



USER INSTRUCTIONS

OVENS _____ EN 02

MANUALE D'ISTRUZIONI

FORNO _____ IT 15

PIEKARNIKI DO ZABUDOWY

INSTRUKJA OBSŁUGI _____ PL 28

POKYNY PRO UŽIVATELE

TROUBY _____ CZ 41

PEĆNICE

KORIŠTENJE PRIRUČNIK _____ HR 54

NAVODILO ZA UPORABO

VEČNAMENSKE VGRADNE PEĆICE _____ SL 67

RÚRA NA PEČENIE

NÁVOD NA POUŽITIE _____ SK 80

INSTRUCCIONES DE USO

HORNOS EMPOTRABLES _____ ES 85

HASZNALATI UTASITASA

SUTŐK _____ HU 97

General Warnings

- 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 grill is in use. Children should 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: in order to avoid any danger caused by the accidental resetting of the thermal interruption device, the appliance should not be powered by an external switching device, such as a timer, or be connected to a circuit that is regularly switched on and off.
- Children under 8 should be kept at a safe distance from the appliance if not continuously supervised.
- Children should not play with the appliance.
- The appliance can be used by those aged 8 or over and by those with limited physical, sensorial or mental capacities, without experience or knowledge of the product, only if supervised or provided with instruction as to the operation of the appliance, in a safe way with awareness of the possible risks.
- Cleaning and maintenance should not be carried out by unsupervised children.
- Do not use rough or abrasive materials or sharp metal scrapers to clean the oven door glasses, as they can scratch the surface and cause the glass to shatter.
- The oven must be switched off before removing the removable parts. After cleaning, reassemble them according the instructions.
- Only use the meat probe recommended for this oven.
- Do not use a steam cleaner for cleaning operations.

IF THE OVEN IS PROVIDED BY THE MANUFACTURER WITHOUT PLUG:

- THE APPLIANCE MUST NOT BE CONNECTED TO THE POWER SOURCE USING PLUG OR SOCKETS, BUT MUST BE DIRECTLY CONNECTED TO THE SUPPLY MAINS. The connection to the power source must be carried out by a suitably qualified professional. In order to have an installation compliant to the current safety legislation the oven must be connected only placing an omnipolar breaker, with contact separation compliant to the requirements for overvoltage category III, between the appliance and the power source. The omnipolar breaker must bear the maximum connected load and must be in line with current legislation. The yellow-green earth cable should not be interrupted by the breaker. The omnipolar breaker used for the connection must be easily accessible when the appliance is installed.
- The connection to the power source must be carried out by a suitably qualified professional considering the polarity of the oven and of the power source.
- The disconnection must be achieved incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules

IF THE OVEN IS PROVIDED BY THE MANUFACTURER WITH PLUG:

- The socket must be suitable for the load indicated on the tag and must have ground contact connected and in operation. The earth conductor is yellow-green in colour. This operation should be carried out by a suitably qualified professional. In case of incompatibility between the socket and the appliance plug, ask a qualified electrician to substitute the socket with another suitable type. The plug and the socket must be conformed to the current norms of the installation country. Connection to the power

source can also be made by placing an omnipolar breaker, with contact separation compliant to the requirements for overvoltage category III, between the appliance and the power source that can bear the maximum connected load and that is in line with current legislation. The yellow-green earth cable should not be interrupted by the breaker. The socket or omnipolar breaker used for the connection should be easily accessible when the appliance is installed.

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

- If the power cable is damaged, it should be substituted with a cable or special bundle available from the manufacturer or by contacting the customer service department. The type of power cable must be H05V2V2-F. This operation should be carried out by a suitably qualified professional. The earth conductor (yellow-green) must be approximately 10 mm longer than the other conductors. For any repairs, refer only to the Customer Care Department and request the use of original spare parts.

- Failure to comply with the above can compromise the safety of the appliance and invalidate the guarantee.

- Any excess of spilled material should be removed before cleaning.

- A long power supply failure during an occurring cooking phase may cause a malfunction of the monitor. In this case contact customer service.

- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.

- When you place the shelf inside, make sure that the stop is 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 aluminium foil or single-use protection available from stores. Aluminium foil or any other protection, in direct contact with the hot enamel, risk melting and deteriorating the enamel of the insides.

- WARNING: Never remove the oven door seal.

- CAUTION: Do not refill the cavity bottom with water during cooking or when the oven is hot.
- No additional operation/setting is required in order to operate the appliance at the rated frequencies.
- .WARNING: before initiating the automatic cleaning cycle:
 - Clean the oven door;
 - Remove large or coarse food residues from the inside of the oven using a damp sponge. Do not use detergents;
 - Remove all accessories and the sliding rack kit (where present);-Do not place tea towels.
- In ovens with meat probe it is necessary, before making the cleaning cycle, close the hole with the nut provided. Always close the hole with the nut when the meat probe is not used.
- During the pyrolytic cleaning process, surfaces can heat up more than usual, children must therefore be kept at a safe distance.
- Oven trays and grids are not suitable for direct contact with food. Please use suitable cookware or baking paper.

General Instructions	1.1 Safety indications 1.2 Electrical safety 1.3 Recommendations 1.4 Installation 1.5 Waste management 1.6 Declaration of compliance
5	
Product Description	2.1 Overview 2.2 Accessories 2.3 First use
6	
Use of the Oven	3.1 Display description 3.2 Cooking modes
7	
Oven Cleaning and Maintenance	4.1 General notes on cleaning 4.2 Pyrolysis 4.3 Aquactiva Function 4.4 Maintenance <ul style="list-style-type: none">• Instruction for removal and cleaning of the side racks• Removal of the oven window• Removal and cleaning of the glass door• Changing the bulb
10	
Troubleshooting	5.1 F.A.Q.
13	

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 the power cable to disconnect the product to the power source;
- do not touch the appliance with wet or damp hands or feet;
- in general the use of adaptors, multiple sockets and extension cables is not recommended;
- in case of malfunction and/or poor operation, switch off the appliance and do not tamper with it.

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.

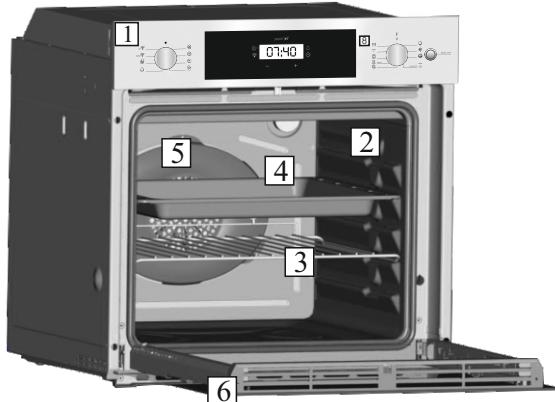


1.6 Declaration of compliance

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

2. Product Description

2.1 Overview



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

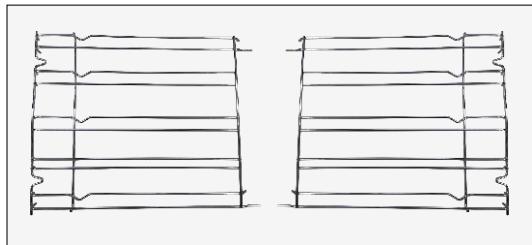
2.2 Accessories (According to model)

1 Drip pan



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

3 Lateral wire grids



It located at both sides of the oven cavity. It holds metal grills and drip pans.

2 Metal grill



Holds baking trays and plates.

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

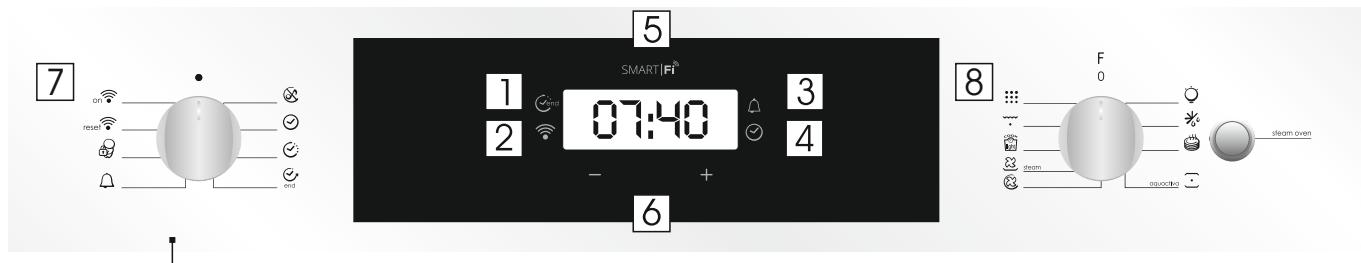
2.3 First Use

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 (According to model)

3.1 Display description



1. Function selector knob
2. Cooking Time/End of cooking
3. Wifi signal lamp
4. Minute minder
5. Clock setting
6. Temperature or clock display
7. LCD/temperature adjustment controls
8. Cooking 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. The bottom right LED flashes at the same time (⌚). This is achieved as follows.

- Set time with "-" "+" buttons.
- Push the Menu button or wait 5 seconds than the clock is setted.

ATTENTION: The oven will only operate setting the clock

FUNCTION	HOW TO ACTIVATE	HOW TO DEACTIVATE	WHAT IT DOES	WHY IT IS NEEDED
SILENCE MODE 🔇	• Rotate the left function selector to the position "Silence mode".	• Rotate the function selector to the position OFF.	• It enables to turn off the sound of the minute minder.	• To turn off the sound of the minute minder.
CLOCK SETTING 🕒	• Rotate the left function selector to the position "Set the time". • Use the buttons "+" or "-" to set the time. • Lower right LED is blinking during this operation.	• Rotate the function selector to the position OFF.	• It enables to set the time which appears on the display.	• To set the time NB : Set the time when you first install your oven or just after a black out (the clock is showing a pulsating 12:00).
COOKING TIME 🕒	• Turn the right function selector to a cooking function. • Rotate the left function selector to the position "Cooking Time Duration". • Set the time of cooking by using buttons "+" and "-". • Upper left LED is blinking during this operation.	• When the cooking time has elapsed, the oven switch off automatically and the alarm rings for few seconds to stop the cooking functions early, turn the function control to OFF or set the time on 00:00; by rotating the function selector to Cooking Time and by using the buttons "+" and "-".	• It allows to preset the cooking time required for the recipe chosen. • When the cooking time is set, turn the function selector to OFF to go back to actual time. • To view the cooking time selected, turn the left function selector to Cooking Time.	• To cook the desired recipes.
END OF COOKING ⌚ end	• Turn the right function selector to a cooking function. • Rotate the left function selector to the position "End of cooking". • Set the end time of cooking by using buttons "+" and "-". • Upper left LED is blinking during this operation.	• When the cooking time has elapsed, the oven switch off automatically. • To stop the cooking functions early, turn the function control to OFF.	• It allows to preset the end of cooking time you want. • When the cooking time is set, turn the function selector to OFF to go back to actual time. • To view the cooking time selected, turn the left function selector to End of cooking.	• This function is normally used with the Cooking Time function. • For example, the desired food needs to cook for 45 minutes and I want it to be ready for 12:30; in this case: at the end of the set time, the oven automatically switches off and an alarm sounds. Select the desired cooking function. Set the cooking duration to 45 minutes ("-" "+"). Set the end of cooking to 12:30 ("-" "+"). Cooking will automatically begin at 11:45 (12:30 minus 45 minutes), at the end of the set cooking time, the oven will automatically switch off. WARNING: by setting only the end of cooking time, and not the cooking duration, the oven will immediately switch on and switch off at the end of the set cooking time.
MINUTE MINDER 🔔	• Turn the left function selector to the position Minute Minder. • Set the Cooking Time by using buttons "+" and "-". • Upper right LED is blinking during this operation.	• Set the time on 00:00 by turning the left function selector to the position Minute Minder, and using the button "-".	• It emits an audible signal at the end of a set time. • During operation, the display shows the remaining time.	• To use the oven as alarm even if the oven is switched off.
CHILD SAFETY LOCK 🔒	• Turn the left function selector to the position Child lock. • Press the button "+" during 5 seconds. • Child lock is available when "STOP" appears on display.	• Turn back the left function selector to Child lock and press button "+" during 5 seconds. • Indication STOP disappears.	• It disables the use of the oven.	• For safety, when there are children in the house.

WIRELESS PARAMETERS

Technology	Wi-Fi	Bluetooth
Standard	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Frequency Band(s) [MHz]	2401-2483	2402-2480
Maximum Power [mW]	100	10

PRODUCT INFORMATION FOR NETWORKED EQUIPMENT

- Power consumption of the product in networked standby if all wired network ports are connected and all wireless network ports are activated: 2,0 W

How to activate wireless network port:

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

How to deactivate wireless network port:

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

Oven enrollment on app

ON THE SMARTPHONE

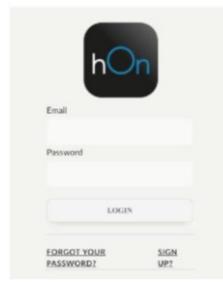
Step 1

- Download hOn app.



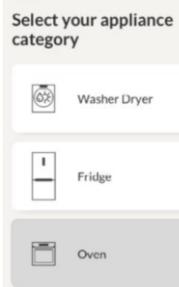
Step 2

- Log in or sign up.



Step 3

- Add new appliance

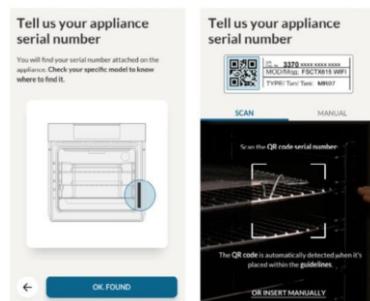


Step 4

- Scan the QR code or insert the serial number.



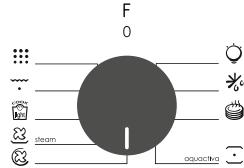
Write here your serial number for future reference.



ON THE APPLIANCE

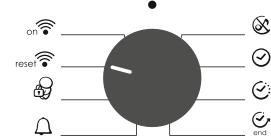
Step 5

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



Step 6

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



Step 7

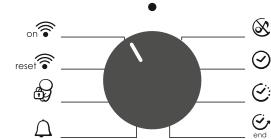
- When the WiFi LED starts blinking, you can proceed with pairing within 5 minutes.



Remote control mode

Step 1

- Turn the knob to the WI-FI program.



Step 2

- The WiFi LED switches on.



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

3.2 Cooking Modes

Function Dial	T °C Suggested	T °C Range	Function (<i>Depends on the oven model</i>)
			LAMP: Turns on the oven light.
			DEFROST: When the dial is set to this position. The fan circulates air at room temperature around the frozen food so that it defrosts in a few minutes without the protein content of the food being changed or altered.
	180	50 - MAX	MULTI-LEVEL: We recommend you use this method for poultry, pastries, fish and vegetables. Heat penetrates into the food better and both the cooking and preheating times are reduced. You can cook different foods at the same time with or without the same preparation in one or more positions. This cooking method gives even heat distribution and the smells are not mixed. Allow about ten minutes extra when cooking foods at the same time.
	60	60 - 60	KEEP WARM: This is recommended to reheat precooked foodstuff, positioning the shelf on the second level from top, or to defrost bread pizza or pastry by positioning the shelf on the lower level. The temperature is preset in 60°C constant, no regulation is possible.
	210	50 - MAX	BOTTOM HEATING + FAN: The bottom heating element is used with the fan circulating the air inside the oven. This method is ideal for juicy fruit flans, tarts, quiches and pâté. It prevents food from drying and encourages rising in cakes, bread dough and other bottom-cooked food. Place the shelf in the bottom position.
	210	50 - MAX	BOTTOM HEATING + FAN + STEAM: The hot air is distributed to different shelves, making this function ideal for cooking different types of food at the same time, without ever mixing flavours and smells. By pressing the STEAM button, the steam option works with traditional heat, thus ensuring the best taste and texture for your dishes and perfect leavening. This mode is suitable for cooking puff pastries, yeast-based desserts, bread and pizza, roasted meat, and fish.
*	220	50 - MAX	CONVENTIONAL: Both top and bottom heating elements are used. Preheat the oven for about ten minutes. This method is ideal for all traditional roasting and baking. For searing 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.
	230	50 - MAX	GRILL: use the grill with the door closed. The top heating element is used alone and you can adjust the temperature. Five minutes preheating is required to get the elements red-hot. Success is guaranteed for grills, kebabs and gratin dishes. White meats should be put at a distance from the grill; the cooking time is longer, but the meat will be tastier. You can put red meats and fish fillets on the shelf with the drip tray underneath. The oven has two grill positions: Grill: 2140 W Barbecue: 3340 W
*	190	50 - MAX	COOK LIGHT: This function allows to cook in a healthier way, by reducing the amount of fat or oil required. The combination of heating elements with a pulsating cycle of air ensures a perfect baking result.
	ECO	ECO÷SUPER	ECO: 90 min SUPER: 120 min PYROLYSIS
			WIFI ON: Oven allows wifi connection.
			WIFI RESET: It allows wifi connection to be restarted.

*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.

4.2 Pyrolysis

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

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

TWO PYROLYTIC CYCLE are pre-set:

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

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

Never use commercially available cleaning products on a Pyrolytic oven!

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

Before executing a pyrolytic cycle:

- Remove all the accessories from the oven because they are not able to tolerate the high temperatures used during the pyrolytic cleaning cycle ; in particular removing grids, side racks and the telescopic guides (refer to the chapter REMOVING GRIDS AND SIDE RACKS) . In ovens with meat probe it is necessary, before making the cleaning cycle , close the hole with the nut provided.
- Remove any large spillages or stains as it would take too long to destroy them. Also excessively large amounts of grease could ignite when subject to the very high temperatures of the Pyrolytic cycle.
- Close the oven door.
- Excess spillage must be removed before cleaning.
- Clean the oven door;

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.

- Remove large or coarse food residues from the inside of the oven using a damp sponge. Do not use detergents;
- Remove all accessories and the sliding rack kit (where present);
- Do not place tea towels.

Using the pyrolytic cycle:

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

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

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

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

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

Use of the pyrolytic cycle in Touch Control ovens:

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

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

4.3 Aquactiva Function

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

1. Pour 300 ml of water into the Aquactiva container at the bottom of the oven.
2. Set the oven function to Static () or Bottom () heater
3. Set the temperature to the Aquactiva icon ()
4. Allow the program to operate for 30 minutes.
5. After 30 minutes switch off the program and allow the oven to cool down.
6. When the appliance is cool, clean the inner surfaces of the oven with a cloth.

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

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

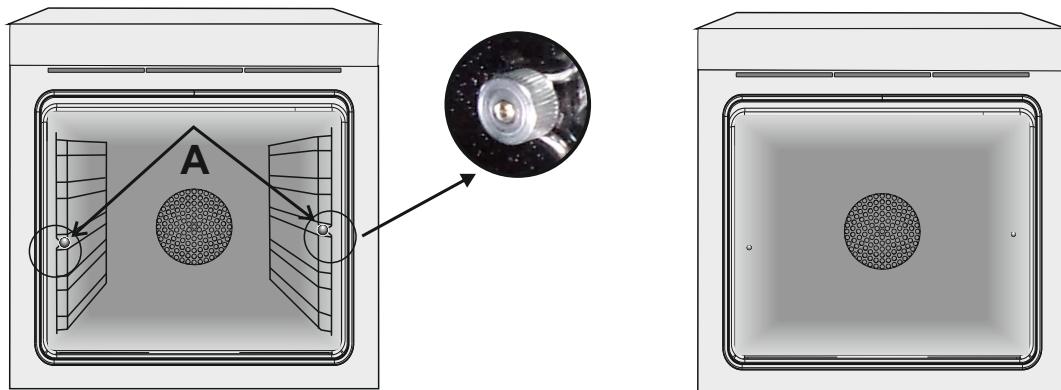
Use distilled or drinkable water.



4.4 Maintenance

INSTRUCTION FOR REMOVAL AND CLEANING OF THE SIDE RACKS

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



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)).

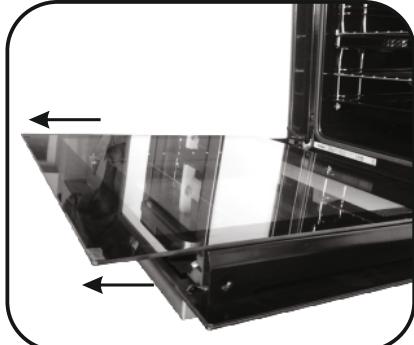
7. At the end of cleaning or substitution, reassemble the parts in reverse order.

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.

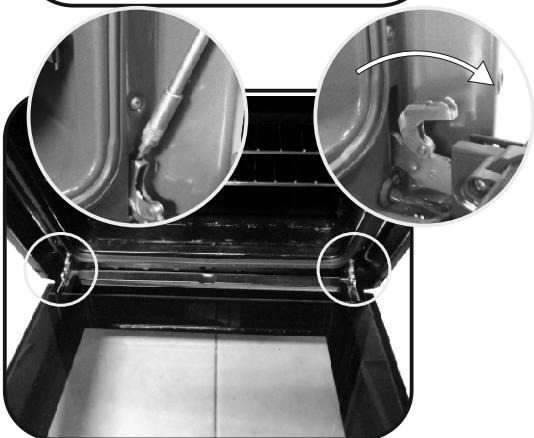
1.



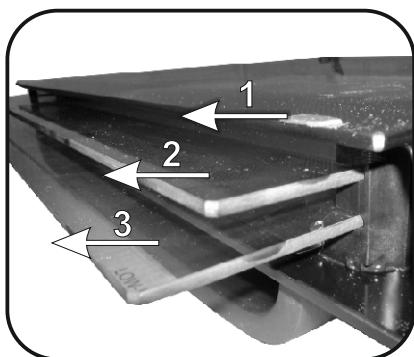
5.



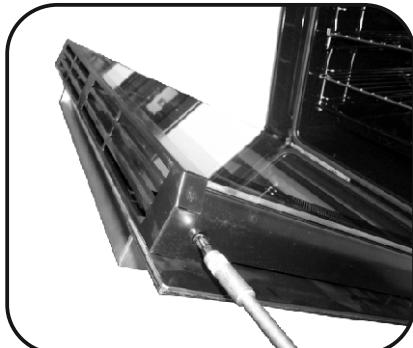
2.



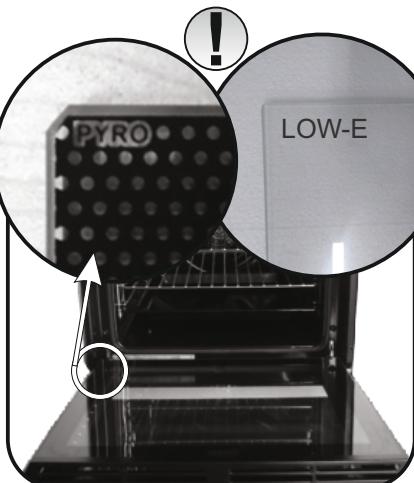
6.



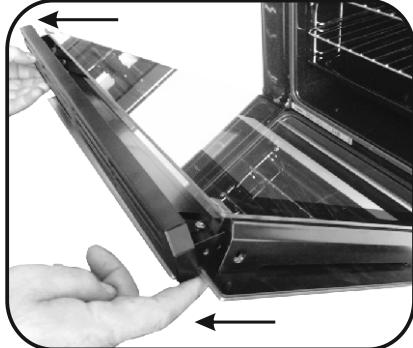
3.



7.

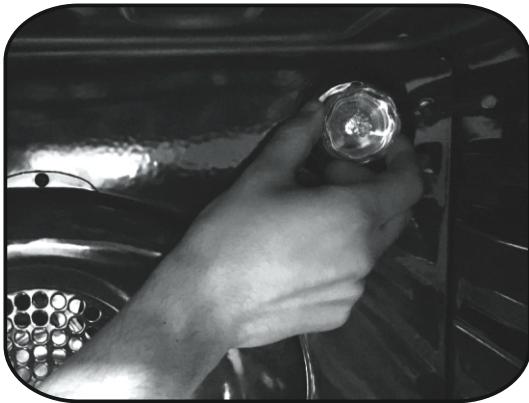


4.



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 del vano cottura o sul vetro della porta. Questa è una condizione normale. Per ridurre questo effetto, attendere 10-15 minuti dopo l'accensione prima di mettere gli alimenti 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 coperchio invece che in un vassoio aperto.

• Evitare di lasciare gli alimenti all'interno del forno dopo la cottura per più di 15/20 minuti.

• AVVERTENZA: l'elettrodomestico e le sue parti accessibili diventano calde durante l'uso.

Fare attenzione a non entrare in contatto con componenti surriscaldati.

• AVVERTENZA: le parti accessibili possono diventare calde quando si utilizza il grill. I bambini devono rimanere a distanza di sicurezza.

• AVVERTENZA: assicurarsi che l'elettrodomestico sia spento prima di sostituire la lampadina per evitare ogni possibilità di folgorazione.

• AVVERTENZA: per evitare rischi causati da un involontario ripristino dell'interruttore automatico, l'elettrodomestico non deve essere alimentato da un dispositivo di commutazione esterno, quale ad esempio un controlli, oppure essere collegato ad un circuito che viene regolarmente acceso e spento.

• Mantenere lontano dall'elettrodomestico i bambini di età inferiore agli 8 anni, a meno che non siano continuamente supervisionati.

• I bambini non devono giocare con l'elettrodomestico. L'elettrodomestico può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, oppure prive di esperienza e conoscenza, che siano state supervisionate o istruite riguardo all'uso dell'elettrodomestico in sicurezza, comprendendo i rischi che derivano dall'uso dello stesso.

• Le operazioni di pulizia e manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza sorveglianza.

• Non utilizzare materiali ruvidi, abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire le porte in

vetro del forno, dato che possono graffiare la superficie e causare la frantumazione del vetro.

• Il forno deve essere spento prima di rimuovere le parti rimovibili.

• Dopo la pulizia, rimontarle secondo le istruzioni.

• Utilizzare solo la sonda carne consigliata per questo forno.

• Non utilizzare un getto di vapore per pulire l'elettrodomestico.

SE IL FORNO È FORNITO DAL PRODUTTORE SENZA SPINA:

• L'APPARECCHIO NON DEVE ESSERE COLLEGATO ALLA FONTE DI ALIMENTAZIONE TRAMITE SPINA O PRESE, MA DEVE ESSERE COLLEGATO DIRETTAMENTE ALLA RETE DI ALIMENTAZIONE. Il collegamento alla fonte di alimentazione deve essere effettuato da un professionista adeguatamente qualificato. Per avere un'installazione conforme alla normativa vigente in materia di sicurezza il forno deve essere collegato solo posizionando un interruttore omnipolare, con separazione dei contatti conforme ai requisiti per la categoria di sovratensione III, tra l'apparecchio e la fonte di alimentazione. L'interruttore omnipolare deve sopportare il carico massimo collegato e deve essere in linea con la normativa vigente. Il cavo di terra giallo-verde non deve essere interrotto dall'interruttore automatico. L'interruttore omnipolare utilizzato per il collegamento deve essere facilmente accessibile quando l'apparecchio è installato.

• Il collegamento alla fonte di alimentazione deve essere effettuato da un professionista adeguatamente qualificato considerando la polarità del forno e della fonte di alimentazione.

• La disconnessione deve essere realizzata incorporando un interruttore nel cablaggio fisso secondo le regole di cablaggio

SE IL FORNO è FORNITO DAL PRODUTTORE CON SPINA:

• La presa deve essere adatta al carico indicato sulla targhetta e deve avere il contatto di terra

collegato e in funzione. Il conduttore di terra è giallo-verde. Questa operazione deve essere eseguita da un professionista adeguatamente qualificato. In caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'apparecchio, chiedere a un elettricista qualificato di sostituire la presa con un altro tipo adatto. La spina e la presa devono essere conformi alle normative attuali del paese di installazione. Il collegamento alla fonte di alimentazione può essere effettuato anche posizionando un interruttore onnipolare, con separazione dei contatti conforme ai requisiti per la categoria di sovratensione III, tra l'apparecchio e la fonte di alimentazione che può sopportare il carico massimo collegato e che è in linea con la legislazione vigente. 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
- Questa operazione deve essere eseguita solo da un tecnico adeguatamente addestrato. Il conduttore di terra (giallo-verde) deve essere circa 10 mm più lungo degli altri conduttori. Per qualsiasi tipo di riparazione, fare riferimento unicamente al Reparto di Assistenza Cliente e richiedere l'utilizzo di ricambi originali.
- 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.
- L'interruzione prolungata dell'alimentazione durante una fase di cottura potrebbe causare un guasto del monitor. In tal caso contattare il

servizio clienti.

- 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 rivestire le pareti del forno con fogli di alluminio o protezioni monouso disponibili nei negozi. I fogli di alluminio o qualsiasi altra protezione, a diretto contatto con lo smalto caldo, rischiano di fondere e deteriorare lo smalto degli interni.
- **AVVERTENZA:** Non togliere mai la guarnizione della porta del forno.
- **ATTENZIONE:** Non riempire il fondo della cavità con acqua durante la cottura o quando il forno è caldo.
- Per far funzionare l'apparecchio alle frequenze nominali non sono necessarie ulteriori operazioni o regolazioni.
- **AVVERTENZA:** prima di avviare il ciclo di pulizia automatica:
 - Pulire la porta del forno;
 - Asportare dall'interno del forno residui consistenti di cibo o traboccati derivanti da cotture precedenti, utilizzando una spugna umida. Non usare detergenti;
 - Togliere tutti gli accessori e il kit di guide scorrevoli (se presente);
 - Non introdurre tovagliette da tè
- Prima del ciclo di pulizia, nei forni con la sonda carne è necessario chiudere il foro utilizzando il dado fornito in dotazione quando la sonda carne non è utilizzata.
- Durante il processo di pulizia pirolitico, le superfici possono surriscaldarsi più del normale: mantenere sempre i bambini a distanza di sicurezza.
- I vassoi e le griglie a corredo del forno non sono indicati per il contatto diretto con alimenti. Utilizzare sempre carta forno e/o apposite teglie o pirofile per cibo.

Avvertenze Generali	17	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	18	2.1 Panoramica 2.2 Accessori 2.3 Primo utilizzo
Utilizzo del Forno	19	3.1 Descrizione del display 3.2 Modalità di cottura
Pulizia e Manutenzione del Forno	22	4.1 Note generiche di pulizia 4.2 Pirolisi 4.3 Funzione Aquactiva 4.4 Manutenzione <ul style="list-style-type: none">• Rimozione e pulizia delle griglie• Rimozione dello sportello del forno• Rimozione e pulizia della porta in vetro• Sostituzione della lampadina
Risoluzione dei problemi	25	5.1 F.A.Q.
Garanzie	25	

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:

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:

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

- non tirare il cavo di alimentazione per scollegare il prodotto dalla fonte di alimentazione;
- non toccare l'apparecchio con mani o piedi bagnati o umidi;
- in generale è consigliabile l'uso di adattatori, prese multiple e prolunghe;
- in caso di guasto e/o cattivo funzionamento dell'apparecchio, spegnerlo e non manometterlo.

- 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.

la diffusione di fumo maleodorante, è consigliabile non utilizzare il forno a temperature molto alte. È 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.

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.

1.4 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.

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

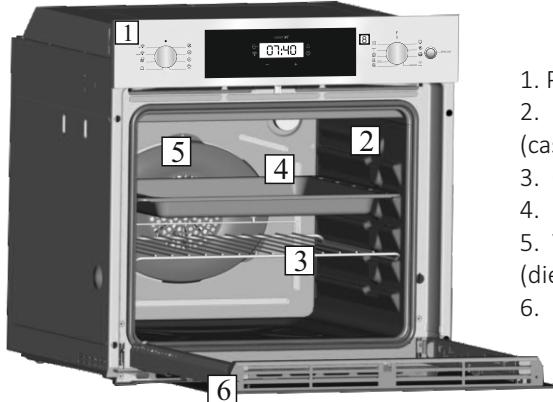
Ove possibile, evitare di pre-riscaldare il forno e cercare sempre di riempirlo. Aprire la porta del forno quanto necessario, perché vi sono dispersioni di calore ogni volta che viene aperta. Per risparmiare molta energia sarà sufficiente spegnere il forno dai 5 ai 10 minuti prima della fine del tempo di cottura pianificato, e servirsi del calore che il forno continua a generare. Tenere le garniture 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

Il fabbricante, Candy Hoover Group Srl, dichiara che l'apparecchiatura radio è conforme alla direttiva 2014/53/UE. Il testo completo della dichiarazione di conformità UE è disponibile al seguente indirizzo Internet: www.candy-group.com

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

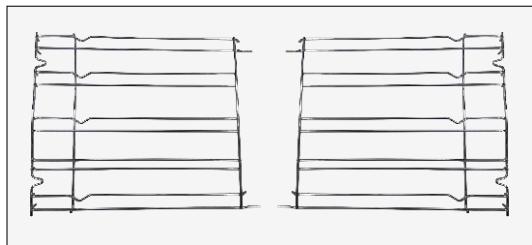
2.2 Accessori (A seconda del modello)

1 Leccarda



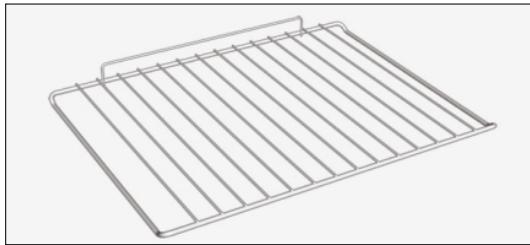
Raccoglie i residui di cibo che gocciolano durante la cottura.

3 Griglie laterali a rete



Si trovano su entrambi i lati del vano cottura. Contengono griglie metalliche e vaschette raccogligocce.

2 Griglia metallica



Sostiene teglie e piatti.

NOTA: I vassoi e le griglie a corredo del forno non sono indicati per il contatto diretto con alimenti. Utilizzare sempre carta forno e/o apposite teglie o pirofile per cibo.

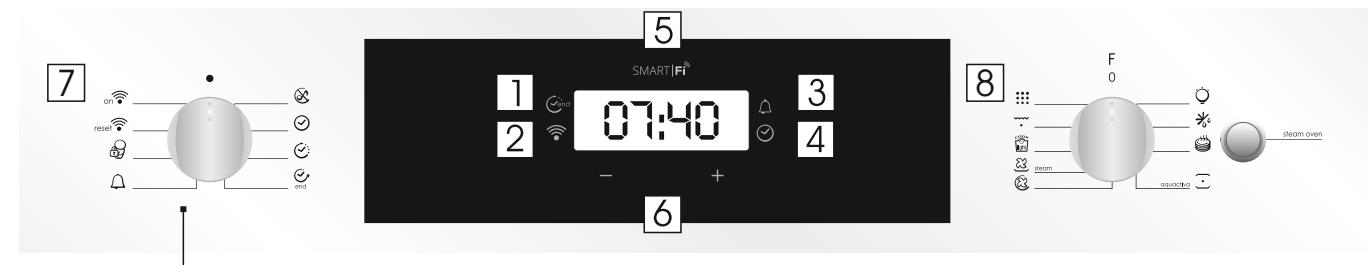
2.3 Primo utilizzo

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. Manopola di selezione delle funzioni
2. Tempo di cottura / Fine cottura
3. Spia segnale Wi-Fi
4. Promemoria minuti
5. Impostazione orologio
6. Display orologio o temperatura/LCD
7. Comandi di regolazione temperatura/LCD
8. Manopola di selezione delle funzioni di cottura

ATTENZIONE: la prima operazione da eseguire dopo l'installazione o dopo una interruzione di corrente (tali situazioni si riconoscono perché sul display lampeggia l'ora 12:00) è la regolazione dell'ora, come di seguito descritto. Il LED inferiore destro lampeggia contemporaneamente (⌚).

- Imposta l'ora con i tasti "-" "+".
- Premere il pulsante Menu o attendere 5 secondi per l'impostazione dell'orologio.

ATTENZIONE: Il forno funzionerà solo impostando l'orologio

FUNZIONE	ATTIVAZIONE	DISATTIVAZIONE	COSA FA	PERCHÉ È NECESSARIA
MODALITÀ SILENZIOSA 🔇	• Ruotare a sinistra il selettore delle funzioni in modalità silenziosa.	• Ruotare il selettore delle funzioni in posizione di spegnimento.	• Consente di disattivare l'avviso acustico del promemoria minuti.	• Disattivare l'avviso acustico del promemoria minuti.
IMPOSTAZIONE DELL'OROLOGIO ⌚	•Ruotare a sinistra il selettore delle funzioni per impostare l'ora. •Utilizzare i pulsanti "+" o "-" per impostare l'ora. •Durante questa operazione, il LED inferiore destro lampeggia.	• Ruotare il selettore delle funzioni in posizione di spegnimento.	• Consente di impostare l'ora visualizzata sul display.	• Impostare l'ora N.B.: l'ora deve essere impostata appena si installa il forno o dopo un blackout (l'orologio lampeggia sulle ore 12:00).
DURATA COTTURA 🕒	•Ruotare a destra il selettore delle funzioni per scegliere una funzione di cottura. •Ruotare a sinistra il selettore delle funzioni per impostare la durata della cottura. •Impostare il tempo di cottura utilizzando i pulsanti "+" e "-". •Durante questa operazione, il LED superiore sinistro lampeggia.	• Una volta trascorso il tempo di cottura, il forno si spegne automaticamente e viene emesso un avviso acustico per alcuni secondi per consentire l'arresto anticipato delle funzioni di cottura. Ruotare la manopola di controllo delle funzioni in posizione di spegnimento o impostare il tempo 00:00 ruotando il selettore delle funzioni sul tempo di cottura e utilizzando il pulsanti "+" e "-".	•Consente di preimpostare il tempo di cottura adatto alle pietanze cucinate. •Quando si impone il tempo di cottura, ruotare il selettore delle funzioni in posizione di spegnimento per tornare all'ora effettiva. •Per visualizzare il tempo di cottura selezionato, ruotare a sinistra il settore delle funzioni sul tempo di cottura.	• Cuocere le pietanze desiderate.
FINE COTTURA 🕒 end	•Ruotare a destra il selettore delle funzioni per scegliere una funzione di cottura. •Ruotare a sinistra il selettore delle funzioni per impostare la posizione di fine cottura. •Impostare l'ora in cui terminare la cottura utilizzando i pulsanti "+" e "-". •Durante questa operazione, il LED superiore sinistro lampeggia.	•Una volta trascorso il tempo di cottura, il forno si spegne automaticamente. •Per arrestare in anticipo le funzioni di cottura, ruotare il selettore di controllo delle funzioni in posizione di spegnimento.	•Consente di preimpostare l'ora in cui terminare la cottura. •Quando si impone il tempo di cottura, ruotare il selettore delle funzioni in posizione di spegnimento per tornare all'ora effettiva. •Per visualizzare il tempo di cottura selezionato, ruotare a sinistra il settore delle funzioni in posizione di fine cottura.	•Questa funzione generalmente si utilizza con la funzione del tempo di cottura. •Ad esempio, se la pietanza richiede 45 minuti di cottura e deve essere pronta per le 12:30, al termine della durata impostata il forno si spegne automaticamente ed emette un avviso acustico. Selezionare la funzione di cottura desiderata. Impostare la durata della cottura a 45 minuti ("+" o "+"). Impostare la fine della cottura alle 12:30 ("-" o "-"). La cottura inizia automaticamente alle 11:45 (12:30 meno 45 minuti). Una volta trascorso il tempo di cottura impostato, il forno si spegne automaticamente. AVVERTENZA: se si imposta solo la fine della cottura e non la durata, il forno si accende immediatamente e si spegne allo scadere del tempo di cottura impostato.
TIMER 🔔	•Ruotare a sinistra il selettore delle funzioni sul promemoria minuti. •Impostare il tempo di cottura utilizzando i pulsanti "+" e "-". •Durante questa operazione, il LED superiore destro lampeggia.	•Impostare l'ora 00:00 ruotando a sinistra il selettore delle funzioni sul promemoria minuti utilizzando il pulsante "-".	•Allo scadere del tempo impostato, viene emesso un avviso acustico. •Nel frattempo, il display indica il tempo rimanente.	•Segnalare lo spegnimento del forno tramite un avviso acustico.
BLOCCO BAMBINO 🔒	•Ruotare a destra il selettore delle funzioni sul blocco bambini. •Premere per 5 secondi il pulsante "+". •Il blocco bambino è attivo quando il display visualizza "STOP".	•Ruotare nuovamente a sinistra il selettore delle funzioni sul blocco bambini e premere per 5 secondi il pulsante "+". •L'indicazione "STOP" scompare.	•Disattiva l'uso del forno.	•Per motivi di sicurezza, in caso di presenza di bambini in casa.

