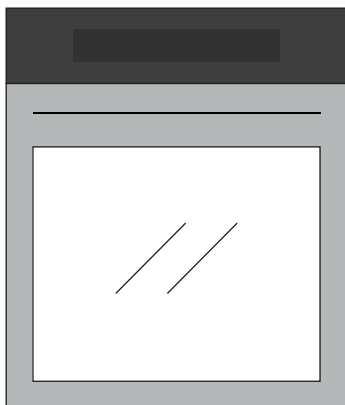


CANDY



Инструкции за потребителя

ФУРНИ

BG

2

Korisničke upute

PEĆNICE

HR

32

Instrucțiuni de utilizare

CUPTOARE

RO

61

Kullanım Talimatları

FIRINLAR

TR

90

Інструкції для користувача

ДУХОВІ ШАФИ

UA

119

Felhasználói útmutató

SÜTŐK

HU

149

Обобщение

- 3** Указания за безопасност
- 9** Общи инструкции
- 11** Описание на продукта
- 15** Дисплей
- 21** Регистриране на температурния сензор Heat Feel
- 23** Свързаност
- 27** Общи бележки относно почистването
- 27** Поддръжка
- 31** Отстраняване на неизправности
- 179** Монтаж

Указания за безопасност

- По време на готвене може да се образува конденз по повърхността на камерата на фурната или по стъклото на вратата. Това е нормално. Кондензът изчезва, когато фурната достигне температурата на готвене.
- Гответе зеленчуците в съд с капак вместо в открита тава.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: по време на употреба уредът и достъпните му части се нагорещават. Внимавайте да не докосвате горещите части.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: достъпните части може да се нагорещат, когато се използва фурната. Малките деца трябва да се държат на безопасно разстояние.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: достъпните части може да се нагорещат, когато се използва грилът. Децата трябва да се държат на безопасно разстояние.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: уверете се, че уредът е изключен преди смяна на крушката, за да се избегне електрически удар.
- Изключете уреда от главното електрозахранване преди извършването на каквато и да е работа или поддръжка по него.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: за да се избегне опасност, причинена от случайно нулиране на топлинното прекъсващо устройство, уредът не бива да се захранва от външно превключващо устройство, като таймер, или да се свързва към електрическа верига, която периодично се включва и изключва.
- Деца под 8 години трябва да се държат на безопасно разстояние от уреда, освен ако не са под постоянен надзор.
- Деца не бива да играят с уреда.
- Уредът може да се използва от лица на 8 и повече години и от лица с ограничени физически, сензорни или умствени възможности, без опит или познания за продукта, само ако са под надзор или ако са получили инструкции относно

безопасната употреба на уреда и с ясна информация за потенциалните рискове.

- Почистване и поддръжка не бива да се извършват от деца без надзор.
- Не използвайте груби или абразивни материали или остри метални предмети за изстъргване при почистване на стъклата на вратите, тъй като те може да надраскат повърхността и да причинят натрошаване на стъклото.
- Фурната трябва да се изключи преди изваждане на разглобяващите се части. След почистване сглобите отново съгласно инструкциите.
- Използвайте само сондата за месо, която се препоръчва за тази фурна.
- Не използвайте парочистачки или струи под високо налягане за почистване.
- АКО ФУРНАТА Е ПРЕДОСТАВЕНА ОТ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ БЕЗ ЩЕПСЕЛ: УРЕДЪТ НЕ БИВА ДА СЕ СВЪРЗВА КЪМ ИЗТОЧНИК НА ЕЛЕКТРОЗАХРАНВАНЕ С ЩЕПСЕЛ ИЛИ ГНЕЗДА, А ТРЯБВА ДА СЕ СВЪРЖЕ ДИРЕКТНО КЪМ ГЛАВНОТО ЗАХРАНВАНЕ. Свързването към източник на захранване трябва да се извърши от подходящо квалифициран професионалист. За да съответства монтажът на текущото законодателство за безопасност, фурната трябва да се свърже единствено чрез поставяне на омниполярен прекъсвач с отделяне на контактите, съвместимо с изискванията за свръхнапрежение от категория III, между уреда и източника на захранване. Омниполярният прекъсвач трябва да може да издържи максималния свързан товар и да отговаря на текущото законодателство. Жълто-зеленият заземителен кабел не бива да се прекъсва от прекъсвача. Многополюсният прекъсвач, използван за връзката, трябва да бъде лесно достъпен, след като уредът е монтиран. Свързването към източника на захранване трябва да се извърши от

подходящо квалифициран професионалист, като се вземат предвид полярността на фурната и на източника на захранване. Изключването трябва да се постига чрез вграждане на ключ във фиксираното окабеляване съгласно правилата за окабеляване.

- АКО ФУРНАТА Е ПРЕДОСТАВЕНА ОТ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ С ЩЕПСЕЛ:

Гнездото трябва да е подходящо за указания на етикета товар и трябва да има свързан и работещ заземителен контакт. Заземяващият проводник е с жълт и зелен цвят. Тази операция трябва да се извърши от квалифициран професионалист. В случай на несъвместимост между контакта и щепсела на уреда, поискайте от квалифициран електротехник да замени контакта с друг подходящ тип. Щепселът и гнездото трябва да отговарят на текущите стандарти в страната на монтаж. Връзката към източника на захранване може да се осъществи също чрез поставяне на омниполярен прекъсвач с отделяне на контактите, отговарящо на изискванията за свръхнапрежение от категория III, между уреда и източника на захранване, който може да издържи максималния свързан товар и който отговаря на текущото законодателство. Жълто-зеленият заземителен кабел не бива да се прекъсва от прекъсвача. Гнездото или многополюсният прекъсвач, използван за връзката, трябва да бъде лесно достъпен, след като уредът е монтиран. Изключването може да се постига чрез осигуряване на достъпност на щепсела или чрез вграждане на ключ във фиксираното окабеляване съгласно правилата за окабеляване.

- Ако захранващият кабел се повреди, трябва да се смени с кабел или специален комплект, предлаган от производителя, или трябва да се свържете с отдела за обслужване на клиенти. Видът на захранващия кабел трябва да бъде H05V2V2-F. Тази операция трябва да се извърши от

- квалифициран професионалист. Заземителният проводник (жълто-зелен) трябва да е приблизително 10 мм по-дълъг от другите проводници. За ремонти се обръщайте единствено към отдела за обслужване на клиенти и изисквайте използването на оригинални резервни части.
- Неспазването на посоченото по-горе може да застраши безопасността на уреда и да направи гаранцията невалидна.
 - Прекомерни количества разлят материал трябва да се отстраняват преди почистване.
 - Дълги прекъсвания на захранващата мрежа, възникнали във фазата на готвене, могат да причинят неизправност на електромотора. В такъв случай се свържете с отдела за обслужване на клиенти.
 - Уредът не бива да се монтира зад декоративна врата, за да се избегне прегряване.
 - Когато поставяте решетката вътре, се уверете, че стоперът е насочен нагоре и е в задната част на камерата. Решетката трябва да влезе докрай в камерата.
 - Когато поставяте решетката, се уверете, че ръбът за предотвратяване на плъзгане е позициониран в задната част и е насочен нагоре.
 - **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Не покривайте стените на фурната с алуминиево фолио или с защитни материали за еднократна употреба, каквито се предлагат в магазините. При пряк контакт на алуминиево фолио или друг вид защитен материал с горещия емайл се създава риск от разтопяване и нарушаване на емайла по вътрешните повърхности.
 - **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Никога не отстранявайте уплътнението на вратата.
 - **ВНИМАНИЕ:** Не пълнете дъното на камерата с вода по време на готвене или когато фурната е гореща.
 - Не се изисква допълнителна операция/настройка за експлоатация на уреда при номиналните честоти.
 - Фурната може да бъде разположена нависоко в колона или под работен плот. Преди фиксиране трябва да

осигурите добра вентилация в пространството на фурната, за да позволите правилна циркулация на свеж въздух, необходима за охлаждане и защита на вътрешните части. Направете отворите, посочени на последната страница, в зависимост от мястото за монтаж.

- Тавите и решетките на фурната не са подходящи за директен контакт с храна. Моля, използвайте подходящи съдове за готвене или хартия за печене.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** преди инициране на автоматичния цикъл на почистване:
 - Почистете вратата на фурната;
 - Отстранете всякакви големи или втвърдени остатъци от храна от вътрешната страна на фурната с помощта на влажна гъба. Не използвайте препарати;
 - Отстранете всички принадлежности, както и комплекта плъзгащи се решетки (ако е включен такъв);
 - Не поставяйте кухненски кърпи.
- Във фурни със сонда за месо е необходимо преди да изпълните цикъл за почистване да затворите отвора с предоставената гайка. Винаги затваряйте отвора с гайката когато не се използва сондата за месо.
- По време на пиролитичния процес на почистване повърхностите може да се нагряят повече от обикновено, поради това децата трябва да се държат на безопасно разстояние.
- Ако над фурната има монтиран плот, никога не го използвайте, докато пиролизаторът работи. Така ще се предотврати прегряване на плота..

Heat Feel (безжична сонда за измерване на температура) ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ:

- Този продукт е предназначен единствено за фурни.
- Трябва да се използва само както е описано в това ръководство за потребителя.
- НЕ ДОКОСВАЙТЕ температурния сензор Heat Feel С ГОЛИ РЪЦЕ ВЕДНАГА СЛЕД ГОТВЕНЕ. Винаги носете ръкавици за фурна, когато след готвене премахвате температурния сензор Heat Feel от храната.
- По време на готвене сензорът Heat Feel трябва да е ВКАРАН ИЗЦЯЛО в храната до ЧЕРНИЯ керамичен РЪБ.



Поставете температурния сензор Heat Feel в храната до този ръб.

- Не излагайте металната част на сензора Heat Feel на пряката топлина, генерирана от фурната. Не излагайте металната част на сензора Heat Feel на топлината, генерирана от уреда.
- Не използвайте сензора Heat Feel в уред, различен от фурната за вграждане.
- Не използвайте сензора Heat Feel в микровълнова фурна.
- Сензорът Heat Feel може да се почиства и да се мие, но не бива да се потапя във вода за дълго време.
- Този продукт не е предназначен за употреба от лица под или на 12 години.
- Доставчикът не носи отговорност за щети, нанесени на температурния сензор Heat Feel вследствие на неправилна употреба на устройството.
- Почиствайте сензора Heat Feel преди употреба
- Сондата може да работи в следния температурен диапазон: Максимална вътрешна температура на металната част от 10°C до 100°C. Керамичната част може да достигне 350°C.
- Ако температурата на сензора Heat Feel надвиши 100°C, готвенето ще бъде прекратено и сензорът Heat Feel трябва да се извади от фурната възможно най-бързо, като се използват ръкавици, за да се предотврати повреда на сондата.

Общи инструкции

Благодарим Ви, че избрахте един от нашите продукти. За най-добри резултати с вашата фурна, прочетете внимателно това ръководство и го запазете за бъдещи справки. Преди да монтирате фурната, запишете серийния ѝ номер, за да можете да го предоставите на персонала за обслужване на клиенти, при нужда от ремонт. След като извадите фурната от опаковката, проверете за повреди, нанесени по време на транспортирането. Ако изпитвате съмнения, не използвайте фурната и се обърнете към квалифициран техник за съвет. Съхранявайте целия опаковъчен материал (найлонови торбички, полистирол, пирони) далеч от деца. Когато включите фурната за първи път, може да се образува дим със силна миризма, причинена от лепилото върху изолационните панели по фурната. Това е напълно нормално. Ако се случи, трябва да изчакате димът да се разсее, преди да поставите храна във фурната. Производителят не поема отговорност в случаи, когато инструкциите в настоящия документ не са били спазени.

ЗАБЕЛЕЖКА: Функциите и свойствата на фурната и принадлежностите към нея, посочени в настоящото ръководство, може да се различават в зависимост от модела, който сте закупили.

Указания за безопасност

Използвайте фурната само по предназначение, т.е. единствено за приготвяне на храна: всякакъв друг вид употреба, например като източник на топлина, се счита за неправилен и поради това опасен. Производителят не носи отговорност за щети, възникнали поради неправилна или неразумна употреба. Употребата на всеки електрически уред предполага спазването на някои основни правила:

- Не дърпайте кабела, когато изключвате уреда от електрозахранването;
- Не докосвайте уреда с мокри или влажни ръце или крака;
- По принцип не се препоръчва използването на адаптери, разклонители или удължители;
- В случай на неизправност и/или влошена работа изключете уреда и не извършвайте никакви манипулации по него.

Електрическа безопасност

УВЕРЕТЕ СЕ, ЧЕ ЕЛЕКТРИЧЕСКИТЕ СВЪРЗВАНИЯ СЕ ИЗВЪРШВАТ ОТ ЕЛЕКТРОТЕХНИК ИЛИ КВАЛИФИЦИРАН ТЕХНИК. Електрозахранването, към което е свързана фурната, трябва да отговаря на изискванията на действащите закони в страната на монтаж. Производителят не поема отговорност за щети, причинени от неспазването на тези инструкции. Фурната трябва да се свърже към електрозахранването чрез заземен стенов контакт или прекъсвач с няколко полюса в зависимост от действащите закони в страната на монтаж. Електрозахранването трябва да е защитено с подходящи предпазители, а използваните кабели трябва да имат напречно сечение, което да осигурява правилното захранване на фурната.

СВЪРЗВАНЕ

Към фурната е включен захранващ кабел, който трябва да се свързва само към електрозахранване с напрежение 220 – 240 V AC между фазите или между фазата и неутралата. Преди фурната да бъде свързана към електрическото захранване, важно е да проверите:

- захранващото напрежение, посочено на мултиметъра;
- настройката на разединителя.

Заземителният кабел, свързан със заземителната клема на фурната, трябва да се свърже към заземителната клема на електрозахранването.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Преди свързване на фурната към електрозахранването се обърнете към квалифициран електротехник, за да провери непрекъснатостта на заземителната клема на електрозахранването. Производителят не носи отговорност за инциденти или други проблеми, причинени от неправилно свързване на фурната към заземителната клема или от заземителна връзка, която има дефектна непрекъснатост.

ЗАБЕЛЕЖКА: тъй като може да се наложи извършването на поддръжка по фурната, е препоръчително да се остави и друг свободен стенен контакт, към който да може да се свърже фурната, ако бъде извадена от пространството, в което е монтирана. Захранващият кабел трябва да се заменя само от технически сервизен персонал или от техник с еквивалентна квалификация.

Препоръки

Минималното почистване на фурната след всяка употреба ще помогне за поддържането ѝ напълно чиста.

Не покривайте стените на фурната с алуминиево фолио или с защитни материали за еднократна употреба, каквито се предлагат в магазините. При пряк контакт на алуминиево фолио или друг вид защитен материал с горещия емайл се създава риск от разтопяване и нарушаване на емайла по вътрешните повърхности. За да предотвратите прекомерно замърсяване на фурната и придружаващи силни миризми на дим, препоръчваме да не използвате фурната при много висока температура. По-добре удължете времето за готвене и понижете малко температурата. Освен принадлежностите, доставени с фурната, препоръчваме да използвате само съдове и форми за печене, които са устойчиви на високи температури.

Монтаж

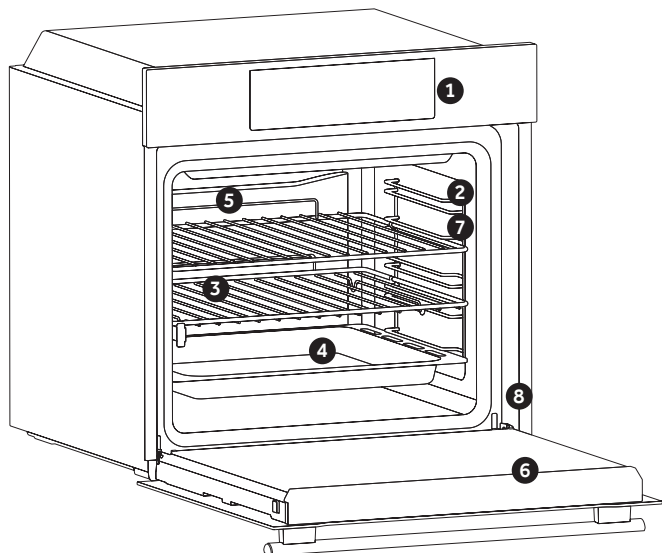
Производителят няма задължение да извършва това. Ако се изисква съдействието на производителя за коригиране на неизправности, възникнали поради неправилен монтаж, това съдействие не се покрива от гаранцията. Трябва да се следват инструкциите за монтаж за професионален квалифициран персонал. Неправилният монтаж може да причини щети или наранявания на хора, животни или вещи. Производителят не носи отговорност за такива щети или наранявания.

Фурната може да бъде разположена нависоко в колона или под работен плот. Преди фиксиране трябва да осигурите добра вентилация в пространството на фурната, за да позволите правилна циркулация на свеж въздух, необходима за охлаждане и защита на вътрешните части. Направете отворите, посочени на последната страница, в зависимост от мястото за монтаж.

Първоначална употреба

ПРЕДВАРИТЕЛНО ПОЧИСТВАНЕ: Почистете фурната, преди да я използвате за първи път. Избършете външните повърхности с влажна мека кърпа. Измийте всички принадлежности и избършете вътрешността на фурната с разтвор от гореща вода и миеш течен препарат. Настройте празната фурна на максимална температура и я оставете да работи за около 1 час. Това ще премахне всички остатъчни миризми на новост.

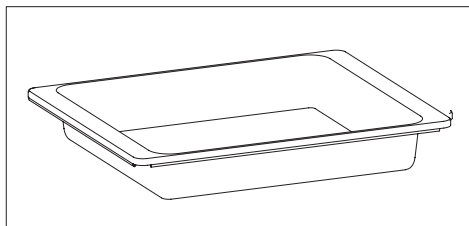
Описание на продукта



1. Панел за управление
2. Позиции за решетки (странична решетка, ако е включена)
3. Решетки
4. Тава
5. Вентилатор (ако е включен)
6. Врата на фурната
7. Странични решетки (ако са включени: само за плоски камери)
- 8. Сериен номер**

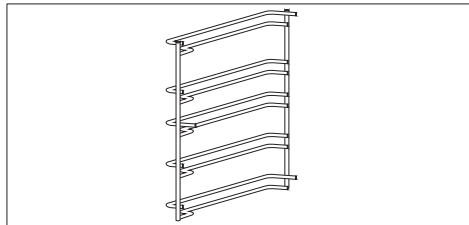
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Тава за отцеждане



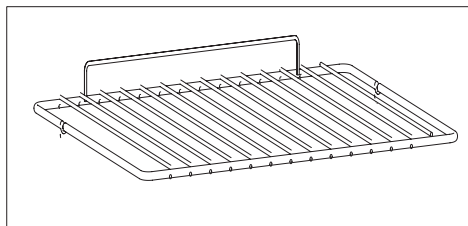
За събиране на соковете, които се отцеждат при готвене на храна върху гриловете.

Странични решетки (само ако има)



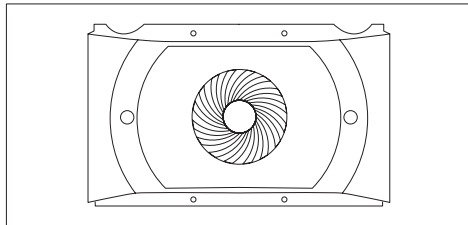
Разположени са от двете страни на камерата на фурната и позволяват поставянето на метални грилове и тава за отцеждане.

Метална решетка



За поставяне на тава и други съдове за печене.

Панел за готвене (само ако има)

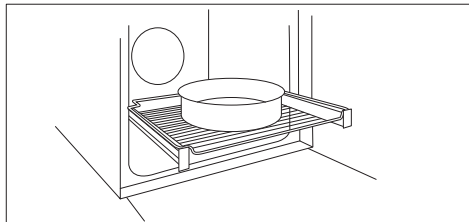


Вентилатор, който подобрява циркулацията на въздуха във фурната. Това позволява по-висока ефективност

ЗАБЕЛЕЖКА: Тавите и решетките на фурната не са подходящи за директен контакт с храна. Моля, използвайте подходящи съдове за готвене или хартия за печене.

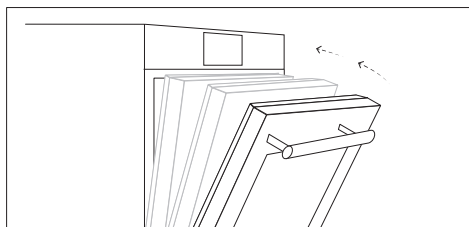
на готвенето, по-равномерно приготвяне на храната при всякакви температури, по-кратки времена за готвене, както и равномерно разпределяне на температурата във фурната.

Телескопични водачи (само ако са включени)



Две водещи релси, които улесняват проверката на храната по време на готвене, като позволяват лесното изваждане и преместване на тави и решетки в камерата на фурната.

Меко затваряне (само ако има)



Панти, които гарантират плавно автоматично движение при затваряне на вратата на фурната.

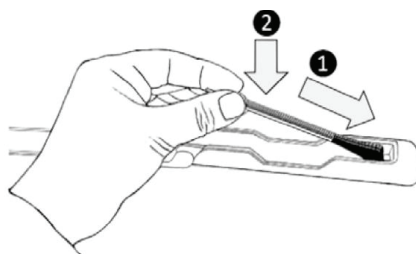
Сензор Heat Feel (само ако има)



Измерва вътрешната температура на храната по време на готвене. Постава се в отвора в горната част на камерата. Трябва да се поставя, когато фурната е студена.

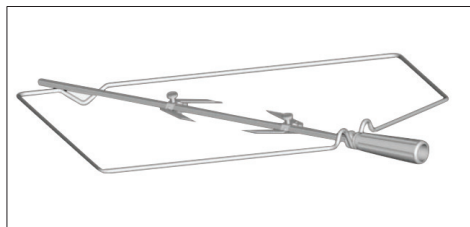
СЕНЗОР HEAT FEEL

- Преди употреба проверете нивото на батерията на сензора Heat Feel:
 1. Поставете сензора Heat Feel в зарядното устройство и затворете капака.
 2. Свържете зарядното устройство към USB източник на захранване, като USB адаптер или USB гнездо на компютър/ноутбук, с USB кабела. Зарядното устройство може да не работи правилно с външни батерии поради функцията си за автоматично изключване.
 3. LED лапичката на зарядното ще се включи и ще мига по време на зареждането. Тя ще се изключи, когато сензорът Heat Feel е напълно зареден.



- Проверете дали Bluetooth функцията на фурната е включена.
- Уверете се, че сензорът Heat Feel не е извън обхвата. Ако е твърде далеч, сензорът Heat Feel няма да бъде засечен от фурната.
- Ако сензорът Heat Feel е покрит с изолационен материал, няма да може да се осъществи връзка с фурната. Ако връзката със сондата е прекъсната по време на стандартно готвене със сонда (поради изтощена батерия, изключване на Bluetooth функцията и др.), процесът на готвене ще бъде прекратен след кратък интервал от време. По време на готвене с рецепта и сонда процесът на готвене продължава, докато не изтече оставащото планирано време, ако връзката бъде прекъсната.

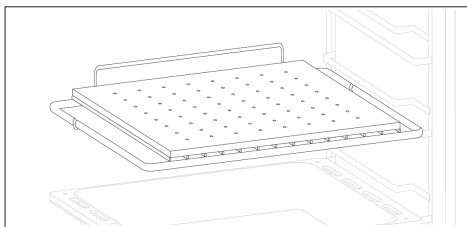
Шиш (само ако има)



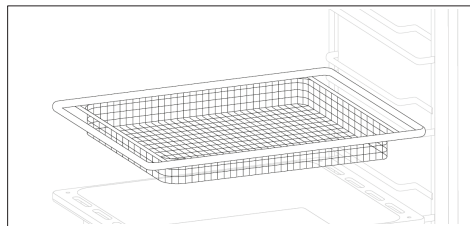
Не е необходимо предварително загряване за готвене на скара. Готвене със затворена врата. Консумацията на енергия е с 90 – 95% по-ниска от традиционната система.

- Развийте куките
- Пъхнете шиша в месото, което ще печете
- Закрепете месото с куките
- Затегнете винтовете
- Поставете шпиндела в отвора, където се намира двигателят.
- Отстранете дръжката и я използвайте накрая след готвенето, за да избегнете изгаряне при изваждане на храната от фурната

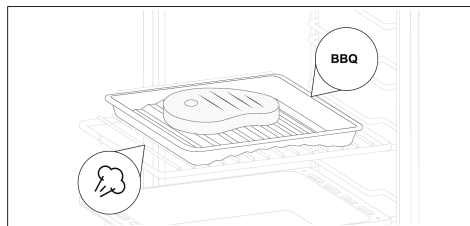
Пица с камък (само ако има)



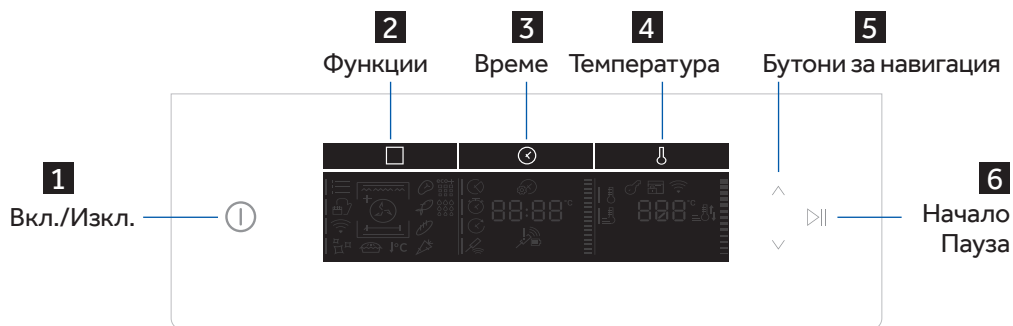
Air Fry (само ако има)



Интелигентна тава за готвене на пара/ Интелигентна тава за барбекю (само ако присъства)



Панел за управление



Вижте следващите страници за подробна информация относно областите на дисплея

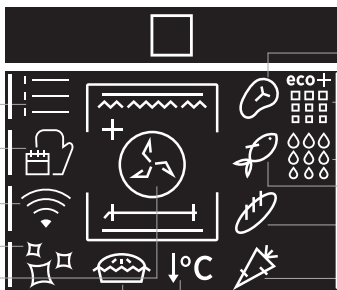
	Символ	Функция	Описание
1		Вкл./Изкл.	Включване и изключване на фурната. Първият път, когато включите фурната, трябва да зададете часа, като използвате бутоните за навигация (5), за да изберете часове и минути, и бутон за време (3), за да потвърдите.
2		Функции	Достъп до ръчни функции (a) и категории за готвене на храна (b), потребителско печене Tailor bake (a2) и функция за нежно готвене Gentle cooking (a3), WiFi меню (e) и опции за почистване (които се различават в зависимост от модела). За да запазите любима функция, която да се показва първа при включване на фурната, задръжте бутон (2) за 5 секунди.
3		Време	Достъп до настройки за време за готвене (e), кухненски таймер (f) и отложен старт (g). Отлагането на старта и края на готвенето могат да бъдат зададени само след въвеждане на времето за готвене. Когато фурната е в режим на готовност, натиснете нормално Време (3), за да включите таймера за минути; задръжте го натиснат за 3 секунди, за да настроите часа (i).
4		Температура	Достъп до опциите за настройка на температурата (r), предварително загряване (j) и бързо предварително загряване (k). За да активирате/деактивирате заключването на екрана (m), задръжте бутона (4) натиснат за 5 секунди. По време на пиролиза вратата на фурната автоматично ще се заключи и ще се покаже обратна връзка (d4). Автоматично бързо нагряване е налично за редица ръчни функции (p2).
5		Бутони за навигация	Навигационни бутони за настройка на функции и параметри.
6		Начало Пауза	Начало/пауза на готвенето или потвърждение на функциите.

Дисплей

Дисплеят е разделен на три области, достъпни чрез натискане на бутоните (2), (3) и (4). Същите бутони могат да се използват за избор на подменюто (сигнализирано от индикатора), като се използват бутоните за навигация за задаване на функции и параметри.

ФУНКЦИОНАЛНА ЗОНА

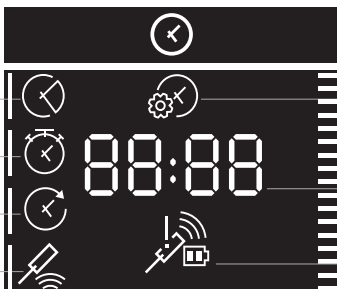
- a. Ръчни функции
- b. Категории за готвене на храна
- c. WiFi
- d. Функции за почистване
 - a1. Символи на функциите
 - a2. Master bake



- b1. Месо
- d2. Еко пиролиза
- d3. Пиролиза +
- d1. Hydroeasyclean
- b2. Рибa
- b3. Печива
- b4. Зеленчуци
- a3. Gentle cooking

ВРЕМЕНА ЗОНА

- e. Продължителност
- f. Кухненски таймер
- g. Отложен старт
- h. Сензор Heat feel



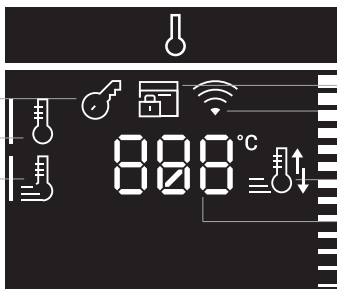
- i. Задайте час от деня

Времева стойност
Индикатор за време

- h1. Обратна връзка от сензора Heat feel (статус на батерията и сигнала)

ТЕМПЕРАТУРНА ЗОНА

- m. Заклучване на екрана
- j. Подгряване
- k. Бързо предварително загряване



- d4. Заклучване на вратата
- c1. Wi-Fi обратна връзка

l. Обратна връзка за предварително загряване и охлаждане








Температурна стойност
Индикатор за температура

Общ преглед на менютата






ГЛАВНО МЕНЮ – ЗОНА С ФУНКЦИИ **2**

	Символ	Функция	Описание
a		Ръчни функции	Тази функция позволява да изберете функции за готвене, температура и продължителност.
b		Категории храни	В това меню имате достъп до 4 категории за готвене на храна, които вече са интегрирани във вашата фурна.
c		WiFi	В този режим можете да свържете фурната към мрежа и да я регистрирате в приложението hOn.
d		Функции за почистване	Тази функция ви позволява да изберете система за почистване, налична на вашата фурна.

ГЛАВНО МЕНЮ – ВРЕМЕВА ЗОНА **3**











	Символ	Функция	Описание
e		Продължителност	Натиснете  , за да зададете продължителността на готвене и използвайте бутоните  и  , за да регулирате времето.
f		Кухненски таймер	Натиснете два пъти  , за да настроите кухненския таймер и използвайте бутоните  и  , за да регулирате времето.
g		Отложен старт	Натиснете три пъти  , за да зададете отложен старт и използвайте бутоните  и  , за да регулирате времето.
h		Сензор Heat feel	Натиснете четири пъти  , за да активирате готвене със сонда, вижте страница 20, за да видите как работи.
i		Задайте час от деня	Докато фурната е в режим на готовност, натиснете и издръжте  за 3 секунди, за да 

ГЛАВНО МЕНЮ – ТЕМПЕРАТУРНА ЗОНА **4**

	Символ	Функция	Описание
j		Подгръване	Натиснете  , за да зададете температурата на предварително загряване и използвайте бутоните  , за да регулирате стойността.
k		Бързо предварително загряване	Натиснете два пъти  , за да зададете бърза температура.

Ръчни функции (a1)













РЕЖИМИ НА ГОТВЕНЕ *

Символ	Описание	Съвети
	Конвенционален *** 150-200°C **  2-ро/3-то ниво	ИДЕАЛЕН ЗА: торти, хлебни изделия, бисквити, кишове на едно ниво, като се използва горно и долно нагряване. Може да се използва със сензор Heat Feel. Налична е опция за бързо предварително загряване.
	Конвекция + Вентилатор 180-200°C **  2-ро/3-то ниво	ИДЕАЛЕН ЗА: печени меса, запеканки, зеленчуци и пайове с влажен пълнеж на едно ниво. Идеален за готвене на храни с високо съдържание на вода. Може да се използва със сензор Heat Feel. Налична е опция за бързо предварително загряване.
	Многоетажно готвене 150-230°C **  3-то за единично ниво 1-во + 3-то за двойно ниво	ИДЕАЛЕН ЗА: торти, бисквити и пици на едно или повече нива. Идеален за приготвяне на различни храни. Може да се използва със сензор Heat Feel. Налична е опция за бързо предварително загряване.
	Грил L3 (мощност) **  5-то ниво за тънка храна 3-то/4-то ниво за дебела храна	ИДЕАЛЕН ЗА: огретен, месо на скара, риба, зеленчуци. При тази функция се използва само горния нагревателен елемент и нивото на грила може да се регулира. Използвайте със затворена врата. Поставете белите меса на разстояние от грила. Червените меса и рибните филета могат да се поставят на решетката, като под тях се сложи тавата за отцеждане. Загрейте предварително за 5 минути. Обръщайте храната, след като са изминали две трети от времето за готвене (ако е необходимо).
	Грил + Вентилатор 200°C **  2-ро/3-то/4-то ниво	ИДЕАЛЕН ЗА: цели парчета месо (печено). Използва се горния нагревателен елемент заедно с вентилатора за циркулация на въздуха във фурната. Използвайте със затворена врата. Плъзнете тавата за отцеждане под решетката, за да се събират в нея соковете. По средата на готвенето обръщайте храната. За червените меса се изисква предварителното загряване, но не и за белите меса.

* В зависимост от модела на фурната.

** Идеална температура за предложените храни.

*** Тестван в съответствие с EN 60350-1 за целите на декларирането на консумацията на енергия и енергийния клас.




Символ	Описание	Съвети
	Долно нагриване 160-180°C **  1-во/2-ро ниво	ИДЕАЛЕН ЗА: крем карамел, пудинги и кремове на водна баня на едно ниво. Тази функция може да се използва също като довършителна за приготвяне на храна. Може да се използва със сензор Heat Feel. Налична е опция за бързо предварително загряване.
	Долно нагриване + Вентилатор 170-210°C **  1-во и 2-ро ниво	ИДЕАЛЕН ЗА: пици, солени торти, пайове и храни с течни заливки на едно ниво. Може да се използва със сензор Heat Feel. Налична е опция за бързо предварително загряване.
	Супергрил L3 (мощност) **  4-то и 5-то ниво	ИДЕАЛЕН ЗА: големи количества колбаси, пържоли и препечен хляб. Цялата зона под грил елемента става гореща. Използвайте със затворена врата. Обръщайте храната, след като са изминали две трети от времето за готвене (ако е необходимо).
	Soft + 150-200°C  2-ро/3-то ниво	ИДЕАЛЕН ЗА: торти и тестени изделия на едно ниво.
	Грил + Шиш  L3 мощност	ИДЕАЛЕН ЗА печене на храни като пилешки гърди, пѣдпѣдци или рибни филета от двете страни едновременно. Поставете тава за печене под храната на Ниво 1, за да се събират соковете.
	Грил + Вентилатор + Шиш 200°C	ИДЕАЛЕН ЗА печене на храни като голямо пиле или пуйка от двете страни едновременно. Поставете тава за печене под храната на Ниво 1, за да се събират соковете.
	Конвенционален + Шиш 200-240°C	ИДЕАЛЕН ЗА: Телешко или свинско печено. Поставете тава за печене под храната на Ниво 1, за да се събират соковете.
Air Fry	Air Fry, Грил+Вентилатор, 240°C	Тази функция е идеална за печене/пържене с горещ въздух и в комбинация с принадлежността гарантира, че горещият въздух ще достигне до храната равномерно и триизмерно, което води до по-хрупкав краен резултат. Моля, поставете плитката тава под рафта за да събира сокове/панировка/... Моля, отстранете принадлежността по време на пиролитичен цикъл.
Smart Tray Steam	ПАРА – конвенционална, 160°C	Принадлежността позволява правилната циркулация на влажността, генерирана при готвене, като поддържа висока степен на влажност на храната, а отворите улесняват циркулацията на топлина и пара. Идеален за готвене на пара на зеленчуци, риба,... Поставете принадлежността във вдлъбнатата страна на 35-милиметровата тава и налейте вода в тавата. Моля, отстранете принадлежността по време на пиролитичен цикъл.
Smart Tray BBQ	Барбекю – конвенционално + вентилатор, 230°C	Идеален за скара при висока температура (220°), принадлежността позволява перфектен резултат от барбекю с малко дим благодарение на дренажното действие на мазнините на дъното на тавата. Поставете принадлежността в 35-милиметровата тава от изпъкналата страна и налейте вода в тавата. Моля, отстранете принадлежността по време на пиролитичен цикъл.
Pizza with the stone	Конвекция + вентилатор, 240°C, L4	Идеален за печене на пица с превъзходно качество; благодарение на способността си да задържа топлината и да я доставя нежно е възможно да изпечете няколко пици последователно. Подправете пицата и предварително загрейте камъка за пица за (TBD) минути преди печене. Вижте параграфа за употреба и грижа за инструкции за почистване и поддръжка. Моля, отстранете камъка по време на пиролитичния цикъл и лопатата по време на целия цикъл на готвене.

* В зависимост от модела на фурната.



** Идеална температура за предложените храни.

*** Тестван в съответствие с EN 60350-1 за целите на деклариранието на консумацията на енергия и енергийния клас.

СПЕЦИАЛНИ ФУНКЦИИ *

	Символ	Описание	Съвети
a2		Master bake *** 180-200°C **  2° ниво	Идеална за поддържане на храната мека отвътре и хрупкава отвън. С цел здравословно готвене при тази функция се намалява необходимото количество твърда или течна мазнина. Комбинацията от нагревателни елементи и пулсираща циркулация на въздуха осигурява равномерно изпичане.
a3		Gentle cooking	Тази функция гарантира, че храната остава нежна и сочна; благодарение на по-ниската температура покафеняването на повърхността е сведено до минимум. Тази функция е идеална за печено месо и цели риби. За оптимални резултати използвайте сензора Heat Feel (ако е предоставен).

КАТЕГОРИИ ЗА ГОТВЕНЕ НА ХРАНА

	Символ	Описание	Предварително загреване	Позиция за готвене	Heat Feel температури (°C)	Описание
b1		Месо	Да	2-3	58-62-65°C за говеждо месо	За печени меса и разфасовки от говеждо, телешко и свинско.
b2		Риба	Да	2-3	65°C	За цели риби и филета.
b3		Печива	Да	1-2	95° за печене на хляб и тестени изделия (паста)	За хляб, лазаня и сладкиши.
b4		Зеленчуци	Да	3-4	70°C	За печени зеленчуци и картофи.

Гарантирани перфектни резултати при готвене благодарение на предварително зададените параметри по категории. Стойностите по подразбиране за време и температура се отнасят за количества за 4 порции. Използвайте таблицата по-долу, за да зададете правилно времето за готвене. Използвайте сензора Heat Feel за най-добри резултати.



* В зависимост от модела на фурната.

** Идеална температура за предложените храни.

*** Тестван в съответствие с EN 60350-1 за целите на декларирането на консумацията на енергия и енергийния клас.

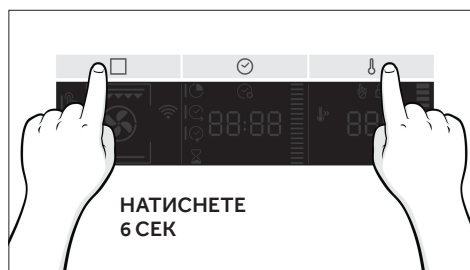
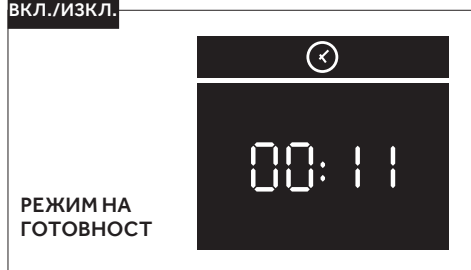
Категория храна	Брой порции/грамове (настройката по подразбиране е в удебелен шрифт)	Време за готвене (мин)** * след предварително загряване
Месо	4/800 ; 6/1200; 8/1600	50 ; 52; 55
Риба	4/600 ; 6/900; 8/1200	36 ; 38; 40
Печива	4/600 ; 6/900; 8/1000	42 ; 50; 56
Зеленчуци	4/800 ; 6/1200; 8/1600	57 ; 60; 65

ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

	Символ	Описание	Съвети
m		Заклучване на екрана	Тази функция позволява заключването на екрана, за да се предотврати нежелана употреба от деца. Натиснете и задръжте Temperature (4) за 5 секунди, за да активирате заключването на екрана. Направете същото, за да го деактивирате.
		Любима функция	За да запазите любима функция, която да се показва първа при включване на фурната, задръжте бутон (2) за 5 секунди.



Демонстрационен режим

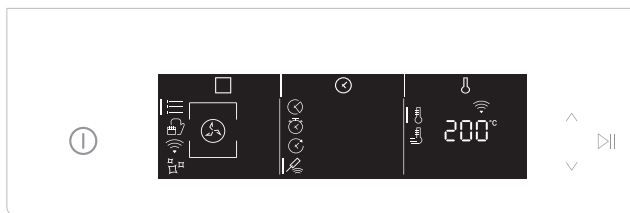
Вкл./ИЗКЛ.




Регистриране на температурния сензор Heat Feel

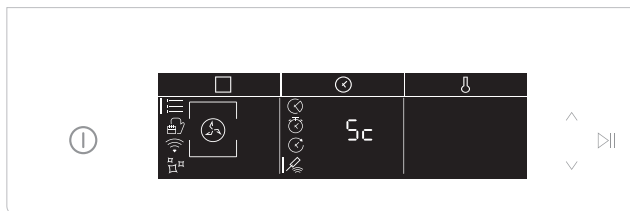
Стъпка 1

- Докоснете иконата  , за да изберете функцията, и докоснете  , за да изберете сензора Heat feel.





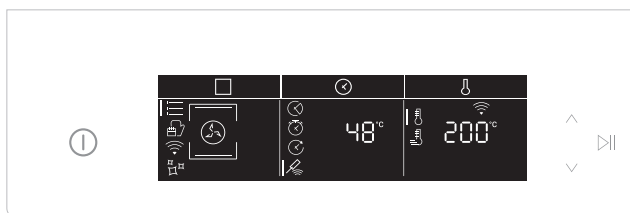
Стъпка 2

- След известно време фурната ще разпознае кода на сондата. Докоснете иконата  за да зададете целевата температура.



Стъпка 3

- Докоснете  , задайте желаната целева температура и докоснете .



Съвети за готвене – Сензор Heat Feel

Сензорът Heat Feel може да се използва с ръчни функции (Конвекция, Конвекция + Вентилатор, Грил, Супергрил, Грил + Вентилатор, Долно нагряване и Долно нагряване + Вентилатор) и с КАТЕГОРИИ ЗА ГОТВЕНЕ НА ХРАНА.

Сензорът Heat Feel има една точка за измерване. Вкарайте я изцяло в храната, така че металният връх да е разположен в центъра на храната.

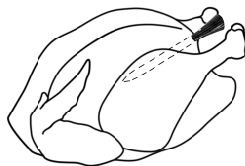
Тази точка трябва да е разположена възможно най-близо до най-дебелата (най-студената) част на храната, за да може процесът на готвене да се следи правилно.

Благодарение на безжичния си дизайн, сензорът Heat Feel може да се използва и за наблюдение на храни, които променят обема си по време на готвене (напр. тестени изделия).

ПЕЧЕНИ МЕСА/ПЪРЖОЛИ: вкарайте сондата по диагонал в най-дебелата част. За храни с цилиндрична форма (напр. говеждо печено) поставете върха възможно най-близо до геометричния център.

Препоръчителни вътрешни температури:

- 45°C за говеждо печено (след това го увийте във фолио и го оставете да почине за 15 – 20 минути преди сервиране)
- 55 – 60 – 65°C за други печени меса



ПТИЧЕ МЕСО: Поставете сензора Heat Feel в най-дебелата част на гърдата.

Препоръчителната вътрешна температура за птиче месо е 83 – 85°C

РИБА (ЦЯЛА/ПЪРЖОЛИ): вкарайте сондата по диагонал в най-дебелата част.

Препоръчителна вътрешна температура: 65°C

ХЛЯБ/ЗАПЕКАНКИ: поставете сензора Heat Feel близо до геометричния център на храната.

Препоръчителна вътрешна температура: 90°C

Свързаност

БЕЗЖИЧНИ ПАРАМЕТРИ

Технология	Wi-Fi	Bluetooth
Стандарт	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Честотен(ни) диапазон(и) [MHz]	2401+2483	2402+2480
Максимална мощност [mW]	100	10

Температурна сонда Heat Feel Модел Et180:

Технология	Bluetooth
Стандарт	Bluetooth v4.0 BLE
Честотен(ни) диапазон(и) [MHz]	2400+2480
Максимална мощност [mW]	2.5 – (4dBm)

ПРОДУКТОВА ИНФОРМАЦИЯ ЗА МРЕЖОВОТО ОБОРУДВАНЕ

- Потребление на енергия от продукта в режим на мрежова готовност, ако всички мрежови портове са свързани и всички безжични мрежови портове са активирани: 2,0 W

Как да активирате безжичен мрежов порт:

- Ако фурната не е регистрирана, моля, следвайте инструкциите за регистрация, за да активирате WiFi.
- Ако фурната е регистрирана, изберете WiFi в менюто WiFi и задайте на вкл. или hOn.

Как да деактивирате безжичен мрежов порт:

- Ако фурната не е регистрирана, WiFi модулът е включен през първите 30 минути след активирането на фурната. За да го изключите, изчакайте 30 минути или преди 30 минути в WiFi менюто, задайте wifi на изключено.
- Ако фурната е регистрирана, изберете WiFi в менюто WiFi и задайте Off.

Бързо вдвояване

Първият път, когато включите продукта, WiFi мрежата вече е активна за 30 минути и можете да продължите с регистрацията на страница 24.

Ако фурната не бъде регистрирана в рамките на 30 минути, WiFi се изключва. Това се случва всеки път, когато включите фурната, докато не я регистрирате.

За да избегнете включването на WiFi, изключете WiFi от менюто WiFi в рамките на 30 минути след включване на фурната.

За да регистрирате фурната след 30 минути, следвайте инструкциите на страница 25.

Регистрация на фурната в приложението

НА СМАРТФОН

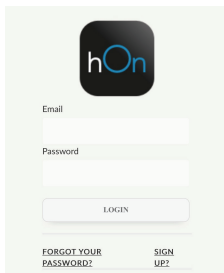
Стъпка 1

- Изтеглете приложението hOn



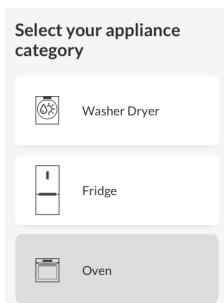
Стъпка 2

- Влезте или се регистрирайте.



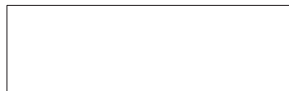
Стъпка 3

- Добавете нов уред

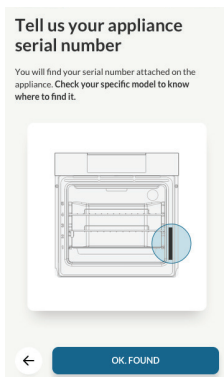


Стъпка 4

- Сканирайте QR кода или въведете серийния номер





Запишете тук вашия сериен номер за бъдещи справки.





НА УРЕДА

Стъпка 5

- Докоснете иконата , за да изберете wifi режим и докоснете .



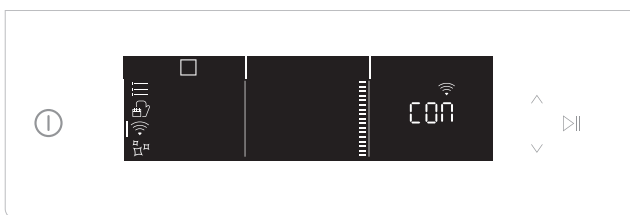
Стъпка 6

- Докоснете  и изберете вкл. или hOn (вижте разликите на страница 23) и докоснете начало .



Стъпка 7

- След известно време текстът Connect започва да се превърта. Продължете процеса на сдвояване чрез приложението.



Стъпка 8

- Когато сдвояването приключи, състоянието на фурната автоматично ще превключи Wifi на „вкл.“ или hOn, според вашия избор.



Изгубена връзка с рутера

По време на готвене – WiFi иконата мига



Вътре в WiFi менюто – Цифрите мигат



ЗАБЕЛЕЖКА:

- Уверете се, че имате домашна Wi-Fi мрежа с поне 2,4 GHz.
- Уверете се, че имате наблизено паролата и името на домашната Wi-Fi мрежа. Ще ви трябват на по-късен етап.
- Уверете се, че уредът е на място, където има отличен сигнал на домашната Wi-Fi мрежа.
- И да, стойте близо до уреда.

WiFi ON

Възможно е да наблюдавате състоянието на фурната единствено чрез App.



WiFi hOn

Фурната може да се използва изключително от App.



WiFi OFF

Фурната не е свързана, но все още е регистрирана със запазени мрежови идентификационни данни.





WiFi Reset

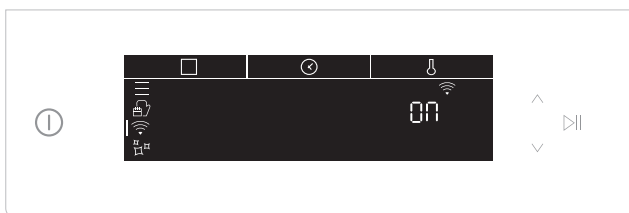
Връзката се нулира и е възможно ново записване.






Режим на дистанционно управление

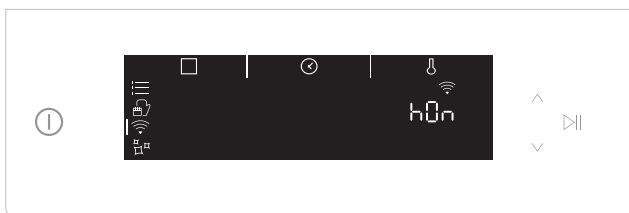
Стъпка 1

- Докоснете иконата  за да изберете wifi режим и докоснете  „вкл.“ Ще започне да мига.



Стъпка 2

- Докоснете иконата  за да изберете режим „hOn“ и докоснете  за да активирате дистанционно
- Натиснете функционален бутон  за да излезете от режим “hOn”.



С настоящото Candy Hoover Group Srl декларира, че радиооборудването е в съответствие с Директива 2014/53/ЕС и съответните законови изисквания (за пазарна Великобритания). Пълният текст на декларацията за съответствие е наличен на следния интернет адрес: www.candy-group.com

Общи бележки относно почистването

Експлоатационният живот на уреда може да бъде удължен чрез редовно почистване. Изчакайте фурната да се охлади, преди да извършите ръчно почистване. Никога не използвайте абразивни почистващи препарати, метални гъби или остри предмети за почистване, за да не повредите необ- ратимо емайлираните части. Използвайте само вода, сапун или почистващи препа- рати на базата на белина (амоняк).

СТЪКЛЕНИ ЧАСТИ

Препоръчително е да почиствате стъкления прозорец с абсорбираща кухненска кърпа след всяко използване на фурната. За да премахнете по-упоритите петна, можете да използвате гъба, напоена с препарат, добре изцедена и след това изплакнете с вода.

УПЛЪТНЕНИЕ НА ПРОЗОРЕЦА НА ФУРНАТА

Ако е замърсено, уплътнението може да се почисти с влажна гъба.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

АПочистете принадлежностите с мокра насапунирана гъба, преди да ги изплакнете и подсушите: избягвайте използването на абразивни препарати.

