beállítva	Győződjön meg róla, hogy a szükséges beállítások helyesek
Az érintőképernyős felhasználói felület nem reagál	Gőz és kondenzáció a felhasználói felületen	A kondenzációs réteg eltávolításához egy mikroszálas ronggyal tisztítsa meg a kezelőfelületet.

Огляд

205	Вказівки з техніки безпеки
210	Загальні інструкції
212	Опис виробу
214	Опис дисплея
217	Режими приготування
217	З'єднання
221	Очищення та обслуговування духовки
222	Піроліз
224	Управління відходами та захист навколишнього едовища
224	Виявлення та вирішення несправностей
247	Установка

Вказівки з техніки безпеки

- Під час приготування всередині духовки чи на склі дверцят може накопичуватися волога. Це є звичним явищем. Для зменшення цього ефекту зачекайте 10-15 хвилин після ввімкнення живлення, перш ніж помістити їжу в духовку. У будь-якому разі конденсат зникне, коли духовка досягне температури приготування.
- Овочі слід готувати в контейнері з кришкою, а не на відкритій полиці.
- Не залишайте їжу в духовці після приготування протягом більше 15-20 хвилин.
- УВАГА: прилад та його доступні частини можуть нагріватися під час роботи. Будьте обережними та не торкайтеся будь-яких нагрітих деталей.
- ПОПЕРЕДЖЕННЯ: доступні деталі можуть нагрітися, коли використовується духовка шафа. Маленьких дітей слід утримувати на безпечній відстані.
- УВАГА: Перш ніж проводити будь-які роботи чи обслуговування приладу, від'єднайте його від мережі електроживлення.
- УВАГА: для того, щоб уникнути небезпеки ненавмисного скидання термовимикача, прилад не повинен живитися через такий зовнішній пристрій комутації, як таймер, чи підключатися до схеми, яка регулярно вмикається та вимикається.
- Діти віком до 8 років не повинні наближатися до приладу або ж перебувати під постійним наглядом.
- Не дозволяйте дітям гратися з приладом. Використання приладу особами віком від 8 років, а також особами з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими можливостями, без досвіду або знань про прилад повинно здійснюватися лише під наглядом або ж після отримання належних інструкцій з експлуатації. Таке використання повинно бути безпечним та здійснюватися з усвідомленням

можливих ризиків.

- Очищення та обслуговування не повинно здійснюватися дітьми без нагляду.
- Не використовуйте шорсткі або абразивні матеріали або гострі металеві шкребки, щоб очистити скло дверцят духовки, оскільки вони можуть подряпати поверхню та призвести до розколу скла.
- Вимкніть духовку перш ніж усунути знімні деталі, а після очищення зберіть їх відповідно до інструкцій.
- Використовуйте лише зонд для м'яса, рекомендований для цієї духовки.
- Не використовуйте для чищення виробу пароочисник або пристрій із розбризкувачем високого тиску.
- **ЯКЩО ДУХОВКА НАДАЄТЬСЯ ВИРОБНИКОМ БЕЗ ВИЛКИ:** ПРИБАД НЕ ПОВИНЕН БУТИ ПІДКЛЮЧЕНИЙ ДО ДЖЕРЕЛА ЖИВЛЕННЯ ЗА ДОПОМОГОЮ ШТЕКЕРА АБО РОЗЕТКИ, АЛЕ ПОВИНЕН БУТИ ПІДКЛЮЧЕНИЙ БЕЗПОСЕРЕДНЬО ДО МЕРЕЖІ ЖИВЛЕННЯ. Підключення до джерела живлення повинно здійснюватися відповідним кваліфікованим фахівцем. Щоб мати установку, що відповідає чинному законодавству з безпеки, печь повинна бути підключена тільки за допомогою всеполюсного вимикача, з розділенням контактів відповідно до вимог для категорії перенапруги III, між приладом і джерелом живлення. Всеполюсний вимикач повинен нести максимальне підключене навантаження і повинен відповідати чинному законодавству. Жовто-зелений кабель заземлення не повинен перериватися вимикачем. Всеполюсний вимикач, що використовується для з'єднання, повинен бути легко доступним при встановленні приладу.

Підключення до джерела живлення повинно здійснюватися відповідним кваліфікованим фахівцем з урахуванням полярності печі та джерела живлення.

З'єднання повинно бути досягнуто за допомогою вимикача в фіксованому дроті відповідно до правил

- електропроводки,
- ЕСЛИ ДУХОВКА НАДАЄТЬСЯ ВИРОБНИКОМ З ВИЛКОЮ:
Розетка повинна бути придатною для навантаження, зазначеного на табличці, і повинна мати підключений і працюючий контакт заземлення. Провід заземлення позначений жовто-зеленим кольором. Цю операцію повинен виконувати кваліфікований фахівець. У разі несумісності розетки з вилкою приладу, попросіть кваліфікованого електрика замінити розетку іншим відповідним типом. Вилка та розетка повинні відповідати діючим нормам встановлення в країні. Підключення до джерела живлення також може бути здійснено шляхом встановлення всеполюсного вимикача, з розділенням контактів відповідно до вимог для категорії перенапруги III, між приладом і джерелом живлення, який може нести максимальне підключене навантаження і що відповідає чинному законодавству. Жовто-зелений кабель заземлення не повинен перериватися вимикачем. Розетка чи всеполярний вимикач, що використовуються для підключення, повинні залишатися легкодоступними після встановлення приладу.
 - Відключення може здійснюватися за рахунок доступності вилки або включенням перемикача у фіксовану проводку відповідно до правил монтажу.
 - Якщо кабель живлення пошкоджено, його потрібно замінити кабелем чи спеціальним комплектом проводів, наданим виробником, або звернутися до відділу обслуговування клієнтів.
 - Кабель живлення повинен відповідати типу H05V2V2-F. Це повинен виконувати фахівець належної кваліфікації. Провід заземлення (жовто-зелений) повинен бути приблизно на 10 мм довшим за інші проводи. У разі потреби будь-якого ремонту, звертайтеся лише до Відділу обслуговування клієнтів та попросіть використовувати оригінальні запасні частини.
 - Недотримання вищезазначених вказівок може негативно

- вплинути на безпеку приладу та анулювати гарантію.
- Перед очищення потрібно усунути будь-які залишки розлитих речовин.
 - Тривале порушення подачі електроенергії під час циклу готування може призвести до несправності монітора. У такому разі слід звернутися до служби підтримки клієнтів.
 - Прилад не слід встановлювати за декоративними дверцятами, оскільки це призведе до перенагрівання.
 - Розміщуючи полицю всередині, переконайтеся, що обмежувач спрямовано вгору та в задню частину порожнини. Полицю потрібно повністю помістити в порожнину.
 - Під час вставки решітчатого дека зверніть увагу на те, що антиковзка кромка буде розташована позаду і вгорі.
 - УВАГА: Не використовуйте алюмінієву фольгу чи одноразові захисні засоби, доступні в магазинах, для захисту стінок духовки. Алюмінієва фольга чи будь-які інші захисні засоби, при контакті з нагрітою емальованою поверхнею, можуть розплавитися та пошкодити її.
 - УВАГА: Ніколи не знімайте ущільнення дверцят духовки.
 - ЗАСТЕРЕЖЕННЯ: Не наповнюйте дно духовки водою під час приготування або, коли духовка гаряча.
 - Для роботи пристрою на номінальній частоті не потрібно жодних додаткових операцій/налаштувань.
 - Духова шафа може бути розташована вгорі в колоні або під стільницею. Перед кріпленням слід забезпечити хорошу вентиляцію у відсіку, до якого встановлюється духовка шафа, щоб забезпечити належну циркуляцію свіжого повітря, необхідного для охолодження та захисту внутрішніх частин. Зробіть отвори, зазначені на останній сторінці, відповідно до типу фітінгу.
 - Для правильного використання духової шафи доцільно розміщувати страви так, щоб вони не контактували безпосередньо з решітками й деками, а натомість використовувати папір для випічки та (або) спеціальні ємності.

- ПОПЕРЕДЖЕННЯ: перед початком автоматичного циклу очищення:
 - Очистіть дверцята духовки;
 - Видаліть великі або грубі залишки їжі з внутрішньої частини духовки за допомогою вологої губки. Не використовуйте миючі засоби;
 - Зніміть усі аксесуари та комплект висувної стійки (за наявності);
 - Не кладіть кухонні рушники.
- У духових шафах із зондом для м'яса необхідно перед виконанням циклу очищення закрити отвір гайкою, що входить у комплект. Завжди закривайте отвір гайкою, коли зонд для м'яса не використовується.
- Під час процесу піролізу поверхні можуть нагріватися сильніше, ніж зазвичай, тому дітей слід тримати на безпечній відстані.
- Якщо над духовкою встановлено варильну поверхню, ніколи не використовуйте варильну поверхню під час роботи піролізатора, це запобіжить її перегріванню.

Загальні інструкції

Дякуємо, що обрали один з наших приладів. Для ефективного використання духовки вам слід ретельно ознайомитися з цим посібником та зберегти його на майбутнє. Перед встановленням духовки, запишіть серійний номер, щоб надати його працівнику служби підтримки клієнтів у разі необхідності ремонту. Витягнувши прилад з коробки, перевірте відсутність будь-яких пошкоджень, які могли виникнути під час транспортування. У разі виникнення сумнівів, не використовуйте прилад та зверніться до кваліфікованого техника за порадою. Зберігайте всі пакувальні матеріали (пластикові пакети, полістирол, цвяхи) в недоступному для дітей місці. При першому ввімкненні приладу можлива поява сильного запаху диму внаслідок нагрівання клею на ізоляційних панелях навколо духовки. Це цілком нормально і в такому разі потрібно зачекати, поки розсіється дим, перш ніж поміщати їжу в духовку. Виробник не несе жодної відповідальності в разі недотримання інструкцій, поданих у цьому документі.

ПРИМІТКА: функції, властивості та додаткове обладнання духовки, які наведені в цьому посібнику, можуть відрізнятися залежно від придбаної моделі.

Вказівки з техніки безпеки

Використовуйте духовку лише за призначенням, а саме для приготування їжі. Будь-яке інше використання, наприклад, як джерела тепла, є неправильним та відповідно небезпечним. Виробник не несе відповідальності за будь-яку шкоду заподіяну внаслідок неправильного, невідповідного чи нерозумного використання приладу. Використання будь-якого електричного приладу передбачає дотримання деяких фундаментальних правил:

- не тягніть кабель живлення, щоб витягнути вилку з розетки;
- не торкайтеся приладу вологими чи мокрими руками або ногами;
- як правило, не рекомендується використовувати адаптери, розгалужувачі та продовжувачі;
- у випадку несправності та/чи невідповідної роботи, вимкніть прилад і не намагайтеся відремонтувати його.

Електрична безпека

ЕЛЕКТРИЧНІ ПІДКЛЮЧЕННЯ ПОВИННІ ЗДІЙСНЮВАТИСЯ ЕЛЕКТРИКОМ АБО КВАЛІФІКОВАНИМ ТЕХНІКОМ. Живлення, яке подається до духовки, повинно відповідати діючим законам країни, де цей прилад встановлюється. Виробник не несе відповідальності за будь-яку шкоду, заподіяну внаслідок недотримання цих інструкцій. Духовка повинна бути підключена до електромережі через розетку із заземленням або за допомогою всеполярного вимикача, залежно від діючих законів у країні, де цей прилад встановлюється. Подача живлення повинна бути захищена належними запобіжниками, а кабелі повинні мати поперечний переріз, що забезпечує належну подачу струму до духовки.

ПІДКЛЮЧЕННЯ

Подача живлення до духовки повинна здійснюватися за допомогою кабелю, підключеного до електромережі з напругою 220-240 В та потужністю 50 Гц між фазами або між фазою та нулем. Перед підключенням духовки до електромережі необхідно перевірити:

- напругу живлення, вказану на датчику;
- налаштування вимикача. Провід заземлення, підключений до затискача заземлення духовки, повинен бути підключений до затискача заземлення джерела живлення.

УВАГА

Перед підключенням духовки до джерела живлення попросіть кваліфікованого електрика перевірити нерозривність затискача заземлення джерела живлення. Виробник не несе відповідальності за будь-які інциденти чи інші проблеми, спричинені неправильним підключенням духовки до затискача заземлення або ж дефектами нерозривності з'єднання заземлення.

ПРИМІТКА: оскільки духовка потребує обслуговування, рекомендується забезпечити доступність ще однієї розетки для підключення духовки в разі її переміщення з основного місця встановлення. Заміна кабелю живлення повинна виконуватися лише працівником технічної служби або ж техніками з належною кваліфікацією.

Рекомендації

Після кожного використання духовки мінімальне очищення дасть змогу тримати її в чистоті. Не використовуйте алюмінієву фольгу чи одноразові захисні засоби, доступні в магазинах, для захисту стінок духовки. Алюмінієва фольга чи будь-які інші захисні засоби, при контакті з нагрітою емальованою поверхнею, можуть розплавитися та пошкодити поверхню. Щоб запобігти надмірному забрудненню духовки та виділенню внаслідок цього сильного запаху диму, ми рекомендуємо не використовувати духовку при дуже високих температурах. Краще продовжити час приготування та трохи зменшити температуру. Крім додаткового обладнання, яке постачається з духовкою, ми рекомендуємо використовувати лише посуд та форми для випічки, стійкі до високих температур.

Встановлення

Виробники не зобов'язані виконувати встановлення приладу. Допомога виробника для усунення несправностей, пов'язаних з неправильним встановленням, не покривається гарантією. Кваліфікований персонал повинен дотримуватися інструкцій зі встановлення. Неналежне встановлення може заподіяти шкоду або збитки людям, тваринам чи майну. Виробник не несе відповідальності за таку шкоду чи травму.

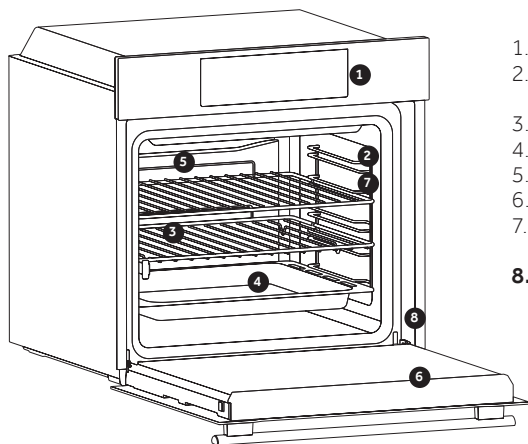
Духовку можна розмістити в пеналі або ж під стільницею. Перед закріпленням слід забезпечити хорошу вентиляцію в проміжку для духовки, щоб гарантувати належну циркуляцію повітря, необхідну для охолодження та захисту внутрішніх частин. Зробіть отвори, які зазначені на останній сторінці, відповідно до типу кріплення.

Перше застосування

ПОПЕРЕДНЄ ОЧИЩЕННЯ

Очистіть духовку перед першим застосуванням. Протріть зовнішні поверхні м'якою вологою тканиною. Промийте все додаткове обладнання та протріть духовку всередині за допомогою розчину гарячої води та рідини для миття посуду. Налаштуйте порожню духовку на максимальну температуру та залиште її працювати на одну годину. Це усуне будь-який запах нового приладу.

