OVENS
USER INSTRUCTIONS EN 02

FORNI
ISTRUZIONI PER L'USO IT 11

HORNOS EMPOTRABLES
INSTRUCCIONES DE USO ES 20

PIEKARNIKI DO ZABUDOWY
INSTRUKJA OBSŁUGI PL 29

TROUBY
NÁVOD K OBSLUZE CZ 38

RÚRA NA PEČENIE
NÁVOD NA POUŽITIE SK 47

PEČICE
NAVODILA ZA UPORABO SL 56

BACKOFEN
BEDIENUNGSANLEITUNG DE 65

DESFOURSENCASTRABLES
NOTICE D'EMPLOI ET D'INSTALLATION FR 74

OVEN
GEBRUIKSAANWIJZING NL 83

FORNOS
MANUAL DE INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO PT 92

ФУРНИ
ИНСТРУКЦИИ ЗА ПОТРЕБИТЕЛЯ BG 101

ΦΟΥΡΝΟΙ
ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ GR 110

UPUTSTVA ZA KORISNIKE
RERNE SRB 119

HASZNALATI UTASITASA
SUTŐK HU 128

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

• During cooking, moisture may condense inside the oven cavity or on the glass of the door. This is a normal condition. To reduce this effect, wait 10-15 minutes after turning on the power before putting food inside the oven. In any case, the condensation disappears when the oven reaches the cooking temperature.
• Cook the vegetables in a container with a lid instead of an open tray.
• Avoid leaving food inside the oven after cooking for more than 15/20 minutes.
• WARNING: the appliance and accessible parts become hot during use. Be careful not to touch any hot parts.
•WARNING: the accessible parts can become hot when the 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.
• WARNING: Risk of burn and damage to the appliance
Using the steam function
Released steam can cause burns: Open the door carrefully to avoid injury after using a cooking function with steam.
• CAUTION: Do not refill the cavity bottom with water during cooking or when the oven is hot.
• No additional operation/setting is required in order to operate the appliance at the rated frequencies

General Instructions 4

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

Product Description 5

2.1 Overview
2.2 Accessories
2.3 First use

Use of the Oven 6

3.1 Display description
3.2 Cooking Modes
3.3 Using The Steam Function

Oven Cleaning and Maintenance 8

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

Troubleshooting 10

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 disconnector with multiple poles, depending on the laws in force in the country of installation. The electrical supply should be protected with suitable fuses and the cables used must have a transverse section that can ensure correct supply to the oven.
CONNECTION
The oven is supplied with a power cable that should only be connected to an electrical supply with 220-240 Vac 50 Hz power between the phases or between the phase and neutral. Before the oven is connected to the electrical supply, it is important to check:
- power voltage indicated on the gauge;
- the setting of the disconnector.
The grounding wire connected to the oven's earth terminal must be connected to the earth terminal of the power supply.
WARNING
Before connecting the oven to the power supply, ask a qualified electrician to check the continuity of the power supply's earth terminal. The manufacturer accepts no responsibility for any accidents or other problems caused by failure to connect the oven to the earth terminal or by an earth connection that has defective continuity.
NOTE: as the oven could require maintenance work, it is advisable to keep another wall socket available so that the oven can be connected to this if it is removed from the space in which it is installed. The power cable must only be substituted by technical service staff or by technicians with equivalent qualifications.

1.3 Recommendations

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

1.4 Installation

The manufacturers have no obligation to carry this out. If the assistance of the manufacturer is required to rectify faults arising from incorrect installation, this assistance is not covered by the guarantee. The installation instructions for professionally qualified personnel must be followed. Incorrect installation may cause harm or injury to people, animals or belongings. The manufacturer cannot be held responsible for such harm or injury.
The oven can be located high in a column or under a worktop. Before fixing, you must ensure good ventilation in the oven space to allow proper circulation of the fresh air required for cooling and protecting the internal parts. Make the openings specified on last page according to the type of fitting.

1.5 Waste management and environmental protection

This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU regarding electric and electronic appliances (WEEE). The WEEE contain both polluting substances (that can have a negative effect on the environment) and base elements (that can be reused). It is important that the WEEE undergo specific treatments to correctly remove and dispose of the pollutants and recover all the materials. Individuals can play an important role in ensuring that the WEEE do not become an environmental problem; it is essential to follow a few basic rules:
- the WEEE should not be treated as domestic waste;
- the WEEE should be taken to dedicated collection areas managed by the town council or a registered company.
In many countries, domestic collections may be available for large WEEEs. When you buy a new appliance, the old one can be returned to the vendor who must accept it free of charge as a one-off, as long as the appliance is of an equivalent type and has the same functions as the purchased appliance.

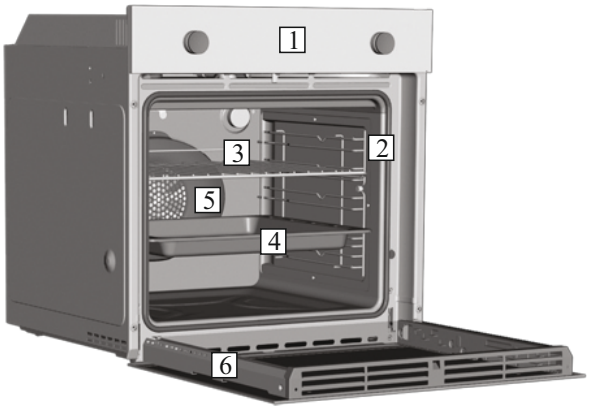
SAVING AND RESPECTING THE ENVIRONMENT
Where possible, avoid pre-heating the oven and always try to fill it. Open the oven door as infrequently as possible, because heat from the cavity disperses every time it is opened. For a significant energy saving, switch off the oven between 5 and 10 minutes before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

1.6 Declaration of compliance

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

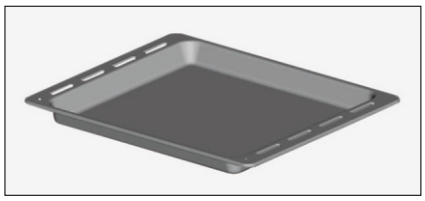
2.1 Overview



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

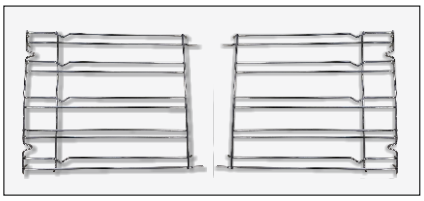
2.2 Accessories

1 Drip pan



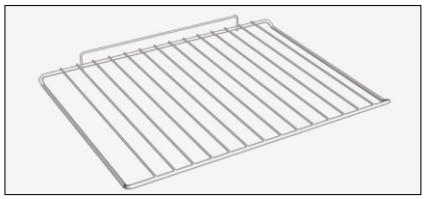
Collects the residues that drip during the cooking of foods on the grills.

3 Lateral wire grids



Lateral wire grid if included.

2 Metal grill



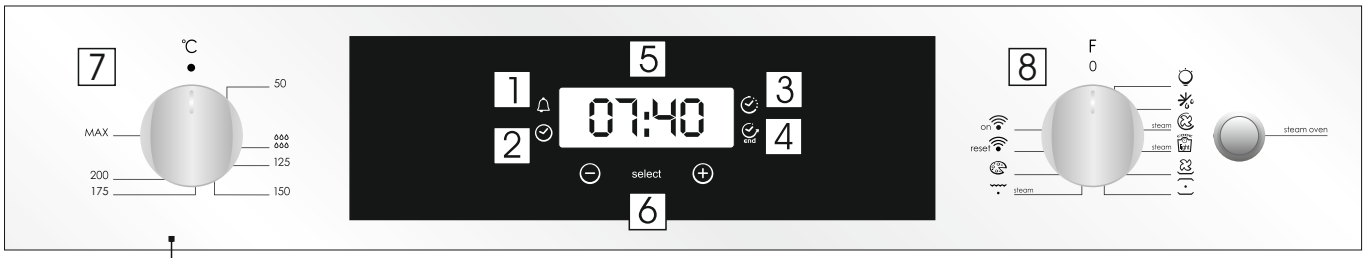
Holds baking trays and plates.

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



1. Minute minder
2. Clock setting
3. Cooking time
4. End of cooking
5. Temperature or clock display
6. LCD display adjustment controls
7. Thermostat selector knob
8. Function selector knob

ATTENTION : the first operation to carry out after the oven has been installed or following the interruption of power supply (this is recognizable the display pulsating and showing 12:00) is setting the correct time. This is achieved as follows.

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

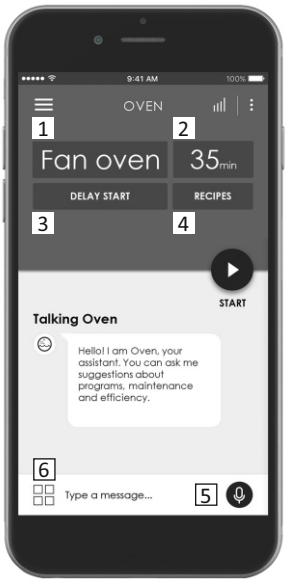
ATTENTION: The oven will only operate providing the clock is set.

FUNCTION	HOW TO USE	HOW TO DEACTIVATE	WHAT IT DOES	WHY IT IS NEEDED
KEY LOCK	•Child Lock function is activated by touching Set (+) for a minimum of 5 seconds. From this moment on all other function are locked and the display will flash STOP and preset time intermittently.	•Child Lock function is deactivated by touching touchpad Set (+) again for a minimum of 5 seconds. From this moment on all functions are selectable again.		
MINUTE MINDER	•Push the central button 1 times •Press the buttons "-" "+" to set the required time •Release all the buttons	•When the set time as elapsed an audible alarm is activated (this alarm will stop on its own, however it can be stopped immediately by pressing the button) SELECT.	•Sounds an alarm at the end of the set time. •During the process, the display shows the remaining time.	•Allows to use the oven as alarm clock (could be activated either with operating the oven or with out operating the oven)
COOKING TIME	• Push the central button 2 times • Press the buttons "-" or "+"to set the lenght of cooking required • Release all buttons • Set the cooking function with the oven function selector	•Push any button to stop the signal. Push the central button to return to the clock function.	• It allows to preset the cooking time required for the recipe chosen. • To check how long is left to run press the SELECT button 2 Times. • To alter/change the preset time press SELECT and "-" "+" buttons.	•When the time is elapsed the oven will switch off automatically. Should you wish to stop cooking earlier either turn the function selector to 0, or set time to 0:00 (SELECT and "-" "+" buttons)
END OF COOKING end	•Push the central button 3 times •Press the buttons "-" "+" to set the time at which you wish the oven to switch off •Release the buttons •Set the cooking function with the oven function selector.	•At the time set, the oven will switch off. To switch off manually, turn the oven function selector to position O.	•Enables you to set the end of cooking time •To check the preset time push the central button 3 times •To modify the preset time press buttons SELECT + "-" "+"	•This function is typically used with “cooking time” function. For example if the dish has to be cooked for 45 minutes and needs to be ready by 12:30, simply select the required function, set the cooking time to 45 minutes and the end of cooking time to 12:30. •At the end of the cooking set time, the oven will switch off automatically and an audible alarm will ring. •Cooking will start automatically at 11:45 (12:30 minus 45 mins) and will continue until the pre-set end-of-cooking-time, when the oven will switch itself off automatically. WARNING. If the END of cooking is selected without setting the length of cooking time, the oven will start cooking immediately and it will stop at the END of cooking time set.

Function Dial	T °C range	Function (Depends on the oven model)
		LAMP: Turns on the oven light.
		DEFROST: When the dial is set to this position. The fan circulates air at room temperature around the frozen food so that it defrosts in a few minutes without the protein content of the food being changed or altered.
	50 ÷ MAX	**MULTI-LEVEL:** We recommend you use this method for poultry, pastries, fish and vegetables. Heat penetrates into the food better and both the cooking and preheating times are reduced. You can cook different foods at the same time with or without the same preparation in one or more positions. This cooking method gives even heat distribution and the smells are not mixed. Allow about ten minutes extra when cooking foods at the same time.
STEAM	50 ÷ MAX	**MULTI-LEVEL + STEAM :** The hot air is distributed to different shelves, making this function ideal for cooking different types of food at the same time, without ever mixing flavours and smells. By pressing the STEAM button, the steam option works with traditional heat, thus ensuring the best taste and texture for your dishes and perfect leavening. This mode is suitable for cooking puff pastries, yeast-based deserts, bread and pizza, roasted meat, and fish.
* COOK light	50 ÷ MAX	The **"COOK LIGHT"** function allows you to cook in a healthier way, by reducing the amount of fat or oil required. Thanks to the use of the grill and fan combined with a pulsating cycle of air, it will retain the moisture content of the food, grilling the surface and using a shorter cooking time, without compromising on taste. It is particularly suitable for cooking meat, roasted vegetables and omelettes. The cycle of pulsed air keeps the humidity inside the oven and the moisture content of the food, preserving the nutritional values and ensuring a rapid uniform cooking process. Try all your recipes and reduce the amount of dressing you usually use and experience the lightness of this new function!
COOK light STEAM	50 ÷ MAX	**COOK LIGHT + STEAM:** Use the upper ventilation and heater at the same time to perfectly cook large portions of food. This mode is especially suitable for roasting crispy dishes such as meat, poultry, or fish.
	50 ÷ MAX	**BOTTOM HEATING + FAN:** The bottom heating element is used with the fan circulating the air inside the oven. This method is ideal for juicy fruit flans, tarts, quiches and pâté. It prevents food from drying and encourages rising in cakes, bread dough and other bottom-cooked food. Place the shelf in the bottom position.
*	50 ÷ MAX	**CONVENTIONAL:** Both top and bottom heating elements are used. Preheat the oven for about ten minutes. This method is ideal for all traditional roasting and baking. For seizing red meats, roast beef, leg of lamb, game, bread, foil wrapped food (papillotes), flaky pastry. Place the food and its dish on a shelf in mid position.
	50 ÷ MAX	**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
STEAM	50 ÷ MAX	**GRILL + STEAM**: We recommend using the heat resulting from the upper heating system and hot steam to make dishes that are gratinated on the surface and keep their elasticity and juices intact. You can also use it to immediately brown the surface of undercooked food (rare meat) or fish served raw in the centre.
	50 ÷ MAX	**PIZZA -** With this function hot air circulated in the oven to ensure perfect result for dishes such as pizza or cake.
on		**WIFI ON:** Oven allows wifi connection.
reset		**WIFI RESET:** It allows wifi connection to be restarted.

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

WIFI FUNCTION
For all the details related to the link between app and product, refer to the Quick Guide.
The Quick Guide is available on: go.candy-group.com/candy-ov
Wi Fi has two different positions on the cooking selector:
• **Wi Fi on:** Wi Fi is switched on only if the oven is already enrolled to your device. In this position the oven will be only controlled by remote.
• **Wi Fi reset:** After leaving the selector on Wi Fi reset for 30", Bluetooth will switch on and you will be able to enroll the oven to your device within 5'.
If the enrollment is successful, the oven will be controlled by remote and the Wi Fi icon will switch on. If the enrollment is unsuccessful, Wi Fi will switch off and the oven will be reset.
To proceed with a new enrollment the cooking program selector has to be turned out from Wi Fi reset position and moved again on it.
Note: Install the App on your device before starting enrolling
Note: The device where the App is installed must have Bluetooth activated
Note: For both Wi Fi positions, the touch buttons do not work.
Note: It is important to establish a good Wi-Fi signal strength between the home router and the appliance. When the oven is trying to connect to router the icon will blink 3" on and 1" off, when it is already connected the icon will switch on.



CANDY SIMPLY-FI:
For detailed information about HOW TO CONNECT your simply-Fi appliance and HOW TO USE it at its best, go to **http://www.candysimplyfi.com**

1. Program selection / 2. Program duration / 3. Cooking start setting / 4- Dedicated recipes selection / 5. Offline and vocal assistant / 6. Tips, suggestions and online user manual

3.3 Using The Steam Function

Steam function lets you have better hummidity during cooking cycle. We recommend alternating steam cooking with traditional cooking. We recommend alternating steam cooking with traditional cooking.
WARNING: Risk of burn and damage to the appliance.
Released steam can cause burns:
● Open the oven door carrefully to avoid injury after using a cooking function with steam.
1. Open the oven door
2. Fill the cavity bottom using max. 150 ml water. Fill the cavity bottom with water only when the oven is cold.
3. Put food in the appliance and close the oven door.
4. Set the function you prefer to cook with steam. STEAM STEAM STEAM
5. Turn the knob for the temperature to select a temperature.
6. Wait five minutes for preheating. Then press the steam oven button. The steam oven button works with the function. STEAM STEAM STEAM
CAUTION: Do not refill the cavity bottom with water during cooking or when the oven is hot.
7. To turn the appliance off switch the function and temperature knob to zero positions.
8. Remove water from the cavity bottom. Clean the drip tray after every cooking cycle. Clean the drip tray after every cooking cycle. Please see chapter 4.1 for cleaning instrucitons.

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.
STAINLESS STEEL OR ALUMINIUM APPLIANCES
Clean the oven door with a damp cloth or sponge only.
Dry it with a soft cloth.
Do not use steel wool, acids or abrasive materials as they can damage the oven surface. Clean the oven control panel with the same precautions.

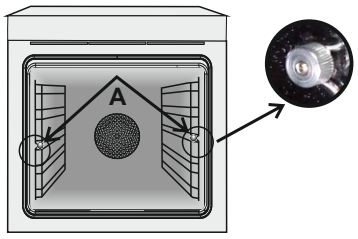
CLEANING THE CAVITY BOTTOM
Follow these steps to clean the limestone residue from the cavity bottom.
It is recommended to clean the cavity bottom after 5-10 steam cooking cycles.
1. Pour 300 ml of white vinegar into the cavity bottom.
NOTE: Type of vinegar:%5
2. Wait for 30 minutes at room temperature.
3. Clean the oven using soft cloth and water.

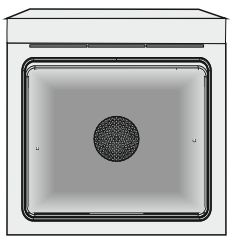
4.2 Aquactiva Function

The Aquactiva procedure uses steam to help remove remaining fat and food particles from the oven.
1. Pour 300 ml of water into the Aquactiva container at the bottom of the oven.
2. Set the oven function to Static ( )or Bottom ( )heater
3. Set the temperature to the Aquactiva icon
4. Allow the program to operate for 30 minutes.
5. After 30 minutes switch off the program and allow the oven to cool down.
6. When the appliance is cool, clean the inner surfaces of the oven with a cloth.
Warning: Make sure that the appliance is cool before you touch it.
Care must be taken with all hot surfaces as there is a risk of burns.
Use distilled or drinkable water.

4.3 Maintenance

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.

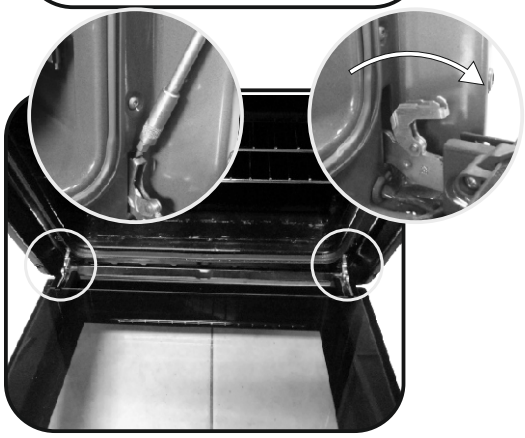
REMOVAL AND CLEANING OF THE GLASS DOOR

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.

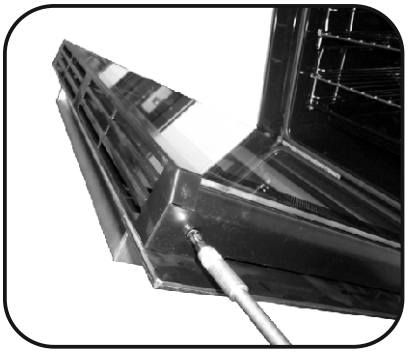
On all glass, the indication "Pyro" must be legible and positioned on the left side of the door, close to the left-hand lateral hinge. In this way, the printed label of the first glass will be inside the door.

1.

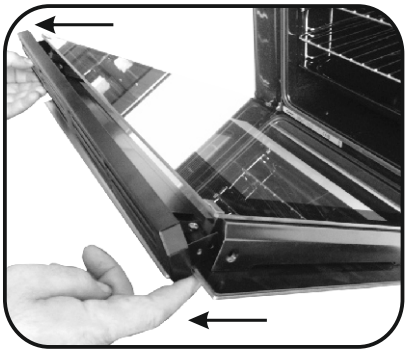
2.



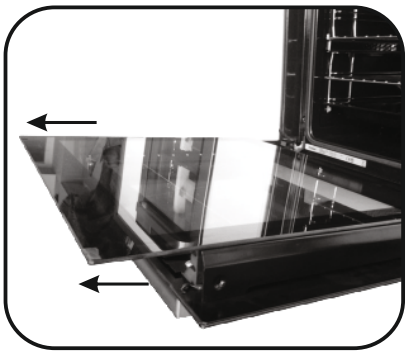
3.



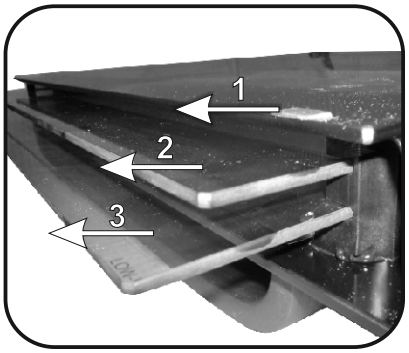
4.



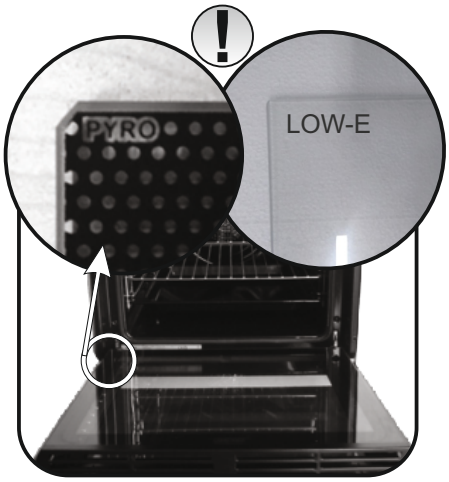
5.



6.

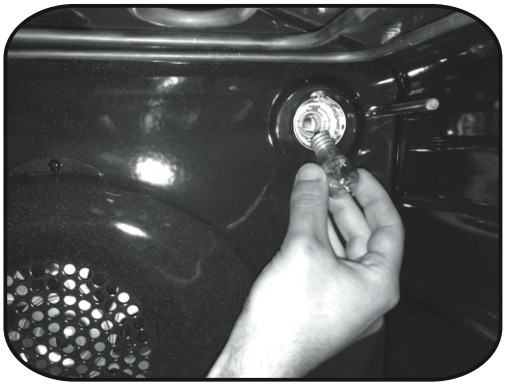


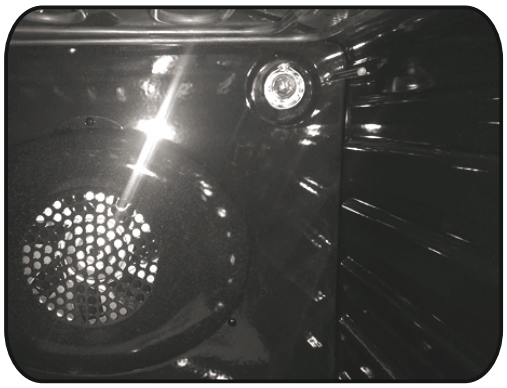
7.

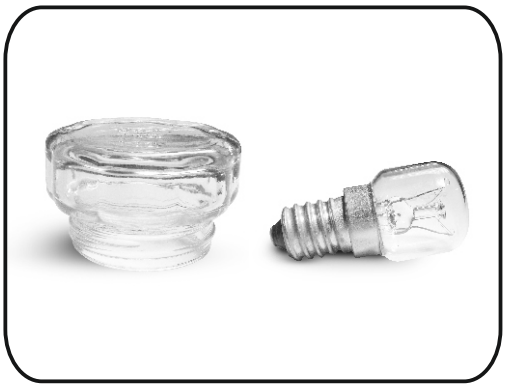


CHANGING THE BULB

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







5. Troubleshooting

5.1 FAQ

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The oven does not heat up	The clock is not set	Set the clock
The oven does not heat up	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
No reaction of the touch user interface	Steam and condensation on the user interface panel	Clean with a microfiber cloth the user interface panel to remove the condensation layer

• Durante la cottura l'umidità può condensarsi all'interno 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 coscente 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.
• AVVERTENZA: Rischio di ustione e di danneggiamento dell'elettrodomestico
Utilizzo della funzione a vapore
Il vapore emesso può causare ustioni: Al fine di evitare lesioni, dopo aver utilizzato la funzione di cottura al vapore, aprire lo sportello con attenzione.
• ATTENZIONE: Non riempire d'acqua il fondo dello scomparto durante la cottura o quando il forno è caldo.
• Il funzionamento dell'elettrodomestico alle frequenze nominali non richiede alcuna operazione o impostazione.

Avvertenze Generali 13
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 14
2.1 Panoramica
2.2 Accessori
2.3 Primo utilizzo

Utilizzo del Forno 15
3.1 Descrizione del display
3.2 Modalità di cottura
3.3 Uso della funzione a vapore

Pulizia e Manutenzione del Forno 17
4.1.Note generiche di pulizia
4.2 La Funzione Aquactiva
4.3 Manutenzione
• Rimozione e pulizia delle griglie
• Rimozione dello sportello del forno
• Rimozione e pulizia della porta in vetro
• Sostituzione della lampadina

Risoluzione dei problemi 19
5.1 F.A.Q.

Garanzie 19

1. Avvertenze Generali

Vi ringraziamo per aver scelto uno dei nostri prodotti. Per utilizzare il forno in modo ottimale è consigliabile leggere con attenzione questo manuale e conservarlo con cura per ogni ulteriore consultazione. Prima di installare il forno, prendere nota del numero di serie in modo da poterlo comunicare al personale del servizio di assistenza in caso di richiesta di intervento. Dopo aver rimosso il forno dall'imballaggio, verificare che non abbia subito danni durante il trasporto. In caso di dubbi, non utilizzare il forno e richiedere l'assistenza di un tecnico qualificato. Tenere tutto il materiale da imballaggio (sacchetti di plastica, polistirolo, chiodi) fuori dalla portata dei bambini. Alla prima accensione del forno può svilupparsi fumo di odore acre, causato dal primo riscaldamento del collante dei pannelli d'isolamento avvolgenti il forno: si tratta di un fenomeno assolutamente normale e, in caso si verificasse, occorre attendere la cessazione del fumo prima di introdurre le vivande. Il produttore declina ogni responsabilità in caso di mancata osservanza delle istruzioni contenute in questo documento.
NOTA: le funzioni, le proprietà e gli accessori dei forni citati in questo manuale possono variare a seconda dei modelli.

1.1 Suggerimenti sulla Sicurezza

Utilizzare il forno solo per lo scopo per cui è stato progettato, ossia solo per la cottura di alimenti; qualsiasi altro utilizzo, ad esempio come fonte di riscaldamento, è considerato improprio e quindi pericoloso. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.
L'uso di un qualsiasi apparecchio elettrico comporta l'osservanza di alcune regole fondamentali:
- non tirare il cavo di alimentazione per 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

FARE EFFETTUARE I COLLEGAMENTI ELETTRICI AD UN'ELETTRICISTA O TECNICO QUALIFICATO.
La rete di alimentazione a cui viene collegato il forno deve essere conforme con le normative in vigore nel paese di installazione. Il produttore declina ogni responsabilità per eventuali danni derivanti dalla mancata osservanza di tali disposizioni. Il forno deve essere collegato alla rete elettrica tramite una presa a muro con messa a terra o tramite un sezionatore con più poli, a seconda delle disposizioni in vigore nel paese di installazione. La rete elettrica deve essere protetta mediante fusibili idonei e devono essere utilizzati cavi con una sezione trasversale idonea a garantire una corretta alimentazione del forno.
COLLEGAMENTO
Il forno viene fornito con un cavo di alimentazione che deve essere collegato solo a una rete elettrica con una tensione di 230 VCA tra le fasi o tra la fase e il neutro. Prima di collegare il forno alla rete elettrica, è indispensabile controllare:
- la tensione di alimentazione indicata sul misuratore;
- l'impostazione del sezionatore.
Il filo di messa a terra collegato al morsetto di terra del forno deve essere collegato al morsetto di terra della rete elettrica.
ATTENZIONE
Prima di collegare il forno alla rete elettrica, far controllare la continuità della messa a terra della rete elettrica ad un elettricista qualificato. Il produttore declina ogni responsabilità per eventuali incidenti o altri problemi derivanti dal mancato collegamento a terra del forno o dal suo collegamento ad una messa a terra con una continuità difettosa.
NOTA: poiché il forno potrebbe richiedere interventi di assistenza, è consigliabile prevedere la disponibilità di un'ulteriore presa a muro a cui collegare il forno dopo che è stato rimosso dallo spazio in cui è stato installato. Il cavo di alimentazione deve essere sostituito solo dal personale dell'assistenza tecnica o da tecnici con qualifiche analoghe.

1.3 Raccomandazioni

Dopo l'uso sono sufficienti alcune semplici operazioni di pulizia per mantenere il forno perfettamente pulito. Non rivestire le pareti del forno con fogli d'alluminio da cucina o fogli monouso commerciali, perché potrebbero fondersi a contatto con le superfici in smalto caldo e danneggiare le superfici in smalto all'interno del forno. Per evitare di sporcare eccessivamente il forno e prevenire la diffusione di fumo maleodorante, è consigliabile non utilizzare il forno a temperature molto alte. E' generalmente preferibile imposta- re un tempo di cottura più lungo e utilizzare una temperatura più bassa. Oltre agli accessori forniti con il forno, è consigliabile utilizzare piatti e teglie resistenti alle alte temperature.

1.4 Installazione

Il produttore non è obbligato ad occuparsi dell'installazione. Gli eventuali interventi di assistenza, necessari per correggere problemi dovuti ad un'errata installazione, non sono coperti da garanzia. L'installazione deve essere effettuata da un tecnico qualificato e in conformità con queste istruzioni. Un'installazione impropria potrebbe causare infortuni alle persone, agli animali domestici o danni alle attrezzature. Il produttore declina ogni responsabilità per eventuali lesioni o danni dovuti ad un'errata installazione.
Il forno può essere installato sopra una colonna o sotto a un piano di lavoro. Prima di fissare in posizione il forno, verificare che lo spazio attorno allo stesso sia sufficiente a garantire la circolazione del flusso di aria fresco necessario a garantire il raffreddamento del forno e la sicurezza dei componenti interni. Realizzare le aperture indicate nell'ultima pagina del manuale, a seconda del tipo di installazione.

1.5 Gestione dei rifiuti e rispetto dell'ambiente

Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva europea 2012/19/EU sulle apparecchiature elettriche ed elettroniche (WEEE). I WEEE contengono sia sostanze inquinanti (che possono provocare conseguenze negative sull'ambiente) che componenti di base (che possono essere riutilizzati). E' importante che i WEEE siano soggetti a trattamenti specifici per rimuovere e smaltire correttamente tutti gli inquinanti e recuperare tutti i materiali. I singoli possono giocare un ruolo importante nell'assicurare che i WEEE non diventino un problema ambientale; è essenziale seguire alcune regole di base:
- i WEEE non devono essere trattati come rifiuti domestici;
- i WEEE devono essere portati ai punti di raccolta appositi gestiti dal comune o da società registrate.
In molti paesi, per i WEEE di grandi dimensioni, potrebbe essere presente la raccolta domestica. Quando si acquista un nuovo apparecchio, quello vecchio potrebbe essere restituito al rivenditore che deve acquisirlo gratuitamente su base singola, sempre che l'apparecchio sia del tipo equivalente e abbia le stesse funzioni di quello acquistato.

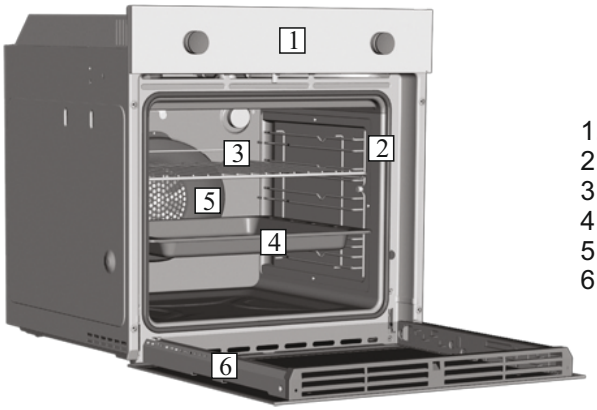
RISPARMIARE E RISPETTARE L'AMBIENTE
Ove possibile, evitare di pre-riscaldare il forno e cercare sempre di riempirlo. Aprire la porta del forno quanto necessario, perché vi sono dispersioni di calore ogni volta che viene aperta. Per risparmiare molta energia sarà sufficiente spegnere il forno dai 5 ai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

1.6 Dichiarazione di conformità

Apponendo la marcatura CE su questo prodotto, dichiariamo, sotto la nostra responsabilità, di ottemperare a tutti i requisiti relativi alla tutela di sicurezza, salute e ambiente previsti dalla legislazione europea in essere per questo prodotto.

2. Descrizione del Prodotto

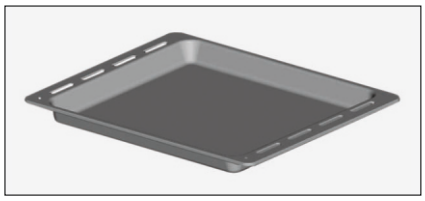
2.1 Panoramica



1. Pannello di controllo
2. Posizioni ripiani (castelletto se previsto)
3. Griglia metallica
4. Leccarda
5. Ventola (dietro alla piastra di acciaio)
6. Porta forno

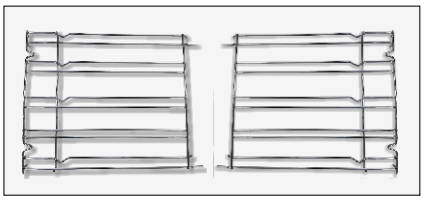
2.2 Accessories

1 Leccarda



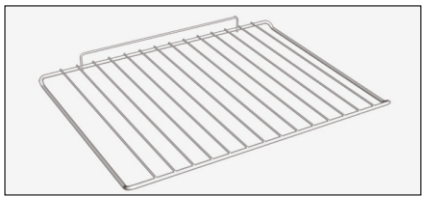
Raccoglie i residui di cibo che gocciolano durante la cottura.

3 Griglie a filo laterale



Griglia laterale se inclusa.

2 Griglia metallica



Sostiene teglie e piatti.

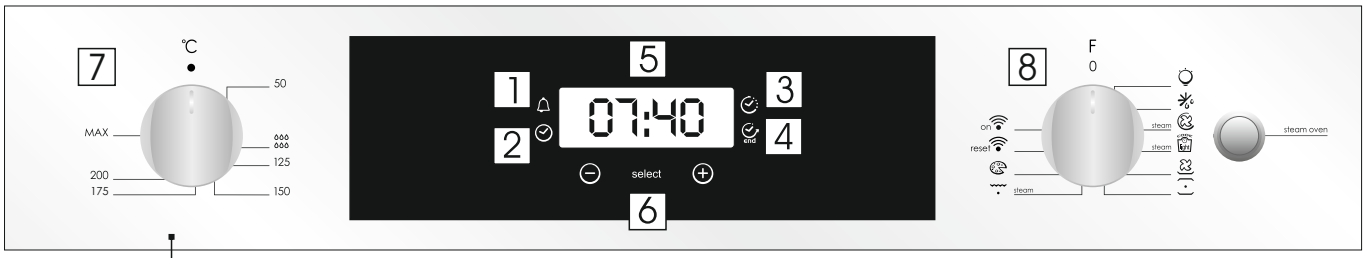
NOTA: Per un corretto utilizzo del forno, si consiglia di non porre gli alimenti a diretto contatto con griglie e vassoi, ma di utilizzare carte forno e/o appositi contenitori.

2.3 Primo utilizzo

PULIZIA PRELIMINARE

Pulire sempre il forno prima di utilizzarlo per la prima volta. Pulire le superfici esterne con un panno morbido leggermente inumidito. Lavare tutti gli accessori e pulire l'interno del forno con del detergente per piatti ed acqua calda. Verificare che il forno sia vuoto, impostare la temperatura massima e lasciarlo acceso per almeno 1 ora, così da rimuovere tutti gli odori normalmente presenti nei forni nuovi.

3.1 Descrizione del display



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

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

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

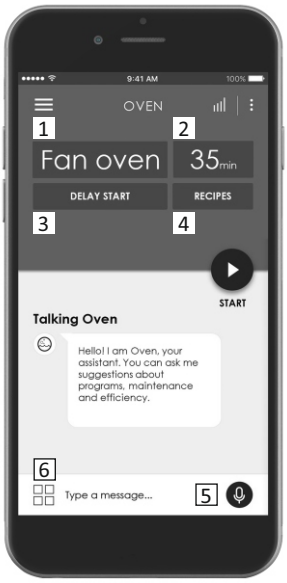
ATTENZIONE: Il forno funziona solo se impostato in modalità manuale o cottura programmata.

FUNZIONE	COME SI ATTIVA	COME SI SPEGNE	COSA FA	A COSA SERVE
BLOCCO BAMBINO	•Tenere premuto per 5 secondi il tasto (+), Da questo momento lo schermo visualizza alternativamente "STOP" e il tempo preimpostato.	•Tenere premuto per 5 secondi il tasto (+). Da questo momento tutle le funzioni sono riabilitate.		
CONTA-MINUTI	•Premere il tasto centrale 1 volta. •Premere i tasti "- " "+" per regolare la durata •Lasciare i tasti	•Al termine della durata impostata la funzione si spegne da sola ed avvisa con un segnale sonoro (il segnale sonoro si ferma da solo; per fermarlo subito premere il tasto) SELECT.	•Da un segnale sonoro al termine di un tempo stabilito •Durante il funzionamento il display visualizza il tempo rimanente.	•Permette di utilizzare il programmatore del forno come una sveglia (può essere usato con forno funzionante o spento.
DURATA COTTURA	•Premere il tasto centrale 2 volte •Premere i tasti "- " "+"per regolare la durata •Lasciare i tasti •Selezionare la funzione di cottura con la manopola commutatore.	•Al termine della durata impostata il forno si spegne da solo; se deve essere fermato prima si deve portare la manopola commutatore in posizione O oppure portare a 0:00 la durata della cottura (tasti SELECT e "- " "+")	•Permette di impostare la durata della cottura del cibo inserito nel forno •Per visualizzare il tempo rimanente premere il tasto SELECT. •Per modificare il tempo rimanente premere il tasto SELECT +"- " "+"	•Per interrompere il segnale premere un tasto qualsiasi. Premere il tasto centrale per tornare alla funzione orologio.
FINE COTTURA end	•Premere il tasto centrale 3 volte •Premere i tasti "- " "+" per regolare l'ora di fine cottura •Lasciare i tasti •Selezionare la unzione di cottura con la manopola commutatore	•All'ora impostata il forno si spegne da solo; se deve essere fermato prima è necessario portare la manopola commutatore in posizione O.	•Permette di memorizzare l'ora di fine cottura •Per visualizzare l'ora programmata premere il tasto centrale 3 volte •Per modificare l'ora programmata premere i tasti SELECT + "- " "+"	•Tipicamente si utilizza questa funzione con la funzione DURATA COTTURA–ad esempio il cibo esiderato deve cuocere per 45 minuti e desidero che sia pronto per le ore 12:30; in tal caso: •Al termine della durata impostata il forno si spegne automaticamente ed avvisa con un segnale sonoro. *Selezionare la funzione di cottura desiderata Impostare la durata cottura a 45 minuti ("- " "+") Impostare la fine cottura alle ore 12:30 ("- " "+") La cottura avrà auto- maticamente inizio alle 11:45 (12:30 meno 45 minuti), all'ora impostata come fine cottura il forno si spegne automaticamente.* **ATTENZIONE:** impostando solo la fine cottura e non la durata della cottura, il forno si accenderà subito e si spegnerà all'ora di fine cottura impostata.

Manopola commutatore	Intervallo di T°	Funzione *(a seconda del modello)*
		LAMPADA: accende la luce interna.
		SCONGELAMENTO: questa posizione permette di far circolare l'aria a temperatura ambiente intorno al cibo surgelato facendolo così scongelare in pochi minuti senza modificare od alterare il contenuto proteico.
	50 ÷ MAX	**COTTURA MULTILIVELLO:** l'aria calda viene ripartita sui diversi ripiani. E' ideale per cuocere contemporaneamente diversi tipi di cibo (carne, pesce), senza miscelare sapori e odori. Cottura delicata - indicata per pan di spagna, torte Margherita, pasta sfoglia, ecc...
STEAM	50 ÷ MAX	**COTTURA MULTILIVELLO + STEAM :**L'aria calda viene ripartita su diversi ripiani, rendendo questa funzione l'ideale per cuocere contemporaneamente diversi tipi di cibo, senza mai miscelare sapori e odori. Premendo il tasto STEAM, l'opzione del vapore lavora in armonia con il calore tradizionale garantendo ai tuoi piatti il massimo gusto, una perfetta lievitazione e la migliore consistenza. Questa modalità è adatta alla cottura di sfogliatine, dolci a base di lievito, pane e pizza, carne e pesce arrostiti.
* COOK light	50 ÷ MAX	La funzione **"COOK LIGHT"** consente di cucinare in modo leggero riducendo l'utilizzo dei grassi. Grazie ad una combinazione del grill e della ventola, associate ad un ciclo di pulsazione dell'aria, è possibile conservare l'umidità dei cibi, grigliare la superficie e garantire una cottura rapida delle pietanze utilizzando pochi condimenti, senza rinunciare al sapore. È particolarmente indicata per verdure, frittate e carni. Il ciclo di aria pulsata mantiene l'umidità dei cibi, ne conserva le proprietà nutritive e garantisce una cottura rapida e omogenea. Provate tutte le vostre ricette riducendo la quantità di condimento che di solito utilizzate e provate la leggerezza di questa nuova funzione!
COOK light STEAM	50 ÷ MAX	**COOK LIGHT + STEAM :** Utilizzando la ventilazione e la resistenza superiore contemporaneamente, si cuociono perfettamente grandi pezzi di cibo. È una modalità adatta soprattutto alla tostatura di piatti croccanti come carne, pollame o pesce.
	50 ÷ MAX	**RESISTENZA INFERIORE VENTILATA:** adatta per cotture delicate (torte-soufflè).
*	50 ÷ MAX	**STATICO:** sono in funzione le resistenze superiore e inferiore. È la cottura tradizionale, ottima per arrostire cosciotti, selvaggina, ideale per biscotti, mele al forno e per rendere i cibi molto croccanti.
	50 ÷ MAX	**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).
STEAM	50 ÷ MAX	**GRILL + STEAM :** Il calore generato dal sistema di riscaldamento superiore e dal vapore caldo è suggerito per ultimare piatti che devono essere solo gratinati in superficie ma non devono perdere elasticità e succhi. Si può anche utilizzare laddove si ha bisogno di dorare immediatamente una superficie dell'alimento che deve essere mantenuto al sangue (carni) o pesci serviti crudi al centro.
	50 ÷ 230	**PIZZA:** Il calore avvolgente in questa funzione ricrea un ambiente simile a quello dei forni a legna di pizzeria.
on		**ACCENSIONE WIFI:** il forno consente la connessione WiFi.
reset		**RESET WIFI:** consente il riavvio della connessione WiFi.

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

FUNZIONE WIFI
Per informazioni dettagliate sul collegamento tra l'app e il prodotto, fare riferimento alla Guida rapida.
La Guida rapida è disponibile su: go.candy-group.com/candy-ov .
WiFi ha due diverse posizioni sul selettore della cottura:
• **Attivazione WiFi:** la funzione WiFi si attiva solo se il forno è già registrato sul dispositivo. In questa posizione, il forno sarà controllato solo da remoto.
• **Reset WiFi:** lasciando il selettore nella posizione di reset WiFi per 30 secondi, si attiva la funzione Bluetooth che consente di registrare il forno sul dispositivo entro 5 minuti.
Se la registrazione avviene correttamente, il forno sarà controllato da remoto e l'icona WiFi si accenderà. Se la registrazione non avviene correttamente, la funzione WiFi si disattiverà e verrà eseguito il reset del forno.
Per procedere con una nuova registrazione, ruotare il selettore del programma di cottura nella posizione di reset WiFi e ripristinare la posizione.
Nota: installare l'app sul dispositivo prima di avviare la registrazione
Nota: sul dispositivo in cui è installata l'app è necessario attivare la funzione Bluetooth
Nota: per entrambe le posizioni WiFi i pulsanti tattili non funzionano.
Nota: è importante che il segnale WiFi tra il router domestico e l'elettrodomestico sia potente. Quando il forno tenta di collegarsi al router, l'icona lampeggia rimanendo accesa per 3 secondi e spenta per 1 secondo; se è già collegato, l'icona si accende.



CANDY SIMPLY-FI:
per informazioni dettagliate sulla MODALITÀ DI CONNESSIONE all'elettrodomestico Simply-Fi e per ottimizzare l'UTILIZZO, accedere a **http://www.candysimplyfi.com**

1. Selezione programma / 2. Durata programma / 3. Impostazione inizio cottura / 4. Selezione stoviglie dedicate /
5. Assistente vocale e offline / 6. Consigli, suggerimenti e manuale utente online

3.3 Uso della funzione a vapore

La funzione a vapore permette di ottenere una maggiore umidità durante il processo di cottura. Si consiglia di alternare cotture con vapore a cotture tradizionali.
AVVERTENZA: Rischio di ustione e di danneggiamento dell'elettrodomestico
Utilizzo della funzione a vapore
Il vapore emesso può causare ustioni: Al fine di evitare lesioni, dopo aver utilizzato la funzione di cottura al vapore, aprire lo sportello con attenzione.
1. Aprire lo sportello del forno
2. Riempire il fondo dello scomparto con massimo 150 ml d'acqua. Riempire il fondo dello scomparto d'acqua solo quando il forno è freddo.
3. Inserire gli alimenti nell'elettrodomestico e chiudere lo sportello del forno.
4. Impostare la funzione desiderata per cuocere a vapore. STEAM STEAM STEAM
5. Ruotare la manopola per selezionare una temperatura.
6. Attendere cinque minuti per il preriscaldamento. Quindi premere il pulsante del forno a vapore. Il pulsante del forno a vapore funziona con le funzioni. STEAM STEAM STEAM
ATTENZIONE: Non riempire il fondo dello scomparto durante la cottura o quando il forno è caldo.
7. Per spegnere l'elettrodomestico premere il pulsante di funzione e ruotare la manopola della temperatura fino alla posizione "zero".
8. Rimuovere l'acqua dal fondo dello scomparto. Pulire lo sgocciolatoio dopo ogni ciclo di cottura. Per le istruzioni di pulizia, vedere il capitolo 4.1.

4. Pulizia e manutenzione del forno

4.1 Note generiche di pulizia

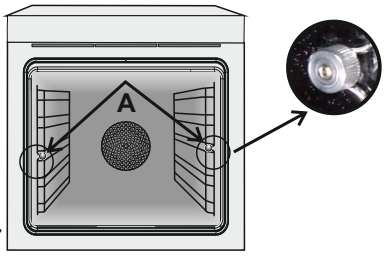
La vita di servizio dell'apparecchio si allunga se questo viene pulito ad intervalli regolari. Attendere che il forno si raffreddi prima di effettuare le operazioni di pulizia manuali. Non utilizzare mai detergenti abrasivi, pagliette di ferro o oggetti appuntiti per lapulizia, per non danneggiare in modo irreparabile le parti smaltate.Utilizzare solo acqua, sapone o detergenti a base di candeggina (ammoniaca).
PARTI IN VETRO
E' consigliabile pulire lo sportello in vetro con carta assorbente da cucina dopo ogni utilizzo del forno. Per rimuovere le macchie più ostinate, è possibile anche utilizzare una spugna imbevuta di detergente ben strizzata e sciacquare con acqua.
GUARNIZIONE DELLO SPORTELLO DEL FORNO
Se sporca, la guarnizione può essere pulita con una spugna leggermente inumidita.
ACCESSORI
Pulire gli accessori con una spugna imbevuta con acqua e sapone, sciacquarli e asciugarli : evitare di usare detergenti abrasivi.
GOCCIOLATOIO
Dopo aver utilizzato la griglia, rimuovere il gocciolatoio dal forno. Versare il grasso caldo in un contenitore e lavare il gocciolatoio in acqua calda utilizzando una spugna e del detersivo per i piatti.
Qualora restassero residui di grasso, immergere il gocciolatoio in acqua e sapone. In alternativa, è possibile lavare il gocciolatoio in lavastoviglie o utilizzare un detergente speciale per forni. Non reinserire mai un gocciolatoio sporco nel forno.
ELETTRODOMESTICI IN ALLUMINIO O ACCIAIO INOX
Pulire lo sportello del forno solo con un panno umido o una spugna.
Asciugare con un panno morbido.
Non utilizzare spugne di ferro e materiali acidi o abrasivi, in quanto potrebbero danneggiare la superficie del forno.
Pulire il pannello dei comandi del forno seguendo le stesse precauzioni.
PULIRE IL FONDO DELLO SCOMPARTO
Seguire queste istruzioni per rimuovere i residui di calcare dal fondo dello scomparto.
Si consiglia di pulire il fondo dello scomparto dopo 5-10 cicli di cottura a vapore.
1. Versare 100 ml di aceto bianco nel fondo dello scomparto.
NOTA: Tipo di aceto: %5
2. Far riposare per 30 minuti a temperatura ambiente.
3. Pulire il forno utilizzando acqua e un panno morbido.

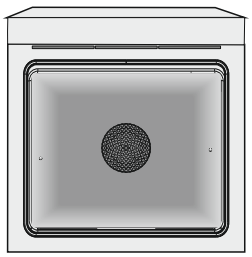
4.2 La Funzione Aquactiva

La procedura "AQUACTIVA" utilizza il vapore per facilitare la rimozione dal forno del grasso e dei pezzi di cibo rimasti.
1. Inserire 300 ml di acqua distillata o potabile nel contenitore dell' AQUACTIVA sul fondo del forno
2. Impostare la funzione del forno su Statico ( ) o su Riscaldamento ( ) dal basso
3. Impostare la temperatura sull'icona AQUACTIVA ( )
4. Lasciar funzionare l'elettrodomestico per 30 minuti
5. Disattivare la macchina e lasciare che si raffreddi
Una volta che l'elettrodomestico si è raffreddato, pulire la superfice interna del forno con uno straccio
Attenzione
Assicurarsi che l'elettrodomestico sia freddo prima di toccarlo, c'è il rischio di scottarsi.
Utilizzare acqua distillata o potabile.

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.

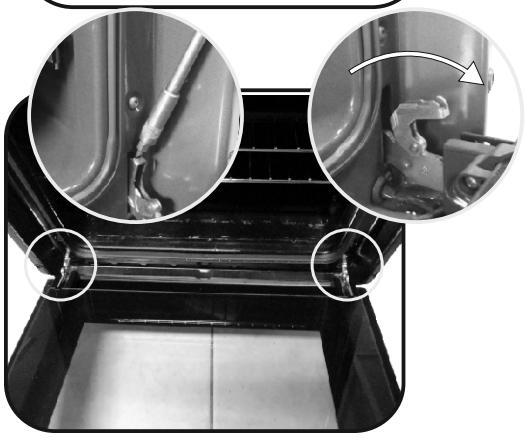
RIMOZIONE E PULIZIA DELLA PORTA IN VETRO

1. Aprile la porta del forno.
2.3.4. Bloccare le cerniere, rimuovere le viti e rimuovere la copertura metallica superiore tirandola verso l'alto.
5.6. Rimuovere il vetro, estraendolo con molta cura, dalla controporta del forno (NB: nei forni pirolitici, rimuovere anche il secondo e terzo vetro (se presente)).
7. Al termine della pulizia o sostituzione riassemblare le parti nell'ordine opposto alla rimozione.

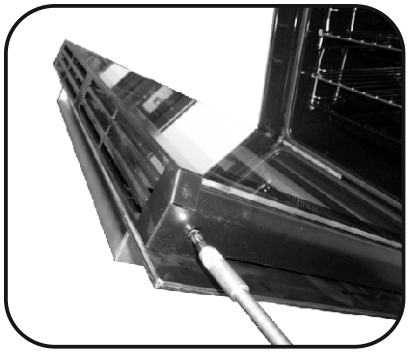
Su tutti i vetri, l'indicazione "Low-E" deve essere correttamente leggibile e posizionata sul lato sinistro della porta, vicino alla cerniera laterale sinistra. In questo modo, l'etichetta stampata del primo vetro rimarrà interna alla porta.

1.

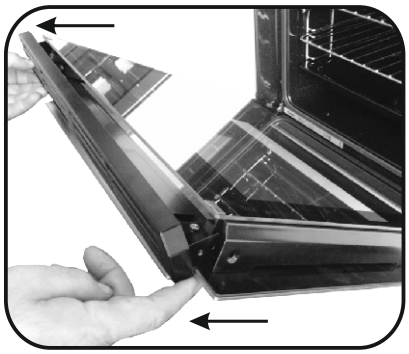
2.



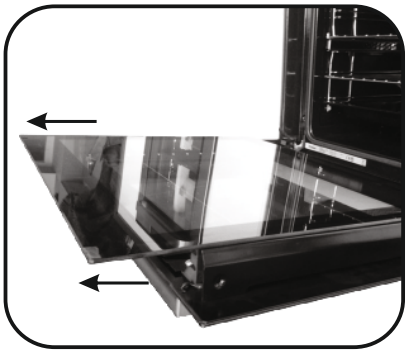
3.



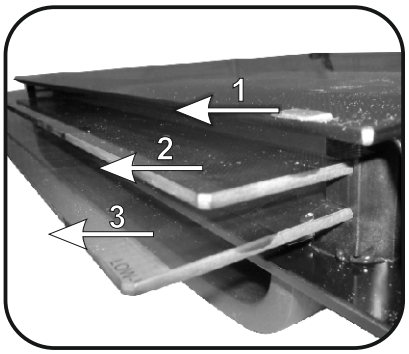
4.



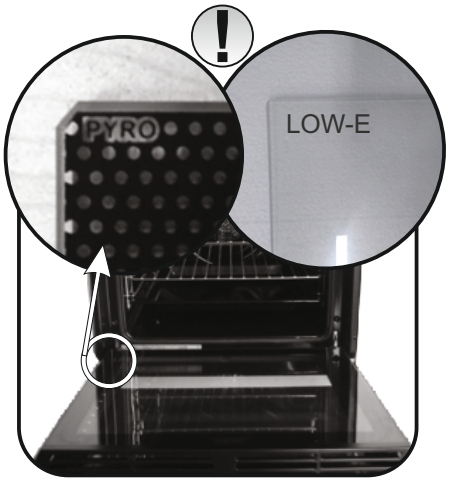
5.



6.

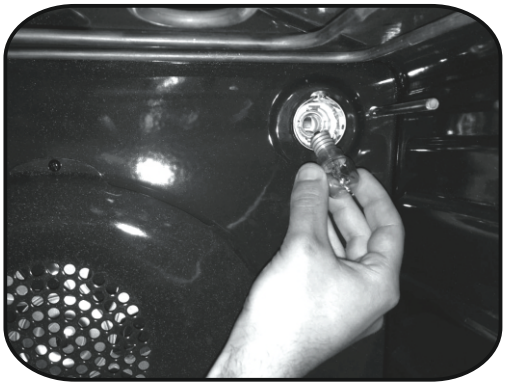


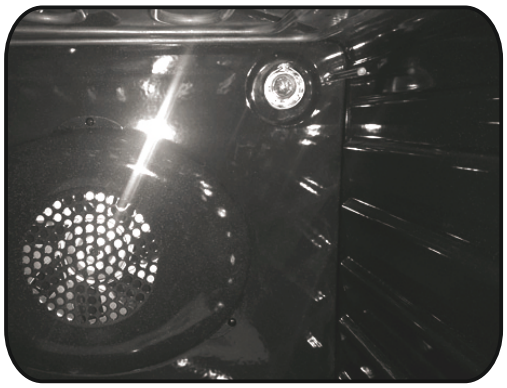
7.

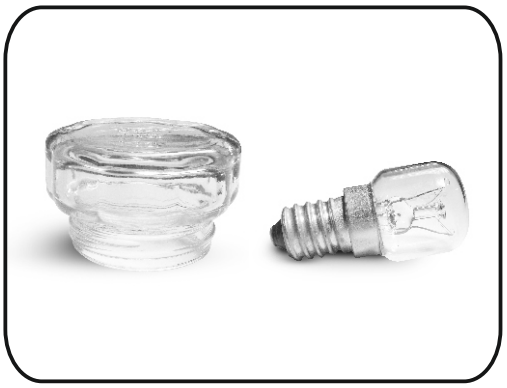


SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

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







5. Risoluzione dei Problemi

5.1 FAQ

PROBLEMA	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
Nessuna reazione quando si usa l'interfaccia utente di tipo touch	Vapore e condensa sul pannello interfaccia utente	Pulire con un panno in microfibra il pannello interfaccia utente per togliere lo strato di condensa.

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.

• 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 ante 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.
• ADVERTENCIA: riesgo de quemaduras y daños en el aparato
Uso de la función de cocción al vapor
El vapor liberado puede causar quemaduras: abra la puerta con cuidado para evitar lesiones después de usar una función de cocción con vapor.
• PRECAUCIÓN: No llene el fondo de la cavidad con agua durante la cocción, ni cuando el horno esté caliente.
• No se requiere ninguna operación/ajuste adicional para hacer funcionar el aparato a las frecuencias nominales.

Advertencias generales

22

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

23

2.1 Descripción general
2.2 Accesorios
2.3 Primer uso

Utilización del horno

24

3.1 Descripción de la pantalla
3.2 Modalidades de cocción
3.3 Uso de la función de cocción al vapor

Limpieza y mantenimiento del horno

26

4.1 Notas genéricas de limpieza
4.2 Limpieza a Vapor
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

28

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.

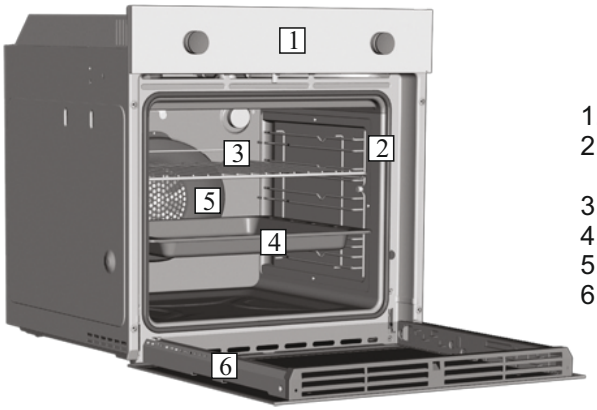
AHORRAR Y RESPETAR EL MEDIO AMBIENTE
Siempre que sea posible, evite precalentar el horno e intente utilizarlo siempre lleno. Abra la puerta del horno lo menos posible, ya que se producen dispersiones de calor cada vez que se lleva a cabo esta operación. Para ahorrar mucha energía basta apagar el horno 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

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

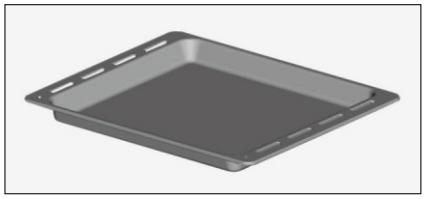
2.1 Descripción general



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

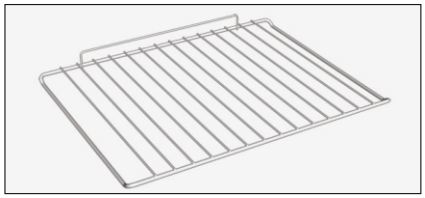
2.2 Accesorios

1 Bandeja



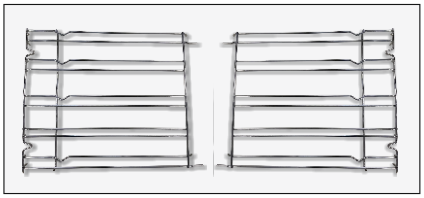
Recoge los residuos que gotean durante la cocción de alimentos con las resistencias.

2 Rejilla metálica



Sostiene fuentes y platos.

3 Laterales de alambres



Rejilla del alambre lateral si está incluido.

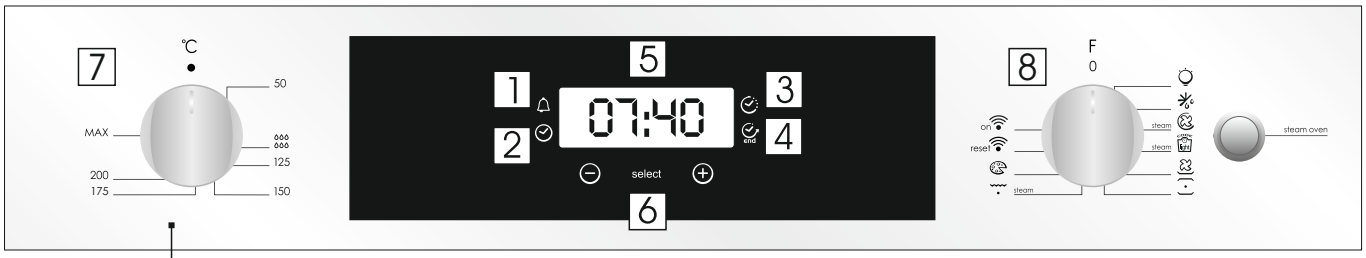
2.3 Primer uso

LIMPIEZA PRELIMINAR

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

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

3.1 Descripción de la pantalla



1- Temporizador
2- Configuración del reloj
3- Tiempo de cocción
4- Fin de la cocción
5- Display para temperatura o tiempo
6- Teclas para pulsar
7- Selección de temperatura
8- Selección de función

ATENCIÓN: la primera operación que hay que efectuar después de la instalación o después de una interrupción de la corriente (este tipo de situaciones se reconocen al observar que en la pantalla de visualización parpadea la hora 12:00 **) es el ajuste de la hora, como se indica a continuación:**

•Pulse el botón central 4 vez.
•Ajustar la hora con los botones "-" "+".
•Suelte las teclas.

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

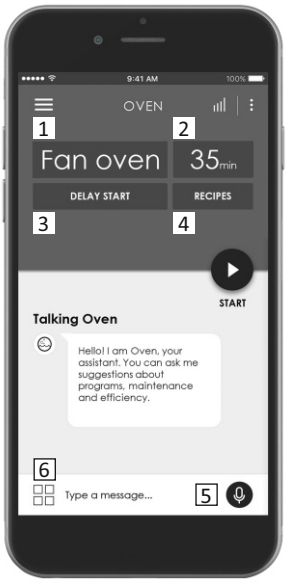
FUNCIÓN	MODO DE ACTIVACIÓN	MODO DE DESCONEXIÓN	FUNCIONAMIENTO	FINALIDAD
BLOQUEO PARA NIÑOS	Para activar la función del “Bloqueo para niños”, se debe pulsar “Set (+)” durante un mínimo de 5 segundos, A partir de este momento, todas las demás funciones están loqueadas El display muestra STOP y seleccionar hora alternativamente.	Para desactivar la función del “Bloqueo para niños”, se debe pulsar nuevamente “Set (+)” durante un mínimo de 5 segundos. A partir de este momento, todas las funciones están disponibles.		
MINUTERO	•Pulse el botón central 1 vez •Pulse las teclas"-" "+" para ajustar la duración •Suelte las teclas	• Cuando transcurre el tiempo seleccionado, el funcionamiento se para solo y avisa con una señal acústica (la señal acústica se para sola; interrumpirlo inmediatamente pulse la tecla SELECT	•Emite una señal acústica finalizado el tiempo establecido •Durante el funcionamiento, la pantalla muestra el tiempo restante.	•Emite una señal acústica finalizado el tiempo establecido •Durante el funcionamiento, la pantalla muestra el tiempo restante.
DURACIÓN DE LA COCCIÓN	•Pulse el botón central 2 veces •Pulse las teclas "-" "+" para el ajuste de la duración •Suelte las teclas •Seleccione la función de cocción con el mando selector de función.	•Cuando transcurre el tiempo seleccionado, el horno se desconecta solo; párelo antes de situer el mando selector de función en la posición O ó ajuste a 0:00 el tiempo de la cocción (teclas SELECT "-" "+".	•Permite seleccionar el tiempo de cocción del alimento introducido en el horno. •Para visualizar el tiempo restante pulse la tecla SELECT. •Para modificar el tiempo restante, pulse la tecla SELECT+ "-" “+"	•Para detener la señal, pulse cualquier tecla. Pulse el botón central para volver a la función de reloj.
FIN DE LA COCCIÓN end	•Pulse el botón central 3 veces •Pulse las teclas "-" "+" para ajustar la hora del fin de cocción. •Suelte las teclas •Seleccione la función de cocción con el mando selector de función.	•A la hora seleccionada el horno se desconectará solo; si desea interrumpirlo, situer antes el mando selector de función en la posición O.	•Permite memorizar la hora de fin de la cocción. •Para visualizar la hora rogramada, Pulse el botón central 3 veces •Para modificar la hora programada, pulse las teclas END +"-" "+"	Normalmente se utiliza esta función con la finalidad de DURACIÓN DE LA COCCIÓN A modo de ejemplo: el alimento debe cocinarse durante 45 minutos y deseo que esté listo para las 12:30; en tal caso. *Seleccione la función de cocción deseada. Ajuste el tiempo de la cocción en 45 minutos ("-" "+") Ajuste el fin de la cocción a las 12:20 h. ("-" "+").* •Cuando termina el tiempo seleccionado, el horno se desconecta automática- mente y avisa emitiendo una señal acústica. La cocción comenzará auto-máticamente a las11:45 h (12:30, menos 45minutos), y a la hora seleccionada como fin de la cocción el horno se desconectará automática- mente. **ATENCIÓN: Si selecciona únicamente el fin de cocción sin el tiempo de cocción, el horno se conectará inmediatamente y se desconectará a la hora de fin de la cocción seleccionada.**

3.2 Modalidades de cocción

Mando selector	Rango de T°C	FUNCIÓN *(dependiendo del modelo)*
		LAMPARA: Conecta la luz interior
		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.
	50 ÷ MAX	**MULTINIVEL:** 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.
STEAM	50 ÷ MAX	**MULTINIVEL + VAPOR :** El aire caliente se distribuye por las diferentes repisas, haciendo que esta función sea ideal para cocer simultáneamente diferentes tipos de comida, sin mezclar nunca sabores ni olores. Apretando la tecla VAPOR, la opción del vapor trabaja en armonía con el calor tradicional garantizando a tus platos el máximo gusto, una perfecta fermentación y la mejor consistencia. Esta modalidad es adecuada para la cocción de hojaldres, dulces a base de levadura, pan y pizza, carne y pescados asados.
* COOK light	50 ÷ MAX	La función **"COOK LIGHT"** ("Cocina Light") permite cocinar de manera más saludable, reduciendo la cantidad de grasa o aceite necesaria. Gracias a la combinación del grill y el ventilador, conjuntamente con un flujo de aire variable, se conservará el nivel de humedad de los alimentos, dorando la superficie y reduciendo el tiempo de cocción, sin alterar su sabor. Especialmente, es adecuado para la cocción de carnes, verduras asadas y tortillas. El flujo variable de aire mantiene tanto la humedad en el interior del horno como en los alimentos, conservando los valores nutricionales y garantizando un proceso de cocción uniforme rápido. ¡Pruebe todas sus recetas y reduzca la cantidad de condimentos que se emplean y experimente la ligereza de esta nueva función!
COOK light STEAM	50 ÷ MAX	**COOK LIGHT + VAPOR :** Utilizando la ventilación y la resistencia superior simultáneamente, se cuecen perfectamente grandes porciones de comida. Es una modalidad adecuada sobre todo para tostar platos crujientes como carne, pollo o pescado.
	50 ÷ MAX	**CALENTAMIENTO INFERIOR + VENTILADOR:** 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.
*	50 ÷ MAX	**CONVECCIÓN:** 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.
	50 ÷ MAX	**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.
STEAM	50 ÷ MAX	**GRILL + VAPOR :** El calor generado por el sistema de calentamiento superior y por el vapor caliente es adecuado para ultimar los platos que solo deben estar gratinados en la superficie, pero que no deben perder elasticidad y jugos. También se puede utilizar cuando se necesita dorar inmediatamente la superficie de un alimento que deberá mantenerse muy poco hecho (carnes) o pescados servidos crudos en el centro.
	50 ÷ MAX	**PIZZA:** El calor envolvente en esta modalidad genera un ambiente similar al de los hornos de leña de las pizzerías.
on		**WIFI ACTIVA:** El horno permite la conexión wifi.
reset		**REINICIO WIFI:** Permite reiniciar la conexión wifi.

