



## User Instructions

OVENS

EN

2

## Brugervejledning

OVNE

DA

23

## Käyttöohjeet

UUNIT

FI

44

## Bruksanvisning

OVNER

NO

65

## Bruksanvisning

UGNAR

SV

86

# Summary

---

<b>3</b>	<b>Safety Indications</b>
<b>7</b>	<b>General Instructions</b>
<b>9</b>	<b>Product description</b>
<b>10</b>	<b>Display description</b>
<b>13</b>	<b>Use of the appliance</b>
<b>15</b>	<b>Connectivity</b>
<b>19</b>	<b>General notes on cleaning</b>
<b>19</b>	<b>Maintenance</b>
<b>22</b>	<b>Troubleshooting</b>
<b>107</b>	<b>Installation</b>

## Safety Indications

---

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

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

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

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

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

- When inserting the grid tray pay attention that the anti-slide edge is positioned rearwards and upwards.
- **WARNING:** Do not line the oven walls with aluminium foil or single-use protection available from stores. Aluminium foil or any other protection, in direct contact with the hot enamel, risk melting and deteriorating the enamel of the insides.
- **WARNING:** Never remove the oven door seal.
- **CAUTION:** Do not refill the cavity bottom with water during cooking or when the oven is hot.
- No additional operation/setting is required in order to operate the appliance at the rated frequencies.
- The oven can be located high in a column or under a worktop. Before fixing, you must ensure good ventilation in the oven space to allow proper circulation of the fresh air required for cooling and protecting the internal parts. Make the openings specified on last page according to the type of fitting.
- Oven trays and grids are not suitable for direct contact with food. Please use suitable cookware or baking paper.

# General Instructions

---

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

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

## Safety Indications

---

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

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

## Electrical Safety

---

**ENSURE THAT AN ELECTRICIAN OR QUALIFIED TECHNICIAN MAKES THE ELECTRICAL CONNECTIONS.** The power supply to which the oven is connected must conform with the laws in force in the country of installation. The manufacturer accepts no responsibility for any damage caused by the failure to observe these instructions. The oven must be connected to an electrical supply with an earthed wall outlet or a 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 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.

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

## **Recommendations**

---

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

## **Installation**

---

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

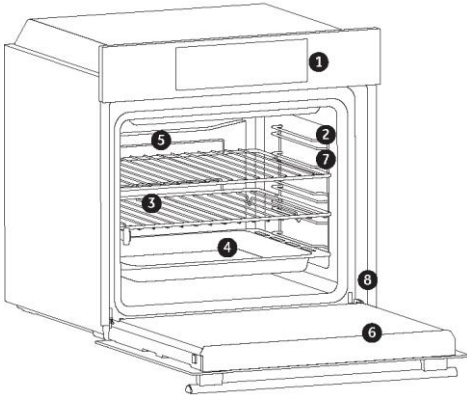
The oven can be located high in a column or under a worktop. Before fixing, you must ensure good ventilation in the oven space to allow proper circulation of the fresh air required for cooling and protecting the internal parts. Make the openings specified on last page according to the type of fitting.

## **First Use**

---

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

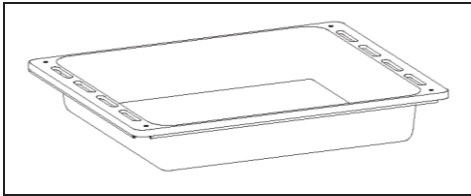
# Product description



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

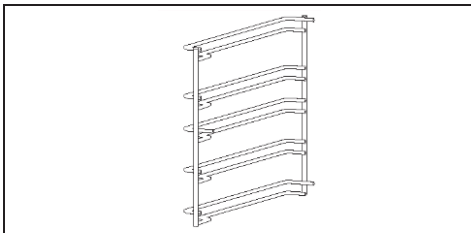
## ACCESSORIES

### Drip tray



Collects residues that drip when cooking food on the grills

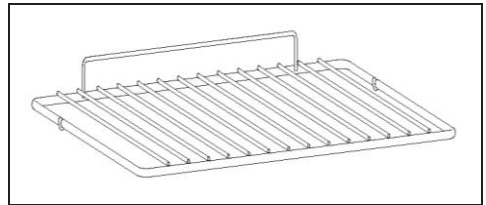
### Lateral wire grids (only if present)



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

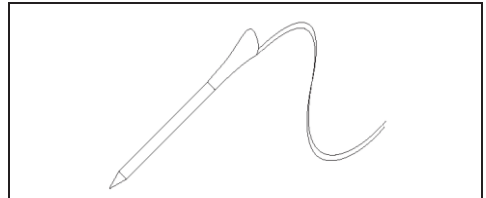
**NOTE:** Oven trays and grids are not suitable for direct contact with food. Please use suitable cookware or baking paper.

### Metal grid



Holds baking trays and plates.

### Meat probe (only if present)



It measures the internal temperature of food during cooking.

- Insert the meat-probe into the hole on the top of the cavity.
- Prepare the food and properly insert the meat probe into the food.

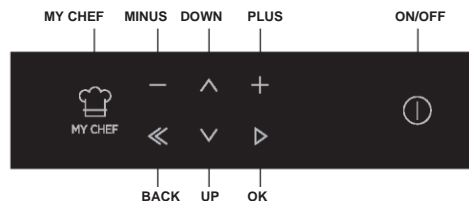
#### WARNINGS:

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

# Display description



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



- If the oven is switched off, the display shows the clock. When the oven is inactive, all the functions are available except the cooking duration and end of cooking.
- If the clock is not set, the oven does not work: the display flashes, showing "12:00"

## Product Setting

• At first launch you need to follow an installation process to be able to use the oven. Press ON/OFF to go ahead. (Figure 1)



Figure 1

• Please enter in the settings section and select the language from the drop down menu (Figure 2).

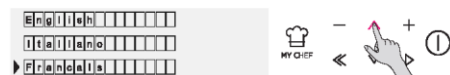


Figure 2

• Press OK to go ahead. (Figure 3).

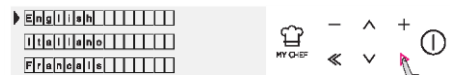


Figure 3

• Set the time by pressing the PLUS and MINUS buttons. Press OK to go ahead. (Figure 4)

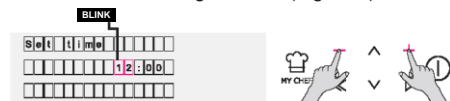


Figure 4

• The installation process is completed. Press OK then go to home page to start use the oven.

For more details please check the related quick guide.

## Operating In Manual Mode

• Press the OK button when arrow on the display at MANUAL to set a cooking in 3 simple steps. (Figure 5)



Figure 5

• Select the desired Cooking mode by pressing OK while arrow on the display at desired function. Press DOWN in order to see all available functions. (Figure 6)



Figure 6

• Press PLUS or MINUS to select the desired temperature in selected function. Press OK to go ahead or BACK to return to the cooking functions selection. (Figure 7)



Figure 7

• Press DOWN to change the cooking duration. It is done by pressing PLUS and MINUS Buttons while arrow on the display at DURATION Tab. Press OK to begin the cooking or BACK to return to the temperature setting. (Figure 8)



Figure 8

- In the OPTIONS, it is possible to:
  - exclude pre heating,
  - set end of cooking time.
- When a cooking is running you can:
  - change the temperature
  - change the cooking duration
  - press STOP to finish the cooking



Figure 9

## Operating In Everyday Cooking Mode

- Navigate the HOME menu till reaching the Everyday Cooking area
- Enter the area and navigate to select the preparation.

Please note that Everyday Cooking is available in the UI and in APR

Please consider that time can be modified according to consumer needs.



Figure 10

## Operating In Special Functions Mode

- Please refer to chapter Cooking modes.



Figure 11

## Operating In My Chef Mode

- Please refer to chapter Function Descriptions.



Figure 12

## Operating In Cleaning System Mode

- Please refer to chapter Cooking Modes

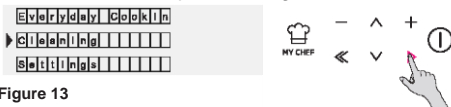












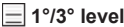
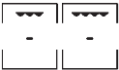
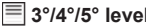







Figure 13

# Function Descriptions

FUNCTION	DESCRIPTION
	<p><b>KEY LOCK</b></p> <p>Entering in the setting menu from the home page or during a cooking, by pressing together MY-CHEF and START buttons for 3 seconds it is possible to lock the user interaction apart from ON/OFF button. When the key lock is set the icon is on. To unlock use the same key combination.</p>
	<p><b>MEAT PROBE</b></p> <p>If the meat probe is detected (by the Sys Info (message) the icon is switched on and any running cooking program is stopped. If the meat probe is removed while a cooking program is running, the program is stopped and return to home menu.</p>
	<p><b>WIFI</b></p> <p>Entering in wifi menu from the home page, with this function it is possible to set the WiFi. See the dedicated chapter.</p>
	<p><b>LOCK</b></p> <p>At the end of a pyrolysis or if the pyrolysis is interrupted, it is not possible to start any program until the door is unlocked.</p> <p>Pyrolysis is not available if separator or side grids or the meat probe are detected, and by WiFi; if this happens during a pyrolysis, the pyrolysis is stopped.</p> <p>When the door is locked the icon of the padlock is switched on.</p>
	<p><b>MY CHEF</b></p> <p>With this button, when the oven is not off or it is not cooking, it is possible to enter in a special menu where there are;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• "MY RECIPES" (that is a list of stored recipes, max 5; if no recipe is stored an invalid tone is played),</li> <li>• "LAST USED" (that is the last cooking program used; if no program is stored an invalid tone is played)</li> <li>• "LAST USED ON APP" (that is the last program received by App; if no programs were received an invalid tone is played)</li> </ul>

# Use of the appliance

## COOKING MODES\*





Symbol	Description	Suggestions
	<b>Conventional***</b> <b>160-200°C**</b>  2° level	IDEAL FOR: brioche, croissants, flans, puddings, creams. This function uses both top and bottom heating elements. Preheat the oven for 10 minutes.
	<b>Convection + Fan</b> <b>240°C**</b>  1° level	IDEAL FOR: pizza, focaccia, lasagna. This function distributes heat better due to the combination of fan and heating elements, ensuring evenly baked results.
	<b>Multi-level</b> <b>180-200°C**</b>  1/3° level	IDEAL FOR: pastries, biscuits, cakes, stuffed and braised. Use this function to cook different foods at the same time on one or more shelf positions. Heat is distributed better and penetrates food better, reducing both preheating and cooking times. Aromas are not mixed. Allow about 10 minutes extra when cooking different foods together.
	<b>Grill</b> <b>L5 (power) **</b>  3/4/5° level	IDEAL FOR: gratin, grilled meat, fish, vegetables. This function uses only the top heating element, and the grill level can be adjusted. Use with the door closed. Place white meats at a distance from the grill. Red meats and fish fillets can be placed on the shelf with the drip tray underneath. Preheat for 5 minutes. If this function is selected, it is not possible to set the delayed start with start / stop time.
	<b>Grill + Fan</b> <b>200°C **</b>  4° level	IDEAL FOR: whole pieces of meat (roasts). Uses the top heating element with the fan to circulate the air inside the oven. Use with the door closed. Slide the drip tray under the shelf to collect juices. Turn food over halfway through cooking. Preheating is required for red meats but not for white meats.
	<b>Bottom heating</b> <b>160-180°C**</b>  2° level	IDEAL FOR: caramel cream, puddings, bavarian cream (bain marie). This function is ideal to cook all pastry-based dishes, which need more heat from below. It can also be used to finish a cooking preparation.
	<b>Bottom heating + Fan</b> <b>210°C**</b>  1° level	IDEAL FOR: tarts. The bottom heating element is used with the fan circulating the air inside the oven. It prevents food from drying and encourages the rising process for perfect results.
	<b>Pyrolysis+</b> <b>Pyrolysis Eco</b>	For extremely thorough cleaning and removing large amounts of dirt from the oven cavity. For perfect, regular cleaning of the oven cavity.

\* Depending on the oven model.

\*\* Ideal temperature for suggested foods.

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

## SPECIAL FUNCTIONS\*

Symbol	Description	Suggestions
	<b>Master bake***</b> <b>180-200°C**</b> <input type="checkbox"/> 2° level	Ideal to keep food soft inside and crunchy outside. For healthy cooking, this function reduces the amount of fat or oil required. The combination of heating elements with a pulsating cycle of air ensures even baking results.
	<b>Defrost</b> <b>40°C</b> <input type="checkbox"/> 2° level	The fan circulates air at 40°C temperature around frozen food so that it defrosts without altering food properties.
	<b>Convection+</b> <b>180-200°C*</b> <input type="checkbox"/> 2° level	IDEAL FOR: cakes, bread, biscuits, croissants, brioche. Combines a first phase of traditional cooking followed by cycles at varying fan speeds.
	<b>Leavening</b> <b>40°C</b> <input type="checkbox"/> 2° level	IDEAL FOR: bakery. Uses the top and bottom heating elements to warm the oven cavity very gently, ensuring bread or baked foods rise.

# Connectivity

---

## WIRELESS PARAMETERS

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

## PRODUCT INFORMATION FOR NETWORKED EQUIPMENT

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

### How to activate wireless network port:

- Navigate to settings > WiFi
- If the oven is not enrolled the display shows 2 possible ways to enrol the oven: standard and easy.
  1. Press plus or minus button to select one of them and press the confirm button to start the enrollment.
  2. WiFi module is switched on, the UI shows the message "Enrollment in progress" and WiFi icon blinks 0,5s on, 0,5s off, 0,5s on, 1s off.
  3. When enrollment is completed display shows setting screen and WiFi icon is always on.
- If the oven is enrolled but the WiFi module is off, the display shows WiFi Off.
  1. Press plus or minus button to toggle to WiFi On and press the confirm button.
  2. WiFi module is switched on and WiFi icon is always on

### How to deactivate wireless network port:

- Navigate to settings > WiFi
- If the oven is enrolled and WiFi module is on, display shows WiFi On.
  1. Press plus or minus button to toggle to WiFi Off and press the confirm button.
  2. WiFi module is switched off and WiFi icon is always off.
- If the oven is not enrolled the WiFi module is off and the WiFi icon is off.

# Oven enrollment on app

---

## ON THE SMARTPHONE

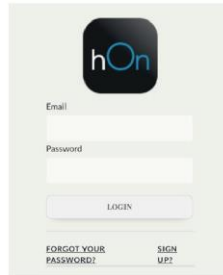
### Step 1

- Download hOn app



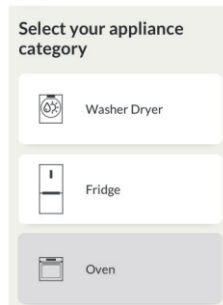
### Step 2

- Log in or sign up.



### Step 3

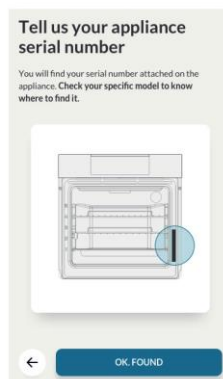
- Add new appliance



### Step 4

- Scan the QR code or insert the serial number

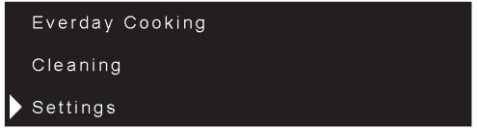
Write here your serial number for future reference.



## ON THE APPLIANCE

### Step 5


- Scroll the menu and select the option SETTINGS with the button ►



Everday Cooking  
Cleaning  
► Settings

### Step 6

- In the same way select the option WIFI with the button ►




Lamp  
► Wifi  
Sounds

### Step 7

- To navigate within the EASY or STANDARD ENROLLMENT options, click the + button.
- Option 1: Select EASY ENROLLMENT and confirm by pressing the ► button. (the oven will beep)
- Option 2: Select STANDARD ENROLLMENT and confirm by pressing the ► button. (the oven will beep)



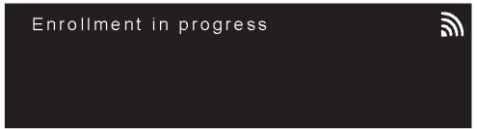
Enrollment  
Easy




Enrollment  
Standard

### Step 8

- The WIFI icon will blink



Enrollment in progress 

### NOTE:

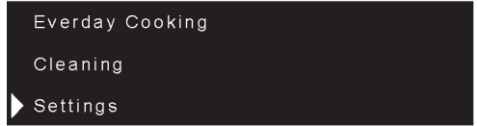
- Make sure to have minimum a 2.4GHz Home Wi-Fi network.
- Make sure to have your Home Wi-Fi password and name ready. You will need them later.
- Make sure your appliance is in a place where there is an excellent Home Wi-Fi signal.
- And yes, stay close to your appliance.

# Remote control mode

---

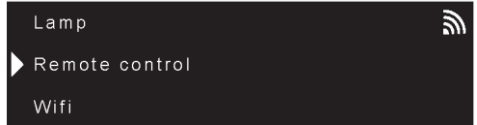
## Step 1

- Scroll the menu and select the option SETTINGS with the button ►



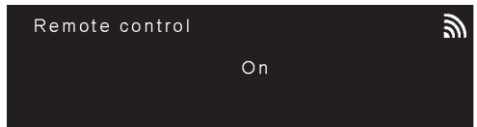
## Step 2

- From settings menu, select the option Remote Control with the ► button



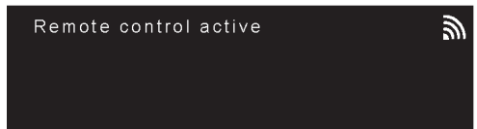
## Step 3

- Set the oven on Remote Control ON with the + button



## Step 4

- confirm the selection with ►



## NOTE:

To activate, deactivate or reset the WiFi see info on page EN 16 of this document.

---

Hereby, Candy Hoover Group Srl declares that the radio equipment is in compliance with Directive 2014/53/EU and with the relevant statutory requirements for the UK market. The full text of the declaration of conformity is available at the following internet address: [www.candy-group.com](http://www.candy-group.com)

# General notes on cleaning

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

## GLASS PARTS

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

## OVEN WINDOW SEAL

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

## ACCESSORIES

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

## DRIP PAN

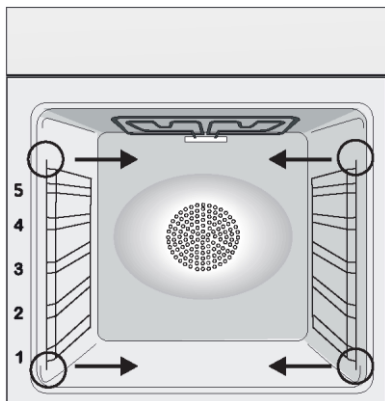
After using the grill, remove the pan from the oven. Pour the hot fat into a container and wash the pan in hot water, using a sponge and washing-up liquid.

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

# Maintenance

## REMOVAL AND CLEANING OF THE SIDE RACKS

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

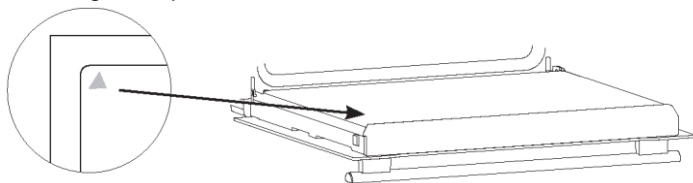


## CHANGING THE BULB

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

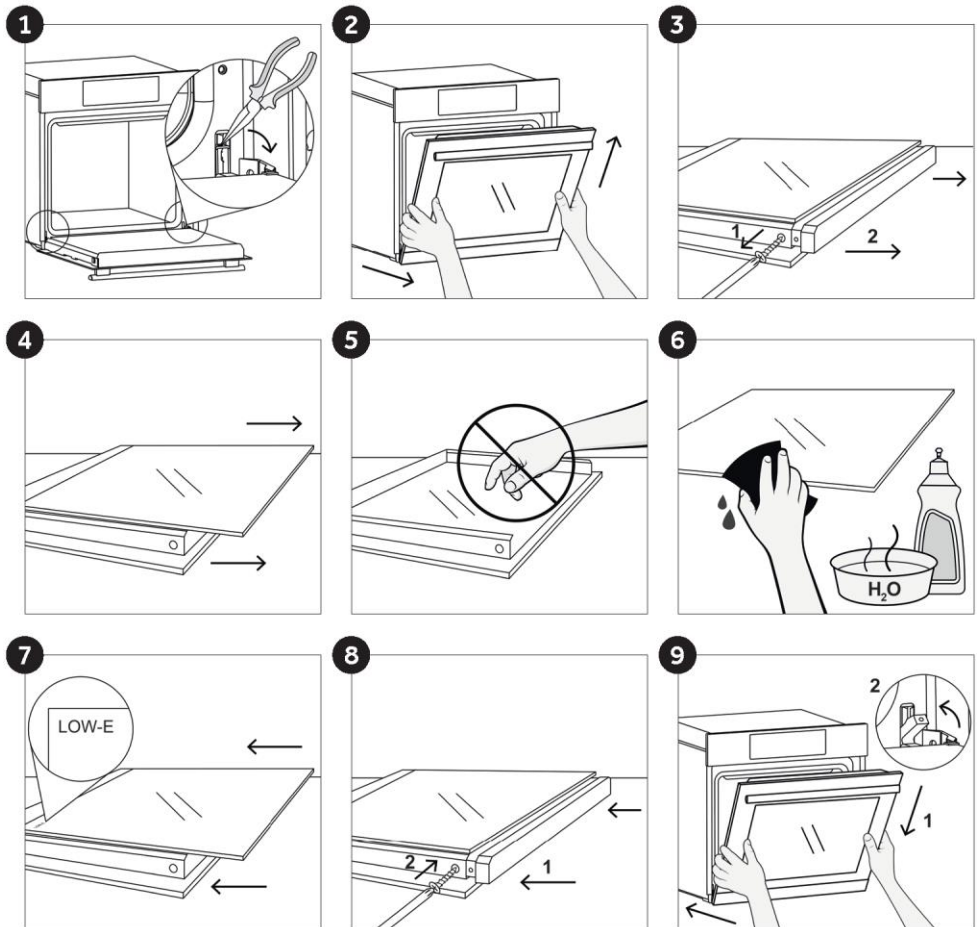
This product contains one or more light sources of energy efficiency class G (Lamp) /F (10 Led).

This arrow position indicates the correct positioning of the inner glass. The glass must be placed according to the position of the arrow shown here.



## REMOVAL AND CLEANING OF THE GLASS DOOR

1. Open the door 90° and pull the hinge fixing tabs toward the outside of the oven.
2. Put the door at a 45° angle, then pull the door forwards and upwards at the same time to release it. Remove the oven door and place it on a cushioned surface (e.g. on top of a piece of fabric) with the handle facing down.
3. Unscrew the two screws on the left and right and pull the upper door cover towards you to remove it.
4. Carefully remove the glass inside the oven, holding it firmly with two hands and placing it on a soft, flat surface.
5. If there are glass panels in between, remove them and place them on a soft surface.  
ATTENTION: the outer panel of glass is not removable
6. Clean the glass with a soft cloth using an appropriate cleaning product.
7. After cleaning, reassemble the parts in the opposite order to removal. On all glass panels, the "Low-E" indication must be correctly legible and positioned on the left side of the door, near the left side hinge. This ensures that the printed label on the first glass panel remains inside the door.
8. To attach, push the top cover forward and tighten the two screws on the left and right.
9. Holding the door at 45°, simultaneously insert the right and left male parts of the hinge into the holes of the hinges released, until you hear them click in place. Bring the door to an angle of 90° and lock the fixing tabs in place by pushing them towards the inside of the oven.



# 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;**

- **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 recommend o 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 temperaure 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.

# Waste management and environmental protection



This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU regarding electric and electronic appliances (WEEE). The

WEEE contain both polluting substances (that can have a

negative effect on the environment) and base elements (that can be reused). It is important that the WEEE undergo specific treatments to correctly remove and dispose of the pollutants and recover all the materials. Individuals can play an important role in ensuring that the WEEE do not become an environmental problem; it is essential to follow a few basic rules:

- the WEEE should not be treated as domestic waste;

- the WEEE should be taken to dedicated collection areas managed by the town council or a registered company.

In many countries, domestic collections may be available for large WEEEs.

When you buy a new appliance, the old one can be returned to the vendor who must accept it free of charge as a one-off, as long as the appliance is of an equivalent type and has the same functions as the purchased appliance.

## SAVING AND RESPECTING THE ENVIRONMENT

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

# Troubleshooting

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

# Sammendrag

---

<b>24</b>	<b>Sikkerhedsanvisninger</b>
<b>28</b>	<b>Generelle instruktioner</b>
<b>30</b>	<b>Produktbeskrivelse</b>
<b>31</b>	<b>Beskrivelse af display</b>
<b>34</b>	<b>Brug af apparatet</b>
<b>36</b>	<b>Forbindelse</b>
<b>40</b>	<b>Generelle bemærkninger til rengøring</b>
<b>40</b>	<b>Vedligeholdelse</b>
<b>43</b>	<b>Fejlfinding</b>
<b>107</b>	<b>Installation</b>

## Sikkerhedsanvisninger

---

- Under tilberedningen, kan fugt kondensere inde i ovnrummet eller på lågens glas. Dette er en normal tilstand. For at reducere denne effekt, skal du vente 10-15 minutter efter at have tændt for strømmen, før du sætter mad ind i ovnen. Under alle omstændigheder forsvinder kondensationen, når ovnen når tilberedningstemperaturen.
- Tilbered grøntsagerne i en beholder med låg i stedet for en åben bradepande.
- Undgå at efterlade mad inde i ovnen efter madlavning i mere end 15/20 minutter.
- ADVARSEL: Apparatet og de tilgængelige dele bliver varme under brug. Pas på ikke at berøre varme dele.
- ADVARSEL: De tilgængelige dele kan blive varme, når ovnen er i brug. Mindre børn skal holdes på sikker afstand.
- ADVARSEL: Sørg for, at apparatet er slukket, før du udskifter lampen, for at undgå risikoen for elektrisk stød.
- Frakobl apparatet fra elforsyningen ved hovedkontakten, før der udføres arbejde eller vedligeholdelse af apparatet.
- ADVARSEL: For at undgå enhver fare forårsaget af utilsigtet nulstilling af den termiske afbryderanordning, bør apparatet ikke strømforsynes af en ekstern afbryderanordning, såsom en timer, eller være tilsluttet et kredsløb, der regelmæssigt tændes og slukkes.
- Børn under 8 år skal holdes i sikker afstand fra apparatet, hvis det ikke overvåges kontinuerligt.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Apparatet må kun anvendes af personer på 8 år eller derover og af personer med begrænsede fysiske, sensoriske eller mentale evner, uden erfaring eller viden om produktet, hvis de overvåges eller forsynes med instruktioner om betjening af apparatet, på en sikker måde med bevidsthed om de mulige risici.
- Rengøring og vedligeholdelse bør ikke udføres af børn uden opsyn.
- Brug ikke grove eller slibende materialer eller skarpe metalskrabere til at rengøre ovnlågens glas, da de kan ridse overfladen og forårsage, at glasset knuses.

- Ovnen skal være slukket, før de aftagelige dele fjernes. Efter rengøring skal de samles igen i henhold til instruktionerne.
- Brug kun det anbefalede stegetermometer til denne ovn.
- Brug ikke en damprenser eller højtryksspuler til rengøring.
- HVIS OVNEEN LEVERES AF FABRIKANTEN UDEN STIK:
- APPARATET MÅ IKKE TILSLUTTES STRØMKILDEN VED HJÆLP AF STIK ELLER STIKKONTAKTER, MEN SKAL VÆRE DIREKTE TILSLUTTET STRØMFORSYNINGEN. Tilslutningen til strømkilden skal udføres af en behørigt kvalificeret fagmand. For at få et anlæg, der er i overensstemmelse med den gældende sikkerhedslovgivning, må ovnen kun tilsluttes ved at placere en omnipolær afbryder med kontaktadskillelse, der er i overensstemmelse med kravene til overspændingskategori III, mellem apparatet og strømkilden. Den omnipolære afbryder skal kunne holde til den maksimale tilkoblede belastning og skal være i overensstemmelse med gældende lovgivning. Det gul-grønne jordkabel må ikke afbrydes af afbryderen. Den omnipolære afbryder, der anvendes til tilslutningen, skal være let tilgængelig, når apparatet er installeret.