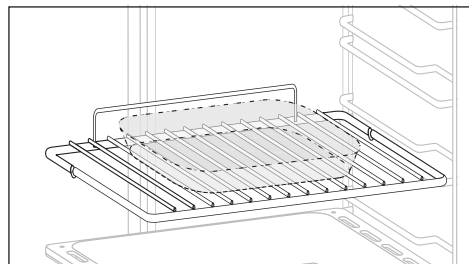
Опис виробу



1. Панель управління
2. Положення полиць (бічна дротяна решітка, якщо входить до комплекту)
3. Решітки
4. Дека
5. Вентилятор (за наявності)
6. Дверця духової шафи
7. Бічні дротяні решітки (за наявності: тільки для пласкої порожнини)
8. Серійний номер

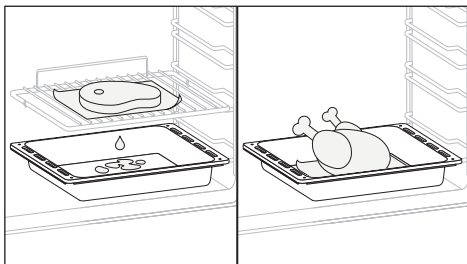
ПРИЛАДДА

3 Металева решітка



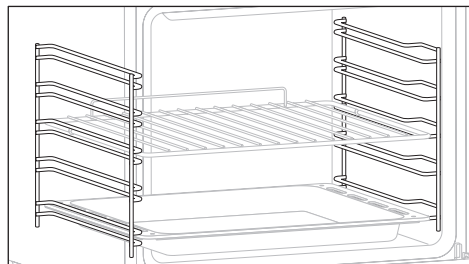
Вміщує дека для випічки й тарілки.

4 Лоток для крапель



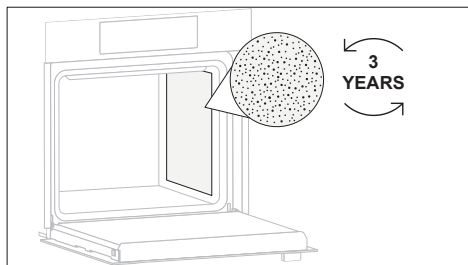
Збирає залишки, які стікають під час приготування їжі на грилі.

7 Бічні дротові решітки



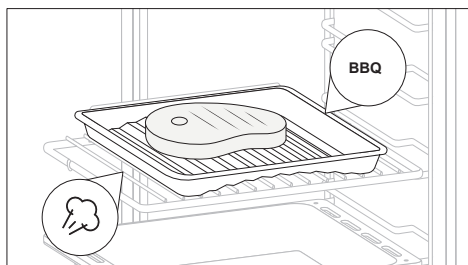
Розташовані з обох боків порожнини духової шафи, тримають металеві решітки та лотки для крапель.

Каталітичні панелі (лише за наявності)



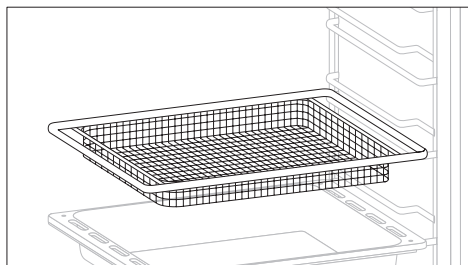
Спеціальні покриті емаллю панелі мають мікропори структуру поверхні для перетворення жиру на газоподібні речовини, які легко видаляються. Слід замінити через 3 роки використання (за умови 2/3 циклів приготування на тиждень).

ПОДВІЙНЕ ДЕКО (лише за наявності)



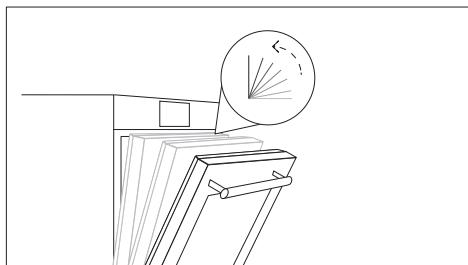
Це приладдя дозволяє готувати найкраще м'ясо для барбекю без утворення диму. Просто змінивши напрямдеко, ви також можете готувати овочі або рибу, зберігаючи їх ніжними та соковитими без додавання жирів завдяки контакту з паром.

Аерофритюрниця airfry (лише за наявності)



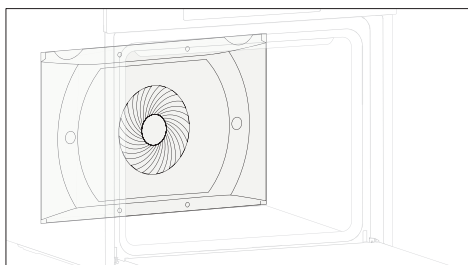
Це приладдя гарантує, що ваша їжа завжди буде з хрусткою скоринкою і при цьому ніжною всередині. Такий результат досягається за менший час, порівняно з фритюрницею, та без використання олії. Крім того, вона сприяє поліпшенню циркуляції повітря, що призводить до утворення більш хрусткої скоринки. Для досягнення найкращих результатів використовуйте рівень 3 для решіток AirFry та рівень 4 для деко AirFry.

Softclose (лише за наявності)



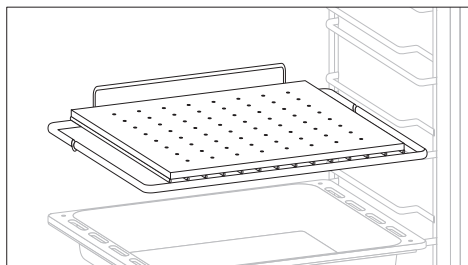
Завіси, які забезпечують автоматичний м'який і плавний рух дверцят духової шафи під час закриття.

Панель шеф-кухара (лише за наявності)



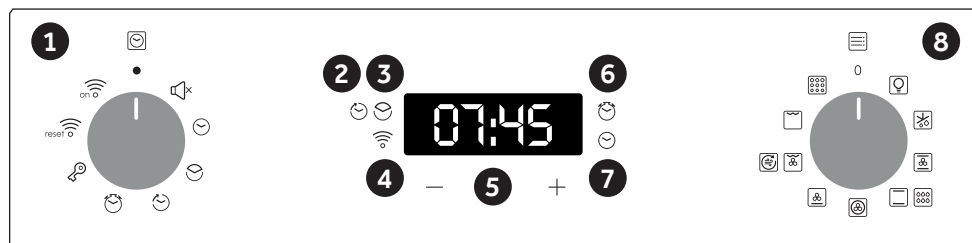
Повітряний трубопровід, який збільшує циркуляцію повітря за межі духової шафи. Це дозволяє покращити ефективність приготування їжі, забезпечити рівномірніше її приготування за будь-якої температури, скоротити час приготування і, нарешті, гарантувати рівномірний розподіл температури всередині духової шафи.

Камінь для піци (лише за наявності)



Покладіть камінь для піци в холодну духову шафу на решітку. Перш ніж готувати піцу, зачекайте щонайменше 30 хвилин, поки камінь нагріється. Приправте піцу і покладіть її на камінь для піци. При правильному нагріванні він допомагає готувати піцу так само, як у професійних печах. Попереднє нагрівання піци створює дуже гарячу поверхню для приготування, завдяки чому скоринка піци стає хрусткою і коричневою.

Опис дисплея



1. Інші функції
2. Кінець варіння
3. Час приготування
4. WiFi
5. Відображення температури або годинника
6. Минутен таймер
7. Налаштування годинника
8. Ручка вибору функцій

УВАГА:

Перша операція, яку необхідно виконати після встановлення або після відключення електроенергії, це встановити час доби (сталось відключення електроенергії, якщо на дисплеї блимає 12:00).

200°-> Світлодіод температури «°» блимає, доки не буде досягнуто показану температуру.

ГАРЯЧА -> Після завершення програми, якщо духовка все ще гаряча, на дисплеї відображається «ГАРЯЧА», чергуючись із часом, навіть якщо ручки встановлено в положення ВІМК.

ФУНКЦІЯ	ЯК АКТИВУВАТИ	ЯК ДЕАКТИВУВАТИ	ЯКІ ФУНКЦІЇ ВИКОНУЄ	ДЛЯ ЧОГО ПОТРІБНО
БЕЗЗВУЧНИЙ РЕЖИМ 	Поверніть ліву ручку вибору функцій до положення «Тихий режим».	Поверніть ліву ручку вибору функцій до положення «ВЫКЛ»	Дозволяє вимкнути звук таймера зворотного відліку.	Щоб вимкнути звук таймера
НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ 	Поверніть лівий перемикач функцій у положення «Установити час». За допомогою кнопок «+» або «-» установіть час	Поверніть ручку вибору функцій до положення ВЫКЛ.	Дозволяє встановити час, який відображається на дисплеї	Щоб встановити час Необхідно: Налаштування часу слід проводити після первинної установки печі або відразу після вимкнення живлення (на екрані відображається блимає цифра 12.00).
ТРИВАЛІСТЬ ГОТУВАННЯ 	Поверніть праву ручку вибору функцій, перш ніж поставити функцію приготування. Поверніть ліву ручку вибору функцій до положення «Тривалість приготування». Вкажіть час приготування за допомогою кнопок «+» та «-». На екрані з'явиться повідомлення «Auto».	Коли час приготування закінчиться, пекти автоматично вимкнеться, при цьому протягом кількох секунд пролунає сигнал оповіщення. Для більш ранньої зупинки виконання функції приготування потрібно повернути ручку вибору функцій у положення ВІММК. або поставити час на 00.00; шляхом повороту ручки вибору функцій у положення «Тривалість приготування» та використання кнопок «+» та «-».	Це дозволяє попередньо задавати час приготування, необхідне обраного рецепта. Коли час приготування буде задано, поверніть ліву ручку вибору функцій у положення OFF, щоб повернутися до поточного часу. Щоб переглянути вибраний час приготування, поверніть ліву ручку вибору функцій у положення «Тривалість приготування».	Для приготування бажаних рецептів.
КІНЕЦЬ ПРИГОТУВАННЯ 	Поверніть правий перемикач функцій на функцію приготування Поверніть лівий перемикач функцій у положення «Кінець приготування». Встановіть час закінчення приготування за допомогою кнопок «+» і «-» З'являється Авто освітлення	Коли час приготування закінчиться, пекти автоматично вимкнеться. Для того, щоб заздалегідь відключити функцію приготування, поверніть ручку вибору функцій у положення ВІММК.	Це дозволяє заздалегідь задавати потрібний час завершення приготування. Коли час приготування буде задано, поверніть ліву ручку вибору функцій у положення OFF, щоб повернутися до поточного часу. Щоб переглянути вибраний час приготування, поверніть ліву ручку вибору функцій у положення «Завершення часу приготування» ПРИМІТКА. Функція відкладеного старту недоступна у наступних режимах приготування: вентилятор гриль та гриль.	Ця функція зазвичай використовується з функцією ТРИВАЛІСТЬ ГОТУВАННЯ Наприклад, потрібна страва повинна готуватися 45 хвилин, а я хочу, щоб вона була готова о 12.30; в цьому випадку: після закінчення встановленого часу духовка автоматично вимикається і лунає сигнал. Виберіть потрібну функцію приготування. Встановіть тривалість приготування 45 хвилин («-» «+»). Встановіть кінець приготування на 12:30 («-» «+»). Готування почнеться автоматично об 11:45 (12:30 мінус 45 хвилин), після закінчення встановленого часу духовка автоматично вимкнеться. ПОПЕРЕДЖЕННЯ: якщо встановити лише кінець часу приготування, а не тривалість приготування, піч одразу вмикатиметься та вимикатиметься після завершення встановленого часу приготування.
ТАЙМЕР ЗВОРОТНОГО ВІДЛІКУ 	Поверніть ліву ручку вибору функцій до положення «Таймер зворотного відліку». Вкажіть час приготування за допомогою кнопок «+» та «-»	Встановіть час на 00.00, повернувши лівий перемикач функцій у положення Таймер і за допомогою кнопки «-»	Після закінчення заданого часу пролунає звуковий сигнал. Під час роботи на дисплеї відображається час, що залишився.	Це дозволяє використовувати піч як будильник, навіть якщо духовка вимкнена.
БЛОКУВАННЯ ВІД ДІТЕЙ 	Поверніть лівий перемикач функцій у положення Блокування від дітей. Натисніть кнопку «+» протягом 7 секунд Блокування від дітей доступне, коли на дисплеї з'являється «STOP».	Знову поверніть лівий перемикач функцій на блокування від дітей і натисніть кнопку «+» протягом 7 секунд. Індикація STOP зникає.	Піч не можна використовувати.	Ця функція корисна, коли в будинку є діти.

Режими приготування

Індикатор функції	Діапазон температур, °C	Діапазон °C	Функція
			ЛАМПА: Вмикає освітлення духовки.
	200	50 ÷ MAX	СМАЖЕННЯ НА ПОВІТРІ: ця функція ідеально підходить для смаження на повітрі, а в поєднанні з додатковим приладдям забезпечує рівномірне та тривимірне потрапляння гарячого повітря на їжу, що забезпечує більш хрусткий кінцевий результат. Будь ласка, неглибокий піддон під полицю для збору соку/паніровки/... Зніміть аксесуар під час циклу піролізу.
			РАЗМОРОЗКА: при установке ручки регулятора в данное положение. Вентилятор обеспечивает циркуляцию воздуха 40°C вокруг замороженной пищи, благодаря чему она размораживается в течение без потери или изменения белкового состава пищи.
	210	50 ÷ 280	*БАГАТОРІВНЕВИЙ: Ми рекомендуємо використовувати цей метод для птиці, кондитерських виробів, риби та овочів. Тепло проникає в їжу краще, а час приготування і попереднього нагрівання зменшується. Ви можете готувати різні страви одночасно з однаковою підготовкою або без неї в одній або декількох позиціях. Цей метод приготування забезпечує рівномірний розподіл тепла, а запахи не змішуються.
	180	50 ÷ 280	
	220	50 ÷ 280	*ТРАДИЦИОННАЯ: используются как верхний, так и нижний нагревательные элементы. Предварительно прогрейте печь в течение 10 минут. Данный способ идеально подходит для традиционных способов поджаривания и выпекания. Для приготовления красного мяса, ростбифа, ножки ягненка, еды завернутой в фольгу (папилютки), слоеной выпечки. Продукты в блюде поставьте на полку в среднем положении.
	210	50 ÷ 230	ОБДУВ + НИЖНИЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ: используется нижний нагревательный элемент при работе вентилятора, обеспечивающего циркуляцию воздуха внутри печи. Данный метод идеально подходит для сочных пирогов с фруктовой начинкой, сладких пирогов с открытой начинкой, запеканок и пирожков с мясной или рыбной начинкой. Предотвращает высыхание пищи и стимулирует подъем теста в пирогах, хлебного теста и других блюдах, приготавливаемых с подачей тепла снизу. Установите полку в нижнем положении.
	220	50 ÷ 220	ГРИЛЬ З ВЕНТИЛЯТОРОМ: використовуйте турбо-гриль із зачиненими дверцятами. Використовується верхній нагрівальний елемент з вентилятором, повітря циркулює всередині духової шафи. Попереднє нагрівання необхідне для червоного, але не для білого м'яса. Ідеально підходить для приготування товстих шматків продуктів, цілих шматків - запікання свинини, птиці та ін. Ставити страви в гриль безпосередньо на середину решітки, на середній рівень. Зсунути піддон під решітку, щоб зібрати сік. Упевніться, що страву не знаходиться надто близько до грилю. Поверніть страву, коли сплине половина часу приготування.
	210	50 ÷ MAX	ПАРА ВЕНТИЛЯТОРА НИЖНЬОГО НАГРІВУ: при виборі цієї функції нижній і верхній нагрівальні елементи працюють разом із вентилятором для рівномірного приготування на всіх рівнях. Необхідно додати 150 мл води в порожнину і повернути ручку на цю функцію. Цей спосіб приготування підсилює смак і смак кожної страви, особливо печені та червоного м'яса.
	220	50 ÷ MAX	* ЗВИЧАЙНА ПАРА: Верхній і нижній нагрівальні елементи будуть увімкнені за допомогою води всередині порожнини для генерації пари. Необхідно додати 150 мл води в камеру і обертати ручку до однорідного приготування.