PARAMETRI WIRELESS

Tecnologia	Wi-Fi	Bluetooth
Standard	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Bande di frequenza (MHz)	2401-2483	2402-2480
Potenza massima (mW)	100	10

INFORMAZIONI SUL PRODOTTO PER LE APPARECCHIATURE COLLEGATE IN RETE

- Consumo elettrico del prodotto in standby di rete quando tutte le porte di rete cablate sono connesse e tutte le porte di rete wireless sono attivate: 2,0 W

Come attivare la porta di rete wireless:

- Se il LED Wi-Fi lampeggi, il modulo Wi-Fi è acceso.
- Se l'elettrodomestico è già arruolato: ruotare la manopola Wi-Fi in posizione ON.
- Se l'elettrodomestico non è arruolato: seguire la procedura di arruolamento.

Come disattivare la porta di rete wireless:

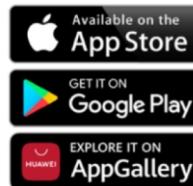
- Se il LED Wi-Fi è spento, il modulo Wi-Fi è spento.
- Se il forno è arruolato: ruotare la manopola Wi-Fi in posizione RESET e poi in posizione OFF entro 30 secondi.
- Se il forno non è arruolato, il modulo Wi-Fi è spento.

Arruolamento del forno sull'app

SU SMARTPHONE

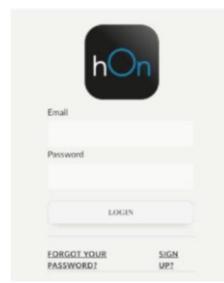
Fase 1

- Scaricare l'app hOn.



Fase 2

- Accedere o effettuare l'arruolamento.



Fase 3

- Aggiungere un nuovo elettrodomestico.

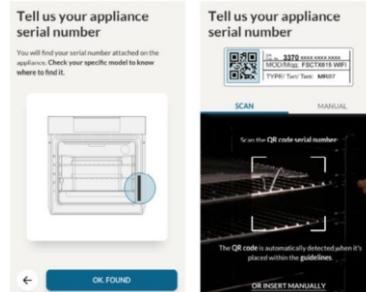


Fase 4

- Effettuare la scansione del codice QR o inserire manualmente il numero di serie.



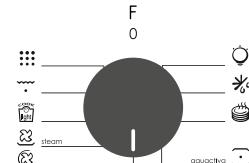
Scrivere qui il numero di serie per futuri riferimenti.



SULL'ELETTRODOMESTICO

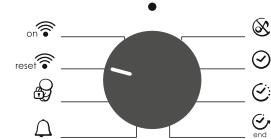
Fase 5

- Ruotare la manopola delle funzioni di cottura su un programma (non sulla lampadina né su 0).



Fase 6

- Ruotare la manopola delle funzioni sul programma Wi-Fi RESET e attendere 30 secondi.



Fase 7

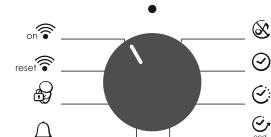
- Quando il LED Wi-Fi comincia a lampeggiare, è possibile procedere all'accoppiamento entro 5 minuti.



Modalità controllo da remoto

Fase 1

- Spostare la manopola sul programma Wi-Fi.



Fase 2

- Il LED Wi-Fi si accende.



Con la presente, Candy Hoover Group Srl dichiara che le apparecchiature radio sono conformi alla Direttiva 2014/53/UE. Il testo completo della dichiarazione di conformità UE è disponibile al seguente indirizzo Internet: www.candy-group.com

3.2 Modalità di cottura

Manopola comutatore	T° preimpostata	Intervallo di T°	Funzione (a seconda del modello)
			Accende la luce interna.
			SCONGELAMENTO: questa posizione permette di far circolare l'aria a temperatura ambiente intorno al cibo surgelato facendolo così scongelare in pochi minuti senza modificare od alterare il contenuto proteico.
*	180	50 - MAX	COTTURA MULTILIVELLO: l'aria calda viene ripartita sui diversi ripiani. E' ideale per cuocere contemporaneamente diversi tipi di cibo (carne, pesce), senza miscelare sapori e odori. Cottura delicata- indicata per pan di spagna, torte Margherita, pasta sfoglia, ecc...
	60	60 - 60	MANTENIMENTO IN CALDO: Questa modalità è quella consigliata per riscaldare alimenti pre-cotti (che devono essere posizionati sul secondo ripiano in basso dall'alto) o per scongelare pasta o pizza congelata (in questo caso è necessario utilizzare il ripiano più basso). La temperatura è preimposta su 60°C e non può essere modificata.
	210	50 - MAX	SUOLA VENTILATA: adatta per cotture delicate (torte-soufflè).
	210	50 - MAX	SUOLA VENTILATA + STEAM: L'aria calda viene ripartita su diversi ripiani, rendendo questa funzione l'ideale per cuocere contemporaneamente diversi tipi di cibo, senza mai miscelare sapori e odori. Premendo il tasto STEAM, l'opzione del vapore lavora in armonia con il calore tradizionale garantendo ai tuoi piatti il massimo gusto, una perfetta lievitazione e la migliore consistenza. Questa modalità è adatta alla cottura di sfogliatine, dolci a base di lievito, pane e pizza, carne e pesce arrostiti.
*	220	50 - MAX	STATICO: sono in funzione le resistenze superiore e inferiore. È la cottura tradizionale, ottima per arrostire cosciotti, selvaggina, ideale per biscotti, mele al forno e per rendere i cibi molto croccanti.
	230	50 - MAX	GRIGLIA: per la cottura alla griglia, lo sportello deve essere chiuso. Si attiva solo l'elemento scaldante superiore ed è possibile regolare la temperatura. Gli elementi diventano roventi dopo 5 minuti di preriscaldamento. Ideale per cottura alla griglia e la preparazione di kebab e pietanze gratinate. Le carni bianche devono essere collocate distanti dalla griglia. La cottura durerà di più, ma la carne sarà più gustosa. La carne rossa e i filetti di pesce possono essere collocati sul ripiano, posizionando il vassoio di gocciolamento inferiormente. Il forno include cinque posizioni per la cottura alla griglia: da L1 a L5.
*	190	50 - MAX	COOK LIGHT: Questa funzione permette di cucinare in modo più sano, riducendo la quantità di grassi o olio necessari. La combinazione di elementi riscaldanti con un ciclo pulsante d'aria garantisce un risultato di cottura perfetto.
	ECO	ECO÷SUPER	ECO: 90 min SUPER: 120 min PIROLISI
			ACCENSIONE WIFI: il forno consente la connessione WiFi.
reset			RESET WIFI: consente il riavvio della connessione WiFi.

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

4. Pulizia e manutenzione del forno

4.1 Note generiche di pulizia

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

PARTI IN VETRO

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

GUARNIZIONE DELLO SPORTELLO DEL FORNO

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

inumidita.

ACCESSORI

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

VASCHETTA DI GOCCIOLAMENTO

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

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

4.2 Pirolisi

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

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

- CICLO PIROLITICO ECO: questo ciclo consente di pulire i forni moderatamente sporchi ed ha una durata di 90 minuti.
- CICLO PIROLITICO SUPER: questo ciclo è indicato per i forni particolarmente sporchi ed ha una durata di 120 minuti.

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

Prima di eseguire un ciclo pirolitico:

- Rimuovere tutti gli accessori dal forno perché non sono in grado di tollerare le temperature elevate utilizzate durante il ciclo di pulizia pirolitico; in particolare rimuovere le griglie e il castelletto (rimando al capitolo RIMOZIONE GRIGLIE E CASTELLETTO). Nei forni dotati di sonda carne è necessario, prima di effettuare il ciclo di pulizia, chiudere il foro con il dado fornito in dotazione.
- Rimuovere tutte le tracce di grasso e le macchie estese che potrebbero richiedere troppo tempo per essere rimosse. Questo tipo di macchie potrebbero incendiarsi a causa delle temperature estremamente elevate del ciclo pirolitico.
- Chiudere lo sportello del forno.

• Se il forno è eccessivamente sporco, questo deve essere rimosso prima della pulizia.

- Pulire la porta del forno.
- Con una spugna umida togliere dall'interno del forno i residui più consistenti. Non usare detergenti.
- Estrarre tutti gli accessori e il kit guide scorrevoli (se presente);
- Non lasciare strofinacci o presine sulla maniglia.

Utilizzo del ciclo pirolitico:



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

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

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

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

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

Utilizzo del ciclo pirolitico nei forni Touch Control:

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

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

4.3 Funzione Aquactiva

La procedura di pulizia "AQUACTIVA" utilizza il vapore per facilitare la rimozione dal forno di grasso e di pezzi di cibo rimasti.

1- Inserire 300 ml di acqua distillata o potabile nel contenitore dell'AQUACTIVA sul fondo del forno.

2- Impostare la funzione del forno su Statico () o su Riscaldamento dal basso ().

3- Impostare la temperatura sull'icona AQUACTIVA ().

4- Lasciar funzionare l'elettrodomestico per 30 minuti.

5. Disattivare la macchina e lasciare che si raffreddi.

6- Una volta che il forno si è raffreddato, pulire la superficie interna del forno con uno straccio.

Attenzione: Assicurarsi che il forno sia freddo prima di toccarlo: c'è il rischio di scottarsi. Utilizzare acqua distillata o potabile.



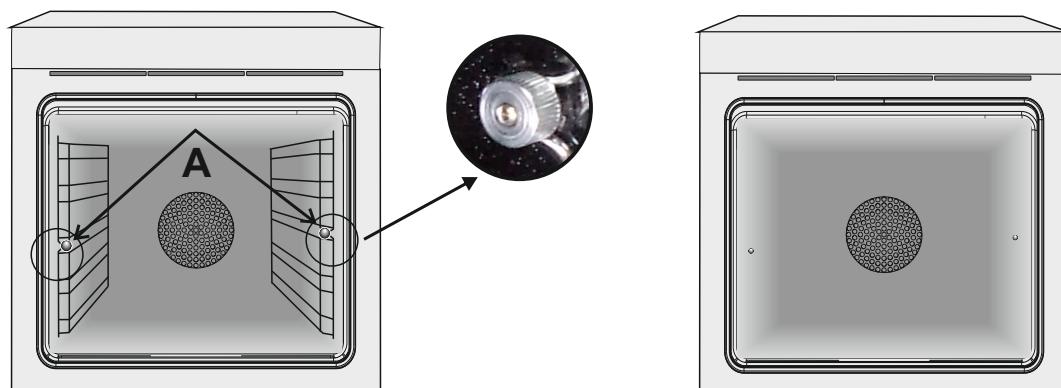
4.4 Manutenzione

STACCO E PULIZIA DELLE GRIGLIE LATERALI

1- Rimuovere le griglie a rete tirandole in direzione delle frecce (vedi sotto)

2- Per pulire le griglie a rete, metterle in lavastoviglie o utilizzare una spugna umida, assicurandosi che siano successivamente asciugate.

3- Dopo la pulizia, installarle in ordine inverso.



RIMOZIONE DELLO SPORTELLO DEL FORNO

1. Aprire lo sportello anteriore.

2. Aprire i morsetti dell'alloggiamento della cerniera sul lato destro e sinistro dello sportello anteriore, premendoli verso il basso.

3. Installare nuovamente lo sportello eseguendo la procedura all'inverso.

RIMOZIONE E PULIZIA DELLA PORTA IN VETRO

1. Aprile la porta del forno.

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

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

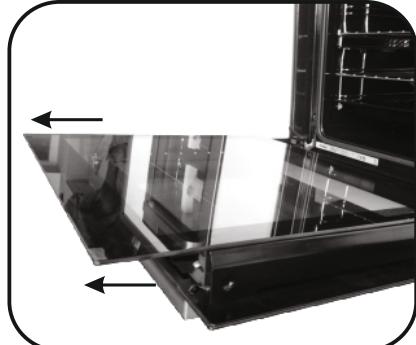
7. Al termine della pulizia o sostituzione riassemblare le parti nell'ordine opposto alla rimozione.

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

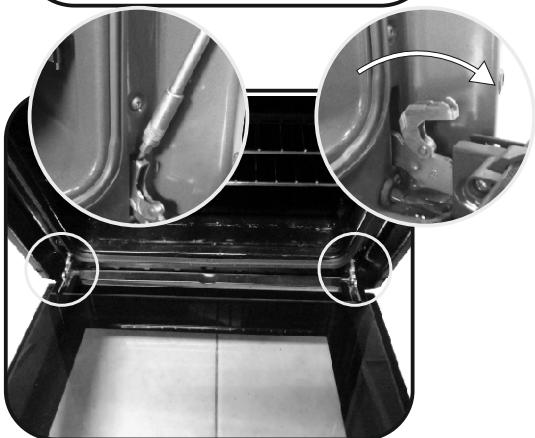
1.



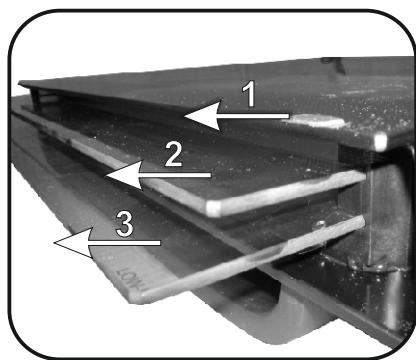
5.



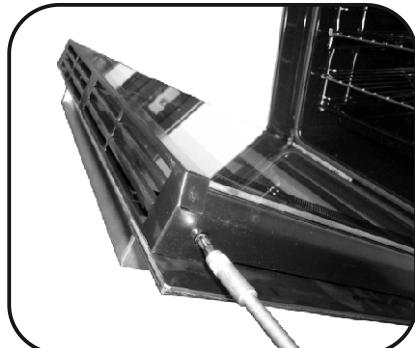
2.



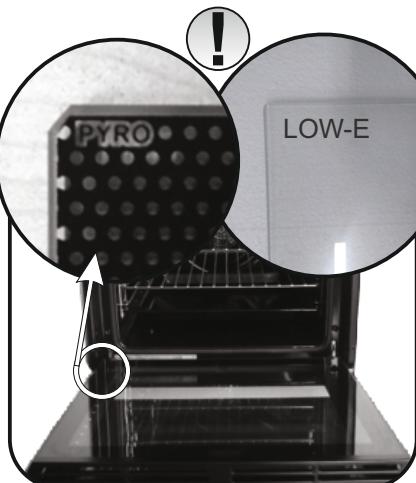
6.



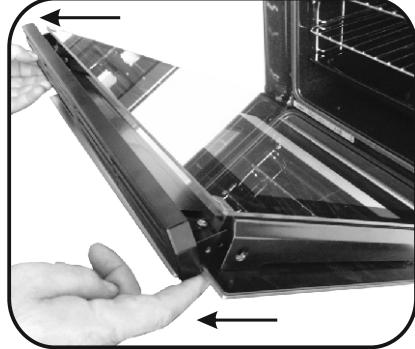
3.



7.



4.



SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

1. Scollegare il forno dalla 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	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Il forno non si scalda	L'orologio non è impostato	Impostare l'orologio
Il forno non si scalda	Il blocco bambini è attivo	Disattivare il blocco bambini
Il forno non si scalda	Le regolazioni necessarie non sono impostate	Assicurarsi che le impostazioni necessarie siano corrette

6. Garanzie

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

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.
- **OSTRZEŻENIE:** urządzenie i niektóre z elementów nagrzewają się w trakcie ich działania. Uważać, aby nie dotknąć jakiekolwiek gorącej części.
- **OSTRZEŻENIE:** części łatwo dostępne mogą nagrzać się podczas używania rusztu. Dzieci muszą zachować bezpieczną odległość od urządzenia.
- **OSTRZEŻENIE:** upewnić się, że urządzenie jest wyłączone przed wymianą żarówki, aby uniknąć porażenia prądem.
- W celu uniknięcia zagrożenia związanego z przypadkowym ponownym włączeniem wyłącznika termicznego urządzenie nie powinno być zasilane przez zewnętrzne urządzenie przełączające, takie jak regulator czasowy, lub podłączone do obwodu, który jest regularnie włączany i wyłączany.
- Dzieci poniżej 8. roku życia muszą zachować bezpieczną odległość od urządzenia, jeśli nie są pod stałym nadzorem.
- Nie należy zezwalać dzieciom na zabawę z urządzeniem. Urządzenie to może być obsługiwane przez dzieci w wieku 8 lat lub więcej oraz osoby o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej bądź nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli są one pod nadzorem lub poinstruowano je w zakresie bezpiecznej obsługi urządzenia i zrozumiały one potencjalne zagrożenia, mając świadomość możliwych zagrożeń.
- Czyszczenie i konserwacja nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- Do czyszczenia szybki drzwiczek piekarnika nie należy używać szorstkich lub ściernych materiałów ani ostrzych metalowych skrobaków, ponieważ mogą one porysować powierzchnię i spowodować rozbicie szkła.
- Piekarnik musi być wyłączony przed wyjęciem ruchomych części.
- Po wyczyszczeniu zmontować je zgodnie z instrukcjami.
- Używać wyłącznie termosondy zalecanej dla tego piekarnika.
- Do czyszczenia nie używać myjki parowej.

Jeśli piekarnik jest dostarczany przez producenta bez wtyczki:

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

Jeśli piekarnik jest dostarczany przez producenta z wtyczką:

- Gniazdko musi być odpowiednie do obciążenia wskazanego na tabliczce i musi posiadać podłączony oraz działający styk uziemiający. Uziemienie oznaczone jest kolorem żółto-zielonym. Ta czynność musi być wykonana przez specjalistę z odpowiednimi kwalifikacjami. W razie niezgodności pomiędzy gniazdem i wtyczką urządzenia, należy poprosić wykwalifikowanego elektryka o zastąpienie

gniazda innym odpowiednim typem. Wtyczka i gniazdo muszą być zgodne z obowiązującymi normami kraju instalacji. Podłączenie do źródła zasilania można również wykonać, umieszczając wyłącznik wielobiegowy, z separacją styków zgodną z wymogami dla kategorii przepięciowej III, w miejscu pomiędzy urządzeniem i źródłem zasilania, które może wytrzymać maksymalne obciążenie i jest to zgodne z obowiązującymi przepisami. Żółto-zielony kabel uziemiający nie powinien być przerwany przez ten wyłącznik. Gniazdo oraz wyłącznik wielobiegowy zastosowany do podłączenia powinien być po zainstalowaniu urządzenia łatwo dostępny. Odłączenie umożliwia się poprzez zapewnienie dostępu do wtyczki lub wstawienie przełącznika do stałego okablowania zgodnie z obowiązującymi przepisami w zakresie okablowania.

- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi być zastąpiony kablem lub specjalną wiązką przewodów udostępnianą przez producenta lub wskazaną po skontaktowaniu się z działem obsługi klientów.
- Kabel zasilający musi być typu H05V2V2-F.
- Czynność tę powinien przeprowadzić odpowiednio wykwalifikowany specjalista. Przewód uziemiający (żółto-zielony) musi być o około 10 mm dłuższy niż pozostałe przewody. W przypadku jakichkolwiek napraw należy zwracać się wyłącznie do działu obsługi klienta i zażądać zastosowania oryginalnych części zamiennych.
- Nieprzestrzeganie powyższej wskazówki może zaktroić bezpieczeństwo urządzenia i spowodować utratę gwarancji.
- Nadmiar rozlanych substancji należy usunąć przed czyszczeniem urządzenia.
- Długa awaria zasilania podczas etapu gotowania może spowodować usterkę monitora. W takiej sytuacji należy się skontaktować z biurem obsługi klienta.
- Aby uniknąć przegrzewania się, urządzenia tego nie należy instalować za panelem dekoracyjnym.
- W razie umieszczenia 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 zakrywać ścianek piekarnika

folią aluminiową ani dostępnymi na rynku foliami jednorazowymi. Folia aluminiowa lub jakiekolwiek inne zabezpieczenia w bezpośrednim kontakcie z powierzchniami gorącej emalii mogłyby stopić się i uszkodzić emaliowane powierzchnie wewnętrz piekarnika.

- OSTRZEŻENIE: Nigdy nie usuwaj uszczelki z drzwiczków piekarnika.
- PRZESTROGA: Nie napełniać wodą dna komory podczas gotowania lub gdy piekarnik jest gorący.
- W przypadku obsługiwania urządzenia przy częstotliwościach znamionowych nie są wymagane żadne dodatkowe czynności/ ustawienia.
- OSTRZEŻENIE: przed rozpoczęciem automatycznego cyklu czyszczenia:
 - Czyszczenie drzwiczków piekarnika;
 - Usunąć duże lub grube resztki żywności z wnętrza piekarnika, używając wilgotnej gąbki. Nie używać detergentów;
 - Wyjąć wszystkie akcesoria i zestaw przesuwnych rusztów (o ile występuje);
 - Nie wkładać papierowych ręczników.
- W piekarnikach z termosondą do pomiaru temperatury mięsa, przed wykonaniem cyklu czyszczenia należy zamknąć otwór za pomocą dostarczonej nakrętki, gdy termosonda nie jest używana.
- W trakcie procesu czyszczenia pirolitycznego powierzchnie mogą być bardziej gorące niż zwykle. Dzieci powinny zachować bezpieczną odległość od urządzenia.

Instrukcje ogólne 1.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

29 1.2 Bezpieczeństwo elektryczne
1.3 Zalecenia
1.4 Instalacja

1.5 Zarządzanie odpadami
1.6 Deklaracja zgodności

Opis produktu 2.1 Informacje ogólne

30 2.2 Akcesoria
2.3 Pierwsze użycie

Obsługa piekarnika 3.1 Opis wyświetlacza

31 3.2 Tryby pieczenia

Czyszczenie i konserwacja piekarnika 4.1 Ogólne informacje dotyczące czyszczenia

34 4.2 Pyrolytyczne
4.3 Funkcja Aquactiva
4.4 Konserwacja

- Wyjmowanie i czyszczenie rusztów
- Wyjmowanie szyby piekarnika
- Wyjmowanie i czyszczenie drzwiczek
- Wymiana żarówek

Rozwiązywanie problemów 5.1 Często zadawane pytania

37

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 jakiekolwiek 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, uważa się za niewłaściwe, a tym samym niebezpieczne. Producent nie może ponosić odpowiedzialności za jakiekolwiek uszkodzenia będące skutkiem nieprawidłowego, błędного lub nierozsądnego użytkowania. Obsługa jakiegokolwiek urządzenia elektrycznego wiąże się z koniecznością przestrzegania pewnych istotnych zasad:

1.2 Bezpieczeństwo elektryczne

PRZYŁĄCZA ELEKTRYCZNE POWINNY ZOSTAĆ WYKONANE PRZEZ ELEKTRYKA

LUB WYKVALIFIKOWANEGO 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 ścienneego z uziemieniem lub poprzez wielobiegowy wyłącznik, w zależności od przepisów obowiązujących w kraju instalacji. Zasilanie elektryczne powinno być zabezpieczone odpowiednimi bezpiecznikami i powinno być używane przewody o przekroju poprzecznym, który zapewni prawidłowe zasilanie piekarnika.

PODŁĄCZANIE

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

- napięcie zasilania podane na mierniku;

- Nie ciągnąć za kabel zasilający podczas odłączania urządzenia od źródła zasilania;
- Nie dotykać urządzenia mokrymi lub wilgotnymi dłońmi bądź stopami;
- Ogólnie rzec biorąc, odradza się stosowania adapterów, gniazdek wielokrotnych i przedłużaczy;
- W razie usterki i/lub nieprawidłowego działania urządzenia należy je wyłączyć i nie naruszać go.

- ustawienia wyłącznika.

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

OSTRZEŻENIE

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

UWAGA: ponieważ piekarnik może wymagać czynności serwisowych, zaleca się przewidzieć dodatkowe

gniazdko ścienne, do którego będzie można później podłączyć piekarnik po wyjęciu go z miejsca, w którym go zainstalowano. Przewód zasilający powinien być wymieniany wyłącznie przez personel techniczno-serwisowy lub techników posiadających jednakowe kwalifikacje.

1.3 Zalecenia

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

Nie zakrywaj ścian piekarnika papierem aluminiowym ani dostępnymi na rynku foliami jednorazowymi, ponieważ w kontakcie z powierzchniami gorącej emali mogłyby one stopić się i uszkodzić emaliowane powierzchnie wewnętrznej

piekarnika. Aby zapobiec nadmiernemu brudzeniu się piekarnika i wydostawaniu się z niego nieprzyjemnie pachnącego dymu, zaleca się nie używać piekarnika na najwyższych temperaturach. Zwykle lepiej jest wydłużyć czas pieczenia i stosować niższą temperaturę. Poza akcesoriami dostarczanymi z piekarnikiem zaleca się używać naczyń i form odpornych na wysokie temperatury.

1.4 Instalacja

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

Zespół kuchenny, w którym ma być zainstalowany piekarnik, musi być wykonany

z materiałów odpornych na temperaturę przynajmniej 70°C.

Piekarnik może być usytuowany na górze w szafie 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

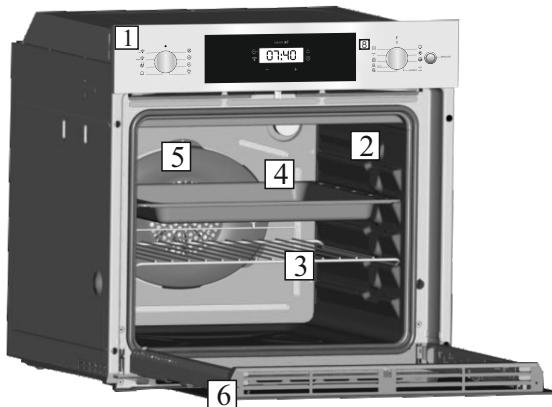
Tam gdzie to możliwe, należy unikać wstępnego podgrzewania piekarnika i zawsze starać się go zapalić. Jak najrzadziej otwierać drzwiczki piekarnika, ponieważ za każdym razem, gdy zostaną otwarte z wnętrza ucieka ciepło. W celu uzyskania znacznej oszczędności energii piekarnik należy wyłączyć na 5-10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

1.6 Deklaracja Zgodności

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

2. Opis produktu

2.1 Informacje ogólne



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

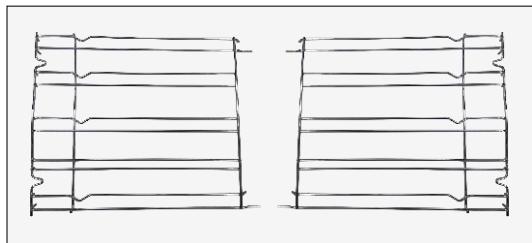
2.2 Akcesoria (w zależności od modelu)

1 Taca na tłuszcz



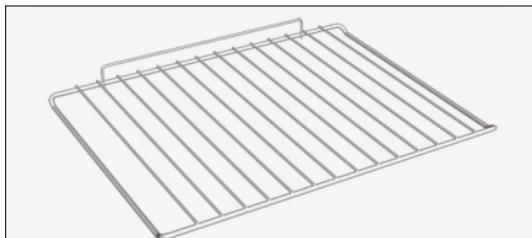
Gromadzi tłuszcz wyciekający z żywności podczas pieczenia jej na ruszcie.

3 Boczne kratki druciane



Znajdują się po obu stronach komory piekarnika. Utrzymują metalowe ruszy i tace na tłuszcz.

2 Metalowy ruszt



Podtrzymuje formy i naczynia.

2.3 Pierwsze Użycie

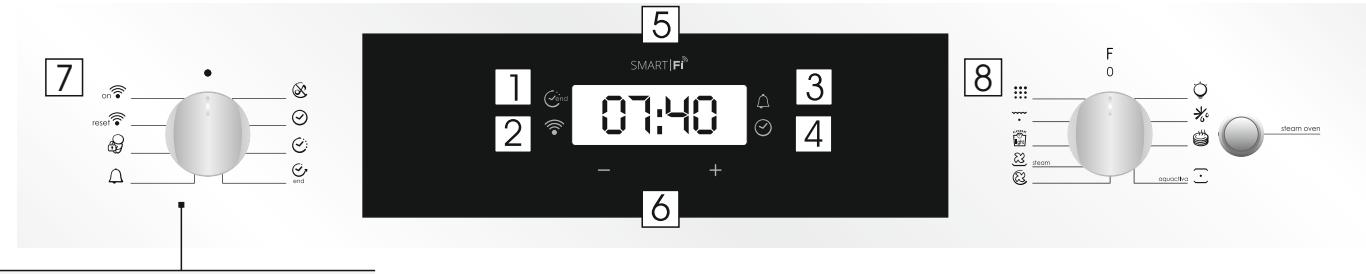
CZYSZCZENIE PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Przed użyciem piekarnika po raz pierwszy należy:

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

3. Obsługa piekarnika (w zależności od modelu)

3.1 Opis wyświetlacza



1. Pokrętło wyboru funkcji
2. Czas pieczenia/koniec pieczenia
3. Lampka sygnału Wi-Fi
4. Minutnik
5. Ustawianie zegara
6. Wyświetlanie temperatury lub zegara
7. LCD/sterowanie temperaturą
8. Pokrętło wyboru funkcji pieczenia

UWAGA

Pierwszą czynnością po zainstalowaniu piekarnika lub po przerwie w doliwie prądu jest ustawienia zegara. Brak ustawienia jest sygnalizowany znakiem 12:00 na wyświetlaczu. Dioda LED na dole po prawej stronie świeci się w tym samym czasie (⌚).

- Nastaw godzinę przyciskami “-” “+”.
- Naciśnij przycisk Menu lub poczekaj 5 sekund – zegar zostanie ustawiony.

UWAGA: Piekarnik działa tylko jeżeli zegar jest ustawiony.

FUNKCJE	WŁĄCZANIE	WYŁĄCZANIE	SPOSÓB DZIAŁANIA	PRZEZNACZENIE
TRYB WYCISZENIA 🔇	• Obróć lewe pokrętło do pozycji "Tryb cichy".	• Obróć pokrętło wyboru funkcji do pozycji OFF.	• Umożliwia to wyłączenie dźwięku minutnika.	• Wyłącza dźwięk minutnika.
USTAWIANIE GODZINY 🕒	• Obróć lewe pokrętło do pozycji „Ustawianie czasu”. • Użyj przycisków „+” lub „-”, aby ustawić czas. • Podczas tej operacji migają dolna, prawa dioda LED.	• Obróć pokrętło wyboru funkcji do pozycji OFF.	• Umożliwia to ustawienie czasu pokazywanego na wyświetlaczu.	• Ustawianie czasu Informacja: Ustaw czas, kiedy instalujesz piekarnik po raz pierwszy lub tuż po zaniku napięcia (zegar pulsuje, wskazując godzinę 12.00).
CZAS TRWAŁA PIECZENIA 🕒	• Obróć prawe pokrętło do pozycji Funkcja pieczenia. • Obróć lewe pokrętło do pozycji „Czas trwania pieczenia”. • Ustaw czas pieczenia za pomocą przycisków „+” i „-”. • Podczas tej operacji migają lewa góra dioda LED.	• Upływie czasu pieczenia piekarnik wyłącza się automatycznie i przez kilka sekund dzwoni alarm. Aby zatrzymać wcześniej funkcję pieczenia, ustaw sterownik w pozycji OFF lub przestaw czas na 00.00, obracając pokrętło do pozycji Czas pieczenia i używając przycisków „+” i „-”.	• Pozwala na zaprogramowanie czasu pieczenia wymaganego dla wybranej przepisu. • Po ustawieniu czasu pieczenia ustaw pokrętło w pozycji OFF, aby powrócić do aktualnego czasu. • Aby wyświetlić wybrany czas pieczenia, obróć lewe pokrętło na Czas pieczenia.	• Pieczenie potraw
ZAKOŃCZENIE PIECZENIA ⌚ end	• Obróć prawe pokrętło do pozycji Funkcja pieczenia. • Obróć lewe pokrętło do pozycji „Koniec pieczenia”. • Ustaw czas zakończenia pieczenia za pomocą przycisków „+” i „-”. • Podczas tej operacji migają lewa góra dioda LED.	• Upływie czasu pieczenia piekarnik wyłącza się automatycznie. • Aby zatrzymać wcześniej funkcję pieczenia, ustaw sterownik w pozycji OFF.	• Pozwala to na zaprogramowanie żądanego czasu pieczenia. • Po ustawieniu czasu pieczenia ustaw pokrętło w pozycji OFF, aby powrócić do aktualnego czasu. • Aby wyświetlić wybrany czas pieczenia, obróć lewe pokrętło do pozycji Koniec pieczenia.	• Funkcja ta jest zwykle używana z funkcją czasu pieczenia. • Przykładowo potrawę należy piec przez 45 minut, a chcemy, aby była gotowa na godzinę 12.30. W tym przypadku po upływie ustawionego czasu piekarnik wyłączy się automatycznie i włączy się alarm. Wybierz żądaną funkcję pieczenia. Ustaw czas pieczenia na 45 minut („-” „+”). Ustaw koniec pieczenia na 12:30 („-” „+”). Pieczenie rozpocznie się automatycznie o godzinie 11:45 (12:30 minus 45 minut). Po upływie ustawionego czasu pieczenia piekarnik wyłączy się automatycznie. OSTRZEŻENIE: po ustawieniu tylko czasu pieczenia, a nie czasu trwania pieczenia, piekarnik natychmiast się włączy i wyłączy po upływie ustawionego czasu pieczenia.
MINUTNIK 🔔	• Obróć lewe pokrętło do pozycji Minutnik. • Ustaw czas pieczenia za pomocą przycisków „+” i „-”. • Podczas tej operacji migają prawa góra dioda LED.	• Ustaw czas na 00.00, przekręcając lewe pokrętło do pozycji Minutnik i używając przycisku „-”.	• Na koniec ustawionego czasu pojawia się sygnał dźwiękowy. • Podczas pracy na wyświetlaczu pokazywany jest pozostały czas.	• Użycie piekarnika do sygnalizacji upływu czasu (alarm), nawet jeśli piekarnik jest wyłączony.
ZABEZ-PIECZENIE PRZED DZIEĆMI 🔒	• Obróć lewe pokrętło do Blokada rodzicielska. • Naciśnij przycisk „+” na 5 sekund. • Blokada dla dzieci jest dostępna, gdy na wyświetlaczu pojawia się „STOP”.	• Obróć lewe pokrętło z powrotem po pozycji blokady rodzicielskiej i naciśnij przycisk „+” na 5 sekund. • Wskaźnik STOP znika.	• Wyłącza używanie piekarnika.	• Zapewnienie bezpieczeństwa, gdy w domu są dzieci.

PARAMETRY SIECI BEZPRzewodowej

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

INFORMACJE O PRODUKCIE DOT. URZĄDZEŃ SIECIOWYCH

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

Sposób aktywowania portu sieci bezprzewodowej:

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

Sposób dezaktywowania portu sieci bezprzewodowej:

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

Rejestracja piekarnika w aplikacji

NA SMARTFONIE

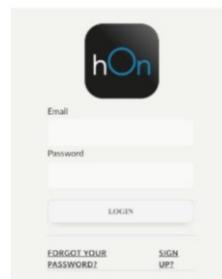
Krok 1

- Pobierz aplikację hOn.



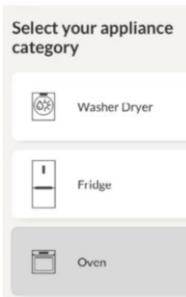
Krok 2

- Zaloguj lub zarejestruj się.



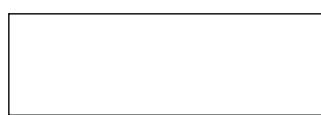
Krok 3

- Dodaj nowe urządzenie

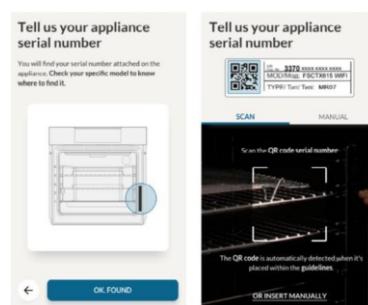


Krok 4

- Zeskanuj kod QR lub wprowadź numer seryjny.



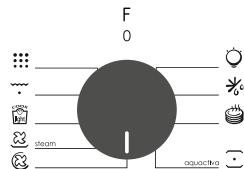
Wpisz tutaj swój numer seryjny do wykorzystania w przyszłości



NA URZĄDZENIU

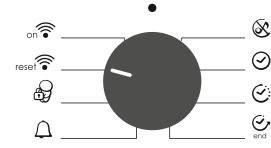
Krok 5

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



Krok 6

- Przekręć pokrętło funkcji na program RESET WiFi i oczekaj 30 sekund.



Krok 7

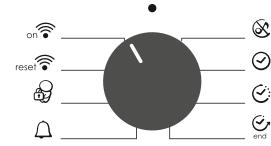
- Gdy dioda WiFi zacznie migać, możesz kontynuować parowanie w ciągu 5 minut.



Tryb zdalnego sterowania

Krok 1

- Przekręć pokrętło na program WI-FI.



Krok 2

- Zaświeci się dioda LED WiFi.