ТАВА ЗА ОТЦЕЖДАНЕ

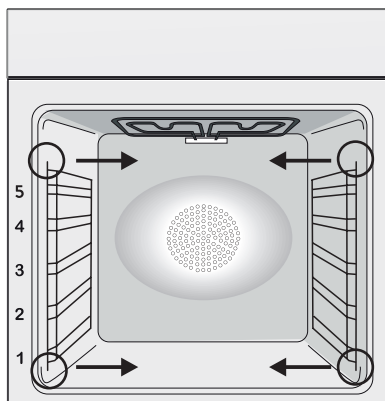
След като използвате скарата, извадете тавата от фурната. Изсипете горещата мазнина в съд и измийте тавата в гореща вода с гъба и течен препарат за миене на съдове.

Ако останат мазни остатъци, потопете съда във вода и препарат. Като алтернатива можете да измиете съда в съдомиялна машина или да използвате търговски препарат за фурна. Никога не поставяйте мръсен съд обратно във фурната.

Поддръжка

СВАЛЯНЕ И ПОЧИСТВАНЕ НА СТРАНИЧНИТЕ СКАРИ

1. Отстранете телените скари, като ги издърпате по посока на стрелките (вижте по-долу)
2. За да почистите скарите, ги поставете в съдомиялна машина или използвайте мокра гъба, като се уверите, че са изсъхнали след това.
3. След процеса на почистване монтирайте телените скари в обратен ред.



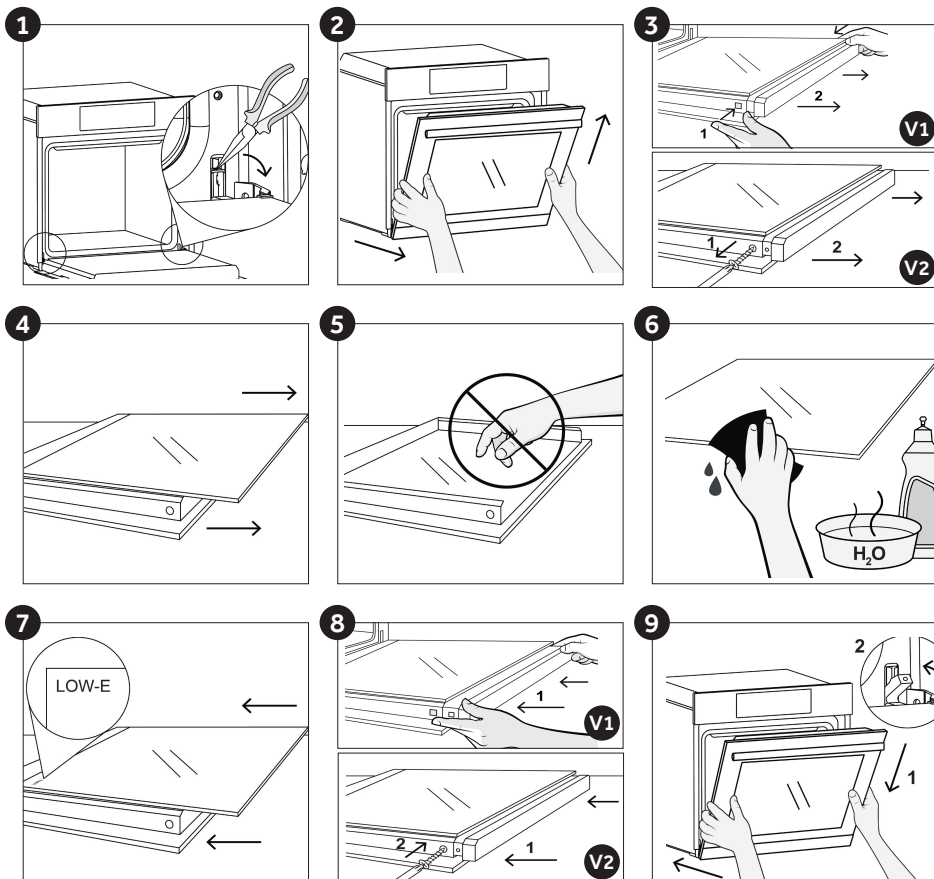
СМЯНА НА КРУШКАТА

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




Този продукт съдържа един или повече източници на светлина с клас за енергийна ефективност G (лампа)/F (10 Led осветление).

ПРЕМАХВАНЕ И ПОЧИСТВАНЕ НА СЪТЪКЛЕНАТА ВРАТА (само ако има)

1. Отворете вратата на 90° и издърпайте фиксиращите зъбчета на пантите към външната страна на фурната.
2. Поставете вратата под ъгъл от 45°, след това я издърпайте едновременно напред и нагоре, за да я освободите. Свалете вратата на фурната и я поставете върху мека повърхност (напр. върху парче плат) с дръжката надолу.
3. **V1.** Натиснете едновременно двата бутона отляво и отдясно и издърпайте горния капак на вратата към себе си, за да го свалите. **V2.** Развийте двата винта отляво и отдясно и издърпайте горния капак на вратата към вас, за да го свалите.
4. Внимателно извадете стъклото вътре във фурната, като го държите здраво с две ръце и го поставете върху мека, равна повърхност.
5. Ако има стъклени панели между тях, отстранете ги и ги поставете върху мека повърхност. **ВНИМАНИЕ:** външният стъклен панел не се сваля
6. Почистете стъклото с мека кърпа, като използвате подходящ почистващ продукт.
7. След почистване сглобете частите в обратен ред на отстраняването. Индикацията „Low-E“ върху всички стъклени панели трябва да е правилно четима и позиционирана върху лявата страна на вратата, близо до лявата странична панта. Това гарантира, че отпечатаният етикет върху първия стъклен панел остава вътре във вратата.
8. **V1.** Поставете отново капака на вратата на фурната, като натиснете навътре, докато чуete двата странични бутона да щракнат на място. **V2.** За да закрепите, натиснете горния капак напред и затегнете двата винта отляво и отдясно.
9. Като държите вратата под ъгъл от 45°, едновременно вкарайте дясната и лявата част от мъжки тип на пантата в отворите на освободените панти, докато чуete как щракват на място. Поставете вратата под ъгъл от 90° и заключете фиксиращите зъбчета на място, като ги натискате към вътрешността на фурната.



ФУНКЦИИ ЗА ПОЧИСТВАНЕ *

	Символ	Функция	Описание
d1		Hydroeasyclean	За бързо, ефикасно почистване на фурната.
d2		Еко пиролиза	За перфектно, периодично почистване на камерата на фурната. Тази функция позволява заключване на вратата по време на процеса (d4).
d3		Пиролиза+	За изключително щателно почистване и отстраняване на големи количества замърсяване от камерата на фурната. Тази функция позволява заключване на вратата по време на процеса (d4).

Hydro Easy Clean

Процедурата Hydro Easy Clean използва пара, за да помогне за отстраняването на останалата мазнина и частици храна от фурната.

1. Налейте 300 ml вода в контейнера Hydro Easy Clean в долната част на фурната.
2. Изберете специалната функция (d1).
3. Оставете програмата да работи.
4. След цикъла оставете фурната да се охлади.
5. Когато уредът се охлади, почистете вътрешните повърхности на фурната с кърпа.

Предупреждение: Уверете се, че уредът е охладен, преди да го докоснете.

Трябва да се внимава с всички горещи повърхности, тъй като има риск от изгаряне.

Използвайте дестилирана или питейна вода.



Пиролиза

Фурната е оборудвана с пиролизираща система за почистване, която унищожжава остатъците от храна при висока температура.

Операцията се извършва автоматично с помощта на програматора. Получените изпарения стават „чисти“ чрез преминаване през пиролизатор, който се включва веднага щом започне готвенето. Тъй като пиролизаторът изисква много високи температури, вратата на фурната е снабдена с предпазна ключалка. Пиролизаторът може да бъде спряен по всяко време. Вратата не може да се отвори, докато на дисплея не се покаже предпазната ключалка.

ЗАБЕЛЕЖКА: Ако над фурната е монтиран плот, никога не използвайте газовите или електрическите котлони, докато пиролизаторът работи, това ще предотврати прегряването на плота.

ДВА ПИРОЛИТИЧНИ ЦИКЪЛА

са предварително зададени:

ЕКО ПИРОЛИЗА: Почиства умерено зацапана фурна. Работи за период от 90 минути.

ПИРОЛИЗА +: Почиства силно замърсена фурна. Работи за период от 120 минути.

Никога не използвайте налични в търговската мрежа почистващи продукти, за да почистите пиролитична фурна!

Съвет: Извършването на пиролитично почистване веднага след готвене ви позволява да се възползвате от остатъчната топлина, като по този начин пестите енергия.

Преди да изпълните пиролитичен цикъл:

- **Издадете всички принадлежности от фурната, защото те не издържат на високите температури, използвани по време на цикъла на пиролитично почистване; по-специално премахнете решетките, страничните скари и телескопичните водачи (вижте глава ОТСТРАНЯВАНЕ НА РЕШЕТКИТЕ И СТРАНИЧНИТЕ СКАРИ).**

- **Отстранете всички големи разливи или петна, тъй като унищожаването им ще отне- ме твърде много време. Също така твърде големи количества грес могат да се възп- ламенят, когато са подложени на изклю- чително високите температури на пиро- лизния цикъл.**

- **Затворете вратата на фурната.**

- **Излишният разлив трябва да се отстрани преди почистване.**


- **Почистете вратата на фурната;**

- **Отстранете всякакви големи или втвърдени остатъци от храна от вътрешната страна на фурната с помощта на влажна гъба. Не използвайте препарати;**

- **Отстранете всички принадлежности, както и комплекта плъзгащи се решетки (ако е включен такъв);**

- **Не поставяйте кухненски кърпи.**

Използване на пиролитичния цикъл:

1- Докоснете иконата  , за да изберете функциите за почистване (d) и с помощта на бутоните за навигация изберете предпочитания пиролитичен цикъл.

2- Възможно е да отложите началния час на цикъла на пирочистене, като промените **КРАЙНОТО** време чрез програматора.

3- След няколко минути, когато фурната достигне висока температура, вратата се заключва автоматично. Цикълът на пирочистене може да бъде спряен по всяко време чрез натискане на бутона за включване/ изключване.

4- След като цикълът на пирочистене приключи, пиролизата ще се изключи автоматично.

Управление на отпадъци и защита на околната среда



Този уред носи етикет за съответствие с Европейската директива 2012/19/ЕС относно отпадъците от електрическо и електронно оборудване (ОЕЕО). ОЕЕО съдържа както замърсяващи вещества (които могат да окажат отрицателен ефект върху околната среда), така и основни елементи (които могат да се използват повторно). Важно е ОЕЕО да преминат специфична обработка за правилното отстраняване и изхвърляне на замърсителите и за възстановяване на всички материали. Отделните граждани могат да изиграят важна роля като гарантират, че ОЕЕО няма да се превърнат в проблем за околната среда; важно е да се следват някои основни правила:

- ОЕЕО не трябва да се третират като битови отпадъци;
- ОЕЕО трябва да се предадат в обекти за специализирано събиране, управлявани от общинските власти или регистрирано дружество.

В много страни може да се предлагат услуги за взимане от дома за големи ОЕЕО. Когато купувате нов уред, старият може да се върне на търговеца, който трябва да го приеме безплатно еднократно, стига уредът да е от еквивалентен тип и да има същите функции като закупения.

ОПАЗВАНЕ И ЗАЧИТАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

Ако е възможно, избягвайте предварителното загряване на фурната и винаги се опитвайте за я запълвате. Отваряйте вратата на фурната колкото може по-рядко, тъй като топлината от камерата се разсейва при всяко отваряне. За значително спестяване на енергия изключвайте фурната между 5 и 10 минути преди планирания край на времето за готвене и използвайте остатъчната топлина, която фурната генерира. Поддържайте уплътненията чисти и в добро състояние, за да избегнете разсейване на топлината извън камерата на фурната. Ако имате различни тарифи за електропотребление, програмата „отложено готвене“ прави по-лесно пестенето на енергия, като измества началото на процеса, така че готвенето да започне в часовете с по-ниска тарифа на електроенергията.

Отстраняване на неизправности

Проблем	Вероятна причина	Решение
Фурната не загрява	Часовникът не е настроен	Сверете часовника
Фурната не загрява	Не е зададена функция за готвене и температура	Уверете се, че необходимите настройки са правилни
Няма реакция на сензорния потребителски интерфейс	Пара и конденз на панела с потребителски интерфейс	Почистете с микрофибърна кърпа панела на потребителския интерфейс, за да премахнете кондензния слой

Sažetak

33	Sigurnosne indikacije
38	Opće upute
40	Opis proizvoda
44	Zaslon
50	Registracija senzora Heat Feel
52	Povezivost
56	Opće napomene o čišćenju
56	Održavanje
60	Rješavanje problema
179	Ugradnja

Sigurnosne indikacije

- Tijekom kuhanja, vlaga se može kondenzirati unutar prostora pećnice ili na staklu vrata. To je normalno stanje; kondenzacija nestaje kada pećnica dosegne temperaturu kuhanja.
- Kuhajte povrće u posudi s poklopcem umjesto u otvorenoj posudi.
- UPOZORENJE: uređaj i dostupni dijelovi postaju vrući tijekom upotrebe. Pazite da ne dodirujete vruće dijelove.
- UPOZORENJE: dostupni dijelovi mogu postati vrući kada se upotrebljava pećnica. Djeca moraju biti na sigurnoj udaljenosti.
- UPOZORENJE: dostupni dijelovi mogu postati vrući kada se pećnica upotrebljava. Djeca moraju biti na sigurnoj udaljenosti.
- UPOZORENJE: pobrinite se da je uređaj isključen prije zamjene žarulje, kako biste izbjegli mogućnost nastanka strujnih udara.
- Uređaj odspojite s mrežnog napajanja prije obavljanja radova na uređaju ili održavanja.
- UPOZORENJE: kako biste izbjegli opasnosti koja se može prouzrokovati slučajnim ponovnim postavljanjem termičkog uređaja za prekid, uređaj se ne smije napajati uređajem s vanjskim uklapanjem, kao što je vremenski programator ili spajati na krug koji se redovito uključuje i isključuje.
- Djeca mlađa od 8 godina moraju biti na sigurnoj udaljenosti od uređaja ako nisu pod stalnim nadzorom.
- Djeca se ne smiju igrati uređajem.
- Osobe starosti od 8 godina ili iznad i osobe s ograničenim fizičkim, senzornim ili mentalnim kapacitetima, bez iskustva ili znanja o proizvodu, smiju upotrebljavati uređaj samo pod nadzorom ili ako su im omogućene upute o rukovanju uređajem, na siguran način uz osviještenost o mogućim rizicima.
- Čišćenje i održavanje ne smiju izvršavati djeca koja nisu pod nadzorom.
- Ne upotrebljavajte grube ili abrazivne materijale ili oštre metalne strugače za čišćenje stakala pećnice, s obzirom da se njima može ogrebat površina i prouzrokovati pucanje stakla.
- Pećnicu morate isključiti prije uklanjanja dijelova koji se mogu

- ukloniti. Nakon čišćenja, ponovno ih sastavite prema uputama.
- Upotrebljavajte isključivo sondu za meso koja se preporučuje za ovu pećnicu.
 - Ne upotrebljavajte čistač na paru ili visokotlačni sprej za čišćenje.
 - AKO PROIZVOĐAČ ISPORUČUJE PEĆNICU BEZ UTIKAČA: UREĐAJ SE NE SMIJE SPOJITI NA NAPAJANJE UTIKAČEM ILI UTIČNICAMA, VEĆ SE MORA SPOJITI IZRAVNO NA MREŽU NAPAJANJA. Spajanje na izvor napajanja treba obaviti prikladno kvalificirani stručnjak. Da bi ugradnja bila u skladu s trenutačno važećim sigurnosnim propisima, pećnica se mora spojiti postavljanjem isključivo višepolne sklopke s odvajanjem kontakta u skladu s uvjetima III kategorije nadnapona, između uređaja i izvora napajanja. Višepolna sklopka mora podnijeti najveće spojeno opterećenje i mora biti u skladu s trenutačnim zakonodavstvom. Vodič uzemljenja žuto-zelene boje ne bi se trebao prekidati sklopkom. Višepolna sklopka koja se upotrebljava za spajanje treba biti lako dostupna kada se uređaj ugradi. Spajanje na izvor napajanja treba obaviti stručna osoba odgovarajućih kvalifikacija uzimajući u obzir polaritet pećnice i izvora napajanja. Odspajanje se mora napraviti ugradnjom sklopke u postavljeno ožičenje u skladu s pravilima za ožičenje
 - AKO PROIZVOĐAČ ISPORUČUJE PEĆNICU S UTIKAČEM: Utičnica mora odgovarati opterećenju navedenom na oznaci i mora imati spojeni kontakt s uzemljenjem koji funkcionira. Vodič za uzemljenje je žuto-zelene boje. Ovaj postupak mora obaviti za to prikladno kvalificirani stručnjak. U slučaju da utičnica i utikač uređaj nisu kompatibilni, zatražite od kvalificiranoga električara da zamjeni utičnicu drugom odgovarajuće vrste. Utikač i utičnica moraju biti u skladu s trenutačnim normama države postavljanja. Spajanje na izvor napajanja može se ostvariti i postavljanje višepolne sklopke s odvajanjem kontakta u skladu s uvjetima III kategorije nadnapona između uređaja i izvora napajanja koja može podnijeti maksimalno spojeno opterećenje i u je skladu s trenutačno važećim propisima. Vodič uzemljenja žuto-zelene

boje ne bi se trebao prekidati sklopkom. Utičnica ili višepolna sklopka koja se upotrebljava za spajanje treba biti lako dostupna kada je uređaj postavljen. Odspajanje se može postići tako da imate dostupan utikač ili uključivanjem sklopke u postavljeno ožičenje u skladu s pravilima za ožičenje.

- Ako je kabel za napajanje oštećen, treba ga zamijeniti kabelom ili posebnim snopom koji je dostupan putem proizvođača ili kontaktiranjem službe za korisnike. Vrsta energetskog kabela mora biti H05V2V2-F. Ovaj postupak mora obaviti za to prikladno kvalificirani stručnjak. Vodič uzemljenja (žuto-zeleni) mora biti približno 10 mm duži od drugih vodiča. Za sve popravke, obratite se isključivo službi za korisnike i zatražite upotrebu originalnih rezervnih dijelova.
- Nepridržavanjem gore navedenog može se ugroziti sigurnost uređaja i poništiti jamstvo.
- Potrebno je ukloniti sav višak prolivenog materijala prije čišćenja.
- Dugi prekid napajanja tijekom faze kuhanja može uzrokovati kvar monitora. U tom slučaju kontaktirajte službu za korisnike.
- Uređaj se ne smije postaviti iza dekorativnih vrata da bi se izbjeglo pregrijavanje.
- Kada postavljate policu unutra, pobrinite se da je zaustavnik okrenut prema gore i u stražnjem dijelu prostora za pečenje. Polica se mora u potpunosti umetnuti u prostor za pečenje.
- Pri umetanju rešetkastog pladnja, pazite da protuklizni rub postavite prema stražnjem dijelu i prema gore.
- UPOZORENJE: Ne oblažite stjenke pećnice aluminijskom folijom ili jednokratnom zaštitom koja je dostupna u prodavaonicama. Postoji opasnost da se aluminijska folija ili bilo koja druga zaštita u izravnom doticaju s vrućim emajlom rastopi i ošteti emajl u unutrašnjosti.
- UPOZORENJE: nikada nemojte skidati brtvu vrata pećnice.
- OPREZ: dno prostora za pečenje nemojte ponovno puniti vodom tijekom kuhanja ili dok je pećnica vruća.
- Za rad uređaja na nazivnim frekvencijama nisu potrebne dodatne

radnje/postavke.

- Pećnica može biti smještena visoko u stupcu ili ispod radne ploče. Prije pričvršćivanja, pobrinite se da je osigurana dobra ventilacija u prostoru pećnice kako bi se omogućila ispravna cirkulacija svježeg zraka koji potreban za hlađenje i zaštitu unutarnjih dijelova. Napravite otvore navedene na zadnjoj stranici u skladu s vrstom postavljanja.
- Plitice i rešetke pećnice nisu prikladne za izravan kontakt s hranom. Upotrebljavajte prikladno posuđe ili papir za pečenje.
- UPOZORENJE: prije pokretanja automatskog ciklusa čišćenja:
 - Očistite vrata pećnice;
 - Uklonite velike ili grube ostatke hrane iz unutrašnjosti pećnice uz pomoć vlažne spužve. Nemojte upotrebljavati deterdžente;
 - uklonite sve dodatke i klizeći komplet stalka (ako postoji);
 - Nemojte stavljati kuhinjske krpe.
- U pećnicama koje sadrže sondu za meso potrebno je, prije provođenja ciklusa čišćenja, zatvoriti otvor pomoću isporučene matice. Uvijek zatvorite otvor maticom kada se sonda za meso ne upotrebljava.
- Tijekom pirolitičkog postupka čišćenja, površine se mogu zagrijati više od uobičajenog, te je stoga potrebno djecu držati na sigurnoj udaljenosti.
- Ako je iznad pećnice postavljena ploča za kuhanje, plinske plamenike ili električne ploče za grijanje nikada nemojte upotrebljavati tijekom rada pirolizatora, na taj ćete način spriječiti pregrijavanje ploče..

UPOZORENJA u vezi Heat Feel (bežična sonda temperature)

UPOZORENJA:

- Ovaj je proizvod namijenjen samo za pećnice.
- Smije se upotrebljavati samo u skladu s opisom u korisničkom priručniku.
- **NE DODIRUJTE** senzor Heat Feel **GOLIM RUKAMA NEPOSREDNO NAKON KUHANJA**. Uvijek nosite rukavice za pećnicu kako biste uklonili senzor Heat Feel iz hrane nakon kuhanja.
- **GURNITE CIJELU** metalnu šipku senzora Heat Feel u hranu tijekom kuhanja do njezinog **CRNOG** keramičkog **RUBA**.



- Metalni dio senzora Heat Feel nemojte izravno izlagati toplini koju stvara pećnica. Metalni dio senzora Heat Feel nemojte izravno izlagati toplini koju stvara uređaj.
- Nemojte koristiti senzor Heat Feel u drugom uređaju osim u ugrađenoj pećnici.
- Nemojte koristiti senzor Heat Feel u mikrovalnoj pećnici.
- Senzor Heat Feel može se očistiti i oprati, ali nemojte ga dugo ostaviti uronjenim u vodu.
- Ovaj proizvod nije namijenjen osobama od 12 ili manje godina.
- Dobavljač nije odgovoran ni za kakvo oštećenje senzora Heat Feel uslijed zloupotrebe uređaja.
- Očistite senzor Heat Feel prije upotrebe
- Sonda može raditi u sljedećem rasponu temperature: 10 °C do maksimalne unutarnje temperature metalnog dijela od 100 °C. Keramički dio može doseći 350 °C.
- Ako temperatura senzora Heat Feel prijeđe 100 °C, kuhanje će se zaustaviti i senzor Heat Feel morate ukloniti iz pećnice što je prije moguće noseći rukavice kako biste izbjegli oštećenje sonde.

Opće upute

Zahvaljujemo vam što ste odabrali jedan od naših proizvoda. Kako biste ostvarili najbolje rezultate pri uporabi naše pećnice, pažljivo pročitajte ovaj priručnik i sačuvajte ga za buduću uporabu. Prije postavljanja pećnice, zapišite serijski broj kako biste ga mogli dati osoblju službe za korisnike u slučaju da budu potrebni popravci. Nakon što izvadili pećnicu iz pakovanja, provjerite je li oštećena tijekom transporta. Ako imate nedoumica, ne upotrebljavajte pećnicu i obratite se kvalificiranom tehničaru za savjet. Držite sav ambalažni materijal (plastične vrećice, polistiren, čavle) izvan dohvata djece. Pri prvom uključivanju pećnice, može nastati dim jakog mirisa, koji nastaje zbog ljepila na izolacijskim pločama koje okružuju pećnicu koji se zagrijava po prvi put. To je u potpunosti normalno, ako se to dogodi, trebali biste pričekati da se dim rasprši prije stavljanja hrane u pećnicu. Proizvođač ne prihvaća odgovornost u slučajevima kada se korisnik ne pridržava uputa sadržanih u ovom dokumentu.

NAPOMENA: funkcije pećnice, značajke i dodaci koji su navedeni u ovom priručniku variraju, ovisno o modelu kojeg ste kupili.

Sigurnosne indikacije

Pećnicu upotrebljavajte za njezinu namijenjenu svrhu, tj. samo za kuhanje hrane: bilo koja druga uporaba, kao primjerice izvor topline, smatra se neprimjerenom i, stoga, opasnom. Proizvođač ne snosi odgovornost za štetu nastalu zbog neprimjerenosti, neispravne ili nerazumne upotrebe. Upotreba bilo kojeg električnog uređaja podrazumijeva uzimanje u obzir nekih osnovnih pravila:

- ne povlačite kabel za napajanje kako biste odspojili uređaj iz utičnice;
- ne dodirujte uređaj mokrim ili vlažnim rukama ili stopalima;
- općenito, ne preporučuje se uporaba prilagodnika, višestrukih utičnica i produžnih kabela;
- u slučaju kvara i/ili neispravnog rada, isključite uređaj i ne dirajte ga.

Sigurnost od električnog udara

POBRINITE SE DA ELEKTRIČAR ILI KVALIFICIRANI TEHNIČAR PROVEDE ELEKTRIČNE SPOJEVE. Napajanje na koje se spaja pećnica mora biti u skladu sa zakonima na snazi u državi postavljanja. Proizvođač ne prihvaća odgovornost za štetu nastalu zbog nepridržavanja ovih uputa. Pećnica mora biti spojena na električno napajanje s uzemljenom zidnom utičnicom ili rastavljačem s višestrukim polovima, ovisno o zakonima koji su na snazi u državi postavljanja. Električno napajanje potrebno je zaštititi odgovarajućim osiguračima, a kabeli koji se upotrebljavaju moraju imati poprečni presjek kojim bi se osiguralo ispravno napajanje pećnice.

SPAJANJE

Pećnica je opremljena kabelom za napajanje koji se treba spojiti isključivo na električno napajanje snage 220 – 240 V izmjenične struje između faza ili između faza i neutralnog stanja. Prije nego što se pećnica spoji na električno napajanje, važno je provjeriti:

- napon označen na mjeraču;
- postavku rastavljača.

Žica uzemljenja koja je povezana s priključnicom za uzemljenje pećnice mora se spojiti na priključnicu za uzemljenje napajanja.

UPOZORENJE

Prije spajanja pećnice na napajanje, zamolite kvalificiranog električara da provjeri provodnost priključnog pola za uzemljenje napajanja. Proizvođač ne prihvaća odgovornost za nezgode i druge probleme nastale zbog toga što pećnica nije spojena na priključni pol za uzemljenje ili zbog toga što priključni pol za uzemljenje ima neispravnu provodnost.

NAPOMENA: s obzirom da možda bude potrebno održavanje pećnice, savjetuje se ostaviti još jednu zidnu utičnicu slobodnom tako da bude moguće spojiti pećnicu ako se ukloni iz prostora u kojem je postavljena. Kabel za napajanje smije zamijeniti isključivo osoblje tehničke službe ili tehničari odgovarajućih kvalifikacija.

Preporuke

Minimalno čišćenje nakon svake upotrebe pećnice pripomaže u održavanju savršene čistoće pećnice.

Ne oblažite stjenke pećnice aluminijskom folijom ili jednokratnom zaštitom koja je dostupna u prodavaonicama. Aluminijska folija ili bilo koja druga zaštita, u izravnom doticaju s vrućim emaljom, pod rizikom je od rastapanja i uništavanja emajla u unutrašnjosti. Kako biste spriječili pretjerano prljanje svoje pećnice i nastale snažne dimne mirise, preporučujemo da ne upotrebljavate pećnicu pri veoma visokim temperaturama. Bolje je produžiti vrijeme kuhanja i malo smanjiti temperaturu. Uz dodatke koji se isporučuju s pećnicom, savjetujemo vam isključivo upotrebu posuđa i kalupa za pečenje koji su otporni na veoma visoke temperature.

Ugradnja

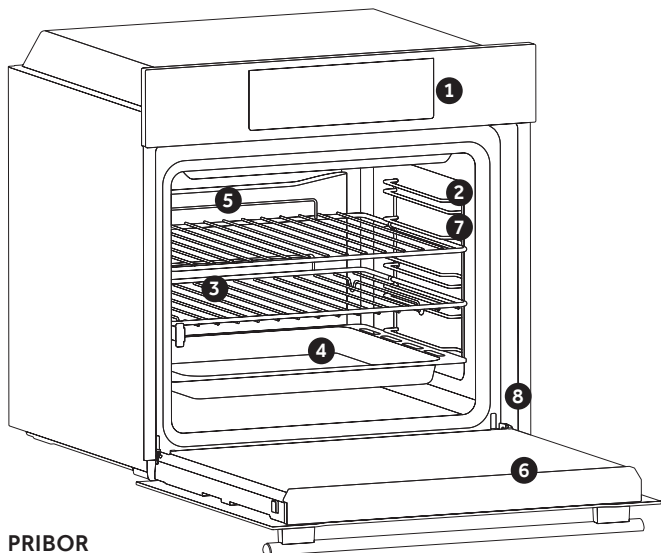
Proizvođači nisu obvezni to izvršiti. Ako je potrebna podrška proizvođača za ispravljanje kvarova koji su nastali zbog neispravnog postavljanja, ta podrška nije pokrivena jamstvom. Potrebno je pridržavati se uputa za postavljanje za stručno kvalificirano osoblje. Neispravnim postavljanjem može se nanijeti oštećenje ili ozljeda ljudima, životinjama ili imovini. Proizvođač ne snosi odgovornosti za takvu vrstu oštećenja ili ozljede.

Pećnica može biti smještena visoko u stupcu ili ispod radne ploče. Prije pričvršćivanja, pobrinite se da je osigurana dobra ventilacija u prostoru pećnice kako bi se omogućila ispravna cirkulacija svježeg zraka koji potreban za hlađenje i zaštitu unutarnjih dijelova. Napravite otvore navedene na zadnjoj stranici u skladu s vrstom postavljanja.

Prva uporaba

PRETHODNO ČIŠĆENJE; očistite pećnicu prije prve upotrebe. Obrišite vanjske površine vlažnom mekanom krpom. Operite sve dodatke i obrišite unutrašnjost pećnice otopinom vruće vode i tekućine za pranje. Postavite praznu pećnicu na maksimalnu temperaturu i ostavite je uključenom na 1 sat, na taj se način uklanja zaostali miris novoga.

Opis proizvoda

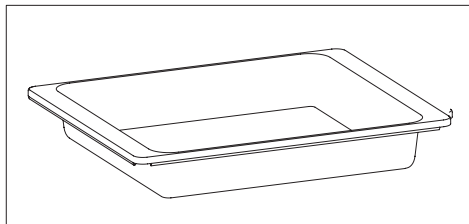


1. Upravljačka ploča
2. Položaji polica (bočna žičana rešetka ako je isporučena)
3. Rešetke
4. Plitice
5. Ventilator (ako postoji)
6. Vrata pećnice
7. Bočne žičane rešetke (ako postoje: samo za ravni prostor za pečenje)

8. Serijski broj

PRIBOR

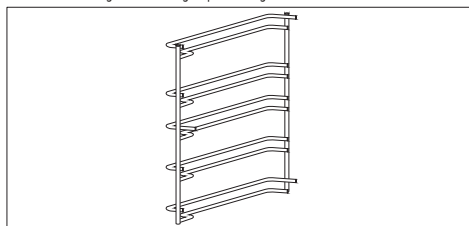
Plitica za prikupljanje sokova



Prikuplja ostatke koji kapaju tijekom pripreme hrane na roštilju.

Bočne žičane rešetke

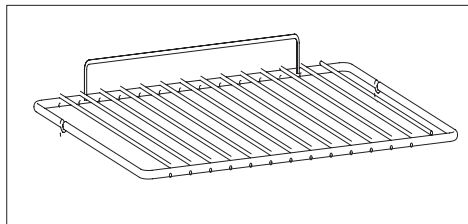
(samo ako je uređaj opremljen)



Nalaze se s obje strane pećnice, drže metalne rešetke i plitice za prikupljanje sokova.

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

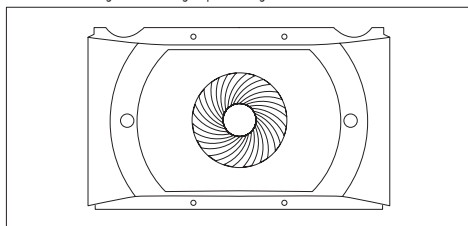
Metalna rešetka



Drži posude za pečenje i plitice.

Chef panel

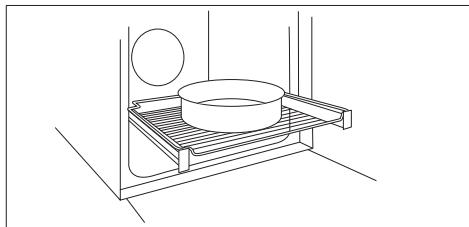
(samo ako je uređaj opremljen)



Uređaj za prijenos zraka koji povećava cirkulaciju zraka unutar pećnice. To omogućuje poboljšanu učinkovitost kuhanja, ravnomjernije kuhanje hrane na svim temperaturama, kraće vrijeme kuhanja i, na kraju, ravnomjernu raspodjelu temperature unutar pećnice.

Teleskopske vodilice

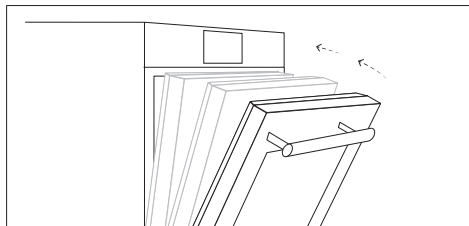
(samo ako je uređaj opremljen)



Dvije vodilice koje olakšavaju provjeru stanja pečenja jer omogućuju jednostavno izvlačenje i premještanje plitica i rešetki unutar pećnice.

Meko zatvaranje

(samo ako je uređaj opremljen)



Šarke koje osiguravaju automatsko meko i glatko kretanje tijekom faze zatvaranja vrata pećnice.

Senzor Heat Feel

(samo ako je uređaj opremljen)

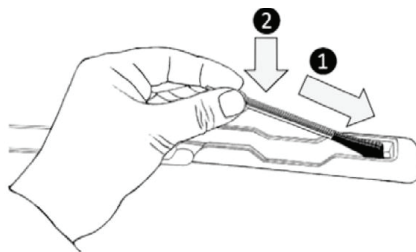


Mjeri unutarnju temperaturu hrane tijekom kuhanja. Umetnite u otvor na vrhu prostora za pečenje. Mora se umetnuti dok je pećnica hladna.

SENZOR HEAT FEEL

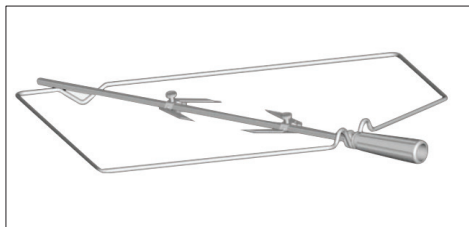
• Prije upotrebe provjerite napunjenost senzora Heat Feel:

1. Stavite senzor Heat Feel u punjač i zatvorite poklopac.
2. Spojite punjač u USB izvor napajanja, kao što je USB adapter ili USB utičnica računala/ prijenosnog računala USB kabelom. Punjač možda ne radi ispravno na prijenosnoj bateriji zbog funkcije automatskog isključivanja.
3. LED indikator punjača će se uključiti i treptat će tijekom punjenja. Isključit će se kad je senzor Heat Feel potpuno napunjen.



- Provjerite je li uključena Bluetooth funkcija pećnice.
- Provjerite je li senzor Heat Feel unutar raspona udaljenosti praćenja. Na velikim udaljenostima pećnica ne može detektirati senzor Heat Feel.
- Ako je senzor Heat Feel prekriven izoliranim materijalom, neće moći komunicirati s pećnicom. Ako se sonda odvoji dok je u tijeku standardno kuhanje sa sondom (prazna baterija, isključen Bluetooth itd.), postupak kuhanja će se prekinuti nakon kratkog intervala. Ako dođe do odspajanja tijekom kuhanja s receptom i sondom, postupak kuhanja se nastavlja preostalo zakazano vrijeme.

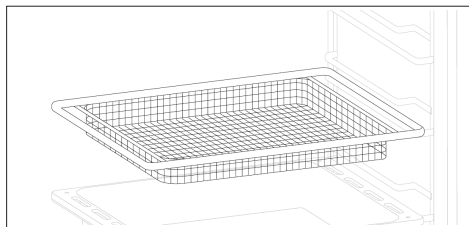
Ražanj (samo ako je uređaj opremljen)



Za pečenje ražnjem nije potrebno prethodno zagrijavanje. Kuhanje sa zatvorenim vratima. Potrošnja energije je 90 do 95 % manja od tradicionalnog sustava.

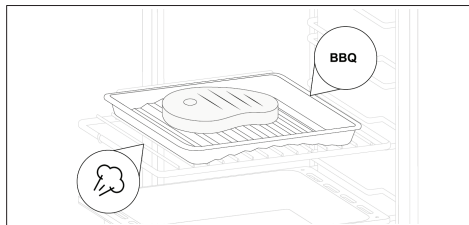
- Odvrtite kuke
- Umetnite ražanj u meso koje će se pripremati
- Pričvrstite meso kukama
- Zategnite vijke
- Umetnite osovinu u otvor gdje se nalazi motor.
- Izvadite ručku i upotrijebite je na kraju kuhanja kako biste izbjegli opekline prilikom vađenja hrane iz pećnice

Air Fry (samo ako je uređaj opremljen)



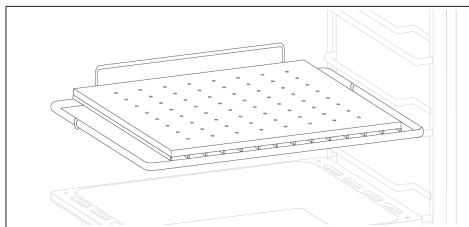
Smart Tray Steam / Smart Tray BBQ

(samo ako je uređaj opremljen)

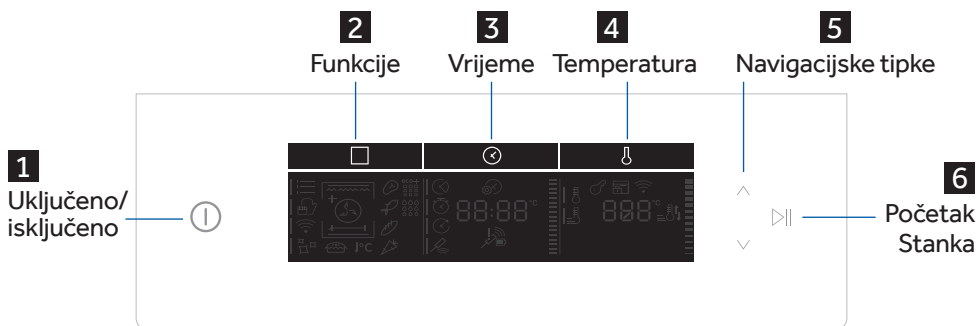


Pizza with the stone

(samo ako je uređaj opremljen)



Upravljačka ploča



Detaljne informacije o područjima prikaza potražite na sljedećim stranicama.

	Simbol	Funkcija	Opis
1		Uključeno/isključeno	Uključivanje i isključivanje pećnice. Kad pećnicu uključite prvi put, morate postaviti vrijeme pomoću navigacijskih tipki (5) upotrebom kojih odaberite sate i minute te potvrdite upotrebom tipke Vrijeme (3).
2		Funkcije	Pristup ručnim funkcijama (a) i kategorijama kuhanja hrane (b), Tailor Bake (a2) i funkciji Gentle cooking (a3), izborniku Wi-Fi mreže (e) i opcijama čišćenja (koje se razlikuju ovisno o modelu). Kako biste spremili omiljenu funkciju za koju želite da se prva prikaže kad je pećnica uključena, držite tipku (2) pritisnutom 5 sekundi
3		Vrijeme	Pristup postavkama vremena kuhanja (e), kuhinjskom vremenskom programatoru (f) i odgodi pokretanja (g). Odgoda početka i završetka pečenja može se namjestiti samo nakon ulaska u vrijeme pečenja. Kad je pećnica u stanju mirovanja, pritisnite tipku Vrijeme (3) da biste uključili regulator vremena Minute Minder vremenski programator; držite ga pritisnutim 3 sekunde da biste postavili vrijeme dana (i).
4		Temperatura	Pristup podešavanju temperature (r), zagrijavanju (j) i brzom zagrijavanju (k). Za aktiviranje/deaktiviranje zaključavanja zaslona (m) držite tipku (4) pritisnutom 5 sekundi. Tijekom pirolize vrata pećnice automatski se zaključavaju i prikazuju se povratne informacije (d4). Automatsko brzo zagrijavanje dostupno je za brojne ručne funkcije (p2).
5		Navigacijske tipke	Navigacijske tipke za podešavanje funkcija i parametara.
6		Početak Stanka	Pokrenite/pauzirajte kuhanje ili potvrdite funkcije.

Zaslon

Zaslon je podijeljen na tri područja kojima se pristupa pritiskom na tipke (2), (3) i (4). Iste tipke mogu se upotrebljavati za odabir podizbornika (signaliziranih pokazivačem) upotrebom navigacijskih tipki za postavljanje funkcija i parametara

PODRUČJE FUNKCIJA

a. Ručne funkcije

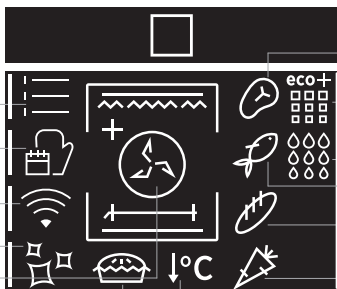
b. Kategorije kuhanja hrane

c. WiFi

d. Funkcije čišćenja

a1. Simboli funkcija

a2. Master bake



b1. Meso

d2. Piroliza Eco

d3. Piroliza +

d1. Hydroeasyclean

b2. Riba

b3. Pekarnica

b4. Povrće

a3. Gentle cooking

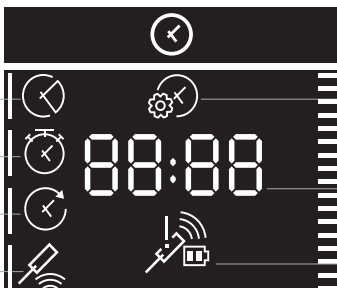
PODRUČJE VREMENA

e. Drajanje

f. Kuhinjski vremenski programator

g. Odgoda početka

h. Senzor Heat Feel



i. Postavite doba dana

Vremenska vrijednost

Indikator vremena

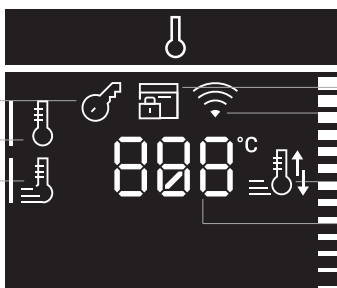
h1. Povratne informacije senzora Heat Feel (status baterije i signala)

PODRUČJE TEMPERATURE

m. Zaključavanje tipki

j. Zagrijavanje

k. Brzo zagrijavanje



d4. Brava na vratima

c1. Povratne informacije o Wi-Fi mreži

I. Povratne informacije o zagrijavanju i hlađenju

Vrijednost temperature

Indikator temperature

Pregled izbornika





GLAVNI IZBORNIK - PODRUČJE FUNKCIJA 2

	Simbol	Funkcija	Opis
a		Ručne funkcije	Ova funkcija omogućuje odabir funkcija kuhanja, temperature i trajanja.
b		Kategorije hrane	U ovom izborniku možete pristupiti 4 kategorije kuhanja hrane koje su već integrirane u pećnicu.
c		WiFi	U ovom načinu rada možete spojiti pećnicu na mrežu i registrirati je pomoću aplikacije hOn.
d		Funkcije čišćenja	Ova funkcija omogućuje odabir sustava čišćenja dostupnog na vašoj pećnici.

GLAVNI IZBORNIK - PODRUČJE VREMENA 3











	Simbol	Funkcija	Opis
e		Trajanje	Pritisnite za podešavanje trajanja kuhanja, tipkama podesite vrijeme.
f		Kuhinjski vremenski programator	Pritisnite dvaput za podešavanje kuhinjskog vremenskog programatora, tipkama podesite vrijeme.
g		Odgoda početka	Pritisnite tri puta za podešavanje odgode početka, tipkama podesite vrijeme.
h		Senzor Heat Feel	Pritisnite četiri puta za aktiviranje kuhanja pomoću sonde, pogledajte str. 20 s uputama o upotrebi.
i		Postavljanje doba dana	Dok je pećnica u stanju mirovanja, pritisnite i zadržite 3 sekunde do

GLAVNI IZBORNIK - PODRUČJE TEMPERATURE **4**

	Simbol	Funkcija	Opis
j		Zagrijavanje	Pritisnite  za podešavanje temperature zagrijavanja, tipkama ∇ podesite vrijednost. ^
k		Brzo zagrijavanje	Pritisnite dvaput  za brzo podešavanje temperature.

Ručne funkcije (a1)













NAČINI KUHANJA *

Simbol	Opis	Prijedlozi
	Konveksijska *** 150-200°C **  razina 2/3	IDEALNO ZA: kolače, kruh, kekse, pečene nadjeve na jednoj razini pomoću gornjeg i donjeg grijanja. Može se koristiti sa senzorom Heat Feel. Dostupna je opcija brzog zagrijavanja.
	Konveksijska + ventilator 180-200°C **  razina 2/3	IDEALNO ZA: pečenje, složenac, povrće i pite s vlažnim nadjevima na jednoj razini. Idealno za kuhanje hrane s visokim sadržajem vode. Može se koristiti sa senzorom Heat Feel. Dostupna je opcija brzog zagrijavanja.
	Više razina 150-230°C **  3. za jednu razinu 1. + 3. za dvostruku razinu	IDEALNO ZA: kolače, kekse i pize na jednoj ili više razina. Idealno za kuhanje različite hrane. Može se koristiti sa senzorom Heat Feel. Dostupna je opcija brzog zagrijavanja.
	Grijač L3 (snaga) **  5. razina za tanku hranu 3./ 4. razina za debelu hranu	IDEALNO ZA: gratinirana jela, meso s roštilja, ribu, povrće. Ova funkcija koristi samo gornji grijač, a može se namjestiti razina roštilja. Upotrebljavajte ju sa zatvorenim vratima. Bijelo meso postavite dalje od roštilja. Crveno meso i riblji fileti mogu se staviti na policu ispod koje se nalazi posuda za prikupljanje sokova. Zagrijavajte 5 minuta. Namirnice okrenite na dvije trećine kuhanja (ako je potrebno).
	Grijač + ventilator 200°C **  razina 2/3/4	IDEALNO ZA: cijele komade mesa (pečenja). Upotrebljava se gornji grijač s ventilatorom da bi zrak cirkulirao unutar pećnice. Upotrebljavajte ju sa zatvorenim vratima. Postavite pliticu za prikupljanje sokova ispod police da bi se sokovi prikupili. Hranu okrenite nakon isteka polovice vremena kuhanja. Prethodno zagrijavanje potrebno je za crveno meso, ali ne i za bijelo meso.

* Ovisno o modelu pećnice.

** Idealna temperatura za predložena jela.

*** Ispitano u skladu s normom EN 60350-1 u svrhu deklaracije potrošnje energije i energetskog razreda




Simbol	Opis	Prijedlozi
	Donji grijač 160-180°C **  1./2. razina	IDEALNO ZA: kremu od karamele, pudinge i parna kupelj na jednoj razini. Ovom funkcijom možete se koristiti i za završavanje pripreme. Može se koristiti sa senzorom Heat Feel. Dostupna je opcija brzog zagrijavanja.
	Donji grijač + ventilator 170 do 210 °C **  razina 1 i 2	IDEALNO ZA: pizze, slane kolače, kolače i hranu s tekućim preljevima na jednoj razini. Može se koristiti sa senzorom Heat Feel. Dostupna je opcija brzog zagrijavanja.
	Supergriill L3 (snaga) **  4 th and 5 th level	IDEALNO ZA: velike količine kobasica, odreske i tostiranje kruha. Cijelo područje ispod elementa roštilja postaje vruće. Upotrebljavajte ju sa zatvorenim vratima. Namirnice okrenite na dvije trećine kuhanja (ako je potrebno).
	Soft + 150-200°C  razina 2/3	IDEALNO ZA: kolače i kruh na jednoj razini.
	Grijač + ražanj  L3 snaga	IDEALNO ZA pečenje hrane kao što su pileća prsa, prepelice ili riblji fileti istodobno s obje strane. Stavite lim za pečenje ispod hrane na razini 1 kako biste prikupili kapi tekućine i sokove.
	Grijač + ventilator + ražanj 200°C	IDEALNO ZA pečenje hrane kao što su velika piletina ili puretina istodobno s obje strane. Stavite lim za pečenje ispod hrane na razini 1 kako biste prikupili kapi tekućine i sokove.
	Konvekcijska + ražanj 200 do 240 °C	IDEALNO ZA: pečenje govedine ili svinjetine. Stavite lim za pečenje ispod hrane na razini 1 kako biste prikupili kapi tekućine i sokove.
Air Fry	Air Fry, Grijač + ventilator, 240°C	Ova je funkcija idealna za pečenje prženjem vrućim zrakom i u kombinaciji s dodatkom osigurava da vrući zrak dospije do hrane ravnomjerno i u sve tri dimenzije, zbog čega je konačni rezultat pečenja hrskaviji. Postavite plitki pladanj ispod police za prikupljanje sokova/mrvica/... Uklonite pribor tijekom pirolitičkog ciklusa.
Smart Tray Steam	PARA - konvekcijska, 160°C	Dodatna oprema omogućuje pravilnu cirkulaciju vlage koja nastaje tijekom kuhanja, održavajući visoku razinu vlažnosti hrane, a otvori olakšavaju cirkulaciju topline i pare. Idealno za kuhanje povrća na pari, ribe... Stavite pribor u konkavnu stranu pladnja od 35 mm i stavite vodu u pladanj. Uklonite pribor tijekom pirolitičkog ciklusa.
Smart Tray BBQ	Roštilj - konvekcijska + ventilator, 230°C	Idealno za roštilj na visokoj temperaturi (220 °), dodatak omogućuje savršen roštilj s malo dima zahvaljujući drenažnom djelovanju masti na dnu pladnja. Stavite pribor u konveksnu stranu pladnja od 35 mm i stavite vodu u pladanj. Uklonite pribor tijekom pirolitičkog ciklusa.
Pizza with the stone	Konvekcijska + ventilator, 240 °C, L4	Idealno za pečenje pizze vrhunske kvalitete; moguće je peći nekoliko pizza zaredom, s obzirom na sposobnost zadržavanja topline i njene nježne isporuke. Začinite pizzu kada je već bljeda i zagrijte kamen za pizzu (TBD) nekoliko minuta prije pečenja. Pogledajte odjeljak o upotrebi i njezi koji sadrži upute o čišćenju i održavanju. Uklonite kamen tijekom pirolitičkog ciklusa i lopatu tijekom cijelog ciklusa kuhanja.

* Ovisno o modelu pećnice.