Tilslutningen til strømkilden skal foretages af en behørigt kvalificeret fagmand, der tager hensyn til ovnens og strømkildens polaritet.

Afbrydelsen skal opnås ved at indsætte en afbryder i den faste ledning i overensstemmelse med ledningsreglerne

- HVIS OVNEEN LEVERES AF FABRIKANTEN MED STIK:  
Stikkontakten skal være egnet til den belastning, der er angivet på mærkaten, og skal have tilsluttet og virkende jordkontakt. Jordlederen er gul og grøn. Denne handling bør udføres af en kvalificeret fagmand. I tilfælde af inkompatibilitet mellem stikkontakten og apparatets stik, skal du bede en kvalificeret elektriker om at udskifte stikkontakten med en anden egnet type. Stikket og stikkontakten skal være i overensstemmelse med de gældende standarder i installationslandet. Tilslutning til strømkilden

kan også ske ved at placere en omnipolær afbryder med kontaktadskillelse, der opfylder kravene til overspændingskategori III, mellem apparatet og den strømkilde, der kan holde til den maksimale tilsluttede belastning, og som er i overensstemmelse med gældende lovgivning. Det gul-grønne jordkabel må ikke afbrydes af afbryderen. Stikkontakten eller den omnipolære afbryder, der anvendes til tilslutningen, skal være let tilgængelig, når apparatet er installeret.

Afbrydelsen kan opnås ved at have stikket tilgængeligt eller ved at inkorporere en afbryder i den faste ledning i overensstemmelse med ledningsreglerne.

- Hvis strømkablet er beskadiget, skal det udskiftes med et kabel eller et særligt bundt, der er tilgængeligt fra producenten eller ved at kontakte kundeserviceafdelingen. Strømkabeltypen skal være H05V2V2-F.
- Denne handling bør udføres af en kvalificeret fagmand. Jordlederen (gul-grøn) skal være ca. 10 mm længere end de øvrige ledere. Kontakt udelukkende kundeserviceafdelingen og kræв brug af originale reservedele, ved behov for reparation.
- Hvis dette ikke overholdes, kan det forringe apparatets sikkerhed og ugyldiggøre garantien.
- Eventuelt overskydende spildt materiale skal fjernes inden rengøring.
- Et langvarigt strømsvigt under en igangværende tilberedningsfase kan forårsage en funktionsfejl på monitoren. Kontakt i så fald kundeservice.
- For at undgå overophedning må apparatet må ikke installeres bag en afdækningsdør.
- Når du placerer pladen i ovnen, skal du sørge for, at stoppet er rettet opad og i bagsiden af ovnrummet. Pladen skal sættes helt ind i ovnrummet.
- Når du indsætter gitterbakken, skal du være opmærksom på, at den skridsikre kant er placeret bagud og opad.

- **ADVARSEL:** Beklæd ikke ovnvæggene med aluminiumsfolie eller engangsbeskyttelse, der fås fra butikkerne. Aluminiumsfolie eller enhver anden beskyttelse, der er i direkte kontakt med den varme emalje, risikerer at smelte og nedbryde emaljen på indersiden.
- **ADVARSEL:** Fjern aldrig ovnlågens tætningsliste.
- **FORSIGTIG:** Fyld ikke ovnrummets bund med vand under madlavning eller når ovnen er varm.
- Der kræves ingen yderligere betjening/indstilling for at betjene apparatet ved de nominelle frekvenser.
- Ovnens kan placeres højt i en søjle eller under et arbejdsbord. Før fastgørelse skal du sikre god ventilation i ovnrummet for at muliggøre korrekt cirkulation af den friske luft, der kræves til køling og beskyttelse af de indvendige dele. Udfør de åbninger, der er angivet på sidste side, i henhold til typen af montering.
- Ovnplader og riste er ikke egnede til direkte kontakt med fødevarer. Brug egnet køkkengrej eller bagepapir.

# Generelle instruktioner

---

Tak for dit valg af et af vores produkter. For de bedste resultater med din ovn bør du læse denne vejledning omhyggeligt og gemme den til fremtidige opslag. Før du installerer ovnen, skal du notere dig serienummeret, så du kan give det til ekspedienten hos kundeservice, hvis der er behov for reparationer. Efter at have taget ovnen ud af emballagen, skal du kontrollere, at den ikke er blevet beskadiget under transporten. Hvis du er i tvivl, må du ikke bruge ovnen og skal i stedet henvise til en kvalificeret tekniker for at få råd. Opbevar alt emballagemateriale (plastikposer, polystyren, søm) utilgængeligt for børn. Når ovnen tændes for første gang, kan der udvikles stærkt lugtende røg. Dette skyldes, at limen på isoleringspanelerne opvarmes for første gang. Dette er helt normalt, og hvis det sker, bør du vente på, at røgen forsvinder, før du sætter mad i ovnen. Fabrikanten påtager sig intet ansvar i tilfælde, hvor instruktionerne i dette dokument ikke overholdes.

**BEMÆRK:** Ovnens funktioner, egenskaber og tilbehør, der er nævnt i denne vejledning, vil variere afhængigt af den model, du har købt.

## Sikkerhedsanvisninger

---

Brug kun ovnen til det tilsigtede formål, dvs. kun til tilberedning af fødevarer. Enhver anden anvendelse, f.eks. som varmekilde, betragtes som forkert brug og derfor som farlig. Producenten kan ikke holdes ansvarlig for skader som følge af utilsigtet brug, misbrug eller urimelig brug. Anvendelse af elektriske apparater indebærer overholdelse af nogle grundlæggende regler:

- Træk ikke i strømkablet for at tage stikket ud af stikkontakten.
- Rør ikke apparatet med våde eller fugtige hænder eller fødder.
- Generelt frarådes det at anvende adaptere, flere stik og forlængerledninger.
- I tilfælde af funktionsfejl og/eller dårlig drift skal du slukke for apparatet og ikke pille ved det.

## Elektrisk sikkerhed

---

**SØRG FOR, AT EN ELEKTRIKER ELLER KVALIFICERET TEKNIKER UDFØRER DE ELEKTRISKE TILSLUTNINGER.** Den strømforsyning, som ovnen er tilsluttet, skal være i overensstemmelse med den gældende lovgivning i installationslandet. Fabrikanten påtager sig intet ansvar for skader forårsaget af manglende overholdelse af disse instruktioner. Ovnens skal tilsluttes en strømforsyning med en jordet stikkontakt eller en afbryder med flere poler, afhængigt af de gældende love i installationslandet. Strømforsyningen skal beskyttes med passende sikringer, og de anvendte kabler skal have et tværsnit, der kan sikre korrekt forsyning til ovnen.

### TILSLUTNING

Ovnen er forsynet med et strømkabel, der kun bør tilsluttes en strømforsyning med 220-240 Vac strøm mellem faserne eller mellem fasen og neutral. Før ovnen tilsluttes strømforsyningen, er det vigtigt at kontrollere:

- strømspænding angivet på måleren,
- indstillingen af afbryderen.

Jordledningen, der er tilsluttet ovenns jordforbindelse, skal være tilsluttet jordforbindelsen på strømforsyningen.

## **ADVARSEL**

Før ovnen tilsluttes strømforsyningen, skal du bede en kvalificeret elektriker om at kontrollere gennemgangen i strømforsyningens jordterminal. Fabrikanten påtager sig intet ansvar for eventuelle ulykker eller andre problemer, der skyldes manglende tilslutning af ovnen til jordterminalen eller en jordforbindelse med defekt gennemgang.

**BEMÆRK:** Da ovnen kan kræve vedligeholdelsesindgreb, er det tilrådeligt at have en anden stikkontakt til rådighed, så ovnen kan tilsluttes dette, hvis den fjernes fra det rum, hvor den er installeret. Strømkablet må kun udskiftes af teknisk servicepersonale eller af teknikere med tilsvarende kvalifikationer.

Et svagt lys omkring den centrale hovedafbryder kan være til stede, når ovnen er slukket. Dette er normalt. Det kan fjernes ved at vende stikket på hovedet eller skifte forsyningsklemmerne.

## **Anbefalinger**

---

Efter hver brug af ovnen, vil et minimum af rengøring hjælpe med at holde ovnen helt ren. Beklæd ikke ovnvæggene med aluminiumsfolie eller engangsbeskyttelse, der fås fra butikkerne. Aluminiumsfolie eller enhver anden beskyttelse, der er i direkte kontakt med den varme emalje, risikerer at smelte og ødelægge emaljen på indersiden. Med henblik på at forebygge overdreven tilsmudsning af ovnen med en deraf følgende stærk lugt af røg frarådes brug af ovnen ved meget høje temperaturer. Det er bedre at forlænge tilberedningstiden og sænke temperaturen lidt. Ud over det tilbehør, der følger med ovnen, anbefaler vi, at du kun bruger køkkentøj og bageforme, der er modstandsdygtige over for meget høje temperaturer.

## **Installation**

---

Fabrikanten har ingen forpligtelse til at gennemføre dette. Hvis der er brug for hjælp fra producenten til at afhjælpe fejl, der skyldes forkert installation, er denne assistance ikke dækket af garantien. Installationsvejledningen til professionelt kvalificeret personale skal følges. Forkert installation kan forårsage skade på mennesker, dyr eller ejendele. Fabrikanten kan ikke holdes ansvarlig for en sådan skade.

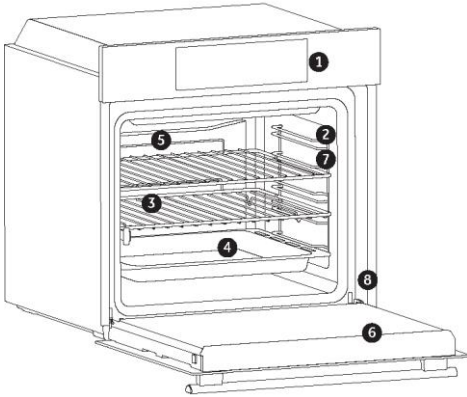
Ovnen kan placeres højt i en skabssøjle eller under et arbejdsbord. Før fastgørelse skal du sikre god ventilation i ovnrummet for at muliggøre korrekt cirkulation af den friske luft, der kræves til køling og beskyttelse af de indvendige dele. Udfør de åbninger, der er angivet på sidste side, i henhold til typen af montering.

## **Første anvendelse**

---

**FORELØBIG RENGØRING:** Rengør ovnen før den tages i brug første gang. Aftør udvendige overflader med en fugtig blød klud. Vask alt tilbehør og aftør inde i ovnen med en opløsning af varmt vand og opvaskemiddel. Indstil den tomme ovn til den maksimale temperatur og lad den stå i ca. 1 time, dette vil fjerne enhver tilbageværende lugt af ny elektronik.

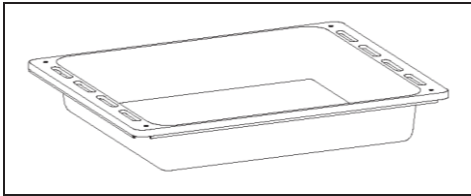
# Produktbeskrivelse



1. Kontrolpanel
2. Pladepositioner (pladeholdere på siden, hvis inkluderet)
3. Riste
4. Bradepander
5. Blæser (hvis til stede)
6. Ovnlåge
7. Hyldebærere på siden (hvis til stede: kun for fladt ovnrum)
8. Serienummer

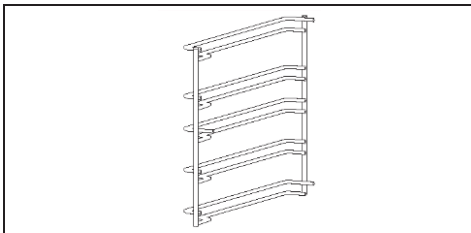
## TILBEHØR

### Drypbakke



Indsamler smeltet fedt og andet, der drypper ned, når maden tilberedes på grill.

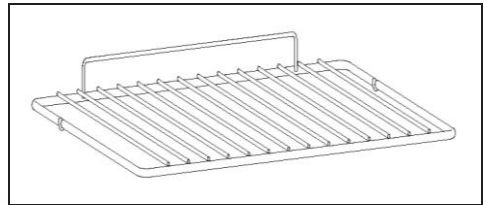
### Hyldebærere på siden (kun hvis til stede)



Placeret i begge sider af ovnrummet og bærer metalgrillriste og drypbakke.

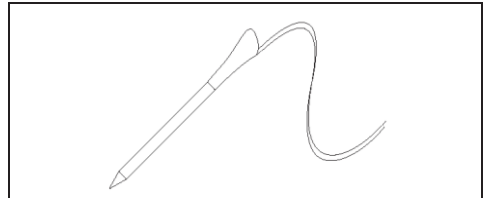
**BEMÆRK:** Ovnplader og riste er ikke egnede til direkte kontakt med fødevarer. Brug egnet køkkengrej eller bagepapir.

## Metalrist



Bærer bagebakker og -plader.

## Stegetermometer (kun hvis til stede)



Måler fødevarens kernetemperatur under tilberedningen.

- Indsæt kødtermometeret i stikket øverst i ovnrummet.
- Tilbered maden, og sæt kødtermometeret korrekt ind i maden.

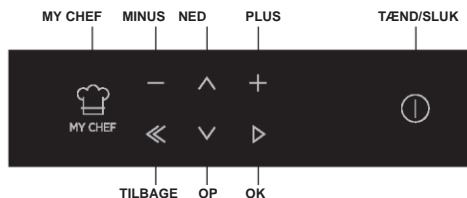
### ADVARSLER:

- Forvarm og begynd ikke tilberedningen, før stegetermometeret er korrekt isat. Kødtermometeret skal indsættes i maden og beholderen, mens ovnen stadig er kold.
- Indsæt ikke kødtermometeret i den frosne mad.
- Efterlad ikke kødtermometeret inde i ovnen, når det ikke er i brug: det kan beskadiges.

# Beskrivelse af display



**TÆND/SLUK** – Ovnens tændes og slukkes med denne knap.



- Hvis ovnen er slukket, viser displayet uret. Når ovnen er inaktiv, er alle funktionerne tilgængelige undtagen tilberedningens varighed og afslutningen af tilberedningen.
- Hvis uret ikke er indstillet, virker ovnen ikke: displayet blinker og viser "12:00"

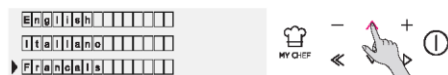
## Produktindstilling

• Ved første opstart skal du følge en installationsproces for at kunne bruge ovnen. Tryk på TÆND/SLUK for at gå videre. (Figur 1)



Figur 1

• Indtast i indstillingssektionen og vælg sproget fra rullemenuen (Figur 2).



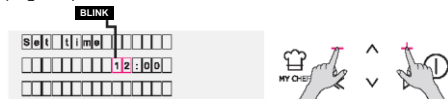
Figur 2

• Tryk på OK for at gå videre. (Figur 3).



Figur 3

• Indstil tiden ved at trykke på PLUS og MINUS-knapperne. Tryk på OK for at gå videre. (Figur 4)



Figur 4

• Installationsprocessen er afsluttet. Tryk på OK og gå til startside for at begynde at bruge ovnen.

Find flere oplysninger i den relaterede hurtige guide.

## Betjening i manuel tilstand

• Tryk på OK-knappen, når pilen på displayet er ved MANUEL for at indstille en tilberedning i 3 enkle trin. (Figur 5)



Figur 5

• Vælg den ønskede tilberedningstilstand ved at trykke på OK, mens pilen på displayet er ved den ønskede funktion. Tryk på NED for at se alle tilgængelige funktioner. (Figur 6)



Figur 6

• Tryk på PLUS eller MINUS for at vælge den ønskede temperatur i den valgte funktion. Tryk på OK for at gå frem eller TILBAGE for at vende tilbage til valg af tilberedningsfunktioner. (Figur 7)



Figur 7

• Tryk på NED for at ændre tilberedningens varighed. Det gøres ved at trykke på PLUS- og MINUS-knapperne, mens pilen på displayet er på fanen VARIGHED. Tryk på OK for at starte tilberedningen eller TILBAGE for at vende tilbage til temperaturindstillingen. (Figur 8)



Figur 8

- I MULIGHEDER er det muligt at:
  - udelukke forvarmning,
  - Indstille slutningen af tilberedningstiden.
- Under tilberedningen kan du:
  - ændre temperaturen
  - ændre tilberedningens varighed
  - trykke på STOP for at afslutte tilberedningen



## Fungerer i Everyday Cooking-tilstand

- Naviger i HOME-menuen, indtil du når til området Everyday Cooking
- Gå ind i området og naviger for at vælge tilberedningen.

Bemærk, at Everyday Cooking er tilgængelig i UI og i APR

Overvej, at tiden kan ændres efter forbrugernes behov.



Figur 10

## Betjening i specialfunktionstilstand

- Se kapitlet Tilberedningstilstande.



Figur 11

## Betjening i My Chef-tilstand

- Se kapitlet Funktionsbeskrivelser.



Figur 12






## Betjening i tilstanden Rengøringsystem

- Se kapitlet Tilberedningstilstande









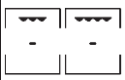








Figur 13

# Funktionsbeskrivelser

FUNKTION	BESKRIVELSE
	<p><b>NØGLELÅS</b></p> <p>I indstillingsmenuen fra startside eller under en madlavning er det muligt at låse brugerinteraktionen bortset fra TÆND/SLUK-knappen ved at trykke på MY-CHEF og START-knapperne samtidigt i 3 sekunder. Når tastelåsen er indstillet, er ikonet tændt. Brug den samme tastekombination for at låse op.</p>
	<p><b>KØDTERMOMETER</b></p> <p>Hvis kødtermometeret detekteres (af Sys Info (meddelelse) tændes ikonet, og et eventuelt kørende tilberedningsprogram stoppes. Hvis kødtermometeret fjernes, mens et tilberedningsprogram kører, stoppes programmet og vender tilbage til startmenuen.</p>
	<p><b>WiFi</b></p> <p>Indtastning i wifi-menu fra startside, med denne funktion er det muligt at indstille WiFi. Se det dedikerede kapitel.</p>
	<p><b>LÅS</b></p> <p>Ved afslutningen af en pyrolyse, eller hvis pyrolysen afbrydes, er det ikke muligt at starte noget program, før døren er låst op.</p> <p>Pyrolyse er ikke tilgængelig, hvis separator- eller sidegitre eller kødtermometeret detekteres og via WiFi; sker dette under en pyrolyse, stoppes pyrolysen.</p> <p>Når døren er låst, er ikonet for hængelåsen tændt.</p>
 MY CHEF	<p><b>MY CHEF</b></p> <p>Når ovnen ikke er slukket eller den ikke laver mad, er kan du med denne knap komme ind i en særlig menu, hvor der er:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• "MINE OPSKRIFTER" (det er en liste over gemte opskrifter, maks. 5. Hvis der ikke er gemt en opskrift, høres en tone, der angiver, at handlingen er ugyldig).</li><li>• "SIDST BRUGT" (det er det sidst anvendte tilberedningsprogram. Hvis der ikke er gemt noget program, høres en tone, der angiver, at handlingen er ugyldig).</li><li>• "SIDST BRUGT PÅ APP" (det er det sidste program modtaget af appen. Hvis ingen programmer blev modtaget, høres en tone, der angiver, at handlingen er ugyldig).</li></ul>

# Brug af apparatet

## TILBEREDNINGSTILSTANDE\*









Symbol	Beskrivelse	Forslag
	<b>Statisk*** 160-200°C**</b>  2° niveau	IDEEL TIL: brioche, croissanter, flan, buddinger, cremer. Denne funktion bruger både over- og undervarmeelementer. Forvarm ovnen i 10 minutter.
	<b>Varmluft + blæser 240°C**</b>  1°-niveau	IDEEL TIL: pizza, focaccia, lasagne. Denne funktion fordeler varmen bedre på grund af kombinationen af blæser og varmeelementer, hvilket sikrer jævnt bagte resultater.
	<b>Multi-niveau 180-200°C**</b>  1°/3°-niveau	IDEEL TIL: mørdej, butterdej, wienerbrød, kiks, kager, fyldte og braiserede retter. Brug denne funktion til at tilberede forskellige fødevarer på samme tid på en eller flere pladepositioner. Varmen fordeles bedre og trænger bedre ind i maden, hvilket reducerer både forvarmningstiden og tilberedningstiden. Smag og duft blandes ikke. Giv omkring 10 minutter ekstra, når forskellige fødevarer tilberedes sammen.
	<b>Grill L5 (strøm) **</b>  3°/4°/5°-niveau	IDEEL TIL: gratin, grillet kød, fisk, grøntsager. Denne funktion bruger kun det øverste varmeelement, og grillniveauet kan justeres. Brug med lukket låge. Placer hvidt kød på afstand af grillen. Rødt kød og fiskefileter kan placeres på pladen med drypbakken nedenunder. Forvarm i 5 minutter. Hvis denne funktion er valgt, er det ikke muligt at indstille den timerstart med start/stop tid.
	<b>Grill + blæser 200°C **</b>  4° niveau	IDEEL TIL: hele stykker kød (stege). Bruger overvarmeelement med blæseren til at cirkulere luften inde i ovnen. Brug med lukket låge. Skub drypbakken ind under pladen for at opsamle saften. Vend maden halvvejs igennem madlavningen. Forvarmning er nødvendig til rødt kød, men ikke til hvidt kød.
	<b>Undervarme 160-180°C**</b>  2° niveau	IDEEL TIL: karamelcreme, buddinger, cremefromage med makroner (vandbad). Denne funktion er ideel til at tilberede alle kagebaserede retter, som har brug for mere undervarme. Den kan også bruges til at færdigtillberede ovnklar mad.
	<b>Undervarme + blæser 210°C**</b>  1°-niveau	IDEEL TIL: tærter. Undervarmelementet bruges med blæseren til at cirkulere luften inde i ovnen. Den forhindrer maden i at tørre og fremmer den stigende proces til perfekte resultater.
	<b>Pyrolyse+ Pyrolyse Øko</b>	Til ekstremt grundig rengøring og fjernelse af store mængder snavs fra ovnrummet. Til perfekt, regelmæssig rengøring af ovnrummet.

\* Afhængigt af ovnmodellen.

\*\* Ideel temperatur til de foreslåede fødevarer.

\*\*\* Testet i overensstemmelse med EN 60350-1 med henblik på erklæring om energiforbrug og energiklasse.

## SPECIALFUNKTIONER\*

Symbol	Beskrivelse	Forslag
	<b>Master bake***</b> <b>180-200°C**</b>  2° niveau	Ideel til at holde maden blød indeni og sprød på ydersiden. Til sund madlavning reducerer denne funktion den påkrævede mængde fedt eller olie. Kombinationen af varmeelementer med en pulserende luftcyklus sikrer jævne bageresultater.
	<b>Optøning</b> <b>40°C</b>  2° niveau	Blæseren cirkulerer luft ved 40°C omkring frosne madvarer, så de optøs uden at ændre madens egenskaber.
	<b>Varmluft +</b> <b>180-200°C*</b>  2° niveau	IDEEL TIL: kager, brød, kiks, croissanter, brioche. Kombinerer en første fase af traditionel tilberedning efterfulgt af cyklusser med varierende blæserhastigheder.
	<b>Hævning</b> <b>40°C</b>  2° niveau	IDEEL TIL: bagværk. Bruger over- og undervarmeelementer til at varme ovnrummet meget forsigtigt og sikre, at brød eller bagte fødevarer hæver.

# Forbindelse

---

## TRÅDLØS-PARAMETRE

Teknologi	Wi-Fi	Bluetooth
Standard	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Frekvensbånd [MHz]	2401+2483	2402+2480
Maksimal effekt [mW]	100	10

## PRODUKTINFORMATION FOR NETVÆRKSUDSTYR

- Produktets strømforbrug i netværksforbundet standby, hvis alle kablede netværksporte er tilsluttet, og alle trådløse netværksporte er aktiveret: 2,0 W

### Sådan aktiveres trådløs netværksport:

- Naviger til Indstillinger > WiFi
- Hvis ovnen ikke er registreret, viser displayet 2 mulige måder at registrere ovnen på: standard og let.
  1. Tryk på plus- eller minusknappen for at vælge en af dem, og tryk på bekræftelsesknappen for at starte registreringen.
  2. WiFi-modulet er tændt, brugergrænsefladen viser meddelelsen "Registrering i gang", og WiFi-ikonet blinker 0,5 sek. tændt, 0,5 sek. slukket, 0,5 sek. tændt, 1 sek. slukket.
  3. Når registreringen er afsluttet, viser displayet indstillingsskærmen, og WiFi-ikonet er altid tændt.
- Hvis ovnen er registreret, men WiFi-modulet er slukket, viser displayet WiFi Off.
  1. Tryk på plus- eller minusknappen for at skifte til WiFi On, og tryk på bekræftelsesknappen.
  2. WiFi-modulet er tændt, og WiFi-ikonet er altid tændt

### Sådan deaktiveres trådløs netværksport:

- Naviger til Indstillinger > WiFi
- Hvis ovnen er registreret, og WiFi-modulet er tændt, viser displayet WiFi On.
  1. Tryk på plus- eller minusknappen for at skifte til WiFi Off, og tryk på bekræftelsesknappen.
  2. WiFi-modulet er slukket, og WiFi-ikonet er altid slukket.
- Hvis ovnen ikke er tilmeldt, er WiFi-modulet slukket, og WiFi-ikonet er slukket.

# Registrering af ovn på app

## PÅ DIN SMARTPHONE

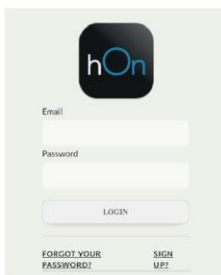
### Trin 1

- Download hOn-app'en



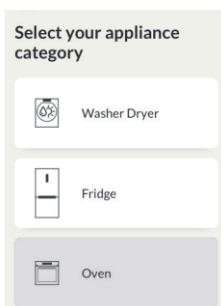
### Trin 2

- Log på eller tilmeld dig.



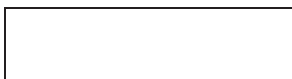
### Trin 3

- Tilføj nyt apparat



### Trin 4

- Scan QR-koden eller indsæt serienummeret



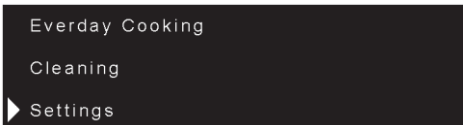
Skriv dit serienummer her til fremtidig reference.



## PÅ APPARATET

### Trin 5

- Rul gennem menuen og vælg indstillingen INDSTILLINGER med knappen ►



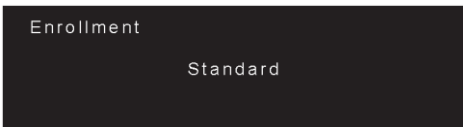
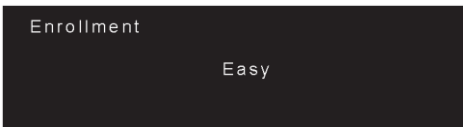
### Trin 6

- Vælg på samme måde muligheden WIFI med knappen ►



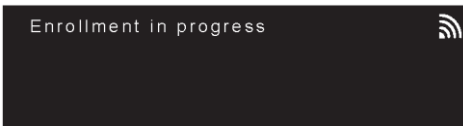
### Trin 7

- For at navigere inden for LET eller STANDARD TILMELDING skal du klikke på+ knappen.
- Mulighed 1: Vælg LET TILMELDING og bekræft ved at trykke på► knappen. (ovnen vil bippe)
- Mulighed 2: Vælg STANDARD TILMELDING og bekræft ved at trykke på► knappen. (ovnen vil bippe)



### Trin 8

- WIFI-ikonet blinker



### BEMÆRK:

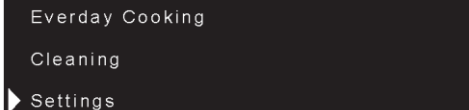
- Sørg for at have et minimum 2,4 GHz Wi-Fi-hjemmenetværk.
- Sørg for at have din Wi-Fi-adgangskode til hjemmet og dit navn klar. Du får brug for dem senere.
- Sørg for, at dit apparat er på et sted, hvor der er et fremragende Home Wi-Fi-signal.
- Og ja, hold dig tæt på dit apparat.

