

CANDY

FULL USER MANUAL



(EN) Quick guide | (FR) Guide rapide | (IT) Guida veloce

www.candy-home.com

CANDY HOOVER GROUP Via Comolli 16 Brugherio - Italy

English
Deutsch
Français
Italiano
Español
Ελληνικά
Nederlands
Português
Slovenčina
Slovenščina



Polski
Čeština
Dansk
Suomi
Norsk
Svenska



Hrvatski
Română
Türkçe



Magyar
Lietuvių
Eesti
Latviešu

WELCOME

Thank you for choosing our product. To ensure your safety and get the best results, please read this manual carefully, including the safety instructions, and keep it for future reference.

Before installing the oven note the serial number, which you might need for repairs. Check for any damage during transportation and consult a technician if you're unsure before using it. Keep packaging materials away from children.

NOTE: Please note that the oven's features and accessories may vary depending on the model you purchased.

SUMMARY

1. SAFETY INFORMATION

2. PRODUCT INTRODUCTION

- 2.1. Overview of the product
- 2.2. Accessories
- 2.3. Control panel
- 2.4. Connectivity

3. BEFORE STARTING

- 3.1. Information to start
- 3.2. First usage
- 3.3. Preliminary cleaning

4. OPERATION OF PRODUCT

- 4.1. How the product works
- 4.2. Cooking functions
 - 4.2.1. Standard functions
 - 4.2.2. Special functions

5. COOKING GUIDELINES

- 5.1. General Cooking tables
- 5.2. Everyday Cooking tables

6. CARE & CLEANING

- 6.1. General recommendations
- 6.2. Cleaning the oven
 - 6.2.1. Inside the oven: cleaning functions
 - 6.2.2. Outside the oven: removal and cleaning the glass door
- 6.3. Cleaning of accessories
- 6.4. Maintenance

7. TROUBLESHOOTING

8. ENVIRONMENTAL PROTECTION & DISPOSAL

- 8.1. Appliance disposal
- 8.2. Saving and respecting the environment

9. INSTALLATION

1. SAFETY INFORMATION

GENERAL WARNINGS

- Do not use a steam cleaner for cleaning operations.
- **▲ CAUTION:** in order to avoid a hazard due to inadvertent re-setting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility
- During use the appliance become hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

Use in accordance with attendend use

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

Use limitations

- The 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 use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and maintenance shall not be made by children without supervision.
- This appliance is not intended to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- **▲ WARNING:** the appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements Children less than 8 years of age shall be kept at away unless continuously supervised.



- **⚠ WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

INSTALLATION WARNINGS

- The oven can be located high in a column or under a worktop.
- Before fixing, you must ensure good ventilation in the oven space to allow proper circulation of the fresh air required for cooling and protecting the internal parts. Make the openings specified on the illustrations according to the type of fitting. Always fix the oven to the furniture with screws provided with the appliance.
- No additional operation/setting is required in order to operate the appliance at the rated frequencies.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
- During installation the oven should be disconnected from the mains to avoid overheating.
- If the assistance of the manufacturer is required to rectify faults arising from incorrect installation, this assistance is not covered by the guarantee. The installation instructions for professionally qualified personnel must be followed.
- Incorrect installation may cause harm or injury to people, animals or belongings. The manufacturer cannot be held responsible for such harm or injury.
- Installation must be carried on by a qualified technician who must know and respect the laws in force in the country of installation and the manufacturer's instruction.
- After unboxing the appliance, always check it is not damaged, in case of issue contact the customer service before installing and do not connect to the power supply.
- Remove the packaging material before operating the appliance.
- During installation do not use the oven door's handle to lift and move the oven.
- The installation furniture and the adjacent ones must with stand temperatures of 95°C.
- It is recommended to wear protective gloves during installation to avoid cut injuries.
- Do not install the product in open environments exposed to at-

mospheric agents.

- This appliance is designed to be used at altitude lower than 2000m.

ELECTRICAL WARNINGS

- 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.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. For any repairs, refer only to the Customer Care Department and request the use of original spare parts.
- Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.
- **⚠ WARNING:** ensure that the appliance is switched off before replacing the bulb, to avoid the possibility of electric shocks.
- The oven must be switched off before removing the removable parts. After cleaning, reassemble them according the instructions.
- The use of any electrical appliance implies the observance of some fundamental rules:
 - do not pull on the power cable to disconnect the appliance from the power source;
 - do not touch the appliance with wet or damp hands or feet;
 - in general the use of adaptors, multiple sockets and extension

- cables is not recommended;
- in case of malfunction and/or poor operation, switch off the appliance and do not tamper with it.
- **i NOTE:** as the oven could require maintenance work, it is advisable to keep another wall socket available so that the oven can be connected to this if it is removed from the space in which it is installed.
- Any repair, installation and maintenance not carried out correctly can seriously endanger the user.
- The manufacturing company hereby states that it does not assume any responsibility for direct or indirect damages caused by incorrect installation, maintenance, or repair work. Furthermore, it is not liable for damages caused by the absence or interruption of the grounding system (e.g., electric shock).
- **⚠ CAUTION:** in order to avoid a hazard due to inadvertent re-setting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.
- The appliance is not designed to be activated by an external timer or separate remote control system.

USE & MAINTENANCE

- The dripping pan collects the residues that drip during cooking.
- When you place the grid on the side racks, make sure that the shorter section of the side (between the stop and the extremity) is directed towards the interior of the oven. If the grid has a decorative metal bar, pay attention to position it on the exterior of the oven so that the brand logo can be visible and readable. For the correct positioning refer also to the image in the [Accessories section](#) of this user manual.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glasses, since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Only use the temperature probe recommended for this oven.
- During cooking, moisture may condense inside the oven cavity or on the glass of the door. This is a normal condition. To reduce this effect, wait 10-15 minutes after turning on the power before

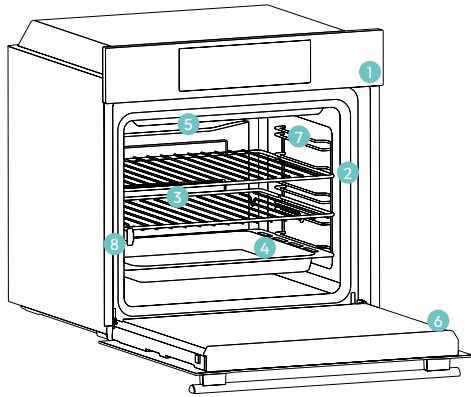
- putting food inside the oven. In any case, the condensation disappears when the oven reaches the cooking temperature.
- Cook the vegetables in a container with a lid instead of an open tray.
- Avoid leaving food inside the oven after cooking for more than 15/20 minutes.
- A long power supply failure during an occurring cooking phase may cause a malfunction of the monitor. In this case contact customer service.
- **⚠ WARNING:** Do not line the oven walls with aluminium foil or single-use protection available from stores. Aluminium foil or any other protection, in direct contact with the hot enamel, risk melting and deteriorating the enamel of the insides.
- **⚠ WARNING:** Never remove the oven door seal.
- **⚠ CAUTION:** Do not refill the cavity bottom with water during cooking or when the oven is hot.
- For a correct use of the oven it is advisable not to put the food in direct contact with the racks and trays, but to use oven papers and/or special containers.

WARNINGS (*FOR PYRO OVENS)

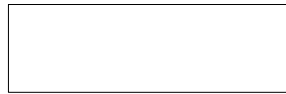
- Excess spillage must be removed before cleaning.
- **⚠ WARNING:** before initiating the automatic cleaning cycle:
 - Clean the oven door;
 - Remove large or coarse food residues from the inside of the oven using a damp sponge. Do not use detergents;
 - Remove all accessories and the sliding rack kit (where present);
 - Do not place tea towels.
- In ovens with meat probe it is necessary, before making the cleaning cycle, close the hole with the nut provided. Always close the hole with the nut when the meat probe is not used.
- During the pyrolytic cleaning process (if available), the surfaces may get hotter than usual and children should be kept away.
- If a hob has been fitted above the oven, never use the hob while the Pyrolizer is working, this will prevent the hob from overheating.

2. PRODUCT INTRODUCTION

2.1. OVERVIEW OF THE PRODUCT



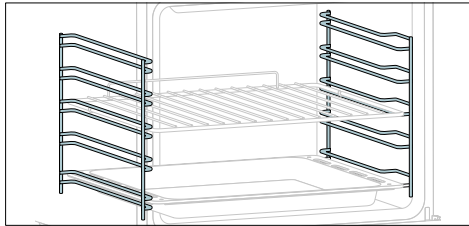
1. Control panel
2. Shelf positions numbers
3. Grids
4. Trays
5. Fan cover
6. Oven door
7. Lateral wire grids (if present: only for flat cavity)
8. Serial number & QRcode



Write here your serial number for future reference.

2.2 ACCESSORIES

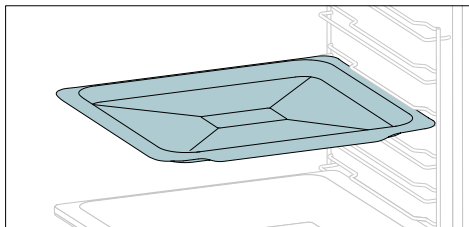
Lateral wire grids (only if present*)



Located on both sides of the oven cavity, the side racks are designed for placing baking tray and grids during the cooking.

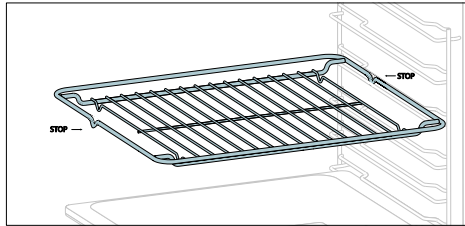
NOTE: 6 or 7 levels depending on the model.

Baking tray (only if present*)



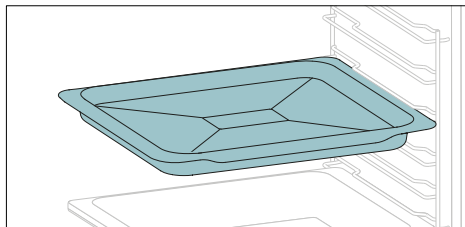
A baking tray is ideal for achieving even bottom browning, making it perfect for cookies and pastries due to its shallow, flat design. Additionally, placing it under a cooking grid can help collect drips and prevent messes in the oven.

Metal grid



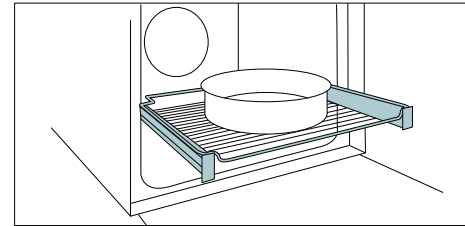
A metal grid in an oven is a removable, adjustable shelf that supports cookware, ensuring even cooking, and makes cleaning easy. It can be used to hold plates and pans at different heights for various cooking needs.

Deeper Tray



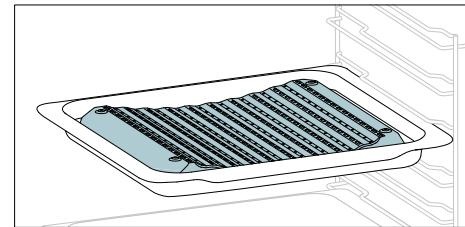
The deeper tray is ideal for recipes with added liquids or layers, such as casseroles or roasts. Its depth is specifically designed to ensure the desired consistency of the food prepared in it.

Telescopic Guides (only if present*)



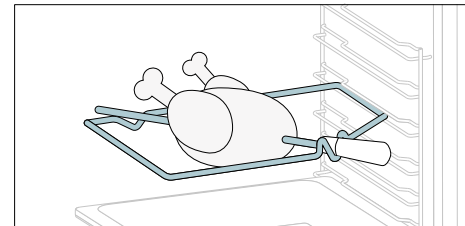
Telescopic oven rails are shelves that can be extended, making it easier to place or remove items, without the need to reach deep inside a hot oven. They improve safety, stability, and can be adjusted at different level positions.

Smart Tray – BBQ mode (only if present*)



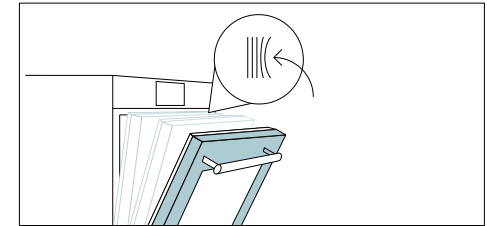
The concave shape allows a correct circulation of humidity generated in cooking, keeping the food humidity rate high. According to the quantity of water inserted in the tray, a drier or more “wet” cooking will be obtained.

Turnspit (only if present*)



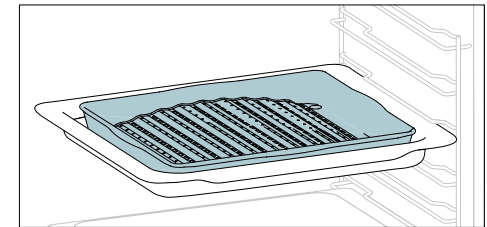
The turnspit works together with the top heating element, by rotating the food can be cooked omogeniously. It is best used for medium-sized food. Ideal for rediscovering the taste of traditional roast.

Softclose/Soft open hinges (only if present*)



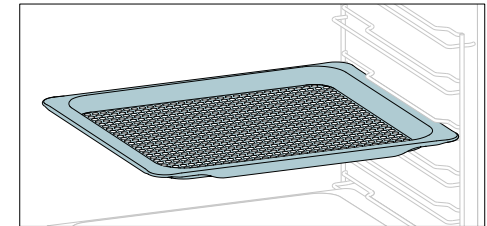
Soft close and open hinges control the door's motion, ensuring smooth movement and preventing slamming.

Smart Tray – STEAM mode (only if present*)



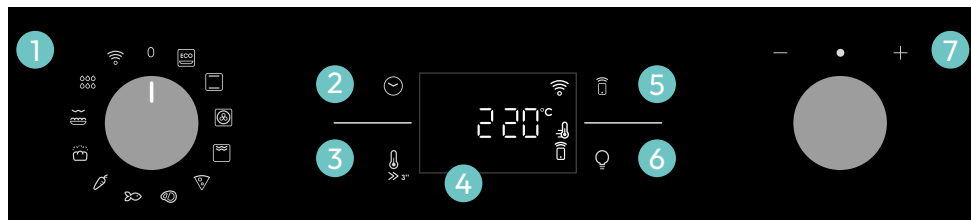
The convex shape is suitable for grilling in the oven at high temperature (220°) allowing a BBQ result even at home with little smoke thanks to the drainage action of the fats on the bottom of the tray.

Airy tray (only if present*)



The Airy tray ensures that hot air reaches the food evenly and tridimensionally, resulting in a crispier exterior while maintaining tenderness inside. To collect juices and breading, place it on top of the baking tray.

2.3 CONTROL PANEL







Functions and function ranking can be changed depending on the model.

1. Function selector knob
2. Time
3. Temperature
4. LED display
5. Remote control
6. Lamp
7. Dial control

MAIN FUNCTIONS

The display has 4 main functions:

Symbol	Function	Description
	Time	Press once for cooking duration, twice for the minute minder (available in standby mode), three times for the time of day, and four times for delay start. In standby mode, only the kitchen timer is accessible.
	Temperature	Press once to check the cavity temperature, press and hold for 3 seconds to activate the fast-pre-heating option (only available during the oven's preheat phase). When the preheat is active, the related icon will be shown on the display.
	Remote Control on/off	Press the button to activate remote control, after pairing the oven with the hOn app (through the application).
	Light	Press to turn on/off the oven cavity light.

2.4 CONNECTIVITY

Wireless parameters

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

Product information for networked equipment

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

How to activate wireless network port:

WIFI module switches on as soon as the function knob is set to a position different to zero.

How to deactivate wireless network port:

WIFI module is always off when the function knob is set to zero position.

If the knob is set to different position, go to WIFI menu and select off to deactivate the WIFI.

HOW TO INTERACT WITH THE APP

Your appliance may be connected to your home wireless network and operated remotely using the app. Connect your appliance to ensure it stays up to date with the latest software and features.

NOTE

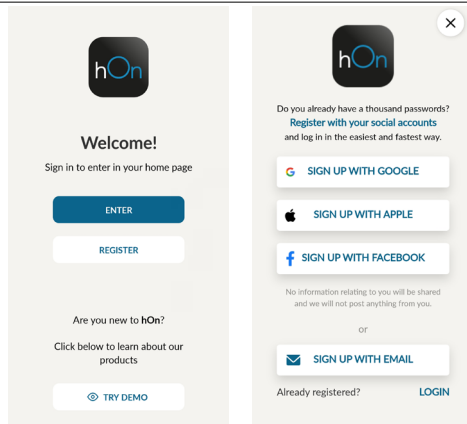
- Once the oven is turned on, the WIFI icons blinks for 30 minutes. During this period it's possible to enroll the product.
- Ensure your home Wi-Fi network is turned on.
- You will be given step by step guidance on both your appliance and mobile device.
- It may take up to 10 minutes to connect your oven.
- For further guidance and troubleshooting, please refer to the app.

Download on your smartphone.



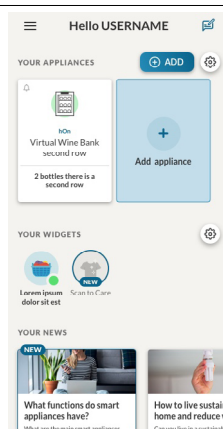
NEW USER REGISTRATION

- Click on "Register"
- You can register through social accounts or sign up with your personal email

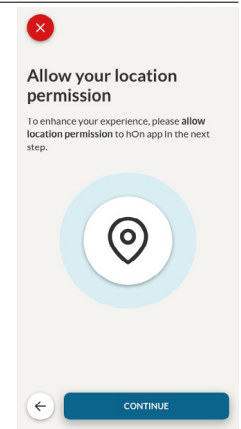


QUICK PAIR ENROLLMENT

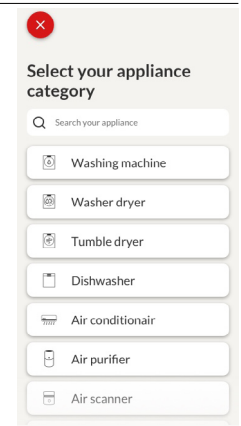
- Step 1
- Select "Add appliance".



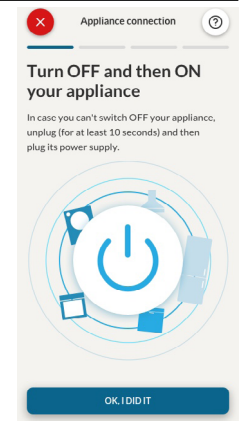
- Step 2
- Allow your location permission.



- Step 3
- Select oven from the appliance category.

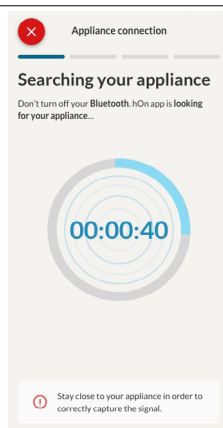


- Step 4
- Turn on your appliance; if it is already on, turn it off and on again.



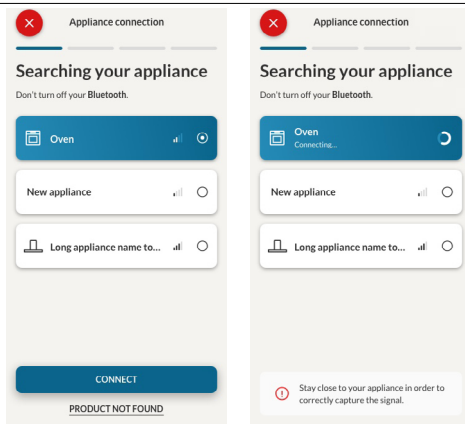
Step 5

- After turning on, the hOn app will start searching for your home appliance.



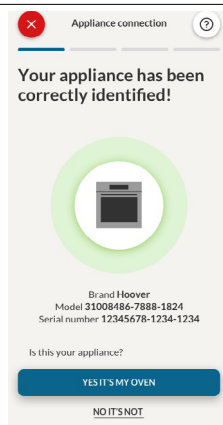
Step 6.1-6.2

- Select your home appliance, tap on "connect" and wait a few seconds.



Step 7

- Your Oven will be found and you can control it through hOn.



HOW TO CHANGE WIFI SETTINGS

Once the appliance is enrolled, the user can change the WIFI settings between:

- **WIFI ON:** It is only possible to monitor the oven status by App.
- **WIFI OFF:** The oven is not connected but still enrolled with network credentials saved.
- **WIFI RESET:** The connection is reset and a new enrollment is possible.

1. Turn the function knob on WIFI menu.
2. On display appears "On".
3. Rotate the dial control until "Off" or the reset setting "rSt" will be showed.



REMOTE CONTROL

The Remote Control offers numerous advantages for users, enhancing convenience, efficiency, and the overall cooking experience, by giving the capability to control the product directly from both the appliance and hOn App

This function allows, through your device, to enjoy various features, such as: instant or scheduled start of recipes or cooking programs already available in the app; real-time monitoring of the progress of your recipes; adjustment of the cooking parameters in use. Furthermore, it is possible to receive notifications once programs or recipes are completed. The Remote Control can be activated exclusively when the product is enrolled.

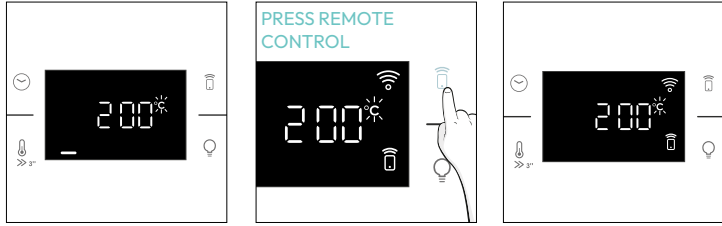
NOTE: It is available for all cooking functions on the product, except for Gratin and Supergrill programs.

How to activate Remote Control:

1. Turn the function knob on WIFI menu.
2. Press .
3. On display appears "hOn". Both WIFI and Remote Control icons will be shown.
4. Access to the App, select a program and let the cooking starts. During the process is possible to control and change the program parameters from both product and App.

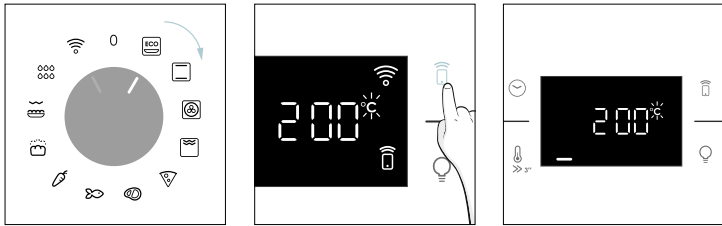


It's also possible to activate Remote Control during cooking process by pressing related button.



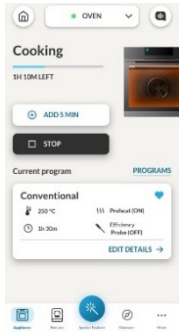
How to stop Remote Control:

While the cooking program is in progress, it can be stopped directly from the product itself by rotating the function knob to a different position. These actions interrupt the cooking process. Another way is by pressing the corresponding button of Remote Control that came with your appliance. These actions interrupt the cooking process.



You can also stop the cooking program remotely using the app by clicking the 'STOP' Button on display device. The oven will automatically stop the cooking.

NOTE: If the user stops the cooking in progress from the oven, simultaneously the stopped cooking will be seen in the App.



3. BEFORE STARTING

3.1. INFORMATION TO START

When you first turn on the oven, you might notice some smoke. Don't worry, just wait for the smoke to clear before using the oven.

How door works

For functions that use the grill, thanks to the door switch technology the oven will automatically pause the heating elements when you open the door and continue cooking once you close it. This feature is available only on specific oven configurations. All the pyro models have it. During the pyrolytic cleaning process, the oven door remains locked at all times. If it's not locked, the oven will display error code 24 and pause the cleaning function.

How illumination works

The oven cavity is illuminated by one or more light bulbs, typically activated each time a cooking function begins. For ovens equipped with a door switch (see below), the light automatically turns on when the door is opened. For ovens equipped with lamp button, it can also be used to activate the lighting. If the oven door remains open for more than 10 minutes, the lights will automatically turn off. During pyrolytic cleaning process light remains off. *

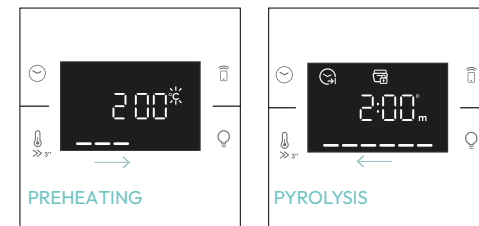
How cooling fan works

The cooling fan is responsible for dissipating the heat, keeping the oven and its surroundings from getting too hot, as well as protecting kitchen appliances from the effects of high temperatures. For this reason, the cooling fan remains audible for a period of time even after the oven is turned off. It operates during and after cooking cycle in relation to the internal temperature of the oven. When the cooling fan is operational, it usually generates a gentle humming or whirring noise. You may also notice a warm airflow emanating from the gap between the oven door and the control panel. During pyrolytic cleaning and when door is locked, cooling fan is switched on. * During ECO function the light will remain off.

(*only for pyro ovens)




How status bar works

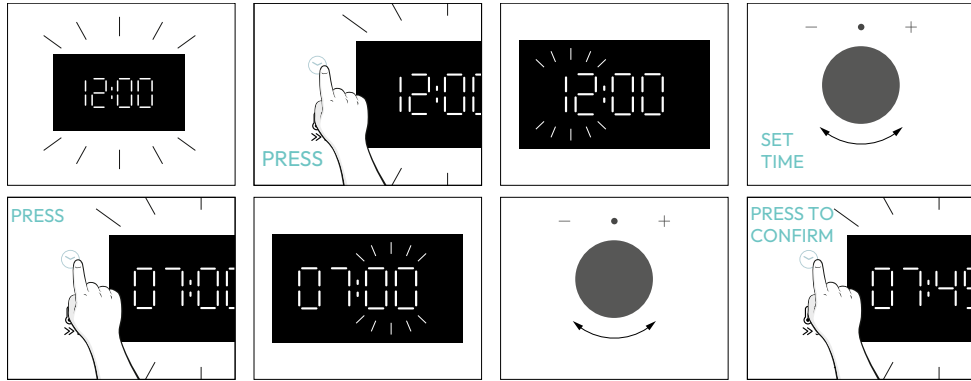
The status bar, based on the set programs, simplifies monitoring of temperature and time. Specifically, for functions involving preheating, it displays the temperature increase during this phase. In cooking programs and the pyrolytic cleaning function, it shows the countdown of cooking time and the cleaning cycle, respectively.




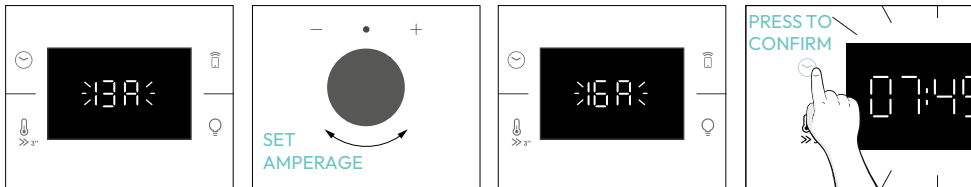
3.2. FIRST USAGE

When the appliance is switched On for the first time, the initial step is to set time of day, choose between 13 ampere or 16 ampere, select brightness and sound level.


- **SET THE TIME:** The display will show the blinking preset time '12:00'. To modify it, press  and use the right knob to adjust the current hour. Press again  and follow the same procedure to set the minutes. To confirm, press  once more.

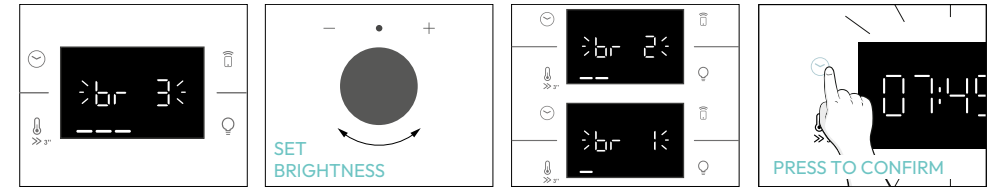



- **AMPERAGE:** By default, the oven is set to work with higher power suitable for households with more than 3 kW (16 A). If your home has lower power, you can change this setting to 13 A. This setting affects how quickly the oven heats up. Choosing the higher option (16A) means it **heats up faster** (because the power absorption is increased). On the display, you'll see two choices: 13A and 16A. Just turn the right knob to pick the one you want, then press  to confirm.

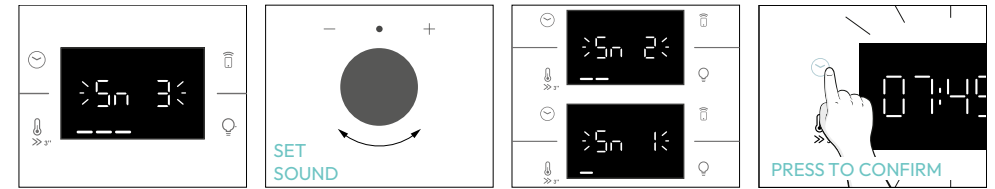


- **NOTE:** The option to set the amperage is only available during the initial installation. To modify the set amperage, please refer to the post-installation instructions.

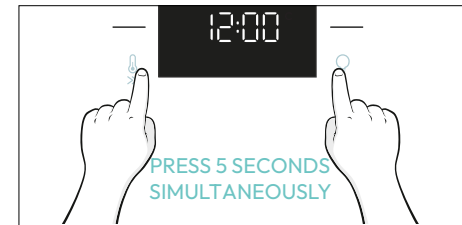
BRIGHTNESS: The display shows the symbol "br". The numbers represent the level of brightness intensity, editable turning the right knob. To confirm press .



SOUND: The display shows the symbol "Sn". The numbers represent the level of sound intensity, editable turning the right knob. To confirm press .

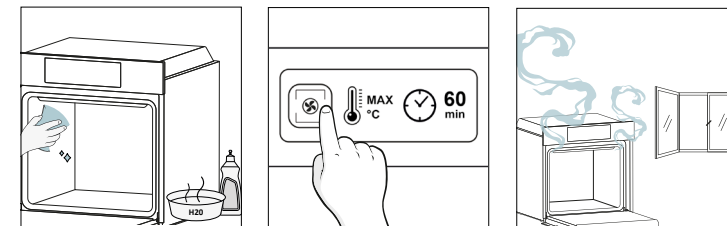


When oven is in stand-by mode, it is possible to go back to initial settings by pressing simultaneously Temperature and Lamp buttons for 5 sec.



3.2. PRELIMINARY CLEANING

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

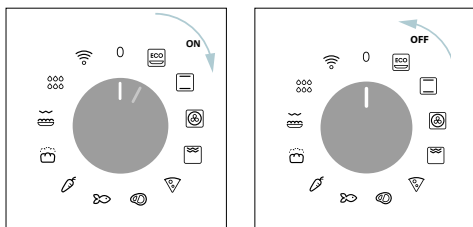


4. OPERATION OF PRODUCT

4.1. HOW THE PRODUCT WORKS

SWITCHING ON/OFF THE OVEN

To turn ON the oven rotate the function knob (clockwise/counterclockwise) and select a cooking program. To turn it OFF, set the function knob to the '0' position.

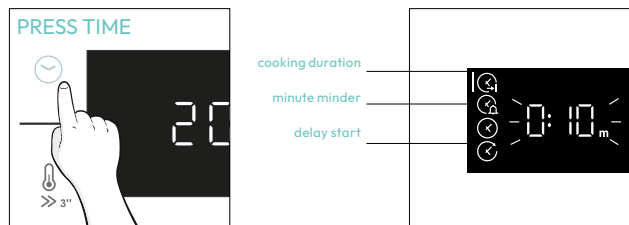


SET COOKING PROGRAM

Turn the function knob and select the desired program. On display will appear a default temperature that can be edited in every moment turning the right knob (clockwise to increase and counterclockwise to decrease the temperature).

TIME MENU

Access the Time menu by pressing . To navigate into tap as many times as is needed to enter in the following settings:

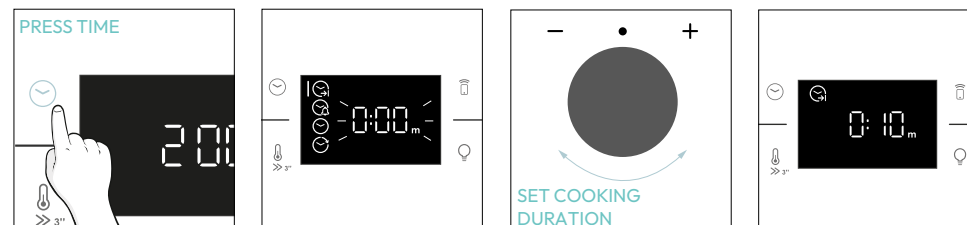


NOTE: several parameters cannot be set at the same time, therefore only the last set remains in the memory while the previous one is deleted.

COOKING DURATION

Allows to preset the cooking time required for the recipe chosen.

ACTIVATION: press to enter in the Time menu. Tap as many times as you need to select "Cooking duration" function. Then use the dial control to regulate the value.

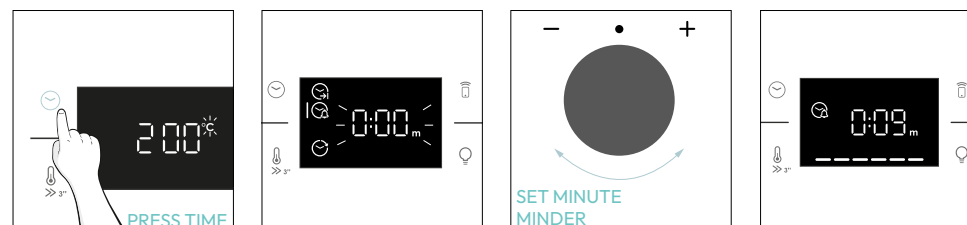


The countdown starts at the end of preheating (if present). During cooking phase is possible to change the duration value by turning the right knob. When duration is elapsed the cooking stops.

MINUTE MINDER

Allows to use the oven as alarm clock.