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

FUNCIÓN WIFI
Para todos los detalles relacionados con el vínculo entre la aplicación y el producto, consulte la Guía Rápida.
La Guía Rápida está disponible en: go.candy-group.com/candy-ov.
Wi Fi tiene dos posiciones diferentes en el selector de cocción:
• **Wi Fi activa:** Wi Fi se enciende sólo si el horno ya está conectado a su dispositivo. En esta posición el horno sólo será controlado por control remoto.
• **Reinicio Wi Fi:** Después de dejar el selector en el reajuste de Wi Fi durante 30", Bluetooth se encenderá y usted podrá asociar el horno a su dispositivo dentro de 5'.
Si la asociación resulta exitosa, el horno será controlado por control remoto y el icono de Wi Fi se encenderá. Si la asociación no tiene éxito, Wi Fi se apagará y el horno se reiniciará.
Para continuar con una nueva asociación, el selector del programa de cocción debe estar apagado en la posición de reinicio de Wi Fi y, a continuación, debe volver a ajustarse en ella.
Nota: Instale la aplicación en su dispositivo antes de iniciar la asociación
Nota: El dispositivo donde está instalada la aplicación debe tener Bluetooth activado
Nota: Para ambas posiciones Wi Fi, los botones táctiles no funcionan.
Nota: Es importante establecer una buena intensidad de señal Wi-Fi entre el router doméstico y el aparato. Cuando el horno esté intentando conectarse al router, el icono parpadeará 3" encendido y 1" apagado; cuando ya esté conectado, el icono se encenderá.



CANDY SIMPLY-FI:
Para una información detallada sobre CÓMO CONECTAR su aparato simply-Fi y CÓMO USARLO correctamente, visite la página **http://www.candysimplyfi.com**

1. Selección del programa / 2. Duración del programa / 3. Configuración de inicio de cocción / 4- Selección de las recetas específicas / 5. Asistente de voz y offline / 6. Consejos, sugerencias y manual de usuario en línea

3.3 Uso de la función de cocción al vapor

Gracias a la función de cocción al vapor, se mejora la humectación de los alimentos durante su cocción. Se aconseja alternar cocciones con vapor y cocciones tradicionales.
ADVERTENCIA: Riesgo de quemaduras y daños en el aparato.
El vapor liberado puede causar quemaduras:
Abra la puerta del horno con cuidado para evitar lesiones después de usar una función de cocción con vapor.
1. Abra la puerta del horno
2. Rellene el fondo de la cavidad usando como máximo 150 ml de agua; hágalo únicamente cuando el horno esté frío.
3. Coloque los alimentos en el aparato y cierre la puerta del horno.
4. Configure la función que prefiera para cocinar con vapor. STEAM STEAM STEAM
5. Gire el mando de temperatura para ajustar ésta.
6. Espere cinco minutos para precalentar. Luego presione el botón del horno de vapor. El botón de cocción al vapor funcionará con la correspondiente función. STEAM STEAM STEAM
PRECAUCIÓN: No rellene el fondo de la cavidad con agua durante la cocción, ni cuando el horno esté caliente.
7. Para apagar el horno, gire los mandos de función y de temperatura a la posición "cero".
8. Retire el agua del fondo del horno. Limpiar la bandeja de goteo después de cada ciclo de cocción. Consulte la sección 4.1 para ver las instrucciones relativas a la limpieza del horno.

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 amoniaco.
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.
BANDEJA DE GOTEO
Después de usar la parrilla, retire la bandeja del horno. Vierta la grasa caliente en un recipiente y lave la bandeja en agua caliente, usando una esponja y jabón líquido.
Si quedan residuos grasos, sumerja la bandeja en agua caliente y jabón. Alternativamente, puede lavarla en el lavavajillas o usar un producto detergente específico para hornos. No colocar nunca una bandeja sucia en el horno.
ELECTRODOMÉSTICOS DE ACERO INOXIDABLE O DE ALUMINIO
Limpie la puerta del horno únicamente con un paño húmedo o una esponja. Secar con un paño suave. No utilizar estropajos de acero, ni productos ácidos o abrasivos, ya que pueden dañar la superficie del horno. Limpie el panel de mandos del horno con los mismos cuidados y precauciones.

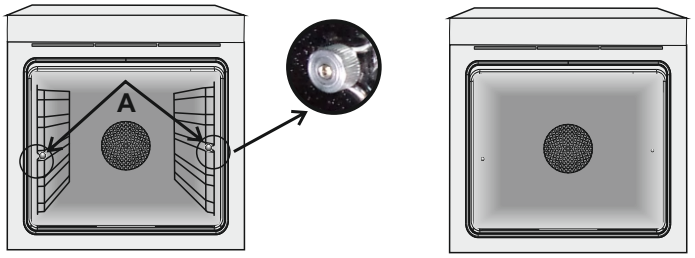
LIMPIEZA DE LA PARTE INFERIOR DE LA CAVIDAD
Siga estos pasos para limpiar los restos del fondo de la cavidad.
Se recomienda limpiar el fondo de la cavidad después de 5-10 ciclos de cocción con vapor.
1. Vierta 300 ml de vinagre blanco en el fondo de la cavidad.
NOTA: Tipo de vinagre: al 5%
2. Espere unos 30 minutos, a temperatura ambiente.
3. Limpie el horno con un paño suave y agua.

4.2 Función Aquactiva

La función Aquactiva utiliza vapor para ayudar a eliminar los restos de grasa y de alimentos del horno.
1. Verter 300 ml de agua en el depósito deAquactiva, en la parte inferior del horno
2. Seleccionar la función “Estática”( ) oResistencia Inferior ( )
3. Seleccionar el Icono de Aquactiva ( ) en el mando deTemperatura
4. El programa seleccionado debe funcionar durante 30 minutos.
5. Una vez transcurrido los 30 minutos, apagar el programa y dejar que el horno se enfríe.
6. Cuando se haya enfriado el horno, limpiar las superficies internas del horno con un paño.
Advertencia: Asegúrese de que el aparato esté completamente frío antes de tocarlo. Se debe tener cuidado con todas las superficies calientes para evitar riesgos de quemaduras Se recomienda utilizar agua potable o destilada.

4.3 Mantenimiento

EXTRACCIÓN Y LIMPIEZADELAS 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. Unavez limpias, vuelva a instalar las rejillas fijando las tuercas estriadas.

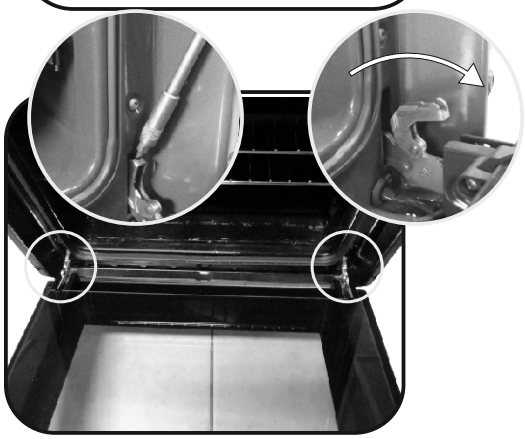


EXTRACCIÓN DE LA PUERTA DEL HORNO
1. Abra la puerta anterior.
2. Abra las pestañas de alojamiento de la bisagra por el lado derecho e izquierdo de la puerta anterior presionándolas hacia abajo.
3. Vuelva a instalar la puerta llevando a cabo el procedimiento a la inversa.

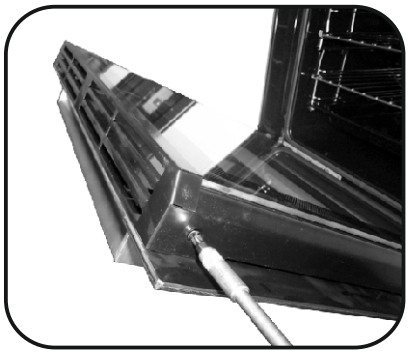
EXTRACCIÓN Y LIMPIEZA DE LA PUERTA DE VIDRIO
1. Abra la puerta del horno.
2.3.4. Bloquee las bisagras, desenrosque los tornillos y extraiga la cubierta metálica superior tirando hacia arriba.
5.6. Extraiga el vidrio con mucho cuidado de la contrapuerta del horno (N. B.: si se trata de un horno pirolítico, 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.

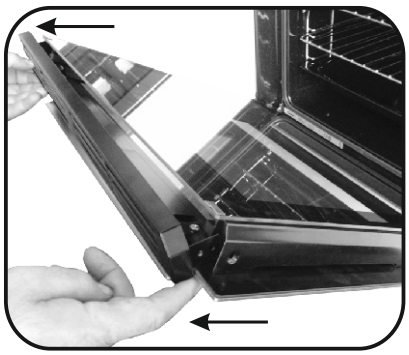
2.



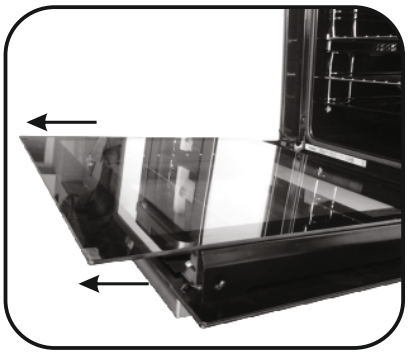
3.



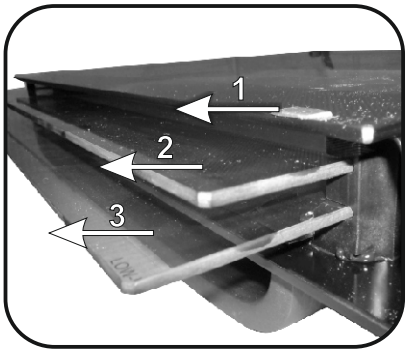
4.



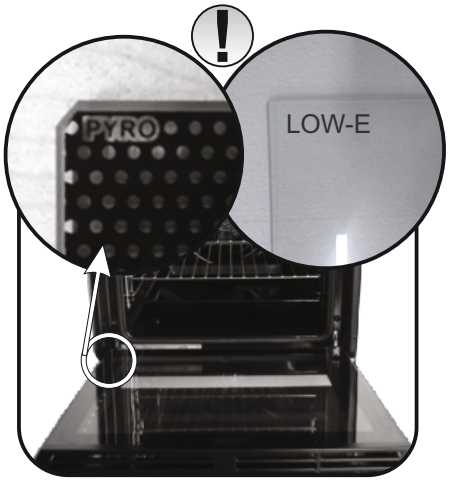
5.



6.

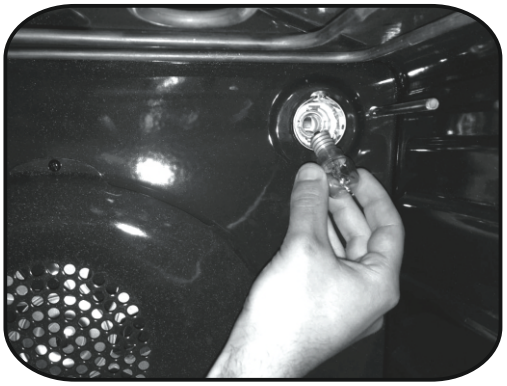


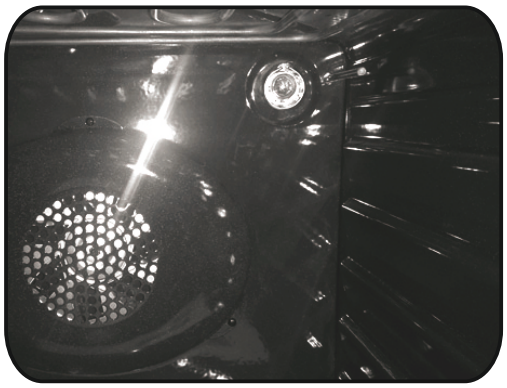
7.

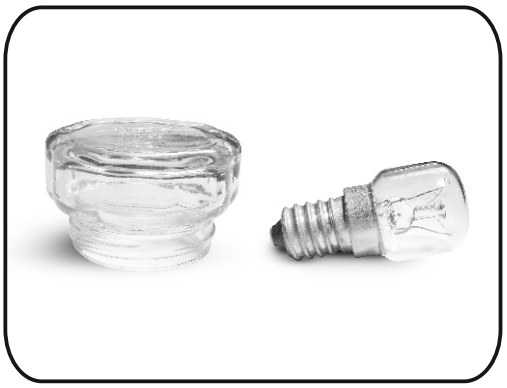


SUSTITUCIÓN DE LA BOMBILLA

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
No hay reacción cuando se toca la pantalla	Vapor y condensa en la pantalla	Limpiar con un paño de microfibra la pantalla para quitar la capa condensación

• Podczas gotowania wilgoć może skraplać się do komory piekarnika lub na szybkę drzwiczek. Jest to zjawisko normalne. Aby je ograniczyć, należy poczekać od 10 do 15 minut po włączeniu urządzenia, zanim żywność zostanie umieszczona w piekarniku. Skropliny znikną, gdy piekarnik osiągnie temperaturę pieczenia.
• Warzywa najlepiej piec w pojemniku z pokrywą zamiast otwartego naczyn
• Unikać pozostawiania żywności wewnątrz piekarnika po pieczeniu na dłużej niż 15/20 minut.
• UWAGA: Podczas pracy urządzenie oraz jego elementy są gorące. Należy zachowac ostrożność i nie dotykać gorących części.
• OSTRZEŻENIE: części łatwo dostępne mogą nagrzać się podczas używania piekarnika. Dzieci powinny zachować bezpieczną odległość od urządzenia.
• Dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz ososby z ograniczeniami ruchowymi, umysłowymi, czuciowymi lub nie posiadające odpowiedniej wiedzy lub doświadczenia mogą obsługiwać urządzenie jedynie pod nadzorem lub po przeszkoleniu odnośnie bezpiecznego uzykowania urządzenia i związanych z tym zagrożeń.
• Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
• Dzieci bez nadzoru nie mogą obsługiwac ani czyścić urządzenia.
• Podczas użytkowania urządzenie nagrzewa się. Należy zachowac ostrożność i nie dotykać gorących części wewnątrz piekarnika.
UWAGA: dostępne części mogą być gorące podczas użytkowania. Dzieci nie mogą zbliżać się do urządzenia.
• Do czyszczenia szyby drzwi piekarnika nie wolno stosować substancji ściernych ani ostrych skrobaków gdyż mogą one porysować szkło i spowodować jego stłuczenie.
• Wyłaczyć piekarnik przed usunięciem ekranu, po wyczyszczeniu zamontować ekran zgodnie z instrukcją.
• Używać wyłacznie sondy cieplnej przeznaczonej do tego piekarnika.
• Nie stosować do czyszczenia urządzeń parowych.
• Podłączyć wtyczkę do kabla zasilającego odpowiedniego do wymaganego napięcia, prądu i obciążenia wskazanego na tabliczce oraz posiadającego styk uziemiający. Gniazdko musi być odpowiednie do obciążenia wskazanego na tabliczce i musi posiadać podłączony oraz działający styk uziemiający. Przewód uziemiający jest koloru żółto-zielonego. Czynność tę powinien przeprowadzić odpowiednio wykwalifikowany specjalista. W razie niekompatybilności pomiędzy gniazdkiem a wtyczką urządzenia należy poprosić wykwalifikowanego elektryka o wymianę gniazdka na inne odpowiedniego typu. Wtyczka oraz gniazdko powinny być zgodne z obowiązującymi w danym kraju przepisami w zakresie instalacji elektrycznej. Podłączenie do źródła zasilania można wykonać również poprzez umieszczenie pomiędzy urządzeniem a źródłem zasilania wielobiegunowego wyłącznika, który wytrzyma maksymalne podłączone obciążenie i który będzie zgodny z obowiązującymi przepisami. Żółto-zielony kabel uziemiający nie powinien być przerwany przez ten wyłącznik. Gniazdko oraz wyłącznik wielobiegunowy zastosowany do podłączenia powinien być po zainstalowaniu urządzenia łatwo dostępny.
• Rozłączania można dokonywać dzięki dostępnej wtyczce lub wbudowanemu przełącznikowi w stałym okablowaniu, zgodnie z obowiązującymi przepisami w zakresie okablowania.
• Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, należy go zastąpić kablem lub specjalną wiązką przewodów udostępnianą przez producenta lub wskazaną po skontaktowaniu się z działem obsługi klientów.
• Kabel zasilający musi być typu H05V2V2-F.
• Nieprzestrzeganie powyższej wskazówki może zakłócić bezpieczeństwo urządzenia i spowodować utratę gwarancji.
• Nadmiar rozlanych substancji należy usunąć przed czyszczeniem urządzenia.
• W trakcie procesu czyszczenia pirolitycznego powierzchnie mogą być bardziej gorące niż zwykle. Dzieci powinny zachować bezpieczną odległość od urządzenia.
• Aby uniknąć przegrzewania się, urządzenia tego nie należy instalować za panelem dekoracyjnym.
• W razie umieszczania we wnętrzu półki należy się upewnić, że ogranicznik jest skierowany w górę i w stronę tylną komory.
Półka musi być włożona całkowicie do komory.
• OSTRZEŻENIE: Nie należy owijać ścian piekarnika folią aluminiową ani jednorazową folią ochronną dostępną w sklepach. Folia aluminiowa lub jakiekolwiek inne zabezpieczenie w bezpośrednim kontakcie z gorącą emalią może ulec stopieniu, a emalia we wnętrzu piekarnika może wówczas ulec pogorszeniu.
• OSTRZEŻENIE: Nie należy nigdy wyjmować uszczelki z drzwiczek piekarnika.
• OSTRZEŻENIE: Niebezpieczeństwo poparzenia i uszkodzenia urządzenia Korzystanie z funkcji pary Wyzwolona para może spowodować oparzenia: Otwieraj drzwiczki ostrożnie, aby uniknąć obrażeń po użyciu funkcji gotowania z parą.
• OSTROŻNIE: Nie napełniaj dna komory wodą podczas gotowania lub gdy piekarnik jest gorący.
• Do obsługi urządzenia na częstotliwościach znamionowych nie jest wymagane wykonanie żadnej dodatkowej operacji/ustawienia

Instrukcje ogólne

31

1.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa
1.2 Bezpieczeństwo elektryczne
1.3 Zalecenia
1.4 Instalacja
1.5 Zarządzanie odpadami
1.6 Deklaracja zgodności

Opis produktu

32

2.1 Informacje ogólne
2.2 Akcesoria
2.3 Pierwsze użycie

Obsługa piekarnika

33

3.1 Opis wyświetlacza
3.2 Tryby pieczenia
3.3 Korzystanie z funkcji pary

Czyszczenie i konserwacja piekarnika

35

4.1 Ogólne informacje dotyczące czyszczenia
4.2 Funkcja Aquactiva
4.3 Konserwacja
- Demontaż i czyszczenie drabinek
- Wyjmowanie drzwiczek piekarnika
- Wyjmowanie i czyszczenie szyby drzwiczek
- Wymiana żarówki

Rozwiązywanie problemów

37

5.1 Często zadawane pytania

W celu pełnego wykorzystania możliwości piekarnika dokładnie zapoznaj się z niniejszą instrukcją. Przechowuj instrukcję w dostępnym miejscu, aby w razie potrzeby zawsze można było skorzystać z zawartych w niej wskazówek. Przed zainstalowaniem piekarnika spisz jego numer seryjny na wypadek konieczności skorzystania z pomocy serwisu.
Po rozpakowaniu piekarnika sprawdź, czy nie nosi on śladów uszkodzeń. W razie jakichkolwiek wątpliwości nie używaj piekarnika, lecz skontaktuj się z serwisem. Zabezpiecz części opakowania, takie jak worki z tworzywa sztucznego, styropian, gwoździe, przed dziećmi.
Producent nie ponosi odpowiedzialności w przypadku niezastosowania się do zaleceń zawartych w niniejszej instrukcji.
! UWAGA: Wszelkie funkcje, właściwości oraz akcesoria wymienione w niniejszej instrukcji mogą zostać wymienione w zależności od modelu piekarnika.

1.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Z piekarnika należy korzystać wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem, czyli wyłącznie do pieczenia żywności;
wszelkie inne próby użytkowania, na przykład jako źródło ciepła, uważane są za niewłaściwe, a tym samym niebezpieczne. Producent nie może ponosić odpowiedzialności za jakiekolwiek uszkodzenia będące skutkiem nieprawidłowego, błędnego lub nierozsądnego użytkowania.
Obsługa jakiegokolwiek urządzenia elektrycznego wiąże się z koniecznością przestrzegania pewnych istotnych zasad:
- Nie ciągnąć za przewód zasilania w celu odłączenia go od gniazdka prądowego;
- Nie dotykać urządzenia mokrymi lub wilgotnymi dłońmi bądź stopami;
- Ogólnie rzecz biorąc, odradza się stosowania adapterów, gniazdek wielokrotnych i przedłużaczy;
- W razie usterki i/lub nieprawidłowego działania urządzenia należy je wyłączyć i nie naruszać go.

1.2 Bezpieczeństwo elektryczne

PRZYŁĄCZA ELEKTRYCZNE POWINNY ZOSTAĆ WYKONANE PRZEZ ELEKTRYKA LUB WYKWALIFIKOWANEGO
TECHNIKA. Sieć zasilająca, do której podłączany jest piekarnik, powinna być zgodna z przepisami obowiązującymi w kraju jego instalacji. Producent zrzeka się wszelkiej odpowiedzialności za ewentualne uszkodzenia będące wynikiem nieprzestrzegania takich przepisów. Piekarnik powinien być podłączony do sieci elektrycznej za pomocą gniazdka ściennego z uziemieniem lub poprzez wielobiegunowy wyłącznik, w zależności od przepisów obowiązujących w kraju instalacji. Zasilanie elektryczne powinno być zabezpieczone odpowiednimi bezpiecznikami i powinny być używane przewody o przekroju poprzecznym, który zapewni prawidłowe zasilanie piekarnika.
PODŁĄCZANIE
Piekarnik jest dostarczany z kablem zasilającym, który powinien być podłączany wyłącznie do sieci elektrycznej o napięciu 220-240 V AC pomiędzy fazami lub pomiędzy fazą i przewodem neutralnym. Przed podłączeniem piekarnika do sieci elektrycznej należy sprawdzić:
- napięcie zasilania podane na mierniku;
- ustawienia wyłącznika.
Przewód uziemienia podłączony do zacisku uziemiającego piekarnika musi być podłączony do zacisku uziemiającego sieci elektrycznej.
OSTRZEŻENIE
Przed podłączeniem piekarnika do sieci elektrycznej ciągłość uziemienia sieci elektrycznej powinien sprawdzić wykwalifikowany elektryk. Producent zrzeka się wszelkiej odpowiedzialności za ewentualne wypadki lub inne problemy wynikające z braku podłączenia piekarnika do uziemienia lub z powodu uziemienia o nieprawidłowej ciągłości.
UWAGA: ponieważ piekarnik może wymagać czynności serwisowych, zaleca się przewidzieć dodatkowe gniazdko ścienne, do którego będzie można później podłączyć piekarnik po wyjęciu go z
miejsca, w którym go zainstalowano. Przewód zasilający powinien być wymieniany wyłącznie przez personel techniczno-serwisowy lub techników posiadających jednakowe kwalifikacje.

1.3 Zalecenia

Po każdym użyciu piekarnika kilka prostych czynności związanych z czyszczeniem go pozwoli utrzymać piekarnik w idealnej czystości.
Nie zakrywaj ścian piekarnika papierem aluminiowym ani dostępnymi na rynku foliami jednorazowymi, ponieważ w kontakcie z powierzchniami gorącej emalii mogłyby one stopić się i uszkodzić emaliowane powierzchnie wewnątrz piekarnika. Aby zapobiec nadmiernemu brudzeniu się piekarnika i wydostawaniu się z niego nieprzyjemnie pachnącego dymu, zaleca się nie używać piekarnika na najwyższych temperaturach. Zwykle lepiej jest wydłużyć czas pieczenia i stosować niższą temperaturę. Poza akcesoriami dostarczanymi z piekarnikiem zaleca się używać naczyń i form odpornych na wysokie temperatury.

1.4 Instalacja

Za instalację piekarnika odpowiedzialny jest użytkownik. Producent nie ma obowiązku wykonania instalacji. Usterki spowodowane błędami instalacji nie podlegają warunkom gwarancji udzielanej przez producenta. Instalacja powinna być powierzona wykwalifikowanym osobom i wykonana zgodnie z zaleceniami producenta. Nieprawidłowa instalacja stwarza niebezpieczeństwo dla osób, zwierząt lub rzeczy osobistych. Producent nie ponosi odpowiedzialności za tego typu szkody.
Zespół kuchenny, w którym ma być zainstalowany piekarnik, musi być wykonany z materiałów odpornych na temperaturę przynajmniej 70ºC.
Piekarnik może być usytuowany na górze w szafce kuchennej lub pod blatem.
Przed zainstalowaniem piekarnika upewnij się, czy w miejscu instalacji zapewniona będzie dobra wentylacja gwarantująca dopływ świeżego powietrza, niezbędnego do chłodzenia piekarnika i do zabezpieczenia jego części wewnętrznych. W zależności od typu instalacji należy wykonać wycięcia przedstawione na końcu instrukcji.

1.5 Centrum Serwisowe

Przed połączeniem się z serwisem zanotuj numer seryjny podany na tabliczce znamionowej piekarnika.
Producent udziela gwarancji na piekarnik i występujące w czasie trwania gwarancji usterki zostaną usunięte przez serwis bezpłatnie.
Urządzenie to jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19 / UE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny zawiera zarówno substancje zanieczyszczające (o negatywnym oddziaływaniu na środowisko naturalne), jak i podstawowe elementy (które można użytkować wielokrotnie). Ważne, aby zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny poddawać specjalnej obróbce w celu bezpiecznego usunięcia i pozbycia się wszystkich środków zanieczyszczających i odzyskania wszystkich surowców wtórnych.
Poszczególne osoby odgrywają ważną rolę w zapobieganiu szkodliwemu oddziaływaniu zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego na środowisko, ważne aby przestrzegać kilku podstawowych zasad:
• Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny nie może być traktowany jako odpad komunalny.
• Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny przekazuje się do właściwych punktów zbiórki prowadzonych przez gminy lub koncesjonowane firmy. W wielu krajach, gdzie jest dużo zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego, odbiera się go z domów.
• gdy kupuje się nowe urządzenie, zużyte można zwrócić do sprzedawcy, który musi je przyjąć bezpłatnie, na zasadzie zamiany jeden za jeden, o ile urządzenie to jest tego samego rodzaju i ma takie same funkcje, jak urządzenie dostarczone.

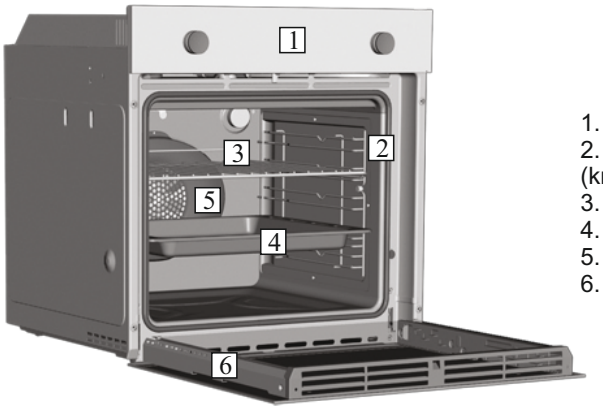
OSZCZĘDNOŚĆ ENERGII I POSZANOWANIE ŚRODOWISKA
Tam gdzie to możliwe, należy unikać wstępnego podgrzewania piekarnika i zawsze starać się go zapełnić. Jak najrzadziej otwierać drzwiczki piekarnika, ponieważ za każdym razem, gdy zostaną otwarte z wnętrza ucieka ciepło. W celu uzyskania znacznej oszczędności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

1.6 Deklaracja Zgodności

Poprzez umieszczenie oznaczenia CE na tym produkcie poświadczamy na własną odpowiedzialność przestrzeganie wszystkich wymogów europejskich dotyczących bezpieczeństwa, ochrony zdrowia i środowiska określonych w przepisach dla tego produktu.

2. Opis produktu

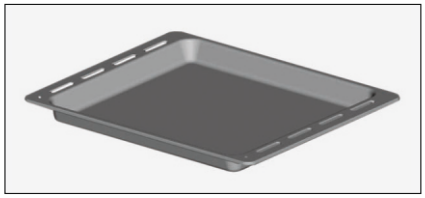
2.1 Informacje ogólne



1. Panel sterowania
2. Pozycje półek
(kratka boczna, zależnie od wyposażenia)
3. Metalowy ruszt
4. Taca na tłuszcz
5. Wentylator (za stalową płytą)
6. Drzwiczki piekarnika

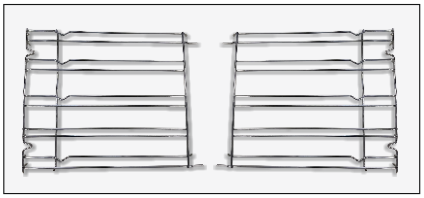
2.2 Akcesoria (w zależności od modelu)

1 Taca na tłuszcz



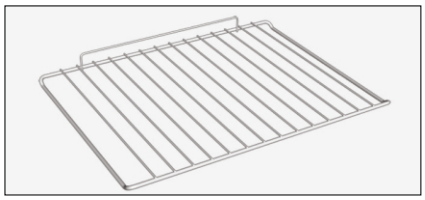
Blacha głęboka służy do zbierania soków wydzielających się z grillowanych potraw.

3 Boczne drutu siatki



Boczne drutu siatki jeśli uwzględnione.

2 Metalowy ruszt



Na blachach można umieszczać formy i naczynia.

2.3 Pierwsze Użycie

CZYSZCZENIE PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

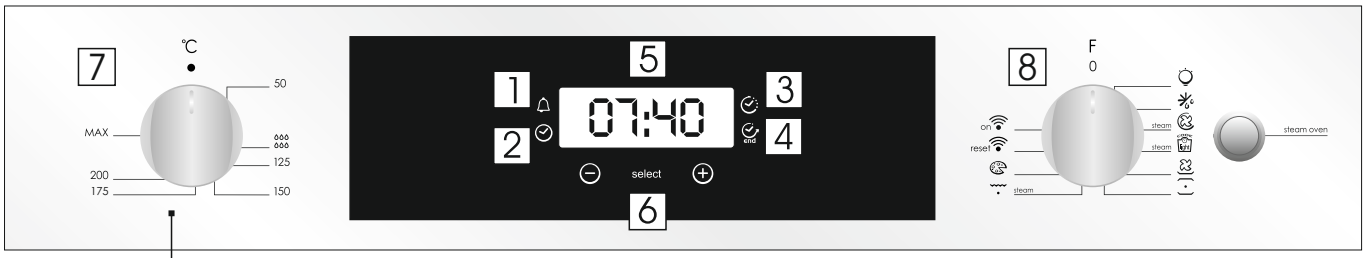
Przed użyciem piekarnika po raz pierwszy należy:

•Wytrzeć powierzchnie zewnętrzne piekarnika miękką wilgotną szmatką.

•Umyć wszystkie elementy wyposażenia i wytrzeć wnętrze piekarnika używając roztworu gorącej wody i płynu do zmywania naczyń.

•Ustawić pusty piekarnik na maksymalną temperaturę i pozostawić włączony przez około 1 godzinę, co pozwoli usunąć zapach nowości. W tym czasie należy zapewnić dobrą wentylację pomieszczenia. oven with a solution of hot water and washing up liquid. Set the empty oven to the maximum temperature and leave on for about 1 hour, this will remove any lingering smells of newness.

3.1 Opis wyświetlacza (w pełni dotykowy, piekarnik dwukomorowy)



1. Minutnik
2. Ustawianie zegara
3. Czas pieczenia
4. Koniec pieczenia
5. Wyświetlanie temperatury lub zegara
6. Elementy sterowania wyświetlaczem LCD
7. Pokrętło termostatu
8. Pokrętło funkcji

UWAGA
Pierwszą czynnością po zainstalowaniu piekarnika lub po przerwie w dopływie prądu jest ustawienia zegara. (brak ustawienia jest sygnalizowany znakiem 12:00 na wyświetlaczu) Aby ustawić zegar należy:

•Wcisnąć przycisk środkowy (centralny) 1 raz
•Nastaw godzinę przyciskami "-" "+" .
•Zwolnić przyciski.

UWAGA: Piekarnik działa tylko jeżeli zegar jest ustawiony.

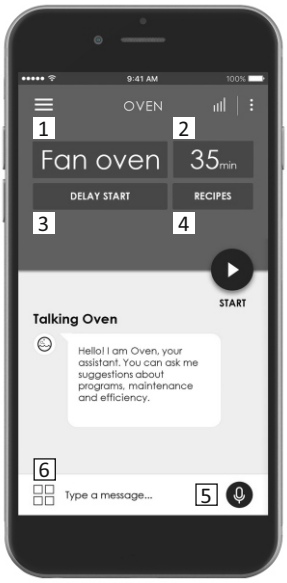
FUNKCJE	JAK WŁĄCZYĆ	JAK WYŁĄCZYĆ	JAK DZIAŁA	DO CZEGO SŁUŻY
ZABEZ-PIECZENIE PRZED DZIEĆMI	•Zabezpieczenie aktywuje się przytrzymując przez minimum 5 sekund pole (+) Od tej chwili wszystkie funkcje są zablokowane wyświetlacz naprzemiennie pokazuje STOP i ustawiony czas.	•Zabezpieczenie wyłącza się przytrzymując przez minimum 5 sekund pole (+) Od tej chwili wszystkie funkcje sterowania są odblokowane.		
MINUTNIK	•Wcisnąć przycisk środkowy (centralny) 1 raz •Ustawić czas trwania pieczenia wciskając Przyciski "-" "+" • Zwolnić przyciski.	• Po zakończeniu ustawionego czasu, funkcja sama się wyłączy i rozlegnie się sygnał dźwiękowy, który wyłączy się po chwili. Aby wyłączyć natychmiast sygnał dźwiękowy należy wcisnąć przycisk SELECT	• Po zakończeniu ustawionego czasu rozlega się sygnał dźwiękowy • Podczas pracy wyświetlacz pokazuje pozostały czas.	• Pozwala na użycie programatora jako budzika. Można go używać przy włączonym lub wyłączonym piekarniku.
CZAS TRAVAIA PIECZENIA	• Wcisnąć przycisk środkowy (centralny) 2 razy • Ustawić czas trwania pieczenia przyciskiem • Zwolnić przyciski "-" "+" • Wybrać funkcję za pomocą pokrętła wyboru funkcji	• Po zakończeniu ustawionego czasu piekarnik sam się wyłączy. • Jeśli trzeba wyłączyć piekarnik wcześniej należy obrócić pokrętło wyboru funkcji na pozycję 0 lub ustawić czas pieczenia na 0:00(przyciskami SELECT "-" "+"	• Pozwala ustawić czas trwania pieczenia • Aby pokazać czas pozostały do końca pieczenia należy wcisnąć przycisk SELECT 2 Razy • Aby zmienić czas pozostały do końca pieczenia należy wcisnąć przycisk SELECET "-" "+"	• Aby wyłączyć sygnał (alarm) wcisnąć jakikolwiek przycisk. Aby przywrócić działanie zegara wcisnąc przycisk śrdkowy (centralny)
ZAKOŃCZENIE PIECZENIA end	•Wcisnąć przycisk środkowy (centralny) 3 razy • Ustawić godzinę zakończenia pieczenia przyciskami "-" "+" • Zwolnić przyciski • Wybrać funkcję pieczenia za pomocą pokrętła wyboru funkcji.	• O ustawionej godzinie piekarnik sam się wyłączy • Jeśli trzeba go wyłączyć wcześniej należy ustawić pokrętło wyboru funkcji na pozycję 0	• Ustawia godzinę końca pieczenia. • Aby pokazać zaprogramowaną godzinę należy Wcisnąć przycisk środkowy (centralny) 3 razy • Aby zmienić zaprogramowaną godzinę wcisnąć przycisk SELECT+ "-" "+"	Zwykle używa się tej funkcji razem z funkcją Czas trwania pieczenia: np. potrawa ma się piec przez 45 min. i chcemy, żeby była gotowa o godz. 12:30. A zatem należy: -Wybrać odpowiednią funkcję pieczenia -Ustawić czas trwania pieczenia na 45 mm (Timer + "-" "+") • Po zakończeniu ustawionego czasu piekarnik wyłączy się i rozlegnie się sygnał dźwiękowy. - Ustawić koniec pieczenia na godz. 12:30 (END + "-" "+" Pieczenie wyłączy się automatycznie o godz. 11:45 (12:30 - 45 min.) O ustawionej godzinie końca pieczenia piekarnik automatycznie się wyłączy. UWAGA Jeśli ustawimy tylko koniec pieczenia, bez czasu trwania pieczenia, piekarnik włączy się natychmiast i wyłączy o ustawionej godzinie.

3.2 Tryby pieczenia

Pokrętło wyboru funkcji	T°C ustawienie model z termostatem	Funkcja w zależności od modelu
		Po obróceniu pokrętła sterowania na pozycję «żarówka» lamka sygnalizacyjna pozostanie zapalona w trakcie wszystkich kolejnych operacji. Włączony zostanie również wentylator chłodzący.
		ROZMRAŻANIE : gdy włączona jest ta funkcja piekarnika, działa tylko nawiew, dzięki któremu powietrze o temperaturze pokojowej zostaje rozprowadzone po całej komorze pieczenia, a skład żywności pozostaje niezmieniony. Temperatura rozmrażania jest zaprogramowana na poziomie 40º C bez możliwości jej zmiany.
	50 ÷ MAX	**WIELOPOZIOMOWO :** Włączone są obie grzałki piekarnika: dolna i górna oraz wewnętrzny wentylator. Funkcja ta wskazana jest do pieczenia drobiu, ryb, chleba, pizzy itd. Taki system pieczenia umożliwia pieczenie różnych potraw na różnych poziomach w tym samym czasie (np. mięsa i ryb) a ich smaki i zapachy nie mieszają się.
STEAM	50 ÷ MAX	**WIELOPOZIOMOWO + PARA:**Gorące powietrze jest rozprowadzane po różnych piętrach, dzięki czemu funkcja ta jest idealna do pieczenia jednocześnie różnych rodzajów żywności, bez mieszania smaków i zapachów. Naciskając przycisk PARA, opcja pary pracuje w harmonii z tradycyjnym ciepłem, gwarantując Twoim potrawom maksymalny smak, perfekcyjne wyrośnięcie ciast oraz najlepszą konsystencję. Tryb ten nadaje się do wypieku ciastek francuskich, ciast drożdżowych, chleba i pizzy, pieczonego mięsa i ryb.
* COOK light	50 ÷ MAX	Funkcja **"COOK LIGHT"** to doskonała opcja dla zwolenników zdrowej kuchni, ponieważ umożliwia ograniczenie spożycia tłuszczu i oleju. Grillowanie z termoobiegiem w połączeniu z pulsacyjnym przepływem powietrza zapewnia zatrzymanie wilgoci w żywności przy jednoczesnym opiekaniu warstwy wierzchniej, pozwalając zarazem skrócić czas przygotowania potrawy bez szkody dla smaku. Funkcja ta jest szczególnie przydatna do przygotowania mięs, warzyw pieczonych i omletów. Pulsacyjny przepływ powietrza utrzymuje stały poziom wilgoci w piekarniku, a także wewnątrz potraw, które zachowują dzięki temu wartości odżywcze w trakcie procesu szybkiego gotowania. Wypróbuj wszystkie nasze przepisy, używając mniej sosu do sałaty, niż masz w zwyczaju – i ciesz się lekkością potraw, przygotowywanych przy pomocy nowej funkcji!
COOK light STEAM	50 ÷ MAX	**COOK LIGHT + PARA:** Używając jednocześnie górnej wentylacji oraz grzałki, duże kawałki żywności zostają doskonale upieczone. Jest to tryb szczególnie odpowiedni do pieczenia chrupiących potraw, takich jak mięso, drób czy ryba.
	50 ÷ MAX	**GRZANIE DOLNE + TERMOOBIEG:** Kombinacja, w której włączona jest dolna grzałka i wentylator najlepiej nadaje się do placków owocowych, tart, quiche i ciast. Ta metoda pieczenia zapobiega wysychaniu potraw i pobudza rośnięcie ciasta. Blachę na potrawy należy umieścić w dole piekarnika.
*	50 ÷ MAX	**STATYCZNY:** Włączona jest grzałka górna i dolna. Ta metoda doskonale nadaje się do tradycyjnego pieczenia i smażenia mięsa czerwonego, wołowiny, udźca jagnięcego, dziczyzny, chleba lub potraw zawiniętych w folię.
	50 ÷ MAX	**GRILL:** Wykorzystywana jest grzałka górna. Gwarantowany sukces dla mieszanych potraw grillowanych, kebabu i zapiekanek. Grill należy podgrzać do wysokiej temperatury przez 5 minut. Białe mięsa należy zawsze umieszczać w pewnej odległości od grzałki grilla - chociaż czas pieczenia będzie nieco dłuższy to mięso będzie bardziej soczyste. Czerwone mięsa i filety rybne można umieścić wprost na ruszcie, pod którym należy umieścić tacę na skapujący tłuszcz.
STEAM	50 ÷ MAX	**GRILL + PARA:** Ciepło wytwarzane przez system grzania górnego oraz przez gorącą parę wodną jest zalecane do końcowego dopiekania potraw, które mogą być tylko zapiekane na powierzchni, lecz nie mogą utracić elastyczności i soków. Funkcji tej można również używać wtedy, kiedy trzeba szybko podpiec na złoty kolor i tylko na powierzchni żywność, która musi pozostać krwista (mięso) czy też ryby podawane surowe w środku.
	50 ÷ MAX	**PIZZA :** Wybór tej funkcji oznacza cyrkulację gorącego powietrza w piekarniku. Funkcja idealna do pieczenia pizzy lub ciast.
on		**WŁĄCZONE WIFI:** Piekarnik może się połączyć z Wi Fi.
reset		**RESET WIFI:** Umożliwia zrestartowanie połączenia z Wi Fi.

* Program badań zgodny z CENELEC EN 60350-1 używany dla określenia klasy energetycznej.

WIFI FUNCTION
Wszystkie szczegółowe informacje związane z łączeniem aplikacji i produktu znajdują się w skróconej instrukcji.
Skrócona instrukcja jest dostępna tu: go.candy-group.com/candy-ov .
Wi Fi ma dwie różne pozycje na selektorze funkcji pieczenia:
• **Włączone Wi Fi:** Wi Fi włącza się dopiero po zarejestrowaniu piekarnika na urządzeniu. Ta pozycja umożliwia zdalne sterowanie piekarnikiem.
• **Reset Wi Fi:** Ustawienie selektora w pozycji Reset Wi Fi na 30 sekund spowoduje włączenie Bluetootha, co umożliwi zarejestrowanie piekarnika na urządzeniu w ciągu 5 minut.
Jeśli rejestracja przebiegnie pomyślnie, piekarnikiem będzie można sterować zdalnie, a ikona Wi Fi zostanie włączona. W przypadku nieudanej rejestracji Wi Fi się wyłączy, a piekarnik zostanie zresetowany.
W celu ponownej próby rejestracji należy w selektorze programu pieczenia wyłączyć pozycję Reset Wi Fi, a następnie ponownie ją ustawić.
Uwaga: Zainstaluj aplikację na swoim urządzeniu przed rozpoczęciem rejestracji
Uwaga: Urządzenie, na którym zainstalowana jest aplikacja, musi mieć aktywowaną funkcję Bluetooth
Uwaga: W przypadku obu pozycji Wi Fi nie działają przyciski dotykowe.
Uwaga: Ważne jest, aby zapewnić dobrą siłę sygnału Wi Fi pomiędzy domowym ruterem a urządzeniem. Kiedy piekarnik próbuje połączyć się z ruterem, ikona będzie migać, pojawiając się na 3 sekundy i znikając na 1 sekundę; kiedy zostanie już ustanowione połączenie, ikona będzie się świecić stale.



CANDY SIMPLY-FI:
Szczegółowe informacje o tym JAK PODŁĄCZYĆ swoje urządzenie simply-Fi i JAK UŻYWAĆ tego urządzenia w optymalny sposób znajdują się na stronie **http://www.candysimplyfi.com**

1. Wybór programu / 2. Czas trwania programu / 3. Ustawienie czasu pieczenia / 4- Wybór odpowiednich przepisów / 5. Asystent offline i głosowy / 6. Wskazówki, sugestie i instrukcja obsługi online

3.3 Korzystanie z funkcji pary

Funkcja pary umożliwia lepszą wilgotność podczas cyklu gotowania. Zaleca się pieczenie na parze na przemian z tradycyjnym pieczeniem.
OSTRZEŻENIE: Niebezpieczeństwo poparzenia i uszkodzenia urządzenia.
Wyzwolona para może spowodować oparzenia:
Otwieraj drzwiczki piekarnika ostrożnie, aby uniknąć obrażeń po użyciu funkcji gotowania z parą.
1. Otwórz drzwiczki piekarnika
2. Napełnij dno komory maks. 150ml wody. Napełniaj dno komory wodą tylko wtedy, gdy piekarnik jest zimny.
3. Umieść żywność w urządzeniu i zamknij drzwiczki piekarnika.
4. Ustaw wybraną funkcję gotowania za pomocą pary.
5. Obróć pokrętło temperatury, aby wybrać żądaną temperaturę. STEAM STEAM STEAM
6. Zaczekaj pięć minut na wstępne podgrzanie. Następnie naciśnij przycisk piekarnika parowego.Przycisk piekarnika parowego włącza tę funkcję. STEAM STEAM STEAM

OSTROŻNIE: Nie napełniaj dna komory wodą podczas gotowania lub gdy piekarnik jest gorący.
7. Aby wyłączyć urządzenie, ustaw funkcję i pokrętło temperatury w pozycji zerowej.
8. Usuń wodę z dna komory. Umyć tackę ociekową po każdym cyklu pieczenia. Instrukcje dotyczące czyszczenia znajdują się w rozdziale 4.1.

4. Czyszczenie i konserwacja piekarnika

4.1 Ogólne informacje dotyczące czyszczenia

Żywotność urządzenia będzie dłuższa, jeśli będzie ono regularnie czyszczone. Należy poczekać na ochłodzenie się piekarnika przed wykonaniem czyszczenia ręcznego. Nie używać nigdy do czyszczenia ściernych detergentów, myjek drucianych lub ostrych przedmiotów, aby nie uszkodzić w nieodwracalny sposób elementów emaliowanych. Stosować wyłącznie wodę, mydło lub detergenty na bazie amoniaku.
ELEMENTY SZKLANE
Po każdym użyciu piekarnika zaleca się przeczyścić szybę drzwiczek papierowym ręcznikiem kuchennym.
Aby usunąć bardziej uciążliwe plamy, można również użyć gąbki zwilżonej detergentem, dobrze wyżętej i przepłukać wodą.
USZCZELKA DRZWICZEK PIEKARNIKA
W razie zabrudzenia uszczelki drzwiczek piekarnika można ją wyczyścić delikatnie zwilżoną gąbką.
AKCESORIA
Akcesoria należy czyścić gąbką zwilżoną wodą i mydłem, przepłukać je i wysuszyć: unikać stosowania ściernych detergentów.
TACKA OCIEKOWA
Po użyciu grilla wyjmij tackę z piekarnika. Wylej gorący tłuszcz do pojemnika i umyj tackę w gorącej wodzie używając gąbki i płynu do mycia naczyń. Jeśli widoczne są tłuste pozostałości, zanurz tackę w wodzie z dodatkiem detergentu.
Możesz również umyć tackę w zmywarce lub użyć komercyjnego detergentu do czyszczenia piekarnika. Nigdy nie wkładaj brudnej tacki z powrotem do piekarnika.
URZĄDZENIA ZE STALI NIERDZEWNEJ LUB ALUMINIUM
Czyść drzwiczki piekarnika tylko zwilżoną ściereczką lub gąbką.
Wytrzyj do sucha miękką ściereczką.
Nie używaj wełny stalowej, kwasów ani materiałów ściernych, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnię piekarnika.
Wyczyść panel sterowania piekarnika z zachowaniem takich samych środków ostrożności.

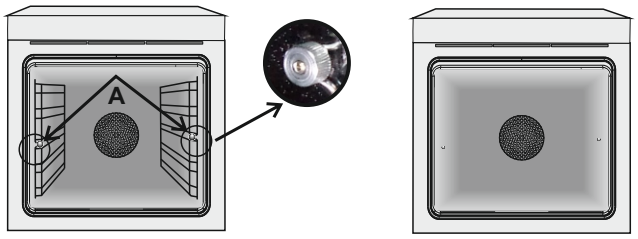
CZYSZCZENIE DNA KOMORY
Wykonaj następujące kroki, aby usunąć kamień z dna komory.
Zaleca się czyszczenie dna komory po 5-10 cyklach gotowania parowego.
1. Wlej do dna komory 300ml białego octu.
UWAGA: Rodzaj octu: 5%
2. Odczekaj 30 minut w temperaturze pokojowej.
3. Wyczyść piekarnik miękką ściereczką i wodą.

4.2 Funkcja Aquactiva

W funkcji Aquactiva zostaje wykorzystana para wodna, która pomaga usunąć tłuszcz i resztki potraw z wnętrza piekarnika.
1. Wlać 300 ml wody do wgłębienia Aquactiva umieszczonego na dnie piekarnika.
2. Wybrać funkcję piekarnika Pieczenie Statyczne ( ) lub dolna ( ) grzałka
3. Ustawić temperaturę na symbolu Aquactiva
4. Uruchomić program na 30 min.
5. Po upływie 30 min wyłączyć piekarnik i zostawić do ostygnięcia.
6. Kiedy urządzenie jest zimne wyczyścić wnętrze piekarnika miękką ściereczką.
Ostrzeżenie: Przed dotknięciem urządzenia, upewnić się, że jest ono zimne. Należy zachować ostrożność w przypadku wszystkich gorących powierzchni, ponieważ istnieje ryzyko poparzenia. Używać wody destylowanej lub wody pitnej.

4.3 Konserwacja

WYJMOWANIE I CZYSZCZENIE RUSZTÓW
1. Odkręć śrubę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
2. Wyjmij ruszty poprzez pociągnięcie ich do siebie.
3. Wyczyść ruszty w zmywarce lub za pomocą mokrej gąbki i od razu je wysusz.
4. Po wyczyszczeniu rusztów umieść je z powrotem w piekarniku i wkręć śruby, upewniając się o prawidłowym ich dokręceniu.

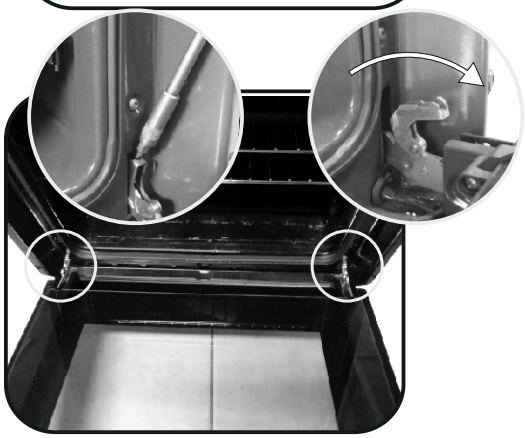


WYJMOWANIE DRZWICZEK PIEKARNIKA
1. Otworzyć przednie drzwiczki.
2. Otworzyć zaciski gniazd zawiasów po prawej i lewej stronie drzwiczek przednich, naciskając je w dół.
3. Zainstalować drzwiczki na miejsce, wykonując powyższe czynności w odwrotnej kolejności.

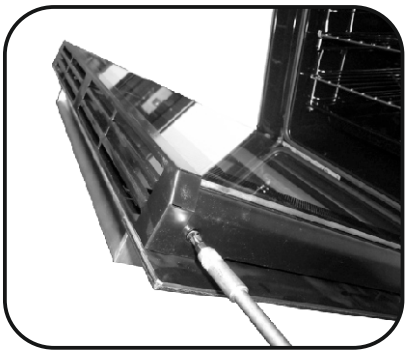
WYJMOWANIE I CZYSZCZENIE SZYBY DRZWICZEK
1.Otworzyć drzwiczki piekarnika.
2.3.4. Zablokować zawiasy, wyjąć śruby i metalową górną pokrywę, ciągnąc ją do góry.
5.6. Wyjąć szybę, wysuwając ją bardzo ostrożnie z drzwiczek piekarnika (UWAGA: w piekarnikach z funkcją czyszczenia pyrolitycznego należy wyjąć również drugą i trzecią szybę (o ile występuje)).
7. Po wyczyszczeniu lub dokonaniu wymiany należy zmontować poszczególne elementy, wykonując powyższe czynności w odwrotnej kolejności. Na wszystkich szybach wskazanie „Low-E" musi być czytelne i musi znajdować się po lewej stronie drzwiczek, w pobliżu bocznego lewego zawiasu. W ten sposób drukowana etykieta pierwszej szyby pozostanie po wewnętrznej stronie drzwiczek.

1.

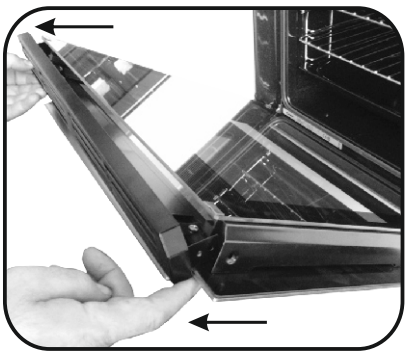
2.



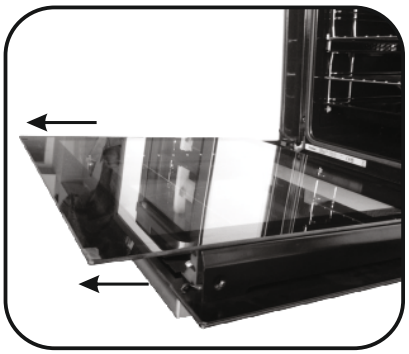
3.



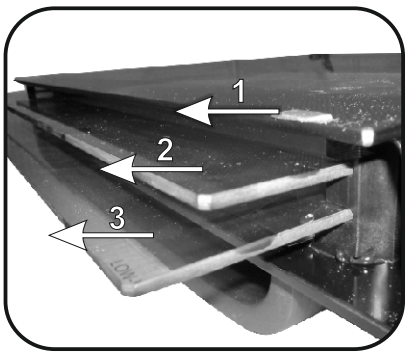
4.



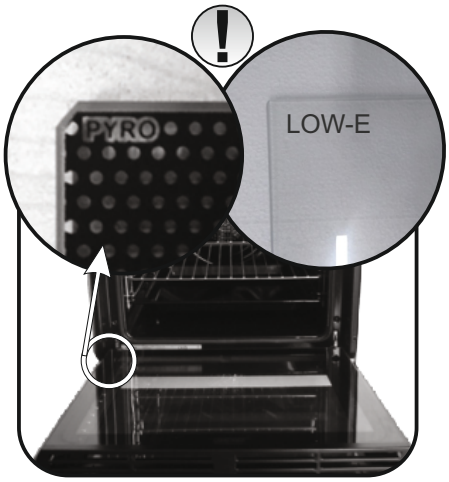
5.



6.

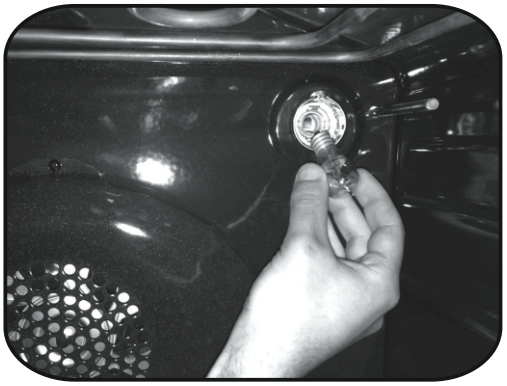


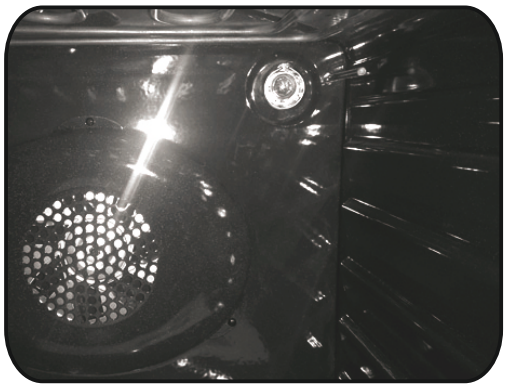
7.

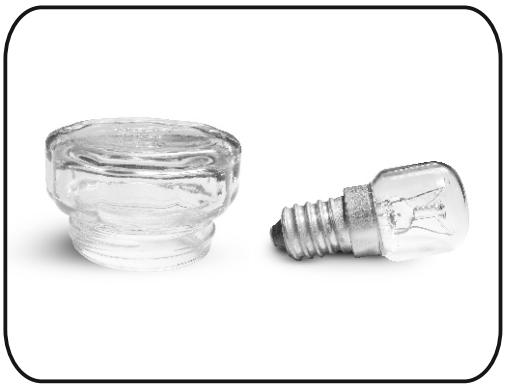


WYMIANA ŻARÓWKI

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







5. Rozwiązywanie problemów

5.1 Często zadawane pytania

PROBLEM	MOŻLIWA PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Piekarnik nie rozgrzewa się	Zegar nie jest ustawiony	Ustawić zegar
Piekarnik nie rozgrzewa się	Włączona jest blokada dziecięca	Wyłączyć blokadę dziecięcą
Piekarnik nie rozgrzewa się	Nie ustawiono funkcji pieczenia i temperatury	Upewnić się, że wymagane ustawienia są prawidłowe
Brak reakcji dotykowego wyświetlacza	Występowanie pary i skroplin na panelu wyświetlacza	Wyczyścić panel wyświetlacza szmatką z mikrofibry, aby usunąć powłokę skroplin

• 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 dvířek trouby, neboť můžete poškrábat povrch.
• Vypněte troubu před sejmutím ochrany a po očištění nasaďte 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 výrobce. 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 zarážka 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.
• VAROVÁNÍ: Riziko popálení a poškození přístroje
Použití funkce s párou
Vypouštěná pára může způsobit popálení: Otevírejte dvířka opatrně, aby nedošlo ke zranění po použití funkce vaření s párou.
• UPOZORNĚNÍ: Nedoplňujte vodu do prohlubně během vaření nebo pokud je trouba horká.
• K provozování spotřebiče při jmenovitých frekvencích nejsou nutné žádné další úkony ani nastavování

Obecné pokyny 40
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 41
2.1 Přehled
2.2 Příslušenství
2.3 První použití

Použití trouby 42
3.1 Popis displeje
3.2 Režimy vaření
3.3 Použití funkce páry

Čištění a údržba trouby 44
4.1 Obecné poznámky k čištění
4.2 Funkce Aquactiva
4.3 Údržba
• Demontaž i czyszczenie drabinek
• Wyjmowanie drzwiczek piekarnika
• Wyjmowanie i czyszczenie szyby drzwiczek
• Wymiana żarówki

Řešení potíží 46
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 výrobní číslo, abyste jej mohli poskytnout pracovníkům zákaznických služeb v případě nutnosti opravy. Po vyjmutí trouby z obalu zkontrolujte, zda nedošlo během přepravy k jejímu poškození. Máte-li pochybnosti, troubu nepoužívejte a požádejte kvalifikovaného technika o radu. Uchovávejte všechen 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 mokrýma nebo vlhkýma rukama či nohama;
- použití adaptérů, rozdvojek a prodlužovacích kabelů není zásadně doporučeno;
- v případě selhání nebo a/nebo špatné funkce vypněte spotřebič a nemanipulujte s ním.

1.2 Elektrická bezpečnost

ZAJISTĚTE, ABY ELEKTRICKÁ ZAPOJENÍ PROVÁDĚL ELEKTRIKÁŘ NEBO KVALIFIKOVANÝ TECHNIK.
Napájecí zdroj, ke kterému je trouba připojena, musí být v souladu s právními předpisy platnými v zemi instalace.
Výrobce 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 musístit správné napájení trouby.
ZAPOJENÍ
Trouba je dodávána s napájecím kabelem, který by měl být připojen pouze k elektrickému zdroji s 220–240 V AC 50 Hz mezi fázemi nebo mezi fází a nulovým vodičem. Pře připojením trouby k elektrické síti je důležité zkontrolovat:
- napájecí napětí uvedené na voltmetru;
- nastavení odpojovače.
Uzemňovací vodič připojený k zemnicí svorce trouby musí být připojen k zemnící 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 zemnící 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 dop oručujeme používat pouze nádobí a pečicí formy odolné proti velmi vysokým teplotám.

1.4 Instalace

Výrobci nemají žádnou povinnost provádět instalaci. Pokud je požadována pomoc výrobce k nápravě škod způsobených nesprávnou instalací, na takovou pomoc se nevztahuje záruka. Je nutno dodržet pokyny pro instalaci určené pro odborně vyškolené pracovníky. Nesprávná instalace může způsobit újmu nebo zranění na osobách, zvířatech nebo věcech. Výrobce nemůže být za takové škody nebo zranění zodpovědný.
Trouba může být umístěna ve výšce ve sloupci nebo pod pracovní deskou. Před upevněním je nutné zajistit dobré větrání v prostoru pro troubu, které umožní řádnou cirkulaci čerstvého vzduchu potřebného pro chlazení a ochranu vnitřních částí. Na základě typu upevnění vytvořte otvory popsané na poslední straně.

1.5 Odpadové hospodářství a ochranaživotního prostředí

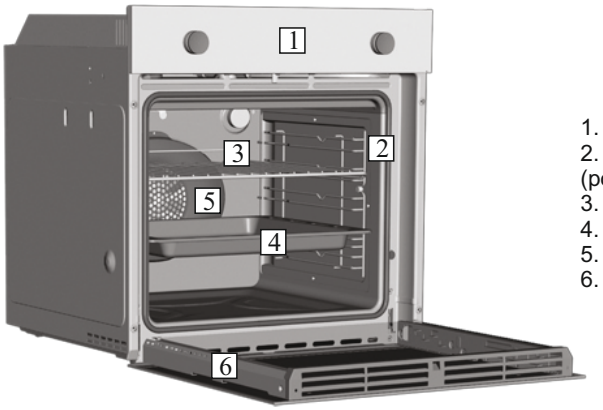
Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ). OEEZ obsahují jak znečišťující látky (které mohou mít negativní vliv na životní prostředí), tak i základní prvky (které mohou být znovu použity). Je důležité, aby OEEZ podstoupily zvláštní zacházení pro správné odstranění a likvidaci znečišťujících látek a obnovení všech materiálů. Jednotlivci mohou hrát významnou roli při ochranně životního prostředí před OEEZ; je nutné dodržovat některá základní pravidla:
- s odpadními elektrickými a elektronickými zařízeními se nesmí zacházet jako s domovním odpadem;
- OEEZ by měly být odvezeny do speciálních sběrných dvorů spravovaných místním úřadem nebo registrovanou společností.
V mnoha zemích může být k dispozici vyzvednutí velkých OEEZ u zákazníka. Když koupíte nový spotřebič, můžete starý odevzdat obchodníkovi, který musí bezplatně přijmout jeden starý spotřebič za jeden nový prodaný spotřebič, pokud se jedná o ekvivalentní typ se stejnými funkcemi, jaké má nový zakoupený spotřebič.
Šetrnost a ohleduplnost k životnímu prostředí Kdykoli je to možné, vyhněte se předehřátí trouby a vždy se 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

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

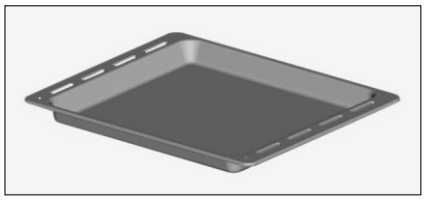
2.1 Přehled



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

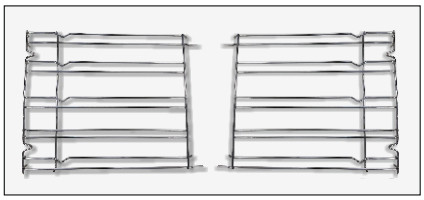
2.2 Příslušenství

1 Odkapávací plech



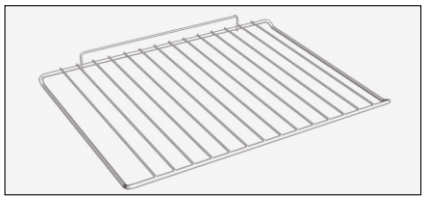
Shromažďuje zbytky, které odkapávají během pečení potravin na roštech.

3 Boční drátěné mřížky



Boční drátěné mřížky pokud zahrnuty.

2 Kovový rošt

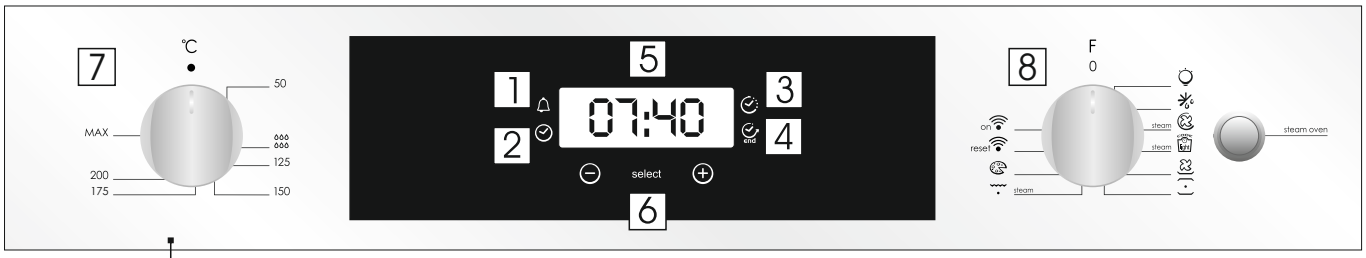


Drží pečicí plechy a talíře.

2.3 První použití

PŘEDBĚŽNÉ ČIŠTĚNÍ
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.

3.1 Popis displeje



1- Doba pečení
2- Nastavení hodin
3- Časovač
4- Konec pečení
5- Zobrazení teploty nebo času
6- Tlačítka nastavení
7- Volič funkcí
8- Volič teploty

VAROVÁNÍ: první operace lze provádět když trouba byla nainstalována nebo po přerušení napájení (když je displej pulzující – bliká a ukazuje 12:00) je nastavení funkce správného času. Toho je dosaženo takto.

- Stiskněte centrální tlačítko 4 krát
- Nastavte čas "-" "tlačítek +".
- Uvolněte všechna tlačítka.

UPOZORNĚNÍ: Le four ne peut fonctionner qu'après réglage de l'heure.

