



HOOVER

- HOZP7176B
- HOZP7876B
- HOZP7976B WIFI

USER INSTRUCTIONS

OVENS _____ **EN 02**

NOTICE D'EMPLOI ET D'INSTALLATION

DES FOURS ENCASTRABLES _____ **FR 17**

MANUALE D'ISTRUZIONI

FORNO _____ **IT 33**

INSTRUCCIONES DE USO

HORNOS EMPOTRABLES _____ **ES 48**

BEDIENUNGSANLEITUNG

BACKOFEN _____ **DE 64**

KULLANIM KILAVUZU

FIRINLAR _____ **TR 80**

POKYNY PRO UŽIVATELE

TROUBY _____ **CZ 98**

BEDIENUNGSANLEITUNG

BACKOFEN _____ **SL 114**

RÚRA NA PEČENIE

NÁVOD NA POUŽITIE _____ **SK 130**

GEBRUIKSAANWIJZING

OVEN _____ **NL 146**

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 appliance and accessible parts become hot during use. Be careful not to touch any hot parts.
- WARNING: the accessible parts can become hot when the oven is in use. Children must be kept at a safe distance.
- WARNING: ensure that the appliance is switched off before replacing the bulb, to avoid the possibility of electric shocks.
- WARNING: 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.
- Children under 8 must be kept at a safe distance from the appliance if not continuously supervised.
- Children must 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 and, after cleaning, reassemble them according the instructions.

- Only use the meat probe recommended for this oven.
- Do not use a steam cleaner for cleaning operations.
- Connect a plug to the supply cable that is able to bear the voltage, current and load indicated on the tag and having the earth contact. The socket must be suitable for the load indicated on the tag and must be having the earth 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 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 must 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.
- 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.
- During the pyrolytic cleaning process, surfaces can heat up more than usual, children must therefore be kept at a safe distance.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
- When you place the shelf inside, make sure that the stop is directed upwards and in the back of the cavity.
The shelf must be inserted completely into the cavity
- **WARNING:** Do not line the oven walls with aluminum foil or single-use protection available from stores. Aluminum 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.

General Instructions

5

- 1.1 Safety indications
- 1.2 Electrical safety
- 1.3 Recommendations
- 1.4 Installation
- 1.5 Waste management
- 1.6 Conformity declaration

Product Description

7

- 2.1 Overview
- 2.2 Accessories
- 2.3 First use

Use of the Oven

8

- 3.1 Display description
- 3.2 Cooking modes

Oven Cleaning and Maintenance

13

- 4.1 General notes on cleaning
- 4.2 Pyrolysis
- 4.3 Maintenance
 - Removal and cleaning of grills
 - Removal of the oven window
 - Removal and cleaning of the glass door
 - Changing the bulb

Troubleshooting

16

- 5.1 F.A.Q.

1. General Instructions

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



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

1.1 Safety Indications

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

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

- do not pull 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.

1.2 Electrical Safety

ENSURE THAT AN ELECTRICIAN OR QUALIFIED TECHNICIAN MAKES THE ELECTRICAL CONNECTIONS.

The power supply to which the oven is connected must conform with the laws in force in the country of installation. The manufacturer accepts no responsibility for any damage caused by the failure to observe these instructions. The oven must be connected to an electrical supply with an earthed wall outlet or a 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 50 Hz power between the phases or between the phase and neutral. Before the oven is connected to the electrical supply, it is important to check:

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

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

WARNING

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

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

1.3 Recommendations

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

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

1.4 Installation

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

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

1.5 Waste management and environmental protection



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

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

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

SAVING AND RESPECTING THE ENVIRONMENT

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

1.6 Declaration of compliance

The parts of this appliance that may come into contact with foodstuffs comply with the provisions of EEC Directive 89/109.

By placing the **CE** mark on this product, we are confirming compliance to all relevant European safety, health and environmental requirements which are applicable in legislation for this product.

2. Product Description

2.1 Overview



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

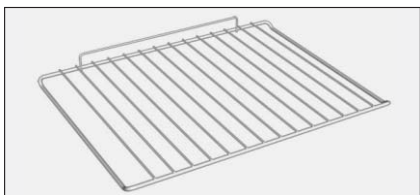
2.2 Accessories (according to the model)

1 Drip pan



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

2 Metal grill



Holds baking trays and plates.

3 Lateral wire grids



Lateral wire grid if included.

4 Led vision



Is an illumination system which replaces the traditional « light bulb ». 14 LED (for non-pyrolitic versions) or 10 High Power LED (for pyrolitic versions) lights are integrated within the door. These produce white high quality illumination which enables to view the inside of the oven with clarity without any shadows on all the shelves.

Advantages:

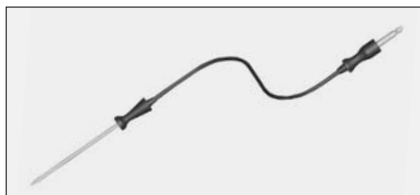
This system, besides providing excellent illumination inside the oven, lasts longer than the traditional light bulb its easier and to maintain and most of all saves energy.

-Optimum view

-Long life illumination

-Very low energy consumption, -95% in comparison with the traditional illumination High.

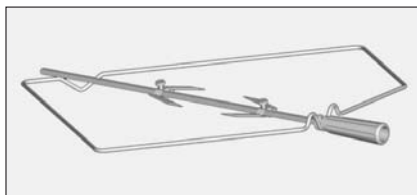
5 Meat-probe (depends on the oven model)



Measures the internal temperature of food during cooking. Insert the meat-probe into the hole on the top of the cavity.

- Prepare the food and properly insert the meat probe into the food. Do not preheat or start cooking before properly inserting the meat probe. Probe should be inserted into the food and receptacle while the oven is still cool.
- Do not insert the meat probe in the frozen food.
- Do not leave the meat probe inside the oven when it's not used: it could damage.

6 Turnspit



No pre-heating is required for rotisserie cooking. Cooking with the door closed. The energy consumption is 90-95% less than traditional system. When the oven is in use, any unused accessories should be removed from the oven.

- Unscrew the hooks
- Put the spit into the meat
- Fix the meat with the hooks
- Tighten the screws
- Insert the spit into the motor hole
- Demount the handle before to start cooking.

2.3 First Use

PRELIMINARY CLEANING

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

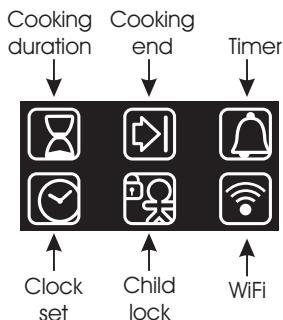
3. Use of the Oven

3.1 Display description








ON / OFF → The oven is switched on and off with this button.

EXTRA →



If the oven is switched off, the display shows the clock. When the oven is inactive, all the functions are available except the cooking duration and end of cooking.

If the clock is not set, the oven does not work: the display flashes, showing "12:00" and the only functioning key is Extra. From the Extra key, the following functions can be set:

FUNCTION	HOW TO USE	HOW TO DEACTIVATE	WHAT IT DOES	WHY IT IS NEEDED
COOKING DURATION 	<p>NB: can only be set with an active cooking programme. Press EXTRA twice and set the time using the "+" and "-" keys, confirming by pressing "SELECT".</p> <p>The display shows "00:00" if no cooking duration has been inserted, otherwise the display shows the time remaining.</p>	<ul style="list-style-type: none"> •To modify cooking before the set time, press EXTRA twice and regulate the cooking time as required using the "<" and ">" keys, before pressing "SELECT" once more. •To cancel the cooking duration, reset the display to "00:00". 	<p>When a cooking programme terminates, the oven switches off while the display shows "END" (the cooking programme icon remains on) until the On/Off button, the only functioning key, is pressed. When a cooking programme terminates, an alarm will sound.</p>	<p>When the cooking time has finished, the oven automatically switches off and the alarm sounds for a few seconds.</p>
END OF COOKING 	<p>NB: can only be set with an active cooking programme. Press EXTRA enough times to illuminate the icon, set the end of cooking time using the "<" and ">" keys and confirm by pressing "SELECT".</p> <p>Press EXTRA enough times to illuminate the icon, set the end of cooking time using the "<" and ">" keys and confirm by pressing "SELECT".</p> <p>The cooking duration is automatically calculated.</p>	<p>To modify the end of cooking before the set time, press EXTRA enough times to illuminate the icon, regulate the end of cooking time as required using the "<" and ">" keys and confirm by pressing "SELECT".</p> <p>To cancel the end of cooking time, reset the display to "00:00".</p>	<p>When a cooking programme terminates, the oven switches off while the display shows "END" (the cooking programme icon remains on) until the On/Off button, the only functioning key, is pressed. When a cooking programme terminates, an alarm will sound.</p>	<ul style="list-style-type: none"> •This function is also used for cooking that can be scheduled in advance. •If a cooking programme is set, it will be lost if the "F" key is pressed. •If delayed cooking is set, the oven switches off and the display shows the current time while the cooking programme, cooking duration and end of cooking icons are illuminated. •If a cooking programme is set, by pressing the "<" and ">" keys you can see and modify the temperature set: at the first touch, the operating temperature is shown while another touch will allow you to modify said temperature.
TIMER 	<ul style="list-style-type: none"> •The display shows "00:00" if no time has been inserted or the time remaining if this has already been set. <p>Press EXTRA enough times to illuminate the icon and use the "<" and ">" keys to set the time, confirming by pressing SELECT.</p>	<ul style="list-style-type: none"> •To modify the timer, press EXTRA enough times to illuminate the icon, regulate the cooking time as required using the "<" and ">" keys and confirm by pressing "SELECT". 	<ul style="list-style-type: none"> •This function activates an alarm that sounds for a few seconds when the set time expires (this function does not switch the oven off). You can select a time between 00:00 and 23:59. 	<ul style="list-style-type: none"> •The timer functions regardless of whether the oven is switched on.
SETTING THE CLOCK 	<ul style="list-style-type: none"> •Switched on for the first time, the display illuminates and shows "12:00". •To modify the time, press EXTRA enough times to illuminate the icon and use the "<" and ">" keys to set the time, confirming it by pressing SELECT. 		<ul style="list-style-type: none"> •It allows you to set the time that appears on the display. 	<ul style="list-style-type: none"> •The alarm functions regardless of whether the oven is switched on.
CHILD SAFETY 	<ul style="list-style-type: none"> •Press the EXTRA key enough times to illuminate the icon and then either the "<" or ">" key to activate this function: the display will show ON; to confirm press SELECT. 	<ul style="list-style-type: none"> •Press the EXTRA key enough times to illuminate the icon and then either the "<" or ">" key to deactivate this function: the display will show OFF; to confirm press SELECT. 	<ul style="list-style-type: none"> •If the function is active only the "Extra" button, to deactivate the function, and "On/Off" button can be used. 	<ul style="list-style-type: none"> •This function is useful when there are children in the house.

WiFi (depends on the oven model) → Pressing "Extra" on the timer display allows you to select the Wi-Fi menu. In the Wi-Fi menu if you press the "<>" buttons you can select:

- **Off:** Wi-Fi is off; the oven is not controllable via the app.
- **On:** Wi-Fi is on and the oven is only controllable via the app. It means that it is not possible to select cooking functions, recipes and temperature from the display. Only the Wi-Fi menu is available by pressing "Extra". You can switch the oven off using the On/Off button, but you cannot switch it back on again via the display, it can only be switched on via the app.
- **Reset:** This setting should be used to enrol the oven the first time it connects to your Wi-Fi network and to reset the current Wi-Fi connection to allow a new enrolment. Once selected, the appliance gives you 5 minutes to complete the enrolment process. During this process the cooking functions, recipes and temperature setting are not accessible from the display. Only the Wi-Fi menu is available by pressing "Extra". You can switch the oven off using the On/Off button, but you cannot switch it back on again via the display, it can only be switched on via the app. To exit the enrolment/reset procedure via the display, press "Extra" and then use "< >" buttons to select "Off". After five minutes, the appliance will exit the enrolment/reset procedure automatically.
- **Read:** the oven sends its status to the app but it cannot be controlled remotely. The oven must be enrolled before this is possible.

If Wi-Fi is not configured it is only possible to choose between off and reset.

When the oven is connected to Wi-Fi, the default cooking time duration is 5 hours, but this can be modified by the user.

Wi-Fi Enrolment:

To enroll the appliance for Wi-Fi, press "Extra" on the display until the Wi-Fi icon lights, then select "Reset" by pressing "< >". The procedure on the app should then be followed. Once selected, the appliance gives you 5 minutes to complete the enrolment process.

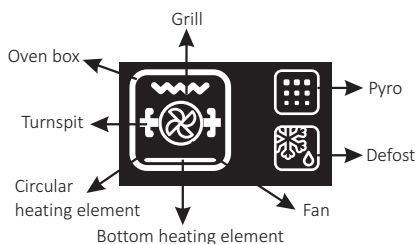
Wi-Fi icon

- icon not lit: Wi-Fi is off.
- Icon blinks 1 second on and 1 second off: the oven is accessible to your Wi-Fi network and ready to be enrolled. If the enrolment has not been successful, the Wi-Fi icon will switch off after 5 minutes.
- Icon is permanently lit: the oven is connected to your Wi-Fi router.
- The icon blinks 3 seconds on and 1 second off: the oven is trying to connect to your Wi-Fi router.
- The icon blinks 1 second on and 3 seconds off: the oven is in read only mode.



HOOVER ONEFi[®]:

For detailed information on HOW TO CONNECT your OneFi appliance and HOW TO USE IT effectively, go to <http://wizardservice.candy-hoover.com/>



LANGUAGE SETTING → The language can be set when the oven is switched off by pressing the Extra and Select buttons simultaneously and for 3". The current language is shown on the display and can be changed by pressing the "<" or ">" keys, confirming it by pressing SELECT. Available languages are: Italian, English, French and German.

SELECT → Any selection must be confirmed. If not confirmed within 15 seconds, the selection is cancelled. By changing menu, any unconfirmed selection is lost.

"HOT" ICON → When a cooking programme finishes or when the oven switches off, if the oven is still hot, the display shows the current time alternating with the message "HOT" at 3" intervals.

MEAT PROBE (depends on the oven model) ➔ If the meat probe is identified, the display shows "PROBE". When a cooking programme is selected, the display shows the default temperature but is never higher than 200°C: the selectable temperature is also limited to 200°C.

When the temperature is confirmed, by pressing "Select", the display shows "Q 40°": it is now possible to select the meat probe target temperature, between 30°C and 90°C at 1°C intervals. When the meat probe temperature is confirmed, press the "Select" key and the display shows "Q" followed by the actual temperature taken by the meat probe (1 degree intervals). As soon as the meat probe reaches the set temperature, the cooking programme terminates. If a cooking programme is set with the meat probe, by pressing the "–" and "+" keys you can see and modify the temperature of the meat probe: at the first touch of one of the two keys, the display shows the meat probe target temperature, while at the next touch you can change the selected temperature of the probe.

If the user changes the cooking programme, the meat probe temperature setting is reset. Repeat the setting sequence to select a new target temperature. The meat probe cannot be used with pre-set cooking or with the separating plate (if present) inside the oven: in this case the display shows "Q NO" and will not execute any command until the meat probe is removed. Defrost, grill, any program with turnspit, pyrolysis and any programmed cooking are not allowed with the meat probe (they are not shown on the menu).

MEAT PROBE RECOMMENDED TEMPERATURES	
Meat	
Rare	56
Medium rare	58
Medium	60
Well done	62
Salmon	35
Chicken	min 68













PRE-SETTED RECIPES ➔ When a recipe is selected the display shows "R" followed by the number of the recipe and shows the correspondent way of cooking.

The available recipes are the following:

RECIPE	COOKING METHOD	TEMPERATURE	COOKING DURATION
R1- Lasagne	Static + fan	150°	45'
R2- Roast/Oven cooked chicken	Static + fan	180°	40'
R3- Crusted bream	Static + fan	180°	40'
R4- Baked potatoes	Static + fan	180°	45'
R5- Omelette	Static	160°	25'
R6- Apple pie	Static + fan	180°	45'

NB: It is not possible to change neither the temperature nor the cooking duration.

3.2 Cooking Modes

Function Dial	T °C default	T °C range	Function <i>(Depends on the oven model)</i>
			LAMP: Turns on the oven light.
	40	40 ÷ 40	DEFROST: When the dial is set to this position. The fan circulates air at room temperature around the frozen food so that it defrosts in a few minutes without the protein content of the food being changed or altered.
 	180 210	50 ÷ 240 50 ÷ 240	FAN COOKING: 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.
* 	220	50 ÷ 280	CONVENTIONAL COOKING: Both top and bottom heating elements are used. Preheat the oven for about ten minutes. This method is ideal for all traditional roasting and baking. For seizing red meats, roast beef, leg of lamb, game, bread, foil wrapped food (papillotes), flaky pastry. Place the food and its dish on a shelf in mid position.
	210	50 ÷ 230	BOTTOM: Using the lower element. Ideal for cooking all pastry based dishes. Use this for flans, quiches, tarts, pate and any cooking that needs more heat from below.
	210	50 ÷ 230	FAN + LOWER ELEMENT: The bottom heating element is used with the fan circulating the air inside the oven. This method is ideal for juicy fruit flans, tarts, quiches and pâté. It prevents food from drying and encourages rising in cakes, bread dough and other bottom-cooked food. Place the shelf in the bottom position.
	200	150 ÷ 220	FAN ASSISTED GRILL : use the turbo-grill with the door closed. The top heating element is used with the fan circulating the air inside the oven. Preheating is necessary for red meats but not for white meats. Ideal for cooking thick food items, whole pieces such as roast pork, poultry, etc. Place the food to be grilled directly on the shelf centrally, at the middle level. Slide the drip tray under the shelf to collect the juices. Make sure that the food is not too close to the grill. Turn the food over halfway through cooking.
	L3	L1 ÷ L5	GRILL: use the grill with the door closed. The top heating element is used alone and you can adjust the temperature. Five minutes preheating is required to get the elements red-hot. Success is guaranteed for grills, kebabs and gratin dishes. White meats should be put at a distance from the grill; the cooking time is longer, but the meat will be tastier. You can put red meats and fish fillets on the shelf with the drip tray underneath. The oven has two grill positions: Grill: 2140 W Barbecue: 3340 W
	L5	L1 ÷ L5	ROTISSERIE: use the turnspit with the door closed. The top heating element is used with the turnspit rotating the food to be cooked. The heating temperature can be adjusted as required. The turnspit is best used for medium-sized items. Ideal for rediscovering the taste of traditional roast. No preheating is required for turnspit cooking.
	220	150 ÷ 220	GRILL+FAN+TURNSPIT: It is indicated for cooking the meat, particularly voluminous, on the spit and it allows you to cook the food faster.
	ECO	ECO÷SUPER	PYROLYSIS

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

4. Oven cleaning and maintenance

4.1 General notes on cleaning

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

GLASS PARTS

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

OVEN WINDOW SEAL

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

ACCESSORIES

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

DRIP PAN

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

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

4.2 Pyrolysis

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

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

TWO PYROLYTIC CYCLE are pre-set:

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

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

Never use commercially available cleaning products on a Pyrolytic oven!

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

Before executing a pyrolytic cycle:

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

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

• **Close the oven door.**

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

• **Clean the oven door;**

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

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

• **Do not place tea towels.**

Using the pyrolytic cycle:



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

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

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

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

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

Use of the pyrolytic cycle in Touch Control ovens:

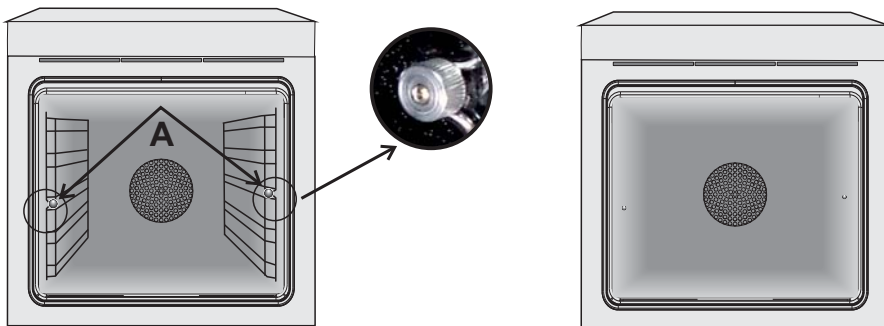
1- Rotate the function selector into position pyrolysis. The display will show either "ECO" or "SUP"

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

4.3 Maintenance

REMOVAL AND CLEANING OF THE SIDE RACKS

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



REMOVAL OF THE OVEN WINDOW

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

REMOVAL AND CLEANING OF THE GLASS DOOR

1. Open the oven door.

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

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

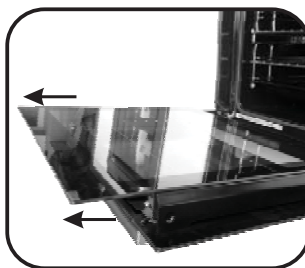
7. At the end of cleaning or substitution, reassemble the parts in reverse order.

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

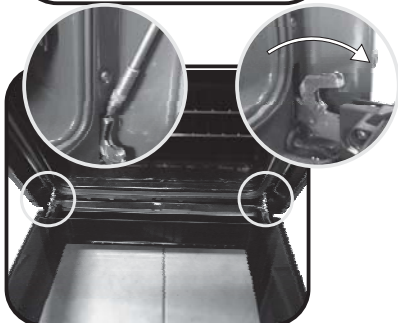
1.



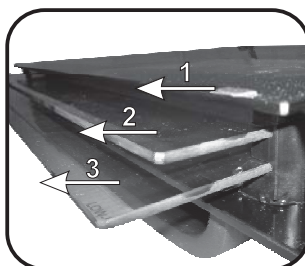
5.



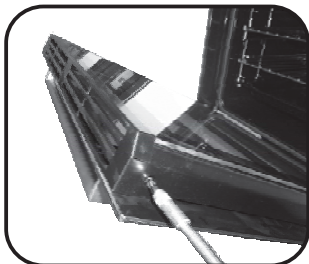
2.



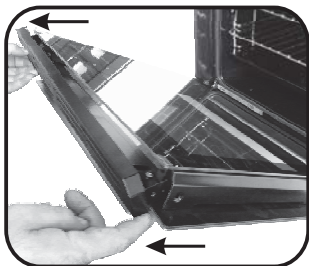
6.



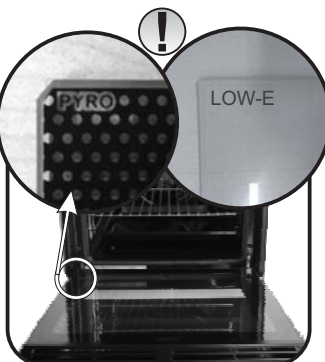
3.



4.



7.



CHANGING THE BULB

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



5. Troubleshooting

5.1 FAQ

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The oven does not heat up	The clock is not set	Set the clock
The oven does not heat up	The child lock is on	Deactivate the child lock
The oven does not heat up	A cooking function and temperature has not been set	Ensure that the necessary settings are correct

- Pendant la cuisson de l'humidité peut se créer dans la cavité ou sur la surface de la porte. Le cas décrit est normal. Si on veut reduire cet effet, il faut laisser réchauffer le four 10-15 minutes avant d'introduire les aliments. L'humidité va disparaître grâce à la juste température de cuisson
- Nous vous conseillons de faire la cuisson des légumes dans un récipient avec couvercle pas sur un plateau
- Une fois que la cuisson est terminée, nous vous conseillons de ne pas laisser les aliments à l'intérieur de la cavité pour plus de 15/20 minutes
- **AVERTISSEMENT:** L'appareil et les parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants.
- **ATTENTION :** les parties accessibles peuvent devenir très chaudes quand le four est en marche. Les enfants doivent être tenus à une distance de sécurité.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou ayant un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient été formées à l'utilisation de l'appareil, par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants ne doivent jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doit pas être fait par des enfants sans surveillance.
- En cours d'utilisation l'appareil devient chaud. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauds à l'intérieur du four. **AVERTISSEMENT:** Les parties accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.
- Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs ou de racloirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four car ils peuvent rayer la surface, entraînant des risques d'explosion.
- Le four doit être éteint avant d'enlever la protection et après le nettoyage, la protection doit être replacé en respectant les instructions.
- Utiliser seulement la sonde de température recommandée pour ce four.
- Ne pas utiliser de nettoyeurs vapeur pour le nettoyage.
- Brancher le câble d'alimentation sur une prise de courant qui supporte le voltage ; le courant et la charge sont indiqués sur l'étiquette ; vérifier la présence d'une mise à la terre. La prise d'alimentation doit supporter la

charge indiquée sur l'étiquette et être dotée d'une mise à la terre en état de fonctionnement. Le conducteur de mise à la terre est jaune et vert. Cette opération doit être exécutée par du personnel qualifié. En cas d'incompatibilité entre la prise d'alimentation et la fiche du câble de l'appareil, demander à un électricien professionnel de remplacer la prise d'alimentation par un dispositif compatible. La fiche du câble d'alimentation et la prise d'alimentation doivent être conformes aux normes en vigueur dans le pays d'installation. Il est possible de brancher l'appareil à la prise d'alimentation en installant un disjoncteur multipolaire qui supporte la charge électrique maximale, conformément aux lois en vigueur, entre l'appareil et la prise d'alimentation. Le conducteur jaune et vert de mise à la terre ne doit pas être bloqué par le disjoncteur. La prise d'alimentation ou le disjoncteur multipolaire utilisé pour le branchement doit rester à tout moment accessible lors de l'installation de l'appareil.

- Le débranchement doit se faire en accédant à la prise d'alimentation ou en prévoyant un interrupteur sur le circuit électrique fixe, conforme aux normes électriques.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou un faisceau de câbles spécial disponible auprès du fabricant ou en contactant le service après-vente.
- Le câble d'alimentation requis est le H05V2V2-F.
- Le non-respect des consignes ci-dessus peut compromettre la sécurité de l'appareil et annuler la garantie.
- Tout produit déversé en quantité doit être éliminé avant le nettoyage.
- Pendant le nettoyage à pyrolyse, les surfaces peuvent devenir beaucoup plus chaude que d'habitude, les enfants doivent donc être tenus à une distance de sécurité.
- Ne pas installer l'appareil derrière une porte décorative, pour éviter la surchauffe.
- En introduisant le plateau dans le four, s'assurer que le stop est dirigé vers le haut et au fond de la cavité.

Le plateau doit complètement être inséré dans la cavité

- **AVERTISSEMENT** : Ne tapissez pas les parois du four avec du papier aluminium ou un autre matériau de protection jetable en vente dans le commerce. Tout papier aluminium ou autre matériau de protection qui entrerait au contact direct de l'émail chaud risquerait de fondre et de détériorer l'émail intérieur du four.
- **AVERTISSEMENT** : Ne retirez jamais le joint de la porte du four.

Instructions Générales

20

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

Description du produit

22

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

Utilisation du Four

24

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

Nettoyage du four et maintenance

29

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

Dépannage

32

- 5.1 F.A.Q.

1. Instructions générales

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



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

1.1 Indications de sécurité

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

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

- Ne pas tirer sur le fil électrique pour débrancher la prise.
- Ne pas toucher l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés ou humides;
- En général l'utilisation d'adaptateurs, de prises multiples et de rallonges est déconseillé;
- En cas de dysfonctionnement et / ou de mauvais fonctionnement, éteindre l'appareil et ne pas y toucher.

1.2 Sécurité électrique

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

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

CONNEXION

Le four est livré avec un câble d'alimentation permettant le raccordement sous une tension électrique de 230 V entre les phases ou entre phase et neutre. Le raccordement devra être effectué après avoir vérifié:

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

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

ATTENTION

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

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

1.3 Recommandations

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

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

1.4 Installation

La mise en service de l'appareil est à la charge de l'acheteur, le constructeur est dégagé de ce service. Les pannes liées à une mauvaise installation ne seront pas couvertes par la garantie. Une mauvaise installation peut provoquer des dommages aux personnes, aux animaux domestiques; dans ce cas la responsabilité du constructeur ne peut être engagée. L'installation du four doit être réalisée par un installateur agréé ou un technicien de qualification similaire. Le four peut être placé en hauteur dans une colonne ou enchâssé sous un plan de travail. Avant sa fixation: il est indispensable d'assurer une bonne aération dans la niche d'encastrement afin de permettre la bonne circulation de l'air frais nécessaire au refroidissement et à la protection des organes intérieurs. Pour cela, réaliser les ouvertures spécifiées selon le type d'encastrement (dernière page).

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



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

(DEEE). Les DEEE contiennent à la fois des substances polluantes (qui peuvent avoir des conséquences négatives sur l'environnement) et des éléments de base (réutilisables). Il est important de soumettre les DEEE à des traitements spécifiques, en vue d'extraire et d'éliminer de façon appropriée toutes les substances polluantes, puis de récupérer et recycler tous les matériaux.

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

- Les DEEE ne doivent pas être traités comme des déchets ménagers.
- Ils doivent être remis aux points de collecte appropriés gérés par la municipalité ou par des sociétés immatriculées. Dans plusieurs pays, il est possible de collecter à domicile les DEEE volumineux.
- Lorsque vous achetez un nouvel appareil, vous devez retourner l'ancien au vendeur qui le récupère gratuitement, au cas par cas, à condition que l'équipement soit de type équivalent et possède les mêmes fonctions que celui fourni.

ÉCONOMIE ET RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

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

1.6 Déclaration De Conformité

Les parties de cet appareil pouvant être en contact avec des substances alimentaires sont conformes à la prescription de la Dir. CEE 89/109.

En utilisant le symbol **CE** sur ce produit, nous déclarons sur notre propre responsabilité que ce produit est conforme à toutes les normes Européennes relatives à la sécurité, la santé et à l'environnement.

2. Description du produit

2.1. Vue d'ensemble



1. Panneau de commande
2. Positions des gradins (gradins fils si inclus)
3. Grille métallique
4. Lèche-frite
5. Ventilateur (derrière la plaque d'acier)
6. Porte du four

2.2. Accessoires (Equipement différent selon le type de four)

1 Lèche-frite



Recueille le jus des grillades. Le lèche frite ne doit pas être utilisé pour les cuissons autres que Grill et grill pulsé (il va provoquer un écran de

température entre le bas et le haut de la cavité). Rien ne doit être posé sur la sole du four (risque de déformation de l'émail). En cas de non respect de ces conseils, nous ne pourrions être tenu pour responsable.

2 Grille métallique



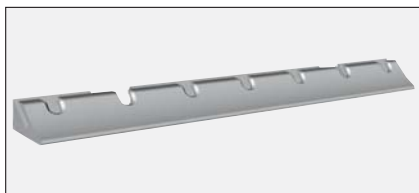
La grille métallique sert de support aux plats.

3 Grilles de fil latéral



Grille fil latéral si inclus.

4 Led vision



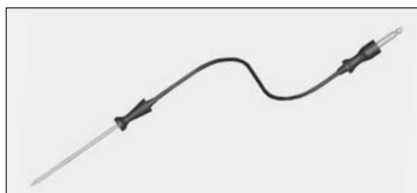
Ce système d'éclairage remplace les « ampoules » traditionnelles. 14 LED (pour les versions non-pyrolyse) ou 10 LED haute puissance (pour les versions pyrolyse) sont intégrées dans la contre porte du four. Celles-ci illuminent la cavité avec une lumière diffuse permettant une vision de la cuisson sans ombres, sur plusieurs niveaux.

Les avantages :

- Visibilité optimales des plats
- Durée de vie prolongée
- Consommation énergétique extrêmement basse "-95" par rapport au système traditionnel d'éclairage du four

« les appareils dotés de LED blanches de classe 1M selon la norme IEC 60825 1 : 1993 + A1 : 1997 + A2 : 2001 (équivalent à la norme EN 60825-1 : 1994 + A1 : 2002 + A2 : 2001) la puissance maximale lumineuse émise est 459nm < 150uW. Donnée non observée directement avec des instruments optiques ».

5 Sonde à viande (selon modèle)



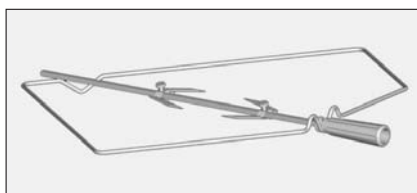
Mesure de la température interne de la nourriture en cours de cuisson. Insérez la sonde à viande dans l'embout prévu à cet effet.

– Préparez l'aliment et ajoutez proprement la sonde de viande dans l'aliment. Ne pas préchauffer ou commencer à cuire avant d'insérer proprement la sonde de viande. La sonde doit être insérée dans l'aliment et réceptacle lorsque le four est encore froid.

– Ne pas insérer la sonde de viande dans l'aliment congelé.

– Ne pas laisser la sonde de viande dans le four lorsqu'elle n'est pas utilisée: elle peut endommager.

6 Tournebroche



Le préchauffage n'est pas nécessaire pour les cuissons au tournebroche. Les cuissons au tournebroche se font porte fermée. Le gain d'énergie est de 90-95% par rapport au système traditionnel.

- Dévisser les crochets
- Insérer la broche dans la viande à cuire
- Fixer la viande grâce aux crochets
- Serrer les vis
- Insérer la broche dans le trou où se trouve le moteur
- Enlever la poignée

2.3 Première Utilisation

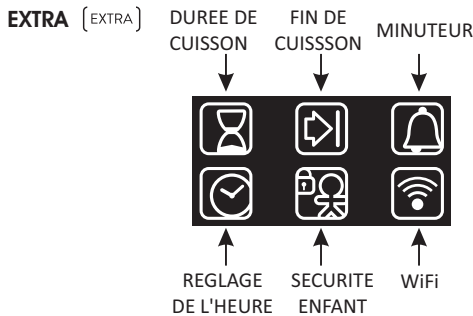
UN PREMIER NETTOYAGE doit être réalisé avant la première utilisation passer un chiffon doux et humide sur les surfaces extérieures de l'appareil. Nettoyer avec une éponge additionnée de produit lessiviel, les accessoires et l'intérieur du four. Rincer et sécher. Faire chauffer le four à vide une bonne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

3. Utilisation du Four






3.1 Description de l'affichage



ON / OFF → Le four s'allume et s'éteint avec ce bouton.



Si le four s'éteint, l'écran affiche l'heure. Quand le four est inactif, toutes les fonctions s'affichent sur l'écran à l'exception de la fonction de durée de cuisson et de fin de cuisson. Si l'heure n'est pas réglée, le four ne fonctionne pas et l'heure 12:00 se met à clignoter sur l'écran. A cet instant, la seule fonction qui marche est la fonction EXTRA. Le symbole EXTRA, permet le réglage de plusieurs fonctions (Voir le tableau à la page suivante).

FONCTION	COMMENT L'UTILISER	COMMENT LE DESACTIVER	FONCTION PRINCIPALE	POURQUOI QUELS BESOINS ?
DUREE DE CUISSON 	<p>NB : ce dispositif est fonctionnel une fois que le programme de cuisson est activé.</p> <p>Appuyez deux fois de suite sur le bouton EXTRA et déterminez le temps de cuisson en vous aidant des touches "+" et "-". Une fois que le temps souhaité est atteint, appuyez sur la touche SELECT. L'écran affiche "00:00" si la durée de cuisson n'a pas été insérée. Dans le cas échéant, l'écran affiche le temps restant.</p>	<p>Pour modifier le temps de cuisson, appuyez deux fois sur le bouton EXTRA et choisissez le nouveau temps de cuisson en vous aidant des touches "<" et ">", appuyez sur le bouton "SELECT" pour confirmer le nouveau temps choisi.</p> <p>Pour annuler le temps de cuisson restant, il suffit de réinitialiser l'écran à 00:00</p>	<p>Quand le programme de cuisson prend fin, le four s'éteint et l'écran affiche "END" (l'icone du programme de cuisson reste allumée). Pour l'éteindre il faut appuyer sur le bouton On/Off. Une alarme retentit pour vous prévenir que le programme de cuisson est terminé.</p>	<p>Lors que le temps de cuisson est écoulé, le four s'éteint automatiquement et une alarme se déclenche et dure quelques secondes.</p>
FIN DE CUISSON 	<p>NB : ce dispositif est fonctionnel une fois que le programme de cuisson est activé.</p> <p>Appuyez sur le bouton EXTRA suffisamment longtemps pour que l'icone s'allume. Déterminez la fin du temps de cuisson en utilisant les boutons "<" et ">" et confirmez la sélection en appuyant sur le bouton "SELECT". La durée de cuisson est automatiquement calculée.</p>	<p>Pour modifier le temps de fin de cuisson, appuyez suffisamment longtemps sur le bouton EXTRA, jusqu'à ce que le voyant s'allume. Ensuite, choisissez le nouveau temps de cuisson restant en vous aidant des touches "<" et ">", appuyez sur le bouton "SELECT" pour confirmer le nouveau temps choisi.</p> <p>Pour annuler la fin de cuisson, il suffit de réinitialiser l'écran à 00:00</p>	<p>Quand le programme de cuisson prend fin, le four s'éteint et l'écran affiche "END" (l'icone du programme de cuisson reste allumée). Pour l'éteindre il faut appuyer sur le bouton On/Off.</p> <p>Une alarme retentit pour vous prévenir que le programme de cuisson est terminé.</p>	<p>Cette fonction peut aussi être utilisée pour les cuissons qui peuvent être programmées en avance.</p> <p>Si un programme de cuisson est sélectionné, n'appuyez pas sur le bouton "F", sinon vos données seront perdues.</p> <p>Si le départ différé est programmé, le four s'éteint et l'écran affiche l'heure pendant que les fonctions de cuisson, temps de cuisson et fin de cuisson sont allumés.</p> <p>Si un programme de cuisson est sélectionné en cliquant sur les touches "<" et ">", vous pourrez voir la température en appuyant une première fois, et la modifier en appuyant de nouveau.</p>
MINUTEUR 	<p>Si aucun temps n'a été inséré ou si le temps restant de cuisson est écoulé l'écran affiche 00:00</p>	<p>Pour modifier le minuteur, appuyer sur la touche EXTRA assez longtemps jusqu'à ce qu'elle s'allume. Une fois allumée, vous pouvez régler la durée de cuisson en appuyant sur les boutons "<" et ">". Une fois le temps recherché obtenu, appuyer sur "SELECT" pour confirmer votre sélection.</p>	<p>Cette fonction sert à activer une alarme qui se déclenchera une fois que le temps de cuisson prendra fin. Attention : cette fonction n'éteint pas le four. Vous pouvez choisir une période de temps qui varie de 00:00 à 23:53</p>	<p>Le minuteur s'enclenche même si le four n'est pas allumé.</p>
REGLAGE DE L'HEURE 	<p>Quand on met en marche cette fonction pour la première fois, l'écran s'allume et indique 12:00. Pour modifier l'heure appuyer sur EXTRA suffisamment longtemps jusqu'à ce que le voyant s'allume puis utiliser les touches "<" et ">".</p>		<p>Cette fonction permet de sélectionner le temps qui apparaîtra sur votre écran.</p>	<p>L'alarme s'enclenche même si le four n'est pas allumé.</p>
SECURITE ENFANT 	<p>Appuyez sur le bouton EXTRA suffisamment longtemps pour que le voyant s'allume. Puis appuyer sur la touche "<" ou ">" pour activer cette fonction. L'écran affichera "ON", pour confirmer la sélection il suffit d'appuyer sur le bouton "SELECT".</p>	<p>Appuyez sur le bouton EXTRA suffisamment longtemps pour que le voyant s'allume. Puis appuyer sur la touche "<" ou ">" pour désactiver cette fonction. L'écran affichera "OFF", pour confirmer votre sélection il suffit d'appuyer sur le bouton "SELECT".</p>	<p>Si la fonction est activée, seul la touche EXTRA et On/Off peut alors être utilisé.</p>	<p>Cette fonction est utile lorsque les enfants sont à la maison.</p>

WiFi (selon modèle du four) → La touche "EXTRA" qui se trouve sur l'écran d'affichage permet de sélectionner le menu WIFI. Si vous appuyez sur les boutons "<>" vous pouvez sélectionner les fonctions suivantes :

- **Off** (Wi-fi non connecté) : Le four ne peut pas être contrôlé par l'application
- **On** (Wi-fi connecté) : le WIFI est activé et uniquement l'application contrôle le four, ce qui signifie qu'il est impossible de sélectionner les fonctions : cuisson, recette et température sur l'écran d'affichage. Le menu WIFI s'affiche uniquement lorsque vous appuyez sur la touche "EXTRA". Vous pouvez éteindre le four en utilisant les boutons Marche/Arrêt mais vous ne pouvez pas le rallumer à partir de l'écran d'affichage. Vous ne pouvez allumer le four qu'à partir de l'application.
- **Reset** (Réinitialisation) : Cette fonction doit être utilisée lors de la première connection du four au réseau WI-FI ou lorsqu'il faut réinitialiser le réseau WIFI si l'on veut que le four se connecte automatiquement à un autre réseau. Une fois le réseau WIFI choisi, vous avez 5 minutes pour compléter le processus d'enregistrement. Lors de ce processus, les fonctions: cuisson, recette et température ne sont pas accessibles à partir de l'écran d'affichage. Seul le menu WIFI est disponible, si l'on appuie sur la touche "EXTRA". Vous pouvez éteindre le four en utilisant les boutons Marche/Arrêt mais vous ne pouvez pas le rallumer à partir de l'écran d'affichage. Vous ne pouvez allumer le four qu'à partir de l'application. Pour sortir du processus d'inscription ou réinitialiser la procédure à travers l'écran d'affichage, il faut appuyer sur le bouton "EXTRA" et utiliser les boutons "<>" pour sélectionner la fonction "Off". Après 5 minutes, le dispositif quitte la procédure d'inscription/la procédure de réinitialisation automatiquement.
- **Read** (Lecture) : Le four envoie ses statuts à l'application mais il ne peut être contrôlé à distance. La procédure d'inscription doit être faite en amont.

Si le réseau WIFI n'est pas configuré, seules les fonctions Off et Réinitialisation peuvent être utilisées. Quand le four est connecté au réseau WIFI, le temps de cuisson par défaut est de 5 heures, mais il peut être modifié par l'utilisateur.

Inscription au réseau WI-FI :

Pour s'inscrire au réseau WI-FI, il faut appuyer sur la touche "EXTRA" présente sur l'écran d'affichage jusqu'à ce que l'icône WI-FI s'allume, il faut ensuite sélectionner la touche "RESET" en s'aidant des touches "<>". Sur l'application, la procédure se met à jour. Une fois sélectionné, vous avez 5 minutes pour compléter le processus d'inscription depuis l'application.

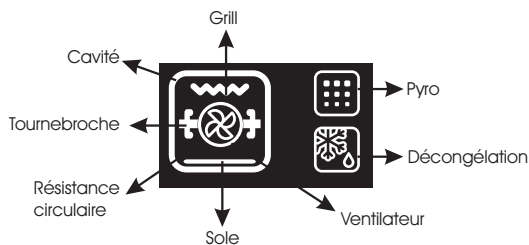
L'icône de la WI-FI

- L'icône n'est pas illuminée : Le WI-FI est désactivé
- L'icône s'allume pendant 1 seconde et s'éteint la seconde qui suit : Le four détecte un accès à votre réseau WI-FI et est prêt à s'enregistrer. Si l'enregistrement échoue, l'icône s'éteindra après 5 minutes.
- L'icône est en permanence illuminée : Le four est connecté à votre routeur WI-FI.
- L'icône s'illumine pendant 3 secondes et s'éteint pendant une seconde : le four tente de se connecter à votre routeur WI-FI.
- L'icône s'illumine pendant une seconde et s'éteint pendant 3 secondes : Le four est en mode lecture.



HOOVER ONEFi[®] :

Pour obtenir des informations détaillées concernant le mode de fonctionnement de OneFi et pour savoir comment cette application s'utilise, il suffit d'aller sur le site <http://wizardservice.candy-hoover.com/>



CHOIX DE LA LANGUE → Une fois que le four est éteint, il est possible de définir la langue de votre choix. Il faut appuyer de manière simultanée sur le bouton EXTRA, SELECT pendant 3 secondes. La langue actuelle s'affiche sur l'écran, et il est possible de la changer en appuyant sur les touches "<" et ">". Une fois que la nouvelle langue est choisie, il suffit d'appuyer sur la touche SELECT pour valider son choix. Les langues disponibles sont : Italien, Anglais, Francais, et Allemand.

SELECT → Toutes les choix doivent être validés. Si vous ne validez pas votre sélection dans les 15 secondes, la sélection s'annule. Si vous changez de menu, toutes les sélections non validées seront perdues.

ICONE "HOT" → Si le four est encore chaud à la fin d'une cuisson ou lorsque le four est éteint, l'écran indique l'heure et alterne avec un message stipulant "CHAUD"   intervalles de 3 sec.

SONDE A VIANDE (selon modèle) → Si la sonde à viande est insérée dans l'emplacement prévu à cet effet, l'écran affiche le mot "SONDE". Lorsqu'une fonction de cuisson est sélectionnée, l'écran affiche une température par défaut qui ne peut être supérieure à 200 C. La sélection du degré de température ne peut dépasser 200 C. Pour confirmer une degré de température, en appuyant sur le bouton "SELECT", l'écran affiche "Q.40 ". Il est alors possible de sélectionner la température souhaitée de la sonde à viande, variable de 30 à 90 C, avec un intervalle de 1 C. Pour confirmer la température de la sonde à viande choisie, il suffit d'appuyer sur la touche "SELECT". L'écran affiche alors "Q" suivie de la température réelle à coeur de la sonde à viande. Une fois que la sonde atteint la température sélectionnée, le programme de cuisson prend fin automatiquement. Si un programme de cuisson est sélectionné avec utilisation de la sonde, en appuyant sur les touches "-" et "+", vous pouvez à tout moment vérifier ou modifier la température de la sonde à viande.