ACTIVATION: press to enter in the Time menu. Tap as many times as you need to select "Minute minder" function. Then use the dial control to regulate the value.



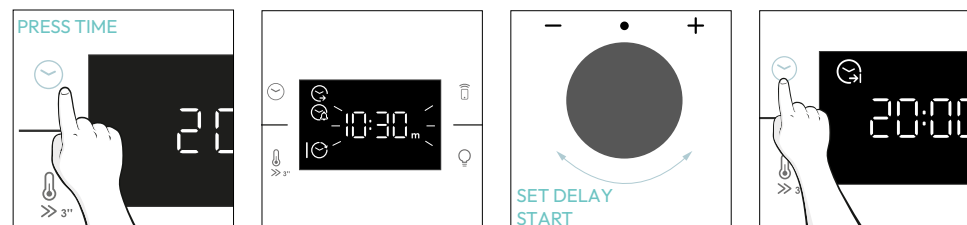
When the function is set, the primary information showed on display is always the time. To edit the temperature, press to enter dedicated edit mode. When duration is elapsed, the cooking continues until the left knob is turned in 0 position.

This function can be set also when the oven is in stand by mode by pressing . When activated, the minute minder operates independently of the oven's cooking functions.

DELAY START

Allows to choose the cooking start time.

ACTIVATION: press to enter in the Time menu. Tap as many times as you need to select "Delay start" function. Then use the dial control to set the start time of cooking.



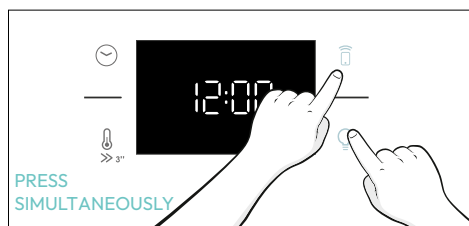
NOTE: Delay start is activable only after setting Cooking Duration and it is not available with grill's functions.



ADDITIONAL FUNCTIONS

CHILD LOCK

This function allows you to lock the screen to prevent any unwanted use by minors. To activate the screen lock, press and hold down the Remote Control and Lamp buttons simultaneously. Repeat the same action to deactivate the lock.



4.2. COOKING FUNCTIONS

FAST PREHEATING OPTION

In order to accelerate preheating phase, the fast-preheating option can be selected by pressing the temperature icon for 3s after having selected cooking program and temperature. This option will activate a combination of fan and heating elements regardless of the chosen cooking function.




To save energy, when [fast preheating](#) is activated the cavity fan will be turned OFF until the oven reaches the desired temperature.

4.2.1. STANDARD FUNCTIONS

NOTE: for functions that require preheating, ensure all accessories are removed during this phase.

Symbol	Function	T°C default T°C range	Suggested shelf position	Preheat	Suggestions
	*ECO	190 °C 150-220 °C	L3/L4	NO	IDEAL FOR: cooking meat, fish or vegetables This function allows to save energy during cooking keeping the food moist and tender. Cavity lamp is switched off
	*Conventional	30-250°C	L2/L3	Yes/Fast preheat	IDEAL FOR: cakes, breads, biscuits, quiches on one level using both upper and lower heating. Can be used with Heat Feel Sensor.
	Multi-Level	160°C 50-250°C	L4 (one tray) L2+L5 (two trays) L2+L4+L6 (three trays)	Yes/Fast preheat	IDEAL FOR: cakes, biscuits and pizzas on one or more levels. Ideal to cook different foods. Can be used with Heat Feel Sensor.
	**Supergrill	05 01-05	L6	NO	IDEAL FOR: big quantities of sausages, steaks and toast bread. The entire area below the grill element becomes hot. Use with the door closed. Turn food two thirds of the way through cooking (If necessary).




	**Gratin(***)	200°C 150-250°C	L4/L5	Yes/Fast preheat	IDEAL FOR: whole pieces of meat (roasts) or gratinated foods. Use with the door closed. Slide the drip tray under the shelf to collect juices. Turn food over half-way through cooking if needed.
	Airfry(***)	200°C 150-250°C	L3/L4	NO	IDEAL FOR: preparing frozen foods or breaded par-cooked foods which are usually fried. Thanks to the dedicated tray, the hot air can flow evenly over the foods.
	Bakery all-in	200°C	L2	NO	IDEAL FOR: foods that require automatic leavening and baking.

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

** Use with the door closed.

*** Depending on the oven model.

4.2.2. SPECIAL FUNCTIONS

Symbol	Function	T°C default T°C range	Suggested shelf position	Preheat	Suggestions
	Pizza	300°C 200-300°C	2/3	NO	IDEAL FOR: all kind of pizzas without preheating the oven. Use lower temperatures for frozen items and 300°C for home-made recipes

5. COOKING GUIDELINES

5.1. GENERAL COOKING TABLE

Category	Recipe	N°of levels	Cooking program	T°C	Preheat	Cooking accessory	Shelf position	Cooking time after preheating* (min)
Sweet bakery	Small cakes /Muffins	1	Static Multilevel	175°C 160°C		Baking tray Baking tray	L3 L4	20-30 30-40
		2	Multilevel	150°C	Y	Baking + Deeper trays	L2+L5	30-40
		3	Multilevel	140°C		Baking trays	L2+L4+L6	40-50
	Sponge cakes (26 cm Ø)	1	Static	170°C		Metal grid + Cake tin	L2	30-40
			Multilevel	150°C	y	Metal grid + Cake tin	L4	40-50
		2	Multilevel	150°C		Metal grids + Cake tin	L1+L4	50-60
	Biscuits/ Shortbreads	1	Static Multilevel	150°C 150°C		Baking tray Baking tray	L3 L4	25-30 30-40
		2	Multilevel	140°C	Y	Baking + Deeper trays	L2+L5	30-40
		3	Multilevel	140°C		Baking trays	L2+L4+L6	35-40
	Choquettes	1	Static	190°C		Baking tray	L4	25-35
		2	Multilevel	170°C		Baking tray	L3	25-35
	Yorkshire pudding	1	Static	200°C	Y	Baking tray	L3	20-30
	Meringues	1	Multilevel	90°C	Y	Baking tray		90-160
	Maccaron	1	Static	150°C	Y	Baking tray	L3	15-20
	Apple pie	1	Static	185°C	Y	Metal grid + Cake tin	L2	60-70
		1	Multilevel	170°C	Y	Metal grid + Cake tin	L4	65-75
	Tarte tatin	1	Static	170°C	Y	Metal grid + Cake tin	L2	40-60
	Chocolate soufflé	1	Static	200°C	Y	Baking tray + molds	L3	10-15
	Cheesecake	1	Static	150°C	Y	Metal grid + Cake tin	L2	50-65
	Frozen croissants	1	Static	180°C		Baking tray	L3	20-25
2		Static	180°C	Y	Baking trays	L2+L5	25-35	
3		Multilevel	160°C		Baking trays	L2+L4+L6	30-40	
Strudel, frozen	1	Static	210°C	Y	Baking tray	L3	30-45	
Breads and Flatbread	Toast bread	1	Supergill	5	N	Metal grid	L6	4-6
	Focaccia	1	Static	200°C	Y	Baking tray	L2 or L3	25-35
	Bread, whole	1	Static	200°C	Y	Baking tray	L3	35-50

Category	Recipe	N°of levels	Cooking program	T°C	Preheat	Cooking accessory	Shelf position	Cooking time after preheating* (min)
Savory pies and casseroles	Salty cakes / Quiches (26 cm Ø)	1	Static	200°C	Y	Metal grid + Quiche fin	L1 or L2	30-50
		2	Multilevel	180°C	Y	Metal grid + Quiche fin	L1+L4	50-70
	Cheese soufflé	1	Static	200°C	Y	Baking tray + molds	L3	20-35
	Lasagna, fresh	1	Static	200°C	Y	Metal grid + ovenproof dish	L3	40-60
	Lasagna, frozen	1	Static	180°C	Y	Metal grid + ovenproof dish	L3	50-60
	Cannelloni, frozen	1	Static	180°C	Y	Metal grid + ovenproof dish	L3	45-55
	Baked pasta	1	Gratin	200°C	Y	Metal grid + ovenproof dish	L4	20-30
Pizza	Pizza, fresh (Tray)	1	Static	250°C	Y	Baking tray	L2 or L3	15-20
	Pizza, fresh (Tray)	1	Pizza	250°C	N	Baking tray	L2 or L3	18-25
		2	Multilevel	180°C	Y	Baking + Deeper trays	L2+L5	25-35
	Pizza, fresh (Round)	1	Static	250°C	Y	Baking tray	L2 or L3	8-10
	Pizza, fresh (Round)	1	Pizza	300°C	N	Baking tray	L2 or L3	15-20
		2	Multilevel	180°C	Y	Baking + Deeper trays	L2+L5	30-40
	Pizza, frozen (thin crust)	1	Static	220°C	Y	Metal grid	L3	10-15
		2	Multilevel	200°C		Metal grid	L2+L5	15-25
		3	Multilevel	180°C		Metal grid	L2+L4+L6	
Pizza, frozen (thin crust)	1	Pizza	200°C	N	Metal grid	L2	10-15	
Meat & Poultry	Roasted whole chicken (1-1.2kg)	1	Gratin	220°C	Y	Metal grid/L4 Place Baking tray at L1 with 150ml of water	L4	40-60
	Chicken thighs	1	AirFry**	220°C	N	Air fry tray**	L4	30-50
	Roasted duck	1	Gratin	200°C	Y	Metal grid + Ovenproof dish	L3	50-60

Category	Recipe	N°of levels	Cooking program	T°C	Preheat	Cooking accessory	Shelf position	Cooking time after preheating* (min)
Meat & Poultry	Rooster	1	Gratin	220°C	Y	Metal grid Place baking tray at L1	L4	20-40
	Roasted Turkey	1	Gratin	200°C	Y	Metal grid + Ovenproof dish	L3	50-60
	Pork ribs (1000-1200g)	1	Static	200°C	Y	Metal grid + Ovenproof dish	L3	80-100
	Sausages	1	Supergrill	4	Y	Metal grid	L5	40-50
	Beef fillet (1000-1500g)	1	Gentle cooking**	60°C	N	Metal grid + Ovenproof dish	L3	60-80
	Roast beef (500g)	1	Gratin	220°C	Y	Baking tray	L3	20-40
	Meatloaf (1000-1500g)	1	Static	180°C	Y	Baking tray	L3	40-50
	Roasted chicken with potatoes	1	Gratin	200°C	Y	Deeper tray	L4	45-60
	Fish and Seafood	Grilled seafood	1	Supergrill	4	N	Metal grid	L5
Frozen fish sticks		1	AirFry**	200°C	N	Air fry tray**	L4	20-25
Baked fish		1	ECO	200°C	N	Metal grid Place baking tray at L1	L3	40-60
Vegetables		Vegetable gratin	1	ECO	200°C	N	Metal grid + Ovenproof dish	L3
	Frozen french fries (300-500g)	1	AirFry**	220°C	N	Air fry tray**	L4	18-25
	Potato gratin	1	Gratin	200°C	Y	Metal grid + Ovenproof dish	L4	15-25
	Roasted potatoes	1	Static	200°C	Y	Baking tray	L4	30-50

Cooking times may vary according to consumer's recipe and ingredients.

*if preheating required




** Depending on the oven model.

i NOTE: For cooking cakes, quiches and other recipes that require a mold or a container on 2 levels, place the staggered: the upper tray on the left side and the lower tray on the right side.

5.2. EVERYDAY COOKING TABLE

Food category menu allows to cook a variety of recipes without preheating the oven, thanks to dedicated cooking programs tailored to each category needs.

After selecting the cooking program, the default time will be shown and can be edited by turning the right knob; cooking temperature can be changed by pressing the dedicated icon. Both parameters can be set within a limited range as shown in the table below.

Symbol	Description	Pre-heat	Shelf position	Temperature range (°C)	Time Range (min)	Heat Feel Sensor temperature (if available)	Description
	Meat	NO	2-3-4	180-200	20-80	55-85°C	For beef, veal and pork roasts, poultry and cuts of meat.
	Fish	NO	3-4	160-180	15-45	55-65°C	For whole fish and fillets.
	Vegetables	NO	3-4	180-200	30-80	70-90°C	For roasted vegetables and potatoes

NOTE: if, after turning off the oven, there is a need to continue cooking, it's recommended avoiding the use of everyday cooking programs and instead opting for [standard functions](#).

Recipe	Serving size	Cooking program	T°C	Cooking accessory	Shelf position	Cooking time (min)
Beef roast	500-800g	Meat	190°C	Metal grid	L3	30-40
Beef fillet	200g	Meat		Metal grid	L3	
Meatloaf	1000-1500g	Meat	180°C	Metal grid	L3	40-50
Beef wellington	500g	Meat	200°C	Metal grid	L3	50-80
Port roast	800-1000g	Meat	200°C	Metal grid	L3	40-70
Pork ribs	1000-1200g	Meat	200°C	Metal grid	L3	80-100
Lamb rack	800-1000g	Meat	200°C	Metal grid	L3	60-80
Lamb leg	1500-2000g	Meat	190°C	Metal grid	L3	80-100
Salmon filets	200-600g	Fish	170°C	Baking tray	L3	20-35
Tuna steaks	600g (app. 4 pcs)	Fish	180°C	Metal grid	L3	10-20
Swordfish steaks	700g (app. 4 pcs)	Fish	200°C	Baking tray	L3	15-20
Cod fillet	600g (app. 4 pcs)	Fish	150°C	Baking tray	L3	10-20
Seabream, whole	1	Fish	170°C	Baking tray	L3	35-45
Seabream, fillet	600g (app. 4 pcs)	Fish	150°C	Baking tray	L3	10-20
Seabass fillet	600g (app. 4 pcs)	Fish	150°C	Baking tray	L3	10-20
Salt baked fish	1	Fish	220°C	Baking tray	L3	30-40
Fish skewers	8 pieces	Fish	150°C	Metal grid	L3	20-30
Stuffed squid	4 pieces	Fish	180°C	Baking tray	L3	25-40
Whole bread	1	Bakery	200°C	Metal grid	L3	35-50
Rye bread	1	Bakery	190°C	Metal grid	L3	35-50
Sandwich loaf	1	Bakery	200°C	Metal grid	L3	35-50
Frozen baguettes	1	Bakery	200°C	Metal grid	L3	15-25
Frozen puff pastry snacks	1	Bakery	190°C	Metal grid	L3	20-30
Fennels	1 tray	Vegetables	200°C	Metal grid	L3	30-40



Recipe	Serving size	Cooking program	T°C	Cooking accessory	Shelf position	Cooking time (min)
Mixed vegetables	1 tray	Vegetables	190°C	Metal grid	L3	40-45
Cauliflowers	1 tray	Vegetables	190°C	Metal grid	L3	40-50
Pumpkins, cubed	1 tray	Vegetables	200°C	Metal grid	L3	30-40
Stuffed peppers	1 tray	Vegetables	180°C	Metal grid	L3	70-80
Stuffed zucchini	1 tray	Vegetables	190°C	Metal grid	L3	35-45
Carrot sticks	1 tray	Vegetables	180°C	Baking tray	L3	35-40
Broccoli	1 tray	Vegetables	190°C	Baking tray	L3	30-40
Ratatouille	1 tray	Vegetables	190°C	Metal grid	L3	40-45
Vegetable flan	6 ramekins	Vegetables	180°C	Baking tray + molds	L3	25-35

6. CARE & CLEANING

6.1. GENERAL RECOMMENDATIONS

Regular cleaning can extend the lifecycle of your appliance. Wait for the oven to cool before carrying out manual cleaning.

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

6.2. CLEANING THE OVEN

6.2.1. INSIDE THE OVEN: cleaning functions


 **Pyrolytic cleaning** (*depending on the oven model)

This process relies on the chemical process bearing the same name, which involves the decomposition of complex substances through the application of heat treatment.

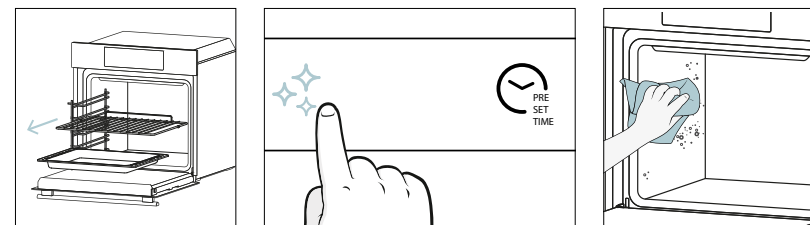
Once initiated, it automatically locks the oven door and swiftly elevates the temperature to a searing 410°C.

At the end of the cleaning cycle, all that remains within the cavity is a minimal deposit of dust, easily wiped away with a damp cloth.

How does it work:

1. Remove any accessories from the oven, such as grids, side racks and side racks screw (*);
2. Turn function knob on . Turn the dial control to set the Pyrolytic program; Allow the function to operate for the preset time. During this process and the following cooling phase, the oven door will remain locked.
3. When the appliance is cool, clean the inner surfaces of the oven with a cloth.
 - ▲ WARNING:** Make sure that the appliance is cool before you touch it. Care must be taken with all hot surfaces as there is a risk of burns. Use distilled or drinkable water.

(*): only for models with 7 levels.

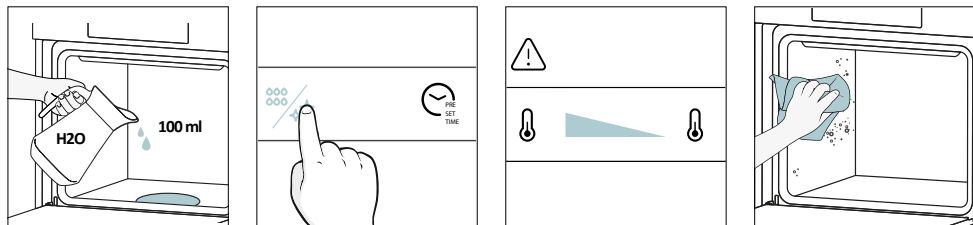


000 Aquactiva

The Aquactiva function is designed to effortlessly tackle light dirt and provide a quick and eco-friendly solution for cleaning your oven cavity using the power of steam.

How does it work:

1. Pour 100 ml of water into the bottom embossment of the oven.
2. Turn the knob on . If necessary, turn the dial control to set the Hydro clean program. Allow the function to operate for the preset time.
3. At the end of the cleaning process, allow the oven to cool down.
4. When the appliance is cool, clean the inner surfaces of the oven with a cloth.
5. **▲ WARNING:** Make sure that the appliance is cool before you touch it. Care must be taken with all hot surfaces as there is a risk of burns. Use distilled or drinkable water.



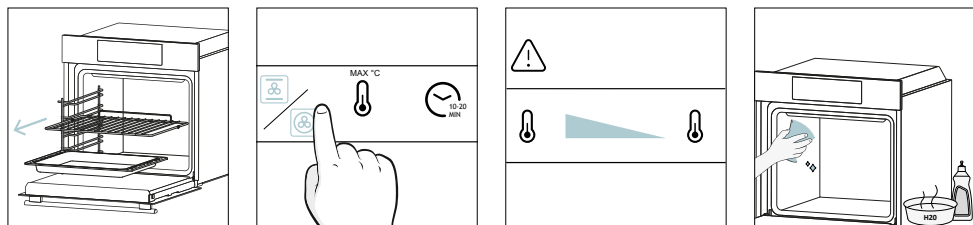
Catalytic cleaning

The Catalytic panels line the oven cavity and grant you the luxury of never having to contend with a dirty oven.

The panels are coated with a specialized enamel that boasts a microporous structure, adept at absorbing grease from splashes.

Through a catalytic chemical reaction, they efficiently convert the absorbed grease into gaseous elements when exposed to high temperatures.

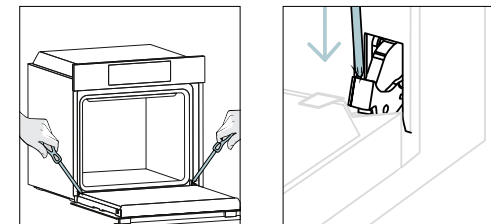
Recommendation: Consider replacing the catalytic panels after approximately three years of use, especially if you use your oven for two to three cooking cycles per week. This ensures optimal performance and cleanliness.



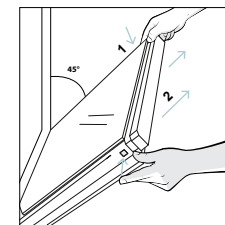
6.2.2. OUTSIDE THE OVEN:

removal and cleaning the glass door

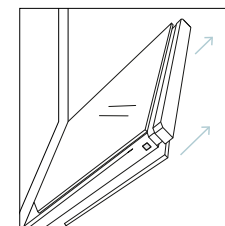
1. Position the door at 90°. Rotate the hinge locking tabs outward from the oven.



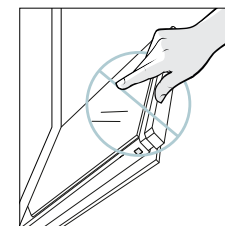
2. Position the door at 45°. Simultaneously press the two buttons on both the sides of the door's lateral shoulders and pull towards yourself to remove the upper glasses' door cover.



3. Very carefully remove the oven glass, starting with the inner one. During the procedure, firmly hold the glass with both hands and place them on a cushioned flat surface (e.g., on a fabric).



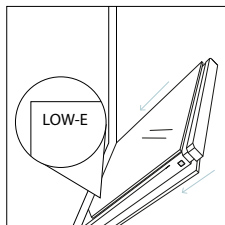
4. **▲ WARNING:** The outer glass is not removable.



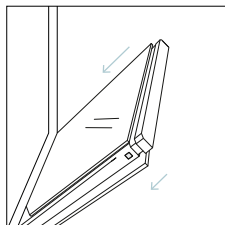
5. Clean the glass using a soft cloth and suitable cleaning products.



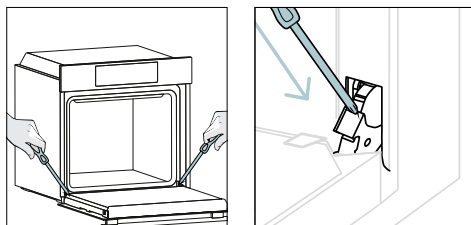
6. Insert the glass panels, making sure that the “Low-E” label is correctly readable and positioned on the lower left side of the door, near the left-side hinge. This way, the printed label on the first glass will remain on the inside of the door.



7. Reattach the upper glasses' door cover by pushing it inwards until you hear a click from the two side buttons.



8. Then, bring the door back to 90° and rotate the hinge locking tabs inward towards the inside of the oven.



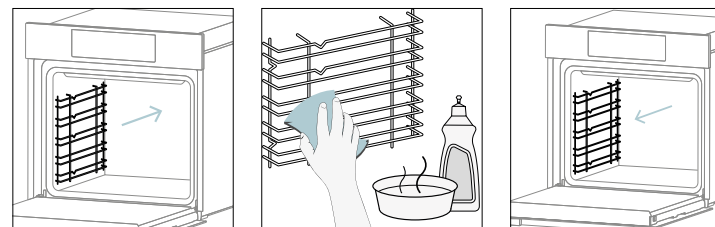
6.3 CLEANING OF ACCESSORIES

Ensure that you clean the accessories thoroughly after every use and dry them using a towel. For persistent residues, consider soaking the accessories in a mixture of water and soap for approximately 30 minutes before giving them a second wash.

CLEANING OF SIDE RACKS:

- 6 levels model

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

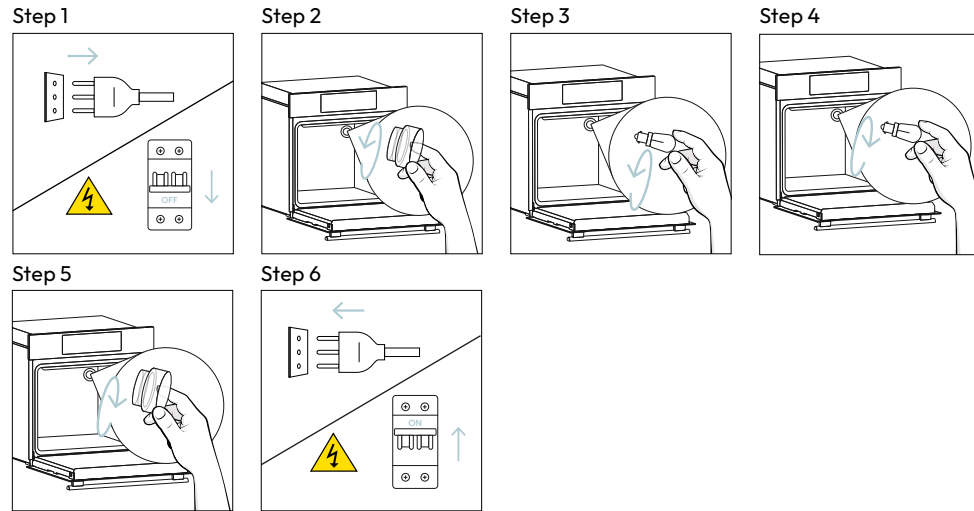


6.4 MAINTENANCE

COMPONENTS REPLACEMENT

Changing the bulb on top:

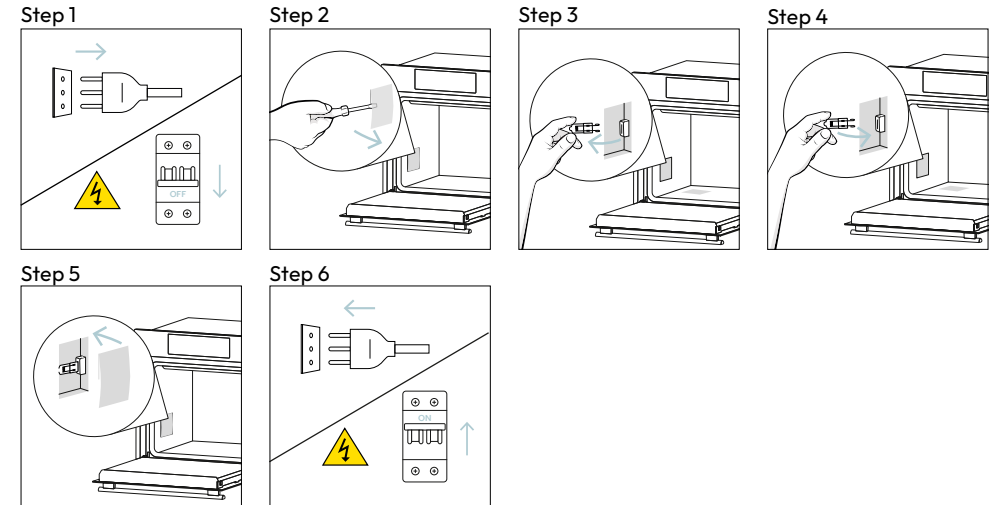
1. Disconnect the oven from mains supply.
2. Remove the lamp's glass cover.
3. Disassemble the bulb.
4. Replace the bulb with a new one of the same type.
5. Relocate the lamp's glass cover.
6. Reconnect the oven from mains supply.



This product contains one or more light sources of energy efficiency class G (Lamp)

Changing the lateral bulb:

1. Disconnect the oven from mains supply.
2. Use a flat-head screwdriver by positioning it to the side of the protective glass and gently apply pressure to remove it.
3. Carefully grasp the bulb from its base.
4. Insert the new one.
5. Reinstall the protective glass by pressing it gently until it's locked into position.
6. Reconnect the oven from mains supply.



This product contains one or more light sources of energy efficiency class G (Lamp)



7. TROUBLE SHOOTING

If, during oven use, an error occurs, the display will show the code “ER” followed by two digits, which will identify the error.

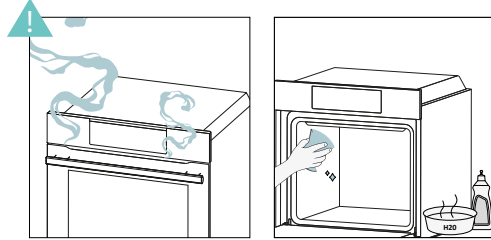
Proceed by turn off the oven and un-plug it, wait for a few minutes, and then reconnect it.

If the error disappears, you can resume using the oven. If it doesn't, call customer service and communicate the code (ERXX) you see on the display.

Error



Smoke



8. ENVIRONMENTAL PROTECTION & DISPOSAL

8.1. APPLIANCE DISPOSAL



This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU regarding electric and electronic appliances (WEEE). The WEEE contain both polluting substances (that can have a negative effect on the environment) and base elements (that can be re-used). 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.

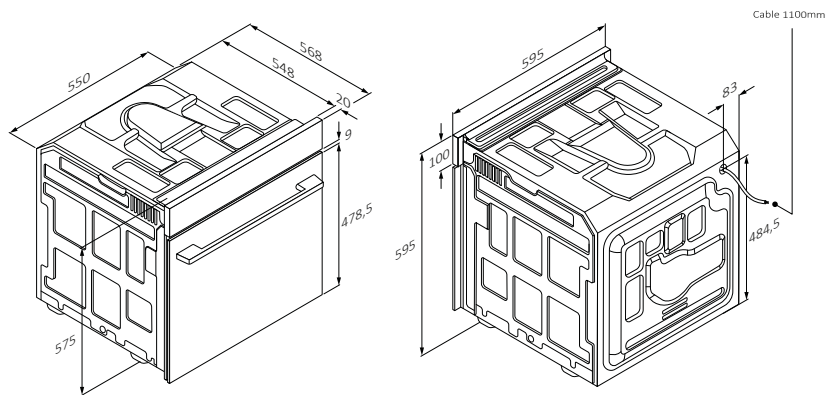
8.2. SAVING AND RESPECTING THE ENVIRONMENT

Where possible, avoid pre-heating the oven and always try to fill it.

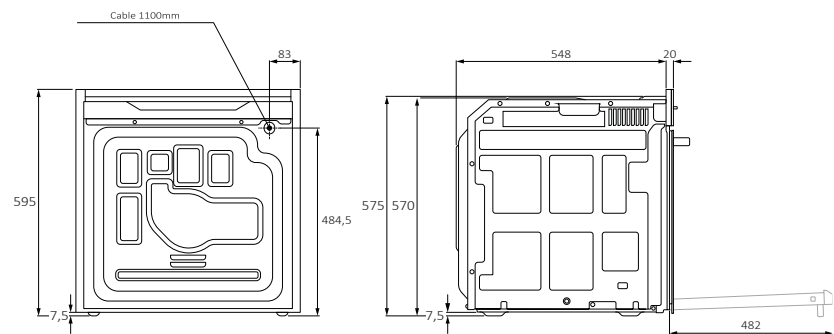
Open the oven door as infrequently as possible, because heat from the cavity disperses every time it is opened. For a significant energy saving, switch off the oven between 5 and 10 minutes before the planned end of the cooking time, and use the residual heat that the oven continues to generate.

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 simpler, moving the cooking process to start at the reduced tariff time slot.

9. INSTALLATION



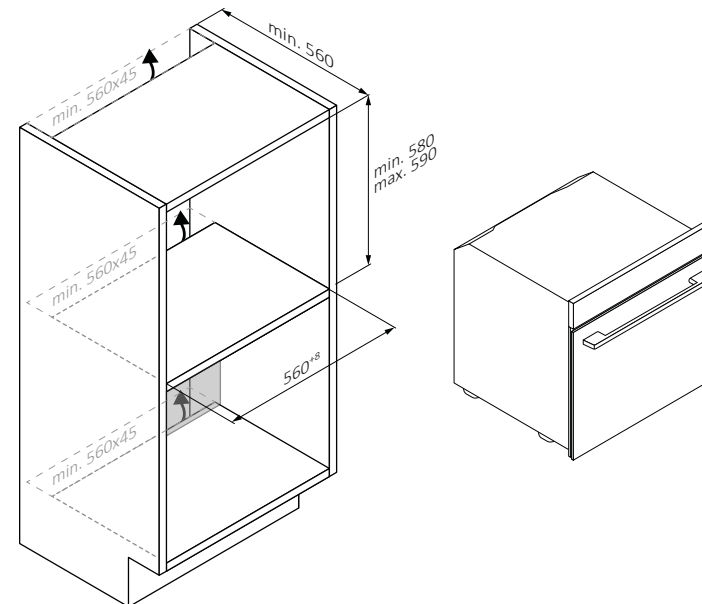
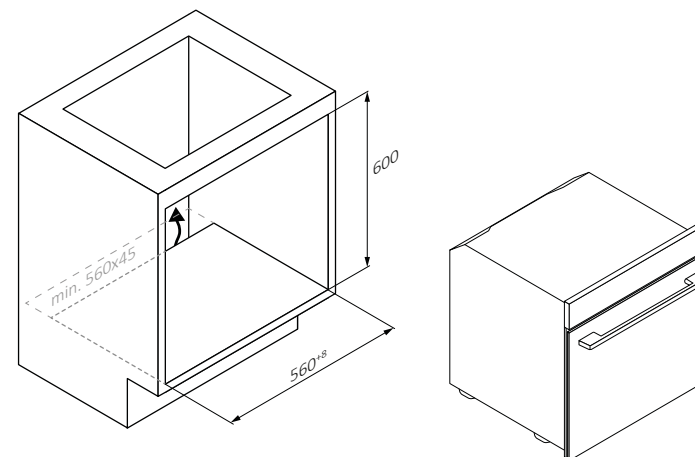
mm



Vista posteriore

Vista laterale

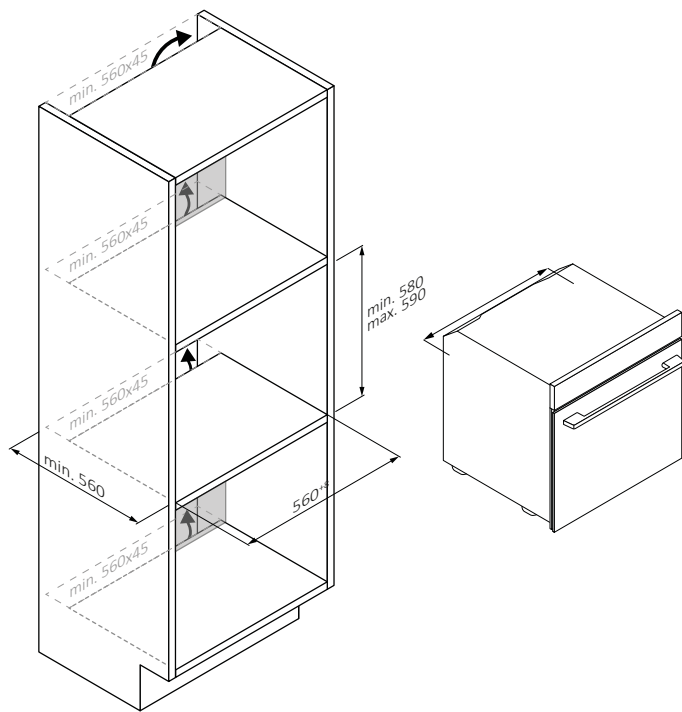
mm



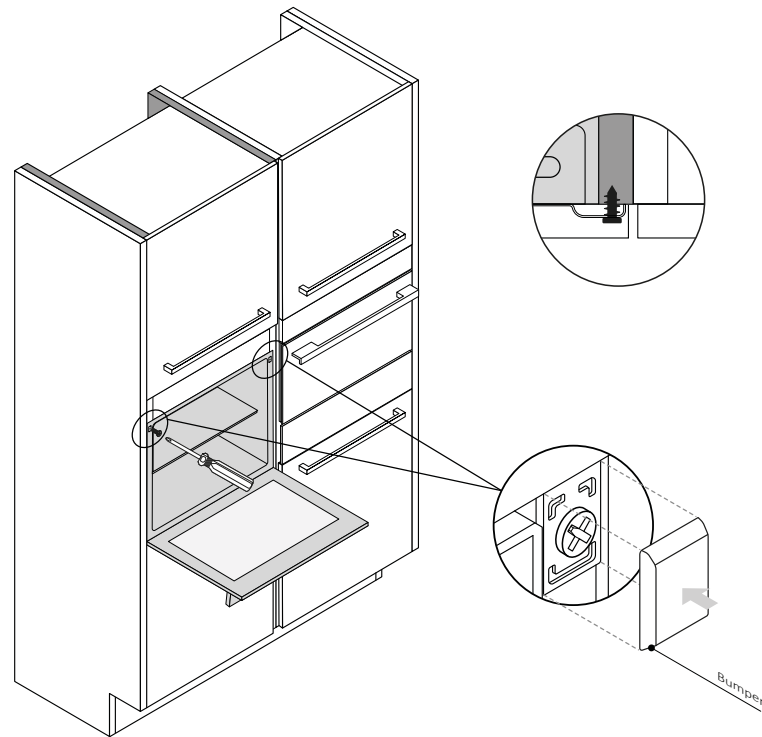
EN 42

EN 43





EN 44



EN 45



mm



CANDY

KOMPLETTES BENUTZERHANDBUCH



(DE) Kurzanleitung | (FR) Guide rapide | (IT) Guida veloce

www.candy-home.com

CANDY HOOVER GROUP Via Comolli 16 Brugherio - Italien

English
Deutsch
Français
Italiano
Español
Ελληνικά
Nederlands
Português
Slovenčina
Slovenščina



Polski
Čeština

Dansk

Suomi

Norsk

Svenska



Hrvatski

Romana

Türkçe



Magyar



Lietuvių

Eesti

Latviešu

WILLKOMMEN

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben. Um Ihre Sicherheit zu gewährleisten und die besten Ergebnisse zu erzielen, lesen Sie bitte dieses Handbuch, einschließlich der Sicherheitshinweise, sorgfältig durch und bewahren Sie es zum späteren Nachschlagen auf.