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

www.candy-group.com

3.2 Tryby pieczenia

Pokrętło wyboru funkcji	T ° C Zasuge- rował	T ° C zakres	Funkcja w zależności od modelu
			LAMPA: Włącza lampkę piekarnika.
			ROZMRAŻANIE : gdy włączona jest ta funkcja piekarnika, działa tylko nawiew, dzięki któremu powietrze o temperaturze pokojowej zostaje rozprowadzone po całej komorze pieczenia, a skład żywności pozostaje niezmieniony. Temperatura rozmrażania jest zaprogramowana na poziomie 40° C bez możliwości jej zmiany.
	180	50 - MAX	WIELOPOZIOMOWO: Włączone są obie grzałki piekarnika: dolna i górna oraz wewnętrzny wentylator. Funkcja ta wskazana jest do pieczenia drobiu, ryb, chleba, pizzy itd.Taki system pieczenia umożliwia pieczenie różnych potraw na różnych poziomach w tym samym czasie (np. mięsa i ryb) a ich smaki i zapachy nie mieszają się.
	60	60 - 60	PODTRZYMYWANIE TEMPERATURY: Funkcja ta zalecana jest do podgrzewania przygotowanych już potraw poprzez umieszczenie ich na drugiej półce od góry lub do rozgrzewania chleba, pizzy oraz ciast umieszczając je na najniższym poziomie. Temperatura jest zaprogramowana na poziomie 60° C bez możliwości jej zmiany.
	210	50 - MAX	PODGRZEWANIE DOLNE Z NAWIEWEM : Kombinacja, w której włączona jest dolna grzałka i wentylator najlepiej nadaje się do placków owocowych, tart, quiche i ciast. Ta metoda pieczenia zapobiega wysychaniu potraw i pobudza rośnięcie ciasta. Blachę na potrawy należy umieścić w dole piekarnika.
	210	50 - MAX	TERMOOBIEG + PARA : Gorące powietrze jest rozprowadzane po różnych piętrach, dzięki czemu funkcja ta jest idealna do pieczenia jednocześnie różnych rodzajów żywności, bez mieszania smaków i zapachów. Naciskając przycisk PARA, opcja para pracuje w harmonii z tradycyjnym ciepłem, gwarantując Twoim potrawom maksymalny smak, perfekcyjne wyrośnięcie ciast oraz najlepszą konsystencję. Tryb ten nadaje się do wypieku ciastek francuskich, ciast drożdżowych, chleba i pizzy, pieczonego mięsa i ryb.
*	220	50 - MAX	STATYCZNY : Włączona jest grzałka górska i dolna. Ta metoda doskonale nadaje się do tradycyjnego pieczenia i smażenia mięsa czerwonego, wołowiny, udźca jagnięcego, dziczyzny, chleba lub potraw zawiniętych w folię.
	230	50 - MAX	GRILL: używaj funkcji grill przy zamkniętych drzwiczach.Górna grzałka jest używana samodzielnie i możesz regulować poziom temperatury. Aby rozgrzać elementy do wysokiej temperatury, potrzebne jest wstępne grzanie przez pięć minut. Gwarantowany sukces w przypadku potraw grillowanych, kebabów i zapiekanek. Białe mięso powinno być umieszczone w pewnej odległości od grilla, czas pieczenia jest dłuższy, ale mięso będzie smaczniejsze. Czerwone mięso i filety rybne można położyć na półce z tacą ociekową. Piekarnik ma pięć pozycji grillowania od L1 do L5.
*	190	50 - MAX	COOK LIGHT: funkcja ta pozwala na zdrowsze gotowanie poprzez ograniczanie ilości wymaganych tłuszczów lub oleju. Połączenie elementów grzejnych z pulsującym cyklem powietrza zapewnia doskonały efekt pieczenia.
	ECO	ECO+SUPER	ECO: 90 min SUPER: 120 min CZYSZCZENIE PYROLYTYCZNE
			WŁĄCZONE WIFI: Piekarnik może się połączyć z Wi Fi.
			RESET WIFI: Umożliwia zrestartowanie połączenia z Wi Fi.

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

4. Czyszczenie i konserwacja piekarnika

4.1 Ogólne informacje dotyczące czyszczenia

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

ELEMENTY SZKLANE

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

Aby usunąć bardziej ścierniaste plamy, można również użyć gąbki zwilżonej detergentem, dobrze wyżetą 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 Pyrolytyczne

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

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

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

Można wstępnie ustawić DWA CYKLE CZYSZCZENIA PYROLYTYCZNEGO:

CZYSZCZENIE PYROLYTYCZNE ECO: Czyści umiarkowanie zabrudzony piekarnik. Działa przez 90 minut. CZYSZCZENIE PYROLYTYCZNE SUPER: Czyści mocno zabrudzony piekarnik. Działa przez 120 minut. Nigdy nie używaj dostępnych na rynku produktów czyszczących w piekarniku z pirolizерem!

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

Przed wykonaniem czyszczenia pyrolytycznego:

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

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

• Zamknąć drzwiczki piekarnika.

• Nadmiar rozlanych płynów musi być usunięty przed czyszczeniem.

• Czyszczenie drzwiczek piekarnika;

• Usunąć duże lub grube resztki żywności z wnętrza piekarnika, używając wilgotnej gąbki. Nie używać detergentów;

- Wyjąć wszystkie akcesoria i zestaw przesuwnych rusztów (o ile występuje);
- Nie wkładać papierowych ręczników.

Stosowanie cyklu pyrolytycznego:

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

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

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

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

Użycie cyklu pyrolytycznego w piekarnikiem z dotykowym panelem sterowania:

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

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

4.3 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 wgłębenia 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.

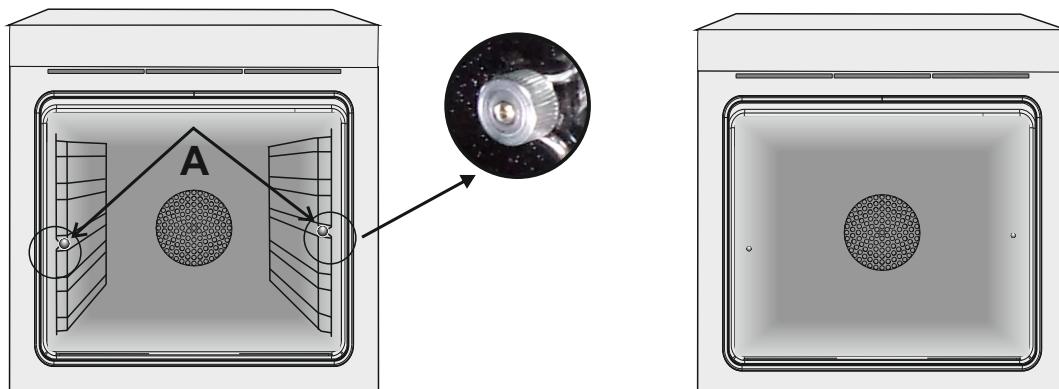
Ostrzeżenie: Przed dotknięciem urządzenia, upewnić się, że jest ono zimne. Należy zachować ostrożność w przypadku wszystkich gorących powierzchni, ponieważ istnieje ryzyko poparzenia. Używać wody destylowanej lub wody pitnej.



4.4 Konserwacja

WYJMOWANIE I CZYSZCZENIE RUSZTÓW

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



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 DRZWICZEK

1. Otwórz drzwiczki piekarnika.

2.3.4. Zablokuj zawiasy, odkręć śruby i zdejmij górną metalową pokrywę, pociągając ją do góry.

5.6. Wyjmij szybę, ostrożnie wyjmując ją z drzwiczków piekarnika (uwaga: w kuchenkach pirolitycznych usuń również drugą i trzecią szklankę (jeśli są obecne)).

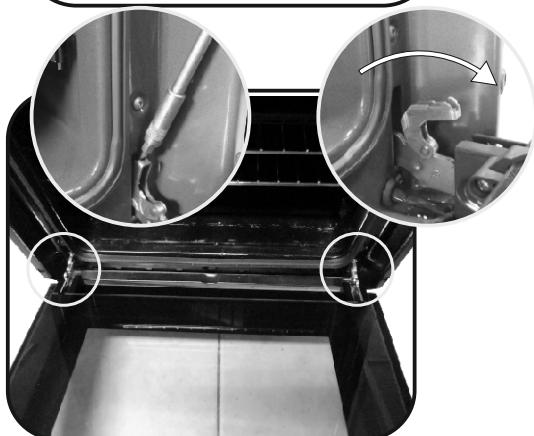
7. Po zakończeniu czyszczenia lub wymiany, ponownie zmontuj części w odwrotnej kolejności.

Na całym szkle oznaczenie "Pyro" musi być czytelne i umieszczone po lewej stronie drzwi, blisko lewego zawiasu bocznego. W ten sposób drukowana etykieta pierwszej szklanki znajdzie się w drzwiach.

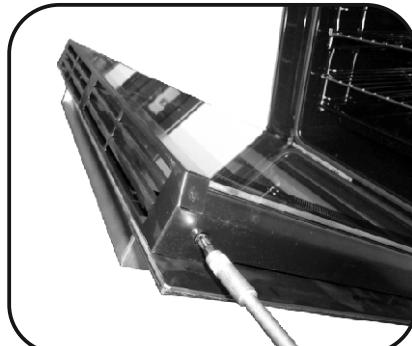
1.



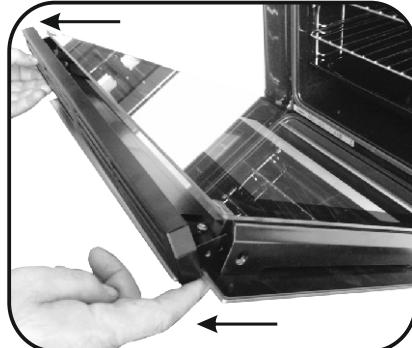
2.



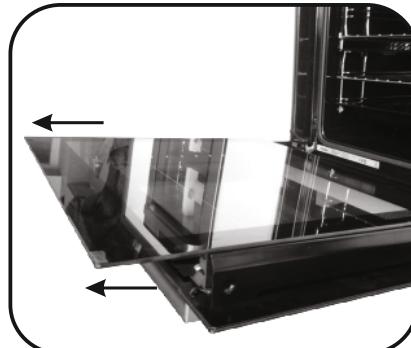
3.



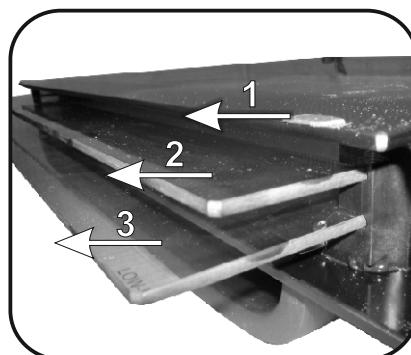
4.



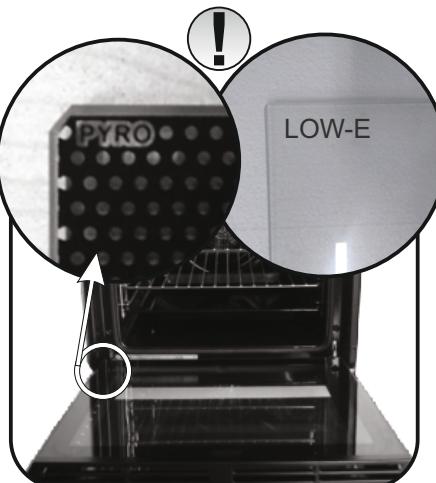
5.



6.



7.



WYMIANA ŻARÓWKI

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



5. Rozwiązywanie problemów

5.1 Często zadawane pytania

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

Bezpečnostní pokyny

- Během vaření může v dutině trouby nebo na skle dvířek docházet ke kondenzaci vlhkosti. Jedná se o normální stav. Chcete-li tento efekt omezit, počkejte po zapnutí napájení 10–15 minut, než vložíte jídlo do trouby. Kondenzace v každém případě zmizí, jakmile trouba dosáhne teploty vaření.
- Vařte zeleninu v nádobě s víkem namísto otevřeného zásobníku.
- Nenechávejte jídlo uvnitř trouby po uvaření po dobu delší než 15–20 minut.
- **UPOZORNĚNÍ:** spotřebič a přístupné části se během používání zahřívají na vysokou teplotu. Dávejte pozor, abyste se nedotkli horkých částí.
- **UPOZORNĚNÍ:** přístupné části se mohou při používání grilu zahřát. Děti musí být udržovány v bezpečné vzdálenosti.
- **UPOZORNĚNÍ:** před výměnou žárovky zajistěte, že spotřebič bude vypnutý, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.
- **UPOZORNĚNÍ:** abyste se vyhnuli nebezpečí způsobenému náhodným resetováním tepelného přerušovače, nesmí být tento spotřebič napájen externím spínacím zařízením, jako je časovač, ani nesmí být připojen do okruhu, který se pravidelně zapíná a vypíná.
- Děti mladší 8 let musí být udržovány v bezpečné vzdálenosti od spotřebiče, pokud nejsou pod neustálým dohledem.
- Děti si se spotřebičem nesmějí hrát. Spotřebič mohou používat osoby ve věku 8 a více let a osoby s omezenými fyzickými, senzorickými nebo duševními schopnostmi, bez zkušeností nebo znalostí o produktu pouze tehdy, když jsou pod dohledem nebo jim byly uděleny pokyny týkající se provozu spotřebiče bezpečným způsobem a jsou si vědomy možných rizik.
- Čištění a údržbu nesmějí provádět děti, které jsou bez dohledu.
- K čištění skla dvířek trouby nepoužívejte hrubé nebo abrazivní prostředky ani ostré kovové škrabky, protože mohou poškrábat povrch a způsobit rozbití skla.
- Před odstraněním odnímatelných částí musí být trouba vypnuta.

- Po provedení čištění je znova sestavte podle pokynů.
- Používejte pouze sondu na maso doporučenou pro tu to troubu.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte parní čistič.

Pokud výrobce dodal troubu bez zástrčky:

- **SPOTŘEBIČ SE NESMÍ PŘIPOJOVAT KE ZDROJI ENERGIE POMOCÍ ZÁSTRČKY NEBO ZÁSUVKY, ALE MUSÍ SE PŘIPOJIT PŘÍMO K SÍŤOVÉMU NAPÁJENÍ.** Připojení ke zdroji energie musí provést odborník s vhodnou kvalifikací. Trouba musí být zapojena za vícepólovým jističem se vzdáleností kontaktů vyhovující požadavkům na kategorii přepětí III, který se nachází mezi spotřebičem a zdrojem energie, aby byla instalace v souladu s platnými bezpečnostními předpisy. Vícepólový jistič musí být dimenzován na maximální připojené zatížení a musí být v souladu s platnými právními předpisy. Žlutozelený zemnicí kabel by neměl být přerušen jističem. Vícepólový jistič používaný k připojení by měl být snadno přístupný při instalaci spotřebiče. Připojení ke zdroji energie musí provést odborník s vhodnou kvalifikací. Je nutné dodržet polaritu trouby a síťového napájení. K odpojování se musí používat vypínač začleněný do pevné kabeláže v souladu s elektroinstalačními předpisy.

Pokud výrobce dodal troubu se zástrčkou:

- Zásuvka musí být vhodná pro zatížení uvedené na štítku a musí mít připojený a funkční zemnicí kontakt. Zemnicí vodič má žlutozelenou barvu. Tento úkon by měl provést odborník s vhodnou kvalifikací. V případě nekompatibility mezi zásuvkou a zástrčkou spotřebiče požádejte kvalifikovaného elektrikáře o nahrazení zásuvky jiným vhodným typem. Zástrčka a zásuvka musí splňovat aktuální normy platné v zemi instalace. Připojení ke zdroji energie lze provést také pomocí vícepólového jističe se vzdáleností kontaktů vyhovující požadavkům na kategorii přepětí III, který je umístěn mezi spotřebičem a síťovým napájením, je dimenzován na maximální připojené zatížení a je v souladu s platnými právními předpisy. Žlutozelený zemnicí kabel by neměl být

přerušen jističem. Zásuvka a vícepólový jistič používané pro připojení by měly být snadno přístupné při instalaci spotřebiče. Odpolení lze provést prostřednictvím přístupné zástrčky nebo začleněním vypínače do pevné kabeláže v souladu s elektroinstalačními předpisy.

- Pokud je napájecí kabel poškozen, měl by být nahrazen kabelem nebo speciálním svazkem, který je k dispozici u výrobce. Případně se obraťte na zákaznický servis.
- Typ napájecího kabelu musí být H05V2V2-F.
- Tuto operaci by měl provádět odborník s odpovídající kvalifikací. Uzemňovací vodič (zlatozelený) musí být přibližně o 10 mm delší než ostatní vodiče. V případě jakýchkoli oprav se obracejte pouze na oddělení péče o zákazníky a vyžadujte použití originálních náhradních dílů.
- Nedodržení výše uvedených pokynů může ohrozit bezpečnost spotřebiče a zneplatnit záruku.
- Před čištěním by měl být odstraněn veškerý přebytek rozlitého materiálu.
- Dlouhodobý výpadek napájení během probíhající fáze vaření může způsobit poruchu monitoru. V takovém případě se obraťte na zákaznický servis.
- Spotřebič nesmí být instalován za ozdobnými dvířky, aby nedocházelo k přehřátí.
- Když dovnitř umístíte polici, ujistěte se, že zarážka směřuje nahoru a dozadu do dutiny. Police musí být zcela zasunuta do dutiny.
- VAROVÁNÍ: Nevykládejte stěny trouby hliníkovou fólií ani jakoukoli ochranou na jedno použití zakoupenou v obchodě. Hliníková fólie nebo jakákoli jiná ochrana v přímém kontaktu se zahřátým smaltom představuje riziko roztavení a poškození smaltu ve vnitřním prostoru.
- VAROVÁNÍ: Neodstraňujte těsnění dvířek trouby.
- POZOR: Nedoplňujte na dno dutiny vodu během vaření nebo když je trouba horká.
- Pro provoz spotřebiče při jmenovitých frekvencích není nutná žádná další operace/nastavení.
- VAROVÁNÍ: před zahájením cyklu automatického čištění:
 - Vyčistěte dvířka trouby.

- Velké či hrubé zbytky jídla odstraňte zevnitř trouby pomocí navlhčené houby.
- Nepoužívejte čisticí prostředky.
- Vyjměte veškeré příslušenství a sadu výsuvných držáků (pokud jsou osazeny).
- Nevkládejte utěrky na nádobí.
- U trub se sondou na maso je nutné před spuštěním čisticího cyklu uzavřít otvor maticí, když se sonda na maso nepoužívá.
- Během procesu pyrolytického čištění se mohou povrchy zahřát více, než je obvyklé, proto je nutné děti udržovat v bezpečné vzdálenosti.

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

41

Popis výrobku	2.1 Přehled 2.2 Příslušenství 2.3 První použití
----------------------	---

42

Použití trouby	3.1 Popis displeje 3.2 Režimy vaření
-----------------------	---

43

Čištění a údržba trouby	4.1 Obecné poznámky k čištění 4.2 Pyrolyza 4.3 Funkce Aquactiva 4.4 Údržba <ul style="list-style-type: none">• Demontáž a čištění bočních držáků• Demontáž okna trouby• Demontáž a čištění skleněných dvírek• Výměna žárovky
--------------------------------	--

Řešení potíží	5.1 Často kladené otázky
----------------------	--------------------------

49

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 poznamenajte výrobní číslo, abyste jej mohli poskytnout pracovníkům zákaznických služeb v případě nutnosti opravy. Po vyjmutí trouby z obalu zkонтrolujte, zda nedošlo během přepravy k jejímu poškození. Máte-li pochybnosti, troubu nepoužívejte a požádejte kvalifikovaného technika o radu. Uchovávejte všechn obalový materiál (plastové sáčky, polystyrén, hřebíky) mimo dosah dětí. Při prvním zapnutí trouby se může linout silný páchnoucí kouř, který je způsoben prvním ohrevem lepidla na izolačních deskách v troubě. To je naprostě normální, a pokud k tomu dojde, je třeba počkat, než se kouř rozptýlí, a teprve poté vložit do trouby pokrmy. Výrobce neponese žádnou odpovědnost v případech, kdy nebudou dodrženy pokyny obsažené v tomto dokumentu.

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



1.1 Bezpečnostní pokyny

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

Použití jakéhokoliv elektrického spotřebiče předpokládá dodržování některých základních pravidel:

- Neodpojujte spotřebič od zdroje energie taháním za napájecí kabel.
- Nedotýkejte se spotřebiče mokrýma nebo vlhkýma rukama či nohami;
- Použití adaptérů, rozvojek a prodlužovacích kabelů není zásadně doporučeno;
- V případě selhání nebo a/nebo špatné funkce vypněte spotřebič a nemanipulujte s ním.

1.2 Elektrická bezpečnost

ZAJISTĚTE, ABY ELEKTRICKÁ ZAPOJENÍ PROVÁDĚL ELEKTRIKÁŘ NEBO KVALIFIKOVANÝ TECHNIK.

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

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

předpisech platných v zemi instalace. Elektrické napájení je třeba chránit vhodnými pojistkami a použité kably 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. Pře připojením trouby k elektrické síti je důležité zkonto rovat:

- Napájecí napětí uvedené na voltmetri;
- Nastavení odpojovače.

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

VAROVÁNÍ

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

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

1.3 Doporučení

Po každém použití trouby napomůže minimální vycištění 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 smalem 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 pečící formy odolné proti velmi vysokým teplotám.

1.4 Instalace

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

Trouba může být umístěna ve výšce ve sloupci nebo pod pracovní deskou. Před upevněním je nutné zajistit dobré větrání v prostoru pro troubu, které umožní rádnou 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 obsahuje jak znečišťující látky (které mohou mít negativní vliv na životní prostředí), tak i základní

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

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

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

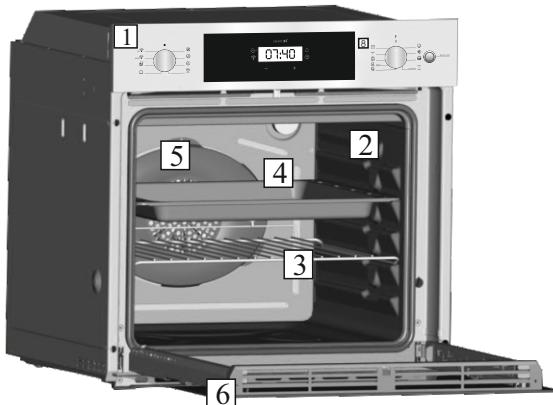
Šetrnost a ohleduplnost k životnímu prostředí Kdykoli je to možné, vyhněte se přede hřát troubu a vždy se ji snažte naplnit. Otevříte dvířka trouby co možná nejméně často, protože při každém otevření uniká teplo z dutiny. Pro významnou úsporu energie vypněte troubu 5 až 10 minut před plánovaným koncem 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 „zpozděně pečení“ usnadňuje úspory energie přesunutím doby vaření na dobu s nižší sazbou.

1.6 Prohlášení o shodě

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

2. Popis výrobku

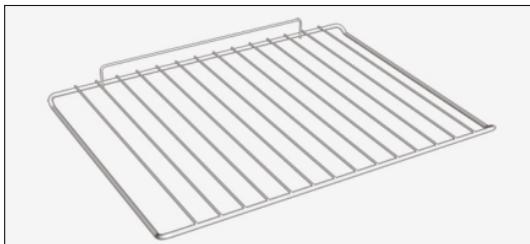
2.1 Přehled



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

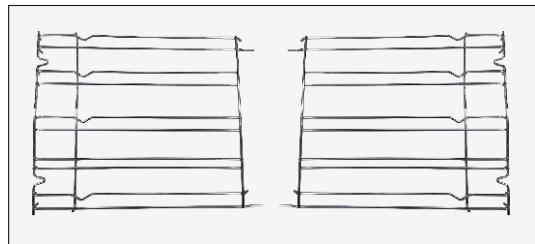
2.2 Príslušenství

1 Kovoví rošt



Drží pečící plechy a talíře.

3 Postranní drátěné mřížky



Jsou umístěny na obou stranách dutiny trouby. Drží kovové mřížky a odkapávací misky.

2 Odkapávací plech



Shromažďuje zbytky, které odkapávají během pečení potravin na roštěch.

2.3 První použití

PŘEDBĚŽNÉ ČIŠTĚNÍ

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

3. Použití trouby

3.1 Popis displeje



1. Volič funkcí
2. Čas pečení / Konec pečení
3. Kontrolka signálu Wi-Fi
4. Minutka
5. Nastavení hodin
6. Zobrazení teploty nebo hodin
7. LCD / tlačítka nastavení teploty
8. Volič funkcií pečení

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. Zároveň bliká kontrolka vpravo dole (⌚).

- Nastavte čas "—" "tlačítek +".
- Stiskněte tlačítko Nabídka nebo počkejte 5 s, potom budou hodiny nastaveny.

UPOZORNĚNÍ: Trouba bude pracovat pouze s nastavením hodin

FUNKCE	JAK AKTIVOVAT	JAK DEAKTIVOVAT	CO TO DĚLÁ	PROČ JE TO POTŘEBA
TICHÝ REŽIM 🔇	• Otočte levým voličem funkcí do polohy „Tichý režim“	• Otočte volič funkcí do polohy VYPNUTO.	• Umožňuje vypnout zvuk minutky.	• Vypnutí zvuku minutky.
NASTAVENÍ HODIN 🕒	• Otočte levý volič funkce do polohy „Nastavení hodin“. • Čas nastavte tlačítky „+“ nebo „-“. • V průběhu této operace spodní pravá kontrolka bliká.	• Otočte volič funkcí do polohy VYPNUTO.	• Umožňuje nastavit čas, který se zobrazuje na displeji.	• Nastavení času: Nastavte čas při první instalaci trouby nebo při obnovení napájení po výpadku proudu (zobrazuje se blikající čas 12:00).
ČAS PEČENÍ 🕒	• Otočte pravý volič funkce do polohy pro pečení. • Otočte levý ovladač funkce do polohy „Doba trvání pečení“ • Nastavte čas pečení tlačítky „+“ a „-“. V průběhu této operace bliká horní levá kontrolka.	• Po uplynutí doby pečení se trouba automaticky vypne a několik sekund zvoní alarm. Pokud chcete ukončit pečení dříve, otočte volič funkcí do polohy VYPNUTO nebo nastavte čas na 00:00 otáčením voliče funkcí do polohy VYPNUTO. Doba trvání pečení a pomocí tlačítek „+“ a „-“.	• To umožňuje nastavení doby pečení vyžadovanou zvoleným receptem. • Po nastavení doby pečení otočte volič funkcí do polohy VYPNUTO a zobrazí se aktuální čas. • Pokud chcete zobrazit zvolenou dobu pečení, otočte levý volič funkcí do polohy Čas pečení.	• Pečení podle receptů.
KONEC PEČENÍ end	• Otočte pravý volič funkce do polohy pro pečení. • Otočte levý volič funkce do polohy „Konec pečení“. • Nastavte čas konce pečení tlačítky „+“ a „-“. • V průběhu této operace bliká horní levá kontrolka.	• Po uplynutí doby pečení se trouba vypne automaticky. • Pokud chcete pečení ukončit dříve, otočte voličem funkce do polohy vypnuto.	• To umožňuje nastavit čas konce pečení podle vašeho přání. • Po nastavení doby pečení otočte volič funkcí do polohy VYPNUTO a zobrazí se aktuální čas. • Pokud chcete zobrazit vybraný čas pečení, otočte levý volič funkce do polohy Konec pečení.	• Tato funkce se zpravidla používá s funkcí Doba pečení. • Například, pokrm se potřebuje pečit 45 minut a chcete, aby byl připraven ve 12:30; v takovém případě: na konci stanovené doby se trouba automaticky vypne a zní alarm. Vyberte požadovanou funkci pečení. Nastavte dobu pečení na 45 minut („+“, „-“). Nastavte čas konce pečení na 12:30 („+“, „-“). Pečení začne automaticky v 11:45 (12:30 - 45 minut). Na konci nastavené doby pečení se trouba automaticky vypne. VAROVÁNÍ: Pokud nastavíte pouze čas ukončení pečení a ne dobu pečení, trouba se okamžitě zapne a vypne se v nastaveném čase konce pečení.
MINUTKA ⏰	• Otočte levý volič funkce do polohy pro Minutku. • Tlačítka „+“ a „-“ nastavte dobu pečení. • V průběhu této operace horní pravá kontrolka bliká.	• Otočte levý volič funkce na Minutku a nastavte čas na 00:00 pomocí tlačítka „-“.	• Na konci nastavené doby se ozve zvukový signál. • V průběhu operace displej zobrazuje zbývající čas.	• Lze použít troubu pro upozornění, i když je trouba vypnuta.
DĚTSKÁ POJISTKA 🔒	• Otočte levý volič funkce do polohy Dětskou pojistku. • Do 5 sekund stiskněte tlačítko „+“. • Když je dětská pojistka aktivní, na displeji se zobrazí „STOP“.	• Otočte levý volič funkce zpět na Dětskou pojistku a do 5 sekund stiskněte „+“. • Nápis STOP zmizí.	• To zakáže použití trouby.	• Pro bezpečnost, když jsou v domě děti.

PARAMETRY BEZDRÁTOVÉHO PŘENOSU

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

INFORMACE O VÝROBku PRO SÍŤOVÉ ZAŘÍZENÍ

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

Jak aktivovat port bezdrátové sítě:

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

Jak deaktivovat port bezdrátové sítě:

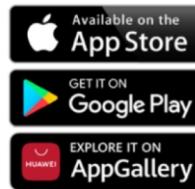
- Pokud je kontrolka WiFi vypnuta, znamená to, že modul WiFi je vypnuty.
- Pokud je trouba zaregistrovaná: otočte knoflíkem do polohy WiFi reset a poté během 30 sekund do polohy vypnuto.
- Pokud trouba není zaregistrovaná, WiFi je vypnuto.

Registrace trouby v aplikaci

NA SMARTPHONU

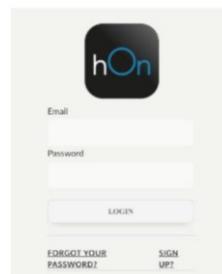
Krok 1

- Stáhněte si aplikaci hOn.



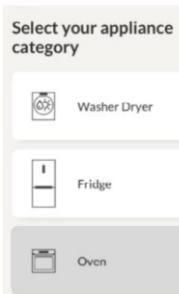
Krok 2

- Zaregistrujte se, nebo se přihlaste.



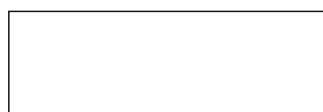
Krok 3

- Přidejte nový spotřebič

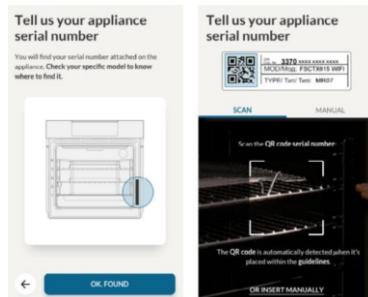


Krok 4

- Naskenujte kód QR, nebo zadejte sériové číslo.



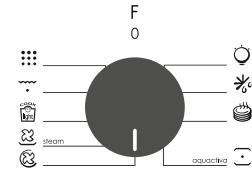
Sem napište sériové číslo pro budoucí použití.



NA SPOTŘEBIČI

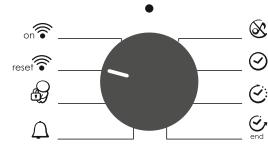
Krok 5

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



Krok 6

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



Krok 7

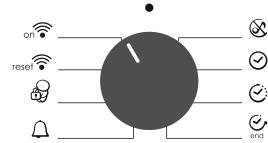
- Jakmile začne blikat kontrolka WiFi, můžete do 5 minut pokračovat v párování.



Režim dálkového ovládání

Krok 1

- Otočte knoflíkem na program WI-FI.



Krok 2

- Kontrolka WiFi se rozsvítí.



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

3.2 Režimy vaření

Volič funkci	T °C výchozí	T °C ozmezí	Funkce (Závisí na modelu trouby)
			SVĚTLO: Zapne světlo v troubě.
			ROZMRAZOVÁNÍ: Je-li volič nastaven do této polohy. Ventilátor dmýchá vzduch o pokojové teplotě kolem zmrzlého pokrmu a tak jež za několik minut rozmrází bez toho, aby se jakkoli změnil obsah proteinů v pokrmu.
	180	50 - MAX	VÍCEÚROVŇOVÉ: Doporučujeme používat tuto metodu pro drůbež, těstoviny, ryby a zeleninu. Teplota proniká do pokrmu lépe a zkrátí se také doba pečení a předehrívání. Můžete péct různé pokrmy zároveň se stejnou přípravou nebo bez přípravy v jedné nebo více pozicích. Tato metoda pečení zajišťuje rovnoměrnou distribuci tepla a zabraňuje smísení vůní. Při současném pečení více pokrmů nastavte o deset minut delší dobu.
	60	60 - 60	UDRŽOVAT TEPLÉ: Doporučujeme k ohřevu již hotových pokrmů, umístěním roštu na druhou úroveň shora, nebo k rozmrzování chleba, pizzy nebo moučníků umístěním roštu na nejspodnější úroveň. Teplota je konstantně 60°C, není možná změna.
	210	50 - MAX	VENTILÁTOR + SPODNÍ OHŘEV: Spodní topné těleso se používá spolu s ventilátorem dmýchajícím vzduch uvnitř trouby. Tato metoda je ideální pro šťavnaté ovocné koláče, dortíky, quiche a paštiky. Zabraňuje vysoušení pokrmu a podporuje kvašení v dortech, chlebovém těstu a jiných pokrmech pečených zespodu. Umísteťe rošt do dolní polohy.
	210	50 - MAX	PŘÍPRAVA POKRMŮ S VENTILACÍ + PÁRA: Horký vzduch je rozložen do různých patér, což umožňuje tuto funkci ideálně využívat pro současné vaření/pečení různých pokrmů, aniž by se mísily chutě a vůně. Při stisknutí tlačítka PÁRA bude funkce páry pracovat v souladu s klasickým teplem a zaručí Vašim pokrmům maximální chuť, dokonalé vykynutí a tu nejlepší konzistenci. Tento mód je vhodný pro pečení pečiva z listového těsta, kynutých sladkostí, chleba a pizzy, grilovaného masa a ryb.
	220	50 - MAX	KONVENČNÍ: Používají se současně horní i dolní topná tělesa. Předehrívajte 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. Umísteťe pokrm a jeho nádobu na rošt do střední polohy.
	230	50 - MAX	GRIL: používejte gril se zavřenými dveřmi. Používá se pouze horní topné těleso a můžete nastavit teplotu. Rozžhavení těles do ruda vyžaduje pět minut předehrívání. Úspěch je zaručen pro grily, kebabu a pokrmy s kůrkou. Bílá masa se umístují dál od grilu; doba pečení je delší, ale maso bude chutnější. Tmavá masa a rybí filety můžete pokládat na rošt nad odkapávací plech. Trouba má pět poloh pro grilování od L1 do L5.
	190	50 - MAX	COOK LIGHT: Cook Light: Tato funkce umožňuje zdravější vaření, protože snižuje potřebné množství tuku nebo oleje. Kombinace topných prvků s pulzujícím cyklem vzduchu zajišťuje dokonalý výsledek pečení.
	ECO	ECO+SUPER	ECO: 90 min PYROLYZA SUPER: 120 min
			ZAPNOUT WI-FI: Trouba umožňuje připojení k síti Wi-Fi.
			RESETOVAT WI-FI: Umožňuje restartovat připojení k síti Wi-Fi.

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

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 dobré vyžímanou houbu napuštěnou mycím prostředkem a potom opláchnout vodou.

TĚSNĚNÍ OKNA TROUBY

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

4.2 Pyrolyza

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

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

Jsou přednastaveny DVA PYROLYTICKÉ CYKLY:

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

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

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

Před spuštěním pyrolytického cyklu:

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

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

• Zavřete dvířka trouby.

• Před čištěním je nutno odstranit nadbytečné zbytky potravin.

• Vyčistěte dvířka trouby;

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

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.

- Vyjměte veškeré příslušenství a sadu výsuvných držáků (je-li jí trouba osazena);
- Nevkládejte utěrky na nádobí.

Použití pyrolytického cyklu:

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

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

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

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

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

Použití pyrolytického cyklu u trouby Touch Control:

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

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

4.3 Funkce Aquactiva

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

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

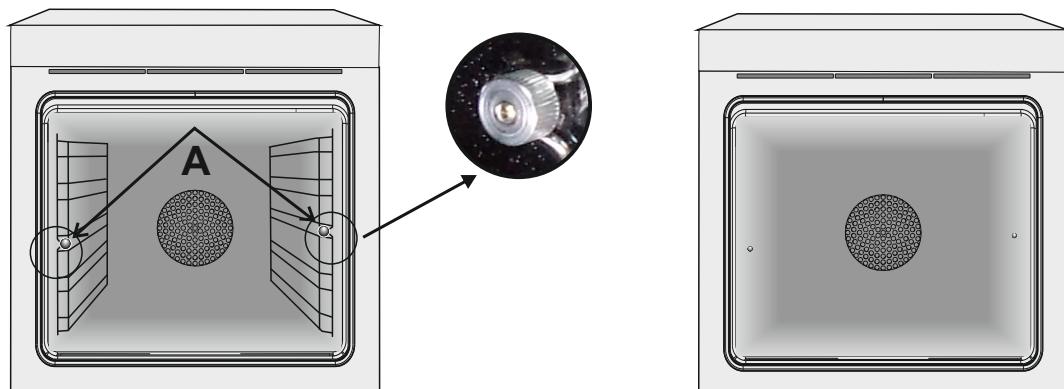
Varování: Než budete manipulovat se spotřebičem, ujistěte se, zda vychladnul. Zvyšte pozornost u všech horkých povrchů, neboť hrozí riziko popálení. Použijte destilovanou nebo pitnou vodu.



4.4 Údržba

DEMONTÁŽ A ČIŠTĚNÍ BOČNÍCH DRŽÁKŮ

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



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 dveřka trouby.

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

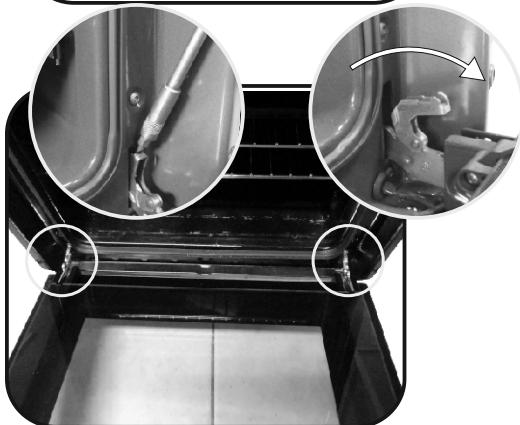
5.6. Vyjměte opatrně sklo ze dvířek trouby (Pozn: u pyrolytických trub vyjměte také druhé a třetí sklo (jsou-li osazena)).

