CANDY

Built-in Electric Oven

User Guide

Model

CA6 NPL4K23EHBB

Please read this manual carefully before use and keep it for future reference.

Candy Hoover Group S.r.l.

CONTENT

SAFETY AND WARNINGS.....1
INSTALLATION INSTRUCTIONS 5
FIRST USE.....17
FUNCTION APPLICATION.....19
COOKING FUNCTIONS.....21
CARE AND CLEANING.....28
TROUBLE SHOOTING 39
WARRANTY AND SERVICE 40

Your oven has been carefully designed to operate safely during normal cooking procedures. Please keep the following safety instructions in mind when you are using it:

⚠ WARNING!



Electrical Shock Hazard
Turn the oven off at the wall before replacing the oven lamp.
Failure to follow this advice may result in electrical shock or injury.

⚠ WARNING!



Cut Hazard
Take care - some edges are sharp.
Failure to use caution could result in injury or cuts.

⚠ WARNING!



Fire Hazard
Do not place aluminium foil, dishes, trays, water or ice on the oven floor during cooking, as doing so will irreversibly damage the enamel; lining the oven with aluminium foil may even cause fire.
Never use your appliance for warming or heating the room.
Persons could be burned or injured or a fire could start.
Storage in or on appliance:
flammable materials should not be stored in an oven or near its surface.
Failure to follow this advice may result in overheating, burning, and injury.

⚠ WARNING!



Hot Surface Hazard
Accessible parts may become hot when in use.
To avoid burns and scalds, keep children away.
Use oven mitts or other protection when handling hot surfaces such as oven shelves or dishes.
Use carefully when opening the oven door.
Let hot air or steam escape before removing or replacing food.
Do not touch heating elements or interior surfaces of the oven. Heating elements may be hot even though they are dark in colour. Interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns.
During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact heating elements or interior surfaces of the ovenuntil they have had sufficient time to cool.
Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns - among these surfaces are the oven vent, the surface near the oven vent and the oven door.
Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

To reduce the risk of fire, electrical shock, injury to persons or damage when using the oven, follow the important safety instructions listed below:

- ► Read all the instructions before using the oven. Use the oven only for its intended purpose as described in these instructions.
- ► Proper installation: be sure your appliance is properly installed and earthed by a qualified technician.
- ► Isolating switch: make sure this oven is connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.
- ► Household appliances are not intended to be played with by children.
- ► Do not leave children alone. Children should not be left alone or unattended in the area where the appliance is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.
- ► Children of less than 8 years old must be kept away from the appliance unless continuously supervised. This appliance can be used by children aged from 8 years and above, and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, if they have

been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and they understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be done by children without supervision.

- Do not place heavy objects on the oven door.
- Wear proper apparel. Do not wear loose fitting or hanging garments when using the appliance. They could ignite or melt if they touch an element or hot surface and you could be burned.
- User servicing: do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
- Do not use water on grease fires.
- Smother the fire or flame or use a dry chemical or foam type extinguisher.
- Use only dry oven mitts or potholders.
- Moist or damp potholders on hot surfaces could result in burns from steam. Do not let potholders touch hot areas or heating elements. Do not use a towel or a bulky cloth for a potholder. It could catch fire.
- Do not heat unopened food containers. They can build up pressure that may cause the container to burst and result in injury.
- Safe food handling: leave food in the oven for as short a time as possible before and after cooking. This is to avoid contamination by organisms which may cause food poisoning. Take particular care during warm weather.
- Always keep oven vents unobstructed.
- Do not operate your appliance by means of an external timer or separate remote-control system.
- Caution: Hot air can blow from the vent at the top of the oven as part of the oven's cooling system.
- Placement of oven shelves: always position shelves in the desired location while the oven is cool (before preheating). If a shelf must be removed while the oven is hot, do not let the oven mitts or potholder contact hot heating elements in the oven or the base of the oven.
- Do not clean the oven seal or use any oven-cleaning products on it. It is essential for a good seal, which ensures that the oven operates efficiently. Care should be taken not to rub, damage or move it.
- Do not install or operate the appliance if it is damaged or not working properly. If you receive a damaged product, contact your dealer or installer immediately.
- Do not open the oven door when the oven is generating steam to avoid risk of burns.
- Do not use oven cleaners, harsh/ abrasive cleaning agents, waxes, or polishes. No commercial oven cleaner, oven liner, or protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven. Do not use

harsh/abrasive cleaners, scourers or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they scratch the surface, which may result in the glass shattering.

- ► Clean only the parts listed in this manual.
- ► Do not use a steam cleaner to clean any part of the oven.
- ► Do not store things children might want above the oven. Children could be burned or injured while climbing on the oven to retrieve items.
- ► Use only bakeware approved for oven use. Follow the bakeware manufacturer's instructions.
- ► Ensure the plastic transit nuts have been removed from the side racks and replaced with the supplied metal fi xing nuts.
- ► Only use the temperature probe recommended for this oven.
- ► Do not place food directly on the oven racks. Always use parchment paper and/or suitable baking trays or pans.

SAFETY AND WARNINGS

⚠ WARNING!



Electrical Shock Hazard
Always disconnect the appliance from the mains power supply before carrying out any maintenance or repairs.
Connection to a good earth wiring system is essential and mandatory. Alterations to the domestic wiring system must only be made by aqualified electrician.
Failure to follow this advice may result in electrical shock or injury.

⚠ WARNING!



Fire Hazard
Do not use adapters, reducers, or branching devices to connect this appliance to the mains power supply.
Failure to follow this advice may result in overheating, burning, or fire.

⚠ WARNING!



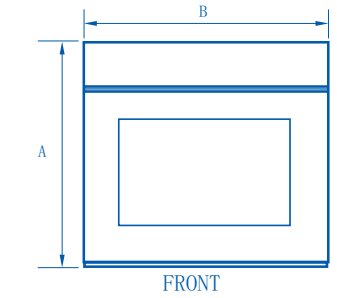
Cut Hazard
Take care - panel edges are sharp. Failure to use caution could result in injury or cuts.

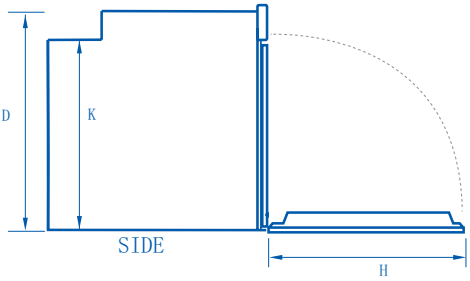
INSTALLATION INSTRUCTIONS

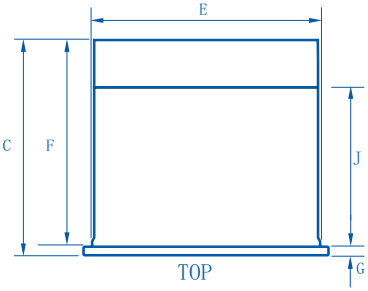
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

To avoid hazard, follow these instructions carefully before installing or using this appliance.
Please make this information available to the person installing the appliance - doing so could reduce your installation costs.
This appliance must be installed and connected to the mains power supply only by a suitably qualified person according to these installation instructions and in compliance with any applicable local building and electricity regulations. Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.
If the power supply cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified person in order to avoid a hazard. Isolating switch: make sure this oven is connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply in accordance with the local wiring rules. The oven must be earthed.
Dispose of packaging properly.
To reduce impact on the environment recycle packaging materials where possible.
The oven must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
Recommended installation height is greater than 850 mm.

PRODUCT DIMENSIONS





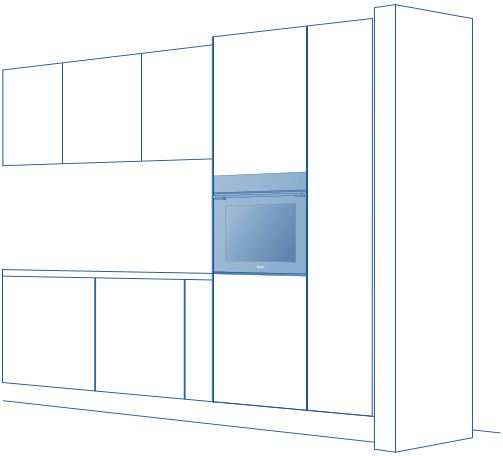


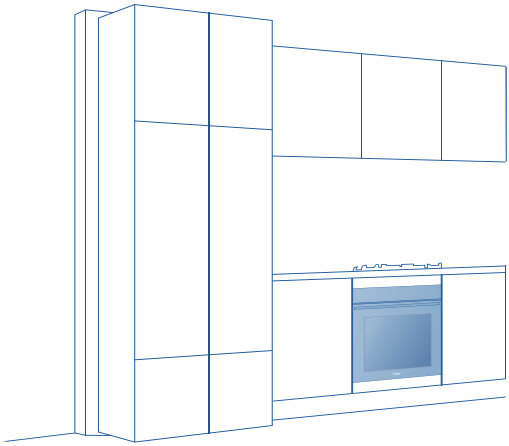
PRODUCT DIMENSIONS	mm
A Overall height of product	595
B Overall width of product	595
C Overall depth of product	565
D Height 1 of chassis	575
E Width of chassis	555
F Depth 1 of chassis	545
G Depth of oven frame and control panel	20
H Depth of oven door when fully open	478
J Depth 2 of chassis	405
K Height 2 of chassis	510

Installation renderings

A

Installation in a tall unit



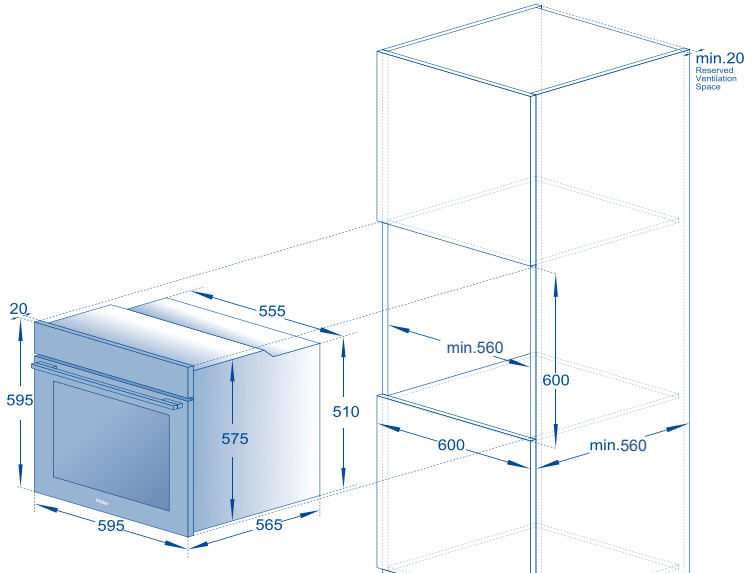


B

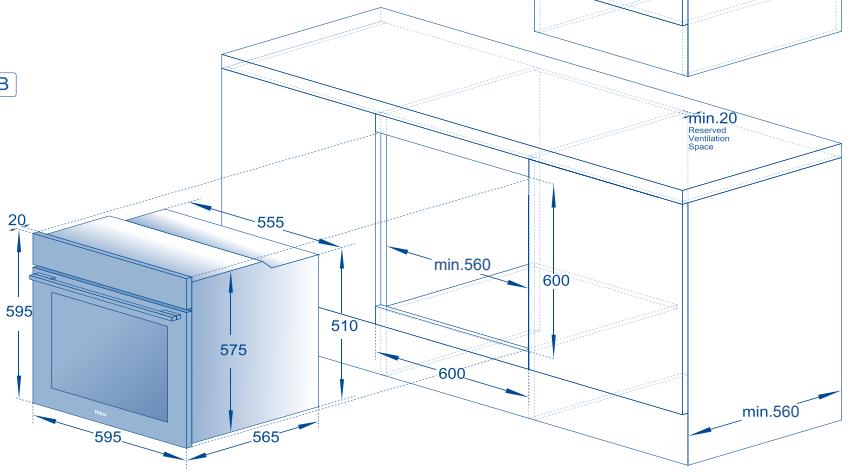
Installation in a base unit

Installation dimensions

A



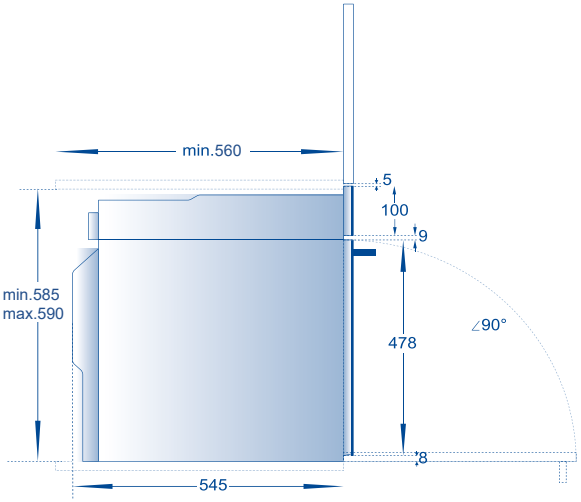
B



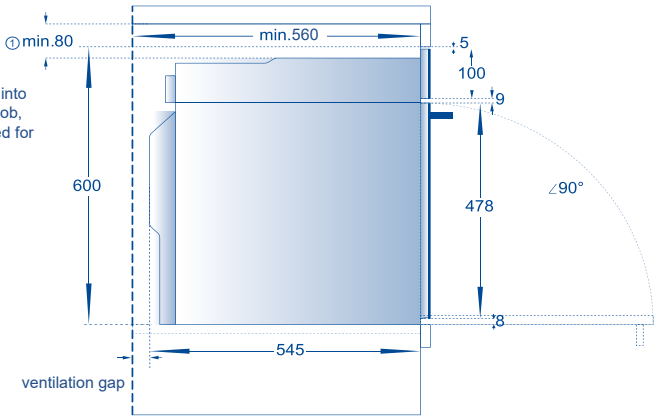
*measurements in mm

Side view

A



B

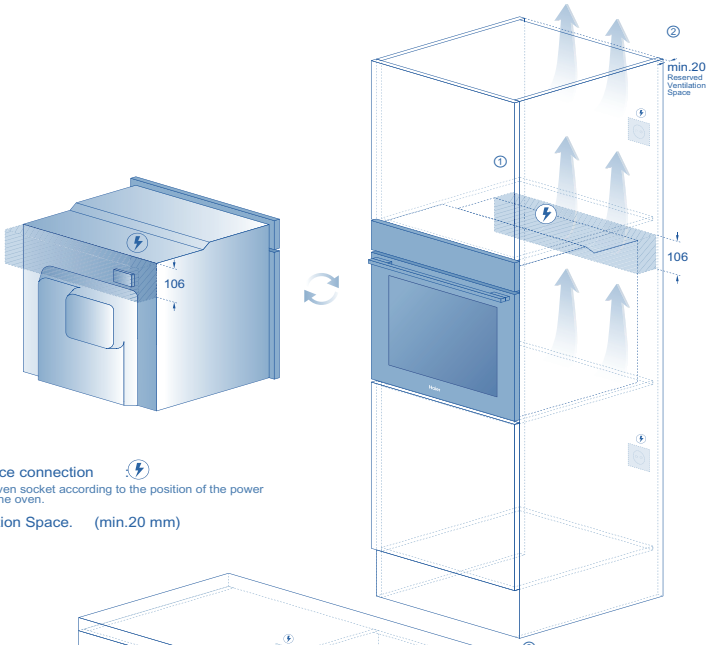


① If the oven will be installed into a base unit underneath a hob, the BUILT-IN depth required for the hob must be taken into account.

*measurements in mm

Connections and ventilation

A

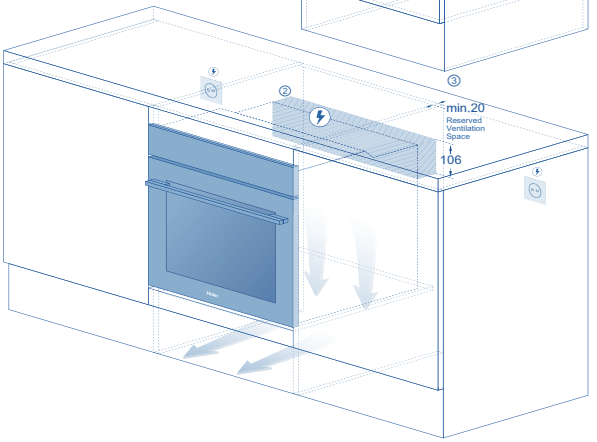


① Space for appliance connection

*Please reserve the oven socket according to the position of the power cord on the back of the oven.

② Reserved Ventilation Space. (min.20 mm)

B



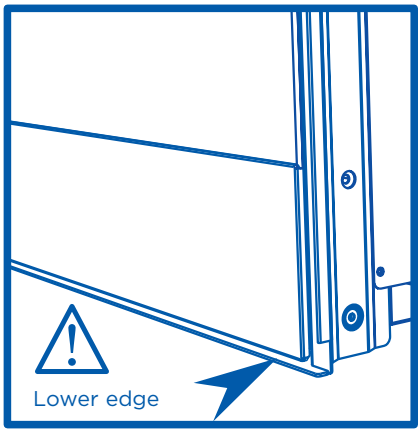
*measurements in mm

INSTALLATION INSTRUCTIONS

UNPACKING THE OVEN

IMPORTANT!
LIFTING: Do not lift the oven by the door handle.Use the handles on the side of the chassis (if present).

Remove all packaging and dispose of it responsibly. Recycle items that you can.
Place the unpacked oven onto wooden blocks or similar supports to prevent damaging the lower edge of the oven.



IMPORTANT!
When you remove the oven from the carton be careful not to damage the lower edge which is important for both ventilation and excess condensation.

Accessories list	Deep Baking Tray	Airfry Tray	Grill Rack	Slide Rails	Screws
Qty.	1	1	1	1 pair	2

IMPORTANT!
The roast trays may be deformed when cooking, this is a normal phenomenon, cooling will restore their original shape.

ELECTRICAL CONNECTION

IMPORTANT!

- ► This oven must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person.
- ► This oven must be earthed.
- ► Before connecting the oven to the mains power supply, check that the domestic wiring system is suitable for the power drawn by the oven (as specified on the rating plate).
- ► The voltage corresponds to the value given on the rating plate.

Mode code	Volume	Rated Power	Rated Voltage	Rated Frequency
CA6 NPL4K23EHBB	78L	3100W	220-240V~	50-60Hz

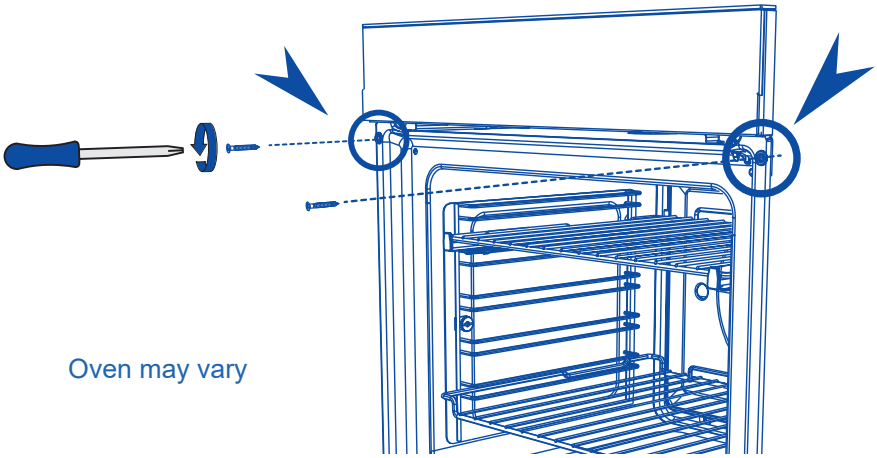
The socket must be suitable for the load indicated on the tag and must have ground contact connected and in operation. The earth conductor is yellow-green in colour. This operation should be carried out by a suitably qualified professional. Connection to the power source can be made by plug or by fixed wiring placing an omnipolar breaker, with contact separation compliant to the requirements for overvoltage category III, between the appliance and the power source that can bear the maximum connected load and that is in line with current legislation.
In case of incompatibility between the socket and the appliance plug, ask a qualified electrician to substitute the socket with another suitable type. The plug and the socket must be conformed to the current norms of the installation country. The yellow-green earth cable should not be interrupted by the breaker. The socket or omnipolar breaker used for the connection should be easily accessible when the appliance is installed.

SECURING THE OVEN TO THE CABINETRY

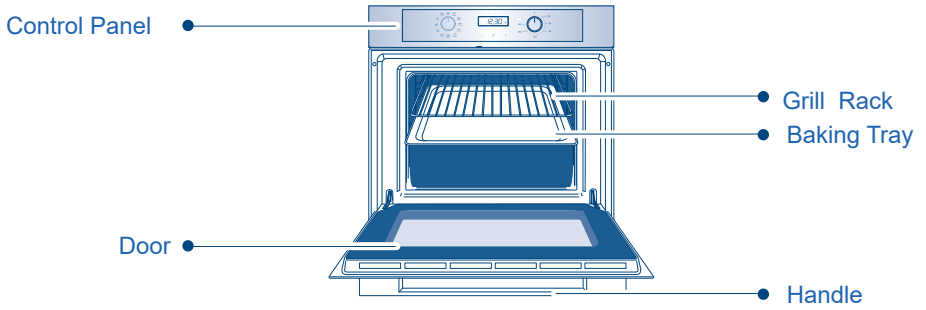
1.Position the oven in the prepared cavity.
IMPORTANT!
Do not lift the oven by the door handle.
2.Open the oven door fully.
3.Use the supplied screws to secure the oven to the cabinetry.

IMPORTANT!

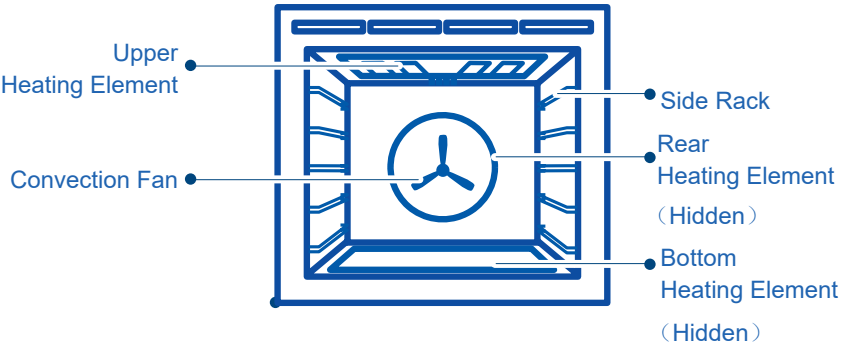
- ► Do not over-tighten the screws.
- ► Do not seal the oven into the cabinetry with silicone or glue. This makes future servicing difficult. Haier will not cover the costs of removing the oven, or of damage caused by this removal.



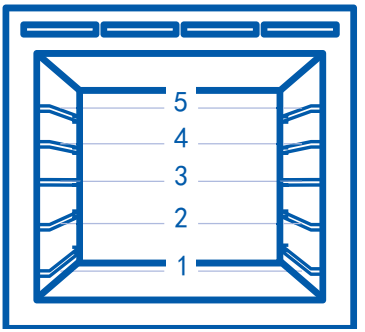
Oven may vary



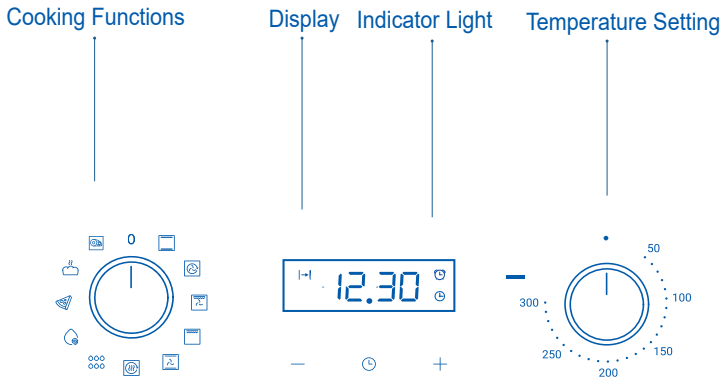
HEATING SYSTEM



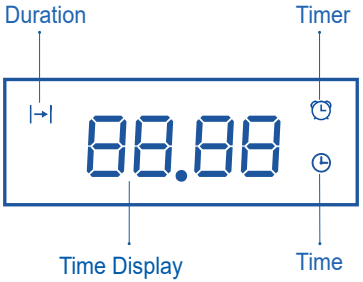
SHELF POSITIONS



CONTROL PANEL



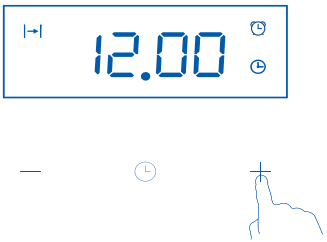
DISPLAY INDICATOR



When your oven is first turned on, or after a power cut, you will need to set the clock in order to use the oven.

1. Set the Clock

1. The display will show 12:00 and indicator flash.
2. Touch - and + to set the time.
3. The time will be confirmed automatically in 5s after your finger leave the panel.



2. Change the time

1.You can choose one of the 3 functions in cycles by touching continuously. Stop touching when the indicator appear.

2. Touch - and + to set the time. The time will be confirmed automatically in 5s after your finger leave the panel.



3. Condition the oven

It is important to condition your oven before using it for the first time for cooking or baking. Conditioning will burn off any manufacturing residues and ensure that you get the best results from the start.



1.Turn the function selector to select the Bake function.
2.Turn the value dial to set the temperature to 200°C.

- ► While the oven is heating up the indicator light will be on.
- ► When the oven has reached the preset temperature the indicator light will go out.

3.After 30 minutes select the Fan Grill function. Leave the temperature at 200°C for 5 mins.
4.After 5 minutes turn the oven off（Turn function selector and value dial to 0.）

- ► There will be a distinctive smell and a small amount of smoke during the conditioning process as manufacturing residue is burnt off. This is normal, but make sure the kitchen is well ventilated during the conditioning.
- ► Once cooled, wipe out the oven with a damp cloth and mild detergent, and dry thoroughly.

Clock function Application

You can change the time settings by touching ◷ at any time.
Touch ◷ repeatly to set the Cooking duration, Timer and time in circles.

► The timer counts down in minutes (hr.min).
► You can set the timer for up to 23 hours 59 minutes.

1. Set Cooking Duration

1.Touch ◷, The cooking duration indicator |→| will appear.
2.Set the time by touching - and +.
► Holding the controls down will speed up the scrolling.
3.The cooking time will be set in 5s after your finger leave the panel.
► The timer will then begin to count down.The display will show the present time.
► If you want to check the remaining time on the timer, touch◷ to choose |→|. This doesn't cancel the timer.

To modify the cooking time setting
1.Touch ◷ to choose remaining time |→|.
2.Touch - and + to set a new time.
3.Leave the panel and the time will be confirmed.

When the set time is up
►The indicator |→| will flash and a tone will sound every few seconds.
►Turn function selector and value dial to 0.
►You can press any key to cancel the sound, or wait 2 minutes for the sound to turn off automatically.

IMPORTANT:
►If you start your cooking without setting a cooking duration, the oven will work continuously until you stop the cooking manually.
►If you set a cooking duration , the oven will stop working when the time is up.

2. Set timer

To set a countdown.
This function has no effect on the operation of the appliance. Choose and set the time. When the time ends, an acoustic signal sounds. The timer can be also used when the appliance is turned off.

Set a timer to remind you to start or finish a work.
1. Scroll the ◷ and stop touching it when the ◷ indicator appears.
2. Set your timer by touching - and +.
3. The timer will be set in 5s after your finger leave the panel.
4. The display will show the remaining time counting down.
5. When the time is up , The indicator ◷ will flash and a tone will sound every few seconds.
You can press any key to cancel the sound, or wait 2 minutes for the sound to turn off automatically.

To cancel the timer setting
1.Scroll the ◷ and stop touching it when the ◷ indicator appears.
2.Touch - to change the time to 00:00, 5s later the timer will be cancelled.

General guidelines

IMPORTANT!

- ► Depending on your model, you may only have some of these functions.
- ► Use all the functions with the oven door closed.
- ► For a better cooking experience, preheating before baking is recommended if not specified in the functional mode instructions.

1. Static 

upper outer and bottom heating elements

► Heat comes from both the upper and lower elements. The fan is not used in this function.

► Ideal for cakes and foods that require baking for a long time or at low temperatures.

- ► For strip shortbread, the recommend temperature is 150°C.
- ► For square shortbread, the recommend temperature is 160°C.
- ► For small cake, the recommend temperature is 160°C.
- ► This function is not suitable for multi-shelf cooking.

Ideal for moist foods that take a longer time to cook eg rich fruit cake.

2. Multilevel 

fan and rear heating element

- ► Trays of cookies cooked on different shelves are crisp on the outside and chewy in the middle.
- ► Meat and poultry are deliciously browned and sizzling while remaining juicy and tender.
- ► Casseroles are cooked to perfection and reheating is quick and efficient.
- ► If converting a recipe from Static to Multilevel, we recommend that you decrease the bake time or decrease the temperature by approximately 20°C.
- ► For cookies, the recommend temperature is 150°C.
- ► For small cake, the recommend temperature is 150°C.
- ► For items with longer bake times (eg over an hour) it may be necessary to decrease both time and temperature.

Ideal for cooking biscuits, cookies, scones, muffins and cupcakes.

3. Grill + Fan 

fan plus upper inner and outer heating elements

- ► This function uses the intense heat from the upper elements for top browning and the fan to ensure even cooking of foods.
- ► Meat, poultry and vegetables cook beautifully; food is crisp and brown on the outside while the inside remains moist and tender.

Ideal for whole chicken, tenderloin of beef or grilling your favourite chicken, fish and steak.

4. Double Grill 

upper inner and outer heating elements

- ► Intense radiant heat is delivered from both top elements.
- ► Preheating is not essential although some people prefer to allow the element to heat for a few minutes before they place food under the grill.
- ► The most suitable function for 'finishing off' many meals, for example browning the top of potato gratin and frittata.

Ideal for toasting bread or for top browning to 'finish off dishes'.

5. Convection + Fan 

fan plus upper outer and bottom heating elements

- ► The oven fan circulates hot air from the top outer and the lower elements and distributes it around the oven cavity.
- ► Food cooked tends to brown more quickly than foods cooked on the traditional Static function.
- ► You may need to decrease the time from that recommended in traditional recipes.
- ► Use Convection + Fan at a low temperature eg 50°C for drying fruit, vegetables and herbs.

Ideal for single shelf baking that takes less than an hour to cook–foods such as muffins, scones and cupcakes or things like enchiladas.

6. Roast 

fan plus upper outer and rear heating elements

► The oven does not need preheating.The food must be put into the oven before starting the function.
► If desired, use the grill rack or grid, or place vegetables under the roast to allow the juices to drain away from your meat. This will allow the hot air to circulate under the meat as well.

Ideal for:
roasting meat and vegetables.Big chunk of meat is recommended.

7. Aqua Clean 

Remove as much dirt as possible manually. Remove the accessories and the shelf support to clean the side walls. The Aqua clean functions support the steam cavity cleaning of the appliance. For a better performance you should start the function when the appliance is cool. The specified time is related to the duration of the function and does not include the time required for cleaning of the cavity by user.
1. Pour 200ml water to the bottom of cavity.
2. Choose the Aqua cleaning function  ,Turn the value dial to set the temperature to 110°C.
3. Set cooking duration to 20 minutes.
4. An acoustic signal sounds when the program is completed.
5. Wipe the internal surface of the appliance with a non-abrasive surface care sponge. You can use warm water or oven detergents to clean the cavity.

After cleaning keep the oven door open for approximately 1 hour. Wait until the appliance is dry. To speed up the drying you can heat up the appliance with hot air at temperature 150 °C for approximately 15 minutes. You can get maximum effects of the cleaning function if you manually clean the appliance immediately after the function ends.

WARNING:

► Do not open the door when the oven is working, be careful hot steam.
► When you clean the cavity surface with sponge, wear a Hot-Insulating gloves to protect hands.
► Clean up the residual water in the cavity to avoid risk of microbial hazard.

8. Drying

fan and rear heating element

Drying are heating functions that allow you to dry fruit, vegetables and herbs with outstanding results. With this type of preserving, flavourings are concentrated by the dehydration. Also you can gently cook baked items, such as casseroles, stews and braises.

The appliance optimally controls the supply of energy to the cooking compartment. The food is cooked in phases using residual heat.
This means that it remains more succulent and browns less.

For drying, only use unblemished fruit, vegetables and herbs and wash them thoroughly. Line the wire rack with greaseproof paper or parchment paper. Drain the excess water from the fruit and dry it.

The recommended setting temperature is 60-110°C.

If necessary, cut it into equal chunks or thin slices. Place unpeeled fruit onto the dish with the sliced surfaces facing upwards. Ensure that neither fruit nor mushrooms overlap on the wire rack.

Grate vegetables and then blanch them. Allow the blanched vegetables to drain off and distribute them evenly on the wire rack.

Dry herbs on the stem. Position the herbs evenly and slightly heaped on the wire rack.

Turn very juicy fruit and vegetables several times. After drying, remove the dried products from the paper immediately.

This function is mainly considered to save energy consumption during cooking.

Ideal for drying fruit, vegetables, herbs，meat and seafood.

Food	Prepare	Temperature (°C)	Time	Shelf position
Cabbage leaf	Boiled	70	1H30min	3
Long bean	Boiled	55	3H	3
Sweet potato wedge	Steamed	55	13H,flip after 2H	3
Mango slice	/	70	8H,flip after 4H	3
Banana slice	Dipped in salt water	55	7H,flip after 2H	3

Food	Prepare	Temperature (°C)	Time	Shelf position
Lemon slice		55	15H,flip after 2H	3
Apple slice	Dipped in salt water	55	8H,flip after 2H	3
Raw meat lean		55	7H,flip after 2H	3
Raw chicken breast		70	5H,flip after 1H	3
Prawn with shell	Boiled	70	6H,flip after 2H	3
Beef jerky	Boiled and marinated	90	2H	3

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

9. Pizza Mode 

fan plus lower and rear heating elements

- ► The fan circulates heat from the bottom heating element throughout the entire oven.
- ► Excellent for cooking pizza as it crisps the base beautifully without overcooking the topping.
- ► For best results, pre-heat a pizza stone for at least 1 hour and bake on oven shelf position 1 or 2.

Pizza	Type	Accessories/ cookware	Shelf position	Temperature in °C	Cooking time in mins.
Frozen	Thin base	Wire rack	2	190~210	15~20
	Thick base	Wire rack	2	180~200	20~25
Homemade	Thin base	Baking tray	2	230-250	10~15
	Thin base	Pizza tray	2	230-250	8~12
	Thick base	Baking tray	2	210-220	15~20
	Thick base	Pizza tray	2	210-220	15~20
	Thin base	Baking tray	2	300	4~6
	Thin base	Pizza tray	2	300	3~5

IMPORTANT!

If you don't set a duration for Pizza mode, the oven will continuously work until you stop the oven manually. You should pay more attention to observe the status of food to avoid the food overcooked.

10. Using Proof

Use this function to proof dough before baking it. You may proof the dough multiple times if required.

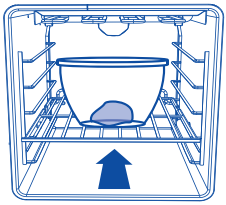
IMPORTANT!

► Low temperatures are required for dough proofing.
The oven operates at your preset temperature.
► This function is only suitable for use when the cavity is cool.

1.Select the bake function to preheat the oven for up to 5 minutes. After 5 minutes of preheating, turn the function selector to select the Dough Proof.
Note: if the cavity is too hot:

► Open the door to allow the oven to cool down.

Place the dough in a heatproof bowl and cover with a plastic wrap and/or a clean damp cloth, then put the bowl in the centre of the oven.



2. Depending on your cooking experience, you can set a dough proof duration .

If you set a duration,the display will count down the remaining time.

IMPORTANT!

Do not put dough in before the oven has cooled down.

3.
► If you set a duration for dough proof, when the dough proof function is finished. A tone will sound and you can take the bowl out of oven. Check dough to see if it is sufficiently risen (your dough should look much larger in size). To check if your dough has proofed, gently press with one finger. The indent should slowly fill back in.
►If you don`t set a duration , you must monitor the proof status of dough and stop the proof by turning the function selector to Neutral position when the dough proof is completed.

If you want to proof the dough again：

► Turn the function selector back to the Dough Proof function.
► Follow the steps on the previous page to reset the Dough Proof function.

4. To Cancel Dough Proof
Turn the function selector to another function.

11. AIR FRY 

fan plus upper outer and rear heating elements

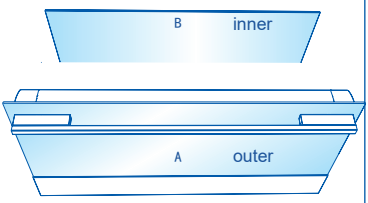
► Spread the food in a roast tray or airfry basket to get an better cooking result.
► Replicates the conditions used in an air fryer.
► A healthier way of frying which crisps food while using less oil. For best results, coat food with 1—2 tablespoons of oil.
► For pre-packaged food: if the manufacturer's cooking advice suggests using a function that isn't fan-based, decrease temperature by 20°C (70°F).
► Single shelf cooking: cook in the upper part of the oven, but not at the highest shelf position.

Food	Shelves	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position
Chips	Roast tray	205	15~20	4
Chips	Airfry basket	205	15~20	3
Hash browns	Rack	200	20~25	3
Chicken nuggets	Roast tray	200	18~23	4
Chicken nuggets	Airfry basket	205	18~23	3
Chicken wings	Rack	180	20~25	3

Ideal for food cooked from frozen, or battered and crumbed food that would usually be deep fried.

Manual cleaning

ALWAYS	NEVER
●Before any manual cleaning or maintenance, first wait for the oven to cool down to a safe temperature to touch, then turn its power supply off at the wall. ● Read these cleaning instructions and the 'Safety and warnings' section before you start cleaning your oven. ● To prevent soiling from becoming 'baked on' and stubborn, we recommend removing any easy-to- reach spills, food or grease stains from the oven cavity enamel after each use.	● Never use a steam cleaner. ● Never store flammable substances in the oven. ● Never use abrasive or harsh cleaners, cloths, scouring pads or steel wool. Some nylon scourers may also scratch. Check the label first. ● Never use oven cleaner on catalytic panels. ● Never leave alkaline (salty spills) or acidic substances (such as lemon juice or vinegar) on the oven surfaces. ● Never use cleaning products with a chlorine or acidic base.

WHAT?	HOW?	IMPORTANT!
Glass surfaces (oven door panes, control panel)	Door comprises a total of 2 glass panes  To clean glass pane, you will first need to remove the door and the inner pane. For instructions, see section 'Removing and replacing the door glass panes for cleaning'. 1. Clean with a solution of mild detergent or baking soda and hot water, then wipe dry. 2. Wipe with a glass cleaner and dry with a soft, lint-free cloth.	● Don't use oven cleaners or any other harsh/abrasive cleaners, cloths, scouring pads, steel wool or sharp metal scrapers to clean the glass surfaces. These scratch the glass and may damage its special coating, which in turn could result in the glass cracking or shattering. ● Even if you only clean the inner pane (B), remove the door and the pane first. Cleaning the glass with the pane in the door may result in cleaning liquid running down the gaps and drying onto internal components. ●Take particular care when cleaning the control panel glass. Only use a damp cloth with detergent.

WHAT?	HOW?	IMPORTANT!
Stainless steel strip/handle on the front of the oven door	1. Clean with a solution of mild detergent and hot water, then wipe dry with a microfibre cloth. 2. If necessary, use a suitable stainless steel cleaner and polish.	• Always read the label to make sure that your stainless steel cleaner does not contain chlorine compounds as these are corrosive and may damage the appearance of your oven. • Always rub the stainless steel in the direction of the grain.
Aluminium framing of oven door and plastic corner clips	Clean with a solution of mild detergent and hot water, then wipe dry.	/
Telescopic sliding shelf supports	Wipe with a damp cloth and mild detergent. Do not wipe off or wash away the white lubricating grease (visible when the slides are extended).	• Do not wash these in the dishwasher, immerse in soapy water, use oven cleaner on them as doing so will remove the white lubricating grease and prevent the slides from running smoothly.
Oven cavity	Remove everything from the oven: all shelves and trays, the side racks, the catalytic panels. 1. Remove the oven door (see instructions on following pages). 2. Wipe the inside of the oven using a household detergents or an ammonia-based cleaner. 3. Wipe clean with a damp cloth and allow to dry completely.	• To prevent soiling from becoming ‘baked on’ and stubborn, we recommend removing any easy-to- reach spills, food or grease stains from the enamelled surfaces after each use. • To make wiping out the oven easier you may remove and the oven door. See the following pages for instructions. • To make cleaning the oven ceiling easier, the grill element can be lowered. See following pages for instructions.

CARE AND CLEANING

WHAT?	HOW?	IMPORTANT!
Grill tray Grill rack Side racks Oven shelves Baking tray	● Clean with a solution of mild detergent and hot water. ● Pre-soak stubborn burnt-on stains in a solution of dishwasher powder and hot water. ● Except for the baking tray these parts are also dishwasher safe.	/
Oven seal	Clean with a solution of mild detergent and hot water.	/
Drip channel	Use a sponge to soak up any moisture in the drip channel ,below the door.	/

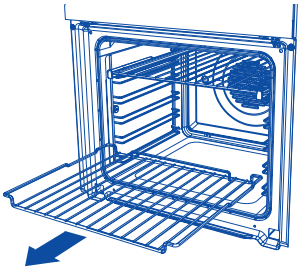
Removing the side racks

IMPORTANT!

Always turn off the oven at the wall first. Ensure the oven has cooled down completely before starting.

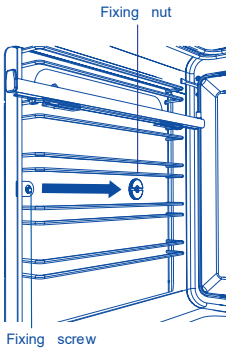
Remove all shelves:

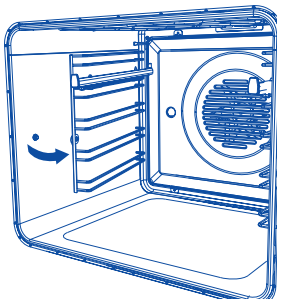
Slide out all shelves and remove.
For easier access we recommend removing the oven door. See ‘Removing and refitting the oven door’.

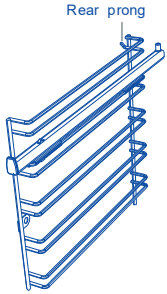


Remove both side racks:

Unscrew and remove the fixing nut at the front of the side rack. Use a coin to loosen the screw if necessary.
1. Pull the side rack toward the center of the oven until the front tab is clear of the fixing screw.
2. Slide the side rack forward until the rear prongs are clear of the holes.

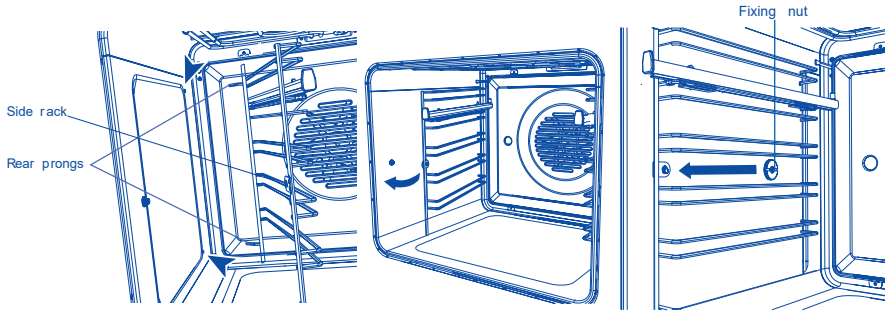






Replace the side rack:

1. Slide the rear prongs of the side rack into the holes at the rear of the oven.
2. Fit the side rack front tab over the fixing screw.
3. Replace the fixing nut. You may use a coin to tighten the nut.



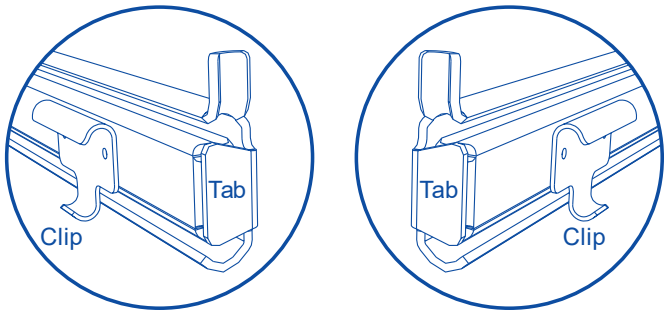
Removing and refitting the sliding shelf supports (purchased separately)

IMPORTANT!

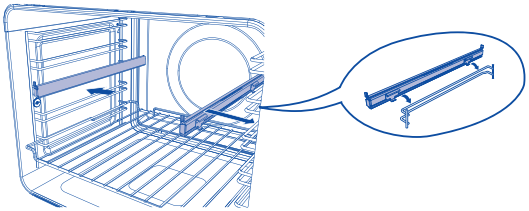
Compact ovens only:
The sliding shelf supports cannot be used on shelf positions 3 and 4.

To fit

1. Ensure the slides are the correct way around (the front of the slide has the triangular shaped tab as shown).
2. Fit the top of the clips over the side rack, the front clip should be fitted as close to the front of the side rack as possible. Make sure the rear clip has engaged.
3. Rotate the slide down and ‘click’ the bottom of the clips into place.



To remove
Grasp the slide and rotate the bottom up to release the the clips and remove.



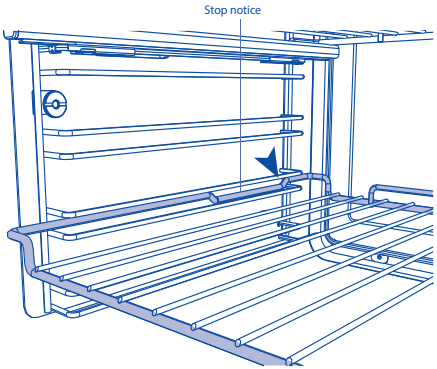
When refitting the sliding shelf supports, make sure that you fit:

- ► the side racks first.
- ► the slides to the top wire of a shelf position (shelf positions 1 & 2 only in compact ovens).
- ► both sides of each pair of slides.

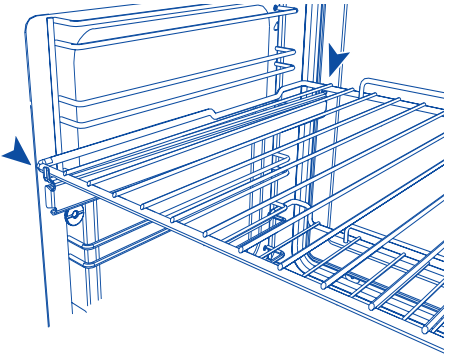
Refit the oven trays and grill pan

Slide in the shelves you need, making sure that:

- ► They slide between the two wires of a shelf position (unless a sliding shelf support is being use).
- ► The stop notices point down.
- ► The guard rail is to the rear.



Refitting the shelf between two wires



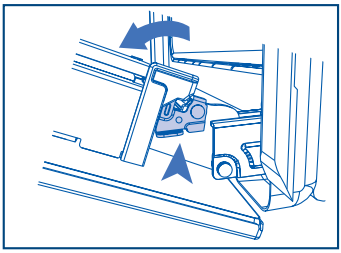
Refitting the shelf onto a sliding shelf support

Removing and refitting the oven door.

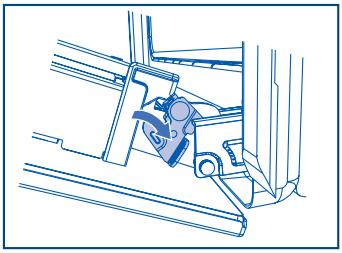
IMPORTANT!

Take care, the oven door is heavy.

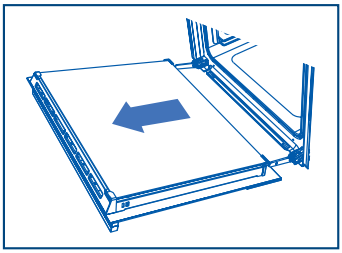
To remove the door:



1.Open the door fully. Locate the two small metal locking levers on both door hinges either side.

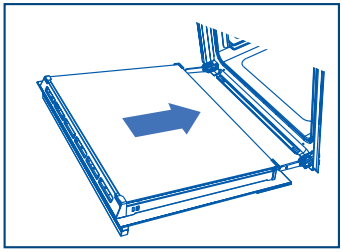


2.Push each locking lever down fully to release the door from the hinge.

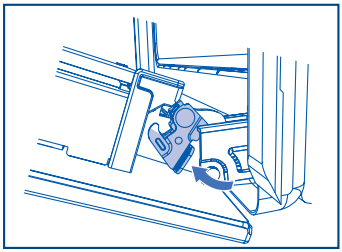


3.Holding the door on both sides, carefully pull the door out and away from the hinges.

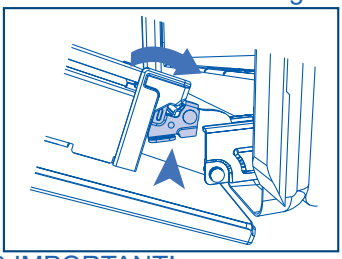
To refit the door:



1.Holding the door on both sides, line up the holes in the base of the door with the hinges and slide the door on.



2.Once the door is fully located on the hinges, push each locking lever up fully to lock the door onto the hinge.



3.IMPORTANT! Ensure the levers are both fully locked before trying to shut the door.

Removing the door glass panes for cleaning.

IMPORTANT!

Always turn off the oven at the wall before lowering the upper element. Make sure the oven has cooled down completely before starting.

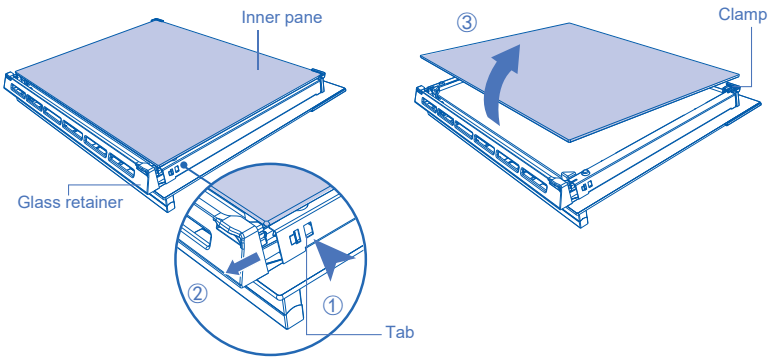
- ► Make sure you follow the precautions and instructions below very carefully. Replacing the glass panes and the door incorrectly may result in damage to the oven and may void your warranty.
- ► Take care, the oven door is heavy. If you have any doubts, do not attempt to remove the door.
- ► Make sure the oven and all its parts have cooled down. Do not attempt to handle the parts of a hot oven.
- ► Take extreme care when handling the glass panes. Avoid the corners and edges of the glass bumping against any surface. This may result in the glass shattering.
- ► Don't use oven cleaners or any other harsh/abrasive cleaners, cloths, scouring pads, steel wool or sharp metal scrapers to clean the glass surfaces. These scratch the glass and may damage its special coating, which in turn could result in the glass cracking or shattering.
- ► If you notice any sign of damage on any of the glass panes (such as chipping or cracks), do not use the oven. Call your Authorised Repairer or Customer Care.
- ► Make sure you replace all the glass panes correctly. Do not use the oven without all glass panes correctly in place.
- ► If the glass panes feel difficult to remove or replace, do not force them. Call your Authorised Repairer or Customer Care for help.

Note: service visits providing assistance with using or maintaining the oven are not covered by your warranty.

We recommend removing the door to make cleaning the glass easier. See 'Removing and refitting the oven door' for instructions. Once the door is removed, lay it down on a soft, clean, flat surface.

Make sure you follow the precautions and instructions below very carefully. Replacing the glass panes and the door incorrectly may result in damage to the oven and may void your warranty.

To remove the inner pane
1. Touch the glass retainer tabs in on both sides of the door.
2. Pull the glass retainer up until the tabs relocate in the topmost hole.
3. Holding the top of the inner pane, gently pull the pane toward the top of the door until the pane is clear of the clamp at the bottom of the door and lift out. Do not angle the pane too much as you may damage the glass.



After cleaning replace the door glass panes.

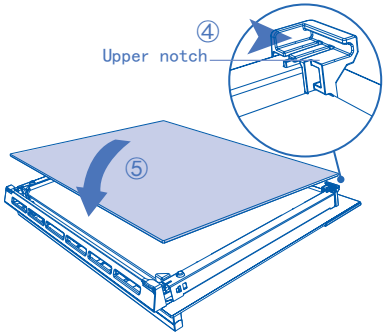
When replacing the glass panes make sure that

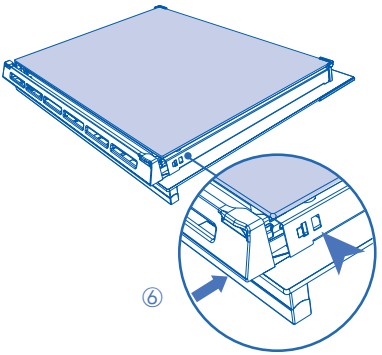
- ► you replace the inner pane correctly as shown. The pane must be in the position described below in order to fit into the door and to ensure that the oven operates safely and correctly.
- ► you take extra care not to bump the edges of the glass against any object or surface you do not force any of the panes into place. If you are experiencing difficulties replacing the panes, remove them and start the process again from the beginning. If this still does not help, call Customer Care.

Replace the inner pane
Ensure the pane is the right way up
(ie the logo should be readable at the bottom of the door)
4. Slide the pane into the notch at the bottom of the door.
5. Lower the pane onto the clamp at the top of the door.
6. Slide the glass retainers back into place and ensure they are clipped securely in place.

IMPORTANT!

Make sure the glass retainers are correctly and firmly in place and the glass pane is secure.





Replacing the oven light bulbs

The appliance is provided with a Bulb with lighting efficiency class G.
Note: Oven bulb replacement is not covered by your warranty.

The light is located in the ceiling of the oven.

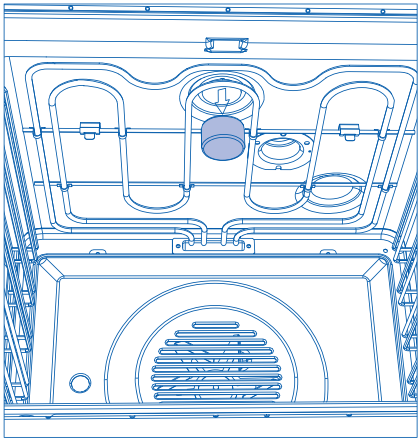
Some models use G9 halogen bulbs with the specifi cations 220-240V, 50Hz and 25W.
Always hold the replacement bulb in a soft cloth. Touching the bulb will reduce its lifespan.

Changing the bulb
1. Let the oven cavity and grill element cool down before changing the bulb.

IMPORTANT!

Turn the oven off at the wall before continuing.

2. Turning anti-clockwise unscrew the glass cover.
3. Carefully pull out the faulty halogen bulb.
4. Carefully pull in the new light bulb.
5. Turning clockwise screw the glass cover.
6. Turn the oven back on and set the clock (see ‘First use’ for instructions).



Troubleshooting chart

If there is a problem, check the chart below to see if you can fix it. If the problem cannot be fixed or persists, call your Authorised Repairer or Customer Care.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	WHAT TO DO
General		
The oven does not work.	No power.	Check that the mains power supply (wall switch) is turned on, the fuse has not tripped and there is no power outage in your area.
The lights do not come on when I open the oven door.	The oven light bulb(s) have blown.	Replace the light bulb(s). See 'Care and cleaning' for instructions.
A glass pane in the oven door has cracked, chipped, or shattered.	Incorrect cleaning or the edge of the glass hitting against something.	You must NOT use the oven. Call your Authorised Repairer or Customer Care.
I can feel hot air blowing out of the vents after I have turned the oven off.	This is normal.	For safety reasons the cooling fans will continue to run even when you have turned the oven off. The fans will switch off automatically when the oven has cooled.

WARRANTY AND SERVICE

Before you call for service or assistance.

Check the things you can do yourself. Refer to the installation instructions and your user guide and check that:

1. Your product is correctly installed.
2. You are familiar with its normal operation.

APPLIANCE DISPOSAL

This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU and according to the UK legislation S.I. 3113/2013 on Waste Electrial and Electronic Equipment Regulations 2013 regarding electric and electronic appliances (WEEE). The WEEE contain both polluting substances (that can have a negative effect on the environment) and base elements (that can be reused). It is important that the WEEE undergo specific treatments to correctly remove and dispose of the pollutants and recover all the materials. Individuals can play an important role in ensuring that the WEEE do not become an environmental problem; it is essential to follow a few basic rules:

- the WEEE should not be treated as domestic waste;
- the WEEE should be taken to dedicated collection areas managed by the town council or a registered company.



In many countries, domestic collections may be available for large WEEEs. When you buy a new appliance, the old one can be returned to the vendor who must accept it free of charge as a one-off, as long as the appliance is of an equivalent type and has the same functions as the purchased appliance.

SAVING AND RESPECTING THE ENVIRONMENT

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

Low power consumption data according to Commission Regulation (EU) 2023/826.

Condition	Power consumption	Period after which the equipment reaches automatically the condition
Standby mode with information or status display	0.8 W	20 min



MADE IN CHINA

CE

CANDY

Piekarnik elektryczny do zabudowy

Podręcznik użytkownika

Model

CA6 NPL4K23EHBB

Przed użyciem należy uważnie przeczytać instrukcję i zachować ją do wykorzystania w przyszłości.

Candy Hoover Group S.r.l.

SPIS TREŚCI

BEZPIECZEŃSTWO I OSTRZEŻENIA 45
INSTRUKCJE DOTYCZĄCE INSTALACJI 49
WPROWADZENIE DO PRODUKTU 59
PIERWSZE UŻYCIE 61
ZASTOSOWANIE FUNKCJI 63
FUNKCJE PIECZENIA 65
PIELĘGNACJA I CZYSZCZENIE 72
ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW 83
GWARANCJA I SERWIS 84

BEZPIECZEŃSTWO I OSTRZEŻENIA

Twój piekarnik został starannie zaprojektowany z myślą o bezpiecznym działaniu podczas standardowego pieczenia. Podczas korzystania z produktu należy pamiętać o następujących kwestiach bezpieczeństwa:

⚠ OSTRZEŻENIE!



Zagrożenie porażeniem prądem elektrycznym
Przed wymianą żarówki wyłącz piekarnik przy użyciu wyłącznika ściennego. Niezastosowanie się do tej porady może spowodować porażenie prądem lub obrażenia ciała.

⚠ OSTRZEŻENIE!



Ryzyko skaleczenia
Uważaj: niektóre krawędzie są ostre.
Niezachowanie ostrożności może spowodować obrażenia ciała lub skaleczenia.

⚠ OSTRZEŻENIE!



Zagrożenie pożarowe
Podczas pieczenia na dnie piekarnika nie należy umieszczać folii aluminiowej, naczyń, tacek, wody ani lodu, gdyż może to spowodować nieodwracalne uszkodzenie emalii. Wyłożenie piekarnika folią aluminiową może nawet spowodować pożar.
Nigdy nie używaj urządzenia do ogrzewania pomieszczenia.
Istnieje ryzyko poparzenia lub obrażeń ciała, może też dojść do pożaru. Przechowywanie w urządzeniu lub na urządzeniu:
Materiałów łatwopalnych nie należy przechowywać w piekarniku ani w pobliżu jego powierzchni.
Nieprzestrzeganie tych zaleceń może skutkować przegrzaniem, poparzeniem i obrażeniami.

OSTRZEŻENIE!	
	Zagrożenie gorącą powierzchnią Dostępne części mogą się nagrzewać podczas użytkowania. Aby uniknąć oparzeń i poparzeń parą, trzymaj dzieci z dala od urządzenia. Podczas dotykania gorących powierzchni, takich jak półki piekarnika lub naczynia, należy używać rękawic kuchennych lub innych środków ochrony. Zachowaj ostrożność przy otwieraniu drzwiczek piekarnika. Przed wyjęciem lub ponownym umieszczeniem jedzenia należy odczekać, aż ujdzie gorące powietrze lub para. Nie dotykaj elementów grzejnych ani wewnętrznych powierzchni piekarnika. Elementy grzewcze mogą być gorące, mimo że mają ciemny kolor. Wewnętrzne powierzchnie piekarnika nagrzewają się na tyle, że mogą spowodować oparzenia. Podczas użytkowania i po jego zakończeniu nie należy dotykać elementów grzejnych ani wewnętrznych powierzchni piekarnika, ani dopuszczać do ich kontaktu z odzieżą lub innymi materiałami łatwopalnymi, dopóki nie ostygną. Inne powierzchnie urządzenia mogą nagrzewać się na tyle, że mogą spowodować oparzenia - należą do nich otwór wentylacyjny piekarnika, powierzchnia w pobliżu otworu wentylacyjnego piekarnika oraz drzwiczki piekarnika. Niezastosowanie się do tej porady może spowodować oparzenia.

WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Aby zmniejszyć ryzyko pożaru, porażenia prądem, obrażeń ciała lub szkód podczas korzystania z piekarnika, należy przestrzegać ważnych instrukcji bezpieczeństwa wymienionych poniżej.

- ► Przed użyciem piekarnika należy przeczytać całą instrukcję. Używaj wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem opisanym w niniejszej instrukcji.
- ► Prawidłowa instalacja: upewnij się, że urządzenie zostało prawidłowo zainstalowane i uziemione przez wykwalifikowanego technika.
- ► Wyłącznik: upewnij się, że to urządzenie zostało podłączone do obwodu zawierającego wyłącznik zapewniający pełne odłączenie od źródła zasilania.
- ► Urządzenia gospodarstwa domowego nie są przeznaczone do zabawy dla dzieci.
- ► Nie zostawiaj dzieci samych. Nie należy pozostawiać dzieci samych lub bez opieki w obszarze, w którym urządzenie jest używane. Nie należy pozwalać dzieciom siadać ani stać na jakiejkolwiek części urządzenia.

- Dzieci w wieku poniżej 8 lat należy trzymać z daleka od urządzenia, chyba że są pod stałym nadzorem. To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub zostały poinstruowane w zakresie korzystania z urządzenia w bezpieczny sposób i rozumieją związane z tym zagrożenia. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- Nie stawiać ciężkich przedmiotów na drzwiczkach piekarnika.
- Noś odpowiedni ubiór. Podczas korzystania z urządzenia nie należy nosić luźnych lub wiszących ubrań. Mogą się zapalić lub stopić, jeśli zetkną się z elementem lub gorącą powierzchnią, powodując oparzenia.
- Serwisowanie przez użytkownika: nie naprawiaj ani nie wymieniaj żadnej części urządzenia, chyba że jest to wyraźnie zalecane w tej instrukcji. Wszystkie inne czynności serwisowe powinny być zlecone wykwalifikowanemu technikowi.
- Nie używaj wody do gaszenia pożaru tłuszczu.
- W przypadku pożaru zdusić płomień lub użyć gaśnicy proszkowej lub pianowej.
- Używaj wyłącznie suchych rękawic kuchennych lub uchwytów do garnków.
- Wilgotne lub mokre uchwyty do garnków na gorących powierzchniach mogą spowodować oparzenia parą. Nie pozwalaj, aby uchwyty do garnków dotykały gorących obszarów lub elementów grzejnych. Nie używaj ręcznika ani grubej szmatki jako uchwytu do garnka. Może się zapalić.
- Nie podgrzewaj nieotwartych pojemników z żywnością. Mogą wytworzyć ciśnienie, które może spowodować rozerwanie pojemnika i obrażenia.
- Bezpieczne obchodzenie się z żywnością: należy pozostawić żywność w piekarniku na możliwie najkrótszy czas przed i po upieczeniu. Ma to na celu uniknięcie skażenia organizmami, które mogą powodować zatrucie pokarmowe. Zachowaj szczególną ostrożność podczas ciepłej pogody.
- Nie zasłaniaj otworów wentylacyjnych piekarnika.
- Nie obsługuj urządzenia za pomocą zewnętrznego minutnika lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Uwaga: Gorące powietrze może wydostawać się z otworu wentylacyjnego znajdującego się w górnej części piekarnika, co stanowi część układu chłodzenia piekarnika.
- Umiejscowienie półek piekarnika: zawsze ustawiaj półki w żądanym miejscu, gdy piekarnik jest zimny (przed nagrzaniem). Jeżeli konieczne jest wyjęcie półki, gdy piekarnik jest gorący, nie należy dopuszczać, aby rękawice kuchenne lub uchwyty do garnków zetknęły się z gorącymi elementami grzejnymi piekarnika lub jego podstawą.
- Nie czyść uszczelki piekarnika ani nie stosuj na niej żadnych środków czyszczących przeznaczonych do tego celu. Jest to niezbędne dla dobrego uszczelnienia, które zapewnia wydajną pracę piekarnika. Należy zachować ostrożność, aby jej nie trzeć, nie uszkodzić ani nie przesunąć.
- Nie instaluj ani nie używaj urządzenia, jeśli jest uszkodzone lub nie działa prawidłowo. Jeśli otrzymasz uszkodzony produkt, natychmiast skontaktuj się ze sprzedawcą lub instalatorem.

- Aby uniknąć ryzyka poparzenia, nie należy otwierać drzwiczek piekarnika podczas wytwarzania pary.
- Nie używaj środków do czyszczenia piekarników, ostrych/ściernych środków czyszczących, wosków ani past do polerowania. W żadnej części piekarnika ani w jego pobliżu nie należy stosować komercyjnych środków do czyszczenia piekarników, wykładzin piekarników ani jakichkolwiek powłok ochronnych.
  Do czyszczenia szyby drzwiczek piekarnika nie należy używać ostrych/ściernych środków czyszczących, szorstkich ani ostrych metalowych skrobaków, ponieważ zarysowują one powierzchnię, co może spowodować rozbicie szyby.
- Czyść tylko części wymienione w tej instrukcji.
- Nie używaj urządzenia czyszczącego parą do czyszczenia żadnej części piekarnika.
- Nie przechowuj nad piekarnikiem przedmiotów dla dzieci. Dzieci mogą się poparzyć lub zranić, wspinając się na piekarnik w celu wyjęcia produktów.
- Używaj wyłącznie naczyń do pieczenia zatwierdzonych do użytku w piekarniku. Postępuj zgodnie z instrukcją producenta naczyń do pieczenia.
- Upewnij się, że plastikowe nakrętki transportowe zostały usunięte z bocznych rusztów i zastąpione dołączonymi metalowymi nakrętkami mocującymi.
- Używać wyłącznie czujnika temperatury zalecanego dla tego piekarnika.
- Nie umieszczaj żywności bezpośrednio na ruszcie piekarnika. Zawsze używaj papieru pergaminowego i/lub odpowiednich blach lub naczyń do pieczenia.

BEZPIECZEŃSTWO I OSTRZEŻENIA

⚠ OSTRZEŻENIE!



Zagrożenie porażeniem prądem elektrycznym
Zawsze odłączaj urządzenie od zasilania sieciowego przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności konserwacyjnych lub napraw. Podłączenie do dobrego systemu uziemienia jest niezbędne i obowiązkowe. Zmiany w domowej instalacji elektrycznej mogą być dokonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.
Niezastosowanie się do tej porady może spowodować porażenie prądem lub obrażenia ciała.

⚠ OSTRZEŻENIE!



Zagrożenie pożarowe
Nie używaj adapterów, reduktorów ani rozgałęziaczy do podłączenia tego urządzenia do źródła zasilania. Niezastosowanie się do tych zaleceń może skutkować przegrzaniem, poparzeniem lub pożarem.

⚠ OSTRZEŻENIE!



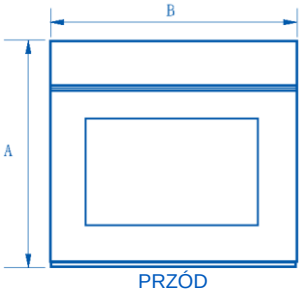
Ryzyko skaleczenia
Uważaj - krawędzie paneli są ostre. Niezachowanie ostrożności może spowodować obrażenia ciała lub skaleczenia.

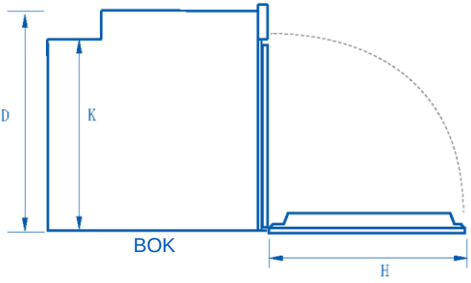
INSTRUKCJE DOTYCZĄCE INSTALACJI

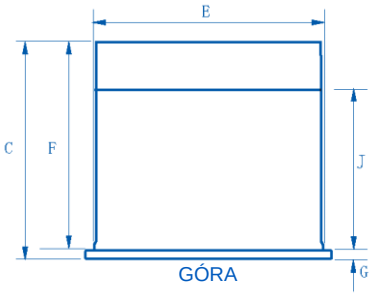
WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Aby uniknąć zagrożeń, przeczytaj uważnie niniejszą instrukcję przed zainstalowaniem lub użyciem tego urządzenia.
Prosimy o udostępnienie tych informacji osobie instalującej urządzenie, ponieważ może to obniżyć koszty instalacji.
To urządzenie może zostać zainstalowane i podłączone do sieci elektrycznej wyłącznie przez osobę posiadającą odpowiednie kwalifikacje, zgodnie z niniejszą instrukcją instalacji oraz wszelkimi obowiązującymi lokalnymi przepisami budowlanymi i dotyczącymi zasilania elektrycznego. Nieprawidłowy montaż urządzenia może spowodować unieważnienie gwarancji lub roszczeń z tytułu odpowiedzialności.
Jeśli kabel zasilający ulegnie uszkodzeniu, dla bezpieczeństwa należy zlecić jego wymianę producentowi, autoryzowanemu serwisowi lub osobom o podobnych kwalifikacjach. Wyłącznik: należy upewnić się, że piekarnik jest podłączony do obwodu wyposażonego w wyłącznik zapewniający całkowite odłączenie od źródła zasilania zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi okablowania.
Piekarnik musi być uziemiony. Opakowanie należy odpowiednio zutylizować.
Aby zminimalizować negatywny wpływ na środowisko, w miarę możliwości poddawaj materiały opakowaniowe recyklingowi.
Piekarnika nie można montować za drzwiami zabudowy, aby się nie przegrzał.
Zalecana wysokość montażu wynosi ponad 850 mm.

WYMIARY PRODUKTU





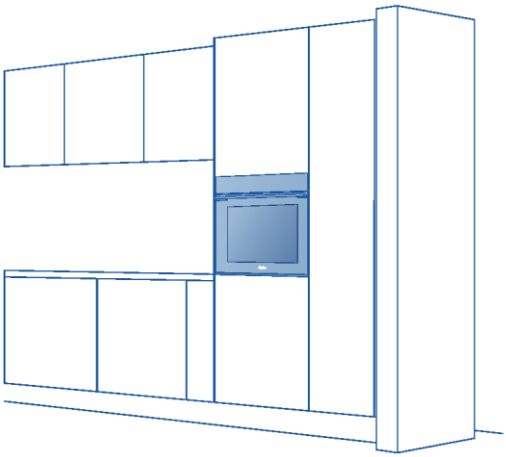


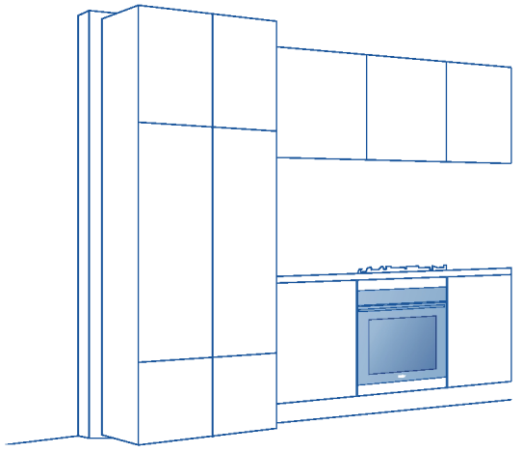
WYMIARY PRODUKTU	mm
A Całkowita wysokość produktu	595
B Całkowita szerokość produktu	595
C Całkowita głębokość produktu	565
D Wysokość 1 obudowy	575
E Szerokość obudowy	555
F Głębokość 1 obudowy	545
G Głębokość ramy piekarnika i panelu sterowania	20
H Głębokość drzwiczek piekarnika po całkowitym otwarciu	478
J Głębokość 2 obudowy	405
K Wysokość 2 obudowy	510

Wizualizacje instalacji

A

Montaż w szafce wysokiej

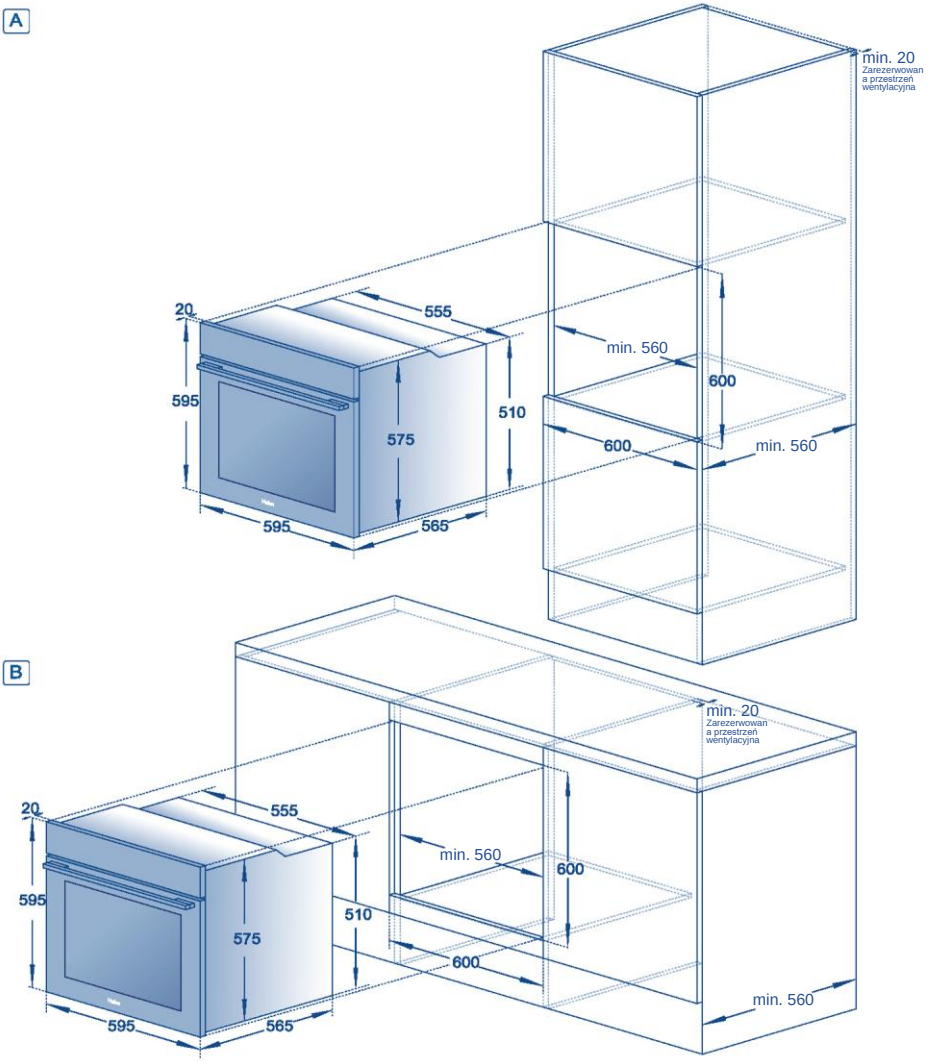




B

Montaż w szafce dolnej

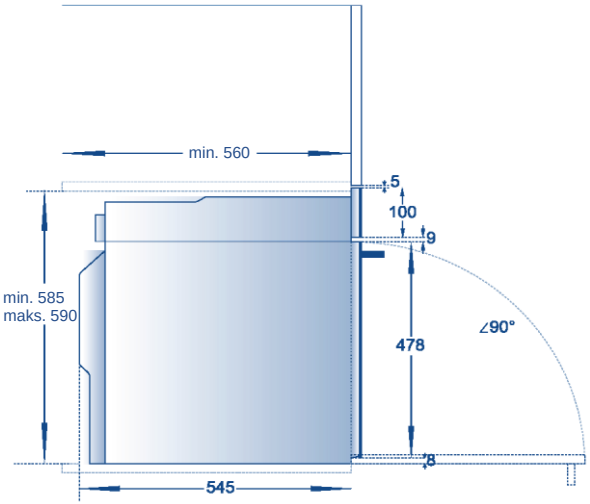
Wymiar montażowy



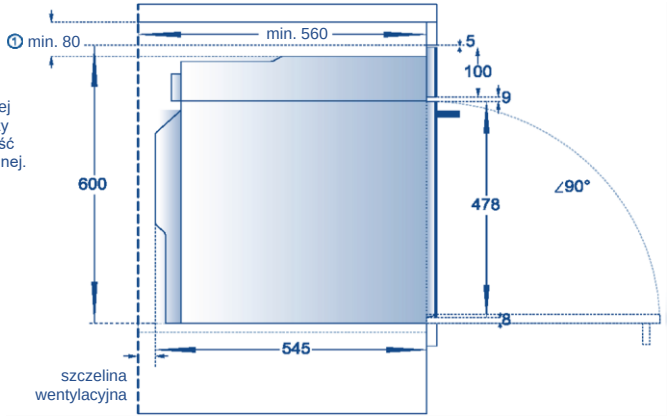
*pomiary w mm

Widok z boku

A



B

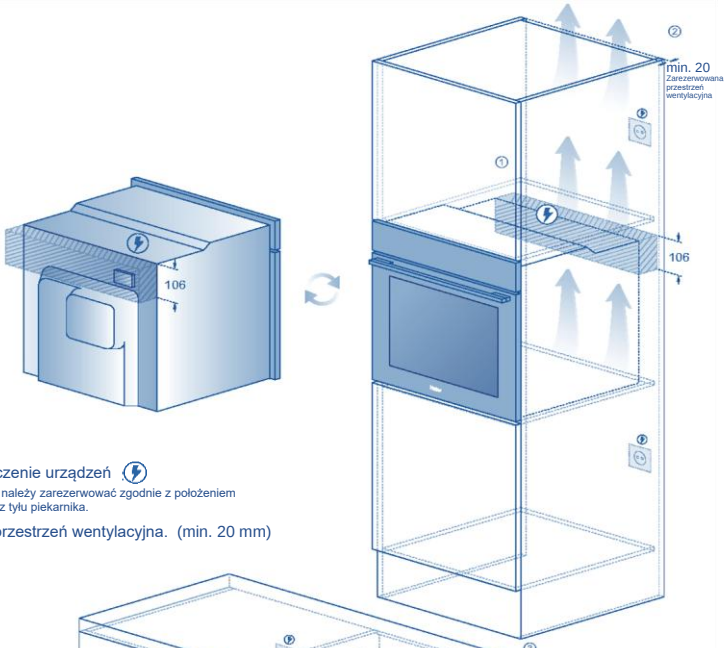


① Jeżeli piekarnik będzie montowany w szafce dolnej pod płytą kuchenną, należy wziąć pod uwagę głębokość ZABUDOWY płyty kuchennej.

*pomiary w mm

Połączenia i wentylacja

A

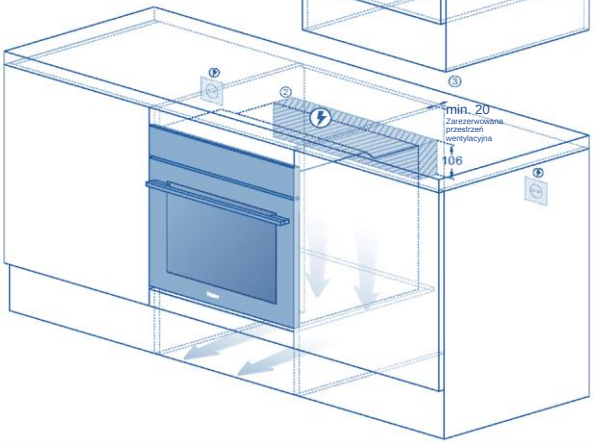


① Miejsce na podłączenie urządzeń

*Gniazdko na piekarnik należy zarezerwować zgodnie z położeniem przewodu zasilającego z tyłu piekarnika.

② Zarezerwowana przestrzeń wentylacyjna. (min. 20 mm)

B



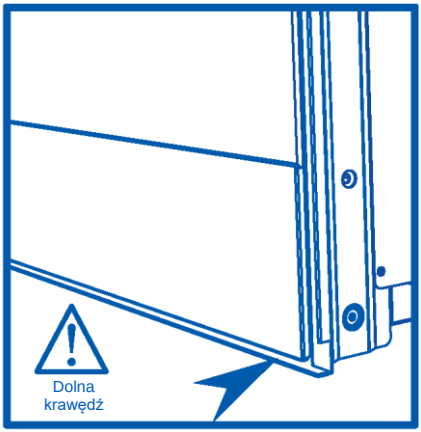
*pomiary w mm

INSTRUKCJE DOTYCZĄCE INSTALACJI

ROZPAKOWYWANIE PIEKARNIKA

WAŻNE!
PODNOSZENIE: Nie podnoś piekarnika za uchwyt drzwiczek. Użyj uchwytów znajdujących się z boku obudowy (jeśli występują).

Usuń całe opakowanie i zutylizuj je w sposób odpowiedzialny. Poddaj recyklingowi przedmioty, które możesz.
Postaw rozpakowany piekarnik na drewnianych klockach lub podobnych podporach, aby zapobiec uszkodzeniu dolnej krawędzi piekarnika.



WAŻNE!
Wyjmując piekarnik z kartonu, należy zachować ostrożność, aby nie uszkodzić dolnej krawędzi, która jest ważna zarówno dla wentylacji, jak i zapobiegania nadmiernej kondensacji.

Lista akcesoriów	Głęboka blacha do pieczenia	Taca Airfry	Ruszt na grilla	Szyny ślizgowe	Śruby
Ilość	1	1	1	1 para	2

WAŻNE!
Podczas pieczenia blachy mogą ulec odkształceniu; jest to zjawisko normalne — po ostygnięciu wrócą do pierwotnego kształtu.

PODŁĄCZENIE DO SIECI ELEKTRYCZNEJ

WAŻNE!

- ► Piekarnik musi być podłączony do zasilania sieciowego wyłącznie przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę.
- ► Ten piekarnik musi być uziemiony.
- ► Przed podłączeniem piekarnika do sieci elektrycznej należy sprawdzić, czy domowa instalacja elektryczna nadaje się do zasilania o mocy pobieranej przez piekarnik (zgodnie z tabliczką znamionową).
- ► Napięcie odpowiada wartości podanej na tabliczce znamionowej.

Kod trybu	Pojemność	Moc znamionowa	Napięcie znamionowe	Częstotliwość znamionowa
CA6 NPL4K23EHBB	78 l	3100W	220-240V~	50/60Hz

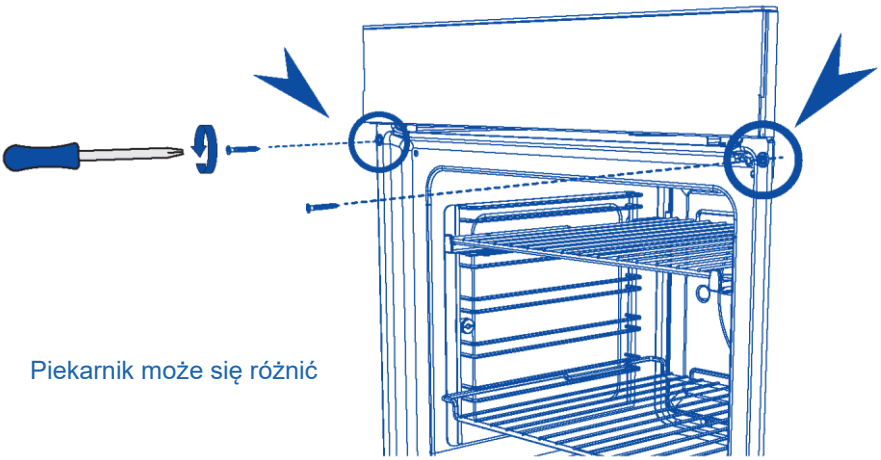
Gniazdko musi być odpowiednie do obciążenia wskazanego na tabliczce i musi posiadać podłączony oraz działający styk uziemiający. Uziemienie oznaczone jest kolorem żółto-zielonym. Ta czynność musi być wykonana przez specjalistę z odpowiednimi kwalifikacjami.
Podłączenie do źródła prądu można wykonać za pomocą wtyczki lub za pomocą stałego okablowania, umieszczając wyłącznik wielobiegunowy z separacją styków zgodną z wymaganiami dla kategorii przepięciowej III, pomiędzy urządzeniem a źródłem prądu, które może wytrzymać maksymalne podłączone obciążenie i jest zgodne z obowiązującym ustawodawstwem.
W razie niezgodności pomiędzy gniazdem i wtyczką urządzenia, należy poprosić wykwalifikowanego elektryka o zastąpienie gniazda innym odpowiednim typem. Wtyczka i gniazdo muszą być zgodne z obowiązującymi normami kraju instalacji.
Żółto-zielony kabel uziemiający nie powinien być przerwany przez ten wyłącznik. Gniazdo oraz wyłącznik wielobiegunowy zastosowany do podłączenia powinien być po zainstalowaniu urządzenia łatwo dostępny.

MOCOWANIE PIEKARNIKA DO SZAFKI

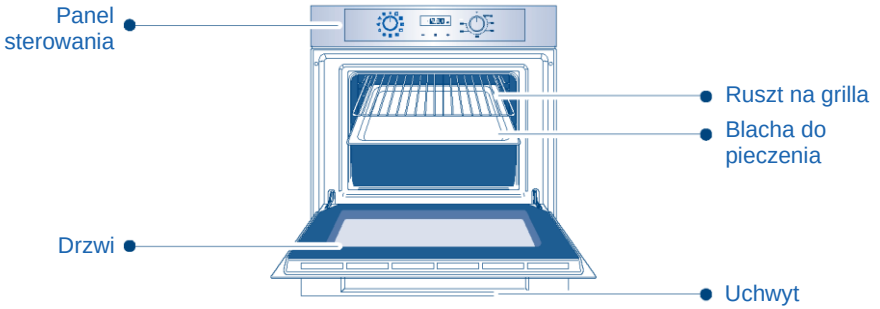
1. Umieść piekarnik w przygotowanej komorze.
   WAŻNE!
   Nie podnosić piekarnika za uchwyt drzwiczek.
2. Otwórz do oporu drzwi piekarnika.
3. Za pomocą dołączonych śrub przymocuj piekarnik do szafki.

WAŻNE!

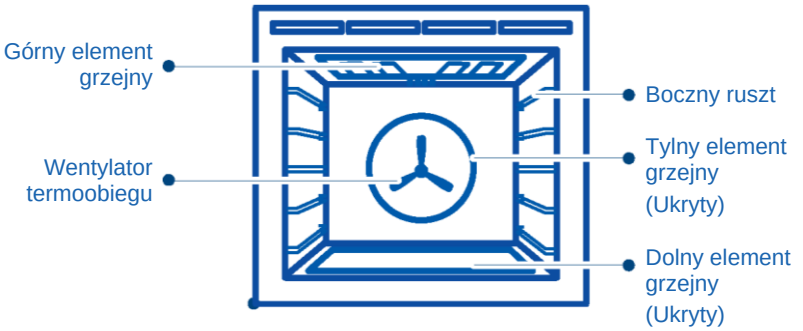
- ► Nie dokręcaj śrub zbyt mocno.
- ► Nie należy uszczelniać piekarnika w szafkach silikonem lub klejem. Utrudnia to późniejszą obsługę. Haier nie pokrywa kosztów demontażu piekarnika ani szkód spowodowanych tym demontażem.



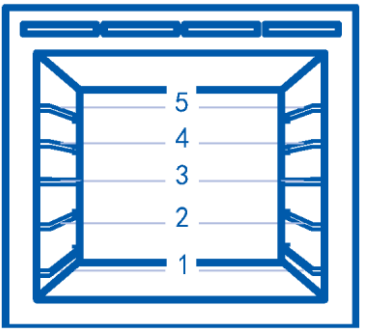
Piekarnik może się różnić



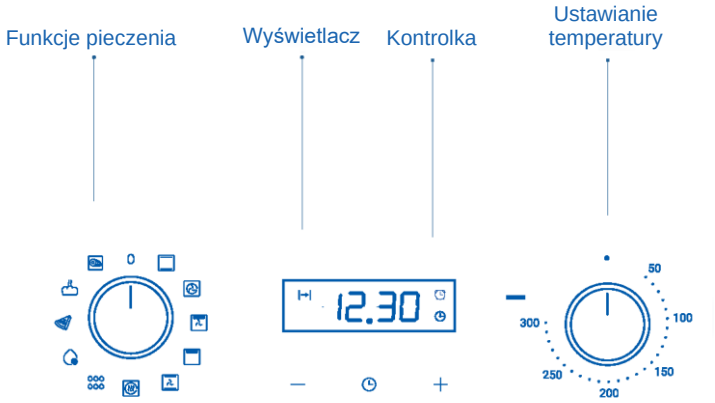
SYSTEM OGRZEWANIA



POŁOŻENIA PÓŁEK



PANEL STEROWANIA



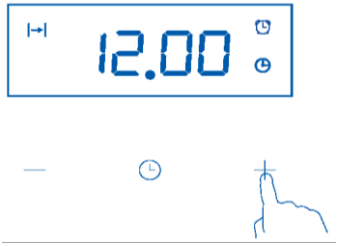
WSKAŹNIK WYŚWIETLACZA



Przy pierwszym włączeniu piekarnika lub po przerwie w dostawie prądu należy ustawić zegar, aby móc korzystać z piekarnika.

1. Ustawienie zegara

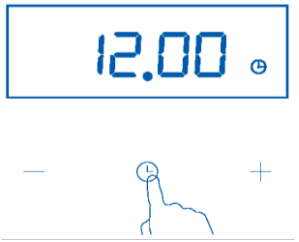
1. Na wyświetlaczu pojawi się godzina 12:00 i wskaźnik ⏲ będzie migać.
2. Dotknij - i +, aby ustawić czas.
3. Czas zostanie automatycznie potwierdzony 5 sekund po odsunięciu palca od panelu.



2. Zmiana godziny

1. Dotykaj ⏲, aby wybrać jedną z 3 funkcji w cyklu. Przestań dotykać, gdy pojawi się wskaźnik ⏲.

2. Dotknij - i +, aby ustawić czas. Czas zostanie automatycznie potwierdzony 5 sekund po odsunięciu palca od panelu.



3. Przygotowanie piekarnika

Ważne jest, aby przygotować piekarnik przed pierwszym użyciem. Przygotowanie pozwoli na wypalenie wszelkich pozostałości produkcyjnych i zapewni uzyskanie najlepszych rezultatów od samego początku.

PIERWSZE UŻYCIE



1. Obróć pokrętło funkcji, aby wybrać funkcję pieczenia.
2. Obróć pokrętło wartości, aby ustawić temperaturę na 200°C.

► Podczas nagrzewania się piekarnika będzie świecić się kontrolka.
► Gdy piekarnik osiągnie zadaną temperaturę, kontrolka zgaśnie.

3. Po 30 minutach wybierz funkcję Grill z wentylatorem . Pozostaw temperaturę 200°C na 5 minut.
4. Po 5 minutach wyłącz piekarnik (ustaw przełącznik funkcji i pokrętło wartości na 0).

► Podczas tego procesu z piekarnika będzie wydzielał się charakterystyczny zapach i niewielka ilość dymu, ponieważ pozostałości produkcyjne ulegają wypaleniu. Jest to normalne, ale należy zadbać o dobrą wentylację kuchni w tym czasie.
► Po ostygnięciu przetrzyj piekarnik wilgotną ściereczką i łagodnym detergentem, a następnie dokładnie wysusz.

Zastosowanie funkcji zegara

Możesz zmienić ustawienia czasu, dotykając w dowolnym momencie.
Naciskaj wielokrotnie, aby ustawić czas pieczenia, minutnik i godzinę.

► Minutnik odlicza czas w minutach (godz. min.).
► Można ustawić minutnik na maksymalnie 23 godziny i 59 minut.

1. Ustawianie czasu pieczenia

1. Dotknij , pojawi się wskaźnik czasu pieczenia .
2. Ustaw czas, dotykając - i +.
► Przytrzymanie przycisku przyspieszy przewijanie.
3. Czas pieczenia zostanie ustawiony po 5 sekundach od momentu odsunięcia palca od panelu.
► Następnie rozpocznie się odliczanie. Na wyświetlaczu pojawi się aktualna godzina.
► Jeśli chcesz sprawdzić pozostały czas na minutniku, dotknij , aby wybrać . To nie anuluje ustawień minutnika.

Aby zmienić ustawienie czasu pieczenia
1. Dotknij , aby wybrać pozostały czas .
2. Dotknij - i +, aby ustawić nowy czas.
3. Opuść panel, a czas zostanie potwierdzony.

Kiedy upłynie ustawiony czas
► Wskaźnik będzie migać, a co kilka sekund będzie emitowany sygnał dźwiękowy.
► Obróć pokrętło funkcji i pokrętło wartości do pozycji 0.
► Możesz nacisnąć dowolny klawisz, aby anulować dźwięk, lub poczekać 2 minuty, aż dźwięk wyłączy się automatycznie.

WAŻNE:
► Jeśli rozpoczniesz pieczenie bez ustawienia czasu pieczenia, piekarnik będzie pracował nieprzerwanie, aż do momentu ręcznego zatrzymania pieczenia.
► Jeśli ustawisz czas pieczenia, piekarnik wyłączy się po upływie ustawionego czasu.

2. Ustawianie minutnika

Aby ustawić odliczanie.
Funkcja ta nie ma wpływu na działanie urządzenia. Wybierz i ustaw czas. Po upływie czasu rozlega się sygnał dźwiękowy. Minutnik możne także działać, gdy urządzenie jest wyłączone.

Ustaw minutnik, który będzie Ci przypominał o rozpoczęciu lub zakończeniu pracy.

1. Przewiń i przestań go dotykać, kiedy pojawi się wskaźnik .
2. Ustaw minutnik, dotykając - i +.
3. Minutnik zostanie ustawiony po 5 sekundach od odsunięcia palca od panelu.
4. Na wyświetlaczu pojawi się odliczanie pozostałego czasu.
5. Po upływie czasu wskaźnik będzie migać i co kilka sekund będzie emitowany sygnał dźwiękowy.
Możesz nacisnąć dowolny klawisz, aby anulować dźwięk, lub poczekać 2 minuty, aż dźwięk wyłączy się automatycznie.

Aby anulować ustawienie minutnika

1. Przewiń i przestań go dotykać, kiedy pojawi się wskaźnik .
2. Dotknij - aby zmienić czas na 00:00. Po 5 sekundach ustawienia minutnika zostaną anulowane.

Ogólne wytyczne

WAŻNE!

- ► W zależności od modelu urządzenia, może być ono wyposażone tylko w niektóre z tych funkcji.
- ► Ze wszystkich funkcji należy korzystać przy zamkniętych drzwiczkach piekarnika.
- ► Aby uzyskać lepsze efekty pieczenia, zaleca się podgrzanie piekarnika przed pieczeniem, jeśli nie jest to określone w instrukcji trybu funkcjonalnego.

1. Statyczne 

elementy grzewcze górne zewnętrzne i dolne

- ► Ciepło pochodzi zarówno z górnych, jak i dolnych elementów. Funkcja ta nie wykorzystuje wentylatora.
- ► Doskonale nadaje się do ciast i potraw wymagających długiego pieczenia lub w niskiej temperaturze.
- ► W przypadku kruchego ciasta w paskach zalecana temperatura wynosi 150°C.
- ► W przypadku kruchego ciasta w kwadratach zalecana temperatura wynosi 160°C.
- ► Dla małych ciast zalecana temperatura wynosi 160°C.
- ► Funkcja ta nie nadaje się do pieczenia na wielu półkach.

Doskonale nadaje się do wilgotnych potraw, których przygotowanie zajmuje więcej czasu, np. do ciast owocowych.

2. Wielopoziomowy 

wentylator i tylny element grzewczy

- ► Ciasteczka pieczone na różnych półkach są chrupiące na zewnątrz i ciągnące się w środku.
- ► Mięso i drób są pysznie zrumienione i skwierczące, a jednocześnie pozostają soczyste i delikatne.
- ► Zapiekanki są upieczone perfekcyjnie, a ich podgrzewanie jest szybkie i wydajne.
- ► Jeśli zmieniasz tryb pieczenia ze statycznego na wielopoziomowy, zalecamy skrócenie czasu pieczenia lub obniżenie temperatury o około 20°C.
- ► Zalecana temperatura dla ciasteczek wynosi 150°C.
- ► Dla małych ciast zalecana temperatura wynosi 150°C.
- ► W przypadku potraw wymagających dłuższego czasu pieczenia (np. ponad godzinę) konieczne może okazać się skrócenie czasu i temperatury.

Idealny do pieczenia herbatników, ciasteczek, bułeczek typu scone, muffinek i babeczek.

3. Grill + wentylator 

wentylator plus górne wewnętrzne i zewnętrzne elementy grzewcze

- Funkcja ta wykorzystuje intensywne ciepło z górnych elementów do zrumienienia wierzchniej warstwy potrawy oraz termoobieg, aby zapewnić równomierne pieczenie potraw.
- Mięso, drób i warzywa przyrządza się znakomicie; potrawa jest chrupiąca i brązowa na zewnątrz, a w środku pozostaje soczysta i delikatna.

Doskonale nadaje się do całego kurczaka, polędwicy wołowej lub grillowania ulubionego kurczaka, ryby i steku.

4. Podwójny grill 

górne wewnętrzne i zewnętrzne elementy grzewcze

- Intensywne ciepło promieniowania dostarczane jest przez oba górne elementy.
- Rozgrzewanie wstępne nie jest konieczne, chociaż niektórzy wolą pozwolić grzałce rozgrzać się przez kilka minut przed umieszczeniem żywności na grillu.
- Funkcja najbardziej przydatna do przyrumieniania wielu posiłków, np. do zrumienienia wierzchniej warstwy zapiekanki ziemniaczanej lub lasagne.

Idealna do opiekania pieczywa lub do zrumienienia potraw od góry, aby je przyrumienić.

5. Termoobieg + Wentylator 

wentylator oraz górne zewnętrzne i dolne elementy grzewcze

- Wentylator piekarnika cyrkuluje gorące powietrze wytwarzane przez górne zewnętrzne i dolne elementy, rozprowadzając je po komorze piekarnika.
- Potrawy przygotowane w ten sposób rumienią się szybciej niż przyrządzane przy użyciu tradycyjnej funkcji statycznej.
- Może być konieczne skrócenie czasu zalecanego w tradycyjnych przepisach.
- Do suszenia owoców, warzyw i ziół należy stosować Termoobieg + Wentylator w niskiej temperaturze, np. 50°C.

Idealny do pieczenia na jednej półce potraw, które wymagają mniej niż godziny, takich jak muffiny, bułeczki typu scones, babeczki czy enchiladas.

6. Pieczenie mięsa i warzyw 

wentylator plus górne zewnętrzne i tylne elementy grzewcze

- ► Piekarnik nie wymaga nagrzewania wstępnego. Przed rozpoczęciem pieczenia potrawę należy włożyć do piekarnika.
- ► Jeśli chcesz, możesz użyć rusztu lub kratki, albo umieścić warzywa pod pieczenią, aby soki mogły swobodnie spływać z mięsa. Dzięki temu gorące powietrze będzie mogło krążyć również pod mięsem.

Idealne dla:
pieczenie mięsa i warzyw. Zalecany jest duży kawałek mięsa.

7. Aqua Clean

Usuń ręcznie jak najwięcej brudu. Aby wyczyścić ścianki boczne, zdejmij akcesoria i wspornik półki. Funkcja Aqua clean wspomaga czyszczenie parą komory urządzenia. Aby uzyskać lepszą wydajność, należy uruchamiać funkcję, gdy urządzenie jest zimne.
Podany czas jest związany z czasem trwania funkcji i nie obejmuje czasu potrzebnego użytkownikowi na wyczyszczenie komory.

1. Wlać 200 ml wody na dno wnęki.
2. Wybierz funkcję czyszczenia Aqua clean, obróć pokrętło wartości, aby ustawić temperaturę na 110°C.
3. Ustaw czas pieczenia na 20 minut.
4. Zakończenie programu sygnalizowane jest sygnałem akustycznym.
5. Wytrzyj wewnętrzną powierzchnię urządzenia miękką gąbką do pielęgnacji powierzchni. Do czyszczenia komory piekarnika można użyć ciepłej wody lub detergentu przeznaczonego do piekarników.

Po umyciu pozostaw drzwiczki piekarnika otwarte przez około 1 godzinę. Poczekaj, aż urządzenie wyschnie. Aby przyspieszyć suszenie można nagrzać urządzenie gorącym powietrzem o temperaturze 150°C przez około 15 minut. Maksymalne efekty działania funkcji czyszczenia można uzyskać, czyszcząc urządzenie ręcznie zaraz po zakończeniu funkcji.

OSTRZEŻENIE:

- ► Nie otwieraj drzwi podczas pracy piekarnika — uwaga: gorąca para.
- ► Czyszcząc wewnętrzną powierzchnię komory gąbką, należy nosić rękawice termoizolacyjne, aby chronić ręce.
- ► Wyczyść pozostałą wodę w komorze, aby uniknąć ryzyka zagrożenia mikrobiologicznego.

8. Suszenie
wentylator i tylny element grzewczy

Suszenie to funkcja grzewcza, która pozwala suszyć owoce, warzywa i zioła, zapewniając znakomite rezultaty. W przypadku tego typu konserwowania aromaty ulegają zagęszczeniu w wyniku odwodnienia. Można też delikatnie dusić potrawy, takie jak zapiekanki, gulasze i potrawki.

Urządzenie optymalnie steruje dostawą energii do komory pieczenia. Żywność jest gotowana etapami, wykorzystując ciepło resztkowe. Oznacza to, że pozostaje ona bardziej soczysta i mniej się rumieni.

Do suszenia należy używać wyłącznie nieuszkodzonych owoców, warzyw i ziół i dokładnie je myć. Wyłóż ruszt papierem do pieczenia lub pergaminem. Odsącz owoce z nadmiaru wody i osusz je.

Zalecana temperatura ustawienia wynosi 60-110°C.

W razie konieczności pokrój go na równe kawałki lub cienkie plasterki. Połóż nieobrane owoce na talerzu pokrojoną stroną do góry. Upewnij się, że owoce i grzyby nie nachodzą na siebie na drucianym ruszcie.

Zetrzyj warzywa, a następnie zblanszuj je. Pozostaw obgotowane warzywa do odsączenia, a następnie rozłóż je równomiernie na ruszcie.

Susz zioła na łodydze. Rozłóż zioła równomiernie, tworząc niewielką górkę na drucianym ruszcie.

Bardzo soczyste owoce i warzywa obracaj kilkakrotnie. Po wysuszeniu natychmiast wyjmij wysuszone produkty z papieru.

Funkcja ta jest przeznaczona głównie do oszczędzania energii podczas pieczenia.

Doskonale nadaje się do suszenia owoców, warzyw, ziół, mięsa i owoców morza.

Żywność	Przygotowanie	Temperatura (°C)	Czas	Położenie półek
Liść kapusty	Gotowany	70	1 godz. 30 min	3
Fasolka szparagowa	Gotowana	55	3 godz.	3
Bataty w ćwiartkach	Gotowane na parze	55	13 godz., obrót po 2 godz.	3
Plasterki mango	/	70	8 godz., obrót po 4 godz.	3
Plasterki banana	Zanurzone w słonej wodzie	55	7 godz., obrót po 2 godz.	3

Żywność	Przygotowanie	Temperatura (°C)	Czas	Położenie półek
Plasterki cytryny		55	15 godz., obrót po 2 godz.	3
Plasterki jabłka	Zanurzone w słonej wodzie	55	8 godz., obrót po 2 godz.	3
Surowe chude mięso		55	7 godz., obrót po 2 godz.	3
Surowa pierś z kurczaka		70	5 godz., obrót po 1 godz.	3
Krewetki w skorupce	Gotowana	70	6 godz., obrót po 2 godz.	3
Suszona wołowina	Gotowana i marynowana	90	2H	3

*Testowano zgodnie z normą EN 60350-1 pod kątem deklaracji zużycia energii i klasy energetycznej.

9. Tryb pizzy

wentylator oraz dolne i tylne elementy grzewcze

- ► Wentylator rozprowadza ciepło z dolnej grzałki po całym piekarniku.
- ► Doskonale nadaje się do pieczenia pizzy, gdyż pięknie przypieka jej spód, nie przypalając wierzchu.
- ► Aby uzyskać najlepsze rezultaty, rozgrzej kamień do pizzy przez co najmniej 1 godzinę i piecz na poziomie 1 lub 2 piekarnika.

Pizza	Rodzaj	Akcesoria/naczynia kuchenne	Położenie półek	Temperatura w °C	Czas pieczenia w minutach
Zamrożona	Cienki spód	Ruszt druciany	2	190~210	15~20
	Gruby spód	Ruszt druciany	2	180~200	20~25
Domowa	Cienki spód	Blacha do pieczenia	2	230-250	10~15
	Cienki spód	Taca na pizzę	2	230-250	8~12
	Gruby spód	Blacha do pieczenia	2	210-220	15~20
	Gruby spód	Taca na pizzę	2	210-220	15~20
	Cienki spód	Blacha do pieczenia	2	300	4~6
	Cienki spód	Taca na pizzę	2	300	3~5

WAŻNE!

Jeśli nie ustawisz czasu trwania trybu Pizza, piekarnik będzie pracował nieprzerwanie, aż do momentu jego ręcznego zatrzymania. Należy zwracać większą uwagę na stan żywności, aby uniknąć jego przepalenia.

10. Wyrastanie ciasta

Użyj tej funkcji, aby pozwolić ciastu wyrosnąć przed pieczeniem.
Jeśli zajdzie taka potrzeba, ciasto można kilkakrotnie poddać wyrastaniu.

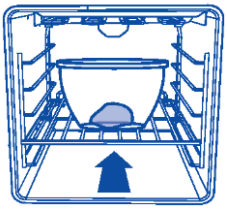
WAŻNE!

► Do wyrastania ciasta konieczne są niskie temperatury. Piekarnik pracuje w ustawionej temperaturze.
► Funkcja ta nadaje się wyłącznie do stosowania, gdy komora piekarnika jest chłodna.

1. Wybierz funkcję pieczenia , aby nagrzać piekarnik przez maksymalnie 5 minut.
Po 5 minutach nagrzewania wstępnego należy przekręcić pokrętło funkcji, aby wybrać funkcję wyrastania ciasta.
Uwaga: jeżeli komora jest zbyt gorąca:

► Otwórz drzwiczki, aby piekarnik ostygł.

Umieść ciasto w żaroodpornej misce i przykryj folią spożywczą i/lub czystą, wilgotną ściereczką, a następnie umieść miskę w środkowej części piekarnika.
2. W zależności od Twojego doświadczenia możesz ustawić czas wyrastania ciasta.



Jeśli ustawisz czas trwania, wyświetlacz będzie odliczał pozostały czas.

WAŻNE!

Nie wkładaj ciasta do piekarnika, zanim wystygnie.
3.
► Jeśli ustawisz czas wyrastania ciasta, po zakończeniu funkcji wyrastania ciasta. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i możesz wyjąć miskę z piekarnika. Sprawdź, czy ciasto jest wystarczająco wyrośnięte (ciasto powinno wyglądać na dużo większe). Aby sprawdzić, czy ciasto wyrosło, delikatnie naciśnij je palcem. Dołek powinien powoli się zapełniać.
► Jeśli nie ustawiono czasu, musisz monitorować stan wyrastania ciasta i zatrzymać wyrastanie, ustawiając przełącznik funkcji w pozycji Neutralnej po zakończeniu wyrastania ciasta.

Jeśli chcesz ponownie uruchomić wyrastanie ciasta:

- ► Przełącz przełącznik funkcji z powrotem na funkcję wyrastania ciasta.
- ► Aby zresetować funkcję wyrastania ciasta, wykonaj czynności opisane na poprzedniej stronie.

4. Aby anulować wyrastanie ciasta
Ustaw przełącznik funkcji na inną funkcję.

11. AIR FRY

wentylator plus górne zewnętrzne i tylne elementy grzewcze

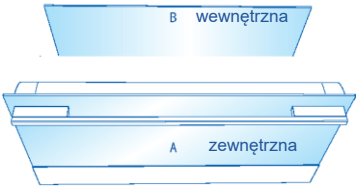
- ► Rozłóż żywność na brytfannie lub koszyku do frytkownicy airfry, aby uzyskać lepszy efekt.
- ► Odwzorowuje warunki panujące we frytkownicy airfry.
- ► Zdrowsza metoda smażenia, która pozwala uzyskać chrupiącą potrawę przy użyciu mniejszej ilości oleju. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, posmaruj produkty 1-2 łyżkami oleju.
- ► W przypadku żywności pakowanej fabrycznie: jeśli producent zaleca użycie funkcji innej niż termoobieg, zmniejsz temperaturę o 20°C (70°F).
- ► Pieczenie na jednej półce: piecz w górnej części piekarnika, ale nie na najwyższej półce.

Żywność	Półki	Temperatura (°C)	Czas (min)	Położenie półek
Frytki	Taca do pieczenia	205	15~20	4
Frytki	Koszyk airfry	205	15~20	3
Placki ziemniaczane	Ruszt	200	20~25	3
Nuggetsy z kurczaka	Taca do pieczenia	200	18~23	4
Nuggetsy z kurczaka	Koszyk airfry	205	18~23	3
Skrzydełka kurczaka	Ruszt	180	20~25	3

Doskonale nadaje się do potraw gotowanych z mrożonek lub panierowanych, zazwyczaj smażonych w głębokim tłuszczu.

Czyszczenie ręczne.

ZAWSZE	NIGDY
• Przed przystąpieniem do ręcznego czyszczenia lub konserwacji należy odczekać, aż piekarnik ostygnie do temperatury umożliwiającej jego dotknięcie, a następnie wyłączyć zasilanie przy użyciu wyłącznika ściennego. • Przed rozpoczęciem czyszczenia piekarnika należy zapoznać się z niniejszą instrukcją czyszczenia oraz sekcją „Bezpieczeństwo i ostrzeżenia”. • Aby zapobiec przywieraniu zabrudzeń i ich uporczywemu osadzaniu się, zalecamy usuwanie wszelkich łatwo dostępnych plam, resztek jedzenia lub tłuszczu z emalii komory piekarnika po każdym użyciu.	• Nigdy nie używaj urządzenia do czyszczenia parą. • Nigdy nie przechowuj substancji łatwopalnych w piekarniku. • Nigdy nie używaj szorstkich lub żrących środków czyszczących, ściereczek, gąbek drucianych ani wełny stalowej. Niektóre zmywaki nylonowe mogą również zarysować. Najpierw sprawdź etykietę. • Nigdy nie używaj środka do czyszczenia piekarników na panelach katalitycznych. • Nigdy nie pozostawiaj na powierzchniach piekarnika substancji zasadowych (solnych) ani kwaśnych (takich jak sok z cytryny lub ocet). • Unikaj używania środków czyszczących na bazie chloru lub kwasów.

CO?	W JAKI SPOSÓB?	WAŻNE!
Powierzchnie szklane (szyby drzwi piekarnika, panel sterowania)	Drzwi składają się łącznie z 2 szyb  Aby wyczyścić szybę, najpierw trzeba zdemontować drzwi i szybę wewnętrzną. Instrukcje znajdziesz w rozdziale „Wyjmowanie i ponowne zakładanie szyb w drzwiach w celu czyszczenia”. 1. Wyczyść roztworem łagodnego detergentu lub sody oczyszczonej i gorącej wody, a następnie wytrzyj do sucha. 2. Przetrzyj środkiem do czyszczenia szyb i osusz miękką, niepozostawiającą włókien ściereczką.	• Do czyszczenia powierzchni szklanych nie należy używać środków do czyszczenia piekarników ani innych agresywnych/ściernych środków czyszczących, ściereczek, druciaków, wełny stalowej ani ostrych metalowych skrobaków. Mogą one zarysować szkło i uszkodzić jego specjalną powłokę, co może skutkować pęknięciem lub rozbiciem szkła. • Nawet jeśli zamierzasz wyczyścić tylko wewnętrzną szybę (B), najpierw zdejmij drzwi i szybę. Czyszczenie szkła przy zamontowanej szybie w drzwiach może spowodować, że płyn czyszczący spłynie przez szczeliny i zaschnie na wewnętrznych elementach. • Podczas czyszczenia szklanego panelu sterowania należy zachować szczególną ostrożność. Używaj wyłącznie wilgotnej ściereczki z dodatkiem detergentu.

CO?	W JAKI SPOSÓB?	WAŻNE!
Pasek/uchwyt ze stali nierdzewnej na przedniej stronie drzwi piekarnika	1. Czyścić roztworem łagodnego detergentu i gorącej wody, a następnie wytrzeć do sucha ściereczką z mikrofibry. 2. W razie konieczności należy zastosować odpowiedni środek czyszczący i polerujący do stali nierdzewnej.	• Zawsze czytaj etykietę, aby mieć pewność, że środek do czyszczenia stali nierdzewnej nie zawiera związków chloru, gdyż są one żrące i mogą uszkodzić wygląd piekarnika. • Stal nierdzewną należy zawsze pocierać zgodnie z kierunkiem słojów.
Aluminiowa rama drzwi piekarnika i plastikowe klipsy narożne	Wyczyść roztworem łagodnego detergentu i gorącej wody, a następnie wytrzyj do sucha.	/
Teleskopowe wsporniki półek przesuwnych	Przetrzeć wilgotną ściereczką i łagodnym detergentem. Nie wycierać i nie zmywać białego smaru (widocznego po wysunięciu suwaków).	• Nie myj ich w zmywarce, nie zanurzaj w wodzie z mydłem, nie używaj środka do czyszczenia piekarników, ponieważ spowoduje to usunięcie białego smaru i uniemożliwi płynne przesuwanie się suwaków.
Wnęka piekarnika	Wyjmij wszystko z piekarnika: wszystkie półki i tace, ruszty boczne i panele katalityczne. 1. Zdejmij drzwiczki piekarnika (patrz instrukcje na następnych stronach). 2. Wytrzyj wnętrze piekarnika domowym detergentem lub środkiem czyszczącym na bazie amoniaku. 3. Wytrzyj do czysta wilgotną ściereczką i pozostaw do całkowitego wyschnięcia.	• Aby zapobiec przywieraniu i uporczywemu osadzaniu się zabrudzeń, zalecamy usuwanie z emaliowanych powierzchni wszelkich łatwo dostępnych plam, resztek jedzenia lub tłuszczu po każdym użyciu. • Aby ułatwić czyszczenie piekarnika, możesz zdjąć drzwiczki. Instrukcje znajdziesz na następnych stronach. • Aby ułatwić czyszczenie górnej części piekarnika, można obniżyć grzałkę grilla. Instrukcje znajdują się na następnych stronach.