# Fjernstyringstilstand

---

## Trin 1

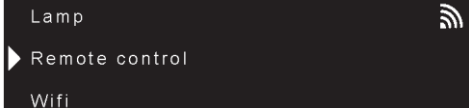
- Rul gennem menuen og vælg indstillingen INDSTILLINGER med knappen ►




Everday Cooking  
Cleaning  
► Settings

## Trin 2

- Fra indstillingsmenuen skal du vælge indstillingen Fjernbetjening med ► knappen




Lamp   
► Remote control  
Wifi

## Trin 3

- Sæt ovnen på Fjernbetjening TIL med + knappen



Remote control   
On

## Trin 4

- Bekræft valget med ►



Remote control active 

## BEMÆRK:

For at aktivere, deaktivere eller nulstille WiFi, se oplysninger på side DA 16 i dette dokument.

---

Candy Hoover Group Srl erklærer hermed, at radioudstyret er i overensstemmelse med direktiv 2014/53/EU og med de relevante lovkrav for det britiske marked. Den fulde ordlyd af overensstemmelseserklæringen findes på følgende internetadresse: [www.candy-group.com](http://www.candy-group.com)

# Generelle bemærkninger til rengøring

Apparatets levetid kan forlænges ved regelmæssig rengøring. Vent til ovnen er afkølet, før du foretager manuel rengøring. Brug aldrig skuremidler, ståluld eller skarpe genstande til rengøring, da de kan skade overfladen uopretteligt. Brug kun vand, sæbe eller blegemiddelbaserede rengøringsmidler (ammoniak).

## GLASDELE

Det tilrådes at rengøre glasruden med absorberende køkkenrulle efter hver brug af ovnen. For at fjerne mere genstridige pletter kan du bruge en svamp, der er gennemvædet med rengøringsmiddel, godt opvredet og derefter skylles med vand.

## OVNRUDETÆTNING

Hvis den er snavset, kan tætningen rengøres med en fugtig svamp.

## TILBEHØR

Rengør tilbehør med en våd sæbesvamp, før du skyller og tørrer dem: Undgå at bruge slibende rengøringsmidler.

## DRYPBACKE

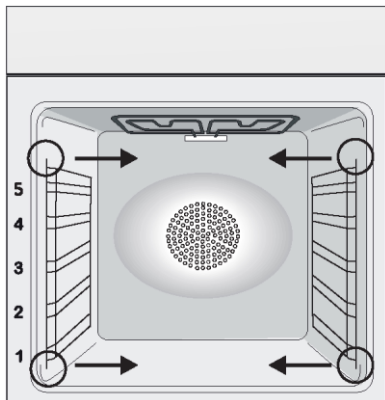
Tag pladen ud af ovnen efter brug af grillen. Hæld det varme fedtstof i en beholder og vask drypbakken i varmt vand med en svamp og opvaskemiddel.

Hvis der er fedtede rester tilbage, sættes pladen i vand med opvaskemiddel. Alternativt kan du vaske pladen i opvaskemaskinen eller bruge et ovenrensningmiddel, der sælges i butikkerne. Sæt aldrig en snavset plade tilbage i ovnen.

# Vedligeholdelse

## FJERNELSE OG RENGØRING AF SIDEHOLDERNE

1. Fjern sideholderne ved at trække dem i pilenes retning (se nedenfor)
2. Sideholderne rengøres ved at lægge dem i opvaskemaskinen eller bruge en våd svamp og sørge for, at de tørres efterfølgende.
3. Efter rengøringen skal du indsætte sideholderne i omvendt rækkefølge."

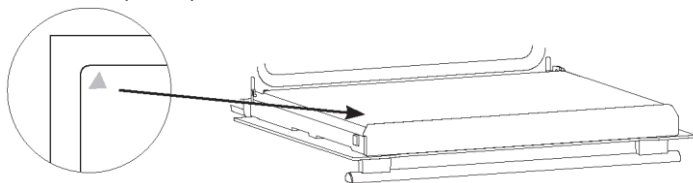


## UDSKIFTNING AF PÆRE

1. Tag ovnen fra stikkontakten.
2. Aftag glassdækslet, udtag pæren og udskift den med en ny pære af samme type.
3. Når den defekte pære er udskiftet, sættes glassdækslet på plads.

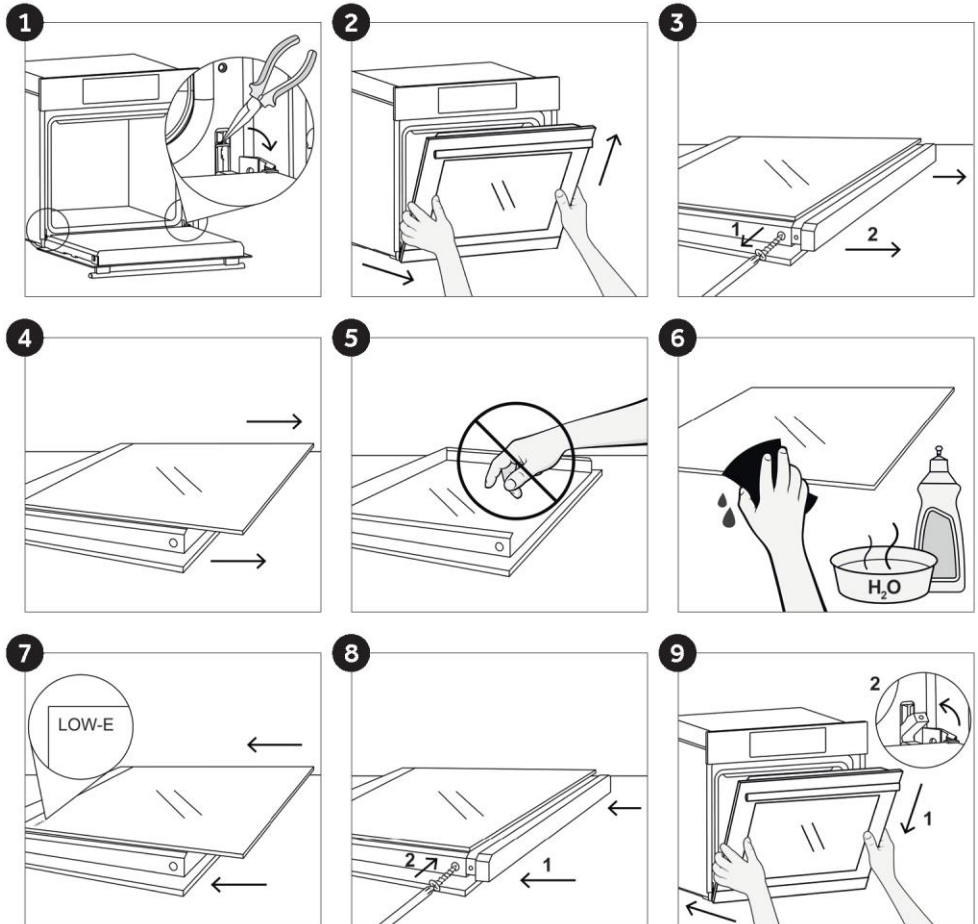
Dette produkt indeholder en eller flere lyskilder i energiklasse G (Lampe) /F (10 Led).

Denne pilposition angiver den korrekte placering af det indvendige glas. Glasset skal placeres i henhold til pilens position, som vises her.



## AFTAGNING OG RENGØRING AF GLASLÅGEN

1. Åbn lågen 90°, og træk hængselbeslagene mod ydersiden af ovnen.
  2. Sæt lågen i en vinkel på 45°, og træk derefter døren fremad og opad på samme tid for at løsne den. Fjern ovenlågen og læg den på en blød overflade (f.eks. oven på et stykke stof) med håndtaget nedad.
  3. Skru de to skruer til venstre og højre ud, og træk det øverste dør-dæksel mod dig for at fjerne det.
  4. Fjern forsigtigt glasset inde i ovnen, hold det godt fast med to hænder og læg det på en blød, flad overflade.
  5. Hvis der er glasplader imellem, så tag dem ud, og læg dem på en blød overflade.
- BEMÆRK: Det udvendige glaspanel kan ikke fjernes
6. Rengør glasset med en blød klud med et egnet rengøringsmiddel.
  7. Efter rengøring samles delene igen i modsat rækkefølge af afmonteringen. På alle glaspaneler skal "Low-E"-mærket være korrekt læseligt og placeret på venstre side af døren, nær venstre sidehængsel. Dette sikrer, at den trykte etiket på det første glaspanel bliver inde i døren.
  8. Fastgør ved at skubbe topdækslet fremad og spænde de to skruer til venstre og højre.
  9. Hold døren i 45°, og indsæt samtidigt hængslets højre og venstre han-dele på i hullerne i de løsnede hængsler, indtil du hører dem klikke på plads. Sæt lågen i en vinkel på 90° og lås hængselbeslagene på plads ved at skubbe dem mod ovnens inderside.



# Pyrolyse

Ovnen er udstyret med et pyrolyserenssesystem, som nedbryder madrester ved høj temperatur. Dette udføres automatisk ved hjælp af programmeringsenheden. De resulterende dampe gøres "rene" ved at passere over en pyrolyseenhed, der starter, så snart tilberedningen begynder. Da pyrolyseenheden kræver meget høje temperaturer, er ovnlågen udstyret med en sikkerhedslås. Pyrolyseenheden kan stoppes til enhver tid. Døren kan ikke åbnes, før sikkerhedslåsen vises.

**BEMÆRK:** Hvis der er monteret en kogeplade over ovnen, må du aldrig bruge gasbrændere eller de elektriske kogeplader, mens pyrolyseenheden er i gang. Dette skal forhindre kogepladen i at overophede.

**TO PYROLYSECYKLUSSE** er forudindstillet

**ECO PYROCLEAN:** Rengør en moderat snavset ovn. Kører i en periode på 90 minutter.

**SUPER PYROCLEAN:** Renser en stærkt snavset ovn. Kører i en periode på 120 minutter. Brug aldrig de rengøringsmidler, der sælges i butikkerne, på en pyrolyseovn!

**Tip:** Ved at udføre pyrolyserensning umiddelbart efter tilberedning kan du udnytte restvarmen og dermed spare energi.

**Før du udfører et pyrolyseprogram:**

- Fjern alt tilbehør fra ovnen, fordi det ikke er i stand til at tolerere de høje temperaturer, der bruges under pyrolysen, sær afmonteres gitre, sidehylder og teleskopstyrene (se kapitlet **FJERNELSE AF RISTE OG SIDEHOLDERE**). I ovne med stegetermometer skal hullet lukkes med den medfølgende møtrik, inden rengøringsprogrammet udføres.
- Fjern større spild eller pletter, da det ville tage for lang tid at ødelægge dem. Også for store mængder fedt kan antændes, når de udsættes for de meget høje temperaturer i pyrolysen.
- Luk ovnlågen.
- Overskydende spild skal fjernes før rengøring.
- Rengør ovnlågen.

- Fjern store eller grove madrester fra ovenns inderside med en fugtig svamp. Brug ikke rengøringsmidler.
- Fjern alt tilbehør og teleskopskinnesættet (hvis det findes).
- Anbring ikke viskestykker i ovnen.

**Brug af pyrolyseprogrammet:**



- 1- Drej funktionsvælgeren til positionen "ECO" eller "SUP". På displayet vises indikationen "ECO" eller "SUP". Den forudindstillede tid er 90 min, denne kan varieres fra 90 min (Eco-tilstand) til 120 min (Sup-tilstand) via programmeringsenheden (indstillingsknappen "+" eller "-"). Hvis ovnen er meget snavset, anbefales det at øge tiden til 120 min., hvis ovnen er moderat snavset, reduceres rengøringstiden til 90 min.
  - 2- Det er muligt at udskyde starttidspunktet for pyrolysen ved at ændre SLUT-tiden via programmeringsenheden.
  - 3- Efter nogle minutter, når ovnen når en høj temperatur, låses døren automatisk. Pyrolysecyklingen kan stoppes til enhver tid ved at dreje funktionsvælgeren tilbage til '0' (ordet OFF vises i 3 sekunder).
  - 4- Når pyrolysecyklingen er afsluttet, slukkes pyrolysen automatisk. På displayet vises indikationen "SLUT", indtil døren er låst, derefter "0--n".
  - 5- Du kan dreje funktionsvælgeren tilbage til "0", men hvis temperaturen stadig er høj, vises "0--n" indikationen for at informere om, at døren er låst.
- Brug af pyrolysecyklingen i Touch Control-ovne:**
- 1- Drej funktionsvælgeren til position pyrolyse. Displayet vil vise enten "ECO" eller "SUP"
  - 2- Den forudindstillede tid er 90 minutter, men den kan varieres fra 90 min. (Eco-tilstand) til 120 min. (Sup-tilstand) ved hjælp af programmeringsenheden ("+" eller "-"-tasten). Hvis ovnen er meget snavset, skal tiden øges til 120 min., mens hvis ovnen kun er lidt snavset, reduceres rengøringscyklingen til 90 min.

# Affaldshåndtering og miljøbeskyttelse



Dette apparat er mærket i overensstemmelse med EU-direktiv 2012/19/EU vedrørende elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE).

WEEE indeholder både forurenende stoffer (som

kan have en negativ indvirkning på miljøet) og grundelementer (som kan genbruges). Det er vigtigt, at WEEE-udstyret gennemgår specifikke behandlinger for at fjerne og bortskaffe de forurenende stoffer korrekt og genvinde alle materialerne. Enkeltpersoner kan spille en vigtig rolle for at sikre, at WEEE-udstyr ikke bliver et miljøproblem. Det er vigtigt at følge nogle få grundlæggende regler:

-WEEE-udstyr bør ikke behandles som husholdningsaffald;

-WEEE-udstyr skal overdrages til dedikerede indsamlingsområder, der forvaltes af kommunen eller en registreret virksomhed.

I mange lande kan der være indsamling af storskrald til stort WEEE-udstyr.

Når du køber et nyt apparat, kan det gamle returneres til leverandøren, som skal modtage det uden beregning, så længe apparatet er af samme type og har samme funktioner som det købte.

## SKÅN OG VÆRN OM MILJØET

Hvis det er muligt, skal du undgå forvarmning af ovnen og altid forsøge at fylde den. Åbn ovnlågen så sjældent som muligt, fordi varmen fra ovnrummet slipper ud, hver gang den åbnes. For at opnå en betydelig energibesparelse slukkes ovnen mellem 5 og 10 minutter før den planlagte afslutning af tilberedningstiden, og restvarmen, som ovnen fortsætter med at generere, anvendes. Hold tætningerne rene og i orden for at undgå varmespredning uden for ovnrummet. Hvis du har en elkontrakt med entimetakst, gøres energibesparelser med programmet "timet tilberedning" enklere og flytter tilberedningen, så den starter i tiden med den reducerede takst.

## Fejlfinding

Problem	Mulig årsag	Løsning
Ovnen varmer ikke op	Uret er ikke indstillet	Indstil uret
Ovnen varmer ikke op	En tilberedningsfunktion og temperatur er ikke indstillet	Sørg for, at de nødvendige indstillinger er korrekte
Ingen reaktion fra touch-betjeningspanelet	Damp og kondens på betjeningspanelet	Rengør betjeningspanelet med en mikrofiberklud for at fjerne kondenslaget

# Yhteenveto

---

<b>45</b>	<b>Turvallisuusohjeet</b>
<b>49</b>	<b>Yleiset ohjeet</b>
<b>51</b>	<b>Tuotteen kuvaus</b>
<b>52</b>	<b>Näytön kuvaus</b>
<b>55</b>	<b>Laitteen käyttö</b>
<b>57</b>	<b>Yhdistettävyys</b>
<b>61</b>	<b>Puhdistusta koskevat yleiset huomautukset</b>
<b>61</b>	<b>Huolto</b>
<b>64</b>	<b>Vianetsintä</b>
<b>107</b>	<b>Asennus</b>

# Turvallisuusohjeet

---

- Kosteus voi kondensoitua ruuanvalmistuksen aikana uunin sisälle tai uuninluukun lasiin. Tämä on normaali tilanne. Tämän vaikutuksen vähentämiseksi odota 10–15 minuuttia virran kytkemisen jälkeen, ennen kuin laitat ruoan uuniin. Kondensaatio katoaa joka tapauksessa, kun uuni saavuttaa paistolämpötilan.
- Valmista kasvikset astiassa, jossa on kansi, avopellin sijaan.
- Älä jätä ruokaa uuniin kypsentämisen jälkeen pidemmäksi aikaa kuin 15–20 minuutiksi.
- VAROITUS: laite ja sen kosketettavissa olevat osat kuumenevat käytön aikana. Varo koskemasta kuumia osia.
- VAROITUS: kosketettavissa olevat osat voivat kumentua, kun uuni on käytössä. Pienet lapset on pidettävä turvallisella etäisyydellä.
- VAROITUS: vältä sähköiskun mahdollisuus varmistamalla ennen lampun vaihtamista, että laitteen virta on kytketty pois päältä.
- Irrota laite verkkovirrasta ennen sen huolto- ja kunnossapitotoimia.
- VAROITUS: TID (thermal interruption device) -laitteen tahattoman nollauksen aiheuttaman vaaran välttämiseksi laitetta ei saa käyttää ulkoisella kytkinlaitteella, kuten ajastimella, eikä siihen saa kytkeä piiriä, joka kytketään säännöllisesti päälle tai pois.
- Alle 8-vuotiaat lapset on pidettävä turvallisella etäisyydellä laitteesta, jos heitä ei valvota jatkuvasti.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Laitetta saavat käyttää yli 8-vuotiaat lapset sekä fyysisesti, aisteiltaan tai henkisesti rajoitteiset tai kokemattomat ja taitamattomat henkilöt ainoastaan, jos heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö valvoo tai opastaa heitä laitteen käytössä ja osoittaa mahdolliset vaaratilanteet.
- Lapset eivät saa suorittaa puhdistus- tai huoltotoimenpiteitä ilman valvontaa.
- Älä puhdista uunin ovilaseja karkealla tai hankaavalla materiaalilla tai terävillä metallikaapimilla, sillä ne voivat naarmuttaa pintaa ja aiheuttaa lasin rikkoutumisen.

- Uuni on sammutettava ennen irrotettavien osien irrottamista. Aseta ne paikoilleen puhdistuksen jälkeen ohjeiden mukaisesti.
  - Käytä vain tälle uunille suositeltua liha-anturia.
  - Älä käytä puhdistamiseen höyrypesuria tai korkeapaineruiskua.
  - **JOS VALMISTAJA TOIMITTAA UUNIN ILMAN PISTOKETTA:**
  - **LAITETTA EI SAA KYTKEÄ VIRTALÄHTEESEEN PISTOKKEITA TAI PISTORASIOITA KÄYTTÄEN, VAAN SE ON KYTKETTÄVÄ SUORAAN VIRTALÄHTEESEEN.** Kytkennän virtalähteeseen saa suorittaa pätevä ammattilainen. Jotta olemassa olevan turvallisuuslainsäädännön mukainen asennus olisi mahdollista, uuni on asennettava vain kytkemällä omnipolaarinen kytkin, jonka kosketusten vällys on ylijännitesuojan (luokka III) vaatimusten mukainen, laitteen ja virtalähteen välille. Moninapaisen (omnipolaarisen) kytkimen on kestettävä suurin liitetty kuorma, ja sen on oltava voimassa olevan lainsäädännön mukainen. Kytkin ei saa keskeyttää keltavihreää maadoituskaapelia. Kytkentään käytettävän moninapaisen kytkimen on oltava helposti saatavilla laitetta asennettaessa.
- Liitântä virtalähteeseen on tehtävä riittävän pätevän ammattilaisen toimesta ja liitännässä on otettava huomioon uunin ja virtalähteen napaisuus.
- Irti kytkeminen on tehtävä sisällyttämällä kytkin kiinteään johdotukseen johdotussäntöjen mukaisesti.
- **JOS VALMISTAJA TOIMITTAA UUNIN PISTOKKEELLA:**
- Pistokkeen on sovellettava laitteen tyyppikilvessä ilmoitettuun kuormaan, ja siinä on oltava maadoitusliitântä ja se on oltava käytössä. Maadoitusjohdin on väriltään keltavihreä. Toimenpiteen saa suorittaa pätevä ammattilainen. Jos pistorasia ja laitteen pistoke eivät ole yhteensopivia, pyydä pätevää sähköasentajaa korvaamaan pistorasia toisella sopivalla tyyppillä. Pistokkeen ja pistorasian tulee olla asennusmaan voimassa olevien säädösten mukaisia. Liitântä virtalähteeseen voidaan tehdä myös asettamalla omnipolaarinen kytkin, jonka kosketusten vällys on

ylijännitesuojan (luokka III) vaatimusten mukainen, laitteen ja virtalähteen välille. Kytkimen on kestävä suurin liitetty kuorma, ja sen on oltava voimassa olevan lainsäädännön mukainen. Kytkin ei saa keskeyttää keltavihreää maadoituskaapelia. Kytkentään käytettävän pistorasian tai omnipolaarisen kytkimen on oltava helposti saatavilla, kun laite on asennettu.

Irrottaminen voidaan tehdä käsin, jos pistoke on helposti saatavilla, tai sisällyttämällä kytkin kiinteään johdotukseen (johdotussääntöjen mukaisesti).

- Jos virtajohto on vaurioitunut, se on vaihdettava valmistajalta saatavalla kaapelilla tai erikoisnipulla tai ottamalla yhteyttä asiakaspalveluosastoon. Sähkökaapelin tyyppin on oltava H05V2V2-F.
- Toimenpiteen saa suorittaa pätevä ammattilainen. Maadoitusjohtimen (keltainen-vihreä) on oltava noin 10 mm muita johtimia pidempi. Ota kaikissa korjaustarpeissa yhteyttä asiakaspalveluun ja pyydä alkuperäisten varaosien käyttöä.
- Yllä mainitun noudattamatta jättäminen voi vaarantaa laitteen turvallisuuden ja mitätöidä takuun.
- Ruuan jäämät on poistettava uunista ennen puhdistusta.
- Pitkä sähkökatko ruoanvalmistusvaiheessa voi aiheuttaa monitorin toimintahäiriön. Ota tällöin yhteyttä asiakaspalveluun.
- Ylikuumenemisen välttämiseksi laitetta ei saa asentaa sisustusoven taakse.
- Kun asetat pellin sisään, varmista, että rajoitin osoittaa ylös ja uunin takaosaan. Pelti on asetettava kokonaan uunin sisään.
- Kun asetat ritilää uuniin, tarkista, että liukuesteen reuna osoittaa taakse- ja ylöspäin.
- VAROITUS: Älä vuoraa uunin seiniä alumiinifoliolla tai kaupoista saatavalla kertakäyttöisellä suojalla. Alumiinifolio tai muu suojaus, joka on suoraan kosketuksissa kuumen emalin kanssa, voi sulaa ja vahingoittaa uunin sisäosien emalointia.
- VAROITUS: älä koskaan irrota uuninluukun tiivistettä.

- HUOMIO: Älä lisää uunin pohjalle vettä ruuanvalmistuksen aikana tai kun uuni on kuuma.
- Laitteen käyttäminen nimellistajuuksilla ei edellytä lisätoimenpiteitä/asetusta.
- Uuni voidaan sijoittaa korkealle kaappiin tai työtason alle. Ennen kiinnitystä paikalleen on varmistettava uunitilan hyvä ilmanvaihto, jotta sisäosien jäähdytykseen ja suojaukseen tarvittava raitis ilma pääsee kiertämään kunnolla. Tee viimeisellä sivulla määritetyt aukot asennustyypin mukaan.
- Uunipellit ja ritalät eivät sovellu suoraan kosketukseen ruoan kanssa. Käytä sopivia keittoastioita tai leivinpaperia.

# Yleiset ohjeet

---

Kiitos, että valitsit yhden tuotteistamme. Parhaiden tulosten saavuttamiseksi lue tämä opas huolellisesti ja säilytä se myöhempää käyttöä varten. Ennen kuin asennat uunin, tarkista sarjanumero, jotta voit antaa sen asiakaspalveluhenkilöstölle, jos korjauksia tarvitaan. Kun olet poistanut uunin pakkauksestaan, tarkista, ettei se ole vaurioitunut kuljetuksen aikana. Jos olet epävarma asiasta, älä käytä uunia ja kysy neuvoa pätevältä teknikolta. Pidä kaikki pakkausmateriaali (muovipussit, polystyreeni, naulat) poissa lasten ulottuvilta. Kun uuni käynnistetään ensimmäistä kertaa, voi muodostua voimakasta savua, joka johtuu siitä, että eristyslevyjen liima lämpiää ensimmäistä kertaa. Tämä on täysin normaalia. Jos näin käy, odota, että savu häviää, ennen kuin laitat ruokaa uuniin. Valmistaja ei ota vastuuta tapauksissa, joissa tämän asiakirjan ohjeita ei noudateta.

**HUOMAA:** Tässä käsikirjassa esitetyt uunin toiminnot, ominaisuudet ja lisävarusteet vaihtelevat ostamasi mallin mukaan.

## Turvallisuusohjeet

---

Käytä uunia vain siihen tarkoitukseen, johon se on tarkoitettu, eli ainoastaan ruuan valmistamiseen: mikä tahansa muu käyttö esim. lämmönlähteenä on sopimaton ja siten vaarallinen. Valmistaja ei vastaa vahingoista, jotka johtuvat virheellisestä, väärästä tai kohtuuttomasta käytöstä.

Sähkölaitteiden käyttö edellyttää joidenkin perussääntöjen noudattamista:

- Älä irrota tuotetta virtalähteestä vetämällä virtajohtoa.
- Älä koske laitteeseen märillä tai kosteilla käsillä tai jaloilla.
- Sovittimien, useiden pistorasioiden ja jatkokaapeliin käyttöä ei suositella.
- Jos laitteessa on toimintahäiriö ja/tai se toimii huonosti, sammuta laite, äläkä yritä korjata sitä.

## Sähköturvallisuus

---

**VARMISTA, ETTÄ SÄHKÖASENTAJA TAI PÄTEVÄ ASENTAJA TEKEE SÄHKÖLIITÄNNÄT.**

Syöttötehon, johon uuni on kytketty, on oltava asennusmaassa voimassa olevan lainsäädännön mukainen. Valmistaja ei vastaa näiden ohjeiden noudattamatta jättämisestä aiheutuvista vahingoista. Uuni on kytkettävä virtalähteeseen, jossa on maadoitettu seinälähtö tai katkaisija, jossa on useita napoja, asennusmaan lakien mukaan. Sähkönsyöttö on suojattava sopivilla sulakkeilla ja käytetyissä kaapeleissa on oltava poikkileikkaus, jolla varmistetaan oikea syöttö uuniin.

### LIITÄNTÄ

Uunissa on virtajohto, joka on kytkettävä vain jännitelähteeseen, jossa on 220–240 V:n virta vaiheiden välillä tai vaiheen ja neutraalin välillä. Ennen kuin uuni kytketään virtalähteeseen, on tärkeää tarkistaa

- mittarissa ilmoitettu tehojännite
- katkaisimen asetus.

Uunin maadoitusliittimeen liitetty maadoitusjohto on kytkettävä virtalähteen maadoitusliittimeen.

## **VAROITUS**

Ennen kuin kytket uunin virtalähteeseen, pyydä pätevää sähköasentajaa tarkistamaan virtalähteen kytkentöjen jatkuvuus. Valmistaja ei vastaa onnettomuuksista tai muista ongelmista, jotka aiheutuvat uunin liittamisestä maadoitusliittimeen tai maadoitukseen, jossa on puutteellinen jatkuvuus.

**HUOMAUTUS:** koska uuni voi vaatia huoltotöitä, on suositeltavaa pitää toinen seinäpistoke käytettävissä, jotta uuni voidaan kytkeä tähän, jos se poistetaan siitä tilasta, johon se on asennettu. Sähkökaapelin saa vaihtaa vain tekninen huoltohenkilöstö tai vastaavan pätevyyden omaavat asentajat.