7. Na konci čištění nebo výměny díly znova 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.

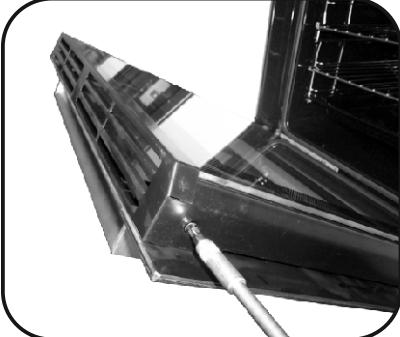
1.



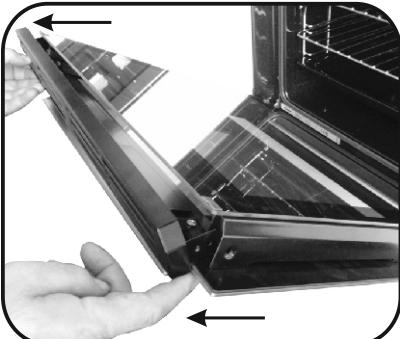
2.



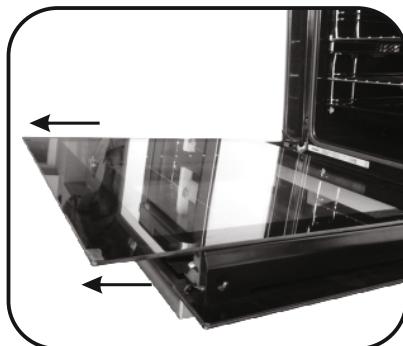
3.



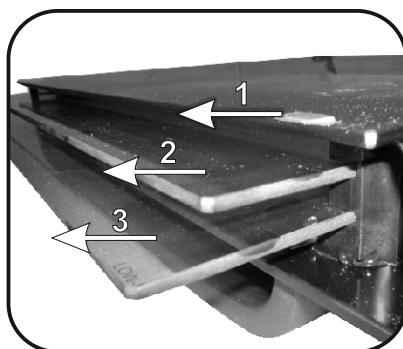
4.



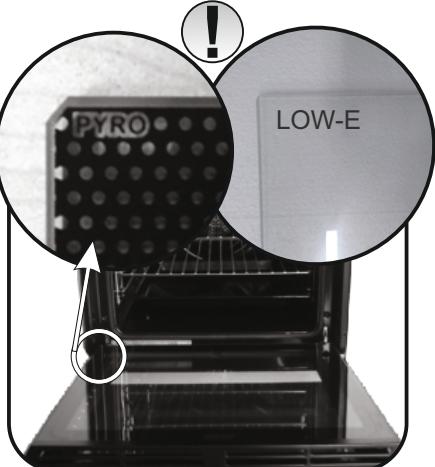
5.



6.



7.



VÝMĚNA ŽÁROVKY

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



5. Rešení 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

Sigurnosne upute

- Tijekom kuhanja vlaga se može kondenzirati unutar pećnice ili na staklu vrata. Riječ je o normalnoj pojavi. Kako biste smanjili ovaj učinak, pričekajte 10 do 15 minuta nakon što uključite napajanje prije nego što stavite hranu u pećnicu. U svakom slučaju kondenzacija nestaje kada pećnice dosegne temperaturu pripremanja.
 - Pripremajte povrće u posudi s poklopcom umjesto u otvorenom pladnju.
 - Ne ostavljajte hranu u pećnici nakon kuhanja dulje od 15 do 20 minuta.
 - **UPOZORENJE:** uređaj i dostupni dijelovi zagrijavaju se tijekom upotrebe. Pazite da ne dodirujete vruće dijelove.
 - **UPOZORENJE:** dostupni dijelovi mogu postati vrući dok je pećnica uključena. Djecu treba držati na sigurnoj udaljenosti.
 - **UPOZORENJE:** provjerite je li uređaj isključen prije zamjene žarulje kako biste izbjegli mogućnost strujnih udara.
 - **UPOZORENJE:** radi izbjegavanja opasnosti zbog slučajnog povratka toplinskog prekidača u početno stanje, ovaj se uređaj ne smije napajati pomoću vanjskog preklopnog uređaja, kao što je vremenski programator, niti biti priključen na strujni krug koji se redovito uključuje i isključuje.
 - Djecu mlađu od 8 godina držati na sigurnoj udaljenosti od uređaja ako nisu pod stalnim nadzorom.
 - Djeca se ne smiju igrati uređajem. Uređaj mogu koristiti oni koji imaju 8 i više godina i oni s ograničenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima, bez iskustva ili znanja o proizvodu, samo ako su pod nadzorom ili ako dobiju upute o radu uređaja, na siguran način i ako su svjesni mogućih rizika.
 - Čišćenje i održavanje ne smiju provoditi djeca koja nisu pod nadzorom.
 - Nemojte upotrebljavati grube ili abrazivne materijale ili oštре metalne strugače za čišćenje stakla vrata pećnice, jer mogu izgubiti površinu i uništiti staklo.
 - Potrebno je isključiti pećnicu prije uklanjanja uklonjivih dijelova te ih nakon čišćenja ponovno sastavite u skladu s uputama.
 - Upotrebjavajte isključivo termometar za meso koji je preporučen za ovaj uređaj.
 - Ne rabite parni čistač za čišćenje.
- AKO PEĆNICU ISPORUČUJE PROIZVOĐAČ BEZ UTIKAČA:
- UREĐAJ NE SMIJE BITI SPOJEN NA IZVOR NAPAJANJA POMOĆU UTIKAČA ILI UTIČNICA, VEĆ MORA BITI IZRAVNO SPOJEN NA MREŽNO NAPAJANJE. Spajanje na izvor napajanja mora izvršiti kvalificirani stručnjak. Kako bi ugradnja bila u skladu s važećim sigurnosnim propisima, pećnicu između uređaja i izvora napajanja treba spojiti samo višepolnim prekidačem, pri čemu je razmak između kontakata sukladan zahtjevima za prenaponsku kategoriju III. Višepolni prekidač mora nositi maksimalno povezano opterećenje i mora biti sukladan sa važećim propisima. Prekidač ne smije prekidati žuto-zeleni kabel uzemljenja. Višepolni prekidač koji se koristi za priključivanje mora biti lako dostupan nakon što je uređaj ugrađen.
 - Spajanje na izvor napajanja mora izvršiti kvalificirani stručnjak uzimajući u obzir polaritet pećnice i izvora napajanja.
 - Isključivanje se mora postići ugradnjom prekidača u fiksno ožičenje u skladu s pravilima ožičenja
- AKO JE PEĆNICA ISPORUČENA OD STRANE PROIZVOĐAČA S UTIKAČEM:
- Uticnica mora biti pogodna za opterećenje naznačeno na etiketi i mora imati povezano i funkcionalno uzemljenje. Vodič za uzemljenje je žuto-zelene boje. To treba izvršiti kvalificirani stručnjak. Ukoliko utičnica u zidu ne odgovara utikaču uređaja, zatražite od kvalificiranog električara da je zamjeni odgovarajućim tipom utičnice. Utikač i utičnica moraju biti u skladu s važećim normama u zemlji ugradnje. Priključivanje na izvor napajanja moguće je i pomoću višepolnog prekidača, sa razdvajanjem kontakta sukladno sa zahtjevima za prenaponsku kategoriju III, koji se postavlja između uređaja i izvora napajanja, a koji mora biti u stanju da

podnese maksimalno napajanje koje se prenosi i koji mora biti sukladno sa važećim propisima. Prekidač ne smije prekidati žuto-zeleni kabel uzemljenja. Nakon postavljanja uređaja, utičnica ili višepolni prekidač koji se koriste za priključivanje, moraju biti lako dostupni.

- Isključivanje se može vršiti putem utikača – ako je dostupan ili ugradnjom sklopke u fiksno ožičenje, sukladno pravilima ožičenja.
- Ako se kabel za napajanje oštetio, treba ga zamijeniti kabelom ili posebnim snopom koji se može nabaviti kod proizvođača ili stupanjem u kontakt s odjelom službe za korisnike.
- Kabel za napajanje mora biti tipa H05V2V2-F. Ovu radnju treba obaviti primjereno kvalificirani profesionalac. Vod za uzemljenje (žuto-zeleni) mora biti otprilike 10 mm dulji od ostalih vodova. Za sve popravke obratite se isključivo odjelu za brigu o korisnicima i zatražite upotrebu originalnih rezervnih dijelova.

- Nepoštivanje gore navedenog može ugroziti sigurnost uređaja i učiniti jamstvo nevažećim.
- Prije čišćenja treba ukloniti svaki ostatak prolivenog materijala.
- Dulji nestanak struje tijekom samog kuhanja može prouzročiti kvar zaslona. Ako se to dogodi, kontaktirajte korisničku službu.
- Kako bi se sprječilo pregrijavanje, uređaj ne smije biti postavljen iza dekorativnih vrata.
- Prilikom stavljanja police unutra, pazite da je zaustavnik usmjeren prema gore i u stražnjem dijelu unutrašnjosti.

Policu morate potpuno uvući u unutrašnjost pećnice. • UPOZORENJE: Ne prekrivajte stjenke pećnice aluminijskom folijom ili jednokratnom zaštitom koju možete kupiti u trgovini. Aluminijска folija ili druga zaštita u kontaktu s vrućim emajlom može dovesti do otapanja ili propadanja emajla.

- UPOZORENJE: Nikada nemojte skidati brtvu vrata pećnice.
- OPREZ: Nemojte dolijevati vodu na dno unutrašnjosti pećnice tijekom kuhanja ili dok je pećnica vruća.
- Nisu potrebne daljnje mjere/postavke kako bi uređaj radio pri nominalnim frekvencijama.

• UPOZORENJE: prije pokretanja ciklusa automatskog čišćenja:

- očistite vrata pećnice;
- uklonite velike ili tvrde ostatke hrane iz unutrašnjosti pećnice pomoću vlažne spužve. Nemojte koristiti deterdžente;
- uklonite sve dodatke i klizne vodilice (ako ih ima);
- nemojte stavljati krpe.

• Kod pećnica koje imaju sondu za meso potrebno je prije ciklusa čišćenja zatvoriti otvor čepom koji ste dobili. Kada se sonda za meso ne koristi otvor uvijek mora biti zatvoren čepom.

• Površine se tijekom pirolitičkog postupka čišćenja mogu zagrijati više nego obično, stoga djeca moraju biti na sigurnoj udaljenosti.

Opće upute	1.1 Sigurnosne indikacije 1.2 Električna sigurnost 1.3 Preporuke 1.4 Instalacija 1.5 Gospodarenje otpadom i zaštita okoliša
53	

Opis proizvoda	2.1 Pregled 2.2 Pribor (ovisno o modelu) 2.3 Prvo Korištenja
54	

Uporaba pećnice	3.1 Opis zaslona 3.2 Upute Za Uporabu
55	

Čišćenje i održavanje pećnice	4.1 Opće napomene o čišćenju 4.2 Piroliza 4.3 Funkcija Aquactiva 4.4 Održavanje <ul style="list-style-type: none">• Uklanjanje i čišćenje bočnih vodilica• Uklanjanje prozora pećnice• Uklanjanje i čišćenje staklenih vrata• Zamjena žaruljice iz svjetiljke
58	

Řešení potíží	5.1 Česta pitanja
---------------	-------------------

61

1. Opće upute

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

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

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



1.1 Sigurnosne indikacije

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

Uporaba svih električnih uređaja podrazumijeva pridržavanje nekih osnovnih pravila:

- Ne vucite električni kabl za isključenje uređaja iz izvora napajanja
- Ne dirajte uređaj ako imate mokre ili vlažne ruke ili stopala,
- Uporaba adaptera, razdjelnika s više utičnica i produžnih kabela općenito se ne preporučuje,
- U slučaju kvara i/ili lošeg rada, isključite uređaj i ne vršite neovlaštene preinake.

1.2 Električna sigurnost

POBRINITE SE ELEKTRIČNO SPAJANJE IZVRŠI ELEKTRIČAR ILI KVALIFICIRANI TEHNIČAR.

Napajanje na koje je pećница priključena mora zadovoljavati zakone na snazi u državi ugradnje.

Proizvođač ne prihvata nikakvu odgovornost za sve štete nastale uslijed nepridržavanja ovih uputa.

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

PRIKLJUČAK

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

- Napon napajanja naveden na mjeruču,

- Postavku isključne sklopke postavke omekšivača vode

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

UPOZORENJE

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

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

1.3 Preporuke

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

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

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

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

1.4 Instalacija

Instalacija pećnice je obaveza kupca. Proizvođač nije obvezan izvesti instalaciju. Ako se zahtjeva pomoći proizvođaču da ispravi greške nastale zbog pogrešne instalacije to nije obuhvaćeno jamstvom.

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

Kuhinjski namještaj u koji se pećnica ugrađuje, mora biti izrađen od materijala

otpornog na temperaturu od najmanje 70 °C.

Pećnica se može ugraditi na visinu u samostojeći kuhinjski element ili ispod kuhinjske radne ploče.

Prije ugradnje pećnice morate osigurati dobru ventilaciju oko prostora pećnice da se omogući pravilno kruženje svježeg zraka potrebnog za hlađenje i zaštitu unutarnjih dijelova pećnice. Napravite otvore za ventilaciju prema opisu na zadnjoj stranici ovih uputa, zavisno o načinu ugradnje.

1.5 Gospodarenje otpadom i zaštita okoliša



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

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

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

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

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

UŠTEDA ENERGIJE I BRIGA ZA OKOLIŠ

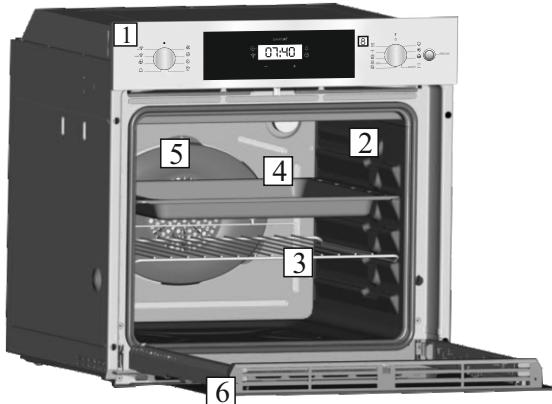
Ukoliko je moguće, izbjegavajte nepotrebno zagrijavanje prazne pećnice. Vrata otvarajte što je manje moguće, kako biste smanjili gubitak topline iz unutrašnjosti. Za značajnu uštedu energije, isključite pećnicu 5 do 10 minuta prije planiranog završetka pečenja i iskoristite preostalu toplinu pećnice.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

1.6 Izjava o Sukladnosti

Ovim, Candy Hoover Group Srl izjavljuje da je radio oprema u skladu sa Direktivom 2014/53/EU. Cijeli tekst EU izjave o sukladnosti dostupan je na sljedećoj internetskoj adresi: www.candy-group.com.

2. Opis proizvoda

2.1 Pregled



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

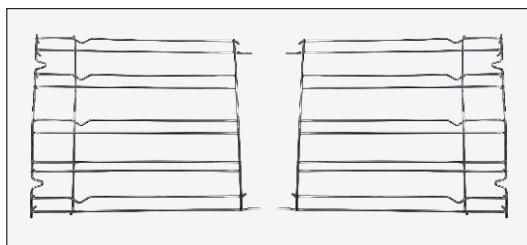
2.2 Pribor (ovisno o modelu)

1 Plitica za prikupljanje masnoće



Prikuplja ostatke koji se cijede tijekom pečenja na rešetkama.

3 Poprečne rešetke



Postavljene su na pliticu za prikupljanje masnoće i metalne rešetke bočnih polica.

2 Metalna rešetka



Drži pladanj za pečenje i tanjure.

2.3 Prvo Korištenja

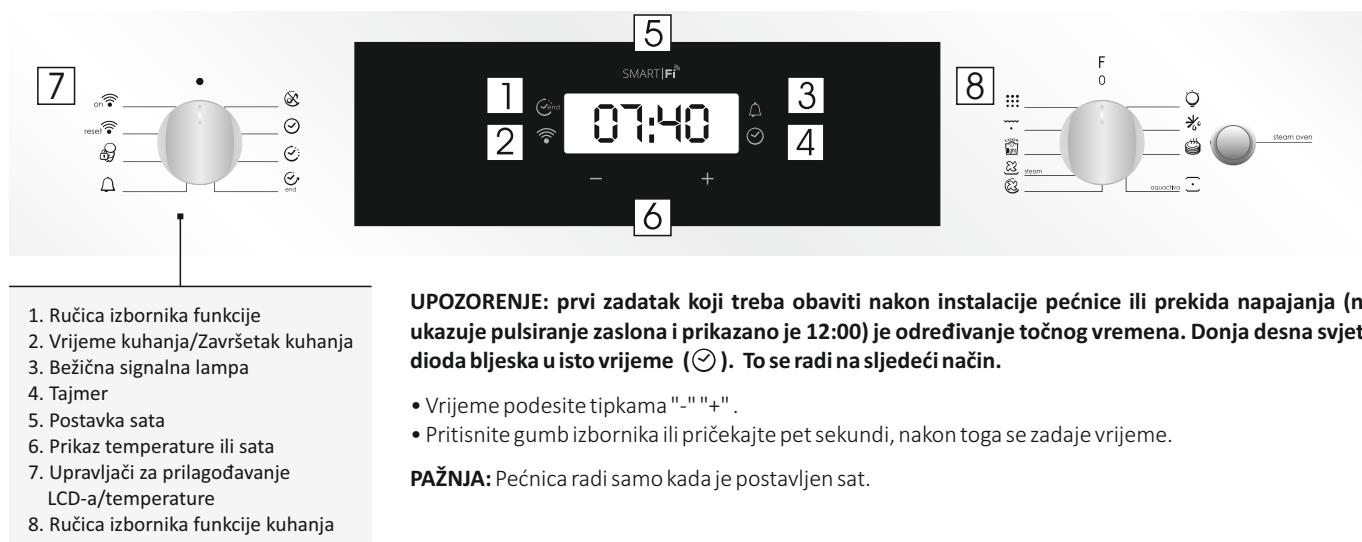
PRETHODNO ČIŠĆENJE

Očistite pećnicu prije prvog korištenja:

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

3. Uporaba pećnice

3.1 Opis zaslona



FUNKCIJA	KAKO AKTIVIRATI	KAKO DEAKTIVIRATI	NAMJENA	ZA ŠTO JE POTREBNA
TIHI NAČIN RADA 🔇	• Okrenite izbornik lijeve funkcije na položaj „Tihu način rada“	• Okrenite izbornik funkcije na položaj ISKLJUČENO.	• Omogućuje se isključivanje zvuka tajmera.	• Za isključivanje zvuka tajmera.
POSTAVKA SATA 🕒	• Okrenite izbornik lijeve funkcije na položaj „Postavi vrijeme“ • Upotrijebite gume „+“ ili „-“ za postavljanje vremena. • Donji desni indikator LED treperi tijekom ovog postupka.	• Okrenite izbornik funkcije na položaj ISKLJUČENO.	• Omogućuje se postavljanje vremena koje se prikazuje na zaslonu.	• Za postavljanje vremena: Postavite vrijeme pri prvoj instalaciji pećnice ili odmah nakon prekida napajanja (na satu se prikazuje, u pulsirajućem obliku, 12:00)
VRIJEME KUHANJA 🕒	• Okrenite izbornik desne funkcije na funkciju kuhanja. • Okrenite izbornik lijeve funkcije na položaj „Vrijeme trajanja kuhanja“ • Postavite vrijeme kuhanja uz pomoć gumba „+“ i „-“. • Gornji lijevi indikator LED treperi tijekom ovog postupka.	• Nakon što je isteklo vrijeme kuhanja, pećnica se automatski isključuje i alarm se aktivira na nekoliko sekunda kako bi se funkcije kuhanja ranije zaustavile, okrenite upravljač funkcije na ISKLJUČENO ili postavite vrijeme na 00.00; tako da okrenete izbornik funkcije na Vrijeme kuhanja i uz pomoć gumba „+“ i „-“.	• Omogućuje se prethodno postavljanje vremena kuhanja za odabrani recept. • Nakon što ste postavili vrijeme kuhanja, okrenite izbornik funkcije na ISKLJUČENO, kako biste se vratili na stvarno vrijeme. • Kako biste vidjeli odabranu vrijeme kuhanja, okrenite izbornik lijeve funkcije na Vrijeme kuhanja.	• Za kuhanje željenih recepata.
ZAVRŠETAK KUHANJA 🔚	• Okrenite izbornik desne funkcije na funkciju kuhanja. • Okrenite izbornik lijeve funkcije na položaj „Završetak kuhanja“ • Postavite završetak kuhanja uz pomoć gumba „+“ i „-“. • Gornji lijevi indikator LED treperi tijekom ovog postupka.	• Nakon što je isteklo vrijeme kuhanja, pećnica se automatski isključuje. • Kako biste ranije zaustavili funkcije kuhanja, okrenite upravljač kuhanja na ISKLJUČENO.	• Omogućuje vam prethodno postavljanje željenog vremena završetka kuhanja. • Nakon što ste postavili vrijeme kuhanja, okrenite izbornik funkcije na ISKLJUČENO, kako biste se vratili na stvarno vrijeme. • Kako biste vidjeli odabranu vrijeme kuhanja, okrenite izbornik lijeve funkcije na Završetak kuhanja.	• Ova se funkcija obično upotrebljava s funkcijom Vrijeme kuhanja. • Primjerice, željenu je hrani potrebno kuhati 45 minuta i želite da bude gotova do 12:30; u tom slučaju: po završetku postavljenog vremena, pećnica se automatski isključuje i oglasava se alarm. Odaberite željenu funkciju kuhanja. Postavite trajanje kuhanja na 45 minuta („+“ „+“). Postavite završetak kuhanja na 12:30 („-“ „+“). Kuhanje automatski počinje u 11:45 (12:30 minus 45 minuta), nakon završetka postavljenog vremena kuhanja, pećnica se automatski isključuje. UPOZORENJE: ako postavite samo vrijeme završetka kuhanja, a ne trajanje kuhanja, pećnica će se automatski uključiti i isključiti po završetku postavljenog vremena kuhanja.
TAJMER 🔔	• Okrenite izbornik lijeve funkcije na položaj Tajmer. • Postavite Vrijeme kuhanja uz pomoć gumba „+“ i „-“. • Gornji desni indikator LED treperi tijekom ovog postupka.	• Postavite vrijeme na 00.00 tako da okrenete izbornik lijeve funkcije na položaj Tajmer i upotrijebite gumb „-“.	• Emittira se zvučni signal po završetku postavljenog vremena. • Tijekom postupka, na zaslonu se prikazuje preostalo vrijeme.	• Za uporabu pećnice kao alarma, čak i kada je pećnica isključena.
SIGURNOSNA BLOKADA ZA DJECU 🔒	• Okrenite izbornik lijeve funkcije na položaj Blokada za djecu. • Pritisnite gumb „+“ na 5 sekunda. • Blokada za djecu je dostupna kada se na zaslonu pojavi „STOP“.	• Vratite izbornik lijeve funkcije natrag na Blokada za djecu i pritisnite gumb „+“ na 5 sekunda. • Nestaje indikacija STOP.	• Onemogućuje se uporaba pećnice.	• Radi sigurnosti, kada se u kući nalaze djeca.

BEŽIČNI PARAMETRI

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

INFORMACIJE O PROIZVODU ZA UMREŽENU OPREMU

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

Kako aktivirati bežični mrežni priključak:

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

Kako deaktivirati bežični mrežni priključak:

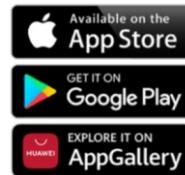
- Ako je lampica LED za WiFi isključena to znači da je isključen modul za WiFi.
- Ako je pećnica povezana: okrenite ručicu na položaj za ponovno postavljanje WiFi-ja, a zatim na položaj Isključeno unutar 30 sekundi.
- Ako pećnica nije povezana, WiFi je isključen.

Povezivanje pećnice pomoću aplikacije

NA PAMETNOM TELEFONU

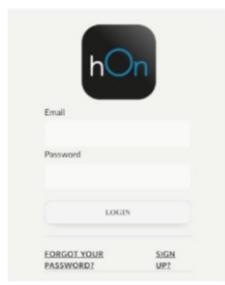
1. Korak

- Prijezmite aplikaciju hOn.



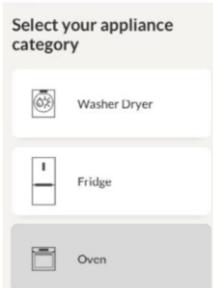
2. Korak

- Prijavite se ili se registrirajte.



3. Korak

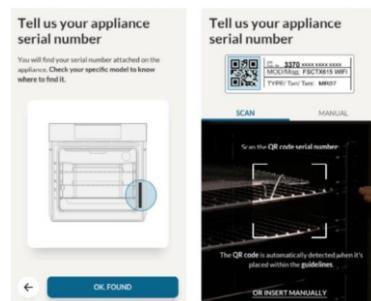
- Dodajte novi uređaj



4. Korak

- Skenirajte kôd QR ili unesite serijski broj.

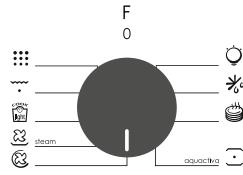
Ovdje upišite serijski broj za buduću upotrebu.



NA UREĐAJU

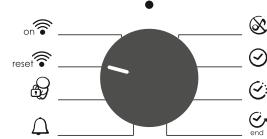
5. Korak

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



6. Korak

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



7. Korak

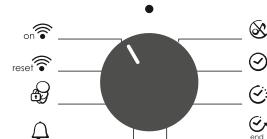
- Kada lampica LED za WiFi počne treperiti, možete nastaviti s uparivanjem unutar 5 minuta.



Način rada daljinskog upravljanja

1. Korak

- Okrenite ručicu na program Wi-Fi.



2. Korak

- Uključuje lampica LED za WiFi.



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

3.2 Upute Za Uporabu

Regulator funkcije	Regulator termostata	T ° C opseg	Funkcija (<i>Ovisi o modelu pećnice</i>)
			LÁMPA: Kiderült a sütő világítása.
			ODLEĐIVANJE - kada je gumb za izbor funkcija podešen na ovaj položaj, ventilator okreće zrak na sobnoj temperaturi oko zaleđene hrane tako da se odledi za nekoliko minuta bez da sadržaj bjelančevina u hrani bude promijenjen.Temperatura je unaprijed podešena na 40° C i reguliranje nije moguće.
	180	50 - MAX	VIŠERAŽINSKO - I gornji i donji grijači oriste se kada ventilator cirkulira zrak unutar pećnice. Preporučujemo ovaj način koristite za piletinu, da peciva, ribu i povrće. Toplina prodire bolje u namirnice te se skraćuje i kuhanje i zagrijavanje. Možete kuhati različitu hranu istovremeno s istim ili bez istog pripravljanja u jednom ili više položaja. Ovaj način kuhanja omogućava ravnomernu raspodjelu topline i sprječava miješanje mirisa. Pričekajte dodatnih desetak minuta ako se namirnice kuhaju istovremeno.
	60	60 ÷ 60	ODRŽI TOPIM: ova funkcija s kruženjem vrućeg zraka unutar pećnice osigurava odlične rezultate za hranu kao što je pizza ili keksi.
	210	50 - MAX	VENTILATOR I DONJI GRIJAČ: Ova funkcija idealna je za delikatna jela (nabujci).
	210	50 - MAX	VENTILATOR I DONJI GRIJAČ + STEAM : Vrući zrak se distribuira na različite police, što ovu funkciju čini idealnom za istovremeno kuhanje različitih vrsta hrane, bez ikakvog miješanja okusa i mirisa. Pritiskom na tipku STEAM, opcija pare djeluje s tradicionalnom toplinom, osiguravajući najbolji ukus i teksturu vaših jela i savršeno kvasac. Ovaj je način pogodan za kuhanje lisnatih peciva, slastica na bazi kvasca, kruha i pizza, pečenog mesa i ribe.
	220	50 - MAX	KONVENCIJA - Koriste se gornji i donji elementi pećnice. To je uobičajeni način pečenja i prženja. Idealno jeza prženje butine i divlači, pečenje kolačića i jabuka te pripravljanje mekanog i hrskavog jela.
	230	50 - MAX	ROŠTILJ: upotrebljavajte roštaj sa zatvorenim vratima. Gornji grijač upotrebljava se samostalno i možete prilagoditi razinu temperature. Kako bi se grijači zagrijali do usijanja, potrebno je pet minuta prethodnog zagrijavanja. Uspjeh je zajamčen za roštaj, kebabe i gratinirana jela. Bijelo meso može se staviti razmaknuto od roštaja; kuhanje traje dulje, no meso je sočnije. Možete staviti crveno meso i riblj file na policu s posudom za kapanje koja je stavljena ispod. Pećnica ima pet položaja za roštaj, od L1 do L5.
	190	50 - MAX	COOK LIGHT: Zdravije pečenje: ovom se funkcijom omogućuje priprema zdravije hrane jer je potrebna manja količina masti ili ulja. Kombinacijom grijačih elemenata i pulsirajućeg kruženja zraka postiže se savršen rezultat pečenja.
	ECO	ECO=SUPER	ECO: 90 min SUPER: 120 min PYROLYSIS
			WIFI ON: Moguće je spajanje pećnice na wifi.
			WIFI RESET: Omogućava ponovno pokretanje spajanja na wifi.

* Testirano u skladu s EN 60350-1 u svrhu definiranja energetske potrošnje i energetske klase.

4. Čišćenje i održavanje pećnice

4.1 Opće napomene o čišćenju

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

STAKLENI DIJELOVI

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

BRTVA PROZORA PEĆNICE

Ako se zaprlja, brtva se može očistiti vlažnom sružvom.

4.2 Piroliza

Pećnica je opremljena sustavom za čišćenje pirolizera, kojim se uništavaju ostatci hrane pri visokoj temperaturi. Ovaj se postupak izvršava automatski, putem programera. Nastali plinovi postaju „čistima“ nakon prolaska pirolizera, koji započinje s radom odmah nakon početka kuhanja. S obzirom da su za rad pirolizera potrebne jako visoke temperature, vrata pećnice imaju sigurnosnu blokadu. Pirolizer se može zaustaviti u bilo kojem trenutku. Vrata se ne mogu otvoriti dok se ne prikaže sigurnosna blokada.

NAPOMENA: Ako je iznad pećnice postavljena ploča, nikada nemojte upotrebljavati plinske plamenike ili električne ploče za grijanje tijekom rada pirolizera, na taj će način spriječiti pregrijavanje ploče.

DVA PIROLITIČKA CIKLUSA su prethodno postavljeni:

PIROČIŠĆENJE ECO: Omogućuje čišćenje umjerenom prljave pećnice. Trajanje rada je 90 minuta.

SUPER PIROČIŠĆENJE: Omogućuje čišćenje izuzetno prljave pećnice. Trajanje rada je 120 minuta.

Nemojte nikada upotrebljavati komercijalno dostupne proizvode za čišćenje u pirolitičkim pećnicama!

Savjet: Provodenje pirolitičkog čišćenja odmah nakon kuhanja omogućuje vam da iskoristite preostalu toplinu i na taj način uštedite energiju.

Prije provođenja pirolitičkog ciklusa:

- Uklonite sve dodatke iz pećnice, zato što ne mogu podnijeti visoke temperature koje se upotrebljavaju tijekom pirolitičkog ciklusa čišćenja; naročito pazite da uklonite rešetke, bočne stalke i teleskopske vodilice (pogledajte poglavlje UKLANJANJE REŠETKI I BOČNIH STALAKA). U pećnicama koje sadrže sondu za meso potrebno je, prije provođenja ciklusa čišćenja, zatvoriti otvor pomoću isporučene matice.
- Uklonite sva velika proljevanja ili velike mrlje, jer je potrebno previše vremena za njihovo uništavanje. Isto tako, velike količine masti mogu se zapaliti pri jako visokim temperaturama tijekom pirolitičkog ciklusa.
- Zatvorite vrata pećnice.
- Višak proljevanja mora se ukloniti prije čišćenja.
- Očistite vrata pećnice;

PRIBOR

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

PLITICAZA PRIKUPLJANJE MASNOĆE

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

- **Uklonite velike ili grube ostatke hrane iz unutrašnjosti pećnice uz pomoć vlažne sružve. Nemojte upotrebljavati deterdžente;**
- **Uklonite sve dodatke i klizeći komplet stalka (ako postoji);**
- **Nemojte stavljati kuhinjske krpe.**

Uporaba pirolitičkog ciklusa:



1- Okrenite izbornik funkcije na položaj „“. Na zaslonu se pojavljuje indikacija „ECO“ ili „SUP“. Prethodno postavljeno vrijeme je 90 min, koje se može mijenjati od 90 min (način rada Eco) do 120 min (način rada Sup) uz pomoć programera (gumb za postavljanje „+“ ili „-“). Ako je pećnica jako prljava, preporučuje se produljiti vrijeme do 120 min, ako je pećnica umjerenog prljavstva smanjite vrijeme ciklusa čišćenja na 90 min.

2- Moguće je odgoditi vrijeme početka pirolitičkog ciklusa tako da se promijeni ZAVRŠNO vrijeme uz pomoć programera.

3- Nakon nekoliko minuta, kada temperatura u pećnici postane visoka, vrata se automatski zaključavaju. Pirolitički se ciklus može zaustaviti u bilo kojem trenutku tako da se okreće izbornik funkcije natrag na „0“ (riječ ISKLJUČENO se prikazuje na 3 sekunde).

4- Po završetku pirolitičkog ciklusa, piroliza se automatski isključuje. Na zaslonu se prikazuje „ZAVRŠETAK“ dok se vrata ne zaključaju, a zatim „0-n“.

5- Možete vratiti izbornik funkcije natrag na „0“, no ako je temperatura i dalje visoka, pojavljuje se indikacija „0-n“ kojom se obavještava da su vrata zaključana.

Uporaba pirolitičkog ciklusa u pećnicama s dodirnim upravljačkim elementima:

- 1- Okrenite izbornik funkcije na položaj pirolize. Na zaslonu se pojavljuje „ECO“ ili „SUP“.
- 2- Prethodno postavljeno vrijeme je 90 minuta, no može se mijenjati od 90 min. (način rada Eco) do 120 min. (način rada Sup) uz pomoć programera (tipka „+“ ili „-“). Ako je pećnica jako prljava, potrebno je produljiti vrijeme do 120 min., no ako je pećnica samo donekle prljava, smanjite ciklus čišćenja na 90 min.

4.3 Funkcija Aquactiva

Postupak koristi paru kako bi pomogao uklanjanju masnoće i ostataka hrane iz pećnice.

1. Stavite 300 ml. vode u spremnik sustava Aquactiva na dnu pećnice.
2. Postavite funkciju pećnice na Statički () ili Donji () grijач
3. Postavite temperaturu na ikonu Aquactiva
4. Pričekajte da program odradi 30 minuta.
5. Nakon 30 minuta isključite program i pričekajte da se pećnica rashladi.
6. Kad je uređaj hladan, očistite unutarnje površine pećnice mekom krpom.

Upozorenje:

Uvjerite se da je pećnica hladna prije nego je dotaknete.

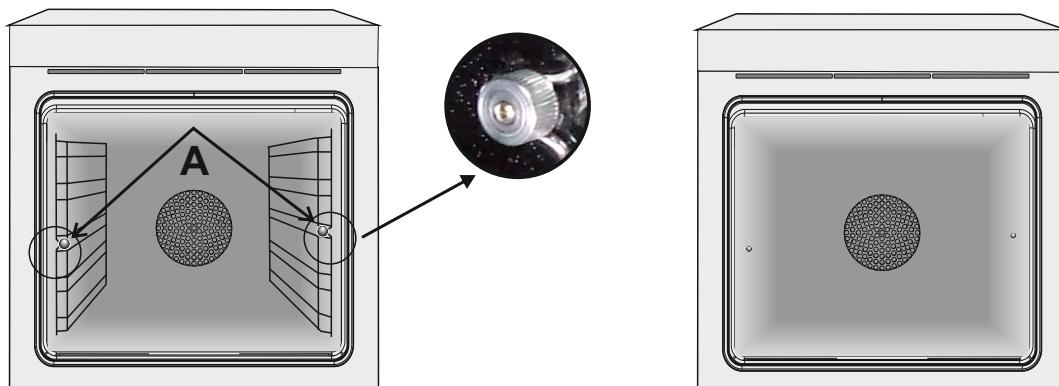
Budite pažljivi sa svim vrućim površinama jer one mogu uzrokovati opekline. Koristite destiliranu ili pitku vodu.



4.4 Održavanje

UKLANJANJE I ČIŠĆENJE BOČNIH VODILICA

1. Uklonite žičane rešetke tako što ćete ih povući u pravcu strelica (vidi u nastavku).
2. Očistite žičane rešetke tako što ćete ih staviti u perilicu za posude ili koristite mokru sružu te ih poslije osušite.
3. Nakon čišćenja vratite žičane rešetke na svoje mjesto obrnutim redoslijedom.



UKLANJANJE PROZORA PEĆNICE

1. Otvorite prednji prozor.
2. Otvorite spojnice kućišta šarki na lijevoj i desnoj strani prednjeg prozora trako da ih gurnete prema dolje.
3. Prozor vratite izvršavanjem postupka obrnutim redoslijedom.

UKLANJANJE I ČIŠĆENJE STAKLENIH VRATA

1. Otvorite vrata pećnice.

2.3.4. Blokirajte šarke, uklonite vijke i uklonite gornji metalni poklopac tako da ga povučete prema gore.

5.6. Uklonite staklo tako da ga pažljivo izvučete iz vrata pećnice (napomena: u pirolitičkim pećnicama uklonite i drugo i treće staklo (ako postoji)).

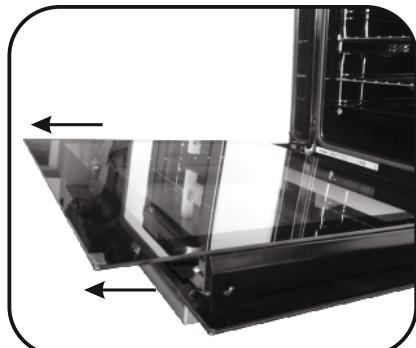
7. Po završetku čišćenja ili zamjene sastavite dijelove obrnutim redoslijedom.

Na svim staklima oznaka „Pyro“ mora biti čitljiva i nalaziti se na lijevoj strani vrata, pokraj lijeve poprečne šarke. Na taj će način otisnuta oznaka na prvom staklu biti s unutarnje strane vrata.