PIELĘGNACJA I CZYSZCZENIE

CO?	W JAKI SPOSÓB?	WAŻNE!
Tacka do grilla Ruszt do grilla Boczne ruszty Półki piekarnika Blacha do pieczenia	● Czyścić roztworem łagodnego detergentu i gorącej wody. ● Uporczywe przypalone plamy namocz w roztworze proszku do zmywarki i gorącej wody. ● Za wyjątkiem blachy do pieczenia, wszystkie pozostałe części można myć w zmywarce.	/
Uszczelka piekarnika	Czyścić roztworem łagodnego detergentu i gorącej wody.	/
Kanał ociekowy	Za pomocą gąbki usuń wilgoć z kanału ociekowego pod drzwiami.	/

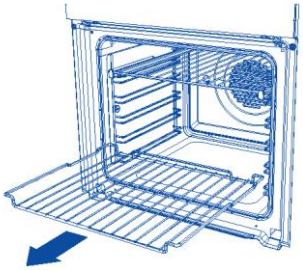
Demontaż bocznych rusztów

WAŻNE!

Zawsze najpierw wyłączaj piekarnik przy ścianie. Przed uruchomieniem upewnij się, że piekarnik całkowicie ostygł.

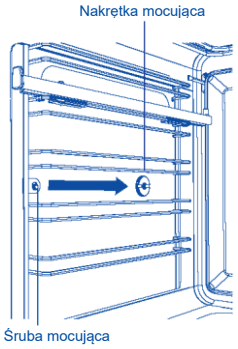
Wyjmij wszystkie półki:

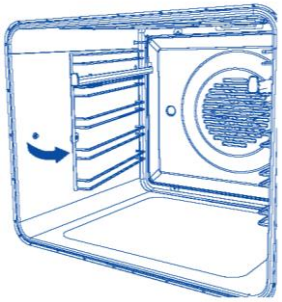
Wysuń wszystkie półki i wyjmij je.
Aby uzyskać łatwiejszy dostęp, zalecamy zdjęcie drzwiczek piekarnika.
Zobacz „Wyjmowanie i ponowne zakładanie drzwiczek piekarnika”.

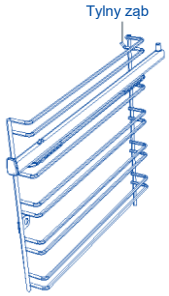


Zdejmij oba boczne ruszty:

Odkręć i zdejmij nakrętkę mocującą z przodu bocznego rusztu. W razie potrzeby poluzuj śrubę za pomocą monety.
1. Przesuń boczny ruszt w stronę środka piekarnika, aż przednia wypustka wysunie się ze śruby mocującej.
2. Przesuń boczny ruszt do przodu, aż tylne bolce wysuną się z otworów.

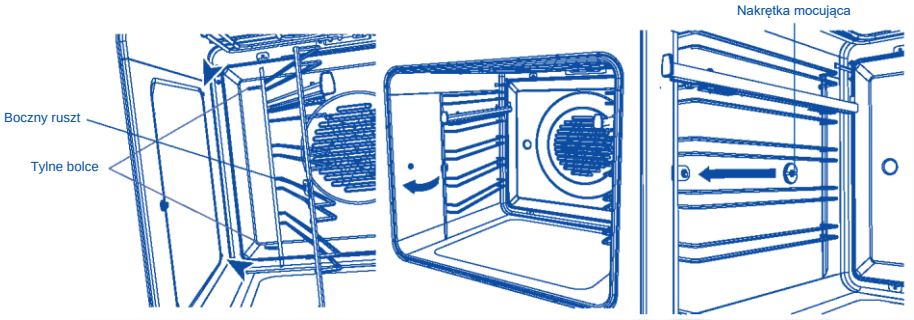






Ponowne mocowanie bocznego rusztu:

1. Wsuń tylne zęby bocznego rusztu w otwory z tyłu piekarnika.
2. Załóż przednią zakładkę bocznego rusztu na śrubę mocującą.
3. Załóż nakrętkę mocującą. Do dokręcenia nakrętki możesz użyć monety.



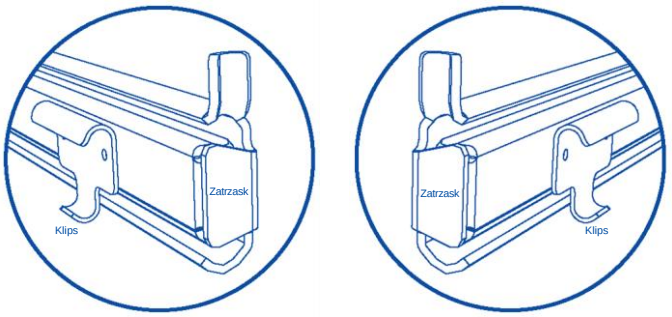
Demontaż i ponowny montaż wsporników półek przesuwnych (zakupionych osobno)

WAŻNE!

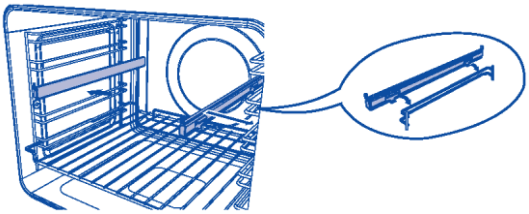
Tylko piekarniki kompaktowe:
Wsporników półek przesuwnych nie można stosować na pozycjach półek 3 i 4.

Montaż

1. Upewnij się, że prowadnice są założone w odpowiedni sposób (przód prowadnicy ma trójkątną zakładkę, jak pokazano).
2. Zamontuj górną część klipsów na bocznym ruszcie. Przedni klips powinien być zamontowany jak najbliżej przodu bocznego rusztu. Sprawdź, czy tylny zacisk jest zatrzaśnięty.
3. Obróć suwak w dół i zatrzaśnij dolną część klipsów na miejscu.



Wyjmowanie:
Chwyć prowadnicę i obróć jej dolną część do góry, aby zwolnić klipsy i wyjąć prowadnicę.



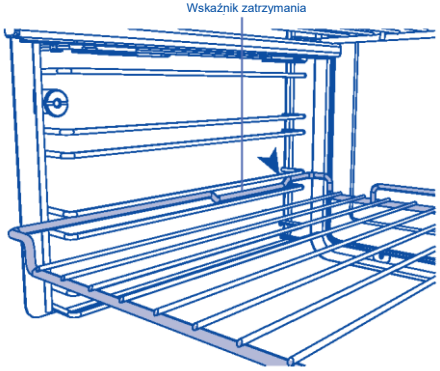
Podczas montażu wsporników półek przesuwnych należy upewnić się, że zamontowano:

- ► najpierw boczne ruszty,
- ► suwaki do najwyższego drutu na odpowiedniej pozycji półki (poziomy półki 1 i 2 dotyczą tylko piekarników kompaktowych),g
- ► obie strony każdej pary prowadnic.

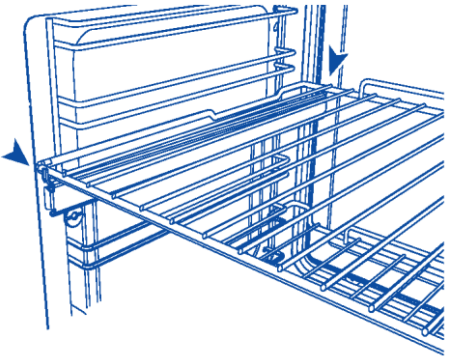
Ponownie zamontuj blachy i grill.

Wsuń potrzebne półki, upewniając się, że:

- ► Przesuwają się one pomiędzy dwoma drutami danej pozycji półki (chyba że używana jest przesuwna podpora półki).
- ► Końcówki ograniczające są skierowane w dół.
- ► Barierka ochronna znajduje się z tyłu.



Ponowny montaż półki między dwoma drutami



Ponowny montaż półki na wsporniku półki przesuwnej

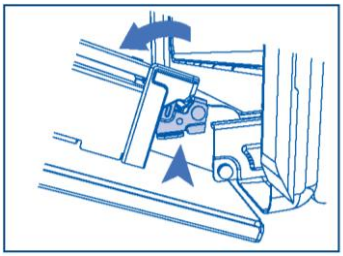
PIELĘGNACJA I CZYSZCZENIE

Demontaż i ponowny montaż drzwiczek piekarnika.

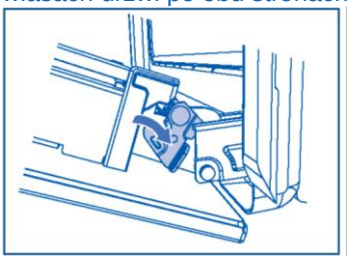
WAŻNE!

Uważaj, drzwi piekarnika są ciężkie.

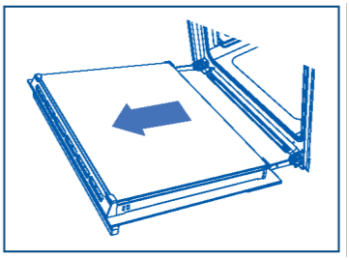
Zdejmowanie drzwi:.



1. Otwórz całkowicie drzwi. Znajdź dwie małe metalowe dźwignie blokujące na obu zawiasach drzwi po obu stronach.

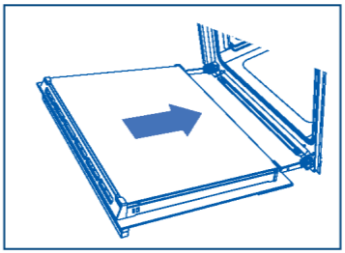


2. Naciśnij każdą dźwignię blokującą całkowicie w dół, aby zwolnić drzwi z zawiasów.

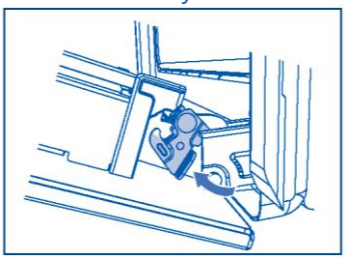


3. Trzymając drzwi z obu stron, ostrożnie pociągnij je na zewnątrz i w kierunku od zawiasów.

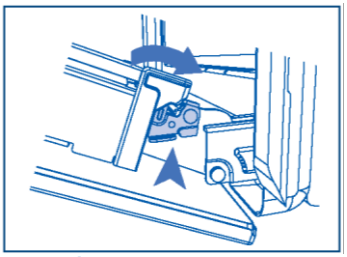
Ponowny montaż drzwi:



1. Trzymając drzwi z obu stron, dopasuj otwory u podstawy drzwi do zawiasów i wsuwaj drzwi na zawiasy.



2. Gdy drzwi znajdą się już całkowicie na zawiasach, należy maksymalnie podnieść każdą dźwignię blokującą, aby zablokować drzwi na zawiasach.



3. WAŻNE!
Przed próbą zamknięcia drzwi należy upewnić się, że obie dźwignie są całkowicie zablokowane.

Wyjmowanie szyb drzwiowych w celu czyszczenia.

WAŻNE!

Zawsze wyłączaj piekarnik przy ścianie przed obniżeniem górnego elementu grzejnego. Przed uruchomieniem upewnij się, że piekarnik całkowicie ostygł.

- ► Należy dokładnie przestrzegać środków ostrożności i instrukcji zamieszczonych poniżej. Nieprawidłowa wymiana szyby i drzwi może spowodować uszkodzenie urządzenia oraz unieważnienie gwarancji.
- ► Uważaj, drzwi piekarnika są ciężkie. Jeżeli masz jakiekolwiek wątpliwości, nie próbuj zdejmować drzwi.
- ► Upewnij się, że piekarnik i wszystkie jego części ostygły. Nie próbuj dotykać gorących części piekarnika.
- ► Należy zachować szczególną ostrożność przy obchodzeniu się ze szkłem. Unikaj uderzania krawędzią szkła o jakąkolwiek powierzchnię. Może to spowodować pęknięcie szkła.
- ► Do czyszczenia powierzchni szklanych nie należy używać środków do czyszczenia piekarników ani innych agresywnych/ściernych środków czyszczących, ściereczek, druciaków, wełny stalowej ani ostrych metalowych skrobaków. Mogą one zarysować szkło i uszkodzić jego specjalną powłokę, co może skutkować pęknięciem lub rozbiciem szkła.
- ► Jeśli zauważysz jakiekolwiek uszkodzenia na którejkolwiek z szyb (np. odpryski lub pęknięcia), nie używaj piekarnika. Zadzwoń do autoryzowanego serwisu lub działu obsługi klienta.
- ► Upewnij się, że wszystkie szyby zostały zamontowane prawidłowo. Nie używaj piekarnika, jeśli szyba nie jest prawidłowo założona.
- ► Jeżeli wyjęcie lub wymiana szyby sprawia trudności, nie należy tego robić na siłę. Zadzwoń do autoryzowanego serwisu lub działu obsługi klienta, aby uzyskać pomoc.

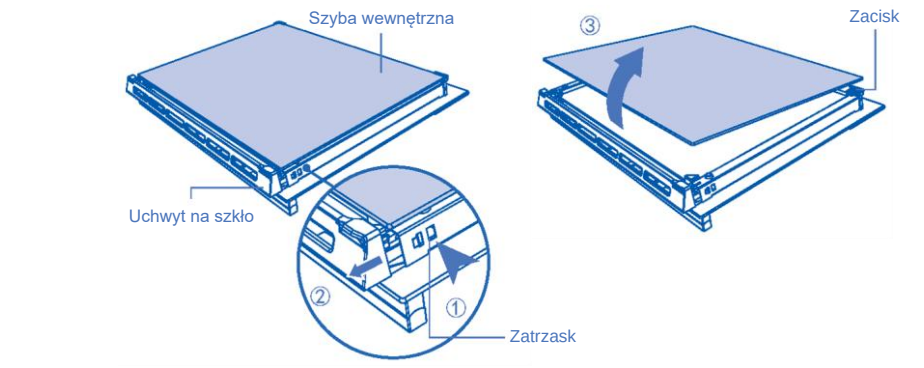
Uwaga: wizyty serwisowe związane z obsługą i konserwacją piekarnika nie są objęte gwarancją.

Zalecamy demontaż drzwi, aby ułatwić czyszczenie szyby. Instrukcje znajdują się w części „Wyjmowanie i ponowne zakładanie drzwiczek piekarnika”.
Po zdjęciu drzwi połóż je na miękkiej, czystej i płaskiej powierzchni.

Należy dokładnie przestrzegać środków ostrożności i instrukcji zamieszczonych poniżej. Nieprawidłowa wymiana szyby i drzwi może spowodować uszkodzenie urządzenia oraz unieważnienie gwarancji.

PIELĘGNACJA I CZYSZCZENIE

Wyjmowanie wewnętrznej szyby
1. Dotknij zaczepów mocujących szybę po obu stronach drzwi.
2. Pociągnij za uchwyt szyby do góry, aż wypustki znajdą się w najwyższym otworze.
3. Trzymając górną część wewnętrznej szyby, delikatnie pociągnij szybę w kierunku górnej części drzwi, aż wysunie się ona z zacisku u dołu drzwi, a następnie podnieś. Nie należy ustawiać szyby pod zbyt dużym kątem, ponieważ można ją uszkodzić.



Po wyczyszczeniu wymień szyby w drzwiach.

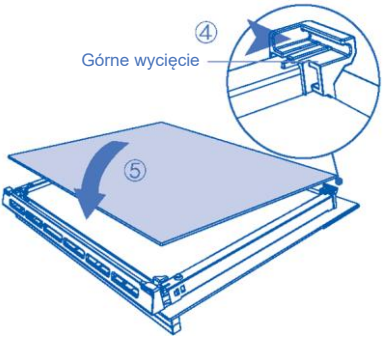
Wymieniając szyby należy zwrócić uwagę na następujące kwestie:

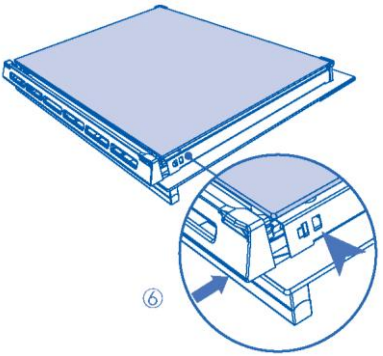
- ► zamontuj wewnętrzną szybę prawidłowo, tak jak pokazano. Szyba musi znajdować się w pozycji opisanej poniżej, aby pasowała do drzwiczek i aby zapewnić bezpieczne i prawidłowe działanie piekarnika;
- ► zachowujesz szczególną ostrożność, aby nie uderzyć krawędzią szyby w żaden przedmiot lub powierzchnię, nie wciskasz żadnej z szyb na siłę. Jeżeli masz trudności z wymianą szyb, wyjmij je i rozpocznij całą procedurę od nowa. Jeśli to nie pomoże, skontaktuj się z działem obsługi klienta.

Wymień wewnętrzną szybę
Upewnij się, że szyba jest umieszczona prawidłowo
(tj. logo powinno być czytelne u dołu drzwi)
4. Wsuń szybę w wycięcie u dołu drzwi.
5. Opuść szybę na zacisk znajdujący się u góry drzwi.
6. Wsuń z powrotem uchwyty szklane na miejsce i upewnij się, że są pewnie zamocowane.

WAŻNE!

Sprawdź, czy uchwyt szyby jest prawidłowo i mocno osadzony, a szyba jest bezpieczna.





PIELĘGNACJA I CZYSZCZENIE

Wymiana żarówek w piekarniku

Urządzenie wyposażone jest w żarówkę o klasie efektywności świetlnej G.
Uwaga: Gwarancja nie obejmuje wymiany żarówki w piekarniku.

Światło znajduje się w suficie piekarnika.

Niektóre modele wykorzystują żarówki halogenowe G9 o parametrach 220-240 V, 50 Hz i 25 W.
Zawsze trzymaj żarówkę zamienną w miękkiej szmatce. Dotykanie żarówki skraca jej żywotność.

Wymiana żarówki
1. Przed wymianą żarówki odczekaj, aż komora piekarnika i element grilla ostygną.

WAŻNE!

Przed kontynuacją wyłącz piekarnik.

2. Obróć w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i odkręć szklaną pokrywę.
3. Ostrożnie wyjmij uszkodzoną żarówkę halogenową.
4. Delikatnie włóż nową żarówkę.
5. Obróć zgodnie z ruchem wskazówek zegara i przykręć szklaną pokrywę.
6. Włącz ponownie piekarnik i ustaw zegar (instrukcje znajdują się w rozdziale „Pierwsze użycie”).

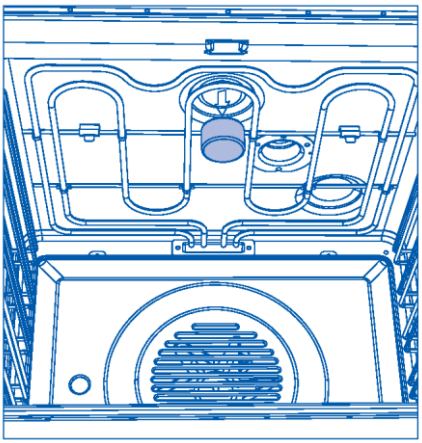


Tabela rozwiązywania problemów

Jeśli wystąpi jakiś problem, sprawdź poniższą tabelę i zobacz, czy możesz go rozwiązać. Jeśli problemu nie uda się rozwiązać lub nadal występuje, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem lub działem obsługi klienta.

PROBLEM	POTENCJALNE PRZYCZYNY	ROZWIĄZANIE
Informacje ogólne		
Piekarnik nie działa.	Brak zasilania.	Sprawdź, czy zasilanie sieciowe (włącznik ścienny) jest włączone, czy bezpiecznik nie przepalił się i czy w Twojej okolicy nie ma przerwy w dostawie prądu.
Światła nie zapalają się, gdy otwieram drzwiczki piekarnika.	Przepaliła się żarówka lub żarówki piekarnika.	Wymień żarówkę lub żarówki. Instrukcje znajdują się w części „Pielęgnacja i czyszczenie”.
Szyba w drzwiczkach piekarnika pękła, odprysła lub rozbiła się.	Nieprawidłowe czyszczenie lub uderzenie krawędzi szkła o inny przedmiot.	NIE WOLNO używać piekarnika. Zadzwoń do autoryzowanego serwisu lub działu obsługi klienta.
Po wyłączeniu piekarnika z otworów wentylacyjnych wydobywa się gorące powietrze.	To normalne.	Ze względów bezpieczeństwa wentylatory chłodzące będą pracować nawet po wyłączeniu piekarnika. Wentylatory wyłączą się automatycznie po ostygnięciu piekarnika.

GWARANCJA I SERWIS

Zanim wezwiesz serwis lub pomoc.

Sprawdź, co możesz zrobić samodzielnie. Zapoznaj się z instrukcją instalacji i podręcznikiem użytkownika i sprawdź, czy:

1. Twój produkt został zainstalowany prawidłowo.
2. Znasz jego normalną obsługę.

UTYLIZACJA URZĄDZENIA

To urządzenie jest oznakowane zgodnie z dyrektywą europejską 2012/19/UE i przepisami obowiązującymi w Wielkiej Brytanii S.I. nr 3113/2013 w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (ZSEE). Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny zawiera substancje zanieczyszczające (które mogą wywierać negatywny wpływ na środowisko) oraz elementy podstawowe (które nadają się do ponownego wykorzystania). Ważne jest właściwe przetwarzanie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego w celu prawidłowego usunięcia i utylizacji wszystkich substancji zanieczyszczających oraz odzyskania pozostałych materiałów. Każdy może odegrać ważną rolę w zadbaniu o to, by zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny nie zagrażał środowisku. Zasadnicze znaczenie ma przestrzeganie kilku podstawowych zasad:

- Zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego nie należy traktować jak odpadów z gospodarstwa domowego;
- Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny powinien być odwożony do wyznaczonych punktów zbiórki odpadów zarządzanych przez radę miasta lub zarejestrowaną firmę.



W wielu krajach organizowane są lokalne zbiórki dużego zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Po zakupie nowego urządzenia, stare można oddać dostawcy, który musi je bezpłatnie przyjąć w ramach wymiany, jeśli to urządzenie jest podobnego typu i ma takie same funkcje jak urządzenie zakupione.

OCHRONA I POSZANOWANIE ŚRODOWISKA NATURALNEGO

O ile możliwe, unikać wstępnego nagrzewania piekarnika i zawsze starać się go wypełnić. Drzwiczki piekarnika otwierać jak najrzadziej, ponieważ przy każdym otwarciu ucieka ciepło z wnętrza. Aby uzyskać znaczną oszczędność energii, wyłączyć piekarnik na 5-10 minut przed planowanym zakończeniem pieczenia i wykorzystać ciepło resztkowe, które piekarnik nadal wytwarza. Uszczelki utrzymywać w czystości i porządku, aby uniknąć uciekania ciepła poza wnętrze piekarnika.
W przypadku zawartej umowy o umowę elektryczną z taryfą godzinową, program „opóźnione pieczenie” ułatwia oszczędzanie energii, przesuwając rozpoczęcie procesu pieczenia na przedział godzinowy z niższą taryfą.

Dane dotyczące niskiego zużycia energii zgodnie z Rozporządzeniem Komisji (UE) 2023/826.

Stan	Pobór energii	Okres, po którym urządzenie automatycznie osiągnie stan
Tryb czuwania z wyświetlaniem informacji lub stanu	0.8 W	20 min



WYPRODUKOWANO
W CHINACH

CE

CANDY

Beépített elektromos sütő

Felhasználói útmutató

Modell

CA6 NPL4K23EHBB

Kérjük, használat előtt figyelmesen olvassa el ezt a kézikönyvet, és őrizze meg későbbi használatra.

Candy Hoover Group S.r.l.

TARTALOMJEGYZÉK

BIZTONSÁG ÉS FIGYELMEZTETÉSEK 89
TELEPÍTÉSRE VONATKOZÓ ELŐÍRÁSOK 93
TERMÉKRE VONATKOZÓ BEVEZETŐ 103
ELSŐ HASZNÁLAT 105
FUNKCIÓ ALKALMAZÁSA 107
SÜTÉSI FUNKCIÓ 109
ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS 116
HIBAELHÁRÍTÁS 127
GARANCIA ÉS SZERVIZ 128

BIZTONSÁG ÉS FIGYELMEZTETÉSEK

A sütőjét gondosan, úgy tervezték, hogy biztonságosan működjön a normál sütési folyamatok során. Használat közben, kérjük, tartsa szem előtt a következő biztonsági utasításokat:

FIGYELMEZTETÉS!



Elektromos áramütés veszélye
A sütő lámpájának cseréje előtt kapcsolja ki a sütőt a fali kapcsolónál. Jelen tanács figyelmen kívül hagyása elektromos áramütést vagy sérülést eredményezhet.

FIGYELMEZTETÉS!



Vágási sérülés veszélye
Óvatosan járjon el – egyes élek élesek.
Az óvatosság mellőzése sérüléseket vagy vágási sebeket eredményezhet.

FIGYELMEZTETÉS!



Tűzveszély
Sütés közben ne helyezzen alumíniumfóliát, edényeket, tálcákat, vizet vagy jeget a sütőtér aljára, mert ez visszafordíthatatlanul károsítja a zománcot; a sütő alumíniumfóliával való kibélelése akár tüzet is okozhat.
Soha ne használja a készüléket a helyiség melegítésére vagy hevítésére. Személyi égési vagy egyéb sérülés történhet, illetve tűz keletkezhet. Tárolás a készülékben vagy a készüléken:
A gyúlékony anyagokat tilos a sütőben vagy annak felülete közelében tárolni.
Jelen tanács figyelmen kívül hagyása túlmelegedést, égési sérüléseket és sérülést eredményezhet.

FIGYELMEZTETÉS!



Forró felület által jelentett veszély
A hozzáférhető részek felforrósodhatnak használat közben.
Az égési sérülések és forrázások elkerülése érdekében tartsa távol a gyermekeket.
A forró felületek, például sütőpolcok vagy edények kezelésekor használjon sütőkesztyűt vagy más védőeszközt.
Legyen óvatos a sütőajtó kinyitásakor.
Az étel kivétele vagy behelyezése előtt hagyja, hogy a forró levegő vagy gőz távozzon.
Ne érintse meg a sütő fűtőelemeit vagy belső felületeit. A fűtőelemek akkor is forrók lehetnek, ha sötét színűek. A sütő belső felületei annyira felforrósodhatnak, hogy égési sérüléseket okozhatnak.
Használat közben és után ne érintse meg, és ne engedje, hogy ruházat vagy más gyúlékony anyagok érintkezzenek a sütő fűtőelemeivel vagy belső felületeivel, amíg azoknak nem volt elegendő idejük lehűlni. A készülék más felületei is annyira felforrósodhatnak, hogy égési sérüléseket okozhatnak – ilyen például a sütő szellőzőnyílása, a szellőző környéki felület és a sütő ajtaja.
Jelen tanács figyelmen kívül hagyása égési sérüléseket és forrázásokat eredményezhet.

FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

A tűz, áramütés, személyi sérülés vagy anyagi kár kockázatának csökkentése érdekében a sütő használata során kövesse az alábbi fontos biztonsági utasításokat:

- A sütő használata előtt olvassa el az összes utasítást. A sütőt kizárólag a rendeltetésének megfelelően használja, a jelen utasításokban leírtak szerint.
- Megfelelő beszerelés: ügyeljen arra, hogy készülékét szakképzett technikus szerelje be és földelje megfelelően.
- Szakaszoló: győződjön meg arról, hogy ez a sütő kizárólag olyan hálózatra van csatlakoztatva, amelyiknek részét képezi egy olyan szakaszoló, amelyik teljesen leválasztja a készüléket a tápellátásról.
- A háztartási gépeket nem arra tervezték, hogy gyermekek játsszanak velük.
- Ne hagyja egyedül a gyermekeket. A gyermekeket nem szabad egyedül vagy felügyelet nélkül hagyni azon a területen, ahol a készülék használatban van. Soha nem szabad megengedni nekik, hogy a készülék egyetlen részére is ráüljenek vagy ráálljanak.

- A 8 évesnél fiatalabb gyermekeket a készüléktől távol kell tartani, kivéve, ha biztosítható a folyamatos felügyelet. A berendezést 8 évnél idősebb gyermekek vagy csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű, vagy tapasztalattal és ismerettel nem rendelkező személyek akkor használhatják, ha felügyelet alatt állnak vagy ha megfelelő utasításokkal látták el őket a berendezés biztonságos használatát illetően, és megértették a használatból eredő veszélyeket. A berendezés tisztítását és karbantartását gyermekek csak felügyelet alatt végezhetik.
- Ne helyezzen nehéz tárgyakat a sütő ajtajára.
- Viseljen megfelelő ruházatot. A készülék használata közben ne viseljen bő vagy lógó ruhadarabokat. Meggyulladhatnak vagy megolvadhatnak, ha fűtőelemhez vagy forró felülethez érnek, és Ön égési sérülést szenvedhet.
- Felhasználó általi javítás: ne javítsa vagy cserélje a készülék bármely elemét, hacsak erre vonatkozó explicit javaslat nem található a jelen kézikönyvben. Minden egyéb szervizelést kizárólag szakképzett technikus végezhet.
- Ne használjon vizet zsírtüzek oltására.
- Fojtsa el a tüzet vagy a lángot, vagy használjon száraz vegyi vagy hab típusú tűzoltó készüléket.
- Kizárólag száraz sütőkesztyűt vagy edényfogót használjon.
- A nedves vagy nyirkos edényfogók forró felületen gőz okozta égési sérülést eredményezhetnek. Ne engedje, hogy az edényfogók forró területekhez vagy fűtőelemekhez érjenek. Ne használjon törölközőt vagy vastag kendőt edényfogóként. Kigyulladhat.
- Ne melegítsen bontatlan ételtároló edényeket. Nyomás keletkezhet bennük, ami a tartály szétrepedését és sérülést okozhat.
- Biztonságos élelmiszerkezelés: az ételt a lehető legrövidebb ideig hagyja a sütőben sütés előtt és után. Ez azért szükséges, hogy elkerüljük azokat a szennyeződéseket, amelyeket ételmérgezést okozó mikroorganizmusok idézhetnek elő. Legyen különösen óvatos meleg időben.
- A sütő szellőzőnyílásait mindig tartsa szabadon.
- Ne működtesse a készüléket külső időzítővel vagy különálló távvezérlő rendszerrel.
- Vigyázat: A sütő hűtőrendszerének részeként forró levegő áramolhat ki a sütő tetején lévő szellőzőnyílásból.
- A sütőpolcok elhelyezése: a polcokat mindig akkor helyezze a kívánt helyre, amikor a sütő hideg (előmelegítés előtt). Ha a sütő forró állapotában kell eltávolítani egy polcot, ügyeljen arra, hogy a sütőkesztyű vagy az edényfogó ne érjen hozzá a sütőben lévő forró fűtőelemekhez vagy a sütő aljához.
- Ne tisztítsa a sütő tömítését, és ne használjon rajta sütőtisztító szereket. Ez elengedhetetlen a megfelelő tömítéshez, amely biztosítja a sütő hatékony működését. Ügyeljen arra, hogy ne dörzsölje, ne sértse meg és ne mozdítsa el.
- Ne telepítse és ne üzemeltesse a készüléket, ha sérült vagy nem működik megfelelően. Ha sérült terméket kap, azonnal lépjen kapcsolatba a kereskedővel vagy a szerelővel.

- Az égési sérülések elkerülése érdekében ne nyissa ki a sütő ajtaját, amikor a sütő gőzt termel.
- Ne használjon sütőtisztítókat, durva/súroló tisztítószereket, viaszt vagy polírozószereket. A sütő egyetlen részén sem szabad kereskedelmi forgalomban kapható sütőtisztítót, sütőbetétet vagy bármilyen védőbevonatot használni, sem a sütő belsejében, sem annak környezetében. Ne használjon durva vagy abrazív tisztítószereket, súrolószereket vagy éles fémkaparókat a sütő üvegajtajának tisztításához, mert ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg töréséhez vezethet.
- Csak az ebben a kézikönyvben felsorolt alkatrészeket tisztítsa.
- Ne használjon gőztisztítót a sütő bármely részének tisztításához.
- Ne tároljon gyermekek számára csábító tárgyakat a sütő fölött. A sütőre felmászó gyermekek égési vagy egyéb sérüléseket szenvedhetnek, miközben tárgyakat próbálnak levenni róla.
- Kizárólag sütőben való használatra jóváhagyott sütőedényt használjon. Kövesse a sütőedény gyártójának utasításait.
- Győződjön meg arról, hogy eltávolította a műanyag szállítási anyákat az oldalsó állványokról, és kicserélte őket a mellékelt fém rögzítőanyákra.
- Kizárólag az ehhez a sütőhöz javasolt hőérzékelő szondát használja.
- Ne helyezzen ételt közvetlenül a sütőrácsokra. Mindig sütőpapírt és/vagy megfelelő sütőlapokat vagy -formákat használjon.

BIZTONSÁG ÉS FIGYELMEZTETÉSEK

⚠ FIGYELMEZTETÉS!



Elektromos áramütés veszélye
Bármilyen karbantartás vagy javítás megkezdése előtt mindig válassza le a készüléket a tápellátásról. Alapvető és elengedhetetlen fontosságú a megfelelő földelési hálózathoz csatlakoztatás. Az otthoni áramhálózaton kizárólag szakképzett villanyszerelő hajthat végre módosításokat.
Jelen tanács figyelmen kívül hagyása elektromos áramütést vagy sérülést eredményezhet.

⚠ FIGYELMEZTETÉS!



Tűzveszély
Ne használjon adaptereket, átalakítókat vagy elosztókat a készülék hálózati tápellátáshoz történő csatlakoztatásához.
Jelen tanács figyelmen kívül hagyása túlmelegedést, égést vagy tüzet eredményezhet.

⚠ FIGYELMEZTETÉS!



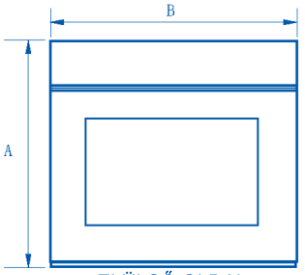
Vágási sérülés veszélye
Óvatosság javasolt, mert a pult szélei élesek. Az óvatosság mellőzése sérüléseket vagy vágási sebeket eredményezhet.

TELEPÍTÉSRE VONATKOZÓ ELŐÍRÁSOK

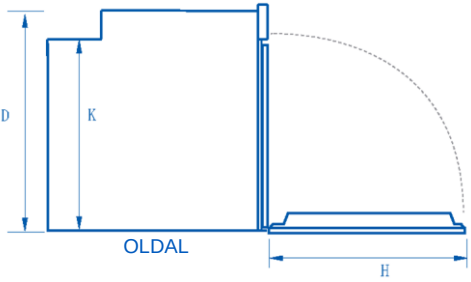
FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

A veszélyek elkerülése érdekében a készülék beszerelése vagy használata előtt gondosan kövesse ezeket az utasításokat.
Jelen utasítást tegye elérhetővé a készüléket beszerelő szakember számára, mivel így előfordulhat, hogy csökkenthető a beszerelés költsége.
A készüléket kizárólag megfelelően képzett szakember telepítheti és csatlakoztathatja a hálózati tápellátáshoz, a jelen telepítési utasításoknak megfelelően, valamint a vonatkozó helyi építési és villamossági előírások betartásával.
A készülék nem megfelelő beszerelése érvényteleníthet az összes jótállási vagy felelősségvállalási igényt.
Ha a tápkábel megsérül, a veszély elkerülése érdekében cseréltesse ki a gyártóval, a gyártó szervizközpontjával vagy más szakemberrel. Szakaszoló: győződjön meg arról, hogy a sütő olyan hálózatra van csatlakoztatva, amelyiknek részét képezi egy olyan szakaszoló, amelyik a helyi vezetékezési szabályoknak megfelelően teljesen leválasztja a készüléket a tápellátásról. A sütőt földelni kell. A csomagolást megfelelően ártalmatlanítsa.
A környezetre gyakorolt hatás csökkentése érdekében lehetőség szerint hasznosítsa újra a csomagolóanyagokat.
A túlmelegedés elkerülése érdekében a sütő nem telepíthető konyhafront (konyhaszekrényajtó) mögé.
Az ajánlott beépítési magasság 850 mm-nél nagyobb.

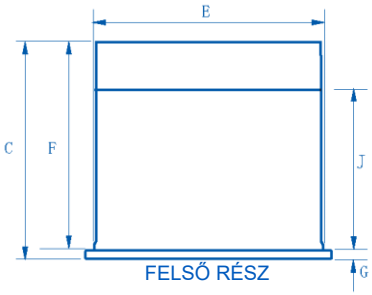
A TERMÉK MÉRETEI



ELÜLSŐ OLDAL



OLDAL



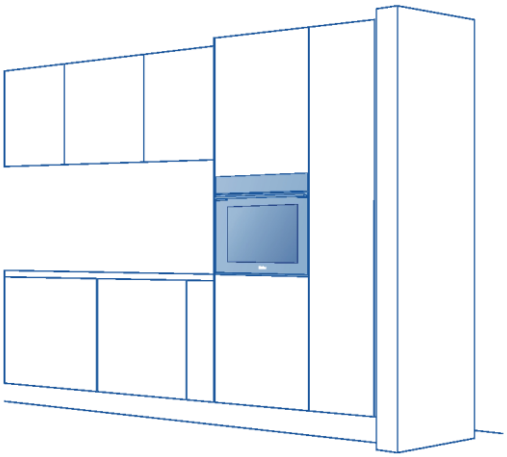
FELSŐ RÉSZ

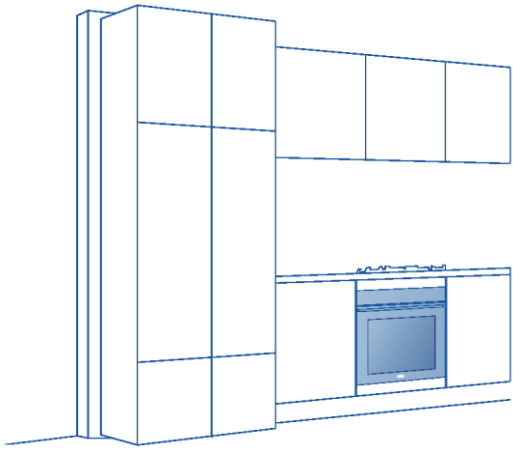
A TERMÉK MÉRETEI		mm
A	A termék teljes magassága	595
B	A termék teljes szélessége	595
C	A termék teljes mélysége	565
D	A váz 1. magassága	575
E	A váz szélessége	555
F	A váz 1. mélysége	545
G	Sütőkeret és vezérlőpanel mélysége	20
H	Sütőajtó mélysége teljesen nyitott állapotban	478
J	A váz 2. mélysége	405
K	A váz 2. magassága	510

Beépítési látványtervek

A

Beépítés magas szekrénybe

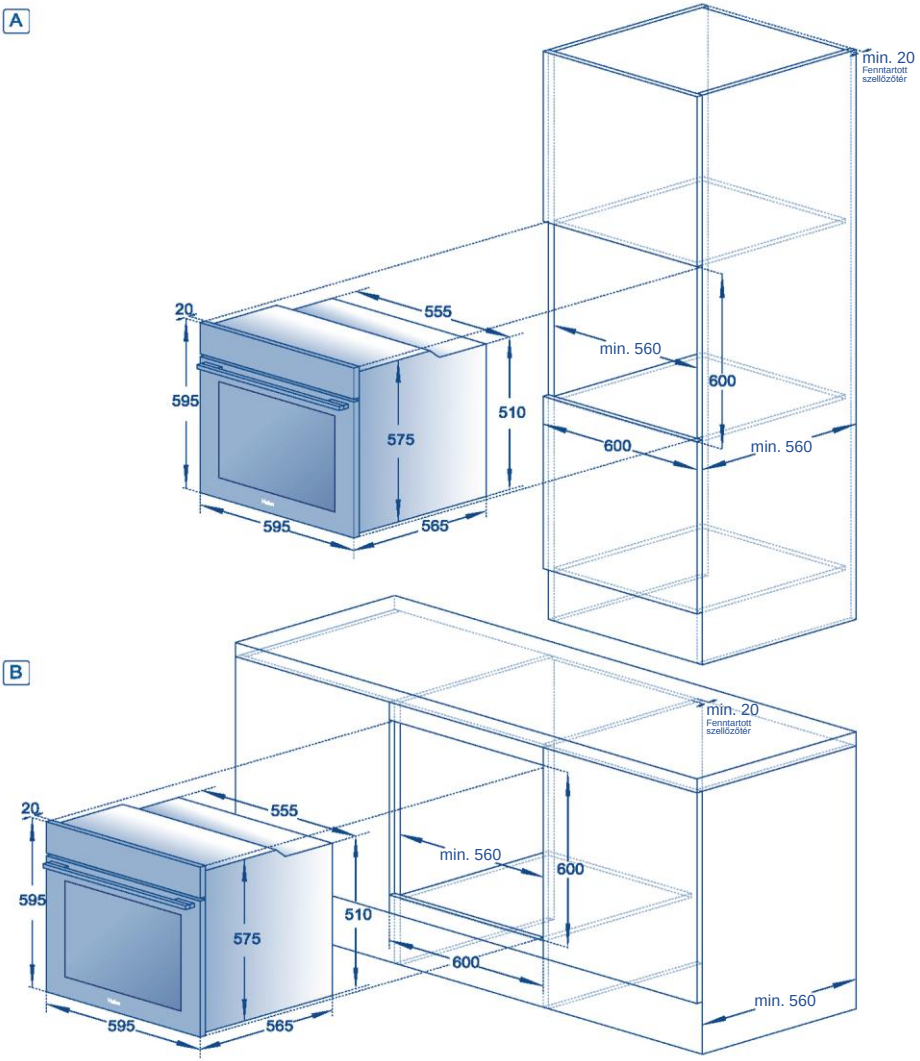




B

Beépítés alsó szekrénybe

Beépítési méretek

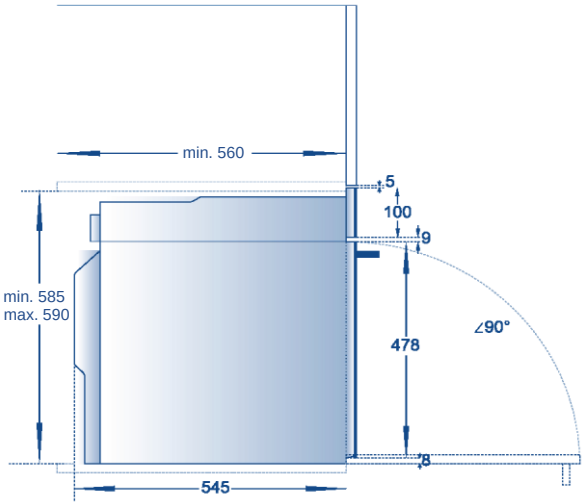


*méretek mm-ben

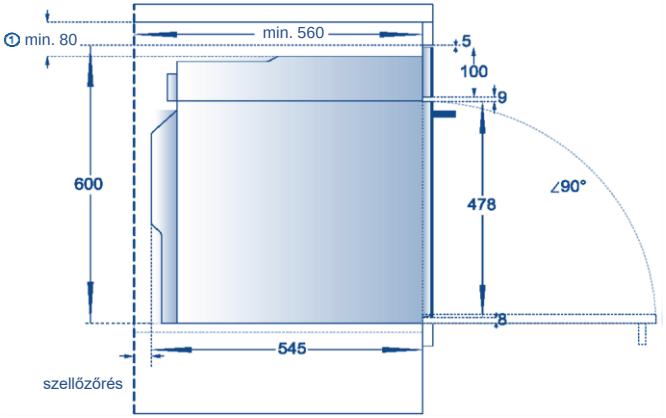
TELEPÍTÉSRE VONATKOZÓ ELŐÍRÁSOK

Oldalnézet

A



B

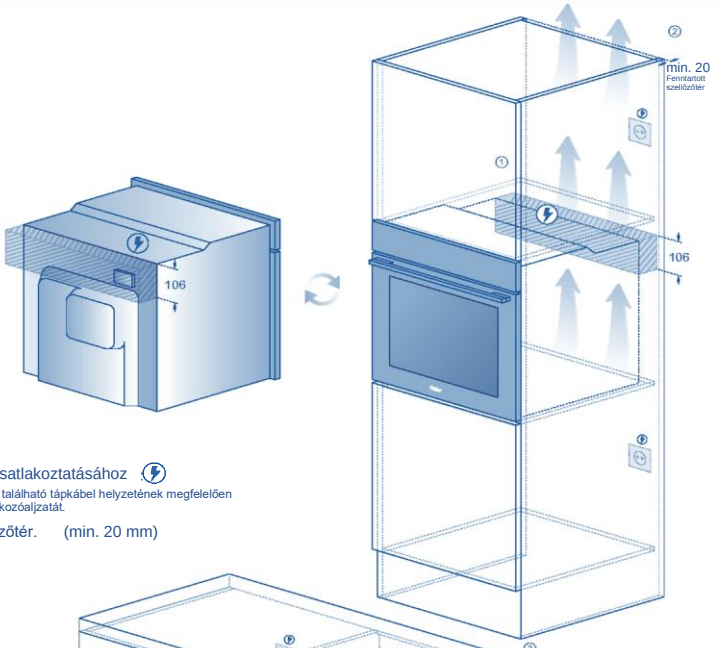


① Ha a sütőt főzőlap alatti alsó szekrénybe építi be, figyelembe kell venni a főzőlaphoz szükséges BEÉPÍTÉSI mélységet.

*méretek mm-ben

Csatlakozások és szellőzés

A

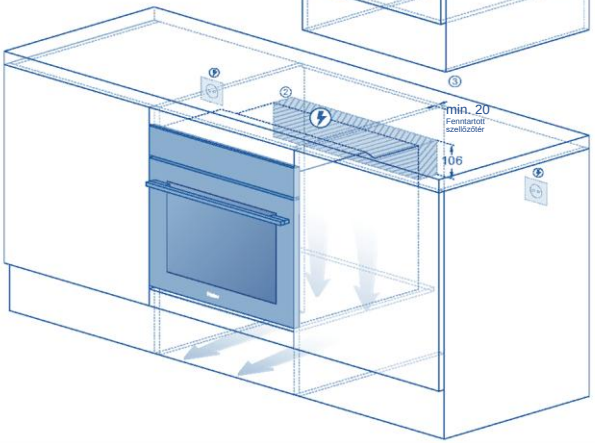


① Hely a készülék csatlakoztatásához

*Kérjük, a sütő hátulján található tápkábel helyzetének megfelelően alakítsa ki a sütő csatlakozóaljzatát.

② Fenntartott szellőztér. (min. 20 mm)

B



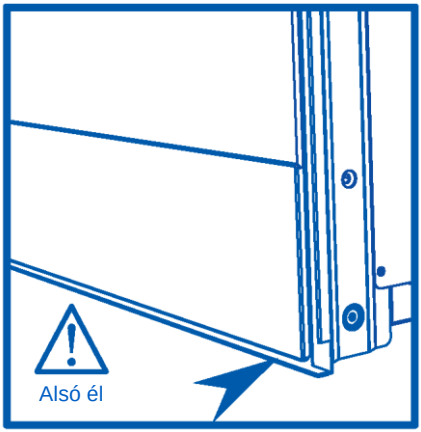
*méretek mm-ben

TELEPÍTÉSRE VONATKOZÓ ELŐÍRÁSOK

A SÜTŐ KICSOMAGOLÁSA

FONTOS!
EMELÉS: Ne emelje fel a sütőt az ajtófogantyúnál fogva. Használja a váz oldalán található fogantyúkat (ha vannak).

Távolítsa el az összes csomagolóanyagot, és ártalmatlanítsa felelősségteljesen. Hasznosítsa újra, amit csak tud.
Helyezze a kicsomagolt sütőt fahasábokra vagy hasonló támasztékokra, hogy elkerülje a sütő alsó peremének sérülését.



FONTOS!
Amikor kiveszi a sütőt a kartondobozból, ügyeljen arra, hogy ne sértse meg az alsó peremet, amely mind a szellőzés, mind a felesleges páralecsapódás elvezetése szempontjából fontos.

Tartozékok listája	Mély sütőtálca	Airfry tálca	Grillrács	Csúszósínek	Csavarok
Mennyiség	1	1	1	1 pár	2

FONTOS!
A sütőtálcák sütés közben deformálódhatnak; ez normális jelenség, lehűlés után visszanyerik eredeti alakjukat.

VILLAMOS CSATLAKOZTATÁS

FONTOS!

- ► A sütőt kizárólag megfelelően képzett szakember csatlakoztathatja a hálózati tápellátáshoz.
- ► Ezt a sütőt földelni kell.
- ► Mielőtt a sütőt a hálózati áramforráshoz csatlakoztatná, ellenőrizze, hogy a háztartási elektromos hálózat alkalmas-e a sütő által felvett teljesítményhez (az adattáblán megadottak szerint).
- ► A feszültség megfelel az adattáblán található értéknek.

Módkód	Mennyiség	Névleges teljesítmény	Névleges feszültség	Névleges frekvencia
CA6 NPL4K23EHBB	78 l	3100 W	220-240 V váltakozó áram	50/60 Hz

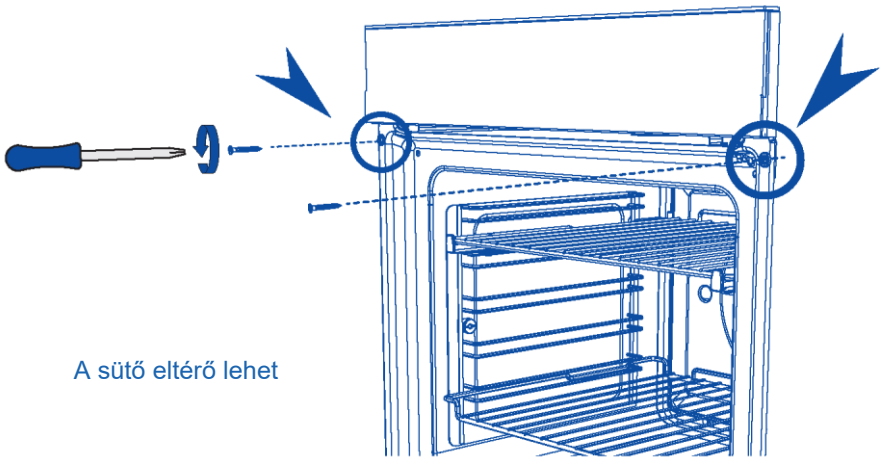
Az aljzatnak meg kell felelnie a címkén szereplő terhelésnek, továbbá rendelkeznie kell működőképes földelő érintkezővel. A földelővezető színe sárga-zöld. A műveletet kizárólag megfelelően képzett személy végezheti.
Az áramforráshoz való csatlakoztatás történhet dugaszolóval vagy rögzített vezetékkel egy, a III. kategóriájú túlfeszültségre vonatkozó követelményeknek megfelelő megszakítónak a készülék és a maximálisan csatlakoztatható terhelés elviselésére képes áramforrás közé iktatásával, amely összhangban van a hatályos jogszabályokkal.
Az aljzat és a készülékdugó közötti inkompatibilitás esetén forduljon szakképzett villanyszerelőhöz, aki megfelelő típusúra cseréli a készülékdugót. A dugónak és az aljzatnak kötelezően eleget kell tennie a telepítés helyéül szolgáló ország aktuális előírásainak.
A sárga-zöld földelőkábelt nem szakíthatja meg a kapcsoló. Az aljzatnak vagy a csatlakoztatáshoz használt omnipoláris kapcsolónak könnyen elérhetőnek kell lennie a készülék telepítését követően.

A SÜTŐ RÖGZÍTÉSE A SZEKRÉNYHEZ

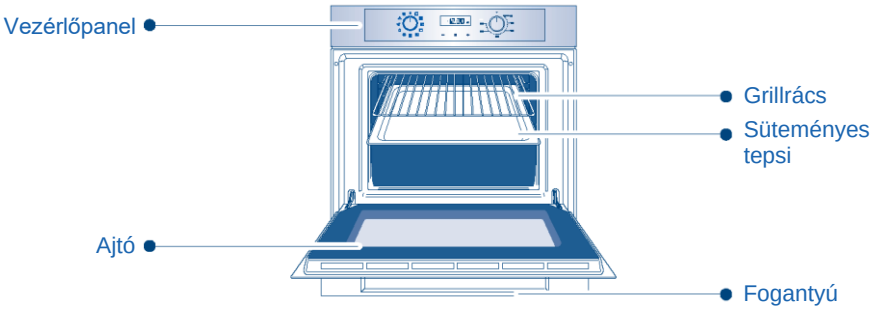
1. Helyezze a sütőt az előkészített nyílásba.
   FONTOS!
   Ne emelje a sütőt az ajtófogantyútól.
2. Nyissa ki teljesen a sütő ajtaját.
3. Használja a mellékelt csavarokat a sütő szekrényhez történő rögzítéséhez.

FONTOS!

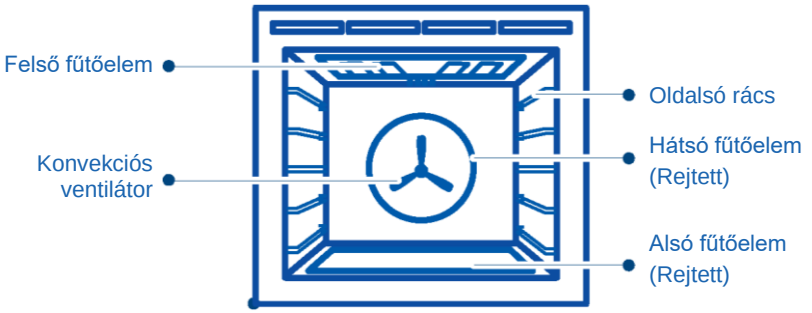
► Ne húzza túl a csavarokat.
► Ne rögzítse a sütőt a bútorhoz szilikonnal vagy ragasztóval. Ez megnehezíti a későbbi szervizelést. A Haier nem fedezi a sütő eltávolításának költségeit, illetve az eltávolítás által okozott károkat.



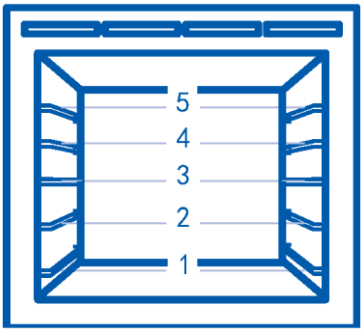
A sütő eltérő lehet



FŰTŐRENDSZER



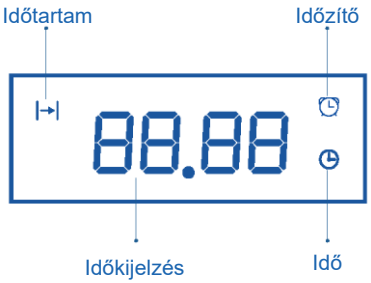
POLCPOZÍCIÓK



VEZÉRLŐPULT



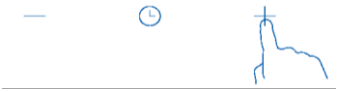
KIJELZŐ



A sütő első bekapcsolásakor, vagy áramszünet után, a sütő használatához be kell állítania az órát.

1. Állítsa be az órát





1. A kijelzőn 12:00 jelenik meg, és az jelzőfény villog.
2. Érintse meg a „-” és a „+” gombot az idő beállításához.
3. Az idő 5 másodperccel azután automatikusan megerősítésre kerül, hogy elveszi az ujját a kezelőpanelről.

2. Az idő módosítása





1. Az folyamatos megérintésével ciklikusan választhat a 3 funkció közül. Hagyja abba az érintést, amikor az jelzés megjelenik.

2. Érintse meg a „-” és a „+” gombot az idő beállításához.
Az idő 5 másodperccel azután automatikusan megerősítésre kerül, hogy elveszi az ujját a kezelőpanelről.

3. A sütő kondicionálása

Fontos, hogy az első sütés előtt kondicionálja a sütőt. A kondicionálás elégeti a gyártási maradványokat, és biztosítja, hogy már a kezdetektől a legjobb eredményeket érje el.

ELSŐ HASZNÁLAT



1. Forgassa el a funkcióválasztót a Sütés funkció kiválasztásához.
2. A hőmérséklet 200 °C-ra történő beállításához fordítsa el az értékválasztó tárcsát.

- ► Amíg a sütő melegszik, a jelzőfény világít.
- ► Amikor a sütő elérte az előre beállított hőmérsékletet, a jelzőfény kialszik.

3. 30 perc elteltével válassza ki a Grill + Ventilátor funkciót . Hagyja a hőmérsékletet 200 °C-on 5 percig.
4. 5 perc elteltével kapcsolja ki a sütőt (állítsa a funkcióválasztót és az értékbeállító tárcsát 0 állásba.)

- ► A kondicionálási folyamat során jellegzetes szag és kis mennyiségű füst keletkezik, mivel a gyártási maradványok leégnek. Ez normális jelenség, de ügyeljen arra, hogy a konyha a kondicionálás során jól szellőzzön.
- ► Miután lehűlt, törölje ki a sütőt nedves kendővel és enyhe mosószerrel, majd törölje alaposan szárazra.

Órafunkció alkalmazása

Az időbeállítást bármikor módosíthatja az megérintésével.
Érintse meg ismételten az gombot a sütési időtartam, az időzítő és az idő ciklikus beállításához.

►Az időzítő percekben (óra/perc) számol vissza.
►Az időzítőn maximum 23 óra 59 perc állítható be.

1. Sütés időtartama beállítása

1. Érintse meg az gombot, ekkor megjelenik a főzés időtartamának |→| jelzője.
2. Állítsa be az időt a „-” és „+” megérintésével.
►A vezérlők nyomva tartásával felgyorsítható a görgetés.
3. A sütési idő 5 másodpercen belül beállításra kerül, miután leveszi az ujját a panelről.
►Az időzítő ezután elkezd visszaszámolni. A kijelzőn az aktuális idő fog megjelenni.
►Ha szeretné ellenőrizni, mennyi a fennmaradó idő az időzítőn, érintse meg az elemet a |→| kiválasztásához. Ez nem törli az időzítőt.

A sütési idő beállításának módosításához
1. Érintse meg az elemet a fennmaradó idő |→| kiválasztásához.
2. Érintse meg a „-” és a „+” gombot az új idő beállításához.
3. Hagyja el a panelt, és az idő megerősítésre kerül.

Amikor a beállított idő lejár
►A |→| jelzőfény villog, és néhány másodpercenként hangjelzés hallható.
►Állítsa a funkcióválasztó és értékbeállító gombot 0 állásba.
►A hangjelzés kikapcsolásához bármelyik gombot megnyomhatja, vagy várjon 2 percet, amíg a hangjelzés automatikusan kikapcsol.

FONTOS:
►Ha a sütést sütési időtartam beállítása nélkül indítja el, a sütő folyamatosan működik, amíg manuálisan le nem állítja a sütést.
►Ha beállítja a sütési időtartamot, a sütő az idő leteltekor leáll.

2. Időzítő beállítása

Visszaszámlálás beállítása.
Ez a funkció nincs hatással a készülék működésére. Válassza ki és állítsa be az időt. Amikor az idő lejár, egy hangjelzés hallható. Az időzítő kikapcsolt készülék esetén is használható.

Állítson be időzítőt, amely emlékezteti a munka megkezdésére vagy befejezésére.

1. Görgessen az elemre, és szakítsa meg az érintést, amikor az jelző megjelenik.
2. Állítsa be az időzítőt a „-” és „+” gombok megérintésével.
3. Az időzítő 5 másodperccel kerül beállításra, hogy leveszi az ujját a panelről.
4. A kijelzőn megjelenik a fennmaradó idő visszaszámlálása.
5. Az idő letelte után az jelző villogni kezd, és néhány másodpercenként hangjelzés hallható.

A hangjelzés kikapcsolásához bármelyik gombot megnyomhatja, vagy várjon 2 percet, amíg a hangjelzés automatikusan kikapcsol.

Az időzítő beállításának törlése

1. Görgessen az elemre, és szakítsa meg az érintést, amikor az jelző megjelenik.
2. Érintse meg a „-” gombot az idő 00:00 értékre állításához, és 5 másodperc múlva az időzítő törlődik.

Általános irányelvek

FONTOS!

- ► A modelltől függően előfordulhat, hogy csak néhány ilyen funkció érhető el.
- ► Az összes funkciót csukott sütőajtóval használja.
- ► A jobb sütési élmény érdekében sütés előtt ajánlott az előmelegítés, kivéve, ha a funkció üzemmódjának utasításai másként rendelkeznek.

1. Statikus 

felső külső és alsó fűtőelemek

- ► A hő a felső és az alsó fűtőelemekből egyaránt érkezik. A ventilátor nem használatos ennél a funkciónál.
- ► Ideális süteményekhez és olyan ételekhez, amelyek hosszú ideig vagy alacsony hőmérsékleten történő sütést igényelnek.
- ► A hosszúkás omlós keksz esetén az ajánlott hőmérséklet 150 °C.
- ► A négyzet alakú omlós keksz esetén az ajánlott hőmérséklet 160 °C.
- ► Kisebb sütemény esetén a javasolt hőmérséklet 160 °C.
- ► Ez a funkció nem alkalmas több szinten történő sütéshez.

Ideális a hosszabb elkészítési időt igénylő, nedves ételekhez, például gazdag gyümölcstortához.

2. Többszintű 

ventilátor és hátsó fűtőelem

- ► A különböző polcszinteken sütött kekszek kívül ropogósak, középen pedig puhák.
- ► A húsok és a szárnyasok ínycsiklandóan megpirulnak és sercegnek, miközben szaftosak és omlósak maradnak.
- ► Az egytálételek tökéletesen elkészülnek, az újramelegítés pedig gyors és hatékony.
- ► Ha egy receptet Statikus módról Többszintű módra alakít át, javasoljuk, hogy csökkentse a sütési időt, vagy körülbelül 20 °C-kal csökkentse a hőmérsékletet.
- ► Sütemények esetében az ajánlott hőmérséklet 150 °C.
- ► Kisebb sütemény esetén a javasolt hőmérséklet 150 °C.
- ► Hosszabb sütési idejű ételek esetén (pl. több mint egy óra) szükség lehet az idő és a hőmérséklet csökkentésére.

Ideális kekszek, aprósütemények, pogácsaszerű sütemények, muffinok és minitorták készítéséhez.

3. Grill + Ventilátor 

ventilátor, valamint felső belső és külső fűtőelemek

- ► Ez a funkció a felső fűtőelemek intenzív hőjével pirítja meg az ételek tetejét, a ventilátor pedig gondoskodik az egyenletes sütésről.
- ► A hús, a szárnyas és a zöldségek gyönyörűen átsülnek; az étel kívül ropogós és barna, míg belseje szaftos és puha marad.

Ideális egész csirke, marhabélszín, illetve kedvenc csirke-, hal- és steakételei grillezéséhez.

4. Dupla grill 

felső belső és külső fűtőelemek

- ► Intenzív sugárzó hőt biztosít mindkét felső fűtőelem.
- ► Az előmelegítés nem feltétlenül szükséges, bár egyesek szívesebben hagyják néhány percig felmelegedni a fűtőelemet, mielőtt az ételt a grill alá helyezik.
- ► Ez a legmegfelelőbb funkció számos étel „befejezéséhez”, például a rakott burgonya és a frittata tetejének megpirításához.

Ideális kenyér pirításához vagy az ételek felső pirításához, „befejezésként”.

5. Statikus + ventilátor 

ventilátor, valamint felső külső és alsó fűtőelemek

- ► A sütő ventilátora a felső külső és az alsó fűtőelemek felől keringeti a forró levegőt, és elosztja azt a sütőtérben.
- ► Az étel gyorsabban pirul, mint a hagyományos Statikus funkcióval készített ételek.
- ► Előfordulhat, hogy a hagyományos receptekben ajánlottnál rövidebb időt kell beállítania.
- ► Használja a Statikus + ventilátor funkciót alacsony hőmérsékleten, pl. 50 °C-on gyümölcsök, zöldségek és fűszernövények szárításához.

Ideális egyetlen polcon történő sütéshez, ha az étel elkészítése kevesebb mint egy órát vesz igénybe – például muffinok, pogácsaszerű sütemények és minitorták, illetve olyan ételek esetén, mint az enchilada.

6. Pörkölés 

ventilátor, valamint felső külső és hátsó fűtőelemek

- ► A sütőt nem kell előmelegíteni. A funkció elindítása előtt az ételt be kell helyezni a sütőbe.
- ► Ha szükséges, használja a grillrácsot vagy a rácsot, illetve helyezzen zöldségeket a sült hús alá, hogy a szaft elfolyhasson a húsról. Így a forró levegő a hús alatt is keringhet.

Ideális a következőkhöz:
hús és zöldség sütése. Nagyobb húsdarab használata javasolt.

7. Aqua Clean

Távolítson el kézzel annyi szennyeződést, amennyit csak lehetséges. Távolítsa el a tartozékokat és a polctartót az oldalfalak tisztításához.
Az Aqua Clean funkciók támogatják a készülék sütőterének gőzzel történő tisztítását. A jobb teljesítmény érdekében akkor indítsa el a funkciót, amikor a készülék lehűlt.
A megadott idő a funkció időtartamára vonatkozik, és nem tartalmazza a sütőtér felhasználó általi tisztításához szükséges időt.

1. Öntsön 200 ml vizet a sütő aljára.
2. Válassza ki az Aqua Clean funkciót , majd forgassa el az értékbeállító tárcsát, és állítsa a hőmérsékletet 110 °C-ra.
3. Állítsa be a sütés időtartamát 20 percre.
4. Egy hangjelzés hallható, amikor a program befejeződött.
5. Törölje át a készülék belső felületét nem karcoló felületápoló szivaccsal. A sütőtér tisztításához használhat meleg vizet vagy sütőtisztító mosogatószereket.

Tisztítás után hagyja nyitva a sütő ajtaját körülbelül 1 órán át. Várja meg, amíg a készülék megszárad. A szárítás felgyorsításához a készüléket 150 °C-os forró levegővel körülbelül 15 percig melegítheti. A tisztítási funkció akkor fejti ki a legnagyobb hatást, ha a funkció befejezése után azonnal kézzel megtisztítja a készüléket.

FIGYELMEZTETÉS:

- ► Ne nyissa ki az ajtót, amikor a sütő működik; ügyeljen a forró gőzre.
- ► Amikor a sütőtér felületét szivaccsal tisztítja, viseljen hőszigetelő kesztyűt a keze védelme érdekében.
- ► Törölje fel a sütőtérben maradt vizet a mikrobiológiai kockázat elkerülése érdekében.

8. Szárítás
ventilátor és hátsó fűtőelem

A szárítás olyan melegítési funkció, amely lehetővé teszi gyümölcsök, zöldségek és fűszernövények kiváló eredménnyel történő szárítását.
Az ilyen típusú tartósítás során az ízesítőanyagok a vízelvonás következtében koncentrálódnak. Kíméletesen készíthet sült ételeket is, például egytálételeket, pörkölteket és párolt húsokat.

A készülék optimálisan szabályozza a sütőtér energiaellátását. Az étel fázisokban, maradékhő felhasználásával készül.
Ez azt jelenti, hogy szaftosabb marad és kevésbé barnul meg.

Aszaláshoz csak hibátlan gyümölcsöket, zöldségeket és fűszernövényeket használjon, és alaposan mossa meg őket. Bélelje ki a rácsot zsírpapírral vagy sütőpapírral. Öntse le a felesleges vizet a gyümölcsről, és szárítsa meg.

Az ajánlott beállítási hőmérséklet 60–110 °C.

Szükség esetén vágja egyforma darabokra vagy vékony szeletekre. A hámozatlan gyümölcsöket a vágott felükkel felfelé helyezze a tálra. Ügyeljen arra, hogy a rácson se a gyümölcsök, se a gombák ne fedjék egymást.

Reszelje le a zöldségeket, majd blansírozza őket. Hagyja a blansírozott zöldségeket lecsepegni, majd egyenletesen ossza el őket a rácson.

A fűszernövényeket szárral együtt szárítsa. Helyezze el a fűszernövényeket egyenletesen, kissé halmozva a rácson.

A nagyon lédús gyümölcsöket és zöldségeket többször fordítsa meg.
Szárítás után azonnal távolítsa el a megszáradt termékeket a papírról.

Ez a funkció elsősorban az energiafogyasztás csökkentésére szolgál főzés közben.

Ideális gyümölcsök, zöldségek, fűszernövények, hús és tenger gyümölcseinek szárítására.

Étel	Elkészítés	Hőmérséklet (°C)	Idő	Polcpozíció
Káposztalevél	Főtt	70	1 óra 30 perc	3
Hosszúbab	Főtt	55	3H	3
Édesburgonya-hasáb	Gőzölt	55	13 óra, 2 óra után fordítsa meg	3
Mangószelet	/	70	8 óra, 4 óra után fordítsa meg	3
Banánszelet	Sós vízbe mártva	55	7 óra, 2 óra után fordítsa meg	3

Étel	Elkészítés	Hőmérséklet (°C)	Idő	Polcpozíció
Citromszelet		55	15 óra, 2 óra után fordítsa meg	3
Almaszelet	Sós vízbe mártva	55	8 óra, 2 óra után fordítsa meg	3
Nyers sovány hús		55	7 óra, 2 óra után fordítsa meg	3
Nyers csirkemell		70	5 óra, 1 óra után fordítsa meg	3
Héjas garnélarák	Főtt	70	6 óra; 2 óra után fordítsa meg	3
Szárított marhahús	Főtt és pácolt	90	2 óra	3

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

9. Pizza Mode

ventilátor, valamint alsó és hátsó fűtőelemek

- ► A ventilátor az alsó fűtőelemből származó hőt a sütő teljes belsejében keringeti.
- ► Kiváló pizza sütéséhez, mivel ropogósra süti az alját anélkül, hogy a teteje túlsülne.
- ► A legjobb eredmény érdekében melegítse elő a pizzakövet legalább 1 órán át, és süsse a sütő 1. vagy 2. polcszintjén.

Pizza	Típus	Tartozékok/ edények	Polcpozíció	Hőmérséklet °C-ban	Sütési idő percben.
Mélyhűtött	Vékony alap	Rács	2	190~210	15~20
	Vastag alap	Rács	2	180~200	20~25
Házi	Vékony alap	Sütőtálca	2	230-250	10~15
	Vékony alap	Pizzatálca	2	230-250	8~12
	Vastag alap	Sütőtálca	2	210-220	15~20
	Vastag alap	Pizzatálca	2	210-220	15~20
	Vékony alap	Sütőtálca	2	300	4–6
	Vékony alap	Pizzatálca	2	300	3~5

FONTOS!

Ha nem állít be időtartamot a Pizza módhoz, a sütő folyamatosan működik, amíg manuálisan le nem állítja. Fordítson fokozott figyelmet az étel állapotára, hogy elkerülje a túlsütést.

10. Kelesztés használata

Ezzel a funkcióval keleszthetí a tésztát sütés előtt. Szükség esetén többször is keleszthetí a tésztát.

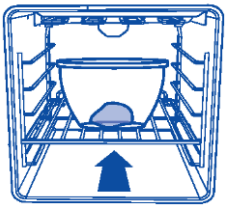
FONTOS!

► A tészta kelesztéséhez alacsony hőmérséklet szükséges. A sütő a beállított hőmérsékleten működik.
► Ez a funkció csak akkor használható, ha a sütőtér hideg.

1. Válassza ki a sütési funkciót a sütő legfeljebb 5 perces előmelegítéséhez.
5 perc előmelegítés után forgassa el a funkcióválasztót a Kelesztés funkció kiválasztásához.
Megjegyzés: ha a sütőtér túl forró:

► Nyissa ki az ajtót, hogy a sütő lehűlhessen.

Tegye a tésztát egy hőálló tálba, és fedje le műanyag fóliával és/vagy tiszta, nedves ruhával, majd helyezze a tálat a sütő közepére.
2. Főzési tapasztalatától függően beállíthatja a tészta kelesztésének időtartamát.



Ha beállít egy időtartamot, a kijelző visszaszámolja a fennmaradó időt.

FONTOS!

Ne tegyen tésztát a sütőbe, amíg az le nem hűlt.
3.
► Ha beállít egy időtartamot a tésztakelesztéshez, akkor a tésztakelesztési funkció befejeződik. Egy hangjelzés hallható, és kiveheti a tálat a sütőből. Ellenőrizze, hogy a tészta kellően megkelt-e (a tésztának jóval nagyobbnak kell tűnnie). Annak ellenőrzéséhez, hogy a tészta megkelt-e, finoman nyomja meg az ujjával. A benyomódásnak lassan vissza kell simulnia.
► Ha nem állít be időtartamot, figyelemmel kell kísérnie a tészta kelesztési állapotát, és a kelesztés befejezésekor le kell állítania a kelesztést a funkcióválasztó semleges állásba fordításával.

Ha újra keleszteni szeretné a tésztát:

- ► Fordítsa vissza a funkcióválasztót a Kelesztés funkcióra.
- ► A kelesztési funkció visszaállításához kövesse az előző oldalon található lépéseket.

4. A tészta kelesztésének megszakítása
Fordítsa a funkcióválasztót egy másik funkcióra.

11. AIR FRY 

ventilátor, valamint felső külső és hátsó fűtőelemek

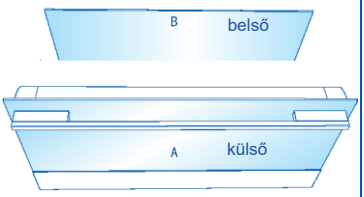
- ► A jobb sütési eredmény érdekében terítse szét az ételt egy sütőtálcán vagy airfry kosárban.
- ► A forrólevegős fritőz működési körülményeit reprodukálja.
- ► Egészségesebb sütési mód, amely kevesebb olaj felhasználásával teszi ropogóssá az ételt. A legjobb eredmény elérése érdekében kenje meg az ételt 1-2 evőkanál olajjal.
- ► Előre csomagolt ételek esetén: ha a gyártó elkészítési útmutatója nem légkeveréses funkció használatát javasolja, csökkentse a hőmérsékletet 20 °C (70 °F) értékkel.
- ► Sütés egy polcon: a sütő felső részében süssön, de ne a legmagasabb polcszinten.

Étel	Polcok	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcpozíció
Chips	Sütőtálca	205	15~20	4
Chips	Airfry kosár	205	15~20	3
Pirított vagdalt	Rács	200	20~25	3
Csirkefalatok	Sütőtálca	200	18~23	4
Csirkefalatok	Airfry kosár	205	18~23	3
Csirkeszárnyak	Rács	180	20~25	3

Ideális mélyhűtött, illetve tésztabundás és panírozott ételek elkészítéséhez, amelyeket általában bő olajban sütnek.

Kézi tisztítás

MINDIG	SOHA
• Bármilyen kézi tisztítás vagy karbantartás előtt először várja meg, amíg a sütő biztonságosan megérinthető hőmérsékletre hűl, majd kapcsolja le a tápellátását a fali kapcsolónál. • A sütő tisztításának megkezdése előtt olvassa el ezeket a tisztítási utasításokat, valamint a „Biztonság és figyelmeztetések” szakaszt. • Annak megelőzése érdekében, hogy a szennyeződések „ráégjenek” és makaccsá váljanak, javasoljuk, hogy minden használat után távolítsa el a sütőtér zománcozott felületéről a könnyen hozzáférhető kifröccsenéseket, ételmaradékokat és zsírfoltokat.	• Soha ne használjon gőztisztítót. • Soha ne tároljon gyúlékony anyagokat a sütőben. • Soha ne használjon súroló hatású vagy erős tisztítószereket, törlőkendőket, súrolópárnákat vagy acélgyapotot. Egyes nejlon súrolószivacsok is karcolást okozhatnak. Először ellenőrizze a címkét. • Soha ne használjon sütőtisztítót katalitikus paneleken. • Soha ne hagyjon lúgos (sós kiömlött folyadékot) vagy savas anyagokat (például citromlevet vagy ecetet) a sütő felületein. • Soha ne használjon klór- vagy savalapú tisztítószereket.

MIT?	HOGYAN?	FONTOS!
Üvegfelületek (sütőajtó üveglapjai, vezérlőpanel)	Az ajtó összesen 2 üveglapból áll  Az üveglap tisztításához először el kell távolítani az ajtót és a belső üveglapot. Az utasításokat lásd az „Ajtóüveglapok eltávolítása és cseréje tisztításhoz” című részben. 1. Enyhén mosogatószeres vagy szódabikarbónás forró vízzel tisztítsa, majd törölje szárazra. 2. Törölje át üvegtisztítóval, majd törölje szárazra puha, szöszmentes kendővel.	• Ne használjon sütőtisztítókat vagy egyéb durva/abrazív tisztítószereket, törlőkendőket, súrolószivacsokat, fém dörzsit vagy éles fémkaparókat az üvegfelületek tisztításához. Ezek megkarcolják az üveget, és károsíthatják annak speciális bevonatát, ami az üveg megrepedéséhez vagy széttöréséhez vezethet. • Még ha csak a belső üveglapot (B) tisztítja is meg, először távolítsa el az ajtót és az üveglapot. Ha úgy tisztítja az ajtó üvegét, hogy a belső üveglap benne marad, a tisztítószer lefolyhat a réseken, és rászáradhat a belső alkatrészekre. • A kezelőpanel üvegének tisztításakor legyen különösen óvatos. Kizárólag nedves, mosószeres kendőt használjon.

MIT?	HOGYAN?	FONTOS!
Rozsdamentes acél szalag/ fogantyú a sütőajtó elején	1. Tisztítsa meg enyhe mosószeres, forró vizes oldattal, majd törölje szárazra mikroszálas kendővel. 2. Szükség esetén használjon megfelelő rozsdamentes acél tisztítószert és polírozót.	• Mindig olvassa el a címkét, hogy megbizonyosodjon arról, hogy a rozsdamentes acél tisztítószer nem tartalmaz klórvegyületeket, mivel ezek korrozív hatásúak, és károsíthatják a sütő megjelenését. • A rozsdamentes acélt mindig a szálirányban dörzsölje.
A sütőajtó alumíni-umkerete és műanyag sarokkapcsai	Tisztítsa meg enyhe mosószeres, forró vizes oldattal, majd törölje szárazra.	/
Teleszkópos csúsztatható polctartók	Törölje át a nedves kendővel és enyhe mosogatószerrel. Ne törölje le, és ne mossa le a fehér kenőzsírt (amely a sínek kihúzásakor látható).	• Ne mossa ezeket mosogatógépben, ne merítse szappanos vízbe, és ne használjon rajtuk sütőtisztítót, mert ezek eltávolítják a fehér kenőzsírt, így a sínek nem fognak simán csúszni.
Sütőtér	Távolítson el mindent a sütőből: az összes polcot és tálcát, az oldalsó tartókat és a katalitikus paneleket. 1. Vegye le a sütő ajtaját (lásd a következő oldalakon található utasításokat). 2. Törölje át a sütő belsejét háztartási vagy ammónia alapú tisztítószerrel. 3. Törölje át nedves kendővel, és hagyja teljesen megszáradni.	• Annak megelőzése érdekében, hogy a szennyeződések „ráégjenek” és makaccsá váljanak, javasoljuk, hogy minden használat után távolítsa el a zománcozott felületekről a könnyen hozzáférhető kifröccsenéseket, ételmaradékokat és zsírfoltokat. • A sütő kitörlésének megkönnyítése érdekében eltávolíthatja a sütő ajtaját. Az utasításokat lásd a következő oldalakon. • A sütő mennyezetének könnyebb tisztítása érdekében a grillező fűtőelem leengedhető. Az utasításokat lásd a következő oldalakon.

ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

MIT?	HOGYAN?	FONTOS!
Grilltálca Grillrács Oldalsó rácsok Sütőrácsok Tepsi	• Tisztítsa meg enyhe mosószeres, forró vizes oldattal. • A makacs, ráégett foltokat áztassa be mosogatógép-por és forró víz oldatába. • A tepsi kivételével ezek az alkatrészek mosogatógépben is tisztíthatók.	/
Sütőtömítés	Tisztítsa meg enyhe mosószeres, forró vizes oldattal.	/
Csepegtető csatorna	Szivaccsal itassa fel a nedvességet az ajtó alatti csepegtető csatornában.	/

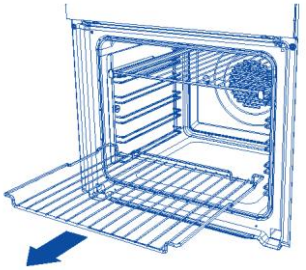
Az oldalsó rácsok eltávolítása

FONTOS!

Először mindig kapcsolja le a sütőt a fali aljzatnál. Győződjön meg róla, hogy a sütő teljesen lehűlt, mielőtt elkezdi.

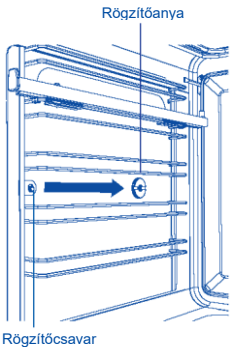
Távolítsa el az összes polcot:

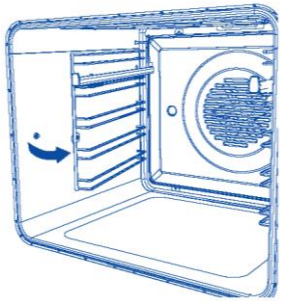
Húzza ki az összes polcot, és vegye ki őket.
A könnyebb hozzáférés érdekében javasoljuk a sütő ajtajának eltávolítását. Lásd „A sütőajtó eltávolítása és visszahelyezése” című részt.

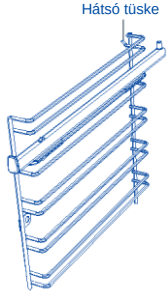


Mindkét oldalsó polc eltávolítása:

Csavarja le és távolítsa el a rögzítőanyát az oldalsó állvány elején. Szükség esetén használjon egy érmét a csavar meglazításához.
1. Húzza az oldalsó rácsot a sütő közepe felé, amíg az elülső fül ki nem jön a rögzítőcsavarból.
2. Csúsztassa előre az oldalsó rácsot, amíg a hátsó tüskék ki nem kerülnek a nyílásokból.

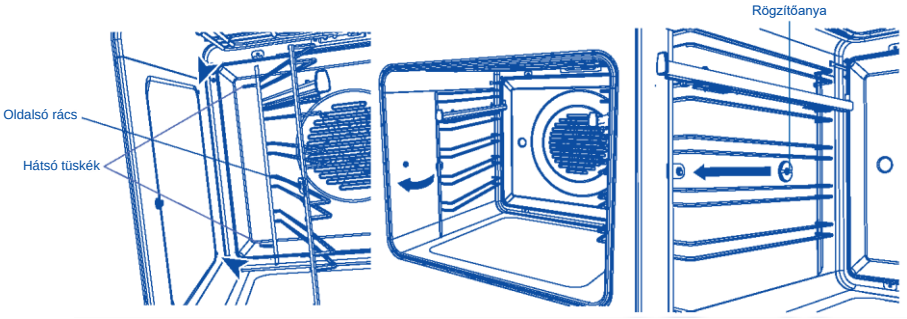






Cserélje ki az oldalsó rácsot:

1. Csúsztassa az oldalsó rács hátsó csapjait a sütő hátulján található nyílásokba.
2. Illessze az oldalsó rács elülső fülét a rögzítőcsavarra.
3. Cserélje ki a rögzítőanyát. Használhat egy érmét az anya meghúzásához.



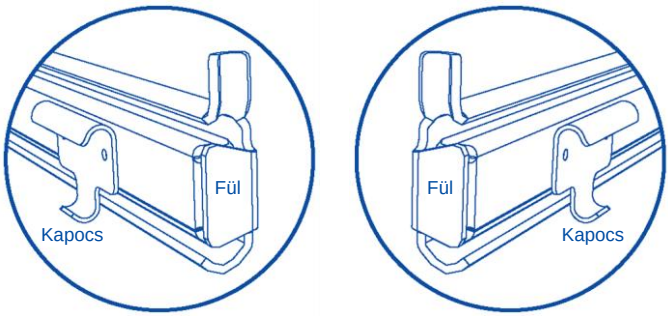
A csúsztatható polctartók eltávolítása és visszahelyezése (külön vásárolható meg)

FONTOS!

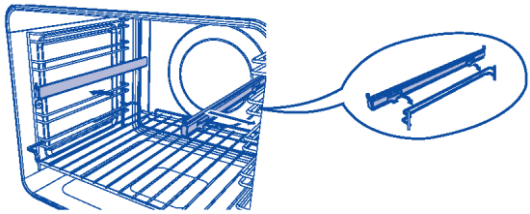
Csak kompakt sütők:
A csúsztatható polctartók nem használhatók a 3. és 4. polcpozícióban.

Felhelyezés

1. Ellenőrizze, hogy a sínek megfelelő irányban állnak-e (a sín elején található a háromszög alakú fül, az ábrán látható módon).
2. Illessze a kapcsok felső részét az oldalsó rácsra; az elülső kapcsot a lehető legközelebb kell felszerelni az oldalsó rács elejéhez. Győződjön meg róla, hogy a hátsó kapocs be van akadva.
3. Forgassa lefelé a sínt, és pattintsa a kapcsok alját a helyére.



Eltávolítás:
Fogja meg a sínt, és fordítsa felfelé az alsó részét a kapcsok kioldásához, majd távolítsa el.



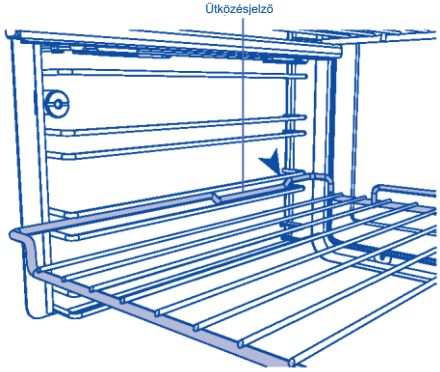
A csúsztatható polctartók visszahelyezésekor ügyeljen arra, hogy beszerelje a következőket:

- ► először az oldalsó rácsokat.
- ► a csúszósíneket a polcpozíció felső huzalára (kompakt sütők esetén csak az 1. és 2. polcpozícióban).
- ► minden sínpár mindkét oldalán.

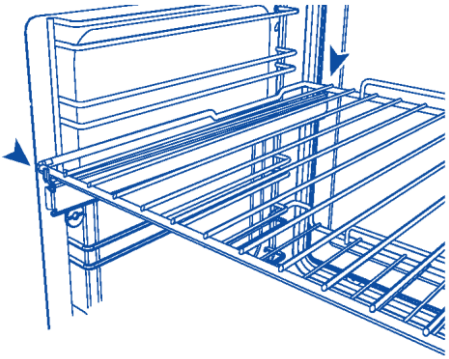
Helyezze vissza a sütőtálcákat és a grillserpenyőt

Csúsztassa be a szükséges polcokat, ügyelve a következőkre:

- ► Ezek a polcpozíció két huzala közé csúsztathatók be (kivéve, ha csúsztatható polctartó van használatban).
- ► Az ütközők lefelé mutatnak.
- ► A védőrács hátulra kerüljön.



A polc visszahelyezése két vezeték közé



A polc visszahelyezése a csúsztatható polctartóra

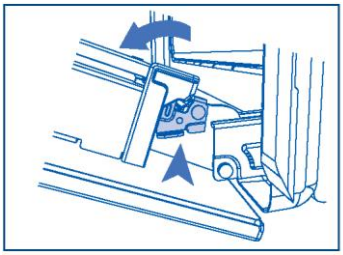
ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

A sütőajtó eltávolítása és visszahelyezése.

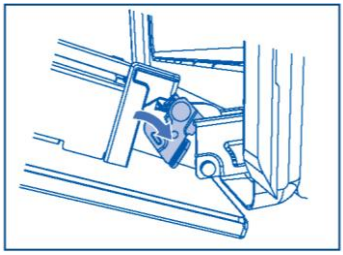
FONTOS!

Óvatosan járjon el, a sütő ajtaja nehéz.

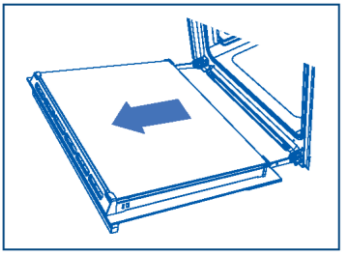
Az ajtó eltávolítása:



1.Nyissa ki teljesen az ajtót. Keresse meg a két kis fém reteszelőkart az ajtó mindkét oldalán található zsanérokon.

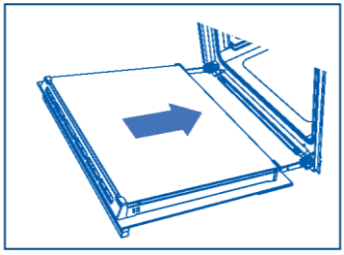


2.Nyomja le teljesen mindegyik reteszelőkart, hogy kioldja az ajtót a zsanérból.

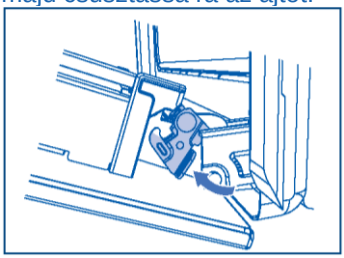


3.Az ajtót mindkét oldalán tartva óvatosan húzza ki, és távolítsa el a zsanéroktól.

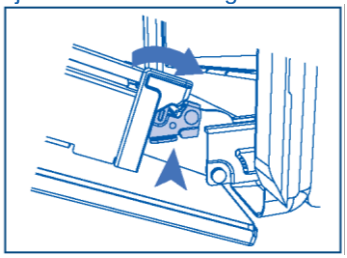
Az ajtó visszaszerelése:



1.Az ajtót mindkét oldalánál fogva igazítsa az ajtó alján lévő nyílásokat a zsanérokhoz, majd csúsztassa rá az ajtót.



2.Miután az ajtó teljesen a zsanérokra került, nyomja fel teljesen mindegyik reteszelőkart, hogy az ajtót a zsanérhoz rögzítse.



3.FONTOS!
Az ajtó becsukása előtt győződjön meg arról, hogy mindkét kar teljesen rögzült.

Az ajtó üveglapjainak eltávolítása tisztításhoz.

FONTOS!

A felső elem leengedése előtt mindig kapcsolja ki a sütőt a fali aljzatnál. Győződjön meg róla, hogy a sütő teljesen lehűlt, mielőtt elkezdi.

- ► Ügyeljen arra, hogy nagyon gondosan kövesse az alábbi óvintézkedéseket és utasításokat. Az üveglapok és az ajtó helytelen cseréje a sütő károsodásához vezethet, és érvényteleníthetí a garanciát.
- ► Óvatosan járjon el, a sütő ajtaja nehéz. Ha bármilyen kétsége merül fel, ne próbálja meg leszerelni az ajtót.
- ► Győződjön meg róla, hogy a sütő és minden alkatrésze lehűlt. Ne próbálja megfogni a forró sütő alkatrészeit.
- ► Az üveglapok kezelésekor legyen rendkívül óvatos. Ügyeljen arra, hogy az üveg sarkai és élei ne ütődjenek neki semmilyen felületnek. Ez az üveg széttöréséhez vezethet.
- ► Ne használjon sütőtisztítókat vagy egyéb durva/abrazív tisztítószereket, törlőkendőket, súrolószivacsokat, fém dörzsit vagy éles fémkaparókat az üvegfelületek tisztításához. Ezek megkarcolják az üveget, és károsíthatják annak speciális bevonatát, ami az üveg megrepedéséhez vagy széttöréséhez vezethet.
- ► Ha az üveglapok bármelyikén bármilyen sérülést észlel (például lepattogzást vagy repedést), ne használja a sütőt. Forduljon a márkaszervizhez vagy az ügyfélszolgálathoz.
- ► Győződjön meg róla, hogy az összes üveglapot megfelelően visszahelyezte. Ne használja a sütőt anélkül, hogy az összes üveglap megfelelően a helyén lenne.
- ► Ha az üveglapok eltávolítása vagy visszahelyezése nehézséget okoz, ne erőltesse őket. Segítségért forduljon a márkaszervizhez vagy az ügyfélszolgálathoz.

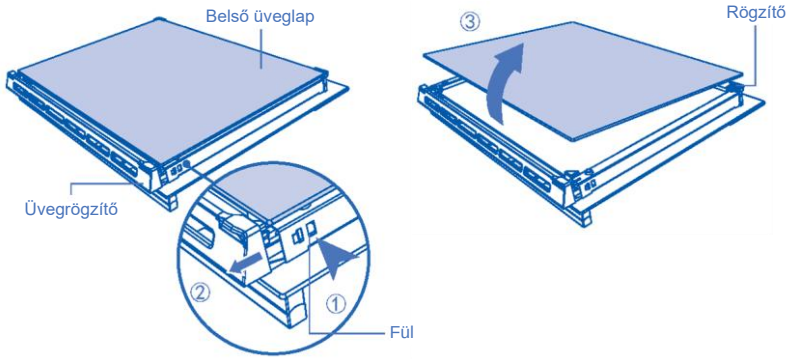
Megjegyzés: a sütő használatához vagy karbantartásához segítséget nyújtó szervizlátogatásokra nem terjed ki a garancia.

Javasoljuk, hogy az ajtót vegye le, hogy az üveg könnyebben tisztítható legyen. Az utasításokat lásd „A sütőajtó eltávolítása és visszahelyezése című részben. Miután eltávolította az ajtót, fektesse azt egy puha, tiszta és sima felületre.

Ügyeljen arra, hogy nagyon gondosan kövesse az alábbi óvintézkedéseket és utasításokat. Az üveglapok és az ajtó helytelen cseréje a sütő károsodásához vezethet, és érvényteleníthetí a garanciát.

ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

A belső üveglap eltávolításához
1. Érintse meg az ajtó mindkét oldalán található üvegrögzítő füleket.
2. Húzza felfelé az üvegrögzítőt, amíg a fülek a legfelső nyílásba nem illeszkednek.
3. A belső üveglap tetejét tartva óvatosan húzza az üveglapot az ajtó teteje felé, amíg az üveglap ki nem szabadul az ajtó alján lévő rögzítőből, majd emelje ki.
Ne döntse túl erősen az üveglapot, mert károsíthatja azt.



Tisztítás után helyezze vissza az ajtó üveglapjait.

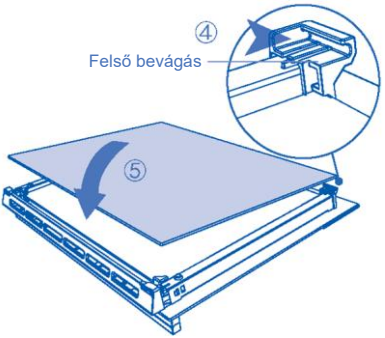
Az üveglapok cseréjekor ügyeljen arra, hogy

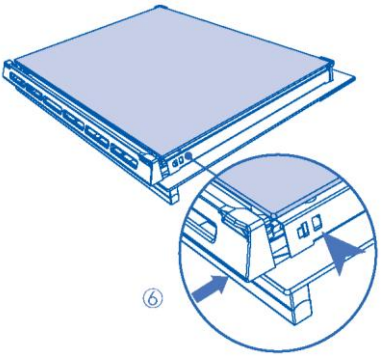
- ► a belső üveglapot helyesen, az ábrán látható módon cserélje ki. Az üveglapnak az alábbiakban leírt helyzetben kell lennie ahhoz, hogy illeszkedjen az ajtóba, és biztosítsa a sütő biztonságos és megfelelő működését.
- ► Különösen ügyeljen arra, hogy az üveg szélei ne ütődjenek neki semmilyen tárgynak vagy felületnek, és ne erőltesse a helyükre az üveglapokat. Ha nehézségekbe ütközik az üveglapok cseréje során, vegye ki őket, és kezdje újra a folyamatot az elejétől. Ha ez továbbra sem segít, forduljon az ügyfélszolgálathoz.

Cserélje ki a belső üveglapot
Győződjön meg arról, hogy az üveglap a megfelelő irányba néz
(azaz a logónak olvashatónak kell lennie az ajtó alján)
4. Csúsztassa az üveglapot az ajtó alján található bevágásba.
5. Engedje le az üveglapot az ajtó tetején található bilincsre.
6. Csúsztassa vissza az üvegrögzítőket a helyükre, és győződjön meg arról, hogy biztonságosan bepattantak a helyükre.

FONTOS!

Győződjön meg arról, hogy az üvegrögzítők megfelelően és szilárdan a helyükön vannak, és az üveglap biztonságosan rögzítve van.





A sütő izzóinak cseréje

A készülék egy G energiaosztályú izzóval van felszerelve.
Megjegyzés: A sütő izzójának cseréjére nem terjed ki a garancia.

A lámpa a sütő tetején található.

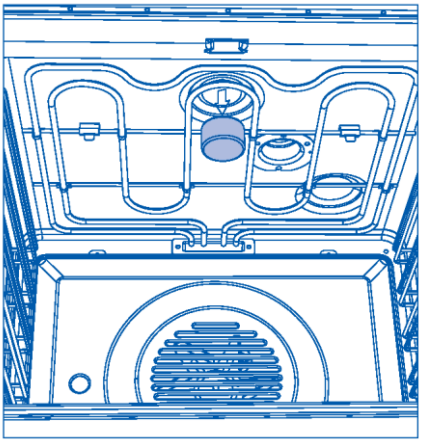
Egyes modellek 220–240 V, 50 Hz és 25 W specifikációjú G9 halogénizzókat használnak.
A csereizzót mindig puha kendővel fogja meg. Az izzó megérintése csökkenti annak élettartamát.

Az izzó cseréje
1. Az izzó kicserélése előtt hagyja lehűlni a sütőteret és a grill fűtőelemet.

FONTOS!

A folytatás előtt kapcsolja ki a sütőt a fali kapcsolónál.

2. Csavarja le az üveg búrát az óramutató járásával ellentétes irányba elforgatva.
3. Óvatosan húzza ki a hibás halogénizzót.
4. Óvatosan helyezze be az új izzót.
5. Az óramutató járásával megegyező irányba forgatva csavarja fel az üveg búrát.
6. Kapcsolja vissza a sütőt, és állítsa be az órát (az utasításokat lásd: „Első használat”).



Hibaelhárítási táblázat

Probléma esetén ellenőrizze az alábbi táblázatban, hogy meg tudja-e oldani. Ha a probléma nem oldható meg, vagy továbbra is fennáll, forduljon a márkaszervizhez vagy az ügyfélszolgálathoz.

PROBLÉMA	LEHETSÉGES OKOK	TENNIVALÓ
Általános		
A sütő nem működik.	Nincs tápellátás.	Ellenőrizze, hogy a hálózati tápegység (fali kapcsoló) be van-e kapcsolva, a biztosíték nem oldott-e le, és nincs-e áramkimaradás a környékén.
A sütő ajtajának kinyitásakor nem gyulladnak ki a lámpák.	A sütő izzója kiégett.	Cserélje ki az izzó(ka)t. Az utasításokat lásd az „Ápolás és tisztítás” című részben.
A sütő ajtajában lévő üveglap megrepedt, lepattant vagy eltört.	Nem megfelelő tisztítás, vagy az üveg pereme nekiütődött valaminek.	A sütőt NEM szabad használni. Forduljon a márkaszervizhez vagy az ügyfélszolgálathoz.
Érzem, hogy a szellőzőnyílásokból meleg levegő áramlik ki, miután kikapcsoltam a sütőt.	Ez természetes jelenség.	Biztonsági okokból a hűtőventilátorok továbbra is működnek, még akkor is, ha kikapcsolta a sütőt. A ventilátorok automatikusan kikapcsolnak, amikor a sütő lehűlt.

GARANCIA ÉS SZERVIZ

Mielőtt a szervizhez vagy segítségért fordulna.

Ellenőrizze azokat a dolgokat, amelyeket saját maga is elvégezhet. Olvassa el a telepítési utasításokat és a használati útmutatót, és ellenőrizze a következőket:

1. A termék megfelelően van telepítve.
2. Ismeri a normál működését.

KÉSZÜLÉK ÁRTALMATLANÍTÁSA

A készülék címkézése megfelel az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló 2012/19/EU európai irányelvnek és az Egyesült Királyság S.I. 3113/2013 számú, elektromos és elektronikus berendezések hulladékaira (WEEE) vonatkozó 2013-as jogszabályának. Az elektromos és elektronikus berendezések hulladékai tartalmaznak 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 KÖRNYEZETVÉDELEM

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 lejárta előtt, és a sütéshez használja fel a sütő által továbbra is generált maradékhőt. A hőszivárgás megelőzése érdekében gondoskodjon arról, hogy az ajtótömítések 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.

Alacsony energiafogyasztási adatok a Bizottság (EU) 2023/826 rendeletének megfelelően.

Állapot	Energia-fogyasztás	Időtartam, amit követően a berendezés automatikusan adott állapotba kerül
Készenléti üzemmód információval vagy állapotkijelzéssel	0,8 W	20 perc



SZÁRMAZÁSI HELY:
KÍNA

CE

CANDY

Vgradna električna pečica

Navodila za uporabo

Model

CA6 NPL4K23EHBB

Prosimo, da pred uporabo pozorno preberete ta navodila in jih shranite za poznejšo uporabo.

Candy Hoover Group S.r.l.

VSEBINA

VARNOST IN OPOZORILA 133
NAVODILA ZA VGRADNJO 137
PREDSTAVITEV IZDELKA 147
PRVA UPORABA 149
UPORABA FUNKCIJ 151
FUNKCIJE KUHANJA 153
NEGA IN ČIŠČENJE 160
ODPRAVLJANJE TEŽAV 171
GARANCIJA IN SERVIS 172

Vaša pečica je bila skrbno zasnovana tako, da med običajnim kuhanjem deluje varno. Pri uporabi upoštevajte naslednja varnostna navodila:

⚠ OPOZORILO!	
	Nevarnost električnega udara Preden zamenjate žarnico v pečici, pečico izklopite na stenski vtičnici. Neupoštevanje tega nasveta lahko povzroči električni udar ali telesne poškodbe.

⚠ OPOZORILO!	
	Nevarnost ureznin Bodite previdni, saj so nekateri robovi ostri. V primeru neprevidnosti lahko pride do telesnih poškodb ali ureznin.

⚠ OPOZORILO!	
	Nevarnost požara Med peko na dno pečice ne polagajte aluminijeve folije, posod, pladnjev, vode ali ledu, saj bi lahko s tem nepopravljivo poškodovali emajl; oblaganje pečice z aluminijasto folijo lahko povzroči celo požar. Aparata nikoli ne uporabljajte za gretje ali ogrevanje prostora. Pri tem bi se lahko osebe opekle ali telesno poškodovane ali pa bi prišlo do požara. Shranjevanje v aparatu ali na njem: v pečici ali blizu nje se ne sme shranjevati vnetljivih snovi. Če tega nasveta ne upoštevate, lahko pride do pregrevanja, vžiga in telesnih poškodb.

OPOZORILO!



Nevarnost zaradi vroče površine
Dostopni deli se lahko med uporabo zelo segrejejo.
Otroci naj se ne približujejo aparatu, da se ne bi opekli ali oparili.
Pri rokovanju z vročimi površinami, kot so rešetke v pečici ali posoda, uporabljajte rokavice za pečico ali drugo zaščitno opremo.
Pri odpiranju vrat pečice bodite previdni.
Pred jemanjem hrane iz pečice ali vstavljanjem v pečico počakajte, da se vroč zrak ali para razprši.
Ne dotikajte se grelnih elementov ali notranjih površin pečice.
Grelni elementi so lahko vroči, čeprav so temne barve.
Notranje površine pečice se segrejejo do temperature, ki povzroči opekline.
Med uporabo in po njej se ne dotikajte grelnih elementov ali notranjih površin pečice ter preprečite stik oblačil ali drugih vnetljivih snovi z njimi, dokler se deli ne ohladijo v zadostni meri. Druge površine aparata se lahko segrejejo do temperature, ki lahko povzroči opekline. Med te površine spadajo odprtina za odvod zraka iz pečice, površina v bližini te odprtine ter vrata pečice.
V primeru neupoštevanja tega nasveta lahko pride do opeklin in oparin.

POMEMBNA VARNOSTNA NAVODILA

Da bi zmanjšali nevarnost požara, električnega udara, telesnih poškodb ali škode pri uporabi pečice, upoštevajte pomembna varnostna navodila, navedena v nadaljevanju.

- ► Pred uporabo pečice preberite vsa navodila. Pečico uporabljajte samo za predvideni namen, kot je opisan v teh navodilih.
- ► Pravilna vgradnja: poskrbite, da vaš aparat pravilno namesti in ozemlji usposobljen tehnik.
- ► Ločilno stikalo: poskrbite, da je pečica priključena na tokokrog z ločilnim stikalom, ki zagotavlja popoln odklop iz napajanja.
- ► Otroci se ne smejo igrati z gospodinjskimi aparati.
- ► Otrok ne puščajte brez nadzora. Otroci ne smejo biti sami ali brez nadzora v prostoru, kjer se uporablja aparat. Nikoli ne smejo sedeti ali stati na katerem koli delu aparata.

- Otroci, mlajši od 8 let, se ne smejo približevati aparatu, če niso pod stalnim nadzorom. Ta aparat lahko uporabljajo otroci, starejši od 8 let, ter osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali umskimi zmožnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj in znanja, pod ustreznim nadzorom, ali če imajo navodila za varno uporabo aparata ter razumejo s tem povezana tveganja. Otroci ne smejo čistiti in vzdrževati aparata, če niso pod nadzorom.
- Na vrata pečice ne postavljajte težkih predmetov.
- Nosite ustrezna oblačila. Med uporabo aparata ne nosite ohlapnih ali visečih oblačil. Če pridejo v stik z elementom ali vročo površino, se lahko vžgejo ali stopijo, zaradi česar se lahko opečete.
- Servisiranje s strani uporabnika: ne popravljajte ali zamenjajte nobenega dela aparata, razen če je to izrecno priporočeno v teh navodilih. Vsa ostala servisna dela lahko izvede le usposobljen tehnik.
- Goreče maščobe ne gasite z vodo.
- Zadušite plamen ali uporabite gasilni aparat na suhe kemikalije ali peno.
- Uporabljajte le suhe rokavice za peko ali držala za lonce.
- Vlažna ali mokra držala za lonce na vročih površinah lahko povzročijo opekline zaradi pare. Preprečite stik držal za lonce z vročimi območji ali grelnimi elementi. Kot držalo za lonec ne uporabljajte brisače ali debele krpe. Lahko se zažge.
- Ne segrevajte zaprtih posod s hrano. V njih lahko nastane pritisk, zaradi katerega lahko posoda poči in povzroči telesne poškodbe.
- Varno ravnanje s hrano: hrana naj bo pred in po kuhanju v pečici čim krajši čas. To preprečuje kontaminacijo z organizmi, ki bi lahko povzročili zastrupitev s hrano. Posebno previdni bodite ob toplem vremenu.
- Zračne odprtine pečice morajo biti vedno neovirane.
- Aparata ne uporabljajte z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom daljinskega upravljanja.
- Pozor: odprtina na vrhu pečice je del hladilnega sistema pečice, zato lahko iz nje piha vroč zrak.
- Postavitev polic v pečici: police vedno postavite na želeno mesto, ko je pečica hladna (pred segrevanjem). Če je treba polico odstraniti, ko je pečica vroča, preprečite stik rokavic ali držal za lonce z vročimi grelnimi elementi v pečici ali na dnu pečice.
- Tesnila pečice ne čistite in nanj ne nanašajte nobenih čistil za pečico. To je bistveno za dobro tesnjenje, ki zagotavlja učinkovito delovanje pečice. Bodite previdni, da ga ne odrgnete, poškodujete ali premaknete.
- Aparata ne vgradite in ne uporabljajte, če je poškodovan ali ne deluje pravilno. Če prejmete poškodovan izdelek, se takoj obrnite na prodajalca ali monterja.
- Ko pečica proizvaja paro, ne odpirajte vrat, da preprečite nevarnost opeklin.
- Ne uporabljajte čistil za pečice, agresivnih/abrazivnih čistil, voskov ali polirnih sredstev. Na nobenem delu pečice ali okoli njega se ne sme

uporabljati komercialnega čistila za pečice, oblog za pečice ali kakršnega koli zaščitnega premaza. Za čiščenje stekla na vratih pečice ne uporabljajte agresivnih/abrazivnih čistil, kovinskih gobic ali ostrih kovinskih strgal, saj lahko opraskajo površino, zaradi česar se lahko steklo razbije.

- ► Čistite samo dele, ki so navedeni v tem priročniku.
- ► Ne uporabljajte parnega čistilnika za čiščenje katerega koli dela pečice.
- ► Nad pečico ne shranjujte predmetov, ki bi jih lahko želeli otroci. Če se otroci povzpnejo na pečico, da bi vzeli predmete, se lahko opečejo ali telesno poškodujejo.
- ► Uporabljajte samo posodo za peko, ki je odobrena za uporabo v pečici. Upoštevajte navodila proizvajalca posode za peko.
- ► Prepričajte se, da so bile plastične prevozne matice odstranjene s stranskih nosilcev in zamenjane s priloženimi kovinskimi pritrdilnimi maticami.
- ► Uporabljajte samo temperaturno sondo, ki je priporočena za to pečico.
- ► Hrane ne postavljajte neposredno na rešetke pečice. Vedno uporabljajte pergamentni papir in/ali primerne pekače ali posodo za peko.

VARNOST IN OPOZORILA

OPOZORILO!	
	Nevarnost električnega udara Pred izvajanjem kakršnegakoli vzdrževanja ali popravil aparat vedno izklopite iz električnega napajanja. Priključitev na ustrezen ozemljitveni sistem je izjemno pomembna in obvezna. Spremembe na domači električni napeljavi sme izvajati le usposobljen električar. Neupoštevanje tega nasveta lahko povzroči električni udar ali telesne poškodbe.

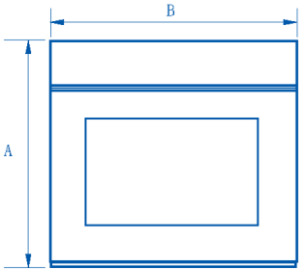
OPOZORILO!	
	Nevarnost požara Za priključitev tega aparata na električno omrežje ne uporabljajte adapterjev, reduktorjev ali razdelilnikov. Če tega nasveta ne upoštevate, lahko pride do pregrevanja, opeklin ali požara.

OPOZORILO!	
	Nevarnost ureznin Bodite previdni - robovi plošče so ostri. V primeru nepre-vidnosti lahko pride do telesnih poškodb ali ureznin.

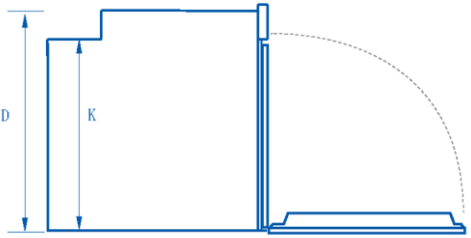
POMEMBNA VARNOSTNA NAVODILA

Da preprečite nevarnost, pred vgradnjo ali uporabo aparata natančno preberite ta navodila.
Poskrbite, da bodo te informacije na voljo osebi, odgovorni za vgradnjo aparata, saj lahko tako znižate stroške vgradnje.
Ta aparat lahko vgradi in priključi na omrežno napajanje izključno ustrezno usposobljena oseba in sicer v skladu s temu navodili za namestitev ter ob upoštevanju vseh veljavnih lokalnih gradbenih in električnih predpisov.
Nepravilna vgradnja aparata lahko povzroči razveljavitev vseh garancijskih ali odškodninskih zahtevkov.
Če je napajalni kabel poškodovan, morate preprečiti morebitna tveganja, zato ga sme nadomestiti samo proizvajalec, njegov servisni agent ali podobno usposobljene osebe. Ločilno stikalo: prepričajte se, da je pečica priključena na električni tokokrog, ki vsebuje ločilno stikalo, ki omogoča popolno prekinitev napajanja v skladu z lokalnimi predpisi o električnih napeljavah. Pečica mora biti ozemljena. Embalažo ustrezno zavrzite.
Da bi zmanjšali vpliv na okolje, embalažne materiale po možnosti reciklirajte.
Aparata se ne sme vgraditi za dekorativna vrata, da preprečite pregrevanje.
Priporočena je namestitev na višini nad 850 mm.