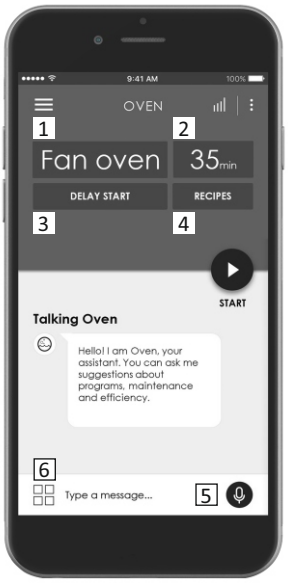
FUNKCE	JAK AKTIVOVAT	JAK VYPNOUT	CO TO DĚLÁ	VÝHODY
DĚTSKÁ POJISTKA	• Dětský zámek Funkce se aktivuje dotykem Set (+) po dobu minimálně 5 sekund. Od tohoto okamžiku se u všech ostatních funkcích uzamknou a na displeji bude blikat STOP a nastavení času .	• Dětský zámek Funkce je deaktivována dotykem tlačítka Set (+) opět na minimálně 5 sekund. Od této chvíle jsou možnosti všech funkcí volitelné znovu.		
MINUTKA	• Stiskněte centrální tlačítko 1 krát. • Stisknutím tlačítka "-" "+" nastavte požadovaný čas. • Uvolněte všechna tlačítka.	• Stiskněte středové tlačítko Když nastavený čas jako uplynulý zvukový alarm je aktivován (tento alarm bude zastavit na jeho vlastní, nicméně to může být okamžitě zastaveno stisknutím tlačítka) SELECT.	• Zvuky alarmu na konec nastaveného času. Během procesu, displeji se zobrazí zbývající čas.	• Umožňuje použít troubu jako budík (může být aktivní buď při provozu trouby nebo samostatně (při provozu trouby)
DOBA PEČENÍ	• Stiskněte centrální tlačítko 2 krát. • Stisknutím tlačítka "-" Nebo "+" nastavit délka vaření požadované. • Uvolněte všechna tlačítka • Nastavte funkci pečení s funkce trouby voličem.	• Je-li uplynutí doby trouba se vypne automaticky. Pokud byste chcete zastavit vaření dříve buď vypněte funkci voliče 0, nebo nastavený čas 0:00 (SELECT a "-" "+" Tlačítka).	• Umožňuje nastavení vaření čas potřebný pro vybrané receptury. • Chcete-li zkontrolovat, jak dlouho zůstane spustit stisknutím SELECT Tlačítko 2 krát. • Chcete-li změnit / změnit přednastavený čas stiskněte tlačítko SELECT a "-" "+" tlačítka.	• Stiskněte jakékoli tlačítko pro zastavení signálu. Stiskněte centrální Tlačítko pro návrat do hodiny funkce.
KONEC PEČENÍ end	• Stiskněte centrální tlačítko 3 krát. • Stisknutím tlačítka "-" "+" nastavit čas, kdy Chcete troubu na vypnout. • Uvolněte tlačítka • Nastavte funkci pečení s funkce trouby volič.	• v době stanovené, trouba vypne. Chcete-li přepnout off ručně, troubu voličem funkcí na Pozici O.	• Umožňuje nastavení - konec pečení • Chcete-li zkontrolovat nastavený čas stiskněte centrální tlačítko 3 krát • Chcete-li změnit nastavení Tlačítka času stiskněte SELECT + "-" „+".	Tato funkce se obvykle používá s "čas vaření" funkce. Například pokud jídlo musí být vařené po dobu 45 minut a musí být připravena do 12:30, vyberte požadovanou funkci, nastavte dobu vaření na 45 minut a do konce doby vaření až 12:30. Na konci doby vaření nastavené, bude trouba automaticky vypne a zvukový alarm bude zvonit.

3.2 Režimy vaření

Volič funkc	T °C ozmezí	Funkce *(Závisí na modelu trouby)*
		SVĚTLO: Zapne světlo v troubě.
		ROZMRAZOVÁNÍ: Je-li volič nastaven do této polohy. Ventilátor dmýchá vzduch o pokojové teplotě kolem zmrzlého pokrmu a tak jej za několik minut rozmrazí bez toho, aby se jakkoli změnil obsah proteinů v pokrmu.
	50 ÷ MAX	**VÍCEÚROVŇOVÉ:** Doporučujeme používat tuto metodu pro drůbež, těstoviny, ryby a zeleninu. Teplo proniká do pokrmu lépe a zkrátí se také doba pečení a předehřevu. Můžete péct různé pokrmy zároveň se stejnou přípravou nebo bez přípravy v jedné nebo více pozicích. Tato metoda pečení zajišťuje rovnoměrnou distribuci tepla a zabraňuje smísení vůní. Při současném pečení více pokrmů nastavte o deset minut delší dobu.
STEAM	50 ÷ MAX	**VÍCEÚROVŇOVÉ + PÁRA :** Horký vzduch je rozložen do různých pater, což umožňuje tuto funkci ideálně využívat pro současné vaření/pečení různých pokrmů, aniž by se mísily chutě a vůně. Při stisknutí tlačítka PÁRA bude funkce páry pracovat v souladu s klasickým teplem a zaručí Vašim pokrmům maximální chuť, dokonalé vykynutí a tu nejlepší konzistenci. Tento mód je vhodný pro pečení pečiva z listového těsta, kynutých sladkostí, chleba a pizzy, grilovaného masa a ryb.
* COOK light	50 ÷ MAX	Funkce "**COOK LIGHT**" vám umožňuje zdravější přípravu pokrmů díky snížení množství tuku nebo oleje. Využitím grilu a ventilátoru v kombinaci s pulsujícím cyklem vzduchu zůstane zachován obsah vlhkosti v potravině, povrch bude grilovaný a za kratší dobu bez negativního vlivu na chuť. Je vhodná zejména pro pečení masa, zeleniny a omelet. Cyklus pulzního vzduchu udržuje vlhkost v troubě a v potravině, což uchovává nutriční hodnoty a zajišťuje rychlý a rovnoměrný proces přípravy. Vyzkoušejte všechny vaše recepty a snižte běžně používané množství dresinku a zažijte lehkost této nové funkce!
COOK light STEAM	50 ÷ MAX	**COOK LIGHT + PÁRA :** Při současném použití ventilace a horního topného tělesa se dokonale upečou pokrmy o velkém objemu. Jedná se o mód vhodný hlavně pro opečení pokrmů jako maso, drůbež nebo ryby dokřupava.
	50 ÷ MAX	**SPODNÍ OHŘEV + VENTILÁTOR:** Spodní topné těleso se používá spolu s ventilátorem dmýchajícím vzduch uvnitř trouby. Tato metoda je ideální pro šťavnaté ovocné koláče, dortíky, quiche a paštiky. Zabraňuje vysoušení pokrmu a podporuje kvašení v dortech, chlebovém těstu a jiných pokrmech pečených zespodu. Umístěte rošt do dolní polohy.
*	50 ÷ MAX	**KONVENČNÍ:** Používají se současně horní i dolní topná tělesa. Předehřívejte troubu po dobu zhruba deseti minut. Tato metoda je ideální pro jakékoli tradiční pečení. Pro přípravu červeného masa, hovězí pečeně, jehněčí kýty, zvěřiny, chleba, pokrmů ve fólii (papillotes), listového těsta. Umístěte pokrm a jeho nádobu na roštu do střední polohy.
	50 ÷ MAX	**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
STEAM	50 ÷ MAX	**GRIL + PÁRA :** Horko vytvořené horním topným systémem a horkou párou je vhodné pro dokončení pokrmů, které mají být pouze gratinované na povrchu, ale nesmí ztratit pružnost a šťávy. Je možné ji použít tehdy, jestliže potřebujete rychle dozlatova upéct povrch pokrmu, který je třeba uchovat málo propečený (maso nebo ryby s malým syrovým proužkem uprostřed).
	50 ÷ MAX	**PIZZU:** Tato funkce s horkým vzduchem cirkulujícím uvnitř trouby zajišťuje perfektní výsledky pokrmů jako je pizza nebo focaccia.
on		**ZAPNOUT WI-FI:** Trouba umožňuje připojení k síti Wi-Fi.
reset		**RESETOVAT WI-FI:** Umožňuje restartovat připojení k síti Wi-Fi.

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

FUNKCE WI-FI
Veškeré podrobnosti týkající se propojení mezi aplikací a výrobkem najdete v stručné příručce.
Stručná příručka je k dispozici na stránce: go.candy-group.com/candy-ov.
Wi-Fi má dvě různé polohy na voliči přípravy pokrmů:
• **Zapnout Wi-Fi:** Síť Wi-Fi se zapne pouze v případě, že trouba je již registrována ve vašem zařízení. V této poloze bude trouba ovládána pouze dálkově.
• **Resetovat Wi-Fi:** Po 30 s od volby resetu Wi-Fi se zapne Bluetooth a během 5 min budete moci zaregistrovat troubu ve vašem zařízení.
V případě úspěšné registrace bude trouba ovládána dálkově a rozsvítí se ikona Wi-Fi. V případě neúspěšné registrace se Wi-Fi vypne a trouba se resetuje. Chcete-li pokračovat novou registrací, je nutné přepnout volič programu pro přípravu pokrmů mimo polohu resetu Wi-Fi a znovu jej vrátit do této polohy.
Poznámka: Před zahájením registrace nainstalujte aplikaci do svého zařízení
Poznámka: Zařízení, ve kterém je nainstalována aplikace, musí mít aktivovaný Bluetooth
Poznámka: V obou polohách Fi-Fi nefungují dotyková tlačítka.
Poznámka: Je důležité zajistit dostatečnou sílu signálu sítě Wi-Fi mezi domácím směrovačem a spotřebičem. Když se trouba pokouší připojit ke směrovači, ikona 3 s svítí a 1 s nesvítí; po navázání spojení bude ikona trvale svítit.



CANDY SIMPLY-FI:
Chcete-li podrobné informace o tom, JAK PŘIPOJIT váš spotřebič vybavený funkcí simply-Fi JAK JEJ nejlépe POUŽÍVAT, navštivte stránky **http://www.candysimplyfi.com**

1. Výběr programu / 2. Délka programu / 3. Nastavení začátku pečení / 4. Výběr určených receptů / 5. Offline a hlasový asistent / 6. Tipy, doporučení a online uživatelská příručka

3.3 Použití funkce páry

Funkce páry umožňuje zachovat lepší vlhkost během vaření. Doporučujeme střídat vaření v páře s tradičním vařením.
VAROVÁNÍ: Riziko popálení a poškození přístroje
Vypouštěná pára může způsobit popálení: Otevírejte dvířka opatrně, aby nedošlo ke zranění po použití funkce vaření s párou.
1. Otevřete dvířka trouby
2. Spodní prohlubeň naplňte maximálně 150 ml vody. Vodu doplňujte pouze pokud je trouba studená.
3. Vložte jídlo do trouby a dvířka zavřete.
4. Nastavte požadovanou funkci pro vaření s párou. STEAM STEAM STEAM
5. Otočným knoflíkem nastavte teplotu.
6.Počkejte pět minut pro předehřívání. Poté stiskněte tlačítko páry.Tlačítko pro funkci páry bude fungovat společně s danou funkcí.
STEAM STEAM STEAM
UPOZORNĚNÍ: Vodu do prohlubně nedolévejte během vaření nebo pokud je trouba horká.
7. Pro vypnutí přístroje nastavte funkci a knoflík teploty do polohy nula.
8. Vodu z prohlubně odstaňte. Odkapávač očistěte po každém cyklu vaření. Pokyny k čištění jsou uvedeny v kapitole 4.1.

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 vyčistěte před oplachováním a sušením mokrou mýdlovou houbičkou: vyvarujte se použití abrazivních mycích prostředků.
ODKAPÁVACÍ PLECH
Po použití grilu vyjměte plech z trouby. Horký tuk vylijte do nádoby a plech umyjte horkou vodou, hobou a přípravkem na mytí nádobí.
Pokud nelze mastnotu umýt, ponořte plech do vody a čisticího přípravku. Plech můžete i mýt v myčce nebo použít čistič na trouby. Nikdy špinavý plech nedávejte zpět do trouby.
NEREZOVÉ NEBO HLINÍKOVÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ
Dvířka trouby čistěte pouze vlhkým hadříkem nebo houbou.
Vysušte jemným hadříkem.
Nepoužívejte drátěnku, kyseliny či abrazivní přípravky, mohou poškodit povrch trouby. Ovládací panel trouby ošetřujte se stejnou opatrností.
ČIŠTĚNÍ PROHLUBNĚ
Pro vyčištění vodního kamene z prohlubně postupujte následovně.
Doporučujeme čistit prohlubeň co 5-10 vaření s funkcí páry.
1. Nalijte 300 ml bílého octa do prohlubně.
Pozn.: Druh octa: %5
2. Nechejte na 30 minut při pokojové teplotě.
3. Troubu vyčistěte jemným hadříkem a vodou.

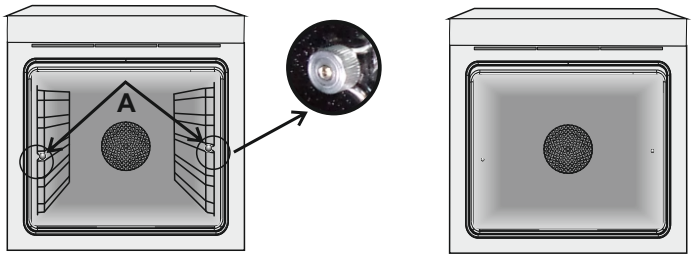
4.2 Funkce Aquactiva

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

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

4.3 Údržba

DEMONTÁŽ A ČIŠTĚNÍ BOČNIC
1. Odšroubujte šroub proti směru hodin.
2. Vyjměte bočnice vytažením směrem k sobě.
3. Vyčistěte bočnice v myčce na nádobí nebo mokrou houbičkou a poté je ihned vysušte.
4. Po vyčištění dejte bočnice zpět, nasaďte zpět šrouby a pevně je utáhněte.



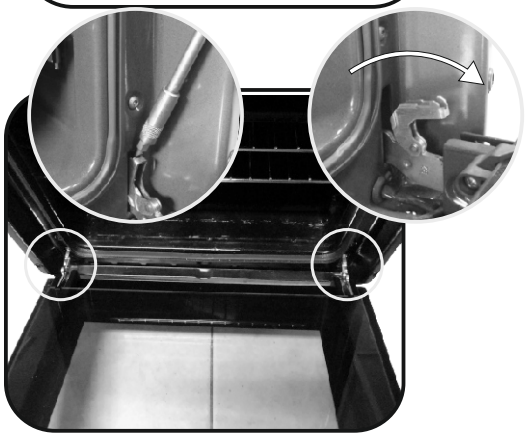
DEMONTÁŽ OKNA TROUBY
1. Otevřete čelní okno.
2. Otevřete svorky krytu závěsu na pravé a levé straně čelního okna stlačením směrem dolů.
3. Vraťte okno zpět provedením předchozího postupu v opačném pořadí kroků.

DEMONTÁŽ A ČIŠTĚNÍ SKLENĚNÝCH DVÍŘEK

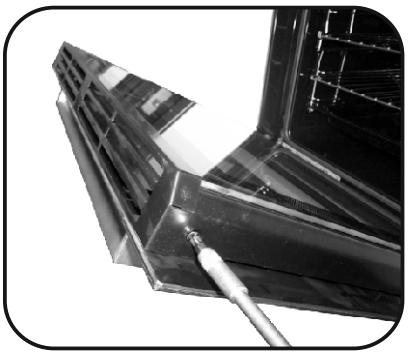
1. Otevřete dvířka trouby.
2.3.4. Zajistěte závěsy, vyšroubujte šrouby a demontujte horní kovový kryt vytažením směrem nahoru.
5.6. Vyjměte opatrně sklo ze dvířek trouby (Pozn: u pyrolytických trub vyjměte také druhé a třetí sklo (jsou-li osazena)).
7. Na konci čištění nebo výměny díly znovu sestavte provedením kroků v opačném pořadí. U všech skel musí být čitelný znak „Pyro“ umístěný na levé straně dvířek poblíž levého bočního závěsu. Tak bude natištěný štítek prvního skla uvnitř dvířek.

1.

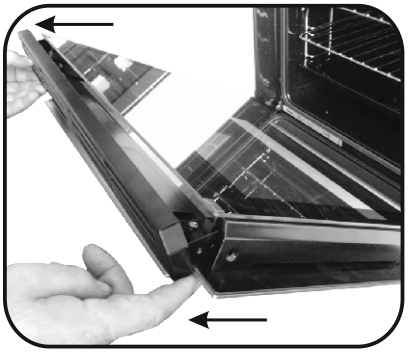
2.



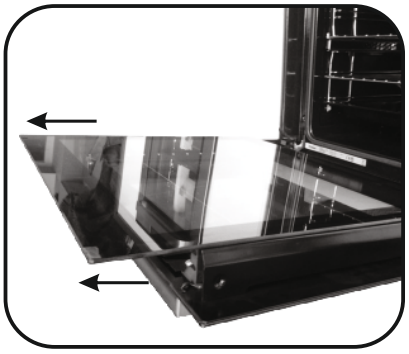
3.



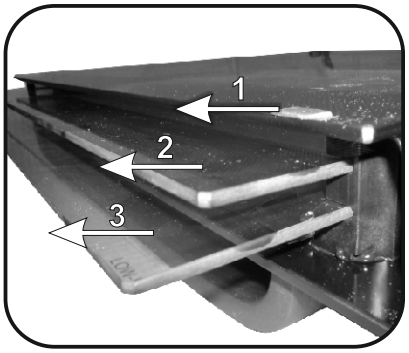
4.



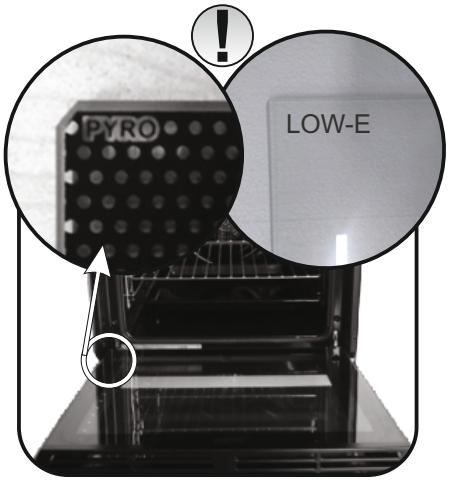
5.



6.

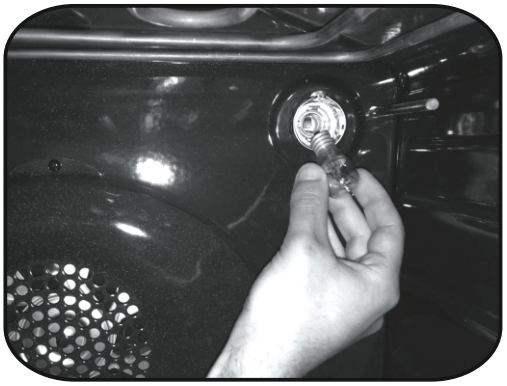


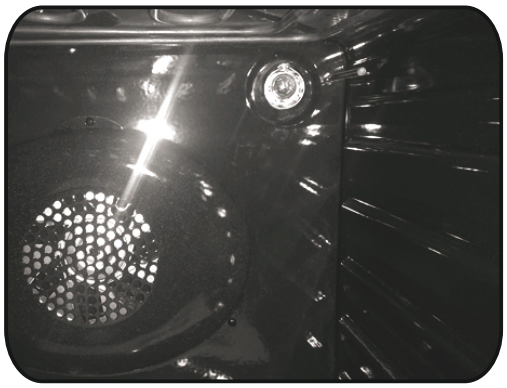
7.

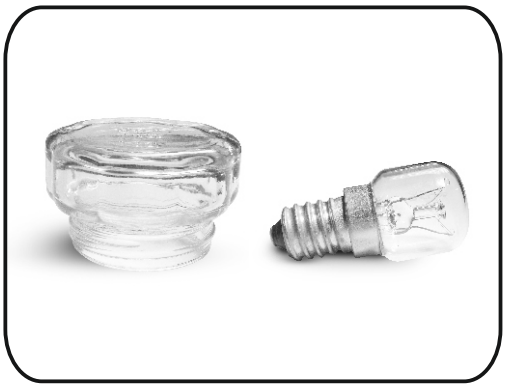


VÝMĚNA ŽÁROVKY

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	Dětský zámek je aktivní	Deaktivujte dětský zámek
Trouba se nezahřívá	Funkce pečení a teplota nebyly nastaveny	Přesvědčte se, že potřebná nastavení jsou správná
Žádná reakce dotykového uživatelského rozhraní	Pára nebo kondenzace na panelu uživatelského rozhraní	Vyčistěte panel uživatelského rozhraní hadříkem z mikrovláken a odstraňte kondenzát

• 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, vyhnete 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 obsluhe 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 nahraďte 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.
• VAROVANIE: Riziko popálenia a poškodenia prístroja
Použitie funkcie s parou
Vychádzajúca para môže spôsobiť popálenie: Otvárajte dvierka opatrne, aby nedošlo k zraneniu po použití funkcie varenia s parou.
• UPOZORNENIE: Nedoplňujte vodu do priehlbiny počas varenia alebo ak je rúra horúca.
• Na prevádzku spotrebiča pri menovitých frekvenciách nie je potrebná žiadna dodatočná obsluha/nastavenia

Všeobecné pokyny
49
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
50
2.1 Prehľad
2.2 Príslušenstvo
2.3 Prvé použitie

Použitie rúry
51
3.1 Opis displeja
3.2 Režimy varenia
3.3 Použitıe funkcie pary

Čistenie a údržba rúry
53
4.1 Všeobecné informácie o čistení
4.2 Funkcija Aquactiva
4.3 Údržba
• Odstraňovanie a čistenie bočných náradí
• Odstraňovanie rúry okna
• Vybratie a čıstenıe sklenených dvierok
• Zmena žiarovky

Riešenie problémov
55
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 PRÍPOJKY 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 pólmi, v závislosti od právnych predpisov platných v krajine inštalácie. Elektrické napájanie musí byť chránené vhodnými poistkami a použité káble musia mať priečny 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 centrálneho hlavného vypínača môže byť slabé svetlo. Je to normálny stav. Ak ho chcete odstrániť, len zasuňte zásuvku obrátene alebo prehoďte 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 nanesení hliníkovej fólie alebo akéhokoľvek iného ochranného materiálu hrozí pri priamom kontakte s horúcim smaltom roztavenie smaltu na vnútorných súčastiach 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

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

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

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 znovu použiť). Je dôležité, aby OEEZ podstúpili osobitné úpravy na správne odstránenie a likvidáciu znečisťujúcich látok a obnovu všetkých materiálov. Jednotlivci môžu zohrať dôležitú úlohu v tom, aby sa OEEZ nestali environmentálnym problémom; je dôležité dodržiavať niekoľko základných pravidiel:

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

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

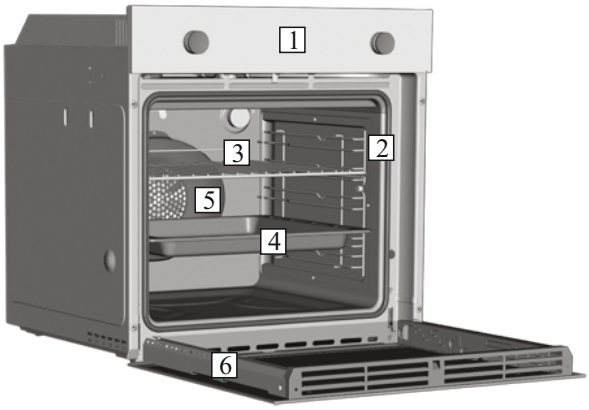
Pokiaľ je to možné, rúru nepredhrievajte a vždy sa ju pokúšajte naplniť. Dvierka rúry otvárajte len v nevyhnutných prípadoch, pretože pri každom otvorení zvnútra uniká teplo. Veľké množstvo energie ušetríte, ak rúru vypnete 5 až 10 minút pred uplynutím plánovaného času na prípravu jedla a na dokončenie 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 tarifou, program „odloženého varenia“ zjednodušuje úsporu energie tým, že začiatok procesu prípravy jedla odloží na časové obdobie s výhodnejšou tarifou.

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

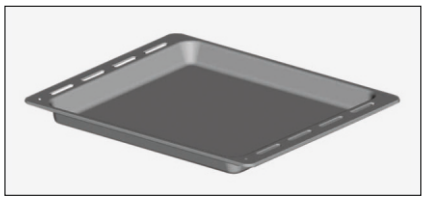
2.1 Prehlad



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

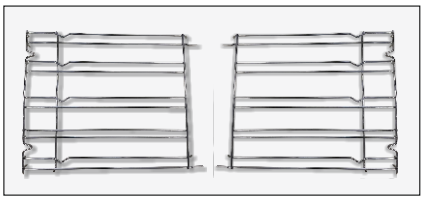
2.2 Príslušenstvo

1 Plech na odkvapkávanie



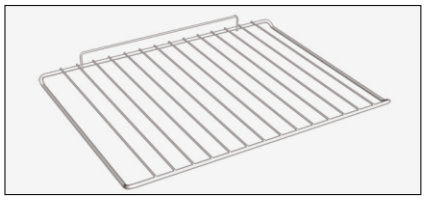
Obsahuje plechy na pečenie a platne.

3 Bočné drôtené mriežky



Bočná drôtená mriežka, ak sa dodáva.

2 Kovový gril



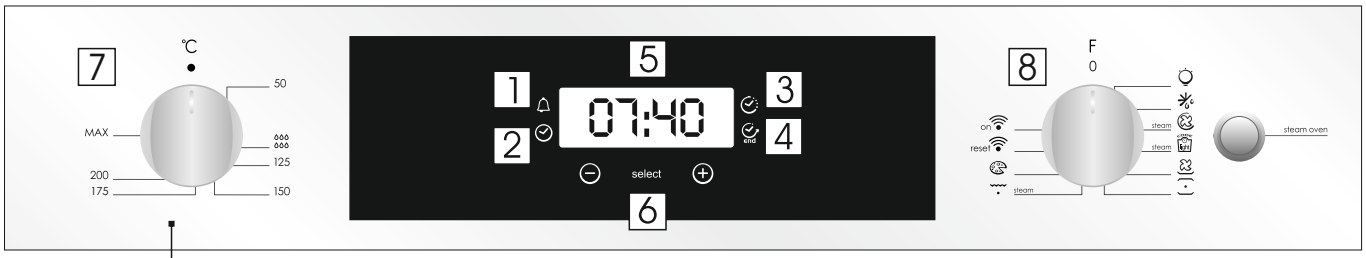
Obsahuje plechy na pečenie a platne.

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 čistiacieho prostriedku. Nastavte prázdnu rúru na maximálnu teplotu a nechajte ju zapnutú asi 1 hodinu, to odstráni všetok pretrvávajúci zápach novosti.

3.1 Opis displeja



1. Minute minder
2. Nastavenie hodín
3. Doba varenia
4. Koniec varenia
5. Zobrazenie teploty alebo hodín
6. Ovládacie prvky nastavenia LCD displeja
7. Ovládací gombík termostatu
8. Ovládací gombík funkcií

UPOZORNENIE: prvú operáciu, ktorá sa má vykonať po inštalácii rúry alebo po prerušení napájania (je to rozpoznateľné, že pulzovanie displeja a zobrazenie 12:00) nastavuje správny čas. To sa dosiahlo nasledovne.

• Stlačte centrálne tlačidlo.
• Nastavte čas pomocou tlačidiel "-" "+".
• Uvoľnite všetky tlačidlá.

POZOR: Rúra bude pracovať len za predpokladu, že sú nastavené hodiny.

FUNKCIJA	KAKO SE AKTIVIRA	KAKO SE ISKLJUČUJE	ŠTA OBAVLJA	ČEMU SLUŽI
ZAKLJU-ČAVANJE	• Funkcija sigurnosnog zaključavanja za decu se aktivira pritiskom na Podesi (+) od najmanje pet (5) sekundi. Od tog trenutka, sve dmge funkcije su zaključane i na ekranu će treperiti STOP i unapred podešeno vreme naizmenično.	• Funkcija sigurnosnog zaključavanja za decu se deaktivira pritiskom na dodirnu podlogu Podesi (+) najmanje pet (5) sekundi. Od tog trenutka, mogu se ponovo birati sve funkcije.		
MINUTNI PODSETNIK	• Pritisnite centralno dugme jedan (1) put • Pritisnite dugmad „+“ za podešavanje odgovarajućeg vremena • Pustite svu dugmad	• Po isteku podešenog vremena, aktivira se zvučni alarm (alarm će se sam zaustaviti, međutim on se može odmah prekinuti pritiskom na dugme) ODABERI.	• Oglašava alarm po isteku podešenog vremena. • Tokom procesa, ekran pokazuje preostalo vreme.	• Omogućava korišćenje reme kao alarma (može se aktivirati kod reme koja je uključena ili kod reme koja je isključena)
VREME KUVANJA	• Pritisnite centralno dugme dva (2) puta • Pritisnite dugmad ili „+“ za podešavanje potrebne dužine vremena kuvanja • Pustite svu dugmad • Podesite funkciju kuvanja uz pomoć dugmeta za odabir funkcije rerne	• Po isteku vremena rerna će se automatski isključiti. Ukoliko želite da zaustavite kuvanje ranije okrenite dugme za odabir funkcije rerne u nulti (0) položaj ili podesite vreme na 0:00 (ODABERI i dugmad „+")	• Omogućava prethodno podešavanje vremena kuvanja koje je neophodno za odabrani recept. • Za proveru preostalog vremena pritisnite dugme ODABERI dva (2) puta. • Za pramenu prethodno podešenog vremena pritisnite ODABERI i duqmad „+“.	•Pritisnite bilo koje dugme za zaustavljanje signala. Pritisnite centralno dugme za vraćanje na funkciju sata
ZAVRŠETAK KUVANJA end	• Pritisnite centralno dugme tri (3) puta • Pritisnite dugmad „+“ za podešavanje vremena u kojem želite da se rema isključi • Pustite dugmad • Podesite funkciju kuvanja uz pomoć dugmeta za odabir funkcije rerne	•U podešeno vreme rerna će se isključiti. Za ručno isključivanje, okrenite dugme za odabir funkcije reme u nulti (0) položaj.	• Omogućava podešavanje završetka vremena kuvanja • Za proveru prethodno podešenog vremena pritisnite centralno dugme tri (3) puta • Za izmenu prethodno podešenog vremena pritisnite dugme ODABERI + „+“	• Ova funkcija se obično koristi sa funkcijom „vremena kuvanja". Na primer, ako je neophodno da se jelo kuva 45 minuta i potrebno je da bude gotovo do 12:30, jednostavno odaberite željenu funkciju, podesite vreme kuvanja na 45 minuta, a završetak vremena kuvanja na 12:30. • Po isteku podešenog vremena kuvanja, rema će se automatski isključiti i oglasiće se zvučni alarm. • Kuvanje će automatski početi u 11:45 (12:30 manje 45 min) i nastaviće se do prethodno podešenog završetka vremena kuvanja, kada će se rema sama automatski isključiti, UPOZORENJE. Ukoliko se ZAVRŠETAK kuvanja odabere bez podešavanja dužine vremena kuvanja, rerna će odmah početi kuvanje i zaustaviće se po ZAVRŠETKU podešenog vremena kuvanja.

3.2 Režimy varenia

Brojčanik funkcije	Brojčanik termostata	Funkcija
		Uključuje se svetio u rerni Ovo će automatski pokrenuti ventilatore (samo kod modela sa ventilacionim hlađenjem)
		ODMRZAVANJE : Kada je brojčanik postavljen u ovu poziciju. Ventilator šalje vazduh sobne temperature po zaleđenoj hrani, tako da se ona odmrzava za nekoliko minuta bez promene sadržaja proteina hrane.
	50 ÷ MAX	**VIACÚROVŇOVÉ:** Upotrebljavaju se i gornji i donji grejači sa ventilatorom koji vrši protok vazduha unutar reme. Preporučujemo upotrebu ovog načina za živinsko meso, peciva, ribu i povrće. Toplota bolje prodire u hranu a skraćuje se i vreme kuvanja i vreme predzagrevanja. Možete kuvati raznu hranu u isto vreme sa ili bez iste pripreme u jednoj ili više pozicija. Ovaj metod kuvanja izjednačava preraspodelu toplote i ne dolazi do mešanja mirisa. Zahteva oko deset dodatnih minuta prilikom istovremenog kuvanja hrane.
STEAM	50 ÷ MAX	**VIACÚROVŇOVÉ + PARA** Teplý vzduch sa rozvádza na rôzne úrovne, preto je táto funkcia ideálna na súčasnú prípravu rôznych jedál bez toho, že by sa aróma a chuť jedného preniesla na druhé. Stlačením tlačidla PARA sa možnosť pary používa súčasne s tradičným pečením, čo zaručuje vynikajúcu chuť jedál, dokonalé vykysnutie a najlepšiu kondenzáciu jedál. Tento režim je vhodný na pečenie lístkového cesta, kysnutých koláčov, chleba a pizze, ako aj na pečenie mäsa a rýb.
* COOK light	50 ÷ MAX	Funkcia **"COOK LIGHT"** umožňuje zdravšie varenie znížením množstva potrebného tuku alebo oleja. Vďaka použitiu grilu a ventilátora v kombinácii s pulzujúcim cyklom vzduchu si zachováva vlhkosť potravín, grilovanie povrchu a kratšiu dobu varenia, bez toho, aby to malo negatívny vplyv na chuť. Je zvlášť vhodný na varenie mäsa, praženej zeleniny a omeliet. Cyklus pulzného vzduchu udržuje vlhkosť vo vnútri rúry a obsah vlhkosti v jedle, zachováva nutričné hodnoty a zaisťuje rýchly jednotný proces pečenia. Vyskúšajte všetky svoje recepty a znížte množstvo obliekania, ktoré obvykle používate, a zažite ľahkosť tejto novej funkcie!
COOK light STEAM	50 ÷ MAX	**COOK LIGHT+ PARA** Použitím ventilácie a horného odporového ohrevného článku súčasne sa vynikajúco pečú jedná veľkých rozmerov. Je to režim vhodný predovšetkým na zapečenie jedál ako mäso, hydina alebo ryby.
	50 ÷ MAX	**VYHRIEVANIE SPODNEJ ČASTI + VENTILÁTOR:** Ova funkcija je idealna za precizna jela (pite-suflei).
*	50 ÷ MAX	**KONVENČNÉ:** Koriste se donji i gornji elementi reme. Ovo je uobičajen način pečenja. Idealno je za pečenje komada mesa i divljači, pečenje keksa i jabuka, i čini hranu finom i hrskavom.
	50 ÷ MAX	**GRIL:** koristite gril sa zatvorenim vratima Gornji grejač se koristi samostalno i može se uskladiti temperatura. Neophodno je petominutno predzagrevanje da bi grejači bili vreli. Kod grila, ćevapa i zapečenih jela, uspeh je zagarantovan. Belo meso je potrebno staviti dalje od rešetke, vreme kuvanja je duže, a meso će biti ukusnije. Crvena mesa i riblje filete na policu ispod koje se nalazi pleh za skupljanje masnoće.
STEAM	50 ÷ MAX	**GRIL + PARA** : Teplo generované systémom horného ohrevného prvku a horúcou parou sa odporúča na záverečné dopečenie jedál, ktoré sa majú iba gratinovať na povrchu, ale musia ostať vláčne s šťavnaté vnútri. Môže sa použiť aj v prípade, keď treba okamžite zapiecť povrch jedla, ktoré musí ostať krvavé vnútri (mäso) alebo pri zapiecť ryby, ktoré majú ostať surové vnútri.
	50 ÷ MAX	**FUNKCIJA ZA PEČENJE PICE :** Kod ove funkcije vreo vazduh cirkuliše u rerni kako bi se obezbedio savršen rezultat kod jela kao što su pica ili pita bez kora.
on		**WIFI ON (ZAP):** Rúra umožňuje wifi pripojenie.
reset		**WIFI RESET:** Umožňuje reštartovanie wifi pripojenia.

* Testirano u skladu sa CENELEC EN 60350-1 koji je korišćen za definisanje energetske klase.

FUNKCIA WIFI

Všetky podrobnosti týkajúce sa prepojenia medzi aplikáciou a produktom nájdete v Rýchlom sprievodcovi.
Rýchly sprievodca je k dispozícii na adrese: go.candy-group.com/candy-ov
Funkcia Wi Fi má na voliči varenia dve rôzne polohy:

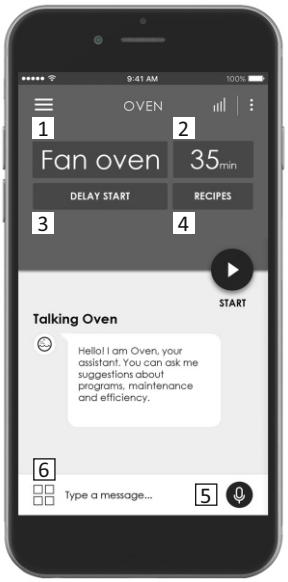
• **Wi Fi on (zap):** Wi Fi sa zapne iba vtedy, ak je rúra už zaregistrovaná vo vašom prístroji. V tejto polohe bude rúra ovládaná iba diaľkovým ovládaním.

• **Wi Fi reset:** Po prepnutí voliča do polohy Wi Fi reset, v priebehu 30 sekúnd funkcia Bluetooth zapne rúru a vy budete môcť v priebehu 5 minút zaregistrovať rúru do vášho prístroja.

Ak registrácia prebehla úspešne, rúra bude ovládaná diaľkovým ovládaním a rozsvieti sa Wi Fi ikona. Ak registrácia prebehla neúspešne, Wi Fi sa vypne a rúra sa zresetuje.
Ak chcete vykonať novú registráciu, musíte voličom programu varenia opustiť pozíciu Wi-Fi reset a potom sa znova vrátiť (presunúť) na danú pozíciu.

Poznámka: Pred začatím registrácie nainštalujte aplikáciu do svojho prístroja
Poznámka: Prístroj, na ktorom je nainštalovaná aplikácia, musí mať aktivovanú funkciu Bluetooth
Poznámka: V oboch polohách Wi-Fi nefungujú dotykové tlačidlá.
Poznámka: Je dôležité zaistiť silný Wi-Fi signál medzi domácim routerom a spotrebičom. Keď sa rúra pokúša pripojiť k routeru, ikona bude blikať po dobu 3 sekúnd a jednu sekundu zostane vypnutá. Keď sa rúra pripojí, ikona zostane trvale rozsvietená.

CANDY SIMPLY-FI:
Podrobné informácie o tom, AKO ZAPOJIŤ váš simply-Fi spotrebič a AKO HO POUŽÍVAŤ v najlepšej možnej miere, nájdete na stránke **http://www.candysimplyfi.com**



1. Výber programu / 2. Trvanie programu / 3. Nastavenie začiatku varenia / 4- Výber priradených receptov / 5. Offline a hlasový asistent / 6. Tipy, návrhy a online používateľský manuál

3.3 Použitie funkcie pary

Funkcia pary umožňuje zachovať lepšie vlhkosť počas varenia. Po každom cykle varenia vyčistite záchytnú vaničku.

VAROVANIE: Riziko popálenia a poškodenia prístroja

Vychádzajúca para môže spôsobiť popálenie: Otvárajte dvierka opatrne, aby nedošlo k zraneniu po použití funkcie varenia s parou.

1. Otvorte dvierka rúry
2. Do spodnej priehlbiny naplňte maximálne 150 ml vody. Vodu dopĺňajte iba ak je rúra studená.
3. Vložte jedlo do rúry a zatvorte dvierka.
4. Nastavte požadovanú funkciu pre varenie s parou. STEAM STEAM STEAM
5. Otočným gombíkom nastavte teplotu.
6. Počkajte päť minút na predhrievanie. Potom stlačte tlačidlo parnej rúry.Tlačidlo pre funkciu páry bude fungovať spoločne s danou funkciou. STEAM STEAM STEAM

UPOZORNENIE: Nedoplňujte vodu do priehlbiny počas varenia alebo ak je rúra horúca.

7. Pre vypnutie prístroja nastavte funkciu a gombík teploty do polohy nula.
8. Odstráňte vodu z priehlbiny. Odporúčame striedať varenie v pare s tradičnou prípravou jedál. Pokyny na čistenie sú uvedené v kapitole 4.1.

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 škvrny, môžete použiť špongiu nasiaknutú pracím prostriedkom, dobre vyžmýkať a potom opláchnuť vodou.

TESNENIE OKNA RÚRY

Ak je znečistené, tesnenie môžete vyčistiť mierne vlhkou špongiou.

PRÍSLUŠENSTVO

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

ODKVAPKÁVACÍ PLECH

Po použití grilu vyberte plech z rúry. Horúci tuk vylejte do nádoby a plech umyte horúcou vodou, hubkou a prípravkom na umývanie riadu. Ak neviete umyť mastnotu, ponorte plech do vody s čistiacim prípravkom. Plech môžete umývať aj v umývačke riadu alebo použiť čistič na rúry. Špinavý plech nikdy nedávajte späť do rúry.

NEREZOVÉ ALEBO HLINÍKOVÉ PRÍSLUŠENSTVO

Dvierka rúry čistite iba vlhkou handričkou alebo hubkou.
Vysušte jemnou handričkou.
Nepoužívajte drôtenku, kyseliny či abrazívne prípravky, ktoré môžu poškodiť povrch rúry. Ovládací panel rúry ošetrujte s rovnakou opatrnosťou.

ČISTENIE PRIEHLBINY

Pre vyčistenie vodného kameňa z priehlbiny postupujte nasledovne.
Priehlbinu odporúčame čistiť po 5-10 vareniach s funkciou pary.

1. Nalejte 300 ml bieleho octu do priehlbiny.

Pozn.: Druh octu: %5

2. Nechajte postáť po dobu 30 minút pri izbovej teplote.
3. Rúru vyčistite jemnou handričkou a vodou.

4.2 Funkcija Aquactiva

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

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

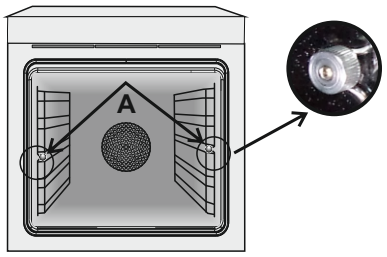
Upozorenje:

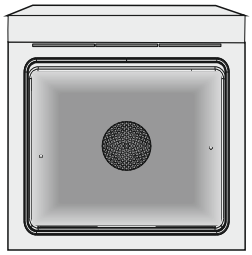
Proverite da li se uređaj ohladio pre nego što ga dodirnete.
Budite pažljivi sa svim vrelim površinama jer mogu da izazovu opekotine. Koristite destilovanu vodu ili vodu za piće.

4.3 Údržba

ODSTRAŇOVANIE A ČISTENIE BOČNÝCH NÁRADÍ

1. Vyskrutkujte skrutku proti smeru hodinových ručičiek.
2. Odstráňte bočné stojany ťahaním smerom k sebe.
3. Vyčistite postranné nosiče v umývačke riadu alebo mokrou špongiou a ihneď ich vysušte.
4. Po vyčistení bočných regálov ich vložte späť a skrutky vložte späť, a uistite sa, že sú úplne utiahnuté.





ODSTRAŇOVANIE RÚRY OKNA

1. Otvorte predné okno.
2. Otvorte svorky krytu závesu na pravej a ľavej strane predného okna tým, že ich zatlačíte nadol.
3. Vymeňte okien vykonaním postupu opačným smerom.

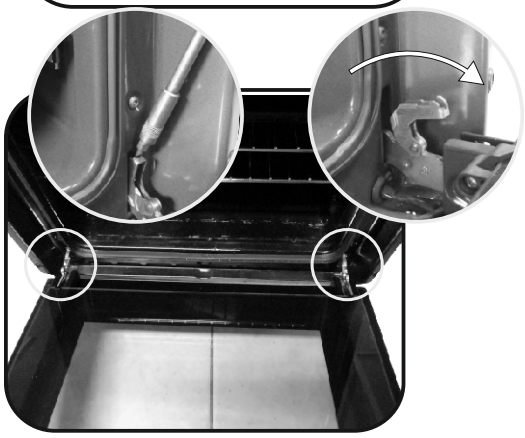
VYBRATIE A ČISTENIE SKLENENÝCH DVIEROK

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.

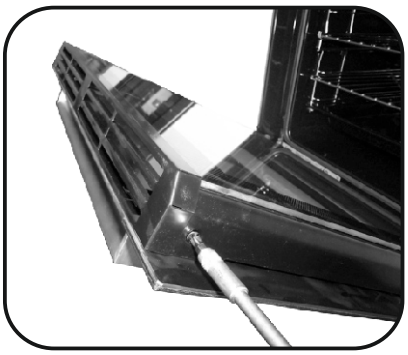
Na všetkých sklách musí byť označenie „Pyro“ čitateľné a umiestnené na ľavej strane dvierok, blízko ľavého bočného závesu. Týmto spôsobom bude vytlačený štítok prvého skla vnútri dverí.

1.

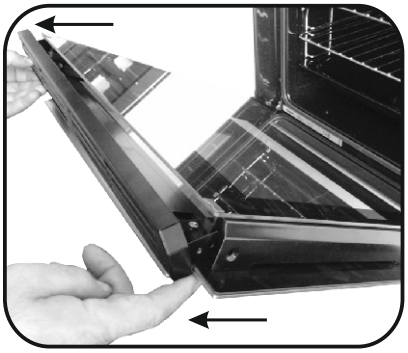
2.



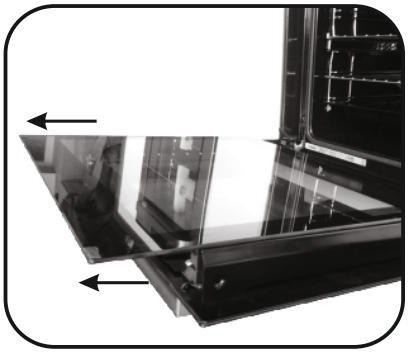
3.



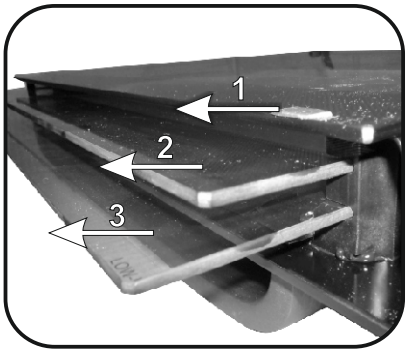
4.



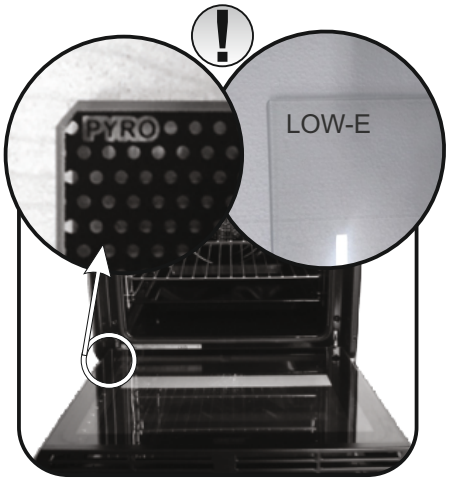
5.



6.

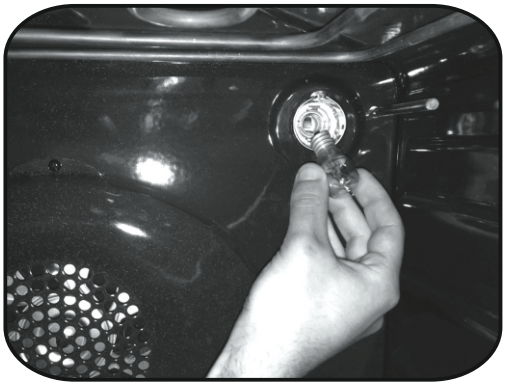


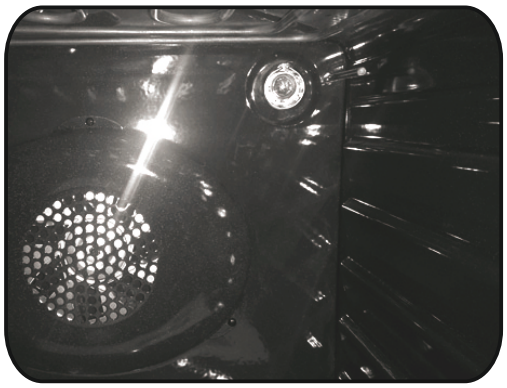
7.

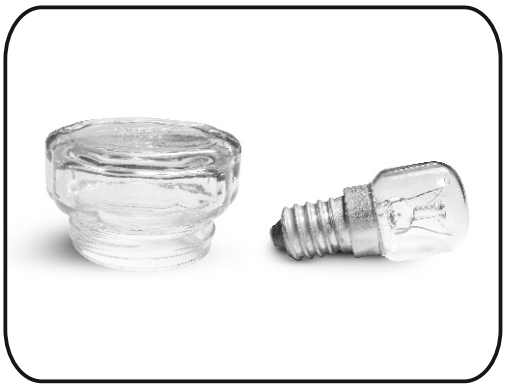


ZMENA ŽIAROVKY

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







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
Žiadna reakcia na dotykovom rozhraní používateľae	Para a skondenzovaná voda na paneli rozhrania používateľa	Panel používateľa vyčistite utierkou z mikrovláken, aby ste odstránili vrstvu skondenzovanej vody

• 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.
• Vtikač napajalnega kabla priklopite 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. Priklop naprave mora izvesti ustrezno usposobljena oseba. Če vtičnica in vtikač 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 zaustavljalnik na zadnji strani in obrnjen navzgor.
Polico morate vstaviti do konca
• OPOZORILO: Na stene pečice nikoli ne nameščajte aluminijaste folije ali zaščite 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.
• OPOZORILO: Nevarnost opeklin in poškodb aparata
Uporaba parne funkcije
Sproščena para lahko povzroči opekline: Po uporabi funkcije peke s paro bodite previdni pri odpiranju vrat, da se izognete poškodbam.
• PREVIDNO: Ne polnite dna notranjosti z vodo med peko ali ko je pečica vroča.
• Za delovanje aparata na nazivni frekvenci niso potrebne dodatne operacije oz.

Splošna navodila

58

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

59

2.1 Pregled
2.2 Dodatna oprema
2.3 Prva uporaba

Uporaba pečice

60

3.1 Opis prikazovalnika
3.2 Načini kuhanja
3.3 Uporaba parne funkcije

Čiščenje in vzdrževanje pečice

62

4.1 Splošni napotki za čiščenje
4.2 Funkcija Aquactiva
4.3 Vzdrževanje
• Odstranitev okna pečice
• Odstranjevanje in čiščenje stranskih nosilcev
• Odstranitev in čiščenje steklenih vrat

Odpravljanje težav

64

5 .1 Po gosta vprašanja

Pozorno preberite navodila, da boste lahko izrabili vse možnosti, ki vam jih ponuja pečica. Priporočamo, da navodila za priključitev in uporabo shranite. Pred vgradnjo pečice si zapišite serijsko številko, saj jo boste potrebovali, ko boste potrebovali pomoč pooblaščenega servisa.
Ko dobite svojo novo pečico, se najprej prepričajte, da med transportom ni prišlo do poškodb. Če je pečica poškodovana, se takoj obrnite na prodajalca. Če niste prepričani, se posvetujte s strokovnjakom. Odstranite vso embalažo in jo odnesite na ustrezno odlagališče. Pazite, da predvsem plastične vrečke, polistirol in žeblji ne pridejo v roke majhnim otrokom.
Proizvajalec ne prevzema odgovornosti za morebitno škodo ali poškodbe, če ta navodila niso bila upoštevana!
Opomba: Funkcije, lastnosti in oprema pečice, navedeni v tem priročniku, se lahko spreminjajo odvisno od modela pečice.

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;
- Nastavitev odklopnika.
Ozemljitveni kabel priključen na ozemljitveni priključek pečice mora biti povezan z ozemljitvenim priključkom napajanja.
OPOZORILO
Pred priključitvijo pečice na električno omrežje, se posvetujte z električarjem, da preverite kontinuiteto oskrbe ozemljitvenega priključka napajanja. Proizvajalec ne prevzema odgovornosti za morebitne nesreče ali druge težave, ki jih povzroči neupoštevanje povezave pečice na ozemljitveni priključek ali ozemljeno povezavo, ki ima moteno kontinuiteto.
OPOMBA: Ker so na pečici lahko potrebna vzdrževalna dela je priporočljivo, da imate na voljo drugo stensko vtičnico, da lahko pečico povežete z le-to, če jo odstranite iz prostora, v katerega je nameščena. Napajalni kabel lahko zamenja samo osebje tehničnega servisa s kablom z enakovrednimi kvalifikacijami.

1.3 Priporočila

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

1.4 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 okoljske zaščita

Ta naprava je označena v skladu z določili Evropske direktive 2012/17/EU o odpadni električni in elektronski opremi (OEEO). OEEO so tako snovi, ki onesnažujejo okolje (lahko negativno učinkujejo na okolje) kot osnovni sestavni deli (ki jih je možno ponovno uporabiti). Pomembno je pravilno ravnati z OEEO, da pravilno odstranimo in zavržemo vse snovi, ki onesnažujejo, okolje, ter obnovimo in recikliramo vse materiale.
Kot posamezniki lahko pomembno vplivamo na to, da OEEO ne postane okoljska težava; upoštevati moramo le nekaj osnovnih pravil:
• Z OEEO ne smemo ravnati kot z ostalimi hišnimi odpadki.
• OEEO moramo odnesti v ustrezne centre za zbiranje odpadkov, ki jih upravlja občina ali pooblaščeno podjetje. V več državah imajo urejen prevzem večjih kosov OEEO na domu.
• Ob nakupu nove lahko staro napravo vrnemo prodajalcu, ki jo je dolžen brezplačno prevzeti na osnovi ena za eno, če je oprema enake vrste in ima enake funkcije kot dobavljena.

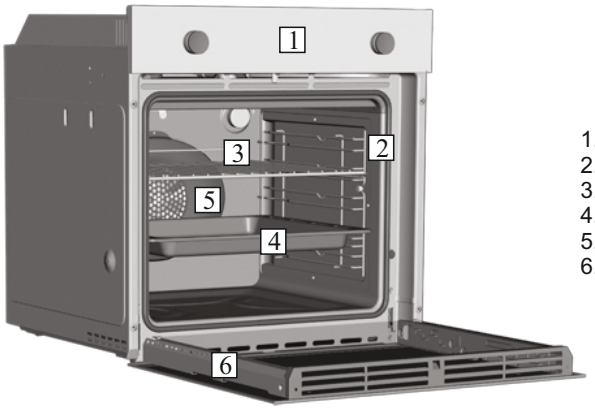
PRIHRANEK NA ENERGIJI IN SPOŠTOVANJE DO OKOLJA
Če je le mogoče, se izognite predgrevanju pečice in pečico kar se da napolnite z živili. Vrata pečice odpirajte kar se da poredko, saj ob vsakem odpiranju toplota uhaja iz pečice. Občutno boste prihranili na energiji, če boste pečico izklopili 5 do 10 minut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

1.6 Izjava O Skladnosti

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.

2. Opis izdelka

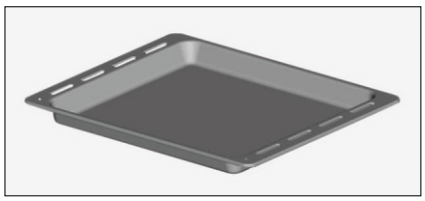
2.1 Pregled



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

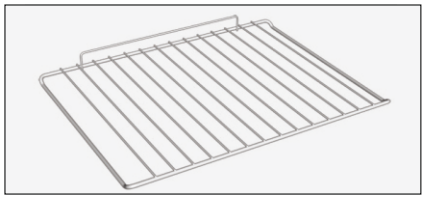
2.2 Dodatna oprema (odvisno od modela)

1 Ponev



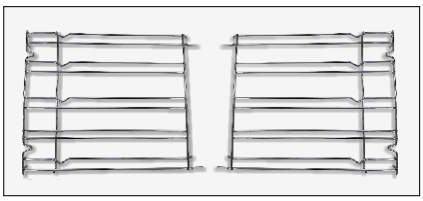
Globji pekač je namenjen lovljenju maščobe, ki med peko na žaru.

2 Kovinska rešetka



Na rešetko postavite različne pekače.

3 Stranska žice mreže

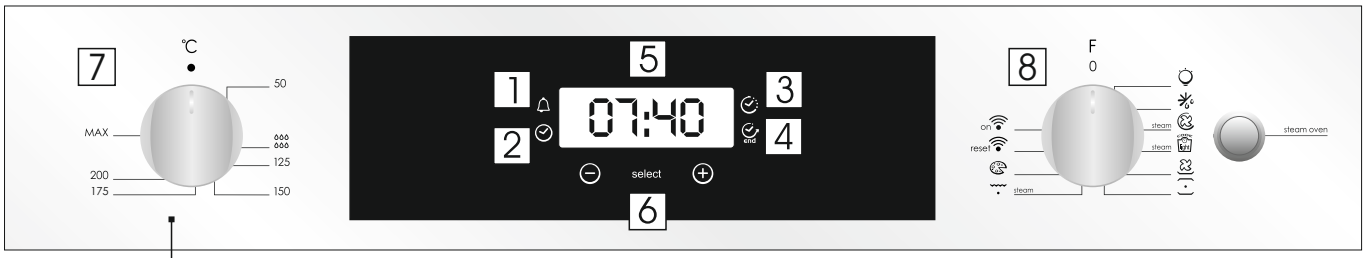


Bočni žice mreže, če so vključeni.

2.3 Prvo Upotreba

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

3.1 Opis zaslona (na dotik, dvojni predel)



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

OPOZORILO:ko je pečica vgrajena in priklopljena na električno omrežje, oziroma po vsakem izpadu električne energije (na to vas opozori utripanje vrednosti 12:00 na prikazovalniku) morate nastaviti točen čas. To naredite na naslednji način:

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

POZOR: Pečica deluje le, če je nastavljena ura.

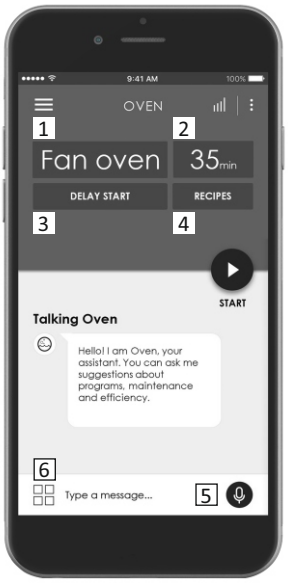
FUNKCIJA	AKTIVIRANJE	DEAKTIVIRANJE	DELOVANJE	NAMEN
ZAKLEPANJE ZA VARNOST OTROK	•Funkcijo Zaklepanja za varnost otrok aktivirate tako, da vsaj 5 sekund pritiskate na tipko Set (+). Od tega trenutka dalje so vse druge funkcije zaklenjene, na prikazovalniku pa izmenično utripa STOP oz. nastavljeni čas.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

3.2 Načini pečenja

Funkcije	Gumb termost.	Funkcije
		Za prižiganje luči v pečici Samodejno se aktivira tudi ventilator za hlajenje (modeli z ventilatorjem)
		ODTALJEVANJE: Okoli živila kroži zrak sobne temperature; tako se živilo hitro odtali z ohranjanjem vseh lastnosti živila.
	50 ÷ MAX	**NA VEČ NIVOJIH:** Delujeta oba grelca ter ventilator, tako da vroč zrak kroži v pečici. Ta način priporočamo za peko perutnine, sladic, rib in zelenjave. Enakomerna temperatura v notranjosti skrajša čas pečenja in predhodnega segrevanja pečice. Naenkrat lahko pečete različne jedi; vonji se ne bodo pomešali. Če pečete več jedi hkrati, pečenje podaljšajte za približno 10 minut.
STEAM	50 ÷ MAX	**NA VEČ NIVOJIH + PARA :** Vroči zrak se razporedi na različnih ravneh, zaradi česar je ta funkcija idealna za sočasno pečenje različnih vrst hrane, brez kakršnega koli mešanja okusov in vonjav. S pritiskom tipke "PARA" deluje funkcija pare v kombinaciji s klasično toploto, kar zagotavlja jedem najboljši okus, popolno vzhajanje in najboljšo čvrstost. Ta način je primeren za pečenje peciva iz listnatega in kvašenega testa, kruha in pice, mesa in rib v pečici.
* COOK light	50 ÷ MAX	Funkcija "**COOK LIGHT**" vam omogoča bolj zdrav način kuhanja, saj je pri kuhanju s to funkcijo potrebno uporabiti manjšo količino maščobe ali olja. Kombinirano delovanje grelca za žar in ventilatorja poskrbi za impulzno kroženje zraka. Na ta način se ohrani vsebnost vlage v živilu, ki se na površini hitreje zapeče in bolje ohrani okus. Ta način je še posebej primeren za peko mesa, zelenjave in omlet. Impulzno dotekanje zraka ohranja vlažnost v notranjosti pečice in s tem tudi v živilu, s čimer se ohrani hranljiva vrednost živila, pečenje pa poteka hitro in enakomerno. Preizkusite svoje recepte, pri tem pa zmanjšajte običajno uporabljeno količino preliva, da se prepričate o učinkovitosti te nove funkcije. Zadovoljni boste z lahkotnostjo pripravljene jedi.
COOK light STEAM	50 ÷ MAX	**COOK LIGHT + PARA :** Ventilacija in zgornji upor hkrati sta primerna za pečenje velikih kosov živil. Ta način je primeren zlasti, če se želi hrustljavo zapeči jedi, kot so meso, perutnina in riba.
	50 ÷ MAX	**SPODNJI GRELNIK + VENTILATOR (a):** Pečico segreva spodnji grelec, vroč zrak pa zahvaljujoč ventilatorju kroži v notranjosti pečice. Funkcija je namenjena peki občutljivih jedi (pite - narastki). Jed se ne izsuši in bolje naraste, predvsem to velja za kolače, kruh in druge jedi, ki se morajo segrevati od spodaj. Pekač potisnite v spodnjo višino vodila.
*	50 ÷ MAX	**OBIČAJNO :** Delujeta spodnji in zgornji grelec;ta funkcija je primerna za tradicionalni način peke in jo priporočamo za peko krač,divjačine, peciva, keksov, jabolk ter za vse jedi, ki jih želite hrustljavo zapeči.
	50 ÷ MAX	**ŽAR :** Pri zaprtih vratih pečice.Ta funkcija je primerna za peko tanjših kosov mesa. Nastavljanje temperature ni mogoče. Najprej pečico segrevajte 5 minut, nato postavite jed vanjo. Primerno za peko kebaba, mesa na žaru, gratiniranje .. Belo meso naj bo od grelca bolj oddaljeno, peče se dlje časa, a bo bolj okusno. Rdeče meso ali ribe pecite na rešetki, pod katero potisnete pekač za lovljenje maščobe.
STEAM	50 ÷ MAX	**ŽAR + PARA :** Toplota, ki jo ustvarja zgornji grelni sistem, in vroča para se uporabljata za zaključevanje jedi, ki se jih želi gratinirati na površini, a obenem ohraniti njihovo prožnost in sočnost. Ta način je uporaben tudi za hitro zapeči površino jedi, ki se jih želi ohraniti krvave (meso), ali za ribe, ki se jih želi postreči surove na sredini.
	50 ÷ MAX	**FUNKCIJA PIZZA :** Vroč zrak, ki kroži v pečici, zagotavlja popolne rezultate pri pek pizz in podobnih jedi.
on		**VKLOPLJEN WIFI:** Pečica omogoča brezžično povezavo wifi.
reset		**WIFI RESET:** Omogoča ponovni zagon brezžične povezave wifi.

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

FUNKCIJA WIFI
Za vse podrobnosti o povezavi med aplikacijo in izdelkom glejte Hitra navodila.
Hitra navodila so na voljo na POVEZAVI.
Funkcija Wi Fi ima dva različna položaja na stikalu kuhanja:
• **Vklopljen Wi Fi:** Wi Fi je vklopljen samo, če je pečica že vpisana v vašo napravo. Na tem položaju bo pečica vodena samo daljinsko.
• **Wi Fi reset:** Ko stikalo nastavite na Wi Fi reset za 30", se bo vklopil Bluetooth in pečico boste lahko vpisali v svojo napravo v roku 5'.
Če je vpis uspešen, boste pečico upravljali daljinsko in ikona Wi Fi se bo vklopila.
Če pa je vpis neuspešen, se bo Wi Fi izklopil in pečica se bo resetirala.
Za ponovni vpis je treba stikalo za program kuhanja umakniti s položaja Wi Fi reset in ga ponovno vrniti nanj.
Opomba: Na svojo napravo pred pričetkom vpisa namestite aplikacijo
Opomba: Naprava, na katero nameščate aplikacijo, mora imeti aktiviran Bluetooth
Opomba: Na obeh položajih Wi Fi gumbi na dotik ne delujejo.
Opomba: Pomembno je vzpostaviti dober signal Wi-Fi med domačim usmerjevalnikom in aparatom.
Ko se pečica poskuša povezati z usmerjevalnikom, ikona utripa s 3" vklopom in 1" izklopom, ko je povezana, pa je ikona vklopljena.



CANDY SIMPLY-FI:
Za podrobne informacije KAKO POVEZATI vaš simply-Fi aparat in KAKO GA UPORABLJATI, pojdite na **http://www.candysimplyfi.com**

1. Izbira programa / 2. Čas trajanja programa / 3. Nastavitev začetka kuhanja / 4- Izbira dodeljenega recepta / 5. Brez povezave in glasovna pomoč / 6. Nasveti, namigi in spletna navodila za uporabo

3.3 Uporaba parne funkcije

Parna funkcija zagotavlja večjo vlažnost med ciklom peke. Svetujemo vam izmenično uporabo parnega in klasičnega pečenja.
OPOZORILO: Nevarnost opeklin in poškodb aparata.
Sproščena para lahko povzroči opekline:
Po uporabi funkcije peke s paro bodite previdni pri odpiranju vrat pečice, da se izognete poškodbam.
1. Odprite vrata pečice.
2. Napolnite dno notranjosti z najv. 150 ml vode. Dno notranjosti lahko napolnite z vodo samo, ko je pečica hladna.
3. Postavite hrano v aparat in zaprite vrata pečice.
4. Nastavite želeno funkcijo za peko s paro. STEAM STEAM STEAM
5. Zavrtite gumb za temperaturo in izberite temperaturo.
6. Počakajte pet minut za predgrevanje. Nato pritisnite gumb za parno pečico. Gumb za parno pečico deluje s funkcijo. STEAM STEAM STEAM
PREVIDNO: Ne polnite dna notranjosti z vodo med peko ali ko je pečica vroča.
7. Če želite izklopiti aparat, preklopite gumba za funkcijo in temperaturo v ničelni položaj.
8. Odstranite vodo iz dna notranjosti. Očistite odcejalnik po vsakem pečenju. Glejte poglavje 4.1, kjer so navedena navodila za čiščenje.

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.

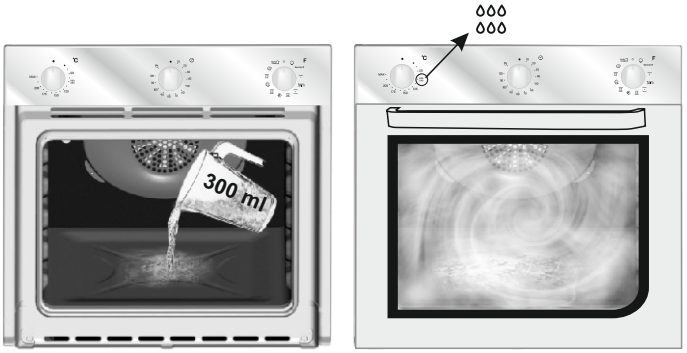
ODCEJALNA POSODA
Po uporabi žara odstranite posodo iz pečice. Vlijte vročo maščobo v zbiralno posodo in pomijte posodo v vroči vodi z gobo in tekočim detergentom za pomivanje posode.
Če se mastni ostanki ne odstranijo, potopite posodo v vodo in detergent. Posodo lahko pomijete tudi v pomivalnem stroju ali pa uporabite komercialni detergent za pečice. Ne vstavljajte umazane posode nazaj v pečico.

