

## PAPER TECHNICAL DATA SHEET / KAĞIT MALZEMESİ

| Parameter         | Value                           | Tolerance     | Comment                          |
|-------------------|---------------------------------|---------------|----------------------------------|
| Basis Weight      | 50 to 90 g/m2                   | +/- 4 g/m2    | As specified by Customer         |
| Bulk / Volume     | 1.6 / 16 to 2.3 / 23            |               | As specified by Customer         |
| Caliper           | 80 to 180 micron                | +/- 3 micron  | 180 micron maximum               |
| Brightness        | 75 iso                          | +/- 0.75      |                                  |
| Shade             | 9 (Cream)                       | +/- 0.5       | As specified by customer         |
| Opacity           | 84 to 94                        | +/- 1         | Dependant on grammage/caliper    |
| Moisture          | 8%                              | +/- 0.5       |                                  |
| Tear              | 275 to 450 Nm                   | +/- 0.4       |                                  |
| Tensile           | 2.75 to 4.50 kN/m               | +/- 0.4       |                                  |
| Main furnish      | 85 to 90% mechanical groundwood |               | Produced from Norwegian Spruce   |
| Secondary furnish | 10 to 15% Cellulose (Spruce)    |               | Purchased from Rottneros, Sweden |
| Wrapping          | Kraft wrappers                  |               | 2 layers                         |
| Cores             | 76mm strawboard                 |               | 152mm cores on request           |
| Joins             | Maimum 2 joins per reel         |               | Marked by red line on reel       |
| Reel Diameter     | 1000mm or 1150mm                |               | As specified by customer         |
| Accreditation     | FSC                             | Volume Credit | FSC Paper on request             |

RELEASE LEVEL

**PRODUCTION RELEASED**

|                                   |      |      |                    |                    |                                                 |                                       |       |                     |             |
|-----------------------------------|------|------|--------------------|--------------------|-------------------------------------------------|---------------------------------------|-------|---------------------|-------------|
| (M)                               |      |      |                    |                    |                                                 |                                       |       |                     |             |
| (L)                               |      |      |                    |                    |                                                 |                                       |       |                     |             |
| (K)                               |      |      |                    |                    |                                                 |                                       |       |                     |             |
| (J)                               |      |      |                    |                    |                                                 |                                       |       |                     |             |
| (I)                               |      |      |                    |                    |                                                 |                                       |       |                     |             |
| CL N°                             | REV. | DATE | MODIFY DESCRIPTION |                    |                                                 |                                       |       |                     | MODIFIED BY |
| SPECIFICATION                     |      |      | DATE               | SIGNATURE          |                                                 | PROPERTY OF <b>CANDY·HOOVER GROUP</b> |       |                     |             |
| GENERAL TOLERANCE<br>ISO 2768 - m |      |      | 09.05.2019         | DRAWN<br>Y.GÜLTÜRK |                                                 |                                       |       |                     |             |
|                                   |      |      | 09.05.2019         | CHECKED<br>-       |                                                 | NAME<br>USER MANUAL H HNTTB05         |       |                     |             |
| BASE CODE                         |      |      | FOR<br>HOOVER OVEN |                    | (LOCAL LANGUAGE)<br>KULLANMA KILAVUZU H HNTTB05 |                                       |       |                     |             |
| -                                 |      |      | WEIGHT             |                    |                                                 |                                       |       |                     | SCALE       |
| TREATMENT                         |      |      | Kg.                | 1:1                | <b>4 2 8 3 1 6 9 7</b>                          |                                       |       |                     | 1/1         |
| -                                 |      |      | SIZE               |                    | REPLACE No                                      | ORIGIN                                | CL No | Class Specification |             |
| <b>70 gr/m<sup>2</sup></b>        |      |      | A5                 | FR                 | -----                                           | -----                                 | XXXXX | SC 000-000          |             |

MATERIALS IN COMPLIANCE WITH REQUIREMENTS  
 OF EU DIRECTIVE 2002/95/CE + AMENDMENTS  
 ALL RIGHTS RESERVED. THE REPRODUCTION OF ANY PART  
 WITHOUT OUR WRITTEN CONSENT IS FORBIDDEN



# HOOVER

- HOE3061IN
- HOT3061BI
- HOT3061WI
- HOT3161BI
- HOT3161WI

## USER INSTRUCTIONS

OVENS \_\_\_\_\_ **EN 02**

## MANUALE D'ISTRUZIONI

FORNO \_\_\_\_\_ **IT 15**

## KULLANIM KILAVUZU

FIRINLAR \_\_\_\_\_ **TR 28**

## POKYNY PRO UŽIVATELE

TROUBY \_\_\_\_\_ **CZ 43**

## INSTRUKJA OBSŁUGI

PIEKARNIKI DO ZABUDOWY \_\_\_\_\_ **PL 56**

## Safety Indications

---

- During cooking, moisture may condense inside the oven cavity or on the glass of the door. This is a normal condition. To reduce this effect, wait 10-15 minutes after turning on the power before putting food inside the oven. In any case, the condensation disappears when the oven reaches the cooking temperature.
- Cook the vegetables in a container with a lid instead of an open tray.
- Avoid leaving food inside the oven after cooking for more than 15/20 minutes.
- **WARNING:** the appliance and accessible parts become hot during use. Be careful not to touch any hot parts.
- **WARNING:** the accessible parts can become hot when the oven is in use. Children must be kept at a safe distance.
- **WARNING:** ensure that the appliance is switched off before replacing the bulb, to avoid the possibility of electric shocks.
- **WARNING:** before initiating the automatic cleaning cycle:
  - Clean the oven door;
  - Remove large or coarse food residues from the inside of the oven using a damp sponge. Do not use detergents;
  - Remove all accessories and the sliding rack kit (where present);
  - Do not place tea towels
- In ovens with meat probe it is necessary, before making the cleaning cycle, close the hole with the nut provided. Always close the hole with the nut when the meat probe is not used.
- Children under 8 must be kept at a safe distance from the appliance if not continuously supervised.
- Children must not play with the appliance. The appliance can be used by those aged 8 or over and by those with limited physical, sensorial or mental capacities, without experience or knowledge of the product, only if supervised or provided with instruction as to the operation of the appliance, in a safe way with awareness of the possible risks.
- Cleaning and maintenance should not be carried out by unsupervised children.
- Do not use rough or abrasive materials or sharp metal scrapers to clean the oven door glasses, as they can scratch the surface and cause the glass to shatter.
- The oven must be switched off before removing the removable parts and, after cleaning, reassemble them according the instructions.
- Only use the meat probe recommended for this oven.

- Do not use a steam cleaner for cleaning operations.
- Connect a plug to the supply cable that is able to bear the voltage, current and load indicated on the tag and having the earth contact. The socket must be suitable for the load indicated on the tag and must be having the earth contact connected and in operation. The earth conductor is yellow-green in colour. This operation should be carried out by a suitably qualified professional. In case of incompatibility between the socket and the appliance plug, ask a qualified electrician to substitute the socket with another suitable type. The plug and the socket must be conformed to the current norms of the installation country. Connection to the power source can also be made by placing an omnipolar breaker between the appliance and the power source that can bear the maximum connected load and that is in line with current legislation. The yellow-green earth cable should not be interrupted by the breaker. The socket or omnipolar breaker used for the connection should be easily accessible when the appliance is installed.
- The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- If the power cable is damaged, it must be substituted with a cable or special bundle available from the manufacturer or by contacting the customer service department.
- The type of power cable must be H05V2V2-F.
- Failure to comply with the above can compromise the safety of the appliance and invalidate the guarantee.
- Any excess of spilled material should be removed before cleaning.
- During the pyrolytic cleaning process, surfaces can heat up more than usual, children must therefore be kept at a safe distance.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
- When you place the shelf inside, make sure that the stop is directed upwards and in the back of the cavity.  
The shelf must be inserted completely into the cavity
- **WARNING:** Do not line the oven walls with aluminum foil or single-use protection available from stores. Aluminum foil or any other protection, in direct contact with the hot enamel, risk melting and deteriorating the enamel of the insides.
- **WARNING:** Never remove the oven door seal.
- No additional operation/setting is required in order to operate the appliance at the rated frequencies.

## General Instructions

# 5

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

## Product Description

# 7

- 2.1 Overview
- 2.2 Accessories
- 2.3 First use

## Use of the Oven

# 8

- 3.1 Display description
- 3.2 Cooking modes

## Oven Cleaning and Maintenance

# 11

- 4.1 General notes on cleaning
- 4.2 Hydro easy clean function
- 4.3 Maintenance
  - Removal of the oven window
  - Removal and cleaning of the glass door
  - Changing the bulb

## Troubleshooting

# 14

- 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

---

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

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

## 2. Product Description

---

### 2.1 Overview

---



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

### 2.2 Accessories

---

#### 1 Drip pan

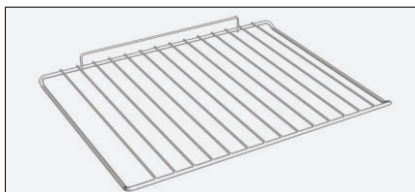
---



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

#### 2 Metal grill

---



Holds baking trays and plates.

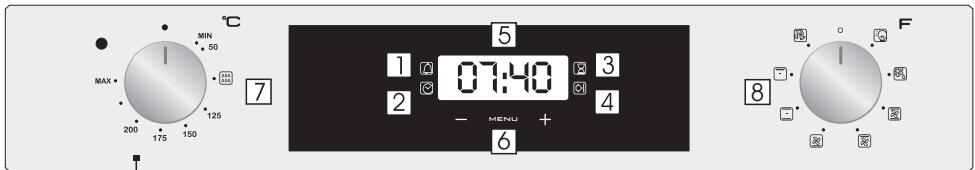
## 2.3 First Use

### 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

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

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

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

| FUNCTION                                                                                             | HOW TO USE                                                                                                                                                                                                                                                                        | HOW TO DEACTIVATE                                                                                                                                                                                                     | WHAT IT DOES                                                                                                                                                                                                                                                                       | WHY IT IS NEEDED                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| KEY LOCK                                                                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>•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.</li> </ul>                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>•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.</li> </ul>          |                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| MINUTE MINDER<br>    | <ul style="list-style-type: none"> <li>•Push the central button 1 times</li> <li>•Press the buttons "-" "+" to set the required time</li> <li>•Release all the buttons</li> </ul>                                                                                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>•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.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>•Sounds an alarm at the end of the set time.</li> <li>•During the process, the display shows the remaining time.</li> </ul>                                                                                                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>•Allows to use the oven as alarm clock (could be activated either with operating the oven or with out operating the oven)</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| COOKING TIME<br>     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Push the central button 2 times</li> <li>• Press the buttons "-" or "+" to set the length of cooking required</li> <li>• Release all buttons</li> <li>• Set the cooking function with the oven function selector</li> </ul>              | <ul style="list-style-type: none"> <li>•Push any button to stop the signal. Push the central button to return to the clock function.</li> </ul>                                                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>• It allows to preset the cooking time required for the recipe chosen.</li> <li>• To check how long is left to run press the SELECT button 2 Times.</li> <li>• To alter/change the preset time press SELECT and "-" "+" buttons.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>•When the time is elapsed the oven will switch off automatically.</li> <li>Should you wish to stop cooking earlier either turn the function selector to 0, or set time to 0:00 (SELECT and "-" "+" buttons)</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| END OF COOKING<br> | <ul style="list-style-type: none"> <li>•Push the central button 3 times</li> <li>•Press the buttons "-" "+" to set the time at which you wish the oven to switch off</li> <li>•Release the buttons</li> <li>•Set the cooking function with the oven function selector.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>•At the time set, the oven will switch off. To switch off manually, turn the oven function selector to position 0.</li> </ul>                                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>•Enables you to set the end of cooking time</li> <li>•To check the preset time push the central button 3 times</li> <li>•To modify the preset time press buttons SELECT+ "-" "+"</li> </ul>                                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>•This function is typically used with "cooking time" function.</li> <li>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.</li> <li>•At the end of the cooking set time, the oven will switch off automatically and an audible alarm will ring.</li> <li>•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.</li> <li>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.</li> </ul> |