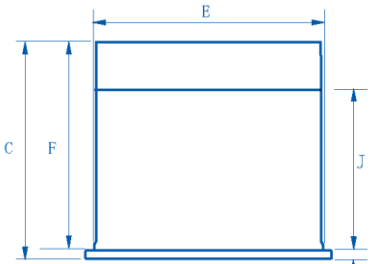
DIMENZIJE IZDELKA



SPREDAJ



OB STRANI



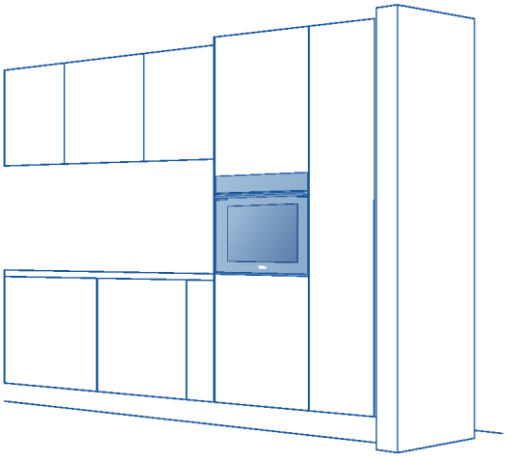
ZGORAJ

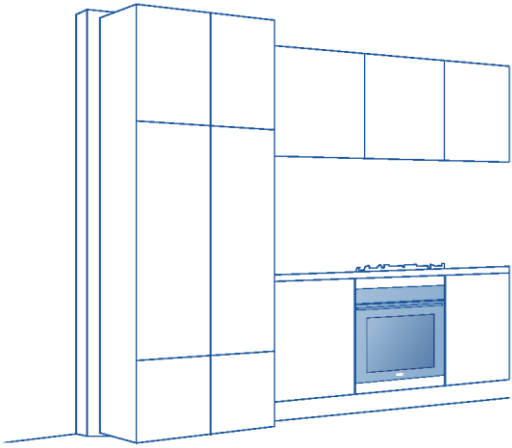
DIMENZIJE IZDELKA	mm
A Skupna višina izdelka	595
B Skupna širina izdelka	595
C Skupna globina izdelka	565
D Height 1 ohišja	575
E Širina ohišja	555
F Globina 1 ohišja	545
G Globina okvirja pečice in nadzorne plošče	20
H Globina vrat pečice, ko so popolnoma odprta	478
J Globina 2 ohišja	405
K Višina 2 ohišja	510

Vizualizacije vgradnje

A

Vgradnja v visoko omaro

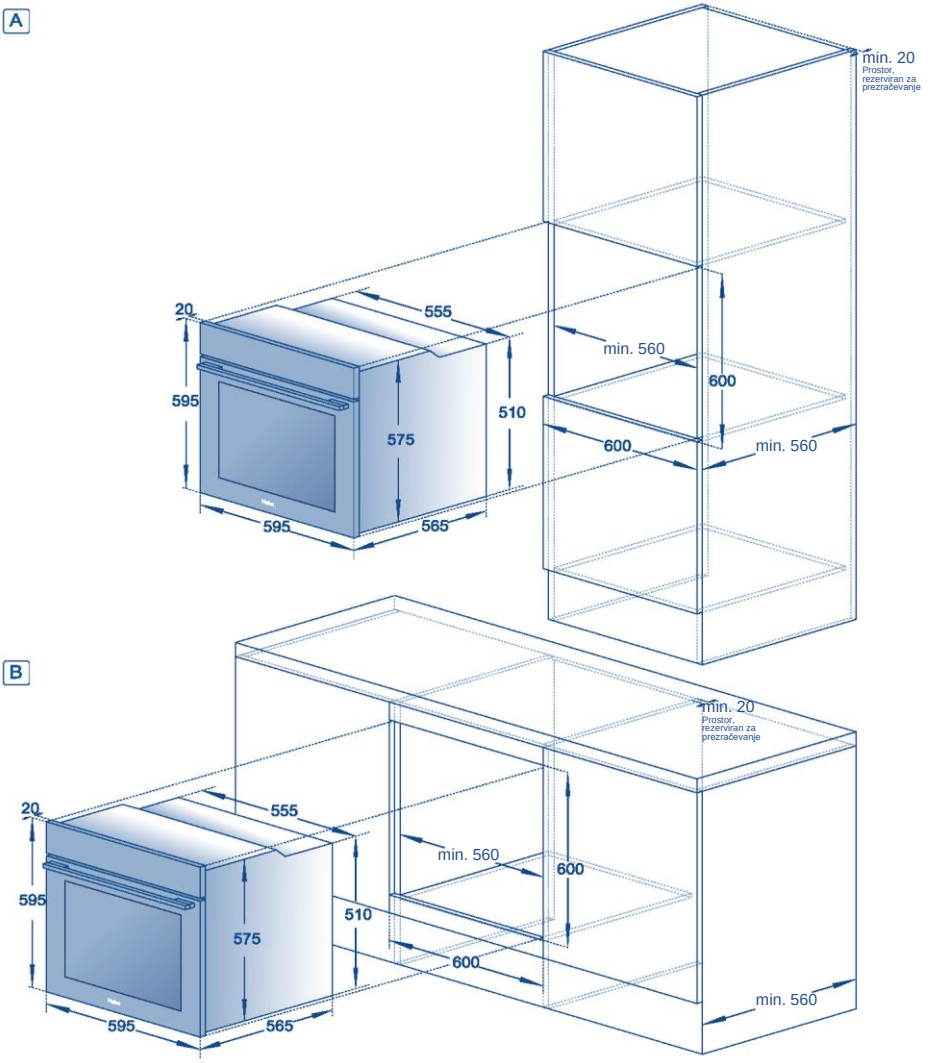




B

Vgradnja v osnovno enoto

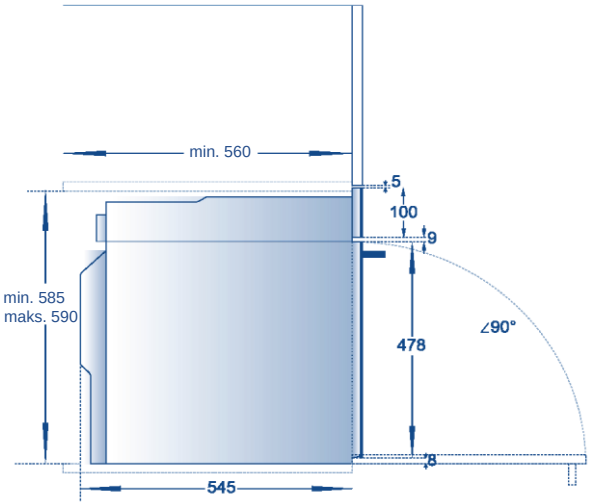
Dimenzije vgradnje



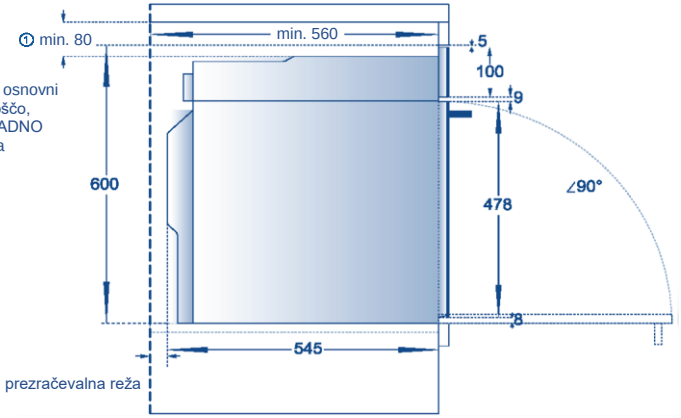
*mere v mm

Pogled s strani

A



B

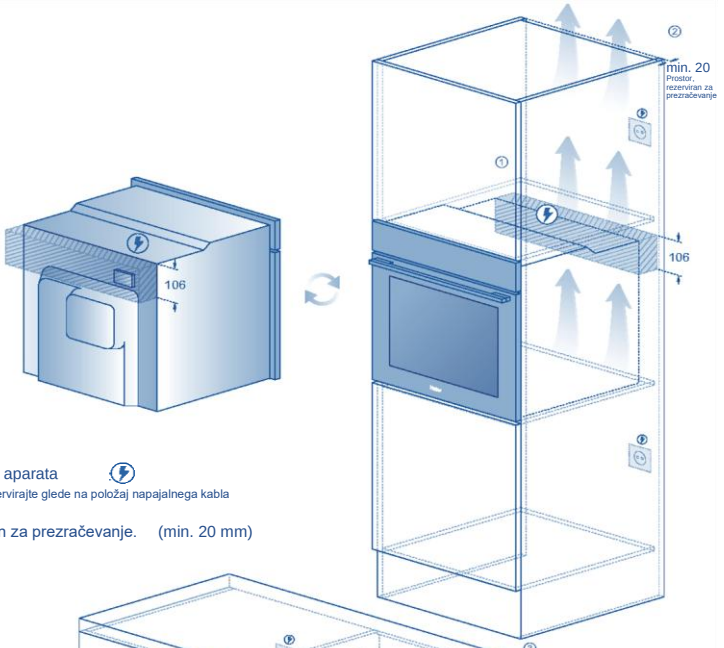


① Če bo pečica vgrajena v osnovni element pod kuhalno ploščo, je treba upoštevati VGRADNO globino, ki je potrebna za kuhalno ploščo.

*mere v mm

Priključki in prezračevanje

A

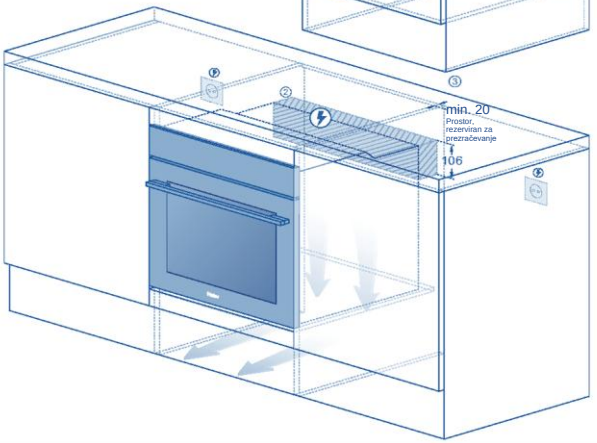


① Prostor za priklop aparata

*Vtičnico za pečico rezervirajte glede na položaj napajalnega kabla na zadnji strani pečice.

② Prostor, rezerviran za prezračevanje. (min. 20 mm)

B

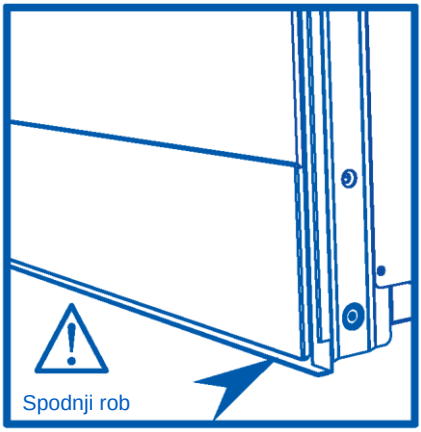


*mere v mm

RAZPAKIRANJE PEČICE

POMEMBNO!
DVIGANJE: Pečice med dviganjem ne držite za ročaj na vratih. Uporabite ročaje ob strani ohišja (če so na voljo).

Odstranite vso embalažo in jo odložite na odgovoren način. Reciklirajte predmete, kjer je to mogoče.
Razpakirano pečico postavite na lesene klade ali podobno podlago, da ne poškodujete njenega spodnjega roba.



POMEMBNO!
Ko pečico vzamete iz kartonske škatle, pazite, da ne poškodujete spodnjega roba, saj je ta pomemben tako za prezračevanje kot za odvod odvečne kondenzacije.

Seznam dodatkov	Globok pekač	Pladenj Airfry	Stojalo za žar	Stranska vodila	Vijaki
Količina	1	1	1	1 par	2

POMEMBNO!
Pekači se med peko lahko deformirajo, kar je povsem običajno. Ko se ohladijo, bodo ponovno pridobili prvotno obliko.

PRIKLJUČITEV NA ELEKTRIČNO OMREŽJE

POMEMBNO!

- ► Priključitev pečice na električno omrežje mora izvesti ustrezno usposobljena oseba.
- ► Pečica mora biti ozemljena.
- ► Preden pečico priključite na električno omrežje, preverite, ali je domača električna napeljava primerna za porabo električne energije, ki jo potrebuje pečica (kot je navedeno na napisni ploščici).
- ► Napetost ustreza vrednosti, navedeni na napisni ploščici.

Koda načina	Prostornina	Nazivna moč	Nazivna napetost	Nazivna frekvenca
CA6 NPL4K23EHBB	78 L	3100 W	220–240 V~	50–60 Hz

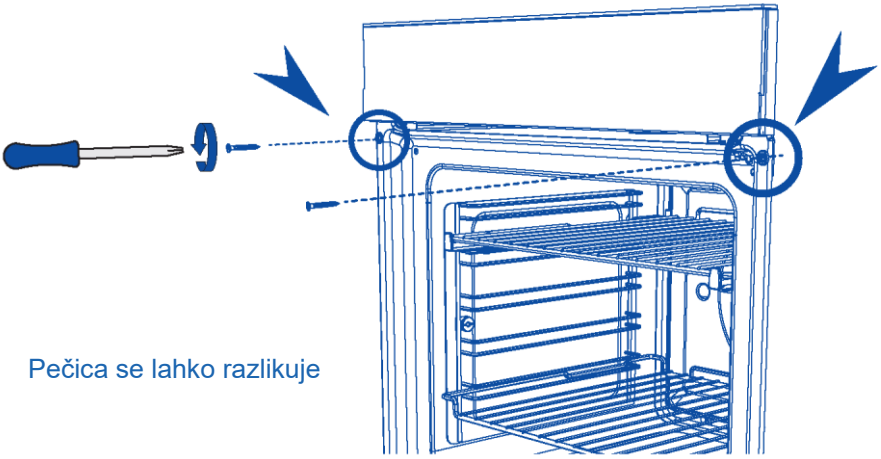
Vtičnica mora biti primerna za obremenitev, navedeno na oznaki, in mora biti povezana z ozemljitvenim kontaktom in delovati. Zemeljski prevodnik je rumeno-zelene barve. Ta postopek mora izvesti ustrezno usposobljen strokovnjak. Priključitev na vir napajanja se lahko izvede tudi z namestitvijo vtiča ali omnipolarnega odklopnika z ločitvijo stika na fiksnem ožičenju, ki je v skladu z zahtevami za prenapetostno kategorijo III, med aparat in vir napajanja, ki lahko prenese največjo priključeno obremenitev in je v skladu z veljavno zakonodajo.
Če vtičnica in vtič aparata nista združljiva, prosite usposobljenega električarja, da vtičnico zamenja z drugim ustreznim tipom. Vtič in vtičnica morata biti skladna s trenutnimi normami v državi vgradnje.
Odklopnik ne sme prekiniti rumeno-zelenega ozemljitvenega kabla. Vtičnica ali omnipolarni odklopnik, ki se uporablja za priključitev, mora biti po vgradnji aparata zlahka dostopen.

PRITRDITEV PEČICE V KUHINJSKO OMARICO

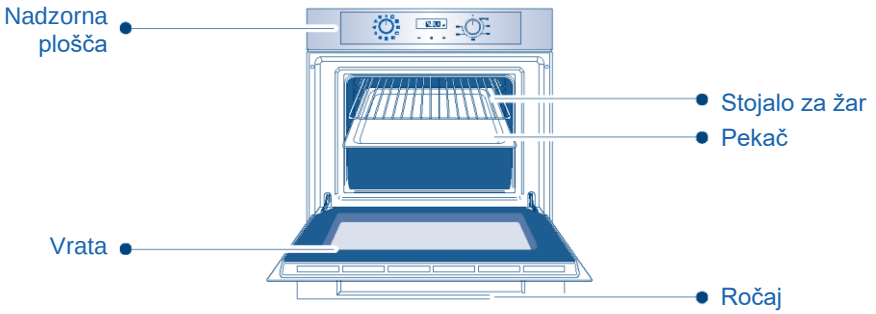
1. Pečico postavite v pripravljeno nišo.
   POMEMBNO!
   Med dviganjem pečice ne držite ročaja vrat.
2. Povsem odprite vrata pečice.
3. Pečico s priloženimi vijaki pritrdite v kuhinjsko omarico.

POMEMBNO!

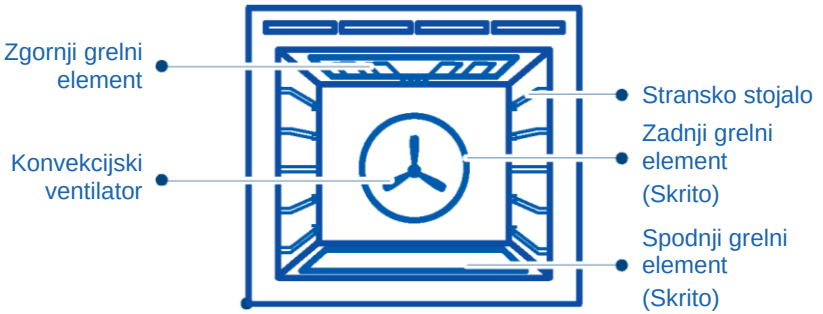
- ► Vijakov ne zategnite prekomerno.
- ► Pečice ne prilepite v kuhinjsko omarico s silikonom ali lepilom. S tem bi otežili prihodnje servisiranje. Podjetje Haier ne bo krilo stroškov odstranitve pečice niti stroškov škode, ki bi nastala zaradi te odstranitve.



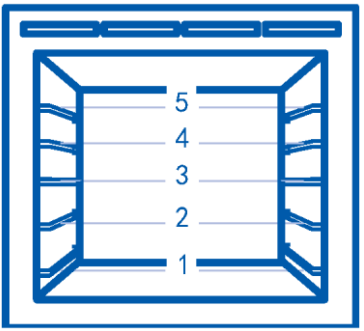
Pečica se lahko razlikuje



OGREVALNI SISTEM



POLOŽAJI POLIC



NADZORNA PLOŠČA



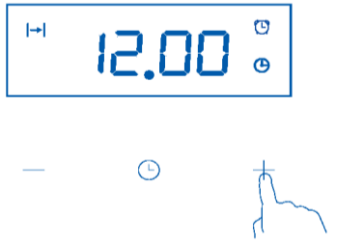
PRIKAZOVALNI INDIKATOR



Ko pečico prvič vklopite ali po izpadu električnega toka, boste morali nastaviti uro, da boste lahko pečico uporabljali.

1. Nastavitev ure

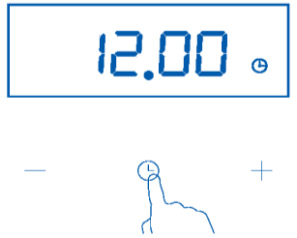
1. Na zaslonu se bo prikazalo 12:00, indikator pa bo utripal.
2. Za nastavitev časa pritisnite tipki – in +.
3. Čas se bo samodejno potrdil v 5 sekundah po zadnjem pritisku.



2. Spreminjanje časa

1. Z neprekinjenim dotikanjem lahko izbirate med 3 funkcijami v ciklih. Ko se prikaže indikator , prenehajte z dotikanjem.

2. Za nastavitev časa pritisnite tipki – in +.
Čas se bo samodejno potrdil v 5 sekundah po zadnjem pritisku.



3. Priprava pečice

Pomembno je, da pečico pred prvo uporabo za kuhanje ali peko pripravite za delovanje. S pripravo se bodo sežgali vsi ostanki iz proizvodnje, kar bo zagotovilo, da boste že od samega začetka dosegli najboljše rezultate.



1. Obrnite izbirnik funkcij, da izberete funkcijo Peka.
2. Zavrtite gumb za nastavljanje vrednosti, da izberete temperaturo 200 °C.

► Med segrevanjem pečice bo svetila indikatorska lučka.
► Ko pečica doseže nastavljeno temperaturo, indikatorska lučka ugasne.

3. Po 30 minutah izberite funkcijo Ventilator Žar. Temperaturo pustite na 200 °C 5 minut.
4. Po 5 minutah izklopite pečico (zavrtite izbirnik funkcij in gumb za nastavljanje vrednosti na 0).

► Med postopkom kondicioniranja bo nastal značilen vonj in pojavila se bo majhna količina dima, saj bodo izgoreli ostanki iz proizvodnje. To je normalno, vendar poskrbite, da je kuhinja med pripravljanjem pečice dobro prezračena.
► Ko se pečica ohladi, jo obrišite z vlažno krpo in blagim čistilom ter jo temeljito posušite.

Uporaba funkcije ure

Nastavitve časa lahko kadarkoli spremenite z dotikom .
Večkrat se dotaknite , da nastavite trajanje kuhanja, časovnik in čas v ciklih.

►Časovnik odšteva v minutah (h.min).
►Časovnik lahko nastavite na največ 23 ur in 59 minut.

1. Nastavitev trajanja kuhanja

1. Pritisnite . Prikazal se bo indikator trajanja kuhanja |→|.
2. Dotaknite se – ali +, da nastavite čas.
►Če tipko držite pritisnjeno, se bo pomikanje pospešilo.
3. Čas kuhanja se bo nastavil 5 sekund po tem, ko prst umaknete s plošče.
►Nato bo časovnih začel odštevati. Na zaslonu se bo prikazoval trenutni čas.
►Če želite preveriti preostali čas časovnika, se dotaknite , da izberete |→|. S tem časovnika ne prekličete.

Sprememba nastavitve časa kuhanja
1. Dotaknite se , da izberete preostali čas |→|.
2. Pritisnite – ali +, da nastavite nov čas.
3. Umaknite prst s plošče in čas bo potrjen.

Ko se nastavljen čas izteče
►Utripal bo indikator |→| in vsakih nekaj sekund se bo oglasil zvočni signal.
►Izbirnik funkcij in gumb za nastavitev vrednosti zavrtite na 0.
►Za izklop zvoka lahko pritisnete katero koli tipko ali počakate 2 minuti, da se zvok izklopi samodejno.

POMEMBNO:
►Če začnete s kuhanjem, ne da bi nastavili čas kuhanja, bo pečica delovala neprekinjeno, dokler kuhanja ne ustavite ročno.
►Če nastavite čas kuhanja, bo pečica prenehala delovati, ko bo čas potekel.

2. Nastavitev časovnika

Za nastavitev odštevanja.
Ta funkcija nima nobenega vpliva na delovanje aparata.
Izberite in nastavite čas. Ko se čas izteče, se oglasi zvočni signal.
Časovnik se lahko uporablja tudi, ko je aparat izklopljen.

Nastavite časovnik, ki vas bo opomnil, da morate začeti ali končati delo.
1. Pomaknite in se ga prenehajte dotikati, ko se prikaže indikator .
2. Nastavite časovnik s pritiskom na – in +.
3. Časovnik bo nastavljen 5 sekund potem, ko se s prstom prenehate dotikati plošče.
4. Na zaslonu se bo prikazoval preostali čas v obliki odštevanja.
5. Ko se čas izteče, bo indikator utripal in vsakih nekaj sekund se bo oglasil zvočni signal.
Za izklop zvoka lahko pritisnete katero koli tipko ali počakate 2 minuti, da se zvok izklopi samodejno.

Preklic nastavitve časovnika
1. Pomaknite in se ga prenehajte dotikati, ko se prikaže indikator .
2. Dotaknite se –, da nastavite čas na 00:00; po 5 sekundah se bo časovnik preklical.

Splošna navodila

POMEMBNO!

- ► Glede na model so morda na voljo le nekatere od teh funkcij.
- ► Vse funkcije uporabljajte pri zaprtih vratih pečice.
- ► Za boljšo izkušnjo pri kuhanju priporočamo predgrevanje pred peko, če to ni navedeno v navodilih za posamezne načine delovanja.

1. Statično 

zgornji zunanji in spodnji grelni elementi

- ► Toplota prihaja tako iz zgornjega in spodnjega grelnega elementa. Ventilator se pri tej funkciji ne uporablja.
- ► Idealno za torte in jedi, ki jih je treba peči dlje časa ali pri nizkih temperaturah.
- ► Za podolgovate krhke piškote je priporočena temperatura 150 °C.
- ► Za kvadratne krhke piškote je priporočena temperatura 160 °C.
- ► Za majhno torto je priporočena temperatura 160 °C.
- ► Ta funkcija ni primerna za peko na več policah.

Idealno za vlažna živila, katerih peka traja dlje, npr. bogata sadna torta.

2. Na več nivojih 

ventilator in zadnji grelni element

- ► Pekači s piškoti, spečenimi na različnih policah, so zunaj hrustljavi, v sredini pa mehki.
- ► Meso in perutnina sta okusno zapečena in cvrčeča, hkrati pa ostaneta sočna in mehka.
- ► Enolončnice so pripravljene do popolnosti, njihovo ponovno segrevanje pa je hitro in učinkovito.
- ► Če recept pretvarjate iz statičnega v večstopenjski način, priporočamo, da skrajšate čas peke ali znižate temperaturo za približno 20 °C.
- ► Za piškote je priporočena temperatura 150 °C.
- ► Za majhno torto je priporočena temperatura 150 °C.
- ► Pri izdelkih z daljšim časom peke (npr. več kot eno uro) je morda treba skrajšati čas in znižati temperaturo.

Idealno za peko piškotov, keksov, čajnih kolačev, mafinov in tortic v skodelicah.

3. Žar + ventilator 

ventilator ter zgornji notranji in zunanji grelni element

- ► Ta funkcija izkorišča močno toploto zgornjih grelnih elementov za porjavitev zgornje strani, ventilator pa poskrbi za enakomerno peko hrane.
- ► Meso, perutnina in zelenjava se odlično spečejo; hrana je zunaj hrustljava in zapečena, notranjost pa ostane sočna in mehka.

Idealno za celega piščanca, goveji file ali za peko na žaru vaših najljubših piščančjih jedi, rib in zrezkov.

4. Dvojni žar 

zgornji notranji in zunanji grelni element

- ► Oba zgornja grelna elementa oddajata intenzivno sevalno toploto.
- ► Predgretje ni nujno, čeprav nekateri raje počakajo, da se grelni element nekaj minut segreva, preden pod žar položijo hrano.
- ► Najprimernejša funkcija za »dokončanje« številnih jedi, na primer za zapečenje površine krompirjevega gratina in frittate.

Idealno za opekanje kruha ali za dodatno rjavenje, s katerim jedi »dodate piko na i«.

5. Konvekcija + ventilator 

ventilator ter zgornji zunanji in spodnji grelni element

- ► Ventilator pečice zagotavlja kroženje vročega zraka iz zgornjega zunanjega in spodnjega grelnega elementa ter njegovo razporeditev po notranjosti pečice.
- ► Pripravljena hrana običajno porjavi hitreje kot hrana, pripravljena s tradicionalno funkcijo Statično.
- ► Morda boste morali skrajšati čas, ki je priporočen v tradicionalnih receptih.
- ► Funkcijo Konvekcija + ventilator pri nizki temperaturi, npr. 50 °C, uporabljajte za sušenje sadja, zelenjave in zelišč.

Idealno za peko na eni rešetki, ki traja manj kot eno uro, na primer za mafine, čajne kolače in tortice v lončnih ali jedi, kot so enčilade.

6. Pečenje 

ventilator ter zgornji zunanji in zadnji grelni element

- ► Pečice ni treba predgreti. Hrano je treba vstaviti v pečico pred vklopom funkcije.
- ► Po želji uporabite stojalo za žar ali mrežo, ali pa zelenjavo položite pod pečenko, da vanjo odteče sok mesa. Tako bo vroč zrak lahko krožil tudi pod mesom.

Idealno za:
pečenje mesa in zelenjave. Priporočen je velik kos mesa.

7. Aqua Clean

Ročno odstranite čim več umazanije. Za čiščenje stranskih sten odstranite dodatke in nosilce polic. Funkcije Aqua Clean omogočajo čiščenje notranjosti aparata s paro. Za boljšo delovanje je priporočljivo, da funkcijo vklopite, ko je aparat hladen.
Navedeni čas se nanaša na trajanje delovanja funkcije in ne vključuje časa, ki ga uporabnik porabi za čiščenje notranjosti pečice.

1. Na dno notranjosti pečice nalijte 200 ml vode.
2. Izberite funkcijo Aqua cleaning , nato z vrtljivim gumbom nastavite temperaturo na 110 °C.
3. Trajanje kuhanja nastavite na 20 minut.
4. Ko se program zaključi, se oglasi zvočni signal.
5. Notranjo površino aparata obrišite z mehko gobico za čiščenje površin. Za čiščenje notranjosti pečice lahko uporabite toplo vodo ali čistila za pečico.

Po čiščenju pustite vrata pečice odprta približno 1 uro. Počakajte, da se aparat posuši. Da bi pospešili sušenje, lahko aparat ogrevate s toplim zrakom pri temperaturi 150 °C približno 15 minut. Najboljše rezultate čiščenja boste dosegli, če aparat takoj po koncu delovanja funkcije ročno očistite.

OPOZORILO:

- ► Ne odpirajte vrat med delovanjem pečice; bodite previdni zaradi vroče pare.
- ► Ko čistite notranjost pečice z gobico, si za zaščito rok nadenite toplotno izolacijske rokavice.
- ► Odstranite preostalo vodo iz notranjosti pečice, da preprečite mikrobiološka tveganja.

8. Sušenje

ventilator in zadnji grelni element

Funkciji sušenja in segrevanja omogočata sušenje sadja, zelenjave in zelišč z odličnimi rezultati. Pri tej vrsti konzerviranja se arome z dehidracijo koncentrirajo. Prav tako lahko nežno pripravite pečene jedi, kot so enolončnice, dušene jedi in jedi, pripravljene na nizki temperaturi.

Aparat optimalno uravnava dovod energije v kuhalni prostor. Hrana se kuha v več fazah z izkoriščanjem preostale toplote.
To pomeni, da ostane sočnejša in manj porjavi.

Za sušenje uporabljajte izključno nepoškodovano sadje, zelenjavo in zelišča ter jih temeljito operite. Rešetko obložite s papirjem za peko ali pergamentnim papirjem. Odcedite odvečno vodo s sadja in ga osušite.

Priporočena temperatura je 60–110 °C.

Sadje po potrebi narežite na enake koščke ali tanke rezine. Neolupljeno sadje položite na pladenj tako, da so narezane površine obrnjene navzgor. Poskrbite, da se sadje ali gobe na rešetki ne prekrivajo.

Zelenjavo naribajte in jo blanširajte. Pustite, da se blanširana zelenjava odcedi, nato pa jo enakomerno razporedite po rešetki.

Zelišča sušite skupaj s steblom. Zelišča razporedite enakomerno in rahlo nakopičeno na rešetko.

Zelo sočno sadje in zelenjavo večkrat obrnite. Po sušenju takoj odstranite posušene izdelke s papirja.

Ta funkcija je namenjena predvsem varčevanju z energijo med kuhanjem.

Idealno za sušenje sadja, zelenjave, zelišč, mesa in morskih sadežev.

Živilo	Priprava	Temperatura (°C)	Čas	Položaj police
Zeljni listi	Skuhano	70	1 ura in 30 minut	3
Stročji fižol	Skuhano	55	3H	3
Klini sladkega krompirja	Soparjeno	55	13 ur, obrnite po 2 urah	3
Rezine manga	/	70	8 ur, obrnite po 4 urah	3
Rezine banan	Potopljeno v slano vodo	55	7 ur, obrnite po 2 urah	3

Živilo	Priprava	Temperatura (°C)	Čas	Položaj police
Rezine limon		55	15 ur, obrnite po 2 urah	3
Rezine jabolk	Potopljeno v slano vodo	55	8 ur, obrnite po 2 urah	3
Surovo pusto meso		55	7 ur, obrnite po 2 urah	3
Surove piščančje prsi		70	5 ur, obrnite po 1 uri	3
Kozice z lupino	Skuhano	70	6 ur, obrnite po 2 urah	3
Sušeno goveje meso	Kuhano in marinirano	90	2 uri	3

* Preskušeno v skladu z EN 60350-1 za namene deklaracije o porabi energije in energijskem razredu.

9. Način pica

ventilator ter spodnji in zadnji grelni element

- ► Ventilator razširja toploto iz spodnjega grelnega elementa po celotni pečici.
- ► Odlično se obnese pri peki pice, saj se dno lepo zapeče, ne da bi se nadev spekel prekomerno.
- ► Za najboljše rezultate predhodno segrevajte kamen za peko pic vsaj 1 uro in pecite na 1. ali 2. polici v pečici.

Pica	Vrsta	Dodatki/kuhinjska posoda	Položaj police	Temperatura v °C	Čas kuhanja v minutah
Zamrznjeno	Tanko testo	Žična rešetka	2	190~210	15~20
	Debelo testo	Žična rešetka	2	180~200	20~25
Domača	Tanko testo	Pekač	2	230–250	10~15
	Tanko testo	Pekač za pice	2	230–250	8~12
	Debelo testo	Pekač	2	210-220	15~20
	Debelo testo	Pekač za pice	2	210-220	15~20
	Tanko testo	Pekač	2	300	4~6
	Tanko testo	Pekač za pice	2	300	3~5

POMEMBNO!
Če ne nastavite trajanja načina pica, bo pečica delovala neprekinjeno, dokler je ne ustavite ročno. Bolj pozorno morate spremljati stanje hrane, da se ne bi preveč spekla.

10. Uporaba funkcije za vzhajanje

To funkcijo uporabite za vzhajanje testa pred peko. Po potrebi lahko testo vzhajate večkrat.

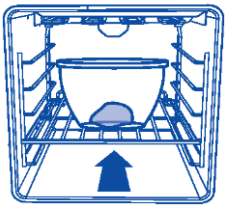
POMEMBNO!

► Za vzhajanje testa so potrebne nizke temperature.
Pečica deluje pri nastavljeni temperaturi.
► Ta funkcija je primerna za uporabo le, če je notranjost pečice ohlajena.

1. Izberite funkcijo peke , da se pečica predgreva največ 5 minut.
Po 5 minutah predgretja zavrtite izbirnik funkcij in izberite program Vzhajanje testa.
Opomba: če je notranjost pečice prevroča:

► Odprite vrata, da se pečica ohladi.

Testo položite v skledo, odporno na toploto, pokrijte s plastično folijo in/ali čisto vlažno krpo, nato pa posodo postavite na sredino pečice.
2. Glede na vaše kuharske izkušnje lahko nastavite čas vzhajanja testa.



Če nastavite trajanje, bo zaslon prikazoval odštevanje preostalega časa.

POMEMBNO!

Testa ne vstavljajte v pečico, dokler se ta ne ohladi.
3.
► Če nastavite čas vzhajanja testa, se bo funkcija vzhajanja testa zaključila, ko bo ta čas potekel. Oglasil se bo zvočni signal in skledo lahko vzamete iz pečice.
Preverite, ali je testo dovolj vzhajalo (testo bi moralo biti videti precej večje). Da preverite, ali je testo vzhajalo, ga nežno pritisnite s prstom. Vdolbina bi se morala počasi zapolniti.
► Če ne nastavite trajanja, morate spremljati stanje vzhajanja testa in ga ustaviti tako, da po končanem vzhajanju preklopite izbirnik funkcij v nevtralni položaj.

Če želite testo še enkrat vzhajati:

► Izbirnik funkcij znova nastavite na funkcijo Vzhajanje testa.
► Sledite navodilom na prejšnji strani, da ponastavite funkcijo Vzhajanja testa.

4. Prekinitev funkcije Vzhajanje testa
Preklopite izbirnik funkcij na drugo funkcijo.

11. ZRAČNO CVRTJE 

ventilator ter zgornji zunanji in zadnji grelni element

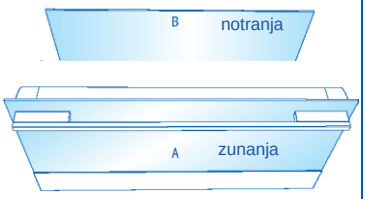
► Hrano razporedite po pekaču ali košarici za zračno cvrtje, da boste dosegli boljši rezultat priprave.
► Posnema pogoje v cvrtniku na vroč zrak.
► Bolj zdrav način cvrtja, pri katerem hrana postane hrustljava, pri tem pa se porabi manj olja. Za najboljše rezultate hrano premažite z 1–2 jedilnimi žlicami olja.
► Za vnaprej pakirano hrano: če proizvajalec v navodilih za pripravo priporoča uporabo funkcije, ki ne vključuje ventilatorja, znižajte temperaturo za 20 °C (70 °F).
► Peka na eni polici: pecite v zgornjem delu pečice, vendar ne na najvišji polici.

Hrana	Police	Temperatura (°C)	Čas (min)	Položaj police
Ocvrt krompirček	Pekač	205	15~20	4
Ocvrt krompirček	Košarica za zračno cvrtje	205	15~20	3
Krompirjeve polpete	Stojalo	200	20~25	3
Piščančji kroketi	Pekač	200	18~23	4
Piščančji kroketi	Košarica za zračno cvrtje	205	18~23	3
Piščančje perutnice	Stojalo	180	20~25	3

Idealno za hrano, ki se pripravlja iz zamrznjenega stanja, ali za hrano v testu in panirano hrano, ki se običajno cvre v olju.

Ročno čiščenje

VEDNO	NIKOLI
• Pred kakršnim koli ročnim čiščenjem ali vzdrževanjem najprej počakajte, da se pečica ohladi na temperaturo, pri kateri se je varno dotakniti, nato pa jo izklopite iz vtičnice. • Preden začnete s čiščenjem pečice, preberite ta navodila za čiščenje ter poglavje »Varnost in opozorila«. • Da se umazanija ne bi »vžgala« in postala trdovratna, priporočamo, da po vsaki uporabi z emajla notranjosti pečice odstranite vsa razlitja, ostanke hrane ali mastne madeže, ki se jih lahko preprosto očisti.	• Nikoli ne uporabljajte parnega čistilnika. • V pečici nikoli ne shranjujte vnetljivih snovi. • Nikoli ne uporabljajte abrazivnih ali agresivnih čistil, krp, gobic za drgnjenje ali jeklene volne. Praske lahko povzročijo tudi nekatere najlonske gobice za drgnjenje. Najprej preverite etiketo. • Na katalitičnih ploščah nikoli ne uporabljajte čistila za pečice. • Na površinah pečice nikoli ne puščajte alkalnih (solnih madežev) ali kislih snovi (kot sta limonin sok ali kis). • Nikoli ne uporabljajte čistil s klorom ali kislo osnovo.

KAJ?	KAKO?	POMEMBNO!
Steklene površine (vratna plošča pečice, nadzorna plošča)	Vrata so sestavljena iz 2 steklenih plošč  Za čiščenje steklene plošče morate najprej odstraniti vrata in notranjo ploščo. Navodila najdete v poglavju »Odstranitev in namestitev steklenih plošč vrat za čiščenje«. 1. Očistite z raztopino blagega čistila ali sode bikarbone in vroče vode, nato pa obrišite do suhega. 2. Obrišite s sredstvom za čiščenje stekla in osušite z mehko krpo, ki ne pušča vlaken.	• Za čiščenje steklenih površin ne uporabljajte čistil za pečice ali drugih agresivnih/abrazivnih čistil, krp, gobic za drgnjenje, jeklene volne ali ostrih kovinskih strgal. Ta lahko opraskajo steklo in poškodujejo poseben premaz, kar bi lahko povzročilo razpoke ali razbitje stekla. • Tudi če čistite samo notranjo ploščo (B), najprej odstranite vrata in ploščo. Če steklo čistite, ko plošča nameščena v vrata, lahko čistilna tekočina steče v reže in se posuši na notranjih sestavnih delih. • Pri čiščenju stekla nadzorne plošče bodite še posebej previdni. Uporabljajte le vlažno krpo z detergentom.

KAJ?	KAKO?	POMEMBNO!
Trak/ročaj iz nerjavečega jekla na sprednji strani vrat pečice	1. Očistite z raztopino blagega čistila in vroče vode, nato pa obrišite do suhega z krpo iz mikrovlaken. 2. Po potrebi uporabite ustrezno čistilo in sredstvo za poliranje nerjavečega jekla.	• Vedno preberite navodila na etiketi, da se prepričate, da vaše čistilo za nerjaveče jeklo ne vsebuje klorovih spojin, saj so te jedke in lahko poškodujejo videz vaše pečice. • Nerjaveče jeklo vedno drgnite v smeri zrn.
Aluminijast okvir vrat pečice in plastične kotne sponke	Očistite z raztopino blagega čistila in vroče vode, nato pa obrišite do suhega.	/
Teleskopski nosilci za drsne police	Obrišite z vlažno krpo in blagim detergentom. Bele mazalne masti (vidne, ko so drsniki izvlečeni) ne odstranjujte z brisanjem ali izpiranjem.	• Teh predmetov ne pomivajte v pomivalnem stroju, jih ne potapljajte v milnico in ne uporabljajte čistila za pečico, saj bi s tem odstranili belo mazalno mast in preprečili nemoteno drsenje drsnikov.
Notranjost pečice	Iz pečice odstranite vse: police in pladnje, stranske nosilce ter katalitične plošče. 1. Odstranite vrata pečice (glejte navodila na naslednjih straneh). 2. Notranjost pečice obrišite z gospodinjskim čistilom ali čistilom na osnovi amoniaka. 3. Obrišite z vlažno krpo in pustite, da se popolnoma posuši.	• Da se umazanija ne bi »vžgala« in postala trdovratna, priporočamo, da po vsaki uporabi iz emajliranih površin odstranite vsa razlitja, ostanke hrane ali mastne madeže, ki se jih lahko preprosto očisti. • Da bi bilo čiščenje pečice lažje, lahko odstranite tudi vrata pečice. Navodila najdete na naslednjih straneh. • Da bi olajšali čiščenje stropa pečice, je mogoče element žara znižati. Navodila najdete na naslednjih straneh.

NEGA IN ČIŠČENJE

KAJ?	KAKO?	POMEMBNO!
Pladenj za žar Stojalo za žar Stranski nosilci Police pečice Pekač	• Očistite z raztopino blagega čistila in vroče vode. • Trdovratne, pripečene madeže najprej namočite v raztopini praška za pomivalni stroj in vroče vode. • Ti deli, razen pekača, so primerni tudi za pomivanje v pomivalnem stroju.	/
Tesnilo pečice	Očistite z raztopino blagega čistila in vroče vode.	/
Odtočni kanal	Z gobico posušite vso vlago v odtočnem kanalu pod vrati.	/

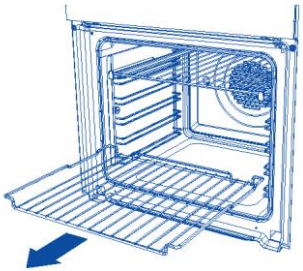
Odstranjevanje stranskih nosilcev

POMEMBNO!

Pečico vedno najprej izklopite na stenskem stikalu. Preden začnete, se prepričajte, da se je pečica popolnoma ohladila.

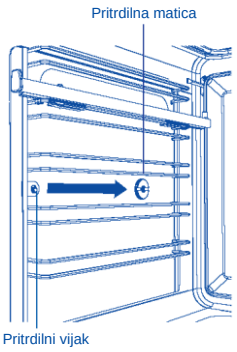
Odstranite vse police:

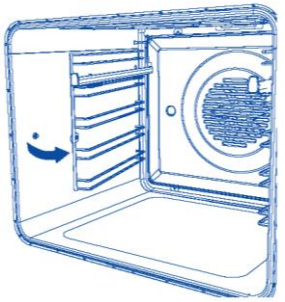
Vse police izvlecite in odstranite.
Za lažji dostop priporočamo, da odstranite vrata pečice. Glejte »Odstranitev in namestitev vrat pečice«.

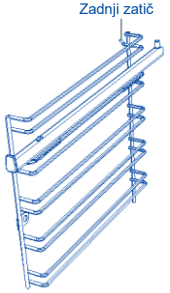


Odstranite oba stranska nosilca.

Odvijte in odstranite pritrdilno matico na sprednji strani stranskega nosilca. Po potrebi vijak popustite s pomočjo kovanca.
1. Stranski nosilec povlecite proti sredini pečice, dokler se sprednji zavihek ne iztakne s pritrdilnega vijaka.
2. Stranski nosilec potisnite naprej, dokler zadnji zatiči ne izskočijo iz lukenj.

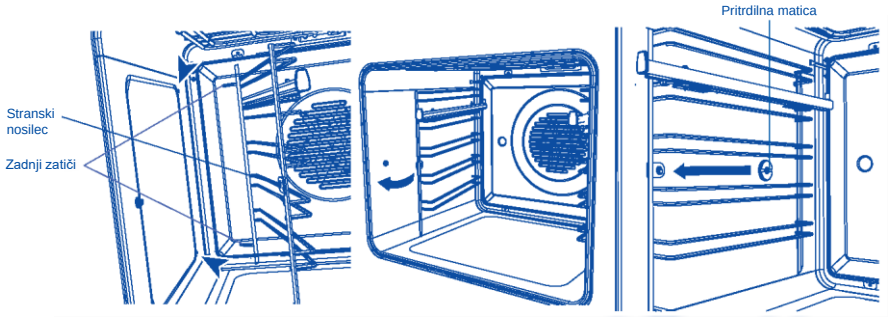






Ponovno namestite stranski nosilec:

1. Zadnje zatiče stranskega stojala vstavite v luknje na zadnji strani pečice.
2. Sprednji zavihek stranskega nosilca namestite čez pritrdilni vijak.
3. Ponovno namestite pritrdilno matico. Matico lahko zategnete s kovancem.



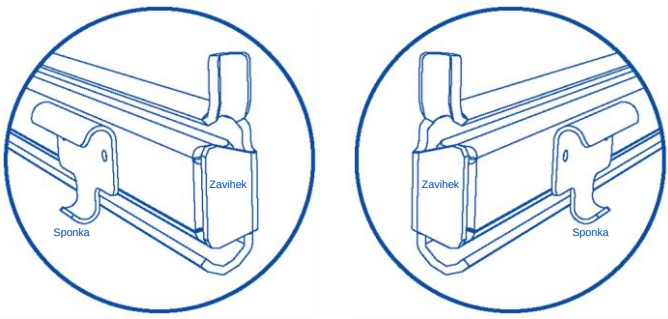
Odstranitev in ponovna namestitev drsnih nosilcev za police (ločen nakup)

POMEMBNO!

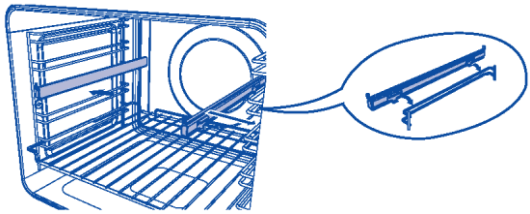
Samo kompaktne pečice:
Drsnih nosilcev za police ni mogoče uporabiti v položajih 3 in 4.

Namestitev

1. Preverite, ali so drsniki obrnjeni v pravo smer (sprednji del drsnika ima trikotni zavihek, kot je prikazano).
2. Zgornji del sponk namestite na stranski nosilec, pri čemer naj bo sprednja sponka nameščena čim bližje sprednjemu delu stranskega nosilca. Prepričajte se, da se je zadnja sponka zaskočila.
3. Zavrtite drsnik navzdol in spodnji del sponk zaskočite na mesto.



Odstranitev
Primite drsnik in ga zavrtite navzgor, da se sponke sprostijo, nato pa ga odstranite.



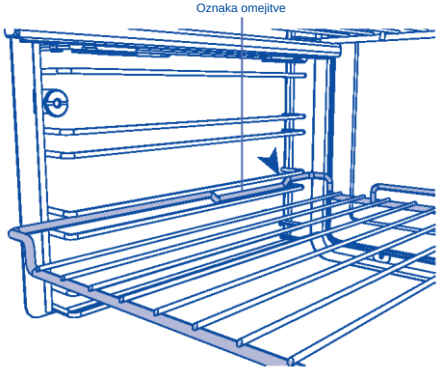
Pri ponovni namestitvi nosilcev drsnih polic poskrbite, da namestite:

- ► Najprej stranske nosilce.
- ► Drsnike na zgornjo žico položaja police (v kompaktnih pečicah le v položajih 1 in 2).
- ► Obe strani vsakega para drsnikov.

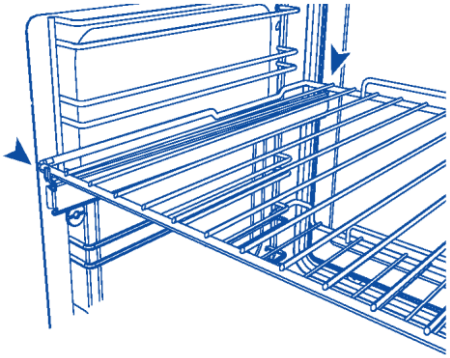
Ponovna namestitev pekačev in pladnja za žar

Vstavite police, ki jih potrebujete, in pri tem pazite, da:

- ► Zdrsnejo med dvema žicama položaja police (razen, če uporabljate drsni nosilec police).
- ► Znak za ustavitev kaže navzdol.
- ► Je zaščitna prečka na zadnji strani.



Ponovna namestitev police med dve žici



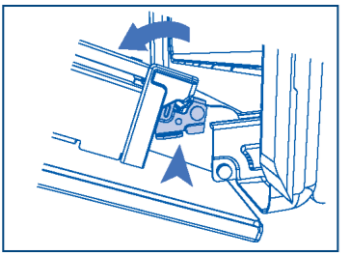
Ponovna namestitev police na drsni nosilec za police

Odstranitev in namestitev vrat pečice.

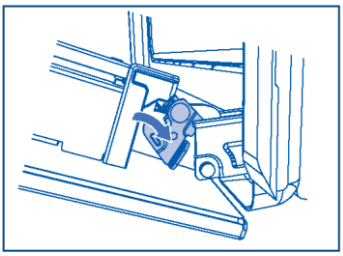
POMEMBNO!

Bodite previdni, saj so vrata pečice težka.

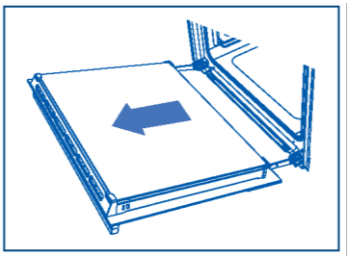
Odstranitev vrat:



1. Vrata odprite do konca. Poiščite dve majhni kovinski zaporni ročici na tečajih vrat na obeh straneh.

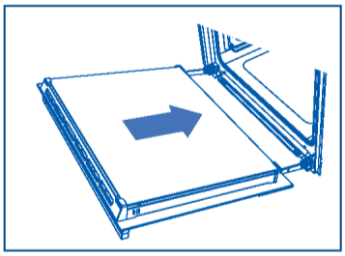


2. Vsako zaporno ročico potisnite do konca navzdol, da se vrata sprostijo iz tečaja.

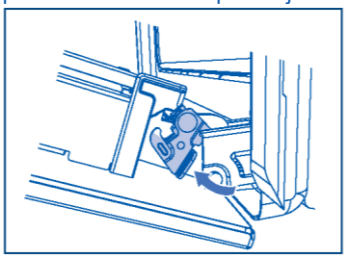


3. Vrata primite na obeh straneh in jih previdno izvlecite ter ločite od tečajev.

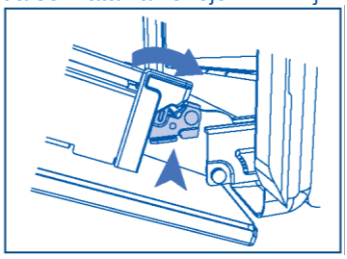
Ponovna namestitev vrat:



1. Vrata primite na obeh straneh, poravnajte luknje na spodnjem delu vrat s tečaji in vrata potisnite v ustrezen položaj.



2. Ko so vrata povsem nameščena na tečajih, potisnite vsako zaporno ročico do konca navzgor, da se vrata zaklenejo na tečaje.



3. POMEMBNO!
Preden poskusite zapreti vrata, se prepričajte, da sta obe ročici popolnoma zaklenjeni.

Odstranjevanje steklenih plošč vrat za čiščenje.

POMEMBNO!

Pred spuščanjem zgornjega grelnega elementa vedno izklopite pečico na stenski vtičnici. Preden začnete, se prepričajte, da se je pečica popolnoma ohladila.

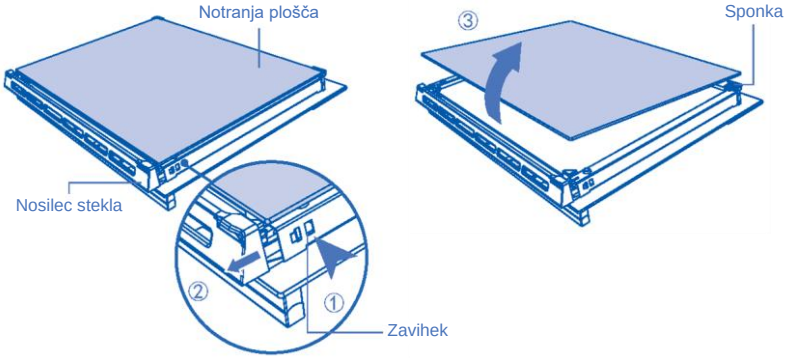
- ► Prepričajte se, da natančno upoštevate spodaj navedene varnostne ukrepe in navodila. Nepravilna ponovna namestitev steklenih plošč in vrat lahko povzroči poškodbe pečice in razveljavi garancijo.
- ► Bodite previdni, saj so vrata pečice težka. Če imate kakršne koli pomisleke, ne poskušajte odstraniti vrat.
- ► Prepričajte se, da so se pečica in vsi njeni deli ohladili. Ne poskušajte se dotikati delov vroče pečice.
- ► Pri ravnanju s steklenimi ploščami bodite izredno previdni. Preprečite udarce kotov in robov stekla ob druge površine. To lahko povzroči razbitje stekla.
- ► Za čiščenje steklenih površin ne uporabljajte čistil za pečice ali drugih agresivnih/abrazivnih čistil, krp, gobic za drgnjenje, jeklene volne ali ostrih kovinskih strgal. Ta lahko opraskajo steklo in poškodujejo poseben premaz, kar bi lahko povzročilo razpoke ali razbitje stekla.
- ► Če na kateri koli stekleni plošči opazite kakršen koli znak poškodbe (na primer odlomljene koščke ali razpoke), pečice ne uporabljajte. Pokličite pooblaščenega serviserja ali službo za pomoč strankam.
- ► Poskrbite, da vse steklene plošče pravilno ponovno namestite. Ne uporabljajte pečice brez ustrezno nameščenih steklenih plošč.
- ► Če se zdi, da je stekla težko odstraniti ali ponovno namestiti, ne uporabite sile. Za pomoč pokličite pooblaščenega serviserja ali službo za pomoč strankam.

Opomba: obiski serviserjev, namenjeni pomoči pri uporabi ali vzdrževanju pečice, niso zajeti v garancijo.

Priporočamo, da za lažje čiščenje stekla odstranite vrata. Navodila najdete v poglavju »Odstranitev in namestitev vrat pečice«. Odstranjena vrata položite na mehko, čisto in ravno površino.

Prepričajte se, da natančno upoštevate spodaj navedene varnostne ukrepe in navodila. Nepravilna ponovna namestitev steklenih plošč in vrat lahko povzroči poškodbe pečice in razveljavi garancijo.

Odstranitev notranje plošče
1. Pritisnite na pritrdilne zavihke stekla na obeh straneh vrat.
2. Povlecite nosilec stekla navzgor, dokler se zavihki ne premaknejo v najvišjo luknjo.
3. Primite zgornji del notranje plošče in jo nežno povlecite proti vrhu vrat, dokler se plošča ne osvobodi iz sponke na dnu vrat, nato pa jo izvlecite. Plošče ne nagibajte preveč, saj bi jo lahko poškodovali.



Po čiščenju ponovno namestite steklene plošče vrat.

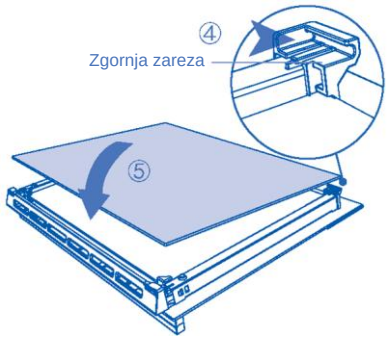
Pri ponovnem nameščanju steklenih plošč poskrbite, da

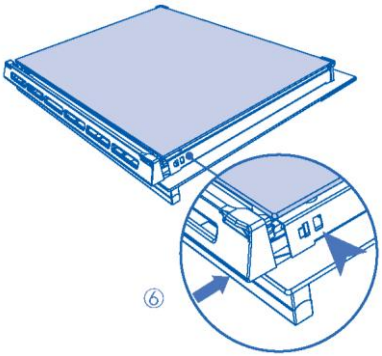
► notranjo ploščo pravilno namestite, kot je prikazano. Plošča mora biti v položaju, opisanem spodaj, da se prilega v vrata in zagotavlja varno ter pravilno delovanje pečice.
► Posebej pazite, da robovi stekla ne udarijo ob noben predmet ali površino; nobene steklene plošče ne vstavljajte na mesto s silo. Če imate težave pri ponovni namestitvi plošč, jih odstranite in postopek začnite znova od začetka. Če to ne odpravi težave, pokličite službo za pomoč strankam.

Namestitev notranje plošče
Prepričajte se, da je steklo pravilno obrnjeno
(tj. logotip mora biti berljiv na dnu vrat)
4. Vstavite ploščo v zarezo na dnu vrat.
5. Spustite plošči na sponko na vrhu vrat.
6. Nosilce stekla potisnite nazaj na svoje mesto in se prepričajte, da so trdno zaskočeni.

POMEMBNO!

Prepričajte se, da so nosilci stekla pravilno in trdno nameščeni ter da je steklena plošča varno pritrjena.





Menjava žarnic v pečici

Aparat je opremljena z žarnico, katere razred svetlobne učinkovitosti je G.
Opomba: Menjava žarnice v pečici ni zajeta v garancijo.

Luč je vgrajena v strop pečice.

Nekateri modeli uporabljajo halogenske žarnice G9 s tehničnimi podatki 220–240 V, 50 Hz in 25 W.
Nadomestno žarnico vedno primite z mehko krpo. Če se dotaknete žarnice, se bo njena življenjska doba skrajšala.

Menjava žarnice

1. Pred menjavo žarnice počakajte, da se notranjost pečice in element žara ohladita.

POMEMBNO!

Preden nadaljujete, izklopite pečico na stenskem stikalu.

2. Odvijte stekleni pokrov v nasprotni smeri urinega kazalca.
3. Previdno izvlecite pregorelo halogensko žarnico.
4. Previdno vstavite novo žarnico.
5. Privijte stekleni pokrov v smeri urinega kazalca.
6. Ponovno vklopite pečico in nastavite uro (navodila najdete v poglavju »Prva uporaba«).

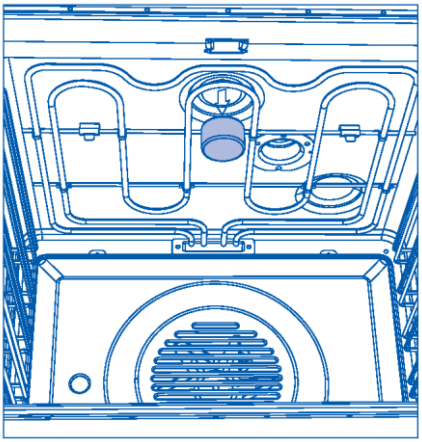


Tabela za odpravljanje težav

Če se pojavi težava, preverite spodnjo tabelo in ugotovite, ali jo lahko odpravite. Če težave ni mogoče odpraviti ali če se ponavlja, pokličite pooblaščenega serviserja ali službo za pomoč strankam.

TEŽAVA	MOŽNI VZROKI	UKREP
Splošno		
Pečica ne deluje.	Ni električnega napajanja.	Preverite, ali je omrežno napajanje (stikalo na steni) vklopljeno, ali se ni sprožila varovalka in ali v vašem območju ni izpada električne energije.
Ko odprem vrata pečice, se luči ne prižgejo.	Pregorela je žarnica v pečici.	Zamenjajte žarnico. Navodila najdete v poglavju »Nega in čiščenje«.
Steklena plošča v vratih pečice je razpokana, odkrušena ali razbita.	Nepravilno čiščenje ali udarec roba stekla ob kakšen predmet.	Pečice NE SMETE uporabljati. Pokličite pooblaščenega serviserja ali službo za pomoč strankam.
Po izklopu pečice čutim, kako iz prezračevalnih odprtin piha vroč zrak.	To je normalno.	Zaradi varnostnih razlogov bodo hladilni ventilatorji po izklopu pečice še naprej delovali. Ventilatorji se bodo samodejno izklopili, ko se bo pečica ohladila.

GARANCIJA IN SERVIS

Preden pokličete servis ali pomoč.

Preverite, kaj lahko storite sami. Preberite navodila za montažo in navodila za uporabo ter preverite naslednje:

1. Vaš izdelek je pravilno nameščen.
2. Seznanjeni ste z njegovim običajnim delovanjem.

ODSTRANJEVANJE APARATA

Ta aparat je označen v skladu z evropsko direktivo 2012/19/EU in zakonodajo Združenega kraljestva S.I. 3113/2013 o predpisih glede odpadne električne in elektronske opreme iz leta 2013 v zvezi z električnimi in elektronskimi napravami (OEEO). OEEO vsebuje onesnaževalne snovi (ki lahko negativno vplivajo na okolje) in osnovne elemente (ki jih je mogoče ponovno uporabiti). Pomembno je, da je OEEO obdelana s posebnimi postopki za pravilno odstranjevanje in odlaganje onesnaževal ter predelavo vseh materialov. Kot posamezniki lahko pomembno vplivamo na to, da OEEO ne postane okoljska težava; upoštevati moramo zgolj nekaj osnovnih pravil:

- z OEEO ne smete ravnati kot z gospodinjskimi odpadki;
- OEEO je treba odpeljati v posebne zbirne centre, ki jih upravlja mestni svet ali registrirano podjetje.



V več državah imajo urejen prevzem kosovnih odpadkov iz gospodinjstev. Ob nakupu novega aparata lahko starega oddate prodajalcu, ki ga je dolžan brezplačno prevzeti po načelu »staro za novo«, če je nova oprema enake vrste in ima enake funkcije kot stara.

VAROVANJE IN SPOŠTOVANJE OKOLJA

Če je le mogoče, se izognite predgretju pečice in pečico kar se da napolnite z živili. Vrata pečice odpirajte kar se da poredko, saj ob vsakem odpiranju toplota uhaja iz pečice. Občutno boste prihranili na energiji, če boste pečico izklopili 5 do 10 minut pred predvidenim koncem pečenja in izrabili preostanek toplote, ki je še v pečici. Tesnila naj bodo čista, da se prepreči kakršno koli razprševanje toplote zunaj prostora pečice. Če imate pogodbo z dobaviteljem elektrike z dvema tarifama, boste s programom »Zakasnela priprava« lažje privarčevali, saj lahko postopek kuhanja zamaknete v časovno obdobje nižje tarife.

Podatki o nizki porabi energije v skladu z Uredbo Komisije (EU) 2023/826.

Stanje	Poraba energije	Obdobje, po katerem oprema samodejno doseže stanje
Način pripravljenosti s prikazom informacij ali stanja	0,8 W	20 min



IZDELANO
NA KITAJSKEM

CE

CANDY

Ugradbena električna pećnica

Upute za upotrebu

Model

CA6 NPL4K23EHBB

Pažljivo pročitajte ovaj priručnik prije korištenja i sačuvajte ga za buduće potrebe.

Candy Hoover Group S.r.l.

SADRŽAJ

SIGURNOST I UPOZORENJA 177
UPUTE ZA POSTAVLJANJE 181
UVODNE INFORMACIJE O PROIZVODU 191
PRVA UPOTREBA 193
PRIMJENA FUNKCIJA 195
FUNKCIJE KUHANJA 197
NJEGA I ČIŠĆENJE 204
RJEŠAVANJE PROBLEMA 215
JAMSTVO I SERVIS 216

Pećnica je pažljivo je dizajnirana za siguran rad tijekom uobičajenih postupaka kuhanja. Prilikom upotrebe imajte na umu sljedeće sigurnosne upute:

⚠ UPOZORENJE!



Opasnost od električnog udara
Isključite pećnicu iz zida prije zamjene žarulje pećnice. Ako se ne pridržavate ovog savjeta, može doći do električnog udara ili ozljeda.

⚠ UPOZORENJE!



Opasnost od nastanka porezotina
Pazite - neki su rubovi oštri.
Ako niste oprezni, može doći do ozljeda ili porezotina.

⚠ UPOZORENJE!



Opasnost od požara
Ne stavljajte aluminijsku foliju, posuđe, pladnjeve, vodu ili led na dno pećnice tijekom kuhanja, jer će to nepovratno oštetiti površinski sloj; oblaganje pećnice aluminijskom folijom može čak izazvati požar.
Nikada ne upotrebljavajte uređaj za zagrijavanje prostorije. Može doći do opeklina, ozljeda ili čak požara. Skladištenje u ili na uređaju: zapaljivi materijali ne smiju se skladištiti u pećnici ili blizu njezine površine.
Ako se ne pridržavate ovih savjeta, može doći do pregrijavanja, opeklina i ozljeda.

⚠ UPOZORENJE!



Opasnost od vruće površine
Dostupni dijelovi mogu se jako zagrijati tijekom upotrebe.
Držite djecu podalje kako biste izbjegli opekline i oparine.
Koristite rukavice za pećnicu ili drugu zaštitu prilikom rukovanja vrućim površinama kao što su police pećnice ili posuđe.
Otvarajte vrata pećnice pažljivo.
Pustite da vrući zrak ili para izađu prije uklanjanja ili zamjene hrane.
Ne dodirujte grijaće elemente ili unutarnje površine pećnice.
Grijaći elementi mogu biti vrući iako su tamne boje. Unutarnje površine pećnice postaju dovoljno vruće da uzrokuju opekline.
Tijekom i nakon upotrebe ne dodirujte i ne dopustite da odjeća ili drugi zapaljivi materijali dođu u kontakt s grijaćim elementima ili unutarnjim površinama pećnice dok se ne ohlade. Ostale površine uređaja mogu postati dovoljno vruće da izazovu opekline - među tim površinama su ventilacijski otvor pećnice, površina u blizini ventilacijskog otvora pećnice i vrata pećnice.
Ako se ne pridržavate ovog savjeta, mogu nastati opekotine i oparine.

VAŽNE UPUTE U VEZI SIGURNOSTI

Slijedite važne sigurnosne upute navedene u nastavku kako biste smanjili opasnost od požara, strujnog udara, ozljeda ili oštećenja tijekom upotrebe pećnice:

- ► Pročitajte sve upute prije upotrebe pećnice. Pećnicu upotrebljavajte samo u svrhe za koje je namijenjena sukladno ovim uputama.
- ► Pravilna ugradnja: pobrinite se da uređaj pravilno ugradi i uzemlji kvalificirani tehničar.
- ► Sklopka za odvajanje: provjerite je li pećnica spojena na strujni krug koji ima sklopku za odvajanje koja omogućuje potpuno odvajanje od izvora napajanja.
- ► Djeca se ne smiju igrati kućanskim aparatima.
- ► Ne ostavljajte djecu samu. Ne ostavljajte djecu samu ili bez nadzora u području u kojem se uređaj koristi. Djeca ne smiju sjediti ili stajati na nekom dijelu uređaja.
- ► Djeca mlađa od 8 godina moraju biti podalje od uređaja, osim ako nisu pod stalnim nadzorom. Uređaj smiju upotrebljavati djeca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja ako su pod nadzorom ili su dobili upute u vezi sa sigurnom upotrebom uređaja te ako shvaćaju povezane opasnosti. Djeca ne smiju obavljati čišćenje ni održavanje uređaja bez nadzora.
- ► Ne stavljajte teške predmete na vrata pećnice.
- ► Nosite odgovarajuću odjeću. Nemojte nositi široku ili viseću odjeću tijekom upotrebe uređaja. Može se zapaliti ili rastopiti ako dođe u kontakt s grijaćim elementom ili vrućom površinom i možete se opeći.

- Korisničko servisiranje: ne popravljajte ili zamjenjujte dijelove uređaja osim ako se to posebno ne preporučuje u priručniku. Sve ostale oblike servisiranja treba obaviti kvalificirani tehničar.
- Nemojte vodom gasiti zapaljenu mast.
- Ugušite vatru ili plamen ili koristite suhu kemijsku tvar ili aparat za gašenje s pjenom.
- Koristite samo suhe rukavice za pećnicu ili držače za lonce.
- Vlažni držači za lonce na vrućim površinama mogu uzrokovati oparine. Ne dopustite da držači za lonce dodiruju vruća područja ili grijaće elemente. Ne koristite ručnik ili glomaznu krpu kao držač za lonac. Mogao bi se zapaliti.
- Ne zagrijavajte neotvorene spremnike za hranu. U njima se može povećati tlak koji može uzrokovati pucanje spremnika i ozljede.
- Sigurno rukovanje hranom: ostavite hranu u pećnici što je kraće moguće prije i nakon kuhanja. Time se izbjegava kontaminacija organizmima koji mogu uzrokovati trovanje hranom. Budite posebno oprezni tijekom toplog vremena.
- Otvori na pećnici ne smiju biti zapriječeni.
- Nemojte rukovati uređajem pomoću vanjskog tajmera ili zasebnog sustava za daljinsko upravljanje.
- Oprez: Iz ventilacijskog otvora na vrhu pećnice može puhati vruć zrak kao dio sustava hlađenja pećnice.
- Postavljanje polica pećnice: police postavite na željeno mjesto dok je pećnica hladna (prije zagrijavanja). Ako je potrebno ukloniti policu dok je pećnica vruća, ne dopustite da rukavice ili držač za lonce dođu u kontakt s vrućim grijaćim elementima u pećnici ili na dnu pećnice.
- Nemojte čistiti brtvu pećnice niti na nju stavljati sredstva za čišćenje pećnice. To je važno kako bi brtvljenje bilo kvalitetno, čime se osigurava učinkovit rad pećnice. Nemojte je trljati, oštetiti ni pomicati.
- Nemojte ugrađivati niti upotrebljavati uređaj ako je oštećen ili ne radi ispravno. Ako dobijete oštećeni proizvod, odmah se obratite svom prodavaču ili instalateru.
- Ne otvarajte vrata pećnice dok stvara paru kako biste izbjegli opasnost od opeklina.
- Ne koristite sredstva za čišćenje pećnice, gruba/abrazivna sredstva za čišćenje, vosak ili sredstva za poliranje. U ili oko bilo kojeg dijela pećnice ne smije se koristiti komercijalno sredstvo za čišćenje pećnice, zaštitna podloga ili zaštitni premaz bilo koje vrste. Ne upotrebljavajte gruba/abrazivna sredstva za čišćenje, žice za struganje ili oštre metalne strugače za čišćenje stakla na vratima pećnice jer se može oštetiti površina, a to može uzrokovati lom stakla.
- Čistite samo dijelove navedene u ovom priručniku.
- Nemojte koristiti parni čistač za čišćenje bilo kojeg dijela pećnice.
- Ne stavljajte stvari privlačne djeci iznad pećnice. Djeca se mogu opeći ili ozlijediti dok se penju na pećnicu kako bi dohvatila takve predmete.
- Koristite samo posuđe za pečenje odobreno za upotrebu u pećnici. Slijedite upute proizvođača posuđa za pečenje.
- Provjerite jesu li plastične matice za transport uklonjene iz bočnih držača i zamijenjene isporučenim metalnim maticama za pričvršćenje.

- ► Upotrebljavajte isključivo temperaturnu sondu koja se preporučuje za ovaj uređaj.
- ► Ne stavljajte hranu izravno na rešetke u pećnici. Obvezno koristite papir za pečenje i/ili prikladne ladice za pečenje ili posude.

SIGURNOST I UPOZORENJA

⚠ UPOZORENJE!



Opasnost od električnog udara
Obvezno odvojite uređaj od mrežnog napajanja prije održavanja ili popravaka. Priključak na dobar sustav ožičenja za uzemljenje neophodan je i obvezan. Izmjene kućnog sustava ožičenja smije obavljati isključivo kvalificirani električar.
Ako se ne pridržavate ovog savjeta, može doći do električnog udara ili ozljeda.

⚠ UPOZORENJE!



Opasnost od požara
Ne koristite adaptere, reduktore ili uređaje za grananje za spajanje ovog uređaja na mrežno napajanje. Ako se ne pridržavate ovih savjeta, može doći do pregrijavanja, opeklina i požara.

⚠ UPOZORENJE!

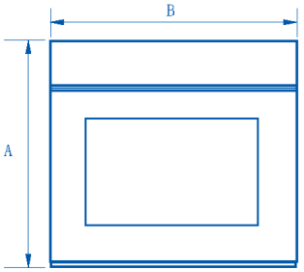


Opasnost od nastanka porezotina
Budite oprezni – oštri su rubovi ploče. Ako niste oprezni, može doći do ozljeda ili porezotina.

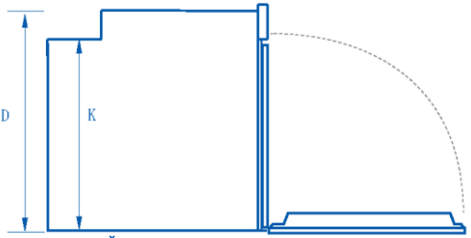
VAŽNE UPUTE U VEZI SIGURNOSTI

Pažljivo slijedite ove upute prije ugradnje ili upotrebe ovog uređaja kako biste izbjegli opasnost.
Stavite ove informacije na raspolaganje osobi koja ugrađuje uređaj - to bi moglo smanjiti troškove ugradnje.
Uređaj smije ugraditi i priključiti na mrežno napajanje samo osoba s odgovarajućim kvalifikacijama i u skladu s ovim uputama za ugradnju i važećim lokalnim propisima o gradnji i električnoj energiji. Ako se uređaj neispravno ugradi, jamstvo ili odgovornost postaju nevažeći.
Ako je kabel za napajanje oštećen, treba ga zamijeniti proizvođač, njegov serviser ili osobe sličnih kvalifikacija da bi se izbjegla opasnost. Sklopka za odvajanje: provjerite je li pećnica spojena na strujni krug koji ima sklopku za odvajanje koja omogućuje potpuno odvajanje s izvora napajanja u skladu s lokalnim propisima za spajanje žica.
Pećnica mora biti uzemljena. Pravilno zbrinite ambalažu.
Kako bi se smanjio utjecaj na okoliš, reciklirajte ambalažne materijale kada je to moguće.
Uređaj se ne smije ugraditi iza ukrasnih vrata da bi se izbjeglo pregrijavanje.
Preporučena visina ugradnje veća je od 850 mm.

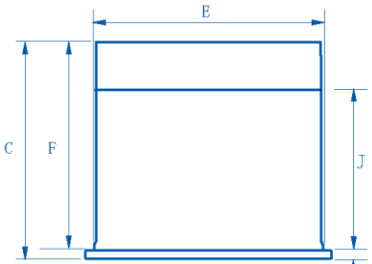
MJERE PROIZVODA



PREDNJA STRANA



BOČNA STRANA



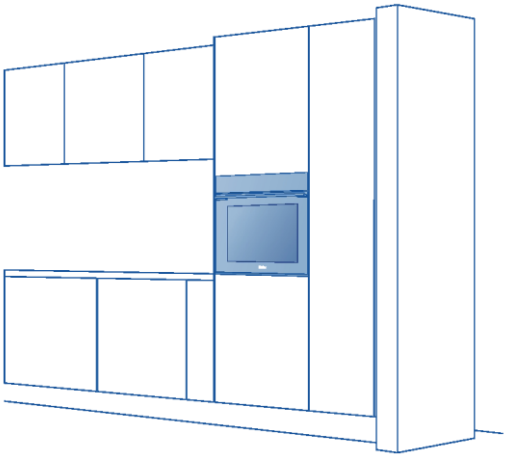
GORNJI DIO

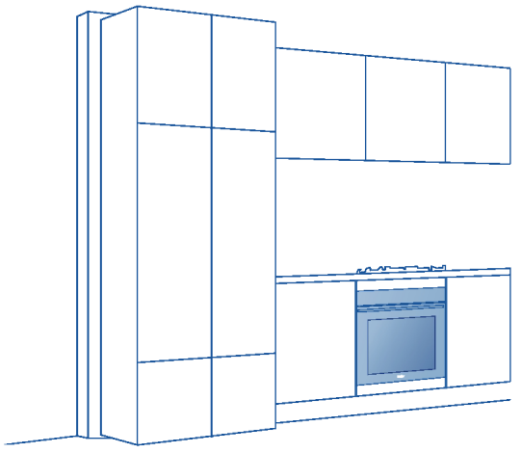
MJERE PROIZVODA	mm
A Ukupna visina proizvoda	595
B Ukupna širina proizvoda	595
C Ukupna dubina proizvoda	565
D Visina 1 kućišta	575
E Širina kućišta	555
F Dubina 1 kućišta	545
G Dubina okvira pećnice i upravljačke ploče	20
H Dubina vrata pećnice kada su potpuno otvorena	478
J Dubina 2 kućišta	405
K Visina 2 kućišta	510

Nacrti za ugradnju

A

Ugradnja u visoku jedinicu



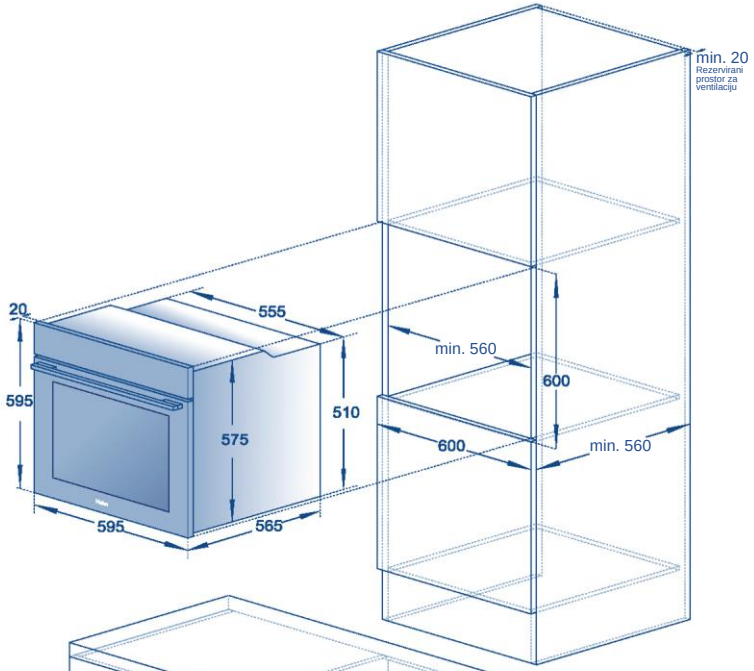


B

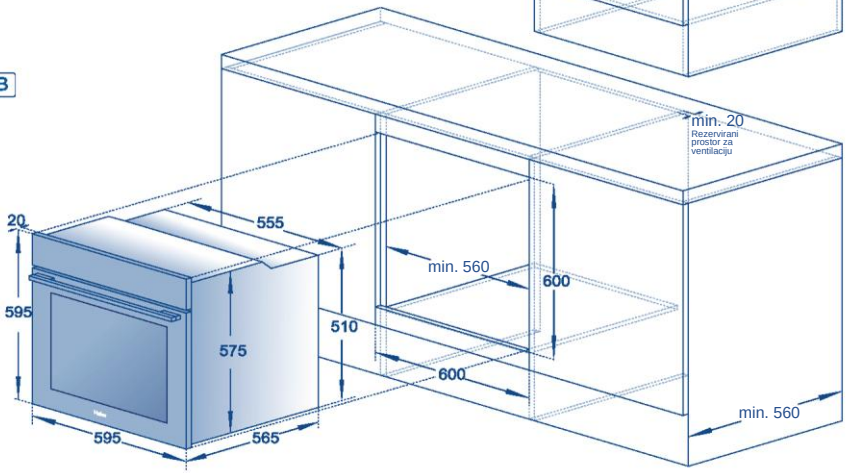
Ugradnja u osnovnu jedinicu

Mjere za ugradnju

A



B

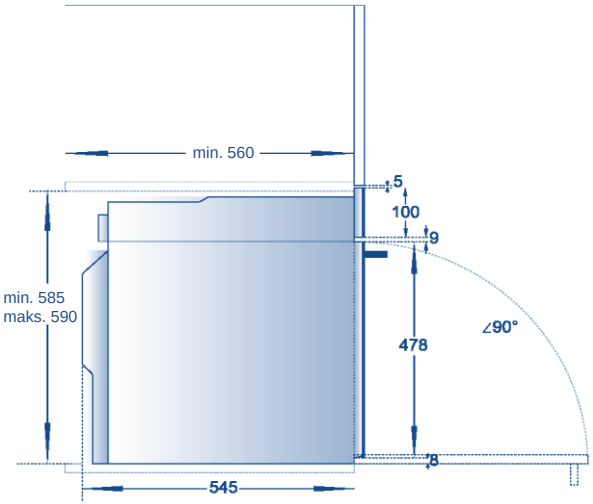


*mjere u mm

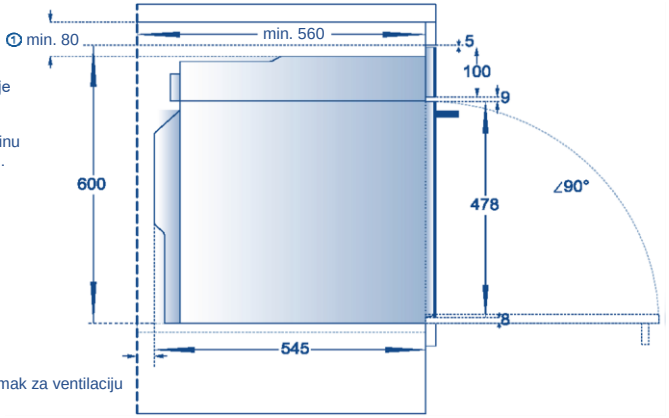
UPUTE ZA POSTAVLJANJE

Bočni pogled

A



B

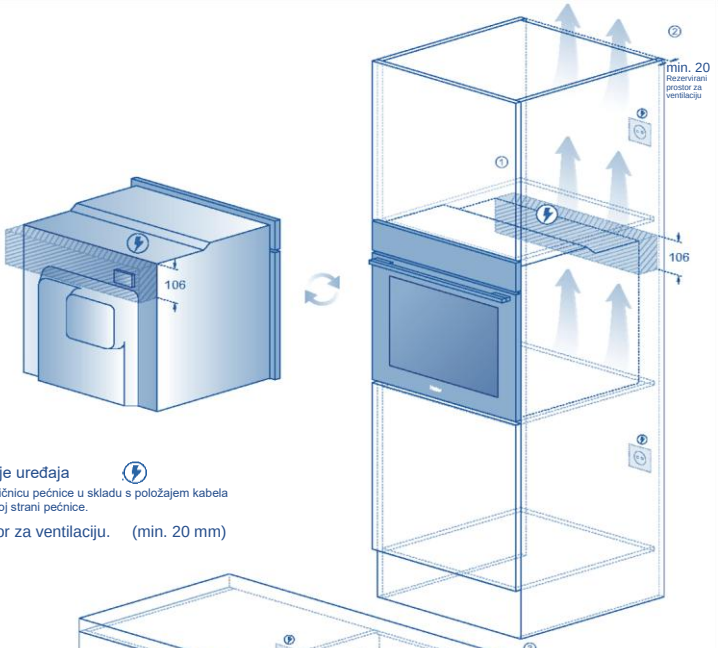


① Ako će se pećnica ugrađuje u osnovnu jedinicu ispod ploče za kuhanje, treba uzeti u obzir potrebnu dubinu ugradnje ploče za kuhanje.

*mjere u mm

Priključci i ventilacija

A

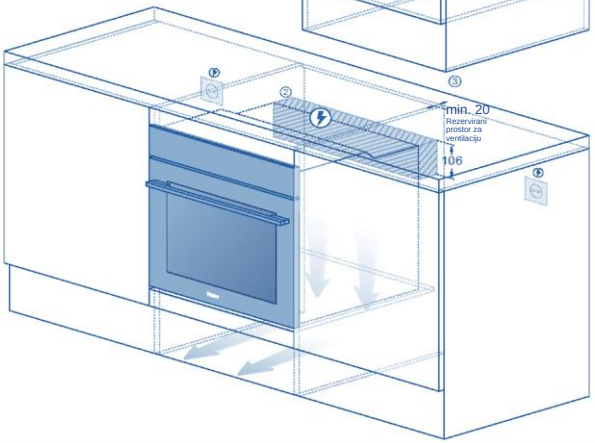


① Prostor za spajanje uređaja

*Ostavite slobodnom utičnicu pećnice u skladu s položajem kabela za napajanje na stražnjoj strani pećnice.

② Rezervirani prostor za ventilaciju. (min. 20 mm)

B

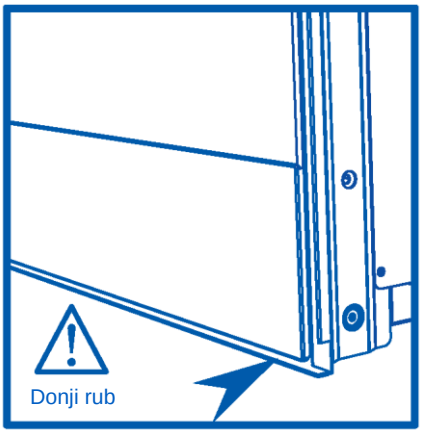


*mjere u mm

RASPAKIRAVANJE PEĆNICE

VAŽNO!
PODIZANJE: Nemojte podizati pećnicu držeći je za ručku na vratima. Koristite ručke na bočnoj strani kućišta (ako postoje).

Uklonite svu ambalažu i odložite je na odgovoran način. Reciklirajte artikle koje možete. Stavite raspakiranu pećnicu na drvene blokove ili slične nosače kako biste spriječili oštećenje donjeg ruba pećnice.



VAŽNO!
Prilikom vađenja pećnice iz kutije pazite da ne oštetite donji rub koji je važan i za ventilaciju i za prekomjernu kondenzaciju.

Popis dodataka	Ladica za duboko pečenje	Ladica za prženje vrućim zrakom	Rešetka za roštilj	Klizne vodilice	Vijci
Kol.	1	1	1	1 par	2

VAŽNO!
Ladice za pečenje mogu se izobličiti tijekom kuhanja, to je normalna pojava. Kada se ohlade, vratit će se njihov izvorni oblik.

ELEKTRIČNI PRIKLJUČAK

VAŽNO!

- ► Pećnicu na mrežno napajanje smije spojiti isključivo prikladno kvalificirana osoba
- ► Pećnica se mora uzemljiti.
- ► Prije spajanja pećnice na mrežno napajanje, provjerite je li sustav kućnog ožičenja prikladan za napajanje pećnice (kao što je navedeno na nazivnoj pločici).
- ► li se napon s vrijednosti navedenoj na nazivnoj pločici.

Šifra načina rada	Glasnoća	Nazivna snaga	Nazivni napon	Nazivna frekvencija
CA6 NPL4K23EHBB	78 L	3100 W	220 - 240 V ~	50/60 Hz

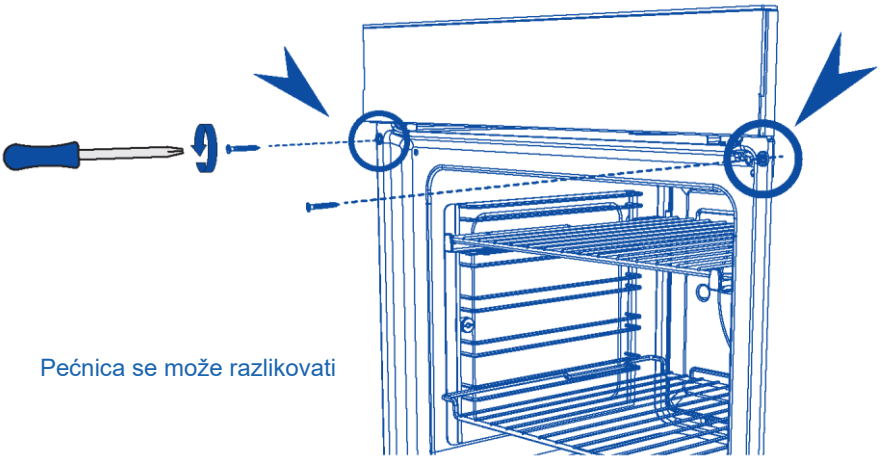
Utičnica mora odgovarati opterećenju navedenom na oznaci i mora imati spojeni kontakt s uzemljenjem koji funkcionira. Vodič za uzemljenje je žuto-zelene boje. Ovaj postupak mora obaviti za to prikladno kvalificirani stručnjak. Spajanje na izvor napajanja može se ostvariti utikačem ili višepolnom sklopkom s odvajanjem kontakta u skladu s uvjetima III kategorije prenapona između uređaja i izvora napajanja koja može podnijeti maksimalno priključeno opterećenje i u je skladu s trenutačno važećim propisima.
U slučaju da utičnica i utikač uređaj nisu kompatibilni, zatražite od kvalificiranoga električara da zamijeni utičnicu drugom odgovarajuće vrste. Utikač i utičnica moraju biti u skladu s trenutačnim normama zemlje ugradnje.
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.

PRIČVRŠĆIVANJE PEĆNICE NA ORMARIĆE

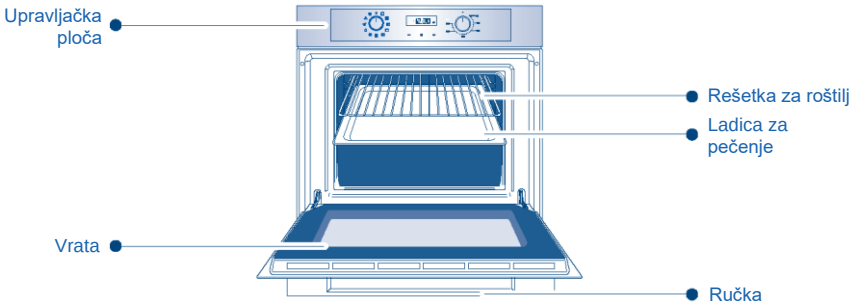
1. Postavite pećnicu u pripremljenu unutrašnjost.
   VAŽNO!
   Nemojte podizati pećnicu za ručku vrata.
2. Potpuno otvorite vrata pećnice.
3. Isporučenim vijcima pričvrstite pećnicu na ormariće.

VAŽNO!

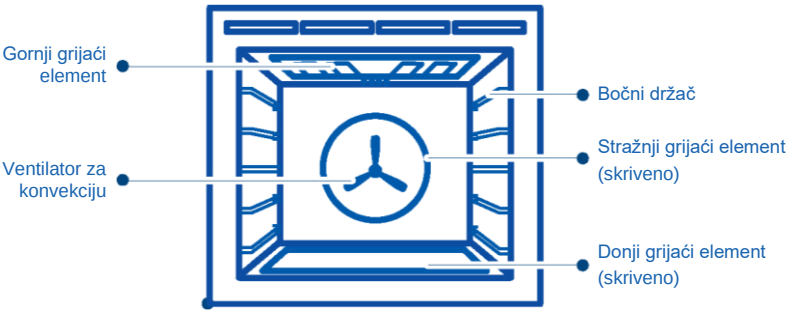
- ► Nemojte previše zategnuti vijke.
- ► Nemojte zatvarati pećnicu u ormarić silikonom ili ljepilom. To otežava buduće servisiranje. Haier neće pokriti troškove uklanjanja pećnice ili štete uzrokovane takvim uklanjanjem.



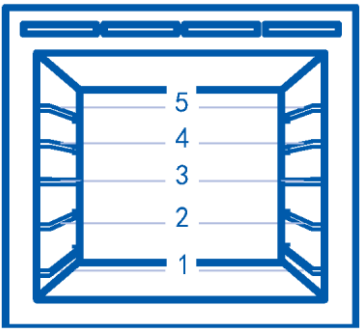
Pećnica se može razlikovati



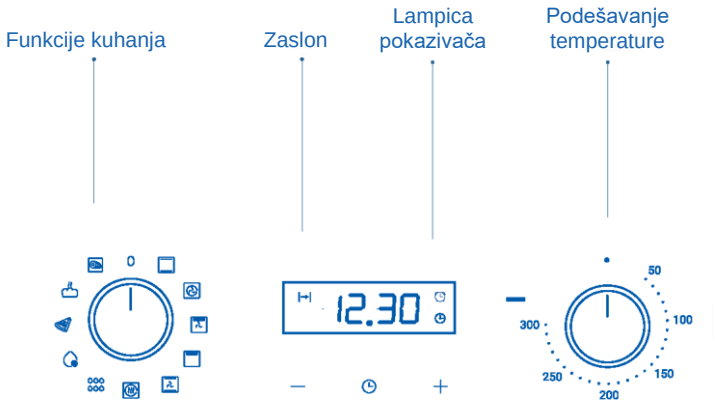
SUSTAV GRIJANJA



POLOŽAJI POLICE



UPRAVLJAČKA PLOČA



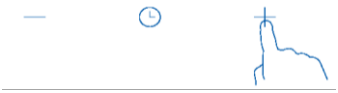
POKAZIVAČ NA ZASLONU



Kad se pećnica prvi put uključi ili nakon prekida napajanja, morate postaviti sat da biste mogli koristiti pećnicu.

1. Postavljanje sata





1. Na zaslonu će se prikazati 12:00 i treptat će pokazivač .
2. Dodirujte - i + za podešavanje vremena.
3. Vrijeme će se automatski potvrditi za 5 s nakon podizanja prsta s ploče.

2. Promjena vremena





1. Možete odabrati jednu od 3 funkcije u ciklusima kontinuiranim dodirivanjem . Prestanite dodirivati kad se pojavi pokazivač .

2. Dodirujte - i + za podešavanje vremena.
Vrijeme će se automatski potvrditi za 5 s nakon podizanja prsta s ploče.

3. Kondicioniranje pećnice

Važno je pripremiti pećnicu prije prve upotrebe za kuhanje ili pečenje. Kondicioniranje će spaliti sve proizvodne ostatke i osigurati najbolje rezultate od samog početka.



1. Okretanjem birača funkcija odaberite funkciju pečenja.
2. Okretanjem birača vrijednosti podesite temperaturu na 200 °C.

► Kad se pećnica zagrijava, pokazivač će svijetliti.
► Kad pećnica dosegne prethodno podešenu temperaturu, lampica indikatora će se isključiti.

3. Nakon 30 minuta odaberite funkciju Roštilj s ventilatorom . Ostavite temperaturu na 200 °C na 5 minuta.
4. Nakon 5 minuta isključite pećnicu (okrenite birač funkcija i birač vrijednosti na 0).

► Tijekom postupka kondicioniranja pojavit će se izražen miris i mala količina dima zbog izgaranja proizvodnih ostataka. To je normalno pojava, ali provjerite je li kuhinja dobro prozračena nakon postupka kondicioniranja.
► Kada se ohladi, obrišite pećnicu vlažnom krpom i blagim deterdžentom i temeljito je osušite.

Primjena funkcije sata

Postavke vremena možete promijeniti dodirom na u bilo kojem trenutku.
Dodirnite više puta za podešavanje trajanja kuhanja, vremenskog programatora i vremena u ciklusima.

►Brojač odbrojava u minutama (h/min).
►Vremenski programator možete postaviti na maksimalno 23 sata i 59 minuta.

1. Postavljanje trajanja kuhanja

1. Dodirnite , pojavit će se pokazivač trajanja kuhanja .
2. Podesite vrijeme dodirom na gumbe „+” i „-”.
►Ako zadržite pritisak na gumb, listanje kroz postavke će biti brže.
3. Vrijeme kuhanja postavit će se 5 s nakon podizanja prsta s ploče.
►Nakon toga će vremenski programator početi odbrojavati.
Na zaslonu će se prikazati trenutačno vrijeme.
►Ako želite provjeriti preostalo vrijeme na vremenskom programatoru, dodirnite da odaberete . Time se ne poništava vremenski programator.

Promjena postavke vremena kuhanja
1. Dodirnite za odabir preostalog vremena .
2. Dodirnite - i + za postavljanje novog vremena.
3. Kada napustite ploču, vrijeme će se potvrditi.

Kada istekne postavljeno vrijeme
►Pokazivač će treptati, a zvučni signal će se oglašavati svakih nekoliko sekundi.
►Okrenite birač funkcija i birač vrijednosti na 0.
►Možete pritisnuti bilo koju tipku za utišavanje zvuka ili pričekati 2 minute da se zvuk automatski isključi.

VAŽNO:
►Ako započnete kuhanje a niste postavili trajanje kuhanja, pećnica će raditi bez prekida sve dok ručno ne zaustavite kuhanje.
►Ako ste postavili trajanje kuhanja, pećnica će prestati raditi po isteku vremena.

2. Postavljanje vremenskog programator

Postavljanje odbrojavanja.
Ova funkcija nema utjecaja na rad uređaja. Odaberite i postavite vrijeme. Po isteku vremena oglašava se zvučni signal. Vremenski programator može se koristiti i kad je uređaj isključen.

Postavite vremenski programator tako da vas podsjeti da započnete ili završite posao.

1. Listajte i prestanite ga dodirivati kada se pojavi pokazivač .
2. Podesite vremenski programator dodirivanjem tipki - i +.
3. Tajmer se postavlja 5 s nakon podizanja prsta s ploče.
4. Na zaslonu će se prikazati preostalo vrijeme za odbrojavanje.
5. Kad vrijeme istekne, pokazivač će treptati, a zvučni signal će se oglašavati svakih nekoliko sekundi.

Možete pritisnuti bilo koju tipku za utišavanje zvuka ili pričekati 2 minute da se zvuk automatski isključi.

Poništavanje postavke vremenskog programatora

1. Listajte i prestanite ga dodirivati kada se pojavi pokazivač .
2. Dodirnite - za promjenu vremena na 00:00. Nakon 5 s vremenski programator će se poništiti.

Opće smjernice

VAŽNO!

- ► Vaš model može imati samo neke od tih funkcija.
- ► Sve funkcije koristite sa zatvorenim vratima pećnice.
- ► Za bolje iskustvo kuhanja preporučuje se zagrijavanje prije pečenja, osim ako nije drugačije navedeno u uputama za funkcionalni način rada.

1. Konvencionalno 

gornji vanjski i donji grijaći elementi

- ► Toplina dolazi iz gornjih i donjih elemenata. Ventilator se ne koristi u sklopu ove funkcije.
- ► Idealno za kolače i hranu koja zahtijeva dugotrajno pečenje ili pečenje na niskim temperaturama.
- ► Za prhke kolačiće u oblike prutića preporučena temperatura je 150 °C.
- ► Za kvadratne prhke kolačiće preporučena temperatura je 160 °C.
- ► Za mali kolače preporučena temperatura je 160 °C.
- ► Ova funkcija nije prikladna za kuhanje na više polica.

Idealno za vlažnu hranu kojoj je potrebno duže vrijeme za kuhanje, npr. torta bogata voćem.

2. Više razina 

ventilator i stražnji grijaći element

- ► Plitice s keksima koji se peku na različitim policama bit će hrskavi izvana i mekani u sredini.
- ► Meso i perad ukusno će se zapeći uz „cvrčanje”, ali neće izgubiti na sočnosti i mekoći.
- ► Složenci se kuhaju do savršenstva, a podgrijavanje je brzo i efikasno.
- ► Ako pretvarate recept iz načina rada Konvencionalno u način rada Više razina, preporučujemo da smanjite vrijeme pečenja ili smanjite temperaturu za približno 20 °C.
- ► Za kolačiće preporučena temperatura je 150 °C.
- ► Za male torte preporučena temperatura je 150 °C.
- ► Za namirnice koje se trebaju dulje peći (npr. dulje od sat vremena) možda će biti potrebno smanjiti i vrijeme i temperaturu.

Idealno za pečenje keksa, kolačića, pogačica, muffina i kolačića u kalupima.

3. Roštilj + ventilator 

ventilator plus gornji unutarnji i vanjski grijaći elementi

- ► Ova funkcija koristi intenzivnu toplinu gornjih elemenata kako bi se zapekla gornja površina i ventilator koji osigurava ravnomjerno pečenje hrane.
- ► Meso, perad i povrće lijepo će se pripremiti; hrana će biti izvana hrskava i zapečena, dok će iznutra ostati vlažna i meka.

Idealno za cijelu piletinu, goveđi file ili za pečenje na roštilju omiljenog mesa poput piletine, ribe i odreska.

4. Dvostruki roštilj 

gornji unutarnji i vanjski grijaći elementi

- ► Oba gornja elementa intenzivno zrače toplinu.
- ► Zagrijavanje nije nužno, iako neki vole pričekati da se element zagrije nekoliko minuta prije nego stave hranu ispod rešetke.
- ► Najprikladnija funkcija za „dovršavanje" mnogih obroka, na primjer, ako želite malo zapeći gratinirani krumpir i fritatu.

Idealno za tostiranje kruha ili za jela koja želite malo zapeći.

5. Konvekcijska + ventilator 

ventilator i gornji, vanjski i donji grijaći elementi

- ► Ventilator pećnice cirkulira vrući zrak iz gornjih vanjskih i donjih elemenata te ga raspoređuje po unutrašnjosti pećnice.
- ► Hrana će se brže zapeći nego ona pripremana uz konvencionalnu funkciju.
- ► Možda ćete morati smanjiti vrijeme u odnosu na preporučeno u tradicionalnim receptima.
- ► Koristite konvekciju + ventilator na niskoj temperaturi, npr. 50 °C - za isušivanje voća, povrća i začinskog bilja.

Idealno za pečenje na jednoj polici u trajanju kraćem od sat vremena — npr. muffini, pogačice, kolačići u kalupima ili jela poput enchilada.

6. Pečenje 

ventilator plus gornji vanjski i stražnji grijaći elementi

- ► Pećnicu nije potrebno zagrijavati. Hranu stavite u pećnicu prije pokretanja funkcije.
- ► Ako želite, možete upotrijebiti rešetku za roštilj ili staviti povrće ispod pečenke kako bi upilo mesne sokove. To će omogućiti strujanje vrućeg zraka i ispod mesa.

Idealno za:
pečenje mesa i povrća. Preporučuje se veliki komad mesa.

7. Aqua Clean

Ručno uklonite što više prljavštine. Uklonite dodatke i nosač police kako biste očistili bočne stijenke. Funkcije Aqua Clean podržavaju čišćenje unutrašnjosti uređaja parom. Pokrenite funkciju kada je uređaj hladan kako bi učinak bio bolji. Navedeno vrijeme povezano je s trajanjem funkcije i ne uključuje vrijeme potrebno da korisnik očisti unutrašnjost.

1. Ulijte 200 ml vode na dno unutrašnjosti.
2. Odaberite funkciju Aqua Clean . Okrenite birač vrijednosti na 110 °C.
3. Postavite trajanje kuhanja na 20 minuta.
4. Po završetku programa oglašava se zvučni signal.
5. Obrišite unutarnju površinu uređaja neabrazivnom spužvom za njegu površine.

Pri čišćenju unutrašnjosti možete koristiti toplu vodu ili deterdžente za pećnicu.

Nakon čišćenja ostavite vrata pećnice otvorena približno 1 sat. Pričekajte da se uređaj osuši. Grijte uređaj vrućim zrakom na temperaturi od 150 °C tijekom 15 minuta kako biste ubrzali sušenje. Ako ručno očistite uređaj odmah nakon završetka funkcije čišćenja, možete postići maksimalne učinke.

UPOZORENJE:

- ► Ne otvarajte vrata dok pećnica radi, pazite na vruću paru.
- ► Kada čistite unutrašnjost spužvom, nosite rukavice za zaštitu od topline kako biste zaštitili ruke.
- ► Očistite preostalu vodu u unutrašnjosti kako biste izbjegli razvoj mikroba.

8. Sušenje
ventilator i stražnji grijaći element

Sušenje je funkcija grijanja koja omogućuje sušenje voća, povrća i začinskog bilja s izvanrednim rezultatima. Time se postiže dehidracija namirnica čime dolazi do koncentracije okusa. Također možete lagano podgrijati pečene namirnice, kao što su složenci, variva i pirjana jela.

Uređaj optimalno kontrolira dovod energije u odjeljak za kuhanje. Hrana se kuha u fazama koristeći preostalu toplinu.
To znači da će biti sočnija i manje će se zapeći.

Sušite samo neuprljano voće, povrće i začinsko bilje i temeljito ih operite. Obložite žičanu rešetku papirom otpornim na masnoću ili papirom za pečenje. Ocijedite višak vode iz voća i osušite ga.

Preporučena temperatura je 60 - 110 °C.

Ako je potrebno, izrežite ga na jednake komade ili tanke kriške. Stavite neoguljeno voće na tanjur s narezanim površinama okrenutim prema gore. Pazite da se voće i gljive ne preklapaju na žičanoj rešetki.

Naribajte povrće, a zatim ga blanširajte. Ostavite blanširano povrće da se ocijedi i ravnomjerno ga rasporedite na žičanu rešetku.

Posušite bilje na stabljici. Ravnomjerno rasporedite začinsko bilje i lagano jedno preko drugog na žičanu rešetku.

Nekoliko puta okrenite vrlo sočno voće i povrće. Nakon sušenja odmah izvadite osušene proizvode iz papira.

Ova funkcija uglavnom ostvaruje uštedu energije tijekom kuhanja.

Idealno za sušenje voća, povrća, začinskog bilja, mesa i morskih plodova.

Hrana	Priprema	Temperatura (°C)	Vrijeme	Položaj police
List kupusa	Kuhano	70	1h 30 min	3
Grah mahunar	Kuhano	55	3 h	3
Kriška batata	Na pari	55	13 h, okrenite nakon 2 h	3
Kriška manga	/	70	8 h, okrenite nakon 4 h	3
Kriška banane	Umočena u slanu vodu	55	7 h, okrenite nakon 2 h	3

Hrana	Priprema	Temperatura (°C)	Vrijeme	Položaj police
Kriška limuna		55	15 h, okrenite nakon 2 h	3
Kriška jabuke	Umočena u slanu vodu	55	8 h, okrenite nakon 2 h	3
Nemasno sirovo meso		55	7 h, okrenite nakon 2 h	3
Sirova pileća prsa		70	5 h, okrenite nakon 1 h	3
Kozica s ljuskom	Kuhano	70	6 h, okrenite nakon 2 h	3
Sušena govedina	Kuhana i marinirana	90	2 h	3

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

9. Način rada za pizzu

ventilator plus donji i stražnji grijaći elementi

- ► Ventilator cirkulira toplinu iz donjeg grijaćeg elementa kroz cijelu pećnicu.
- ► Izvrsno za pečenje pizze jer će tijesto biti prekrasno hrskavo, a nadjev se neće prepeći.
- ► Za najbolje rezultate prethodno zagrijavajte kamen za pizzu najmanje 1 sat i pecite na polici pećnice 1 ili 2.

Pizza	Vrsta	Dodaci/posuđe	Položaj police	Temperatura u °C	Vrijeme pripreme u minutama.
Zamrznuto	Tanko tijesto	Žičana rešetka	2	190 ~ 210	15 ~ 20
	Debelo tijesto	Žičana rešetka	2	180 ~ 200	20 ~ 25
Domaće	Tanko tijesto	Ladica za pečenje	2	230 - 250	10 ~ 15
	Tanko tijesto	Pladanj za pizzu	2	230 - 250	8 ~ 12
	Debelo tijesto	Ladica za pečenje	2	210 - 220	15 ~ 20
	Debelo tijesto	Pladanj za pizzu	2	210 - 220	15 ~ 20
	Tanko tijesto	Ladica za pečenje	2	300	4 – 6
	Tanko tijesto	Pladanj za pizzu	2	300	3 ~ 5

VAŽNO!

Ako ne postavite trajanje za način rada za pizzu, pećnica će neprekidno raditi dok je ručno ne zaustavite. Obratite više pažnje na stanje hrane kako se ne bi prepekla.

10. Korištenje funkcije Dizanje tijesta

Ovom funkcijom možete dizati tijesto prije njegova pečenja. Ako je potrebno, tijesto možete dizati više puta.

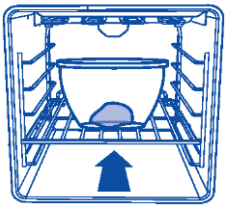
VAŽNO!

► Za dizanje tijesta potrebne su niske temperature.
Pećnica radi na prethodno podešenoj temperaturi.
► Ova je funkcija prikladna samo za upotrebu kada je unutrašnjost pećnice hladna.

1. Odaberite funkciju pečenja da biste zagrijavali pećnicu do 5 minuta.
Nakon 5 minuta zagrijavanja, okrenite birač funkcija i odaberite program za dizanje tijesta.
Napomena: ako je unutrašnjost prevruća:

► Otvorite vrata kako bi se pećnica ohladila.

Stavite tijesto u posudu otpornu na toplinu i prekrijte plastičnom folijom i/ili čistom vlažnom krpom, a zatim stavite posudu u središte pećnice.
2. Možete postaviti trajanje programa za dizanje tijesta sukladno svojem iskustvu.



Ako podesite trajanje, zaslon će odbrojavati preostalo vrijeme.

VAŽNO!

Ne stavljajte tijesto prije nego se pećnica ohladi.
3.
► Ako postavite trajanje dizanja tijesta, zvučni signal oglašava se kada funkcija dizanja tijesta završi. Kada se oglasi zvučni signal, možete izvaditi posudu iz pećnice.
Provjerite je li tijesto dovoljno poraslo (tijesto bi trebalo izgledati mnogo veće). Lagano pritisnite tijesto jednim prstom kako biste provjerili je li dovoljno poraslo. Udubina od prsta polako bi se trebala vratiti u početni položaj.
► Ako ne postavite trajanje, morate pratiti stanje dizanja tijesta i zaustaviti postupak dizanja okretanjem birača funkcija u neutralni položaj kada dizanje tijesta završi.

Ako želite ponovno dizati tijesto:

- ► Vratite birač funkcija na funkciju Dizanje tijesta.
- ► Slijedite korake na prethodnoj stranici kako biste resetirali funkciju dizanja tijesta.

4. Poništavanje dizanja tijesta
Okrenite birač funkcija na drugu funkciju.

11. PRŽENJE VRUĆIM ZRAKOM 

ventilator plus gornji vanjski i stražnji grijaći elementi

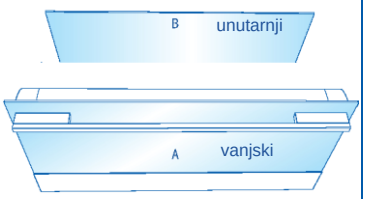
- ► Rasporedite hranu u ladici za pečenje ili košari za prženje kako bi kuhanje bilo učinkovitije.
- ► Oponaša uvjete u fritezi.
- ► Zdraviji način prženja kojim dobivate hrskavu hranu uz manje korištenog ulja. Za najbolje rezultate premažite hranu s 1 do 2 žlice ulja.
- ► Za prethodno zapakiranu hranu: ako proizvođačev preporučuje upotrebu funkcije s ventilatorom, smanjite temperaturu za 20 °C (70 °F).
- ► Priprema na jednoj polici: pripremajte hranu u gornjem dijelu pećnice, ali ne na najvišoj polici.

Hrana	Police	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj police
Čips	Pladanj za pečenje	205	15 ~ 20	4
Čips	Košara za prženje vrućim zrakom	205	15 ~ 20	3
Prženi krumpiri	Rešetka	200	20 ~ 25	3
Pileći medaljoni	Pladanj za pečenje	200	18 ~ 23	4
Pileći medaljoni	Košara za prženje vrućim zrakom	205	18 ~ 23	3
Pileća krilca	Rešetka	180	20 ~ 25	3

Idealno za hranu koja se priprema smrznuta ili za hranu u obliku tijesta ili obloženu krušnim mrvicama koja se inače prži u dubokom ulju.

Ručno čišćenje

OBVEZNO	OVO NEMOJTE ČINITI
• Prije bilo kakvog oblika ručnog čišćenja ili održavanja, prvo pričekajte da se pećnica ohladi na temperaturu sigurnu za dodirivanje, a zatim je isključite iz zidne utičnice. • Pročitajte ove upute za čišćenje i odjeljak „Sigurnost i upozorenja” prije početka čišćenja pećnice. • Kako se nečistoće ne bi „zapekle”, preporučujemo da uklonite sve lako dostupne mrlje od prolijevanja, ostatke hrane ili masne mrlje s površinskog sloja unutrašnjosti pećnice nakon svake upotrebe.	• Nemojte koristiti parni čistač. • Nemojte čuvati zapaljive tvari u pećnici. • Nemojte koristiti abrazivna ili gruba sredstva za čišćenje, krpe, jastučiće za ribanje ili čeličnu vunu. Neke plastične spužvice također mogu ogrebati površinski sloj. Prvo pogledajte što piše na naljepnici. • Nemojte koristiti sredstvo za čišćenje pećnice na katalitičkim pločama. • Nemojte ostavljati lužnate (slane mrlje) ili kisele tvari (poput limunovog soka ili octa) na površinama pećnice. • Nemojte upotrebljavati sredstava za čišćenje na bazi klora ili kiseline.

ŠTO?	KAKO?	VAŽNO!
Staklene površine (ploče vrata pećnice, upravljačka ploča)	Vrata se sastoje od ukupno 2 staklena okna  Uklonite vrata i unutarnju ploču prije čišćenja staklenog prozora. Upute potražite u odjeljku „Uklanjanje i zamjena staklenih prozora na vratima prije čišćenja”. 1. Očistite otopinom blagog deterdženta ili sode bikarbone i vruće vode, a zatim obrišite. 2. Obrišite sredstvom za čišćenje stakla i osušite mekom krpom koja ne ostavlja dlačice.	• Nemojte koristiti sredstva za čišćenje pećnice ili bilo koja druga gruba/ abrazivna sredstva za čišćenje, krpe, jastučiće za ribanje, čeličnu vunu ili oštre metalne strugače pri čišćenju staklenih površina. Oni će ogrebati staklo i mogu oštetiti njegov poseban premaz, što može dovesti do pucanja ili loma stakla. • Čak i ako čistite samo unutarnji prozor (B), prvo uklonite vrata i prozor. Ako čistite staklo dok je prozor u vratima, može doći do curenja tekućine za čišćenje kroz praznine i sušenja na unutarnjim dijelovima. • Budite posebno oprezni prilikom čišćenja stakla upravljačke ploče. Koristite samo vlažnu krpu s deterdžentom.

ŠTO?	KAKO?	VAŽNO!
Traka/ručka od nehrđajućeg čelika na prednjoj strani vrata pećnice	1. Očistite otopinom blagog deterdženta i vruće vode, a zatim obrišite krpom od mikrovlakana. 2. Ako je potrebno, upotrijebite odgovarajuće sredstvo za čišćenje i poliranje nehrđajućeg čelika.	• Obvezno pročitajte sadržaj naljepnice kako biste bili sigurni da vaše sredstvo za čišćenje nehrđajućeg čelika ne sadrži spojeve klora jer su korozivni i mogu oštetiti pećnicu. • Nehrđajući čelik obvezno trljajte u smjeru granulacije.
Aluminijski okvir vrata pećnice i plastične kutne kopče	Očistite otopinom blagog deterdženta i vruće vode, a zatim posušite krpom.	/
Teleskopski klizni nosači polica	Obrišite vlažnom krpom i blagim deterdžentom. Nemojte brisati ili prati bijelu mast za podmazivanje (vidljivu kada su klizači izvučeni).	• Nemojte ih prati u perilici posuđa, uranjati u vodu sa sapunicom ni koristiti sredstvo za čišćenje pećnice jer na taj način možete ukloniti bijelu mast za podmazivanje i onemogućiti nesmetan rad klizača.
Unutrašnjost pećnice	Izvadite sve iz pećnice: sve police i pladnjeve, bočne police, katalitičke ploče. 1. Uklonite vrata pećnice (pratite upute na sljedećim stranicama). 2. Obrišite unutrašnjost pećnice deterdžentima za kućanstvo ili sredstvom za čišćenje na bazi amonijaka. 3. Obrišite vlažnom krpom i pričekajte da se potpuno osuši.	• Kako se nečistoće ne bi „zapekle”, preporučujemo da uklonite sve lako dostupne mrlje od prolijevanja, ostatke hrane ili masne mrlje s emajliranih površina nakon svake upotrebe. • Možete ukloniti i vrata pećnice kako biste olakšali brisanje pećnice. Upute potražite na sljedećim stranicama. • Možete spustiti rešetku kako biste olakšali čišćenje gornje unutarnje površine pećnice. Upute potražite na sljedećim stranicama.

NJEGA I ČIŠĆENJE

ŠTO?	KAKO?	VAŽNO!
Ladica za roštilj Rešetka za roštilj Bočne rešetke Police pećnice Ladica za pečenje	• Očistite otopinom blagog deterdženta i vruće vode. • Tvrdokorne „zapekle” mrlje pret-hodno namočite otopinom praška za perilicu posuđa i vruće vode. • To se dijelovi također se mogu prati u perilici posuđa, osim ladice za pečenje.	/
Brtva pećnice	Očistite otopinom blagog deterdženta i vruće vode.	/
Kanal za kapanje	Spužvom upijte svu vlagu iz kanala za kapanje ispod vrata.	/

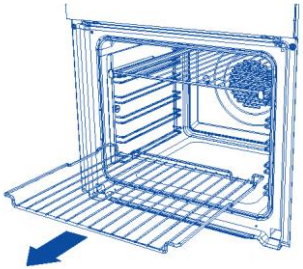
Uklanjanje bočnih rešetki

VAŽNO!

Obvezno prvo isključite pećnicu iz zidne utičnice. Prije pokretanja provjerite je li se pećnica potpuno ohladila.

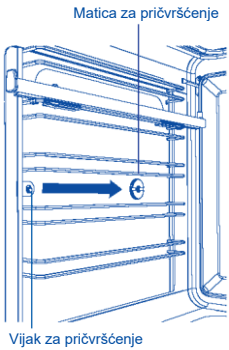
Uklonite sve police:

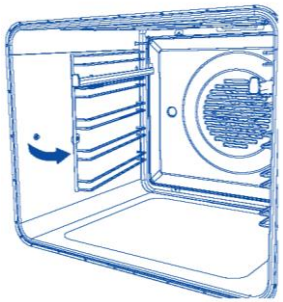
Izvucite sve police i uklonite ih.
Za lakši pristup preporučujemo uklanjanje vrata pećnice. Pogledajte „Uklanjanje i ponovno postavljanje vrata pećnice".