Notieren Sie sich vor dem Einbau des Backofens die Seriennummer, die Sie eventuell für Reparaturen benötigen. Überprüfen Sie das Gerät auf eventuelle Transportschäden und wenden Sie sich im Zweifelsfall an einen Techniker, bevor Sie es verwenden. Halten Sie die Verpackungsmaterialien von Kindern fern.

i HINWEIS: Bitte beachten Sie, dass die Funktionen und das Zubehör des Backofens je nach erworbenem Modell variieren können.

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN
2. EINFÜHRUNG IN DAS PRODUKT
 - 2.1. ÜBERBLICK ÜBER DAS PRODUKT
 - 2.2. ZUBEHÖR
 - 2.3. BEDIENFELD
 - 2.4. KONNEKTIVITÄT
3. VOR DEM START
 - 3.1. INFORMATIONEN ZUM START
 - 3.2. ERSTE VERWENDUNG
 - 3.3. ERSTE REINIGUNG
4. BETRIEB DES PRODUKTS
 - 4.1. SO FUNKTIONIERT DAS PRODUKT
 - 4.2. GARFUNKTIONEN
 - 4.2.1. STANDARDFUNKTIONEN
 - 4.2.2. SPEZIELLE FUNKTIONEN
5. LEITFADEN ZUM GAREN
 - 5.1. ALLGEMEINE GARTABELLE
 - 5.2. TABELLE FÜR EVERYDAY COOKING
6. PFLEGE UND REINIGUNG
 - 6.1. ALLGEMEINE EMPFEHLUNGEN
 - 6.2. REINIGUNG DES BACKOFENS
 - 6.2.1. IM INNEREN DES BACKOFENS: Reinigungsfunktionen
 - 6.2.2. AUSSERHALB DES BACKOFENS: Ausbau und Reinigung der Glastür
 - 6.3. REINIGUNG DES ZUBEHÖRS
 - 6.4. WARTUNG
7. FEHLERSUCHE
8. UMWELTSCHUTZ UND ENTSORGUNG
 - 8.1. ENTSORGUNG VON HAUSHALTSGERÄTEN
 - 8.2. MASSNAHMEN ZUM STROMSPAREN UND UMWELTSCHUTZ
9. EINBAU

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN

ALLGEMEINE WARNUNGEN

- Verwenden Sie keinen Dampfreiniger für die Reinigung.
- **⚠ VORSICHT:** Um eine Gefährdung durch versehentliches Zurücksetzen des thermischen Schutzschalters zu vermeiden, darf dieses Gerät nicht über ein externes Schaltgerät, wie z. B. einen Timer, gespeist oder an einen Stromkreis angeschlossen werden, der regelmäßig vom Energieversorger ein- und ausgeschaltet wird.
- Während der Verwendung wird das Gerät heiß. Die Heizelemente im Backofen nicht berühren.

Verwendung in Übereinstimmung mit dem Verwendungszweck

- Den Backofen nur zum vorbestimmten Zweck, d. h. für das Garen von Lebensmitteln einsetzen. Alle anderen Verwendungsmöglichkeiten wie beispielsweise als Heizungsquelle gelten als unsachgemäß und sind daher gefährlich. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die aus einer falschen, unsachgemäßen oder unverständlichen Verwendung hervorgehen.

Nutzungsbeschränkungen

- 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 nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen Reinigungs- und Wartungsaufgaben nur unter Aufsicht ausführen.
- Das Gerät ist nicht zur Nutzung durch Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und mangelndem Wissen bestimmt, sofern diese nicht in die Bedienung des Geräts durch eine Person eingewiesen wurden, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist oder von einer solchen Person beaufsichtigt werden.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- **⚠ WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Teile können während des Betriebs heiß werden. Es ist darauf zu achten, dass die Heizelemente nicht berührt werden. Kinder unter 8 Jahren müssen vom Gerät ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.



- **⚠️ WARNUNG:** Zugängliche Teile können während des Betriebs heiß werden. Kleine Kinder nicht in die Nähe des Geräts gelangen lassen.

INSTALLATIONSHINWEISE

- Der Backofen kann oben in einem Einbauschrank oder unter der Arbeitsfläche eingebaut werden.
- Vor dem Fixieren muss gewährleistet sein, dass im Backofenraum genügend Frischluft zirkulieren kann, um die Kühlung und den Schutz der innenliegenden Teile zu gewährleisten. Stellen Sie die auf den Abbildungen angegebenen Öffnungen je nach Art der Montage her. Den Backofen immer mit den mitgelieferten Schrauben an den Möbeln befestigen.
- Weitere Vorgänge/Einstellungen sind nicht erforderlich, um das Gerät mit den Nennfrequenzen zu betreiben.
- Das Gerät nicht hinter einer Dekortür einbauen, um Überhitzen zu vermeiden.
- Während des Einbaus sollte der Backofen vom Stromnetz getrennt werden, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- Wird das Eingreifen des Herstellers erforderlich, um Fehler zu beheben, die aus einer falschen Installation hervorgehen, so erfolgt dieses nicht im Rahmen der Gewährleistungsgarantie. Die Installationsanweisungen für qualifiziertes Fachpersonal müssen befolgt werden.
- Eine falsche Installation kann Personen- oder Sachschäden hervorrufen. Für derartige Schäden oder Verletzungen übernimmt der Hersteller keine Haftung.
- Der Einbau muss von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden, der die im Installationsland geltenden Gesetze und die Anweisungen des Herstellers kennt und beachtet.
- Überprüfen Sie nach dem Auspacken des Geräts immer, dass es nicht beschädigt ist. Wenden Sie sich im Falle eines Problems vor der Installation an den Kundendienst und schließen Sie es nicht an das Stromnetz an.
- Entfernen Sie das Verpackungsmaterial, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
- Verwenden Sie während des Einbaus nicht den Griff der Backofentür, um den Backofen anzuheben und zu bewegen.
- Die Einbaumöbel und die angrenzenden Möbel müssen Temperaturen von 95°C standhalten.
- Es wird empfohlen, bei der Installation Schutzhandschuhe zu tragen, um Schnittverletzungen zu vermeiden.
- Installieren Sie das Produkt nicht in offenen Räumen, die Witterungseinflüssen ausgesetzt sind.

- Dieses Gerät ist für die Verwendung in Höhenlagen unter 2000 m ausgelegt.

ELEKTRISCHE WARNUNGEN

- 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.
- Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, von seinem Service-Mitarbeiter oder einer gleichwertig qualifizierten Person ausgetauscht werden, um jegliches Risiko zu vermeiden. Wenden Sie sich für alle Reparaturen an den Kundendienst und veranlassen Sie die Verwendung originaler Ersatzteile.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie Arbeiten oder Wartung an dem Gerät vornehmen.
- **⚠️ WARNUNG:** Stellen Sie vor dem Austauschen der Glühbirne sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, um die Gefahr von Stromschlägen zu vermeiden.
- Ofen vor dem Herausnehmen der Zubehöerteile ausschalten. Nach der Reinigung diese entsprechend den Anweisungen wieder einsetzen.
- Der Betrieb elektrischer Geräte erfordert die Einhaltung einiger Grundregeln:
 - Das Gerät nicht am Stromkabel aus der Steckdose ziehen;
 - Das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen berühren;
 - Die Verwendung von Adaptern, Mehrfachsteckern und Verlängerungskabeln wird nicht empfohlen;
 - Bei einer Fehlfunktion beziehungsweise bei unzulänglichem Betrieb Gerät ausschalten und nicht öffnen.

- **i HINWEIS:** Für eine eventuelle Wartung des Ofens ist die Zugänglichkeit einer zweiten Wandsteckdose von Vorteil, sodass er an diese angeschlossen werden kann, wenn er ausgebaut werden muss.
- Jede nicht ordnungsgemäß durchgeführte Reparatur, Installation und Wartung kann den Benutzer ernsthaft gefährden.
- Der Hersteller erklärt hiermit, dass er keine Verantwortung für direkte oder indirekte Schäden übernimmt, die durch eine unsachgemäße Installation, Wartung oder Reparaturen entstehen. Darüber hinaus haftet er nicht für Schäden, die durch das Fehlen oder die Unterbrechung des Erdungssystems (z. B. Stromschlag) verursacht werden.
- **⚠ VORSICHT:** Um eine Gefährdung durch versehentliches Zurücksetzen des thermischen Schutzschalters zu vermeiden, darf dieses Gerät nicht über ein externes Schaltgerät, wie z. B. einen Timer, gespeist oder an einen Stromkreis angeschlossen werden, der vom Energieversorger regelmäßig ein- und ausgeschaltet wird.
- Das Haushaltsgerät ist nicht dafür ausgelegt, durch einen externen Timer oder eine separate Fernbedienung aktiviert zu werden.

NUTZUNG UND WARTUNG

- Die Fettpfanne fängt die beim Garen austretenden Säfte auf.
- Wenn Sie den Gitterrost auf die seitlichen Einschübe legen, achten Sie darauf, dass der kürzere Teil der Seite (zwischen dem Anschlag und dem Ende) zum Inneren des Backofens gerichtet ist. Wenn das Gitter eine dekorative Metalleiste hat, achten Sie darauf, diese an der Außenseite des Ofens zu positionieren, damit das Markenlogo sichtbar und lesbar ist. Für die korrekte Positionierung siehe auch die Abbildung im [Abschnitt Zubehör](#) in diesem Handbuch.
- Für die Reinigung der Glasbestandteile der Ofentür keine Scheuermittel oder scharfkantigen Metallschaber verwenden, da diese die Oberfläche zerkratzen und das Glas zerspringen kann.
- Nur den für diesen Ofen empfohlenen Temperaturfühler verwenden.
- Beim Garen kann Feuchtigkeit in den Garraum des Ofens oder an der Glastür kondensieren. Dies ist ein normaler Vorgang. Um dies zu verhindern, warten Sie 10-15 Minuten nach dem Einschalten des Geräts, bevor Sie Lebensmittel in den Ofen geben. Die Kondensation verschwindet, sobald der Ofen die Gartemperatur erreicht hat.

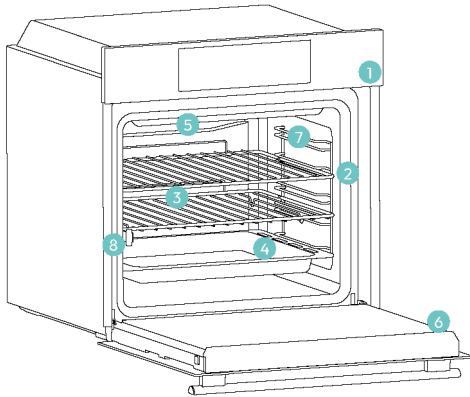
- Garen Sie Gemüse in einem Behälter mit Deckel, anstatt auf dem offenen Blech.
- Lassen Sie Lebensmittel nach dem Garen nicht länger als 15/20 Minuten im Ofen.
- Ein längerer Stromausfall während des Garens kann zu einer Fehlfunktion des Monitors führen. Kontaktieren Sie in diesem Fall den Kundenservice.
- **⚠ WARNUNG:** Die Ofenwände nicht mit Aluminiumfolie oder sonstiger im Handel erhältlicher Einmalschutzfolie auskleiden. Kommt Aluminiumfolie oder sonstige Schutzfolie mit der heißen Emaille in Berührung, so kann sie schmelzen und die Qualität der Backofenbeschichtung beeinträchtigen.
- **⚠ WARNUNG:** Entfernen Sie niemals die Dichtung der Backofentür.
- **⚠ VORSICHT:** Füllen Sie während des Garens, oder wenn der Ofen heiß ist, kein Wasser in die Aushöhlung am Boden des Garraums.
- Für eine korrekte Verwendung des Backofens sollten die Lebensmittel nicht in direkten Kontakt mit den Einschubleisten und Blechen kommen, sondern auf Backpapier bzw. in ofenfeste Behälter gelegt werden.

WARNHINWEISE (*FÜR PYROLYSEÖFEN)

- Übermäßige Verschmutzungen vor dem Reinigungsvorgang entfernen.
- **⚠ WARNUNG:** Vor dem Start des automatischen Reinigungszyklus:
 - Backofentür reinigen.
 - Große oder grobe Speisereste mit einem feuchten Schwamm aus dem Inneren des Backofens entfernen. Keine Reinigungsmittel verwenden.
 - Alle Zubehörteile und Gleitschienen (sofern vorhanden) herausnehmen.
 - Keine Geschirrtücher in den Ofen legen.
- Bei Backöfen mit Fleischthermometer, das Anschlussloch vor dem Reinigungszyklus mit der beigefügten Mutter verschließen. Wird das Fleischthermometer nicht verwendet, sollte das Anschlussloch immer mit der Mutter verschlossen werden.
- Während des pyrolytischen Reinigungsprozesses (sofern vorhanden) können die Oberflächen heißer als gewöhnlich werden und Kinder sollten ferngehalten werden.
- Wenn sich über dem Backofen ein Kochfeld befindet, dieses nicht einschalten, während der Pyrolyse läuft, da sich das Kochfeld sonst übermäßig erhitzen könnte.

2. EINFÜHRUNG IN DAS PRODUKT

2.1. ÜBERBLICK ÜBER DAS PRODUKT



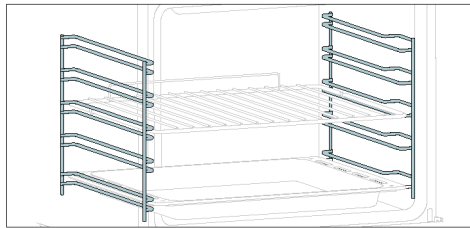
1. Bedienfeld
2. Nummern der Einlegebodenpositionen
3. Gitter
4. Bleche
5. Lüfterhaube
6. Backofentür
7. Seitengitter (sofern vorhanden: nur für Öfen mit flachem Innenraum)
8. Seriennummer und QR-Code



Notieren Sie hier Ihre Seriennummer für zukünftige Zwecke.

2.2. ZUBEHÖR

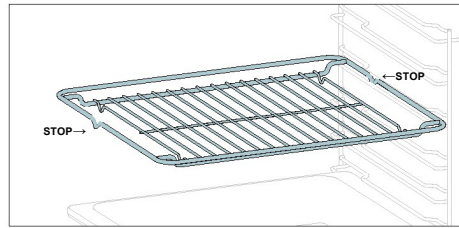
Seitliche Drahtgitter (sofern vorhanden*)



Die seitlichen Einschübe befinden sich auf beiden Seiten des Backraums und dienen zum Einschieben von Backblechen und Gittern während des Garvorgangs.

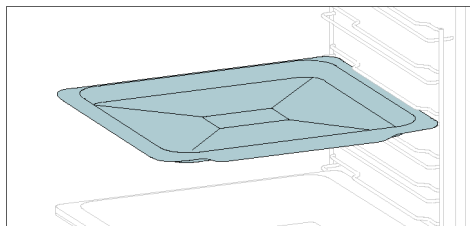
HINWEIS: 6 oder 7 Ebenen, je nach Modell.

Metallrost



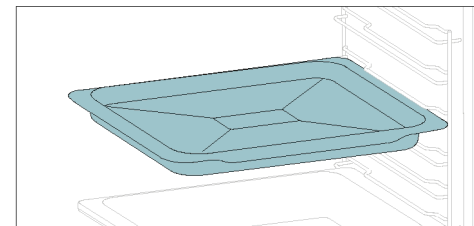
Ein Metallrost in einem Backofen ist ein herausnehmbarer, verstellbarer Einlegeboden, der das Kochgeschirr stützt, für gleichmäßiges Garen sorgt und die Reinigung erleichtert. Er kann verwendet werden, um Teller und Pfannen in verschiedenen Höhen für unterschiedliche Garanforderungen zu halten.

Backblech (sofern vorhanden*)



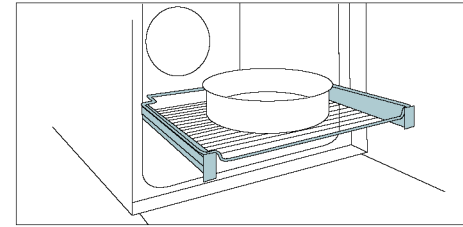
Ein Backblech ist ideal, um eine gleichmäßige Bräunung des Bodens zu erreichen und eignet sich aufgrund seiner flachen Bauform perfekt für Kekse und Gebäck. Außerdem kann es durch das Einschieben unter einem Backofenrost helfen, Tropfen aufzufangen und Verunreinigungen im Backofen zu vermeiden.

Tieferes Backblech



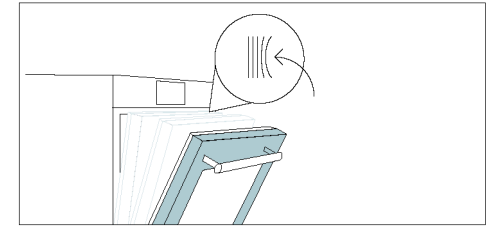
Das tiefere Blech ist ideal für Rezepte mit zusätzlichen Flüssigkeiten oder Schichten, beispielsweise Aufläufe oder Braten. Seine Tiefe ist so konzipiert, dass die gewünschte Konsistenz der darin zubereiteten Speisen gewährleistet ist.

Teleskopschienen (sofern vorhanden*)



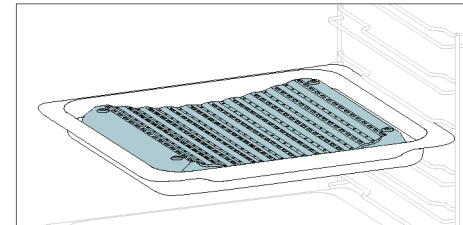
Teleskopische Backofenschienen sind ausziehbare Einlegeböden, die das Einlegen oder Herausnehmen von Gegenständen erleichtern, ohne dass man tief in den heißen Backofen greifen muss. Sie verbessern die Sicherheit und Stabilität und können in verschiedenen Höhenpositionen eingestellt werden.

Soft Close/Soft Open-Scharniere (sofern vorhanden*)



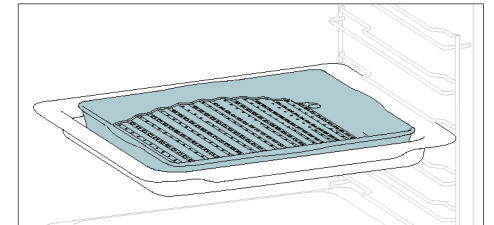
Die Soft Close- und Soft Open-Scharniere steuern die Bewegung der Tür, sorgen für ein reibungsloses Öffnen und Schließen ohne Zuschlagen der Tür.

Intelligentes Blech - BBQ-Modus (sofern vorhanden*)



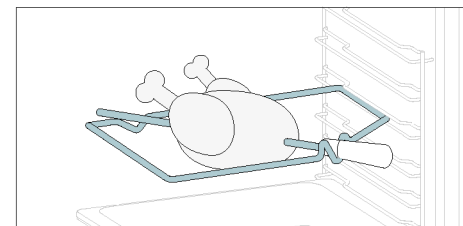
Die konkave Form ermöglicht eine korrekte Zirkulation der Feuchtigkeit, die beim Garen entsteht, und hält den Feuchtigkeitsgehalt der Speisen hoch. Je nach der auf dem Blech eingefüllten Wassermenge wird ein trockeneres oder „feuchteres“ Garen erzielt.

Intelligentes Blech - DAMPF-Modus (sofern vorhanden*)



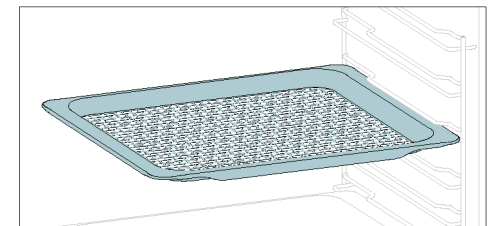
Die konvexe Form eignet sich für das Grillen im Backofen bei hoher Temperatur (220 °C) und ermöglicht ein raucharmes Grillergebnis auch zu Hause, da das Fett am Boden des Bleches abläuft.

Drehspieß (sofern vorhanden*)



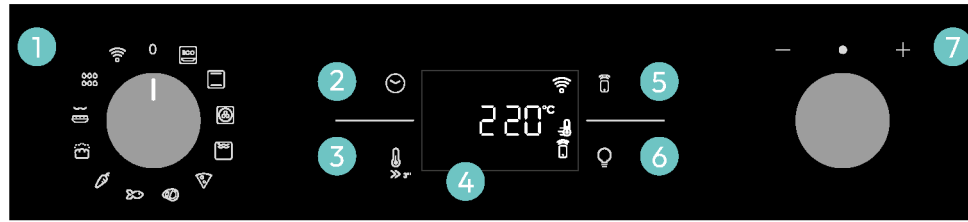
Der Drehspieß arbeitet mit dem oberen Heizelement zusammen: Durch das Drehen werden die Speisen einheitlich gegart. Er eignet sich am besten für mittelgroße Lebensmittel. Ideal für die moderne Zubereitung eines Bratens, der schmeckt wie bei Müttern.

Air fry-Blech (sofern vorhanden*)



Das Air fry-Blech sorgt dafür, dass die heiße Luft gleichmäßig und dreidimensional auf die Lebensmittel trifft, was eine knusprigere Außenseite gewährleistet, während die Zartheit im Inneren erhalten bleibt. Um den Saft und die Panade aufzufangen, legen Sie sie auf das Backblech.

2.3. BEDIENFELD






Die Funktionen und die Rangfolge der Funktionen können je nach Modell variieren.

1. Knopf für die Funktionsauswahl
2. Zeit
3. Temperatur
4. LED-Display
5. Fernsteuerung
6. Lampe
7. Drehregler

WICHTIGSTE FUNKTIONEN

Das Display verfügt über 4 Hauptfunktionen:

Symbol	Funktion	Beschreibung
	Zeit	Drücken Sie die Taste einmal für die Gardauer, zweimal für den Minutenzähler (im Standby-Modus verfügbar), dreimal für die Tageszeit und viermal für die Startverzögerung. Im Standby-Modus ist nur der Küchentimer zugänglich.
	Temperatur	Drücken Sie die Taste einmal, um die Temperatur im Garraum zu überprüfen, halten Sie die Taste 3 Sekunden lang gedrückt, um die Schnellvorheizfunktion zu aktivieren (nur während der Vorheizphase des Backofens verfügbar). Wenn das Vorheizen aktiv ist, wird das entsprechende Symbol auf dem Display angezeigt.
	Fernsteuerung Ein/Aus	Drücken Sie diese Taste, um die Fernsteuerung zu aktivieren, nachdem Sie den Backofen mit der hOn-App gekoppelt haben (über die Anwendung).
	Beleuchtung	Drücken Sie diese Taste, um die Garraumbeleuchtung ein- und auszuschalten.

2.4. KONNEKTIVITÄT

WLAN-Parameter

Technologie	WLAN	Bluetooth
Standard	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Frequenzbandbereich(e) [MHz]	2401+2483	2402+2480
Maximale Leistung [mW]	100	10

Produktinformationen für vernetzte Geräte

Stromverbrauch des Produkts im vernetzten Standby-Modus, wenn alle verkabelten Netzwerkanschlüsse verbunden und alle drahtlosen Netzwerkanschlüsse aktiviert sind: 2,0 W.

So aktivieren Sie den WLAN-Anschluss:

Das WLAN-Modul schaltet sich ein, sobald der Funktionsknopf auf eine andere Position als Null gestellt wird.

So deaktivieren Sie den WLAN-Anschluss:

Das WLAN-Modul ist immer ausgeschaltet, wenn sich der Funktionsknopf in der Nullstellung befindet. Wenn der Drehknopf auf eine andere Position eingestellt ist, gehen Sie zum WLAN-Menü und wählen Sie „Aus“, um das WLAN zu deaktivieren.

Hiermit erklärt die Candy Hoover Group Srl, dass die Funkausstattung der Richtlinie 2014/53/EU und den einschlägigen gesetzlichen Anforderungen für den britischen Markt entspricht. Der vollständige Text der Konformitätserklärung ist unter der folgenden Internetadresse verfügbar: www.candy-group.com

SO INTERAGIEREN SIE MIT DER APP

Ihr Gerät kann mit Ihrem WLAN-Heimnetzwerk verbunden und über die App ferngesteuert werden. Verbinden Sie Ihr Gerät, um sicherzustellen, dass es immer mit der neuesten Software und den neuesten Funktionen ausgestattet ist.

i HINWEIS

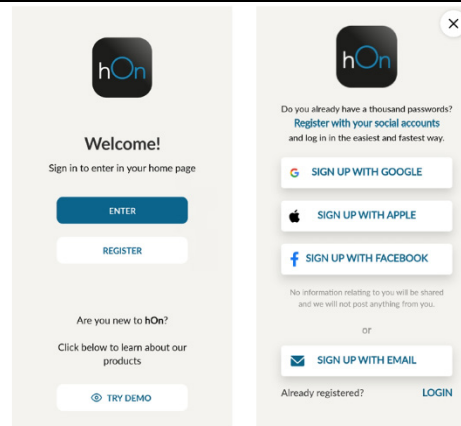
- Nach dem Einschalten des Backofens blinken die WIFI-Symbole 30 Minuten lang. Während dieses Zeitraums ist es möglich, das Produkt anzumelden.
- Vergewissern Sie sich, dass Ihr WLAN-Heimnetzwerk eingeschaltet ist.
- Sie erhalten eine schrittweise Anleitung sowohl für Ihr Haushaltsgerät als auch für Ihr mobiles Endgerät.
- Es kann bis zu 10 Minuten dauern, bis Ihr Ofen angeschlossen ist.
- Weitere Hinweise und Informationen zur Fehlerbehebung finden Sie in der App.

Laden Sie sie auf Ihr Smartphone herunter.



REGISTRIERUNG NEUER BENUTZER

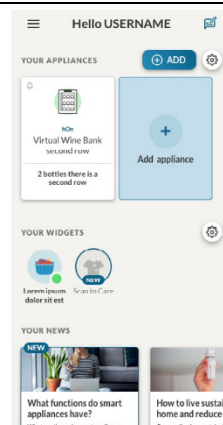
- Klicken Sie auf „Registrieren“
- Sie können sich über Konten der sozialen Netzwerke oder mit Ihrer persönlichen E-Mail anmelden



KURZANLEITUNG FÜR DIE KOPPLUNG

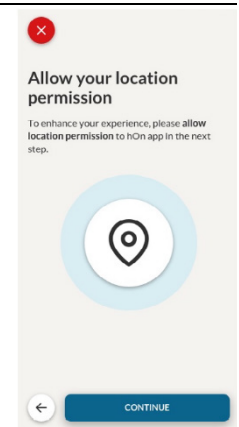
Schritt 1

- Wählen Sie „Gerät hinzufügen“



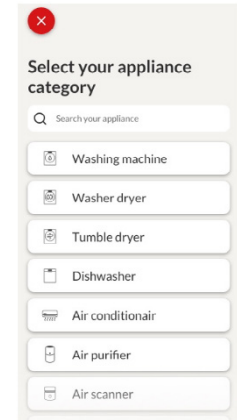
Schritt 2

- Erteilen Sie die Erlaubnis für Ihren Standort.



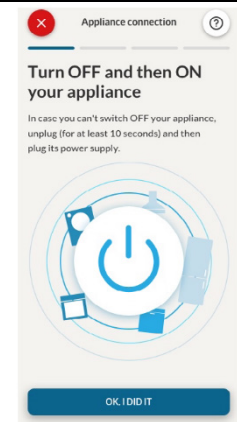
Schritt 3

- Wählen Sie den Backofen aus der Gerätekategorie aus.



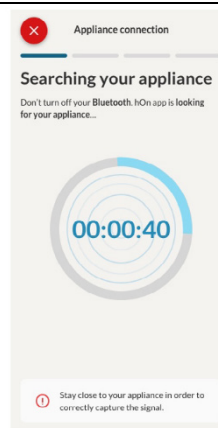
Schritt 4

- Schalten Sie Ihr Gerät ein; wenn es bereits eingeschaltet ist, schalten Sie es aus und dann wieder ein.



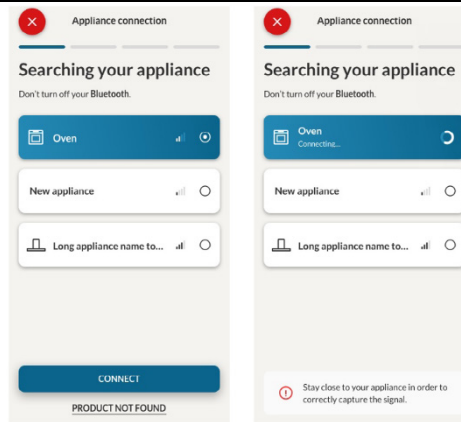
Schritt 5

- Nach dem Einschalten beginnt die hOn-App mit der Suche nach Ihrem Haushaltsgerät.



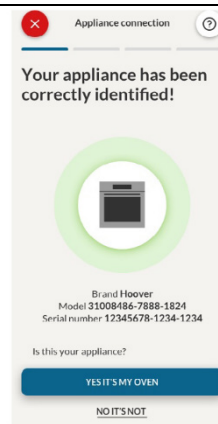
Schritt 6.1-6.2

- Wählen Sie Ihr Haushaltsgerät aus, tippen Sie auf „Verbinden“ und warten Sie ein paar Sekunden.



Schritt 7

- Die App findet Ihren Backofen und Sie können ihn über die hOn-App steuern.

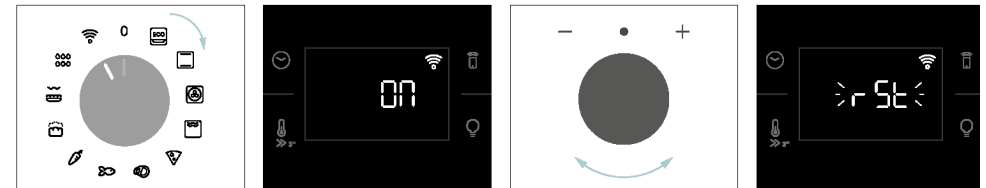


WIE MAN DIE WLAN-EINSTELLUNGEN ÄNDERT

Sobald das Gerät angemeldet ist, kann der Benutzer die WLAN-Einstellungen ändern:

- WIFI ON:** Der Status des Ofens kann nur über die App überwacht werden.
- WIFI OFF:** Der Ofen ist nicht verbunden, aber immer noch mit gespeicherten Netzwerkanmeldeinformationen angemeldet.
- WIFI RESET:** Die Verbindung wird zurückgesetzt und eine neue Anmeldung ist möglich.

- Drehen Sie den Funktionsknopf im WIFI-Menü.
- Auf dem Display erscheint „On“.
- Drehen Sie den Drehregler, bis „Off“ oder die Rücksetzeinstellung „rSt“ angezeigt wird.



FERNSTEUERUNG


Die Fernsteuerung bietet zahlreiche Vorteile für die Benutzer und erhöht den Komfort, die Effizienz und das gesamte Gärerlebnis, indem sie die Möglichkeit bietet, das Produkt direkt über das Haushaltsgerät und die hOn-App aus zu steuern

Mit dieser Funktion können Sie über Ihr Gerät verschiedene Funktionen nutzen, wie z. B.: sofortiger oder geplanter Start von Rezepten oder Garprogrammen, die bereits in der App verfügbar sind; Echtzeitüberwachung des Fortschritts Ihrer Rezepte; Einstellung der verwendeten Garparameter. Außerdem ist es möglich, Benachrichtigungen zu erhalten, sobald Programme oder Rezepte abgeschlossen sind.