## 3.2 Cooking Modes

| Function Dial                                                                                                                                                        | T °C default | T °C range           | Function <i>(Depends on the oven model)</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                      |              |                      | <b>LAMP:</b> Turns on the oven light.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                      | 40           | 40 ÷ 40              | <b>DEFROST:</b> 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <br> | 180<br>210   | 50 ÷ 240<br>50 ÷ 240 | <b>FAN COOKING:</b> We recommend you use this method for poultry, pastries, fish and vegetables. Heat penetrates into the food better and both the cooking and preheating times are reduced. You can cook different foods at the same time with or without the same preparation in one or more positions. This cooking method gives even heat distribution and the smells are not mixed. Allow about ten minutes extra when cooking foods at the same time.                                                                                                   |
| *                                                                                    | 220          | 50 ÷ 280             | <b>CONVENTIONAL COOKING:</b> Both top and bottom heating elements are used. Preheat the oven for about ten minutes. This method is ideal for all traditional roasting and baking. For seizing red meats, roast beef, leg of lamb, game, bread, foil wrapped food (papillotes), flaky pastry. Place the food and its dish on a shelf in mid position.                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                      | 210          | 50 ÷ 230             | <b>FAN + LOWER ELEMENT:</b> 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.<br>It prevents food from drying and encourages rising in cakes, bread dough and other bottom-cooked food.<br>Place the shelf in the bottom position.                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                      | 200          | 150 ÷ 220            | <b>FAN ASSISTED GRILL :</b> use the turbo-grill with the door closed.<br>The top heating element is used with the fan circulating the air inside the oven. Preheating is necessary for red meats but not for white meats. Ideal for cooking thick food items, whole pieces such as roast pork, poultry, etc. Place the food to be grilled directly on the shelf centrally, at the middle level. Slide the drip tray under the shelf to collect the juices. Make sure that the food is not too close to the grill. Turn the food over halfway through cooking. |
|                                                                                    | L3           | L1 ÷ L5              | <b>GRILL:</b> use the grill with the door closed.<br>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:<br>Grill: 2140 W    Barbecue: 3340 W                       |
|                                                                                    | 220          | 50 ÷ 230             | <b>PIZZA:</b> With this function hot air circulated in the oven to ensure perfect result for dishes such as pizza or cake.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

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

## 4. Oven cleaning and maintenance

---

### 4.1 General notes on cleaning

---

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

#### **GLASS PARTS**

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

#### **OVEN WINDOW SEAL**

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

#### **ACCESSORIES**

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

#### **DRIP PAN**

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

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

## 4.2 Hydro Easy Clean Function

---

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

1. Pour 300 ml of water into the HYDRO EASY CLEAN container at the bottom of the oven.
2. Set the oven function to Static (  ) or Bottom (  ) heater
3. Set the temperature to the HYDRO EASY CLEAN 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 OF THE OVEN WINDOW

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

## REMOVAL AND CLEANING OF THE GLASS DOOR

1. Open the oven door.

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

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

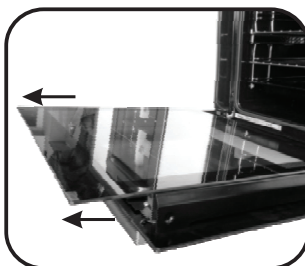
7. At the end of cleaning or substitution, reassemble the parts in reverse order.

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

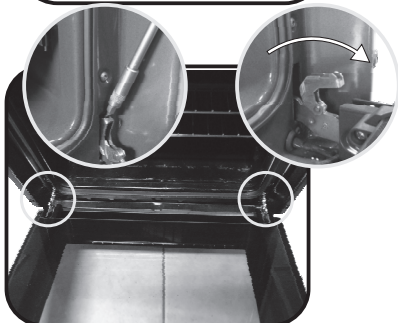
1.



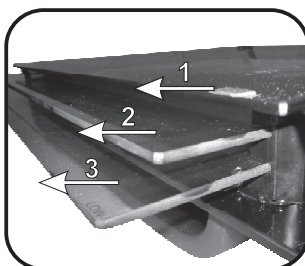
5.



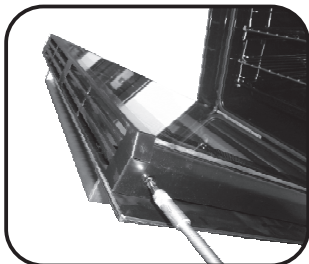
2.



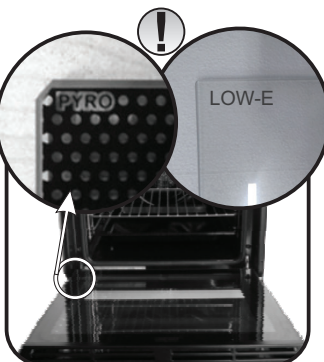
6.



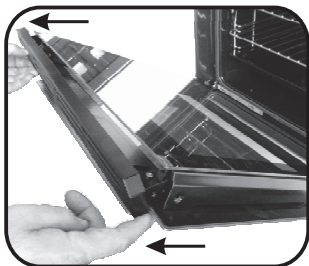
3.



7.

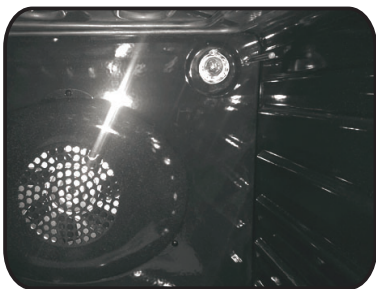


4.



**CHANGING THE BULB**

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



5. Troubleshooting

5.1 FAQ

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

## Indicazioni di Sicurezza

---

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

- Il funzionamento dell'elettrodomestico alle frequenze nominali non richiede alcuna operazione o impostazione.

## Avvertenze Generali

# 18

- 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

# 20

- 2.1 Panoramica
- 2.2 Accessori
- 2.3 Primo utilizzo

## Utilizzo del Forno

# 21

- 3.1 Descrizione del display
- 3.2 Modalità di cottura

## Pulizia e Manutenzione del Forno

# 24

- 4.1. Note generiche di pulizia
- 4.2 La funzione hydro easy clean
- 4.3 Manutenzione
  - Rimozione dello sportello del forno
  - Rimozione e pulizia della porta in vetro
  - Sostituzione della lampadina

## Risoluzione dei problemi

# 27

- 5.1 F.A.Q.

## Garanzie

# 27

# 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 impostare 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

Tutti i componenti di questo elettrodomestico destinati a venire a contatto con gli alimenti sono conformi con le disposizioni della Direttiva CEE 89/109.

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

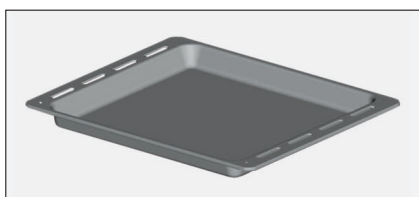
### 2.1 Panoramica



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

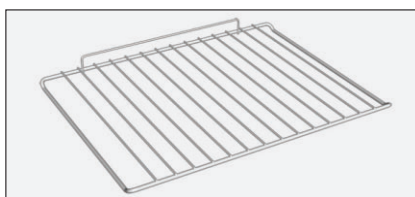
### 2.2 Accessori

#### 1 Leccarda



Raccoglie i residui che gocciolano durante la cottura di alimenti con i grill.

#### 2 Griglia metallica



Sostiene teglie e piatti.

## 2.3 Primo utilizzo

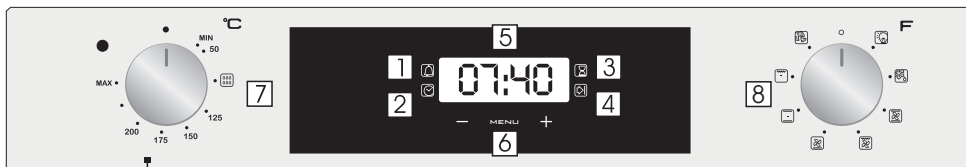
### PULIZIA PRELIMINARE

Pulire sempre il forno prima di utilizzarlo per la prima volta. Pulire le superfici esterne con un panno morbido leggermente inumidito.

Lavare tutti gli accessori e pulire l'interno del forno con del detergente per piatti ed acqua calda. Verificare che il forno sia vuoto, impostare la temperatura massima e lasciarlo acceso per almeno 1 ora, così da rimuovere tutti gli odori normalmente presenti nei forni nuovi.

## 3. Utilizzo del Forno

### 3.1 Descrizione del display



- 1- Timer contaminuti
- 2- Regolazione dell'ora
- 3- Tempo di cottura Fine 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 display 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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>BLOCCO BAMBINO</b>                                                                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>•Tenere premuto per 5 secondi il tasto (+), Da questo momento lo schermo visualizza alternativamente "STOP" e il tempo preimpostato.</li> </ul>                                                                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>•Tenere premuto per 5 secondi il tasto (+). Da questo momento tutte le funzioni sono riabilite.</li> </ul>                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>CONTA-MINUTI</b><br>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>•Premere il tasto centrale 1 volta.</li> <li>•Premere i tasti "-" "+" per regolare la durata</li> <li>•Lasciare i tasti</li> </ul>                                                                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>•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.</li> </ul>                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>•Da un segnale sonoro al termine di un tempo stabilito</li> <li>•Durante il funzionamento il display visualizza il tempo rimanente.</li> </ul>                                                                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>•Permette di utilizzare il programmatore del forno come una sveglia (può essere usato con forno funzionante o spento).</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>DURATA COTTURA</b><br> | <ul style="list-style-type: none"> <li>•Premere il tasto centrale 2 volte</li> <li>•Premere i tasti "-" "+" per regolare la durata</li> <li>•Lasciare i tasti</li> <li>•Selezionare la funzione di cottura con la manopola commutatore.</li> </ul>            | <ul style="list-style-type: none"> <li>•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 "-" "+")</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>•Permette di impostare la durata della cottura del cibo inserito nel forno</li> <li>•Per visualizzare il tempo rimanente premere il tasto SELECT.</li> <li>•Per modificare il tempo rimanente premere il tasto SELECT + "-" "+"</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>•Per interrompere il segnale premere un tasto qualsiasi. Premere il tasto centrale per tornare alla funzione orologio.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>FINE COTTURA</b><br> | <ul style="list-style-type: none"> <li>•Premere il tasto centrale 3 volte</li> <li>•Premere i tasti "-" "+" per regolare l'ora di fine cottura</li> <li>•Lasciare i tasti</li> <li>•Selezionare la funzione di cottura con la manopola commutatore</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>•All'ora impostata il forno si spegne da solo; se deve essere fermato prima è necessario portare la manopola commutatore in posizione O.</li> </ul>                                                                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>•Permette di memorizzare l'ora di fine cottura</li> <li>•Per visualizzare l'ora programmata premere il tasto centrale 3 volte</li> <li>•Per modificare l'ora programmata premere i tasti SELECT + "-" "+"</li> </ul>                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>•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:</li> <li>•Al termine della durata impostata il forno si spegne automaticamente ed avvisa con un segnale sonoro.</li> </ul> <p><i>Selezionare la funzione di cottura desiderata</i><br/> <i>Impostare la durata cottura a 45 minuti ( "-" "+" )</i><br/> <i>Impostare la fine cottura alle ore 12:30 ( "-" "+" )</i><br/> <i>La cottura avrà automaticamente inizio alle 11:45 (12:30 meno 45 minuti), all'ora impostata come fine cottura il forno si spegne automaticamente.</i><br/> <b>ATTENZIONE:</b> 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.</p> |

## 3.2 Modalità di cottura

| Manopola commutatore                                                                                                                                                 | T° preimpostata | Intervallo di T° | Funzione (a seconda del modello)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                      |                 |                  | <b>LAMPADA:</b> accende la luce interna.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                      | 40              | 40 ÷ 40          | <b>SCONGELAMENTO:</b> 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.                                                                                                                                                                                                           |
| <br> | 180             | 50 ÷ 240         | <b>FORNO VENTILATO:</b> l'aria calda viene ripartita sui diversi ripiani. E' ideale per cuocere contemporaneamente diversi tipi di cibo (carne, pesce), senza miscelare sapori e odori. Cottura delicata - indicata per pan di spagna, torte Margherita, pasta sfoglia, ecc...                                                                                                                                                   |
|                                                                                                                                                                      | 210             | 50 ÷ 240         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| *                                                                                    | 220             | 50 ÷ 280         | <b>CONVEZIONE NATURALE:</b> sono in funzione le resistenze superiore e inferiore. È la cottura tradizionale, ottima per arrostiti cosciotti, selvaggina, ideale per biscotti, mele al forno e per rendere i cibi molto croccanti.                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                      | 210             | 50 ÷ 230         | <b>SUOLA VENTILATA:</b> adatta per cotture delicate (torte-soufflè).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                      | 200             | 150 ÷ 220        | <b>GRILL + VENTOLA:</b> l'utilizzo del turbo-grill richiede la porta chiusa. Utilizzando la ventilazione e la resistenza grill contemporaneamente, si cuociono perfettamente grandi porzioni di cibo, come arrosti, pollame, ecc. Mettere la griglia a metà del forno e posizionare la leccarda sotto di essa per raccogliere i grassi. Assicuratevi che il cibo non sia troppo vicino al grill. Girare la carne a metà cottura. |
|                                                                                      | L3              | L1 ÷ L5          | <b>GRILL:</b> 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).                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                     | 220             | 50 ÷ 230         | <b>PIZZA:</b> Il calore avvolgente in questa funzione ricrea un ambiente simile a quello dei forni a legna di pizzeria.                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

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

## 4. Pulizia e manutenzione del forno

---

### 4.1 Note generiche di pulizia

---

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

#### **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 SPORTELLLO DEL FORNO**

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

#### **ACCESSORI**

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

#### **VASCHETTA DI GOCCIOLAMENTO**

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

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

## 4.2 La Funzione Hydro Easy Clean

---

La procedura "HYDRO EASY CLEAN" 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'HYDRO EASY CLEAN sul fondo del forno
  2. Impostare la funzione del forno su Statico (☐) o su Riscaldamento (☐) dal basso
  3. Impostare la temperatura sull'icona HYDRO EASY CLEAN (☐)
  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 superficie 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 DELLO SPORTELLLO DEL FORNO