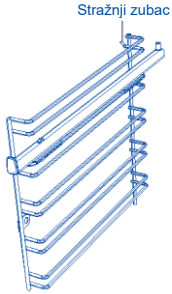


Uklonite obje bočne rešetke:

Odvrnite i uklonite maticu za pričvršćenje na prednjoj strani bočne rešetke.
Ako je potrebno, kovanicom otpustite vijak.
1. Povucite bočnu rešetku prema središtu pećnice dok prednji jezičak ne izađe iz vijka za pričvršćenje.
2. Pomaknite bočnu rešetku prema naprijed tako da stražnji zupci budu izvan otvora.



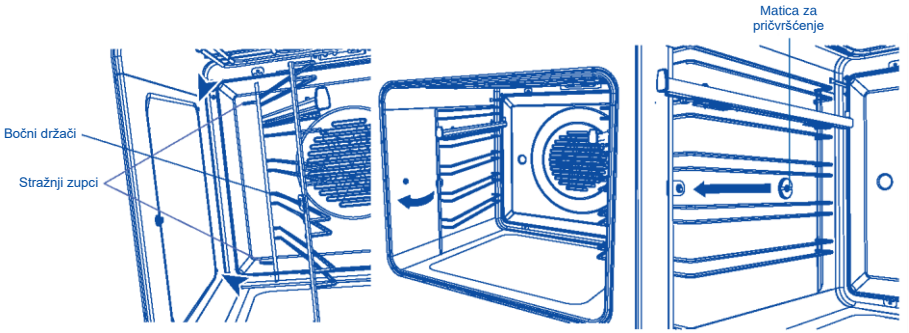




NJEGA I ČIŠĆENJE

Zamjena bočne rešetke:

1. Gurnite stražnje zupce bočne rešetke u otvore na stražnjoj strani pećnice.
2. Postavite prednji jezičak bočne rešetke iznad vijka za pričvršćenje.
3. Vratite maticu za pričvršćenje. Za zatezanje matice možete upotrijebiti novčić.



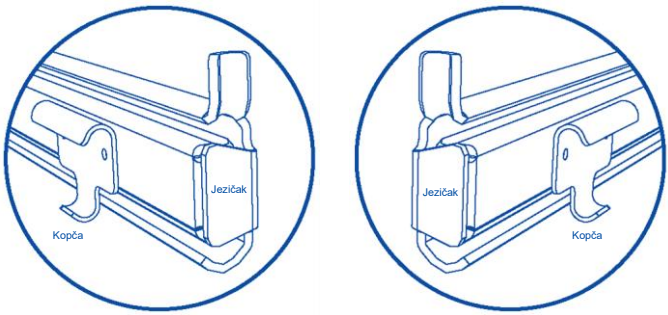
Uklanjanje i ponovno postavljanje kliznih nosača polica (kupuju se zasebno)

VAŽNO!

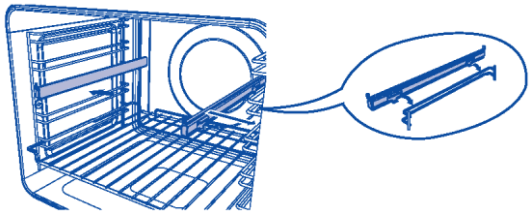
Samo kompaktne pećnice:
Klizni nosači polica ne mogu se koristiti u položajima polica 3 i 4.

Postavljanje

1. Provjerite jesu li klizači pravilno okrenuti (prednja strana klizača ima jezičak trokutastog oblika kao što je prikazano).
2. Postavite gornji dio kopči preko bočne letvice, a prednju kopču pričvrstite što bliže prednjem dijelu bočnog držača. Provjerite je li stražnja kopča pričvršćena.
3. Okrenite klizač prema dolje i pritisnite donji dio kopči tako da nasjednu na mjestu uz prepoznatljivi zvuk.



Uklanjanje
Uhvatite klizač i okrenite ga odozdo prema gore kako biste oslobodili jezičke i uklonili ih.



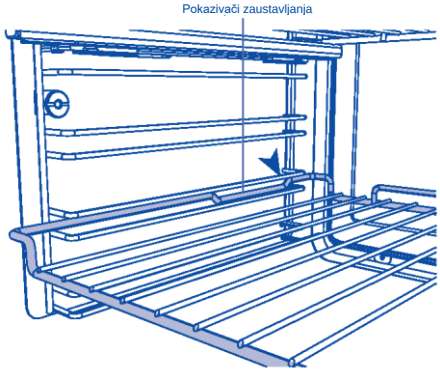
Prilikom ponovnog postavljanja kliznih nosača polica, provjerite jeste li prvo postavili:

- ► bočne nosače.
- ► klize do gornje žice u određenom položaju police (položaji police 1 i 2 samo na kompaktnim pećnicama).
- ► obje strane svakog para klizača.

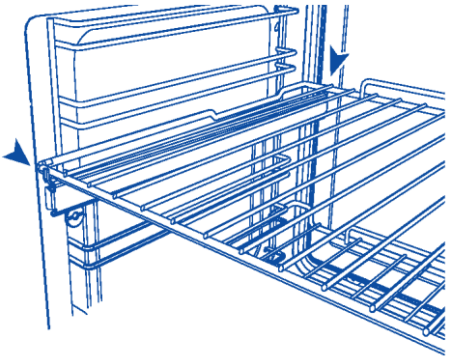
Vratite plitice pećnice i posudu za roštilj

Gurnite potrebne police pazeći da:

- ► klize između dvije žice u određenom položaju police (osim ako se koristi klizni nosač police).
- ► Pokazivači zaustavljanja okrenuti su prema dolje.
- ► Zaštitna vodilica je straga.



Ponovno postavljanje police između dvije žice



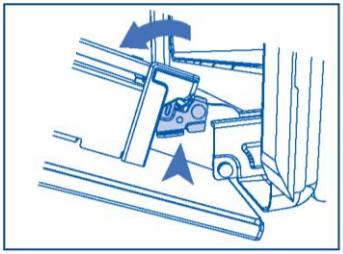
Ponovno postavljanje police na klizni nosač police

Uklanjanje i ponovno postavljanje vrata pećnice.

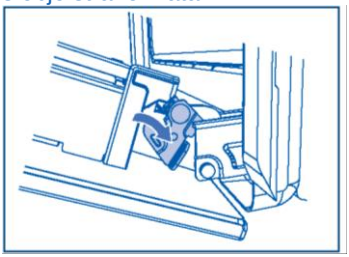
VAŽNO!

Pazite, vrata pećnice su teška.

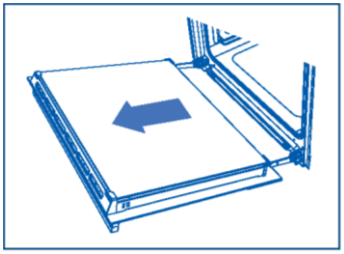
Uklanjanje vrata:



1. Potpuno otvorite vrata. Pronađite dvije male metalne ručice za fiksiranje na obje šarke s obje strane vrata.

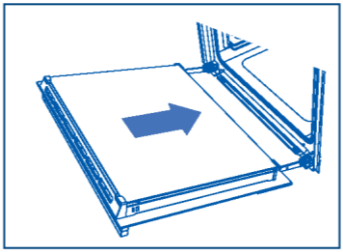


2. Pritisnite svaku ručicu za fiksiranje do kraja kako biste oslobodili vrata sa šarke.

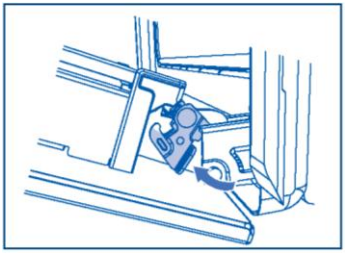


3. Držeći vrata s obje strane, pažljivo izvucite vrata i izvucite vrata sa šarki i odmaknite ih

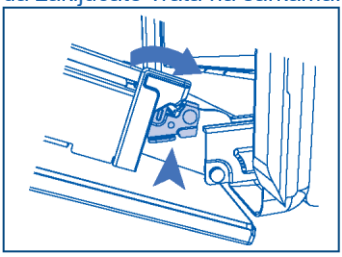
Ponovno postavljanje vrata:



1. Držeći vrata s obje strane, poravnajte otvore u podnožju vrata sa šarkama i gurnite vrata.



2. Kada su vrata potpuno postavljena na šarke, podignite svaku ručicu za fiksiranje do kraja da zaključate vrata na šarkama.



3. VAŽNO!
Provjerite jesu li obje ručice potpuno fiksirane prije nego pokušate zatvoriti vrata.

Uklanjanje staklenih prozora na vratima radi čišćenja.

VAŽNO!

Prije spuštanja gornjeg elementa, obvezno isključite pećnicu iz zidne utičnice.
Prije pokretanja provjerite je li se pećnica potpuno ohladila.

- ► Pažljivo se pridržavajte dolje navedenih mjera opreza i uputa. Nepropisna zamjena staklenih prozora i vrata može dovesti do oštećenja pećnice i poništiti jamstvo.
- ► Pazite, vrata pećnice su teška. Imate li bilo kakvih nejasnoća, ne pokušavajte ukloniti vrata.
- ► Provjerite jesu li se pećnica i svi njezini dijelovi ohladili. Ne pokušavajte rukovati dijelovima vruće pećnice.
- ► Budite iznimno oprezni pri rukovanju staklenim prozorima. Pazite da kutovi i rubovi stakla ne udaraju ni o koju površinu. To može dovesti do loma stakla.
- ► Nemojte koristiti sredstva za čišćenje pećnice ili bilo koja druga gruba/abrazivna sredstva za čišćenje, krpe, jastučiće za ribanje, čeličnu vunu ili oštre metalne strugače pri čišćenju staklenih površina. Oni će ogrebati staklo i mogu oštetiti njegov poseban premaz, što može dovesti do pucanja ili loma stakla.
- ► Ako primijetite bilo kakve znakove oštećenja na bilo kojem staklenom prozoru (kao što su krhotine ili pukotine), nemojte koristiti pećnicu. Nazovite ovlašteni servis ili službu za korisnike.
- ► Provjerite jeste li ispravno zamijenili sve staklene prozore. Nemojte koristiti pećnicu ako stakleni prozori nisu propisno postavljeni.
- ► Ako se stakleni prozori ploče teško uklanjaju ili zamjenjuju, nemojte to pokušati napraviti na silu. Nazovite ovlaštenog servisera ili službu za korisnike i potražite pomoć.

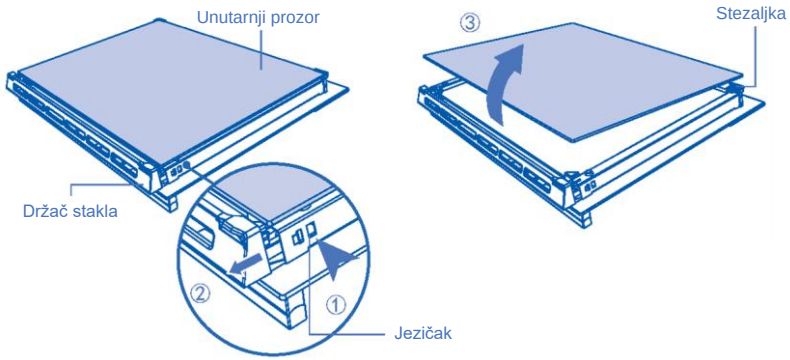
Napomena: servisni posjeti radi pomoći pri upotrebi ili održavanju pećnice nisu pokriveni jamstvom.

Preporučujemo da uklonite vrata kako biste olakšali čišćenje stakla. Upute potražite u poglavlju „Uklanjanje i ponovno postavljanje vrata pećnice”. Nakon uklanjanja vrata, položite ih na meku, čistu i ravnu površinu.

Pažljivo se pridržavajte dolje navedenih mjera opreza i uputa. Nepropisna zamjena staklenih prozora i vrata može dovesti do oštećenja pećnice i poništiti jamstvo.

NJEGA I ČIŠĆENJE

Uklanjanje unutarnjeg prozora
1. Dodirnite jezičke koji pridržavaju staklo s obje strane vrata.
2. Povucite držač stakla prema gore tako da se jezičci premjeste u gornji otvor.
3. Držeći gornji dio unutarnjeg prozora, lagano povucite isti prema vrhu vrata tako da se prozor odmakne od stezaljke na dnu vrata i izvadite ga podizanjem. Nemojte previše naginjati prozor jer ga možete oštetiti.



Nakon čišćenja zamijenite staklene prozore na vratima.

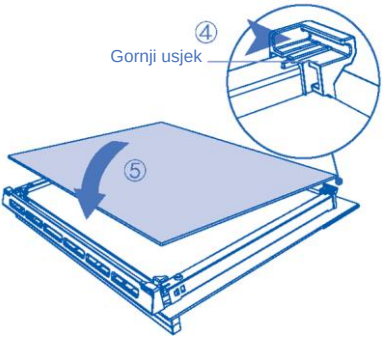
Prilikom zamjene staklenih prozora pobrinite se da

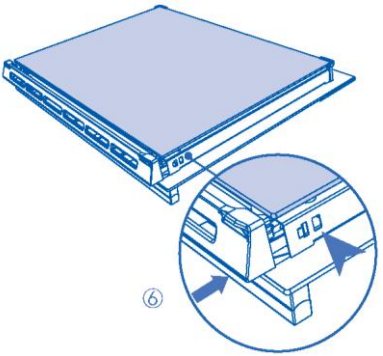
- ► pravilno zamijenite unutarnji prozor sukladno prikazanim uputama. Prozor mora biti u položaju opisanom u nastavku kako bi se uklopio u vrata i kako bi pećnica radila sigurno i ispravno.
- ► posebno pazite da rubovima stakla ne udarite o bilo koji predmet ili površinu i da ne silom ne pokušavate postaviti prozore na mjesto. Ako imate poteškoća pri zamjeni prozora, uklonite ih i ponovite postupak od početka. Ako to i dalje ne pomogne, nazovite korisnički službu.

Zamijenite unutarnje okno
Pobrinite se da je prozor okrenut prema gore u ispravnom smjeru
(tj. logotip bi trebao biti čitljiv na dnu vrata)
4. Gurnite prozor u usjek na dnu vrata.
5. Spustite prozor na stezaljku na vrhu vrata.
6. Gurnite držače stakla natrag na mjesto i provjerite jesu li pričvršćeni.

VAŽNO!

Provjerite jesu li držači stakla pravilno i čvrsto postavljeni na mjesto i je li stakleni prozor pričvršćen.





NJEGA I ČIŠĆENJE

Zamjena žarulja pećnice

Uređaj je opremljen žaruljom G razreda učinkovitosti osvjetljenja.
Napomena: Zamjena žarulje pećnice nije pokrivena jamstvom.

Svjetlo se nalazi na stropu pećnice.

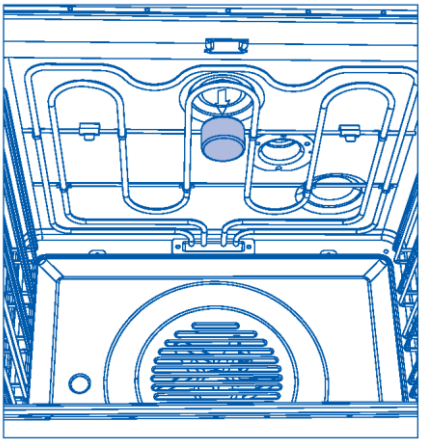
Neki modeli koriste halogene žarulje G9 sa specifikacijama 220 – 240 V, 50 Hz i 25 W. Zamjensku žarulju obvezno držite u mekoj krpi. Dodirivanjem žarulje skraćujete njen vijek trajanja.

Zamjena žarulje
1. Prije zamjene žarulje ostavite unutrašnjost pećnice i element roštilja da se ohlade.

VAŽNO!

Isključite pećnicu iz zidne utičnice prije nego nastavite.

2. Odvrnite stakleni pokrov u smjeru suprotnom od kazaljke na satu.
3. Pažljivo izvucite neispravnu halogenu žarulju.
4. Pažljivo umetnite novu žarulju.
5. Uvrnite stakleni pokrov u smjeru kazaljke na satu.
6. Ponovno uključite pećnicu i postavite sat (upute potražite u odjeljku „Prva upotreba”).



Tablica za rješavanje problema

Ako postoji problem, provjerite tablicu u nastavku kako biste vidjeli možete li ga riješiti. Ako se problem ne može riješiti ili se nastavi javljati, nazovite svog ovlaštenog servisera ili korisničku službu.

PROBLEM	MOGUĆI UZROCI	ŠTO UČINITI
Općenito		
Pećnica ne radi.	Nema napajanja.	Provjerite je li uključeno napajanje (zidni prekidač), je li osigurač iskočio i je li možda došlo do prekida u opskrbi električnom energije u vašem području.
Svjetla se ne uključuju nakon otvaranja vrata pećnice.	Pregorjele su žarulje pećnice.	Zamijenite žarulje. Upute potražite u odjeljku „Njega i čišćenje”.
Stakleni prozor na vratima pećnice napukao je, okrhnuo se ili razbio.	Čišćenje nije izvršeno prema uputama ili ste udarili rubom stakla o neki predmet.	NEMOJTE koristiti pećnicu. Nazovite ovlašteni servis ili službu za korisnike.
Osjećam kako vruć zrak izlazi iz ventilacijskih otvora nakon isključivanja pećnice.	To je normalna pojava.	Iz sigurnosnih razloga ventilatori za hlađenje nastavljaju raditi čak i nakon isključivanja pećnice. Ventilatori će se automatski isključiti kad se pećnica ohladi.

JAMSTVO I SERVIS

Prije nego nazovete servis ili službu za pomoć.

Provjerite što možete sami napraviti. Pogledajte upute za ugradnju i upute za upotrebu te provjerite sljedeće:

1. Je li proizvod pravilno ugrađen.
2. Jeste li upoznati s njegovim normalnim radom.

ZBRINJAVANJE UREĐAJA

Ovaj je uređaj označen u skladu s europskom direktivom 2012/19/EU i sukladno zakonodavstvu Ujedinjenog Kraljevstva S.I. 3113/2013 koji se odnose na otpadnu električnu i elektroničku opremu iz 2013. (OEEO). Otpadni električni i elektronički uređaji sadrže zagađivače (koji mogu imati negativan učinak 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:

- uređaje 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, velika se otpadna električna i elektronička oprema prikuplja i kao kućanski otpad. 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 smanjene tarife.

Podaci o niskoj potrošnji energije u skladu s uredbom komisije (EU) 2023/826.

Stanje	Potrošnja snage	Razdoblje nakon kojega uređaj automatski postiže stanje
Stanje pripravnosti s prikazom podataka ili stanja	0,8 W	20 min



PROIZVEDENO U KINI CE

CANDY

Cuptor electric încorporabil

Ghidul utilizatorului

Model

CA6 NPL4K23EHBB

Vă rugăm să citiți cu atenție acest manual înainte de utilizare și să îl păstrați pentru consultări ulterioare.

Candy Hoover Group S.r.l.

CUPRINS

SIGURANȚĂ ȘI AVERTISMENTE 221
INSTRUCȚIUNI DE INSTALARE 225
PREZENTAREA PRODUSULUI 235
PRIMA UTILIZARE 237
UTILIZAREA FUNCȚIILOR 239
FUNCȚII DE GĂTIT 241
ÎNGRIJIRE ȘI CURĂȚARE 248
DEPANARE 259
GARANȚIE ȘI SERVICE 260

Cuptorul dumneavoastră a fost proiectat cu atenție pentru a funcționa în siguranță în condiții normale de gătire. Vă rugăm să respectați următoarele instrucțiuni de siguranță atunci când îl utilizați:

AVERTISMENT!



Pericol de electrocutare
Opriți alimentarea cu energie electrică a cuptorului de la întrerupătorul de perete înainte de a înlocui becul cuptorului. Nerespectarea acestei recomandări poate duce la electrocutare sau la vătămare.

AVERTISMENT!



Pericol de tăiere
Aveți grijă - unele margini sunt ascuțite.
Utilizarea neatentă poate duce la vătămare sau tăieturi.

AVERTISMENT!



Risc de incendiu
Nu așezați folie de aluminiu, vase, tăvi, apă sau gheață pe baza cuptorului în timpul gătirii, deoarece acest lucru va deteriora ireversibil emailul; căptușirea bazei cuptorului cu folie de aluminiu poate provoca chiar și un incendiu.
Nu folosiți niciodată aparatul pentru încălzirea camerei. Persoanele se pot arde sau răni ori se poate produce un incendiu. Nu depozitați: materiale inflamabile în cuptor sau în apropierea suprafeței acestuia. Nerespectarea acestei recomandări poate duce la supraîncălzire, arsuri și vătămări.

⚠ AVERTISMENT!



Pericol de suprafață fierbinte
Componentele accesibile se pot încinge în timpul utilizării.
Pentru a evita arsurile și opăririle, țineți copiii la distanță.
Utilizați mănuși de bucătărie sau alte mijloace de protecție atunci când manipulați suprafețe fierbinți, cum ar fi grătarele sau vasele din cuptor.
Deschideți cu grijă ușa cuptorului.
Lăsați aerul fierbinte sau aburul să iasă înainte de a scoate sau introduce alimentele.
Nu atingeți elementele de încălzire sau suprafețele interioare ale cuptorului. Elementele de încălzire pot fi fierbinți chiar dacă au culoare închisă. Suprafețele interioare ale cuptorului se pot încinge suficient pentru a provoca arsuri.
În timpul utilizării și după aceasta, nu atingeți elementele de încălzire sau suprafețele interioare ale cuptorului și nu permiteți ca îmbrăcămintea sau alte materiale inflamabile să intre în contact cu acestea până când nu s-au răcit suficient. Alte suprafețe ale aparatului se pot încinge suficient pentru a provoca arsuri, inclusiv orificiul de ventilație al cuptorului, suprafața din jurul acestuia și ușa cuptorului.
Nerespectarea acestei recomandări poate provoca arsuri și opăriri.
Nerespectarea acestei recomandări poate duce la arsuri și opărituri.

INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ

Pentru a reduce riscul de incendiu, electrocutare, vătămare corporală sau deteriorare a cuptorului în timpul utilizării, respectați următoarele instrucțiuni importante de siguranță:

- Citiți toate instrucțiunile înainte de a utiliza cuptorul. Utilizați cuptorul numai în scopul pentru care a fost conceput, conform descrierii din aceste instrucțiuni.
- Instalare corespunzătoare: asigurați-vă că aparatul este instalat și împământat corespunzător de către un tehnician calificat.
- Întrerupător de izolare: asigurați-vă că acest cuptor este conectat la un circuit prevăzut cu un întrerupător de izolare care asigură deconectarea completă de la sursa de alimentare.
- Aparatele electrocasnice nu sunt destinate utilizării ca obiecte de joacă de către copii.
- Nu lăsați copiii nesupravegheați. Copiii nu trebuie lăsați singuri sau nesupravegheați în zona în care aparatul este utilizat. Nu le permiteți niciodată să se așeze sau să stea în picioare pe orice parte a aparatului.
- Copiii cu vârsta sub 8 ani trebuie ținuți la distanță de aparat, cu excepția cazului în care sunt supravegheați permanent. Acest aparat poate fi utilizat de către copiii cu vârste de minim 8 ani și de către persoanele cu abilități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență sau cunoștințe, cu condiția să fie supravegheate sau instruite corespunzător privind modul de utilizare a acestui

aparat în siguranță și să înțeleagă pericolele implicate. Curățarea și întreținerea care pot fi efectuate de utilizator nu trebuie realizate de copii fără supraveghere.

- Nu așezați obiecte grele pe ușa cuptorului.
- Purtați îmbrăcăminte adecvată. Nu purtați haine largi sau care atârnă atunci când utilizați aparatul. Acestea se pot aprinde sau se pot topi dacă ating un element de încălzire sau o suprafață fierbinte, ceea ce poate provoca arsuri.
- Întreținerea de către utilizator: nu reparați și nu înlocuiți nicio componentă a aparatului, cu excepția cazurilor recomandate în mod expres în acest manual. Orice alte operațiuni de service trebuie efectuate de un tehnician calificat.
- Nu utilizați apă pentru stingerea incendiilor provocate de grăsimi.
- Înăbușiți focul sau flăcările ori utilizați un stingător cu pulbere uscată sau cu spumă.
- Utilizați numai mănuși de bucătărie sau suporturi pentru vase uscate.
- Suporturile pentru vase umede sau ude utilizate pe suprafețe fierbinți pot provoca arsuri cauzate de abur. Nu lăsați suporturile pentru vase să intre în contact cu suprafețele fierbinți sau cu elementele de încălzire. Nu utilizați un prosop sau o lavetă groasă în locul unui suport pentru vase, deoarece acestea se pot aprinde. Ar putea lua foc.
- Nu încălziți recipiente cu alimente nedeschise. În interiorul acestora se poate acumula presiune, ceea ce poate provoca explozia recipientului și poate duce la vătămări.
- Manipulați alimentele în condiții de siguranță: păstrați alimentele în cuptor cât mai puțin timp posibil înainte și după preparare. Astfel se reduce riscul de contaminare cu microorganisme care pot provoca toxiinfecții alimentare. Acordați o atenție deosebită pe vreme caldă.
- Mențineți întotdeauna orificiile de ventilație ale cuptorului neobturate.
- Nu utilizați aparatul cu ajutorul unui cronometru extern sau al unui sistem de control la distanță separat.
- Atenție: Aer fierbinte poate ieși prin orificiul de ventilație situat în partea superioară a cuptorului, ca parte a sistemului de răcire al acestuia.
- Poziționarea grătarelor cuptorului: poziționați întotdeauna grătarele în locul dorit cât timp cuptorul este rece (înainte de preîncălzire). Dacă este necesar să scoateți un grătar în timp ce cuptorul este fierbinte, nu permiteți ca mănușile de bucătărie sau suportul pentru vase să intre în contact cu elementele de încălzire fierbinți sau cu baza cuptorului.
- Nu curățați garnitura cuptorului și nu utilizați produse pentru curățarea cuptoarelor pe aceasta. Garnitura este esențială pentru o etanșare corespunzătoare, care asigură funcționarea eficientă a cuptorului. Aveți grijă să nu o frecați, să nu o deteriorați și să nu o deplasați.
- Nu instalați și nu utilizați aparatul dacă este deteriorat sau nu funcționează corespunzător. Dacă primiți un produs deteriorat, contactați imediat distribuitorul sau instalatorul.
- Nu deschideți ușa cuptorului atunci când acesta generează abur, pentru a evita riscul de arsuri.
- Nu utilizați produse pentru curățarea cuptoarelor, agenți de curățare agresivi sau abrazivi, ceară ori produse de lustruire. Nu utilizați niciun produs comercial pentru curățarea cuptoarelor, căptușeală pentru cuptor sau strat protector de orice fel

în interiorul sau în jurul oricărei părți a cuptorului. Nu utilizați agenți de curățare agresivi sau abrazivi, bureți abrazivi ori raclete metalice ascuțite pentru a curăța geamul ușii cuptorului, deoarece acestea pot zgâria suprafața, iar geamul se poate sparge.

- ► Curățați numai componentele indicate în acest manual.
- ► Nu utilizați un aparat de curățat cu abur pentru a curăța nicio parte a cuptorului.
- ► Nu depozitați deasupra cuptorului obiecte care ar putea atrage copiii. Copiii se pot arde sau se pot răni încercând să se urce pe cuptor pentru a le lua.
- ► Utilizați numai vase de gătit aprobate pentru utilizarea în cuptor. Respectați instrucțiunile producătorului vaselor de gătit.
- ► Asigurați-vă că piulițele din plastic utilizate pentru transport au fost îndepărtate de pe suporturile laterale și înlocuite cu piulițele metalice de fixare furnizate.
- ► Folosiți numai sonda de temperatură recomandată pentru acest cuptor.
- ► Nu așezați alimentele direct pe grătarele cuptorului. Utilizați întotdeauna hârtie de copt și/sau tăvi ori forme de copt adecvate.

SIGURANȚĂ ȘI AVERTISMENTE

⚠ AVERTISMENT!



Pericol de electrocutare
Deconectați întotdeauna aparatul de la sursa de alimentare înainte de a efectua orice operațiuni de întreținere sau reparații. Conexiunea la un sistem de cablare cu o împământare bună este esențială și obligatorie. Modificările operate asupra sistemului de cablare trebuie efectuate numai de către un electrician calificat. Nerespectarea acestei recomandări poate duce la electrocutare sau la vătămare.

⚠ AVERTISMENT!



Risc de incendiu
Nu utilizați adaptoare, reductoare sau dispozitive de ramificare pentru a conecta acest aparat la rețeaua de alimentare cu energie electrică. Nerespectarea acestei recomandări poate duce la supraîncălzire, arsuri sau incendiu.

⚠ AVERTISMENT!

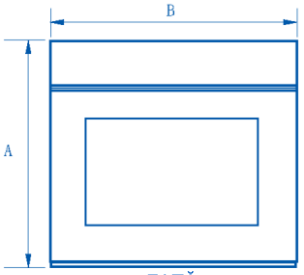


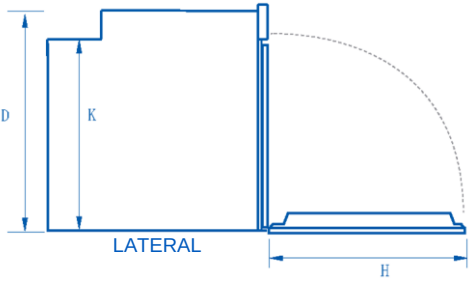
Pericol de tăiere
Atenție - marginile panoului sunt ascuțite. Utilizarea neatentă poate duce la vătămare sau tăieturi.

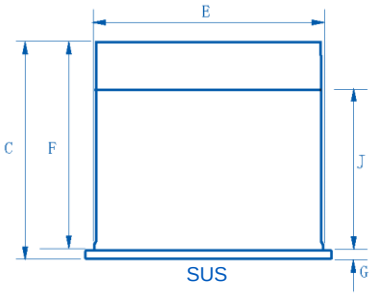
INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ

Pentru a evita orice pericol, respectați cu atenție aceste instrucțiuni înainte de a instala sau utiliza acest aparat.
Vă rugăm să puneți aceste informații la dispoziția persoanei care instalează aparatul – acest lucru poate reduce costurile de instalare.
Acest aparat trebuie instalat și conectat la rețeaua de alimentare cu energie electrică numai de către o persoană calificată corespunzător, în conformitate cu aceste instrucțiuni de instalare și cu toate reglementările locale aplicabile în domeniul construcțiilor și instalațiilor electrice. Nereușita de a instala aparatul corect poate invalida orice pretenții de garanție sau răspundere.
Dacă este deteriorat, cablul de alimentare trebuie înlocuit de producător, de un reprezentant autorizat al acestuia sau de o persoană cu o calificare similară, pentru a evita orice pericol. Întrerupător de izolare: asigurați-vă că acest cuptor este conectat la un circuit prevăzut cu un întrerupător de izolare care asigură deconectarea completă de la sursa de alimentare, în conformitate cu reglementările locale privind instalațiile electrice. Cuptorul trebuie împământat. Eliminați ambalajul în mod corespunzător.
Pentru a reduce impactul asupra mediului, reciclați materialele de ambalare ori de câte ori este posibil.
Cuptorul nu trebuie instalat în spatele unei uși decorative, pentru a evita supraîncălzirea.
Înălțimea recomandată pentru instalare este de peste 850 mm.

DIMENSIUNILE PRODUSULUI





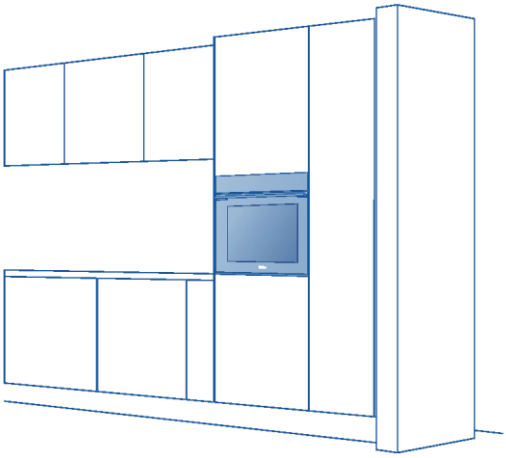


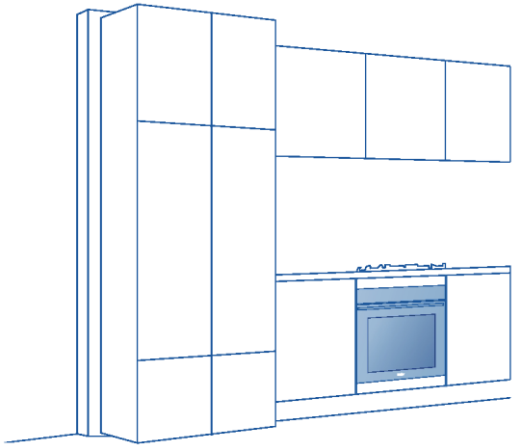
DIMENSIUNILE PRODUSULUI		mm
A	Înălțimea totală a produsului	595
B	Lățimea totală a produsului	595
C	Adâncimea generală a produsului	565
D	Înălțimea 1 a carcasei	575
E	Lățimea carcasei	555
F	Adâncimea 1 a carcasei	545
G	Adâncimea cadrului frontal și a panoului de comenzi al cuptorului	20
H	Adâncimea cu ușa cuptorului complet deschisă	478
J	Adâncimea 2 a carcasei	405
K	Înălțimea 2 a carcasei	510

Scheme de instalare

A

Instalarea într-un corp înalt

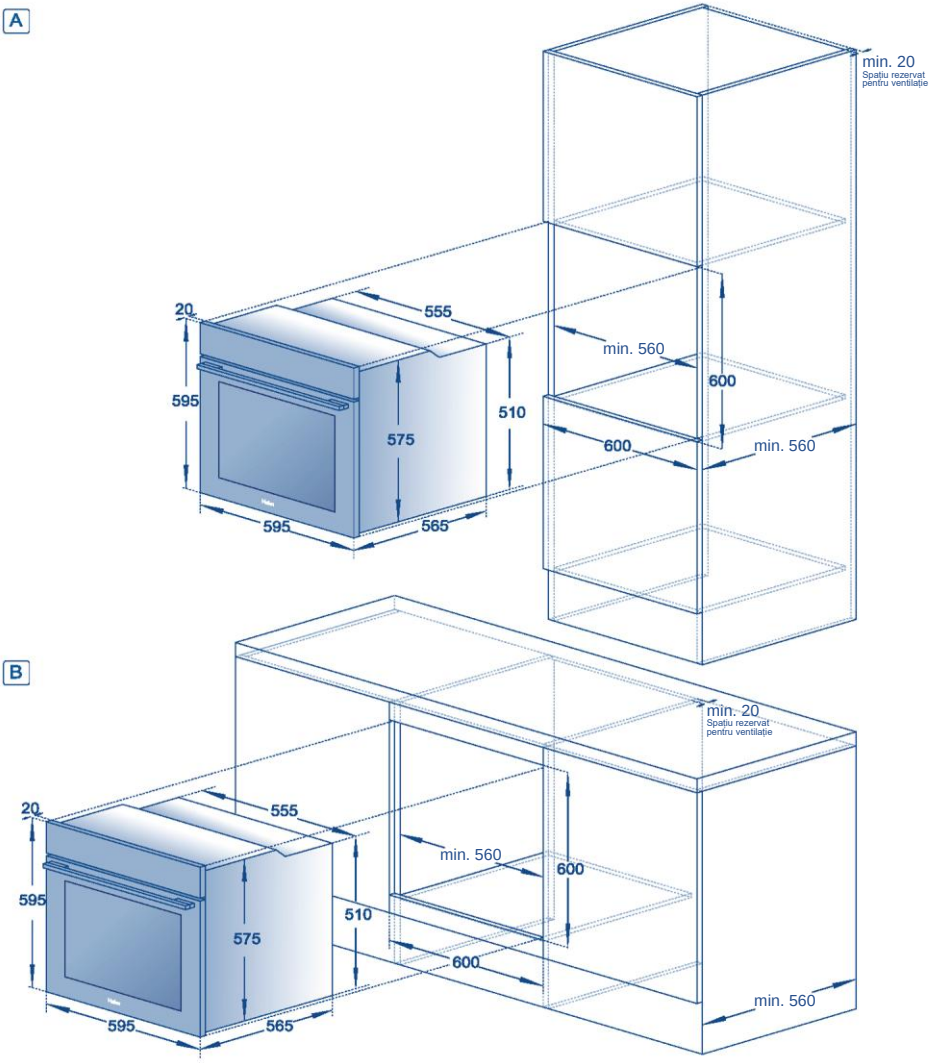




B

Instalarea într-un corp de bază

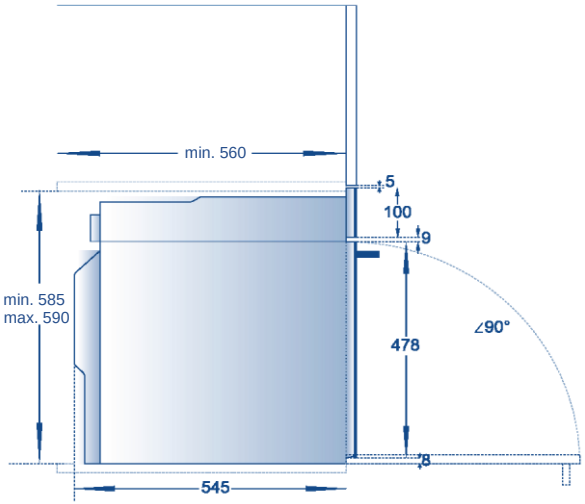
Dimensiuni de instalare



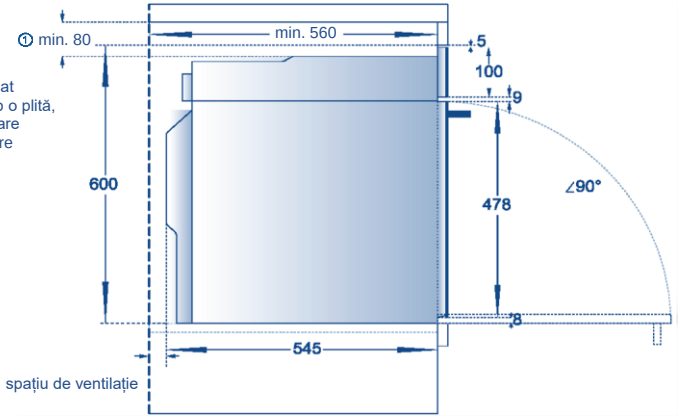
*dimensiuni în mm

Vedere laterală

A



B

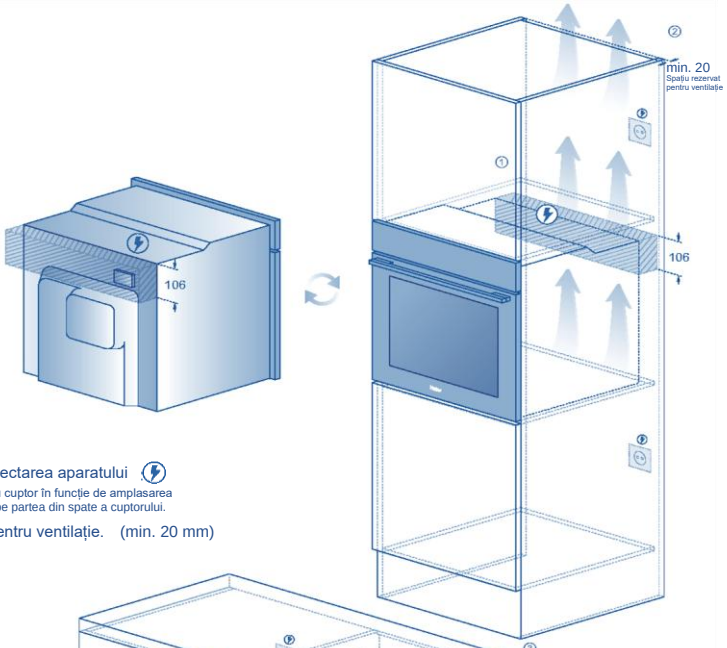


① Dacă cuptorul va fi instalat într-un corp de bază, sub o plită, trebuie luată în considerare adâncimea de încorporare necesară pentru plită.

*dimensiuni în mm

Conexiuni și ventilație

A

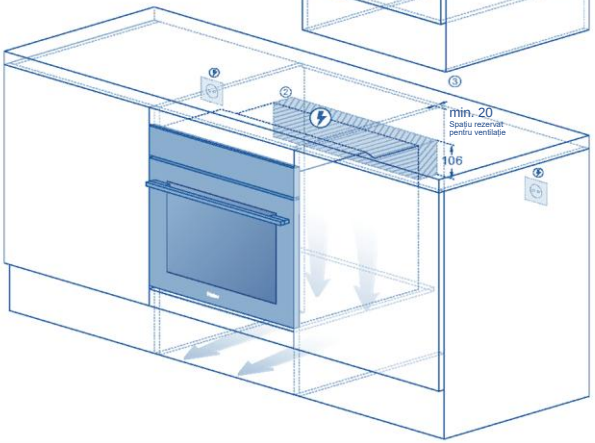


① Spațiu pentru conectarea aparatului

*Poziționați priza pentru cuptor în funcție de amplasarea cablului de alimentare pe partea din spate a cuptorului.

② Spațiu rezervat pentru ventilație. (min. 20 mm)

B



*dimensiunile sunt exprimate în mm

DEZAMBALAREA CUPTORULUI

IMPORTANT!
RIDICAREA CUPTORULUI: Nu ridicați cuptorul de mânerul ușii. Utilizați mânerele de pe părțile laterale ale carcasei (dacă sunt prevăzute).

Îndepărtați toate materialele de ambalare și eliminați-le în mod responsabil.
Reciclați materialele reciclabile.
Așezați cuptorul despachetat pe blocuri de lemn sau pe suporturi similare, pentru a evita deteriorarea marginii inferioare a acestuia.



IMPORTANT!
Când scoateți cuptorul din cutie, aveți grijă să nu deteriorați marginea inferioară, deoarece aceasta este importantă atât pentru ventilație, cât și pentru evacuarea condensului în exces.

Lista accesoriilor	Tavă adâncă pentru copt	Tavă pentru prăjire cu aer cald	Raft de grill	Șine glisante	Șuruburi
Cant.	1	1	1	1 pereche	2

IMPORTANT!
Tăvile pentru friptură se pot deforma în timpul preparării. Acesta este un fenomen normal; după răcire, își vor recăpăta forma inițială.

CONEXIUNEA ELECTRICĂ

IMPORTANT!

- ► Acest cuptor trebuie conectat la rețeaua de alimentare cu energie electrică numai de către o persoană calificată corespunzător
- ► Acest cuptor trebuie împământat.
- ► Înainte de a conecta cuptorul la rețeaua de alimentare cu energie electrică, verificați dacă instalația electrică a locuinței este adecvată pentru puterea absorbită de cuptor (conform indicațiilor de pe plăcuța cu date tehnice)
- ► Tensiunea rețelei de alimentare trebuie să corespundă valorii indicate pe plăcuța cu date tehnice.

Cod mod	Volum	Putere nominală	Tensiune nominală	Frecvență nominală
CA6 NPL4K23EHBB	78 L	3100 W	220-240 V~	50-60 Hz

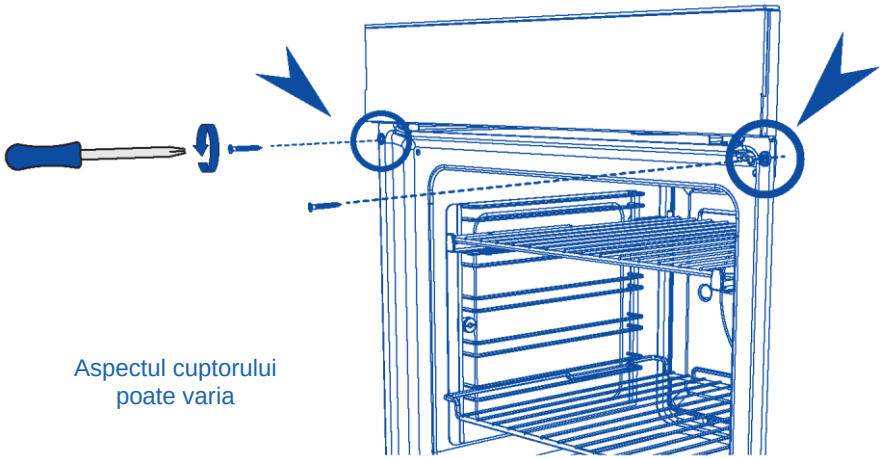
Priza trebuie să fie adecvată pentru sarcina indicată pe etichetă și trebuie să aibă contactul cu împământare conectat și în stare de funcționare. Conductorul cu împământare are culoarea galben-verde. Această operațiune trebuie efectuată de un profesionist, cu calificări corespunzătoare.
Racordarea la sursa de alimentare se poate face prin ștecăr sau prin cablarea definitivă prin amplasarea unui disjunctor omnipolar, cu separarea contactelor conform cerințelor pentru categoria de supratensiune III, între aparat si sursa de alimentare care poate suporta sarcina maximă conectată și care este în conformitate cu legislația în vigoare.
În caz de incompatibilitate între priză și ștecărul 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.
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.

FIXAREA CUPTORULUI ÎN CORPUL DE MOBILIER

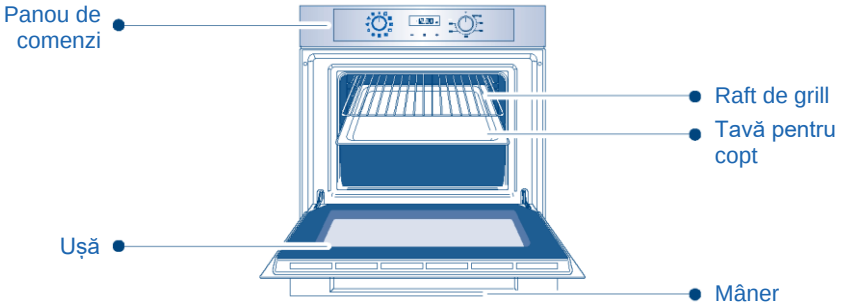
1. Poziționați cuptorul în nișa pregătită pentru instalare.
   IMPORTANT!
   Nu ridicați cuptorul de mânerul ușii.
2. Deschideți complet ușa cuptorului.
3. Utilizați șuruburile furnizate pentru a fixa cuptorul în corpul de mobilier.

IMPORTANT!

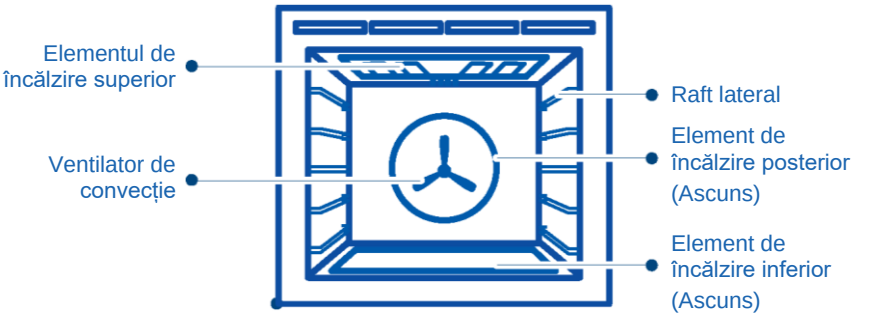
- ► Nu strângeți excesiv șuruburile.
- ► Nu etanșați cuptorul în corpul de mobilier cu silicon sau adeziv. Acest lucru îngreunează intervențiile ulterioare de service. Haier nu va acoperi costurile demontării cuptorului și nici daunele cauzate de această demontare.



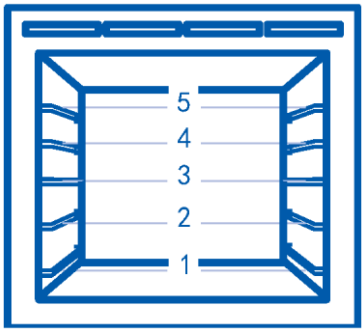
Aspectul cuptorului poate varia



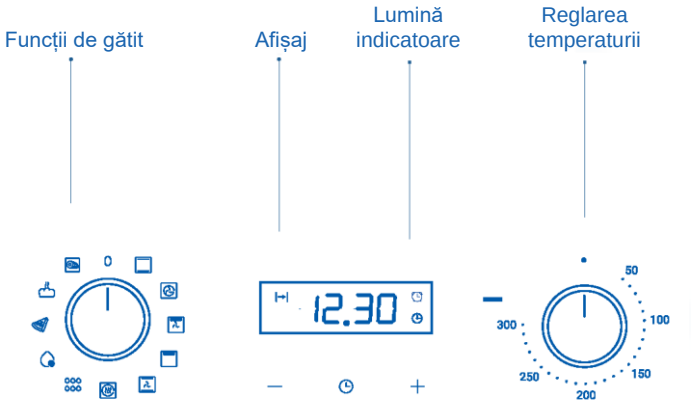
SISTEMUL DE ÎNCĂLZIRE



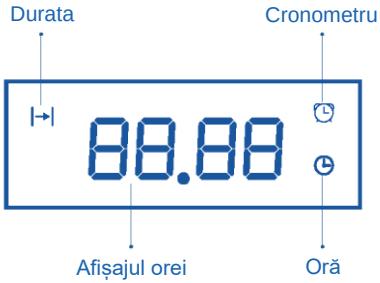
POZIȚII RAFT



PANOUL DE COMENZI



INDICATORI AI AFIȘAJULUI



La prima pornire a cuptorului sau după o întrerupere a alimentării cu energie electrică, trebuie să setați ceasul pentru a putea utiliza cuptorul.

1. Setați ceasul

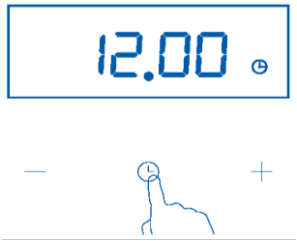
1. Afișajul va indica 12:00, iar indicatorul va clipi.
2. Atingeți - și + pentru a seta ora.
3. Ora va fi confirmată automat la 5 secunde după ce ridicați degetul de pe panou.



2. Modificarea orei

1. Puteți selecta una dintre cele 3 funcții, parcurgându-le ciclic, prin atingerea repetată a . Opriți atingerea când apare indicatorul .

2. Atingeți - și + pentru a seta ora. Ora va fi confirmată automat la 5 secunde după ce ridicați degetul de pe panou.



3. Pregătirea inițială a cuptorului

Este important să efectuați pregătirea inițială a cuptorului înainte de a-l utiliza pentru prima dată la gătire sau coacere. Acest proces va elimina prin ardere eventualele reziduuri rămase din fabricație și va asigura obținerea celor mai bune rezultate încă de la prima utilizare.



1. Rotiți selectorul de funcții pentru a selecta funcția Coacere.
2. Rotiți selectorul de valori pentru a seta temperatura la 200 °C.

► În timpul preîncălzirii cuptorului, indicatorul luminos va fi aprins.
► Când cuptorul atinge temperatura presetată, indicatorul luminos se va stinge.

3. După 30 de minute, selectați funcția Grill + ventilație. Mențineți temperatura la 200 °C timp de 5 minute.
4. După 5 minute, opriți cuptorul (rotiți selectorul de funcții și selectorul de valori în poziția 0).

► În timpul procesului de pregătire inițială se va simți un miros specific și poate apărea o cantitate redusă de fum, deoarece sunt eliminate prin ardere reziduurile rămase din fabricație. Acest lucru este normal, însă asigurați-vă că bucătăria este bine ventilată pe durata procesului.
► După răcirea cuptorului, ștergeți interiorul acestuia cu o lavetă umedă și un detergent delicat, apoi uscați-l bine.

Utilizarea funcțiilor ceasului

Puteți modifica setările de timp în orice moment prin atingerea .
Atingeți în mod repetat pentru a parcurge ciclic opțiunile Durată de gătire, Temporizator și Setarea orei.

► Temporizatorul realizează numărătoarea inversă în ore și minute (h:min).
► Puteți seta temporizatorul pentru o durată de până la 23 de ore și 59 de minute.

1. Setarea duratei de gătire

1. Atingeți . Va apărea indicatorul pentru durata de gătire.
2. Setați durata prin atingerea butoanelor - și +.
► Menținerea apăsată a butoanelor accelerează derularea valorilor.
3. Durata de gătire va fi confirmată automat la 5 secunde după ce ridicați degetul de pe panou.
► Temporizatorul va începe apoi numărătoarea inversă. Afișajul va indica ora curentă.
► Dacă doriți să verificați timpul rămas pentru durata de gătire, atingeți pentru a selecta . Această acțiune nu anulează durata de gătire setată.

Modificarea duratei de gătire

1. Atingeți pentru a selecta afișarea timpului rămas .
2. Atingeți butoanele - și + pentru a seta o nouă durată.
3. Ridicați degetul de pe panou, iar noua durată va fi confirmată automat.

La expirarea duratei setate

► Indicatorul va clipi, iar un semnal sonor va fi emis la intervale de câteva secunde.
► Rotiți selectorul de funcții și selectorul de valori în poziția 0.
► Puteți apăsa orice tastă pentru a opri sunetul sau puteți aștepta 2 minute până când acesta se oprește automat.

IMPORTANT:
► Dacă începeți gătirea fără a seta o durată de gătire, cuptorul va funcționa continuu până când îl opriți manual.
► Dacă setați o durată de gătire, cuptorul se va opri automat la expirarea timpului setat.

2. Setarea temporizatorului

Pentru a seta o numărătoare inversă.
Această funcție nu influențează funcționarea aparatului. Selectați funcția și setați durata. La expirarea timpului, este emis un semnal sonor. Temporizatorul poate fi utilizat și atunci când aparatul este oprit.

Utilizați temporizatorul pentru a vă reaminti când să începeți sau să încheiați o activitate.

1. Parcurgeti opțiunile prin atingerea și opriți-vă când apare indicatorul .
2. Setați durata temporizatorului prin atingerea butoanelor - și +.
3. Temporizatorul va fi confirmat automat la 5 secunde după ce ridicați degetul de pe panou.
4. Afișajul va indica timpul rămas, care va fi numărat descrescător.
5. La expirarea timpului, indicatorul va clipi și va fi emis un semnal sonor.

Puteți apăsa orice tastă pentru a opri sunetul sau puteți aștepta 2 minute până când acesta se oprește automat.

Anularea setării temporizatorului

1. Parcurgeti opțiunile prin atingerea și opriți-vă când apare indicatorul .
2. Atingeți - pentru a modifica valoarea la 00:00. După 5 secunde, temporizatorul va fi anulat automat.

Recomandări generale

IMPORTANT!

- În funcție de model, este posibil ca aparatul dumneavoastră să dispună doar de unele dintre aceste funcții.
- Utilizați toate funcțiile cu ușa cuptorului închisă.
- Pentru rezultate optime la gătire, se recomandă preîncălzirea cuptorului înainte de coacere, cu excepția cazurilor în care instrucțiunile funcției selectate prevăd altfel.

1. Static 

Elementele de încălzire superior exterior și inferior

- Căldura este generată atât de elementul de încălzire superior, cât și de cel inferior. În această funcție, ventilatorul nu este utilizat.
- Ideal pentru prăjituri și preparate care necesită coacere îndelungată sau la temperaturi scăzute.
- Pentru biscuiți tip shortbread sub formă de batoane, temperatura recomandată este de 150 °C.
- Pentru biscuiți tip shortbread pătrați, temperatura recomandată este de 160 °C.
- Pentru prăjituri mici, temperatura recomandată este de 160 °C.
- Această funcție nu este potrivită pentru gătirea simultană pe mai multe niveluri.

Ideal pentru preparate umede care necesită un timp mai îndelungat de coacere, de exemplu chec cu fructe.

2. Multi-nivel 

Ventilator și element de încălzire posterior

- Tăvile cu biscuiți coapte simultan pe niveluri diferite vor avea biscuiți crocanți la exterior și fragezi la interior.
- Carnea și carnea de pasăre se rumenesc uniform, rămânând în același timp suculente și fragede.
- Preparatele la cuptor sunt gătite perfect, iar reîncălzirea este rapidă și eficientă.
- Dacă adaptați o rețetă de la funcția Static la funcția Multi-nivel, vă recomandăm să reduceți timpul de coacere sau temperatura cu aproximativ 20 °C.
- Pentru fursecuri, temperatura recomandată este de 150 °C.
- Pentru prăjituri mici, temperatura recomandată este de 150 °C.
- Pentru preparatele care necesită un timp mai îndelungat de coacere (de exemplu, peste o oră), poate fi necesară reducerea atât a timpului de coacere, cât și a temperaturii.

Ideal pentru coacerea biscuiților, fursecurilor, scones, brioșelor și cupcakes-urilor.

3. Grill + ventilație 

Ventilator și elementele de încălzire superior interior și superior exterior

- Această funcție utilizează căldura intensă generată de elementele de încălzire superioare pentru rumenirea suprafeței, iar ventilatorul asigură prepararea uniformă a alimentelor.
- Carnea, carnea de pasăre și legumele se prepară excelent; alimentele devin crocante și rumenite la exterior, păstrându-se în același timp fragede și suculente la interior.

Ideal pentru pui întreg, mușchi de vită sau pentru prepararea la grill a puiului, peștelui și fripturilor preferate.

4. Grill dublu 

Elementele de încălzire superior interior și superior exterior

- Căldura radiantă intensă este furnizată de ambele elemente de încălzire superioare.
- Preîncălzirea nu este esențială, deși unii utilizatori preferă să lase elementele de încălzire să se încingă câteva minute înainte de a introduce alimentele sub grill.
- Este funcția cea mai potrivită pentru rumenirea finală a multor preparate, de exemplu gratin de cartofi și frittata.

Ideal pentru prăjirea pâinii sau pentru rumenirea suprafeței preparatelor, ca etapă finală a gătirii.

5. Convecție + ventilație 

Ventilator și elementele de încălzire superior exterior și inferior

- Ventilatorul cuptorului circulă aerul fierbinte generat de elementele de încălzire superior exterior și inferior și îl distribuie uniform în interiorul cuptorului.
- Alimentele preparate cu această funcție tind să se rumenească mai repede decât cele gătite cu funcția Static.
- Este posibil să fie necesar să reduceți timpul de preparare recomandat în rețetele tradiționale.
- Utilizați funcția Convecție + ventilație la temperaturi scăzute, de exemplu 50 °C, pentru uscarea fructelor, legumelor și ierburilor aromatice.

Ideal pentru coacerea pe un singur nivel a preparatelor care necesită mai puțin de o oră, cum ar fi brioșe, scones, cupcakes sau preparate precum enchiladas.

6. Friptură

Ventilator și elementele de încălzire superior exterior și posterior

- ► Cuptorul nu necesită preîncălzire. Alimentele trebuie introduse în cuptor înainte de pornirea funcției.
- ► Dacă doriți, utilizați grătarul sau grila ori așezați legumele sub friptură pentru a permite scurgerea sucurilor din carne. Astfel, aerul fierbinte va putea circula și pe sub carne.

Ideal pentru:
fripturi din carne și legume; bucăți mari de carne.

7. Aqua Clean

Îndepărtați manual cât mai multă murdărie posibil. Scoateți accesoriile și suporturile laterale pentru grătare, pentru a curăța pereții laterali. Funcția Aqua Clean facilitează curățarea cuptorului cu ajutorul aburului. Pentru rezultate optime, porniți această funcție când cuptorul este rece.
Durata specificată se referă doar la funcționarea programului și nu include timpul necesar utilizatorului pentru curățarea interiorului cuptorului.
1. Turnați 200 ml de apă pe baza cavității cuptorului.
2. Selectați funcția Aqua Clean și rotiți selectorul de valori pentru a seta temperatura la 110 °C.
3. Setați durata de gătire la 20 de minute.
4. La finalizarea programului va fi emis un semnal sonor.
5. Ștergeți suprafețele interioare ale cuptorului cu un burete moale, neabraziv. Pentru curățarea cavității puteți utiliza apă caldă sau un detergent destinat curățării cuptoarelor.

După curățare, lăsați ușa cuptorului deschisă timp de aproximativ 1 oră. Așteptați până când aparatul este complet uscat. Pentru a accelera uscarea, puteți încălzi cuptorul cu aer cald la o temperatură de 150 °C timp de aproximativ 15 minute. Pentru rezultate optime ale funcției de curățare, curățați manual aparatul imediat după încheierea programului.

AVERTISMENT:

- ► Nu deschideți ușa în timpul funcționării cuptorului. Atenție la aburul fierbinte.
- ► La curățarea cavității cuptorului cu un burete, purtați mănuși termoizolante pentru a vă proteja mâinile.
- ► Îndepărtați apa rămasă în cavitatea cuptorului pentru a evita riscul dezvoltării microorganismelor.

8. Uscare

Ventilator și element de încălzire posterior

Funcția Uscare permite uscarea fructelor, legumelor și ierburilor aromatice, oferind rezultate excelente. Prin acest procedeu de conservare, aromele se concentrează datorită deshidratării. De asemenea, funcția poate fi utilizată pentru prepararea lentă a unor mâncăruri, precum gratinuri, tocănițe și preparate înăbușite.

Aparatul controlează în mod optim aportul de energie către cavitatea cuptorului. Preparatele sunt gătite în etape, folosind căldura reziduală.
Astfel, alimentele își păstrează mai bine suculența și se rumenesc mai puțin.

Pentru uscare, utilizați numai fructe, legume și ierburi aromatice fără defecte și spălați-le bine. Acoperiți grătarul cu hârtie de copt. Lăsați fructele să se scurgă bine și uscați-le.

Temperatura recomandată este de 60–110 °C.

Dacă este necesar, tăiați alimentele în bucăți de dimensiuni egale sau în felii subțiri. Așezați fructele necurățate de coajă pe grătar, cu partea tăiată orientată în sus. Asigurați-vă că fructele sau ciupercile nu se suprapun pe grătar.

Radeți legumele, apoi opăriți-le. Lăsați legumele opărite să se scurgă bine și distribuiți-le uniform pe grătar.

Uscați ierburile aromatice împreună cu tulpinile. Așezați-le uniform pe grătar, ușor îngrămădite.

Întoarceți de mai multe ori fructele și legumele cu un conținut ridicat de apă.
După uscare, îndepărtați imediat produsele uscate de pe hârtia de copt.

Această funcție este concepută în principal pentru a reduce consumul de energie în timpul preparării alimentelor.

Ideal pentru uscarea fructelor, legumelor, ierburilor aromatice, cărnii și fructelor de mare.

Alimente	Preparare	Temperatură (°C)	Oră	Poziție grătar
Frunză de varză	Fiert	70	1 ORĂ și 30 de minute	3
Fasole lungă	Fiert	55	3 ORE	3
Felii de cartof dulce	Gătit la abur	55	13 ORE, întoarceți după 2 ORE	3
Felie de mango	/	70	8 ORE, întoarceți după 4 ORE	3
Felie de banană	Scufundat în apă cu sare	55	7 ORE, întoarceți după 2 ORE	3

Alimente	Preparare	Temperatură (°C)	Oră	Poziție grătar
Felie de lămâie		55	15 ORE, întoarceți după 2 ORE	3
Felie de măr	Scufundat în apă cu sare	55	8 ORE, întoarceți după 2 ORE	3
Carne slabă, crudă		55	7 ORE, întoarceți după 2 ORE	3
Piept de pui crud		70	5 ORE, întoarceți după 1 ORĂ	3
Creveți cu carapace	Fiert	70	6 ORE, întoarceți după 2 ORE	3
Carne de vită uscată	Fiert și marinat	90	2 ORE	3

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

9. Mod Pizza

Ventilator și elementele de încălzire inferior și posterior

- ► Ventilatorul distribuie în întregul cuptor căldura generată de elementele de încălzire inferior și posterior.
- ► Ideal pentru prepararea pizzei, deoarece asigură o bază crocantă fără a găti excesiv toppingul.
- ► Pentru rezultate optime, preîncălziți piatra pentru pizza timp de cel puțin o oră și coaceți pizza pe nivelul 1 sau 2 al cuptorului.

Pizza	Tip	Accesorii/ vas de gătit	Poziție grătar	Temperatura în °C	Timp de preparare (min.)
Înghețat	Bază subțire	Grătar	2	190~210	15~20
	Bază groasă	Grătar	2	180~200	20~25
De casă	Bază subțire	Tavă pentru copt	2	230-250	10~15
	Bază subțire	Tavă pentru pizza	2	230-250	8~12
	Bază groasă	Tavă pentru copt	2	210-220	15~20
	Bază groasă	Tavă pentru pizza	2	210-220	15~20
	Bază subțire	Tavă pentru copt	2	300	4~6
	Bază subțire	Tavă pentru pizza	2	300	3~5

IMPORTANT!

Dacă nu setați o durată pentru modul Pizza, cuptorul va funcționa continuu până când îl opriți manual. Supravegheați preparatul pentru a evita gătirea excesivă a acestuia.

10. Utilizarea funcției de dospire

Utilizați această funcție pentru dospirea aluatului înainte de coacere. Dacă este necesar, puteți repeta procesul de dospire de mai multe ori.

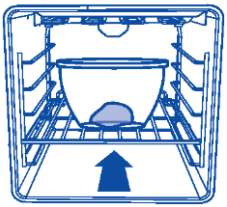
IMPORTANT!

► Pentru dospirea aluatului sunt necesare temperaturi scăzute. Cuptorul funcționează la temperatura pe care ați setat-o.
► Această funcție poate fi utilizată numai atunci când interiorul cuptorului este rece.

1. Selectați funcția Coacere pentru a preîncălzi cuptorul timp de până la 5 minute.
După 5 minute de preîncălzire, rotiți selectorul de funcții pentru a selecta funcția Dospire aluat.
Notă: dacă interiorul cuptorului este prea fierbinte:

► Deschideți ușa pentru a permite răcirea cuptorului.

Așezați aluatul într-un vas termorezistent și acoperiți-l cu folie din plastic și/sau cu un prosop curat și umed, apoi puneți vasul în centrul cuptorului.
2. În funcție de experiența dumneavoastră, puteți seta durata dospirii aluatului.



Dacă setați o durată, afișajul va indica timpul rămas prin numărătoare inversă.

IMPORTANT!

Nu introduceți aluatul în cuptor înainte ca acesta să se fi răcit.
3.
► Dacă ați setat o durată pentru funcția de dospire, la încheierea programului va fi emis un semnal sonor, iar vasul poate fi scos din cuptor.
Verificați dacă aluatul a dospit suficient (acesta ar trebui să își fi mărit considerabil volumul). Pentru verificare, apăsați ușor aluatul cu un deget. Adâncitura formată ar trebui să revină încet la forma inițială.
► Dacă nu setați o durată, trebuie să monitorizați procesul de dospire și să opriți funcția prin rotirea selectorului de funcții în poziția neutră, după finalizarea dospirii.

Dacă doriți să dospiți din nou aluatul:

- ► Rotiți selectorul de funcții înapoi la funcția Dospire aluat.
- ► Urmați pașii de pe pagina anterioară pentru a seta din nou funcția Dospire aluat.

4. Anularea funcției de dospire a aluatului
Rotiți selectorul de funcții la o altă funcție.

11. PRĂJIRE LA AER

Ventilator și elementele de încălzire superior exterior și posterior

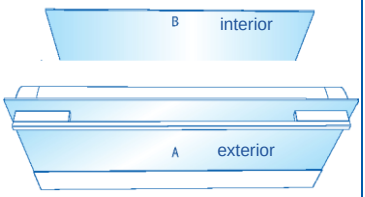
- ► Întindeți alimentele într-o tavă pentru friptură sau într-un coș pentru prăjire cu aer cald, pentru a obține rezultate optime la preparare.
- ► Reproduce condițiile de preparare specifice unei friteuze cu aer cald.
- ► O metodă mai sănătoasă de prăjire, care conferă alimentelor o textură crocantă folosind o cantitate mai mică de ulei. Pentru rezultate optime, ungeți alimentele cu 1–2 linguri de ulei.
- ► Pentru alimentele preambalate: dacă instrucțiunile producătorului recomandă utilizarea unei funcții fără ventilator, reduceți temperatura cu 20 °C (70 °F).
- ► Preparare pe un singur nivel: gătiți alimentele în partea superioară a cuptorului, dar nu pe cel mai înalt nivel.

Alimente	Rafturi	Temperatură (°C)	Timp (min)	Poziție grătar
Chipsuri	Tavă pentru friptură	205	15~20	4
Chipsuri	Coș pentru prăjire cu aer cald	205	15~20	3
Chiftele din cartofi	Raft	200	20~25	3
Nuggets de pui	Tavă pentru friptură	200	18~23	4
Nuggets de pui	Coș pentru prăjire cu aer cald	205	18~23	3
Aripioare de pui	Raft	180	20~25	3

Ideal pentru prepararea alimentelor congelate sau a alimentelor în aluat ori pane, care în mod obișnuit sunt prăjite în baie de ulei.

Curățare manuală

ÎNTOTDEAUNA	NICIODATĂ
• Înainte de orice operațiune de curățare sau întreținere manuală, așteptați mai întâi ca cuptorul să se răcească până la o temperatură sigură pentru atingere, apoi întrerupeți alimentarea cu energie electrică de la întrerupătorul principal. • Înainte de a începe curățarea cuptorului, citiți aceste instrucțiuni de curățare și secțiunea „Siguranță și avertizări”. • Pentru a preveni impregnarea și întărirea murdăriei, vă recomandăm să îndepărtați după fiecare utilizare orice stropi, resturi alimentare sau pete de grăsime ușor accesibile de pe suprafața emailată a cavității cuptorului.	• Nu utilizați niciodată un aparat de curățat cu abur. • Nu depozitați niciodată substanțe inflamabile în cuptor. • Nu utilizați niciodată agenți de curățare abrazivi sau agresivi, lavete abrazive, bureți abrazivi ori lână de oțel. Unii bureți abrazivi din nailon pot, de asemenea, zgâria suprafețele. Verificați mai întâi eticheta produsului. • Nu utilizați niciodată produse de curățare pentru cuptoare pe panourile catalitice. • Nu lăsați niciodată pe suprafețele cuptorului substanțe alcaline (de exemplu, depuneri de sare) sau acide (cum ar fi sucul de lămâie ori oțetul). • Nu utilizați niciodată produse de curățare pe bază de clor sau acizi.

CE?	CUM?	IMPORTANT!
Suprafețe din sticlă (geamurile ușii cuptorului, panoul de comandă)	Ușa este alcătuită din două panouri de sticlă  Pentru a curăța geamul, trebuie mai întâi să demontați ușa și geamul interior. Pentru instrucțiuni, consultați secțiunea „Demontarea și remontarea geamurilor ușii pentru curățare”. 1. Curățați cu o soluție de detergent delicat sau bicarbonat de sodiu și apă caldă, apoi ștergeți până la uscare. 2. Ștergeți cu un produs pentru curățarea sticlei, apoi uscați cu o lavetă moale, care nu lasă scame.	• Nu utilizați produse de curățare pentru cuptoare și nici alți agenți de curățare agresivi sau abrazivi, lavete abrazive, bureți abrazivi, lână de oțel ori raclete metalice ascuțite pentru curățarea suprafețelor din sticlă. Acestea pot zgâria sticla și pot deteriora stratul său special de protecție, ceea ce poate duce la fisurarea sau spargerea acesteia. • Chiar dacă doriți să curățați numai geamul interior (B), demontați mai întâi ușa și geamul. Curățarea geamului în timp ce acesta este montat în ușă poate permite pătrunderea soluției de curățare în spațiile dintre componente, unde aceasta se poate usca pe elementele interne. • Acordați o atenție deosebită la curățarea geamului panoului de comandă. Utilizați numai o lavetă umedă și un detergent delicat.

CE?	CUM?	IMPORTANT!
Bandă/mâner din oțel inoxidabil de pe partea frontală a ușii cuptorului	1. Curățați cu o soluție de detergent delicat și apă caldă, apoi ștergeți până la uscare cu o lavetă din microfibră. 2. Dacă este necesar, utilizați un produs adecvat pentru curățarea și lustruirea oțelului inoxidabil.	• Citiți întotdeauna eticheta pentru a vă asigura că produsul de curățare pentru oțel inoxidabil nu conține compuși pe bază de clor, deoarece aceștia sunt corozivi și pot deteriora aspectul cuptorului. • Curățați întotdeauna oțelul inoxidabil în direcția texturii suprafeței.
Rama din aluminiu a ușii cuptorului și clemele din plastic din colțuri	Curățați cu o soluție de detergent delicat și apă caldă, apoi ștergeți până la uscare.	/
Suporturi telescopice glisante pentru rafturi	Ștergeți cu o lavetă umedă și detergent delicat. Nu îndepărtați și nu spălați lubrifiantul alb (vizibil atunci când glisierele sunt complet extinse).	• Nu spălați aceste componente în mașina de spălat vase, nu le scufundați în apă cu detergent și nu utilizați produse de curățare pentru cuptoare, deoarece acestea vor îndepărta lubrifiantul alb și vor împiedica glisierele să culiseze lin.
Cavitatea cuptorului	Scoateți toate accesoriile din cuptor: toate rafturile și tăvile, suporturile laterale și panourile catalitice. 1. Demontați ușa cuptorului (consultați instrucțiunile de pe paginile următoare). 2. Ștergeți interiorul cuptorului cu un detergent de uz casnic sau cu un produs de curățare pe bază de amoniac. 3. Ștergeți cu o lavetă umedă și lăsați interiorul să se usuce complet.	• Pentru a preveni impregnarea și întărirea murdăriei, vă recomandăm să îndepărtați după fiecare utilizare orice stropi, resturi alimentare sau pete de grăsime ușor accesibile de pe suprafețele emailate. • Pentru a facilita curățarea interiorului cuptorului, puteți demonta ușa cuptorului. Consultați instrucțiunile de pe paginile următoare. • Pentru a facilita curățarea plafonului cuptorului, elementul de încălzire al grillului poate fi rabatat în jos. Consultați instrucțiunile de pe paginile următoare.

ÎNGRIJIRE ȘI CURĂȚARE

CE?	CUM?	IMPORTANT!
Tavă pentru grill Grătar pentru grill Suporturi laterale Rafturi ale cuptorului Tavă de copt	• Curățați cu o soluție de detergent delicat și apă caldă. • Înmuiați în prealabil depunerile persistente de alimente arse într-o soluție de detergent pentru mașina de spălat vase și apă caldă. • Cu excepția tăvii de copt, toate aceste componente pot fi spălate și în mașina de spălat vase.	/
Garnitura cuptorului	Curățați cu o soluție de detergent delicat și apă caldă.	/
Canal de colectare a condensului	Folosiți un burete pentru a absorbi umezeala acumulată în canalul de colectare a condensului, situat sub ușă.	/

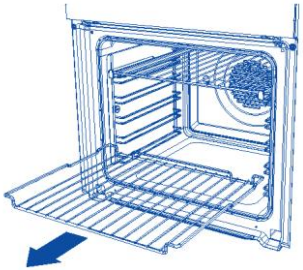
Demontarea suporturilor laterale

IMPORTANT!

Întrerupeți întotdeauna mai întâi alimentarea cu energie electrică a cuptorului de la întrerupătorul principal. Asigurați-vă că cuptorul s-a răcit complet înainte de a începe operațiunea.

Scoateți toate rafturile:

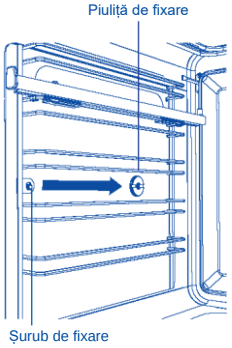
Glisați toate rafturile în afară și scoateți-le din cuptor.
Pentru un acces mai facil, vă recomandăm să demontați ușa cuptorului.
Consultați secțiunea „Demontarea și remontarea ușii cuptorului”.

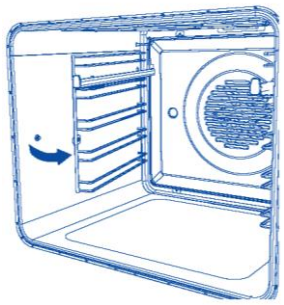


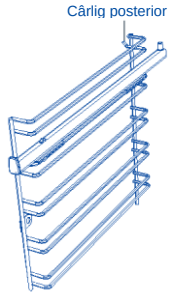
Demontați ambele suporturi laterale:

Deșurubați și îndepărtați piulița de fixare din partea frontală a suportului lateral. Dacă este necesar, utilizați o monedă pentru a slăbi piulița.

1. Trageți suportul lateral spre centrul cuptorului până când partea frontală se eliberează de șurubul de fixare.
2. Glisați suportul lateral înainte până când pintenii din partea din spate ies din orificiile de fixare.

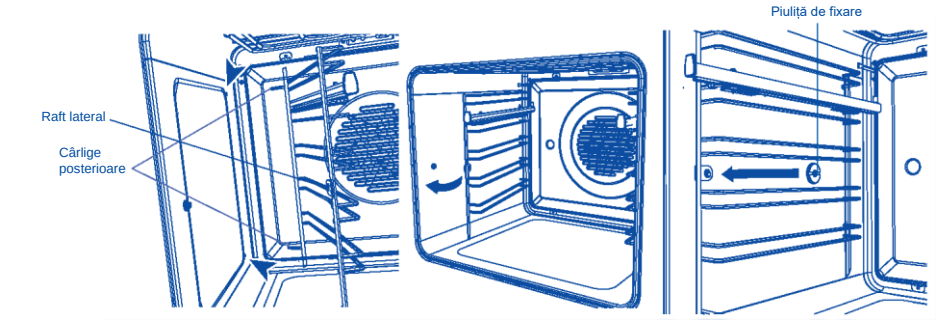






Remontarea suportului lateral:

1. Introduceți cârligele posterioare ale suportului lateral în orificiile din partea din spate a cuptorului.
2. Așezați partea frontală a suportului lateral peste șurubul de fixare.
3. Montați la loc piulița de fixare. Dacă este necesar, puteți utiliza o monedă pentru a o strânge.



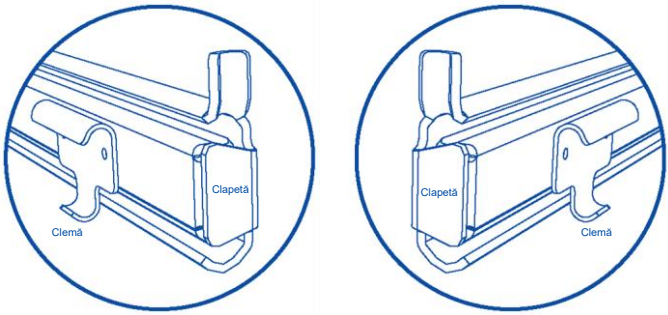
Demontarea și remontarea suporturilor telescopice pentru rafturi (achiziționate separat)

IMPORTANT!

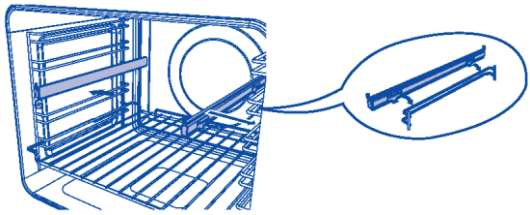
Numai pentru cuptoarele compacte:
Suporturile telescopice pentru rafturi nu pot fi utilizate pe nivelurile 3 și 4.

Montare

1. Asigurați-vă că glisierele sunt orientate corect (partea frontală a glisierei este prevăzută cu clapeta de formă triunghiulară, așa cum este ilustrat).
2. Prindeți partea superioară a clemelor pe suportul lateral. Clema frontală trebuie montată cât mai aproape posibil de partea din față a suportului lateral. Asigurați-vă că și clema din spate este fixată corespunzător.
3. Rotiți glisiera în jos până când partea inferioară a clemelor se fixează în poziție cu un „clic”.



Pentru a le scoate
Apucați glisiera și rotiți partea inferioară în sus pentru a elibera clemele, apoi scoateți-o.



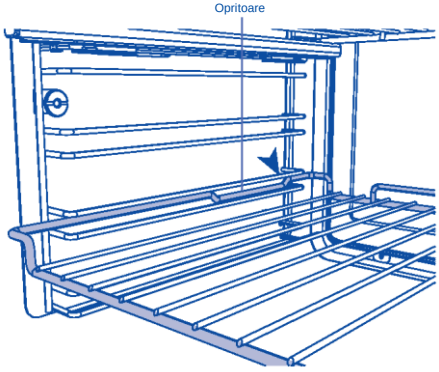
La remontarea suporturilor telescopice pentru rafturi, asigurați-vă că montați:

- ► mai întâi suporturile laterale;
- ► glisierele pe sârma superioară a nivelului raftului (numai pe nivelurile 1 și 2 în cazul cuptoarelor compacte);
- ► ambele glisiere din fiecare pereche.

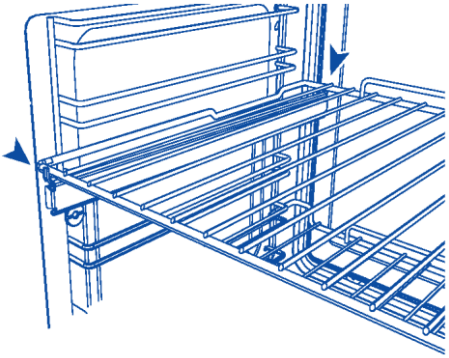
Remontarea tăvilor cuptorului și a tăvii pentru grill

Introduceți rafturile de care aveți nevoie, asigurându-vă că:

- ► acestea glisează între cele două bare ale nivelului de raft (cu excepția cazului în care se utilizează suporturi telescopice);
- ► opritoarele sunt orientate în jos;
- ► bara de protecție este orientată spre partea din spate a cuptorului.



Montarea raftului între cele două bare de susținere



Montarea raftului pe suportul telescopic

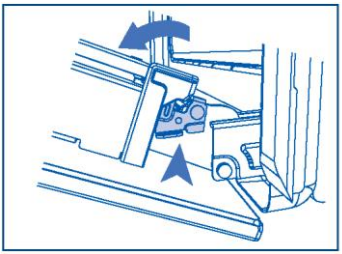
ÎNGRIJIRE ȘI CURĂȚARE

Demontarea și remontarea ușii cuptorului.

IMPORTANT!

Atenție, ușa cuptorului este grea.

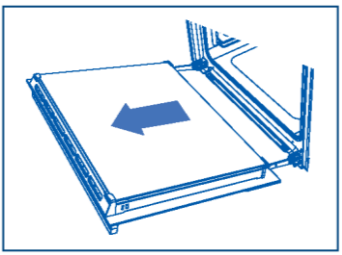
Pentru a demonta ușa:



1.Deschideți complet ușa. Identificați cele două pârghii metalice mici de blocare de pe ambele balamale ale ușii.

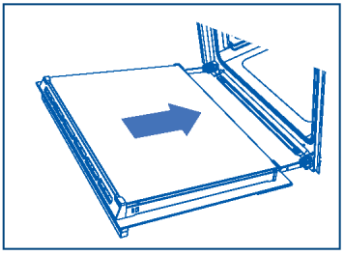


2.Coborâți complet fiecare pârghie de blocare pentru a elibera ușa de pe balama.

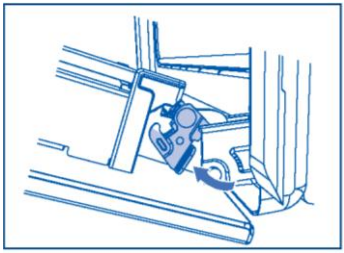


3.Ținând ușa cu ambele mâini, trageți-o cu grijă în afară, îndepărtând-o de balamale

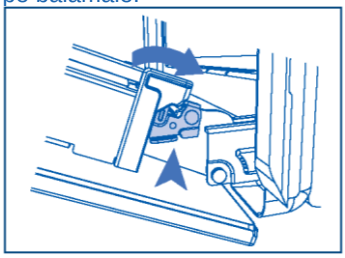
Pentru a remonta ușa:



1.Ținând ușa cu ambele mâini, aliniați orificiile din partea inferioară a ușii cu balamalele, apoi glisați ușa pe balamale.



2.După ce ușa este așezată complet pe balamale, ridicați complet fiecare pârghie de blocare pentru a fixa ușa pe balamale.



3.IMPORTANT!
Asigurați-vă că ambele pârghii sunt complet blocate înainte de a încerca să închideți ușa.

Demontarea geamurilor ușii pentru curățare.

IMPORTANT!

Întrerupeți întotdeauna alimentarea cu energie electrică a cuptorului de la întrerupătorul principal înainte de a rabata elementul de încălzire superior. Asigurați-vă că cuptorul s-a răcit complet înainte de a începe.

- ► Respectați cu mare atenție măsurile de precauție și instrucțiunile de mai jos. Montarea incorectă a geamurilor și a ușii poate provoca deteriorarea cuptorului și poate duce la pierderea garanției.
- ► Atenție, ușa cuptorului este grea. Dacă aveți orice îndoială, nu încercați să o demontați.
- ► Asigurați-vă că cuptorul și toate componentele sale s-au răcit complet. Nu încercați să manipulați componentele unui cuptor fierbinte.
- ► Manipulați geamurile cu deosebită atenție. Evitați lovirea colțurilor și marginilor acestora de orice suprafață, deoarece sticla se poate sparge. Aceasta poate provoca spargerea sticlei.
- ► Nu utilizați produse de curățare pentru cuptoare și nici alți agenți de curățare agresivi sau abrazivi, lavete abrazive, bureți abrazivi, lână de oțel ori raclete metalice ascuțite pentru curățarea suprafețelor din sticlă. Acestea pot zgâria sticla și pot deteriora stratul său special de protecție, ceea ce poate duce la fisurarea sau spargerea acesteia.
- ► Dacă observați orice semn de deteriorare a geamurilor (cum ar fi ciobituri sau fisuri), nu utilizați cuptorul. Contactați un centru de service autorizat sau Serviciul de asistență pentru clienți.
- ► Asigurați-vă că toate geamurile sunt remontate corect. Nu utilizați cuptorul dacă toate geamurile nu sunt montate corespunzător.
- ► Dacă geamurile sunt dificil de demontat sau remontat, nu le forțați. Contactați un centru de service autorizat sau Serviciul de asistență pentru clienți pentru asistență.

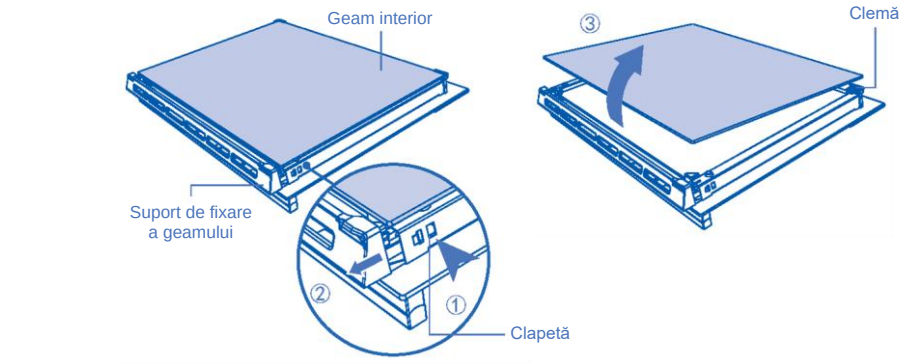
Notă: Intervențiile de service efectuate pentru a oferi asistență privind utilizarea sau întreținerea cuptorului nu sunt acoperite de garanție.

Vă recomandăm să demontați ușa pentru a facilita curățarea geamurilor. Pentru instrucțiuni, consultați secțiunea „Demontarea și remontarea ușii cuptorului”. După demontare, așezați ușa pe o suprafață moale, curată și plană.

Respectați cu mare atenție măsurile de precauție și instrucțiunile de mai jos. Montarea incorectă a geamurilor și a ușii poate provoca deteriorarea cuptorului și poate duce la pierderea garanției.

ÎNGRIJIRE ȘI CURĂȚARE

Pentru a demonta geamul interior
1. Apăsați spre interior clemele de fixare a geamului de pe ambele părți ale ușii.
2. Ridicați suportul de fixare al geamului până când clemele se fixează în orificiul superior.
3. Ținând geamul interior de partea superioară, trageți-l ușor spre partea de sus a ușii până când se eliberează din clema de fixare aflată în partea inferioară a ușii, apoi ridicați-l și scoateți-l. Nu înclinați geamul prea mult, deoarece îl puteți deteriora.



După curățare, remontați geamurile ușii.

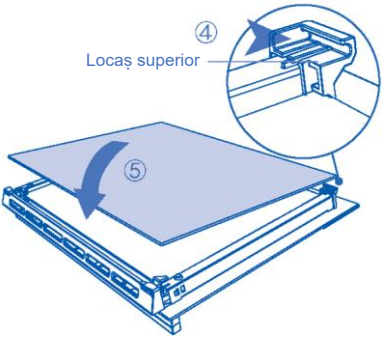
La remontarea geamurilor, asigurați-vă că:

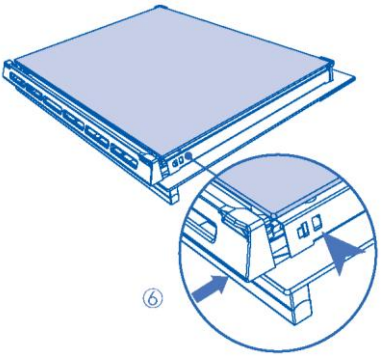
- ► remontați corect geamul interior, conform ilustrației. Geamul trebuie poziționat așa cum este descris mai jos, pentru a se fixa corect în ușă și pentru a asigura funcționarea sigură și corespunzătoare a cuptorului.
- ► manipulați geamurile cu grijă, evitând lovirea marginilor acestora de orice obiect sau suprafață. nu forțați niciunul dintre geamuri la montare. Dacă întâmpinați dificultăți la remontarea geamurilor, scoateți-le și reluați procedura de la început. Dacă problema persistă, contactați Serviciul de asistență pentru clienți.

Remontarea geamului interior
Asigurați-vă că geamul este orientat corect
(adică sigla trebuie să poată fi citită în partea inferioară a ușii)
4. Introduceți geamul în locașul din partea inferioară a ușii.
5. Coborâți geamul pe clema de fixare din partea superioară a ușii.
6. Glisați suporturile de fixare ale geamului înapoi în poziție și asigurați-vă că se fixează ferm printr-un „clic”.

IMPORTANT!

Asigurați-vă că suporturile de fixare ale geamului sunt montate corect și fixate ferm și că geamul este bine fixat.





ÎNGRIJIRE ȘI CURĂȚARE

Înlocuirea becurilor cuptorului

Aparatul este prevăzut cu un bec din clasa de eficiență energetică G.
Notă: Înlocuirea becului cuptorului nu este acoperită de garanție.

Becul este amplasat în plafonul cuptorului.

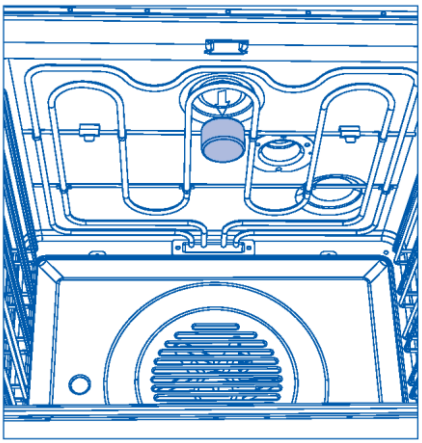
Unele modele utilizează becuri cu halogen de tip G9, cu specificațiile 220–240 V, 50 Hz și 25 W.
Țineți întotdeauna becul de schimb cu ajutorul unei lavete moi. Atingerea directă a becului îi poate reduce durata de viață.

Schimbarea becului
1. Lăsați cavitatea cuptorului și elementul de încălzire al grillului să se răcească înainte de a înlocui becul.

IMPORTANT!

Întrerupeți alimentarea cu energie electrică a cuptorului de la întrerupătorul principal înainte de a continua.

2. Rotiți capacul din sticlă în sens invers acelor de ceasornic și deșurubați-l.
3. Scoateți cu grijă becul cu halogen defect.
4. Introduceți cu grijă noul bec.
5. Montați la loc capacul din sticlă și înșurubați-l rotindu-l în sensul acelor de ceasornic.
6. Porniți din nou cuptorul și setați ceasul (consultați secțiunea „Prima utilizare” pentru instrucțiuni).



Tabel de depanare

Dacă apare o problemă, consultați tabelul de mai jos pentru a verifica dacă o puteți remedia. Dacă problema nu poate fi remediată sau persistă, contactați un centru de service autorizat sau Serviciul de asistență pentru clienți.

PROBLEMĂ	CAUZE POSIBILE	CUM TREBUIE PROCEDAT
Informații generale		
Cuptorul nu funcționează.	Nu există curent.	Verificați dacă alimentarea de la rețea este pornită (întrerupătorul principal este în poziția Pornit), dacă siguranța nu s-a declanșat și dacă nu există o întrerupere a alimentării cu energie electrică în zona dumneavoastră.
Becurile nu se aprind când deschid ușa cuptorului.	Becul (sau becurile) cuptorului s-a(u) ars.	Înlocuiți becul (sau becurile). Consultați secțiunea „Întreținere și curățare” pentru instrucțiuni.
Un geam al ușii cuptorului este fisurat, ciobit sau spart.	Curățare necorespunzătoare sau lovirea marginii geamului de un obiect.	NU utilizați cuptorul. Contactați un centru de service autorizat sau Serviciul de asistență pentru clienți.
Simt că prin orificiile de ventilație iese aer cald după ce am oprit cuptorul.	Acest lucru este normal.	Din motive de siguranță, ventilatoarele de răcire vor continua să funcționeze chiar și după ce ați oprit cuptorul. Acestea se vor opri automat după răcirea cuptorului.

GARANȚIE ȘI SERVICE

Înainte de a solicita intervenția service-ului sau asistență.

Verificați mai întâi aspectele pe care le puteți remedia singur. Consultați instrucțiunile de instalare și manualul de utilizare și verificați dacă:

1. Produsul este instalat corect.
2. Sunteți familiarizat cu modul normal de funcționare al acestuia.

ELIMINAREA APARATULUI

Acest aparat este etichetat în conformitate cu Directiva europeană 2012/19/UE și cu legislația din Regatul Unit S.I. 3113/2013 privind Regulamentul referitor la 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 deșeuri casnice;
- 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.

PROTECȚIA ȘI RESPECTAREA 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 „întârziere gătire” face ca economisirea de energie să fie mai simplă, mutând procesul de gătire pentru a începe în intervalul orar cu tarif redus.

Date privind consumul scăzut de energie conform Regulamentului Comisiei (UE) 2023/826.

Condiție	Consum de energie	Perioada după care echipamentul ajunge automat la starea respectivă
Mod de așteptare cu afișarea de informații sau a stării	0,8 W	20 min



FABRICAT IN CHINA

CE

CANDY

Horno eléctrico encastrable

Guía del usuario

Modelo

CA6 NPL4K23EHBB

Lea detenidamente este manual antes de utilizar el electrodoméstico y consérvelo para futuras consultas.

Candy Hoover Group S.r.l.

ÍNDICE

SEGURIDAD Y ADVERTENCIAS 265
INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN 269
PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO 279
PRIMER USO 281
APLICACIÓN DE LA FUNCIÓN 283
FUNCIONES DE COCCIÓN 285
CUIDADO Y LIMPIEZA 292
RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS 303
GARANTÍA Y SERVICIO 304

Su horno ha sido diseñado cuidadosamente para funcionar de forma segura durante los procesos normales de cocción. Tenga en cuenta las siguientes instrucciones de seguridad cuando lo utilice:

¡ADVERTENCIA!



Peligro de descarga eléctrica
Apague el horno desde el interruptor de la pared antes de cambiar la bombilla del horno. El incumplimiento de estos consejos puede resultar en una descarga eléctrica o lesiones.

¡ADVERTENCIA!



Peligro de corte
Tenga cuidado: algunos bordes están afilados.
Si no se siguen estas precauciones, se pueden producir lesiones o cortes.

¡ADVERTENCIA!



Riesgo de incendio
No coloque papel de aluminio, platos, bandejas, agua ni hielo en la base del horno durante la cocción, ya que esto dañará irreversiblemente el esmalte; incluso, forrar el horno con papel de aluminio podría incluso provocar un incendio.
Nunca utilice el aparato para templar o calentar la habitación. Las personas podrían sufrir quemaduras o lesiones, o podría producirse un incendio. Almacenamiento dentro o sobre el electrodoméstico:
no se deben guardar materiales inflamables en un horno ni cerca de su superficie.
El incumplimiento de estos consejos puede producir un sobrecalentamiento, quemaduras y lesiones.

¡ADVERTENCIA!	
	Peligro de superficie caliente Las partes accesibles pueden calentarse durante su uso. Para evitar quemaduras y escaldaduras, mantenga a los niños alejados. Utilice manoplas u otra protección al manipular superficies calientes, como las bandejas del horno o los platos. Tenga cuidado al abrir la puerta del horno. Deje que salga el aire caliente o el vapor antes de sacar o volver a introducir los alimentos. No toque las resistencias ni las superficies interiores del horno. Las resistencias pueden estar calientes aunque sean de color oscuro. Las superficies interiores de un horno alcanzan temperaturas lo suficientemente altas como para provocar quemaduras. Durante y después del uso, no toque ni permita que la ropa u otros materiales inflamables entren en contacto con las resistencias o las superficies interiores del horno hasta que hayan tenido tiempo suficiente para enfriarse. Otras superficies del electrodoméstico pueden alcanzar temperaturas lo suficientemente altas como para provocar quemaduras; entre ellas se encuentran la rejilla de ventilación del horno, la superficie cercana a dicha y la puerta del horno. El incumplimiento de estos consejos puede resultar en quemaduras y escaldaduras.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones personales o daños al utilizar el horno, siga las instrucciones de seguridad importantes que se indican a continuación:

- ► Lea todas las instrucciones antes de utilizar el horno. Utilice el horno únicamente para el fin previsto, tal como se describe en estas instrucciones.
- ► Instalación correcta: asegúrese de que un técnico cualificado instale y conecte a tierra correctamente el electrodoméstico.
- ► Interruptor de aislamiento: asegúrese de que este horno esté conectado a un circuito que incorpore un interruptor aislante que permita una desconexión completa de la fuente de alimentación.
- ► Los electrodomésticos no están pensados para que los niños jueguen con ellos.
- ► No deje solos a los niños. No se debe dejar a los niños solos o sin vigilancia en la zona donde se utiliza el aparato. Nunca se les debe permitir que se sienten o se pongan de pie sobre ninguna parte del aparato.
- ► Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados del aparato a menos que estén continuamente supervisados. Este electrodoméstico puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin experiencia o conocimientos previos, siempre y cuando

hayan recibido la supervisión y las instrucciones necesarias para utilizar el electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos que implica. Las operaciones de limpieza y mantenimiento no deben ser realizadas por niños sin supervisión.

- No coloque objetos pesados sobre la puerta del horno.
- Lleve ropa adecuada. No lleve prendas holgadas o que cuelguen al utilizar el aparato. Podrían inflamarse o derretirse si entran en contacto con un elemento o una superficie caliente, y podría quemarse.
- Mantenimiento del usuario: no repare ni reemplace ninguna pieza del aparato a menos que se haya recomendado específicamente en este manual. Cualquier otro tipo de mantenimiento debe encargarse a un técnico cualificado.
- No utilice agua para apagar incendios provocados por grasa.
- Sofoque el fuego o la llama o utilice un extintor de polvo químico o de espuma.
- Utilice solo agarraderas o guantes de cocina secos.
- Las agarraderas húmedas o mojadas sobre superficies calientes pueden provocar quemaduras por vapor. No deje que las asas de las ollas entren en contacto con zonas calientes o resistencias. No utilices una toalla o un paño voluminoso como agarradera. Podría incendiarse.
- No caliente recipientes de alimentos sin abrir. Pueden acumular una presión que puede hacer estallar el recipiente y provocar lesiones.
- Manipulación segura de los alimentos: deje los alimentos en el horno el menor tiempo posible antes y después de cocinarlos. Así se evita la contaminación por organismos que puedan causar intoxicaciones alimentarias. Tenga especial cuidado cuando haga calor.
- Mantenga siempre despejadas las rejillas de ventilación del horno.
- No utilice el aparato con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- Precaución: puede salir aire caliente por la rejilla de ventilación situada en la parte superior del horno, como parte del sistema de refrigeración de éste.
- Colocación de los estantes del horno: coloque siempre los estantes en el lugar deseado mientras el horno esté frío (antes del precalentamiento). Si es necesario sacar una bandeja mientras el horno está caliente, no deje que los guantes de cocina ni el agarrador entren en contacto con las resistencias del horno ni con la base del horno.
- No limpie la junta del horno ni utilice productos de limpieza específicos para hornos sobre ella. Es fundamental para garantizar un buen sellado, lo que asegura que el horno funcione de forma eficiente. Hay que tener cuidado de no frotar, dañar ni mover la junta.
- No instale ni utilice el aparato si está dañado o no funciona correctamente. Si recibe un producto dañado, póngase en contacto con su distribuidor o instalador inmediatamente.
- No abra la puerta del horno mientras este esté generando vapor para evitar el riesgo de quemaduras.
- No utilice limpiadores de hornos, productos de limpieza fuertes o abrasivos, ceras o abrillantadores. No se debe utilizar ningún limpiador comercial para hornos, revestimiento para hornos o recubrimiento protector de ningún tipo dentro o alrededor de ninguna parte del horno. No utilice limpiadores fuertes/abrasivos, estropajos o raspadores de metal afilados para limpiar el cristal de la puerta del horno, ya que rayan la superficie y pueden hacer que el cristal se rompa.

SEGURIDAD Y ADVERTENCIAS

- ► Limpie únicamente las piezas que se indican en este manual.
- ► No utilice un limpiador a vapor para limpiar ninguna parte del horno.
- ► No guarde encima del horno objetos que puedan llamar la atención de los niños. Los niños podrían quemarse o lesionarse al subirse al horno para coger objetos.
- ► Utilice únicamente utensilios de repostería homologados para usar en el horno. Siga las instrucciones del fabricante de los utensilios para horno.
- ► Asegúrese de que se hayan retirado las tuercas de plástico de transporte de los bastidores laterales y de que se hayan sustituido por las tuercas de fijación metálicas suministradas.
- ► Utilice exclusivamente la sonda de temperatura recomendada para este horno.
- ► No coloque los alimentos directamente sobre las rejillas del horno. Utilice siempre papel de horno y/o bandejas o moldes adecuados para hornear.

SEGURIDAD Y ADVERTENCIAS

¡ADVERTENCIA!



Peligro de descarga eléctrica
Desconecte siempre el aparato de la red eléctrica antes de realizar cualquier tarea de mantenimiento o reparación. Es fundamental y obligatorio conectar el dispositivo a un buen sistema de cableado a tierra. Cualquier alteración en el sistema doméstico de cableado debe realizarla un electricista cualificado.
El incumplimiento de estos consejos puede resultar en una descarga eléctrica o lesiones.

¡ADVERTENCIA!



Riesgo de incendio
No utilice adaptadores, reductores ni dispositivos de derivación para conectar este aparato a la red eléctrica. El incumplimiento de estos consejos puede producir un sobrecalentamiento, quemaduras o un incendio.

¡ADVERTENCIA!



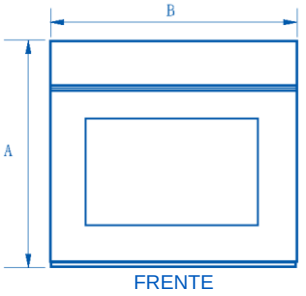
Peligro de corte
Cuidado: los bordes del panel son afilados. Si no se siguen estas precauciones, se pueden producir lesiones o cortes.

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

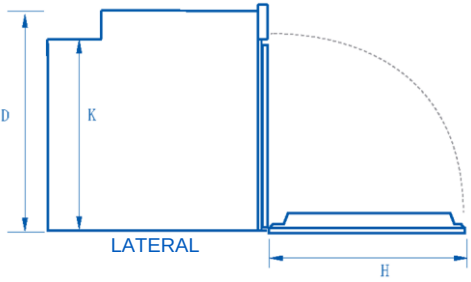
INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Para evitar cualquier peligro, lea atentamente estas instrucciones antes de instalar o utilizar este dispositivo.
Por favor, facilite esta información a la persona encargada de instalar el electrodoméstico; de este modo, podría reducir los costes de instalación.
Este aparato solo debe ser instalado y conectado a la red eléctrica por una persona debidamente cualificada, de acuerdo con estas instrucciones de instalación y respetando la normativa local vigente en materia de construcción y electricidad. En caso de no realizarse correctamente la instalación del aparato, se podría invalidar cualquier reclamación de garantía o responsabilidad.
Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por su servicio técnico o por cualquier profesional cualificado similar para evitar riesgos. Interruptor de aislamiento: asegúrese de que este horno esté conectado a un circuito que incorpore un interruptor aislante que permita una desconexión completa de la fuente de alimentación de conformidad con la normativa local de instalación eléctrica.. El horno debe estar conectado a tierra. Deseche el embalaje de forma adecuada.
Para reducir el impacto en el medio ambiente, recicle los materiales de embalaje siempre que sea posible.
Para evitar sobrecalentamientos, este horno no debe instalarse detrás de una puerta decorativa.
La altura de instalación recomendada es superior a 850 mm.

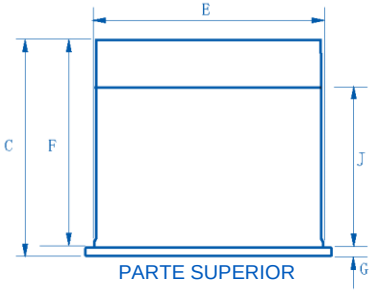
MEDIDAS DEL PRODUCTO



FRENTE



LATERAL



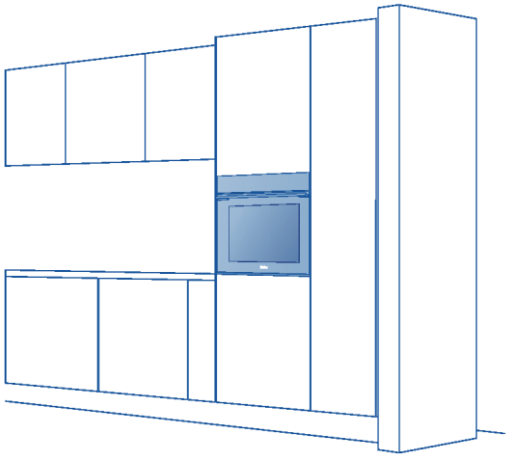
PARTE SUPERIOR

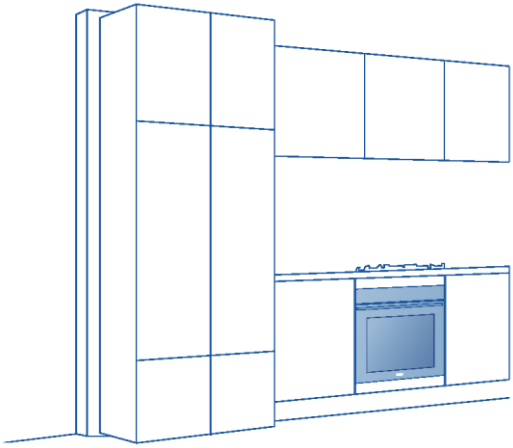
MEDIDAS DEL PRODUCTO	en mm
A Altura total del producto	595
B Anchura total del producto	595
C Profundidad total del producto	565
D Altura 1 del chasis	575
E Anchura del chasis	555
F Profundidad 1 del chasis	545
G Profundidad del armazón del horno y del panel de control	20
H Profundidad de la puerta del horno cuando está completamente abierta	478
J Profundidad 2 del chasis	405
K Altura 2 del chasis	510

Imágenes de simulación de la instalación

A

Instalación en un mueble alto

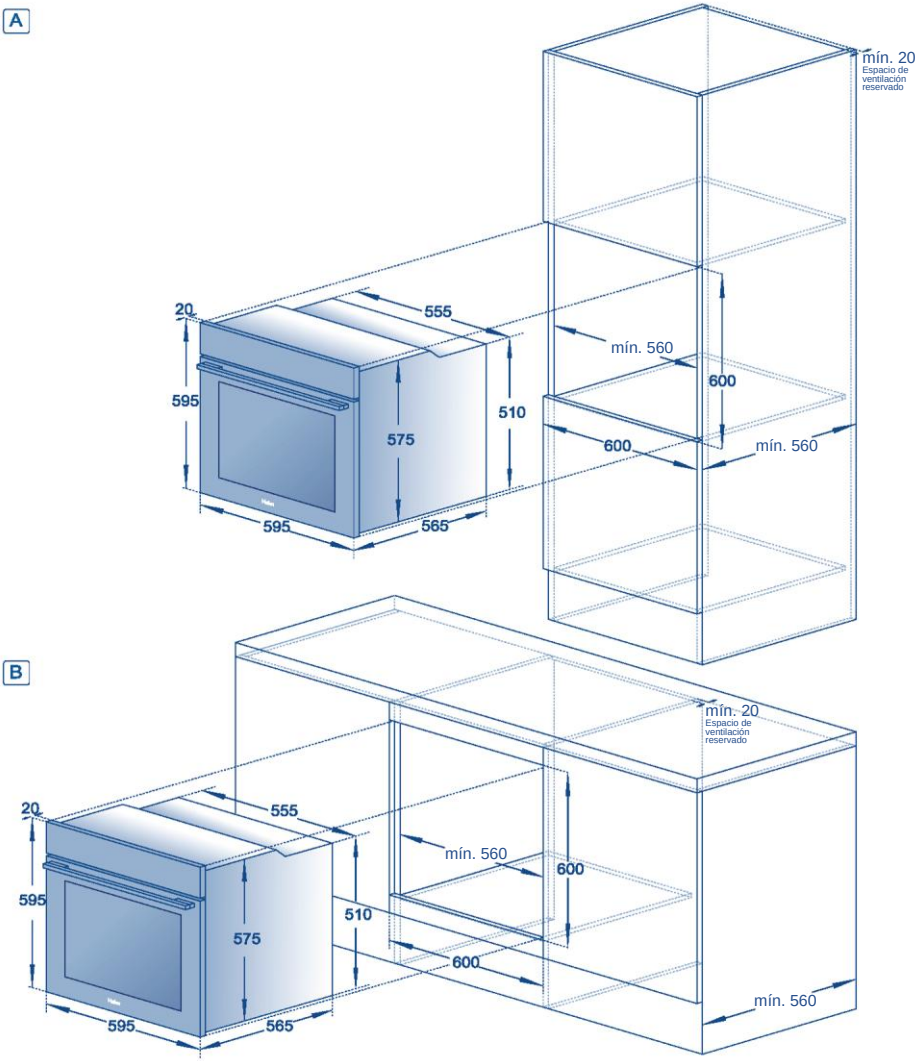




B

Instalación en un mueble bajo

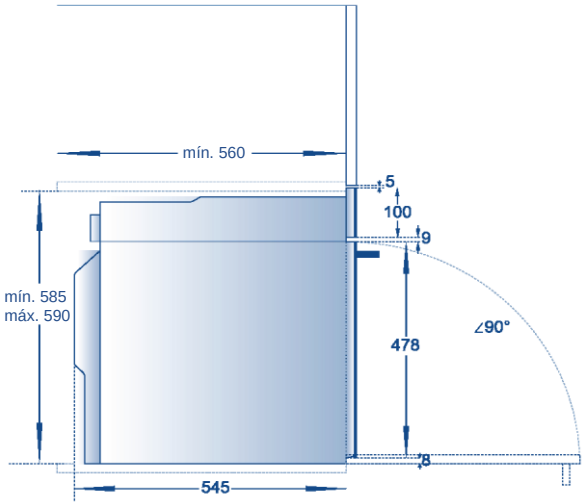
Medidas de instalación



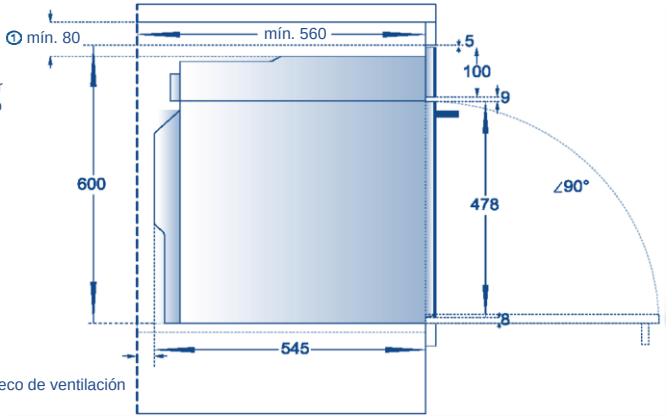
*Mediciones en mm

Vista lateral

A



B

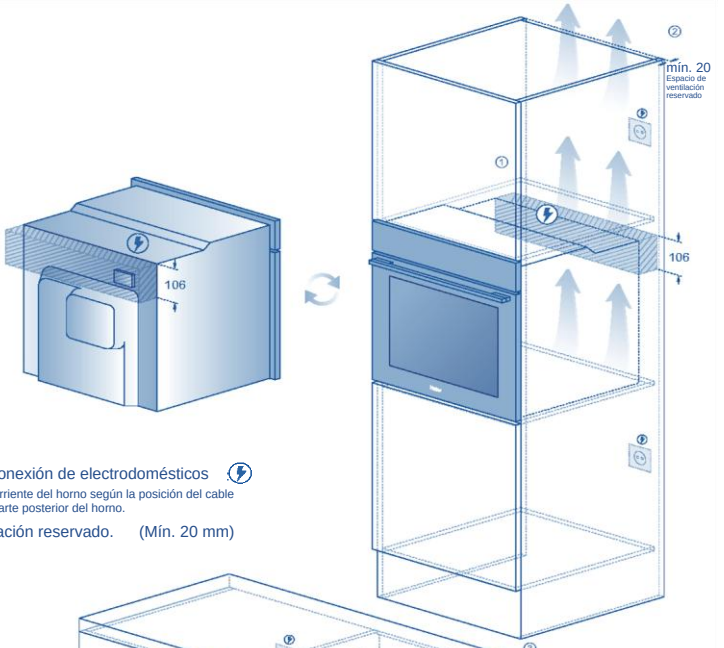


① Si el horno se va a instalar en un mueble bajo situado debajo de una placa de cocción, hay que tener en cuenta la profundidad de empotramiento necesaria para la placa.

*Mediciones en mm

Conexiones y ventilación

A

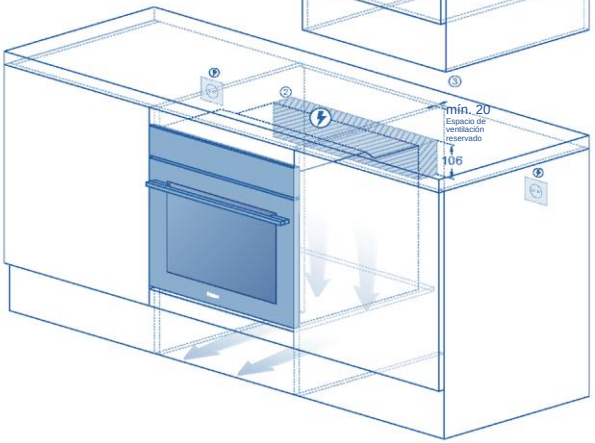


① Espacio para la conexión de electrodomésticos

*Reserve la toma de corriente del horno según la posición del cable de alimentación en la parte posterior del horno.