** Idealna temperatura za predložena jela.

*** Ispitano u skladu s normom EN 60350-1 u svrhu deklaracije potrošnje energije i energetskeg razreda

POSEBNE FUNKCIJE *

	Simbol	Opis	Prijedlozi
a2		Master bake *** 180-200°C **  2. razina	Idealno za održavanje hrane mekanom iznutra i hrskavom izvana. Za zdravo kuhanje: ova funkcija smanjuje količinu potrebne masti ili ulja. Kombiniranje grijača s pulsirajućim ciklusom zraka jamči savršeni rezultat pečenja.
a3		Gentle cooking	Ovom funkcijom hrana ostaje meka i sočna; zahvaljujući nižoj temperaturi, površinsko pečenje svedeno je na minimum. Ova je funkcija idealna za pečenje mesa i cijele ribe. Za optimalne rezultate koristite senzor Heat Feel (ako je uređaj opremljen).

KATEGORIJE KUHANJA HRANE

	Simbol	Opis	Zagrija- vanje	Položaj za kuhanje	Heat Feel temperature (°C)	Opis
b1		Meso	Y	2-3	58-62-65°C za govedinu	Za pečenki i komada govedine, teletine i svinjetine.
b2		Riba	Y	2-3	65°C	Cijela riba i fileti.
b3		Pekarnica	Y	1-2	95° za pečenje kruha i tjest- enine	Za kruh, lazanje i kolače.
b4		Povrće	Y	3-4	70°C	Pečeno povrće i krumpir.

Savršeni rezultati kuhanja zajamčeni su zahvaljujući unaprijed postavljenim parametrima po kategorijama. Zadane vrijednosti vremena i temperature odnose se na količine za 4 obroka. Koristite se donjom tablicom za pravilno podešavanje vremena kuhanja; koristite se senzorom Heat Feel za najbolje rezultate



* Ovisno o modelu pećnice.

** Idealna temperatura za predložena jela.

*** Ispitano u skladu s normom EN 60350-1 u svrhu deklaracije potrošnje energije i energetskog razreda

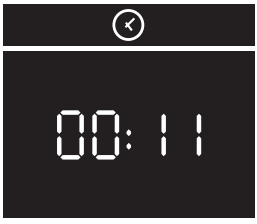
Kategorija hrane	Veličina porcije/grami (podebljano, zadana postavka)	Vrijeme kuhanja (min)** * nakon zagrijavanja
Meso	4/800 ; 6/1200; 8/1600	50 ; 52; 55
Riba	4/600 ; 6/900; 8/1200	36 ; 38; 40
Pekarnica	4/600 ; 6/900; 8/1000	42 ; 50; 56
Povrće	4/800 ; 6/1200; 8/1600	57 ; 60; 65

DODATNE FUNKCIJE

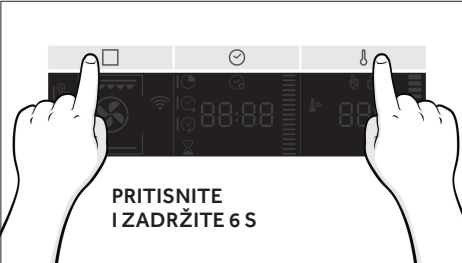
	Simbol	Opis	Prijedlozi
m		Zaključavanje tipki	Ova funkcija omogućuje zaključavanje zaslona kako bi se maloljetnicima onemogućila neželjena uporaba uređaja. Pritisnite i 5 sekundi držite Temperatura (4) za aktiviranje zaključavanja zaslona. Učinite isto za deaktiviranje.
		Omiljena funkcija	Kako biste spremili omiljenu funkciju i prvu ju prikazali je kad je pećnica uključena, držite tipku (2) pritisnutom 5 sekundi.

Demonstracijski način rada

UKLJUČENO/ISKLJUČENO



STANJE
PRIPRAVNOSTI

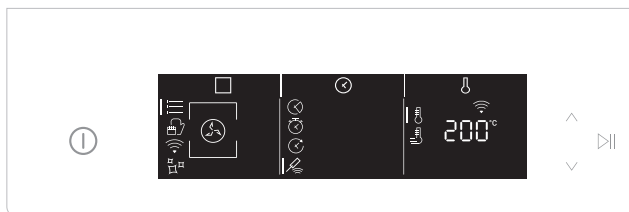


PRITISNITE
I ZADRŽITE 6 S

Registracija senzora Heat Feel

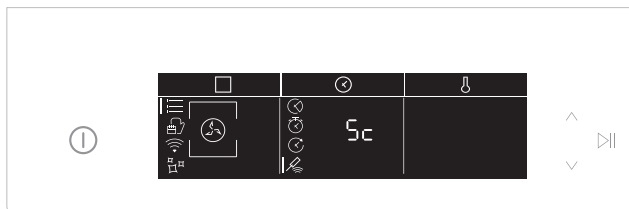
1. korak

- Dodirnite ikonu □ za odabir funkcije i dodirnite ⓧ za odabir senzora Heat Feel.



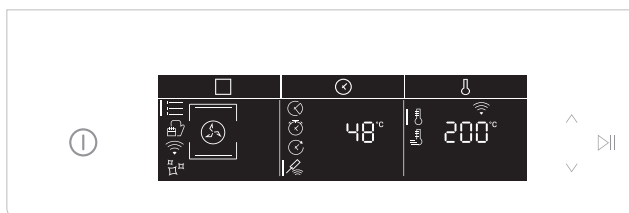
2. korak

- Nakon nekog vremena pećnica će prepoznati kôd sonde. Dodirnite ikonu ▷ za podešavanje ciljne temperature.



3. korak

- Dodirnite ∨, podesite željenu temperaturu i dodirnite ▷.



Savjeti za kuhanje - senzor Heat Feel

Senzor Heat Feel može se koristiti s ručnim funkcijama (Konvekcijska, konvekcijska + ventilator, grijač, supergrill, grijač + ventilator, donji grijač i donji grijač + ventilator) i s KATEGORIJAMA KUHANJA HRANE. Senzor Heat Feel ima jednu mjernu točku, potpuno ga zabodite u hranu s metalnim vrhom u središtu hrane.

Ta točka treba se postaviti što bliže najdebljem (najhladnijem) dijelu hrane kako bi se pravilno pratio postupak kuhanja.

Zahvaljujući bežičnoj izvedbi, senzor Heat Feel može se koristiti i za praćenje namirnica koje mijenjaju volumen tijekom kuhanja (tj. kruha).

MESO/PEČENJE/ODRESCI: gurnite sondu dijagonalno u najdeblji dio. Za namirnice cilindričnog oblika (tj. goveđe pečenje) postavite vrh što je moguće bliže geometrijskom središtu.

Predložene temperature središta:

- 45 °C za pečenu govedinu (zatim zamotajte u foliju i ostavite da odstoji 15-20 min prije posluživanja)
- 55, 60 ili 65 °C za ostala pečena mesa



PERAD: Umetnite senzor Heat Feel u najdeblji dio prsa. Predložena temperatura središta za perad je 83-85 °C

RIBA (CIJELA/ODRESCI): gurnite sondu dijagonalno u najdeblji dio. Predložena temperatura središta: 65 °C

KRUH/SLOŽENCI: umetnite senzor Heat Feel blizu geometrijskog središta hrane. Predložena temperatura središta: 90 °C

Povezivost

PARAMETRI BEŽIČNE VEZE

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

Temperaturna sonda Heat Feel, model Et180:

Tehnologija	Bluetooth
Standardno	Bluetooth v4.0 BLE
Frekvencijski pojasevi [MHz]	2400+2480
Najveća snaga [mW]	2.5 – (4dBm)

INFORMACIJE O PROIZVODU ZA UMREŽENU OPREMU

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

Kako aktivirati bežični mrežni priključak:

- Ako pećnica nije registrirana, slijedite upute za registraciju kako biste omogućili Wi-Fi.
- Ako je pećnica registrirana, u izborniku Wi-Fi mreže odaberite Wi-Fi i postavite na Uključeno ili hOn.

Kako se deaktivira bežični mrežni priključak:

- Ako pećnica nije registrirana, Wi-Fi modul je uključen prvih 30 minuta nakon aktivacije pećnice, a za isključenje pričekajte 30 minuta ili prije isteka 30 minuta u izborniku Wi-Fi mreže postavite Wi-Fi na Isključeno.
- Ako je pećnica registrirana, u izborniku Wi-Fi mreže odaberite Wi-Fi i postavite na Isključeno.

Brzo uparivanje

Kada prvi put uključite proizvod, Wi-Fi mreža već je aktivna 30 minuta, a registraciju možete nastaviti na stranici 53.

Ako pećnica nije registrirana u roku od 30 minuta, Wi-Fi se isključuje. To će se dogoditi svaki put kad uključite pećnicu dok je ne registrirate.

Kako biste izbjegli uključivanje Wi-Fi veze, isključite Wi-Fi u izborniku Wi-Fi mreže u roku od 30 minuta od uključivanja pećnice.

Želite li registrirati pećnicu nakon 30 minuta, slijedite upute na str. 54.

Registracija pećnice putem aplikacije

NA PAMETNOM TELEFONU

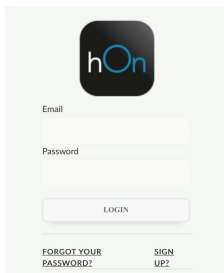
1. korak

- Preuzmite aplikaciju hOn



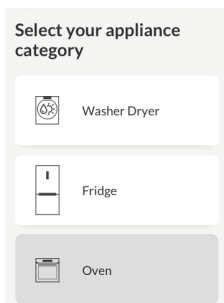
2. korak

- Prijavite se ili registrirajte.



3. korak

- Dodajte novi uređaj

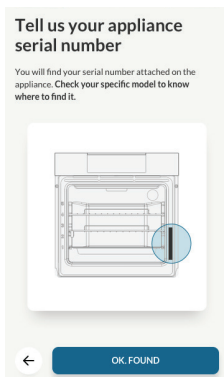


4. korak

- Skenirajte QR kod ili unesite serijski broj





Ovdje upišite serijski broj za buduću upotrebu.





NA UREĐAJU

5. korak

- Dodirnite ikonu  za odabir načina Wi-Fi veze i dodirnite .



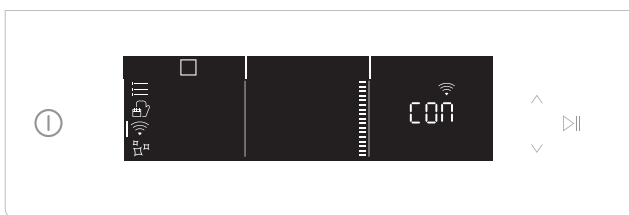
6. korak

- Dodirnite  i odaberite Uključeno ili hOn (pogledajte razlike na stranici 23) pa dodirnite Početak .



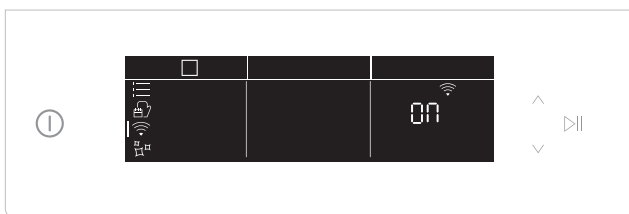
7. korak

- Nakon nekog vremena počinje se pomicati tekstualna poruka Poveži. Nastavite postupak uparivanja putem aplikacije.



8. korak

- Po završetku uparivanja, status pećnice automatski će uključiti Wi-Fi ili će biti hOn, ovisno o vašem izboru.



Prekinuta veza s usmjerivačem

Tijekom kuhanja – trepće ikona WiFi



Unutar izbornika za WiFi – trepću znamenke



NAPOMENA:

- Provjerite imate li kućnu Wi-Fi mrežu od minimalno 2,4 GHz.
- Provjerite imate li spremnu lozinku i naziv za kućni Wi-Fi. Kasnije će vam trebati.
- Provjerite nalazi li se uređaj na mjestu s odličnim signalom kućne Wi-Fi mreže.
- I da, ostanite blizu uređaja..

WiFi ON

Stanje pećnice može se pratiti samo putem aplikacije.



WiFi hOn

Pećnica se može koristiti isključivo putem aplikacije.



WiFi OFF

Pećnica nije spojena, ali je i dalje registrirana sa spremjenim mrežnim vjerodajnicama.





WiFi Reset

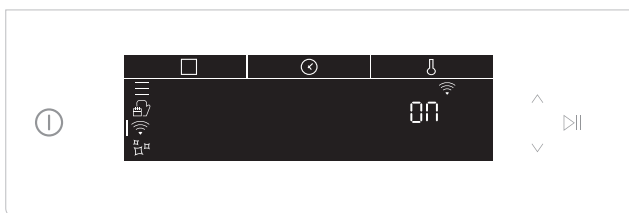
Veza je resetirana, pa je moguća nova registracija.






Način rada daljinskog upravljanja

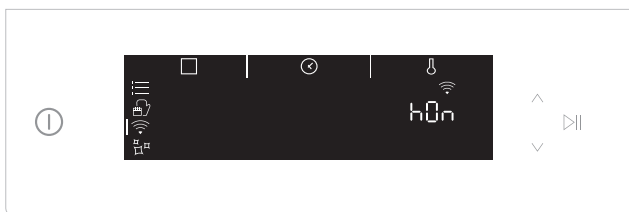
1. korak

- Dodirnite ikonu  za odabir načina Wi-Fi veze, zatim će početi treptati  „Uključeno“.



2. korak

- Dodirnite ikonu  da biste odabrali način rada „hOn“ i dodirnite  da biste
- Pritisnite „funkcijski gumb“  za izlaz iz načina rada „hOn“



Tvrtka Candy Hoover Group Srl izjavljuje da je radijska oprema u skladu s Direktivom 2014/53/EU i mjerodavnim zakonskim zahtjevima (za tržište s oznakom UKCA). Cjelovit tekst izjave o sukladnosti dostupan je na sljedećoj mrežnoj adresi: www.candy-group.com

Općenite napomene o čišćenju

Životni ciklus uređaja može se produžiti redovitim čišćenjem. Pričekajte da se pećnica ohladi prije ručnog čišćenja. Nikada ne upotrebljavajte abrazivne deterdžente, čeličnu vunu ili oštre predmete za čišćenje kako ne biste trajno oštetili emajlirane dijelove. Upotrebljavajte samo vodu, sapun ili deterdžente s izbjeljivačem (amonijak).

STAKLENI DIJELOVI

Preporučuje se očistiti stakleni prozor upijajućom kuhinjskom krpom nakon svake uporabe pećnice. Za uklanjanje tvrdokornijih mrlja, upotrijebite spužvu namočenu u deterdžentu, dobro iscijeđenu, a zatim isperite vodom.

BRTVA STAKLA PEĆNICE

Ako je prljava, brtva se može očistiti lagano vlažnom spužvom.

DODACI

Očistite dodatke mokrom, sapunastom spužvom prije ispiranja i sušenja: izbjegavajte uporabu abrazivnih deterdženata.

POSUDA ZA KAPANJE

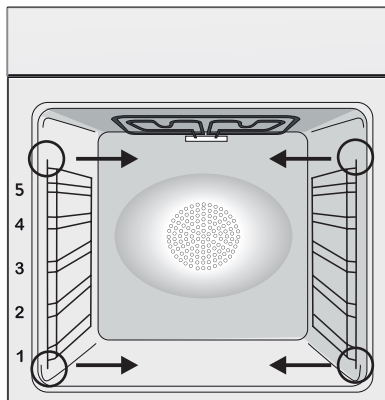
Nakon uporabe roštilja, izvadite posudu iz pećnice. Ulijte vruću mast u posudu i operite tavu vrućom vodom uz pomoć spužve i tekućine za pranje.

Ako postoje masni ostatci, umočite posudu u vodu i deterdžent. U suprotnom, možete oprati posudu u perilici za posuđe ili upotrijebiti komercijalni deterdžent za pećnice. Nikada ne stavljajte prljavu posudu natrag u pećnicu.

Održavanje

UKLANJANJE I ČIŠĆENJE BOČNIH REŠETKI

1. Uklonite žičane rešetke povlačenjem u smjeru strelica (pogledajte dolje)
2. Žičane rešetke prilikom čišćenja stavite u perilicu posuđa ili upotrijebite mokru spužvu, a zatim ih obavezno osušite.
3. Nakon postupka čišćenja ugradite žičane rešetke obrnutim redoslijedom."



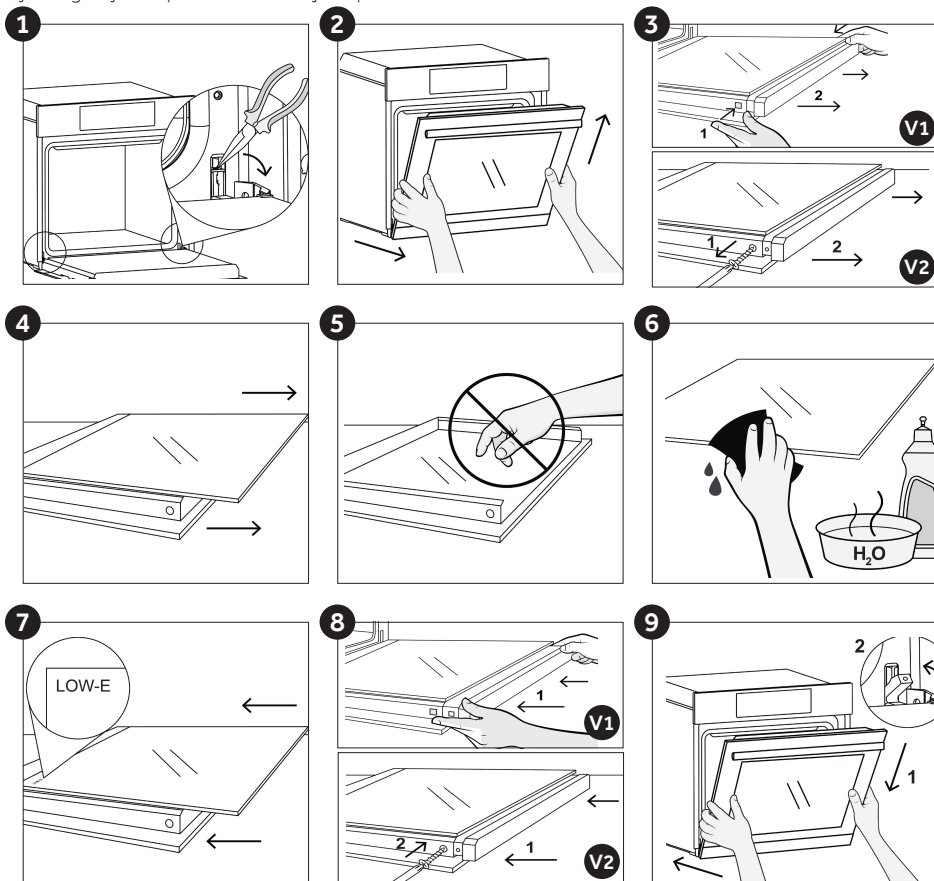
ZAMJENA ŽARULJE

1. Odspojite pećnicu s mrežnog napajanja.
2. Otvorite stakleni poklopac, odvijte žarulju i zamijenite je novom žaruljom iste vrste.
3. Nakon zamjene neispravne žarulje, zamijenite stakleni poklopac.




Ovaj proizvod sadrži jedan ili više izvora svjetlosti čiji je razred energetske učinkovitosti G (Svjetiljka)/F (10 Led lampica).

UKLANJANJE I ČIŠĆENJE STAKLENIH VRATA (samo ako je uređaj opremljen)

1. Otvorite vrata za 90° i povucite jezičke za pričvršćivanje šarki prema vanjskoj strani pećnice.
 2. Stavite vrata pod kutom od 45°, a zatim ih istovremeno povucite prema naprijed i prema gore kako biste ih otpustili. Uklonite vrata pećnice i postavite ih na površinu s podlogom (npr. na komad tkanine) s ručkom okrenutom prema dolje.
 3. **V1.** Istovremeno pritisnite dva gumba s lijeve i desne strane i povucite gornji poklopac vrata prema sebi kako biste ga uklonili. **V2.** Odvrnite dva vijka s lijeve i desne strane i povucite gornji poklopac vrata prema sebi kako biste ga uklonili.
 4. Pažljivo uklonite staklo unutar pećnice, čvrsto ga držeći s obje ruke i postavite ga na mekanu, ravnu površinu.
 5. Ako se između njih nalaze staklene ploče, uklonite ih i stavite na mekanu površinu.
- PAŽNJA: vanjska ploča stakla ne može se ukloniti
6. Očistite staklo mekanom krpom koristeći se prikladnim proizvodom za čišćenje.
 7. Nakon čišćenja ponovno sastavite dijelove suprotnim redoslijedom od uklanjanja. Na svim staklenim pločama, oznaka „Low-E“ mora biti čitljiva i postavljena na lijevu stranu vrata, u blizini lijeve bočne šarke. Time se jamči da ispisana naljepnica na prvoj staklenoj ploči ostane unutar vrata.
 8. **V1.** Ponovno postavite poklopac vrata pećnice gurajući prema unutra dok ne čujete kako dva bočna gumba sjedaju u mjesto. **V2.** Prilikom pričvršćivanja gurnite gornji poklopac prema naprijed i zategnite dva vijka s lijeve i desne strane.
 9. Držeći vrata na 45°, istovremeno umetnite desne i lijeve muške dijelove šarke u otvore na otpuštenim šarkama dok ne čujete kako sjedaju u mjesto. Vratite vrata pod kut od 90° i zaključajte jezičke za pričvršćivanje u mjestu gurajući ih prema unutrašnjosti pećnice..



FUNKCIJE ČIŠĆENJA*

	Simbol	Funkcija	Opis
d1		Hydroeasyclean	Jednostavno i učinkovito čišćenje pećnice.
d2		Piroliza Eco	Za savršeno, redovito čišćenje pećnice. Ova funkcija omogućuje zaključavanje vrata za vrijeme postupka (d4).
d3		Piroliza+	Za iznimno temeljito čišćenje i uklanjanje velikih količina prljavštine iz pećnice. Ova funkcija omogućuje zaključavanje vrata za vrijeme postupka (d4).

Hydro Easy Clean

Postupak Hydro Easy Clean koristi paru kako bi se uklonile preostale masnoće i čestice hrane iz pećnice.

1. Ulijte 300 ml vode u spremnik Hydro Easy Clean na dnu pećnice.
2. Odaberite namjensku funkciju (d1).
3. Omogućite rad programa.
4. Nakon ciklusa pričekajte da se pećnica ohladi.
5. Kad se uređaj ohladi, očistite unutarnje površine pećnice krpom.

Upozorenje: Provjerite je li se uređaj ohladio prije nego ga dodirnete. Vodite računa o svim vrućim površinama jer postoji opasnost od opekline.

Koristite destiliranu ili pitku vodu.



Piroliza

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

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

DVA PIROLITIČKA CIKLUSA

prethodno su postavljena:

PIROLIZA ECO: Omogućuje čišćenje umjereno prljave pećnice. Trajanje rada je 90 minuta.

PIROLIZA +: Omogućuje čišćenje izuzetno prljave pećnice. Trajanje rada je 120 minuta.

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


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

Prije provođenja pirolitičkog ciklusa:

- **Uklonite sve dodatke iz pećnice, zato što ne mogu podnijeti visoke temperature koje se upotrebljavaju tijekom pirolitičkog ciklusa čišćenja; naročito pazite da uklonite rešetke, bočne stalke i teleskopske vodilice (pogledajte poglavlje UKLANJANJE REŠETKI I BOČNIH STALAKA).**
- **Uklonite sva velika prolijevanja ili velike mrlje, jer je potrebno previše vremena za njihovo uništavanje. Isto tako, velike količine masti mogu se zapaliti pri jako visokim temperaturama tijekom pirolitičkog ciklusa.**
- **Zatvorite vrata pećnice.**

- **Višak prolijevanja mora se ukloniti prije čišćenja.**
- **Očistite vrata pećnice;**
- **Uklonite velike ili grube ostatke hrane iz unutrašnjosti pećnice uz pomoć vlažne spužve. Nemojte upotrebljavati deterdžente;**
- **uklonite sve dodatke i klizeći komplet stalka (ako postoji);**
- **Nemojte stavljati kuhinjske krpe.**

Uporaba pirolitičkog ciklusa:

1- Dodirnite ikonu  za odabir funkcija čišćenja (d) i, pomoću navigacijskih tipki, odaberite željeni pirolitički ciklus.

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

3- Nakon nekoliko minuta, kada temperatura u pećnica postane visoka, vrata se automatski zaključavaju. Pirolitički ciklus čišćenja može se zaustaviti u bilo kojem trenutku pritiskom tipke za uključivanje/isključivanje.

4- Po završetku pirolitičkog ciklusa čišćenja, piroliza se automatski isključuje.

Upravljanje otpadom i zaštita okoliša



Ovaj uređaj označen je u skladu s Direktivom 2012/19/EU o otpadnoj električnoj i elektroničkoj opremi (OEEO). Otpadna električna i elektronička oprema sadrži onečišćujuće tvari (koje mogu imati negativan

činak na okoliš) i bazne elemente (koji se mogu ponovno upotrijebiti). Važno je posebno obraditi otpadnu električnu i elektroničku opremu da bi se ispravno uklonili i odložili onečišćivači i vratili svi materijali. Pojedinci mogu imati važnu ulogu u postizanju cilja da otpadna električna i elektronička oprema ne postane ekološki problem. Treba se pridržavati nekoliko osnovnih pravila:

- oprema OEEO ne smije se zbrinjavati kao kućanski otpad;
- opremu OEEO potrebno je odnijeti na namjenska područja za prikupljanje kojima upravlja gradsko vijeće ili registrirano poduzeće.

U mnogim državama, za veliku opremu OEEO dostupno je prikupljanje kućanskog otpada.

Pri kupnji novog uređaja, stari uređaj možete vratiti prodavaču koji će ga preuzeti besplatno, samo ako je uređaj iste vrste ili ima jednake funkcije kao i kupljeni uređaj.

ČUVANJE I POŠTOVANJE OKOLIŠA

Ako je to moguće, izbjegavajte prethodno zagrijavanje pećnice i uvijek je pokušajte napuniti. Izbjegavajte često otvaranje vrata pećnice, zato što se toplina iz prostora za pečenje raspršuje svaki put kada ih otvorite.

Za znatnu uštedu energije, isključite pećnicu između 5 i 10 minuta prije planiranog završetka vremena pripremanja i upotrijebite zaostalu toplinu koja se nastavlja proizvoditi u pećnici. Držite brtve čistima i urednima da biste izbjegli raspršivanje topline izvan šupljine. Ako imate ugovor o električnoj energiji s tarifom po satu, putem programa „odgođeno kuhanje” pojednostavljuje se ušteda energije, prebacuje se početak postupka kuhanja u vremensko razdoblje jeftinije tarife.

Rješavanje problema

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
pećnica se ne zagrijava	Sat se ne može postaviti	Postavite sat
Pećnica se ne zagrijava	Funkcija kuhanja i temperatura nisu postavljene	Pobrinite se da su potrebne postavke ispravne
Nema reakcije dodirnog korisničkog sučelja	Para i kondenzacija na ploči korisničkog sučelja	Očistite ploču korisničkog sučelja krpom od mikrovlakana kako biste uklonili sloj kondenzacije

Rezumat

- 62** Indicații de siguranță
- 67** Instrucțiuni generale
- 69** Descrierea produsului
- 73** Afișaj
- 79** Înregistrarea senzorului Heat Feel
- 81** Conectivitate
- 85** Note generale privind curățarea
- 85** Întreținere
- 89** Depanare
- 179** Instalare

Indicații de siguranță

- În timpul procesului de gătire, umezeala se poate condensa în interiorul cuptorului sau pe sticla ușii. Aceasta este o stare normală; condensul dispare atunci când cuptorul atinge temperatura de gătire.
- Gătiți legumele într-un vas cu capac în locul unei tăvi deschise.
- AVERTIZARE: aparatul și piesele accesibile devin fierbinți în timpul utilizării. Fiți atenți să nu atingeți piesele fierbinți.
- AVERTISMENT: piesele accesibile pot fi fierbinți când cuptorul este în uz. Copiii mici trebuie ținuți la o distanță sigură.
- AVERTISMENT: piesele accesibile pot fi fierbinți când grill-ul este în uz. Copiii trebuie ținuți la o distanță sigură.
- AVERTISMENT: asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a înlocui becul, pentru a evita posibilitatea de electrocutare.
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare înainte de a efectua orice operațiune sau activitate de întreținere asupra acestuia.
- AVERTIZARE: pentru a evita pericolele cauzate de resetarea accidentală a dispozitivului de întrerupere termică, aparatul nu trebuie alimentat de la un dispozitiv de pornire extern, cum ar fi un cronometru sau conectat la un circuit care de regulă este pornit și oprit.
- Copiii cu vârste mai mici de 8 ani trebuie ținuți la o distanță sigură de aparat dacă nu sunt supravegheați permanent.
- Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul.
- Aparatul poate fi utilizat de cei cu vârsta de cel puțin 8 ani și de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale limitate, numai dacă sunt supravegheați sau dacă li se oferă instrucțiuni privind operarea aparatului, într-o manieră sigură informându-i cu privire la posibilele riscuri.
- Curățarea și întreținerea nu trebuie efectuate de copiii nesupravegheați.
- Nu folosiți materiale dure sau abrazive sau raclete metalice ascuțite pentru a curăța sticla ușii cuptorului, întrucât acestea pot zgâria suprafața și duce la spargerea sticlei.

- Cuptorul trebuie oprit înainte de a îndepărta părțile detașabile. După curățare, reasamblați-le conform instrucțiunilor.
- Utilizați numai sonda de carne recomandată pentru acest cuptor.
- Nu folosiți dispozitiv de curățare cu aburi sau pulverizator cu presiune ridicată pentru operațiunile de curățare.
- **ÎN CAZUL ÎN CARE CUPTORUL ESTE FURNIZAT DE PRODUCĂTOR FĂRĂ ȘTECĂR: APARATUL NU TREBUIE CONECTAT LA SURSA DE ALIMENTARE FOLOSIND ȘTECĂRUL SAU PRIZELE, CI TREBUIE CONECTAT DIRECT LA REȚEAUA DE ALIMENTARE.** Conexiunea la sursa de alimentare trebuie realizată de un profesionist calificat corespunzător. Pentru ca instalarea să fie în conformitate cu legislația actuală privind siguranța, cuptorul trebuie conectat doar cu un disjunctor omnipolar, cu izolarea contactului în conformitate cu cerințele aferente supratensiunii de categorie III, între aparat și sursa de alimentare. Disjunctorul omnipolar trebuie să suporte sarcina maximă conectată și trebuie să fie în conformitate cu legislația actuală. Cablul cu împământare galben-verde nu trebuie întrerupt de disjunctor. Disjunctorul omnipolar utilizat pentru conectare trebuie să fie ușor accesibil la instalarea aparatului. Conexiunea la sursa de alimentare trebuie realizată de un profesionist calificat corespunzător, ținând cont de polaritatea cuptorului și de cea a sursei de alimentare. Deconectarea trebuie realizată prin încorporarea unui comutator în cablajul fix în conformitate cu normele de cablare.
- **ÎN CAZUL ÎN CARE CUPTORUL ESTE FURNIZAT DE PRODUCĂTOR CU ȘTECĂR:**
Priza trebuie să fie adecvată pentru sarcina indicată pe etichetă și trebuie să aibă contactul cu împământare conectat și în stare de funcționare. Conductorul cu împământare are culoarea galben-verde. Această operațiune trebuie efectuată de un profesionist calificat corespunzător. În caz de incompatibilitate între priză și ștecherul aparatului, rugați un electrician calificat să înlocuiască priza cu una de tip adecvat. Ștecărul și priza trebuie să fie conforme cu normele din țara de instalare.

Racordarea la sursa de alimentare se poate face și prin amplasarea unui disjunctor omnipolar, cu separare de contacte conform cerințelor pentru categoria de supratensiune III, între aparat și sursa de alimentare care poate suporta sarcina maximă conectată și care este în conformitate cu legislația în vigoare. Cablul cu împământare galben-verde nu trebuie întrerupt de disjunctor. Priza sau disjunctorul omnipolar utilizat pentru conectare trebuie să fie ușor accesibil la instalarea aparatului.

Deconectarea poate fi realizată prin facilitarea accesului la ștecăr sau încorporarea unui comutator cu cablu fix în conformitate cu normele de cablare.

- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit cu un cablu sau un mănunchi special care poate fi obținut de la producător sau prin contactarea departamentului de relații cu clienții. Tipul cablului de alimentare trebuie să fie H05V2V2-F. Această operațiune trebuie efectuată de un profesionist calificat corespunzător. Conductorul de împământare (galben-verde) trebuie să fie mai lung cu aproximativ 10 mm față de alți conductori. Pentru orice lucrări de reparații, consultați numai Departamentul de relații cu clienții și solicitați utilizarea pieselor de rezervă originale.
- Nerespectarea celor de mai sus poate compromite siguranța aparatului și invalidarea garanției.
- Orice material vărsat în exces trebuie eliminat înainte de curățare.
- Întreruperea îndelungată a alimentării cu curent în timpul unei faze de gătit poate cauza defectarea monitorului. În acest caz, contactați serviciul clienți.
- Aparatul nu trebuie instalat în spatele unei uși de decor pentru a evita supraîncălzirea.
- Atunci când amplasați raftul în interior, asigurați-vă că opritorul este orientat în sus și în partea din spate a interiorului cuptorului. Raftul trebuie introdus complet în interior.
- Când introduceți tava grătar, aveți grijă ca marginea antiderapantă să fie poziționată spre spate și spre în sus.

- **AVERTISMENT:** Nu căptușiți pereții cuptorului cu folie de aluminiu sau protecție de unică folosință disponibilă în magazine. Folia de aluminiu sau orice altă protecție, în contact direct cu emailul fierbinte, riscă topirea și deteriorarea emailului din interior.
- **AVERTISMENT:** Nu scoateți niciodată etanșarea ușii cuptorului.
- **ATENȚIE:** Nu reumpleți partea inferioară a interiorului cu apă în timpul gătirii sau când cuptorul este fierbinte.
- Nu sunt necesare operațiuni/setări suplimentare pentru a utiliza aparatul la frecvențele nominale.
- Cuptorul poate fi amplasat pe o coloană înaltă sau sub suprafața de lucru. Înainte de fixare, trebuie să asigurați o bună ventilație a spațiului cuptorului pentru a permite circulația adecvată a aerului proaspăt necesar pentru răcirea și protejarea pieselor interne. Realizați fantele specificate pe ultima pagină conform tipului de fitting.
- Tăvile și grătarele cuptorului nu sunt potrivite pentru contactul direct cu alimentele. Folosiți vase de gătit adecvate sau hârtie de copt.
- **AVERTISMENT:** Înainte de a iniția ciclul de curățare automată:
 - curățați ușa cuptorului;
 - îndepărtați reziduurile de mâncare mari sau dure din interiorul cuptorului folosind un burete umed; nu folosiți detergenți;
 - scoateți toate accesoriile și kitul cu raft glisant (dacă este prezent);
 - Nu amplasați prosoape.
- În cuptoarele cu sondă de carne, înainte de a rula ciclul de curățare, trebuie să curățați orificiul cu piulița furnizată. Închideți întotdeauna orificiul cu piulița atunci când nu folosiți sonda de carne.
- În timpul procesului de curățare pirolitică, suprafețele se pot încălzi mai mult decât de obicei, prin urmare, copiii trebuie să mențină o distanță sigură.
- Dacă a fost montată o plită deasupra cuptorului, nu utilizați niciodată plita în timp ce pirolizatorul funcționează, acest lucru va preveni supraîncălzirea plitei.

Heat Feel (sondă wireless de temperatură) - AVERTISMENTE

AVERTISMENTE:

- Acest produs este exclusiv pentru cuptoare.
- Trebuie utilizat numai așa cum este descris în acest manual de utilizare.
- **NU ATINGEȚI SENZORUL HEAT FEEL CUM MÂNILE NEPROTEJATE IMEDIAT DUPĂ CE AȚI GĂTIT.** Purtați întotdeauna mănuși de protecție pentru cuptor pentru a îndepărta senzorul Heat Feel de pe alimente după ce le gătiți.
- În timpul gătitului, este necesară **INSERȚIA COMPLETĂ** a barei metalice a senzorului Heat Feel în mod corespunzător în alimente, până la **MARGINEA** ceramică **NEAGRĂ** a acestuia.



introduceți senzorul Heat Feel
în alimente până aici

- Nu expuneți partea metalică a senzorului Heat Feel la căldura generată direct de cuptor. Nu expuneți partea metalică a senzorului Heat Feel la căldura generată de aparat.
- Nu utilizați senzorul Heat Feel în alt aparat, cu excepția cuptorului încorporat.
- Nu utilizați senzorul Heat Feel în cuptorul cu microunde.
- Senzorul Heat Feel poate fi curățat și spălat, dar nu îl scufundați mult timp în apă.
- Acest produs nu este destinat utilizării de către persoane cu vârsta sub 12 ani.
- Furnizorul nu va fi responsabil pentru nicio deteriorare a senzorului Heat Feel din cauza utilizării greșite a dispozitivului.
- Curățați senzorul Heat Feel înainte de utilizare
- Sonda poate funcționa în următorul interval de temperatură: de la 10 °C până la o temperatură internă maximă a piesei metalice de 100 °C. Partea ceramică poate atinge 350 °C.
- Dacă temperatura senzorului Heat Feel depășește 100°C, gătitul se va opri și, pentru a evita deteriorarea sondei, puneți-vă mănușile și scoateți cât mai repede senzorul, pentru a evita deteriorarea sondei.

Instrucțiuni generale

Vă mulțumim că ați ales unul dintre produsele noastre. Pentru cele mai bune rezultate ale cuptorului dvs., trebuie să citiți acest manual cu atenție și să îl păstrați pentru referințe viitoare. Înainte de a instala cuptorul, rețineți numărul de serie, astfel încât să îl puteți oferi personalului de asistență clienți în cazul în care sunt necesare reparații. După ce ați scos cuptorul din ambalaj, verificați dacă nu a fost deteriorat în timpul transportului. Dacă aveți îndoieli, nu folosiți cuptorul și consultați un tehnician calificat pentru recomandări. Păstrați toate materialele de ambalare (pungi din plastic, polistiren, cuie) departe de accesul copiilor. Când porniți cuptorul pentru prima dată, se poate emana un miros puternic de fum, care este cauzat de adezivul de pe panourile de izolare din jurul cuptorului care se încălzesc pentru prima dată. Acest lucru este absolut normal și, dacă se întâmplă acest lucru, trebuie să așteptați disiparea fumului înainte de a pune mâncarea în cuptor. Producătorul nu acceptă nicio responsabilitate în cazurile în care nu au fost respectate instrucțiunile cuprinse în acest document.

NOTĂ: funcțiile, proprietățile și accesoriile cuptorului menționate în acest manual vor varia, în funcție de modelul pe care l-ați achiziționat.

Indicații de siguranță

Folosiți cuptorul numai în scopul vizat, și anume, gătitul alimentelor; orice altă utilizare, de exemplu, ca sursă de căldură, este considerată necorespunzătoare și, prin urmare, periculoasă. Producătorul nu poate fi responsabil pentru nicio deteriorare care rezultă în urma utilizării necorespunzătoare, incorecte sau nerezonabile.

Utilizarea oricăror aparate electrice implică respectarea unor reguli fundamentale:

- nu trageți de cablul de alimentare pentru a deconecta produsul din priză;
- nu atingeți cu mâinile sau picioarele aparatul când este umed;
- în general, utilizarea adaptoarelor, prizelor multiple sau a cablurilor prelungitoare nu este recomandată;
- în caz de funcționare greșită și/sau performanță slabă, opriți aparatul și nu umblați la el.

Siguranță electrică

ASIGURAȚI-VĂ CĂ UN ELECTRICIAN SAU TEHNICIAN CALIFICAT REALIZEAZĂ CONEXIUNILE ELECTRICE. Sursa de curent la care se conectează cuptorul trebuie să fie în conformitate cu legile în vigoare din țara de instalare. Producătorul nu acceptă nicio responsabilitate pentru nicio daună cauzată de nerespectarea acestor instrucțiuni. Cuptorul trebuie conectat la o sursă de curent cu o priză de perete cu împământare sau cu un întrerupător cu borne multiple, în funcție de legislația în vigoare din țara de instalare. Sursa de curent trebuie protejată cu siguranțe adecvate, iar cablurile utilizate trebuie să aibă o secțiune transversală care să poată asigura alimentarea corectă a cuptorului.

CONECTAREA

Cuptorul este prevăzut cu un cablu de alimentare, care trebuie conectat numai la o sursă de curent cu 220-240 V c.a., între faze sau între fază și nul. Înainte de a conecta cuptorul la sursa de curent, este important să verificați:

- tensiunea indicată de aparatul de măsurare;
- setarea întrerupătorului.

Cablul de împământare conectat la borna de împământare a cuptorului trebuie conectat la borna de împământare a sursei de curent.

AVERTISMENT

Înainte de a conecta cuptorul la sursa de alimentare, rugați un electrician calificat să verifice continuitatea bornei de împământare a sursei de curent. Producătorul nu acceptă nicio responsabilitate pentru niciun accident sau alte probleme cauzate de nereușita de a conecta cuptorul la borna de împământare sau de o conexiune cu împământare care are o continuitate defectă.

NOTĂ: Întrucât cuptorul poate avea nevoie de lucrări de întreținere, se recomandă să aveți la dispoziție o altă priză, astfel încât cuptorul să poată fi conectat la aceasta în cazul în care este scos din spațiul în care este instalat. Cablul de alimentare trebuie înlocuit numai de către personalul tehnic de service sau de către tehnicienii cu calificări echivalente.

Recomandări

După fiecare utilizare a cuptorului, o curățare minimă va ajuta la menținerea perfect curată a cuptorului.

Nu căptușiți pereții cuptorului cu folie de aluminiu sau protecție de unică folosință disponibilă în magazine. Folia de aluminiu sau orice altă protecție, în contact direct cu emailul fierbinte, creează riscul topirii și deteriorării emailului din interior. Pentru a preveni murdărirea excesivă a cuptorului dvs. și mirosurile de fum puternice rezultate, vă recomandăm să nu utilizați cuptorul la temperaturi foarte mari. Este mai bine să prelungiți timpul de gătire și să reduceți puțin temperatura. Pe lângă accesoriile furnizate împreună cu cuptorul, vă recomandăm să folosiți numai vase și forme de copt rezistente la temperaturi foarte mari.

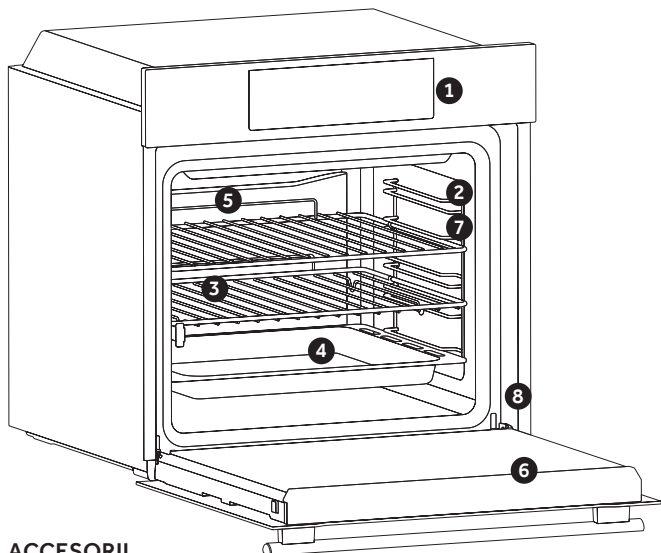
Instalare

Producătorii nu au nicio obligație de a realiza acest lucru. Dacă pentru rectificarea erorilor care apar ca urmare a instalării incorecte, este necesară asistența producătorului, aceasta nu este acoperită de garanție. Trebuie respectate instrucțiunile de instalare pentru personalul calificat profesional. Instalarea incorectă poate cauza daune sau vătăma persoanele, animalele sau bunurile. Producătorul nu poate fi responsabil pentru astfel de daune sau vătămări. Cuptorul poate fi amplasat pe o coloană înaltă sau sub suprafața de lucru. Înainte de fixare, trebuie să asigurați o bună ventilație a spațiului cuptorului pentru a permite circulația adecvată a aerului proaspăt necesar pentru răcirea și protejarea pieselor interne. Realizați fantele specificate pe ultima pagină conform tipului de fitting.

Prima utilizare

CURĂȚAREA PRELIMINARĂ: Curățați cuptorul înainte de a-l folosi pentru prima dată. Ștergeți suprafețele externe cu o lavetă moale și umedă. Spălați toate accesoriile și ștergeți interiorul cuptorului cu o soluție de apă fierbinte și detergent lichid. Setați cuptorul gol la temperatura maximă și lăsați-l pornit timp de aproximativ 1 oră; astfel veți elimina toate mirosurile reziduale ale unui aparat nou.

Descrierea produsului

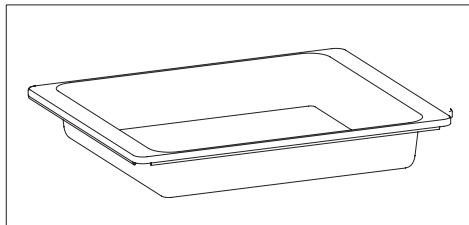


1. Panou de comenzi
2. Poziții rafturi (grilaj lateral din sârmă, dacă este inclus)
3. Grilaje
4. Tăvi
5. Ventilator (dacă există)
6. Ușă cuptor
7. Grilaje laterale de sârmă (dacă există: numai pentru cavitate plană)

8. Număr de serie

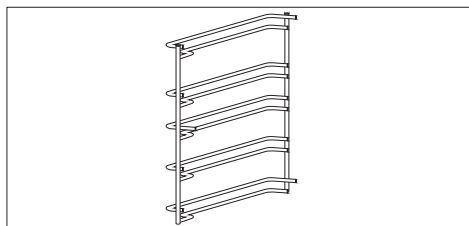
ACCESORII

Tavă de scurgere



Colectează reziduurile care se scurg la gătirea alimentelor pe grătare.

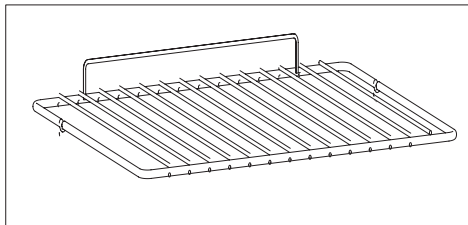
Grilaje laterale de sârmă (doar dacă există)



Amplasat pe ambele părți ale cavității cuptorului, ține grătare metalice și farfurii de picurare.

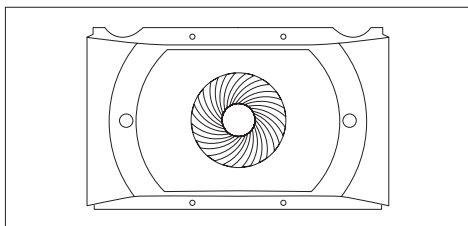
NOTĂ: Tăvile și grătarele cuptorului nu sunt potrivite pentru contactul direct cu alimentele. Folosiți vase de gătit adecvate sau hârtie de copt.

Grilaj metalic



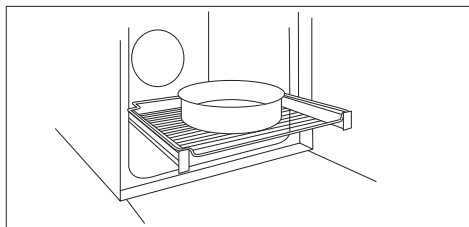
Acesta ține tăvile de copt și farfuriile.

Panou bucătar (doar dacă există)



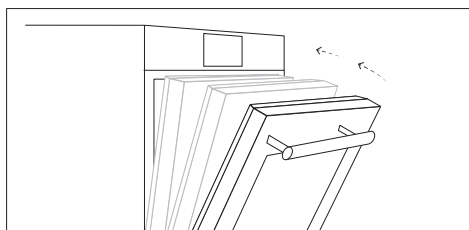
Un transportor de aer care mărește circulația aerului în interiorul cuptorului. Acest lucru permite o performanță îmbunătățită de gătit, o gătire mai uniformă a alimentelor la toate temperaturile, timpi de gătit mai scurți și, în sfârșit, o distribuție uniformă a temperaturii în interiorul cuptorului.

Ghidaje telescopice (doar dacă există)



Două șine de ghidare care facilitează verificarea stării de gătire, deoarece permit extragerea și re poziționarea cu ușurință a tăvilor și a grătarelor în interiorul cavității cuptorului.

Capac Softclose (doar dacă este prezent)



Balamale care asigură o mișcare automată moale și lină în timpul fazei de închidere a ușii cuptorului.

Senzor Heat Feel (numai dacă există)



Măsoară temperatura internă a alimentelor în timpul gătirii. Introduceți în orificiul din partea superioară a cavității. Trebuie introdus în timp ce cuptorul este răcit.

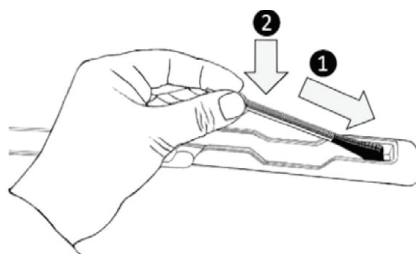
SENZOR HEAT FEEL

• Înainte de utilizare, verificați dacă senzorul Heat Feel este încărcat:

1. Puneți senzorul Heat Feel în încărcător și închideți capacul.
2. Conectați încărcătorul la o sursă de alimentare USB, cum ar fi adaptorul USB sau mufa USB de pe computer/notebook cu cablul USB.

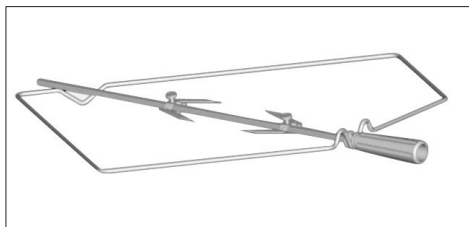
Este posibil ca încărcătorul să nu funcționeze corect cu acumuloarele externe, din cauza funcției de oprire automată.

3. LED-ul încărcătorului se va aprinde și va clipi în timpul încărcării. Când senzorul Heat Feel este complet încărcat, acesta se va opri.



- Verificați dacă opțiunea Bluetooth a cuptorului este pornită.
- Asigurați-vă că senzorul Heat Feel se află în raza distanței de monitorizare. La distanțe mari, senzorul Heat Feel nu poate fi detectat de cuptor.
- În cazul în care senzorul Heat Feel este acoperit de un material izolat, acesta nu comunică cu cuptorul. Dacă sonda este deconectată în timpul gătirii standard cu ajutorul sondei (baterie descărcată, Bluetooth dezactivat, etc...), procesul de gătire va fi întrerupt după un scurt interval de timp. În timpul gătitului cu rețetă și sondă, procesul de gătit continuă pentru timpul programat rămas dacă sonda este deconectată.

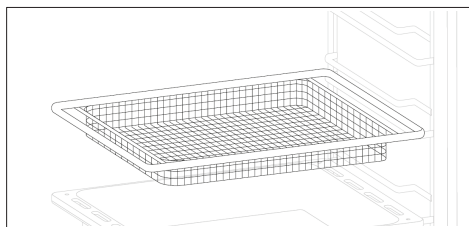
Rotisor (numai dacă există)



Nu este nevoie de preîncălzire pentru gătitul la rotisor. Gătitul cu ușa închisă. Consumul de energie este cu 90-95% mai mic decât cel al sistemului tradițional.