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

## RIMOZIONE E PULIZIA DELLA PORTA IN VETRO

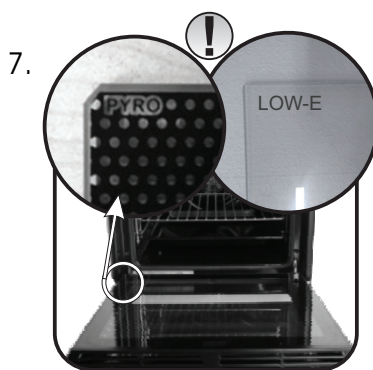
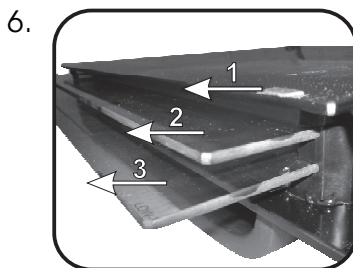
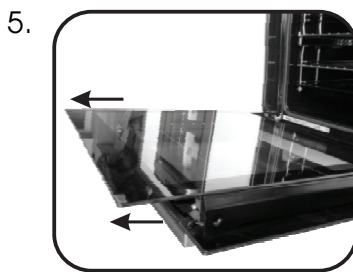
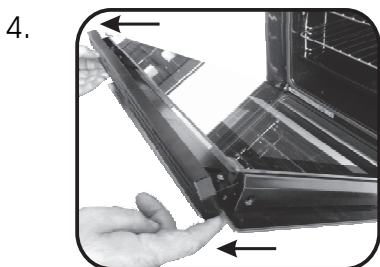
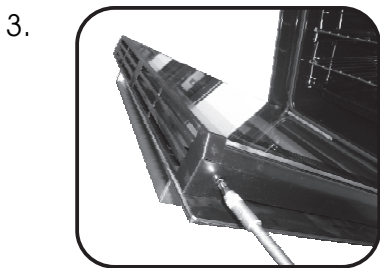
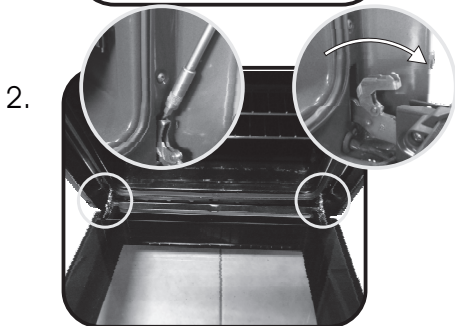
1. Aprire la porta del forno.

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

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

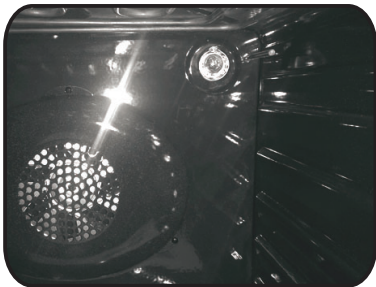
7. Al termine della pulizia o sostituzione riassemblare le parti nell'ordine opposto alla rimozione.

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



**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                                            | 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.

## Güvenlik uyarıları

---

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

cihazın fişi arasında uyumsuzluk olması durumunda, yetkin bir elektrik ustasından prizi uygun tipte bir prizle değiştirmesini isteyin. Fiş ve priz kurulumun yapıldığı ÷lkede geçerli olan normlara uygun olmalıdır. G÷ kaynağı bağlantısı, cihazla g÷ kaynağı arasına maksimum bağlı y÷k÷ kaldırabilecek ve geçerli mevzuata uygun olan omnipolar bir devre kesici yerleştirilerek de yapılabilir. Sarı-yeşil topraklama kablosu devre kesici tarafından kesintiye uğratılmamalıdır. Priz veya bağlantı için kullanılan omnipolar devre kesici, cihazın kurulumu yapıldığında kolayca erişilebilir durumda olmalıdır.

- Bağlantı, fişin erişilebilir durumda tutulması veya kablolama kurallarına uygun şekilde sabit kablo tesisatına bir anahtarın eklenmesi yoluyla kesilebilir.
- G÷ kablosu hasarlıysa üreticiden temin edilen bir kablo veya özel bir demet ile ya da müşteri hizmetleri departmanıyla iletişim kurularak değiştirilmelidir.
- G÷ kablosu H05V2V2-F tipi olmalıdır.
- Yukarıdaki yönergelere uyulmaması cihazın güvenliğini tehlikeye atabilir ve garantiyi geçersiz kılabılır.
- Temizlemeden önce dök÷len malzemeler temizlenmelidir.
- Pirolitik temizleme işlemi sırasında yüzeyler normalden daha fazla ısınabilir; bu nedenle çocuklar güvenli bir mesafede tutulmalıdır.
- Cihaz, aşırı ısınmayı önlemek için dekoratif bir kapının arkasına monte edilmemelidir.
- Rafı fırının içine yerleştirirken stopun yukarıya baktığından ve bölmenin arka tarafında olduğundan emin olun. Raf, bölmeye tamamen girerek yerleştirilmelidir.
- UYARI: Fırın duvarlarını al÷minyum folyoyla kaplamayın veya mağazalardan alınan tek kullanımlık koruma malzemelerini kullanmayın. Al÷minyum folyo veya diğer tüm koruma malzemeleri, sıcak emayeyle doğrudan temas ettiğinde iç yüzeylerdeki emayenin erimesine ve bozulmasına neden olma riski taşımaktadır.
- UYARI: Fırın kapağı contasını kesinlikle çıkarmayın.
- Cihazı anma frekanslarından çalıştırmak için ek işlem/ayarlama gerekli değildir.

## Genel Açıklamalar

# 31

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

## Ürün Açıklaması

# 33

- 2.1 Genel bakış
- 2.2 Aksesuarlar
- 2.3 İlk kullanım

## Fırının Kullanımı

# 34

- 3.1 Gösterge açıklamaları
- 3.2 Pişirme modları

## Fırının Temizlenmesi ve Bakımı

# 37

- 4.1 Temizleme hakkında genel notlar
- 4.2 Kolay Temizlenme Fonksiyonu
- 4.3 Bakım
  - Fırın kapağının sökülmesi
  - Camın sökülmesi ve temizlenmesi
  - Ampulün değiştirilmesi

## Sorun Giderme

# 40

- 5.1 Sorun giderme
  - Tüketici hizmetleri
  - Garanti belgesi

# 1. Genel Açıklamalar

Ürünlerimizden birini tercih ettiğiniz için teşekkür ederiz. Fırınızdadan en iyi sonuçları almak için bu kılavuzu dikkatle okuyun ve daha sonra başvurmak için saklayın. Fırının montajından önce, herhangi bir onarım gerekmesi halinde müşteri hizmetleri personeline vermek üzere seri numarasını not edin. Fırını ambalajından çıkardıktan sonra nakliye sırasında hasar almamış olduğunu kontrol edin. Eğer tereddüdünüz varsa fırını kullanmayın ve tavsiye almak için kalifiye bir teknisyene başvurun.



Tüm ambalaj malzemelerini (plastik torbalar, polistiren, vidalar) çocukların erişemeyeceği yerlerde tutun. Fırın ilk kez çalıştırıldığında güçlü bir duman kokusu oluşabilir, bunun nedeni fırın ilk kez ısındığında yalıtım panelleri üzerinde bulunan yapışkan maddenin yanmasıdır. Bu kesinlikle normal bir durumdur ve oluştuğu zaman dumanın yayılması beklendikten sonra yiyeceklerin fırının içine konulması gereklidir. Bu dokümanda verilen açıklamalara uyulmaması halinde ortaya çıkabilecek durumlar için imalatçı herhangi bir sorumluluk kabul etmez.

**NOT:** Bu kılavuzda belirtilen fırın işlevleri, özellikleri ve aksesuarları satın almış olduğunuz modele bağlı olarak farklılık gösterecektir.

## 1.1 Güvenlik İpuçları

Fırın sadece kullanım amacına uygun biçimde kullanılmalıdır, kullanım amacı yiyeceklerin pişirilmesidir; başka bir amaç için, örneğin bir ısı kaynağı olarak kullanılması uygunsuz ve bu nedenle tehlikeli kullanım olarak değerlendirilir. Uygunsuz, hatalı veya makul olmayan kullanım sonucunda ortaya çıkabilecek her türlü zarardan imalatçı sorumlu tutulamaz.

Herhangi bir elektrikli cihazın kullanımı sırasında bazı asli kurallara uyulması gereklidir:

- elektrik fişini prizden çıkarmak için asla kablodan tutarak çekmeyin;
- elleriniz ya da ayaklarınız ıslak veya nemli iken cihaza dokunmayın;
- genellikle adaptörlerin, çoklu prizlerin ve uzatma kablolarının kullanılması tavsiye edilmez;
- arızalanması ve/veya düzgün çalışmaması durumunda cihazı kapatın ve kurcalamayın.

## 1.2 Elektriksel Güvenlik

### ELEKTRİK BAĞLANTILARINI BİR ELEKTRİKÇİNİN YA DA KALİFİYE BİR TEKNİSYENİN YAPMASINI SAĞLAYIN

Fırının bağlanmış olduğu elektrik beslemesinin montajın yapıldığı ülkede yürürlükte bulunan yasalara uygun olması gereklidir. Bu açıklamalara uyulmaması durumunda ortaya çıkabilecek zararlar için imalatçı herhangi bir sorumluluk kabul etmemektedir. Montajın yapıldığı ülkede yürürlükte bulunan yasalara bağlı olarak fırının topraklı bir priz ya da bütün kutupları ayıran bir devre kesici kullanılarak elektrik beslemesine bağlanması gereklidir. Elektrik beslemesinin uygun sigortalarla korunması ve kullanılan kabloların fırının doğru bir şekilde beslenebilmesine yeterli kapasitede olması gereklidir.

#### BAĞLANTI

Fırın, faz arası veya faz nötr arası 220-240 VAC 50 Hz olan bir elektrik beslemesine bağlanması gereken bir elektrik kablosu ile sağlanmıştır. Fırın elektrik beslemesine bağlanmadan önce aşağıdakilerin kontrol edilmesi gereklidir:

- etikette belirtilen gerilim değeri;
- devre kesicinin ayarı.

Fırının topraklama klemensine bağlanmış olan topraklama kablosunun elektrik beslemesinin topraklama klemensine bağlanması gereklidir.

#### UYARI

Fırını elektrik beslemesine bağlamadan önce, elektrik beslemesinin topraklama klemensinin sürekliliğini kontrol etmesi için kalifiye bir elektrikçiye başvurun. Fırının topraklama klemensine bağlanmaması veya topraklama bağlantısının sürekliliğinde bir sorun olması sonucunda ortaya

çıkabilecek her türlü kaza veya zararda imalatçı herhangi bir sorumluluk kabul etmemektedir.

**NOT:** fırında bazı bakım işlemleri yapılması gerektiğinden, montajın yapılmış olduğu alandan çıkarılması halinde fırının bağlanabileceği başka bir prizın yakınlarda bulunması tavsiye edilir. Elektrik kablosunun sadece teknik servis personeli ya da eşdeğer niteliklere sahip teknisyenler tarafından değiştirilmesi gereklidir.

## 1.3 Tavsiyeler

Fırını her kullandıktan sonra yapılacak kısa süreli temizlik işlemi fırının her zaman mükemmel temizlikte kalmasını sağlayacaktır. Fırının yan duvarlarını alüminyum folyo veya mağazalardan satın alınabilecek tek kullanımlık koruma malzemeleri ile kaplamayın. Sıcak emaye ile temas eden alüminyum folyo veya başka herhangi bir koruma malzemesi erime riskine sahiptir ve emaye iç yüzeylerin bozulmasına neden olabilir. Fırınınızın aşırı kirlenmesini ve bunun sonucunda duman kokusu oluşmaması için fırını çok yüksek sıcaklıklarda kullanmamanızı tavsiye ederiz. Pişirme süresini uzun tutmak ve sıcaklığı biraz düşürmek daha iyidir. Fırın ile birlikte verilen aksesuarlara ek olarak, sadece çok yüksek sıcaklıklara dayanıklı tabaklar ve pişirme kapları kullanmanızı tavsiye ederiz.

## 1.4 Kurulum

Ürünün kurulumu firmanın yetkilendirilmiş servis/yetkilendirilmiş kişi tarafından yapılmalıdır. Yetkisz kişi ve kuruluşlar tarafından yapılan kurulumlardan doğan tüm ürün, kişi, mahal hasarları firmanın sorumluluğunda değildir. Kurulum yapılacak mahalin ürünün çalışma ve teknik koşullara kullanma kılavuzunda belirlenen kurallara uygun şekilde olması/sağlanması tüketicinin sorumluluğundadır. Eğer tüketici tarafından yapılan kurulum nedeniyle ortaya çıkan hataların düzeltilmesi için imalatçının desteği gerekirse, bu destek garantisi kapsamında sağlanmaz. Kurulum açıklamaları profesyonel kalifiye personel içindir ve kurulum sırasında uyulması gereklidir. Hatalı kurulum insanların ve evcil hayvanların yaralanmasına ve eşyaların zarar görmesine neden olabilir. Böylesi bir yaralanma veya zarar için imalatçı sorumlu tutulamaz.