② Espacio de ventilación reservado. (Mín. 20 mm)

B



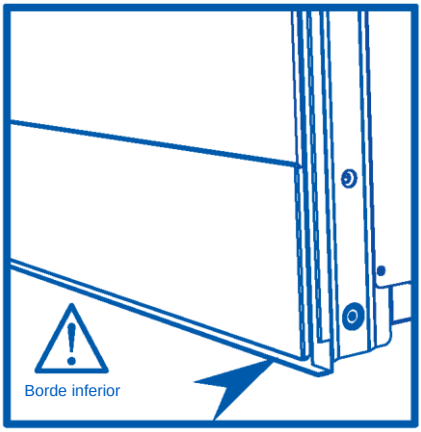
Mediciones en mm

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

DESEMBALAJE DEL HORNO

¡IMPORTANTE!
LEVANTAMIENTO: no levante el horno por el tirador de la puerta. Utilice las asas laterales del chasis (si las hay).

Retire todo el embalaje y deséchelo de forma responsable. Recicle todo lo que pueda.
Coloque el horno, una vez desembalado, sobre bloques de madera o soportes similares para evitar que se dañe el borde inferior del horno.



¡IMPORTANTE!
Cuando saque el horno de la caja, tenga cuidado de no dañar el borde inferior, ya que es importante tanto para la ventilación como para evitar el exceso de condensación.

Lista de accesorios	Bandeja de horneado profunda	Bandeja para freidora de aire	Parrilla	Guías deslizantes	Tornillos
Cantidad	1	1	1	1 par	2

¡IMPORTANTE!
Las bandejas para asar pueden deformarse durante la cocción; se trata de un fenómeno normal, y al enfriarse recuperarán su forma original.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

¡IMPORTANTE!

- ► Este horno solo debe conectarlo a la red eléctrica un técnico cualificado.
- ► Este horno debe estar conectado a tierra.
- ► Antes de conectar el horno a la red eléctrica, compruebe que la instalación eléctrica doméstica es adecuada a la potencia que consume el horno (según se especifica en la placa de características).
- ► El voltaje se corresponde con el valor indicado en la placa de características.

Código de modelo	Volumen	Potencia nominal	Tensión nominal	Frecuencia clasificada
CA6 NPL4K23EHBB	78 L	3100 W	220-240 V~	50-60 Hz

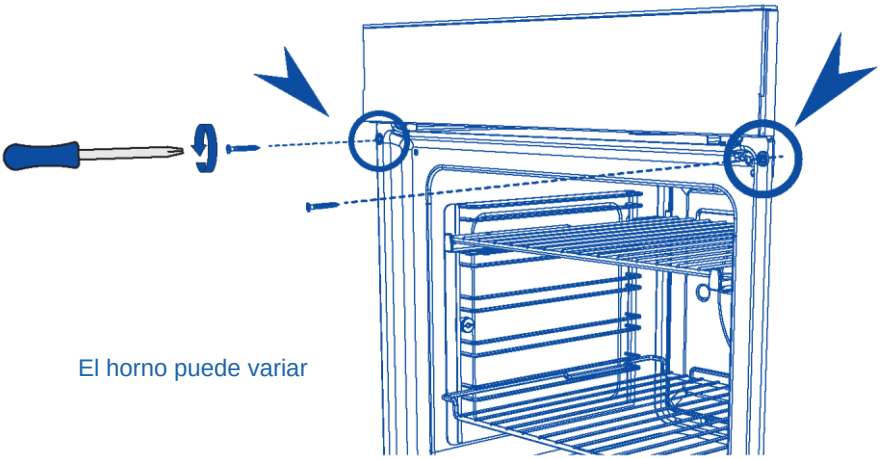
La toma de corriente debe ser adecuada para la carga indicada en la etiqueta y debe tener la conexión a tierra conectada y en funcionamiento. El conductor de tierra es de color amarillo-verde. Esta operación debe realizarla un profesional debidamente cualificado.
La conexión a la fuente de alimentación se puede realizar mediante enchufe o mediante cableado fijo colocando un disyuntor omnipolar, con una separación de contacto que cumpla con los requisitos de la categoría de sobretensión III, que pueda soportar la carga máxima conectada y que cumpla la legislación vigente.
En caso de incompatibilidad entre la toma de corriente y la clavija del electrodoméstico, solicite a un electricista cualificado que sustituya la toma de corriente por otra del tipo adecuado. La clavija y la toma de corriente deben cumplir con la normativa actual del país de instalación.
El cable de tierra amarillo-verde no debe ser interrumpido por el interruptor.
Cuando se instala el electrodoméstico, la toma de corriente o el interruptor omnipolar utilizado para la conexión deben ser fácilmente accesibles.

FIJACIÓN DEL HORNO A LOS MUEBLES DE COCINA

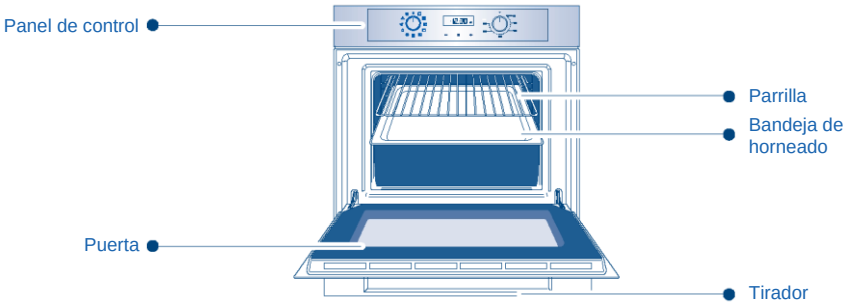
1. Coloque el horno en el hueco preparado.
   ¡IMPORTANTE!
   No levante el horno por el asa de la puerta.
2. Abrir la puerta del horno del todo.
3. Utilice los tornillos suministrados para fijar el horno a los muebles de cocina.

¡IMPORTANTE!

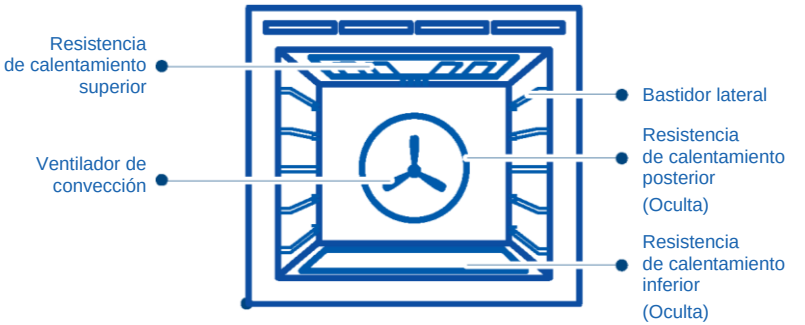
- ► No apriete demasiado los tornillos.
- ► No fije el horno a los muebles de cocina con silicona ni pegamento. Esto dificulta el mantenimiento futuro. Haier no se hará cargo de los gastos de desmontaje del horno, ni de los daños causados por dicho desmontaje.



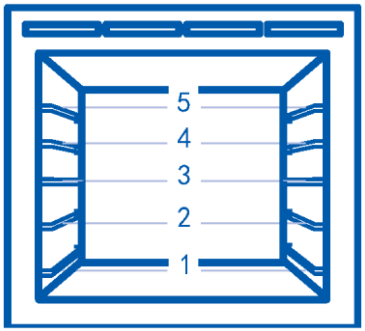
El horno puede variar



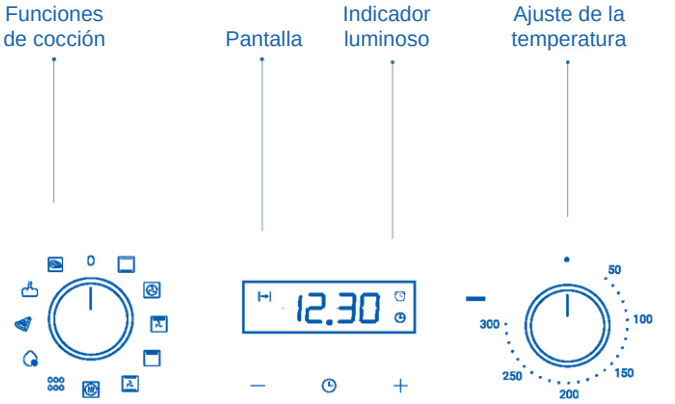
SISTEMA DE CALENTAMIENTO



NIVELES DEL HORNO



PANEL DE CONTROL



INDICADOR DE PANTALLA



La primera vez que encienda el horno, o tras un corte de corriente, tendrá que ajustar el reloj para poder utilizarlo.

1. Ajustar el reloj

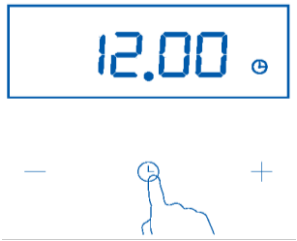
1. La pantalla mostrará las 12:00 y el indicador parpadeará.
2. Toque - y + para ajustar la hora.
3. El tiempo se confirmará automáticamente en 5 segundos después de que retire el dedo del panel.



2. Cambiar la hora

1. Puede elegir una de las tres funciones de forma cíclica tocando de forma continua. Deje de tocar cuando aparezca el indicador .

2. Toque - y + para ajustar la hora. El tiempo se confirmará automáticamente en 5 segundos después de que retire el dedo del panel.



3. Preparar el horno

Es importante preparar el horno antes de utilizarlo por primera vez para cocinar u hornear. La preparación eliminará cualquier residuo de fabricación y garantizará que obtenga los mejores resultados desde el principio.



1. Gire el selector de funciones para seleccionar la función Hornear.
2. Gire el dial de ajuste para fijar la temperatura en 200 °C.

► Mientras el horno se calienta, la luz indicadora permanecerá encendida.
► Cuando el horno haya alcanzado la temperatura preestablecida, la luz indicadora se apagará.

3. Pasados 30 minutos, seleccione la función Grill + Ventilador. Deje la temperatura a 200 °C durante 5 minutos.
4. Pasados 5 minutos, apague el horno (gire el selector de funciones y el dial de valores a 0).

► Durante el proceso de preparación, se percibirá un olor característico y se generará una pequeña cantidad de humo, ya que se queman los residuos de fabricación. Esto es normal, pero asegúrese de que la cocina esté bien ventilada durante la preparación.
► Una vez que se haya enfriado, limpie el horno con un paño húmedo y un detergente suave, y séquelo bien.

Aplicación de la función de reloj

Puede modificar la configuración de la hora tocando en cualquier momento.
Toque varias veces para ajustar la duración de la cocción, el temporizador y la hora en círculos.

► El temporizador cuenta hacia atrás en minutos (hr.min).
► Puede programar el temporizador para un máximo de 23 horas y 59 minutos.

1. Establecer la duración de la cocción

1. Toque , aparecerá el indicador de tiempo de cocción .
2. Ajuste la hora pulsando - y +.
► Si mantiene pulsados los controles, el desplazamiento se acelerará.
3. El tiempo de cocción se ajustará a 5 segundos una vez que retire el dedo del panel.
► A continuación, el temporizador comenzará la cuenta atrás. La pantalla mostrará el tiempo actual.
► Si desea comprobar el tiempo restante en el temporizador, toque para seleccionar . Esto no cancela el temporizador.

Para modificar el tiempo de cocción
1. Toque para elegir el tiempo restante .
2. Toque - y + para establecer una nueva hora.
3. Salga del panel y se confirmará la hora.

Cuando se haya agotado el tiempo establecido
► El indicador parpadeará y se oirá un pitido cada pocos segundos.
► Gire el selector de funciones y el dial de valores hasta la posición 0.
► Puede pulsar cualquier tecla para desactivar el sonido o esperar 2 minutos a que se apague automáticamente.

IMPORTANTE:
► Si comienza a cocinar sin programar una duración de cocción, el horno funcionará de forma continua hasta que detenga la cocción manualmente.
► Si programa una duración de cocción, el horno dejará de funcionar cuando se acabe el tiempo.

2. Configurar el temporizador

Para configurar una cuenta atrás.
Esta función no afecta al funcionamiento del aparato. Elija y ajuste la hora. Cuando finaliza el tiempo, suena una señal acústica. El temporizador también se puede utilizar cuando el aparato está apagado.

Configure un temporizador para recordarle que debe comenzar o terminar un cocinado.

1. Desplácese por el y deje de tocarlo cuando aparezca el indicador .
2. Ajuste el temporizador tocando los botones - y +.
3. El temporizador se activará 5 segundos después de que retire el dedo del panel.
4. La pantalla mostrará el tiempo restante en cuenta regresiva.
5. Cuando se agote el tiempo, el indicador parpadeará y se oirá un pitido cada pocos segundos.

Puede pulsar cualquier tecla para desactivar el sonido o esperar 2 minutos a que se apague automáticamente.

Para cancelar el ajuste del temporizador

1. Desplácese por el y deje de tocarlo cuando aparezca el indicador .
2. Toque - para cambiar el tiempo a 00:00; 5 segundos después, el temporizador se cancelará.

Directrices generales

¡IMPORTANTE!

- ► Dependiendo del modelo que tenga, es posible que solo disponga de algunas de estas funciones.
- ► Utilice todas las funciones con la puerta del horno cerrada.
- ► Para obtener mejores resultados al cocinar, se recomienda precalentar el horno antes de hornear, salvo que se indique lo contrario en las instrucciones del modo de funcionamiento.

1. Convección 

Resistencias superiores, externas e inferiores

- ► El calor proviene tanto de la resistencia superior como de la inferior. El ventilador no se utiliza en esta función.
- ► Ideal para pasteles y alimentos que requieren horneado prolongado o a bajas temperaturas.
- ► Para pastas de mantequilla en tiras, la temperatura recomendada es de 150 °C.
- ► Para pastas de mantequilla cuadradas, la temperatura recomendada es de 160 °C.
- ► Para un pastel pequeño, la temperatura recomendada es de 160 °C.
- ► Esta función no es adecuada para cocinar en varios niveles.

Ideal para alimentos húmedos que tardan más en cocinarse, como un rico pastel de frutas.

2. Multinivel 

Ventilador y resistencia de calentamiento posterior

- ► Las bandejas de galletas horneadas en diferentes estantes quedan crujientes por fuera y tiernas en el centro.
- ► La carne y las aves quedan deliciosamente doradas y chisporroteantes, sin dejar de estar jugosas y tiernas.
- ► Los guisos se cocinan a la perfección y se recalientan de forma rápida y eficaz.
- ► Si se convierte una receta de Convección a Multinivel, se recomienda reducir el tiempo de horneado o bajar la temperatura unos 20 °C.
- ► Para las galletas, la temperatura recomendada es de 150 °C.
- ► Para un pastel pequeño, la temperatura recomendada es de 150 °C.
- ► En el caso de los productos que requieren tiempos de horneado más largos (por ejemplo, más de una hora), puede ser necesario reducir tanto el tiempo como la temperatura.

Ideal para hornear galletas, bizcochos, panecillos, magdalenas y cupcakes.

3. Grill + Ventilador 

Ventilador más resistencias superiores, tanto internas como externas

- ► Esta función aprovecha el calor intenso de las resistencias superiores para dorar la superficie y utiliza el ventilador para garantizar una cocción uniforme de los alimentos.
- ► La carne, las aves y las verduras se cocinan a la perfección; los alimentos quedan crujientes y dorados por fuera, mientras que por dentro se mantienen jugosos y tiernos.

Ideal para pollo entero, solomillo de ternera o para asar a la parrilla el pollo, el pescado o el filete favoritos.

4. Doble grill 

Resistencias superiores, internas y externas

- ► Ambas resistencias superiores emiten un calor radiante intenso.
- ► No es imprescindible precalentar el horno, aunque hay quien prefiere dejar que la resistencia se caliente durante unos minutos antes de colocar los alimentos bajo el grill.
- ► La función más adecuada para "dar el toque final" a muchos platos, como por ejemplo dorar la superficie de un gratinado de patatas o una frittata.

Ideal para tostar pan o para dar un toque dorado a los platos y "darles el toque final".

5. Convección + Ventilador 

Ventilador más resistencias superiores, exteriores e inferiores

- ► El ventilador del horno hace circular el aire caliente procedente de las resistencias superiores e inferiores y lo distribuye por toda la cavidad del horno.
- ► Los alimentos cocinados tienden a dorarse más rápidamente que los cocinados con la función Convección tradicional.
- ► Es posible que deba reducir el tiempo respecto al recomendado en las recetas tradicionales.
- ► Utilice el modo Convección + Ventilador a baja temperatura, por ejemplo, a 50 °C, para secar fruta, verdura y hierbas aromáticas.

Ideal para hornear en una sola bandeja platos que tardan menos de una hora en cocinarse, como magdalenas, panecillos y cupcakes, o platos como las enchiladas.

6. Asado 

Ventilador más resistencias superiores, exteriores y posteriores

- ► El horno no necesita precalentamiento. La comida debe colocarse en el horno antes de iniciar la función.
- ► Si lo desea, utilice la rejilla o el grill, o coloque las verduras debajo del asado para que los jugos se escurran y no se acumulen sobre la carne. De este modo, el aire caliente también podrá circular por debajo de la carne.

Ideal para:
asar carne y verduras. Se recomienda un buen trozo de carne.

7. Aqua Clean

Elimine manualmente toda la suciedad que pueda. Retire los accesorios y el soporte de los niveles del horno para limpiar las paredes laterales. Las funciones Aqua Clean facilitan la limpieza de la cavidad del electrodoméstico mediante vapor. Para obtener un mejor rendimiento, debe iniciar la función cuando el electrodoméstico esté frío.
El tiempo indicado se refiere a la duración de la función y no incluye el tiempo necesario para que el usuario limpie la cavidad.

1. Vierta 200 ml de agua en el fondo de la cavidad.
2. Elija la función Aqua Clean y gire el dial de ajuste para fijar la temperatura en 110 °C.
3. Ajuste la duración de la cocción en 20 minutos.
4. Cuando finaliza el programa, suena una señal acústica.
5. Limpie la superficie interior del aparato con una esponja no abrasiva para el cuidado de superficies. Puede usar agua tibia o detergentes para hornos para limpiar el interior.

Después de la limpieza, deje la puerta del horno abierta durante aproximadamente 1 hora. Espere a que el electrodoméstico se seque. Para acelerar el secado, puede calentar el aparato con aire caliente a una temperatura de 150 °C durante unos 15 minutos. Puede aprovechar al máximo los efectos de la función de limpieza si limpia manualmente el aparato inmediatamente después de que finalice la función.

ADVERTENCIA:

- ► No abra la puerta cuando el horno esté funcionando, tenga cuidado con el vapor caliente.
- ► Cuando limpie la superficie del interior del horno con una esponja, use guantes aislantes para protegerse las manos.
- ► Limpie el agua residual del interior del horno para evitar el riesgo de contaminación microbiana.

8. Secado

Ventilador y resistencia de calentamiento posterior

El secado es una función de calentamiento que permite secar frutas, verduras y hierbas aromáticas con resultados excepcionales. En este tipo de conservación, los aromas se concentran mediante la deshidratación. Además, puede cocinar a fuego lento platos al horno, como guisos, estofados y platos guisados.

El aparato controla de forma óptima el suministro de energía al compartimento de cocción. La comida se cocina por etapas aprovechando el calor residual. Esto significa que se mantiene más jugosa y se dora menos.

Para el secado, utilice solo frutas, verduras y hierbas aromáticas sin imperfecciones y lávelas bien. Cubra la rejilla con papel vegetal o papel de horno. Escurra el exceso de agua de la fruta y séquela.

La temperatura de ajuste recomendada es de 60 a 110 °C.

Si es necesario, córtela en trozos iguales o en rodajas finas. Coloque la fruta sin pelar en la fuente, con las superficies cortadas hacia arriba. Asegúrese de que ni la fruta ni los champiñones se superpongan en la rejilla.

Ralle las verduras y luego escáldelas. Deje que las verduras escaldadas se escurran y distribúyalas uniformemente en la rejilla.

Secar las hierbas aromáticas con el tallo. Coloque las hierbas de manera uniforme y ligeramente amontonadas sobre la rejilla.

Dé la vuelta varias veces a las frutas y verduras muy jugosas. Una vez secos, retire inmediatamente los productos secos del papel.

Esta función se considera principalmente para reducir el consumo de energía durante la cocción.

Ideal para secar frutas, verduras, hierbas aromáticas, carne y mariscos.

Alimento	Preparación	Temperatura (°C)	Tiempo	Nivel del horno
Hojas de col	Cocidas	70	1 h y 30 min	3
Judías largas	Cocidas	55	3 h	3
Tiras de batata	Al vapor	55	13 h, dar la vuelta después de 2 h	3
Rodajas de mango	/	70	8 h, dar la vuelta después de 4 h	3
Rodajas de plátano	Sumergidas en agua salada	55	7 h, dar la vuelta después de 2 h	3

Alimento	Preparación	Temperatura (°C)	Tiempo	Nivel del horno
Rodajas de limón		55	15 h, dar la vuelta después de 2 h	3
Rodajas de manzana	Sumergidas en agua salada	55	8 h, dar la vuelta después de 2 h	3
Carne magra cruda		55	7 h, dar la vuelta después de 2 h	3
Pechuga de pollo cruda		70	5 h, dar la vuelta después de 1 h	3
Gambas con cáscara	Cocidas	70	6 h, dar la vuelta después de 2 h	3
Carne seca de vacuno	Cocida y marinada	90	2 h	3

* Probado de acuerdo con la norma EN 60350-1 para fines de declaración de consumo de energía y clase energética.

9. Modo Pizza

Ventilador más resistencias inferiores y posteriores

- ► El ventilador hace circular el calor de la resistencia de calentamiento inferior por todo el horno.
- ► Es ideal para hacer pizza, ya que deja la base crujiente a la perfección sin que se quemen los ingredientes.
- ► Para obtener los mejores resultados, precaliente una piedra para pizza durante al menos 1 hora y hornee en la bandeja 1 o 2 del horno.

Pizza	Tipo	Accesorios/utensilios de cocina	Nivel del horno	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en min.
Congelada	Base fina	Rejilla	2	190~210	15~20
	Base gruesa	Rejilla	2	180~200	20~25
Casera	Base fina	Bandeja de horneado	2	230-250	10~15
	Base fina	Bandeja para pizza	2	230-250	8~12
	Base gruesa	Bandeja de horneado	2	210-220	15~20
	Base gruesa	Bandeja para pizza	2	210-220	15~20
	Base fina	Bandeja de horneado	2	300	4~6
	Base fina	Bandeja para pizza	2	300	3~5

¡IMPORTANTE!
Si no establece una duración para el modo Pizza, el horno seguirá funcionando de forma continua hasta que lo apague manualmente. Debería prestar más atención para observar el estado de la comida para evitar que se cocinen en exceso.

10. Uso de fermentación

Utilice esta función para fermentar la masa antes de hornearla. Si es necesario, puede dejar que la masa fermente varias veces.

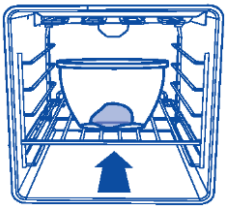
¡IMPORTANTE!

- ► Para la fermentación de la masa se requieren temperaturas bajas. El horno funciona a la temperatura preestablecida.
- ► Esta función solo es adecuada cuando el interior está frío.

1. Seleccione la función de horneado para precalentar el horno durante un máximo de 5 minutos.
Después de 5 minutos de precalentamiento, gire el selector de funciones para seleccionar la función de fermentación de masa.
Nota: si el interior del horno está demasiado caliente:

- ► Abra la puerta para que el horno se enfríe.

Coloque la masa en un bol resistente al calor y cúbrala con film transparente y/o un paño limpio humedecido y, a continuación, colóquelo en el centro del horno.
2. Dependiendo de su experiencia en cocina, puede establecer una duración de fermentación de la masa.



Si establece una duración, la pantalla mostrará una cuenta atrás del tiempo restante.

¡IMPORTANTE!

No introduzca la masa antes de que el horno se haya enfriado.
3.

- ► Si establece una duración para la fermentación de la masa, al finalizar la función de fermentación, se emitirá un aviso sonoro y podrá sacar el recipiente del horno. Compruebe si la masa ha subido lo suficiente (debería haber aumentado considerablemente de tamaño). Para comprobar si la masa ha levado, presione suavemente con un dedo. La hendidura debería recuperarse poco a poco.
- ► Si no establece una duración, debe supervisar el estado de fermentación de la masa y detenerla girando el selector de funciones a la posición Neutro cuando haya finalizado la fermentación.

Si desea volver a levar la masa:

- ► Vuelva a colocar el selector de funciones en la función de fermentación de masa.
- ► Siga los pasos de la página anterior para restablecer la función de fermentación de masa.

4. Para cancelar la fermentación de la masa
Gire el selector de funciones para elegir otra función.

11. FREIDORA DE AIRE 

Ventilador más resistencias superiores, exteriores y posteriores

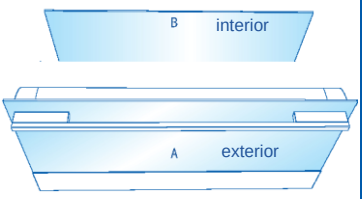
- ► Distribuye los alimentos en una bandeja para asar o en la cesta de la freidora de aire para obtener un mejor resultado de cocción.
- ► Reproduce las condiciones propias de una freidora de aire.
- ► Una forma más saludable de freír que deja los alimentos crujientes utilizando menos aceite. Para obtener los mejores resultados, unte los alimentos con 1 o 2 cucharadas de aceite.
- ► En el caso de los alimentos preenvasados: si las instrucciones de cocción del fabricante recomiendan utilizar una función que no sea de convección, reduzca la temperatura en 20 °C (70 °F).
- ► Cocción en una sola bandeja: cocine en la parte superior del horno, pero no en la posición más alta de la bandeja.

Alimento	Estantes	Temperatura (°C)	Tiempo (min.)	Nivel del horno
Patatas fritas	Bandeja para asar	205	15~20	4
Patatas fritas	Cesta para freidora de aire	205	15~20	3
Croquetas de patata	Guía	200	20~25	3
Nuggets de pollo	Bandeja para asar	200	18~23	4
Nuggets de pollo	Cesta para freidora de aire	205	18~23	3
Alitas de pollo	Guía	180	20~25	3

Ideal para alimentos que se cocinan directamente congelados, o para alimentos rebozados y empanados que normalmente se freirían en abundante aceite.

Limpieza manual

SIEMPRE	NUNCA
● Antes de realizar cualquier tarea de limpieza o mantenimiento manual, espere primero a que el horno se enfríe hasta alcanzar una temperatura que permita tocarlo con seguridad y, a continuación, desconéctelo de la red eléctrica. ● Lea estas instrucciones de limpieza y el apartado "Seguridad y advertencias" antes de empezar a limpiar el horno. ● Para evitar que la suciedad se "incruste" y resulte difícil de eliminar, recomendamos limpiar del esmalte del interior del horno cualquier salpicadura, resto de comida o mancha de grasa a la que se pueda acceder fácilmente después de cada uso.	● No utilice nunca un limpiador a vapor. ● Nunca guarde sustancias inflamables en el horno. ● No utilice nunca productos de limpieza abrasivos o agresivos, paños, estropajos ni lana de acero. Algunos estropajos de nailon también pueden rayar. Lea primero la etiqueta. ● Nunca utilice limpiador de hornos en los paneles catalíticos. ● Nunca deje sustancias alcalinas (salpicaduras de sal) ni ácidas (como el zumo de limón o el vinagre) sobre las superficies del horno. ● No utilice nunca productos de limpieza que contengan cloro o que sean ácidos.

¿QUÉ?	¿CÓMO?	¡IMPORTANTE!
Superficies de cristal (cristales de la puerta del horno, panel de control)	La puerta consta de un total de dos paneles de cristal  Para limpiar el panel de cristal, primero deberá desmontar la puerta y el panel interior. Para obtener instrucciones, consulte el apartado "Desmontar los paneles de cristal de la puerta para su limpieza". 1. Limpie con una solución de detergente suave o bicarbonato sódico y agua caliente, luego seque con un paño. 2. Limpie con un limpiacristales y seque con un paño suave que no deje pelusa.	● No utilice productos de limpieza para hornos ni ningún otro producto de limpieza agresivo o abrasivo, paños, estropajos, lana de acero ni rascadores metálicos afilados para limpiar las superficies de cristal. Estos pueden rayar el cristal y dañar su recubrimiento especial, lo que a su vez podría provocar que el cristal se agriete o se rompa en mil pedazos. ● Aunque solo vaya a limpiar el cristal interior (B), retire primero la puerta y el cristal. Si se limpia el cristal con el panel colocado en la puerta, el líquido de limpieza podría escurrirse por las juntas y secarse sobre los componentes internos. ● Tenga especial cuidado al limpiar el cristal del panel de control. Utilice únicamente un paño húmedo con detergente.

¿QUÉ?	¿CÓMO?	¡IMPORTANTE!
Tirador o asa de acero inoxidable en el exterior de la puerta del horno	1. Limpie con una solución de detergente suave y agua caliente, luego seque con un paño de microfibra. 2. Si es necesario, utilice un limpiador y pulidor adecuado para acero inoxidable.	● Lea siempre la etiqueta para asegurarse de que el limpiador de acero inoxidable no contenga compuestos de cloro, ya que son corrosivos y pueden alterar el aspecto del horno. ● Frote siempre el acero inoxidable en la dirección del veteado.
Marco de aluminio de la puerta del horno y clips de plástico en las esquinas	Limpie con una solución de detergente suave y agua caliente, luego seque con un paño.	/
Soportes telescópicos correderos de las bandejas	Limpie con un paño húmedo y detergente suave. No limpie ni lave la grasa lubricante blanca (visible cuando las guías están extendidas).	● No los lave en el lavavajillas, no los sumerja en agua con jabón ni utilice productos de limpieza para hornos, ya que esto eliminaría la grasa lubricante blanca e impediría que las guías se deslizaran con suavidad.
Cavidad del horno	Retire todo del horno: todas las bandejas y rejillas, los bastidores laterales y los paneles catalíticos. 1. Retire la puerta del horno (consulte las instrucciones en las páginas siguientes). 2. Limpie el interior del horno con un detergente doméstico o un limpiador a base de amoníaco. 3. Limpie con un paño húmedo y deje secar completamente.	● Para evitar que la suciedad se "incruste" y resulte difícil de eliminar, recomendamos limpiar las manchas de comida o grasa, así como cualquier derrame al que se pueda acceder fácilmente, de las superficies esmaltadas después de cada uso. ● Para facilitar la limpieza del horno, puede quitar la puerta del horno. Consulte las páginas siguientes para obtener instrucciones. ● Para facilitar la limpieza del techo del horno, se puede bajar la rejilla. Consulte las páginas siguientes para obtener instrucciones.

CUIDADO Y LIMPIEZA

¿QUÉ?	¿CÓMO?	¡IMPORTANTE!
Bandeja de grill, rejilla de grill, bastidores laterales, bandejas del horno y bandeja de horneado	● Limpie con una solución de detergente suave y agua caliente. ● Remoje previamente las manchas difíciles y pegadas en una solución de detergente en polvo para lavavajillas y agua caliente. ● A excepción de la bandeja de horno, estas piezas también se pueden lavar en el lavavajillas.	/
Junta del horno	Limpie con una solución de detergente suave y agua caliente.	/
Canal de goteo	Utilice una esponja para absorber la humedad del canal de goteo situado debajo de la puerta.	/

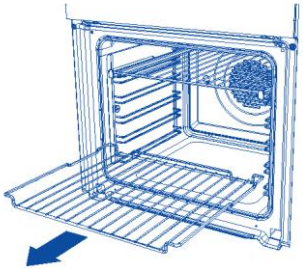
Retirada de los bastidores laterales

¡IMPORTANTE!

Apague siempre primero el horno desde el enchufe de la pared. Asegúrese de que el horno se haya enfriado por completo antes de empezar.

Retire todas las bandejas:

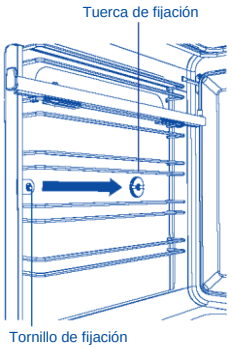
Extraiga todas las bandejas y retírelas.
Para facilitar el acceso, recomendamos retirar la puerta del horno. Consulte el apartado "Retirada y recolocación de la puerta del horno".

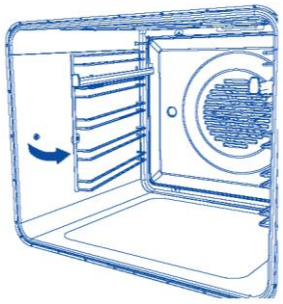


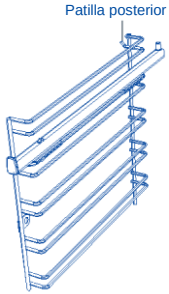
Retire los dos bastidores laterales:

Desenrosque y retire la tuerca de fijación en la parte delantera del bastidor lateral. Utilice una moneda para aflojar el tornillo si es necesario.

1. Tire del bastidor lateral hacia el centro del horno hasta que la pestaña frontal quede libre del tornillo de fijación.
2. Deslice el bastidor lateral hacia delante hasta que las patillas posteriores queden fuera de los orificios.

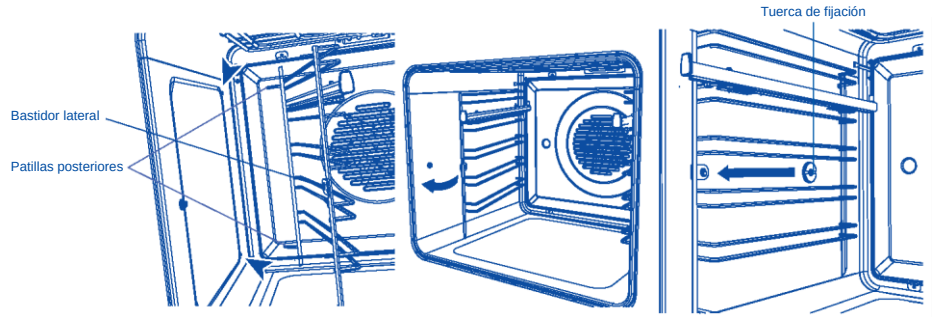






Vuelva a colocar el bastidor lateral:

1. Introduzca las patillas posteriores del bastidor lateral en los orificios de la parte posterior del horno.
2. Coloque la pestaña frontal del bastidor lateral sobre el tornillo de fijación.
3. Vuelva a colocar la tuerca de fijación. Puede utilizar una moneda para apretar la tuerca.

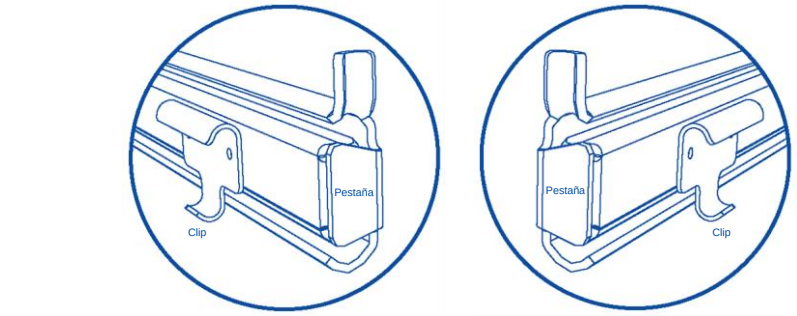


Retirada y recolocación de los soportes correderos de las bandejas (se adquieren por separado)

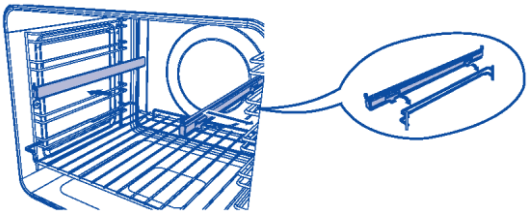
¡IMPORTANTE!

Solo para hornos compactos:
Los soportes correderos de las bandejas no se pueden utilizar en las posiciones 3 y 4.

Para montar
1. Asegúrese de que las guías estén orientadas correctamente (la parte delantera de la guía tiene la pestaña triangular, como se muestra).
2. Coloque la parte superior de los clips sobre la rejilla lateral; el clip delantero debe colocarse lo más cerca posible de la parte frontal del bastidor lateral. Asegúrese de que el clip posterior esté enganchado.
3. Gire la guía hacia abajo y encaje la parte inferior de los clips hasta que se oiga un "clic".



Para retirar
Sujete la guía y gire la parte inferior hacia arriba para liberar los clips y retirarla.



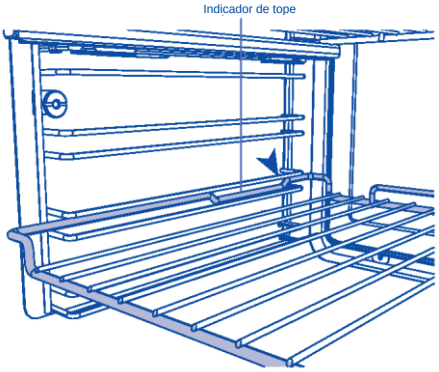
Al volver a montar los soportes correderos de las bandejas, asegúrese de colocar:

- ► Los bastidores laterales primero.
- ► Las guías hasta el riel superior de un nivel del horno (solo los niveles 1 y 2 en hornos compactos).
- ► Ambos lados de cada par de rejillas.

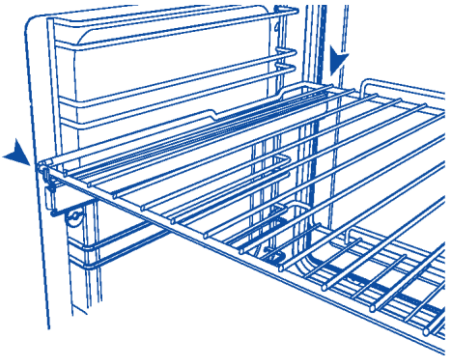
Vuelva a colocar las bandejas del horno y la bandeja para asar

Introduzca las bandejas que necesite, asegurándose de que:

- ► Se deslizan entre los dos rieles de un nivel del horno (a menos que se esté utilizando un soporte corredero de bandejas).
- ► Los indicadores de tope apuntan hacia abajo.
- ► El riel de protección está en la parte posterior.



Volver a colocar la bandeja entre los dos rieles



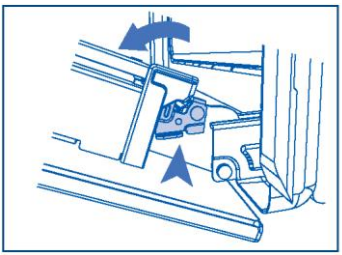
Volver a colocar la bandeja en un soporte corredero de bandeja

Retirada y recolocación de la puerta del horno.

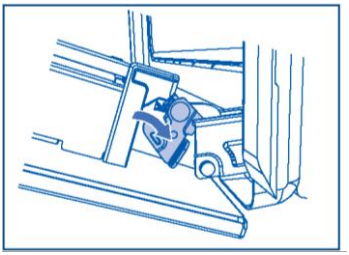
¡IMPORTANTE!

Tenga cuidado, la puerta del horno es pesada.

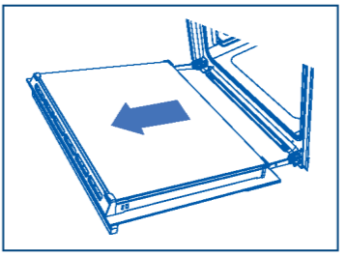
Para retirar la puerta:



1. Abra la puerta completamente. Localice las dos pequeñas palancas metálicas de bloqueo en ambas bisagras de la puerta, a cada lado.

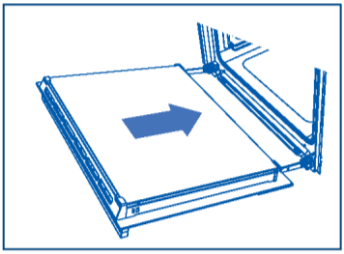


2. Empuje cada palanca de bloqueo hacia abajo para soltar la puerta de la bisagra.

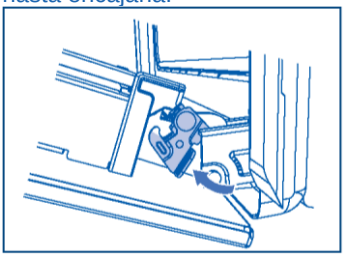


3. Sujete la puerta por ambos lados y tire de ella con cuidado hacia afuera separándola de las bisagras.

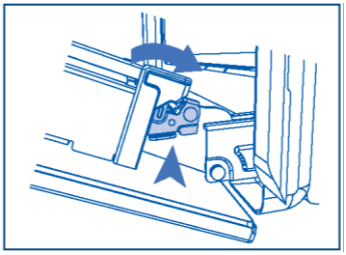
Para volver a colocar la puerta:



1. Sosteniendo la puerta por ambos lados, alinee los orificios en la base de la puerta con las bisagras y deslice la puerta hasta encajarla.



2. Una vez que la puerta esté completamente colocada en las bisagras, empuje cada palanca de bloqueo hacia arriba hasta el tope para fijarla a la bisagra.



3. ¡IMPORTANTE!
Asegúrese de que las palancas estén completamente bloqueadas antes de intentar cerrar la puerta.

Desmontar los paneles de cristal de la puerta para limpiarlos.

¡IMPORTANTE!

Apague siempre el horno desde la toma de corriente antes de bajar la resistencia superior. Asegúrese de que el horno se haya enfriado por completo antes de empezar.

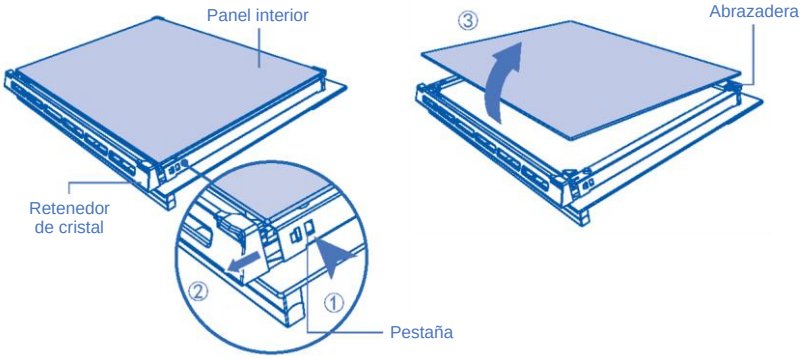
- ► Asegúrese de seguir con mucho cuidado las precauciones e instrucciones que se indican a continuación. La sustitución incorrecta de los paneles de cristal y la puerta puede dañar el horno y anular la garantía.
- ► Tenga cuidado, la puerta del horno es pesada. Si tiene alguna duda, no intente desmontar la puerta.
- ► Asegúrese de que el horno y todas sus piezas se han enfriado. No intente manipular las piezas de un horno caliente.
- ► Tenga mucho cuidado al manipular los paneles de cristal. Evite que las esquinas y los bordes del cristal choquen contra cualquier superficie. Esto podría provocar que el cristal se rompa.
- ► No utilice productos de limpieza para hornos ni ningún otro producto de limpieza agresivo o abrasivo, paños, estropajos, lana de acero ni rascadores metálicos afilados para limpiar las superficies de cristal. Estos pueden rayar el cristal y dañar su recubrimiento especial, lo que a su vez podría provocar que el cristal se agriete o se rompa en mil pedazos.
- ► Si observa algún signo de deterioro en alguno de los paneles de cristal (como desconchones o grietas), no utilice el horno. Llame a su servicio técnico autorizado o al servicio de atención al cliente.
- ► Asegúrese de volver a colocar todos los paneles de cristal correctamente. No utilice el horno si no están todos los paneles de cristal correctamente colocados.
- ► Si le cuesta sacar o volver a colocar los paneles de cristal, no los fuerce. Llame a su servicio técnico autorizado o al servicio de atención al cliente para obtener ayuda.

Nota: la garantía no cubre las visitas del servicio técnico para ayudarle a utilizar o mantener el horno.

Recomendamos quitar la puerta para facilitar la limpieza del cristal. Consulte el apartado "Retirada y recolocación de la puerta del horno" para obtener instrucciones. Una vez retirada la puerta, colóquela sobre una superficie plana, limpia y blanda.

Asegúrese de seguir con mucho cuidado las precauciones e instrucciones que se indican a continuación. La sustitución incorrecta de los paneles de cristal y la puerta puede dañar el horno y anular la garantía.

Para retirar el panel interior
1. Toque hacia dentro las pestañas del retenedor de cristal situadas a ambos lados de la puerta.
2. Tire del retenedor de cristal hacia arriba hasta que las pestañas se coloquen en el orificio más alto.
3. Sosteniendo la parte superior del panel interior, tire suavemente de él hacia la parte superior de la puerta hasta que se suelte de la abrazadera situada en la parte inferior de la puerta y, a continuación, sáquelo. No incline demasiado el cristal, ya que podría dañarlo.



Después de la limpieza, vuelva a colocar los paneles de cristal de la puerta.

Al volver a colocar los paneles de cristal, asegúrese de

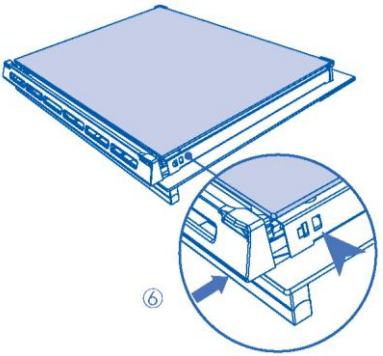
- ► colocar correctamente el panel interior, tal como se muestra. El panel debe colocarse en la posición que se describe a continuación para que encaje en la puerta y para garantizar que el horno funcione de forma segura y correcta.
- ► Tome especial cuidado de no golpear los bordes del cristal contra ningún objeto o superficie y no fuerce la colocación de ninguno de los paneles. Si tiene dificultades para volver a colocar los paneles, quítelos y comience el proceso de nuevo desde el principio. Si esto sigue sin resolver el problema, llama al servicio de atención al cliente.

Vuelva a colocar el panel interior
Asegúrese de que el panel esté en la posición correcta
(es decir, el logotipo debe poder leerse en la parte inferior de la puerta)
4. Deslice el panel hasta encajarlo en la ranura de la parte inferior de la puerta.
5. Coloque el panel sobre la abrazadera de la parte superior de la puerta.
6. Vuelva a colocar los retenedores de cristal en su sitio y asegúrese de que queden bien encajados.

¡IMPORTANTE!

Asegúrese de que los retenedores del cristal estén bien colocados y fijados, y de que el panel de cristal quede bien sujeto.





Sustitución de las bombillas del horno

El electrodoméstico está equipado con una bombilla de clase de eficiencia energética G.
Nota: La sustitución de la bombilla del horno no está cubierta por la garantía.

La luz está situada en el techo del horno.

Algunos modelos utilizan bombillas halógenas G9 con las siguientes especificaciones: 220-240 V, 50 Hz y 25 W.
Sujete siempre la bombilla de repuesto con un paño suave. Si toca la bombilla, se reducirá su vida útil.

Sustitución de la bombilla
1. Deje que se enfríen el interior del horno y la resistencia de la parrilla antes de cambiar la bombilla.

¡IMPORTANTE!

Apague el horno desde la toma de corriente antes de continuar.

2. Gire la tapa de cristal en sentido antihorario para desenroscarla.
3. Extraiga con cuidado la bombilla halógena defectuosa.
4. Inserte con cuidado la nueva bombilla.
5. Gire la tapa de cristal en el sentido de las agujas del reloj para enroscarla.
6. Vuelva a encender el horno y ajuste el reloj (consulte las instrucciones que figuran en "Primer uso").

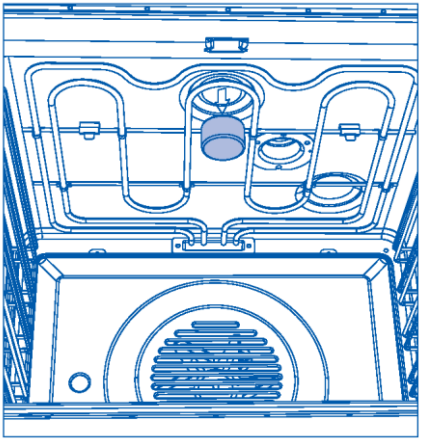


Tabla de resolución de problemas

Si surge algún problema, consulta la tabla que aparece a continuación para ver si puede solucionarlo. Si el problema no se puede solucionar o persiste, llame a su servicio técnico autorizado o al servicio de atención al cliente.

PROBLEMA	CAUSAS POSIBLES	¿QUÉ HACER?
General		
El horno no funciona.	No hay alimentación.	Compruebe que la alimentación eléctrica (interruptor de pared) esté conectada, que el fusible no se haya fundido y que no haya un corte de corriente en su zona.
Las luces no se encienden cuando abro la puerta del horno.	Se han fundido las bombillas del horno.	Cambie la(s) bombilla(s). Consulte el apartado "Cuidado y limpieza" para obtener instrucciones.
Se ha agrietado, astillado o roto el panel de cristal de la puerta del horno.	Limpieza incorrecta o el borde del cristal golpea contra algo.	NO debe usar el horno. Llame a su servicio técnico autorizado o al servicio de atención al cliente.
Noto que sale aire caliente por las rejillas de ventilación después de haber apagado el horno.	Esto es normal.	Por motivos de seguridad, los ventiladores de refrigeración seguirán funcionando incluso después de haber apagado el horno. Los ventiladores se apagarán automáticamente cuando el horno se haya enfriado.

GARANTÍA Y SERVICIO

Antes de llamar para solicitar un servicio o asistencia.

Compruebe qué cosas puede hacer usted mismo. Consulte las instrucciones de instalación y el manual del usuario y compruebe que:

1. Su producto está correctamente instalado.
2. Está familiarizado con su funcionamiento normal.

ELIMINACIÓN DE ELECTRODOMÉSTICOS

Este aparato lleva el etiquetado correspondiente de conformidad con la Directiva europea 2012/19/UE y con la legislación del Reino Unido S.I. 3113/2013, relativa al Reglamento de 2013 sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE), en lo que respecta a los aparatos eléctricos. Los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos contienen tanto sustancias contaminantes (que pueden tener un efecto negativo en el medio ambiente) como elementos básicos (que pueden reutilizarse). Es importante que los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos se sometan a tratamientos específicos para desechar y eliminar correctamente los contaminantes y recuperar todos los materiales reutilizables. Las personas desempeñan un papel clave a la hora de garantizar que los RAEE no se conviertan en un problema medioambiental. Para ello, es esencial seguir algunas normas básicas:

- Los RAEE no deben recibir el mismo tratamiento que los residuos domésticos.
- Los RAEE deben llevarse a áreas de recogida específicas gestionadas por el ayuntamiento o por una empresa registrada.



En muchos países puede haber servicios de recogida a domicilio para RAEE de gran tamaño. Al comprar un electrodoméstico nuevo, el antiguo puede devolverse al proveedor (que debe aceptarlo de forma gratuita) siempre y cuando el electrodoméstico antiguo tenga características similares y sea de un tipo equivalente al electrodoméstico adquirido.

AHORRAR Y RESPETAR EL MEDIO AMBIENTE

Siempre que sea posible, llene el horno y evite precalentarlo. Abra la puerta del horno con la menor frecuencia posible, porque el calor de la cavidad se dispersa cada vez que se abre. Para lograr un ahorro de energía significativo, apague el horno entre 5 y 10 minutos antes del final del tiempo de cocción planificado y aproveche el calor residual que el horno continúa generando. Mantenga las juntas limpias y bien colocadas para evitar que el calor se disperse fuera de la cavidad.
Si tiene un contrato eléctrico con tarifa horaria, el programa «Cocción diferida» le ayudará a ahorrar energía más fácilmente, ya que le permitirá retrasar el inicio del proceso de cocción hasta el inicio de la franja horaria con tarifa reducida.

Datos de bajo consumo según el Reglamento (UE) 2023/826 de la Comisión.

Condición	Consumo eléctrico	Periodo tras el cual el equipo alcanza automáticamente la condición
Modo de espera con visualización de información o estado	0,8 W	20 min



HECHO EN CHINA

CE

CANDY

Forn elèctric encastable

Manual d'ús

Model

CA6 NPL4K23EHBB

Llegiu atentament aquest manual abans de fer-lo servir i guardeu-lo per a futures consultes.

Candy Hoover Group S.r.l.

ÍNDEX

SEGURETAT I ADVERTÈNCIES 309
INSTRUCCIONS D'INSTAL·LACIÓ 313
INTRODUCCIÓ DEL PRODUCTE 323
PRIMER ÚS 325
ÚS DE LES FUNCIONS 327
FUNCIONS DE COCCIÓ 329
NETEJA I MANTENIMENT 336
RESOLUCIÓ DE PROBLEMES 347
GARANTIA I SERVEI 348

Aquest forn s'ha dissenyat acuradament per funcionar amb seguretat durant els procediments de cocció normals. Tingueu en compte les instruccions de seguretat següents quan el feu servir:

ADVERTÈNCIA!



Perill de descàrrega elèctrica
Apagueu el forn des de l'interruptor de paret abans de substituir la bombeta del forn. L'incompliment d'aquestes instruccions pot provocar una descàrrega elèctrica o lesions.

ADVERTÈNCIA!



Perill de tall
Compte: algunes vores són esmolades.
Si no es prenen aquestes precaucions, es poden produir lesions o talls.

ADVERTÈNCIA!



Perill d'incendi
No poseu paper d'alumini, plats, safates, aigua o gel a la base del forn durant la cocció, ja que això danyarà irreversiblement l'esmalt; folrar el forn amb paper d'alumini pot fins i tot provocar un incendi.
No feu servir mai l'aparell per temperar o escalfar l'estança.
Les persones es podrien cremar o ferir-se o podria declarar-se un incendi. Emmagatzematge dins o sobre l'aparell:
Els materials inflamables no s'han d'emmagatzemar dins del forn ni a prop de la seva superfície.
Si no seguiu aquest advertiment, es poden produir sobreescalfaments, cremades i lesions.

⚠ ADVERTÈNCIA!



Perill de superfície calenta
Les parts accessibles es poden escalfar durant el funcionament.
Per evitar cremades i escaldades, mantingueu els infants allunyats.
Feu servir guants de forn o altres proteccions quan manipuleu superfícies calentes com ara prestatges o recipients.
Aneu amb compte en obrir la porta del forn.
Deixeu sortir l'aire calent o el vapor abans de treure els aliments o tornar-los-hi a posar.
No toqueu els elements calefactors ni les superfícies interiors del forn. Els elements calefactors poden estar calents encara que tinguin un color fosc. Les superfícies interiors d'un forn es poden escalfar prou fins a causar cremades.
Durant i després de l'ús, no toqueu ni deixeu que la roba o altres materials inflamables entrin en contacte amb els elements calefactors o les superfícies interiors del forn fins que hagi passat prou temps perquè es refredin. Altres superfícies de l'aparell es poden escalfar prou fins a causar cremades; entre aquestes, el conducte de ventilació del forn, la zona propera al conducte i la porta del forn.
Si no se segueixen aquestes instruccions, es poden produir cremades i escaldades.

INSTRUCCIONS DE SEGURETAT IMPORTANTS

Per reduir el risc d'incendi, descàrrega elèctrica, lesions a persones o danys personals durant l'ús del forn, seguiu les importants instruccions de seguretat següents:

- Llegiu totes les instruccions abans de fer servir el forn. Feu servir el forn només per a la finalitat prevista, tal com es descriu en aquestes instruccions.
- Instal·lació correcta: assegureu-vos que l'aparell està instal·lat i posat a terra adequadament per un tècnic qualificat.
- Interruptor d'aïllament: comproveu que el forn està connectat a un circuit que incorpori un interruptor d'aïllament que permeti la desconnexió total de la font d'alimentació.
- Els electrodomèstics no estan pensats per a que els nens hi juguin.
- No deixeu els nens sols. No s'ha de deixar els nens sols ni sense vigilància a la zona on es fa servir l'aparell. No se'ls hauria de permetre mai que s'asseguin ni que estiguin drets sobre cap part de l'aparell.
- Els infants menors de 8 anys no s'han d'acostar a l'aparell, llevat que estiguin sota supervisió contínua. Aquest aparell el poden fer servir nens de 8 anys o més i persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o amb manca d'experiència i coneixements si han rebut supervisió o instruccions sobre l'ús de l'aparell de manera segura i entenen els perills que implica. Els infants no poden fer la neteja i el manteniment de l'usuari sense vigilància.

- No poseu objectes pesats a la porta del forn.
- Porteu roba adequada. No porteu roba ampla ni penjant quan feu servir l'aparell. Es podrien encendre o fondre si toquen un element o una superfície calenta i us podríeu cremar.
- Manteniment de l'usuari: no repareu ni substituïu cap part de l'electrodomèstic llevat que s'indiqui específicament en aquest manual. Qualsevol altra reparació de manteniment s'ha de confiar a un tècnic qualificat.
- No feu servir aigua per apagar incendis de greix.
- Apagueu el foc o fer servir un extintor de producte químic sec o d'escuma.
- Feu servir només guants de forn o agafadors secs.
- Els agafadors humits o mullats sobre superfícies calentes poden provocar cremades pel vapor. No deixeu que els agafadors toquin zones calentes ni elements calefactors. No feu servir una tovallola ni un drap voluminós com a agafador. Es podria incendiar.
- No escalfeu envasos d'aliments tancats. Poden acumular pressió, que pot fer que el recipient rebenti i provoqui lesions.
- Manipulació segura dels aliments: deixeu-los al forn com menys temps millor abans i després de la cocció. Això és per evitar la contaminació per organismes que poden causar intoxicacions alimentàries. Tingueu especial cura durant els dies de calor.
- Mantingueu sempre les reixetes de ventilació del forn sense obstruccions.
- No feu servir l'aparell amb un temporitzador extern ni amb un sistema de comandament a distància separat.
- Precaució: L'aire calent pot sortir pel conducte superior del forn com a part del sistema de refrigeració.
- Col·locació dels prestatges del forn: poseu sempre els prestatges del forn a la posició desitjada amb el forn fred (abans de preescalfar). Si cal treure una reixeta mentre el forn està calent, no deixeu que els guants o agafadors de forn entrin en contacte amb els elements calefactors calents del forn o amb la base del forn.
- No netegeu la junta del forn ni hi feu servir cap producte de neteja de forns. És essencial per garantir una bona hermeticitat i un funcionament eficient. Eviteu fregar-la, danyar-la o desplaçar-la.
- No instal·leu ni feu funcionar l'aparell si està danyat o no funciona correctament. Si rebeu un producte danyat, poseu-vos en contacte immediatament amb el vostre distribuïdor o instal·lador.
- No obriu la porta del forn quan estigui generant vapor per evitar cremades.
- No feu servir netejadors de forns, agents de neteja agressius o abrasius, ceres ni abrillantadors. No s'ha de fer servir cap netejador comercial de forns, folre de forn ni cap recobriment protector de cap tipus dins ni al voltant de cap part del forn. No feu servir netejadors agressius/abrasius, fregalls ni raspadors metàl·lics afilats per netejar el vidre de la porta del forn, ja que ratllen la superfície i poden fer que el vidre es trenqui.
- Netegeu només les parts indicades en aquest manual.
- No feu servir netejadors de vapor en cap part del forn.
- No guardeu objectes que els infants puguin voler a sobre del forn. Podrien enfilar-s'hi i cremar-se o fer-se mal per intentar agafar-los.

SEGURETAT I ADVERTÈNCIES

- Feu servir només recipients homologats per al forn. Seguiu les instruccions del fabricant dels recipients de forn.
- Assegureu-vos que s'han retirat les femelles de transport de plàstic dels suports laterals i que s'han substituït per les femelles de fixació metàl·liques subministrades.
- Feu servir només el termòmetre recomanat per a aquest forn.
- No poseu aliments directament sobre la graella del forn. Feu servir sempre paper de forn i/o safates o recipients de forn adequats.

SEGURETAT I ADVERTÈNCIES

⚠ ADVERTÈNCIA!



Perill de descàrrega elèctrica
Desconnecteu sempre l'aparell de la xarxa elèctrica abans de dur a terme qualsevol manteniment o reparació. És fonamental i obligatori connectar l'electrodomèstic amb presa de terra adequada. Qualsevol modificació de la instal·lació elèctrica domèstica només la pot fer un electricista qualificat. L'incompliment d'aquestes instruccions pot provocar una descàrrega elèctrica o lesions.

⚠ ADVERTÈNCIA!



Perill d'incendi
No feu servir adaptadors, reductors ni dispositius de derivació per connectar aquest aparell a la xarxa elèctrica. No seguir aquest advertiment pot provocar sobreescalfament, cremades o un incendi.

⚠ ADVERTÈNCIA!



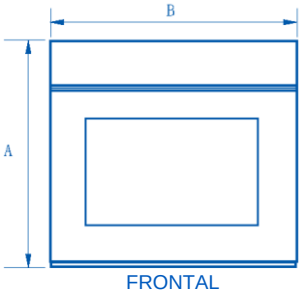
Perill de tall
Aneu amb compte: les vores del panell són afilades. Si no es prenen aquestes precaucions, es poden produir lesions o talls.

INSTRUCCIONS D'INSTAL LACIÓ

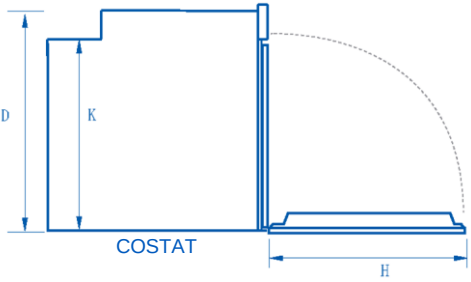
INSTRUCCIONS DE SEGURETAT IMPORTANTS

Per evitar riscos, seguiu aquestes instruccions abans d'instal·lar o fer servir aquest electrodomèstic.
Faciliteu aquesta informació a la persona que faci la instal·lació de l'aparell, ja que es poden reduir els costos d'instal·lació.
Aquest aparell només l'ha d'instal·lar i connectar a la xarxa elèctrica una persona qualificada d'acord amb aquestes instruccions d'instal·lació i de conformitat amb les normatives locals d'edificació i d'electricitat aplicables. Una instal·lació incorrecta de l'aparell pot invalidar qualsevol reclamació de garantia o responsabilitat.
Si el cable d'alimentació està malmès, ha de ser substituït pel fabricant, el seu servei tècnic o una persona igualment qualificada per evitar riscos. Interruptor d'aïllament: assegureu-vos que aquest forn estigui connectat a un circuit que incorpori un interruptor d'aïllament que proporcioni una desconnexió completa de la font d'alimentació d'acord amb les normes de cablejat locals. El forn ha d'estar connectat a terra.
Elimineu l'embalatge adequadament.
Per reduir l'impacte sobre el medi ambient, recicleu els materials d'embalatge sempre que sigui possible.
El forn no s'ha d'instal·lar darrere d'una porta decorativa per evitar el sobreescalfament.
Es recomana instal·lar-lo a una altura superior a 850 mm.

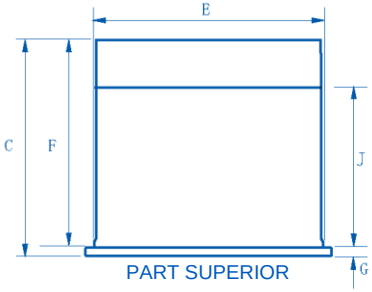
DIMENSIONS DEL PRODUCTE



FRONTAL



COSTAT



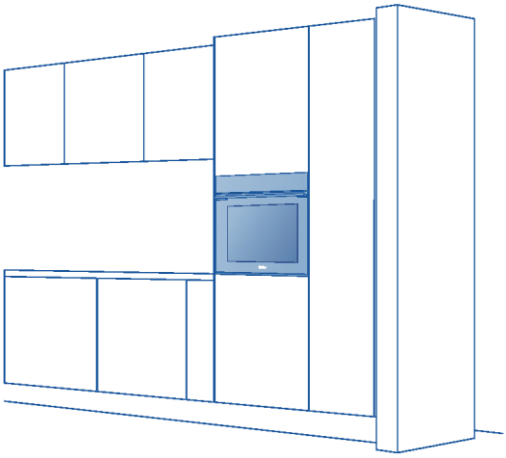
PART SUPERIOR

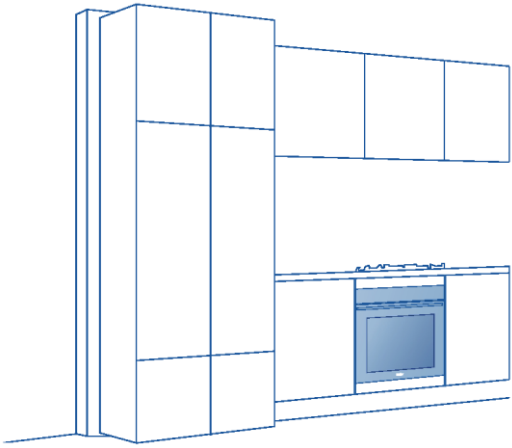
DIMENSIONS DEL PRODUCTE	mm
A Alçària total del producte	595
B Amplada total del producte	595
C Profunditat total del producte	565
D Alçària 1 del xassís	575
E Amplada del xassís	555
F Profunditat 1 del xassís	545
G Profunditat del marc del forn i del panell de control	20
H Profunditat de la porta del forn quan està completament oberta	478
J Profunditat 2 del xassís	405
K Alçària 2 del xassís	510

Renderitzacions d’instal·lació

A

Instal·lació en un moble alt

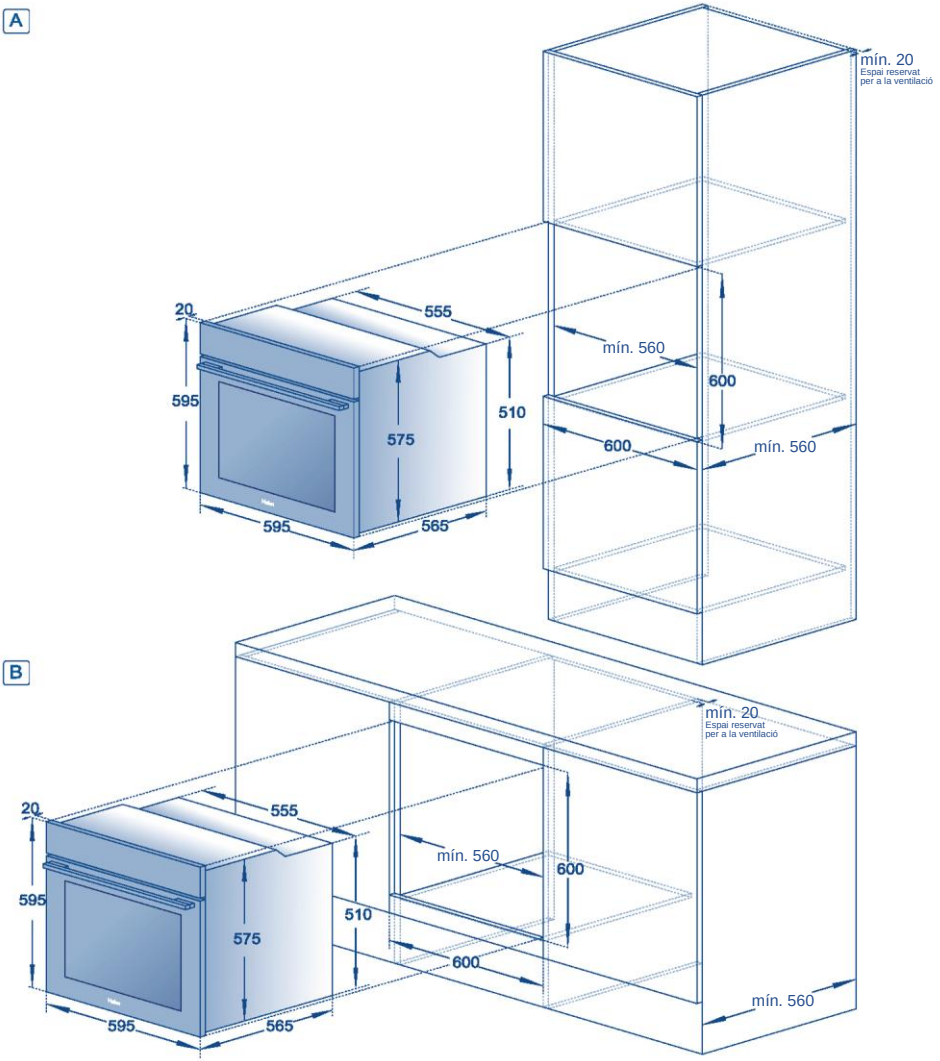




B

Instal·lació en una unitat base

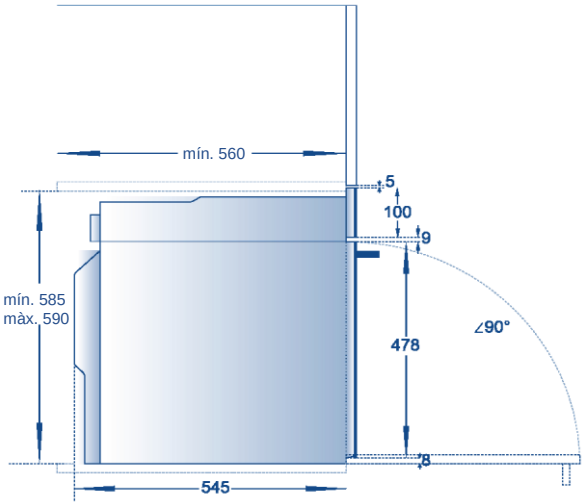
Dimensions d'instal·lació



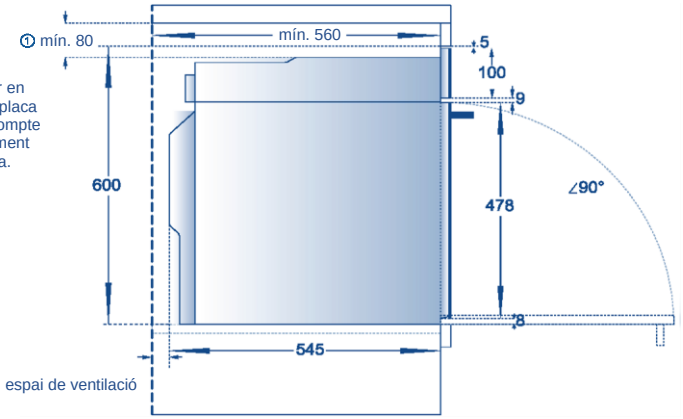
*mesures en mm

Vista lateral

A



B

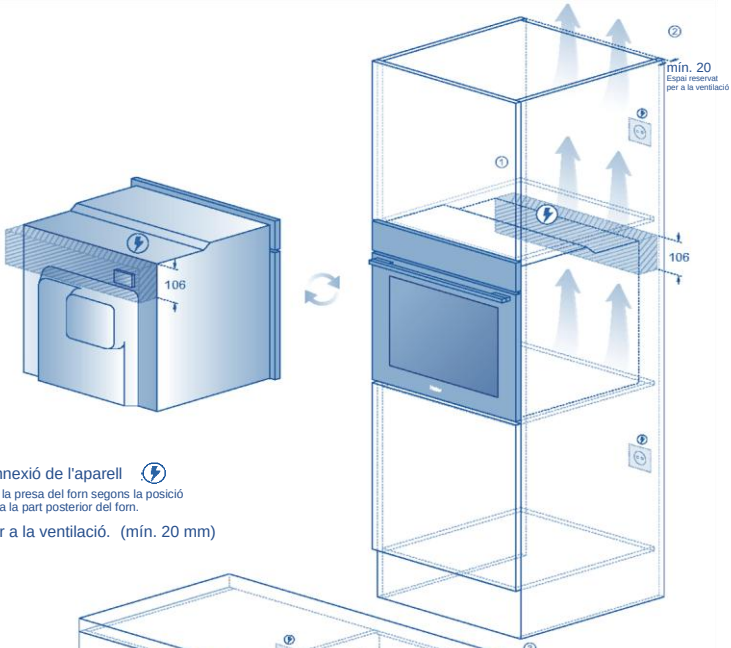


① Si el forn s'ha d'instal·lar en un moble baix sota una placa de cocció, cal tenir en compte la profunditat d'encastament necessària per a la placa.

*mesures en mm

Connexions i ventilació

A

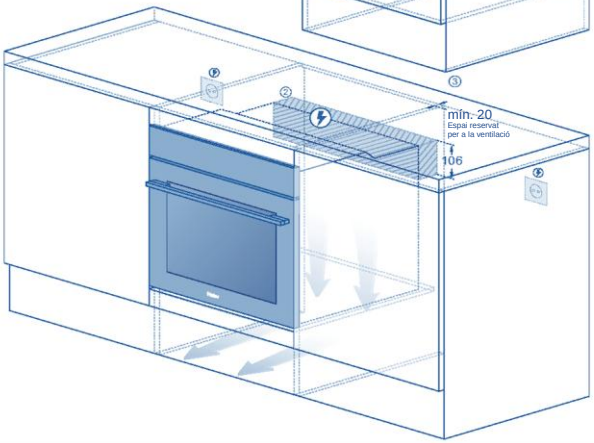


① Espai per a la connexió de l'aparell

*Reserveu l'espai per a la presa del forn segons la posició del cable d'alimentació a la part posterior del forn.

② Espai reservat per a la ventilació. (mín. 20 mm)

B



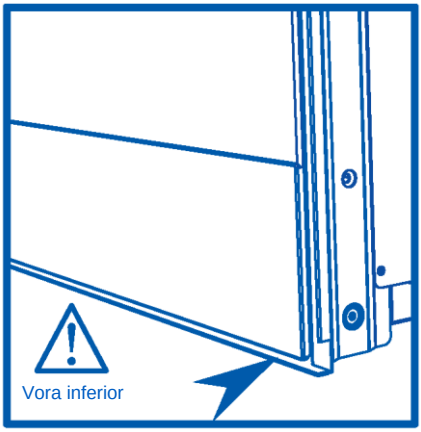
*mesures en mm

INSTRUCCIONS D'INSTAL LACIÓ

DESEMBALATGE DEL FORN

IMPORTANT!
ELEVACIÓ: No aixequeu el forn pel mànec de la porta. Feu servir les nanses laterals del xassís (si n'hi ha).

Retireu tots els embalatges i llenceu-los de manera responsable. Recicleu els materials que sigui possible.
Col·loqueu el forn desembalat sobre blocs de fusta o suports similars per evitar danys a la vora inferior del forn.



IMPORTANT!
Quan traieu el forn de la caixa, procureu no danyar la vora inferior, ja que és important tant per a la ventilació com per a l'evacuació de l'excés de condensació.

Llista d'accessoris	Safata fonda de forn	Safata AirFry	Graella	Guies lliscants	Cargols
Quantitat	1	1	1	1 parell	2

IMPORTANT!
Les safates de rostit es poden deformar durant la cocció; això és un fenomen normal i, un cop es refredin, recuperaran la seva forma original.

CONNEXIÓ ELÈCTRICA

IMPORTANT!

- ► Aquest forn només s'ha de connectar a la xarxa elèctrica per personal degudament qualificat.
- ► Aquest forn ha d'estar connectat a terra.
- ► Abans de connectar el forn a la xarxa elèctrica, comproveu que la instal·lació elèctrica domèstica sigui adequada per a la potència absorbida pel forn (vegeu placa de característiques).
- ► La tensió correspon al valor indicat a la placa de característiques.

Codi del model	Capacitat	Potència nominal	Tensió nominal	Freqüència nominal
CA6 NPL4K23EHBB	78 L	3100 W	220-240 V~	50-60 Hz

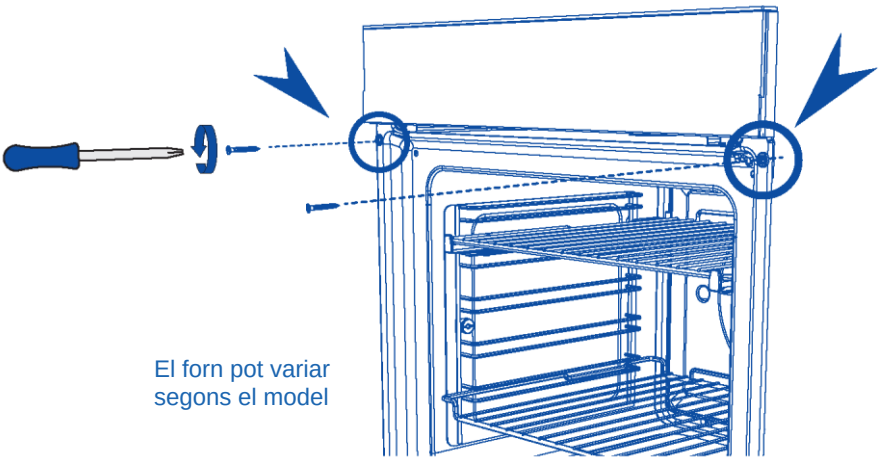
La presa de corrent ha de ser adequada per a la càrrega indicada a la placa de característiques i ha de disposar de presa de terra connectada i en funcionament. El conductor de terra és de color groc-verd. Aquesta operació ha de ser realitzada per un professional qualificat.
La connexió a la xarxa elèctrica es pot efectuar mitjançant un endoll o bé amb una connexió fixa, instal·lant un interruptor omnipolar entre l'aparell i la font d'alimentació. Aquest interruptor ha de garantir una separació de contactes conforme als requisits de la categoria III de sobretensió, ha de ser adequat per suportar la càrrega màxima connectada i ha de complir la normativa vigent.
En cas d'incompatibilitat entre la presa i l'endoll de l'aparell, cal demanar a un electricista qualificat que substitueixi la presa per una altra adequada. Tant l'endoll com la presa han d'ajustar-se a la normativa vigent del país d'instal·lació. El conductor de terra groc-verd no s'ha d'interrompre pel dispositiu de tall. La presa o l'interruptor omnipolar utilitzat per a la connexió han de ser fàcilment accessibles un cop instal·lat l'aparell.

FIXACIÓ DEL FORN AL MOBLE

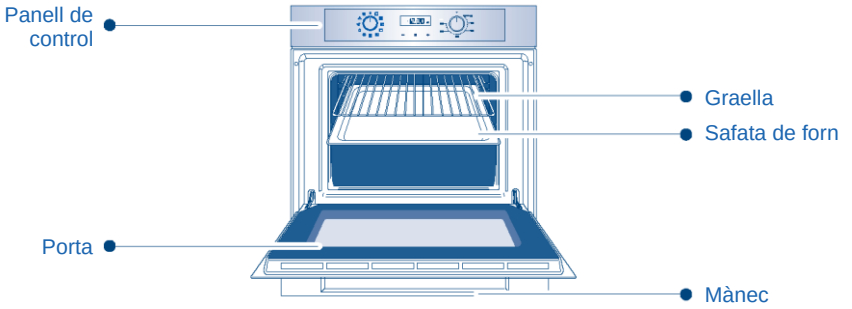
1. Col·loqueu el forn a la cavitat preparada.
   IMPORTANT!
   No aixequeu el forn pel mànec de la porta.
2. Obriu la porta del forn completament.
3. Feu servir els cargols subministrats per fixar el forn al moble.

IMPORTANT!

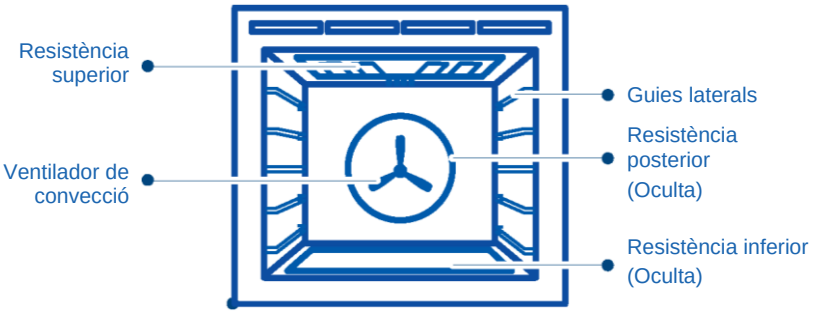
- ► No colleu excessivament els cargols.
- ► No segelleu el forn al moble amb silicona ni amb cola. Això dificultaria les futures operacions de manteniment. Haier no assumirà els costos derivats de retirar el forn ni dels danys ocasionats durant aquesta operació.



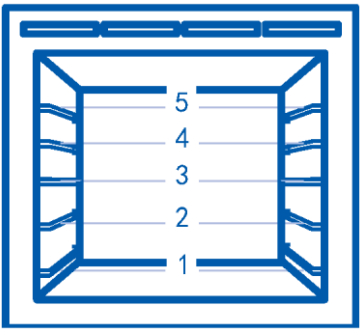
El forn pot variar segons el model



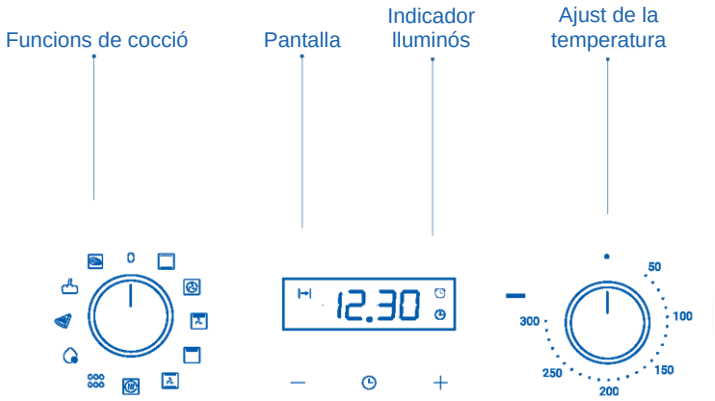
SISTEMA D'ESCALFAMENT



POSICIÓ DELS NIVELLS



PANELL DE CONTROL



INDICADOR DE LA PANTALLA



Quan engegueu el forn per primera vegada o després d'un tall de corrent, haureu d'ajustar el rellotge abans de fer servir el forn.

1. Ajust del rellotge

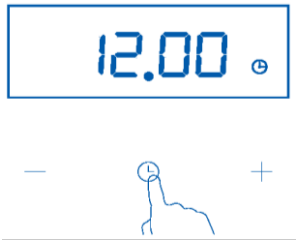
1. La pantalla mostrarà les 12:00 i l'indicador parpellejarà.
2. Toqueu - i + per ajustar l'hora.
3. L'hora es confirmarà automàticament en 5 s després de retirar el dit del panell.



2. Canvi de l'hora

1. Podeu seleccionar una de les 3 funcions de manera cíclica tocant repetidament . Deixeu de tocar quan l'indicador aparegui.

2. Toqueu - i + per ajustar l'hora. L'hora es confirmarà automàticament en 5 s després de retirar el dit del panell.



3. Preparació inicial del forn

És important preparar el forn abans de fer-lo servir per primera vegada per cuinar o enfornar. Aquesta preparació elimina els residus del procés de fabricació i garanteix els millors resultats des del primer ús.



1. Gireu el selector de funcions per seleccionar la funció Cocció tradicional.
2. Gireu el comandament de regulació per ajustar la temperatura a 200 °C.

► L'indicador lluminós estarà encès fins que el forn arribi a la temperatura preestablerta.
► Quan el forn hagi arribat a la temperatura preestablerta, l'indicador lluminós s'apagarà.

3. Després de 30 minuts, seleccioneu la funció Grill + ventilador . Mantingueu la temperatura a 200°C durant 5 minuts.
4. Passats 5 minuts, apagueu el forn (gireu el selector de funcions i el comandament de regulació fins a la posició 0)

► Durant aquest procés es percebrà una olor característica i pot aparèixer una petita quantitat de fum mentre es cremen els residus de fabricació. Això és normal, però assegureu-vos que la cuina estigui ben ventilada durant aquest procés.
► Quan el forn s'hagi refredat, netegeu-ne l'interior amb un drap humit i un detergent suau i, després, eixugueu-lo bé.

Ús de les funcions del rellotge

Podeu modificar els ajustos de l'hora tocant en qualsevol moment.
Toqueu per seleccionar cíclicament la durada de la cocció, el temporitzador i l'hora.

► El temporitzador fa un compte enrere en minuts (hr.min).
► Podeu ajustar el temporitzador fins a un màxim de 23 hores i 59 minuts.

1. Ajust de la durada de cocció

1. Toqueu . Apareixerà l'indicador de la durada de la cocció .
2. Ajusteu el temps tocant - i +.
► Si manteniu pitjat un dels botons, el desplaçament dels valors serà més ràpid.
3. El temps de cocció es confirmarà al cap de 5 s després de retirar el dit del panell.
► A continuació, començarà el compte enrere. La pantalla mostrarà l'hora actual.
► Si voleu consultar el temps restant del temporitzador, toqueu fins a seleccionar . Això no cancel·la el temporitzador.

Per modificar el temps de cocció
1. Toqueu fins a seleccionar el temps restant .
2. Toqueu - i + per establir un nou temps.
3. Sortiu del panell i el nou temps es confirmarà.

Quan finalitzi el temps programat
► L'indicador parpellejarà i sonarà un senyal acústic cada pocs segons.
► Gireu el selector de funcions i el comandament de regulació fins a la posició 0.
► Podeu pitjar qualsevol tecla per silenciar el senyal acústic o esperar 2 minuts perquè s'aturi automàticament.

IMPORTANT:
► Si inicieu la cocció sense establir una durada de cocció, el forn funcionarà de manera contínua fins que l'atureu manualment.
► Si establiu una durada de cocció, el forn deixarà de funcionar quan s'esgoti el temps.

2. Ajust del temporitzador

Per establir un compte enrere.
Aquesta funció no afecta el funcionament de l'aparell. Seleccioneu i establiu el temps. Quan s'esgoti el temps, sonarà un senyal acústic. El temporitzador també es pot fer servir amb l'aparell apagat.

Establiu un temporitzador perquè us recordi quan heu de començar o acabar una tasca.

1. Desplaceu-vos per i deixeu de tocar-lo quan aparegui l'indicador .
2. Ajusteu el temporitzador tocant els botons - i +.
3. El temporitzador es confirmarà al cap de 5 s després de retirar el dit del panell.
4. La pantalla mostrarà el temps restant del compte enrere.
5. Quan s'esgoti el temps, l'indicador parpellejarà i sonarà un senyal acústic cada pocs segons.
Podeu pitjar qualsevol tecla per silenciar el senyal acústic o esperar 2 minuts perquè s'aturi automàticament.

Per cancel·lar el temporitzador

1. Desplaceu-vos per i deixeu de tocar-lo quan aparegui l'indicador .
2. Toqueu el botó - fins que el temps sigui 00:00; al cap de 5 s, el temporitzador es cancel·larà.

Indicacions generals

IMPORTANT!

- Segons el model, és possible que només disposeu d'algunes d'aquestes funcions.
- Feu servir totes les funcions amb la porta del forn tancada.
- Per obtenir millors resultats, es recomana preescalfar el forn abans d'enfornar, llevat que a les instruccions de la funció s'indiqui el contrari.

1. Cocció tradicional 

resistències superior exterior i inferior

- La calor prové de les resistències superior i inferior. En aquesta funció no es fa servir el ventilador.
- Ideal per a pastissos i aliments que requereixen una cocció llarga o a baixa temperatura.
- Per a les galetes de mantega allargades, la temperatura recomanada és de 150 °C.
- Per a les galetes de mantega quadrades, la temperatura recomanada és de 160 °C.
- Per a les peces de rebosteria petites, la temperatura recomanada és de 160 °C.
- Aquesta funció no és adequada per cuinar en diversos nivells alhora.

Ideal per a aliments humits que requereixen una cocció més llarga, com ara un pastís de fruita dens.

2. Multinivell 

ventilador i resistència posterior

- Les galetes cuites en diferents nivells queden cruixents per fora i toves per dins.
- La carn i l'aviram es dauren perfectament, i es mantenen sucosos i tendres.
- Els guisats queden cuits a la perfecció i el reescalfament és ràpid i eficient.
- Si adapteu una recepta de la funció Cocció tradicional a la funció Multinivell, us recomanem reduir el temps de cocció o la temperatura aproximadament 20 °C.
- Per a les galetes, la temperatura recomanada és de 150 °C.
- Per a les peces de rebosteria petites, la temperatura recomanada és de 150 °C.
- En preparacions amb temps de cocció llargs (per exemple, més d'una hora), pot ser necessari reduir tant el temps com la temperatura.

Ideal per coure galetes, brioixos, magdalenes i cupcakes.

3. Grill + ventilador 

ventilador i resistències superior interior i exterior

- Aquesta funció fa servir la calor intensa de les resistències superiors per daurar la part superior i el ventilador per garantir una cocció uniforme.
- La carn, l'aviram i les verdures queden perfectament cuits; els aliments són cruixents i daurats per fora, mentre que l'interior es manté sucós i tendre.

Ideal per a pollastre sencer, filet de bou o per fer a la graella el vostre pollastre, peix i bistec preferits.

4. Grill doble 

resistències superior interior i exterior

- La calor radiant intensa prové de totes dues resistències superiors.
- El preescalfament no és imprescindible, tot i que algunes persones prefereixen deixar escalfar les resistències uns minuts abans de col·locar-hi els aliments.
- És la funció més adequada per donar l'acabat final a molts plats, com ara gratinar un gratinat de patates o una truita.

Ideal per torrar pa o per gratinar la superfície dels plats abans de servir-los.

5. Convecció + ventilador 

ventilador i resistències superior exterior i inferior

- El ventilador del forn fa circular l'aire calent procedent de la resistència superior exterior i de la resistència inferior, distribuint-lo uniformement per tota la cavitat del forn.
- Els aliments cuits amb aquesta funció acostumen a daurar-se més ràpidament que amb la funció Cocció tradicional.
- Pot ser necessari reduir el temps indicat a les receptes tradicionals.
- Feu servir la funció Convecció + ventilador a baixa temperatura, per exemple 50 °C, per assecar fruita, verdures i herbes.

Ideal per coure en un sol nivell preparacions que requereixen menys d'una hora de cocció, com ara magdalenes, brioixos, cupcakes o plats com les enchiladas.

6. Rostit 

ventilador i resistències superior exterior i posterior

- ► No cal preescalfar el forn. Els aliments s'han d'introduir al forn abans d'iniciar aquesta funció.
- ► Si ho desitgeu, feu servir la graella o la reixeta, o bé col·loqueu verdures sota el rostit perquè els sucs de la carn hi vagin degotant. Això permetrà que l'aire calent circuli també per sota de la carn.

Ideal per a:
rostir carn i verdures. Es recomana cuinar peces grans de carn.

7. Aqua Clean 

Elimineu manualment la màxima quantitat de brutícia possible. Traieu els accessoris i les guies laterals per poder netejar les parets laterals. La funció Aqua Clean facilita la neteja amb vapor de la cavitat de l'aparell. Per obtenir els millors resultats, inicieu aquesta funció amb l'aparell fred.
El temps indicat correspon a la durada de la funció i no inclou el temps necessari perquè l'usuari netegi la cavitat.

1. Aboqueu 200 ml d'aigua al fons de la cavitat.
2. Seleccioneu la funció Aqua Clean  i gireu el comandament de regulació per establir la temperatura a 110 °C.
3. Establiu una durada de cocció de 20 minuts.
4. Quan finalitzi el programa, sonarà un senyal acústic.
5. Netegeu la superfície interior de l'aparell amb una esponja no abrasiva. Podeu fer servir aigua tèbia o un detergent per a forns per netejar la cavitat.

Després de la neteja, deixeu la porta del forn oberta durant aproximadament 1 hora. Espereu fins que l'aparell estigui completament sec. Per accelerar l'assecat, podeu escalfar l'aparell amb aire calent a 150 °C durant aproximadament 15 minuts. Obtindreu els millors resultats si netegeu manualment l'aparell immediatament després que finalitzi la funció.

ADVERTÈNCIA:

- ► No obriu la porta mentre el forn estigui funcionant; aneu amb compte amb el vapor calent.
- ► Quan netegeu la superfície de la cavitat amb una esponja, porteu guants aïllants de la calor per protegir-vos les mans.
- ► Eixugueu l'aigua residual de la cavitat per evitar el risc de proliferació de microorganismes.

8. Assecat ventilador i resistència posterior

La funció Assecat permet assecar fruita, verdures i herbes amb uns resultats excel·lents. Amb aquest mètode de conservació, els sabors es concentren gràcies a la deshidratació. També permet cuinar suaument preparacions al forn, com ara guisats, estofats i plats brasejats.

L'aparell controla de manera òptima el subministrament d'energia a la cavitat de cocció. Els aliments es couen per fases aprofitant la calor residual. Això permet que conservin més els seus sucs i es daurin menys.

Per a l'assecat, feu servir únicament fruita, verdures i herbes en perfecte estat i renteu-les bé. Folreu la graella amb paper de forn. Escorreu l'excés d'aigua de la fruita i eixugueu-la.

La temperatura recomanada és de 60 a 110 °C.

Si cal, talleu els aliments en trossos de la mateixa mida o en làmines fines. Col·loqueu la fruita sense pelar sobre la safata amb la part tallada orientada cap amunt. Assegureu-vos que ni la fruita ni els bolets se sobreposin sobre la graella.

Ratlleu les verdures i escaldeu-les abans d'assecar-les. Deixeu escórrer les verdures escaldades i distribuïu-les uniformement sobre la graella.

Assequeu les herbes amb la tija. Repartiu les herbes de manera uniforme sobre la graella, formant una capa lleugerament amuntegada.

Gireu diverses vegades la fruita i les verdures molt sucoses. Un cop finalitzat l'assecat, retireu immediatament els aliments deshidratats del paper de forn.

Aquesta funció està concebuda principalment per reduir el consum d'energia durant la cocció.

Ideal per assecar fruita, verdures, herbes, carn i marisc.

Aliment	Preparació	Temperatura (°C)	Temps	Posició del nivell
Fulla de col	Bullit	70	1h30 min	3
Mongeta tendra	Bullit	55	3 h	3
Moniato tallat a grills	Al vapor	55	13 h, gireu-lo al cap de 2 h	3
Mango tallat a làmines	/	70	8 h, gireu-lo al cap de 4 h	3
Plàtan en rodanxes	Submergit en aigua amb sal	55	7 h, gireu-lo al cap de 2 h	3

Aliment	Preparació	Temperatura (°C)	Temps	Posició del nivell
Rodanxes de llimona		55	15 h, gireu-la al cap de 2 h	3
Rodanxes de poma	Submergit en aigua amb sal	55	8 h, gireu-la al cap de 2 h	3
Carn magra crua		55	7 h, gireu-lo al cap de 2 h	3
Pit de pollastre cru		70	5 h, gireu-lo al cap d'1 h	3
Gamba amb closca	Bullida	70	6 h, gireu-la al cap de 2 h	3
Carn assecada	Bullida i marinada	90	2 h	3

*Assajat d'acord amb la norma EN 60350-1 a l'efecte de la declaració del consum d'energia i de la classificació energètica.

9. Mode Pizza

ventilador i resistències inferior i posterior

- El ventilador distribueix per tot el forn la calor procedent de la resistència inferior.
- Excel·lent per coure pizza, ja que deixa la base ben cruixent sense coure excessivament els ingredients de la superfície.
- Per obtenir els millors resultats, preescalfeu una pedra per a pizza durant almenys 1 hora i poseu-la al nivell 1 o 2 del forn.

Pizza	Tipus	Accessoris/ recipients de cocció	Posició del nivell	Temperatura en °C	Temps de cocció en minuts.
Congelada	Base fina	Graella metàl·lica	2	190~210	15~20
	Base gruixuda	Graella metàl·lica	2	180~200	20~25
Fet a casa	Base fina	Safata de forn	2	230-250	10~15
	Base fina	Safata de pizza	2	230-250	8~12
	Base gruixuda	Safata de forn	2	210-220	15~20
	Base gruixuda	Safata de pizza	2	210-220	15~20
	Base fina	Safata de forn	2	300	4~6
	Base fina	Safata de pizza	2	300	3~5

IMPORTANT!
Si no definiu una durada per al mode Pizza, el forn funcionarà contínuament fins que l'atureu manualment. Presteu especial atenció a l'estat dels aliments per evitar que es coguin en excés.

10. Fermentar la massa

Feu servir aquesta funció per fermentar la massa abans d'enfornar-la.
Si cal, podeu repetir el procés de fermentació diverses vegades.

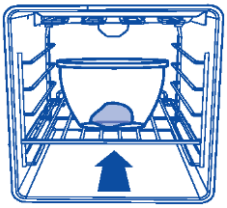
IMPORTANT!

- ► Per a la fermentació de la massa cal una temperatura baixa.
  El forn funciona a la temperatura que hàgiu establert.
- ► Aquesta funció només és adequada quan la cavitat del forn és freda.

1. Seleccioneu la funció Cocció tradicional per preescalfar el forn durant un màxim de 5 minuts.
Després de 5 minuts de preescalfament, gireu el selector de funcions fins a la funció Fermentació de la massa.
Nota: si la cavitat és massa calenta:

- ► Obriu la porta perquè el forn es refredi.

Col·loqueu la massa en un recipient resistent a la calor i cobriu-la amb film de plàstic o amb un drap net i humit; després, poseu el recipient al centre del forn.
2. En funció de la vostra experiència, podeu establir una durada per a la fermentació.



Si establiu una durada, la pantalla mostrarà el compte enrere del temps restant.

IMPORTANT!

No introduïu la massa fins que el forn s'hagi refredat.
3.

- ► Si heu establert una durada per a la fermentació, quan finalitzi aquesta funció, sonarà un senyal acústic i podreu treure el recipient del forn.
  Comproveu si la massa ha fermentat prou (hauria d'haver augmentat considerablement de volum). Per comprovar si la massa ha fermentat correctament, premeu-la suaument amb un dit. La marca hauria de recuperar la forma lentament.
- ► Si no establiu cap durada, haureu de controlar l'estat de la fermentació i aturar la funció girant el selector de funcions fins a la posició neutra quan la fermentació hagi finalitzat.

Si voleu tornar a fermentar la massa:

- ► Torneu a girar el selector de funcions fins a la funció Fermentació de la massa.
- ► Seguiu els passos de la pàgina anterior per tornar a configurar la funció.

4. Per cancel·lar la funció de fermentació
Gireu el selector de funcions fins a una altra funció.

11. AIR FRY 

ventilador i resistències superior exterior i posterior

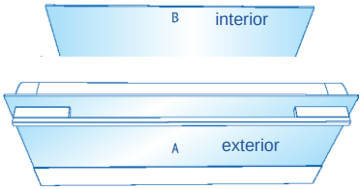
- ► Repartiu els aliments sobre una safata de rostit o una cistella Air Fry per obtenir un millor resultat de cocció.
- ► Reprodueix les condicions de cocció d'una fregidora d'aire.
- ► Una manera més saludable de fregir, que deixa els aliments cruixents fent servir menys oli. Per obtenir els millors resultats, recobriu els aliments amb 1 o 2 cullerades d'oli.
- ► Per als aliments envasats: si el fabricant recomana una funció que no fa servir ventilador, reduïu la temperatura 20 °C (70 °F).
- ► Cocció en un sol nivell: cuineu els aliments a la part superior del forn, però no al nivell més alt.

Aliment	Nivells	Temperatura (°C)	Temps (min)	Posició del nivell
Patates fregides	Safata de rostit	205	15~20	4
Patates fregides	Cistella Airfry	205	15~20	3
Coquetes de patata	Graella	200	20~25	3
Nuggets de pollastre	Safata de rostit	200	18~23	4
Nuggets de pollastre	Cistella Airfry	205	18~23	3
Ales de pollastre	Graella	180	20~25	3

Ideal per a aliments congelats o arrebossats que normalment es fregirien amb immersió en oli.

Neteja manual

SEMPRE	MAI
● Abans de dur a terme qualsevol operació de neteja o manteniment manual, espereu que el forn s'hagi refredat fins a una temperatura segura i desconnecteu-lo de l'alimentació elèctrica. ● Llegiu aquestes instruccions de neteja i l'apartat "Seguretat i advertiments" abans de començar a netejar el forn. ● Per evitar que la brutícia quedi incrustada, us recomanem eliminar després de cada ús qualsevol vessament, resta d'aliments o taca de greix fàcilment accessible de les superfícies esmaltades de la cavitat.	● No feu servir mai un netejador de vapor. ● No guardeu mai substàncies inflamables dins del forn. ● No feu servir mai productes de neteja abrasius o agressius, draps abrasius, fregalls ni llana d'acer. Alguns fregalls de niló també poden ratllar les superfícies. Comproveu-ne primer l'etiqueta. ● No feu servir mai netejadors de forn sobre els panells catalítics. ● No deixeu mai substàncies alcalines (com ara vessaments salats) ni àcides (com suc de llimona o vinagre) sobre les superfícies del forn. ● No feu servir mai productes de neteja a base de clor o d'àcids.

QUÈ?	COM?	IMPORTANT!
Superfícies de vidre (vidres de la porta del forn, panell de control)	La porta està formada per 2 panells de vidre.  Per netejar el vidre, primer heu de treure la porta i el vidre interior. Consulteu l'apartat "Desmuntatge i muntatge dels vidres de la porta per a la neteja". 1. Netegeu-lo amb una solució d'aigua calenta i detergent suau o bicarbonat sòdic; després eixugueu-lo. 2. Netegeu-lo amb un netejavidres i eixugueu-lo amb un drap suau que no deixi borrissol.	● No feu servir netejadors de forn ni altres productes de neteja agressius o abrasius, draps abrasius, fregalls, llana d'acer ni rascadors metàl·lics afilats per netejar les superfícies de vidre. Aquests productes poden ratllar el vidre i danyar-ne el revestiment especial, cosa que podria provocar esquerdes o trencaments. ● Encara que només vulgueu netejar el vidre interior (B), primer heu de desmuntar la porta i el vidre. Si netegeu el vidre sense treure'l de la porta, el líquid de neteja pot penetrar pels espais entre els vidres i assecar-se sobre els components interns. ● Tingueu especial cura quan netegeu el vidre del panell de control. Feu servir únicament un drap humit amb detergent.

QUÈ?	COM?	IMPORTANT!
Mànec/tirador d'acer inoxidable de la part frontal de la porta del forn	1. Netegeu-lo amb una solució d'aigua calenta i detergent suau i després eixugueu-lo amb un drap de microfibra. 2. Si cal, feu servir un netejador i abrillantador adequat per a acer inoxidable.	● Llegiu sempre l'etiqueta per assegurar-vos que el netejador per a acer inoxidable no conté compostos de clor, ja que són corrosius i poden malmetre l'aspecte del forn. ● Fregueu sempre l'acer inoxidable en el sentit del poliment.
Marc d'alumini de la porta del forn i peces de la cantonada de plàstic	Netegeu-los amb una solució d'aigua calenta i detergent suau i després eixugueu-los.	/
Guies telescòpiques lliscants	Netegeu-les amb un drap humit i detergent suau. No retireu ni renteu el greix lubricant blanc (visible quan les guies estan completament esteses).	● No les renteu al rentaplats, no les submergiu en aigua amb detergent ni hi feu servir netejador de forns, ja que això eliminaria el greix lubricant blanc i impediria que llisquessin correctament.
Cavitat del forn	Traieu-ho tot del forn: totes les graelles i safates, les guies laterals i els panells catalítics. 1. Desmunteu la porta del forn (vegeu les instruccions de les pàgines següents). 2. Netegeu l'interior del forn amb un detergent domèstic o un netejador a base d'amoníac. 3. Passeu-hi un drap humit i deixeu-lo assecar completament.	● Per evitar que la brutícia quedi incrustada, us recomanem eliminar després de cada ús qualsevol vessament, resta d'aliments o taca de greix fàcilment accessible de les superfícies esmaltades. ● Per facilitar la neteja de l'interior del forn, podeu desmuntar la porta. Consulteu les instruccions a les pàgines següents. ● Per facilitar la neteja del sostre del forn, la resistència del grill es pot abaixar. Consulteu les instruccions a les pàgines següents.

NETEJA I MANTENIMENT

QUÈ?	COM?	IMPORTANT!
Safata del grill, graella, guies laterals, prestatges del forn i safata de forn	● Netegeu-los amb una solució d'aigua calenta i detergent suau. ● Per a les taques persistents cremades, deixeu-les en remull prèviament en una solució d'aigua calenta i detergent en pols per a rentaplats. ● Excepte la safata de forn, totes aquestes peces també es poden rentar al rentaplats.	/
Junta del forn	Netegeu-los amb una solució d'aigua calenta i detergent suau.	/
Canal de degoteig	Feu servir una esponja per absorbir la humitat del canal de recollida situat sota la porta.	/

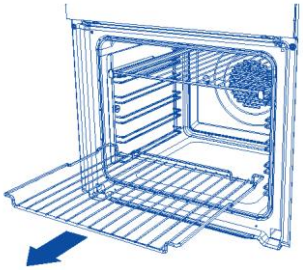
Desmuntatge de les guies laterals

IMPORTANT!

Desconnecteu sempre el forn de l'alimentació elèctrica abans de començar.
Assegureu-vos que el forn s'hagi refredat completament abans d'iniciar l'operació.

Traieu totes les graelles:

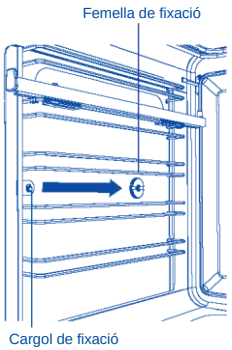
Extraieu-les lliscant-les cap enfora.
Per facilitar l'accés, us recomanem desmuntar la porta del forn. Consulteu l'apartat "Desmuntatge i muntatge de la porta del forn".

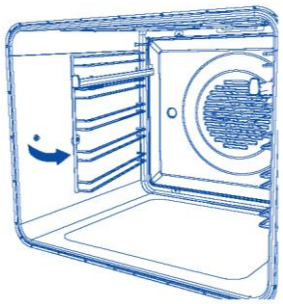


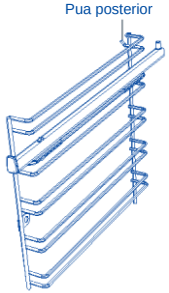
Traieu totes dues guies laterals:

Desenrosqueu i retireu la femella de fixació situada a la part frontal de la guia lateral. Si cal, feu servir una moneda per afluixar el cargol.

1. Estireu la guia lateral cap al centre del forn fins que la pestanya del davant quedi lliure del cargol de fixació.
2. Feu lliscar la guia lateral cap endavant fins que les pues posteriors surtin dels forats.

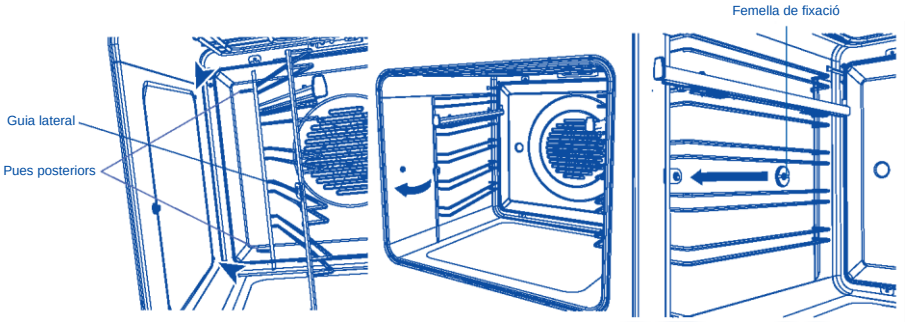






Torneu a muntar la guia lateral:

1. Introduïu les pues posteriors de la guia lateral als forats de la part posterior del forn.
2. Col·loqueu la pestanya davantera de la guia lateral sobre el cargol de fixació.
3. Torneu a col·locar la femella de fixació. Si cal, podeu fer servir una moneda per collar la femella.



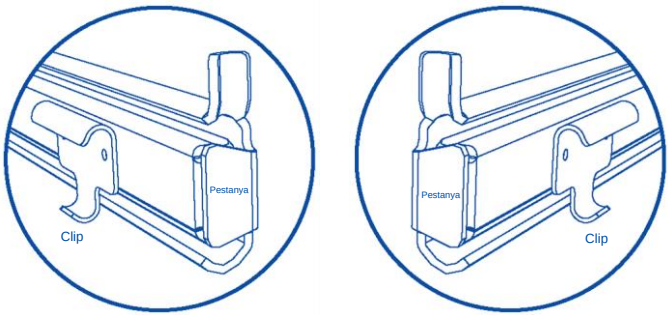
Desmuntatge i muntatge de les guies telescòpiques lliscants (es venen per separat)

IMPORTANT!

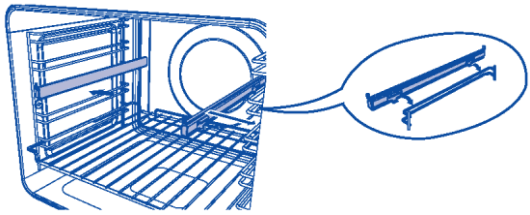
Només per a forns compactes:
Les guies telescòpiques no es poden fer servir als nivells 3 i 4.

Muntatge

1. Assegureu-vos que les guies estiguin orientades correctament (la part del davant té una pestanya triangular, tal com es mostra).
2. Col·loqueu la part superior de les grapes sobre la guia lateral; la grapa del davant ha de quedar tan a prop com sigui possible de la part frontal de la guia. Assegureu-vos que la grapa posterior hagi quedat ben encaixada.
3. Gireu la guia cap avall fins que les grapes encaixin amb un clic.



Per treure-les
Subjecteu la guia i gireu-ne la part inferior cap amunt per alliberar les grapes i retirar-la.



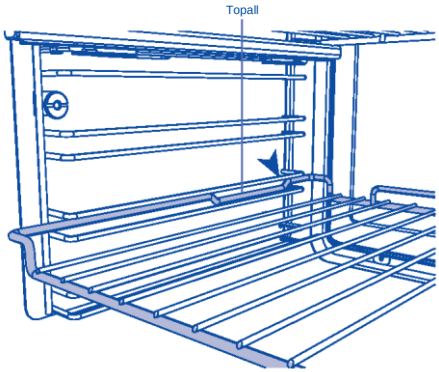
Quan torneu a muntar les guies telescòpiques, assegureu-vos de muntar:

- ► primer les guies laterals.
- ► les guies telescòpiques sobre el suport superior del nivell (només als nivells 1 i 2 dels forns compactes).
- ► totes dues guies de cada parell.

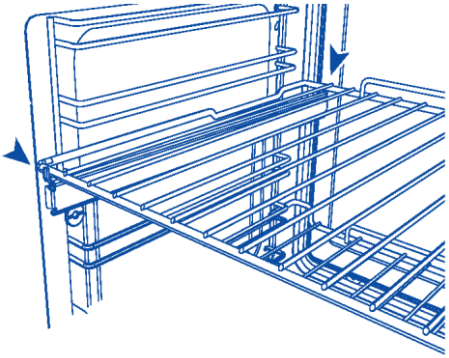
Torneu a col·locar les safates del forn i la safata del grill.

Introduïu els prestatges necessaris assegurant-vos que:

- ► llisquin entre els dos suports del nivell (llevat que hi hagi instal·lades guies telescòpiques).
- ► els topalls estiguin orientats cap avall.
- ► la barra de seguretat quedi a la part posterior.



Col·locació del prestatge entre dos suports



Col·locació del prestatge sobre una guia telescòpica

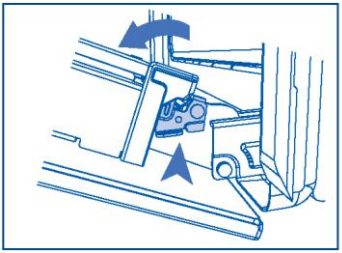
NETEJA I MANTENIMENT

Desmuntatge i muntatge de la porta del forn.

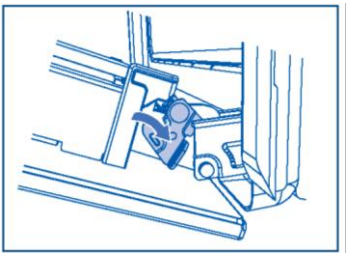
IMPORTANT!

Aneu amb compte: la porta del forn és pesada.

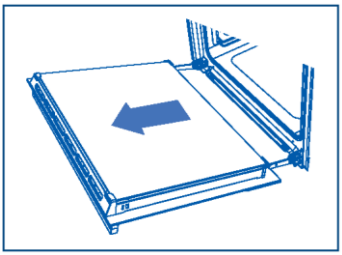
Per desmuntar la porta:



1.Obriu completament la porta. Localitzeu les dues petites palanques metàl·liques de bloqueig situades a les dues frontisses de la porta.

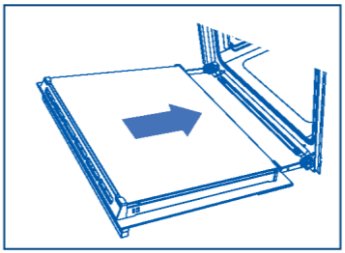


2. Abaixeu completament cadascuna de les palanques de bloqueig per alliberar la porta de les frontisses.

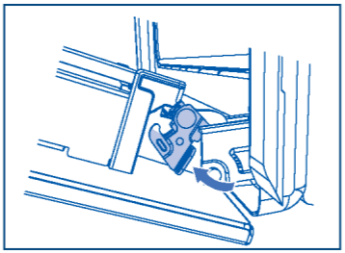


3. Subjecteu la porta pels dos costats i estireu-la amb cura cap enfora per separar-la de les frontisses

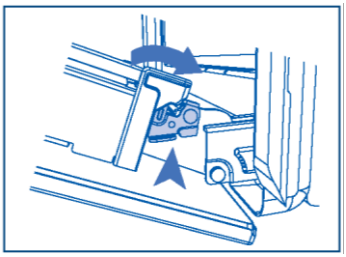
Per tornar a muntar la porta:



1. Subjecteu la porta pels dos costats, alineeu els forats de la base de la porta amb les frontisses i feu lliscar la porta fins que quedi encaixada.



2. Quan la porta estigui completa-ment encaixada a les frontisses, aixequeu completament cadascuna de les palanques de bloqueig per fixar la porta a les frontisses.



3.IMPORTANT!
Assegureu-vos que totes dues palanques estiguin completament bloquejades abans d'intentar tancar la porta.

Desmuntatge dels vidres de la porta per netejar-los.

IMPORTANT!

Desconnecteu sempre el forn de l'alimentació elèctrica abans d'abaixar la resistència superior. Assegureu-vos que el forn s'hagi refredat completament abans de començar.

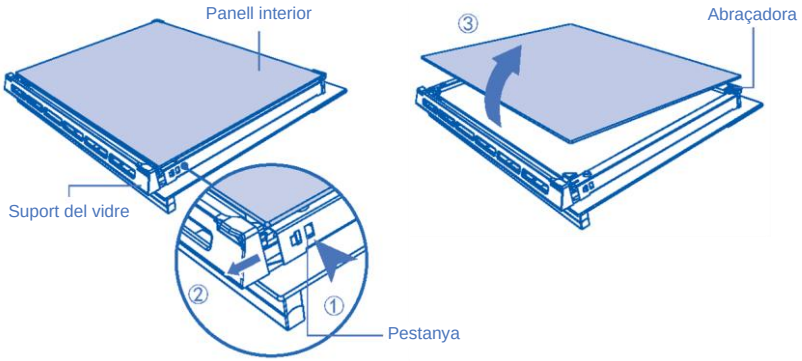
- Assegureu-vos de seguir molt atentament les precaucions i les instruccions següents. Si torneu a muntar incorrectament els vidres o la porta, podeu malmetre el forn i anul·lar la garantia.
- Aneu amb compte: la porta del forn és pesada. Si teniu qualsevol dubte, no intenteu desmuntar la porta.
- Assegureu-vos que el forn i tots els seus components s'hagin refredat completament. No manipuleu cap peça mentre el forn estigui calent.
- Extremeu les precaucions quan manipuleu els vidres. Eviteu que les cantonades o les vores dels vidres colpegin qualsevol superfície. Això podria provocar que el vidre es trenqués.
- No feu servir netejadors de forn ni altres productes de neteja agressius o abrasius, draps abrasius, fregalls, llana d'acer ni rascadors metàl·lics afilats per netejar les superfícies de vidre. Aquests productes poden ratllar el vidre i danyar-ne el revestiment especial, cosa que podria provocar esquerdes o trencaments.
- Si observeu qualsevol signe de dany en algun dels vidres (com ara escantellaments o esquerdes), no feu servir el forn. Contacteu amb el servei tècnic autoritzat o amb el Servei d'Atenció al Client.
- Assegureu-vos de tornar a col·locar correctament tots els panells de vidre. No feu servir el forn si no hi ha tots els vidres correctament col·locats.
- Si els vidres ofereixen resistència en treure'ls o tornar-los a col·locar, no els forceu. Contacteu amb el servei tècnic autoritzat o amb el Servei d'Atenció al Client perquè us ajudin.