APARATI IZ NERJAVNEGA JEKLA ALI ALUMINIJA
Vrata pečice čistite samo z vlažno krpo ali gobo.
Posušite jih z mehko krpo.
Ne uporabljajte jeklene volne, kislin ali abrazivnih materialov, saj lahko poškodujejo površino pečice. Pri čiščenju upravljalne plošče pečice upoštevajte iste varnostne ukrepe.

ČIŠČENJE DNA NOTRANJOSTI
Za odstranitev apnenčastih ostankov z dna notranjosti opravite naslednje korake.
Priporočamo, da očistite dno notranjosti po 5–10 ciklih peke s paro.
1. Nalijte 300 ml belega kisa v dno notranjosti.
OPOMBA: Vrsta kisa: 5 %
2. Počakajte 30 minut pri sobni temperaturi.
3. Očistite pečico z mehko krpo in vodo.

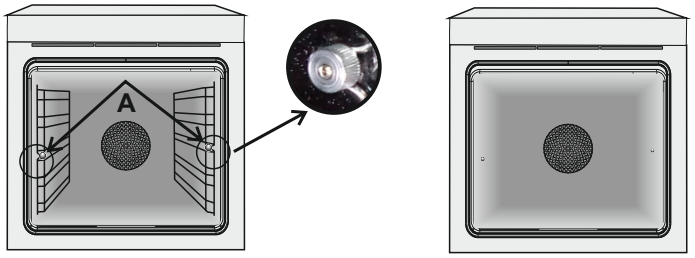
4.2 Funkcija Aquactiva

Postopek AQUACTIVA olajša odstranjevanje maščobe in ostankov živil iz pečice s pomočjo pare.
1. V posodo AQUACTIVA na dnu pečice vlijte 300 ml vode.
2. Izberite funkcijo pečice Statična ( ) pečica ali Gretje ( ) spodaj.
3. Temperaturo nastavite na ikono AQUACTIVA ( ).
4. Pečica naj deluje 30 minut.
5. Po 30 minutah izklopite pečico in počakajte, da se ohladi.
6. Ko je pečica hladna, s krpo obrišite površine v notranjosti.
Opozorilo: Preden se dotaknete pečice, se prepričajte, da se je ohladila. Dokler je pečica še vroča, bodite zelo previdni, da se ne opečete. Za ta postopek uporabljajte destilirano ali pitno vodo.



4.3 Vzdrževanje

DEMONTÁŽ A ČIŠTĚNÍ BOČNIC
1. Odšroubujte šroub proti směru hodin.
2. Vyjměte bočnice vytažením směrem k sobě.
3. Vyčistěte bočnice v myčce na nádobí nebo mokrou houbičkou a poté je ihned vysušte.
4. Po vyčištění dejte bočnice zpět, nasaďte zpět šrouby a pevně je utáhněte.



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

ODSTRANITEV IN ČIŠČENJE STEKLENIH VRAT

1. Odprite vrata pečice.

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

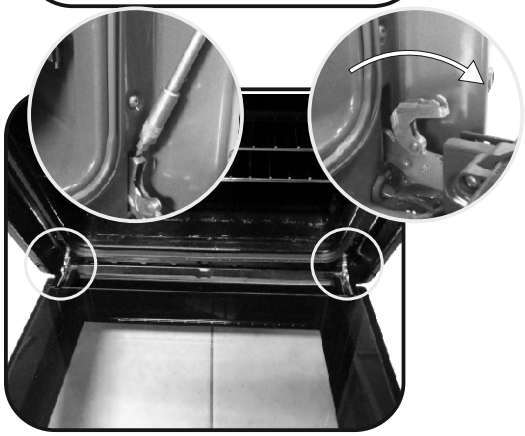
5.6. Odstranite steklo, pazljivo ga povlecite iz vrat pečice (opomba: v pirolitičnih pečicah odstranite tudi drugo in tretje steklo (če je nameščeno)).

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

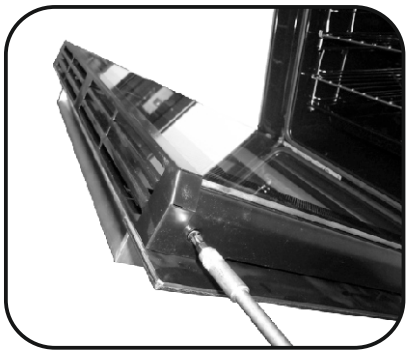
Na vseh steklih mora biti oznaka »Pyro« čitljiva in nameščena na levi strani vrat, v bližini levega stranskega tečaja. Na ta način bo natisnjena etiketa prvega stekla bila na notranji strani vrat.

1.

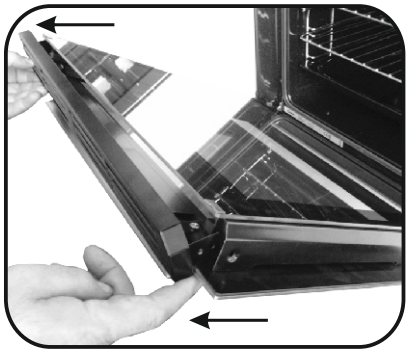
2.



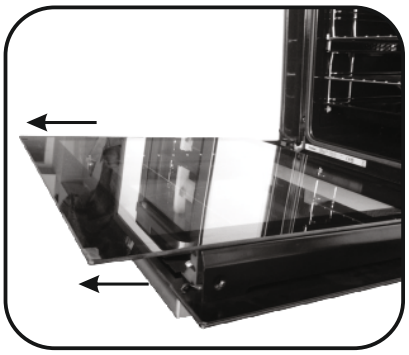
3.



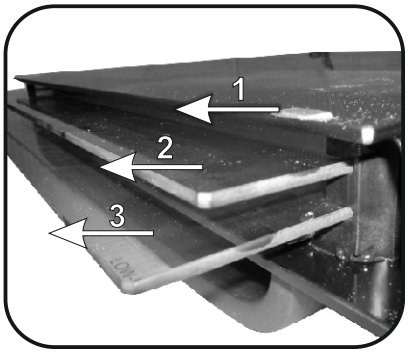
4.



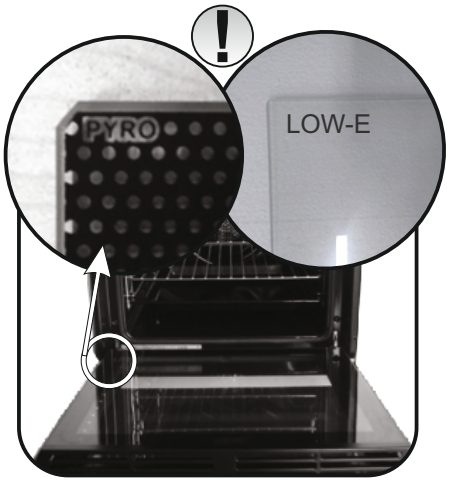
5.



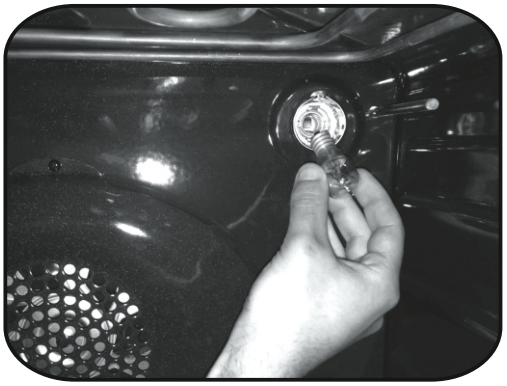
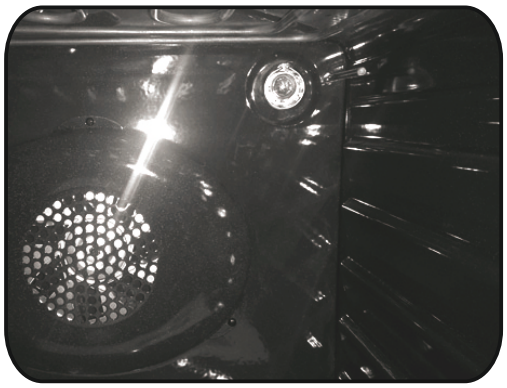
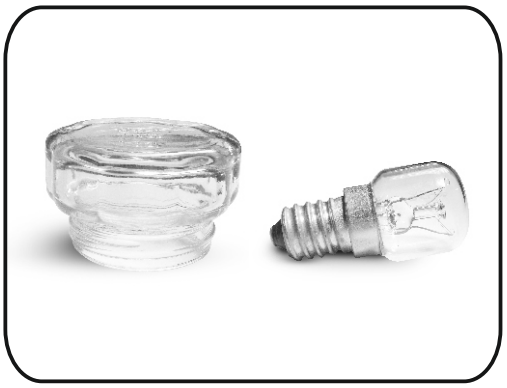
6.



7.



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

5. Odpravljanje težav

5.1 Pogosto zastavljena vprašanja

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

• Während des Garvorgangs kann Feuchtigkeit im Ofenraum oder auf dem Glas der Tür kondensieren. Dies ist ein normaler Zustand. Um diesen Effekt zu verringern, warten Sie 10-15 Minuten nach dem Einschalten des Geräts, bevor Sie die Speisen in den Ofen stellen. In jedem Fall verschwindet das Kondensat, wenn der Ofen die Gartemperatur erreicht hat.
• Das Gemüse in einem Behälter mit Deckel anstelle einer offenen Schale kochen.
• Vermeiden Sie es, Speisen nach dem Garvorgang länger als 15/20 Minuten im Ofen zu lassen.
• WARNUNG: 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.
• Es ist kein zusätzlicher Vorgang oder eine andere Einrichtung erforderlich, um das Gerät mit der angegebenen Spannung zu betreiben.

Allgemeine Anweisungen

67

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

Produktbeschreibung

68

2.1 Übersicht
2.2 Zubehör
2.3 Inbetriebnahme

Betrieb des Backofens

69

3.1 Beschreiung der Anzeige
3.2 Funktionen zum Garen
3.3 Verwenden der Dampffunktion Der

Reinigung und Wartung des Backofens

71

4.1 Allgemeine Reinigungshinweise
4.2 Aquactiva Funktion
4.3 Wartung
- Entfernen und reinigung des grillrosts
- Entfernen des backofenfensters
- Entfernen und reinigen der glastür
- Wechseln der glühbirne

Fehlerbehebung

73

5.1 Häufig gestellte Fragen

Vielen Dank, dass Sie sich für eins unserer Produkte entschieden haben. Damit Sie lange Freude mit Ihrem Backofen haben, sollten Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durchlesen und zum Nachschlagen in der Zukunft aufbewahren. Notieren Sie sich vor dem Anschließen des Backofens die Seriennummer, sodass Sie diese im Reparaturfall an den Kundendienst weitergeben können. Den Backofen nach dem Auspacken auf mögliche Transportschäden überprüfen. Im Zweifelsfall den Ofen nicht in Betrieb nehmen und einen qualifizierten Servicetechniker konsultieren. Verpackungsmaterial (Plastiktüten, Styropor, Nägel usw.) außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren. Beim ersten Einschalten des Backofens kann ein streng riechender Rauch entstehen.
Dieser kann beim ersten Erhitzen durch den Kleber auf den Dämmplatten hervorgerufen werden. Dies ist bei der ersten Inbetriebnahme ein normaler Vorgang; es sollte jedoch abgewartet werden, bis der Rauch sich verzogen hat, bis Lebensmittel in den Ofen geschoben werden. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung in Fällen, wo die in diesem Dokument enthaltenen Anweisungen nicht beachtet werden.
HINWEIS: Die in diesem Handbuch erwähnten Funktionen, Eigenschaften und Zubehörteile können je nach gekauftem Modell variieren.

1.1 Sicherheitshinweise

Den Backofen nur zum vorbestimmten Zweck, das heißt, für das Garen von Lebensmitteln einsetzen. Alle anderen Verwendungsmöglichkeiten wie beispielsweise als Heizungsquelle gelten als unsachgemäß und sind daher gefährlich. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die aus einer falschen, unsachgemäßen oder unverständlichen Verwendung hervorgehen.
Der Betrieb elektrischer Geräte erfordert die Einhaltung einiger Grundregeln:
- Das Gerät nicht am Stromkabel aus der Steckdose ziehen.
- Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen berühren.
- Die Verwendung von Adaptern, Mehrfachsteckern und Verlängerungskabeln wird nicht empfohlen.
- Bei einer Fehlfunktion beziehungsweise bei unzulänglichem Betrieb Gerät ausschalten und nicht öffnen.

1.2 Elektrische Sicherheit

DER ANSCHLUSS AN DIE STROMQUELLE DARF NUR DURCH EINEN ELEKTRIKER ODER QUALIFIZIERTEN TECHNIKER ERFOLGEN.
Die Stromquelle, an die der Backofen angeschlossen wird, muss den gesetzlichen Voraussetzungen des
Landes entsprechen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die aus der Nichtbefolgung dieser Anweisungen entstehen. Der Backofen muss entsprechend der geltenden Gesetzgebung des Landes an eine geerdete Wandsteckdose oder an einen allpoligen Trennschalter angeschlossen werden. Die Stromquelle sollte durch entsprechende Sicherungen geschützt sein und die verwendeten Kabel müssen einen Querschnitt aufweisen, der eine ordnungsgemäße Stromversorgung des Backofens gewährleistet.
ANSCHLUSS
Der Backofen wird mit einem Stromkabel geliefert, das an eine Stromquelle mit 220- 240 Vac 50 Hz angeschlossen werden kann. Bevor der Backofen an die Stromquelle angeschlossen wird, muss Folgendes überprüft werden:
- Spannung des Stromnetzes mit dem Messgerät;
- Beschaffenheit und Umfeld des Trennschalters.
Die mit der Erdungsklemme des Backofens verbundene Schutzleitung muss mit der Erdungsklemme der Stromquelle verbunden werden.
WARNUNG
Vor dem Anschließen des Backofens an die Stromquelle einen qualifizierten Elektriker darum bitten, die Kontinuität der Erdungsklemme an der Stromquelle zu überprüfen. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Unfälle oder sonstige Probleme, die aus einem nicht sachgemäßen Anschluss des Backofens an die Erdungsklemme oder an einen geerdeten Anschluss mit defekter Kontinuität entstehen können.
HINWEIS: Für eine eventuelle Wartung des Ofens ist die Zugänglichkeit einer zweiten Wandsteckdose von Vorteil, sodass er an diese angeschlossen werden kann, wenn er ausgebaut werden muss. Das Stromkabel darf nur von qualifizierten Kundendiensttechnikern oder Elektrikern ausgetauscht werden.

1.3 Empfehlungen

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

1.4 Einbau und Installation

Der Hersteller ist nicht zur Installation verpflichtet. Wird das Eingreifen des Hersteller erforderlich, um Fehler zu beheben, die aus einer falschen Installation hervorgehen, so erfolgt dieses nicht im Rahmen der Gewährleistungsgarantie. Die Installationsanweisungen für qualifiziertes Fachpersonal müssen befolgt werden. Eine falsche Installation kann Personen- oder Sachschäden hervorrufen. Für derartige Schäden oder Verletzungen übernimmt der Hersteller keine Haftung.
Der Backofen kann oben in einem Einbauschrank oder unter der Arbeitsfläche eingebaut werden. Vor dem Fixieren muss gewährleistet sein, dass im Backofenraum genügend Fischluft zirkulieren kann, um die Kühlung und den Schutz der innenliegenden Teile zu gewährleisten. Je nach Einbauart die auf der letzten Seite angegebenen Öffnungen vornehmen.

1.5 Entsorgung und Umweltschutz

Dieses Elektrohaushaltsgerät ist in Einklang mit der EU-Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Elektro- und Elektronik-Altgeräte enthalten umweltschädigende Substanzen, aber auch Grundkomponenten, die wiederverwendet werden können. Daher ist es wichtig, Elektro- und Elektronik-Altgeräte spezifisch zu entsorgen, um alle schädlichen Substanzen zu entfernen und wiederverwendbare Teile zu recyceln. Verbraucher leisten einen wichtigen Beitrag zur Gewährleistung, dass Elektro- und Elektronik-Altgeräte nicht zu einem Umweltproblem werden. Halten Sie sich daher bitte an die folgenden Grundregeln:
- Elektro- und Elektronik-Altgeräte dürfen nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden.
- Elektro- und Elektronik-Altgeräte müssen bei zugelassenen Sammelstellen abgegeben werden, die von der Stadtverwaltung oder anderen zuständigen Stellen verwaltet werden.
In vielen Ländern wird für die Entsorgung großer Elektro- und Elektronik-Altgeräte ein Abholservice angeboten. Beim Kauf eines neuen Geräts wird das alte möglicherweise vom Händler zurückgenommen, der es kostenfrei entsorgt, sofern das neue Gerät von einem ähnlichen Typ ist und die gleiche Funktion erfüllt wie das Altgerät.

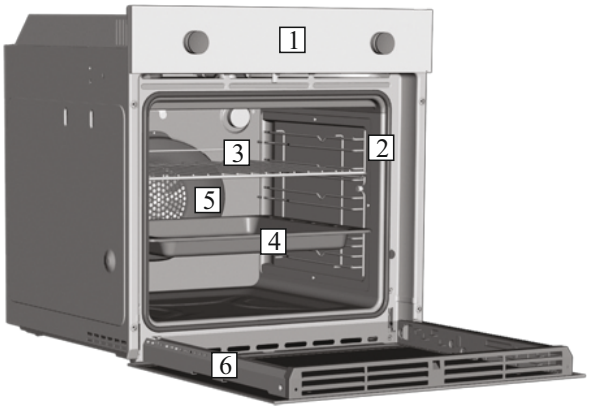
MASSNAHMEN ZUM STROMSPAREN UND UMWELTSCHUTZ
Sofern möglich, das Vorheizen des Backofens vermeiden und seine Kapazität voll ausnutzen. Die Backofentür so selten wie möglich öffnen, weil die Hitze aus dem Innenraum bei jedem Öffnen verloren geht.
Für eine deutliche Energieersparnis den Backofen 5-10 Minuten vor dem Ende der Garzeit ausschalten und mit der Restwärme zu Ende garen. Die Dichtungen sollten sauber und unversehrt bleiben, damit keine Hitze aus dem Inneren verloren geht. Falls Sie einen Stromversorgungsvertrag mit wechselndem Stundentarif haben, erleichtert das Programm der „verzögerten Startzeit“ das Stromsparen, indem der Anfang des Garvorgangs in die Zeit verschoben wird, wo der günstigere Stromtarif gilt.

1.6 Konformitätserklärung

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

2. Produktbeschreibung

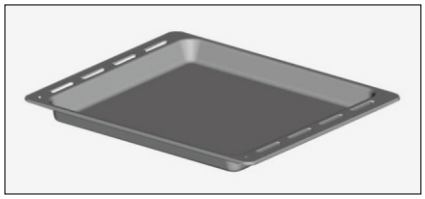
2.1 Übersicht



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

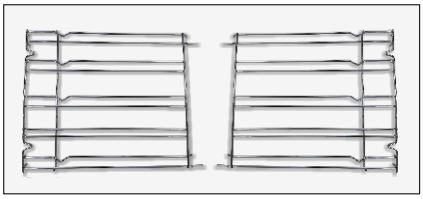
2.2 Zubehör

1 Fettpfanne/Backblech



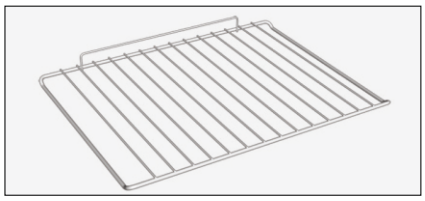
Fängt die beim Backen aus den Lebensmitteln austretende Flüssigkeit auf.

3 Seitliche Draht Gitter



Seitliche Drahtnetz wenn inbegriffen.

2 Backrost



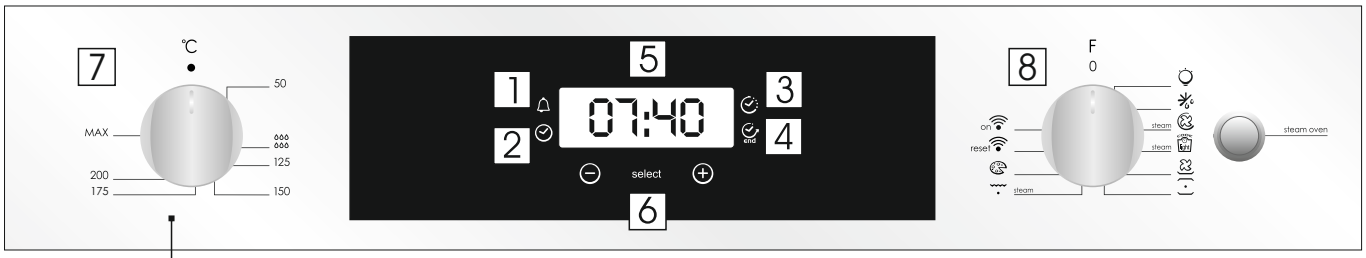
Hält Auflauf- und Backformen.

2.3 Erste Inbetriebnahme

ERSTE REINIGUNG

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

3.1 Beschreibung der Anzeige



1- Timer
2- Uhr einstellen
3- Garzeit
4- Ende der garzeit
5- Anzeige für Temperatur bzw. Uhrzeit
6- Einstelltasten
7- Wahlschalter für Temperatur
8- Wahlschalter für Betriebsarten

HINWEIS: Das erste, was nach der Installation des Ofens oder nach der Unterbrechung der Stromversorgung (die am blinkenden Display mir der Anzeige 12:00 **zu erkennen ist) gemacht werden muss, ist die Einstellung der korrekten Uhrzeit.**

•Drücken Sie den mittleren Knopf.
•Einstellen Sie die Zeit mit den Tasten "-" "+" ein.
•Alle Knöpfe loslassen.

HINWEIS: Backofen funktioniert nur, wenn die Uhr eingestellt ist

FUNKTION	EINSCHALTEN	AUSSCHALTEN	FUNKTION	NÜTZLICH FÜR
KINDER-SICHERUNG	Die Kindersicherung wird aktiviert wenn Sie mindestens 5 Sekunden lang die Taste Set (+) der Kindersicherung auf dem Display erscheint. Von diesem Moment an ist die Bedienung aller anderen Funktionen gesperrt Display zeigt STOP und die alternativ voreingestellte Zeit.	Die Kindersicherung wird deaktiviert wenn Sie mindestens 5 Sekunden lang die Taste Set (+) gedrückt halten und bis das auf dem Display erlischt. Von diesem Moment an ist die Bedienung aller anderen Funktionen aktiv.		
MANUELLER BETRIEB	•Drücken Sie den mittleren Knopfeinmal •Die Knöpfe "-" "+" drücken, um die erforderliche Backzeit einzustellen. •AlleKnöpfeloslassen.	•Wenn die eingestellte Backzeit abgelaufen ist, wird ein akustisches Signal aktiviert (dieser Alarm hört von alleine auf, nach er kann jedoch sofort Bausgeschaltet werden, wenn man auf SELECTdrückt).	•Aktiviert einen Alarm am Ende dereingestelltenBackzeit. •Während dessen zeigt das Displaydieverbleibende Zeitan.	•Es ermöglicht Ihnen, das Signal als Erinnerungsfunktion zu benutzen (auch wenn den Ofen nichtzum Backenverwendetwird)
BACKDAUER	•Drücken Sie den mittleren Knopfzweimal •Die Knöpfe "-" "+" drücken, um die erforderliche Backzeit einzustellen. •AlleKnöpfeloslassen. •Stellen Sie die Backfunktion mit dem entsprechenden Kontrollknebelfür die Backfunktion.	• Drücken Sie einen Knopf, um das Signal zu beenden. Drücken Sie den mittleren Knopf, um zur Uhr- unktion zugelangen.	•Es ermöglicht Ihnen,die für das gewählte Rezepterforderl iche Backzeitvorzu programmieren. •Um die Restzei t zu erfahren drücken Sie den Knopf SELECT ZWEIMAL. •Um die eingestellte Zeit zu ändern, drücken Sie den Knopf TIMERundnehmenSiedieneue Einstellung durch Betätigung der Knöpfe"-" "+" vor.	•Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, schaltet sich der Ofen automatisch ab.Wenn Sie den Backvorgang vorzeitig ab- bzw.unterbrechen möchten, drehen Sie den Knebel zum Auswählen der Ofenfunktion bis zur Position O oder stellen Sie die programmierte Zeit auf 0.00 (KnöpfeSELECTund"-" "+"
BACKZEI-TENDE	•Drücken Sie den mittleren Knopfdreimal •Die Knöpfe "-" "+" drücken,um den Zeitpunkt zu wählen, wenn Sie möchten, dassderOfensichabschaltet. •Knöpfeloslassen. •Wählen Sie die Backfunktion mit dem entsprechenden Kontrollknebel für die Backofenfunktion	•Zum eingestellten Zeitpunkt wird der Ofen sich automatisch abschalten. •Wenn Sie den Ofen manuell ausschalten möchten, drehen Sie den Knebel zur Einstellung derOfenfunktionaufPositionO.	•Es ermöglicht die Einstellung derBackendzeit. •Umdie voreingestellte Zeitzu überprüfen, Drücken Sie den mittlerenKnopfdreimal •Umdie voreingestellte Zeitzu ändern, drücken Sie den Knopf SELECT und die Knöpfe"-" "+"gleichzeitig.	•Diese Funktion wird zusammen mit der Backdauer benutzt. Z.B. SollIhreSpeise45Minutenbacken und um 12:30 fertig sein. Wählen Sie zuerst die Backfunktion, dann Backzeitdauer 45 Minuten einstellen, dann Backzeitende 12:30eingeben. •Bei Erreichen der eingestellten Backzeit schaltet sich der Ofen automatisch ab und ein akustisches Signal ertönt. Der Backofen startet automatisch um 11:45 (12:30 minus 45 Min.) und schaltet sich dann zu der eingestelltenZeitab. ACHTUNG: Wenn nur die Backendzeit, nicht jedoch die Dauer der Backzeit eingestellt worden ist, setzt sich der Ofen sofort in Betrieb und schaltet sich bei Erreichen der eingestellten Backendzeitab.

Funktion	T °C Bereich	Funktion *(je nach Backofenmodell)*
		LAMPE: Schaltet das Licht im Backofen an.
		AUFTAUEN: Wenn die Auswahl auf diese Funktion eingestellt wird. Der Ventilator wälzt die Luft bei Raumtemperatur um, sodass das Tiefkühlprodukt innerhalb weniger Minuten aufgetaut wird, ohne dass sein Eiweißgehalt sich ändert.
	50 ÷ MAX	**MULTI-LEVEL:** Diese Garmethode ist für die Zubereitung von Geflügel, Backwaren, Fisch und Gemüse zu empfehlen. Die Hitze gelangt besser in das Lebensmittel und die Dauer zum Garen und Vorheizen wird reduziert. Es lassen sich unterschiedliche Lebensmittel und Rezepte gleichzeitig und auf mehreren Garebenen zubereiten. Diese Garmethode sorgt für eine gleichmäßige Hitzeverteilung und Gerüche werden nicht vermischt. Wenn mehrere Gerichte gleichzeitig zubereitet werden, ist eine zusätzliche Gardauer von 10 Minuten erforderlich.
STEAM	50 ÷ MAX	**MULTI-LEVEL + DAMPF :** Die Heißluft wird auf verschiedene Garraumebenen verteilt, was das gleichzeitige Garen verschiedener Speisen erlaubt, ohne dass sich die Aromen und Gerüche vermischen. Wenn Sie die Taste DAMPF drücken, arbeitet die Dampffunktion harmonisch mit der herkömmlichen Hitze für den höchsten Genuss Ihrer Gerichte, perfektes Aufgehen des Teiges und die beste Konsistenz. Diese Funktion eignet sich für kleines Blätterteiggebäck, Hefekuchen, Brot und Pizza, gebratenes Fleisch und Fisch.
* COOK light	50 ÷ MAX	Die "**COOK LIGHT**" Funktion ermöglicht es Ihnen auf einer gesunden Art und Weise zu kochen, indem die benötigte Menge Fett oder Öl reduziert wird. Dank der Verwendung des Grills und des Ventilators in Kombination mit einem pulsierenden Luftkreislauf, wird die Feuchtigkeit in den Nahrungsmitteln beibehalten, die Oberfläche gebraten bzw. gegrillt und so eine kürzere Kochzeit, ohne Auswirkungen auf den Geschmack erzielt. Dies ist besonders zum Garen von Fleisch, Braten von Gemüse und Omeletts geeignet. Der pulsierende Luftkreislauf hält die Feuchtigkeit im Inneren des Ofens und den Feuchtigkeitsgehalt der Lebensmittel, erhält die Nährwerte und erzielt einen gleichmäßigen raschen Garvorgang. Probieren Sie alle Ihre Rezepte aus, reduzieren Sie die Menge an Zutaten, die Sie gewöhnlich nutzen und erleben Sie die Leichtigkeit dieser neuen Funktion!
COOK light STEAM	50 ÷ MAX	**COOK LIGHT + DAMPF :** Durch die gleichzeitige Verwendung von Umluft und Oberhitze gelingt Ihnen das perfekte Garen von großen Lebensmittelstücken. Dieser Funktion eignet sich besonders zum Bräunen von knusprigen Gerichten wie Fleisch, Geflügel oder Fisch.
	50 ÷ MAX	**UNTERHITZE + LÜFTER:** Das untere Heizelement wird zusammen mit dem Ventilator gebraucht, der die Luft im Ofen umwälzt. Diese Garmethode ist ideal für saftige Obstkuchen, Quiche und Pasteten. Das Essen trocknet nicht aus, Kuchen, Brotteige und sonstige Rezepte mit Unterhitze gehen gut auf. Auf unterster Schiene backen.
*	50 ÷ MAX	**NATÜRLICHE KONVEKTION:** Es kommt das obere und untere Heizelement zum Einsatz. Den Backofen etwa zehn Minuten lang vorheizen. Diese Methode eignet sich für alle herkömmlichen Brat- und Backrezepte. Für rotes Fleisch, Roastbeef, Lammkeulen, Wild, Folienrezepte, Blätterteig. Lebensmittel in feuerfestem Geschirr auf mittlerer Schiene garen.
	50 ÷ MAX	**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
STEAM	50 ÷ MAX	**GRILL + DAMPF :** Die durch die Oberhitze und den Heißdampf erzeugte Hitze empfiehlt sich für Gerichte, wo nur die Oberfläche gratiniert werden soll, ohne die Elastizität und den Saft zu verlieren. Diese Funktion eignet sich auch zum sofortigen Bräunen der Oberfläche einer Speise, die innen blutig (Fleisch) bleiben soll oder für in der Mitte roh servierten Fisch.
	50 ÷ MAX	**PIZZA:** Die umfassende Hitze dieser Funktion reproduziert im Backofen ahnliche Bedingungen wie im Holzofen einer Pizzeria.
on		**WIFI ON:** Es kann eine WLAN-Verbindung zum Ofen hergestellt werden.
reset		**WIFI RESET:** Die WLAN-Verbindung kann neu hergestellt werden.

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

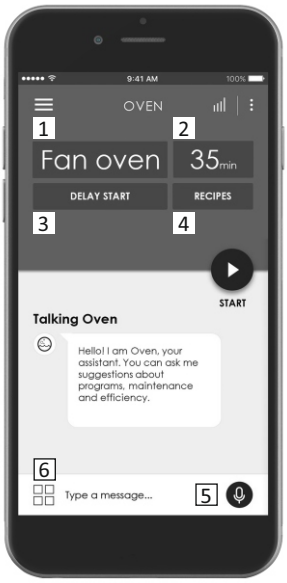
WIFI FUNCTION

Alle Details zur Verknüpfung von App und Produkt finden Sie in der Kurzanleitung.
Die Kurzanleitung finden Sie unter folgendem: go.candy-group.com/candy-ov .
Für die WLAN-Funktion gibt es zwei verschiedene Einstellungen:

• **Wi Fi on (WLAN aktiviert):** Das WLAN ist nur dann aktiviert, wenn der Ofen bereits in Ihrem Gerät angemeldet ist. Mit dieser Einstellung kann der Ofen nur remote gesteuert werden.

• **Wi Fi reset (WLAN zurücksetzen):** Wenn der Drehschalter 30 Sekunden auf „Wi Fi reset“ gestellt wird, schaltet sich Bluetooth ein und Sie haben 5 Minuten Zeit, um den Ofen auf Ihrem Gerät zu registrieren.

Ist die Anmeldung erfolgreich, kann der Ofen remote bedient werden, und das Symbol „WiFi“ wird eingeschaltet. Ist die Anmeldung nicht erfolgreich, wird das Symbol „WiFi“ ausgeschaltet und die Funktion des Ofens wird zurückgesetzt.
Um mit einer neuen Registrierung fortzufahren, muss die Auswahl „Wi Fi reset“ zunächst ausgeschaltet und dann wieder eingeschaltet werden.
Anmerkung: Installieren Sie die App auf Ihrem Gerät, bevor Sie mit der Registrierung beginnen.
Hinweis: Für das Gerät, auf dem die App installiert ist, muss Bluetooth aktiviert sein.
Hinweis: Bei beiden WiFi-Auswahlpositionen funktionieren die Touch-Tasten nicht.
Anmerkung: Zwischen dem Router und dem Gerät sollte eine gute Signalstärke vorhanden sein. Versucht der Ofen, eine Verbindung zum Router herzustellen, blinkt das Symbol 3 Sekunden an und 1 Sekunde aus; wenn die Verbindung bereits besteht, bleibt das Symbol an.



CANDY SIMPLY-FI:
Detaillierte Informationen ZUM VERBINDEN Ihres Simply-Fi-Geräts und zu seiner effektiven NUTZUNG finden Sie unter **http://www.candysimplyfi.com.**

1. Programmauswahl / 2. Programmdauer / 3. Start der Gardauer / 4- Auswahl bevorzugte Zubereitungsmethode/Rezepte / 5. Offline und Sprachsteuerung / 6. Tipps, Ratschläge und Online-Benutzerhandbuch

3.3 Verwenden der Dampffunktion Der

Dampf sorgt für bessere Feuchtigkeit während des Garzyklus. Für das traditionelle Kochen empfehlen wir stattdessen das Dampfgaren.

WARNHINWEIS: Es besteht die Gefahr von Verbrennungen und Geräteschäden.

Freigesetzter Dampf kann Verbrennungen verursachen:
Öffnen Sie die Ofentür vorsichtig, um Verletzungen nach dem Kochen mit der Dampffunktion zu vermeiden.

1. Öffnen Sie die Ofentür
2. Füllen Sie den Hohlraum am Boden mit max. 150 ml. Wasser. Befüllen Sie während den Hohlraum am Boden nur mit Wasser, wenn der Ofen kalt.
3. Stellen Sie die Speisen in das Gerät und schließen Sie die Ofentür.
4. Stellen Sie, falls gewünscht, die Funktion zum Dampfgaren ein. STEAM STEAM STEAM
5. Drehen Sie Temperaturregler, um die gewünschte Temperatur einzustellen.
6. Warten Sie fünf Minuten zum Vorheizen. Drücken Sie dann die Dampfbacktaste. Die Dampffunktionstaste dient zur Steuerung der Dampffunktion. STEAM STEAM STEAM

ACHTUNG: Befüllen Sie während des Kochvorgangs bzw. bei erhitztem Ofen den Hohlraum am Boden nicht mit Wasser.

7. Um das Gerät auszuschalten, stellen Sie den Funktions- und Temperaturregler jeweils auf die Nullposition.
8. Lassen Sie das Wasser aus dem Hohlraum im Boden ab. Reinigen Sie die Tropfschale nach jedem Kochzyklus. Für die Anweisungen zur Reinigung lesen Sie bitte Kapitel 4.1.

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.

AUFFANGBLECH

Nehmen Sie nach der Verwendung des Grills das Blech aus dem Ofen. Gießen Sie das heiße Fett in einen Behälter und waschen das Blech mit heißem Wasser, einem Schwamm und Reinigungsmittel ab.
Bei hartnäckigen Fettrückständen sollten Sie das Blech in Spülwasser einweichen. Alternativ können Sie das Blech auch im Geschirrspüler reinigen oder ein Ofenreinigungsmittel für den gewerblichen Gebrauch verwenden.
Schieben Sie niemals schmutzige Blech in den Ofen zurück.

GERÄTE AUS ROSTFREIEM STAHL ODER ALUMINIUM

Reinigen Sie die Ofentür nur mit einem feuchten Tuch oder Schwamm.
Trocknen Sie anschließend mit einem weichen Tuch nach.
Verwenden Sie zum Reinigen keine Stahlwolle, Säuren oder Scheuermittel, da diese die Ofenoberfläche beschädigen können. Reinigen Sie das Bedienfeld des Ofens unter Berücksichtigung der gleichen Vorsichtsmaßnahmen.

REINIGUNG DES HOHLRAUMS IM BODEN

Verfahren Sie gemäß den folgenden Schritten, um den Hohlraum im Boden von Kalkrückständen zu reinigen.
Es empfiehlt sich den Hohlraum im Boden nach jeweils 5–10 Dampfgarzyklen zu reinigen.

1. Gießen Sie 300 ml weißen Essig in den Hohlraum am Boden.

HINWEIS: Empfohlene Essigsorte: 5 %

2. Warten Sie 30 Minuten bei Raumtemperatur.
3. Reinigen Sie den Ofen mit einem weichen Tuch und Wasser.

4.2 Aquactiva Funktion

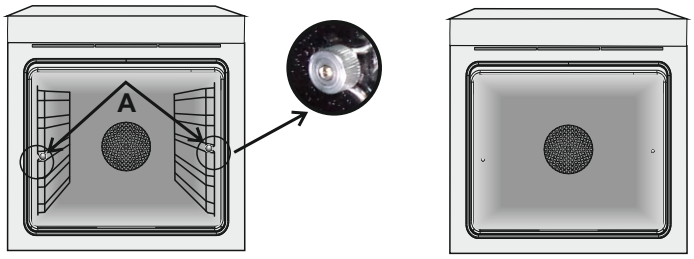
Mit der Aquactiva Funktion wird Dampf im Inneren des Backofens erzeugt um die restlichen Fett- und Speisereste aus dem Backofen zu entfernen.

1. Gießen Sie 300 ml Wasser in den Behälter Aquactiva am Boden des Ofens ein.
2. Wählen Sie die Backofenfunktion auf Ober-/Unterhitze ( ) oder Unterhitze ( ).
3. Stellen Sie die Temperatur auf das Aquactiva Symbol ein .
4. Stellen Sie eine Zeit von 30 Minuten für das Programm ein.
5. Nach 30 Minuten schaltet das Programm ab. Lassen Sie den Ofen abkühlen.
6. Wenn das Gerät abgekühlt ist, reinigen Sie die Innenflächen des Backofens mit einem Tuch.

Achtung!
Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist bevor Sie es berühren. Achten Sie auf heiße Oberflächen, da sie Verbrennungen verursachen können. Verwenden Sie destilliertes- oder Trinkwasser.

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.

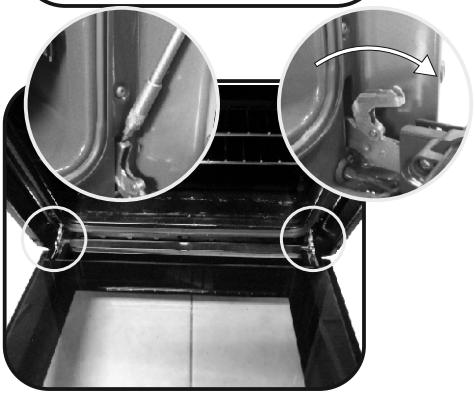
ENTFERNEN UND REINIGEN DER GLASTÜR

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.

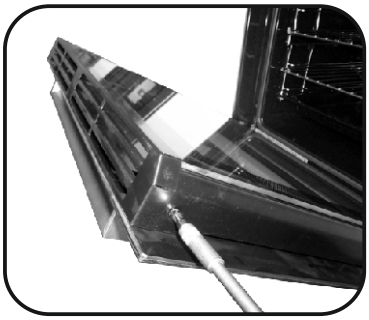
Bei allen Glasscheiben muss die Aufschrift „PYRO“ in der oberen linken Ecke, in der Nähe des linken Scharniers, gut lesbar sein. Auf diese Weise wird sichergestellt, dass sich die Aufschrift auf der Innenseite der ersten Scheibe befindet.

1.

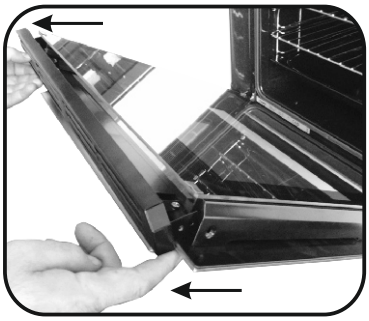
2.



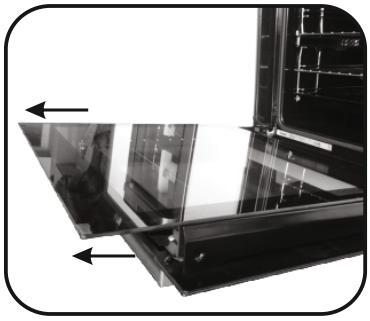
3.



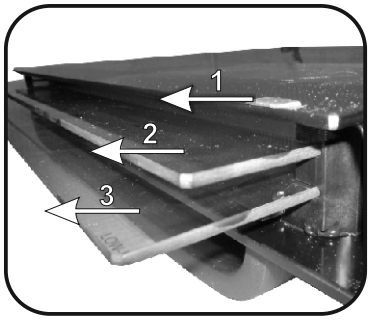
4.



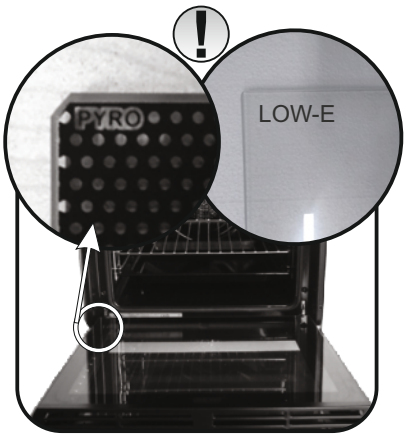
5.



6.

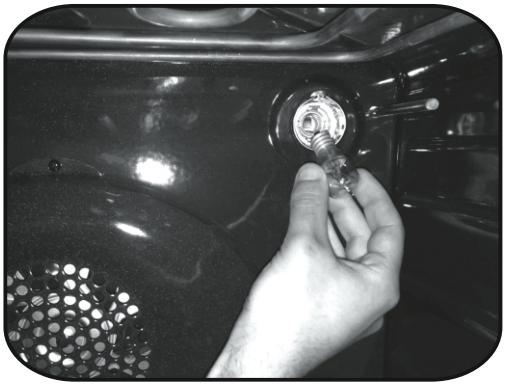


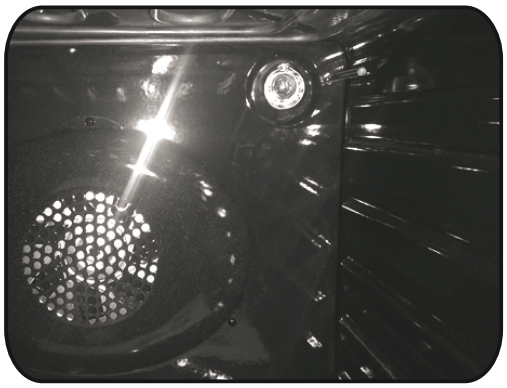
7.

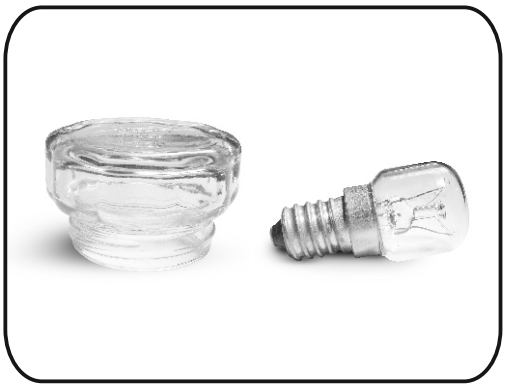


WECHSELN DER GLÜHBIRNE

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







5. Fehlerbehebung

5.1 Häufig gestellte fragen

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

• 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'intérior 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 nettoyants abrasifs ou de racloirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four car ils peuvent rayer la surface, entrainant 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 nettoyants 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 fabriquant 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.
• AVERTISSEMENT : Risque de brûlure et d'endommagement de l'appareil.
Utilisation de la fonction vapeur
La vapeur émise peut causer des brûlures : Ouvrez la porte avec précaution pour éviter les blessures après utilisation d'une fonction de cuisson à la vapeur.
• MISE EN GARDE : Ne remplissez pas le fond de la cavité avec de l'eau pendant la cuisson ou lorsque le four est chaud.
• Aucun réglage/opération supplémentaire n'est requis pour faire fonctionner l'appareil aux fréquences nominales

Instructions Générales

76

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

77

2.1 Vue d'ensemble
2.2 Accessoires
2.3 Première utilisation

Utilisation du Four

78

3.1 Description de l'affichage
3.2 Mode de cuisson
3.3 Utilisation de la fonction vapeur

Nettoyage du four et maintenance

80

4.1 Remarques générales sur le nettoyage
4.2 Fonction Aquactiva
4.3 Entretien
• Retrait et nettoyage des grilles
• Retrait de la porte du four
• Retrait et nettoyage des vitres
• Remplacement de l'ampoule

Dépannage

82

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 a 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

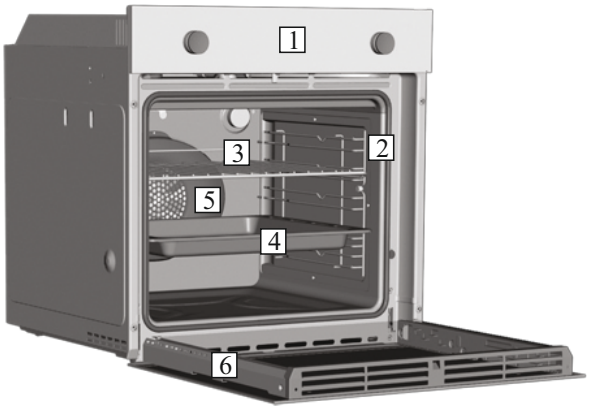
Lorsque cela est possible, éviter le préchauffage du four et éviter de le faire tourner à vide. N'ouvrez la porte du four que lorsque cela est nécessaire, car il y a des déperditions de chaleur à chaque fois qu'il est ouvert. Pour une économie d'énergie significative, éteindre le four entre 5 et 10 minutes 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 Declaration De Conformité

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

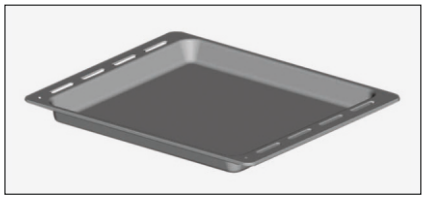
2.1. Vue d'ensemble



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

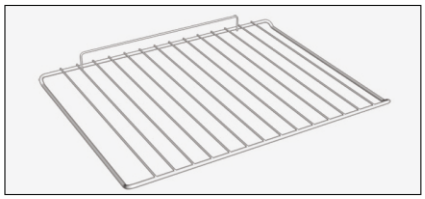
2.2. Accessories

1 Léchefrite



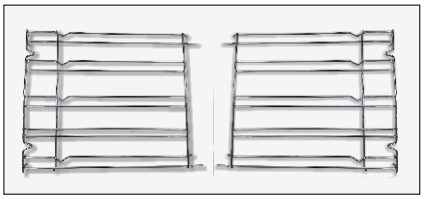
Recueille le jus des grillades. Le lèche frite ne doit pas être utilisé pour les cuissons autres que Grill et grill pulsé (Il va provoquer un écran de température entre le bas et le haut de la cavité). Rien ne doit être posé sur la sole du four (risque de déformation de l'émail). En cas de non respect de ces conseils, nous ne pourrons être tenu pour responsable.

2 Grille métalique



La grille métalique sert de support aux plats.

3 Grille métalique

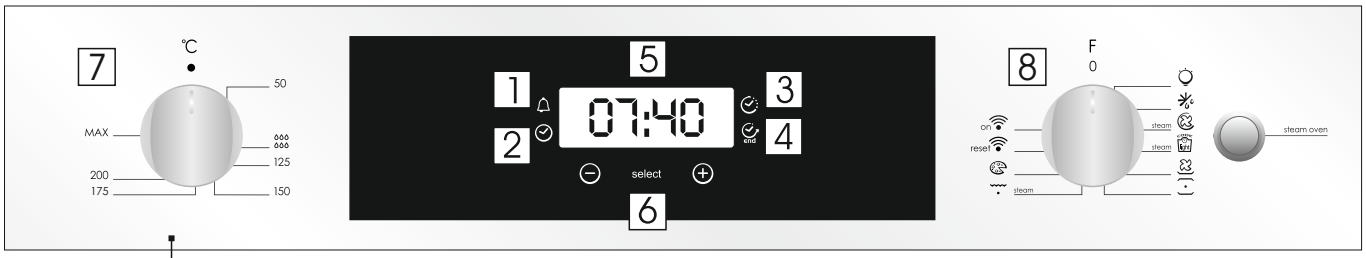


La grille métalique sert de support aux plats.

2.3 Première Utilisation

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

3.1 Description de l'affichage



1- Minuteur
2- Reglage de l'heure
3- Durèe de cuisson
4- Fin de cuisson
5- Display température ou horloge
6- Boutons de réglage
7- Manette de température
8- Manette des fonctions

ATTENTION: la première opération à exécuter après l'installation ou après une coupure de courant (de telles situations se reconnaissent parce que le atticheur est sur 12:00 **et clignote)est réglage de l'heure, comme décrit ci-dessus.**

•Appuyer 1 foi sur la touche centrale.
•Régler l'heure à l'aide des boutons "-" "+" .
•Relâcher les touches.

ATTENTION: Le four fonctionne uniquement si l'horloge est réglée.

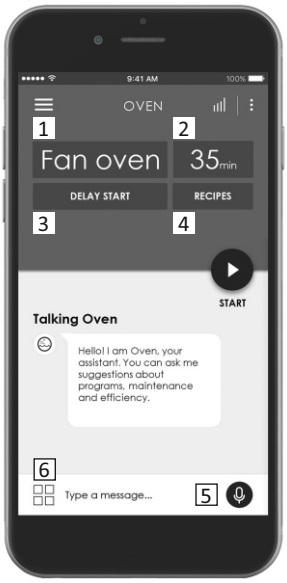
FONCTION	COMMENT L'UTILISER	COMMENT L'ARRETER	BUT	Á QUOI SERT-IL ?
SECURITE ENFANT	• Vous activez la sécurité enfants en pressant la touche pendant au moins 5 secondes, l'écran affiche lternativement : STOP et le temps programmé A partir de cet instant, toutes les fonctions sont bloquées.	• Vous désactivez la sécurité enfants en pressant la touche pendant au moins 5 secondes. A partir de cet instant, toutes les fonctions sont à nouveau utilisables.		
MINUTEUR	•Appuyer 1 foi sur la touche centrale. •Appuyer sur les touches "-"ou "+" pour régler la dureé •Relâcher les touches.	• A la fin de la durée sélectionnée, le minuteur se coupe et un signal sonore retentit (il s'arrête automatique - ment, mais pour le stopper de suite, appuyer sur la touche SELECT	•Emission d'un signal sonore à la fin d'un temps sélectionné •Durant l'utilisation, l'écran affiche le temps restant.	•Il permet d'utiliser le programmateur du four comme un rêveilmémoire (il peut être utilisé avec le four allumé ou éteint).
TEMPS DE CUISSON	•Appuyer 2 fois sur la touche centrale. •Appuyer sur les touches "-" ou "+" pour régler la durée. •Relâcher les touches •Choisir la fonction de cuisson avec le bouton de sélection.	•Pour arrêter le signal, appuyer sur l'une des touches au choix. Appuyer sur la touche centrale pour retourner à la fonction horloge.	•Sélectionner la durée de la cuisson des alimentes dans le four. •Pour visualiser le temps restant appuyer la touche SELECT. •Pour modifier le temps restant appuyer la touche SELECT + "-" ou "+"	•A la fin du temps de cuisson, lefoursera automatiquementmis horsfonction. Si vous souhaitez arreter la cuisson avant, vous pouvez soit positionner le bouton de selection sur o, soit régler le temps de cuisson à 0:00.(touches SELECT+"-" et "+")
HEURE DE FIN DE CUISSON	•3 fois •Appuyer sur les touches "-"ou "+" pour régler la durée •Relâcher les touches •Choisir la fonction de cuisson avec le bouton de sélection	•A l'heure sélectionnée le four s'éteint tout seul; pour l'arrêter en avant il est nécessaire de porter le bouton de sélection en position O.	•Mémoriser l'heure de fin de cuisson •Pour visualiser l'heure 3 fois •Pour modifier l'heure sélectionnée appuyer sur les touche SELECT +"-" ou "+"	•Cette fonction est utilisée pour des cuissons que l'on peut programmer à l'avance. Par exemple, votre plat doit cuire 45 mn et être prêt à 12:30; réglez alors simplement la durée sur 45 mn et l'heure de fin de cuisson sur 12:30. •Quand le temps de cuisson est écoulé, la cuisson s'arrête automati quemen et l'alarme sonne quelques secondes. La cuisson commencera auto- matiquement à 11:45 (12:30 moins 45 mn) et continuera jusqu'à ce que l'heure de fin de cuisson soit atteinte. A ce moment, le tour s'arrêtera automatiq uement.

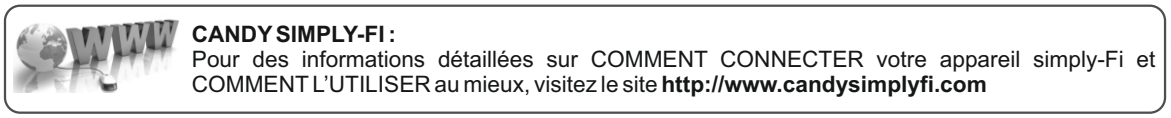
3.2 Mode de cuisson

Bouton de sélection	T °C range	Fonction (Selon Modèle)
		L'AMPOULE: Allumage de l'éclairage du four
	50 ÷ MAX	**DÉCONGÉLATION:** fonctionnement de la turbine de cuisson qui brasse l'air dans l'enceinte du four. Idéale pour réaliser une décongélation avant une cuisson.
	50 ÷ MAX	**CHALEUR PULSÉE:** 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.
STEAM	50 ÷ MAX	**CHALEUR PULSÉE + VAPEUR :** L'air chaud est réparti sur plusieurs niveaux, rendant cette fonction parfaite pour cuire simultanément plusieurs types d'aliments, sans jamais mélanger les saveurs et les odeurs. En appuyant sur la touche VAPEUR, l'option de la vapeur travaille en harmonie avec la chaleur traditionnelle en garantissant à vos plats le goût maximum, un levage parfait et la meilleure consistance possible. Ce mode est adapté à la cuisson des tartelettes, des gâteaux à base de levure, du pain et de la pizza, de la viande et du poisson rôtis.
* COOK light	50 ÷ MAX	La fonction **"COOK LIGHT"** vous permet de cuire d'une façon saine, en réduisant la quantité de graisse ou d'huile nécessaire à la cuisson. Grâce à l'utilisation combinée du gril, du ventilateur et d'un brassage de l'air, elle permet de conserver la teneur en humidité des aliments, en cuisant plus rapidement sans perte de saveurs. Le brassage de l'air d'air maintient l'humidité à l'intérieur du four et conserve les valeurs nutritionnelles des aliments en assurant un processus de cuisson rapide et uniforme. Cette fonction est particulièrement adaptée pour la cuisson des viandes et des légumes grillés. Essayer **"COOK LIGHT "** sur toutes vos recettes et laissez- vous tenter par la légèreté de cette nouvelle fonction!
COOK light STEAM	50 ÷ MAX	**COOK LIGHT + VAPEUR :** En utilisant la ventilation et la résistance du haut simultanément, on cuit parfaitement de grands morceaux de nourriture. Ce mode de cuisson est surtout adapté pour faire griller des plats croustillants comme la viande, la volaille ou le poisson.
	50 ÷ MAX	**RÉSISTANCE INFÉRIEURE + VENTILATEUR:** 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.
*	50 ÷ MAX	**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.
	50 ÷ MAX	**GRIL:** l'utilisation du grilloir se fait porte fermée. Un préchauffage de 5 mins est nécessaire pour le rougissement 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
STEAM	50 ÷ MAX	**GRIL + VAPEUR :** La chaleur générée par le système de chauffage supérieur et par la vapeur chaude est suggérée pour finir les plats ayant seulement besoin d'être gratinés en surface mais qui ne doivent pas perdre leur élasticité et leurs jus. On peut également l'utiliser quand il est nécessaire de dorer immédiatement une surface de l'aliment qui doit rester saignant (viandes) ou des poissons servis crus au centre.
	50 ÷ MAX	**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)
on		**WIFI ON:** Le four permet la connexion Wi-Fi.
reset		**WIFI RESET:** Permet le redémarrage de la connexion Wi-Fi.

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

FONCTION WI-FI
Pour connaître tous les détails liés à la relation entre l'application et le produit, veuillez consulter le Guide Rapide.
Le Guide Rapide est disponible au : go.candy-group.com/candy-ov .
Le Wi-Fi a deux positions différentes sur le sélecteur de cuisson :
• **Wi-Fi on :** Le Wi-Fi n'est allumé que si le four est déjà enregistré sur votre dispositif. Dans cette position, le four sera uniquement commandé à distance.
• **Wi-Fi reset :** Après avoir laissé le sélecteur sur Wi-Fi reset pendant 30", le Bluetooth s'allumera et vous pourrez enregistrer le four sur votre dispositif dans les 5'.
Si l'enregistrement est effectué correctement, le four sera commandé à distance et l'icône Wi-Fi sera allumée. Si l'enregistrement échoue, le Wi-Fi s'éteindra et le four sera réinitialisé.
Pour l'enregistrer à nouveau, il faut enlever le sélecteur du programme de cuisson de la position Wi-Fi reset puis le remettre dessus.
Remarque : Installez l'application sur votre dispositif avant de commencer l'enregistrement
Remarque : Le Bluetooth doit être activé sur le dispositif où l'application est installée
Remarque : Pour les deux positions Wi-Fi, les touches tactiles ne fonctionnent pas.
Remarque : Il est fondamental d'établir un signal Wi-Fi puissant entre le routeur du domicile et l'appareil. Quand le four tente de se connecter au routeur, l'icône clignote pendant 3" allumée et 1" éteinte ; quand il est déjà connecté, l'icône s'allume.




CANDY SIMPLY-FI :
Pour des informations détaillées sur COMMENT CONNECTER votre appareil simply-Fi et COMMENT L'UTILISER au mieux, visitez le site **http://www.candysimplyfi.com**

1. Sélection du programme / 2. Durée du programme / 3. Réglage du démarrage de la cuisson / 4. Sélection de recettes dédiées / 5. Assistant vocal et hors ligne / 6. Astuces, suggestions et manuel d'utilisation en ligne

3.3 Utilisation de la fonction vapeur

La fonction vapeur vous permet d'avoir une meilleure humidité pendant le cycle de cuisson. Il est conseillé d'alterner les cuissons à la vapeur aux cuissons traditionnelles.
AVERTISSEMENT : Risque de brûlure et d'endommagement de l'appareil.
La vapeur émise peut causer des brûlures :
Ouvrez soigneusement la porte du four pour éviter les blessures après utilisation d'une fonction de cuisson à la vapeur.
1. Ouvrez la porte du four
2. Remplissez le fond de la cavité avec max. 150 ml d'eau. Ne remplissez le fond de la cavité avec de l'eau que lorsque le four est froid.
3. Mettez les aliments dans l'appareil et fermez la porte du four.
4. Réglez la fonction avec laquelle vous aimez cuire à la vapeur. STEAM STEAM STEAM
5. Tournez le bouton de température pour sélectionner une température.
6. Attendez cinq minutes pour le préchauffage. Ensuite, appuyez sur le bouton du four à vapeur. Ce bouton fonctionne avec la fonction. STEAM STEAM STEAM

MISE EN GARDE : Ne remplissez pas le fond de la cavité avec de l'eau pendant la cuisson ou lorsque le four est chaud.
7. Pour mettre l'appareil hors tension, mettez le bouton de fonction et le bouton de température en position zéro.
8. Retirez l'eau du fond de la cavité. Nettoyer l'égouttoir après chaque cycle de cuisson. Voir chapitre 4.1 pour les instructions de nettoyage.

4. Nettoyage du four et maintenance

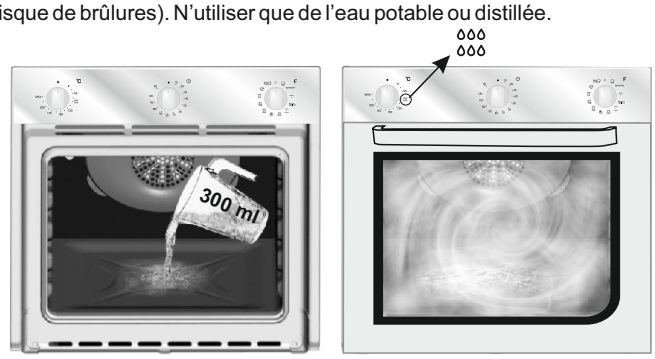
4.1 Remarques générales sur le nettoyage

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.
LÈCHEFRITE
Après utilisation du gril, retirez la casserole du four. Versez la graisse chaude dans un récipient et lavez la casserole à l'eau chaude, à l'aide d'une éponge et du liquide vaisselle.
S'il y reste des résidus de graisse, immergez la casserole dans de l'eau avec du détergent. Vous pouvez également laver la casserole au lave-vaisselle ou utiliser un
détergent pour four commercial. Ne remettez jamais une casserole sale dans le four.
APPAREILS EN ACIER INOXYDABLE OU EN ALUMINIUM
Nettoyez la porte du four uniquement à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge.
Essuyez-le à l'aide d'un chiffon doux.
N'utilisez pas de la laine d'acier, d'acides ou de matériaux abrasifs, car ils peuvent endommager la surface du four. Nettoyez le panneau de commande du four avec les mêmes précautions.

NETTOYAGE DU FOND DE LA CAVITÉ
Suivez ces étapes pour nettoyer les résidus de calcaire au fond de la cavité.
Il est recommandé de nettoyer le fond de la cavité après 5 à 10 cycles de cuisson à la vapeur.
1. Verser 300 ml de vinaigre blanc au fond de la cavité.
REMARQUE : Type de vinaigre : 5 %
2. Attendre 30 minutes à la température ambiante.
3. Nettoyer le four avec un chiffon doux et de l'eau.

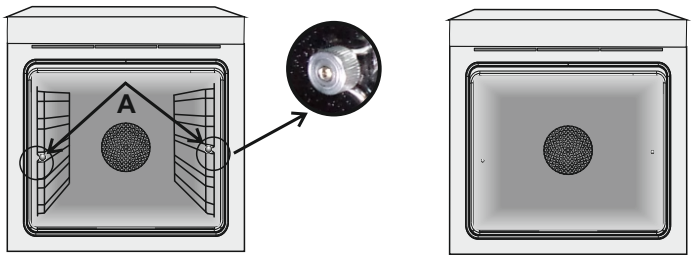
4.2 Fonction Aquactiva

Le système Aquactivautilise la vapeur pour éliminer les graisses et les restes de nourritures incrustées sur les parois du four.
1. Verser 300 ml d'eau dans la zone prévue à cet effet (au centre de la cavité – voir schéma)
2. Mettre le programme convection naturelle ( ) ou sole seule ( ).
3. Mettre la température sur Aquactiva
4. Laisser agir 30 minutes.
5. Une fois les 30 minutes écoulées, éteindre le programme et attendre que le four refroidisse.
6. Une fois que le four est refroidi passer un linge propre pour éliminer les résidus.
Attention: Ne pas toucher les parois tant qu'elles n'ont pas refroidies (risque de brûlures). N'utiliser que de l'eau potable ou distillée.



4.3 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.

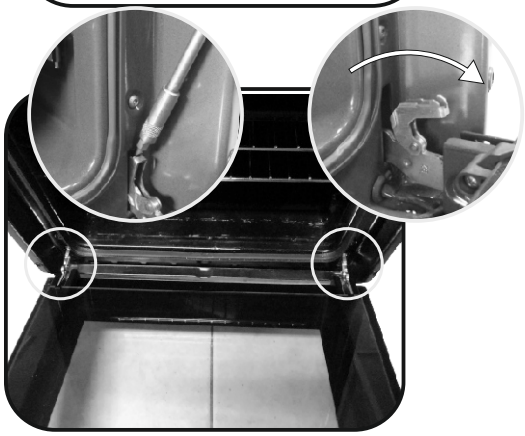


RETRAIT DE LA PORTE DU FOUR
1. Ouvrez la porte.
2. Ouvrez les pinces du boîtier de charnière sur le côté droit et gauche de la fenêtre avant en les poussant vers le bas.
3. Replacez la porte en procédant en sens inverse.

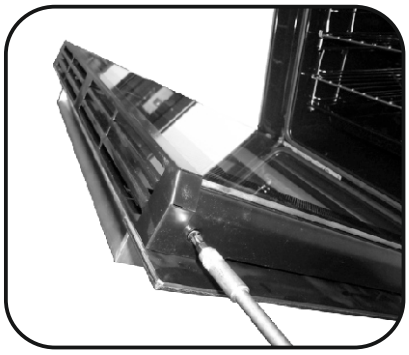
RETRAIT ET NETTOYAGE DES VITRES
1. Ouvrez la porte du four.
2.3.4. Bloquer les charnières, enlever les vis et retirez le couvercle métallique supérieur en le tirant vers le haut.
5.6. Retirez le verre, l'extraire soigneusement de la porte du four (NB: dans les fours de pyrolyse, retirez également les deuxième et troisième verre (le cas échéant)).
7. A la fin du nettoyage Remonter les pièces dans l'ordre inverse.
Sur toutes les vitres, l'indication "Pyro" doit être lisible et positionné sur le côté gauche de la porte, à proximité de la charnière latérale gauche. De cette manière, l'étiquette imprimée du premier verre sera à l'intérieur de la porte.

1.

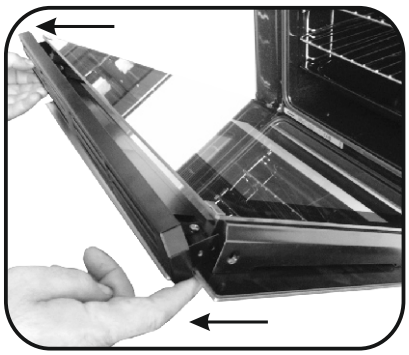
2.



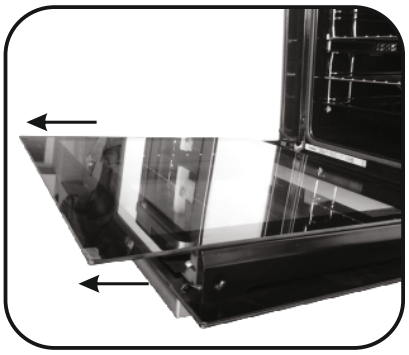
3.



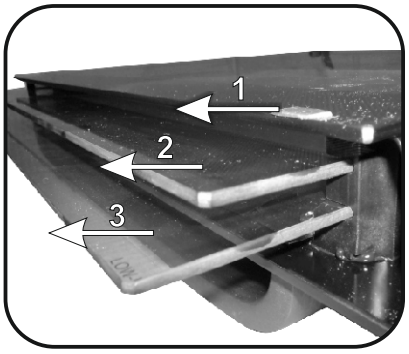
4.