Fırın yüksek bir mutfak dolabına ya da tezgah altına yerleştirilebilir. Sabitlemeden önce, iç parçaların soğutulması ve korunması için gerekli temiz havanın uygun biçimde dolaşımının sağlanması amacıyla fırının etrafında iyi bir havalandırma sağlandığından emin olun. Sabitleme şekline göre son sayfada belirtilen hava alma açıklıklarını açın. Bu cihaz ev standartlarında kullanımına uygun olarak tasarlanmış ve üretilmiş olup ticari ve profesyonel amaçla kullanımlara uygun değildir. Ticari kullanımlarda (ev harici) ürün teslim tarihinden itibaren 1 (bir) ay süre ile üretim hatalarına karşı garanti kapsamındadır. Ticari kullanımlarda cihazın ömrü kısalabilir ve kullanım beklentilerini karşılamayabilir. Ev ve benzeri kullanım amacıyla örtüşmeyen (ev veya ev tipi bir mekanda bile olsa) kullanım dolayısıyla cihazda meydana gelebilecek herhangi bir arıza ve/veya hasar üretici / satıcı tarafından kabul edilmeyecektir. Ticari amaç ile kullanılan ürünlerde, Malın ayıplı olduğu teslim sırasında açıkça belli ise alıcı 2 (iki) gün içinde durumu satıcıya ihbar etmelidir. Açıkça belli değilse alıcı malı teslim aldıktan sonra 8 (sekiz) gün içinde incelemek veya incelettirmekle ve bu inceleme sonucunda malın ayıplı olduğu ortaya çıkarsa, haklarını korumak için durumu bu süre içinde satıcıya ihbarla yükümlüdür.

**Bu cihaz ev standartlarında kullanılmak üzere üretilmiştir. Profesyonel kullanım veya ticare kullanım için kurulmuş olması durumunda, ilgili ticari hususta uygulanan standartlar dikkate alınmalıdır.**

## 1.5 Atık yönetimi ve çevrenin korunması



Bu cihaz, 2012/19/EU Atık Elektrikli ve Elektronik Cihazlar (WEEE) hakkında Avrupa Yönergesine göre etiketlenmiştir. WEEE hem kirleticı maddeleri (çevreye olumsuz bir etkisi olabilecek), hem de baz elemanları (yeniden kullanılabilir olan) içermektedir. Kirleticı maddelerin bertaraf edilmesi ve tüm malzemelerin geri dönüştürülebilmesi için WEEE'lerin doğru bir şekilde tasnif edilmesi önemlidir. WEEE'lerin çevre açısından bir sorun oluşturmaması için bireyler önemli bir rol oynayabilir; birkaç temel kurala uyulması son

derece önemlidir:

- WEEE evsel atık olarak işlem görmemelidir;
- WEEE belediyeler veya tescilli bir firma tarafından yönetilen belirlenmiş toplama alanlarına götürülmelidir.

Birçok ülkede, büyük WEEE'ler için şehir içinde toplama noktaları bulunmaktadır. Yeni bir cihaz satın aldığınızda, eski cihazın satın alınan cihazla aynı tipte olması ve aynı işlevlere sahip olması durumunda eski cihazı ücretsiz olarak bire bir kabul etmesi gereken satıcıya iade edebilirsiniz.

### ENERJİ TASARRUFU VE ÇEVREYE SAYGI

Mümkün olduğunda, fırını önceden ısıtmaktan kaçının ve her zaman doldurmaya çalışın. Fırın kapağını olabildiğince az açın çünkü her açılışında ısı kaybı oluşur. Önemli oranda enerji tasarrufu için, fırını planlanan pişirme süresinden 5 ile 10 dakika daha önce kapatın ve fırının üretmeye devam edeceği artakalan ısıyı kullanın. Isının hazne dışına kaçmaması için contaları temiz ve düzgün tutun. Eğer saatlik bir tarife ile ücretlendirilen bir elektrik sözleşmeniz varsa, pişirmeye başlama saatini indirimli fiyat tarifesinin saatine taşıyan "gecikmeli pişirme" programı ile daha basit bir şekilde enerji tasarrufu yapılabilir.

## 1.6 Uygunluk beyanı

Bu cihazın gıdalarla temas edebilecek parçaları 89/109 EEC Yönetmeliği hükümlerine uygundur.

Bu ürüne **CE** işaretinin yerleştirilmesi ile cihazın bu ürün için yürürlükte olan tüm ilgili Avrupa güvenlik, sağlık ve çevre standartlarına uygun olduğunu doğruluyoruz.

## 2. Ürün Açıklaması

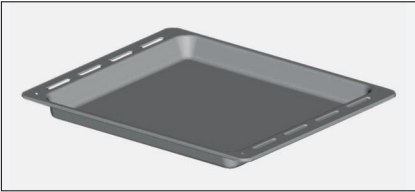
### 2.1 Genel bakış



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

### 2.2 Aksesuarlar

#### 1 Tepsi



Yiyeceklerin ızgara üzerinde pişirilmesi sırasında damlayan sularını toplar.

#### 2 Metal ızgara



Pişirme tepsiyerini ve tabaklarını tutar.

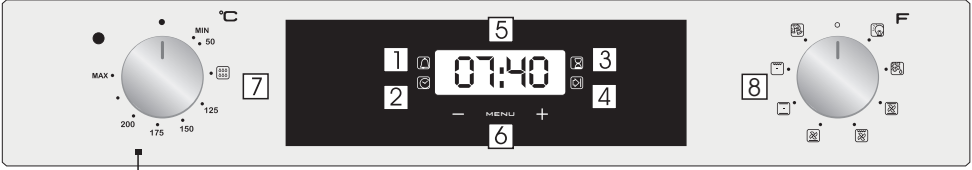
## 2.3 İlk Kullanım

### İLK TEMİZLEME

İlk kez kullanmadan önce fırını temizleyin. Dış yüzeyleri yumuşak bir ıslak bezle silin. Tüm aksesuarları yıkayın ve fırının içini sabunlu su ve sıvı bulaşık deterjanı karışımına batırılmış bir bezle silin. Boş fırını maksimum sıcaklık değerine ayarlayın ve yaklaşık 1 saat çalıştırın, bu şekilde fırının yeni olmasından kaynaklı tüm kokular giderilecektir.

## 3. Fırının Kullanımı

### 3.1 Gösterge açıklamaları



- 1- Dakika hatırlatıcı
- 2- Saat ayarı
- 3- Pişirme süresi
- 4- Pişirme sonu
- 5- Sıcaklık veya saat ekranı
- 6- LCD ekran ayar kontrolleri
- 7- Sıcaklık seçici düğme
- 8- Fonksiyon seçici düğme

**UYARI:** Fırın yerine monte edilip elektrik bağlantısı yapıldığında veya elektrik beslemesi kesilip tekrar geri geldiğinde, gösterge yanıp sönmeye başlar. Bu aşamada saatin ( 12:00 ) ayarlanması gerekir. Saat aşağıdaki gibi ayarlanır:

- Orta düğmeye 1 kez basınız.
- "-" "+" Butonlarıyla zamanı ayarlayınız.
- Bütün düğmelere basmaya son verin.

**UYARI:** Fırın ancak saat ayarlandıysa çalışmaya başlar.

| PROGRAM                                                                                                             | DEVREYE SOKULMASI                                                                                                                                                                                                                                                                                     | DEVREDEN ÇIKARILMASI                                                                                                                                                                                                                                                                 | İŞLEVİ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | NE İÇİN KULLANILDIĞI                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ÇOCUK KİLİDİ</b>                                                                                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Çocuk kilidi fonksiyonu dokunmatik ekrandaki (+) sembolüne en az 5 saniye dokunarak aktif hale getirilir. Bu andan itibaren diğer tüm fonksiyonlar kilitlenir. Ekran ya "Stop" ya da zaman ayarlayıcıyı gösterir. İkisini de aynı anda göstermez.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Çocuk kilidi fonksiyonu tekrar dokunmatik ekrandaki (+) sembolüne en az 5 saniye dokunarak iptal edilir. Bu andan itibaren tüm fonksiyonlar tekrar seçilebilir hale gelir.</li> </ul>                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>ZAMAN SAYACI</b><br>            | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Orta düğmeye 1 kez basınız</li> <li>• Arzu ettiğiniz süreyi ayarlamak için "-" "+" düğmelerine basın.</li> <li>• Bütün düğmelere basmaya son verin.</li> </ul>                                                                                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ayarlanmış olan süre sona erdiğinde, sesli bir alarm verilir (bu alarm kendiliğinden durur) ancak, düğmesine basılarak istendiği takdirde daha önce de durdurulabilir.</li> </ul>                                                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ayarlanmış olan sürenin sonunda alarmı çaldırır.</li> <li>• İşlem sırasında kalan süreyi gösterir.</li> </ul>                                                                                                                                                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fırını bir alarmlı saat olarak kullanabilmenize olanak sağlar (fırın çalışırken de çalışmıyorken de kullanılabilir)</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>PİŞİRME SÜRESİ PROGRAMI</b><br> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Orta düğmeye 2 kez basınız</li> <li>• Arzu ettiğiniz pişirme süresini ayarlamak için "-" "+" düğmelerine basın.</li> <li>• Bütün düğmelere basmaya son verin.</li> <li>• Fırın fonksiyon düğmesi ile pişirme fonksiyonunu seçin.</li> </ul>                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ayarlanmış olan süre sona erdiğinde, fırın otomatik olarak kapanır. Pişirme işlemini daha önce durdurmak istemeniz durumunda, işlev seçicisini 0 konumuna getirin veya süreyi 0:00 olarak ayarlayın SELECT ve "-" "+" düğmeleri.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Seçilmiş olan tarif için gerekli olan pişirme süresini ayarlayabilmenize olanak sağlar.</li> <li>• Ne kadar çalışma süresi kaldığını görmek için SELECT düğmesine basın.</li> <li>• Programlanmış olan süreyi değiştirmek için SELECT ve "-" "+" düğmelerine basın.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sinyali durdurmak için herhangi bir düğmeye basın. Saat fonksiyonuna geri dönmek için orta düğmeye basın.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>PİŞİRME SONU PROGRAMI</b><br> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Orta düğmeye 3 kez basınız.</li> <li>• Arzu ettiğiniz pişirmenin sona erme saatini ayarlamak için "-" "+" düğmelerine basın.</li> <li>• Bütün düğmelere basmaya son verin.</li> <li>• Fırın fonksiyon düğmesi ile pişirme fonksiyonunu seçin.</li> </ul>     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ayarlanmış olan süre sona erdiğinde, fırın otomatik olarak kapanır. Pişirme işlemini kendiniz müdahale ederek durdurmak için fırın fonksiyon düğmesini 0 konumuna getirin.</li> </ul>                                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pişirme sonu saatini ayarlayabilmenize olanak sağlar.</li> <li>• Ayarlanmış olan saati kontrol etmek için orta düğmeye 3 kez basınız</li> <li>• Programlanmış olan saati değiştirmek için SELECT ve "-" "+" düğmelerine basın.</li> </ul>                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bu işlev genellikle "pişirme süresi" işlevi ile birlikte kullanılır. Örneğin yiyeceğin pişme süresi 45 dakikaysa ve saat 12:30'da hazır olması gerekiyorsa, sadece pişirme süresini 45 dakikaya ve pişirme sonu saatini de 12:30'a ayarlamanız yeterlidir.</li> <li>• Programlanmış olan pişirme süresinin sonunda fırın otomatik olarak kapanır ve bir sesli alarm verilir.</li> <li>• <i>Pişirme saat 11:45'de (12:30 eksi 45 dakika) otomatik olarak başlar ve programlanmış olan pişirme süresi (45 dakika) kadar sürdükten sonra fırın otomatik olarak kapanır.</i></li> <li>• <b>UYARI:</b>Pişirme sonu(END) programı pişirme süresi seçilmeden ayarlanmış olması durumunda, fırın hemen çalışmaya başlar ve programlanmış olan pişirme sonu saatine kadar çalışıp otomatik olarak durur.</li> </ul> |