Nota: les visites del servei tècnic destinades a ajudar-vos en l'ús o el manteniment del forn no estan cobertes per la garantia.

Us recomanem desmuntar la porta per facilitar la neteja dels vidres. Consulteu l'apartat "Desmuntatge i muntatge de la porta del forn". Un cop retirada la porta, col·loqueu-la sobre una superfície plana, neta i tova.

Assegureu-vos de seguir molt atentament les precaucions i les instruccions següents. Si torneu a muntar incorrectament els vidres o la porta, podeu malmetre el forn i anul·lar la garantia.

Per retirar el vidre interior
1. Premeu cap endins les pestanyes dels suports del vidre als dos costats de la porta.
2. Estireu el suport del vidre cap amunt fins que les pestanyes quedin situades al forat superior.
3. Subjectant la part superior del vidre interior, estireu-lo suaument cap a la part superior de la porta fins que quedi alliberat de la pinça situada a la part inferior de la porta i, a continuació, traieu-lo. No inclineu excessivament el vidre, ja que es podria malmetre.



Després de la neteja, torneu a col·locar els vidres de la porta.

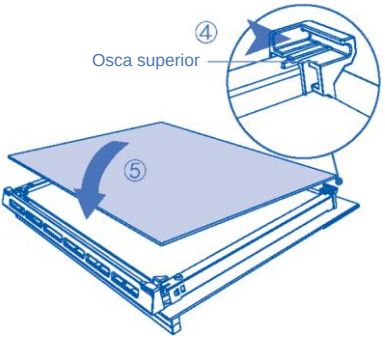
Quan torneu a col·locar els vidres, assegureu-vos que

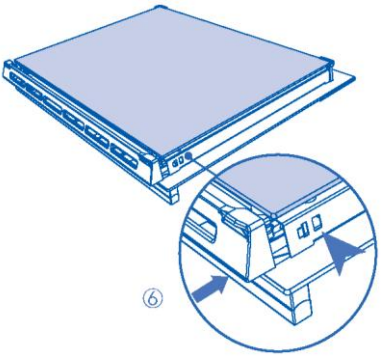
- ► el vidre interior quedi col·locat correctament, tal com es mostra a la figura. El vidre ha d'estar situat en la posició descrita a continuació perquè encaixi correctament a la porta i perquè el forn funcioni de manera segura i correcta.
- ► tingueu especial cura de no colpejar les vores del vidre contra cap objecte o superfície i no forceu cap dels vidres per col·locar-los. Si teniu dificultats per tornar a col·locar els vidres, traieu-los i torneu a començar el procediment des del principi. Si el problema persisteix, contacteu amb el Servei d'Atenció al Client.

Torneu a col·locar el vidre interior
Assegureu-vos que el vidre estigui orientat correctament
(és a dir, el logotip s'ha de poder llegir a la part inferior de la porta)
4. Feu lliscar el vidre dins l'osca de la part inferior de la porta.
5. Abaixeu el vidre fins que reposi sobre l'abraçadora situada a la part superior de la porta.
6. Torneu a col·locar els suports del vidre i assegureu-vos que quedin ben encaixats.

IMPORTANT!

Assegureu-vos que els suports del vidre estiguin correctament col·locats i ben fixats, i que el vidre estigui fix.





Substitució de les bombetes del forn

L'aparell està equipat amb una bombeta de classe d'eficiència energètica G.
Nota: La substitució de la bombeta del forn no està coberta per la garantia.

La bombeta és al sostre del forn.

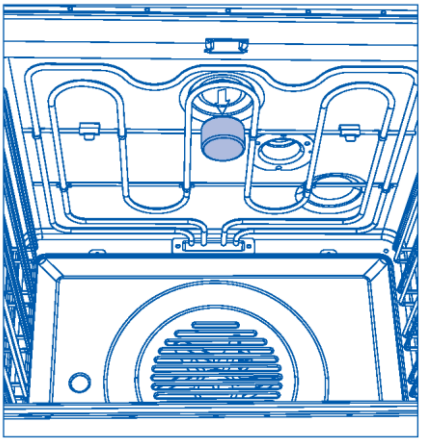
Alguns models fan servir bombetes halògenes G9 de 220-240 V, 50 Hz i 25 W.
Subjecteu sempre la bombeta de recanvi amb un drap suau. Tocar la bombeta directament en redueix la vida útil.

Substitució de la bombeta
1. Deixeu que la cavitat del forn i la resistència del grill es refredin abans de substituir la bombeta.

IMPORTANT!

Desconnecteu el forn de l'alimentació elèctrica abans de continuar.

2. Gireu la tapa de vidre en sentit antihorari per desenroscar-la.
3. Extraieu amb cura la bombeta halògena avariada.
4. Introduïu amb cura la bombeta nova.
5. Gireu la tapa de vidre en sentit horari per enroscar-la.
6. Torneu a connectar el forn i ajusteu el rellotge (vegeu l'apartat "Primer ús").



Taula de resolució de problemes

Si es produeix algun problema, consulteu la taula següent per comprovar si el podeu resoldre vosaltres mateixos. Si el problema no es pot resoldre o persisteix, contacteu amb el servei tècnic autoritzat o amb el Servei d'Atenció al Client.

PROBLEMA	CAUSES POSSIBLES	QUÈ CAL FER
General		
El forn no funciona.	No hi arriba corrent elèctric.	Comproveu que l'alimentació elèctrica estigui connectada, que no s'hagi fos el fusible i que no hi hagi cap tall de corrent a la vostra zona.
Els llums no s'encenen quan obro la porta del forn.	La bombeta del forn s'ha fos.	Substituïu la bombeta. Consulteu les instruccions a l'apartat "Cura i neteja".
Un dels vidres de la porta del forn està esquerdat, escantonat o trencat.	Neteja incorrecta o impacte de la vora del vidre contra algun objecte.	NO feu servir el forn. Contacteu amb el servei tècnic autoritzat o amb el Servei d'Atenció al Client.
Noto que surt aire calent per les sortides de ventilació després d'haver apagat el forn.	Això és normal.	Per motius de seguretat, els ventiladors de refrigeració continuaran funcionant encara que hàgiu apagat el forn. Els ventiladors s'aturaran automàticament quan el forn s'hagi refredat.

GARANTIA I SERVEI

Abans de sol·licitar assistència tècnica.

Comproveu primer els aspectes que podeu revisar vosaltres mateixos.
Consulteu les instruccions d'instal·lació i la guia d'ús i comproveu que:

1. El producte estigui instal·lat correctament.
2. En coneixeu el seu funcionament normal.

ELIMINACIÓ DE L'APARELL

Aquest aparell està marcat d'acord amb la Directiva europea 2012/19/UE i amb la legislació del Regne Unit S.I. 3113/2013 sobre el Reglament de Residus d'Aparells Elèctrics i Electrònics de 2013 (RAEE), relatiu als aparells elèctrics i electrònics. Els RAEE contenen tant substàncies contaminants (que poden tenir un efecte perjudicial en el medi ambient) com elements bàsics (que es poden reutilitzar). És important que els RAEE siguin sotmesos a tractaments específics per eliminar i gestionar correctament els contaminants i recuperar tots els materials. Les persones tenen un paper clau per evitar que els RAEE esdevinguin un problema ambiental; és essencial seguir unes quantes normes bàsiques:

- Els RAEE no s'han de tractar com a residus domèstics;
- Els RAEE s'han de portar als llocs de recollida específics gestionats per l'ajuntament o una empresa registrada.



En molts països, hi ha serveis de recollida a domicili de RAEE grans. Quan compreu un electrodomèstic nou, podeu tornar el vell al venedor, que l'ha d'acceptar gratuïtament, sempre que l'electrodomèstic sigui d'un tipus equivalent i tingui les mateixes funcions que l'electrodomèstic adquirit.

ESTALVI I RESPECTE DEL MEDI AMBIENT

Sempre que sigui possible, eviteu preescalfar el forn i intenteu omplir-lo sempre. Obriu la porta del forn tan poc com sigui possible, ja que la calor de la cavitat es dispersa cada vegada que s'obre. Per estalviar energia de manera significativa, apagueu el forn entre 5 i 10 minuts abans del final previst del temps de cocció i aprofiteu la calor residual que continua generant. Mantingueu les juntes netes i en ordre, per evitar la dispersió de calor fora de la cavitat. Si teniu un contracte elèctric amb tarifa per hores, el programa de "cocció diferida" simplifica l'estalvi d'energia, ja que fa que el procés de cocció comenci a la franja horària de tarifa reduïda.

Dades de baix consum d'energia segons el Reglament (UE) 2023/826 de la Comissió.

Condició	Consum elèctric	Període després del qual l'equip arriba automàticament a la condició
Mode d'espera amb visualització d'informació o d'estat	0,8 W	20 min



MADE IN CHINA

CE

CANDY

Einbau-Elektrobackofen

Benutzerhandbuch

Modell

CA6 NPL4K23EHBB

Bitte lesen Sie diese Anleitung vor der Verwendung sorgfältig durch und bewahren Sie sie für zukünftige Rückfragen auf.

Candy Hoover Group S.r.l.

INHALT

SICHERHEIT UND WARNHINWEISE 353
INSTALLATIONSANWEISUNG 357
EINFÜHRUNG IN DAS PRODUKT 367
ERSTE INBETRIEBNAHME 369
FUNKTIONSBESCHREIBUNG 371
GARFUNKTIONEN 373
PFLEGE UND REINIGUNG 380
FEHLERBEHEBUNG 391
GARANTIE UND SERVICE 392

Ihr Ofen wurde sorgfältig so konzipiert, dass er bei normalen Garvorgängen sicher funktioniert. Bitte beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, wenn Sie das Gerät verwenden:

WARNUNG!	
	Gefahr von Stromschlägen Schalten Sie die Stromversorgung des Ofens an der Wand aus, bevor Sie die Ofenlampe austauschen. Die Nichtbeachtung dieser Anweisung kann Stromschlag oder Verletzungen zur Folge haben.

WARNUNG!	
	Gefahr durch Schneiden Seien Sie vorsichtig, denn einige Kanten sind scharf. Die Nichtbeachtung von Vorsichtsmaßnahmen kann zu Verletzungen oder Schnittwunden führen.

WARNUNG!	
	Brandgefahr Legen Sie während des Garvorgangs keine Alufolie, Geschirr, Bleche, Wasser oder Eis auf den Ofenboden, da dies die Emaille unwiederbringlich beschädigen kann; darüber hinaus kann das Auslegen des Ofens mit Alufolie kann auch zu einem Brand führen. Verwenden Sie Ihr Gerät niemals zum Wärmen oder Heizen von Räumen. Es besteht Verbrennungs- oder Verletzungsgefahr sowie Brandgefahr. Lagerung in oder auf dem Gerät: Brennbares Material darf nicht in einem Ofen oder in der Nähe seiner Oberfläche gelagert werden. Die Nichtbeachtung dieser Hinweise kann zu Überhitzung, Verbrennungen und Verletzungen führen.

WARNUNG!	
	Gefahr durch heiße Oberflächen Zugängliche Teile können während des Gebrauchs heiß werden. Halten Sie Kinder fern, um Verbrennungen und Verbrühungen zu vermeiden. Verwenden Sie Topfhandschuhe oder einen anderen Schutz, wenn Sie mit heißen Oberflächen wie Ofenrosten oder Geschirr umgehen. Seien Sie beim Öffnen der Ofentür vorsichtig. Lassen Sie heiße Luft oder Dampf entweichen, bevor Sie Back-/Gargut herausnehmen oder hinzufügen. Berühren Sie keine Heizelemente oder Innenflächen des Ofens. Heizelemente können heiß sein, auch wenn sie dunkel sind. Die Innenflächen eines Ofens werden so heiß, dass sie Verbrennungen verursachen können. Berühren Sie während und nach dem Gebrauch die Heizelemente oder die Innenflächen des Ofens nicht und lassen Sie keine Kleidung oder andere brennbare Materialien damit in Berührung kommen, bis sie ausreichend abgekühlt sind. Auch andere Oberflächen des Geräts können so heiß werden, dass sie Verbrennungen verursachen können – dazu gehören die Ofenöffnung, die Oberfläche in der Nähe der Ofenöffnung und die Ofentür. Die Nichtbeachtung dieses Hinweises kann zu Verbrennungen und Verbrühungen führen.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Um das Risiko eines Brandes, eines Stromschlags, einer Verletzung von Personen oder einer Beschädigung des Gerätes zu verringern, beachten Sie bitte die folgenden wichtigen Sicherheitshinweise.

- Lesen Sie alle Anweisungen, bevor Sie den Ofen benutzen. Verwenden Sie den Ofen nur für den in dieser Anleitung beschriebenen Zweck.
- Korrekte Installation: Stellen Sie sicher, dass Ihr Gerät von einem qualifizierten Techniker ordnungsgemäß installiert und geerdet wird.
- Dieses Gerät muss an ein Stromnetz mit einem Trennschalter angeschlossen werden, der eine vollständige Abschaltung von der Stromversorgung gewährleistet.
- Haushaltsgeräte sind nicht dazu bestimmt, von Kindern beim Spiel benutzt zu werden.
- Lassen Sie Kinder nicht allein. Kinder sollten in dem Bereich, in dem das Gerät in Betrieb ist, nicht allein oder unbeaufsichtigt gelassen werden. Sie sollten niemals auf einem Teil des Geräts sitzen oder stehen dürfen.
- Kinder unter 8 Jahren müssen vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und mangelndem Wissen benutzt werden, wenn diese in die sichere Bedienung des Geräts eingewiesen wurden oder beaufsichtigt

werden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen Reinigungs- und Pflegeaufgaben nur unter Aufsicht ausführen.

- Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf die Ofentür.
- Tragen Sie angemessene Kleidung. Tragen Sie beim Gebrauch des Geräts keine lose oder hängende Kleidung. Solche Kleidung könnte sich entzünden oder schmelzen, wenn sie ein Element oder eine heiße Oberfläche berühren, und Sie könnten Verbrennungsverletzungen erleiden.
- Reparatur- und Wartungsarbeiten durch den Benutzer: Versuchen Sie nicht, Teile des Geräts zu reparieren oder zu ersetzen, wenn es in dieser Anleitung nicht ausdrücklich empfohlen wird. Alle anderen Wartungsarbeiten müssen von einem Fachmann durchgeführt werden.
- Verwenden Sie kein Wasser bei Fettbränden.
- Ersticken Sie im Falle eines Brandes die Flamme oder verwenden Sie einen chemischen Trockenlöscher oder einen Schaumlöscher.
- Verwenden Sie nur trockene Ofenhandschuhe oder Topflappen.
- Feuchte oder nasse Topflappen auf heißen Oberflächen können zu Verbrennungen durch Dampf führen. Berühren Sie mit dem Topflappen keine heißen Stellen oder Heizelemente. Verwenden Sie kein Handtuch oder ein sperriges Tuch als Topflappen. Es könnte sich entzünden.
- Erhitzen Sie keine ungeöffneten Lebensmittelbehälter. Sie können einen Druck aufbauen, der zum Bersten des Behälters und damit zu Verletzungen führen kann.
- Sichere Handhabung von Back-/Gargut: Lassen Sie die Lebensmittel vor und nach dem Backen/Garen so kurz wie möglich im Ofen. Damit soll eine Kontamination mit Organismen vermieden werden, die eine Lebensmittelvergiftung verursachen können. Seien Sie bei warmem Wetter besonders vorsichtig.
- Halten Sie die Ofenöffnungen immer frei.
- Betreiben Sie Ihr Gerät nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem.
- Vorsicht: Heißluft kann als Teil des Kühlsystems des Ofens aus der Öffnung oben am Ofen austreten.
- Platzierung der Einlegeböden: Bringen Sie die Einlegeböden immer an der gewünschten Stelle an, wenn der Ofen abgekühlt ist (vor dem Vorheizen). Wenn ein Blech herausgenommen werden muss, während der Ofen heiß ist, dürfen die Ofenhandschuhe oder Topflappen nicht mit den heißen Heizelementen im Ofen oder dem Boden des Ofens in Berührung kommen.
- Reinigen Sie die Ofendichtung nicht und verwenden Sie keine Ofenreinigungsmittel darauf. Dies ist für eine gute Abdichtung unerlässlich, die sicherstellt, dass der Ofen effizient arbeitet. Achten Sie darauf, dass sie nicht gerieben, beschädigt oder bewegt wird.
- Installieren oder betreiben Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt ist oder nicht richtig funktioniert. Wenn Sie ein beschädigtes Produkt erhalten, wenden Sie sich sofort an Ihren Händler oder Installateur.
- Öffnen Sie die Ofentür nicht, wenn der Ofen Dampf erzeugt, um die Gefahr von Verbrennungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie keine Ofenreiniger, aggressive/abrasive Reinigungsmittel, Wachse oder Polituren. Es dürfen keine handelsüblichen Ofenreiniger, Ofenauskleidungen

oder Schutzbeschichtungen jeglicher Art in oder um den Ofen herum verwendet werden. Für die Reinigung der Glasbestandteile der Ofentür aggressiven/abrasiven Reiniger, Scheuermittel oder scharfkantigen Metallschaber verwenden, da diese die Oberfläche zerkratzen und das Glas zerspringen kann.

- ▶ Reinigen Sie nur die in dieser Anleitung aufgeführten Teile.
- ▶ Verwenden Sie keinen Dampfreiniger, um Teile des Ofens zu reinigen.
- ▶ Bewahren Sie keine Gegenstände über dem Backofen auf, nach denen Kinder greifen könnten. Kinder könnten sich Verbrennungen oder andere Verletzungen zuziehen, wenn sie auf den Backofen klettern, um die gewünschten Gegenstände zu erreichen.
- ▶ Verwenden Sie nur Backformen, die für die Verwendung im Ofen zugelassen sind. Befolgen Sie die Anweisungen des Herstellers der Backform.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass die Kunststoff-Transportsicherungen von den Aufnahmegittern entfernt und durch die mitgelieferten Metall-Befestigungsmuttern ersetzt wurden.
- ▶ Verwenden Sie nur den für diesen Ofen empfohlenen Temperaturfühler.
- ▶ Legen Sie das Back-/Gargut nicht direkt auf die Ofenroste. Verwenden Sie immer Backpapier und/oder geeignete Backbleche oder -formen.

SICHERHEIT UND WARNHINWEISE

⚠ WARNUNG!



Gefahr von Stromschlägen
Trennen Sie das Gerät immer vom Stromnetz, bevor Sie Wartungs- oder Reparaturarbeiten durchführen. Der Anschluss an ein gutes Erdungssystem ist lebenswichtig und zwingend vorgeschrieben. Änderungen am Hausstromnetz dürfen nur von einem qualifizierten Elektroinstallateur durchgeführt werden.
Die Nichtbeachtung dieser Anweisung kann Stromschlag oder Verletzungen zur Folge haben.

⚠ WARNUNG!



Brandgefahr
Verwenden Sie keine Adapter, Reduzierstücke oder Abzweigvorrichtungen, um dieses Gerät an das Stromnetz anzuschließen.
Die Nichtbeachtung dieser Hinweise kann zu Überhitzung, Verbrennungen oder Feuer führen.

⚠ WARNUNG!



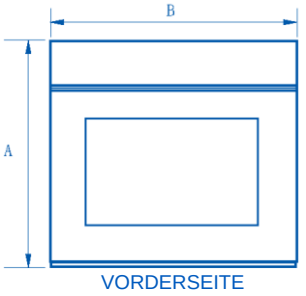
Gefahr durch Schneiden
Vorsicht - Kanten des Geräts sind scharf. Die Nichtbeachtung von Vorsichtsmaßnahmen kann zu Verletzungen oder Schnittwunden führen.

INSTALLATIONSANWEISUNG

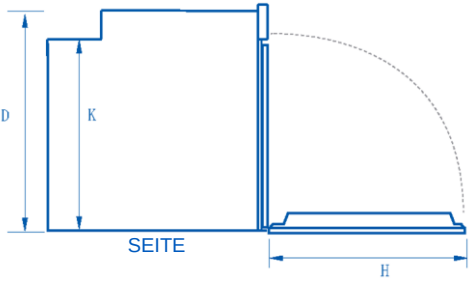
WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Um Gefahren zu vermeiden, lesen Sie diese Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät installieren oder verwenden.
Bitte stellen Sie diese Informationen der Person, die das Gerät installiert, zur Verfügung: Dadurch können Installationskosten gespart werden.
Dieses Gerät darf nur von einer entsprechend qualifizierten Person gemäß dieser Installationsanleitung und in Übereinstimmung mit den geltenden örtlichen Bau- und Elektrovorschriften installiert und an das Stromnetz angeschlossen werden. Die nicht ordnungsgemäße Installation des Geräts kann zum Verlust von Garantie- und Haftungsansprüchen führen.
Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder von dessen Service-Mitarbeitenden oder einer gleichwertig qualifizierten Person ausgetauscht werden, um jegliches Risiko zu vermeiden. Trennschalter: Stellen Sie sicher, dass dieser Ofen an einen Stromkreis angeschlossen ist, der über einen Trennschalter verfügt, der eine vollständige Trennung von der Stromversorgung gemäß den örtlichen Verdrahtungs-vorschriften ermöglicht. Der Ofen muss geerdet sein. Entsorgen Sie die Verpackung ordnungsgemäß.
Um die Umweltbelastung zu reduzieren, sollten Verpackungsmaterialien nach Möglichkeit recycelt werden.
Bauen Sie das Gerät nicht hinter einer Dekortür ein, um Überhitzen zu vermeiden. Die empfohlene Einbauhöhe beträgt mehr als 850 mm.

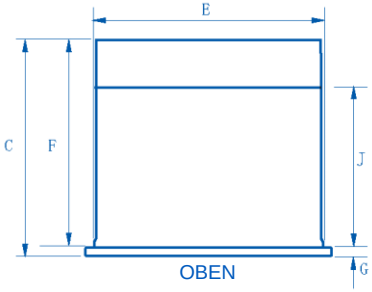
PRODUKTMASSE



VORDERSEITE



SEITE



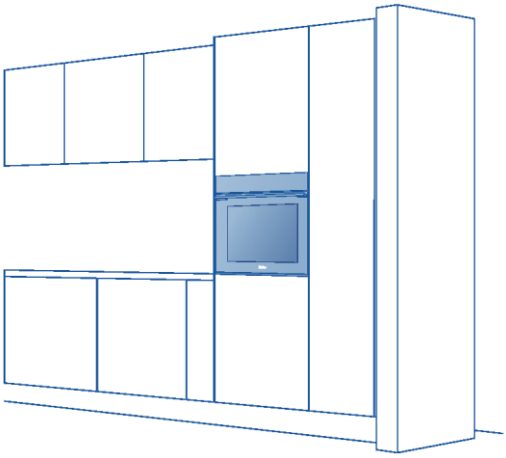
OBEN

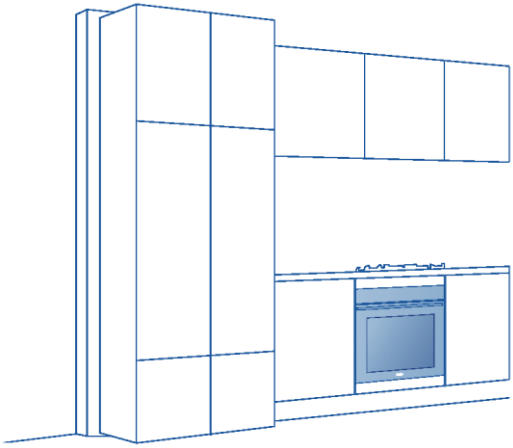
PRODUKTMASSE	mm
A Gesamthöhe des Produkts	595
B Gesamtbreite des Produkts	595
C Gesamttiefe des Produkts	565
D Höhe 1 des Gehäuses	575
E Breite des Gehäuses	555
F Tiefe 1 des Gehäuses	545
G Tiefe des Ofenrahmens und des Bedienfelds	20
H Tiefe der Ofentür bei vollständig geöffnetem Zustand	478
J Tiefe 2 des Gehäuses	405
K Höhe 2 des Gehäuses	510

Installationszeichnungen

A

Einbau in einen hohen Schrank

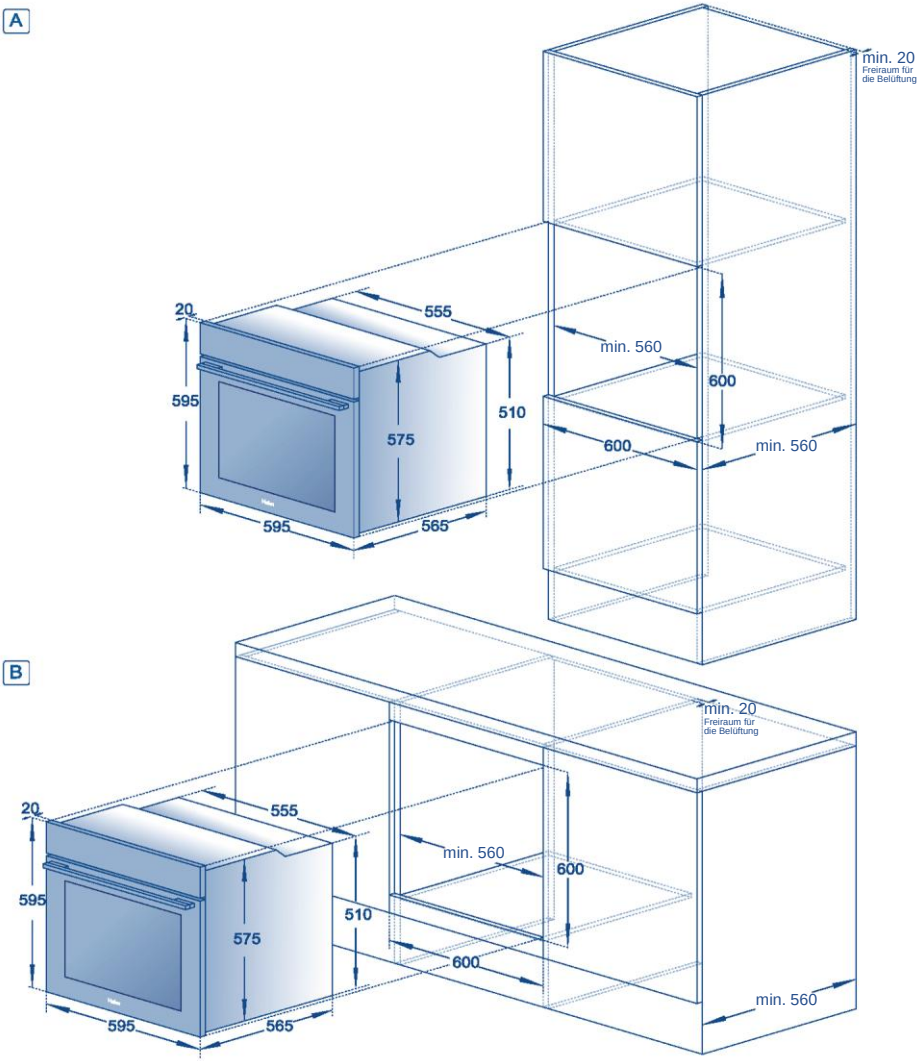




B

Einbau in einen Unterschrank

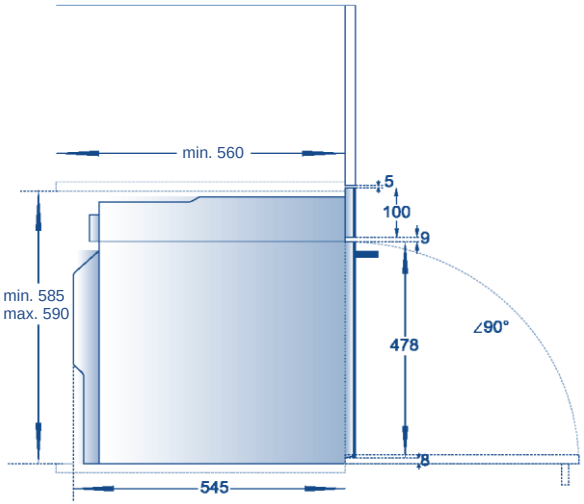
Installationsabmessungen



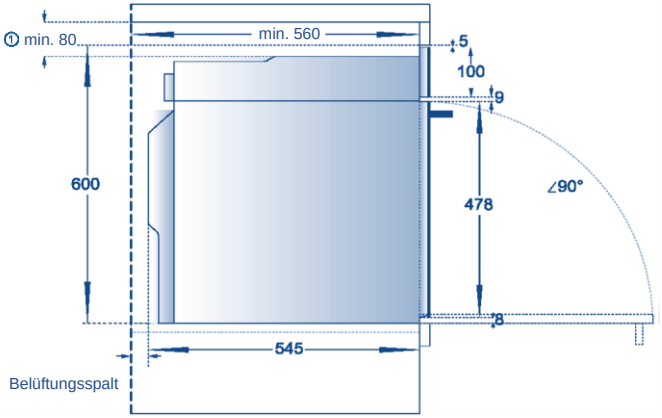
*Maße in mm

Seitenansicht

A



B

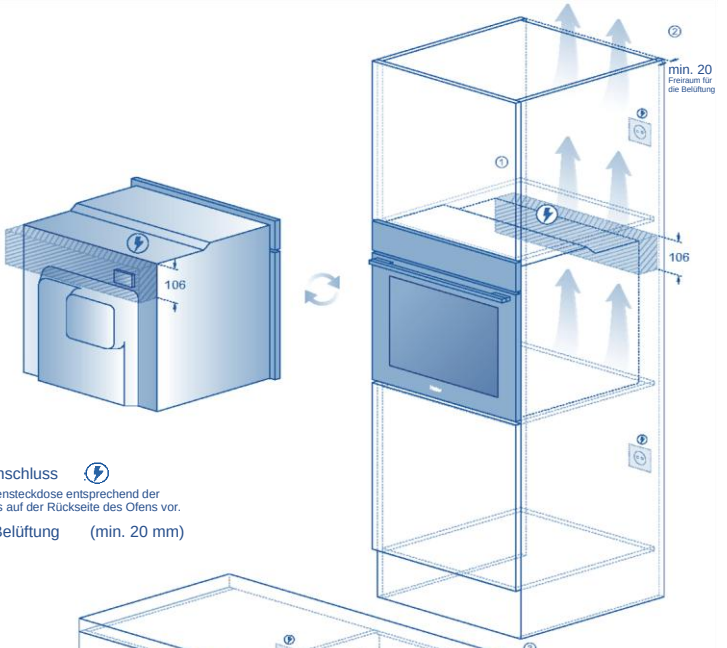


① Wenn der Ofen in einen Unterschrank unter einem Kochfeld eingebaut wird, muss die für das Kochfeld erforderliche Einbautiefe berücksichtigt werden.

*Maße in mm

Anschlüsse und Belüftung

A

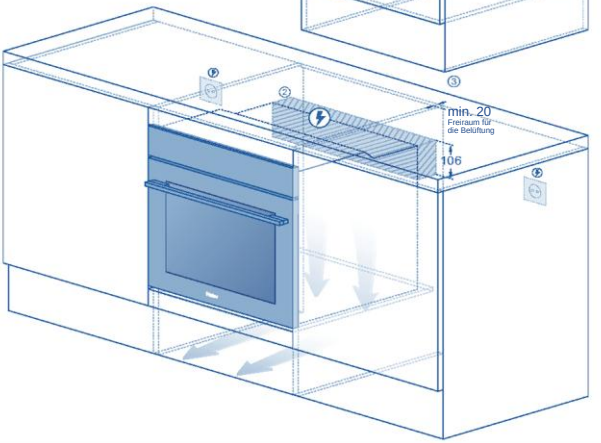


① Platz für Geräteanschluss

*Bitte sehen Sie die Ofensteckdose entsprechend der Position des Netzkabels auf der Rückseite des Ofens vor.

② Freiraum für die Belüftung (min. 20 mm)

B



*Maße in mm

INSTALLATIONSANWEISUNG

AUSPACKEN DES OFENS

WICHTIG!
HEBEN: Heben Sie den Ofen nicht am Türgriff an. Verwenden Sie die Griffe an der Seite des Gehäuses (falls vorhanden).

Bitte entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und entsorgen Sie es fachgerecht. Recyceln Sie alle wiederverwertbaren Materialien.
Stellen Sie den ausgepackten Ofen auf Holzklötze oder ähnliche Stützen, um eine Beschädigung der unteren Kante des Ofens zu vermeiden.



WICHTIG!
Wenn Sie den Ofen aus dem Karton nehmen, achten Sie darauf, die untere Kante nicht zu beschädigen, da sie sowohl für die Belüftung als auch für den Abfluss von Kondenswasser wichtig ist.

Zubehörliste	Tiefes Backblech	Airfry-Blech	Grillrost	Schienen	Schrauben
Anzahl	1	1	1	1 Paar	2

WICHTIG!
Die Bratbleche können sich beim Garen verformen: Dies ist normal, durch Abkühlen nehmen sie ihre ursprüngliche Form wieder an.

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

WICHTIG!

- ► Der Anschluss dieses Ofens an das Stromnetz darf nur durch eine angemessen qualifizierte Fachkraft erfolgen.
- ► Dieser Ofen muss geerdet sein.
- ► Bevor Sie den Ofen an das Stromnetz anschließen, vergewissern Sie sich, dass die Hausverkabelung für die vom Ofen aufgenommene Leistung geeignet ist (wie auf dem Typenschild angegeben).
- ► Die Spannung muss mit dem Wert auf dem Typenschild übereinstimmen.

Modellcode	Volumen	Nennleistung (W)	Nennspannung	Nennfrequenz
CA6 NPL4K23EHBB	78L	3100 W	220-240V~	50/60Hz

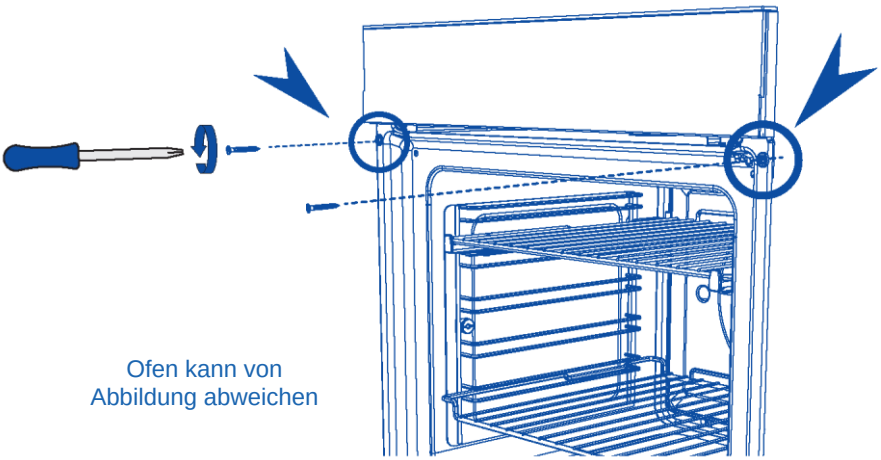
Die Steckdose muss der auf dem Schild angegebenen Last entsprechen, funktionsfähig und geerdet sein. Der Erdleiter ist gelb-grün. Dieser Vorgang darf nur durch einen geschulten Elektriker ausgeführt werden.
Der Anschluss an die Stromquelle kann mittels eines Steckers oder einer festen Verkabelung mit allpoligem Trennschalter zwischen Gerät und Stromquelle erfolgen, die die gesetzlich zugelassenen maximalen Anschlusswerte tragen können, wobei die Kontakttrennung den Anforderungen der Überspannungskategorie III entsprechen muss.
Passen Steckdose und Stecker nicht zueinander, muss die Steckdose durch einen qualifizierten Elektriker gegen eine geeignete ausgetauscht werden.
Stecker und Steckdose müssen den aktuellen Vorschriften des Landes entsprechen.
Das gelb/grüne Erdungskabel darf nicht vom Schalter unterbrochen werden.
Bei der Installation des Geräts darauf achten, dass die für den Anschluss verwendete Steckdose oder der allpolige Schalter gut zugänglich ist.

BEFESTIGUNG DES OFENS AN DEN SCHRÄNKEN

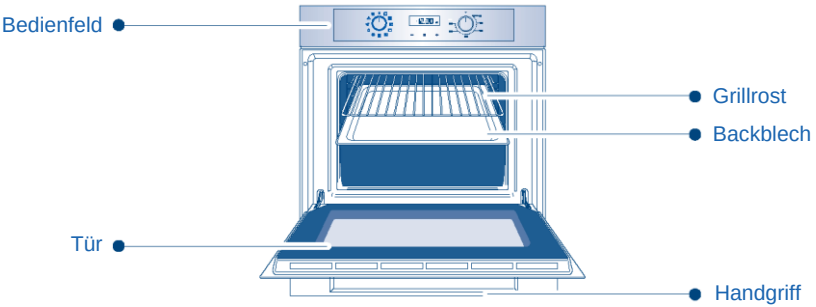
1. Stellen Sie den Ofen in die vorbereitete Aussparung.
   WICHTIG!
   Heben Sie den Ofen nicht am Türgriff an.
2. Öffnen Sie die Ofentür komplett.
3. Befestigen Sie den Ofen mit den mitgelieferten Schrauben am Schrank.

WICHTIG!

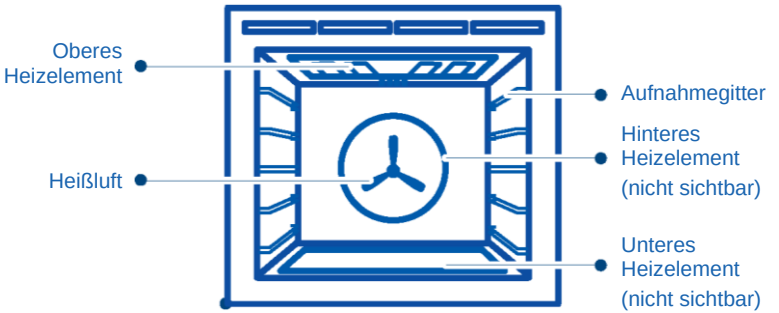
- ► Ziehen Sie die Schrauben nicht zu fest an.
- ► Der Ofen darf nicht mit Silikon oder Kleber im Schrank versiegelt werden. Dies würde die zukünftige Wartung erschweren. Haier übernimmt keine Kosten für den Ausbau des Ofens oder für Schäden, die durch diesen Ausbau entstehen.



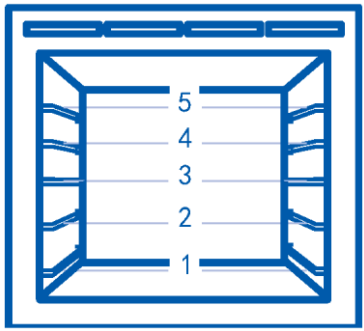
Ofen kann von
Abbildung abweichen



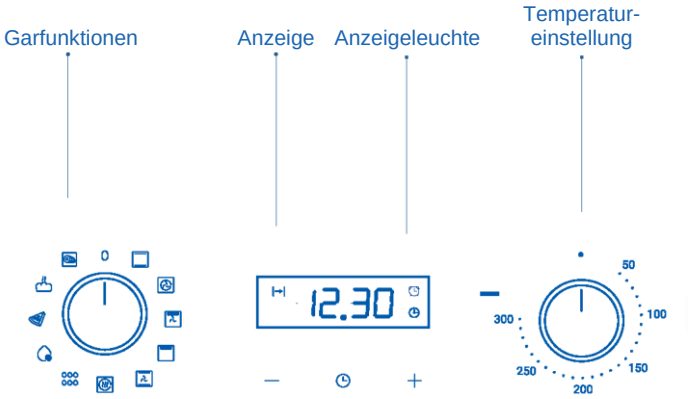
HEIZSYSTEM



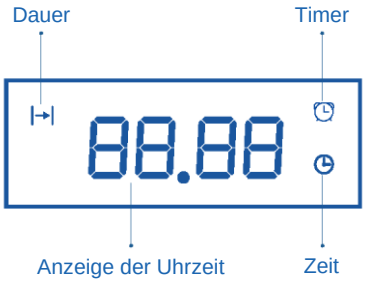
EINSCHUBEBENEN



BEDIENFELD



DISPLAY-ANZEIGE



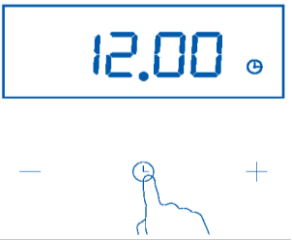
Wenn der Ofen zum ersten Mal eingeschaltet wird oder nach einem Stromausfall, müssen Sie die Uhr einstellen, um den Ofen benutzen zu können.

1. Uhr einstellen



1. Auf dem Display wird 12:00 angezeigt und die Anzeige blinkt.
2. Berühren Sie - und +, um die Uhrzeit einzustellen.
3. Die Uhrzeit wird automatisch in 5 Sekunden bestätigt, nachdem Sie den Finger vom Bedienfeld genommen haben.

2. Uhrzeit ändern



1. Sie können eine der drei Funktionen durch längeres Berühren der Taste nacheinander auswählen. Lassen Sie die Taste los, wenn die Anzeige erscheint.

2. Berühren Sie - und +, um die Uhrzeit einzustellen.
Die Uhrzeit wird automatisch in 5 Sekunden bestätigt, nachdem Sie den Finger vom Bedienfeld genommen haben.

3. Den Ofen vorbereiten

Es ist wichtig, Ihren Ofen vor der ersten Verwendung zum Garen oder Backen vorzubereiten. Bei dieser Vorbereitung werden alle Herstellungsrückstände entfernt und sichergestellt, dass Sie von Anfang an die besten Ergebnisse erzielen.

ERSTE INBETRIEBNAHME



1. Drehen Sie den Funktionswahlschalter, um die Funktion zum Backen auszuwählen.
2. Drehen Sie den Drehregler, um die Temperatur auf 200 °C einzustellen.

► Während sich der Ofen aufheizt, leuchtet die Anzeigeleuchte.
► Wenn der Ofen die voreingestellte Temperatur erreicht hat, erlischt die Anzeigeleuchte.

3. Wählen Sie nach 30 Minuten die Funktion Grill + Heißluft aus. Lassen Sie die Temperatur 5 Minuten lang bei 200 °C.
4. Schalten Sie den Ofen nach 5 Minuten aus (drehen Sie den Funktionswahlschalter und den Drehregler auf 0).

► Während dieses Vorgangs wird ein charakteristischer Geruch wahrnehmbar und es entsteht eine geringe Menge Rauch, da Herstellungsrückstände verbrannt werden. Das ist normal, aber achten Sie darauf, dass die Küche dabei gut belüftet ist.
► Wischen Sie den Ofen nach dem Abkühlen mit einem feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel aus und trocknen Sie ihn gründlich.

Verwendung der Uhrfunktion

Sie können die Zeiteinstellungen jederzeit ändern, indem Sie berühren.
Berühren Sie wiederholt, um die Garzeit, den Timer und die Uhrzeit nacheinander einzustellen.

►Der Timer zählt im Format Stunden.Minuten herunter (Std.Min.).
►Sie können den Timer auf bis zu 23 Stunden und 59 Minuten einstellen.

1. Garzeit einstellen

1. Berühren Sie . Die Garzeitanzeige wird angezeigt.
2. Stellen Sie die Uhrzeit durch Berühren der Tasten „+“ und „-“ ein.
►Wenn Sie die Bedienelemente gedrückt halten, wird der Durchlauf beschleunigt.
3. Die Garzeit wird 5 Sekunden, nachdem Sie den Finger vom Bedienfeld genommen haben, definitiv eingestellt.
►Der Timer beginnt dann herunterzuzählen. Auf dem Display wird die aktuelle Uhrzeit angezeigt.
►Wenn Sie die verbleibende Zeit des Timers überprüfen möchten, berühren Sie , um auszuwählen. Der Timer wird dadurch nicht abgebrochen.

So ändern Sie die Einstellung der Garzeit
1. Tippen Sie auf , um die verbleibende Zeit auszuwählen.
2. Berühren Sie „-“ und „+“, um die Zeit neu einzustellen.
3. Lassen Sie das Bedienfeld los. Die Zeit wird bestätigt.

Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist
►Die Anzeige blinkt und alle paar Sekunden ertönt ein Signalton.
►Drehen Sie den Funktionswahlschalter und den Drehregler auf 0.
►Sie können eine beliebige Taste drücken, um den Ton abzubrechen, oder 2 Minuten warten, bis sich der Ton automatisch ausschaltet.

WICHTIG:
►Wenn Sie mit dem Garen beginnen, ohne eine Gardauer einzustellen, arbeitet der Ofen kontinuierlich, bis Sie den Garvorgang manuell stoppen.
►Wenn Sie eine Garzeit festlegen, schaltet sich der Ofen nach Ablauf der Zeit aus.

2. Zeiteinstellung

Einstellen eines Countdowns:
Diese Funktion hat keinen Einfluss auf den Betrieb des Geräts. Wählen Sie die Zeit aus und stellen Sie sie ein. Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt ein akustisches Signal. Der Timer kann auch verwendet werden, wenn das Gerät ausgeschaltet ist.

Sie können den Timer einstellen, um Sie daran zu erinnern, mit einem Vorgang zu beginnen oder ihn zu beenden.

1. Scrollen Sie durch und lassen Sie die Taste los, wenn die Anzeige erscheint.
2. Stellen Sie den Timer ein, indem Sie auf „-“ und „+“ tippen.
3. Der Timer wird nach 5 Sekunden, nachdem Sie den Finger vom Bedienfeld genommen haben, definitiv eingestellt.
4. Auf dem Display wird die verbleibende Zeit herunterzählend angezeigt.
5. Wenn die Zeit abgelaufen ist, blinkt die Anzeige und alle paar Sekunden ertönt ein Signalton.

Sie können eine beliebige Taste drücken, um den Ton abzubrechen, oder 2 Minuten warten, bis sich der Ton automatisch ausschaltet.

So löschen Sie die Timer-Einstellung

1. Scrollen Sie durch und lassen Sie die Taste los, wenn die Anzeige erscheint.
2. Berühren Sie „-“, um die Zeit auf 00:00 einzustellen. Nach 5 Sekunden wird der Timer abgebrochen.

Allgemeiner Leitfaden

WICHTIG!

- Je nach Modell verfügt Ihr Gerät möglicherweise nur über einige dieser Funktionen.
- Verwenden Sie alle Funktionen bei geschlossener Backofentür.
- Für ein besseres Garerlebnis wird das Vorheizen vor dem Backen empfohlen, sofern in den Anweisungen des Funktionsmodus nichts anderes angegeben ist.

1. Ober-&Unterhitze 

Oberes äußeres und unteres Heizelement

- Die Wärme kommt sowohl von den oberen als auch von den unteren Heizelementen. Die Heißluft wird bei dieser Funktion nicht verwendet.
- Ideal für Kuchen und Speisen, die lange oder bei niedrigen Temperaturen gebacken werden müssen.
- Für längliche Mürbeteigstücke wird eine Temperatur von 150 °C empfohlen.
- Für quadratische Mürbeteigstücke wird eine Temperatur von 160 °C empfohlen.
- Für kleine Kuchen wird eine Temperatur von 160 °C empfohlen.
- Diese Funktion eignet sich nicht für das Garen auf mehreren Ebenen.

Ideal für feuchte Speisen, die länger zum Garen benötigen, z. B. reichhaltige Obstkuchen.

2. Mehrere Ebenen 

Heißluft und hinteres Heizelement

- Auf verschiedenen Blechen gebackene Kekse sind außen knusprig und innen weich.
- Fleisch und Geflügel sind köstlich gebräunt und brutzelnd, bleiben dabei aber saftig und zart.
- Aufläufe werden perfekt gegart und das Aufwärmen ist schnell und effizient.
- Wenn Sie ein Rezept von Ober-&Unterhitze auf Mehrere Ebenen umstellen, empfehlen wir Ihnen, die Backzeit zu verkürzen oder die Temperatur um etwa 20 °C zu senken.
- Für Kekse wird eine Temperatur von 150 °C empfohlen.
- Für einen kleinen Kuchen wird eine Temperatur von 150 °C empfohlen.
- Bei Produkten mit längeren Backzeiten (z. B. über eine Stunde) kann es notwendig sein, sowohl die Zeit als auch die Temperatur zu verringern.

Ideal zum Backen von Keksen, Kuchen, Scones, Muffins und Cupcakes.

3. Grill + Heißluft 

Heißluft plus obere innere und äußere Heizelemente

- Diese Funktion nutzt die intensive Hitze der oberen Elemente für eine optimale Bräunung und Heißluft, um ein gleichmäßiges Garen der Speisen zu gewährleisten.
- Fleisch, Geflügel und Gemüse werden perfekt gegart; die Speisen sind außen knusprig und braun, während das Innere saftig und zart bleibt.

Ideal für ganze Hähnchen und Rinderfilet oder zum Grillen von Hähnchen, Fisch und Steak.

4. Doppelgrill 

Obere innere und äußere Heizelemente

- Von beiden oberen Elementen wird intensive Strahlungswärme abgegeben.
- Ein Vorheizen ist nicht unbedingt erforderlich, das Element kann jedoch nach Wunsch einige Minuten lang erhitzt werden, bevor Sie Back-/Gargut unter den Grill legen.
- Die am besten geeignete Funktion zum „Vollenden“ vieler Gerichte, zum Beispiel zum Bräunen der Oberseite von Kartoffelgratin und Frittata.

Ideal zum „vollendeten“ Toasten von Brot oder zum Oberbräunen.

5. Umluft + Heißluft 

Heißluft plus obere äußere und untere Heizelemente

- Das Gebläse im Ofen zirkuliert die heiße Luft von den oberen und unteren Heizelementen und verteilt sie im Ofenraum.
- Gegarte Lebensmittel werden in der Regel schneller braun als Lebensmittel, die mit der herkömmlichen Ober- und Unterhitze gegart werden.
- Möglicherweise müssen Sie die Zeit verkürzen, die in traditionellen Rezepten empfohlen wird.
- Verwenden Sie die Funktion Umluft + Heißluft bei niedriger Temperatur, z. B. 50 °C, zum Trocknen von Obst, Gemüse und Kräutern.

Ideal zum Backen auf einer einzigen Ebene, das weniger als eine Stunde dauert, und damit für Gargut wie Muffins, Scones und Cupcakes oder Gerichte wie Enchiladas.

6. Braten 

Heißluft plus obere äußere und hintere Heizelemente

- Der Ofen muss nicht vorgeheizt werden. Das Gargut muss in den Ofen gestellt werden, bevor die Funktion gestartet wird.
- Falls gewünscht, verwenden Sie das Grillrost oder das Gitter, oder legen Sie Gemüse unter den Braten, damit die Säfte vom Fleisch abtropfen können. Dadurch kann die heiße Luft auch unter dem Fleisch zirkulieren.

Ideal zum:
Braten von Fleisch und Gemüse. Große Fleischstücke werden empfohlen.

7. Aqua Clean

Entfernen Sie so viel Verunreinigungen wie möglich von Hand. Entfernen Sie das Zubehör und die Blechschienen, um die Seitenwände zu reinigen. Die Aqua Clean-Funktionen unterstützen die Dampfreinigung des Garraums im Gerät. Für eine bessere Leistung sollten Sie die Funktion erst aktivieren, wenn das Gerät abgekühlt ist.
Die angegebene Zeit bezieht sich auf die Dauer der Funktion und beinhaltet nicht die Zeit, die der Benutzer für die Reinigung des Garraums benötigt.
1. Gießen Sie 200 ml Wasser auf den Boden des Garraums.
2. Wählen Sie die Aqua Clean-Funktion . Drehen Sie den Drehregler, um die Temperatur auf 110 °C einzustellen.
3. Stellen Sie die Gardauer auf 20 Minuten ein.
4. Wenn das Programm beendet ist, ertönt ein akustisches Signal.
5. Wischen Sie die Innenflächen des Geräts mit einem nicht scheuernden Schwamm ab. Sie können warmes Wasser oder Ofenreiniger verwenden, um den Innenraum zu reinigen.

Lassen Sie die Ofentür nach der Reinigung etwa 1 Stunde lang geöffnet. Warten Sie, bis das Gerät trocken ist. Um das Trocknen zu beschleunigen, können Sie das Gerät mit Heißluft bei einer Temperatur von 150 °C etwa 15 Minuten lang erwärmen. Sie können die maximale Wirkung der Reinigungsfunktion erzielen, wenn Sie das Gerät sofort nach Beendigung der Funktion manuell reinigen.

WARNUNG:

- Öffnen Sie die Tür nicht, wenn der Ofen in Betrieb ist, da heißer Dampf austreten kann.
- Tragen Sie beim Reinigen der Innenraumoberfläche mit einem Schwamm hitzeisolierende Handschuhe, um Ihre Hände zu schützen.
- Entfernen Sie Restwasser im Garraum, um das Risiko von Keimbildung zu vermeiden.

8. Trocknen

Heißluft und hinteres Heizelement

Die Dörr- und Heizfunktionen ermöglichen es Ihnen, Obst, Gemüse und Kräuter mit hervorragenden Ergebnissen zu trocknen. Bei dieser Konservierungsmethode werden Aromen durch die Entwässerung konzentriert. Darüber hinaus können Sie Backwaren wie Aufläufe, Eintöpfe und Schmorgerichte schonend garen.

Das Gerät steuert die Energieversorgung des Garraums optimal. Das Gargut wird in Phasen mit Restwärme gegart.
Das bedeutet, dass es saftiger bleibt und weniger braun wird.

Verwenden Sie zum Trocknen nur unversehrte Früchte, Gemüse und Kräuter und waschen Sie sie gründlich. Legen Sie den Drahtrost mit Backpapier oder Pergamentpapier aus. Gießen Sie das überschüssige Wasser von den Früchten ab und tupfen Sie sie trocken.

Die empfohlene Einstellungstemperatur beträgt 60-110 °C.

Wenn notwendig, schneiden Sie die Produkte in gleich große Stücke oder dünne Scheiben. Legen Sie die ungeschälten Früchte mit der angeschnittenen Seite nach oben ein. Achten Sie darauf, dass weder Früchte noch Pilze auf dem Drahtrost überstehen.

Reiben Sie das Gemüse und blanchieren Sie es danach. Lassen Sie das blanchierte Gemüse abtropfen und verteilen Sie es gleichmäßig auf dem Drahtrost.

Trocknen Sie Kräuter an ihrem Stiel. Verteilen Sie die Kräuter gleichmäßig und leicht angehäuft auf dem Drahtrost.

Wenden Sie sehr saftiges Obst und Gemüse mehrmals. Entfernen Sie die getrockneten Produkte nach dem Trocknen sofort vom Papier.

Diese Funktion wird hauptsächlich eingesetzt, um den Energieverbrauch beim Garen zu senken.

Ideal zum Trocknen von Obst, Gemüse, Kräutern, Fleisch und Meeresfrüchten.

Lebensmittel	Vorbereitung	Temperatur (°C)	Zeit	Blech-position
Kohlblatt	Gekocht	70	1 h 30 min	3
Lange Bohnen	Gekocht	55	3 h	3
Süßkartoffelspalten	Gedämpft	55	13 h, nach 2 h wenden	3
Mangoscheiben	/	70	8 h, nach 4 h wenden	3
Bananenscheiben	In Salzwasser getaucht	55	7 h, nach 2 h wenden	3

Lebensmittel	Vorbereitung	Temperatur (°C)	Zeit	Blech-position
Zitronenscheiben		55	15 h, nach 2 h wenden	3
Apfelscheiben	In Salzwasser getaucht	55	8 h, nach 2 h wenden	3
Rohes, fettarmes Fleisch		55	7 h, nach 2 h wenden	3
Hühnchenbrust		70	5 h, nach 1 h wenden	3
Garnelen mit Schale	Gekocht	70	6 h, nach 2 h wenden	3
Getrocknetes Rindfleisch	Gekocht und mariniert	90	2 h	3

* Nach EN 60350-1 zur Definition des Energieverbrauchs und der Energieklasse geprüft.

9. Pizza-Modus

Heißluft plus untere und hintere Heizelemente

- ► Die Heißluft verteilt die Wärme vom unteren Heizelement auf den gesamten Ofen.
- ► Hervorragend zum Pizzabacken geeignet, da der Boden schön knusprig wird, ohne dass der Belag zu sehr durchgegart wird.
- ► Heizen Sie den Pizzastein mindestens 1 Stunde vor und backen Sie auf dem Rost in Position 1 oder 2, um beste Ergebnisse zu erzielen.

Pizza	Typ	Zubehör/ Gargeschirr	Blechposition	Temperatur in °C	Back-/Garzeit in Minuten
Gefroren	Dünner Boden	Drahtrost	2	190~210	15~20
	Dicker Boden	Drahtrost	2	180~200	20~25
Hausgemacht	Dünner Boden	Backblech	2	230-250	10~15
	Dünner Boden	Pizza-Blech	2	230-250	8~12
	Dicker Boden	Backblech	2	210-220	15~20
	Dicker Boden	Pizza-Blech	2	210-220	15~20
	Dünner Boden	Backblech	2	300	4~6
	Dünner Boden	Pizza-Blech	2	300	3~5

WICHTIG!

Wenn Sie keine Dauer für den Pizza-Modus festlegen, läuft der Ofen so lange, bis Sie ihn manuell stoppen. Achten Sie stärker auf den Garzustand der Speisen, um ein Übergaren zu vermeiden.

10. Verwendung der Gärfunktion

Verwenden Sie diese Funktion, um den Teig vor dem Backen gehen zu lassen. Sie können den Teig bei Bedarf mehrfach gehen lassen.

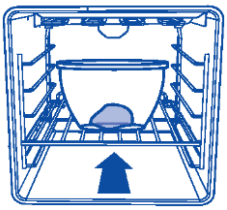
WICHTIG!

- ► Für das Gärverfahren des Teigs sind niedrige Temperaturen erforderlich. Der Ofen läuft mit der voreingestellten Temperatur.
- ► Diese Funktion ist nur geeignet, wenn der Garraum kalt ist.

1. Wählen Sie die Backfunktion , um den Ofen bis zu 5 Minuten vorzuheizen. Drehen Sie nach 5 Minuten Vorheizen den Wahlschalter auf die Gärfunktion. Hinweis: Wenn der Garraum zu heiß ist:

- ► Öffnen Sie die Tür, damit der Ofen abkühlen kann.

Geben Sie den Teig in eine hitzebeständige Schüssel, decken Sie ihn mit Frischhaltefolie und/oder einem sauberen, feuchten Tuch ab und stellen Sie die Schüssel in die Mitte des Ofens.
2. Je nach Erfahrung können Sie eine Dauer für das Gären einstellen.



Wenn Sie eine Dauer festlegen, zählt das Display die verbleibende Zeit herunter.

WICHTIG!

Schieben Sie den Teig erst dann in den Ofen, wenn dieser abgekühlt ist.
3.

- ► Wenn Sie eine Dauer für das Gären einstellen, wird die Gärfunktion nach Ablauf der eingestellten Zeit beendet. Ein Ton ertönt und Sie können die Schüssel aus dem Ofen nehmen.
  Überprüfen Sie den Teig, um zu sehen, ob er ausreichend aufgegangen ist (Ihr Teig sollte nun viel größer sein). Um zu prüfen, ob der Teig aufgegangen ist, drücken Sie vorsichtig mit einem Finger darauf. Die Vertiefung sollte sich langsam wieder füllen.
- ► Wenn Sie keine Dauer einstellen, müssen Sie den Gärzustand des Teigs überwachen und die Gärung durch Drehen des Funktionswahlschalters in die Neutralstellung beenden, wenn der Teig fertig ist.

Wenn Sie den Teig noch einmal gehen lassen möchten:

- ► Drehen Sie den Funktionswahlschalter wieder auf die Gärfunktion.
- ► Befolgen Sie die Schritte auf der vorherigen Seite, um die Gärfunktion zurückzusetzen.

4. So brechen Sie den Gärvorgang ab
Drehen Sie den Funktionswahlschalter auf eine andere Funktion.

11. AIR FRY 

Heißluft plus obere äußere und hintere Heizelemente

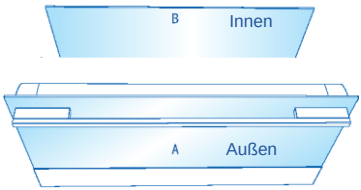
- ► Verteilen Sie die Speisen auf einem Bratblech oder in einem Heißluftfritteuse-Korb für ein besseres Garergebnis.
- ► Auf diese Weise werden die Bedingungen einer Heißluftfritteuse simuliert.
- ► Dies ist eine gesündere Art des Frittierens, bei der die Lebensmittel knusprig werden, während weniger Öl verwendet wird. Beträufeln Sie das Gargut für beste Ergebnisse leicht mit 1–2 Esslöffeln Öl.
- ► Für vorgepackte Lebensmittel: Wenn der Hersteller empfiehlt, eine Funktion zu verwenden, die nicht auf Heißluft basiert, reduzieren Sie die Temperatur um 20 °C (70 °F).
- ► Garen auf einer Ebene: Garen Sie im oberen Teil des Ofens, aber nicht auf der höchsten Blechposition.

Lebensmittel	Einlegeböden	Temperatur (°C)	Zeit (Min.)	Blechposition
Chips	Bratblech	205	15~20	4
Chips	Air Fry-Korb	205	15~20	3
Kartoffelrösti	Rost	200	20~25	3
Chicken Nuggets	Bratblech	200	18~23	4
Chicken Nuggets	Air Fry-Korb	205	18~23	3
Hähnchenflügel	Rost	180	20~25	3

Ideal für tiefgefrorene Speisen oder panierte bzw. in Teig ausgebackene Lebensmittel, die normalerweise frittiert werden.

Manuelle Reinigung

IMMER	NIE
● Warten Sie vor jeder manuellen Reinigung oder Wartung, bis der Ofen auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist, und schalten Sie dann die Stromversorgung an der Wand aus. ● Lesen Sie diese Reinigungsanweisungen und den Abschnitt „Sicherheit und Warnhinweise“, bevor Sie mit der Reinigung Ihres Ofens beginnen. ● Um zu verhindern, dass Verunreinigungen „festbacken“ und hartnäckig werden, empfehlen wir, nach jedem Gebrauch alle leicht zugänglichen Verschüttungen, Lebensmittel- oder Fettflecken aus der Ofeninnenverkleidung zu entfernen.	● Verwenden Sie auf keinen Fall einen Dampfreiniger. ● Bewahren Sie niemals brennbare Stoffe im Ofen auf. ● Verwenden Sie keine scheuernden oder aggressiven Reinigungsmittel, Tücher, Scheuerschwämme oder Stahlwolle. Einige Nylon-Scheuerschwämme können ebenfalls Kratzer verursachen. Prüfen Sie zuerst das Etikett. ● Verwenden Sie auf keinen Fall Ofenreiniger auf katalytischen Platten. ● Lassen Sie niemals alkalische (salzhaltige) oder saure Substanzen (wie Zitronensaft oder Essig) auf den Oberflächen des Ofens zurück. ● Verwenden Sie keine chlor- oder säurehaltigen Reinigungsmittel.

WAS?	WIE?	WICHTIG!
Glasoberflächen (Ofentürscheiben, Bedienfeld)	Tür besteht aus insgesamt 2 Glasscheiben  Um die Glasscheibe zu reinigen, müssen Sie zunächst die Tür und die innere Scheibe entfernen. Anweisungen finden Sie im Abschnitt „Ausbau und Wiedereinbau der Türglasscheiben zum Reinigen“. 1. Verwenden Sie zur Reinigung eine Lösung aus mildem Reinigungsmittel oder Natron und heißem Wasser und wischen Sie dann trocken. 2. Verwenden Sie zum Abwischen einen Glasreiniger und trocken Sie anschließend mit einem weichen, fusselfreien Tuch.	● Verwenden Sie keine Ofenreiniger oder andere aggressive oder scheuernde Reinigungsmittel, Tücher, Scheuerschwämme, Stahlwolle oder scharfe Metallschaber, um die Glasflächen zu reinigen. Diese Materialien kratzen das Glas und können die spezielle Beschichtung beschädigen, was wiederum dazu führen kann, dass das Glas reißt oder zerspringt. ● Auch wenn Sie nur die Innenscheibe (B) reinigen, entfernen Sie zuerst die Tür und die Scheibe. Beim Reinigen des Glases mit der Scheibe in der Tür kann es dazu kommen, dass Reinigungsflüssigkeit in die Spalten läuft und auf internen Komponenten trocknet. ● Seien Sie besonders vorsichtig beim Reinigen des Bedienfelds. Verwenden Sie nur ein feuchtes Tuch mit Reinigungsmittel.

WAS?	WIE?	WICHTIG!
Edelstahlstreifen/ Griff an der Vorderseite der Backofentür	1. Reinigen Sie diese Teile mit einer Lösung aus mildem Reinigungsmittel und heißem Wasser und wischen Sie sie dann mit einem Mikrofasertuch trocken. 2. Verwenden Sie bei Bedarf einen geeigneten Edelstahlreiniger und eine geeignete Politur.	● Lesen Sie immer das Etikett, um sicherzustellen, dass Ihr Edelstahlreiniger keine chlorhaltigen Verbindungen enthält, da diese korrosiv sind und das Aussehen Ihres Ofens beeinträchtigen können. ● Reiben Sie Edelstahl immer in Richtung der Maserung.
Aluminiumrahmen und Kunststoff-Eckklammern der Ofentür	Verwenden Sie zur Reinigung eine Lösung aus mildem Reinigungsmittel und heißem Wasser und wischen Sie dann trocken.	/
Teleskopschie-nenhalter	Wischen Sie die Komponenten mit einem feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel ab. Wischen bzw. waschen Sie das weiße Schmierfett (sichtbar, wenn die Schienen ausge-fahren sind) nicht ab.	● Diese Teile nicht in der Spülma-schine waschen, nicht in Seifenwasser einweichen und nicht mit Ofenreiniger behandeln, da dies das weiße Schmier-fett entfernt und das reibungslose Gleiten der Gleitflächen verhindert.
Innenraum	Entfernen Sie alles aus dem Ofen: alle Einschübe und Bleche, die Aufnahmegitter, die katalytischen Platten. 1. Nehmen Sie die Ofentür ab (siehe Anweisungen auf den folgenden Seiten). 2. Wischen Sie den Innenraum des Ofens mit einem Haushaltsreiniger oder einem ammoniakhaltigen Reiniger ab. 3. Wischen Sie dann alles mit einem feuchten Tuch ab und lassen Sie alles vollständig trocknen.	● Um zu verhindern, dass Verun-reinigungen „festbacken“ und hartnäckig werden, empfehlen wir, nach jedem Gebrauch alle leicht zugänglichen Verschüttungen, Lebensmittel- oder Fettflecken von emaillierten Oberflächen zu entfernen. ● Um das Abwischen des Ofens zu erleichtern, können Sie die Ofentür abnehmen. Anweisungen finden Sie auf den folgenden Seiten. ● Um die Reinigung der Ofenober-seite zu erleichtern, kann das Grillelement abgesenkt werden. Anweisungen finden Sie auf den folgenden Seiten.

PFLEGE UND REINIGUNG

WAS?	WIE?	WICHTIG!
Grillrost, Grillgitter, Aufnahmegitter, Ofenroste, Backbleche	● Reinigen Sie diese Teile mit einer Lösung aus mildem Reinigungsmittel und heißem Wasser. ● Weichen Sie hartnäckige, angebrannte Flecken vorab in einer Lösung aus Spülmaschinenpulver und heißem Wasser ein. ● Mit Ausnahme des Backblechs sind diese Teile auch spülmaschinenfest.	/
Ofendichtung	Reinigen Sie diese Teile mit einer Lösung aus mildem Reinigungsmittel und heißem Wasser.	/
Tropfkanal	Verwenden Sie einen Schwamm, um die Feuchtigkeit im Tropfkanal unter der Tür aufzusaugen.	/

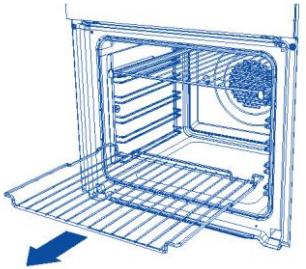
Ausbau der Aufnahmegitter

WICHTIG!

Schalten Sie die Stromversorgung des Ofens immer zuerst an der Wand aus. Stellen Sie sicher, dass der Ofen vollständig abgekühlt ist, bevor Sie mit der Arbeit beginnen.

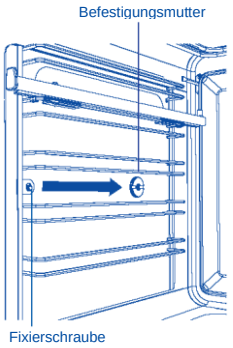
Entfernen Sie alle Bleche:

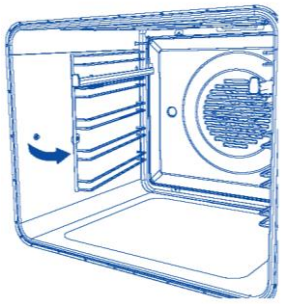
Ziehen Sie alle Bleche heraus.
Für einen leichteren Zugang empfehlen wir, die Ofentür zu entfernen. Siehe „Ausbau und Wiedereinbau der Ofentür“.

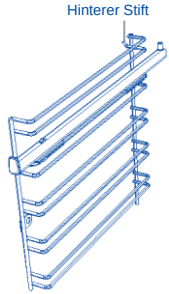


Entfernen Sie beide Aufnahmegitter:

Schrauben Sie die Befestigungsmutter an der Vorderseite des Aufnahmegitters ab und entfernen Sie sie. Lösen Sie die Schraube bei Bedarf mit einer Münze.
1. Ziehen Sie das Aufnahmegitter in Richtung Ofenmitte, bis der vordere Aufsatz von der Befestigungsschraube gelöst ist.
2. Schieben Sie das Aufnahmegitter nach vorne, bis die hinteren Stifte frei aus den Löchern gleiten.

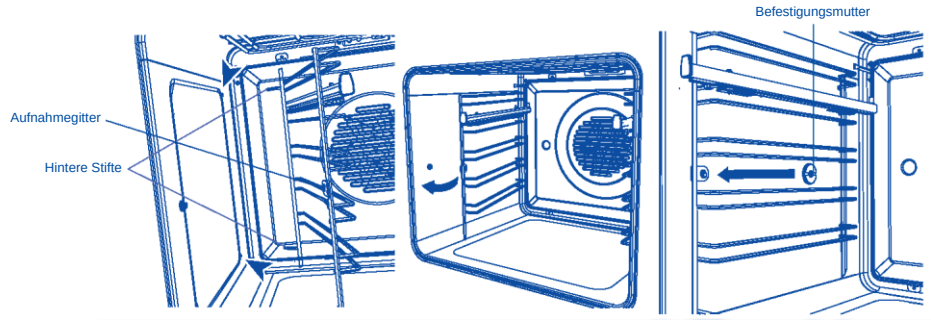






Wiedereinbau des Aufnahmegitters:

1. Lassen Sie die hinteren Stifte des Aufnahmegitters in die Löcher an der Rückseite des Ofens gleiten.
2. Setzen Sie den vorderen Aufsatz des Aufnahmegitters auf die Befestigungsschraube.
3. Bringen Sie die Befestigungsmutter wieder an. Sie können eine Münze verwenden, um die Mutter festzuziehen.



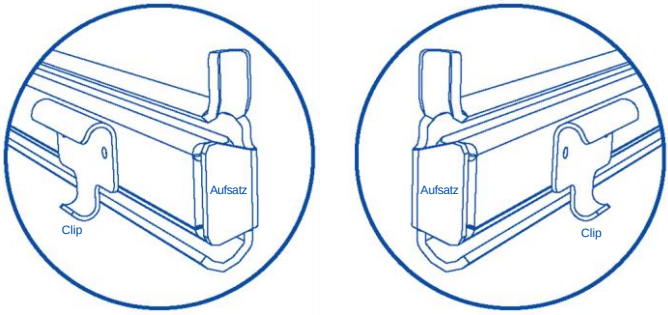
Ausbau und Wiedereinbau der Teleskopschienenhalter (separat erhältlich)

WICHTIG!

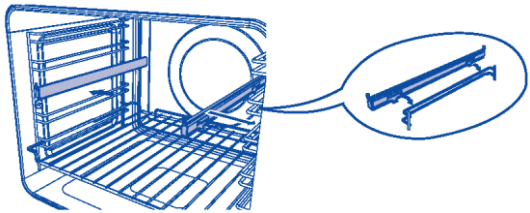
Nur bei kompakten Backöfen:
Die Teleskopschienenhalter können nicht in den Blechpositionen 3 und 4 verwendet werden.

Einbau

1. Stellen Sie sicher, dass die Schienen in die richtige Richtung zeigen (die Vorderseite der Schiene hat einen dreieckigen Aufsatz, wie auf der Abbildung dargestellt ist).
2. Setzen Sie die Oberseite der Clips auf das Aufnahmegitter. Der vordere Clip sollte so nah wie möglich an der Vorderseite des Aufnahmegitters angebracht werden. Stellen Sie sicher, dass der hintere Clip einrastet.
3. Drehen Sie die Schiene nach unten und „klicken“ Sie die Unterseite der Clips ein.



Ausbau
Nehmen Sie die Schiene und drehen Sie die Unterseite nach oben, um die Clips zu lösen und sie zu entfernen.



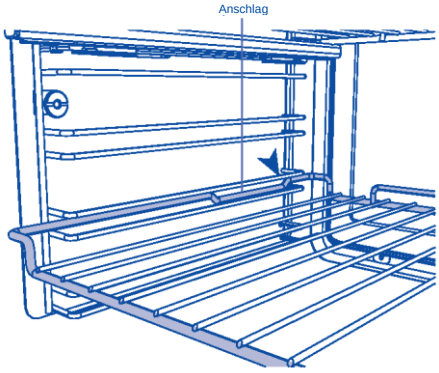
Achten Sie beim Wiedereinbau der Teleskopschienenhalter darauf, diese wie folgt einzubauen:

- ► Die Aufnahmegitter zuerst.
- ► Die Schienen an der oberen Drahtauflage einer Blechposition (Blechpositionen 1 und 2 nur bei Kompaktöfen).
- ► Beide Seiten jedes Schienenpaares.

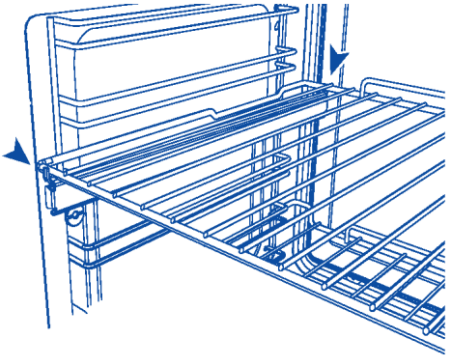
Setzen Sie die Backbleche und das Grillblech wieder ein.

Schieben Sie die benötigten Bleche ein und achten Sie dabei auf Folgendes:

- ► Sie werden zwischen die beiden Stangen einer Blechposition geschoben (sofern keine Teleskopschienen verwendet werden).
- ► Die Anschläge zeigen nach unten.
- ► Der Führungsschutz ist hinten.



Einschieben eines Blechs zwischen zwei Stangen



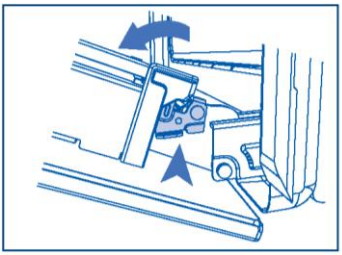
Einschieben eines Blechs auf einen Teleskopschienenhalter

Ausbau und Wiedereinbau der Ofentür.

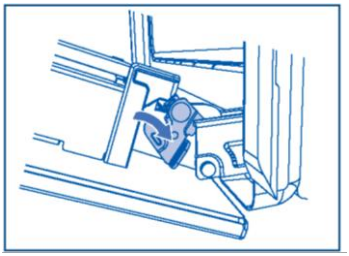
WICHTIG!

Vorsicht, die Ofentür ist schwer.

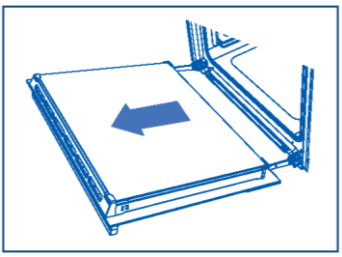
So nehmen Sie die Tür ab:



1. Öffnen Sie die Tür komplett. Machen Sie an beiden Türscharnieren die beiden kleinen Metallverriegelungshebel ausfindig.

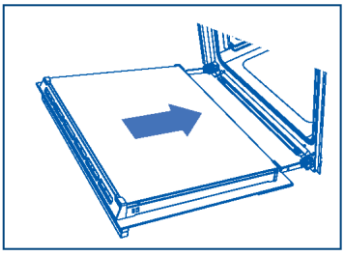


2. Drücken Sie jeden Verriegelungshebel vollständig nach unten, um die Tür vom Scharnier zu lösen.

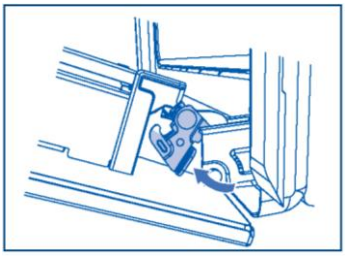


3. Halten Sie die Tür an beiden Seiten fest und ziehen Sie sie vorsichtig heraus und von den Scharnieren weg.

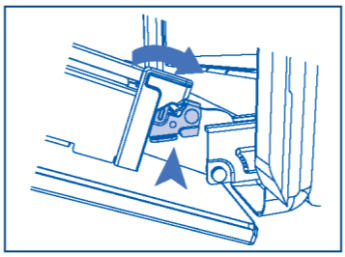
So bringen Sie die Tür wieder an:



1. Halten Sie die Tür an beiden Seiten, richten Sie die Löcher in der Unterseite der Tür an den Scharnieren aus und schieben Sie die Tür darauf.



2. Sobald die Tür vollständig auf den Scharnieren sitzt, drücken Sie jeden Verriegelungshebel vollständig nach oben, um die Tür am Scharnier zu verriegeln.



3. WICHTIG!
Stellen Sie sicher, dass die Hebel vollständig verriegelt sind, bevor Sie versuchen, die Tür zu schließen.

Ausbau der Türglasscheiben zum Reinigen.

WICHTIG!

Schalten Sie die Stromversorgung des Ofens immer an der Wand aus, bevor Sie das obere Element absenken. Stellen Sie sicher, dass der Ofen vollständig abgekühlt ist, bevor Sie beginnen.

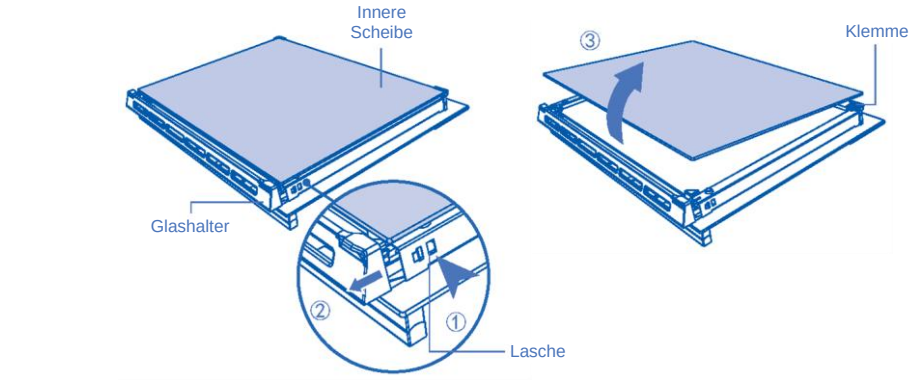
- Stellen Sie sicher, dass Sie die nachstehenden Vorsichtsmaßnahmen und Anweisungen sehr sorgfältig befolgen. Das falsche Einsetzen der Glasscheiben und der Tür kann zu Schäden am Ofen und zum Erlöschen der Garantie führen.
- Vorsicht, die Ofentür ist schwer. Wenn Sie Zweifel haben, versuchen Sie nicht, die Tür zu entfernen.
- Stellen Sie sicher, dass der Ofen und alle seine Teile abgekühlt sind. Versuchen Sie nicht, die Teile eines heißen Ofens zu handhaben.
- Seien Sie beim Umgang mit den Glasscheiben äußerst vorsichtig. Vermeiden Sie, dass die Ecken und Kanten der Glasscheibe gegen eine Oberfläche stoßen. Dies kann dazu führen, dass das Glas zerspringt.
- Verwenden Sie keine Ofenreiniger oder andere aggressive oder scheuernde Reinigungsmittel, Tücher, Scheuerschwämme, Stahlwolle oder scharfe Metallschaber, um die Glasflächen zu reinigen. Diese Materialien kratzen das Glas und können die spezielle Beschichtung beschädigen, was wiederum dazu führen kann, dass das Glas reißt oder zerspringt.
- Wenn Sie Anzeichen von Schäden an den Glasscheiben feststellen (wie Absplitterungen oder Risse), verwenden Sie den Ofen nicht. Kontaktieren Sie Ihren Vertragshändler oder den Kundendienst.
- Stellen Sie sicher, dass Sie die Glasscheibe korrekt wieder einsetzen. Verwenden Sie den Ofen nicht, wenn nicht alle Glasscheiben korrekt eingesetzt sind.
- Wenn sich die Glasscheibe schwer entfernen oder wieder einsetzen lässt, gehen Sie nicht mit Gewalt vor. Wenden Sie sich an Ihren autorisierten Reparaturdienst oder den Kundendienst, um Hilfe zu erhalten.

Hinweis: Servicebesuche, bei denen Hilfe bei der Verwendung oder Wartung des Ofens geleistet wird, sind nicht von Ihrer Garantie abgedeckt.

Wir empfehlen, die Tür zu entfernen, um die Reinigung der Glasscheibe zu erleichtern. Anweisungen finden Sie unter „Ausbau und Wiedereinbau der Ofentür“. Legen Sie die entfernte Tür auf eine weiche, saubere und ebene Oberfläche.

Stellen Sie sicher, dass Sie die nachstehenden Vorsichtsmaßnahmen und Anweisungen sehr sorgfältig befolgen. Das falsche Einsetzen der Glasscheiben und der Tür kann zu Schäden am Ofen und zum Erlöschen der Garantie führen.

So entfernen Sie die innere Scheibe
1. Berühren Sie die Glashalterlaschen auf beiden Seiten der Tür.
2. Ziehen Sie den Glashalter nach oben, bis die Laschen in das oberste Loch einrasten.
3. Halten Sie die Oberseite der Innenscheibe fest und ziehen Sie die Scheibe vorsichtig nach oben, bis sie aus der Klammer am unteren Rand der Tür herausgezogen ist, und heben Sie sie heraus. Neigen Sie die Scheibe nicht zu stark, da Sie sonst das Glas beschädigen könnten.



Bauen Sie die Glasscheibe nach der Reinigung wieder ein.

Achten Sie beim Wiedereinbau der Glasscheibe auf Folgendes:

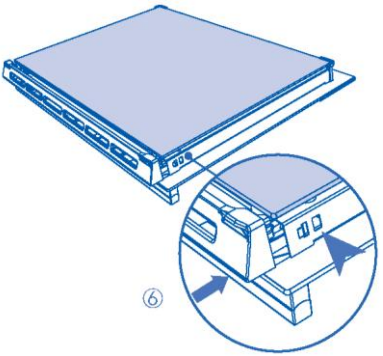
- ► Die innere Scheibe ist wie abgebildet richtig eingesetzt. Die Scheibe muss in der unten beschriebenen Position sein, um in die Tür zu passen und sicherzustellen, dass der Ofen sicher und korrekt funktioniert.
- ► Achten Sie besonders darauf, dass die Kanten der Glasscheibe nicht gegen Gegenstände oder Oberflächen stoßen, und drücken Sie die Scheiben nicht in ihre Position. Wenn Sie Schwierigkeiten beim Wiedereinbau der Scheibe haben, entfernen Sie sie und beginnen Sie den Vorgang von vorne. Wenn dies keine Abhilfe schafft, kontaktieren Sie den Kundendienst.

Die innere Scheibe wieder einbauen
Stellen Sie sicher, dass die Scheibe richtig herum positioniert ist
(das Logo muss sich am unteren Rand der Tür befinden).
4. Schieben Sie die Scheibe in die Aussparung an der Unterseite der Tür.
5. Legen Sie die Scheibe auf die Klemme oben an der Tür.
6. Schieben Sie den Glashalter wieder in Position und vergewissern Sie sich, dass die Laschen sicher befestigt sind.

WICHTIG!

Stellen Sie sicher, dass der Glashalter korrekt und fest sitzt und die Glasscheibe sicher befestigt ist.





PFLEGE UND REINIGUNG

Wechseln der Glühbirnen im Ofen

Das Gerät ist mit einer Glühlampe der Beleuchtungseffizienzklasse G ausgestattet.
Hinweis: Der Austausch der Ofenlampe ist nicht von Ihrer Garantie abgedeckt.

Die Lampe befindet sich in der Decke des Ofens.

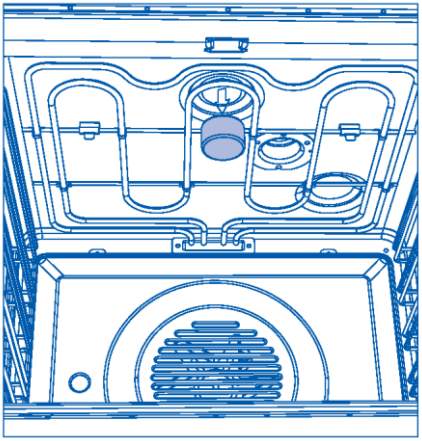
Einige Modelle verwenden G9-Halogenlampen mit den Spezifikationen 220-240V, 50Hz und 25W.
Halten Sie die Ersatzglühbirne immer in einem weichen Tuch. Wenn die Glühbirne berührt wird, verkürzt dies ihre Lebensdauer.

Wechseln der Glühbirne
1. Lassen Sie den Ofen und das Grillelement abkühlen, bevor Sie die Glühbirne austauschen.

WICHTIG!

Schalten Sie die Stromversorgung des Ofens an der Wand aus, bevor Sie fortfahren.

2. Drehen Sie die Glasabdeckung gegen den Uhrzeigersinn, um sie zu lösen.
3. Ziehen Sie vorsichtig die defekte Halogenlampe heraus.
4. Setzen Sie die neue Glühbirne vorsichtig ein.
5. Drehen Sie die Glasabdeckung im Uhrzeigersinn, um sie zu sichern.
6. Schalten Sie den Ofen wieder ein und stellen Sie die Uhr ein (siehe „Erste Verwendung“ für Anweisungen).



Fehlerbehebungstabelle

Wenn ein Problem auftritt, überprüfen Sie die nachstehende Tabelle, um zu sehen, ob Sie es beheben können. Wenn das Problem nicht behoben werden kann oder weiterhin besteht, wenden Sie sich an Ihren autorisierten Reparaturdienst oder den Kundendienst.

STÖRUNG	MÖGLICHE URSACHEN	ABHILFEMASSNAHME
Allgemeines		
Der Ofen funktioniert nicht.	Kein Strom.	Prüfen Sie, ob die Hauptstrom-versorgung (Wandschalter) eingeschaltet ist, die Sicherung nicht ausgelöst hat und in Ihrer Gegend kein Stromausfall vorliegt.
Die Beleuchtung schaltet sich nicht ein, wenn die Ofentür geöffnet wird.	Die Glühbirne(n) im Ofen ist (sind) durchgebrannt.	Wechseln Sie die Glühbirne(n) aus. Anweisungen finden Sie unter „Pflege und Reinigung“.
Eine Glasscheibe in der Ofentür ist gesprungen, zersplittert oder zerbrochen.	Durch falsches Reinigen oder weil die Glaskante gegen etwas gestoßen ist.	Sie dürfen den Ofen NICHT benutzen. Kontaktieren Sie Ihren Vertragshändler oder den Kundendienst.
Es ist zu spüren, dass heiße Luft aus den Belüftungsschlitzen strömt, nachdem ich den Ofen ausgeschaltet habe.	Das ist normal.	Aus Sicherheitsgründen laufen die Kühlventilatoren auch weiter, wenn Sie den Ofen ausge-schaltet haben. Die Ventilatoren schalten sich automatisch ab, wenn der Ofen abgekühlt ist.

GARANTIE UND SERVICE

Bevor Sie den Kundendienst oder die Unterstützung anrufen:

Überprüfen Sie, was Sie selbst erledigen können. Konsultieren Sie die Installations-anweisungen und Ihr Benutzerhandbuch und stellen Sie Folgendes sicher:

1. Ihr Produkt ist korrekt installiert.
2. Sie sind mit seinem normalen Betrieb vertraut.

ENTSORGUNG VON HAUSHALTSGERÄTEN

Dieses Gerät ist gemäß der Europäischen Richtlinie 2012/19/EU und den britischen Vorschriften S.I. 3113/2013 über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Elektro- und Elektronik-Altgeräte enthalten umweltschädigende Substanzen (die ggf. eine negative Auswirkung auf die Umwelt haben) sowie (wiederverwendbare) Grundelemente. Daher ist es wichtig, Elektro- und Elektronik-Altgeräte spezifisch zu entsorgen, um alle schädlichen Substanzen zu entfernen und wiederverwendbare Teile zu recyceln. Verbraucher leisten einen wichtigen Beitrag, um zu gewährleisten, dass Elektro- und Elektronik-Altgeräte nicht zu einem Umweltproblem werden. Halten Sie sich daher bitte an die folgenden Grundregeln:

- Elektro- und Elektronik-Altgeräte dürfen nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden.
- Elektro- und Elektronik-Altgeräte müssen bei zugelassenen Sammelstellen abgegeben werden, die von der Stadtverwaltung oder anderen zuständigen Stellen verwaltet werden.



In vielen Ländern wird für die Entsorgung großer Elektro- und Elektronik-Altgeräte ein Abholservice angeboten. Beim Kauf eines neuen Geräts wird das alte vom Händler zurückgenommen, der es kostenfrei entsorgt, sofern das neue Gerät von einem ähnlichen Typ ist und die gleiche Funktion erfüllt wie das Altgerät.

MASSNAHMEN ZUM STROMSPAREN UND UMWELTSCHUTZ

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

Geringe Leistungsaufnahme gemäß der Verordnung (EU) 2023/826 der Kommission.

Zustand	Energieverbrauch	Zeitraum, nach dem das Gerät automatisch in den Zustand übergeht
Standby-Modus mit Informations- oder Statusanzeige	0,8 W	20 min



IN CHINA
HERGESTELLT

CE

CANDY

Εντοιχιζόμενος ηλεκτρικός φούρνος

Οδηγός χρήστη

Μοντέλο

CA6 NPL4K23EHBB

Διαβάστε προσεκτικά αυτό το εγχειρίδιο πριν τη χρήση και φυλάξτε το για μελλοντική αναφορά.

Candy Hoover Group S.r.l.

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ 397
ΟΔΗΓΙΕΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ 401
ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ 411
ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ 413
ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ 415
ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ 417
ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ 424
ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ 435
ΕΓΓΥΗΣΗ ΚΑΙ ΣΕΡΒΙΣ 436

ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

Ο φούρνος σας έχει σχεδιαστεί με προσοχή ώστε να λειτουργεί με ασφάλεια κατά τη διάρκεια των συνήθων διαδικασιών μαγειρέματος. Λάβετε υπόψη σας τις ακόλουθες οδηγίες ασφαλείας κατά τη χρήση του:

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!



Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας
Αποσυνδέστε τον φούρνο από την πρίζα πριν αντικαταστήσετε τη λάμπα του φούρνου. Η μη τήρηση αυτών των συμβουλών μπορεί να οδηγήσει σε ηλεκτροπληξία ή τραυματισμό.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!



Κίνδυνος από κόψιμο
Προσέξτε - ορισμένες ακμές είναι αιχμηρές.
Η έλλειψη προσοχής μπορεί να οδηγήσει σε τραυματισμό ή κοψίματα.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!



Κίνδυνος πυρκαγιάς
Μην τοποθετείτε αλουμινόχαρτο, πιάτα, δίσκους, νερό ή πάγο στον πάτο του φούρνου κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, καθώς αυτό θα προκαλέσει μη αναστρέψιμη ζημιά στο σμάλτο· η επένδυση του φούρνου με αλουμινόχαρτο μπορεί ακόμα και να προκαλέσει πυρκαγιά.
Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή σας για να ζεσταθείτε ή για θέρμανση του χώρου. Οι άνθρωποι μπορεί να καούν ή τραυματιστούν, ή θα μπορούσε να ξεκινήσει πυρκαγιά. Αποθήκευση μέσα ή πάνω στη συσκευή:
δεν πρέπει να αποθηκεύονται εύφλεκτα υλικά μέσα σε φούρνο ή κοντά στην επιφάνειά του.
Η μη τήρηση αυτών των συμβουλών μπορεί να οδηγήσει σε υπερθέρμανση, εγκαύματα και τραυματισμούς.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!	
	Κίνδυνος εξαιτίας καυτής επιφάνειας Τα προσβάσιμα μέρη ενδέχεται να θερμαίνονται κατά τη χρήση. Για να αποφύγετε εγκαύματα και ζεματίσματα, κρατήστε τα παιδιά μακριά. Χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου ή άλλα μέσα προστασίας όταν αγγίζετε καυτές επιφάνειες, όπως τα ράφια του φούρνου ή τα πιάτα. Προσέξτε όταν ανοίγετε την πόρτα του φούρνου. Αφήστε τον ζεστό αέρα ή τον ατμό να διαφύγει πριν αφαιρέσετε ή τοποθετήσετε τρόφιμα. Μην αγγίζετε θερμαντικά στοιχεία ή εσωτερικές επιφάνειες του φούρνου. Τα θερμαντικά στοιχεία μπορεί να είναι καυτά ακόμα και αν έχουν σκούρο χρώμα. Οι εσωτερικές επιφάνειες ενός φούρνου θερμαίνονται σε τέτοιο βαθμό ώστε να προκαλούν εγκαύματα. Κατά τη διάρκεια και μετά τη χρήση, μην αγγίζετε ή αφήνετε ρούχα ή άλλα εύφλεκτα υλικά να έρθουν σε επαφή με τα θερμαντικά στοιχεία ή τις εσωτερικές επιφάνειες του φούρνου, μέχρι να έχουν κρυώσει επαρκώς. Άλλες επιφάνειες της συσκευής ενδέχεται να ζεσταθούν τόσο ώστε να προκαλέσουν εγκαύματα - μεταξύ αυτών των επιφανειών συγκαταλέγονται το άνοιγμα εξαερισμού του φούρνου, η επιφάνεια κοντά σε αυτό και η πόρτα του φούρνου. Εάν δεν ακολουθήσετε αυτές τις συμβουλές, ενδέχεται να προκληθούν εγκαύματα και ζεματίσματα.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Για να μειώσετε τον κίνδυνο πυρκαγιάς, ηλεκτροπληξίας, τραυματισμού ατόμων ή ζημιάς κατά τη χρήση του φούρνου, ακολουθήστε τις σημαντικές οδηγίες ασφαλείας που αναφέρονται παρακάτω:

- ► Διαβάστε όλες τις οδηγίες πριν χρησιμοποιήσετε τον φούρνο. Χρησιμοποιείτε τον φούρνο μόνο για τον σκοπό για τον για τον οποίο προορίζεται, όπως περιγράφεται στις παρούσες οδηγίες.
- ► Σωστή εγκατάσταση: βεβαιωθείτε ότι η συσκευή σας έχει εγκατασταθεί σωστά και έχει γειωθεί από ειδικευμένο τεχνικό.
- ► Διακόπτης απομόνωσης: βεβαιωθείτε ότι αυτός ο φούρνος συνδέεται σε κύκλωμα που ενσωματώνει διακόπτη απομόνωσης ηλεκτρικού ρεύματος και ο οποίος εξασφαλίζει πλήρη αποσύνδεση από την παροχή ρεύματος.
- ► Οι οικιακές συσκευές δεν προορίζονται για να παίζουν τα παιδιά.
- ► Μην αφήνετε τα παιδιά μόνα τους. Τα παιδιά δεν πρέπει να αφήνονται μόνα ή χωρίς επίβλεψη στην περιοχή όπου χρησιμοποιείται η συσκευή. Δεν πρέπει ποτέ να τους επιτρέπεται να κάθονται ή να στέκονται πάνω σε οποιοδήποτε μέρος της συσκευής.
- ► Τα παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών πρέπει να παραμένουν μακριά από τη συσκευή, εκτός εάν βρίσκονται υπό συνεχή επίβλεψη. Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές,

αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εφόσον βρίσκονται υπό εποπτεία ή εάν τους έχουν δοθεί σαφείς οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και έχουν κατανοήσει επακριβώς τους σχετικούς κινδύνους. Ο καθαρισμός και η οι εργασίες συντήρησης χρήστη απαγορεύεται να γίνονται από παιδιά χωρίς επιτήρηση.

- Μην τοποθετείτε βαριά αντικείμενα πάνω στην πόρτα του φούρνου.
- Να φοράτε κατάλληλο ρουχισμό. Μην φοράτε ευρύχωρα ρούχα ή με αιωρούμενες απολήξεις κατά τη χρήση της συσκευής. Μπορούν να αναφλεχθούν ή λιώσουν αν έρθουν σε επαφή με κάποιο στοιχείο ή καυτή επιφάνεια, με αποτέλεσμα να υποστείτε εγκαύματα.
- Εξυπηρέτηση χρήστη: μην επισκευάζετε και μην αντικαθιστάτε οποιοδήποτε εξάρτημα της συσκευής, εκτός εάν αυτό συνιστάται ρητά στο εγχειρίδιο. Όλες οι άλλες εργασίες επισκευής θα πρέπει να παραπέμπονται σε ειδικευμένο τεχνικό.
- Μην χρησιμοποιείτε νερό σε πυρκαγιές προκαλούμενες από λίπη.
- Καταπνίξτε τη φωτιά ή τη φλόγα ή χρησιμοποιήστε πυροσβεστήρα ξηρής χημικής ουσίας ή αφρού.
- Χρησιμοποιείτε μόνο στεγνά γάντια φούρνου ή πιάστρες.
- Οι υγρές ή βρεγμένες πιάστρες πάνω σε καυτές επιφάνειες ενδέχεται να προκαλέσουν εγκαύματα από τον ατμό. Μην αφήνετε τις πιάστρες να έρχονται σε επαφή με καυτές περιοχές ή θερμαντικά στοιχεία. Μην χρησιμοποιείτε πετσέτα ή χοντρό ύφασμα ως πιάστρα. Μπορεί να πάρει φωτιά.
- Μην θερμαίνετε κλειστά δοχεία τροφίμων. Μπορούν να αναπτύξουν πίεση που ενδέχεται να προκαλέσει το σκάσιμο του δοχείου και να οδηγήσει σε τραυματισμό.
- Ασφαλής χειρισμός τροφίμων: αφήνετε τα τρόφιμα στον φούρνο για όσο το δυνατόν λιγότερο χρόνο πριν και μετά το μαγείρεμα. Αυτό για να αποφευχθεί η μόλυνση από οργανισμούς που ενδέχεται να προκαλέσουν τροφική δηλητηρίαση. Προσέξτε ιδιαίτερα όταν ο καιρός είναι ζεστός.
- Φροντίζετε πάντα να μην είναι βουλωμένα τα ανοίγματα εξαερισμού του φούρνου.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σας μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστού συστήματος τηλεχειρισμού.
- Προσοχή: Μπορεί να βγαίνει ζεστός αέρας από το άνοιγμα εξαερισμού στο πάνω μέρος του φούρνου, ως μέρος του συστήματος ψύξης του φούρνου.
- Τοποθέτηση των ραφιών φούρνου: τοποθετείτε πάντα τα ράφια στην επιθυμητή θέση ενώ ο φούρνος είναι κρύος (πριν την προθέρμανση). Εάν πρέπει να αφαιρέσετε ένα ράφι ενώ ο φούρνος είναι ζεστός, μην αφήσετε τα γάντια φούρνου ή την πιάστρα να έρθουν σε επαφή με καυτά θερμαντικά στοιχεία ή με τη βάση του φούρνου.
- Μην καθαρίζετε το λάστιχο του φούρνου ή χρησιμοποιείτε προϊόντα καθαρισμού φούρνου πάνω του. Είναι απαραίτητο για την καλή στεγανοποίηση, η οποία εξασφαλίζει την αποδοτική λειτουργία του φούρνου. Πρέπει να προσέχετε να μην το τρίψετε, καταστρέψετε ή μετακινήσετε.
- Μην εγκαταστήσετε ή χρησιμοποιήσετε τη συσκευή εάν έχει καταστραφεί ή δεν λειτουργεί σωστά. Εάν παραλάβετε ένα προϊόν που έχει υποστεί ζημιά, επικοινωνήστε αμέσως με τον αντιπρόσωπο ή τον εγκαταστάτη σας.
- Μην ανοίγετε την πόρτα του φούρνου όταν ο φούρνος παράγει ατμό, για να αποφύγετε τον κίνδυνο εγκαυμάτων.
- Μη χρησιμοποιείτε καθαριστικά φούρνου, σκληρά/ λειαντικά μέσα καθαρισμού, κεριά ή γυαλιστικά. Δεν πρέπει να χρησιμοποιείται κανένα εμπορικό καθαριστικό φούρνου, επένδυση φούρνου ή προστατευτική επίστρωση οποιουδήποτε είδους

μέσα ή γύρω από οποιοδήποτε τμήμα του φούρνου. Μη χρησιμοποιείτε σκληρά/λειαντικά καθαριστικά, συρμάτινα σφουγγαράκια ή αιχμηρά μεταλλικά ξέστρα για να καθαρίσετε το γυαλί της πόρτας του φούρνου επειδή γρατζουνούν την επιφάνεια, με ενδεχόμενη συνέπεια τη θραύση του γυαλιού.

- ► Καθαρίζετε μόνο τα τμήματα που αναφέρονται στο παρόν εγχειρίδιο.
- ► Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστή για τον καθαρισμό οποιουδήποτε τμήματος του φούρνου.
- ► Μην αφήνετε πάνω στον φούρνο αντικείμενα που μπορεί να θέλουν τα παιδιά. Τα παιδιά ενδέχεται να υποστούν εγκαύματα ή τραυματισμούς αν σκαρφαλώσουν πάνω στον φούρνο για να ανακτήσουν αντικείμενα.
- ► Χρησιμοποιείτε μόνο σκεύη φούρνου εγκεκριμένα για χρήση στο φούρνο. Ακολουθήστε τις οδηγίες του κατασκευαστή των σκευών φούρνου.
- ► Βεβαιωθείτε ότι τα πλαστικά παξιμάδια μεταφοράς έχουν αφαιρεθεί από τα πλαϊνά στηρίγματα και αντικατασταθεί με τα παρεχόμενα μεταλλικά παξιμάδια στερέωσης.
- ► Χρησιμοποιήστε μόνο τον αισθητήρα θερμοκρασίας που συνιστάται για αυτόν τον φούρνο.
- ► Μην τοποθετείτε τρόφιμα απευθείας πάνω στα στηρίγματα φούρνου. Χρησιμοποιείτε πάντα λαδόχαρτο ή/και κατάλληλα ταψιά ή σκεύη ψησίματος.

ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!



Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας
Αποσυνδέστε πάντα τη συσκευή από το δίκτυο παροχής ρεύματος πριν από οποιαδήποτε εργασία συντήρησης ή επισκευής. Η σύνδεση με ένα καλό σύστημα καλωδίωσης γείωσης είναι απαραίτητη και υποχρεωτική. Αλλαγές στο οικιακό σύστημα καλωδίωσης πρέπει να γίνονται μόνο από εξειδικευμένο ηλεκτρολόγο.
Η μη τήρηση αυτών των συμβουλών μπορεί να οδηγήσει σε ηλεκτροπληξία ή τραυματισμό.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!



Κίνδυνος πυρκαγιάς
Μη χρησιμοποιείτε προσαρμογείς, μειωτήρες ή διακλαδωτές για τη σύνδεση αυτής της συσκευής στο δίκτυο παροχής ρεύματος.
Η μη τήρηση αυτών των συμβουλών μπορεί να οδηγήσει σε υπερθέρμανση, εγκαύματα ή πυρκαγιά.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!



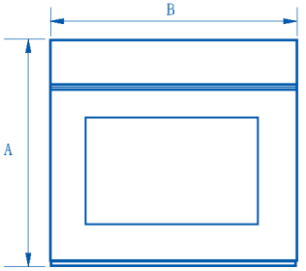
Κίνδυνος από κόψιμο
Προσέξτε - οι ακμές της επιφάνειας είναι κοφτερές. Η έλλειψη προσοχής μπορεί να οδηγήσει σε τραυματισμό ή κοψίματα.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ

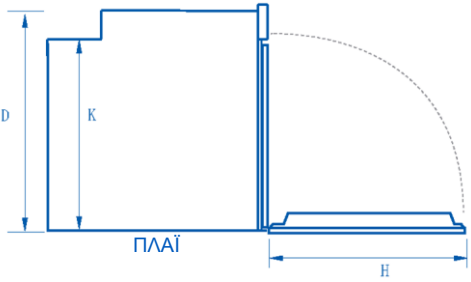
ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Για την αποφυγή κινδύνων, ακολουθήστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες πριν την εγκατάσταση ή χρήση αυτής της συσκευής.
Φροντίστε να διαθέσετε τις πληροφορίες αυτές στο άτομο που εγκαθιστά τη συσκευή - με αυτόν τον τρόπο θα μπορούσε να μειωθεί το κόστος εγκατάστασης.
Η συσκευή αυτή πρέπει να εγκατασταθεί και να συνδεθεί στο δίκτυο παροχής ρεύματος αποκλειστικά από κατάλληλα ειδικευμένο άτομο, σύμφωνα με τις παρούσες οδηγίες εγκατάστασης και σε συμμόρφωση με όλους τους ισχύοντες τοπικούς κανονισμούς δόμησης και ηλεκτρολογίας. Η μη σωστή εγκατάσταση της συσκευής θα μπορούσε να ακυρώσει τυχόν αξιώσεις εγγύησης ή ευθύνης.
Αν το καλώδιο παροχής ρεύματος έχει καταστραφεί, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπο του σέρβις ή παρόμοια ειδικευμένα πρόσωπα προς αποφυγή κινδύνων. Διακόπτης απομόνωσης: βεβαιωθείτε ότι αυτός ο φούρνος συνδέεται σε κύκλωμα που ενσωματώνει διακόπτη απομόνωσης ηλεκτρικού ρεύματος και ο οποίος εξασφαλίζει πλήρη αποσύνδεση από την παροχή ρεύματος σύμφωνα με τους τοπικούς κανονισμούς καλωδίωσης. Ο φούρνος πρέπει να είναι γειωμένος.
Απορρίψτε τη συσκευασία με τον κατάλληλο τρόπο.
Για να μειώσετε τις επιπτώσεις στο περιβάλλον, ανακυκλώστε τα υλικά συσκευασίας όποτε είναι δυνατό.
Ο φούρνος δεν πρέπει να εγκατασταθεί πίσω από διακοσμητική πόρτα για να αποφευχθεί η υπερθέρμανση.
Το συνιστώμενο ύψος εγκατάστασης είναι μεγαλύτερο από 850 mm.

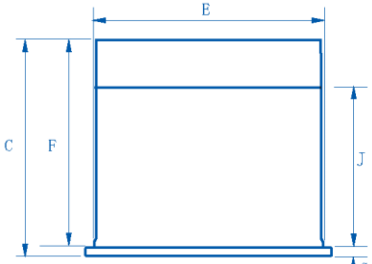
ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ



ΜΠΡΟΣΤΑ



ΠΛΑΪ



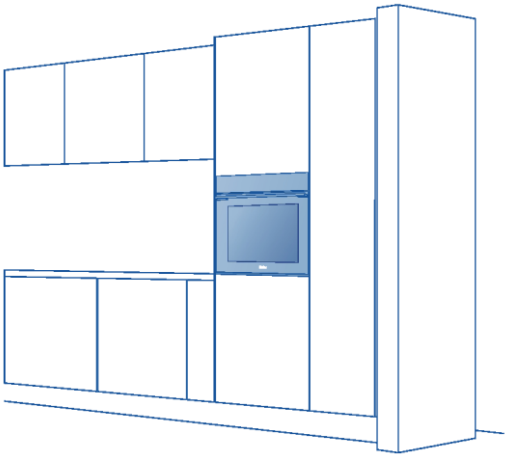
ΕΠΑΝΩ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑ

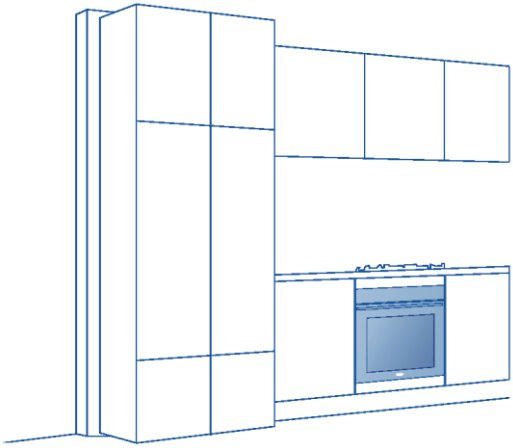
ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ	mm
A Συνολικό ύψος προϊόντος	595
B Συνολικό πλάτος προϊόντος	595
C Συνολικό βάθος προϊόντος	565
D Ύψος 1 πλαισίου	575
E Πλάτος πλαισίου	555
F Βάθος 1 πλαισίου	545
G Βάθος πλαισίου φούρνου και πίνακα ελέγχου	20
H Βάθος πόρτας φούρνου όταν είναι πλήρως ανοιχτή	478
J Βάθος 2 πλαισίου	405
K Ύψος 2 πλαισίου	510

Απεικονίσεις της εγκατάστασης

A

Εγκατάσταση σε ψηλή μονάδα

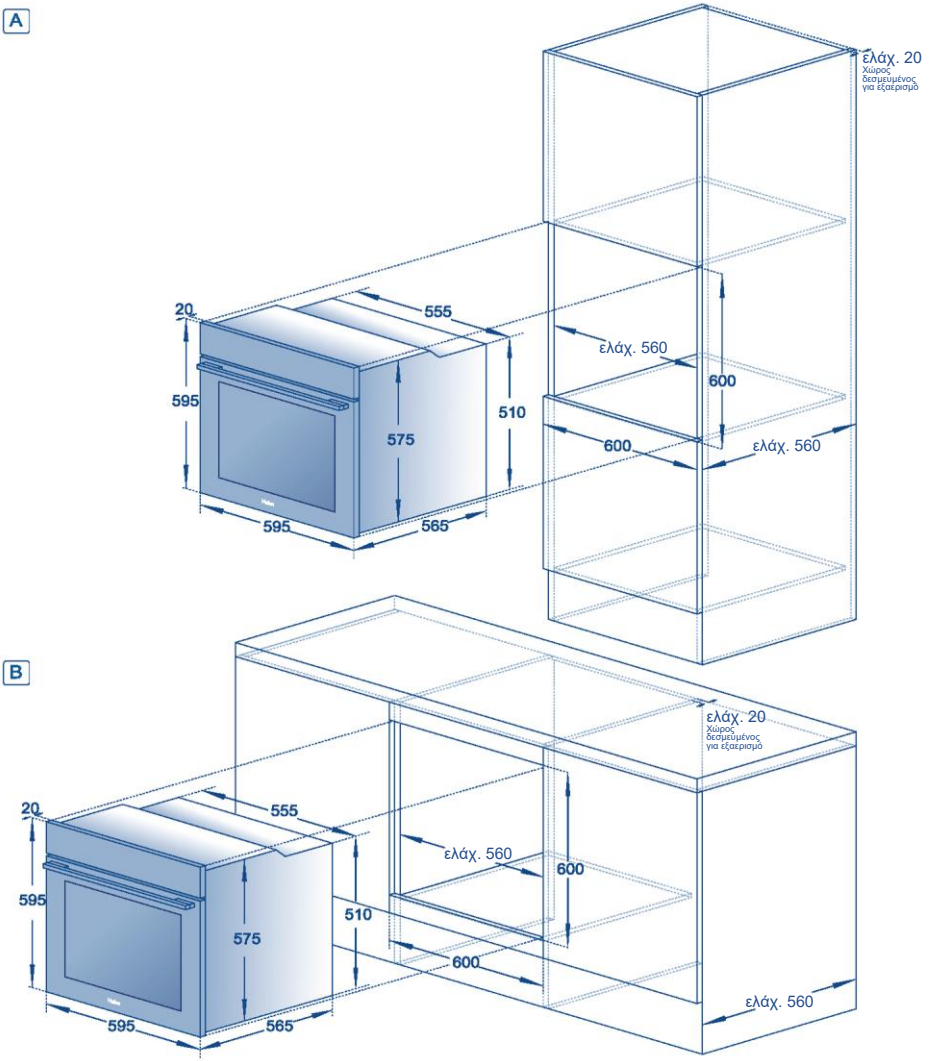




B

Εγκατάσταση σε μονάδα βάσης

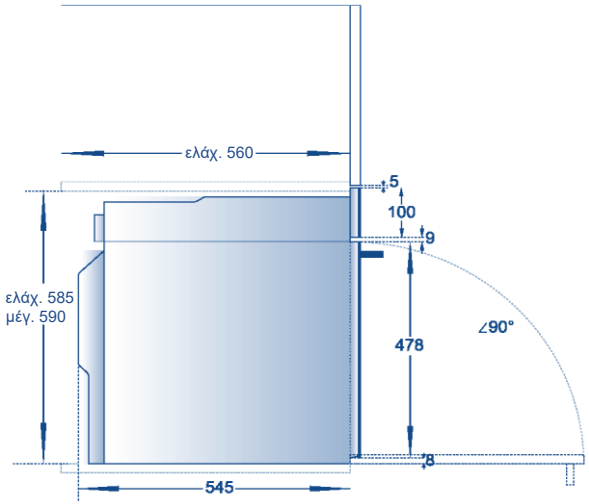
Διαστάσεις εγκατάστασης



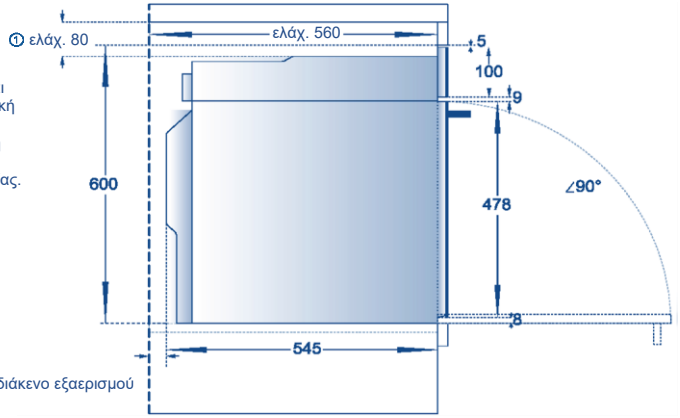
*μετρήσεις σε mm

Πλευρική όψη

A



B

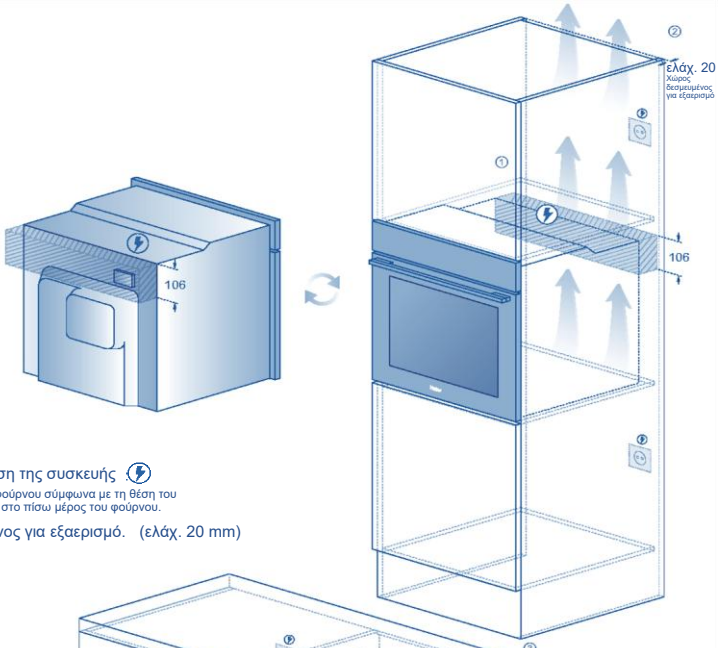


① Εάν ο φούρνος πρόκειται να εγκατασταθεί σε βασική μονάδα κάτω από εστία, πρέπει να ληφθεί υπόψη το απαιτούμενο βάθος ΕΝΤΟΙΧΙΖΟΜΕΝΗΣ εστίας.