Par une simple pression d'une des deux touches, le display indique la température finale que la sonde à viande devra atteindre. Si vous pressez de nouveau l'une de des deux touches, vous pouvez modifier la température finale de la sonde à viande.

Si l'utilisateur change de programme de cuisson, la température de la sonde à viande se réinitialise. Il faut recommencer la manipulation avec la température voulue. La sonde à viande ne peut pas être utilisée avec un programme de cuisson pré-programmé ou avec un séparateur de cavit  (selon modèle). Dans le cas échéant, l'écran affiche "Q.NO" et aucune fonction ne pourra être sélectionnée avant que la sonde à viande soit retirée. Les fonctions d congelation, grill, tournebroche, pyrolyse, et tous les programmes de cuisson pré-programmés ne peuvent pas être effectués avec une sonde à viande. (elles ne s'affichent pas sur le menu).

TEMPÉRATURES CONSEILLÉES POUR LA CUISSON AVEC SONDE	
Viande rouge	
Bleu	50
Saignant	56
Mi-saignant	58
A point	60
Bien Cuit	62
Saumon	
Poulet	min 68

RECETTES PR REGL ES → Quand une recette est sélectionnée, l'écran affiche "R" suivi du numéro de la recette et gère automatiquement la cuisson.

Les recettes disponibles sont les suivantes:

RECETTE	MODE DE CUISSON	TEMPÉRATURE	TEMPS DE CUISSON
R1- Lasagne	Chaleur+tournante	150�	45'
R2- Poulet Rôti	Chaleur+tournante	180�	40'
R3- Filet de lieu	Chaleur+tournante	180�	40'
R4- Tomates farcies	Chaleur+tournante	180�	45'
R5- Quiche lorraine	Static	160�	25'
R6- Apple pie	Chaleur+tournante	180�	45'

REMARQUE: Il est impossible de modifier ni la température, ni la durée de cuisson.

3.2 Mode de cuisson

Bouton de sélection	T °C par défaut	T °C range	Fonction (selon modèle)
			L'ampoule: Allumage de l'éclairage du four
	40	40 ÷ 40	Décongélation: fonctionnement de la turbine de cuisson qui brasse l'air dans l'enceinte du four. Idéale pour réaliser une décongélation avant une cuisson.
	180	50 ÷ 240	Chaleur brassée: fonction recommandée pour les volailles, les pâtisseries, les poissons, les légumes... La chaleur pénètre mieux à l'intérieur du mets à cuire et réduit le temps de cuisson, ainsi que le temps de préchauffage. Vous pouvez réaliser des cuissons combinées avec préparations identiques ou non sur un ou deux gradins. Ce mode de cuisson assure en effet une répartition homogène de la chaleur et ne mélange pas les odeurs. Prévoir une dizaine de minutes de plus, pour la cuisson combinée.
	200	50 ÷ 240	
*	220	50 ÷ 280	Convection naturelle: utilisation simultanée de la résistance de sole et de voûte. Préchauffer le four une dizaine de minutes. Idéale pour toutes les cuissons à l'ancienne, pour saisir les viandes rouges, les rosbifs, gigots, gibiers, le pain, les papillotes, les feuilletages. Placer le mets à cuire à un niveau de gradin moyen.
	210	50 ÷ 230	Sole: Utilisation de la résistance de sole. Idéale pour la cuisson de tartes, de crème caramel, flans, terrine, toutes préparations qui nécessitent une cuisson par le dessous (cocottes : poulet, boeuf)
	210	50 ÷ 230	Sole brassée: idéale pour les tartes à fruits juteux, les tourtes, les quiches, les pâtés. Elle évite le dessèchement des aliments et favorise la levée pour les cuissons de cakes, pâte à pain et autres cuissons par le dessous. Placer la grille sur le gradin inférieur. Avec ce mode de cuisson, un préchauffage est nécessaire en Chaleur Brassée pendant une dizaine de minutes.
**	200	150 ÷ 220	Turbo-Gril: l'utilisation de la position turbo-gril se fait porte fermée. Un préchauffage est nécessaire pour les viandes rouges et inutile pour les viandes blanches. Idéal pour les cuissons de volume épais, des pièces entières telles que rôti de porc, volailles etc... Placer le mets à cuire directement sur la grille au centre du four, à un niveau moyen. Glisser le récolte-sauce sous la grille de façon à récupérer les graisses. S'assurer que le mets ne soit pas trop près du grilloir. Retourner la pièce à cuire à mi-cuisson.
	L3	L1 ÷ L5	Gril: l'utilisation du grilloir se fait porte fermée. Un préchauffage de 5 mins est nécessaire pour le roussissement de la résistance. Succès assuré pour les grillades, les brochettes et les gratins. Les viandes blanches doivent être écartées du grilloir ; le temps de cuisson sera alors plus long, mais la viande sera plus savoureuse. Les viandes rouges et filets de poissons peuvent être placés sur la grille avec le plat récolte sauce glissé dessous. Le four a deux positions de gril : Gril: 2140 W Barbecue: 3340 W
	L5	L1 ÷ L5	Tournebrotte: l'utilisation du tournebrotte se fait porte fermée. La température de chauffe peut être modifiée suivant le besoin. Il est préférable de ne cuire que des pièces de taille moyenne au tournebrotte et de cuire les grosses pièces au four avec le Turbo-Gril, elles n'en seront que meilleures. Idéal pour retrouver toutes les saveurs de la rôtisserie à l'ancienne. On ne fait pas de préchauffage pour les cuissons au tournebrotte.
	220	150 ÷ 220	Pièces Volumineuses: Conseillé pour la cuisson de viandes volumineuses à la broche, ce programme permet de cuire plus rapidement et de façon plus uniforme la pièce.
	ECO	ECO÷SUPER	Pyrolyse

* Programme testé selon le CENELEC, norme européenne EN 60350-1 qui définit la classe énergétique.

4. Nettoyage du four et maintenance

4.1 Remarques générales sur le nettoyage

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

PARTIE VITREE

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

JOINT DE LA PORTE

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

ACCESSOIRES

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

LECHEFRITE

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

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

4.2 Pyrolyse

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

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

DEUX CYCLES DE PYROLYSE sont pré-programmés.

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

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

Avant d'exécuter un cycle de pyrolyse:

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

En utilisant le cycle de pyrolyse:



1- Tourner le sélecteur de mode de cuisson sur la position " ". Le display affiche "ECO" ou "SUP". La durée de pyrolyse par défaut est de 90 min, réglable de 90 min heure (Mode Eco) à 120 min (Mode Sup) par l'intermédiaire de les touches de réglage "+" ou "-". Si le four est très sale, nous vous conseillons d'augmenter la durée à 120 min, dans le cas contraire si le four est peu sale vous pouvez réduire la durée à 90 min.

2- Il est également possible de différer le départ de la pyrolyse en modifiant l'heure de fin de cycle à l'aide du programmeur.

3- Après quelques minutes lorsque le four atteint une température élevée, la porte se verrouille. La pyrolyse peut être interrompue à n'importe quel moment en tournant le sélecteur de mode de cuisson sur la position 0 (l'inscription OFF est alors visible pendant 3 sec).

4- A la fin du cycle pyrolyse, le cycle pyrolyse s'arrête automatiquement. Le display affiche l'indication "End" puis "0--n" tant que la porte est verrouillée.

5- Vous pouvez ramener la manette des fonctions sur "0", mais si la température du four est encore élevée, le display affichera "0--n" pour signaler que la porte est verrouillée.

Utilisation du cycle de pyrolyse dans des fours Touch Control:

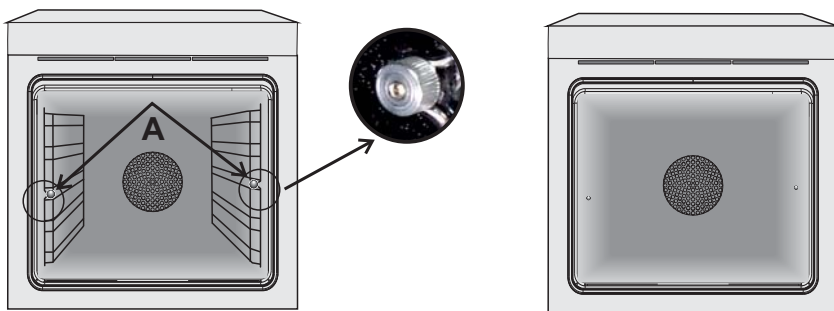
1- Sélectionner la fonction pyrolyse. L'écran affiche "ECO" ou "SUP"

2- Le temps de pré-réglé est de 90 minutes, mais il peut varier de 90 min. (Mode Eco) pour un four peu sale à 120 min. (Mode Sup) pour un four très sale. Le durée se régle à l'aide du programmeur ("+" ou "-" du clavier).

4.3 Entretien

RETRAIT ET NETTOYAGE DES GRADINS FILS

1. Dévissez les écrous moletés dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
2. Retirez les gradins fils en les tirant vers vous.
3. Nettoyez les gradins fils dans le lave-vaisselle ou avec une éponge humide, puis séchez-les immédiatement.
4. Après avoir nettoyé les gradins fils, les remettre dans le four et revisser les écrous moletés.



RETRAIT DE LA PORTE DU FOUR

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

RETRAIT ET NETTOYAGE DES VITRES

1. Ouvrez la porte du four.

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

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

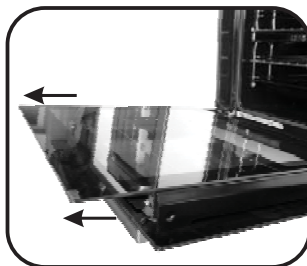
7. A la fin du nettoyage Remonter les pièces dans l'ordre inverse.

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

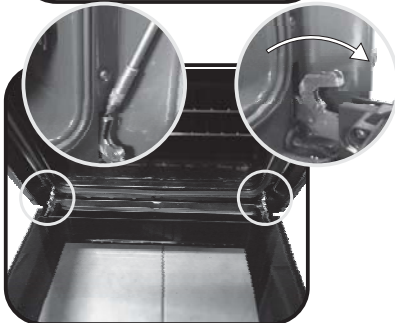
1.



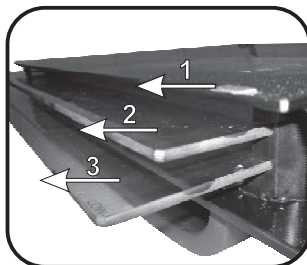
5.



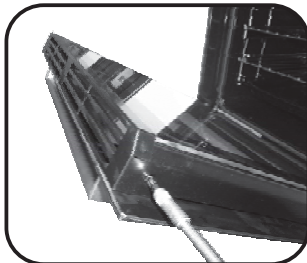
2.



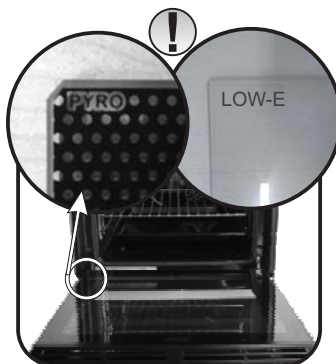
6.



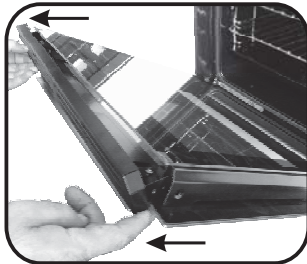
3.



7.



4.



REPLACEMENT DE L'AMPOULE

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



5. Dépannage

5.1 FAQ

PROBLEMES	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le four ne chauffe pas	L'horloge n'est pas réglée	Réglez l'horloge
Le four ne chauffe pas	La sécurité enfant est activée	Désactiver la sécurité enfant
Le four ne chauffe pas	Les réglages nécessaires ne sont pas imposés	Assurez-vous que les paramètres nécessaires sont corrects

Indicazioni di Sicurezza

- Durante la cottura l'umidità può condensarsi all'interno della cavità o sul vetro della porta. È normale. Per ridurre questo effetto, attendere 10-15 minuti dopo l'accensione prima di mettere il cibo all'interno del forno. In ogni caso, la condensa scompare quando il forno raggiunge la temperatura di cottura.
- Cuocere le verdure in un contenitore con un coperchio invece di un vassoio aperto.
- Evitare di lasciare il cibo all'interno del forno dopo la cottura per un periodo superiore a 15/20 minuti.
- **ATTENZIONE:** l'apparecchio e le parti accessibili diventano calde durante l'uso. Prestare attenzione a non toccare le parti calde.
- **ATTENZIONE:** le parti accessibili possono diventare molto calde quando si utilizza il forno. I bambini devono essere tenuti a distanza di sicurezza.
- L'apparecchio può essere usato da bambini dagli 8 anni in su e persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o senza esperienza e conoscenza del prodotto se supervisionate o dando loro istruzioni riguardo al funzionamento dell'apparecchio in maniera sicura e cosciente del rischio possibile.
- I bambini non dovrebbero giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione non dovrebbero essere fatte da bambini senza supervisione
- Durante l'uso l'apparecchio diventa molto caldo. Si dovrebbe fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.
- **ATTENZIONE:** Le parti accessibili possono diventare molto calde durante l'uso. I bambini dovrebbero essere tenuti a distanza.
- Non usare per la pulizia materiali ruvidi abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire le porte di vetro del forno dato che possono graffiare la superficie e causare la frantumazione del vetro.
- Spegnere il forno prima di rimuovere lo schermo di protezione e, dopo la pulizia, rimontarlo secondo le istruzioni.
- Usare solo la sonda termica raccomandata per questo forno.
- Non utilizzare un pulitore a vapore.
- Collegare al cavo di alimentazione una spina dimensionata per la tensione, la corrente e la potenza indicate nella targhetta e dotata del contatto di terra. La presa deve essere dimensionata per la potenza

indicata sulla targhetta e deve avere il contatto di terra collegato e funzionante. Il conduttore di terra è giallo-verde. Questa operazione deve essere eseguita solo da un tecnico adeguatamente addestrato. In caso di incompatibilità tra presa e spina dell'elettrodomestico, richiedere ad un tecnico specializzato di sostituire la presa con un'altra di tipo compatibile. La spina e la presa devono essere conformi alle normative attuali del paese di installazione. Il collegamento alla rete di alimentazione può essere effettuato anche collocando un interruttore automatico onnipolare tra l'elettrodomestico e la rete di alimentazione, in grado di supportare il carico massimo collegato, in linea con la legislazione corrente. Il cavo di terra giallo-verde non deve essere interrotto dall'interruttore automatico. La presa o l'interruttore automatico onnipolare utilizzati per il collegamento devono essere facilmente accessibili al momento del montaggio dell'elettrodomestico.

- La disconnessione può essere eseguita con la spina accessibile o aggiungendo un interruttore sul cablaggio fisso, nel rispetto delle normative relative ai cablaggi.
- Se il cavo di alimentazione si danneggia, deve essere sostituito con un cavo o uno speciale fascio di cavi disponibile presso il produttore o contattando il reparto assistenza al cliente.
- Il cavo di alimentazione deve essere di tipo H05V2V2-F.
- Il mancato rispetto di quanto indicato sopra può compromettere la sicurezza dell'elettrodomestico e rendere nulla la garanzia.
- Qualsiasi materiale fuoriuscito in eccesso deve essere tolto prima della pulizia.
- Durante il processo di pulizia pirolitico, le superfici possono surriscaldarsi più del normale: mantenere sempre i bambini a distanza di sicurezza;
- L'elettrodomestico non deve essere installato dietro a una porta a scopo ornamentale per evitarne il surriscaldamento.
- Quando si posiziona uno scaffale all'interno, accertarsi che il blocco sia rivolto verso l'alto e nella parte posteriore della guida.

Lo scaffale deve essere inserito completamente nella guida

- **AVVERTENZA:** Non coprire le pareti del forno con fogli di alluminio o protezioni monouso disponibili in commercio. I fogli di alluminio o le altre protezioni, se a diretto contatto con lo smalto caldo, rischiano di fondersi e di danneggiare lo smalto interno stesso.
- **AVVERTENZA:** Non togliere mai la guarnizione della porta del forno.

Avvertenze Generali

36

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

Descrizione del Prodotto

38

- 2.1 Panoramica
- 2.2 Accessori
- 2.3 Primo utilizzo

Utilizzo del Forno

39

- 3.1 Descrizione del display
- 3.2 Modalità di cottura

Pulizia e Manutenzione del Forno

44

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

Risoluzione dei problemi

47

- 5.1 F.A.Q.

Garanzie

47

1. Indicazioni generali

Vi ringraziamo per aver scelto uno dei nostri prodotti. Per utilizzare il forno in modo ottimale è consigliabile leggere con attenzione questo manuale e conservarlo con cura per ogni ulteriore consultazione. Prima di installare il forno, prendere nota del numero di serie in modo da poterlo comunicare al personale del servizio di assistenza in caso di richiesta di intervento. Dopo aver rimosso il forno dall'imballaggio, verificare che non abbia subito danni durante il trasporto. In caso di dubbi, non utilizzare il forno e richiedere l'assistenza di un tecnico qualificato. Tenere tutto il materiale da imballaggio (sacchetti di plastica, polistirolo, chiodi)



fuori dalla portata dei bambini. Alla prima accensione del forno può svilupparsi fumo di odore acre, causato dal primo riscaldamento del collante dei pannelli d'isolamento avvolgenti il forno: si tratta di un fenomeno assolutamente normale e, in caso si verificasse, occorre attendere la cessazione del fumo prima di introdurre le vivande. Il produttore declina ogni responsabilità in caso di mancata osservanza delle istruzioni contenute in questo documento.

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

1.1 Avvertenze di Sicurezza

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

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

- non tirare il cavo di alimentazione per staccare la spina della presa di corrente;
- non toccare l'apparecchio con mani o piedi bagnati o umidi;
- in generale è sconsigliabile l'uso di adattatori, prese multiple e prolunghe;
- in caso di guasto e/o cattivo funzionamento dell'apparecchio, spegnerlo e non manometterlo.

1.2 Sicurezza Elettrica

ACCERTARSI CHE I COLLEGAMENTI ELETTRICI SIANO EFFETTUATI DA UN ELETTRICISTA O DA UN TECNICO QUALIFICATO.

La rete di alimentazione alla quale si collega il forno deve rispettare le leggi in vigore nello stato in cui viene installato. Il produttore non si assume responsabilità per danni causati dal mancato rispetto di queste istruzioni. Il forno deve essere collegato ad una rete di alimentazione elettrica, con un'uscita a parete con messa a terra oppure un interruttore automatico multipolare, a seconda delle leggi in vigore nello stato in cui viene installato. L'alimentazione elettrica deve essere protetta tramite appositi fusibili; i cavi utilizzati devono avere una sezione trasversale in grado di garantire un'alimentazione corretta al forno.

COLLEGAMENTO

Il forno è alimentato da un cavo che deve essere collegato unicamente ad una rete di alimentazione elettrica da 220-240 Vac, 50 Hz tra le fasi o tra fase e neutro. Prima di collegare il forno alla rete di alimentazione elettrica, è importante controllare quanto segue:

- tensione di alimentazione riportata sull'indicatore;
- impostazione dell'interruttore automatico. Il cavo di messa a terra collegato al morsetto di terra del forno deve essere a sua volta collegato al morsetto di terra della rete di alimentazione.

ATTENZIONE

Prima di collegare il forno alla rete di alimentazione, chiedere ad un tecnico qualificato di controllare la continuità del morsetto di terra della rete di alimentazione. Il produttore non si assume responsabilità per incidenti o altri problemi causati dal mancato collegamento del forno al morsetto di terra o da un collegamento di terra con continuità difettosa.

NOTA: considerando che il forno potrebbe richiedere attività di manutenzione, si consiglia di tenere a disposizione un'altra presa a parete in modo da potere collegare a questa il forno se viene tolto dallo spazio nel quale è montato. Il cavo di alimentazione deve essere sostituito unicamente da personale di assistenza tecnico o da tecnici con qualifiche equivalenti.

1.3 Consigli

Dopo ogni utilizzo del forno, si consiglia di effettuare una rapida pulizia per mantenerlo sempre in condizioni ottimali. Non rivestire le pareti del forno con pellicola di alluminio o protezione monouso disponibili nei supermercati. La pellicola di alluminio o le eventuali altre protezioni, trovandosi a diretto contatto con lo smalto caldo, rischiano di fondersi e di danneggiare lo smalto che si trova all'interno del forno. Per evitare di sporcare eccessivamente il forno e causare odore di fumo acre, si consiglia di non utilizzare il forno a temperature molto elevate. È meglio prolungare il tempo di cottura e abbassare leggermente la temperatura. Oltre agli accessori forniti con il forno, si consiglia di utilizzare solo piatti e stampi di cottura resistenti alle temperature elevate.

1.4 Installazione

Il produttore non è obbligato ad effettuarla. Se è necessaria l'assistenza del produttore per correggere errori dovuti ad un'installazione non corretta, questo intervento in assistenza non è coperto da garanzia. Le istruzioni di installazione destinate al personale professionalmente qualificato devono essere rispettate. Un'installazione non corretta può causare lesioni o danni alle persone, agli animali o alle cose. Il produttore non si assume la responsabilità per tali lesioni o danni.

Il forno può essere posizionato in alto all'interno di una colonna o sotto un piano di lavoro. Prima del fissaggio, è necessario garantire una corretta ventilazione nella zona del forno per permettere la corretta circolazione dell'aria fresca necessaria per raffreddare e proteggere i componenti interni. Praticare le aperture specificate all'ultima pagina a seconda del tipo di inserimento.

1.5 Gestione dei rifiuti e rispetto dell'ambiente



Questo elettrodomestico dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/CE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (RAEE). I RAEE contengono sia sostanze inquinanti (che possono avere un effetto negativo sull'ambiente) sia elementi base (che possono essere riutilizzati). È importante che i RAEE siano sottoposti a trattamenti specifici in modo da togliere e smaltire in modo corretto gli inquinanti e recuperare tutti i materiali. Spetta ai singoli individui garantire che i RAEE non diventi un problema a livello ambientale. Esistono alcune regole specifiche da rispettare:

- i RAEE non devono essere trattati come rifiuti domestici;
 - i RAEE devono essere portati nelle aree di smaltimento specifiche, gestite dai comuni o da società autorizzate.
- In molti stati, nel caso di RAEE di grandi dimensioni sono disponibili servizi di prelievo a domicilio. Durante l'acquisto di un nuovo elettrodomestico, quello vecchio può essere restituito al venditore che lo deve accettare gratuitamente in un'unica soluzione, a condizione che l'elettrodomestico sia di tipo simile ed abbia le stesse funzioni di quello acquistato.

SALVATAGGIO E RISPETTO DELL'AMBIENTE

Cercare per quanto possibile di evitare il preriscaldamento e cercare di riempire sempre il forno. Aprire la porta del forno il meno possibile, in quanto il calore del vano di cottura si disperde ogni volta che la porta viene aperta. Per un buon risparmio di energia, spegnere il forno 5 e 10 minuti prima del tempo previsto di cottura; utilizzare il calore residuo che il forno continua a generare. Mantenere pulite e in buone condizioni le guarnizioni, per evitare di disperdere il calore all'esterno del vano di cottura. Se si dispone di un contratto di fornitura di elettricità con tariffa oraria, il programma "cottura ritardata" semplifica il risparmio energetico, facendo iniziare il processo di cottura nel periodo a tariffa ridotta.

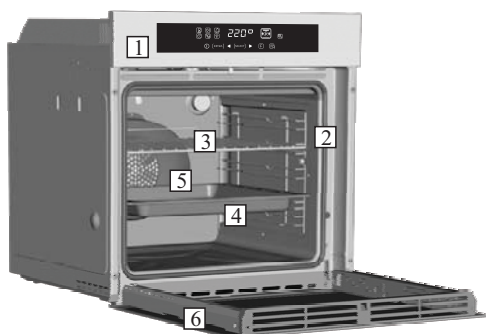
1.6 Dichiarazione di conformità

I componenti di questo elettrodomestico che possono entrare in contatto con sostanze alimentari devono rispettare le disposizioni della direttiva CEE 89/109.

Apponendo il marchio **CE** su questo prodotto, confermiamo la conformità a tutti i requisiti di legge europei in materia di sicurezza, salute e tutela ambientale applicabili per legge a questo prodotto.

2. Descrizione del Prodotto

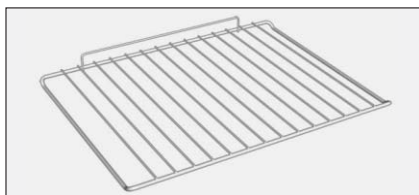
2.1 Panoramica



1. Pannello comandi
2. Posizioni ripiani (griglia laterale a rete se in dotazione)
3. Griglia metallica
4. Vaschetta raccogli gocce
5. Ventola (dietro alla piastra in acciaio)
6. Separatore
7. Porta forno

2.2 Accessori (a seconda del modello)

1 Griglia metallica



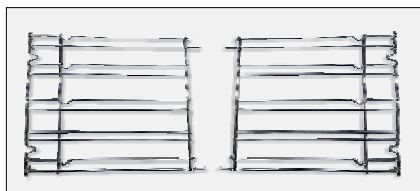
Supporta vassoi e piastre di cottura.

2 Vaschetta raccogli gocce



Raccoglie i residui che gocciolano durante la cottura del cibo sulle griglie.

3 Griglie a filo laterale



Griglia laterale se inclusa.

4 Led vision



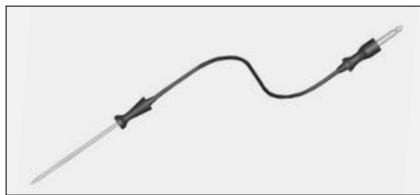
Questo sistema di illuminazione sostituisce le "lampadine" tradizionali. I 14 LED (sui modelli non pirolitici) o i 10 LED ad alta potenza (sui modelli pirolitici) sono integrati direttamente nello sportello. Questi LED producono una luce bianca di alta qualità che consente di vedere bene tutti i ripiani all'interno del forno senza ombre.

Vantaggi:

Oltre a garantire una buona visibilità all'interno del forno, questo sistema è più resistente rispetto alla lampadine tradizionali, richiede una minore manutenzione e consuma meno dei sistemi tradizionali.

- Ottima visibilità
- Illuminazione di lunga durata
- Consumi ultra-ridotti, Consuma il 95% in meno rispetto ai sistemi tradizionali.

5 Sonda Carne



Misura la temperatura interna del cibo durante la cottura.

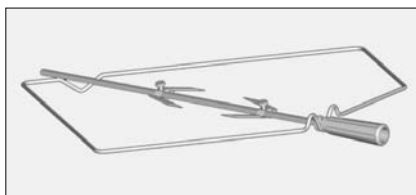
Inserire la sonda carne nell'apposito foro nella parte superiore della cavità.

– Preparare il cibo e inserire correttamente la sonda carne nel cibo. Non preriscaldare o iniziare a cucinare prima di inserire correttamente la sonda carne. La sonda va inserita nel cibo mentre il forno è ancora fresco.

– Non inserire la sonda carne nel cibo surgelato.

– Non lasciare la sonda carne all'interno del forno se non si utilizza: potrebbe danneggiarsi.

6 Funzione Girarrosto



Per arrostitire non è richiesto il pre riscaldamento del forno Effettuare la cottura con la porta forno chiusa Il consumo di energia è inferiore del 90-95% rispetto al metodo tradizionale

Quando il forno è in funzione bisogna togliere dalla cavità tutti gli accessori inutilizzati.

1. Svitare i ganci
2. Infilare lo spiedo all'interno della carne
3. Bloccare la carne con i ganci
4. Stringere le viti dei ganci
5. Inserire lo spiedo all'interno della cavità del forno
6. Smontare l'impugnatura prima di iniziare la cottura

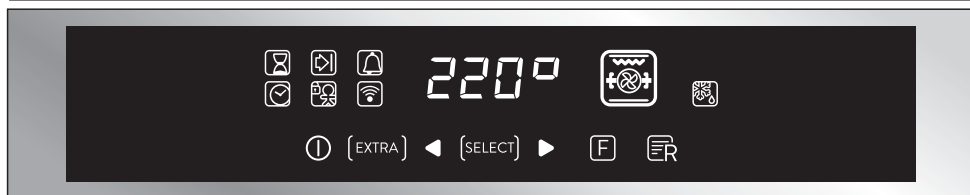
2.3 Primo utilizzo

PULIZIA PRELIMINARE

Prima del primo utilizzo, pulire il forno. Ripulire le superfici esterne con un panno morbido e umido. Lavare tutti gli accessori e ripulire l'interno del forno con una soluzione di acqua calda e liquido detergente. Impostare il forno (vuoto) alla temperatura massima e lasciarlo in questa posizione per circa 1 ora, per togliere qualsiasi odore pungente di prodotto nuovo.

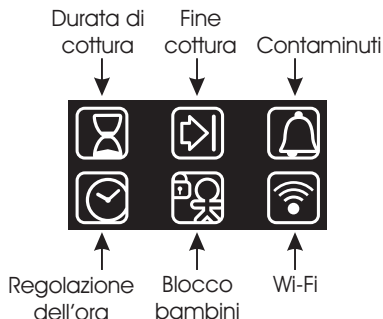
3. Utilizzo del Forno

3.1 Descrizione del display








ACCESO / SPENTO → Questo pulsante permette di accendere e spegnere il forno

EXTRA →



Se il forno è spento, viene visualizzato l'orologio. Quando il forno non è attivo, sono disponibili tutte le funzioni ad eccezione di durata cottura e fine cottura.

Se l'orologio non è regolato, il forno non funziona: il display lampeggia, indicando "12:00" e l'unico tasto che funziona è quello di EXTRA. Tramite il tasto EXTRA, si possono impostare le seguenti funzioni:

FUNZIONE	COME ATTIVARE	COME DISATTIVARE	COME FUNZIONA	COSA SERVE
DURATA COTTURA 	<p>Nota: l'impostazione è possibile solo con un programma di cottura attivo. Premere due volte EXTRA ed impostare il tempo utilizzando i tasti "<" e ">", confermando premendo "SELECT".</p> <p>Il display visualizza "00:00" se non è stata inserita la durata di cottura, altrimenti visualizza il tempo restante.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Per modificare la cottura prima del tempo impostato, premere due volte EXTRA e regolare il tempo di cottura come richiesto utilizzando i tasti "<" e ">", prima di premere nuovamente "SELECT". • Per cancellare la durata di cottura, azzerare il display a "00:00". 	<p>Quando un programma di cottura termina, il forno si spegne e il display visualizza "END" (l'icona del programma di cottura rimane accesa) fino a quando non viene premuto il pulsante Acceso/Spento, l'unico ancora funzionante. Quando un programma di cottura termina, si attiva un allarme.</p>	<p>Quando il tempo di cottura è terminato, il forno si spegne automaticamente e l'allarme si attiva per alcuni secondi.</p>
FINE COTTURA 	<p>Nota: l'impostazione è possibile solo con un programma di cottura attivo. Premere EXTRA a sufficienza per fare accendere l'icona, impostare la fine del tempo di cottura utilizzando i tasti "<" e ">" e confermare premendo "SELECT".</p> <p>Premere EXTRA a sufficienza per fare accendere l'icona, impostare la fine del tempo di cottura utilizzando i tasti "<" e ">" e confermare premendo "SELECT".</p> <p>La durata di cottura viene calcolata automaticamente.</p>	<p>Per modificare la fine della cottura, in modo che avvenga prima del tempo impostato, premere EXTRA a sufficienza per fare accendere l'icona, regolare la fine del tempo di cottura a seconda delle necessità utilizzando i tasti "<" e ">" e confermare premendo "SELECT".</p> <p>Per cancellare il tempo di fine cottura, azzerare il display a "00:00".</p>	<p>Quando un programma di cottura termina, il forno si spegne e il display visualizza "END" (l'icona del programma di cottura rimane accesa) fino a quando non viene premuto il pulsante Acceso/Spento, l'unico ancora funzionante. Quando un programma di cottura termina, si attiva un allarme.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Questa funzione è utilizzata anche per la cottura che può essere programmata in anticipo. • Se è impostato un programma di cottura, se si preme il tasto "F" il programma va perso. • Se è impostata la cottura ritardata, il forno si spegne e il display visualizza l'ora attuale, mentre le icone del programma, della durata di cottura e della fine cottura sono accese. • Se è impostato un programma di cottura, premendo i tasti "<" e ">" si può controllare e modificare la temperatura impostata; toccando la prima volta, si visualizza la temperatura di funzionamento, toccando un'altra volta è possibile modificare tale temperatura.
CONTA-MINUTI 	<ul style="list-style-type: none"> • Il display visualizza "00:00" se non è stato inserito il tempo oppure il tempo rimanente se era già stato impostato. • Premere EXTRA a sufficienza per fare accendere l'icona, e utilizzare i tasti "<" e ">" per impostare il tempo, quindi confermare premendo "SELECT". 	<ul style="list-style-type: none"> • Per modificare il contaminuti, premere EXTRA a sufficienza per fare accendere l'icona, regolare il tempo di cottura come richiesto utilizzando i tasti "<" e ">" e confermare premendo "SELECT". 	<ul style="list-style-type: none"> • Questa funzione attiva un allarme che suona per alcuni secondi quando scade il tempo impostato (questa funzione non fa spegnere il forno). • Si può selezionare un tempo compreso tra 00:00 e 23:59 	<ul style="list-style-type: none"> • Il contaminuti funziona indipendentemente dal fatto che il forno sia acceso.
REGOLAZIONE DELL'ORA 	<ul style="list-style-type: none"> • Quando viene attivato per la prima volta, il display si accende e visualizza "12:00". • Per modificare l'ora, premere EXTRA a sufficienza per fare accendere l'icona, e utilizzare i tasti "<" e ">" per impostare l'ora, quindi confermare premendo "SELECT". 		<ul style="list-style-type: none"> • Si può impostare l'ora che sarà visualizzata sul display. 	<ul style="list-style-type: none"> • L'allarme funziona indipendentemente dal fatto che il forno sia acceso.
BLOCCO DI SICUREZZA BAMBINI 	<ul style="list-style-type: none"> • Premere il tasto EXTRA a sufficienza per fare accendere l'icona, e quindi il tasto "<" o ">" per attivare questa funzione; il display visualizza ON, per confermare premere "SELECT". 	<ul style="list-style-type: none"> • Premere il tasto EXTRA a sufficienza per fare accendere l'icona, e quindi il tasto "<" o ">" per disattivare questa funzione; il display visualizza OFF, per confermare premere "SELECT". 	<ul style="list-style-type: none"> • Se la funzione è attiva si possono utilizzare solo il pulsante "EXTRA" per disattivare la funzione ed il pulsante «Acceso/Spento". 	<ul style="list-style-type: none"> • Questa funzione è utile quando ci sono dei bambini all'interno della casa.

Wi-Fi (a seconda del modello) → Premendo il tasto "Extra" sul display del timer è possibile selezionare il menu Wi-Fi. Nel menu Wi-Fi se si premono i tasti "<>" è possibile selezionare:

- **Off:** Wi-Fi è spento; il forno non è controllabile tramite l'applicazione.

- **On:** Wi-Fi è attivo e il forno è controllabile solo attraverso l'applicazione. Ciò significa che non è possibile selezionare funzioni di cottura, ricette e temperatura da display. Solo il menu Wi-Fi è disponibile premendo il tasto "Extra". È possibile spegnere il forno con il pulsante di accensione / spegnimento, ma non è possibile riaccendere nuovamente tramite il display, può essere acceso solo tramite l'applicazione.

- **Reset:** Questa impostazione deve essere utilizzata per arruolare il forno la prima volta che si collega alla rete Wi-Fi o per resettare la connessione Wi-Fi e consentire una nuova iscrizione. Una volta selezionato, l'apparecchio impiega 5 minuti per completare il processo di registrazione. Durante questo processo le funzioni di cottura, le ricette e la regolazione della temperatura non sono accessibili dal display. Solo il menu Wi-Fi è disponibile premendo il tasto "Extra". È possibile spegnere il forno con il pulsante di accensione / spegnimento, ma non è possibile riaccendere nuovamente tramite il display, può essere acceso solo tramite l'applicazione. Per uscire dalla procedura di arruolamento/reset tramite il display, premere "Extra" e quindi usare "<>" per selezionare "Off". Dopo cinque minuti, l'apparecchio esce automaticamente dalla procedura di arruolamento/reset.

- **Read:** il forno invia il suo stato all'applicazione, ma non può essere controllato da remoto. Il forno deve essere arruolato prima che questo sia possibile.

Se il Wi-Fi non è configurato è solo possibile scegliere tra off e reset.

Quando il forno è collegato al Wi-Fi, la durata predefinita tempo di cottura è di 5 ore, ma può essere modificato dall'utente.

Arruolamento Wi-Fi

Per arruolare l'apparecchio al Wi-Fi, premere "Extra" sul display fino a quando l'icona Wi-Fi lampeggia, quindi selezionare "Reset" premendo "<>". La procedura in applicazione dovrebbe quindi essere seguita. Una volta selezionato, l'apparecchio si dà 5 minuti per completare il processo di registrazione.

Icona Wi-Fi

- Icona non illuminata: Wi-Fi è spento.

- L'icona lampeggia 1 secondo e un 1 secondo si spegne: il forno è accessibile alla rete Wi-Fi e pronto per essere arruolato. Se l'arruolamento non ha avuto successo, l'icona Wi-Fi si spegne dopo 5 minuti.

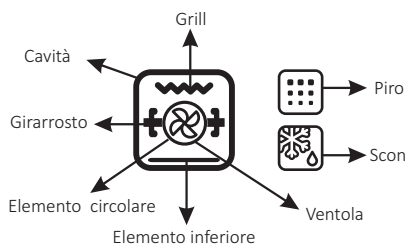
- Icona è sempre accesa: il forno è collegato al router Wi-Fi.

- L'icona lampeggia 3 secondi e 1 secondo si spegne: il forno sta tentando di connettersi al router Wi-Fi.

- L'icona lampeggia 1 secondo e 3 secondi rimane spenta: il forno è in modalità di sola lettura.



HOOVER : Per maggiori informazioni su COME
CONNETTERE il tuo elettrodomestico OneFi e COME USARLO, vai
sul sito <http://wizardservice.candy-hoover.com/>



IMPOSTAZIONE DELLE LINGUE → La lingua pu  essere impostata quando il forno   spento premendo contemporaneamente i pulsanti EXTRA e SELECT, per circa 3". La lingua corrente   visualizzata sul display e pu  essere modificata premendo i tasti "<" o ">" e confermata premendo SELECT. Le lingue disponibili sono: italiano, inglese, francese e tedesco.

SELECT → Ogni selezione deve essere confermata. Se non viene confermata entro 15 secondi, la selezione si cancella. Cambiando il menu, qualsiasi selezione non confermata va persa.

ICONA "HOT" → Quando un programma di cottura termina o quando il forno si spegne, se il forno   ancora caldo il display visualizza l'ora attuale alternata con il messaggio "HOT" (CALDO).

SONDA CARNE (a seconda del modello) → Se la sonda carne è identificata, il display mostra "SONDA". Quando viene selezionato un programma di cottura, il display visualizza la temperatura di default, ma non è mai superiore a 200 °C: la temperatura selezionabile è limitata a 200 °C.

Quando viene confermata la temperatura, premendo il tasto "Select", il display mostra "Q 40 °": è ora possibile selezionare la temperatura target della sonda, tra 30 °C e 90 °C ad intervalli di 1 °C. Quando viene confermata la temperatura della sonda carne, premere il tasto "Select" e il display mostra "Q" seguito dalla temperatura effettiva rilevata dalla sonda carne (intervalli di 1 grado). Quando la sonda raggiunge la temperatura impostata, il programma di cottura termina. Se un programma di cottura viene impostato con la sonda carne, premendo i tasti "-" e "+" è possibile visualizzare e modificare la temperatura della sonda carne:

al primo tocco di uno dei due tasti, il display visualizza la temperatura target della sonda, mentre con un'ulteriore tocco potrai modificare la temperatura selezionata della sonda.

Se l'utente cambia il programma di cottura, l'impostazione della temperatura della sonda carne viene azzerato. Ripetere la sequenza di impostazione per selezionare una nuova temperatura target. La sonda carne non può essere utilizzata con cotture pre settate o con la placca di separazione (se presente) all'interno del forno: in questo caso il display mostra "Q NO" e non verrà eseguito nessun comando finché la sonda carne non verrà rimossa. Scongellamento, grill, grill con girarrosto, pirolisi e ogni cottura programmata non può essere eseguita con la sonda carne (non sono indicati sul menu).

Temperature Suggerite	
Carne	
Al sangue	56
Mediamente al sangue	58
Media	60
Ben Cotta	62
Salmone	35
Pollo	min 68













RICETTE PRE IMPOSTAT → Quando una ricetta è selezionata il display mostra "R" seguito dal numero della ricetta e mostra il corrispondente metodo di cottura.

Le ricette disponibili sono le seguenti:

RICETTA	FUNZIONE DI COTTURA	TEMPERATURA	DURATA DI COTTURA
R1- Lasagne	Statico + ventola	150°	45'
R2- Pollo arrosto	Statico + ventola	180°	40'
R3- Orata in crosta	Statico + ventola	180°	40'
R4- Patate	Statico + ventola	180°	45'
R5- Frittata	Statico	160°	25'
R6- Torta di mele	Statico + ventola	180°	45'

NB: non è possibile modificare la temperatura o la durata di cottura.

3.2 Modalità di cottura

Manopola commutatore	T° preimpostata	Intervallo di T°	Funzione (a seconda del modello)
			LAMPADA: accende la luce interna.
	40	40 ÷ 40	SCONGELAMENTO: questa posizione permette di far circolare l'aria a temperatura ambiente intorno al cibo surgelato facendolo così scongelare in pochi minuti senza modificare od alterare il contenuto proteico.
 	180 210	50 ÷ 240 50 ÷ 240	FORNO VENTILATO: l'aria calda viene ripartita sui diversi ripiani. E' ideale per cuocere contemporaneamente diversi tipi di cibo (carne, pesce), senza miscelare sapori e odori. Cottura delicata - indicata per pan di spagna, torte Margherita, pasta sfoglia, ecc...
* 	220	50 ÷ 280	CONVEZIONE NATURALE: sono in funzione le resistenze superiore e inferiore. È la cottura tradizionale, ottima per arrostiti cosciotti, selvaggina, ideale per biscotti, mele al forno e per rendere i cibi molto croccanti.
	210	50 ÷ 230	ELEMENTO RISCALDANTE INFERIORE: Ideale per la cottura di tutti i piatti a base di pasta. Utilizzare questa funzione per crostate, torte salate, torte, paté e qualsiasi cottura che ha bisogno di più calore e radiazioni dal basso.
	210	50 ÷ 230	SUOLA VENTILATA: adatta per cotture delicate (torte-soufflé).
	200	150 ÷ 220	GRILL + VENTOLA: l'utilizzo del turbo-grill richiede la porta chiusa. Utilizzando la ventilazione e la resistenza grill contemporaneamente, si cuociono perfettamente grandi porzioni di cibo, come arrosti, pollame, ecc. Mettere la griglia a metà del forno e posizionare la leccarda sotto di essa per raccogliere i grassi. Assicuratevi che il cibo non sia troppo vicino al grill. Girare la carne a metà cottura.
	L3	L1 ÷ L5	GRILL: Grigliatura tradizionale a porta chiusa: con questa funzione viene inserita la resistenza del grill. Ottima nella cottura di carni di medio e piccolo spessore (salsicce, costine, bacon).
	L5	L1 ÷ L5	GIRARROSTO: usa il giradischi con la porta chiusa. L'elemento riscaldante superiore viene utilizzato con i giradischi che ruotano il cibo da cuocere. La temperatura di riscaldamento può essere regolata secondo necessità. Il giravite è il migliore per oggetti di media grandezza. Ideale per riscoprire il gusto dell'arrosto tradizionale. Non è richiesto preriscaldamento per la cottura con spiedini.
	220	150 ÷ 220	GRILL+FAN+TURNSPIT: Grill più girarrosto Inserimento resistenza grill e motorino girarrosto. Serve per effettuare cotture allo spiedo.
	ECO	ECO÷SUPER	PIROLISI

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

4. Pulizia e manutenzione del forno

4.1 Note generiche di pulizia

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

PARTI IN VETRO

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

GUARNIZIONE DELLO SPORTELLLO DEL FORNO

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

ACCESSORI

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

VASCHETTA DI GOCCIOLAMENTO

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

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

4.2 Pirolisi

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

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

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

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

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

Prima di eseguire un ciclo pirolitico:

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

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

• Chiudere lo sportello del forno.

- Se il forno è eccessivamente sporco, questo deve essere rimosso prima della pulizia.
- Pulire la porta del forno.
- Con una spugna umida togliere dall'interno del forno i residui più consistenti. Non usare detersivi.
- Estrarre tutti gli accessori e il kit guide scorrevoli (se presente);
- Non lasciare strofinacci o presine sulla maniglia.

Utilizzo del ciclo pirolitico:



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

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

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

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

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

Utilizzo del ciclo pirolitico nei forni Touch Control:

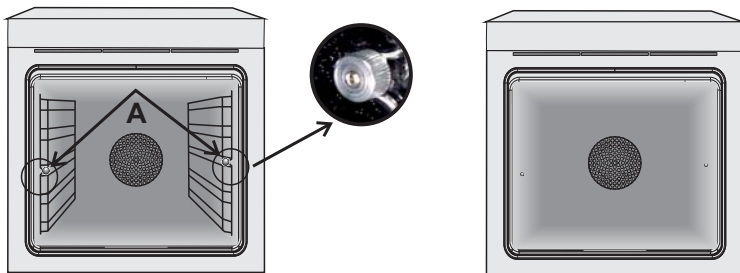
1- Ruotare il selettore di funzione sulla posizione. Sul display, appare l'indicazione "ECO" o "SUP".