Залежно від моделі духової шафи

** Використовуйте із закритими дверцятами.

* Перевірено відповідно до стандарту EN 60350-1 щодо споживання енергії та енергетичного класу.

Індикатор функції	Діапазон температур, °C	Діапазон °C	Функція
	180	50 ÷ MAX	ПАРА ЗВИЧАЙНОГО ВЕНТИЛЯТОРА: нижній нагрівальний елемент використовується з вентилятором, який забезпечує циркуляцію повітря в духовці. Для створення пари необхідно додати 150 мл води в камеру і повернути ручку на цю функцію. Паровий варіант у поєднанні з нижнім нагріванням і вентилятором забезпечує ідеальне розкачування і приготування хліба.
	L3	L1 ÷ L5	**ГРИЛЬ: використовуйте гриль із закритими дверцятами. Використовується лише верхній нагрівальний елемент, а температуру можна регулювати. Для підготовки нагрівальних елементів необхідно розігріти духовку протягом п'яти хвилин. Чудово підходить для страв на грилі, кебабів і ґратенів. Біле м'ясо слід помістити на відстані від гриля. Час приготування довший, але м'ясо буде смачніше. Ви можете помістити червоне м'ясо та рибне філе на полицю, під якою знаходиться піддон для збору рідини.
	230	50 ÷ MAX	ПІЦЦА: Ця функція забезпечує циркуляцію гарячого повітря в духовці, що забезпечує бездоганний результат для таких страв, як піцца чи торт.
	160	50 ÷ MAX	SMART TRAY STEAM : Аксесуар забезпечує правильну циркуляцію вологості, що утворюється під час готування, зберігаючи високу вологість їжі, а отвори сприяють циркуляції тепла та пари. Ідеально підходить для приготування на пару овочів, риби, ... Вставте аксесуар усередину лотка діаметром 35 мм увігнутою стороною та налейте в лоток води. Зніміть аксесуар під час циклу піролізу.
	230	50 ÷ MAX	SMART TRAY BBQ : Ідеально підходить для гриля при високій температурі (220°), аксесуар забезпечує ідеальний результат барбекю з невеликою кількістю диму завдяки дренажній дії жиру на дні піддона. Вставте аксесуар опуклою стороною в лоток діаметром 35 мм і налейте в лоток води. Зніміть аксесуар під час циклу піролізу.
	ECO	ECO ÷ SUPER	ПІРОЛІЗ
			WI-FI ON: духовка дозволяє з'єднання Wi-Fi.
			WI-FI RESET: дозволяє перезапустити з'єднання Wi-Fi.

Залежно від моделі духової шафи

**** Використовуйте із закритими дверцятами.**

* Перевірено відповідно до стандарту EN 60350-1 щодо споживання енергії та енергетичного класу.

З'єднання

ПАРАМЕТРИ БЕЗДРОТОВОГО ЗВ'ЯЗКУ

Технологія	Wi-Fi	Bluetooth
Стандарт	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Частотні діапазони (МГц)	2401-2483	2402-2480
Максимальна потужність (мВт)	100	10

ІНФОРМАЦІЯ ПРО ВИРІБ ДЛЯ МЕРЕЖЕВОГО СЕРЕДОВИЩА

- Енергоспоживання виробу в мережевому середовищі, якщо всі порти дротової мережі підключено, а всі порти бездротової мережі активовано: 2,0 Вт

Як активувати порт бездротової мережі:

- Якщо індикатор Wi-Fi блимає, це означає, що модуль Wi-Fi увімкнено.
- Якщо реєстрацію вже проведено: поверніть регулятор у положення "WiFi On" (Wi-Fi ввімкнено).
- Якщо реєстрацію не проведено: дотримуйтеся процедури для реєстрації.

Як деактивувати порт бездротової мережі:

- Якщо індикатор Wi-Fi не світиться, це означає, що модуль Wi-Fi вимкнено.
- Якщо духову шафу зареєстрована: поверніть ручку в положення скидання Wi-Fi, а потім у положення вимкнення протягом 30 секунд.
- Якщо духову шафу не зареєстровано, функція Wi-Fi завжди вимкнена.

Реєстрація духової шафи в додатку

НА СМАРТФОНІ

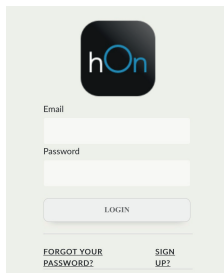
Крок 1

- Завантажте додаток hOn.



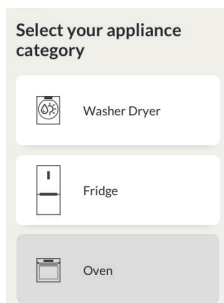
Крок 2

- Увійдіть або зареєструйтеся.



Крок 3

- Додайте новий прилад

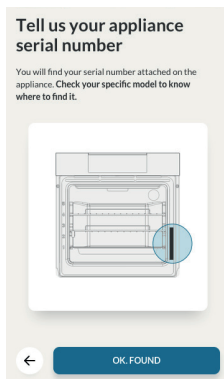


Крок 4

- Відскануйте QR-код або введіть серійний номер.



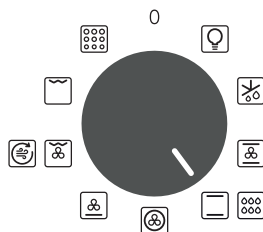
Запишіть тут свій серійний номер для подальшого використання.



НА ПРИБАДІ

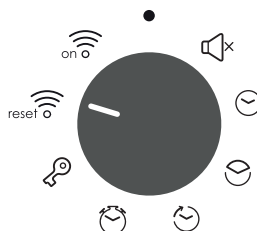
Крок 5

- Поверніть ручку функцій приготування до програми (не "підсвічування" або "0").



Крок 6

- Поверніть регулятор функцій до програми "WI-FI RESET" (Скидання Wi-Fi) і зачекайте 30 секунд.



Крок 7

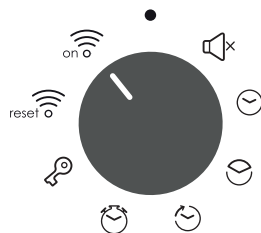
- Коли світлодіодний індикатор Wi-Fi почне блимати, ви зможете продовжити підключення протягом 5 хвилин.



Режим дистанційного керування

Крок 1

- Поверніть ручку до програми WI-FI.



Крок 2

- Світлодіодний індикатор Wi-Fi вмикається.



Цим Candy Hoover Group Srl заявляє, що обладнання радіозв'язку відповідає Директиві 2014/53/ЄС. Повний текст декларації про відповідність ЄС доступний за такою Інтернет-адресою: www.candy-group.com

Очищення та обслуговування духовки

Завдяки регулярному очищенню тривалість експлуатації приладу можна продовжити. Перед проведенням будь-якого очищення, зачекайте поки духовка охолоне. Ніколи не використовуйте для чищення абразивні мийні засоби, сталеві чи гострі предмети, щоб не пошкодити емальовані деталі. Використовуйте тільки воду, мило або мийні засоби на основі відбілювача (аміаку).

СКЛЯНІ ЧАСТИНИ

Після кожного використання духовки доцільно очистити скляне віконце поглинаючим кухонним рушником. Для видалення більш стійких плям, використовуйте змочену мийним засобом та добре викручену губку, після чого промийте водою.

УЩІЛЬНЕННЯ ВІКОНЦА ДУХОВКИ

Брудні ущільнення можна промити вологою губкою.

ДОДАТКОВЕ ОБЛАДНАННЯ

Додаткове обладнання можна очищувати вологою мильною губкою, після чого слід промити і висушити їх. Уникайте використання абразивних мийних засобів.

ПІДДОН ДЛЯ ЗБОРУ РІДИНИ

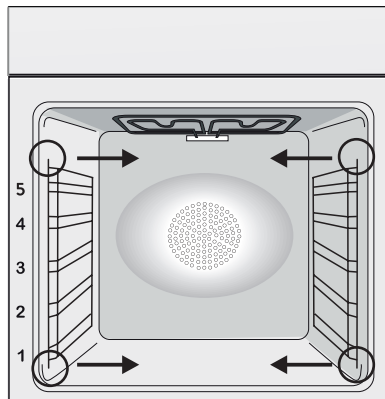
Після використання гриля витягніть піддон з духовки. Вилийте гарячий жир у контейнер та промийте піддон у гарячій воді, використовуючи губку та рідину для миття посуду.

Якщо залишаються жирні залишки, занурте піддон у воду з мийним засобом. Крім того, ви можете вимити піддон у посудомийній машині або використати мийний засіб для промислової печі. Ніколи не поміщайте брудний піддон назад в духовку.

Обслуговування

ДЕМОНТАЖ ТА ОЧИЩЕННЯ БІЧНИХ ПАНЕЛЕЙ

1. Вийміть панелі, потягнувши їх в напрямку, як показують стрілки (див. нижче).
2. Щоб очистити панелі, помістіть їх в посудомийну машину або протріть мокрою губкою та висушіть.
3. Після очищення, помістіть панелі на своє місце у зворотньому порядку.



Піроліз

Духову шафу оснащено системою піроліз-ного очищення, яка знищує залишки їжі за високої температури. Операція здійснюється автоматично за допомогою програматора. Утворювані випаровування стають «чистими», проходячи над піроліз-затором, який запускається, щойно почи-нається приготування їжі. Оскільки для роботи піролізатора потрібні дуже високі температури, дверцята духової шафи обладнані запобіжним замком. Піролізатор можна зупинити будь-якої миті. Дверцята неможливо відчинити, поки відображається значок запобіжного замка.

ПРИМІТКА. Якщо над духовою шафою встановлено варильну панель, у жодному разі не використовуйте газові конфорки або електроплити під час роботи піролізатора, щоб уникнути перегрівання варильної панелі. Попередньо встановлено

ДВА ПІРОЛІТИЧНІ ЦИКЛИ.

ЕКОПІРОЛІЗ: очищення духової шафи із середнім ступенем забруднення. Виконується впродовж 90 хвилин.

СУПЕРПІРОЛІЗ: очищення сильно забрудненої духової шафи. Виконується впродовж 120 хвилин.

Заборонено використовувати будь-які мийні засоби, що продаються в магазинах, під час піролітичного очищення духової шафи.

Порада: проведення піролітичного очищення відразу після приготування їжі дає змогу скористатися залишковим теплом і в такий спосіб зменшити енерговитрати.

Порядок дій перед початком піролітичного циклу

- Вийміть усе приладдя з духової шафи, оскільки воно не здатне витримати дію високих температур під час циклу піролі-тичного очищення. Зокрема, зніміть решітки, бічні стійки й висувні напрямні (див. розділ «ЗНЯТТЯ РЕШІТОК І БІЧНИХ СТІЙОК»).
- Протріть усі місця, де розлито багато рідини або є плями, оскільки їхнє усунення за допомогою процедури триватиме надто довго. Крім того, надмірні залишки жиру можуть спалахнути через дуже високі температури впродовж піролі-тичного циклу.
- Зачиніть дверцята духової шафи.
- Перед початком процедури очищення

протріть усі місця, де було розлито багато рідини.

- Очистьте дверцята духової шафи.
- Приберіть великі або закрубілі залишки їжі зсередини духової шафи за допомогою вологої губки. Не використовуйте мийні засоби.
- Зніміть усе приладдя та комплект висувних полиць (за наявності).
- Приберіть із приладу кухонні рушники.

Використання піролітичного циклу:

1-Поверніть перемикач функцій у положення . На дисплеї з'являється індикація «ECO» або «SUP». Попередньо встановлений час становить 90 хвилин, його можна змінювати від 90 хвилин (режим Eco) до 120 хвилин (режим Sup) за допомогою програматора (кнопка налаштування «+» або «-»). Якщо духовка дуже забруднена, рекомендується збільшити час до 120 хвилин, якщо духовка помірно забруднена, скоротити час циклу очищення до 90 хвилин.

2-Можна відкласти час початку циклу піроочищення, змінивши час КІНЦЯ за допомогою програматора.

3- Через кілька хвилин, коли духовка досягне високої температури, дверцята автоматично заблокуються. Цикл піроочищення можна зупинити в будь-який час, повернувши перемикач функцій назад на «0» (слово ВІМК буде відображатися протягом 3 секунд).

4- Після завершення циклу піроочищення піроліз автоматично вимкнеться. На дисплеї з'являється індикація «KINEЦЬ», доки двері не заблокуються, потім «0--n».

5- Ви можете повернути перемикач функцій назад на «0», але якщо температура все ще висока, з'явиться індикація «0--n», щоб повідомити, що двері заблоковано.

Використання циклу піролізу в печі Сенсорне керування:

1- Поверніть перемикач функцій у положення піроліз. На дисплеї з'явиться «ECO» або «SUP»

2- Попередньо встановлений час становить 90 хвилин, але його можна змінювати від 90 хвилин. (Еко режим) до 120 хв. (режим SUP) за допомогою програматора (клавіша «+» або «-»). Якщо духовка дуже забруднена, час слід збільшити до 120 хв., а якщо духовка лише трохи забруднена, скоротити цикл очищення до 90 хв.

ЗАМІНА ЛАМПИ

1. Від'єднайте духовку від електромережі.
2. Зніміть скляну кришку, відкрутіть лампу та замініть її новою того ж типу.
3. Після заміни несправної лампи, помістіть скляну кришку на своє місце.

Цей виріб містить одне або кілька джерел світла класу енергоефективності G (лампа) / F (10 світлодіодів).

Функція Aquactiva

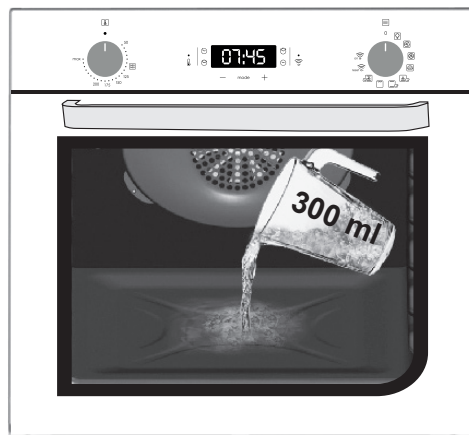
Під час процедури Aquactiva використовується пара для усунення залишків жиру та їжі з духовки.