Keskitetyn pääkytkimen ympärillä saattaa näkyä himmeä valo, kun uuni on pois päältä. Tämä on normaalia. Se voidaan poistaa vain kääntämällä pistoke ylösalaisin tai vaihtamalla liittämiskohdat.

## **Suosituks**

---

Uuni kannattaa puhdistaa jokaisen käyttökerran jälkeen.

Älä vuoraa uunin seiiniä alumiinifoliolla tai kaupoista saatavalla kertakäyttöisellä suojalla. Alumiinifolio tai muu suojaus, joka on suoraan kosketuksissa kuuman emalin kanssa, voi sulaa ja vahingoittaa uunin sisäosien emalointia. Uunin likaantumisen ja siitä aiheutuvien voimakkaiden savuhajujen välttämiseksi uunia ei suositella käytettäväksi erittäin korkeassa lämpötilassa. On parempi pidentää paistoaikaa ja laskea lämpötilaa hieman. Uunin mukana toimitettujen varusteiden lisäksi suosittelemme käyttämään vain erittäin korkeita lämpötiloja kestäviä astioita ja leivontamuotteja.

## **Asennus**

---

Valmistajalla ei ole velvollisuutta tehdä tätä. Jos valmistajan apua tarvitaan virheellisen asennuksen aiheuttamien vikojen korjaamiseksi, takuu ei kata tätä apua. Ammattitaitoisen henkilöstön asennusohjeita on noudatettava. Väärä asennus voi aiheuttaa henkilö-, eläin- tai tavaravahinkoja. Valmistaja ei vastaa näistä vahingoista tai henkilövahingoista.

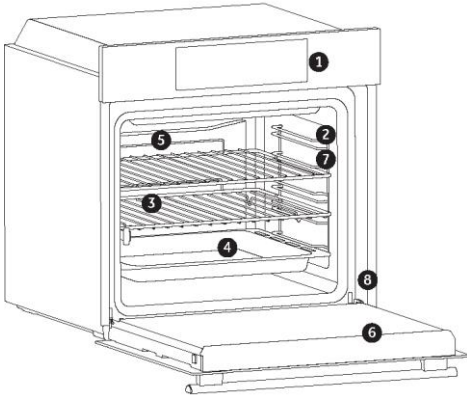
Uuni voidaan sijoittaa korkealle kaappiin tai työtason alle. Ennen kiinnitystä paikalleen on varmistettava uunitilan hyvä ilmanvaihto, jotta sisäosien jäähtytykseen ja suojaukseen tarvittava raitis ilma pääsee kiertämään kunnolla. Tee viimeisellä sivulla määritetyt aukot asennustyyppin mukaan.

## **Ensimmäinen käyttökerta**

---

**ALUSTAVA PUHDISTUS:** Puhdista uuni ennen ensimmäistä käyttöä. Pyyhi ulkopinnat kostealla pehmeällä liinalla. Pese kaikki lisävarusteet ja pyyhi uunin sisäosa kuumalla vedellä ja pesunesteellä. Aseta tyhjä uuni maksimilämpötilaan ja jätä päälle noin 1 tunniksi. Tämä poistaa kaikki jäljellä olevat uuden uunin hajut.

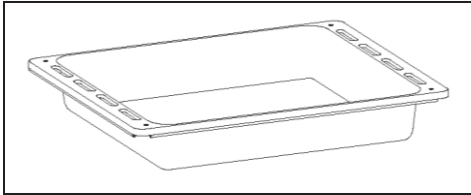
# Tuotteen kuvaus



1. Ohjauspaneeli
2. Tasot (sivukannattimet, jos käytössä)
3. Ritilät
4. Uunipellit
5. Tuuletin (jos sisältyy)
6. Uunin ovi
7. Sivukannattimet (jos sisältyy: vain flat cavity -uunit)
8. Sarjanumero

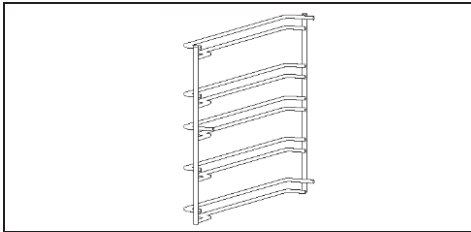
## LISÄVARUSTEET

### Valuma-alusta



Kerää grillauksen aikana tippuneet jäämät.

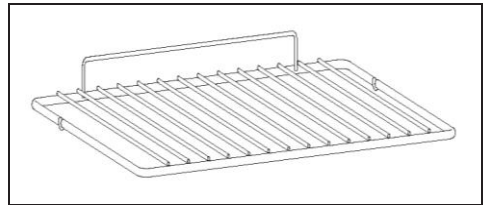
### Sivukannattimet (vain jos käytössä)



Uunin sisäseinässä molemmin puolin. Kannattelee metalliritilöitä ja nesteeneräyspeltejä.

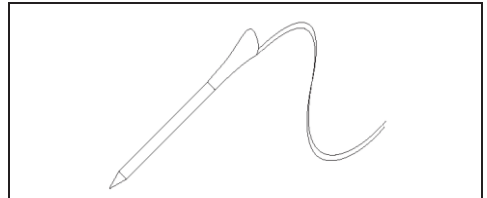
**HUOMAA:** Uunipellit ja ritilät eivät sovellu suoraan kosketukseen ruoan kanssa. Käytä sopivia keittoastioita tai leivinpaperia.

## Metalliritilä



Pitää paistoalustat ja uunipellit paikoillaan.

## Liha-anturi (vain jos käytössä)



Mittaa ruoan sisälämpötilan ruoanlaitossa.

- Aseta anturi uunin sisätilojen yläosassa olevaan reikään.
- Valmistele ruoka ja työnnä lihamittapää oikein ruokaan.

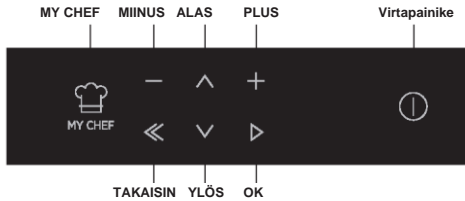
### VAROITUKSET:

- Älä esilämmitä tai aloita kypsennystä ennen kuin asetat liha-anturin kunnolla paikalleen. Anturi on asetettava ruokaan ja reikään, kun uuni on vielä viileä.
- Älä työnnä lihamittapää pakastettuun ruokaan.
- Älä jätä liha-anturia uuniin, kun sitä ei käytetä: se voi vahingoittua.

# Näytön kuvaus



**VIRTAPAINIKE** – Uuni kytketään päälle ja pois päältä tällä painikkeella.



- Jos uuni kytketään pois päältä, näytössä näkyy kello. Kun uuni ei ole aktiivinen, kaikki toiminnot ovat käytettävissä paitsi kypsennyksen kesto ja kypsennyksen loppu.
- Jos kelloa ei ole asetettu, uuni ei toimi: näytössä vilkkuu 12:00.

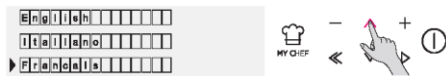
## Tuoteasetukset

- Uuni on ensimmäisellä käyttökerralla asennettava, jotta sitä voidaan käyttää. Aloita painamalla VIRTAPAINIKETTA. (Kuva 1)



Kuva 1

- Siirry asetusosioon ja valitse pudotusvalikosta kieli (kuva 2).



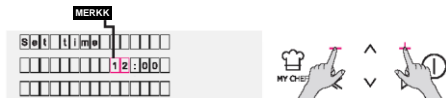
Kuva 2

- Siirry eteenpäin painamalla OK. (Kuva 3).



Kuva 3

- Aseta aika painamalla PLUS- ja MIINUS-painikkeita. Siirry eteenpäin painamalla OK. (Kuva 4)



Kuva 4

- Asennusprosessi on valmis. Paina OK. Aloita uunin käyttö siirtymällä kotisivulle.

Saat lisätietoja asiaan liittyvästä pikaoppaasta.

## Käyttö Manual-tilassa

- Paina OK-painiketta, kun näytön nuoli on kohdassa MANUAL. Voit nyt asettaa ruuan kypsennystoiminnon kolmella helpolla vaiheella. (Kuva 5)



Kuva 5

- Valitse haluamasi kypsennystila painamalla OK, kun näytön nuoli on haluamasi toiminnon kohdalla. Paina ALAS, niin näet kaikki käytettävissä olevat toiminnot. (Kuva 6)



Kuva 6

- Paina PLUS tai MIINUS ja valitse valitun toiminnon lämpötila. Siirry eteenpäin painamalla OK tai taaksepäin painamalla TAKAISIN, jos haluat palata takaisin kypsennystoimintojen valintaan. (Kuva 7)



Kuva 7

- Paina ALAS, kun haluat muuttaa kypsennyksen kesto. Se tehdään painamalla PLUS- ja MIINUS-painikkeita, kun nuoli on näytössä DURATION-välilehden kohdalla. Voit aloittaa kypsennyksen painamalla OK tai siirtyä takaisin lämpötilan asetukseen painamalla TAKAISIN. (Kuva 8)



Kuva 8

- Kohdassa VALINNAT voit
  - jättää esilämmityksen pois
  - asettaa kypsennyksen päättymisajan.
- Kun kypsennys on käynnissä, voit
  - muuttaa lämpötilaa
  - muuttaa kypsennyksen kestoaa
  - lopettaa kypsennyksen painamalla STOP.



Kuva 9

## Käyttö Everyday Cooking -tilassa

- Siirry HOME-kotivalikon Everyday Cooking -alueelle
- Siirry oikeaan kohtaan valmistelun aloittamiseksi.

Huomaa, että Everyday Cooking on saatavilla UI:ssa ja APR:ssä.

Huomioithan, että aikaa voidaan muuttaa kuluttajien tarpeiden mukaan.



Kuva 10

## Käyttö Erikoistoiminnot -tilassa

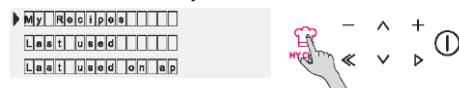
- Katso luku Kypsennystilat.



Kuva 11

## Käyttö My Chef -tilassa

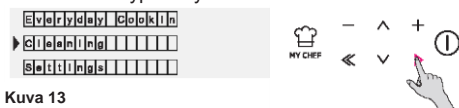
- Katso luku Toimintojen kuvaukset.



Kuva 12

## Käyttö Puhdistusjärjestelmä -tilassa

- Katso luku Kypsennystilat





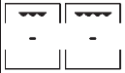

Kuva 13

# Toimintojen kuvaukset

TOIMINTO	KUVAUS
	<b>AVAINLUKKO</b> Pääset asetusvalikkoon etusivulta tai kypsennyksen aikana painamalla MY-CHEF- ja START-painikkeita 3 sekunnin ajan. Voit lukita kaikki käyttäjän toiminnot paitsi virtapainikkeen. Kun näppäinlukko on asetettu, kuvake näkyy. Avaa lukitus käyttämällä samaa näppäinyhdistelmää.
	<b>LIHA-ANTURI</b> Jos liha-anturi havaitaan (järjestelmän tiedot (viesti)), kuvakkeeseen syttyy valo, ja kaikki käynnissä olevat kypsennysohjelmat pysähtyvät. Jos liha-anturi poistetaan kypsennysohjelman ollessa käynnissä, ohjelma pysähtyy ja uuni palaa kotivalikkoon.
	<b>WIFI</b> Voit siirtyä WIFI-valikkoon kotisivulta. Tällä toiminnolla voit määrittää WiFi:n. Katso asiaa käsittelevä luku.
	<b>LUKKO</b> Mitään ohjelmaa ei ole mahdollista käynnistää pyrolyysin lopussa tai jos pyrolyysin keskeytyessä, ennen kuin oven lukitus on poistettu. Pyrolyysi ei ole käytettävissä, uunissa havaitaan olevan erotin- tai sivukannakkeita tai liha-anturi, eikä sitä voi ohjelmoida WiFi-yhteyden kautta. Pyrolyysi pysähtyy, jos uunissa havaitaan kyseisiä tuotteita. Kun ovi on lukittu, riippulukon kuvake kytkeytyy päälle.
 MY CHEF	<b>MY CHEF</b> Kun uuni ei ole pois päältä tai kun kypsennys ei ole käynnissä, tällä painikkeella on mahdollista siirtyä valikkoon, jossa on seuraavat asetukset: <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>OMAT RESEPTIT</b> (Luettelo tallennetuista resepteistä, enintään 5 kpl. Jos yhtään reseptiä ei ole tallennettu, kuuluu virheen merkkiäni.)</li><li>• <b>KÄYTETTY VIIMEKSI</b> (Viimeinen käytetty kypsennysohjelma. Jos yhtään ohjelmaa ei ole tallennettu, kuuluu virheen merkkiäni.)</li><li>• <b>VIIMEKSI KÄYTETTY SOVELLUKSESSA</b> (Sovelluksen viimeisin vastaanottama ohjelma. Jos yhtään ohjelmaa ei ole vastaanotettu, kuuluu virheen merkkiäni.)</li></ul>

# Laitteen käyttö

## KYPSENNYSTILAT\*





Symboli	Kuvaus	Ehdotukset
	<b>Tavanomainen***</b> <b>160–200 °C**</b>  Taso 2	IHANTEELLINEN: briossi, croissantit, piirakat, jälkiruokapaistokset. Tämä toiminto käyttää sekä ylä- että alälämmityselementtejä. Esilämmitä uunia 10 minuuttia.
	<b>Kiertoilma + Tuuletin</b> <b>240 °C**</b>  Taso 1	IHANTEELLINEN: pizza, focaccia, lasagne. Tämä toiminto jakaa lämpöä paremmin puhallin- ja lämmityselementtien yhdistelmän ansiosta, mikä varmistaa tasaisen kypsän lopputuloksen.
	<b>Monitasoin</b> <b>180–200 °C**</b>  Taso 1/3	IHANTEELLINEN: leivonnaiset, keksit, kakut, haudutetut ruuat ja ruuat, joissa on käytetty täytteitä. Käytä tätä toimintoa erilaisten ruokien valmistamiseen samanaikaisesti eri hyllytasoilla. Lämpö jakaantuu paremmin ja tunkeutuu ruokaan paremmin, mikä vähentää sekä esilämmitystä että paistoaikoja. Aromit eivät sekoitu. Pidennä ruuanvalmistusaikaa uunissa noin 10 minuuttia, kun valmistat erilaisia ruokia samaan aikaan.
	<b>Grilli</b> <b>L5 (teho) **</b>  Taso 3/4/5	IHANTEELLINEN: gratiinit, grillattu liha, kala, kasvikset. Tämä toiminto käyttää vain ylälämmityselementtiä ja grillitasoa voidaan säätää. Käytä, kun ovi on suljettuna. Sijoita vaalea liha kauas grillistä. Punaiset lihat ja kalafileet voidaan laittaa paistotasolle ja nesteeneräyspelti sen alle. Esilämmitä 5 minuuttia. Jos tämä toiminto on valittuna, ajastettua käynnistystä ei voi asettaa käynnistys-/pysäytysajalla.
	<b>Grilli + Tuuletin</b> <b>200 °C **</b>  Taso 4	IHANTEELLINEN: kokonainen lihapala (paistit). Kierrättää ilma uunissa ylälämmityselementin ja puhaltimen avulla. Käytä, kun ovi on suljettuna. Liu'uta nesteeneräyspelti tason alle nesteiden keräämiseksi. Käännä ruoka kypsennyksen puolella välissä. Esilämmitys on tarpeen punaiselle lihalle, mutta ei vaalealle lihalle.
	<b>Alalämpö</b> <b>160–180 °C**</b>  Taso 2	IHANTEELLINEN: creme caramel, vanukkaat, Bavarian cream -kermajälkiruoka (vesihauteessa). Tämä toiminto sopii erinomaisesti kaikille taikinapohjaisille ruokalajeille, jotka tarvitsevat enemmän alalämpöä. Sitä voidaan käyttää myös ruoanvalmistuksen viimeistelyyn.
	<b>Alalämpö + Tuuletin</b> <b>210 °C**</b>  Taso 1	IHANTEELLINEN: piirakat. Alalämpö on käytössä ja tuuletin kierrättää uunin sisällä olevaa ilmaa. Se ehkäisee ruoan kuivumista ja tehostaa kohoamisprosessia ja edistää näin täydellistä lopputulosta.
	<b>Pyrolyysi+</b> <b>Pyrolyysi Eco</b>	Erittäin perusteelliseen puhdistukseen ja suurten epäpuhtauksien poistamiseen uunista. Uunin täydellistä ja säännöllistä puhdistusta varten.

\* Uunimallista riippuen.

\*\* Suositeltujen elintarvikkeiden ihanteellinen lämpötila.

\*\*\*Testattu EN 60350-1 -standardin mukaisesti (energiankulutusilmoitus ja energialuokka).

## ERIKOISTOIMINNOT \*

Symboli	Kuvaus	Ehdotukset
	<b>Master bake***</b> <b>180-200°C**</b> <input type="checkbox"/> Taso 2	Sopii ihanteellisesti säilyttämään ruuan sisältä pehmeänä ja ulkoa rapeana. Soveltuu terveelliseen ruoanlaittoon, sillä tämä toiminto vähentää tarvittavan rasvan tai öljyn määrää. Lämmityselementtien ja sykkivän ilman kierron yhdistelmä takaa tasaisen paistotuloksen.
	<b>Sulatus</b> <b>40 °C</b> <input type="checkbox"/> Taso 2	Tuuletin kierrättää 40-asteista ilmaa pakasteen ympärillä siten, että pakaste sulaa sen ominaisuuksien muuttumatta.
	<b>Kiertoilma+</b> <b>180-200 °C*</b> <input type="checkbox"/> Taso 2	IHANTEELLINEN: kakut, leipä, keksit, croissantit, briossit. Yhdistää perinteisen uunissa paistamisen ensimmäisen vaiheen, jota seuraavat vaihtelevien tuuletinnopeuksien jaksot.
	<b>Nostatus</b> <b>40 °C</b> <input type="checkbox"/> Taso 2	IHANTEELLINEN: leivonta. Lämmittää uunia vain vähän alalämmöllä ja varmistaa leipä- ja muiden taikinoiden kohoamisen.

# Yhdistettävyyys

---

## LANGATTOMAN TOIMINNON PARAMETRIT

Tekniikka	Wi-Fi	Bluetooth
Standardi	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Taajuuskaista(t) [MHz]	2401+2483	2402+2480
Maksimiteho [mW]	100	10

## TUOTETIEDOT VERKKOKÄYTTÖISILLE LAITTEILLE

- Tuotteen virrankulutus verkkovalmiustilassa, jos kaikki langalliset verkkoportit on kytketty ja kaikki langattomat verkkoportit on aktivoitu: 2,0 W

### Langattoman verkkoportin aktivointi:

- Siirry asetuksiin > WiFi
- Jos uuni ei ole rekisteröity, näytössä näkyy 2 mahdollista tapaa rekisteröidä uuni: VAKIO ja HELPPO.
  1. Valitse jompikumpi asetus painamalla plus- tai miinuspainiketta ja aloita rekisteröinti painamalla vahvistuspainiketta.
  2. WiFi-moduuli on päällä, käyttöliittymässä näkyy viesti Enrollment in progress (Ilmoittautuminen käynnissä) ja WiFi-kuvake vilkkuu seuraavasti: 0,5 s päällä, 0,5 s pois päältä, 0,5 s päällä, 1 s pois päältä.
  3. Kun rekisteröinti on valmis, näytössä näkyy asetusnäyttö ja WiFi-kuvake on aina päällä.
- Jos uuni on rekisteröity, mutta WiFi-moduuli on pois päältä, näytössä näkyy WiFi OFF.
  1. Vaihda WiFi On -tilaan painamalla plus- tai miinuspainiketta ja paina vahvistuspainiketta.
  2. WiFi-moduuli on päällä ja WiFi-kuvake on aina päällä.

### Langattoman verkkoportin poistaminen käytöstä:

- Siirry asetuksiin > WiFi
- Jos uuni on rekisteröity ja WiFi-moduuli on päällä, näytössä näkyy WiFi On.
  1. Vaihda WiFi Off -tilaan painamalla plus- tai miinuspainiketta ja paina vahvistuspainiketta.
  2. WiFi-moduuli on kytketty pois päältä ja WiFi-kuvake on aina pois päältä.
- Jos uunia ei ole rekisteröity, WiFi-moduuli on pois päältä ja WiFi-kuvake on pois päältä.

# Uunin rekisteröinti sovelluksessa

## ÄLYPUHELIMESSA

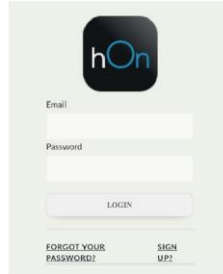
### Vaihe 1

- Lataa hOn-sovellus.



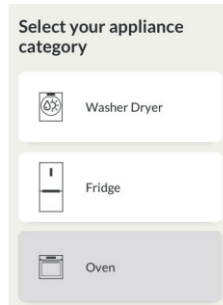
### Vaihe 2

- Kirjaudu sisään tai rekisteröidy.



### Vaihe 3

- Lisää uusi laite.



### Vaihe 4

- Skannaa QR-koodi tai anna sarjanumero.

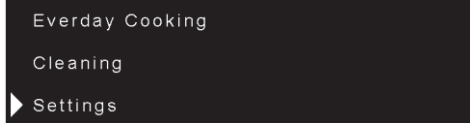
Kirjoita tähän sarjanumerosi tulevaa tarvetta varten.



## LAITTEESSA

### Vaihe 5


- Vieritä valikkoa ja valitse ASETUKSET ►-painikkeella.



Everday Cooking  
Cleaning  
► Settings

### Vaihe 6

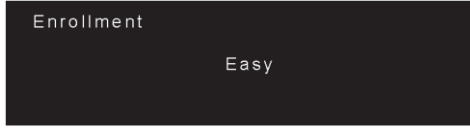
- Valitse samalla tavalla vaihtoehto WIFI ►-painikkeella.




Lamp  
► Wifi  
Sounds

### Vaihe 7

- Voit siirtyä REKISTERÖINTI -vaihtoehtojen HELPPO tai VAKIO välillä painamalla +-painiketta.
- Vaihtoehto 1: Valitse HELPPO REKISTERÖINTI ja vahvista painamalla ►-painiketta.  
(uunista kuuluu merkkiääni)
- Vaihtoehto 2: Valitse VAKIO REKISTERÖINTI ja vahvista painamalla ►-painiketta.  
(uunista kuuluu merkkiääni)




Enrollment  
Easy




Enrollment  
Standard

### Step 8

- WIFI-kuvake vilkkuu.



Enrollment in progress 

### HUOMAA:

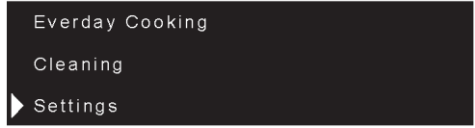
- Varmista, että käytössä on vähintään 2,4 GHz:n langaton kotiverkkoyhteys.
- Varmista, että tiedät Wi-Fi-salasanan ja nimen. Niitä tarvitaan myöhemmin.
- Varmista, että laitteesi on paikassa, jossa on erinomainen langattoman verkon signaali.
- Ja kyllä, pysy lähellä laitettasi.

# Kaukosäädintila

---

## Vaihe 1

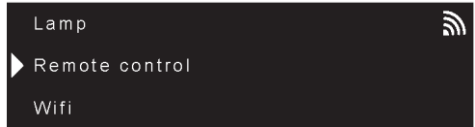
- Vieritä valikkoa ja valitse ASETUKSET ►-painikkeella.



Everday Cooking  
Cleaning  
► Settings

## Vaihe 2

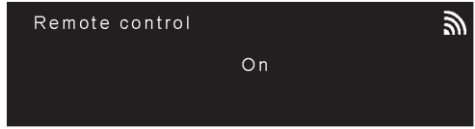
- Valitse asetusvalikosta Kaukosäädin ►-painikkeella.



Lamp  
► Remote control  
Wifi

## Vaihe 3

- Aseta tilaksi Kaukosäädin päällä käyttämällä + -painiketta.



Remote control

On

## Vaihe 4

- Vahvista valinta painamalla ►.



Remote control active

## HUOMAA:

Jos haluat aktivoida WiFi-verkon, poistaa WiFi-verkon käytöstä tai nollata sen, katso tämän asiakirjan sivulla FI 16 olevat tiedot.

---

Täten Candy Hoover Group Srl vakuuttaa, että radiolaite on direktiivin 2014/53/EU ja Yhdistyneen kuningaskunnan markkinoita koskevien asiaankuuluvien lakisääteisten vaatimusten mukainen. Vaatimustenmukaisuusvakuutuksen koko teksti on saatavilla Internet-osoitteessa: [www.candy-group.com](http://www.candy-group.com)

# Puhdistusta koskevat yleiset huomautukset

Laitteen elinkaarta voidaan pidentää säännöllisellä puhdistuksella. Odota ennen manuaalista puhdistusta, että uuni jäähtyy. Älä koskaan käytä puhdistukseen hankaavia pesuaineita, teräsvillaa tai teräviä esineitä, sillä ne voivat vahingoittaa emalipintoja pysyvästi. Käytä vain vettä, saippuaa tai valkaisupohjaisia pesuaineita (ammoniakki).

## LASIOSAT

Lasi-ikkuna kannattaa puhdistaa keittiöpyyhkeellä jokaisen käytön jälkeen. Jos haluat poistaa pinttynyttä likaa, voit käyttää pesuaineeseen kostutettua sientä. Purista sienestä liika vesi pois ennen käyttöä, ja huuhtelee pesty kohta lopuksi vedellä.

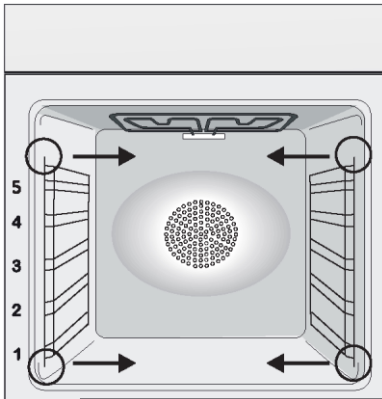
## UUNIN IKKUNATIIVISTE

Jos tiiviste on likainen, se voidaan puhdistaa kostealla sienellä.

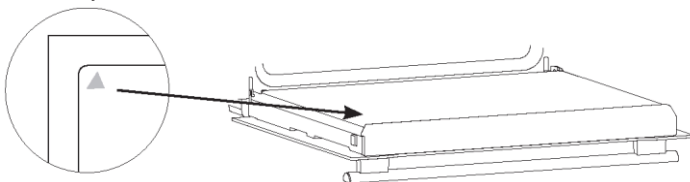
# Huolto

## SIVUTELINEIDEN IRROTUS JA PUHDISTUS

1. Irrota tankotelineet vetämällä niitä nuolten suuntaan (katso alla)
2. Puhdista telineet joko laittamalla ne astianpesukoneeseen tai käyttämällä märkää sientä. Kuivaa telineet lopuksi.
3. Asenna tankotelineet puhdistusprosessin jälkeen päinvastaisessa järjestyksessä."



Tämä nuolen asento ilmaisee sisäisen lasin oikean asennon. Lasi on sijoitettava tässä esitetyn nuolen sijainnin mukaisesti.



## LISÄVARUSTEET

Puhdista lisävarusteet saippuavedessä kostutetulla sienellä, huuhtelee ja kuivaa. Vältä hankaavien pesuaineiden käyttöä.

## NESTEENKERÄYSPELTI

Kun olet käyttänyt grilliä, poista pelti uunista. Kaada kuuma rasva astiaan ja pese pelti kuumalla vedellä sienellä ja astianpesuaineella. Jos rasvaisia jäämiä jää, upota pelti veteen ja pesuaineeseen. Vaihtoehtoisesti voit pestä astianpesukoneessa tai käyttää erityistä kaupallisesti saatavilla olevaa uuninpesuainetta. Älä koskaan laita likaista peltiä takaisin uuniin.