*μετρήσεις σε mm

Συνδέσεις και εξαερισμός

A

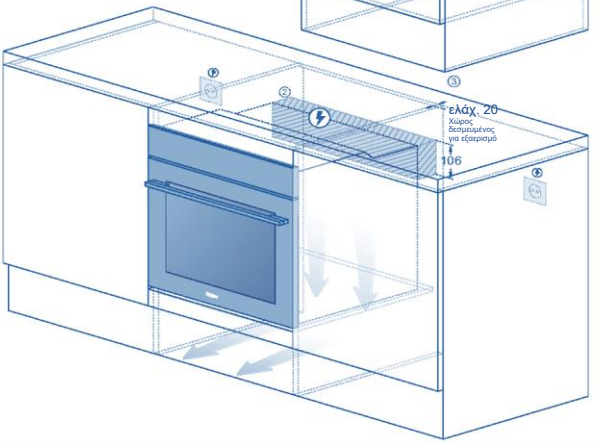


① Χώρος για σύνδεση της συσκευής

*Δεσμεύστε την πρίζα φούρνου σύμφωνα με τη θέση του καλωδίου τροφοδοσίας στο πίσω μέρος του φούρνου.

② Χώρος δεσμευμένος για εξαερισμό. (ελάχ. 20 mm)

B



*μετρήσεις σε mm

ΑΠΟΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ!
ΑΝΥΨΩΣΗ: Μην ανασηκώνετε τον φούρνο από τη λαβή της πόρτας.
Χρησιμοποιήστε τις λαβές που βρίσκονται στο πλάι του πλαισίου (εάν υπάρχουν).

Αφαιρέστε όλη τη συσκευασία και απορρίψτε την με υπεύθυνο τρόπο.
Ανακυκλώστε τα στοιχεία που μπορείτε.
Τοποθετήστε τον φούρνο χωρίς συσκευασία πάνω σε ξύλινα τεμάχια ή παρόμοια στηρίγματα, ώστε να αποτραπούν ζημιές στο κάτω άκρο του φούρνου.



ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ!
Όταν βγάζετε τον φούρνο από το χαρτοκιβώτιο προσέξτε να μην προκαλέσετε ζημιά στο κάτω άκρο το οποίο είναι σημαντικό τόσο για τον εξαερισμό όσο και για την απομάκρυνση της υπερβολικής συμπύκνωσης.

Κατάλογος αξεσουάρ	Βαθύ ταψί ψησίματος	Ταψί Airfry	Στήριγμα Grill	Ράγες ολίσθησης	Βίδες
Ποσ.	1	1	1	1 ζεύγος	2

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ!
Οι ταψιά ψησίματος ενδέχεται να παραμορφωθούν κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Αυτό είναι φυσιολογικό φαινόμενο, καθώς με την ψύξη θα επανακτήσουν το αρχικό τους σχήμα.

ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ!

- ► Αυτός ο φούρνος πρέπει να συνδεθεί στο δίκτυο παροχής ρεύματος μόνο από κατάλληλα ειδικευμένο άτομο.
- ► Αυτός ο φούρνος πρέπει να γειωθεί.
- ► Πριν συνδέσετε τον φούρνο στο δίκτυο παροχής ρεύματος, βεβαιωθείτε ότι το οικιακό σύστημα καλωδίωσης είναι κατάλληλο για την ισχύ που καταναλώνει ο φούρνος (όπως προσδιορίζεται στην πινακίδα ονομαστικών στοιχείων)
- ► Η τάση αντιστοιχεί στην τιμή που παρέχεται στην πινακίδα ονομαστικών στοιχείων.

Κωδικός λειτουργίας	Όγκος	Ονομαστική ισχύς	Ονομαστική τάση	Ονομαστική συχνότητα
CA6 NPL4K23EHBB	78L	3100W	220-240 V~	50-60Hz

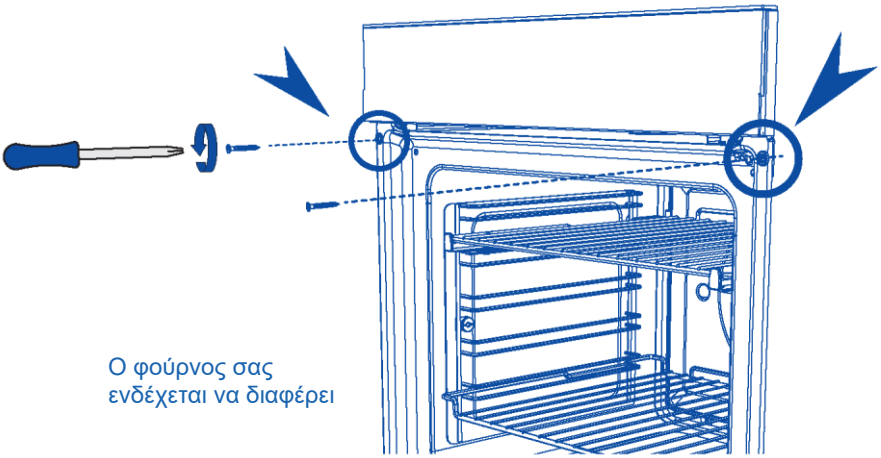
Η πρίζα πρέπει να είναι κατάλληλη για το φορτίο που αναγράφεται στην ετικέτα και πρέπει να έχει την επαφή γείωσης συνδεδεμένη και σε λειτουργία. Ο αγωγός γείωσης έχει κίτρινο-πράσινο χρώμα. Αυτή η εργασία πρέπει να πραγματοποιείται από κατάλληλα καταρτισμένο επαγγελματία τεχνικό. Η σύνδεση με την πηγή τροφοδοσίας μπορεί να γίνει φις ή σταθερή καλωδίωση τοποθετώντας έναν πολυπολικό διακόπτη, με διαχωρισμό επαφών σύμφωνα με τις απαιτήσεις για υπέρταση κατηγορίας III, μεταξύ της συσκευής και της πηγής ισχύος που μπορεί να αντέξει το μέγιστο συν- δεδεμένο φορτίο και που είναι σύμφωνη με την ισχύουσα νομοθεσία. Σε περίπτωση ασυμβατότητας μεταξύ της πρίζας και του βύσματος της συσκευής, ζητήστε από έναν εξειδικευμένο ηλεκτρολόγο να αντικαταστήσει την πρίζα με έναν άλλο κατάλληλο τύπο. Το βύσμα και η πρίζα πρέπει να συμμορφώνονται με τα ισχύοντα πρότυπα της χώρας εγκατάστασης. Το κίτρινο-πράσινο καλώδιο γείωσης δεν πρέπει να διακόπτεται από τον διακόπτη. Η πρίζα ή ο πολυπολικός διακόπτης που χρησιμοποιείται για τη σύνδεση θα πρέπει να είναι εύκολα προσβάσιμα κατά την εγκατάσταση της συσκευής.

ΣΤΕΡΕΩΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ ΣΤΟ ΕΠΙΠΛΟ

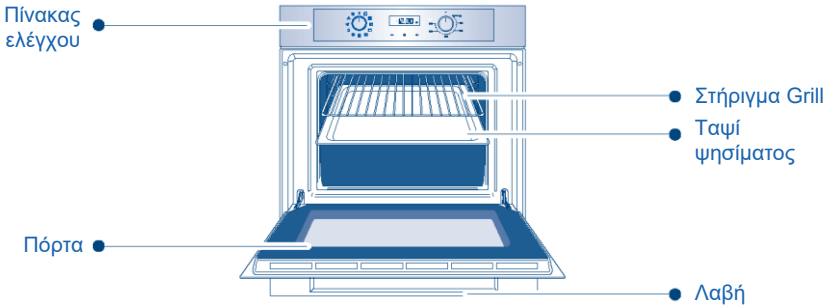
1. Τοποθετήστε το φούρνο στην προετοιμασμένη εσοχή.
   ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ!
   Μην ανασηκώνετε τον φούρνο από τη λαβή της πόρτας.
2. Ανοίξτε πλήρως την πόρτα του φούρνου.
3. Χρησιμοποιήστε τις βίδες που παρέχονται για να στερεώσετε τον φούρνο στο έπιπλο.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ!

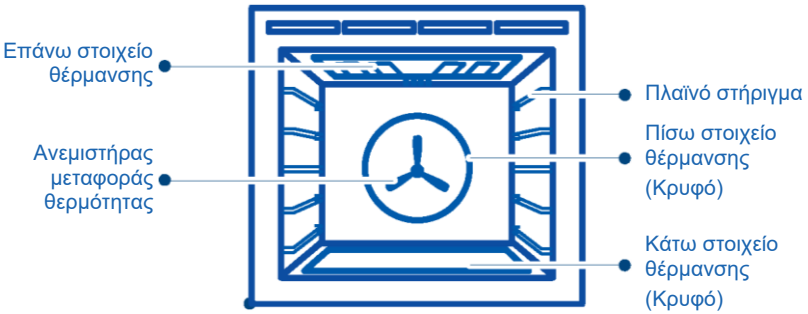
► Μη σφίγγετε υπερβολικά τις βίδες.
► Μη στεγανοποιείτε τον φούρνο μέσα στο έπιπλο με σιλικόνη ή κόλλα.
Αυτό δυσχεραίνει τη μελλοντική συντήρηση. Η Haier δεν θα καλύψει τα έξοδα απόσπασης του φούρνου, ή τις ζημιές που θα προκληθούν από την απόσπαση.



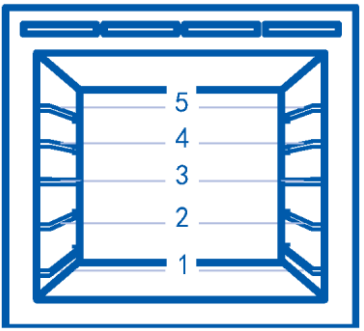
Ο φούρνος σας ενδέχεται να διαφέρει



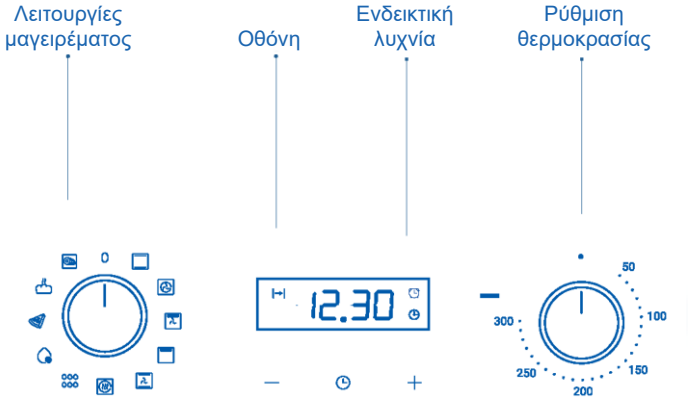
ΣΥΣΤΗΜΑ ΘΕΡΜΑΝΣΗΣ



ΘΕΣΕΙΣ ΡΑΦΙΩΝ



ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ



ΟΘΟΝΗ ΕΝΔΕΙΞΕΩΝ



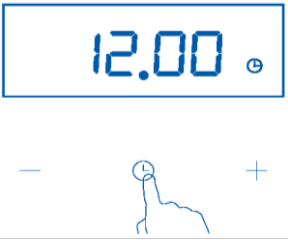
Όταν ενεργοποιείτε τον φούρνο για πρώτη φορά ή μετά από διακοπή ρεύματος, θα πρέπει να ρυθμίσετε το ρολόι για να μπορέσετε να χρησιμοποιήσετε τον φούρνο.

1. Ρύθμιση του ρολογιού



1. Η οθόνη θα εμφανίσει 12:00 και η ένδειξη θα αναβοσβήνει.
2. Αγγίξτε - και + για να ρυθμίσετε την ώρα.
3. Η ώρα θα επιβεβαιωθεί αυτόματα σε 5'' αφότου απομακρύνετε το δάχτυλό σας από τον πίνακα.

2. Αλλαγή της ώρας



1. Μπορείτε να επιλέξετε μία από τις 3 λειτουργίες, οι οποίες εναλλάσσονται, αγγίζοντας συνεχώς . Σταματήστε να αγγίζετε όταν εμφανιστεί η ένδειξη .

2. Αγγίξτε - και + για να ρυθμίσετε την ώρα. Η ώρα θα επιβεβαιωθεί αυτόματα σε 5'' αφότου απομακρύνετε το δάχτυλό σας από τον πίνακα.

3. Προετοιμασία του φούρνου

Είναι σημαντικό να προετοιμάσετε τον φούρνο σας πριν τον χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά, για μαγείρεμα ή ψήσιμο. Η προετοιμασία θα κάψει τυχόν κατασκευαστικά κατάλοιπα και θα διασφαλίσει ότι θα έχετε τα καλύτερα αποτελέσματα από την αρχή.



1. Γυρίστε τον επιλογέα λειτουργίας για να επιλέξετε τη λειτουργία ψησίματος.
2. Γυρίστε τον περιστροφικό διακόπτη τιμών για να ορίσετε τη θερμοκρασία στους 200 °C.

► Όσο ο φούρνος θερμαίνεται η ενδεικτική λυχνία θα είναι αναμμένη.
► Όταν ο φούρνος φτάσει στην προκαθορισμένη θερμοκρασία η ενδεικτική λυχνία θα σβήσει.

3. Μετά από 30 λεπτά επιλέξτε τη λειτουργία γριλ με αέρα .
Αφήστε τη θερμοκρασία στους 200 °C για 5 λεπτά.
4. Μετά από 5 λεπτά, σβήστε τον φούρνο (Γυρίστε τον επιλογέα λειτουργίας και τον περιστροφικό διακόπτη τιμών στο 0.)

► Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας προετοιμασίας θα υπάρχει μια χαρακτηριστική οσμή και θα εκπέμπεται μικρή ποσότητα καπνού, καθώς καίγονται κατασκευαστικά κατάλοιπα. Αυτό είναι φυσιολογικό, αλλά φροντίστε να υπάρχει καλός αερισμός στην κουζίνα κατά τη διάρκεια της προετοιμασίας.
► Μόλις κρυώσει, σκουπίστε τον φούρνο με ένα υγρό πανί και ήπιο απορρυπαντικό και στεγνώστε τον καλά.

Εφαρμογή λειτουργίας ρολογιού

Μπορείτε να αλλάξετε τις ρυθμίσεις ώρας αγγίζοντας το ανά πάσα στιγμή. Αγγίξτε επανειλημμένα για να ορίσετε τη διάρκεια μαγειρέματος, χρονομετρητή και ώρας εναλλάξ.

► Ο χρονομετρητής κάνει την αντίστροφη μέτρηση σε λεπτά (ώρ.λεπ).
► Μπορείτε να ρυθμίσετε τον χρονομετρητή για μέχρι 23 ώρες και 59 λεπτά.

1. Ρύθμιση διάρκειας μαγειρέματος

1. Αγγίξτε . Θα εμφανιστεί ο δείκτης διάρκειας μαγειρέματος |→|.
2. Ρυθμίστε την ώρα αγγίζοντας - και +.
► Κρατώντας πατημένα τα πλήκτρα ελέγχου η κύλιση θα επιταχυνθεί.
3. Ο χρόνος μαγειρέματος θα ρυθμιστεί σε 5'' αφότου απομακρύνετε το δάχτυλό σας από τον πίνακα.
► Στη συνέχεια ο χρονομετρητής θα αρχίσει την αντίστροφη μέτρηση. Η οθόνη θα εμφανίσει την τρέχουσα ώρα.
► Αν θέλετε να ελέγξετε τον χρόνο που απομένει στον χρονομετρητή, αγγίξτε για να επιλέξετε |→|. Αυτό δεν ακυρώνει τον χρονομετρητή.

Για τροποποίηση της ρύθμισης χρόνου μαγειρέματος
1. Αγγίξτε για να επιλέξετε τον εναπομένοντα χρόνο |→|.
2. Αγγίξτε - και + για να ορίσετε μια νέα ώρα.
3. Εξέρχεστε από τον πίνακα και η ώρα θα επιβεβαιωθεί.

Όταν λήξει ο καθορισμένος χρόνος
► Η ένδειξη |→| θα αναβοσβήνει και θα ακούγεται ένας τόνος κάθε λίγα δευτερόλεπτα.
► Γυρίστε τον επιλογέα λειτουργίας και τον περιστροφικό διακόπτη τιμών στο 0.
► Μπορείτε να πατήσετε οποιοδήποτε πλήκτρο για να ακυρώσετε τον ήχο ή να περιμένετε 2 λεπτά μέχρι να σβήσει αυτόματα ο ήχος.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:
► Αν ξεκινήσετε το μαγείρεμα χωρίς να ορίσετε διάρκεια μαγειρέματος, ο φούρνος θα λειτουργεί συνεχώς μέχρι να σταματήσετε το μαγείρεμα χειροκίνητα.
► Αν ορίσετε διάρκεια μαγειρέματος, ο φούρνος θα σταματήσει να λειτουργεί όταν λήξει ο χρόνος.

2. Ρύθμιση χρονομετρητή

Για να ρυθμίσετε μια αντίστροφη μέτρηση.
Αυτή η λειτουργία δεν επηρεάζει τη λειτουργία της συσκευής. Επιλέξτε και ορίστε τον χρόνο. Όταν τελειώσει ο χρόνος, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα. Ο χρονομετρητής μπορεί να χρησιμοποιηθεί και όταν η συσκευή είναι απενεργοποιημένη.

Ρυθμίστε έναν χρονομετρητή για να σάς υπενθυμίσει την έναρξη ή τη λήξη κάποιας εργασίας.
1. Κυλήστε το και σταματήστε να το αγγίζετε όταν εμφανιστεί η ένδειξη .
2. Ρυθμίστε τον χρονομετρητή σας αγγίζοντας τα κουμπιά - και +.
3. Ο χρονομετρητής θα ρυθμιστεί σε 5'' αφότου απομακρύνετε το δάχτυλό σας από τον πίνακα.
4. Στην οθόνη εμφανίζεται ο χρόνος αντίστροφης μέτρησης που απομένει.
5. Όταν ο χρόνος λήξη, η ένδειξη θα αναβοσβήνει και θα ακούγεται ένας τόνος κάθε λίγα δευτερόλεπτα.
Μπορείτε να πατήσετε οποιοδήποτε πλήκτρο για να ακυρώσετε τον ήχο ή να περιμένετε 2 λεπτά μέχρι να σβήσει αυτόματα ο ήχος.

Για ακύρωση της ρύθμισης χρονοδιακόπτη
1. Κυλήστε το και σταματήστε να το αγγίζετε όταν εμφανιστεί η ένδειξη .
2. Αγγίξτε - για να αλλάξετε τον χρόνο σε 00:00. Μετά από 5'' ο χρονομετρητής θα ακυρωθεί.

Γενικές οδηγίες

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ!

- ► Ανάλογα με το μοντέλο σας, ενδέχεται να διαθέτετε μόνο ορισμένες από αυτές τις λειτουργίες.
- ► Χρησιμοποιήστε όλες τις λειτουργίες με την πόρτα του φούρνου κλειστή.
- ► Για μια καλύτερη εμπειρία μαγειρέματος, συνιστάται η προθέρμανση πριν το ψήσιμο, εφόσον αυτό δεν αναφέρεται στις οδηγίες χρήσης της εκάστοτε λειτουργίας.

1. Στατική 

επάνω εξωτερικά και κάτω στοιχεία θέρμανσης

- ► Η θερμότητα προέρχεται τόσο από το επάνω όσο και από το κάτω στοιχείο. Ο ανεμιστήρας δεν χρησιμοποιείται σε αυτή τη λειτουργία.
- ► Ιδανικό για κέικ και φαγητά που απαιτούν ψήσιμο για μεγάλο χρονικό διάστημα ή σε χαμηλές θερμοκρασίες.
- ► Για μπισκότα ριγέ, η συνιστώμενη θερμοκρασία είναι 150°C.
- ► Για τετράγωνα μπισκότα, η συνιστώμενη θερμοκρασία είναι 160°C.
- ► Για μικρά κέικ, η συνιστώμενη θερμοκρασία είναι 160°C.
- ► Αυτή η λειτουργία δεν είναι κατάλληλη για μαγείρεμα σε πολλά ράφια.

Ιδανικό για υγρά φαγητά που χρειάζονται περισσότερο χρόνο για να μαγειρευτούν, π.χ. μεγάλο κέικ φρούτων.

2. Πολλαπλών επιπέδων 

ανεμιστήρας και πίσω στοιχείο θέρμανσης

- ► Ταψιά με μπισκότα που ψήνονται σε διαφορετικά ράφια είναι τραγανά εξωτερικά και μαστιχωτά στο μέσο.
- ► Το κρέας και τα πουλερικά ροδίζουν υπέροχα και ξεροψήνονται, παραμένοντας όμως ζουμερά και τρυφερά.
- ► Τα φαγητά στη γάστρα μαγειρεύονται στην εντέλεια και ξαναζεσταίνονται γρήγορα και αποτελεσματικά.
- ► Εάν μετατρέπετε μια συνταγή από «Στατική» σε «Πολλαπλών επιπέδων», σας συνιστούμε να μειώσετε τον χρόνο ψησίματος ή τη θερμοκρασία κατά περίπου 20°C.
- ► Για μπισκότα, η συνιστώμενη θερμοκρασία είναι 150°C.
- ► Για μικρά κέικ, η συνιστώμενη θερμοκρασία είναι 150°C.
- ► Για φαγητά που χρειάζονται περισσότερο χρόνο ψησίματος (π.χ. πάνω από μία ώρα), ίσως χρειαστεί να μειώσετε τόσο το χρόνο όσο και τη θερμοκρασία.

Ιδανική για ψήσιμο κράκερ, μπισκότων, σκόουνς, μάφιν και καπκέικ.

3. Γκριλ + Ανεμιστήρας 

ανεμιστήρας συν επάνω εσωτερικά και εξωτερικά στοιχεία θέρμανσης

- Αυτή η λειτουργία χρησιμοποιεί την έντονη θερμότητα από τα επάνω στοιχεία θέρμανσης για να ρόδισμα στο επάνω μέρος και τον ανεμιστήρα για να εξασφαλίσει το ομοιόμορφο ψήσιμο των φαγητών.
- Κρέας, πουλερικά και λαχανικά μαγειρεύονται υπέροχα· τα φαγητά είναι τραγανά και ροδισμένα εξωτερικά, ενώ εσωτερικά παραμένουν ζουμερά και τρυφερά.

Ιδανικό για ολόκληρο κοτόπουλο, φιλέτο βοδινού ή για να ψήσετε στο γκριλ το αγαπημένο σας κοτόπουλο, ψάρι και μπριζόλα.

4. Διπλό Grill 

επάνω εσωτερικά και εξωτερικά στοιχεία θέρμανσης

- Αμφότερα τα επάνω στοιχεία θέρμανσης παρέχουν έντονη ακτινοβολούμενη θερμότητα.
- Η προθέρμανση δεν είναι απαραίτητη, αν και κάποιοι προτιμούν να αφήσουν το στοιχείο να ζεσταθεί για λίγα λεπτά πριν τοποθετήσουν το φαγητό κάτω από το grill.
- Η πιο κατάλληλη λειτουργία για το «τελείωμα» πολλών φαγητών, όπως για παράδειγμα το ρόδισμα της επιφάνειας στις πατάτες ογκρατέν και τη φριτάτα.

Ιδανικό για ψήσιμο ψωμιού ή για ρόδισμα της επιφάνειας στο «τελείωμα των πιάτων».

5. Μεταφορά θερμότητας + Ανεμιστήρας 

ανεμιστήρας συν επάνω εξωτερικά και κάτω στοιχεία θέρμανσης

- Ο ανεμιστήρας φούρνου κυκλοφορεί θερμό αέρα από τα επάνω εξωτερικά και τα κάτω στοιχεία και τον κατανέμει στην κοιλότητα του φούρνου.
- Τα φαγητά που μαγειρεύονται με αυτόν τον τρόπο τείνουν να ροδίζουν πιο γρήγορα από τα φαγητά που μαγειρεύονται με την παραδοσιακή Στατική λειτουργία.
- Ίσως χρειαστεί να μειώσετε τον χρόνο σε σχέση με αυτόν που προτείνεται στις παραδοσιακές συνταγές.
- Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία «Μεταφορά θερμότητας + Ανεμιστήρας» σε χαμηλή θερμοκρασία, π.χ. 50°C, για αποξήρανση φρούτων, λαχανικών και βοτάνων.

Ιδανική για ψήσιμο σε ένα μόνο ράφι, που διαρκεί λιγότερο από μία ώρα, για μαγείρεμα φαγητών όπως μάφιν, σκόουνς, κάπκεικ και εντσιλάδας.

6. Ψητά 

ανεμιστήρας συν επάνω εξωτερικά και πίσω στοιχεία θέρμανσης

- ► Ο φούρνος δεν χρειάζεται προθέρμανση. Το φαγητό πρέπει να τοποθετηθεί μέσα στον φούρνο πριν ενεργοποιηθεί η λειτουργία.
- ► Αν επιθυμείτε, χρησιμοποιήστε το στήριγμα grill ή τη σχάρα, ή τοποθετήστε λαχανικά κάτω από το ψητό, ώστε να στάζουν τα ζουμιά μακριά από το κρέας σας. Αυτό θα επιτρέψει στον θερμό αέρα να κυκλοφορεί και κάτω από το κρέας.

Ιδανική για:
ψήσιμο κρέατος και λαχανικών. Συνιστάται μεγάλο κομμάτι κρέατος.

7. Aqua Clean

Αφαιρέστε χειρωνακτικά όσο το δυνατόν περισσότερη βρωμιά. Αφαιρέστε τα εξαρτήματα και το στήριγμα του για να καθαρίσετε τα πλευρικά τοιχώματα. Οι λειτουργίες Aqua Clean υποστηρίζουν τον καθαρισμό της κοιλότητας της συσκευής με ατμό. Για καλύτερες επιδόσεις, θα πρέπει να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία όταν η συσκευή είναι κρύα.
Ο συγκεκριμένος χρόνος αφορά τη διάρκεια της λειτουργίας και δεν περιλαμβάνει τον χρόνο που απαιτείται για τον καθαρισμό της κοιλότητας από τον χρήστη.

1. Ρίξτε 200 ml νερό στον πυθμένα της κοιλότητας.
2. Επιλέξτε τη λειτουργία καθαρισμού Aqua Clean . Γυρίστε τον περιστροφικό διακόπτη τιμών για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία στους 110 °C.
3. Ρυθμίστε τη διάρκεια μαγειρέματος σε 20 λεπτά.
4. Όταν ολοκληρωθεί το πρόγραμμα ακούγεται ένα ηχητικό σήμα.
5. Σκουπίστε την εσωτερική επιφάνεια της συσκευής με ένα μη λειαντικό σφουγγάρι καθαρισμού επιφανειών. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε χλιαρό νερό ή απορρυπαντικά φούρνου για να καθαρίσετε την κοιλότητα.

Μετά τον καθαρισμό αφήστε την πόρτα του φούρνου ανοιχτή για περίπου 1 ώρα. Περιμένετε μέχρι να στεγνώσει η συσκευή. Για να επιταχύνετε το στέγνωμα μπορείτε να θερμάνετε τη συσκευή με ζεστό αέρα σε θερμοκρασία 150 °C για περίπου 15 λεπτά. Μπορείτε να αξιοποιήσετε στο έπακρο τη λειτουργία καθαρισμού αν καθαρίσετε χειρωνακτικά τη συσκευή αμέσως μετά το τέλος της λειτουργίας.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:

- ► Μην ανοίγετε την πόρτα όταν ο φούρνος είναι σε λειτουργία, προσέξτε τον καυτό ατμό.
- ► Όταν καθαρίζετε την επιφάνεια της κοιλότητας με σφουγγάρι, φορέστε θερμομονωτικά γάντια για να προστατεύσετε τα χέρια.
- ► Καθαρίστε το νερό που έχει απομείνει στην κοιλότητα, για να αποφευχθεί ο κίνδυνος μικροβιακής μόλυνσης.

8. Αποξήρανση ανεμιστήρας και πίσω στοιχείο θέρμανσης

Πρόκειται για λειτουργίες θέρμανσης που σας επιτρέπουν να αποξηράνετε φρούτα, λαχανικά και βότανα με εξαιρετικά αποτελέσματα. Με αυτόν τον τρόπο συντήρησης, τα αρωματικά συστατικά συμπυκνώνονται μέσω της αφυδάτωσης. Επίσης, μπορείτε να σιγομαγειρέψετε ψητά φαγητά, όπως της γάστρας, στιφάδα και μπρεζέ.

Η συσκευή ελέγχει με βέλτιστο τρόπο την παροχή ενέργειας στον θάλαμο μαγειρέματος. Το φαγητό μαγειρεύεται σταδιακά χρησιμοποιώντας την υπολειπόμενη θερμότητα.
Αυτό σημαίνει ότι παραμένει πιο ζουμερό και ροδίζει λιγότερο.

Για την αποξήρανση, χρησιμοποιήστε μόνο φρούτα, λαχανικά και βότανα χωρίς ατέλειες και πλύνετέ τα καλά. Καλύψτε τη σχάρα με λαδόχαρτο ή χαρτί ψησίματος. Στραγγίστε το περιττό νερό από τα φρούτα και στεγνώστε τα.

Η συνιστώμενη θερμοκρασία ρύθμισης είναι 60-110°C.

Αν χρειαστεί, τα κόβετε σε ίσα κομμάτια ή λεπτές φέτες. Τοποθετήστε τα φρούτα με τη φλούδα τους πάνω στο πιάτο, με τις κομμένες επιφάνειες στραμμένες προς τα πάνω. Βεβαιωθείτε ότι φρούτα ή μανιτάρια δεν επικαλύπτονται πάνω στη σχάρα.

Τρίψτε τα λαχανικά και στη συνέχεια ζεματίστε τα. Αφήστε τα ζεματισμένα λαχανικά να στραγγίξουν και απλώστε τα ομοιόμορφα πάνω στη σχάρα.

Ξηράνετε τα βότανα με το κοτσάνι. Τοποθετήστε τα βότανα ομοιόμορφα και ελαφρώς στοιβαγμένα πάνω στη σχάρα.

Γυρίστε τα πολύ ζουμερά φρούτα και λαχανικά αρκετές φορές. Μετά την αποξήρανση, αφαιρέστε αμέσως τα αποξηραμένα προϊόντα από το χαρτί.

Αυτή η λειτουργία έχει ως κύριο σκοπό την εξοικονόμηση ενέργειας κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

Ιδανική για αποξήρανση φρούτων, λαχανικών, βοτάνων, κρέατος και θαλασσινών.

Τρόφιμα	Προετοιμασία	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος	Θέση ραφιού
Φύλλα λάχανου	Βρασμένο	70	1Ω 30 λεπ.	3
Φασολάκια κατσικάντερα	Βρασμένο	55	3Ω	3
Φέτες γλυκοπατάτας	Στον ατμό	55	13Ω, γυρίστε μετά από 2Ω	3
Φέτες μάνγκο	/	70	8Ω, γυρίστε μετά από 4Ω	3
Φέτα μπανάνας	Βουτηγμένη σε αλμυρό νερό	55	7Ω, γυρίστε μετά από 2Ω	3

Τρόφιμα	Προετοιμασία	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος	Θέση ραφιού
Φέτα λεμονιού		55	15Ω, γυρίστε μετά από 2Ω	3
Φέτα μήλου	Βουτηγμένη σε αλμυρό νερό	55	8Ω, γυρίστε μετά από 2Ω	3
Ωμό άπαχο κρέας		55	7Ω, γυρίστε μετά από 2Ω	3
Ωμό στήθος κοτόπουλου		70	5Ω, γυρίστε μετά από 1Ω	3
Γαρίδα με κέλυφος	Βρασμένο	70	6Ω, γυρίστε μετά από 2Ω	3
Καπνιστό βοδινό	Βρασμένο και μαριναρισμένο	90	2Ω	3

*Υποβλήθηκε σε δοκιμές σύμφωνα με το πρότυπο EN 60350-1 για σκοπούς δήλωσης κατανάλωσης ενέργειας και ενεργειακής κλάσης.

9. Λειτουργία Πίτσας

ανεμιστήρας συν κάτω και πίσω στοιχεία θέρμανσης

- ► Ο ανεμιστήρας κυκλοφορεί τη θερμότητα από το κάτω στοιχείο θέρμανσης σε ολόκληρο τον φούρνο.
- ► Ιδανική για ψήσιμο πίτσας, καθώς κάνει τη βάση υπέροχα τραγανή χωρίς να παραψήνει το υλικό.
- ► Για καλύτερα αποτελέσματα, προθερμάνετε την πέτρα πίτσας για τουλάχιστον 1 ώρα και ψήστε στη θέση ραφιού 1 ή 2 του φούρνου.

Πίτσα	Τύπος	Αξεσουάρ/ μαγειρικά σκεύη	Θέση ραφιού	Θερμοκρασία σε °C	Χρόνος μαγειρέματος σε λεπ.
Κατεψυγμένη	Λεπτή βάση	Σχάρα	2	190~210	15~20
	Παχιά βάση	Σχάρα	2	180~200	20~25
Σπιτικιά	Λεπτή βάση	Ταψί ψησίματος	2	230-250	10~15
	Λεπτή βάση	Ταψί για πίτσα	2	230-250	8~12
	Παχιά βάση	Ταψί ψησίματος	2	210-220	15~20
	Παχιά βάση	Ταψί για πίτσα	2	210-220	15~20
	Λεπτή βάση	Ταψί ψησίματος	2	300	4~6
	Λεπτή βάση	Ταψί για πίτσα	2	300	3~5

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ!
Εάν δεν ορίσετε διάρκεια για τη λειτουργία «Πίτσα», ο φούρνος θα λειτουργεί συνεχώς μέχρι να τον σταματήσετε χειροκίνητα. Θα πρέπει να προσέχετε περισσότερο την κατάσταση του φαγητού για να μην το παραψήσετε.

10. Χρήση του φουσκώματος

Χρησιμοποιήστε αυτή τη λειτουργία για να φουσκώσει η ζύμη πριν την ψήσετε. Μπορείτε να αφήσετε τη ζύμη να φουσκώσει πολλές φορές αν απαιτείται.

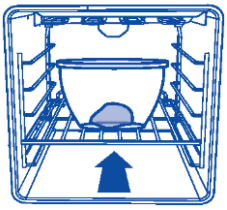
ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ!

► Για το φούσκωμα της ζύμης απαιτούνται χαμηλές θερμοκρασίες. Ο φούρνος λειτουργεί στη θερμοκρασία που προκαθορίζετε.
► Αυτή η λειτουργία είναι κατάλληλη για χρήση μόνο όταν η κοιλότητα είναι κρύα.

1. Επιλέξτε τη λειτουργία ψησίματος για να προθερμάνετε τον φούρνο μέχρι 5 λεπτά.
Μετά από 5 λεπτά προθέρμανσης, γυρίστε τον επιλογέα λειτουργίας για να επιλέξετε τη λειτουργία φουσκώματος ζύμης.
Σημείωση: εάν η κοιλότητα είναι πολύ ζεστή:

► Ανοίξτε την πόρτα για να κρυώσει ο φούρνος.

Τοποθετήστε τη ζύμη σε ένα πυρίμαχο μπολ και καλύψτε την με πλαστική μεμβράνη ή/και καθαρό, υγρό πανί, στη συνέχεια βάλτε το μπολ στο κέντρο του φούρνου.
2. Ανάλογα με την εμπειρία σας στο μαγείρεμα, μπορείτε να ορίσετε τη διάρκεια φουσκώματος της ζύμης.



Αν ορίσετε μια διάρκεια, η οθόνη θα εμφανίσει την αντίστροφη μέτρηση του χρόνου που απομένει.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ!

Μην βάζετε τη ζύμη μέσα πριν κρυώσει ο φούρνος.
3.

► Αν ορίσετε μια διάρκεια για τη φούσκωμα της ζύμης, όταν η λειτουργία ολοκληρωθεί θα ακουστεί ένας ήχος και μπορείτε να βγάλετε το μπολ από τον φούρνο. Ελέγξτε τη ζύμη για να δείτε αν έχει φουσκώσει αρκετά (η ζύμη σας θα πρέπει να φαίνεται πολύ μεγαλύτερη σε μέγεθος). Για να ελέγξετε αν η ζύμη σας έχει φουσκώσει, πιέστε την απαλά με ένα δάχτυλο. Η εσοχή θα πρέπει να ξαναγεμίσει σιγά-σιγά.
► Εάν δεν ορίσετε διάρκεια, πρέπει να παρακολουθείτε την κατάσταση φουσκώματος και να το διακόψετε γυρίζοντας τον επιλογέα λειτουργίας στην ουδέτερη θέση όταν ολοκληρωθεί το φούσκωμα.

Αν θέλετε να αφήσετε τη ζύμη να φουσκώσει ξανά:

► Επαναφέρετε τον επιλογέα λειτουργίας στη λειτουργία φουσκώματος ζύμης.
► Ακολουθήστε τα βήματα στην προηγούμενη σελίδα για να επαναφέρετε τη λειτουργία φουσκώματος ζύμης.

4. Για ακύρωση του φουσκώματος ζύμης
Γυρίστε τον επιλογέα λειτουργίας σε άλλη λειτουργία.

11. AIR FRY

ανεμιστήρας συν επάνω εξωτερικά και πίσω στοιχεία θέρμανσης

► Απλώστε τα τρόφιμα σε ένα ταψί ψησίματος ή σε ένα καλάθι airfry για καλύτερο αποτέλεσμα μαγειρέματος.
► Αναπαράγει τις συνθήκες που ισχύουν σε μια φριτέζα αέρα.
► Ένας πιο υγιεινός τρόπος τηγανίσματος, που κάνει τα φαγητά τραγανά χρησιμοποιώντας λιγότερο λάδι. Για καλύτερα αποτελέσματα, αλείψτε τα τρόφιμα με 1–2 κουταλιές της σούπας λάδι.
► Για τα προσυσκευασμένα τρόφιμα: εάν οι συμβουλές μαγειρέματος του κατασκευαστή προτείνουν τη χρήση λειτουργίας που δεν βασίζεται σε ανεμιστήρα, μειώστε τη θερμοκρασία κατά 20°C (70°F).
► Μαγείρεμα σε ένα ράφι: μαγειρέψτε στο πάνω μέρος του φούρνου, αλλά όχι στην υψηλότερη θέση ραφιού.

Τρόφιμα	Ράφια	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπ.)	Θέση ραφιού
Τσιπς	Ταψί ψησίματος	205	15~20	4
Τσιπς	Καλάθι Airfry	205	15~20	3
Χας μπράουν	Ράφι	200	20~25	3
Κοτομπουκιές	Ταψί ψησίματος	200	18~23	4
Κοτομπουκιές	Καλάθι Airfry	205	18~23	3
Φτερούγες κοτόπουλου	Ράφι	180	20~25	3

Ιδανικό για κατεψυγμένα φαγητά που μαγειρεύονται απευθείας, ή για αλευρωμένα και παναρισμένα φαγητά που συνήθως τηγανίζονται σε πολύ λάδι.

Χειροκίνητος καθαρισμός

ΠΑΝΤΑ	ΠΟΤΕ
• Πριν από οποιονδήποτε χειροκίνητο καθαρισμό ή συντήρηση, περιμένετε πρώτα να κρυώσει ο φούρνος σε θερμοκρασία που να επιτρέπει την ασφαλή επαφή, στη συνέχεια αποσυνδέστε τον από την πρίζα. • Διαβάστε αυτές τις οδηγίες καθαρισμού και την ενότητα «Ασφάλεια και προειδοποιήσεις» πριν ξεκινήσετε τον καθαρισμό του φούρνου σας. • Για να αποτραπεί το «κάψιμο» των λεκέδων και να γίνουν δύσκολο να καθαριστούν, σας συνιστούμε να αφαιρείτε τυχόν εύκολα προσβάσιμες πιτσιλιές, λεκέδες φαγητού ή λίπους από το σμάλτο της κοιλότητας του φούρνου μετά από κάθε χρήση.	• Μη χρησιμοποιείτε ποτέ ατμοκαθαριστή. • Μην αποθηκεύετε ποτέ εύφλεκτες ουσίες μέσα στο φούρνο. • Μη χρησιμοποιείτε ποτέ λειαντικά ή σκληρά καθαριστικά, υφάσματα, λειαντικά πανιά ή συρματάκια. Ορισμένα νάιλον πανιά μπορεί επίσης να προκαλέσουν γρατσουνιές. Ελέγξτε πρώτα την ετικέτα. • Μη χρησιμοποιείτε ποτέ καθαριστικό φούρνου στα καταλυτικά πάνελ. • Μην αφήνετε ποτέ αλκαλικές (αλμυρές πιτσιλιές) ή όξινες ουσίες (όπως χυμό λεμονιού ή ξύδι) στις επιφάνειες του φούρνου. • Μη χρησιμοποιείτε ποτέ προϊόντα καθαρισμού που περιέχουν χλώριο ή έχουν όξινη βάση.

ΤΙ;	ΠΩΣ;	ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ!
Γυάλινες επιφάνειες (τζάμια πόρτας φούρνου, πίνακας ελέγχου)	Η πόρτα αποτελείται συνολικά από 2 υαλοπίνακες  Για να καθαρίσετε τον υαλοπίνακα, θα πρέπει πρώτα να αφαιρέσετε την πόρτα και το εσωτερικό τζάμι. Για οδηγίες, ανατρέξτε στην ενότητα «Αφαίρεση και αντικατάσταση των υαλοπινάκων πόρτας για καθαρισμό». 1. Καθαρίστε με διάλυμα ήπιου απορρυπαντικού ή μαγειρικής σόδας και ζεστού νερού, στη συνέχεια, σκουπίστε για να στεγνώσει. 2. Σκουπίστε με καθαριστικό γυαλιού και στεγνώστε με μαλακό πανί που δεν αφήνει χνούδια.	• Μη χρησιμοποιείτε καθαριστικά φούρνου ή άλλα σκληρά/λειαντικά καθαριστικά, υφάσματα, λειαντικά πανιά, συρματάκια ή αιχμηρά μεταλλικά ξέστρα για τον καθαρισμό των γυάλινων επιφανειών. Αυτά γρατζουνούν το γυαλί και ενδέχεται να προκαλέσουν ζημιά στην ειδική επίστρωσή του, κάτι που με τη σειρά του θα μπορούσε να οδηγήσει σε ρωγμές ή θραύση του γυαλιού. • Ακόμα κι αν καθαρίσετε μόνο το εσωτερικό τζάμι (B), αφαιρέστε πρώτα την πόρτα και το τζάμι. Ο καθαρισμός του γυαλιού με το τζάμι τοποθετημένο στην πόρτα ενδέχεται να οδηγήσει σε διαρροή του υγρού καθαρισμού μέσα από τα κενά και στη συσσώρευσή του πάνω στα εσωτερικά στοιχεία. • Προσέξτε ιδιαίτερα κατά τον καθαρισμό του γυαλιού του πίνακα ελέγχου. Χρησιμοποιείτε μόνο ένα υγρό πανί με απορρυπαντικό.

ΤΙ;	ΠΩΣ;	ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ!
Λωρίδα/λαβή ανοξείδωτου χάλυβα στο μπροστινό μέρος της πόρτας φούρνου	1. Καθαρίστε με διάλυμα ήπιου απορρυπαντικού ή μαγειρικής σόδας και ζεστού νερού, στη συνέχεια, σκουπίστε με πανί μικροϊνών για να στεγνώσει. 2. Εάν χρειαστεί, χρησιμοποιήστε ένα κατάλληλο καθαριστικό και γυαλιστικό για ανοξείδωτο χάλυβα.	• Διαβάζετε πάντα την ετικέτα για να βεβαιωθείτε ότι το καθαριστικό ανοξείδωτου χάλυβα που χρησιμοποιείτε δεν περιέχει χλωριούχες ενώσεις, καθώς αυτές είναι διαβρωτικές και ενδέχεται να αλλοιώσουν την εμφάνιση του φούρνου σας. • Τρίβετε πάντα τον ανοξείδωτο χάλυβα προς την κατεύθυνση των νερών του.
Πλαίσιο αλουμινίου πόρτας φούρνου και πλαστικά γωνιακά κλιπ	Καθαρίστε με διάλυμα ήπιου απορρυπαντικού και ζεστού νερού, στη συνέχεια, σκουπίστε για να στεγνώσει.	/
Τηλεσκοπικά στηρίγματα συρόμενου ραφιού	Σκουπίστε με ένα υγρό πανί και ήπιο απορρυπαντικό. Μη σκουπίζετε ή ξεπλένετε το λευκό λιπαντικό γράσο (που είναι ορατό όταν οι ολισθητήρες είναι εκτεταμένοι).	• Μην τους πλένετε στο πλυντήριο πιάτων, μην τα βυθίζετε σε σαπουνόνερο και μη χρησιμοποιείτε καθαριστικό φούρνου πάνω τους, καθώς αυτό θα αφαιρέσει το λευκό λιπαντικό γράσο και θα εμποδίσει την ομαλή κίνηση των ολισθητήρων.
Κοιλότητα φούρνου	Βγάλτε τα πάντα από τον φούρνο: όλα τα ράφια και τα ταψιά, τα πλαϊνά στηρίγματα, τα καταλυτικά πάνελ. 1. Αφαιρέστε την πόρτα φούρνου (βλ. οδηγίες στις επόμενες σελίδες). 2. Σκουπίστε το εσωτερικό του φούρνου χρησιμοποιώντας ένα οικιακό απορρυπαντικό ή ένα καθαριστικό με αμμωνία. 3. Σκουπίστε με ένα υγρό πανί και αφήστε να στεγνώσει εντελώς.	• Για να αποτραπεί το «κάψιμο» των λεκέδων και να γίνουν δύσκολο να καθαριστούν, σας συνιστούμε να αφαιρείτε τυχόν εύκολα προσβάσιμες πιτσιλιές, λεκέδες φαγητού ή λίπους από τις σμαλτωμένες επιφάνειες μετά από κάθε χρήση. • Για να διευκολυνθεί το σκούπισμα του φούρνου μπορείτε να αφαιρέσετε και την πόρτα του φούρνου. Δείτε τις επόμενες σελίδες για οδηγίες. • Για να διευκολυνθεί ο καθαρισμός της οροφής του φούρνου, το στοιχείο grill μπορεί να χαμηλώσει. Δείτε τις επόμενες σελίδες για οδηγίες.

ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

ΤΙ;	ΠΩΣ;	ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ!
Ταψί grill, στήριγμα grill, πλαϊνά στηρίγματα, ράφια φούρνου, ταψί ψησίματος	• Καθαρίστε με διάλυμα ήπιου απορρυπαντικού και ζεστού νερού. • Καταβρέξτε πρώτα τους επίμονους λεκέδες από καψίματα σε διάλυμα σκόνης πλυντηρίου πιάτων και ζεστού νερού. • Εκτός από το ταψί ψησίματος, όλα αυτά τα εξαρτήματα μπορούν επίσης να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων.	/
Λάστιχο φούρνου	Καθαρίστε με διάλυμα ήπιου απορρυπαντικού και ζεστού νερού.	/
Κανάλι σταξίματος	Χρησιμοποιήστε ένα σφουγγάρι για να απορροφήσετε τυχόν υγρασία το κανάλι σταξίματος, κάτω από την πόρτα.	/

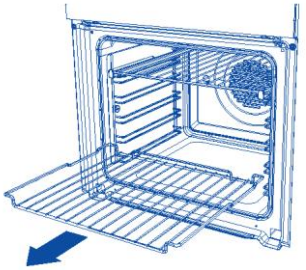
Αφαίρεση των πλαϊνών στηριγμάτων

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ!

Πάντα να αποσυνδέετε πρώτα τον φούρνο από την πρίζα. Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος έχει κρυώσει εντελώς πριν ξεκινήσετε.

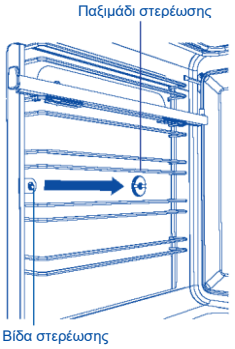
Αφαιρέστε όλα τα ράφια:

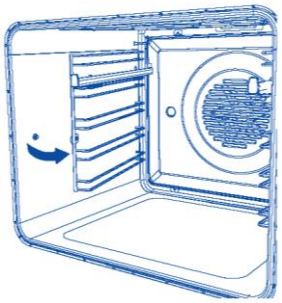
Σύρετε έξω όλα τα ράφια και αφαιρέστε τα.
Για ευκολότερη πρόσβαση συνιστούμε να αφαιρέσετε την πόρτα του φούρνου.
Βλ. «Αφαίρεση και επανατοποθέτηση πόρτας φούρνου».

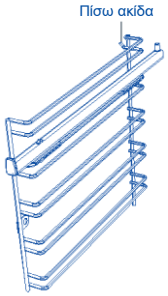


Αφαιρέστε αμφότερα τα πλαϊνά στηρίγματα:

Ξεβιδώστε και αφαιρέστε το παξιμάδι στερέωσης που βρίσκεται στο μπροστινό μέρος του πλαϊνού στηρίγματος. Αν χρειαστεί, χρησιμοποιήστε ένα κέρμα για να λασκάρετε τη βίδα.
1. Τραβήξτε το πλαϊνό στήριγμα προς το κέντρο του φούρνου, μέχρι το μπροστινό καπάκι να απομακρυνθεί από τη βίδα στερέωσης.
2. Σύρετε το πλαϊνό στήριγμα προς τα εμπρός μέχρι οι πίσω ακίδες να βγουν από τις οπές.



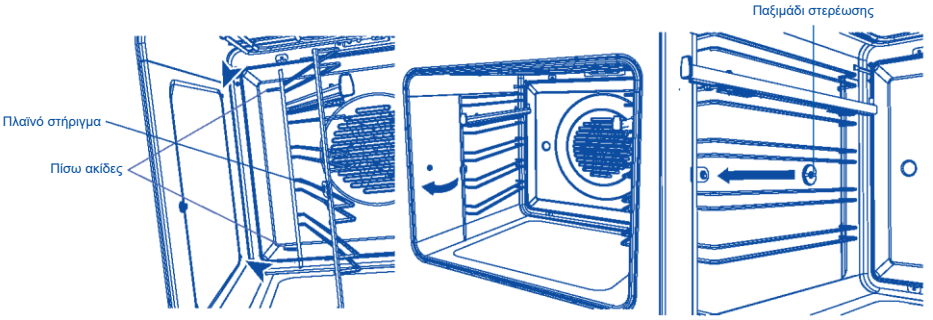




ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Αντικαταστήστε το πλαϊνό στήριγμα:

1. Σύρετε τις πίσω ακίδες του πλαϊνού στηρίγματος μέσα στις οπές, στο πίσω μέρος του φούρνου.
2. Τοποθετήστε το μπροστινό καπάκι του πλαϊνού στηρίγματος πάνω από τη βίδα στερέωσης.
3. Επανατοποθετήστε το παξιμάδι στερέωσης. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ένα κέρμα για να σφίξετε το παξιμάδι.

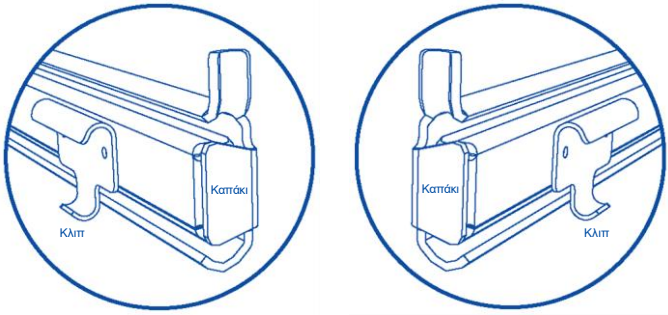


Αφαίρεση και επανατοποθέτηση των στηριγμάτων συρόμενων ραφιών (αγοράζονται χωριστά)

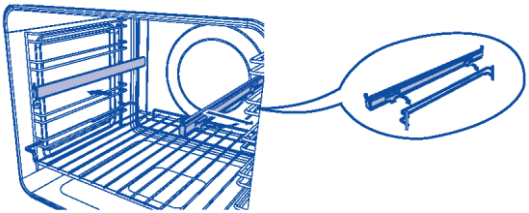
ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ!

Μόνο για συμπαγείς φούρνους:
Τα στηρίγματα συρόμενων ραφιών δεν μπορούν να χρησιμοποιηθούν στις θέσεις ραφιών 3 και 4.

Για τοποθέτηση
1. Βεβαιωθείτε ότι οι ολισθητήρες έχουν τοποθετηθεί με τη σωστή πλευρά προς τα έξω (η μπροστινή πλευρά του ολισθητήρα έχει το τριγωνικό καπάκι, όπως υποδεικνύεται).
2. Τοποθετήστε το άνω μέρος των κλιπ πάνω στο πλαϊνό στήριγμα, το μπροστινό κλιπ πρέπει να τοποθετηθεί όσο το δυνατόν πιο κοντά στο μπροστινό άκρο του πλαϊνού στηρίγματος. Βεβαιωθείτε ότι το πίσω κλιπ έχει ασφαλίσει.
3. Περιστρέψτε τον ολισθητήρα προς τα κάτω και «κάντε κλικ» στο κάτω μέρος των κλιπ για να μπουν στη θέση τους.



Για αφαίρεση
Πιάστε τον ολισθητήρα και περιστρέψτε το κάτω μέρος προς τα πάνω για να απελευθερώσετε τα κλιπ και να αφαιρεθεί.



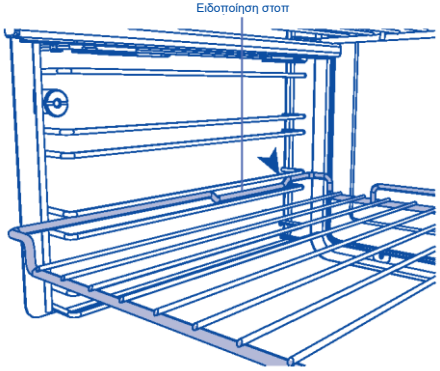
Κατά την επανατοποθέτηση των στηριγμάτων συρόμενων ραφιών, βεβαιωθείτε ότι τοποθετείτε:

- ► πρώτα τα πλαϊνά στηρίγματα.
- ► τους ολισθητήρες στο επάνω σιδεράκι θέσης ραφιού (θέσεις ραφιού 1 και 2 μόνο στους συμπαγείς φούρνους).
- ► αμφότερες τις πλευρές κάθε ζεύγους ολισθητήρων.

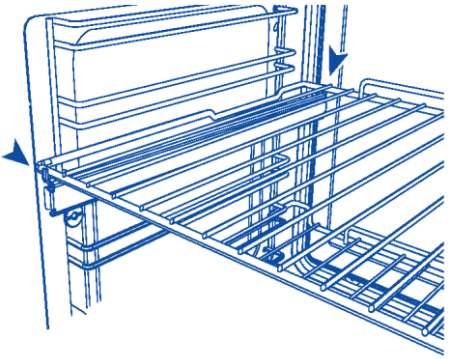
Επανατοποθετήστε τα ταψιά φούρνου και το σκεύος grill

Βάλτε μέσα τα ράφια που χρειάζεστε και βεβαιωθείτε ότι:

- ► Κυλούν ανάμεσα στα δύο σιδεράκια θέσης ραφιού (εκτός αν χρησιμοποιείται συρόμενο στήριγμα ραφιού).
- ► Οι ειδοποιήσεις στοπ είναι στραμμένες προς τα κάτω.
- ► Το προστατευτικό κιγκλίδωμα βρίσκεται στο πίσω μέρος.



Επανατοποθέτηση του ραφιού ανάμεσα σε δύο σιδεράκια



Επανατοποθέτηση του ραφιού πάνω σε συρόμενο στήριγμα ραφιού

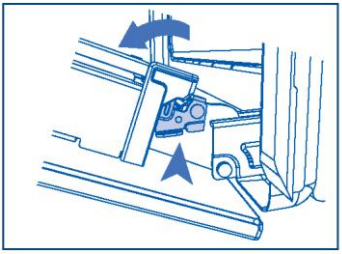
ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Αφαίρεση και επανατοποθέτηση πόρτας φούρνου.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ!

Προσοχή, η πόρτα του φούρνου είναι βαριά.

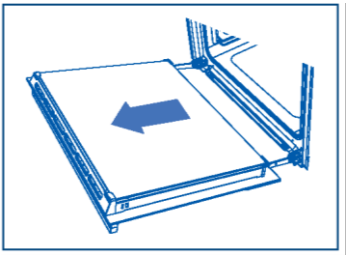
να αφαίρεση της πόρτας:



1.Ανοίξτε πλήρως την πόρτα. Εντοπίστε τους δύο μικρούς μεταλλικούς μοχλούς κλειδώματος που βρίσκονται σε αμφότερους τους μεντεσέδες πόρτας, σε κάθε πλευρά.

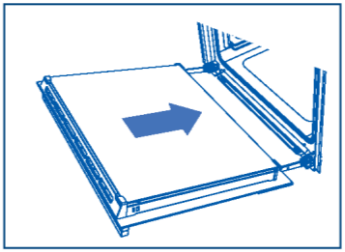


2. Ωθήστε κάθε μοχλό κλειδώματος τελείως προς τα κάτω για να απελευθερώσετε την πόρτα από τον μεντεσέ.

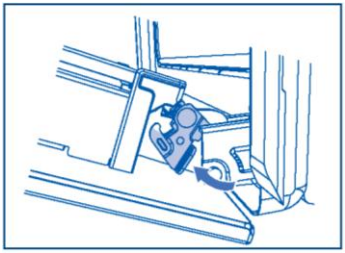


3. Κρατώντας την πόρτα και από τις δύο πλευρές, τραβήξτε την προσεκτικά προς τα έξω και μακριά από τους μεντεσέδες

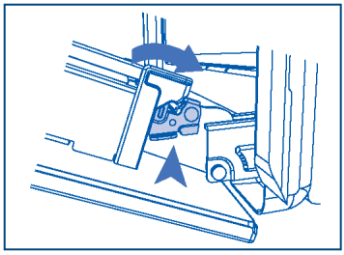
Για επανατοποθέτηση της πόρτας:



1. Κρατώντας την πόρτα και από τις δύο πλευρές, ευθυγραμμίστε τις οπές στη βάση της πόρτας με τους μεντεσέδες και κυλήστε την πόρτα στη θέση της.



2. Μόλις η πόρτα τοποθετηθεί πλήρως στους μεντεσέδες, ωθήστε κάθε μοχλό κλειδώματος τελείως προς τα πάνω για να κλειδωθεί η πόρτα στους μεντεσέδες.



3.ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ!
Βεβαιωθείτε ότι και οι δύο μοχλοί είναι πλήρως κλειδωμένοι πριν προσπαθήσετε να κλείσετε την πόρτα.

Αφαίρεση των υαλοπινάκων πόρτας για καθαρισμό.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ!

Πάντα να απενεργοποιείτε τον φούρνο από την πρίζα πριν χαμηλώσετε το επάνω στοιχείο. Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος έχει κρυώσει εντελώς πριν ξεκινήσετε.

- ► Βεβαιωθείτε ότι ακολουθείτε πολύ προσεκτικά τις παρακάτω προφυλάξεις και οδηγίες. Η εσφαλμένη επανατοποθέτηση των υαλοπινάκων και της πόρτας ενδέχεται να προκαλέσει ζημιά στον φούρνο και να ακυρώσει την εγγύησή σας.
- ► Προσοχή, η πόρτα του φούρνου είναι βαριά. Αν έχετε οποιαδήποτε αμφιβολία, μην επιχειρήσετε να αφαιρέσετε την πόρτα.
- ► Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος και όλα τα εξαρτήματά του έχουν κρυώσει. Μην προσπαθήσετε να χειριστείτε τα εξαρτήματα ενός ζεστού φούρνου.
- ► Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί κατά το χειρισμό των υαλοπινάκων. Αποφύγετε να χτυπήσουν οι γωνίες και οι άκρες του γυαλιού σε οποιαδήποτε επιφάνεια. Αυτό μπορεί να οδηγήσει σε θραύση του γυαλιού.
- ► Μη χρησιμοποιείτε καθαριστικά φούρνου ή άλλα σκληρά/λειαντικά καθαριστικά, υφάσματα, λειαντικά πανιά, συρματάκια ή αιχμηρά μεταλλικά ξέστρα για τον καθαρισμό των γυάλινων επιφανειών. Αυτά γρατζουνούν το γυαλί και ενδέχεται να προκαλέσουν ζημιά στην ειδική επίστρωσή του, κάτι που με τη σειρά του θα μπορούσε να οδηγήσει σε ρωγμές ή θραύση του γυαλιού.
- ► Εάν παρατηρήσετε οποιοδήποτε σημάδι ζημιάς σε οποιοδήποτε υαλοπίνακα (όπως αποκοπές ή ρωγμές), μη χρησιμοποιήσετε τον φούρνο. Επικοινωνήστε με τον εξουσιοδοτημένο επισκευαστή ή με την Εξυπηρέτηση Πελατών.
- ► Βεβαιωθείτε ότι επανατοποθετείτε σωστά όλους τους υαλοπίνακες. Μη χρησιμοποιείτε τον φούρνο αν δεν έχουν τοποθετηθεί σωστά όλοι οι υαλοπίνακες.
- ► Εάν νιώθετε ότι δυσκολεύεστε να αφαιρέσετε ή επανατοποθετήσετε τους υαλοπίνακες, μην προσπαθείτε με τη βία. Επικοινωνήστε με τον εξουσιοδοτημένο επισκευαστή ή με την Εξυπηρέτηση Πελατών για βοήθεια.

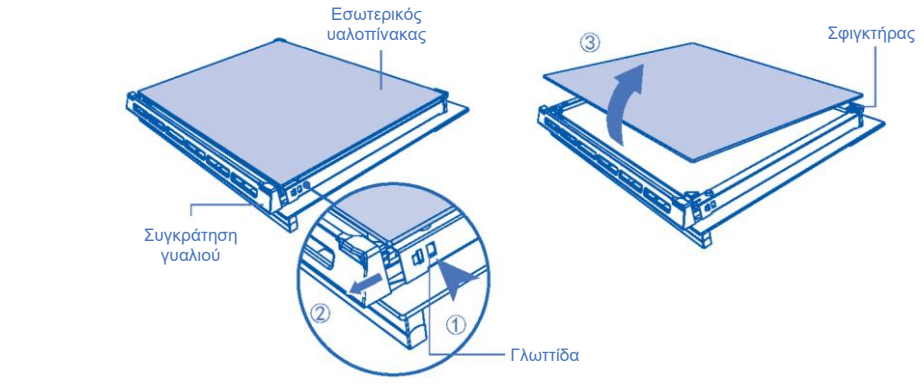
Σημείωση: οι επισκέψεις σέρβις για παροχή βοήθειας σχετικά με τη χρήση ή τη συντήρηση του φούρνου δεν καλύπτονται από την εγγύησή σας.

Συνιστούμε να αφαιρέσετε την πόρτα, ώστε να διευκολυνθεί ο καθαρισμός του γυαλιού. Βλ. «Αφαίρεση και επανατοποθέτηση πόρτας φούρνου» για οδηγίες.
Μόλις αφαιρέσετε την πόρτα, τοποθετήστε την σε μια μαλακή, καθαρή και επίπεδη επιφάνεια.

Βεβαιωθείτε ότι ακολουθείτε πολύ προσεκτικά τις παρακάτω προφυλάξεις και οδηγίες. Η εσφαλμένη επανατοποθέτηση των υαλοπινάκων και της πόρτας ενδέχεται να προκαλέσει ζημιά στον φούρνο και να ακυρώσει την εγγύησή σας.

ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Για αφαίρεση του εσωτερικού υαλοπίνακα
1. Αγγίξτε τις γλωττίδες συγκράτησης του γυαλιού και στις δύο πλευρές της πόρτας.
2. Τραβήξτε τη συγκράτηση γυαλιού προς τα πάνω, μέχρι οι γλωττίδες να μπουν στην ανώτερη οπή.
3. Κρατώντας το πάνω μέρος του εσωτερικού υαλοπίνακα, τραβήξτε απαλά τον υαλοπίνακα προς το πάνω μέρος της πόρτας, μέχρι να βγει από τον σφιγκτήρα στο κάτω μέρος της πόρτας και τον βγάζετε. Μην γέρνετε υπερβολικά τον υαλοπίνακα, καθώς ενδέχεται να προκαλέσετε ζημιά στο γυαλί.



Μετά τον καθαρισμό επανατοποθετήστε τους υαλοπίνακες πόρτας.

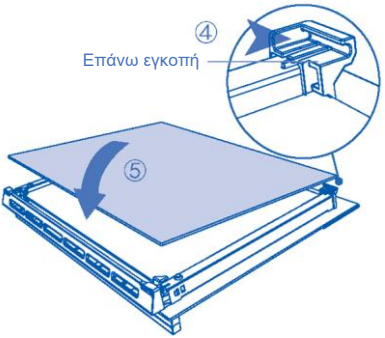
Κατά την επανατοποθέτηση των υαλοπινάκων βεβαιωθείτε ότι

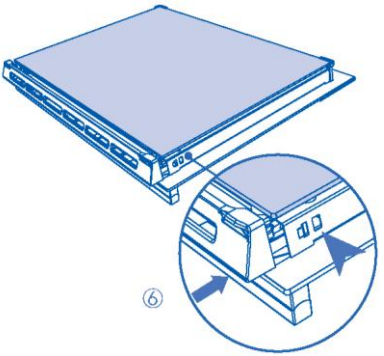
- ► επανατοποθετείτε τον εσωτερικό υαλοπίνακα σωστά, όπως υποδεικνύεται. Ο υαλοπίνακας πρέπει να βρίσκεται στη θέση που περιγράφεται παρακάτω, ώστε να εφαρμόζει στην πόρτα και να διασφαλίζεται η ασφαλής και σωστή λειτουργία του φούρνου.
- ► Προσέχετε ιδιαίτερα να μην χτυπήσετε τις άκρες του γυαλιού σε κανένα αντικείμενο ή επιφάνεια και μην προσπαθείτε να τοποθετήσετε με τη βία στη θέση του κανέναν από τους υαλοπίνακες. Εάν αντιμετωπίζετε δυσκολίες κατά την επανατοποθέτηση των υαλοπινάκων, αφαιρέστε τους και ξεκινήστε τη διαδικασία ξανά από την αρχή. Αν αυτό δεν βοηθήσει, καλέστε την Εξυπηρέτηση Πελατών.

Επανατοποθέτηση του εσωτερικού υαλοπίνακα
Βεβαιωθείτε ότι ο υαλοπίνακας είναι στραμμένος προς τη σωστή κατεύθυνση (δηλαδή το λογότυπο πρέπει να είναι ευανάγνωστο στο κάτω μέρος της πόρτας)
4. Σύρετε τον υαλοπίνακα μέσα στην εγκοπή στο κάτω μέρος της πόρτας.
5. Χαμηλώστε τον υαλοπίνακα πάνω στον σφιγκτήρα στο πάνω μέρος της πόρτας.
6. Επανατοποθετήστε τις συγκρατήσεις γυαλιού στη θέση τους και βεβαιωθείτε ότι έχουν ασφαλίσει σωστά.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ!

Βεβαιωθείτε ότι οι συγκρατήσεις γυαλιού είναι σωστά και σταθερά τοποθετημένες και ότι ο υαλοπίνακας είναι καλά στερεωμένος.





Αντικατάσταση των λαμπτήρων φούρνου

Η συσκευή διαθέτει λαμπτήρα με τάξη απόδοσης φωτισμού G.
Σημείωση: Η αντικατάσταση του λαμπτήρα φούρνου δεν καλύπτεται από την εγγύησή σας.

Το φως βρίσκεται στην οροφή του φούρνου.

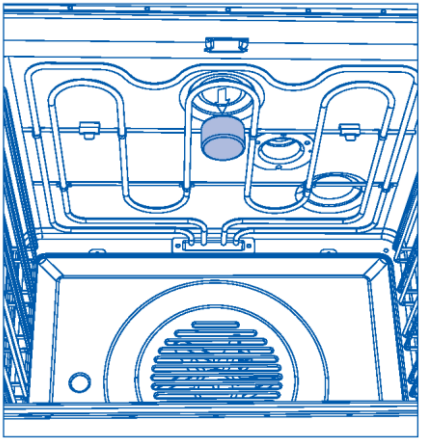
Ορισμένα μοντέλα χρησιμοποιούν λαμπτήρες αλογόνου G9 με τεχνικές προδιαγραφές 220-240 V, 50 Hz και 25 W.
Κρατάτε πάντα τον λαμπτήρα αντικατάστασης με ένα μαλακό πανί. Αν αγγίξετε τον λαμπτήρα, θα μειωθεί η διάρκεια ζωής του.

Αλλαγή του λαμπτήρα
1. Αφήστε την κοιλότητα φούρνου και το στοιχείο grill να κρυώσουν πριν αντικαταστήσετε τον λαμπτήρα.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ!

Αποσυνδέστε τον φούρνο από την πρίζα πριν συνεχίσετε.

2. Περιστρέψτε το γυάλινο κάλυμμα αριστερόστροφα για να το ξεβιδώσετε.
3. Βγάλτε προσεκτικά τον ελαττωματικό λαμπτήρα αλογόνου.
4. Τοποθετήστε προσεκτικά τον καινούργιο λαμπτήρα.
5. Περιστρέψτε το γυάλινο κάλυμμα δεξιόστροφα.
6. Ανάψτε ξανά τον φούρνο και ρυθμίστε το ρολόι (βλ. «Πρώτη χρήση» για οδηγίες).



Πίνακας αντιμετώπισης προβλημάτων

Αν προκύψει κάποιο πρόβλημα, ελέγξτε τον παρακάτω πίνακα για να δείτε αν μπορείτε να το επιλύσετε. Εάν το πρόβλημα δεν μπορεί να επιλυθεί ή εξακολουθεί να παρουσιάζεται, επικοινωνήστε με τον εξουσιοδοτημένο επισκευαστή ή την Εξυπηρέτηση Πελατών.

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΠΙΘΑΝΕΣ ΑΙΤΙΕΣ	ΤΙ ΝΑ ΚΑΝΕΤΕ
Γενικά		
Ο φούρνος δεν λειτουργεί.	Δεν υπάρχει παροχή ρεύματος.	Ελέγξτε αν το δίκτυο παροχής ρεύματος (διακόπτης τοίχου) είναι ενεργοποιημένο, η ασφάλεια δεν έχει πέσει και ότι δεν υπάρχει διακοπή ρεύματος στην περιοχή σας.
Τα φώτα δεν ανάβουν όταν ανοίγω την πόρτα του φούρνου.	Ο ή οι λαμπτήρες του φούρνου έχουν καεί.	Αντικαταστήστε τον ή τους λαμπτήρες. Δείτε «Φροντίδα και καθαρισμός» για οδηγίες.
Ένας υαλοπίνακας στην πόρτα φούρνου έχει ραγίσει, αποκοπεί ή θρυμματιστεί.	Εσφαλμένος καθαρισμός ή η άκρη του γυαλιού χτύπησε πάνω σε κάτι.	ΔΕΝ πρέπει να χρησιμοποιήσετε τον φούρνο. Επικοινωνήστε με τον εξουσιοδοτημένο επισκευαστή ή με την Εξυπηρέτηση Πελατών.
Μπορώ να νιώσω ζεστό αέρα να βγαίνει από τα ανοίγματα εξαερισμού μετά το σβήσιμο του φούρνου.	Αυτό είναι φυσιολογικό.	Για λόγους ασφαλείας, οι ανεμιστήρες ψύξης θα συνεχίσουν να λειτουργούν ακόμα και μετά το σβήσιμο του φούρνου. Οι ανεμιστήρες θα σβήσουν αυτόματα όταν ο φούρνος κρυώσει.

ΕΓΓΥΗΣΗ ΚΑΙ ΣΕΡΒΙΣ

Πριν καλέσετε για σέρβις ή βοήθεια.

Δείτε τι μπορείτε να κάνετε μόνοι σας. Ανατρέξτε στις οδηγίες εγκατάστασης και στον οδηγό χρήστη και βεβαιωθείτε ότι:

1. Το προϊόν σας έχει εγκατασταθεί σωστά.
2. Έχετε εξοικειωθεί με τον τρόπο κανονικής λειτουργίας του.

ΔΙΑΘΕΣΗ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

Αυτή η συσκευή φέρει σήμανση σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/ ΕΕ και σύμφωνα με τη βρετανική νομοθεσία S.I. 3113/2013 για τους Κανονισμούς του 2013 περί Αποβλήτων Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού (ΑΗΗΕ). Τα ΑΗΗΕ (Απόβλητα Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού) περιέχουν τόσο ρυπογόνες ουσίες (που μπορούν να έχουν αρνητικές επιπτώσεις στο περιβάλλον) όσο και βασικά δομικά στοιχεία (που μπορούν να επαναχρησιμοποιηθούν). Είναι σημαντικό τα ΑΗΗΕ (Απόβλητα Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού) να υποβάλλονται σε συγκεκριμένη επεξεργασία για την σωστή απομάκρυνση και απόρριψη των ρύπων και ανάκτηση όλων των υλικών. Οι χρήστες ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών μπορούν να διαδραματίσουν σημαντικό ρόλο στη διασφάλιση ότι τα ΑΗΗΕ δεν συνιστούν περιβαλλοντικό κίνδυνο. Είναι σημαντικό να τηρούνται ορισμένοι βασικοί κανόνες:

- τα ΑΗΗΕ δεν πρέπει να αντιμετωπίζονται ως οικιακά απορρίμματα.
- τα ΑΗΗΕ πρέπει να μεταφέρονται σε ειδικούς χώρους συλλογής απορριμμάτων υπό τη διαχείριση των δήμων ή ειδικών πιστοποιημένων εταιρειών.



Σε πολλές χώρες, ενδέχεται να παρέχονται υπηρεσίες αποκομιδής μεγάλων ΑΗΗΕ. Όταν αγοράζετε μια νέα συσκευή, η παλαιά μπορεί να επιστραφεί στον πωλητή ο οποίος οφείλει να την αποδεχτεί χωρίς χρέωση, αρκεί η συσκευή να είναι ισοδύναμου τύπου και να έχει τις ίδιες λειτουργίες με τη συσκευή που αγοράζετε.

ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΚΑΙ ΣΕΒΑΣΜΟΣ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ

Όπου είναι δυνατόν, αποφύγετε την προθέρμανση του φούρνου και προσπαθήστε πάντα να τον γεμίζετε. Να ανοίγετε την πόρτα του φούρνου όσο πιο σπάνια γίνεται, γιατί η θερμότητα από την κοιλότητα διασκορπίζεται κάθε φορά που (η πόρτα) ανοίγει. Για σημαντική εξοικονόμηση ενέργειας, σβήστε το φούρνο μεταξύ 5 και 10 λεπτών πριν από το προγραμματισμένο τέλος του χρόνου μαγειρέματος και χρησιμοποιήστε την υπολειπόμενη θερμότητα που συνεχίζει να παράγει ο φούρνος. Διατηρείτε τα λάστιχα καθαρά και τακτοποιημένα, για να αποφύγετε τυχόν διασπορά θερμότητας έξω από την κοιλότητα. Αν έχετε συμβόλαιο ηλεκτρικής ενέργειας με ωριαία χρέωση, το πρόγραμμα «καθυστερημένο μαγείρεμα» κάνει την εξοικονόμηση ενέργειας πιο απλή, μετακινώντας τη διαδικασία μαγειρέματος για να ξεκινήσει στη χρονική περίοδο μειωμένης χρέωσης.

Δεδομένα χαμηλής κατανάλωσης ενέργειας σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΕ) 2023/826 της Επιτροπής.

Κατάσταση	Κατανάλωση ισχύος	Η περίοδος μετά την οποία ο εξοπλισμός φτάνει αυτόματα στην κατάσταση
Λειτουργία αναμονής με απεικόνιση πληροφοριών ή κατάστασης	0,8 W	20 λεπ.



ΚΑΤΑΣΚΕΥΑΖΕΤΑΙ
ΣΤΗΝ ΚΙΝΑ

CE

CANDY

Vestavěná elektrická trouba

Uživatelská příručka

Model

CA6 NPL4K23EHBB

Před použitím si prosím tento návod pečlivě přečtěte a uschovejte jej pro případnou budoucí potřebu.

Candy Hoover Group S.r.l.

OBSAH

BEZPEČNOST A VAROVÁNÍ 441
POKYNY PRO INSTALACI 445
PŘEDSTAVENÍ VÝROBKU 455
PRVNÍ POUŽITÍ 457
POUŽITÍ FUNKCÍ 459
FUNKCE VAŘENÍ 461
ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA 468
ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ 479
ZÁRUKA A SERVIS 480

Vaše trouba byla pečlivě navržena tak, aby při běžné přípravě pokrmů fungovala bezpečně. Při používání tohoto zařízení prosím dodržujte následující bezpečnostní pokyny:

VAROVÁNÍ!	
	Nebezpečí úrazu elektrickým proudem Před výměnou žárovky v troubě vypněte troubu ze zásuvky. Nedodržení tohoto doporučení může vést k zásahu elektrickým proudem nebo úrazu.

VAROVÁNÍ!	
	Nebezpečí pořezání Dávejte pozor, některé hrany jsou ostré. Pokud nebudete postupovat opatrně, může dojít ke zranění nebo pořezání.

VAROVÁNÍ!	
	Nebezpečí požáru Během přípravy pokrmů nepokládejte na dno trouby hliníkovou fólii, nádobí, plechy, vodu ani led, protože by tím došlo k nevratnému poškození smaltu; vyložení trouby hliníkovou fólií může dokonce způsobit požár. Spotřebič nikdy nepoužívejte k ohřívání nebo vytápění místnosti. Mohlo by dojít k popálení nebo zranění osob, případně k vzniku požáru. Skladování v zařízení nebo na něm: Hořlavé materiály by se neměly skladovat v troubě ani v její blízkosti. Nedodržení tohoto doporučení může vést k přehřátí, popálení a zranění.

VAROVÁNÍ!



Nebezpečí poranění na horkém povrchu
Při používání se mohou některé části zahřát.
Aby nedošlo k popáleninám a opaření, udržujte děti mimo dosah spotřebiče.
Při manipulaci s horkými povrchy, jako jsou rošty v troubě nebo nádobí, používejte chňapky nebo jinou ochranu.
Při otevírání dvířek trouby buďte opatrní.
Než jídlo vyjmete nebo vložíte, nechte nejprve uniknout horký vzduch nebo páru.
Nedotýkejte se topných těles ani vnitřních povrchů trouby. Topné prvky mohou být horké, i když mají tmavou barvu. Vnitřní povrchy trouby se zahřívají natolik, že mohou způsobit popáleniny.
Během používání i po něm se nedotýkejte topných těles ani vnitřních povrchů trouby a nedovolte, aby se s nimi dostalo do styku oblečení či jiné hořlavé materiály, dokud dostatečně nevychladnou.
Ostatní povrchy spotřebiče se mohou zahřát natolik, že by mohly způsobit popáleniny – mezi tyto povrchy patří odvětrávací otvor trouby, povrch v jeho blízkosti a dvířka trouby.
Nedodržení tohoto doporučení může mít za následek popáleniny a opařeniny.

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Řiďte se níže uvedenými důležitými bezpečnostními pokyny, aby se snížilo nebezpečí požáru, úrazu elektrickým proudem, zranění osob nebo poškození při používání trouby:

- Před použitím trouby si přečtěte všechny pokyny. Používejte troubu pouze k určenému účelu, jak je popsáno v těchto pokynech.
- Správná instalace: ujistěte se, že je váš spotřebič správně nainstalován a uzemněn kvalifikovaným technikem.
- Odpojovací spínač: ujistěte se, že tato trouba je připojena k okruhu, který je vybaven odpojovacím spínačem umožňujícím úplné odpojení od napájení.
- Domácí spotřebiče nemají sloužit dětem k hraní.
- Nenechávejte děti samotné. Děti by se neměly nechávat samotné nebo bez dozoru v prostoru, kde se používá spotřebič. Nikdy byste jim neměli dovolit, aby si sedaly nebo stoupaly na jakoukoli část spotřebiče.
- Děti mladší osmi let se nesmí přibližovat ke spotřebiči, pokud nejsou pod nepřetržitým dohledem. Tento spotřebič mohou používat děti starší osmi let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi

nebo osoby nezkušené a neznalé za předpokladu, že mají zajištěný dohled nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a chápou související rizika. Děti nesmí provádět čištění a uživatelskou údržbu bez dohledu.

- Nepokládejte na dvířka trouby těžké předměty.
- Noste vhodné oblečení. Při používání přístroje nenoste volné nebo volně visící oděvy. Při kontaktu s nějakým prvkem nebo horkým povrchem by se mohly vznítit nebo roztavit a vy byste se mohli popálit.
- Uživatelské opravy: neopravujte ani nevyměňujte žádnou část spotřebiče, pokud to není výslovně doporučeno v tomto návodu. Veškerý ostatní servis by měl svěřen kvalifikovanému technikovi.
- Na požáry způsobené tukem nepoužívejte vodu.
- Požár nebo plameny uduste nebo použijte práškový či pěnový hasicí přístroj.
- Používejte pouze suché kuchyňské rukavice nebo chňapky.
- Vlhké nebo mokré chňapky na horkém povrchu by mohly způsobit popálení párou. Nedotýkejte se chňapkami horkých povrchů ani topných těles. Nepoužívejte utěrku nebo silnou látku jako chňapku. Mohla by se vznítit.
- Neohřívejte neotevřené nádoby na potraviny. Mohl by v nich vzrůst tlak, který by mohl způsobit roztržení nádoby a následné zranění.
- Bezpečná manipulace s potravinami: nechávejte potraviny v troubě co nejkratší dobu před vařením a po uvaření. Tím se zamezí kontaminaci organismy, které by mohly otrávit potraviny. Dbejte na to zejména za teplého počasí.
- Větrací otvory trouby udržujte vždy volné.
- Nepoužívejte spotřebič prostřednictvím externího časovače ani samostatného systému dálkového ovládání.
- Pozor: Z větracího otvoru v horní části trouby může proudit horký vzduch jako součást chladicího systému trouby.
- Umístění roštů trouby: vždy umisťujte rošty do požadované polohy, dokud je trouba studená (před předehříváním). Jestliže je nutné vyjmout rošt z horké trouby, zabraňte kontaktu kuchyňských rukavic nebo chňapek s topnými tělesy uvnitř trouby nebo dnem trouby.
- Těsnění trouby nečistěte a nepoužívejte na něj žádné čisticí prostředky určené pro trouby. Je to nezbytné pro dobré utěsnění, které zajišťuje efektivní provoz trouby. Dbejte na to, aby nedošlo k odření, poškození nebo posunutí těsnění.
- Neinstalujte ani nepoužívejte spotřebič, pokud je poškozený nebo nefunguje správně. Jestliže jste převzali poškozený výrobek, ihned se obraťte na prodejce nebo instalačního technika.
- Aby nedošlo k popálení, neotvírejte dvířka trouby, když trouba vytváří páru.
- Nepoužívejte čisticí prostředky na trouby, drsné/abrazivní čisticí prostředky, vosky ani leštidla. Na žádnou část uvnitř nebo vně trouby by se neměl používat žádný čisticí prostředek, krycí vrstva nebo ochranný povlak na trouby. K čištění skla ve dvířkách trouby nepoužívejte drsné/abrazivní čisticí prostředky, drátěnky ani

ostré kovové škrabky, protože mohou poškrábat povrch, což by mohlo vést k roztříštění skla.

- ► Čistěte pouze součásti uvedené v tomto návodu.
- ► K čištění žádné části trouby nepoužívejte parní čistič.
- ► Nad troubou neskladujte věci, o které by mohly mít zájem děti. Děti by se mohly popálit nebo zranit, pokud by vylezly na troubu, aby si něco podaly.
- ► Používejte pouze nádobí schválené pro pečení v troubě. Řiďte se pokyny výrobce nádobí.
- ► Ujistěte se, že byly z bočních prolisů odstraněny plastové přepravní matice a nahrazeny dodanými kovovými upevňovacími maticemi.
- ► Používejte pouze takovou teplotní sondu, která je doporučena pro tuto troubu.
- ► Jídlo nepokládejte přímo na rošty trouby. Vždy používejte pečicí papír a/nebo vhodné plechy či formy na pečení.

BEZPEČNOST A VAROVÁNÍ

VAROVÁNÍ!



Nebezpečí úrazu elektrickým proudem
Před prováděním jakékoli údržby nebo oprav vždy odpojte spotřebič od síťového napájení. Připojení k dobrému uzemňovacímu systému je nezbytné a povinné. Změny domácí elektroinstalace smí provádět pouze kvalifikovaný elektrikář.
Nedodržení tohoto doporučení může vést k zásahu elektrickým proudem nebo úrazu.

VAROVÁNÍ!



Nebezpečí požáru
Nepřipojujte tento spotřebič k síťovému napájení pomocí adaptérů, reduktorů nebo rozdvojek. Nedodržení tohoto doporučení může vést k přehřátí, popálení nebo požáru.

VAROVÁNÍ!



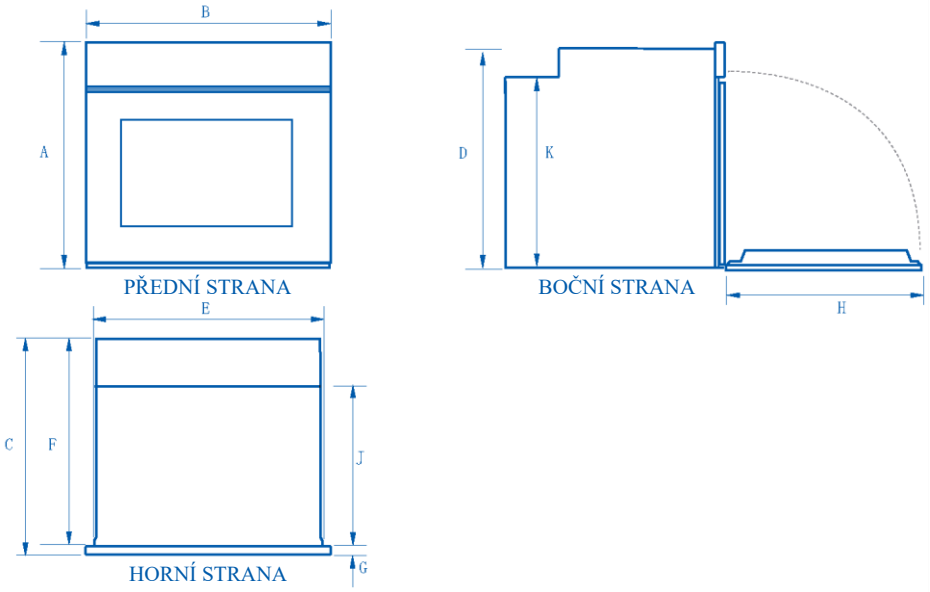
Nebezpečí pořezání
Buďte opatrní – hrany panelu jsou ostré. Pokud nebudete postupovat opatrně, může dojít ke zranění nebo pořezání.

POKYNY PRO INSTALACI

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Před instalací nebo použitím spotřebiče si pozorně přečtěte tyto pokyny.
Poskytněte tyto informace osobě, která spotřebič instaluje: můžete si tak snížit náklady na instalaci.
Tento spotřebič smí instalovat a připojit k elektrické síti pouze osoba s příslušnou kvalifikací, a to v souladu s tímto návodem k instalaci a v souladu se všemi platnými místními stavebními a elektrotechnickými předpisy. Nesprávná instalace spotřebiče by mohla vést k neplatnosti jakýchkoli nároků vyplývajících ze záruky nebo odpovědnosti.
Pokud se poškodí napájecí kabel, výměnu musí provést výrobce, jeho servisní zástupce nebo osoba s podobnou kvalifikací, aby se vyloučilo riziko. Odpojovací spínač: ujistěte se, že tato trouba je připojena k okruhu, který je vybaven odpojovacím spínačem umožňujícím úplné odpojení od napájení v souladu s místními předpisy pro elektroinstalaci. Trouba musí být uzemněna. Obal řádně zlikvidujte.
Aby se snížil dopad na životní prostředí, recyklujte obalové materiály, kdykoli je to možné.
Trouba se nesmí instalovat za dekorační dvířka, aby se zamezilo přehřívání.
Doporučená montážní výška je více než 850 mm.

ROZMĚRY VÝROBKU

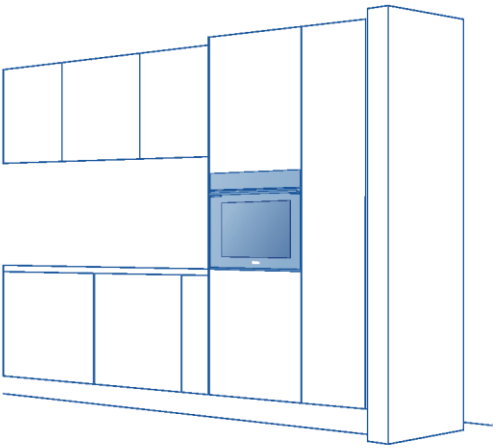


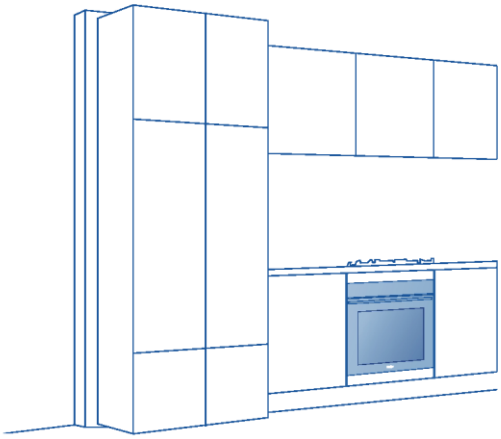
ROZMĚRY VÝROBKU	mm
A Celková výška výrobku	595
B Celková šířka výrobku	595
C Celková hloubka výrobku	565
D Výška 1 rámu	575
E Šířka rámu	555
F Hloubka 1 rámu	545
G Hloubka rámu trouby a ovládacího panelu	20
H Hloubka dvířek trouby při úplném otevření	478
J Hloubka 2 rámu	405
K Výška 2 rámu	510

Vizualizace instalace

A

Instalace do vysoké jednotky



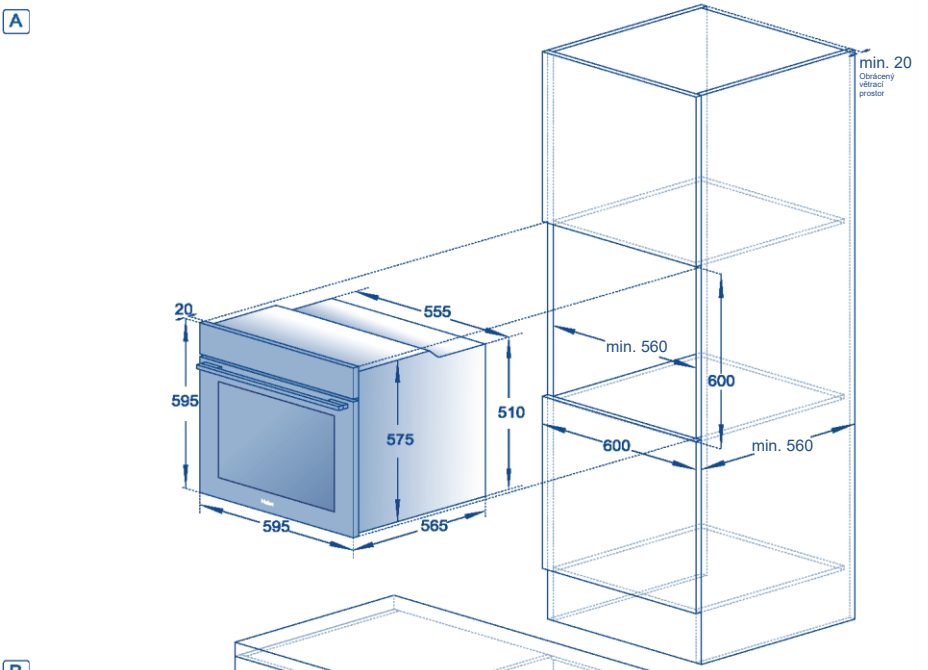


B

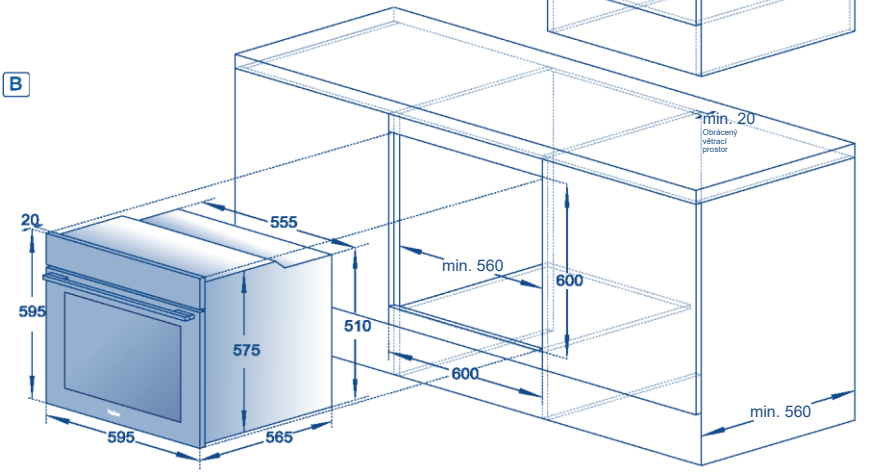
Instalace do základní jednotky

Instalační rozměry

A



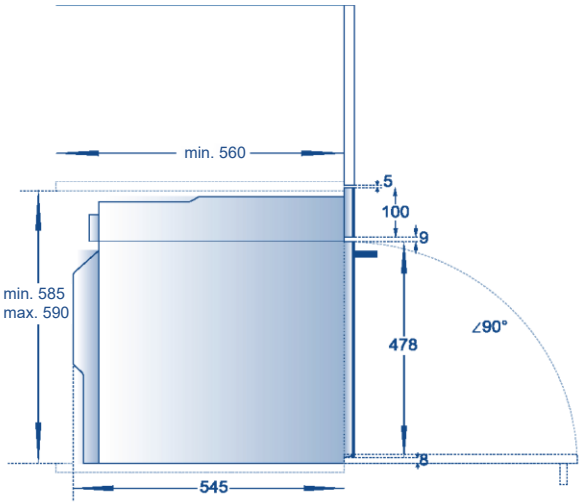
B



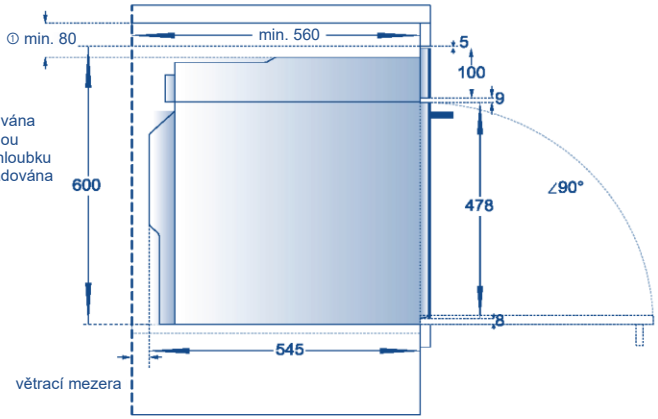
*rozměry v mm

Pohled ze strany

A



B

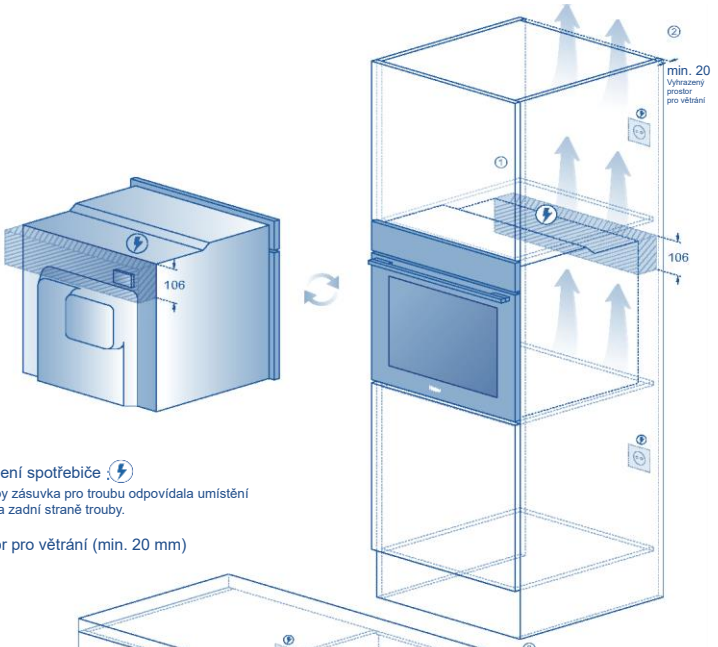


① Pokud bude trouba zabudována do spodní skříňky pod varnou deskou, je třeba zohlednit hloubku pro vestavbu, která je požadována pro varnou desku.

*rozměry v mm

Připojení a větrání

A

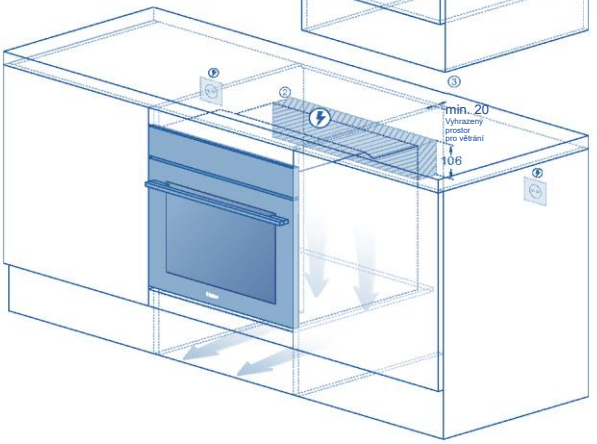


① Prostor pro připojení spotřebiče

*Zajistěte prosím, aby zásuvka pro troubu odpovídala umístění napájecího kabelu na zadní straně trouby.

② Vyhrazený prostor pro větrání (min. 20 mm)

B



*rozměry v mm

VYBALENÍ TROUBY

DŮLEŽITÉ!
ZVEDÁNÍ: Troubu nezvedejte za madlo dvířek. Použijte úchyty na boku rámu (jsou-li k dispozici).

Odstraňte veškerý obal a zlikvidujte jej zodpovědným způsobem. Recyklujte věci, které lze recyklovat.
Umístěte vybalenou troubu na dřevěné bloky nebo podobné podložky, abyste zabránili poškození spodního okraje trouby.



DŮLEŽITÉ!
Při vybalování trouby z kartonu dávejte pozor, abyste nepoškodili její spodní okraj, který je důležitý jak pro větrání, tak pro odvod přebytečné kondenzace.

Seznam příslušenství	Hluboký plech/pekáč	Plech Airfry	Grilovací stojan	Pojezdy	Šrouby
Množství	1	1	1	1 pár	2

DŮLEŽITÉ!
Při přípravě pokrmů se mohou plechy na pečení zdeformovat; jedná se o běžný jev, po vychladnutí se vrátí do původního tvaru.

ELEKTRICKÉ ZAPOJENÍ

DŮLEŽITÉ!

- ► Tuto troubu smí připojit k síťovému napájení pouze vhodně kvalifikovaná osoba.
- ► Tato trouba musí být uzemněna.
- ► Než připojíte troubu k elektrické síti, zkontrolujte, zda je domácí elektroinstalace vhodná pro příkon trouby (uvedený na typovém štítku).
- ► Napětí odpovídá hodnotě uvedené na typovém štítku.

Kód režimu	Objem	Jmenovitý výkon	Jmenovité napětí	Jmenovitá frekvence
CA6 NPL4K23EHBB	78 L	3 100 W	220–240 V~	50/60 Hz

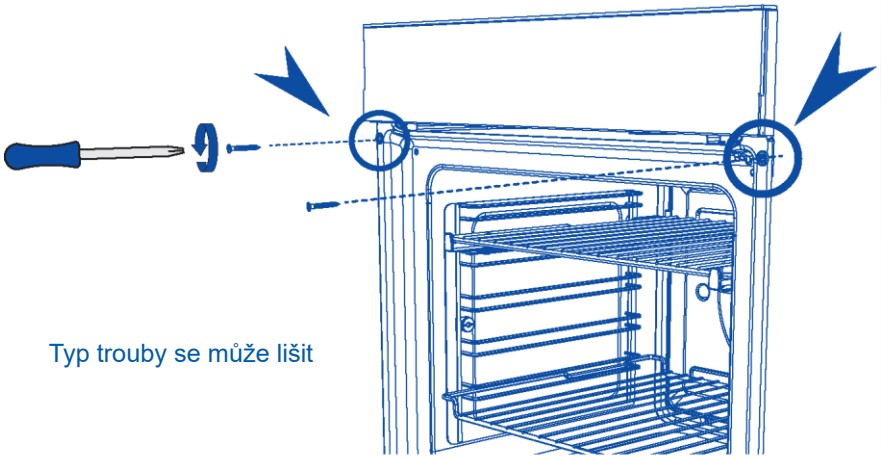
Zásuvka musí být vhodná pro zatížení uvedené na štítku a musí mít připojený a funkční zemnicí kontakt. Zemnicí vodič má žlutozelenou barvu. Tento úkon by měl provést odborník s vhodnou kvalifikací. Připojení ke zdroji energie lze provést pomocí zástrčky nebo pevné kabeláže a vícepólového jističe se vzdáleností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

UPEVNĚNÍ TROUBY DO KUCHYŇSKÉ SKŘÍŇKY

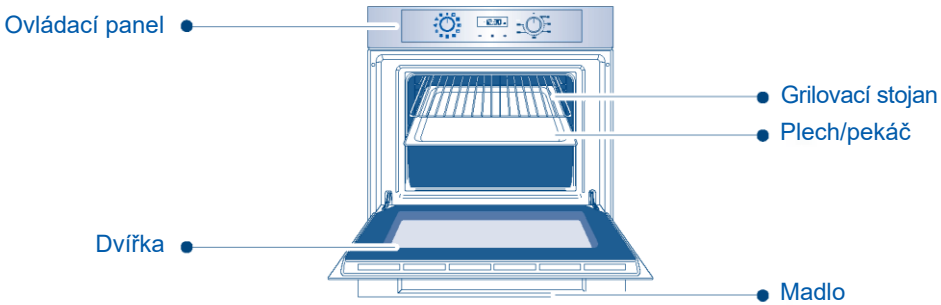
1. Umístěte troubu do připraveného prostoru.
   DŮLEŽITÉ!
   Troubu nezvedejte za madlo dvířek.
2. Úplně otevřete dvířka trouby.
3. Použijte dodané šrouby k upevnění trouby ke skříňce.

DŮLEŽITÉ!

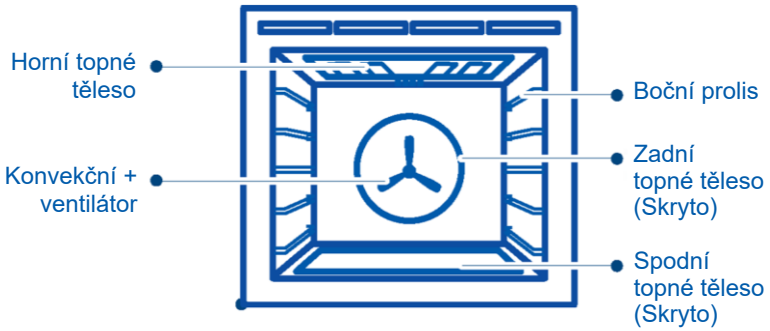
- ► Šrouby neutahujte příliš silně.
- ► Troubu do skříňky neupevňujte silikonem ani lepidlem. Ztěžuje to budoucí údržbu. Společnost Haier neuhradí náklady na demontáž trouby ani škody způsobené touto demontáží.



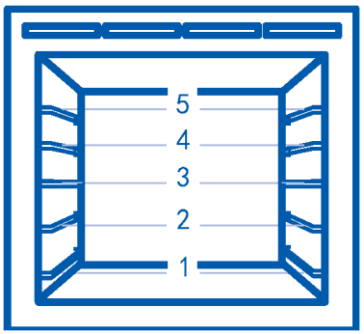
Typ trouby se může lišit



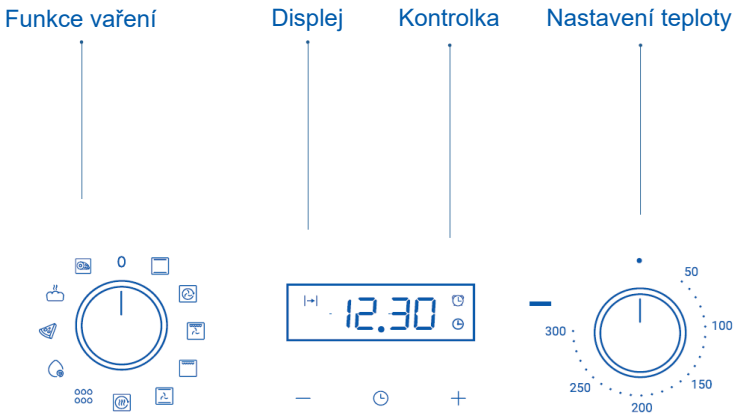
SYSTÉM OHŘEVU



ÚROVNĚ



OVLÁDACÍ PANEL



UKAZATEL NA DISPLEJI



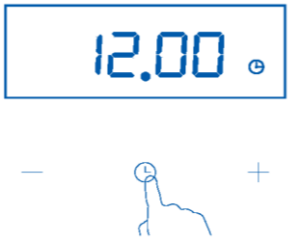
Při prvním zapnutí trouby nebo po výpadku proudu je nutné nastavit hodiny, abyste mohli troubu používat.

1. Nastavení hodin



1. Na displeji se zobrazí čas 12:00 a ukazatel začne blikat.
2. Stiskněte tlačítka - a + pro nastavení času.
3. Čas se potvrdí automaticky 5 sekund poté, co sejmete prst z panelu.

2. Změna času



1. Dlouhým stisknutím tlačítka můžete cyklicky přepínat mezi třemi funkcemi. Jakmile se objeví ukazatel, tlačítko pusťte.
2. Stiskněte tlačítka - a + pro nastavení času.
Čas se potvrdí automaticky 5 sekund poté, co sejmete prst z panelu.

3. Příprava trouby

Před prvním použitím trouby k vaření nebo pečení je důležité ji nejprve připravit k provozu. Díky počáteční přípravě se spálí veškeré výrobní zbytky a zajistí se tak, že od samého začátku dosáhnete těch nejlepších výsledků.

PRVNÍ POUŽITÍ



1. Otočte voličem funkcí a vyberte funkci „Pečení“.
2. Otočte nastavovacím kolečkem a nastavte teplotu na 200 °C.

► Dokud se trouba nahřívá, bude svítit kontrolka.
► Jakmile trouba dosáhne nastavené teploty, kontrolka zhasne.

3. Po 30 minutách vyberte funkci „Gril + ventilátor“ . Nechte teplotu na 200 °C po dobu 5 minut.
4. Po 5 minutách vypněte troubu (otočte volič funkce a nastavovací kolečko na 0).

► Během procesu počáteční přípravy se bude šířit charakteristický zápach a bude se tvořit malé množství kouře, protože dochází ke spálení výrobních zbytků. Je to normální, ale během počáteční přípravy se ujistěte, že je kuchyň dobře větraná.
► Jakmile trouba vychladne, otřete ji vlhkým hadříkem a jemným čisticím prostředkem a důkladně ji osušte.

Použití funkce hodin

Nastavení času můžete kdykoli změnit klepnutím na .
Opakovaně stiskněte , abyste postupně nastavili Dobu přípravy pokrmu Časovač a Čas v cyklech.

► Časovač odpočítává v minutách (hod.min.).
► Časovač můžete nastavit maximálně na 23 hodin a 59 minut.

1. Nastavení doby přípravy pokrmů

1. Stiskněte , zobrazí se ukazatel doby přípravy pokrmů |→|.
2. Nastavte čas stisknutím tlačítek – a +.
► Pokud podržíte ovládací prvky stisknuté, posun se zrychlí.
3. Doba vaření se nastaví 5 sekund poté, co sejmete prst z panelu.
► Časovač poté začne odpočítávat. Na displeji se zobrazí aktuální čas.
► Pokud chcete zkontrolovat zbývající čas na časovači, klepněte na a vyberte |→|. Tím se časovač nezruší.

Změna nastavení doby přípravy pokrmů
1. Klepněte na a vyberte zbývající čas |→|.
2. Stiskněte tlačítka - a + pro nastavení nového času.
3. Opusťte panel a čas bude potvrzen.

Uplynutí nastaveného času
► Ukazatel |→| bude blikat a každých několik sekund zazní zvukový signál.
► Nastavte volič funkce a nastavovací kolečko na 0.
► Zvuk můžete vypnout stisknutím libovolné klávesy, případně počkat 2 minuty, než se zvuk vypne automaticky.

DŮLEŽITÉ:
► Pokud zahájíte přípravu pokrmu bez nastavení doby přípravy pokrmu, bude trouba pracovat nepřetržitě, dokud přípravu pokrmu ručně nezastavíte.
► Pokud nastavíte dobu přípravy pokrmu, trouba se po uplynutí nastaveného času vypne.

2. Nastavení časovače

Nastavení odpočítávání.
Tato funkce nemá žádný vliv na provoz spotřebiče.
Vyberte a nastavte čas. Jakmile čas vyprší, ozve se zvukový signál.
Časovač lze používat i při vypnutém spotřebiči.

Nastavte si časovač, který vám připomene, kdy máte začít nebo dokončit práci.
1. Posuňte a uvolněte, jakmile se objeví ukazatel .
2. Nastavte časovač pomocí tlačítek – a +.
3. Časovač se nastaví 5 sekund poté, co sejmete prst z panelu.
4. Na displeji se zobrazí zbývající čas jako odpočítávání.
5. Jakmile čas vyprší, začne blikat kontrolka a každých několik sekund zazní zvukový signál.
Zvuk můžete vypnout stisknutím libovolné klávesy, případně počkat 2 minuty, než se zvuk vypne automaticky.

Zrušení nastavení časovače
1. Posuňte a uvolněte, jakmile se objeví ukazatel .
2. Klepnutím nastavíte čas na 00:00; po 5 sekundách se časovač zruší.

Obecné pokyny

DŮLEŽITÉ!

- ► V závislosti na modelu můžete mít pouze některé z těchto funkcí.
- ► Všechny funkce používejte při zavřených dvířkách trouby.
- ► Pro dosažení lepších výsledků při přípravě pokrmu doporučujeme troubu před pečením předehřát, pokud to není uvedeno v pokynech k jednotlivým provozním režimům.

1. Konvenční



horní vnější a spodní topná tělesa

► Teplo vychází jak z horního, tak ze spodního topného tělesa. V této funkci se ventilátor nepoužívá.

► Ideální pro dorty a pokrmy, které vyžadují dlouhé pečení nebo pečení při nízkých teplotách.

- ► Pro sušenky ve tvaru proužků se doporučuje teplota 150 °C.
- ► Pro pečení čtvercových sušenek se doporučuje teplota 160 °C.
- ► Pro malé dorty je doporučená teplota 160 °C.
- ► Tato funkce není vhodná pro přípravu pokrmů ve více úrovních.

Ideální pro vlhké pokrmy, jejichž příprava trvá déle, např. hutný ovocný dort.

2. Více úrovní



ventilátor a zadní topné těleso

- ► Plechy s cukrovím upečené na různých úrovních jsou zvenku křupavé a uvnitř měkké.
- ► Maso a drůbež se krásně opečou dozlatova a zůstanou šťavnaté a křehké.
- ► Jídla v ohnivzdorných mísách se připraví k dokonalosti a ohřívání je rychlé a účinné.
- ► Při převodu receptu z konvenčního do víceúrovňového režimu doporučujeme zkrátit dobu pečení nebo snížit teplotu přibližně o 20 °C.
- ► Pro pečení sušenek je doporučená teplota 150 °C.
- ► Pro malé dorty je doporučená teplota 150 °C.
- ► U pokrmů s delší dobou pečení (např. více než hodinu) může být nutné zkrátit jak dobu pečení, tak snížit teplotu.

Ideální pro pečení keksů, sušenek, čajového pečiva, muffinů a dortíků.

3. Gril + ventilátor 
ventilátor a horní vnitřní i vnější topná tělesa

- ► Tato funkce využívá intenzivní teplo z horních topných těles k pečení dozlatova a ventilátor zajišťuje rovnoměrné propečení pokrmů.
- ► Skvělá funkce pro pečení masa, drůbeže i zeleniny; jídlo je zvenku křupavé a dozlatova opečené, zatímco uvnitř zůstává šťavnaté a jemné.

Ideální pro pečení celého kuřete, hovězí svíčkové nebo pro grilování vašeho oblíbeného kuřete, ryb a steaků.

4. Dvojitý gril 
horní vnitřní a vnější topná tělesa

- ► Intenzivní sálavé teplo je vyzařováno z obou horních topných těles.
- ► Předehřívání není nezbytné, i když někteří lidé preferují nechat topné těleso několik minut nahřívat a poté vložit pokrm pod gril.
- ► Nejvhodnější funkce pro dokončení přípravy mnoha pokrmů, například pro opečení gratinovaných brambor nebo frittaty dozlatova.

Ideální pro toustování chleba nebo pro opékání dozlatova při „dokončování pokrmů“.