1. Налийте 300 мл води в контейнер Aquactiva, що знаходиться внизу духовки.
2. Встановіть духовку в режим статичного нагрівання () або нагрівання знизу ().
3. Налаштуйте температуру для значка Aquactiva ().
4. Дозвольте програмі працювати впродовж 30 хвилин.
5. Через 30 хвилин вимкніть програму та дозвольте духовці охолонути.
6. Після того, як прилад охолоне, очистіть внутрішні поверхні за допомогою ганчірки.

Увага:

Перш ніж торкатися приладу, переконайтесь у тому, що він холодний.

При поводженні з нагрівальними поверхнями слід бути особливо обачним, оскільки існує ризик отримання опіків. Використовуйте дистильовану або питну воду.



Управління відходами та захист навколишнього едовища



Даний прилад має маркування відповідно до Директиви ЄС 2012/19/EU щодо відходів електричного та електронного обладнання (ВЕЕО). ВЕЕО містять як забруднюючі речовини (які можуть негативно впливати на навколишнє середовище), так і базові елементи (які можуть бути використані повторно). Важливо, щоб ВЕЕО проходили особливу обробку для належного усунення та переробки забруднюючих речовин, а також для відновлення всіх матеріалів. Фізичні особи можуть відігравати важливу роль у забезпеченні того, щоб ВЕЕО не стали проблемою для навколишнього середовища; необхідно дотримуватися певних основних правил:

- ВЕЕО не слід поміщати разом з побутовими відходами;
- ВЕЕО слід доставити в спеціалізовані пункти збору, які управляються міською владою або зареєстрованою компанією.

У багатьох країнах для великих ВЕЕО здійснюється забір з дому. Коли ви купуєте новий прилад, старий може бути

повернений у точку роздрібної торгівлі, яка повинна безкоштовно забрати його за принципом один до одного, за умови якщо це аналогічне обладнання, яке має ті ж функції, що й новий прилад.

ЗБЕРЕЖЕННЯ ТА ВІДПОВІДАЛЬНЕ СТАВЛЕННЯ ДО НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА

При можливості уникайте попереднього нагрівання духовки та завжди заповнюйте її. Відкривайте дверцята духовки якомога рідше, тому що тепло з порожнини розсіюється при кожному відкриванні. Для суттєвого енергозбереження вимкніть духовку за 5-10 хвилин до закінчення часу готування та використовуйте залишкове тепло, яке продовжує вироблятися духовкою. Щоб уникнути поширення тепла з порожнини, підтримуйте чистоту ущільнень. Якщо ваш договір на електропостачання базується на погодинному тарифі, програма "затримка готування" зробить енергозбереження ще простішим за допомогою початку процесу готування в години зі зниженим тарифом.

Виявлення та вирішення несправностей

ПРОБЛЕМА	МОЖЛИВА ПРИЧИНА	Solution
Духовка не нагрівається	Годинник не налаштовано	Налаштуйте годинник
Духовка не нагрівається	Функція готування та температура не встановлені	Переконайтеся у правильності необхідних налаштувань
Немає реакції користувальницького інтерфейсу туші	Пар і конденсація на панель інтерфейсу користувача	Очистіть тканиною з мікрофібри на панелі керування користувача, щоб видалити конденсаційний шар

Özet

226	Güvenlik uyarıları
230	Genel Açıklamalar
232	Ürün açıklaması
234	Gösterge açıklaması
236	Piştirme Modları
237	Bağlantı
241	Fırının Temizlenmesi ve Bakımı
242	Piroliz
244	Atık yönetimi ve çevrenin korunması
244	Sorun Giderme
247	Kurulum

Güvenlik uyarıları

- Pişirme sırasında fırın bölmesinde veya kapağın camında nem yoğunlaşabilir. Bu normal bir durumdur. Bu etkiyi azaltmak için yemeği fırının içine yerleştirmeden önce ve gücü açtıktan sonra 10-15 dakika bekleyin. Her durumda, fırın pişirme sıcaklığına ulaştığında yoğunlaşma geçer.
- Sebzeleri, açık bir tepsi yerine kapaklı bir kaptaki pişirin.
- Pişirdikten sonra yemeği fırının içinde 15/20 dakikadan fazla bırakmayın.
- UYARI: Cihaz ve erişilebilir parçalar kullanım sırasında sıcak olur. Sıcak parçalara dokunmamaya dikkat edin.
- UYARI: Fırın kullanımdayken erişilebilir parçalar ısınabilir. Küçük çocuklar güvenli bir mesafede tutulmalıdır.
- Herhangi bir çalışma veya bakım yapmadan önce cihazın elektrik bağlantısını kesin.
- UYARI: Isı kesintisi düzeneğinin yanlışlıkla sıfırlanmasına bağlı oluşabilecek tehlikeleri önlemek için cihazın zamanlayıcı gibi harici bir anahtarlama düzeneğiyle çalıştırılmaması veya düzenli olarak açılıp kapatılan bir devreye bağlanması gerekir.
- 8 yaşından küçük çocuklar, sürekli gözetim altında olmadıkları takdirde cihazdan güvenli bir mesafede tutulmalıdır.
- Çocuklar cihazla oynamamalıdır.
- Cihaz, 8 yaş veya üzerindeki kullanıcılar ve fiziksel, duyuşal ya da zihinsel becerileri sınırlı olan, ürünle ilgili deneyimi veya bilgisi olmayan kişiler tarafından ancak gözetim altında olmaları veya cihazın çalışmasına ilişkin talimatların verilmesi koşuluyla, olası risklere dair bilince sahip olarak güvenli bir şekilde kullanılabilir.
- Temizlik ve bakım işleri gözetim altında olmayan çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Yüzeyi çizebileceği ve camın kırılmasına neden olabileceği için fırın kapağının camlarını temizlerken sert veya aşındırıcı malzemeler ya da keskin metal kazıyıcılar kullanmayın.
- Çıkarılabilir parçalar sökülmeden önce fırının kapatılması gerekir.

Temizlendikten sonra parçaları talimatlara göre yeniden takın.

- Yalnızca bu fırın için tavsiye edilen et probunu kullanın.
- Temizlik işlemleri için buharlı temizleyici veya yüksek basınçlı sprey kullanmayın.
- FIRIN, TİPASIZ OLARAK ÜRETİCİ TARAFINDAN SAĞLANIRSA: CİHAZ FİŞ VEYA SOKETLER KULLANILARAK GÜÇ KAYNAĞINA BAĞLANMAMALIDIR, ANCAK DOĞRUDAN ELEKTRİK ŞEBEKESİNE BAĞLANMALIDIR. Güç kaynağına bağlantı, uygun niteliklere sahip bir profesyonel tarafından gerçekleştirilmelidir. Mevcut güvenlik mevzuatına uygun bir kurulumla sahip olmak için, fırın, cihaz ve güç kaynağı arasına sadece aşırı gerilim kategorisi III gereksinimlerine uygun temas ayırmalı bir omnipolar kesici yerleştirilerek bağlanmalıdır. Omnipolar kesicinin maksimum bağlı yükü taşıması ve mevcut mevzuata uygun olması gerekir. Sarı-yeşil topraklama kablosu devre kesici tarafından kesintiye uğratılmamalıdır. Bağlantı için kullanılan omnipolar kesici, cihaz monte edildiğinde kolay erişilebilir olmalıdır.

Güç kaynağına bağlantı, fırının ve güç kaynağının polaritesi göz önünde bulundurularak uygun nitelikli bir profesyonel tarafından gerçekleştirilmelidir.

Bağlantının kesilmesi, kablo kurallarına uygun bir şekilde sabit kabloda bir anahtar içerecek şekilde gerçekleştirilmelidir

- FIRIN, ÜRETİCİ TARAFINDAN FİŞ İLE SAĞLANIRSA: Soket, etikette belirtilen yüke uygun olmalı ve topraklama kontağı bağlı ve çalışır durumda olmalıdır. Topraklama iletkeni sarı-yeşil renklidir. Bu işlem, uygun yetkinliğe sahip personel tarafından gerçekleştirilmelidir. Prizle cihazın fişi arasında uyumsuzluk olması durumunda, yetkin bir elektrik ustasından prizi uygun tipte bir prizle değiştirmesini isteyin. Fiş ve priz kurulumun yapıldığı ülkede geçerli olan normlara uygun olmalıdır. Güç kaynağına bağlantı, aşırı gerilim kategorisi III gereksinimlerine uygun, cihaz ile maksimum bağlı yükü taşıyabilen ve mevcut mevzuata uygun güç kaynağı arasına temas ayırmalı bir omnipolar kesici yerleştirilerek de yapılabilir. Sarı-yeşil toprakla-

ma kablosu devre kesici tarafından kesintiye uğratılmamalıdır. Priz veya bağlantı için kullanılan omnipolar devre kesici, cihazın kurulumu yapıldığında kolayca erişilebilir durumda olmalıdır. Bağlantı, fişin erişilebilir durumda tutulması veya kablolama kurallarına uygun şekilde sabit kablo tesisatına bir anahtarın eklenmesi yoluyla kesilebilir.

- Güç kablosu hasarlıysa üreticiden temin edilen bir kablo veya özel bir demet ile ya da müşteri hizmetleri departmanı ile iletişim kurularak değiştirilmelidir. Güç kablosu H05V2V2-F tipinde olmalıdır. Bu işlem yalnızca uygun yetkinliğe sahip personel tarafından yapılmalıdır. Toprak iletkeni (sarı-yeşil renkli) diğer iletkenlerden yaklaşık 10 mm daha uzun olmalıdır. Her türlü onarım işi için sadece Müşteri Hizmetleri Departmanına başvurun ve orijinal yedek parçaların kullanılmasını talep edin.
- Yukarıdaki yönergelere uyulmaması cihazın güvenliğini tehlikeye atabilir ve garantiyi geçersiz kılabilir.
- Temizlemeden önce dökülen malzemeler temizlenmelidir.
- Pişirme aşamasında oluşan uzun süreli bir elektrik kesintisi, monitörün arızalanmasına neden olabilir. Bu durumda müşteri hizmetleriyle iletişime geçin.
- Cihaz, aşırı ısınmayı önlemek için dekoratif bir kapının arkasına monte edilmemelidir.
- Rafi fırının içine yerleştirirken stopun yukarıya baktığından ve bölmenin arka tarafında olduğundan emin olun. Raf, bölmeye tamamen girerek yerleştirilmelidir.
- Izgara tepsisini yerleştirirken, kayma önleyici kenarın arkaya ve yukarıya doğru konumlandırılmasına dikkat edin.
- UYARI: Fırın duvarlarını alüminyum folyo ile veya mağazalarda satılan tek kullanımlık koruma malzemeleriyle kaplamayın. Alüminyum folyo veya diğer koruma malzemeler sıcak emayeyle doğrudan temas ettiğinde erime riski oluşturur ve içerideki emayenin bozulmasına neden olabilir.
- UYARI: Fırın kapağının contasını hiçbir zaman çıkarmayın.
- DİKKAT: Pişirme sırasında veya fırın sıcakken bölmenin alt kısmını

suyla tekrar dolmayın.

- Cihazı nominal frekanslarda çalıştırmak için başka işleme/ayara gerek yoktur.
- Fırın, dikey mutfak mobilyasında yükseğe veya bir tezgahın altına yerleştirilebilir. Sabitlemeden önce, soğutma ve iç kısımların korunması için gerekli olan temiz havanın düzgün sirkülasyonunu sağlamak için fırın boşluğunda iyi bir havalandırma temin etmelisiniz. Montaj tipine göre son sayfada belirtilen açıklıkları bırakınız.
- Fırının doğru kullanımı için yiyeceklerin raflara ve tepsilere doğrudan temas ettirilmemesi, fırın kağıtları ve/veya özel kapların kullanılması tavsiye edilir.
- UYARI: otomatik temizleme döngüsünü başlatmadan önce:
 - Fırın kapağını temizleyin;
 - Fırının içindeki büyük veya kaba yemek artıklarını nemli bir sünger kullanarak temizleyin. Deterjan kullanmayın;
 - Tüm aksesuarları ve sürgülü raf kitini (varsa) çıkarın;
 - Kurulama bezi koymayın.
- Et sondalı fırınlarda, temizleme işlemini yapmadan önce verilen somun ile deliği kapatın. Et probu kullanılmadığında deliği her zaman somunla kapatın.
- Pirolitik temizleme işlemi sırasında yüzeyler normalden daha fazla ısınabilir, bu nedenle çocuklar güvenli bir mesafede tutulmalıdır.
- Fırının üzerine bir ocak monte edilmişse, Pirolizatör çalışırken ocağı asla kullanmayın, bu ocağın aşırı ısınmasını önleyecektir.

Genel Açıklamalar

Ürünlerimizden birini tercih ettiğiniz için teşekkür ederiz. Fırınınızdan en iyi sonuçları almak için bu kılavuzu dikkatle okuyun ve daha sonra başvurmak için saklayın. Fırının montajından önce, herhangi bir onarım gerekmesi halinde müşteri hizmetleri personeline vermek üzere seri numarasını not edin. Fırını ambalajından çıkardıktan sonra nakliye sırasında hasar almadığını kontrol edin. Eğer tereddüdünüz varsa fırını kullanmayın ve tavsiye almak için kalifiye bir teknisyene başvurun.

Tüm ambalaj malzemelerini (plastik torbalar, polistiren, vidalar) çocukların erişemeyeceği yerlerde tutun. Fırın ilk kez çalıştırıldığında güçlü bir duman kokusu oluşabilir, bunun nedeni fırın ilk kez ısındığında yalıtım panelleri üzerinde bulunan yapışkan maddenin yanmasıdır. Bu kesinlikle normal bir durumdur ve olduğu zaman dumanın yayılması beklendikten sonra yiyeceklerin fırının içine konulması gereklidir. Bu dokümanda verilen açıklamalara uyulmaması halinde ortaya çıkabilecek durumlar için imalatçı herhangi bir sorumluluk kabul etmez.

NOT: Bu kılavuzda belirtilen fırın işlevleri, özellikleri ve aksesuarları satın almış olduğunuz modele bağlı olarak farklılık gösterecektir.

Güvenlik İpuçları

Fırın sadece kullanım amacına uygun biçimde kullanılmalıdır, kullanım amacı yiyeceklerin pişirilmesidir; başka bir amaç için, örneğin bir ısı kaynağı olarak kullanılması uygunsuz ve bu nedenle tehlikeli kullanım olarak değerlendirilir. Uygunsuz, hatalı veya makul olmayan kullanım sonucunda ortaya çıkabilecek her türlü zarardan imalatçı sorumlu tutulamaz.

Herhangi bir elektrikli cihazın kullanımı sırasında bazı asli kurallara uyulması gereklidir:

- Elektrik fişini prizden çıkarmak için asla kablodan tutarak çekmeyin;
- Elleriniz ya da ayaklarınız ıslak veya nemli iken cihaza dokunmayın;
- Genellikle adaptörlerin, çoklu prizlerin ve uzatma kablolarının kullanılması tavsiye edilmez;
- Arızalanması ve/veya düzgün çalışmaması durumunda cihazı kapatın ve kurcalamayın.