### 3.2 Pişirme Modları

| Fonksiyon<br>ikonu                                                                 | Varsayılan<br>sıcaklık °C | Sıcaklık<br>aralığı °C | Fonksiyon <i>(Fırın modeline bağlıdır)</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |                           |                        | <b>LAMBA:</b> Fırın lambasını yakar.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|    | 40                        | 40 ÷ 40                | <b>BUZ ÇÖZME:</b> Düğme bu konuma alındığı zaman fan oda sıcaklığında havayı donmuş gıdanın etrafında dolaştırır, böylece gıdanın protein içeriği değişmeden birkaç dakika içinde buzu çözülür.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|    | 180                       | 50 ÷ 240               | <b>FANLI PİŞİRME:</b> Bu yöntemi kümes hayvanları, çörekler, balık ve sebzeler için kullanmanızı tavsiye ederiz. Isı gıdanın içine daha iyi işler ve hem pişirme, hem de ısıtma süreleri azalır. Değişik gıdaları aynı veya farklı soslarla bir veya daha fazla konumda pişirebilirsiniz. Bu pişirme yöntemi ısı yayılımının eşit olmasını sağlar ve kokular birbirine karışmaz. Aynı anda farklı gıdalar pişirdiğiniz zaman fazladan yaklaşık on dakika daha bekleyin.                                                                                                                   |
|    | 210                       | 50 ÷ 240               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| *  | 220                       | 50 ÷ 280               | <b>STATİK/GELENEKSEL PİŞİRME:</b> Hem üst, hem de alt ısıtıcı elemanlar kullanılır. Fırını yaklaşık on dakika önceden ısıtın. Bu yöntem her türlü geleneksel kızartma ve fırında pişirme için idealdir. Kırmızı etler, rosto, kuzu butu, ekmek, folyoya sarılmış yiyecekler (papillote), katmer içindir. Gıdayı bir tabağın içinde orta rafın üzerine yerleştirin.                                                                                                                                                                                                                        |
|    | 210                       | 50 ÷ 230               | <b>FAN + ALT ISITICI:</b> Alt ısıtıcı eleman kullanılır, fan fırının içindeki havanın sirkülasyonunu sağlar. Bu yöntem sulu meyveler, meyveli pastalar, turtalar, kışler ve etli börekler için idealdir. Gıdaların kurumasını önler ve keklerin, ekmeklerin ve alttan pişirilen diğer gıdaların kabarmasını fazlalaştırır. Rafı alt konuma yerleştirin.                                                                                                                                                                                                                                   |
|    | 200                       | 150 ÷ 220              | <b>FAN DESTEKLİ IZGARA:</b> fırın kapağı kapalı iken bu fonksiyonu kullanın. Üst ısıtıcı eleman kullanılır, fan fırının içindeki havanın sirkülasyonunu sağlar. Kırmızı etler için ön ısıtma gereklidir, ancak beyaz etler için gerekmez. Kızarmış domuz, kümes hayvanları, vb gibi kalın parçalar ile bütün parçaların pişirilmesi için idealdir. Pişirilecek gıdayı doğrudan orta konumda bulunan rafın ortasına yerleştirin. Suları toplamak için rafın altına damlama tepsisini koyun. Gıdanın ızgaraya çok yakın olmadığından emin olun. Pişirme süresinin yarısında gıdayı çevirin. |
|  | L3                        | L1 ÷ L5                | <b>IZGARA:</b> fırın kapağı kapalı iken bu fonksiyonu kullanın. Üst ısıtıcı eleman tek başına kullanılır ve sıcaklık ayarı yapılabilir. Elemanların ısınması için beş dakikalık ön ısıtma gereklidir. Izgaralar, kebaplar ve üstü örtülen yemeklerin pişirilmesinde başarı garanti edilir. Beyaz etlerin ızgaradan biraz açıkta tutulması gereklidir; pişirme süresi daha uzundur, ancak et daha lezzetli olacaktır. Kırmızı etleri ve balık filetoalarını altında damlama tepsisi ile rafın üzerine yerleştirin. Fırın iki izgara konumuna sahiptir: Izgara: 2140W Barbekü: 3340 W       |
|  | 220                       | 50 ÷ 230               | <b>PİZZA:</b> Bu seçenekte sıcak hava sirkülasyonu ile pizza ve kek gibi yiyecekler mükemmel bir şekilde pişirilir.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

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

## 4. Fırının Temizlenmesi ve Bakımı

---

### 4.1 Temizleme hakkında genel notlar

---

Düzenli temizlik ile cihazın kullanım ömrü uzatılabilir. Elle temizlik işlemlerini yapmadan önce fırının soğumasını bekleyin. Temizlik için asla aşındırıcı deterjanlar, çelik tel veya keskin nesneler kullanmayın, aksi takdirde emaye parçalarda onarılamaz hasarlar oluşabilir. Sadece su, sabun veya ağartıcı bazlı deterjanlar (amonyak) kullanın.

#### **CAM PARÇALAR**

Fırın her kullanıldıktan sonra pencerenin camının emici bir mutfak bezi ile temizlenmesi tavsiye edilir. İnatçı lekeleri temizlemek için deterjana batırılmış ve iyice sıkılmış bir sünger kullanın ve sonra su ile durulayın.

#### **FIRIN KAPAK CONTASI**

Kirlendiği zaman hafifçe ıslatılmış bir süngerle temizlenebilir.

#### **AKSESUARLAR**

Aksesuarları sabunlu su ile ıslatılmış bir süngerle temizleyin, ardından durulayın ve kurutun: aşındırıcı deterjanlar kullanmaktan kaçının.

#### **DAMLAMA TEPSİSİ**

Izgarayı kullandıktan sonra tepsiyi fırından çıkarın. Sıcak yağı bir kaba dökün ve bir sünger ve sıvı bulaşık deterjanı kullanarak tepsiyi sıcak su ile yıkayın.

Eğer yap artıkları kalırsa, tepsiyi deterjanlı suya batırın. Alternatif olarak, tepsiyi bulaşık makinesinde yıkayabilir veya piyasada bulunan fırın deterjanlarını kullanabilirsiniz. Kirli tepsiyi asla fırına geri koymayın.

## 4.2 Kolay Temizlenme Fonksiyonu (Hydro Easy Clean - )

Hydro easy clean buhar yardımı ile fırınınızdaki yağ ve yemek artıklarını temizler.

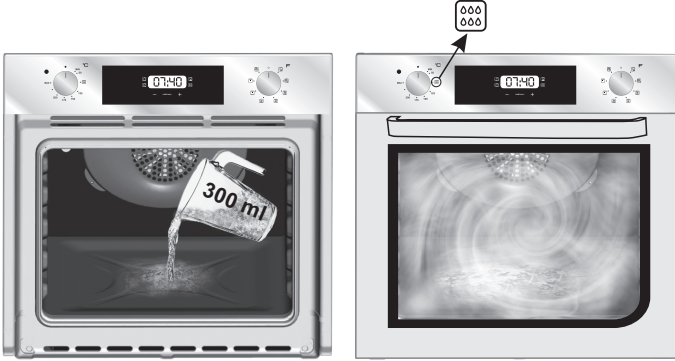
1. Fırınınızın Hydro Easy Clean – Kolay Temizlenme bölümüne 300 ml su ilave edin.
2. Fırınınızı sabit (  ) ya da taban (  ) sıcaklığına ayarlayın.
3. Isı göstergesini Hydro Easy Clean – Kolay Temizlenme (  ) fonksiyonuna getirin.
4. Programı 30 dakika çalıştırın.
5. Cihaz soğuduğunda fırınınızın iç kısmını temiz bir bezle temizleyin.

### Uyarı:

Cihazınıza dokunmadan önce soğuk olduğundan emin olun.

Sıcak yüzeylerin yanık riski taşıdığını unutmayın.

İçme suyu kullanın.



## 4.3 Bakım

### FIRIN KAPAĞININ SÖKÜLMESİ

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

## CAMIN SÖKÜLMESİ VE TEMİZLENMESİ

1. Fırının kapağını açın.

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

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

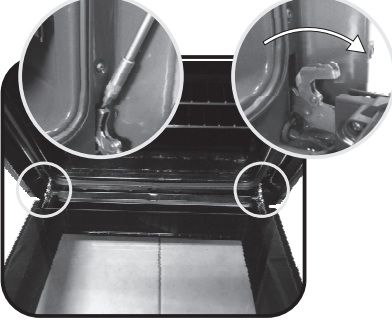
7. Temizleme veya değişim işleminin sonunda parçaları sökme işleminin ters sıralaması ile toplayın.

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

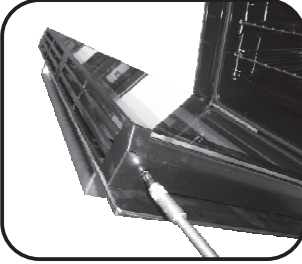
1.



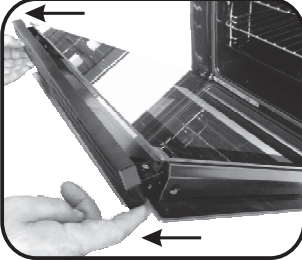
2.



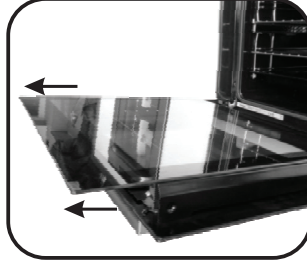
3.



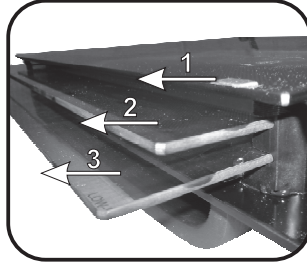
4.



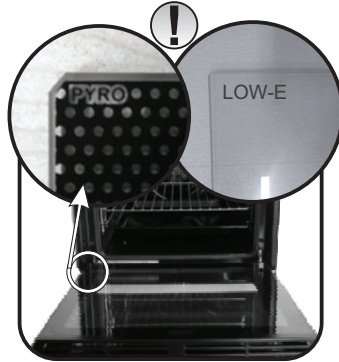
5.



6.

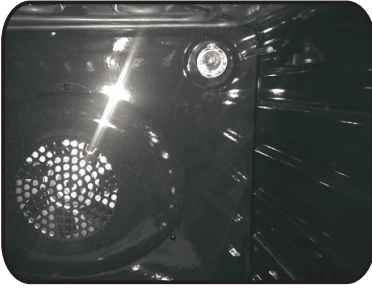


7.



## AMPULÜN DEĞİŞTİRİLMESİ

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



## 5. Sorun Giderme

### 5.1 Sorun giderme

| SORUN                                      | OLASI NEDENİ                                   | ÇÖZÜMÜ                                                                           |
|--------------------------------------------|------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| Fırın ısınmıyor                            | Saat ayarlanmamış                              | Saati ayarlayın                                                                  |
| Fırın ısınmıyor                            | Bir pişirme işlevi ya da sıcaklık ayarlanmamış | Gerekli ayarların doğru olduğunu kontrol edin                                    |
| Dokunmatik kullanıcı paneli tepki vermiyor | Kullanıcı panelinde buhar veya yağışma var     | Yoğuşma tabakasını temizlemek için kullanıcı panelini mikrofiber bir bezle silin |

# TÜKETİCİ HİZMETLERİ

Yetkili servislerimizden hizmet talebiniz olduğunda veya ürünlerimizle ilgili genel öneri ve talepleriniz için aşağıdaki numaradan ulaşabilirsiniz.

## TÜKETİCİ HATTI: 444 03 98

Sabit telefonlardan veya cep telefonlarından alan kodu çevirmeden arayınız.

Ürününüzü kullanmadan önce montaj ve kullanma kılavuzunu mutlaka okuyunuz. Ürünün montaj ve kullanım kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılması, kullanım hataları ve cihazın standart kullanım şartları / amaçları haricinde kullanılması halinde ürün garanti kapsamı dışında kalacaktır.

Ürünün standart ve sorunsuz çalışma koşullarının sağlanması için gerekli / zorunlu olan montaj ve kullanım kılavuzunda belirtilen teknik özelliklerinin (su basıncı, voltaj değeri, gaz besleme basıncı, sigorta değeri, topraklama, yakıt cinsi, yakıt kalitesi vb.) uygun olmaması, sabit olmaması ve/veya değişken olması halinde, cihazda meydana gelebilecek arızalar ve sorunlar garanti kapsamı dışında kalacaktır.

Candy Hoover Euroasia tarafından sağlanan garanti şartları aşağıdaki koşullarda geçersiz olacaktır.

- Ürüne, yetkili servis dışındaki kişiler tarafından müdahale edilmesi, elektrik-su kesintisi ve üründen kaynaklanmayan kaçaklar garanti kapsamı dışındadır.
- Kullanım hatalarından dolayı oluşan arıza ve hasarlar, elektrik-gaz -su tesisatı ve / veya tesisat ekipmanları nedeniyle meydana gelebilecek arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Ürünün, müşteriye ulaştırılması sonrası yapılan taşıma işlemine bağlı arıza ve hasarlar, tüketici tarafından yapılan yanlış depolama ve ortam koşulları nedeniyle cihazda meydana gelen hasarlar ve arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Hatalı elektrik tesisatı, ürünün üzerinde belirtilen voltajdan farklı voltajda kullanılması veya şebeke voltajındaki dalgalanmalar sonucu oluşan arıza ve hasarlar, doğal afetler, üründen kaynaklanmayan harici/fiziki dış etkenler, mevsimsel hava şartları ve çevresel etkenler (deprem, yangın, sel, su basması, şiddetli rüzgar, yıldırım düşmesi, kireç, nem, rutubet, toz, nakliye, taşıma, ürünün dona maruz kalması, susuz çalışma vb.) nedeniyle oluşan arızalar garanti kapsamı dışında kalacaktır.
- Kullanım kılavuzunda belirtilen hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar ve hasarlar.

Yukarıda belirtilen arızaların giderilmesi ücret karşılığı yapılır.

Ürünün kullanım ömrü 10 (on) yıldır. Bu ürünün tanımlandığı şekilde çalışabilmesi için gerekli yedek parçaları bulundurma süresidir.

Üretim yeri Türkiye'dir.

### İTHALATCI FİRMA:

CANDY HOOVER EUROASIA EV GEREÇLERİ SAN. VE TİC. A.Ş.