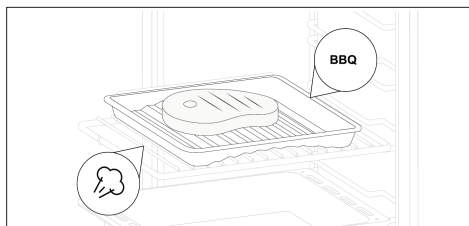
- Deșurubați cârligele
- Introduceți rotisorul în carnea care urmează să fie gătită
- Fixați carnea cu ajutorul cârligelor
- Strângeți șuruburile
- Introduceți axul în orificiul în care se află motorul.
- Îndepărtați mânerul și folosiți-l la sfârșitul gătitului pentru a evita arsurile atunci când scoateți mâncarea din cuptor

Air Fry (numai dacă această funcție există)



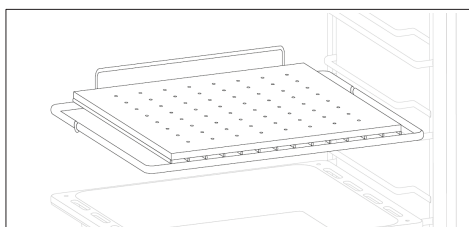
Smart Tray Steam / Smart Tray BBQ

(numai dacă această funcție există)

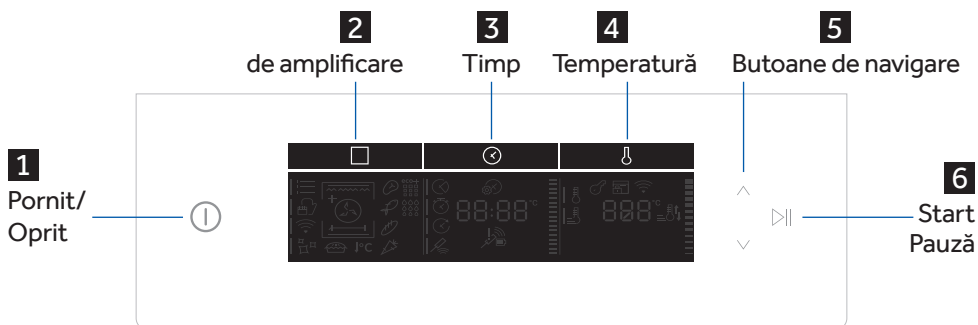


Pizza with the stone

(numai dacă această funcție există)



Panou de comenzi



Consultați paginile următoare pentru informații detaliate despre zonele de afișare.

	Simbol	Funcție	Descriere
1		Pornit/Oprit	Pornirea și oprirea cuptorului. Prima dată când porniți cuptorul, trebuie să setați ora, folosind butonul (5) pentru a selecta orele și minutele și butonul Oră (3) pentru a confirma.
2		de amplificare	Accesarea funcțiilor manuale (a) și a categoriilor de gătire a alimentelor (b), a funcției Tailor Bake (a2) și a funcției Gentle cooking (a3), a meniului Wi-Fi (e) și a opțiunilor de curățare (care diferă în funcție de model). Pentru a salva o funcție preferată și a o afișa mai întâi când cuptorul este pornit, țineți apăsată tasta (2) timp de 5 secunde.
3		Timp	Accesarea setărilor pentru timpul de gătire (e), cronometrul de bucătărie (f) și pornirea întârziată (g). Pornirea întârziată începerii și sfârșitul gătirii pot fi setate numai după introducerea timpului de gătire. Cu cuptorul în standby, apăsați butonul Oră (3) în mod normal pentru a porni cronometrul Memento minute. Țineți-l apăsat timp de 3 secunde pentru a seta ora (i).
4		Temperatură	Accesarea opțiunilor de setare a temperaturii (r), preîncălzire (j) și preîncălzire rapidă (k). Pentru a activa/a dezactiva blocarea ecranului (m) țineți apăsată tasta (4) timp de 5 secunde. În timpul pirolizei, ușa cuptorului va fi blocată automat și va fi afișat feedback (d4). Încălzirea rapidă automată este disponibilă pentru o serie de funcții manuale (p2).
5		Butoane de navigare	Butoane de navigare pentru setarea funcțiilor și a parametrilor.
6		Start Pauză	Porniți/opriți gătitul sau confirmați funcțiile.

Afișaj

Afișajul este împărțit în trei zone, accesate prin apăsarea tastelor (2), (3) și (4). Aceleași taste pot fi folosite pentru a selecta submeniul (semnalizat de indicator), folosind butoanele de navigare pentru a seta funcțiile și parametrii.

ZONA FUNCȚII

a. Funcții manuale

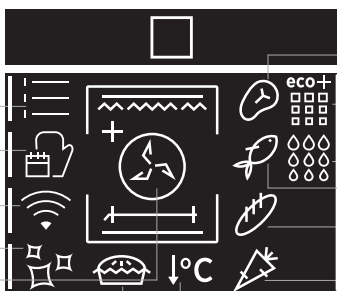
b. Categoriile de gătit
a alimentelor

c. WiFi

d. Funcții de curățare

a1. Simboluri de funcții

a2. Master bake



b1. Carne

d2. Piroliză Eco

d3. Piroliza +

d1. Hydroeasyclean

b2. Pește

b3. Patiserie

b4. Legume

a3. Gentle cooking

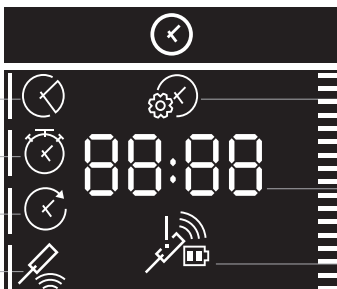
ZONA TIMPULUI

e. Durata

f. Cronometru de bucătărie

g. Amânare pornire

h. Senzor Heat Feel



i. Setarea orei

Valoarea timpului

Indicator de timp

h1. Feedback senzor

Heat Feel

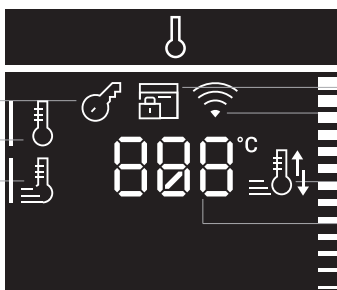
(starea bateriei și a semnalului)

ZONA TEMPERATURII

m. Blocare taste

j. Preîncălzire

k. Preîncălzire rapidă



d4. Blocare ușă

c1. Feedback Wi-Fi





l. Feedback pentru
preîncălzire și răcire

Valoarea temperaturii












Indicator temperatură

Prezentarea generală a meniurilor






MENIUL PRINCIPAL - ZONA DE FUNCȚII **2**

	Simbol	Funcție	Descriere
a		Funcții manuale	Această funcție vă permite să alegeți funcțiile de gătit, temperatura și durata.
b		Categoriile de alimente	În acest meniu puteți accesa 4 categorii de gătit alimente deja integrate în cuptorul dumneavoastră.
c		WiFi	În acest mod vă puteți conecta cuptorul la o rețea și îl puteți înregistra cu aplicația hOn.
d		Funcții de curățare	Această funcție vă permite să alegeți un sistem de curățare disponibil din Cuptor

MENIUL PRINCIPAL - ZONA PENTRU ORĂ **3**











	Simbol	Funcție	Descriere
e		Durata	Apăsați  pentru a seta durata de gătit; utilizați tastele  pentru a regla timpul.
f		Cronometru de bucătărie	Apăsați de două ori  pentru a seta cronometrul de bucătărie; utilizați tastele  pentru a regla timpul.
g		Amânare pornire	Apăsați de trei ori  pentru a seta funcția de amânare pornire; utilizați tastele  pentru a regla timpul.
h		Senzor Heat Feel	Apăsați de patru ori  pentru a activa gătitul cu sonda; consultați pagina 20 pentru a vedea modul de funcționare a acestuia.
i		Setarea orei	Cu cuptorul în standby, apăsați și mențineți apăsat  timp de 3 secunde pentru a  .

MENIUL PRINCIPAL - ZONA DE TEMPERATURĂ **4**

	Simbol	Funcție	Descriere
j		Preîncălzire	Apăsați  pentru a seta temperatura de preîncălzire; utilizați tastele  pentru a regla valoarea.
k		Preîncălzire rapidă	Apăsați de două ori  pentru a seta temperatura rapidă.

Funcții manuale (a1)













MODURI DE GĂTIRE*

Simbol	Descriere	Sugestii
	Convențional *** 150-200°C **  Nivelurile 2/3	IDEAL PENTRU: prăjituri, pâine, biscuiți, tarte sărate, pe un singur nivel, folosind atât elementele de încălzire superioară, cât și cele pentru încălzirea inferioară. Se poate utiliza cu senzorul Heat Feel. Este disponibilă opțiunea de preîncălzire rapidă.
	Convecție + ventilație 180-200°C **  Nivelurile 2/3	IDEAL PENTRU: fripturi, tocănițe, legume și plăcinte cu umplutură umedă, pe un singur nivel. Ideal pentru gătitul alimentelor cu un conținut ridicat de apă. Se poate utiliza cu senzorul Heat Feel. Este disponibilă opțiunea de preîncălzire rapidă.
	Multi-nivel 150-230°C **  Al 3-lea, pentru un singur nivel Primul și cel de-al treilea, pentru nivelul dublu	IDEAL PENTRU: prăjituri, biscuiți și pizza, pe unul sau mai multe niveluri. Ideal pentru a găti diferite alimente. Se poate utiliza cu senzorul Heat Feel. Este disponibilă opțiunea de preîncălzire rapidă.
	Grill L3 (putere) **  Nivelul 5 pentru alimente subțiri Nivelul 3/4 pentru alimente groase	IDEAL PENTRU: gratinat, carne la grătar, pește, legume. Această funcție folosește doar elementul de încălzire superior, iar nivelul grătarului poate fi reglat. Utilizați cu ușa închisă. Așezați carnea albă la distanță de grătar. Puteți pune carnea roșie și fileurile de pește pe raftul de sus cu tava pentru scurgere dedesubt. Preîncălziți timp de 5 minute. Întoarceți mâncarea la două treimi din timpul gătirii (dacă este necesar).
	Grill + ventilație 200°C **  Nivelul 2/3/4	IDEAL PENTRU: bucăți întregi de carne (fripturi). Utilizează elementul de încălzire superior cu ventilatorul pentru a circula aerul în interiorul cuptorului. Utilizați cu ușa închisă. Glisați tava de scurgere sub raft pentru a colecta sucurile. Întoarceți alimentele la jumătatea timpului de gătire. Pentru carnea roșie este necesară preîncălzirea, dar nu și pentru carnea albă.

* În funcție de modelul cuptorului.

** Temperatura ideală pentru alimentele sugerate.

*** Testat în conformitate cu EN 60350-1 în scopul declarației consumului de energie și a clasei energetice.




Simbol	Descriere	Sugestii
	Încălzire de jos 160-180°C **  Nivelul 1 și 2	IDEAL PENTRU: budinci cu caramel, budinci și la bain marie, pe un singur nivel. Această funcție poate fi utilizată și pentru finalizarea unui preparat. Se poate utiliza cu senzorul Heat Feel. Este disponibilă opțiunea de preîncălzire rapidă.
	Încălzire de jos + ventilație 170-210°C **  1 st and 2 nd level	IDEAL PENTRU: pizza, prăjituri sărate, tarte și alimente cu garnituri lichide, pe un singur nivel. Se poate utiliza cu senzorul Heat Feel. Este disponibilă opțiunea de preîncălzire rapidă.
	Supergrill L3 (putere) **  Nivelul 4 și 5	IDEAL PENTRU: cantități mari de cărnați, fripturi și pâine prăjită. Întreaga zonă de sub grill devine fierbinte. Utilizați cu ușa închisă. Întoarceți mâncarea la două treimi din timpul gătirii (dacă este necesar).
	Soft + 150-200°C  Nivelurile 2/3	IDEAL PENTRU: prăjituri și pâine, pe un singur nivel.
	Grill + Rotisor  Putere L3	IDEAL PENTRU prăjirea alimentelor, cum ar fi pieptul de pui, pre-pelițele sau fileurile de pește, pe ambele părți în același timp. Așezați o tavă de copt sub alimentele de pe nivelul 1, pentru a colecta picăturile și sucurile.
	Grill + Ventilație + Rotisor 200°C	IDEAL PENTRU prăjirea alimentelor, cum ar fi piul mare sau curcanul, pe ambele părți în același timp. Așezați o tavă de copt sub alimentele de pe nivelul 1, pentru a colecta picăturile și sucurile.
	Convențional + Rotisor 200-240°C	IDEAL PENTRU: Prăjirea fripturilor de vită sau de porc. Așezați o tavă de copt sub alimentele de pe nivelul 1, pentru a colecta picăturile și sucurile.
Air Fry	Air Fry, Grill+Ventilație, 240°C	Această funcție este ideală pentru prăjirea la aer și, combinată cu accesoriul, asigură că aerul cald ajunge uniform și tridimensional la alimente, oferind un rezultat final mai crocant. Folosiți tava de mică adâncime de sub raft pentru a colecta sucuri/fripturi/... Scoateți accesoriul în timpul ciclului pirolitic.
Smart Tray Steam	GĂTIRE LA ABUR - Convențional, 160°C	Accesoriul permite circulația corectă a umidității generate în timpul gătitului, menținând rata de umiditate ridicată a alimentelor; în plus, orificiile facilitează circulația căldurii și a aburului. Ideal pentru gătitul la abur al legumelor, peștelui, ... Introduceți accesoriul în interiorul tăvii de 35 mm în partea concavă și puneți apă în tavă. Scoateți accesoriul în timpul ciclului pirolitic.
Smart Tray BBQ	BBQ - Convențional + ventilație, 230°C	Ideal pentru gătitul la grătar, la temperaturi ridicate (220°), accesoriul permite un rezultat perfect, cu puțin fum, datorită acțiunii de scurgere a grăsimilor pe fundul tăvii. Introduceți accesoriul în interiorul tăvii de 35 mm în partea convexă și puneți apă în tavă. Scoateți accesoriul în timpul ciclului pirolitic.
Pizza with the stone	Static + ventilator, 240°C, L4	Ideal pentru a coace pizza de calitate superioară; datorită capacității sale de a menține căldura și de a o furniza ușor, este posibil să coaceți succesiv mai multe pizza. Condimentați pizza când se află deja pe accesoriul cu care o introduceți și încălziți piatra pentru pizza timp de (TBD) minute înainte de coacere. Consultați paragraful privind utilizarea și îngrijirea pentru instrucțiuni privind curățarea și întreținerea. Îndepărtați piatra în timpul ciclului pirolitic și lopata, în timpul întregului ciclu de gătit.

* În funcție de modelul cuptorului.





** Temperatura ideală pentru alimentele sugerate.

*** Testat în conformitate cu EN 60350-1 în scopul declarației consumului de energie și a clasei energetice.

FUNCȚII SPECIALE *

	Simbol	Descriere	Sugestii
a2		Master bake *** 180-200°C **  Nivel 2	Ideal pentru a menține alimentele moi în interior și crocante în exterior. Pentru gătit sănătos, această funcție reduce cantitatea de grăsime sau ulei necesară. Combinația elementelor de încălzire cu un ciclu pulsant de aer garantează un rezultat de copt perfect.
a3		Gentle cooking	Această funcție asigură o mâncare fragedă și succulentă; datorită temperaturii mai scăzute, rumenirea suprafeței este redusă la minimum. Această funcție este ideală pentru fripturi din carne și pește întreg. Pentru rezultate optime, utilizați senzorul Heat Feel (dacă există).

CATEGORII DE GĂTIRE A ALIMENTELOR

	Simbol	Descriere	Preîncălzirea	Poziția de gătit	Temperaturi Heat Feel (°C)	Descriere
b1		Carne	Da	2-3	58-62-65°C pentru carnea de vită	Pentru fripturi și bucăți de carne de vită, mînzat și porc.
b2		Pește	Da	2-3	65°C	Pentru pește întreg și fileuri.
b3		Patiserie	Da	1-2	95° pentru pâine și paste la cuptor	Pentru pâine, lasagna și produse de patiserie.
b4		Legume	Da	3-4	70°C	Pentru legumele și cartofii prăjiți.

Rezultate de gătit perfecte, garantate datorită parametrilor prestabiliți pe categorii. Valorile implicite ale timpului și temperaturii se referă la cantități pentru 4 porții. Folosiți tabelul de mai jos pentru a seta corect timpul de gătit; utilizați senzorul Heat Feel pentru cele mai bune rezultate.



* În funcție de modelul cuptorului.

** Temperatura ideală pentru alimentele sugerate.

*** Testat în conformitate cu EN 60350-1 în scopul declarației consumului de energie și a clasei energetice.

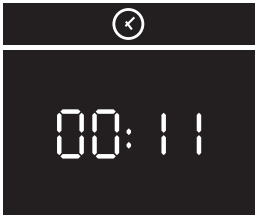
Categoria de alimente	Dimensiunea porției/grame (în caractere aldine, setarea implicită)	Timp de gătire (min)**** după preîncălzire
Carne	4/800; 6/1200; 8/1600	50; 52; 55
Pește	4/600; 6/900; 8/1200	36; 38; 40
Patiserie	4/600; 6/900; 8/1000	42; 50; 56
Legume	4/800; 6/1200; 8/1600	57; 60; 65

FUNCȚII SUPLIMENTARE

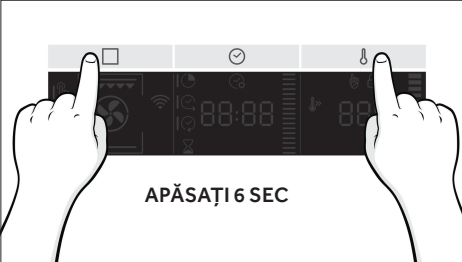
	Simbol	Descriere	Sugestii
m		Blocare taste	Această funcție permite blocarea ecranului pentru a preveni orice utilizare nedorită a sa de către minori. Apăsati și mențineți apăsată temperatura (4) timp de 5 secunde pentru a activa blocarea ecranului. Procedați la fel pentru a o dezactiva.
		Funcția preferată	Pentru a salva o funcție preferată și a o afișa mai întâi când cuptorul este pornit, țineți apăsată tasta (2) timp de 5 secunde.

Mod Demo

PORNIT/OPRIT



AȘTEPTARE

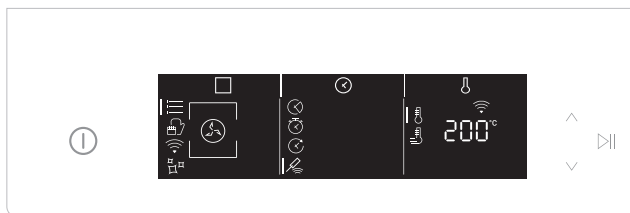


APĂSAȚI 6 SEC

Înregistrarea senzorului Heat Feel

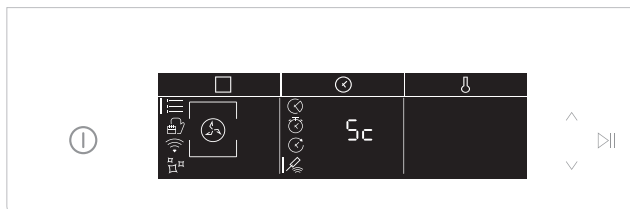
Pasul 1

- Atingeți pictograma □ pentru a selecta funcția și atingeți ⓧ pentru a selecta senzorul Heat Feel.



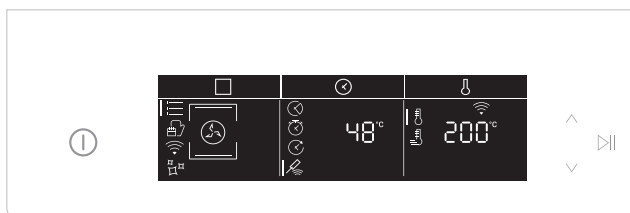
Pasul 2

- După un timp, cuptorul va recunoaște codul sondei. Atingeți pictograma ▷ pentru a seta temperatura țintă.



Pasul 3

- Atingeți ∨ setați ținta de temperatură dorită, apoi atingeți ▷.



Sfaturi pentru gătit – Senzor Heat Feel

Senzorul Heat Feel poate fi utilizat cu funcții manuale (static, static+ ventilație, grill, supergrill, grill + ventilație, încălzire de jos și încălzire de jos + ventilație) și cu CATEGORII DE GĂTIRE A ALIMENTELOR. Senzorul Heat Feel are un singur punct de măsurare; introduceți-l complet în aliment, cu vârful metalic în centrul alimentelor.

Acest vârf trebuie plasat cât mai aproape posibil de partea cea mai groasă (cea mai rece) a alimentelor, pentru a monitoriza corect procesul de gătit.

Datorită designului său fără fir, senzorul Heat Feel poate fi utilizat și pentru a monitoriza alimentele care își schimbă volumul în timpul gătitului (de exemplu, pâinea).

CARNE/CARNE RUMENITĂ/FRIPTURI: introduceți sonda pe diagonală, în partea cea mai groasă.

Pentru alimentele în formă cilindrică (de exemplu, friptura de vită), plasați vârful cât mai aproape posibil de centrul geometric.

Temperaturile de bază sugerate:

- 45 °C pentru friptura de vită (apoi înfășurați-o în folie de aluminiu și lăsați-o să se odihnească timp de 15-20 minute înainte de a o servi)

- 55 - 60- 65°C pentru alte tipuri de carne rumenită



CARNE DE PASĂRE: Introduceți senzorul Heat Feel în cea mai grosă parte a pieptului.

Temperatura recomandată pentru carnea de pasăre este de 83-85 °C.

PEȘTE (ÎNTREG/FILEURI): introduceți sonda pe diagonală, în partea cea mai grosă

Temperatura de bază sugerată: 65 °C

PÂINE/TOCANĂ: introduceți senzorul Heat Feel aproape de centrul geometric al alimentelor.

Temperatura de bază sugerată: 90 °C

Conectivitate

PARAMETRI WIRELESS

Tehnologie	Wi-Fi	Bluetooth
Standard	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Bandă (benzi) de frecvență [MHz]	2401-2483	2402-2480
Putere maximă [mW]	100	10

Senzor Heat Feel, model Et180:

Tehnologie	Bluetooth
Standard	Bluetooth v4.0 BLE
Bandă (benzi) de frecvență [MHz]	2400-2480
Putere maximă [mW]	2.5 – (4dBm)

INFORMAȚII DESPRE PRODUS PENTRU ECHIPAMENTELE ÎN REȚEA

- Consumul de energie al produsului în așteptare în rețea în cazul în care porturile de rețea cablate sunt conectate și toate porturile de rețea wireless sunt activate: 2,0 W

Modul de activare a portului rețelei wireless:

- Dacă cuptorul nu este înscris, vă rugăm să urmați instrucțiunile de înscriere pentru a activa WiFi.
- Atunci când cuptorul este înregistrat, în meniul Wi-Fi, selectați Wi-Fi și setați pe On sau hOn.

Modul de dezactivare a portului rețelei wireless:

- Atunci când cuptorul nu este înregistrat, modulul Wi-Fi este pornit în primele 30 de minute de la activarea cuptorului; pentru a-l opri, așteptați 30 de minute sau, înainte cu 30 de minute, setați Wi-Fi pe Off (oprit) din meniul Wi-Fi.
- Atunci când cuptorul este înregistrat, în meniul Wi-Fi, selectați Wi-Fi și setați pe Off (oprit).

Asociere rapidă

Prima dată când porniți produsul, rețeaua Wi-Fi este deja activă timp de 30 de minute și puteți continua cu înregistrarea, așa cum se descrie la pagina 23.

Dacă nu înregistrați cuptorul în decursul a 30 de minute, Wi-Fi-ul se oprește. Acest lucru se întâmplă de fiecare dată când porniți cuptorul până când îl înscrieți.

Pentru a evita pornirea Wi-Fi, dezactivați funcția Wi-Fi din meniul Wi-Fi în decurs de 30 de minute de la pornirea cuptorului.

Pentru a înregistra cuptorul după 30 de minute, urmați instrucțiunile de la pagina 24.

Înscrierea cuptorului în aplicație

PE SMARTPHONE

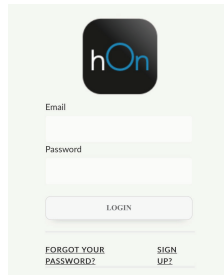
Pasul 1

- Descărcați aplicația hOn.



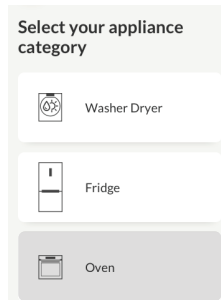
Pasul 2

- Autentificați-vă sau înregistrați-vă.



Pasul 3

- Adăugați un dispozitiv nou

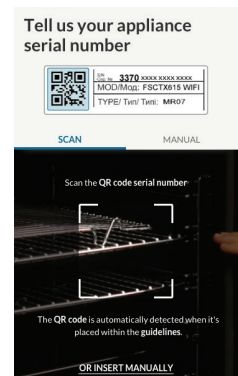
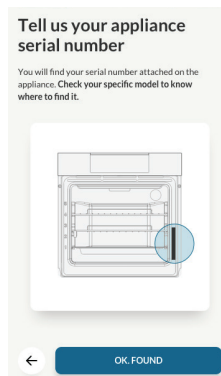


Pasul 4

- Scanați codul QR sau introduceți manual numărul de serie




Scrieți aici numărul dvs. de serie pentru referință viitoare.



PE DISPOZITIV

Pasul 5

- Atingeți ușor pictograma  pentru a selecta modul Wi-Fi și atingeți ►.



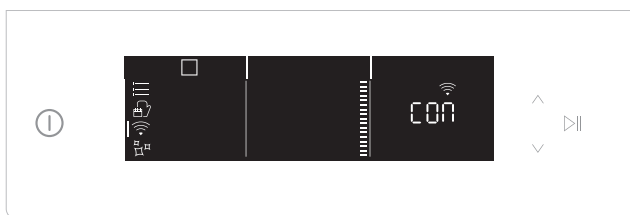
Pasul 6

- Atingeți ▼ și selectați On sau hOn (consultați diferențele dintre cele două la pagina 23) și atingeți start ►.



Pasul 7

- După un timp, textul Connect începe să se deruleze. Continuați procesul de asociere prin intermediul aplicației..



Pasul 8

- Când asocierea s-a încheiat, starea cuptorului va trece automat Wi-Fi-ul la „ON” sau hOn, în funcție de alegerea dvs.



S-a pierdut conexiunea la router

În timp ce gătiți - pictograma WiFi clipește intermitent



În meniul WiFi - Cifrele clipeșc intermitent



NOTĂ:

- Asigurați-vă că aveți o rețea Wi-Fi domestică de minim 2,4 GHz.
- Asigurați-vă că aveți pregătită parola și numele pentru rețeaua Wi-Fi domestică. Veți avea nevoie de ele mai târziu.
- Asigurați-vă că aparatul dvs. este într-un loc în care există un semnal Wi-Fi domestic excelent.
- Și da, stați aproape de aparatul dvs.

WiFi ON

Este posibilă monitorizarea stării cuptorului doar prin aplicație.



WiFi hOn

Cuptorul poate fi folosit exclusiv de aplicație.



WiFi OFF

Cuptorul nu este conectat, dar este încă înscris cu autentificările de rețea salvate.





WiFi Reset

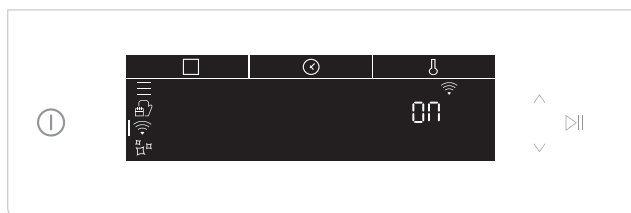
Conexiunea este resetată și este posibilă o nouă înscrisere.






Modul de control la distanță

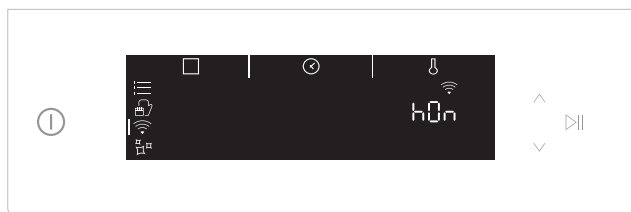
Pasul 1

- Atingeți pictograma  pentru a selecta modul Wi-Fi și atingeți  „On” va începe să lumineze intermitent.



Pasul 2

- Atingeți pictograma  pentru a selecta modul „hOn” și atingeți  pentru a activa telecomanda.
- Apăsăți „butonul funcție”  pentru a ieși din modul „hOn”.



Prin prezenta, Candy Hoover Group Srl declară că echipamentul radio este în conformitate cu Directiva 2014/53/UE și cu cerințele statutare relevante (pentru piața UKCA). Textul integral al declarației de conformitate este disponibil la următoarea adresă de internet: www.candy-group.com

Note generale privind curățarea

Ciclul de viață al aparatului poate fi prelungit prin curățarea regulată. Așteptați ca cuptorul să se răcească înainte de a efectua operațiunile de curățare manuală. Nu utilizați niciodată detergenți, burete metalic sau obiecte ascuțite pentru curățare, astfel încât să nu deteriorați ireparabil părțile emailate. Folosiți numai apă, săpun sau detergenți pe bază de înălbitor (amoniu).

PĂRȚILE DIN STICLĂ

Se recomandă să curățați fereastra din sticlă cu un prosop de bucătărie absorbant după fiecare utilizare a cuptorului. Pentru a elimina petele mai persistente, puteți folosi un burete înmuiat cu detergent, bine stors și apoi clătiți cu apă.

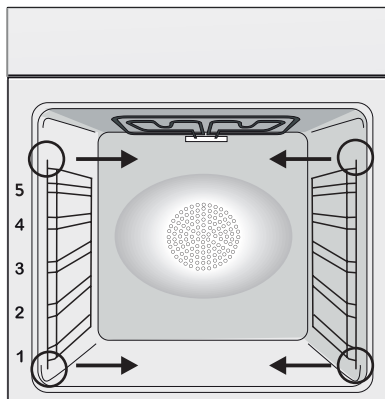
GARNITURA GEAMULUI CUPTORULUI

Dacă este murdară, garnitura poate fi curățată cu un burete ușor umed.

Întreținere

DEMONTAREA ȘI CURĂȚAREA RAFTURILOR LATERALE

1. Scoateți suporturile de sârmă trăgându-le în direcția săgeților (a se vedea mai jos).
2. Pentru a curăța suporturile de sârmă, puneți-le în mașina de spălat vase sau folosiți un burete umed, asigurându-vă că acestea sunt uscate după aceea.
3. După procesul de curățare, montați suporturile de sârmă, urmând instrucțiunile în ordine inversă.



ACCESORII

Curățați accesoriile cu un burete umed, cu săpun înainte de a le clăti și a le usca; evitați să folosiți bureți abrazivi.

TAVĂ PENTRU SCURGERI

După ce folosiți grătarul, scoateți tava din cuptor. Turnați grăsimea fierbinte într-un recipient și spălați tava cu apă fierbinte, folosind un burete și detergent lichid. Dacă rămân grăsimi reziduale, introduceți tava în apă și detergent. Alternativ, puteți spăla tava în mașina de spălat vase sau să folosiți un detergent comercial pentru cuptoare. Nu puneți niciodată înapoi în cuptor tava murdară.

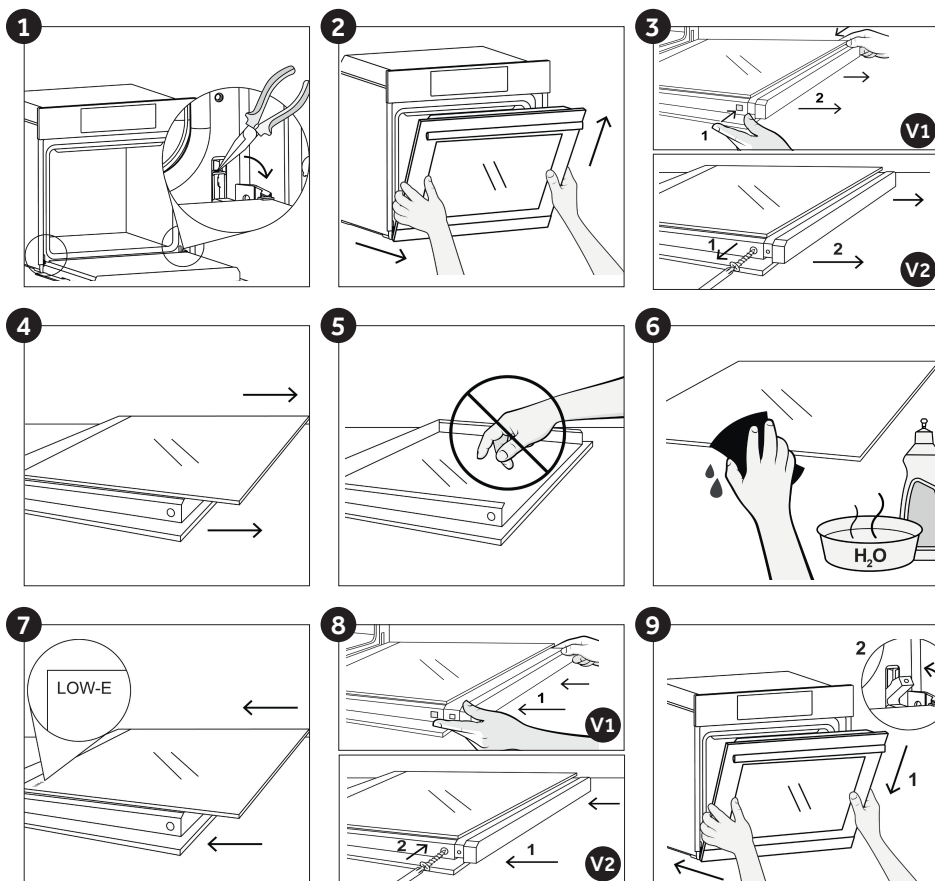
SCHIMBAREA BECULUI

1. Deconectați cuptorul de la rețeaua de curent.
2. Desfaceți capacul de sticlă, deșurubați becul și înlocuiți-l cu unul nou de același tip.
3. După ce ați înlocuit becul defect, puneți la locul capacul de sticlă.




Acest produs conține una sau mai multe surse de lumină din clasa de eficiență energetică G (Lampă) /F (10 Led).

ÎNDEPĂRTAREA ȘI CURĂȚAREA UȘII DIN STICLĂ (numai dacă există)

1. Deschideți ușa la 90° și trageți clemele de fixare a balamalei spre exteriorul cuptorului.
2. Deschideți ușa la un unghi de 45°, apoi trageți ușa în față și în sus în același timp pentru a o desprinde. Scoateți ușa cuptorului și așezați-o pe o suprafață acoperită (de exemplu, pe o bucată de material textil), cu mânerul în jos.
3. **V1.** Apăsăți în același timp cele două butoane din stânga și din dreapta și trageți spre dvs. capacul superior al ușii pentru a-l îndepărta. **V2.** Deșurubați cele două șuruburi din stânga și din dreapta și trageți spre dumneavoastră capacul superior al ușii pentru a-l îndepărta.
4. Scoateți cu grijă sticla din interiorul cuptorului, ținând-o bine cu două mâini și așezând-o pe o suprafață moale și plană.
5. Dacă există panouri de sticlă în mijloc, îndepărtați-le și așezați-le pe o suprafață moale. **ATENȚIE:** panoul exterior al geamului nu este detașabil.
6. Curățați sticla cu o cârpă moale, folosind un produs de curățare adecvat.
7. După curățare, reasamblați piesele în ordinea inversă celei în care au fost demontate. Pe toate panourile de sticlă, indicația „Low-E” trebuie să fie corect lizibilă și poziționată pe partea stângă a ușii, lângă balama din stânga. Acest lucru asigură faptul că eticheta imprimată pe primul panou de sticlă rămâne în interiorul ușii.
8. **V1.** Montați din nou capacul ușii cuptorului împingând spre interior, până când auziți că cele două butoane laterale se fixează în poziție. **V2.** Pentru a le fixa, împingeți capacul superior înainte și strângeți cele două șuruburi din stânga și din dreapta.
9. Ținând ușa la 45°, introduceți simultan elementele cu filet din dreapta și din stânga ale balamalei în găurile balamalelor eliberate, până când auziți că se fixează în poziție cu un clic. Aduceți ușa la un unghi de 90° și blocați clemele de fixare în poziție, împingându-le spre interiorul cuptorului.



FUNCȚII DE CURĂȚARE *

	Simbol	Funcție	Descriere
d1		Hydroeasyclean	Pentru curățarea simplă și eficientă a cuptorului.
d2		Piroliză Eco	Pentru curățarea perfectă și regulată a cavității cuptorului. Această funcție permite blocarea ușii în timpul procesului (d4).
d3		Piroliză+	Pentru curățarea extrem de amănunțită și îndepărtarea cantităților mari de murdărie din cavitatea cuptorului. Această funcție permite blocarea ușii în timpul procesului (d4).

Hydro Easy Clean

Procedura de curățare Hydro Easy Clean utilizează aburul pentru a ajuta la îndepărtarea grăsimii și a particulelor de alimente rămase în cuptor.

1. Turnați 300 ml de apă în recipientul de curățare Hydro Easy Clean din partea de jos a cuptorului.
2. Selectați funcția dedicată (d1).
3. Lăsați programul să funcționeze.
4. După ciclu, lăsați cuptorul să se răcească.
5. Când aparatul este rece, curățați suprafețele interioare ale cuptorului cu o cârpă.

Avertizare: Asigurați-vă că aparatul este rece înainte de a-l atinge.

Trebuie să aveți grijă la toate suprafețele fierbinți, deoarece există riscul de arsuri.

Utilizați apă distilată sau potabilă.



Piroliza

Cuptorul este dotat cu un sistem de curățare cu piroliză, care distruge reziduurile la temperatură înaltă. Operațiunea se efectuează automat cu ajutorul programatorului. Vaporii care se produc sunt „curățați” prin trecerea pirolizatorului care pornește imediat ce se inițiază gătitrea. Întrucât pirolizatorul necesită temperaturi ridicate, ușa cuptorului este dotată cu un sistem de blocare de siguranță. Pirolizatorul poate fi oprit oricând. Ușa nu poate fi deschisă până când nu este așezat sistemul de blocare de siguranță.

NOTĂ: Dacă o plită a fost montată deasupra cuptorului, nu utilizați niciodată arzătoarele de gaz sau plăci electrice când pirolizatorul este în funcțiune; acest lucru va împiedica supraîncălzirea plitei.

Sunt presetate **DOUĂ CICLURI PIROLITICE: PIROLIZĂ ECO:** Curăță un cuptor pătat moderat. Funcționează timp de 90 de minute.

PIROLIZĂ+: Curăță un cuptor pătat excesiv. Funcționează timp de 120 de minute. Nu utilizați niciodată produse de curățat disponibile pe piață într-un cuptor pirolitic!

Recomandare: Efectuarea curățării prin piroliză imediat după gătitre vă permite să profitați de căldura reziduală, economisind astfel energie.

Înainte de a rula un ciclu pirolitic:

- **Scoateți toate accesoriile din cuptor, deoarece acestea nu pot tolera temperaturile mari folosite în timpul ciclului de curățare; în special, scoateți grătarele, rafturile laterale și ghidajele telescopice (consultați capitolul SCOATEREA GRĂTARELORȘIARAFTURILORLATERALE).**

- **Eliminați toate scurgerile sau petele mari, întrucât ar dura prea mult să le distrugeți. De asemenea, cantitățile excesiv de mari de grăsime se pot aprinde când sunt supuse la temperaturile foarte mari ale ciclului de piroliză.**


- **Închideți ușa cuptorului.**

- **Scurgerile în exces trebuie eliminate**

Înainte de curățare.

- **curățați ușa cuptorului;**
- **îndepărtați reziduurile de mâncare mari sau dure din interiorul cuptorului folosind un burete umed; nu folosiți detergenți;**
- **scoateți toate accesoriile și kitul cu raft glisant (dacă este prezent);**
- **Nu amplasați prosoape.**

Folosirea ciclului pirolitic:

1- Atingeți pictograma  pentru a selecta funcțiile de curățare (d) și, cu ajutorul butoanelor de navigare, alegeți ciclul pirolitic preferat.

2- Este posibil să amânați ora de pornire a ciclului de curățare prin piroliză prin modificarea orei de SFĂRȘIT cu ajutorul programatorului.

3- După câteva minute, când cuptorul atinge o temperatură înaltă, ușa se blochează automat. Ciclul de curățare pirolitică poate fi oprit oricând prin apăsarea butonului Pornire/Oprire.

4- După ce acest ciclu s-a încheiat, piroliza se va opri automat.

Gestionarea deșeurilor și protecția mediului



Acest aparat este etichetat conform directivei europene 2012/19/UE privind Deșeurile de echipamente electrice și electronice (DEEE). DEEE conține substanțele poluante (care pot avea un efect negativ asupra mediului) și elementele de bază (care pot fi reutilizate). Este important ca DEEE să fie supuse tratamentelor specifice pentru a îndepărta și elimina corect substanțele poluante și a recupera toate materialele.

Persoanele pot juca un rol important în a asigura că DEEE nu devin o problemă de mediu: este vital să urmați câteva dintre regulile de bază:

- DEEE nu trebuie tratate drept reziduu domestic;
- DEEE trebuie duse în zone de colectare dedicate, gestionate de primărie sau de o companie autorizată.

În multe țări, colectările domestice pot fi disponibile pentru DEEE de dimensiuni mari.

Atunci când cumpărați un aparat nou, cel vechi poate fi returnat la distribuitorul care trebuie să îl accepte gratuit câte unul, atât timp cât aparatul este de tip echivalent și are aceleași funcții ca și aparatul achiziționat.

RESPECTAREA ȘI PROTECȚIA MEDIULUI

Când este posibil, evitați preîncălzirea cuptorului și încercați întotdeauna să îl umpleți. Deschideți ușa cuptorului cât mai puțin posibil, deoarece căldura din interior se dispersează de fiecare dată când este deschis. Pentru o economisire de curent semnificativă, opriți cuptorul între 5 și 10 minute înainte de încheierea planificată a duratei de gătit și folosiți căldura reziduală pe care cuptorul continuă să o genereze.

Mențineți garniturile curate și ordonate pentru a evita dispersarea căldurii în afara incintei cuptorului. Dacă aveți un contract electric cu tarif pe oră, programul „gătire amânată” face ca economisirea de energie să fie mai simplă, mutând procesul de gătire pentru a începe în intervalul orar cu tarif redus.

Depanare

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
cuptorul nu se încălzește	Ceasul nu este setat	Setați ceasul
Cuptorul nu se încălzește	O funcție de gătire și temperatura nu au fost setate	Asigurați-vă că setările necesare sunt corecte
Nicio reacție a interfeței tactile cu utilizatorul	Abur și condens pe panoul interfeței cu utilizatorul	Curățați cu o lavetă din microfibră panoul interfeței cu utilizatorul pentru a elimina stratul de condens

Özet

- 91** Güvenlik Göstergeleri
- 96** Genel Talimatlar
- 98** Ürün açıklaması
- 102** Ekran
- 108** Heat Feel Sensörü kaydı
- 110** Bağlantı
- 114** Temizlikle ilgili genel notlar
- 114** Bakım
- 118** Sorun Giderme
- 179** Kurulum

Güvenlik Göstergeleri

- Pişirme sırasında, fırın boşluğunda veya kapak camında nem yoğunlaşması oluşabilir. Bu normal bir durumdur; fırın pişirme sıcaklığına ulaştığında yoğunlaşma kaybolur.
- Sebzeleri açık bir tepsi yerine kapaklı bir kaptaki pişirin.
- UYARI: kullanım sırasında cihaz ve erişilebilir parçalar ısınır. Sıcak parçalara dokunmamaya dikkat edin.
- UYARI: Fırın kullanımdayken erişilebilir parçalar ısınabilir. Küçük çocuklar güvenli bir mesafede tutulmalıdır.
- UYARI: ızgara kullanımdayken erişilebilir parçalar ısınabilir. Küçük çocuklar güvenli bir mesafede tutulmalıdır.
- UYARI: Elektrik çarpması olasılığını önlemek için ampulü değiştirmeden önce cihazın kapalı olduğundan emin olun.
- Herhangi bir çalışma veya bakım yapmadan önce cihazın elektrik bağlantısını kesin.
- UYARI: Termal kesinti cihazının yanlışlıkla sıfırlanmasından kaynaklanan herhangi bir tehlikeyi önlemek için, cihaza zamanlayıcı gibi harici bir anahtarlama cihazı ile güç verilmemeli veya düzenli olarak açılıp kapanan bir devreye bağlanmamalıdır.
- Sürekli gözetim altında değilse, 8 yaşından küçük çocuklar cihazdan güvenli bir mesafede tutulmalıdır.
- Çocuklar cihazla oynamamalıdır.
- Cihaz, 8 yaş ve üzeri kişiler ve sınırlı fiziksel, duyuusal veya zihinsel kapasiteye sahip kişiler tarafından, ürün hakkında deneyim veya bilgi sahibi olmadan, yalnızca gözetim altında veya cihazın çalıştırılması ile ilgili talimat verildiğinde, olası risklerin farkında olarak güvenli bir şekilde kullanılabilir.
- Temizlik ve bakım, gözetimsiz çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Yüzeyi çizebileceği ve camın kırılmasına neden olabileceği için, fırın kapağı camlarını temizlemek için sert veya aşındırıcı malzemeler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın.
- Çıkarılabilir parçaları çıkarmadan önce fırın kapatılmalıdır. Temizledikten sonra, talimatlara göre yeniden takın.
- Sadece bu fırın için önerilen et pişirme sensörünü kullanın.

- Temizlik işlemleri için buharlı temizleyici veya yüksek basınçlı sprey kullanmayın.
- FIRIN ÜRETİCİ TARAFINDAN FİŞSİZ OLARAK TEMİN EDİLMİŞSE: CİHAZ FİŞ VEYA PRİZ KULLANILARAK GÜÇ KAYNAĞINA BAĞLANMAMALIDIR, DOĞRUDAN ELEKTRİK ŞEBEKESİNE BAĞLANMALIDIR. Güç kaynağı bağlantısı, uygun niteliklere sahip kalifiye bir profesyonel tarafından yapılmalıdır. Geçerli güvenlik mevzuatına uygun bir kurulumun yapılması için fırın, cihaz ile güç kaynağı arasına yalnızca aşırı gerilim kategorisi III gerekliliklerine uygun kontak ayırmalı, çok kutuplu bir kesici yerleştirilerek bağlanmalıdır. Çok kutuplu kesici maksimum bağlı yükü taşımalı ve mevcut mevzuata uygun olmalıdır. Sarı-yeşil topraklama kablosu, devre kesici tarafından kesilmemelidir. Bağlantı için kullanılan çok kutuplu kesici, cihaz kurulduğunda kolayca erişilebilir olmalıdır. Güç kaynağı bağlantısı, fırının ve güç kaynağının polaritesi dikkate alınarak uygun niteliklere sahip kalifiye bir profesyonel tarafından yapılmalıdır. Bağlantı kesme işlemi, kablolama kurallarına uygun olarak sabit kablolamada bir anahtar kullanılarak gerçekleştirilmelidir.
- FIRIN, ÜRETİCİ TARAFINDAN FİŞLİ OLARAK TEMİN EDİLMİŞSE: Priz, etikette belirtilen yüke uygun olmalı ve topraklama kontağı bağlı ve çalışır durumda olmalıdır. Topraklama iletkeni sarı-yeşil renktedir. Bu işlem uygun niteliklere sahip bir profesyonel tarafından yapılmalıdır. Priz ve cihaz fişi arasında uyumsuzluk olması durumunda, yetkili bir elektrik teknisyeninden prizi uygun başka bir tiple değiştirmesini isteyin. Fiş ve priz, kurulum yapılan ülkenin mevcut normlarına uygun olmalıdır. Güç kaynağı bağlantısı, cihaz ile güç kaynağı arasına, mevcut mevzuata ve aşırı gerilim kategorisi III gerekliliklerine uygun kontak ayırmalı çok kutuplu bir kesici yerleştirilerek de yapılabilir. Sarı-yeşil topraklama kablosu, devre kesici tarafından kesilmemelidir. Bağlantı için kullanılan priz veya çok kutuplu kesici, cihaz kurulduğunda kolayca erişilebilir olmalıdır.

Bağlantının kesilmesi, fişin erişilebilir olması veya kablolama kurallarına uygun olarak sabit kablo tesisatına bir anahtar eklenmesiyle gerçekleştirilebilir.

- Güç kablosu hasarlıysa, üreticiden veya müşteri hizmetleri departmanı ile temasa geçilerek alabileceğiniz bir kablo veya özel kablo demeti ile değiştirilmelidir. Güç kablosunun tipi H05V2V2-F olmalıdır. Bu işlem uygun niteliklere sahip bir profesyonel tarafından yapılmalıdır. Toprak iletkeni (sarı-yeşil) diğer iletkenlerden yaklaşık 10 mm daha uzun olmalıdır. Herhangi bir onarım için yalnızca Müşteri Hizmetleri Departmanına başvurun ve orijinal yedek parça kullanımını talep edin.
- Yukarıdakilere uyulmaması, cihazın güvenliğini tehlikeye atabilir ve garantiyi geçersiz kılabilir.
- Dökülen malzemeler temizlikten önce silinmelidir.
- Pişirme aşamasında meydana gelen uzun bir güç kaynağı kesintisi, monitörün arızalanmasına neden olabilir. Bu durumda müşteri hizmetleri ile iletişime geçin.
- Aşırı ısınmayı önlemek için, cihaz dekoratif bir kapının arkasına monte edilmemelidir.
- Rafi içeriye yerleştirirken tutucunun yukarıya ve boşluğun arkasına baktığından emin olun. Raf boşluğa tamamen yerleştirilmelidir.
- Izgara tepsisini yerleştirirken, kayma önleyici kenarın arkaya ve yukarıya doğru konumlandırılmasına dikkat edin.
- UYARI: Fırın duvarlarını alüminyum folyo veya mağazalardan alabileceğiniz tek kullanımlık koruma ile kaplamayın. Sıcak emaye ile doğrudan temas halinde olan alüminyum folyo veya diğer herhangi bir koruma, erime ve iç kısımdaki emayede bozulmaya neden olma riskini taşır.
- UYARI: Fırın kapağı contasını asla çıkarmayın.
- DİKKAT: Pişirme sırasında veya fırın sıcakken hazne tabanını tekrar su ile doldurmayın.
- Cihazı anma frekanslarında çalıştırmak için ek işlem/ayarlama gerekli değildir.
- Fırın, dikey mutfak mobilyasında yükseğe veya bir tezgahın

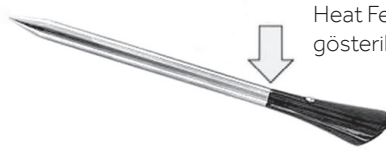
altına yerleřtirilebilir. Sabitlemeden önce, soğutma parçaları ve iç kısımların korunması için gerekli olan temiz havanın düzgün sirkülasyonunu sağlamak için fırın boşluğunun iyi şekilde havalandırıldığından emin olmalısınız. Montaj tipine uygun olacak şekilde son sayfada belirtilen açıklıkları bırakınız.

- Fırın tepsileri ve ızgaraları gıda ile direkt temasa uygun deęildir. Lütfen uygun pişirme kabı veya pişirme kağıdı kullanın.
- UYARI: otomatik temizleme döngüsünü başlatmadan önce:
 - Fırın kapağını temizleyin;
 - Nemli bir sünger kullanarak fırının içindeki büyük veya iri taneli yemek artıklarını temizleyin. Deterjan kullanmayın;
 - Tüm aksesuarları ve kayar raf kitini (varsa) çıkarın;
 - Kurulama bezi koymayın.
- Et pişirme sensörlü fırınlarda, temizleme işlemi yapılmadan önce deliğın verilen somun ile kapatılması gereklidir. Et pişirme sensörünün kullanılmayacağı her zaman deliğın somunla kapatın.
- Pirolitik temizleme işlemi sırasında, yüzeyler normalden daha fazla ısınabilir, bu nedenle çocuklar güvenli bir mesafede tutulmalıdır.
- Fırının üzerine bir ocak yerleřtirilmişse, Pirolizör çalışırken ocağı asla kullanmayın; bu ocağın aşırı ısınmasını önleyecektir.