Elektriksel Güvenlik

ELEKTRİK BAĞLANTILARINI BİR ELEKTRİKÇİNİN YA DA KALİFİYE BİR TEKNİSYENİN YAPMASINI SAĞLAYIN

Fırının bağlanmış olduğu elektrik beslemesinin montajın yapıldığı ülkede yürürlükte bulunan yasalara uygun olması gereklidir. Bu açıklamalara uyulmaması durumunda ortaya çıkabilecek zararlar için imalatçı herhangi bir sorumluluk kabul etmemektedir. Montajın yapıldığı ülkede yürürlükte bulunan yasalara bağlı olarak fırının topraklı bir priz ya da bütün kutupları ayıran bir devre kesici kullanılarak elektrik beslemesine bağlanması gereklidir. Elektrik beslemesinin uygun sigortalarla korunması ve kullanılan kabloların fırının doğru bir şekilde beslenebilmesine yeterli kapasitede olması gereklidir.

BAĞLANTI

Fırın, faz arası veya faz nötr arası 220-240 VAC olan bir elektrik beslemesine bağlanması gereken bir elektrik kablosu ile sağlanmıştır. Fırın elektrik beslemesine bağlanmadan önce aşağıdakilerin kontrol edilmesi gereklidir:

- Etiketle belirtilen gerilim değeri;
- Devre kesicinin ayarı.

Fırının topraklama klemensine bağlanmış olan topraklama kablosunun elektrik beslemesinin topraklama klemensine bağlanması gereklidir.

UYARI

Fırını elektrik beslemesine bağlamadan önce, elektrik beslemesinin topraklama klemensinin sürekli

liliğini kontrol etmesi için kalifiye bir elektrikçiye başvurun. Fırının topraklama klemensine bağlanmaması veya topraklama bağlantısının sürekliliğinde bir sorun olması sonucunda ortaya çıkabilecek her türlü kaza veya zararda imalatçı herhangi bir sorumluluk kabul etmemektedir.

NOT: fırında bazı bakım işlemleri yapılması gerektiğinden, montajın yapılmış olduğu alandan çıkarılması halinde fırının bağlanabileceği başka bir prizın yakınlarda bulunması tavsiye edilir. Elektrik kablosunun sadece teknik servis personeli ya da eşdeğer niteliklere sahip teknisyenler tarafından değiştirilmesi gereklidir.

Fırın kapalıyken ana düğmenin etrafında hafif bir ışık olabilir. Bu davranış normaldir. Bu durum, prizın baş aşağı çevrilerek takılması veya besleme terminallerinin değiştirilmesiyle giderilebilir.

Tavsiyeler

Fırını her kullandıktan sonra yapılacak kısa süreli temizlik işlemi fırının her zaman mükemmel temizlikte kalmasını sağlayacaktır. Fırının yan duvarlarını alüminyum folyo veya mağazalardan satın alınabilecek tek kullanımlık koruma malzemeleri ile kaplamayın. Sıcak emaye ile temas eden alüminyum folyo veya başka herhangi bir koruma malzemesi erime riskine sahiptir ve emaye iç yüzeylerin bozulmasına neden olabilir. Fırınınızın aşırı kirlenmesini ve bunun sonucunda duman kokusu oluşmaması için fırını çok yüksek sıcaklıklarda kullanmamanızı tavsiye ederiz. Pişirme süresini uzun tutmak ve sıcaklığı biraz düşürmek daha iyidir. Fırın ile birlikte verilen aksesuarlara ek olarak, sadece çok yüksek sıcaklıklara dayanıklı tabaklar ve pişirme kapları kullanmanızı tavsiye ederiz.

Kurulum

Ürünün kurulumu firmanın yetkilendirilmiş servis/yetkilendirilmiş kişi tarafından yapılmalıdır. Yetkisiz kişi ve kuruluşlar tarafından yapılan kurulumlardan doğan tüm ürün, kişi, mahal hasarları firmanın sorumluluğunda değildir. Kurulum yapılacak mahalin ürünün çalışma ve teknik koşullara kullanma kılavuzunda belirlenen kurallara uygun şekilde olması/sağlanması tüketicinin sorumluluğundadır. Eğer tüketici tarafından yapılan kurulum nedeniyle ortaya çıkan hataların düzeltilmesi için imalatçının desteği gerekirse, bu destek garanti kapsamında sağlanmaz. Kurulum açıklamaları profesyonel kalifiye personel içindir ve kurulum sırasında uyulması gereklidir. Hatalı kurulum insanların ve evcil hayvanların yaralanmasına ve eşyaların zarar görmesine neden olabilir. Böylesi bir yaralanma veya zarar için imalatçı sorumlu tutulamaz.

Fırın yüksek bir mutfak dolabına ya da tezgah altına yerleştirilebilir. Sabitlemeden önce, iç parçaların soğutulması ve korunması için gerekli temiz havanın uygun biçimde dolaşımının sağlanması amacıyla fırının etrafında iyi bir havalandırma sağlandığından emin olun. Sabitleme şekline göre son sayfada belirtilen hava alma açıklıklarını açın. Bu cihaz ev standartlarında kullanımına uygun olarak tasarlanmış ve üretilmiş olup ticari ve profesyonel amaçla kullanımlara uygun değildir. Ticari kullanımlarda cihazın ömrü kısalabilir ve kullanım beklentilerini karşılamayabilir. Ev ve benzeri kullanım amacıyla örtüşmeyen (ev veya ev tipi bir mekanda bile olsa) kullanım dolayısıyla cihazda meydana gelebilecek herhangi bir arıza ve/veya hasar üretici/satıcı tarafından kabul edilmeyecektir. Ticari amaç ile kullanılan ürünlerde, malın ayıplı olduğu teslim sırasında açıkça belli ise alıcı 2 (iki) gün içinde durumu satıcıya ihbar etmelidir. Açıkça belli değilse alıcı malı teslim aldıktan sonra 8 (sekiz) gün içinde incelemek veya incelettirmekle ve bu inceleme sonucunda malın ayıplı olduğu ortaya çıkarsa, haklarını korumak için durumu bu süre içinde satıcıya ihbarla yükümlüdür.

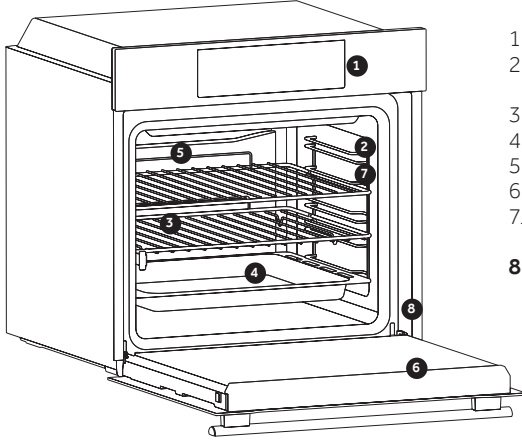
Bu cihaz ev standartlarında kullanılmak üzere üretilmiştir. Profesyonel kullanım veya ticare kullanım için kurulmuş olması durumunda, ilgili ticari hususta uygulanan standartlar dikkate alınmalıdır.

İlk kullanım

İLK TEMİZLEME

İlk kez kullanmadan önce fırını temizleyin. Dış yüzeyleri yumuşak bir ıslak bezle silin. Tüm aksesuarları yakıyın ve fırının içini sabunlu su ve sıvı bulaşık deterjanı karışımına batırılmış bir bezle silin. Boş fırını maksimum sıcaklık değerine ayarlayın ve yaklaşık 1 saat çalıştırın, bu şekilde fırının yeni olmasından kaynaklı tüm kokular giderilecektir.

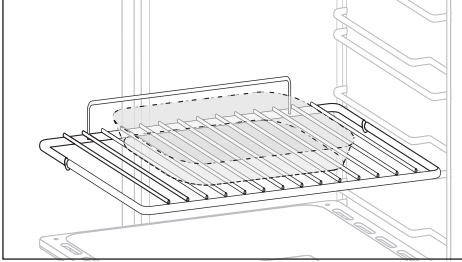
Ürün açıklaması



1. Kontrol Paneli
 2. Raf konumları (varsa yan tel ızgara)
 3. Izgara
 4. Tepsi
 5. Fan (varsa)
 6. Fırın kapısı
 7. Yan tel ızgarası (varsa: sadece düz boşluk için)
- 8. Seri numarası**

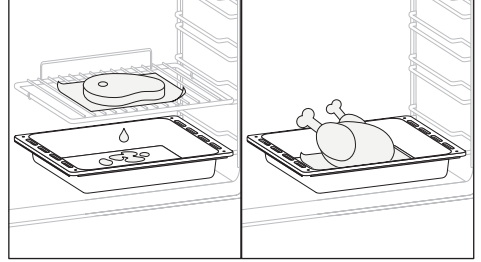
AKSESUARLAR

3 Izgara



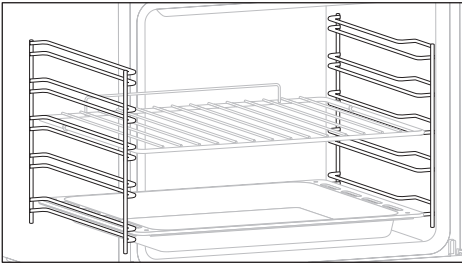
Pişirme tepsilerini ve tabaklarını tutar.

4 Tepsi

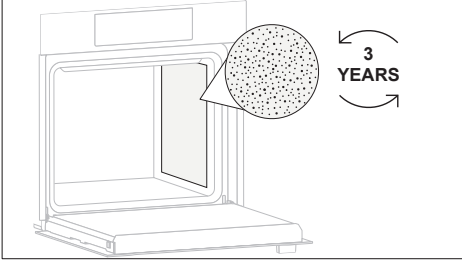


Yiyeceklerin ızgara üzerinde pişirilmesi sırasında damlayan sularını toplar.

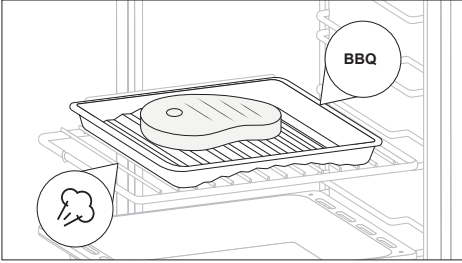
7 Yan tel raflar



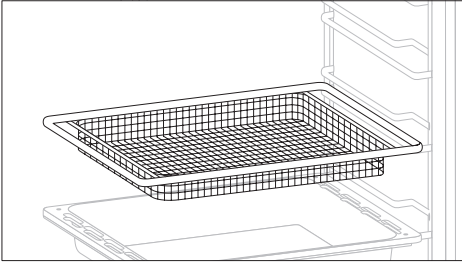
Yiyeceklerin ızgara üzerinde pişirilmesi sırasında damlayan sularını toplar.

Katalitik paneller (yalnızca mevcutsa*)

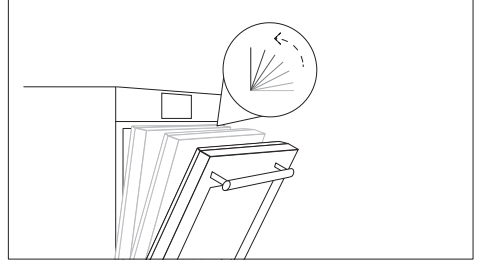
Yağları, çıkarılması kolay gazlı elementlere dönüştürmek için mikro gözenekli bir yapıya sahip, emaye kaplı özel paneller. 3 yıllık kullanımdan sonra değiştirin (haftada 2/3 pişirme döngüsünde).

Çift yönlü tepsisi (yalnızca mevcutsa*)

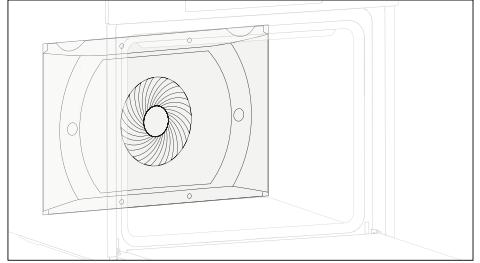
Bu aksesuar, en iyi barbekü etini duman çıkarmadan pişirmenizi sağlar. Sadece tepsinin yönünü değiştirerek, buhar dokunuşu sayesinde sebzeleri veya balıkları yağ eklemadan yumuşak ve sulu tutarak da pişirebilirsiniz.

Airfry (yalnızca mevcutsa*)

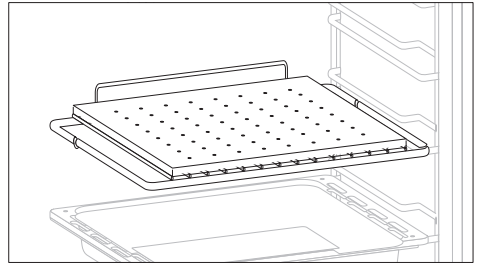
Bu aksesuar, yemeğinizin dışının sürekli çıtır, içinin ise yumuşak olmasını garanti eder ve bunu fritözden daha kısa sürede, yağa ihtiyaç duymadan gerçekleştirir. Ek olarak, daha iyi hava sirkülasyonu sağlayarak yiyeceklerin daha çıtır olmasını sağlar. En iyi sonuçları elde etmek için, airfry ızgaraları için seviye 3'ü ve airfry tepsileri için seviye 4'ü kullanın.

Yumuşak kapatma (yalnızca mevcutsa*)

Fırın kapağının kapanma aşamasında otomatik olarak yumuşak ve düzgün hareket etmesini sağlayan menteşeler.

Şef paneli (yalnızca mevcutsa*)

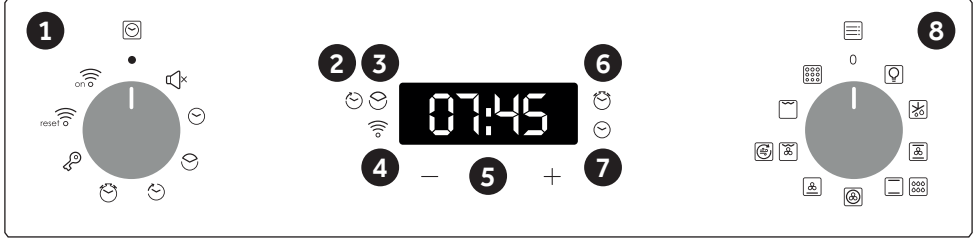
Fırın içindeki hava dolaşımını artıran hava konveyörü. Bu, daha iyi pişirme performansı, yiyeceklerin tüm sıcaklıklarda daha eşit şekilde pişirilmesi, daha kısa pişirme süreleri ve son olarak fırın içinde eşit bir sıcaklık dağılımı sağlar.

Pizza taşı (yalnızca mevcutsa*)

Pizza taşıyı soğuk fırının rafına yerleştirin. Pizzayı pişirmeden önce taşın ısınması için en az 30 dakika bekleyin. Pizzanın baharatlarını ekleyin ve pizza taşının üzerine yerleştirin.

Düzenli ısıtıldığında pizzanın profesyonel fırınlarda olduğu gibi pişirilmesine yardımcı olur. Pizzanın önceden ısıtılması, pizza kabuğunun çıtır ve kahverengi olmasını sağlayan son derece sıcak bir pişirme yüzeyi oluşturur.

Gösterge açıklaması



1. Diğer fonksiyonlar
2. Pişirmenin sonu
3. Pişirme süresi
4. WiFi
5. Sıcaklık ve saat göstergesi
6. Dakika hatırlatıcı
7. Saat ayarı
8. Fonksiyon seçme düğmesi

UYARI:

Kurulumdan sonra veya elektrik kesintisinden sonra yapılacak ilk işlem günün saatini ayarlamaktır (ekran 12:00 yanıp sönüyorsa elektrik kesintisi olmuştur).