İçerenköy Mh. Hal Yolu Cd. Çayır Yolu Sk. No: 11

Sayar İş Merkezi Kat: 7 34752 Ataşehir / İSTANBUL/ TÜRKİYE

Tel: 0216 466 42 42 • Fax: 0216 466 15 45

www.hoover.com.tr • servis@hoover.com.tr

### ÜRETİCİ FİRMA:

CANDY HOOVER GROUP

Via Privata E. Fumagalli 20861 Brugherio (MB) - ITALY

Tel: 039.2086.1 • Fax: 039.2086.403

www.candy-group.com

# GARANTİ BELGESİ

## ANKASTRE FIRIN

Ankastre fırın kullanma kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılması ve yetkili kıldığımız servis elemanları dışındaki şahıslar tarafından bakımı, onarımı veya başka bir nedenle müdahale edilmemiş olması şartıyla bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı malzeme, işçilik ve üretim hatalarına karşı ürünün teslim tarihinden itibaren **3 ( ÜÇ ) YIL SÜRE İLE CANDY HOOVER EUROASIA A.Ş. TARAFINDAN GARANTİ EDİLMİŞTİR.**

Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı garanti kapsamındadır.

Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanunun 11 inci maddesinde yer alan;

- a) Satılanı geri vermeye hazır olduğunu bildirerek sözleşmeden dönme,
  - b) Satılanı alıkoymay ayıp oranında satış bedelinde indirim isteme,
  - c) Aşırı bir masraf gerektirmedeği takdirde, bütün masrafları satıcıya ait olmak üzere satılanın ücretsiz onarılmasını istem,
  - ç) İmkân varsa, satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme, seçilmiş haklarından birini kullanabilir.
- Tüketicinin, Kanunun 11. maddesinde yer alan seçilmiş haklarından ücretsiz onarım hakkını seçmesi durumunda satıcı; işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin malın onarımını yapmak veya yaptırmakla yükümlüdür. Tüketici ücretsiz onarım hakkını üretici veya ithalatçıya karşı da kullanabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur. Tüketicinin, ücretsiz onarım hakkını kullanması halinde malın;

- Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,
  - Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
  - Tamirinin mümkün olmadığının, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında;
- tüketici malın bedel iadesini alıp, ayıp oranında bedel indirimini veya imkân varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini satıcıdan talep edebilir. Satıcı, tüketicinin talebini reddetmez. Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur.

**Garanti uygulaması sırasında değiştirilen malın garanti süresi, satın alınan malın kalan garanti süresi ile sınırlıdır.**

Malın tamir süresi 20 iş gününü geçemez. Bu süre, garanti süresi içerisinde mala ilişkin arızanın yetkili servis istasyonuna veya satıcıya bildirim tarihi, garanti süresi dışında ise malın yetkili servis istasyonuna teslim tarihinden itibaren başlar. Malın arızasının 10 iş günü içerisinde giderilememesi halinde, üretici veya ithalatçı; malın tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır. Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir.

Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.

Tüketici, garantiden doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine başvurabilir.

**Garanti belgesinin tekemmül ettirilerek tüketiciye verilmesi ve bu yükümlülüğün yerine getirildiğinin ispatı satıcıya aittir.**

**Satılan mala ilişkin olarak düzenlenen faturalar garanti belgesi yerine geçmez.**

Satıcı tarafından bu Garanti Belgesinin verilmemesi durumunda, tüketici Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğüne başvurabilir.

## CANDY-HOOVER-EUROASIA EV GEREÇLERİ SAN. VE TİC. A.Ş.

Genel Müdür:

**CANDY HOOVER EUROASIA EV GEREÇLERİ SAN. VE TİC. A.Ş.**  
İçişleri Mah. Kat:7 PK:3372 Ataşehir / İSTANBUL  
Sıyrtış Mah. Kat:7 PK:3372 Ataşehir / İSTANBUL  
Tel:0 (216) 466 42 42 Fax:0 (216) 466 15 45  
Yenikapı Vergi Dairesi:703 003 9546

Model:.....

Bandrol ve Seri No:.....

Teslim Tarihi Yeri: .....

Fatura Tarihi No: .....

Satıcı Firma Ünvanı: .....

Adres:

Tel - Fax:

Satıcı Firma (Kaşe ve İmza):

Bu bölümü, ürünü aldığınız Yetkili Satıcı imzalayacak ve kaşeleyecektir.

Bu garanti belgesi ile kesilen fatura garanti süresi boyunca garanti belgesi ile muhafaza edilmesi önerilir.

## Bezpečnostní pokyny

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

- Vařte zeleninu v nádobě s víkem namísto otevřeného zásobníku.

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

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

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

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

- Nedovolte dětem hrát si se spotřebičem.

- Čištění a údržbu nesmí provádět děti bez dohledu.

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

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

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

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

- Používejte pouze tepelní sondu doporučenou pro tuto troubu.

- K čištění nepoužívejte vysokotlaké parní čističe.

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

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

- Odpojení lze zajistit přístupnou zástrčkou nebo začleněním spínače v pevném zapojení v souladu s pravidly elektroinstalace.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí být nahrazen kabelem nebo speciálním svazkem, který je k dispozici u výř. obce. Případně se obraťte na zákaznický servis.
- Typ napájecího kabelu musí být H05V2V2-F.
- Nedodržení výše uvedených pokynů může ohrozit bezpečnost spotřebiče a zneplatnit záruku.
- Před čištěním by měl být odstraněn veškerý přebytek rozlitého materiálu.
- Během procesu pyrolytického čištění se mohou povrchy zahřát více, než je obvyklé, proto je nutné děti udržovat v bezpečné vzdálenosti.
- Spotřebič nesmí být instalován za ozdobnými dvířky, aby nedošlo k přehřátí.
- Když umístíte polici uvnitř, ujistěte se, že 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.
- K provozování spotřebiče při jmenovitých frekvencích nejsou nutné žádné další úkony ani nastavování.

## Obecné pokyny

# 46

- 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

# 48

- 2.1 Pşehled
- 2.2 Příslušenství
- 2.3 První použití

## Použití trouby

# 49

- 3.1 Popis displeje
- 3.2 Režimy vaření

## Čištění a údržba trouby

# 52

- 4.1 Obecné poznámky k čištění
- 4.2 Funkce Hydro Easy Clean
- 4.3 Údržba
  - Demontáž okna trouby
  - Demontáž a čištění skleněných dveří

## Řešení potíží

# 55

- 5.1 Často kladené otázky

# 1. Obecné pokyny

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

Použití jakéhokoliv elektrického spotřebiče předpokládá dodržování některých základních pravidel:

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

## 1.2 Elektrická bezpečnost

### **ZAJISTĚTE, ABY ELEKTRICKÁ ZAPOJENÍ PROVÁDĚL ELEKTRIKÁŘ NEBO KVALIFIKOVANÝ TECHNIK.**

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

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

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

### **ZAPOJENÍ**

Trouba je dodávána s napájecím kabelem, který by měl být připojen pouze k elektrickému zdroji s 220–240 V AC 50 Hz mezi fázemi nebo mezi fází a nulovým vodičem. Před připojením trouby k elektrické síti je důležité zkontrolovat:

- napájecí napětí uvedené na voltmetru;
- nastavení odpojovače.

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

### **VAROVÁNÍ**

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

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

## 1.3 Doporučení

---

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

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

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

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

## 1.4 Instalace

---

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

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

## 1.5 Odpadové hospodářství a ochrana životního prostředí

---



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

- s odpadními elektrickými a elektronickými zařízeními se nesmí zacházet jako s domovním odpadem;
- OEEZ by měly být odevzeny do speciálních sběrných dvorů spravovaných místním úřadem nebo registrovanou společností.

V mnoha zemích může být k dispozici vyzvednutí velkých OEEZ u zákazníka. Když koupíte nový spotřebič, můžete starý odevzdat obchodníkovi, který musí bezplatně přijmout jeden starý spotřebič za jeden nový prodaný spotřebič, pokud se jedná o ekvivalentní typ se stejnými funkcemi, jaké má nový zakoupený spotřebič.

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

## 1.6 Prohlášení o shodě

---

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

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

## 2. Popis výrobku

---

### 2.1 Pşehled

---



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

### 2.2 Příslušenství

---

#### 1 Odkapávací plech

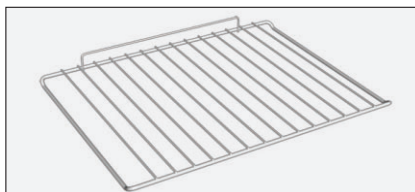
---



Shromažďuje zbytky, které odkapávají během pečení potravin na roštích.

#### 2 Kovový rošt

---



Drží pečicí plechy a talíře.

### 2.3 První použití

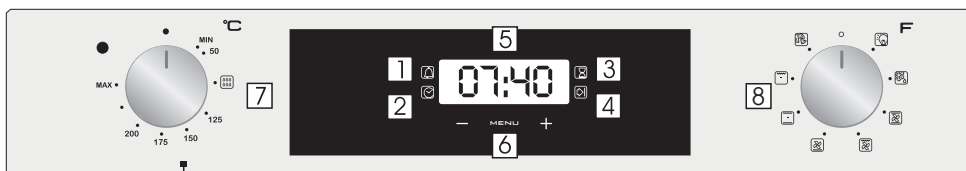
---

#### PŘEDBĚŽNÉ ČIŠTĚNÍ

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

## 3. Použití trouby

### 3.1 Popis displeje



- 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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>DĚTSKÁ POJISTKA</b>                                                                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> </ul>                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>Dětský zámek Funkce je deaktivována dotykem tlačítka Set (+) opět na minimálně 5 sekund. Od této chvíle jsou možnosti všech funkcí volitelné znovu.</li> </ul>                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>MINUTKA</b><br>        | <ul style="list-style-type: none"> <li>Stiskněte centrální tlačítko 1 krát.</li> <li>Stisknutím tlačítka "-" "+" nastavte požadovaný čas.</li> <li>Uvolněte všechna tlačítka.</li> </ul>                                                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Zvuky alarmu na konec nastaveného času. Během procesu, displeji se zobrazí zbývající čas.</li> </ul>                                                                                                                                                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>Umožňuje použít troubu jako budík (může být aktivní buď při provozu trouby nebo samostatně (při provozu trouby))</li> </ul>                                                                                                                                                                           |
| <b>DOBA PEČENÍ</b><br>    | <ul style="list-style-type: none"> <li>Stiskněte centrální tlačítko 2 krát.</li> <li>Stisknutím tlačítka "-" Nebo "+" nastavit délka vaření požadované.</li> <li>Uvolněte všechna tlačítka</li> <li>Nastavte funkci pečení s funkce trouby voličem.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>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).</li> </ul>                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>Umožňuje nastavení vaření čas potřebný pro vybrané receptury.</li> <li>Chcete-li zkontrolovat, jak dlouho zůstane spustit stisknutím SELECT Tlačítko 2 krát.</li> <li>Chcete-li změnit / změnit přednastavený čas stiskněte tlačítko SELECT a "-" "+" tlačítka.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Stiskněte jakékoli tlačítko pro zastavení signálu. Stiskněte centrální Tlačítko pro návrat do hodiný funkce.</li> </ul>                                                                                                                                                                               |
| <b>KONEC PEČENÍ</b><br> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Stiskněte centrální tlačítko 3 krát.</li> <li>Stisknutím tlačítka "-" "+" nastavit čas, kdy Chcete troubu na vypnout.</li> <li>Uvolněte tlačítka</li> <li>Nastavte funkci pečení s funkce trouby volič.</li> </ul>      | <ul style="list-style-type: none"> <li>v době stanovené, trouba vypne. Chcete-li přepnout off ručně, troubu voličem funkcí na Pozici O.</li> </ul>                                                                                                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>Umožňuje nastavení-konec pečení</li> <li>Chcete-li zkontrolovat nastavený čas stiskněte centrální tlačítko 3 krát</li> <li>Chcete-li změnit nastavení Tlačítka času stiskněte SELECT + "-" "+".</li> </ul>                                                                 | <p>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.</p> |

## 3.2 Režimy vaření

|                                                                                                                                                                      | T °C       | T °C                 | Funkce (Závisí na modelu trouby)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                      |            |                      | <b>SVĚTLO:</b> Zapne světlo v troubě.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                      | 40         | 40 ÷ 40              | <b>ROZMRAZOVÁNÍ:</b> 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <br> | 180<br>210 | 50 ÷ 240<br>50 ÷ 240 | <b>PEČENÍ S VENTILÁTOREM:</b> 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.<br>Při současném pečení více pokrmů nastavte o deset minut delší dobu.                                                                                                     |
| *<br>                                                                                | 220        | 50 ÷ 280             | <b>KONVENČNÍ PEČENÍ:</b> Používají se současně horní i dolní topná tělesa. Předehřívajte troubu po dobu zhruba deseti minut. Tato metoda je ideální pro jakékoli tradiční pečení. Pro přípravu červeného masa, hovězí pečeně, jehněčí kýty, zvěřiny, chleba, pokrmů ve fólii (papillotes), listového těsta. Umístěte pokrm a jeho nádobu na roštu do střední polohy.                                                                                                                                                                               |
|                                                                                      | 210        | 50 ÷ 230             | <b>VENTILÁTOR + SPODNÍ OHŘEV:</b> Spodní topné těleso se používá spolu s ventilátorem dmýchajícím vzduch uvnitř trouby. Tato metoda je ideální pro šťavnaté ovocné koláče, dortíky, quiche a paštiky.<br>Zabraňuje vysoušení pokrmu a podporuje kvašení v dortech, chlebovém těstu a jiných pokrmech pečených zespodu. Umístěte rošt do dolní polohy.                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                      | 200        | 150 ÷ 220            | <b>GRIL S PODPOROU VENTILÁTORU:</b> používejte turbo-gril se zavřenými dvířky. Horní topné těleso se používá spolu s ventilátorem dmýchajícím vzduch uvnitř trouby. Předehřev je nezbytný u tmavých mas, ale nikoli u bílých mas. Ideální pro pečení pokrmů o velké tloušťce, celých kusů jako je pečené vepřové, drůbež atd. Umístěte pokrm určený ke grilování přímo do středu roštu ve střední poloze. Zasuňte pod rošt odkapávací plech pro zachycení šťáv. Zajistěte, aby nebyl pokrm příliš blízko u grilu. V polovině pečení pokrm obraťte. |
|                                                                                    | L3         | L1 ÷ L5              | <b>GRIL:</b> používejte gril se zavřenými dvířky. Horní topné těleso se používá samostatně a můžete upravovat teplotu.<br>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:<br>Gril: 2140 W Barbecue: 3340 W                                                                                 |
|                                                                                    | 220        | 50 ÷ 230             | <b>PIZZU:</b> Tato funkce s horkým vzduchem cirkulujícím uvnitř trouby zajišťuje perfektní výsledky pokrmů jako je pizza nebo focaccia.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |

\*

## 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. Nalijte na plech horký tuk a umyjte jej v horké vodě pomocí houbičky a prostředku na mytí nádobí.