Die Fernsteuerung kann nur aktiviert werden, wenn das Produkt angemeldet ist.

HINWEIS: Sie ist für alle Garfunktionen des Geräts verfügbar, außer für die Programme Gratin und Supergrill.

So aktivieren Sie die Fernsteuerung:

- Drehen Sie den Funktionsknopf im WIFI-Menü.
- Drücken Sie .
- Auf dem Display erscheint „hOn“. Es werden sowohl das WIFI- als auch das Fernbedienungssymbol angezeigt.
- Greifen Sie auf die App zu, wählen Sie ein Programm und lassen Sie den Garvorgang beginnen. Während des Prozesses ist es möglich, die Programmparameter sowohl vom Produkt als auch von der App aus zu kontrollieren und zu ändern.

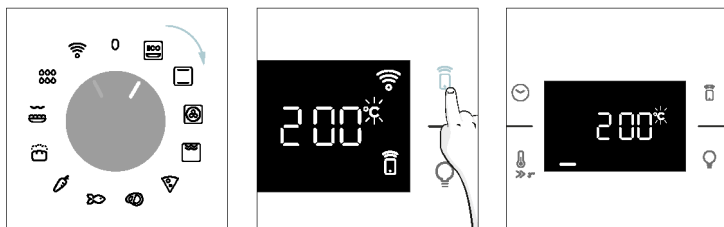


Es ist auch möglich, die Fernsteuerung während des Garvorgangs durch Drücken der entsprechenden Taste zu aktivieren.



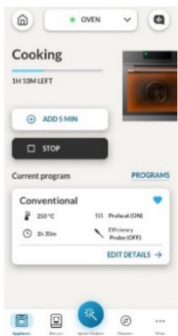
So stoppen Sie die Fernsteuerung:

Ein laufendes Garprogramm kann direkt am Gerät durch Drehen des Funktionsknopfes in eine andere Position gestoppt werden. Diese Maßnahmen unterbrechen den Garvorgang. Eine andere Möglichkeit besteht darin, die entsprechende Taste der Fernbedienung zu drücken, die mit dem Gerät geliefert wurde. Diese Maßnahmen unterbrechen den Garvorgang.



Sie können das Garprogramm auch aus der Ferne über die App stoppen, indem Sie auf die Taste „STOP“ auf dem Display des Geräts klicken. Der Backofen schaltet den Garvorgang automatisch ab.

HINWEIS: Wenn der Benutzer den laufenden Garvorgang im Backofen stoppt, wird gleichzeitig der gestoppte Garvorgang in der App angezeigt.



3. VOR DEM START

3.1. INFORMATIONEN ZUM START

Wenn Sie den Ofen zum ersten Mal einschalten, bemerken Sie vielleicht etwas Rauch. Keine Sorge, warten Sie einfach, bis sich der Rauch verzogen hat, bevor Sie den Ofen benutzen.

So funktioniert die Tür

Bei Funktionen, die den Grill verwenden, schaltet der Backofen dank der Türschaltertechnologie die Heizelemente automatisch ab, wenn Sie die Tür öffnen, und setzt den Garvorgang fort, sobald Sie die Tür schließen.

Diese Funktion ist nur bei bestimmten Ofenkonfigurationen verfügbar. Alle Pyrolyse-Modelle sind damit ausgestattet.

Während der pyrolytischen Reinigung bleibt die Ofentür stets verschlossen. Wenn sie nicht verschlossen ist, zeigt der Ofen den Fehlercode 24 an und unterbricht die Reinigungsfunktion.

So funktioniert die Beleuchtung

Der Garraum wird von einer oder mehreren Glühbirnen beleuchtet, die in der Regel bei jedem Beginn einer Garfunktion aktiviert werden.

Bei Backöfen, die mit einem Türschalter ausgestattet sind (siehe unten), schaltet sich das Licht automatisch ein, wenn die Tür geöffnet wird.

Bei Backöfen, die mit einer Lampentaste ausgestattet sind, kann sie auch zur Aktivierung der Beleuchtung verwendet werden.

Wenn die Backofentür länger als 10 Minuten geöffnet bleibt, schaltet sich die Beleuchtung automatisch aus. Während des pyrolytischen Reinigungsprozesses bleibt das Licht aus. *

So funktioniert das Kühlgebläse

Das Kühlgebläse hat die Aufgabe, die Wärme abzuführen, den Backofen und seine Umgebung vor Überhitzung zu schützen und die Küchengeräte vor den Auswirkungen der hohen Temperaturen zu bewahren. Aus diesem Grund bleibt das Kühlgebläse auch nach dem Ausschalten des Backofens noch eine Zeit lang hörbar.

Es arbeitet während und nach dem Garvorgang in Abhängigkeit von der Innentemperatur des Ofens.

Wenn das Kühlgebläse in Betrieb ist, erzeugt es in der Regel ein leises Brummen oder Schwirren.

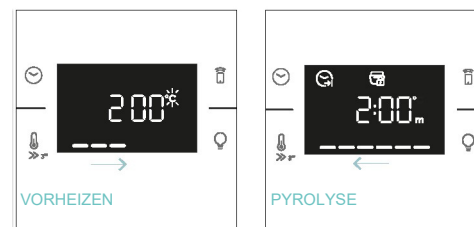
Möglicherweise bemerken Sie auch einen warmen Luftstrom, der aus dem Spalt zwischen der Backofentür und dem Bedienfeld austritt. Während der pyrolytischen Reinigung und bei verriegelter Tür wird das Kühlgebläse eingeschaltet. *

Während der ECO-Funktion bleibt das Licht aus.

(*nur für Pyrolyseöfen)

So funktioniert die Statusleiste

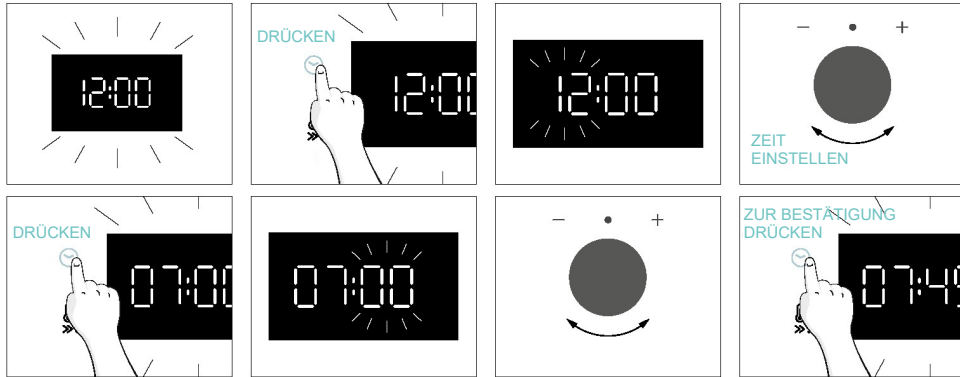
Die Statusleiste, basierend auf den eingestellten Programmen, vereinfacht die Überwachung von Temperatur und Zeit. Insbesondere bei Funktionen, die das Vorheizen beinhalten, wird der Temperaturanstieg während dieser Phase angezeigt. Bei den Garprogrammen und der pyrolytischen Reinigungsfunktion wird der Countdown der Garzeit bzw. des Reinigungszyklus angezeigt.



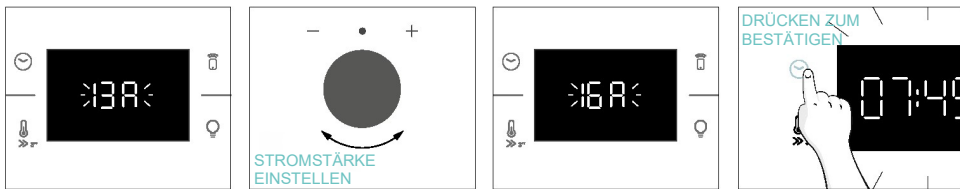
3.2. ERSTE VERWENDUNG

Wenn das Gerät zum ersten Mal eingeschaltet wird, müssen Sie zunächst die Tageszeit einstellen, zwischen 13 Ampere und 16 Ampere wählen sowie die Helligkeit und die Lautstärke einstellen.

- **STELLEN SIE DIE UHRZEIT EIN:** Auf dem Display erscheint die blinkende voreingestellte Uhrzeit '12:00'. Um sie zu ändern, drücken Sie und verwenden Sie den rechten Drehknopf, um die aktuelle Stunde einzustellen. Drücken Sie erneut und gehen Sie genauso vor, um die Minuten einzustellen. Zum Bestätigen drücken Sie noch einmal .

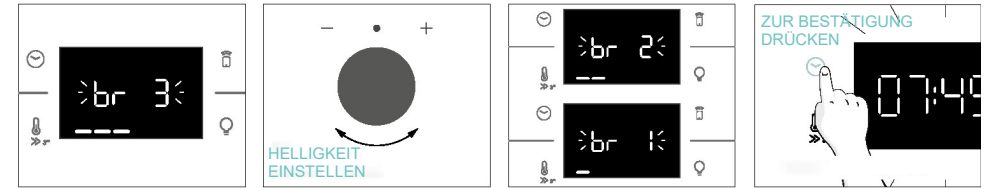


- **STROMSTÄRKE:** Standardmäßig ist der Backofen so eingestellt, dass er mit einer höheren Leistung arbeitet, die für Haushalte mit mehr als 3 kW (16 A) geeignet ist. Wenn Sie über eine niedrigere Leistung verfügen, können Sie diese Einstellung auf 13 A ändern. Diese Einstellung bestimmt, wie schnell der Ofen aufheizt. Die Wahl der höheren Option (16 A) bedeutet, dass er sich **schneller aufheizt** (weil die Leistungsaufnahme erhöht wird). Auf dem Display sehen Sie zwei Auswahlmöglichkeiten: 13 A und 16 A. Drehen Sie einfach den rechten Drehknopf, um die gewünschte Option auszuwählen, und drücken Sie zur Bestätigung auf .

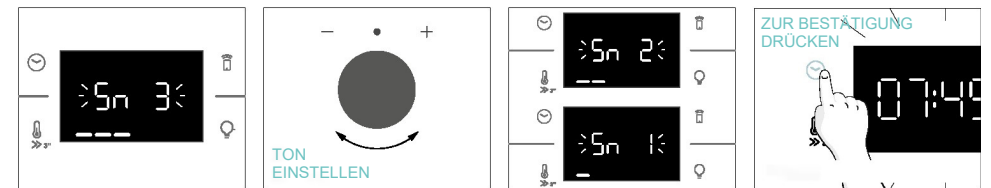


- **HINWEIS:** Die Option zur Einstellung der Stromstärke ist nur bei der Erstinstallation verfügbar. Um die eingestellte Stromstärke zu ändern, siehe dazu die Anweisungen für die Phase nach der Installation.

HELLIGKEIT: Auf dem Display erscheint das Symbol „br“. Die Zahlen stehen für die Helligkeitsintensität, die durch Drehen des rechten Knopfes eingestellt werden kann. Drücken Sie zur Bestätigung .



TON: Auf dem Display erscheint das Symbol „Sn“. Die Zahlen stehen für die Schallintensität, die mit dem rechten Knopf eingestellt werden kann. Drücken Sie zur Bestätigung .

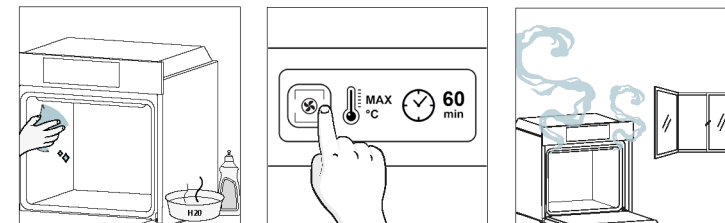


Wenn sich der Ofen im Standby-Modus befindet, können Sie zu den Anfangseinstellungen zurückkehren, indem Sie die Tasten Temperatur und Lampe gleichzeitig 5 Sekunden lang drücken.



3.3. ERSTE REINIGUNG

Den Backofen vor der ersten Inbetriebnahme reinigen. Die Außenflächen mit einem feuchten, weichen Tuch abwischen. Alle Zubehörteile spülen und den Backofen innen mit warmem Spülwasser auswischen. Den leeren Backofen auf die Höchsttemperatur einstellen und etwa eine Stunde lang anlassen, damit der neue Geruch verfliegt.

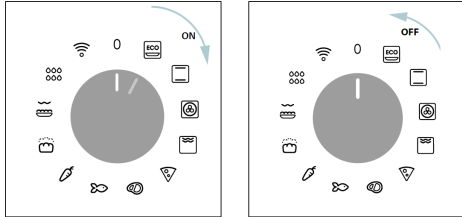


4. BETRIEB DES PRODUKTS

4.1. SO FUNKTIONIERT DAS PRODUKT

EIN- UND AUSSCHALTEN DES BACKOFENS

Um den Backofen einzuschalten, drehen Sie den Funktionsknopf (im Uhrzeigersinn/gegen den Uhrzeigersinn) und wählen Sie ein Garprogramm. Um ihn auszuschalten, stellen Sie den Funktionsknopf auf die Position „0“.

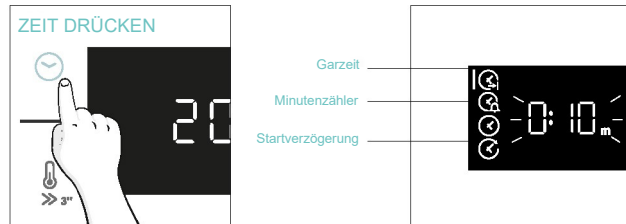


GARPROGRAMM EINSTELLEN

Drehen Sie den Funktionsknopf und wählen Sie das gewünschte Programm. Auf dem Display erscheint eine Standardtemperatur, die durch Drehen des rechten Drehknopfs (im Uhrzeigersinn zur Erhöhung und gegen den Uhrzeigersinn zur Verringerung der Temperatur) jederzeit geändert werden kann.

ZEITMENÜ

Rufen Sie das Menü Zeit auf, indem Sie drücken. Um zu navigieren, tippen Sie auf so oft wie nötig, um die folgenden Einstellungen zu öffnen.

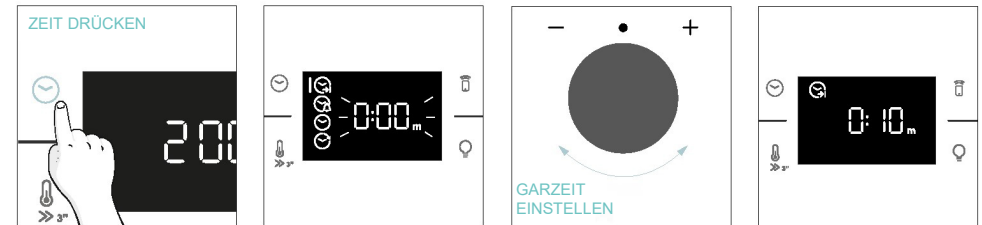


HINWEIS: Es können nicht mehrere Parameter gleichzeitig eingestellt werden, daher bleibt nur der zuletzt eingestellte im Speicher, während der vorherige gelöscht wird.

GARZEIT

Darüber kann die erforderliche Garzeit für das gewählte Gericht eingestellt werden.

AKTIVIERUNG: Drücken Sie , um das Menü Zeit zu öffnen. Tippen Sie auf so oft wie nötig, um die Funktion „Garzeit“ auszuwählen. Verwenden Sie dann den Drehregler, um den Wert einzustellen.



Der Countdown beginnt mit dem Ende des Vorheizens (sofern vorhanden). Während der Garphase kann der Wert der Dauer durch Drehen des rechten Drehknopfs geändert werden. Nach Ablauf der Dauer wird der Garvorgang beendet.

MINUTENZÄHLER

Ermöglicht die Verwendung des Backofens als Wecker.

AKTIVIERUNG: Drücken Sie , um das Menü Zeit zu öffnen. Tippen Sie auf so oft wie nötig, um die Funktion „Minutenzähler“ auszuwählen. Verwenden Sie dann den Drehregler, um den Wert einzustellen.

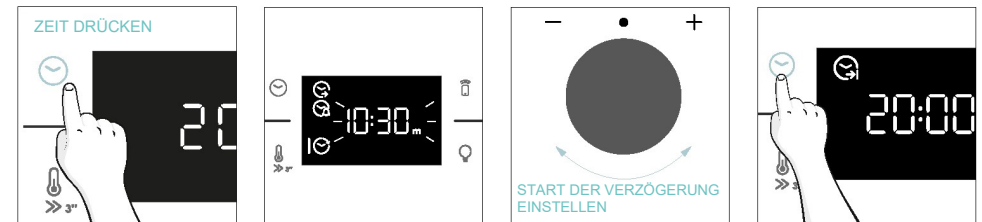


Wenn die Funktion eingestellt ist, wird als primäre Information auf dem Display immer die Uhrzeit angezeigt. Um die Temperatur zu bearbeiten, drücken Sie , um den speziellen Bearbeitungsmodus zu öffnen. Nach Ablauf der Dauer wird der Garvorgang fortgesetzt, bis der linke Drehknopf in die Position 0 gedreht wird. Diese Funktion kann auch eingestellt werden, wenn sich der Backofen im Standby-Modus befindet, indem Sie auf drücken. Wenn er aktiviert ist, arbeitet der Minutenzähler unabhängig von den Garfunktionen des Backofens.

STARTVERZÖGERUNG

Ermöglicht die Auswahl der Startzeit des Garvorgangs.

AKTIVIERUNG: Drücken Sie , um das Menü Zeit zu öffnen. Tippen Sie so oft wie nötig, um die Funktion „Startverzögerung“ auszuwählen. Stellen Sie dann mit dem Drehregler die Startzeit des Garvorgangs ein.



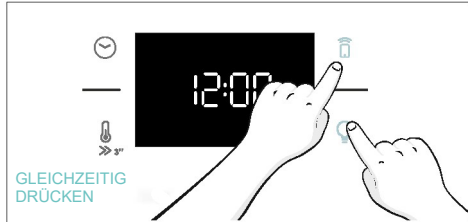
HINWEIS: Die Startverzögerung kann nur nach der Einstellung der Garzeit aktiviert werden und ist nicht mit den Grillfunktionen verfügbar.

ZUSÄTZLICHE FUNKTIONEN

KINDERSICHERUNG

Mit dieser Funktion können Sie den Bildschirm sperren, um eine unerwünschte Nutzung durch Minderjährige zu verhindern. Um die Bildschirmsperre zu aktivieren, halten Sie die Tasten „Fernsteuerung“ und „Lampe“ gleichzeitig gedrückt.

Wiederholen Sie den gleichen Vorgang, um die Sperre zu deaktivieren.



4.2. GARFUNKTIONEN

OPTION SCHNELLES VORHEIZEN




Um die Vorheizphase zu beschleunigen, kann die Option Schnelles Vorheizen ausgewählt werden, indem das Temperatursymbol für 3s gedrückt wird, nachdem das Garprogramm und die Temperatur gewählt wurden. Mit dieser Option wird unabhängig von der gewählten Garfunktion eine Kombination aus Gebläse und Heizelementen aktiviert.

Um Energie zu sparen, wird bei aktiviertem [schnellem Vorheizen](#) das Gebläse im Garraum ausgeschaltet, bis der Ofen die gewünschte Temperatur erreicht hat.

4.2.1. STANDARDFUNKTIONEN

HINWEIS: Bei Funktionen, die ein Vorheizen erfordern, ist darauf zu achten, dass alle Zubehöreile während dieser Phase entfernt werden.

Symbol	Funktion	T°C Standard T°C Bereich	Empfohlene Einlegeboden- position	Vorheizen	Empfehlungen
	*ECO	190 °C 150-220 °C	L3/L4	NEIN	IDEAL FÜR: Garen von Fleisch, Fisch oder Gemüse Diese Funktion ermöglicht es, beim Garen Energie zu sparen und die Speisen feucht und zart zu halten. Die Hohlraumlampe ist ausgeschaltet
	*Ober-&Unterhitze	30-250 °C	L2/L3	Ja/ Schnelles Vorheizen	IDEAL FÜR: Kuchen, Brote, Kekse, Quiches auf einer Ebene mit Ober- und Unterhitze. Kann mit dem Heat Feel-Sensor verwendet werden.
	Mehrstufig	160 °C 50-250 °C	L4 (ein Blech) L2+L5 (zwei Bleche) L2+L4+L6 (drei Bleche)	Ja/ Schnelles Vorheizen	IDEAL FÜR: Kuchen, Kekse und Pizzen auf einer oder mehreren Ebenen. Ideal zum Garen verschiedener Speisen. Kann mit dem Heat Feel-Sensor verwendet werden.
	**Supergrill	05 01-05	L6	NEIN	IDEAL FÜR: große Mengen von Würstchen, Steaks und Toastbrot. Der gesamte Bereich unterhalb des Grillelements wird heiß. Verwendung bei geschlossener Tür. Gargut bei Bedarf nach zwei Dritteln der Garzeit wenden.


	**Gratin (***)	200 °C 150-250 °C	L4/L5	Ja/ Schnelles Vorheizen	IDEAL FÜR: ganze Fleischstücke (Braten) oder gratinierte Speisen. Verwendung bei geschlossener Tür. Bratensaft mit der Fettpfanne auffangen. Nach der Hälfte der Garzeit wenden, wenn notwendig.
	Airfry (***)	200 °C 150-250 °C	L3/L4	NEIN	IDEAL FÜR: Zubereitung von Tiefkühlkost oder panierten, vorgekochten Lebensmitteln, die normalerweise gebraten werden. Dank des speziellen Blechs kann die heiße Luft gleichmäßig über die Speisen strömen.
	Komplette Bäckerei	200 °C	L2	NEIN	IDEAL FÜR: Lebensmittel, die automatisch gesäuert und gebacken werden müssen.

* Nach EN 60350-1 zur Definition des Energieverbrauchs und der Energieklasse geprüft.

** Verwendung bei geschlossener Tür.

*** Je nach Backofenmodell.

4.2.2. SPEZIELLE FUNKTIONEN

Symbol	Funktion	T°C Standard T°C Bereich	Empfohlene Einlegeboden- position	Vorheizen	Empfehlungen
	Pizza	300 °C 200-300 °C	2/3	NEIN	IDEAL FÜR: alle Arten von Pizzen ohne Vorheizen des Ofens. Verwenden Sie niedrigere Temperaturen für Gefriergut und 300°C für hausgemachte Rezepte.

5. LEITFADEN ZUM GAREN

5.1. ALLGEMEINE GARTABELLE

Kategorie	Rezept	Anzahl der Stufen	Garprogramm	T°C	Vorheizen	Garzubehör	Einlegebodenposition	Garzeit nach dem Vorheizen* (Min.)	
Süße Backwaren	Kleine Kuchen / Muffins	1	Ober-&Unterhitze Mehrstufig	175 °C 160 °C		Backblech Backblech	L3 L4	20-30 30-40	
		2	Mehrstufig	150 °C	JA	Backbleche + tiefere Bleche	L2+L5	30-40	
		3	Mehrstufig	140 °C		Backbleche	L2+L4+L6	40-50	
	Biskuitkuchen (26 cm Ø)	1	Ober-&Unterhitze	170 °C		Metallrost + Tortenform	L2	30-40	
			Mehrstufig	150 °C	JA	Metallrost + Tortenform	L4	40-50	
	Kekse/ Mürbegebäck	1	Ober-&Unterhitze Mehrstufig	150 °C 150 °C		Backblech Backblech	L3 L4	25-30 30-40	
			2	Mehrstufig	140 °C	JA	Backbleche + tiefere Bleche	L2+L5	30-40
			3	Mehrstufig	140 °C		Backbleche	L2+L4+L6	35-40
	Kroketten	1	Ober-&Unterhitze	190 °C		Backblech	L4	25-35	
			2	Mehrstufig	170 °C		Backblech	L3	25-35
	Yorkshire-Pudding	1	Ober-&Unterhitze	200 °C	JA	Backblech	L3	20-30	
	Baiser	1	Mehrstufig	90 °C	JA	Backblech		90-160	
	Makronen	1	Ober-&Unterhitze	150 °C	JA	Backblech	L3	15-20	
	Gedeckter Apfelkuchen	1	Ober-&Unterhitze	185 °C	JA	Metallrost + Tortenform	L2	60-70	
			Mehrstufig	170 °C	JA	Metallrost + Tortenform	L4	65-75	
	Tarte Tatin	1	Ober-&Unterhitze	170 °C	JA	Metallrost + Tortenform	L2	40-60	
	Schokoladensoufflé	1	Ober-&Unterhitze	200 °C	JA	Backblech + Formen	L3	10-15	
	Käsekuchen	1	Ober-&Unterhitze	150 °C	JA	Metallrost + Tortenform	L2	50-65	
	Tiefkühl- Croissants	1	Ober-&Unterhitze	180 °C		Backblech	L3	20-25	
			Ober-&Unterhitze	180 °C	JA	Backbleche	L2+L5	25-35	
Mehrstufig			160 °C		Backbleche	L2+L4+L6	30-40		
Strudel, gefroren	1	Ober-&Unterhitze	210 °C	JA	Backblech	L3	30-45		
Brote und Fladenbrot	Toastbrot	1	Superg grill	5	NEIN	Metallrost	L6	4-6	
	Focaccia	1	Ober-&Unterhitze	200 °C	JA	Backblech	L2 oder L3	25-35	
	Brot, ganz	1	Ober-&Unterhitze	200 °C	JA	Backblech	L3	35-50	



Kategorie	Rezept	Anzahl der Stufen	Garprogramm	T °C	Vorheizen	Garzubehör	Einlegebodenposition	Garzeit nach dem Vorheizen* (Min.)
Pikante Pasteten und Aufäufe	Herzhafte Kuchen / Quiches (26 cm Ø)	1	Ober-&Unterhitze	200 °C	JA	Metallrost + Quicheform	L1 oder L2	30-50
		2	Mehrstufig	180 °C	JA	Metallrost + Quicheform	L1+L4	50-70
	Käsesoufflé	1	Ober-&Unterhitze	200 °C	JA	Backblech + Formen	L3	20-35
	Lasagne, frisch	1	Ober-&Unterhitze	200 °C	JA	Metallrost + hitzebeständige Backform	L3	40-60
	Lasagne, gefroren	1	Ober-&Unterhitze	180 °C	JA	Metallrost + hitzebeständige Backform	L3	50-60
	Cannelloni, gefroren	1	Ober-&Unterhitze	180 °C	JA	Metallrost + hitzebeständige Backform	L3	45-55
	Gebackene Nudeln	1	Gratin	200 °C	JA	Metallrost + hitzebeständige Backform	L4	20-30
Pizza	Pizza, frisch (Blech)	1	Ober-&Unterhitze	250 °C	JA	Backblech	L2 oder L3	15-20
		1	Pizza	250 °C	NEIN	Backblech	L2 oder L3	18-25
	Pizza, frisch (Blech)	2	Mehrstufig	180 °C	JA	Backbleche + tiefere Bleche	L2+L5	25-35
		Pizza, frisch (rund)	1	Ober-&Unterhitze	250 °C	JA	Backblech	L2 oder L3
	Pizza, frisch (rund)	1	Pizza	300 °C	NEIN	Backblech	L2 oder L3	15-20
		2	Mehrstufig	180 °C	JA	Backbleche + tiefere Bleche	L2+L5	30-40
	Pizza, tiefgekühlt (dünne Kruste)	1	Ober-&Unterhitze	220 °C		Metallrost	L3	10-15
2		Mehrstufig	200 °C	JA	Metallrost	L2+L5	15-25	
3		Mehrstufig	180 °C		Metallrost	L2+L4+L6		
Pizza, tiefgekühlt (dünne Kruste)	1	Pizza	200 °C	NEIN	Metallrost	L2	10-15	
	Gebratenes ganzes Huhn (1-1,2 kg)	1	Gratin	220 °C	JA	Metallrost/L4 Platz Backblech bei L1 mit 150 ml Wasser	L4	40-60
		Hähnchenschenkel	1	Airfry**	220 °C	NEIN	Airfry-Blech**	L4
Gebratene Ente	1	Gratin	200 °C	JA	Metallrost + hitzebeständige Backform	L3	50-60	

Kategorie	Rezept	Anzahl der Stufen	Garprogramm	T °C	Vorheizen	Garzubehör	Einlegebodenposition	Garzeit nach dem Vorheizen* (Min.)
Fleisch und Geflügel	Hahn	1	Gratin	220 °C	JA	Metallrost Backblech auf L1	L4	20-40
	Gebratener Truthahn	1	Gratin	200 °C	JA	Metallrost + hitzebeständige Backform	L3	50-60
	Schweinerippchen (1000-1200 g)	1	Ober-&Unterhitze	200 °C	JA	Metallrost + hitzebeständige Backform	L3	80-100
	Würstchen	1	Supergrill	A	JA	Metallrost	L5	40-50
	Rinderfilet (1000-1500 g)	1	Gentle cooking**	60 °C	NEIN	Metallrost + hitzebeständige Backform	L3	60-80
	Rinderbraten (500g)	1	Gratin	220 °C	JA	Backblech	L3	20-40
	Hackbraten (1000-1500 g)	1	Ober-&Unterhitze	180 °C	JA	Backblech	L3	40-50
	Gebratenes Huhn mit Kartoffeln	1	Gratin	200 °C	JA	Tieferes Backblech	L4	A5-60
	Fisch und Meeresfrüchte	Gegrillte Meeresfrüchte	1	Supergrill	A	NEIN	Metallrost	L5
Gefrorene Fischstäbchen		1	Air Fry**	200 °C	NEIN	Airfry-Blech**	L4	20-25
Gebackener Fisch		1	ECO	200 °C	NEIN	Metallrost Backblech auf L1	L3	40-60
Gemüse	Gemüsegratin	1	ECO	200 °C	NEIN	Metallrost + hitzebeständige Backform	L3	80-90
	Gefrorene Pommes frites (300~500 g)	1	AirFry**	220 °C	NEIN	Airfry-Blech**	L4	18-25
	Kartoffelgratin	1	Gratin	200 °C	JA	Metallrost + hitzebeständige Backform	L4	15-25
	Röstkartoffeln	1	Ober-&Unterhitze	200 °C	JA	Backblech	L4	30-50

Die Garzeiten können je nach Rezept und Zutaten des Verbrauchers variieren.

* Wenn Vorheizen erforderlich ist




** Je nach Backofenmodell.

HINWEIS: Zum Backen von Kuchen, Quiches und anderen Rezepten, die eine Form oder einen Behälter auf 2 Ebenen erfordern, positionieren Sie das Blech versetzt: das obere Blech auf der linken Seite und das untere Blech auf der rechten Seite.

5.2. TABELLE FÜR EVERYDAY COOKING

Das Menü der Lebensmittelkategorien ermöglicht das Garen einer Vielzahl von Rezepten, ohne dass der Ofen vorgeheizt werden muss – dank spezieller Garprogramme, die auf die Anforderungen jeder Kategorie zugeschnitten sind.

Nach der Auswahl des Garprogramms wird die voreingestellte Zeit angezeigt und kann durch Drehen des rechten Drehknopfs geändert werden; die Gartemperatur kann durch Drücken des entsprechenden Symbols geändert werden. Beide Parameter können innerhalb eines begrenzten Bereichs eingestellt werden, wie in der nachstehenden Tabelle angegeben ist.

Symbol	Beschreibung	Vorheizen	Einlegebo-denposition	Temperaturbereich (°C)	Zeitspanne (Min.)	Temperatur des Heat-Feel-Sensors (sofern vorhanden)	Beschreibung
	Fleisch	NEIN	2-3-4	180-200	20-80	55-85 °C	Für Rinder-, Kalbs- und Schweinebraten, Geflügel und Fleischstücke.
	Fisch	NEIN	3-4	160-180	15-45	55-65 °C	Für ganzen Fisch und ganze Filets.
	Gemüse	NEIN	3-4	180-200	30-80	70-90 °C	Für gebratenes Gemüse und Kartoffeln.

HINWEIS: Wenn der Garvorgang nach dem Ausschalten des Backofens fortgesetzt werden soll, empfiehlt es sich, nicht die Everyday Cooking-Programme, sondern die [Standardfunktionen](#) zu wählen.

Rezept	Größe der Portion	Garprogramm	T°C	Garzubehör	Einlegebo-denposition	Garzeit (Min.)
Rinderbraten	500-800 g	Fleisch	190 °C	Metallrost	L3	30-40
Rinderfilet	200 g	Fleisch		Metallrost	L3	
Hackbraten	1000-1500 g	Fleisch	180 °C	Metallrost	L3	40-50
Filet Wellington	500 g	Fleisch	200 °C	Metallrost	L3	50-80
Braten in Portweinsauce	800-1000 g	Fleisch	200 °C	Metallrost	L3	40-70
Schweinerippchen	1000-1200 g	Fleisch	200 °C	Metallrost	L3	80-100
Lammkarree	800-1000 g	Fleisch	200 °C	Metallrost	L3	60-80
Lammkeule	1500-2000 g	Fleisch	190 °C	Metallrost	L3	80-100
Lachsfilets	200-600 g	Fisch	170 °C	Backblech	L3	20-35
Thunfischsteaks	600 g (ca. 4 Stück)	Fisch	180 °C	Metallrost	L3	10-20
Schwertfischsteaks	700 g (ca. 4 Stück)	Fisch	200 °C	Backblech	L3	15-20
Kabeljaufilet	600 g (ca. 4 Stück)	Fisch	150 °C	Backblech	L3	10-20
Meerbrasse, ganz	1	Fisch	170 °C	Backblech	L3	35-45
Meerbrassenfilets	600 g (ca. 4 Stück)	Fisch	150 °C	Backblech	L3	10-20
Seebarschfilets	600 g (ca. 4 Stück)	Fisch	150 °C	Backblech	L3	10-20
Gebackener Fisch in Salzkruste	1	Fisch	220 °C	Backblech	L3	30-40
Fischspieße	8 Stück	Fisch	150 °C	Metallrost	L3	20-30
Gefüllter Tintenfisch	4 Stück	Fisch	180 °C	Backblech	L3	25-40
Brot, ganz	1	Backwaren	200 °C	Metallrost	L3	35-50
Roggenbrot	1	Backwaren	190 °C	Metallrost	L3	35-50
Kastenbrot	1	Backwaren	200 °C	Metallrost	L3	35-50
Gefrorene Baguettes	1	Backwaren	200 °C	Metallrost	L3	15-25
Gefrorene Blätterteig-Snacks	1	Backwaren	190 °C	Metallrost	L3	20-30
Fenchel	1 Blech	Gemüse	200 °C	Metallrost	L3	30-40



Rezept	Größe der Portion	Garprogramm	T°C	Garzubehör	Einlegebo- denposition	Garzeit (Min.)
Gemischtes Gemüse	1 Blech	Gemüse	190 °C	Metallrost	L3	40-45
Blumenkohl	1 Blech	Gemüse	190 °C	Metallrost	L3	40-50
Kürbis, gewürfelt	1 Blech	Gemüse	200 °C	Metallrost	L3	30-40
Gefüllte Paprika	1 Blech	Gemüse	180 °C	Metallrost	L3	70-80
Gefüllte Zucchini	1 Blech	Gemüse	190 °C	Metallrost	L3	35-45
Karotten- stäbchen	1 Blech	Gemüse	180 °C	Backblech	L3	35-40
Broccoli	1 Blech	Gemüse	190 °C	Backblech	L3	30-40
Ratatouille	1 Blech	Gemüse	190 °C	Metallrost	L3	40-45
Gemüseflan	6 Auflaufförmchen	Gemüse	180 °C	Backblech + Formen	L3	25-35

6. PFLEGE UND REINIGUNG

6.1. ALLGEMEINE EMPFEHLUNGEN

Durch regelmäßiges Reinigen kann die Lebensdauer des Gerätes erhöht werden. Den Ofen vor der manuellen Reinigung abkühlen lassen.