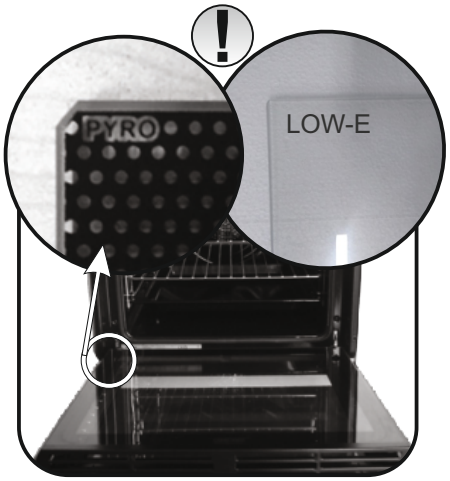
5.



6.

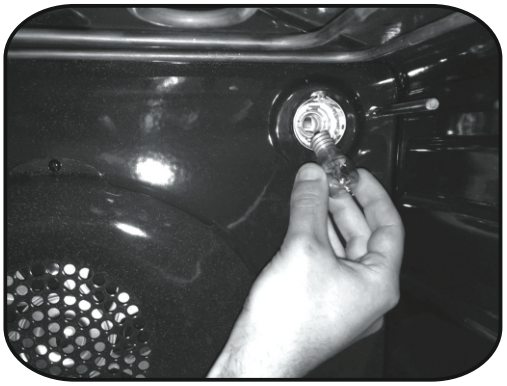


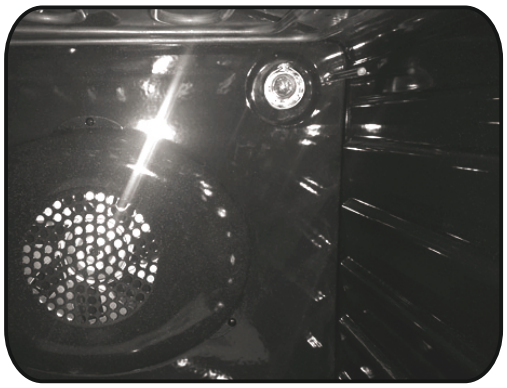
7.

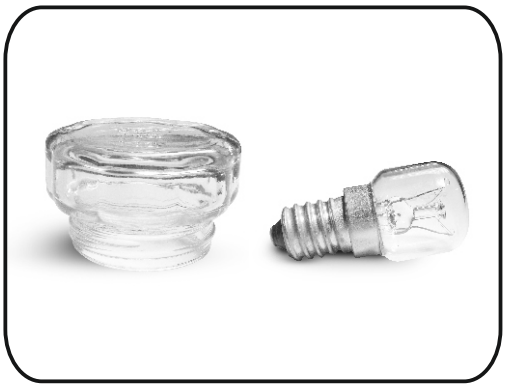


REMPLACEMENT DE L'AMPOULE

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
Aucume rèaction de l'ècran tactile	Vapeur et de la condensation sur l'ècran tactile	Nettoyer avec un chiffan en microfibres l'ècran tactile pour enlever la couche de condensation

• 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 warmingselementen 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 niiet 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.
• WAARSCHUWING: Risico van brandwonden en schade aan het apparaat
Het gebruik van de stoomfunctie
Vrijgekomen stoom kan brandwonden veroorzaken: Open de deur voorzichtig om letsels te vermijden na het gebruik van een bereidingsfunctie met stoom.
• OPGELET: U mag de holte onderaan niet opvullen met water tijdens de bereiding of wanneer de oven heet is.
• Er zijn geen aanvullende handelingen/instellingen nodig om het apparaat op de nominale frequenties te gebruiken

Algemene Instructies

86

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

87

2.1 Overzicht
2.2 Accessories
2.3 Eerste gebruik

Gebruik van de oven

88

3.1 Beschrijving van het display
3.2 Beschrijving van het display
3.3 Het gebruik van de stoomfunctie

Ovenreiniging en onderhoud

90

4.1 Algemene opmerkingen over de reiniging
4.2 Aquactivafunctie
4.3 Onderhoud
- Verwijderen en reinigen van de zijlingse roosters
- Verwijdering van het ovenvenster
- Verwijderring en reiniging van de glazen deur
- Het lampje vervangen

Problemen oplossen

92

5.1 F.A.Q.

1. Algemene Instructies

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 plastiek 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 deer 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 juist wijze afstand van te doen, en alle materialen te herstellen en te recyclen.
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.

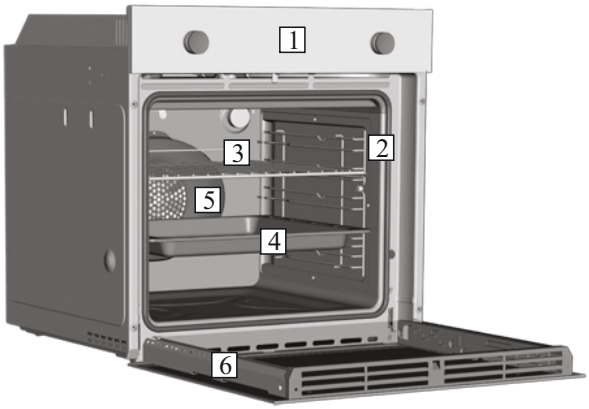
ENERGIE BESPAREN MET RESPECT VOOR HET MILIEU
Indien mogelijk, vermijd het voorverwarmen van de oven en vermijd om de oven zonder inhoud te laten draaien. Laat de ovendeur niet open alleen wanneer dat nodig is, omdat er warmteverlies ontstaat elke keer dat de oven open staat. Voor een aanzienlijke energiebesparing, 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 dichtingen 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

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

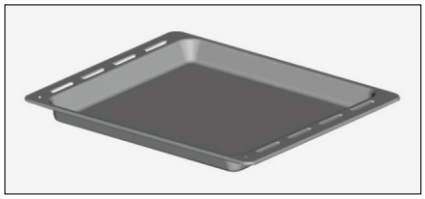
2.1 Overzicht



1. Bedieningspaneel
2. Roosterposities (zijdelingse draadstructuur, indien inbegrepen)
3. Metalen rooster
4. Lekbak
5. Ventilator (achter de stalen plaat)
6. Ovendeur

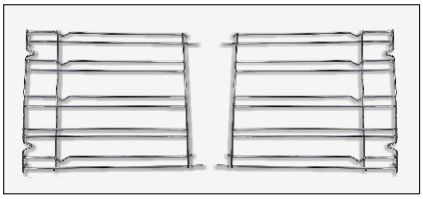
2.2 Accessories

1 Lekbak



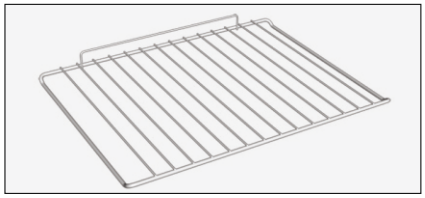
De lekbak is bestemd voor het opvangen van de jus bij het grillen.

3 Laterale draad rasters



Laterale draad raster als opgenomen.

2 Metalen rooster

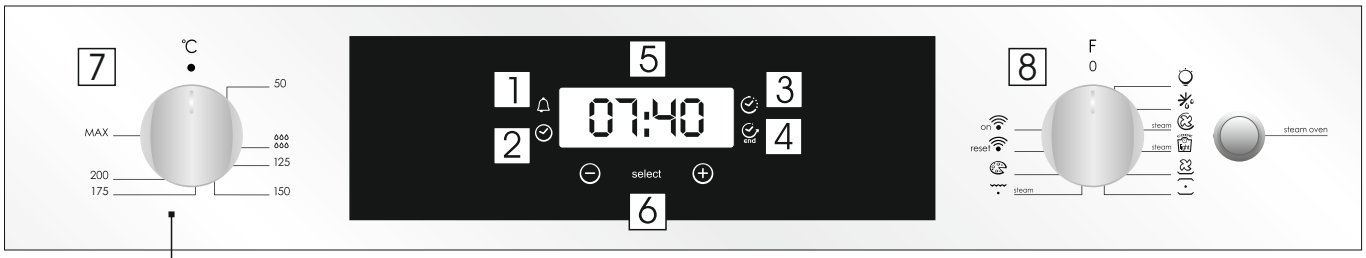


Het eenvoudige rooster dient als steun voor vormen en schotels.

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.

3.1 Beschrijving van het display



1. Minute minder
2. Clock setting
3. Cooking time
4. End of cooking
5. Temperature or clock display
6. LCD display adjustment controls
7. Thermostat selector knob
8. Function selector knob

WAARSCHUWING:
Na installatie van de oven en na het onderbreken van de voeding (dit is te herkennen aan de knipperende cijfers 12:00 op het scherm) dient u eerst de juiste tijd in te stellen. Dit gebeurt als volgt:

- Druk 4 keer op de centrale knop.
- Instellen de tijd in met de "-" "+" knoppen.
- Laat alle knoppen los.

WAARSCHUWING: De oven werkt alleen als de klok is ingesteld.

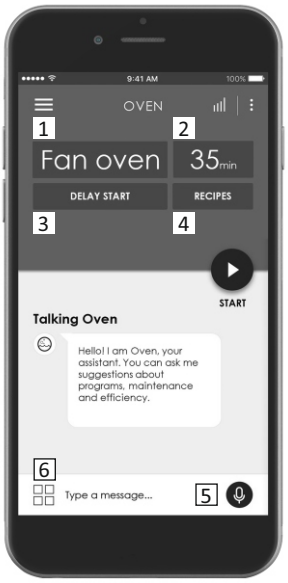
FUNCTIE	HOE TE ACTIVEREN	HOE UIT TE SCHAKELEN	WERKING	DOEL
KINDERSLOT	•Druk op Set (+) gedurende een vijftal seconden de display geeft STOP aan en stelt vooraf ingestelde tijd in als alternatief.Alle functies zijn nu vergrendeld.	•Druk opnieuw op Set (+) gedurende een vijftal seconden. Alle functies zijn nu opnieuw beschikbaar.		
WEKKER	•Druk 4 keer op de centrale knop •Druk op de knoppen "-" "+" om de gewenste tijd in te stellen. •Laat alle knoppen los.	•Wanneer de ingestelde tijd is verstreken, klinkt er een hoorbaar alarm (dit alarm stopt vanzelf - u kunt het alarm echter direct stoppen door op SELECT te drukken).	•Activeert een alarm nadat de ingestelde tijd verstreken is. •Tijdens het programma zal het display de resterende tijd weergeven.	•Hiermee kunt u de oven als alarmklok gebruiken (zelfs indien u de oven niet gebruikt).
BAKTIJD	•Druk 2 keer op de centrale knop •Druk op de knoppen "-" "+" om de vereiste kooktijd in te stellen. •Laat alle knoppen los. •Stel de kookfunctie in met de selectieknop voor de ovenfunctie.	•Wanneer de ingestelde tijd is verstreken, wordt de oven automatisch uitgeschakeld. Indien u het koken eerder wilt afbreken, zet u de selectieknop voor de ovenfunctie op positie O of stelt u de tijd in op 0.00 (de knoppen SELECT en "-" "+")	•Hiermee kunt u de vereiste kooktijd voor het gekozen gerecht van tevore instellen. • Om te controleren hoeveel tijd er nog resteert, drukt u op de SELECT-knop. •Om de ingestelde tijd te wijzigen, drukt u op de SELECT-knop. Verander de instelling door op "-" "+" tedrukken.	•Druk op een willekeurige knop om het signaal tebeëindigen. Druk op de centrale knop om terug te keren naar de klok functie.
EINDE BAKTIJD	•Druk 3 keer op de centrale knop. •Druk op de knoppen "-" "+" om het tijdstip in te stellen waarop de oven moet worden uitgeschakeld. •Laat de knoppen los. •Stel de kookfunctie in met de selectieknop voor de ovenfunctie.	•De oven wordt uitgeschakeld op het ingestelde tijdstip. •Om de oven handmatig uit te schakelen, zet u de selectieknop voor de ovenfunctie op positie O.	•Voor het instellen van de kookwekker. •Om de ingestelde tijd te controleren, Druk 3 keer op de centrale knop. •Om de ingestelde tijd te wijzigen, drukt u tegelijkertijd op de SELECT knop en "-" "+".	•Deze functie wordt als 'baktijd' functie gebruikt.Als een gerecht bijvoorbeeld 45 minuten in de oven moet en om ongeveer 12.30 uur klaar moet zijn, kies dan de vereiste functie, stel de baktijd op 45 minuten in en het eind van de baktijd op 12.30 uur •Wanneer de kooktijd verstreken is, wordt de oven automatisch uitgeschakeld en klinkt er een alarm. *De oven wordt dan automatisch om 11.45 uur ingeschakeld (12.30 uur minus 45 minuten) tot het ingestelde eind van de baktijd waarop de oven automatisch uitgeschakeld wordt.* **WAARSCHUWING:** **Indien het EINDE van de kooktijd wordt ingesteld zonder de tijdsduur zelf in te stellen, wordt de oven meteen ingeschakeld. De oven stopt vervolgens aan het EINDE van de ingestelde kooktijd.**

3.2 Beschrijving van het display

Functieke-uze knob	T °C instelling model met temperatuur-instelling	Functie
		Dit schakeld de ovenverlichting in. Ditz al automatisch de koelventilator inschakelen (alleen op modellen met mantelkoeling)
		ONTDOOIEN: Deze stand laat lucht op kamertemperatuur rond het diepvriesprodukt circuleren, zodat het in enkele minuten ontdooid is, zonder de proteïne samenstelling te wijzigen ofte schaden.
	50 ÷ MAX	**MULTI-NIVEAU:** De hete lucht, wordt geleidelijk door de ventilator over alle niveaus verdeeld. Ideaal voor het gelijktijdig bereiden van diverse gerechten (vlees, vis e.d.) zonder menging van luchtjes en smaken. Het is zeer geschikt voor delicate gerechten, cake, taarten, bladerdeeg enz.
STEAM	50 ÷ MAX	**MULTI-NIVEAU + STOOM :** De warme lucht wordt over verschillende niveaus verdeeld, waardoor deze functie ideaal is om verschillende gerechten tegelijk klaar te maken zonder dat smaken en geuren zich gaan vermengen. Als u op de STOOM-toets drukt, werkt de optie van de stoom in harmonie met de traditionele warmte. Zo wordt maximale smaak voor uw gerechten, een perfecte rijzing en een betere consistentie verzekerd. Deze werkwijze is geschikt voor het bakken van bladerdeeg, desserts op basis van gist, brood en pizza, geroosterd vlees en geroosterde vis.
* COOK light	50 ÷ MAX	De functie "**COOK LIGHT**" biedt de mogelijkheid om te koken op een gezondere manier, door minder vet of olie te gebruiken. Dankzij het gebruik van de grill en ventilator in combinatie met een pulserende cyclus van lucht, zal het vochtgehalte van het voedsel behouden blijven, kan het oppervlak gegrild worden binnen een kortere bereidingstijd zonder aan smaak in te boeten. Het is bijzonder geschikt voor het bereiden van vlees, geroosterde groenten en omeletten. De cyclus van pulserende lucht behoudt de vochtigheid in de oven en het vochtgehalte van de levensmiddellen, met behoud van de voedingswaarde en met zorg voor een snel en gelijkmatig kookproces. Probeer al uw recepten met minder olie of vetten en ervaar de 'lichtheid' van deze nieuwe functie!
COOK light STEAM	50 ÷ MAX	**COOK LIGHT + STOOM :** Wanneer de ventilatie en de bovenste weerstand tegelijk worden gebruikt, kunnen grote stukken voedingswaren perfect worden gekookt. Deze werkwijze is vooral geschikt om krokante gerechten klaar te maken, zoals vlees, gevogelte of vis.
	50 ÷ MAX	**BODEMVERWARMING + VENTILATOR:** De onderste weerstand werkt samen met de turbine die de lucht in de ovenruimte stuwt. Deze functie is ideaal voor taarten met sappig fruit, gebakken, quiches en pasteien. Zo voorkomt men het uitdrogen van de eetwaren en bevordert men het rijzen van cakes, brooddeeg, enz. Het bakken gebeurt langs de onderzijde. Het rooster op het onderste schap zetten.
*	50 ÷ MAX	**CONVENTIONEEL:** H ierbij w erken de verw arm in g se le m e n te n aan de boven- en on de rkant. Dit is de traditionele m anier van bereiding van voedsel. Ideaal om te braden, w ildgerechten te bereiden, koekjes en appelbollen te bakken en om te bereiken dat het voedsel knapperig blijft.
	50 ÷ MAX	**GRILL:** U moe moet de grill met een gesloten deur gebruiken. Enkel de bovenweerstand wordt gebruikt en u heeft de mogelijkheid om de temperatuur te regelen. U moet 5 minuten voorverwarmen om de weerstand te laten gloeien. Succes verzekerd bij het grillen, bereiden van brochettes en bij het gratineren. Wit vlees moet van de grill verwijderd blijven, hierdoor wordt de baktijd langer, maar blijft het vlees sappiger. Rood vlees en visfilets moeten op het rooster gelegd worden en met daaronder de lekbak.
STEAM	50 ÷ MAX	**GRILL + STOOM :** De warmte die door het verwarmingssysteem bovenaan en door de warme stoom wordt opgewekt, is aangewezen om gerechten af te werken die alleen aan het oppervlak gegrild moeten worden, maar hun elasticiteit en sappen niet mogen verliezen. U kunt dit ook gebruiken om een oppervlak van een gerecht onmiddellijk goudbruin te kleuren, wanneer men vlees saignant of vis vanbinnen nog rauw moet houden.
	50 ÷ MAX	**PİZZAFUNCTIE:** Met deze functie wordt dezelfde warmte afgegeven als bij de traditionele houtoven waarin pizza's worden gebakken.
on		**WIFI AAN:** oven laat Wi-Fi-verbinding toe.
reset		**WIFI RESET:** de Wi-Fi-verbinding wordt opnieuw gestart.

*Testetprogramma volgens norm CENELEC EN 60350-1 ter bepaling van de energie efficiency klasse

WIFI-FUNCTIE
Raadpleeg de Snelgids voor de details met betrekking tot de koppeling tussen app en product. De Snelgids is beschikbaar op: go.candy-group.com/candy-ov.
Er zijn twee verschillende standen voor Wi Fi op de keuzeknop:
• **Wi Fi aan:** Wi Fi is alleen ingeschakeld als de oven reeds in uw toestel is geregistreerd. In deze stand kan de oven alleen op afstand worden bediend.
• **Wi Fi reset:** Nadat u de keuzeknop voor 30” op Wi Fi reset heeft laten staan, zal de Bluetooth inschakelen en zult u de oven in uw toestel kunnen registeren, dit moet binnen 5' gebeuren.
Als de registratie gelukt is, zal de oven op afstand kunnen worden bediend en zal het Wi Fi-pictogram oplichten. Als de registratie niet gelukt is, zal de Wi Fi uitschakelen en wordt de oven gereset. Om een nieuwe registratie uit te voeren, moet de keuzeknop voor het bakprogramma uit en vervolgens weer terug in de stand Wi-Fi reset worden gedraaid.
Opmerking: installeer de App op uw toestel voordat u begint met de registratie
Opmerking: op het toestel, waarop de App wordt geïnstalleerd, moet Bluetooth geactiveerd zijn
Opmerking: voor beide Wi-Fi-standen zullen de touch-knoppen niet werken.
Opmerking: het is belangrijk om te zorgen voor een goede Wi-Fi signaalsterkte tussen de router en het apparaat. Wanneer de oven probeert om verbinding te maken met de router zal het picogram knipperen, 3” aan en 1” uit; als de verbinding reeds tot stand is gebracht zal het pictogram oplichten.



CANDY SIMPLY-FI:
Voor gedetailleerde informatie over HET TOT STAND BRENGEN VAN DE VERBINDING met uw simply-Fi apparaat en HOE U DIT OPTIMAAL GEBRUIKT, gaat u naar **http://www.candysimplyfi.com**

1. Programmaselectie / 2. Programmaduur / 3. Instelling start baktijd / 4- Selectie speciale recepten / 5. Selectie speciale recepten / 6. Tips, suggesties en on-line gebruikershandleiding

3.3 Het gebruik van de stoomfunctie

De stoomfunctie biedt u de mogelijkheid de vochtigheidsgraad beter te beheren tijdens een bereiding. Het wordt aangeraden om bakken met stoom af te wisselen met traditionele bakmethoden.
WAARSCHUWING: Risico van brandwonden en schade aan het apparaat.
Vrijgekomen stoom kan brandwonden veroorzaken:
Open de deur van de oven voorzichtig om letsels te vermijden na het gebruik van een bereidingsfunctie met stoom.
1. Open de deur van de oven
2. Vul de holte met max. 150 ml water. Vul de holte onderaan enkel met water als de oven koud is.
3. Plaats etenswaren in het apparaat en sluit de deur van de oven.
4. Stel de gewenste functie in om te koken met stoom. STEAM STEAM STEAM
5. Draai aan de knop van de temperatuur om een temperatuur te selecteren.
6. Wacht vijf minuten voor het voorverwarmen. Druk vervolgens op de stoomovenknop. De stoomknop van de oven werkt met de functie. STEAM STEAM STEAM

OPGELET: U mag de holte onderaan niet opnieuw vullen met water tijdens de bereiding of wanneer de oven heet is.
7. U kunt het apparaat uitschakelen door de functie- en temeratuurknoppen op nul te draaien.
8. Verwijder het water uit de holte onderaan. Reinig de lekbak na iedere bakcyclus. Zie hoofdstuk 4.1 voor de reinigingsinstructies.

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 reinigingsoplossing 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.
DRUPBAKJE
Na gebruik van de grill moet u de pan verwijderen uit de oven. Giet het hete vet in een container en was de pan met warm water, een spons en vaatwasmiddel.
Als er vetresten zijn, moet u de pan onderdompelen in water en vaatwasmiddel. U kunt de pan ook wassen in de vaatwasmachine of een commercieel oven reinigingsproduct gebruiken. U mag nooit een vuil pan opnieuw in de oven plaatsen.
ROESTVRIJ STAAL OF ALUMINIUM APPARATEN
Reinig de ovendeur enkel met een vochtige doek of spons.
Droog ze met een zachte doek.
Gebruik geen staalwol, zuur of schurend materiaal want deze kunnen het oppervlak van de oven beschadigen. Reinig het bedieningspaneel van de oven met dezelfde zorg.
DE HOLTE REINIGEN
Volg deze stappen om kalkresten te reinigen uit de holte.
Het is aanbevolen de holte te reinigen na 5-10 stoombereidingscycli.
1. Giet 300 ml witte azijn in de holte.
OPMERKING: Type azijn: %5
2. Wacht 30 minute aan kamertemperatuur.
3. Reinig de oven met een zachte doek en water.

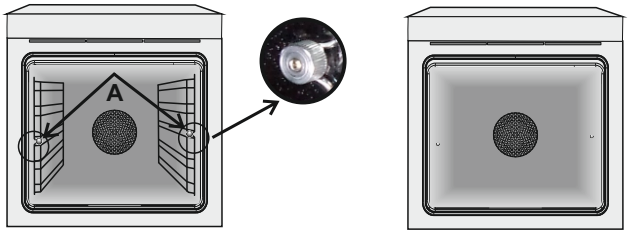
4.2 Aquactivafunctie

De Aquactiva procedure maakt gebruik vanstoomom achtergebleven vetenetensrestenuit de ovente helpen verwijderen.
1.Giet 300ml water inhet Aquactiva reservoir aan de onderkant van de oven.
2. Stel deoven functie Static ( ) of Bottom ( ) verwarming in
3. Stel de temperatuur inmet het pictogram Aquactiva
4. Stel hetprogrammamet een looptijd van 30minuten in.
5. Na 30 minuten schakelthet programmauit en koelt deovenaf.
6. Als het apparaatafgekoeld is, kan het reinigen van debinnenkant vande oven meteen doekbeginnen.

Waarschuwing: Zorg ervoordat het apparaatafgekoeld is voordatu het aanraakt. Opgelet voor allehete oppervlakken, omdateen risicoop brandwonden bestaat. Gebruikgedestilleerd ofdrinkbaarwater.

4.3 Onderhoud

VERWIJDERINGENREINIGINGVANDE ZIJSTEUNEN
1. Schroef de bout tegen de klok in los.
2.Verwijder de zijsteunen door ze naar u toe te trekken.
3.Maakde 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.

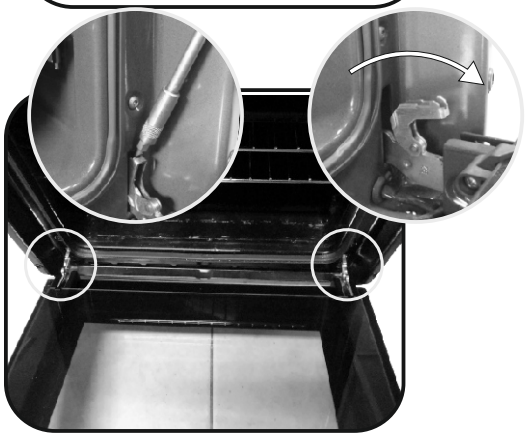
VERWIJDERRING EN REINIGING VAN DE GLAZEN DEUR

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.

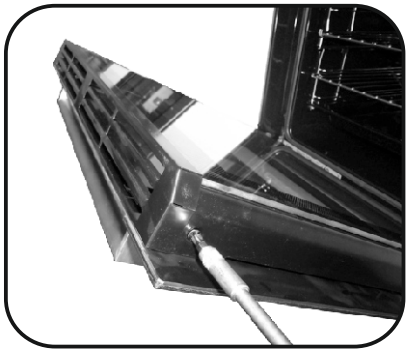
Op alle glaselementen moet de aanduiding “Pyro” leesbaar zijn en aan de linkerkant van de deur zit, dichtbij het linker zijscharnier. Het bedrukte label van het eerste glaselement zit dan aan de binnenkant van de deur.

1.

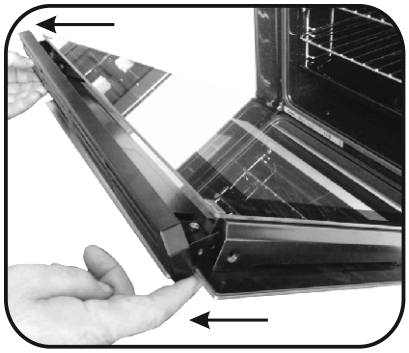
2.



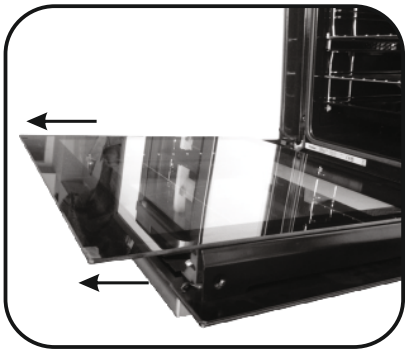
3.



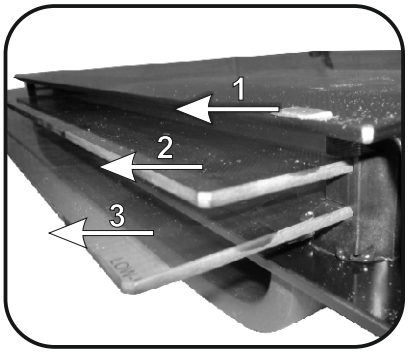
4.



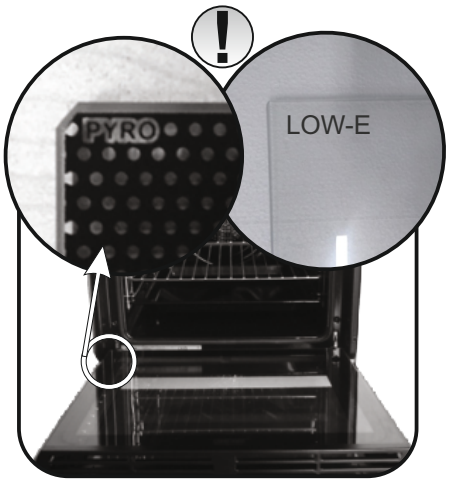
5.



6.

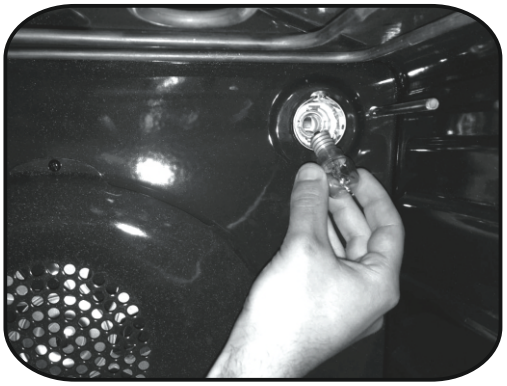


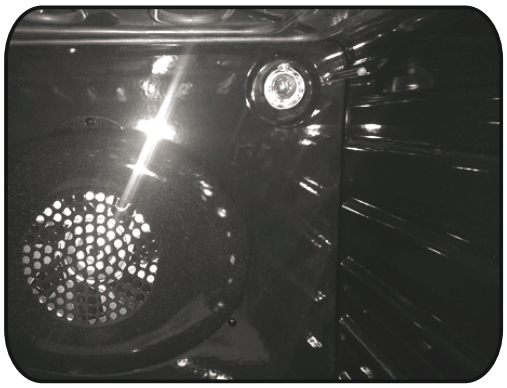
7.

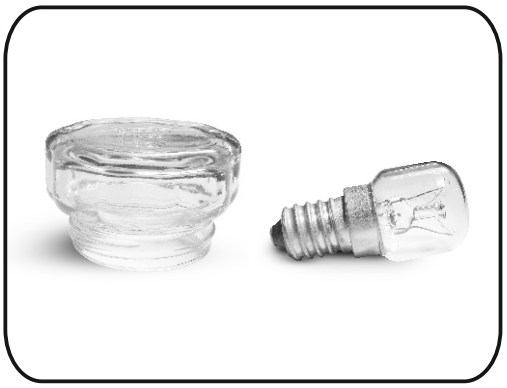


HET LAMPJE VERVANGEN

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	Verzeker dat de vereiste instellingen juist zijn
Geen reactie van de touch-gebruikersinterface	Stoom en condens op het paneel van de gebruikersinterface	Maak het gebruikersinterfacepaneel schoon met een microfiber doek om de condenslaag tet verwijderen

• Durante a cozedura, a humidade pode condensar no interior da cavidade do forno ou no vidro da porta. Esta é uma condição normal. Para reduzir este efeito, aguardar de 10 a 15 minutos, depois de ter ligado a energia, antes de colocar a comida dentro do forno. Em todo o caso, a condensação desaparece quando o forno atinge a temperatura de cozedura.
• Cozinhar os legumes num recipiente com tampa em vez de um tabuleiro aberto.
• Evitar deixar alimentos dentro do forno, depois de cozinhados, por um período superior a 15/20 minutos.
• AVISO: Durante a sua utilização, tanto o aparelho, como os componentes acessíveis do mesmo ficam muito quentes. Evite sempre tocar nos elementos de aquecimento.
• AVISO: As partes acessíveis podem ficar quentes quando o forno está a ser usado. As crianças devem ser mantidas a uma distância segura.
• Este electrodoméstico pode ser utilizado por crianças com oito anos ou mais e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais diminuídas, ou que não disponham da experiência e dos conhecimentos necessários, desde que lhes tenham sido dadas instruções sobre a utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança, ou que o utilizem sob sua supervisão.
• Nunca deixe as crianças brincarem com este aparelho.
• Crianças sem supervisão não devem nem limpar, nem manter este aparelho.
• Durante a utilização, o aparelho fica quente. Evite sempre tocar nas resistências instaladas no interior do forno.
AVISO: O exterior e as partes acessíveis podem ficar quentes durante a operação do forno.
Mantenha as crianças pequenas afastadas.
• Nunca utilize produtos abrasivos nem esfregões de metal para limpar o vidro da porta do forno; se o fizer, o vidro pode ficar riscado e acabar por se partir.
• Desligue o forno antes de remover a protecção; concluída a limpeza, nunca se esqueça de voltar a montar a protecção, de acordo com as instruções.
• Use exclusivamente a sonda térmica recomendada para este forno.
• Nunca utilize um sistema de limpeza a vapor para limpar este aparelho.
• Ligue uma ficha com contacto de terra ao cabo de alimentação que suporte a tensão, corrente e carga indicadas na etiqueta. A tomada deve ser adequada para a carga indicada na etiqueta e deve ter um contacto de terra ligado e operacional. O condutor de terra é de cor amarelo-verde. Esta operação deve ser realizada por um profissional qualificado. Em caso de incompatibilidade entre a tomada e a ficha do aparelho, peça a um eletricista qualificado para substituir a tomada por outro do tipo correto. A ficha e a tomada devem estar em conformidade com as normas de corrente do país de instalação do forno. A ligação da fonte de potência também pode ser realizada colocando um disjuntor omnipolar entre o aparelho e a fonte de potência que possa aguentar a carga máxima ligada e que cumpra a legislação atual. O cabo de terra amarelo-verde não deve ser interrompido pelo disjuntor. A tomada ou o disjuntor omnipolar usado deve ser facilmente acessível quando o aparelho está instalado.
• A desconexão deve ser conseguida colocando a ficha acessível ou incorporando um interruptor na cablagem fixa de acordo com as regras de cablagem.
• Se o cabo de potência estiver danificado, deve ser substituído por outro cabo igual disponível diretamente no fabricante ou contactando o departamento de serviço ao cliente.
• O cabo de potência deve ser do tipo H05V2V2-F.
• O não cumprimento das indicações acima pode comprometer a segurança do aparelho e anular a garantia.
• Todos os excessos ou materiais derramados devem ser removidos antes de limpar o aparelho.
• Durante o processo de limpeza pirolítico, as superfícies podem aquecer mais do que é normal, pelo que as crianças devem ser mantidas a uma distância segura.
• O aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa para evitar sobreaquecimento.
• Quando colocar a prateleira no interior, certifique-se que o batente está colocado para cima e na parte de trás da cavidade.
A prateleira deve ser inserida completamente na cavidade.
• ADVERTÊNCIA: Não forre as paredes do forno com folhas de alumínio ou proteção descartável disponível no comércio. Com a folha de alumínio ou qualquer outra proteção, em contacto direto com o esmalte quente, corre-se o risco de fusão e deterioração do esmalte dos interiores.
• ADVERTÊNCIA: Nunca remova a guarnição da porta do forno.
• ADVERTÊNCIA: Risco de queimar e danificar o aparelho
Usar a função vapor
O vapor libertado pode causar queimaduras: Abrir a porta cuidadosamente para evitar ferimentos depois de usar a função de cozinhar com vapor.
• CUIDADO: Não encher de novo o fundo da cavidade com água durante a cozedura ou quando o forno estiver quente.
• Não é necessária qualquer operação/definição adicional de forma a operar o aparelho nas frequências indicadas

Indicações De Carácter Geral

86

1.1 Indicações de segurança
1.2 Segurança elétrica
1.3 Recomendações
1.4 Instalação
1.5 Gestão de reíduos e gestão ambiental protecção
1.6 Declaração De Conformidade

Descrição do produto

87

2.1 Visão geral
2.2 Acessórios
2.3 Primeira utilização

Utilização do forno

88

3.1 Descrição do visor
3.2 Modos de cozinha
3.3 Usar a função de vapor

Limpeza e manutenção do forno

90

4.1 Notas gerais sobre limpeza
4.2 Funkcja Aquactiva
4.3 Manutenção
- Remoção e limpeza das grelhas laterais
- Remoção da janela do forno
- Remoção e limpeza da porta de vidro
- Substituir a lâmpada

Resolução de problemas

92

5.1 F.A.Q.

1. Indicações De Carácter Geral

Obrigado por ter optado por um dos nossos produtos. Para tirar o maior proveito possível do seu forno, recomendamos que: Leia atentamente este manual de instruções de utilização; ele contém instruções importantes sobre a instalação, a utilização e a manutenção seguras deste forno.
Mantenha este manual de instruções à mão, num local seguro, para o poder consultar sempre que necessário.
Quando o forno for ligado pela primeira vez, ele poderá emitir fumo com um cheiro acre. Isto fica a dever-se ao facto de o agente aglutinante dos painéis de isolamento existentes à volta do forno ter sido aquecido pela primeira vez. Trata-se de um facto absolutamente normal; se ele ocorrer, terá apenas de esperar que o fumo se dissipe antes de introduzir os alimentos no forno.
Devido à sua natureza, um forno aquece muito, em especial a sua porta de vidro.

1.1 Indicações de segurança

Usar o forno apenas para o fim previsto, ou seja, apenas para cozinhar alimentos; qualquer outro uso, como por exemplo fonte de calor, é considerado inadequado e, por isso, perigoso. O fabricante não se responsabiliza por qualquer risco que seja resultado de uma utilização inadequada, incorreta ou injustificada. A utilização de qualquer equipamento elétrico implica o cumprimento de algumas regras fundamentais como:
-Não puxar pelo cabo elétrico para desligar a ficha do equipamento da tomada;
-Não tocar no equipamento com as mãos ou os pés húmidos ou molhados;
-Regra geral, não é recomendado o uso de adaptadores, diversas tomadas e cabos de extensão;
No caso de avaria e/ou mau funcionamento, deve desligar o equipamento e não manipular o mesmo.

1.2 Segurança elétrica

ASSEGURE-SE DE AS LIGAÇÕES ELÉTRICAS SÃO REALIZADAS POR UM ELETRICISTA QUALIFICADO. A
alimentação elétrica do forno deve ser ligada em conformidade com as regulamentações em vigor no país da instalação. O fabricante não se responsabiliza por quaisquer danos resultantes do não cumprimento destas instruções. Dependendo das regulamentações em vigor no país de instalação, o forno deve ser ligado à alimentação elétrica através de uma tomada de parede com terra ou de um seccionador com múltiplos polos. A alimentação elétrica deve ser protegida com os fusíveis adequados e os cabos usados devem ter uma secção transversal que assegure a alimentação correta ao forno.
LIGAÇÃO
O forno vem equipado com um cabo elétrico que deve ser ligado apenas a uma tomada elétrica com 220-240 VCA 50 Hz de potência entre fases ou entre a fase e o neutro. Antes do forno ser ligado à alimentação elétrica, é importante verificar:
-A tensão indicada no medidor;
-A configuração do seccionador.
O cabo de ligação à terra ligado ao terminal de terra do forno deve ser ligado ao terminal de terra da alimentação elétrica.
AVISO
Antes de ligar o forno à alimentação elétrica, solicite a um eletricista qualificado para verificar a continuidade do terminal de terra da rede de alimentação. O fabricante não se responsabiliza por quaisquer acidentes ou outros problemas resultantes do não cumprimento das instruções de ligação do forno ao terminal de terra ou por uma ligação com uma continuidade deficiente.
NOTA: dado que o forno pode requerer trabalho de manutenção, é recomendado manter uma outra tomada de parede disponível onde o forno possa ser ligado caso seja necessário retirá-lo do local de instalação. O cabo elétrico deve ser substituído apenas por um membro da nossa equipa técnica ou por um técnico
qualificado e habilitado para o fazer.

1.3 Recomendações

Após cada utilização do forno, deve ser realizada uma limpeza mínima para ajudar a manter o forno perfeitamente limpo.
Não revestir as paredes do forno com papel alumínio ou com proteções de utilização única disponíveis no mercado. O papel de alumínio ou qualquer outra proteção, em contacto direto com o esmalte quente, pode derreter e/ou deteriorar a superfície de esmalte no interior do forno. Para evitar o excesso de sujidade do seu forno e da libertação de cheiros e fumos forte, recomendamos não usar o forno a temperaturas muito elevadas. É preferível aumentar o tempo de cozedura e diminuir a temperatura do forno. Além dos acessórios fornecidos com o forno, recomendamos a utilização de pratos e formas de cozedura resistentes a altas temperaturas..

1.4 Instalação

Os fabricantes não são obrigados a realizar a instalação do equipamento. Se for requerida a assistência do fabricante para reparações de avarias resultantes da instalação incorreta do equipamento, esta assistência não está abrangida pela garantia. As instruções de instalação para profissionais qualificados devem ser cumpridas. Uma instalação incorreta pode provocar ferimentos em pessoas ou animais ou danos na propriedade. O fabricante não pode ser responsabilizado por este tipo de danos ou ferimentos.
O forno pode ser instalado numa coluna ou sob um balcão. Antes de fixar o equipamento, é necessário assegurar boa ventilação no espaço destinado ao forno para permitir a circulação adequada de ar fresco, requerido para arrefecimento e proteção das partes internas do equipamento. Fazer os furos indicados na última página, de acordo com o tipo de configuração.

1.5 Gestão de resíduos e gestão ambiental protecção

Este aparelho está classificado de acordo com a Diretiva Europeia 2012/19/UE relativa aos Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrónicos (REEE). Os REEE incluem substâncias poluentes (que podem provocar consequências negativas no meio ambiente) e componentes básico (que podem ser reutilizados). É importante que os REEE sejam submetido a tratamentos específicos, a fim de remover e eliminar corretamente todos os poluentes e recuperar e reciclar todos os materiais.
Os cidadãos individualmente podem desempenhar um papel importante no sentido de garantir que os REEE não se tornam num problema ambiental; é essencial seguir algumas regras básicas:
• Os REEE não devem ser tratados como lixo doméstico.
• Os REEE deverão ser entregues nos pontos de recolha relevantes geridos pelo município ou por empresas registadas. Em muitos países, no caso de grande REEE, poderão existir serviços de recolha ao domicílio.
• quando compra um novo aparelho, o antigo pode ser devolvido ao comerciante que terá a obrigação de o transportar gratuitamente numa base de um-para-um, desde que o equipamento seja de tipo equivalente e tenha as mesmas funções que o equipamento fornecido.

RESPEITA O AMBIENTE E POUPA ENERGIA
Sempre que possível, evite pré-aquecer o forno e tente sempre rentabilizá-lo, enchendo-o ao máximo. Abra a porta do forno o menos possível, porque isso faz dispersar o calor. Para uma economia significativa de energia, desligue o forno entre 5 a 10 minutos antes do tempo de cozedura previsto para a receita e aproveite o calor residual que o forno continua a gerar. Mantenha as borrachas de vedação limpas e funcionais para evitar qualquer dispersão de calor para fora da cavidade do forno. Se tem um contrato eléctrico com tarifa bi-horária, utilize o início diferido para começar a cozinhar no horário de tarifa reduzida.

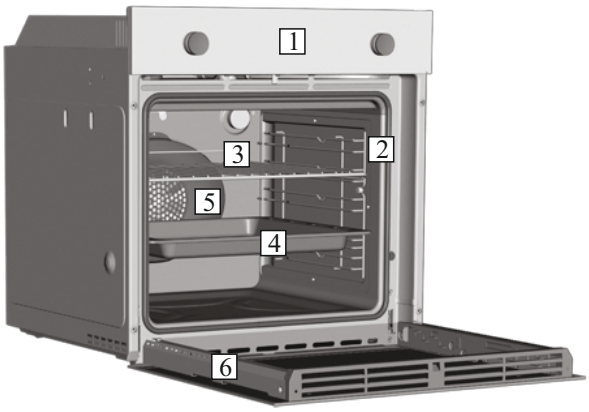
1.6 Declaração De Conformidade

Ao colocar o símbolo CE neste produto declaramos, sob nossa responsabilidade, a conformidade com todas as exigências de segurança europeia, para com a saúde e os requisitos ambientais estabelecidos na legislação em relação a este produto.

Depois de ter retirado o seu forno da embalagem, certifiquese de que ele não apresenta qualquer tipo de danos. Se tiver qualquer dúvida, não o utilize e entre em contacto com um técnico qualificado.
Mantenha os materiais utilizados na embalagem, como, por exemplo, sacos de plástico, poliestireno ou pregos, fora do alcance das crianças; estes materiais podem constituir fontes de perigo para as crianças.

2. Descrição do produto

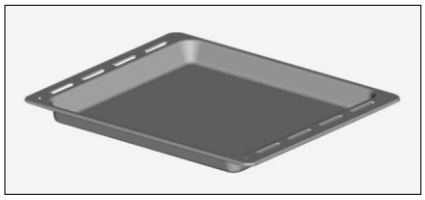
2.1 Visão geral



1. Painel de controlo
2. Posições da prateleira (Grelha metálica lateral, se incluída)
3. Grelha metálica
4. Tabuleiro de molho
5. Ventoinha (atrás do painel em aço)
6. Porta do forno

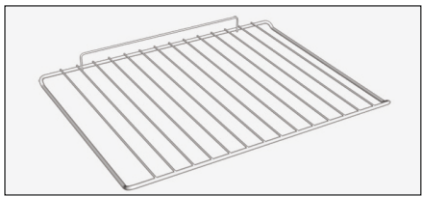
2.2 Acessórios

1 Tabuleiro de molho



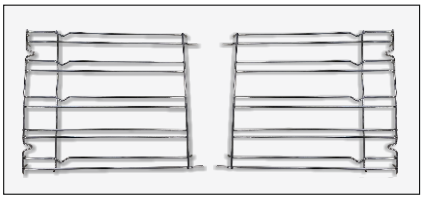
O tabuleiro de molho (tabuleiro anti pingos) serve para recolher os sucos e molhos dos assados.

2 Grelha metálica



A prateleira pode comportar formas e pratos.

3 Redes de arame laterais



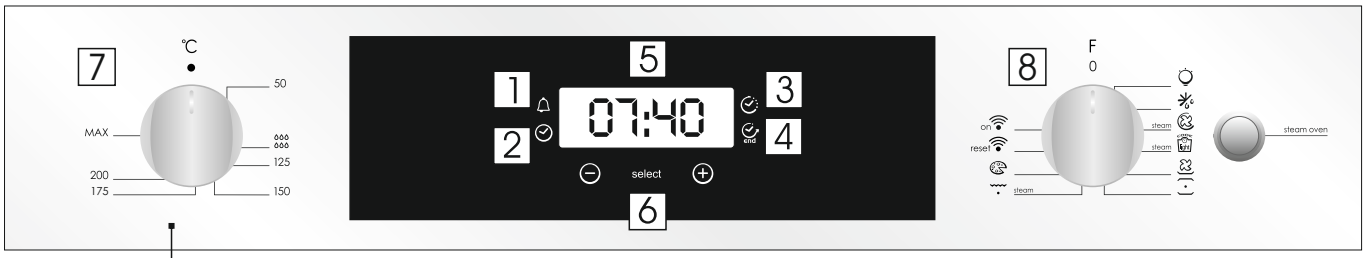
Rede de arame lateral, se incluída.

2.3 Primeira utilização

LIMPEZA PRELIMINAR

Limpar o forno antes de usar pela primeira vez. Limpar todas as superfícies exteriores com um pano suave húmido. Lavar todos os acessórios e limpar o interior do forno com uma solução de água quente e líquido de limpeza. Ligar o forno vazio à temperatura máxima e deixar ligado durante 1 hora para remover qualquer tipo de odor persistente.

3.1 Descrição do visor



1. Temporizador
2. Ajuste relógio
3. Tempo de cozedura
4. Fim da cozedura
5. Temperatura ou visor do relógio
6. Controlos ajuste ecrã LCD
7. Botão seletor termostato
8. Botão seletor função

ATENÇÃO: a primeira operação que deve ser levada a cabo após a instalação do forno ou após um corte de energia (facilmente detectado no display onde pisca 12:00) é o acertar das horas. Proceda da seguinte forma.

•Pressione 1 vez o botão central.
•Ajustar a hora com os botões "-" "+"
•Solte todos os botões.

ATENÇÃO : O forno funciona apenas se o relógio tiver uma contagem de tempo definida

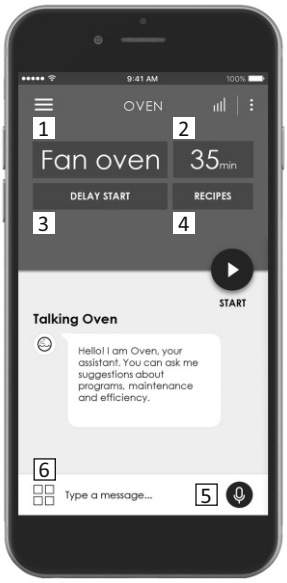
FUNÇÃO	COMO ACTIVAR	COMO DESLIGAR	O QUE FAZ	PARA QUE SERVE
TRANCA DE SEGURANÇA PARA CRIANÇAS	• A função de segurança para crianças fica activada se tocar um mínimo de 5 segundos na tecla (+). A partir desse momento as funções do forno ficam trancadas e sem funcionamento e o display piscará a palavra STOP e apresentará o tempo, piscando intermitentemente.	• A função de segurança para crianças é desactivada quando se toca pelo menos 5 segundos na tecla (+) • A partir desse momento todas as funções ficam de novo operacionais.		
ALARME	• Pressione o botão central 1 vez • Press the buttons "+" e "-" para definir o tempo • Large os botões	• Quando o tempo definido chega ao fim, ouve-se um sinal sonoro, que depois irá parar por si, mas que também pode ser parado imediatamente,pressionando o botão SELECT.	• Faz soar um alarme no fim do tempo programado. • Durante o processo, o display mostra o tempo em falta.	• Permite usar o forno como relógio alarme(pode ser ligado com ou sem o forno a operar).
TEMPO DE COZEDURA	•Pressione o botão central 2 vezes. •Pressione os botões "-" or "+" para definir a duração de cozedura pretendida. • Deixe de pressionar os botões. •Seleccione a função de cozedura com o selector.	• Quando o tempo acaba, o forno desliga automaticamente • Se desejar parar a cozedura antes do tempo programdo, rode o botão selector para = ou coloque o relógio a 0:00 (seleccione com as teclas "-" e "+")	•Permite programar o tempo de cozedura desejado •Para verificar quanto tempo falta, pressione o botão SELECT 2 vezes. •Para mudar a programação efectuada, pressione SELECT e as teclas "-" e "+"	• Pressione qualquer botão para parar o sinal. Pressione o botão central para voltar para a função relógio.
FIM DO TEMPO DE COZEDURA end	• Pressione o botão central 3 vezes • Pressione as teclas "-" ou "+" para definer a hora a que pretende que o forno se desligue • Deixe de pressionar os botões • Seleccione a função de cozedura com o botão selector	• Na hora definida, o forno desliga. Para o desligar manualmente, rode o botão selector para a posição O.	• Permite programar o fim do tempo de cozedura • Para verificar o tempo actual pressione o botão central 3 vezes • Para modificar o que está definido, pressione os botões SELECT e "-" ou "+" e defina novos tempos	• Esta função é utilizada para várias funções de cozedura com tempo determinado. Por exemplo, se o prato tem que ser cozinhado por 45 minutos e tem que estar pronto às 12:30,seleccione esta função programando 45 minutos de cozedura e o fim do tempo de cozedura para as 12:30. No fim do tempo definido, o forno desliga-se automaticamente e vai ouvir-se um alarme sonoro. A cozedura começará automaticamerte às 11:45 (12:30 menos 45 mins) e termina na hora definida, sendo que o forno se desliga automaticamente.. AVISO Se seleccionar apenas a hora de fim da cozedura sem seleccionar o tempo de cozedura, vai acontecer que o forno começa a trabalhar de imediato e parará apenas à hora definida no fim do tempo de cozedura.

3.2 Modos de cozinha

Botão de selecção de funções	T °C Programada Modelo com Termostáto	Função de acordo com modelo
		Acende a luz interna do forno.
		DESCONGELAÇÃO: Funcionamento da turbina de cozedura que ventila o ar no interior do forno. Óptimo para descongelar os alimentos antes de serem cozinhados.
	50 ÷ MAX	**MÚLTIPLOS NÍVEIS (a):** Utilização simultânea da resistência da base e da parte superior do forno e ainda da turbina que ventila o ar pelo interior do forno. Esta função é recomendada para aves, bolos, peixes, legumes... O calor penetra melhor no interior do alimento e reduz o tempo de cozedura, assim como o tempo de préaquecimento. Pode proceder-se a cozeduras simultâneas com preparação idêntica ou não, num ou em dois patamares do forno. Este modo de cozedura garante efectivamente uma repartição homogénea do ar quente e não mistura os cheiros. Prever cerca de 10 minutos a mais no caso de cozedura em conjunto.
STEAM	50 ÷ MAX	**MÚLTIPLOS NÍVEIS + VAPOR :** O ar quente é distribuído por prateleiras diferentes, tornando esta função ideal para cozinhar tipos de alimentos diferentes ao mesmo tempo, sem nunca misturar sabores nem cheiros. Premindo o botão VAPOR, a opção de vapor trabalha com calor tradicional, garantindo assim o melhor sabor e textura para os seus pratos e a fermentação ideal. Este modo é adequado para cozinhar pastéis, sobremesas à base de leveduras, pão e pizzas, carne assada e peixe.
* COOK light	50 ÷ MAX	A função **"COOK LIGHT"** (Cozinhar Light) permite cozinhar de forma mais saudável, reduzindo a quantidade de gordura necessária. Graças à utilização do grill e função de ventilação combinados com um ciclo de ar pulsado, a cozedura irá reter as propriedades e suculência dos alimentos, tostando a superfície e mantendo a humidade no interior, sem comprometerer o sabor dos alimentos e utilizando um tempo de cozedura mais curto. Este método é particularmente adequado para cozinhar carne, legumes e omeletes ou tortilhas tostadas. O ciclo de ar pulsado mantém a humidade no interior do forno e o teor de humidade dos alimentos, preservando os valores nutricionais e garantindo um processo de confecção rápido e uniforme. Experimente nas suas receitas e reduza a quantidade de gordura e condimentos que costuma utilizar, experimente a leveza desta nova função!
COOK light STEAM	50 ÷ MAX	**COOK LIGHT + VAPOR :** Utilize a ventilação superior e o aquecedor ao mesmo tempo para cozinhar de forma perfeita grandes porções de alimentos. Este modo é especialmente adequado para dourar pratos como carnes vermelhas, aves ou peixe.
	50 ÷ MAX	**AQUECIMENTO NO FUNDO + VENTILAÇÃO (a):** Utilização da resistência da base mais da turbina que ventila o ar pelo interior do forno. Esta função é ideal para tartes de frutos sumarentos, quiches, em padas.....pois evita que os alimentos sequem e faz com que estes cresçam melhor, como no caso de bolo inglês, da massa e de outras cozeduras por baixo. Colocar o alimento no patamar inferior do fomo.
*	50 ÷ MAX	**ESTÁTICO:** Utilização simultânea da resistência da base e da parte superior. Pré-aquecer o forno durante cerca de dez minutos. Esta função é ideal para qualquer cozinhado à maneira antiga, alourar e assar carnes vermelhas, rosbife, perna de cabrito, caça, pão, massa folhada... Colocar o recipiente com o alimento a cozinhar ao nível do patamar central.
	50 ÷ MAX	**GRELHADOR utiliza-se com a porta fechada***:* Utilização da resistência da parte superior do forno, com a possibilidade de regular o nível da temperatura. E preciso préaquecer o fomo durante 5 minutos, para que a resistência fique ao rubro. É o sucesso seguro de grelhados, espetadas e gratinados. As carnes brancas devem ficar afastadas do grelhador; o tempo de cozedura será maior, mas a carne fica mais saborosa. No que se refere às carnes vermelhas e filetes de peixe, podem ser colocados na grelha com o tabuleiro de recolha de sucos por baixo.
STEAM	50 ÷ MAX	**GRELHADOR + VAPOR :** Recomendamos usar o calor que resulta do sistema de aquecimento superior e vapor quente para fazer pratos gratinados na superfície e manter a sua elasticidade e sucos. Pode também usar para tostar rapidamente a superfície de alimentos mal cozinhados (carne mal passada) ou peixe servido cru no meio.
	50 ÷ MAX	**MODO DE COZEDURA DE PIZZAS:** O calor intenso produzido durante este modo de cozedura é sim ilar ao produzido nos fomos de lenha tradicionais, especiais para a cozedura de pizzas.
on		**WIFI ON:** O forno permite a ligação wifi.
reset		**WIFI RESET:** Permite que a ligação wifi seja reiniciada

* Testado de acordo com a norma CENELEC EN 60350-1 utilizada para definição da classe energética.

FUNÇÃO WIFI
Para todos os detalhes relacionados com a ligação entre a app e o produto, consulte o Guia de Consulta Rápida.
O Guia de Consulta Rápida está disponível no: go.candy-group.com/candy-ov.
Wi Fi tem duas posições diferentes no seletor de cozedura:
• **Wi Fi ligado:** Wi Fi está ligado apenas se o forno já estiver registado no seu dispositivo. Nesta posição o forno será apenas controlado remotamente.
• **Wi Fi reset:** Depois de deixar o seletor em Wi Fi reset durante 30", Bluetooth liga-se e conseguirá registar o forno no seu dispositivo dentro de 5'.
Se o registo tiver sido bem sucedido o forno será controlado por remoto e o ícone Wi Fi liga-se. Se o registo não tiver sido bem sucedido, o Wi Fi desliga-se e o forno é reiniciado.
Para continuar com um novo registo, o seletor do programa de cozedura deve ser desligado, posição de reset Wi Fi e depois regressar.
Nota: Instalar a App no dispositivo antes de iniciar o registo
Nota: O dispositivo onde a App está instalada deve ter o Bluetooth ativado
Nota: Para ambas as posições Wi Fi, os botões de toque não funcionam.
Nota: É importante estabelecer uma boa força de sinal Wi-Fi entre o router principal e o aparelho. Quando o forno está a tentar conectar ao router, o ícone irá piscar 3" aceso e 1" apagado; quando já está ligado o ícone acende-se.



CANDY SIMPLY-FI:
Para obter informações detalhadas sobre COMO LIGAR o seu aparelho simply-Fi e COMO USAR da melhor forma, vá para **http://www.candysimplyfi.com**

1. Seleção do programa / 2. Duração do programa / 3. Definir início de cozedura / 4. Seleção de receitas dedicada / 5. Assistência offline e por voz / 6. Dicas, sugestões e manual do utilizador online

3.3 Usar a função de vapor

A função de vapor permite ter uma melhor humidade durante o ciclo de cozedura. Recomendamos alternar a cozedura com vapor com a cozedura tradicional.
ADVERTÊNCIA: Risco de queimar e danificar o aparelho.
O vapor libertado pode causar queimaduras:
Abrir a porta do forno cuidadosamente para evitar ferimentos depois de usar a função de cozinhar com vapor.
1. Abrir a porta do forno
2. Encher o fundo da cavidade usando o máx de 150 ml de água. Encher o fundo da cavidade com água apenas quando o forno estiver frio.
3. Pôr os alimentos no aparelho e fechar a porta do forno.
4. Definir a função que preferir para cozinhar com vapor. STEAM STEAM STEAM
5. Rodar o botão para a temperatura para selecionar a mesma.
6. Espere cinco minutos por pré-aquecimento. Em seguida, pressione o botão do forno a vapor.O botão do forno a vapor funciona com a função. STEAM STEAM STEAM
CUIDADO: Não encher de novo o fundo da cavidade com água durante a cozedura ou quando o forno estiver quente.
7. Para desligar o aparelho mude os botões de função e temperatura para as posições zero.
8. Retirar a água do fundo da cavidade. Limpar o tabuleiro de recolha de sucos após cada ciclo de cozedura. Deve consultar o capítulo 4.1 para instruções de limpeza.

4. Limpeza e manutenção do forno

4.1 Notas gerais sobre limpeza

O ciclo de vida do equipamento pode ser aumentado com a limpeza regular do mesmo. Aguardar que o forno arrefeça antes de realizar algum tipo de operação de limpeza manual. Não usar detergentes abrasivos, esfregões de aço ou objetos afiados na limpeza, para não danificar as partes esmaltadas. Usar apenas água, sabão ou detergentes com base de lixívia (amoníaco).
PARTES EM VIDRO
É recomendado limpar a janela em vidro com papel de cozinha absorvente após todas as utilizações. Para remover manchas mais incrustadas, usar uma esponja embebida em detergente bem torcida e depois enxaguar com água.
VEDANTE DO VIDRO DO FORNO
Quando sujo, o vedante deve ser limpo com uma esponja humedecida.
ACESSÓRIOS
Limpar os acessórios com uma esponja húmida e embebida em detergente e enxaguar os mesmos com água limpa; evitar o uso de detergentes abrasivos.
TABULEIRO DE RECOLHA
Depois de usar a grelha, retire o tabuleiro do forno. Despejar a gordura quente para um recipiente e lavar o tabuleiro em água quente, usando uma esponja edetergente para a loiça.
Se ficarem resíduos gordurosos, imergir o tabuleiro em água e detergente. Alternativamente, pode lavar o tabuleiro na máquina de lavar louça ou usar detergente para forno comercial. Nunca pôr um tabuleiro sujo dentro do forno.
APARELHOS DE AÇO INOXIDÁVEL OU ALUMÍNIO
Limpar a porta do forno apenas com um pano húmido ou esponja.
Secá-la com um pano macio.
Não usar palha de aço, ácidos ou materiais abrasivos, pois podem danificar a superfície do forno. Limpar o painel de controlo do forno com as mesmas precauções.

LIMPAR O FUNDO DA CAVIDADE
Seguir estes passos para limpar os resíduos de calcário do fundo da cavidade.
É recomendado limpar o fundo da cavidade após 5-10 ciclos de cozedura a vapor.
1. Despejar 300 ml de vinagre branco no fundo da cavidade.
NOTA: Tipo de vinagre:%5
2. Aguardar 30 minutos à temperatura ambiente.
3. Limpar o forno com um pano macio e água.

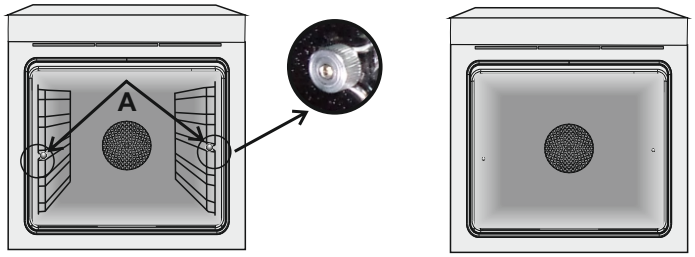
4.2 Funkcja Aquactiva

W funkcji Aquactiva zostaje wykorzystana para wodna, która pomaga usunąć tłuszcz i resztki potraw z wnętrza piekarnika.
1. Wlać 300 ml wody do wgłębienia Aquactiva umieszczonego na dnie piekarnika.
2. Wybrać funkcję piekarnika Pieczenie Statyczne ( ) lub dolna ( ) grzałka
3. Ustawić temperaturę na symbolu Aquactiva
4. Uruchomić program na 30 min.
5. Po upływie 30 min wyłączyć piekarnik i zostawić do ostygnięcia.
6. Kiedy urządzenie jest zimne wyczyścić wnętrze piekarnika miękką ściereczką.

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

REMOÇÃO E LIMPEZA DOS SUPORTES LATERAIS

1. Desapertar o parafuso no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.
2. Retirar os suportes laterais puxando-os para fora.
3. Lavar os suportes laterais na máquina de lavar loiça ou com uma esponja húmida e secá-los imediatamente.
4. Depois de limpar os suportes laterais, voltar a colocá-los no devido lugar e inserir novamente os parafusos, assegurando que estão devidamente apertados.



REMOÇÃO DA JANELA DO FORNO

1. Abrir a janela frontal.
2. Abrir os grampos do invólucro da dobradiça na lateral direita e esquerda da janela frontal, puxando os mesmos para baixo.

Substituir o vidro e voltar a fechar realizando um procedimento inverso ao acima descrito.

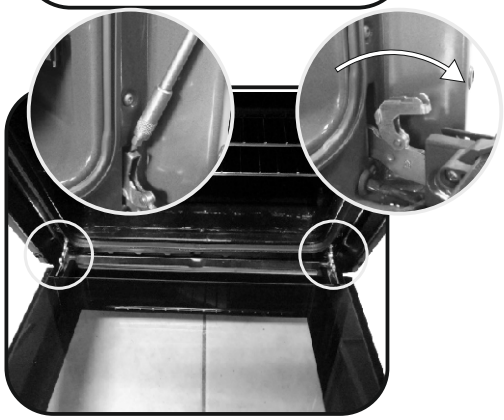
REMOÇÃO E LIMPEZA DA PORTA DE VIDRO

1. Abrir a porta do forno.
2.3.4. Fechar as dobradiças, retirar os parafusos e a tampa superior metálica, puxando a mesma para cima.
5,6. Retirar o vidro, extraindo-o cuidadosamente da porta do forno
(NB: em fornos pirolíticos, retirar ainda o segundo e o terceiro vidro (se presente)).
7. No final da limpeza ou substituição, voltar a montar as peças pela ordem inversa.

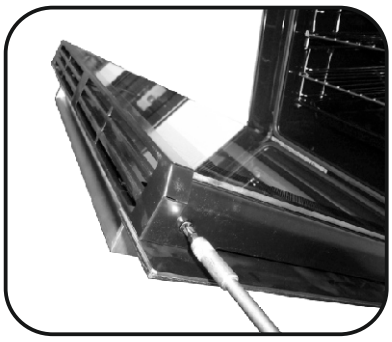
Em todos os vidros, a indicação “Pyro” deve ficar legível e posicionada no lado esquerdo da porta, próximo da dobradiça lateral esquerda. Desta forma, a etiqueta impressa no primeiro vidro irá ficar no interior da porta.

1.

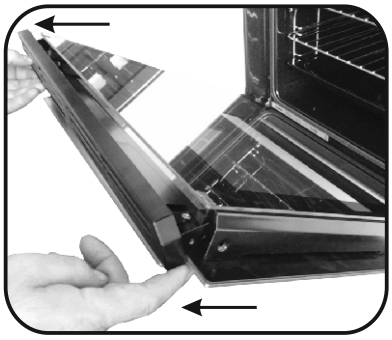
2.



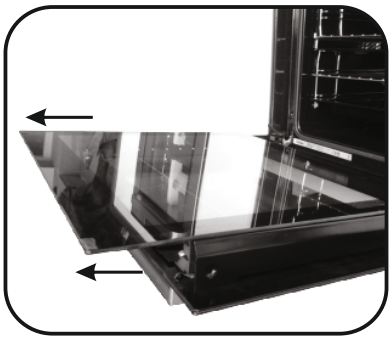
3.



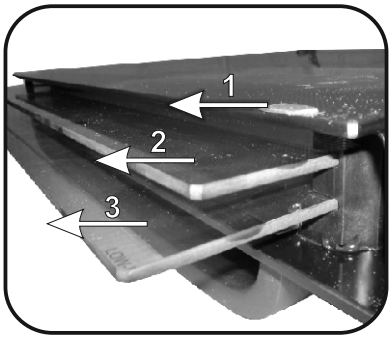
4.



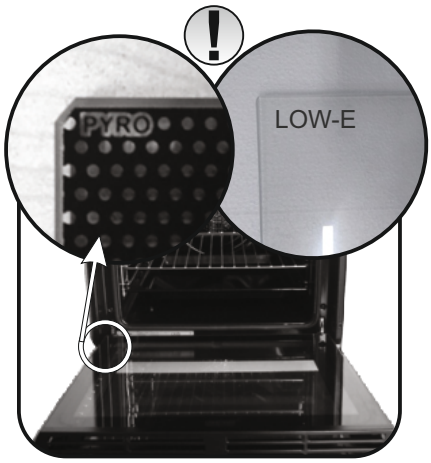
5.



6.