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

4.3 Manutenzione

RIMOZIONE E PULIZIA DELLE GRIGLIE

1. Svitare in senso antiorario i dadi zigrinati.
2. Rimuovere le griglie tirandole verso se stessi.
3. Pulire le griglie lavandole in lavastoviglie o con una spugna bagnata e asciugandole subito dopo.
4. Dopo aver pulito le griglie, installarle nuovamente, fissando i dadi zigrinati.



RIMOZIONE DELLO SPORTELLO DEL FORNO

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

RIMOZIONE E PULIZIA DELLA PORTA IN VETRO

1. Aprire la porta del forno.

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

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

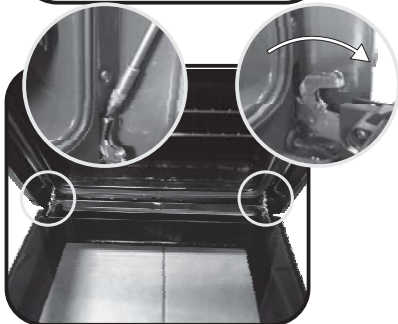
7. Al termine della pulizia o sostituzione riassemblare le parti nell'ordine opposto alla rimozione.

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

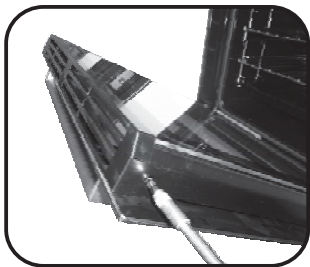
1.



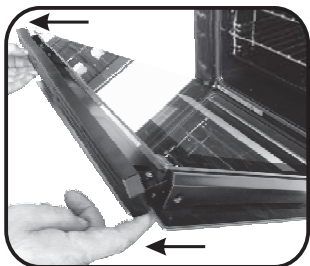
2.



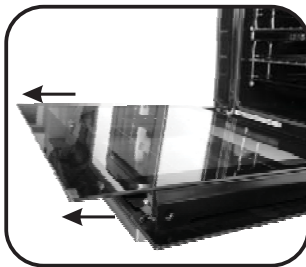
3.



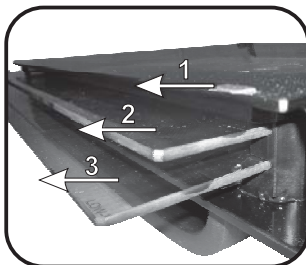
4.



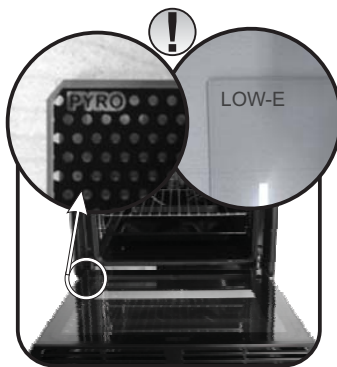
5.



6.



7.



SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

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



5. Risoluzione dei Problemi

5.1 FAQ

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

6. Garanzie

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

Indicaciones de seguridad

- Durante la cocción, podría condensarse humedad dentro de la cavidad del horno o en el cristal de la puerta. Esto es normal. Para reducir este efecto, espere de 10 a 15 minutos antes de introducir alimentos en el horno una vez que lo encienda. De todos modos, la condensación desaparece cuando el horno alcanza la temperatura de cocción.
- Para cocinar verduras, póngalas en un recipiente con una tapa en lugar de utilizar una bandeja sin cubrir.
- Evite dejar los alimentos en el horno más de 15/20 minutos después de cocinarlos.
- ADVERTENCIA: El aparato y sus componentes accesibles se calientan durante el uso. Se debe tener cuidado de no tocar los elementos calefactores.
- ADVERTENCIA: Las partes accesibles pueden estar muy calientes cuando se utiliza el horno. Los niños deben mantenerse a una distancia segura.
- Este aparato puede ser usado por niños mayores de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento siempre y cuando hayan sido supervisadas o instruidas sobre el uso del aparato de forma segura y del conocimiento de los riesgos que comporta.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- La limpieza y el mantenimiento que debe realizar el usuario no será realizada por niños sin supervisión.
- Durante el uso, se calienta el aparato. Se debe tener cuidado de no tocar los elementos calefactores del interior del horno.

ADVERTENCIA: Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. Los niños deben permanecer alejados.

- No utilizar limpiadores abrasivos o rascadores metálicos afilados para limpiar el cristal de la puerta del horno ya que pueden rayar la superficie, pudiendo comportar la rotura del cristal.
- Se debe apagar el horno antes de retirar la pantalla, después de la limpieza, se debe colocar según las instrucciones.
- Use solamente el sensor de temperatura recomendado para este horno.
- No utilice limpiadores de vapor para la limpieza del aparato.
- Conecte un enchufe en el cable que transporta la tensión, la corriente y la carga indicadas en la etiqueta y que tiene el contacto de masa. La toma de corriente debe adecuarse a la carga indicada en la etiqueta y disponer de un

contacto de masa conectado y operativo. El conductor de tierra es de color amarillo verdoso. Esta operación debe realizarla un profesional debidamente cualificado. Si la toma de corriente es incompatible con el enchufe del electrodoméstico, pida a un electricista profesional que sustituya la toma por otra adecuada. El enchufe y la toma deben cumplir las normas actuales del país donde se instala el electrodoméstico. En la conexión con la fuente de alimentación también puede utilizarse un contactor omnipolar entre la fuente y el electrodoméstico. Este debe soportar la carga conectada máxima y cumplir la legislación vigente. El contactor no debe interrumpir el cable de tierra de color amarillo verdoso. La toma de corriente o el contactor omnipolar empleados deben estar fácilmente accesibles cuando se instala el electrodoméstico.

- La desconexión puede realizarse mediante el enchufe accesible o mediante la incorporación de un interruptor en el cableado fijo con arreglo a las normativas de cableado.

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

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

- El incumplimiento de lo anterior puede poner en peligro la seguridad del electrodoméstico y anular la garantía.

- Cualquier vertido de material excesivo debe eliminarse antes de la limpieza.

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

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

- Cuando coloque la bandeja interior, asegúrese de dirigir el tope hacia arriba en la parte trasera de la cavidad.

La bandeja debe introducirse por completo en la cavidad.

- **ADVERTENCIA:** No forre las paredes del horno con papel de aluminio ni utilice las protecciones desechables que se encuentran disponibles en los comercios. El papel de aluminio o cualquier otra protección que entre en contacto directo con el esmalte caliente puede derretirse y dañar el esmalte del interior.

- **ADVERTENCIA:** Nunca quite la junta de estanqueidad de la puerta del horno.

Advertencias generales

51

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

Descripción del producto

53

- 2.1 Descripción general
- 2.2 Accesorios
- 2.3 Primer uso

Utilización del horno

55

- 3.1 Descripción de la pantalla
- 3.2 Modalidades de cocción

Limpieza y mantenimiento del horno

60

- 4.1 Notas genéricas de limpieza
- 4.2 Pirólisis
- 4.3 Mantenimiento
 - Extracción y limpieza de las resistencias
 - Extracción de la puerta del horno
 - Extracción y limpieza de la puerta de vidrio
 - Sustitución de la bombilla

Solución de problemas

63

- 5.1 Preguntas más frecuentes

1. Advertencias Generales

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



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

1.1 Recomendaciones de seguridad

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

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

- no tirar del cable de alimentación para desenchufar el conector de la toma de corriente;
- no tocar el aparato con las manos ni los pies mojados o húmedos;
- en general no es aconsejable usar adaptadores, regletas ni alargadores;
- en caso de avería o mal funcionamiento del aparato, apáguelo y no lo manipule.

1.2 Seguridad eléctrica

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

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

CONEXIÓN

El horno se suministra con un cable de alimentación que debe conectarse únicamente a una red eléctrica con una tensión de 230 V de CA entre fases o entre la fase y el neutro. Antes de conectar el horno a la red eléctrica es imprescindible comprobar:

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

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

ATENCIÓN

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

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

1.3 Recomendaciones

Una limpieza mínima después de utilizar el horno ayudará a mantenerlo limpio durante más tiempo. No forrar las paredes del horno con aluminio u otras protecciones disponibles en tiendas. El aluminio o los protectores, en contacto directo con el esmalte caliente puede derretirse y deteriorar el esmalte del interior. Para evitar un exceso de suciedad en el horno y que pueden derivar en olores y humo en exceso, recomendamos no utilizar el horno a temperaturas muy elevadas. Es mejor ampliar el tiempo de cocción y bajar un poco la temperatura.

1.4 Instalación

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

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

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

1.5 Gestión de residuos y respeto por el medio ambiente



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

problema medioambiental; es esencial seguir algunas reglas básicas:

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

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

AHORRAR Y RESPETAR EL MEDIO AMBIENTE

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

1.6 Consejos De Cumplimiento

En este equipo, las piezas que se prevé que puedan estar en contacto con los alimentos, cumplen las regulaciones de la CEE indicadas en la directiva 89/109.

Al mostrar el logo **CE** marcado en este producto, declaramos, bajo nuestra propia responsabilidad, el cumplimiento de todos los requisitos europeos en términos de seguridad, salud y medio ambiente, establecidos en la legislación de este producto.

2. Descripción del producto

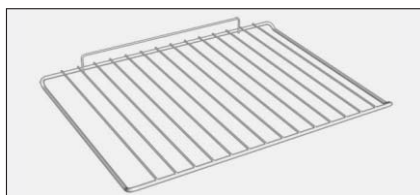
2.1 Descripción general



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

2.2 Accesorios (depende del modelo de horno)

1 Rejilla metálica



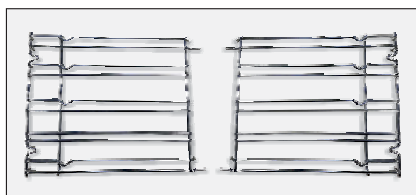
Sostiene fuentes y platos.

2 Bandeja



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

3 Laterales de alambres



Rejilla del alambre lateral si está incluido.

4 Visión Led



Es un sistema de iluminación que sustituye el tradicional sistema "de bombilla". En la puerta del horno se integran 14 luces LED (en versiones no

pirolíticas) o 10 luces LED de Potencia Superior (en modelos pirolíticos). Las luces LED crean una iluminación blanca de calidad que permite ver dentro del horno con claridad todas las bandejas sin sombras.

Los LEDS permanecen apagados durante la apertura de la puerta (solo para hornos pirolíticos).

Ventajas:

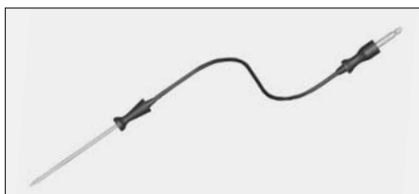
Este sistema, además de proporcionar una iluminación excelente dentro del horno, dura más que la bombilla tradicional, tiene un mantenimiento más sencillo y, sobre todo, ahorra energía.

-Vision optima

-Iluminacion duradera

consumo energetico muy bajo, reduccion del 95% en comparacion con la iluminacion tradicional.

5 Sonda para carnes



Mide la temperatura interior de la comida durante la cocción. Introduzca la sonda para carnes en el orificio superior de la cavidad.

– Prepare el alimento e inserte correctamente la sonda de carne en el alimento. No precaliente ni empiece a cocinar antes de insertar correctamente la sonda de carne. La sonda debe insertarse en el alimento y el recipiente mientras el horno está todavía frío.

– No inserte la sonda de carne en los alimentos congelados.

– No deje la sonda de carne dentro del horno cuando no se utilice: podría dañarse.

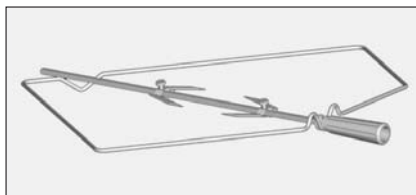
2.3 Primer uso

LIMPIEZA PRELIMINAR

Limpie el horno antes de utilizarlo por primera vez. Limpie las superficies externas con un paño suave levemente humedecido.

Lave todos los accesorios y limpie el interior del horno con detergente lavavajillas y agua caliente. Compruebe que el horno esté vacío, seleccione la temperatura máxima y déjelo encendido durante un mínimo de una hora para eliminar todos los olores que suele haber presentes en los hornos nuevos.

6 Asador (Depende del modelo)



No se requiere calentamiento previo del horno para esta función. Cocinar con la puerta cerrada.

El consumo de energía es de un 90-95% menos que con el sistema tradicional. Cuando se está utilizando el horno, los accesorios necesarios han de extraerse del interior del horno.

1. Desenroscar los ganchos

2. Atravesar la carne con el asador

3. Fijar la carne con los ganchos

4. Ajustar las tuercas

5. Insertar el asador en el agujero del motor

6. Desmontar el mango

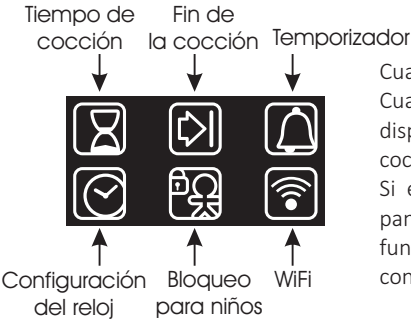
3. Uso del horno

3.1 Descripción de la pantalla








ENCENDIDO / APAGADO ① → El horno se enciende y se apaga usando este botón.

EXTRA [EXTRA] →



Cuando el horno está apagado, en la pantalla aparece el reloj. Cuando el horno no está activo, todas las funciones están disponibles, excepto la del tiempo de cocción y la de fin de la cocción.

Si el reloj no está configurado, el horno no funciona: la pantalla parpadea mostrando "12:00" y el único botón que funciona es el Extra. Utilizando el botón Extra se pueden configurar las siguientes funciones:

FUNCIÓN	CÓMO SE ACTIVA	CÓMO SE DESACTIVA	QUÉ HACE	PARA QUÉ SIRVE
TIEMPO DE COCCIÓN 	<p>Nota: sólo se puede configurar con un programa de cocción activo. Pulse dos veces el botón EXTRA y configure el tiempo utilizando los botones "<" y ">", acepte la configuración pulsando "SELECT" (Seleccionar).</p> <p>Si no se introdujo ningún tiempo de cocción, la pantalla muestra "00:00"; de lo contrario, la pantalla muestra el tiempo restante.</p>	<p>•Para modificar la cocción antes del tiempo configurado, pulse dos veces el botón EXTRA y ajuste el tiempo de cocción según sus necesidades utilizando los botones "<" y ">", luego pulse nuevamente "SELECT".</p> <p>•Para borrar el tiempo de cocción, lleve otra vez la pantalla a "00:00".</p>	<p>Cuando finaliza el programa de cocción, el horno se apaga y en la pantalla aparece la palabra "END" (Fin) (el icono del programa de cocción queda encendido) hasta que se pulsa el botón de encendido/apagado, el único botón activo. Cuando finaliza un programa de cocción, se genera un sonido de alarma.</p>	<p>Cuando se cumple el tiempo de cocción, el horno se apaga automáticamente y suena una alarma durante algunos segundos.</p>
FIN DE LA COCCIÓN 	<p>Nota: sólo se puede configurar con un programa de cocción activo. Pulse el botón EXTRA las veces necesarias para que se encienda el icono, configure el tiempo de fin de la cocción utilizando los botones "<" y ">" y acepte pulsando "SELECT".</p> <p>Pulse el botón EXTRA las veces necesarias para que se encienda el icono, configure el tiempo de fin de la cocción utilizando los botones "<" y ">" y acepte pulsando "SELECT".</p> <p>El tiempo de cocción se calcula automáticamente.</p>	<p>Para modificar el fin de la cocción antes del tiempo configurado, pulse el botón EXTRA las veces necesarias para que se encienda el icono, ajuste el tiempo de fin de la cocción según sus necesidades utilizando los botones "<" y ">", y acepte pulsando "SELECT".</p> <p>Para borrar el tiempo de fin de la cocción, lleve otra vez la pantalla a "00:00".</p>	<p>Cuando finaliza el programa de cocción, el horno se apaga y en la pantalla aparece la palabra "END" (Fin) (el icono del programa de cocción queda encendido) hasta que se pulsa el botón de encendido/apagado, el único botón activo. Cuando finaliza un programa de cocción, se genera un sonido de alarma.</p>	<p>•Esta función también se usa para las cocciones que se pueden programar anticipadamente.</p> <p>•Si hay un programa de cocción configurado, éste se elimina cuando se pulsa el botón "F".</p> <p>•Si se configura una cocción diferida, el horno se apaga y la pantalla muestra la hora actual, mientras que los iconos del programa de cocción, de tiempo de cocción y fin de la cocción quedan encendidos.</p> <p>•Si hay un programa de cocción configurado, pulsando los botones "<" y ">" puede ver y modificar la configuración de la temperatura: tocando una primera vez, aparece la temperatura de funcionamiento, mientras que tocando una segunda vez podrá modificar esa temperatura.</p>
TEMPORIZADOR 	<p>•La pantalla muestra "00:00" cuando no hay ningún tiempo programado, o muestra el tiempo restante cuando el tiempo ya está configurado.</p> <p>Pulse el botón EXTRA las veces necesarias para que se encienda el icono y use los botones "<" y ">" para configurar el tiempo, acepte pulsando "SELECT".</p>	<p>•Para modificar el temporizador, pulse el botón EXTRA las veces necesarias para que se encienda el icono, ajuste el tiempo de cocción según sus necesidades utilizando los botones "<" y ">", y acepte pulsando "SELECT".</p>	<p>•Esta función activa una alarma que suena durante algunos segundos cuando se cumple el tiempo programado (esta función no apaga el horno).</p> <p>Puede seleccionar un tiempo de 00:00 a 23:59.</p>	<p>• El temporizador funciona independientemente de si el horno está encendido.</p>
CONFIGURACIÓN DEL RELOJ 	<p>•Cuando se enciende por primera vez, la pantalla se activa y muestra "12:00".</p> <p>•Para modificar la hora, pulse el botón EXTRA las veces necesarias para que se encienda el icono y use los botones "<" y ">" para configurar la hora, acepte pulsando "SELECT".</p>		<p>•Le permite configurar la hora que aparece en la pantalla.</p>	<p>•La alarma funciona independientemente de si el horno está encendido.</p>
BLOQUEO INFANTIL 	<p>•Pulse el botón EXTRA las veces necesarias para que se encienda el icono, y use el botón "<" o el botón ">" para activar esta función: en la pantalla aparece la palabra ON; acepte pulsando SELECT.</p>	<p>•Pulse el botón EXTRA las veces necesarias para que se encienda el icono, y use el botón "<" o el botón ">" para desactivar esta función: en la pantalla aparece la palabra OFF; acepte pulsando SELECT.</p>	<p>•Si la función está activa, sólo se pueden usar el botón "Extra", para desactivar la función y el botón "On/Off".</p>	<p>•Esta función es útil en las casas donde hay niños pequeños.</p>

WiFi (depende del modelo de horno) → Pulsando el botón "Extra" en la pantalla del temporizador, puede seleccionar el menú Wi-Fi. En el menú Wi-Fi, utilizando los botones "<>" puede seleccionar:

- **Off:** el Wi-Fi está desactivado; el horno no se puede controlar a través de la aplicación.

- **On:** el Wi-Fi está activado; el horno sólo se puede controlar a través de la aplicación. Eso significa que no es posible seleccionar funciones de cocción, recetas ni temperatura utilizando la pantalla. Pulsando el botón "Extra" está disponible sólo el menú Wi-Fi. Puede apagar el horno utilizando el botón On/Off, pero no puede encenderlo otra vez desde la pantalla; sólo puede encenderlo usando la aplicación.

- **Reset:** Esta configuración se puede utilizar para registrar el horno la primera vez que lo conecta a su red Wi-Fi y para restablecer la conexión Wi-Fi actual, para permitir un nuevo registro. Cuando lo selecciona, el aparato le da 5 minutos para completar el proceso de registro. Durante este proceso, desde la pantalla no se puede acceder a las funciones de cocción, a las recetas ni a la configuración de la temperatura. Pulsando el botón "Extra" está disponible sólo el menú Wi-Fi. Puede apagar el horno utilizando el botón On/Off, pero no puede encenderlo otra vez desde la pantalla; sólo puede encenderlo usando la aplicación. Para salir del procedimiento de registro/reset usando la pantalla, pulse el botón "Extra" y luego use los botones "<>" para seleccionar "Off". Después de cinco minutos, el aparato sale automáticamente del proceso de registro/reset.

- **Nota:** el horno envía su estado a la aplicación, pero no se puede controlar a distancia. Para que eso sea posible, el horno debe estar ya registrado.

Si la Wi-Fi no está configurada, sólo es posible seleccionar off y reset.

Cuando el horno está conectado a la Wi-Fi, el tiempo configurado para la cocción es de 5 horas, pero puede ser modificado por el usuario.

Registro Wi-Fi:

Para registrar el aparato para la red Wi-Fi, pulse el botón "Extra" en la pantalla hasta que se encienda el icono Wi-Fi, luego, seleccione "Reset" pulsando "<>". A continuación se debe seguir el procedimiento presente en la aplicación. Cuando lo selecciona, el aparato le da 5 minutos para completar el proceso de registro.

Icono Wi-Fi:

- el icono no se enciende: la Wi-Fi no está activa.

- El icono parpadea 1 segundo encendido y 1 segundo apagado: se puede acceder al horno desde la red Wi-Fi y está preparado para el registro. Si el registro no se completa correctamente, el icono Wi-Fi se apaga después de 5 minutos.

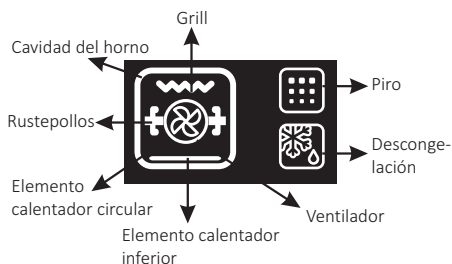
- Icono encendido de forma permanente: el horno está conectado a su enrutador Wi-Fi.

- El icono parpadea 3 segundos encendido y 1 segundo apagado: el horno está intentando conectarse a su enrutador Wi-Fi.

- El icono parpadea 1 segundo encendido y 3 segundos apagado: el horno está en el modo de sólo lectura.



HOVER ONEFi : Para una información detallada sobre CÓMO CONECTAR su aparato OneFi y CÓMO USARLO correctamente, visite la página <http://wizardservice.candy-hoover.com/>



CONFIGURACIÓN DEL IDIOMA → El idioma se Puede configurar cuando el horno se apaga pulsando los botones Extra y Select simultáneamente durante 3". El idioma actual aparece en la pantalla y se puede modificar pulsando el botón "<" o el botón ">", y aceptando con el botón SELECT. Los idiomas disponibles son: Italiano, Inglés, Francés y Alemán.

BOTÓN SELECT (Seleccionar) → Todas las selecciones se deben aceptar con este botón. Si no se aceptan en 15 segundos, la selección se elimina. Si se cambia de menú, se pierden todas las selecciones no aceptadas.

ICONO "HOT" (Caliente) → Cuando finaliza un programa de cocción, o cuando se apaga el horno, si todavía está caliente, la pantalla muestra la hora actual que se alterna con el mensaje "HOT" a intervalos de 3".

SONDA PARA CARNES (depende del modelo de horno) → Si la sonda para carnes es reconocida por el horno, la pantalla muestra la palabra "PROBE" (Sonda). Cuando se selecciona un programa de cocción, la pantalla muestra la temperatura predeterminada, que nunca es superior a los 200°C: la temperatura que se puede seleccionar también se limita a 200°C.

Cuando se acepta la temperatura pulsando el botón "Select", la pantalla muestra "° 40°": ahora es posible seleccionar la temperatura deseada de la sonda para carnes, entre 30°C y 90°C a intervalos de 1°C. Cuando se acepta la temperatura de la sonda para carnes pulsando el botón "Select", en la pantalla aparece la letra "°" seguida de la temperatura concretamente captada por la sonda para carnes (a intervalos de 1 grado). Apenas la sonda para carnes alcanza la temperatura programada, finaliza el programa de cocción. Si un programa de cocción está configurado con la sonda para carnes, pulsando los botones "-" y "+" puede ver y modificar la temperatura de la sonda: tocando una primera vez uno de los dos botones, la pantalla muestra la temperatura deseada de la sonda para carnes, mientras que tocando una segunda vez puede modificar la temperatura seleccionada para la sonda.

Si el usuario modifica el programa de cocción, la configuración de la temperatura de la sonda para carnes se pone a cero. Repita la secuencia de configuración para seleccionar una nueva temperatura deseada. La sonda para carnes no se puede utilizar con la cocción preconfigurada ni con la placa de separación (si está presente) dentro del horno:

en ese caso, la pantalla muestra "° NO" y no se ejecutará ningún mando hasta que se retire la sonda. Con la sonda para carnes no están admitidas las funciones de descongelación, grill, ningún programa con rustepollos, la pirólisis ni cualquier cocción programada (no aparecen en el menú).




SONDA PARA CARNES TEMPERATURAS RECOMENDADAS	
Carne	
Medio cruda	56
Término medio	58
En su punto	60
Muy hecha	62
Salmón	35
Pollo	min 68

RECETAS PRECONFIGURADAS → Cuando se selecciona una receta, la pantalla muestra la letra "R" seguida del número de la receta, y también muestra el correspondiente modo de cocción. Las recetas disponibles son las siguientes:

RECETA	MÉTODO DE COCCIÓN	TEMPERATURA	TIEMPO DE COCCIÓN
R1- Lasañas	Estático+ventilador	150°	45'
R2- Pollo al horno/asado	Estático+ventilador	180°	40'
R3- Mojarra con costra	Estático+ventilador	180°	40'
R4- Patatas al horno	Estático+ventilador	180°	45'
R5- Tortilla	Estático	160°	25'
R6- Pastel de manzana	Estático+ventilador	180°	45'

Nota: No es posible modificar la temperatura ni el tiempo de cocción.

3.2 Modalidades de cocción

Mando selector	T°C establecida	Rango de T°C	FUNCIÓN (dependiendo del modelo)
			LAMPARA: Conecta la luz interior
	40	40 ÷ 40	DESCONGELACIÓN: Funcionamiento de la turbina de cocción que hace circular el aire dentro del espacio del horno. Ideal para realizar una descongelación previa a una cocción.
 	180	50 ÷ 240	CALOR CIRCULANTE: Utilización simultánea de la resistencia inferior, superior y de la turbina que hace circular el aire dentro del espacio del horno. Función recomendada para las aves, la repostería, los pescados, las verduras... El calor penetra mejor dentro del alimento a cocer reduciendo el tiempo de cocción, así como el tiempo de precalentamiento. Se pueden realizar cocciones combinadas con preparaciones idénticas o distintas en uno o dos niveles. Este modo de cocción garantiza una distribución homogénea del calor y no mezcla los olores. Para una cocción combinada se deben prever unos diez minutos más.
	210	50 ÷ 240	
* 	220	50 ÷ 280	CONVECCIÓN NATURAL: Funcionan la resistencia inferior y la resistencia superior del horno. Es la cocción tradicional, ideal para cocinar asados, caza, galletas, manzanas al horno y para conseguir alimentos crujientes.
	210	50 ÷ 230	BASE: Utilizar el elemento inferior. Ideal para todo tipo de repostería. Utilizar para flanes, quiches, tartas, pastas y procesos que requieran mas calor desde abajo .
	210	50 ÷ 230	RESISTENCIA INFERIOR CIRCULANTE: Utilización de la resistencia inferior más la turbina que hace circular el aire dentro del espacio del horno. Ideal para hacer tartas de frutas jugosas, tortadas, quiches, pasteles. Evita que se sequen los alimentos y favorece la subida de bizcochos, masa de pan y otras cocciones realizadas por debajo. Coloque la rejilla en la ranura inferior.
	200	150 ÷ 220	TURBOGRILL : La función turbogrill debe utilizarse con la puerta cerrada. Utilización de la resistencia superior más la turbina que hace circular el aire dentro del espacio del horno. Se requiere un precalentamiento para las carnes rojas pero no para las carnes blancas. Ideal para las cocciones de volumen grueso, piezas enteras como cerdo asado, las aves, etc. Coloque el plato que quiera cocer directamente en la rejilla en el centro del horno, a un nivel medio. Coloque la grasera debajo de la rejilla para que las grasas caigan dentro. Asegúrese de que la comida no quede demasiado cerca del grill. En la mitad de la cocción, gire la pieza que esté cociendo.
	L3	L1 ÷ L5	GRILL: El grill debe utilizarse con la puerta cerrada. Utilización de la resistencia superior con posibilidad de ajustar la temperatura. Es necesario un precalentamiento de 5 minutos para que la resistencia se ponga al rojo. Éxito seguro con las parrilladas, las brochetas y los gratinados. Las carnes blancas deben alejarse del grill, porque aunque así se alargará el tiempo de cocción, la carne quedará más sabrosa. Las carnes rojas y los filetes de pescado se pueden colocar encima de la rejilla colocando debajo la grasera.
	L5	L1 ÷ L5	ROTISSERIE: use el espátula con la puerta cerrada. El elemento calefactor superior se usa con la espátula girando la comida a cocinar. La temperatura de calentamiento se puede ajustar según sea necesario. El turnpit se usa mejor para artículos de tamaño mediano. Ideal para redescubrir el sabor del asado tradicional. No se requiere precalentamiento para cocinar en Turnpit.
	220	150 ÷ 220	GRILL+VENTILADOR+ TURNSPIT: Está indicado para cocinar la carne, particularmente voluminosa, en el asador y le permite cocinar los alimentos más rápido.
	ECO	ECO÷SUPER	PIRÓLISIS

* Programa de prueba según CENELEC EN 60350-1 utilizado para la definición de la clase energética.

4. Limpieza y mantenimiento del horno

4.1 Notas genéricas de limpieza

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

PIEZAS DE VIDRIO

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

JUNTA DE LA PUERTA DEL HORNO

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

ACCESORIOS

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

FUENTE DE GOTEO

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

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

4.2 Pirólisis

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

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

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

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

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

Antes de llevar a cabo un ciclo pirolítico:

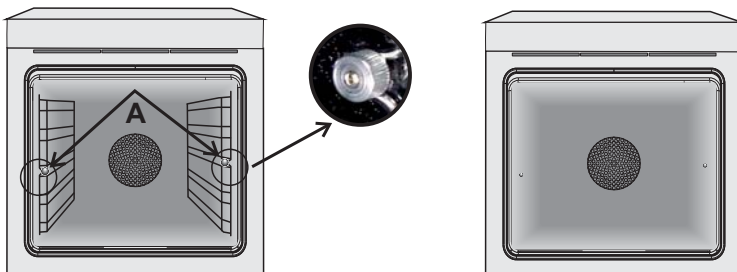
- Extraiga todos los accesorios del horno, ya que no son capaces de resistir las elevadas temperaturas utilizadas durante el ciclo de limpieza pirolítico; en especial, extraiga las rejillas y el soporte elevado (véase el capítulo EXTRACCIÓN DE REJILLAS Y SOPORTE ELEVADO). En hornos dotados de la sonda de carne es necesario, antes de efectuar el ciclo de limpieza, cerrar el horno con la tuerca suministrada de serie.

- Extraer todo resto de grasa y limpiar cualquier mancha que pudiera exigir demasiado tiempo para ser eliminada.
- Este tipo de manchas pueden incendiarse a causa de las temperaturas extremadamente elevadas del ciclo pirolítico.
- Cierre la puerta del horno.
- limpie la puerta del horno.
- Con una esponja húmeda quite los residuos más consistentes del interior del horno. No utilice detergentes.
- Quite todos los accesorios y el kit guías deslizables (si existe);
- Nodeje paños de cocina o manoplas en la manija.

4.3 Mantenimiento

EXTRACCIÓN Y LIMPIEZA DE LAS REJILLAS

1. Desenrosque en sentido antihorario las tuercas estriadas.
2. Extraiga las rejillas tirando de ellas hacia fuera.
3. Límpielas lavándolas en el lavavajillas o con una esponja húmeda y séquelas inmediatamente después.
4. Una vez limpias, vuelva a instalar las rejillas fijando las tuercas estriadas.



EXTRACCIÓN DE LA PUERTA DEL HORNO

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

EXTRACCIÓN Y LIMPIEZA DE LA PUERTA DE VIDRIO

1. Abra la puerta del horno.

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

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

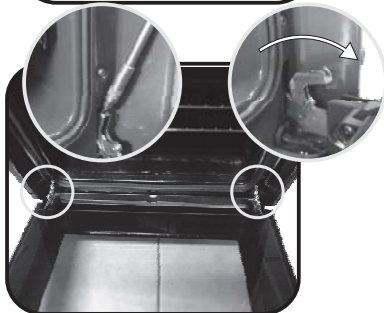
7. Al término de la limpieza o sustitución, vuelva a ensamblar las piezas en el orden opuesto a la extracción.

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

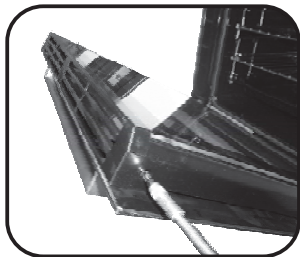
1.



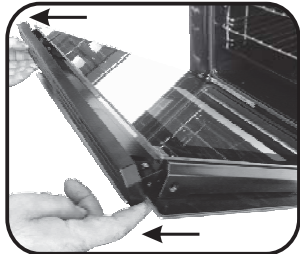
2.



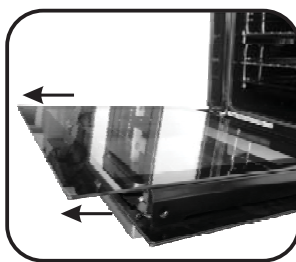
3.



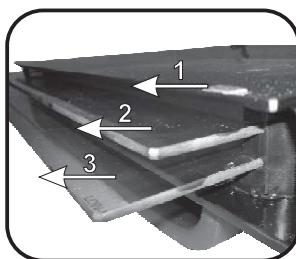
4.



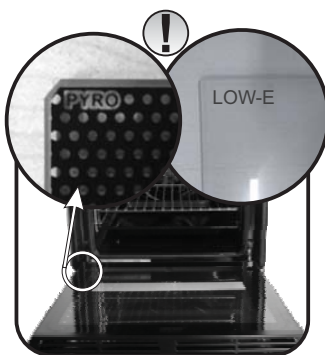
5.



6.



7.



SUSTITUCIÓN DE LA BOMBILLA

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



5. Solución de problemas

5.1 Preguntas más frecuentes

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

Sicherheitshinweise

- Während des Garvorgangs kann Feuchtigkeit im Ofenraum oder auf dem Glas der Tür kondensieren. Dies ist ein normaler Zustand. Um diesen Effekt zu verringern, warten Sie 10-15 Minuten nach dem Einschalten des Geräts, bevor Sie die Speisen in den Ofen stellen. In jedem Fall verschwindet das Kondensat, wenn der Ofen die Gartemperatur erreicht hat.
 - Das Gemüse in einem Behälter mit Deckel anstelle einer offenen Schale kochen.
 - Vermeiden Sie es, Speisen nach dem Garvorgang länger als 15/20 Minuten im Ofen zu lassen.
 - **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Teile des Gerätes werden während des Betriebs heiß. Das Berühren der heißen Geräteteile sollte vermieden werden.
 - **ACHTUNG:** Zugängliche Teile können heiß werden, wenn der Ofen in Betrieb ist. Kinder fernhalten.
 - Dieses Gerät ist nicht bestimmt zum Gebrauch durch Personen (einschließlich Kindern) mit beeinträchtigten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder durch Personen, die keine entsprechenden Erfahrungen oder Kenntnisse besitzen, es sei denn, sie werden beaufsichtigt oder angewiesen durch eine Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist.
 - Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
 - Die Reinigung und Wartung des Gerätes darf nicht durch Kinder ohne Aufsicht durchgeführt werden.
 - Während des Betriebs wird das Gerät heiß. Bitte vermeiden Sie die Berührung der heißen Geräteteile.
- WARNUNG:** zugängliche Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Kinder sollten fern gehalten werden.
- Nutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Reiniger oder scharfe Metallreiniger um den Herd und das Glass zu reinigen, da dadurch Kratzer auf der Oberfläche entstehen können.
 - Der Ofen muss ausgeschaltet werden, bevor der Deckel zur Reinigung entfernt wird. Anschließend den Deckel gemäß der Anweisungen wieder montieren.
 - Nutzen Sie nur die empfohlene Temperatureinstellung für den Ofen.
 - Nutzen Sie kein Dampfreinigungsgerät zur Reinigung des Ofens.
 - An die Zuleitung ist ein Stecker anzuschließen, der für die auf dem Typenschild aufgeführte Spannung, Stromstärke und Last ausgelegt ist und über einen Schutzkontakt verfügt. Die Steckdose muss für die auf dem Typenschild aufgeführte Last ausgelegt und der Schutzkontakt

angeschlossen und in Betrieb sein. Der Schutzleiter ist gelb-grün gefärbt. Dieser Vorgang darf nur von entsprechend qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden. Im Falle einer Inkompatibilität zwischen Steckdose und Gerätestecker müssen Sie einen qualifizierten Elektriker bitten, die Steckdose durch eine geeigneten Typ zu ersetzen. Stecker und Buchse müssen zu den im Installationsland geltenden aktuellen Normen konform sein. Zwischen Gerät und Stromquelle lässt sich auch ein allpoliger Schutzschalter zwischenschalten, der für die maximale Anschlussleistung ausgelegt ist und aktuelle gesetzliche Bestimmungen einhält. Der gelb-grüne Schutzleiter darf durch den Schutzschalter nicht unterbrochen werden. Bei der Geräteinstallation ist darauf zu achten, dass die für den Anschluss verwendete Buchse bzw. der allpolige Schutzschalter leicht zugänglich sind.

- Die Trennung von der Stromversorgung darf durch Herausziehen des Steckers aus der Steckdose oder Auslösen eines gemäß gängiger Verkabelungsnormen in die Festverdrahtung zwischengeschalteten Schutzschalters erfolgen.

- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch ein Kabel bzw. Spezialbündel ersetzt werden, das beim Hersteller erhältlich ist. Wenden Sie sich dazu an den Kundendienst.

- Der Netzkabeltyp muss H05V2V2-F sein.

- Eine Nichteinhaltung der oben genannten Anweisungen kann die Schutzfunktion des Geräts gefährden und zum Erlöschen der Garantie führen.

- Überschüssiges verschüttetes Material ist vor dem Reinigen zu entfernen.

- Während des pyrolytischen Reinigungsvorgangs können sich Flächen mehr als üblich erwärmen. Deswegen sind Kinder in einem sicheren Abstand fernzuhalten.

- Zum Vermeiden von Überhitzung darf das Gerät nicht hinter einer Verkleidungstür installiert werden.

- Beim Einschieben des Ofenrostes ist darauf zu achten, dass der Anschlag nach oben und hinten Richtung Ofenraum zeigt.

Das Rost muss vollständig in den Ofenraum eingeschoben werden.

- **WARNHINWEIS:** Die Seitenwände des Ofens nicht mit Aluminium oder Einweg-Schutz, wie er in Geschäften erhältlich ist, auskleiden. Aluminiumfolie oder jeglicher andere Schutz, der in direkten Kontakt mit der heißen Emaille kommt, kann Schmelzen und Verschleiß der Emaille an den Innenseiten verursachen.

- **WARNHINWEIS:** Entfernen Sie niemals die Dichtung der Ofentür.

Allgemeine Anweisungen

67

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

Produktbeschreibung

69

- 2.1 Übersicht
- 2.2 Zubehör
- 2.3 Inbetriebnahme

Betrieb des Backofens

71

- 3.1 Beschreibung der Anzeige
- 3.2 Funktionen zum Garen

Reinigung und Wartung des Backofens

76

- 4.1 Allgemeine Reinigungshinweise
- 4.2 Pyrolysefunktion
- 4.3 Wartung
 - Entfernen und Reinigen der Führungsschienen
 - Entfernen des Backofenfensters
 - Entfernen und Reinigen der Glastür
 - Wechseln der Glühbirne

Fehlerbehebung

79

- 5.1 Häufig gestellte Fragen

1. Allgemeine Anweisungen

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



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

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

1.1 Sicherheitshinweise

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

Der Betrieb elektrischer Geräte erfordert die Einhaltung einiger Grundregeln:

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

1.2 Elektrische Sicherheit

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

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

ANSCHLUSS

Der Backofen wird mit einem Stromkabel geliefert, das an eine Stromquelle mit 220- 240 Vac 50 Hz angeschlossen werden kann. Bevor der Backofen an die Stromquelle angeschlossen wird, muss Folgendes überprüft werden:

- Spannung des Stromnetzes mit dem Messgerät;
- Beschaffenheit und Umfeld des Trennschalters.

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

WARNUNG

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

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

1.3 Empfehlungen

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

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

Gerät die Aluminiumfolie oder sonstige Schutzfolie mit der heißen Emaille in Berührung, so kann sie schmelzen und die Qualität der Backofenbeschichtung beeinträchtigen. Es wird empfohlen, den Backofen nicht bei sehr hohen Temperaturen zu betreiben, um eine übermäßige Verschmutzung und unangenehme Rauch- und Geruchsentwicklung zu vermeiden. Es ist besser, bei niedrigerer Temperatur die Garzeit zu erhöhen. Zusätzlich zum mitgelieferten Zubehör sollten nur temperatur- und hitzebeständige Backformen und ofenfestes Geschirr verwendet werden.

1.4 Einbau und Installation

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

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

1.5 Entsorgung und Umweltschutz



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

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

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

MASSNAHMEN ZUM STROMSPAREN UND UMWELTSCHUTZ

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

Für eine deutliche Energieersparnis den Backofen 5-10 Minuten vor dem Ende der Garzeit ausschalten und mit der Restwärme zu Ende garen. Die Dichtungen sollten sauber und unversehrt bleiben, damit keine Hitze aus dem Inneren verloren geht. Falls Sie einen Stromversorgungsvertrag mit wechselndem Stundentarif haben, erleichtert das Programm der „verzögerten Startzeit“ das Stromsparen, indem der Anfang des Garvorgangs in die Zeit verschoben wird, wo der günstigere Stromtarif gilt.

1.6 Konformitätserklärung

Die Teile dieses Geräts, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen können, entsprechen der EU-Richtlinie 89/109.

Durch das **CE** Zeichen auf diesem Produkt wird seine Einhaltung aller geltenden Sicherheits-, Gesundheits- und Umweltsicherheitsanforderungen bestätigt, die gesetzlich für dieses Produkt vorgeschrieben sind.

2. Produktbeschreibung

2.1 Übersicht



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

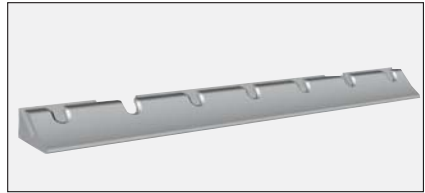
2.2 Zubehör (Je nach Modell)

1 Fettpfanne/Backblech



Fängt die beim Backen aus den Lebensmitteln austretende Flüssigkeit auf.

4 Led vision



Das ist ein Beleuchtungssystem, dass die traditionelle Glühbirne ersetzt. 14 LED-Leuchten sind in der Backofentür integriert. Das erzeugte Licht ist sehr hell und ermöglicht eine fast schattenfreie Sicht auf allen Ebenen im Backofeninneren.

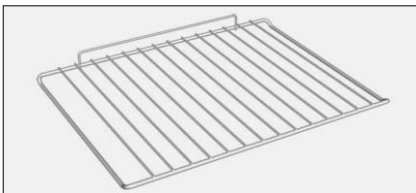
LED schaltet sich während der Türöffnung aus (nur für Pyrolyseofen).

Die Vorteile:

Neben der herausragenden Qualität und Intensität der Beleuchtung, bietet das System U-See auch eine längere Lebensdauer im Vergleich zu herkömmlichen Backofenlampen, ist ausserdem leicht zu reinigen und vor allem sehr sparsam im Energieverbrauch.

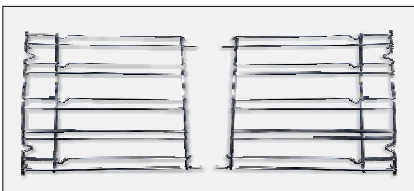
- optimale Übersicht auf allen Backofenebenen
- zuverlässige Funktion und lange Lebensdauer
- hohe Helligkeit bei sehr niedrigen Energieverbrauch, bis zu 95% weniger als herkömmliche Backofenbeleuchtung leicht zu reinigen.

2 Backrost



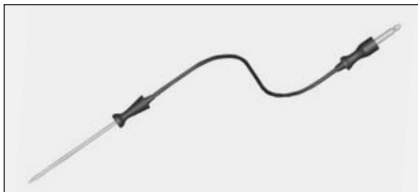
Hält Auflauf- und Backformen.

3 Seitliche Draht Gitter



Seitliche Drahtnetz wenn inbegriffen.

5 Kerntemperaturfühler (je nach Backofenmodell)



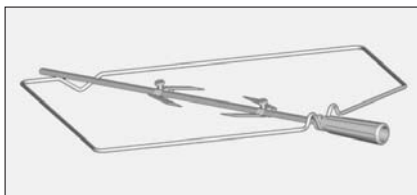
Misst die Innentemperatur während des Garvorgangs. Den Kerntemperaturfühler in das Anschlussloch oben im Backofen stecken.