Pokud stále ulpívají mastné skvrny, ponořte plech do vody a mycího prostředku. Alternativně můžete plech umýt v myčce na nádobí nebo použít komerční saponát na trouby. Nikdy nedávejte znečištěný plech zpět do trouby.

## 4.2 Funkce Hydro Easy Clean

---

HYDRO EASY CLEAN vytváří páru pro snadné odstraňování tuku a zbytků jídla z trouby.

1. Nalijte 300 ml vody do zásobníku HYDRO EASY CLEAN na dně trouby.
2. Nastavte funkci trouby na Statický (  ) nebo Spodní (  ) ohřev.
3. Nastavte teplotu na ikonu HYDRO EASY CLEAN (  ).
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 OKNA TROUBY

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

## DEMONTÁŽ A ČIŠTĚNÍ SKLENĚNÝCH DVÍŘEK

1. Otevřete dvířka trouby.

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

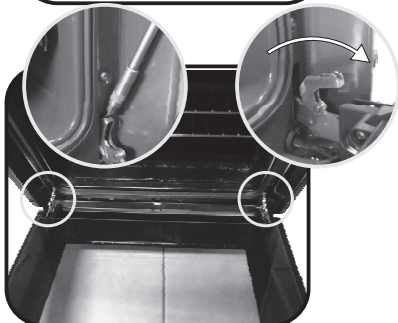
5.6. Vyjměte opatrně sklo ze dvířek trouby (Pozn: u pyrolytických trub vyjměte také druhé a třetí sklo (jsou-li osazena)).

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

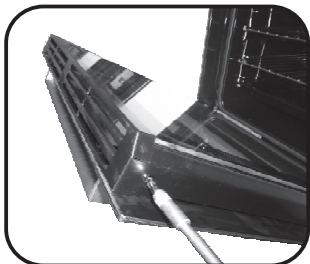
1.



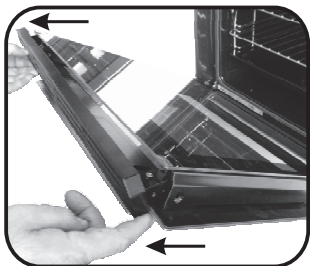
2.



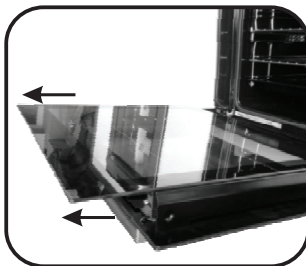
3.



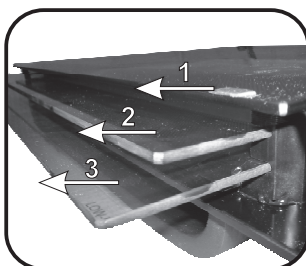
4.



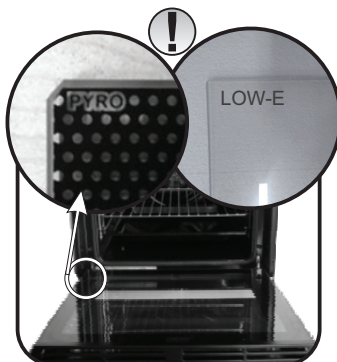
5.



6.

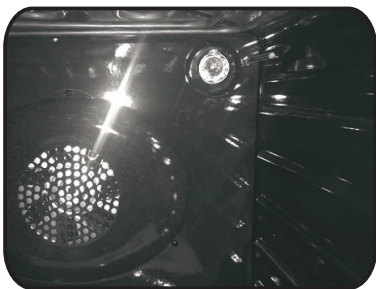


7.



**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                            | 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 |

## Instrukcje Bezpieczeństwa

---

- 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 naczynia.
- Unikać pozostawiania żywności wewnątrz piekarnika po pieczeniu na dłużej niż 15/20 minut.
- UWAGA: Podczas pracy urządzenie oraz jego elementy są gorące. Należy zachować 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 osoby z ograniczeniami ruchowymi, umysłowymi, czuciowymi lub nie posiadające odpowiedniej wiedzy lub doświadczenia mogą obsługiwać urządzenie jedynie pod nadzorem lub po przeszkoleniu odnośnie bezpiecznego użytkowania urządzenia i związanych z tym zagrożeń.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- Dzieci bez nadzoru nie mogą obsługiwać ani czyścić urządzenia.
- Podczas użytkowania urządzenie nagrzewa się. Należy zachować 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.
- Wyłączyć piekarnik przed usunięciem ekranu, po wyczyszczeniu zamontować ekran zgodnie z instrukcją.
- Używać wyłącznie 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 jakiegokolwiek 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.
- Do obsługi urządzenia na częstotliwościach znamionowych nie jest wymagane wykonanie żadnej dodatkowej operacji/ustawienia

## Instrukcje ogólne

# 59

- 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

# 61

- 2.1 Informacje ogólne
- 2.2 Akcesoria
- 2.3 Pierwsze użycie

## Obsługa piekarnika

# 62

- 3.1 Opis wyświetlacza
- 3.2 Tryby pieczenia

## Czyszczenie i konserwacja piekarnika

# 65

- 4.1 Ogólne informacje dotyczące czyszczenia
- 4.2 Funkcja Aquactiva
- 4.3 Konserwacja
  - Wyjmowanie szyby piekarnika
  - Wyjmowanie i czyszczenie rusztów
  - Wyjmowanie i czyszczenie drzwiczek

## Rozwiązywanie problemów

# 68

- 5.1 Często zadawane pytania

# 1. Instrukcje ogólne

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



Podczas pierwszego uruchomienia piekarnika może z niego wydobyć się silny dym o nieprzyjemnym zapachu, który jest spowodowany przez klej na panelach izolacyjnych wokół rozgrzewanego po raz pierwszy piekarnika. Jest to zjawisko całkowicie normalne i należy wówczas poczekać, aż dym całkowicie się ulotni, przed umieszczeniem żywności w piekarniku. Producent zrzeka się wszelkiej odpowiedzialności za sytuacje będące wynikiem nieprzestrzegania instrukcji podanych w niniejszym dokumencie.

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

## 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 jakiegokolwiek uszkodzenia będące skutkiem nieprawidłowego, błędnego lub nierozsądnego użytkowania.

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

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

## 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:

- napiğcie zasilania podane na mierniku;
- ustawienia wyłącznika.

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

### OSTRZEŻENIE

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

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

## 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 dostarczonymi 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 wykwalifikowanemu osobom i wykonana zgodnie z zaleceniami producenta. Nieprawidłowa instalacja stwarza niebezpieczeństwo dla osób, zwierząt lub rzeczy osobistych. Producent nie ponosi odpowiedzialności za tego typu szkody.

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

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

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

## 1.5 Gospodarka odpadami i ochrona środowiska



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

## 2. Opis produktu

---

### 2.1 Informacje ogólne

---



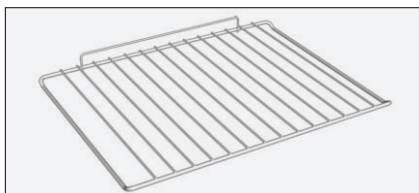
1. Panel sterowania
2. Pozycje półek  
(kratka boczna, zależnie od wyposażenia)
3. Metalowy ruszt
4. Taca na tłuszcz
5. Wentylator (za stalową płytą)
6. Drzwiczki piekarnika

### 2.2 Akcesoria (w zależności od modelu)

---

#### 1 Metalowy ruszt

---



Podtrzymuje formy i naczynia.

#### 2 Taca na tłuszcz

---



Gromadzi tłuszcz wyciekający z żywności podczas pieczenia jej na ruszcie.

## 2.3 Pierwsze Użycie

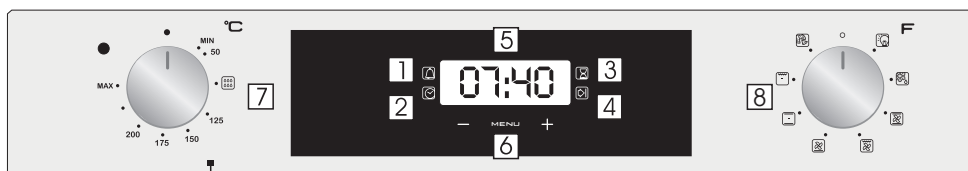
### CZYSZCZENIE PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

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. Obsługa piekarnika

### 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. Pokrętko termostatu
8. Pokrętko funkcji

#### UWAGA

**Pierwszą czynnością po zainstalowaniu piekarnika lub po przerwie w dopływie prądu jest ustawienie 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.

| FUNKCJA                                                                                                       | JAK Z NIEJ KORZYSTAĆ                                                                                                                                                                                                                                                                                        | JAK WYŁĄCZYĆ                                                                                                                                                                                                                            | JAK DZIAŁA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | DO CZEGO SŁUŻY                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>BLOKADA PRZYCISKÓW</b>                                                                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Funkcję blokady zabezpieczającej przed dziećmi uaktywnia się poprzez dotknięcie na minimum 5 sekund przycisku Set (+). Wówczas zablokowane są wszystkie pozostałe funkcje, a na wyświetlaczu naprzemiennie pojawia się napis „STOP” oraz domyślny czas.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Funkcję blokady zabezpieczającej przed dziećmi można wyłączyć poprzez ponowne dotknięcie na minimum 5 sekund przycisku Set (+). Wówczas każdą funkcję będzie można wybrać ponownie.</li> </ul> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>MINUTNIK</b><br>           | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nacisnąć 1 raz środkowy przycisk</li> <li>• Nacisnąć przyciski „-” i „+”, aby ustawić wymagany czas</li> <li>• Zwolnić wszystkie przyciski</li> </ul>                                                                                                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Po upływie ustawionego czasu emitowany jest sygnał dźwiękowy (alarm ten ustanie automatycznie, jednak można go zatrzymać od razu, naciskając przycisk WYBIERZ).</li> </ul>                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Po upływie ustawionego czasu emitowany jest sygnał dźwiękowy.</li> <li>• W trakcie tego procesu na wyświetlaczu widnieje pozostały czas.</li> </ul>                                                                                                                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Można używać piekarnika jako budzika (można go bowiem włączyć zarówno z funkcją pieczenia, jak i bez niej)</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>CZAS PIECZENIA</b><br>     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nacisnąć 2 razy środkowy przycisk</li> <li>• Nacisnąć przyciski „-” lub „+” w celu ustawienia wymaganej długości pieczenia</li> <li>• Zwolnić wszystkie przyciski</li> <li>• Ustawić funkcję pieczenia za pomocą przełącznika funkcji piekarnika</li> </ul>        | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał.</li> <li>• Nacisnąć środkowy przycisk, aby powrócić do funkcji zegara.</li> </ul>                                                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Umożliwia wyświetlenie czasu pieczenia wymaganego w przypadku wybranego przepisu.</li> <li>• Aby sprawdzić, ile czasu pozostało, należy 2 razy nacisnąć przycisk WYBIERZ.</li> <li>• Aby zmienić ustawiony czas, należy nacisnąć przycisk WYBIERZ i przyciski „-” oraz „+”.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Po upływie czasu piekarnik wyłączy się automatycznie.</li> <li>• Jeśli zamierza się zakończyć pieczenie wcześniej, należy albo ustawić przełącznik funkcji w położeniu 0 albo ustawić czas na 0:00 (WYBIERZ i przyciski „-” oraz „+”)</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>KONIEC PIECZENIA</b><br> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nacisnąć środkowy przycisk 3 razy</li> <li>• Nacisnąć przyciski „-” i „+”, aby ustawić godzinę, której piekarnik ma się wyłączyć</li> <li>• Zwolnić przyciski</li> <li>• Ustawić funkcję pieczenia za pomocą przełącznika funkcji piekarnika.</li> </ul>           | <ul style="list-style-type: none"> <li>• O ustawionym czasie piekarnik wyłączy się. Aby wyłączyć go ręcznie, należy ustawić przełącznik funkcji w położeniu 0.</li> </ul>                                                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Umożliwia ustawienie czasu zakończenia pieczenia</li> <li>• Aby sprawdzić ustawiony czas, należy nacisnąć środkowy przycisk 3 razy</li> <li>• Aby zmienić ustawiony czas, należy nacisnąć przyciski WYBIERZ + „-” i „+”</li> </ul>                                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Z funkcji tej korzysta się zazwyczaj wraz z funkcją „czas pieczenia”.</li> <li>• Na przykład jeśli potrawa ma być gotowa o godzinie 12:30, wystarczy wybrać wymaganą funkcję, ustawić czas pieczenia na 45 minut, a czas zakończenia pieczenia na godzinę 12:30.</li> <li>• Pod koniec ustawionego czasu pieczenia piekarnik automatycznie się wyłączy i zostanie wyemitowany sygnał alarmowy.</li> <li>• Pieczenie rozpocznie się automatycznie o 11:45 (12:30 minus 45 minut) i będzie kontynuowane do momentu ustawionego czasu zakończenia pieczenia, kiedy piekarnik wyłączy się automatycznie.</li> <li>OSTRZEŻENIE.</li> <li>• W przypadku wybrania KONCA pieczenia bez ustawienia długości czasu pieczenia piekarnik rozpocznie pieczenie od razu, a zakończy pod KONIEC ustawionego czasu pieczenia.</li> </ul> |