- Es empfiehlt sich, den Backofen nach jeder Verwendung grob zu reinigen.
- Die Ofenwände nicht mit Aluminiumfolie oder sonstiger im Handel erhältlicher Einmalschutzfolie auskleiden. Gerät die Aluminiumfolie oder sonstige Schutzfolie mit der heißen Emaille in Berührung, so kann sie schmelzen und die Qualität der Backofenbeschichtung beeinträchtigen.
- Es wird empfohlen, den Backofen nicht bei sehr hohen Temperaturen zu betreiben, um eine übermäßige Verschmutzung und unangenehme Rauch- und Geruchsentwicklung zu vermeiden. Es ist besser, bei niedrigerer Temperatur die Garzeit zu erhöhen.
- Zusätzlich zum mitgelieferten Zubehör sollten nur temperatur- und hitzebeständige Backformen und ofenfestes Geschirr verwendet werden.

6.2. REINIGUNG DES BACKOFENS

6.2.1. IM INNEREN DES BACKOFENS: Reinigungsfunktionen


Pyrolytische Reinigung (*je nach Ofenmodell)

Dieses Verfahren beruht auf dem gleichnamigen chemischen Prozess, der die Zersetzung komplexer Stoffe durch Wärmebehandlung beinhaltet.

Nach dem Start wird die Backofentür automatisch verriegelt und die Temperatur schnell auf glühende 410°C erhöht.

Am Ende des Reinigungszyklus bleibt im Hohlraum nur eine minimale Staubablagerung zurück, die sich mit einem feuchten Tuch leicht abwischen lässt.

So funktioniert es:

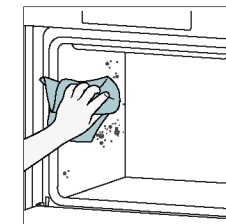
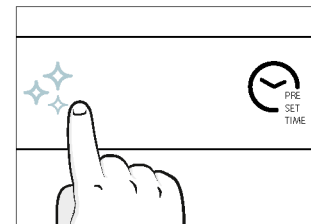
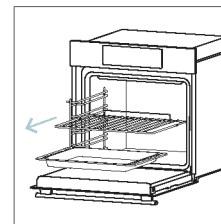
1. Entfernen Sie alle Zubehörteile aus dem Backofen, wie z. B. Roste, seitliche Einschübe und Schrauben der seitlichen Einschübe (*);
2. Drehen Sie den Funktionsknopf auf . Drehen Sie den Drehregler, um das Pyrolyseprogramm einzustellen.

Lassen Sie die Funktion für die eingestellte Zeit laufen. Während dieses Vorgangs und der anschließenden Abkühlphase bleibt die Backofentür verschlossen.

3. Wenn das Gerät abgekühlt ist, die Innenflächen mit einem Tuch reinigen.

▲ WARNUNG: Gerät nur berühren, wenn es sicher abgekühlt ist. Vorsicht, bei allen heißen Oberflächen besteht ein Verbrennungsrisiko. Verwenden Sie destilliertes Wasser oder Trinkwasser.


(* nur für Modelle mit 7 Ebenen.)

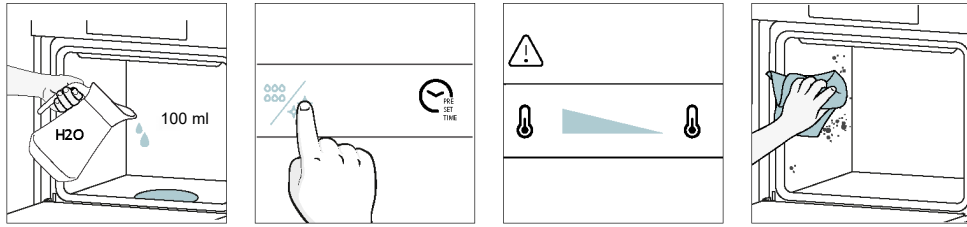


Aquactiva

Die Aquactiva-Funktion wurde entwickelt, um leichte Verschmutzungen mühelos zu beseitigen und eine schnelle und umweltfreundliche Lösung für die Reinigung Ihres Backraums mit der Kraft des Dampfes zu bieten.

So funktioniert es:

1. Gießen Sie 100 ml Wasser in die untere Vertiefung des Ofens.
2. Drehen Sie den Drehknopf auf . Drehen Sie gegebenenfalls den Drehregler, um das Hydro-Clean-Programm einzustellen. Lassen Sie die Funktion für die eingestellte Zeit laufen.
3. Lassen Sie den Backofen am Ende des Reinigungsvorgangs abkühlen.
4. Wenn das Gerät abgekühlt ist, die Innenflächen mit einem Tuch reinigen.
5. **▲ WARNUNG:** Gerät nur berühren, wenn es sicher abgekühlt ist. Vorsicht, bei allen heißen Oberflächen besteht ein Verbrennungsrisiko. Verwenden Sie destilliertes Wasser oder Trinkwasser.



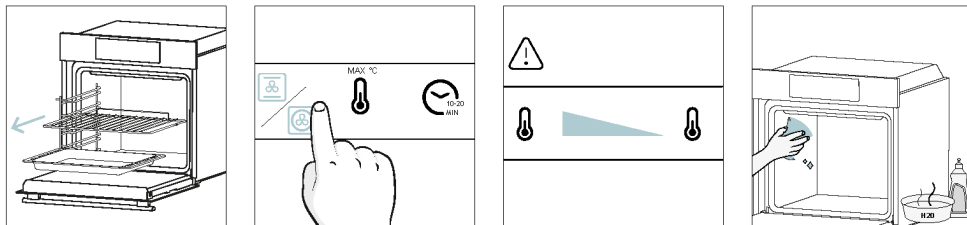
Katalytische Reinigung

Die katalytischen Platten kleiden den Garraum aus und sorgen dafür, dass Sie nie Probleme mit einem schmutzigen Backofen haben.

Die Paneele sind mit einer speziellen Emaille beschichtet, die eine mikroporöse Struktur aufweist, die in der Lage ist, Fettspritzer zu absorbieren.

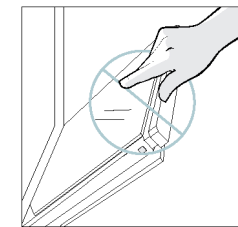
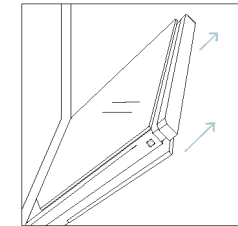
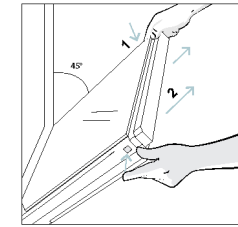
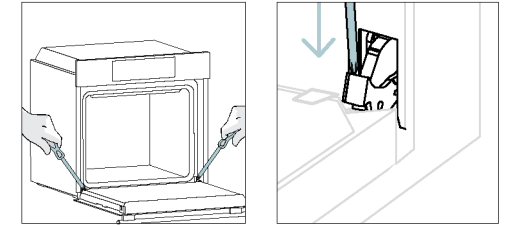
Durch eine katalytische chemische Reaktion wandeln sie das absorbierte Fett effizient in gasförmige Elemente um, wenn sie hohen Temperaturen ausgesetzt werden.

Empfehlung: Ziehen Sie in Erwägung, die katalytischen Platten nach etwa drei Jahren Gebrauch auszutauschen, vor allem, wenn Sie Ihren Ofen für zwei bis drei Garvorgänge pro Woche verwenden. Dies gewährleistet optimale Leistung und Sauberkeit.

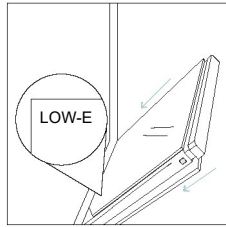


6.2.2. AUSSERHALB DES BACKOFENS: Ausbau und Reinigung der Glastür

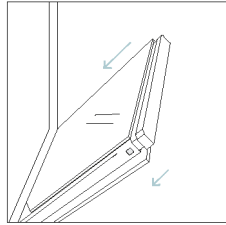
1. Stellen Sie die Tür auf 90°. Drehen Sie die Verriegelungsglaschen des Scharniers vom Backofen weg nach außen.
2. Stellen Sie die Tür auf 45°. Drücken Sie gleichzeitig die beiden Tasten an den seitlichen Schultern der Tür und ziehen Sie sie zu sich heran, um die obere Abdeckung der Glastür zu entfernen.
3. Entfernen Sie das Backofenglas sehr vorsichtig und beginnen Sie mit dem inneren Glas. Halten Sie das Glas während des Vorgangs mit beiden Händen fest und legen Sie sie auf eine gepolsterte, flache Unterlage (z. B. auf einen Stoff).
4. **▲ WARNUNG:** Das äußere Glas ist nicht abnehmbar.
5. Reinigen Sie das Glas mit einem weichen Tuch und geeigneten Reinigungsmitteln.



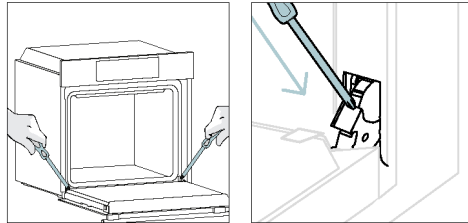
6. Setzen Sie die Glasscheiben ein und vergewissern Sie sich, dass das „Low-E“-Etikett gut lesbar und auf der unteren linken Seite der Tür in der Nähe des linken Scharniers angebracht ist. Auf diese Weise bleibt das bedruckte Etikett auf dem ersten Glas auf der Innenseite der Tür.



7. Bringen Sie die obere Abdeckung der Glastür wieder an, indem Sie sie nach innen drücken, bis die beiden seitlichen Knöpfe hörbar einrasten.



8. Stellen Sie dann die Tür wieder auf 90° und drehen Sie die Verriegelungslaschen der Scharniere nach innen in das Innere des Ofens.



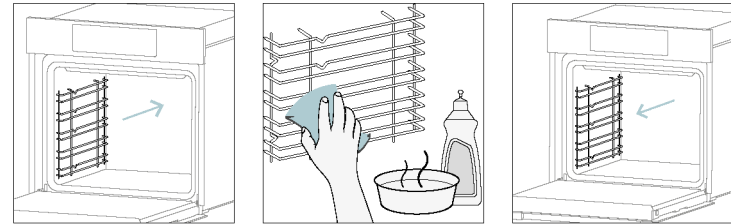
6.3. REINIGUNG DES ZUBEHÖRS

Achten Sie darauf, dass Sie das Zubehör nach jedem Gebrauch gründlich reinigen und mit einem Handtuch abtrocknen. Bei hartnäckigen Rückständen sollten Sie das Zubehör etwa 30 Minuten lang in einer Mischung aus Wasser und Seife einweichen, bevor Sie es ein zweites Mal abwaschen.

REINIGUNG DER SEITLICHEN EINSCHÜBE:

- Modell mit 6 Ebenen

1. Entfernen Sie die seitlichen Einschübe, indem Sie sie in Richtung der Pfeile ziehen.
2. Reinigen Sie die seitlichen Einschübe entweder in der Spülmaschine oder mit einem feuchten Schwamm und lassen Sie sie anschließend abtrocknen.
3. Bauen Sie die seitlichen Einschübe nach dem Reinigungsvorgang in umgekehrter Reihenfolge wieder ein.

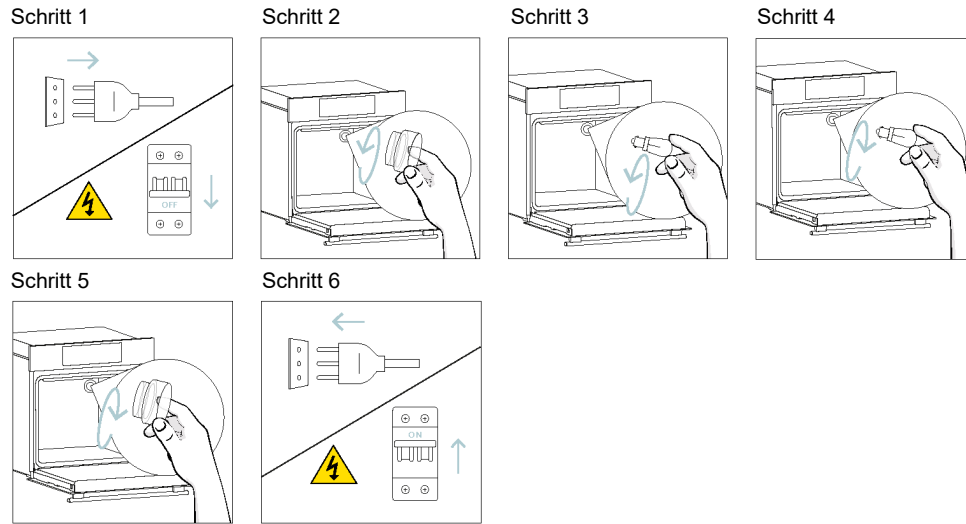


6.4. WARTUNG

AUSTAUSCH VON KOMPONENTEN

Auswechseln der Glühbirne an der Oberseite:

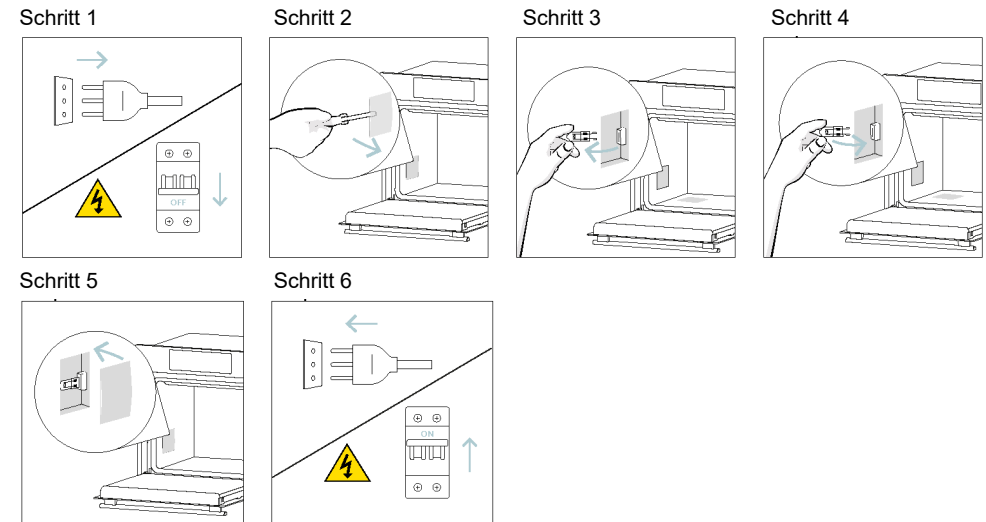
1. Trennen Sie den Backofen von der Stromversorgung.
2. Nehmen Sie die Glasabdeckung der Lampe ab.
3. Bauen Sie die Glühbirne aus.
4. Ersetzen Sie die Glühbirne durch eine neue Glühbirne desselben Typs.
5. Bringen Sie die Glasabdeckung der Lampe wieder an.
6. Schließen Sie den Backofen wieder an die Stromversorgung an.



Dieses Produkt enthält eine oder mehrere Lichtquellen der Energieeffizienzklasse G (Lampe).

Auswechseln der seitlichen Glühbirne:

1. Trennen Sie den Backofen von der Stromversorgung.
2. Verwenden Sie einen Schlitzschraubendreher. Halten Sie ihn seitlich an das Schutzglas und üben Sie vorsichtig Druck aus, um es zu entfernen.
3. Fassen Sie die Glühbirne vorsichtig an ihrer Unterseite an.
4. Setzen Sie die neue Glühbirne ein.
5. Setzen Sie das Schutzglas wieder ein, indem Sie es leicht andrücken, bis es einrastet.
6. Schließen Sie den Backofen wieder an die Stromversorgung an.



Dieses Produkt enthält eine oder mehrere Lichtquellen der Energieeffizienzklasse G (Lampe).



7. FEHLERSUCHE

Wenn während des Betriebs des Ofens ein Fehler auftritt, erscheint auf dem Display der Code „ER“, gefolgt von zwei Ziffern, die den Fehler identifizieren.

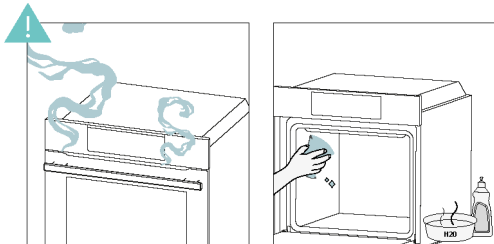
Schalten Sie den Backofen aus und ziehen Sie den Netzstecker, warten Sie einige Minuten und schließen Sie ihn dann wieder an.

Sobald der Fehler verschwindet, können Sie den Backofen wieder benutzen. Sollte dies nicht der Fall sein, rufen Sie bitte den Kundendienst an und teilen Sie den Code (ERXX) mit, der auf dem Display angezeigt wird.

Fehler



Rauch



8. UMWELTSCHUTZ UND ENTSORGUNG

8.1. ENTSORGUNG VON HAUSHALTSGERÄTEN



Dieses Elektrohaushaltsgerät ist in Einklang mit der EU-Richtlinie 2012/19/EU 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.

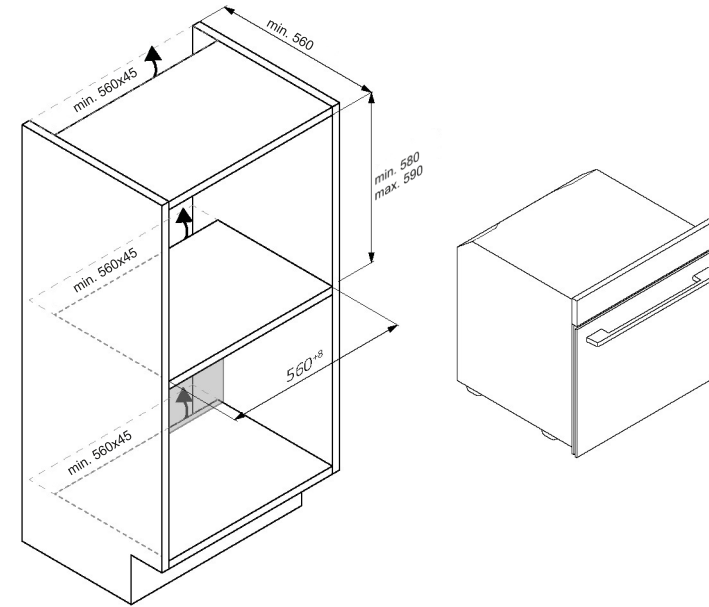
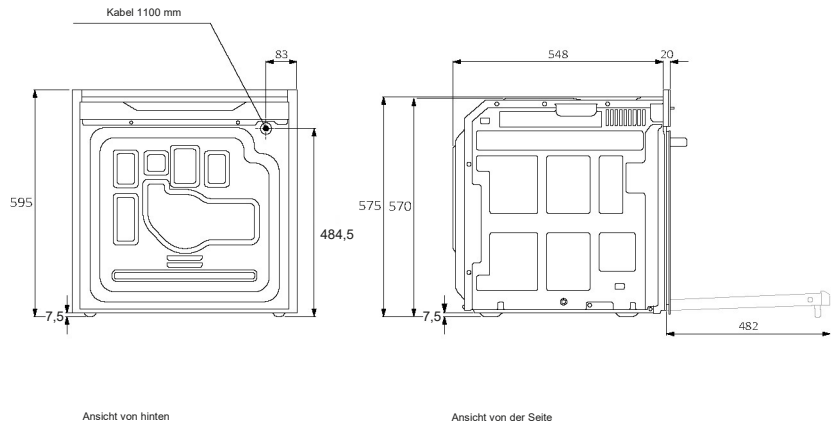
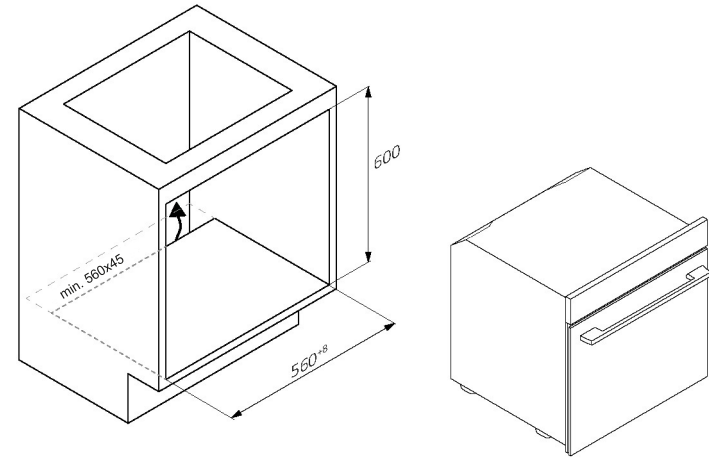
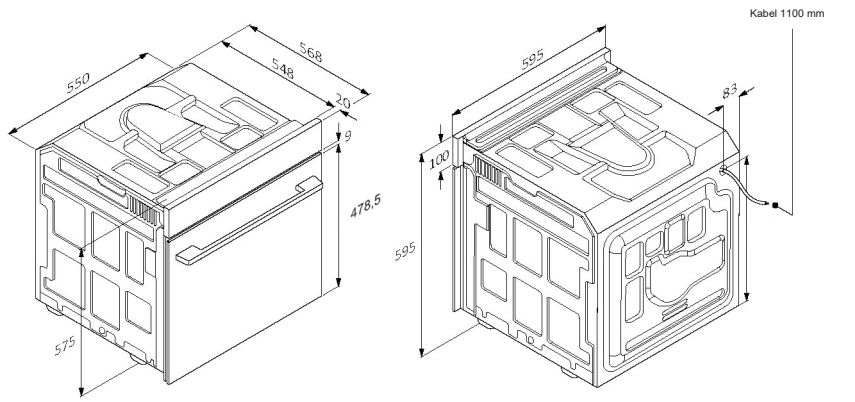
In vielen Ländern wird für die Entsorgung großer Elektro- und Elektronik-Altgeräte ein Abholservice angeboten. Beim Kauf eines neuen Geräts wird das alte vom Händler zurückgenommen, der es kostenfrei entsorgt, sofern das neue Gerät von einem ähnlichen Typ ist und die gleiche Funktion erfüllt wie das Altgerät.

8.2. MASSNAHMEN ZUM STROMSPAREN UND UMWELTSCHUTZ

Sofern möglich, das Vorheizen des Backofens vermeiden und seine Kapazität voll ausnutzen. Die Backofentür so selten wie möglich öffnen, weil die Hitze aus dem Innenraum bei jedem Öffnen verloren geht. Für eine deutliche Energieersparnis den Backofen 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 Stundentarif haben, erleichtert das Programm der „verzögerten Startzeit“ das Stromsparen, indem der Anfang des Garvorgangs in die Zeit verschoben wird, wo der günstigere Stromtarif gilt.

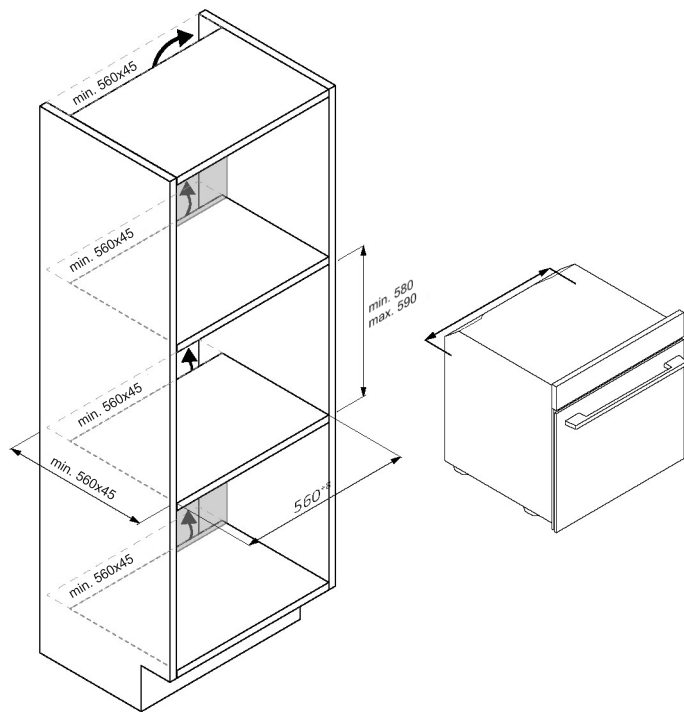
9. EINBAU



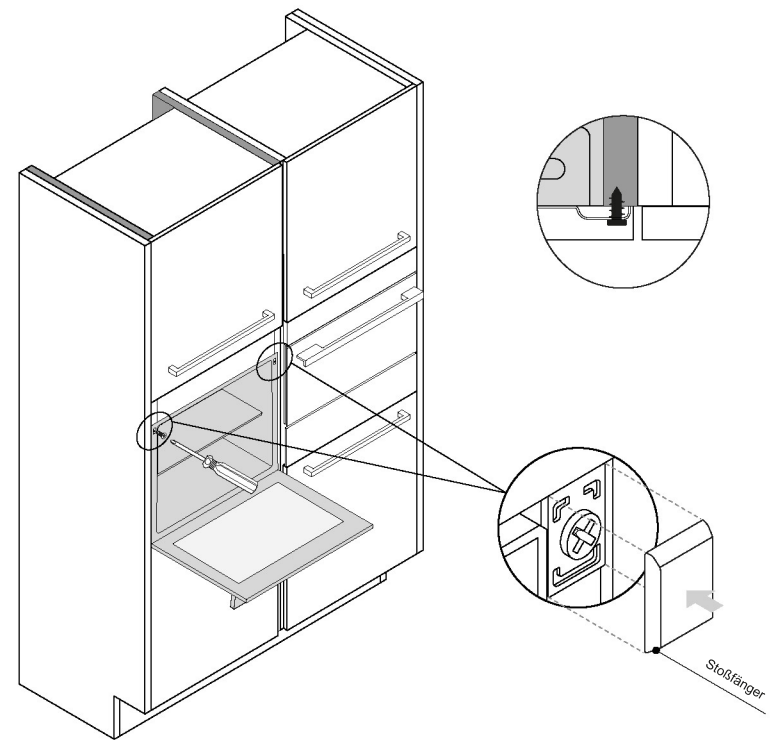
DE 42

DE 43





DE 44



DE 45



CANDY

MANUEL D'UTILISATION COMPLET



(EN) Quick guide | (FR) Guide rapide | (IT) Guida veloce

www.candy-home.com

CANDY HOOVER GROUP Via Comolli 16 Brugherio - Italie

English
Deutsch
Français
Italiano
Español
Ελληνικά
Nederlands
Português
Slovenčina
Slovenščina
🇺🇸 🇵🇱 🇨🇪
Polski
Čeština
Dansk
Suomi
Norsk
Svenska
🇺🇸 🇵🇱 🇨🇪
🇺🇸 🇵🇱 🇨🇪
🇺🇸 🇵🇱 🇨🇪
Hrvatski
Romana
Türkçe
🇺🇸 🇵🇱 🇨🇪
🇺🇸
Magyar
🇺🇸 🇵🇱 🇨🇪
Lietuvių
Eesti
Latviešu

BIENVENUE

Merci d'avoir choisi notre produit. Pour garantir votre sécurité et obtenir les meilleurs résultats, veuillez lire attentivement ce manuel, y compris les consignes de sécurité, et le conserver afin de pouvoir le consulter plus tard.

Avant d'installer le four, prenez note du numéro de série dont vous pourriez avoir besoin pour des réparations. Vérifiez qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport et consultez un technicien en cas de doute avant de l'utiliser. Conservez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.

i REMARQUE : veuillez noter que les caractéristiques et les accessoires du four peuvent varier en fonction du modèle que vous avez acheté.

1.	INFORMATIONS SUR LA SÉCURITÉ
2.	PRÉSENTATION DU PRODUIT
2.1.	VUE D'ENSEMBLE DU PRODUIT
2.2.	ACCESSOIRES
2.3.	PANNEAU DE COMMANDE
2.4.	CONNECTIVITÉ
3.	AVANT DE COMMENCER
3.1.	INFORMATIONS POUR COMMENCER
3.2.	PREMIÈRE UTILISATION
3.3.	NETTOYAGE PRÉLIMINAIRE
4.	FONCTIONNEMENT DU PRODUIT
4.1.	FONCTIONNEMENT DU PRODUIT
4.2.	FONCTIONS DE CUISSON
4.2.1.	FONCTIONS STANDARD
4.2.2.	FONCTIONS SPÉCIALES
5.	DIRECTIVES DE CUISSON
5.1.	TABLEAU POUR LA CUISINE GÉNÉRALE
5.2.	TABLEAU POUR EVERYDAY COOKING
6.	ENTRETIEN ET NETTOYAGE
6.1.	RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES
6.2.	NETTOYAGE DU FOUR
6.2.1.	INTÉRIEUR DU FOUR : fonctions de nettoyage
6.2.2.	EXTÉRIEUR DU FOUR : retrait et nettoyage de la porte en verre
6.3.	NETTOYAGE DES ACCESSOIRES
6.4.	ENTRETIEN
7.	DÉPANNAGE
8.	PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT ET ÉLIMINATION
8.1.	ÉLIMINATION DE L'APPAREIL
8.2.	PROTECTION ET RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT
9.	INSTALLATION

1. INFORMATIONS SUR LA SÉCURITÉ

AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour le nettoyage.
- **⚠ ATTENTION** : afin d'éviter tout danger dû à un réarmement accidentel du disjoncteur thermique, cet appareil ne doit pas être alimenté par un dispositif de commutation externe, tel qu'une minuterie, ou raccordé à un circuit qui est régulièrement allumé et éteint par le service public
- Pendant l'utilisation, l'appareil devient chaud. Faites attention à ne pas toucher les éléments de chauffage à l'intérieur du four.

Utilisation conforme à l'usage prévu

- Utiliser le four uniquement aux fins prévues, à savoir pour cuire des aliments. Toute autre utilisation, par exemple comme source de chaleur, est considérée comme impropre et par conséquent dangereuse. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable de tout dégât provoqué par un usage inadapté, incorrect ou déraisonnable.

Limites d'utilisation

- L'appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, s'ils sont sous surveillance ou si on leur a appris à utiliser l'appareil en toute sécurité et s'ils comprennent les risques courus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) à capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles réduites ou sans expérience et connaissances, à moins d'être surveillés ou d'avoir appris à utiliser l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Surveillez les enfants pour éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.
- **⚠ AVERTISSEMENT** : l'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds au cours de l'utilisation. Il faut veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, à moins d'être surveillés en permanence.
- **⚠ AVERTISSEMENT** : Les parties accessibles peuvent devenir brûlantes au cours de l'utilisation. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.



AVERTISSEMENTS RELATIFS À L'INSTALLATION

- Le four peut être placé en hauteur dans une colonne ou sous un plan de travail.
- Avant de le fixer, vous devez garantir une bonne ventilation dans l'espace du four pour permettre une circulation correcte de l'air frais requis pour refroidir et protéger les parties situées à l'intérieur. Réalisez les ouvertures spécifiées sur les illustrations en fonction du type de fixation. Fixez toujours le four aux meubles à l'aide des vis fournies avec l'appareil.
- Aucun réglage/opération supplémentaire n'est requis pour faire fonctionner l'appareil aux fréquences nominales.
- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative afin d'éviter toute surchauffe.
- Pendant l'installation, le four doit être débranché pour éviter de surchauffer.
- Si l'assistance du fabricant est requise pour remédier à des défauts dérivant d'une installation incorrecte, cette assistance n'est pas couverte par la garantie. Il convient de suivre les instructions d'installation à destination du personnel disposant de qualifications professionnelles.
- Une installation incorrecte peut endommager ou blesser des gens, des animaux ou des biens. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable de tels dégâts ou blessures.
- L'installation doit être effectuée par un technicien qualifié qui doit connaître et respecter les lois en vigueur dans le pays d'installation et les instructions du fabricant.
- Après avoir déballé l'appareil, vérifiez toujours qu'il n'est pas endommagé. En cas de problème, contactez le service clientèle avant de l'installer et ne le branchez pas.
- Retirez l'emballage avant d'utiliser l'appareil.
- Pendant l'installation, n'utilisez pas la poignée de la porte du four pour soulever et déplacer le four.
- Les meubles d'installation et les meubles adjacents doivent résister à des températures de 95 °C.
- Il est recommandé de porter des gants de protection pendant l'installation afin d'éviter les blessures par coupure.
- N'installez pas le produit dans des lieux ouverts exposés à des agents atmosphériques.
- Cet appareil est conçu pour être utilisé à une altitude inférieure à 2000 m.