–Bereiten Sie das Essen vor und stecken Sie die Fleischsonde richtig in das Bratgut. Vor dem ordnungsgemäßen Einsetzen der Fleischsonde nicht vorheizen oder mit dem Kochvorgang beginnen. Die Sonde sollte in das Bratgut bzw. die Steckdose gesteckt werden, während der Backofen noch kühl ist.

– Stecken Sie die Fleischsonde nicht in tiefgekühlte Nahrungsmittel.

– Lassen Sie die Fleischsonde nicht in der Nahrung, wenn es nicht genutzt wird; es könnte beschädigt werden.

6 Turnspit



Für das Benutzen des Grillspießes, ist das Vorheizen nicht notwendig. Das Grillen nur mit geschlossener Backofentür. Bei Verwendung des Grillspießes ist der Energieverbrauch 90-95% geringer als bei herkömmlichen Systemen.

Wenn der Ofen in Betrieb ist, sollte das nicht verwendete Zubehör aus dem Ofen entfernt werden.

1. Lösen Sie die Schrauben vom Haken
2. Setzen Sie den Spieß in das Fleisch
3. Fixieren Sie das Fleisch mit den Haken
4. Ziehen Sie die Schrauben zu
5. Legen Sie den Spieß in den Ofen
6. Demontieren Sie den Griff

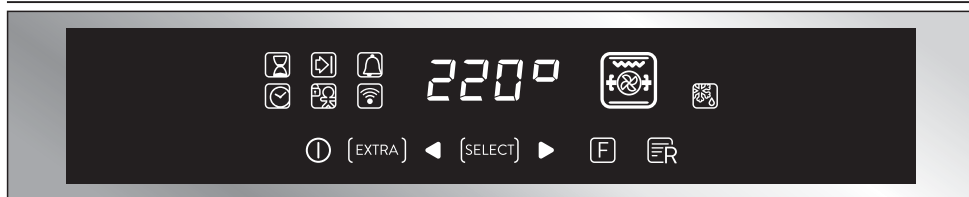
2.3 Erste Inbetriebnahme

ERSTE REINIGUNG

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

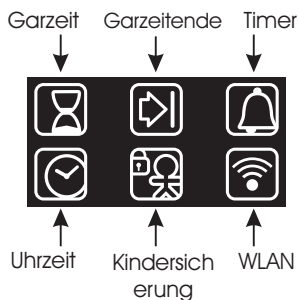
3. Betrieb des Backofens

3.1 Beschreibung der Anzeige








ON / OFF (power button icon) → Über diese Schaltflächen wird der Backofen ein-/ausgeschaltet.

EXTRA [EXTRA] →



Ist der Backofen ausgeschaltet, zeigt das Display die Uhrzeit an. Ist der Backofen inaktiv, können außer der Garzeit und dem Garzeitende alle Funktionen ausgewählt werden. Wenn die Uhrzeit nicht eingestellt ist, funktioniert der Backofen nicht: Das Display blinkt und zeigt „12:00“ an. Die einzige funktionierende Taste ist „EXTRA“. Über die Taste „EXTRA“ können folgende Funktionen eingestellt werden:

FUNKTION	VERWENDUNG	DEAKTIVIEREN	FUNKTIONSWEISE	VERWENDUNGSZWECK
GARZEIT 	<p>Hinweis: Kann nur zusammen mit einem aktiven Garprogramm eingestellt werden. Drücken Sie zweimal EXTRA und stellen Sie die Zeit über die Tasten „+“ und „-“ ein. Bestätigen Sie dann mit „SELECT“. Das Display zeigt „00:00“ an, wenn keine Garzeit eingegeben wurde; anderenfalls zeigt es die verbleibende Garzeit an.</p>	<ul style="list-style-type: none"> •Um die Garzeit vor dem eingestellten Ende zu ändern, drücken Sie zweimal EXTRA und stellen Sie die Zeit über die Tasten „<“ und „>“ ein, bevor Sie noch einmal auf SELECT drücken. •Um die Garzeit abubrechen, setzen Sie die Anzeige auf „00:00“ zurück. 	<p>Erreicht ein Garprogramm das Ende, schaltet sich der Backofen aus und das Display zeigt so lange END (das Symbol für das Garprogramm bleibt weiterhin an), bis die einzige funktionierende Taste „On/Off“ gedrückt wird. Erreicht ein Garprogramm das Ende, ertönt ein Alarmsignal.</p>	<p>Erreicht die Garzeit das Ende, wird der Backofen automatisch ausgeschaltet und das Alarmsignal ertönt für einige Sekunden.</p>
ENDE DER GARZEIT 	<p>Hinweis: Kann nur zusammen mit einem aktiven Garprogramm eingestellt werden. Drücken Sie so lange EXTRA, bis das Symbol leuchtet. Stellen Sie das Ende der Garzeit über die Tasten „<“ und „>“ ein, bevor Sie zum Bestätigen auf SELECT drücken.</p> <p>Drücken Sie so lange EXTRA, bis das Symbol leuchtet. Stellen Sie das Ende der Garzeit über die Tasten „<“ und „>“ ein, bevor Sie zum Bestätigen auf SELECT drücken.</p> <p>Die Garzeit wird automatisch berechnet.</p>	<p>Um das Ende der Garzeit vor der eingestellten Zeit zu ändern, drücken Sie so oft EXTRA, bis das Symbol leuchtet. Stellen Sie das Ende der Garzeit über die Tasten „<“ und „>“ ein, bevor Sie mit SELECT bestätigen.</p> <ul style="list-style-type: none"> •Um das Ende der Garzeit abubrechen, setzen Sie die Anzeige auf „00:00“ zurück. 	<p>Erreicht ein Garprogramm das Ende, schaltet sich der Backofen aus und das Display zeigt so lange END (das Symbol für das Garprogramm bleibt weiterhin an), bis die einzige funktionierende Taste „On/Off“ gedrückt wird. Erreicht ein Garprogramm das Ende, ertönt ein Alarmsignal.</p>	<ul style="list-style-type: none"> •Diese Funktion kann auch zum Programmieren der Garzeit verwendet werden. •Eingestellte Garprogramme gehen verloren, wenn „F“ gedrückt wird. •Wird eine verzögerte Garzeit eingestellt, schaltet sich der Backofen aus und das Display zeigt die aktuelle Uhrzeit an. Dabei sind die Symbole für das Garprogramm, die Garzeit und das Ende der Garzeit beleuchtet. •Beim Einstellen des Garprogramms können Sie über die Tasten „<“ und „>“ die ausgewählte Temperatur anzeigen und ändern: Beim ersten Berühren wird die Temperatur angezeigt, beim zweiten kann sie geändert werden.
TIMER 	<ul style="list-style-type: none"> •Wurde keine Zeit eingestellt, zeigt das Display „00:00“ an, ansonsten gibt es die verbleibende Garzeit an. Drücken Sie so lange EXTRA, bis das Symbol leuchtet. Stellen Sie die Zeit über die Tasten „<“ und „>“ ein, bevor Sie zum Bestätigen auf SELECT drücken. 	<ul style="list-style-type: none"> •Um den Timer umzustellen, drücken Sie so oft EXTRA, bis das Symbol leuchtet. Stellen Sie die Garzeit über die Tasten „<“ und „>“ ein, bevor Sie mit SELECT bestätigen. 	<ul style="list-style-type: none"> •Diese Funktion schaltet ein Alarmsignal ein, das einige Sekunden lang läutet, wenn die eingestellte Zeit abläuft (der Ofen wird durch diese Funktion nicht ausgeschaltet). Sie können eine Zeit zwischen 00:00 und 23:59 einstellen. 	<ul style="list-style-type: none"> • Der Timer funktioniert auch dann, wenn der Backofen ausgeschaltet ist.
UHR EINSTELLEN 	<ul style="list-style-type: none"> •Beim erstmaligen Einschalten leuchtet das Display auf und zeigt „12:00“ an. Drücken Sie zum Ändern der Uhrzeit so lange EXTRA, bis das Symbol leuchtet. Stellen Sie die Zeit dann über die Tasten „<“ und „>“ ein, bevor Sie zum Bestätigen auf SELECT drücken. 		<ul style="list-style-type: none"> •Darüber können Sie die Uhrzeit einstellen, die im Display angezeigt wird. 	<ul style="list-style-type: none"> • Die Alarmpunktion funktioniert auch bei ausgeschaltetem Ofen.
KINDERSICHERUNG 	<ul style="list-style-type: none"> •Drücken Sie so lange EXTRA, bis das Symbol leuchtet. Aktivieren Sie dann über die Taste „<“ oder „>“ die Funktion: Das Display zeigt ON. Drücken Sie zum Bestätigen auf SELECT. 	<ul style="list-style-type: none"> •Drücken Sie so lange EXTRA, bis das Symbol leuchtet. Deaktivieren Sie dann über die Taste „<“ oder „>“ die Funktion: Das Display zeigt OFF. Drücken Sie zum Bestätigen auf SELECT. 	<ul style="list-style-type: none"> •Ist die Funktion aktiv, lässt sich nur die Taste EXTRA zum Deaktivieren und die Taste ON/OFF bedienen. 	<ul style="list-style-type: none"> •Diese Funktion ist vor allem für Haushalte mit kleinen Kindern zu empfehlen.

WLAN (je nach Backofenmodell)→ Wenn Sie im Timer-Display auf EXTRA drücken, können Sie das WLAN-Menü auswählen. Im WLAN-Menü können Sie über die Tasten „<>“ Folgendes auswählen:

- **Off:** Das WLAN wird ausgeschaltet, der Backofen kann nicht über die App bedient werden.

- **On:** Das WLAN wird eingeschaltet, der Backofen kann nur über die App bedient werden. Dies bedeutet, dass keine Garprogramme, Rezepte oder Temperaturen im Display zur Auswahl stehen. Es steht lediglich das WLAN-Menü zur Verfügung, indem die Taste EXTRA gedrückt wird. Sie können den Backofen über die ON/OFF-Taste zwar ausschalten, aber nicht über das Display wieder einschalten. Dies geht nur über die App.

- **Reset:** Mit dieser Einstellung sollte der Backofen sich bei seiner ersten Verbindung mit Ihrem WLAN-Netz anmelden. Außerdem kann über diese Funktion die aktuelle WLAN-Verbindung für eine erneute Anmeldung zurückgesetzt werden. Ist die Funktion ausgewählt, gibt Ihnen das Gerät fünf Minuten Zeit, um die Anmeldung abzuschließen. Während dieses Vorgangs lassen sich Garfunktionen, Rezepte und Temperaturen nicht über das Display einstellen. Es steht lediglich das WLAN-Menü zur Verfügung, indem die Taste EXTRA gedrückt wird. Sie können den Backofen über die ON/OFF-Taste zwar ausschalten, aber nicht über das Display wieder einschalten.

Dies geht nur über die App. Um das Anmelden/Zurücksetzen über das Display zu beenden, drücken Sie EXTRA und wählen Sie dann über die Tasten „< >“ OFF aus. Nach fünf Minuten beendet das Gerät automatisch das Anmelden/Zurücksetzen.

- **Read:** Der Backofen sendet zwar seinen Status an die App, lässt sich aber nicht über das Handy bedienen. Zu diesem Zweck muss der Backofen erst angemeldet werden.

Ist kein WLAN konfiguriert, stehen nur die Optionen OFF und RESET zur Auswahl.

Wird der Backofen mit dem WLAN verbunden, beträgt die standardmäßige Garzeit fünf Stunden und kann vom Benutzer geändert werden.

WLAN-Anmeldung:

Um das Gerät am WLAN anzumelden, drücken Sie so lange EXTRA, bis das WLAN-Symbol leuchtet. Wählen Sie dann über die Tasten „< >“ „Reset“ aus. Folgen Sie dann den Anweisungen in der App. Ist die Funktion ausgewählt, gibt Ihnen das Gerät fünf Minuten Zeit, um die Anmeldung abzuschließen.

WLAN-Symbol

- Symbol nicht beleuchtet: WLAN ist ausgeschaltet.

- Symbol blinkt, eine Sekunde an, eine Sekunde aus: Sie können über Ihr WLAN-Netzwerk auf den Backofen zugreifen und diesen anmelden. Schlägt die Anmeldung fehl, wird das WLAN-Symbol nach fünf Minuten ausgeschaltet.

- Das Symbol leuchtet dauerhaft: Der Backofen ist mit Ihrem WLAN-Router verbunden.

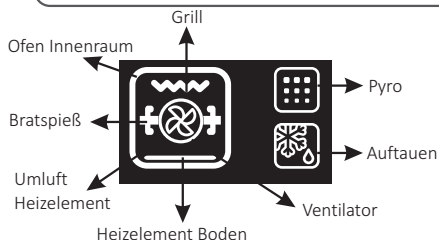
- Symbol blinkt, drei Sekunden an, eine Sekunde aus: Der Backofen versucht, sich mit Ihrem WLAN-Router zu verbinden.

- Symbol blinkt, eine Sekunde an, drei Sekunden aus: Der Backofen befindet sich im Lesemodus.



HOOVER ONE Fi :

Detaillierte Informationen ZUM VERBINDEN Ihres Geräts von ONEFI und zu seiner effektiven NUTZUNG finden Sie unter: <http://wizardservice.candy-hoover.com/>



SPRACHEINSTELLUNG→ Die Sprache kann eingestellt werden, nachdem der Backofen ausgeschaltet wurde. Dazu die

Tasten EXTRA und SELECT 3 Sekunden lang gleichzeitig drücken. Die aktuelle Spracheinstellung wird im Display angezeigt und kann geändert werden, indem die Taste „<“ oder „>“ gedrückt und durch SELECT bestätigt wird. Verfügbare Sprachen:

Italienisch, Englisch, Französisch und Deutsch.

SELECT → Jede Auswahl muss bestätigt werden. Wird sie nicht innerhalb von 15 Sekunden bestätigt, wird die Auswahl verworfen. Bei einem Menüwechsel geht die unbestätigte Auswahl verloren.

SYMBOL „HOT“ → Wenn ein Garprogramm endet oder sich der Backofen ausschaltet, zeigt das Display an, dass

der Ofen noch heiß ist. Dabei variieren die Anzeige „HOT“ und die aktuelle Uhrzeit in 3-Sekunden-Abständen.

KERNTEMPERATURFÜHLER (je nach Backofenmodell) → Wurde die Kerntemperatur ermittelt, zeigt das Display „PROBE“. Wird ein Garprogramm ausgewählt, so zeigt das Display die Standardtemperatur an, die 200°C nie überschreitet. Die auswählbare Temperatur ist ebenfalls auf 200°C begrenzt.

Wird die Temperatur über SELECT bestätigt, zeigt das Display „Q 40°“ an: Jetzt kann die gewünschte Kerntemperatur zwischen 30°C und 90°C mit 1°C-Abständen ausgewählt werden. Wenn die Kerntemperatur bestätigt wurde, drücken Sie die Taste SELECT und das Display zeigt „Q“, gefolgt von der aktuell gemessenen Kerntemperatur (in 1-Grad-Abständen). Sobald die eingestellte Kerntemperatur erreicht ist, schaltet sich das Garprogramm ab. Wird ein Garprogramm mit Kerntemperaturfühler eingestellt, lässt sich die Temperatur über die Tasten „-“ und „+“ anzeigen und ändern. Beim ersten Berühren einer der beiden Tasten zeigt das Display die gewählte Kerntemperatur an, bei der nächsten Berührung kann diese geändert werden.

Ändert der Benutzer das Garprogramm, so wird die Kerntemperatureinstellung zurückgesetzt. Wiederholen Sie die Einstellung, um eine neue Zieltemperatur auszuwählen. Der Kerntemperaturfühler kann nicht verwendet werden, wenn ein Garprogramm eingestellt ist oder sich eine Trennplatte (falls vorhanden) im Backofen befindet. In diesem Fall zeigt das Display „Q NO“ und führt keine weiteren Befehle aus, bis der Kerntemperaturfühler entfernt wird. Die Funktion zum Auftauen, der Grill, alle Programme mit Drehspieß, die Pyrolyse und alle Garprogramme können nicht zusammen mit dem Kerntemperaturfühler verwendet werden (und sind im Menü auch nicht angezeigt).

KERNTEMPERATURFÜHLER EMPFOHLENE TEMPERATUREN	
Fleisch	
Roh	56
Medium roh	58
Medium	60
Gut durch	62
Lachs	35
Huhn	min 68













VOREINGESTELLTE REZEPTE → Wird ein Rezept ausgewählt, zeigt das Display „R“ und die Rezeptnummer sowie die entsprechende Garmethode an.

Folgende Rezepte sind verfügbar:

REZEPT	GARMETHODE	TEMPERATUR	GARZEIT
R1- Lasagne	Ober-/Unterhitze + Umluft	150°	45′
R2- Braten/Brathähnchen	Ober-/Unterhitze + Umluft	180°	40′
R3- Fisch in Salzkruste	Ober-/Unterhitze + Umluft	180°	40′
R4- Backofenkartoffeln	Ober-/Unterhitze + Umluft	180°	45′
R5- Eierkuchen	Ober-/Unterhitze	160°	25′
R6- Gedeckter Apfelkuchen	Ober-/Unterhitze + Umluft	180°	45′

Anmerkung: Es kann weder die Temperatur, noch die Garzeit geändert werden.

3.2 Funktionen zum Garen

Funktion	T °C standard	T °C Bereich	Funktion (je nach Backofenmodell)
			LAMPE: Schaltet das Licht im Backofen an.
	40	40 ÷ 40	AUFTAUEN: Wenn die Auswahl auf diese Funktion eingestellt wird. Der Ventilator wälzt die Luft bei Raumtemperatur um, sodass das Tiefkühlprodukt innerhalb weniger Minuten aufgetaut wird, ohne dass sein Eiweißgehalt sich ändert.
 	180 210	50 ÷ 240 50 ÷ 240	UMLUFT: Diese Garmethode ist für die Zubereitung von Geflügel, Backwaren, Fisch und Gemüse zu empfehlen. Die Hitze gelangt besser in das Lebensmittel und die Dauer zum Garen und Vorheizen wird reduziert. Es lassen sich unterschiedliche Lebensmittel und Rezepte gleichzeitig und auf mehreren Garebenen zubereiten. Diese Garmethode sorgt für eine gleichmäßige Hitzeverteilung und Gerüche werden nicht vermischt. Wenn mehrere Gerichte gleichzeitig zubereitet werden, ist eine zusätzliche Gardauer von 10 Minuten erforderlich.
* 	220	50 ÷ 280	OBER-/UNTERHITZE: Es kommt das obere und untere Heizelement zum Einsatz. Den Backofen etwa zehn Minuten lang vorheizen. Diese Methode eignet sich für alle herkömmlichen Brat- und Backrezepte. Für rotes Fleisch, Roastbeef, Lammkeulen, Wild, Folienrezepte, Blätterteig. Lebensmittel in feuerfestem Geschirr auf mittlerer Schiene garen.
	210	50 ÷ 230	UNTERHITZE: Bei dieser Funktion wird die größte Hitze im unteren Bereich des Ofens erreicht. Unterhitze eignet sich besonders für Gebäck und Kuchen.
	210	50 ÷ 230	UMLUFT + UNTERHITZE: Das untere Heizelement wird zusammen mit dem Ventilator gebraucht, der die Luft im Ofen umwälzt. Diese Garmethode ist ideal für saftige Obstkuchen, Quiche und Pasteten. Das Essen trocknet nicht aus, Kuchen, Brotteige und sonstige Rezepte mit Unterhitze gehen gut auf. Auf unterster Schiene backen.
	200	150 ÷ 220	UMLUFT + GRILL: Turbogrill mit geschlossener Tür verwenden. Das obere Heizelement wird zusammen mit dem Ventilator gebraucht, der die Luft im Ofen umwälzt. Für rotes Fleisch ist Vorheizen erforderlich, für weißes Fleisch nicht. Ideal zum Garen dicker Lebensmittel am Stück wie Schweinebraten, Geflügel usw. Grillgut in der Mitte des Ofens auf mittlerer Schiene garen. Bratensatz mit der Fettpfanne auffangen. Darauf achten, dass sich der Braten nicht zu nahe am Grill befindet. Nach der Hälfte der Garzeit wenden.
	L3	L1 ÷ L5	GRILL: Grill mit geschlossener Tür verwenden. Es wird nur das obere Heizelement verwendet und die Temperatur kann eingestellt werden. Damit die Heizelemente rot glühen ist eine Vorheizdauer von fünf Minuten erforderlich. Grillgerichte, Kebab und Gratin gelingen garantiert. Weißes Fleisch sollte mit Abstand zum Grill gegart werden; die Garzeit ist dann zwar länger, aber das Fleisch bleibt schön saftig. Rotes Fleisch und Fischfilet kann auf dem Rost mit der Fettpfanne darunter gegart werden. Der Backofen verfügt über zwei Grillstufen: Grill: 2140 W Barbecue: 3340 W
	L5	L1 ÷ L5	ROTISSERIE: Benutze den Drehspieß bei geschlossener Tür. Das obere Heizelement wird mit dem Drehspieß verwendet, der das Gargut dreht. Die Heiztemperatur kann nach Bedarf eingestellt werden. Der Drehspieß wird am besten für mittelgroße Gegenstände verwendet. Ideal, um den Geschmack des traditionellen Bratens wiederzuentdecken. Kein Vorwärmen ist für das Kochen in der Kochstelle erforderlich.
	220	150 ÷ 220	GRILL+VENTILATOR+DREHSCHIBE: Es ist zum Kochen des Fleisches, besonders voluminös, auf dem Spieß und es ermöglicht Ihnen, das Essen schneller zu kochen.
	ECO	ECO÷SUPER	PYROLYSEFUNKTION

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

4. Reinigung und Wartung des Backofens

4.1 Allgemeine Reinigungshinweise

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

BESTANDTEILE AUS GLAS

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

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

DICHTUNG OFENTÜR

Schmutzige Dichtungen mit einem leicht angefeuchteten Schwamm reinigen.

ZUBEHÖR

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

FETTPFANNE

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

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

4.2 Pyrolysefunktion

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

jederzeit stoppen. Die Tür kann erst geöffnet werden, wenn die Sicherheitsverriegelung auf dem Display angezeigt wird.

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

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

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

Vor der Durchführung eines Pyrolysezyklus:

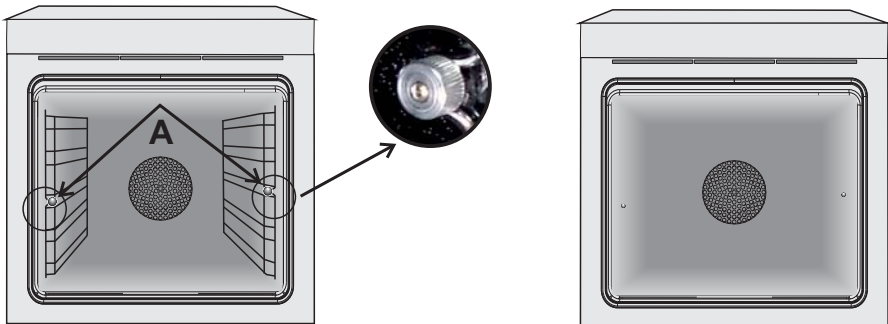
- Alle Zubehörteile aus dem Ofen entfernen, da diese nicht für die während der Pyrolyse-Reinigungszyklus auftretenden hohen Temperaturen ausgelegt sind; insbesondere Gitterroste, Seitenablagen und Teleskopführungen (bitte beziehen Sie sich auf das Kapitel „ENTFERNEN VON ROSTEN UND SEITENABLAGE“). Bei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

- Entfernen Sie alle großen Verschüttungen oder Flecken, da deren Zersetzung zu lange dauern würde. Darüber hinaus können sich große Mengen an Fett aufgrund der sehr hohen Temperaturen des Pyrolysezyklus entzünden.
- Schließen Sie die Ofentür.
- Übermäßige Mengen an Verschüttungen müssen vor dem Reinigungsvorgang entfernt werden.
- Reinigen Sie die Ofentür;
- Entfernen Sie große oder grobe Lebensmittelreste aus dem Inneren des Ofens mit einem feuchten Schwamm. Verwenden Sie keine Reinigungsmittel;
- Entfernen Sie alle Zubehörteile und das Schiebegerüst (falls vorhanden);
- Platzieren Sie keine Geschirrtücher.

4.3 Wartung

ENTFERNEN UND REINIGEN DER SEITLICHEN FÜHRUNGSSCHIENEN

1. Schraube entgegen dem Uhrzeigersinn abschrauben.
2. Die seitlichen Führungsschienen herausziehen und aus dem Ofen nehmen.
3. In der Spülmaschine oder mit einem feuchten Schwamm säubern und sofort abtrocknen.
4. Die gereinigten Führungsschienen wieder einsetzen und mit den Schrauben sichern.



ENTFERNEN DES BACKOFENFENSTERS

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

ENTFERNEN UND REINIGEN DER GLASTÜR

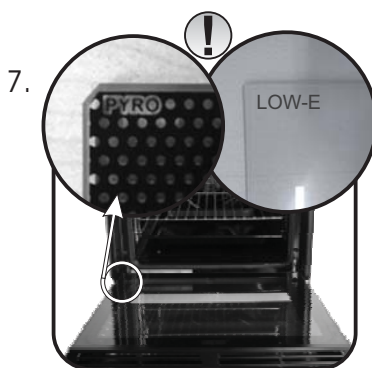
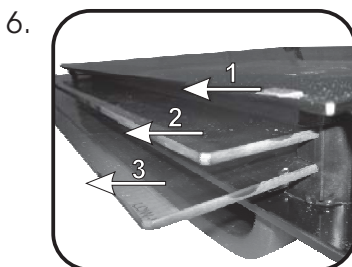
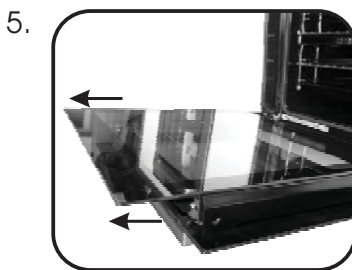
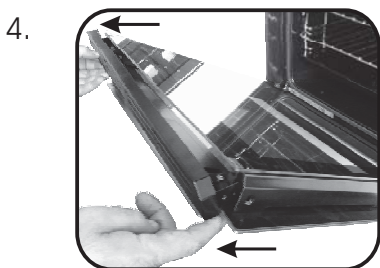
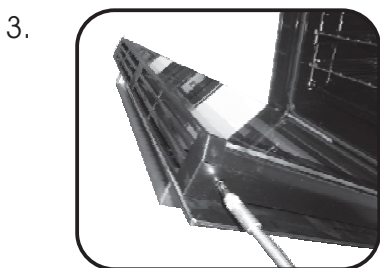
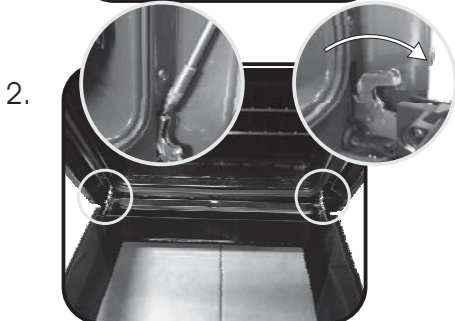
1. Die Backofentür öffnen.

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

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

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

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



WECHSELN DER GLÜHBIRNE

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



5. Fehlerbehebung

5.1 HÄUFIG GESTELLTE FRAGEN

STÖRUNG	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
Der Backofen wird nicht heiß.	Die Uhr ist nicht eingestellt.	Uhr einstellen.
Der Backofen wird nicht heiß.	Die Kindersicherung ist eingeschaltet.	Kindersicherung deaktivieren.
Der Backofen wird nicht heiß.	Garfunktion und Temperatur wurden nicht eingestellt.	Prüfen, ob die nötigen Einstellungen richtig sind.

Güvenlik uyarıları

- Pişirme sırasında nem, fırın içinde veya kapı camının içinde yoğunlaşabilir. Bu normal. Bu etkiyi azaltmak için, fırını 10-15 dakika çalıştırınız sonra yiyeceklerinizi fırının içine koyunuz. Fırın pişirme sıcaklığına ulaştığında yoğunlaşma ortadan kalkar.
 - Sebzeleri açık bir tepsi yerine kapaklı bir kapta pişiriniz.
 - Pişirme tamamlandıktan sonra, 15-20 dakikadan daha uzun bir süre fırında yiyecek bırakmaktan kaçınınız.
 - UYARI: Cihaz ve aparatları kullanım sırasında ısınır. Isınmış parçalara dokunmaktan kaçınınız.
 - UYARI: Fırın kullanımdayken erişilebilir parçalar çok sıcak olabilir. Çocuklar güvenli bir mesafede tutulmalıdır.
 - Bu cihaz, 8 yaş ve üzeri çocuklar ve fiziksel, duyuşal veya zihinsel yetenekleri veya bilgi ve tecrübe açısından yetersiz kişiler tarafından ancak yetişkin bir bireyin denetiminde ve cihazın nasıl kullanılacağına dair verilen talimatların uygulanması durumunda ve oluşabilecek tehlikeleri kavradıkları takdirde güvenle kullanılabilir.
 - Çocuklar cihazla oynamamalıdır.
 - Cihazın temizlik ve bakımı gözetmen olmaksızın çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
 - Kullanım sırasında cihaz ısınabilir. Fırının içindeki ısıtma elemanlarının dokunurken dikkatli olunmalıdır.
- UYARI: Erişilebilir parçalar kullanım sırasında ısınabilir. Küçük çocuklar uzak tutulmalıdır.
- Fırın kapak camını temizlerken kuvvetli aşındırıcı temizleyiciler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın çünkü bu camın kırılmasına veya yüzeyin çizilmesine neden olabilir.
 - Koruma çıkarılmadan önce fırın kapatılmalıdır ve temizlikten sonra koruma parçası talimatlara uygun olarak yerine koyulmalıdır.
 - Sadece bu fırın için önerilen sıcaklık probu kullanınız.
 - Fırını temizlerken buharlı temizleyiciler kullanmayınız.
 - Besleme kablosuna etikette belirtilen gerilimi, akımı ve yükü kaldırabilecek, toprak bağlantısı olan bir fiş takın. Prizin etikette belirtilen yüke uygun, toprak bağlantısı yapılmış ve çalışır durumda olması gerekir. Topraklama iletkeni sarı-yeşil renklidir. Bu işlem yalnızca uygun yetkinliğe sahip personel tarafından gerçekleştirilmelidir. Prizle cihazın fişi arasında uyumsuzluk olması durumunda, yetkin bir elektrik ustasından prizi uygun

tipte bir prizle deęiřtirmesini isteyin. Fiř ve priz kurulumun yapıldıęı ülkede geçerli olan normlara uygun olmalıdır. Güç kaynaęı baęlantısı, cihazla güç kaynaęı arasına maksimum baęlı yk kaldıracabilecek ve geçerli mevzuata uygun olan omnipolar bir devre kesici yerleřtirilerek de yapılabilir. Sarı-yeřil topraklama kablosu devre kesici tarafından kesintiye uęratılmamalıdır. Priz veya baęlantı için kullanılan omnipolar devre kesici, cihazın kurulumu yapıldıęında kolayca eriřilebilir durumda olmalıdır.

- Baęlantı, fiřin eriřilebilir durumda tutulması veya kablolama kurallarına uygun řekilde sabit kablo tesisatına bir anahtarın eklenmesi yoluyla kesilebilir.

- Güç kablosu hasarlıysa üreticiden temin edilen bir kablo veya özel bir demet ile ya da müřteri hizmetleri departmanıyla iletiřim kurularak deęiřtirilmelidir.

- Güç kablosu H05V2V2-F tipi olmalıdır.

- Yukarıdaki yönergelere uyulmaması cihazın güvenlięini tehlikeye atabilir ve garantiyi geçersiz kılabılır.

- Temizlemeden önce dökülen malzemeler temizlenmelidir.

- Pirolitik temizleme iřlemi sırasında yüzeyler normalden daha fazla ısınabilir; bu nedenle çocuklar güvenli bir mesafede tutulmalıdır.

- Cihaz, ařırı ısınmayı önlemek için dekoratif bir kapının arkasına monte edilmemelidir.

- Rafı fırının içine yerleřtirirken stopun yukarıya baktıęından ve bölmenin arka tarafında olduęundan emin olun.

Raf, bölmeye tamamen girerek yerleřtirilmelidir.

- UYARI: Fırın duvarlarını alüminyum folyoyla kaplamayın veya maęazalardan alınan tek kullanımlık koruma malzemelerini kullanmayın. Alüminyum folyo veya dięer tüm koruma malzemeleri, sıcak emayeyle doęrudan temas ettięinde i yüzeylerdeki emayenin erimesine ve bozulmasına neden olma riski tařımaktadır.

- UYARI: Fırın kapaęı contasını kesinlikle çıkarmayın.

Genel Açıklamalar

83

- 1.1 Güvenlik ipuçları
- 1.2 Elektriksel güvenlik
- 1.3 Tavsiyeler
- 1.4 Kurulum
- 1.5 Atık yönetimi
- 1.6 Uygunluk beyanı

Ürün Açıklaması

85

- 2.1 Genel bakış
- 2.2 Aksesuarlar
- 2.3 İlk kullanım

Fırının Temizlenmesi ve Bakımı

87

- 3.1 Gösterge açıklamaları
- 3.2 Pişirme modları

Fırının Temizlenmesi ve Bakımı

92

- 4.1 Temizleme hakkında genel notlar
- 4.2 Piroolitik döngü
- 4.3 Bakım
 - Izgaraların sökülmesi ve temizlenmesi
 - Fırın kapağının sökülmesi
 - Camın sökülmesi ve temizlenmesi
 - Ampulün değiştirilmesi

Sorun Giderme

95

- 5.1 Sorun giderme

1. 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 almamış olduğunu 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 oluştuğu 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.

1.1 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.

1.2 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 50 Hz olan bir elektrik beslemesine bağlanması gereken bir elektrik kablosu ile sağlanmıştır. Fırın elektrik beslemesine bağlanmadan önce aşağıdakilerin kontrol edilmesi gerekir:

- etikette 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 sürekliliğini 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.

1.3 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. Fırınının 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.

1.4 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 garantisi 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 (ev harici) ürün teslim tarihinden itibaren 1 (bir) ay süre ile üretim hatalarına karşı garanti kapsamındadır. Ticari kullanımlarda cihazın ömrü kısılabılır 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.

1.5 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 dönüşürülebilmesi 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

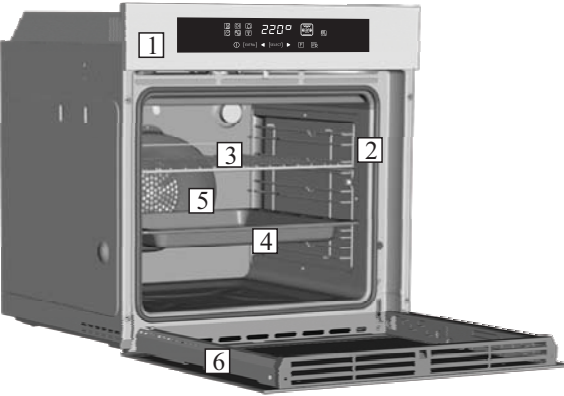
Mümkün olduğunda, fırını önceden ısıtmaktan kaçının ve her zaman doldurmaya çalışın. Fırın kapağını olabildiğince az açın çünkü her açılışında ısı kaybı oluşur. Önemli oranda enerji tasarrufu için, fırını planlanan pişirme süresinden 5 ile 10 dakika daha önce kapatın ve fırının üretmeye devam edeceği artakalan ısıyı kullanın. Isının hazne dışına kaçmaması için contaları 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.

1.6 Uygunluk beyanı

Bu cihazın gıdalarla temas edebilecek parçaları 89/109 EEC Yönetmeliği hükümlerine uygundur. Bu ürüne **CE** işaretinin yerleştirilmesi ile cihazın bu ürün için yürürlükte olan tüm ilgili Avrupa güvenlik, sağlık ve çevre standartlarına uygun olduğunu doğruluyoruz.

2. Ürün Açıklaması (Modele göre)

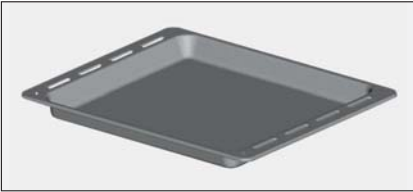
2.1 Genel bakış



1. Kontrol paneli
2. Raf konumları
(eğer varsa yan tel raflar)
3. Metal ızgara
4. Tepsi
5. Fan (çelik plakanın arkasında)
6. Fırın kapağı

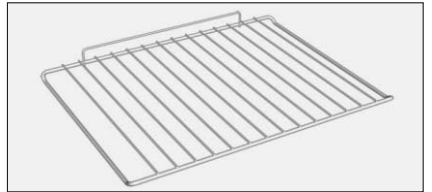
2.2 Aksesuarlar

1 Tepsi



Yiyeceklerin ızgara üzerinde pişirilmesi sırasında damlayan sularını toplar.

2 Metal ızgara



Pişirme tepsiyerini ve tabaklarını tutar.

3 Yanal tel ızgaralar



Eğer dahil yanal tel ızgara.

4 Led vision



Klasik “elektrik ampulünün” yerine geçen bir aydınlatma sistemidir. 14 adet LED (pirolitik olmayan modeller için) veya 10 adet Yüksek Güçlü LED (pirolitik modeller için) lamba, kapıya entegredir. Bu lambalar, fırının içini, hiçbir raf üzerine gölge düşmeden, net bir şekilde görmenizi sağlayan yüksek kalitede beyaz ışık vermektedir.

Avantajları:

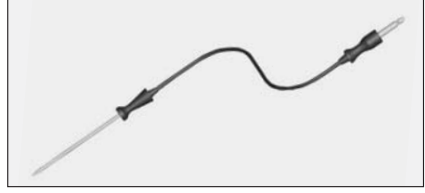
Bu sistem, fırın içinde mükemmel aydınlatma sağlamanın yanı sıra, klasik ampullerden daha uzun süre dayanır, kullanımı ve bakımı daha kolaydır ve her şeyden önemlisi, enerji tasarrufu sağlar.

-Optimum görüş

-Uzun ömürlü aydınlatma

-Çok düşük enerji tüketimi; klasik yüksek aydınlatma sistemlerine kıyasla %95 daha düşük.

5 Sıcaklık probu (fırın modeline bağlıdır)



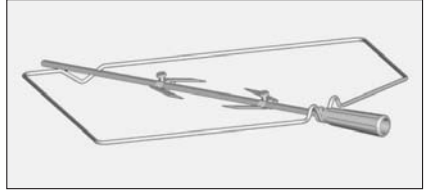
Pişirme süresince yiyeceğin iç sıcaklığını ölçer. Sıcaklık probunu pişirici haznenin üstünde bulunan deliğe geçirin.

– Yiyeceği hazırlayın ve et termometresini yiyeceğin içine düzgün bir şekilde sokun. Et termometresini yiyeceğe düzgün bir şekilde sokmadan önce ön ısıtma uygulamayın veya pişirme işlemine başlamayın. Termometre yiyeceğe ve kaba fırın soğukken sokulmalıdır.

– Et termometresini dondurulmuş yiyeceklere sokmayın.

– Kullanılmadığı durumda et termometresini fırının içinde bırakmayın: zarar verebilir.

6 Şiş



Şişte pişirme için önceden ısıtma gerekmez.

Kapak kapalıyken pişirilir.

Enerji tüketimi klasik sistemden %90-95 daha azdır.

Fırın çalıştırılırken kullanılmayan aksesuarlar fırından çıkarılmalıdır.

ŞİŞ ÇEVİRMENİN KULLANIMI

1. Kancaların vidalarını çıkarın
2. Çevirme elemanını ete geçirin
3. Eti kancalarla sabitleyin
4. Vidaları sıkın
5. Çevirme elemanını motor deliğine geçirin
6. Tutamağı çıkarın

2.3 İlk Kullanım

İLK TEMİZLEME

İlk kez kullanmadan önce fırını temizleyin. Dış yüzeyleri yumuşak bir ıslak bezle silin. Tüm aksesuarları yıkayın 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.

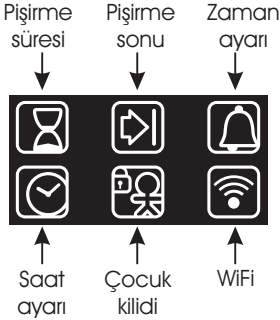
3. Fırının Kullanımı

3.1 Gösterge açıklamaları








AÇMA/KAPATMA ① → Fırın bu tuş ile açılır ve kapatılır.

EXTRA [EXTRA] →



Fırın kapatıldığı zaman göstergede saat görünür. Fırın aktif olmadığı zaman, pişirme süresi ve pişirme sonu dışında tüm işlevler kullanılabilir.

Eğer saat ayarlanmamışsa fırın çalışmaz: gösterge "12:00" göstererek yanıp söner ve sadece Ekstra tuşu işlev yapar. Ekstra tuşundan aşağıdaki işlevler ayarlanabilir:

İŞLEV	NASIL KULLANILIR	NASIL DEVRE DIŞI BIRAKILIR	NE YAPAR	NEDEN GEREKLİDİR
PİŞİRME SÜRESİ 	<p>Not: sadece aktif bir pişirme programı ile ayarlanabilir. EXTRA üzerine iki kez basın ve "+" ile "<" tuşlarını kullanarak saati ayarlayın, "SELECT" üzerine basarak ayarı onaylayın. Eğer pişirme süresi girilmemişse göstergede "00:00" görüntülenir, girildiğinde ise kalan süre gösterilir.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Ayarlanan süre dolmadan önce pişirme süresini değiştirmek için EXTRA tuşuna iki kez basın ve "<" ile ">" tuşlarını kullanarak pişirme süresini gerektiği gibi ayarlayın, "SELECT" üzerine basarak ayarı onaylayın. Pişirme süresini iptal etmek için göstergeyi "00:00" değerine ayarlayın. 	<p>Bir pişirme programının sonuna gelindiğinde fırın kapanır ve işlev yapan tek tuş olan Açma/Kapatma tuşuna basılıncaya kadar göstergede "END" görüntülenir (pişirme programının simgesi yanık kalır). Pişirme programının sonuna gelindiğinde bir alarm sesi duyulacaktır.</p>	<p>Pişirme süresi dolduğu zaman fırın otomatik olarak kapanır ve birkaç saniye boyunca bir alarm sesi duyulur.</p>
PİŞİRME SONU 	<p>Not: sadece aktif bir pişirme programı ile ayarlanabilir. Simgeyi yakmaya yetecek kadar ardı ardına EXTRA tuşuna basın, "<" ile ">" tuşlarını kullanarak pişirme süresini ayarlayın ve "SELECT" üzerine basarak ayarı onaylayın. Pişirme süresi otomatik olarak hesaplanır.</p>	<p>Ayarlanan süre dolmadan önce pişirme süresini değiştirmek için, simgeyi yakmaya yetecek kadar ardı ardına EXTRA tuşuna basın, "<" ile ">" tuşlarını kullanarak pişirme süresini gerektiği gibi ayarlayın ve "SELECT" üzerine basarak ayarı onaylayın.</p> <p>Pişirme süresi sonunu iptal etmek için göstergeyi "00:00" değerine ayarlayın.</p>	<p>Bir pişirme programının sonuna gelindiğinde fırın kapanır ve işlev yapan tek tuş olan Açma/Kapatma tuşuna basılıncaya kadar göstergede "END" görüntülenir (pişirme programının simgesi yanık kalır). Bir pişirme programının sonuna gelindiğinde bir alarm sesi duyulacaktır.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Bu işlev, önceden programlı pişirme için de kullanılabilir. Eğer bir pişirme programı ayarlanmışsa "F" tuşuna basıldığında bu ayar silinecektir. Eğer gecikmeli pişirme programında "F" göstergede o anki saat gösterilir, pişirme programı, pişirme süresi ve pişirme sonu simgeleri yanık kalır. Eğer bir pişirme programı ayarlanmışsa "<" ile ">" tuşlarına basarak ayarlanan sıcaklığı değiştirebilirsiniz: ilk dokunuşta çalışma sıcaklığı gösterilirken bir kez daha dokunulduğunda bu sıcaklık değiştirilebilir.
ZAMAN AYARI 	<ul style="list-style-type: none"> Eğer zaman ayarı yapılmamışsa göstergede "00:00" gösterilir, zaman ayarı yapıldığınızda ise kalan süre görüntülenir. Simgeyi yakmaya yetecek kadar ardı ardına EXTRA tuşuna basın, "<" ile ">" tuşlarını kullanarak süreyi ayarlayın ve "SELECT" üzerine basarak ayarı onaylayın. 	<ul style="list-style-type: none"> Ayarlanan süreyi değiştirmek için, simgeyi yakmaya yetecek kadar ardı ardına EXTRA tuşuna basın, "<" ile ">" tuşlarını kullanarak pişirme süresini gerektiği gibi ayarlayın ve "SELECT" üzerine basarak ayarı onaylayın. 	<ul style="list-style-type: none"> Bu işlev, ayarlanan süre dolduğu zaman birkaç saniye boyunca duyulan bir alarmı aktif eder (bu işlev fırını kapatmaz). 00:00 ile 23:59 arasında bir süre seçebilirsiniz. 	<ul style="list-style-type: none"> Zaman ayarı fırının açık olup olmadığından bağımsız bir şekilde çalışır.
SAATİN AYARLANMASI 	<ul style="list-style-type: none"> İlk kez açıldığı zaman gösterge yanar ve "12:00" görüntülenir. Saati değiştirmek için, simgeyi yakmaya yetecek kadar ardı ardına EXTRA tuşuna basın, "<" ile ">" tuşlarını kullanarak saati ayarlayın ve "SELECT" üzerine basarak ayarı onaylayın. 		<ul style="list-style-type: none"> Göstergede görüntülenen saati ayarlamaya olanak sağlar. 	<ul style="list-style-type: none"> Alarm fırının açık olup olmadığından bağımsız bir şekilde çalışır.
ÇOCUK KİLİDİ 	<ul style="list-style-type: none"> Simgeyi yakmaya yetecek kadar ardı ardına EXTRA tuşuna basın, "<" ile ">" tuşlarından birine basarak bu işlevi aktif edin: göstergede "ON" görüntülenecektir; onaylamak için "SELECT" üzerine basın. 	<ul style="list-style-type: none"> Simgeyi yakmaya yetecek kadar ardı ardına EXTRA tuşuna basın, "<" ile ">" tuşlarından birine basarak bu işlevi devre dışı bırakın: göstergede "OFF" görüntülenecektir; onaylamak için "SELECT" üzerine basın. 	<ul style="list-style-type: none"> Eğer işlev sadece "Extra" tuşu ile aktif oluyorsa, işlevi devre dışı bırakmak için "Açma/Kapatma" tuşu kullanılabilir. 	<ul style="list-style-type: none"> Bu işlev evde çocukları olduğu zaman kullanışlıdır.