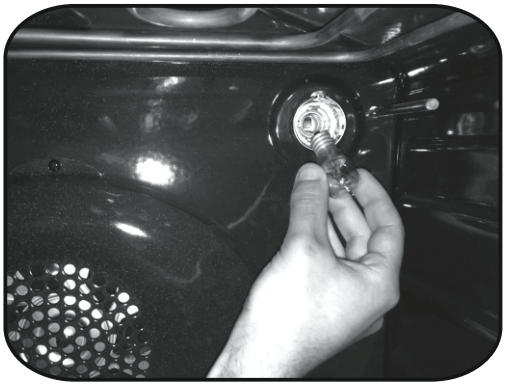


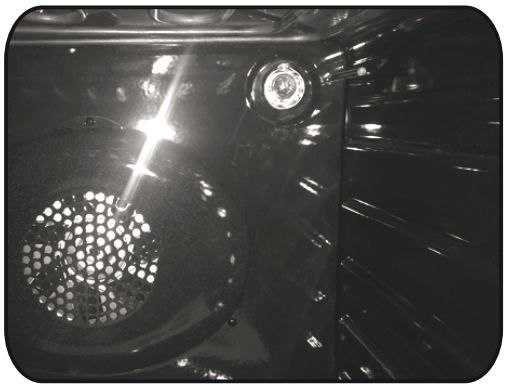
7.

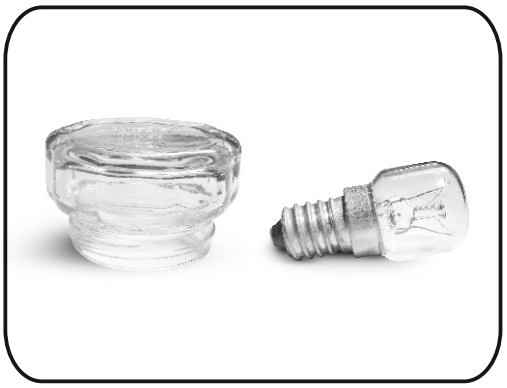


SUBSTITUIR A LÂMPADA

1. Desligar o forno da alimentação.
2. Desapertar a tampa de vidro, desenroscar a lâmpada e substituir por uma nova do mesmo tipo.
3. Depois de substituída a lâmpada danificada, substituir a tampa de vidro.







5. Resolução de problemas

5.1 FAQ

PROBLEMA	POSSÍVEL CAUSA	SOLUÇÃO
O forno não aquece	O relógio não funciona	Configurar o relógio
O forno não aquece	O bloqueio de crianças	Desativar o bloqueio de crianças
O forno não aquece	Não foi configurada uma função de cozedura e uma temperatura	Assegurar-se de que as configurações necessárias estão corretas
Nenhuma reação da interface de utilizador tátil	Vapor e condensação no painel da interface do utilizador	Limpar o painel da interface do utilizador com um pano em microfibra para remover a camada de condensação

• По време на готвене влагата може да кондензира по вътрешността на фурната или по стъклото на вратата. Това е нормално. За да се намали този ефект, изчакайте 10–15 минути, след като включите захранването, преди да поставите храната във фурната. Във всеки случай кондензацията изчезва, • когато фурната достигне температурата на готвене.
• Гответе зеленчуците в съд с капак вместо в открита тава.
• Избягвайте да оставяте храна вътре във фурната след готвене за повече от 15/20 минути.
• ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Битовият електроуред и неговите открити части, по време на работа могат да се нагреят до висока температура. Бъдете внимателни и не се докосвайте до тях.
•ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: достъпните части могат да станат горещи, когато фурната се използва. Децата трябва да бъдат държани на безопасно разстояние.
• Този битов елекроуред може да се използва от деца п о-големи от 8 години, а също и от хора с нарушени умствени или физически възможности или, без необходимият опит, само когато са под наблюдение и са инструктирани относно безопасното използване на уреда и знаят за
съществуващите опасности.
• Не разрешавайте на деца да играят с фурната.
• Почистването и обслужване на битовият уред не трябва да се извършва от деца без надзор. възрастни.
•Битовият уред, по време на своята работа се нагрява до висока температура. Бъдете внимателни и не докосвайте нагревателните елементи, разположени във вътрешността на фурната.
•ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ : Битовият електроуред и неговите открити части, по време на работа могат да се нагреята до висока температура. Не разрешавайте до него да се докосват малки деца.
• Не използвайтез а почистване на стъклената повърхност на вратата абразивни почистващи препарати и гъби с метални частици или стъргалки. Те могат да надраскат повърхността, което да доведе до напукване или дори счупване на стъклото.
• Преди да почистите фурната трябва да махнете решетката, при задължително изключен уред. След почистването, поставете отново решетката по начина описан в инструкциите.
• Използвайте само такъв температурен датчик, какъвто е препоръчан от производителя.
• Не използвайте парочистачка при почистване на уреда
• Свържете щепсел към захранващия кабел, който е в състояние да понесе напрежението, тока и натоварването, указани на табелката и има контакт за заземяване. Щепселът трябва да е подходящ за товара, посочен върху етикета и трябва да има свързан към заземяващ контакт, който да работи. Заземяващият проводник е жълто-зелен на цвят. Тази операция трябва да се извършва от квалифициран специалист. В случай на несъвместимост между контакта и щепсела на уреда, попитайте квалифициран електротехник, който да замени контакта с друг подходящ тип. Щепселът и контактът трябва да отговарят на действащите норми на държавата на инсталацията. Свързването към източника на захранване може да се извърши и чрез поставяне на универсален прекъсвач между уреда и източника на захранване, който може да понесе максимално свързано натоварване и който е в съответствие с действащото законодателство. Жълто-зеленият заземяваш кабел не трябва да се прекъсва от прекъсвача. Гнездото или свръзката, използвана за връзката, трябва да са лесно достъпни, когато уредът е монтиран.
• Прекъсването на връзката може да се постигне чрез достъпност на щепсела или чрез включване на превключвател в неподвижното окабеляване в съответствие с правилата за окабеляване.
• Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде заменен с кабел или специален пакет, предоставен от производителя, или като се свържете с отдела за обслужване на клиенти.
• Видът на захранващия кабел трябва да е H05V2V2-F.
• Неспазването на горното може да застраши безопасността на уреда и да обезсили гаранцията.
• Преди почистването трябва да се извади излишъкът от разлетия материал.
• По време на пиролизния процес на почистване, повърхностите могат да се нагреят повече от обичайното, поради това децата трябва да се държат на безопасно разстояние.
• Уредът не трябва да се монтира зад декоративна врата, за да се избегне прегряване.
• Когато поставите рафта вътре, уверете се, че стоперът е насочен нагоре и в задната част на кухината.
Рафтът трябва да бъде пъхнат изцяло в кухината
• ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не облицовайте стените на фурната с алуминиево фолио или други материали за еднократна употреба, които се продават в магазините. Когато влязат в пряк досег с нагорещения емайл, съществува риск алуминиевото фолио и други подобни материали да се разтопят и да повредят емайлираната вътрешна повърхност.
• ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Никога не сваляйте уплътнението на вратата на фурната.
• ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасност от изгаряне и повреда на уреда Използване на функцията за пара Изпусканата пара може да причини изгаряния: Отворете внимателно вратата, за да избегнете наранявания, след като използвате функция за готвене с пара.
• ВНИМАНИЕ: Не зареждайте дъното на кухината с вода по време на готвене или когато фурната е гореща.
• Не е необходима допълнителна операция/настройка, за да се работи с уреда при номиналните честоти.

Общи Мерки За Безопасност

104

1.1 Инструкции за безопасност
1.2 Електрическа безопасност
1.3 Препоръки
1.4 Монтаж
1.5 Управление на отпадъците и защита на околната среда
1.6 Декларация за съответствие

Описание на продукта

105

2.1 Общ изглед
2.2 Приспособления
2.3 Първа употреба

Използване на фурната

106

3.1 Описание на дисплея
3.2 Режими на готвене
3.3 Използване на функцията за пара

Почистване и поддръжка на фурната

108

4.1 Общи бележки по почистването
4.2 AQUACTIVA функция
4.3 Поддръжка
• Сваляне и почистване на страничните стойки
• Сваляне на прозореца на фурната
• Сваляне и почистване на стъклената врата
• Смяна на крушката

Отстраняване на проблеми

110

5.1 ЧЗВ

1. Общи Мерки За Безопасност

Благодарим Ви, че избрахте един от нашите продукти. За да имате възможно най-добър резултат при използването на фурната, внимателно прочетете това ръководство. Препоръчваме Ви да запазите настоящото ръководство за монтаж и експлоатация и при нужда да се обръщате към него.
Когато уредът е в експлоатация всички достъпни части са горещи. Внивайте да не се докосвате до тези елементи. При първият пуск на фурната, може да се усети неприятна миризма. Това става защото изолационните елементи се загряват за първи път. Това е абсолютно нормално и няма повод за притеснение. Изчакайте уреда да изстине и го забършете добре. След това е готов за нормална експлоатация.
Една фурна по своята същност на работа става много гореща. Особено стъклото на вратата на фурната.

1.1 Инструкции за безопасност

Използвайте фурната единствено по предназначение - само за приготвяне на храна. Всяка друга употреба, например като източник на топлина, се смята за неправилна и следователно опасна. Производителят не носи отговорност за щети, възникнали вследствие на неуместната, неправилната или неразумната употреба на фурната.
Използването на всеки един електроуред предполага спазването на някои основни правила:
- Не изключвайте от контакта, като дърпате кабела.
- Не докосвайте уреда с мокри или влажни ръце или крака.
- Не се препоръчва използването на адаптери, разклонители и удължители.

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

1.2 Електрическа безопасност

УВЕРЕТЕ СЕ, ЧЕ СВЪРЗВАНЕТО НА ЕЛЕКТРИЧЕСКИТЕ КАБЕЛИ СЕ ИЗВЪРШВА ОТ ЕЛЕКТРОТЕХНИК ИЛИ КВАЛИФИЦИРАН ТЕХНИК. Електрическата инсталация, към която е свързана фурната, трябва да отговаря на изискванията на приложимото законодателство в страната, в която се ползва уредът. Производителят не носи отговорност за щети, причинени от неспазването на тези указания. Фурната трябва да бъде свързана към електрозахранване със заземено контактно гнездо или многополюсен прекъсвач, в зависимост от приложимото законодателство в страната, в която се извършва монтажът. Електрозахранващата инсталация трябва да бъде защитена с подходящи предпазители, а използваните проводници трябва да имат напречно сечение, подходящо за провеждане на тока, необходим за захранване на фурната.
СВЪРЗВАНЕ
Фурната е оборудвана със захранващ кабел, който трябва да се свърже единствено към източник 220 - 240 V AC 50 Hz между фазите или между фазата и нулата. Преди да свържете фурната към захранването, е важно да извършите проверка на:
- стойностите на напрежението с фазомер и
- настройката на прекъсвача.

Заземяващият проводник, който е свързан към заземяваща клема на фурната, трябва да бъде свързан към заземяващата клема на захранването.
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ
Преди да свържете фурната към захранването, поискайте от квалифициран електротехник да провери изправността на заземяващата клема на захранването. Производителят не носи отговорност за инциденти или други проблеми, възникнали поради грешно заземяване и/или неизправности в заземителните клеми.
ЗАБЕЛЕЖКА: Тъй като фурната може да се нуждае от поддръжка, препоръчително е да разполагате със свободно контактно гнездо, в което да бъде включена, ако бъде преместена от мястото, на което е монтирана. Захранващият кабел трябва да се подменя единствено от електротехник, занимаващ се с поддръжка на електроуреди.

1.3 Препоръки

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

1.4 Монтаж

Монтажът на фурната не е задължение на производителя. Ако е необходимо съдействието на производителя за отстраняването на повреди, произтичащи от неправилен монтаж, това съдействие не се покрива от гаранцията. Трябва да се следват указанията за монтаж, които са предназначени за квалифицирани професионалисти. Неправилният монтаж може да причини материални щети или наранявания на хора и животни. Производителят не носи отговорност за такива щети или наранявания.
Фурната може да бъде разположена на високо място в колона или вградена под кухненски плот. Преди да я монтирате, се уверете че в определеното за фурната пространство има добра вентилация и безпрепятствен достъп на свеж въздух, който е необходим за охлаждането и защитата на вътрешните елементи на фурната. Изработете отворите в съответствие с посочените на последната страница спецификации в зависимост от начина на монтаж.

1.5 Управление на отпадъците и защита на околната среда

Този уред е маркиран съгласно европейска Директива 2012/19/ЕО за Отпадъци от електрическо и електронно оборудване (WEEE). WEEE съдържа едновременно замърсяващи субстанции (които могат да окажат отрицателно въздействие върху околната среда) и основни компоненти (които могат да се използват повторно). Важно е WEEE да бъдат обработени по специфични начини с огрлед правилното отстраняване и изхвърлянето на всички замърсители и възвръщането и рециклиране на всички материали.
Отделните индивиди могат до окажат важна роля, осигурявайки, че WEEE няма да станат проблем за околната среда; важно е да бъдат следвани някои основни правила:
• WEEE не трябва да бъдат третирани като домакински отпадъци.
• WEEE трябва да бъдат предавани в съответнтие събирателни пунктове, управлявани от общината или регистрирани компании. В много държави, за големи WEEE, може да се предлага събиране от домовете.
• когато купувате нов уред, старият може да бъде върнат на търговеца, който да го приберете безплатно на база едно-към едно, докато оборудването е от същия тип има същите функции като доставеното оборудване

СПЕСТЯВАНЕ НА ЕНЕРГИЯ И ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

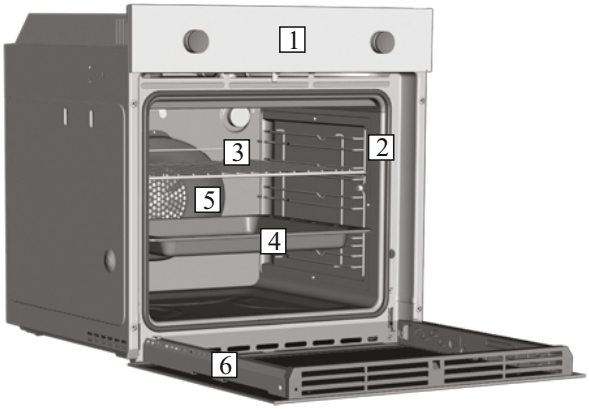
Когато е възможно избягвайте предварителното загряване на фурната. По време на готвене отваряйте вратата на фурната възможно най-малко, защото при всяко отваряне се губи топлина. За значителна икономия на енергия изключете фурната 5 – 10 минути преди планираният край на времето за готвене и използвайте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

1.6 Декларация за съответствие

Поставяйки CE и маркирайки този продукт, ние декларираме на наша отговорност, че той е в съотвествие със всички Европейски изисквания за безопастност, здравни и екологични норми.
След като разопаковате фурната, уверете се, че тя не е била повредена по някакъв начин. Ако имате някакви съмнения , не я използвайте: свържете се с квалифициран човек. Съхранявайте опаковъчните материали като найлонови торбички, полистирол, или пирони извън обсега на деца, защото те са опасни за тях.

2. Описание на продукта

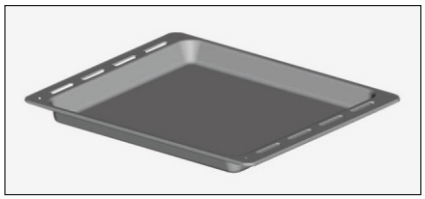
2.1 Общ изглед



1. Панел за управление
2. Водачи (странична метална решетка, ако е включена)
3. Метална скара
4. Тава за мазнини
5. Вентилатор (зад металната плоча)
6. Врата на фурната

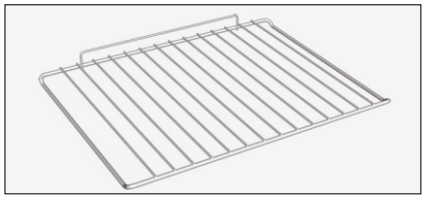
2.2 Приспособления

1 Тава за мазнини



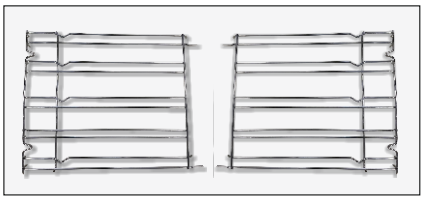
Служи за събиране на мазнината, която капе, докато на скарата се готви храна.

2 Метална скара



Служи за поставяне на тави и чинии.

3 страничните телени мрежи



Странично тел мрежата, ако е включен.

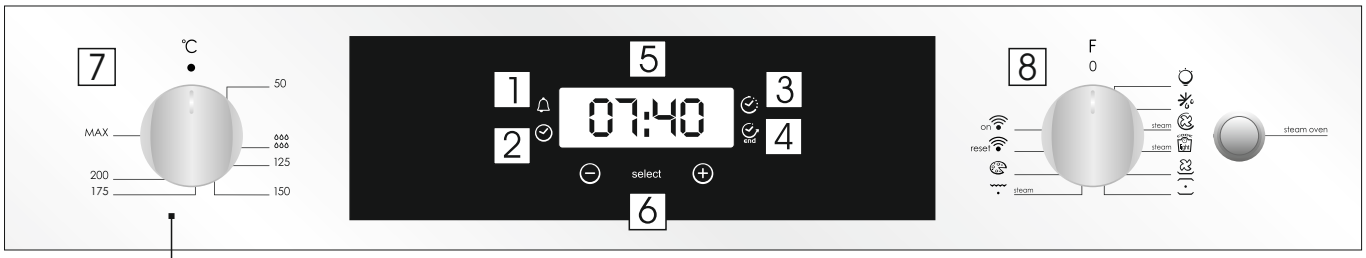
2.3 Първа употреба

ПРЕДВАРИТЕЛНО ПОЧИСТВАНЕ

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

3. Използване на фурната

3.1 Описание на дисплея



1.Таймер
2.Настройка на часовника
3.Продължителност на готвенето
4.Край на готвенето
5.Показване на температурата или часовника
6.Управление на настройките на LCD дисплея
7.Копче за регулиране на термостата
8.Копче за избор на функция

ВНИМАНИЕ: първата операция за извършване след като фурната е била инсталирана или след прекъсване на захранването (това се разпознава от мигането на дисплея) е задаването на правилното време. Това се постига, както следва:

Натиснете централния бутон 4 пъти
Задайте времето с "-" "+" б утони.
Освободете всички бутони

ВНИМАНИЕ: Фурната ще работи само при условие че часовникът е настроен.

Функция	Как да активираме	Как да изключите	Какво прави	За какво се използва
Заключване	• Функцията "Заключване" се активира като задържите бутон. Set (+) за най-малко 5 секунди. От този момент нататък всички други функции са заключени и на дисплея ще започне да мига STOP и предварително зададено време на пресекулки..	•Функцията "Заключване" се деактивира като задържите бутон Set (+) за най-малко 5 секунди. О т този момент нататък всички функции могат да бъдат избирани отново.		
Таймер	•Натиснете централния бутон 1 път •Натиснете бутони "-" "+" за да изберете време •освободете всички бутони	•Когато зададеното време изтече, се активира звуков сигнал (тази аларма ще спре от само себе си, обаче можеда се спре незабавно с натискане на бутон) SELECT. да се спре незабавно с натискане на бутон) SELECT.	• Аларма в края на времето. • По време на работа се показва ост. време	• Позволява да използвате фурната като алармен часовник (при включена и изключена фурна).
Време за готвене	• Натиснете централния бутон 2 пъти. • Натиснете бутони "-" или "+» за да изберете продължителност •освободете всички бутони •Изберете функция със селектора	• П ри изтичане на времето ф урната ще се изключи автоматично. Ако искате да спрете готвенето по-рано завъртете селектора на 0, или зададете времето на 0:00 (SELECT и "-" "+" бутони)	• Позволява ви да зададете времето за готвене за избраната рецепта. • За да проверите оставащото време натиснете SELECT 2 п ъти. • За промяна на зададеното време натиснете SELECT и "-" "+" б утони.	• Натиснете някой бутон за да спрете сигнала. Натиснете централния бутон за да се върнете до часовника.
Край на готвенето end	• Натиснете централния бутон 3 пъти. • Натиснете бутони **"-" "+"** , за да зададете времето, в което желаете фурната, да се изключи •Освободете бутоните •Задайте функцията за готвене с селектора за избор	• В зададеното време, фурната ще се изключи. За да изключите ръчно фурната поставете селектора в позиция О.	• Позволява ви да зададете края на времето за готвене. • За да проверите предварително зададеното време натиснете • централния бутон 3 пъти За промяна настройките SELECT + "-" "+"	• Тази функция обикновено се използва с функцията"готвене" . Например, ако ястието трябва да бъде приготвено в продължение на 45 минути и трябва да е готово до 12:30 часа, трябва само да изберете желаната функция, зададете времето за готвене до 45 минути и края на времето за готвене до 12:30 часа. • В края на времето за готвене, ф урната ще се изключи автоматично и звукова аларма ще звъни. • *Готвенето ще се стартира автоматично в 11:45 (12:30 минус 45 минути) и ще продължи до предварително зададеното време за край на готвене , когато ф урната ще се изключи автоматично.* **ВНИМАНИЕ.** **Ако зададете "край на готвенето" без да зададете краен час, готвенето започва веднага.**

3.2 Режими на готвене

Селектор нас функции	Термостат селектор	ФУНКЦИИ
		LAMPADA: accende la luce interna.
		ВКЛЮЧВА ОСВЕТЛЕНИЕТО НА ФУРНАТА. Това ще активира автоматично вентилатора за охлаждане (само при модели, които го имат)
	50 ÷ MAX	**МНОГОЕТАЖНО ГОТВЕНЕ:** Използват се долен и горен нагреватели заедно с вентилатора, който циркулира въздуха вътре във фурната. Препоръчва се за зеленчуци, риба и др. Топлината навлиза в храна подобре и времената за претопляне и готвене се намаляват. Можете да приготвяте различни храни едновременно. Този метод дава много добра дистрибуция на топлината и миризмите не се смесват. Може да оставите около 10 мин повече когато готвите повече от 1 ястие.
STEAM	50 ÷ MAX	**МНОГОЕТАЖНО ГОТВЕНЕ + ПАРА :** Топлият въздух се разделя на различни нива, като прави тази функция идеална за печене на различни видове хранителни продукти едновременно, без никога да смесва вкусове и аромати. Натискайки бутона ПАРА, опцията на пара работи е хармония с традиционната топлина, като гарантира на вашите ястия максимален вкус, едно перфектно втасване и по-добра консистенция. Този режим е подходящ за печене на многолистни теста, сладкиши с набухватели, хляб и пица, печени месо и риба.
* COOK light	50 ÷ MAX	Функцията **"Деликатно готвене"** ви позволява да готвите по здравословен начин,като намалите количеството на необходимата мазнина.Благодарение на използването на грил и вентилатор,комбинирано с пулсиращо движение на въздуха се запазва съдържанието на влага в храната,запича се повърхността,намалява се времето за готвене без да се променя вкуса. Особено е подходяща за готвене на месо,печени зеленчуци и омлети.Движението на пулсираш въздух запазва влажносста вътре във фурната и влагосъдържанието на храната,запазвайки хранителните качества и гарантирайки бърз и еднакъв процес на готвене. Пробвайте всичките си рецепти и се възползвайте от лекотата на тази функция!
COOK light STEAM	50 ÷ MAX	**COOK LIGHT + ПАРА :** Използвайки вентилацията и горния реотан едновременно, се пекат перфектно големи разфасовки . Това е режим, подходящ преди всичко за препичане на хрупкави ястия като месо, пилешко или риба.
	50 ÷ MAX	**НАГРЯВАНЕ НА ДЪНОТО + ВЕНТИЛАТОР:** Идеална за деликатни ястия (пайове , суфлета)
*	50 ÷ MAX	**ТРАДИЦИОННО:** Използват се долен и горен нагреватели. Стандартна форма на печене. Идеална за печене на месо , печене на бисквити. Прави храната вкусна и хрупкава
	50 ÷ MAX	**ГРИЛ:** Използва се само горния нагревател и можете да настроите температурата. 5 мин предварително нагряване са нужни за да загреете добре елементите. Идеален за кебап. Белите меса трябва да се държат на дистанция от грила. Времето за готвене е по-дълго но месото е по-вкусно. Можете да слагате червените меса и риба на рафта с тавичката за мазнини отдолу.
STEAM	50 ÷ MAX	**ГРИЛ + ПАРА :** Генерираната топлина от системата за горно нагряване и от топлата ара се препоръчва за завършване на ястия, които трябва да бъдат запечени само на повърхността, но не трябва да губят своята еластичност и сочност. Може също така да се използва там, където има нужда незабавно да се запече една повърхност на продукта, който трябва да бъде поддържана алангле (меса) или риба, сервирани сурови в сърцевината.
	50 ÷ MAX	**ПИЦА:** Тази функция осигурява идеални условия за ястия като пица и фокача, чрез цуркулиране на горещ въздух във фурната.
on		**WIFI ON (Wi-Fi вкл.):** Фурната позволява Wi-Fi връзка.
reset		**WIFI RESET (Нулиране на Wi-Fi):** Позволява рестартиране на Wi-Fi връзката.

*Testado de acordo com a norma CENELEC EN 60650-1 utilizada para definição energética.

ФУНКЦИЯ WI-FI

За всички подробности, свързани с връзката между приложението и продукта, вижте „Ръководството за бърз старт“.

„Ръководството за бърз старт“ е налично на go.candy-group.com/candy-ov Wi-Fi има две различни позиции на селектора за готвене:

• **Wi Fi on (Wi-Fi вкл.):** Wi-Fi се включва само ако фурната вече е добавена в списъка на устройството ви. В тази позиция пещта ще се контролира само дистанционно.

• **Wi Fi reset (Нулиране на Wi-Fi):** След като поставите селектора на позиция „Wi Fi reset“ (Нулиране на Wi-Fi) за 30”, Bluetooth връзката ще се включи и ще можете да добавите фурната в списъка на устройството си в рамките на 5'.

Ако добавянето в списъка е успешно, фурната ще може да се управлява дистанционно и иконата Wi Fi ще светне. Ако добавянето в списъка е неуспешно, иконата Wi Fi ще изгасне и фурната ще се нулира.

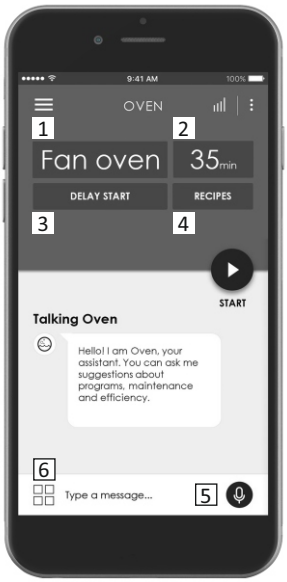
За да продължите с ново добавяне в списъка, селекторът за програма за готвене трябва да се премести от позицията „Wi Fi reset“ (Нулиране на Wi-Fi) и след това да се върне отново на нея.

Забележка: Инсталирайте приложението на устройството си, преди да започнете добавяне в списъка

Забележка: Устройството, на което е инсталирано приложението, трябва да е с активиран Bluetooth

Забележка: За двете Wi-Fi позиции сензорните бутони не работят.

Забележка: Важно е да се установи добра сила на Wi-Fi сигнала между домашния рутер и уреда. Когато фурната се опитва да се свърже с рутера, иконата мига 3” за включено и 1” за изключено състояние; когато връзката е осъществена, иконата свети постоянно.



CANDY SIMPLY-FI:
За подробна информация относно КАК ДА СВЪРЖЕТЕ своя уред simply-Fi и КАК ДА ИЗПОЛЗВАТЕ своя уред по най-добрия начин посетете **http://www.candysimplyfi.com**

1. Избор на програма/2. Продължителност на програма/3. Настройка за начало на готвене/4- Избор на специални рецепти/5. Офлайн и гласов асистент/6. Съвети, предложения и онлайн ръководство за потребителя

3.3 Използване на функцията за пара

Функцията за пара позволява по-добра гъвкавост по време на цикъла на готвене. Препоръчва се редуване на готвене на пара с традиционно готвене.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасност от изгаряне и повреда на уреда.

Освободената пара може да причини изгаряния:

Отворете внимателно вратата на фурната, за да избегнете наранявания, след като използвате функция за готвене с пара.

1. Отворете вратата на фурната
2. Напълнете дъното на кухината с помощта на макс. 150 ml вода. Запълнете дъното на кухината с вода само когато фурната е студена.
3. Поставете храна в уреда и затворете вратата на фурната.
4. Задайте функцията, която предпочитате да готвите с пара. STEAM STEAM STEAM
5. Завъртете копчето за температурата, за да изберете температура.
6. Изчакайте пет минути за подгряване. След това натиснете бутона за парата. Бутонът за парна пещ работи с функцията. STEAM STEAM STEAM

ВНИМАНИЕ: Не зареждайте дъното на кухината с вода по време на готвене или когато фурната е гореща.

7. За да изключите уреда, превключете копчето за функция и температура в нулеви позиции.
8. Извадете водата от дъното на кухината. Почистете улея за оттичане на капки след всеки цикъл на готвене. Моля, вижте глава 4.1 за инструкции за почистване.

4. Почистване и поддръжка на фурната

4.1 Общи бележки по почистването

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

СТЪКЛЕНИ ЧАСТИ

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

УПЛЪТНЕНИЕ НА ПРОЗОРЕЦА НА ФУРНАТА

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

ПРИСПОСОБЛЕНИЯ

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

ТАВА ЗА ОТТИЧАНЕ

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

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

УРЕДИ ОТ НЕРЪЖДАЕМА СТОМАНА ИЛИ АЛУМИНИЕВИ УРЕДИ

Почиствайте вратата на фурната само с влажна кърпа или гъба.

Подсушете с мека кърпа.

Не използвайте стоманена вълна, киселини или абразивни материали, тъй като те могат да повредят повърхността на фурната. Почистете контролния панел на фурната, предприемайки същите предпазни мерки.

ПОЧИСТВАНЕ НА ДЪНОТО НА КУХИНАТА

Следвайте тези стъпки, за да почистите остатъка от варовик от дъното на кухината.

Препоръчва се почистването на дъното на кухината след 5-10 цикъла на готвене с пара.

1. Изсипете 300 мл бял оцет в дъното на кухината.

ЗАБЕЛЕЖКА: Вид оцет: % 5

2. Изчакайте 30 минути при стайна температура.
3. Почистете фурната с мека кърпа и вода.

4.2 AQUACTIVA функция

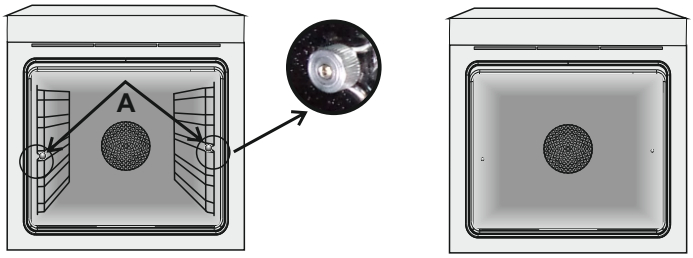
Процедурата по Aquactiva използва пара, за да се подпомогне премахването на мазнини и хранителни частици от фурната.

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

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

СМЯНА И ПОЧИСТВАНЕ НА СТРАНИТЕ

1. Развийте болта в посока обратна на часовниковата стрелка.
2. Отстранете страничните стелажи, като ги издърпате към вас.
3. Почистете страничните стелажи в съдомиялна машина или с мокра гъба, след което ги изсушете незабавно.
4. След като почистете страничните стелажи, ги поставете отново и отново поставете болтовете, като се уверите, че са напълно затегнати.



СВАЛЯНЕ НА ПРОЗОРЕЦА НА ФУРНАТА

1. Отворете предния прозорец.
2. Отворете скобите на кутиите на пантите от дясната и лявата страна на предния прозорец, като го натиснете надолу.
3. За да поставите прозореца обратно, изпълнете процедурата в обратен ред.

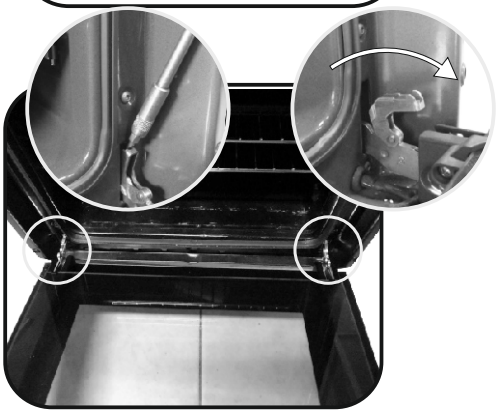
СВАЛЯНЕ И ПОЧИСТВАНЕ НА СТЪКЛЕНАТА ВРАТА

1. Отворете вратата на фурната.
2.3.4. Заключете пантите, развийте винтовете и свалете горния метален капак, като го издърпате нагоре.
5.6. Извадете стъклото, като внимателно го издърпате от вратата на фурната (внимание: при пиролитните фурни също така свалете и второто и третото стъкло, ако има такива).
7. Когато приключите с почистването или подмяната на стъклото, сглобете в обратен ред.

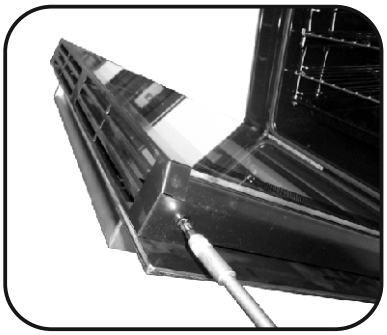
На всички стъкла надписът “Pyro” трябва да се вижда ясно и да се намира в лявата част на вратата, близо до лявата странична панта. Така печатният етикет върху първото стъкло ще бъде вътре във вратата.

1.

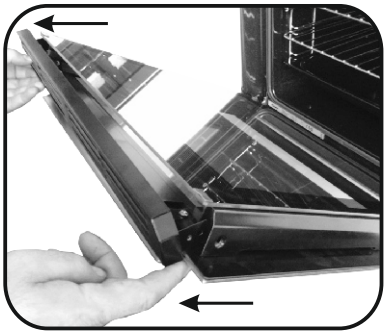
2.



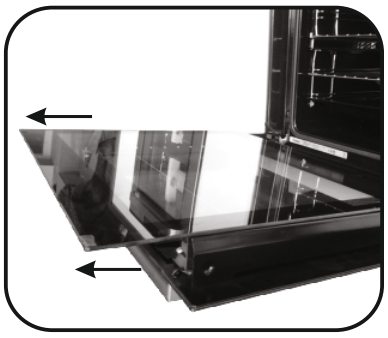
3.



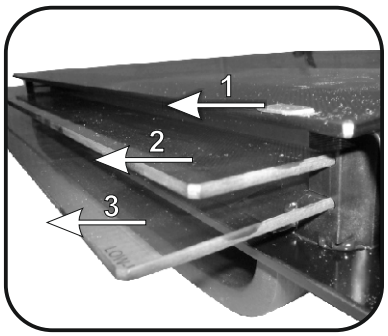
4.



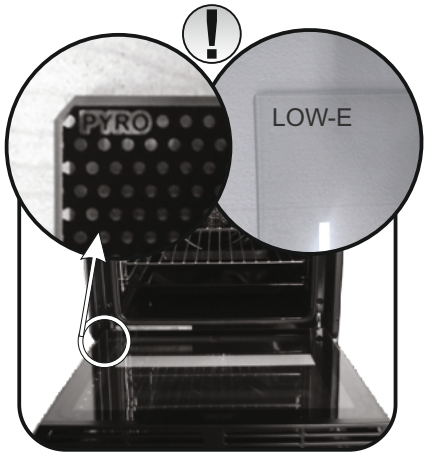
5.



6.

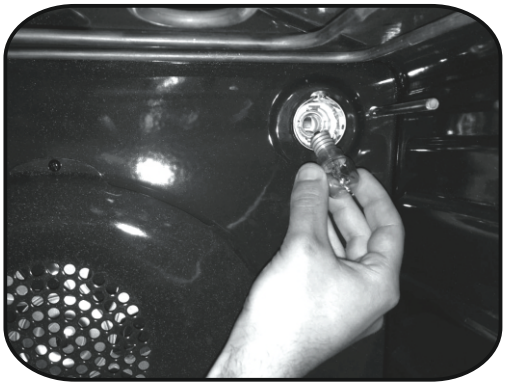


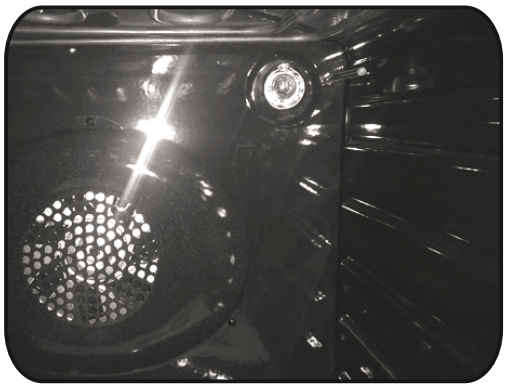
7.

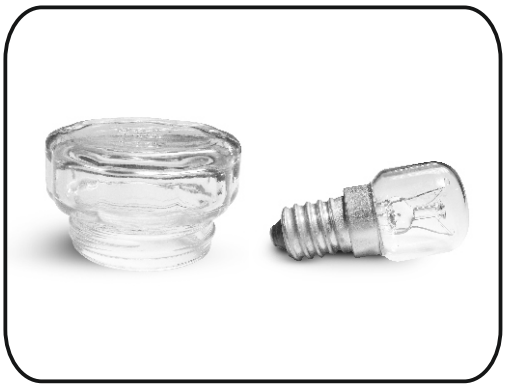


СМЯНА НА КРУШКАТА

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







5. Отстраняване на проблеми

5.1 ЧЗВ

ПРОБЛЕМ	ВЪЗМОЖНА ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
Фурната не загрява	Часовникът не е настроен	Настройте часовника
Фурната не загрява	Детското заключване е активирано	Деактивирайте детското заключване
Фурната не загрява	Не е избран режим на готвене или не е зададена температура	Проверете дали сте направили всички необходими настройки
Сензорният панел не реагира на докосване	Сензорният панел може да е навлажнен от пара и кондензация	Почистете панела с микрофибърна кърпа, за да отстраните кондензационния

• Κατά την διάρκεια του μαγειρέματος, μπορεί να συμπυκνωθεί υγρασία μέσα στον θάλαμο του φούρνου ή επάνω στο τζάμι της πόρτας. Αυτό είναι ένα φυσιολογικό φαινόμενο. Για να μειώσετε το φαινόμενο αυτό, περιμένετε 10-15 λεπτά μετά από το άναμμα του φούρνου πριν βάλετε τρόφιμα μέσα στον φούρνο. Σε κάθε περίπτωση, η συμπύκνωση εξαφανίζεται όταν φτάσει ο φούρνος σε θερμοκρασία μαγειρέματος.
• Μαγειρέψτε τα λαχανικά μέσα σε ένα σκεύος με καπάκι αντί σε έναν ανοιχτό δίσκο.
• Αποφύγετε να αφήνετε τρόφιμα μέσα στον φούρνο αφού τα έχετε μαγειρέψει για περισσότερο από 15/20 λεπτά.
• ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: η συσκευή και τα προσβάσιμα τμήματα θερμαίνονται πολύ κατά την διάρκεια της χρήσης. Προσέξτε να μην ακουμπήσετε οποιαδήποτε θερμά τμήματα.
• ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: τα προσβάσιμα τμήματα μπορεί να θερμανθούν πολύ όταν χρησιμοποιείται το ψήσιμο στην σχάρα. Τα παιδιά θα πρέπει να παραμένουν σε μία ασφαλή απόσταση.
• ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: σιγουρευτείτε ότι η συσκευή είναι σβηστή πριν αντικαταστήσετε τον λαμπτήρα, για να αποφύγετε το ενδεχόμενο ηλεκτροπληξίας.
• ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: για να αποφύγετε οποιοδήποτε κίνδυνο μπορεί να προκληθεί από την ακούσια επαναφορά της θερμικής ασφάλειας, η συσκευή δεν πρέπει να τροφοδοτείται από ενός εξωτερικό διακόπτη ελέγχου, όπως ένας χρονοδιακόπτης, ή να συνδέεται σε ένα κύκλωμα το οποίο ενεργοποιείται και απενεργοποιείται τακτικά.
• Τα παιδιά κάτω των 8 ετών θα πρέπει να παραμένουν σε μία ασφαλή απόσταση από την συσκευή εάν δεν βρίσκονται υπό συνεχή επίβλεψη.
• Τα παιδιά δεν θα πρέπει να παίζουν με την συσκευή. Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από εκείνους που έχουν ηλικία 8 ετών και άνω και από εκείνους που έχουν μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες, χωρίς εμπειρία ή γνώση του προϊόντος, μόνο εάν επιβλέπονται ή τους έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με την λειτουργία της συσκευής, με ένα ασφαλή τρόπο και με επίγνωση των πιθανών κινδύνων.
• Ο καθαρισμός και η συντήρηση δεν θα πρέπει να εκτελείται από παιδιά χωρίς επίβλεψη.
• Μην χρησιμοποιείτε άγρια ή λειαντικά υλικά ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για να καθαρίσετε τα τζάμια της πόρτας του φούρνου, γιατί μπορεί να γρατζουνίσουν την επιφάνεια και να προκαλέσουν θάμπωμα του τζαμιού.
• Ο φούρνος πρέπει να έχει σβήσει πριν βγάλετε τα αφαιρούμενα μέρη και, μετά τον καθαρισμό, να τα συναρμολογείτε και πάλι σύμφωνα με τις οδηγίες.
• Μην χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστή.
• Βάλτε το φις της πρίζας σε μία πρίζα εφοδιασμένη με τρίτη επαφή η οποία αντιστοιχεί με την γείωση και η οποία πρέπει να είναι συνδεδεμένη και σε λειτουργία. Για μοντέλα χωρίς φις πρίζας, τοποθετήστε ένα στάνταρ φις πρίζας στο καλώδιο το οποίο μπορεί να αντέξει το φορτίο που αναγράφεται επάνω στην ετικέτα. Ο αγωγός της γείωσης έχει κίτρινο-πράσινο χρώμα. Αυτή η εργασία θα πρέπει να εκτελείται από πιστοποιημένο επαγγελματία. Σε περίπτωση ασυμβατότητας μεταξύ της πρίζας και του φις της πρίζας της συσκευής, ζητήστε από ένα πιστοποιημένο ηλεκτρολόγο να αντικαταστήσει την πρίζα με μία άλλη κατάλληλου τύπου. Η σύνδεση στην τροφοδοσία του ρεύματος μπορεί επίσης να γίνει τοποθετώντας ένα ασφαλειοδιακόπτη μεταξύ της συσκευής και της τροφοδοσίας του ρεύματος ο οποίος να μπορεί να αντέξει το μέγιστο συνδεδεμένο φορτίο και να είναι σύμφωνος με την ισχύουσα νομοθεσία. Το κίτρινο-πράσινο καλώδιο της γείωσης δεν πρέπει να διακόπτεται από τον ασφαλειοδιακόπτη. Η πρίζα ή ο ασφαλειοδιακόπτης που χρησιμοποιείται για την σύνδεση θα πρέπει να είναι εύκολα προσβάσιμος όταν έχει τοποθετηθεί η συσκευή στην θέση της.
• Εάν έχει πάθει ζημιά το καλώδιο τροφοδοσίας του ρεύματος, θα πρέπει να αντικαθίσταται με ένα καλώδιο ή μία ειδική δέσμη διαθέσιμη από τον κατασκευαστή ή επικοινωνώντας με την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης.
Εάν έχει πάθει ζημιά το καλώδιο τροφοδοσίας, αντικαταστήστε το άμεσα σύμφωνα με τις ακόλουθες οδηγίες:
- ανοίξτε το κάλυμμα του μπλοκ των ακροδεκτών,
- αφαιρέστε το καλώδιο τροφοδοσίας του ρεύματος και αντικαταστήστε το με ένα παρόμοιο καλώδιο το οποίο είναι συμβατό με την συσκευή (τύπος H05VV-F, H05V2V2-F).
• Αυτή η εργασία θα πρέπει να εκτελείται από πιστοποιημένο επαγγελματία. Ο αγωγός της γείωσης (κίτρινο-πράσινο) πρέπει να είναι μακρύτερος κατά περίπου 10 mm από τους άλλους αγωγούς. Για οποιεσδήποτε επισκευές, συμβουλευθείτε μόνο το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών και ζητήστε την χρήση γνήσιων ανταλλακτικών.
• Η αδυναμία συμμόρφωσης με τα ανωτέρω μπορεί να θέσει σε κίνδυνο την ασφάλεια της συσκευής και να ακυρώσει την εγγύηση.
• Οποιοδήποτε υλικό που έχει χυθεί και περισσεύει θα πρέπει να αφαιρείται πριν από τον καθαρισμό.
• Μία παρατεταμένη διακοπή της τροφοδοσίας του ρεύματος που εμφανίζεται κατά τη διάρκεια της φάσης μαγειρέματος μπορεί να προκαλέσει δυσλειτουργία της οθόνης. Σε αυτή την περίπτωση επικοινωνήστε με την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.
• ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Κίνδυνος εγκαυμάτων και πρόκλησης ζημιάς στη συσκευή
Χρήση της λειτουργίας ατμού
Ο ατμός που απελευθερώνεται μπορεί να προκαλέσει εγκαύματα: Μετά τη χρήση της λειτουργίας μαγειρέματος με ατμό, ανοίγετε προσεκτικά την πόρτα ώστε να αποφύγετε κάποιον τραυματισμό.
• ΠΡΟΣΟΧΗ: Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος ή όταν ο φούρνος είναι ζεστός, μην γεμίζετε το κάτω μέρος της κοιλότητας με νερό .
• Δεν απαιτείται περαιτέρω χειρισμός/ρυθμίσεις για τη λειτουργία της συσκευής στις ονομαστικές συχνότητες

Γενικές οδηγίες
112
1.1 Ενδείξεις ασφαλείας
1.2 Ηλεκτρική ασφάλεια
1.3 Υποδείξεις
1.4 Встановлення
1.5 Διαχείριση απορριμάτων και προστασία του περιβάλλοντος
1.6 Декларація відповідності

Περιγραφή του προϊόντος
113
2.1 Επισκόπηση
2.2 Αξεσουάρ (ανάλογα με το μοντέλο)
2.3 Χρήση για πρώτη φορά

Χρήση του φούρνου
114
3.1 Περιγραφή πίνακα ελέγχου
3.2 Τρόποι λειτουργίας ψησίματος
3.3 Χρήση της λειτουργίας ατμού

Καθαρισμός και συντήρηση φούρνου
116
4.1 Γενικές οδηγίες για τον καθαρισμό
4.2 Λειτουργία Aquactiva
4.3 Συντήρηση
• Αφαίρεση και καθαρισμός των γκριλ
• Αφαιρεση του παραθυρου του φουρνου
• Καθαρισμοσ μονο του εσωτερικου τζαμιου τησ πορτασ
• Αντικατασταση του λαμπτηρα

Αντιμετώπιση προβλημάτων
118
5.1 F.A.Q.

1. Γενικές οδηγίες

Σας ευχαριστούμε που επιλέξατε ένα από τα προϊόντα μας. Για να έχετε τα καλύτερα αποτελέσματα με τον φούρνο σας, θα πρέπει να διαβάσετε προσεκτικά αυτό το εγχειρίδιο οδηγιών χρήσης και να το φυλάξετε για μελλοντική αναφορά. Πριν τοποθετήσετε τον φούρνο, σημειώστε τον σειριακό αριθμό έτσι ώστε να μπορείτε να τον δώσετε στο προσωπικό της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών εάν πρέπει να γίνει μία επισκευή. Αφού έχετε αφαιρέσει
τον φούρνο από την συσκευασία του, ελέγξτε ότι δεν έχει πάθει ζημιά κατά την διάρκεια της μεταφοράς. Εάν έχετε οποιαδήποτε αμφιβολία, μην χρησιμοποιήσετε τον φούρνο και επικοινωνήστε με ένα πιστοποιημένο τεχνικό για συμβουλές. Κρατήστε όλα τα υλικά της συσκευασίας (πλαστικές σακούλες, πολυστερίνες, καρφιά) μακριά από παιδιά. Όταν ανάβει ο φούρνος για πρώτη φορά, μπορεί να εμφανιστεί έντονος καπνός μαζί με μυρωδιά, ο οποίος προκαλείται από την κόλλα που υπάρχει επάνω στα μονωτικά πλαίσια που περιβάλουν τον φούρνο τα οποία θερμαίνονται για πρώτη φορά. Αυτό είναι απολύτως φυσιολογικό και, εάν εμφανιστεί, θα πρέπει να περιμένετε να διαλυθεί ο καπνός πριν τοποθετήσετε φαγητό μέσα στον φούρνο. Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία απολύτως ευθύνη σε περίπτωση που δεν τηρούνται οι οδηγίες που περιέχονται σε αυτό το έγγραφο.
ΣΗΜΕΙΩΣΗ: οι λειτουργίες του φούρνου, οι ιδιότητες και τα αξεσουάρ που περιγράφονται σε αυτό το εγχειρίδιο θα διαφέρουν, ανάλογα με το μοντέλο που έχετε αγοράσει.

1.1 Ενδείξεις ασφαλείας

Використовуйте духовку лише за призначенням, а саме для приготування їжі. Будь-яке інше використання, наприклад, як джерела тепла, є неправильним та відповідно небезпечним. Виробник не несе відповідальності за будь-яку шкоду заподіяну внаслідок неправильного, невідповідного чи нерозумного використання приладу.
Використання будь-якого електричного приладу передбачає дотримання деяких фундаментальних правил:
- не тягніть кабель живлення, щоб витягнути вилку з розетки;
- не торкайтеся приладу вологими чи мокрими руками або ногами;
- як правило, не рекомендується використовувати адаптери, розгалужувачі та продовжувачі;
у випадку несправності та/чи невідповідної роботи, вимкніть прилад і не намагайтеся відремонтувати його.

1.2 Ηλεκτρική ασφάλεια

ΣΙΓΟΥΡΕΥΤΕΙΤΕ ΟΤΙ ΟΛΕΣ ΟΙ ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΣΥΝΔΕΣΕΙΣ ΓΙΝΟΝΤΑΙ ΑΠΟ ΕΝΑ ΗΛΕΚΤΡΟΛΟΓΟ Ή ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΜΕΝΟ ΤΕΧΝΙΚΟ.
Το καλώδιο τροφοδοσίας με το οποίο συνδέεται ο φούρνος πρέπει να πληροί τις προϋποθέσεις της ισχύουσας νομοθεσίας στην χώρα τοποθέτησης. Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία απολύτως ευθύνη για τυχόν ζημιά που έχει προκληθεί από μη τήρηση αυτών των οδηγιών. Ο φούρνος πρέπει να είναι συνδεδεμένος σε μία παροχή ηλεκτρικού ρεύματος με γειωμένη πρίζα τοίχου ή ένα πολλαπλό ασφαλειοδιακόπτη, ανάλογα με την ισχύουσα νομοθεσία στην χώρα τοποθέτησης. Η τροφοδοσία του ηλεκτρικού ρεύματος θα πρέπει να προστατεύεται με κατάλληλες ασφάλειες και τα καλώδια που χρησιμοποιούνται πρέπει να έχουν διατομή η οποία να εγγυάται την σωστή τροφοδοσία του φούρνου.
ΣΥΝΔΕΣΗ
Ο φούρνος τροφοδοτείται με ένα καλώδιο τροφοδοσίας το οποίο θα πρέπει να είναι συνδεδεμένο μόνο με μία παροχή ηλεκτρικού ρεύματος με 220-240 Vac 50 Hz μεταξύ των φάσεων ή μεταξύ της φάσης και του ουδέτερου. Πριν συνδεθεί ο φούρνος με την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος, είναι σημαντικό να ελέγξετε:
- την τάση που υποδεικνύεται επάνω στο όργανο μέτρησης,
- την ρύθμιση του ασφαλειοδιακόπτη.
Το καλώδιο της γείωσης που συνδέεται στον ακροδέκτη γείωσης του φούρνου πρέπει να είναι συνδεδεμένο με τον ακροδέκτη της γείωσης της παροχής ηλεκτρικού ρεύματος.
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ
Πριν συνδέσετε τον φούρνο με την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος, ζητήστε από ένα πιστοποιημένο ηλεκτρολόγο να ελέγξει την συνέχεια του ακροδέκτη της γείωσης της παροχής ηλεκτρικού ρεύματος. Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία απολύτως ευθύνη για τυχόν ατυχήματα ή άλλα προβλήματα προκληθούν από την αμέλεια σύνδεσης του φούρνου με τον ακροδέκτη της γείωσης ή από μία σύνδεση με την γείωση η οποία έχει ελαττωματική συνέχεια.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: λόγω του ότι ο φούρνος μπορεί να προϋποθέτει λειτουργία συντήρησης, καλό είναι να διατηρείτε διαθέσιμη άλλη μία πρίζα τοίχου έτσι ώστε να μπορεί να συνδεθεί σε αυτήν ο φούρνος εάν αφαιρεθεί από τον χώρο στον οποίο είναι τοποθετημένος. Το καλώδιο τροφοδοσίας πρέπει να αντικαθίσταται μόνο από προσωπικό της τεχνικής υπηρεσίας ή από τεχνικούς με αντίστοιχες πιστοποιήσεις.
Όταν είναι σβηστός ο φούρνος μπορεί να υπάρχει ένα ασθενές φως γύρω από τον κεντρικό κύριο διακόπτη. Αυτό είναι απόλυτα φυσιολογικό. Μπορεί να σβήσει απλά γυρίζοντας ανάποδα την πρίζα της συσκευής ή αλλάζοντας θέση μεταξύ των ακροδεκτών τροφοδοσίας.

1.3 Υποδείξεις

Μετά από κάθε χρήση του φούρνου, ένας ελάχιστος καθαρισμός θα διατηρήσει τον φούρνο εντελώς καθαρό.
Μην σκεπάζετε τα τοιχώματα του φούρνου με αλουμινόχαρτο ή προστατευτικά μίας χρήσης που διατίθενται από τα καταστήματα. Το αλουμινόχαρτο ή οποιοδήποτε άλλο προστατευτικό, όταν είναι σε άμεση επαφή με το θερμό σμάλτο, υπάρχει κίνδυνος να λιώσει και να καταστρέψει το σμάλτο των εσωτερικών τοιχωμάτων. Για να προλάβετε υπερβολικό λέρωμα του φούρνου σας με αποτέλεσμα έντονους καπνούς και μυρωδιές, σας συνιστούμε να μην χρησιμοποιείτε τον φούρνο σε πολύ υψηλή θερμοκρασία. Είναι καλύτερο να παρατείνετε τον χρόνο ψησίματος και να χαμηλώσετε λίγο την θερμοκρασία. Συμπληρωματικά με τα αξεσουάρ που παρέχονται μαζί με τον φούρνο, σας συμβουλεύουμε να χρησιμοποιείτε μόνο δίσκους και φόρμες ψησίματος ανθεκτικές σε πολύ υψηλές θερμοκρασίες.

1.4 Встановлення

Ο κατασκευαστής δεν έχει καμία υποχρέωση να κάνει την τοποθέτηση. Εάν χρειάζεται η παροχή υποστήριξης του κατασκευαστή για την επισκευή βλαβών που έχουν προκύψει από λανθασμένη τοποθέτηση, αυτή η παροχή υποστήριξης δεν καλύπτεται από την εγγύηση. Πρέπει να ακολουθούνται οι οδηγίες τοποθέτησης για πιστοποιημένο επαγγελματία. Η λανθασμένη τοποθέτηση μπορεί να προκαλέσει βλάβη ή τραυματισμό σε ανθρώπους, ζώα ή αντικείμενα. Ο κατασκευαστής δεν μπορεί να θεωρηθεί υπόλογος για τέτοιες βλάβες ή τραυματισμούς.
Ο φούρνος μπορεί να βρίσκεται μόνο ψηλά σε μία στήλη. Πριν από την στήριξη του, πρέπει να σιγουρευτείτε ότι υπάρχει καλός εξαερισμός στον χώρο του φούρνου που θα επιτρέψει την σωστή κυκλοφορία του αέρα που απαιτείται για την ψύξη και την προστασία των εσωτερικών μερών. Κάντε τα ανοίγματα που προσδιορίζονται στην τελευταία σελίδα ανάλογα με τον τύπο τοποθέτησης.

1.5 Διαχείριση απορριμάτων και προστασία του περιβάλλοντος

Αυτή η συσκευή έχει σήμανση σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/EU σχετικά με τα απόβλητα ειδών ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (WEEE). Η WEEE περιλαμβάνει τόσο ρυπογόνες ουσίες (οι οποίες μπορούν να έχουν αρνητικές επιπτώσεις στο περιβάλλον) όσο και βασικά εξαρτήματα (τα οποία μπορούν να χρησιμοποιηθούν και πάλι). Είναι σημαντικό να υποβάλλονται τα WEEE σε συγκεκριμένες επεξεργασίες έτσι ώστε να αφαιρούνται και να απορρίπτονται όλα τα ρυπογόνα στοιχεία. Τα άτομα μπορούν να διαδραματίσουν σημαντικό ρόλο στην εξασφάλιση ότι τα WEEE δεν
θα αποτελέσουν ένα ζήτημα για το περιβάλλον, είναι απαραίτητο να ακολουθείτε μερικούς βασικούς κανόνες:
- τα WEEE δεν θα πρέπει να αντιμετωπίζονται σαν οικιακά απορρίμματα,
- τα WEEE θα πρέπει να μεταφέρονται στις ειδικές περιοχές συλλογής που διαχειρίζονται από τις δημοτικό συμβούλιο ή από εξουσιοδοτημένες εταιρείες.
Σε πολλές χώρες, μπορεί να υπάρχουν διαθέσιμες συλλογές από το σπίτια για μεγάλα WEEE. Όταν αγοράζετε μία καινούργια συσκευή, η παλιά μπορεί να επιστραφεί στον πωλητή ο οποίος ο οποίος πρέπει να την παραλάβει χωρίς χρέωση σε μία αναλογία μία προς μία, εφόσον η συσκευή αυτή είναι ισοδύναμου τύπου και έχει τις ίδιες λειτουργίες με την παρεχόμενη συσκευή.

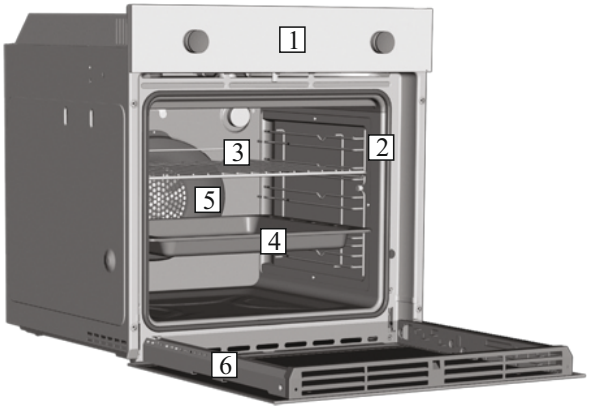
ΕΞΟΙΚΟΝΟΜΗΣΗ ΚΑΙ ΣΕΒΑΣΜΟΣ ΣΤΟ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ
Όπου είναι εφικτό, αποφύγετε την προθέρμανση του φούρνου και προσπαθείτε πάντα να τον γεμίζετε. Ανοίγετε την πόρτα του φούρνου όσο το δυνατόν λιγότερο συχνά, γιατί διασκορπίζεται η θέρμανση από τον θάλαμο κάθε φορά που ανοίγει. Για μία σημαντική εξοικονόμηση ενέργειας, σβήνετε τον φούρνο μεταξύ 5 και 10 λεπτών πριν από τον προγραμματισμένο τερματισμό του χρόνου μαγειρέματος, και χρησιμοποιείστε την θερμότητα που απομένει την οποία εξακολουθεί να δημιουργεί ο φούρνος. Καθαρίστε καθαρές τις τσιμούχες καθαρές και σωστά τοποθετημένες στις θέσεις τους, για να αποφύγετε διαφυγή της θερμότητας έξω από τον θάλαμο. Εάν έχετε ρολόι παροχής με νυχτερινό τιμολόγιο, το πρόγραμμα "καθυστερημένου μαγειρέματος" κάνει ευκολότερη την εξοικονόμηση ενέργειας, μεταφέροντας την έναρξη της διαδικασίας μαγειρέματος την ώρα που ισχύει η μειωμένη χρέωση.

1.6 Декларація відповідності

• Τοποθετώντας το αναγνωριστικό CE επάνω σε αυτό το προϊόν, επιβεβαιώνουμε την συμβατότητα με όλες τις σχετικές Ευρωπαϊκές προϋποθέσεις ασφάλειας, υγείας και προστασίας του περιβάλλοντος που εφαρμόζονται για αυτό το προϊόν σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία.
• Με το παρόν η Candy Hoover Group, δηλώνει ότι αυτή η συσκευή που έχει σήμανση με CE πληροί τις βασικές προϋποθέσεις της Οδηγίας 2014/53/EU.
Για να λάβετε ένα αντίγραφο της δήλωσης συμμόρφωσης, σας παρακαλούμε να επικοινωνήσετε με τον κατασκευαστή στο: www.candy-group.com

2. Περιγραφή του προϊόντος

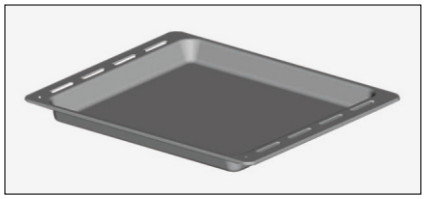
2.1 Επισκόπηση



1. Πίνακας ελέγχου
2. Θέσεις ράφι
(πλευρικό συρμάτινο καλώδιο εάν περιλαμβάνεται)
3. Μεταλλική σχάρα
4. Ρίξτε τη λεκάνη
5. Ανεμιστήρας (πίσω από την πλάκα χάλυβα)
6. Πόρτα φούρνου

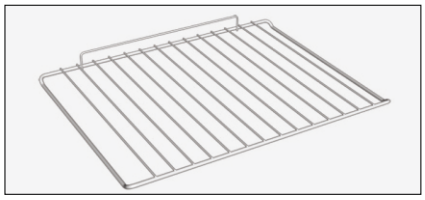
2.2 Αξεσουάρ (ανάλογα με το μοντέλο)

1 Δοχείο συλλογής



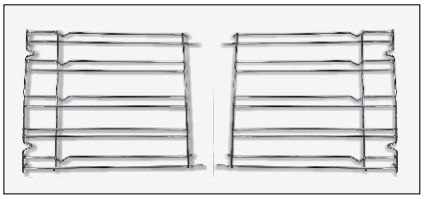
Συλλέγει τα υπολείμματα τα οποία στάζουν κατά την διάρκεια του ψησίματος των τροφών επάνω στις σχάρες.

2 Μεταλλική σχάρα



Συγκρατεί φόρμες ψησίματος και ταψιά.

3 εγκάρσια σύρμα πλέγματα



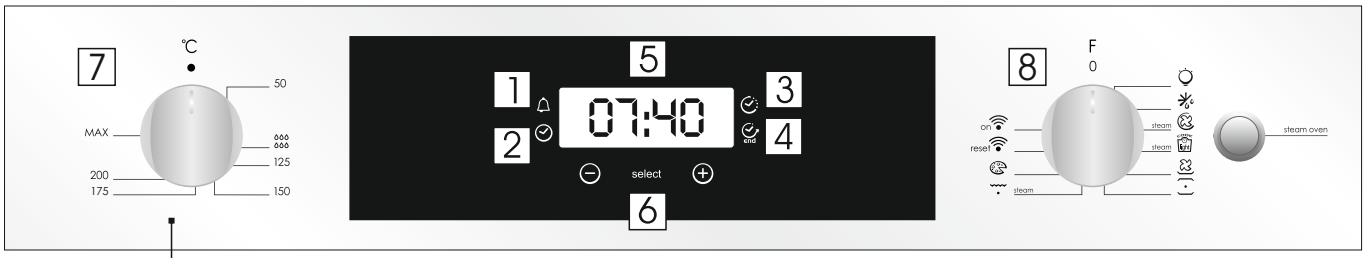
Πλευρική σύρμα πλέγμα εάν περιλαμβάνεται.

2.3 Χρήση για πρώτη φορά

ΠΡΟΚΑΤΑΡΚΤΙΚΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ
Καθαρίστε τον φούρνο πριν τον χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά. Σκουπίστε τις εξωτερικές επιφάνειες με ένα νοτισμένο μαλακό πανί. Πλύνετε όλα τα αξεσουάρ μέσα στον φούρνο και σκουπίστε με ένα διάλυμα ζεστού νερού και κατάλληλου καθαριστικού υγρού. Ρυθμίστε τον άδειο φούρνο στην μέγιστη θερμοκρασία και αφήστε τον αναμμένο για περίπου 1 ώρα, αυτό θα αφαιρέσει τυχόν υπολειπόμενες μυρωδιές της καινούργιας συσκευής.

3. Χρήση του φούρνου (ανάλογα με το μοντέλο)

3.1 Περιγραφή πίνακα ελέγχου



1. Λεπτά λεπτά
2. Ρύθμιση ρολογιού
3. Χρόνος μαγειρέματος
4. Τέλος του μαγειρέματος
5. Εμφάνιση θερμοκρασίας ή ρολογιού
6. Έλεγχοι ρύθμισης οθόνης LCD
7. Κουμπί επιλογής θερμοστάτη
8. Κουμπί επιλογής λειτουργίας

ΠΡΟΣΟΧΗ: Μετά την εγκατάσταση του φούρνου ή μετά την διακοπή της τροφοδοσίας ρεύματος (αυτό φαίνεται από την παλλόμενη ένδειξη 12:00) η πρώτη διαδικασία που πρέπει να κάνετε είναι να θέσετε τη σωστή ώρα. Ακολουθείτε τα εξής βήματα:

- Πιέστε το κεντρικό κουμπί.
- Ρυθμίστε την ώρα με το πλήκτρο "+".
- Αφήστε όλα τα κουμπιά.