Heat Feel (Kablosuz sıcaklık probu) UYARILAR

UYARILAR:

- Bu ürün fırın cihazlarına özeldir.
- Yalnızca bu Kullanım Kılavuzunda açıklandığı şekilde kullanılmalıdır.
- **PIŞİRMEYEN HEMEN SONRA Heat Feel Sensörüne ÇIPLAK ELLE DOKUNMAYIN.** Pişirdikten sonra yemekten Heat Feel Sensörünü çıkarmak için mutlaka fırın eldiveni giyin.
- Pişirme sırasında Heat Feel Sensörünün metal çubuğunun, yiyecek içinde **SİYAH** seramik **KENARINA** kadar **TAM OLARAK** BATIRILMASI gerekmektedir.



Heat Feel Sensörünü yiyecek içinde gösterilen yere kadar batırın

- Heat Feel Sensörünün metal kısmını doğrudan fırının ürettiği ısıya maruz bırakmayın. Heat Feel Sensörünün metal kısmını cihazın ürettiği ısıya maruz bırakmayın.
- Heat Feel Sensörünü ankastre fırın dışında başka bir cihazda kullanmayın.
- Heat Feel Sensörünü mikrodalga fırınlarda kullanmayın.
- Heat Feel Sensörü temizlenebilir ve yıkanabilir, ancak uzun süreli olarak su içinde tutulmamalıdır.
- Bu ürün 12 yaş ve altındaki kişiler tarafından kullanılmak üzere tasarlanmamıştır.
- Cihazın yanlış kullanımı nedeniyle Heat Feel Sensörünün herhangi bir hasarından tedarikçi sorumlu olmayacaktır.
- Kullanmadan önce Heat Feel Sensörünü temizleyin
- Pişirme sensörü bu sıcaklık aralığında çalışabilir: 10 °C ile metal parçanın 100 °C'de dahili maksimum sıcaklığı arası. Seramik parça 350°C'ye ulaşabilir.
- Heat Feel Sensörü sıcaklığı 100°C'yi aşarsa, pişirme durur ve probun hasar görmesini önlemek için Heat Feel Sensörü eldiven giyilerek mümkün olan en kısa sürede fırından çıkarılmalıdır.

Genel Talimatlar

Ürünlerimizden birini seçtiğiniz için teşekkür ederiz. Fırınızla en iyi sonuçları elde etmek için bu kılavuzu dikkatle okumalı ve ileride başvurmak üzere saklamalısınız. Fırını kurmadan önce, herhangi bir onarım gerektiğinde müşteri hizmetleri personeline verebilmek için seri numarasını not edin. Fırını ambalajından çıkardıktan sonra taşıma sırasında hasar görüp görmediğini kontrol edin. Şüphenez varsa, fırını kullanmayın ve tavsiye için kalifiye bir teknisyene başvurun. Tüm ambalaj malzemelerini (plastik poşetler, polistiren, çiviler) çocukların erişemeyeceği bir yerde saklayın. Fırın ilk kez çalıştırıldığında, ilk kez ısınan fırını çevreleyen yalıtım panellerindeki yapıştırıcıdan kaynaklanan güçlü kokulu bir duman oluşabilir. Bu kesinlikle normaldir ve böyle bir durumda, fırına yiyecek koymadan önce dumanın dağılmasını beklemelisiniz. Üretici, bu belgede yer alan talimatlara uyulmadığı durumlarda sorumluluk kabul etmez.

NOT: Bu kılavuzda belirtilen fırın fonksiyonları, özellikleri ve aksesuarları satın aldığınız modele göre değişiklik gösterecektir.

Güvenlik Göstergeleri

Fırını yalnızca amacına uygun olarak, yani yalnızca gıdaların pişirilmesi için kullanın; örneğin bir ısı kaynağı olarak başka herhangi bir kullanım uygunsuz ve bu nedenle tehlikeli olarak kabul edilir.

Üretici, uygunsuz, hatalı veya makul olmayan kullanımdan kaynaklanan herhangi bir hasardan sorumlu tutulamaz.

Herhangi bir elektrikli cihazın kullanımı, bazı temel kurallara uyulmasını gerektirir:

- ürünü prizden çıkarmak için güç kablosunu çekmeyin;
- cihaza ıslak veya nemli eller veya ayaklarla dokunmayın;
- genel olarak adaptörlerin, çoklu prizlerin ve uzatma kablolarının kullanılması önerilmez;
- arıza ve/veya kötü çalışma durumunda, cihazı kapatın ve kurcalamayın.

Elektrik Güvenliği

ELEKTRİK BAĞLANTILARININ ELEKTRİKÇİ VEYA KALİFİYE BİR TEKNİSYENİNİN YAPTIĞINDAN EMİN OLUN. Fırının bağlı olduğu güç kaynağı, kurulumun yapıldığı ülkede yürürlükte olan yasalara uygun olmalıdır. Üretici, bu talimatlara uyulmamasından kaynaklanan herhangi bir hasar için sorumluluk kabul etmez. Fırın, kurulduğu ülkede yürürlükte olan yasalara bağlı olarak, topraklı bir duvar prizi veya çok kutuplu bir ayırıcı ile bir elektrik kaynağına bağlanmalıdır. Elektrik beslemesi uygun sigortalarla korunmalı ve kullanılan kablolar fırına doğru beslemeyi sağlayabilecek enine kesite sahip olmalıdır.

BAĞLANTI

Fırınla birlikte, fazlar arasında veya faz ile nötr arasında yalnızca 220-240 Vac gücünde bir elektrik kaynağına bağlanması gereken bir güç kablosu temin edilir. Fırını elektrik kaynağına bağlamadan önce aşağıdakileri kontrol etmek önemlidir:

- göstergede belirtilen güç gerilimi;
- ayırıcının ayarı.

Fırının toprak terminaline bağlanan topraklama kablosu, güç kaynağının toprak terminaline bağlanmalıdır.

UYARI

Fırını güç kaynağına bağlamadan önce, kalifiye bir elektrikçi den güç kaynağının toprak terminalinin sürekliliğini kontrol etmesini isteyin. Üretici, fırının toprak terminaline bağlanmamasından veya sürekliliği bozuk bir toprak bağlantısından kaynaklanan kazalardan veya diğer sorunlardan sorumlu değildir.

NOT: Fırın bakım işlemleri gerektirebileceği için, fırının kurulu olduğu alandan çıkarılması durumunda buna bağlanabilmesi için başka bir duvar prizinin hazır bulundurulması önerilir. Güç kablosu sadece teknik servis personeli veya eşdeğer niteliklere sahip teknisyenler tarafından değiştirilmelidir.

Öneriler

Fırının her kullanımından sonra minimum düzeyde temizlik yapmak, fırının mükemmel şekilde temiz kalmasına yardımcı olacaktır.

Fırın duvarlarını alüminyum folyo veya mağazalardan alabileceğiniz tek kullanımlık koruma le kaplamayın. Sıcak emaye ile doğrudan temas halinde olan alüminyum folyo veya diğer herhangi bir koruma, erime ve iç kısımdaki emayede bozulmaya neden olma riskleri taşır. Fırınınızın aşırı kirlenmesini ve bunun sonucunda oluşan güçlü duman kokularını önlemek için fırını çok yüksek sıcaklıkta kullanmamanızı öneririz. Pişirme süresini uzatmak ve sıcaklığı bir miktar düşürmek daha iyidir. Fırınla birlikte verilen aksesuarlara ek olarak, yalnızca çok yüksek sıcaklıklara dayanıklı kaplar ve pişirme kalıpları kullanmanızı öneririz.

Kurulum

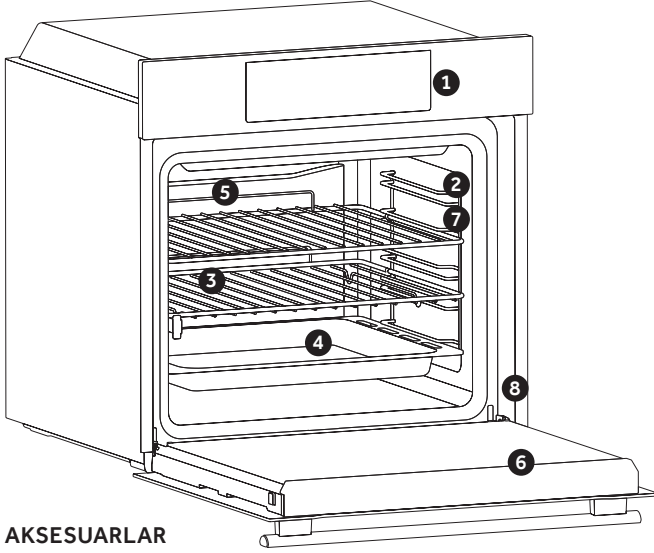
Üreticilerin bunu yapma zorunluluğu yoktur. Hatalı kurulumdan kaynaklanan arızaları gidermek için üreticinin yardımına ihtiyaç duyulursa, bu yardım garanti kapsamında değildir. Profesyonel kalifiye personel için bulunan kurulum talimatlarına uyulmalıdır. Yanlış kurulum insanlara, hayvanlara veya eşyalara zarar verebilir veya yaralanmalara neden olabilir. Üretici bu tür zarar veya yaralanmalardan sorumlu tutulamaz.

Fırın, dikey mutfak mobilyasında yükseğe veya bir tezgahın altına yerleştirilebilir. Sabitlemeden önce, soğutma parçaları ve iç kısımların korunması için gerekli olan temiz havanın düzgün sirkülasyonunu sağlamak için fırın boşluğunun iyi şekilde havalandırıldığından emin olmalısınız. Montaj tipine uygun olacak şekilde son sayfada belirtilen açıklıkları bırakınız.

İlk Kullanım

ÖN TEMİZLİK: İlk kullanımdan önce fırını temizleyin. Dış yüzeyleri nemli yumuşak bir bezle silin. Tüm aksesuarları yıkayın ve fırının içini sıcak su ve bulaşık deterjanıyla silin. Boş fırını maksimum sıcaklığa ayarlayın ve yaklaşık 1 saat açık bırakın; bu, fırının yeni olmasından kaynaklanan kokuları giderecektir.

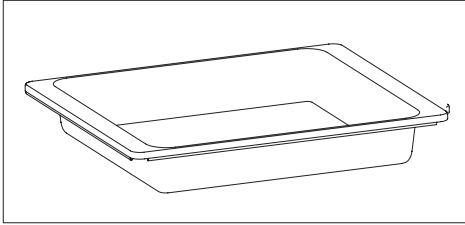
Ürün açıklaması



1. Kumanda paneli
2. Raf konumları (varsa yan tel ızgara)
3. Izgara
4. Tepsiler
5. Fan (varsa)
6. Fırın kapağı
7. Yanal tel ızgaralar (varsa: yalnızca düz boşluk için)
8. **Seri numarası**

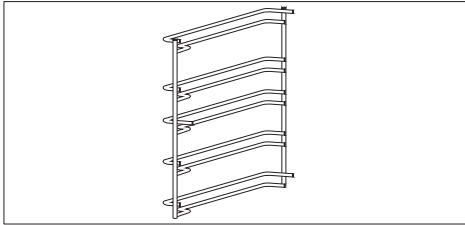
AKSESUARLAR

Damlama tepsisi



Izgarda yemek pişirirken damlayan artıkları toplar.

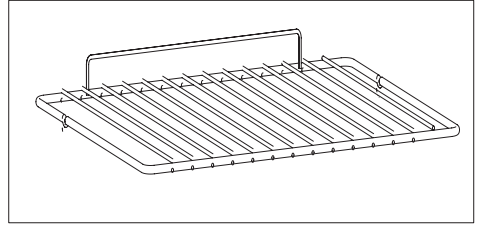
Yan tel ızgaralar (sadece varsa)



Fırın boşluğunun her iki yanında bulunur, metal ızgaraları ve damlama tavalarını tutar.

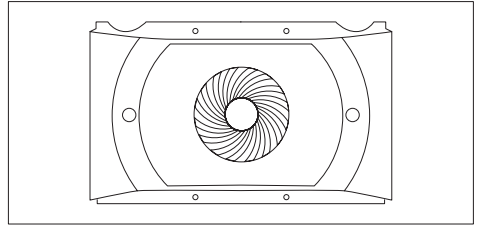
NOT: Fırın tepsileri ve ızgaraları gıda ile direkt temasa uygun değildir. Lütfen uygun pişirme kabı veya pişirme kağıdı kullanın.

Metal ızgara



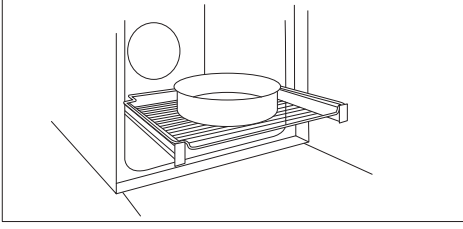
Fırın tepsilerini ve tabakları tutar.

Chef panel (sadece varsa)



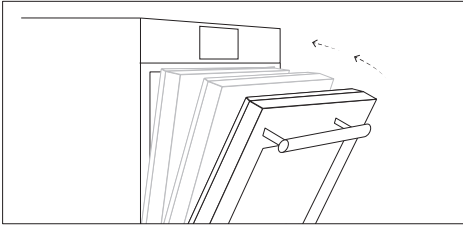
Fırın içindeki hava sirkülasyonunu artıran bir hava taşıyıcı. Bu, iyileştirilmiş pişirme performansı, tüm sıcaklıklarda yiyeceklerin daha eşit şekilde pişirilmesi, daha kısa pişirme süreleri ve son olarak fırın içinde eşit bir sıcaklık dağılımı sağlar.

Teleskopik kılavuzlar (sadece varsa)



Fırın boşluğu içindeki tepsilerin ve ızgaraların kolayca çıkarılmasına ve yeniden konumlandırılmasına izin verdiği için pişirme durumu kontrolünü kolaylaştıran iki kılavuz ray.

Softclose (sadece varsa)



Fırın kapağının kapanma aşamasında otomatik olarak yumuşak ve düzgün hareket etmesini sağlayan menteşeler.

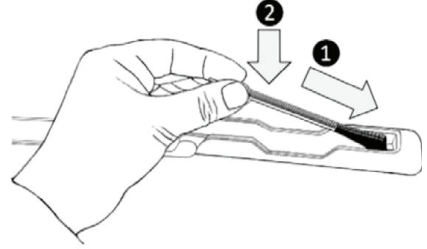
Heat Feel Sensörü (sadece varsa)



Pişirme sırasında yiyeceğin iç sıcaklığını ölçer. Boşluğun üstündeki deliğe yerleştirin. Fırın soğukken yerleştirilmelidir.

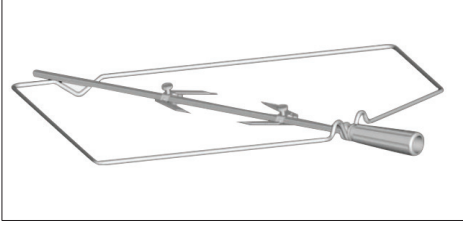
HEAT FEEL SENSÖRÜ

- Kullanmadan önce Heat Feel Sensörünün şarjını kontrol edin:
 1. Heat Feel Sensörünü şarj cihazına yerleştirin ve kapağı kapatın.
 2. Şarj cihazını USB kablosuyla USB adaptörü veya bilgisayarın/dizüstü bilgisayarın USB yuvası gibi bir USB güç kaynağına bağlayın. Şarj cihazı, otomatik kapanma işlevi nedeniyle güç bankasıyla düzgün çalışmayabilir.
 3. Şarj cihazının LED'i yanar ve şarj sırasında yanıp söner. Heat Feel Sensörü tamamen şarj olduğunda kapanacaktır.



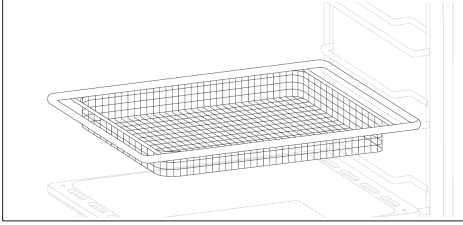
- Fırının Bluetooth'unun açık olduğunu doğrulayın.
- Heat Feel Sensörünün izleme mesafesi aralığında olduğundan emin olun. Uzun mesafelerde Heat Feel Sensörü fırın tarafından algılanamaz.
- Heat Feel Sensörü yalıtımlı bir malzeme ile kaplıysa, fırınla iletişim kurmaz. Prob kullanılarak standart pişirme yapılırken prob bağlantısı kesilirse (pil tükenmiş, Bluetooth kapalı, vb...), pişirme işlemi kısa bir aradan sonra kesintiye uğrayacaktır. Tarif ve pişirme sensörü ile pişirme sırasında, bağlantı kesilirse pişirme işlemi kalan programlanan süre kadar devam eder.

Şiş çevirme (sadece varsa)

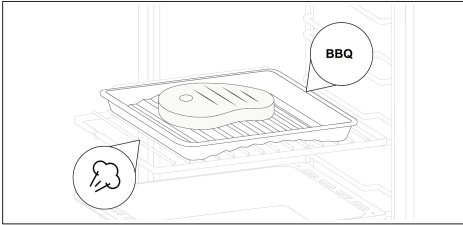


- Şiş pişirme için ön ısıtma gerekmez.
Kapak kapalıyken pişirme.
Enerji tüketimi geleneksel sistemlere kıyasla %90-95 daha azdır.
- Kancaları sökün
 - Pişirilecek etin içine şişi sokun
 - Eti kancalarla sabitleyin
 - Vidaları sıkıştırın
 - Mili motorun bulunduğu deliğe yerleştirin.
 - Sapı çıkarın ve yiyeceği fırından çıkarırken yanmayı önlemek için pişirme sonunda kullanın

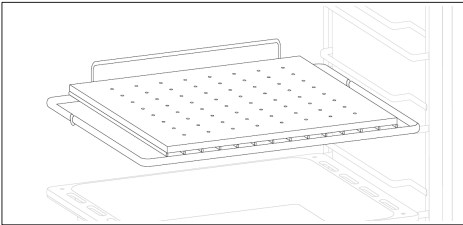
Air Fry (sadece varsa)



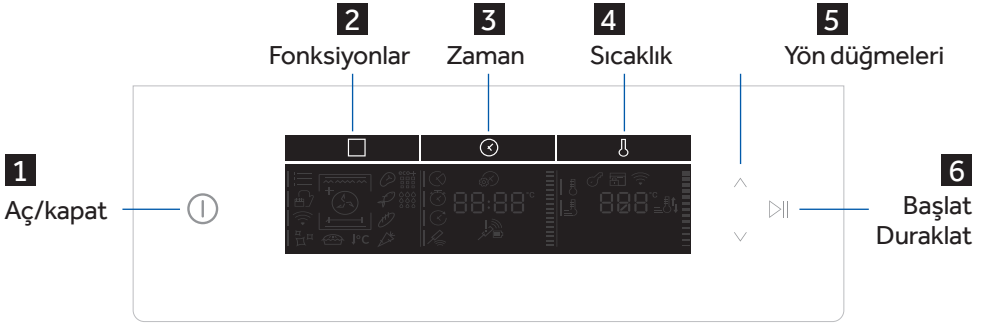
Akıllı Tepsi Buharı / Akıllı Tepsi Barbekü (sadece varsa)



Taşta pizza (sadece varsa)



Kumanda paneli



Ekran alanları hakkında ayrıntılı bilgi için lütfen sonraki sayfalara bakın

	Sembol	Fonksiyon	Açıklama
1		Aç/kapat	Fırını açma ve kapatma. Fırını ilk açtığınızda, saat ve dakikayı seçmek için gezinme düğmelerini (5) ve onaylamak için Saat düğmesini (3) kullanarak zamanı ayarlamanız gerekir.
2		Fonksiyonlar	Manuel işlevler (a) ve yemek pişirme kategorileri (b), Tailor bake (a2) ve Gentle cooking işlevi (a3), WiFi menüsü (e) ve temizleme seçeneklerine (modele göre değişiklik gösterir) erişim. Favori bir fonksiyonu kaydetmek ve fırınınız açıldığında ilk önce onu görüntülemek için (2) tuşuna 5 saniye basılı tutun
3		Zaman	Pişirme süresi (e), mutfak zamanlayıcısı (f) ve başlama gecikmesi (g) ayarlarına erişim. Pişirmenin başlama gecikmesi ve bitişi ancak pişirme süresi girildikten sonra ayarlanabilir. Fırın beklemedeyken, Dakika Hatırlatıcı zamanlayıcısını açmak için normal şekilde Saat (3) düğmesine basın; günün saatini (i) ayarlamak için 3 saniye basılı tutun.
4		Sıcaklık	Sıcaklık ayarı (r), ön ısıtma (j) ve hızlı ön ısıtma (k) seçeneklerine erişim. Ekran kilidini (m) etkinleştirmek/devre dışı bırakmak için (4) tuşuna 5 saniye basılı tutun. Pirozöl sırasında fırın kapağı otomatik olarak kilitlenecek ve geri bildirim görüntülenecektir (d4). Bir dizi manuel işlev (p2) için otomatik hızlı ısıtma mevcuttur.
5		Yön Düğmeleri	İşlevleri ve parametreleri ayarlamak için yön düğmeleri.
6		Başlat Duraklat	Pişirmeyi Başlatma/Duraklatma veya fonksiyonları onaylama.

Ekran

Ekran, (2), (3) ve (4) tuşlarına basılarak erişilen üç alana bölünmüştür. Fonksiyonları ve parametreleri ayarlamak amacıyla yön düğmelerini kullanarak alt menüyü (gösterge ile belirtilir) seçmek için aynı tuşlar kullanılabilir.

FONKSİYONLAR ALANI

a. Manuel işlevler

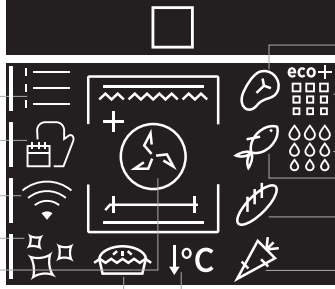
b. Yemek pişirme kategorileri

c. WiFi

d. Temizleme işlevleri

a1. İşlev sembolleri

a2. Master bake



b1. Et

d2. Piroliz Eco

d3. Piroliz +

d1. Hydroeasyclean

b2. Balık

b3. Unlu mamuller

b4. Sebzeler

a3. Gentle cooking

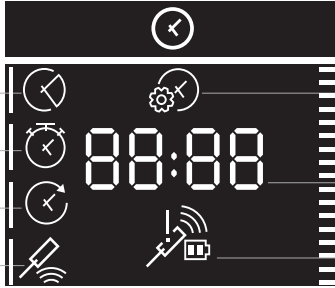
SAAT ALANI

e. Süre

f. Mutfak zamanlayıcısı

g. Gecikmeli başlatma

h. Heat Feel sensörü



i. Günün saatini ayarlama

Saat değeri

Saat göstergesi

h1. Heat feel sensörü geri bildirim

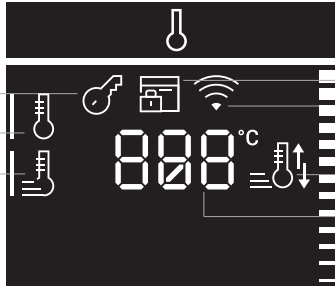
(pil ve sinyal durumu)

SICAKLIK ALANI

m. Tuş Kilidi

j. Ön Isıtma

k. Hızlı ön ısıtma



d4. Kapak Kilidi

c1. Wi-Fi geri bildirim

l. Ön ısıtma ve soğutma geri bildirim

Sıcaklık değeri

Sıcaklık göstergesi






Menülere genel bakış

ANA MENÜ - İŞLEVLER ALANI **2**

	Sembol	Fonksiyon	Açıklama
a		Manuel işlevler	Bu özellik, pişirme fonksiyonlarının, sıcaklığın ve sürenin seçilmesini sağlar.
b		Yiyecek kategorileri	Bu menüden, fırınıza entegre edilmiş 4 yemek pişirme kategorisine erişebilirsiniz.
c		WiFi	Bu modda fırınızı bir ağa bağlayabilir ve hOn Uygulamasına kaydedebilirsiniz.
d		Temizleme işlevleri	Bu fonksiyon, fırınızdaki bulunan bir temizleme sistemini seçmenizi sağlar.













ANA MENÜ - SAAT ALANI **3**

	Sembol	Fonksiyon	Açıklama
e		Süre	Pişirme süresini ayarlamak için düğmesine basın, saati düzenlemek için tuşlarını kullanın.
f		Mutfak zamanlayıcısı	Mutfak zamanlayıcısını ayarlamak için düğmesine iki kez basın, saati düzenlemek için tuşlarını kullanın.
g		Gecikmeli başlatma	Gecikmeli başlatmayı ayarlamak için düğmesine üç kez basın, saati düzenlemek için tuşlarını kullanın.
h		Heat Feel sensörü	Prob ile pişirmeyi etkinleştirmek için dört kez düğmesine basın, nasıl çalıştığını görmek için sayfa 20'ye bakın.
i		Günün saatini ayarlama	Fırın bekleme modundayken, için düğmesini 3 saniye basılı tutun

	Sembol	Fonksiyon	Açıklama
j		Ön Isıtma	Ön ısıtma sıcaklığını ayarlamak için  düğmesine basın, değeri düzenlemek için  tuşlarını kullanın.
k		Hızlı ön ısıtma	Hızlı sıcaklığı ayarlamak için  düğmesine iki kez basın.

Manuel işlevler (a1)















PIŞIRME MODLARI *

Sembol	Açıklama	Öneriler
	Statik *** 150-200°C **  2. /3. seviye	İDEAL ALANLAR: hem üst hem de alt ısıtmanın kullanıldığı bir seviyede kekler, ekmekler, bisküviler, kişiler. Heat Feel sensörü ile kullanılabilir. Hızlı Ön Isıtma seçeneği mevcuttur.
	Statik + Fan 180-200°C **  2. /3. seviye	İDEAL ALANLAR: bir seviyede rostolar, güveçler, sebzeler ve ıslak dolgulu turtalar. Yüksek su içeriğine sahip yiyecekleri pişirmek için idealdir. Heat Feel sensörü ile kullanılabilir. Hızlı Ön Isıtma seçeneği mevcuttur.
	Çok seviyeli 150-230°C **  Tek seviye için 3.  Çift seviye için 1.+3.	İDEAL ALANLAR: bir veya daha fazla seviyede kekler, bisküviler ve pizzalar. Farklı yiyecekleri pişirmek için idealdir. Heat Feel sensörü ile kullanılabilir. Hızlı Ön Isıtma seçeneği mevcuttur.
	Izgara L3 (güç) **  İnce yiyecekler için 5. seviye  Kalın yiyecekler için 3./4. seviye	İDEAL ALANLAR: graten, ızgara et, balık, sebzeler. Bu fonksiyon sadece üst ısıtma elemanını kullanır ve ızgara seviyesi ayarlanabilir. Kapak kapalıyken kullanın. Beyaz etleri ızgaradan uzak olacak şekilde koyun. Kırmızı etler ve balık filetoları, altında damlama tepsisi bulunan rafa yerleştirilebilir. 5 dakika önceden ısıtın. Pişirme süresinin üçte ikisinde yiyeceği çevirin (gerekirse).
	Izgara + Fan 200°C **  2. / 3. /4. seviye	İDEAL ALANLAR: bütün et parçaları (rostolar). Fırının içindeki havayı sirküle etmek için fan ile üst ısıtma elemanını kullanır. Kapak kapalıyken kullanın. Sıvıları toplamak için damlama tepsisini rafın altına kaydırın. Pişirmenin yarısında yiyecekleri ters çevirin. Kırmızı etler için ön ısıtma gereklidir, ancak beyaz etler için gerekli değildir.

* Fırın modeline bağlıdır.

** Önerilen gıdalar için ideal sıcaklık.

*** Enerji tüketimi beyanı ve enerji sınıfı amacıyla EN 60350-1'e göre test edilmiştir




Sembol	Açıklama	Öneriler
	Alttan ısıtma 160-180°C **  1./2. seviye	İDEAL ALANLAR: bir seviyede krem karamel, pudingler ve benmari pişirme. Bu işlev, bir hazırlığı bitirmek için de kullanılabilir. Heat Feel sensörü ile kullanılabilir. Hızlı Ön Isıtma seçeneği mevcuttur.
	Alttan ısıtma + Fan 170-210°C **  1. ve 2. seviye	İDEAL ALANLAR: bir seviyede pizzalar, tuzlu kekler, turtalar ve sıvı dolgululu yiyecekler. Heat Feel sensörü ile kullanılabilir. Hızlı Ön Isıtma seçeneği mevcuttur.
	Supergrill L3 (güç) **  4. ve 5. seviye	İDEAL ALANLAR: büyük miktarlarda sosis, biftek ve kızarmış ekmeğ. Izgara elemanın altındaki tüm alan ısınır. Kapak kapalıyken kullanın. Pişirme süresinin üçte ikisinde yiyeceği çevirin (gerekirse).
	Soft + 150-200°C  2./3. seviye	İDEAL ALANLAR: bir seviyede kekler ve ekmekler.
	Izgara + Şiş çevirme  L3 gücü	İDEAL ALANLAR: aynı anda çift taraflı olarak kızartılacak tavuk göğsü, bıldırcın veya balık filetosu gibi yiyecekler. Damlamaları ve yiyecek sularını toplamak için yiyeceğin altına 1. Seviyeye bir fırın tepsiyi yerleştirin.
	Izgara + Fan + Şiş Çevirme 200°C 	İDEAL ALANLAR: Aynı anda çift taraflı olarak kızartılacak büyük tavuk veya hindi gibi yiyecekler. Damlamaları ve yiyecek sularını toplamak için yiyeceğin altına 1. Seviyeye bir fırın tepsiyi yerleştirin.
	Statik + Şiş çevirme 200-240°C 	İDEAL ALANLAR: Sığır eti rostosu veya domuz eti rostoları. Damlamaları ve yiyecek sularını toplamak için yiyeceğin altına 1. seviyeye bir fırın tepsiyi yerleştirin.
Air Fry	Air Fry, Izgara + Fan, 240°C	Bu fonksiyon, air fry ile pişirme için idealdir ve aksesuarla birlikte sıcak havanın yiyeceğe eşit ve üç boyutlu olarak ulaşmasını sağlayarak daha çtır sonuçlar sağlar. Meyve sularını/ekmek kırıntılarını/... toplamak için siğ tepsiyi rafın altına yerleştirin. Lütfen pirolitik döngü sırasında aksesuarı çıkarın.
Smart Tray Steam	BUHAR - statik, 160°C	Bu aksesuar, yemeklerin nem oranını yüksek tutarak pişirme sırasında oluşan nemin doğru bir sirkülasyonunu sağlar ve delikler ısı ve buhar sirkülasyonunu kolaylaştırır. Sebzeleri, balıkları, buharda pişirmek için ideal... Aksesuarı 35 mm'lik tepsinin içbükey tarafına yerleştirin ve tepsiye su koyun. Lütfen pirolitik döngü sırasında aksesuarı çıkarın.
Smart Tray BBQ	Barbekü - statik + fan, 230°C	Yüksek sıcaklıkta (220°) ızgara için ideal olan bu aksesuar, tepsinin altındaki yağların drenaj etkisi sayesinde çok az dumanla mükemmel bir barbecü sonucu sağlar. Aksesuarı dışbükey taraftaki 35 mm'lik tepsinin içine yerleştirin ve tepsiye su koyun. Lütfen pirolitik döngü sırasında aksesuarı çıkarın.
Pizza with the stone	Statik + Fan, 240°C, L4	Üstün kalitede pizza pişirmek için idealdir; ısıyı tutma ve nazikçe iletme özelliği sayesinde birkaç pizzayı peş peşe pişirmek mümkündür. Pizzayı soğuduğunda baharatlayın ve pişirmeden önce pizza taşını (TBD) dakika önceden ısıtın. Temizlik ve bakım talimatları için kullanım ve bakım paragrafına başvurun. Lütfen pirolitik döngü sırasında taşı ve tüm pişirme döngüsü sırasında küreği çıkarın.

* Fırın modeline bağlıdır.





** Önerilen gıdalar için ideal sıcaklık.

*** Enerji tüketimi beyanı ve enerji sınıfı amacıyla EN 60350-1'e göre test edilmiştir

ÖZEL FONKSİYONLAR *

	Sembol	Açıklama	Öneriler
a2		Master bake *** 180-200°C **  2° seviyesi	Yiyeceklerin içini yumuşak, dışını kırı tutmak için idealdir. Bu fonksiyon, sağlıklı pişirme için kullanılması gereken katı veya sıvı yağ miktarını azaltır. Titreşimli bir hava döngüsü ile ısıtma elemanlarının kombinasyonu, eşit pişirme sonuçları sağlar.
a3		Gentle cooking	Bu işlev, yiyeceğin yumuşak ve sulu kalmasını sağlar; daha düşük sıcaklık uygulanması sayesinde yüzeyin kızarması en aza indirilir. Bu işlev et rostolar ve bütün balıklar için idealdir. En iyi sonuçlar için Heat Feel sensörünü (varsa) kullanın.

YEMEK PİŞİRME KATEGORİLERİ

	Sembol	Açıklama	Ön ısıtma	Pişirme pozisyonu	Heat Feel sıcaklıkları (°C)	Açıklama
b1		Et	E	2-3	Sığır eti için 58-62-65°C	Sığır eti, dana eti, domuz eti rosto ve dilimleri için.
b2		Balık	E	2-3	65°C	Bütün balık ve filetolar için.
b3		Unlu mamuller	E	1-2	Ekmek ve fırın makarna için 95°	Ekmekler, lazanya ve hamur işleri için.
b4		Sebzeler	E	3-4	70°C	Kızarmış sebzeler ve patatesler için.

Kategoriye göre önceden ayarlanmış parametreler sayesinde mükemmel pişirme sonuçları garanti edilir. Varsayılan süre ve sıcaklık değerleri, 4 porsiyon için miktarları ifade eder. Pişirme süresini doğru ayarlamak için aşağıdaki tabloyu kullanın; en iyi sonuçlar için Heat Feel sensörünü kullanın.



* Fırın modeline bağlıdır.

** Önerilen gıdalar için ideal sıcaklık.

*** Enerji tüketimi beyanı ve enerji sınıfı amacıyla EN 60350-1'e göre test edilmiştir

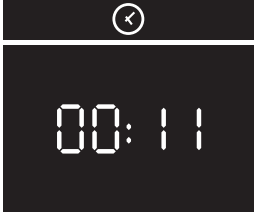
Gıda Kategorisi	Porsiyon boyutu/gram (kalın, varsayılan ayar)	Piştirme süresi (dk)** ön ısıtmadan sonra
Et	4/800; 6/1200; 8/1600	50; 52; 55
Balık	4/600; 6/900; 8/1200	36; 38; 40
Unlu mamuller	4/600; 6/900; 8/1000	42; 50; 56
Sebzeler	4/800; 6/1200; 8/1600	57; 60; 65

EK FONKSİYONLAR


	Sembol	Açıklama	Öneriler
m		Tuş kilidi	Bu fonksiyon, reşit olmayanlar tarafından istenmeyen kullanımları önlemek için ekranın kilitletmesini sağlar. Ekran kilidini etkinleştirmek için Sıcaklık (4) düğmesine 5 saniye basılı tutun. Devre dışı bırakmak için aynısını yapın.
		Favori işlev	Favori bir fonksiyonu kaydetmek ve fırınız açıldığında ilk önce onu görüntülemek için (2) tuşuna 5 saniye basılı tutun.

Demo modu

AÇMA/KAPAMA



BEKLEME

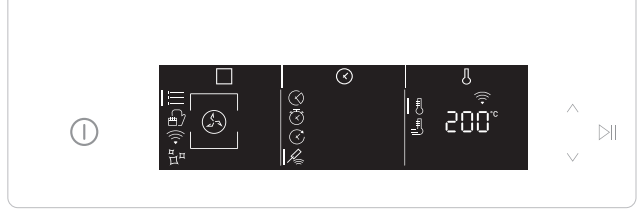


6 SANİYE BASIN

Heat Feel Sensörü kaydı

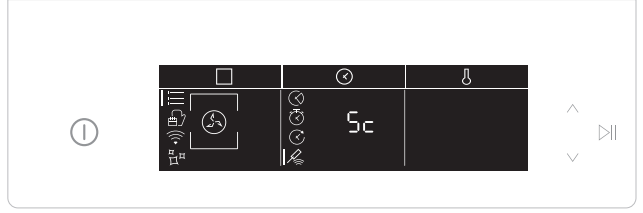
Adım 1

- Fonksiyonu seçmek için □ simgesine ve Heat Feel sensörünü seçmek için ⓧ üzerine dokunun.



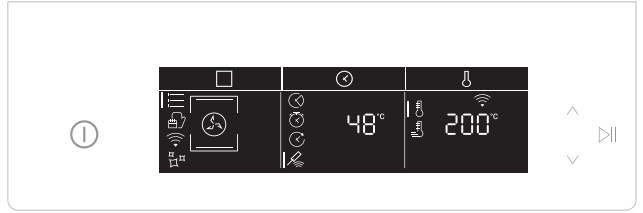
Adım 2

- Bir süre sonra fırın prob kodunu tanıyacaktır. Hedef sıcaklığı ayarlamak için ▷|| simgesine dokunun.



Adım 3

- ∨ ögesine dokunun, istenen sıcaklık hedefini ayarlayın ve ▷|| ögesine dokunun.



Piştirme ipuçları - Heat Feel Sensörü

Heat Feel sensörü manuel fonksiyonlarla (Statik, statik + fan, ızgara, supergrill, ızgara + fan, alttan ve alttan ısıtma + fan) ve YİYECEK PİŞİRME KATEGORİLERİ ile kullanılabilir.

Heat Feel sensörünün bir ölçüm noktası vardır, metal ucu yiyeceğin ortasına gelecek şekilde tamamen yiyeceğe sokun.

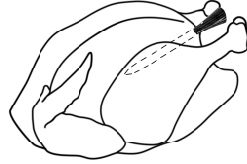
Piştirme sürecini doğru bir şekilde izlemek için bu nokta, yiyeceğin en kalın (en soğuk) kısmına mümkün olduğunca yakın bir konuma yerleştirilmelidir.

Heat Feel sensörü, kablosuz tasarımı sayesinde piştirme sırasında hacmi değişen gıdaları (örneğin ekmekekler) izlemek için de kullanılabilir.

ET/ROSTO/BİFTEK: probu çapraz olarak en kalın kısma sokun. Silindirik şekilli yiyecekler için (yani rostolar) ucu geometrik merkeze mümkün olduğunca yakın yerleştirin.

Önerilen temel sıcaklıklar:

- rosto için 45°C (daha sonra folyoya sarın ve servis etmeden önce 15-20 dakika dinlendirin)
- Diğer kavurulmuş etler için 55 - 60- 65°C



KÜMES HAYVANLARI: Heat Feel sensörünü göğsün en kalın kısmına yerleştirin. Kümes hayvanları için önerilen iç sıcaklık 83-85°C'dir

BALIK (BÜTÜN/BİFTEK): probu çapraz olarak en kalın kısma yerleştirin. Önerilen merkez sıcaklığı: 65°C

EKMEK/GÜVEÇLER: Heat Feel sensörünü yiyeceğin geometrik merkezine yakın bir yere yerleştirin. Önerilen merkez sıcaklığı: 90°C

Bağlantı

KABLOSUZ PARAMETRELERİ

Teknoloji	Wi-Fi	Bluetooth
Standart	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Frekans Bantları [MHz]	2401+2483	2402+2480
Maksimum Güç [mW]	100	10

Heat Feel Sıcaklık Probu Model Et180:

Teknoloji	Bluetooth
Standart	Bluetooth v4.0 BLE
Frekans Bantları [MHz]	2400+2480
Maksimum Güç [mW]	2.5 – (4dBm)

AĞ BAĞLANTILI DONANIM İÇİN ÜRÜN BİLGİSİ

- Tüm kablolu ağ bağlantı noktaları bağlı ve tüm kablosuz ağ bağlantı noktaları etkin ise, ağ bağlantılı beklemedeki ürünün güç tüketimi: 2,0 W

Kablosuz ağ bağlantı noktası nasıl etkinleştirilir:

- Fırın kayıtlı değilse, lütfen Wi-Fi'yi etkinleştirmek için kayıt talimatlarını takip edin.
- Fırın kayıtlıysa, Wi-Fi menüsünde Wi-Fi'yi seçin ve Açık veya hOn olarak ayarlayın.

Kablosuz ağ bağlantı noktasının devre dışı bırakılması:

- Fırın kayıtlı değilse, fırın aktivasyonundan sonra ilk 30 dakika Wi-Fi modülü açıktır; kapatmak için 30 dakika bekleyin veya 30 dakika dolmadan Wi-Fi menüsünde Wi-Fi'yi kapalı duruma getirin.
- Fırın kayıtlıysa, Wi-Fi menüde Wi-Fi'yi seçin ve Kapalı olarak ayarlayın.

Hızlı Eşleştirme

Ürünü ilk açtığınızda, Wi-Fi ağı zaten 30 dakikadır etkindir ve 111. sayfadaki kayıt işlemine devam edebilirsiniz.

Fırın 30 dakika içinde kaydedilmezse Wi-Fi kapanır. Bu, fırını kaydedene kadar fırını her açtığınızda olur.

Wi-Fi'nin açılmasını önlemek için, fırın açıldıktan sonra 30 dakika içinde Wi-Fi menüsünden Wi-Fi'yi kapatın.

Fırını 30 dakika sonra kaydetmek için 112. sayfadaki talimatları izleyin.

Fırının uygulamaya kaydedilmesi

AKILLI TELEFONDA

Adım 1

- hOn uygulamasını indirin



Adım 2

- Oturum açın veya kaydolun.

hOn

Email

Password

LOGIN

FORGOT YOUR PASSWORD? SIGN UP?

Adım 3

- Yeni cihaz ekleyin

Select your appliance category

Washer Dryer

Fridge

Oven

Adım 4

- QR kodunu tarayın veya seri numarasını girin

Write here your serial number for future reference.

Tell us your appliance serial number

You will find your serial number attached on the appliance. Check your specific model to know where to find it.

OK FOUND

Tell us your appliance serial number

SCAN MANUAL

Scan the QR code serial number.

The QR code is automatically detected when it's placed within the guidelines.

OR INSERT MANUALLY

CİHAZDA

Adım 5

- Kablosuz modunu seçmek için □ simgesine ve ardından ▷ simgesine dokunun..



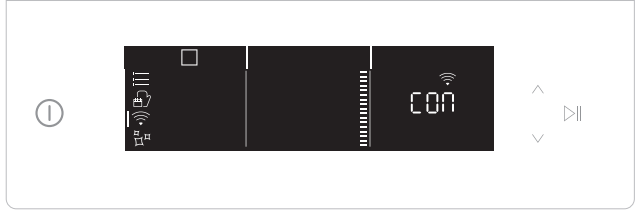
Adım 6

- √ ögesine dokunun ve Açık veya hOn'u seçin (23. sayfadaki farklılıklara bakın) ve başlat ▷ ögesine dokunun..



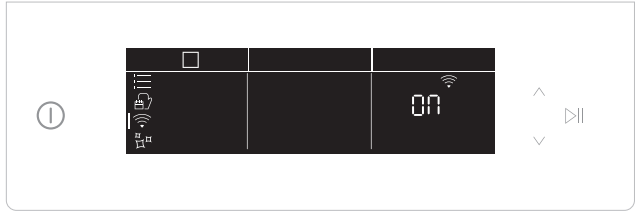
Adım 7

- Bir süre sonra Bağlan metni kaymaya başlar. Eşleştirme işlemine uygulama aracılığıyla devam edin.



Adım 8

- Eşleştirme bittiğinde, fırın durumu seçiminize göre otomatik olarak Wifi "AÇIK" veya hOn'a geçer.



Yönlendirici bağlantısı kesildi

Yemek pişirirken - WiFi simgesi yanıp söner



WiFi menüsü içinde - Yanıp sönen haneler



NOT:

- En az 2,4 GHz'lik bir Ev Wi-Fi ağına sahip olduğunuzdan emin olun.
- Ev Wi-Fi parolanızın ve adınızın hazır olduğundan emin olun. Bunlara daha sonra ihtiyacınız olacaktır.
- Cihazınızın, Ev Wi-Fi sinyalinin mükemmel olduğu bir yerde bulunduğundan emin olun.
- Ve evet, cihazınıza yakın durun.

WiFi ON

Fırın durumu yalnızca Uygulama ile izlenebilir.



WiFi hOn

Fırın yalnızca Uygulama ile kullanılabilir.



WiFi OFF

Fırın bağlı değil ancak ağ kimlik bilgileri kaydedilmiş olarak kayıtlı.



WiFi Reset

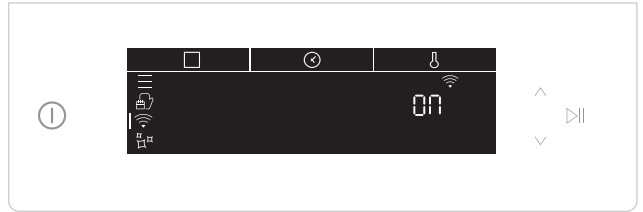
Bağlantı sıfırlanır ve yeni bir kayıt yapılabilir.



Uzaktan kumanda modu

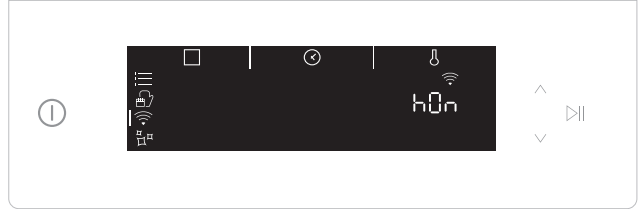
Adım 1

- WiFi modunu seçmek için □ simgesine dokunun ve ▷ simgesine dokunun; "Açık" yanıp sönmeye başlar.



Adım 2

- "hOn" modunu seçmek için ∨ simgesine dokunun ve uzaktan kumandayı etkinleştirmek için üzerine dokunun. ▷ üzerine dokunun.
- "hOn" modundan çıkmak için □ "fonksiyon düğmesine" basın.



Candy Hoover Group Srl, işbu belgeyle, radyo ekipmanının 2014/53/EU Yönergesi ve ilgili Yasal Gereklilikler (UKCA pazarı için) ile uyumlu olduğunu beyan eder. Uygunluk beyanının tam metnine aşağıdaki internet adresinden ulaşılabilir: www.candy-group.com

Temizlikle ilgili genel notlar

Düzenli temizlik ile cihazın kullanım ömrü uzatılabilir. Manuel temizleme işlemlerini gerçekleştirmeden önce fırının soğumasını bekleyin.

Emaye parçalara onarılamaz şekilde zarar verebileceğinden, temizlik için kesinlikle aşındırıcı deterjanlar, çelik yün veya keskin nesnelere kullanmayın. Yalnızca su, sabun veya ağartıcı bazlı deterjanlar (amonyak) kullanın.

CAM PARÇALAR

Her kullanımından sonra fırının cam pencerenin emici bir mutfak havlusu ile temizlenmesi tavsiye edilir. Daha inatçı lekeleri çıkarmak için, deterjanla ıslatılmış, iyice sıkılmış bir sünger kullanılabilir ve ardından suyla durulayabilirsiniz.

FIRIN PENCERESİ CONTASI

Kirliyse, conta hafifçe nemli bir süngerle temizlenebilir.

AKSESUARLAR

Aksesuarları durulayıp kurutmadan önce ıslak, sabunlu bir süngerle temizleyin: Aşındırıcı deterjanlar kullanılmaktan kaçının.

DAMLAMA TAVASI

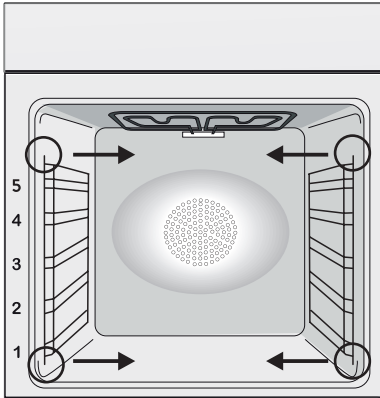
Izgarayı kullandıktan sonra tavayı fırından çıkarın. Kızgın yağı bir kaba dökün ve tavayı sünger ve bulaşık deterjanı kullanarak sıcak suda yıkayın.

Yağlı artıklar kalmışsa, tavayı su ve deterjana batırın. Alternatif olarak, tavayı bulaşık makinesinde yıkayabilir veya piyasada bulunan bir fırın deterjanı kullanabilirsiniz. Kirli bir tavayı asla fırına geri koymayın.

Bakım

YAN RAFLARIN SÖKÜLMESİ VE TEMİZLENMESİ

1. Tel ızgaraları ok yönünde çekerek çıkarın (aşağıya bakın)
2. Tel ızgaraları temizlemek için ya bulaşık makinesine koyun ya da ıslak bir sünger kullanın ve daha sonra iyice kurumasını sağlayın.
3. Temizleme işleminden sonra tel ızgaraları ters sırada takın."

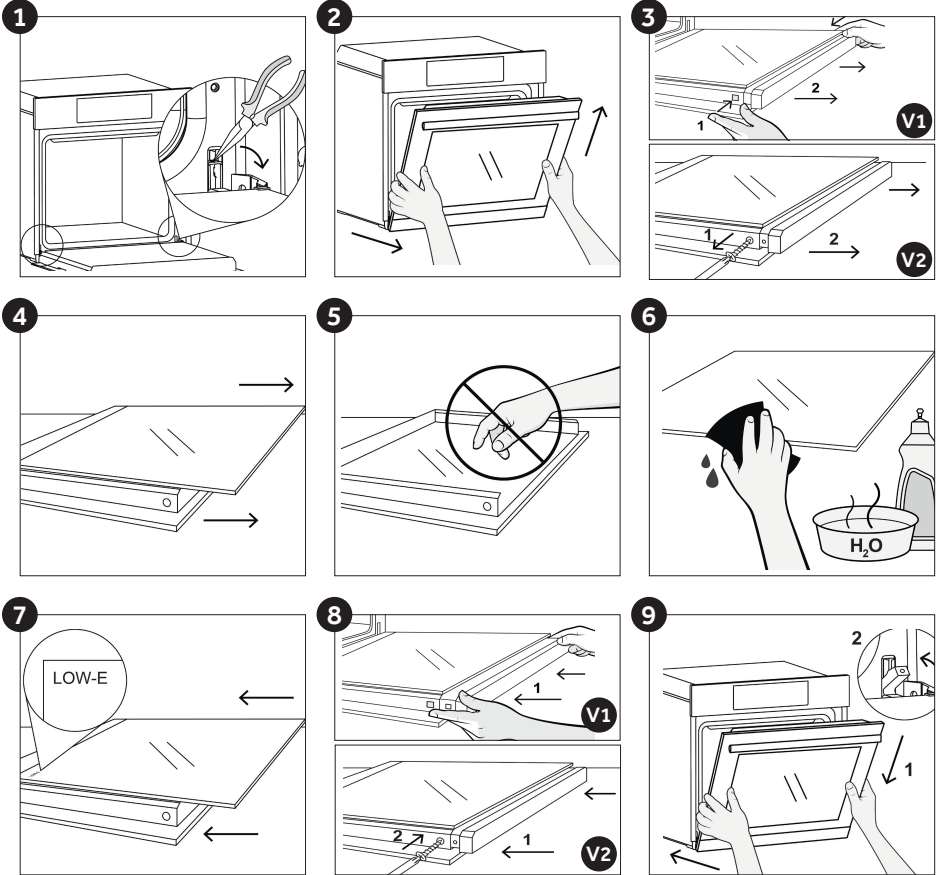


AMPUL DEĞİŞTİRME




1. Fırını elektrik şebekesinden ayırın.
 2. Cam kapağı açın, ampulü çevirerek çıkarın ve aynı tipte yeni bir ampulle değiştirin.
 3. Arızalı ampulü değiştirdikten sonra cam kapağı geri takın.
- Bu ürün, enerji verimliliği sınıfı G (Lamba) / F (10 Led) olan bir veya daha fazla ışık kaynağı içerir.