WiFi (fırın modeline bağlıdır) → Zaman ayarı gösteriminde "Extra" üzerine basıldığında Wi-Fi menüsü seçilir. Wi-Fi menüsünde "<>" tuşlarına basarak seçim yapabilirsiniz

-Off: Wi-Fi kapalıdır; fırın uygulama aracılığıyla kontrol edilemez.

-On: Wi-Fi açıktır; fırın sadece uygulama aracılığıyla kontrol edilebilir. Bu durumda pişirme fonksiyonları, tarifler ve sıcaklık göstergeden seçilemez. "Extra" üzerine basıldığında sadece Wi-Fi menüsü kullanılabilir. Açma/Kapatma tuşunu kullanarak fırını kapatabilirsiniz, ancak göstergeden yeniden açamazsınız, sadece uygulama üzerinden açılabilir.

-Reset: Bu ayar, Wi-Fi ağınıza ilk kez bağlandığında fırını kaydetmek ve yeni bir kayıt yapmak üzere mevcut Wi-Fi bağlantısını sıfırlamak için kullanılır. Seçildiğinde, kayıt işlemini tamamlamanız için cihaz size 5 dakika zaman verir. Bu işlem sırasında pişirme işlevleri, tarifler ve sıcaklık ayarına göstergeden erişilemez. "Ekstra" üzerine basıldığında sadece Wi-Fi menüsü kullanılabilir. Açma/Kapatma tuşunu kullanarak fırını kapatabilirsiniz, ancak göstergeden yeniden açamazsınız, sadece uygulama üzerinden açılabilir. Gösterge aracılığıyla kayıt/sıfırlama işleminden çıkmak için "Extra" üzerine basın ve ardından "< >" tuşlarını kullanarak "Off" seçimini yapın. Beş dakika sonra, cihaz kayıt/sıfırlama işleminden otomatik olarak çıkacaktır.

- Read: fırın kendi durumunu uygulamaya gönderir, ancak uzaktan kontrol edilemez. Bunun yapılabilmesi için fırının kaydedilmiş olması gereklidir.

Eğer Wi-Fi konfigürasyonu yapılmamışsa, sadece Off ve Reset arasında seçim yapılabilir.

Fırının Wi-Fi bağlantısı yapıldığında, varsayılan pişirme süresi 5 saat olarak ayarlanır, ancak bu süre kullanıcı tarafından değiştirilebilir.

Wi-Fi Kaydı:

Cihazın Wi-Fi kaydını yapmak için Wi-Fi simgesi yanınca kadar göstergede "Extra" üzerine basın, ardından "< >" tuşlarına basarak "Reset" seçimini yapın. Daha sonra uygulama üzerindeki prosedürün takip edilmesi gerekir. Seçildiğinde, kayıt işlemini tamamlamanız için cihaz size 5 dakika zaman verir.

Wi-Fi simgesi

- simge yanmıyor: Wi-Fi kapalıdır.

- Simge 1 saniye yanık ve 1 saniye sönmük kalıyor: fırın Wi-Fi ağınıza erişim sağlamaktadır ve kaydedilmesi gereklidir. Eğer kaydetme işlemi başarılı olmazsa, 5 dakika geçtikten sonra Wi-Fi simgesi sönecektir.

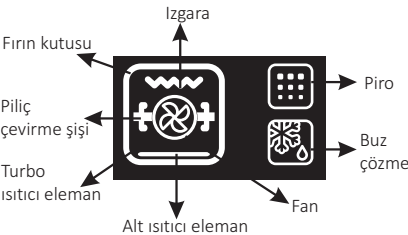
- Simge sürekli yanıyor: fırın Wi-Fi yönlendiricinize bağlanmıştır.

- Simge 3 saniye yanık ve 1 saniye sönmük kalıyor: fırın Wi-Fi yönlendiricinize bağlanmaya çalışmaktadır.

- Simge 1 saniye yanık ve 3 saniye sönmük kalıyor: fırın sadece okuma modundadır.



HOOVER ONEFi® :
OneFi cihazınıza NASIL BAĞLANILACAĞI ve etkin bir biçimde NASIL KULLANILACAĞI hakkında
detaylı bilgileri için <http://wizardservice.candy-hoover.com/> adresini ziyaret edin.



DİL AYARI → Dil ayarı fırın kapalı olduğunda Extra ve Select tuşlarına aynı anda 3 saniye boyunca basılı tutularak yapılabilir. Mevcut dil göstergede gösterilir ve "<" ya da ">" tuşlarına basılarak değiştirilebilir, SELECT üzerine basılarak seçim onaylanır. Kullanılabilir diller: İtalyanca, İngilizce, Fransızca, Almanca.

SELECT → Tüm seçimlerin onaylanması gereklidir. Eğer 15 saniye içinde onaylanmazsa, seçim iptal edilir. Menü değiştirildiğinde, onaylanmamış tüm seçimler silinir.

"HOT/SICAK" SİMGESİ → Bir pişirme programı sona erdiğinde veya fırın kapandığında, göstergede o anki saat ile "HOT/SICAK" mesajı 3 saniye aralıklarla döngümlü olarak gösterilir.

SICAKLIK PROBU (fırın modeline bağlıdır) → Eğer sıcaklık probu tanımlanmışsa göstergede "PROBE" gösterilir. Bir pişirme programı seçildiğinde göstergede en fazla 200°C olmak üzere varsayılan sıcaklık değeri gösterilir: seçilebilir sıcaklık değeri de 200°C ile sınırlandırılmıştır.

"Select" üzerine basılarak sıcaklık doğrulandığı zaman, göstergede " ° 40°" gösterilir: şimdi artık sıcaklık probunun hedef sıcaklık değerini 30°C ile 90°C arasında 1°C artışlarla seçebilmek mümkündür. Sıcaklık probunun sıcaklığı onaylandığı zaman "Seç" tuşuna basın, göstergede " ° " ve ardından sıcaklık probundan alınan anlık sıcaklık değeri (1 derece aralıklarla) gösterilir. Sıcaklık probu ayar sıcaklığına ulaştığında pişirme programı sona erer. Eğer bir pişirme programı sıcaklık probu ile ayarlanmışsa "-" ve "+" tuşlarına basarak sıcaklık probunun sıcaklığını görebilir ve değiştirebilirsiniz: bu iki tuştan birine ilk kez basıldığında göstergede sıcaklık probunun hedef sıcaklığı gösterilirken, bir sonraki basışta probun seçilen sıcaklığı değiştirilebilir.

Eğer kullanıcı pişirme programını değiştirirse sıcaklık probunun ayarı sıfırlanır. Yeni bir hedef sıcaklık seçmek için ayar işlemlerini tekrarlayın. Sıcaklık probu ön ayarlı pişirme veya fırının içinde ayırıcı plaka (eğer varsa) ile birlikte kullanılamaz: bu durumda göstergede " ° NO" gösterilir ve sıcaklık probu çıkarılıncaya kadar hiçbir komut çalıştırılmaz. Sıcaklık probu ile buz çözme, ızgara, çevirme şişi ile herhangi bir program, piroliz ve her türlü programlanmış pişirmeye izin verilmez (menüde görüntülenmezler).

SICAKLIK PROBU İÇİN TAVSİYE EDİLEN SICAKLIK DEĞERLERİ	
Et	
Az pişmiş	56
Orta az pişmiş	58
Orta	60
İyi pişmiş	62
Somon balığı	35
Tavuk	min 68

ÖN AYARLI TARİFLER → Bir tarif seçildiği zaman, göstergede "R" ve ardından tarifi numarası ile ilgili pişirme yöntemi gösterilir. Kullanılabilir tarifler aşağıda verilmiştir:

TARİF	PİŞİRME YÖNTEMİ	SICAKLIK	PİŞİRME SÜRELERİ
R1- Lazanya	Statik + fan	150°	45'
R2- Kızartma/Fırında tavuk	Statik + fan	180°	40'
R3- Kabuklu deniz ürünü	Statik + fan	180°	40'
R4- Fırında patates	Statik + fan	180°	45'
R5- Omlet	Statik	160°	25'
R6- Elmalı pasta	Statik + fan	180°	45'

NOT: Ne sıcaklık ne de pişirme süresi değiştiremez.

3.2 Pişirme Modları

Fonksiyon ikonu	Varsayılan sıcaklık °C	Sıcaklık aralığı °C	Fonksiyon <i>(Fırın modeline bağlıdır)</i>
			LAMBA: Fırın lambasını yakar.
	40	40 ÷ 40	BUZ ÇÖZME: Düşme bu konuma alındığı zaman fan oda sıcaklığında havayı donmuş gıdanın etrafında dolaştırır, böylece gıdanın protein içeriği değişmeden birkaç dakika içinde buz çözülür.
	180	50 ÷ 240	FANLI PİŞİRME: 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.
	210	50 ÷ 240	
*	220	50 ÷ 280	STATİK/GELENEKSEL PİŞİRME: 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	ALT: Alt ısıtma elemanını kullanır. Tüm hamur işlerinin pişirilmesi için idealdir. Bu ısıtma yöntemini, alt taraftan daha fazla ısı ve ışınım gerektiren pasta, tart, ezme ve diğer bu türlü yiyecekler için kullanın.
	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 fazlalaştırır. Rafı alt konuma yerleştirin.
	200	150 ÷ 220	FAN DESTEKLİ IZGARA: 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.
	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 ızgaradan biraz açıkta tutulması gereklidir; pişirme süresi daha uzundur, ancak et daha lezzetli olacaktır. Kırmızı etleri ve balık filetoalarını altında damlama tepsisi ile rafın üzerine yerleştirin. Fırın iki ızgara konumuna sahiptir: Izgara: 2140W Barbekü: 3340 W
	L5	L1 ÷ L5	IZGARA + ŞİŞ ÇEVİRME: fırın kapısı kapalıyken kullanın. Üst ısıtma, pişirilecek yemeği döndüren turnike ile kullanılır. Isıtma sıcaklığı gerektiği gibi ayarlanabilir. Orta ölçekli ürünler için en iyi şekilde kullanılır. Geleneksel kızartmaların tadının yeniden keşfedilmesi için idealdir. Yemek pişirmek için ön ısıtma gerekli değildir.
	220	150 ÷ 220	IZGARA + ŞİŞ ÇEVİRME + FAN - Fan ve şiş ile aynı anda fırının üst ısıtma elemanını da kullanmak, yemeğin eşit şekilde pişmesini sağlayarak kuru ve tatsız olmasını engelleme avantajı sağlar. Şiş, fırının içinde kalan sıcaklıktan yararlanmak için pişirme sonunda yaklaşık beş dakika daha dönecek şekilde programlanmıştır. Şişte pişirme için önceden ısıtma gerekmez.
	ECO	ECO÷SUPER	PYRO

*CENELEC EN 60350-1 uyumlu olarak test edilmiştir enerji sınıfının tanımlanması için kullanılmıştır.

4. Fırının Temizlenmesi ve Bakımı

4.1 Temizleme hakkında genel notlar

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.

4.2 Piroolitik döngü

**Fırın bu fonksiyona sahip olmalıdır

Fırın, yüksek sıcaklıklarda yemek artıklarını kül eden pirolizer temizleme sistemiyle donatılmıştır. Bu işlem programlayıcı tarafından otomatik olarak yürütülür. İşlem sonucunda ortaya çıkan dumanlar pişirme başlar başlamaz çalışan bir Pirolizerden geçerek "temiz" hale gelir. Pirolizer için çok yüksek sıcaklıklar gerektiğinden fırın kapağına bir emniyet kilidi takılmıştır.

Pirolizer istendiği zaman durdurulabilir. Emniyet kilidi görüntülenene kadar kapak açılmaz.

NOT: Fırının üstüne ocak yerleştirilmişse, Pirolizer çalışırken kesinlikle gaz ocaklarını veya elektrikli ocakları kullanmayın, böylece ocağın aşırı ısınması önlenir.

İKİ PİROLİTİK DÖNGÜ önceden ayarlanmıştır.

- ECO PYROCLEAN: Hafif düzeyde kirli bir fırının temizlenmesi için kullanılır. 90 dakika çalışır.

- SUPER PYROCLEAN: Çok kirli bir fırının temizlenmesi için kullanılır. 120 dakika çalışır.

Pirolitik bir fırında kesinlikle piyasada bulunan temizlik ürünlerini kullanmayın!

İpucu: Pişirme işleminden hemen sonra Piroolitik temizleme yaptığınızda artan ısıdan yararlanarak enerji tasarrufu sağlarsınız.

Pirolitik döngü çalıştırmadan önce:

- Fırının tüm aksesuarlarını çıkarın .- Yüksek sıcaklıklara dayanıklı olmadıkları için pirolitik sıcaklıklarda hasar görürler.

- Yok edilmeleri uzun süreceğinden büyük kir ve lekeleri çıkarın. Ayrıca, fazla büyük miktarlardaki yağ lekeleri Piroolitik döngünün çok yüksek sıcaklıklarına maruz kaldığında tutuşabilir.

- Fırın kapağını kapatın.

- Temizlemeden önce fazla büyük miktardaki kirler çıkarılmalıdır.

Pirolitik döngünün kullanımı:

1- Fonksiyon seçme düğmesini "Pirolitik Mod" konumuna getirin. Ekranda "PYRO" yazısı görünür. ECO modu yanıp söner.

Unutmayın: ECO - 90 dakikalık döngü - hafif düzeyde kirli fırın SUP- 120 dakikalık döngü - çok kirli fırın

2- Ortadaki düğmeyi kullanarak kirlenme derecesine göre gereken Pirolitik modu seçin: ECO veya SUP.

- Seçiminiz 3 saniye sonra onaylanır...

Fırın pirolitik döngüyü başlatır. Seçilen pirolitik mod yanıp söner ve "süre" ile "stop" gösterge ışıkları yanar.

Pirolitik döngü sırasında fırın kapağı kilit simgesi görünerek kapağın kilitli olduğunu gösterir. Soğutma fanı çalışır.

İstenen sıcaklığa ulaşılan kadar gösterge ışığı yanıp söner ve ardından sabitlenir.

*Pirolitik döngünün başlama zamanı belirli bir bitiş süresi seçerek ertelenebilir. Program kontrol düğmesini bitiş süresine çevirerek gereken bitiş süresini ayarlayın.

- Pirolitik kendi kendini temizleme işlemi sırasında yüzeyler normalden daha sıcak olabilir, dolayısıyla çocuklar uzak tutulmalıdır.

Pirolitik döngünün sonunda fırın otomatik olarak kapanır.

15 saniye boyunca duyduğunuz sinyal size döngünün sona erdiğini bildirir ve "süre" ile "Stop" gösterge ışıkları yanıp söner.

•Fonksiyon düğmesini durdurma konumuna getirin. Bunu yapmadığınız takdirde, semboller yanıp sönmeye devam eder. Pirolitik mod "Pyro" sembolü Zamanlayıcıdan kaldırılır. Sıcaklık düşmediği sürece fırın kapağının kilidi açılmaz. Dolayısıyla, fırın kapağı kilit sembolü yandığı sürece fırın kapağı açılmaz.

Fırın bileşenlerinin sıcaklığı makul bir seviyeye inene kadar soğutma fanı kapanmaz.

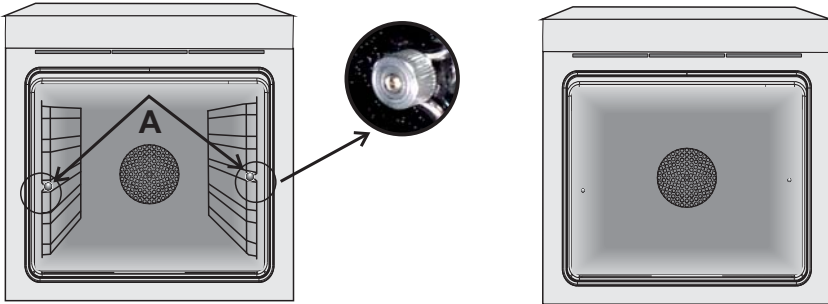
Döngü sonunda gösterge tekrar yanıp söner, fırını kapattıktan sonra da yanmaya devam eder ve fırının iç sıcaklığı yeterince düşünce gösterge ışığı da söner.

Piroliz, fırın duvarlarında beyaz bir kalıntı bırakır. Fırının tamamen soğumasını bekleyin ve ardından fırının içini nemli bir süngerle silerek kalıntıları temizleyin.

4.3 Bakım

YAN RAFLARIN ÇIKARILMASI VE TEMİZLENMESİ

1. Saat yönünün tersine çevirerek vidayı sökün.
2. Kendinize doğru çekerek yan rafları çıkarın.
3. Yan rafları bir bulaşık makinesinde veya ıslak bir sünger kullanarak temizleyin ve hemen kurutun.
4. Yan rafları temizledikten sonra yerlerine takın ve vidalarını sonuna kadar sıkın.



FIRIN KAPAĞININ SÖKÜLMESİ

1. Kapağı açın.
2. Aşağı doğru iterek fırın kapağının sağ ve sol tarafında bulunan menteşe yuvalarının kısıcıklarını açın.
3. Bu işlemin tersini uygulayarak kapağı yerine takın.

CAMIN SÖKÜLMESİ VE TEMİZLENMESİ

1. Fırının kapağını açın.

2.3.4. Menteşeleri kilitleyin, vidaları çıkarın ve yukarı doğru çekerek üst metal kapağı çıkarın.

5.6. Camı dikkatli bir şekilde fırın kapağından çekerek çıkarın (Not: pirolitik fırınlarda ikinci ve üçüncü camı (eğer varsa) da çıkarın).

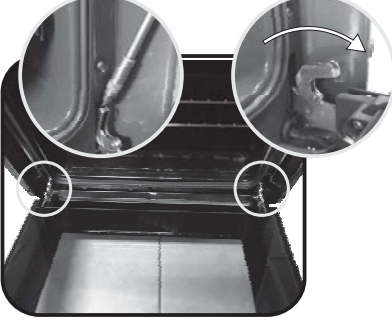
7. Temizleme veya değişim işleminin sonunda parçaları sökme işleminin ters sıralaması ile toplayın.

Tüm camların üzerinde "PYRO" kelimesinin okunabilmesi ve kapağın sol tarafında bulunması gereklidir, soldaki yatay menteşeyi kapatın. Bu şekilde birinci camın baskılı yüzeyi kapağın içinde kalacaktır.

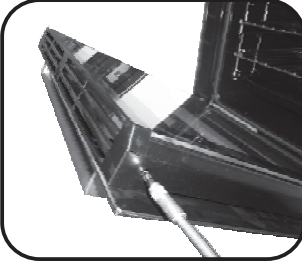
1.



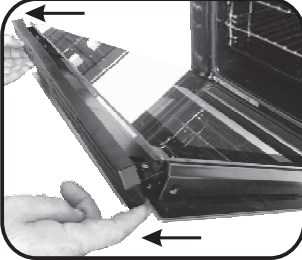
2.



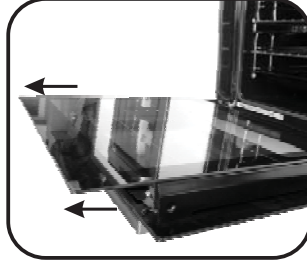
3.



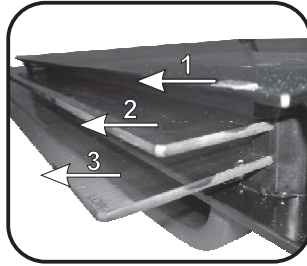
4.



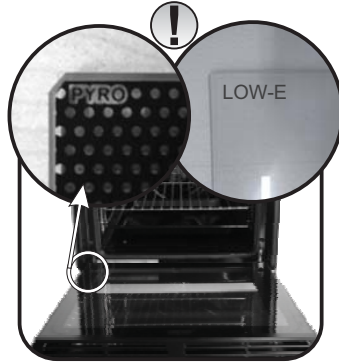
5.



6.



7.



AMPULÜN DEĞİŞTİRİLMESİ

1. Fırını elektrik beslemesinden ayırın.
2. Cam kapağı sökün, ampulü sökün ve aynı türde yeni bir ampul ile değiştirin.
3. Arızalı ampul değiştirildikten sonra cam kapağı yerine takın.



5. Sorun Giderme

5.1 Sorun giderme

SORUN	OLASI NEDENİ	ÇÖZÜMÜ
Fırın ısınmıyor	Saat ayarlanmamış	Saati ayarlayın
Fırın ısınmıyor	Çocuk kilidi devrede	Çocuk kilidini devre dışı bırakın
Fırın ısınmıyor	Bir pişirme işlevi ya da sıcaklık ayarlanmamış	Gerekli ayarların doğru olduğunu kontrol edin

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.**

Malin bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı garanti kapsamındadır.

Malin 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 alıkoyma ayıp oranında satış bedelinde indirim isteme,
 - c) Aşırı bir masraf gerektirmedeği takdirde, bütün masrafları satıcıya ait olmak üzere satılanın ücretsiz onarılmasını istem,
 - ç) İmkân varsa, satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme, seçimli haklarından birini kullanabilir.
- Tüketicinin, Kanunun 11. maddesinde yer alan seçimli 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 kullanabilir. 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 olmadığı, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında;
- tüketici malın bedel iadesini alıp, ayıp oranında bedel 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.

Malin 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.

Malin kullanma kılavuzunda yer alan hususlara uyku 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 T.C. Sanayi Bakanlığı
Sıyırış Ham Kıl.7 PK:34762 Alayunt / 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.

Bezpečnostní pokyny

- Během vaření může ve vnitřním prostoru trouby nebo na skle dveří docházet ke kondenzaci vlhkosti. Jedná se o normální stav. Chcete-li tento efekt omezit, počkejte po zapnutí napájení 10–15 minut, než vložíte jídlo do trouby. Kondenzace v každém případě zmizí, jakmile trouba dosáhne teploty vaření.

- Vařte zeleninu v nádobě s víkem namísto otevřeného zásobníku.

- Nenechávejte jídlo uvnitř trouby po uvaření po dobu delší než 15–20 minut.

- **UPOZORNĚNÍ:** Spotřebič a jeho přístupné části se během použití zahřívají. Nedotýkejte se topných prvků.

- **UPOZORNĚNÍ:** přístupné části se mohou při používání trouby zahřát. Děti musejí být udržovány v bezpečné vzdálenosti.

- Tento spotřebič smí používat děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, senzorickými nebo mentálními schopnostmi nebo bez dostatečných zkušeností, pokud jsou pod dohledem a byly poučeny o použití spotřebiče a možném riziku.

- Nedovolte dětem hrát si se spotřebičem.

- Čištění a údržbu nesmí provádět děti bez dohledu.

- Během použití se spotřebič zahřívá. Nedotýkejte se ohřevných prvků uvnitř trouby.

UPOZORNĚNÍ: Přístupné části mohou být během provozu horké. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.

- Nepoužívejte drsné čističe ani ostré kovové předměty k čištění skla dvírek trouby, neboť můžete poškrábat povrch.

- Vypněte troubu před sejmutím ochrany a po očištění nasadte ochranu v souladu s pokyny.

- Používejte pouze tepelní sondu doporučenou pro tuto troubu.

- K čištění nepoužívejte vysokotlaké parní čističe.

- Připojte zástrčku k napájecímu kabelu, který je schopen vydržet napětí, proud a zátěž uvedené na štítku a který je opatřen uzemňovacím kontaktem. Zásuvka musí být vhodná pro zatížení uvedené na štítku a musí mít zapojený a funkční uzemňovací kontakt. Uzemňovací vodič má žlutozelenou barvu. Tuto operaci by měl provádět odborník s vhodnou

kvalifikací. V případě neslučitelnosti mezi zásuvkou a zástrčkou spotřebičů požádejte kvalifikovaného elektrikáře, aby zásuvku nahradil jiným vhodným typem. Zástrčka i zásuvka musejí odpovídat platným normám země instalace. Připojení k napájecímu zdroji lze provést také tak, že mezi spotřebičem a zdrojem energie, který zvládne maximální připojenou zátěž a který je v souladu se stávajícími právními předpisy, je umístěn omnipolární vypínač. Žlutozelený uzemňovací kabel by neměl být přerušen vypínačem. Zásuvka nebo omnipolární vypínač používaný pro připojení by měl být při instalaci spotřebiče snadno přístupný.

- Odpojení lze zajistit přístupnou zástrčkou nebo začleněním spínače v pevném zapojení v souladu s pravidly elektroinstalace.

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

- Typ napájecího kabelu musí být H05V2V2-F.

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

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

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

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

- Když umístíte polici uvnitř, ujistěte se, že záložka směřuje nahoru a dozadu do komory.

Police musí být zasunuta zcela do komory.

- VAROVÁNÍ: Nepotahujte stěny trouby alobalem ani jednorázovými ochrannými produkty, které jsou k dostání v obchodech. Hliníková fólie nebo jakákoli jiná ochrana způsobuje v přímém kontaktu se smaltovaným povrchem riziko roztavení nebo poškození smaltovaného povrchu uvnitř trouby.

- VAROVÁNÍ: V žádném případě neodstraňujte těsnění dveří trouby.

Obecné pokyny

101

- 1.1 Bezpečnostní pokyny
- 1.2 Elektrická bezpečnost
- 1.3 Doporučení
- 1.4 Instalace
- 1.5 Odpadové hospodářství
- 1.6 Prohlášení o shodě

Popis výrobku

103

- 2.1 Přehled
- 2.2 Příslušenství
- 2.3 První použití

Použití trouby

105

- 3.1 Popis displeje
- 3.2 Režimy vaření

Čištění a údržba trouby

110

- 4.1 Obecné poznámky k čištění
- 4.2 Pyrolýza
- 4.3 Údržba
 - Demontáž a čištění roštů
 - Demontáž okna trouby
 - Demontáž a čištění skleněných dveří
 - Výměna žárovky

Řešení potíží

113

- 5.1 Často kladené otázky

1. Obecné pokyny

Děkujeme Vám, že jste si zvolili jeden z našich výrobků. Pro dosažení nejlepších výsledků s troubou byste si měli pečlivě přečíst tento návod a uschovat jej pro budoucí použití. Před instalací trouby si poznamenejte váš obnův 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.

1.1 Bezpečnostní pokyny

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

Použití jakéhokoliv elektrického spotřebiče předpokládá dodržování některých základních pravidel:

- neodpojujte napájecí kabel ze zásuvky taháním;
- nedotýkejte se spotřebiče mokrými nebo vlhkými rukama či nohama;
- použití adaptérů, rozdvojek a prodlužovacích kabelů není zásadně doporučeno;
- v případě selhání nebo a/nebo špatné funkce vypněte spotřebič a nemanipulujte s ním.

1.2 Elektrická bezpečnost

ZAJISTĚTE, ABY ELEKTRICKÁ ZAPOJENÍ PROVÁDĚL ELEKTRIKÁŘ NEBO KVALIFIKOVANÝ TECHNIK.

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

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

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

ZAPOJENÍ

Trouba je dodávána s napájecím kabelem, který by měl být připojen pouze k elektrickému zdroji s 220–240 V AC 50 Hz mezi fázemi nebo mezi fází a nulovým vodičem. Před 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 zemnicí svorce nebo uzemněním, které má vadnou spojitost.

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

1.3 Doporučení

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

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

U hliníkové fólie nebo 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.

1.4 Instalace

Výrobci nemají žádnou povinnost provádět instalaci. Pokud je požadována pomoc vývoce 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. Vývoce nemůže být za takové škody nebo zranění zodpovědný.

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

1.5 Odpadové hospodářství a ochrana životního prostředí



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

- s odpadními elektrickými a elektronickými zařízeními se nesmí zacházet jako s domovním odpadem;
- OEEZ by měly být odevzeny 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.

1.6 Prohlášení o shodě

Součástí tohoto spotřebiče, které mohou přicházet do kontaktu s potravinami, jsou ve shodě s ustanoveními směrnice EHS 89/109.

Umístěním značky **CE** na tento produkt potvrzujeme shodu se všemi příslušnými evropskými směrnicemi týkajícími se bezpečnosti, ochrany zdraví a ochrany životního prostředí, které lze použít pro tento produkt.

2. Popis výrobku

2.1 Přehled



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

2.2 Příslušenství (Podle modelu)

1 Odkapávací plech



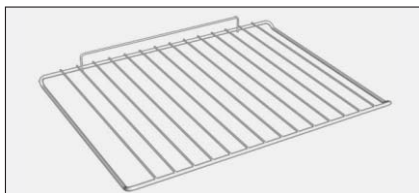
Shromažďuje zbytky, které odkapávají během pečení potravin na roštech.

3 Boční drátěné mřížky



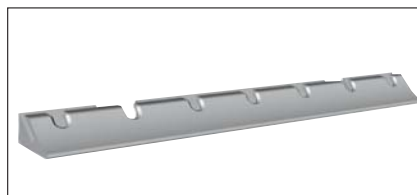
Boční drátěné mřížky Pokud zahrnuty.

2 Kovový št



Drží pečící plechy a talíře.

4 Led vision



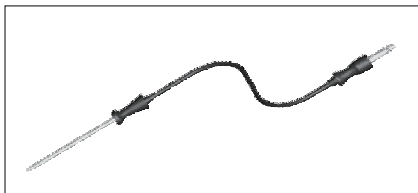
Je to systém osvětlení, který nahrazuje klasické (žárovky). 14 LED (u nepyrolytických modelů) nebo 10 vysokovýkonných LED (u pyrolytických modelů) je integrováno ve dvířkách trouby. Tyto nabízejí kvalitní osvětlení, umožňující jasné zobrazení vnitřku trouby bez stínů na všech úrovních.

Vyhody:

Tento system nabízí vyjimečne osvětlení vnitřku trouby, ma delší životnost než klasické žárovky, snadnější údržbu a zejména šetří energii.

- Optimalní pohled
- Dlouhá životnost
- Velmi nízká spotřeba energie, -95% ve srovnání s klasickými žárovkami.

5 Sonda na maso (závisí na modelu trouby)



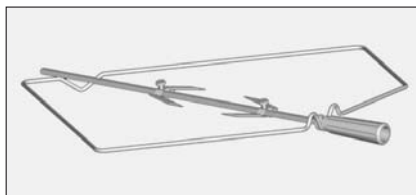
Měří vnitřní teplotu potravy během pečení. Zasuňte sondu pro maso do otvoru na vrcholu otvoru trouby.

– Připravte si jídlo a správně vložte masovou sondu do jídla. Nepředehřívejte nebo nezačínajte péct před řádným vložením masové sondy. Sondu vložte do jídla a do nádoby, dokud je ještě trouba studená.

– Nevkládejte masovou sondu do zmrazených potravin.

– Nenechávejte masovou sondu uvnitř trouby, pokud se nepoužívá, může se poškodit.

6 Turnspit



Pro grilování na rožni není nutný předhřev.

Pečení se zavřenými dvířky. Úspora energie je 90-95% než u klasického systému.

Při použití trouby z ní vyjměte veškeré nepotřebné příslušenství.

1. Vyšroubujte háky
2. Napíchněte maso na rožeň
3. Upevněte maso pomocí háků
4. Utáhněte šrouby
5. Vložte rožeň do otvoru motorového pohonu
6. Odmontujte madlo

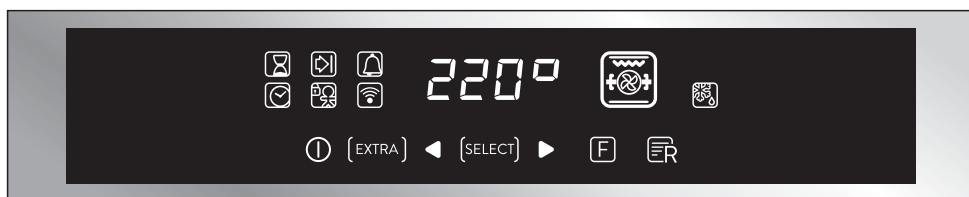
2.3 První použití

PŘEDBĚŽNÉ ČISTĚNÍ

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

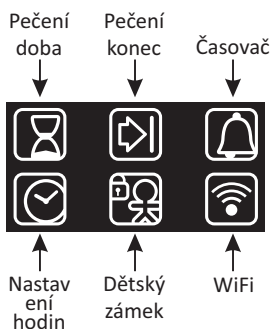
3. Použití trouby

3.1 Popis displeje



ZAPNUTÍ/V ① → Pomocí tohoto tlačítka se trouba zapíná a vypíná.

YPNUTÍ [EXTRA] →








Pokud je trouba vypnuta, na displeji se zobrazují hodiny.

Pokud není trouba aktivní, všechny funkce jsou dostupné, kromě doby vaření a konce vaření.

Pokud nejsou hodiny nastaveny, trouba nepracuje: displej bliká, zobrazuje „12:00“ a jediná funkční klávesa je Extra.

Pomocí klávesy Extra lze nastavit následující funkce:

FUNKCE	JAK POUŽÍVAT	JAK DEAKTIVOVAT	CO TO DĚLÁ	PROČ JE TO POTŘEBA
DOBA PEČENÍ 	<p>Pozn.: může být nastavena pouze s aktivním programem pečení.</p> <p>Stiskněte dvakrát klávesu EXTRA a nastavte dobu pomocí kláves „<“ a „>“.</p> <p>Potom ji potvrďte stisknutím tlačítka „SELECT“. Na displeji se zobrazí „00:00“, pokud nebyla zadána žádná doba pečení, jinak se bude zobrazovat zbývající doba.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Chcete-li upravit pečení před nastaveným časem, stiskněte dvakrát klávesu EXTRA a upravte dobu pečení podle potřeby pomocí kláves „<“ a „>“. Potom stiskněte ještě jednou „SELECT“. • Chcete-li dobu pečení zrušit, nastavte displej na „00:00“. 	<p>Když program pečení skončí, trouba se vypne a na displeji se zobrazí „END“ (konec) (ikona programu pečení zůstane svítit), dokud nebude stisknuto jediné funkční tlačítko, vypínač. Po skončení programu pečení se rozezní zvuková výstraha.</p>	<p>Po skončení doby pečení se trouba automaticky vypne a po několika sekundách bude znít zvuková výstraha.</p>
KONEC PEČENÍ 	<p>Pozn.: může být nastavena pouze s aktivním programem pečení.</p> <p>Několikrát stiskněte tlačítko EXTRA, dokud se nerozsvítí ikona, nastavte konec doby pečení pomocí kláves „<“ a „>“ a potvrďte stisknutím klávesy „SELECT“. Několikrát stiskněte tlačítko EXTRA, dokud se nerozsvítí ikona, nastavte konec doby pečení pomocí kláves „<“ a „>“ a potvrďte stisknutím klávesy „SELECT“.</p> <p>Doba pečení je vypočtena automaticky.</p>	<p>Chcete-li změnit konec pečení před nastaveným časem, několikrát stiskněte tlačítko EXTRA, dokud se nerozsvítí ikona, nastavte požadovaný konec doby pečení pomocí kláves „<“ a „>“ a potvrďte stisknutím klávesy „SELECT“.</p> <p>Chcete-li konec doby pečení zrušit, nastavte displej na „00:00“.</p>	<p>Když program pečení skončí, trouba se vypne a na displeji se zobrazí „END“ (konec) (ikona programu pečení zůstane svítit), dokud nebude stisknuto jediné funkční tlačítko, vypínač. Po dokončení programu pečení se rozezní zvuková výstraha.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Tato funkce se používá k pečení, které může být naplánováno dopředu. • Pokud je nastaven program pečení, bude ztracen po stisknutí klávesy „F“. • Pokud je nastaveno odložené pečení, trouba se vypne a na displeji se zobrazí aktuální čas. • Ikony programu pečení, doby pečení a konce pečení budou přitom svítit. • Pokud je nastaven program pečení, stisknutím kláves „<“ a „>“ můžete zobrazit a upravit nastavené parametry: při prvním dotyku se zobrazí provozní teplota, zatímco při druhém dotyku budete moci tuto teplotu upravit.
ČASOVAČ 	<ul style="list-style-type: none"> • Na displeji se zobrazí „00:00“, pokud nebyl zadán žádný čas, nebo zbývající doba, pokud již byl čas zadán. • Několikrát stiskněte tlačítko EXTRA, dokud se nerozsvítí ikona, nastavte dobu pomocí kláves „<“ a „>“ a potvrďte stisknutím klávesy „SELECT“. 	<ul style="list-style-type: none"> • Chcete-li změnit časovač, stiskněte několikrát klávesu EXTRA, než se rozsvítí ikona, upravte dobu pečení podle potřeby pomocí kláves „<“ a „>“ a potvrďte stisknutím klávesy „SELECT“. 	<ul style="list-style-type: none"> • Tato funkce aktivuje výstrahu, která zní po dobu uplynutí nastavené doby (tato funkce nevypíná troubu). • Můžete nastavit 	<ul style="list-style-type: none"> • Časovač funguje bez ohledu na to, zda je trouba zapnuta.
NASTAVENÍ HODIN 	<ul style="list-style-type: none"> • Při prvním zapnutí se displej rozsvítí a zobrazí „12:00“. • Chcete-li upravit čas, několikrát stiskněte tlačítko EXTRA, dokud se nerozsvítí ikona, nastavte čas pomocí kláves „<“ a „>“ a potvrďte stisknutím klávesy „SELECT“. 		<ul style="list-style-type: none"> • Umožňuje nastavit čas, který se zobrazuje na displeji. 	<ul style="list-style-type: none"> • Výstraha funguje bez ohledu na to, zda je trouba zapnuta.
BEZPEČNOST DĚTÍ 	<ul style="list-style-type: none"> • Několikrát stiskněte tlačítko EXTRA, dokud se nerozsvítí ikona, a následně klávesou „<“ nebo „>“ aktivujete tuto funkci: na displeji se zobrazí ON (zapnuto); potvrďte stisknutím klávesy SELECT. 	<ul style="list-style-type: none"> • Několikrát stiskněte tlačítko EXTRA, dokud se nerozsvítí ikona, a následně klávesou „<“ nebo „>“ deaktivujete tuto funkci: na displeji se zobrazí OFF (vypnuto); potvrďte stisknutím klávesy SELECT. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pokud je funkce aktivní, její deaktivaci lze použít pouze tlačítko „Extra“ a tlačítko „On/Off“ (vypínač). 	<ul style="list-style-type: none"> • Tato funkce je užitečná v domech, ve kterých jsou děti.

WiFi (závisí na modelu trouby) → Stisknutí tlačítka „Extra“ na displeji časovače umožňuje otevření nabídky Wi-Fi. V nabídce Wi-Fi můžete stisknutím tlačítek „<“ a „>“ vybrat:

- **Off (Vypnuto):** Wi-Fi je vypnuto; troubu nelze ovládat prostřednictvím aplikace.

- **On (Zapnuto):** Wi-Fi je zapnuto a troubu lze ovládat pouze prostřednictvím aplikace. Znamená to, že funkce pečení, recepty a teplotu není možné volit z displeje. Dostupná je pouze nabídka Wi-Fi po stisknutí tlačítka „Extra“. Troubu můžete vypnout vypínačem, nicméně ji nemůžete znovu zapnout prostřednictvím displeje, ale pouze prostřednictvím aplikace.

- **Reset:** Toto nastavení se používá k registraci trouby při prvním připojení k vaší síti Wi-Fi a k resetování aktuálního připojení Wi-Fi a umožnění nové registrace. Jakmile je nastavení zvoleno, spotřebič vám poskytne 5 minut na dokončení procesu registrace. Během tohoto procesu nejsou funkce pečení, recepty a nastavení teploty dostupné z displeje. Dostupná je pouze nabídka Wi-Fi po stisknutí tlačítka „Extra“. Troubu můžete vypnout vypínačem, nicméně ji nemůžete znovu zapnout prostřednictvím displeje, ale pouze prostřednictvím aplikace. Chcete-li opustit proces registrace/resetování prostřednictvím displeje, stiskněte tlačítko „Extra“ a potom pomocí tlačítek „<“ a „>“ vyberte volbu „Off“ (Vypnuto). Po pěti minutách spotřebič automaticky opustí proces registrace/resetování.

- **Read (Číst):** trouba odesílá svůj stav do aplikace, ale nemůže být ovládána na dálku. Aby to bylo možné, je nutné troubu nejdříve zaregistrovat.

Pokud není Wi-Fi konfigurováno, je možné vybírat pouze mezi možnostmi off (vypnuto) a reset.

Po připojení trouby k Wi-Fi je výchozí doba pečení 5 hodin, nicméně uživatel ji může změnit.

Registrace k Wi-Fi:

Chcete-li registrovat spotřebič pro Wi-Fi, stiskněte tlačítko „Extra“ na displeji, dokud se nerozsvítí ikona Wi-Fi, a potom vyberte volbu „Reset“ stisknutím kláves „<“ a „>“. Potom je nutné poskytovat podle pokynů aplikace. Jakmile je nastavení zvoleno, spotřebič vám poskytne 5 minut na dokončení procesu registrace.

Ikona Wi-Fi

- ikona nesvítí: Wi-Fi je vypnuto.

- Ikona bliká v intervalech 1 sekundy: trouba je přístupná pro vaši síť Wi-Fi a lze ji zaregistrovat. Pokud nebyla registrace úspěšná, ikona Wi-Fi po 5 minutách zhasne.

- Ikona trvale svítí: trouba je připojena k vašemu směrovači Wi-Fi.

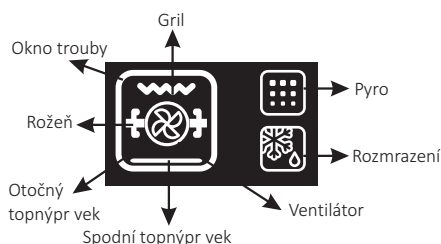
- Ikona se začne na 3 sekundy rozsvěcet a na 1 sekundu zhasínat: trouba se pokouší připojit k vašemu směrovači Wi-Fi.

- Ikona se začne na 1 sekundu rozsvěcet a na 3 sekundy zhasínat: trouba je v režimu pouze pro čtení.



HOOVER ONEFi[®] :

Podrobné informace o POSTUPU PŘIPOJENÍ vašeho spotřebiče OneFi a JAK JEJ ÚČINNĚ POUŽÍVAT najdete na adrese <http://wizardservice.candy-hoover.com/>














NASTAVENÍ JAZYKA → Jazyk můžete nastavit, když je trouba vypnuta stisknutím tlačítek Extra a Select současně a na dobu 3". Aktuální jazyk se zobrazí na displeji a můžete jej změnit stisknutím kláves „<“ nebo „>“ a potvrdit stisknutím tlačítka SELECT. Dostupné jazyky jsou: italština, angličtina, francouzština a němčina.

SELECT → Všechny volby musí být potvrzeny. Pokud nebude volba potvrzena do 15 sekund, bude zrušena.

Vybírem jiné nabídky bude jakákoli nepotvrzená volba ztracena.

IKONA „HOT“ → Pokud je po dokončení programu pečení nebo po vypnutí trouby trouba stále žhavá, na displeji se bude střídavě zobrazovat aktuální čas a zpráva „HOT“ (ŽHAVÉ) v intervalech 3".