## 3.2 Tryby pieczenia

| Pokrętko funkcji | T °C domyślnie | T °C zakres | Funkcja ( <i>Zależy od modelu piekarnika</i> )                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|------------------|----------------|-------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                  |                |             | <b>LAMPKA:</b> Włącza oświetlenie piekarnika.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                  | 40             | 40 ÷ 40     | <b>ROZMRAŻANIE:</b> Gdy pokrętko jest ustawione w tym położeniu. Wentylator wprawia w obieg powietrze o temperaturze pokojowej wokół zamrożonej żywności, dzięki czemu rozmraża się ona w ciągu kilku minut bez wpływu na zawarte w pożywieniu białko.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                  | 180            | 50 ÷ 240    | <b>PIECZENIE Z TERMOOBIEGIEM:</b> Zalecamy korzystanie z tej funkcji w przypadku drobiu, wypieków, ryb i warzyw. Ciepło lepiej przenika do żywności i zarówno czas pieczenia, jak i czas wstępnego nagrzewania są krótsze. Możesz piec różne potrawy jednocześnie, przygotowane wspólnie lub nie, w jednej lub kilku pozycjach. Ta metoda pieczenia zapewnia równomierne rozprowadzanie ciepła, a poszczególne zapachy nie mieszają się ze sobą. Podczas pieczenia żywności w tym samym czasie wydłuż czas pieczenia o około dziesięć minut.                                                                                                                                       |
|                  | 210            | 50 ÷ 240    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| *                | 220            | 50 ÷ 280    | <b>PIECZENIE STANDARDOWE:</b> Używane są zarówno grzałki górne, jak i grzałki dolne. Należy rozgrzewać piekarnik przez około dziesięć minut. Ta metoda jest idealna w przypadku wszystkich tradycyjnych wypieków i pieczonych potraw. Do pieczenia czerwonych mięs, pieczonej wołowiny, nóżek jagnięcych, dziczyzny, chleba, potraw w folii (w papilotach), kruchego ciasta. Umieść potrawę i jej naczynie na półce w środkowej pozycji.                                                                                                                                                                                                                                           |
|                  | 210            | 50 ÷ 230    | <b>WENTYLATOR + GRZAŁKA DOLNA:</b> Dolna grzałka stosowana jest w tym przypadku z wentylatorem wprawiającym w obieg powietrze wewnątrz piekarnika. Metoda ta jest idealna w przypadku pieczenia tortów owocowych, tart, quiche i pasztetów. Nie wysusza potraw i przyspiesza wyrastanie ciasta, chleba oraz innych dań pieczonych od spodu. Umieść półkę w pozycji dolnej.                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| *                | 200            | 150 ÷ 220   | <b>FUNKCJA GRILL Z WENTYLATOREM :</b> Z funkcji turbo-grill korzystaj przy zamkniętych drzwiczkach. Górna grzałka stosowana jest w tym przypadku z wentylatorem wprawiającym w obieg powietrze wewnątrz piekarnika. Wstępne nagrzewanie jest wymagane w przypadku czerwonych mięs, nie w przypadku mięs białych. Idealna do pieczenia grubych potraw, całych kawałków, na przykład wieprzowiny, drobiu itp. Umieść potrawę do grillowania bezpośrednio na środku półki, na poziomie środkowym. Wsuń tacę na tłuszcz pod półkę, aby zbierać wydobywające się soki i tłuszcz. Upewnij się, że żywność nie znajduje się zbyt blisko grilla. Odwróć potrawę w połowie czasu pieczenia. |
|                  | L3             | L1 ÷ L5     | <b>GRILL:</b> Z funkcji grill korzystaj przy zamkniętych drzwiczkach. Górna grzałka jest używana samodzielnie i możesz regulować temperaturę pieczenia. Wymagane jest pięć minut wstępnego nagrzewania, aby elementy rozgrzały się do czerwoności. Doskonała funkcja do grillowania, przyrządzania kebabów i zapiekanek. Białe mięso należy ustawić nieco dalej od grilla; czas pieczenia jest dłuższy, ale mięso będzie miało lepszy smak. Czerwone mięsa i ryby filetowe możesz umieścić na półce, umieszczając pod nią tacę na tłuszcz. Piekarnik posiada dwie pozycje grilla:<br>Grill: 2140 W<br>Barbecue: 3340 W                                                             |
|                  | 220            | 50 ÷ 230    | <b>PIZZA:</b> W ramach tej funkcji gorące powietrze cyrkulujące w piekarniku zapewnia doskonały efekt w przypadku takich potraw jak pizza lub ciasto. -                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |

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

## 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 przetrzeć szybę drzwiczek papierowym ręcznikiem kuchennym. Aby usunąć bardziej uciążliwe plamy, można również użyć gąbki zwilżonej detergentem, dobrze wyjętej 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.

#### **TACA NA TŁUSZCZ**

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

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

Nigdy nie wkładać ponownie do piekarnika zabrudzonej tacy.

## 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 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)).

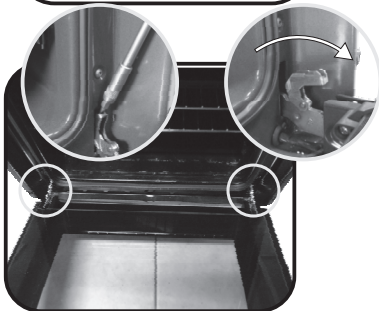
7. Po wyczyszczeniu lub dokonaniu wymiany należy zmontować poszczególne elementy, wykonując powyższe czynności w odwrotnej kolejności.

Na wszystkich szklach 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.

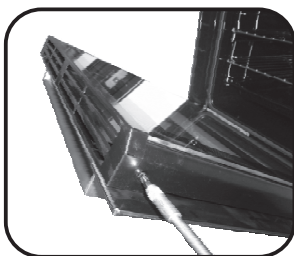
1.



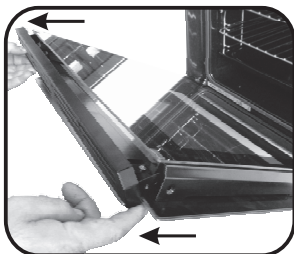
2.



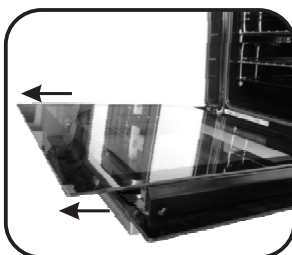
3.



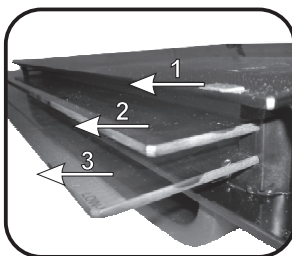
4.



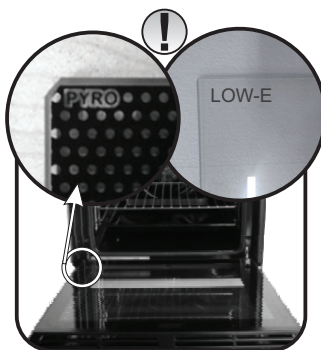
5.



6.

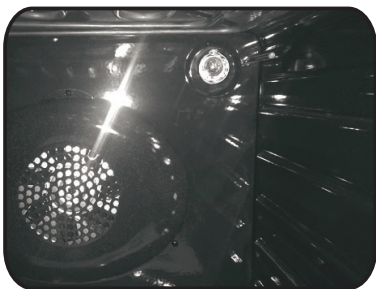


7.



**WYMIANA ŻARÓWKI**

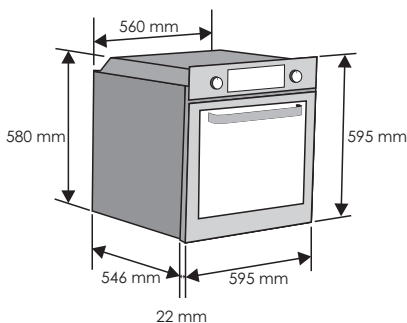
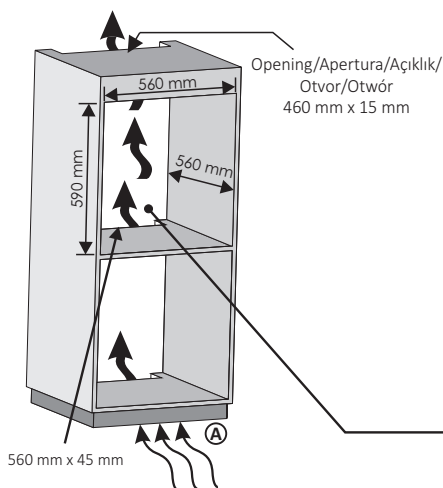
- 1. Odłączyć piekarnik od zasilania.
- 2. Odłączyć pokrywę szklaną, odkręcić żarówkę i wymienić ją na nową tego samego typu.
- 3. Po wymianieniu przepalonej żarówki włożyć na miejsce szklaną pokrywę.



**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 |

**INSTALLATION****EN****KURULUM****TR****INSTALLAZIONE****IT****INSTALACE****CZ****INSTALACJA****PL**

**A** **EN** If the mounting of the plinth does not allow air circulation, to obtain the maximum performance of the oven it is necessary to create an opening of 500x10mm or the same surface in 5.000 mm<sup>2</sup>

**A** **IT** Se l'installazione in colonna non permette la circolazione dell'aria, per ottenere la massima prestazione del forno, è necessario creare un apertura di 50 x100mm o garantire la stessa per una superficie di 5000mm<sup>2</sup>

**A** **TR** Eğer taban montajı, hava dolaşımına olanak tanımıyorsa, ocaktan en yüksek performansı elde etmek için 500x10mm'lik bir açıklık veya 5,000 mm<sup>2</sup>'de aynı yüzeyin oluşturulması gerekir.

**A** **CZ** Pokud montáž podstavce neumožňuje cirkulaci vzduchu, k dosažení maximálního výkonu sporáku je třeba vytvořit otvor 500 x 10 mm nebo stejnou plochu velikosti 5 000 mm<sup>2</sup>

**EN** If the furniture is equipped with a covrage 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.

**TR** Mobilyanın arka tarafında bir kaplama bulunuyorsa güç kaynağı kablosu için bir delik açın.

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

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

**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 5000 mm<sup>2</sup>

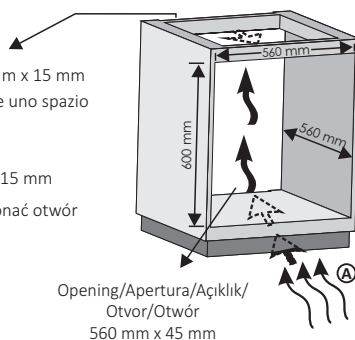
**EN** If the oven does not have a cooling fan, create an opening 460 mm x 15 mm

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

**TR** Soğutma fanı yoksa bir açıklık oluşturun 460 mm x 15 mm

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

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





42831697 • 70gr A5 • 05.2019 • REV.0

## 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.

## TR

Üretici bu kullanma kılavuzunda bulunan basım veya kopyalama hatalarından kaynaklanan herhangi bir yanlışlıktan sorumlu olmayacaktır. Güvenlik veya işlevle ilgili özelliklere zarar vermeden tüketim istekleri dahil olmak üzere ürünlerde gerektiğinde değişiklik yapma hakkımız mahfuzdur.

## CZ

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

## PL

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