CAM KAPAĞI SÖKME VE TEMİZLEME (sadece varsa)

1. Kapağı 90° açın ve menteşe tespit tırnaklarını fırının dışına doğru çekin.
2. Kapağı 45° açıyla yerleştirin, ardından serbest bırakmak için aynı anda öne ve yukarıya doğru çekin. Fırın kapağını çıkarın ve kulp aşağı bakacak şekilde yumuşak destekli bir yüzeye (örneğin bir kumaş parçasının üzerine) yerleştirin.
3. **V1.** Sol ve sağdaki iki düğmeye aynı anda basın ve üst kapak kaplamasını kendinize doğru çekerek çıkarın.
V2. Sol ve sağdaki iki vidayı sökün ve üst kapak kaplamasını kendinize doğru çekerek çıkarın.
4. Fırının içindeki camı iki elinizle sıkıca tutarak dikkatlice çıkarın ve yumuşak, düz bir yüzeye koyun.
5. Arada cam paneller varsa, bunları çıkarın ve yumuşak bir yüzeye yerleştirin.
DİKKAT: camın dış paneli çıkarılamaz
6. Uygun bir temizleme ürünü kullanarak camı yumuşak bir bezle temizleyin.
7. Temizledikten sonra, parçaları sökme sırasının tersi sırayla yeniden birleştirin. Tüm cam panellerde, "Low-E" göstergesi doğru şekilde okunabilecek biçimde olmalı ve kapağın sol tarafında, sol menteşenin yanında konumlandırılmalıdır. Bu, birinci cam paneldeki basılı etiketin kapağın içinde kalmasını sağlar.
8. **V1.** İki yan düğmenin yerine oturduğunu duyana kadar içeri doğru iterek fırın kapağı kaplamasını geri takın.
V2. Takmak için üst kaplamayı ileri doğru itin ve sol ve sağdaki iki vidayı sıkın.
9. Kapağı 45° açıyla tutarak, menteşenin sağ ve sol erkek parçalarını menteşelerin serbest bırakılan deliklerine aynı anda, tık sesi duyuncaya kadar yerleştirin. Kapağı 90° açığa getirin ve sabitleme tırnaklarını fırının içine doğru iterek yerlerine sabitleyin.



TEMİZLEME FONKSİYONLARI *

	Sembol	Fonksiyon	Açıklama
d1		Hydroeasyclean	Fırının basit ve verimli temizliği için.
d2		Piroliz Eco	Fırın boşluğunun mükemmel, düzenli temizliği için. Bu işlev, işlem sırasında kapının kilitlenmesini sağlar (d4).
d3		Piroliz+	Son derece kapsamlı temizlik ve fırın boşluğundaki büyük miktarda kiri gidermek için. Bu işlev, işlem sırasında kapının kilitlenmesini sağlar (d4).

Hydro Easy Clean

Hydro Easy Clean prosedürü, fırında kalan yağ ve yiyecek parçacıklarının çıkarılmasına yardımcı olmak için buhar kullanır.

1. Fırının altındaki Hydro Easy Clean kabına 300 ml su dökün.
2. Özel fonksiyonu (d1) seçin.
3. Programın çalışmasına izin verin.
4. Döngüden sonra fırının soğumasını bekleyin.
5. Cihaz soğuduğunda fırının iç yüzeylerini bir bezle temizleyin.

Uyarı: Dokunmadan önce cihazın soğuduğundan emin olun.

Yanma riski olduğundan tüm sıcak yüzeylerde dikkatli olunmalıdır. Damıtılmış veya içilebilir su kullanın.



Piroliz

Fırın, yüksek sıcaklıkta yemek artıklarını ortadan kaldıran bir pirolizör temizleme sistemi ile donatılmıştır. İşlem, programlayıcı aracılığıyla otomatik olarak gerçekleştirilir. Oluşan dumanlar, pişirme başlar başlamaz çalıştırılan bir Pirolizörden geçirilerek "temiz" hale getirilir. Pirolizör çok yüksek sıcaklıklar gerektirdiğinden, fırın kapağı bir güvenlik kilidi ile donatılmıştır. Pirolizör herhangi bir zamanda durdurulabilir. Güvenlik kilidi görüntülenene kadar kapak açılmaz.

NOT: Fırının üzerine bir ocak monte edilmişse, Pirolizör çalışırken asla gaz brülörlerini veya elektrikli ocakları kullanmayın; bu, ocağın aşırı ısınmasını önleyecektir.

İKİ PIROLİTİK DÖNGÜ önceden ayarlanmıştır:

PIROLİZ ECO: Orta düzeyde lekeli bir fırını temizler. 90 dakika süreyle çalışır.

PIROLİZ +: Ağır düzeyde lekeli bir fırını temizler. 120 dakika süreyle çalışır.

Pirolitik fırınlarda kesinlikle piyasada bulunan temizlik ürünlerini kullanmayın!

İpucu: Pişirmeden hemen sonra Pirolitik temizleme yapmak artık ısıdan faydalanmanızı ve böylece enerji tasarrufu yapmanızı sağlar.

Bir pirolitik döngü gerçekleştirmeden önce:

• **Pirolitik temizleme döngüsü sırasında kullanılan yüksek sıcaklıklara dayanamayacakları**

için tüm aksesuarları fırından çıkarın; özellikle ızgaraları, yan rafları ve teleskopik kılavuzları çıkarın (IZGARALARIN VE YAN RAFLARIN ÇIKARILMASI bölümüne bakın).

• **Büyük döküntüleri veya lekeleri yok etmek çok uzun süreceğinden bunları giderin. Ayrıca Pirolitik döngüde uygulanan çok yüksek sıcaklıklara maruz kaldığında aşırı fazla miktarda gres tutuşabilir.**

• **Fırın kapağını kapatın.**

• **Temizlemeden önce fazla döküntüler giderilmelidir.**

• **Fırın kapağını temizleyin;**

• **Nemli bir sünger kullanarak fırının içindeki büyük veya iri taneli yemek artıklarını temizleyin. Deterjan kullanmayın;**

- **Tüm aksesuarları ve kayar raf kitini (varsa) çıkarın;**
- **Kurulama bezi koymayın.**

Pirolitik döngüyü kullanarak:

1- Temizleme işlevlerini (d) seçmek için □ simgesine dokununuz ve yön düğmelerini kullanarak tercih edilen pirolitik döngüyü seçin.

2- Programlayıcı aracılığıyla BİTİŞ zamanını değiştirerek pirolitik temizleme döngüsünün başlangıç zamanını ertelemek mümkündür.

3- Birkaç dakika sonra, fırın yüksek bir sıcaklığa ulaştığında kapak otomatik olarak kilitlenir.

Pirolitik temizleme döngüsü, Açma/Kapama düğmesine basılarak herhangi bir zamanda durdurulabilir.

4- Pirolitik temizleme döngüsü bittiğinde, piroliz otomatik olarak kapatılacaktır.

Atık yönetimi ve çevrenin korunması



Bu cihaz, elektrikli ve elektronik cihazlar (WEEE) ile ilgili 2012/19/EU sayılı Avrupa Direktifine göre etiketlenmiştir. WEEE hem kirletici maddeleri (çevre üzerinde olumsuz etkisi olabilecek) hem de

temel elementleri (yeniden kullanılabilir) içerir. WEEE'nin, kirleticileri doğru şekilde uzaklaştırmak ve bertaraf etmek ve tüm malzemeleri geri kazanmak için özel işlemlerden geçmesi önemlidir. Bireyler, AEEE'nin bir çevre sorunu haline gelmemesini sağlamada önemli bir rol oynayabilir; birkaç temel kurala uymak önemlidir:

- AEEE evsel atık olarak muamele görmemelidir;
- AEEE, belediye meclisi veya tescilli bir şirket tarafından yönetilen özel toplama alanlarına götürülmelidir.

Birçok ülkede, büyük WEEE'ler için yerel toplama hizmetleri mevcut olabilir. Yeni bir cihaz satın aldığınızda, eski cihaz satıcıya iade edilebilir ve satıcı, ancak cihaz eşdeğer tipte olduğu ve satın alınan cihazla aynı işlevlere sahip olduğu sürece, bu iadeyi bir defaya mahsus olarak ücret talep etmeden kabul edecektir.

ÇEVREYİ KORUMA VE ÇEVREYE SAYGI

Mümkünse fırını önceden ısıtmaktan kaçınin ve daima doldurmaya çalışın. Fırın kapağını mümkün olduğunca seyrek açın, çünkü her açıldığında boşluktan gelen ısı dağılır. Önemli düzeyde enerji tasarrufu için, planlanan pişirme süresinin bitiminden 5 ila 10 dakika önce fırını kapatın ve fırının üretmeye devam ettiği artık ısıyı kullanın. Boşluğun dışına herhangi bir ısı dağılımını önlemek için contaları temiz ve düzenli tutun. Saatlik tarifeli bir elektrik sözleşmeniz varsa, "gecikmeli pişirme" programı, enerji tasarrufunu daha basit hale getirerek, pişirme sürecini indirimli tarifeli zaman diliminde başlayacak şekilde ayarlar.

Sorun giderme

Sorun	Muhtemel neden	Çözüm
fırın ısınmıyor	Saat ayarlanmamış	Saati ayarlayın
Fırın ısınmıyor	Bir pişirme fonksiyonu ve sıcaklık ayarlanmamış	Gerekli ayarların doğru olduğundan emin olun
Dokunmatik kullanıcı arayüzünde tepki yok	Kullanıcı arayüzü panelinde buhar ve yoğuşma	Yoğuşma katmanını çıkarmak için kullanıcı arayüzü panelini mikrofiber bir bezle temizleyin

Огляд

- 120** Указівки з техніки безпеки
- 126** Загальні інструкції
- 128** Опис виробу
- 132** Дисплей
- 138** Реєстрація термощупа Heat Feel
- 140** З'єднання
- 144** Загальні зауваження щодо очищення
- 144** Технічне обслуговування
- 148** Пошук і усунення несправностей
- 179** Установлення

Указівки з техніки безпеки

- Під час приготування їжі волога може конденсуватися всередині камери духової шафи або на склі дверцят. Це нормальний стан: конденсат зникне після досягнення температури приготування в духовій шафі.
- Готуйте овочі в ємності з кришкою замість відкритого дека.
- УВАГА! Виріб і його доступні частини дуже нагріваються під час використання. Будьте обережні, щоб не торкатися гарячих деталей.
- УВАГА! Під час використання духової шафи її доступні частини можуть нагріватися. Маленькі діти мають перебувати на безпечній відстані.
- УВАГА! Під час використання гриля доступні частини приладу можуть нагріватися. Діти мають перебувати на безпечній відстані.
- УВАГА! Перед заміною лампочки переконайтеся, що прилад вимкнено, щоб уникнути можливого ураження електричним струмом.
- Перед проведенням будь-яких робіт або технічного обслуговування від'єднайте прилад від електромережі.
- УВАГА! Щоб уникнути будь-якої небезпеки, спричиненої випадковим скиданням термопереривача, прилад не має живитися від зовнішнього комутаційного пристрою, зокрема від таймера. Заборонено під'єднувати прилад до контуру, що регулярно вмикається та вимикається.
- Діти віком до 8 років мають бути на безпечній відстані від приладу, якщо вони не перебувають під постійним наглядом.
- Не дозволяйте дітям гратися з приладом.
- Особи віком від 8 років або з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями, які не мають досвіду використання приладу або відповідних знань, можуть застосовувати його, лише якщо перебувають під наглядом або були проінструктовані щодо безпечної експлуатації виробу й усвідомлюють можливі ризики.

- Дітям заборонено виконувати очищення та технічне обслуговування без нагляду.
- Не використовуйте грубі або абразивні матеріали чи гострі металеві шкребки для очищення скла дверцят духової шафи, оскільки вони можуть подряпати поверхню та призвести до розколювання скла.
- Перш ніж демонтувати знімні деталі, потрібно вимкнути духову шафу. Після очищення встановіть їх на місце згідно з інструкціями.
- Для цієї духової шафи використовуйте тільки рекомендований термощуп.
- Для процедур очищення заборонено використовувати пароочисник або розпилювач води високого тиску.
- **ЯКЩО ВИРОБНИК ПОСТАЧАЄ ДУХОВУ ШАФУ БЕЗ ВИЛКИ: ЗАБОРОНЕНО ПІД'ЄДНУВАТИ ПРИЛАД ДО ДЖЕРЕЛА ЖИВЛЕННЯ ЗА ДОПОМОГОЮ ВИЛКИ АБО РОЗЕТОК, НАТОМІСТЬ ЙОГО СЛІД ПІД'ЄДНАТИ БЕЗПОСЕРЕДНЬО ДО МЕРЕЖІ ЖИВЛЕННЯ.** Приєднання до джерела живлення має здійснювати фахівець із належною кваліфікацією. Щоб гарантувати встановлення згідно з чинними законодавчими нормами щодо безпеки, духову шафу слід під'єднувати лише за наявності між приладом і джерелом живлення автоматичного вимикача з розділенням контактів, що відповідає вимогам категорії III щодо перенапруги. Автоматичний вимикач має витримувати максимальне під'єднане навантаження та відповідати вимогам чинного законодавства. Жовто-зелений кабель заземлення не має перериватися за допомогою вимикача. Автоматичний вимикач, що використовується для з'єднання, має бути легкодоступним після встановлення приладу. Приєднання духової шафи до джерела живлення має здійснювати кваліфікований фахівець з огляду на їхню полярність. Для забезпечення можливості роз'єднання потрібно встановити перемикач і під'єднати його до стаціонарної

- електропроводки згідно з правилами її прокладання.
- **ЯКЩО ВИРОБНИК ПОСТАЧАЄ ДУХОВУ ШАФУ З ВИЛКОЮ:** Розетка має бути придатною для навантаження, зазначеного на етикетці, а також оснащеною під'єднаним робочим контактом заземлення. Провідник заземлення має жовто-зелений колір. Цю операцію повинен виконувати фахівець із належною кваліфікацією. У разі несумісності розетки та штепсельної вилки приладу попросіть кваліфікованого електрика замінити розетку на іншу деталь придатного типу. Вилка й розетка мають відповідати чинним нормам країни, де здійснюється встановлення. Приєднання до джерела живлення також можливе шляхом установаження між приладом і джерелом живлення автоматичного вимикача з розділенням контактів, який відповідає вимогам категорії III щодо перенапруги, а також здатен витримувати максимальне під'єднане навантаження та задовольняє вимоги чинного законодавства. Жовто-зелений кабель заземлення не має перериватися за допомогою вимикача. Розетка або автоматичний вимикач, які використовуються для з'єднання, мають бути легкодоступними після встановлення приладу. Для роз'єднання можна використовувати вилку або перемикач, під'єднаний до стаціонарної електропроводки згідно з правилами її прокладання.
 - Якщо кабель живлення пошкоджений, його слід замінити новим. Також можна замовити спеціальний джгут, звернувшись до виробника або відділу обслуговування клієнтів. Потрібний тип кабелю живлення: H05V2V2-F. Цю операцію повинен виконувати фахівець із належною кваліфікацією. Жовто-зелений провідник заземлення має бути приблизно на 10 мм довшим за інші провідники. Для будь-якого ремонту звертайтеся лише до відділу обслуговування клієнтів і вимагайте використання оригінальних запасних частин.
 - Недотримання зазначених вище умов може призвести

до того, що прилад стане менш безпечним, а гарантія анулюється.

- Перед очищенням слід видалити всі залишки розлитих продуктів.
- Тривалий збій живлення на етапі приготування їжі може призвести до несправності монітора. У цьому разі зверніться до служби підтримки клієнтів.
- Заборонено встановлювати прилад за декоративними дверцятами, оскільки це може призвести до перегрівання.
- Розміщуючи полицю всередині, переконайтеся, що стопор спрямований угору й розташований у задній частині камери. Полиця має бути повністю вставлена в камеру.
- Під час устаткування решітчастого дека стежте за тим, щоб протиковзна кромка була розташована позаду та спрямована вгору.
- **УВАГА!** Не вистилайте стінки духової шафи алюмінієвою фольгою або одноразовими захисними елементами, що продаються в магазинах. Алюмінієва фольга або будь-який інший захисний матеріал, що безпосередньо контактує з гарячою емаллю, може розплавитися та зіпсувати емаль на внутрішніх поверхнях.
- **УВАГА!** У жодному разі не знімайте ущільнення дверцят духової шафи.
- **ОБЕРЕЖНО!** Не доливайте воду на дно камери під час приготування їжі або коли духові шафа прогріта.
- Для експлуатації приладу з номінальними частотами не потрібні додаткові дії або налаштування.
- Духова шафа може бути розташована вгорі в колоні або під стільницею. Для охолодження та захисту внутрішніх частин потрібна належна циркуляція свіжого повітря, тому перед установленням духової шафи слід забезпечити достатню вентиляцію місця монтажу. Зробіть отвори, зазначені на останній сторінці, згідно з типом з'єднання.
- Дека й решітки духової шафи не є придатними для

- безпосереднього контакту з їжею. Використовуйте відповідний посуд або папір для випікання.
- **УВАГА!** Перед запуском циклу автоматичного очищення виконайте зазначені нижче дії.
 - Очистьте дверцята духової шафи.
 - Приберіть великі або загрубілі залишки їжі з середини духової шафи за допомогою вологої губки. Не використовуйте мийні засоби.
 - Зніміть усе приладдя та комплект висувних полиць (за наявності).
 - Приберіть із приладу кухонні рушники.
 - У духових шафах із термощупом потрібно перед циклом очищення закрити отвір за допомогою гайки, що входить до комплекту. Завжди закривайте отвір за допомогою гайки, коли термощуп не використовується.
 - Під час процедури піролітичного очищення поверхні можуть нагріватися більше, ніж зазвичай, тому діти мають перебувати на безпечній відстані від них.
 - Якщо над духовою шафою встановлено варильну панель, у жодному разі не використовуйте цю панель під час роботи піролізатора, щоб уникнути її перегрівання.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ щодо бездротового термощупа Heat Feel

ПОПЕРЕДЖЕННЯ.

- Цей виріб призначено виключно для духових шаф.
- Його слід застосовувати лише згідно з інструкціями в цьому посібнику користувача.
- НЕ ТОРКАЙТЕСЯ термощупа Heat Feel ГОЛИМИ РУКАМИ ВІДРАЗУ ПІСЛЯ ЗАВЕРШЕННЯ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ. Перш ніж вийняти термощуп Heat Feel після приготування їжі, обов'язково надягніть рукавиці для духової шафи.
- Під час приготування металевий стрижень термощупа Heat Feel має бути ПОВНІСТЮ ВСТАВЛЕНО в страву до ЧОРНОГО керамічного КРАЮ.



- Уникайте нагрівання металеві частини термощупа Heat Feel безпосередньо від духової шафи. Уникайте нагрівання металеві частини термощупа Heat Feel від приладу.
- Не використовуйте термощуп Heat Feel в іншому приладі, крім убудованої духової шафи.
- Не використовуйте термощуп Heat Feel у мікрохвильовій печі.
- Термощуп Heat Feel можна очищати та промивати, проте заборонено занурювати його надовго у воду.
- Цей виріб не призначений для використання особами віком до 12 років.
- Постачальник не несе відповідальності за будь-які пошкодження термощупа Heat Feel унаслідок його неправильного використання.
- Очистьте термощуп Heat Feel перед використанням
- Діапазон робочої температури термощупа: від 10 °C до максимальної внутрішньої температури металеві частини (100 °C). Керамічна частина може досягати температури 350 °C.
- Якщо температура термощупа Heat Feel перевищить 100 °C, процес приготування їжі припиниться, після чого термощуп потрібно якнайшвидше вийняти з духової шафи, використовуючи рукавиці, щоб уникнути його пошкодження.

Загальні інструкції

Дякуємо за вибір одного з наших виробів. Для отримання найліпших результатів під час експлуатації духової шафи уважно прочитайте цей посібник і збережіть його для подальшого використання. Перш ніж установлювати духову шафу, запишіть її серійний номер, щоб мати змогу надати його персоналу служби підтримки клієнтів, якщо буде потрібен ремонт. Вийнявши духову шафу з пакувального матеріалу, переконайтеся, що її не було пошкоджено під час транспортування. Якщо у вас виникли сумніви, не використовуйте духову шафу та зверніться за порадою до кваліфікованого технічного фахівця. Зберігайте весь пакувальний матеріал (поліетиленові пакети, полістирол, цвяхи) у недоступному для дітей місці. Після першого ввімкнення духової шафи можна відчутися сильний запах диму, спричиненого першим нагріванням клею на ізоляційних панелях навколо приладу. Це абсолютно нормально. У цьому разі слід зачекати, поки дим розсіється, перш ніж покласти їжу в духову шафу. Виробник не несе відповідальності за наслідки недотримання користувачем інструкцій, що містяться в цьому документі.

ПРИМІТКА: Функції духової шафи, характеристики та приладдя, зазначені в цьому посібнику, будуть різнитися залежно від придбаної вами моделі.

Указівки з техніки безпеки

Використовуйте духову шафу виключно за призначенням, тобто тільки для приготування їжі: будь-яке інше використання, зокрема як джерела тепла, вважається неправильним і небезпечним. Виробник не несе відповідальності за будь-які пошкодження приладу, спричинені його неналежним, неправильним або необґрунтованим використанням. Застосування будь-якого електроприладу передбачає дотримання певних основних правил, які зазначено нижче.

- Не тягніть за кабель живлення для від'єднання виробу від розетки.
- Не торкайтеся приладу мокрими руками або ногами.
- Загалом не рекомендується використовувати адаптери, електричні розгалужувачі й подовжувальні кабелі.
- У разі несправності й / або неналежної роботи вимкніть прилад і не намагайтеся розібрати його.

Електробезпека

ПЕРЕКОНАЙТЕСЯ, ЩО ЕЛЕКТРИЧНІ З'ЄДНАННЯ ВИКОНУЄ ЕЛЕКТРИК АБО КВАЛІФІКОВАНИЙ ТЕХНІК. Джерело живлення, до якого приєднано духову шафу, має відповідати чинним законодавчим нормам країни, де відбувається встановлення приладу. Виробник не несе відповідальності за будь-які збитки, спричинені недотриманням цих інструкцій. Духова шафа має бути під'єднана до джерела електропостачання із заземленою настінною розеткою або багатополюсним роз'єднувачем згідно з чинними законодавчими нормами країни, де відбувається встановлення приладу. Електропостачання має бути захищене за допомогою відповідних запобіжників, а задіяні кабелі повинні мати поперечний переріз, що здатен забезпечити належне живлення духової шафи.

ПІД'ЄДНАННЯ

Духова шафа постачається з кабелем живлення, який слід під'єднувати тільки до джерела електропостачання з напругою 220—240 В змінного струму між фазами або між фазою та нейтраллю. Перш ніж під'єднати духову шафу до джерела електропостачання, важливо перевірити:

- напругу живлення, зазначену на контрольно-вимірному приладі;
- налаштування роз'єднувача.

Провідник заземлення, під'єднаний до клеми заземлення духової шафи, має бути

приєднаний до клеми заземлення джерела живлення.

УВАГА!

Перш ніж під'єднати духову шафу до джерела живлення, зверніться до кваліфікованого електрика для перевірки цілісності клеми заземлення джерела живлення. Виробник не несе відповідальності за будь-які нещасні випадки або інші проблеми, спричинені відсутністю з'єднання духової шафи з клемою заземлення або порушенням цілісності з'єднання із заземлювачем.

ПРИМІТКА. Оскільки може виникнути потреба в технічному обслуговуванні духової шафи, доцільно залишити доступною ще одну настінну розетку для під'єднання духової шафи в разі її демонтажу з попереднього місця. Заміну кабелю живлення мають виконувати тільки технічні сервісні фахівці або техніки з еквівалентною кваліфікацією.

Рекомендації

Для збереження ідеальної чистоти духової шафи достатньо мінімального очищення щоразу після її використання.

Не вистилайте стінки духової шафи алюмінієвою фольгою або одноразовими захисними елементами, що продаються в магазинах. Алюмінієва фольга або будь-який інший захисний матеріал, що безпосередньо контактує з гарячою емаллю, може розплавитися та зіпсувати емаль на внутрішніх поверхнях. Щоб уникнути надмірного забруднення духової шафи й появи різкого запаху диму, не рекомендується встановлювати дуже високу робочу температуру. Ліпше подовжити час приготування та трохи знизити температуру. Окрім приладдя, що постачається разом із духовою шафою, радимо використовувати тільки посуд і форми для випікання, стійкі до вкрай високих температур.

Установлення

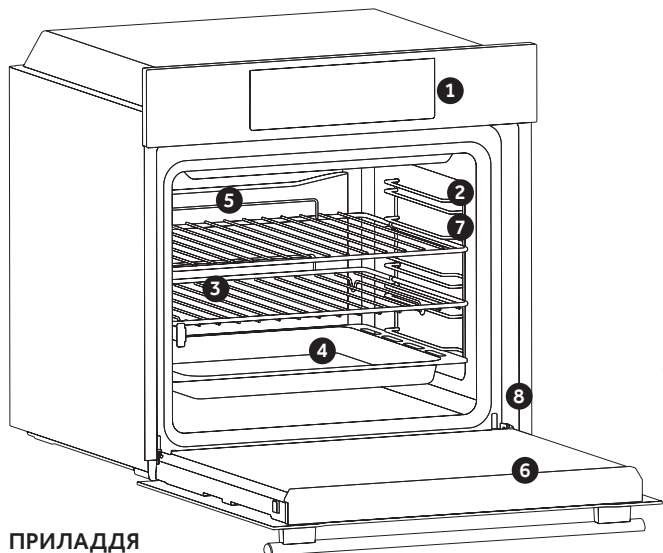
Виробники не зобов'язані виконувати цю операцію. Якщо для усунення несправностей, що виникли внаслідок неправильного встановлення, потрібна допомога з боку виробника, її не передбачено гарантією. Професійний кваліфікований персонал має дотримуватись інструкцій з установлення. Неправильне встановлення може призвести до пошкоджень майна або травмування людей чи тварин. Виробник не несе відповідальності за такі пошкодження або травми.

Духова шафа може бути розташована вгорі в колоні або під стільницею. Для охолодження та захисту внутрішніх частин потрібна належна циркуляція свіжого повітря, тому перед установленням духової шафи слід забезпечити достатню вентиляцію місця монтажу. Зробіть отвори, зазначені на останній сторінці, згідно з типом з'єднання.

Перше використання

ПОПЕРЕДНЄ ОЧИЩЕННЯ. Перед першим використанням очистьте духову шафу. Протріть зовнішні поверхні вологою м'якою тканиною. Вимийте все приладдя та протріть внутрішню частину духової шафи із застосуванням розчину гарячої води й мийної рідини. Установіть максимальну робочу температуру порожньої духової шафи приблизно на 1 годину, щоб видалити всі стійкі запахи нового виробу.

Опис виробу

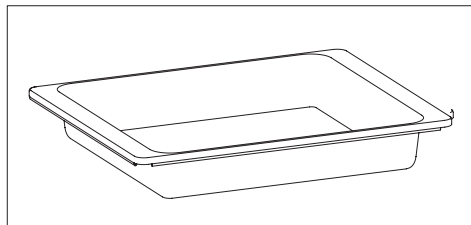


1. Панель керування
2. Розташування полиць (бічна дротяна решітка, якщо вона входить до комплекту постачання)
3. Решітки
4. Дека
5. Вентилятор (за наявності)
6. Дверцята духової шафи
7. Бічні дротяні решітки (за наявності: тільки для пласкої порожнини)

8. Серійний номер

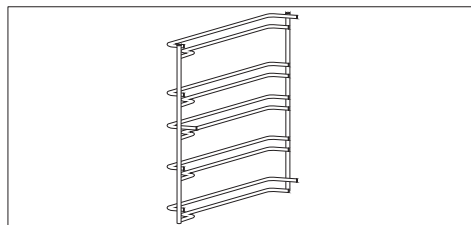
ПРИЛАДДЯ

Лоток для крапель



Збирає залишки, які стікають під час приготування їжі на грилі.

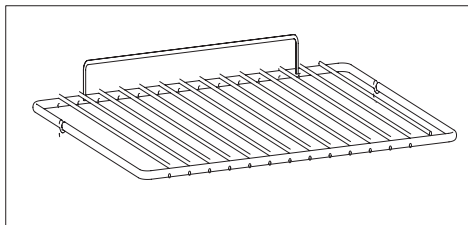
Бічні дротяні решітки (лише за наявності)



Розташовані з обох боків камери духової шафи для втримування металевих решіток і лотків для крапель.

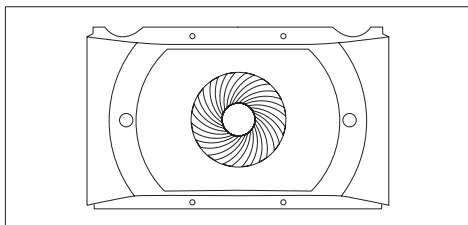
ПРИМІТКА. Дека й решітки духової шафи не є придатними для безпосереднього контакту з їжею. Використовуйте відповідний посуд або папір для випікання.

Металева решітка



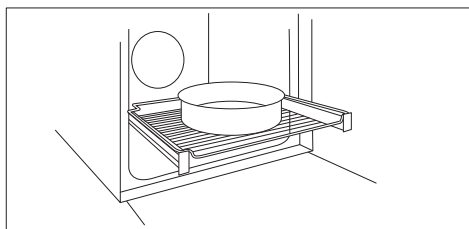
Уміщує дека й посудини для випікання.

Панель шеф-кухаря (лише за наявності)



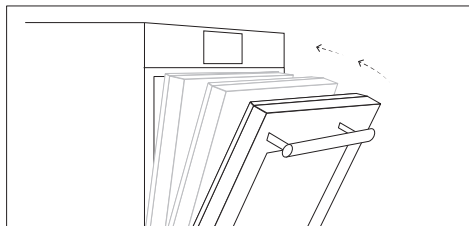
Це повітряний нагнітач, що посилює циркуляцію повітря всередині духової шафи. Він забезпечує ефективніше й рівномірніше приготування їжі за будь-якої температури, скорочує час готування та зрештою гарантує однаковий розподіл тепла всередині духової шафи.

Висувні напрямні (лише за наявності)



Дві напрямні рейки полегшують перевірку стану приготування їжі, оскільки вони дають змогу легко витягати дека й решітку, а також змінювати їхнє положення в камері духової шафи.

Система плавного закриття Softclose (лише за наявності)



Петлі, які забезпечують автоматичний поступовий і плавний рух дверцят духової шафи під час закриття.

Термощуп Heat Feel (лише за наявності)



Вимірює внутрішню температуру їжі під час приготування. Уставте в отвір у верхній частині камери. Пристрій потрібно вставити, коли духовка охолонула.

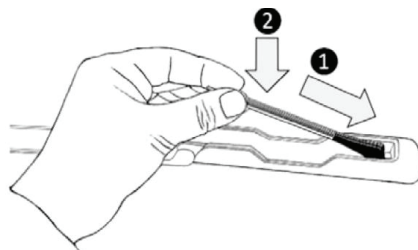
ТЕРМОЩУП HEAT FEEL

- Перед використанням перевірте рівень заряду термощупа Heat Feel, як зазначено нижче.

1. Уставте термощуп Heat Feel у зарядний пристрій і закрийте кришку.

2. Під'єднайте зарядний пристрій до джерела живлення USB, зокрема до USB-адаптера або USB-роз'єму ПК чи ноутбука, за допомогою USB-кабелю. Зарядний пристрій може не працювати належним чином разом із портативним зовнішнім акумулятором з огляду на наявну функцію автоматичного вимкнення.

3. Світлодіодний індикатор зарядного пристрою ввімкнеться та блиматиме під час заряджання. Після повного заряджання термощупа Heat Feel цей індикатор вимкнеться

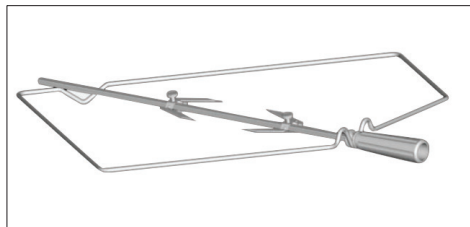


- Переконайтеся, що функцію Bluetooth духової шафи ввімкнено.

- Переконайтеся, що термощуп Heat Feel розташований в межах зони моніторингу. Система духової шафи не виявить термощупа Heat Feel, якщо він розташований на значній відстані.

- Якщо термощуп Heat Feel укрито ізолювальним матеріалом, з'єднання з духовою шафою неможливе. Якщо під час стандартного режиму приготування їжі за допомогою термощупа він від'єднається (батарея розряджена, функція Bluetooth вимкнена тощо), процес приготування невдовзі перерветься. Процес приготування страви за рецептом із використанням термощупа, який від'єднався, триватиме, доки не мине весь запланований час.

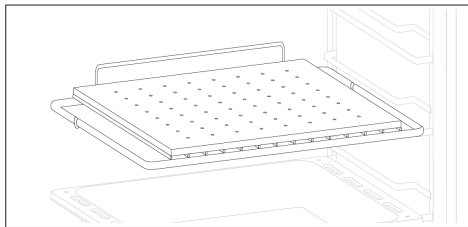
Рожен (лише за наявності)



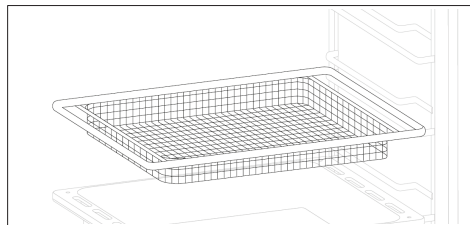
Для приготування їжі на рожні не потрібне попереднє розігрівання. Приготування їжі із зачиненими дверцятами. Споживання енергії на 90—95 % менше, ніж у традиційної системи.

- Викрутіть гачки.
- Насадіть м'ясо, яке потрібно приготувати, на рожен.
- Закріпіть м'ясо за допомогою гачків.
- Затягніть гвинти.
- Уставте шпindel в отвір, де розташований двигун.
- Зніміть ручку й використовуйте її наприкінці приготування, щоб уникнути опіків під час виймання страви з духової шафи.

Кам'яна підставка для приготування піци (лише за наявності)

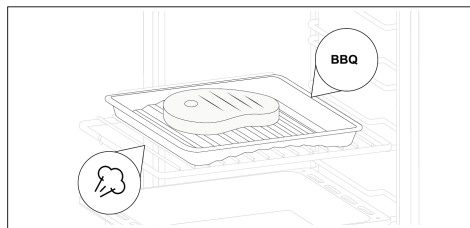


Аерофритюрниця (лише за наявності)

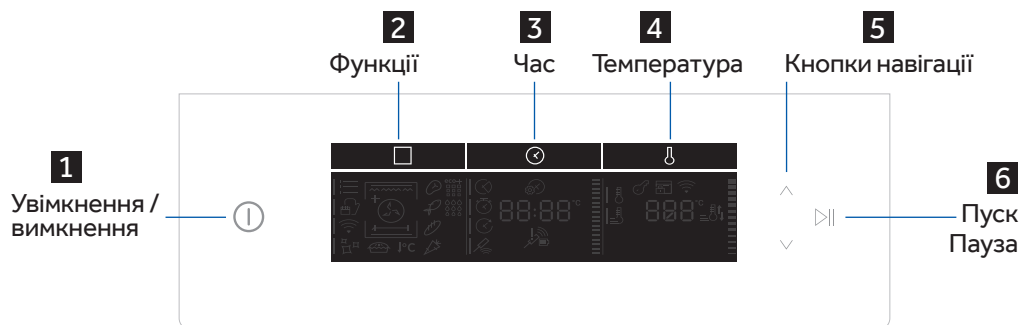


Дека з інтелектуальними функціями приготування на парі / барбекю Smart Tray Steam / Smart Tray BBQ (лише за наявності)

(лише за наявності)



Панель керування



Детальніше про зони відображення див. на наступних сторінках

	Символ	Функція	Опис
1		Увімкнення / вимкнення	Увімкнення та вимкнення духової шафи. У разі першого увімкнення духової шафи слід налаштувати час, скориставшись кнопками навігації (5) для вибору годин і хвилин, а також кнопкою «Час» (3) для підтвердження.
2		Функції	Доступ до функцій ручного керування (a) і категорій продуктів для приготування (b), а також до функцій Tailor bake (a2) і Gentle cooking (a3), меню Wi-Fi (e) і опції очищення (які віді-зняються залежно від моделі). Щоб зберегти вибрану функцію та відобразити її першою в разі увімкнення духової шафи, утримуйте натисненою кнопку (2) упродовж 5 секунд.
3		Час	Доступ до налаштувань часу приготування (e), кухонного таймера (f) і відкладеного запуску (g). Відкладений запуск і час завершення приготування можна налаштувати лише після введення значення тривалості приготування. Коли духовка перебуває в режимі очікування, натисніть кнопку «Час» (3) звичайним чином, щоб увімкнути таймер зворотного відліку, і втримуйте її натисненою впродовж 3 секунд для налаштування часу доби (i).
4		Температура	Доступ до опцій налаштування температури (r), попереднього підігрівання (j) і швидкого попереднього підігрівання (k). Щоб увімкнути / вимкнути блокування екрана (m), утримуйте натисненою кнопку (4) упродовж 5 секунд. Під час піролізу дверцята духової шафи буде автоматично заблоковано, після чого відобразиться відповідне сповіщення (d4). Автоматичне швидке підігрівання доступне для низки функцій ручного керування (p2).
5		Кнопки навігації	Кнопки навігації для налаштування функцій і параметрів.
6		Запуск Пауза	Запуск / призупинення приготування або підтвердження функцій.

Дисплей

Дисплей розділений на три області, доступ до яких здійснюється натисканням кнопок (2), (3) і (4). Ці ж кнопки призначені для вибору підменю (про це сигналізує індикатор). Для налаштування функцій і параметрів використовуйте кнопки навігації.

ЗОНА ФУНКЦІЙ

a. Функції ручного керування

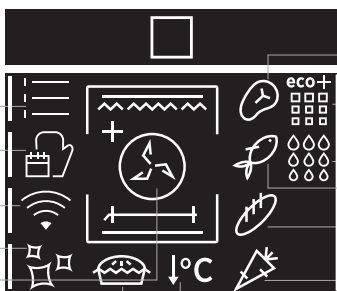
b. Категорії продуктів для приготування

c. WiFi

d. Функції очищення

a1. Символи функцій

a2. Master bake



b1. М'ясо

d2. Екопіроліз

d3. Піроліз +

d1. Hydroeasyclean

b2. Риба

b3. Хлібобулочні вироби

b4. Овочі

a3. Gentle cooking

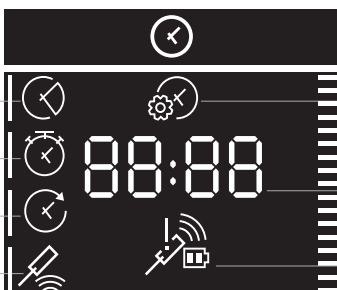
ЗОНА ПАРАМЕТРІВ ЧАСУ

e. Тривалість

f. Кухонний таймер

g. Відкладений запуск

h. Термощуп Heat Feel



i. Установлення часу доби

Значення часу

Індикатор часу

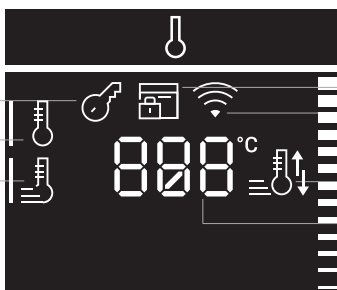
h1. Сповіщення щодо термощупа Heat Feel (стан акумулятора й сигналу)

ЗОНА ПАРАМЕТРІВ ТЕМПЕРАТУРИ

m. Блокування кнопок

j. Попереднє підігрівання

k. Швидке попереднє підігрівання



d4. Блокування дверцят

c1. Сповіщення щодо Wi-Fi

I. Сповіщення щодо попереднього підігрівання та охолодження

Значення температури

Індикатор температури





Огляд меню

ГОЛОВНЕ МЕНЮ — ЗОНА ФУНКЦІЙ **2**

	Символ	Функція	Опис
a		Функції ручного керування	Ця опція дає змогу вибрати функції приготування їжі, температуру й тривалість.
b		Категорії продуктів	У цьому меню можна отримати доступ до 4 передбачених категорій продуктів для приготування в духовій шафі.
c		Wi-Fi	У цьому режимі можна підключити духову шафу до мережі й зареєструвати її за допомогою додатка hOn.
d		Функції очищення	Ця функція дає змогу вибрати систему очищення, доступну у вашій духовій шафі.











ГОЛОВНЕ МЕНЮ — ЗОНА ПАРАМЕТРІВ ЧАСУ **3**

	Символ	Функція	Опис
e		Тривалість	Натисніть  , щоб установити тривалість приготування, а за допомогою кнопок \wedge \vee регулюйте значення часу.
f		Кухонний таймер	Натисніть двічі  , щоб налаштувати кухонний таймер, а за допомогою кнопок \wedge \vee регулюйте значення часу.
g		Відкладений запуск	Натисніть тричі  , щоб налаштувати відкладений запуск, а за допомогою кнопок \wedge \vee регулюйте значення часу.
h		Термощуп Heat Feel	Натисніть чотири рази  , щоб почати приготування з використанням термощупа (принцип дії див. на стор. 20).
i		Установленн я часу доби	Коли духова шафа перебуває в режимі очікування, натисніть і втримуйте  упродовж 3 секунд для активації  .

	Символ	Функція	Опис
j		Попереднє підігрівання	Натисніть  , щоб установити температуру попереднього підігрівання, а за допомогою кнопок ∇ регулюйте значення.
k		Швидке попереднє підігрівання	Натисніть двічі  , щоб установити температуру швидкого підігрівання.

Функції ручного керування (a1)












РЕЖИМИ ПРИГОТУВАННЯ*

Символ	Опис	Рекомендації
	Традиційна *** 150-200°C **  2-й/3-й рівень	ІДЕАЛЬНИЙ ВАРІАНТ ДЛЯ приготування тортів, хліба, печива, відкритих пирогів (на одному рівні з верхнім і нижнім нагріванням). Можна використовувати разом із термощупом Heat Feel. Доступна опція швидкого попереднього підігрівання.
	Конвекція + вентилятор 180-200°C **  2-й/3-й рівень	ІДЕАЛЬНИЙ ВАРІАНТ ДЛЯ приготування печені, запіканок, овочів і пирогів із вологими начинками (на одному рівні). Це оптимальне рішення для приготування страв із високим умістом води. Можна використовувати разом із термощупом Heat Feel. Доступна опція швидкого попереднього підігрівання.
	Багаторівневе приготування 150-230°C **  3-й (однорівневий спосіб) 1-й + 3-й (дворівневий спосіб)	ІДЕАЛЬНИЙ ВАРІАНТ ДЛЯ приготування тортів, печива й піци (щонайменше на одному рівні). Це оптимальне рішення для приготування різних страв. Можна використовувати разом із термощупом Heat Feel. Доступна опція швидкого попереднього підігрівання.
	Гриль L3 (потужність) **  5-й рівень для тонких страв 3-й/4-й рівень для продуктів, що мають велику товщину	ІДЕАЛЬНИЙ ВАРІАНТ ДЛЯ приготування гратенів, а також м'яса, риби й овочів на грилі. У межах цієї функції використовується лише верхній нагрівальний елемент, водночас рівень гриля можна регулювати. Використовуйте із зачиненими дверцятами. Розташуйте біле м'ясо на певній відстані від гриля. Червоне м'ясо й рибне філе можна покласти на полицю з лотком для крапель знизу. Попередньо розігрійте впродовж 5 хвилин. У разі потреби переверніть страву, коли мине дві третини часу з початку її приготування.
	Гриль + вентилятор 200°C **  2-й/3-й/4-й рівень	ІДЕАЛЬНИЙ ВАРІАНТ ДЛЯ приготування м'яса цілим шматком (зокрема, печені). Використовується верхній нагрівальний елемент із вентиля- тором для циркуляції повітря всередині духової шафи. Використовуйте із зачиненими дверцятами. Розташуйте лоток для крапель під полицею для збирання соків, що витікають. Переверніть страву, коли мине половина часу її приготування. Попереднє нагрівання потрібне в разі приготування червоного м'яса. Для білого м'яса такої потреби немає.

* Залежно від моделі духової шафи.

** Ідеальна температура для рекомендованих страв.

*** Випробовано згідно зі стандартом EN 60350-1 для визначення показників і класу енергоспоживання




Символ	Опис	Рекомендації
	Нижній нагрів 160-180°C **  1-й/2-й рівень	ІДЕАЛЬНИЙ ВАРІАНТ ДЛЯ приготування крему-карамелі, пудингів і страв на водяній бані (на одному рівні). Цю функцію також можна застосувати на завершальному етапі приготування страви. Можна використовувати разом із термощупом Heat Feel. Доступна опція швидкого попереднього підігрівання.
	Нижній нагрів + вентилятор 170-210°C **  1-й і 2-й рівні	ІДЕАЛЬНИЙ ВАРІАНТ ДЛЯ приготування піци, солоних пирогів, тартів і страв із рідкими начинками (на одному рівні). Можна використовувати разом із термощупом Heat Feel. Доступна опція швидкого попереднього підігрівання.
	Супергриль L3 (потужність) **  4-й і 5-й рівні	ІДЕАЛЬНИЙ ВАРІАНТ ДЛЯ приготування великої кількості ковбас, стейків і тостів. Нагрівається вся зона під елементом гриля. Використовуйте із зачиненими дверцятами. У разі потреби переверніть страву, коли мине дві третини часу з початку її приготування.
	Soft + 150-200°C  2-й/3-й рівень	ІДЕАЛЬНИЙ ВАРІАНТ ДЛЯ приготування тортів і хліба (на одному рівні).
	Гриль + рожен L3 (потужність)	ІДЕАЛЬНИЙ ВАРІАНТ ДЛЯ смаження продуктів, як-от курячих груденок, перепілок або рибного філе з обох боків одночасно. Розташуйте деко для випікання під стравою на рівні 1 для збирання крапель і соків.
	Гриль + вентилятор + рожен 200°C	ІДЕАЛЬНИЙ ВАРІАНТ ДЛЯ смаження продуктів, як-от великої курки або індички з обох боків одночасно. Розташуйте деко для випікання під стравою на рівні 1 для збирання крапель і соків.
	Традиційна + рожен 200-240°C	ІДЕАЛЬНИЙ ВАРІАНТ ДЛЯ смаження яловичини або свинини. Розташуйте деко для випікання під стравою на рівні 1 для збирання крапель і соків.
Air Fry	Аерофритюрниця, гриль + вентилятор, 240 °C	Ця функція є ідеальною для випікання в аерофритюрниці. Вона використовується разом із відповідним приладдям і забезпечує рівномірне обдування страви гарячим повітрям з усіх боків для створення хрусткішої скоринки. Розташуйте неглибокий лоток для крапель під полицею для збирання соків або крихт. Зніміть приладдя, перш ніж виконувати цикл піролітичного очищення.
Smart Tray Steam	ПАРА — традиційна, 160 °C	Приладдя забезпечує належну циркуляцію вологи, що виділяється під час приготування їжі, а також підтримує високий рівень вологості страви, водночас отвори полегшують циркуляцію тепла й пари. Це ідеальний варіант для приготування овочів, риби тощо. Уставте приладдя всередину 35-мм лотка, використовуючи вигнутий бік, і налійте воду в лоток. Зніміть приладдя, перш ніж виконувати цикл піролітичного очищення.
Smart Tray BBQ	Барбекю — традиційна + вентилятор, 230 °C	Це ідеальний варіант для гриля за високої температури (220°). Приладдя забезпечує відмінне приготування барбекю з невеликою кількістю диму завдяки стіканню жиру в нижній частині лотка. Уставте приладдя всередину 35-мм лотка, використовуючи випуклий бік, і налійте воду в лоток. Зніміть приладдя, перш ніж виконувати цикл піролітичного очищення.
Pizza with the stone	Статична + вентилятор, 240 °C, L4	Це ідеальний варіант для випікання піци найвищої якості. Завдяки збереженню та поступовому передаванню тепла можна випікати кілька піц посліп. Приправте сформовану піцу й, перш ніж випікати її, попередньо розігрійте кам'яну підставку впродовж TBD хвилин. Інструкції щодо очищення та технічного обслуговування див. у розділі «Експлуатація та догляд». Видаліть кам'яну підставку перед початком циклу піролітичного очищення. Виймайте лопатку перед будь-яким циклом приготування їжі.

* Залежно від моделі духової шафи.

** Ідеальна температура для рекомендованих страв.

*** Випробовано згідно зі стандартом EN 60350-1 для визначення показників і класу енергоспоживання

СПЕЦІАЛЬНІ ФУНКЦІЇ*

	Символ	Опис	Рекомендації
a2		Master bake *** 180-200°C **  2-й рівень	Ідеальне рішення для того, щоб страва була м'якою всередині та хрусткою зовні. Ця функція приготування корисної для здоров'я їжі дає змогу зменшити потрібну кількість жиру або олії. Одночасне використання нагрівальних елементів і системи циркуляції повітря з циклом пульсування гарантує рівномірне випікання.
a3		Gentle cooking	Ця функція гарантує, що страва залишатиметься ніжною та соковитою. Завдяки зниженій температурі підрум'яювання поверхні є мінімальним. Ця функція є ідеальною для смаження м'яса й запікання цілої риби. Для досягнення оптимальних результатів використовуйте термощуп Heat Feel (за наявності).

КАТЕГОРІЇ ПРОДУКТІВ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ

	Символ	Опис	Попереднє підігрівання	Положення страви	Температура Heat Feel (°C)	Опис
b1		М'ясо	Так	2-3	58-62-65°C для яловичини	Для приготування печені й нарізаних шматочків яловичини, телятини та свинини.
b2		Риба	Так	2-3	65°C	Для цілої риби й філе.
b3		Хлібобулочні вироби	Так	1-2	95° для випікання хліба та приготування макаронних виробів	Для хліба, лазань та кондитерських виробів.
b4		Овочі	Так	3-4	70°C	Для смажених овочів і картоплі.

Попередньо встановлені параметри для кожної категорії гарантують ідеальні результати приготування. Значення часу й температури за замовчуванням розраховані для 4 порцій. Використовуйте наведену нижче таблицю, щоб правильно встановити час приготування. Для досягнення найліпших результатів застосовуйте термощуп Heat Feel.



* Залежно від моделі духової шафи.