3.2 Režimy vaření

Volič funkce	T °C výchozí	T °C omezení	Funkce (<i>Závisí na modelu trouby</i>)
			SVĚTLO: Zapne světlo v troubě.
	40	40 ÷ 40	ROZMRAZOVÁNÍ: Je-li volič nastaven do této polohy. Ventilátor dmýchá vzduch o pokojové teplotě kolem zmraženého pokrmu a tak jej za několik minut rozmrazí bez toho, aby se jakkoli změnil obsah proteinů v pokrmu.
	180	50 ÷ 240	PEČENÍ S VENTILÁTOREM: Doporučujeme používat tuto metodu pro drůbež, těstoviny, ryby a zeleninu. Teplo proniká do pokrmu lépe a zkrátí se také doba pečení a předehřev. Můžete péct různé pokrmy zároveň se stejnou přípravou nebo bez přípravy v jedné nebo více pozicích. Tato metoda pečení zajišťuje rovnoměrnou distribuci tepla a zabraňuje smísení vůní. Při současném pečení více pokrmů nastavte o deset minut delší dobu.
	210	50 ÷ 240	
* 	220	50 ÷ 280	KONVENČNÍ PEČENÍ: Používají se současně horní i dolní topná tělesa. Předehřívajte troubu po dobu zhruba deseti minut. Tato metoda je ideální pro jakékoli tradiční pečení. Pro přípravu červeného masa, hovězí pečeně, jehněčí kůže, zvěřiny, chleba, pokrmů ve fólii (papillotes), listového těsta. Umístěte pokrm a jeho nádobu na roštu do střední polohy.
	210	50 ÷ 230	SPODNÍ OHŘEV: Použití spodního ohřevního tělesa. Ideální k pečení všech moučnicků. Použijte pro dorty, slane kolače a k veškeré přípravě, která vyžaduje vyšší teploty zespodu.
	210	50 ÷ 230	VENTILÁTOR + SPODNÍ OHŘEV: Spodní topné těleso se používá spolu s ventilátorem dmýchajícím vzduch uvnitř trouby. Tato metoda je ideální pro šťavnatě ovocné koláče, dortíky, quiche a paštiky. Zabraňuje vysoušení pokrmu a podporuje kvašení v dortech, chlebovém těstu a jiných pokrmech pečených zespodu. Umístěte rošt do dolní polohy.
	200	150 ÷ 220	GRIL S PODPOROU VENTILÁTORU: používejte turbo-gril se zavřenými dvířky. Horní topné těleso se používá spolu s ventilátorem dmýchajícím vzduch uvnitř trouby. Předehřev je nezbytný u tmavých mas, ale nikoli u bílých mas. Ideální pro pečení pokrmů o velké tloušťce, celých kusů jako je pečené vepřové, drůbež atd. Umístěte pokrm určený ke grilování přímo do středu roštu ve střední poloze. Zasuňte pod rošt odkapávací plech pro zachycení šťáv. Zajistěte, aby nebyl pokrm příliš blízko u grilu. V polovině pečení pokrm obraťte.
	L3	L1 ÷ L5	GRIL: používejte gril se zavřenými dvířky. Horní topné těleso se používá samostatně a můžete upravovat teplotu. Rozžhavení těles do ruda vyžaduje pět minut předehřívání. Úspěch je zaručen pro grily, kebaby a pokrmy s kůrkou. Bílá masa se umísťují dále od grilu; doba pečení je delší, ale maso bude chutnější. Tmavá masa a rybí filety můžete pokládat na rošt nad odkapávací plech. Trouba má dvě polohy grilu: Gril: 2140 W Barbecue: 3340 W
	L5	L1 ÷ L5	ROTISSERIE: použijte otočný knoflík se zavřenými dveřmi. Horní ohřívací prvek se používá s otočným tělesem, který otáčí potraviny určené k vaření. Teplotu vytápění lze nastavit podle potřeby. Turnspit se nejlépe používá u středně velkých předmětů. Ideální pro znovuobjevení chuti tradičního pečiva. Pro vaření na rožni není potřeba žádné předehřívání.
	220	150 ÷ 220	GRIL+VENTILÁTOR+TURNSPIT: Je určen pro vaření masa, obzvláště objemné, na šplhání a umožňuje rychlejší vaření jídla.
	ECO	ECO÷SUPER	PYROLYZA

* Testováno v souladu s normou CENELEC EN 60350-1, používanou k definování energetické třídy.

SONDA DO MASA (závisí na modelu trouby) → Pokud je identifikována sonda do masa, na displeji se zobrazí „PROBE“; pokud je sonda do masa vložena až v průběhu programu pečení, program se zastaví. Po navolení programu pečení se na displeji zobrazí výchozí teplota, ale nikdy ne vyšší než 200 °C: volitelná teplota je také omezena na 200 °C.

Jakmile je teplota potvrzena stisknutím tlačítka „Select“, na displeji se zobrazí „9 40“: nyní je možné navolit cílovou teplotu sondy do masa od 30 °C do 90 °C v intervalech po 1 °C. Jakmile je teplota sondy do masa potvrzena, stiskněte klávesu „Select“ a na displeji se zobrazí symbol „9“ a aktuální teplota načtená sondou do masa (intervaly 1 stupně). Jakmile sonda do masa dosáhne nastavené teploty, program pečení skončí.

Pokud je program pečení nastavován se sondou do masa, stisknutím kláves „-“ a „+“ můžete zobrazit a změnit teplotu sondy do masa: při prvním stisknutí jedné z těchto kláves se na displeji zobrazí cílová teplota sondy do masa, zatímco při dalším stisknutí můžete měnit navolenou teplotu sondy.

Pokud uživatel změnil program pečení, nastavení teploty sondy do masa se vynuluje. Opakujte sekvenci nastavení a navolte novou cílovou teplotu. Sondu do masa nelze použít s předvoleným pečením nebo s oddělovací deskou (je-li instalována) v troubě: v tomto případě se na displeji zobrazí „9 NO“ a nebudou prováděny žádné povely, dokud nebude sonda do masa vyjmuta. Rozmrazování, gril, jakýkoli program s rožněm, pyrolýza a jakékoli naprogramované pečení nejsou se sondou do masa povoleny (nezobrazují se v nabídce).

SONDA DO MASA DOPORUČENÉ TEPLoty	
Maso	
Rare	56
Medium rare	58
Medium	60
Well done	62
Salmon (losos)	35
Chicken (kuře)	min 68

PŘEDVOLENÉ RECEPTY → Po výběru receptu se na displeji zobrazí „R“ spolu s číslem receptu a zobrazí se také příslušný způsob pečení.

Dostupné recepty jsou následující:

RECEPT	METODA PEČENÍ	TEPLOTA	DOBA PEČENÍ
R1- Lasagne	Staticky + ventilátor	150°	45'
R2- Pečení/kuře pečené v troubě	Staticky + ventilátor	180°	40'
R3- Cejn s kůrkou	Staticky + ventilátor	180°	40'
R4- Pečené brambory	Staticky + ventilátor	180°	45'
R5- Omeleta	Staticky	160°	25'
R6- Jablkový oláč	Staticky + ventilátor	180°	45'

Pozn: Není možné měnit teplotu ani dobu pečení.

4. Čištění a údržba trouby

4.1 Obecné poznámky k čištění

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

SKLENĚNÉ DÍLY

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

TĚSNĚNÍ OKNA TROUBY

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

PŘÍSLUŠENSTVÍ

Příslušenství vyčistíte 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.

4.2 Pyrolyza

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

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

Jsou přednastaveny DVA PYROLYTICKÉ CYKLY:

ECO PYROCLEAN: Čistí mírně znečištěnou troubu. Trvá po dobu 90 minut. **SUPER PYROCLEAN:** Čistí značně znečištěnou troubu. Trvá po dobu 120 minut. U trouby vybavené pyrolyzérem nikdy nepoužívejte běžně dostupné čisticí přípravky!

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

Před spuštěním pyrolytického cyklu:

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

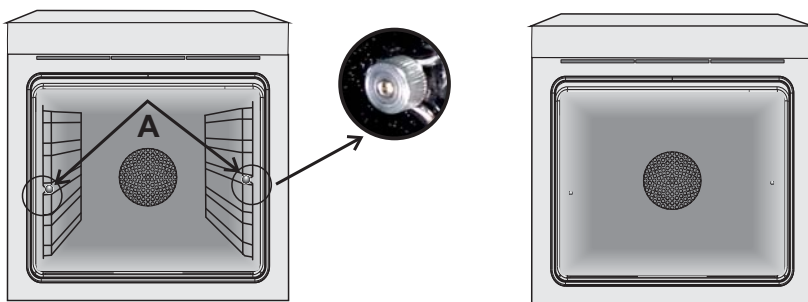
- Odstraňte veškeré velké zbytky jídla či skvrny - odstranit je by trvalo příliš dlouho. Nadměrné množství tuku by se mohlo vznítit, pokud by bylo vystaveno vysokým teplotám, při nichž dochází během cyklu pyrolyzy.

- Zavřete dvířka trouby.
- Před čištěním je nutno odstranit nadbytečné zbytky potravin.
- Vyčistěte dvířka trouby;
- Velké či hrubé zbytky jídla zevnitř trouby odstraňte pomocí navlhčené houbičky. Nepoužívejte čisticí prostředky;
- Vyměňte veškeré příslušenství a sadu výsuvných držáků (je-li jí trouba osazena);
- Nevkládejte utěrky na nádobí.

4.3 Údržba

DEMONTÁŽ A ČIŠTĚNÍ BOČNIC

1. Odšroubujte šroub proti směru hodin.
2. Vyměňte bočnice vytážením směrem k sobě.
3. Vyčistěte bočnice v myčce na nádobí nebo mokrou houbičkou a poté je ihned vysušte.
4. Po vyčištění dejte bočnice zpět, nasadte zpět šrouby a pevně je utáhněte.



DEMONTÁŽ OKNA TROUBY

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

DEMONTÁŽ A ČIŠTĚNÍ SKLENĚNÝCH DVÍŘEK

1. Otevřete dvířka trouby.

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

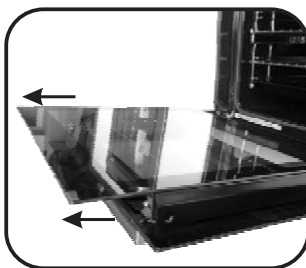
5.6. Vyjměte opatrně sklo ze dvířek trouby (Pozn: u pyrolytických trub vyjměte také druhé a třetí sklo (jsou-li osazena)).

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

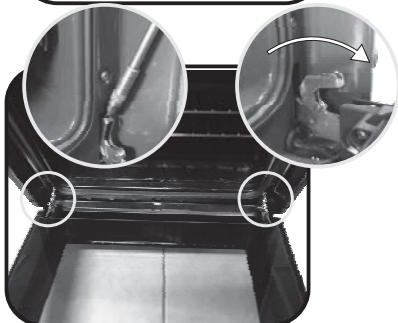
1.



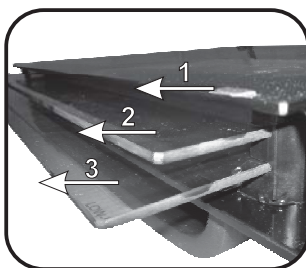
5.



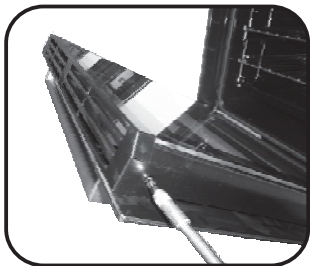
2.



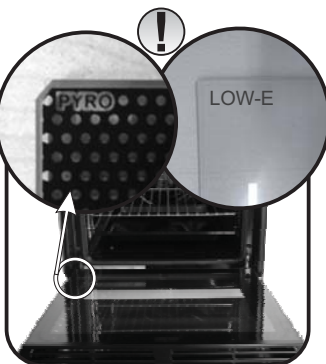
6.



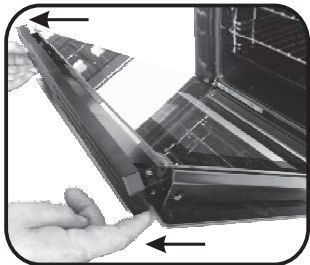
3.



7.



4.



VÝMĚNA ŽÁROVKY

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



5. Řešení potíží

5.1 Často Kladené Otázky

PROBLÉM	MOŽNÁ PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
Trouba se nezahřívá	Hodiny nejsou nastaveny	Nastavte hodiny
Trouba se nezahřívá	Dětskýz ámek je aktivní	Deaktivujte dětskýz ámek
Trouba se nezahřívá	Funkce pečení a teplota nebyly nastaveny	Přesvědčte se, že potřebná nastavení jsou správná

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 temu, da bi hrano puščali v pečici za več kot 15/20 minut po kuhanju.
 - **OPOZORILO:** Aparat in njegovi dostopni deli se med uporabo segrejejo. Pazite, da se ne dotaknete grelcev!
 - **OPOZORILO:** med delovanjem pečice, se njeni izpostavljeni deli lahko zelo segrejejo. Zato poskrbite, da bodo tedaj otroci varno oddaljeni.
 - Otroci, starejši od 8 let, ter osebe z zmanjšanimi fizičnimi, zaznavnimi ali umskimi sposobnostmi ali pomanjkljivimi izkušnjami ter znanjem lahko uporabljajo aparat le pod nadzorom oseb, ki so odgovorne za njihovo varnost, in ki so jih seznanili z varno uporabo aparata ter le v primeru, da razumejo tveganje, ki je s tem povezano.
 - Otroci se ne smejo igrati z aparatom.
 - Otroci lahko sodelujejo pri čiščenju in vzdrževalnih delih le pod nadzorom odraslih.
- POZOR:** Dostopni deli se med uporabo zelo segrejejo. Pazite, da se majhni otroci ne približajo!
- Ne uporabljajte grobih ali jedkih čistil ali ostrih kovinskih strgal za čiščenje vrat pečice, saj bi lahko opraskali površino, zaradi takih poškodb pa bi lahko steklo počilo.
 - Pred odstranjevanjem zaščite morate pečico izklopiti; po čiščenju zaščito namestite nazaj, kot je to pojasnjeno v navodilih za uporabo.
 - Uporabljajte samo temperaturno sondo, ki je namenjena uporabi v tej pečici.
 - Pri čiščenju ne uporabljajte aparatov za čiščenje s paro.
 - Vtičak napajalnega kabla priključite v vtičnico, ki izpolnjuje zahteve glede napetosti, toka in moči, ki so navedene na oznaki naprave, vtičnica pa mora biti tudi ustrezno ozemljena. Vtičnica mora zagotavljati ustrezno moč, ki je navedena na oznaki naprave, biti mora ozemljena in v brezhibnem stanju. Kabel za ozemljitev je rumeno-zelene barve. Priključ naprave mora izvesti ustrezno usposobljena oseba. Če vtičnica in vtičak nista združljiva, naj ustrezno usposobljeni elektro-serviser zamenja vtičnico s takšno, ki se bo

prilegala vtikaču. Vtičnica in vtikač morata izpolnjevati veljavne norme v državi, kjer bo naprava priklopljena v omrežje. Priklop v električno omrežje je možno izvesti tudi tako, da je napajanje urejeno preko ustrezne varovalke, vgrajene med napravo in vir napajanja, ki zagotavlja, da obremenitev omrežja ne presega predpisane zakonodaje. Rumeno-zelenega kabla ni dovoljeno prekinjati z varovalko. Vtičnica ali varovalka, ki je vgrajena med vtičnico in napravo, morata po namestitvi naprave ostati enostavno dostopni.

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

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

- Napajalni kabel mora biti vrste H05V2V2-F.

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

- Pred čiščenjem morate morebitne ostanke živil najprej odstraniti.

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

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

- Pri vstavljanju polic se prepričajte, da je zaustavljajnik na zadnji strani in obrnjen navzgor.

Polico morate vstaviti do konca

- OPOZORILO: Na stene pečice nikoli ne nameščajte aluminijaste folije ali zaščitne za enkratno uporabo, ki je na voljo v trgovinah. Aluminijasta folija ali katerakoli druga zaščita lahko ob neposrednem stiku z vročo emajlirano oblogo povzroči, da se slednja stali ali poškoduje.

- OPOZORILO: Nikoli ne odstranjujte vratnega tesnila.

Splošna navodila

117

- 1.1 Varnostna navodila
- 1.2 Električna varnost
- 1.3 Priporočila
- 1.4 Namestitev
- 1.5 Upravljanje z odpadki
- 1.6 Izjava o skladnosti

Opis izdelka

119

- 2.1 Pregled
- 2.2 Dodatna oprema
- 2.3 Prva uporaba

Uporaba pečice

121

- 3.1 Opis prikazovalnika
- 3.2 Načini kuhanja

Čiščenje in vzdrževanje pečice

126

- 4.1 Splošni napotki za čiščenje
- 4.2 Piroliza
- 4.2 Vzdrževanje
 - Odstranitev okna pečice
 - Odstranjevanje in čiščenje stranskih nosilcev
 - Odstranitev in čiščenje steklenih vrat

Odpravljanje težav

129

- 5 .1 Po gosta vprašanja

1. Splošna navodila

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



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

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

1.1 Varnostni Indikacije

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

Uporaba kakršne koli električne naprave pomeni spoštovanje nekaterih temeljnih pravil:

- Ne vlecite 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.

1.2 Električna varnost

ZAGOTOVITE, DA ELEKTRIČNE POVEZAVE VZPOSTAVI ELEKTRIČAR ALI USPOSOBLJEN TEHNIK.

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

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

PRIKLJUČEVANJE

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

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

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

OPOZORILO

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

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

1.3 Priporočila

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

1.4 Namestitev In Priključitev

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

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

1.5 Ravnanje z odpadki in varstvo okolja



Ta naprava je označena v skladu z določili Evropske direktive 2012/17/EU o odpadni električni in elektronski opremi (OEEO). OEEO so tako snovi, ki onesnažujejo okolje (lahko negativno učinkujejo na okolje) kot osnovni sestavni deli (ki jih je možno ponovno uporabiti). Pomembno je pravilno ravnati z OEEO, da pravilno odstranimo in zavržemo vse snovi, ki onesnažujejo, okolje, ter obnovimo in recikliramo vse materiale.

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

- Z OEEO ne smemo ravnati kot z ostalimi hišnimi odpadki.
- OEEO moramo odnesti v ustrezne centre za zbiranje odpadkov, ki jih upravlja občina ali pooblaščenو 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 izbrili preostanek toplote, ki je še v pečici. Tesnila naj bodo vedno čista in nepoškodovana, da preprečite morebitno uhajanje toplote iz pečice. Če imate na izbiro tudi časovna obdobja z nižjo ceno električne energije, s pomočjo programa za zamik vklopa začetka pečenja enostavno prihranite, če pečenje zamaknete na čas, ko je električna energija cenejša.

1.6 Izjava O Skladnosti

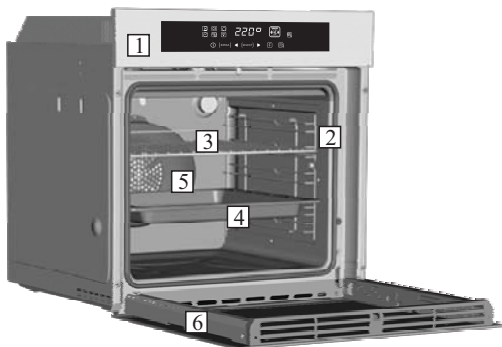
Deli aparata, ki pridejo v stik z živil, so izdelani skladno z veljavnimi evropskimi predpisi (smernica CEE 89/109).

Z oznako **CE** na tem proizvodu izjavljamo, na lastno odgovornost, da je proizvod skladen z vsemi evropskimi zahtevami o varnosti, zdravju in varstvu okolja, ki se v zakonodaji nanašajo na ta izdelek.

Ko odstranite embalažo, se prepričajte, da vaša nova pečica ni poškodovana. Če niste prepričani, je ne smete uporabiti, ampak se posvetujte s strokovnjakom. Poskrbite, da embalaža, npr. plastične vrečke, polistirol, žebliji ipd. ne pridejo v roke majhnim otrokom, saj so zanje lahko nevarni.

2. Opis izdelka

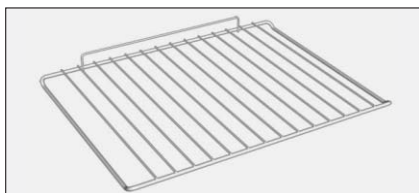
2.1 Pregled



1. Krmilna plošča
2. Položaji police
(prečna žična rešetka, če je priložena)
3. Kovinska rešetka
4. Ponev
5. Ventilator (za jekleno ploščo)
6. Vrata pečice

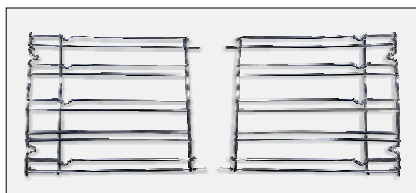
2.2 Dodatna oprema (odvisno od modela)

1 Kovinska rešetka



Za nameščanje pladnjev in krožnikov.

3 Stranska žice mreže



Bočni žice mreže, če so vključeni.

2 Ponev



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

4 Led Vizija



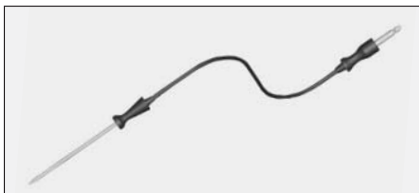
Ta sistem osvetlitve nadomešča klasično žarnico. V vratih pečice je 14 svetilnih diod (pri modelih brez pirolize) ali 10 zmogljivih svetilnih diod High Power LED, ki proizvajajo belo svetlobo in zagotavljajo kakovostno osvetlitev celotne pečice brez senčnih delov.

Prednosti:

Sistem razen odlične osvetlitve pečice zagotavlja tudi dolga življenjska doba, lažje vzdrževanje in predvsem prihranek energije.

- odlična vidljivost
- dolga življenjska doba
- zelo majhna poraba energije, -95 % v primerjavi z običajnim načinom osvetlitve.

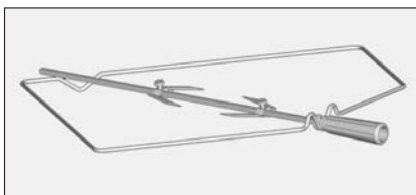
5 Sonda za meso (odvisno od modela pečice)



Merjenje notranje temperature hrane med kuhanjem. Sonda za meso vstavite v luknjo na vrhu votline.

- Pripravite hrano in pravilno vstavite sondo za meso v hrano. Preden pravilno vstavite sondo za meso, ne segrejte ali začnite kuhati. Sonda je treba vstaviti v hrano in posodo, medtem ko je pečica še vedno hladna.
- Sonda za meso ne vstavite v zamrznjeno hrano.
- Sonda za meso ne pustite v pečici, kadar se ne uporablja: lahko bi poškodovala.

6 Turnspit



Pri peki na ražnju predgrevanje pečice ni potrebno.

Peka poteka pri zaprtih vratih pečice.

Poraba energije je za 90-95 % manjša kot pri tradicionalnih pečicah.

Med uporabo pečice iz nje odstranite vso opremo, ki ni v uporabi.

1. Odvijte držala
2. Potisnite raženj v meso.
3. Pritrdite meso s pomočjo držal
4. Zategnite vijake
5. Potisnite raženj v luknjo na motorčku
6. Snemite ročaj

2.3 Prvo Upotreba

Pred prvo uporabo pečico očistite.

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

3. Uporaba pečice

3.1 Opis zaslona








VKLOP/IZKLOP ① → Pečica se s pomočjo tega gumba vključi in izključi.

EKSTRA [EXTRA] →



Če je pečica izklopljena, prikazovalnik prikazuje uro. Ko pečica ni aktivna, so na voljo vse funkcije razen časa kuhanja in zaključka kuhanja.

Če ura ni nastavljena, pečica ne deluje: zaslonu utripa in prikazuje »12:00«, deluje le tipka Extra (Dodatno). S tipko Extra (Dodatno) lahko nastavite naslednje funkcije:

FUNKCIJA	VKLOP FUNKCIJE	VKLOP FUNKCIJE	KAJ POČNE	ZAKAJ JO POTREBUJETE
TRAJANJE PEČENJA 	<p>Opomba: lahko nastavite le z aktivnim programom kuhanja. Dvakrat pritisnite tipko EXTRA (DODATNO) in nastavite čas s tipkama »+« in »-«, potrdite s pritiskom »SELECT« (IZBERI).</p> <p>Če trajanje kuhanja ni vstavljeno, se na zaslonu prikaže »00:00«, v nasprotnem primeru se na zaslonu prikaže preostali čas.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Če želite kuhanje spremeniti pred nastavljenim časom, dvakrat pritisnite EXTRA (DODATNO) in po potrebi uredite čas kuhanja s tipkama »<« in »>«, preden znova pritisnete SELECT (IZBERI). • Za preklic trajanja kuhanja, ponastavite zaslon na »00:00«. 	<p>Ko se program kuhanja konča, se pečica izklopi, na zaslonu je prikazano »END« (ZAKLJUČEK) (ikona program kuhanja ostane vključena), dokler ne pritisnete tipke vklop/izklop, ki je edina delujoča tipka. Ob zaključku programa kuhanja se oglasi alarm.</p>	<p>Ko je čas kuhanja končan, se pečica samodejno izklopi in za nekaj sekund se oglasi alarm.</p>
KONEC PEČENJA 	<p>Opomba: lahko nastavite le z aktivnim programom kuhanja. Tolikokrat pritisnite EXTRA (DODATNO), da ikona zasveti, nastavite zaključek kuhanja s tipkama »<« in »>« in potrdite s pritiskom »SELECT« (IZBERI). Tolikokrat pritisnite EXTRA (DODATNO), da ikona zasveti, nastavite zaključek kuhanja s tipkama »<« in »>« in potrdite s pritiskom »SELECT« (IZBERI). Trajanje kuhanja se izračuna samodejno.</p>	<p>Če želite spremeniti zaključek kuhanja pred nastavljenim časom, dvakrat pritisnite EXTRA (DODATNO), da ikona zasveti, po potrebi nastavite zaključek kuhanja s tipkama »<« in »>« in potrdite s pritiskom »SELECT« (IZBERI). Za preklic zaključka kuhanja ponastavite zaslon na »00:00«.</p>	<p>Ko se program kuhanja konča, se pečica izklopi, na zaslonu je prikazano »END« (ZAKLJUČEK) (ikona program kuhanja ostane vključena), dokler ne pritisnete tipke vklop/izklop, ki je edina delujoča tipka. Ob zaključku programa kuhanja se oglasi alarm.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • To funkcijo lahko uporabite tudi za kuhanje, ki jo načrtovano vnaprej. • Če je program kuhanja nastavljen, bo izgubljen, če pritisnete na tipko »F«. • Če nastavite zakasnitev kuhanja, se pečica izklopi in zaslon prikazuje trenutni čas, medtem ko so ikone programa za kuhanje, trajanje kuhanja in zaključek kuhanja osvetljene. • Če je program kuhanja nastavljen, si lahko s pritiskom tipk »<« in »>« ogledate in spremenite nastavljenno temperaturo: pri prvem dotiku bo prikazana obratovalna temperatura, medtem ko drugi dotik omogoči spreminjanje temperature.
ČASOVNIK 	<ul style="list-style-type: none"> • Na zaslonu se prikaže »00:00«, če časa ne vstavite ali če je že določen. Tolikokrat pritisnite EXTRA (DODATNO), da ikona zasveti in s tipkama »<« in »>« nastavite čas, in potrdite s pritiskom »SELECT« (IZBERI). 	<ul style="list-style-type: none"> • Če želite spremeniti časovnik, tolিকokrat pritisnite EXTRA (DODATNO), da ikona zasveti, po potrebi nastavite čas kuhanja s tipkama »<« in »>« in potrdite s pritiskom »SELECT« (IZBERI). 	<ul style="list-style-type: none"> • Ta funkcija aktivira alarm, ki se za nekaj sekund vključi pred potekom nastavljenega časa (ta funkcija pečice ne izklopi). Izberete lahko čas med 00:00 in 23:59. 	<ul style="list-style-type: none"> • Funkcije časovnika delujejo ne glede na to, ali je pečica vklopljena.
NASTAVITEV ČASA 	<ul style="list-style-type: none"> • Pri prvem vklopu zaslon zasveti in prikazuje »12:00«. • Če želite spremeniti čas, tolিকokrat pritisnite EXTRA (DODATNO), da ikona zasveti in s tipkama »<« in »>« nastavite čas, in potrdite s pritiskom »SELECT« (IZBERI). 		<ul style="list-style-type: none"> • To vam omogoča nastavitve časa, ki je prikazan na zaslonu. 	<ul style="list-style-type: none"> • Funkcije alarma delujejo ne glede na to, ali je pečica vklopljena.
VAROVALO ZA OTROKE 	<ul style="list-style-type: none"> • Tolikokrat pritisnite EXTRA (DODATNO), da ikona zasveti in s tipkama »<« in »>« aktivirajte to funkcijo: na zaslonu bo prikazano ON; potrdite s pritiskom »SELECT« (IZBERI). 	<ul style="list-style-type: none"> • Tolikokrat pritisnite EXTRA (DODATNO), da ikona zasveti in s tipkama »<« in »>« deaktivirajte to funkcijo: na zaslonu bo prikazano OFF; potrdite s pritiskom »SELECT« (IZBERI). 	<ul style="list-style-type: none"> • Če je ta funkcija aktivna, lahko za deaktiviranje funkcije uporabite le tipko »Extra« (Dodatno) in tipko »On/Off« (vklop/izklop). 	<ul style="list-style-type: none"> • Ta funkcija je uporabna, ko sovhišči otroci.

WiFi (odvisno od modela pečice) → Pritisk "Extra" (Dodatno) na zaslonu časovnika vam omogoča izbiro menija za Wi-Fi. V meniju za Wi-Fi, če pritisnete tipki "<" ">" lahko izberete:

- **Izklop:** Wi-Fi je izključen; pečice ni možno upravljati z aplikacijo.

- **Vklop:** Wi-Fi je vključen in pečico lahko upravljate le z aplikacijo. To pomeni, da na zaslonu ni mogoče izbrati funkcij kuhanja, receptov in temperature. S pritiskom tipke "Extra" (Dodatno) je na voljo le meni za Wi-Fi. Pečico lahko izklopite s tipko vklop/izklop, vendar je ne morete znova vklopiti na zaslonu, znova jo lahko vklopite le prek aplikacije.

- **Ponastavitev:** To nastavitev morate uporabiti za prijavo pečice, ko se prvič poveže z vašim omrežjem Wi-Fi in ponastavi trenutno povezavo Wi-Fi, da omogočite novo prijavo. Ko je izbrana ta možnost, vam naprava da 5 minut za dokončanje postopka prijave. Med tem postopkom funkcije kuhanja, receptov in nastavitve temperature niso dostopne zaslona. S pritiskom tipke "Extra" (Dodatno) je na voljo le meni za Wi-Fi. Pečico lahko izklopite s tipko vklop/izklop, vendar je ne morete znova vklopiti na zaslonu, znova jo lahko vklopite le prek aplikacije. Za izhod iz postopka prijave/ponastavitve prek zaslona, pritisnite "Extra" (Dodatno) in nato tipki "<" ">", da izberete "Off" (Izklop). Po petih minutah bo naprava samodejno zaključila postopek prijave/ponastavitve.

- **Preberite:** pečica pošlje svoj status v aplikacijo, vendar je ni mogoče daljinsko upravljati. Preden je to mogoče, mora pečica biti prijavljena.

Če Wi-Fi ni nastavljen, lahko izbirate le med izklopom in ponastavitvijo.

Ko je pečica povezana z omrežjem Wi-Fi, je privzet čas kuhanja 5 ur, vendar lahko uporabnik to spremeni.

Prijava Wi-Fi:

Za prijavo naprave v Wi-Fi, pritisnite "Extra" (Dodatno) na zaslonu, dokler se ne vklopi lučka ikone za Wi-Fi, nato s pritiskom tipk "<" ">" izberite "Reset" (Ponastavi). Nato sledite navodilom postopka v aplikaciji. Ko je izbrana ta možnost, vam naprava da 5 minut za dokončanje postopka prijave.

Ikona Wi-Fi

- Ikona ne sveti: Wi-Fi je izklopljen.

- Ikona utripa 1 sekundo vklop 1 sekundo izklop: omrežje Wi-Fi lahko dostopa do pečice in je pripravljena na prijavo. Če prijava ni uspešna, se ikona Wi-Fi izklopi po 5 minutah.

- Ikona trajno sveti: pečica je povezan z Wi-Fi usmerjevalnikom.

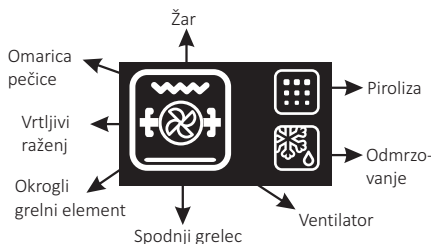
- Ikona utripa 3 sekunde vklop 1 sekundo izklop: pečica se poskuša povezati z vašim Wi-Fi usmerjevalnikom.

- Ikona utripa 1 sekundo vklop 3 sekundo izklop: pečica je v načinu le branje.



HOOVER ONEFi :

Za podrobne informacije o tem, KAKO POVEŽETE vašo OneFi napravo in KAKO JO UPORABLJATE učinkovito, pojdite na <http://wizardservice.candy-hoover.com/>



NASTAVITEV JEZIKA → Jezik lahko nastavite, ko je pečica izklopljena s hkratnim pritiskom tipk Extra (Dodatno) in Select (Izberi) in za 3«. Na zaslonu je prikazan trenutno nastavljen jezik, ki ga lahko spremenite s pritiskom tipk »<<« in »>>« in potrdite s pritiskom »SELECT« (IZBERI). Razpoložljivi jeziki: italijansko, angleško, francosko in nemško.

IZBIRA → Vsako izbiro morate potrditi. Če ne potrdite v 15 sekundah, se izbira prekliče.

S spremembo menijo so vse nepotrjene izbire izgubljene.

IKONA »HOT« (VROČE) → Ko se program kuhanja zaključi ali se pečica izklopi, in če je pečica še vroča, se na zaslonu izmenično prikazuje trenutni čas s sporočilom »HOT« (VROČE) v intervalih od 3.

MESEC PROBE (odvisno od modela pečice) → Če je sonda za meso prepoznana, se na zaslonu prikaže "PROBE". Ko je izbran program kuhanja, na zaslonu prikaže privzeta temperatura, vendar nikoli ne presega 200 °C: izbrana temperatura je omejena na 200 °C.

Ko je temperatura potrjena s pritiskom na "Select", se na zaslonu prikaže "Φ 40 °": sedaj je mogoče nastaviti ciljno temperaturo sonde za meso med 30 °C in 90 °C v intervalih 1 °C. Ko je temperatura sonde za meso potrjena, pritisnite tipko "Izberi" in na zaslonu se prikaže "Φ", ki mu sledi dejanska temperatura sonde za meso (1 stopinjski interval). Takoj, ko sonda za meso doseže nastavljeno temperaturo, se program kuhanja zaključí. Če je program za kuhanje nastavljen s sondo za meso, s pritiskom tipk "-" in "+" vidite in spreminjate temperaturo sonde za meso: pri prvem dotiku ene od dveh tipk na zaslonu se prikaže meso ciljna temperatura sonde, pri naslednjem dotiku pa lahko spremenite izbrano temperaturo sonde.

Če uporabnik spremeni program kuhanja, se ponastavi nastavev temperature sonde za meso. Ponovite zaporedje nastavitve, da izberete novo ciljno temperaturo. Sonde za meso ni mogoče uporabiti s predhodno nastavljenim kuhanjem ali z ločilno ploščo (če je prisotna) v pečici: v tem primeru se na zaslonu prikaže "Φ NO" in ne izvrši nobenega ukaza, dokler se sonda za meso ne odstrani. Odmrzovanje, žar, kateri koli program z obračalnimi pramenami, pirolizo in programirano kuhanje s sondo za meso niso dovoljeni (niso prikazani na meniju).

MESO PROBE PRIPOROČENE TEMPERATURE	
Meso	
Redko	56
Srednja redka	58
Srednje	60
Dobro opravljeno	62
Losos	35
Piščanec	min 68













PREDSTAVLJENA RECIPES → Ko je izbrana receptura, se prikaže "R", ki ji sledi številka recepta in kaže ustrezen način kuhanja.

Na voljo so recepti:

RECIPE	KUHANJE METODA	TEMPERATURA	KUHANJE TRAJANJE
R1- Lasagne	Statični + ventilator	150°	45'
R2- Pečena piščanec / pečenka	Statični + ventilator	180°	40'
R3- Crusted	Statični + ventilator	180°	40'
R4- Pečen krompir	Statični + ventilator	180°	45'
R5- Omelette	Statični	160°	25'
R6- Apple pita	Statični + ventilator	180°	45'

NAPOTILO: Ni mogoče spremeniti niti temperature niti trajanja kuhanja.

3.2 Načini pečenja

Funkcije	Privzeto T °C	Gumb termost.	Funkcije
			Za prižiganje luči v pečici Samodejno se aktivira tudi ventilator za hlajenje (modeli z ventilatorjem)
	40	40 ÷ 40	ODTALJEVANJE: Okoli živila kroži zrak sobne temperature; tako se živilo hitro odtali z ohranjanjem vseh lastnosti živila.
	180	50 ÷ 240	VENTILIRANA PEČICA : Delujeta oba grelca ter ventilator, tako da vroč zrak kroži v pečici. Ta način priporočamo za peko perutnine, sladici, 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.
	210	50 ÷ 240	
* 	220	50 ÷ 280	ZGORNJI/SPODNJI GRELEC : Delujeta spodnji in zgornji grelec; ta funkcija je primerna za tradicionalni način peke in jo priporočamo za peko krac, 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.
* 	200	150 ÷ 220	ŽAR S KROŽENJEM ZRAKA (a): pri zaprtih vratih pečice. Grelec segreva zrak, ki s pomočjo ventilatorja kroži okoli živila. Za rdeče meso je potrebno predhodno ogrevanje pečice. Ta funkcija je primerna za peko debelejših kosov mesa, a pazite, da živilo ni preblizu grelca. Ta način je primeren za tudi za peko večje količine perutnine, klobas, rdečega mesa... Postavite živilo na sredino rešetke, v srednji višini ter postavite pekač za lovljenje maščobe. Na polovici predvidenega časa pečenja živilo obrnite.
	L3	L1 ÷ L5	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.
	210	50 ÷ 230	Spodnji grelec: Deluje samo spodnji grelec. Ta način je idealen za peko vseh jedi s testom spodaj – za pite ipd., ter za jedi, ki zahtevajo večjo toploto od spodaj.
	L5	L1 ÷ L5	RAŽENJ : pri zaprtih vratih pečice. Vročino oddaja zgornji grelec, živilo pa se vrti na ražnju. Temperaturo lahko prilagodite. Ta način je najbolj primeren za srednje velike kose, idealno, če si želite obuditi okus klasične pečenke. Predhodno segrevanje pečice ni potrebno.
	220	150 ÷ 220	GRILL + FAN + TURNSPIT: Označena je za kuhanje mesa, še posebej obsežnega, na pljuvati in omogoča hitrejšo hrano.
	ECO	ECO÷SUPER	PIROLIZA

*Testni program skladno s CENELEC EN 60350-1 za določanje energijskega razreda.

4. Čiščenje in vzdrževanje pečice

4.1 Splošni napotki za čiščenje

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

STEKLENI DELI

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

TESNILO OKNA PEČICE

Če je umazano, lahko tesnilo očistite z vlažno gobo.

DODATNA OPREMA

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

PONEV

Po uporabi žara odstranite ponev iz pečice. Prelijte vročo maščobo v posodo in z gobico ter sredstvom za pomivanje posodo operite v vroči vodi.

Če mastni ostanki niso odstranjeni, potopite posodo v vodo in detergent. Alternativno lahko posodo pomijete v pomivalnem stroju ali pa uporabite komercialno čistilo za pečice. Umazane posode nikoli ne postavite nazaj v pečico.

4.2 Piroлиза

Pečica je opremljena s sistemom pirolitskega čiščenja, ki uniči ostanke hrane pri visoki temperaturi. Postopek se izvaja samodejno s krmilnikom. Nastali plini se »očistijo« s prehajanjem preko naprave za pirolizo, ki se zažene takoj, ko se začne kuhanje. Ker so za pirolizo potrebne zelo visoke temperature, so vrata pečice opremljena z varnostno ključavnico. Pirolizo lahko kadarkoli ustavite.

Vrat ni možno odpreti, dokler se ne prikaže varnostna ključavnica.

OPOMBA: Če je nad pečico vgrajena kuhalna plošča, nikoli ne uporabljajte gorilnikov ali električnih plošč med delovanjem pirolize, s tem boste kuharno ploščo zaščitili pred pregrevanjem.

Prednastavljena sta DVA CIKLA PIROLIZE:

ECO PYROCLEAN : Očisti zmerno umazano pečico. Deluje v obdobju 90 minut. SUPER PYROCLEAN :

Očisti močno umazano pečico. Deluje v obdobju 120 minut. Pri pečici s pirolitskim čiščenjem nikoli ne uporabljajte komercialno dostopnih čistilnih sredstev!

Nasvet: Izvajanje pirolitskega čiščenja takoj po kuhanju vam omogoča, da izkoristite preostalo toploto, kar posledično pomeni prihranek energije.

Pred izvedbo pirolitskega cikla:

Odstranite vse dodatke iz pečice, saj ne prenašajo visoke temperature, ki se uporablja med ciklom pirolitskega čiščenja; zlasti odstranjevanje rešetk, stranskih vodil in teleskopskih vodil (glejte poglavje ODSTRANJEVANJE REŠETK IN STRANSKIH VODIL). Pri pečicah s sondo za meso, morate pred ciklom čiščenja zapreti odprtino s priloženo matico.

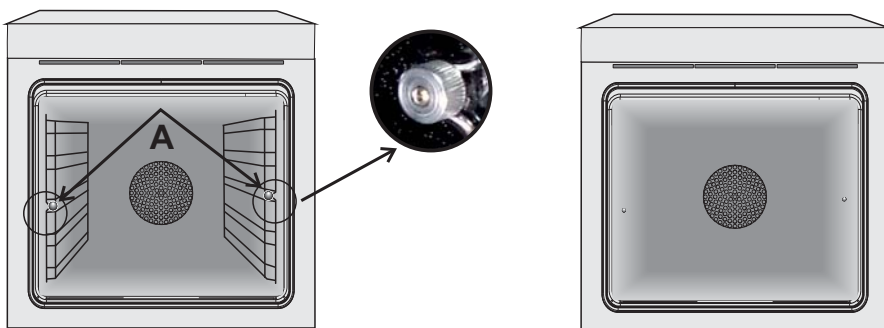
- Odstranite vsa večja razlitja ali madeže, saj bi njihovo uničevanje trajalo predolgo. Pretirano velike količine maščobe bi se tudi lahko vnele ob izpostavljenosti zelo visokim temperaturam cikla pirolitskega čiščenja.

- Zaprite vrata pečice.
- Pred čiščenjem je treba odstraniti razlito tekočino.
- Čiščenje vrat pečice;
- Odstrani velike ali grobe ostanke hrane iz notranjosti pečice z vlažno gobico. Ne uporabljajte detergentov;
- Odstranite vse dodatke in komplet drsnih vodil (če je nameščen);
- Ne postavljajte kuhinjskih krp.

4.3 Vzdrževanje

ODSTRANJEVANJE IN ČIŠČENJE STRANSKIH NOSILCEV

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



ODSTRANITEV OKNA PEČICE

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

ODSTRANITEV IN ČIŠČENJE STEKLENIH VRAT

1. Odprite vrata pečice.

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

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

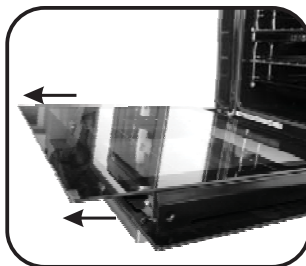
7. Ob koncu čiščenja ali zamenjave sestavite dele v obratnem vrstnem redu.

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

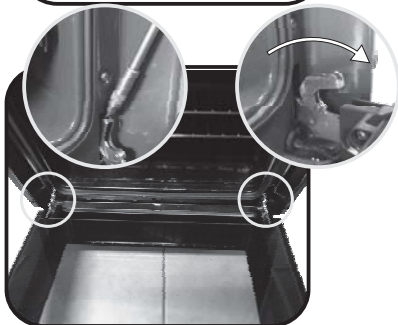
1.



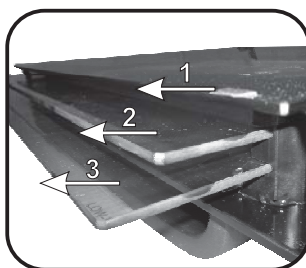
5.



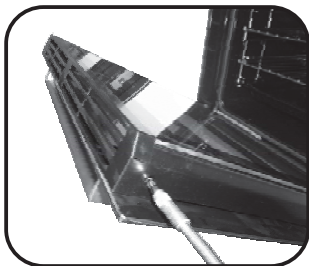
2.



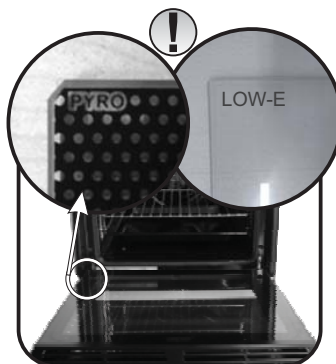
6.



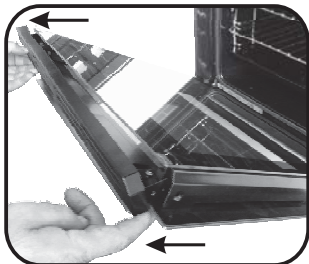
3.



7.



4.