200° -> Sıcaklık LED'i "o", görüntülenen sıcaklığa ulaşılmıncaya kadar yanıp söner.

SICAK -> Bir program bittiğinde, eğer fırın hala sıcaksa, düğmeler KAPALI konumda olsa bile ekranda saatle dönüşümlü olarak "SICAK" görüntülenir.

İŞLEV	İŞLEV NASIL ETKİNLİŞTİRİLİR	NASIL KAPATILIR	NE YAPAR	NE İÇİN KULLANILIR
SESSİZ MOD 	Sol işlev seçiciyi "Sessiz mod" konumuna döndürün.	İşlev seçiciyi KAPALI konumuna döndürün.	Dakika hatırlatıcının sesini kapatmanızı sağlar.	Dakika hatırlatıcının sesini kapatmak için kullanılır.
SAATİ AYARLA 	Sol işlev seçiciyi "Saati ayarla" konumuna döndürün. Saati ayarlamak için, "+" veya "-" tuşlarını kullanın.	İşlev seçiciyi KAPALI konumuna döndürün.	Ekranda görüntülen-en saati ayarlamayı sağlar.	Saati ayarlamak için Fırını ilk kez kurduktan veya sıfırladıktan hemen sonra (saat yanıp sönerek 12.00' gösterir) saati ayarlayın.
PİŞİRME SÜRESİ 	Sağ işlev seçiciyi "pişirme işlevi" konumuna döndürün. Sol işlev seçiciyi "pişirme süresi" konumuna döndürün. "+" ve "-" tuşlarını kullanarak pişirme süresini ayarlayın. Otomatik ışık görünür.	Pişirme süresi dolduğu zaman, fırın otomatik olarak kapanır ve birkaç saniye boyunca alarm çalar. Pişirme işlevini daha erken durdurmak için işlev kontrolü "KAPALI" konumuna döndürün veya işlev seçiciyi "Pişirme Süresi" konumuna döndürerek veya "+" ve "-" düğmelerini kullanarak saati 00.00'a ayarlayın.	Seçilen yemeğe göre pişirme süresinin önceden ayarlanmasını sağlar. Pişirme süresi ayarlanmısa, gerçek saate getirmek için işlev seçiciyi KAPALI konuma getirin. Seçilen pişirme süresini görmek için, sol işlev seçiciyi "Pişirme Süresi" konumuna döndürün.	Arzulanan yemeği pişirmek için
PİŞİRME SÜRESİ SONU 	Sağ işlev seçiciyi "Pişirme işlevi" konumuna döndürün. Sol işlev seçiciyi "Pişirme Sonu" konumuna döndürün. "+" ve "-" tuşlarını kullanarak pişirme süresi sonunu ayarlayın. Otomatik ışık görünür.	Pişirme süresi dolduğu zaman, fırın otomatik olarak kapanır. Pişirme işlevlerini daha erken durdurmak için, işlev kontrolünü KAPALI konumuna döndürün.	Fırın pişirme süresi sonunu istediğiniz zamana önceden ayarlamayı sağlar. Pişirme süresi ayarlanmısa, gerçek saate getirmek için işlev seçiciyi KAPALI konuma getirin. Seçilen pişirme süresini görmek için, sol işlev seçiciyi "Pişirme Süresi Sonu" konumuna döndürün. NOTE: Gecikmeli pişirme özelliği aşağıdaki pişirme modları için kullanılamaz: Fan Izgara ve Izgara	Bu işlev pişirme işleminde gelişmiş bir program olarak kullanılır. Örneğin; yemeğiniz 45 dakikada pişiyorsa ve 12.30'da hazır olması gerekiyorsa; pişirme süresini 45 dakikaya ve pişirme süresi sonunu 12.30 a ayarlayın. Pişirme otomatik olarak 11.45'de (12.30 eksi 45 dakika) başlar ve pişirme süresi sonuna kadar devam eder, ardından fırın kendini otomatik olarak kapatır.
DAKİKA HATIRLATICI 	Sol işlev seçiciyi "Dakika Hatırlatıcı" konumuna döndürün. "+" ve "-" tuşlarını kullanarak pişirme süresini ayarlayın.	Sol işlev seçiciyi "Dakika Hatırlatıcı" konumuna döndürerek ve "-" düğmesini kullanarak saati 00.00'a ayarlayın.	Ayarlanan sürenin sonunda sesli bir sinyal verir. Çalışma sırasında ekranda kalan süre gösterilir.	Fırın kapalı olsa bile fırının alarm olarak kullanılmasını sağlar.
ÇOCUK KİLİDİ 	Sol işlev seçiciyi "Çocuk Kilidi" konumuna getirin ve "+" tuşuna 3 saniye basılı tutun. DUR göstergesi kaybolur. Çocuk Kilidi LED'i yandığında ve ekranda "STOP" görüntülediğinde çocuk kilidi kullanılabilir.	Sol işlev seçiciyi "Çocuk Kilidi" konumuna getirin. "+" düğmesine 3 saniye basılı tutun. Ekranda "DUR" görüntüleninceye kadar çocuk kilidi kullanılabilir. Göstergede STOP belirir ve Çocuk Kilidi LED'i yanıp sönmeye başlar.	Fırın kullanılamaz.	Özellikle çocuklar evde olduğu zaman faydalıdır.

Piştirme Modları

Fonksiyon ikonu	Varsayılan sıcaklık °C	Sıcaklık aralığı °C	Fonksiyon
			LAMBA: Fırın lambasını yakar.
	200	50 ÷ MAX	HAVA KIZARTMA: Bu fonksiyon, havada kızartma için idealdir ve aksesuarla birleştirildiğinde, sıcak havanın yiyeceğe eşit ve uç boyutlu olarak ulaşmasını sağlayarak daha hızlı bir sonuç elde edilmesini sağlar. Meyve suları/ekmek/ekmek toplamak için lütfen rafın altındaki sığ tepsiyi kullanın. Lütfen pirolitik döngü sırasında aksesuarı çıkarın.
			BUZ ÇÖZME: Düğme bu konuma alındığı zaman fan oda sıcaklığında havayı donmuş gıdanın etrafında dolaştırır, böylece gıdanın protein içeriği değişmeden buz çözülür.
	210	50 ÷ 280	* ÇOK SEVİYELİ: Bu yöntemi kümes hayvanları, çörekler, balık ve sebzeler için kullanmanızı tavsiye ederiz. Isı gıdanın içine daha iyi işler ve hem pişirme, hem de ısıtma süreleri azalır. Değişik gıdaları aynı veya farklı soslarla bir veya daha fazla konumda pişirebilirsiniz. Bu pişirme yöntemi ısı yayılımının eşit olmasını sağlar ve kokular birbirine karışmaz. Aynı anda farklı gıdalar pişirdiğiniz zaman fazladan yaklaşık on dakika daha bekleyin.
	180	50 ÷ 280	
	220	50 ÷ 280	* KONVEKSİYONEL : Hem üst, hem de alt ısıtıcı elemanlar kullanılır. Fırını yaklaşık on dakika önceden ısıtın. Bu yöntem her türlü geleneksel kızartma ve fırında pişirme için idealdir. Kırmızı etler, rosto, kuzu butu, ekmek, folyoya sarılmış yiyecekler (papillote), katmer içindir. Gıdayı bir tabağın içinde orta rafın üzerine yerleştirin.
	210	50 ÷ 230	FAN + ALT ISITICI : Alt ısıtıcı eleman kullanılır, fan fırının içindeki havanın sirkülasyonunu sağlar. Bu yöntem sulu meyveler, meyveli pastalar, turtalar, kişiler ve etli börekler için idealdir. Gıdaların kurumasını önler ve keklerin, ekmeklerin ve alttan pişirilen diğer gıdaların kabarmasını fazlaletir. Rafı alt konuma yerleştirin.
	220	50 ÷ 220	IZGARA + FAN: fırın kapağı kapalı iken bu fonksiyonu kullanın. Üst ısıtıcı eleman kullanılır, fan fırının içindeki havanın sirkülasyonunu sağlar. Kırmızı etler için ön ısıtma gereklidir, ancak beyaz etler için gerekmez. Kızarmış domuz, kümes hayvanları, vb gibi kalın parçalar ile bütün parçaların pişirilmesi için idealdir. Pişirilecek gıdayı doğrudan orta konumda bulunan rafın ortasına yerleştirin. Suları toplamak için rafın altına damlama tepsisini koyun. Gıdanın ızgaraya çok yakın olmadığından emin olun. Pişirme süresinin yarısında gıdayı çevirin.
	210	50 ÷ MAX	ALT ISITMA FANI BUHAR : Bu fonksiyon seçildiğinde alt ve üst ısıtma elemanları fan ile birlikte çalışarak her kademede eşit pişirme sağlar. Bu fonksiyon için hazneye 150 ml su ekleyip düğmeyi çevirmeniz gerekmektedir. Bu pişirme yöntemi, özellikle kavurma ve kırmızı et olmak üzere her yemeğin yumuşaklığını ve lezzetini artırır.
	220	50 ÷ MAX	* KONVANSİYONEL BUHAR: Buhar üretmek için boşluk içindeki su kullanılarak hem üst hem de alt ısıtma elemanları açılacaktır. Bu homojen pişirme performansı için boşluğa 150 ml su ekleyip düğmeyi çevirmek gerekir.
	180	50 ÷ MAX	KONVANSİYONEL FANLI BUHAR : Fırın içindeki havayı sirküle eden fan ile alt ısıtma elemanı kullanılır. Buhar üretimi için hazneye 150 ml su eklemek ve düğmeyi bu fonksiyona çevirmek gerekir. Alttan ısıtma ve fan ile birlikte buhar seçeneği, ekmeğin mükemmel mayalanmasını ve pişmesini sağlar.

Fırın modeline bağlı olarak

** Kapı kapalıyken kullanın.

* Enerji tüketimi beyanı ve enerji sınıfı amacıyla EN 60350-1'e uygun olarak test edilmiştir

Fonksiyon ikonu	Varsayılan sıcaklık °C	Sıcaklık aralığı °C	Fonksiyon
	L3	L1 ÷ L5	**IZGARA : fırın kapağı kapalı iken bu fonksiyonu kullanın. Üst ısıtıcı eleman tek başına kullanılır ve sıcaklık ayarı yapılabilir. Elemanların ısınması için beş dakikalık ön ısıtma gereklidir. Izgaralar, kebablar ve üstü örtülen yemeklerin pişirilmesinde başarı garanti edilir. Beyaz etlerin izgaradan biraz açıkta tutulması gereklidir; pişirme süresi daha uzundur, ancak et daha lezzetli olacaktır. Kırmızı etleri ve balık filetolarını altında damlama tepsisi ile rafın üzerine yerleştirin.
	230	50 ÷ MAX	PİZZA - Bu fonksiyonla fırında sıcak hava sirküle edilerek pizza veya kek gibi yemeklerde mükemmel sonuç elde edilir.
	160	50 ÷ MAX	SMART TRAY STEAM : Aksesuar, pişirme sırasında oluşan nemin doğru sirkülasyonunu sağlayarak yemeğin nem oranını yüksek tutar ve delikler ısı ve buhar dolaşımını kolaylaştırır. Buharda sebze, balık vb. pişirmek için idealdir. Aksesuarı içbükey taraftan 35mm tepsinin içine yerleştirin ve tepsiyi su koyun. Lütfen pirolitik döngü sırasında aksesuarı çıkarın.
	230	50 ÷ MAX	SMART TRAY BBQ : Yüksek sıcaklıkta (220°) izgara yapmak için ideal olan aksesuar, tepsinin alt kısmındaki yağların drenaj etkisi sayesinde az dumanla mükemmel bir barbekü sonucu sağlar. Aksesuarı dışbükey taraftan 35mm tepsinin içine yerleştirin ve tepsiyi su koyun. Lütfen pirolitik döngü sırasında aksesuarı çıkarın.
	ECO	ECO ÷ SUPER	PİROLİZ
			WI-FI ON : Fırın wifi bağlantısına izin verir.
			WI-FI RESET : Wifi bağlantısının yeniden başlatılmasını sağlar.

Fırın modeline bağlı olarak

** Kapı kapalıyken kullanın.

* Enerji tüketimi beyanı ve enerji sınıfı amacıyla EN 60350-1'e uygun olarak test edilmiştir

Bağlantı

KABLOSUZ PARAMETRELER

Teknoloji	Wi-Fi	Bluetooth
Standart	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Frekans Bantları [MHz]	2401+2483	2402+2480
Maksimum Güç [mW]	100	10

AĞ BAĞLANTILI DONANIM İÇİN ÜRÜN BİLGİSİ

- Tüm kablolu ağ bağlantı noktaları bağlı ve tüm kablosuz ağ bağlantı noktaları etkin ise, ağ bağlantılı beklemedeki ürünün güç tüketimi: 2.0 W

Kablosuz ağ bağlantı noktası nasıl etkinleştirilir:

- WiFi ledi yanıp sönüyorsa, bu WiFi modülünün Açık olduğu anlamına gelir.
- Önceden kaydedilmişse: düğmeyi WiFi Açık konumuna getirin.
- Kayıtlı değilse: kayıt için prosedürü izleyin.

Kablosuz ağ bağlantı noktası nasıl devre dışı bırakılır:

- WiFi ledi yanmıyorsa, bu WiFi modülünün Kapalı olduğu anlamına gelir.
- Fırın kayıtlıysa: düğmeyi WiFi sıfırlama konumuna getirin ve sonra 30 saniye içinde Kapalı konuma çevirin.
- Fırın kayıtlı değilse WiFi Kapalıdır.

Fırının uygulamaya kaydedilmesi

AKILLI TELEFONDA

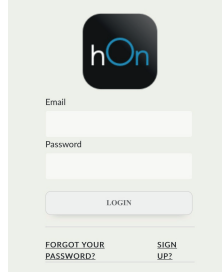
Adım 1

- hOn uygulamasını indirin.



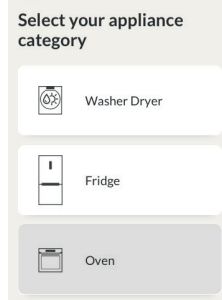
Adım 2

- Oturum açın veya kaydolun.



Adım 3

- Yeni cihaz ekle.

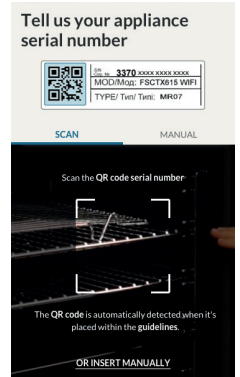
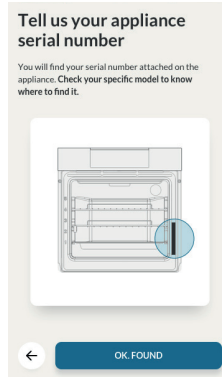


Adım 4

- QR kodunu tarayın veya seri numarasını girin.



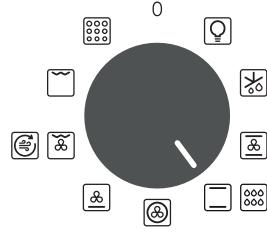
İleride başvurmak üzere buraya seri numaranızı yazın.