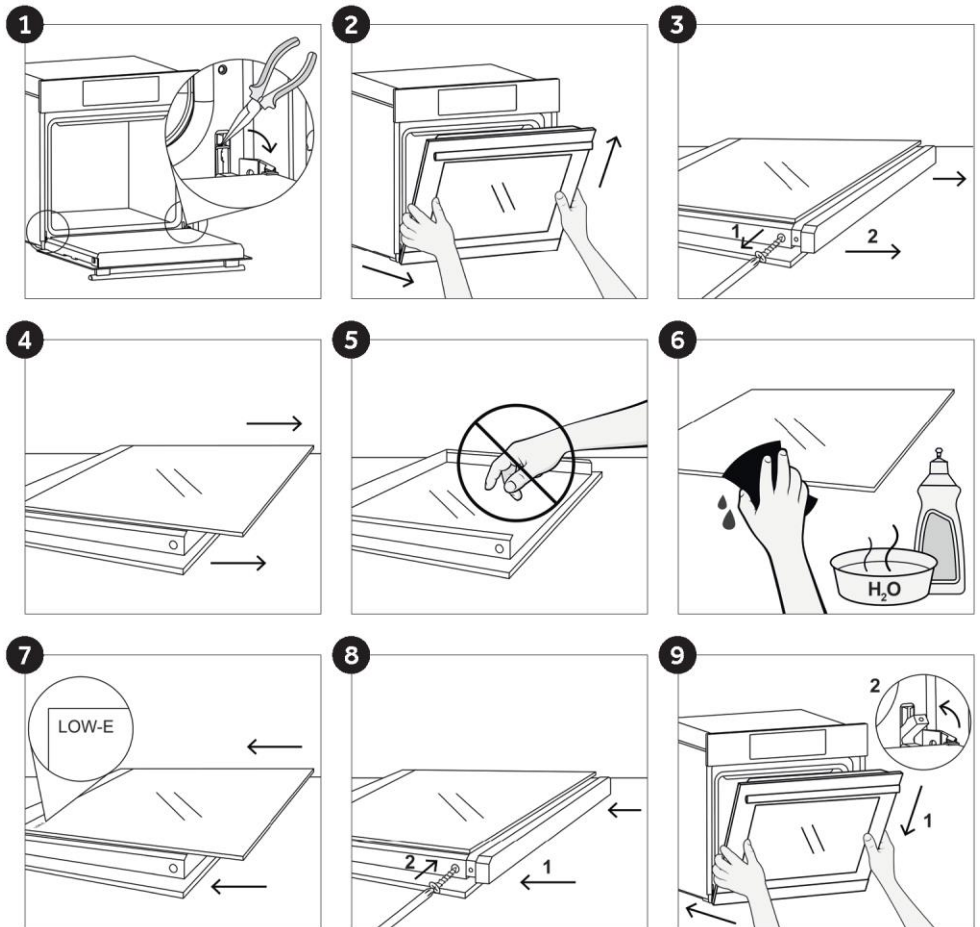
## POLTTIMON VAIHTAMINEN

1. Irrota uuni verkkovirrasta.
2. Irrota lasikansi, kierrä polttimo irti ja vaihda ne uuteen samantyyppiseen polttimoon.
3. Kun viallinen polttimo on vaihdettu, aseta lasikansi takaisin paikalleen.

Tämä tuote sisältää yhden tai useamman valonlähteen, joka energialuokka on G (lamppu) / F (10 LEDiä).

## LASIOVEN IRROTUS JA PUHDISTUS

1. Avaa ovi 90 astetta ja vedä saranakiinnityskielekkeitä uunista ulos.
  2. Aseta ovi 45 asteen kulmaan ja vedä sitten luukkaa samanaikaisesti eteen- ja ylöspäin, jotta se vapautuu. Poista uunin ovi ja aseta se pehmustetulle tasolle (esim. kankaan päälle) siten, että kahva osoittaa alaspäin.
  3. Avaa kaksi ruuvia vasemmalta ja oikealta ja vedä ylempää ovisuojusta itseäsi kohti irrottaaksesi sen.
  4. Poista lasi varovasti uunin sisältä pitämällä sitä tukevasti kahdella kädellä, ja aseta se pehmeälle ja tasaiselle pinnalle.
  5. Jos välissä on lasilevyjä, irrota ne ja aseta ne pehmeälle alustalle.
- HUOMIO: lasin ulkolevyä ei voi irrottaa
6. Puhdista lasi pehmeällä liinalla ja asianmukaisella puhdistustuotteella.
  7. Kokoa osat puhdistuksen jälkeen päinvastaisessa järjestyksessä irrotukseen nähden. Kaikkien lasilevyjen Low-E-tekstin on oltava oikein luettavissa ja sijoitettuna oven vasemmalle puolelle lähelle vasenta sivusaranaa. Näin varmistetaan, että ensimmäisen lasilevyn painettu teksti jää oven sisäpuolelle.
  8. Kiinnitä painamalla yläkantta eteenpäin ja kiristämällä kaksi ruuvia vasemalla ja oikealla.
  9. Pidä ovea 45 asteen kulmassa ja aseta samanaikaisesti vasemman- ja oikeanpuoleisen saranan olokkeet saranojen vapaisiin reikiin, kunnes kuulet niiden napsahtavan paikoilleen. Vie ovi 90 asteen kulmaan ja lukitse kiinnityskielekkeet paikoilleen työntämällä niitä uunin sisään päin.



# Pyrolyysi

Uuni on varustettu pyrolysaattori-puhdistusjärjestelmällä, joka tuhoaa ruokajäämät korkeassa lämpötilassa. Toiminto suoritetaan automaattisesti ohjelmoijan avulla. Tuloksena ovat höyryt "puhdistuvat" pyrolysaattorin avulla, joka alkaa heti kypsennyksen alettua. Koska pyrolysaattori vaatii erittäin korkeita lämpötiloja, uunin luukku on varustettu turvalukolla. Pyrolysaattori voidaan pysäyttää milloin tahansa. Ovea ei voi avata ennen kuin turvalukko on näkyvässä.

**HUOMAA:** Jos liesi on asennettu uunin yläpuolelle, älä koskaan käytä kaasupolttimia tai sähkökäyttöisiä keittolevyjä pyrolysaattorin ollessa toiminnassa. Tämä estää liedien ylikuumenemisen.

**KAKSI PYROLYTTISTÄ OHJELMAA** on esiasetettu:

**ECO PYROCLEAN:** Puhdistaa kohtalaisen likaisen uunin. Ohjelma kestää 90 minuuttia.

**SUPER PYROCLEAN:** Puhdistaa erittäin likaisen uunin. Ohjelma kestää 120 minuuttia. Älä koskaan käytä kaupallisesti saatavilla olevia puhdistusaineita pyrolyyttisessä uunissa!

**Vinkki:** Pyrolyttinen puhdistus heti kypsennyksen jälkeen mahdollistaa jäännöslämmön hyödyntämisen, mikä säästää energiaa.

**Ennen pyrolyyttisen ohjelman suorittamista:**

- **Poista kaikki lisävarusteet uunista, koska ne eivät kestä pyrolyyttisen puhdistusohjelman aikana käytettäviä korkeita lämpötiloja; poista erityisesti ritilät, sivutelineet ja tele-skooppiohjaimet (katso luku RITILÖIDEN JA SIVUTELINEIDEN POISTAMINEN).** Kun uuni on varustettu liha-anturilla, sulje anturin reikä mukana toimitetulla mutterilla ennen puhdistussyklin aloittamista.

- **Poista suuret roiskeet tai tahrat, koska niiden tuhoaminen kestäisi liian kauan. Myös erittäin suuret rasvamäärät voivat syttyä palamaan, kun ne altistuvat erittäin korkeille lämpötiloille pyrolyyttisessä ohjelmassa.**

- **Sulje uunin ovi.**

- **Ylimääräiset roiskeet on poistettava ennen puhdistusta.**

- **Puhdista uunin ovi.**


- **Poista uunin sisältä suuret tai karkeat ruokajäämät kostealla sienellä. Älä käytä pesuaineita.**

- **Poista kaikki lisävarusteet ja liukutelinesarja (jos käytössä).**

- **Älä aseta pyyhkeitä uuniin.**

**Pyrolyyttisen ohjelman käyttö:**



1- Käännä toimintovalitsin asentoon  . Näytössä näkyy ECO tai SUP. Esiasetettu aika on 90 minuuttia, mutta sitä voidaan säätää 90 minuutista (Eco-tila) 120 minuuttiin (Sup-tila) ohjelmoijan avulla (asetuspainike "+" tai "-"). Jos uuni on hyvin likainen, on suositeltavaa lisätä aikaa 120 minuuttiin. Jos uuni ei ole erityisen likainen, voit lyhentää puhdistusaikaa 90 minuuttiin.

2- Pyrolyyttisen ohjelman alkamisaikaa voidaan lykätä muuttamalla **PÄÄTTYMISAIKAA** ohjelmoijan kautta.

3- Muutaman minuutin kuluttua, kun uuni saavuttaa korkean lämpötilan, ovi lukittuu automaattisesti. Pyrolyttinen ohjelma voidaan pysäyttää milloin tahansa kääntämällä toimintovalitsin takaisin asentoon '0' (sana OFF tulee näkyviin 3 sekunniksi).

4- Kun pyrolyttinen ohjelma on päättynyt, pyrolyysi sammuu automaattisesti. Näytössä näkyy END, kunnes ovi on lukittu, ja sitten 0--n.

5- Voit kääntää toimintovalitsimen takaisin asentoon 0, mutta jos lämpötila on edelleen korkea, 0--n -merkkivalo tulee uudelleen näkyviin sen merkiksi, että ovi on lukittu.

**Pyrolyyttisen ohjelman käyttö kosketus-ohjauksuunissa:**

1- Käännä toimintovalitsin pyrolyysiasentoon. Näytössä näkyy joko ECO tai SUP.

2- Esiasetettu aika on 90 minuuttia, mutta sitä voit säätää 90 minuutista (Eco-tila) 120 minuuttiin (Sup-tila) käyttämällä ohjelmoijaa ("+" tai "-"-näppäin). Jos uuni on hyvin likainen, on suositeltavaa lisätä aikaa 120 minuuttiin. Jos uuni ei ole erityisen likainen, voit lyhentää puhdistusajan 90 minuuttiin.

# Jätehuolto ja ympäristönsuojelu



Tämä laite on merkitty Euroopan unionin sähkö- ja elektroniikkalaitteita koskevan direktiivin 2012/19/EY (WEEE) mukaisesti. Sähkö- ja elektroniikkaromussa on sekä pilaantuvia

aineita, jotka voivat vaikuttaa ympäristöön haitallisesti, että perusaineita (joita voidaan käyttää uudelleen). On tärkeää, että sähkö- ja elektroniikkaromu käsitellään oikein, jotta epäpuhtaudet voidaan poistaa ja hävittää ja kaikki materiaalit ottaa talteen. Yksilöillä voi olla tärkeä rooli sen varmistamisessa, että sähkö- ja elektroniikkaromusta ei tule ympäristöongelmaa. Sen vuoksi on tärkeää noudattaa muutamaa perussääntöä:

- sähkö- ja elektroniikkaromua ei tule käsitellä kotitalousjätteenä

- sähkö- ja elektroniikkaromu on vietävä kunnan tai rekisteröidyn yrityksen hallinnoimille omille keräysalueille.

Monissa maissa voi olla saatavilla keräyspisteitä kotitalouksien suurikokoista sähkö- ja elektroniikkaromua varten.

Kun ostat uuden laitteen, vanha laite voidaan palauttaa kauppiaille, jonka on otettava se vastaan ilmaiseksi kertaluonteisesti, kunhan laite on samantyyppinen ja toimii samalla tavalla kuin hankittu laite.

## YMPÄRISTÖN SUOJELU JA KUNNIOITAMINEN

Vältä uunin esilämmitystä mahdollisuuksien mukaan ja yritä aina täyttää uuni. Avaa uunin ovi mahdollisimman harvoin, koska uunista poistuu lämpöä aina, kun ovi avataan. Voit säästää energiaa merkittävästi, kun sammutat uunin 5-10 minuuttia ennen suunnitellun kypsennysajan päättymistä. Näin voit hyödyntää uunin tuottamaa jälkilämpöä. Pidä tiivisteet puhtaina ja kunnossa, jotta lämpö ei pääse karkaamaan uunin ulkopuolelle. Jos sinulla on tuntimaksullinen sähkösojimus, ajastettu kypsennys tekee energian säästämisestä yksinkertaisempaa ja siirtää ruoanvalmistusprosessin alkamaan halvemman sähkön ajankohtaan.

## Vianetsintä

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Uuni ei kuumene	Kelloa ei ole asetettu	Aseta kello
Uuni ei kuumene	Kypsennystoimintoa ja lämpötilaa ei ole asetettu	Varmista, että tarvittavat asetukset ovat oikein
Kosketuskäyttöliittymä ei reagoi	Käyttöliittymäpaneelin höyry ja kondensaatio	Puhdista käyttöliittymäpaneeli mikrokuutiulilla kondenssikerroksen poistamiseksi

# Sammendrag

---

- 66** Sikkerhetsindikasjoner
- 70** Generelle instruksjoner
- 72** Produktbeskrivelse
- 73** Vis beskrivelse
- 76** Bruk av apparatet
- 78** Tilkoblingsmuligheter
- 82** Generelle merknader om rengjøring
- 82** Vedlikehold
- 85** Feilsøking
- 107** Installasjon

## Sikkerhetsindikasjoner

---

- Under matlaging kan fuktighet kondensere inne i ovnsrommet eller på glasset i døren. Dette er en normal tilstand. For å redusere denne effekten må du vente i 10-15 minutter etter at du har slått på strømmen før du legger mat i ovnen. Uansett forsvinner kondensen når ovnen når steketemperaturen.
- Kok grønnsakene i en beholder med lokk i stedet for et åpent brett.
- Unngå å la mat ligge i ovnen etter tilberedning i mer enn 15/20 minutter.
- ADVARSEL: Apparatet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Vær forsiktig så du ikke berører noen varme deler.
- ADVARSEL: de tilgjengelige delene kan bli varme når ovnen er i bruk. Unge barn skal holdes på trygg avstand.
- ADVARSEL: sørg for at apparatet er slått av før du skifter pære, for å unngå muligheten for elektrisk støt.
- Koble apparatet fra strømmettet før du utfører arbeid eller vedlikehold.
- ADVARSEL: For å unngå fare forårsaket av utilsiktet tilbakestilling av termisk avbruddsenhet, bør ikke apparatet drives av en ekstern koblingsenhet, for eksempel en timer, eller kobles til en krets som regelmessig slås på og av.
- Barn under 8 år bør holdes på sikker avstand fra apparatet hvis de ikke er under kontinuerlig tilsyn.
- Barn bør ikke leke med apparatet.
- Apparatet kan brukes av personer som er 8 år eller eldre og av personer med begrensede fysiske, sensoriske eller mentale kapasiteter, uten erfaring eller kunnskap om produktet, bare hvis de er under oppsyn eller er utstyrt med instruksjoner om bruken av apparatet, på en sikker måte med bevissthet om mulige risikoer.
- Rengjøring og vedlikehold bør ikke utføres av barn uten tilsyn.
- Ikke bruk grove eller slipende materialer eller skarpe metallskrapere for å rengjøre ovnsdørens glass, da de kan ripe opp overflaten og få glasset til å knuses.

- Ovnens må være slått av før du fjerner de avtakbare delene. Etter rengjøringen må du montere dem igjen i henhold til anvisningene.
- Bruk kun kjøtttermometeret som er anbefalt for denne ovnen.
- Ikke bruk en damprens eller høytrykksspray til rengjøring.
- HVIS OVNELEVERES AV PRODUSENTELEVEN UTEN STØPSEL: APPARATELEVEN MÅ IKKE KOBLES TIL STRØMKILDELEVEN VED HJELP AV STØTTE ELLER STØTTER, MEN MÅ KOBLES DIREKTE TIL STRØMNETTELEVEN. Tilkoblingen til strømkildeleVEN må utføres av en fagperson med egnet kvalifikasjoner. For å ha en installasjon som er i samsvar med gjeldende sikkerhetslovgivning, må ovnen kobles til kun en omnipolarbryter med kontaktseparasjon i samsvar med kravene til overspenningskategori III, mellom apparateleVEN og strømkildeleVEN. Omnipolarbryteren må ha maksimal tilkoblet belastning og må være i tråd med gjeldende lovgivning. Den gule jordkabelen skal ikke avbrytes av bryteren. Omnipolarbryteren som brukes til tilkoblingen, må være lett tilgjengelig når apparateleVEN monteres. Tilkoblingen til strømkildeleVEN må utføres av en kvalifisert fagperson som vurderer ovnens polaritet og strømkildeleVEN.
- Frakobling må gjennomføres med en bryter i den faste kablingen i henhold til kablingsreglene.
- HVIS OVNELEVERES AV PRODUSENTELEVEN MED PLUGG: Holderen må være egnet for belastningen som er indikert på merket, og må ha jordkontakt tilkoblet og i drift. Jordlederen er gulgrønn i farge. Denne operasjonen må utføres av en kvalifisert fagperson. Ved kompatibilitet mellom stikkontakten og apparateleVENs plugg, be en kvalifisert elektriker om å bytte ut kontakten med en annen egnet type. Pluggen og kontakten må være i samsvar med gjeldende norm for installasjonslandet. Du kan også koble til strømkildeleVEN ved å plassere en omnipolarbryter med kontaktseparasjon i samsvar med kravene til overspenningskategori III, mellom apparateleVEN og strømkildeleVEN som kan bære den maksimale tilkoblede belastningen, og som er i tråd med gjeldende lovgivning.

Den gule jordkabelen skal ikke avbrytes av bryteren. Kontakten eller enheten skal være lett tilgjengelig når apparatet er installert.

Frakobling kan oppnås ved å ha pluggen tilgjengelig eller ved å sette inn en bryter i den faste kablingen i henhold til kablingsreglene.

- Hvis strømkabelen er skadet, bør den erstattes med en kabel eller spesialbunt tilgjengelig fra produsenten eller ved å kontakte kundeserviceavdelingen. Type strømkabel må være H05V2V2-F.
- Denne operasjonen bør utføres av en kvalifisert fagperson. Jordlederen (gulgrønn) må være omtrent 10 mm lengre enn de andre lederne. For alle reparasjoner, henvis bare til kundeserviceavdelingen og be om bruk av originale reservedeler.
- Unnlatelse av å følge ovenstående kan kompromittere sikkerheten til apparatet og gjøre garantien ugyldig.
- Eventuelt overskudd av sølt materiale bør fjernes før rengjøring.
- Et langt strømbrydd under en pågående tilberedningsfase kan forårsake funksjonsfeil på monitoren. I dette tilfellet må du kontakte kundeservice.
- Apparatet må ikke installeres bak en dekorativ dør for å unngå overoppheting.
- Når du plasserer hyllen inni, sørg for at stopperen er rettet oppover og bak i hulrommet. Hyllen må settes helt inn i kammeret.
- Når du setter inn ristbrettet, vær oppmerksom på at antisklikanten er plassert bakover og oppover.
- **ADVARSEL:** Ikke påfør ovnsveggene aluminiumsfolie eller engangsbeskyttelse tilgjengelig fra butikker. Aluminiumsfilmen eller annen beskyttelse, i direkte kontakt med den varme emaljen, risiko for å smelte og forringe innsidens emalje.
- **ADVARSEL:** Fjern aldri ovnsdørtetningen.
- **FORSIKTIGHET:** Ikke etterfyll hulromsbunnen med vann under matlagingen eller når ovnen er varm.
- Ingen ekstra betjening/innstilling er nødvendig for å bruke apparatet ved de nominelle frekvensene.
- Ovnen kan plasseres høyt i en søyle eller under en benkeplate.

Før du fester må du sørge for god ventilasjon i ovnen for å muliggjøre riktig sirkulasjon av frisk luft som kreves for å kjøle og beskytte de interne delene. Lag åpningene angitt på siste side i henhold til typen montering.

- Ovnsbrett og rister er ikke egnet for direkte kontakt med mat. Bruk egnet kokekar eller bakepapir.

# Generelle instruksjoner

---

Vi takker for at du valgte et av produktene våre. For best resultat med ovnen din, bør du lese denne håndboken nøye og ta vare på den for fremtidig referanse. Før du installerer ovnen, må du notere deg serienummeret slik at du kan gi det til kundeservicepersonalet hvis det er nødvendig med reparasjoner. Etter å ha tatt ovnen ut av emballasjen, kontroller at den ikke har blitt skadet under transport. Hvis du er i tvil, ikke bruk ovnen og henvend deg til en kvalifisert tekniker for råd. Oppbevar alt emballasjemateriale (plastposer, polystyren, spiker) utilgjengelig for barn. Når ovnen slås på for første gang, kan det utvikle seg sterk luktende røyk, som skyldes at limet på isolasjonsplatene rundt ovnen varmes opp for første gang. Dette er helt normalt, og hvis det skjer, bør du vente til røyken forsvinner før du setter maten i ovnen. Produsenten påtar seg ikke noe ansvar for tilfeller der instruksjonene i dette dokumentet ikke overholdes.

**MERK:** ovnsfunksjonene, egenskapene og tilbehøret nevnt i denne håndboken vil variere, avhengig av modellen du har kjøpt.

## Sikkerhetsindikasjoner

---

Bruk bare ovnen til det tiltenkte formålet, det vil si kun for tilberedning av mat; all annen bruk, for eksempel som varmekilde, anses som upassende og derfor farlig. Produsenten kan ikke holdes ansvarlig for skader som følge av feilaktig, feil eller urimelig bruk.

Bruken av ethvert elektrisk apparat innebærer at noen grunnregler overholdes:

- ikke trekk i strømkabelen for å trekke støpselet ut av stikkontakten;
- ikke berør apparatet med våte eller fuktige hender eller føtter;
- Generelt anbefales ikke bruk av adaptere, flere stikkontakter og skjøteledninger;
- ved feil og/eller dårlig drift, slå av apparatet og ikke tulle med det.

## Elektrisk sikkerhet

---

**SØRG FOR AT EN ELEKTRIKER ELLER KVALIFISERT TEKNIKER FORETAR DE ELEKTRISKE TILKOBLINGENE.** Strømforsyningen som ovnen er tilkoblet, må være i samsvar med lovene i installasjonslandet. Produsenten påtar seg ikke noe ansvar for skader som skyldes at disse instruksjonene ikke blir fulgt. Ovnen må kobles til en elektrisk forsyning med et jordet vegguttak eller en frakoblingsenhet med flere poler, avhengig av lovene som gjelder i det aktuelle landet. Strømforsyningen skal være beskyttet med egnede sikringer, og kablene som brukes må ha et tverrsnitt som kan sikre riktig tilførsel til ovnen.

### TILKOBLING

Ovnen leveres med en strømkabel som kun skal kobles til en strømforsyning med 220-240 Vac strøm mellom fasene eller mellom fase og nøytral. Før ovnen kobles til strømforsyningen, er det viktig å sjekke:

- strømspenning angitt på måleren;
- innstillingen av skillebryteren.

Jordingskabelen som er koblet til ovnens jordterminal, må kobles til jordingsterminalen på strømforsyningen.

## **ADVARSEL**

Før du kobler ovnen til strømforsyningen, må du be en kvalifisert elektriker om å sjekke tilstanden til jordterminalen for strømforsyningen. Produsenten påtar seg ikke noe ansvar for eventuelle ulykker eller andre problemer på grunn av at ovnen ikke er koblet til jordterminalen eller via en jordforbindelse som har dårlig motstand.

**MERK:** siden ovnen kan kreve vedlikeholdsarbeid, er det lurt å ha en annen veggkontakt tilgjengelig slik at ovnen kan kobles til denne hvis den fjernes fra rommet den er installert i. Strømkabelen må bare erstattes av teknisk servicepersonale eller teknikere med tilsvarende kvalifikasjoner.

Et svakt lys rundt den sentrale hovedbryteren kan være tilstede når ovnen er av. Dette er en normal oppførsel. Jeg kan fjernes ved å snu støpselet opp ned eller bytte forsyningsklemmene.

## **Anbefalinger**

---

Etter hver bruk av ovnen vil minimum rengjøring bidra til å holde ovnen helt ren.

Ikke påfør ovnsveggene aluminiumsfolie eller engangsbeskyttelse tilgjengelig fra butikker. Aluminiumsfilmen eller annen beskyttelse, i direkte kontakt med den varme emaljen, risikerer å smelte og forringe innsidens emalje. For å unngå overdreven tilsmussing av ovnen og den resulterende sterke røyklukten, anbefaler vi å ikke bruke ovnen ved svært høy temperatur. Det er bedre å forlenge matlagingstiden og senke temperaturen litt. I tillegg til tilbehøret som leveres sammen med ovnen, anbefaler vi at du bare bruker retter og bakeformer som er motstandsdyktige til svært høye temperaturer.

## **Installasjon**

---

Produsentene har ingen forpliktelser til å utføre dette. Hvis det er nødvendig å rette opp feil som oppstår på grunn av feilmontering, dekkes ikke denne assistansen av garantien. Installasjonsinstruksjonene for kvalifisert personale må følges. Feilmontering kan føre til skade på personer, dyr eller eiendom. Produsenten kan ikke holdes ansvarlig for slike personskader eller skader.

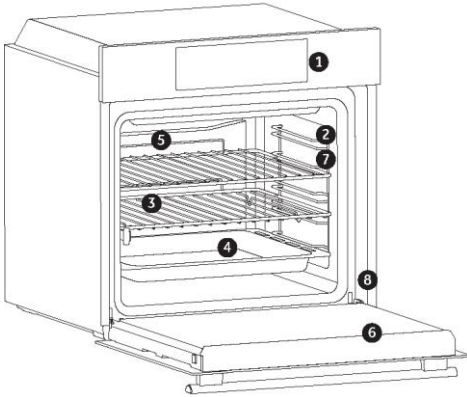
Ovnen kan plasseres høyt i en kolonne eller under en benkeplate. Før du fester må du sørge for god ventilasjon i ovnen for å muliggjøre riktig sirkulasjon av frisk luft som kreves for å kjøle og beskytte de interne delene. Lag åpningene angitt på siste side i henhold til typen montering.

## **Første bruk**

---

**FORELØPIG RENGJØRING;** Rengjør ovnen før første gangs bruk. Tørk over utvendige overflater med en fuktig myk klut. Vask alt tilbehør og tørk av innsiden av ovnen med en løsning av varmt vann og oppvaskmiddel. Still inn den tomme ovnen til maksimal temperatur og la virke i ca. 1 time, dette vil fjerne all dvelende lukt av nyhet.

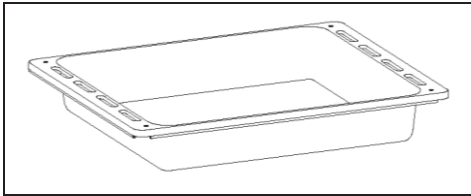
# Produktbeskrivelse



1. Kontrollrute
2. Plassering av hyller (endegitter hvis inkludert)
3. Gitre
4. Skuffer
5. Vifte (hvis tilstede)
6. Ovnsdør
7. Trådgitter på siden (hvis tilgjengelig: kun for flatt hulrom)
8. **Serienummer**

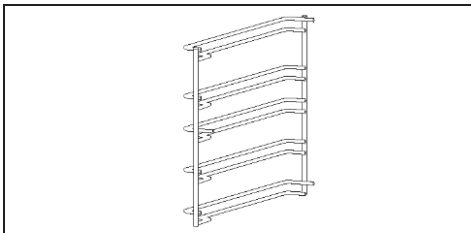
## TILBEHØR

### Dryppbrett



Samler opp rester som drypper ved tilberedning av mat på grillene

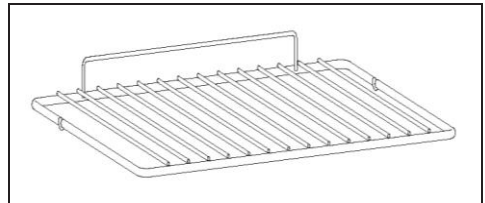
### Trådgitter på siden (bare hvis de finnes)



Plassert på begge sider av ovnsrommet, holder metallgriller og drypppanner

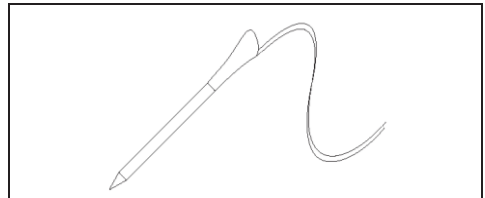
**MERK:** Ovnsbrett og rister er ikke egnet for direkte kontakt med mat. Bruk egnet kokekar eller bakepapir.