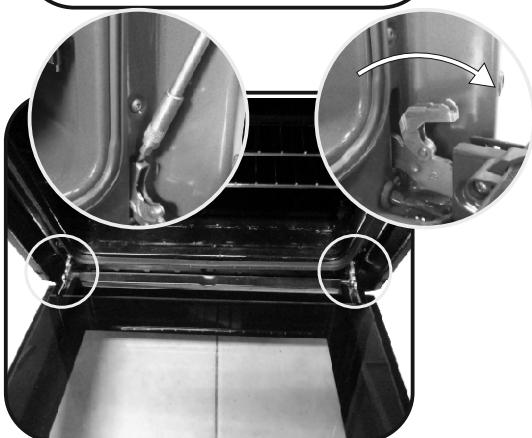
1.



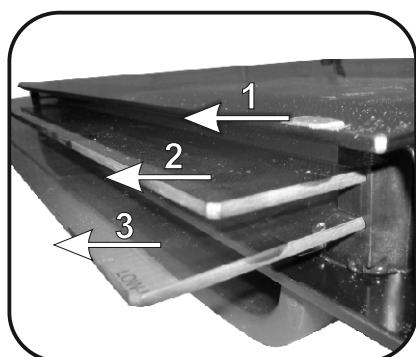
5.



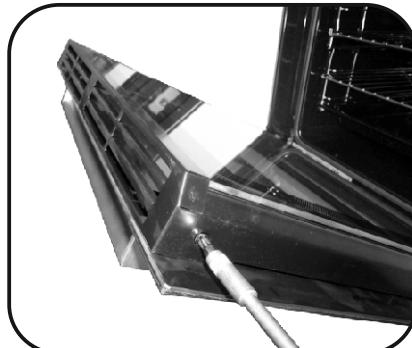
2.



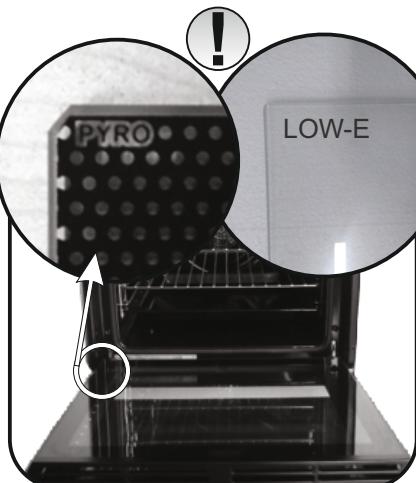
6.



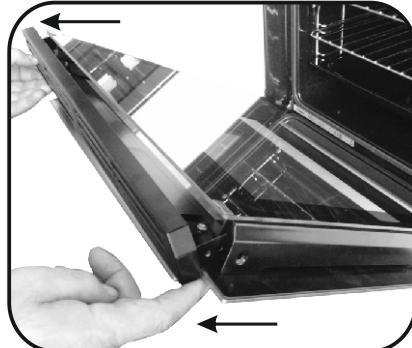
3.



7.



4.



ZAMJENA ŽARULJICE IZ SVJETILJKЕ

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



5. Rješavanje problema

5.1 ČESTA PITANJA

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

Varnostna Navodila

- Med kuhanjem lahko vlaga kondenzira znotraj odprtine pečice ali na steklu vrat. To je normalno stanje. Za zmanjšanje tega učinka počakajte 10–15 minut po vklopu napajanja, preden hrano vstavite v pečico. V vsakem primeru kondenzacija izgine, ko pečica doseže temperaturo za kuhanje.
- Zelenjava kuhajte v posodi s pokrovom, namesto na odprttem pekaču.
- Izogibajte se puščanju hrane v pečici za več kot 15–20 minut po kuhanju.
- **OPOZORILO:** naprava in dostopni deli se med uporabo segrejejo. Bodite previdni in se ne dotikajte vročih delov.
- **OPOZORILO:** med delovanjem žara, se izpostavljeni deli lahko zelo segrejejo. Zato poskrbite, da bodo takrat otroci varno oddaljeni.
- **OPOZORILO:** poskrbite, da je pred zamenjavo žarnice, naprava izklopljena, da se izognete morebitnemu električnemu udaru.
- **OPOZORILO:** da bi se izognili kakršni koli nevarnosti zaradi nenamerne ponastavitev termičnega prekinjala, te naprave ne smete napajati preko zunanje stikalne naprave, kot je časovnik, ali je priključiti na tokokrog, ki se redno vklaplja ali izklaplja.
- Otroci, mlajši od 8 let, morajo biti na varno oddaljeni od naprave, če niso pod stalnim nadzorom.
- Otroci se z napravo ne smejo igrati. Napravo lahko uporabljajo osebe stare 8 let ali več in osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali razumskimi sposobnostmi, brez izkušenj ali znanja o izdelku, le pod nadzorom ali če so prejeli ustrezna navodila glede varne uporabe naprave in če se zavedajo nevarnosti, ki obstajajo.
- Čiščenja in vzdrževanja ne smejo opravljati otroci, ki niso pod nadzorom.
- Za čiščenje stekla na vratih pečice ne uporabljajte abrazivnih in grobih materialov ali ostrih kovinskih strgal, saj lahko povzročijo praske na stekleni površini, ki lahko povzročijo pokanje stekla.
- Pred odstranjevanjem delov, ki jih je mogoče odstraniti, je pečico treba izklopiti.
- Po končanem čiščenju, ponovno sestavite dele po priloženih navodilih.
- Uporabljaljte samo sondu za meso, ki je priporočena za to pečico.
- Za čiščenje ne uporabljaljte parnega čistilnika.

ČE JE PEČICA DOBAVLJENA BREZ VTIČA S STRANI PROIZVAJALCA:

- NAPRAVA NE SME BITI PRIKLJUČENA NA VIR NAPAJANJA Z UPORABO VTIČA ALI VTIČNICE, AMPAK MORA BITI NEPOSREDNO PRIKLJUČENA NA ELEKTRIČNO OMREŽJE. Priključitev na vir napajanja mora izvesti ustrezno usposobljen strokovnjak. Da bi bila namestitev skladna z veljavno varnostno zakonodajo, mora biti pečica priključena samo tako, da se med napravo in virom napajanja namesti varovalka z ločitvijo kontaktov, ki ustreza zahtevam za prenapetostno kategorijo III. Varovalka mora prenašati največjo povezano obremenitev in mora biti v skladu z veljavno zakonodajo. Rumeno-zelenega kabla ni dovoljeno prekinjati z varovalko. Varovalka, ki se uporablja za povezavo, mora biti med namestitvijo naprave lahko dostopna.
- Priključitev na vir napajanja mora izvesti ustrezno usposobljen strokovnjak glede na polarnost pečice in vira napajanja.
- Izklop mora biti izveden z vgrajenim stikalom v fiksno ožičenje v skladu s pravili ožičenja

ČE JE PEČICA DOBAVLJENA Z VTIČEM S STRANI PROIZVAJALCA:

- Vtičnica mora ustrezati obremenitvi, označeni na oznaki, imeti mora priključen ozemljitveni kontakt in mora biti operativna. Kabel za ozemljitev je rumeno-zelene barve. To operacijo mora izvesti ustrezno usposobljen strokovnjak. V primeru nezdružljivosti vtiča naprave z vtičnico prosite usposobljenega električarja, da vtičnico zamenja z drugo vtičnico primerne vrste. Vtičnica in vtikač morata izpolnjevati veljavne norme v državi, kjer bo naprava priklopljena v omrežje. Priključitev na vir napajanja lahko izvedemo tudi tako, da med napravo in vir energije, ki prenaša največjo priključno obremenitev, v skladu z

veljavno zakonodajo namestimo omnipolarni odklopnik z ločitvijo kontaktov, ki ustreza zahtevam za prenapetostno kategorijo III. Rumeno-zelenega kabla ni dovoljeno prekinjati z varovalko. Vtičnica ali varovalka, ki sta vgrajeni med vtičnico in napravo, morata po namestitvi naprave ostati enostavno dostopni.

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

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

- Napajalni kabel mora biti vrste H05V2V2-F.

- Priklop naprave mora izvesti ustrezno usposobljena oseba. Kabel za ozemljitev (rumeno-zelen) mora biti približno 10 mm daljši kot drugi prevodniki. Za kakršna koli popravila se obrnite samo na oddelek za podporo strankam in zahtevajte uporabo originalnih rezervnih delov.

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

- Pred čiščenjem morate morebitne ostanke živil najprej odstraniti.

- Dolg izpad napajanja, ki se pojavi med fazo kuhanja, lahko povzroči okvaro zaslona. V tem primeru se obrnite na servisno službo.

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

- Pri vstavljanju polic se prepričajte, da je zaustavljalnik na zadnji strani in obrnjen navzgor. Polico morate vstaviti do konca

- OPOZORILO: Sten pečice na oblagajte z aluminijasto folijo ali zaščito za enkratno uporabo, ki je na voljo v trgovinah.

Aluminijasta folija ali katera koli druga zaščita, ki je v neposrednem stiku z vročim emajlom, predstavlja tveganje topljenja in slabšanja kakovosti emajla v notranjosti.

- OPOZORILO: Nikoli ne odstranite tesnil na vratih pečice.

- POZOR: Dna odprtine pečice ne polnite z vodo med kuhanjem ali ko je pečica vroča.

- Za upravljanje te naprave pri nazivnih frekvencah, ni potrebno nobeno dodatno delovanje/nastavitev.

- OPOZORILO: pred zagonom samodejnega cikla čiščenja:

- Očistite vrata pečice.

- Odstranite velike ali grobe ostanke hrane iz notranjosti pečice z vlažno gobico. Ne uporabljajte detergentov.

- Odstranite vse dodatke in komplet drsnih vodil (če je nameščen).

- Ne obešajte kuhinjskih krp.

- Pri pečicah s sondi za meso, morate pred cikлом čiščenja zapreti odprtino za sondi za meso s priloženo matico.

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

Splošna navodila	1.1 Varnostni Indikacije 1.2 Električna varnost 1.3 Priporočila 1.4 Installation 1.5 Ravnanje z odpadki in varstvo okolja 1.6 Declaration of compliance
-------------------------	--

Opis izdelka	2.1 Pregled 2.2 Dodatna oprema 2.3 Prvo Upotreba
---------------------	--

Uporaba pečice	3.1 Opis zaslona 3.2 Načini pečenja
-----------------------	--

Čiščenje in vzdrževanje pečice	4.1 Splošne opombe o čiščenju 4.2 Piroliza 4.3 Funkcija Aquactiva 4.4 Vzdrževanje <ul style="list-style-type: none">• Odstranjevanje in čiščenje stranskih nosilcev• Odstranitev okna pečice• Odstranitev in čiščenje steklenih vrat• Zamenjava žarnice
---------------------------------------	---

Odpravljanje težav	5.1 Pogosto zastavljena vprašanja
---------------------------	-----------------------------------

73

1. Splošna navodila

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

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

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



1.1 Varnostni Indikacije

Pečico uporabljajte le za predvideni namen, ki je samo kuhanje živil; vsa druga uporaba, na primer kot vir topote, se šteje kot nepravilna in zato nevarna. Proizvajalec ne prevzema odgovornosti za morebitno škodo, do katere pride zaradi nepravilne, neustrezne ali nerazumne uporabe. Uporaba kakršne koli električne naprave pomeni spoštovanje nekaterih temeljnih pravil:

- Ne vlecite napajalnega kabla, da bi odklopili izdelek iz vira napajanja;
- Aparata se ne dotikajte z vlažnimi rokami ali nogami;
- Na splošno uporaba adapterjev, več vtičnic in podaljškov ni priporočljiva;
- V primeru okvare in/ali slabega delovanja, aparat izklopite in ga ne spreminjajte.

1.2 Električna varnost

ZAGOTOVITE, DA ELEKTRIČNE POVEZAVE VZPOSTAVI ELEKTRIČAR ALI USPOSOLJEN TEHNIK.

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

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

PRIKLJUČEVANJE

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

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

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

OPOZORILO

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

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

1.3 Priporočila

- Priporočamo, da po vsaki uporabi na hitro očistite pečico.
- Sten pečice ne oblagajte z alu-folio ali v oblogami za enkratno uporabo, ki so na voljo v trgovinah, saj bi se te snovi lahko stalile ob stiku z vročim emajlom, kar bi poškodovalo emajl.
- Ne nastavljajte previsoke temperature, saj se bo tako pečica manj umazala in

se ne bo razvijal dim. Bolje je, da nekoliko znižate temperaturo in podaljšate čas pečenja.

- Tablica s podatki je ob strani pečice.
- V pečici poleg priložene opreme uporabljajte samo ustrezne pekače, odporne na zelo visoke temperature.

1.4 Installation

Za priključitev aparata in morebitno vgradnjo poskrbi kupec in ni odgovornost proizvajalca. Morebitni posegi s strani pooblaščenega servisa niso vključeni v garancijo. Električna inštalacija, na katero bo aparat priključen, mora biti urejena v skladu z veljavnimi lokalnimi predpisi in v skladu z navodili proizvajalca, zato priporočamo, da vam električno inštalacijo pred priključitvijo aparata pregledajo usposobljeni strokovnjaki. Morebitna napačna priključitev in namestitev lahko povzroči poškodbe

oseb, živali ali premoženja. Proizvajalec in prodajalec ne prevzemata odgovornosti za morebitne poškodbe oseb in/ali nastalo materialno škodo, do katere bi prišlo zaradi napačne priključitve in/ali vgradnje aparata.

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

1.5 Ravnanje z odpadki in varstvo okolja

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

- Ob nakupu nove lahko staro napravo vrnemo prodajalcu, ki jo je dolžen brezplačno prevzeti na osnovi ena za eno, če je oprema enake vrste in ima enake funkcije kot dobavljenja.

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

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

PRIHRANEK NA ENERGIJI IN SPOŠTOVANJE DO OKOLJA

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

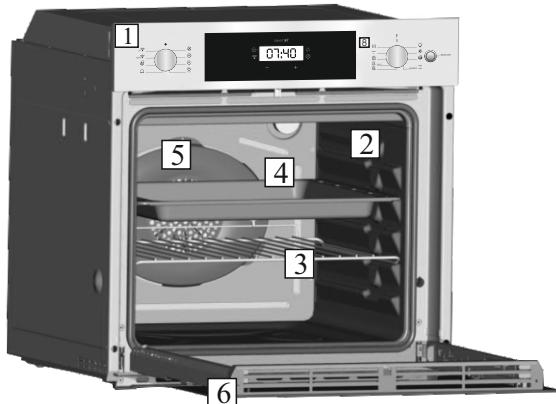
- Z OEEO ne smemo ravnati kot z ostalimi hišnimi odpadki.
- OEEO moramo odnesti v ustrezne centre za zbiranje odpadkov, ki jih upravlja občina ali pooblaščeno podjetje. V več državah imajo urejen prevzem večjih kosov OEEO na domu.

1.6 Declaration of compliance

Candy Hoover Group Srl potrjuje, da je radijske opreme skladen z Direktivo 2014/53/EU. Celotno besedilo izjave EU o skladnosti je na voljo na naslednjem spletnem naslovu: www.candy-group.com

2. Opis izdelka

2.1 Pregled



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

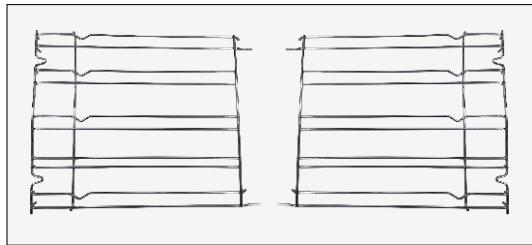
2.2 Dodatna oprema (odvisno od modela)

1 Ponev



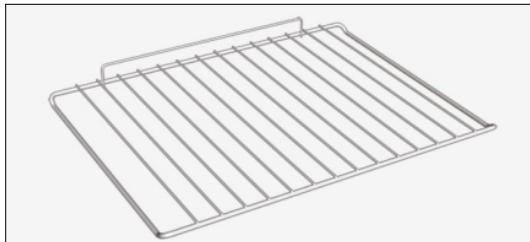
Zbira ostanke, ki z rešetke kapljajo med kuhanjem živil na rešetki.

3 Prečna žična rešetka



Se nahaja na obeh straneh odprtine pečice. Za nameščanje kovinskih rešetk in pladnja za kapljanje.

2 Kovinska rešetka



Za nameščanje pladnjev in krožnikov.

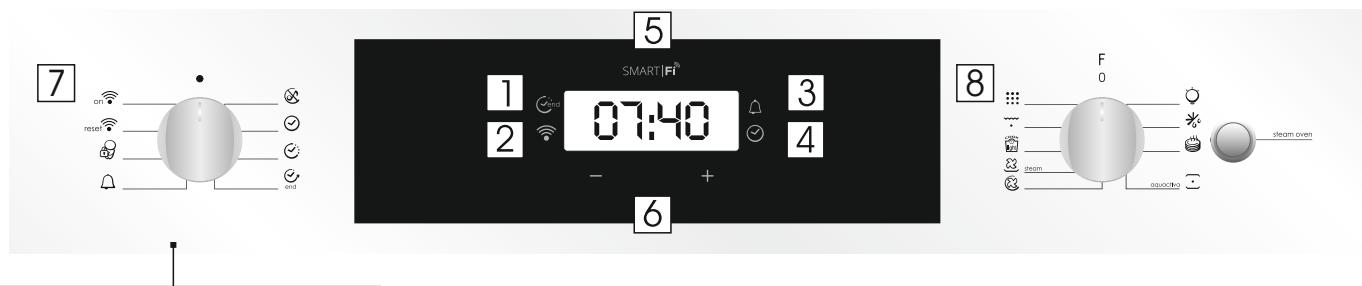
2.3 Prvo Upotreba

Pred prvo uporabo pečico očistite.

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

3. Uporaba pečice (odvisno od modela)

3.1 Opis zaslona



1. Gumb za izbiro funkcij
2. Čas priprave/Konec priprave jedi
3. Signalna luč WiFi
4. Minutni opomnik
5. Nastavitev ure
6. Prikaz temperature ali ure
7. LCD/nastavljeni regulator temperature
8. Gumb za izbiro funkcije priprave

OPOZORILO:ko je pečica vgrajena in priklopljena na električno omrežje, oziroma po vsakem izpadu električne energije (na to vas opozori utripanje vrednosti 12:00 na prikazovalniku) morate nastaviti točen čas. Spodnja desna lučka LED v tem času utripa (⌚). To se doseže na naslednji način.

- Spomojčo tipko "-" "+" nastavite točen čas.
- Pritisnite gumb Meni ali počakajte 5", nato je ura nastavljena.

POZOR: Pečica deluje le, če je nastavljena ura.

FUNKCIJA	KAKO VKLOPITI	KAKO IZKLOPITI	KAJ JE NJENA NALOGA	ZAKAJ SE JE ZAKLJUČILA
TIHO DELOVANJE 🔇	•Levi gumb za izbiro funkcij obrnите v položaj za tiho delovanje.	•Gumb za izbiro funkcij obrnite v položaj za IZKLOP.	•Omogoča izklop zvoka minutnega opomnika.	•Izklop zvoka minutnega opomnika.
NASTAVITEV URE ⌚	•Levi gumb za izbiro funkcij obrnите v položaj »Nastavi čas«. •Za nastavitev časa uporabite gumba »+« ali »-«. •Med tem postopkom utripa spodnja desna luč LED.	•Gumb za izbiro funkcij obrnите v položaj za IZKLOP.	•Omogoča nastavitev časa, ki se prikaže na zaslonu.	•Za nastavitev časa OPOMBA: Čas nastavite ob prvi namestitvi pečice ali takoj po izpadu elektrike (ura utripa in kaže 12.00).
ČAS PRIPRAVE JEDI 🕒	•Gumb za izbiro funkcij obrnите v desno na funkcijo za pripravo jedi. •Levi gumb za izbiro funkcij obrnите v položaj »Čas priprave jedi«. •Za nastavitev časa priprave jedi uporabite gumba »+« ali »-«. Med tem postopkom utripa zgornja leva luč LED.	•Po preteku časa priprave se pečica samodejno izklopi, alarm pa nekaj sekund piska za predčasen izklop funkcije priprave jedi. Funkcijo IZKLOPITE ali z gumbom za izbiro funkcije na čas priprave in z uporabo gumbov »+« ali »-«, čas nastavite na 00.00.	•Omogoča nastavitev časa priprave, ki je potreben za izbrani recept. •Ko je čas kuhanja nastavljen, gumb za izbiro funkcije obrnite na IZKLOP, da se vrnete na trenutni čas. •Če si želite ogledati izbrani čas priprave jedi, obrnite levi gumb za izbiro funkcije na čas priprave jedi.	• Za pripravo želenih receptov.
KONEC PRIPRAVE JEDI end	•Gumb za izbiro funkcij obrnите v desno na funkcijo za pripravo jedi. •Levi gumb za izbiro funkcij obrnите v položaj »Konec priprave jedi«. •Za nastavitev konča časa priprave jedi uporabite gumba »+« ali »-«. •Med tem postopkom utripa zgornja leva luč LED.	•Po preteku časa kuhanja se pečica samodejno izklopi. •Za predčasno zaustavitev funkcije priprave jedi, gumb za izbiro funkcije obrnite na IZKLOP.	•Omogoča prednastavitev želenega konca časa priprave jedi. •Ko je čas kuhanja nastavljen, gumb za izbiro funkcije obrnite na IZKLOP, da se vrnete na trenutni čas. •Če si želite ogledati izbrani čas priprave jedi, obrnite levi gumb za izbiro funkcije na konec časa priprave jedi.	•Ta funkcija se običajno uporablja s funkcijo časa priprave jedi. •Na primer, želena jed se mora peči 45 minut in želim, da je pripravljena ob 12.30; v tem primeru: ob izteku nastavljenega časa se pečica samodejno izklopi in zasliši se alarm. Izberite želeno funkcijo priprave jedi. Trajanje priprave jedi nastavite na 45 minut (»+«, »-«). Konec priprave jedi nastavite na 12.30 (»+«, »-«). Priprava jedi se bo samodejno začela ob 11.45 (12.30 minus 45 minut), ob koncu nastavljenega časa peke pa se bo pečica samodejno izklopila. OPOZORILO: S tem, ko nastavite samo konec časa priprave in ne trajanja priprave, se pečica vklopi in izklopi takoj ob koncu nastavljenega časa priprave jedi.
MINUTNI OPOMNIK 🔔	•Levi gumb za izbiro funkcij obrnите v položaj za minutni opomnik. •Čas priprave jedi nastavite z gumboma »+« ali »-«. •Med tem postopkom utripa zgornja desna luč LED.	•Nastavite čas na 00.00, tako da levi gumb za izbiro funkcije obrnete v položaj minutni opomnik in uporabite gumb »-«.	•Na koncu nastavljenega časa odda zvočni signal. •Med delovanjem se na zaslonu prikaže preostali čas.	•Uporaba pečice kot alarma, tudi če je le-ta izklopljena.
VARNOSTNA KLJUČAVNICA ZA OTROKE 🔒	•Levi gumb za izbiro funkcij obrnите v položaj ključavnica za otroke. •Pritisnite tipko »+« v 5 sekundah. •Ključavnica za otroke je na voljo, ko se na zaslonu prikaže »STOP«.	•Levi gumb za izbiro funkcije obrnite nazaj na ključavnico za otroke in v 5 sekundah pritisnite tipko »+«. •Znak STOP izgine.	•To onemogoči uporabo pečice.	•Za varnost, ko so doma otroci.

PARAMETRI BREZŽIČNE POVEZAVE

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

INFORMACIJE O IZDELKU ZA OMREŽNO OPREMO

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

Kako omogočiti vrata brezžičnega omrežja:

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

Kako onemogočiti vrata brezžičnega omrežja:

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

Povezovanje pečice preko aplikacije

NA PAMETNEM TELEFONU

1. Korak

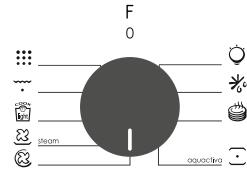
- Prenesite aplikacijo hOn.



NA NAPRAVI

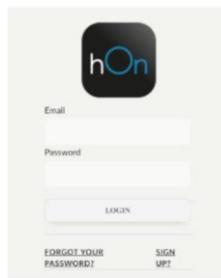
5. Korak

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



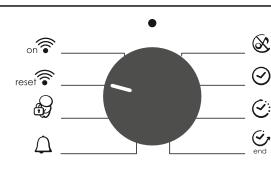
2. Korak

- Vpišite se oz. se registrirajte.



6. Korak

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



3. Korak

- Dodajte novo napravo.



7. Korak

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

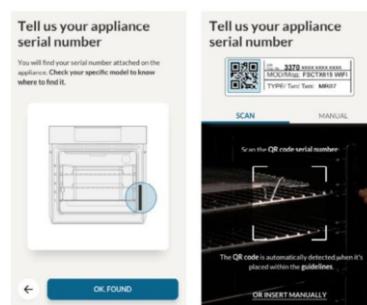


4. Korak

- Optično preberite kodo QR ali vstavite serijsko številko.



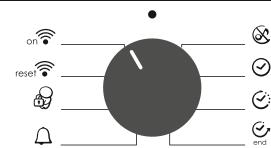
Sem napišite svojo serijsko številko za poznejšo uporabo.



Način daljinskega upravljanja

1. Korak

- Obrnite gumb na program WI-FI.



2. Korak

- Vklopi se LED lučka za WiFi.



Candy Hoover Group Srl izjavlja, da je radijska oprema v skladu z Direktivo 2014/53/EU. Celotno besedilo izjave EU o skladnosti je na voljo na naslednjem spletnem naslovu: www.candy-group.com

3.2 Načini pečenja

Funkcije	Privzeto T °C	Privzeto T °C	Funkcije
			Za prižiganje luči v pečici Samodejno se aktivira tudi ventilator za hlajenje (modeli z ventilatorjem)
			ODTALJEVANJE: Okoli živila kroži zrak sobne temperature; tako se živilo hitro odtali z ohranjanjem vseh lastnosti živila.
*	180	50 - MAX	VENTILIRANA PEČICA : Delujeta oba grelca ter ventilator, tako da vroč zrak kroži v pečici. Ta način priporočamo za peko perutnine, sladic, rib in zelenjave. Enakomerna temperatura v notranjosti skrajša čas pečenja in predhodnega segrevanja pečice. Naenkrat lahko pečete različne jedi; vonji se ne bodo pomešali. Če pečete več jedi hkrati, pečenje podaljšajte za približno 10 minut.
	60	60 ÷ 60	KEEP VROČ: Pri tej funkciji vroči zrak kroži v notranjosti pečice, kar zagotavlja popolne rezultate pri peki pizz, kolačev ipd.
	210	50 - MAX	VENTILATOR IN SPODNJI GRELEC: Pečico segreva spodnji grelec, vroč zrak pa zahvaljujoč ventilatorju kroži v notranjosti pečice. Funkcija je namenjena peki občutljivih jedi (pite- narastki). Jed se ne izsuši in bolje naraste, predvsem to velja za kolače, kruh in druge jedi, ki se morajo segrevati od spodaj. Pekač potisnite v spodnjo višino vodila.
	210	50 - MAX	VENTILACIJSKO PEČENJE + PARA : Vroči zrak se razporedi na različnih ravneh, zaradi česar je ta funkcija idealna za sočasno pečenje različnih vrst hrane, brez kakršnega koli mešanja okusov in vonjav. S pritiskom tipke "PARA" deluje funkcija pare v kombinaciji s klasično toploto, kar zagotavlja jedem najboljši okus, popolno vzhajanje in najboljšo čvrstost. Ta način je primeren za pečenje peciva iz listnatega in kvašenega testa, kruha in pice, mesa in rib v pečici.
*	220	50 - MAX	KONVEKCIJONA : Delujeta spodnji in zgornji grelec; ta funkcija je primerna za tradicionalni način peke in jo priporočamo za peko krač, divjačine, peciva, keksov, jabolka ter za vse jedi, ki jih želite hrustljavo zapeti.
	230	50 - MAX	ŽAR: uporablajte z zaprtimi vrati. Zgornji gredni element se uporablja samostojno in ima možnost nastavite temperature. Da se elementi segrejejo, je treba pečico segrevati 5 minut. Idealno za pripravo žara, kebab in gratiniranih jedi. Belo meso položite proč od žara; čas kuhanja je daljši, vendar je meso okusnejše. Rdeče meso in ribje filete lahko pečete s podstavkom za kapljanje. Pečica ima pet nivojev za žar od L1 do L5.
*	190	50 - MAX	COOK LIGHT: Ta funkcija omogoča bolj zdravo pripravo hrane, saj je potrebna manjša količina masti in olja. Kombinacija grednih elementov z utripajočim kroženjem zraka zagotavlja popolne rezultate peke.
	ECO	ECO÷SUPER	ECO: 90 min SUPER: 120 min PYROLYSIS
			VKLOPLJEN WIFI: Pečica omogoča brezžično povezavo wifi.
			WIFI RESET: Omogoča ponovni zagon brezžične povezave wifi.

* Preizkušeno v skladu s standardom EN 60350-1 za izjavo o porabi energije in energijskem razredu.

4. Čiščenje in vzdrževanje pečice

4.1 Splošne opombe o čiščenju

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

STEKLENI DELI

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

TESNILO OKNA PEČICE

Če je umazano, lahko tesnilo očistite z vlažno gobo.

4.2 Piroliza

Pečica je opremljen s sistemom pirolitskega čiščenja, ki uniči ostanke hrane pri visoki temperaturi.

Postopek se izvaja samodejno s krmilnikom. Nastali plini se »očistijo« s prehajanjem preko naprave za pirolizo, ki se zažene takoj, ko se začne kuhanje. Ker so za pirolizo potrebne zelo visoke temperature, so vrata pečice opremljena z varnostno ključavnico. Pirolizo lahko kadarkoli ustavite.

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

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

Prednastavljena sta DVA CIKLA PIROLIZE:

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

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

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

DODATNA OPREMA

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

PONEV

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

Pred izvedbo pirolitskega cikla:

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

- **Odstranite vsa večja razlitja ali madeže, saj bi njihovo uničevanje trajalo predolgo. Pretirano velike količine maščobe bi se tudi lahko vnele ob izpostavljenosti zelo visokim temperaturam cikla pirolitskega čiščenja.**
- **Zaprite vrata pečice.**
- **Pred čiščenjem je treba odstraniti razlitno tekočino.**
- **Čiščenje vrat pečice;**
- **Odstrani velike ali grobe ostanke hrane iz notranjosti pečice z vlažno gobico. Ne uporabljajte detergentov;**
- **Odstranite vse dodatke in komplet drsnih vodil (če je nameščen);**
- **Ne postavljajte kuhinjskih krp.**

4.3 Funkcija Aquactiva

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

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

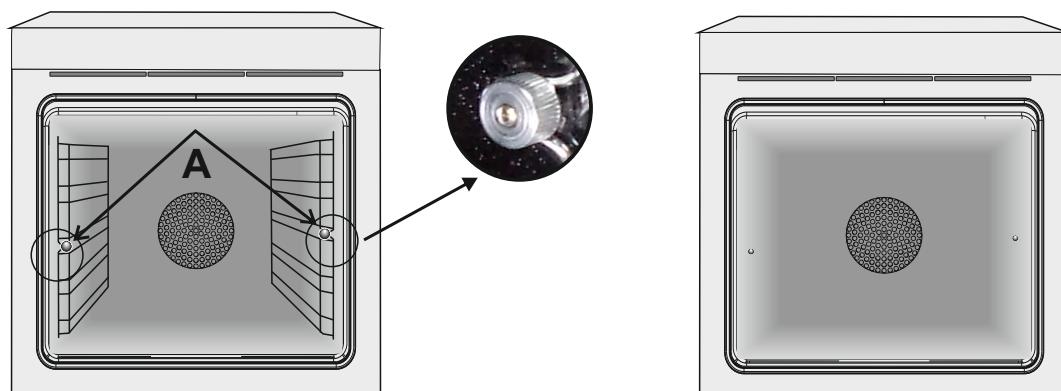
Opozorilo: Preden se dotaknete pečice, se prepričajte, da se je ohladila. Dokler je pečica še vroča, bodite zelo previdni, da se ne opečete. Za ta postopek uporabljajte destilirano ali pitno vodo.



4.4 Vzdrževanje

ODSTRANJEVANJE IN ČIŠČENJE STRANSKIH NOSILCEV

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



ODSTRANITEV OKNA PEČICE

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

ODSTRANITEV IN ČIŠČENJE STEKLENIH VRAT

1. Odprite vrata pečice.
- 2.3.4. Zapahnite tečaje, odstranite vijke in odstranite zgornji kovinski pokrov tako, da ga povlečete navzgor.

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

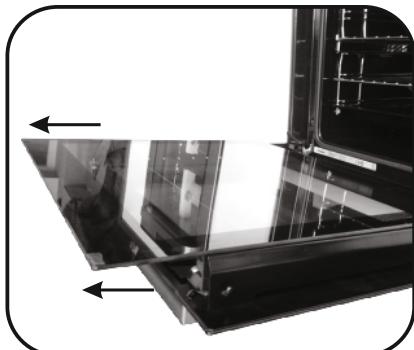
7. Ob koncu čiščenja ali zamenjave sestavite dele v obratnem vrstnem redu.

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

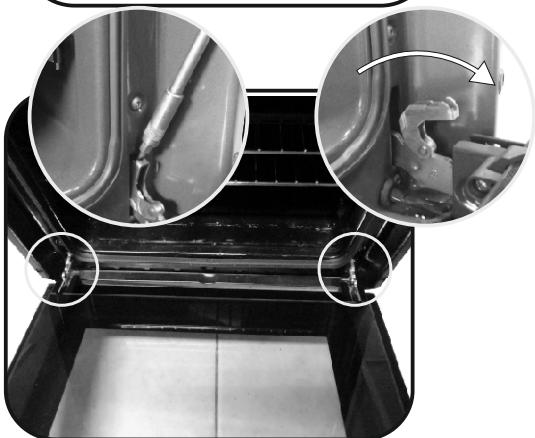
1.



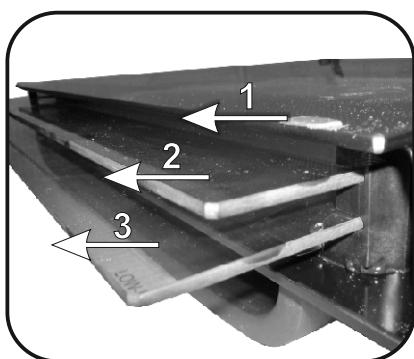
5.



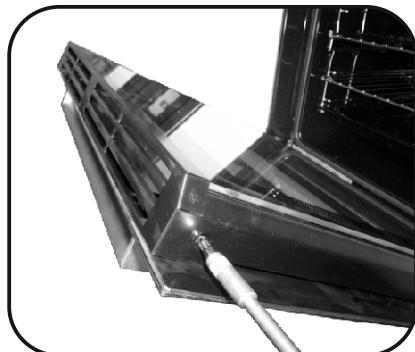
2.



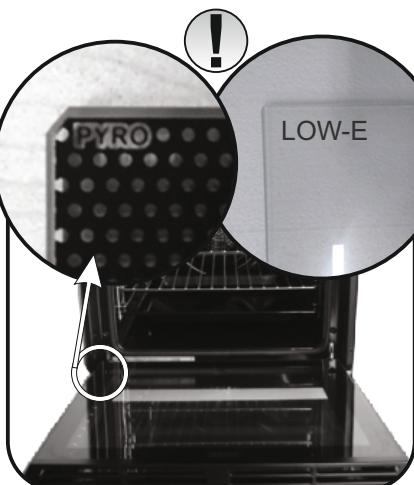
6.



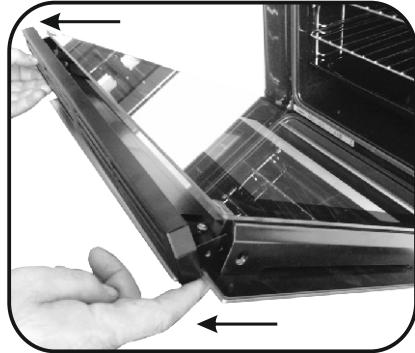
3.



7.



4.



ZAMENJAVA ŽARNICE

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



5. Odpravljanje težav

5.1 Pogosto zastavljena vprašanja

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

Bezpečnostné Údaje

- Počas prípravy jedla sa vo vnútri rúry alebo na sklených dvierkach môže kondenzovať vlhkosť. Ide o normálny stav. Na potlačenie tohto efektu počkajte 10–15 minút po zapnutí napájania pred vložením jedla do vnútra rúry.
- V prípade vzniku kondenzácie, ak rúra dosiahne teplotu prípravy.
 - Zeleninu varte v nádobe s pokrývkou namiesto otvorennej tάcky.
 - Vyvarujte sa ponechaniu jedla vnútri rúry po varení na viac ako 15–20 minút.
 - **VAROVANIE:** spotrebič a jeho prístupné časti sú počas prevádzky horúce. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli horúcich častí.
 - **VAROVANIE:** prístupné časti sa môžu počas používania grilu veľmi zohriat. Dbajte na to, aby deti boli v bezpečnej vzdialosti.
 - **VAROVANIE:** pred výmenou žiarovky sa uistite, že spotrebič je vypnutý, vyhnete sa tak úrazu elektrickým prúdom.
 - **VAROVANIE:** aby sa predišlo akémukoľvek nebezpečenstvu spôsobenému náhodným resetovaním zariadenia s tepelným prerušovaním, spotrebič nesmie byť napájaný externým spínacím zariadením, napríklad časovačom, alebo byť pripojený k obvodu, ktorý a pravidelne zapína a vypína.
 - Deti do 8 rokov musia byť v bezpečnej vzdialosti od spotrebiča, ak nie sú pod neustálym dozorom.
 - Deti sa nesmú hrať so spotrebičom. Spotrebič môžu používať osoby vo veku 8 a viac rokov a ľudia s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, bez skúseností a znalostí o výrobku, iba ak sú pod dozorom alebo ak sú poučení o obsluhe spotrebiča, bezpečným spôsobom s vedomím možných rizík.
 - Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti, ktoré nie sú pod dozorom.
 - Na čistenie skiel dvierok rúry nepoužívajte drsné alebo abrazívne materiály alebo ostré kovové škrabky, pretože môžu poškriabať povrch a spôsobiť rozbitie skla.
 - Pred vybratím pohyblivých častí musí byť rúra vypnutá.
 - Po vyčistení ich opäť namontujte podľa pokynov.
- Používajte len sondu na mäso odporúčanú pre túto rúru.
- Na čistenie nepoužívajte parný čistič.