** Ідеальна температура для рекомендованих страв.

*** Випробувано згідно зі стандартом EN 60350-1 для визначення показників і класу енергоспоживання

Категорія продукту	Розмір порції / грами (жирним шрифтом виділені налаштування за замовчуванням)	Час приготування (хв)* ** після попереднього розігрівання
М'ясо	4/800 ; 6/1200; 8/1600	50 ; 52; 55
Риба	4/600 ; 6/900; 8/1200	36 ; 38; 40
Хлібобулочні вироби	4/600 ; 6/900; 8/1000	42 ; 50; 56
Овочі	4/800 ; 6/1200; 8/1600	57 ; 60; 65

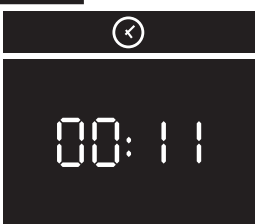
ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ

	Символ	Опис	Рекомендації
m		Блокування кнопок	Ця функція дає змогу заблокувати екран, щоб запобігти будь-якому небажаному використанню приладу неповно-літніми особами. Щоб заблокувати екран, натисніть і втримуйте кнопку «Температура» (4) впродовж 5 секунд. Для розблокування виконайте ту саму дію.
		Вибрана функція	Щоб зберегти вибрану функцію та відображати її першою в разі ввімкнення духової шафи, утримуйте натисненою кнопку (2) впродовж 5 секунд.


Демонстраційний режим

УВІМКНЕННЯ / ВИМКНЕННЯ

РЕЖИМ ОЧІКУВАННЯ



▶

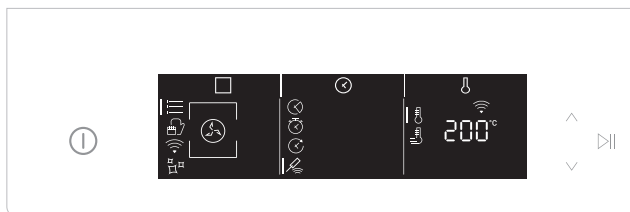


НАТИСНІТЬ НА 6 С

Реєстрація термощупа Heat Feel

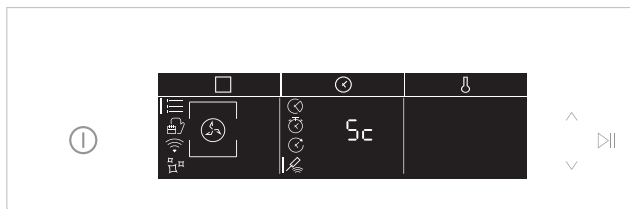
Крок 1

- Торкніться піктограми □, щоб вибрати функцію, після чого торкніться ⌚, щоб вибрати термощуп Heat Feel.



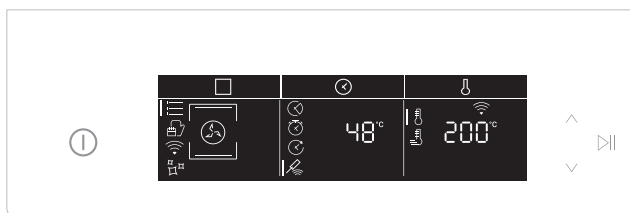
Крок 2

- Через деякий час духовка розпізнає код термощупа. Торкніться піктограми ▶, щоб установити цільову температуру.



Крок 3

- Торкніться ∨, установіть потрібну цільову температуру, після чого торкніться ▶.



Поради з приготування їжі із застосуванням термощупа Heat Feel

Термощуп Heat Feel можна використовувати з функціями ручного керування («Статична», «Статична + вентилятор», «Гриль», «Супергриль», «Гриль + вентилятор», «Нижній нагрів», «Нижній нагрів + вентилятор»), а також з огляду на КАТЕГОРІЇ ПРОДУКТІВ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ.

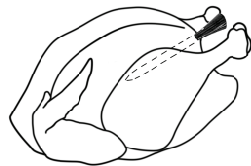
Термощуп Heat Feel має одну точку вимірювання. Уставте повністю його металевий наконечник у центральну частину продукту.

Точка вимірювання має бути розташована якнайближче до найтовщої (найхолоднішої) частини продукту для належного контролю за процесом приготування.

Завдяки бездротовій конструкції термощуп Heat Feel також можна використовувати для відстеження стану продуктів (зокрема, хліба) з об'ємом, що змінюється під час приготування. М'ЯСО/ПЕЧЕННЯ/СТЕЙКИ: уставте термощуп за діагоналлю в найтовщу частину. У разі приготування страв циліндричної форми (зокрема, ростбїфа) розташуйте наконечник якнайближче до геометричного центру продукту.

Рекомендовані значення температури всередині продукту:

- 45 °C для ростбїфа (після чого огорніть його фольгою та залиште на 15—20 хвилин для настоювання, перш ніж подавати на стіл);
- 55/60/65 °C для інших смажених м'ясних страв.



ПТИЦЯ: уставте термощуп Heat Feel у найтовщу частину грудинки.

Рекомендована температура внутрішньої частини страв із птиці становить 83—85 °C.

РИБА (ЦІЛА/СТЕЙКИ): уставте термощуп за діагоналлю в найтовщу частину.

Рекомендована температура всередині продукту: 65 °C

ХЛІБ / ЗАПІКАНКИ: уставте термощуп Heat Feel у страву якнайближче до її центру.

Рекомендована температура всередині продукту: 90 °C

З'єднання

ПАРАМЕТРИ БЕЗДРОТОВОГО ЗВ'ЯЗКУ

Технологія	Wi-Fi	Bluetooth
Стандарт	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Частотні діапазони [МГц]	2401+2483	2402+2480
Максимальна потужність [мВт]	100	10

Термоцуп Heat Feel (модель Et180)

Технологія	Bluetooth
Стандарт	Bluetooth v4.0 BLE
Частотні діапазони [МГц]	2400+2480
Максимальна потужність [мВт]	2.5 – (4dBm)

ІНФОРМАЦІЯ ПРО ВИРІБ ДЛЯ МЕРЕЖЕВОГО ОБЛАДНАННЯ

- Енергоспоживання виробу в мережевому середовищі, якщо всі порти дротової мережі підключено, а всі порти бездротової мережі активовано: 2,0 Вт

Як активувати порт бездротової мережі:

- Якщо духову шафу не зареєстровано, дотримуйтеся інструкції щодо реєстрації, щоб увімкнути Wi-Fi.
- Якщо духову шафу зареєстровано, у меню Wi-Fi виберіть опцію Wi-Fi і встановіть значення On (Увімк.) або hOn.

Порядок деактивації порту бездротової мережі

- Якщо духову шафу не зареєстровано, модуль Wi-Fi залишатиметься активним упродовж перших 30 хвилин після ввімкнення приладу. Щоб вимкнути його, зачекайте 30 хвилин або в меню Wi-Fi вимкніть Wi-Fi, перш ніж мине 30 хвилин.
- Якщо духову шафу зареєстровано, у меню Wi-Fi виберіть опцію Wi-Fi і встановіть значення Off (Вимк.).

Швидке встановлення з'єднання

Під час першого ввімкнення виробу мережа Wi-Fi уже активна впродовж 30 хвилин. Можна продовжити реєстрацію (див. стор. 141).

Якщо духову шафу не буде зареєстрована протягом 30 хвилин, функція Wi-Fi вимкнеться. Це відбувається кожного разу, коли вимикаєте духову шафу, поки її не буде зареєстровано.

Щоб уникнути ввімкнення Wi-Fi, вимкніть опцію Wi-Fi у відповідному меню впродовж 30 хвилин після ввімкнення духової шафи.

Щоб зареєструвати духову шафу через 30 хвилин, дотримуйтеся інструкцій на стор. 142.

Реєстрація духової шафи в додатку

НА СМАРТФОНІ

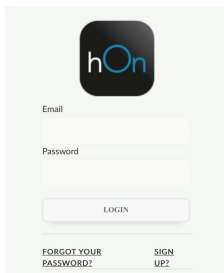
Крок 1

- Завантажте додаток hOn.



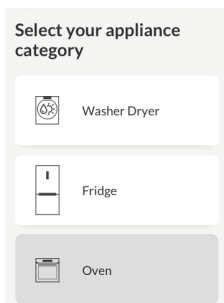
Крок 2

- Увійдіть або зареєструйтеся.



Крок 3

- Додайте новий прилад.

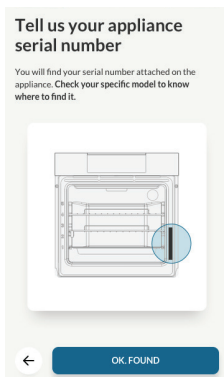


Крок 4

- Відскануйте QR-код або введіть серійний номер.





Запишіть тут серійний номер свого виробу для подальшого використання.





НА ПРИЛАДІ

Крок 5

- Торкніться піктограми , щоб вибрати режим Wi-Fi, і клацніть .



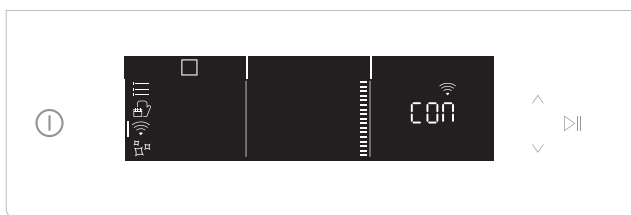
Крок 6

- Торкніться  виберіть On (Увімк.) або hOn (див. різницю на стор. 23), після чого торкніться кнопки запуску .



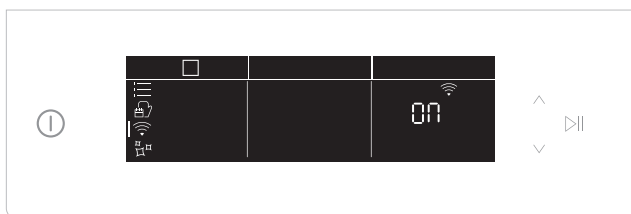
Крок 7

- Через деякий час почне прокручуватися текст «Connect». Продовжуйте встановлення з'єднання за допомогою додатка.



Крок 8

- Після встановлення з'єднання стан духової шафи автоматично зміниться на ON (УВІМК.) для Wi-Fi або hOn залежно від вашого вибору.



З'єднання з маршрутизатором розірвано

Під час приготування – піктограма Wi-Fi блимає



Внутрішнє меню Wi-Fi – цифри блимають



ПРИМІТКА.

- Переконайтеся, що частота домашньої мережі Wi-Fi становить принаймні 2,4 ГГц.
- Пересвідчіться, що пароль та ім'я домашньої мережі Wi-Fi у вас під рукою. Вони знадобляться пізніше.
- Пересвідчіться, що ваш прилад розташовано в місці, де є відмінний сигнал домашньої мережі Wi-Fi.
- І, безумовно, тримайтеся поблизу приладу.

WiFi ON

Відстежувати стан духової шафи можна лише за допомогою додатка..



WiFi hOn

Духовою шафою можна використовувати винятково через додаток.



WiFi OFF

Духову шафу не під'єднано, але все ще зареєстровано зі збереженими обліковими даними мережі.



WiFi Reset

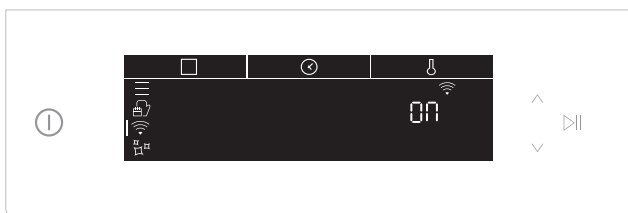
З'єднання скинуто, і можлива нова реєстрація..



Режим дистанційного керування

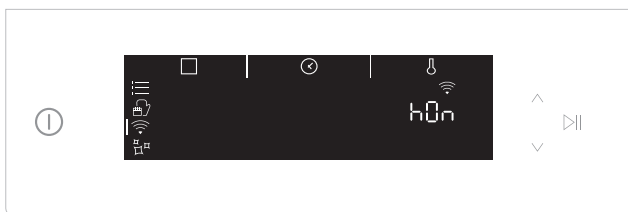
Крок 1

- Торкніться піктограми □, щоб вибрати режим Wi-Fi, і клацніть ►. Після цього почне блимати параметр On (Увімк.).



Крок 2

- Торкніться піктограми ∨, щоб вибрати режим hOn, і клацніть ►, щоб активувати дистанційне
- Натисніть кнопку функції □, щоб вийти з режиму hOn



Ця компанія Candy Hoover Group Srl заявляє, що обладнання радіозв'язку відповідає нормам Директиви 2014 / 53 / EU й актуальним законодавчим вимогам для ринку Великої Британії. Повний текст декларації щодо відповідності доступний на вебсайті: www.candy-group.com

Загальні зауваження щодо очищення

Строк експлуатації приладу можна подовжити завдяки регулярному очищенню. Перш ніж здійснювати процедури очищення вручну, зачекайте, доки духова шафа охолоне. Щоб запобігти незворотнім пошкодженням емальованих елементів, у жодному разі не використовуйте для очищення абразивні мийні засоби, сталеві губки або гострі предмети. Використовуйте тільки воду, мило або мийні засоби на основі відбілювача (аміаку).

СКЛЯНІ ЕЛЕМЕНТИ

Після кожного використання духової шафи рекомендується очищати її скляне віконце поглинальним кухонним рушником. Для вида-лення стійкіших плям використовуйте губку, заздалегідь змочивши її мийним засобом і віджавши. Потім промийте це місце водою.

УЩІЛЬНЕННЯ ВІКОНЦЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

Якщо ущільнення забруднене, його можна очистити злегка зволоженою губкою.

ПРИЛАДДЯ

Очистьте приладдя губкою, змоченою у мильному розчині, після чого сполосніть водою та залиште для висихання. Заборонено застосовувати абразивні мийні засоби.

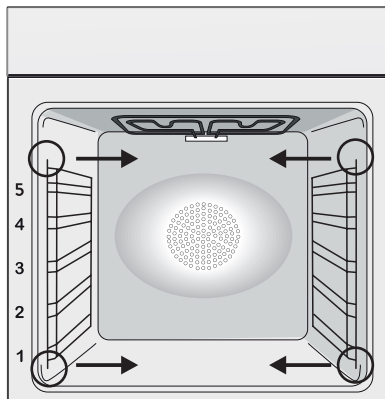
ЛОТОК ДЛЯ ЗБИРАННЯ КРАПЕЛЬ

Після використання гриля вийміть лоток із духової шафи. Злийте гарячий жир у ємність і вийміть лоток у гарячій воді, використовуючи губку й мийну рідину. Якщо після цього досі є залишки жиру, занурте лоток у воду з мийним засобом. Також можна очистити лоток у посудомийній машині або скористатися спеціальним мийним засобом для духових шаф. За жодних обставин не кладіть брудний лоток назад у духову шафу.

Технічне обслуговування

ЗНЯТТЯ ТА ОЧИЩЕННЯ БІЧНИХ СТІЛОК

1. Зніміть дротяні стійки, потягнувши їх у напрямку, зазначеному стрілками (див. нижче).
2. Щоб очистити дротяні стійки, покладіть їх у посудомийну машину або скористайтеся вологою губкою. Після цього зачекайте, поки вони повністю висохнуть.
3. Після завершення очищення встановіть дротяні стійки в порядку, зворотному до зазначеного вище.



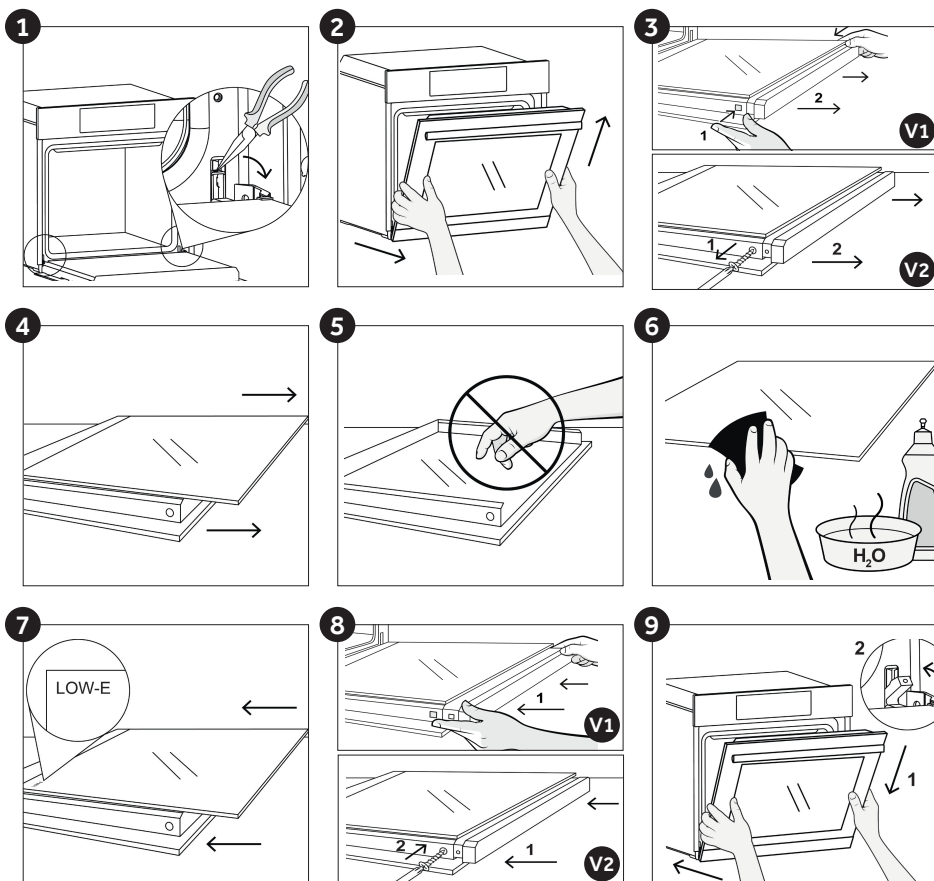
ЗАМІНА ЛАМПОЧКИ

1. Від'єднайте духову шафу від електромережі.
2. Зніміть скляний плафон, викрутіть лампочку й замініть її на нову того ж типу.
3. Після заміни несправної лампочки встановіть скляний плафон на місце.




Цей виріб містить щонайменше одне джерело світла з класом енергоефективності G (лампочка) або F (10 світлодіодів).

ЗНЯТТЯ ТА ОЧИЩЕННЯ СКЛЯНИХ ДВЕРЦЯТ (лише за наявності)

1. Відчиніть дверцята на 90° і потягніть фіксувальні виступи петель до зовнішньої частини духової шафи.
2. Розташуйте дверцята під кутом 45°, після чого потягніть їх одночасно вперед і вгору для від'єднання. Зніміть дверцята духової шафи й покладіть їх на м'яку поверхню (зокрема, на тканину) ручкою донизу.
3. **V1.** Натисніть одночасно дві кнопки ліворуч і праворуч, після чого потягніть верхню накладку дверцят до себе для зняття. **V2.** Викрутіть два гвинти ліворуч і праворуч, після чого потягніть верхню накладку дверцят до себе для зняття.
4. Обережно вийміть скло з духової шафи, міцно тримаючи його двома руками, і покладіть на м'яку й рівну поверхню.
5. Якщо посередині є скляні панелі, вийміть їх і покладіть на м'яку поверхню.
УВАГА! Зовнішня скляна панель незнімна.
6. Витріть скло м'якою тканиною, використовуючи належний засіб для чищення.
7. Після очищення виконайте складання всіх частин у послідовності, протилежній процесу розбирання. Напис «Low-E» має бути розбірливим на всіх скляних панелях. Він має бути розташований на лівому боці дверцят поруч із лівою петлею. Завдяки цьому надрукована етикетка на першій скляній панелі залишиться всередині дверцят.
8. **V1.** Установіть на місце накладку дверцят духової шафи й натискайте на неї до клацання двох бокових кнопок. **V2.** Для фіксації проштовхніть верхню накладку вперед і затягніть два гвинти ліворуч і праворуч.
9. Тримаючи дверцята під кутом 45°, уставте одночасно праву й ліву охоплювані частини петлі в отвори знятих петель для фіксації до клацання. Розташуйте дверцята під кутом 90° і закріпіть фіксувальні виступи в потрібному положенні в напрямку внутрішньої частини духової шафи.



ФУНКЦІЇ ОЧИЩЕННЯ*

	Символ	Функція	Опис
d1		Hydroeasyclean	Для простого й ефективного очищення духової шафи.
d2		Екопіроліз	Для досконалого регулярного очищення камери духової шафи. Ця функція дає змогу заблокувати дверцята під час процесу (d4).
d3		Піроліз +	Для найретельнішого очищення камери духової шафи й видалення великої кількості бруду. Ця функція дає змогу заблокувати дверцята під час процесу (d4).

Hydro Easy Clean

Під час процедури Hydro Easy Clean використовується пара, яка полегшує видалення залишків жиру й частинок їжі з духової шафи.

1. Налийте 300 мл води в контейнер Hydro Easy Clean на дні духової шафи.
2. Виберіть відповідну функцію (d1).
3. Запустіть програму й дочекайтеся її завершення.
4. Після циклу зачекайте, поки духової шафа охолоне.
5. Щойно прилад охолоне, очистьте його внутрішні поверхні за допомогою тканини.

Увага! Перш ніж торкатися приладу, переконайтеся, що він охолонув.

З усіма гарячими поверхнями потрібно поводитися обережно, оскільки існує ризик отримання опіків. Використовуйте дистильовану або питну воду.



Піроліз

Духову шафу оснащено системою піролізного очищення, яка знищує залишки їжі за високої температури. Операція здійснюється автоматично за допомогою програматора. Утворювані випаровування стають «чистими», проходячи над піролізатором, який запускається, щойно починається приготування їжі. Оскільки для роботи піролізатора потрібні дуже високі температури, дверцята духової шафи обладнані запобіжним замком. Піролізатор можна зупинити будь-якої миті. Дверцята неможливо відчинити, поки відображається значок запобіжного замка.

ПРИМІТКА. Якщо над духовою шафою встановлено варильну панель, у жодному разі не використовуйте газові конфорки або електроплити під час роботи піролізатора, щоб уникнути перегрівання варильної панелі.

Попередньо встановлено

ДВА ПІРОЛІТИЧНІ ЦИКЛИ.

ЕКОПІРОЛІЗ: очищення духової шафи із середнім ступенем забруднення.

Виконується впродовж 90 хвилин.

ПІРОЛІЗ +: очищення сильно забрудненої духової шафи. Виконується впродовж 120 хвилин.

Заборонено використовувати будь-які мийні засоби, що продаються в магазинах, під час піролітичного очищення духової шафи.

Порада: проведення піролітичного очищення відразу після приготування їжі дає змогу скористатися залишковим теплом і в такий спосіб зменшити енерговитрати.

Порядок дій перед початком піролітичного циклу

- **Вийміть усе приладдя з духової шафи, оскільки воно не здатне витримати дію високих температур під час циклу піролітичного очищення. Зокрема, зніміть решітки, бічні стійки й висувні напрямні (див. розділ «ЗНЯТТЯ РЕШІТОК І БІЧНИХ СТІЮК»).**
- Протріть усі місця, де розлито багато

рідини або є плями, оскільки їхнє усунення за допомогою процедури триватиме надто довго. Крім того, надмірні залишки жиру можуть спалахнути через дуже високі температури впродовж піролітичного циклу.

- **Зачиніть дверцята духової шафи.**
- **Перед початком процедури очищення протріть усі місця, де було розлито багато рідини.**
- **Очистьте дверцята духової шафи.**
- **Приберіть великі або закруглені залишки їжі зсередини духової шафи за допомогою вологої губки. Не використовуйте мийні засоби.**
- **Зніміть усе приладдя та комплект висувних полиць (за наявності).**
- **Приберіть із приладу кухонні рушники.**

Використання піролітичного циклу

1- Торкніться піктограми □, щоб вибрати функції очищення (d), і за допомогою кнопок навігації виберіть потрібний піролітичний цикл.

2- Час початку циклу піролітичного очищення можна відкласти, змінивши час ЗАВЕРШЕННЯ за допомогою програматора.

3- Через кілька хвилин, коли в духовій шафі буде досягнуто високе значення температури, дверцята автоматично заблокуються. Цикл піролітичного очищення можна зупинити будь-якої миті, натиснувши кнопку ввімкнення / вимкнення.

4- Після завершення циклу піролітичного очищення піроліз автоматично припиниться.

Видалення відходів і охорона довкілля



Цей прилад марковано згідно з Директивою ЄС 2012 / 19 / EU щодо відходів електричного й електронного обладнання (WEEE).

Відходи електричного й електронного обладнання містять не тільки забруднювальні речовини, що можуть мати негативний вплив на довкілля, але й базові елементи, які можна використовувати повторно. Важливо, щоб відходи електричного й електронного обладнання зазнали спеціальної обробки для правильного видалення та утилізації забруднювальних речовин, а також для відновлення всіх матеріалів. Окремі люди можуть грати важливу роль у забезпеченні того, щоб відходи електричного та електронного обладнання не стали проблемою для довкілля; необхідно дотримуватися кількох базових правил:

- Із відходами електричного та електронного обладнання не можна поводитися як із побутовим сміттям.

- Відходи електричного та електронного обладнання слід відносити до спеціальних зон збору, що перебувають в управлінні міської ради або зареєстрованої компанії.

У багатьох країнах діють місцеві програми збирання великогабаритного відпрацьованого електричного й електронного обладнання. Купуючи новий прилад, старе

обладнання можна повернути продавцеві, який зобов'язаний безкоштовно прийняти його за принципом «одиниця за одиницю», якщо це обладнання аналогічного типу, що має ті самі функції, як і придбаний прилад.

ЗБЕРЕЖЕННЯ ДОВКІЛЛЯ ТА ДБАЙЛИВЕ СТАВЛЕННЯ ДО НЬОГО

Якщо це можливо, уникайте попереднього нагрівання та напівпорожнього використання духової шафи. Відчиняйте дверцята духової шафи якомога рідше, оскільки з кожним відчиненням утрачається тепло всередині камери. Щоб досягти значної економії енергії, вимкніть духову шафу за 5—10 хвилин до запланованого завершення приготування для подальшого використання залишкового тепла. Утримуйте ущільнення в чистоті та порядку, щоб уникнути будь-якого розсіювання тепла за межі порожнини. Якщо у вас укладено контракт на електропостачання з погодинним тарифом, скористайтеся програмою відкладеного приготування. Вона спрощує енергозбереження завдяки відтермінуванню процесу приготування їжі на період зі зниженим тарифом.

Пошук і усунення несправностей

Проблема	Можлива причина	Рішення
Духова шафа не розігрівається	Годинник не налаштовано	Налаштуйте годинник
Духова шафа не розігрівається	Не встановлено функцію приготування їжі й температуру	Переконайтеся, що потрібні параметри налаштовані правильно
Сенсорний інтерфейс користувача не реагує на дотик	Пара й конденсат на панелі інтерфейсу користувача	Протріть панель інтерфейсу користувача тканиною з мікроволокна, щоб видалити шар конденсату

Összegzés

- 150** Biztonsági utasítások
- 156** Általános utasítások
- 158** Termékleírás
- 162** Kijelző
- 168** Heat Feel érzékelő párosítás
- 170** Kapcsolódás
- 174** Tisztításra vonatkozó általános megjegyzések
- 174** Karbantartás
- 178** Hibaelhárítás
- 179** Telepítés

Biztonsági utasítások

- Sütés közben lecsapódhat a pára a sütő belsejében vagy az ajtó üvegén. Ez normális jelenség, ettől függetlenül a pára eltűnik, amint a sütő eléri a sütési hőmérsékletet.
- Nyitott tepsi helyett a zöldségek sütését zárható edényben végezze.
- FIGYELMEZTETÉS: a készülék és az elérhető alkatrészek működés közben felforrósodnak. Kerülje bármelyik forró alkatrész megérintését.
- FIGYELMEZTETÉS: az elérhető alkatrészek felforrósodhatnak a sütő működése közben. Gondoskodjon arról, hogy a fiatal gyerekek biztonságos távolságban maradnak a terméktől.
- FIGYELMEZTETÉS: az elérhető alkatrészek felforrósodhatnak a grill működése közben. Gondoskodjon arról, hogy a gyermekek biztonságos távolságban maradnak a terméktől.
- FIGYELMEZTETÉS: az áramütés lehetőségének az elkerülése érdekében bizonyosodjon meg a készülék kikapcsolt állapotáról, mielőtt izzócserébe kezdene.
- Bármilyen munkálat vagy karbantartás végrehajtása előtt válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
- FIGYELMEZTETÉS: megelőzendő a hőkioldó eszköz esetleges alaphelyzetbe állása által felmerülő veszélyt, a készülék tápellátását ne biztosítsa külső kapcsolóeszközre, például időzítőre, illetve a készüléket ne csatlakoztassa olyan körre, amelyet szabályos időközönként be- és kikapcsolnak.
- Bizonyosodjon meg arról, hogy a 8 évnél kisebb gyermekek biztonságos távolságban maradnak a készüléktől, vagy biztosítson számukra folyamatos felügyeletet.
- Gyermek nem játszhatnak a berendezéssel.
- A készülék csak abban az esetben használható 8 éves vagy annál idősebb gyermekek és korlátozott érzékszervi, fizikai vagy mentális képességekkel rendelkező személyek vagy a készülékre vonatkozó tapasztalattal és ismerettel nem rendelkező személyek által, amennyiben valaki felügyelettel szolgál rájuk nézve, vagy

útmutatást biztosít számukra a készülék üzemeltetése kapcsán, biztonságos módon, figyelve az esetleges kockázatokra.

- A tisztítást és a karbantartást felügyelet híján nem végezhetik gyermekek.
- Ne használjon durva vagy koptató hatású anyagokat vagy éles fém tisztítóeszközöket a sütőajtó üvegének a tisztításához, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg összetörését eredményezheti.
- A kivehető részek eltávolítása előtt a sütőt ki kell kapcsolni. Tisztítás után szerelje össze őket az utasításoknak megfelelően.
- Kizárólag a sütőhöz javasolt hússzondát használja.
- Tisztítási műveletekhez ne használjon gőzborotvát vagy nagynyomású permetezőt.
- HA A SÜTŐT A GYÁRTÓ CSATLAKOZÓDUGÓ NÉLKÜL SZÁLLÍTJA: A KÉSZÜLÉKET TILOS AZ ÁRAMFORRÁSHOZ CSATLAKOZÓ- DUGÓVAL VAGY ALJZATTAL CSATLAKOZTATNI, HANEM KÖZVETLENÜL A HÁLÓZATI ALJZATHOZ KELL CSATLAKOZTATNI. Az áramforráshoz való csatlakoztatás műveletét kizárólag megfelelően képezett személy végezheti. Annak érdekében, hogy a telepítés megfeleljen a jelenlegi biztonsági jogszabályoknak, a sütőt csak olyan omnipoláris megszakítóval szabad csatlakoztatni, amely a III. kategóriájú túlfeszültségre vonatkozó követelményeknek megfelelő érintkezési elválasztással rendelkezik a készülék és az áramforrás között. Az omnipoláris megszakítónak a maximálisan csatlakoztatott terhelést kell viselnie, és összhangban kell lennie a hatályos jogszabályokkal. A sárga-zöld földelőkábel nem szakíthatja meg a kapcsolót. A csatlakoztatáshoz használt omnipoláris kapcsolónak könnyen elérhetőnek kell lennie a készülék telepítését követően. Az áramforráshoz való csatlakoztatás műveletét kizárólag megfelelően képezett személy végezheti, figyelembe véve a sütő és az áramforrás polaritását. A leválasztást a fix huzalozásba beiktatott kapcsolóval kell biztosítani, a huzalozási előírások betartásával

- HA A SÜTŐT A GYÁRTÓ CSATLAKOZÓDUGÓVAL SZERELTE FEL:
Az aljzatnak meg kell felelnie a címkén szereplő terhelésnek, továbbá rendelkeznie kell működőképes földelő érintkezővel. A földelővezető színe sárga-zöld. Ezt a műveletet megfelelően képzett szakembernek kell elvégeznie. Ha az aljzat és a készülék csatlakozódugója nem kompatibilis, kérjen szakképzett villanyszerelőt, hogy az aljzatot más megfelelő típussal helyettesítse. A dugónak és az aljzatnak kötelezően eleget kell tennie a telepítés helyéül szolgáló ország aktuális előírásainak. Az áramforráshoz való csatlakoztatás történhet egy, a III. kategóriájú túlfeszültségre vonatkozó követelményeknek megfelelő megszakítónak a készülék és a maximálisan csatlakoztatható terhelés elviselésére képes áramforrás közé iktatásával is, amely összhangban van a hatályos jogszabályokkal. A sárga-zöld földelőkábel nem szakíthatja meg a kapcsolót. Az aljzatnak vagy a csatlakoztatáshoz használt omnipoláris kapcsolónak könnyen elérhetőnek kell lennie a készülék telepítését követően. A leválasztás megvalósítható a dugó elérhetősége révén, vagy kapcsoló építhető be a rögzített huzalozásba, a huzalozási előírások figyelembe vételével.
- Sérült tápkábel esetén a tápkábelt a gyártótól beszerezhető kábelre vagy készletre cserélje le, vagy vegye fel a kapcsolatot a szerviz-ügyfélszolgálattal. Kötelezően H05V2V2-F típusú tápkábelt használjon. A műveletet kizárólag megfelelően képzett személy végezheti. A földelővezetőnek (sárga-zöld) megközelítőleg 10 mm-rel hosszabbnak kell lennie a többi vezetőhöz képest. Bármilyen javítás ügyében kizárólag az ügyfélszolgálathoz forduljon, és eredeti cserealkatrészek használatát kérje.
- A fentiek figyelmen kívül hagyása befolyásolhatja a készülék biztonságos működését, illetve érvénytelenítheti a jótállást.
- Tisztítás előtt távolítson el bármilyen kiömlött, felesleges anyagot.

- A sütési fázis során felmerülő hosszabb tápkimaradás a monitor hibás működését okozhatja. Ebben az esetben vegye fel a kapcsolatot az ügyfélszolgálat részleggel.
- A túlmelegedés elkerülése érdekében a készülék nem telepíthető konyhafront (konyhaszekrényajtó) mögé.
- A polc behelyezésekor bizonyosodjon meg arról, hogy az ütköző felfelé mutat, és az üreg hátsó részében található. A polcot teljesen be kell nyomni az üregbe.
- A sütőrács behelyezésekor ügyeljen arra, hogy a csúszásgátló szél hátra- és felfelé nézzen.
- FIGYELMEZTETÉS: Ne vonja be a sütő falait alufóliával vagy a kereskedelmi forgalomban elérhető egyszer használatos védőanyaggal. A forró zománccal közvetlenül érintkező alufólia vagy egyéb védőanyag miatt a belső részeken a zománc elolvadhat vagy megsérülhet.
- FIGYELMEZTETÉS: Soha ne távolítsa el a sütőajtó szigetelését.
- VIGYÁZAT: Ne töltsen fel az üreg alsó részét vízzel sütés során, vagy amikor a sütő forró.
- A készülék névleges frekvencián történő működtetéséhez nincs szükség további műveletre/beállításra.
- A sütő beépíthető a bútorba magasan vagy munkafelület alá. Rögzítés előtt bizonyosodjon meg arról, hogy a sütőtér jó szellőzésben részesül, és így friss levegő juthat a belső alkatrészek lehűtéséhez és védelméhez. A beépíthetőség típusától függően biztosítsa az utolsó oldalon meghatározott megfelelő nyílásokat a készülék számára.
- A sütőtálcák és a rácsok nem alkalmasak az élelmiszerekkel való közvetlen érintkezésre. Használjon megfelelő főzőedényt vagy sütőpapírt.
- FIGYELMEZTETÉS: az automatikus tisztítási ciklus inicializálása előtt:
 - Tisztítsa meg a sütő ajtaját;
 - A nagyobb és durvább étel maradványokat nedves szivaccsal távolítsa el a sütő belsejéből. Ne használjon tisztítószereket;

- Távolítsa el valamennyi tartozékot, és a csúszórekesz készletet (ahol van);
- Ne helyezzen be konyharuhát.
- A hússzondával felszerelt sütők esetében a tisztítás előtt zárja le a furatot a mellékelt anyacsavarral. Mindig zárja le a furatot az anyacsavarral, amikor a hússzonda nincs használatban.
- A pirolitikus tisztítási eljárás során a felületek a szokásosnál jobban felforrósodhatnak, ezért gondoskodjon arról, hogy a gyermekek biztonságos távolságban maradnak a készüléktől.
- Amennyiben a sütő fölé főzőlap lett rögzítve, soha ne használja a főzőlapot a pirolizátor működése közben, így megakadályozható a főzőlap túlmelegedése.

Heat Feel érzékelő (vezeték nélküli hőmérsékletszonda) FIGYELMEZTETÉSEK

FIGYELMEZTETÉS:

- Ez a termék kizárólag sütőkészülékekhez használható. Csak a jelen Felhasználói kézikönyvben leírtak szerint használható.
- **NE ÉRINTSE MEG** a Heat Feel érzékelőt **PUSZTA KÉZZEL KÖZVETLENÜL FŐZÉS UTÁN**. Sütés után mindig viseljen sütőkesztyűt a Heat Feel érzékelő ételből való eltávolításához.
- Sütés közben a Heat Feel érzékelő fémrúdját **TELJESEN BE** kell helyezni az ételbe, a **FEKETE** kerámia **SZÉLÉIG**.



↓
iHelyezze be a Heat Feel érzékelőt az ételbe eddig a pontig

- Ne tegye ki a Heat Feel érzékelő fémrészét közvetlenül a sütő által termelt hő hatásának. Ne tegye ki a Heat Feel érzékelő fémrészét a készülék által termelt hő hatásának.
- Ne használja a Heat Feel érzékelőt más készülékben, kivéve a beépített sütőt.
- Ne használja a Heat Feel érzékelőt mikrohullámú sütőben.
- A Heat Feel érzékelő tisztítható és mosható, de ne merítse hosszú ideig vízbe.
- Ezt a terméket 12 éven aluli gyermek nem használhatja.
- A szállító nem vállal felelősséget a Heat Feel érzékelő a készülék helytelen használata miatti semmilyen sérüléséért.
- Használat előtt tisztítsa meg a Heat Feel érzékelőt
- A szonda a következő hőmérséklet-tartományban használható: 10 °C és a fémrész maximális belső hőmérséklete: 100 °C között. A kerámia rész hőmérséklete elérheti a 350 °C-ot.
- Ha a Heat Feel érzékelő hőmérséklete meghaladja a 100 °C-ot, a sütés leáll, és a Heat Feel érzékelőt a lehető leghamarabb el kell távolítani a sütőből, kesztyűt viselve, hogy elkerülje a szonda károsodását.

Általános utasítások

Köszönjük, hogy egyik termékünket választotta. A legjobb eredmények érdekében olvassa el figyelmesen ezt a kézikönyvet, és tegye el jövőbeli referencia céljából. A sütő telepítése előtt jegyezze le a készülék sorozatszámát, hogy azt megadhassa az ügyfélszolgálati személyzetnek bármilyen javítás indokoltága esetén. Miután eltávolította a sütőt a csomagolásból, bizonyosodjon meg arról, hogy a készülék sértetlen maradt a szállítás során. Bármilyen kétely felmerülése esetén ne használja a sütőt, és tanácsadás ügyében vegye fel a kapcsolatot megfelelően képzett műszaki szakemberrel. Az összes csomagolóanyagot (műanyag zacskók, polisztrén, szegek) tartsa gyermekektől távol. A sütő első bekapcsolásakor erős szagú füst alakulhat ki, amelyet a sütőt körülvevő szigetelőpaneleken lévő ragasztóanyag első felmelegedése okoz. Ez teljességgel természetes jelenség, és amennyiben előfordul, várjon a füst eloszlására, mielőtt ételt helyezne a sütőbe. A gyártó nem vállal felelősséget azon esetekért, amelyek során a felhasználó figyelmen kívül hagyja a dokumentumban található utasításokat.

MEGJEGYZÉS: a sütő funkciói, tulajdonságai és tartozékai, amelyek a kézikönyvben szerepelnek, eltérőek lehetnek a megvásárolt modelltől függően.

Biztonsági utasítások

A sütőt kizárólag az előírt célra használja, vagyis ételek sütésére; bármilyen eltérő használat, például hőforrásként való üzemelés nem megfelelő használatnak minősül, következésképpen veszélyt rejt magában. A gyártó nem vonható felelősségre bármilyen kárért, amely nem megfelelő, helytelen vagy ésszerűtlen használat okoz.

Bármilyen elektromos készülék használata magában foglalja egyes alapvető szabályok szem előtti tartását:

- ne a tápkábel húzza a termék aljzatból való eltávolításához;
- ne érjen a készülékhez nedves vagy vizes kezekkel vagy lábakkal;
- általános tekintetben az adapterek, a többfoglatos aljzatok és hosszabbító kábelek használata nem javasolt;
- hibás és/vagy nem megfelelő működés esetén kapcsolja ki a készüléket, és ne nyissa fel a burkolatot.

Villamosbiztonság

BIZONYOSODJON MEG ARRÓL, HOGY VILLAMOSSÁGI SZAKEMBER VAGY SZAKKÉPZETT TECHNIKUS KIVITELEZI AZ ELEKTROMOS CSATLAKOZÁSOKAT. A tápellátásnak, amelyhez a sütő kapcsolódik, meg kell felelnie a telepítés helyeül szolgáló ország hatályos törvényeinek. A gyártó nem vállal semmilyen felelősséget jelen utasítások figyelmen kívül hagyásából származó bármilyen károsodásért. A sütőt a telepítés helyeül szolgáló ország törvényeinek a függvényében egy földeléses fali aljzat vagy egy többpólusos szakaszoló révén csatlakoztassa elektromos tápellátáshoz. Az elektromos tápellátás védelmét megfelelő biztosítékoknak kell szolgálniuk, a felhasznált kábeleknek pedig olyan keresztmetszettel kell rendelkezniük, amely révén képesek biztosítani a sütő megfelelő tápellátását.

CSATLAKOZTATÁS

A sütőhöz olyan tápkábel mellékelünk, amely csak 220-240 V-os váltakozó áramú elektromos hálózathoz csatlakoztatható a fázisok között, illetve a fázis és a nulla között. Mielőtt a sütőt tápellátáshoz csatlakoztatná, mindenképpen ellenőrizze az alábbiakat:

- műszer által jelzett tápfeszültség;
- a megszakító beállítása.

A sütő földelő termináljához csatlakoztatott földelővezetékét kötelezően csatlakoztassa a tápellátás földelő termináljához.

FIGYELMEZTETÉS

Mielőtt a sütőt tápellátáshoz csatlakoztatná, kérjen fel egy képzett villamossági szakembert, hogy bizonyosodjon meg a tápellátás földelő termináljának a megszakítás nélküli állapotáról. A gyártó nem vállal semmilyen felelősséget olyan balesetek vagy egyéb problémák vonatkozásában, amelyek okául szolgált a sütő földelő terminálhoz való csatlakoztatásának elmaradása vagy a hibás, nem folytonos földelési csatlakozás.

MEGJEGYZÉS: mivel a sütő karbantartási munkálatokat igényelhet, javasoljuk, hogy legyen elérhető egy másik fali aljzat a sütő csatlakoztatásához, amennyiben a sütőt eltávolították a telepítés helyéről. A tápkábel cseréjét kizárólag a műszaki szerviz személyzete vagy ezzel egyenértékű képzéssel rendelkező technikus végezheti.

Javaslatok

A sütő tökéletesen tisztán tartása a sütő minden egyes használatát követően minimális tisztítást igényel. Ne vonja be a sütő falait alufóliával vagy a kereskedelmi forgalomban elérhető egyszerű használatos védőanyaggal. A forró zománcsal közvetlenül érintkező alufólia vagy egyéb védőanyag miatt a belső részekben a zománc megolvadhat vagy megsérülhet. A sütő túlzott mértékű beszennyeződése és az ebből származó erős füstös illatok megelőzése érdekében javasoljuk, hogy ne használja a sütőt rendkívül magas hőmérsékleten. Alternatívaként javasoljuk a sütési idő megnövelését és a hőmérséklet csekély mértékű csökkentését. A sütőhöz mellékelte tartozékokon kívül javasoljuk, hogy csak olyan edényeket és sütőformákat használjon, amelyek ellenállnak a rendkívül magas hőmérsékletnek.

Telepítés

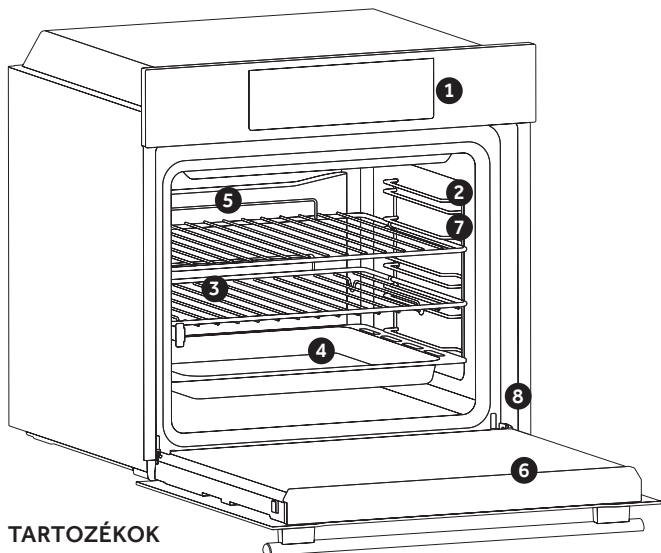
A gyártókat nem terheli kötelezettség ezen művelet végrehajtására. Amennyiben a gyártó tevékeny szerepvállalását igényli a nem megfelelő telepítésből adódó hibák kijavításához, erre a szolgáltatásra nem terjed ki a garancia. Kötelezően kövesse a megfelelően képzett személyzetet célzó telepítési utasításokat. A helytelen telepítés személyek, állatok vagy vagyontárgyak károsodását vagy sérülését okozhatja. A gyártó nem vonható felelősségre ilyen károsodásért vagy sérülésért.

A sütő beépíthető a bútorba magasan vagy munkafelület alá. Rögzítés előtt bizonyosodjon meg arról, hogy a sütőtér jó szellőzésben részesül, és így friss levegő juthat a belső alkatrészek lehűtéséhez és védelméhez. A beépíthetőség típusától függően biztosítsa az utolsó oldalon meghatározott megfelelő nyílásokat a készülék számára.

Első használat

ELŐZETES TISZTÍTÁS: Az első használat előtt tisztítsa meg a sütőt. Törölje át a külső felületeket nedves, puha törölkendővel. Mossa át az összes tartozékot, és törölje át a sütő belső részét forró víz és mosogatószer oldatával. Állítsa be az üres sütőt maximális hőmérsékletre, és hagyja így körülbelül 1 órán át, így eltávolítható az új terméknél tapasztalható szag.

Termékleírás

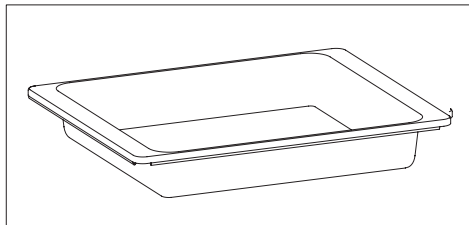


1. Vezérlőpult
2. Polcszintek (oldalirányú huzalrács, if van)
3. Rácsok
4. Tálca
5. Ventilátor (ha van)
6. Sütőajtó
7. Oldalsó huzalrácsok (ha vannak: csak lapos sütőtér esetén)

8. Sorozatszám

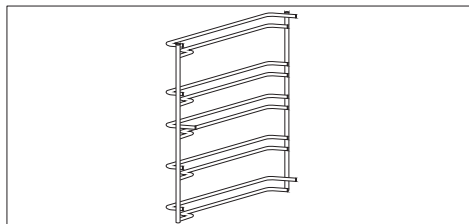
TARTOZÉKOK

Gyűjtőtálca



Összegyűjti a grillen történő ételkészítéskor lecsöpögő maradványokat.

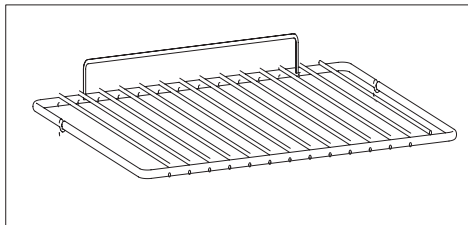
Oldalsó huzalrácsok (csak ha vannak)



A sütőtér mindkét oldalán található, fémrácsokat és csepegtető serpenyőket tartalmaz.

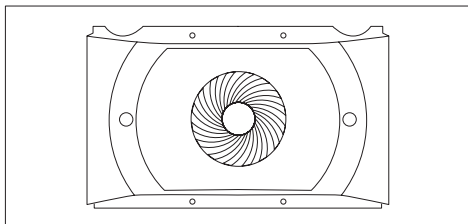
MEGJEGYZÉS: A sütőtálca és a rácsok nem alkalmasak az élelmiszerekkel való közvetlen érintkezésre. Használjon megfelelő fóliát vagy sütőpapírt.

Fémrács



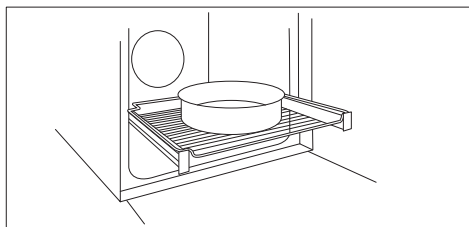
A sütőtálca és lapok elhelyezésére szolgál.

Séf panel (csak ha van)



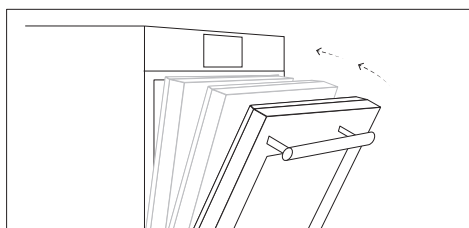
Levegő befűvőegység amely növeli a levegő keringését a sütőben. Ez jobb sütési teljesítményt és egyenletesebb sütést tesz lehetővé minden hőmérsékleten, rövidebb sütési időt és végül egyenletes hőmérséklet-eloszlást biztosít.

Teleszkópos vezetők (csak ha vannak)



Két vezetősín, amelyek megkönnyítik a sütési állapot ellenőrzését, mivel megkönnyítik a tepsik és rácsok kivételét a sütőből, ill. áthelyezésüket a sütőtérben.

Lágy zárás (csak ha van)



A csuklópántok a sütőajtó zárási fázisában automatikus, lágy és sima mozgást biztosítanak.

Heat Feel érzékelő (csak ha van)

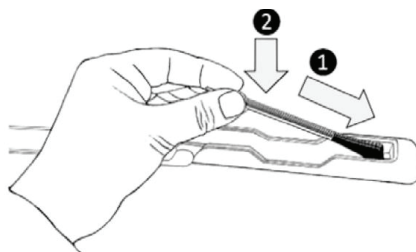


Sütés közben megméri az étel belső hőmérsékletét. Helyezze be a sütőtér tetején lévő lyukba. A sütő hideg állapotában kell behelyezni.

HEAT FEEL ÉRZÉKELŐ

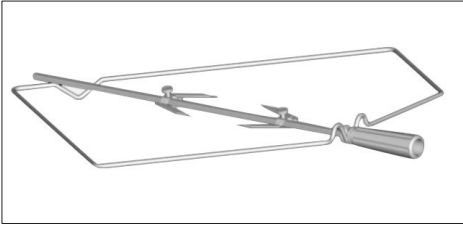
- Használat előtt ellenőrizze a Heat Feel érzékelő töltöttségi állapotát:

1. Helyezze a Heat Feel érzékelőt a töltőbe, és zárja le a fedelet.
2. Csatlakoztassa a töltőt egy USB tápellátáshoz, például egy USB-adapterhez vagy egy PC/notebook USB-aljzatához az USB-kábelrel. Előfordulhat, hogy a töltő az automatikus kikapcsolási funkciója miatt nem működik megfelelően a tápegységgel.
3. A töltő LED-je kigyullad, és villog töltés közben. Akkor kapcsol ki, amikor a Heat Feel érzékelő teljesen feltöltődött.