AVERTISSEMENTS CONCERNANT LES RISQUES ÉLECTRIQUES

- La prise doit être adaptée à la charge indiquée sur l'étiquette et doit avoir le contact de terre raccordé et en état de fonctionnement. Le conducteur de terre est de couleur jaune-verte. Cette opération doit être effectuée par un professionnel qualifié.
- Le raccordement à la source de courant peut être effectué par une fiche ou par un câblage fixe en plaçant un disjoncteur omnipolaire, avec séparation des contacts conforme aux exigences de la catégorie de surtension III, entre l'appareil et la source de courant capable de supporter la charge raccordée maximale et qui soit conforme à la législation en vigueur.
- En cas d'incompatibilité entre la prise et la fiche de l'appareil, demandez à un électricien qualifié de remplacer la prise par une autre d'un type adapté. La fiche et la prise doivent être conformes aux normes en vigueur dans le pays d'installation.
- Le câble de terre jaune-vert ne doit pas être interrompu par le disjoncteur. La prise ou le disjoncteur omnipolaire utilisé pour le raccordement doit être facilement accessible lorsque l'appareil est installé.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, faites-le remplacer par le fabricant, le service clientèle ou un électricien qualifié pour éviter tout risque d'accident. Pour toute réparation, adressez-vous uniquement au service clientèle et demandez à ce que des pièces détachées originales soient utilisées.
- Débranchez l'appareil du secteur avant d'effectuer tout travail ou opération d'entretien.
- **⚠ AVERTISSEMENT :** vérifiez que l'appareil est éteint avant de changer l'ampoule, pour éviter tout risque d'électrocution.
- Le four doit être éteint avant de retirer les pièces amovibles. Après le nettoyage, réassemblez-les selon les instructions.
- L'utilisation de tout appareil électrique implique le respect de certaines règles fondamentales :
 - ne tirez pas sur le cordon d'alimentation pour débrancher l'appareil de la source d'alimentation ;
 - ne touchez pas l'appareil avec les mains ou les pieds humides ou mouillés ;
 - en général, il est déconseillé d'utiliser des adaptateurs, des multiprises et des rallonges ;
 - en cas de dysfonctionnement et/ou de mauvais fonctionnement, éteignez l'appareil et évitez d'y apporter des modifications vous-même.

- **REMARQUE** : étant donné que le four peut nécessiter des travaux d'entretien, il est conseillé de garder une autre prise murale disponible afin de pouvoir brancher le four sur celle-ci s'il devait être désinstallé de l'espace dans lequel il est installé.
- Toute réparation, toute installation ou tout entretien non effectué correctement peut mettre gravement en danger l'utilisateur.
- Le fabricant déclare par la présente qu'il n'assume aucune responsabilité pour les dommages directs ou indirects causés par une installation, une réparation ou un entretien incorrect. En outre, il n'est pas responsable des dommages provoqués par l'absence ou l'interruption du système de mise à la terre (p. ex. une décharge électrique).
- **ATTENTION** : afin d'éviter tout danger dû à un réarmement accidentel du disjoncteur thermique, cet appareil ne doit pas être alimenté par un dispositif de commutation externe, tel qu'une minuterie, ou raccordé à un circuit qui est régulièrement allumé et éteint par le service public.
- L'appareil n'est pas conçu pour être activé par une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.

UTILISATION ET MAINTENANCE

- La lèchefrite recueille les résidus qui s'égouttent pendant la cuisson.
- Lorsque vous placez la grille sur les rails latéraux, veillez à ce que la partie la plus courte du côté (entre la butée et l'extrémité) soit orientée vers l'intérieur du four. Si la grille comporte une barre métallique décorative, veillez à la positionner à l'extérieur du four de manière à ce que le logo de la marque soit visible et lisible. Pour un positionnement correct, voir également l'image au [paragraphe Accessoires](#) de ce manuel d'utilisation.
- N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs agressifs ni de racloirs en métal pointus pour nettoyer les vitres de la porte du four, car ils peuvent rayer la surface du verre et briser la vitre.
- N'utilisez que la sonde de température recommandée pour ce four.
- Durant la cuisson, de l'humidité peut se condenser à l'intérieur de la cavité du four ou sur la vitre de la porte. Il s'agit d'un phénomène tout à fait normal. Pour réduire cet effet, attendre 10 à 15 minutes après avoir allumé le four avant d'y placer des aliments à l'intérieur. Dans tous les cas, la condensation disparaît lorsque le four atteint la température de cuisson.

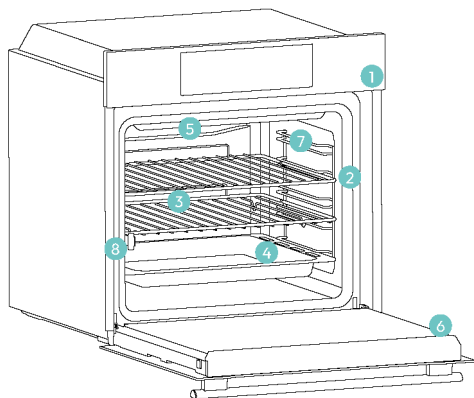
- Faites cuire les légumes dans un récipient muni d'un couvercle plutôt que sur une plaque ouverte.
- Évitez de laisser des aliments à l'intérieur du four pendant plus de 15 à 20 minutes après la cuisson.
- Une longue coupure de courant durant une phase de cuisson peut provoquer un dysfonctionnement du moniteur. Dans ce cas, contactez le service à la clientèle.
- **AVERTISSEMENT** : Ne recouvrez pas les parois du four avec du papier aluminium ou une protection jetable disponible dans le commerce. Au contact direct de l'émail chaud, le papier aluminium ou toute autre protection risque de fondre et de détériorer l'émail à l'intérieur.
- **AVERTISSEMENT** : ne retirez jamais le joint de la porte du four.
- **ATTENTION** : ne remplissez pas le fond de la cavité avec de l'eau durant la cuisson ou lorsque le four est chaud.
- Pour une utilisation correcte du four, il est recommandé de ne pas mettre les aliments en contact direct avec les grilles et les plateaux, mais d'utiliser des papiers de cuisson et/ou des récipients spéciaux.

AVERTISSEMENTS (*POUR LES FOURS À PYROLYSE)

- Il faut éliminer l'excès de liquide renversé avant d'effectuer le nettoyage.
- **AVERTISSEMENT** : avant de commencer le cycle de nettoyage automatique :
 - Nettoyez la porte du four ;
 - Enlevez les résidus grossiers ou importants de nourriture de l'intérieur du four avec une éponge humide. N'utilisez pas de détergents ;
 - Ôtez tous les accessoires et l'ensemble des rails coulissants (le cas échéant) ;
 - Ne mettez pas de torchons à l'intérieur.
- Dans les fours avec sonde de cuisson, avant d'effectuer le cycle de nettoyage, il faut boucher le trou avec l'écrou fourni. Fermez toujours le trou avec l'écrou lorsque vous n'utilisez pas la sonde de cuisson.
- Pendant la pyrolyse (si disponible), les surfaces peuvent devenir plus chaudes que d'habitude et les enfants doivent être tenus à l'écart.
- Si une plaque de cuisson est installée au-dessus du four, n'utilisez jamais la plaque de cuisson lorsque la pyrolyse fonctionne, cela évitera toute surchauffe de la plaque de cuisson.

2. PRÉSENTATION DU PRODUIT

2.1. VUE D'ENSEMBLE DU PRODUIT



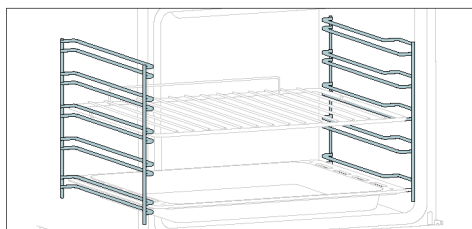
1. Panneau de commande
2. Numéros des emplacements
3. Grilles
4. Plateaux
5. Couvercle du ventilateur
6. Porte du four
7. Grilles latérales (si présent : uniquement pour cavité plate)
8. Numéro de série et code QR



Écrivez ici votre numéro de série pour consultation ultérieure.

2.2. ACCESSOIRES

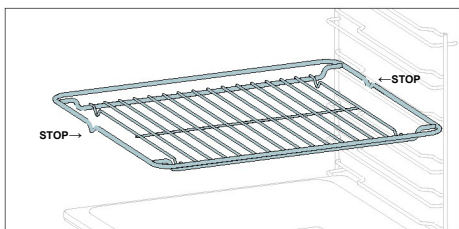
Grilles latérales (si présentes*)



Situées de part et d'autre de la cavité du four, les grilles latérales sont conçues pour placer les plaques de cuisson et les grilles pendant la cuisson.

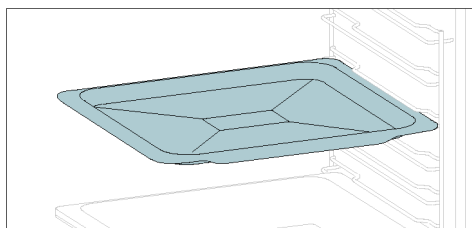
REMARQUE : 6 ou 7 niveaux selon le modèle.

Grille métallique



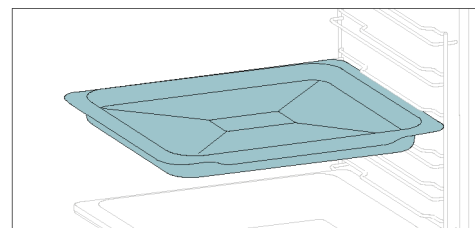
La grille métallique d'un four est un élément amovible et réglable qui soutient les ustensiles de cuisine, garantissant une cuisson uniforme et facilitant le nettoyage. Elle peut être utilisée pour maintenir les plats et les casseroles à différentes hauteurs pour répondre à différents besoins en matière de cuisson.

Plaque de cuisson (si présente*)



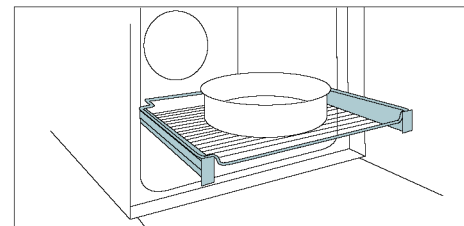
Une plaque de cuisson est idéale pour obtenir un fond uniformément doré, ce qui en fait un produit idéal pour les biscuits et les pâtisseries en raison de sa forme plate et peu profonde. En outre, le fait de la placer sous une grille de cuisson peut aider à récupérer les gouttes et à éviter les salissures dans le four.

Plaque plus profonde



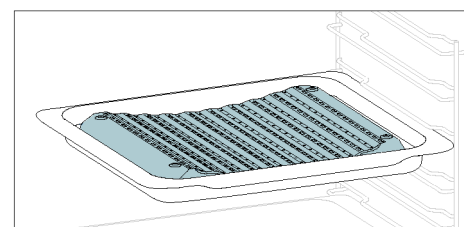
La plaque plus profonde est idéale pour les recettes nécessitant l'ajout de liquides ou de couches, comme les ragoûts ou les rôtis. Sa profondeur est spécialement conçue pour garantir la consistance souhaitée des aliments qui y sont préparés.

Guides télescopiques (si présents*)



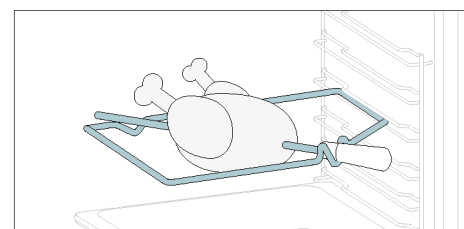
Les rails télescopiques pour four sont des grilles qui peuvent être allongées, ce qui permet de placer ou de retirer plus facilement des plats, sans avoir à pénétrer à l'intérieur d'un four chaud. Ils améliorent la sécurité et la stabilité et peuvent être réglés à différents niveaux.

Plateau intelligent - mode barbecue (si présente*)



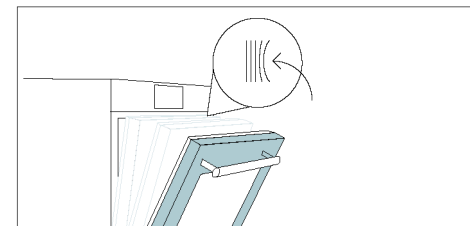
La forme concave permet une circulation correcte de l'humidité générée lors de la cuisson, ce qui maintient le taux d'humidité des aliments à un niveau élevé. Selon la quantité d'eau placée dans la plaque, on obtiendra une cuisson plus sèche ou plus « humide ».

Tournebroche (si présent*)



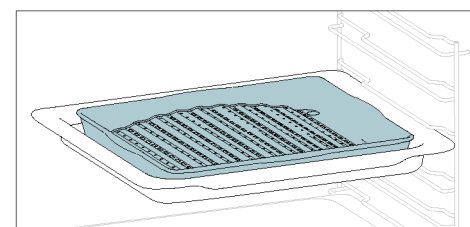
Le tournebroche fonctionne en même temps que la résistance supérieure. En tournant, les aliments peuvent être cuits de façon homogène. Il est préférable de l'utiliser pour les aliments de taille moyenne. L'idéal pour redécouvrir le goût des rôtis traditionnels.

Charnières à fermeture/ouverture douce (si présentes*)



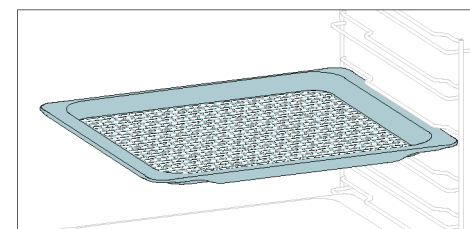
Les charnières de fermeture et d'ouverture douce contrôlent le mouvement de la porte, garantissant un mouvement fluide et évitant les claquements.

Plateau intelligent - mode STEAM (si présente*)



La forme convexe est adaptée aux grillades au four à haute température (220 °C), ce qui permet d'obtenir un résultat de type barbecue même à la maison avec peu de fumée grâce à l'action d'évacuation des graisses tombant dans la plaque.

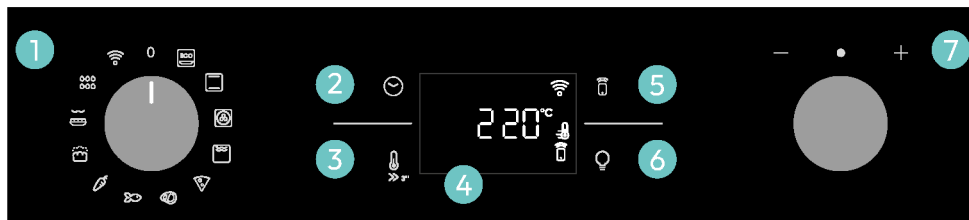
Plaque de friture à l'air (si présente*)



La plaque de friture à l'air permet à l'air chaud d'atteindre les aliments de manière uniforme et tridimensionnelle, ce qui permet d'obtenir un extérieur plus croustillant tout en conservant un intérieur tendre. Pour recueillir les jus et la panure, placez-la par-dessus la plaque de cuisson.



2.3. PANNEAU DE COMMANDE







Les fonctions et le classement des fonctions peuvent être modifiés selon le modèle.

1. Bouton de sélection des fonctions
2. Temps
3. Température
4. Affichage LED
5. Contrôle à distance
6. Lampe
7. Molette

PRINCIPALES FONCTIONS

L'écran a 4 fonctions principales :

Symbole	Fonction	Description
	<u>Temps</u>	Appuyez une fois pour la durée de cuisson, deux fois pour l'alarme (disponible en mode veille), trois fois pour l'heure du jour et quatre fois pour le départ différé. En mode veille, seule la minuterie est accessible.
	Température	Appuyez une fois pour vérifier la température de la cavité, appuyez et maintenez pendant 3 secondes pour activer l'option de préchauffage rapide (disponible uniquement pendant la phase de préchauffage du four). Lorsque le préchauffage est actif, l'icône correspondante s'affiche à l'écran.
	<u>Contrôle à distance</u> <u>activé/désactivé</u>	Appuyez sur le bouton pour activer le contrôle à distance, après avoir appairé le four à l'application hOn (via l'application).
	Éclairage	Appuyez pour allumer/éteindre la lumière de la cavité du four.

2.4. CONNECTIVITÉ

Paramètres sans fil

Technologie	Wi-Fi	Bluetooth
Standard	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Bande(s) de fréquence [MHz]	2401+2483	2402+2480
Puissance maximale [mW]	100	10

Informations sur le produit pour les équipements en réseau

La consommation de courant du produit en veille en réseau si tous les ports de réseau câblés sont connectés et si tous les ports de réseau sans fil sont activés : 2,0 W.

Comment activer le port de réseau sans fil :

Le module Wi-Fi s'allume dès que le bouton de fonction est placé dans une position différente de zéro.

Comment désactiver le port de réseau sans fil :

Le module Wi-Fi est toujours éteint lorsque le bouton de fonction est réglé sur la position zéro.

Si le bouton est réglé sur une autre position, allez dans le menu Wi-Fi et sélectionnez off pour désactiver le Wi-Fi.

Par la présente, Candy Hoover Group Srl déclare que l'équipement radio est conforme à la directive 2014/53/UE et aux exigences réglementaires applicables pour le marché UK. Le texte complet de la déclaration de conformité est disponible à l'adresse Internet suivante : www.candy-group.com

COMMENT INTERAGIR AVEC L'APPLICATION

Votre appareil peut être connecté au réseau sans fil de votre domicile et commandé à distance à l'aide de l'application. Connectez votre appareil pour vous assurer qu'il reste à jour avec les derniers logiciels et fonctionnalités.

REMARQUE

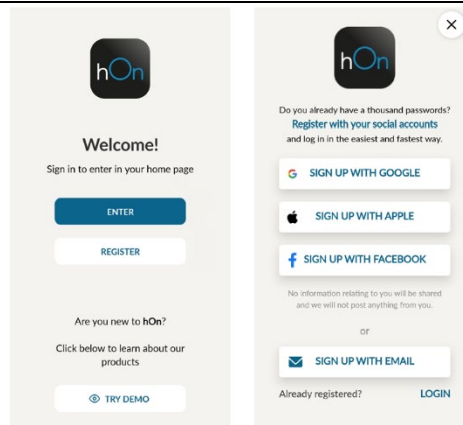
- Une fois le four allumé, l'icône WI-FI clignote pendant 30 minutes. Pendant cette période, il est possible d'enregistrer le produit.
- Assurez-vous que le réseau Wi-Fi de votre domicile est activé.
- Vous serez guidé pas à pas sur votre appareil et sur votre appareil mobile.
- La connexion de votre four peut prendre jusqu'à 10 minutes.
- Pour plus de conseils et pour le dépannage, veuillez vous référer à l'application.

Téléchargez l'application sur votre smartphone.



INSCRIPTION D'UN NOUVEL UTILISATEUR

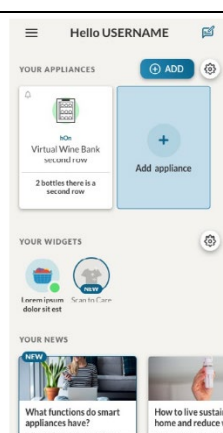
- Cliquez sur « S'inscrire »
- Vous pouvez vous inscrire par le biais de vos comptes sociaux ou avec votre adresse électronique personnelle



APPAIRAGE RAPIDE

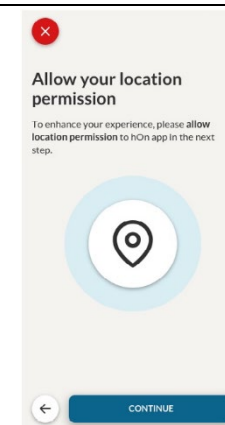
Étape 1

- Sélectionnez « Ajouter un appareil ».



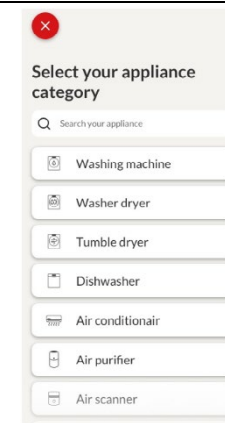
Étape 2

- Autorisez votre localisation.



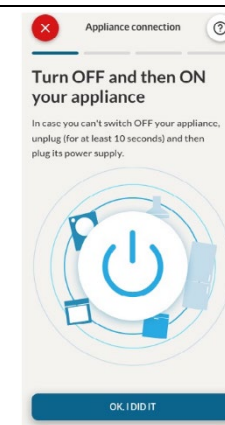
Étape 3

- Sélectionnez le four dans la catégorie des appareils.



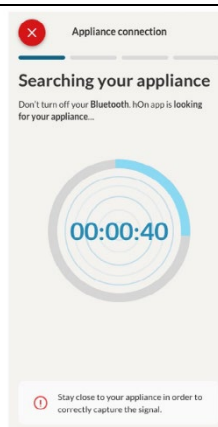
Étape 4

- Allumez votre appareil ; s'il est déjà allumé, éteignez-le et rallumez-le.



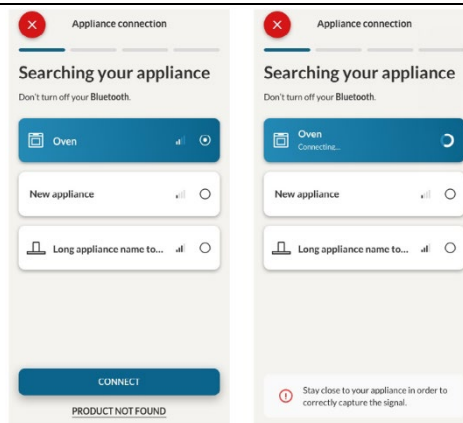
Étape 5

- Lorsqu'il aura été allumé, l'application hOn commencera à rechercher votre appareil électroménager.



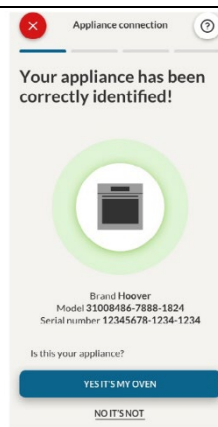
Étape 6.1-6.2

- Sélectionnez votre appareil ménager, appuyez sur « connecter » et attendez quelques secondes.



Étape 7

- Votre four sera détecté et vous pourrez le contrôler par le biais de hOn.



COMMENT MODIFIER LES PARAMÈTRES DU WI-FI

Une fois l'appareil enregistré, l'utilisateur peut modifier les paramètres du WI-FI entre :

- WI-FI ON (Wi-Fi activé)** : l'application permet seulement de surveiller l'état du four.
- WI-FI OFF (Wi-Fi désactivé)** : le four n'est pas connecté mais toujours enregistré avec des identifiants réseau sauvegardés.
- WI-FI RESET (Remise à zéro du Wi-Fi)** : la connexion est réinitialisée et un nouvel enregistrement est possible.

- Tournez le bouton de fonction sur le menu WI-FI.
- L'écran affiche « On ».
- Tournez la molette jusqu'à ce que « Off » ou le réglage de réinitialisation « rSt » s'affiche.



CONTRÔLE À DISTANCE

Le contrôle à distance offre de nombreux avantages aux utilisateurs, en améliorant la commodité, l'efficacité et l'expérience globale de cuisson, en donnant la possibilité de contrôler le produit directement à partir de l'appareil et de l'application hOn


Cette fonction permet, à travers votre appareil, de profiter de diverses fonctionnalités, telles que : le démarrage instantané ou programmé de recettes ou de programmes de cuisson déjà disponibles dans l'application ; le suivi en temps réel de l'avancement de vos recettes ; le réglage des paramètres de cuisson en cours d'utilisation.

De plus, il est possible de recevoir des notifications lorsque des programmes ou des recettes sont terminés.

Le contrôle à distance ne peut être activé que lorsque le produit est enregistré.

REMARQUE : il est disponible pour toutes les fonctions de cuisson du produit, à l'exception des programmes Gratin et Supergrill.

Comment activer le contrôle à distance :

- Tournez le bouton de fonction sur le menu WI-FI.
- Appuyez sur .
- L'écran affiche « hOn ». Les icônes WI-FI et Contrôle à distance s'affichent.
- Accédez à l'application, sélectionnez un programme et laissez la cuisson commencer. Pendant le processus, il est possible de contrôler et de modifier les paramètres du programme à partir du produit et de l'application.



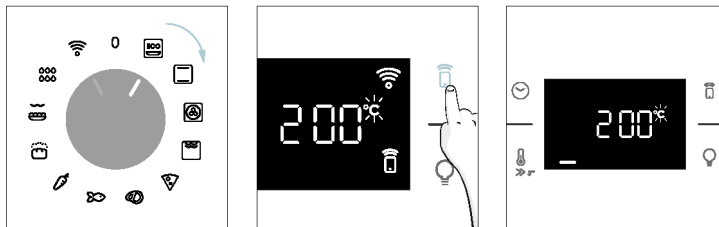
Il est également possible d'activer le contrôle à distance pendant la cuisson en appuyant sur la touche correspondante.



Comment arrêter le contrôle à distance :

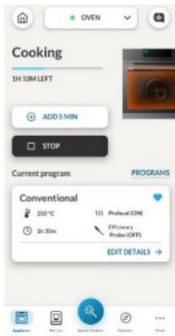
Lorsque le programme de cuisson est en cours, il peut être arrêté directement à partir du produit lui-même en tournant le bouton de fonction sur une autre position. Ces actions interrompent le processus de cuisson.

Vous pouvez également appuyer sur la touche correspondante du contrôle à distance fourni avec votre appareil. Ces actions interrompent le processus de cuisson.



Vous pouvez également arrêter le programme de cuisson à distance à l'aide de l'application en cliquant sur la touche « STOP » sur l'écran de l'appareil. Le four arrête automatiquement la cuisson.

REMARQUE : Si l'utilisateur interrompt la cuisson en cours dans le four, la cuisson interrompue sera simultanément affichée dans l'application.



3. AVANT DE COMMENCER

3.1. INFORMATIONS POUR COMMENCER

Lorsque vous allumez le four pour la première fois, vous pouvez remarquer un peu de fumée. Ne vous inquiétez pas, attendez simplement que la fumée se dissipe avant d'utiliser le four.

Fonctionnement de la porte

Pour les fonctions qui utilisent le gril, grâce à la technologie de l'interrupteur de porte, le four arrête automatiquement les résistances lorsque vous ouvrez la porte et poursuit la cuisson lorsque vous la fermez.

Cette fonction n'est disponible que pour certaines configurations de fours. Tous les modèles à pyrolyse l'ont.

Pendant la pyrolyse, la porte du four reste verrouillée en permanence. S'il n'est pas verrouillé, le four affiche le code d'erreur 24 et interrompt la fonction de nettoyage.

Comment fonctionne l'éclairage

La cavité du four est éclairée par une ou plusieurs ampoules, généralement activées à chaque fois qu'une fonction de cuisson commence.

Pour les fours équipés d'un interrupteur de porte (voir ci-dessous), la lumière s'allume automatiquement à l'ouverture de la porte.

Pour les fours équipés d'une touche lampe, celle-ci peut également être utilisée pour allumer la lumière. Si la porte du four reste ouverte pendant plus de 10 minutes, la lumière s'éteint automatiquement.

Pendant la pyrolyse, la lumière reste éteinte. *

Fonctionnement du ventilateur de refroidissement

Le ventilateur de refroidissement sert à dissiper la chaleur, à éviter que le four et son environnement ne deviennent trop chauds et à protéger les appareils de cuisine contre les effets des températures élevées. C'est pourquoi vous continuez à entendre le ventilateur de refroidissement pendant un certain temps, même après avoir éteint le four.

Il fonctionne pendant et après le cycle de cuisson en fonction de la température à l'intérieur du four.

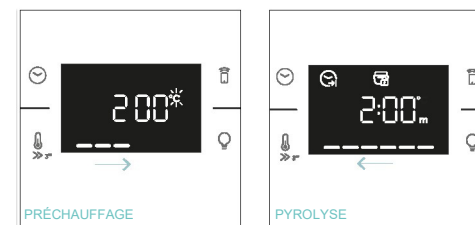
Lorsque le ventilateur de refroidissement fonctionne, il produit généralement un léger bourdonnement ou ronronnement. Vous pouvez également remarquer un flux d'air chaud émanant de l'espace entre la porte du four et le panneau de commande. Pendant la pyrolyse et lorsque la porte est verrouillée, le ventilateur de refroidissement est activé. *

Pendant la fonction ÉCO, la lumière reste éteinte.

(*uniquement pour les fours à pyrolyse)




Fonctionnement de la barre d'état

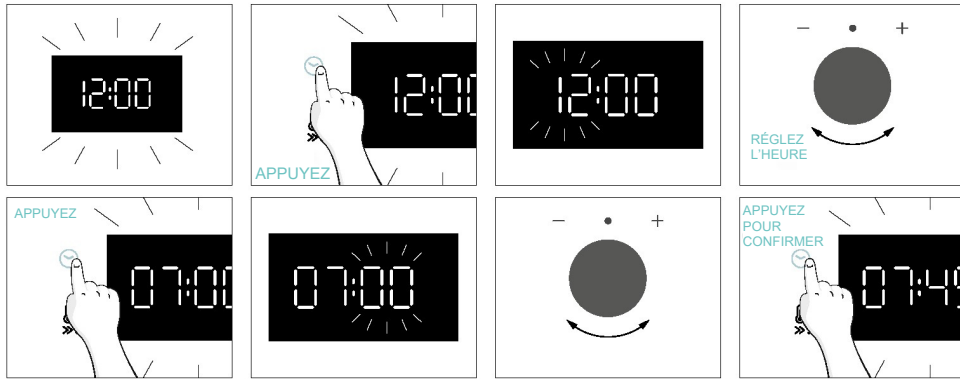
La barre d'état, basée sur les programmes définis, simplifie le contrôle de la température et du temps. Plus précisément, pour les fonctions prévoyant un préchauffage, elle affiche l'augmentation de la température pendant cette phase. Dans les programmes de cuisson et la fonction pyrolyse, elle indique respectivement le compte à rebours du temps de cuisson et du cycle de nettoyage.




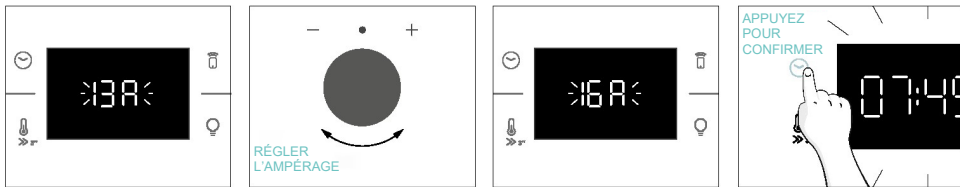
3.2. PREMIÈRE UTILISATION

Lorsque l'appareil est mis en marche pour la première fois, la première étape consiste à régler l'heure, à choisir entre 13 et 16 ampères, à sélectionner la luminosité et le niveau sonore.


- **RÉGLEZ L'HEURE :** L'écran affiche l'heure prédéfinie clignotante « 12:00 ». Pour la modifier, appuyez sur  et utilisez le bouton droit pour ajuster l'heure actuelle. Appuyez à nouveau sur  et suivez la même procédure pour régler les minutes. Pour confirmer, appuyez une nouvelle fois sur .

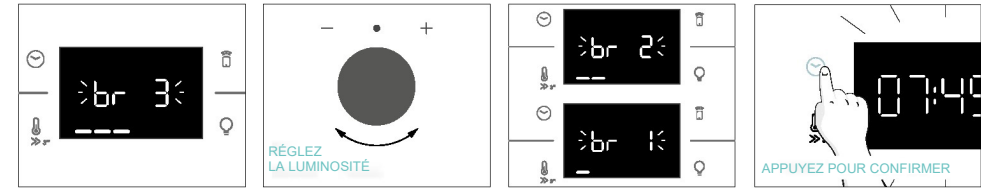



- **AMPÉRAGE :** par défaut, le four est réglé pour fonctionner avec une puissance plus élevée, adaptée aux foyers de plus de 3 kW (16 A). Si la puissance de votre maison est plus faible, vous pouvez régler ce paramètre sur 13 A. Ce réglage affecte la vitesse de chauffage du four. Le choix de l'option la plus élevée (16 A) signifie qu'il chauffe plus rapidement (parce que l'absorption de puissance est plus importante). Sur l'écran, deux choix s'offrent à vous : 13 A et 16 A. Il suffit de tourner le bouton droit pour choisir celui que vous voulez, puis d'appuyer sur  pour confirmer.

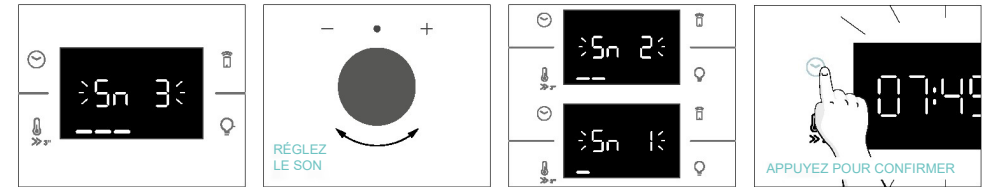


- **REMARQUE :** l'option de réglage de l'ampérage n'est disponible que lors de l'installation initiale. Pour modifier l'ampérage réglé, veuillez vous reporter aux instructions postérieures à l'installation.

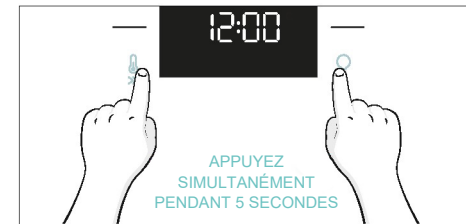
LUMINOSITÉ : L'écran affiche le symbole « br ». Les chiffres représentent le niveau d'intensité de la luminosité, modifiable en tournant le bouton de droite. Pour confirmer, appuyez sur .



SON : L'écran affiche le symbole « Sn ». Les chiffres représentent le niveau d'intensité du son, modifiable en tournant le bouton de droite. Pour confirmer, appuyez sur .