Ak je vám rúra dodaná od výrobcu bez zástrčky:

- SPOTREBIČ NESMIETE PRIPOJIŤ KU ZDROJU NAPÁJANIA POMOCOU ZÁSTRČKY ALEBO ZÁSUVIEK, ALE MUSÍTE HO PRIPOJIŤ PRIAMO K NAPÁJACEJ SIETI. Pripojenie k zdroju energie môže vykonať iba odborník s príslušnou kvalifikáciou. Aby bola inštalačia v súlade s platnými bezpečnostnými predpismi, rúru môžete pripojiť len s umiestnením omnipolárneho ističa medzi spotrebičom a zdrojom energie so separáciou kontaktov v súlade s požiadavkami na prepäťovú kategóriu III. Omnipolárny istič musí znieť maximálne pripojené zaťaženie a musí byť v súlade s platnými právnymi predpismi. Žltozelený uzemňovací kábel nesmie byť prerušený ističom. Omnipolárny istič použitý na pripojenie musí byť po inštalačii spotrebiča ľahko prístupný. Pripojenie k zdroju energie môže vykonať iba odborník s príslušnou kvalifikáciou s ohľadom na polaritu rúry a zdroj napájania. Odpojenie sa musí dosiahnuť začlenením spínača do pevného zapojenia v súlade s pravidlami zapojenia.

Ak je vám rúra dodaná od výrobcu so zástrčkou:

- Zásuvka musí byť vhodná pre záťaž uvedenú na štítku a musí mať zapojený a funkčný uzemňovací kontakt. Uzemňovací vodič má žltozelenú farbu. Túto činnosť môže vykonávať iba odborník s vhodnou kvalifikáciou. V prípade nekompatibility medzi zásuvkou a zástrčkou spotrebiča požiadajte kvalifikovaného elektrikára, aby zásuvku vymenil za iný vhodný typ. Zástrčka a zásuvka musia zodpovedať platným normám krajiny inštalačie. Pripojenie k zdroju energie sa dá tiež vytvoriť umiestnením omnipolárneho ističa medzi spotrebič a zdroj energie, so separáciou kontaktov v súlade s požiadavkami na prepäťovú kategóriu III, ktorý znesie maximálne pripojené zaťaženie a ktorý je v súlade s platnými právnymi predpismi. Žltozelený uzemňovací kábel nesmie byť prerušený ističom. Zásuvka alebo omnipolárny istič použité na pripojenie musia byť po inštalačii

spotrebiča ľahko prístupné. Odpojenie sa môže dosiahnuť sprístupnením zástrčky alebo začlenením spínača do pevného zapojenia v súlade s pravidlami zapojenia.

- Ak sa napájací kábel poškodí, musíte ho dať vymeniť za nový alebo za špeciálny zväzok káblov dostupný od výrobcu alebo sa obráťte na oddelenie zákazníckych služieb.

- Napájací kábel musí byť typu H05V2V2-F.

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

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

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

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

- Spotrebič sa nesmie inštalovať za dekoratívne panely, pretože by sa mohol prehrievať.

- Ak do vnútra vložíte rošt, uistite sa, že zarážka smeruje nahor a je v zadnej časti vnútra rúry. Rošt musíte úplne zatlačiť do vnútra rúry.

- VAROVANIE: Steny rúry nepokrývajte hliníkovou fóliou ani jednorazovými ochrannými prostriedkami dostupnými v maloobchodných predajniach. Pri vyložení rúry hliníkovou fóliou alebo akýmkoľvek iným ochranným materiáлом hrozí pri priamom

kontakte s horúcim smaltom roztavenie smaltu na vnútorných dieloch a strata jeho účinných vlastností.

- VAROVANIE: Nikdy neodstraňujte tesnenie dvierok rúry.

- UPOZORNENIE: Počas prípravy jedla alebo ak je rúra horúca, nenapíňajte dno rúry vodou.

- Na prevádzku spotrebiča pri menovitých frekvenciách sa nevyžaduje žiadna dodatočná prevádzka/nastavenie.

Všeobecné pokyny

77

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

Popis výrobku

78

- 2.1 Prehľad
- 2.2 Príslušenstvo
- 2.3 Prvé použitie

Použitie rúry

79

- 3.1 Opis displeja
- 3.2 Použitie funkcie pary
- 3.3 Režimy varenia

Čistenie a údržba rúry

82

- 4.1 Všeobecné informácie o čistení
- 4.2 Funkcijský panel Aquactiva
- 4.3 Údržba
 - Odstraňovanie a čistenie bočných náradí
 - Odstraňovanie rúry okna
 - Vybratie a čistenie sklenených dvierok
 - Zmena žiarovky

Riešenie problémov 5.1 Časté otázky

84

1. Všeobecné pokyny

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

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



1.1 Bezpečnostné údaje

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

Použitie akéhokoľvek elektrického spotrebiča predpokladá dodržiavanie niektorých základných pravidiel:

- Pri odpájaní produktu od zdroja energie neťahajte za napájací kábel;
- nedotýkajte sa spotrebiča mokrými alebo vlhkými rukami alebo nohami;
- všeobecne sa neodporúča použitie adaptérov, viacnásobných zásuviek a predĺžovacích káblov;

v prípade poruchy a/alebo chybného fungovania spotrebiča vypnite a nemanipulujte s ním.

1.2 Elektrische veiligheid

ZABEZPEČTE, ABY ELEKTRICKÉ PRÍPOJKY VYHOTOVIL ELEKTRIKÁR ALEBO KVALIFIKOVANÝ TECHNIK.

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

PRIPONENIE

Rúra sa dodáva s napájacím káblom, ktorý by mal byť pripojený iba na zásobovanie elektrickou energiou s 220-240 VAC 50 Hz medzi fázami alebo medzi fázou a nulovým vodičom. Predtým, než je rúra pripojená k elektrickej sieti, je potrebné skontrolovať:

- napájacie napätie uvedené na merači;

- nastavenie odpojovača.

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

VAROVANIE:

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

POZNÁMKA: keďže rúra môže vyžadovať údržbu, je vhodné mať ďalšiu elektrickú zásuvku, aby sa rúra mohla do nej pripojiť, ak sa odstráni z priestoru, v ktorom je nainštalovaná. Napájaci kábel smie vymeniť len technicky servisný personál alebo technik s ekvivalentnou kvalifikáciou. Keďže rúra vypnuta, v okolí centrálneho hlavného vypínača môže byť slabé svetlo. Je to normálny stav. Ak ho chcete odstrániť, len zasuňte zásuvku obrátené alebo prehoďte napájacie svorky.

1.3 Aanbevelingen

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

Steny rúry nepokrývajte hliníkovou fóliou ani jednorazovými ochrannými prostriedkami dostupnými v maloobchodných predajniach. Pri nanesení hliníkovej fólie alebo akéhokoľvek iného ochranného materiálu hrozí pri priamom kontakte s horúcim smaltom roztavenie smaltu na vnútorných

súčastiach a strata jeho náležitých vlastností. Aby sa zabránilo nadmernému znečisteniu rúry a následkom toho silnému dymovému zápacu, odporúčame nepoužívať rúru pri veľmi vysokej teplote. Je lepšie predísť dobu prípravy jedla a trochu znížiť teplotu. Okrem príslušenstva dodávaného s rúrou odporúčame používať iba riad a formy na pečenie odolné voči veľmi vysokým teplotám.

1.4 Inštalačia

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

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

1.5 Nakladanie s odpadom a ochrana životného prostredia

Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2012/19/EU týkajúcou sa elektrických a elektronických zariadení (OEEZ). OEEZ sa zaobrába znečistujúcimi látkami (ktoré môžu mať negatívny vplyv na životné

prostredie) a základnými prvkami (ktoré sa môžu znova použiť). Keďže OEEZ podstúpili osobitné úpravy na správne odstránenie a likvidáciu znečistujúcich látok a obnovu všetkých materiálov. Jednotlivci môžu zohrať dôležitú úlohu v tom, aby sa OEEZ nestali environmentálnym problémom; je dôležité dodržiavať niekoľko základných pravidiel:

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

ÚSPORA ENERGIES OHĽADOM NA ŽIVOTNÉ PROSTREDIE

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



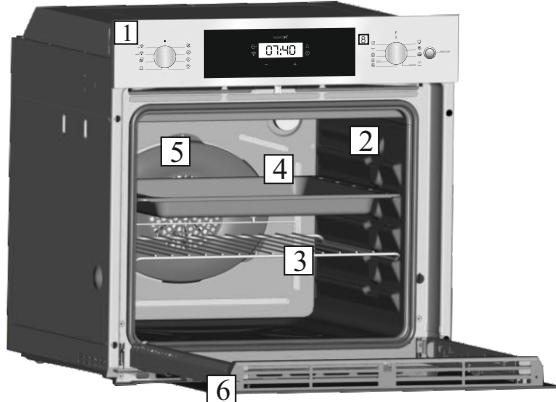
V mnohých krajinách môžu byť k dispozícii pre veľké OEEZ strediská zberu domového odpadu. Keď si kúpite nový spotrebič, starý spotrebič sa môže

1.6 Vyhlásenie o zhode

Cnady Hoover Group Srl týmto vyhlasuje, že rádiové zariadenie je v súlade so smernicou 2014/53/EÚ. Úplné znenie vyhlásenia o zhode EÚ je dostupné na tejto internetov adrese: www.candy-group.com.

2. Popis výrobku

2.1 Prehľad



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

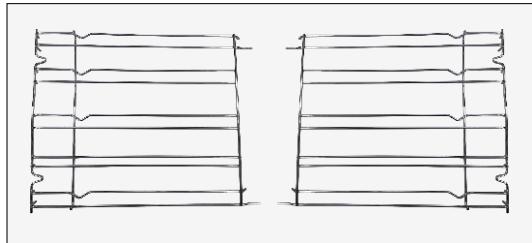
2.2 Príslušenstvo

1 Plech na odkvapkávanie



Obsahuje plechy na pečenie a platne.

3 Bočné drôtené mriežky



Nachádzajú sa po stranách vnútra rúry. Držia kovové mriežky a plechy na odkvapkávanie.

2 Kovový gril



Obsahuje plechy na pečenie a platne.

2.3 Prvé použitie

PREDČISTENIE

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

3. Použitie rúry

3.1 Opis displeja



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

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

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

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

FUNCTION	AKO AKTIVOVАŤ	AKO DEAKTIVOVАŤ	ČО TO ROBÍ	PREČO JE POTREBNÉ
SILENCE MODE 🔇	<ul style="list-style-type: none"> • Otočte ľavý prepínač funkcií do polohy "Režim ticha" 	<ul style="list-style-type: none"> • Otočte volič funkcií do polohy OFF. 	<ul style="list-style-type: none"> • Umožňuje vypnúť zvuk miniatúry. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ak chcete vypnúť zvuk miniatúry
SET ČAS 🕒	<ul style="list-style-type: none"> • Otočte ľavý prepínač funkcií na pozícii "Nastavenie času". • Pomocou tlačidiel "+" alebo "-" nastavte čas 	<ul style="list-style-type: none"> • Otočte funkciu do polohy OFF. 	<ul style="list-style-type: none"> • Umožňuje nastaviť čas, ktorý sa objaví na na displeji 	<ul style="list-style-type: none"> • Nastavenie času Dôležité upozornenie: Nastavte čas, kedy ste prvýkrát nainštalovali rúru, alebo hneď po vyčerpaní (hodiny ukazujúce 12.00)
VARENIE DOBA ⌚	<ul style="list-style-type: none"> • Otočte správny volič funkcií na funkciu pečenia • Otočte ľavý prepínač funkcií na pozícii "Doba pečenia" • Nastavte čas varenia pomocou tlačidiel "+" a "-" • Zobrazí sa osvetlenie Auto 	<ul style="list-style-type: none"> • Po uplynutí doby varenia sa rúra automaticky vypne a budík zazvoní na niekoľko sekúnd. Ak chcete funkcie varenia skoro zastaviť, otočte ovládač funkcií na OFF alebo nastavte čas na 00.00; otáčaním voliča funkcií na dobu trvania varenia a použitím tlačidiel "+" a "-" 	<ul style="list-style-type: none"> • Umožňuje prednastaviť čas potrebný na prípravu receptúry. • Keď je nastavená doba varenia, otočte voličom funkcií na OFF pre návrat k aktuálnemu času. • Ak chcete zobrazíť zvolený čas varenia, otočte ľavý prepínač funkcií na dobu trvania pečenia. 	<ul style="list-style-type: none"> • Na varenie požadovaných receptov.
KONIEC VARENIE ⌚ end	<ul style="list-style-type: none"> • Otočte správny volič funkcií na funkciu pečenia • Otočte ľavý prepínač funkcií na pozícii "Koniec varenia" • Nastavte čas ukončenia varenia pomocou tlačidiel "+" a "-" • Zobrazí sa osvetlenie Auto 	<ul style="list-style-type: none"> • Po uplynutí doby varenia sa rúra automaticky vypne. • Ak chcete funkcie varenia prerušíť skôr, otočte ovládaci prvok funkcií na OFF 	<ul style="list-style-type: none"> • Umožňuje prednastaviť požadovaný čas varenia. • Keď je nastavená doba varenia, otočte voličom funkcií na OFF, aby ste sa vrátili k aktuálnemu času. • Ak chcete zobrazíť zvolený čas varenia, otočte ľavý prepínač funkcií na Čas ukončenia prípravy 	<ul style="list-style-type: none"> • Táto funkcia sa bežne používa s funkciou DOBA VARENIA • Napríklad požadovaná strava musí variť 45 minút a chcem, aby bola pripravená na 12.30; v tomto prípade: na konci nastaveného času sa rúra automaticky vypne a zaznie alarm. Vyberte požadovanú funkciu pečenia. Dĺžku varenia nastavte na 45 minút ("+" "+"). Nastavte koniec varenia na 12:30 ("+" "+"). Varenie sa automaticky začne o 11:45 (12:30 minus 45 minút), na konci nastaveného času pečenia sa rúra automaticky vypne. UPOZORNENIE: nastavením iba času na varenie a nie doby trvania varenia sa rúra okamžite zapne a vypne na konci nastaveného času pečenia.
MINUTE MINDER 🔔	<ul style="list-style-type: none"> • Otočte ľavý prepínač funkcií do polohy Minute Minder. • Nastavte čas varenia pomocou tlačidiel "+" a "-" 	<ul style="list-style-type: none"> • Nastavte čas na 00.00 otáčaním ľavého funkčného voliča do polohy Minute Minder a pomocou tlačidla "+" 	<ul style="list-style-type: none"> • Vypne zvukový signál na konci nastaveného času. • Počas prevádzky sa na displeji zobrazí zostávajúci čas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Nechajte rúru používať ako alarm, aj keď je rúra vypnúť
DIEŤA BEZPEČNOSŤ LOCK 🔒	<ul style="list-style-type: none"> • Otočte ľavý prepínač funkcií do polohy Detský zámok. • Stlačte tlačidlo "+" počas 5 sekúnd • Detská poistka je k dispozícii, keď sa na displeji zobrazí "STOP" 	<ul style="list-style-type: none"> • Otočte ľavý prepínač funkcií na funkciu Detský zámok a počas 5 sekúnd stlačte tlačidlo "+". • Zobrazenie STOP zmizne. 	<ul style="list-style-type: none"> • Rúra nemožno použiť. 	<ul style="list-style-type: none"> • Táto funkcia je užitočná, ak sú deti v dome.

BEZDRÔTOVÉ PARAMETRE

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

INFORMÁCIE O PRODUKTE PRE SIEŤOVÉ ZARIADENIA

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

Ako aktivovať port bezdrôtovej siete:

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

Ako deaktivovať port bezdrôtovej siete:

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

Registrácia rúry do aplikácie

NA SMARTFÓNE

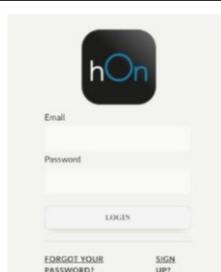
Krok 1

- Stiahnite si aplikáciu hOn.



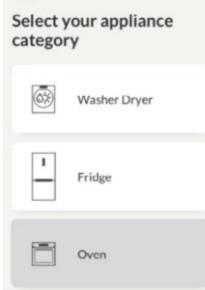
Krok 2

- Prihláste sa alebo sa zaregistrujte.



Krok 3

- Pridajte nový spotrebčí

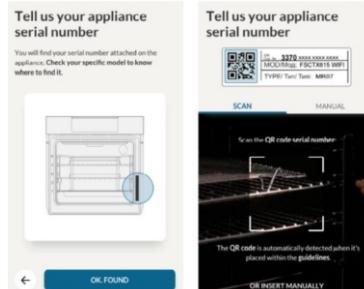


Krok 4

- Naskenujte QR kód alebo zadajte sériové číslo.



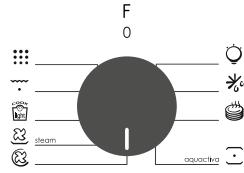
Sem si zapíšte svoje sériové číslo pre použitie v budúcnosti.



NA SPOTREBČÍ

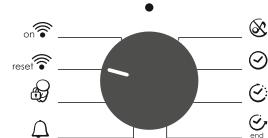
Krok 5

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



Krok 6

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



Krok 7

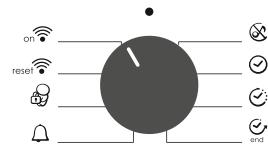
- Ked' začne LED WiFi blikat', do 5 minút môžete pokračovať s párovaním.



Režim diaľkového ovládania

Krok 1

- Otočte gombíkom na program WI-FI.



Krok 2

- Zapne sa LED WiFi.



Candy Hoover Group Srl týmto vyhlasuje, že rádiové zariadenie je v súlade so smernicou 2014/53/EÚ. Úplné znenie EÚ vyhlásenia o zhode je k dispozícii na nasledovnej internetovej adrese: www.candy-group.com

3.3 Režimy varenia

Ovládač funkcií	Prednastavená teplota v °C	T °C ozmezí	Funkcie (v závislosti od modelu)
			OSVETLENIE: Slúži pre zapnutie osvetlenia rúry na pečenie.
			ROZMRAZOVANIE: Po nastavení ovládača funkcií do tejto polohy rozptyluje ventilátor vzduch izbovej teploty okolo zmrazeného pokrmu. Vďaka tomu dôjde k rozmrazeniu pokrmu počas niekoľkých minút a zároveň zostane zachovaný obsah proteínov.
	180	50 ÷ MAX	PEČENIE S VENTILÁTOROM: Tento režim odporúčame pre hydinu, pečivo, ryby a zeleninu. Teplý vzduch prechádza cez pokrm a skráti sa čas pečenia aj predhrevu. Môžete súčasne piekť rôzne pokrmy alebo bez rovnakého spôsobu prípravy na jednej alebo viacerých úrovniach. Tento spôsob pečenia ponúka rovnomenného distribúcia tepla a nemiešajú sa vône. Pri súčasnom pečení viacerých pokrmov pridajte ďalších približne 10 minút.
	60	60 ÷ 60	UCHOVÁVAŤ TEPELNÚ: odporúča sa ohrievať predvarené potraviny, polohovať policu na druhnej úrovni zhora alebo rozmraziť pizzu alebo pečivo umiestnením políc na spodnej úrovni. Teplota je prednastavená pri 60 °C konštantná, nie je možná žiadna regulácia.
*	190	50 ÷ MAX	Cook Light: Táto funkcia umožňuje zdravší spôsob prípravy znížením množstva potrebného tuku alebo oleja. Kombinácia vykurovacích telies s pulzujúcim cyklom vzduchu zaistuje dokonalý výsledok pečenia.
	210	50 ÷ MAX	DOLNÉ OHREVNÉ TELESO + VENTILÁTOR: V prevádzke je dolné ohrevné teleso spolu s ventilátorom, ktorý rozptyluje vzduch vo vnútri rúry. Tento spôsob je ideálny na pečenie štavnatých ovocných koláčov, tort, slaných koláčov (fr. quiches) a paštét. Bráni vysušeniu pokrmu a napomáha kysnutiu cesta, chleba a ďalších pokrmov pečených na spodnej úrovni. Zasuňte plech s pokrrom na spodnú úroveň.
	210	50 ÷ MAX	PEČENIE S VENTILÁTOROM + PARA : Teplý vzduch sa rozvádzza na rôzne úrovne, preto je táto funkcia ideálna na súčasnú prípravu rôznych jedál bez toho, že by sa aróma a chut' jedného prenesla na druhé. Stlačením tlačidla PARA sa možnosť pary používa súčasne s tradičným pečením, čo zaručuje vynikajúcu chut' jedál, dokonalé vykysnutie a najlepšiu kondenzáciu jedál. Tento režim je vhodný na pečenie lístkového cesta, kysnutých koláčov, chleba a pizze, ako aj na pečenie mäsa a rýb.
*	220	50 ÷ MAX	KONVENČNÉ PEČENIE: Používajú sa súčasne horné aj dolné ohrevné telesá. Predhrievajte rúru počas 10 minút. Táto metóda je ideálna pre akékoľvek tradičné pečenie. Na prípravu červeného mäsa, hovädzieho pečeného, jahňacieho stehna, diviny, chleba, pokrmov vo fólii (papillotes), lístkového cesta. Umiestnite pokrm a nádobu na rošt do strednej polohy.
	230	50 ÷ MAX	GRIL: Používajte gril so zatvorenými dvierkami. Horné ohrevné teleso sa používa samostatne a môžete upravovať teplotu. Rozohriatie telies vyžaduje 5 minút predhrievania. Úspech je zaručený pre grily, kebabu a pokrmy s kôrkou. Biele mäso sa umiestňuje ďalej od grili; čas pečenia je dlhší, ale mäso bude chutnejšie. Tmavé mäso a rybie filety môžete ukladať na rošt nad odkvapkávací plech. Rúra má dve polohy grili: Gril: 2140 W; Barbecue: 3340 W
	220	50 ÷ MAX	PIZZA: Táto funkcia s horúcim vzduchom cirkulujúcim vo vnútri rúry zaistuje perfektné výsledky pokrmov ako je pizza alebo focaccia.
	ECO	50 ÷ MAX	ECO: 90 min SUPER: 120 min PYROLÝZA
			WIFI ZAPNÚŤ: Rúra umožňuje Wi-Fi pripojenie.
			WIFI RESETOVÁŤ: Umožňuje reštartovať Wi-Fi pripojenie.

* Testované v súlade s CENELEC EN 60350-1 použitými pre definíciu energetickej triedy.

4. Čistenie a údržba rúry

4.1 Všeobecné informácie o čistení

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

SKLENENÉ DIELY

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

TESNENIE OKNA RÚRY

Ak je znečistené, tesnenie môžete vycistiť mierne vlhkou špongiou.

PRÍSLUŠENSTVO

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

ODKVAPKÁVACÍ PLECH

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

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

NEREZOVÉ ALEBO HLINÍKOVÉ PRÍSLUŠENSTVO

Dvierka rúry čistite iba vlhkou handričkou alebo hubkou. Vysušte jemnou handričkou.

Nepoužívajte drôtenku, kyseliny či abrazívne prípravky, ktoré môžu poškodiť povrch rúry. Ovládací panel rúry ošetrujte s rovnakou opatrnosťou.

ČISTENIE PRIEHLBINY

Pre vyčistenie vodného kameňa z prieħlbiny postupujte nasledovne.

Prieħlbinu odporučame čistiť po 5-10 vareniach s funkciou pary.

1. Nalejte 300 ml bieleho octu do prieħlbiny.

Pozn.: Druh octu: %5

2. Nechajte postáť po dobu 30 minút pri izbovej teplote.

3. Rúru vyčistite jemnou handričkou a vodou.

4.2 Funkcija Aquactiva

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

1. Sipajte 300 ml vode u spremnik Aquactiva u dnu rerne.
2. Podesite funkciu rerne na statični () ili donji () grejač.
3. Podesite temperaturu na ikonicu Aquactiva .
4. Ostavite program da radi 30 minuta.

5. Nako 30 minuta isključite program i ostavite rernu da se ohladi.

6. Kada se uređaj ohladi, očistite unutrašnje površine rerne krpom.

Upozorenje:

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

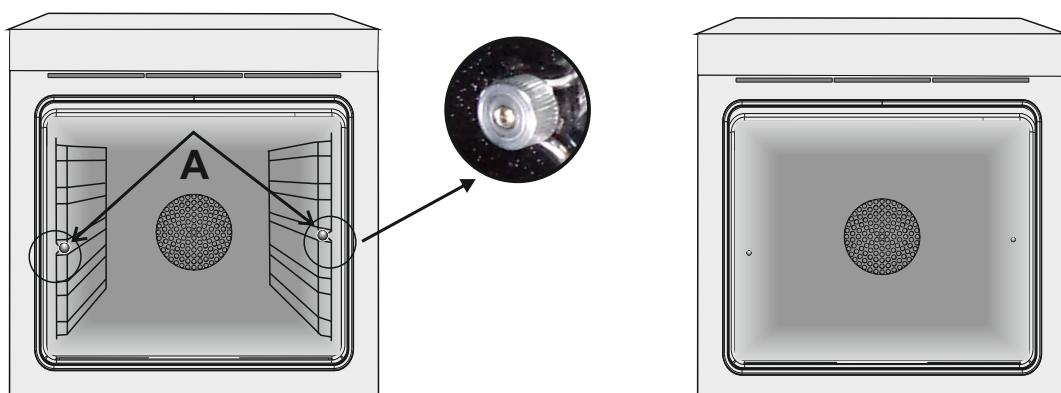
Budite pažljivi sa svim vrelim površinama jer mogu da izazovu opekotine. Koristite destilovanu vodu ili vodu za piće.



4.3 Údržba

DEMONTÁŽ A ČISTENIE BOČNÝCH ROŠTOV

1. Odskrutujte skrutku proti smeru hodinových ručičiek.
2. Vyberte bočné stojanové mriežky potiahnutím k sebe.
3. Umyte bočné stojanové mriežky v umývačke riadu alebo mokrou špongiou a potom ich okamžite osušte.
4. Po vycistení bočných stojanových mriežok ich vložte späť a zaistite skrutkami, skontrolujte, či sú pevne utiahnuté.



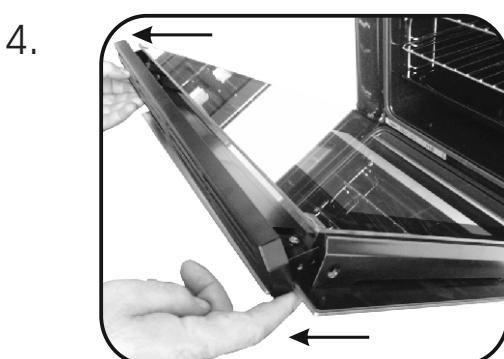
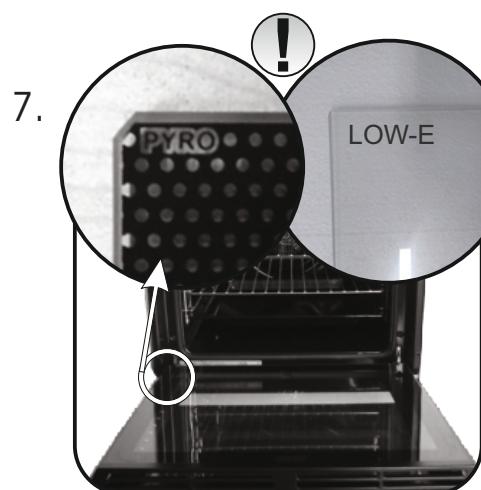
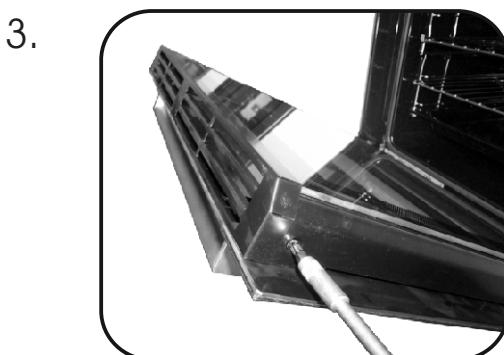
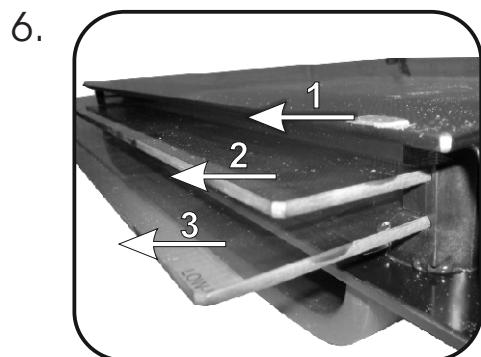
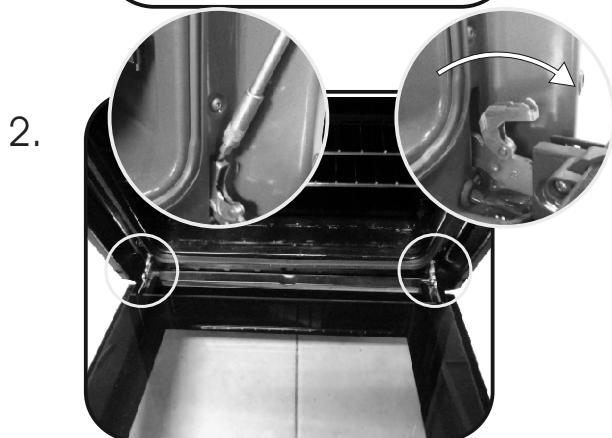
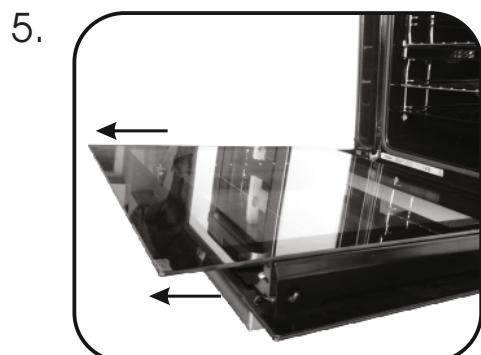
ODSTRAŇOVANIE RÚRY OKNA

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

VYBRAŤ A ČISTENIE SKLENENÝCH DVIEROK

1. Otvorte dvierka rúry.
- 2.3.4. Zablokujte pánty, vyberte skrutky a odstráňte horný kovový kryt potiahnutím smerom nahor.
- 5.6. Vyberte sklo, opatrne ho vytiahnite z dvierok rúry (pozn.: v rúrach s pyrolýzou vyberte aj druhé a tretie sklo (ak je namontované)).
7. Na konci čistenia alebo výmeny znova namontujte diely v opačnom poradí.

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



ZMENA ŽIAROVKY

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



5. Riešenie problémov

5.1 Časté otázky

PROBLÉM	MOŽNÉ PRÍČINY	RIEŠENIE
Rúra sa neohrieva	Nie sú nastavené hodiny	Nastavte presný čas na hodinách
Rúra sa neohrieva	Je aktívna detská poistka	Vypnite detskú poistku
Rúra sa neohrieva	Nebola nastavená funkcia pečenia a teplota	Uistite sa o správnosti nastavení
Žiadna reakcia na dotykovom rozhraní používateľa	Para a skondenzovaná voda na paneli rozhrania používateľa	Panel používateľa vyčistite utierkou z mikrovláken, aby ste odstránili vrstvu skondenzovanej vody

Indicaciones de seguridad

- Durante la cocción, podría condensarse humedad dentro de la cavidad del horno o en el cristal de la puerta. Esto es normal. Para reducir este efecto, espere de 10 a 15 minutos antes de introducir alimentos en el horno una vez que lo encienda. De todos modos, la condensación desaparece cuando el horno alcanza la temperatura de cocción.
- Para cocinar verduras, póngalas en un recipiente con una tapa en lugar de utilizar una bandeja sin cubrir.
- Evite dejar los alimentos en el horno más de 15/20 minutos después de cocinarlos.
- ATENCIÓN: el electrodoméstico y todas sus piezas se calientan durante el uso. Tenga cuidado de no tocar las partes calientes.
- ATENCIÓN: las piezas accesibles pueden calentarse cuando el grill está funcionando.
Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños.
- ATENCIÓN: asegúrese de que el electrodoméstico esté apagado antes de sustituir la bombilla para evitar la posibilidad de descargas eléctricas.
- ATENCIÓN: con el fin de evitar cualquier peligro debido a un restablecimiento accidental del dispositivo térmico de interrupción, este aparato no debe recibir alimentación mediante dispositivos de conmutación externos como temporizadores, ni conectarse a un circuito regularmente alimentado o interrumpido por el servicio.
- Los niños menores de 8 años deben mantenerse a una distancia segura del aparato si no son supervisados continuamente.
- Los niños no deben jugar con el electrodoméstico. Pueden utilizarlo niños a partir de 8 años de edad y personas con facultades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, si lo emplean bajo supervisión o se les instruye acerca de la seguridad del producto y entienden los riesgos que comporta.
- La limpieza y el mantenimiento no deben ser llevados a cabo por niños sin supervisión.
- No utilice materiales rugosos o abrasivos ni rasquetas metálicas afiladas para limpiar las puertas de vidrio del horno, ya que pueden rayar la superficie y agrietar el vidrio.

- Apague el horno antes de sacar las partes extraíbles.
- Después de la limpieza, vuelva a montarlas siguiendo las instrucciones.
- Utilice únicamente la sonda térmica recomendada para este horno.
- No utilice limpiadores de vapor.
Si el horno es suministrado por el fabricante sin enchufe:
 - EL ELECTRODOMÉSTICO NO DEBE CONECTARSE A LA FUENTE DE ALIMENTACIÓN MEDIANTE ENCHUFES O TOMAS DE CORRIENTE, SINO QUE DEBE CONECTARSE DIRECTAMENTE A LA RED ELÉCTRICA. La conexión a la fuente de alimentación debe llevarla a cabo un profesional cualificado. Con el fin de llevar a cabo una instalación conforme a la legislación de seguridad vigente, el horno debe conectarse únicamente colocando un interruptor de corte omnipolar entre el electrodoméstico y la fuente de alimentación, con una separación de contacto que cumpla con los requisitos de la categoría de sobretensión III. El interruptor omnipolar debe soportar la carga máxima conectada y debe ser conforme a la legislación vigente. El cable de tierra amarillo-verde no debe ser interrumpido por el interruptor. Cuando se instala el electrodoméstico, el interruptor omnipolar utilizado para la conexión debe ser fácilmente accesible. La conexión a la fuente de alimentación debe llevarla a cabo un profesional cualificado teniendo en cuenta la polaridad del horno y de la fuente de alimentación. La desconexión debe llevarse a cabo incorporando un interruptor en el cableado fijo de acuerdo con las normas de cableado.
- La toma de corriente debe ser adecuada para la carga indicada en la etiqueta y debe tener la conexión a tierra conectada y en funcionamiento. El conductor de tierra es de color amarillo-verde. Esta operación debe realizarla un profesional debidamente cualificado. En caso de incompatibilidad entre la toma de corriente y la

clavija del electrodoméstico, solicite a un electricista cualificado que sustituya la toma de corriente por otra del tipo adecuado. La clavija y la toma de corriente deben cumplir con la normativa actual del país de instalación. La conexión a la fuente de alimentación también se puede realizar colocando un interruptor de corte omnipolar entre el electrodoméstico y la fuente de alimentación, con una separación de contacto que cumpla con los requisitos de la categoría de sobretensión III, que pueda soportar la carga máxima conectada y que cumpla la legislación vigente. El cable de tierra amarillo-verde no debe ser interrumpido por el interruptor. Cuando se instala el electrodoméstico, la toma de corriente o el interruptor omnipolar utilizado para la conexión deben ser fácilmente accesibles. La desconexión se puede lograr manteniendo la clavija accesible o incorporando un interruptor en el cableado fijo de acuerdo con las normas de cableado.

- Si el cable de alimentación está dañado, debe sustituirse por un cable o un haz de cables especial comercializado por el fabricante; también puede ponerse en contacto con el departamento de atención al cliente.
- El cable de alimentación debe ser de tipo H05V2V2-F.
- Esta operación debe realizarla un profesional debidamente cualificado. El conductor de toma de tierra (amarillo y verde), debe ser aproximadamente 10 mm más largo que los otros conductores. Para cualquier reparación, diríjase únicamente a un centro de asistencia técnica autorizado y solicite que se empleen recambios originales.
- El incumplimiento de las indicaciones anteriores puede poner en peligro la seguridad del electrodoméstico y anular la garantía.
- Los excesos de material deben retirarse antes de limpiar.
- Una interrupción prolongada de la corriente durante una fase de cocción puede causar una avería en el monitor. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente si esto ocurre.
- El electrodoméstico no debe instalarse detrás de una puerta decorativa para evitar que se caliente en exceso.

- Cuando coloque la bandeja interior, asegúrese de dirigir el tope hacia arriba en la parte trasera de la cavidad. La bandeja debe introducirse por completo en la cavidad
- ATENCIÓN: No forre las paredes del horno con aluminio u otras protecciones comercializadas. El aluminio o los protectores podrían derretirse al entrar en contacto directo con el esmalte caliente y deteriorar el esmalte del interior.
- ATENCIÓN: No quite nunca la junta de estanqueidad de la puerta del horno.
- ATENCIÓN: No llene el fondo del horno con agua durante la cocción o cuando esté caliente.
- No es necesario llevar a cabo operaciones/configuraciones adicionales para que el electrodoméstico funcione a las frecuencias nominales.
- ATENCIÓN: antes de activar la función de limpieza automática:
 - Limpie la puerta del horno;
 - Con una esponja húmeda, retire los restos de alimentos más consistentes del interior del horno. No utilice detergentes;
 - Retire todos los accesorios y el kit de guías deslizables (si esté presente);
 - No deje paños de cocina
- En hornos con sonda térmica para carne es necesario, antes de activar la función de limpieza, cerrar el agujero con la tuerca suministrada.
- Durante la limpieza pirólítica, las superficies pueden calentarse más de lo habitual, por lo que los niños deben mantenerse a una distancia de seguridad.

Advertencias generales 1.1 Recomendaciones de seguridad

88

- 1.2 Seguridad eléctrica
- 1.3 Recomendaciones
- 1.4 Instalación
- 1.5 Gestión de residuos

Descripción del producto 2.1 Descripción general

89

- 2.2 Accesorios
- 2.3 Primer uso

Utilización del horno 3.1 Descripción de la pantalla

90

- 3.2 Modalidades de cocción

Limpieza y mantenimiento del horno 4.1 Notas genéricas de limpieza

93

- 4.2 Pirólisis
- 4.3 Función Aquactiva
- 4.4 Mantenimiento
 - Desmontaje y limpieza de las guías laterales
 - Extracción de la puerta del horno
 - Extracción y limpieza de la puerta de vidrio
 - Sustitución de la bombilla

Solución de problemas 5.1 Preguntas más frecuentes

96

1. Advertencias Generales

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



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

1.1 Recomendaciones de seguridad

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

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

- no tire del cable de alimentación para desconectar este producto de la fuente de alimentación.;
- no tocar el aparato con las manos ni los pies mojados o húmedos;
- en general no es aconsejable usar adaptadores, regletas ni alargadores;
- en caso de avería o mal funcionamiento del aparato, apáguelo y no lo manipule.