- Ellenőrizze, hogy be van-e kapcsolva a sütő Bluetooth-ja.
- Ellenőrizze, hogy a Heat Feel érzékelő a megfigyelési távolságon belül található-e. Nagy távolságok esetén a sütő nem észleli a Heat Feel érzékelőt.
- Ha a Heat Feel érzékelőt szigetelt anyaggal fedik le, akkor az nem kommunikál a sütővel. Ha a szonda áramellátása megszakad, miközben a szonda normál sütés közben használatban van (lemerült akkumulátor, Bluetooth kikapcsol stb.), a sütési folyamat rövid idő után megszakad. Receptet és szondát alkalmazó sütés megszakítása esetén a sütési folyamat a hátralévő ütemezett ideig folytatódik.

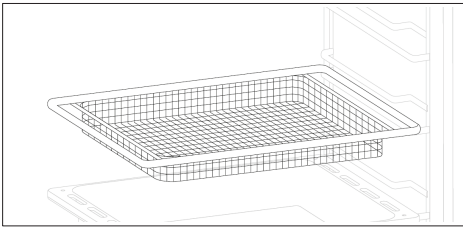
Forgónyárs (csak ha van)



A grillezéshez nincs szükség előmelegítésre. Sütés csukott ajtóval. Az energiafogyasztás 90-95% -kal alacsonyabb, mint a hagyományos rendszereknél.

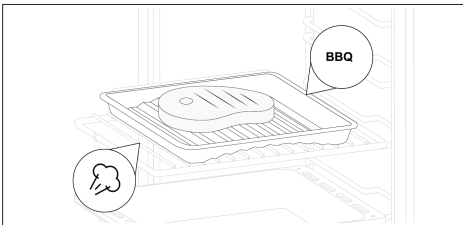
- Csavarja ki a horgokat
- Helyezze a nyársat a sütni kívánt húsba
- Rögzítse a húst a kampókkal
- Szorítsa meg a csavarokat
- Illessze a tengelyt abba a nyílásba, ahol a motor található.
- Távolítsa el a fogantyút, és használja a sütés végén az égési sérülések elkerüléséhez, amikor kiveszi az ételt a sütőből

Air Fry (csak ha van)

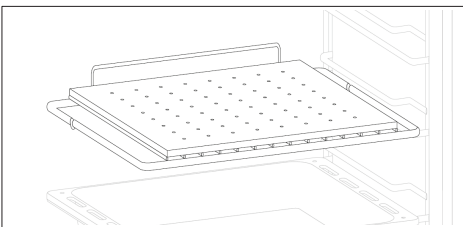


Smart Tray Steam / Smart Tray BBQ

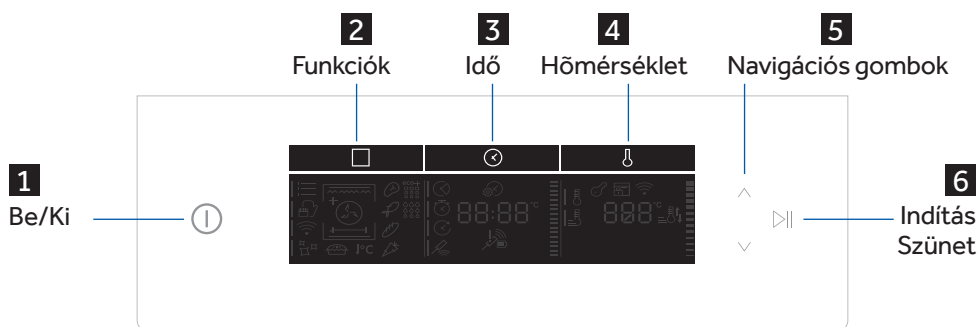
(csak ha van)



Pizza with the stone (csak ha van)



Vezérlőpult



A következő oldalakon részletes információkat találhat a megjelenítési felületekről

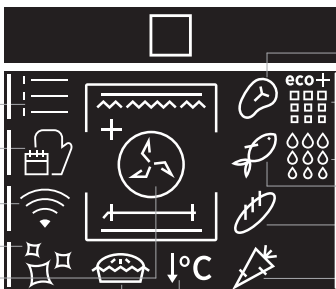
	Szimbólum	Funkció	Leírás
1		Be/Ki	A sütő be- és kikapcsolása. Amikor először kapcsolja be a sütőt, be kell állítania az időt a navigációs gombokkal (5) az órák és percek kiválasztásához és az Idő gombbal (3) a megerősítéshez.
2		Funkciók	A kézi funkciók (a) és az ételkészítési kategóriák (b), a Tailor bake (a2) és a Gentle cooking (a3), a WiFi menü (e) és a tisztítási lehetőségek (amelyek modelltől függően eltérőek) érhetőek el. Ha menteni szeretne egy kedvenc funkciót, és azt szeretné először megjeleníteni, amikor a sütő be van kapcsolva, tartsa lenyomva a (2) gombot 5 másodpercig
3		Idő	Elérhetőek a sütési idő (e), a konyhai időzítő (f) és az indítási késleltetés (g) beállításai. Az indítási késleltetés és a sütés vége csak a sütési idő megadása után állítható be. Készenléti állapotban nyomja meg az Idő gombot (3) normál módon a Percszámoló időzítő bekapcsolásához; tartsa lenyomva 3 másodpercig a pontos idő beállításához (i).
4		Hőmérséklet	Elérhetőek a hőmérséklet-beállítás (r), az előmelegítés (j) és a gyors előmelegítés (k) opciók. A képernyőzár (m) be- és kikapcsolásához tartsa lenyomva az (4) gombot 5 másodpercig. Pirolízis közben a sütő ajtaja automatikusan bezáródik, és visszajelzés jelenik meg (d4). Az automatikus gyors melegítés számos kézi funkcióhoz (p2) elérhető.
5		Navigációs gombok	A navigációs gombokkal beállíthatók a funkciók és a paraméterek.
6		Indítás Szünet	A gombbal indítható/szüneteltethető a sütés, illetve megerősíthetők a funkciók.

Kijelző

A kijelző három részre van felosztva, és ezek a (2), (3) és (4) gombok megnyomásával érhetők el. Ugyanezek a gombok használhatók az almenü kiválasztására (ezt a visszajelző mutatja), a navigációs gombokkal beállíthatók a funkciók és paraméterek

FUNKCIÓK TERÜLET

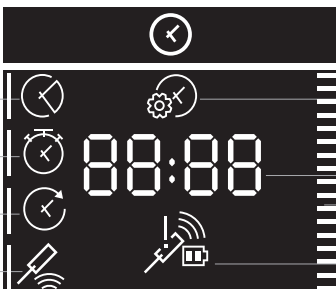
- a. Kézi funkciók
- b. Ételkészítési kategóriák
- c. WiFi
- d. Tisztítási funkciók
- a1. Funkció szimbólumok
- a2. Master bake



- b1. Hús
- d2. Öko pirolízis
- d3. Pirolízis +
- d1. Hydroeasyclean
- b2. Hal
- b3. Pékáru
- b4. Zöldségek
- a3. Gentle cooking

IDŐ TERÜLET

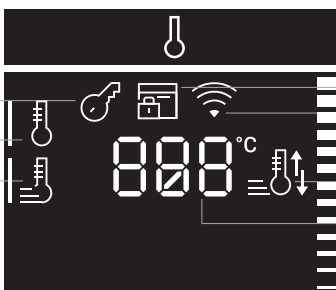
- e. Időtartam
- f. Konyhai időzítő
- g. Késleltetett indítás
- h. Heat Feel érzékelő



- i. Időpont beállítása
- Időérték
- Időjelző
- h1. Heat Feel érzékelő visszajelzés (akkumulátor és jel állapota)

HŐMÉRSÉKLET TERÜLET





- m. Billentyűzár
- j. Előmelegítés
- k. Gyors előmelegítés



- d4. Ajtózár
- c1. Wi-Fi visszajelzés
- l. Előmelegítés és lehűlés visszajelzés
- Hőmérsékleti érték
- Hőmérséklet kijelző

A menük áttekintése

FŐMENÜ - FUNKCIÓK TERÜLET **2**

	Szim-bólum	Funkció	Leírás
a		Kézi funkciók	Ez a funkció lehetővé teszi a sütési funkciók, a hőmérséklet és az időtartam kiválasztását.
b		Élelmiszer kategóriák	Ebben a menüben elérheti a sütőbe már integrált 4 sütési kategóriát.
c		WiFi	Ebben az üzemmódban csatlakoztathatja a sütőt egy hálózathoz, és regisztrálhatja a hOn alkalmazásban.
d		Tisztítási funkciók	Ez a funkció lehetővé teszi a sütő számára elérhető tisztítórendszer kiválasztását.

FŐMENÜ - IDŐ TERÜLET **3**











	Szim-bólum	Funkció	Leírás
e		Időtartam	Nyomja meg a  gombot a sütési időtartam beállításához, majd a  gombokkal állítsa be az időtartamot.
f		Konyhai időzítő	Nyomja meg kétszer a  gombot a konyhai időzítő beállításához, használja a  gombokat az idő meghatározásához.
g		Késleltetett indítás	A késleltetett indítás beállításához nyomja meg háromszor a  gombot, az idő beállításához pedig használja a  gombokat.
h		Heat Feel érzékelő	Négyszer megnyomva a  gombot aktiválhatja a szondával való sütést, a működés ügyében lásd a 20. oldalt.
i		Időpont beállítása	Készletléti állapotban nyomja meg és tartsa lenyomva  3 másodpercig  .

FŐMENÜ - HŐMÉRSÉKLET TERÜLET **4**

	Szimbólum	Funkció	Leírás
j		Előmelegítés	Nyomja meg a  gombot az előmelegítési hőmérséklet beállításához, a  gombokkal állítsa be az értéket.
k		Gyors előmelegítés	Nyomja meg kétszer a  gombot a gyorsfunkció hőmérsékletének a beállításához.

Kézi funkciók (a1)


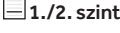



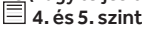

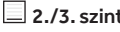





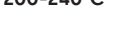
SÜTÉSI MÓDOK*

Szimbólum	Leírás	Javaslatok
	Statikus *** 150-200°C **  2./3. szint	IDEÁLIS: sütemények, kenyerek, kekszek, quiche sütéséhez egy szinten, felső és alsó melegítés mellett. A Heat Feel érzékelővel használható. Opcionálisan gyors előmelegítés is használható.
	Statikus + ventilátor 180-200°C **  2./3. szint	IDEÁLIS: sülték, raguk, zöldségek és nedves töltelékű piték sütéséhez egy szinten. Ideális magas víztartalmú ételek elkészítéséhez. A Heat Feel érzékelővel használható. Opcionálisan gyors előmelegítés is használható.
	Többszintes 150-230°C **  3. egy szint használatához 1. + 3. dupla szint használatához	IDEÁLIS: sütemények, kekszek és pizzák sütéséhez egy vagy több szinten. Ideális különböző ételek elkészítéséhez. A Heat Feel érzékelővel használható. Opcionálisan gyors előmelegítés is használható.
	Grill L3 (nagy teljesítmény) **  5th level for thin food 3rd / 4th level for thick food	IDEÁLIS: gratinírozáshoz, grillezett húshoz, halhoz, zöldségekhez. Ez a funkció csak a felső fűtőelemet használja, és beállítható a grillézési szint. Csukott sütőajtóval használja. A fehér húsokat a grill fűtőelemétől távolabb helyezze el. A vörös húst és a hal filétet ráhelyezheti a polcra, alatta a csepptálcával. Melegítse elő a sütőt 5 percre. Forgassa meg az ételt a sütési fázis kétharmadánál (ha szükséges).
	Grill + ventilátor 200°C **  2. / 3. / 4. szint	IDEÁLIS: egészben sült húsokhoz. A felső fűtőelemmel süt, miközben a ventilátor keringeti a levegőt a sütőben. Csukott sütőajtóval használja. Csúsztassa be a cseppgyűjtő tálcát a polc alá a lecsöpögő folyadék összegyűjtéséhez. A sütés során feldobban fordítsa át az ételt. Az előmelegítés vörös húsok esetén szükséges, fehér húsok esetén viszont szükségtelen.

* A sütő modelljétől függően.

** Ideális hőmérséklet a javasolt ételekhez.

*** Az EN 60350-1 követelményei szerint mérve az energiafogyasztás és az energiaosztály meghatározása céljából




Szimbólum	Leírás	Javaslatok
	Alsó melegítés 160-180°C **  1./2. szint	IDEÁLIS: krém karamell, pudingok és bain marie készítéséhez egy szinten. Ez a funkció félkész ételek elkészítésére is használható. A Heat Feel érzékelővel használható. Opcionálisan gyors előmelegítés is használható.
	Alsó melegítés + ventilátor 170-210°C **  1. és 2. szint	IDEÁLIS: pizzák, sós sütemények, torták és folyékony öntetekkel készített ételek sütéséhez egy szinten. A Heat Feel érzékelővel használható. Opcionálisan gyors előmelegítés is használható.
	Supergrill L3 (nagy teljesítmény) **  4. és 5. szint	IDEÁLIS: nagy mennyiségű kolbászhoz, steakhez és piritóskenyérhez. A grillező fűtőelem alatti teljes terület felforrósodik. Csukott sütőajtóval használja. Forgassa meg az ételt a sütési fázis kétharmadánál (ha szükséges).
	Soft + 150-200°C  2./3. szint	IDEÁLIS: sütemények és kenyerek sütéséhez egy szinten.
	Grill + Nyárs  L3 (nagy teljesítmény)	DEÁLIS olyan ételek egyszerre kétoldali sütéséhez, mint a csirkemell, fűrj vagy halfilé. Helyezzen egy tepsit az étel alá az 1. szinten, hogy felfogja a lecsöpögő folyadékot.
	Grill + ventilátor + forgónyárs 200°C  1. szint	IDEÁLIS olyan ételek egyszerre kétoldali sütéséhez, pl. nagyobb testű csirke vagy pulyka. Helyezzen egy tepsit az étel alá az 1. szinten, hogy felfogja a lecsöpögő folyadékot.
	Statikus + Forgónyárs 200-240°C  1. szint	IDEÁLIS: Marhahús vagy sertéssült sütéséhez. Helyezzen egy tepsit az étel alá az 1. szinten, hogy felfogja a lecsöpögő folyadékot.
Air Fry	Légkeveréses sütés, grill+ventilátor, 240 °C	A funkció ideális légkeveréses sütéshez és a tartozékkal lehetővé teszi, hogy a forró levegő egyenletesen és háromdimenzióban érje a húst, így ropogósabb végeredményt biztosít. Ne fedkezzen meg a polc alatti sekély tálcáról a nedvek/fűszerek stb. összegyűjtéséhez. Pirolitikus ciklus indítása előtt távolítsa el a tartozékot.
Smart Tray Steam	PÁROLÁS - statikus, 160 °C	A tartozék lehetővé teszi a főzés során keletkező pára megfelelő keringését, magas szinten tartva az étel nedvességtartalmát, a lyukak pedig megkönnyítik a hő és a pára keringését. Ideális zöldségek, halak stb. párolásához. Helyezze a tartozékot a 35 mm-es tálcába a homorú oldalra, és tegyen vizet a tálcába. Pirolitikus ciklus indítása előtt távolítsa el a tartozékot.
Smart Tray BBQ	BBQ - statikus + ventilátor, 230 °C	Ideális magas hőmérsékleten történő grillezéshez (220°), a tartozék lehetővé teszi a tökéletes barbecue eredményt kis füst mellett, a tálcá alján lévő zsírok elszívóhatásának köszönhetően. Helyezze a tartozékot a 35 mm-es tálcába a domború oldalra, és tegyen vizet a tálcába. Pirolitikus ciklus indítása előtt távolítsa el a tartozékot.
Pizza with the stone	Statikus + ventilátor, 240 °C, L4	Ideális kiváló minőségű pizzák sütéséhez; a hőtartó jellemzőnek és a gyengéd hőátvitelnek köszönhetően egymás után akár több pizza is süthető. Fűszerezze a pizzát a tészta elkészülte után, majd hevítse elő a pizzakövet (TBD) percig sütés előtt. A tisztításra és karbantartásra vonatkozó utasítások ügyében lásd a használati és ápolási szakaszt. Távolítsa el a követ pirolitikus ciklus indítása előtt, valamint a lapátot az összes sütési ciklus előtt.

* A sütő modelljétől függően.





** Ideális hőmérséklet a javasolt ételekhez.

*** Az EN 60350-1 követelményei szerint mérve az energiafogyasztás és az energiaosztály meghatározása céljából

KÜLÖNLEGES FUNKCIÓK *

	Szimbólum	Leírás	Javaolatok
a2		Master bake *** 180-200°C **  2. szint	Ideális arra, hogy az ételek belül megpuhuljanak, de kívül ropogósak maradjanak. Az egészséges sütés érdekében ez a funkció csökkenti a szükséges zsír- vagy olajmennyiséget. A fűtőelemek és a pulzáló levegőáramlások egyenletes sütési eredményt garantálnak.
a3		Gentle cooking	A funkció biztosítja, hogy az étel puha és zamatos maradjon; az alacsonyabb hőmérsékletnek köszönhetően minimalizálható a felületi barnulás. Ez a funkció ideális sült húshoz és egész halakhoz. Az optimális eredmény érdekében használja a Heat Feel érzékelőt (ha van).

ÉTELKÉSZÍTÉSI KATEGÓRIÁK

	Szimbólum	Leírás	Előmel-egítés	Sütési pozíció	Heat Feel hőmérsékletek (°C)	Leírás
b1		Hús	Y	2-3	58-62-65°C marhahús esetén	Sült marhahúshoz és marha-, ill. orjús disznószeletekhez.
b2		Hal	Y	2-3	65°C	Egész halhoz és halfiléhez.
b3		Pékáru	Y	1-2	95° sült kenyér és tészta esetében	Kenyerhez, lasagne-hoz és süteményekhez.
b4		Zöldségek	Y	3-4	70°C	Sült zöldségekhez és burgonyához.

Garantáltantökéletessütési eredményekazelőrebeállított paramétereknek köszönhetően, minden kategóriához. Az idő és a hőmérséklet alapértelmezett értékei 4 adag mennyiségére vonatkoznak. A sütési idő helyes beállításához használja az alábbi táblázatot; a legjobb eredmény érdekében a Heat Feel érzékelő alkalmazásával



* A sütő modelljétől függően.

** Ideális hőmérséklet a javasolt ételekhez.

*** Az EN 60350-1 követelményei szerint mérve az energiafogyasztás és az energiaosztály meghatározása céljából

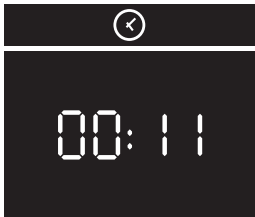
Élelmiszer kategória	Tálalási méret/gramm (félkövéren, alapértelmezett beállítás mellett)	Sütési idő (perc)** előmelegítés után
Hús	4/800; 6/1200; 8/1600	50; 52; 55
Hal	4/600; 6/900; 8/1200	36; 38; 40
Pékáru	4/600; 6/900; 8/1000	42; 50; 56
Zöldségek	4/800; 6/1200; 8/1600	57; 60; 65

TOVÁBBI FUNKCIÓK

	Szimbólum	Leírás	Javaslatok
m		Billentyűzár	Ez a funkció lehetővé teszi a képernyő zárolását, hogy megakadályozza a kiskorúak általi nemkívánatos hozzáférést. Nyomja meg és tartsa lenyomva a Hőmérséklet (4) gombot 5 másodpercig a képernyőzár aktiválásához. Ugyanezt tegye a deaktiválásához.
		Kedvenc funkció	Ha menteni szeretne egy kedvenc funkciót, és azt szeretné először megjeleníteni, a sütő bekapcsolásakor, tartsa lenyomva a (2) gombot 5 másodpercig.

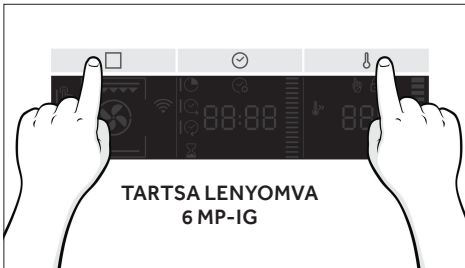
Demo mód

BE / KI



KÉSZENLÉT

▶

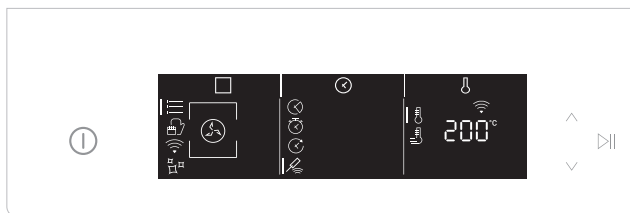


**TARTSA LENYOMVA
6 MP-IG**

Heat Feel érzékelő párosítás

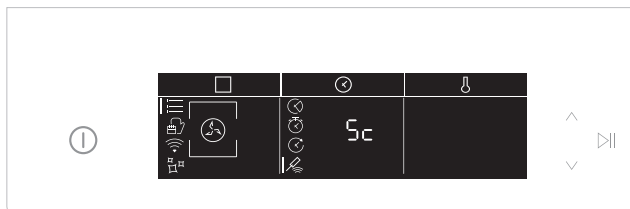
1. lépés

- Érintse meg az □ ikont a funkció kiválasztásához, és érintse meg a ⊙ gombot a Heat Feel érzékelő kiválasztásához.



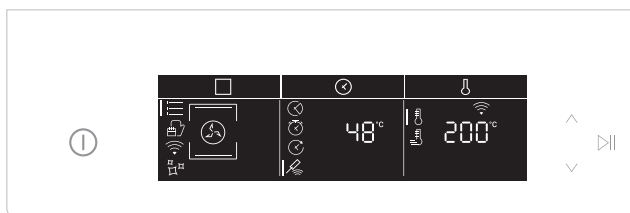
2. lépés

- Kis idő elteltével a sütő felismeri a szonda kódját. Érintse meg az ▷|| ikont a célhőmérséklet beállításához.



3. lépés

- Érintse meg a ∨ gombot, állítsa be a kívánt célhőmérsékletet, és érintse meg a ▷|| gombot.



Sütési tippek - Heat Feel érzékelő

A Heat Feel érzékelő kézi funkciókkal (statikus, statikus + ventilátor, grill, supergrill, grill + ventilátor, alsó melegítés és alsó melegítés + ventilátor), valamint ÉTELKÉSZÍTÉSI KATEGÓRIÁKKAL HASZNÁLHATÓ.

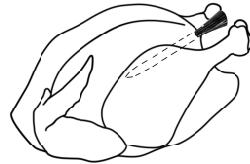
A Heat Feel érzékelőnek egy mérési pontja van, nyomja be teljesen az ételbe úgy, hogy a fém hegye az étel közepén legyen.

Ezt a pontot a lehető legközelebb kell elhelyezni az étel legvastagabb (leghidegebb) részéhez a főzési folyamat megfelelő nyomon követése érdekében.

A vezeték nélküli kialakításnak köszönhetően a Heat Feel érzékelő olyan ételek ellenőrzésére is használható, amelyek sütés közben változtatják a mennyiségüket (pl. kenyér).

HÚS/SÜLT/STEAK: nyomja a szondát átlósan a legvastagabb részbe. A hengeres formájú ételek (pl. marhasült) esetében a csúcsot a geometriai középponthoz a lehető legközelebb tolja be. Javasolt maghőmérsékletek:

- 45°C marhasült esetén (majd csomagolja be fóliába, és tálalás előtt hagyja pihenni 15-20 percig)
- 55 - 60 - 65 °C egyéb sült húsok esetében



SZÁRNYASOK: Helyezze be a Heat Feel érzékelőt a mell legvastagabb részébe. A baromfi javasolt maghőmérséklete 83-85 °C

HAL (EGÉSZ/STEAK): helyezze be a szondát átlósan a legvastagabb részbe. Javasolt maghőmérséklet: 65 °C

KENYÉR/RAGUK: a Heat Feel érzékelőt az étel geometriai középpontjához közel helyezze el. Javasolt maghőmérséklet: 90 °C

Kapcsolódás

VEZETÉK NÉLKÜLI KAPCSOLAT PARAMÉTEREK

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

Heat Feel érzékelő hőmérséklet szonda modell Et180:

Technológia	Bluetooth
Standard	Bluetooth v4.0 BLE
Frekvenciasáv(ok) [MHz]	2400-2480
Maximális teljesítmény [mW]	2.5 – (4dBm)

TERMÉKADATOK HÁLÓZATI BERENDEZÉSEKHEZ

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

Vezeték nélküli hálózati port aktiválása:

- Ha a sütőt nem regisztrálta, kérjük, kövesse a regisztrációra vonatkozó utasításokat a WiFi engedélyezéséhez.
- Ha a sütőt regisztrálta, a WiFi menüben válassza a WiFi lehetőséget, és állítsa be a Be vagy a hOn lehetőséget.

Vezeték nélküli hálózati port kikapcsolása:

- Ha a sütőt nem regisztrálta, a WiFi modul a sütő bekapcsolása utáni első 30 percben bekapcsol, a kikapcsolásához várjon 30 percet, vagy a WiFi menüben 30 perc előtt kapcsolja ki a WiFi funkciót.
- Ha a sütőt regisztrálta, WiFi menüben válassza a WiFi lehetőséget, és állítsa be a Ki lehetőséget. If the oven is enrolled, in WiFi menu select WiFi and set to Off.

Gyors párosítás

A termék első bekapcsolásakor a WiFi hálózat már 30 percig aktív, és folytathatja a párosítást a 171. oldal utasításai szerint.

Ha a sütőt nem párosítja 30 percen belül, a WiFi kikapcsol. Ez történik minden alkalommal, amikor bekapcsolja a sütőt, amíg végre nem hajtja a párosítást.

A WiFi bekapcsolásának az elkerülése érdekében a sütő bekapcsolásától számított 30 percen belül kapcsolja ki a WiFi funkciót a WiFi menüből.

A sütő párosításához 30 perc eltelte után kövesse a 172. oldalon található utasításokat.

Sütő regisztrálása az alkalmazásban

AZ OKOSTELEFONON

1. lépés

- A hOn alkalmazás letöltése



2. lépés

- Jelentkezzen be, vagy hozzon létre fiókot.

hOn

Email

Password

LOGIN

FORGOT YOUR PASSWORD? SIGN UP?

3. lépés

- Új készülék hozzáadása

Select your appliance category

Washer Dryer

Fridge

Oven

4. lépés

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

Írja ide a készülék sorozatszámát későbbi hivatkozás céljából..

Tell us your appliance serial number

You will find your serial number attached on the appliance. Check your specific model to know where to find it.

← OK FOUND

Tell us your appliance serial number

SCAN MANUAL

Scan the QR code serial number.

The QR code is automatically detected when it's placed within the guidelines.

OR INSERT MANUALLY

A KÉSZÜLÉKEN

5. lépés

- Érintse meg az ikont a Wi-Fi mód kiválasztásához, és érintse meg a **▶▶** gombot.



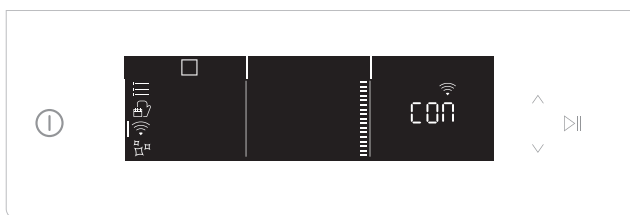
6. lépés

- Érintse meg a gombot, válassza a Be vagy a hOn lehetőséget (lásd a különbségeket a 23. oldalon), és érintse meg az indítás **▶▶** gombot.
-



7. lépés

- Egy idő után a Connect szöveg jelenik meg futva a kijelzőn. Folytassa a párosítási folyamatot az alkalmazáson keresztül.



8. lépés

- Amikor a párosítás befejeződött, a sütő automatikusan bekapcsolja a WiFi „BE” vagy hOn opciót, az Ön választása szerint.



Megszakadt az útvalasztóval a kapcsolat

Sütés közben - a WiFi ikon villog



A WiFi menüben - a számjegyek villognak



MEGJEGYZÉS:

- Győződjön meg arról, hogy legalább 2,4 GHz-es otthoni WiFi hálózattal rendelkezik.
- Győződjön meg róla, hogy az otthoni WiFi jelszava és neve készen áll. Később szüksége lesz rájuk.
- Gondoskodjon róla, hogy a készülék olyan helyen legyen, ahol kiváló az otthoni WiFi jel.
- És maradjon a készülék közelében.

WiFi BEKAPCSOLVA

A sütő állapotát csak az alkalmazás segítségével lehet nyomon követni..



WiFi hOn

A sütőt kizárólag az alkalmazás használhatja.



WiFi OFF

A sütő nincs csatlakoztatva, de regisztrálva van, és hálózati hitelesítő adatokat mentett..



WiFi visszaállítása

A kapcsolat alaphelyzetbe áll, és új regisztráció lehetséges..



Távvezérlés mód

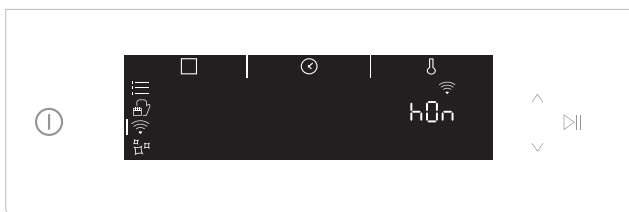
1. lépés

- Érintse meg az □ ikont a Wi-Fi mód kiválasztásához, és érintse meg a ► gombot, a „Be” villogni kezd.



2. lépés

- Érintse meg a ∨ ikont a „hOn” mód kiválasztásához, és érintse meg a ► gombot a távvezérlő aktiválásához.
- Nyomja meg a □ „funkciógombot” a „hOn” módból való kilépéshez.



A Candy Hoover Group Srl kijelenti, hogy a rádióberendezés megfelel a 2014/53/EU irányelvnek és a vonatkozó törvényi követelményeknek (az UKCA piacon). A megfelelőségi nyilatkozat teljes szövege a következő internetcímen érhető el: www.candy-group.com

Tisztításra vonatkozó általános megjegyzések

Rendszeres tisztítással megnövelheti a készülék élettartamát. Bármilyen kézi tisztítási művelet végrehajtása előtt várja meg a sütő lehűlését. Soha ne használjon koptató hatású tisztítószerket, acélgyapjút vagy éles tárgyakat a tisztításhoz, mivel ezek visszafordíthatatlan módon károsíthatják a zománcozott alkatrészeket. A tisztításhoz kizárólag vizet, szappant vagy fehérítő alapú tisztítószerket (ammónia) használjon.

ÜVEGBŐL KÉSZÜLT RÉSZEK

Javasoljuk, hogy az üveglakot nedvszívó konyhai törölkendővel tisztítsa meg a sütő minden egyes használatát követően. A makacs szennyeződések eltávolítása érdekében használjon tisztítószerrel átitatott szivacsot, amelyet alaposan kicsavar, majd a termékfelületet öblítse le vízzel.

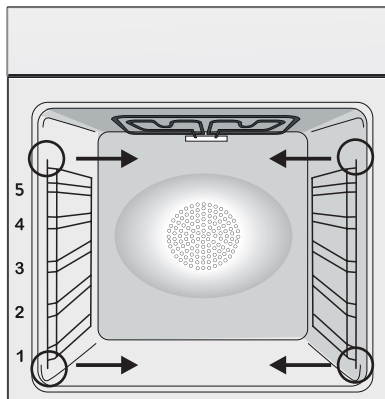
SÜTŐABLAK TÖMÍTÉS

Ha beszenyeződött, a tömítés megtisztítható enyhén nedves szivacs segítségével.

Karbantartás

AZ OLDALSÓ ÁLLVÁNYOK ELTÁVOLÍTÁSA ÉS TISZTÍTÁSA

1. Távolítsa el a huzaltartókat a nyilak irányába húzva (lásd alább)
2. A huzaltartók tisztításához tegye őket mosogatógépbe, vagy használjon nedves szivacsot, és utána szárítsa meg őket.
3. A tisztítási folyamat után szerelje vissza a huzaltartókat a leszerelés fordított sorrendjében.



TARTOZÉKOK

A tartozékokat nedves, szappanos oldattal átitatott szivaccsal tisztítsa meg, majd öblítse át, illetve törölje szárazra: kerülje a koptató hatású tisztítószerke használatát.

CSEPPGYŰJTŐ TÁLCA

A rács használatát követően távolítsa el a tálcát a sütőből. A forró zsiradékot öntse be egy edénybe, majd mossa át a tálcát forró vízzel, szivacs és mosogatószer használatával.

Távolítani nem kívánó zsíros lerakódások esetén a cseppgyűjtő tálcát merítse víz és tisztítószer oldatába. Alternatív megoldásként a cseppgyűjtő tálca elmosható mosogatógépben, illetve használhat kereskedelmi forgalomban elérhető sütőtisztítót. Soha ne helyezze vissza a tálcát piszkosan a sütőbe.

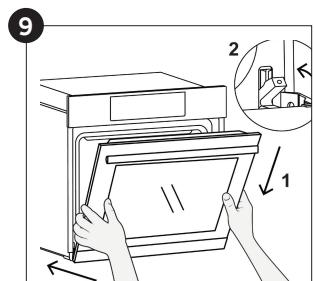
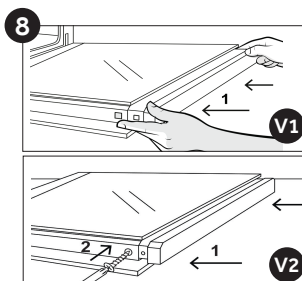
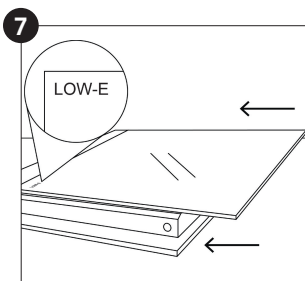
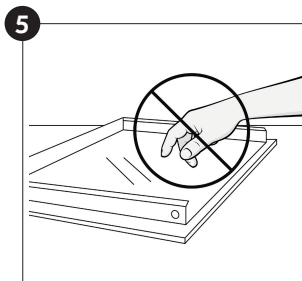
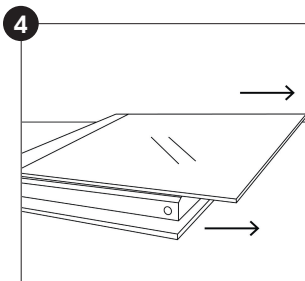
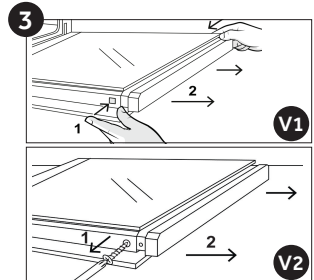
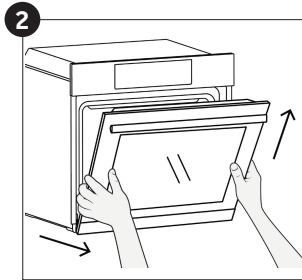
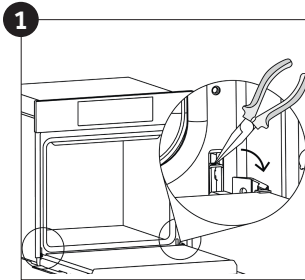
AZ IZZÓ CSERÉJE

1. Válassza le a sütőt a hálózati tápellátásról.
2. Csavarja le az üvegburkolatot, csavarja ki az izzót, majd tegyen be egy ugyanolyan típusú új izzót.
3. A meghibásodott izzó cseréjét követően szerelje vissza az üvegburkolatot.




A termék egy vagy több G (izzó) / F (10 LED) energiahatékonysági osztályba tartozó fényforrást tartalmaz.

AZ ÜVEGAJTÓ ELTÁVOLÍTÁSA ÉS TISZTÍTÁSA (csak ha van)

1. Nyissa az ajtót 90°-ban, és húzza a zsanér rögzítőfüleit a sütő külseje felé.
2. Állítsa az ajtót 45°-os szögbe, majd egyszerre húzza előre és felfelé az ajtó kioldásához. Távolítsa el a sütőajtót, és helyezze egy párnázott felületre (pl. egy szövetdarab tetejére) lefelé néző fogantyúval.
3. **V1.** Nyomja meg egyszerre a bal és jobb oldali két gombot, és az eltávolításhoz húzza maga felé a felső ajtóburkolatot. **V2.** Csavarja ki a két csavart a bal és a jobb oldalon, és az eltávolításhoz húzza maga felé a felső ajtóburkolatot.
4. Óvatosan távolítsa el az üveget a sütő belsejéből, fogja erősen két kézzel, és puha, sima felületre helyezze.
5. Ha ezek között üvegtáblák találhatók, távolítsa el ezeket, és tegye ezeket puha felületre.
FIGYELEM: a külső üveglap nem eltávolítható
6. Tisztítsa meg az üveget puha törlőkendővel és megfelelő tisztítószerrel.
7. Tisztítás után szerelje össze az alkatrészeket az eltávolítás fordított sorrendjében. A „Low-E” jelzésnek az összes üveglapon megfelelően olvashatónak kell lennie, és ezeknek az ajtó bal oldalán, a bal oldali zsanér közelében kell elhelyezkedniük. Így biztosítható, hogy az első üveglapon lévő nyomtatott címke az ajtón belül maradjon.
8. **V1.** Helyezze vissza a sütőajtó burkolatát úgy, hogy befelé nyomja, amíg nem hallja, hogy a két oldalsó gomb a helyére kattant. **V2.** A rögzítéshez nyomja előre a felső burkolatot, és szorítsa meg a két csavart a bal és a jobb oldalon.
9. Miközben 45°-os szögben tartja az ajtót, egyidejűleg helyezze be a zsanérnak a jobb és bal fém nyelvét a kioldott zsanérok nyílásaiba, amíg kattánást nem hall. Állítsa az ajtót 90°-os szögbe, és rögzítse a rögzítőfüleket úgy, hogy a sütő belseje felé tolja ezeket.



TISZTÍTÁSI FUNKCIÓK *

	Szimbólum	Funkció	Leírás
d1		Hydroeasyclean	A sütő egyszerű és hatékony tisztításához.
d2		Öko pirolízis	A sütőtér tökéletes, rendszeres tisztításához. Ez a funkció lehetővé teszi az ajtó bezárását a folyamat során (d4).
d3		Pirólízis +	Rendkívül alapos tisztításhoz, ill. nagy mennyiségű szennyeződés eltávolításához a sütőtérből. Ez a funkció lehetővé teszi az ajtó bezárását a folyamat során (d4).

Hydro Easy Clean

A Hydro Easy Clean eljárás gőz segítségével távolítja el a maradék zsírt és ételmaradékokat a sütőből.

1. Öntsön 300 ml vizet a sütő alján található Hydro Easy Clean tartályba.
2. Válassza ki a dedikált funkciót (d1).
3. Hagyja, hogy a program lejárjon.
4. A ciklus után hagyja lehűlni a sütőt.
5. Amikor a készülék lehűlt, tisztítsa meg a sütő belső felületeit egy ruhával.

Figyelmeztetés: Mielőtt hozzáérne, győződjön meg róla, hogy a készülék lehűlt.

Legyen óvatos minden forró felülettel, mert fennáll az égési sérülés veszélye. Használjon desztillált vagy iható vizet.



Pirolízis

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

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

KÉT PIROLITIKUS CIKLUS került beállításra:

ÖKO PIROLÍZIS: A közepesen szennyeződött sütő tisztításához. Működése 90 percig tart.

PIROLÍZIS +: Erősen szennyeződött sütő tisztításához. Működése 120 percig tart.

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

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

Pirolitikus ciklus futtatása előtt:

- Távolítson el valamennyi tartozékot a sütőből, mivel ezek nem állnak ellen a pirolitikus tisztítás során alkalmazott magas hőmérsékletnek; különösen távolítsa el a rácsokat, oldalsó elemeket és a teleszkópos síneket (lásd RÁCSOK ÉS OLDALSÓ ELEMELTÁVOLÍTÁSA fejezet).

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

- Zárja a sütő ajtaját.

- Tisztítás előtt a túl nagy kiömlést el kell távolítani.

- Tisztítsa meg a sütő ajtaját;

- A nagyobb és durvább étel maradványokat nedves szivaccsal távolítsa el a sütő belsőjéből. Ne használjon tisztítószereket;

- Távolítsa el az összes tartozékot és a csúszórekesz készletet (ahol van);

- Ne helyezzen be konyharuhát.

A pirolitikus ciklus használata:

1- Érintse meg az ikont a tisztítási funkciók (d) kiválasztásához, majd a navigációs gombok segítségével válassza ki a kívánt pirolitikus ciklust.

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

3- Néhány perc elteltével, amikor a sütő magas hőmérsékletet ér el, az ajtó automatikusan zár. A pirolitikus tisztítási ciklust bármikor leállíthatja a Be/Ki gomb megnyomásával.

4- A pirolitikus ciklus végén a pirolízis automatikusan kikapcsol.

Hulladékkezelés és környezetvédelem



A készülék címkézése megfelel az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól (WEEE) szóló 2012/19/EU európai irányelvnek. Az elektromos és elektronikus berendezések hulladékai tartal-

maznak úgy szennyező anyagokat (amelyek a környezetre negatív hatást fejthetnek ki), mint alapanyagokat (amelyek újrahasznosíthatók).

Fontos, hogy az elektromos és elektronikus berendezések hulladékai megfelelő kezelés tárgyát képezzék a szennyező anyagok eltávolítása és semlegesítése, illetve az összes egyéb anyag visszanyerése érdekében. Az egyének fontos szerepet játszhatnak annak biztosításában, hogy az elektromos és elektronikus berendezések hulladékai ne váljanak környezeti problémává; fontos néhány alapvető szabály betartása:

- az elektromos és elektronikus berendezések hulladéka nem kezelhető háztartási hulladékként;

- az elektromos és elektronikus berendezések hulladékát kötelezően erre kijelölt gyűjtőpontban adja le, amelyet az önkormányzat vagy bejegyzett vállalat üzemeltet.

Számos országban elérhető lehet a nagy méretű elektromos és elektronikus berendezések hulladékainak a begyűjtése közvetlenül a háztartásból. Új berendezés vásárlásakor a régi berendezés visszaadható a forgalmazónak, aki térítésmentesen begyűjti,

feltéve, ha a berendezés típusa és funkciója megegyezik a vásárolt készülékével.

ENERGIATAKARÉKOSSÁG ÉS KÖRNYEZETVÉDELLEM

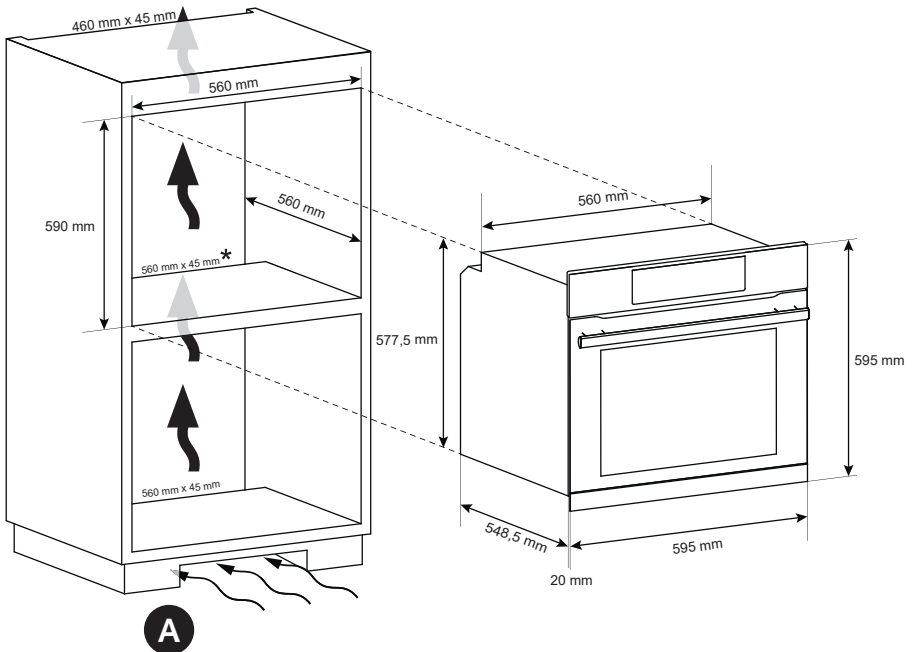
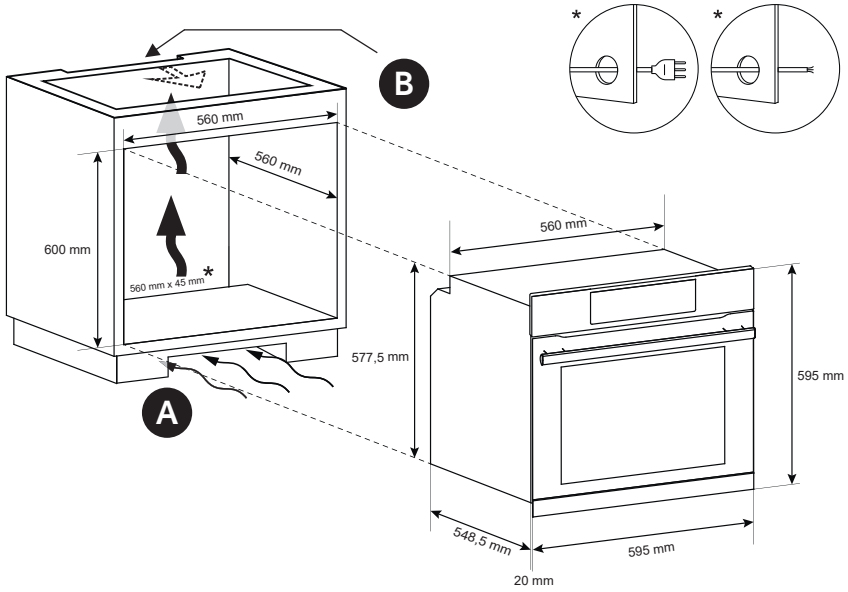
Amikor lehetséges, kerülje a sütő előmelegítését, és mindig próbálja meg teljesen megtölteni a sütőt. Minél ritkábban nyissa ki a sütőajtót, mivel minden nyitáskor hő távozik a sütőből. Jelentős energiatakarékossághoz kapcsolja le a sütőt 5 vagy 10 perccel a sütési idő lejártá előtt, és a sütéshez használja fel a sütő által továbbra is generált maradékhőt.

A hőszivárgás megelőzése érdekében gondoskodjon arról, hogy az ajtótomítések tiszták és megfelelő állapotúak. Ha időszakfüggő díjszabású áramellátási szerződéssel rendelkezik, a „késleltetett sütés” az energiatakarékosságot még könnyebben megvalósíthatóvá teheti, mivel így a sütést akkorra időzítheti, amikor alacsonyabb díjszabás érvényes az energiára.

Hibaelhárítás

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A sütő nem melegszik fel	Nincs beállítva az óra	Állítsa be az órát
A sütő nem melegszik fel	Nem állított be sütési funkciót és hőmérsékletet	Bizonyosodjon meg a szükséges beállítások helyességéről
Az érintésalapú kezelőfelület nem reagál	Gőz és pára található a kezelőfelület panelen	A páralecsapódás eltávolításához törölje le a kezelőfelület panelt mikroszálas törölkendővel

Installation





BG Ако шкафът има дъно в задната си част, осигурете отвор за хранващия кабел.

HR Ako je namještaj pokriven stražnjim donjim dijelom, napravite otvor za kabel napajanja.

RO Dacă mobila este acoperită cu panou în partea din spate, realizați o fantă pentru cablul de alimentare.



BG Ако монтирането на цокъл не позволява циркулация на въздуха, е необходимо да се направи отвор с размери 500 x 10 mm, или същата площ в 5000 mm².

HR Ako se postavljanjem postolja ne omogući cirkulacija zraka, potrebno je napraviti otvor od 500 x 10 mm ili osigurati istu površinu od 5000 mm².

RO În cazul în care montarea soclului plintei nu permite circulația aerului, este necesar să se creeze o deschidere de 500x10 mm sau aceeași suprafață în 5000 mm².



BG Ако фурнатаняма охлаждащ вентилатор, направете отвор 460 mm x 15 mm

HR Ako pećnica nema ventilator za hlađenje, napravite otvor od 460 mm x 15 mm.

RO În cazul în care cuptorul nu are un ventilator de răcire, creați o fantă de 460 mm x 15 mm

TR Mobilya alt kısmı arka kısımda olacak şekilde kapatılmışsa, güç kaynağı kablosu için bir açıklık sağlayın.

UA Якщо меблі закривають нижню задню частину виробу, слід передбачити отвір для кабелю живлення.

HU Ha a bútor lefedí az alsó részét hátul, készítsen a bútoron egy nyílást a tápkábel számára.

TR Kasa montajı hava sirkülasyonuna izin vermiyorsa 500x10 mm'lik bir açıklık veya 5000 mm² boyutunda aynı şekilde bir yüzey oluşturmak gerekir.

UA Якщо змонтований плінтус унеможливіє циркуляцію повітря, потрібно створити отвір завбільшки 500 x 10 mm або забезпечити таку саму поверхню площею 5 000 mm².

HU Ha a lábazat felszerelése nem teszi lehetővé a levegő keringését, akkor ki kell alakítani egy 500 x 10 mm-es, vagy más, 5000 mm² méretű nyílást.

TR Fırının soğutma fanı yoksa 460 mm x 15 mm'lik bir açıklık oluşturun.

UA Якщо в духовій шафі відсутній охолоджувальний вентилятор, створіть отвір завбільшки 460 x 15 mm.

HU Ha a sütő nem rendelkezik hűtőventilátorral, hozzon létre egy 460 mm x 15 mm méretű nyílást

BG Производителят не носи отговорност за неточности, произтичащи от печатни или преписни грешки в тази брошура. Запазваме си правото да извършваме промени по продуктите според изискванията, включително в интерес на потреблението, без да се засягат характеристиките, свързани с безопасността или функцията.

HR Proizvođač ne snosi odgovornost za netočnosti koje su rezultat tiskarske pogreške ili pogreška u prijepisu ove brošure. Zadržavamo pravo da, po potrebi, izmijenimo proizvod uključujući interese potrošnje, ne dovodeći u pitanje svojstva u vezi sa sigurnosti ili funkcioniranjem.

RO Producătorul nu va fi responsabil pentru nicio inexactitate care rezultă din erorile de imprimare sau transcriere cuprinse în această broșură. Ne rezervăm dreptul de a opera modificări asupra produselor, după caz, inclusiv a intereselor de consum, fără a prejudicia caracteristicile aferente siguranței sau funcționării.

TR Üretici, bu broşürde yer alan baskı veya yazım hatalarından kaynaklanan herhangi bir yanlışlıktan sorumlu olmayacaktır. Güvenlik veya fonksiyonlarla ilgili özellikleri etkilemeden, tüketim menfaatleri de dahil olmak üzere gerektiği şekilde ürünlerde değişiklik yapma hakkımızı saklı tutmaktayız.

UA Компанія-виробник не несе відповідальності за будь-які можливі неточності в цій брошурі, що виникли внаслідок неналежного друку або помилкового розшифрування. Ми залишаємо за собою право змінювати продукцію на власний розсуд, зокрема для поліпшення її товарних властивостей, без погіршення характеристик, пов'язаних із безпекою чи функціональністю.

HU A gyártó nem vállal felelősséget semmilyen, a brosúrában fellelhető pontatlanságért, amely a nyomtatási vagy átírási hibák nyomán jelentkezik. Fenntartjuk a jogot arra, hogy termékeinken szükség szerint, a biztonsággal vagy működéssel kapcsolatos jellemzők hátrányos befolyásolása nélkül változtatásokat hajtsunk végre, ideértve a fogyasztási jellemzők javítását szolgáló módosításokat is.



70033877