## Metallgitter



Holder ned bakebrett og plater.

## Kjøttsonde (bare hvis tilstede)



Den måler den indre temperaturen i maten under tilberedning.

- Sett kjøttsonden inn i hullet på toppen av hulrommet.
- Tilbered maten og sett kjøtttermometeret riktig inn i maten.

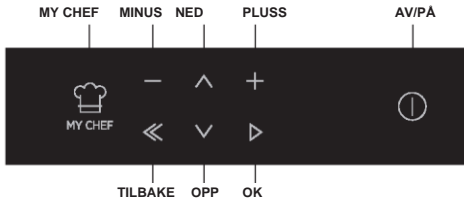
### ADVARSLER:

- Det må ikke forvarmes eller begynne matlagingen før den settes inn i kjøttsensoren på riktig måte. Sonden skal settes inn i maten og beholderen mens ovnen fortsatt er avkjølt.
- Ikke sett kjøtttermometeret inn i den frosne maten.
- Ikke la steketermometeret ligge inne i ovnen når den ikke er i bruk: den kan skade.

# Vis beskrivelse



**PÅ/AV** <sup>Ⓛ</sup> – Ovnen slås av og på med denne knappen.



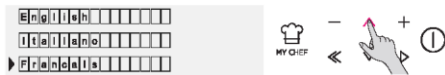
## Produktinnstilling

• Ved første oppstart må du følge en installasjonsprosess for å kunne bruke ovnen. Trykk PÅ/AV for å gå videre. (Figur 1)



Figur 1

• Gå inn i innstillingsdelen og velg språk fra rullegardinmenyen (Figur 2).



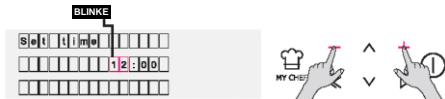
Figur 2

• Trykk OK for å gå videre. (Figur 3).



Figur 3

• Still inn tiden ved å trykke på PLUSS- og MINUS-knappene. Trykk OK for å gå videre. (Figur 4)



Figur 4

• Installasjonsprosessen er fullført. Trykk OK og gå deretter til hjemmesiden for å begynne å bruke ovnen.

For mer informasjon, sjekk den relaterte hurtigveiledningen.

- Hvis ovnen er slått av, viser displayet klokken. Når ovnen er inaktiv, er alle funksjonene tilgjengelige bortsett fra tilberedningens varighet og slutten av tilberedningen.
- Hvis klokken ikke er stilt, fungerer ikke ovnen: displayet blinker og viser "12:00"

## Drift i manuell modus

• Trykk på OK-knappen når pilen på displayet ved MANUELL for å stille inn en tilberedning i 3 enkle trinn. (Figur 5)



Figur 5

• Velg ønsket kokemodus ved å trykke OK mens pilen på displayet ved ønsket funksjon. Trykk NED for å se alle tilgjengelige funksjoner. (Figur 6)



Figur 6

• Trykk på PLUSS eller MINUS for å velge ønsket temperatur i valgt funksjon. Trykk OK for å gå videre eller TILBAKE for å gå tilbake til valg av tilberedningsfunksjoner. (Figur 7)



Figur 7

• Trykk NED for å endre tilberedningstiden. Det gjøres ved å trykke på PLUSS- og MINUS-knappene mens pilen på skjermen ved VARIGHET-fanen. Trykk OK for å starte tilberedningen eller TILBAKE for å gå tilbake til temperaturinnstillingen. (Figur 8)



Figur 8

- I ALTERNATIVER er det mulig å:
  - utelukk forvarming,
  - still inn slutten av koketiden.
- Når en matlaging pågår kan du:
  - endre temperaturen
  - endre tilberedningstiden
  - trykk STOPP for å fullføre tilberedningen



Figur 9

## Fungerer i daglig Everyday Cooking-modus

- Naviger på HJEM-menyen til du kommer til området Everyday Cooking
- Gå inn i området og naviger for å velge preparatet.

Vær oppmerksom på at Everyday Cooking er tilgjengelig i UI og i april

Vær oppmerksom på at tiden kan endres i henhold til forbrukernes behov.



Figur 10

## Drift i spesialfunksjonsmodus

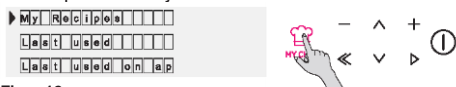
- Vennligst se kapittelet Matlagingsmoduser.



Figur 11

## Fungerer i My Chef-modus

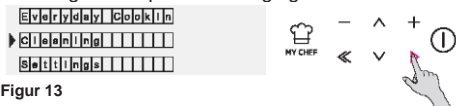
- Se kapittel Funksjonsbeskrivelser.



Figur 12






## Fungerer i rensesystemmodus

- Vennligst se kapittelet Matlagingsmoduser






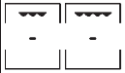




Figur 13

# Funksjonsbeskrivelser

FUNKSJON	BESKRIVELSE
	<b>NØKKELLÅS</b> Gå inn i innstillingsmenyen fra hjemmesiden eller under en matlaging, ved å trykke sammen MY-CHEF og START-knappene i 3 sekunder er det mulig å låse brukerinteraksjonen bortsett fra PÅ/AV-knappen. Når tastelåsen er satt er ikonet på. Bruk samme tastekombinasjon for å låse opp.
	<b>KJØTTSONDE</b> Hvis kjøtttermometeret oppdages (av Sys Info (melding) slås ikonet på og ethvert tilberedningsprogram som kjører stoppes. Hvis steketermometeret fjernes mens et stekteprogram kjører, stoppes programmet og går tilbake til hjemmemenyen.
	<b>WIFI</b> Gå inn i wifi-menyen fra hjemmesiden, med denne funksjonen er det mulig å stille inn WiFi. Se det dedikerte kapittelet.
	<b>LÅS</b> Ved slutten av en pyrolyse eller hvis pyrolysen avbrytes, er det ikke mulig å starte noe program før døren er låst opp. Pyrolyse er ikke tilgjengelig hvis separator- eller sidegitter eller kjøttsonden oppdages, og via WiFi; hvis dette skjer under en pyrolyse, stoppes pyrolysen. Når døren er låst slås ikonet til hengelåsen på.
 MY CHEF	<b>MY CHEF</b> Med denne knappen, når ovnen ikke er slått av eller den ikke tilbereder, er det mulig å gå inn i en spesiell meny der det er: <ul style="list-style-type: none"><li>• "MINE OPPSKRIFTER" (det er en liste over lagrede oppskrifter, maks 5; hvis ingen oppskrift er lagret, spilles en ugyldig tone),</li><li>• "SIST BRUKT" (det er det siste tilberedningsprogrammet som ble brukt; hvis det ikke er lagret noe program, spilles en ugyldig tone)</li><li>• "SISTE BRUKT PÅ APP" (det er det siste programmet mottatt av appen; hvis ingen programmer ble mottatt, spilles en ugyldig tone)</li></ul>

# Bruk av apparatet

## STEKEMODI\*





Symbol	Beskrivelse	Forslag
	<b>Konvensjonell***</b> <b>160-200 °C**</b> <input type="checkbox"/> 2° nivå	IDEELT FOR: brioche, croissants, flans, puddinger, kremer. Denne funksjonen bruker både topp- og bunnvarmeelementer. Forhåndsvarm ovnen i 10 minutter.
	<b>Konveksjon + vifte</b> <b>240 °C**</b> <input type="checkbox"/> 1° nivå	IDEELT FOR: pizza, focaccia, lasagna. Denne funksjonen distribuerer varme bedre på grunn av kombinasjonen av vifte- og varmeelementer, noe som sikrer jevnt bakt resultat.
	<b>Multinivå</b> <b>180-200 °C**</b> <input type="checkbox"/> 1°/3° nivå	IDEELT FOR: bakverk, kjeks, kaker, fylt og stekt. Bruk denne funksjonen til å lage ulike matvarer samtidig på én eller flere hylleposisjoner. Varme fordeles bedre og penetrerer maten bedre, og reduserer både forvarming og matlagingstid. Aromaer blandes ikke. Tillat ca. 10 minutter ekstra når du lager ulike matvarer.
	<b>Grill</b> <b>L5 (strøm) **</b> <input type="checkbox"/> 3°/4°/5° nivå	IDEELT FOR: gratin, grillet kjøtt, fisk, grønnsaker. Denne funksjonen bruker bare toppvarmeelementet, og grillnivået kan justeres. Brukes med døren lukket. Plasser hvitt kjøtt i en avstand fra grillen. Rødt kjøtt- og fiskefyllinger kan plasseres på hyllen med dryppformen under. Forhåndsoppvarmingen i 5 minutter. Hvis denne funksjonen er valgt, er det ikke mulig å stille inn forsinket start med start/stoptid.
	<b>Grill + vifte</b> <b>200 °C **</b> <input type="checkbox"/> 4° nivå	IDEELT FOR: hele kjøttbiter (grillet). Bruker toppvarmeelementet sammen med viften til å sirkulere luften inne i ovnen. Brukes med døren lukket. Skyv dryppbrettet under hyllen for å samle juice. Vend maten halvveis gjennom steking. Forvarming kreves for rødt kjøtt, men ikke for hvitt kjøtt.
	<b>Bunnvarme</b> <b>160-180 °C**</b> <input type="checkbox"/> 2° nivå	IDEELT FOR: karamellkrem, puddinger, bavarisk krem (bain marie). Denne funksjonen er ideell for å lage alle bakverkbaserte retter som trenger mer varme nedenfor. Det kan også brukes til å fullføre matlagingen.
	<b>Bunnvarme + vifte</b> <b>210°C**</b> <input type="checkbox"/> 1° nivå	IDEELT FOR: terter. Bunnvarmingselementet brukes med viften som sirkulerer luften inne i ovnen. Det hindrer at mat tørker og oppmuntrer til økt prosess for å oppnå perfekte resultater.
	<b>Pyrolyse+</b> <b>Pyrolyse Øko</b>	For ekstremt grundig rengjøring og fjerning av store mengder skitt fra ovnskammeret. For perfekt, regelmessig rengjøring av ovnshulen.

\* Avhengig av ovnsmodellen.

\*\* Ideell temperatur for foreslått mat.

\*\*\* Testet i henhold til EN 60350-1 med tanke på energiforbruksdeklarasjon og energiklasse.

## SPESIALFUNKSJONER\*

Symbol	Beskrivelse	Forslag
	<b>Master bake***</b> <b>180-200 °C**</b> <input type="checkbox"/> 2° nivå	Ideell til å holde mat myk inni og sprø utvendig. For sunt matlaging reduserer denne funksjonen nødvendig mengde fett eller olje. Kombinasjonen av varmeelementer med pulserende luftsyklus sikrer jevne bakeresultater.
	<b>Avriming</b> <b>40 °C</b> <input type="checkbox"/> 2° nivå	Viften sirkulerer luft ved 40°C temperatur rundt frossen mat slik at den tiner uten å endre matens egenskaper.
	<b>Konveksjon+</b> <b>180-200 °C*</b> <input type="checkbox"/> 2° nivå	IDEELL FOR: kaker, brød, kjeks, croissanter, brioche. Kombinerer den første fasen med tradisjonell matlaging etterfulgt av sykluser med varierende viftehastighet.
	<b>Heving</b> <b>40 °C</b> <input type="checkbox"/> 2° nivå	IDEELL FOR: bakeri. Bruker de øverste og nedre varmeelementene til å varme opp ovnskammeret på en svært skånsom måte, og kontrollerer hevingen av brød eller bakverk.

# Tilkoblingsmuligheter

---

## TRÅDLØSE PARAMETERE

Teknologi	Wi-Fi	Bluetooth
Standard	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Frekvensbånd [·]	2401+2483	2402+2480
Maksimal effekt [mW]	100	10

## PRODUKTINFORMASJON FOR NETTVERKSUTSTYR

- Strømforbruket til produktet i nettverkstilkoblet standby hvis alle kablede nettverksporter er tilkoblet og alle trådløse nettverksporter er aktivert: 2,0 W

### Slik aktiverer du trådløs nettverksport:

- Naviger til innstillinger > WiFi
- Hvis ovnen ikke er registrert, viser displayet 2 mulige måter å registrere ovnen på: standard og enkel.
  1. Trykk på pluss- eller minusknappen for å velge en av dem og trykk på bekreftelsesknappen for å starte registreringen.
  2. WiFi-modulen er slått på, brukergrensesnittet viser meldingen "Enrollment in progress" og WiFi-ikonet blinker 0,5 s på, 0,5 s av, 0,5 s på, 1 s av.
  3. Når registreringen er fullført, viser displayet innstillingsskjermen og WiFi-ikonet er alltid på.
- Hvis ovnen er registrert, men WiFi-modulen er av, viser displayet WiFi Off.
  1. Trykk på pluss- eller minusknappen for å bytte til WiFi On og trykk på bekreftelsesknappen.
  2. WiFi-modulen er slått på og WiFi-ikonet er alltid på

### Slik deaktiverer du trådløs nettverksport:

- Naviger til innstillinger > WiFi
- Hvis ovnen er registrert og WiFi-modulen er på, viser skjermen WiFi på.
  1. Trykk på pluss- eller minusknappen for å bytte til WiFi Off og trykk på bekreftelsesknappen.
  2. WiFi-modulen er slått av og WiFi-ikonet er alltid av.
- Hvis ovnen ikke er registrert, er WiFi-modulen av og WiFi-ikonet er av.

# Ovnregistrering på app

## PÅ SMARTTELEFONEN

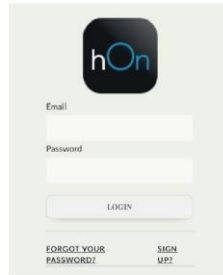
### Trinn 1

- Last ned HOn-appen



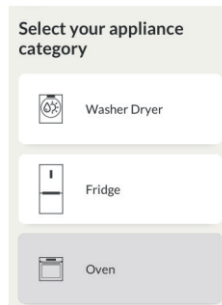
### Trinn 2

- Logg på eller registrer deg.



### Trinn 3

- Legg til nytt apparat



### Trinn 4

- Skann tine QR-kode eller sett inn tine serienummer

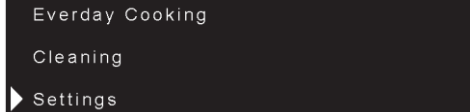
Skriv her serienummeret for fremtidig referanse.



## PÅ APPARATET

### Trinn 5


- Bla gjennom menyen og velg alternativet **INNSTILLINGER** med knappen ►



Everday Cooking  
Cleaning  
► Settings

### Trinn 6

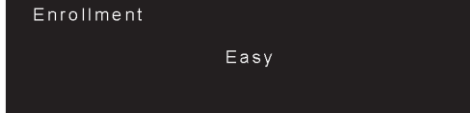
- Velg på samme måte alternativet **WIFI** med knappen ►




Lamp  
► Wifi  
Sounds

### Trinn 7

- For å navigere innenfor **ENKEL** eller **STANDARD PÅMELDING**, klikk på **+**-knappen.
- Valg 1: Velg **ENKEL PÅMELDING** og bekreft ved å trykke på ►-knappen. (ovnen vil pipe)
- Alternativ 2: Velg **STANDARD PÅMELDING** og bekreft ved å trykke på ►-knappen. (ovnen vil pipe)



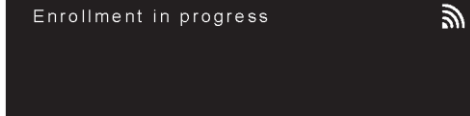
Enrollment  
Easy




Enrollment  
Standard

### Trinn 8

- **WIFI**-ikonet vil blinke



Enrollment in progress 

### MERK:

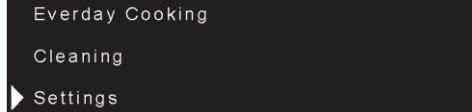
- Sørg for å ha et minimum 2,4 GHz hjemme-Wi-Fi-nettverk.
- Sørg for å ha hjemme-Wi-Fi-passordet og navnet klart. Du trenger dem senere.
- Sørg for at apparatet er på et sted der det er et utmerket Wi-Fi-signal for hjemmet ditt.
- Og ja, hold deg nær apparatet ditt.

# Fjernkontrollmodus

---

## Trinn 1


- Bla gjennom menyen og velg alternativet **INNSTILLINGER** med knappen ►

A screenshot of a dark-themed menu with three options: "Everday Cooking", "Cleaning", and "Settings". A white arrow points to the right of the "Settings" option. A Wi-Fi icon is visible in the top right corner.

Everday Cooking  
Cleaning  
► Settings

## Trinn 2

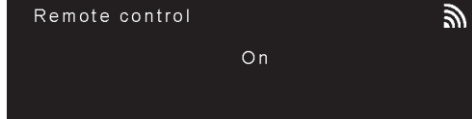
- Fra innstillingsmenyen velger du alternativet **Fjernkontroll** med ►-knapp

A screenshot of a dark-themed menu with three options: "Lamp", "Remote control", and "Wifi". A white arrow points to the right of the "Remote control" option. A Wi-Fi icon is visible in the top right corner.

Lamp  
► Remote control  
Wifi

## Trinn 3

- Sett ovnen på fjernkontrollen **PÅ** med +-knappen

A screenshot of a dark-themed screen with the text "Remote control" at the top and "On" in the center. A Wi-Fi icon is visible in the top right corner.

Remote control  
On

## Trinn 4

- bekreft valget med ►

A screenshot of a dark-themed screen with the text "Remote control active" at the top. A Wi-Fi icon is visible in the top right corner.

Remote control active

## MERK:

For å aktivere, deaktivere eller tilbakestille WiFi, se info på side EN 16 i dette dokumentet.

---

Candy Hoover Group Srl erklærer herved at radioutstyret er i samsvar med direktiv 2014/53/EU og med de relevante lovbestemte kravene for det britiske markedet. Den fullstendige teksten til samsvarserklæringen er tilgjengelig på følgende internettadresse: [www.candy-group.com](http://www.candy-group.com)

# Generelle merknader om rengjøring

Apparatets levetid kan forlenges gjennom regelmessig rengjøring. Vent til ovnen er avkjølt før du utfører manuell rengjøring. Bruk aldri skurende rengjøringsmidler, stålull eller skarpe gjenstander for rengjøring, for ikke å skade de emaljerte delene uopprettelig. Bruk bare vann-, såpe- eller blekebaserte rengjøringsmidler (ammoniakk).

## GLASSDELER

Det anbefales å rengjøre glassvinduet med et absorberende kjøkkenhåndkle etter hver bruk av ovnen. For å fjerne mer gjenstridige flekker kan du bruke en svamp som er fuktet med vaskemiddel, godt vridd ut og deretter skylles med vann.

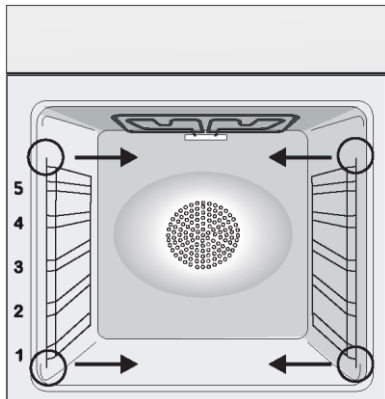
## OVNSVINDUTETNING

Hvis den er skitten, kan forseglingen rengjøres med en lett fuktig svamp.

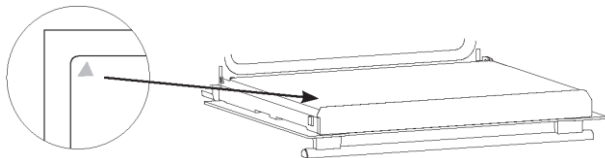
# Vedlikehold

## FJERNING OG RENGJØRING AV SIDESTATIVENE

1. Fjern trådstativene ved å trekke dem i pilenes retning (se nedenfor)
2. For å rengjøre ristene, sett dem enten i oppvaskmaskinen eller bruk en våt svamp, og sørg for at de tørkes etterpå.
3. Etter rengjøringsprosessen, installer trådstativene i omvendt rekkefølge."



Denne pilposisjonen indikerer riktig plassering av det indre glasset. Glasset må plasseres i henhold til posisjonen til pilen vist her.



## TILBEHØR

Rengjør tilbehøret med en våt, såpesvamp før du skyller og tørker dem: unngå å bruke skurende rengjøringsmidler.

## DRYPPEPANNE

Etter å ha brukt grillen, fjern pannen fra ovnen. Hell det varme fett i en beholder og vask kjelen i varmt vann med en svamp og oppvaskmiddel.

Hvis det gjenstår fettrester, dypp pannen i vann og vaskemiddel. Alternativt kan du vaske pannen i oppvaskmaskinen eller bruke et kommersielt ovnsvaskemiddel. Sett aldri en skitten panne tilbake i ovnen.

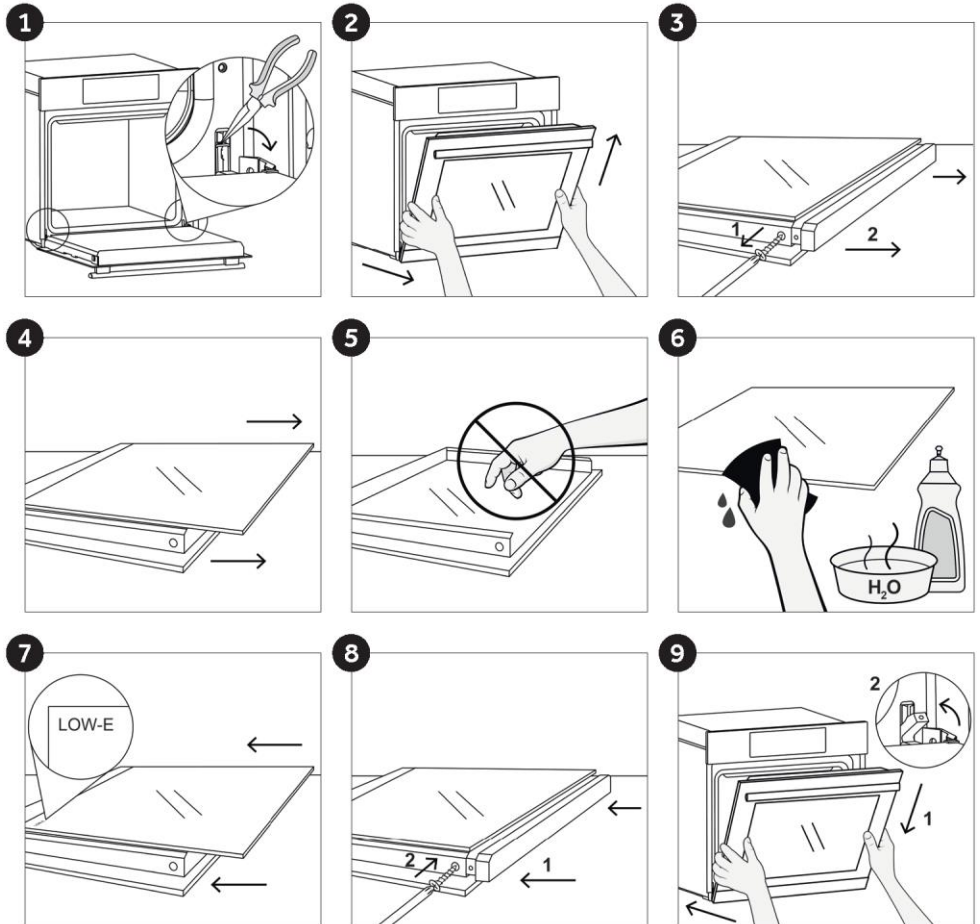
## BYTTING AV PÆRE

1. Koble ovnen fra strømnettet.
2. Løsne glassdekslet, skru av pæren og skift den ut med en ny pære av samme type.
3. Når den defekte lyspæren er skiftet, setter du på glassdekslet.

Dette produktet inneholder én eller flere lyskilder av energieffektivitetsklasse G (lampe) / F (10 LED).

## FJERNING OG RENGJØRING AV GLASSDØREN

1. Åpne døren 90° og trekk hengsletappene mot utsiden av ovnen.
  2. Sett døren i en vinkel på 45°, trekk deretter døren forover og oppover samtidig for å frigjøre den. Fjern ovensdøren og plasser den på en polstret overflate (f.eks. oppå et stoffstykke) med håndtaket vendt nedover.
  3. Skru løs de to skruene på venstre og høyre side og trekk det øvre dørdekselet mot deg for å fjerne det.
  4. Fjern forsiktig glasset inne i ovnen, hold det fast med to hender og plasser det på en myk, flat overflate.
  5. Hvis det er glasspaneler mellom dem, fjern dem og plasser dem på en myk overflate.
- MERK: Vinduets ytre glasspanel kan ikke fjernes
6. Rengjør glasset med en myk klut med et passende rengjøringsmiddel.
  7. Etter rengjøring, sett sammen delene i motsatt rekkefølge til fjerning. På alle glasspanelene må "Lav-E"-indikatoren være riktig leselig og plasseres på venstre side av døren i nærheten av hengselen på venstre side. Dette sikrer at den trykte etiketten på det første glasspanelet forblir inne i døren.
  8. For å feste, skyv toppdekselet fremover og stram de to skruene på venstre og høyre side.
  9. Hold døren i 45°, og før samtidig høyre og venstre handdel av hengslet inn i hullene på hengslene som er frigjort, til du hører at de klikker på plass. Bring døren til en vinkel på 90° og lås festetappene på plass ved å skyve dem mot innsiden av ovnen.



# Pyrolyse

Ovnen er utstyrt med et pyrolyserende rensesystem, som ødelegger matrester ved høy temperatur. Operasjonen utføres automatisk ved hjelp av programmereren. De resulterende røykene blir gjort "rene" ved å passere over en pyrolyser som starter så snart tilberedningen begynner. Siden pyrolysatoren krever svært høye temperaturer, er ovnsdøren utstyrt med en sikkerhetslås. Pyrolysatoren kan stoppes når som helst. Døren kan ikke åpnes før sikkerhetslåsen vises.

**MERK:** Hvis det er montert en platetopp over ovnen, må du aldri bruke gassbrennerne eller de elektriske kokeplatene mens pyrolysatoren er i drift, dette vil forhindre at platetoppen overopphetes.

**TO PYROLYTISK SYKLUS** er forhåndsinnstilt

**ECO PYROCLEAN:** Rengjør en ovn med moderat flekker. Virker i en periode på 90 minutter.

**SUPER PYROCLEAN:** Rengjør en sterkt flekkete ovn. Virker i en periode på 120 minutter. Bruk aldri kommersielt tilgjengelige rengjøringsprodukter på en pyrolytisk ovn!

**Tips:** Ved å utføre pyrolytisk rengjøring umiddelbart etter matlaging kan du dra nytte av restvarmen og dermed spare energi.

**Før du utfører en pyrolytisk syklus:**

- Fjern alt tilbehøret fra ovnen fordi det ikke tåler de høye temperaturene som brukes under den pyrolytiske rengjøringscyklussen; spesielt fjerning av gitter, sidestativ og teleskopføringer (se kapittelet FJERNE RIST OG SIDESTATIVER). I ovner med kjøttføler er det nødvendig, før rengjøringscyklussen gjennomføres, lukker du hullet med mutteren som følger med.
- Fjern eventuelle store søl eller flekker, da det vil ta for lang tid å ødelegge dem. Også for store mengder fett kan antennes når de utsettes for de svært høye temperaturene i den pyrolytiske syklussen.
- Lukk ovnsdøren.
- Overflødig søl må fjernes før rengjøring.
- Rengjør ovnsdøren;

- Fjern store eller grove matrester fra innsiden av ovnen med en fuktig svamp. Ikke bruk rengjøringsmidler;
- Fjern alt tilbehør og glidestativsettet (der dette finnes);
- Ikke legg i tehandklær.