ODSTRANJEVANJE IN ČIŠČENJE STRANSKIH NOSILCEV

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



5. Odpravljanje težav

5.1 Pogosto zastavljena vprašanja

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

Bezpečnostné Údaje

- Počas prípravy jedla môže vnútri rúry alebo na skle dvierok kondenzovať voda. Je to normálny jav. Ak chcete tento výsledok zredukovať, po zapnutí rúry počkajte pred vložením potravín do vnútra 10 – 15 minút. V každom prípade kondenzácia zmizne, keď rúra dosiahne teplotu pečenia.
- Zeleninu pripravujte v nádobe s vekom, nie v otvorenej nádobe.
- Pri príprave nenechávajte potraviny vnútri dlhšie ako 15/20 minút.
- VAROVANIE: spotrebič a jeho prístupné časti sú počas prevádzky horúce. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli horúcich častí.
- VAROVANIE: prístupné časti sa môžu počas používania grilu veľmi zohriať. Dbajte na to, aby deti boli v bezpečnej vzdialenosti.
- VAROVANIE: pred výmenou žiarovky sa uistite, že spotrebič je vypnutý, vyhnite sa tak úrazu elektrickým prúdom.
- VAROVANIE: aby sa predišlo akémukoľvek nebezpečenstvu spôsobenému náhodným resetovaním zariadenia s tepelným prerušovaním, spotrebič nesmie byť napájaný externým spínacím zariadením, napríklad časovačom, alebo byť pripojený k obvodu, ktorý a pravidelne zapína a vypína.
- Deti do 8 rokov musia byť v bezpečnej vzdialenosti od spotrebiča, ak nie sú pod neustálym dozorom.
- Deti sa nesmú hrať so spotrebičom. Spotrebič môžu používať osoby vo veku 8 a viac rokov a ľudia s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, bez skúseností a znalostí o výrobku, iba ak sú pod dozorom alebo ak sú poučení o obsluhu spotrebiča, bezpečným spôsobom s vedomím možných rizík.
- Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti, ktoré nie sú pod dozorom.
- Na čistenie skiel dvierok rúry nepoužívajte drsné alebo abrazívne materiály alebo ostré kovové škrabky, pretože môžu poškriabať povrch a spôsobiť rozbitie skla.
- Pred vybratím vyberateľných častí musí byť rúra vypnutá a po vyčistení sa tieto časti musia namontovať podľa pokynov.
- Nepoužívajte parný čistič.
- Vložte zástrčku do zásuvky vybavenej tretím kontaktom, ktorý zodpovedá uzemneniu a ktorý musí byť pripojený a funkčný. Pri modeloch bez zástrčky

pripojte na kábel štandardnú zástrčku, ktorá je schopná uniesť záťaž uvedenú na štítku. Uzemňovací vodič má žlto-zelenú farbu. Tento úkon smie vykonávať iba vhodne vyškolený odborník. Ak zásuvka nie je vhodná pre zástrčku namontovanú na spotrebiči, požiadajte kvalifikovaného elektrikára, aby vám vymenil zásuvku. Zapojenie do elektrickej siete sa môže robiť aj nainštalovaním prerušovača prúdu medzi spotrebič a zdroj napájania, ktorý znesie maximálne zapojené zaťaženie a spĺňa požiadavky platných predpisov. Žlto-zelený vodič nesmie byť prerušený stýkačom. Zásuvka alebo stýkač musia ostať po zapojení spotrebiča prístupné.

- 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.

Ak je kábel poškodený, ihneď ho vymeňte podľa nasledujúcich pokynov:

- otvorte kryt svorkovnice;
- odstráňte napájací kábel a nahradte ho podobným káblom, ktorý je kompatibilný so spotrebičom (typ H05VV-F, H05V2V2-F).

- Tento úkon smie vykonávať iba vhodne kvalifikovaný odborník. Uzemňovací vodič (žltozelený) musí byť približne o 10 mm dlhší ako ostatné vodiče. V prípade akýchkoľvek opráv sa obráťte na oddelenie starostlivosti o zákazníkov a žiadajte originálne náhradné diely.

- Nedodržanie vyššie uvedených pokynov bude znamenať porušenie bezpečnosti spotrebiča a stratu platnosti záruky na spotrebič.

- Všetky cudzie telesá a vyliaty materiál treba pred čistením odstrániť.

- Ak v priebehu fázy prípravy jedla dôjde k výpadku elektrického prúdu, môže to spôsobiť poruchu monitora. V takom prípade kontaktujte zákaznícke služby.

- VAROVANIE: Neprikrývajte steny rúry hliníkovou fóliou ani jednorazovou ochranou, ktorá je k dispozícii v obchodoch. Hliníková fólia alebo akákoľvek iná ochrana v priamom kontakte s horúcim smaltom spôsobuje riziko roztavenia a zhoršenia kvality smaltu z vnútorných strán.

- VAROVANIE: Nikdy neodstraňujte tesnenie dvier rúry.

Všeobecné pokyny

133

- 1.1 Bezpečnostné údaje
- 1.2 Elektrische veiligheid
- 1.3 Aanbevelingen
- 1.4 Inštalácia
- 1.5 Nakladanie s odpadom a ochrana životného prostredia
- 1.6 Vyhlásenie o zhode

Popis výrobku

135

- 2.1 Prehľad
- 2.2 Príslušenstvo
- 2.3 Prvé použitie

Použitie rury

137

- 3.1 Použitie rury
- 3.2 Režimy pečenia

Čistenie a udržba rury

142

- 4.1 Všeobecne informácie o čistení
- 4.2 Pyroliza
- 4.3 Udržba
 - Vybratie a čistenie roštov
 - Removal of the oven window
 - Vybratie okna rury
 - Vybratie a čistenie sklenených dvierok
 - Vymena žiarovky

Riešenie problémov

145

- 5.1 Časté otázky

1. Všeobecné pokyny

Ďakujeme vám, že ste sa rozhodli pre jeden z našich výrobkov. V záujme dosiahnutia čo najlepších výsledkov s rúrou si pozorne prečítajte tento návod a uschovajte ho pre budúce použitie. Pred inštaláciou rúry si poznamenajte sériové číslo, aby ste ho mohli poskytnúť zákazníckym službám, ak bude potrebná nejaká oprava. Po vybratí rúry z obalu skontrolujte, či nebola počas prepravy poškodená. Ak máte pochybnosti, rúru nepoužívajte a poraďte sa s kvalifikovaným technikom. Všetok obalový materiál (plastové vrecia, polystyrén, klince), uchovávajte mimo



dosahu detí. Keď sa rúra zapne prvýkrát, môže sa vytvoriť silne zapáchajúci dym, čo je spôsobené tým, že sa lepidlá na izolačných doskách okolo rúry zahrejú po prvýkrát. Je to úplne normálne a ak k tomu dôjde, je potrebné pred vložením jedla do rúry počkať, kým sa dym nerozptýli. Výrobca nenesie žiadnu zodpovednosť v prípadoch, keď sa nedodržiavajú pokyny uvedené v tomto dokumente

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

1.1 Bezpečnostné údaje

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

Použitie akéhokoľvek elektrického spotrebiča predpokladá dodržiavanie niektorých základných pravidiel:

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

1.2 Elektrische veiligheid

ZABEZPEČTE, ABY ELEKTRICKÉ 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 priečný 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 50 Hz medzi fázami alebo medzi fázou a nulovým vodičom. Predtým, než je rúra pripojená k elektrickej sieti, je potrebné skontrolovať:

- napájacie napätie uvedené na merači;
- nastavenie odpojovača.

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

VAROVANIE:

Pred pripojením rúry k elektrickej sieti požiadajte kvalifikovaného elektrikára, aby skontroloval kontinuitu svorky uzemnenia elektrickej siete. Výrobca nenesie žiadnu zodpovednosť za nehody alebo

iné problémy spôsobené zlyhaním pripojenia rúry k uzemňovacej svorke alebo uzemňovacou svorkou, ktorá má chybnú kontinuitu.

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

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

1.3 Aanbevelingen

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

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

1.4 Inštalácia

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

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

1.5 Nakladanie s odpadom a ochrana životného prostredia



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

- OEEZ sa nesmie nakladať ako s domovým odpadom;
- OEEZ sa musia odvážať do vyhradených zberných oblastí spravovaných mestskou radou alebo registrovanou spoločnosťou.

V mnohých krajinách môžu byť k dispozícii pre veľké OEEZ strediská zberu domového odpadu. Keď si kúpite nový spotrebič, starý spotrebič sa môže vrátiť dodávateľovi, ktorý ho musí prijať bezplatne ako 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 uchovávajte čisté a neporušené, aby z rúry neunikalo teplo. Ak máte uzavretú zmluvu na dodávku elektrickej energie s hodinovou tarifikou, program „odloženého varenia“ zjednodušuje úsporu energie tým, že začiatok procesu prípravy jedla odloží na časové obdobie s výhodnejšou tarifikou.

1.6 Vyhlásenie o zhode

Označením značkou **CE** na tomto výrobku potvrdzujeme zhodu so všetkými príslušnými európskymi, zdravotnými a environmentálnymi požiadavkami, ktoré sa v právnych predpisoch vzťahujú na tento výrobok.

2. Popis výrobku

2.1 Prehľad



1. Ovládací panel
2. Polohy roštu (bočná drôtaná mriežka, ak sa dodáva)
3. Kovový gril
4. Plech na odkvapkávanie
5. Ventilátor (za oceľovou platňou)
6. Dvierka rúry

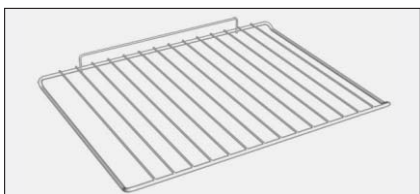
2.2 Príslušenstvo

1 Plech na odkvapkávanie



Obsahuje plechy na pečenie a platne.

2 Kovový gril



Obsahuje plechy na pečenie a platne.

3 Bočné drôtané mriežky



Bočná drôtaná mriežka, ak sa dodáva.

4 Vedená videnie



Je osvetľovacím systémom, ktorý nahrádza tradičné "žiarovky". 14 LED (pre nepyrolitické verzie) alebo 10 LED s vysokým výkonom (pre pyrolitové verzie) sú integrované do dverí. Tieto produkujú biele vysoko kvalitné osvetlenie, ktoré

umožňuje prehľadnosť vnútra rúry s jasnosťou, bez akýchkoľvek tieňov na všetkých poliach.

výhody:

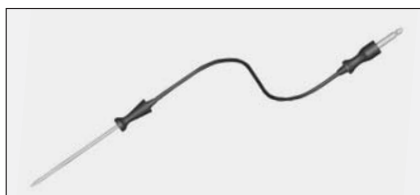
Tento systém okrem toho, že poskytuje vynikajúce osvetlenie vnútri rúry, trvá dlhšie ako tradičné žiarovky jeho jednoduchšie a udržiavať a hlavne šetrí energiu.

- Optimný pohľad

- dlhé životné osvetlenie

- Veľmi nízka spotreba energie, -95% v porovnaní s tradičným osvetlením Vysoká.

5 Mäsová sonda (závisí od modelu rúry)



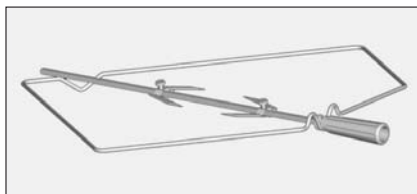
Meria vnútornú teplotu jedla počas varenia. Vložte mäsovú sondu do otvoru v hornej časti dutiny.

- Pripravte potraviny a správne vložte sondu do jedla. Pred správnym vkladáním sondy na mäso nepoužívajte predhriatie ani neštartujte varenie. Sonda by mala byť vložená do jedla a nádoby, kým je rúra stále chladná.

- Nevkladajte mäsovú sondu do mrazených potravín.

- Nenechávajte mäkkú sondu v rúre, ak nie je použitá: mohlo by to poškodiť.

6 Turnspit



Pre pečenie pečiva nie je potrebné žiadne predhrievanie. Varenie so zatvorenými dvierkami. Spotreba energie je o 90-95% menšia ako tradičný systém. Pri používaní rúry je potrebné z rúry odstrániť všetky nepoužité príslušenstvo.

- Odskrutkujte háčiky
- Dajte do mäsa plienku
- Mäso upevnite pomocou háčikov
- Utiahnite skrutky
- Zasuňte vývrtku do otvoru motora
- Pred začatím pečenia odložte rukoväť.

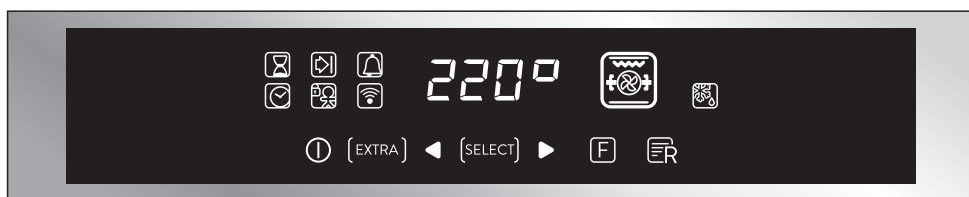
2.3 Prvé použitie

PREDČISTENIE


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

3. Použitie rúry

3.1 Opis displeja



ON / OFF  → Ovim gumbom pečnica se uključuje i isključuje.

EXTRA  →

Kuhanje
trajanje Kuhanje
kraj Odbrojavanje








Sat set

Dijete
zaključati

WiFi

Ako je pečnica isključena, na zaslonu se prikazuje sat. Kada je pečnica neaktivna, sve funkcije su dostupne, osim trajanja kuhanja i kraja kuhanja.

Ako sat nije podešen, pečnica ne radi: zaslon bljeska, prikazuje "12:00" i jedini funkcionalni ključ je Extra. Iz Ekstra tipke mogu se podesiti sljedeće funkcije:

FUNKCIA	AKO AKTIVOVAŤ	AKO VYPNÚŤ	ČO TO ZNAMENÁ	PREČO JE TO POTREBNÉ
DOBA PEČENIA 	<p>POZN.: dá sa nastaviť, iba keď je aktívny program pečenia. Stlačte dvakrát EXTRA a dobu nastavte stláčaním tlačidiel „+“ a „-“, potvrďte stláčením „ZVOLIŤ“.</p> <p>Ak ste nenastavili žiadnu dobu pečenia, na displeji sa zobrazuje „00:00“, v opačnom prípade sa zobrazuje zostávajúca doba pečenia.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Ak chcete dobu pečenia zmeniť pred uplynutím nastavenej doby, stlačte dvakrát tlačidlo EXTRA a podľa potreby dobu upravte stláčaním tlačidiel „<“ a „>“, potom znovu stlačte raz ZVOLIŤ. Ak chcete dobu pečenia zrušiť, displej zresetujte na hodnotu „00:00“. 	<p>Po ukončení programu pečenia rúra zhasne a na displeji sa zobrazí nápis „END“ (ikona programu pečenia ostane svietiť), kým nestlačíte tlačidlo On/Off, čo je jediné funkčné tlačidlo. Po ukončení programu pečenia zaznie bzúčiak.</p>	<p>Po uplynutí doby pečenia sa rúra automaticky vypne a zaznie bzúčiak na niekoľko sekúnd.</p>
KONIEC PEČENIA 	<p>POZN.: dá sa nastaviť, iba keď je aktívny program pečenia. Niekoľkokrát stlačte tlačidlo EXTRA, aby sa rozsvietila ikona, nastavte čas ukončenia pečenia stláčaním tlačidiel „<“ a „>“ a potvrďte stláčením „ZVOLIŤ“.</p> <p>Niekoľkokrát stlačte tlačidlo EXTRA, aby sa rozsvietila ikona, nastavte čas ukončenia pečenia stláčaním tlačidiel „<“ a „>“ a potvrďte stláčením „ZVOLIŤ“.</p> <p>Doba pečenia sa vypočíta automaticky.</p>	<p>Ak chcete čas pečenia ukončiť skôr, pred nastaveným časom, stlačte niekoľkokrát tlačidlo EXTRA, aby sa rozsvietila ikona, upravte požadovaný čas ukončenia pečenia stláčaním tlačidiel „<“ a „>“ a potvrďte stláčením „ZVOLIŤ“.</p> <p>Ak chcete čas ukončenia pečenia zrušiť, displej zresetujte na hodnotu „00:00“.</p>	<p>Po ukončení programu pečenia rúra zhasne a na displeji sa zobrazí nápis „END“ (ikona programu pečenia ostane svietiť), kým nestlačíte tlačidlo On/Off, čo je jediné funkčné tlačidlo. Po ukončení programu pečenia zaznie bzúčiak.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Táto funkcia sa používa aj na pečenie, ktoré sa dá naplánovať vopred. Ak je nastavený program pečenia, po stlačení tlačidla „F“ sa stratí. Ak je nastavený časový posun pečenia, rúra sa vypne a na displeji sa zobrazí presný čas, pričom svetia ikony programu pečenia, doby pečenia a času ukončenia pečenia. Ak je nastavený program pečenia, stláčaním tlačidiel „<“ a „>“ môžete zobraziť a modifikovať nastavenú teplotu: pracovná teplota sa zobrazí prvým stláčením a nasledujúcimi stláčeniami ju môžete modifikovať.
ČASOVAČ 	<ul style="list-style-type: none"> Na displeji sa zobrazuje „00:00“, ak ste nezadali žiadny čas alebo zostávajúci čas, ak ste nejakú dobu programu nastavili. Niekoľkokrát stlačte tlačidlo EXTRA, aby sa rozsvietila ikona a stláčaním tlačidiel „<“ a „>“ nastavte čas, potvrďte stláčením „ZVOLIŤ“. 	<ul style="list-style-type: none"> Ak chcete časomer zmeniť, stlačte niekoľkokrát tlačidlo EXTRA, aby sa rozsvietila ikona a upravte dobu pečenia na požadovanú hodnotu stláčaním tlačidiel „<“ a „>“ a potvrďte stláčením „ZVOLIŤ“. 	<ul style="list-style-type: none"> Táto funkcia aktivuje alarm, ktorý bude znieť niekoľko sekúnd po uplynutí nastavenej doby (táto funkcia nespôsobí vypnutie rúry). Čas môžete zvoliť v rozsahu 00:00 až 23:59. 	<p>Časovač funguje bez ohľadu na to, či je rúra zapnutá alebo vypnutá.</p>
NASTAVENIE PRESNÉHO ČASU 	<ul style="list-style-type: none"> Pri prvom zapnutí rúry sa rozsvieti displej a zobrazí sa na ňom „12:00“. Ak chcete presný čas upraviť, niekoľkokrát stlačte tlačidlo EXTRA, aby sa rozsvietila ikona a stláčaním tlačidiel „<“ a „>“ nastavte čas, potvrďte stláčením „ZVOLIŤ“. 		<ul style="list-style-type: none"> To vám umožní nastaviť čas, ktorý sa bude zobrazovať na displeji. 	<ul style="list-style-type: none"> Alarm funguje bez ohľadu na to, či je rúra vypnutá alebo nie.
DETSKÁ BEZPEČNOSTNÁ POISTKA 	<ul style="list-style-type: none"> Niekoľkokrát stlačte tlačidlo EXTRA, aby sa rozsvietila ikona a potom „<“ alebo „>“, aby sa aktivovala funkcia: na displeji sa zobrazí ON; funkciu potvrdíte stláčením ZVOLIŤ. 	<ul style="list-style-type: none"> Niekoľkokrát stlačte tlačidlo EXTRA, aby sa rozsvietila ikona a potom „<“ alebo „>“, aby sa aktivovala funkcia: na displeji sa zobrazí ON; funkciu potvrdíte stláčením ZVOLIŤ. 	<ul style="list-style-type: none"> Ak je funkcia aktívna, bude možné použiť iba tlačidlo „Extra“ na vypnutie funkcie a tlačidlo „On/Off“. 	<ul style="list-style-type: none"> Táto funkcia je užitočná, ak sú v domácnosti deti.

WiFi (v závislosti od modelu rúry) → Stlačením „Extra“ na displeji časomera môžete zvoliť ponuku Wi-Fi. V ponuke Wi-Fi môžete po stlačení tlačidiel „<“ a „>“ zvoliť:

- Off (Vypnutá): sieť Wi-Fi je vypnutá, rúra sa neda ovladať prostredníctvom aplikácie.

- On (Zapnutá): sieť Wi-Fi je zapnutá a da sa ovladať iba prostredníctvom aplikácie. To znamená, že nebude možné zvoliť funkcie pečenia, recepty a teplotu prostredníctvom displeja. Stlačením „Extra“ bude k dispozícii iba ponuka Wi-Fi. Ruru budete môcť vypnúť tlačidlom vypínača, ale nebudete ju môcť znovu zapnúť stlačením tlačidla na displeji. Bude sa dať zapnúť iba prostredníctvom aplikácie.

- Reset (Zresetovanie): Toto nastavenie musíte použiť pri zaregistrovaní rúry pri jej prvom pripojení k vašej sieti Wi-Fi a na zresetovanie aktuálneho Wi-Fi pripojenia, aby sa umožnila nová registrácia. Po zvolení tejto možnosti budete mať k dispozícii 5 minút na ukončenie procesu registrácie spotrebiča. Počas tohto procesu nebude možné nastaviť funkcie pečenia, recepty ani teplotu tlačidlami na displeji. Stlačením „Extra“ bude k dispozícii iba ponuka Wi-Fi.

Ruru budete môcť vypnúť tlačidlom vypínača, ale nebudete ju môcť znovu zapnúť stlačením tlačidla na displeji. Bude sa dať zapnúť iba prostredníctvom aplikácie. Ak chcete vystúpiť z postupu registrácie/resetovania použitím tlačidiel na displeji, stlačte „extra“ a potom použite tlačidlá „<“ a „>“ a zvolíte „Off“. Po piatich minútach spotrebič ukončí postup registrácie/resetovania automaticky.

- Read (Načítať): rúra odošle údaje o svojom stave do aplikácie, ale neda sa ovladať na diaľku. Aby ste mohli ruru ovladať na diaľku, najprv musí byť zaregistrovaná.

Ak nie je nakonfigurovaná sieť Wi-Fi, budete môcť zvoliť iba prikazy off (vypnutie) a reset (zresetovanie).

Keď je rúra pripojená k sieti Wi-Fi, predvolená doba pečenia je nastavená na 5 hodín, ale túto hodnotu môže používateľ zmeniť.

Zaregistrovanie na sieť Wi-Fi:

Ak chcete spotrebič zaregistrovať na sieť Wi-Fi, stlačte „Extra“ na displeji a podržte, kým sa nerozsvieti ikona Wi-Fi, potom zvolíte „Reset“ stlačením „<“ a „>“. Potom môžete pokračovať v postupe pomocou aplikácie. Po zvolení tejto možnosti budete mať k dispozícii 5 minút na ukončenie procesu registrácie spotrebiča.

Ikona Wi-Fi

- ikona nesvieti: Wi-Fi je vypnutá.

- Ikona bliká v intervale, 1 sekundu zapnutá a 1 sekundu vypnutá: rúra je prístupná pre vašu sieť Wi-Fi a pripravená na zaregistrovanie.

Ak registráciu nebude úspešná, ikona Wi-Fi po 5 minútach zhasne.

- Ikona svieti nepretrúšovane: rúra je pripojená k vášmu Wi-Fi routeru.

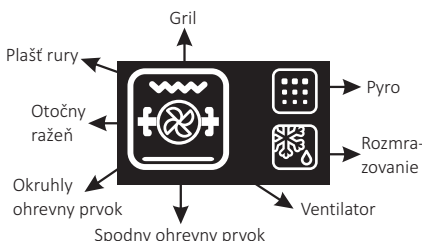
- Ikona bliká v intervale, 3 sekundy svieti a 1 sekundu zhasnutá: rúra sa pokúša o pripojenie k vášmu Wi-Fi routeru.

- Ikona bliká v intervale, 1 sekundu svieti a 3 sekundy zhasnutá: rúra je v režime iba na čítanie.



HOOVER ONEFI™:

Podrobné informácie o tom AKO ZAPOJIŤ spotrebič OneFi a ako ho ÚČINNÉ POUŽÍVAŤ, prejdite na stránku <http://wizardservice.candy-hoover.com/>



NASTAVENIE JAZYKA → Jazyk sa da nastaviť, keď je rúra vypnutá, súčasným stlačením tlačidiel Extra a Zvoliť na 3 sekundy. Na displeji sa zobrazí aktuálny jazyk a da sa zmeniť stlačením tlačidiel „<“ alebo „>“ a potvrdiť stlačením tlačidla ZVOLIŤ. Dostupné jazyky: taliančina, angličtina, francúzština a nemčina.

ZVOLIŤ → Každú svoju voľbu musíte potvrdiť. Ak ju nepotvrdíte do 15 sekúnd, voľba sa zruší.

Pri zmene ponuky sa nepotvrdená voľba stratí.

“HOT” ICON → Po ukončení programu pečenia alebo po vypnutí rúry, ak je rúra ešte horúca, na displeji sa bude striedavo zobrazovať presný čas a napis “HOT”.

Mäsitá sonda (ak je na modeli rúry) → Ak je identifikovaná sonda na mäso, na displeji sa zobrazí "PROBE". Na displeji sa zobrazí predvolená teplota, ale nie je vyššia ako 200 ° C: nastaviteľná teplota je tiež obmedzená na 200 ° C.

☉ 40 ° ": Teraz je možné vybrať cieľovú teplotu mäsa sondy medzi 30 ° C a 90 ° C v 1 ° C intervaloch. Pri potvrdení teplotná sonda, stlačte tlačidlo "Select" a na displeji sa zobrazí "☉" nadväzuje vlastné prijatým sonda (1 ° intervaloch) teploty. Akonáhle sonda na mäso dosiahne nastavenú teplotu, program varenia sa ukončí. Ak máte sondu na mäso, môžete to urobiť kliknutím na tlačidlá "+" a "-" sondy na mäso. cieľovú teplotu sondy, zatiaľ čo pri ďalšom dotyku môžete zmeniť zvolenú teplotu sondy.

Ak užívateľ zmení program varenia, nastavenie teploty sondy sa vynuluje. Zopakujte postupnosť nastavení a zvolte novú cieľovú teplotu. Mäso sonda nemožno použiť s vopred nastaviť varenie s oddeľovacím doskou (ak je prítomný) vo vnútri rúry: v tomto prípade sa na displeji zobrazí "☉ NIE" a nevykoná žiaden príkaz, kým sa odstráni mäso sondy. Rozmrazovanie, gril, akýkoľvek program s otočným spádom, pyrolýza a akékoľvek naprogramované varenie nie sú povolené pomocou sondy na mäso.

MEAT PROBE RECOMMENDED TEMPERATURES	
Meat	
Rare	56
Medium rare	58
Medium	60
Well done	62
Salmon	35
Chicken	min 68













PREDPOKLADANÉ RECEPTY → Ak je vybraný recept, na displeji sa zobrazí "R", po ktorom nasleduje číslo receptúry a zobrazí sa zodpovedajúci spôsob varenia.

Dostupné recepty sú nasledujúce:

RECEPT	VARENIE SPÔSOB	TEPLOTA	VARENIE DOBA
R1- Lasagne	Statický+ v entilátor	150°	45'
R2- Pečené / pečené varené kurča	Statický+ v entilátor	180°	40'
R3- Crusted bream	Statický+ v entilátor	180°	40'
R4- Pečené zemiaky	Statický+ v entilátor	180°	45'
R5- Omeleta	Statický	160°	25'
R6- Apple na	Statický+ v entilátor	180°	45'

Dôležité upozornenie: Nie je možné meniť teplotu ani dobu trvania varenia.

3.2 Režimy pečenia

Otočný volič na voľbu funkcie	T °C predvoľba	T °C rozsah	Funkcia (v závislosti od modelu rúry)
			SVETLO: Zapína svetlo rúry.
	40	40 ÷ 40	ROZMRAZOVANIE: Keď je číselník nastavený do tejto polohy. Ventilátor cirkuluje vzduch pri teplote prostredia okolo zmrazenej potraviny tak, aby sa rozmrazila za niekoľko minút bez toho, aby sa zmenila štruktúra proteínov v potravinách.
	180	50 ÷ 240	PEČENIE S VENTILATOROM: Tuto metodu odporúčame použiť pre hydinu, cestoviny, ryby a zeleninu. Teplo preniká do potravín lepšie a doby pečenia aj predhrievania sú skratené. Môžete piecť niekoľko jedál rovnakeho druhu alebo rôznych druhov v jednej alebo vo viacerých polohách. Tento spôsob prípravy jedla poskytuje rovnomerné rozloženie tepla a arómy nemiešajú. Pri príprave viacerých jedál naraz pridajte približne desať minút navyše.
	210	50 ÷ 240	
* 	220	50 ÷ 280	KONVENČNÁ PRÍPRAVA JEDÁL Používajú sa horne aj dolné ohrievacie prvky. Rúru predhrejete počas približne desiatich minút. Tento spôsob je vhodný pre všetky tradičné opekánie a pečenie. Na prípravu červeného mäsa, pečeného hovädzieho mäsa, jahňacieho stehna, zveriny, chleba, potravín zabalených do fólie (živánska), listkového cesta. Umiestnite potraviny v nádobe na rošte v strednej polohe.
	210	50 ÷ 230	SPODOK: Používa sa spodný prvok. Ideálne na pečenie všetkých druhov pečiva. Používajte pri príprave tortových korpusov, slaných koláčov, ovocných koláčov, krehkého cesta a pri akejkoľvek inej príprave jedla, ktorá si vyžaduje viac tepla zo spodnej strany.
	210	50 ÷ 230	VENTILATOR + SPODNÝ PRVOK: Spodný vykurovací prvok sa používa s ventilátorom cirkulujúcim vzduch do rúry. Tento spôsob je vhodný pre šťavnaté ovocné koláče, torty, slane koláče a paštety. Zabraňuje vysychaniu potravín a napomáha rastu koláčov, chlebového cesta a ďalších potravín pečených odspodu. Umiestnite rošt do spodnej polohy.
	200	150 ÷ 220	GRIL S VENTILATOROM: turbo-gril používajte so zatvorenými dvierkami. Horný vyhrievací prvok sa používa s ventilátorom cirkulujúcim vzduch do rúry. Predhrievanie je potrebné pre červené mäso, ale nie pre biela mäsa. Ideálne na prípravu vysokých potravín, veľkých nedelených kusov, ako je pečené bravčové mäso, hydina vcelku atď. Položte potraviny, ktoré sa majú grilovať, priamo do stredu roštu, na strednú úroveň v rúre. Vsuňte plech na odkvapkanie pod rošt a zachytávajte šťavu. Uistite sa, že jedlo nie je príliš blízko grilu. Potravinu v polovici doby pečenia obráťte.
	L3	L1 ÷ L5	GRIL: gril používajte so zatvorenými dvierkami. Používa sa len horný vyhrievací prvok. Máte možnosť nastaviť teplotu. Na úplné rozpálenie prvkov je potrebné päťminútové predhriatie. Úspech je zaručený pri grilovaní alebo príprave kebabu a gratinovaných pokrmov. Biely maso by sa malo umiestniť ďalej od grilu – príprava potrvá dlhšie, ale maso bude chutnejšie. Červené mäso a rybíe file môžete umiestniť na samotný rošt podložený plechom na odkvapkanie. V rúre sú k dispozícii dve polohy grilu: Gril: 2 140 W Grilovanie na ražni: 3 340 W
	L5	L1 ÷ L5	ROTISSERIE: použite otočnú hlavicu so zatvorenými dverami. Horný ohrevný prvok sa používa s otočným telesom, ktoré otáča jedlo, ktoré sa má uvariť. Teplotu vykurovania je možné nastaviť podľa potreby. Turnspit sa najlepšie používa pre stredne veľké položky. Ideálne pre opätovné objavovanie chuti tradičného pečiva. Nie je potrebné žiadne predhrievanie pre varenie na torte.
	220	150 ÷ 220	GRIL + VENTILATOR + TURNSPIT: Je určená na varenie mäsa, obzvlášť objemného, na šupke a umožňuje rýchlejšie variť jedlo.
	ECO	ECO÷SUPER	PYROLÝZA

* Skúšané v súlade s normou CENELEC EN 60350-1 uplatňovanou pri definovaní energetickej triedy.

4. Čistenie a údržba rúry

4.1 Všeobecné informácie o čistení

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

SKLENENÉ DIELY

Odporúča sa vyčistiť sklenené okno absorpčnou kuchynskou utierkou po každom použití rúry. Ak chcete odstrániť odolnejšie 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.

PLECH NA ODKVAPKÁVANIE

Po použití grilu vyberte plech z rúry. Horúci tuk nalejte do nádoby a umyte plech v horúcej vode špongiou a tekutým čistiacim prostriedkom.

Ak zostávajú masťné zvyšky, ponorte plech do vody a čistiaceho prostriedku. Prípadne môžete umyť plech v umývačke riadu alebo používať komerčný čistiaci prostriedok na rúry. Nikdy nedávajte špinavý plech späť do rúry.

4.2 Pyroliza

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, dvierka rúry sú vybavené bezpečnostnou zámkou. Pyrolyzér 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 ODSTRÁNOVANIE GRIDOV A BOČNÝCH VLOŽKOV). V rúrach s mäsovou sondou je nutné pred vykonaním čistenia zavrieť otvor pomocou dodanej matice.
- Odstráňte veľké rozliatia alebo škvry, 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 dvierka rúry.
- Pred čistením treba odstrániť nadmerné rozliatie.

- Vyčistite dvierka 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 dvierka 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 dvie, potom "0 - n".

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

Použitie pyrolytického cyklu v rúrach s dotykovým ovládaním:

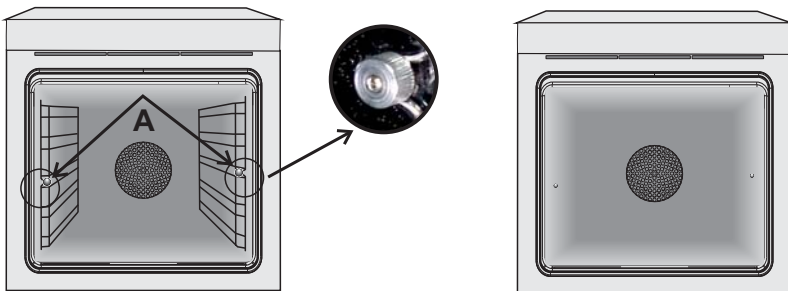
1 - Otočte volič funkcií do polohy pyrolisy. Na displeji sa zobrazí buď "ECO" alebo "SUP"

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.

4.3 Udržba

VYBRATIE A ČISTENIE BOČNÝCH MREŽOK

1. Odskrutkujte skrutku proti smeru hodinových ručičiek.
2. Vyberte bočné stojanové mriežky potiahnutím k sebe.
3. Umyte bočné stojanové mriežky v umývačke riadu alebo mokrou špongiou a potom ich okamžite osušte.
4. Po vyčistení bočných stojanových mriežok ich vložte späť a zaistite skrutkami, skontrolujte, či sú pevne utiahnuté



VYBRATIE OKNA RURY

1. Otvorte predné okno.
2. Otvorte svorky na puzdre zavesov na pravej a ľavej strane predného okna zatlačením nadol.
3. Okno vraťte na miesto vykonaním ukonov v opačnom poradí.

VYBRATIE A ČISTENIE SKLENENÝCH DVIEROK

1. Otvorte dvierka rúry.

2.3.4. Zablokujte pánty, vyberte skrutky a odstráňte horný kovový kryt potiahnutím smerom nahor.

5.6. Vyberte sklo, opatrne ho vytiahnite z dvierok rúry (pozn.: v rúrach s pyrolýzou vyberte aj druhé a tretie sklo (ak je namontované)).

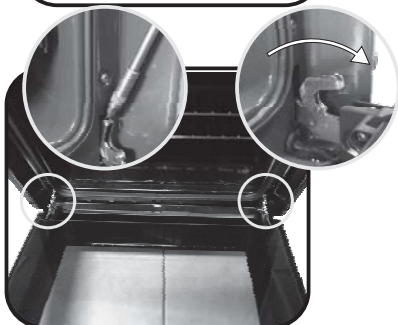
7. Na konci čistenia alebo výmeny znovu namontujte diely v opačnom poradí.

Na všetkých sklách musí byť označenie „Pyro“ čitateľné a umiestnené na ľavej strane dvierok, blízko ľavého bočného závesu. Tým to spôsobom bude vytlačený štítok prvého skla vnútri dverí.

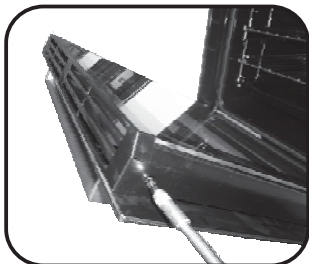
1.



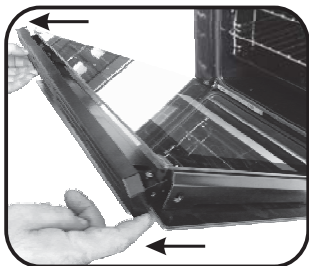
2.



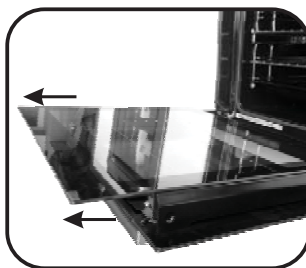
3.



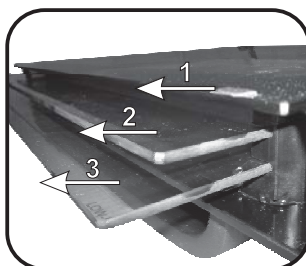
4.



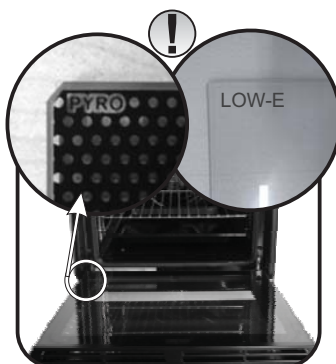
5.



6.



7.



VYMEŇA ŽIAROVKY

- 1. Odpojte ruru od elektrickej siete.
- 2. Snimte sklenený kryt, vyskrutkujte žiarovku a nahraďte ju novou žiarovkou rovnakeho typu.
- 3. Keď je chybná žiarovka vymenená, vráťte sklenený kryt na miesto.



5. Riešenie problémov

5.1 Časté otázky

PROBLÉM	MOŽNÉ PRÍČINY	RIEŠENIE
Rúra sa neohrieva	Nie sú nastavené hodiny	Nastavte presný čas na hodinách
Rúra sa neohrieva	Je aktívna detská poistka	Vypnite detskú poistku
Rúra sa neohrieva	Nebola nastavená funkcia pečenia a teplota	Uistite sa o správnosti nastavení

Veiligheidsvoorschriften

- Tijdens het koken kan vocht in de ovenholte of op het glas van de deur condenseren. Dit is normaal. Om dit effect te verminderen, wacht u 10-15 minuten na het inschakelen van de stroom voordat u voedsel in de oven doet. Condensatie verdwijnt in elk geval de wanneer de oven de kooktemperatuur bereikt.
 - Kook de groenten in een bakje met deksel in plaats van een open blad.
 - Laat geen voedsel in de oven achter na het koken voor langer dan 15/20 minuten.
 - **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de bereikbare delen worden heet tijdens het gebruik. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen niet aanraakt.
 - **WAARSCHUWING:** de bereikbare delen kunnen heet worden wanneer de oven in gebruik is. Kinderen moeten op veilige afstand worden gehouden.
 - Dit apparaat kan op een veilige manier worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis als zij onder toezicht staan of worden geïnstrueerd over het gebruik van het apparaat.
 - Kinderen niet met het apparaat laten spelen.
 - Schoonmaak en onderhoud niet door kinderen laten doen zonder toezicht.
 - Tijdens het gebruik wordt het apparaat heet. Pas op dat u de verwarmingselementen in de oven niet aanraakt.
- WAARSCHUWING:** Onderdelen kunnen heet worden. Hou jonge kinderen op afstand.
- Gebruik geen agressieve schuurmiddelen of scherpe metalen schrapers om de oven glazen deur schoon te maken, aangezien zij kunnen krassen op het oppervlak, tevens kan dit een barst in het glas veroorzaken.
 - De oven moet uitgeschakeld worden voordat u de beveiliging verwijderd, deze moet vervolgens geplaatst worden zoals aangegeven in de handleiding.
 - Gebruik alleen de aanbevolen temperatuursmeter voor deze oven.
 - Gebruik geen stoomreiniger.
 - Bevestig een stekker aan de voedingskabel die in staat is de spanning, stroom en belasting te verdragen die vermeld staan op het etiket, en een aardcontact heeft. Het stopcontact moet geschikt zijn voor de belasting die op het etiket staat aangegeven en moet een goed werkende aarding hebben. De aardgeleider is groen-geel gekleurd. Dit moet worden gedaan door een gekwalificeerd vakman. In het geval van incompatibiliteit tussen

het stopcontact en de stekker van het apparaat, moet u een gekwalificeerd elektricien vragen om het stopcontact te vervangen door een ander, geschikt stopcontact. De stekker en het stopcontact moeten conform de huidige normen zijn van het land waar het apparaat geïnstalleerd wordt. Aansluiting op de stroombron kan ook tot stand worden gebracht door tussen het apparaat en de stroombron een omnipolaire stroomonderbreker aan te brengen, die de maximaal aangesloten belasting kan verdragen en voldoet aan de huidige wetgeving. De geel-groene aardkabel mag niet worden onderbroken door de stroomonderbreker. Het stopcontact of de omnipolaire stroomonderbreker die gebruikt wordt voor de aansluiting moet gemakkelijk te bereiken zijn wanneer het apparaat geïnstalleerd is.

- Afkoppeling is mogelijk doordat de stekker bereikbaar is of door een schakelaar in de vaste bedrading te monteren overeenkomstig de bedradingsregels.

- Als de voedingskabel beschadigd is, moet hij worden vervangen door een kabel of speciale bundel die verkrijgbaar is bij de fabrikant, of via de klantenservice

- De voedingskabel moet van het type H05V2V2-F zijn.

- Als niet aan bovenstaande wordt voldaan, kan de veiligheid van het apparaat worden aangetast en de garantie komen te vervallen.

- Gemorst materiaal moet worden verwijderd alvorens het apparaat schoon te maken.

- Tijdens het pyrolytische reinigingsproces kunnen de oppervlakken heter worden dan gewoonlijk, daarom moeten kinderen op veilige afstand worden gehouden.

- Om oververhitting te vermijden, mag het apparaat niet achter een decoratieve deur worden geplaatst.

- Als u het schap erin plaatst, moet u ervoor zorgen dat de aanslag aan de bovenkant en achterin de ovenruimte zit.

Het schap moet helemaal in de ruimte worden geschoven

- **WAARSCHUWING:** Bekleed de ovenwanden niet met in de handel verkrijgbare aluminiumfolie of wegwerpbeschermingen. Aluminiumfolie of andere beschermingen die direct in contact komen met het hete email, kunnen smelten en het email binnenin aantasten.

- **WAARSCHUWING:** Verwijder nooit de afdichting van de ovendeur.

Avvertenze Generali

149

- 1.1 Veiligheidsaanwijzingen
- 1.2 Elektrische veiligheid
- 1.3 Aanbevelingen
- 1.4 Installatie
- 1.5 Afvalbeheer en milieubescherming
- 1.6 Conformiteit

Beschrijving van het product

151

- 2.1 Overzicht
- 2.2 Accessoires
- 2.3 Eerste gebruik

Gebruik van de oven

153

- 3.1 Beschrijving van het display
- 3.2 Bereidingswijzen

Ovenreiniging en onderhoud

158

- 4.1 Algemene opmerkingen over de reiniging
- 4.2 Pyrolyse
- 4.3 Onderhoud
 - Verwijdering en reiniging van de zijsteunen
 - Verwijdering van het ovenvenster
 - Verwijdering en reiniging van de glazen deur
 - Het lampje vervangen

Problemen oplossen

161

- 5.1 F.A.Q.

1. Awertenze Generali

De handleiding aandachtig lezen zodat u de oven optimaal kan gebruiken. Wij raden u aan de installatie- en gebruikshandleiding voor een latere raadpleging te bewaren en er, vóór de installatie van de oven, het serienummer van het toestel op te noteren voor de aanvraag van een eventuele interventietussenkomst door de dienst-na-verkoop. Nadat u uw oven uit de verpakking hebt gehaald, moet u controleren of het toestel compleet is. Verpakkingsmateriaal zoals plastic en polystyreen kan gevaarlijk zijn voor kinderen. Houd het uit hun buurt. Onze aansprakelijkheid of verantwoordelijkheid geldt niet wanneer u de richtlijnen in deze handleiding niet naleeft.



Wanneer u de oven een eerste keer gebruikt, kan er een doordringende rook ontstaan. Die wordt veroorzaakt door het feit dat de kleefstof van de isolerende panelen rond de oven een eerste keer wordt opgewarmd. Dit is volledig normaal. Wacht tot de rook is verdwenen voor u de oven effectief gaat gebruiken.

Opmerking: De functies, eigenschappen en accessoires van de oven kunnen verschillend zijn afhankelijk van het model.

1.1 Veiligheidsaanwijzingen

Gebruik de oven alleen voor het doel waarvoor hij is bestemd, te weten het bereiden van voedsel. Elk ander gebruik, bijvoorbeeld als warmtebron, wordt oneigenlijk en dus gevaarlijk geacht. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die het gevolg is van onjuist, oneigenlijk of onredelijk gebruik.

Bij het gebruik van ieder elektrisch apparaat moeten er enkele fundamentele regels in acht worden genomen:

- trek niet aan het snoer om de stekker los te halen uit het stopcontact;
 - raak het apparaat niet aan met natte of vochtige handen of voeten;
 - over het algemeen wordt het gebruik van adapters, stekkerdozen en verlengsnoeren niet aanbevolen;
- in het geval van een storing en/of slechte werking moet het apparaat uitgeschakeld worden, zonder ermee te knoeien.

1.2 Elektrische veiligheid

VERZEKER DAT DE ELEKTRISCHE AANSLUITINGEN WORDEN GEMAAKT DOOR EEN ELEKTRICIEN OF GEKWALIFICEERD TECHNICUS. De voeding waarop de oven wordt aangesloten moet voldoen aan de wettelijke voorschriften die gelden in het land van installatie. De fabrikant aanvaardt geen verantwoordelijkheid voor schade die veroorzaakt is door veronachtzaming van deze aanwijzingen. De oven moet worden aangesloten op een elektrische voeding met geaard stopcontact of een scheidingsschakelaar met meerdere polen, afhankelijk van de wetten die van kracht zijn in het land van Installatie. De elektrische voeding moet worden beveiligd met geschikte zekeringen en de gebruikte kabels moeten een dwarsdoorsnede hebben die de juiste stroomtoevoer naar de oven verzekert.