5. Konvenční + ventilátor 
ventilátor a horní vnější i spodní topná tělesa

- ► Ventilátor trouby cirkuluje horký vzduch z horního vnějšího a spodního topného tělesa a rozvádí jej po celém vnitřním prostoru trouby.
- ► Takto připravované pokrmy mají tendenci hnědnout rychleji než pokrmy připravované pomocí tradiční funkce konvenčního pečení „Konvenční“.
- ► Možná budete muset zkrátit dobu přípravy uváděnou v tradičních receptech.
- ► Režim „Konvenční + ventilátor“ při nízké teplotě, např. 50 °C, používejte k sušení ovoce, zeleniny a bylinek.

Ideální pro pečení v jedné vrstvě, které trvá méně než hodinu – například muffiny, čajové pečivo a dortíky nebo pokrmy jako enchiladas.

6. Pečení masa 
ventilátor a horní vnější a zadní topná tělesa

- ► Troubu není třeba předehřívat. Pokrm je třeba vložit do trouby ještě před spuštěním funkce.
- ► Podle libosti můžete použít grilovací stojan nebo mřížku, případně pod pečeni umístit zeleninu, aby z masa mohla odtékat šťáva. Díky tomu bude horký vzduch cirkulovat i pod masem.

Ideální pro:
pečení masa a zeleniny. Doporučuje se velký kus masa.

7. Aqua Clean 

Ručně odstraňte co nejvíce nečistot. K čištění bočních stěn odstraňte příslušenství a podpěru police. Funkce „Aqua Clean“ slouží k parnímu čištění vnitřního prostoru spotřebiče. Pro lepší výkon byste měli funkci spustit, až bude spotřebič vychladlý. Uvedená doba se vztahuje k době trvání funkce a nezahrnuje čas potřebný k vyčištění vnitřního prostoru uživatelem.

1. Nalijte 200 ml vody na dno vnitřního prostoru.
2. Vyberte funkci čištění „Aqua Clean“  a otočením otočného ovladače nastavte teplotu na 110 °C.
3. Nastavte dobu přípravy pokrmu na 20 minut.
4. Po dokončení programu zazní akustický signál.
5. Vnitřní povrch spotřebiče otřete neabrazivní houbičkou určenou k péči o povrchy. K čištění vnitřního prostoru můžete použít teplou vodu nebo čisticí prostředky určené pro trouby.

Po vyčištění nechte dvířka trouby otevřená přibližně 1 hodinu. Počkejte, až bude spotřebič suchý. Chcete-li sušení urychlit, můžete zařízení zahřívat horkým vzduchem o teplotě 150 °C po dobu přibližně 15 minut. Maximální účinnosti čisticí funkce dosáhnete, pokud spotřebič ihned po skončení funkce ručně vyčistíte.

VAROVÁNÍ:

- ► Během provozu trouby neotvírejte dvířka, dávejte pozor na horkou páru.
- ► Při čištění vnitřního prostoru houbičkou používejte tepelně izolační rukavice, abyste si chránili ruce.
- ► Odstraňte zbytkovou vodu z vnitřního prostoru, abyste předešli riziku mikrobiální kontaminace.

8. Sušení
ventilátor a zadní topné těleso

Sušení je funkce ohřevu, která umožňuje sušit ovoce, zeleninu a bylinky s vynikajícími výsledky. Při tomto způsobu konzervace se díky dehydrataci koncentrují aromatické látky. Můžete také šetrně připravovat pečená jídla, jako jsou zapékané, dušené a pomalu pečené pokrmy.

Tento spotřebič optimálně reguluje přísun energie do varného prostoru. Jídlo se připravuje postupně s využitím zbytkového tepla.
To znamená, že zůstává šťavnatější a méně se opéká dohněda.

K sušení používejte pouze nepoškozené ovoce, zeleninu a bylinky a důkladně je umyjte. Vyložte rošt papírem na pečení nebo pergamenovým papírem. Z ovoce slijte přebytečnou vodu a osušte ho.

Doporučená teplota nastavení je 60–110 °C.

V případě potřeby je nakrájejte na stejné kousky nebo tenké plátky. Neloupané ovoce položte na vhodné nádobí řeznou stranou nahoru. Dbejte na to, aby se na roštu nepřekrývalo ani ovoce, ani houby.

Zeleninu nastrouhejte a poté ji blanšírujte. Nechte blanšírovanou zeleninu okapat a rovnoměrně ji rozložte na rošt.

Bylinky sušte se stonkem. Bylinky rozložte rovnoměrně a mírně navršeně na rošt.

Velmi šťavnaté ovoce a zeleninu několikrát obraťte. Po vysušení ihned sejměte vysušené výrobky z papíru.

Tato funkce slouží především k úspoře energie při přípravě pokrmů.

Ideální pro sušení ovoce, zeleniny, bylinek, masa a mořských plodů.

Pokrm	Příprava	Teplota (°C)	Čas	Úroveň
Zelné listy	Vařené	70	1 hodina a 30 minut	3
Dlouhé fazolky	Vařené	55	3 hodiny	3
Kousky sladkých brambor	Vařené v páře	55	13 hodin, po 2 hodinách otočit	3
Plátek manga	/	70	8 hodin, po 4 hodinách otočit	3
Banánový plátek	Namočený ve slané vodě	55	7 hodin, po 2 hodinách otočit	3
Plátek citronu		55	15 hodin, po 2 hodinách otočit	3

Pokrm	Příprava	Teplota (°C)	Čas	Úroveň
Plátek jablka	Namočený ve slané vodě	55	8 hodin, po 2 hodinách otočit	3
Libové syrové maso		55	7 hodin, po 2 hodinách otočit	3
Syrová kuřecí prsa		70	5 hodin, po 1 hodině otočit	3
Neloupané krevety	Vařené	70	6 hodin, po 2 hodinách otočit	3
Sušené hovězí maso	Vařené a marinované	90	2 hodiny	3

* Testováno podle normy EN 60350-1 pro účely prohlášení o spotřebě energie a stanovení energetické třídy.

9. Režim „Pizza“  ventilátor a spodní a zadní topné těleso

- ► Ventilátor rozvádí teplo ze spodního topného tělesa po celé troubě.
- ► Skvěle se hodí k přípravě pizzy, protože zajistí krásně křupavý korpus, aniž by se přepekly horní ingredience.
- ► Pro dosažení nejlepších výsledků předehřívejte pizza kámen alespoň po dobu 1 hodiny a pečte na 1. nebo 2. úrovni trouby.

Pizza	Typ	Příslušenství / kuchyňské nádobí	Úroveň	Teplota ve °C	Doba přípravy pokrmu v min.
Zmrazená	Tenký základ	Drátěný rošt	2	190~210	15~20
	Silný základ	Drátěný rošt	2	180~200	20~25
Domácí	Tenký základ	Plech/pekáč	2	230–250	10~15
	Tenký základ	Plech na pizzu	2	230–250	8~12
	Silný základ	Plech/pekáč	2	210–220	15~20
	Silný základ	Plech na pizzu	2	210–220	15~20
	Tenký základ	Plech/pekáč	2	300	4~6
	Tenký základ	Plech na pizzu	2	300	3~5

DŮLEŽITÉ!

Pokud v režimu „Pizza“ nenastavíte dobu trvání, bude trouba pracovat nepřetržitě, dokud ji ručně nevypnete. Měli byste věnovat větší pozornost sledování stavu pokrmu, abyste zabránili jeho přepečení.

10. Funkce kynutí „Proof“

Tuto funkci použijte k vykynutí těsta před pečením. Těsto můžete v případě potřeby nechat vykynout několikrát.

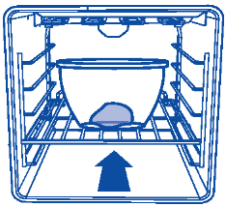
DŮLEŽITÉ!

► Ke kynutí těsta jsou zapotřebí nízké teploty.
Trouba pracuje při vámi nastavené teplotě.
► Tuto funkci lze použít pouze tehdy, je-li vnitřní prostor vychladlý.

1. Vyberte funkci pečení a nechte troubu předehřívat po dobu až 5 minut.
Po 5 minutách předehřívání otočte voličem funkcí a vyberte program pro „Kynutí těsta“.
Poznámka: Pokud je vnitřní prostor příliš horký:

► Otevřete dvířka, aby trouba mohla vychladnout.

Těsto vložte do žáruvzdorné mísy, přikryjte ho plastovou fólií a/nebo čistou vlhkou utěrkou. Misku pak umístěte do středu trouby.



2. V závislosti na vašich kuchařských zkušenostech můžete nastavit dobu kynutí těsta.

Pokud nastavíte dobu trvání, na displeji se začne odpočítávat zbývající čas.

DŮLEŽITÉ!

Těsto nevkládejte do trouby, dokud trouba nevychladne.
3.
► Pokud nastavíte dobu kynutí, po jejím uplynutí se ozve se zvukový signál a můžete mísu vyjmout z trouby.
Zkontrolujte, zda těsto dostatečně vykynulo (mělo by být výrazně větší).
Chcete-li zkontrolovat, zda těsto dostatečně vykynulo, jemně do něj zatlačte prstem. Vytvořený důlek by se měl pomalu vyrovnat.
► Pokud nenastavíte dobu kynutí, musíte sledovat stav kynutí těsta a po dokončení kynutí tuto funkci zastavit otočením voliče funkcí do neutrální polohy.

Pokud chcete těsto nechat vykynout ještě jednou:

- ► Nastavte volič funkcí zpět na funkci „Kynutí těsta“.
- ► Pro resetování funkce „Kynutí těsta“ postupujte podle pokynů na předchozí stránce.

4. Přerušení kynutí těsta

Nastavte volič funkcí na jinou funkci.

11. AIR FRY 

ventilátor a horní vnější a zadní topná tělesa

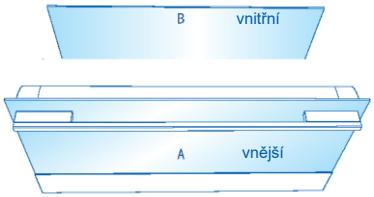
- ► Potraviny rozložte na pekáč nebo do košíku Airfry, abyste dosáhli lepších výsledků při přípravě.
- ► Napodobuje podmínky horkovzdušné fritézy.
- ► Zdravější způsob smažení, díky kterému je pokrm křupavý, ale spotřebuje se přitom méně oleje. Pro dosažení nejlepších výsledků potřete pokrm 1–2 lžícemi oleje.
- ► U balených potravin: pokud výrobce v pokynech k přípravě doporučuje použít funkci bez ventilátoru, snižte teplotu o 20 °C (70 °F).
- ► Příprava pokrmu na jedné úrovni: použijte horní část trouby, nikoli však nejvyšší úroveň.

Pokrm	Police	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň
Hranolky	Pekáč	205	15~20	4
Hranolky	Košík Airfry	205	15~20	3
Bramborové placičky	Stojan	200	20~25	3
Kuřecí nugety	Pekáč	200	18~23	4
Kuřecí nugety	Košík Airfry	205	18~23	3
Kuřecí křídla	Stojan	180	20~25	3

Ideální pro pokrmy připravované přímo ve zmrazeném stavu nebo pro pokrmy obalené v těstíčku či strouhance, které se obvykle fritují.

Ruční čištění

VŽDY	NIKDY
● Před jakýmkoli ručním čištěním nebo údržbou nejprve počkejte, až trouba vychladne na teplotu, při které se jí lze bezpečně dotknout, a poté ji odpojte ze zásuvky. ● Než začnete s čištěním trouby, přečtěte si tyto pokyny k čištění a část „Bezpečnost a varování“. ● Aby se nečistoty „nepřipálily“, a jejich odstranění tak nebylo obtížné, doporučujeme po každém použití odstranit ze smaltovaného vnitřku trouby všechny snadno dostupné rozlité tekutiny, zbytky jídla nebo mastné skvrny.	● Nepoužívejte parní čistič. ● V troubě nikdy neskladujte hořlavé látky. ● Nikdy nepoužívejte abrazivní nebo agresivní čisticí prostředky, hadříky, drátěnky ani ocelovou vlnu. Některé nylonové drátěnky mohou také způsobit škrábance. Nejprve si přečtěte etiketu. ● Na katalytické panely nikdy nepoužívejte čisticí prostředky na trouby. ● Na povrchu trouby nikdy nenechávejte alkalické látky (slané skvrny) ani kyselé látky (například citronovou šťávu nebo ocet). ● Nikdy nepoužívejte čisticí prostředky na bázi chlóru nebo kyseliny.

CO?	JAK?	DŮLEŽITÉ!
Skleněné povrchy (skla dvířek trouby, ovládací panel)	Dvířka se skládají celkem ze 2 skleněných tabulí  Chcete-li vyčistit skleněnou výplň, musíte nejprve vyjmout dvířka a vnitřní sklo. Pokyny najdete v části „Demontáž a výměna skleněných tabulí dvířek za účelem čištění“. 1. Vyčistěte roztokem jemného čisticího prostředku nebo jedlé sody a horké vody a poté otřete do sucha. 2. Otřete čističem na sklo a osušte měkkým hadříkem, který nepouští vlákna.	● K čištění skleněných povrchů nepoužívejte čisticí prostředky na trouby ani žádné jiné agresivní či abrazivní čisticí prostředky, hadříky, drátěnky, ocelovou vlnu nebo ostré kovové škrabky. Tyto předměty poškrábou sklo a mohou poškodit jeho speciální povrchovou úpravu, což by následně mohlo vést k prasknutí nebo roztříštění skla. ● I když budete čistit pouze vnitřní skleněnou tabuli (B), nejprve demontujte dvířka a sklo vyjměte. Při čištění skla, jehož tabule je zasazena ve dvířkách, může dojít k tomu, že čisticí kapalina stéká do mezer a zasychá na vnitřních součástech. ● Při čištění skla ovládacího panelu buďte obzvláště opatrní. Používejte pouze vlhký hadřík s čisticím prostředkem.

CO?	JAK?	DŮLEŽITÉ!
Pás/úchyt z nerezové oceli na přední straně dvířek trouby	1. Vyčistěte roztokem jemného čisticího prostředku a horké vody a poté otřete do sucha hadříkem z mikrovlákna. 2. V případě potřeby použijte vhodný čisticí a lešticí prostředek na nerezovou ocel.	• Vždy si přečtěte etiketu, abyste se ujistili, že váš čisticí prostředek na nerez neobsahuje sloučeniny chlóru, protože ty jsou korozivní a mohou poškodit vzhled vaší trouby. • Nerezovou ocel vždy otírejte ve směru struktury.
Hliníkový rám dvířek trouby a plastové rohové příchytky	Vyčistěte roztokem jemného čisticího prostředku a horké vody a poté otřete do sucha.	/
Teleskopické držáky výsuvných polic	Otřete troubu vlhkým hadrem a slabým saponátem. Bílé mazivo (viditelné při vysunutých pojezdech) neodstraňujte ani nesmývejte.	• Tyto součásti nemyjte v myčce na nádobí, neponořujte je do mýdlové vody a nepoužívejte na ně čisticí prostředky na trouby, protože by tím došlo k odstranění bílého mazacího tuku a pojezdy by pak nefungovaly hladce.
Vnitřní prostor trouby	Vyjměte z trouby vše: všechny police a plechy, boční prolisy i katalytické panely. 1. Sejměte dvířka trouby (viz pokyny na následujících stránkách). 2. Vnitřek trouby otřete pomocí běžného čisticího prostředku nebo čisticího prostředku na bázi amoniaku. 3. Otřete vlhkým hadříkem a nechte úplně vyschnout.	• Aby se nečistoty „nepřipálily“, a jejich odstranění tak nebylo obtížné, doporučujeme po každém použití odstranit ze smaltovaných povrchů všechny snadno dostupné rozlité tekutiny, zbytky jídla nebo mastné skvrny. • Aby se trouba snáze vyčistila, můžete odmontovat i dvířka trouby. Pokyny najdete na následujících stránkách. • Aby se usnadnilo čištění horní části trouby, lze grilovací těleso sklopit dolů. Pokyny najdete na následujících stránkách.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

CO?	JAK?	DŮLEŽITÉ!
Grilovací plech Grilovací stojan Boční prolisy Rošty trouby Plech na pečení	● Čistěte roztokem jemného čisticího prostředku a horké vody. ● Odolné připálené skvrny nejprve namočte do roztoku mycího prostředku určeného pro myčky a horké vody. ● S výjimkou plechu na pečení lze i tyto části mýt v myčce.	/
Těsnění trouby	Čistěte roztokem jemného čisticího prostředku a horké vody.	/
Odtokový žlab	Pomocí houbičky odsajte veškerou vlhkost z odtokového žlábku pod dvířky.	/

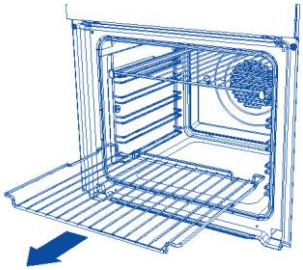
Demontáž bočních prolisů

DŮLEŽITÉ!

Troubu vždy nejprve vypněte ze zásuvky. Před zahájením práce se ujistěte, že trouba zcela vychladla.

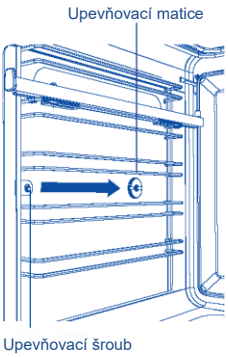
Vyjměte všechny police:

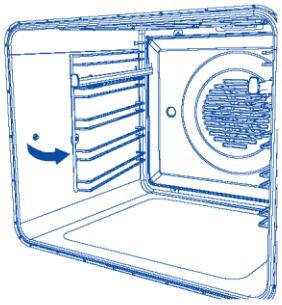
Vysuňte všechny police a vyjměte je.
Pro snazší přístup doporučujeme demontovat dvířka trouby. Viz „Demontáž a montáž dvířek trouby“.

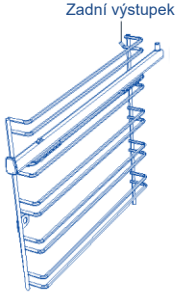


Demontujte oba boční prolisy:

Odšroubujte a sejměte upevňovací matici v přední části bočního prolisu. V případě potřeby šroub povolte pomocí mince.
1. Vytáhněte boční prolis směrem ke středu trouby, dokud se přední výstupek neuvolní z upevňovacího šroubu.
2. Vysuňte boční prolis dopředu tak, aby se zadní výstupky dostaly mimo otvory.

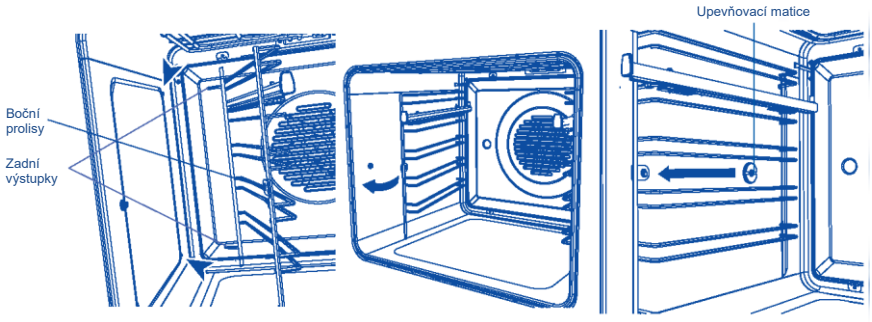






Namontujte zpět boční prolis:

1. Zasuňte zadní výstupky bočního prolisu do otvorů v zadní části trouby.
2. Nasuňte přední výstupek bočního prolisu na upevňovací šroub.
3. Nasaďte zpět upevňovací matici. K utažení matice můžete použít minci.



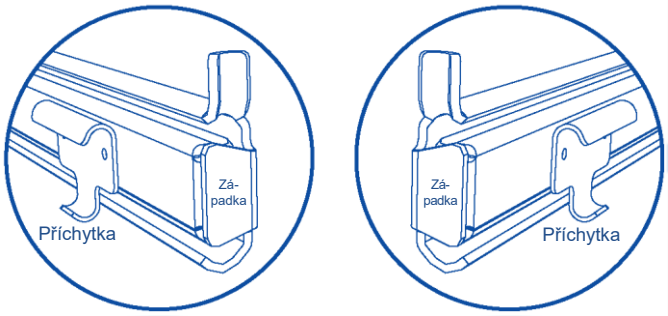
Demontáž a montáž držáků výsuvných polic (prodávají se samostatně)

DŮLEŽITÉ!

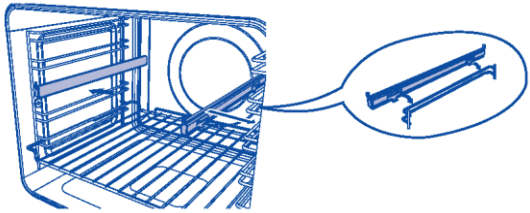
Pouze kompaktní trouby:
Držáky výsuvných polic nelze použít na pozicích 3 a 4.

Montáž

1. Ujistěte se, že jsou pojezdy otočeny správným směrem (na přední straně pojezdu je trojúhelníková zarážka, jak je znázorněno na obrázku).
2. Horní část příchytek nasuňte na boční prolis; přední příchytku je třeba nasadit co nejblíže k přední části bočního prolisu. Ujistěte se, že zadní příchytka zapadla.
3. Otočte pojezd dolů a „zacvakněte“ spodní část příchytek na místo.



Demontáž
Uchopte pojezd a otočte jeho spodní část směrem nahoru, aby se příchytky uvolnily. Poté jej vyjměte.



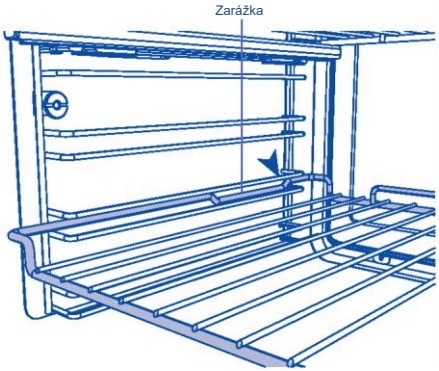
Při zpětné montáži držáků výsuvných polic postupujte v tomto pořadí:

- ► Nejprve boční prolisy.
- ► Následně pojezdy k hornímu drátu pozice (u kompaktní trouby pouze pozice 1 a 2).
- ► Obě strany každého páru pojezdů.

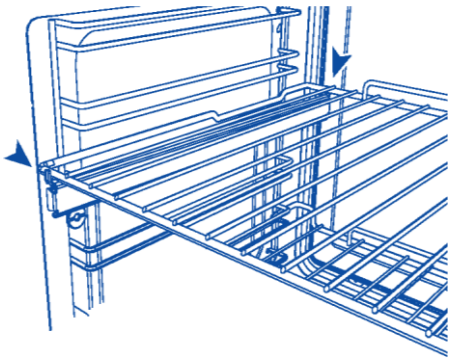
Vložte plechy a grilovací pánev zpět do trouby.

Nasuňte potřebné police a proveďte tyto kontroly:

- ► Police se posouvají mezi dvěma dráty pozice (pokud se nepoužívají držáky výsuvných polic).
- ► Zarážky směřují dolů.
- ► Ochranná lišta je vzadu.



Zpětná montáž police mezi dva dráty



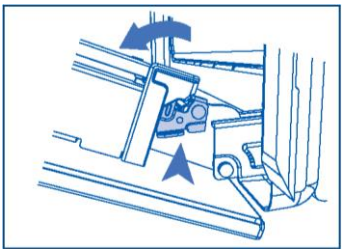
Zpětná montáž police na držák výsuvné police

Demontáž a montáž dvířek trouby.

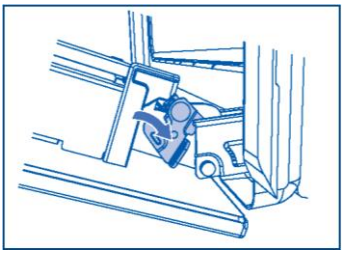
DŮLEŽITÉ!

Dávejte pozor, dvířka trouby jsou těžká.

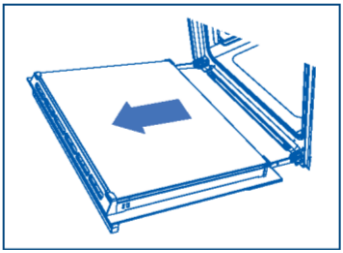
Demontáž dvířek:



1. Úplně otevřete dvířka. Najděte dvě malé kovové zajišťovací páčky na obou závěsech dvířek na obou stranách.

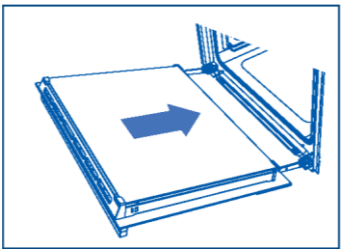


2. Každou zajišťovací páčku zatlačte úplně dolů, aby se dvířka uvolnila ze závěsu.

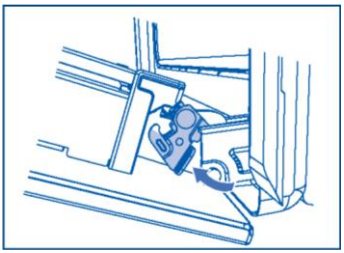


3. Uchopte dvířka z obou stran a opatrně je vytáhněte ven a směrem od závěsů.

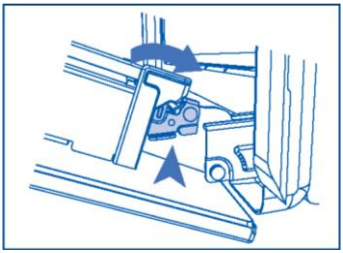
Montáž dvířek:



1. Držte dvířka z obou stran, srovnejte otvory ve spodní části dvířek se závěsy a dvířka posuňte.



2. Jakmile jsou dvířka zcela nasazena na závěsech, zatlačte každou zajišťovací páčku úplně nahoru, aby se dvířka na závěsech zajistila.



3. DŮLEŽITÉ!
Než se pokusíte dvířka zavřít, ujistěte se, že jsou obě páčky zcela zajištěné.

Demontáž skleněných tabulí dvířek za účelem čištění.

DŮLEŽITÉ!

Před spuštěním horního topného tělesa dolů vždy odpojte troubu ze zásuvky. Než začnete, ujistěte se, že trouba zcela vychladla.

- Dbejte prosím na to, abyste velmi pečlivě dodržovali níže uvedené bezpečnostní pokyny a návody. Nesprávné vrácení skleněné tabule a dvířek by mohlo vést k poškození spotřebiče a zneplatnění záruky.
- Dávejte pozor, dvířka trouby jsou těžká. Máte-li nějaké pochybnosti, nepokoušejte se odstraňovat dvířka.
- Ujistěte se, že trouba a všechny její části vychladly. Nepokoušejte se manipulovat s částmi horké trouby.
- Při manipulaci se skleněnými tabulemi postupujte s nejvyšší opatrností. Zamezte nárazům rohů a okrajů skla do jakéhokoli povrchu. Mohlo by to vést k roztříštění skla.
- K čištění skleněných povrchů nepoužívejte čisticí prostředky na trouby ani žádné jiné agresivní či abrazivní čisticí prostředky, hadříky, drátěnky, ocelovou vlnu nebo ostré kovové škrabky. Tyto předměty poškrábou sklo a mohou poškodit jeho speciální povrchovou úpravu, což by následně mohlo vést k prasknutí nebo roztříštění skla.
- Pokud zaznamenáte jakoukoli známku poškození některé ze skleněných tabulí (například naštípnutí nebo praskliny), troubu nepoužívejte. Obraťte se na autorizovaný servis nebo oddělení péče o zákazníky.
- Ujistěte se, že všechny skleněné tabule správně namontujete zpět. Nepoužívejte troubu bez správně umístěné skleněné tabule.
- Pokud máte potíže s demontáží nebo zpětnou montáží skleněné tabule, nepoužívejte sílu. S žádostí o pomoc se obraťte na autorizovaný servis nebo oddělení péče o zákazníky.

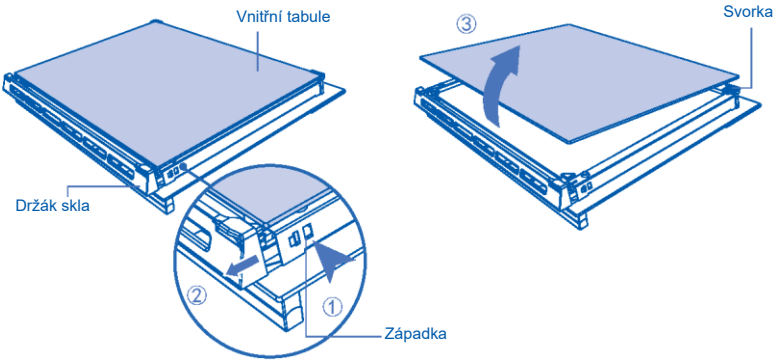
Poznámka: záruka se nevztahuje na servisní návštěvy nabízející pomoc s používáním nebo údržbou trouby.

Doporučujeme dvířka vyjmout, aby se sklo snáze čistilo. Pokyny najdete v části „Demontáž a montáž dvířek trouby“. Jakmile dvířka demontujete, položte je na měkký, čistý a rovný povrch.

Dbejte prosím na to, abyste velmi pečlivě dodržovali níže uvedené bezpečnostní pokyny a návody. Nesprávná zpětná montáž skleněné tabule a dvířek by mohla vést k poškození spotřebiče a zneplatnění záruky.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Vyjmutí vnitřní tabule
1. Na obou stranách dvířek zatlačte na západky držáku skla směrem dovnitř.
2. Vytáhněte držák skla nahoru, dokud západky nezapadnou do horního otvoru.
3. Uchopte vnitřní skleněnou tabuli za horní okraj a opatrně ji přitáhněte směrem k horní části dvířek, dokud se neuvolní ze svorky ve spodní části dvířek. Poté ji zvedněte a vyjměte. Skleněnou tabuli příliš nenaklánějte, protože by se mohlo poškodit sklo.



Po vyčištění vraťte skleněné tabule zpět na místo.

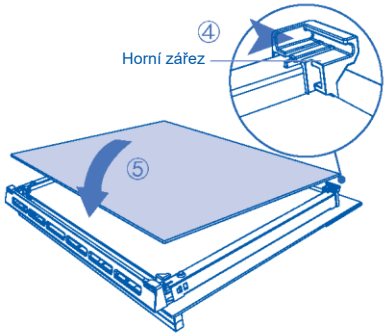
Při zpětné montáži skleněných tabulí dbejte na následující:

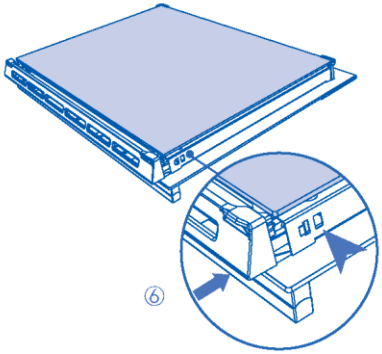
- ► Správně umístěte vnitřní tabuli zpět podle vyobrazení. Tabule musí být v níže popsané poloze, aby zapadla do dvířek a byla zaručena bezpečná a správná funkčnost trouby.
- ► Buďte velmi opatrní, aby okraje skla nenarazily do žádného předmětu nebo povrchu a žádnou z tabulí nevtlačujte na místo silou. Pokud narazíte na potíže při vracení tabulí, vyjměte je a začněte znovu od začátku. Pokud ani to nepomůže, zavolejte oddělení péče o zákazníky.

Vrácení vnitřní tabule
Ujistěte se, že je tabule otočená správným směrem
(tj. logo by mělo být čitelné ve spodní části dvířek)
4. Zasuňte tabuli do zářezu ve spodní části dvířek.
5. Spusťte tabuli na svorku v horní části dvířek.
6. Zasuňte držáky skla zpět na místo a ujistěte se, že jsou pevně zacvaknuté.

DŮLEŽITÉ!

Ujistěte se, že držák skla drží správně a pevně na místě a skleněná tabule je zajištěná.





Výměna světel v troubě

Spotřebič je vybaven žárovkou s třídou energetické účinnosti světelného zdroje G.
Poznámka: Na výměnu žárovky v troubě se nevztahuje záruka.

Světlo je umístěno ve stropě trouby.

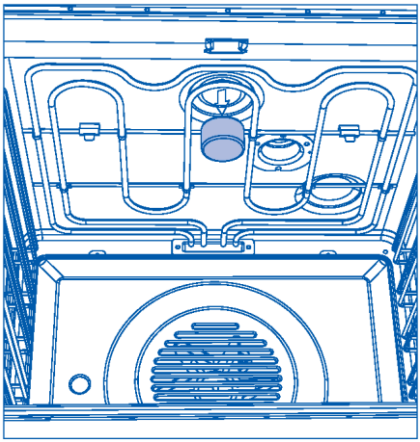
Některé modely používají halogenové žárovky typu G9 se specifikacemi 220–240 V, 50 Hz a 25 W.
Náhradní žárovku vždy držte v měkkém hadříku. Dotýkání se žárovky zkracuje její životnost.

Výměna žárovky
1. Než vyměníte žárovku, nechte vnitřní prostor trouby a grilovací těleso vychladnout.

DŮLEŽITÉ!

Než budete pokračovat, odpojte troubu ze zásuvky.

2. Odšroubujte skleněný kryt otáčením proti směru hodinových ručiček.
3. Opatrně vyjměte vadnou halogenovou žárovku.
4. Opatrně zasuňte novou žárovku.
5. Skleněný kryt našroubujte ve směru hodinových ručiček.
6. Znovu zapněte troubu a nastavte hodiny (pokyny najdete v části „První použití“).



Tabulka řešení problémů

Pokud se vyskytne nějaký problém, podívejte se do níže uvedené tabulky, zda jej můžete vyřešit. Pokud se problém nepodaří vyřešit nebo přetrvává, obraťte se na autorizovaný servis nebo na oddělení péče o zákazníky.

PROBLÉM	MOŽNÉ PŘÍČINY	CO DĚLAT
Všeobecné informace		
Trouba nefunguje.	Bez proudu.	Zkontrolujte, zda je zapnuté síťové napájení (nástěnný vypínač), zda nedošlo k vypnutí pojistky a zda ve vaší oblasti nedošlo k výpadku elektrického proudu.
Když otevřu dvířka trouby, světla se nerozsvítí.	Spálená žárovka (spálené žárovky) v troubě.	Vyměňte žárovku (žárovky). Pokyny najdete v části „Údržba a čištění“.
Skleněná tabule ve dvířkách trouby praskla, odštípla se nebo se rozbila.	Nesprávné čištění nebo náraz okraje skla do nějakého předmětu.	Troubu NESMÍTE používat. Obraťte se na autorizovaný servis nebo oddělení péče o zákazníky.
I po vypnutí trouby cítím, jak z větracích otvorů proudí horký vzduch.	Toto je normální.	Z bezpečnostních důvodů budou chladicí ventilátory běžet i poté, co troubu vypnete. Ventilátory se automaticky vypnou, jakmile trouba vychladne.

ZÁRUKA A SERVIS

Než zavoláte na servis nebo požádáte o pomoc.

Podívejte se, co můžete udělat sami. Prostudujte si instalační pokyny a uživatelskou příručku a proveďte tyto kontroly:

1. Váš produkt je správně nainstalován.
2. Jste obeznámeni s jeho běžným provozem.

LIKVIDACE SPOTŘEBIČE

Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU a podle právních předpisů Spojeného království S.I. 3113/2013 o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ) z roku 2013 týkající se elektrických a elektronických přístrojů. OEEZ obsahují jak znečišťující látky (které mohou mít negativní vliv na životní prostředí), tak i základní prvky (které mohou být znovu použity). Je důležité, aby OEEZ podstoupila zvláštní zpracování, aby bylo možné správně odstranit a zlikvidovat znečišťující látky a znovu využít všechny materiály. Jednotlivci mohou hrát významnou roli při ochraně životního prostředí před OEEZ; je nezbytné dodržovat několik základních pravidel:
- s OEEZ se nesmí nakládat jako s domovním odpadem;
- OEEZ by měla být odvezena do speciálních sběrných dvorů spravovaných místním úřadem nebo registrovanou společností.



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

ŠETRNOST A OHLEDUPLNOST K ŽIVOTNÍMU PROSTŘEDÍ

Kdykoli je to možné, vyhněte se předehřívání trouby a vždy se ji snažte naplnit. Otevírejte dvířka trouby co možná nejméně často, protože při každém otevření uniká teplo z vnitřního prostoru. Vypněte troubu 5 až 10 minut před plánovaným koncem doby přípravy pokrmu a využijte zbytkové teplo, které trouba dále vytváří. Dosáhnete tak významné úspory energie. Udržujte těsnění v čistotě a v pořádku, aby nedocházelo k unikání tepla z trouby. Máte-li hodinový tarif, program „zpožděné pečení“ usnadňuje úspory energie přesunutím začátku pečení do doby s nižší sazbou.

Údaje o nízké spotřebě energie podle nařízení Komise (EU) 2023/826.

Stav	Příkon	Doba, po které zařízení automaticky dosáhne daného stavu
Pohotovostní režim s informacemi nebo zobrazením stavu	0,8 W	20 min



VYROBENO V ČÍNĚ CE

CANDY

Vstavaná elektrická rúra

Príručka používateľa

Model

CA6 NPL4K23EHBB

Pred použitím si pozorne prečítajte tento návod a uschovajte si ho pre budúce použitie.

Candy Hoover Group S.r.l.

OBSAH

BEZPEČNOSŤ A VAROVANIA 485
POKYNY NA INŠTALÁCIU 489
ÚVOD K VÝROBKU 499
PRVÉ POUŽITIE 501
APLIKÁCIA FUNKCIÍ 503
FUNKCIE PRÍPRAVY JEDLA 505
STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE 512
RIEŠENIE PROBLÉMOV 523
ZÁRUKA A SERVIS 524

Túra bola starostlivo navrhnutá tak, aby bezpečne fungovala počas bežných procesov varenia. Pri používaní majte na pamäti nasledujúce bezpečnostné pokyny:

VAROVANIE!



Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom
Pred výmenou žiarovky v rúre rúru odpojte zo zásuvky.
Nedodržanie tohto pokynu môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom alebo zranenie.

VAROVANIE!



Nebezpečenstvo porezania
Dávajte pozor, niektoré hrany sú ostré.
V prípade nedodržania tohto upozornenia, môže dôjsť k poraneniu alebo porezaniu.

VAROVANIE!



Nebezpečenstvo požiaru
Počas pečenia neklaďte na dno rúry alobal, riad, plechy, vodu ani ľad, pretože by sa tým nenávratne poškodil smalt; vyloženie rúry alobalom môže dokonca spôsobiť požiar.
Spotrebič nikdy nepoužívajte na zahriatie alebo vykurovanie miestnosti. Osoby by sa mohli popáliť alebo zraniť, alebo by mohol vzniknúť požiar. Skladovanie v spotrebiči alebo na ňom: horľavé materiály by sa nemali skladovať v rúre ani v blízkosti jej povrchu.
Nedodržanie tohto pokynu môže viesť k prehriatiu, popáleniu a zraneniu.

VAROVANIE!



Nebezpečenstvo horúceho povrchu
Prístupné diely sa môžu počas používania zahriať.
Dbajte na to, aby sa deti nachádzali v bezpečnej vzdialenosti, aby ste predišli popáleninám a obareniu.
Pri manipulácii s horúcimi povrchmi, ako sú rošty v rúre alebo riad, používajte kuchynské rukavice alebo inú ochranu.
Pri otváraní dvierok rúry postupujte opatrne.
Pred vybratím alebo vrátením potravín nechajte uniknúť horúci vzduch alebo paru.
Nedotýkajte sa ohrevných článkov ani vnútorných povrchov rúry.
Ohrevné články môžu byť horúce, aj keď majú tmavú farbu.
Vnútorné povrchy rúry sa zahrejú natoľko, že môžu spôsobiť popáleniny.
Počas používania a po ňom sa nedotýkajte ohrevných článkov ani vnútorných povrchov rúry ani na nich nenechajte oblečenie alebo iné horľavé materiály, kým nebudú mať dostatočný čas na vychladnutie. Ostatné povrchy spotrebiča sa môžu dostatočne zahriať na to, aby spôsobili popáleniny – medzi tieto povrchy patrí vetrací otvor rúry, povrch v blízkosti vetracieho otvoru rúry a dvierka rúry.
Nedodržanie tohto pokynu môže viesť k popáleniu a obareniu.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Dodržujte dôležité nižšie uvedené bezpečnostné pokyny, aby ste znížili riziko požiaru, úrazu elektrickým prúdom, poranenia osôb alebo poškodenia pri používaní rúry:

- Pred použitím rúry si prečítajte všetky pokyny. Rúru používajte len na určený účel, podľa opisu v tomto návode.
- Správna inštalácia: uistite sa, že je spotrebič správne nainštalovaný a uzemnený kvalifikovaným technikom.
- Vypínač: dbajte na to, aby bola táto rúra pripojená k obvodu, ktorý obsahuje vypínač zabezpečujúci úplné odpojenie od zdroja napájania.
- Domáce spotrebiče nie sú určené na to, aby sa s nimi hrali deti.
- Nenechávajte deti samé. V priestoroch, kde sa používa spotrebič, nenechávajte deti samy alebo bez dozoru. Nikdy nikomu nedovoľte, aby si sadol alebo stúpal na spotrebič.
- Deti vo veku do 8 rokov sa nesmú zdržiavať v blízkosti spotrebiča, pokiaľ nie sú pod neustálym dohľadom. Deti staršie ako 8 rokov a osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo nedostatkom

skúseností či vedomostí môžu tento spotrebič používať pod dohľadom, resp. po poučení a oboznámení sa s bezpečným spôsobom používania, pokiaľ pochopia možné nebezpečenstvá. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.

- Na dvierka rúry neklaďte ťažké predmety.
- Používajte vhodné oblečenie. Pri používaní spotrebiča nenoste voľné ani visiace oblečenie. Ak sa dotknú článku alebo horúceho povrchu, môžu sa vznietiť alebo roztaviť a môžete sa popáliť.
- Servis zo strany zákazníka: žiadny diel spotrebiča neopravujte ani nevymieňajte, pokiaľ to nie je výslovne odporúčané v návode. Všetky ďalšie servisné práce musí vykonávať kvalifikovaný technik.
- Na hasenie vznietených mastnôt nepoužívajte vodu.
- Požiar alebo prameň uduste alebo použite práškový alebo penový hasiaci prístroj.
- Používajte iba suché chňapky alebo podložky pod hrnce.
- Vlhkosť alebo vlhké podložky pod hrnce môžu na povrchoch spôsobiť škody horúcou parou. Nedovoľte, aby sa podložky na hrnce dotýkali horúcich plôch alebo ohrevných článkov. Na prenášanie hrnca nepoužívajte utierku ani veľký obrúsok. Mohlo by dôjsť k požiaru.
- Neotvorené nádoby s potravinami nezohrievajte. Môžu vytvoriť tlak, ktorý môže spôsobiť prasknutie nádoby a zranenie.
- Bezpečná manipulácia s potravinami: pred prípravou jedla a po nej nechajte jedlo v rúre čo najkratšie. Zabránite tak kontaminácii mikroorganizmami, ktoré môžu spôsobiť otravu jedlom. Mimoriadny pozor dávajte v teplom počasí.
- Vetracie otvory rúry udržiavajte vždy voľné.
- Spotrebič nie je určený na ovládanie externým časovačom ani samostatným diaľkovým ovládaním.
- Upozornenie: Z vetracieho otvoru v hornej časti rúry môže fúkať horúci vzduch ako súčasť chladiaceho systému rúry.
- Vloženie roštov rúry: rošty vždy umiestnite na požadované miesto, kým je rúra chladná (pred predhriatím). Ak je potrebné vybrať rošt kým je rúra horúca, nedovoľte, aby sa chňapky alebo podložky na hrnce dotkli horúcich ohrevných článkov v rúre alebo na dne rúry.
- Tesnenie rúry nečistite ani naň nepoužívajte žiadne čistiace prostriedky na rúry. Je to nevyhnutné, aby sa zaistilo dobré utesnenie, ktoré zabezpečuje efektívnu prevádzku rúry. Je potrebné dávať pozor, aby ste ho nedrhli, nepoškodili ani nepohli.
- Spotrebič neinštalujte ani nepoužívajte, ak je poškodený alebo nefunguje správne. Ak dostanete poškodený výrobok, ihneď kontaktujte svojho predajcu alebo technika, ktorý ho inštaloval.
- Dvierka rúry neotvárajte , keď rúra generuje paru, aby ste predišli riziku popálenia.
- Nepoužívajte prípravky na čistenie rúry, drsné/abrazívne čistiace prostriedky, vosky ani leštidlá. V žiadnej časti rúry ani okolo nej by sa nemal používať žiadny

prípravok na čistenie rúry, ktorý je bežne dostupný na trhu, vložka rúry ani ochranná vrstva akéhokoľvek druhu. Na čistenie skla dvierok rúry nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky, drôtenky ani ostré kovové škrabky, pretože by mohli poškriabať alebo rozbiť sklo.

- ► Čistite iba diely uvedené v tomto návode.
- ► Parný čistič nepoužívajte na čistenie žiadnej časti rúry.
- ► Nad rúrou neskladujte veci, ktoré by mohli chcieť deti. Deti sa môžu popáliť alebo zraniť pri šplhaní na rúru, aby zobrali tieto predmety.
- ► Používajte iba nádoby na pečenie schválené na použitie v rúre. Riaďte sa pokynmi výrobcu nádoby na pečenie.
- ► Uistite sa, že plastové prepravné matice sa odstránili z bočných držiaky a nahradili sa dodanými kovovými upevňovacími maticami.
- ► Používajte iba teplotnú sondu odporúčanú pre túto rúru.
- ► Potraviny neklaďte priamo na rošty v rúre. Vždy používajte papier na pečenie a/alebo vhodné plechy alebo nádoby na pečenie.

BEZPEČNOSŤ A VAROVANIA

VAROVANIE!



Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom
Pred vykonaním akejkoľvek údržby alebo opravy spotrebič vždy odpojte od elektrického napájania. Pripojenie k účinnému uzemňovaciemu systému je nevyhnutné a povinné. Úpravy domácej elektroinštalácie smie vykonávať iba kvalifikovaný elektrikár.
Nedodržanie tohto pokynu môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom alebo zranenie.

VAROVANIE!



Nebezpečenstvo požiaru
Na pripojenie tohto spotrebiča k elektrickej sieti nepoužívajte adaptéry, rozdvojky ani odbočovače. Nedodržanie tohto pokynu môže viesť k prehriatiu, popáleniu alebo požiaru.

VAROVANIE!



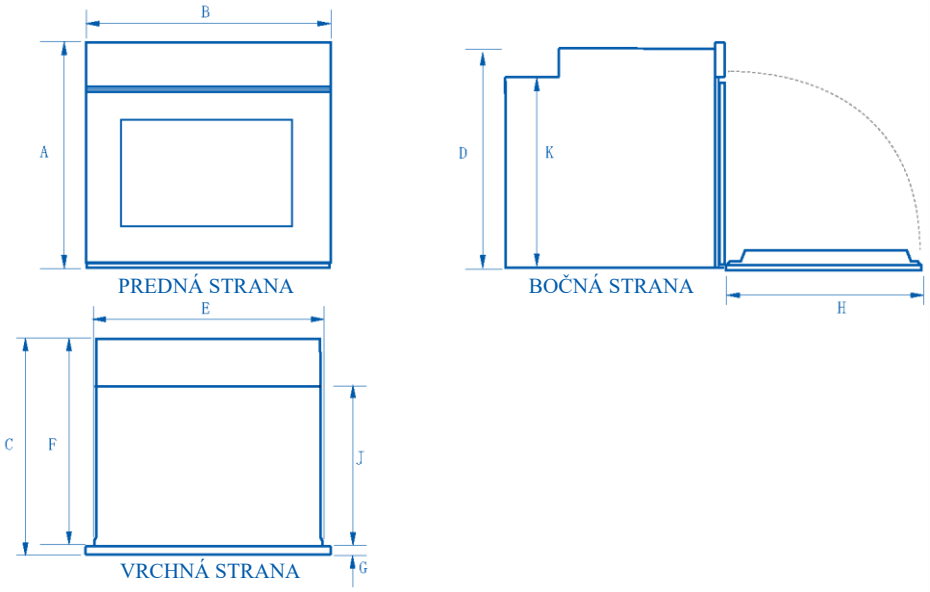
Nebezpečenstvo porezania
Dávajte si pozor – hrany panela sú ostré. V prípade nedodržania tohto upozornenia, môže dôjsť k poraneniu alebo porezaniu.

POKYNY NA INŠTALÁCIU

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Pred inštaláciou alebo používaním tohto spotrebiča si pozorne prečítajte pokyny, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
Tieto informácie sprístupnite aj osobe zodpovednej za inštaláciu spotrebiča − tento prístup môže znížiť vaše náklady na inštaláciu.
Tento spotrebič smie nainštalovať a pripojiť k elektrickej sieti iba kvalifikovaná osoba podľa týchto inštalačných pokynov a v súlade s platnými miestnymi stavebnými a elektrickými predpismi. Ak nebude spotrebič správne nainštalovaný, môže to viesť k strate platnosti akýchkoľvek záruk alebo zodpovedností.
Ak je poškodený elektrický napájací kábel, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný zástupca alebo rovnako kvalifikovaná osoba, aby sa odstránilo akékoľvek riziko.
Vypínač: uistite sa, že je táto rúra pripojená k obvodu, ktorý obsahuje vypínač, ktorý zabezpečuje úplné odpojenie od zdroja napájania v súlade s miestnymi predpismi o elektroinštalácii. Rúra musí byť uzemnená. Obal správne zlikvidujte.
Obalové materiály recyklujte kedykoľvek je to možné,aby ste znížili vplyv na životné prostredie.
Rúra sa nesmie inštalovať za dekoratívne dvierka, aby nedošlo k prehriatiu.
Odporúčaná inštalačná výška je väčšia ako 850 mm.

ROZMERY SPOTREBIČA

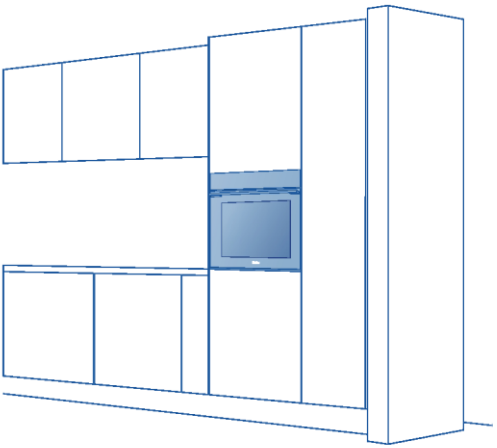


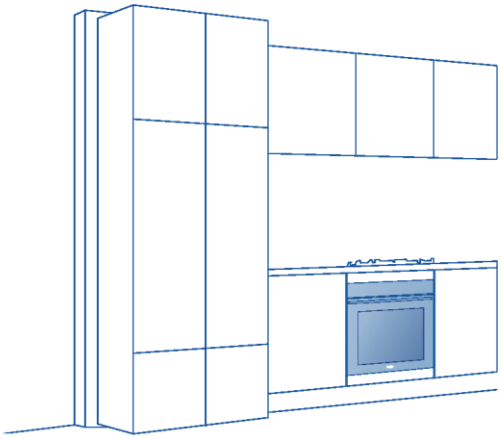
ROZMERY VÝROBKU	mm
A Celková výška výrobku	595
B Celková šírka výrobku	595
C Celková hĺbka výrobku	565
D Výška 1 rámu	575
E Šírka rámu	555
F Hĺbka 1 rámu	545
G Hĺbka rámu rúry a ovládacieho panela	20
H Hĺbka dvierok rúry pri plnom otvorení	478
J Hĺbka 2 rámu	405
K Výška 2 rámu	510

Inštalačné vizualizácie

A

Inštalácia do vysokej skrinky



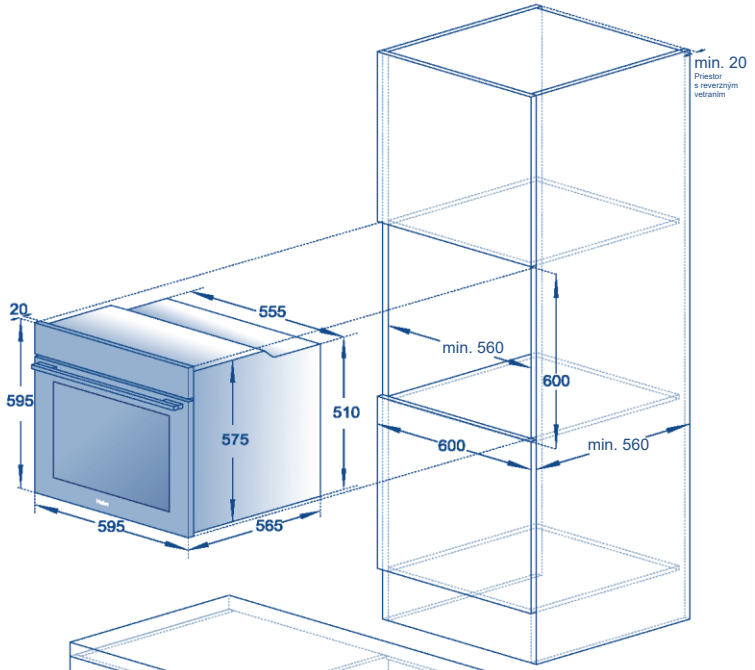


B

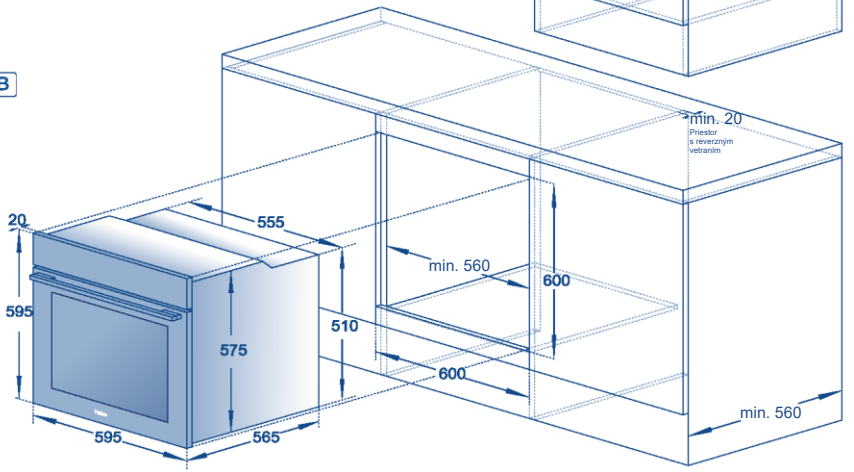
Inštalácia do základnej skrinky

Rozmery pri inštalácii

A



B

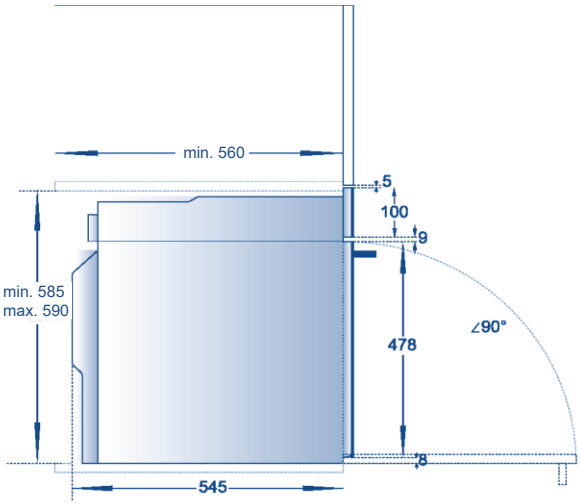


*rozmery v mm

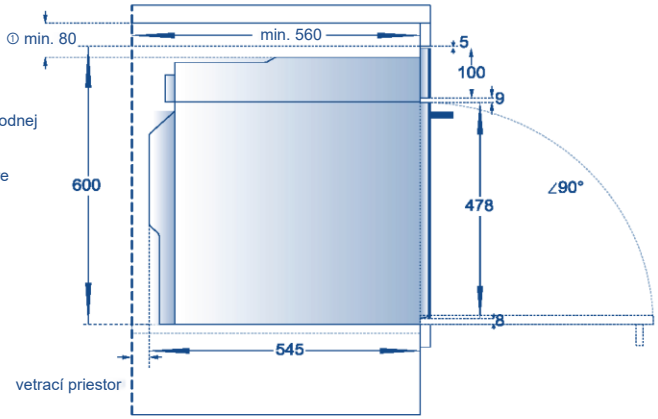
POKYNY NA INŠTALÁCIU

Bočný pohľad

A



B

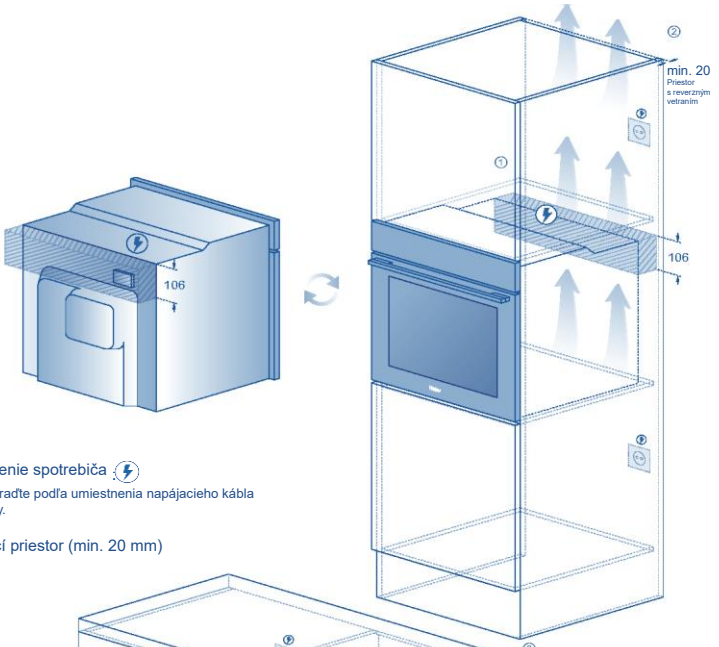


① Ak sa rúra nainštaluje do spodnej skrinky pod varnou doskou, je potrebné zohľadniť hĺbku ZABUDOVANIA potrebnú pre varnú dosku.

*rozmery v mm

Pripojenia a vetranie

A

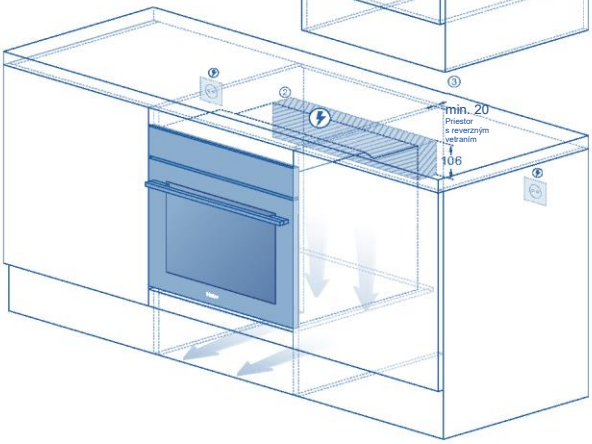


① Priestor na pripojenie spotrebiča

*Zásuvku rúry si vyhraďte podľa umiestnenia napájacieho kábla na zadnej strane rúry.

② Vyhradený vetrací priestor (min. 20 mm)

B

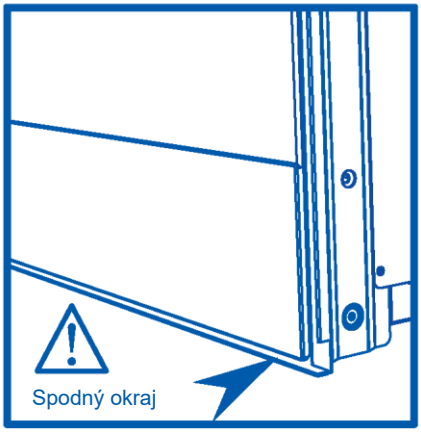


*rozmery v mm

VYBAĽOVANIE RÚRY

DÔLEŽITÉ!
ZDVÍHANIE: Rúru nezdvíhajte za rukoväť dvierok. Použite rukoväti na boku rámu (ak sú k dispozícii).

Odstráňte všetky obaly a zodpovedne ich zlikvidujte. Recyklujte predmety, ktoré môžete.
Rozbalenú rúru postavte na drevené bloky alebo podobné podložky, aby ste predišli poškodeniu spodného okraja rúry.



DÔLEŽITÉ!
Pri vyberaní rúry z kartónu dávajte pozor, aby ste nepoškodili spodný okraj, ktorý je dôležitý pri vetraní aj nadmernej kondenzácii.

Zoznam príslušenstva	Hlboký plech na pečenie	Plech na smaženie vo vzduchu	Grilovací rošt	Posuvné lišty	Skrutky
Množstvo	1	1	1	1 pár	2

DÔLEŽITÉ!
Plechy na opekanie sa môžu počas pečenia zdeformovať, je to normálny jav, ochladením sa obnoví ich pôvodný tvar.

ELEKTRICKÉ PRIPOJENIE

DÔLEŽITÉ!

- ► Túto rúru môže pripájať k elektrickej sieti iba vhodne kvalifikovaná osoba.
- ► Táto rúra musí byť uzemnená.
- ► Pred pripojením rúry k elektrickej sieti skontrolujte, či je domáca elektrická inštalácia vhodná pre výkon odoberaný rúrou (ako je uvedené na typovom štítku).
- ► Napätie zodpovedá hodnote na typovom štítku.

Kód režimu	Objem	Menovitý výkon	Menovité napätie	Menovitá frekvencia
CA6 NPL4K23EHBB	78 l	3100 W	220 – 240 V~	50/60 Hz

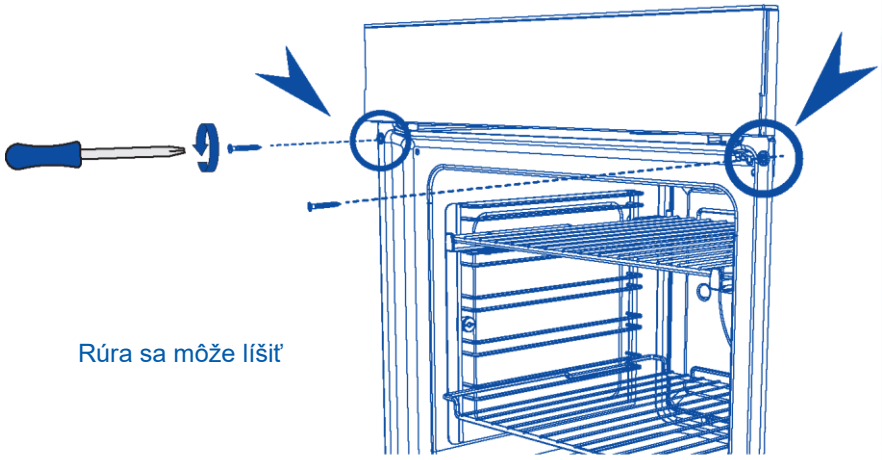
Zásuvka musí byť vhodná pre záťaž uvedenú na štítku a musí mať zapojený a funkčný uzemňovací kontakt. Uzemňovací vodič má žlto-zelenú farbu. Túto činnosť môže vykonávať iba odborník s vhodnou kvalifikáciou. Pripojenie k zdroju energie sa dá zaistiť zástrčkou alebo fixným vodičom a umiestnením omnipolárneho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

UPEVNENIE RÚRY K SKRINKE

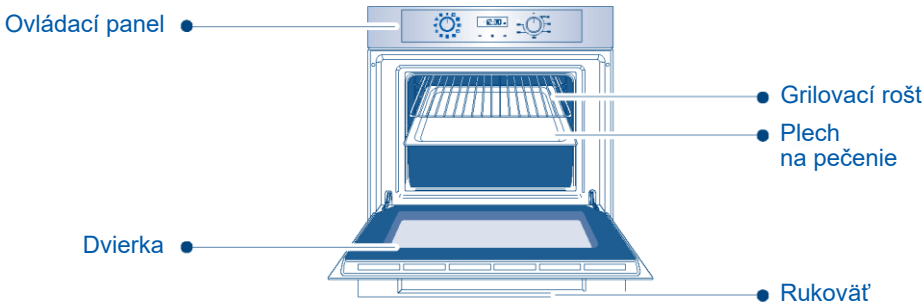
1. Rúru vložte do pripraveného dutého priestoru.
   DÔLEŽITÉ!
   Rúru nezdvíhajte za rukoväť dvierok.
2. Úplne otvorte dvierka rúry.
3. Na upevnenie rúry k skrinke použite dodané skrutky.

DÔLEŽITÉ!

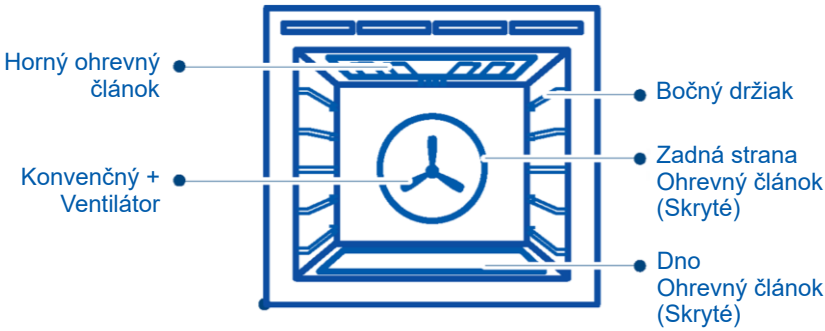
- ► Skrutky nadmerne neuťahujte.
- ► Rúru neutesňujte v skrinke silikónom ani lepidlom. Zhorší sa následný servis. Spoločnosť Haier nepreplatí náklady na vybratie rúry ani na škody spôsobené týmto vyberaním.



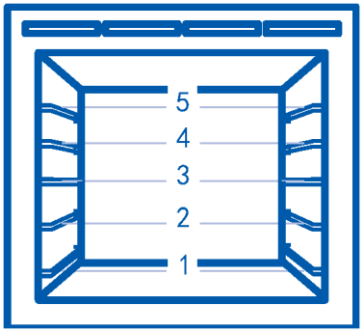
Rúra sa môže líšiť



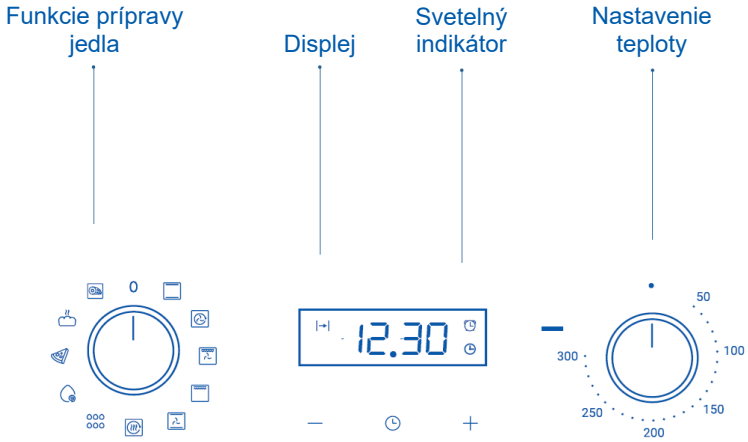
OHREVNÝ SYSTÉM



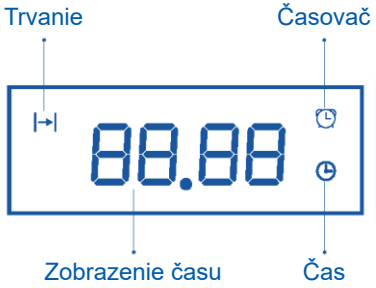
POLOHY ROŠTOV



OVLÁDACÍ PANEL

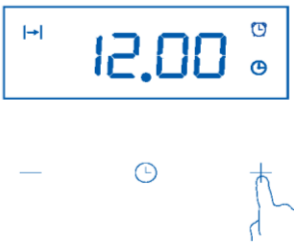


INDIKÁTOR NA DISPLEJI



Keď rúru prvýkrát zapnete alebo po výpadku prúdu, budete musieť nastaviť hodiny, aby ste ju mohli používať.

1. Nastavenie hodín



1. Na displeji sa zobrazí 12:00 a indikátor ⏲ bude blikať.
2. Dotknite sa tlačidla „-“ a „+“ a nastavte čas.
3. Čas sa automaticky potvrdí do 5 sekúnd po tom, čo zdvihnete prst z panela.

2. Zmena času



1. Jednu z 3 funkcií si môžete vybrať v cykloch opakovaným stláčaním tlačidla ⏲. Prestaňte ho stláčať, keď sa zobrazí indikátor ⏲.
2. Dotknite sa tlačidla „-“ a „+“ a nastavte čas.
Čas sa automaticky potvrdí do 5 sekúnd po tom, čo zdvihnete prst z panela.



3. Predprípravа rúru

Pred prvým použitím rúry na varenie alebo pečenie je dôležité ju tepelne vopred pripraviť. Predprípravou sa spália všetky zvyšky z výroby a zabezpečí, že od začiatku dosiahnete najlepšie výsledky.

PRVÉ POUŽITIE



1. Otočením voliča funkcií vyberte funkciu Pečenie.
2. Otočením ovládača hodnôt nastavte teplotu na 200 °C.

► Počas zohrievania rúry bude svietiť svetelný indikátor.
► Keď rúra dosiahne prednastavenú teplotu, svetelný indikátor zhasne.

3. Po 30 minútach vyberte funkciu Gril + ventilátor. Teplotu ponechajte 5 minút na 200 °C.
4. Po 5 minútach rúru vypnite (volič funkcií a ovládač hodnôt otočte do polohy 0).

► Počas procesu predprípravy bude cítiť charakteristický zápach a malé množstvo dymu, pretože sa pália zvyšky z výroby. Ide o normálny jav, ale počas predprípravy sa uistite, že kuchyňa je dobre vetraná.
► Po vychladnutí utrite rúru vlhkou handričkou a jemným čistiacim prostriedkom a dôkladne osušte.

Aplikácia funkcie hodín

Nastavenia času môžete zmeniť kedykoľvek dotknutím sa tlačidla . Opakovane sa dotknite tlačidla a postupne nastavte Trvanie prípravy, Časovač a Čas.

► Časovač odpočítava minúty (hod. min.).
► Časovač môžete nastaviť na 23 hodí a 59 minút.

1. Nastavenie trvania prípravy jedla

1. Dotknite sa tlačidla a zobrazí sa indikátor trvania prípravy |→|.
2. Čas nastavte stlačením tlačidla „-“ a „+“.
► Podržaním ovládacích prvkov sa prechádzanie zrýchli.
3. Čas prípravy jedla sa nastaví 5 s po tom, čo zdvihnete prst z panela.
► Časovač potom začne odpočítavať. Displej zobrazí aktuálny čas.
► Ak chcete skontrolovať zostávajúci čas na časovači, dotknite sa tlačidla a vyberte |→|. Týmto sa časovač nezruší.

Zmena nastavenia času prípravy jedla
1. Dotknite sa tlačidla a vyberte zostávajúci čas |→|.
2. Dotknite sa tlačidiel „-“ a „+“ a nastavte nový čas.
3. Opustite panel a čas sa potvrdí.

Keď uplynie nastavený čas
► Indikátor |→| bude blikať a každých niekoľko sekúnd zaznie zvukové znamenie.
► Volič funkcií a ovládač hodnôt otočte do polohy 0.
► Zvukové znamenie môžete zrušiť stlačením ľubovoľného tlačidla alebo počkajte 2 minúty, kým sa zvukové znamenie automaticky nevypne.

DÔLEŽITÉ:
► Ak začnete variť bez nastavenia doby prípravy jedla, rúra bude pracovať nepretržite, kým prípravu jedla manuálne nezastavíte.
► Ak nastavíte čas prípravy jedla, rúra sa po uplynutí daného času vypne.

2. Nastavenie časovača

Nastavte odpočítavanie.
Táto funkcia nemá žiadny vplyv na prevádzku spotrebiča.
Vyberte a nastavte čas. Po uplynutí času zaznie zvukový signál.
Časovač je možné použiť aj vtedy, keď je spotrebič vypnutý.

Nastavte si časovač, ktorý vám pripomenie začatie alebo ukončenie práce.
1. Prejdite po položky a prestaňte sa jej dotýkať, keď sa zobrazí indikátor .
2. Časovač nastavte stlačením tlačidiel „-“ a „+“.
3. Časovač sa nastaví 5 s po tom, čo váš prst opustí panel.
4. Na displeji sa bude odpočítavať zostávajúci čas.
5. Keď čas uplynie, indikátor bude blikať a každých niekoľko sekúnd zaznie zvukové znamenie.
Zvukové znamenie môžete zrušiť stlačením ľubovoľného tlačidla alebo počkajte 2 minúty, kým sa zvukové znamenie automaticky nevypne.

Zrušenie nastavenia časovača
1. Prejdite po položky a prestaňte sa jej dotýkať, keď sa zobrazí indikátor .
2. Dotknite sa tlačidla „-“ pre zmenu času na 00:00, po 5 sekundách sa časovač zruší.

Všeobecné pokyny

DÔLEŽITÉ!

- ► V závislosti od vášho modelu môže mať rúra len niektoré z uvedených funkcií.
- ► Všetky funkcie používajte so zatvorenými dvierkami rúry.
- ► Ak chcete dosiahnuť lepší zážitok z prípravy jedla, odporúča sa rúru pred pečením predhriať, ak to nie je uvedené v pokynoch k funkčnému režimu.

1. Statický 

horné vonkajšie a spodné ohrevné články

► Teplo pochádza z horných aj spodných článkov. Pri tejto funkcii sa ventilátor nepoužíva.

► Ideálne na koláče a jedlá, ktoré vyžadujú dlhé pečenie alebo pečenie pri nízkych teplotách.

- ► Pre prúžkové maslové cesto sa odporúča teplota 150 °C.
- ► Pre štvorcové maslové cesto sa odporúča teplota 160 °C.
- ► Pre malé koláče sa odporúča teplota 160 °C.
- ► Táto funkcia nie je vhodná na prípravu jedla na viacerých úrovniach.

Ideálne pre šťavnaté jedlá, ktoré sa pripravujú dlhšie, napr. bohatý ovocný koláč.

2. Viacúrovňový 

ventilátor a zadný ohrevný článok

- ► Plechy s koláčikmi upečenými na rôznych roštoch sú zvonku chrumkavé a vnútri mäkké.
- ► Mäso a hydina sú jemne opečené a chrumkavé, pričom zostávajú šťavnaté a jemné.
- ► Zapekané pokrmy sú uvarené do dokonalosti a ich opätovný ohrev je rýchly a efektívny.
- ► Ak meníte recept zo statického na viacúrovňový, odporúčame skrátiť čas pečenia alebo znížiť teplotu približne o 20 °C.
- ► Pri sušienkach sa odporúča teplota 150 °C.
- ► Pri malých koláčikoch sa odporúča teplota 150 °C.
- ► Pri jedlách s dlhším časom pečenia (napr. viac ako hodinu) môže byť potrebné skrátiť čas a znížiť teplotu.

Ideálne na pečenie sušienok, koláčikov, čajových koláčikov, muffinov a tortičiek.

3. Gril + ventilátor 

ventilátor plus horné vnútorné a vonkajšie ohrevné články

- ► Táto funkcia využíva intenzívne teplo z horných článkov na opečenie zhora a ventilátor na zabezpečenie rovnomernej prípravy jedál.
- ► Mäso, hydina a zelenina sa krásne upečú; jedlo je zvonku chrumkavé a hnedé, zatiaľ čo vnútro zostáva šťavnaté a mäkké.

Ideálne pre celé kurča, hovädziu sviečkovicu alebo na grilovanie obľúbeného kurčaťa, ryby a steaku.

4. Dvojitý gril 

horné vnútorné a vonkajšie ohrevné články

- ► Z oboch vrchných článkov sa generuje intenzívne sálavé teplo.
- ► Predhrievanie nie je nevyhnutné, hoci niektorí ľudia uprednostňujú nechať článok chvíľu zohriať predtým, ako potraviny vložia pod gril.
- ► Najvhodnejšia funkcia na dopečenie mnohých jedál, napríklad na zapečenie vrchu gratinovaných zemiakov a frităt.

Ideálne na opekanie chleba alebo na zapečenie povrchu jedál na dopečenie.

5. Konvenčný + Ventilátor 

ventilátor plus horné vonkajšie a spodné ohrevné články

- ► Ventilátor rúry cirkuluje horúci vzduch z horných vonkajších a spodných článkov a rozvádza ho po celom priestore rúry.
- ► Jedlá pripravené touto funkciou majú tendenciu zhnednúť rýchlejšie než jedlá pripravované tradičnou funkciou statického režimu.
- ► Možno budete musieť skrátiť čas oproti odporúčanému času v tradičných receptoch.
- ► Na sušenie ovocia, zeleniny a byliniek používajte režim Konvenčný + Ventilátor pri nízkej teplote, napr. 50 °C.

Ideálne na pečenie na jednom rošte, ktoré trvá menej ako hodinu – jedlá ako muffiny, čajové koláčiky a tortičky alebo enchiladas.

6. Opekanie 
ventilátor plus horné vonkajšie a zadné ohrevné články

- ► Rúra nepotrebuje predhrievanie. Potraviny sa musíiavložiť do rúry pred spustením funkcie.
- ► Ak chcete, použite grilovací rošt alebo mriežku, alebo pod opekané mäso vložte zeleninu, aby šťava mohla odtiecť z mäsa. To umožní horúcemu vzduchu cirkulovať aj pod mäsom.

Ideálne použitie:
opekanie mäsa a zeleniny. Odporúča sa veľký kus mäsa.

7. Aqua Clean 
Ručne odstráňte čo najviac nečistôt. Pri čistení bočných stien odstráňte príslušenstvo a držiak roštu. Funkcie Aqua Clean podporujú čistenie parou vo vnútri spotrebiča. Ak chcete dosiahnuť lepší výkon, funkciu by ste mali spustiť vtedy, keď je spotrebič vychladnutý.
Uvedený čas sa vzťahuje na trvanie funkcie a nezahŕňa čas, ktorý používateľ potrebuje na očistenie vnútorného priestoru.

1. 200 ml vody nalejte na dno dutiny.
2. Vyberte funkciu Aqua Clean  . Otočte voličom a nastavte teplotu na 110 °C.
3. Trvanie prípravy jedla nastavte na 20 minút.
4. Po dokončení programu zaznie zvukový signál.
5. Vnútorný povrch spotrebiča utrite neabrazívnou špongiou na starostlivosť o povrchy. Na čistenie vnútra dutiny môžete použiť teplú vodu alebo čistiace prostriedky na rúry.

Po očistení nechajte dvierka rúry otvorené približne 1 hodinu. Počkajte, kým spotrebič nevyschne. Ak chcete zrýchliť sušenie, môžete spotrebič zohriať horúcim vzduchom pri teplote 150 °C približne po dobu 15 minút. Maximálny účinok čistiacej funkcie dosiahnete vtedy, ak spotrebič očistíte manuálne ihneď po skončení funkcie.

VAROVANIE:
- ► Dvierka neotvárajte, keď je rúra v prevádzke, dávajte si pozor na horúcu paru.
- ► Pri očistení povrchu dutiny špongiou používajte na ochranu rúk rukavice odolné voči teplu.
- ► Odstráňte zvyškovú vodu z dutine, aby ste predišli riziku mikrobiálneho nebezpečenstva.

8. Sušenie
ventilátor a zadný ohrevný článok

Sušenie je ohrevná funkcia, ktorá vám umožňuje sušiť ovocie, zeleninu a bylinky s vynikajúcimi výsledkami. Pri tomto type konzervovania sa arómy koncentrujú dehydratáciou. Môžete tiež šetrne variť pečené jedlá, ako sú zapekané jedlá, dusené pokrmy a pomaly varené mäso.

Spotrebič optimálne reguluje prívod energie do priestoru na prípravu jedla. Jedlo sa pripravuje vo fázach s využitím zvyškového tepla.
Vďaka tomu zostane šťavnatejšie a menej zhnedne.

Pri sušení používajte iba nepoškodené ovocie, zeleninu a bylinky a dôkladne ich umyte. Drôtený rošt vysteľte papierom na pečenie alebo pergamenom.
Z ovocia sceďte prebytočnú vodu a osušte ho.

Odporúčaná teplota nastavenia je 60 – 110 °C.

V prípade potreby ho nakrájajte na rovnaké kúsky alebo tenké plátky. Neošúpané ovocie poukladajte d do nádoby nakrájanými stranami nahor. Dbajte na to, aby sa ani ovocie, ani huby na drôtený rošte neprekrývali.

Nastrúhajte zeleninu a potom ju blanšírujte. Blanšírovanú zeleninu nechajte odkvapkať a rovnomerne ju rozložte na drôtený rošt.

Bylinky sušte na stonke. Bylinky rovnomerne a mierne nahromadené rozložte na drôtený rošt.

Veľmi šťavnaté ovocie a zeleninu niekoľkokrát otočte. Po vysušení ihneď odstráňte vysušené potraviny z papiera.

Táto funkcia slúži najmä na úsporu energie počas varenia.

Ideálne na sušenie ovocia, zeleniny, byliniek, mäsa a morských plodov.

Potraviny	Príprava	Teplota (°C)	Čas	Poloha roštu
Kapustový list	Varené	70	1 hod. a 30 min.	3
Dlhá fazuľa	Varené	55	3 hod.	3
Kúsky sladkých zemiakov	Na pare	55	13 hod., otočiť po 2 hod.	3
Plátok manga	/	70	8 hod., otočiť po 4 hod.	3
Plátok banánu	Ponorený v slanej vody	55	7 hod., otočiť po 2 hod.	3

Potraviny	Príprava	Teplota (°C)	Čas	Poloha roštu
Plátok citróna		55	15 hod., otočiť po 2 hod.	3
Plátok jablka	Ponorený v slanej vody	55	8 hod., otočiť po 2 hod.	3
Chudé surové mäso		55	7 hod., otočiť po 2 hod.	3
Surové kuracie prsia		70	5 hod., otočiť po 1 hod.	3
Krevety s panciermi	Varené	70	6 hod., otočiť po 2 hod.	3
Sušené hovädzie mäso	Varené a marinované	90	2 hod.	3

*Táto funkcia bola testovaná v súlade s normou EN 60350-1 na účely vyhlásenia o spotrebe energie a o energetickej triede.

9. Režim Pizza
ventilátor plus spodné a zadné ohrevné články

- ► Ventilátor cirkuluje teplo zo spodného ohrevného článku po celej rúre.
- ► Vynikajúci na pečenie pizze, pretože krásne chrumkavo opečie základ bez toho, aby sa obloha nadmerne upiekla.
- ► Ak chcete dosiahnuť najlepšie výsledky, kameň na pizzu predhrejte aspoň 1 hodinu a pečte na polohe roštu 1 alebo 2.

Pizza	Typ	Príslušenstvo/ riad	Poloha roštu	Teplota v °C	Čas prípravy jedla v minútach
Mrazená	Tenké cesto	Drôtený rošt	2	190 ~ 210	15 ~ 20
	Hrubé cesto	Drôtený rošt	2	180 ~ 200	20 ~ 25
Domáca	Tenké cesto	Plech na pečenie	2	230 – 250	10 ~ 15
	Tenké cesto	Plech na pizzu	2	230 – 250	8 ~ 12
	Hrubé cesto	Plech na pečenie	2	210 – 220	15 ~ 20
	Hrubé cesto	Plech na pizzu	2	210 – 220	15 ~ 20
	Tenké cesto	Plech na pečenie	2	300	4 ~ 6
	Tenké cesto	Plech na pizzu	2	300	3 ~ 5

DÔLEŽITÉ!

Ak nenastavíte trvanie pre režim Pizza, rúra bude nepretržite fungovať, kým ju manuálne nezastavíte. Mali by ste venovať väčšiu pozornosť sledovaniu stavu jedla, aby ste zabránili jeho nadmernému upečeniu.

10. Použitie režimu kysnutia

Túto funkciu použite na kysnutie cesta pred pečením. Cesto môžete nechať kysnúť viackrát, ak je to potrebné.

DÔLEŽITÉ!

- ► Na kysnutie cesta sú potrebné nízke teploty. Rúra pracuje na vami nastavenej teplote.
- ► Táto funkcia je vhodná na použitie iba vtedy, keď je rúra vychladnutá.

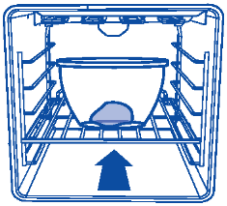
1. Vyberte funkciu pečenia a rúru predhrejte až na 5 minút.

Po 5 minútach predhrievania otočte volič funkcií a vyberte funkciu kysnutia cesta.

Poznámka: Ak je dutina príliš horúca:

- ► Otvorte dvierka, aby rúra mohla vychladnúť.

Cesto vložte do žiaruvzdornej misy a prikryte ju plastovou fóliou a/alebo čistou vlhkou utierkou a potom misku vložte do stredu rúry.



2. V závislosti od skúseností s prípravou jedla môžete nastaviť čas kysnutia cesta.

Ak nastavíte trvanie, displej bude odpočítavať zostávajúci čas.

DÔLEŽITÉ!

Cesto nevkladajte skôr, ako rúra vychladne.

3.

► Ak nastavíte trvanie kysnutia cesta, po dokončení funkcie kysnutia cesta. Zaznie zvukový signál a misku môžete vybrať z rúry.

Skontrolujte cesto, či je dostatočne vykysnuté (cesto by malo vyzerať oveľa väčšie). Ak chcete skontrolovať, či cesto vykyslo, jemne ho stlačte jedným prstom. Stlačené miesto by sa malo pomaly vyplniť späť.

► Ak nenastavíte čas, musíte sledovať stav kysnutia cesta a po dokončení kysnutia vypnite funkciu otočením voliča funkcií do neutrálnej polohy.

Ak chcete cesto ešte raz nechať kysnúť:

- ► Volič funkcií otočte späť do polohy funkcie kysnutia cesta.
- ► Ak chcete resetovať funkciu kysnutia cesta, postupujte podľa krokov na predchádzajúcej strane.

4. Zrušenie kysnutia cesta

Volič funkcií otočte na inú funkciu.

11. SMAŽENIE VO VZDUCHU

ventilátor plus horné vonkajšie a zadné ohrevné články

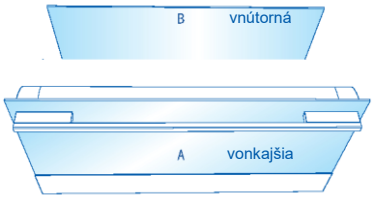
- ► Ak chcete získať lepší výsledok pri príprave jedla, jedlo rozložte na plech na opekanie alebo košíku na smaženie vo vzduchu.
- ► Replikuje podmienky používané v teplovzdušnej fritéze.
- ► Zdravší spôsob vyprážania, pri ktorom sa jedlo opečie s menšou spotrebou oleja. Ak chcete dosiahnuť najlepšie výsledky, potraviny potrite 1 – 2 polievkovými lyžicami oleja.
- ► Balené potraviny: ak výrobca v pokynoch na varenie odporúča použiť funkciu, ktorá nie je založená na ventilátore, znížte teplotu o 20 °C (70 °F).
- ► Pečenie na jednom rošte: pečte v hornej časti rúry, ale nie v najvyššej polohe roštu.

Potraviny	Rošty	Teplota (°C)	Čas (min.)	Poloha roštu
Hranolky	Plech na opekanie	205	15 ~ 20	4
Hranolky	Košík na smaženie vo vzduchu	205	15 ~ 20	3
Zemiakové placky	Rošt	200	20 ~ 25	3
Kuracie nugety	Plech na opekanie	200	18 ~ 23	4
Kuracie nugety	Košík na smaženie vo vzduchu	205	18 ~ 23	3
Kuracie krídla	Rošt	180	20 ~ 25	3

Ideálne pre jedlá pripravené z mrazených surovín alebo na jedlá obalené v cestíčku a v strúhanke, ktoré by sa bežne vyprážali.

Manuálne čistenie

VŽDY	NIKDY
• Pred akýmkoľvek manuálnym čistením alebo údržbou najskôr počkajte, kým rúra vychladne na bezpečnú teplotu na dotyk, a potom ju odpojte zo zásuvky. • Pred začatím čistenia rúry si prečítajte tieto pokyny na čistenie a časť „Bezpečnosť a varovania“. • Odporúčame po každom použití odstrániť zo smaltu rúry všetky ľahko dostupné rozliate tekutiny, škvrny od jedla alebo mastnoty, aby ste predišli „pripáleniu“ a odolnému znečisteniu.	• Nikdy nepoužívajte parný čistič. • Nikdy v rúre neskladujte horľavé látky. • Nikdy nepoužívajte abrazívne alebo drsné čistiace prostriedky, handry, drôtenky ani oceľovú vlnu. Niektoré nylonové drôtenky môžu tiež poškriabať povrch. Najprv skontrolujte štítok. • Nikdy nepoužívajte čistič rúry na katalytické panely. • Na povrchoch rúry nikdy nenechávajte zásadité (rozliate soli) ani kyslé látky (ako napríklad citrónovú šťavu alebo ocot). • Nikdy nepoužívajte čistiace prostriedky s chlórom alebo kyslou bázou.

ČO?	AKO?	DÔLEŽITÉ!
Sklenené povrchy (tabule dvierok rúry, ovládací panel)	Dvierka pozostávajú celkovo z 2 sklenených tabúľ  Pri čistení sklenenej tabule budete musieť najprv odstrániť dvierka a vnútornú tabuľu. Pokyny nájdete v časti „Demontáž a opätovná montáž sklenených tabúľ dvierok na čistenie“. 1. Očistite roztokom jemného čistiaceho prostriedku alebo sódy bikarbóny a horúcej vody a potom utrite dosucha. 2. Utrite čistiacim prostriedkom na sklo a osušte mäkkou handričkou, ktorá nezanecháva vlákna.	• Na čistenie sklenených povrchov nepoužívajte čistiace prostriedky na rúry ani iné agresívne/abrazívne čistiace prostriedky, handričky, drôtenky, oceľovú vlnu ani ostré kovové škrabky. Tieto výrobky poškriabu sklo a môžu poškodiť jeho špeciálny povlak, čo môže viesť k prasknutiu alebo rozbitiu skla. • Aj keď čistíte iba vnútorné sklo (B), najskôr odstráňte dvierka a prvú tabuľu. Čistenie skla s tabuľou vo dvierkach môže mať za následok stekanie čistiacej tekutiny do medzier a zaschnutie na vnútorných komponentoch. • Pri čistení skla ovládacieho panela buďte obzvlášť opatrní. Používajte iba vlhkú handričku s čistiacim prostriedkom.

ČO?	AKO?	DÔLEŽITÉ!
Lišta/rukoväť z nehrdzavejúcej ocele na prednej strane dvierok rúry	1. Očistite roztokom jemného čistiaceho prostriedku a horúcej vody a potom utrite dosucha handričkou z mikrovlákna. 2. V prípade potreby použite vhodný čistiaci a leštiaci prostriedok na nehrdzavejúcu oceľ.	● Vždy si prečítajte štítok, aby ste sa uistili, že váš čistič nehrdzavejúcej ocele neobsahuje zlúčeniny chlóru, pretože sú korozívne a môžu poškodiť vzhľad rúry. ● Nehrdzavejúcu oceľ vždy utierajte v smere vlákien.
Hliníkový rám dvierok rúry a plastové rohové spony	Očistite roztokom jemného čistiaceho prostriedku a horúcej vody a potom utrite dosucha.	/
Teleskopické posuvné držiaky roštov	Utrite vlhkou handričkou a jemným čistiacim prostriedkom. Neutierajte ani neumývajte biely mazací tuk (viditeľný po vysunutí posuvných líšt).	● Neumývajte ich v umývačke riadu, neponárajte ich do mydlovej vody, nepoužívajte na ne čistič rúr, pretože by ste tým odstránili biely mazací tuk a zabránili by ste hladkému pohybu posuvných líšt.
Vnútro rúry	Vyberte z rúry všetko: všetky rošty a plechy, bočné držiaky, katalytické panely. 1. Odstráňte dvierka rúry (pozri pokyny na nasledujúcich stranách). 2. Vnútro rúry utrite čistiacimi prostriedkami pre domácnosť alebo čistiacim prostriedkom na báze amoniaku. 3. Utrite dočista vlhkou handričkou a nechajte úplne vyschnúť.	● Odporúčame po každom použití odstrániť zo smaltovaných povrchov všetky ľahko dostupné rozliate tekutiny, škvrny od jedla alebo mastnoty, aby ste predišli „pripáleniu“ a odolnému znečisteniu. ● Môžete odstrániť dvierka rúry, aby sa zjednodušilo utieranie rúry. Pokyny nájdete na nasledujúcich stránkach. ● Na zjednodušenie čistenie vrchnej časti rúry je možné znížiť grilovací článok. Pokyny nájdete na nasledujúcich stranách.

STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE

ČO?	AKO?	DÔLEŽITÉ!
Grilovací plech Grilovací rošt Bočné držiaky Rošty v rúre Plech na pečenie	• Očistite roztokom jemného čistiaceho prostriedku a horúcej vody. • Odolné pripálené škvrny vopred namočte do roztoku prášku do umývačky riadu a horúcej vody. • Okrem plechu na pečenie sú všetky ostatné časti vhodné do umývačky riadu.	/
Tesnenie rúry	Očistite roztokom jemného čistiaceho prostriedku a horúcej vody.	/
Odkvapkávací žľab	Na odsatie vlhkosti z odkvapkávacieho žľabu pod dvierkami použite špongiu.	/

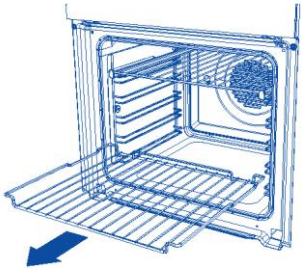
Demontáž bočných držiakov

DÔLEŽITÉ!

Vždy najskôr odpojte rúru zo zásuvky. Pred spustením sa uistite, že rúra úplne vychladla.

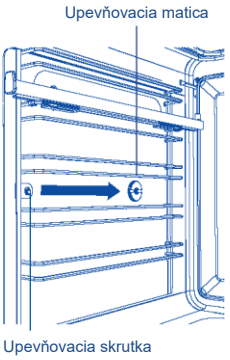
Odstráňte všetky rošty:

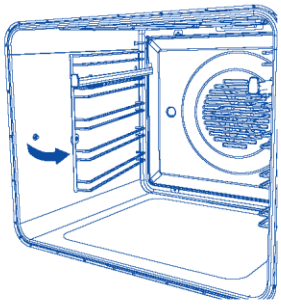
Vysuňte všetky rošty a vyberte ich.
Odporúčame odstrániť dvierka rúry, aby sa zjednodušil prístup. Pozrite si časť „Demontáž a opätovná montáž dvierok rúry“.

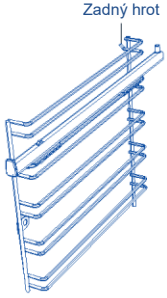


Odstráňte oba bočné držiaky:

Odskrutkujte a odstráňte upevňovaciu maticu na prednej strane bočného držiaka. V prípade potreby uvoľnite skrutku mincou.
1. Potiahnite bočný držiak smerom do stredu rúry, kým sa predná západka neuvoľní z upevňovacej skrutky.
2. Bočná držiaky posuňte dopredu, kým zadné hroty nevyjdú z otvorov.

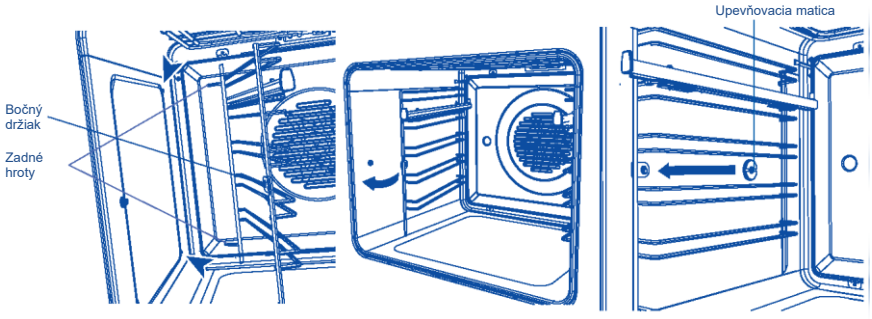






Opätovná montáž bočného držiaka:

1. Zadné hroty bočného držiaka vsuňte do otvorov na zadnej strane rúry.
2. Prednú západku bočného držiaka umiestnite na upevňovaciu skrutku.
3. Znova namontujte upevňovaciu maticu. Na utiahnutie matice môžete použiť mincu.

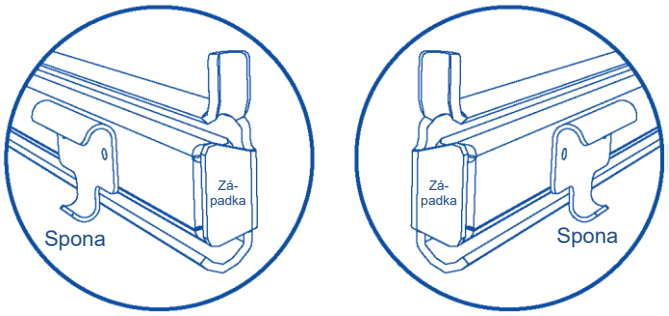


Demontáž a opätovná montáž posuvných držiakov roštov (kupujú sa samostatne)

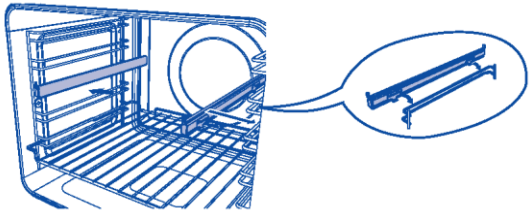
DÔLEŽITÉ!

Len pre kompaktné rúry:
Posuvné držiaky roštov nie je možné použiť pri polohe 3 a 4.

Montáž
1. Uistite sa, že posuvné lišty sú správne otočené (predná časť posuvnej lišty má trojuholníkovú západku, ako je znázornené).
2. Hornú časť spôn umiestnite na bočný držiak, predná spona by sa mal umiestniť čo najbližšie k prednej časti bočného držiaka. Uistite sa, že zadná spona je zaistená.
3. Posuvnú lištu otočte nadol a „zacvaknite“ spodnú časť spôn na miesto.



Demontáž
Uchopte posuvnú lištu a otočte jej spodnú časť nahor, aby ste uvoľnili spony a odstránili ich.



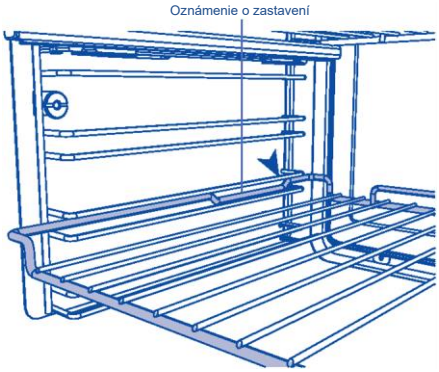
Pri opätovnej montáži posuvných držiakov roštov dbajte na to, aby ste namontovali:

- ► bočné držiaky ako prvé.
- ► posuvné držiaky na vrchný drôt danej polohy roštu (poloha roštu 1 a 2 iba v kompaktných rúrach).
- ► na obe strany jeden pár posuvných držiakov.

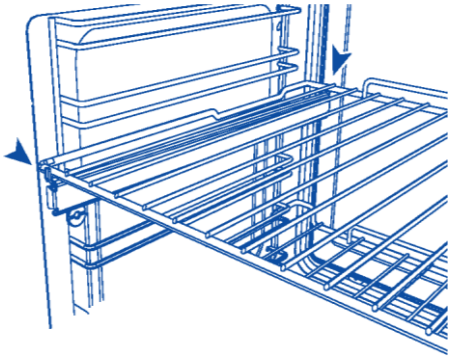
Do rúry znova vložte plechy, ako aj grilovaciu nádobu.

Zasuňte potrebné rošty a uistite sa, že:

- ► sa zasunuli medzi dva drôty danej polohy roštu (pokiaľ sa nepoužíva posuvný držiak roštu).
- ► Dorazy smerujú nadol.
- ► Ochranná lišta je vzadu.



Opätovná montáž roštu medzi dva drôty



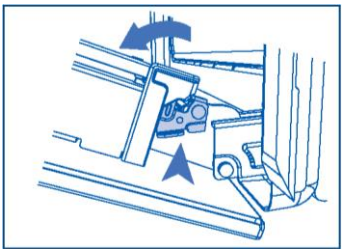
Opätovná montáž roštu na posuvný držiak roštu

Demontáž a opätovná montáž dvierok rúry.

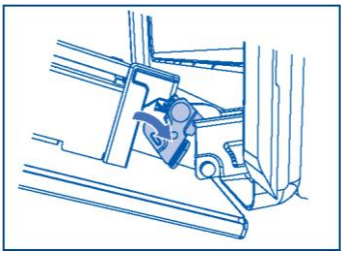
DÔLEŽITÉ!

Dávajte pozor, dvierka rúry sú ťažké.

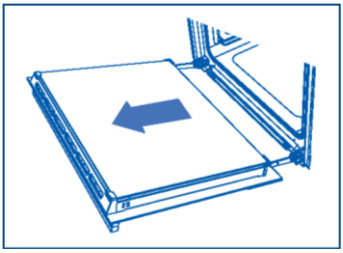
Demontáž dvierok:



1. Dvierka úplne otvorte. Nájdite dve malé kovové zaisťovacie páčky na pántoch dvierok na oboch stranách.

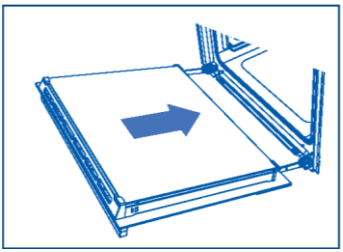


2. Každú zaisťovaciu páčku zatlačte úplne nadol, aby ste uvoľnili dvierka z pántov.

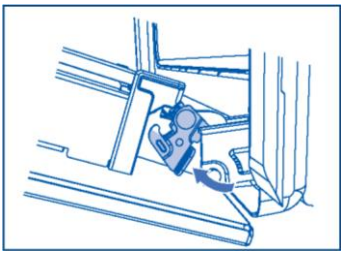


3. Chyťte dvierka na oboch stranách a opatrne ich vytiahnite z pántov.

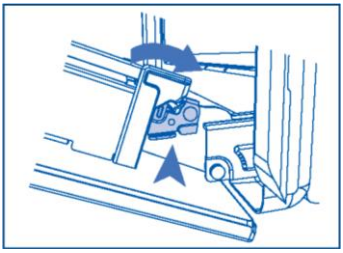
Opätovná montáž dvierok:



1. Dvierka chyťte na oboch stranách, zarovnajte otvory v spodnej časti dvierok s pántmi a nasuňte dvierka.



2. Keď sú dvierka úplne umiestnené na pántoch, zatlačte každú zaisťovaciu páku úplne nahor, aby ste dvierka zaistili v pántoch.



3. DÔLEŽITÉ!
Pred pokusom o zatvorenie dvierok sa uistite, že sú obe páčky úplne zaistené.

Demontáž sklenených tabúľ dvierok za účelom čistenia.

DÔLEŽITÉ!

Pred znížením horného článku vždy odpojte rúru zo zásuvky v stene. Pred spustením sa uistite, že rúra úplne vychladla.

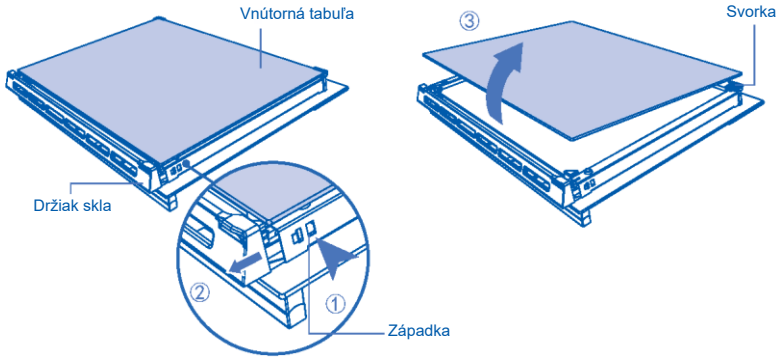
- Dbajte na to, aby ste veľmi dôsledne dodržiavali nižšie uvedené bezpečnostné opatrenia a pokyny. Nesprávna opätovná montáž sklenených tabúľ a dvierok môže spôsobiť poškodenie rúry a stratu záruky.
- Dávajte pozor, dvierka rúry sú ťažké. Ak máte nejaké pochybnosti, nepokúšajte sa dvierka demontovať.
- Uistite sa, že rúra a všetky jej časti vychladli. Nepokúšajte sa manipulovať s časťami horúcej rúry.
- Pri manipulácii so sklenenou tabuľou dávajte veľký pozor. Zabráňte nárazom rohov a okrajov skla do akéhokoľvek povrchu. Môže to mať za následok rozbitie skla.
- Na čistenie sklenených povrchov nepoužívajte čistiace prostriedky na rúry ani iné agresívne/abrazívne čistiace prostriedky, handričky, drôtenky, oceľovú vlnu ani ostré kovové škrabky. Tieto výrobky poškriabu sklo a môžu poškodiť jeho špeciálny povlak, čo môže viesť k prasknutiu alebo rozbitiu skla.
- Ak na niektorej sklenenej tabuli spozorujete znaky poškodenia (napríklad odštiepenie alebo praskliny), rúru nepoužívajte. Požiadajte o pomoc svojho autorizovaného opravára alebo oddelenie starostlivosti o zákazníkov.
- Uistite sa, že všetky sklenené tabule správne znova namontujete. Rúru nepoužívajte bez správne namontovaných sklenených tabúľ.
- Ak sa sklenené tabule ťažko demontujú alebo opätovne montujú, netlačte na ne silou. Požiadajte o pomoc autorizovaného opravára alebo oddelenie starostlivosti o zákazníkov.

Poznámka: Na servisné návštevy poskytujúce pomoc pri používaní alebo údržbe rúry sa nevzťahuje záruka.

Odporúčame odstrániť dvierka, aby sa sklo ľahšie čistilo. Pokyny nájdete v časti „Demontáž a opätovná montáž dvierok rúry“. Po vybratí dvierok ich položte na mäkký, čistý a rovný povrch.

Dbajte na to, aby ste veľmi dôsledne dodržiavali nižšie uvedené bezpečnostné opatrenia a pokyny. Nesprávna opätovná montáž sklenených tabúľ a dvierok môže spôsobiť poškodenie rúry a stratu záruky.

Demontáž vnútornej tabule
1. Dotknite sa západiek držiakov skla na oboch stranách dvierok.
2. Držiak skla potiahnite nahor, kým sa západky nepresunú do najvyššieho otvoru.
3. Chyťte hornú časť vnútornej tabule a jemne ju potiahnite smerom k hornej časti dvierok, kým sa tabuľa neuvoľní zo svorky v spodnej časti dvierok, a potom ju zdvihnite. Tabuľu príliš nenakláňajte, pretože by ste mohli poškodiť sklo.



Po očistení znova namontujte sklenené tabule dvierok.

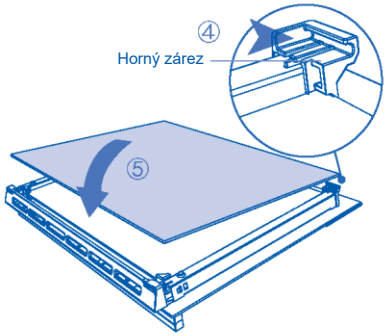
Pri opätovnej montáži sklenených tabúľ sa uistite, že:

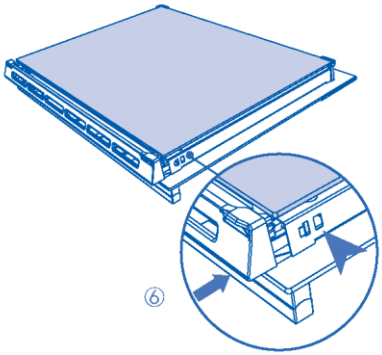
- ► správne namontujete vnútornú tabuľu podľa obrázka. Tabuľa musí byť v polohe opísanej nižšie, aby zapadla do dvierok a aby sa zabezpečila bezpečná a správna prevádzka rúry.
- ► Dávajte pozor, aby ste okrajmi skla nenarazili o žiadny predmet ani povrch a žiadnu tabuľu nevtláčajte násilím na miesto. Ak máte problémy s opätovnou montážou tabúľ, odstráňte ich a začnite proces znova od začiatku. Ak to ešte stále nepomôže, zavolajte na oddelenie starostlivosti o zákazníkov.

Opätovná montáž vnútornej tabule
Uistite sa, že tabuľa smeruje správnou stranou nahor
(t. j. logo by malo byť čitateľné na spodnej časti dvierok)
4. Tabuľu zasuňte do zárezu v spodnej časti dvierok.
5. Tabuľu spustite na svorku v hornej časti dvierok.
6. Držiaky skla zasuňte späť na miesto a uistite sa, že sú bezpečne zaistené.

DÔLEŽITÉ!

Uistite sa, že držiak skla je správne a pevne na svojom mieste a že sklenená tabuľa je zaistená.





Výmena žiarovky v rúre

Spotrebič je vybavený žiarovkou s triedou účinnosti osvetlenia G.
Poznámka: Na výmenu žiarovky v rúre sa nevzťahuje záruka.

Svetlo sa nachádza v hornej časti rúry.

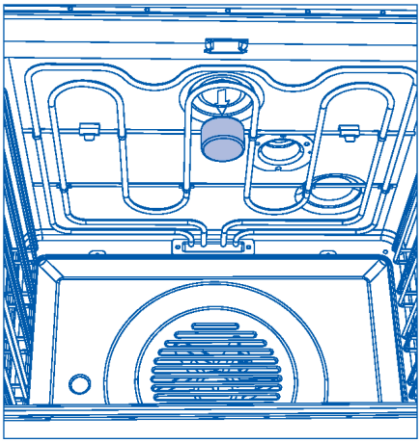
Niektoré modely používajú halogénové žiarovky G9 so špecifikáciami 220 – 240 V, 50 Hz a 25 W.
Náhradnú žiarovku vždy držte v mäkkej handričke. Dotyk žiarovky skráti jej životnosť.

Výmena žiarovky
1. Pred výmenou žiarovky nechajte vnútro rúry a grilovací článok vychladnúť.

DÔLEŽITÉ!

Pred pokračovaním odpojte rúru zo zásuvky.

2. Otočením proti smeru hodinových ručičiek odskrutkujte sklenený kryt.
3. Opatrne vytiahnite chybnú halogénovú žiarovku.
4. Opatrne zasuňte novú žiarovku.
5. Otočením v smere hodinových ručičiek zaskrutkujte sklenený kryt.
6. Znova zapnite rúru a nastavte hodiny (pokyny nájdete v časti „Prvé použitie“).



Tabuľka riešení problémov

Ak sa vyskytne problém, pozrite si tabuľku nižšie, či ho môžete vyriešiť. Ak problém nie je možné vyriešiť alebo pretrváva, kontaktujte autorizovaný servis alebo na zákaznícku linku.

PROBLÉM	MOŽNÉ PRÍČINY	NÁPRAVA
Všeobecné		
Rúra nefunguje.	Žiadne elektrické napájanie.	Skontrolujte, či je zapnuté hlavné napájanie (vypínač v zásuvke), či nie je vypálená poistka a či vo vašej oblasti nedošlo k výpadku prúdu.
Svetlá sa nerozsvietia, keď otvorím dvierka rúry.	Žiarovky v rúre vyhorela.	Vymeňte žiarovky. Pokyny nájdete v časti „Starostlivosť a čistenie“.
Sklenená tabuľa v dvierkach rúry praskla, odštiepila sa alebo rozbila.	Nesprávne čistenie alebo náraz okraja skla o niečo.	Rúru NESMIETE používať. Požiadajte o pomoc autorizovaného opravára alebo oddelenie starostlivosti o zákazníkov.
Po vypnutí rúry cítim, ako z vetracích otvorov fúka horúci vzduch.	Je to normálne.	Z bezpečnostných dôvodov budú chladiace ventilátory bežať aj po vypnutí rúry. Ventilátory sa automaticky vypnú, keď rúra vychladne.

ZÁRUKA A SERVIS

Predtým kontaktovaním servisu alebo vyhľadaním pomoci.

Skontrolujte úkonu, ktoré dokážete urobiť sami. Pozrite si pokyny na inštaláciu a používateľskú príručku a skontrolujte, či:

1. je váš produkt správne nainštalovaný;
2. ste sa oboznámili s jeho bežnou prevádzkou.

LIKVIDÁCIA SPOTREBIČA

Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2012/19/EÚ a v súlade s legislatívou Spojeného kráľovstva S.I. 3113/2013 o odpadoch z elektrických a elektronických zariadení (OEEZ) z roku 2013 týkajúcich sa elektrických a elektronických spotrebičov. OEEZ obsahuje kontaminujúce látky (ktoré môžu mať negatívny vplyv na životné prostredie) a základné prvky (ktoré sa dajú opätovne použiť). Je dôležité, aby sa OEEZ likvidoval správne použitím špecifických postupov s cieľom zaistiť správne odstránenie a likvidáciu všetkých znečisťujúcich látok, ako aj obnovenie ostatných materiálov. Jednotlivci prispievajú výraznou mierou k minimalizácii vplyvov OEEZ na životné prostredie. Bezpodmienečne treba dodržiavať určité základné pravidlá:

- OEEZ sa nesmie spracúvať ako bežný domáci odpad;
- OEEZ treba odovzdávať na príslušných zberných miestach, ktoré sú riadené príslušnou samosprávnou obcou alebo registrovanými spoločnosťami.



V mnohých krajinách je k dispozícii domáci zber veľkých spotrebičov spadajúcich do kategórie OEEZ. V prípade zakúpenia nového spotrebiča môžete vrátiť starý spotrebič maloobchodnému predajcovi, ktorý musí zabezpečiť jeho bezplatný odvoz, pokiaľ ide o spotrebič rovnakého typu s rovnakými funkciami ako zakúpený spotrebič.

ŠETRENIE A OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Ak je to možné, rúru vopred nepredhrievajte a snažte sa ju vždy naplniť. Dvierka rúry otvárajte čo najmenej, pretože pri každom otvorení uniká z vnútra teplo. Rúru vypnite 5 až 10 minút pred plánovaným ukončením času prípravy jedla a použite zvyškové teplo, ktoré rúra naďalej generuje, čím výrazne ušetrite energiu. Tesnenia udržujte čisté a v poriadku, aby sa zabránilo rozptylu tepla mimo vnútorného priestoru. Ak máte zmluvu o elektrickej energii s hodinovou tarifou, program „oneskorené pečenie“ zjednodušuje úsporu energie tým, že posúva proces pečenia na začiatok v časovom intervale so zníženou tarifou.

Údaje o nízkej spotrebe energie podľa nariadenia Komisie (EÚ) 2023/826.

Stav	Spotreba energie	Obdobie, po ktorom zariadenie automaticky dosiahne daný stav
Pohotovostný režim s informáciami alebo stavovým displejom	0,8 W	20 min



VYROBENÉ V ČÍNE CE

CANDY