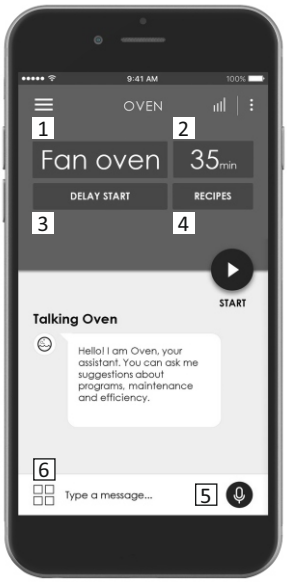
ΠΡΟΣΟΧΗ: Ο φούρνος θα μπορεί να λειτουργήσει μόνο όταν ρυθμιστεί το ρολόι.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΠΩΣ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ	ΠΩΣ ΝΑ ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ	ΤΙ ΚΆΝΕΙ	ΣΗΜΕΙΩΣΗ
ΚΛΕΙΔΑΡΙΑ	• Η λειτουργία ασφάλειας για τα παιδιά ενεργοποιείται αγγίζοντας το στοιχείο Set (Ρύθμιση) (+) για τουλάχιστον 5 δευτερόλεπτα. Από αυτή τη στιγμή κάθε άλλη λειτουργία κλειδώνει και στην οθόνη θα αναβοσβήνει η ένδειξη STOP (ΔΙΑΚΟΠΗ) και ο καθορισμένος χρόνος, διακοπτόμενα.	• Η λειτουργία ασφάλειας για τα παιδιά ενεργοποιείται αγγίζοντας ξανά το στοιχείο Set (Ρύθμιση) (+) για τουλάχιστον 5 δευτερόλεπτα. Από αυτή τη στιγμή όλες οι λειτουργίες είναι ξανά επιλέξιμες.		
ΛΕΠΤΟ ΦΡΟΝΤΙΖΩΝ	• Πιέστε το κεντρικό κουμπί 1 φορά • Πιέστε τα κουμπιά «-» «+» για να ρυθμίσετε τον απαιτούμενο χρόνο • Απελευθερώστε τα κουμπιά	•Όταν περάσει ο καθορισμένος χρόνος ενεργοποιείται ένα ηχητικό σήμα (το σήμα αυτό θα σταματήσει από μόνο του, ωστόσο μπορείτε να το σταματήσετε άμεσα πιέζοντας το κουμπί) SELECT (ΕΠΙΛΟΓΗ).	• Στο τέλος του καθορισμένου χρόνου, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα. • Κατά τη διαδικασία, η οθόνη δείχνει τον υπολειπόμενο χρόνο.	• Επιτρέπει τη χρήση του φούρνου ως ρολόι υπενθύμισης (μπορεί να ενεργοποιηθεί είτε με τη λειτουργία του φούρνου είτε χωρίς τη λειτουργία του φούρνου)
ΧΡΌΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡΈΜΑΤΟΣ	• Πιέστε το κεντρικό κουμπί 2 φορές • Πιέστε τα κουμπιά «-» ή «+» για να ρυθμίσετε την απαιτούμενη διάρκεια μαγειρέματος • Απελευθερώστε όλα τα κουμπιά Ρυθμίστε τη λειτουργία μαγειρέματος με τον επιλογέα λειτουργίας του φούρνου	• Πιέστε το κουμπί για να σταματήσετε το σήμα. Πιέστε το κεντρικό κουμπί για να επιστρέψετε στη λειτουργία του ρολογιού.	• Σας δίνει τη δυνατότητα να ρυθμίσετε εκ των προτέρων τον χρόνο μαγειρέματος που απαιτείται για την επιλεγμένη συνταγή. • Για να ελέγξετε το διάστημα που απομένει πιέστε 2 φορές το κουμπί SELECT (ΕΠΙΛΟΓΗ). • Για να μεταβάλετε/αλλάξετε τον προκαθορισμένο χρόνο πιέστε τα κουμπιά SELECT (ΕΠΙΛΟΓΗ) και «-» «+».	• Όταν παρέλθει ο χρόνος ο φούρνος απενεργοποιείται αυτόματα. Εάν επιθυμείτε να σταματήσετε το μαγείρεμα νωρίτερα μπορείτε να περιστρέψετε τον επιλογέα λειτουργίας στη θέση 0, ή να ρυθμίσετε το χρόνο στο 0:00 (κουμπιά SELECT (ΕΠΙΛΟΓΗ) και «-» «+»)
ΤΕΛΟΣ ΤΟΥ ΜΑΓΕΙΡΟΥ end	• Πιέστε το κεντρικό κουμπί 3 φορές Πιέστε τα κουμπιά «-» «+» για να ρυθμίσετε το χρόνο στον οποία θα θέλετε να απενεργοποιηθεί ο φούρνος • Απελευθερώστε τα κουμπιά • Ρυθμίστε τη λειτουργία μαγειρέματος με τον επιλογέα λειτουργίας του φούρνου.	• Στο ρυθμισμένο χρόνο ο φούρνος απενεργοποιείται. Για χειροκίνητη απενεργοποίηση, περιστρέψτε τον επιλογέα λειτουργίας στη θέση Ο.	• Σας επιτρέπει να ρυθμίσετε το τέλος του χρόνου μαγειρέματος • Για να ελέγξετε τον προκαθορισμένο χρόνο πιέστε το κεντρικό κουμπί 3 φορές • Για να τροποποιήσετε τον προκαθορισμένο χρόνο πιέστε τα κουμπιά SELECT (ΕΠΙΛΟΓΗ) «+» «-»	• Αυτή η λειτουργία χρησιμοποιείται κατά κανόνα με τη λειτουργία «χρόνου μαγειρέματος». • Για παράδειγμα, εάν το φαγητό πρέπει να μαγειρευτεί για 45 λεπτά και πρέπει να είναι έτοιμο στις 12:30, απλά επιλέξτε την απαιτούμενη λειτουργία, ρυθμίστε το χρόνο μαγειρέματος στα 45 λεπτά και το τέλος του χρόνου μαγειρέματος στις 12:30. • Με το τέλος του προκαθορισμένου χρόνου μαγειρέματος, ο φούρνος θα απενεργοποιηθεί αυτόματα και θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα. • Το μαγείρεμα θα ξεκινήσει αυτόματα στις 11:45 (12:30 μείον τα 45 λεπτά) και θα συνεχιστεί μέχρι το τέλος του προκαθορισμένου χρόνου μαγειρέματος, όπου ο φούρνος θα απενεργοποιηθεί αυτόματα. ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ Εάν το ΤΕΛΟΣ του μαγειρέματος επιλεχθεί χωρίς να γίνει ρύθμιση της διάρκειας του χρόνου μαγειρέματος, ο φούρνος θα ξεκινήσει το μαγείρεμα αμέσως και θα σταματήσει στο ΤΕΛΟΣ του καθορισμένου χρόνου μαγειρέματος.

Επιλογέας λειτουργίας	T ° C Προτεινόμενη	Λειτουργία (εξαρτάται από το μοντέλο του φούρνου)
		ΛΑΜΠΑ: Ανάβει τον φωτισμό του φούρνου.
		ΑΠΟΨΥΞΗ: Όταν ρυθμίζεται ο επιλογέας σε αυτή την θέση. Ο ανεμιστήρας ανακυκλώνει αέρα 40oC γύρω από τα κατεψυγμένα τρόφιμα έτσι ώστε να τα ξεπαγώσει σε μερικά λεπτά χωρίς να χάνονται ή να μεταβάλλονται οι πρωτεΐνες που περιέχουν τα τρόφιμα.
	50 ÷ MAX	**ΠΟΛΛΑΠΛΩΝ ΕΠΙΠΕΔΩΝ:** Σας συνιστούμε να χρησιμοποιείτε αυτή την μέθοδο για πουλερικά, ζυμαρικά, ψάρι και λαχανικά. Η θερμότητα διεισδύει καλύτερα μέσα στην τροφή και μειώνονται οι χρόνοι μαγειρέματος και προθέρμανσης. Μπορείτε να μαγειρέψετε ταυτόχρονα διαφορετικές τροφές με ή χωρίς την ίδια προετοιμασία σε μία ή περισσότερες θέσεις. Αυτή η μέθοδος μαγειρέματος παρέχει ομοιόμορφη κατανομή της θερμότητας και οι μυρωδιές δεν αναμιγνύονται. Αφήστε περίπου δέκα λεπτά επιπλέον όταν μαγειρεύετε ταυτόχρονα τρόφιμα.
STEAM	50 ÷ MAX	**ΠΟΛΛΑΠΛΩΝ ΕΠΙΠΕΔΩΝ + ΑΤΜΟ:** Ο ζεστός αέρας κατανέμεται ανάμεσα στα ράφια, καθιστώντας τη λειτουργία αυτή ιδανική για το ταυτόχρονο μαγείρεμα διαφορικών τύπων φαγητού, χωρίς να αναμιγνύονται οι γεύσεις και οι οσμές. Πιέζοντας το κουμπί STEAM (ΑΤΜΟΣ), η επιλογή του ατμού λειτουργεί με την παραδοσιακή θέρμανση, διασφαλίζοντας με τον τρόπο αυτό την καλύτερη γεύση και υφή για τα πιάτα σας και το ιδανικό φούσκωμα για τις ζύμες . Η λειτουργία αυτή είναι κατάλληλη για το μαγείρεμα σφολιάτας, γλυκών με βάση τη μαγιά, ψωμιού ή πίτσας, ψητού κρέατος και ψαριού.
* COOK light	50 ÷ MAX	Η λειτουργία **"COOK LIGHT"** σας επιτρέπει να μαγειρεύετε με πιο υγιεινό τρόπο, μειώνοντας την απαιτούμενη ποσότητα λιπαρών ή ελαίων. Χάρη στη χρήση της σχάρας και του ανεμιστήρα σε συνδυασμό με έναν κύκλο αέρα με παλμούς, θα διατηρήσει την περιεκτικότητα σε υγρασία του φαγητού, ψήνοντας στην επιφάνεια και χρησιμοποιώντας μικρότερο χρόνο μαγειρέματος χωρίς να υπονομεύσει τη γεύση. Είναι ιδιαίτερα κατάλληλο για το μαγείρεμα του κρέατος, τα ψημένα λαχανικά και τις ομελέτες. Ο κύκλος του παλμικού αέρα διατηρεί την υγρασία στο εσωτερικό του φούρνου και την περιεκτικότητα σε υγρασία του φαγητού, διατηρώντας τις θρεπτικές τιμές και διασφαλίζοντας μια ταχεία ομοιόμορφη διαδικασία μαγειρέματος. Δοκιμάστε όλες τις συνταγές σας και μειώστε το ποσό της σάλτσας που χρησιμοποιείτε συνήθως και δοκιμάστε την ελαφρότητα αυτής της νέας λειτουργίας!
COOK light STEAM	50 ÷ MAX	**COOK LIGHT + ΑΤΜΟ:** Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία θέρμανσης σε συνδυασμό με τη λειτουργία αέρα στο επάνω μέρος για να μαγειρέψετε ιδανικά μεγάλες μερίδες φαγητού.. Η λειτουργία αυτή είναι κατάλληλη ειδικά για το ψήσιμο τραγανών φαγητών, όπως το κρέας, τα πουλερικά ή το ψάρι.
	50 ÷ MAX	**ΚΑΤΩ ΘΕΡΜΑΝΣΗ + ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑΣ:** Χρησιμοποιείται το κάτω θερμαντικό στοιχείο με τον ανεμιστήρα να ανακυκλώνει τον αέρα μέσα στον φούρνο. Αυτή η μέθοδος είναι ιδανική για τάρτες με ζουμερά φρούτα, τάρτες, γλυκά και πατέ. Δεν αφήνει τα τρόφιμα να στεγνώσουν και βοηθάει να φουσκώσουν τα κέικ, η ζύμη του ψωμιού και άλλα τρόφιμα που μαγειρεύονται από το κάτω μέρος. Τοποθετήστε το ράφι στην μεσαία θέση.
*	50 ÷ MAX	**ΦΟΥΡΝΟΣ:** Χρησιμοποιείται και το επάνω, και το κάτω θερμαντικό στοιχείο. Προθερμάνετε τον φούρνο για περίπου δέκα λεπτά. Η μέθοδος αυτή είναι ιδανική για όλα τα παραδοσιακά ψησίματα. Για ροδοκοκκίνισμα κόκκινου κρέατος, roast beef, μπούτι αρνιού, κυνήγι, φαγητό τυλιγμένο σε αλουμινόχαρτο (papillotes), γλυκά με νυφάδες. Τοποθετήστε το φαγητό και τον δίσκο του επάνω στο ράφι στην μεσαία θέση.
	50 ÷ MAX	**ΓΚΡΙΛ:** Χρησιμοποιείστε το γκριλ με την πόρτα κλειστή. Χρησιμοποιείται μόνο το επάνω θερμαντικό στοιχείο και μπορείτε να ρυθμίσετε την θερμοκρασία. Απαιτούνται πέντε λεπτά προθέρμανσης έτσι ώστε να θερμανθούν και να ζεσταθούν τα θερμαντικά στοιχεία. Η επιτυχία είναι εγγυημένη για ψήσιμο στην σχάρα, κεμπάπ και ψητά στον φούρνο. Τα λευκά κρέατα πρέπει να τοποθετούνται σε μία απόσταση από το γκριλ· ο χρόνος μαγειρέματος είναι μεγαλύτερος, αλλά το κρέας θα είναι πιο νόστιμο. Μπορείτε να βάλετε κόκκινα κρέατα και φιλέτα ψαριού στο ράφι με τον δίσκο συλλογής από κάτω.
STEAM	50 ÷ MAX	**ΓΚΡΙΛ + ΑΤΜΟΣ:** Για την παρασκευή φαγητών γκρατινέ που διατηρούν την ελαστικότητα και τους χυμούς τους ανέπαφα, συνιστούμε τη χρήση του συστήματος θέρμανσης στο άνω μέρος σε συνδυασμό με ζεστό ατμό. Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήστε τη λειτουργία αυτή για άμεσο ρόδισμα της επιφάνειας ενός μέτρια ψημένου φαγητού (ελαφριά ψημένο κρέας) ή ένα ψάρι σερβιρισμένο ωμό στο κέντρο.
	50 ÷ MAX	**ΠΙΤΣΑ:** Με αυτή η λειτουργία ανακυκλώνεται θερμός αέρας μέσα στον φούρνο για να εξασφαλίσει τέλειο αποτέλεσμα για πιάτα όπως πίτσα ή κέικ.
on		**WIFI ΕΝΕΡΓΟ:** Ο φούρνος επιτρέπει τη σύνδεση wifi.
reset		**WIFI ΕΠΑΝΑΦΟΡΑ:** Επιτρέπει την επανεκκίνηση της σύνδεσης wifi.

*Δοκιμασμένο σύμφωνα με το CENELEC EN 60350-1 που χρησιμοποιείται για τον προσδιορισμό της ενεργειακής κλάσης για λειτουργία εξαερισμού.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ELETTRONICA ZERO WIFI
Για τις λεπτομέρειες που σχετίζονται με το σύνδεσμο μεταξύ της εφαρμογής και του προϊόντος, ανατρέξτε στο Γρήγορο οδηγό.
Ο Γρήγορος οδηγός είναι διαθέσιμος στη διεύθυνση ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ.
Το Wi Fi έχει δύο διαφορετικές θέσεις στον επιλογέα μαγειρέματος:
• **Wi Fi ενεργό:** Το Wi Fi ενεργοποιείται μόνο εάν ο φούρνος έχει ήδη εγγραφεί στη συσκευή σας. Σε αυτή τη θέση, ο φούρνος ελέγχεται μόνο απομακρυσμένα.
• **Wi Fi επαναφορά:** Αφού αφήσετε τον επιλογέα επαναφοράς Wi Fi για 30", η λειτουργία Bluetooth ενεργοποιείται και θα είστε σε θέση να εγγράψετε το φούρνο στη συσκευή σας εντός 5'.
Εάν η εγγραφή είναι επιτυχής, ο φούρνος θα ελέγχεται απομακρυσμένα και το εικονίδιο Wi Fi θα ενεργοποιηθεί. Εάν η εγγραφή δεν είναι επιτυχής, το Wi Fi θα απενεργοποιηθεί και θα εκτελεστεί επαναφορά του φούρνου.
Για να συνεχίσετε με νέα εγγραφή, ο επιλογέας προγράμματος μαγειρέματος πρέπει να τεθεί εκτός της θέσης επαναφοράς Wi Fi και να επανέλθει σε αυτή.
Σημείωση: Εγκαταστήστε την εφαρμογή στη συσκευή σας πριν την έναρξη της εγγραφής
Σημείωση: Η συσκευή στην οποία εγκαθίσταται η εφαρμογή πρέπει να έχει ενεργοποιημένη τη λειτουργία Bluetooth
Σημείωση: Για τις δύο θέσεις Wi Fi, τα πλήκτρα αφής δεν λειτουργούν.
Σημείωση: Είναι σημαντικό να επιτύχετε ισχυρό σήμα Wi-Fi μεταξύ του οικιακού δρομολογητή και της συσκευής. Όταν ο φούρνος προσπαθεί να συνδεθεί στο δρομολογητή, το εικονίδιο θα αναβοσβήνει με ρυθμό 3" ενεργό και 1" ανενεργό, όταν έχει ήδη συνδεθεί, το εικονίδιο θα ενεργοποιηθεί.



CANDY SIMPLY-FI:
Για λεπτομέρειες σχετικά με τον ΤΡΟΠΟ ΣΥΝΔΕΣΗΣ της συσκευής simply-Fi και τον ΤΡΟΠΟ ΧΡΗΣΗΣ της με βέλτιστα αποτελέσματα, μεταβείτε στη διεύθυνση **http://www.candysimplyfi.com**

1. Επιλογή προγράμματος / 2. Διάρκεια προγράμματος / 3. Ρύθμιση έναρξης μαγειρέματος / 4- Ειδική επιλογή συνταγών / 5. Εκτός σύνδεσης και φωνητική υποστήριξη / 6. Συμβουλές, προτάσεις και διαδικτυακό εγχειρίδιο χρήσης

3.3 Χρήση της λειτουργίας ατμού

Η λειτουργία ατμού σας επιτρέπει να έχετε καλύτερη υγρασία κατά τη διάρκεια του κύκλου μαγειρέματος. Συνιστούμε την εναλλαγή του μαγειρέματος σε ατμό με το παραδοσιακό μαγείρεμα. Συνιστούμε την εναλλαγή του μαγειρέματος σε ατμό με το παραδοσιακό μαγείρεμα.
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Κίνδυνος εγκαυμάτων και πρόκλησης ζημιάς στη συσκευή.
Ο ατμός που απελευθερώνεται μπορεί να προκαλέσει εγκαύματα:
• Μετά τη χρήση της λειτουργίας μαγειρέματος με ατμό, ανοίγετε προσεκτικά την πόρτα του φούρνου ώστε να αποφύγετε κάποιον τραυματισμό.
1. Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου
2. Γεμίστε το κάτω μέρος της κοιλότητας με 150 ml νερό, το μέγιστο. Γεμίστε το κάτω μέρος της κοιλότητας με νερό μόνον όταν ο φούρνος είναι κρύος.
3. Τοποθετήστε το φαγητό στη συσκευή και κλείστε την πόρτα του φούρνου.
4. Ρυθμίστε τη λειτουργία που προτιμάτε για το μαγείρεμα με ατμό.
STEAM STEAM STEAM
5. Περιστρέψτε το διακόπτη της θερμοκρασίες για να επιλέξετε μαι θερμοκρασία.
6. Περιμένετε πέντε λεπτά για την προθέρμανση. Στη συνέχεια πατήστε το κουμπί του φούρνου ατμού. Το κουμπί του φούρνου ατμού λειτουργεί με τη λειτουργία. STEAM STEAM STEAM
ΠΡΟΣΟΧΗ: Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος ή όταν ο φούρνος είναι ζεστός, μην γεμίζετε το κάτω μέρος της κοιλότητας με νερό .
7. Για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή γυρίστε τους διακόπτες λειτουργίας και θερμοκρασίας στη θέση μηδέν.
8. Απομακρύνετε το νερό από το κάτω μέρος της κοιλότητας. Καθαρίζετε το δίσκο στάλαξης μετά από κάθε κύκλο μαγειρέματος. Καθαρίζετε το δίσκο στάλαξης μετά από κάθε κύκλο μαγειρέματος. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο 4.1 για τις οδηγίες καθαρισμού.

4. Καθαρισμός και συντήρηση φούρνου

4.1 Γενικές οδηγίες για τον καθαρισμό

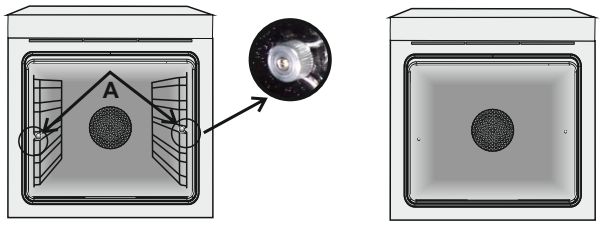
Ο κύκλος ζωής της συσκευής μπορεί να επεκταθεί μέσω τακτικού καθαρισμού. Περιμένετε μέχρι να κρυώσει ο φούρνος πριν κάνετε οποιεσδήποτε εργασίες χειροκίνητου καθαρισμού. Ποτέ μην χρησιμοποιείτε απορρυπαντικά με κόκκους, σύρμα καθαρισμού ή αιχμηρά αντικείμενα για τον καθαρισμό, έτσι ώστε να μην προκληθεί ανεπανόρθωτη ζημία στα επισμαλτωμένα μέρη. Χρησιμοποιήστε μόνο νερό, σαπούνι ή απορρυπαντικά με βάση λευκαντικά (αμμωνία).
ΓΥΑΛΙΝΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ
Καλό είναι να καθαρίζετε το τζάμι της πόρτας με απορροφητικό χαρτί κουζίνας μετά από κάθε χρήση του φούρνου. Για να αφαιρέστε πιο επίμονους λεκέδες, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ένα σφουγγάρι νοτισμένο με καθαριστικό, καλά στυμμένο, και να ξεπλύνετε μετά με νερό.
ΤΣΙΜΟΥΧΑ ΤΖΑΜΙΟΥ ΠΟΡΤΑΣ
Εάν είναι βρώμικη, η τσιμούχα μπορεί να καθαριστεί με ένα ελαφρά νοτισμένο σφουγγάρι.
ΑΞΕΣΟΥΑΡ
Καθαρίστε τα αξεσουάρ με ένα βρεγμένο σφουγγάρι με σαπούνι, πριν τα ξεπλύνετε και τα στεγνώσετε: αποφύγετε την χρήση απορρυπαντικά με κόκκους.
ΔΟΧΕΙΟ ΣΥΛΛΟΓΗΣ
Μετά από την χρήση του γκριλ, αφαιρέστε το δοχείο από τον φούρνο. Αδειάστε το ζεστό λίπος σε ένα σκεύος και πλύνετε το δοχείο με ζεστό νερό, χρησιμοποιώντας ένα σφουγγάρι και υγρό απορρυπαντικό.
Εάν παραμένουν υπολείμματα λίπους, βουτήξτε το δοχείο μέσα σε νερό και καθαριστικό. Εναλλακτικά, μπορείτε να πλύνετε το δοχείο μέσα σε ένα πλυντήριο πιάτων ή να χρησιμοποιήσετε ένα διαθέσιμο στο εμπόριο καθαριστικό φούρνου. Ποτέ μην βάζετε ξανά ένα βρώμικο δοχείο μέσα στον φούρνο.
ΣΥΣΚΕΥΕΣ ΑΠΟ ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΟ ΧΑΛΥΒΑ Ή ΑΛΟΥΜΙΝΙΟ
Καθαρίστε την πόρτα του φούρνου μόνο με νοτισμένο πανί ή σφουγγάρι.
Σκουπίστε με ένα μαλακό πανί.
Μη χρησιμοποιείτε συρμάτινα σφουγγαράκια, οξέα ή διαβρωτικά υλικά, καθώς αυτά μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στην επιφάνεια του φούρνου.
Καθαρίστε τον πίνακα ελέγχου του φούρνου με τις ίδιες προφυλάξεις.
ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΚΑΤΩ ΜΕΡΟΥΣ ΤΗΣ ΚΟΙΛΟΤΗΤΑΣ
Ακολουθήστε αυτά τα βήματα για τον καθαρισμό των υπολειμμάτων ασβεστόλιθου από το κάτω μέρος της κοιλότητας.
Συνιστάται ο καθαρισμός του κάτω μέρους της κοιλότητας μετά από 5-10 κύκλους μαγειρέματος.
1. Ρίξτε 300 ml λευκό ξύδι στο κάτω μέρος της κοιλότητας.
ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Τύπος ξυδιού: %5
2. Περιμένετε 30 λεπτά σε θερμοκρασία δωματίου.
Καθαρίστε το φούρνο χρησιμοποιώντας ένα μαλακό πανί και νερό.

4.2 Λειτουργία Aquactiva

Η διαδικασία Aquactiva χρησιμοποιεί ατμό για να βοηθήσει στην απομάκρυνση υπολειμμάτων λίπους και τροφίμων από το φούρνο.
1. Ρίξτε 300 ml νερού στο δοχείο Aquactiva στο κάτω μέρος του φούρνου.
2. Ρυθμίστε τη λειτουργία του φούρνου σε Στατικό ( ) ή Κάτω ( ) θερμαντήρα
3. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στο εικονίδιο Aquactiva
4. Αφήστε το πρόγραμμα να λειτουργήσει για 30 λεπτά.
5. Μετά από 30 λεπτά απενεργοποιήστε το πρόγραμμα και αφήστε το φούρνο να κρυώσει.
6. Όταν η συσκευή είναι δροσερή, καθαρίστε τις εσωτερικές επιφάνειες του φούρνου με ένα πανί.
Προειδοποίηση: Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι δροσερή πριν την αγγίξετε.
Πρέπει να προσέχετε με όλες τις θερμές επιφάνειες καθώς υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων.
Χρησιμοποιήστε αποσταγμένο ή πόσιμο νερό.

ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΩΝ ΠΛΕΥΡΙΚΩΝ ΡΑΓΩΝ

1. Ξεβιδώστε τη βίδα με αριστερόστροφη κατεύθυνση.
2. Αφαιρέστε τις πλευρικές ράγες τραβώντας τις προς το μέρος σας.
3. Καθαρίστε τις πλευρικές ράγες σε ένα πλυντήριο πιάτων ή με ένα υγρό σφουγγάρι και στη συνέχεια σκουπίστε τις αμέσως.
4. Αφού έχετε καθαρίσει τις πλευρικές ράγες, τοποθετήστε τις ξανά στη θέση τους και σφίξτε ξανά τις βίδες, φροντίζοντας να συσφιχθούν πλήρως.



ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΤΟΥ ΠΑΡΑΘΥΡΟΥ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

1. Ανοίξτε το μπροστινό παράθυρο.
2. Ανοίξτε τους σφιγκτήρες του περιβλήματος άρθρωσης στη δεξιά και την αριστερή πλευρά του μπροστινού παραθύρου πιέζοντάς τα προς τα κάτω.
3. Αντικαταστήστε το παράθυρο ακολουθώντας τη διαδικασία αντίστροφα.

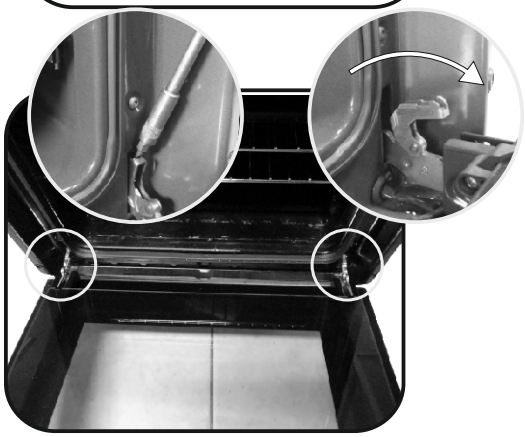
ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΜΟΝΟ ΤΟΥ ΕΣΩΤΕΡΙΚΟΥ ΤΖΑΜΙΟΥ ΤΗΣ ΠΟΡΤΑΣ

1. Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου.
2.3.4. Ασφαλίστε τους μεντεσέδες, αφαιρέστε τις βίδες και αφαιρέστε επάνω μεταλλικό κάλυμμα τραβώντας το προς τα επάνω.
5,6. Αφαιρέστε το τζάμι, βγάζοντας το προσεκτικά από την πόρτα του φούρνου (ΣΗΜ: μην αφαιρείτε οποιοδήποτε άλλο τζάμι ή εξάρτημα).
7. Στο τέλος του καθαρισμού ή της αντικατάστασης, μοντάρετε ξανά τα εξαρτήματα με αντίστροφη σειρά.

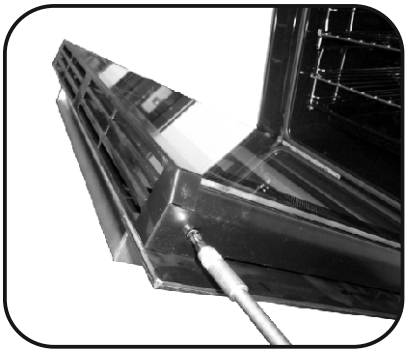
Επάνω σε όλα τα τζάμια, πρέπει να διαβάζεται η ένδειξη "Low-E" και να βρίσκεται στην αριστερή πλευρά της πόρτας, κοντά στον αριστερό πλευρικό μεντεσέ. Με αυτό τον τρόπο, η τυπωμένη ετικέτα του πρώτου τζαμιού θα είναι μέσα στην πόρτα.

1.

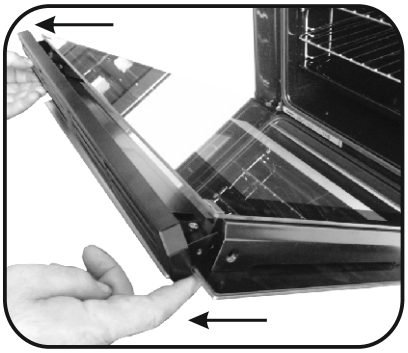
2.



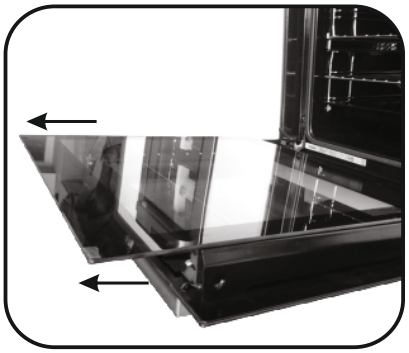
3.



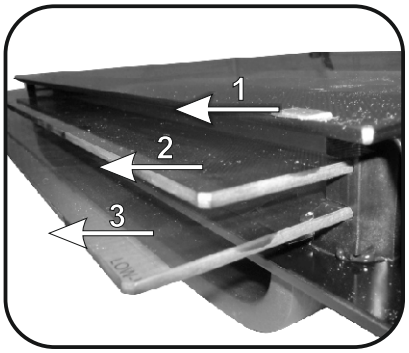
4.



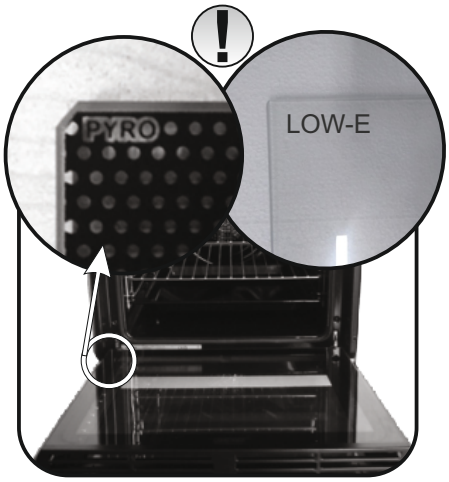
5.



6.

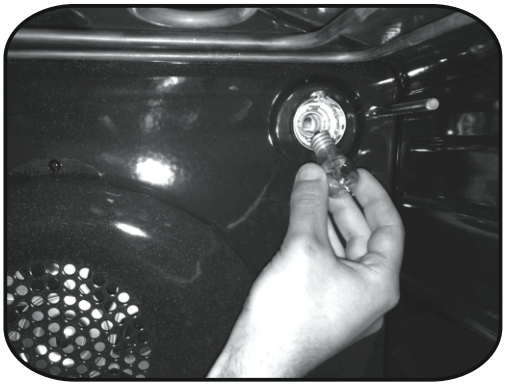


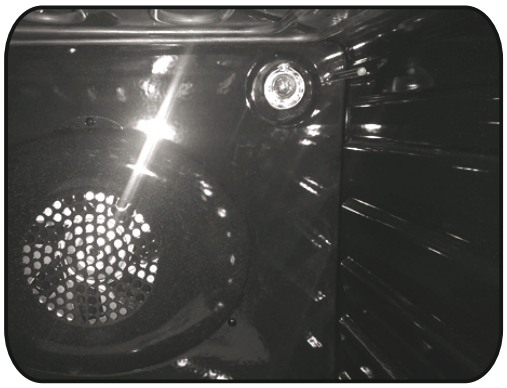
7.

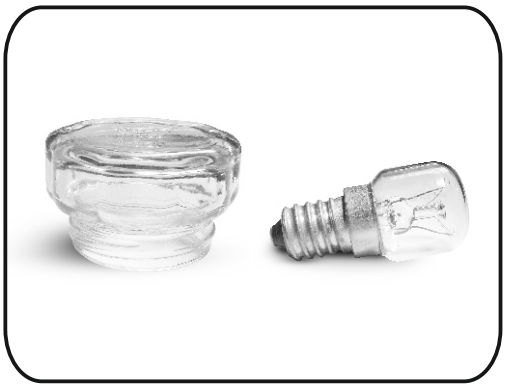


ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΟΥ ΛΑΜΠΤΗΡΑ

1. Αποσυνδέστε τον φούρνο από την παροχή του ρεύματος.
2. Αφαιρέστε το γυάλινο κάλυμμα, ξεβιδώστε τον λαμπτήρα και αντικαταστήστε τον με ένα καινούργιο λαμπτήρα ιδίου τύπου.
3. Αφού έχει αντικατασταθεί ο καμένος λαμπτήρας, τοποθετήστε ξανά το γυάλινο κάλυμμα.







5. Αντιμετώπιση προβλημάτων

5.1 FAQ

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΠΙΘΑΝΉ ΑΙΤΊΑ	ΛΎΣΗ
Ο φούρνος δεν θερμαίνεται	Το ρολόι δεν έχει ρυθμιστεί	Ρυθμίστε το ρολόι
Ο φούρνος δεν θερμαίνεται	Η κλειδαριά για παιδιά είναι αναμμένη	Απενεργοποιήστε το κλείδωμα για παιδιά
Ο φούρνος δεν θερμαίνεται	Η λειτουργία μαγειρέματος και η θερμοκρασία δεν έχουν ρυθμιστεί	Βεβαιωθείτε ότι οι ρυθμίσεις είναι σωστές
Δεν υπάρχει αντίδραση της, διεπαφής χρήστη αφής	Ατμός και συμπύκνωση στον πίνακα διασύνδεσης χρήστη	Καθαρίστε με ένα πανί μικροϊνών το πλαίσιο διεπαφής χρήστη για να αφαιρέσετε το στρώμα συμπύκνωσης

• Tokom kuvanja, vlaga se može kondenzovati u unutrašnjosti rerne ili na staklu vrata. Takva situacija je normalna. Da ublažite ovaj efekat, sačekajte 10-15 minuta nakon uključivanja pre nego što stavite hranu u rernu. U svakom slučaju, kondenzacija nestaje kada rerna dostigne temperaturu kuvanja.
• Kuvajte povrće u posudi s poklopcem umesto u otvorenoj tepsiji.
• Nemojte ostavljati hranu u rerni duže od 15/20 minuta nakon kuvanja.
• UPOZORENJE: Uređaj i njegovi delovi kojima se može pristupiti zagrevaju se prilikom upotrebe. Pazite da ne dodirnete zagrejane delove.
• UPOZORENJE: Delovi uređaja kojima se može pristupiti mogu biti vreli prilikom korišćenja grila. Deca moraju biti na bezbednom rastojanju od uređaja.
• UPOZORENJE: Pre zamene sijalice proverite da li je rerna isključena kako ne bi došlo do strujnog udara.
• UPOZORENJE: Da bi se izbegao rizik usled nenamernog resetovanja termalnog isključivanja, ovaj uređaj ne sme da se napaja preko spoljnog prekidača, kao što je uklopni sat, niti da bude priključen na kolo koje se redovno uključuje i isključuje.
• Deca mlađa od 8 godina moraju biti na bezbednom rastojanju od uređaja, osim ako su pod stalnim nadzorom.
• Deca ne smeju da se igraju sa uređajem. Ovaj uređaj mogu koristiti deca uzrasta od 8 godina i više, i osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja, ako su pod nadzorom ili ako su dobili uputstva kako da koriste uređaj na bezbedan način i ako razumeju rizike koje ta upotreba uključuje.
• Čišćenje i održavanje ne smeju obavljati deca bez nadzora.
Stakleni deo vrata rerne nemojte čistiti agresivnim ili abrazivnim sredstvima ili strugati oštrim metalnim predmetima jer tako možete izgrebati površinu, što može dovesti do pucanja stakla.
• Pre uklanjanja odvojivih delova rerna mora biti isključena, a nakon čišćenja odvojive delove treba ponovo postaviti prema uputstvima.
• Za čišćenje nemojte koristiti čistač parom.
• Uključite utikač u utičnicu sa trećim kontaktom koji služi kao uzemljenje i koji mora biti povezan i funkcionalan. Ukoliko model rerne nije opremljen utikačem, priključite standardni utikač na kabl za napajanje koji može izdržati napajanje naznačeno na pločici sa tehničkim podacima. Kabl za uzemljenje je žuto-zelene boje. To treba da izvrši kvalifikovana osoba. Ukoliko utičnica u zidu ne odgovara utikaču uređaja, zatražite od kvalifikovanog električara da je zameni odgovarajućim tipom utičnice. Priključivanje na električnu mrežu moguće je i pomoću omnipolarnog prekidača koji se postavlja između uređaja i izvora napajanja, a koji mora biti u stanju da izdrži maksimalno napajanje koje se prenosi i koji mora biti u skladu sa važećim propisima. Prekidač ne sme regulisati žuto-zeleni kabl za uzemljenje. Utičnica ili omnipolarni prekidač koji se koriste za priključivanje na električnu mrežu moraju biti lako dostupni nakon što je rerna ugrađena.
• Ukoliko se električni kabl ošteti, treba ga zameniti kablom ili specijalnim paketom koji se nabavlja od proizvođača ili korisničke službe.
• Ukoliko se kabl ošteti, morate ga odmah zameniti u skladu sa sledećim uputstvima:
- otvorite poklopac priključnog bloka;
- uklonite električni kabl i zamenite ga sličnim kablom koji je kompatibilan s uređajem (tipa H05VV-F, H05V2V2-F).
• To treba da izvrši kvalifikovana osoba. Kabl za uzemljenje (žuto-zeleni) mora biti otprilike 10 mm duži od ostalih kablova. Za popravke uređaja obratite se isključivo ovlašćenom servisu i zahtevajte ugradnju originalnih delova.
• Ukoliko se ne poštuju gorenavedena uputstva, bezbednost pri upotrebi uređaja nije zagarantovana i garancija proizvođača ne važi.
• Pre čišćenja treba ukloniti sve prosute materije.
• Duži nestanak struje tokom aktuelne faze kuvanja može dovesti do kvara monitora. Ukoliko se to dogodi, obratite se korisničkoj službi.
• UPOZORENJE: Opasnost od toga da se uređaj zapali ili ošteti
Upotreba pare
Oslobađanje pare može prouzrokovati opekotine: Pažljivo otvorite vrata nakon upotrebe funkcije za kuvanje s parom kako biste izbegli povrede.
• OPREZ: Nemojte ponovo puniti dno rerne vodom tokom kuvanja ili dok je rerna vruća.
• Za rad uređaja na nominalnim frekvencijama nije neophodna dodatna opcija ili dodatno podešavanje

Opšta uputstva
121
1.1 Mere bezbednosti
1.2 Električna bezbednost
1.3 Preporuke
1.4 Ugradnja
1.5 Upravljanje otpadom i zaštita životne sredine
1.6 Izjava o usaglašenosti

Opis proizvoda
122
2.1 Pregled
2.2 Dodaci (u zavisnosti od modela)
2.3 Prva upotreba

Upotreba rerne (u zavisnosti od modela)
123
3.1 Opis korisničkog interfejsa
3.2 Režimi kuvanja
3.3 Upotreba pare

Čišćenje i održavanje rerne
125
4.1 Opšte napomene o čišćenju
4.2 Funkcija Aquactiva
4.3 Održavanje
• Skidanje i čišćenje nosača sa strane
• Odvođenje prozora okruga
• Čišćenje stakla unutrašnjih vrata
• Zamena sijalice iz lampice

Rešavanje problema
127
5.1 F.A.Q.

1. Opšta uputstva

Zahvaljujemo Vam se što ste izabrali naš proizvod. Kako biste sa svojom rernom postigli najbolje rezultate, savetujemo Vam da pažljivo pročitate ovaj priručnik i sačuvate ga ako vam zatreba u budućnosti. Pre ugradnje rerne zabeležite njen serijski broj kako biste ga mogli dati korisničkoj službi ukoliko bude bila neophodna popravka uređaja. Nakon što izvadite rernu iz kutije, proverite da li ima nekih oštećenja koja su nastala prilikom transporta. Ukoliko sumnjate na oštećenja, nemojte koristiti rernu, već se obratite za pomoć kvalifikovanom tehničaru. Delove pakovanja (plastične kese, polistiren i eksere) držite van domašaja dece. Prilikom prvog uključivanja, može se desiti da rerna ispušta dim oštrog mirisa. Uzrok tome je što po prvi put dolazi do zagrevanja lepka kojim su spojene izolacione ploče oko rerne. To je potpuno normalno, pa ukoliko se to dogodi, samo treba da sačekate da se dim raščisti pre nego što stavite hranu u rernu. Proizvođač neće snositi odgovornost u slučaju nepoštovanja uputstava sadržanih u ovom dokumentu.
NAPOMENA: Funkcije, karakteristike i dodaci navedenu u ovom priručniku će se razlikovati u zavisnosti od modela uređaja koji ste kupili.

1.1 Mere bezbednosti

Rernu koriste samo u one svrhe za koje je namenjena: isključivo za kuvanje i pečenje hrane; korišćenje rerne u bilo koje druge svrhe, npr. za zagrevanje prostora, nije primereno, i stoga je opasno. Proizvođač ne preuzima odgovornost za bilo kakvu štetu nastalu zbog neprimerene, pogrešne ili nerazumne upotrebe rerne.
Pri korišćenju bilo kog električnog uređaja morate poštovati nekoliko osnovnih pravila:
- ne vucite električni kabl kako biste izvukli utikač iz utičnice;
- ne dirajte uređaj mokrim ili vlažnim rukama ili nogama;
- uređaje ne treba priključivati na električnu mrežu preko adaptera, višestrukih utikača ili produžnih kablova;
ukoliko dođe do kvara i/ili greške, uređaj odmah isključite i nemojte ga dirati.

1.2 Električna bezbednost

PRIKLJUČIVANJE NA ELEKTRIČNU MREŽU MORA DA IZVRŠI ELEKTRIČAR ILI KVALIFIKOVANI TEHNIČAR.
Izvor napajanja na koji je priključena rerna mora biti u skladu sa zakonima koji su na snazi u zemlji u kojoj se vrši priključivanje uređaja. Proizvođač neće snositi odgovornost za štetu nastalu usled nepoštovanja ovih uputstava. Rerna mora biti priključena na izvor napajanja preko utičnice sa uzemljenjem ili razvodnika sa više polova, u zavisnosti od zakona koji su na snazi u zemlji u kojoj se vrši priključivanje uređaja. Sistem električnog napajanja mora biti zaštićen odgovarajućim osiguračima i kablovi moraju imati poprečni deo kojim se obezbeđuje pravilno napajanje rerne.
PRIKLJUČIVANJE
Rerna ima električni kabl koji treba da bude priključen na izvor napajanja sa naponom 220-240 Vac 50 Hz između faza ili između faze i uzemljenja. Pre priključivanja rerne na izvor napajanja, treba proveriti:
- voltažu napajanja naznačenu na meraču;
- podešavanja razvodnika.
Provodnik za uzemljenje povezan sa priključkom za uzemljenje rerne mora biti povezan sa priključkom za uzemljenje izvora napajanja.
UPOZORENJE
Pre priključivanja rerne na izvor napajanja, kvalifikovani električar treba da proveri kontinuitet priključka za uzemljenje izvora napajanja. Proizvođač neće snositi odgovornost za bilo kakve nezgode ili druge probleme koji nastanu kao posledica nepovezivanja rerne sa priključkom za uzemljenje ili uzemljenja koje nema kontinuitet.
NAPOMENA: S obzirom na to da će možda biti potrebno održavanje rerne, trebalo bi da postoji još jedna slobodna utičnica kako bi se rerna mogla priključiti ukoliko se pomeri s mesta na kom je ugrađena. Električni kabl može da zameni samo osoba iz tehničke službe ili tehničar sa jednakim kvalifikacijama.
Centralni glavni prekidač može blago da svetli kada je rerna isključena. To je normalno. Svetlo se može isključiti okretanjem utikača naopačke ili zamenom priključaka za napajanje.

1.3 Preporuke

Nakon svake upotrebe, rernu treba očistiti kako bi ostala savršeno čista. Ne oblažite zidove rerne aluminijumskom folijom ili zaštitnim oblogama za jednokratnu upotrebu koje su dostupne u prodavnicama. U direktnom kontaktu s vrelim emajlom, aluminijumska folija ili bilo koja druga zaštitna obloga mogu izazvati topljenje i oštećenje emajla sa unutrašnje strane. Preporučujmo da rernu ne zagrevate na veoma visoke temperature kako biste izbegli preterano prljanje rerne i oštre mirise dima. Bolje bi bilo da kuvanje traje malo duže, a temperatura bude malo niža. Uz dodatke koje dobijete zajedno sa rernom, preporučujemo da koristite samo posuđe i modle otporne na veoma visoke temperature.

1.4 Ugradnja

Proizvođač nije u obavezi da izvrši ugradnju. Ako je potrebna pomoć proizvođača za ispravljanje greške nastale usled pogrešne ugradnje, takva pomoć nije obuhvaćena garancijom. Rernu mora ugraditi kvalifikovana osoba koja mora pratiti uputstva za ugradnju. Nepravilna ugradnja može izazvati povrede ljudi i životinja, kao i materijalnu štetu. Proizvođač ne preuzima odgovornost za takvu povredu ili štetu.
Ova rerna se može ugraditi samo na visokoj poziciji unutar stuba. Pre pričvršćivanja, proverite da li je ventilacija u prostoru u koji će rerna biti smeštena dobra kako biste obezbedili pravilan protok svežeg vazduha neophodnog za hlađenje i zaštitu unutrašnjih delova. Napravite otvore naznačene na poslednjoj strani u skladu sa tipom ugradnje.

1.5 Upravljanje otpadom i zaštita životne sredine

Ovaj uređaj je označen u skladu sa direktivom Evropske unije 2012/19/EU o otpadnoj elektronskoj i električnoj opremi (OEEO). OEEO obuhvata i zagađujuće materije (koje mogu imati negativne posledice po okolinu) i osnovne komponente (koje se mogu ponovo koristiti). Važno je da se OEEO podvrgne posebnim tretmanima, u cilju pravilnog otklanjanja i odlaganja svih zagađivača, kao i vraćanju i recikliranju svih materijala. Uloga pojedinca u obezbeđivanju da OEEO ne postane problem za okolinu je značajna; veoma je važno pridržavati se sledećih pravila:
- OEEO se ne sme tretirati kao kućni otpad;
- OEEO se predaje mestima nadležnim za prikupljanje takvog otpada kojima upravljaju opština ili registrovana preduzeća.
U mnogim zemljama, za velike OEEO postoji sakupljanje kod kuće. Kada kupite novi uređaj, stari možete da vratite prodavcu koji je u obavezi da ga preuzme besplatno na bazi jedan-za-jedan, sve dok je oprema odgovarajućeg tipa i ima iste funkcije kao isporučena oprema.

UŠTEDA ENERGIJE I ZAŠTITA ŽIVOTNE SREDINE
Izbegavajte predzagrevanje i trudite se da u rernu stavite što više jela istovremeno kad god je to moguće. Vrata rerne otvarajte što ređe tokom pečenja, jer se svakim otvaranjem toplota širi iz unutrašnjosti rerne. Za značajnu uštedu energije, isključite rernu 5 do 10 minuta pre planiranog završetka kuvanja i iskoristite preostalu toplotu koju rerna nastavlja da proizvodi. Prianjajuće gume treba da budu čiste i pravilno postavljene kako bi se izbegao izlazak toplote iz unutrašnjosti. Ukoliko struju plaćate prema tarifama koje važe u određenim delovima dana, možete da koristite program „odloženog kuvanja“ koji će olakšati štednju energije time što će kuvanje započeti u vreme kada se struja naplaćuje po jeftinoj tarifi.

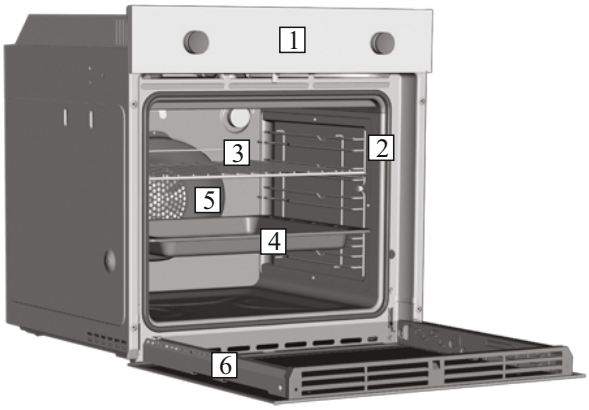
1.6 Izjava o usaglašenosti

• Postavljanjem CE oznake na ovaj proizvod, potvrđujemo da je izrađen u skladu sa svim relevantnim evropskim propisima koji se tiču bezbednosti, zdravlja i zaštite životne sredine i koji se primenjuju na ovaj proizvod.

• Na ovaj način Candy Hoover Group potvrđuje da je ovaj uređaj označen CE u skladu sa osnovnim zahtevima direktive 2014/53/EU.
Da biste dobili primerak deklaracije o usaglašenosti, kontaktirajte proizvođača putem: www.candy-group.com.

2. Opis proizvoda

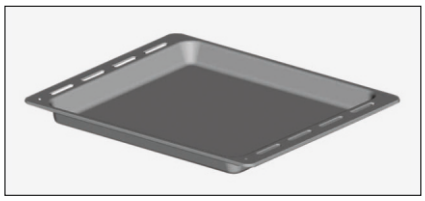
2.1 Pregled



1. Komandna tabla
2. Položaji rešetke
(bočna žičana rešetka, ukoliko postoji)
3. Metalni element za grilovanje
4. Posuda za sakupljanje masnoće/soka
5. Ventilator (iza čelične ploče)
6. Vrata rerne

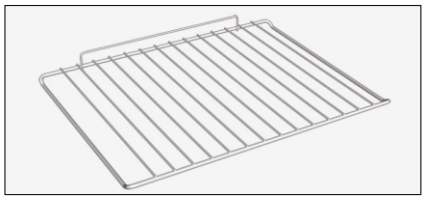
2.2 Dodaci (u zavisnosti od modela)

1 Posuda za sakupljanje masnoće / soka



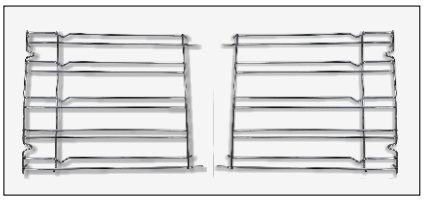
Sakuplja masnoću/sok koji kaplje prilikom grilovanja hrane.

2 Metalni element za grilovanje



Ovde se mogu staviti tepsije i plehovi.

3 Lateralni žica koordinatne mreže



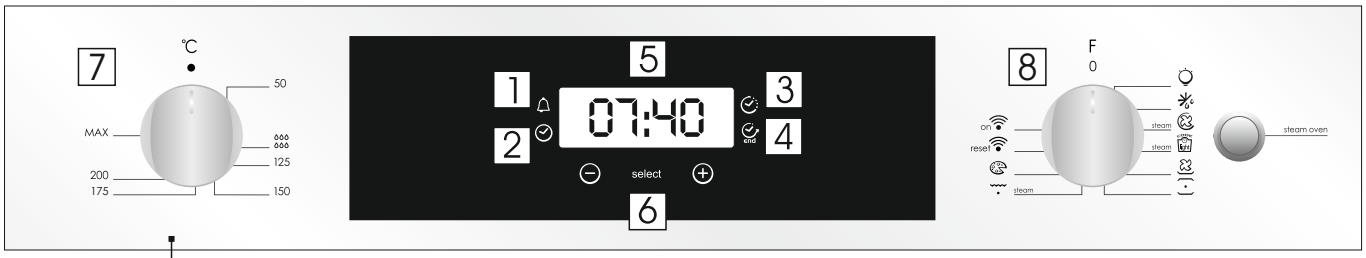
Ako je uključena, lateralni žicu "koordinatnu mrežu".

2.3 Prva upotreba

PRELIMINARNO ČIŠĆENJE
Očistite rernu pre prvog korišćenja. Obrišite spoljne površine mekom, vlažnom krpom. Operite sve dodatke i obrišite unutrašnjost rerne mešavinom vruće vode i deterdženta za sudove. Uključite rernu na maksimalnu temperaturu i ostavite je uključenu oko sat vremena; na taj način će karakteristični miris nove rerne nestati.

3. Upotreba rerne (u zavisnosti od modela)

3.1 Opis korisničkog interfejsa



1. Minutni nadzornik
2. Postavka sata
3. Vrijeme kuhanja
4. Završetak kuhanja
5. Prikaz temperature ili sata
6. Kontrole podešavanja LCD zaslona
7. Gumb za odabir termostata
8. Gumb za odabir funkcija

PAŽNJA: prva radnja koju treba da obavite nakon što je pećnica postavljena ili nakon prekida napajanja električnom energijom (to se prepoznaje tako što ekran treperi i prikazuje 12:00) je postavka tačnog vremena. Ovo se postiže na sledeći način:

• Pritisnite centralno dugme.
• Postavite vreme pomoću dugmadi „+“.
• Otpustite svu dugmad.

PAŽNJA: Pećnica će raditi samo ako je podešen sat.

FUNKCIJA	KAKO KORISTITI	KAKO DEAKTIVATI	ŠTA JE	BILJEŠKA
ZAKLJUČAVANJE	• Opcija za zaključavanje se aktivira tako što se dugme „Set“ (+) zadrži pritisnutim najmanje 5 sekundi. Od tog trenutka pa nadalje sve druge opcije će biti zaključane a na displeju će naizmenično treperiti STOP i podešeno vreme.	• Opcija za zaključavanje se deaktivira tako što se dugme „Set“ (+) ponovo drži pritisnutim najmanje 5 sekundi. Od tog trenutka pa nadalje izabiranje svih drugih opcija će ponovo biti moguće.		
MINUTNI POSETNIK	• Pritisnite centralno dugme jednom • Pritisnite dugme „-“ i dugme „+“ kako biste podesili potrebno vreme • Oslobodite sve dugmiće	• Kada istekne podešeno vreme oglašava se zvučni alarm (ovaj alarm će se sam zaustaviti, međutim može se i odmah zaustaviti pritiskom na dugme) „SELECT“.	• Oglasiće se zvučni alarm na kraju podešenog vremena. • Tokom ovog procesa, na displeju je prikazano preostalo vreme.	• Omogućava da se rerna koristi kao sat sa alarmom (može se aktivirati tokom rada rerne kao i kad rerna ne radi)
VREME KUVANJA	• Pritisnite centralno dugme dvaput • Pritisnite dugme „-“ ili dugme „+“ kako biste podesili dužinu potrebnog kuvanja • Oslobodite sve dugmiće • Podesite funkciju kuvanja pomoću prekidača za izbor funkcija rerne	• Pritisnite bilo koje dugme kako biste zaustavili signal. Pritisnite centralno dugme kako biste se vratili na funkciju sata.	• To vam omogućava da odredite neophodno vreme kuvanja za izabrani recept. • Da biste proverili koliko vremena je ostalo pritisnite dugme „SELECT“ dvaput. • Da biste promenili unapred podešeno vreme pritisnite dugme „SELECT“, dugme „-“ i dugme „+“.	• Kada vreme istekne rerna će se automatski isključiti. Ako želite da kuvanje zaustavite ranije, okrenite prekidač za izbor funkcija na 0, ili podesite vreme na 0:00 (dugme „SELECT“, dugme „-“ i dugme „+“)
ZAVRŠETAK KUVANJA end	• Pritisnite centralno dugme tri puta Pritisnite dugme „-“ i „+“ kako biste podesili vreme u koje želite da se rerna isključi • Oslobodite dugmiće • Podesite funkciju kuvanja pomoću prekidača za izbor funkcija rerne.	• U podešeno vreme će se rerna isključiti. Da biste je ručno isključili, okrenite prekidač za izbor funkcija u položaj O.	• Omogućeno vam je podešavanje vremena završetka kuvanja • Da biste proverili podešeno vreme pritisnite centralno dugme tri puta • Da biste izmenili unapred podešeno vreme pritisnite dugme „SELECT“ + dugme „-“	• Ova funkcija se obično koristi sa funkcijom „vreme kuvanja“. • Na primer, ako neki obrok treba kuvati 45 minuta i treba da bude spreman do 12.30, jednostavno izaberite potrebnu funkciju, podesite vreme kuvanja na 45 minuta i vreme završetka kuvanja na 12:30. • Na kraju podešenog vremena kuvanja, rerna će se automatski isključiti i oglasiće se zvučni alarm. • Kuvanje će automatski početi u 11.45 (12.30 minus 45 minuta) i trajaće sve do određenog vremena za završetak kuvanja kada će se rerna automatski isključiti. UPOZORENJE. • Ako je ZAVRŠETAK kuvanja izabran bez podešavanja vremena trajanja kuvanja, rerna će početi s kuvanjem odmah i zaustaviće se u podešeno vreme za ZAVRŠETAK.

3.2 Režimi kuvanja

Brojčanik za podešavanje funkcije	T °C Predloženo	Funkcija *(zavisi od modela rerne)*
		LAMPICA: Uključuje se svetlo u rerni.
		ODLEĐIVANJE - kada je gumb za izbor funkcija podešen na ovaj položaj, ventilator okreće zrak na sobnoj temperaturi oko zaleđene hrane tako da se odledi za nekoliko minuta bez da sadržaj bjelančevina u hrani bude promijenjen.Temperatura je unaprijed podešena na 40° C i reguliranje nije moguće.
	50 ÷ MAX	**VIŠE NIVOA:** Preporučujemo upotrebu ovog načina za živinsko meso, peciva, ribu i povrće. Toplota bolje prodire u hranu, a skraćuje se i vreme kuvanja i vreme predzagrevanja. Možete kuvati raznu hranu u isto vreme sa ili bez iste pripreme u jednoj ili više pozicija. Ovaj metod kuvanja izjednačava preraspodelu toplote i ne dolazi do mešanja mirisa. Zahteva oko deset dodatnih minuta prilikom istovremenog kuvanja hrane.
STEAM	50 ÷ MAX	**VIŠE NIVOA+ PARA:** Vruć vazduh se raspoređuje po raznim policama, što ovu funkciju čini idealnom za istovremeno kuvanje različite vrste hrane a da se pri tome ukusi i mirisi nikada ne mešaju. Pritiskom na dugme PARA, opcija za paru radi uporedo sa normalnom toplotom, čime se omogućava najbolji ukus i tekstura hrane kao i savršeno stasavanje testa. Ovaj način je odličan za pripremu lisnatog peciva, poslastica na bazi kvasca, hleba i pice, pečenog mesa i ribe.
* COOK light	50 ÷ MAX	Funkcija **"COOK LIGHT"** omogućava vam da kuhate na zdraviji način smanjujući potrebnu količinu masti i ulja. Zahvaljujući korištenju roštilja i ventilatora u kombinaciji s pulsirajućim ciklusom zraka, zadržavat će sadržaj vlage u hrani, pečenje na površini i kraće vrijeme kuhanja, bez narušavanja ukusa. Posebno je pogodan za kuhanje mesa, pečenog povrća i omleta. Ciklus pulsiranog zraka održava vlažnost unutar pećnice i sadržaj vlage u hrani, čuvajući hranjive vrijednosti i osiguravajući brz ujednačen proces kuhanja. Isprobajte sve svoje recepte i smanjite količinu oblačenja koje obično koristite i iskusite lakoću ove nove funkcije!
COOK light STEAM	50 ÷ MAX	**COOK LIGHT + PARA:** Istovremeno koristite gornju ventilaciju i grejač kako biste savršeno kuvali velike količine hrane. Ovaj način je naročito pogodan za pripremu hrskave hrane kao što je meso, živinsko meso ili riba.
	50 ÷ MAX	**DONJE GREJANJE + VENTILATOR:** Donji grejač se koristi sa ventilatorom koji širi vazduh kroz rernu. Idealno za pripremu sočnih voćnih flanova, tartova, kiševa i pašteta. Sprečava sušenje hrane i podstiče rast testa prilikom pečenja torti, hleba i druge hrane koja se priprema pomoću donjeg grejača. Postavite rešetku na donju poziciju.
*	50 ÷ MAX	**KONVEKCIJA:** Koriste se i gornji i donji grejač. Zagrevajte rernu desetak minuta. Idealno za tradicionalnu pripremu pečenja i peciva. Za pripremu crvenog mesa, goveđeg pečenja, jagnjeće butkice, divljači, hleba, hrane u foliji, lisnatog testa. Postavite sud sa hranom na rešetku, na sredinu.
	50 ÷ MAX	**GRILOVANJE:** Koristite gril sa zatvorenim vratima. Gornji grejač se koristi samostalno i može se uskladiti temperatura. Neophodno je petominutno predzagrevanje da bi grejači bili vreli. Kod grila, ćevapa i zapečenih jela, uspeh je zagarantovan. Belo meso je potrebno staviti dalje od rešetke, vreme kuvanja je duže, a meso će biti ukusnije. Crvena mesa i riblje filete možete staviti na rešetku ispod koje se nalazi posuda za skupljanje masnoće/soka.
STEAM	50 ÷ MAX	**GRILOVANJE + PARA:** Preporučujemo korišćenje toplote iz gornjeg sistema za grejanje i vruće pare kako bi jelo bilo gratinirano po površini a u isto vreme ostalo elastično i sočno. Ovu opciju možete koristiti da postignete da po površini porumeni hrana koja treba da ostane nedopečena (živo meso) ili riba koja se poslužuje sirova u sredini.
	50 ÷ MAX	**PICA:** Kod ove funkcije vreo vazduh cirkuliše u rerni kako bi se obezbedio savršen rezultat kod jela kao što su pica ili kolač.
on		**WIFI UKLJUČEN:** Šporet dozvoljava wifi konekciju.
reset		**WIFI RESET:** Dozvoljava da wifi konekcija bude resetovana.

*Testirano u skladu sa CENELEC EN 60350-1 koji je korišćen za definisanje energetske klase za funkciju ventilacije.

OPCIJA WIFI

Za sve detalje što se tiče veze između aplikacije i proizvoda, pogledajte „Kratko uputstvo“. “Kratko uputstvo“ je dostupno na go.candy-group.com/candy-ov. Opcija Wi Fi ima dva položaja na dugmetu sa izborom programa za kuvanje:

• **Wi Fi uključen:** Wi Fi se može uključiti samo ako je šporet već unet na vaš uređaj. Kada je u ovom položaju, šporetom se jedino može upravljati daljinski.

• **Wi Fi reset:** Kada dugme sa izborom programa stoji na opciji „Wi Fi reset“ 30 sekundi, uključiće se Bluetooth i moći ćete da u roku od 5 sekundi unesete šporet u vaš uređaj.

Ako unos bude uspešan, šporetom će se upravljati daljinski i biće uključena ikonica za Wi Fi. Ako unos ne bude bio uspešan, ikonica za Wi Fi neće biti uključena i šporet će se resetovati.

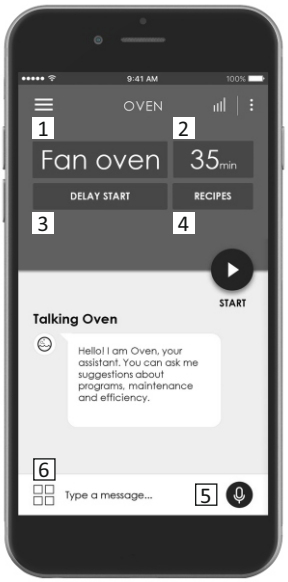
Da biste ponovili proces unošenja, dugme sa izborom programa treba da postavite na neki drugi položaj a zatim da ga ponovo vratite na opciju „Wi Fi reset“.

Napomena: Instalirajte aplikaciju na vaš uređaj pre nego što počnete sa unosom

Napomena: Na uređaju na koji instalirate aplikaciju mora biti uključen Bluetooth

Napomena: Na bilo kom od ova dva položaja za Wi Fi, dugmadi na dodir neće raditi.

Napomena: Važno je da Wi-Fi signal između kućnog rutera i uređaja bude jak. Dok šporet pokušava da ostvari konekciju sa ruterom, ikonica će treperiti tako što će 3 sekunde biti uključena a 1 sekundu isključena, a kada je konekcija uspostavljena ikonica će biti uključena.



CANDY SIMPLY-FI:
Za detaljne informacije o tome KAKO POVEZATI uređaj sa opcijom „simply-Fi“ iKAKO KORISTITI takav uređaj na najbolji mogući način, posetite **http://www.candysimplyfi.com**

1. Izbor programa / 2. Trajanje programa / 3. Podešavanje početka kuvanja / 4. Izbor recepture / 5. Oflajn i glasovni vodič / 6. Saveti, predlozi i onlajn uputstvo za upotrebu

3.3 Upotreba pare

Funkcija pare vam omogućava više vlažnosti tokom kuvanja. Preporučujemo naizmenično kuvanje pomoću pare i klasično kuvanje. Preporučujemo naizmenično kuvanje pomoću pare i klasično kuvanje.

UPOZORENJE: Opasnost od toga da se uređaj zapali ili ošteti.

Oslobađanje pare može prouzrokovati opekotine:

• Pažljivo otvorite vrata rerne nakon upotrebe funkcije za kuvanje s parom kako biste izbegli povrede.

1. Otvorite vrata rerne
2. Sipajte na dno rerne maksimalno 150 ml vode. Sipajte vodu na dno rerne samo kada je rerna hladna.
3. Stavite hranu u rernu i zatvorite vrata.
4. Podesite željenu funkciju za kuvanje pomoću pare. STEAM STEAM STEAM
5. Okrenite dugme na izbor temperature i izaberite odgovarajuću temperaturu.
6. Sačekajte pet minuta da se rerna zagreje. Zatim pritisnite dugme za paru. Dugme za paru radi zajedno sa ovom funkcijom. STEAM STEAM STEAM

OPREZ: Nemojte ponovo puniti dno rerne vodom tokom kuvanja ili dok je rerna vruća.

7. Da biste isključili uređaj, postavite dugme na nulu kako za funkcije tako i za temperaturu.
8. Izbacite vodu iz rerne. Ispraznite posudu za sakupljanje tečnosti nakon svakog kuvanja. Ispraznite posudu za sakupljanje tečnosti nakon svakog kuvanja. Molimo vas da pogledate poglavlje 4.1 koje pruža uputstva za čišćenje.

4. Čišćenje i održavanje rerne

4.1 Opšte napomene o čišćenju

Životni ciklus proizvoda može se produžiti redovnim čišćenjem. Sačekajte da se rerna ohladi pre nego što započnete ručno čišćenje. Nemojte koristiti abrazivna sredstva, metalne žice ili oštre predmete za čišćenje, kako ne biste trajno oštetili emajlirane delove. Koristite samo vodu, sapun ili deterdžente na bazi izbeljivača (amonijaka).

STAKLENI DELOVI

Preporučuje se čišćenje staklenog dela vrata kuhinjskom krpom od upijajućeg materijala nakon svake upotrebe rerne. Kako biste uklonili tvrdokornije mrlje, možete koristiti dobro isceđen sunđer sa deterdžentom, a zatim isprati vodom.

GUMA NA VRATIMA RERNE

Ukoliko se zaprlja, gumu možete očistiti vlažnim sunđerom.

DODACI

Dodatke očistite vlažnim sunđerom i deterdžentom, a zatim ih isperite i osušite: izbegavajte abrazivne deterdžente.

POSUDA ZA SAKUPLJANJE MASNOĆE/SOKA

Nakon grilovanja, izvadite posudu iz rerne. Izlijte vrelo ulje i operite posudu vrućom vodom koristeći sunđer i deterdžent za pranje sudova.

Ukoliko ima još ostataka masti, potopite posudu u mešavinu vode i deterdženta. Takođe možete oprati posudu u mašini za pranje posuđa ili uz pomoć deterdženta za rernu. Nikada nemojte vraćati prljavu posudu u rernu.

UREĐAJI OD NERĐAJUĆEG ČELIKA ILI ALUMINIJUMA

Čistite vrata rerne samo vlažnom krpom ili sunđerom.

Pređite mekom krpom da bi bila suva.

Nemojte koristiti čeličnu vunu, kiseline ili abrazivne materijale jer oni mogu oštetiti površinu. Čistite komandnu tablu imajući iste mere predostrožnosti u vidu.

ČIŠĆENJE DNA RERNE

Sledite ove korake kako biste čistili ostatke kamenca sa dna rerne.

Preporučujemo da se čišćenje dna rerne obavlja nakon 5-10 ciklusa kuvanja s parom.