1.2 Seguridad eléctrica

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

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

CONEXIÓN

El horno se suministra con un cable de alimentación que debe conectarse únicamente a una red eléctrica con una tensión de 220-240 V de CA entre fases o entre la fase y el neutro. Antes de conectar el horno a la red eléctrica es imprescindible comprobar:

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

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

ATENCIÓN

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

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

1.3 Recomendaciones

Una limpieza mínima después de utilizar el horno ayudará a mantenerlo limpio durante más tiempo. No forrar las paredes del horno con aluminio u otras protecciones disponibles en tiendas. El aluminio o los protectores, en contacto directo con el esmalte caliente puede derretirse y deteriorar el esmalte del

interior. Para evitar un exceso de suciedad en el horno y que puedan derivar en olores y humo en exceso, recomendamos no utilizar el horno a temperaturas muy elevadas. Es mejor ampliar el tiempo de cocción y bajar un poco la temperatura.

1.4 Instalación

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

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

daños.

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

1.5 Gestión de residuos y respeto por el medio ambiente



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

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

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

AHORRAR Y RESPETAR EL MEDIO AMBIENTE

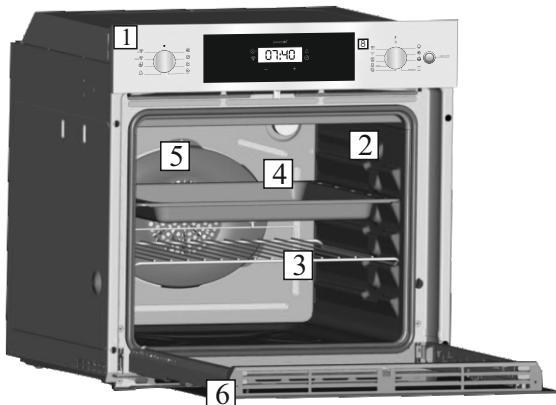
Siempre que sea posible, evite precalentar el horno e intente utilizarlo siempre lleno. Abra la puerta del horno lo menos posible, ya que se producen dispersiones de calor cada vez que se lleva a cabo esta operación. Para ahorrar mucha energía basta apagar el horno de 5 a 10 minutos antes del fin del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

Recuperación de envases



2. Descripción del producto

2.1 Descripción general



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

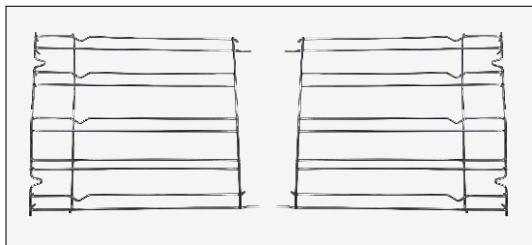
2.2 Accesorios (De acuerdo con el modelo)

1 Bandeja



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

3 Soportes laterales



Se encuentran en ambos lados del hueco del horno. Sostienen las rejillas metálicas y las bandejas graseras.

2 Rejilla metálica



Sostiene fuentes y platos.

2.3 Primer uso

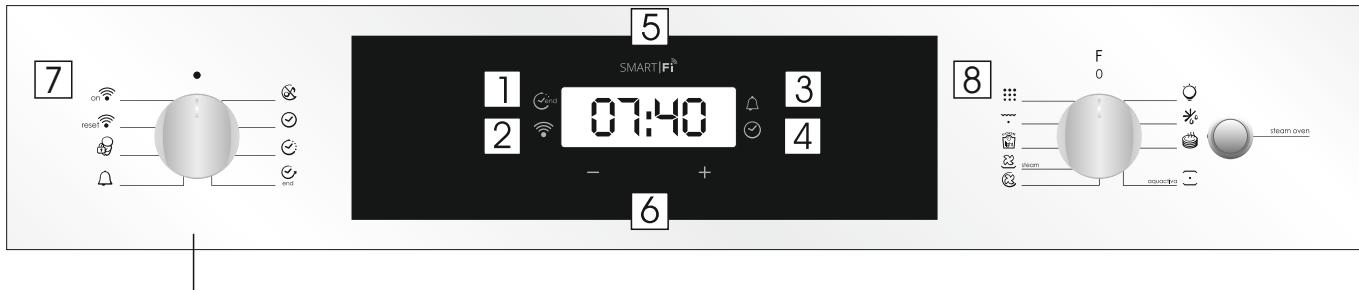
LIMPIEZA PRELIMINAR

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

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

3. Utilización del horno (De acuerdo con el modelo)

3.1 Descripción de la pantalla



1. Selector de funciones
2. Tiempo de cocción/Fin de la cocción
3. Luz de señal WiFi
4. Avisador por minutos
5. Ajuste del reloj
6. Visualización de temperatura o reloj
7. LCD/controles de ajuste de la temperatura
8. Selector de funciones de cocción

ATENCIÓN: la primera operación que hay que efectuar después de la instalación o después de una interrupción de la corriente (este tipo de situaciones se reconocen al observar que en la pantalla de visualización parpadea la hora 12:00) es el ajuste de la hora. El LED inferior derecho parpadea al mismo tiempo (⌚).

- Gire el selector de funciones izquierdo hasta la posición de ajuste del reloj.
- Ajustar la hora con los botones "-" "+".

ATENCIÓN: El horno solo funciona si se ajusta el reloj.

FUNCIÓN	CÓMO SE ACTIVA	CÓMO SE DESACTIVA	QUÉ HACE	PARA QUÉ SIRVE
MODO SILENCIO 🔇	• Gire el selector de funciones izquierdo hasta la posición "Modo silencio".	• Gire el selector de funciones a la posición OFF (apagado).	• Eso permite desactivar el sonido del avisador por minutos.	• Para desactivar el sonido del avisador por minutos.
AJUSTE DEL RELOJ 🕒	• Gire el selector de funciones izquierdo hasta la posición "Ajustar la hora". • Use los botones "+" o "-" para ajustar la hora. • El LED inferior derecho parpadea durante esta operación.	• Gire el selector de funciones a la posición OFF (apagado).	• Eso permite ajustar la hora que aparece en la pantalla.	• Para ajustar la hora NOTA: Ajuste la hora en la primera instalación de su horno o inmediatamente después de un corte de luz (el reloj muestra el valor 12.00 parpadeante).
TIEMPO DE COCCIÓN 🕒	• Gire el selector de funciones derecho hasta una función de cocción. • Gire el selector de funciones izquierdo hasta la posición "Duración del tiempo de cocción". • Ajuste el tiempo de cocción utilizando los botones "+" y "-". El LED superior izquierdo parpadea durante esta operación.	• Cuando se cumple el tiempo de cocción, el horno se apaga automáticamente y suena la alarma durante algunos segundos. Para detener antes las funciones de cocción, gire el control de funciones a la posición OFF (apagado) o ajuste el tiempo en 00.00, girando el selector de funciones a Tiempo de cocción y utilizando los botones "+" y "-".	• Eso permite preseleccionar el tiempo de cocción necesario para la receta escogida. • Cuando el tiempo de cocción está configurado, gire el selector de funciones a OFF (apagado) para volver a la hora actual. • Para ver el tiempo de cocción seleccionado, gire el selector de funciones izquierdo a Tiempo de cocción.	• Para cocer las recetas deseadas.
FIN DE LA COCCIÓN ⌚ end	• Gire el selector de funciones derecho hasta una función de cocción. • Gire el selector de funciones izquierdo hasta la posición "Fin de la cocción". • Ajuste el tiempo de fin de la cocción utilizando los botones "+" y "-". El LED superior izquierdo parpadea durante esta operación.	• Cuando se cumple el tiempo de cocción, el horno se apaga automáticamente. Para detener antes las funciones de cocción, gire el selector de funciones a OFF (apagado).	• Eso permite preseleccionar el tiempo de fin de la cocción en el momento deseado. • Cuando el tiempo de cocción está configurado, gire el selector de funciones a OFF (apagado) para volver a la hora actual. • Para ver el tiempo de cocción seleccionado, gire el selector de funciones izquierdo a Fin de la cocción.	• Esta función se usa normalmente con la función Tiempo de cocción. • Por ejemplo, el alimento seleccionado debe cocerse durante 45 minutos y yo quiero que esté listo para las 12.30; en ese caso: al final del ajuste del tiempo, el horno se apaga automáticamente y suena una alarma. Seleccione la función de cocción deseada. Ajuste la duración de la cocción en 45 minutos ("-" "+"). Ajuste el fin de la cocción a las 12.30 ("-" "+"). La cocción comenzará automáticamente a las 11:45 (12:30 menos 45 minutos); al final del tiempo de cocción configurado, el horno se apaga automáticamente. ADVERTENCIA: configurando solo el tiempo de fin de la cocción, y no la duración de la cocción, al final del tiempo de cocción configurado el horno comenzará inmediatamente a encenderse y apagarse.
AVISADOR POR MINUTOS 🔔	• Gire el selector de funciones izquierdo hasta la posición Avisador por minutos. • Ajuste el Tiempo de cocción utilizando los botones "+" y "-". • El LED superior derecho parpadea durante esta operación.	• Ajuste el tiempo en 00.00, girando el selector de funciones izquierdo hasta la posición Avisador por minutos, y utilizando el botón "-"	• Al final de un tiempo configurado se genera una señal acústica. • Durante el funcionamiento, la pantalla muestra el tiempo que queda.	• Para usar el horno como alarma, incluso cuando está apagado.
BLOQUEO, INFANTIL 🔒	• Gire el mando izquierdo hasta la posición del candado. Presione el botón "+" durante 3 segundos. • El horno se habrá bloqueado cuando en el display aparezca "STOP".	• Gire el mando izquierdo hasta la posición del candado. Presione el botón "+" durante 3 segundos. • La palabra STOP desaparece	• El horno se puede usar	• Es una función útil especialmente cuando hay niños en casa.

PARÁMETROS DE CONEXIÓN INALÁMBRICA

Technology	Wi-Fi	Bluetooth
Estándar	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Bandas de frecuencia [MHz]	2401-2483	2402-2480
Potencia máxima [mW]	100	10

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO PARA EQUIPOS EN RED

- Consumo de energía del producto en modo de espera en red si todos los puertos de red cableados están conectados y todos los puertos de red inalámbrica están activados: 2,0 W

Cómo activar el puerto de red inalámbrica:

- Si el LED del WiFi parpadea, significa que el módulo WiFi está encendido.
- Si ya está registrado: gire el selector a la posición WiFi On.
- Si no está registrado: siga el procedimiento de registro.

Cómo desactivar el puerto de red inalámbrica:

- Si el LED del WiFi está apagado, significa que el módulo WiFi está apagado.
- Si el horno está registrado: gire el selector a la posición de Reset de WiFi y luego a la posición de apagado en 30 segundos.
- Si el horno no está registrado el WiFi está apagado.

Registro del horno en la aplicación

DESDE EL SMARTPHONE

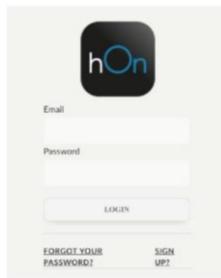
Paso 1

- Descargue la aplicación hOn.



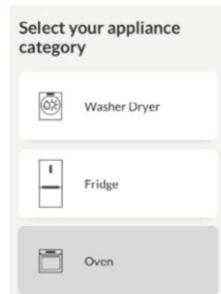
Paso 2

- Regístrate o inicie sesión.



Paso 3

- Añada un nuevo electrodoméstico.

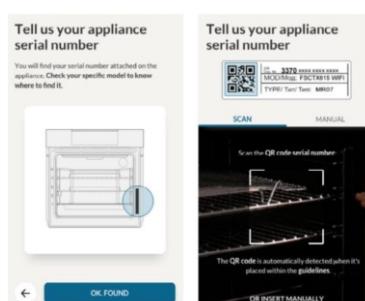


Paso 4

- Escanee el código QR o introduzca el número de serie.



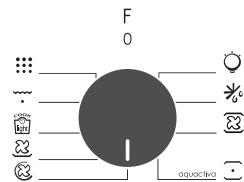
Escriba aquí su número de serie para futuras consultas.



DESDE EL ELECTRODOMÉSTICO

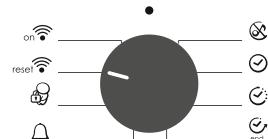
Paso 5

- Gire el selector de funciones de cocción a la posición de un programa (no a la de "luz" o "0").



Paso 6

- Gire el selector de funciones hasta el programa WIFI RESET y espere 30 segundos.



Paso 7

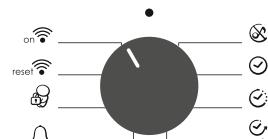
- Cuando el LED del WiFi empiece a parpadear, dispondrá de 5 minutos para seguir con el emparejamiento.



Modo de control remoto

Paso 1

- Gire el selector al programa WiFi.



Paso 2

- El LED del WiFi se ilumina.



Por la presente, Candy Hoover Group Srl declara que el equipo de radio cumple con la Directiva 2014/53/EU y con los requisitos legales relevantes (para el mercado UKCA). El texto completo de la declaración de conformidad está disponible en la siguiente dirección web: www.candy-group.com

3.2 Modalidades de cocción

Mando selector	T°C establecida	FUNCIÓN (<i>dependiendo del modelo</i>)	
		LAMPARA: Conecta la luz interior	
		DESCONGELACIÓN: Funcionamiento de la turbina de cocción que hace circular el aire dentro del espacio del horno. Ideal para realizar una descongelación previa a una cocción.	
	180	CALOR CIRCULANTE: Utilización simultánea de la resistencia inferior, superior y de la turbina que hace circular el aire dentro del espacio del horno. Función recomendada para las aves, la repostería, los pescados, las verduras... El calor penetra mejor dentro del alimento a cocer reduciendo el tiempo de cocción, así como el tiempo de precalentamiento. Se pueden realizar cocciones combinadas con preparaciones idénticas o distintas en uno o dos niveles. Este modo de cocción garantiza una distribución homogénea del calor y no mezcla los olores. Para una cocción combinada se deben prever unos diez minutos más.	
*	190	La función " COOK LIGHT " ("Cocina Light") permite cocinar de manera más saludable, reduciendo la cantidad de grasa o aceite necesaria. Gracias a la combinación del grill y el ventilador, conjuntamente con un flujo de aire variable, se conservará el nivel de humedad de los alimentos, dorando la superficie y reduciendo el tiempo de cocción, sin alterar su sabor. Especialmente, es adecuado para la cocción de carnes, verduras asadas y tortillas. El flujo variable de aire mantiene tanto la humedad en el interior del horno como en los alimentos, conservando los valores nutricionales y garantizando un proceso de cocción uniforme rápido. ¡Pruebe todas sus recetas y reduzca la cantidad de condimentos que se emplean y experimente la ligereza de esta nueva función!	
	210	RESISTENCIA INFERIOR CIRCULANTE: Utilización de la resistencia inferior más la turbina que hace circular el aire dentro del espacio del horno. Ideal para hacer tartas de frutas jugosas, tortadas, quiches, pasteles. Evita que se sequen los alimentos y favorece la subida de bizcochos, masa de pan y otras cocciones realizadas por debajo. Coloque la rejilla en la ranura inferior.	
*	220	CONVECCIÓN NATURAL: Funcionan la resistencia inferior y la resistencia superior del horno. Es la cocción tradicional, ideal para cocinar asados, caza, galletas, manzanas al horno y para conseguir alimentos crujientes.	
	230	GRILL: use el grill con la puerta cerrada. Se usa solo el elemento de calentamiento superior y se puede ajustar el nivel de temperatura. Es necesario un precalentamiento de cinco minutos para que los elementos se calienten al rojo. Éxito garantizado para asados, kebabs y platos gratinados. Las carnes blancas se deben colocar alejadas del grill; el tiempo de cocción es mayor, pero la carne quedará más sabrosa. Las carnes rojas y los filetes de pescado se pueden colocar en el estante con la bandeja de goteo debajo. El horno tiene cinco posiciones de grill, de L1 a L5.	
	230	GRILL + RUSTEPOLLOS: utilice el rustepollos con la puerta cerrada. El elemento de calentamiento superior se utiliza con el rustepollos que hace girar el alimento a cocer. El nivel de calentamiento se puede ajustar según las necesidades. El rustepollos funciona mejor con alimentos de tamaño mediano. Ideal para descubrir otra vez el sabor del asado tradicional. No se requiere precalentamiento para asar con el rustepollos.	
	ECO	PYRO – El horno se encarga de limpiar el interior del horno. -Existen dos opciones ECO ó SUPER	PIRÓLISIS
		WIFI ACTIVA: El horno permite la conexión wifi.	
		REINICIO WIFI: Permite reiniciar la conexión wifi.	

* Probado de conformidad con la norma EN 60350-1 con el propósito de declaración de consumo de energía y clase energética.

4. Limpieza y mantenimiento del horno

4.1 Notas genéricas de limpieza

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

PIEZAS DE VIDRIO

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

JUNTA DE LA PUERTA DEL HORNO

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

4.2 Pirólisis

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

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

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

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

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

ACCESORIOS

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

FUENTE DE GOTEO

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

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

Antes de llevar a cabo un ciclo pirolítico:

- Extraiga todos los accesorios del horno, ya que no son capaces de resistir las elevadas temperaturas utilizadas durante el ciclo de limpieza pirolítico; en especial, extraiga las rejillas y el soporte elevado (véase el capítulo EXTRACCIÓN DE REJILLAS Y SOPORTE ELEVADO). En hornos dotados de la sonda de carne es necesario, antes de efectuar el ciclo de limpieza, cerrar el horno con la tuerca suministrada de serie.
- Extraer todo resto de grasa y limpiar cualquier mancha que pudiera exigir demasiado tiempo para ser eliminada.
- Este tipo de manchas pueden incendiarse a causa de las temperaturas extremadamente elevadas del ciclo pirolítico.
- Cierre la puerta del horno.
- Limpie la puerta del horno.
- Con una esponja húmeda quite los residuos más consistentes del interior del horno. No utilice detergentes.
- Quite todos los accesorios y el kit guías deslizables (si existe);
- Nodeje paños de cocina o manoplas en la manija.

4.3 Función Aquactiva

La función Aquactiva utiliza vapor para ayudar a eliminar los restos de grasa y de alimentos del horno.

1. Verter 300 ml de agua en el depósito de Aquactiva, en la parte inferior del horno
2. Seleccionar la función "Estática" () o Resistencia Inferior ()
3. Configure la función en el ícono Aquactiva.
4. El programa seleccionado debe funcionar durante 30 minutos.
5. Una vez transcurrido los 30 minutos, apagar el programa y dejar que el horno se enfrie.
6. Cuando se haya enfriado el horno, limpiar las superficies internas del horno con un paño.

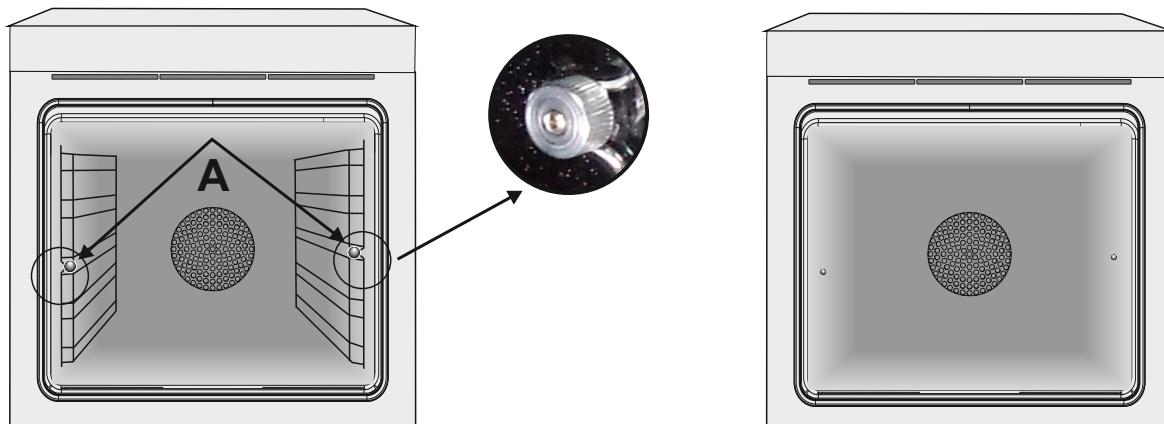
Advertencia: Asegúrese de que el aparato esté completamente frío antes de tocarlo. Se debe tener cuidado con todas las superficies calientes para evitar riesgos de quemaduras. Se recomienda utilizar agua potable o destilada.



4.4 Mantenimiento

DESMONTAJE Y LIMPIEZA DE LAS GUÍAS LATERALES

1. Desenrosque el tornillo en sentido contrario a las agujas del reloj.
2. Retire las cremalleras laterales tirando de ellos hacia usted.
3. Limpie las rejillas laterales en un lavavajillas o con una esponja húmeda y séquelas inmediatamente.
4. Una vez limpiados las cremalleras laterales, colóquelos de nuevo y vuelva a insertar los tornillos, asegurándose de que estén completamente apretados.



EXTRACCIÓN DE LA PUERTA DEL HORNO

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

EXTRACCIÓN Y LIMPIEZA DE LA PUERTA DE VIDRIO

1. Abra la puerta del horno.

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

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

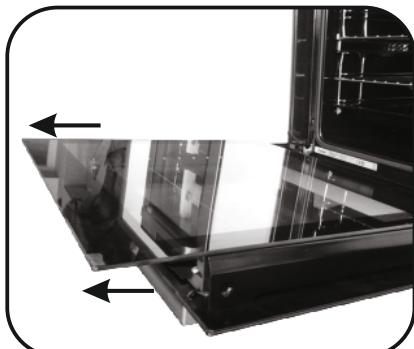
7. Al término de la limpieza o sustitución, vuelva a ensamblar las piezas en el orden opuesto a la extracción.

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

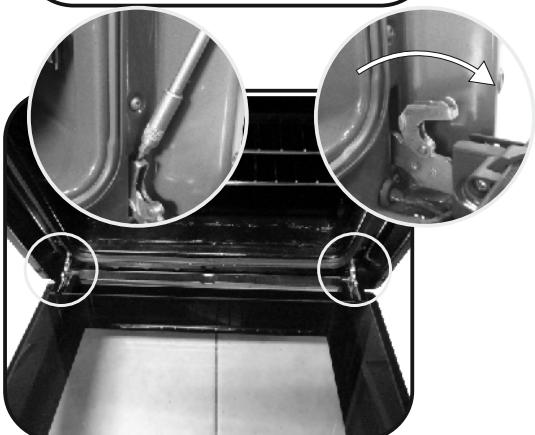
1.



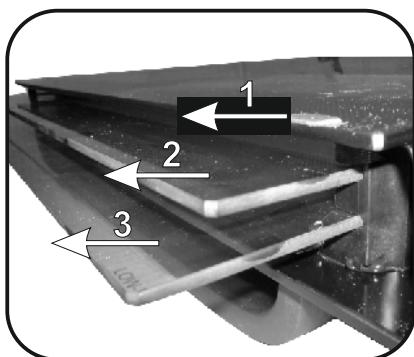
5.



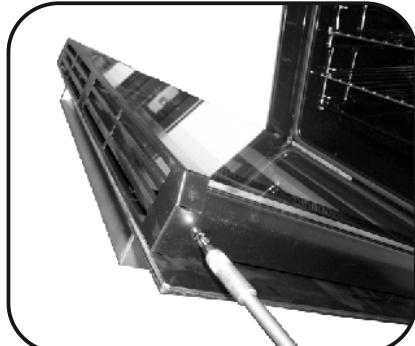
2.



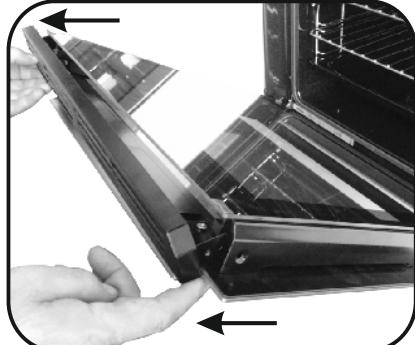
6.



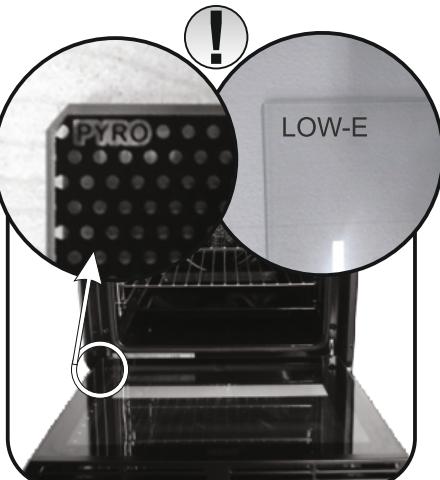
3.



4.



7.



SUSTITUCIÓN DE LA BOMBILLA

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



5. Solución de problemas

5.1 Preguntas más frecuentes

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

Biztonsági javaslatok

- Sütés közben a pára lecsapódhat a sütő belséjében vagy az ajtó üvegén. Ez normális jelenség. Kevésbé fordul elő, ha a bekapsolás után vár 10-15 percet, mielőtt ételt tenne a sütőbe. Amikor a sütő eléri a sütési hőmérsékletet, a páralecsapódás mindenkorban eltűnik.
- A zöldségeket fedeleles edényben süsse nyitott tepsiben helyett.
- Ne hagyja az ételt a sütőben, miután több mint 15/20 percig sütötte.
- FIGYELMZETÉS: a készülék és annak hozzáférhető részei használat közben felforrósodnak. Vigyázzon, hogy meg ne érintse a forró alkatrészeket.
- FIGYELMEZTETÉS: Használat közben a sütő kézzel elérhető részei felforrósodhatnak. A gyerekeket biztonságos távolban kell tartani.
- FIGYELMEZTETÉS: az áramütés elkerülése érdekében az égő cseréje előtt kapcsolja ki a készüléket.
- FIGYELMEZTETÉS: a hőkapcsoló véletlen visszaállításából adódó veszélyek elkerülése érdekében a készüléket tilos külső kapcsolóeszközről, például időzítőről, illetve gyakran be- és kikapcsolt áramkörökről működtetni.
- 8 éven aluli gyermekek kizárálag folyamatos felügyelet mellett tartózkodhatnak a készülék közelében.
- Gyermekek ne játsszanak a készülékkal. A 8 éven aluli gyermekek, valamint a korlátozott fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező, illetve a termék használatát nem ismerő, abban nem jártas személyek kizárálag felügyelet mellett, vagy a készülék megfelelő használatának bemutatása után, a lehetséges veszélyek ismeretében használhatják a terméket.
- Gyermekek felügyelet nélkül nem tisztíthatják a terméket, illetve nem végezhetnek karbantartást.
- Ne tisztítsa a sütő üvegajtaját durva felületű vagy súroló hatású anyagokkal, illetve éles fémtárgyakkal, mert azok felsérthetik az üveg felületét vagy meg is repeszthetik azt.
- A kivehető részek eltávolítása előtt kapcsolja ki a sütőt, majd a tisztítást követően az utasítások szerint helyezze vissza azokat.
- Kizárálag az ehhez a sütőtípushoz ajánlott

maghőmérőt használja.

- A készüléket ne tisztítsa gőzzel.

HA A SÜTŐ T A GYÁRTÓ DUGASZ NÉLKÜL BIZTOSÍTJA:

- A KÉSZÜLÉKET NEM SZABAD AZ ÁRAMFORRÁSHOZ DUGÓVAL VAGY ALJZATTAL CSATLAKOZTATNI, HANEM KÖZVETLENÜL A TÁPHÁLÓZATHOZ KELL CSATLAKOZTATNI. Az áramforráshoz való csatlakozást megfelelően képzett szakembernek kell végeznie. Annak érdekében, hogy a berendezés megfeleljen a hatályos biztonsági jogszabályoknak, a sütőt csak úgy szabad csatlakoztatni, hogy a készülék és az áramforrás között egy, a III. túlfeszültség-kategóriára vonatkozó követelményeknek megfelelő többpólusú megszakító legyen elhelyezve. A többpólusú megszakító legyen képes elviselni a legnagyobb csatlakoztatott terhelést, és feleljen meg a hatályos jogszabályoknak. A sárga-zöld földelőkábel a megszakítónak nem szabad megszakítania. A csatlakoztatáshoz használt többpólusú megszakítónak könnyen hozzáférhető helyen kell lennie, amikor a készüléket beépítik.
 - Az áramforráshoz való csatlakozást megfelelően képzett szakembernek kell végeznie, figyelembe véve a sütő és az áramforrás polaritását.
 - A szétkapcsolást úgy kell elérni, hogy a rögzített vezetékekbe be kell építeni egy kapcsolót a huzalozási szabályoknak megfelelően,
- HA A SÜTŐ A GYÁRTÓ ÁLTAL BIZTOSÍTOTT DUGÓVAL VAN ELLÁTVA:
- Az aljzatnak meg kell felelnie a címkén jelzett terhelésnek, csatlakoztatott földelő érintkezővel kell rendelkeznie és üzemelnie kell. A védőföldelés vezetéke sárga-zöld színű. Ezt a műveletet csak megfelelően képzett szakembernek kell végrehajtania. Ha az aljzat és a készüléken lévő dugó nem kompatibilis egymással, szakképzett villanyszerelőtől kérje a cserét a megfelelő másik típusra. Mind a dugaszna, mind az aljzatnak meg kell felelnie az adott országban érvényes telepítési előírásoknak. Az áramforráshoz történő csatlakoztatást egy többpólusú megszakító beszerelésével is meg lehet valósítani a készülék és az áramforrás között, melynek érintkezői közötti távolság a III. kategória túlfeszültségi követelményeit

teljesíti, továbbá képes elviselni a legnagyobb csatlakoztatott terhelést, és megfelel a hatályos jogszabályoknak. A sárga-zöld földelőkábelt a megszakítónak nem szabad megszakítania. A csatlakoztatáshoz használt aljzatnak vagy kétsarkú megszakítónak a készülék telepítésekor könnyen hozzáférhető helyen kell lennie.

- A tápellátás megszakíthatóságáról vagy úgy kell gondoskodni, hogy a dugaszolóaljzat hozzáférhető helyen van, vagy a fix vezetékezésbe a villanyszerelési szabályok betartásával be kell kötni egy kapcsolót.
- Ha a tápkábel megsérül, egy másik kábelre vagy speciális kábelkötegre kell cserálni, amely a gyártótól vagy az ügyfélszolgálaton keresztül szerezhető be.
- A tápkábel típusa H05V2V2-F. A bekötési műveletet csak szakember végezheti el. A (sárga-zöld) védőföldelésnek 10 mm-rel hosszabbnak kell lennie a hálózati kábelnél. A javításokhoz kizárolag az ügyfélszolgálatunkat vegye igénybe, és csak az eredeti pótalkatrészket kérje.
- A fenti utasítások be nem tartsa esetén a készülék használata veszélyessé válhat és a garancia érvényét veszítheti.
- Tisztítás előtt az esetlegesen kiömlött többlet anyagot el kell távolítani.
- Ha sütés közben történik áramkimaradás, akkor a monitor meghibásodhat. Ebben az esetben forduljon az ügyfélszolgálathoz. HU 173
- A túlmelegedés veszélye miatt tilos a készüléket díszajtó mögé telepíteni.
- A rács behelyezésekor ügyelni kell, hogy annak ütközője felfelé és a sütőtér belseje felé nézzen. A rácsot teljesen be kell tolni a sütőtérbe.
- FIGYELMEZTETÉS: Ne helyezze a sütőt boltban kapható alumíniumfóliával vagy egyszer használatos védőeszközökkel borított fal elé. Ha az alumíniumfólia vagy más védőeszköz közvetlenül érintkezik a sütő forró lakkozásával, akkor a belső lakkozás megolvadhat vagy megsérülhet.
- FIGYELMEZTETÉS: Soha ne távolítsa el a sütőajtó tömítését.
- FIGYELEM: Sütés közben, ill. amikor forró a sütő, ne töltse újra a sütőtér aljátvízzel.
- Ahhoz, hogy a készülék a névleges frekvencián működjön, nincs szükség további

intézkedésre/beállításra.

- FIGYELEM: az automatikus tisztítási ciklus elindítása előtt:
 - Tisztítsa meg a sütőajtót;
 - Nedves szivacs segítségével távolítsa el a nagy méretű és makacs maradékokat a sütő belsejéből. Ne használjon tisztítószert;
 - Távolítsa el minden tartozékot és a csúszósín készletet (ha van); - Ne tegyen rá konyharuhát.
- A maghőmérővel rendelkező sütők esetén a tisztítási ciklus előtt le kell zárni a nyílást a mellékelt anyával. Amikor nem használja a maghőmérőt, minden zárja le a nyílást az anyával.
- A kiégetési folyamat alatt a felületek a szokásosnál jobban felmelegedhetnek, ezért a gyermeket biztonságos távolságban kell tartani.

Általános utasítások	
100	1.1 Biztonsági javaslatok 1.2 Elektromos biztonság 1.3 Javaslatok 1.4 Beszerelés 1.5 Hulladékkezelés és környezetvédelem

Termékleírás	
101	2.1 Áttekintés 2.2 Tartozékok 2.3 Első használat

A sütő használata	
102	3.1 A felhasználói felület leírása 3.2 Sütési módok

A sütő tisztítása és karbantartása	
105	4.1 Általános tisztítási tudnivalók 4.2 Pirolízis 4.3 Aquactiva funkció 4.4 Karbantartás <ul style="list-style-type: none">• Az oldalsó keretek eltávolítása és tisztítása• A sütési ablak eltávolítása• A belső üvegajtó elkülönített tisztítása• Égőcsere

Hibaelhárítás	5.1 F.A.Q.
---------------	------------

108	
------------	--

1. Általános utasítások

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

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



1.1 Biztonsági javaslatok

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

Az elektromos készülék használatakor tartson be néhány alapvető szabályt:

- Ne húzza meg a hálózati kábelt, ha el akarja távolítani a csatlakozódugót az

aljzatból.

- ne húzza meg a tápkábelt, hogy leválassza a terméket az áramforrásról
- az adapterek, a többcsatlakozós aljzatok és a hosszabbító kábelek használata általában nem javasolt;
- meghibásodás és/vagy nem megfelelő üzemelés esetén kapcsolja ki a készüléket, és ne próbálja önállóan megjavítani azt.

1.2 Elektromos biztonság

AZ ELEKTROMOS CSATLAKOZÁSOKAT KIZÁROLAG VILLANYSZERELŐ VAGY EGYÉB MEGFELELŐN KÉPZETT SZERELŐ VÉGEZHETI.

Csak olyan áramforráshoz csatlakoztassa a sütőt, amely megfelel az adott ország beszerelésre vonatkozó jogszabályainak. A gyártó nem vállal felelősséget az utasítások figyelmen kívül hagyásából eredő károkért. A sütőt az adott ország vonatkozó jogszabályaitól függően földelt fali csatlakozóaljzattal rendelkező áramforráshoz vagy többpólosú szakaszolóhoz csatlakoztassa. Az áramforrásnak megfelelő biztosítékokkal kell rendelkeznie, a használt kábeleken pedig olyan keresztirányú szakasznak kell lennie, amely biztosítja a sütő megfelelő áramellátását.

CSATLAKOZTATÁS

A sütő hálózati kábelét kizárolag 220-240 Vac teljesítményű áramforrásra, fázisok vagy fázis és semleges töltöttség közé csatlakoztassa. Mielőtt az áramforráshoz csatlakoztatná a sütőt, mindenki mindenki ellenőrizze az alábbiakat:

- a mérőeszközön jelzett feszültség;
- a szakaszoló beállítása.

A sütő földelő termináljához csatlakoztatott földelővezetéket csatlakoztassa az áramforrás földelő termináljához.

FIGYELMEZTETÉS

Mielőtt csatlakoztatná a sütőt az áramforráshoz, ellenőriztesse a földelő terminál áramellátásának szünetmentességét egy szerelővel. A gyártó nem vállal felelősséget az olyan balesetekért és egyéb problémákról, amelyek abból erednek, hogy a terméket nem földelő terminálhoz csatlakoztatták, vagy a földelő csatlakozás nem szünetmentes.

MEGJEGYZÉS: mivel idővel szükséges válhat a sütő karbantartása, azt javasoljuk, hogy egy tartalék fali csatlakozóaljzat is legyen a közelben, amelyhez áthelyezéskor csatlakoztathatja a sütőt. A hálózati kábel cseréjét kizárolag a műszaki személyzet vagy egy megfelelő szakképzetséggel rendelkező szerelő végezheti el.

A sütő kikapcsolásakor előfordulhat, hogy a központi hálózati kapcsoló halványan világít. Ez normális jelenség. Úgy szüntetheti meg, ha felülről lefelé fordítja a csatlakozódugót, vagy kikapcsolja az áramellátást.

1.3 Javaslatok

A sütő hatékony tisztántartását segíti, ha minden használat után legalább minimális mértékben megtisztítja azt.

Ne helyezze a sütőt boltban kapható alumíniumfóliával vagy egyszer használatos védőszkőzökkel borított fal elő. Ha az alumíniumfólia vagy más védőszkőz közvetlenül érintkezik a sütő forró lakkozásával, akkor a belső lakkozás megolvadhat vagy megsérülhet. Azt javasoljuk, hogy ne használja

nagyon magas hőmérsékleten a sütőt, mert az ilyenkor erősen beszenyőződhet, ez pedig erős, kellemetlen füstszagot válthat ki. Javasoljuk, hogy hosszabb ideig és egy kicsivel alacsonyabb hőmérsékleten süssön. A sütőhöz mellékelt tartozékokon kívül csak sütésálló edényeket és sütőformákat használjanak.

1.4 Beszerelés

A gyártók nem kötelezhetők erre. Ha a helytelen használatból eredő hibák kijavításához a gyártó segítsége szükséges, akkor erre a garancia nem vonatkozik. Be kell tartani a szakképzett személyzet számára előírt beszerelési utasításokat. A helytelen beszerelés miatt a közelben tartózkodó személyek és állatok megsérülhetnek, illetve kár keletkezhet a szomszédos tárgyakban is. A gyártó nem vállal felelősséget az ilyen jellegű sérülésekért és károkért.

A sütő csak magasan, függőlegesen helyezhető el. Javítás előtt a sütő lehűtése és a belső alkatrészek védelme érdekében gondoskodjon a sütő körüli megfelelő szellőztetésről. Készítse el az utolsó oldalon meghatározott nyílásokat az illesztéstípusának megfelelően.