AANSluitING

De oven heeft een snoer dat alleen mag worden aangesloten op een elektrische voeding van 220-240 Vac 50 Hz tussen de fasen of tussen fase en nul. Voordat de oven wordt aangesloten op de voeding, is het belangrijk om het volgende te controleren:

- voedingsspanning aangegeven op de wijzer;
- de instelling van de scheidingsschakelaar.

De aardingsdraad die verbonden is met de aardingsklem van de oven moet worden aangesloten op de aardingsklem van de voeding.

WAARSchUWING

Alvorens de oven aan te sluiten op de voeding, moet de stroomdoorgang van de aardingsklem van de voeding worden gecontroleerd door een gekwalificeerd elektricien. De fabrikant aanvaardt geen verantwoordelijkheid voor ongevallen of andere problemen die zijn veroorzaakt doordat de oven niet

op de aardingsklem is aangesloten of door een aarding die geen goede stroomdoorgang heeft.

NB: aangezien de oven onderhoud behoeft, is het raadzaam een ander stopcontact beschikbaar te hebben zodat de oven hierop kan worden aangesloten als hij verwijderd wordt uit de ruimte waar hij is opgesteld. Het snoer mag alleen worden vervangen door technisch personeel of door technici met dezelfde kwalificaties.

1.3 Aanbevelingen

Een snelle reiniging na elk gebruik van de oven helpt om het apparaat perfect schoon te houden.

Bekleed de ovenruimte niet met aluminiumfolie of wegwerpbeschermingen die verkrijgbaar zijn in de handel. Aluminiumfolie of andere beschermingen die rechtstreeks in contact komen met het hete email, kunnen smelten en het email van de binnenwanden aantasten. Om te voorkomen dat de oven te vuil wordt waardoor sterke, rokerige geuren ontstaan, adviseren wij de oven niet te gebruiken op zeer hoge temperatuur. Verleng liever de bereidingstijd en zet de temperatuur wat lager. Wij adviseren om alleen borden en bakvormen te gebruiken in aanvulling op de bij de oven geleverde accessoires bestand tegen zeer hoge temperaturen.

1.4 Installatie

De fabrikant is niet verplicht dit uit te voeren. Als er assistentie van de fabrikant nodig is om storingen op te lossen die het gevolg zijn van onjuiste installatie, wordt deze assistentie niet gedekt door de garantie. De installatieaanwijzingen voor gekwalificeerd vakpersoneel moeten worden opgevolgd. Onjuiste installatie kan schade of letsel veroorzaken aan mensen, dieren of voorwerpen. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden geacht voor dergelijke schade of letsel.

De oven kan in een hoge kast of onder een werkblad worden geplaatst. Alvorens de verse lucht kan circuleren voor afkoeling en bescherming van de inwendige delen. Maak de openingen die aangegeven zijn op de laatste pagina, afhankelijk van het type montage.

1.5 Afvalbeheer en milieubescherming



Dit apparaat is gemarkeerd volgens de Europese norm 2012/19/EU inzake Afval van elektrisch en elektronisch apparatuur (WEEE). WEEE bevat zowel verontreinigende substanties (die negatieve gevolgen op het milieu kunnen hebben) en basiscomponenten (die hergebruikt kunnen worden). Het is belangrijk om WEEE aan bepaalde behandelingen te onderwerpen om alle vervuilende onderdelen te verwijderen en op juiste wijze afstand van te doen, en alle materialen te herstellen en te recycleren.

Particulieren kunnen hier een belangrijke rol in spelen door te zorgen dat een WEEE geen milieukwestie wordt; het is essentieel de volgende basisregels te volgen:

- WEEE mag niet als huishoudelijk afval worden beschouwd.
- WEEE moet worden overhandigd aan relevante inzamelpunten die worden beheerd door de gemeente of door geregistreerde bedrijven. In veel landen bestaat er voor grote WEEE een ophaaldienst.
- Als u een nieuw apparaat koopt, kan het oude bij de leverancier worden ingeleverd, welke het gratis bij u moet afhalen op een één-op-één basis, zolang het apparaat van soortgelijk type is en dezelfde functies heeft als de geleverde apparatuur.

ENERGIE BESPAREN MET RESPECT VOOR HET MILIEU

Indien mogelijk, vermijd het voorverwarmen van de oven en vermijd om de oven zonder inhoud te laten draaien. Laat de oven niet open alleen wanneer dat nodig is, omdat er warmteverlies ontstaat elke keer dat de oven open staat. Voor een aanzienlijke energiebesparing, schakelt u de oven 5 tot 10 minuten uit voor het voorziene einde van de bereidingstijd en gebruik de warmte die de oven blijft genereren. Houd de dichting schoon en in goede staat, om energieverlies te voorkomen. Als u een contract heeft met een laag energie tarief, kunt u gebruik maken van het "uitgesteld koken". Deze zal uw programma laten starten in een periode waar u aan een voordelig tarief kookt. Dit helpt u bij het besparen van energie.

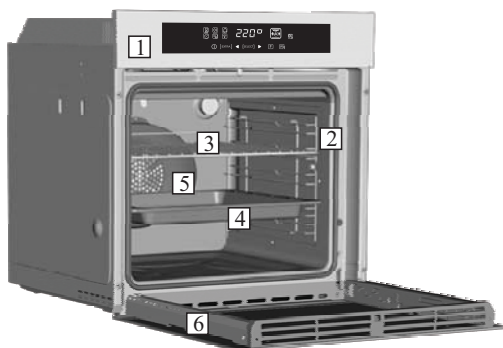
1.6 Conformiteit

Dit toestel is conform aan de normen vastgelegd in de richtlijn CEE89/109 (voor wat betreft de onderdelen die in contact komen met voedingsmiddelen).

Door het plaatsen van de **CE** markering op dit product, verklaren wij, op onze eigen verantwoordelijkheid, alle Europese veiligheids-, gezondheids- en milieu-eisen na te leven opgesteld in de regelgeving geldig voor dit product.

2. Beschrijving van het product

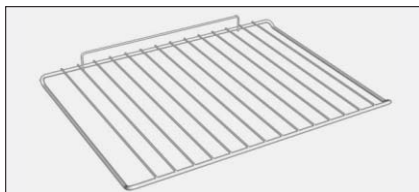
2.1 Overzicht



1. Bedieningspaneel
2. Roosterposities (zijdelingse draadstructuur, indien inbegrepen)
3. Metalen rooster
4. Lekbak
5. Ventilator (achter de stalen plaat)
6. Ovendeur

2.2 Accessoires

1 Metalen rooster



Het eenvoudige rooster dient als steun voor vormen en schotels.

3 Laterale draad rasters



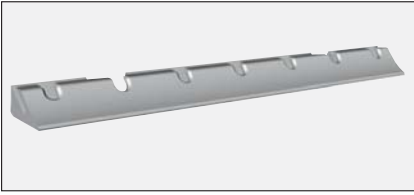
Laterale draad raster als opgenomen.

2 Lekbak



De lekbak is bestemd voor het opvangen van de jus bij het grillen.

4 Led Visión

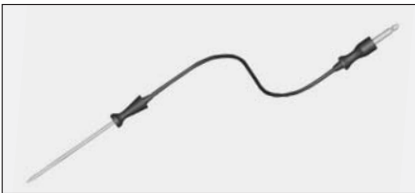


Dit systeem vervangt de traditionele lampen. 14 LED's (voor non-pyrolyse versies) of 10 LED's met een hoog vermogen (voor pyrolyse versies) zijn geïntegreerd in de deur van de oven. Dankzij deze verlichting hebben we een algemeen overzicht van de inhoud van de oven zonder schaduwen en dit op verschillende niveaus. Bij het openen van de deur gaan deze LED lampen uit (voor pyrolyse versies).

De voordelen :

- Optimaal zicht van de schotels
- Langere levensduur
- Energieverbruik zeer laag, “-95%”, tegenover een traditioneel verlichtingssysteem.

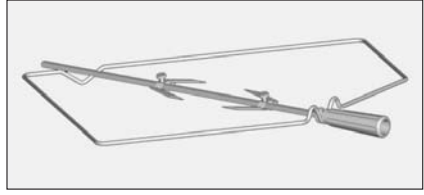
5 Vlees - sonde (afhankelijk van het ovenmodel)



Vlees de interne temperatuur van voedsel tijdens het koken. Steek de vleessonde in het gat aan de bovenkant van de holte.

- Bereid het voedsel voor en breng de sonde voor het eten correct in het voedsel. Verwarm niet of begin niet met koken voordat u de vleesthermometer correct invoert. De sonde moet in het voedsel en de houder worden geplaatst terwijl de oven nog steeds koel is.
- Steek de vleessonde niet in het bevroren voedsel.
- Laat de vleessonde niet in de oven achter als deze niet wordt gebruikt: hij kan schade veroorzaken.

6 Turnspit



Bij het draaispit moet er niet voorverwarmd worden. Het bakken met het draaispit gebeurt met een gesloten deur.

U doet 90-95% winst op uw energie tegenover een traditioneel systeem.

Wanneer u de oven gebruikt, moet u alle niet benutte accessoires uit de oven verwijderen.

1. Draai de haken los
2. Steek het spit in het vlees
3. Klem het vlees vast met de haken
4. Draai de schroeven vast
5. Steek het spit in het draaigat
6. De hendel

2.3 Eerste gebruik

VOORAFGAANDE REINIGING

Maak de oven schoon voordat u hem voor het eerst gebruikt. Veeg de buitenkant af met een vochtige zachte doek. Was alle accessoires af en neem de binnenkant van de oven af met een oplossing van heet water en afwasmiddel. Zet de lege oven op de hoogste temperatuur en laat hem ongeveer 1 uur ingeschakeld, zo worden de geuren van het nieuwe apparaat die zijn blijven hangen verwijderd.

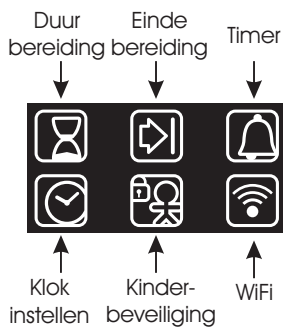
3. Gebruik van de oven

3.1 Beschrijving van het display








ON / OFF (ⓘ) → De oven wordt in- en uitgeschakeld met deze knop.

EXTRA (EXTRA) →



Als de oven uit staat, toont het display de klok. Als de oven inactief is, zijn alle functies beschikbaar behalve de bereidingsduur en het einde van de bereiding.

Als de klok niet is ingesteld, werkt de oven niet: op het display knippert "12:00" en de enige toets die functioneert is Extra. Met de Extra-toets kunnen de volgende functies worden ingesteld:

FUNCTIE	HOE INSCHAKELEN	HOE UITSCHAKELEN	HOE WERKT HET	WAARTOE DIENT HET
DUUR BEREIDING 	<p>NB: kan alleen worden ingesteld als er een bereidingsprogramma actief is. Druk tweemaal op EXTRA en stel de tijd in met de toetsen "+" en "-" bevestig door op "SELECT" te drukken. Het display toont "00:00" als er geen bereidingsduur is ingevoerd, anders wordt de resterende tijd aangegeven.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Om de bereiding vóór de ingestelde tijd te wijzigen, drukt u tweemaal op EXTRA en regelt u de bereidingstijd naar wens met de toetsen "<" en ">", alvorens nogmaals op "SELECT" te drukken. * Om de bereidingsduur te annuleren, zet u het display terug op "00:00". 	<p>Als een bereidingsprogramma eindigt, schakelt de oven uit terwijl op het display "END" verschijnt (het pictogram van het bereidingsprogramma blijft branden) totdat de On/Off-knop, die als enige nog functioneert, wordt ingedrukt. Aan het einde van een bereidingsprogramma klinkt er een alarm.</p>	<p>Als de bereidingstijd verstreken is, schakelt de oven automatisch uit en klinkt er enkele seconden een alarm.</p>
EINDE VAN DE BEREIDING 	<p>NB: kan alleen worden ingesteld als er een bereidingsprogramma actief is. Druk voldoende keren op EXTRA om het pictogram verlichten en stel de eindtijd van de bereiding in met de toetsen "<" en "+" bevestig door op "SELECT" te drukken.</p> <p>Druk voldoende keren op EXTRA om het pictogram verlichten en stel de eindtijd van de bereiding in met de toetsen "<" en "+" bevestig door op "SELECT" te drukken.</p> <p>De duur van de bereiding wordt automatisch berekend.</p>	<p>Om het einde van de bereiding vóór de ingestelde tijd te veranderen, druk voldoende keren op EXTRA om het pictogram verlichten en stel de eindtijd van de bereiding in met de toetsen "<" en ">"; bevestig door op "SELECT" te drukken.</p> <p>Om het einde van de bereidingsduur te annuleren, zet u het display terug op "00:00".</p>	<p>Aan het einde van een bereidingsprogramma, schakelt de oven uit en verschijnt op het display "END" (Einde) (het pictogram van het bereidingsprogramma blijft branden) totdat de On/Off-knop, die nog als enige functioneert, wordt ingedrukt. Aan het einde van een bereidingsprogramma klinkt er een alarm.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Deze functie wordt tevens gebruikt vooreen bereidingdie vooruit kan worden gepland. • Alseen bereidingsprogramma wordt ingesteld, gaat het verlorenalsde"F"-toetswordt ingedrukt. • Alseereen uitgestelde bereiding wordt ingesteld, schakeltdeoven uiten toont het displaydehuidigetijd ter wij 1 de pictogrammen van het bereidingsprogramma, de bereidingsduuren einde bereiding branden. • Alseereen bereidingsprogramma is ingesteld, kunt u door indrukken van de toetsen "<" en ">" deingestelde temperatuur zoenen wijzigen: bij de eerste druk verschijnt de werkingstemperatuur, terwijl doorverder indrukken deze temperatuur wordt veranderd.
TIMER 	<ul style="list-style-type: none"> • Het display toont "00:00" als er geen tijd is ingevoerd of de resterende tijd, als er wel een tijd is ingesteld. <p>Druk voldoende keren op EXTRA om het pictogram te verlichten en stel de tijd in met de toetsen "<" en ">"; bevestig door op SELECT te drukken.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • De timer kan worden veranderd door zo vaak op EXTRA te drukken tot het pictogram oplicht; stel de bereidingstijd in met de toetsen "<" en ">" en bevestigt door op "SELECT" te drukken. 	<ul style="list-style-type: none"> • Deze functie activeert een alarm dat een paar seconden klinkt bij het verstreken van de ingestelde tijd (deze functie schakelt de oven niet uit). <p>U kunt een tijd instellen tussen 00:00 en 23:59.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • De timer functioneert ongeacht of de oven ingeschakeld is.
DE KLOK INSTELLEN 	<ul style="list-style-type: none"> • Wanneer het apparaat voor het eerst wordt ingeschakeld, brandt het display en geeft "12:00" aan. De tijd kan worden veranderd door zo vaak op EXTRA te drukken totdat het pictogram oplicht; stel de tijd in met de toetsen "<" en ">" en bevestig door op SELECT te drukken. 		<p>• Zo kunt u de tijd instellen die op het display wordt weergegeven.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Het alarm functioneert ongeacht of de oven ingeschakeld is.
KINDER- BEVEILIGING 	<ul style="list-style-type: none"> • Druk de EXTRA-toets zo vaak in dat het pictogram oplicht en druk dan op de toets ">" om deze functie te activeren; het display geeft ON weer; druk op SELECT om te bevestigen. 	<ul style="list-style-type: none"> • Druk de EXTRA-toets zo vaak in dat het pictogram oplicht en druk dan op de toets "<" of om deze functie te deactiveren; het display geeft OFF weer; druk op SELECT om te bevestigen. 	<ul style="list-style-type: none"> • Als de functie actief is, kunnen alleen de "Extra"-knop (om de functie uit te schakelen) en de "On/Off"-knop worden gebruikt. 	<ul style="list-style-type: none"> • Deze functie is nuttig alser kinderen in huis zijn.

WiFi (afhankelijk van het ovenmodel) → Door op "Extra" te drukken op het timerdisplay kunt u het Wifi-menu selecteren. Door in het Wifi-menu op de toetsen "<>" te drukken kunt u het volgende selecteren:

- Off: Wifi is uit; de oven kan niet worden bediend via de app.

- On: Wifi is aan, de oven kan allen worden bediend via de app. Dit betekent dat het niet mogelijk is de bereidingsfuncties, recepten en temperatuur te selecteren op het display. Alleen het Wifi-menu is beschikbaar door op "Extra" te drukken. U kunt de oven uitschakelen met de On/Off-knop, maar u kunt hem niet opnieuw inschakelen via het display; dit is alleen mogelijk via de app.

- **Reset:** Deze instelling moet worden gebruikt om de oven te registreren wanneer u hem voor het eerst verbindt met uw wifi-netwerk en om de huidige wifi-verbinding te resetten om een nieuwe registratie mogelijk te maken. Na selectie geeft het apparaat u 5 minuten om het registratieproces te voltooien. Tijdens dit proces zijn de bereidingsfuncties, recepten en temperatuurinstelling niet toegankelijk vanaf het display.

Alleen het Wifi-menu is beschikbaar door op "Extra" te drukken. U kunt de oven uitschakelen met de On/Offknop, maar u kunt hem niet opnieuw inschakelen via het display; dit is alleen mogelijk via de app. Om de registratie-/resetprocedure af te sluiten via het display, druk op "Extra" en gebruik vervolgens de toetsen "<>" om "Off" te selecteren. Na vijf minuten sluit het apparaat de registratie-/resetprocedure automatisch af.

- **Lezen:** de oven zendt zijn status naar de app maar kan niet op afstand worden bediend. Dit is pas mogelijk nadat oven geregistreerd is.

Als wifi niet geconfigureerd is, kan alleen gekozen worden tussen Off en Reset.

Als de oven verbonden is met wifi, bedraagt de duur van de bereidingstijd standaard 5 uur, maar dit kan worden gewijzigd door de gebruiker.

Wifi-registratie:

Om het apparaat te registreren in het wifi-netwerk, drukt u op "Extra" op het display totdat het wifi-pictogram oplicht. Vervolgens selecteert u "Reset" door op "<>" te drukken. Daarna moet de procedure op de app worden gevolgd. Na selectie geeft het apparaat u 5 minuten om het registratieproces te voltooien.

Wifi-pictogram

- Pictogram brandt niet: Wifi is uitgeschakeld.

- Pictogram knippert 1 seconde aan en 1 seconde uit: de oven is toegankelijk voor uw wifi-netwerk en klaar om te worden geregistreerd. Als de registratie niet met succes is afgerond, gaat het wifi-pictogram na 5 minuten uit.

- Het pictogram brandt permanent: de oven is verbonden met uw wifi-router.

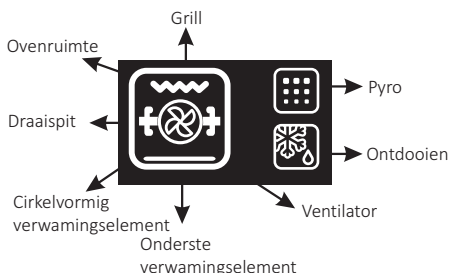
- Het pictogram knippert met een regelmaat van 3 seconden aan en 1 seconde uit: de oven probeert verbinding te maken met uw wifi-router.

- Het pictogram knippert met een regelmaat van 1 seconde aan en 3 seconden uit: de oven staat in de alleenlezenstand.



HOOVER ONEFi

Voor gedetailleerde informatie over HET AANSLUITEN van uw OneFi-apparaat en HOE HET GEBUIKEN VAN HET effectief, ga naar <http://wizardservice.candy-hoover.com/>



TAALINSTELLING → De taal kan worden ingesteld als de oven uit staat, door de knoppen Extra en Select tegelijkertijd 3" in te drukken. De huidige taal wordt op het display aangegeven en kan worden veranderd door op de toetsen "<" of ">" te drukken, en worden bevestigd met SELECT. De beschikbare talen zijn: Italiaans, Engels, Frans en Duits.

SELECT → Elke selectie moet worden bevestigd. Als zij niet binnen 15 seconden bevestigd is, wordt de selectie geannuleerd. Door van menu te veranderen gaan alle onbevestigde selecties verloren.

PICTOGRAM "HEET" → Als een bereidingsprogramma eindigt of als de oven uitschakelt terwijl de oven nog heet is, toont het display de huidige tijd afgewisseld met de melding "HEET" met tussenpozen van 3".

VLEES SONDE (hangt af van het ovenmodel) → Als de vleesthermometer geïdentificeerd is, toont het display "SONDE". Wanneer een kookprogramma wordt geselecteerd, toont het display de standaardtemperatuur, maar nooit hoger dan 200 ° C: de selecteerbare temperatuur is ook beperkt tot 200 ° C.

Wanneer de temperatuur wordt bevestigd, wordt op het display "◻ 40 °" weergegeven door op "Select" te drukken: het is nu mogelijk om de doeltemperatuur voor de vleesthermometer te selecteren, tussen 30 ° C en 90 ° C met intervallen van 1 ° C. Wanneer de temperatuur van de vleesthermometer is bevestigd, drukt u op de toets "Select" en op het display verschijnt "◻" gevolgd door de werkelijke temperatuur van de vleessonde (intervallen van 1 graad). Zodra de vleesthermometer de ingestelde temperatuur bereikt, wordt het kookprogramma beëindigd. Als een bereidingsprogramma is ingesteld met de vleesthermometer, kunt u door op de toetsen "-" en "+" te drukken de temperatuur van de vleessonde bekijken en wijzigen: bij de eerste aanraking van een van de twee toetsen wordt op het display het vlees weergegeven sonde richttemperatuur, terwijl u bij de volgende aanraking de geselecteerde temperatuur van de sonde kunt veranderen.

Als de gebruiker het kookprogramma wijzigt, wordt de temperatuursinstelling van de vleesthermometer gereset. Herhaal de instellingsreeks om een nieuwe doeltemperatuur te selecteren. De vleesthermometer kan niet worden gebruikt met vooringesteld koken of met de scheidingsplaat (indien aanwezig) in de oven: in dit geval geeft het display "◻ NEE" weer en voert het geen enkele opdracht uit totdat de vleesthermometer is verwijderd. Ontdooien, grillen, elk programma met draaispit, pyrolyse en elke geprogrammeerde bereiding zijn niet toegestaan met de vleesthermometer (ze worden niet op het menu getoond).

VLEES SONDE	
AANBEVOLEN TEMPERATUREN	
Vlees	
Zeldzaam	56
Medium zeldzaam	58
Medium	60
Goed gedaan	62
Zalm	35
Kuiken	min 68













PRE-SETTED RECEPTEN → Wanneer een recept wordt geselecteerd, verschijnt op het display "R" gevolgd door het nummer van het recept en wordt de overeenkomstige manier van koken weergegeven.

De beschikbare recepten zijn de volgende:

RECEPT	KOKEN METHODE	TEMPERATUUR	KOKEN LOOPTIJD
R1- Lasagne	Statische + ventilator	150°	45'
R2- Gebraden / oven gekookte kip	Statische + ventilator	180°	40'
R3- Crusted bream	Statische + ventilator	180°	40'
R4- Gebakken aardappelen	Statische + ventilator	180°	45'
R5- Omelet	Statische	160°	25'
R6- Apple naar	Statische + ventilator	180°	45'

NB: Het is niet mogelijk om de temperatuur noch de duur van de bereiding te wijzigen.

3.2 Bereidingswijzen

Functie-knop	T °C standaard	T °C bereik	Functie <i>(afhankelijk van het ovenmodel)</i>
			LAMP: Zet de ovenverlichting aan.
	40	40 ÷ 40	DEFROST: Als de knop op deze stand is gezet, laat de ventilator lucht op kamertemperatuur langs het bevroren voedsel circuleren zodat het in enkele minuten ontdooit zonder dat de eiwitten die het voedsel bevat wijzigingen ondergaan.
 	180 210	50 ÷ 240 50 ÷ 240	BEREIDING MET VENTILATIE: Wij adviseren om deze methode te gebruiken voor gevogelte, pasteien, vis en groenten. De hitte dringt beter in het voedsel door en zowel de bereidings- als de voorverhittingstijden worden verkort. U kunt verschillende gerechten tegelijk klaarmaken, met of zonder dezelfde bereiding in een of meer posities. Deze bereidingsmethode geeft een gelijkmatige verdeling van de hitte, en geuren worden niet met elkaar vermengd. Reken ongeveer tien minuten extra als u meerdere gerechten tegelijkertijd bereidt.
* 	220	50 ÷ 280	CONVENTIONELE KOKEN: Zowel de bovenste als onderste verwarmingselementen worden gebruikt. Verwarm de oven ongeveer tien minuten voor. Deze methode is ideaal voor alle traditionele braad- en bakprocessen. Voor het grijpen van rood vlees, rosbief, lamsbout, wild, brood, folie verpakt voedsel (papillotes), schilferachtig gebak. Plaats het eten en de schaal op een plank in de middelste stand.
	210	50 ÷ 230	BODEM: Gebruik het onderste element. Ideaal voor het bereiden van alle gerechten op basis van gebak. Gebruik dit voor flans, quiches, taarten, paté en elke bereiding die van onderen meer warmte nodig heeft.
	210	50 ÷ 230	VENTILATOR + ONDERSTE ELEMENT: Dit verwarmingselement onderin de oven wordt gebruikt terwijl de ventilator lucht in de oven laat circuleren. Deze methode is ideaal voor vruchtenvlaaien, taarten, quiches en paté. Het voedsel droogt niet uit, en de functie is geschikt voor het laten rijzen van cake, brooddeeg en ander voedsel dat van benedenaf gebakken wordt. Plaats het rooster laag in de oven.
	200	150 ÷ 220	GRILLEN MET VENTILATOR: Gebruik de turbo-grill met de deur gesloten. Het verwarmingselement bovenin de oven wordt gebruikt terwijl de ventilator lucht in de oven laat circuleren. Voorverhitting is nodig voor rood vlees, voor wit vlees niet. Ideaal voor de bereiding van dikke stukken voedsel, hele stukken zoals geroosterd varkensvlees, gevogelte etc. Plaat het voedsel dat gegrild moet worden direct midden op het rooster, op het middelste ovenniveau. Schuif de lekbak onder het rooster om sappen op te vangen. Zorg dat het voedsel niet te dicht bij de grill is. Keer het voedsel halverwege de bereiding om.
	L3	L1 ÷ L5	GRILL: Gebruik de grill met de deur gesloten. Alleen het bovenste verwarmingselement wordt gebruikt en u kunt de temperatuur aanpassen. Vijf minuten voorverhitting is nodig om de elementen roodheet te laten worden. Succes is gegarandeerd voor braadgerechten, kebabs en gegratineerde gerechten. Wit vlees moet op een zekere afstand van de grill worden gehouden; de bereidingstijd is dan langer, maar het vlees smaakvoller. U kunt rood vlees en visfilets op het rooster leggen met de lekbak eronder geschoven. De oven heeft twee grillstanden: Grill: 2140 W Barbecue: 3340 W
	L5	L1 ÷ L5	Plateau positie Inwerkingstelling van de grill/draaimotor van het spit. Voor gerechten aan het spit of roosteren.
	220	150 ÷ 220	GRILL + FAN + TURNSPIT: Je určenýna v arenie mäsa, obzvlášť objemného, na šupke a umožňuje rýchlejšie variť jedlo.
	ECO	ECO÷SUPER	PYROLYSIS

* Programma di prova secondo CENELEC EN 60350-1 utilizzato per la de fi nizione della classe energetica.

4. Ovenreiniging en onderhoud

4.1 Algemene opmerkingen over de reiniging

Door het apparaat regelmatig schoon te maken, gaat het langer mee. Wacht tot de oven is afgekoeld voordat u het met de hand gaat schoonmaken. Gebruik nooit schurende middelen, staalwol of scherpe voorwerpen voor het schoonmaken, want daarmee zouden de geëmailleerde onderdelen onherstelbaar worden beschadigd. Gebruik alleen water, zeep en op bleekmiddel gebaseerde reinigingsmiddelen (ammoniak).

GLAZEN DELEN

Het is raadzaam het glazen venster na elk gebruik van de oven schoon te maken met absorberend keukenpapier. Om hardnekkigere vlekken te verwijderen kunt u een spons gebruiken die in een reinigingsooplossing bevochtigd en goed uitgeknepen is. Spoel na met water.

AFDICHTING OVENVENSTER

Als de afdichting vuil is, kan hij worden schoongemaakt met een enigszins vochtige spons.

ACCESSOIRES

Maak accessoires schoon met een natte spons en zeep, alvorens ze af te spoelen en te drogen. gebruik geen schurende middelen.

LEKBAK

Haal de lekbak uit de oven nadat de grill is gebruikt. Giet het hete vet in een houder en was de pan af in heet water, met een spons en afwasmiddel.

Als er restanten vet achterblijven, laat u de pan weken in water met een reinigingsmiddel. Het is ook mogelijk de pan in de afwasmachine af te wassen of een in de handel verkrijgbaar reinigingsmiddel voor ovens te gebruiken. Plaats nooit een vuile lekbak terug in de oven.

4.2 Pyrolyse

De oven is uitgerust met een pyrolyserreinigingssysteem dat voedselresten bij hoge temperatuur vernietigt. De handeling wordt automatisch uitgevoerd met behulp van de programmeereenheid. De resulterende dampen worden "schoon" gemaakt door een Pyrolyser te passeren die begint zodra het koken begint. Omdat de Pyrolyser zeer hoge temperaturen vereist, is de ovendeur voorzien van een veiligheidsslot. De pyrolyse kan op elk moment worden gestopt. De deur kan pas worden geopend als het veiligheidsslot wordt weergegeven.

OPMERKING: Als er een kookplaat boven de oven is geplaatst, gebruik dan nooit de gasbranders of de elektrische kookplaten terwijl de Pyrolyser in werking is, dit zal voorkomen dat de kookplaat oververhit raakt.

TWEE PYROLYTISCHE CYCLUS zijn vooraf ingesteld:

ECO PYROCLEAN: Reinigt een gematigd gekleurde oven. Werkt voor een periode van 90 minuten.

SUPER PYROCLEAN: Reinigt een sterk besmeurde oven. Werkt voor een periode van 120 minuten.

Gebruik nooit in de handel verkrijgbare reinigingsproducten op een pyrolytische oven!


Tip: als u direct na het koken Pyrolytische reiniging uitvoert, kunt u profiteren van restwarmte en zo energie besparen.

Voordat een pyrolytische cyclus wordt uitgevoerd:

- Verwijder alle accessoires uit de oven omdat ze niet bestand zijn tegen de hoge temperaturen die worden gebruikt tijdens de pyrolytische reinigingscyclus; in het bijzonder het verwijderen van roosters, zijrekken en de telescopische geleiders (zie het hoofdstuk VERWIJDEREN VAN ROOSTERS EN ZIJREKKEN). In ovens met vleessonde is het noodzakelijk om, voordat u de reinigingscyclus uitvoert, het gat met de meegeleverde moer te sluiten.
- Verwijder grote hoeveelheden morsen of vlekken omdat het te lang zou duren om ze te vernietigen. Ook kunnen te grote hoeveelheden vet ontbranden als ze worden blootgesteld aan de zeer hoge temperaturen van de pyrolytische cyclus.
- Sluit de ovendeur.
- Overtollig morsen moet worden verwijderd vóór het reinigen.
- Reinig de ovendeur;
- Verwijder grote of grove voedselresten uit de binnenkant van de oven met een vochtige spons. Gebruik geen schoonmaakmiddelen;

- Verwijder alle accessoires en de glijdende stellage (indien aanwezig);
- Plaats geen theedoeken.

De pyrolytische cyclus gebruiken:

1- Draai de functieschakelaar naar de positie "  ". Op het display verschijnt de aanduiding "ECO" of "SUP". De vooraf ingestelde tijd is 90 minuten, dit kan worden gevarieerd van 90min (Eco-modus) tot 120 min (Sup-modus) via de programmer (instelknop "+" of "-"). Als de oven erg vies is, is het raadzaam de tijd te verlengen tot 120 minuten, als de oven enigszins vies is, verkort u de reinigingscyclus tot 90 minuten.

2- Het is mogelijk om de starttijd van de pyrocleancyclus uit te stellen door de END-tijd via de programmer te wijzigen.

3- Na enkele minuten, wanneer de oven een hoge temperatuur bereikt, wordt de deur automatisch vergrendeld. De pyroclean-cyclus kan op elk moment worden gestopt door de functiekeuzeknop terug te draaien naar '0' (het woord OFF wordt gedurende 3 seconden weergegeven).

4 - Zodra de pyrocleancyclus is voltooid, wordt de pyrolyse automatisch uitgeschakeld. Op het display verschijnt de aanduiding "END" totdat de deur is vergrendeld en vervolgens "0 - n".

5- U kunt de functiekeuzeknop weer op "0" zetten, maar als de temperatuur nog steeds hoog is, verschijnt de "0 - n" indicatie om aan te geven dat de deur vergrendeld is.

Gebruik van de pyrolytische cyclus in Touch Control ovens:

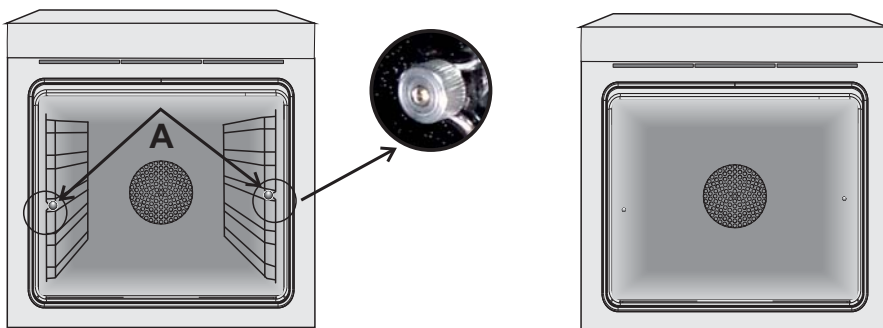
1- Draai de functieschakelaar naar de positie pyrolysis. Het display toont "ECO" of "SUP"

2- De vooraf ingestelde tijd is 90 minuten, maar deze kan variëren van 90 minuten. (Eco-modus) tot 120 minuten. (Sup-modus) met behulp van het programmeerapparaat ("+" of "-" toets). Als de oven erg vuil is, moet de tijd worden verhoogd tot 120 minuten. Als de oven slechts een beetje vuil is, moet u de reinigingscyclus tot 90 minuten verkorten.

4.3 Onderhoud

VERWIJDERING EN REINIGING VAN DE ZIJSTEUNEN

1. Schroef de bout tegen de klok in los.
2. Verwijder de zijsteunen door ze naar u toe te trekken.
3. Maak de zijsteunen schoon in de vaatwasser of met een natte spons en droog ze dan onmiddellijk af.
4. Zet de zijsteunen nadat ze schoongemaakt zijn terug en steek de bouten in de gaten en haal ze helemaal aan.



VERWIJDERING VAN HET OVENVENSTER

1. Open het venster aan de voorkant.
2. Open de klemmen van de scharnierbehuizing aan de rechter- en linkerkant van het venster door ze omlaag te duwen.
3. Plaats het venster terug door de procedure omgekeerd uit te voeren

VERWIJDERING EN REINIGING VAN DE GLAZEN DEUR

1. Open de ovendeur.

2.3.4. Blokkeer de scharnieren, verwijder de schroeven en verwijder het bovenste metalen deksel door het omhoog te trekken.

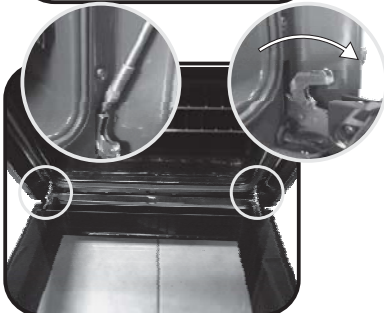
5,6. Verwijder het glas door het voorzichtig uit de ovendeur te trekken (NB: in pyrolyse ovens moeten ook het tweede en derde glaselement (indien aanwezig) worden weggehaald).

7. Zet na de reiniging of vervanging alle onderdelen weer in omgekeerde volgorde in elkaar. Op alle glaselementen moet de aanduiding "Pyro" leesbaar zijn en aan de linkerkant van de deur zit, dichtbij het linker zijscharnier. Het bedrukte label van het eerste glaselement zit dan aan de binnenkant van de deur.

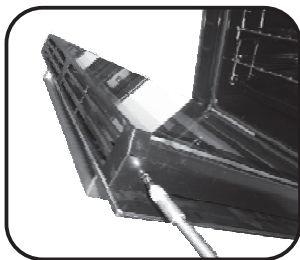
1.



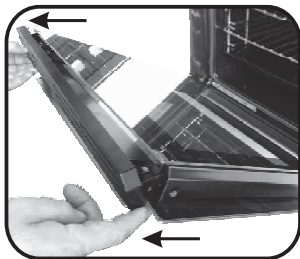
2.



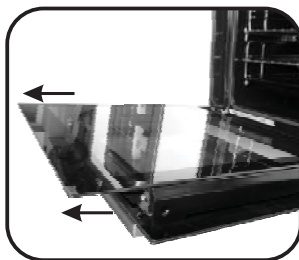
3.



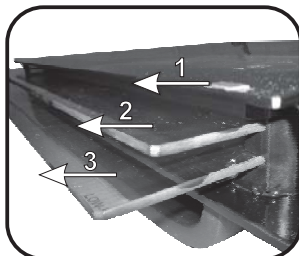
4.



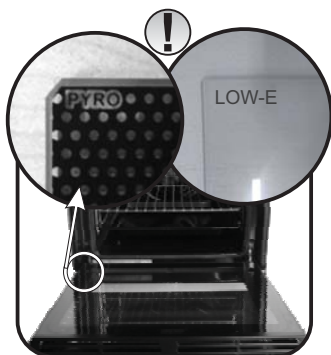
5.



6.



7.



HET LAMPJE VERVANGEN

- 1. Koppel de oven af van het elektriciteitsnet.
- 2. Maak het glazen deksel los, schroef het lampje los en vervang het door een nieuw lampje van hetzelfde type.
- 3. Plaats het glazen deksel terug nadat het defecte lampje is vervangen.

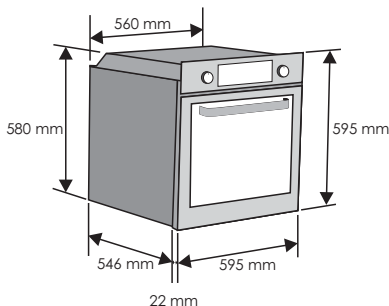
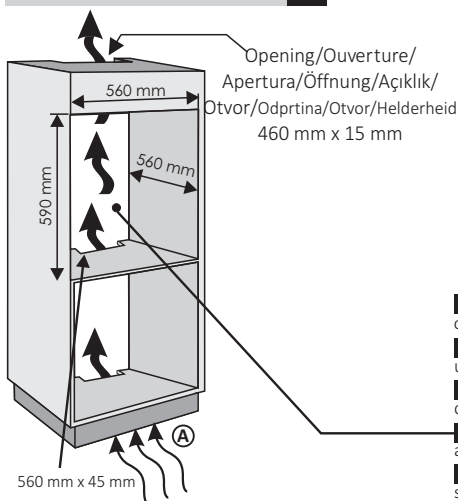


5. Problemen oplossen

5.1 FAQ

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	OPLOSSING
De oven wordt niet heet	De klok is niet ingesteld	Stel de klok in
De oven wordt niet heet	Het kinderslot is ingeschakeld	Schakel het kinderslot uit
De oven wordt niet heet	Er is geen bereidingsfunctie en-temperatuur ingesteld	Verzekert dat de vereiste instellingen juist zijn

INSTALLATION	EN	INSTALLATION DU FOUR	FR	INSTALLAZIONE	IT
INSTALACIÓN	ES	INSTALLATION	DE	KURULUM	TR
INSTALACE	CZ	VGRADNJA PEČICE	SL	INŠTALÁCIA	SK
INSTALLATIE	NL				



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

FR Si le fond du meuble est doté d'un panneau de fermeture, prévoyez un orifice pour le passage du câble d'alimentation.

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

ES Si el mueble tiene panel posterior, haga un orificio para el cable de alimentación.

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

TR Mobilyanın arka tarafında bir kaplama bulunuyorsa güç kaynağı kablosu için bir delik açın.

CZ Je-li nábytek v zadní části vybaven krytem, vytvořte otvor pro napájecí kabel.

SL Če je na omarici tudi hrbtna stran, morate v njej narediti odprtino za napajalni kabel.

SK Ak je nábytok vybavený zo zadnej časti krytom, zabezpečte otvor pre privodný elektrický kábel.

NL Indien het toestel aan de achterzijde voorzien is van een afdekking, maak dan een opening voor de stroomkabel.

A GB If the mounting of the plinth does not allow air circulation, to obtain the maximum performance of the oven it is necessary to create an opening of 500x10mm or the same surface in 5.000 mm²

A FR Si le montage du socle ne permet pas la circulation d'air, pour obtenir la performance maximale du four, il est nécessaire de créer une ouverture de 500x10mm ou la même surface dans 5.000 mm²

A IT Se il montaggio del plinto non consente la circolazione dell'aria, per ottenere le massime prestazioni del forno è necessario creare un'apertura di 500x10mm o la stessa superficie in 5.000 mm².

A ES Si el montaje del zócalo no permite la circulación de aire, para obtener el máximo rendimiento del horno es necesario crear una abertura de 500x10 mm o la misma superficie en 5.000 mm².

A DE Wenn die Montage des Sockels keine Luftzirkulation zulässt, ist es notwendig, um eine maximale Leistung des Ofens zu erreichen, eine Öffnung von 500x10 mm oder die gleiche Oberfläche in 5.000 mm² zu schaffen.

A TR Eğer taban montajı, hava dolaşımına olanak tanımıyorsa, ocaktan en yüksek performansı elde etmek için 500x10mm'lik bir açıklık veya 5.000 mm²'de aynı yüzeyin oluşturulması gerekir.

A CZ Pokud montáž podstavce neumožňuje cirkulaci vzduchu, k dosažení maximálního výkonu sporáku je třeba vytvořit otvor 500 x 10 mm nebo stejnou plochu velikosti 5 000 mm²

A SL Če namestitev podstavka ne omogoča kroženja zraka, morate ustvariti odprtino z merami 500 x 10 mm ali enako površino (5000 mm²), da zagotovite najboljše delovanje pečice.

A 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

A NL Als de montage van de plint geen luchtcirculatie toelaat, dient men, om de optimale prestatie te verkrijgen van de oven, een opening te maken van 500x10mm of dezelfde oppervlakte in 5.000 mm²

EN If the oven does not have a cooling fan, create an opening 460mmx15mm

FR Si le four n'a pas de ventilateur de refroidissement, créer une ouverture 460mmx15mm

IT Se il forno non è dotato di una ventola di raffreddamento, lasciare uno spazio 460mmx15mm

ES Si el horno no tiene ventilador de refrigeración, practique una abertura 460mmx15mm

DE Schaffen Sie eine Öffnung, wenn der Ofen über keinen Lüfter verfügt 460mmx15mm

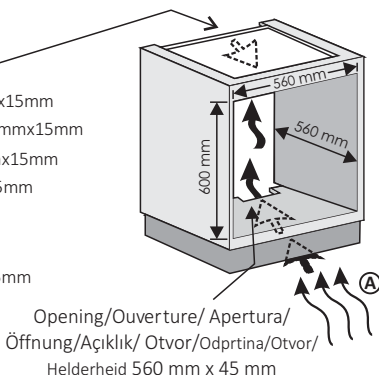
TR Fırın dasoğutma fanı yoksa bir açıklık oluşturun 460mmx15mm

CZ Pokud nemá trouba chladicí ventilátor, vytvořte otvor 460mmx15mm

SL Če pečica nimahladilnega ventilatorja, napravite ustrezno odprtino 460mmx15mm

SK Ak narúrenie je chladiv ventilátor, vytvorite otvor 460mmx15mm

NL Maak een opening als de oven geen koelventilator heeft 460mmx15mm





07.2018 • REV.0 • 42827803

EN

The manufacturer will not be responsible for any inaccuracy resulting from printing or transcript errors contained in this brochure. We reserve the right to carry out modifications to products as required, including the interests of consumption, without prejudice to the characteristics relating to safety or function.

FR

Le constructeur décline toute responsabilité concernant d'éventuelles Inexactitudes Imputables à des erreurs d'impression ou de transcription contenue dans cette notice. Le constructeur se réserve le droit de modifier les produits en cas de nécessité, même dans l'intérêt de l'utilisation, sans causer de préjudices aux caractéristiques de fonctionnement de sécurité des appareils.

IT

Il produttore declina ogni responsabilità per inesattezze contenute nel documento stampato o per errori di trascrizione contenuti in questa brochure. Inoltre, si riserva il diritto di apportare modifiche al prodotto, nell'interesse dei consumatori, senza alcun pregiudizio per la sua sicurezza o funzionalità.

ES

El fabricante no se responsabiliza de las inexactitudes debidas a fallos de impresión o transcripción contenidos en este folleto. Nos reservamos el derecho a modificar los productos como sea necesario, incluidos los intereses de consumo, sin perjuicio de las características relacionadas con la seguridad o su funcionamiento.

DE

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

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.

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.

SK

Výrobca nezodpovedá za žiadne nepresnosti obsiahnuté v tejto brožúre spôsobené chybami tlače alebo prepisu. Vyhradzuje 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.

NL

De fabrikant is niet aansprakelijk voor enige onnauwkeurigheid die hetgevolg is van drukfouten of transcriptiefouten in deze brochure. Wij behouden ons het recht voor zo nodig, onder meer in het belang van een gunstiger verbruik, wijzigingen aan producten aan te brengen, zonder dat dit gevolgen heeft voor de kenmerken ten aanzien van veiligheid of functionering.