**Bruke den pyrolittiske syklussen:**



1- Drei funksjonsvelgeren til posisjonen "ECO" eller "SUP". På displayet vises indikasjonen "ECO" eller "SUP". Den forhåndsinnstilte tiden er 90 min, denne kan varieres fra 90 min (Eco-modus) til 120 min (Sup-modus) via programmereren (innstillingsknapp "+" eller "-"). Hvis ovnen er veldig skitten, anbefales det å øke tiden til 120 min, hvis ovnen er moderat skitten, reduserer rengjøringscyklustiden til 90 min.

2- Det er mulig å utsette starttiden for pyroclean-syklussen ved å endre END-tiden via programmereren.

3- Etter noen minutter, når ovnen når en høy temperatur, låses døren automatisk. Pyroclean-syklussen kan stoppes når som helst ved å vri funksjonsvelgeren tilbake til '0' (ordet OFF vises i 3 sekunder).

4- Når pyroclean-syklussen er fullført, vil pyrolysen slås av automatisk. På displayet vises indikasjonen "END" til døren er låst, deretter "0--n".

5- Du kan vri funksjonsvelgeren tilbake til "0", men hvis temperaturen fortsatt er høy, vises "0--n" indikasjonen for å informere om at døren er låst.

**Bruk av den pyrolytiske syklussen i Touch Control-ovner:**

1- Drei funksjonsvelgeren til posisjon pyrolysis. Displayet vil vise enten "ECO" eller "SUP"

2- Den forhåndsinnstilte tiden er 90 minutter, men den kan varieres fra 90 minutter (Eco-modus) til 120 min. (Sup-modus) ved hjelp av programmereren ("+" eller "-"-tasten). Hvis ovnen er veldig skitten, bør tiden økes til 120 min., mens hvis ovnen bare er litt skitten, reduser rengjøringscyklussen til 90 min.

# Avfallshåndtering og miljøvern



Dette apparatet er merket i samsvar med det europeiske direktivet 2012/19/EU angående de elektriske og elektroniske apparater (WEEE). WEEE inneholder både forurensende stoffer (som kan ha en negativ

effekt på miljøet) og basiselementer (som kan gjenbrukes). Det er viktig at WEEE-behandlingen tar hånd om spesifikke behandlinger for å fjerne og kassere forurensningene korrekt og gjenvinne alt materialet. Enkelt personer kan spille en viktig rolle i å sikre at WEEE ikke blir et miljøproblem. Det er avgjørende å følge noen få grunnleggende regler:

- WEEE skal ikke behandles som husholdningsavfall;
  - EE-avfall bør tas til dedikerte innsamlingsområder som administreres av bystyret eller et registrert selskap.
- I mange land kan boligsinnsamlinger være tilgjengelige for store WEEE-produkter.

Når du kjøper et nytt apparat, kan det gamle returneres til forhandleren som må ta imot det gratis. Så lenge apparatet er av en tilsvarende type og har samme funksjoner som den kjøpte enheten.

## SPARE OG RESPEKTERE MILJØET

Hvis det er mulig, må du unngå forvarming av ovnen og alltid prøve å fylle den. Åpne ovnsdøren så hyppig som mulig, fordi varmen fra hulromsdispenserne slipper ut hver gang den åpnes. For en betydelig energisparing kan du slå av ovnen mellom 5 og 10 minutter før den planlagte slutten på matlagingstiden, og bruke resten av varmen som ovnen fortsetter å generere. Hold tetningene rene og i god stand for å unngå at varme slipper ut utenfor hulrommet. Hvis du har en elektrisk kontrakt med timetakst, gjør programmet "forsinket matlaging" energisparing enklere, og flytter tilberedningsprosessen til å starte med redusert tariff.

## Feilsøking

Problem	Mulig årsak	Løsning
ovnen varmes ikke opp	Klokken er ikke stilt	Still klokken
Ovnen varmes ikke opp	En kokefunksjon og temperatur er ikke stilt inn	Sørg for at de nødvendige innstillingene er riktige
Ingen reaksjon fra berøringsbrukergrensesnittet	Damp og kondens på brukergrensesnittpanelet	Rengjør brukergrensesnittpanelet med en mikrofiberklut for å fjerne kondensasjonslaget

# Innehåll

---

<b>87</b>	<b>Säkerhetsanvisningar</b>
<b>91</b>	<b>Allmänna instruktioner</b>
<b>93</b>	<b>Produktbeskrivning</b>
<b>94</b>	<b>Displaybeskrivning</b>
<b>97</b>	<b>Användning av apparaten</b>
<b>99</b>	<b>Anslutbarhet</b>
<b>103</b>	<b>Allmänna anmärkningar för rengöring</b>
<b>103</b>	<b>Underhåll</b>
<b>106</b>	<b>Felsökning</b>
<b>107</b>	<b>Installation</b>

## Säkerhetsanvisningar

---

- Det kan bildas fukt inuti ugnen eller på glasluckan vid tillagning. Detta är normalt. För att minska denna effekt, vänta 10–15 minuter efter att du slagit på strömmen innan du sätter in mat i ugnen. Kondensationen försvinner när ugnen når tillagningspunkten.
- Tillaga grönsakerna i en behållare med lock istället för i ett öppet fat.
- Mat som lagats mer än 15/20 minuter ska inte lämnas i ugnen.
- VARNING: apparaten och tillgängliga delar blir heta under användning. Var försiktig så att du inte rör vid några heta delar.
- VARNING: de tillgängliga delarna kan bli heta när ugnen används. Små barn bör hållas borta från ugnen.
- VARNING: för att undvika elektriska stötar ska apparaten vara avstängd innan lampan byt ut.
- Innan du rengör eller underhåller apparaten ska apparatens huvudström kopplas bort.
- VARNING: för att undvika fara orsakad av oavsiktlig återställning av värmeanordningens brytare bör apparaten inte anslutas till en extern omkopplingsenhet som en timer eller till en krets som regelbundet slås på och av.
- Barn under 8 år ska hållas på säkert avstånd från apparaten om de är konstant övervakade.
- Barn ska inte leka med apparaten.
- Apparaten kan användas av personer som är 8 år eller äldre och av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental kapacitet, utan erfarenhet eller kunskap om produkten, endast om de övervakas eller förses med instruktioner om hur apparaten används, på ett säkert sätt med medvetenhet om de möjliga riskerna.
- Rengöring och underhåll bör inte utföras av barn utan tillsyn.
- Använd inte hårda eller slipande material eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnsglasets. Detta kan repa ytan och krossa glaset.
- Ugnen måste vara avstängd innan de avtagbara delarna tas ut. Efter rengöring, sätt tillbaka delarna enligt instruktionerna.

- Använd endast den kotttermometer som rekommenderas för denna ugn.
- Använd aldrig ånga eller högtrycksspray för att rengöra ugnen.
- OM UGNEN TILLHANDAHÅLLS AV TILLVERKAREN UTAN STICKKONTAKT:
  - APPARATEN FÅR INTE ANSLUTAS TILL STRÖMKÄLLAN MED STICKKONTAKT ELLER UTTAG. DEN MÅSTE ANSLUTAS DIREKT TILL STRÖMFÖRSÖRJNINGEN. Anslutningen till strömkällan måste utföras av en kvalificerad elektriker. För att installera apparaten så att den överensstämmer med gällande säkerhetslagstiftning får ugnen endast anslutas genom att placera en omnipolär brytare, med kontaktseparering som överensstämmer med kraven för överspänningskategori III, mellan apparaten och strömkällan. Den omnipolära brytaren måste bära den maximala anslutna lasten och vara i linje med gällande lagstiftning. Den gulgröna jordkabeln ska inte avbrytas av brytaren. Den omnipolära brytaren som används för anslutningen måste vara lätt att komma åt när apparaten är installerad. Anslutningen till strömkällan måste utföras av en kvalificerad elektriker med hänsyn till ugnens och strömkällans polaritet. Frånkopplingen ska ske med brytare i det fasta kablaget enligt ledningsreglerna
- OM UGNEN TILLHANDAHÅLLS AV TILLVERKAREN MED STICKKONTAKT:
  - Ska uttaget vara lämpligt för den belastning som anges på etiketten och måste ha jordkontakt ansluten och i drift. Jordledaren har en gulgrön färg. Operationen bör utföras av en kvalificerad elektriker. Vid inkompatibilitet mellan uttaget och apparatens kontakt, be en kvalificerad elektriker att byta ut uttaget till ett lämpligt uttag. Stickkontakten och uttaget måste överensstämma med gällande normer i landet där den ska installeras. Anslutning till strömkällan kan också göras genom att placera en omnipolär brytare, med kontaktseparation som

uppfyller kraven för överspänningskategori III, mellan apparaten och den strömkälla som kan bära den maximala anslutna belastningen och som är i linje med gällande lagstiftning. Den gulgröna jordkabeln ska inte avbrytas av brytaren. Uttaget eller den omnipolära brytaren som används för anslutningen ska vara lätt att komma åt när apparaten är installerad.

Frånkoppling kan åstadkommas genom en åtkomlig kontakt eller genom att inkorporera en brytare i det fasta kablaget i enlighet med ledningsreglerna.

- Om strömkabeln är skadad ska den bytas ut mot en kabel eller ett speciellt knippe som finns tillgängligt från tillverkaren eller genom att kontakta kundserviceavdelningen. Typen av strömkabel måste vara H05V2V2-F.
- Operationen bör utföras av en kvalificerad elektriker. Jordledaren (gulgrön) ska vara ca 10 mm längre än övriga ledare. För eventuella reparationer, kontakta endast kundtjänstavdelningen och begär användning av originalreservdelar.
- Underlåtenhet att följa ovannämnda anvisningar kan äventyra maskinens säkerhet och garantin upphör att gälla.
- Eventuella matrester ska avlägsnas före rengöring.
- Ett långvarigt strömavbrott under en pågående tillagningsfas kan leda till felfunktion av monitorn. Kontakta i så fall kundservice.
- För att undvika överhettning ska apparaten inte installeras bakom en dekorativ lucka.
- När du placerar fästet inuti, se till att stoppet är riktat uppåt och bakåt i ugnen. Fästet måste sättas in helt i ugnen.
- Se till att glidskyddet är placerat bakåt och uppåt när du sätter i ugnsgallret.
- **VARNING:** Täck inte ugnsväggarna med aluminiumfolie eller engångsskydd som finns tillgängliga i butiker. Använd inte aluminiumfolie eller något annat skydd, i direkt kontakt med den heta emaljen. Detta kan göra att emaljen på insidan smälts eller försämras.
- **VARNING:** Ta aldrig bort ugnsluckans packning.

- **FÖRSIKTIGHET:** Fyll inte ugnsbotten med vatten under matlagning eller när ugnen är varm.
- Ingen ytterligare drift/inställning krävs för att använda apparaten vid märkfrekvensen.
- Ugnen kan placeras högt upp i en pelare eller under en bänkskiva. Innan du fixerar ugnen, säkerställ att det finns en god ventilation i ugnsutrymmet som möjliggör att frisk luft kan cirkulera för nedkylning och som skydd av de inre delarna. Gör de öppningar som anges på sista sidan beroende på typ av montering.
- Ugnsplåtar och galler är inte lämpliga för direkt kontakt med livsmedel. Använd lämpliga kokkärl eller bakplåtspapper.

# Allmänna instruktioner

---

Vi tackar dig för att du har valt en av våra produkter. För att få bästa möjliga resultat med ugnen bör du läsa denna bruksanvisning noggrant och spara den för framtida behov. Innan du installerar ugnen ska du anteckna serienumret så att du kan ge det till kundtjänstpersonalen om vid eventuella reparationer. När du tagit ugnen ur förpackningen ska du kontrollera att den inte har skadats under transporten. Om du är osäker ska du inte använda ugnen utan vända dig till en kvalificerad tekniker för råd. Förvara allt förpackningsmaterial (plastpåsar, polystyren, spikar) utom räckhåll för barn. När ugnen slås på första gången kan en starkt luktande rök utvecklas, som beror på bindemedlet som används för isoleringspanelerna som omger ugnen. Detta är helt normalt och om det inträffar ska du vänta tills röken försvinner innan du sätter in maten i ugnen. Tillverkaren tar inget ansvar om instruktionerna i handboken inte följs.

**OBS!** Ugnsfunktionerna, egenskaperna och tillbehören som anges i denna bruksanvisning varierar beroende på vilken modell du har köpt.

## Säkerhetsanvisningar

---

Ugnen ska endast användas för avsett ändamål, det vill säga för tillagning av mat: all annan användning (som t.ex. värmekälla) är olämplig och kan innebära fara. Tillverkaren hålls inte ansvarig för skador till följd av felaktig, ej korrekt eller oansvarig användning

Användning av elektriska apparater förutsätter att vissa grundläggande regler följs:

- dra inte i strömkabeln när du drar ur kontakten från uttaget;
- vidrör inte apparaten med våta eller fuktiga händer eller fötter;
- i allmänhet rekommenderas inte användning av adaptrar, flervägsuttag och förlängningskablar;
- vid felaktig och/eller dålig drift, stäng av apparaten och manipulera den inte.

## Elsäkerhet

---

**SE TILL ATT EN ELEKTRIKER ELLER KVALIFICERAD TEKNIKER UTFÖR DE ELEKTRISKA ANSLUTNINGARNA.** Den strömförsörjning som ugnen är ansluten till måste överensstämma med gällande lagar i landet där den ska installeras. Tillverkaren tar inget ansvar för eventuella skador som orsakas av underlåtenhet att följa dessa instruktioner. Ugnen måste anslutas till en strömförsörjning med ett jordat vägguttag eller en fränskiljare med flera poler, beroende på gällande lagar i landet där den ska installeras. Strömförsörjningen ska skyddas med lämpliga säkringar och de kablar som används ska ha ett tvärsnitt som kan säkerställa korrekt matning till ugnen.

### ANSLUTNING

Ugnen är försedd med en strömkabel som endast ska anslutas till en strömförsörjning med spänning på 220–240 Vac mellan faserna eller mellan fas och neutral. Innan ugnen ansluts till elnätet är det viktigt att kontrollera:

- spänningen som anges på mätaren;
- brytarens inställning.

Jordkabeln som är ansluten till ugnens jordningsuttag måste vara ansluten till strömförsörjningens jordningsuttag.

### **VARNING**

Innan du ansluter ugnen till strömförsörjningen, be en kvalificerad elektriker att kontrollera kontinuiteten i strömförsörjningens jordningsuttag. Tillverkaren tar inget ansvar för eventuella olyckor eller andra problem som orsakas av felaktig anslutning till jordningsuttag eller av en jordförbindelse som har defekt kontinuitet.

**OBS!** Ugnen kan behöva underhållsarbete, så det är bra att ha ett annat vägguttag tillgängligt som ugnen kan anslutas till om den tas bort från det utrymme där den är installerad. Strömkabeln får endast bytas ut av teknisk servicepersonal eller av tekniker med likvärdiga kvalifikationer.

Ett svagt ljus runt den centrala huvudströmbrytaren kan synas när ugnen är avstängd. Detta är normalt. Det kan avlägsnas genom att bara vända upp och ner på kontakten eller byta strömförsörjningskretsen.

## **Rekommendationer**

---

Om man utför en minimal rengöring efter varje användning av ugnen hålls den alltid i gott skick. Täck inte ugnsväggarna med aluminiumfolie eller engångsskydd som finns tillgängliga i butiker. Använd inte aluminiumfolie eller något annat skydd, i direkt kontakt med den heta emaljen. Detta kan göra att emaljen på insidan smälts eller försämras. För att förhindra att det bildas överdriven smuts i ugnen och därav stark röklukt, rekommenderar vi att inte använda alltför höga tillagningstemperaturer. Det är bättre att förlänga tillagningstiden och använda en lägre temperatur. Förutom de tillbehör som medföljer ugnen rekommenderar vi att du endast använder ugn- och bakformar som är resistent mot mycket höga temperaturer.

## **Installation**

---

Tillverkarna är inte skyldiga att genomföra detta. Om tillverkaren behöver assistans för att åtgärda fel som beror på felaktig installation täcks detta inte av garantin. Installationsanvisningarna för professionellt kvalificerad personal måste följas. Felaktig installation kan orsaka personskada, skador av djur eller tillhörigheter. Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för sådan skada.

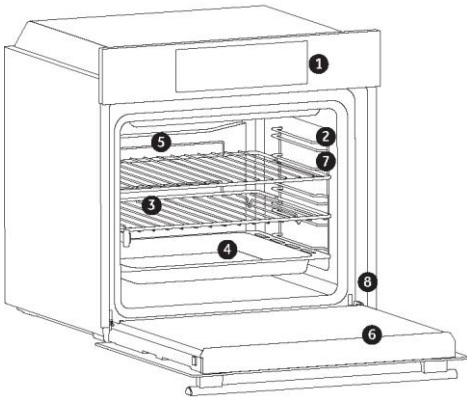
Ugnen kan placeras högt upp i en pelare eller under en bänkskiva. Innan du fixerar ugnen, säkerställ att det finns en god ventilation i ugnsutrymmet som möjliggör att frisk luft kan cirkulera för nedkylning och som skydd av de inre delarna. Gör de öppningar som anges på sista sidan beroende på typ av montering.

## **Första användningen**

---

**FÖRSTA RENGÖRING**, rengör ugnen innan den används för första gången. Torka av utvändiga ytor med en fuktig mjuk trasa. Tvätta alla tillbehör och torka inuti ugnen med en lösning bestående av varmt vatten och diskmedel. Ställ in den tomma ugnen på maxtemperatur och låt stå på i cirka 1 timme, vilket tar bort eventuell kvarvarande "ny lukt".

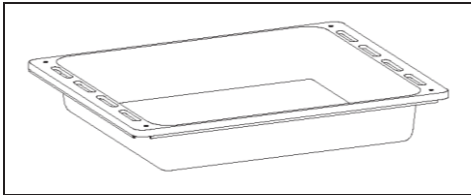
# Produktbeskrivning



1. Kontrollpanel
2. Gallerpositioner (sidogaller om sådana ingår)
3. Galler
4. Ugnsplåtar
5. Fläkt (om det finns)
6. Ugnslucka
7. Sidogaller (endast för vissa modeller)
8. **Serienummer**

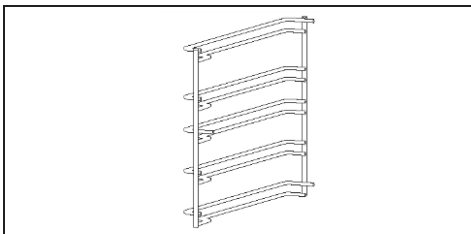
## TILLBEHÖR

### Dropplåt



Samlar spill som droppar när du lagar mat på gallren

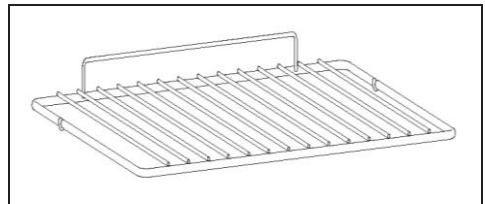
### Sidogaller (om det finns sådana)



Placerad på båda sidor inuti ugnen som håller metallgaller och dropplåtar

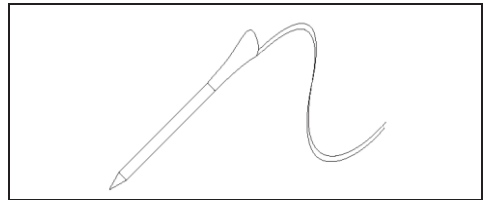
**OBS!** Ugnsplåtar och galler är inte lämpliga för direkt kontakt med livsmedel. Använd lämpliga kokkärl eller bakplåtspapper.

## Metallgaller



Håller ugnsplåtar och tallrikar.

## Kötttermometer (om det finns sådan)



Den mäter den inre temperaturen i maten under tillagningen.

- För in kötttermometern i hålet på ugnens ovansida.
- Förbered maten och för in kötttermometern ordentligt i maten.

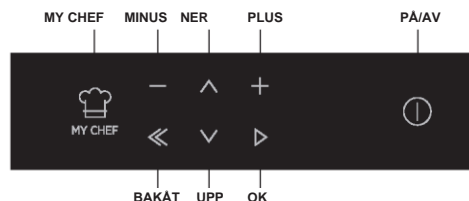
### VARNINGAR:

- Sätt in kötttermometern ordentligt innan du förvärmer eller börjar matlagningen. Sonden ska sättas in i maten och behållaren medan ugnen fortfarande är kall.
- Sätt inte in kötttermometern i fryst mat.
- Lämna inte kötttermometern i ugnen när den inte används: den kan skadas.

# Displaybeskrivning



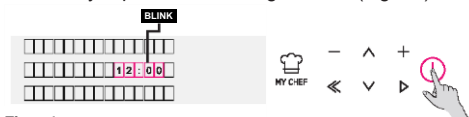
**PÅ / AV** – Ugnen slås på och av med denna knapp.



- Om ugnen är avstängd visas klockan på displayen. När ugnen är inaktiv är alla funktioner tillgängliga utom tillagningstiden och tillagningstidens slut.
- Om klockan inte är inställd fungerar inte ugnen: displayen blinkar och visar "12:00"

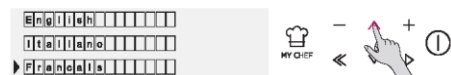
## Produktinställning

• För att kunna börja använda ugnen första gången måste du först installera den genom att följa processen nedan. Tryck på PÅ/AV för att gå vidare. (Figur 1)



Figur 1

• Gå in i sektionen för Inställningar och välj språk från rullgardensmenyn (Figur 2).



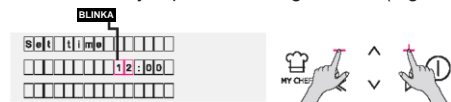
Figur 2

• Tryck på OK för att gå vidare. (Figur 3).



Figur 3

• Ställ in tiden genom att trycka på knapparna PLUS och MINUS. Tryck på OK för att gå vidare. (Figur 4)



Figur 4

• Installationsprocessen är klar. Tryck på OK och gå sedan till startsidan för att börja använda ugnen.

Mer information finns i den relaterade snabbguiden.

## Använda i läget Manuell

• Tryck på knappen OK när pilen på displayen är placerad på MANUELL för att ställa in en matlagning i tre enkla steg. (Figur 5)



Figur 5

• Välj önskad Matlagningssläge genom att trycka på OK med pilen på displayen på önskad funktion. Tryck på NER för att se alla tillgängliga funktioner. (Figur 6)



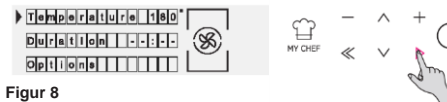
Figur 6

• Tryck på PLUS eller MINUS för att välja önskad temperatur i vald funktion. Tryck på OK för att gå framåt eller BAKÅT för att återgå till valet av tillagningsfunktioner. (Figur 7)



Figur 7

• Tryck på NED för att ändra tillagningstiden. Det görs genom att trycka på knapparna PLUS och MINUS med pilen på displayen på fliken VARAKTIGHET. Tryck på OK för att påbörja tillagningen eller BAKÅT för att återgå till temperaturinställningen. (Figur 8)



Figur 8

- I ALTERNATIV är det möjligt att:
  - utesluta förvärmning,
  - ställa in slutet av tillagningstiden.
- När en matlagning pågår kan du:
  - ändra temperaturen
  - ändra tillagningstiden
  - trycka på STOPP för att avsluta tillagningen



Figur 9

## Använda i läget Everyday Cooking

- Navigera i menyn HOME tills du kommer till området Everyday Cooking
- Gå in i området och navigera för att välja förberedning.

Observera att Everyday Cooking är tillgängligt i UI och i APP

Tiden kan ändras efter konsumenternas behov.



Figur 10

## Använda i läget Specialfunktioner

- Se kapitlet Tillagningslägen.



Figur 11

## Använda i läget My Chef

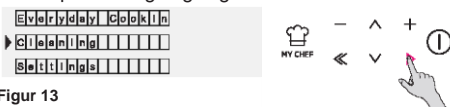
- Se kapitlet Funktionsbeskrivningar.



Figur 12






## Använda i läget Rengöringssystem

- Se kapitlet Tillagningslägen









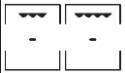








Figur 13

# Funktionsbeskrivningar

FUNKTION	BESKRIVNING
	<b>KNAPPLÅS</b> Om du går in i inställningsmenyn från startsidan eller under matlagning genom att trycka på knapparna MY-CHEF och START tillsammans i 3 sekunder är det möjligt att låsa användarinteraktionen, förutom knappen PÅ/AV. När knapplåset är inställt är ikonen på. Använd samma knappkombination för att låsa upp.
	<b>KÖTTERMOMETER</b> Om kötttermometern upptäcks (genom meddelandet Sys Info) slås ikonen på och alla pågående matlagningsprogram stoppas. Om kötttermometern tas bort medan ett matlagningsprogram pågår, stoppas programmet och återgår till menyn Home.
	<b>Wifi</b> Genom att gå in i wifi-menyn från startsidan är det möjligt att ställa in wifi med den här funktionen. Se det särskilda kapitlet.
	<b>LÅS</b> I slutet av en pyrolysis eller om pyrolysen avbryts är det inte möjligt att starta något program förrän luckan låses upp. Pyrolysis är inte tillgänglig om separator, sidogaller eller kötttermometern upptäcks via wifi; om detta händer under en pyrolysis, stoppas pyrolysen. När luckan är låst tänds ikonen för hänglåset.
 MY CHEF	<b>MY CHEF</b> Med den här knappen, när ugnen inte är avstängd (eller i matlagningsläge), är det möjligt att gå in i en särskild meny med funktionerna; <ul style="list-style-type: none"><li>• "MINA RECEPT" (det är en lista över lagrade recept, max 5; om inget recept lagras spelas en ogiltig ton upp),</li><li>• "SENAST ANVÄND" (dvs. det senaste använda matlagningsprogrammet; om inget program finns lagrat spelas en ogiltig ton upp)</li><li>• "SENAST ANVÄND PÅ APP" (det är det senaste programmet som togs emot av appen; om inga program togs emot spelas en ogiltig ton upp)</li></ul>

# Användning av apparaten

## TILLAGNINGSLÄGEN\*





Symbol	Beskrivning	Råd
	<b>Konventionell***</b> <b>160–200 °C**</b>  Falshöjd 2	IDEALISK för: brioche, croissanter, mördegsbakverk, puddingar, krämer. Denna funktion använder både övre och undre värmeelement. Förvärm ugnen i 10 minuter.
	<b>Statisk + Fläkt</b> <b>240 °C**</b>  Falshöjd 1	IDEALISK för: pizza, focaccia, lasagne. Kombinationen av fläkt och värmeelement gör att värmen fördelas bättre för ett jämnt tillagningsresultat.
	<b>Flernivå 180–200 °C**</b>  Falshöjd 1 och 3	IDEALISK för: bakverk, kex, kakor, fyllda och bräserade. Använd den här funktionen för att tillaga olika rätter på flera falsar samtidigt. Det ger en jämnare värmefördelning och gör att både förvärmnings- och tillagningstiderna reduceras. Dofter/smaker blandas inte. Öka tillagningstiden med ca. 10 minuter när du lagar olika livsmedel tillsammans.
	<b>Grill</b> <b>L5 (effekt) **</b>  Falshöjd 3, 4 och 5	IDEALISK för: gratänger, grillat kött, fisk, grönsaker. Med denna funktion används endast det övre värmeelementet och grillnivån kan justeras. Luckan ska vara stängd. Vitt kött (kyckling, kalkon) ska placeras på avstånd från grillen. Rött kött och fiskfiléer kan placeras på gallret med dropplåten under. Förvärm i 5 minuter. Om den här funktionen är vald är det inte möjligt att ställa in fördröjd start med start/stopp-tid.
	<b>Grill + Fläkt</b> <b>200 °C **</b>  Falshöjd 4	IDEALISK för: hela köttbitar (grillade). Använder det övre värmeelementet med fläkten för att cirkulera luften inuti ugnen. Luckan ska vara stängd. Skjut in dropplåten under gallret för samling av spill. Vänd på maten när halva tillagningstiden har gått. Det krävs förvärmning vid tillagning av rött kött men inte av vitt kött.
	<b>Undervärme</b> <b>160–180 °C**</b>  Falshöjd 2	IDEALISK för: brulépudding, puddingar, bajersk kräm (vattenbad). Funktionen är lämplig för tillagning av alla typer av bakverk som kräver mer värme underifrån. Kan även användas för att avsluta tillagningar.
	<b>Undervärme + Fläkt</b> <b>210 °C**</b>  Falshöjd 1	IDEALISK för: tårter/bakverk. Det undre värmeelementet används med fläkten för att cirkulera luften inuti ugnen. Detta gör att maten/bakverken inte blir torra samt ökar resningsprocessen för optimala resultat.
	<b>Pyrolys+ Pyrolys Eco</b>	För extremt noggrann rengöring och avlägsnande av stora mängder intorkade livsmedel och smuts inuti ugnen. För perfekt, regelbunden rengöring av ugnen.