1. Sipajte 300 ml alkoholnog sirćeta na dno rerne.

NAPOMENA: Vrsta sirćeta: 5%

2. Sačekajte 30 minuta na sobnoj temperaturi.
3. Očistite rernu mekom krpom i vodom.

4.2 Funkcija Aquactiva

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

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

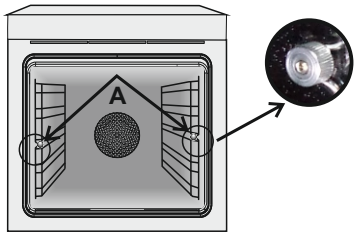
Upozorenje:

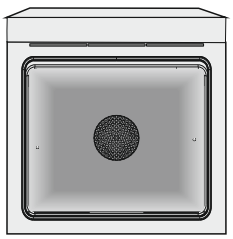
Proverite da li se uređaj ohladio pre nego što ga dodirnete. Budite pažljivi sa svim vrelim površinama jer mogu da izazovu opekotine. Koristite destilovanu vodu za piće.

4.3 Održavanje

SKIDANJE I ČIŠĆENJE NOSAČA SA STRANE

1. Odvijte zavrtnje u smeru suprotnom od kazaljke na satu.
2. Skinite nosače sa strane tako što ćete ih povući ka vama.
3. Operite nosače sa strane u mašini za pranje sudova ili vlažnim sunđerom i odmah osušite.
4. Kada su čisti, nosače vratite nazad i ponovo stavite zavrtnje i dobro zategnite.





ODVOĐENJE PROZORA OKRUGA

1. Otvorite prednji prozor.
2. Otvorite stezaljke kućišta zgloba na desnoj i lijevoj strani prednjeg prozora pritiskom na njih nadole.
3. Zamenite prozor operacijom obrnutim.

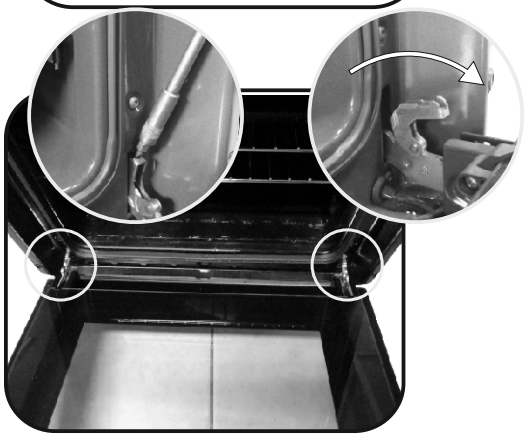
ČIŠĆENJE STAKLA UNUTRAŠNJIH VRATA

1. Otvorite vrata rerne.
2. 3. 4. Zakočite šarke, uklonite vijke i gornji metalni poklopac povlačeći ga nagore.
5. 6. Uklonite staklo pažljivo ga izvlačeći iz vrata rerne (napomena: nemojte skidati nijedno drugo staklo ili deo).
7. Nakon čišćenja ili zamene, ponovo postavite delove obrnutim redosledom.

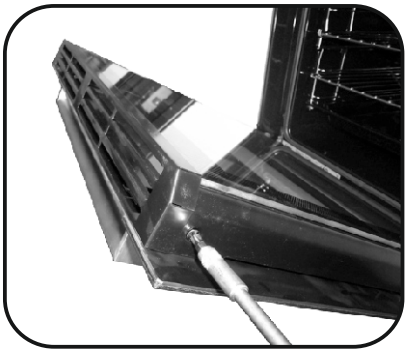
Na svim staklima mora se videti oznaka „Low-E“ i mora biti postavljena sa leve strane vrata, blizu leve bočne šarke. Na taj način će štampana oznaka na prvom staklu biti sa unutrašnje strane vrata.

1.

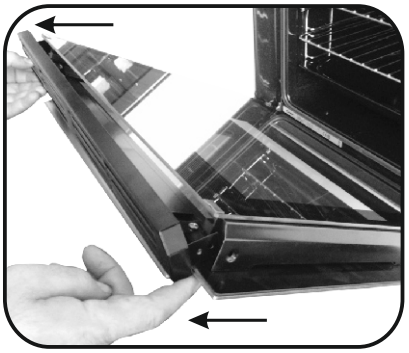
2.



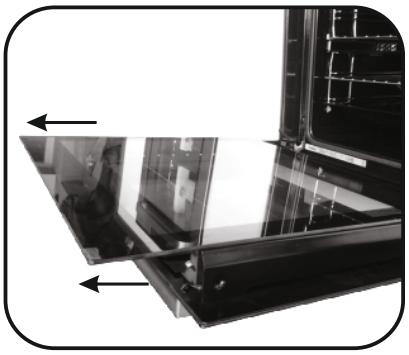
3.



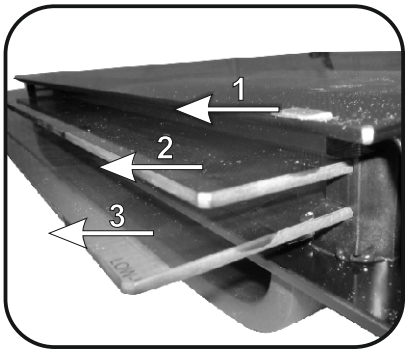
4.



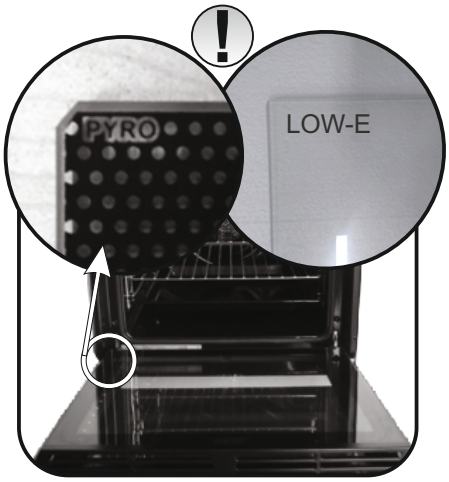
5.



6.

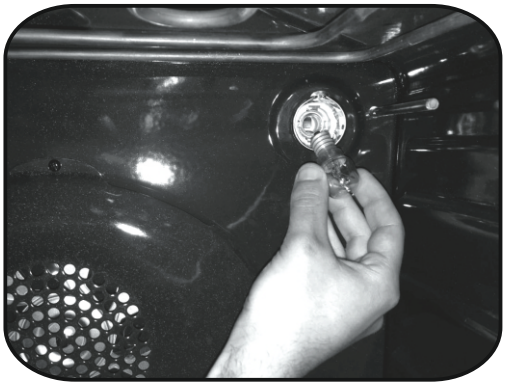


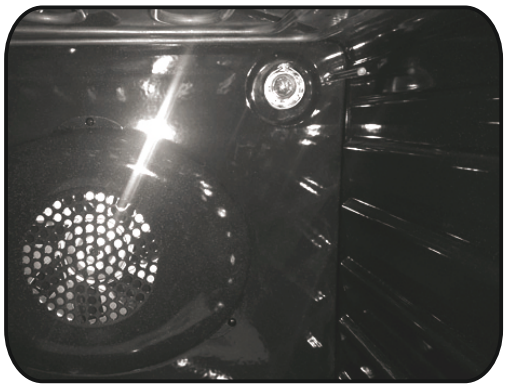
7.

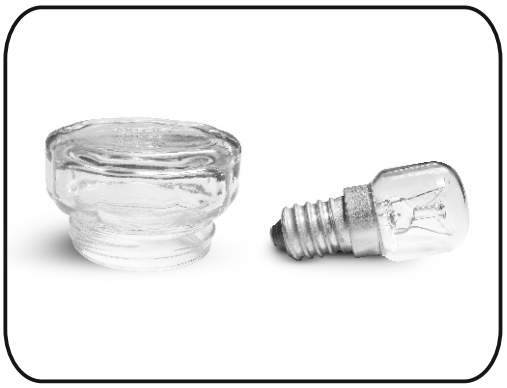


ZAMENA SIJALICE IZ LAMPICE

1. Isključite rernu iz izvora napajanja.
2. Skinite stakleni poklopac, odvrnite sijalicu i zamenite je novom sijalicom iste vrste.
3. Kada zamenite neispravnu sijalicu, ponovo stavite stakleni poklopac.







5. Rešavanje problema

5.1 FAQ

PROBLEM	MOGUĆI UZROK	REŠENJE
Peć se ne zagreva	Sat nije podešen	Podesite sat
Peć se ne zagreva	Blokada za decu je uključena	Deaktivirajte blokadu za decu
Peć se ne zagreva	Funkcija kuvanja i temperatura nisu podešeni	Proverite da li su neophodna podešavanja tačna
Nema reakcije korisničkog interfejsa na dodir	Paru i kondenzacija na panelu korisničkog interfejsa	Očistite pločom od mikrofibera pločom korisničkog interfejsa da uklonite sloj kondenzacije

• Főzés közben pára csapódhat le a sütőtérben vagy az ajtó üvegén. Ez normális jelenség. A hatás csökkentése érdekében várjon 10-15 percet az áramellátás felkapcsolását követően, és csak azután tegye be az ételt a sütőbe. A páralecsapódás minden esetben megszűnik, amikor a sütő eléri a főzési hőmérsékletet.
• A zöldségeket fedővel ellátott edényben főzze, ne nyitott tálcán.
• 15/20 perc főzést követően lehetőleg ne hagyja a sütőben az ételt.
• FIGYELMZTETÉS: a készülék és annak hozzáférhető részei használat közben felforrósodnak. Vigyázzon, hogy meg ne érintse a forró alkatrészeket.
• VIGYÁZAT: a grill használata közben a sütő kézzel elérhető részei felforrósodhatnak. A gyerekeket biztonságos távolban kell tartani.
• FIGYELMEZTETÉS: az áramütés elkerülése érdekében az égő cseréje előtt kapcsolja ki a készüléket.
• FIGYELMEZTETÉS: a hőkapcsoló véletlen visszaállításából adódó veszélyek elkerülése érdekében a készüléket tilos külső kapcsolóeszközről, például időzítőről, illetve gyakran be- és kikapcsolt áramkörökről működtetni.
• 8 éven aluli gyermekek kizárólag folyamatos felügyelet mellett tartózkodhatnak a készülék közelében.
• Gyermekek ne játsszanak a készülékkel. A 8 éven aluli gyermekek, valamint a korlátozott fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező, illetve a termék használatát nem ismerő, abban nem jártas személyek kizárólag felügyelet mellett, vagy a készülék megfelelő használatának bemutatása után, a lehetséges veszélyek ismeretében használhatják a terméket.
• Gyermekek felügyelet nélkül nem tisztíthatják a terméket, illetve nem végezhetnek karbantartást.
• Ne tisztítsa a sütő üvegajtaját durva felületű vagy súroló hatású anyagokkal, illetve éles fémtárgyakkal, mert azok felsérthetik az üveg felületét vagy meg is repeszthetik azt.
• A kivehető részek eltávolítása előtt kapcsolja ki a sütőt, majd a tisztítást követően az utasítások szerint helyezze vissza azokat.
• A készüléket ne tisztítsa gőzzel.
• Csatlakoztassa a csatlakozódugót egy harmadik, földelt érintkezővel ellátott, bekötött, illetve működőképes aljzathoz. A csatlakozódugóval nem rendelkező modellek esetén illesszen egy olyan szabványos csatlakozódugót a kábelre, amely megfelel a címkén feltüntetett terhelhetőségi értéknek. A védőföldelés vezetéke sárga-zöld színű. A bekötési műveletet csak szakember végezheti el. Ha a készülék dugasza nem illik a táphálózati aljzatba, akkor a dugaszt képzett villanyszerelővel kell kicseréltetni a megfelelő típusúra. A táphálózathoz történő csatlakoztatás elvégezhető egy olyan kétsarkú megszakító beiktatásával a készülék és az áramforrás közé, amely elbírja a maximális csatlakoztatott terhelést és megfelel a hatályos jogszabályoknak. A sárga-zöld földelőkábelt a megszakítónak nem szabad megszakítania. A csatlakoztatáshoz használt aljzatnak vagy kétsarkú megszakítónak a készülék telepítésekor könnyen hozzáférhető helyen kell lennie.
• Ha a tápkábel megsérül, egy másik kábelre vagy speciális kábelkötegre kell cserélni, amely a gyártótól vagy az ügyfélszolgálaton keresztül szerezhető be.
A sérült kábelt haladéktalanul cserélje ki az alábbi utasítások szerint:
- nyissa fel a sorkapocsblokkot;
- húzza ki a hálózati kábelt, és helyettesítse azt egy hasonló, a készülékkel kompatibilis (H05VV-F vagy H05V2V2-F típusú) kábellel.
• A bekötési műveletet csak szakember végezheti el. A (sárga-zöld) védőföldelésnek 10 mm-rel hosszabbnak kell lennie a hálózati kábelnél. A javításokhoz kizárólag az ügyfélszolgálatunkat vegye igénybe, és csak az eredeti pótalkatrészeket kérje.
• A fenti utasítások be nem tartsa esetén a készülék használata veszélyessé válhat és a garancia érvényét veszítheti.
• Tisztítás előtt az esetlegesen kiömlött többlet anyagot el kell távolítani.
• Ha sütés közben történik áramkimaradás, akkor a monitor meghibásodhat. Ebben az esetben hívja az ügyfélszolgálatot.
• FIGYELMEZTETÉS: Égési sérülés és készülékkárosodás kockázata
A gőz funkció használata
A kibocsátott gőz égési sérüléseket okozhat: A sérülések elkerülése érdekében óvatosan nyissa ki az ajtót a gőzben párolás funkció használatát követően.
• VIGYÁZAT: Ne töltse fel az alsó üreget vízzel sütés során, vagy amikor a sütő forró.
• A készülék névleges frekvencián történő működtetéséhez nincs szükség további műveletre/beállításra

Általános utasítások
130
1.1 Biztonsági javaslatok
1.2 Elektromos biztonság
1.3 Javaslatok
1.4 Beszerelés
1.5 Hulladékkezelés és környezetvédelem
1.6 Megfelelőségi nyilatkozat

Termékleírás
131
2.1 Áttekintés
2.2 Tartozéko (modell szerint)
2.3 Első használat

A sütö használata (modell szerint)
132
3.1 A felhasználói felület leírása
3.2 Sütési módok
3.3 A gőz funkció használata

A sütö tisztítása és karbantartása
134
4.1 Általános tisztítási tudnivalók
4.2 Aquactiva funkció
4.3 Karbantartás
• Oldalsó rácsok eltávolítása és megtisztítása
• A sütésiablak eltávolítása
• A belső üvegajtó elkülönített tisztítása
• Égőcsere

Hibaelhárítás
136
5.1 GYIK

1. Általános utasítások

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

1.1 Biztonsági javaslatok

Kizárólag rendeltetés szerint használja a sütőt, tehát élelmiszerek sütéséhez. A sütő nem használható hőforrásként, és egyéb alkalmazási módokra sem alkalmas. Az ilyen használat nem megfelelőnek, így veszélyesnek minősül. A gyártó nem vállalnak felelősséget a nem megfelelő, helytelen vagy indokolatlan használatból eredő károkért.
Az elektromos készülék használatakor tartson be néhány alapvető szabályt:
- Ne húzza meg a hálózati kábelt, ha el akarja távolítani a csatlakozódugót az aljzatból.
- Ne érintse meg a készüléket nedves vagy nyirkos kézzel, illetve lábbal.
- az adapterek, a többcsatlakozós aljzatok és a hosszabbító kábelek használata általában nem javasolt;
- meghibásodás és/vagy nem megfelelő üzemelés esetén kapcsolja ki a készüléket, és ne próbálja önállóan megjavítani azt.

1.2 Elektromos biztonság

AZ ELEKTROMOS CSATLAKOZÁSOKAT KIZÁRÓLAG VILLANYSZERELŐ VAGY EGYÉB MEGFELELŐEN KÉPZETT SZERELŐ VÉGEZHETI.
Csak olyan áramforráshoz csatlakoztassa a sütőt, amely megfelel az adott ország beszerelésre vonatkozó jogszabályainak. A gyártó nem vállal felelősséget az utasítások figyelmen kívül hagyásából eredő károkért. A sütőt az adott ország vonatkozó jogszabályaitól függően földelt fali csatlakozóaljzattal rendelkező áramforráshoz vagy többpólusú szakaszolóhoz csatlakoztassa. Az áramforrásnak megfelelő biztosítékokkal kell rendelkeznie, a használt kábeleken pedig olyan keresztirányú szakasznak kell lennie, amely biztosítja a sütő megfelelő áramellátását.
CSATLAKOZTATÁS
A sütő hálózati kábelét kizárólag 220-240 Vac 50 Hz teljesítményű áramforrásra, fázisok vagy fázis és semleges töltöttség közé csatlakoztassa. Mielőtt az áramforráshoz csatlakoztatná a sütőt, mindenképpen ellenőrizze az alábbiakat:
- a mérőeszközön jelzett feszültség;
- a szakaszoló beállítása.
A sütő földelő termináljához csatlakoztatott földelővezetéket csatlakoztassa az áramforrás földelő termináljához.
FIGYELMEZTETÉS
Mielőtt csatlakoztatná a sütőt az áramforráshoz, ellenőriztesse a földelő terminál áramellátásának szünetmentességét egy szerelővel. A gyártó nem vállal felelősséget az olyan balesetekért és egyéb problémákért, amelyek abból erednek, hogy a terméket nem földelő terminálhoz csatlakoztatták, vagy a földelő csatlakozás nem szünetmentes.
MEGJEGYZÉS: mivel idővel szükségesé válhat a sütő karbantartása, azt javasoljuk, hogy egy tartalék fali csatlakozóaljzat is legyen a közelben, amelyhez áthelyezéskor csatlakoztathatja a sütőt. A hálózati kábel cseréjét kizárólag a műszaki személyzet vagy egy megfelelő szakképzettséggel rendelkező szerelő végezheti el.
A sütő kikapcsolásakor előfordulhat, hogy a központi hálózati kapcsoló halványan világít. Ez normális jelenség. Úgy szüntetheti meg, ha felülről lefelé fordítja a csatlakozódugót, vagy kikapcsolja az áramellátást.

1.3 Javaslatok

A sütő hatékony tisztántartását segíti, ha minden használat után legalább minimális mértékben megtisztítja azt.
Ne helyezze a sütőt boltban kapható alumíniumfóliával vagy egyszer használatos védőeszközökkel borított fal elé. Ha az alumíniumfólia vagy más védőeszköz közvetlenül érintkezik a sütő forró lakkozásával, akkor a belső lakkozás megolvadhat vagy megsérülhet. Azt javasoljuk, hogy ne használja nagyon magas hőmérsékleten a sütőt, mert az ilyenkor erősen beszennyeződhet, ez pedig erős,kellemetlen füstszagot válthat ki. Javasoljuk, hogy hosszabb ideig és egy kicsivel alacsonyabb hőmérsékleten süssön. A sütőhöz mellékelt tartozékokon kívül csak sütésálló edényeket és sütőformákat használjanak.

1.4 Beszerelés

A gyártók nem kötelezhetők erre. Ha a helytelen használatból eredő hibák kijavításához a gyártó segítsége szükséges, akkor erre a garancia nem vonatkozik. Be kell tartani a szakképzett személyzet számára előírt beszerelési utasításokat. A helytelen beszerelés miatt a közelben tartózkodó személyek és állatok megsérülhetnek, illetve kár keletkezhet a szomszédos tárgyakban is. A gyártó nem vállal felelősséget az ilyen jellegű sérülésekért és károkért.
A sütő csak magasan, függőlegesen helyezhető el. Javítás előtt a sütő lehűtése és a belső alkatrészek védelme érdekében gondoskodjon a sütő körüli megfelelő szellőztetésről. Készítse el az utolsó oldalon meghatározott nyílásokat az illesztés típusának megfelelően.

1.5 Hulladékkezelés és környezetvédelem

Jelen eszköz az Európai Parlament és Tanács 2012/19/EU Az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló irányelvnek (WEEE) való megfelelőség alapján került felcímkézésre. Az elektromos és elektronikus berendezések szennyező hatású (a környezetre esetlegesen káros) anyagokat és (újrahasznosítható) nyersanyagokat is tartalmazhatnak. A szennyező anyagok eltávolítása és az anyagok újrahasznosítása érdekében fontos, hogy az elektromos és elektronikus berendezéseket megfelelően kezeljék. Az egyes személyeknek fontos szerepük van abban, hogy az elektromos és elektronikus berendezések anyagi
ne válhassanak környezetvédelmi problémává; ehhez be kell tartaniuk néhány fontos szabályt:
- Az elektromos és elektronikus berendezések anyagai nem kezelhetők háztartási hulladékként;
- az elektromos és elektronikus berendezéseket a helyi önkormányzat vagy egy nyilvántartott vállalat által kezelt gyűjtőponton szükséges ártalmatlanítani.
A nagyméretű elektromos és elektronikus berendezések esetén sok országban háztartási hulladékgyűjtő pontok állnak rendelkezésre. Új berendezés vásárlásakor az ilyen hulladékot ingyen vissza lehet vinni a kereskedőhöz, mennyiben a régi berendezés ugyanolyan típusú, mint az új és azzal megegyező funkciójú.

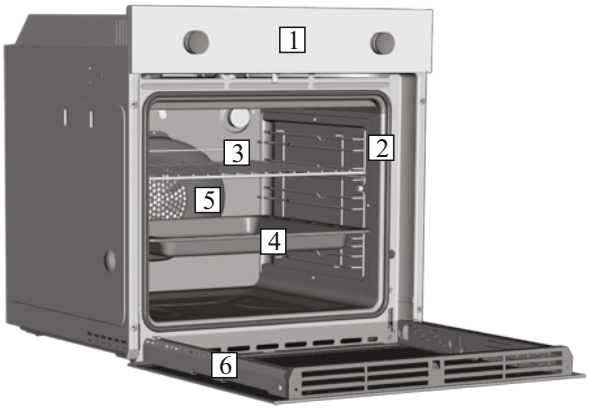
A TAKARÉKOS ÉS KÖRNYEZETBARÁT HASZNÁLAT
Lehetőség szerint kerülje a sütő előmelegítését, vagy használja fel sütésre ezt az időt is. A lehető legritkábban nyissa ki a sütő ajtaját, mert a sütő melege minden ilyen alkalommal szétoszlik. Jelentős energiamegtakarítást érhet el, ha a sütési idő tervezett vége előtt 5-10 perccel kikapcsolja a sütőt, és a bennmaradó hőt használja sütésre. Tartsa tisztán és rendezetten a tömítéseket, hogy a sütő melege ne juthasson ki a berendezésből. Amennyiben ön óránkénti tarifával kötött villamosenergia szerződést, akkor a „delayed cooking" (késleltetett sütés) program még egyszerűbbé teszi az energiatakarékosságot, mivel így a sütési folyamat csökkentett tarifával kezdődik.

1.6 Megfelelőségi nyilatkozat

• A jelzés CE terméken történő elhelyezésével megerősítjük, hogy jelen termék megfelel valamennyi Európai biztonsági, egészségügyi és környezeti követelménynek, amely jelen termékre vonatkozó törvénykezésben megtalálható.
Ezzel a Candy Hoover Group kijelenti, hogy a CE jelzéssel ellátott készülék megfelel a 2014/53 / EU irányelv alapvető követelményeinek.

2. Termékleírás

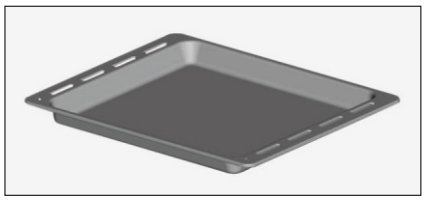
2.1 Áttekintés



1.Vezérlőpanel
2.Polc elhelyezkedése
(adott esetben oldalsó tartókeret)
3.Fémrács
4.Csepegtetőtálca
5.Ventilátor (az acéllemez mögött)
6.Sütőajtó

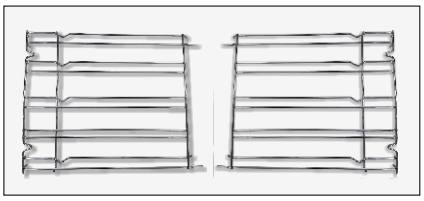
2.2 Tartozékok (modell szerint)

1 Csepegtetötálca



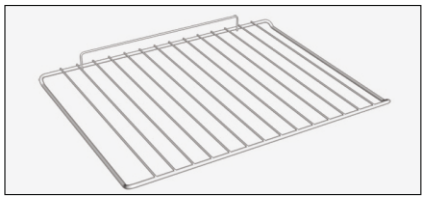
Felfogja a grillrácson való sütéskor lecsöpögő zsiradékot.

3 Az oldalsó Huzalrács



Oldalsó drót rács, ha benne.

2 Fémrács



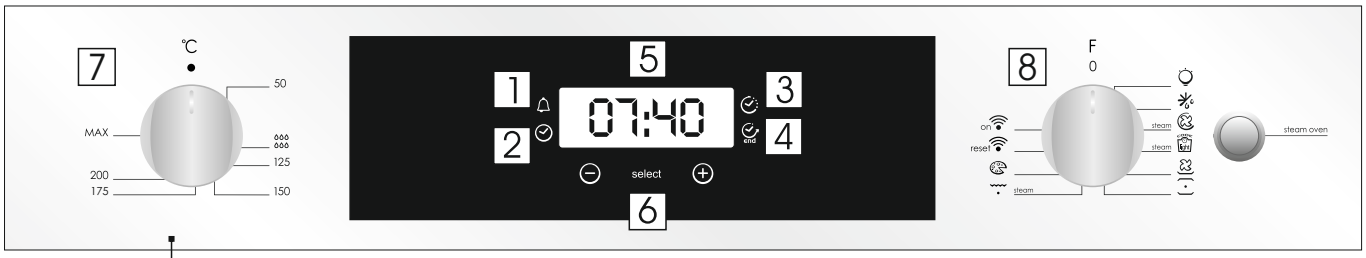
A sütőtálcák és tepsik megtartására szolgál

2.3 Első használat

ELŐZETES TISZTÍTÁS

Az első használat előtt tisztítsa meg a sütőt. Törölje át a külső felületeket egy benedvesített törlőruhával. Mossa ki az összes tartozékot, és törölje át a sütő belsejét tisztítószeres melegvízzzel. Állítsa az üres sütőt a legmagasabb hőfokra, és hagyja úgy 1 órán át. Így megszabadulhat az új termékekre jellemző kellemetlen szagoktól.

3.1 A felhasználói felület leírása



1. Minutartó
2. Óra beállítás
3. Főzési idő
4. A főzés befejezése
5. Hőmérséklet vagy órajel
6. LCD kijelző beállításai
7. Termosztát választógomb
8. Funkcióválasztó gomb

FIGYELEM: a sütő beépítését vagy a tápellátás megszakítását követően (erről tájékoztat a kijelzőn villogó 12:00) első műveletként állítsa be a pontos időt. Ezt a következőképpen végezheti el.

• Nyomja meg a központi gombot.
• Állítsa be az időt a „+” gombokkal.
• Engedje el az összes gombot.

FIGYELEM: A sütő üzemképességéhez elengedhetetlen az óra beállítása.

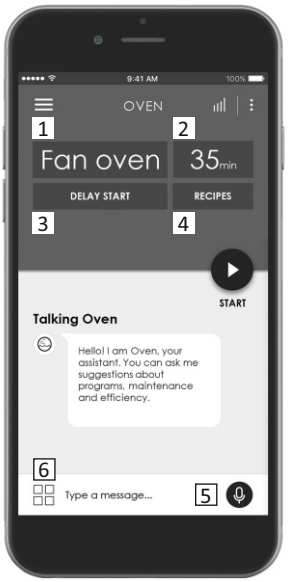
FUNCTION	HOGYAN KELL HASZNÁLNI	HOGYAN KIKAPCSOLNI	MIT CSINÁL	MEGJEGYZÉS
BILLENTYŰZÁR	• A gyerekzár funkció a beállítás (+) gomb minimum 5 másodpercig történő megnyomásával aktiválódik. Ettől a pillanattól kezdve valamennyi egyéb funkció zárolásra kerül, a kijelzőn felváltva villog a STOP felirat és az előre beállított idő.	• A gyerekzár funkció kikapcsolásához nyomja meg a beállítás (+) gombot legalább 5 másodpercig. Ettől a pillanattól kezdve az összes funkció ismét elérhető.again.		
PERC MINDER	• Nyomja meg a központi gombot 1 alkalommal • Nyomja meg a „-” és a „+” gombot a kívánt idő beállításához • Engedje el az összes gombot	• Megadott idő eltelte után egy riasztás hallható (a riasztás magától kikapcsol, azonban a gomb segítségével azonnal le is állítható) KIVÁLASZTÁS.	• Riasztást indít be a beállított idő lejártakor. • A folyamat során a kijelzőn a fennmaradó idő látható.	• A sütő ébresztőóraként használható (aktiválható a sütő működtetésével vagy anélkül)
FŐZÉS IDŐ	• Nyomja meg a központi gombot 2 alkalommal • Nyomja meg a „+” vagy „+” gombot a szükséges sütési idő beállításához • Engedje el az összes gombot • Sütési mód kiválasztása a sütő funkcióválasztójával	• Nyomjon meg bármilyen gombot a jel leállításához. Nyomja meg a központi gombot az óra funkcióhoz való visszatéréshez.	• Ez lehetővé teszi a kiválasztott recepthez szükséges sütési idő beállítását. • A folyamatból fennmaradó idő megtekintéséhez nyomja meg a KIVÁLASZTÁS gombot 2 alkalommal. • A beállított idő módosításához/megváltoztatásához nyomja meg a KIVÁLASZTÁS és a „-” és „+” gombokat.	• A sütési idő lejártakor a sütő automatikusan kikapcsol. Ha korábban befejezné a sütést, akkor forgassa el a funkcióválasztót 0 pozícióra, vagy állítsa az időt 0:00 értékre (KIVÁLASZTÁS és „-” és „+” gombok)
VÉGE VALAMINEK FŐZÉS end	• Nyomja meg a központi gombot 3 alkalommal • Nyomja meg a „-” és „+” gombokat a sütő kikapcsolási idejének a beállításához • A gombok elengedése • Állítsa be a sütési funkciót a sütő funkcióválasztójával.	• A megadott időpontban a sütő kikapcsol. A kézi kikapcsoláshoz forgassa el a sütő funkcióválasztóját O pozícióra.	• Lehetővé teszi a sütési idő végének a beállítását • A beállított idő megtekintéséhez nyomja meg a központi gombot 3 alkalommal • A beállított idő módosításához használja a KIVÁLASZTÁS és a „-” és „+” gombokat	• Ez a funkció általában a „sütési idő” funkcióval együtt használatos. • Ha például az étel 45 perc sütést igényel, és késznek kell lennie 12:30-ra, egyszerűen válassza ki a kívánt funkciót, majd állítsa be a sütési időt 45 percre, és a sütési idő végét 12:30-ra. • A beállított sütési idő lejártakor a sütő automatikusan kikapcsol, és hangjelzés hallható. • A sütés automatikus kezdetét veszi 11:45-kor (12:30 mínusz 45 perc), és folytatódik a sütési idő végeként előre beállított időpontig, amikor a sütő automatikusan kikapcsol. FIGYELMEZTETÉS. • Ha kiválasztja a sütés VÉGE lehetőséget a sütési idő hosszúságának a beállítása nélkül, a sütő azonnal sütésbe kezd, és kikapcsol a beállított sütési idő VÉGÉN.

3.2 Sütési módok

Funkció-választó	T °C javasolt	Funkció (A sütő modelljétől függően)
		LÁMPA: Bekapcsolja a sütő világítását.
		DEFROST (leolvasztás) Ha a forgókapcsolót ebbe a helyzetbe állítja. A ventilátor 40 °C hőmérsékleten forgatja a levegőt a fagyasztott élelmiszer körül, így az pár percen belül kiolvad anélkül, hogy a fehérjetartalma megváltozna vagy módosulna.
	50 ÷ MAX	**TÖBBSZINTŰ (Ventilátor-hűtés):** Ezt az üzemmódot a baromfihús, a hal és a zöldségek sütéséhez javasoljuk. A hő jobban áthatja az ételt, így a sütéshez és az előmelegítéshez szükséges idő is csökken. Különböző élelmiszereket süthet egyidejűleg egy vagy több pozícióban, ugyanazzal az előkészítéssel, vagy a nélkül. Ez a sütési üzemmód egyenletes hőeloszlást biztosít, így ételek szaga nem keveredik. Ha egyidejűleg több ételt süt, akkor körülbelül tíz perccel tovább süsse azokat.
STEAM	50 ÷ MAX	**TÖBBSZINTŰ + GŐZ :** A forró levegő eljut a különböző polcokra, így a funkció ideális különböző típusú ételek egy idejű készítésére anélkül, hogy az ízek és az illatok összekeverednének. A GŐZ gomb megnyomását követőn a hagyományos hő mellett gőz is segíti a sütést, így ételei kiváló ízt és textúrát nyerhetnek, illetve a funkció tökéletes opció kelesztéshez. A mód nagyszerűen alkalmas levelestészták, élesztő alapú desszertek, kenyér és pizza, sült hús és hal készítéséhez.
* COOK light	50 ÷ MAX	A **"COOK LIGHT"** funkció lehetővé teszi, hogy egészségesebb ételeket főzzön, csökkentve a zsír vagy olaj mennyiségét. A rács és a ventilátor és a pulzáló levegőciklus kombinációjának köszönhetően megőrzi az ételek nedvességtartalmát, grillezi a felületet és rövidebb sütési időt vesz igénybe anélkül, hogy az ízét veszélyeztetné. Különösen alkalmas hús, sült zöldség és omlett előállítására. Az impulzusos levegő ciklusa megtartja a kemencében lévő páratartalmat és az ételek nedvességtartalmát, megőrizve a tápértékeket és biztosítva a gyors, egyenletes főzési folyamatot. Próbáljon ki minden receptet, és csökkentse a szokásos öntet mennyiségét, és élvezze az új funkció könnyedségét!
COOK light STEAM	50 ÷ MAX	**COOK LIGHT + GŐZ:** Nagyobb adagok tökéletes átsütéséhez használja egyszerre a felső légkeverést és a fűtőelemet. Ez a mód különösen alkalmas ropogós ételek, így marhahús, csirke és hal sütéséhez.
	50 ÷ MAX	**ALSÓ MELEGÍTÉS + VENTILÁTOR (ventilátor alsó elemmel):** Miközben a ventilátor a sütő belsejében forgatja a levegőt, az alsó sütőelem van használatban. Ez a sütési módszer a lédús gyümölcsflan-ek, a torták, a gyümölcslepények, a quinche lepények és a pástétomok sütéséhez javasolt. Ez a módszer megakadályozza az étel kiszáradását, valamint segíti a sütemények, kenyértészták és más alulról sütött ételek dagadását. Tegye alulra a rekeszt.
*	50 ÷ MAX	**STATIKUS:** Ilyenkor az alsó és a felső melegítőelem is használatban van. Melegítse elő a sütőt tíz percig. Ez a mód az összes hagyományos sütési és rostonsütési módszerhez ideális. Vörös hús, marhasült, bárányocomb, vadhús, kenyér, sütőpapírba csomagolt ételek (en papillote) és leveles tészták elkészítéséhez. Helyezze középre az élelmiszert egy tálban.
	50 ÷ MAX	**GRILLEZÉS:** A grill funkciót zárt ajtóval használja. Ez a funkció egyedül a felső elemet veszi igénybe, a hőmérsékletet pedig Ön állíthatja be. Az elemek vörössé, illetve forróvá válásához 5 perc előmelegítés szükséges. Grillezett ételek, kebab és csőben sült ételek esetén a siker garantált! A fehér húsokat a grilltől távolabb helyezze el; a sütési idő ilyenkor hosszabb, de a hús még ízletesebb lesz. Ha az elvezetőtálcát alá teszi, akkor vörös húsokat és halfilét is helyezhet a rácsra.
STEAM	50 ÷ MAX	**GRILLEZÉS + GŐZ:** A fenti fűtőrendszerből származó meleg és a forró gőz használatával kívül ropogós, ám belül zamatos és puha ételeket készíthet. Továbbá a funkciót használhatja még nem átsült (nyers) húsok felületének gyors átsütéséhez vagy középen nyers halak készítéséhez.
	50 ÷ MAX	**PIZZA:** Ez a funkció meleg levegőt áramoltat a sütőben, így tökéletes az olyan ételek sütéséhez, mint amilyen például a pizza vagy a torta.
on		**WIFI BEKAPCSOLVA:** A sütő lehetővé teszi a wifi kapcsolatot.
reset		**WIFI HELYREÁLLÍTÁSA:** Lehetővé teszi a wifi kapcsolat újraindítását.

* Az energiaosztály meghatározására szolgáló CENELEC EN 60350-1 szabványnak megfelelően tesztelve.

WIFI FUNKCIÓ
Az alkalmazás és a termék közötti kapcsolatra vonatkozóan tanulmányozza a Gyors útmutatót.
A Gyors útmutató a go.candy-group.com/candy-ov érhető el.
A Wi Fi funkció két különböző pozícióval rendelkezik a főző funkció kapcsolója:
• **Wi Fi bekapcsolva:** A Wi Fi csak akkor aktív, ha a sütő már be fel van véve a készülékére. Ebben a pozícióban a sütő csak távvezérelhető.
• **Wi Fi helyreállítása:** Ha a kapcsolót 30 másodpercig Wi Fi helyreállítása funkcion hagyja, a Bluetooth aktiválódik, és 5 perc áll rendelkezésre, hogy készülékére felvegye a sütőt.
Sikeres felvétel után a sütő távvezérelhető, és bekapcsol a Wi Fi ikon. Sikertelen felvétel esetén a Wi Fi kikapcsol és a sütő helyreáll.
Új felvétel esetén a főzés program kapcsolóját el kell fordítani a Wi Fi helyreállítása pozícióból, majd fordítsa vissza újra ebbe a pozícióba.
Megjegyzés: A sütő felvétele előtt telepítse az alkalmazást a készülékére
Megjegyzés: A készüléknek, melyre az alkalmazást telepíti, aktív Bluetooth funkcióval kell rendelkeznie
Megjegyzés: Az érintőgombok egyik Wi Fi pozíció esetében sem működnek.
Megjegyzés: Fontos, hogy az otthoni router és a készülék között stabil Wi-Fi jelerősséget jöjjön létre. Amikor a sütő megpróbál csatlakozni a routerhez, az ikon 3 másodpercig villog, majd 1 másodpercre kikapcsol, ha a sütő már csatlakoztatva van, az ikon világít.



CANDY SIMPLY-FI:
A simply-Fi készüléke CSATLAKOZTATÁSÁRA És HASZNÁLATÁRA vonatkozó részletes információkért keresse fel a **http://www.candysimplyfi.com oldalt**

1. Program kiválasztása / 2. Program időtartama / 3. Főzés indításának beállítása / 4. Megfelelő receptek kiválasztása / 5. Offline és hangos segítség / 6. Tippek, javaslatok és online használati útmutató

3.3 A gőz funkció használata

A gőz révén a sütési ciklusban magasabb páratartalom biztosítható. Javasoljuk, hogy váltakozva használja a gőzzel való párolást és a hagyományos sütést. Javasoljuk, hogy váltakozva használja a gőzzel való párolást és a hagyományos sütést.
FIGYELMEZTETÉS: Égési sérülés és készülékkárosodás kockázata.
A kibocsátott gőz égési sérüléseket okozhat:
• A sérülések elkerülése érdekében óvatosan nyissa ki a sütőajtót a gőzben párolás funkció használatát követően.
1. Nyissa ki a sütőajtót
2. Töltse fel az alsó üreget max. 150 ml vízzel. Csak hideg sütő mellett töltse fel az alsó üreget vízzel.
3. Helyezze az ételt a készülékbe, majd csukja be a sütőajtót.
4. Állítsa be a kívánt funkciót gőzzel való sütéshez. STEAM CRISPY STEAM STEAM
5. Forgassa el a hőmérsékletállító gombot a hőmérséklet kiválasztásához.
6. Várjon öt percet a sütő előmelegítéséhez. Majd nyomja meg a gőzzel sütés gombot. A gőz funkció gombja bekapcsolja a funkciót. STEAM STEAM STEAM
VIGYÁZAT: Ne töltse fel az alsó üreget vízzel sütés során, vagy amikor a sütő forró.
7. A készülék kikapcsolásához kapcsolja ki a funkciót, és forgassa a hőmérsékletállító gombot nulla pozícióra.
8. Távolítsa el a vizet az alsó üregből. Tisztítsa meg a cseppgyűjtő tálcát minden egyes sütési ciklust követően. Tisztítsa meg a cseppgyűjtő tálcát minden egyes sütési ciklust követően. A tisztítási utasítások kapcsán lásd a 4.1-es fejezetet.

4. A sütő tisztítása és karbantartása

4.1 Általános tisztítási tudnivalók

A készülék élettartama rendszeres tisztítással hosszabbítható meg. A tisztítás megkezdése előtt várja meg, amíg a sütő lehűl. Ehhez soha ne használjon súrolószert, fémdörzsit vagy éles tárgyakat, mert azok visszafordíthatatlanul felsértenék a zománcozott felületeket. Csak vízzel, szappannal vagy fehérítő alapú (ammóniás) tisztítószerekkel takarítsa a sütőt.
ÜVEGES RÉSZEK
Javasoljuk, hogy minden használat után törölje át az üvegablakot egy nedvszívó papírtörlővel. A makacsabb foltokat dörzsölje le egy tisztítószerbe áztatott szivaccsal, majd csavarja ki a szivacsot és öblítse át a felületet tiszta vízzel.
A SÜTŐABLAK TÖMÍTÉSE
A beszennyeződött tömítést enyhén nedves szivaccsal tisztíthatja le.
TARTOZÉKOK
Tisztítsa meg a tartozékokat egy nedves, szappanos vízbe mártott szivaccsal, majd öblítse ki és szárítsa meg azokat. Ne használjon súrolószert.
CSEPEGTETŐTÁLCA
A grill használata után vegye ki a tálcát a sütőből. A forró zsiradékot öntse egy tartályba, majd egy szivaccsal mossa le a tálcát forró, mosószeres vízben.
Ha a zsiradékot továbbra sem sikerül eltávolítani, akkor hagyja ázni a tálcát. Mosogatógépben is tisztíthatja a tálcát, vagy bolti sütőtisztító szert is használhat ehhez. Soha ne koszosan tegye vissza a tálcát a sütőbe.
ROZSDAMENTES ACÉL VAGY ALUMÍNIUM FELÜLETŰ KÉSZÜLÉKEK
A sütőajtót kizárólag nedves törlőkendővel vagy szivaccsal tisztítsa.
Törölje szárazra egy puha törlőkendővel.
Ne használjon fémszivacsot, illetve savas vagy abrazív anyagokat, mivel ezek károsíthatják a sütő felületét. A sütő kezelőpultját ugyanezen óvintézkedések figyelembe vételével tisztítsa.

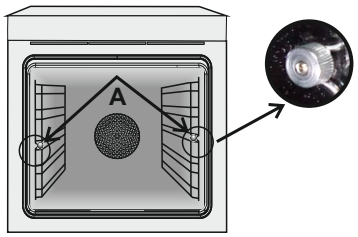
ALSÓ ÜREG TISZTÍTÁSA
Az alábbi lépések követésével megtisztíthatja az alsó üreget a lerakódott vízkőtől.
Javasoljuk, hogy tisztítsa meg az alsó üreget 5-10 gőzzel való sütési ciklus után.
1. Öntsön 300 ml ételecetet az alsó üregbe.
MEGJEGYZÉS: Ecettípus: 5%-os
2. Hagyja 30 percig hatni szobahőmérsékleten.
3. Tisztítsa meg a sütőt puha törlőkendő és víz használatával.

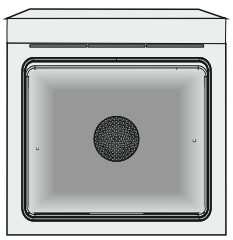
4.2 Aquactiva funkció

Az Aquactiva eljárás gőz segítségével távolítja el a sütőre rakódott zsírt és élelmiszereket.
1. Öntsön 300 ml vizet a sütő alján található Aquactiva tartályba.
2. Állítsa be a sütő Static ( ) (Statikus) vagy Bottom ( ) (alsó) melegítési funkcióját
3. Állítsa a hőfokszabályozót az íöa Aquactiva ikonra
4. Hagyja 30 percig hatni a programot.
5. 30 perc után kapcsolja ki a programot, és hagyja lehűlni a sütőt.
6. Ha a készülék lehűlt, tisztítsa meg a sütő belső felületeit egy törlőruhával.
Figyelmezetetés: Csak akkor érintse meg a készüléket, ha az lehűlt. Legyen óvatos a forró felületek közelében, mert azok égési sérüléseket okozhatnak! Desztillált- vagy ivóvizet használjon.

4.3 Karbantartás

OLDALSÓ RÁCSOK ELTÁVOLÍTÁSA ÉS TISZTÍTÁSA
1. Csavarja ki a csavart az óramutató járásával ellentétes irányba.
2. Távolítsa el az oldalsó rácsokat azzal, hogy saját maga felé húzza azokat.
3. Az oldalsó rácsokat tisztítsa meg mosogatógépben vagy nedves szivaccsal, majd azonnal törölje szárazra a rácsokat.
4. Az oldalsó rácsok megtisztítását követően helyezze vissza a rácsokat a helyükre, tegye vissza a csavarokat, majd teljes mértékben szorítsa meg a csavarokat.





A SÜTÉSI ABLAK ELTÁVOLÍTÁSA

1. Nyissa ki az elülső ablakot.
2. Nyissa fel a csuklópánt kapcsát az elülső ablak jobb és bal oldalán, lefelé nyomva.
3. Cserélje ki az ablakot az eljárás végrehajtásával.

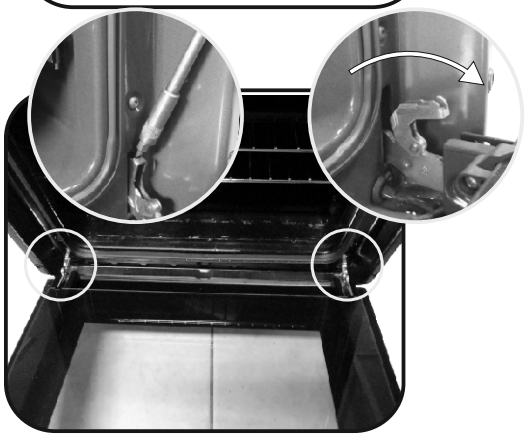
A BELSŐ ÜVEGAJTÓ ELKÜLÖNÍTETT TISZTÍTÁSA

1. Nyissa ki a sütő ajtaját.
2.3.4. Zárja le a zsanérokat, húzza ki a csavarokat és felfelé húzva távolítsa el a felső fémburkolatot.
5.6. Óvatosan emelje ki az üveget a sütő ajtajából (N. b.: semmilyen más üveget vagy egyéb komponenst ne vegyen ki).
7. Tisztítás és csere után fordított sorrendben helyezze vissza az alkatrészeket.

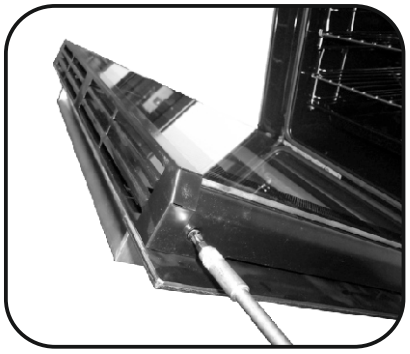
A „Low-E” feliratnak minden üvegalkatrészen olvashatónak kell lennie. Az ilyen jelzés mindig az ajtó bal oldalán, a bal oldalsó zsanér mellett legyen. Ilyenkor az első üveg nyomtatott címkéje az ajtó belsején helyezkedik el.

1.

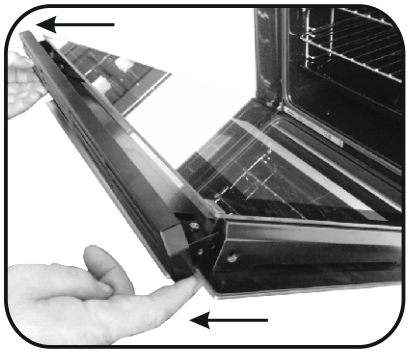
2.



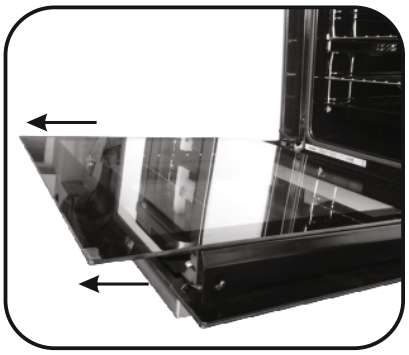
3.



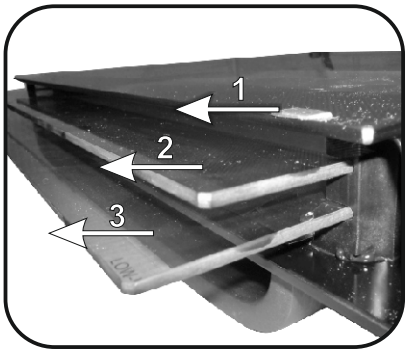
4.



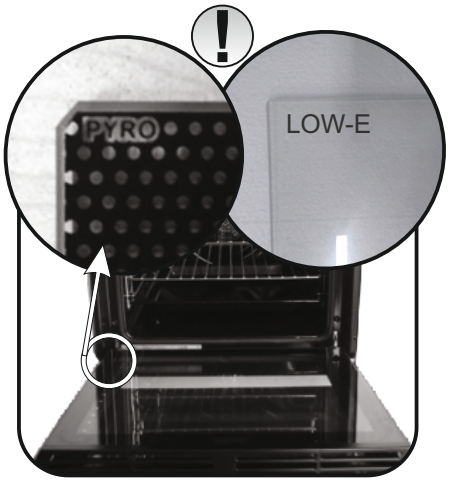
5.



6.

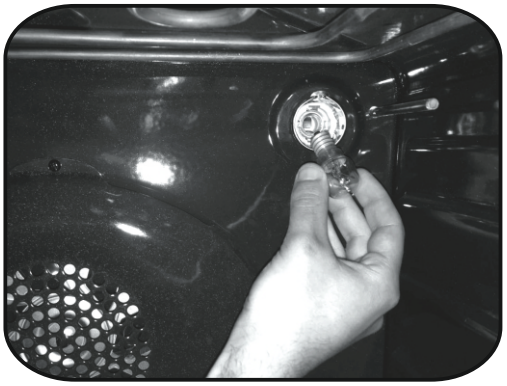


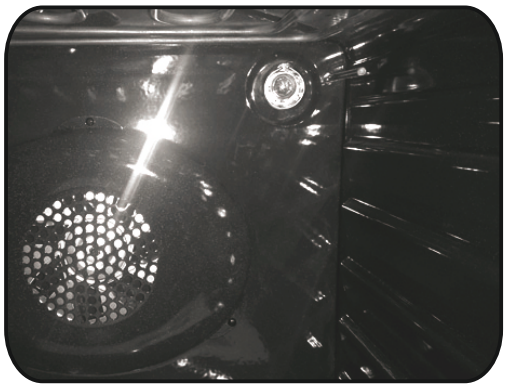
7.

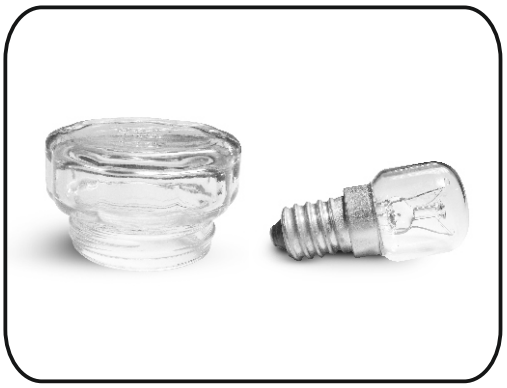


ÉGŐCSERE

1. Húzza ki a sütőt a hálózati csatlakozóaljzatból.
2. Vegye le az üvegborítást, csavarozza ki az égőt, majd cserélje ki azt egy azonos fajtájú, új égőre.
3. Ha kicserélte a hibás égőt, akkor illessze vissza az üvegburkot.





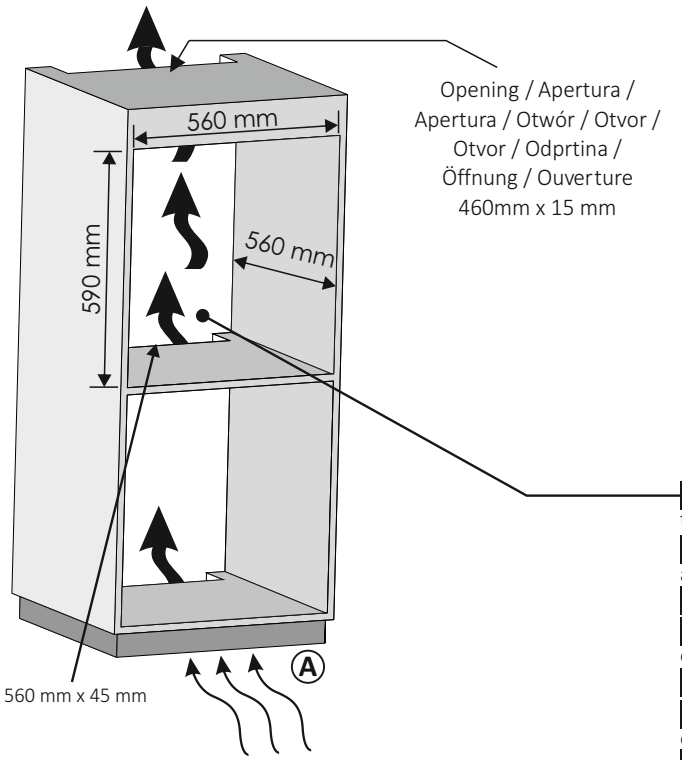


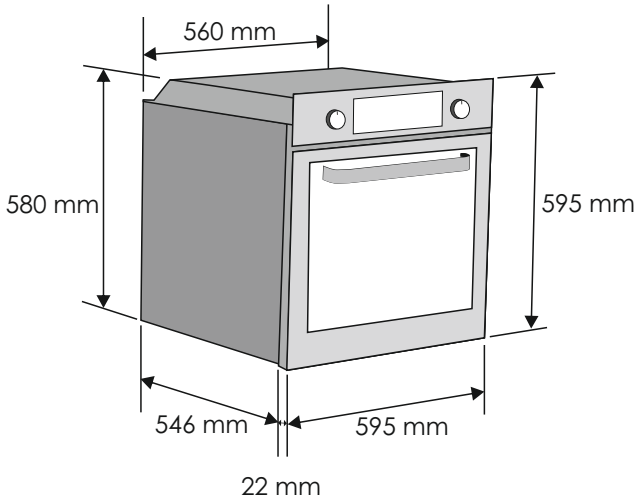
5. Hibaelhárítás

5.1 F.A.Q.

PROBLÉMA	LEHETSÉGES OK	MEGOLDÁS
A sütő nem melegszik fel	Az óra nincs beállítva	Állítsa be az órát
A sütő nem melegszik fel	A gyermekzár be van kapcsolva	A gyermekzár kikapcsolása
A sütő nem melegszik fel	A sütési funkció és a hőmérséklet nem lett beállítva	Győződjön meg róla, hogy a szükséges beállítások helyesek
Az érintőképernyős felhasználói felület nem reagál	Gőz és kondenzáció a felhasználói felületen	A kondenzációs réteg eltávolításához egy mikroszálas ronggyal tisztítsa meg a kezelőfelületet

INSTALLATION	EN	INSTALLAZIONE	IT	INSTALACIÓN	ES
INSTALACJA	PL	INSTALACE	CZ	INŠTALÁCIA	SK
VGRADNJA PEČICE	SL	INSTALLATION	DE	INSTALLATION DU FOUR	FR





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

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

ES Si el mueble tiene panel posterior, haga un orificio para el cable de alimentación.

PL Jeśli mebel jest wyposażony w pokrywę w części tylnej, należy przewidzieć w niej otwór na kabel zasilający.må du sørge for en åpning til strømforsyningskabelen.

CZ Je-li nábytek v zadní části vybaven krytem, vytvořte otvor pro napájecí kabel.

SK Ak je nábytok vybavený zo zadnej časti krytom, zabezpečte otvor pre prívodný elektrický kábel.

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

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

FR Si le fond du meuble est doté d'un panneau de fermeture, prévoyez un orifice pour le passage du câble d'alimentation.

(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) **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) **PL** Jeśli montaż na cokole nie pozwala na cyrkulację powietrza, aby uzyskać maksymalną wydajność piekarnika konieczne będzie wykonanie otworu 500x10mm lub o tej samej powierzchni 5000mm2

(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) **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) **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) **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) **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

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

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

ES Si el horno no tiene ventilador de refrigeración, practique una abertura. 460 mm x 15 mm

PL Jeśli piekarnik nie posiada wentylatora chłodzącego, należy wykonać otwór 460 mm x 15 mm

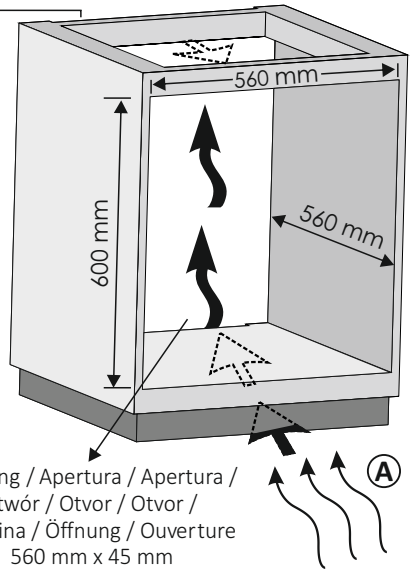
CZ Pokud nemá trouba chladicí ventilátor, vytvořte otvor. 460 mm x 15 mm

SK Ak na rúre nie je chladiaci ventilátor, vytvorte otvor 460 mm x 15 mm

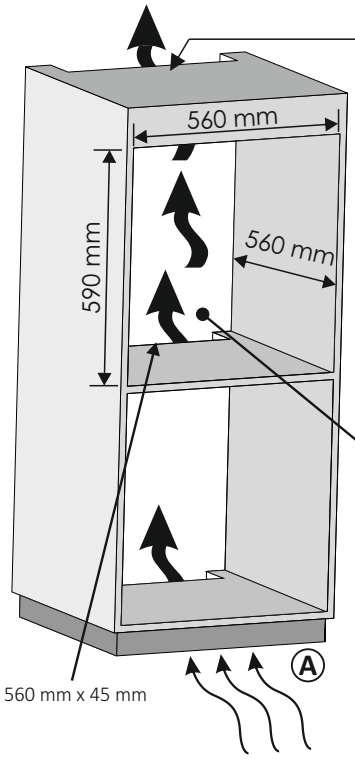
SL Če pečica nima hladilnega ventilatorja, napravite ustrezno odprtino 460 mm x 15 mm

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

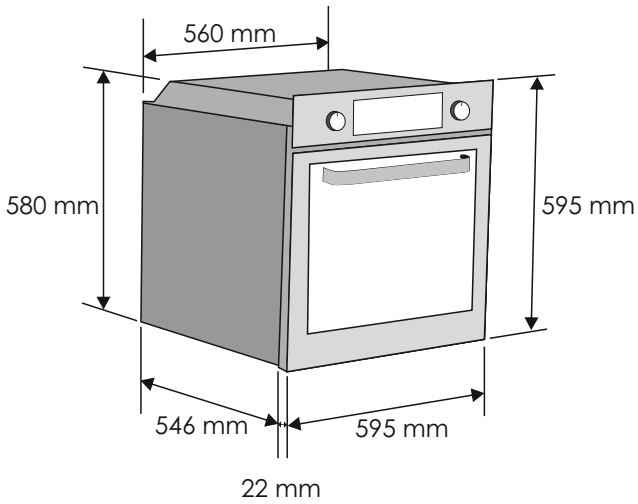
FR Si le four n'a pas de ventilateur de refroidissement, créer une ouverture 460 mm x 15 mm



INSTALLATIE	NL	INSTALAÇÂO	PT	МОНТАЖ	BG
ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ	GR	UGRADNJA	SRB	BESZERELÉS	HU



Opening / Abertura / Отвор / άνοιγμα / Otvor / Méretű nyílás 460mm x 15 mm



NL Indien het toestel aan de achterzijde voorzien is van een afdekking, maak dan een opening voor de stroomkabel.

PT Se o móvel estiver equipado com uma cobertura na parte posterior, faça uma abertura para a passagem do cabo de alimentação.

BG Ако шкафът, в който се вгражда фурната, има заден капак, направете отвор за захранващия кабел.

GR Εάν το έπιπλο είναι εφοδιασμένο με ένα τοίχωμα στο πίσω μέρος, κάντε ένα άνοιγμα για το καλώδιο τροφοδοσίας.

SRB Ukoliko taj deo nameštaja ima dno sa zadnje strane, napravite otvor za kabl za napajanje.

HU Ha a bútor hátul és alul is zárt, akkor biztosítson egy nyílást a hálózati csatlakozókábel számára.

(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

(A) **PT** Caso a montagem do rodapé não permitir a circulação do ar, para obter o máximo desempenho do forno, é necessário criar uma abertura de 500x100 mm ou a mesma superfície em 5.000 mm2

(A) **BG** Ако монтажът на цокъла не позволява циркулация на въздуха, за да се постигне максимална производителност на фурната е необходимо да се пробие отвор от 500x100 mm или същата повърхност в 5 000 mm2.

(A) **GR** Εάν η στερέωση του βάθρου δεν επιτρέπει την κυκλοφορία αέρα, για να έχετε τη μέγιστη απόδοση του φούρνου είναι απαραίτητο να δημιουργήσετε ένα άνοιγμα 500 x 10 mm ή την ίδια επιφάνεια σε 5.000 mm2.

(A) **SRB** Ako montaža postolja ne omogućava cirkulaciju vazduha, neophodno je napraviti otvor od 500x10 mm ili iste površine u 5.000 mm2 da bi se obezbedile maksimalne performanse rerne

(A) **HU** Ha a lábazat felszerelése nem teszi lehetővé a levegő keringését, a sütő maximális teljesítményének eléréséhez 500x10 mm-es nyílást vagy azonos, 5000 mm2-es felületet kell létrehozni

NL Maak een opening als de oven geen koelventilator heeft 460 mm x 15 mm

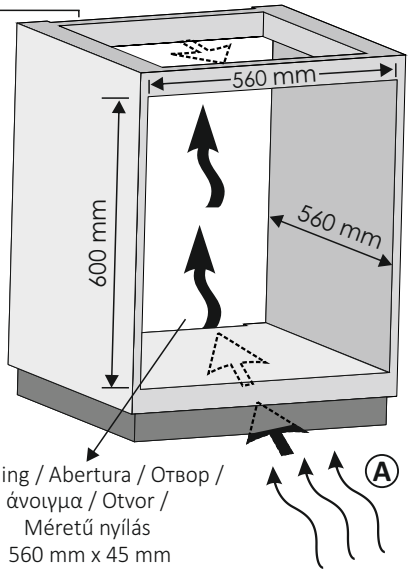
PT Se o forno não estiver equipado com uma ventoinha de arrefecimento, faça uma abertura 460 mm x 15 mm

BG Ако фурната няма вентилатор за охлаждане, направете отвор. 460 mm x 15 mm

GR Εάν ο φούρνος δεν διαθέτει ανεμιστήρα ψύξης, δημιουργήστε ένα άνοιγμα 460 mm x 15 mm

SRB Ako pećnica nema ventilator za hlađenje, napravite otvor 460 mm x 15 mm

HU Ha a sütőben nincs hűtőventilátor, hozzon létre egy 460 mm x 15 mm nyílást



Opening / Abertura / Отвор / άνοιγμα / Otvor / Méretű nyílás 560 mm x 45 mm

42832495 • 70 gr - A4 • 01.2020 • Rev_B

EN

The manufacturer will not be responsible for any inaccuracy resulting from printing or transcript errors contained in this brochure. We reserve the right to carry out modifications to products as required, including the interests of consumption, without prejudice to the characteristics relating to safety or function.

IT

Il produttore declina ogni responsabilità per inesattezze contenute nel documento stampato o per errori di trascrizione contenuti in questa brochure. Inoltre, si riserva il diritto di apportare modifiche al prodotto, nell'interesse dei consumatori, senza alcun pregiudizio per la sua sicurezza o funzionalità.

ES

El fabricante no se responsabiliza de las inexactitudes debidas a fallos de impresión o transcripción contenidos en este folleto. Nos reservamos el derecho a modificar los productos como sea necesario, incluidos los intereses de consumo, sin perjuicio de las características relacionadas con la seguridad o su funcionamiento.

PL

Producent nie odpowiada za jakiekolwiek błędy drukarskie. Zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian i modyfikacji naszych produktów zgodnie z potrzebami wynikającymi z zainteresowania konsumentów, bez jakiejkolwiek szkody dla właściwości bezpieczeństwa lub funkcji

CZ

Výrobce neodpovídá za tiskové chyby v návodu. Vyhrazujeme si právo na změny spotřebiče podle potřeby, včetně údajů spotřeby, bez vlivu na bezpečnost nebo funkci.

SK

Výrobca nezodpovedá za žiadne nepresnosti obsiahnuté v tejto brožúre spôsobené chybami tlače alebo prepisu. Vyhradzujeme si právo vykonať zmeny na výrobkoch podľa potreby, vrátane zlepšení v záujme spotreby bez toho, aby došlo k negatívnemu ovplyvneniu bezpečnostných alebo funkčných charakteristík spotrebiča.

SL

Proizvajalec ne prevzema odgovornosti za morebitne tiskarske napake v tej knjižici. Pridržuje si pravico do sprememb na aparatu brez predhodnega obvestila vključno s porabo, ki ne vplivajo na varnost ali delovanje pečice.

DE

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

FR

Le constructeur décline toute responsabilité concernant d'éventuelles inexacitudes 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.

NL

De fabrikant is niet aansprakelijkvoor eniğe onnauvvkeurigheid die hetgevolg is van drukfouten of transcriptiefouten in deze brochure. Wij behouden ons het recht voor zo nodig, önder meer in het belang van een gunstiger verbruik, vvijzigingen aan producten aan te brengen, zonder dat dit gevolgen heeft voor de kenmerken ten aanzien van veiligheid of functionering.

PT

O fabricante declina toda e qualquer responsabilidade por gralhas, erros tipográficos ou de transcrição/tradução contidos neste manual. Reservamo-nos o direito de Introduzir alterações nos nossos produtos, conforme necessário, tendo Inclusive em atenção os Interesses relativos ao respectivo consumo, sem prejuízo das características associadas à segurança ou ao funcionamento dos electrodomésticos.

BG

Производителя не носи отговорност за неточности и грешки възникнали при печата на тази инструкция. Производителя си запазва правото да внесе изменения в своите продукти, който смята за полезни, без това да е в ущърб на характеристиките свързани със сигурността или основните функции на уреда .

GR

Οκατασκευαστής δεν είναι υπεύθυνος για οποιαδήποτε ανακρίβεια που μπορεί να προέκυψε από την εκτύπωση ή φραστικά σφάλματαπου περιέχονται σε αυτό το φυλλάδιο. Ο κατασκευαστής διατηρεί το δικαίωμα να προβεί σε τροποποιήσεις στα προϊόντα όταν αυτό απαιτείται, προς το συμφέρον των καταναλωτών εφόσον δεν θίγει τα χαρακτηριστικάπου αφορούν την ασφάλεια ή τη λειτουργία

SRB

Proizvođač ne preuzima odgovornost za eventualne štamparske greške u ovom katalogu. Proizvodna politika Candy-ja bazira se na stalnimunapređivanjimproizvoda, zbog toga zadržavamo pravo damenjamo podatke i proizvode iz ovog kataloga bez prethodne najave

HU

Agyarto nem vallal felelősseget az ebben a kiadvanyban előfordulo nyomtatasi es elirasi hibakbol eredő pontatlansagokert. Abiztonsaggal vagy aműkodessel kapcsolatos jellemzők serelme nelkul fenntartjuk a jogot a termekek szukseg szerinti valtoztatasara.