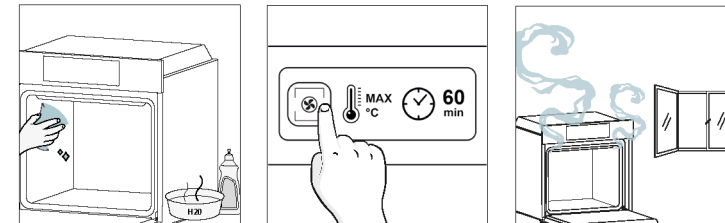


Lorsque le four est en mode veille, il est possible de revenir aux réglages initiaux en appuyant simultanément sur les touches Température et Lampe pendant 5 secondes.



3.3. NETTOYAGE PRÉLIMINAIRE

Nettoyez le four avant de l'utiliser pour la première fois. Essuyez les surfaces extérieures avec un chiffon doux humide. Lavez tous les accessoires et essuyez l'intérieur du four avec une solution à base d'eau chaude et de liquide vaisselle. Réglez le four vide sur la température maximale et laissez-le allumé pendant 1 heure environ, cela éliminera toutes les odeurs résiduelles de « neuf ».

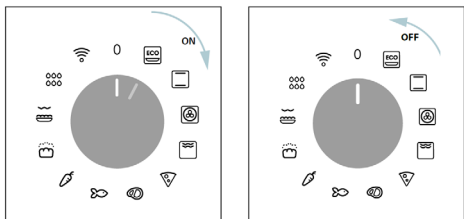


4. FONCTIONNEMENT DU PRODUIT

4.1. FONCTIONNEMENT DU PRODUIT

MISE EN MARCHÉ/ARRÊT DU FOUR

Pour allumer le four, tournez le bouton de fonction (dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse) et sélectionnez un programme de cuisson. Pour l'éteindre, placez le bouton de fonction sur la position « 0 ».

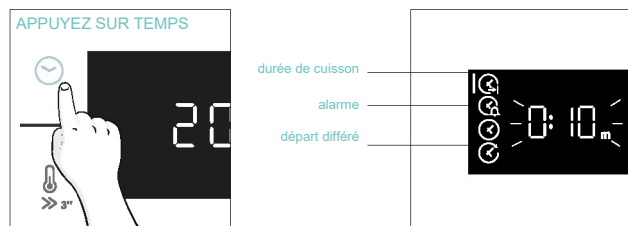


RÉGLEZ LE PROGRAMME DE CUISSON

Tournez le bouton de fonction et sélectionnez le programme souhaité. L'écran affiche une température par défaut qui peut être modifiée à tout moment en tournant le bouton de droite (dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la température et dans le sens inverse pour la diminuer).

MENU TEMPS

Accédez au menu Temps en appuyant sur . Pour naviguer à l'intérieur, appuyez sur autant de fois que nécessaire pour entrer dans les paramètres suivants :



REMARQUE : il n'est pas possible de régler plusieurs paramètres en même temps, donc seul le dernier réglé reste en mémoire alors que le précédent est effacé.

DURÉE DE CUISSON

Permet de définir le temps de cuisson requis pour la recette choisie.

ACTIVATION : appuyez sur pour entrer dans le menu Temps. Appuyez sur autant de fois que nécessaire pour sélectionner la fonction « Durée de cuisson ». Utilisez ensuite la molette pour régler la valeur.

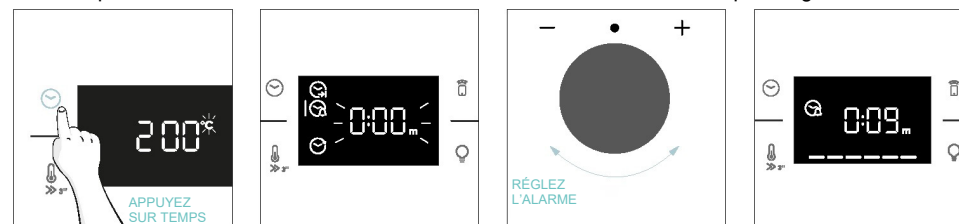


Le compte à rebours commence à la fin du préchauffage (le cas échéant). Pendant la phase de cuisson, il est possible de modifier la valeur de la durée en tournant le bouton de droite. Lorsque la durée est écoulée, la cuisson s'arrête.

ALARME

Permet d'utiliser le four comme alarme.

ACTIVATION : appuyez sur pour entrer dans le menu Temps. Appuyez sur autant de fois que nécessaire pour sélectionner la fonction « Alarme ». Utilisez ensuite la molette pour régler la valeur.



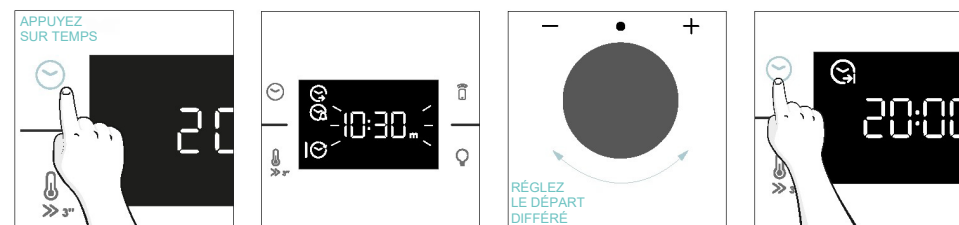
Lorsque la fonction est activée, l'information principale affichée à l'écran est toujours l'heure. Pour modifier la température, appuyez sur pour entrer dans le mode de modification dédié. Lorsque la durée est écoulée, la cuisson se poursuit jusqu'à ce que le bouton de gauche soit tourné sur la position 0.

Cette fonction peut également être réglée lorsque le four est en mode veille en appuyant sur . Lorsqu'elle est activée, l'alarme fonctionne indépendamment des fonctions de cuisson du four.

DÉPART DIFFÉRÉ

Permet de choisir l'heure de début de la cuisson.

ACTIVATION : appuyez sur pour entrer dans le menu Temps. Appuyez autant de fois que nécessaire pour sélectionner la fonction « Départ différé ». Utilisez ensuite la molette pour régler l'heure de début de la cuisson.



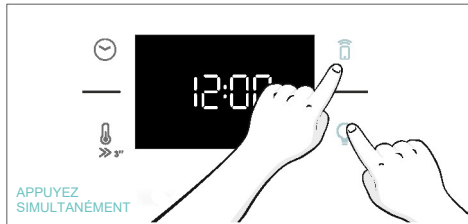
REMARQUE : Le départ différé ne peut être activé qu'après avoir réglé la durée de cuisson et il n'est pas disponible avec les fonctions du gril.

FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

🔒 SÉCURITÉ ENFANT

Cette fonction vous permet de verrouiller l'écran afin d'éviter toute utilisation indésirable par des mineurs. Pour activer le verrouillage de l'écran, appuyez simultanément sur les touches Contrôle à distance et Lampe et maintenez-les enfoncées.

Répétez la même opération pour désactiver le verrouillage.



4.2. FONCTIONS DE CUISSON

OPTION DE PRÉCHAUFFAGE RAPIDE

Afin d'accélérer la phase de préchauffage, l'option de préchauffage rapide peut être sélectionnée en appuyant sur l'icône de température pendant 3 secondes après avoir sélectionné le programme de cuisson et la température. Cette option active une combinaison de ventilateur et résistances, quelle que soit la fonction de cuisson choisie.

Pour économiser de l'énergie, lorsque le **préchauffage rapide** est activé, le ventilateur de la cavité sera éteint jusqu'à ce que le four atteigne la température souhaitée.

4.2.1. FONCTIONS STANDARD

i REMARQUE : pour les fonctions qui nécessitent un préchauffage, assurez-vous que tous les accessoires sont retirés pendant cette phase.

Symbole	Fonction	T par défaut en °C Plage de T en °C	Position suggérée pour la grille	Préchauffage	Suggestions
	*ÉCO	190 °C 150-220 °C	L3/L4	Non	IDÉALE POUR : cuire de la viande, du poisson ou des légumes Cette fonction permet d'économiser de l'énergie pendant la cuisson, tout en gardant les aliments moelleux et tendres. La lampe de la cavité est éteinte
	*Convection naturelle	30-250 °C	L2/L3	Oui/Préchauffage rapide	IDÉALE POUR : gâteaux, pains, biscuits, quiches sur un niveau par chauffage supérieur et inférieur. Peut être utilisée avec le capteur Heat Feel.
	Multi-niveaux	160 °C 50-250 °C	L4 (une plaque) L2+L5 (deux plaques) L2+L4+L6 (trois plaques)	Oui/Préchauffage rapide	IDÉALE POUR : gâteaux, biscuits et pizzas sur un ou plusieurs niveaux. Idéale pour cuire différents aliments. Peut être utilisée avec le capteur Heat Feel.
	**Supergrill	05 01-05	L6	Non	IDÉALE POUR : de grandes quantités de saucisses, de steaks et de pain grillé. La zone entière sous l'élément de la grille devient chaude. À utiliser avec la porte fermée. Retournez les aliments aux deux tiers de la cuisson (si nécessaire).

	Gratin(*)	200 °C 150-250 °C	L4/L5	Oui/Préchauffage rapide	IDÉALE POUR : les morceaux entiers de viande (rôtis) ou les plats gratinés. À utiliser avec la porte fermée. Placez la lèchefrite sous la grille pour récupérer les jus. Retournez les aliments à mi-cuisson si nécessaire.
	Friture à l'air(***)	200 °C 150-250 °C	L3/L4	Non	IDÉALE POUR : préparer des aliments surgelés ou des aliments panés et précuits qui sont habituellement frits. Grâce à la plaque prévue à cet effet, l'air chaud peut circuler uniformément sur les aliments.
	Boulangerie tout compris	200 °C	L2	Non	IDÉALE POUR : les aliments qui nécessitent une levée et une cuisson automatiques.

*Testé conformément à la norme EN 60350-1 en vue de la déclaration de consommation d'énergie et de la classe énergétique.

**À utiliser avec la porte fermée.

***En fonction du modèle de four.

4.2.2. FONCTIONS SPÉCIALES

Symbole	Fonction	T par défaut en °C Plage de T en °C	Position suggérée pour la grille	Préchauffage	Suggestions
	Pizza	300 °C 200-300 °C	2/3	Non	IDÉALE POUR : toutes sortes de pizzas sans préchauffer le four. Utilisez des températures plus basses pour les produits surgelés et 300 °C pour les recettes maison.

5. DIRECTIVES DE CUISSON

5.1. TABLEAU POUR LA CUISINE GÉNÉRALE

Catégorie	Recette	Nombre de niveaux	Programme de cuisson	T °C	Préchauffage	Accessoire de cuisson	Emplacement	Temps de cuisson après préchauffage* (min)
Pâtisseries sucrées	Petits gâteaux /Muffins	1	Convection naturelle Multi-niveaux	175 °C 160 °C		Plaque du four Plaque du four	L3 L4	20-30 30-40
		2	Multi-niveaux	150 °C	O	Plaques de cuisson + plus profondes	L2+L5	30-40
		3	Multi-niveaux	140 °C		Plaques du four	L2+L4+L6	40-50
	Gâteaux éponge (26 cm Ø)	1	Convection naturelle	170 °C		Grille métallique + moule à gâteau	L2	30-40
			Multi-niveaux	150 °C	O	Grille métallique + moule à gâteau	L4	40-50
		2	Multi-niveaux	150 °C		Grilles métalliques + moule à gâteau	L1+L4	50-60
	Biscuits/Short-breads	1	Convection naturelle Multi-niveaux	150 °C 150 °C		Plaque de cuisson Plaque de cuisson	L3 L4	25-30 30-40
			2	Multi-niveaux	140 °C	O	Plaques de cuisson + plus profondes	L2+L5
		3	Multi-niveaux	140 °C		Plaques du four	L2+L4+L6	35-40
	Chouquettes	1	Convection naturelle	190 °C		Plaque du four	L4	25-35
		2	Multi-niveaux	170 °C		Plaque du four	L3	25-35
	Yorkshire pudding	1	Convection naturelle	200 °C	O	Plaque du four	L3	20-30
	Meringues	1	Multi-niveaux	90 °C	O	Plaque du four		90-160
	Macaron	1	Convection naturelle	150 °C	O	Plaque du four	L3	15-20
	Tarte aux pommes	1	Convection naturelle	185 °C	O	Grille métallique + moule à gâteau	L2	60-70
		1	Multi-niveaux	170 °C	O	Grille métallique + moule à gâteau	L4	65-75
	Tarte tatin	1	Convection naturelle	170 °C	O	Grille métallique + moule à gâteau	L2	40-60
	Soufflé au chocolat	1	Convection naturelle	200 °C	O	Plaque du four + moules	L3	10-15
	Cheesecake	1	Convection naturelle	150 °C	O	Grille métallique + moule à gâteau	L2	50-65
	Croissants surgelés	1	Convection naturelle	180 °C	O	Plaque du four	L3	20-25
Convection naturelle			180 °C	Plaques du four		L2+L5	25-35	
3		Multi-niveaux	160 °C	Plaques du four		L2+L4+L6	30-40	
Strudel surgelé	1	Convection naturelle	210 °C	O	Plaque du four	L3	30-45	
Pains et galettes	Pain de mie	1	Supergrill	5	N	Grille métallique	L6	4-6
	Fougasse	1	Convection naturelle	200 °C	O	Plaque du four	L2 ou L3	25-35
	Pain complet	1	Convection naturelle	200 °C	O	Plaque du four	L3	35-50



Catégorie	Recette	Nombre de niveaux	Programme de cuisson	T°C	Préchauffage	Accessoire de cuisson	Emplacement	Temps de cuisson après préchauffage* (min)
Tartes salées et ragoûts	Gâteaux salés / Quiches (26 cm Ø)	1	Convection naturelle	200 °C	O	Grille métallique + plat à tarte	L1 ou L2	30-50
		2	Multi-niveaux	180 °C	O	Grille métallique + plat à tarte	L1+L4	50-70
	Soufflé au fromage	1	Convection naturelle	200 °C	O	Plaque du four + moules	L3	20-35
	Lasagnes fraîches	1	Convection naturelle	200 °C	O	Grille métallique + plat allant au four	L3	40-60
	Lasagnes surgelées	1	Convection naturelle	180 °C	O	Grille métallique + plat allant au four	L3	50-60
	Cannelloni surgelés	1	Convection naturelle	180 °C	O	Grille métallique + plat allant au four	L3	45-55
	Pâtes cuites au four	1	Gratin	200 °C	O	Grille métallique + plat allant au four	L4	20-30
Pizza	Pizza fraîche (plaque)	1	Convection naturelle	250 °C	O	Plaque du four	L2 ou L3	15-20
	Pizza fraîche (plaque)	1	Pizza	250 °C	N	Plaque du four	L2 ou L3	18-25
		2	Multi-niveaux	180 °C	O	Plaques de cuisson + plus profondes	L2+L5	25-35
	Pizza fraîche (ronde)	1	Convection naturelle	250 °C	O	Plaque du four	L2 ou L3	8-10
	Pizza fraîche (ronde)	1	Pizza	300 °C	N	Plaque du four	L2 ou L3	15-20
		2	Multi-niveaux	180 °C	O	Plaques de cuisson + plus profondes	L2+L5	30-40
	Pizza surgelée (croûte fine)	1	Convection naturelle	220 °C		Grille métallique	L3	10-15
		2	Multi-niveaux	200 °C	O	Grille métallique	L2+L5	15-25
3		Multi-niveaux	180 °C		Grille métallique	L2+L4+L6		
Pizza surgelée (croûte fine)	1	Pizza	200 °C	N	Grille métallique	L2	10-15	
Viande et volaille	Poulet entier rôti (1-1,2 kg)	1	Gratin	220 °C	O	Grille métallique/L4 Placez la plaque du four au niveau L1 avec 150 ml d'eau	L4	40-60
	Cuisses de poulet	1	Friture à l'air**	220 °C	N	Plaque de friture à l'air**	L4	30-50
	Canard rôti	1	Gratin	200 °C	O	Grille métallique + plat allant au four	L3	50-60

Catégorie	Recette	Nombre de niveaux	Programme de cuisson	T°C	Préchauffage	Accessoire de cuisson	Emplacement	Temps de cuisson après préchauffage* (min)
Viande et volaille	Coq	1	Gratin	220 °C	O	Grille métallique Placez la plaque du four à L1	L4	20-40
	Dinde rôtie	1	Gratin	200 °C	O	Grille métallique + plat allant au four	L3	50-60
	Côtes de porc (1000-1200 g)	1	Convection naturelle	200 °C	O	Grille métallique + plat allant au four	L3	80-100
	Saucisses	1	Supergrill	A	O	Grille métallique	L5	40-50
	Filet de bœuf (1000-1500 g)	1	Gentle cooking**	60 °C	N	Grille métallique + plat allant au four	L3	60-80
	Rôti de bœuf (500 g)	1	Gratin	220 °C	O	Plaque du four	L3	20-40
	Rôti haché (1000-1500 g)	1	Convection naturelle	180 °C	O	Plaque du four	L3	40-50
	Poulet rôti avec pommes de terre	1	Gratin	200 °C	O	Plaque plus profonde	L4	A5-60
Poissons et fruits de mer	Fruits de mer grillés	1	Supergrill	A	N	Grille métallique	L5	15-30
	Bâtonnets de poisson surgelés	1	Friture à l'air**	200 °C	N	Plaque de friture à l'air**	L4	20-25
	Poisson cuit au four	1	ÉCO	200 °C	N	Grille métallique Placez la plaque du four à L1	L3	40-60
Légumes	Gratin de légumes	1	ÉCO	200 °C	N	Grille métallique + plat allant au four	L3	80-90
	Frites surgelées (300-500g)	1	Friture à l'air**	220 °C	N	Plaque de friture à l'air**	L4	18-25
	Gratin de pommes de terre	1	Gratin	200 °C	O	Grille métallique + plat allant au four	L4	15-25
	Pommes de terre rôties	1	Convection naturelle	200 °C	O	Plaque du four	L4	30-50

Les temps de cuisson peuvent varier en fonction des ingrédients et de la recette du consommateur.




* Si un préchauffage est nécessaire

** En fonction du modèle de four.

REMARQUE : pour la cuisson des gâteaux, quiches et autres recettes nécessitant un moule ou un récipient sur 2 niveaux, placez les plats en quinconce : le plat supérieur sur le côté gauche et le plat inférieur sur le côté droit.

5.2. TABLEAU POUR EVERYDAY COOKING

Le menu des catégories d'aliments permet de cuisiner diverses recettes sans préchauffer le four, grâce à des programmes de cuisson spéciaux adaptés aux besoins de chaque catégorie. Après avoir sélectionné le programme de cuisson, le temps de cuisson par défaut s'affiche et peut être modifié en tournant le bouton droit ; la température de cuisson peut être modifiée en appuyant sur l'icône prévue à cet effet. Les deux paramètres peuvent être réglés dans une plage limitée, comme le montre le tableau ci-dessous.

Symbole	Description	Préchauffage	Emplacement	Plage de température (°C)	Plage de temps (min)	Température du capteur Heat Feel (si disponible)	Description
	Viande	Non	2-3-4	180-200	20-80	55-85 °C	Pour les rôtis de bœuf, de veau et de porc, la volaille et les morceaux de viande.
	Poisson	Non	3-4	160-180	15-45	55-65 °C	Pour les poissons entiers et les filets.
	Légumes	Non	3-4	180-200	30-80	70-90 °C	Pour les légumes et les pommes de terre rôtis

i REMARQUE : si après avoir éteint le four, il est nécessaire de poursuivre la cuisson, il est recommandé d'éviter d'utiliser les programmes Everyday Cooking et d'opter pour les [fonctions standard](#).

Recette	Taille de la portion	Programme de cuisson	T°C	Accessoire de cuisson	Emplacement	Temps de cuisson (min)
Rôti de bœuf	500-800 g	Viande	190 °C	Grille métallique	L3	30-40
Filet de bœuf	200 g	Viande		Grille métallique	L3	
Rôti haché	1000-1500 g	Viande	180 °C	Grille métallique	L3	40-50
Bœuf Wellington	500 g	Viande	200 °C	Grille métallique	L3	50-80
Viande braisée	800-1000 g	Viande	200 °C	Grille métallique	L3	40-70
Côtes de porc	1000-1200 g	Viande	200 °C	Grille métallique	L3	80-100
Carré d'agneau	800-1000 g	Viande	200 °C	Grille métallique	L3	60-80
Gigot d'agneau	1500-2000 g	Viande	190 °C	Grille métallique	L3	80-100
Filets de saumon	200-600 g	Poisson	170 °C	Plaque du four	L3	20-35
Darnes de thon	600 g (env. 4 morceaux)	Poisson	180 °C	Grille métallique	L3	10-20
Darnes d'espardon	700 g (env. 4 morceaux)	Poisson	200 °C	Plaque du four	L3	15-20
Filet de cabillaud	600 g (env. 4 morceaux)	Poisson	150 °C	Plaque du four	L3	10-20
Dorade entière	1	Poisson	170 °C	Plaque du four	L3	35-45
Filet de daurade	600 g (env. 4 morceaux)	Poisson	150 °C	Plaque du four	L3	10-20
Filet de bar	600 g (env. 4 morceaux)	Poisson	150 °C	Plaque du four	L3	10-20
Poisson en croûte de sel	1	Poisson	220 °C	Plaque du four	L3	30-40
Brochettes de poisson	8 morceaux	Poisson	150 °C	Grille métallique	L3	20-30
Calamars farcis	4 morceaux	Poisson	180 °C	Plaque du four	L3	25-40
Pain complet	1	Produits de boulangerie	200 °C	Grille métallique	L3	35-50
Pain de seigle	1	Produits de boulangerie	190 °C	Grille métallique	L3	35-50
Pain de mie	1	Produits de boulangerie	200 °C	Grille métallique	L3	35-50
Baguettes surgelées	1	Produits de boulangerie	200 °C	Grille métallique	L3	15-25
Snacks surgelés en pâte feuilletée	1	Produits de boulangerie	190 °C	Grille métallique	L3	20-30
Fenouils	1 plaque	Légumes	200 °C	Grille métallique	L3	30-40



Recette	Taille de la portion	Programme de cuisson	T°C	Accessoire de cuisson	Emplacement	Temps de cuisson (min)
Légumes variés	1 plaque	Légumes	190 °C	Grille métallique	L3	40-45
Choux-fleurs	1 plaque	Légumes	190 °C	Grille métallique	L3	40-50
Potirons en dés	1 plaque	Légumes	200 °C	Grille métallique	L3	30-40
Poivrons farcis	1 plaque	Légumes	180 °C	Grille métallique	L3	70-80
Courgettes farcies	1 plaque	Légumes	190 °C	Grille métallique	L3	35-45
Bâtonnets de carotte	1 plaque	Légumes	180 °C	Plaque du four	L3	35-40
Brocolis	1 plaque	Légumes	190 °C	Plaque du four	L3	30-40
Ratatouille	1 plaque	Légumes	190 °C	Grille métallique	L3	40-45
Fian aux légumes	6 ramequins	Légumes	180 °C	Plaque du four + moules	L3	25-35

6. ENTRETIEN ET NETTOYAGE


6.1. RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES

Le nettoyage régulier peut prolonger le cycle de vie de votre appareil. Attendez que le four refroidisse avant de procéder au nettoyage manuel.

- Après chaque utilisation du four, un minimum de nettoyage contribuera à conserver le four parfaitement propre.
- Ne recouvrez pas les parois du four avec du papier aluminium ou une protection jetable disponible dans le commerce. Au contact direct de l'émail chaud, le papier aluminium ou toute autre protection risque de fondre et de détériorer l'émail à l'intérieur.
- Afin d'éviter que votre four ne se salisse trop et que cela ne provoque de fortes odeurs de fumée, nous recommandons de ne pas utiliser le four à une température très élevée. Il est préférable de prolonger le temps de cuisson et de baisser légèrement la température.
- En plus des accessoires fournis avec le four, nous vous conseillons de n'utiliser que des plats et des moules résistants aux températures très élevées.

6.2. NETTOYAGE DU FOUR

6.2.1. INTÉRIEUR DU FOUR : fonctions de nettoyage


 **Pyrolyse** (*selon le modèle de four)


Ce procédé s'appuie sur le procédé chimique du même nom, qui consiste à décomposer des substances complexes par l'application d'un traitement thermique.

Une fois lancé, il verrouille automatiquement la porte du four et élève rapidement la température jusqu'à 410 °C.

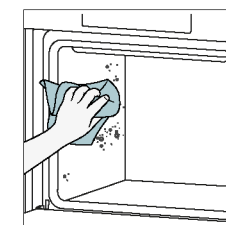
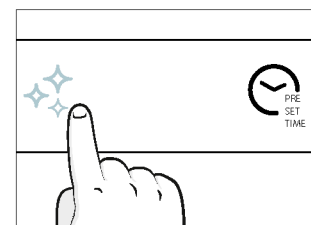
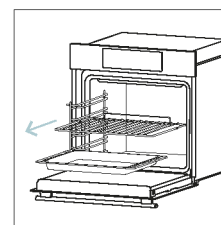
À la fin du cycle de nettoyage, il ne reste dans la cavité qu'un dépôt minime de poussière, facilement éliminé à l'aide d'un chiffon humide.

Comment ça marche :

1. Retirez tous les accessoires du four, tels que les grilles, les grilles latérales et la vis des grilles latérales (*);
2. Tournez le bouton de fonction sur . Tournez la molette pour régler le programme Pyrolyse ; Laissez la fonction en marche pendant la durée prédéfinie. Pendant ce processus et la phase de refroidissement qui suit, la porte du four reste verrouillée.
3. Lorsque l'appareil est froid, nettoyez les surfaces intérieures du four à l'aide d'un chiffon.

 **AVERTISSEMENT** : assurez-vous que l'appareil est froid avant de le toucher. Il convient de faire attention à toutes les surfaces chaudes car il existe un risque de brûlures. Utilisez de l'eau distillée ou potable.


(*): uniquement pour les modèles à 7 niveaux.

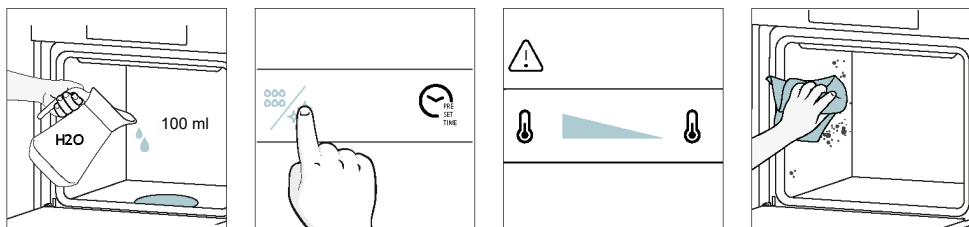


Aquaactiva

La fonction Aquaactiva est conçue pour s'attaquer sans effort aux salissures légères et offrir une solution rapide et écologique pour nettoyer la cavité de votre four grâce à la puissance de la vapeur.

Comment ça marche :

1. Versez 100 ml d'eau dans le fond du four.
2. Tournez le bouton sur . Si nécessaire, tournez la molette pour régler le programme Hydro clean. Laissez la fonction en marche pendant la durée prédéfinie.
3. À la fin du processus de nettoyage, laissez le four refroidir.
4. Lorsque l'appareil est froid, nettoyez les surfaces intérieures du four à l'aide d'un chiffon.
5. **▲ AVERTISSEMENT :** assurez-vous que l'appareil est froid avant de le toucher. Il convient de faire attention à toutes les surfaces chaudes car il existe un risque de brûlures. Utilisez de l'eau distillée ou potable.



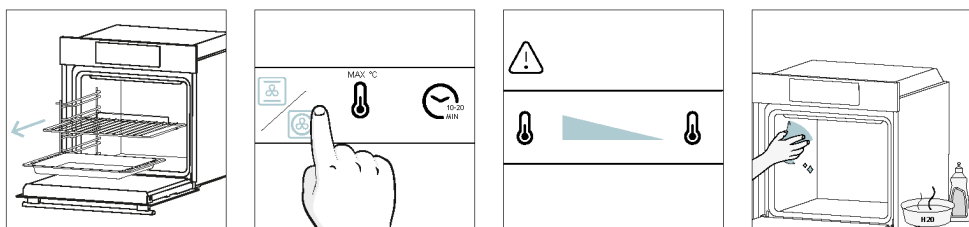
Nettoyage par catalyse

Les panneaux catalytiques tapissent la cavité du four et vous offrent le luxe de ne jamais avoir à vous soucier d'un four sale.

Les panneaux sont recouverts d'un émail spécial qui présente une structure microporeuse, capable d'absorber la graisse des éclaboussures.

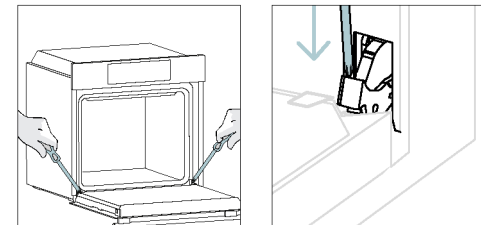
Grâce à une réaction chimique catalytique, ils convertissent efficacement la graisse absorbée en éléments gazeux lorsqu'ils sont exposés à des températures élevées.

Recommandation : envisagez de remplacer les panneaux catalytiques au bout de trois ans environ d'utilisation, surtout si vous utilisez votre four pour deux ou trois cycles de cuisson par semaine. Cela garantit des performances et une propreté optimales.

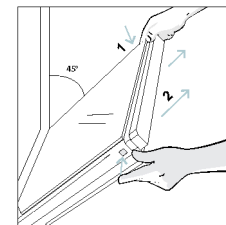


6.2.2. EXTÉRIEUR DU FOUR : retrait et nettoyage de la porte en verre

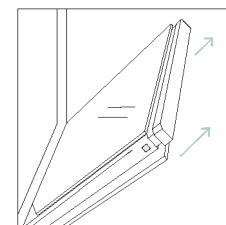
1. Positionnez la porte à 90°. Tournez les languettes de verrouillage de la charnière vers l'extérieur du four.



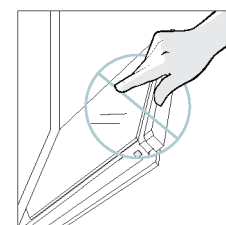
2. Positionnez la porte à 45°. Appuyez simultanément sur les deux boutons situés de part et d'autre des tranches latérales de la porte et tirez vers vous pour retirer le couvercle de la porte des vitres supérieures.



3. Retirez très soigneusement la vitre du four, en commençant par la vitre intérieure. Pendant la procédure, tenez fermement la vitre avec les deux mains et placez-les sur une surface plane et rembourrée (p. ex. sur un tissu).



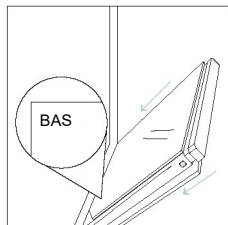
4. **▲ AVERTISSEMENT :** la vitre extérieure n'est pas amovible.



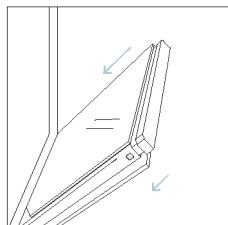
5. Nettoyez la vitre à l'aide d'un chiffon doux et de produits de nettoyage appropriés.



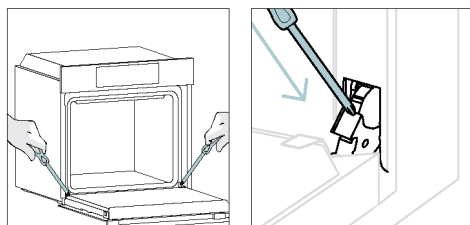
6. Insérez les panneaux vitrés en veillant à ce que l'étiquette « Bas » soit correctement lisible et positionnée sur le côté inférieur gauche de la porte, près de la charnière gauche. De cette manière, l'étiquette imprimée sur la première vitre restera à l'intérieur de la porte.



7. Remettez en place le couvercle de la porte des vitres supérieures en le poussant vers l'intérieur jusqu'à ce que vous entendiez un clic des deux boutons latéraux.



8. Ensuite, ramenez la porte à 90° et faites pivoter les languettes de verrouillage des charnières vers l'intérieur du four.



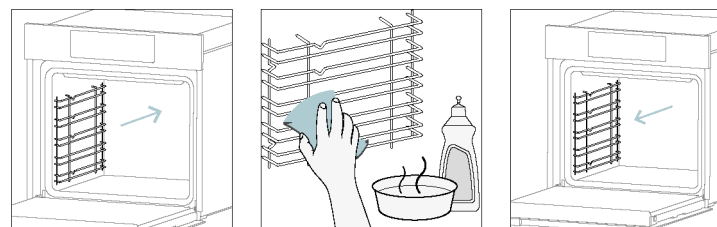
6.3. NETTOYAGE DES ACCESSOIRES

Veillez à bien nettoyer les accessoires après chaque utilisation et à les sécher à l'aide d'un torchon. En cas de résidus persistants, envisagez de laisser tremper les accessoires dans de l'eau savonneuse pendant environ 30 minutes avant de les laver à nouveau.

NETTOYAGE DES GRILLES LATÉRALES :

- Modèle à 6 niveaux

1. Retirez les grilles latérales en les tirant dans le sens des flèches.
2. Pour nettoyer les grilles latérales, placez-les au lave-vaisselle ou utilisez une éponge humide, en veillant à ce qu'elles soient ensuite séchées.
3. Après le nettoyage, installez les grilles latérales en suivant l'ordre inverse.