\* Beroende på ugnsmodell.

\*\* Idealisk temperatur för föreslagna livsmedel.

\*\*\* Testad i enlighet med standarden SS-EN 60350-1 för deklaration av energiförbrukning och energiklass.

## SPECIALFUNKTIONER\*

Symbol	Beskrivning	Råd
	<b>Master bake***</b> <b>180-200°C**</b> <input type="checkbox"/> Falshöjd 2	Perfekt för att hålla maten mjuk inuti med knaprig yta. Med den här funktionen kan du tillaga maten med mindre fett och olja, perfekt för sundare matlagning. Kombinationen av värmeelement med en pulserande luftcykel garanterar jämna bakningsresultat.
	<b>Avfrostning</b> <b>40 °C</b> <input type="checkbox"/> Falshöjd 2	Fläkten cirkulerar luft på 40 °C runt frysta livsmedel så att den tinas upp utan att deras egenskaper förändras.
	<b>Konventionell+</b> <b>180–200 °C*</b> <input type="checkbox"/> Falshöjd 2	IDEALISK för: kakor, bröd, kex, croissanter, brioche. Kombinerar en första fas av traditionell matlagning följt av cykler med varierande fläkthastigheter.
	<b>Jäsdeg</b> <b>40 °C</b> <input type="checkbox"/> Falshöjd 2	IDEALISK för: bakverk. Använder de övre och undre värmeelementen för försiktig uppvärmning av ugnen, för att säkerställa resning på bröd och bakverk.

# Anslutbarhet

---

## TRÅDLÖSA PARAMETRAR

Teknik	Wi-Fi	Bluetooth
Standard	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Frekvensband (n) [MHz]	2401+2483	2402+2480
Maximal effekt [mW]	100	10

## PRODUKTINFORMATION FÖR NÄTVERKSANSLUTEN UTRUSTNING

- Produktens strömförbrukning i nätverksanslutet standbyläge om alla kabelanslutna nätverksportar är anslutna och alla trådlösa nätverksportar är aktiverade: 2,0 W

### Aktivering av trådlös nätverksport:

- Navigera till inställningar > WiFi
- Om ugnen inte är registrerad visar displayen 2 möjliga sätt för registrering: standard och enkel.
  1. Tryck på plus- eller minusknappen för att välja en av dem och tryck på bekräftelseknappen för att starta registreringen.
  2. WiFi-modulen är påslagen, gränssnittet visar meddelandet "Registrering pågår" och wifi-ikonen blinkar 0,5s på, 0,5s av, 0,5s på, 1s av.
  3. När registreringen är klar visas inställningsskärmen och wifi-ikonen är alltid på.
- Om ugnen är inkopplad men wifi-modulen är avstängd visas WiFi Off på displayen.
  1. Tryck på plus- eller minusknappen för att växla till WiFi On och tryck på bekräftelseknappen.
  2. WiFi-modulen är påslagen och wifi-ikonen är alltid på

### Inaktivering av trådlös nätverksport:

- Navigera till inställningar > WiFi
- Om ugnen är registrerad och WiFi-modulen är på, visas WiFi On på displayen.
  1. Tryck på plus- eller minusknappen för att växla till WiFi Off och tryck på bekräftelseknappen.
  2. Wifi-modulen är avstängd och wifi-ikonen är alltid avstängd.
- Om ugnen inte är registrerad är wifi-modulen avstängd och wifi-ikonen är avstängd.

# Ugnsregistrering med app

## PÅ SMARTTELEFON

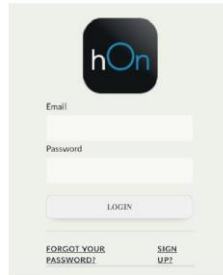
### Steg 1

- Ladda ned hOn-appen



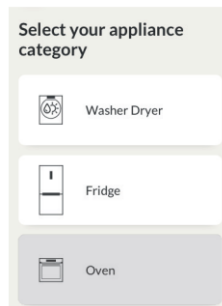
### Steg 2

- Logga in eller registrera dig.



### Steg 3

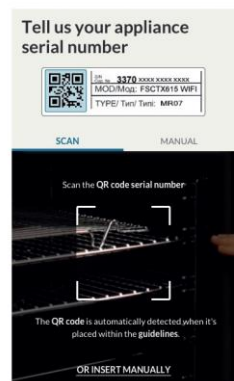
- Lägg till ny apparat



### Steg 4

- Skanna QR-koden för "tine" eller ange serienumret för "tine"

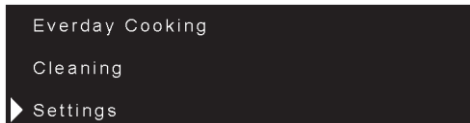
Skriv ditt serienummer här för framtida referens.



## PÅ APPARATEN

### Steg 5


- Bläddra i menyn och välj alternativet **INSTÄLLNINGAR** med knappen ►



Everday Cooking  
Cleaning  
► Settings

### Steg 6

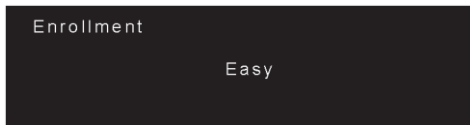
- På samma sätt väljer du alternativet **wifi** med knappen ►




Lamp  
► Wifi  
Sounds

### Steg 7

- Klicka på knappen **+** för att navigera inom alternativen **ENKEL-** eller **STANDARDREGISTRERING**.
- Alternativ 1: Välj **ENKEL REGISTRERING** och bekräfta genom att trycka på knappen ►. (ugnen piper)
- Alternativ 2: Välj **STANDARDREGISTRERING** och bekräfta genom att trycka på knappen ►. (ugnen piper)



Enrollment  
Easy



Enrollment  
Standard

### Steg 8

- Wifi-ikonen blinkar



Enrollment in progress 

### OBS!

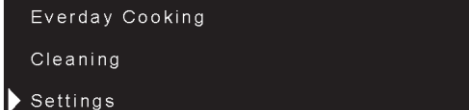
- Se till att du har en nätslutning på minst 2,4 GHz för hemmabruk.
- Se till att du har lösenordet och namnet för ditt Wi-Fi redo. Du behöver dem senare.
- Säkerställ att apparaten är placerad på en plats med utmärkt Wi-Fi-signal.
- Håll dig i närheten av apparaten.

# Fjärrstyrningsläge

---

## Steg 1

- Bläddra i menyn och välj alternativet **INSTÄLLNINGAR** med knappen ►

A dark grey menu with three options: 'Everday Cooking', 'Cleaning', and 'Settings'. A white arrow points to the right of the 'Settings' option.

Everday Cooking  
Cleaning  
► Settings

## Steg 2

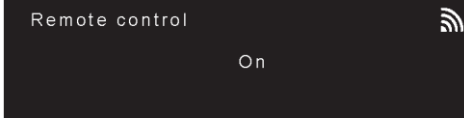
- Från inställningsmenyn väljer du alternativet **Fjärrstyrning** med knappen ►

A dark grey menu with three options: 'Lamp', 'Remote control', and 'Wifi'. A white arrow points to the right of the 'Remote control' option. A white Wi-Fi icon is in the top right corner.

Lamp  
► Remote control  
Wifi

## Steg 3

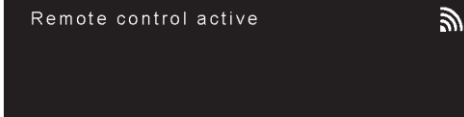
- Ställ in ugnen på **Fjärrstyrning PÅ** med knappen +

A dark grey screen with the text 'Remote control' at the top and 'On' in the center. A white Wi-Fi icon is in the top right corner.

Remote control  
On

## Steg 4

- bekräfta valet med ►

A dark grey screen with the text 'Remote control active' at the top. A white Wi-Fi icon is in the top right corner.

Remote control active

## OBS!

Se information på sidan SV 16 i detta dokument för att aktivera, avaktivera eller återställa wifi.

---

Härmed förklarar Candy Hoover Group Srl att radioutrustningen överensstämmer med direktiv 2014/53/EU och med relevanta lagstadgade krav för den brittiska marknaden. Den fullständiga texten till förklaringen om överensstämmelse finns på följande webbadress: [www.candy-group.com](http://www.candy-group.com)

# Allmänna anmärkningar om rengöring

Apparatens livscykel kan förlängas genom regelbunden rengöring. Vänta tills ugnen svalnat innan du påbörjar manuellt rengöringsarbete. Använd aldrig slipmedel, stålull eller vassa föremål vid rengöring, eftersom detta kan leda till skador på den emaljerade ytan som inte går att reparera. Använd endast vatten, tvål eller blekmedel (ammoniak).

## GLAS

Vi rekommenderar att du rengör ugnens glasfönster med en absorberande kökshanduk efter varje användningstillfälle. För att ta bort mer envisa fläckar kan du använda en svamp med diskmedel som du vrider ut ordentligt. Skölj sedan med vatten.

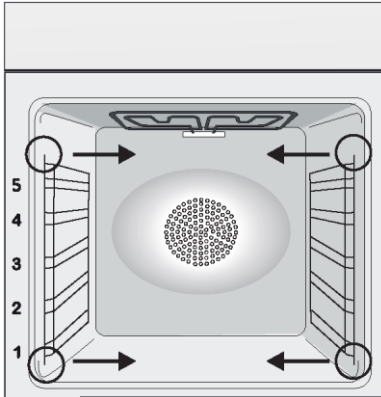
## UGNSPACKNING FÖNSTER

Om packningen är smutsig kan du göra rent den med en lätt fuktad svamp.

# Underhåll

## BORTTAGNING OCH RENGÖRING AV SIDOGALLER

1. Ta bort gallren genom att dra dem i pilarnas riktning (se nedan)
2. Gallerna kan antingen diskas i diskmaskin eller rengöras för hand med en våt svamp. Torka dem efteråt.
3. Efter rengöringen monterar du gallerna i omvänd ordning."

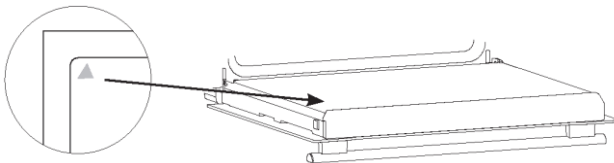


## BYTA GLÖDLAMPA

1. Koppla bort strömförsörjningen till ugnen.
2. Lossa på lampskyddet, skruva loss glödlampan och byt till en ny av samma typ.
3. Sätt sedan tillbaka lampskyddet igen.

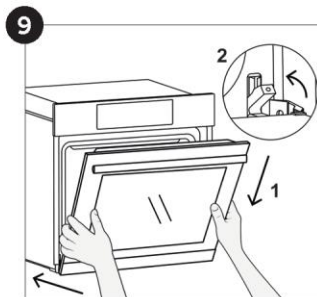
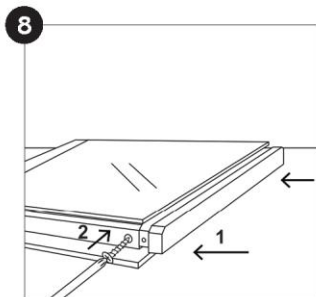
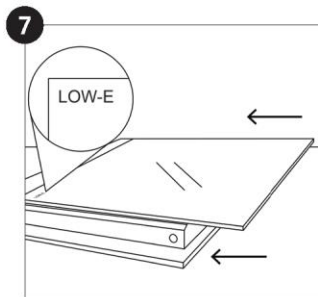
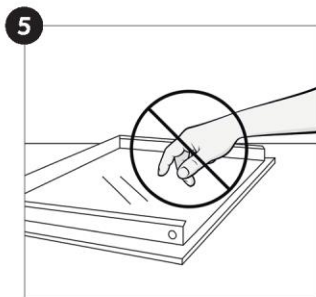
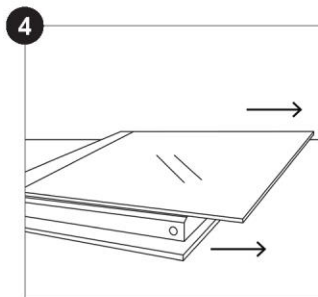
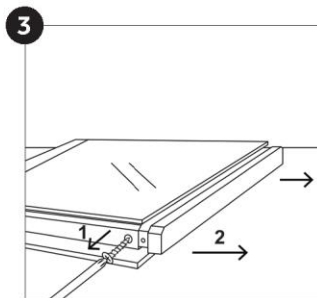
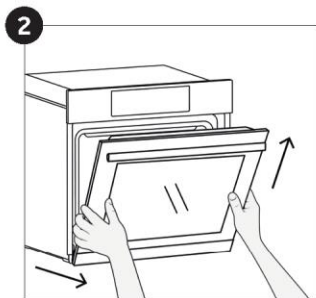
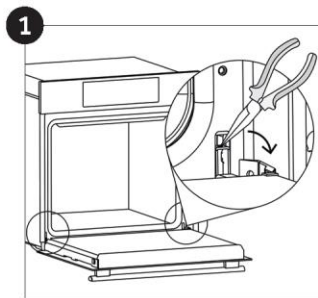
Produkten innehåller en eller flera ljuskällor med energieffektivitetsklass G (lampa) /F (10 Led-lampor).

Pilarna position visar hur innerglaset ska monteras. Glaset måste placeras i enlighet med den pilen som visas här.



## BORTTAGNING OCH RENGÖRING AV GLASLUCKAN

1. Öppna luckan 90° och dra gångjärnsfästen mot ugnens utsida.
2. Ställ luckan i en 45° vinkel och dra sedan luckan framåt och uppåt samtidigt för att frigöra den. Ta bort ugnsluckan och placera den på ett mjukt underlag (t.ex. på en tygbit) med handtaget nedåt.
3. Skruva loss de två skruvarna till vänster och höger och dra ugnsluckans ovanskydd mot dig för att ta bort den.
4. Ta försiktigt bort glaset genom att hålla det stadigt med två händer och placera det på ett mjukt, plant underlag.
5. Om det finns glaspaneler emellan ska du ta bort dem och lägga dem på ett mjukt underlag. OBSERVERA: den yttre glaspanelen går inte att ta bort
6. Rengör glaset med en mjuk trasa och ett lämpligt rengöringsmedel.
7. Efter rengöring sätter du tillbaka delarna i motsatt ordning som när du tog bort dem. På alla glaspaneler ska "Low-E"-angivelsen vara korrekt läsbar och placerad på luckans vänstra sida, nära det vänstra gångjärnet. Detta säkerställer att den tryckta etiketten på den första glaspanelen förblir inne i luckan.
8. För att fästa den, skjut den övre luckan framåt och dra åt de två skruvarna på vänster och höger sida.
9. Håll luckan i 45° och sätt samtidigt in gångjärnets högra och vänstra hane i hålen i de frigjorda gångjärnen tills du hör att de klickar på plats. För luckan till en vinkel på 90° och lås fästflikarna på plats genom att trycka dem mot ugnen insida.



# Pyrolys

Ugnen är utrustad med ett pyrolyrensöringssystem som förstör matrester vid hög temperatur. Operationen utförs automatiskt med hjälp av programmeraren. De rökgaser som bildas "renas" genom att passera över en pyrolysenhet som startar så snart tillagningen påbörjas. Eftersom pyrolysenheten kräver mycket höga temperaturer är ugnsluckan försedd med ett säkerhetslås. Pyrolysenheten kan när som helst stoppas. Luckan kan inte öppnas förrän säkerhetslåset visas.

**OBS!** Om en spishäll har monterats ovanför ugnen ska aldrig gasbrännarna eller de elektriska kokplattorna användas medan pyrolysenheten är igång eftersom hällen då kan överhettas.

**TVÅ PYROLYSCYKLER** är förinställda

**ECO PYROCLEAN:** Rengör en måttligt nedsmutsad ugn. Arbetar i 90 minuter.

**SUPER PYROCLEAN:** Rengör en kraftigt nedsmutsad ugn. Arbetar i 120 minuter. Använd aldrig kommersiellt tillgängliga rengöringsmedel på en pyrolytisk ugn!

**Tips:** Om du utför pyrolytisk rengöring direkt efter tillagningen kan du dra nytta av restvärmen och på så sätt spara energi.

**Innan du utför en pyrolytisk cykel:**

- Ta bort alla tillbehör från ugnen eftersom de inte tål de höga temperaturer som används under den pyrolytiska rengöringscykeln – i synnerhet måste av galler, sidogaller och teleskopskenor tas bort (se kapitlet **BORTTAGNING AV GALLER OCH SIDOGALLER**). För ugnar med kötttermometer måste hålet stängas till med den medföljande muttern innan du börjar rengöringscykeln.

- Ta bort eventuella större spill eller fläckar eftersom det tar för lång tid att förstöra dem. För stora mängder fett kan också antändas om de utsätts för de mycket höga temperaturerna i pyrolyscykeln.

- Stäng ugnsluckan.

- Större mängder spill måste avlägsnas före rengöring.

- Rengör ugnsluckan;

- Ta bort större eller hårdare rester från ugnens insida med en fuktig svamp. Använd inte rengöringsmedel;

- Ta bort alla tillbehör och glidstället (om det finns sådan).

- Använd inte kökshanddukar.

**Använda pyrolyscykeln:**



1- Vrid funktionsväljaren till läget "ECO" eller "SUP". På displayen visas indikationen "ECO" eller "SUP". Den förinställda tiden är 90 min, denna kan varieras från 90 min (Eco-läge) till 120 min (Sup-läge) via programmeringen (inställningsknappen "+" eller "-"). Om ugnen är mycket nedsmutsad rekommenderas att öka tiden till 120 min, och om ugnen är måttligt nedsmutsad minska rengöringscykeltiden till 90 min.

2- Det går att skjuta upp starttiden för pyroclean-cykeln genom att ändra sluttiden via programmeringen.

3- Efter några minuter, när ugnen har nått en hög temperatur, låses luckan automatiskt. Pyroclean-cykeln kan när som helst stoppas genom att funktionsväljaren vrids tillbaka till "0" (ordet OFF visas i 3 sekunder).

4- När pyroclean-cykeln är klar stängs pyrolysen av automatiskt. På displayen visas indikeringen "END" tills luckan är låst och sedan "0--".

5- Du kan vrida tillbaka funktionsväljaren till "0" men om temperaturen fortfarande är hög visas "0--"-indikeringen för att informera om att luckan är låst.

**Användning av pyrolyscykel med Touch Control-ugnar:**

1- Vrid funktionsväljaren till pyrolysläget. Displayen kommer att visa antingen "ECO" eller "SUP"

2- Den förinställda tiden är 90 minuter men den kan ändras från 90 minuter. (Eco-läge) till 120 min. (Sup-läge) med programmeringen ("+" eller "-"-tangenter). Om ugnen är mycket smutsig ska tiden förlängas till 120 min, medan om ugnen bara är lite smutsig ska rengöringscykeln minskas till 90 min.

# Avfallshantering och miljöskydd



Apparaten är märkt i enlighet med EU-direktiv 2012/19/EU gällande elektriska och elektroniska apparater (WEEE). WEEE innehåller både miljöförstörande substanser och baselement

(som kan återanvändas). Det är viktigt att WEEE genomgår specifik bearbetning så att miljöförstörande ämnen avlägsnas och hanteras på rätt sätt, och andra material kan återvinnas. Individerna kan spela en viktig roll i att säkerställa att WEEE inte blir ett miljöproblem. Det är viktigt att följa några grundläggande regler:

- WEEE ska inte betraktas som hushållsavfall.
- WEEE ska tas till en särskild återvinningsstation som drivs kommunalt eller av ett privat företag.

I många länder kan stora WEEE-produkter hämtas i hemmen.

När du köper en ny apparat kan den gamla lämnas till leverantören som måste acceptera den kostnadsfritt som en engångslösning, så länge den gamla apparaten är av liknande typ och har samma funktioner som den nyinköpta apparaten.

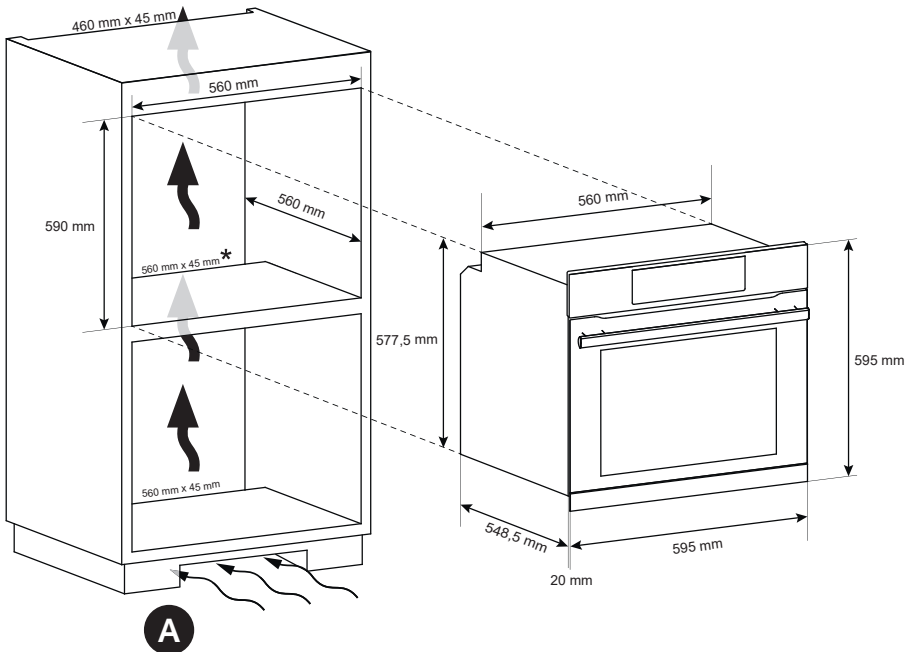
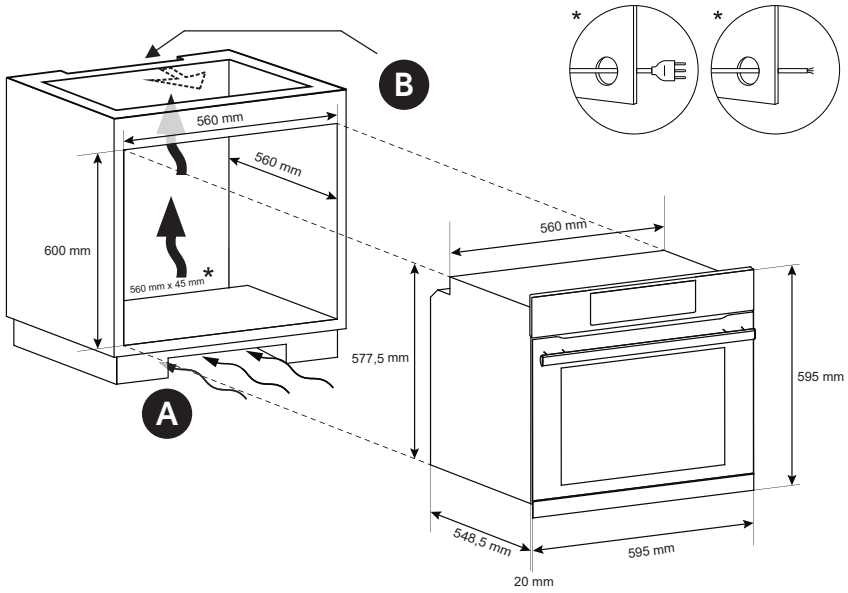
## BEVARA OCH RESPEKTERA MILJÖN

Undvik förvärmning av ugnen och försök alltid att fylla ugnen helt, så långt det är möjligt. Öppna ugnsluckan så sällan som möjligt. Värmen släpps ut från ugnen varje gång den öppnas. För en betydande energibesparing, stäng av ugnen mellan 5 och 10 minuter före tillagningstidens slut. Använd ugnens restvärme resten av tiden. Undvik eventuellt värmeutsläpp genom att hålla ugnspackningarna rena och i gott skick. Om du har ett elavtal med timdebitering gör programmet "fördröjd tillagning" det enklare att spara energi genom att matlagningsprocessen flyttas till en tidpunkt när elpriset är lägre.

# Felsökning

Problem	Möjlig orsak	Lösning
ugnen värms inte upp	Klockan är inte inställd	Ställ in klockan
Ugnen värms inte upp	Tillagningsfunktion och temperatur har inte ställts in	Se till att de nödvändiga inställningarna är korrekta
Ingen reaktion från pekskärmen	Ånga och kondens på pekskärmen	Rengör pekskärmen med en mikrofiberduk för att ta bort kondens

# Installation





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

**DA** Hvis køkkenelementerne er dækket med en bund på bagsiden, skal du sørge for en åbning til strømforsyningskablet.

**FI** Jos kalusteet on peitetty alaosan pohjalla, tee aukko virtajohtoa varten.

**NO** Hvis møblet er dekket med en bunn på baksiden, sørg for en åpning for strømforsyningskabelen

**SV** Om möbelen har en bottenskiva på baksidan måste en öppning skapas för strömför-sörjning-skabeln



**EN** If the mounting of the plinth does not allow air circulation, it is necessary to create an opening of 500x10 mm or the same surface in 5000 mm<sup>2</sup>.

**DA** Hvis soklens montering ikke tillader luftcirkulation, er det nødvendigt at skabe en åbning på 500x10 mm eller samme overflade i 5000 mm<sup>2</sup>.

**FI** Jos sokkelin asentaminen ei salli ilmankiertoa, on tehtävä aukko, jonka koko on 500x 10 mm tai sama pinta 5000 mm<sup>2</sup>:ssa.

**NO** Hvis monteringen av sokkelen ikke tillater luft-sirkulasjon, er det nødvendig å lage en åpning på 500x10 mm eller samme overflate i 5000 mm<sup>2</sup>.

**SV** Om monteringen av sockeln inte tillåter luft-cirkulation är det nödvändigt att skapa en öppning på 500 x 10 mm eller en yta som motsvarar 5 000 mm<sup>2</sup>.



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

**DA** Hvis ovnen ikke har en køleblæser, skal du lave en åbning på 460 mm x 15 mm.

**FI** Jos uunissa ei ole jäähdytystuuletinta, luo aukko 460 mm x 15 mm.

**NO** Hvis ovnen ikke har en kjølevifte, lag en åpning på 460 mm x 15 mm.

**SV** Om ugnen inte har en kylfläkt, skapa en öppning på 460 mm x 15 mm.

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

**DA** Producenten er ikke ansvarlig for unøjagtigheder som følge af tryk- eller skrivefejl i denne brochure. Vi forbeholder os retten til at foretage ændringer af produkter efter behov, herunder forbrugsinteresser, uden at det berører egenskaberne vedrørende sikkerhed eller funktion.

**FI** Valmistaja ei ole vastuussa tämän esitteen paino- tai transkriptiovirheiden aiheuttamista epätarkkuuksista. Valmistaja pidättää oikeuden muuttaa tuotteitaan tarpeen mukaan, mukaan lukien kulutusta koskevat tavoitteet, kuitenkin vaikuttamatta turvallisuuteen tai toimintaan liittyviin ominaisuuksiin.

**NO** Produsenten er ikke ansvarlig for eventuelle unøyaktigheter som følge av trykk- eller transkripsjonsfeil i denne brosjyren. Vi forbeholder oss retten til å utføre endringer av produktene etter behov, inkludert forbrukets interesser, uten å skade egenskapene knyttet til sikkerhet eller funksjon.

**SV** Tillverkaren ansvarar inte för eventuella felaktigheter till följd av tryck- eller transkriptionsfel i denna broschyr. Vi förbehåller oss rätten att utföra modifieringar av produkterna efter behov, inklusive konsumtionsintressen, utan att det påverkar egenskaperna som rör säkerhet eller funktion.



70025700