1.5 Hulladékkezelés és környezetvédelem

Jelen eszköz az Európai Parlament és Tanács 2012/19/EU Az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló irányelvnek (WEEE) való megfelelőség alapján került felcímkezésre. Az elektromos és elektronikus berendezések szennyező hatású (a környezetre esetlegesen káros) anyagokat és (újrahasznosítható) nyersanyagokat is tartalmazhatnak. A szennyező anyagok eltávolítása és az anyagok újrahasznosítása érdekében fontos, hogy az elektromos és elektronikus berendezéseket megfelelően kezeljék. Az egyes személyeknek fontos szerepük van abban, hogy az elektromos és elektronikus berendezések anyagi

ne válhassanak környezetvédelmi problémává; ehhez be kell tartaniuk néhány fontos szabályt:

- Az elektromos és elektronikus berendezések anyagai nem kezelhetők háztartási hulladékként;
- az elektromos és elektronikus berendezések a helyi önkormányzat vagy egy nyilvántartott vállalat által kezelt gyűjtőponton szükséges ártalmatlanítani.

A nagyméretű elektromos és elektronikus berendezések esetén sok országban háztartási hulladékgyűjtő pontok állnak rendelkezésre. Új berendezés vásárlásakor az ilyen hulladékot ingyen vissza lehet vinni a kereskedőhöz, mennyiben a régi berendezés ugyanolyan típusú, mint az új és azzal megegyező funkciójú.

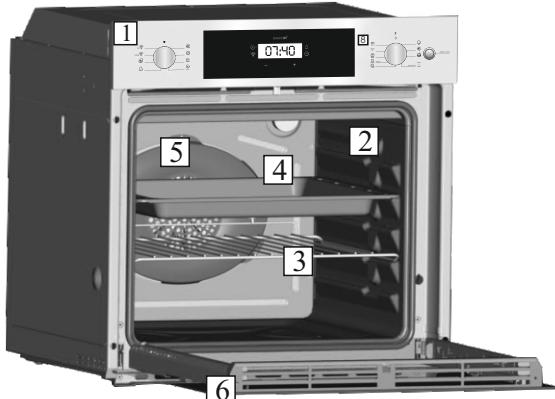
A TAKARÉKOS ÉS KÖRNYEZETBARÁT HASZNÁLAT

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



2. Termékleírás

2.1 Áttekintés



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

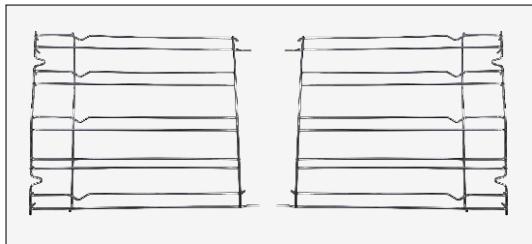
2.2 Tartozékok (modell szerint)

1 Csepegtetőtálca



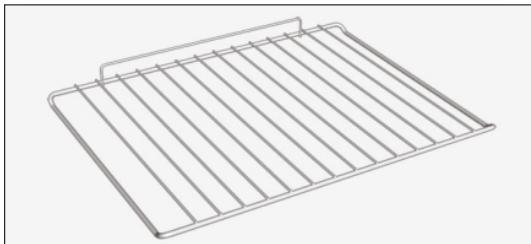
Felfogja a grillrácon való sütéskor lecsöpögő zsiradékot.

3 Oldalsó fémsínek



Ezek tartják a csepegtetőtálcát és a fémrácsot.

2 Fémrács



A sütőtálcák és teplák megtartására szolgál

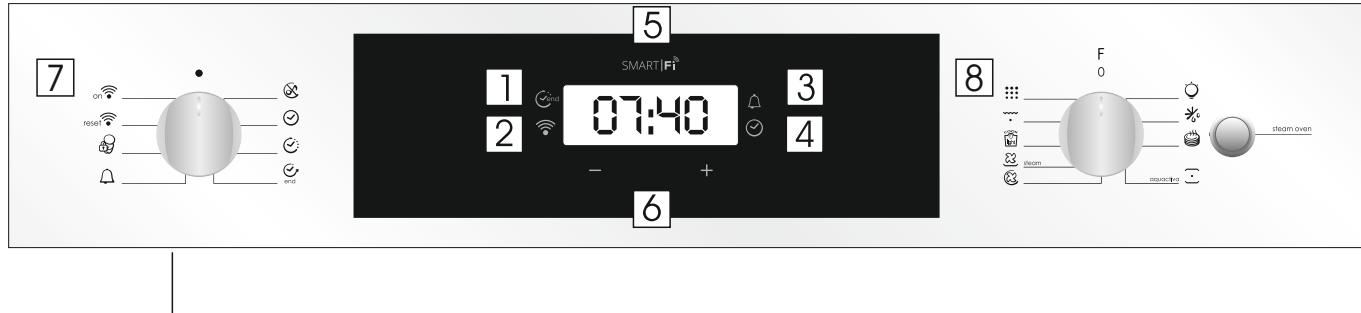
2.3 Első használat

ELŐZETES TISZTÍTÁS

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

3. A sütő használata (modell szerint)

3.1 A felhasználói felület leírása



1. Funkció kiválasztó gomb
2. Fözői idő/főzés vége
3. Wifi jelzőlámpa
4. Percjelző
5. Óra beállítás
6. Hőméréséklel vagy óra kijelző
7. LCD/hőméréséklel beállítás vezérlő
8. Főzés funkció kiválasztó gomb

FIGYELMEZTETÉS a sütő beszerelését vagy ez áramellátás megszakadását követően (ez a kijelző folyamatosan villogó 12:00 jelzéséről is felismerhető) először minden állítsa be a pontos időt. Ezt az alábbi módon teheti meg. A jobb alsó LED ezzel egyidőben villog (⌚). Ez a következőképpen alakul.

- Fordítsa el a bal funkció kiválasztó gombot az óra beállítás pozíciójába.
- Állítsa be az időt a "-" "+" gombbal.

FIGYELEM: A sütő csak az óra beállításakor működik.

FUNKCIÓ	AKTIVÁLÁS MÓDJA	DEAKTIVÁLÁS MÓDJA	TEENDŐ	MIÉRT VAN RÁ SZÜKSÉG
CSENDES MÓD ⏺	•Fordítsa el a bal funkció kiválasztó gombot "Csendes mód" pozícióból	•Fordítsa el a funkció kiválasztó gombot OFF pozícióba.	•Lehetővé teszi a percjelző hangjának kikapcsolását.	•A percjelző hangjának kikapcsolásához.
ÓRA BEÁLLÍTÁS ⌚	•Fordítsa el a bal funkció kiválasztó gombot "Idő beállítás" pozícióból •Használja a "+" vagy "-" gombokat az idő beállításához. •A művelet alatt az alsó jobb LED villog.	•Fordítsa el a funkció kiválasztó gombot OFF pozícióba.	•Lehetővé teszi az idő beállítását, amely megjelenik a kijelzőn.	•Megjegyzés az idő beállításához : Az idő a sütő első telepítésekor vagy közvetlenül áramszünet után kell beállítani (az óra villogva jeleníti meg a 12.00 számot).
FŐZÉSI IDŐ ☕	•Fordítsa el a jobb funkció kiválasztó gombot főzési funkció állásba. •Fordítsa el a bal funkció kiválasztó gombot "Főzési idő időtartama" pozícióból •Állítsa be a főzési időt a "+" és "-" gombokkal. •A művelet alatt a felső bal LED villog.	•A fözői idő lejártakor a sütő automatikusan kikapcsol, és a riasztás néhány másodpercig jelez a főzési funkció korai leállításához, fordítsa el a funkció vezérlőt OFF állásba, vagy állítsa be az időt 00.00 - ra; ehhez fordítsa el a funkció kiválasztó gombot Főzési idő állásba, és használja a "+" és "-" gombokat	•Ez lehetővé teszi a kiválasztott recepthez szükséges főzési idő beállítását. •A fözői idő beállítása után fordítsa el a funkció kiválasztó gombot OFF állásba az aktuális időre történő visszalépéshez. •A kiválasztott főzési idő megjelenítéséhez fordítsa el a bal funkció kiválasztó gombot Főzési idő állásba.	•A kiválasztott recept főzéséhez.
FŐZÉS VÉGE ☕ end	•Fordítsa el a jobb funkció kiválasztó gombot főzési funkció állásba. •Fordítsa el a bal funkció kiválasztó gombot "Főzési idő vége" pozícióból •Állítsa be a főzési idő végét a "+" és "-" gombokkal. •A művelet alatt a felső bal LED villog.	•A fözői idő lejártakor a sütő automatikusan kikapcsol. •A fözési funkciók korai leállításához fordítsa el a funkció vezérlőt OFF állásba.	•Ez lehetővé teszi a használni kívánt főzési idő végének beállítását. •A fözői idő beállítása után fordítsa el a funkció kiválasztó gombot OFF állásba az aktuális időre történő visszalépéshez. •A kiválasztott főzési idő megjelenítéséhez fordítsa el a bal funkció kiválasztó gombot Főzés vége állásba.	•Ezt a funkciót normál esetben a Főzési idő funkciójával kell használni. •Például a kiválasztott éltet 45 percig kell főzni, és azt szeretné, hogy 12.30 --ra legyen készén; ebben az esetben: a beállított idő végén a sütő automatikusan kikapcsol, és riasztás jelzés hallatszik. Válassza ki a használni kívánt főzési funkciót. Állítsa be a főzés időtartamát 45 percre ("+" "+"). Állítsa be a főzés végét 12:30 -ra ("+" "+"). A főzés 11:45 -kor automatikusan elindul (12:30 mínusz 45 perc), a főzési idő végén a sütés automatikusan kikapcsol. FIGYELMEZTETÉS: ha csak a főzési idő végét állítja be, és nem állítja be a főzés időtartamát, a sütő azonnal bekapcsol és a beállított főzési idő végén kikapcsol.
PERCJELŐ ⏱	•Fordítsa el a bal funkció kiválasztó gombot Percjelző pozícióból, •Állítsa be a Főzési időt a "+" és "-" gombokkal. •A művelet alatt a jobb felső LED villog.	•Állítsa be az időt 00.00 - ra, ehhez fordítsa el a bal funkció kiválasztó gombot Percjelző állásba, és használja a "+" "-" gombot	•A beállított idő végén hangjelzést bocsát ki. •A művelet alatt a kijelző a fennmaradó időt jeleníti meg.	•A sütő használatához riasztásként, akkor is, ha a sütő kikapcsolt állapotban van.
GYEREKZÁR 🔒	•Fordítsa el a bal funkció kiválasztó gombot Gyerekzár pozícióból, •Nyomja meg a "+" gombot 5 másodpercig. •A gyerekzár akkor aktiválódik, amikor a "STOP" „felirat megjelenik a kijelzőn.	•Fordítsa vissza a bal funkció választó gombot Gyerekzár állásba, majd nyomja meg a "+" gombot 5 másodpercig. •A STOP jelzés eltűnik.	•Letiltja a sütő használatát.	•Biztonsági okokból, amikor gyerekek vannak a házban.

VEZETÉK NÉLKÜLI KAPCSOLAT PARAMÉTEREK

Technológia	Wi-Fi	Bluetooth
Szabványos	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Frekvenciasáv(ok) [MHz]	2401-2483	2402-2480
Maximális teljesítmény [mW]	100	10

TERMÉKADATOK HÁLÓZATI BERENDEZÉSEKHEZ

- A termék energiafogyasztása hálózati készüléktől, miközben az összes vezetékes port csatlakoztatott, és az összes vezeték nélküli hálózati port aktív: 2,0 W

Vezeték nélküli hálózati port aktiválása:

- A villogó WiFi LED a WiFi modul bekapcsolt állapotáról tájékoztat.
- Ha már regisztrálta a készüléket, fordítja a gombot WiFi Be állásba.
- Ha még nem regisztrálta a készüléket: kövesse a regisztrációs eljárást.

Vezeték nélküli hálózati port kikapcsolása:

- A nem világító WiFi LED a WiFi modul kikapcsolt állapotáról tájékoztat.
- Ha már regisztrálta a sütőt: fordítja a gombot WiFi visszaállítási pozícióba, majd 30 másodpercen belül kapcsolja KI pozícióba.
- Ha még nem regisztrálta a sütőt, a WiFi ki van kapcsolva.

Sütő regisztrálása az alkalmazásban

AZ OKOSTELEFONON

1. Lépés

- Tölts le a hOn alkalmazást.



2. Lépés

- Jelentkezzen be, vagy hozzon létre fiókot.



3. Lépés

- Új készülék hozzáadása

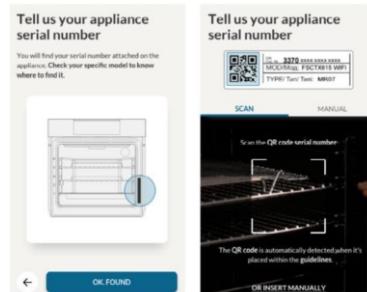


4. Lépés

- Olvassa be a QR-kódot, vagy adja meg a sorozatszámot.



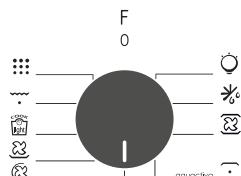
Írja ide a készülék sorozatszámát későbbi hivatkozás céljából.



A KÉSZÜLKÖN

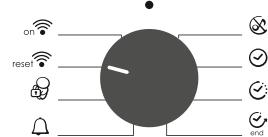
5. Lépés

- Forgassa el a sütési funkciók gombot egy programra (ne "világítás" vagy "0" pozícióra).



6. Lépés

- Forgassa a funkciógombot a WI-FI RESET programra, és várjon 30 másodpercet.



7. Lépés

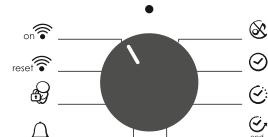
- Amikor a WiFi LED villogni kezd, 5 percen belül folytathatja a párosítást.



Távvezérlés mód

1. Lépés

- Fordítja a gombot a WI-FI programra.



2. Lépés

- A WiFi LED bekapcsol.



A Candy Hoover Group Srl ezúton kijelenti, hogy a rádióberendezés megfelel a 2014/53/EU irányelvnek és a hatályos törvényi követelményeknek (az UKCA piac vonatkozásában). A megfelelőségi nyilatkozat teljes szövege elérhető az alábbi internetcímén: www.candy-group.com

3.2 Sütési módok

Funkció-választó	T °C javasolt	Funkció (A sütő modelljétől függően)	
		LÁMPA: Bekapcsolja a sütő világítását.	
		DEFROST (leolvastás) Ha a forgókapcsolót ebbe a helyzetbe állítja. A ventilátor 40 °C hőmérsékleten forgatja a levegőt a fagyaszott élelmiszer körül, így az pár percen belül kiolvad anélkül, hogy a fehérjetartalma megváltozna vagy módosulna.	
	180	FAN COOKING (Ventilátor-hűtés): Ezt az üzemmódot a baromfihús, a hal és a zöldségek sütéséhez javasoljuk. A hő jobban áthatja az ételt, így a sütéshez és az előmelegítéshez szükséges idő is csökken. Különöző élelmiszereket lehet egyidejűleg egy vagy több pozícióban, ugyanazzal az előkészítéssel, vagy a nélkül. Ez a sütési üzemmód egyenletes hőeloszlást biztosít, így ételek szaga nem keveredik. Ha egyidejűleg több ételt süt, akkor körülbelül tíz perccel tovább sússe azokat.	
*	190	A "COOK LIGHT" (light főzés) funkció egészsegesebb sütést tesz lehetővé azáltal, hogy csökkenti a szükséges zsiradékmennyiséget. A grill és a ventilátor pulzáló légáramlattal együtt való használatának köszönhetően az étel nedvességtartalma megmarad, az étel felső részét pedig a grill funkció süti. Ez rövidebb sütési időt eredményez az íz csökkenése nélkül. Különösen hús sütéshez, zöldségek rostonsütéséhez, valamint omlettkészítéshez alkalmas. A pulzáló levegő a sütőben tartja a párát és az élelmiszer nedvességtartalmát, így megőrzi az étel tápértékét és gyors, egységes sülést biztosít. Próbálja ki az összes receptjét, csökkentse az általában használt öntetmennyiséget és tapasztalja meg, mennyire egyszerű az új funkció használata!	
	210	FAN + LOWER ELEMENT (ventilátor alsó elemmel): Miközben a ventilátor a sütő belséjében forgatja a levegőt, az alsó sütőelem van használatban. Ez a sütési módszer a lédűs gyümölcsflan-ek, a torták, a gyümölcslepenyek, a quinche lepenyek és a pástétomok sütéséhez javasolt. Ez a módszer megakadályozza az étel kiszáradását, valamint segíti a sútemények, kenyértétszták és más alulról sütött ételek dagadását. Tegye alulra a rekeszt.	
*	220	HAGYOMÁNYOS SÜTÉS: Ilyenkor az alsó és a felső melegítőelem is használatban van. Melegítse elő a sütőt tíz percig. Ez a mód az összes hagyományos sütési és rostonsütési módszerhez ideális. Vörös hús, marhasült, báránycomb, vadhus, kenyér, sütőpapírba csomagolt ételek (en papillote) és leveles tésták elkészítéséhez. Helyezze középre az élelmiszert egy tálban.	
	230	GRILL: a grill funkciót zárt ajtónál használja. A felső fűtő elemet külön kell használni, továbbá lehetőség van a hőmérséklet szint beállítására. Az elemek izzásához öt perc előmelegítés szükséges. A sikeres garanciált grillekhez, kebabokhoz és gratin ételekhez. A fehér húsokat távol kell helyezni a grilltől; a főzési idő hosszabb, de a hús finomabb lesz. A vörös húst és a hal filéket ráhelyezheti a polcra, amely alatt csepptálca található. A sütő öt grill fokozattal rendelkezik, L1 - L5 között.	
	230	GRILL + NYÁRS: a grill funkciót zárt ajtónál használja. A felső fűtő elemet a főzésre szánt ételt forgató nyárssal kell használni. A melegítés fokozata szükség szerint állítható be. A nyárs optimálisan közepes méretű ételekkel használható. Ideális a hagyományos sült ízek újból felfedezéséhez. A nyáron történő főzéshez nincs szükség előmelegítéshez.	
	ECO	ECO: 90 min SUPER: 120 min	PIROLÍZIS
		WIFI BEKAPCSOLVA: A sütő lehetővé teszi a wifi kapcsolatot.	
		WIFI HELYREÁLLÍTÁSA: Lehetővé teszi a wifi kapcsolat újraindítását.	

* Az EN 60350-1 előírásai szerint végzett vizsgálat az energiafogyasztási nyilatkozat és az energiaosztály meghatározása érdekében

4. A sütő tisztítása és karbantartása

4.1 Általános tisztítási tudnivalók

A készülék élettartama rendszeres tisztítással hosszabbítható meg. A tisztítás megkezdése előtt várja meg, amíg a sütő lehűl. Ehhez soha ne használjon súrolószert, fémdörzsit vagy éles tárgyakat, mert azok visszafordíthatlanul felsértenék a zománcozott felületeket. Csak vízzel, szappannal vagy fehérítő alapú (ammóniás) tisztítóserekkel takarítsa a sütőt.

ÜVEGES RÉSZEK

Javasoljuk, hogy minden használat után törölje át az üvegablakot egy nedvszívó papírtörlővel. A makacsabb foltokat dörzsölje le egy tisztítószerbe áztatott szivaccsal, majd csavarja ki a szivacsot és öblítse át a felületet tiszta vízzel.

A SÜTŐABLAK TÖMÍTÉSE

A beszennyeződött tömítést enyhén nedves szivaccsal tisztíthatja le.

TARTOZÉKOK

Tisztítsa meg a tartozékokat egy nedves, szappanos vízbe mártott szivaccsal, majd öblítse ki és száritsa meg azokat. Ne használjon súrolószert.

CSEPEGETŐTÁLCA

A grill használata után vegye ki a tálcát a sütőből. A forró zsiradéköt öntse egy tartályba, majd egy szivaccsal mossa le a tálcát forró, mosószeres vízben.

Ha a zsiradékot továbbra sem sikerül eltávolítani, akkor hagyja ázni a tálcát. Mosogatógépben is tisztíthatja a tálcát, vagy bolti sütőtisztító szert is használhat ehhez. Soha ne koszosan tegye vissza a tálcát a sütőbe.

4.2 Pirolízis

A sütő pirolizáló tisztító rendszerrel rendelkezik, amely magas hőmérsékleten megsemmisíti az étel maradványokat. A művelet automatikusan végbemegy a programozó segítségével. A keletkező füstgázok pirolizátoron áthaladnak át, amint a főzés elindul, és "tisztává" válnak. Mivel a pirolizátor nagyon magas hőmérsékletet igényel, a sütő biztonsági zárral lett felszerelve. A pirolizátor bármikor leállítható. Az ajtó nem nyitható ki addig, míg a biztonsági zár meg nem jelenik.

MEGJEGYZÉS: Amennyiben a sütő fölött főzőlap lett rögzítve, soha ne használja a gázégőket vagy az elektromos főzőlapokat a pirolizátor működése közben, ez megakadályozza a főzőlap túlmelegedését.

KÉT PIROLITIKUS CIKLUS került beállításra:

ECO PYROCLEAN : A közepesen szennyeződött sütő tisztításához. Működése 90 percig tart.

SUPER PYROCLEAN : Erősen szennyeződött sütő tisztításához. Működése 120 percig tart.

Soha ne használjon kereskedelmi forgalomban kapható tisztító termékeket a pirolitikus sütőhöz!

Javaslat : Amennyiben közvetlenül a főzés után végzi a pirolitikus tisztítást, kihasználja a maradék hő előnyét, amellyel energiát takaríthat meg.

Pirolitikus ciklus futtatása előtt:

• **Távolítsa el valamennyi tartozékot a sütőből, mivel ezek nem állnak ellen a pirolitikus tisztítás során alkalmazott magas hőmérsékletnek; különösen távolítsa el a rácsokat, oldalsó elemeket és a teleszkópos síneket (lásd RÁCSOK ÉS OLDALOS ELEMEK ELTÁVOLÍTÁSA fejezet) . A hússzondzával felszerelt sütők esetében a tisztítás előtt zárja a mellékelt anyacsavarral a furatot.**

• **A nagyobb kiömlést vagy foltokat távolítsa el, mivel túl sokáig tart a megsemmisítésük. A túl nagy mennyiségű zsír lángra lobbanhat a pirolitikus tisztítás során a nagyon magas hőmérsékletnek kitéve.**

• **Zárja a sütő ajtaját.**

• **Tisztítás előtt a túl nagy kiömlést el kell távolítani.**

• **Tisztítsa meg a sütő ajtaját;**

- **A nagyobb és durvább étel maradványokat nedves szivaccsal távolítsa el a sütő belsejéből. Ne használjon tisztítósereket;**
- **Távolítsa el valamennyi tartozékot, és a csúszórekesz készletet (ahol van);**
- **Ne helyezzen be konyharuhát.**

A pirolitikus ciklus használata:

1- Fordítsa el a funkció kiválasztó gombot "  " pozícióba. A kijelzőn megjelenik az " ECO " vagy " SUP " felirat. A alapértelmezett idő 90 perc, amely 90 percről (Eco üzemmód) 120 percre (Sup üzemmód) módosítható a programozóval (" + " vagy " - " gombok). Amennyiben a sütő nagyon szennyezett, javasoljuk, hogy növelje az időt 120 percre, ha a sütő közepesen szennyezett, csökkentse a tisztítás idejét 90 percre.

2- Lehetőség van a piroclean ciklus indítási idejének késleltetésére, ehhez a programozával módosítsa az END időt.

3- Néhány perc elteltével, amikor a sütő magas hőmérsékletet ér el, az ajtó automatikusan zár. A piroclean ciklus bármikor leállítható, ehhez fordítsa vissza a funkció kiválasztó gombot '0' állásba (3 másodpercre megjelenik az OFF felirat).

4- A piroclean ciklus végén a pirolízis automatikusan kikapcsol. A kijelzőn megjelenik az "END" felirat az ajtó zárásáig, majd a "0-n" felirat.

5- A funkció kiválasztó gomb visszafordítható " 0 " állásba, azonban, ha a hőmérséklet még mindig magas, a "0-n" jelzés jelenik meg, jelezve, hogy az ajtó blokkolva van.

Pirolitikus ciklus használata érintésvezérelt sütőknél:

1- Fordítsa el a funkció kiválasztó gombot pirolízis pozícióba. A kijelzőn megjelenik az "ECO" vagy a "SUP" felirat

2- Az alapértelmezett idő 90 perc, de 90 percről (Eco üzemmód) 120 percre (Sup üzemmód) módosítható a programozával ("+" vagy "-" gomb).

Amennyiben a sütő nagyon szennyezett, az idő 120 percre növelhető, ha a sütő enyhén szennyezett, csökkentse a tisztítás idejét 90 percre.

4.3 Aquactiva funkció

Az Aquactiva eljárás góz segítségével távolítja el a sütőre rakódott zsírt és élelmiszereket.

1. Öntsön 300 ml vizet a sütő alján található Aquactiva tartályba.
2. Állítsa be a sütő Static () (Statikus) vagy Bottom () (alsó) melegítési funkcióját
3. Állítsa a funkciót az Aquactiva ikonra.
4. Hagya 30 percig hatni a programot.
5. 30 perc után kapcsolja ki a programot, és hagyja lehűlni a sütőt.
6. Ha a készülék lehűlt, tisztítsa meg a sütő belső felületeit egy törlőruhával.

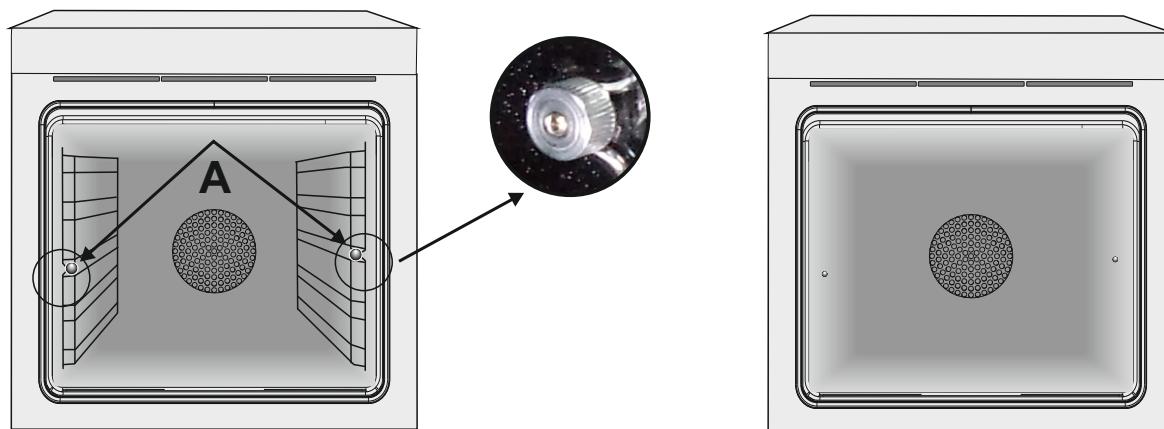
Figyelmezetetés: Csak akkor érintse meg a készüléket, ha az lehűlt. Legyen óvatos a forró felületek közelében, mert azok égési sérüléseket okozhatnak! Desztillált- vagy ivóvizet használjon.



4.4 Karbantartás

AZ OLDALSÓ KERETEK ELTÁVOLÍTÁSA ÉS TISZTÍTÁSA

1. Tekerje ki a csavart az óramutató járásával ellentétes irányba forgatva.
2. Vegye ki az oldalracsot maga felé húzva.
3. Tisztítsa meg az oldalracsot mosogatógépben, vagy nedves szivaccsal, és azonnal száritsa meg.
4. Az oldalracsok megtisztítása után tegye vissza azokat, és helyezze vissza a csavarokat. Gondoskodjon róluk, hogy teljesen meg legyenek húzva.



A SÜTÉSI ABLAK ELTÁVOLÍTÁSA

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

A BELSŐ ÜVEGAJTÓ ELKÜLÖNÍTETT TISZTÍTÁSA

1. Nyíssa ki a sütő ajtaját.

2.3.4. Zárja le a zsanérokat, húzza ki a csavarokat és felfelé húzva távolítsa el a felső fémburkolatot.

5.6. Óvatosan emelje ki az üveget a sütő ajtájából (N. b.: semmilyen más üveget vagy egyéb komponenst ne vegyen ki).

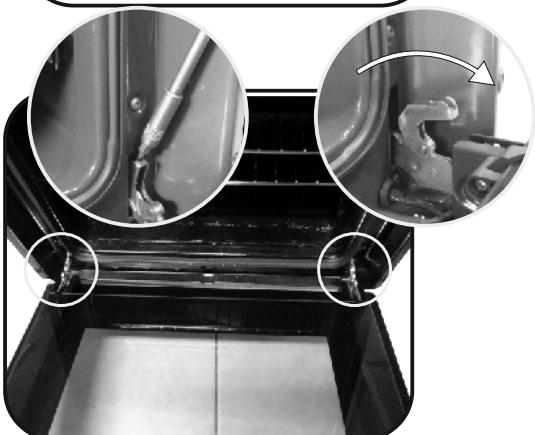
7. Tisztítás és csere után fordított sorrendben helyezze vissza az alkatrészeket.

A „Low-E” feliratnak minden üvegalkatrészen olvashatónak kell lennie. Az ilyen jelzés mindenkor az első üveg nyomtatott címke az ajtó belsején helyezkedik el.

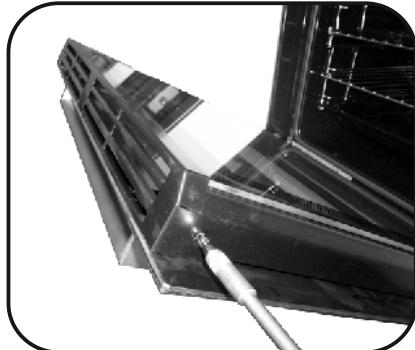
1.



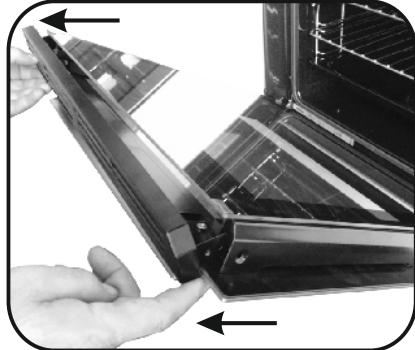
2.



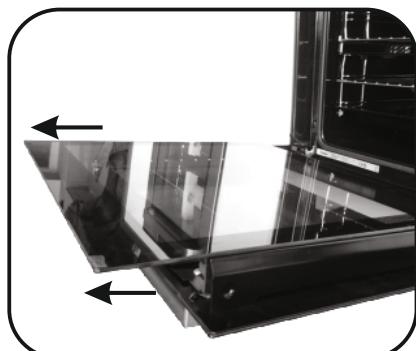
3.



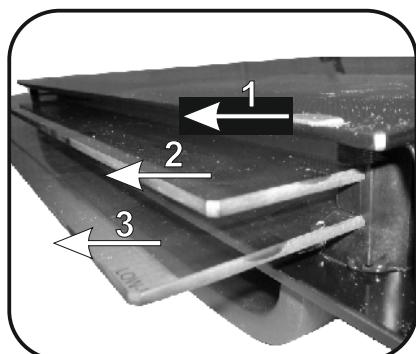
4.



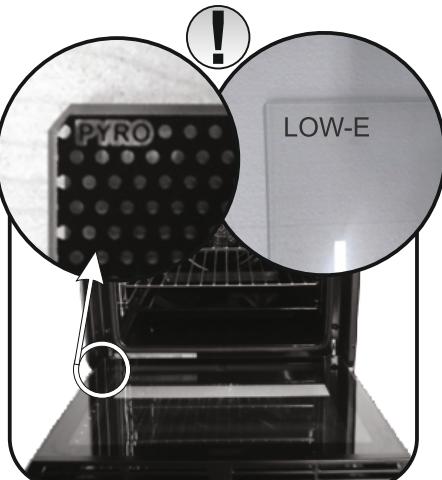
5.



6.



7.



ÉGŐCSERE

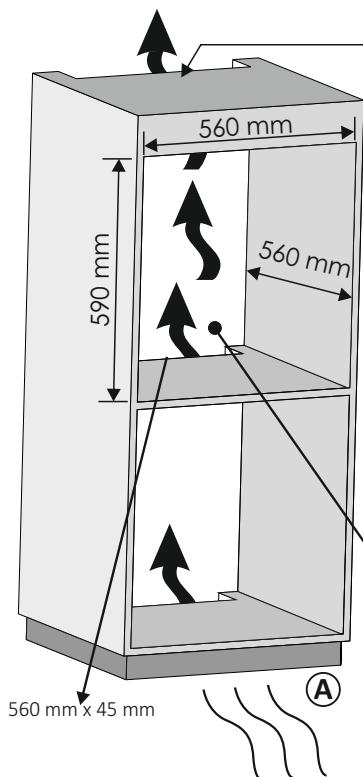
- Húzza ki a sütőt a hálózati csatlakozóaljzatból.
- Vegye le az üvegborítást, csavarozza ki az égőt, majd cserélje ki azt egy azonos fajtájú, új égőre.
- Ha kicserélte a hibás égőt, akkor illessze vissza az üvegburkot.



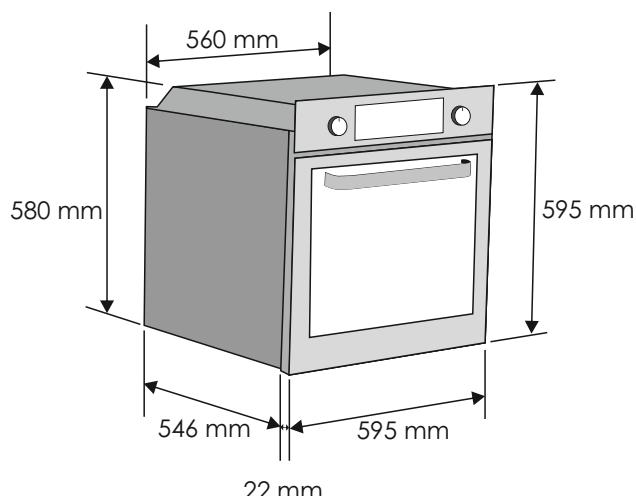
5. Hibaelhárítás

5.1 F.A.Q.

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



Opening / Apertura / Otwór /
Otvor / Odpiranje / otváracia
460mm x 15 mm



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

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

PL Jeśli mebel jest wyposażony w pokrywę w części tylnej, należy przewidzieć w niej otwór na kabel zasilający.

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

HR Ako je namještaj zatvoren sa stražnje strane, napravite otvor za kabel za napajanje.

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

SK Ak je nabytok vybavený zo zadnej časti krytom, zabezpečte otvor pre privodný elektrický kabel.

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

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

A **GB** If the mounting of the plinth does not allow air circulation, to obtain the maximum performance of the oven it is necessary to create an opening of 500x10mm or the same surface in 5.000 mm²

A **IT** Se il montaggio del plinto non consente la circolazione dell'aria, per ottenere le massime prestazioni del forno è necessario creare un'apertura di 500x10mm o la stessa superficie in 5.000 mm².

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

A **ES** Si el montaje del zócalo no permite la circulación de aire, para obtener el máximo rendimiento del horno es necesario crear una abertura de 500x10 mm o la misma superficie en 5.000 mm².

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

A **CZ** Pokud montáž podstavce neumožňuje cirkulaci vzduchu, k dosažení maximálního výkonu sporáku je třeba vytvořit otvor 500 x 10 mm nebo stejnou plochu velikosti 5 000 mm²

A **HR** Ako montiranje postolja ne omogućuje cirkulaciju zraka potrebno je napraviti otvor dimenzija 500x10mm ili iste površine (5000 mm²) kako bi se omogućio najbolji rad pećnice.

A **SL** Če namestitev podstavka ne omogoča kroženja zraka, morate ustvariti odprtino z merami 500 x 10 mm ali enako površino (5000 mm²), da zagotovite najboljše delovanje pečice.

A **SK** Ak montáž podstavca neumožuje cirkuláciu vzduchu, na dosiahnutí maximálneho výkolu sporáku je potrebné vytvoriť otvor 500 x 10mm alebo takú istú plochu veľkosti 5 000mm²

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

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

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

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

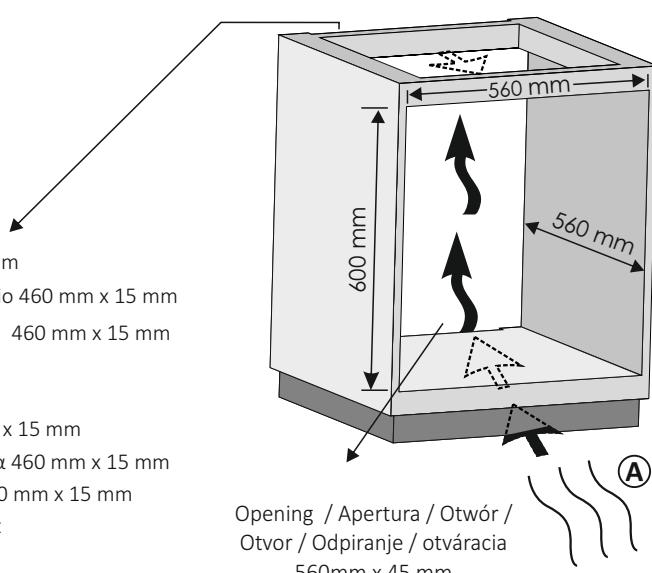
HR Ako pećica nema rashladni ventilator, ostavite prolaz. 460 mm x 15 mm

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

SK Eáv o фоúрноς δεν διαθέτει ανεμιστήρα ψύξης, δημιουργήστε ένα άνοιγμα 460 mm x 15 mm

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

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



Opening / Apertura / Otwór /
Otvor / Odpiranje / otváracia
560mm x 45 mm



EN

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

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.

PL

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

CZ

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

HR

Proizvođač nije odgovoran za greške u tisku ili prijepisu ove knjižice. Proizvođač zadržava pravo na svaku izmjenu proizvoda koju bude smatralo potrebnom ili korisnom uključujući i udio u potrošnji i koja neće imati negativnih utjecaja na rad i sigurnost proizvoda.

SL

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

SK

Výrobca nezodpoveda za žiadne nepresnosti obsiahnuté v tejto brožúre sposobene chybami tlače alebo prepisu. Vyhradzujeme si právo vykonať zmeny na výrobkoch podľa potreby, vratane zlepšení v záujme spotreby bez toho, aby došlo k negatívному ovplyvneniu bezpečnostných alebo funkčných charakteristik spotrebiča.

ES

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

HU

Agyarto nem vallal felelőssegét az ebben a kiadványban előforduló nyomtatási és elírasi hibákbel eredő pontatlanságokért. Abiztonsaggal vagy aműködésessel kapcsolatos jellemzők serelme nelkul fenntartjuk a jogot a termékek szükseg szerinti változtatásara.