CİHAZDA

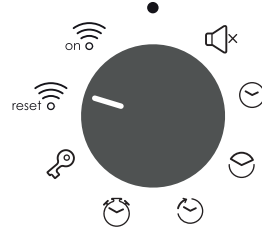
Adım 5

- Bir programda ("Işık" veya "0" da değil) pişirme fonksiyonları düğmesini çevirin.



Adım 6

- Fonksiyon düğmesini WI-FI RESET programına çevirin ve 30 saniye bekleyin.



Adım 7

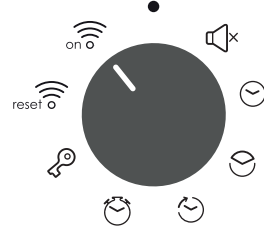
- WiFi LED'i yanıp sönmeye başladığında 5 dakika içerisinde eşleştirmeye devam edebilirsiniz.



Uzaktan kumanda modu

Adım 1

- Düğmeyi WI-FI programına çevirin.



Adım 2

- WiFi LED'i açılır.



Candy Hoover Group Srl, işbu belge ile telsiz ekipmanının 2014/53/EU Yönergesi ile uyumlu olduğunu beyan eder. AB uygunluk beyanının tam metnine aşağıdaki internet adresinden ulaşılabilir: www.candy-group.com

Fırının Temizlenmesi ve Bakımı

Düzenli temizlik ile cihazın kullanım ömrü uzatılabilir. Elle temizlik işlemlerini yapmadan önce fırının soğumasını bekleyin. Temizlik için asla aşındırıcı deterjanlar, çelik tel veya keskin nesneler kullanmayın, aksi takdirde emaye parçalarda onarılamaz hasarlar oluşabilir. Sadece su, sabun veya ağartıcı bazlı deterjanlar (amonyak) kullanın.

CAM PARÇALAR

Fırın her kullanıldıktan sonra pencerenin camının emici bir mutfak bezi ile temizlenmesi tavsiye edilir. İnatçı lekeleri temizlemek için deterjana batırılmış ve iyice sıkılmış bir sünger kullanın ve sonra su ile durulayın.

FIRIN KAPAK CONTASI

Kirlendiği zaman hafifçe ıslatılmış bir süngerle

temizlenebilir.

AKSESUARLAR

Aksesuarları sabunlu su ile ıslatılmış bir süngerle temizleyin, ardından durulayın ve kurutun: aşındırıcı deterjanlar kullanmaktan kaçının.

DAMLAMA TEPSİSİ

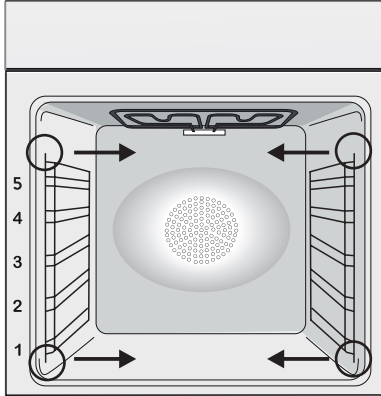
Izgarayı kullandıktan sonra tepsiyi fırından çıkarın. Sıcak yağı bir kaba dökün ve bir sünger ve sıvı bulaşık deterjanı kullanarak tepsiyi sıcak su ile yıkayın.

Eğer yap artıkları kalırsa, tepsiyi deterjanlı suya batırın. Alternatif olarak, tepsiyi bulaşık makinesinde yıkayabilir veya piyasada bulunan fırın deterjanlarını kullanabilirsiniz. Kirli tepsiyi asla fırına geri koymayın.

Bakım

YAN IZGARALARIN ÇIKARILMASI VE TEMİZLENMESİ

1. Tel rafları oklarla gösterilen yönde çekerek sökün (aşağıya bakın)
2. Tel rafları temizlemek için bulaşık makinesine yerleştirin veya ıslak bir sünger kullanın. Ardından iyice kurulandığından emin olun.
3. Temizlik işleminden sonra tel rafları bu adımları tersine izleyerek yerine takın.



AMPULÜN DEĞİŞTİRİLMESİ

1. Fırını elektrik beslemesinden ayırın.
2. Cam kapağı sökün, ampülü sökün ve aynı türde yeni bir ampul ile değiştirin.
3. Arızalı ampul değiştirildikten sonra cam kapağı yerine takın.

Bu ürün, enerji verimliliği sınıfı G (Lamba) / F (10 Led) olan bir veya daha fazla ışık kaynağı içerir.

Piroliz

Fırın, yüksek sıcaklıkta yemek artıklarını ortadan kaldıran bir pirolizör temizleme sistemi ile donatılmıştır. İşlem, programlayıcı aracılığıyla otomatik olarak gerçekleştirilir. Oluşan dumanlar, pişirme başlar başlamaz çalıştırılan bir Pirolizörden geçirilerek "temiz" hale getirilir. Pirolizör çok yüksek sıcaklıklar gerektirdiğinden, fırın kapağı bir güvenlik kilidi ile donatılmıştır. Pirolizör herhangi bir zamanda durdurulabilir. Güvenlik kilidi görüntülenene kadar kapak açılmaz.

NOT: Fırının üzerine bir ocak monte edilmişse, Pirolizör çalışırken asla gaz brülörlerini veya elektrikli ocakları kullanmayın; bu, ocağın aşırı ısınmasını önleyecektir.

İKİ PİROLİTİK DÖNGÜ önceden ayarlanmıştır:

PİROLİZ ECO: Orta düzeyde lekeli bir fırını temizler. 90 dakika süreyle çalışır.

SÜPERPİROLİZ: Ağır düzeyde lekeli bir fırını temizler. 120 dakika süreyle çalışır.

Pirolitik fırınlarda kesinlikle piyasada bulunan temizlik ürünlerini kullanmayın!

İpucu: Pişirmeden hemen sonra Pirolitik temizleme yapmak artık ısıdan faydalanmanızı ve böylece enerji tasarrufu yapmanızı sağlar.

Bir pirolitik döngü gerçekleştirmeden önce:

- **Pirolitik temizleme döngüsü sırasında kullanılan yüksek sıcaklıklara dayanamayacakları için tüm aksesuarları fırından çıkarın;**
- **özellikle ızgaraları, yan rafları ve teleskopik kılavuzları çıkarın (IZGARALARIN VE YAN RAFLARIN ÇIKARILMASI bölümüne bakın).**
- **Büyük döküntüleri veya lekeleri yok etmek çok uzun süreceğinden bunları giderin. Ayrıca Pirolitik döngüde uygulanan çok yüksek sıcaklıklara maruz kaldığında aşırı fazla miktarda gres tutuşabilir.**
- **Fırın kapağını kapatın.**
- **Temizlemeden önce fazla döküntüler giderilmelidir.**
- **Fırın kapağını temizleyin;**
- **Nemli bir sünger kullanarak fırının içindeki büyük veya iri taneli yemek artıklarını temizleyin. Deterjan kullanmayın;**

- **Tüm aksesuarları ve kayar raf kitini (varsa) çıkarın;**
- **Kurulama bezi koymayın.**

Pirolitik döngüyü kullanma:

1- Fonksiyon seçiciyi "  " konumuna çevirin. Ekranda "ECO" veya "SUP" göstergesi görünür. Ön ayarlı süre 90 dakikadır; bu, programlayıcı (" + " veya " - " ayar düğmesi) aracılığıyla 90 dakika (Eco modu) ile 120 dakika (Sup modu) arasında değiştirilebilir. Fırın çok kirliyse süreyi 120 dakikaya çıkarmanız, orta derecede kirliyse temizleme süresini 90 dakikaya düşürmeniz önerilir.

2- Pyroclean döngüsünün başlangıç saatini, programlayıcı aracılığıyla BİTİŞ saatini değiştirerek ertelemek mümkündür.

3- Birkaç dakika sonra fırın yüksek sıcaklığa ulaştığında kapısı otomatik olarak kilitlenir.

Pyroclean döngüsü, fonksiyon seçiciyi tekrar "0'a çevirerek herhangi bir zamanda durdurulabilir (KAPALI kelimesi 3 saniye boyunca görüntülenecektir).

4-Piroliz döngüsü bittiğinde piroliz otomatik olarak kapanacaktır. Ekranda, kapı kilitlenene kadar "SON" göstergesi ve ardından "0--n" ifadesi görünür.

5-Fonksiyon seçme düğmesini tekrar " 0" konumuna getirebilirsiniz ancak sıcaklık hala yüksekse "0--n" göstergesi belirerek kapının kilitlendiğini bildirir.

Dokunmatik Kontrollü fırınlarda pirolitik çevrimin kullanımı:

- 1- Fonksiyon seçiciyi piroliz konumuna çevirin. Ekranda "ECO" veya "SUP" görüntülenecektir
- 2- Önceden ayarlanan süre 90 dakikadır ancak 90 dakikaya kadar değiştirilebilir. (Eco modu) 120 dakikaya kadar. (Sup modu) programlayıcıyı kullanarak (" + " veya " - " tuşu). Fırın çok kirliyse süre 120 dakikaya çıkarılmalı, eğer fırın çok az kirliyse temizleme süresi 90 dakikaya düşürülmelidir.

Aquactiva Fonksiyonu

Aquactiva prosedürü, kalan yağın ve yiyecek parçacıklarının fırından çıkarılmasına yardımcı olmak için buhar kullanır.

1. Fırının alt kısmındaki Aquactiva kabına 300 ml su dökün.
2. Fırın fonksiyonunu Statik () veya Alt () ısıtıcıya ayarlayın.
3. Sıcaklığı Aquactiva simgesine ayarlayın ().
4. Programın 30 dakika çalışmasına izin verin.
5. 30 dakika sonra programı kapatın ve fırının soğumasını bekleyin.
6. Cihaz soğuduğunda fırının iç yüzeylerini bir bezle temizleyin.

Uyarı: Dokunmadan önce cihazın soğuduğundan emin olun.

Yanık riski olduğundan tüm sıcak yüzeylere dikkat edilmelidir.

Damıtılmış veya içilebilir su kullanın.



Atık yönetimi ve çevrenin korunması



Bu cihaz, 2012/19/EU Atık Elektrikli ve Elektronik Cihazlar (WEEE) hakkında Avrupa Yönergesine göre etiketlenmiştir. WEEE hem kirlетici maddeleri (çevreye olumsuz bir etkisi olabilecek), hem de baz elemanları (yeniden kullanılabilir olan) içermektedir. Kirlетici maddelerin bertaraf edilmesi ve tüm malzemelerin geri dönüştürülebilmesi için WEEE'lerin doğru bir şekilde tasnif edilmesi önemlidir. WEEE'lerin çevre açısından bir sorun oluşturmaması için bireyler önemli bir rol oynayabilir; birkaç temel kurala uyulması son derece önemlidir:

- WEEE evsel atık olarak işlem görmemelidir;
- WEEE belediyeler veya tescilli bir firma tarafından yönetilen belirlenmiş toplama alanlarına götürülmelidir.

Birçok ülkede, büyük WEEE'ler için şehir içinde toplama noktaları bulunmaktadır. Yeni bir cihaz satın aldığınızda, eski cihazın satın alınan

cihazla aynı tipte olması ve aynı işlevlere sahip olması durumunda eski cihazı ücretsiz olarak bire bir kabul etmesi gereken satıcıya iade edebilirsiniz.

ENERJİ TASARRUFU VE ÇEVREYE SAYGI

Mümkün olduğunda, fırını önceden ısıtmaktan kaçının ve her zaman doldurmaya çalışın. Fırın kapağını olabildiğince az açın çünkü her açılışında ısı kaybı oluşur. Önemli oranda enerji tasarrufu için, fırını planlanan pişirme süresinden 5 ile 10 dakika daha önce kapatın ve fırının üretmeye devam edeceği artakalan ısıyı kullanın. Isının hazne dışına kaçmaması için conta-ları temiz ve düzgün tutun. Eğer saatlik bir tarife ile ücretlendirilen bir elektrik sözleşmeniz varsa, pişirmeye başlama saatini indirimli fiyat tarifesinin saatine taşıyan "gecikmeli pişirme" programı ile daha basit bir şekilde enerji tasarrufu yapılabilir.

Sorun Giderme

Sorun	Olası nedeni	Çözümü
Fırın ısınmıyor	Saat ayarlanmamış	Saati ayarlayın
Fırın ısınmıyor	Bir pişirme işlevi ya da sıcaklık ayarlanmamış	Gerekli ayarların doğru olduğunu kontrol edin
Fırın ısınmıyor	Bir pişirme işlevi ya da sıcaklık ayarlanmamış	Gerekli ayarların doğru olduğunu kontrol edin
Fırın ısınmıyor	Kullanıcı panelinde buhar veya yoğuşma var	Yoğuşma tabakasını temizlemek için kullanıcı panelini mikrofiber bir bezle silin

TÜKETİCİ HİZMETLERİ

Yetkili servislerimizden hizmet talebiniz olduğunda veya ürünlerimizle ilgili genel öneri ve talepleriniz için aşağıdaki numaradan ulaşabilirsiniz.

TÜKETİCİ HATTI: 444 03 98

Sabit telefonlardan veya cep telefonlarından alan kodu çevirmeden arayınız.

Ürününüzü kullanmadan önce montaj ve kullanma kılavuzunu mutlaka okuyunuz. Ürünün montaj ve kullanım kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılması, kullanım hataları ve cihazın standart kullanım şartları / amaçları haricinde kullanılması halinde ürün garanti kapsamı dışında kalacaktır.

Ürünün standart ve sorunsuz çalışma koşullarının sağlanması için gerekli / zorunlu olan montaj ve kullanım kılavuzunda belirtilen teknik özelliklerinin (su basıncı, voltaj değeri, gaz besleme basıncı, sigorta değeri, topraklama, yakıt cinsi, yakıt kalitesi vb.) uygun olmaması, sabit olmaması ve/veya değişken olması halinde, cihazda meydana gelebilecek arızalar ve sorunlar garanti kapsamı dışında kalacaktır.

Candy Hoover Euroasia tarafından sağlanan garanti şartları aşağıdaki koşullarda geçersiz olacaktır.

- Ürüne, yetkili servis dışındaki kişiler tarafından müdahale edilmesi, elektrik-su kesintisi ve üründen kaynaklanmayan kaçaklar garanti kapsamı dışındadır.
- Kullanım hatalarından dolayı oluşan arıza ve hasarlar, elektrik-gaz -su tesisatı ve / veya tesisat ekipmanları nedeniyle meydana gelebilecek arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Ürünün, müşteriye ulaştırılması sonrası yapılan taşıma işlemine bağlı arıza ve hasarlar, tüketici tarafından yapılan yanlış depolama ve ortam koşulları nedeniyle cihazda meydana gelen hasarlar ve arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Hatalı elektrik tesisatı, ürünün üzerinde belirtilen voltajdan farklı voltajda kullanılması veya şebeke voltajındaki dalgalanmalar sonucu oluşan arıza ve hasarlar, doğal afetler, üründen kaynaklanmayan harici/fiziki dış etkenler, mevsimsel hava şartları ve çevresel etkenler (deprem, yangın, sel, su basması, şiddetli rüzgar, yıldırım düşmesi, kireç, nem, rutubet, toz, nakliye, taşıma, ürünün dona maruz kalması, susuz çalışma vb.) nedeniyle oluşan arızalar garanti kapsamı dışında kalacaktır.
- Kullanım kılavuzunda belirtilen hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar ve hasarlar.

Yukarıda belirtilen arızaların giderilmesi ücret karşılığı yapılır.

Ürünün kullanım ömrü 10 (on) yıldır. Bu ürünün tanımlandığı şekilde çalışabilmesi için gerekli yedek parçaları bulundurma süresidir.

Üretim yeri Türkiye 'dir.

İTHALATCI FİRMA:

CANDY HOOVER EUROASIA EV GEREÇLERİ SAN. VE TİC. A.Ş.

İçerenköy Mh. Hal Yolu Cd. Çayır Yolu Sk. No: 11

Sayar İş Merkezi Kat: 7 34752 Ataşehir / İSTANBUL/ TÜRKİYE

Tel: 0216 466 42 42 • Fax: 0216 466 15 45

www.hoover.com.tr • servis@hoover.com.tr

ÜRETİCİ FİRMA:

CANDY HOOVER GROUP

Via Privata E. Fumagalli 20861 Brugherio (MB) - ITALY

Tel: 039.2086.1 • Fax: 039.2086.403

www.candy-group.com

GARANTİ BELGESİ

ANKASTRE FIRIN

Ankastre fırın kullanma kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılması ve yetkili kıldığımız servis elemanları dışındaki şahıslar tarafından bakımı, onarımı veya başka bir nedenle müdahale edilmemiş olması şartıyla bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı malzeme, işçilik ve üretim hatalarına karşı ürünün teslim tarihinden itibaren **3 (ÜÇ) YIL SÜRE İLE CANDY HOOVER EUROASIA A.Ş. TARAFINDAN GARANTİ EDİLMİŞTİR.**

Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı garanti kapsamındadır.

Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanunun 11 inci maddesinde yer alan;

a) Satılanı geri vermeye hazır olduğunu bildirerek sözleşmeden dönme,

b) Satılanı alıkoyup ayıp oranında satış bedelinde indirim isteme,

c) Aşırı bir masraf gerektirmediği takdirde, bütün masrafları satıcıya ait olmak üzere satılanın ücretsiz onarılmasını istem,

ç) İmkân varsa, satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme, seçimlik haklarından birini kullanabilir.

Tüketicinin, Kanunun 11. maddesinde yer alan seçimlik haklarından ücretsiz onarım hakkını seçmesi durumunda satıcı; işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin malın onarımını yapmak veya yaptırmakla yükümlüdür. Tüketici ücretsiz onarım hakkını üretici veya ithalatçıya karşı da kullanılabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur.

Tüketicinin, ücretsiz onarım hakkını kullanması halinde malın;

• Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,

• Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,

• Tamirinin mümkün olmadığının, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında;

tüketici malın bedel iadesini alıp, ayıp oranında beden indirimini veya imkân varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini satıcıdan talep edebilir. Satıcı, tüketicinin talebini reddetmez. Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur.

Garanti uygulaması sırasında değiştirilen malın garanti süresi, satın alınan malın kalan garanti süresi ile sınırlıdır.

Malın tamir süresi 20 iş gününü geçemez. Bu süre, garanti süresi içerisinde mala ilişkin arızanın yetkili servis istasyonuna veya satıcıya bildirim tarihi, garanti süresi dışında ise malın yetkili servis istasyonuna teslim tarihinden itibaren başlar. Malın arızasının 10 iş günü içerisinde giderilememesi halinde, üretici veya ithalatçı; malın tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır. Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir.

Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara uykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.

Tüketici, garantiden doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine başvurabilir.

Garanti belgesinin tekemmül ettirilerek tüketiciye verilmesi ve bu yükümlülüğün yerine getirildiğinin ispatı satıcıya aittir.

Satılan mala ilişkin olarak düzenlenen faturalar garanti belgesi yerine geçmez.

Satıcı tarafından bu Garanti Belgesinin verilmemesi durumunda, tüketici Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğüne başvurabilir.

CANDY-HOOVER-EUROASIA EV GEREÇLERİ SAN VE TİC. A.Ş.

Genel Müdür:

Model:.....

Bandrol ve Seri No:.....

Teslim Tarihi Yeri:

Fatura Tarihi No:

Satıcı Firma Ünvanı:

Adres:

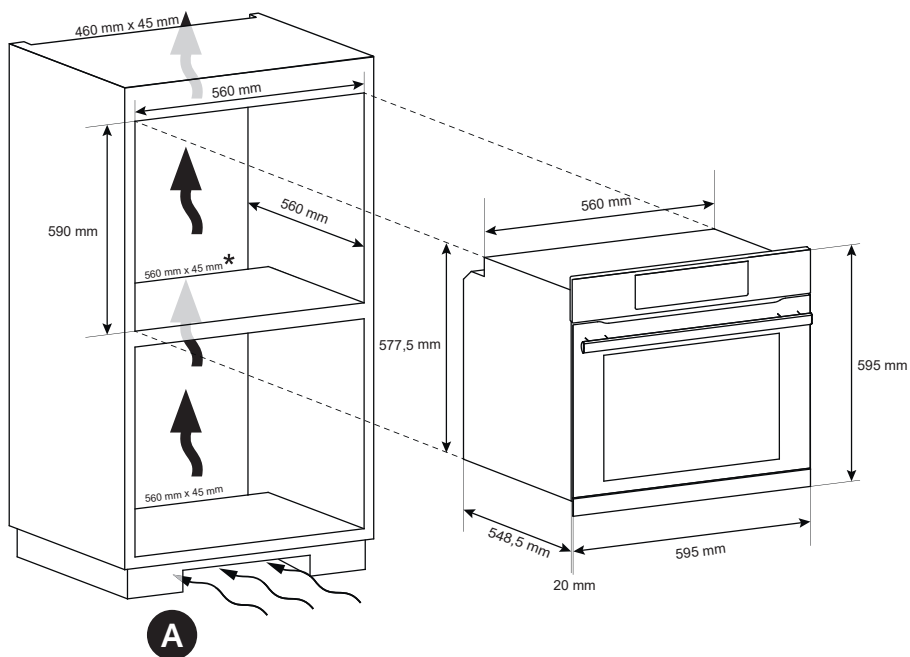
Tel - Fax:

Satıcı Firma (Kaşe ve İmza):

**CANDY HOOVER EUROASIA EV
GEREÇLERİ SAN. VE TİC. A.Ş.**
İçişleri Bakanlığı Mahkemesi, İstanbul ŞK. No:11
Sıhhiye Mah. Kat:7 Pk:34/22 Ataşehir / İSTANBUL
Tel:0 (216) 466 42 42 Fax:0 (216) 466 15 45
Yenikapı Vergi Dairesi:703 003 9546

Bu bölümü, ürünü aldığınız Yetkili Satıcı imzalayacak ve kaşeleyecektir.

Bu garanti belgesi ile kesilen fatura garanti süresi boyunca garanti belgesi ile muhafaza edilmesi önerilir.





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

PL Jeśli mebel jest wyposażony w pokrywę w części tylnej, należy przewidzieć w niej otwór na kabel zasilający, m. du sørge for en åbning til strømforsyning-skabelen.

CZ Je-li nábytek v zadní části vybaven krytem, vytvořte otvor pro napájecí kabel.

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

BG Ако шкафът, в който се вгражда фурната, има заден капак, направете отвор за захранващия кабел.

HR Ako je namještaj zatvoren sa stražnje strane, napravite otvor za kabel za napajanje.

SR Ukoliko taj deo nameštaja ima dno sa zadnje strane, napravite otvor za kabl za napajanje.

RO Dacă mobilierul este echipat cu un fund în partea din spate, asigurați o deschidere pentru cablul de alimentare.

SK Ak je nábytok vybavený zo zadnej časti krytom, zabezpečte otvor pre prívodný elektrický kábel.

HU Ha a bútor hátul és alul is zárt, akkor biztosítson egy nyílást a hálózati csatlakozókábel számára.

UA Якщо кухонні меблі мають задню стінку, зробіть у ній отвір для випуску кабелю живлення.

TR Mobilyanın arka tarafında bir kaplama bulunuyorsa güç kaynağı kablosu için bir delik açın.

A

EN If the mounting of the plinth does not allow air circulation, to obtain the maximum performance of the oven it is necessary to create an opening of 500x10mm or the same surface in 5.000 mm²

PL Jeśli montaż na cokole nie pozwala na cyrkulację powietrza, aby uzyskać maksymalną wydajność piekarnika konieczne będzie wykonanie otworu 500x10mm lub o tej samej powierzchni 5000mm².

CZ Pokud montáž podstavce neumožňuje cirkulaci vzduchu, k dosažení maximálního výkonu sporáku je třeba vytvořit otvor 500 x 10 mm nebo stejnou plochu velikosti 5 000 mm²

SL Če namestitev podstavka ne omogoča kroženja zraka, morate ustvariti odprtino z merami 500 x 10 mm ali enako površino (5000 mm²), da zagotovite najboljše delovanje pečice.

BG Ако монтажът на цокъла не позволява циркулация на въздуха, за да се постигне максимална производителност на фурната е необходимо да се пробие отвор от 500x100 mm или същата повърхност в 5 000 mm².

HR Ako montiranje postolja ne omogućuje cirkulaciju zraka potrebno je napraviti otvor dimenzija 500x10mm ili iste površine (5000 mm²) kako bi se omogućio najbolji rad pećnice.

SR Ako montaža postolja ne omogućava cirkulaciju vazduha, neophodno je napraviti otvor od 500x10 mm ili iste površine u 5.000 mm² da bi se obezbedile maksimalne performanse rerne

RO Dacă montarea plintei nu permite circulația aerului, pentru a obține performanța maximă a cuptorului este necesar să se creeze o deschidere de 500x10 mm sau aceeași suprafață în 5.000 mm²

SK Ak montáž podstavca neumožňuje cirkuláciu vzduchu, na dosiahnutie maximálneho výkonu sporáka je potrebné vytvoriť otvor 500 x 10 mm alebo takú istú plochu veľkosti 5 000 mm²

HU Ha a lábazat felszerelése nem teszi lehetővé a levegő keringését, a sütő maximális teljesítményének eléréséhez 500x10 mm-es nyílást vagy azonos, 5000 mm²-es felületet kell létrehozni.

UA Якщо монтаж плінтуса не допускає циркуляції повітря, для досягнення максимальної продуктивності 2 печі в ньому має бути отвір 500x10 мм або 5000 мм² тієї ж поверхні.

TR Eğer taban montajı, hava dolaşımına olanak tanımıyorsa, ocaktan en yüksek performansı elde etmek için 500x10 mm'lik bir açıklık veya 5,000 mm²'de aynı yüzeyin oluşturulması gerekir.

B

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

PL Jeśli piekarnik nie posiada wentylatora chłodzącego, należy wykonać otwór 460 mm x 15 mm.

CZ Pokud nemá trouba chladičí ventilátor, vytvořte otvor. 460 mm x 15 mm.

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

BG Ако фурната няма вентилатор за охлаждане, направете отвор. 460 mm x 15 mm.

HR Ako pećnica nema rashladni ventilator, ostavite prolaz. 460 mm x 15 mm

SR Ako pećnica nema ventilator za hlađenje, napravite otvor 460 mm x 15 mm

RO Dacă cuptorul nu are ventilator de răcire, creați o deschidere de 460 mm x 15 mm

SK Ak na rúre nie je chladiaci ventilátor, vytvorte otvor 460 mm x 15 mm.

HU Ha a sütőben nincs hűtőventilátor, hozzon létre egy 460 mm x 15 mm nyílást

UA Якщо духовка не оснащена вентилятором для охолодження, зробіть отвір 460 mm x 15 mm

TR Fırında soğutma fanı yoksa bir açıklık oluşturun 460 mm x 15 mm

EN The manufacturer will not be responsible for any inaccuracy resulting from printing or transcript errors contained in this brochure. We reserve the right to carry out modifications to products as required, including the interests of consumption, without prejudice to the characteristics relating to safety or function.
PL Producent nie odpowiada za jakiegokolwiek błędy drukarskie. Zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian i modyfikacji naszych produktów zgodnie z potrzebami wynikającymi z zainteresowania konsumentów, bez jakiegokolwiek szkody dla właściwości bezpieczeństwa lub funkcji
CZ Výrobce neodpovídá za tiskové chyby v návodu. Vyhrazujeme si právo na změny spotřebiče podle potřeby, včetně údajů spotřeby, bez vlivu na bezpečnost nebo funkci.
SL Proizvajalec ne prevzema odgovornosti za morebitne tiskarske napake v tej knjižici. Pridržuje si pravico do sprememb na aparatu brez predhodnega obvestila vključno s porabo, ki ne vplivajo na varnost ali delovanje pečice.
BG Производителя не носи отговорност за неточности и грешки възникнали при печата на тази инструкция. Производителя си запазва правото да внесе изменения в своите продукти, който смята за полезни, без това да е в ущърб на характеристиките свързани със сигурността или основните функции на уреда.
HR Proizvođač nije odgovoran za greške u tisku ili prijepisu ove knjižice. Proizvođač zadržava pravo na svaku izmjenu proizvoda koju bude smatrao potrebnom ili korisnom uključujući i udio u potrošnji a koja neće imati negativnih utjecaja na rad i sigurnost proizvoda.
SR Proizvođač ne preuzima odgovornost za eventualne štamparske greške u ovom katalogu. Proizvodna politika Candy-ja bazira se na stalnim unapređivanjima proizvoda, zbog toga zadržavamo pravo damenjamo podatke i proizvode iz ovog kataloga bez prethodne najave
RO Producătorul nu va fi răspunzător pentru nicio inexactitate ce decurge din imprimarea sau erorile de transcriere cuprinse în prezenta broșură. Ne rezervăm dreptul de a modifica produsele dacă este necesar, inclusiv privind consumul, fără a influența caracteristicile referitoare la siguranță sau funcționare.
SK Výrobca nezodpovedá za žiadne nepresnosti obsiahnuté v tejto brožúre spôsobené chybami tlače alebo prepisu. Vyhradzujeme si právo vykonať zmeny na výrobkoch podľa potreby, vrátane zlepšení v záujme spotreby bez toho, aby došlo k negatívnemu ovplyvneniu bezpečnostných alebo funkčných charakteristík spotrebiča.
HU Agyarto nem vállal felelősséget az ebben a kiadványban előforduló nyomtatási es elirasi hibakból eredő pontatlanságokért. Abiztonsággal vagy aműködéssel kapcsolatos jellemzők serelme nélkül fenntartjuk a jogot a termékek szűkeg szerinti változtatására.
UA Виробник не несе відповідальності за неточності, що виникають внаслідок друкарських помилок чи помилок розпізнавання символів, які є в цій брошурі. Ми залишаємо за собою право вносити необхідні зміни у вироби, включаючи зміни, що стосуються інтересів споживачів, без обмеження характеристик безпеки або функціональних характеристик.
TR Üretici bu kullanma kılavuzunda bulunan basım veya kopyalama hatalarından kaynaklanan herhangi bir yanlışlıktan sorumlu olmayacaktır. Güvenlik veya işlevle ilgili özelliklere zarar vermeden tüketim istekleri dahil olmak üzere ürünlerde gerektiğinde değişiklik yapma hakkımız mahfuzdur.



70042071