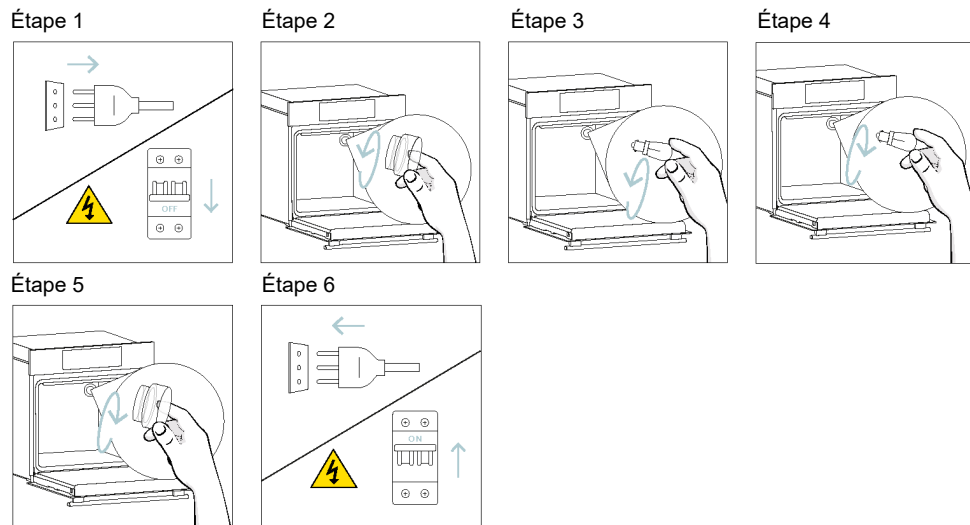


6.4. ENTRETIEN

REPLACEMENT DES COMPOSANTS

Changement de l'ampoule du haut :

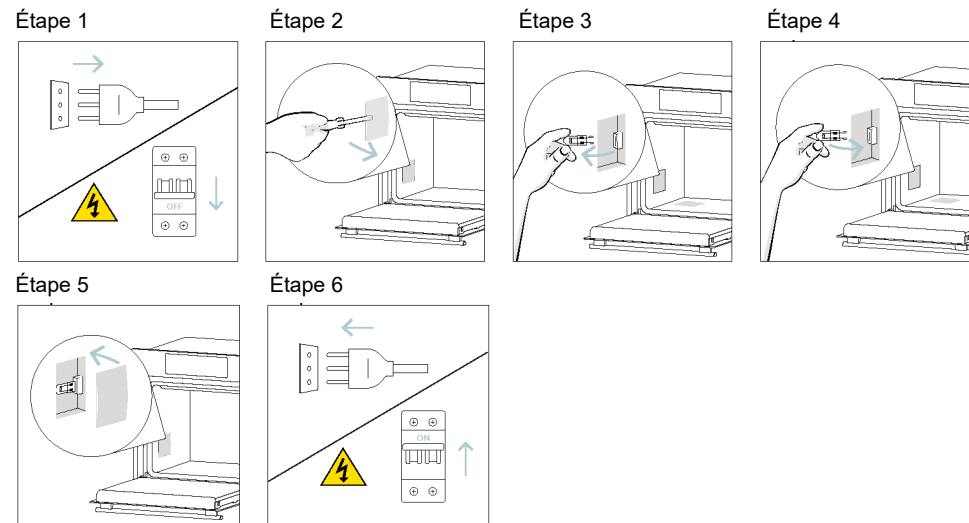
1. Débranchez le four du secteur.
2. Retirez le couvercle en verre de la lampe.
3. Démontez l'ampoule.
4. Remplacez l'ampoule par une neuve du même type.
5. Remettez le couvercle en verre de la lampe à sa place.
6. Rebranchez le four au secteur.



Ce produit contient une ou plusieurs sources lumineuses de classe d'efficacité énergétique G (Lampe)

Changement de l'ampoule latérale :

1. Débranchez le four du secteur.
2. Utilisez un tournevis plat en le positionnant sur le côté de la vitre de protection et exercez une légère pression pour la retirer.
3. Saisissez délicatement l'ampoule par sa base.
4. Insérez l'ampoule neuve.
5. Remettez la vitre de protection en appuyant doucement dessus jusqu'à ce qu'elle soit bloquée à sa place.
6. Rebranchez le four au secteur.



Ce produit contient une ou plusieurs sources lumineuses de classe d'efficacité énergétique G (Lampe)



7. DÉPANNAGE

Si une erreur se produit pendant l'utilisation du four, l'écran affiche le code « ER » suivi de deux chiffres qui identifient l'erreur.

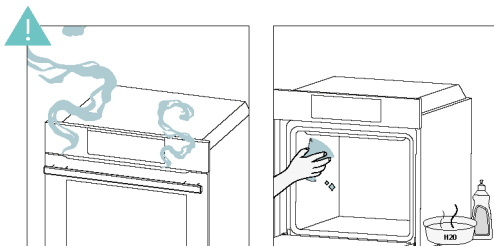
Procédez en éteignant le four et en le débranchant, attendez quelques minutes, puis rebranchez-le.

Si l'erreur disparaît, vous pouvez à nouveau utiliser le four. Si ce n'est pas le cas, appelez le service clientèle et communiquez le code (ERXX) que vous voyez à l'écran.

Erreur



Fumée



8. PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT ET ÉLIMINATION

8.1. ÉLIMINATION DE L'APPAREIL



Cet appareil est étiqueté conformément à la Directive européenne 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Les DEEE contiennent à la fois des substances polluantes (pouvant avoir un effet négatif sur l'environnement) et des éléments de base (pouvant être réutilisés). Il est important que les DEEE fassent l'objet de traitements spécifiques pour enlever et mettre au rebut les polluants et pour récupérer tous les matériaux.

Tout le monde peut jouer un rôle important en s'assurant que les DEEE ne deviennent pas un problème environnemental ; il est essentiel de suivre quelques règles fondamentales :

- les DEEE ne doivent pas être traités comme des déchets ménagers ;
- les DEEE doivent être amenés sur des sites de collecte spéciaux (déchetteries) gérés par la mairie ou une entreprise agréée.

Dans de nombreux pays, la collecte chez les particuliers peut être disponible pour les DEEE volumineux. Lors de l'achat d'un nouvel appareil, l'ancien peut être retourné au vendeur qui doit l'accepter gratuitement sous forme d'échange, à condition que l'appareil soit d'un type équivalent et qu'il possède les mêmes fonctions que l'appareil acheté.

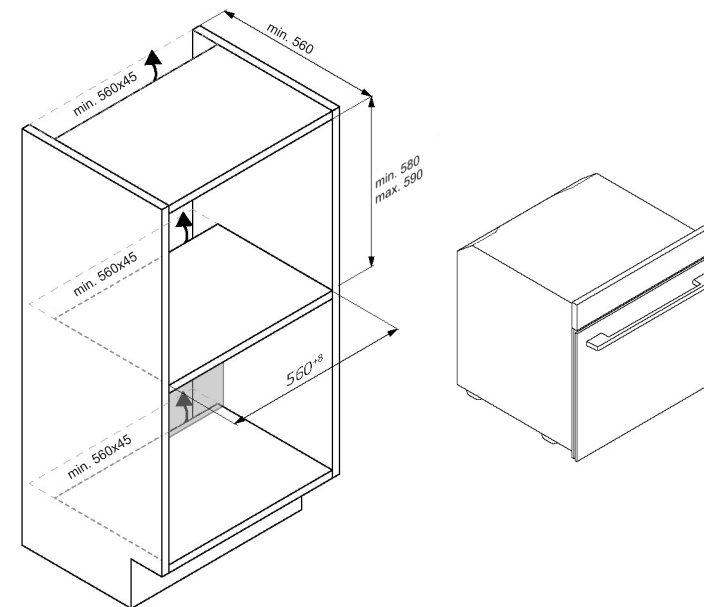
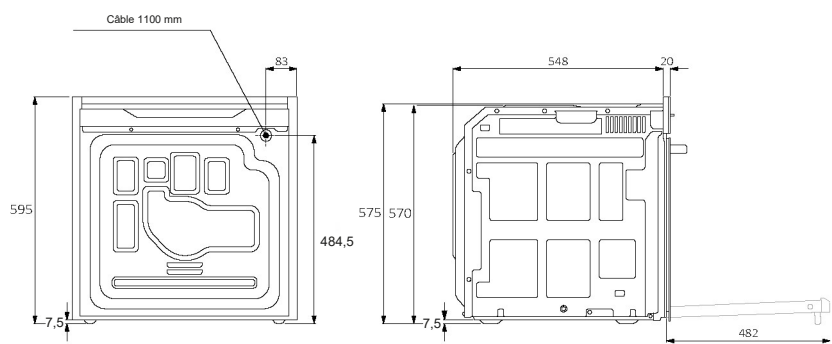
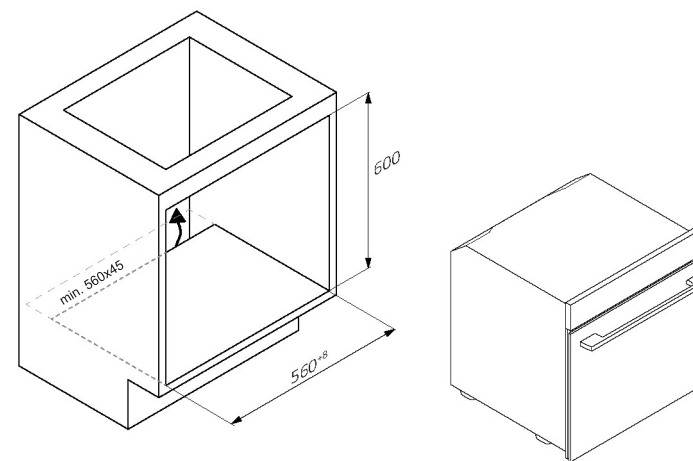
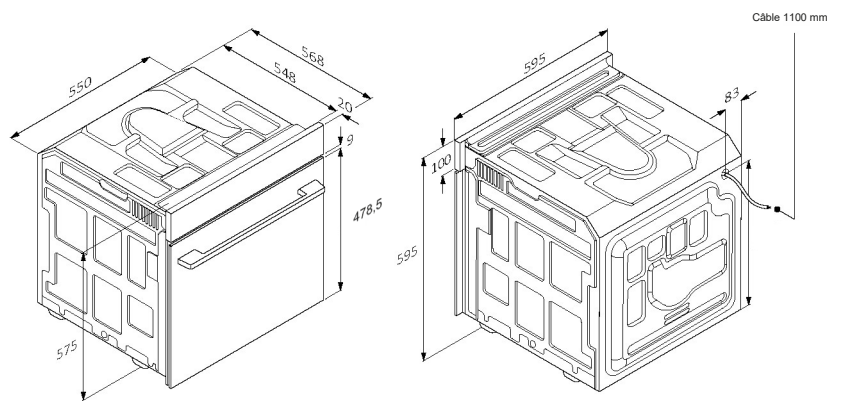
8.2. PROTECTION ET RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

Lorsque cela est possible, évitez de préchauffer le four et veillez à toujours le remplir.

Ouvrez la porte du four le moins possible, car la chaleur de la cavité se disperse à chaque ouverture. Pour des économies d'énergie significatives, éteignez le four 5 à 10 minutes avant la fin prévue du temps de cuisson, et utilisez la chaleur résiduelle que le four continue à générer.

Maintenez les joints propres et en bon état, afin d'éviter toute dispersion de chaleur à l'extérieur de la cavité. Si vous disposez d'un contrat d'électricité avec un tarif horaire, le programme « cuisson différée » facilite encore plus les économies d'énergie, en reportant la cuisson afin qu'elle démarre dans le créneau horaire à tarif réduit.

9. INSTALLATION



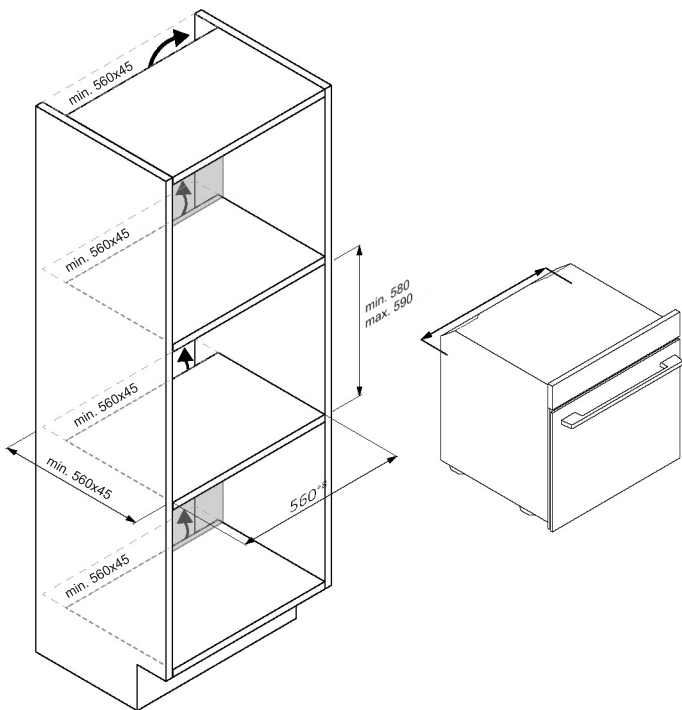
Vue arrière

Vue d'ensemble

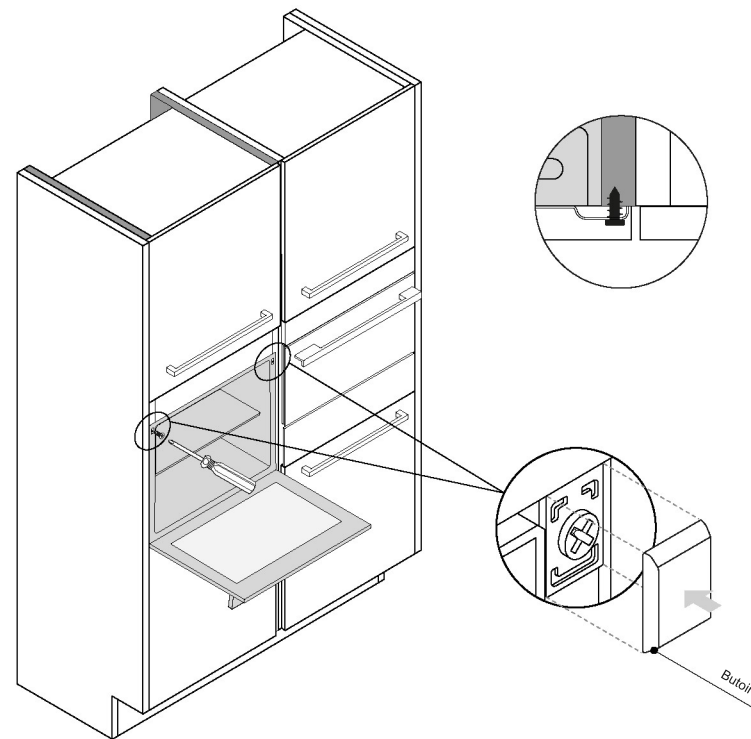
FR 42

FR 43





FR 44



FR 45



mm



CANDY

MANUALE PER L'UTENTE COMPLETO



(EN) Quick guide | (FR) Guide rapide | (IT) Guida veloce

www.candy-home.com

CANDY HOOVER GROUP Via Comolli 16 Brugherio - Italia

English
Deutsch
Français
Italiano
Español
Ελληνικά
Nederlands
Português
Slovenčina
Slovenščina
🇺🇸🇬🇧🇫🇷🇮🇹🇪🇸🇬🇷🇳🇱🇵🇹🇸🇯🇰🇸🇯
Polski
Čeština
Dansk
Suomi
Norsk
Svenska
🇺🇸🇬🇧🇫🇷🇮🇹🇪🇸🇬🇷🇳🇱🇵🇹🇸🇯🇰🇸🇯
🇺🇸🇬🇧🇫🇷🇮🇹🇪🇸🇬🇷🇳🇱🇵🇹🇸🇯🇰🇸🇯
🇺🇸🇬🇧🇫🇷🇮🇹🇪🇸🇬🇷🇳🇱🇵🇹🇸🇯🇰🇸🇯
Hrvatski
Romana
Türkçe
🇺🇸🇬🇧🇫🇷🇮🇹🇪🇸🇬🇷🇳🇱🇵🇹🇸🇯🇰🇸🇯
🇺🇸
Magyar
🇺🇸🇬🇧🇫🇷🇮🇹🇪🇸🇬🇷🇳🇱🇵🇹🇸🇯🇰🇸🇯
Lietuvių
Eesti
Latviešu

BENVENUTI

Grazie per aver scelto il nostro prodotto. Per garantire la sicurezza e ottenere i migliori risultati, leggere attentamente questo manuale, comprese le istruzioni di sicurezza, e conservarlo per riferimenti futuri.

Prima di installare il forno, prendere nota del numero di serie, in quanto potrebbe essere necessario in caso di riparazioni. Verificare eventuali danni durante il trasporto e consultare un tecnico in caso di dubbi prima dell'utilizzo. Tenere sempre tutto il materiale da imballaggio a distanza di sicurezza dai bambini.

i NOTA: Le caratteristiche e gli accessori del forno possono variare a seconda del modello acquistato.

1. INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA
2. INTRODUZIONE AL PRODOTTO
 - 2.1. PANORAMICA DEL PRODOTTO
 - 2.2. ACCESSORI
 - 2.3. PANNELLO DI CONTROLLO
 - 2.4. CONNETTIVITÀ
3. PRIMA DI COMINCIARE
 - 3.1. INFORMAZIONI PER INIZIARE
 - 3.2. PRIMO UTILIZZO
 - 3.3. PULIZIA PRELIMINARE
4. USO DEL PRODOTTO
 - 4.1. FUNZIONAMENTO DEL PRODOTTO
 - 4.2. FUNZIONI DI COTTURA
 - 4.2.1. FUNZIONI STANDARD
 - 4.2.2. FUNZIONI SPECIALI
5. LINEE GUIDA PER LA COTTURA
 - 5.1. TABELLA DI COTTURA GENERALE
 - 5.2. TABELLA EVERYDAY COOKING
6. CURA E PULIZIA
 - 6.1. RACCOMANDAZIONI GENERALI
 - 6.2. PULIZIA DEL FORNO
 - 6.2.1. INTERNO DEL FORNO: funzioni di pulizia
 - 6.2.2. ESTERNO DEL FORNO: smontaggio e pulizia della porta in vetro
 - 6.3. PULIZIA DEGLI ACCESSORI
 - 6.4. MANUTENZIONE
7. SOLUZIONE DEI PROBLEMI
8. PROTEZIONE DELL'AMBIENTE E SMALTIMENTO
 - 8.1. SMALTIMENTO DELL'ELETTRODOMESTICO
 - 8.2. PROTEZIONE E RISPETTO DELL'AMBIENTE
9. INSTALLAZIONE

1. INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA

AVVERTENZE GENERALI

- Non utilizzare elettrodomestici a vapore per le operazioni di pulizia.
- **⚠ATTENZIONE:** per evitare pericoli dovuti a un reset accidentale del disgiuntore termico, questo elettrodomestico non deve essere alimentato tramite un dispositivo di commutazione esterno (ad es. un timer) o collegato a un circuito soggetto ad accensioni e spegnimenti regolari.
- Durante l'uso, l'elettrodomestico diventa caldo. Non toccare le resistenze all'interno del forno.

Utilizzare in conformità all'uso previsto

- Utilizzare il forno solo per gli scopi previsti, cioè solo per la cottura di alimenti; altri usi, ad es. come fonte di calore, sono considerati impropri e quindi pericolosi. Il fabbricante non potrà essere ritenuto responsabile di eventuali danni causati da usi errati, impropri o irragionevoli.

Limiti d'uso

- Questo elettrodomestico può essere utilizzato da bambini di almeno 8 anni, da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali e da persone inesperte solo sotto stretta sorveglianza o se hanno appreso le modalità di utilizzo sicuro dell'elettrodomestico e sono consapevoli dei relativi pericoli. Impedire ai bambini di giocare con l'elettrodomestico. La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza supervisione.
- Questo elettrodomestico può essere utilizzato da persone (bambini inclusi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure senza esperienza e conoscenza sufficiente dell'uso solo sotto supervisione di una persona responsabile della loro sicurezza e solo se sono state fornite loro istruzioni relative all'utilizzo.
- Sorvegliare i bambini affinché non giochino con l'elettrodomestico.
- **⚠ AVVERTENZA:** l'elettrodomestico e i componenti accessibili diventano caldi durante l'uso. Non toccare le resistenze. Tenere lontani i bambini di età inferiore a 8 anni se non sono sorvegliati continuamente.
- **⚠ AVVERTENZA:** durante l'uso, i componenti accessibili potrebbero diventare caldi. Tenere lontani i bambini.



AVVERTENZE PER L'INSTALLAZIONE

- Il forno può essere collocato in alto, in colonna, o sotto un piano di lavoro.
- Prima di fissare il forno, accertarsi che la ventilazione sia sufficiente per consentire la corretta circolazione dell'aria fresca necessaria per il raffreddamento e la salvaguardia dei componenti interni. In base al tipo di sistemazione, praticare le aperture specificate sulle illustrazioni. Fissare sempre il forno al mobile con le viti in dotazione con l'elettrodomestico.
- Il funzionamento dell'elettrodomestico alle frequenze nominali non richiede interventi o installazioni supplementari.
- Per evitare che l'elettrodomestico si surriscaldi, non installarlo dietro uno sportello decorativo.
- Durante l'installazione il forno deve essere scollegato dalla rete elettrica per evitare il surriscaldamento.
- Se occorre l'assistenza del fabbricante per eliminare eventuali guasti dovuti all'installazione errata, tale assistenza non è coperta dalla garanzia. Attenersi alle istruzioni per l'installazione fornite per il personale qualificato.
- Un'installazione errata può causare lesioni a persone, animali e oggetti. Il produttore non può essere ritenuto responsabile di tali lesioni.
- L'installazione deve essere effettuata da un tecnico qualificato che deve conoscere e rispettare le leggi vigenti nel paese di installazione e le istruzioni del fabbricante.
- Dopo aver disimballato l'apparecchio, verificare sempre che non sia danneggiato; in caso di problemi contattare il servizio di assistenza clienti prima dell'installazione e non collegare alla rete elettrica.
- Rimuovere il materiale di imballaggio prima di mettere in funzione l'apparecchio.
- Durante l'installazione non utilizzare la maniglia dello sportello del forno per sollevare e spostare il forno.
- I mobili di installazione e quelli adiacenti devono resistere a temperature di 95 °C.
- Si consiglia di indossare guanti protettivi durante l'installazione per evitare lesioni da taglio.
- Non installare il prodotto in ambienti aperti ed esposti agli agenti atmosferici.
- Questo apparecchio è progettato per essere utilizzato ad altitudini inferiori a 2000 m.



AVVERTENZE ELETTRICHE

- La presa deve essere in grado di sostenere il carico indicato sull'etichetta e deve essere dotata di contatto di terra perfettamente funzionante. Il conduttore di terra è di colore giallo-verde. Questa operazione deve essere effettuata da un professionista qualificato.
- Il collegamento alla fonte di alimentazione può essere effettuato tramite spina o cablaggio fisso interponendo tra l'elettrodomestico e la fonte di alimentazione un interruttore omni polare, con separazione dei contatti conforme ai requisiti della categoria di sovratensioni III, in grado di sostenere il carico massimo collegato e conforme alle norme vigenti.
- In caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'elettrodomestico, chiedere a un elettricista qualificato di sostituire la presa con un'altra di tipo adatto. La spina e la presa devono essere conformi alle norme vigenti nel paese di installazione.
- Il cavo di terra giallo-verde non deve essere interrotto dall'interruttore. La presa o l'interruttore omni polare utilizzato per il collegamento deve essere facilmente accessibile quando l'elettrodomestico è installato.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un tecnico dell'assistenza o da una persona con analogha qualifica per evitare rischi. Per eventuali riparazioni, rivolgersi esclusivamente all'assistenza clienti e chiedere che vengano utilizzati ricambi originali.
- Scollegare l'elettrodomestico dalla rete elettrica prima di effettuare operazioni di manutenzione o altre attività simili.
- **⚠AVVERTENZA:** per evitare scosse elettriche, accertarsi che l'elettrodomestico sia spento prima di sostituire la lampadina.
- Spegnerne il forno prima di rimuovere i componenti rimovibili. Dopo la pulizia, rimontarli secondo le istruzioni.
- L'uso di qualunque elettrodomestico impone il rispetto di alcune regole fondamentali:
 - Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'elettrodomestico dall'alimentazione;
 - Non toccare l'elettrodomestico con le mani o i piedi umidi o bagnati;
 - In generale, l'uso di adattatori, prese multiple o prolunghie è sconsigliato.
 - In caso di malfunzionamento e/o calo di prestazioni, spegnere l'elettrodomestico e non manometterlo.



- **NOTA:** poiché il forno potrebbe richiedere lavori di manutenzione, è consigliabile tenere un'altra presa a parete disponibile in modo da poter collegare il forno nel caso venga rimosso dallo spazio in cui è installato.
- Qualsiasi riparazione, installazione e manutenzione non eseguita correttamente può mettere seriamente in pericolo l'utente.
- L'azienda produttrice dichiara di non assumersi alcuna responsabilità per danni diretti o indiretti causati da errati interventi di installazione, manutenzione o riparazione. Inoltre non risponde dei danni causati dall'assenza o dall'interruzione dell'impianto di messa a terra (es. scossa elettrica).
- **ATTENZIONE:** per evitare pericoli dovuti a un reset accidentale del disgiuntore termico, questo elettrodomestico non deve essere alimentato tramite un dispositivo di commutazione esterno (ad es. un timer) o collegato a un circuito soggetto ad accensioni e spegnimenti regolari.
- L'elettrodomestico non è progettato per essere attivato tramite timer esterni o sistemi di controllo remoto separati.

USO E MANUTENZIONE

- Il vassoio di gocciolamento raccoglie i residui che gocciolano durante la cottura.
- Quando si colloca la griglia sulle griglie laterali, accertarsi che la sezione più corta del lato (tra il blocco e l'estremità) sia rivolta verso l'interno del forno. Se la griglia è dotata di barra decorativa in metallo, prestare attenzione a posizionarla all'esterno del forno in modo che il logo del marchio possa essere visibile e leggibile. Per il corretto posizionamento fare riferimento anche all'immagine nella [sezione Accessori](#) del presente manuale per l'utente.
- Non adoperare detersivi aggressivi e abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire il vetro dello sportello del forno, altrimenti la superficie potrebbe graffiarsi e il vetro potrebbe frantumarsi.
- Per questo forno utilizzare solo la sonda per la temperatura consigliata.
- Durante la cottura l'umidità potrebbe condensarsi all'interno della cavità del forno o sul vetro dello sportello. Questa condizione è normale. Per ridurre questo effetto, dopo l'accensione attendere 10-15 minuti prima di collocare gli alimenti nel forno. In ogni caso, la condensa scompare quando il forno raggiunge la temperatura di cottura.

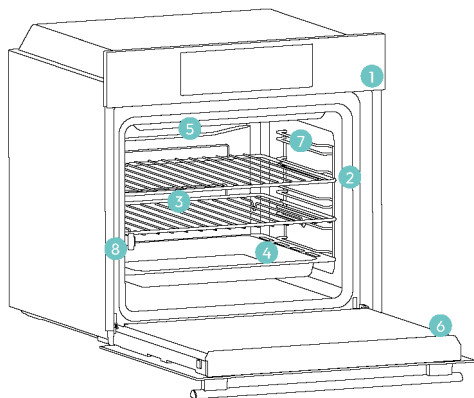
- Per cuocere la verdura, utilizzare un contenitore dotato di coperchio invece di un vassoio aperto.
- Evitare di lasciare gli alimenti nel forno per più di 15-20 minuti dopo la cottura.
- Un blackout prolungato durante la cottura potrebbe causare malfunzionamenti del monitor. In tal caso, rivolgersi all'assistenza clienti.
- **AVVERTENZA:** non rivestire le pareti con pellicole di alluminio o protezioni monouso reperibili in commercio. Le pellicole di alluminio o altre protezioni a contatto diretto con lo smalto caldo potrebbero fondersi e rovinare lo smalto interno.
- **AVVERTENZA:** non rimuovere mai la guarnizione dello sportello del forno.
- **ATTENZIONE:** non riempire d'acqua la parte inferiore del forno durante la cottura o quando il forno è caldo.
- Per un corretto utilizzo del forno, evitare di collocare alimenti a contatto diretto con le griglie e i vassoi; utilizzare carta da forno e/o contenitori speciali.

AVVERTENZE (*PER FORNI PIROLITICI)

- Prima della pulizia rimuovere lo sporco in eccesso.
- **AVVERTENZA:** prima di avviare il ciclo di pulizia automatica:
 - Pulire lo sportello del forno.
 - Rimuovere grossi residui di cibo dall'interno del forno con una spugna bagnata. Non utilizzare detersivi.
 - Rimuovere tutti gli accessori e far scorrere la rastrelliera (se presente).
 - Non effettuare la pulizia utilizzando strofinacci.
- Nei forni con sonda per la carne è necessario, prima del ciclo di pulizia, chiudere il foro con il dado fornito. Chiudere sempre il foro con il dado quando la sonda per la carne non è in uso.
- Durante il processo di pulizia pirolitica (se disponibile), le superfici potrebbero diventare più calde del solito, pertanto è necessario tenere lontani i bambini.
- Se sopra il forno è collocato un piano cottura, per evitarne il surriscaldamento non utilizzarlo mentre è in funzione il pirolizzatore.

2. INTRODUZIONE AL PRODOTTO

2.1. PANORAMICA DEL PRODOTTO



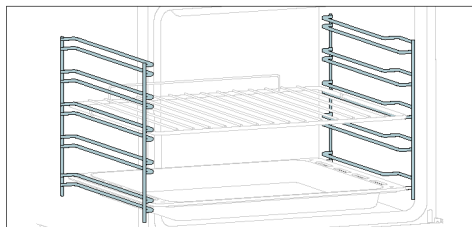
1. Pannello di controllo
2. Numeri delle posizioni dei ripiani
3. Griglia
4. Vassoio
5. Copertura della ventola
6. Sportello del forno
7. Griglie metalliche laterali (se presenti: solo per cavità piane)
8. Numero di serie e codice QR



Scrivere qui il numero di serie per futuri riferimenti.

2.2. ACCESSORI

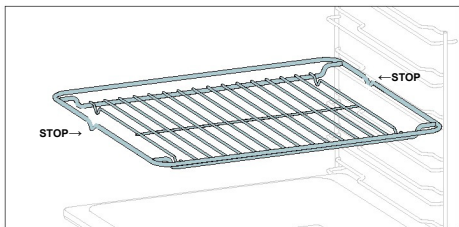
Griglie metalliche laterali (solo se presenti*)



Situate su entrambi i lati della cavità del forno, le griglie laterali sono progettate per il posizionamento della teglia e delle griglie durante la cottura.

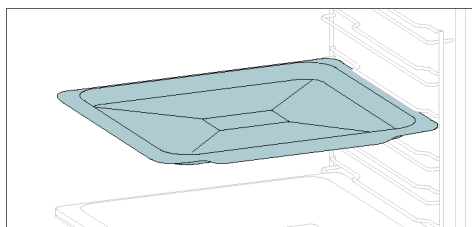
NOTA: 6 o 7 livelli a seconda del modello.

Griglia in metallo



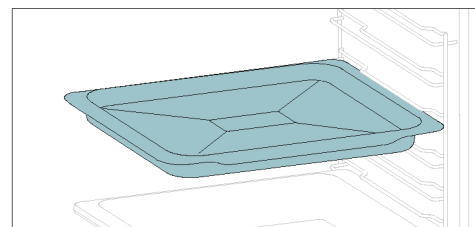
La griglia metallica di un forno è un ripiano rimovibile e regolabile che sostiene gli utensili per la cottura, garantisce una cottura uniforme e facilita la pulizia. Può essere utilizzata per sostenere piatti e pentole a diverse altezze per diverse esigenze di cottura.

Teglia (solo se presente*)



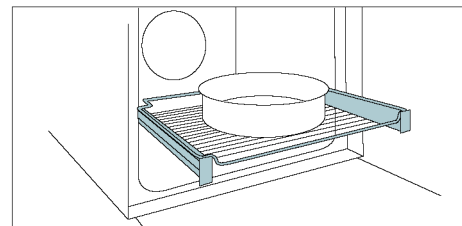
La teglia è l'ideale per ottenere una doratura uniforme, il che la rende perfetta per biscotti e pasticcini grazie al suo design piatto e poco profondo. Inoltre, posizionarla sotto una griglia di cottura può aiutare a raccogliere eventuali colature, evitando così di sporcare il forno.

Teglia profonda



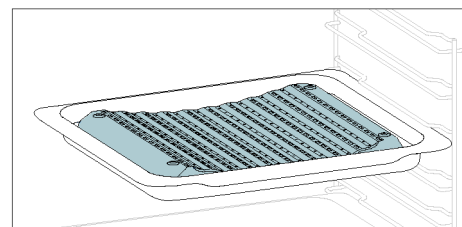
La teglia profonda è ideale per ricette con aggiunta di liquidi o strati, come sformati o arrosti. La sua profondità è appositamente studiata per garantire la consistenza desiderata del cibo che vi viene preparato.

Guide telescopiche (solo se presenti*)



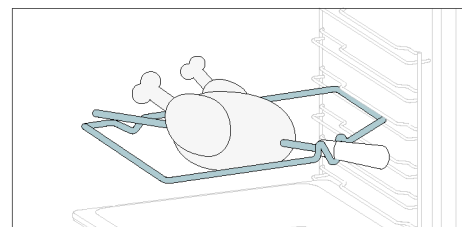
Le guide per forno telescopiche sono ripiani che possono essere estesi, rendendo più facile posizionare o rimuovere gli oggetti, senza la necessità di spingersi in profondità all'interno del forno caldo. Migliorano la sicurezza e la stabilità e possono essere regolate a diverse posizioni di livello.

Vassoio intelligente - Modalità BBQ (solo se presente*)



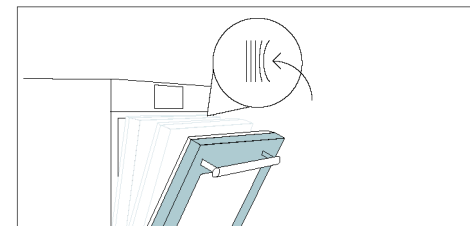
La forma concava consente una corretta circolazione dell'umidità generata in cottura, mantenendo elevato il tasso di umidità degli alimenti. A seconda della quantità di acqua inserita nella teglia, si otterrà una cottura più asciutta o più "umida".

Girarrosto (solo se presente*)



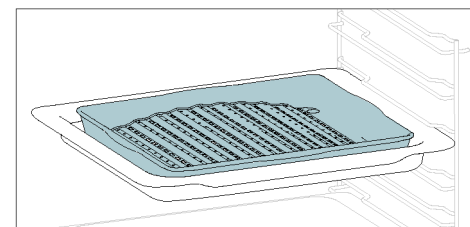
Il girarrosto funziona in abbinamento alla resistenza superiore; ruotandolo, è possibile ottenere una cottura dei cibi omogenea. Il girarrosto è ottimale per la cottura di alimenti di medie dimensioni. Ideale per riscoprire il gusto degli arrosti tradizionali.

Cerniere Softclose/Soft open (solo se presenti*)



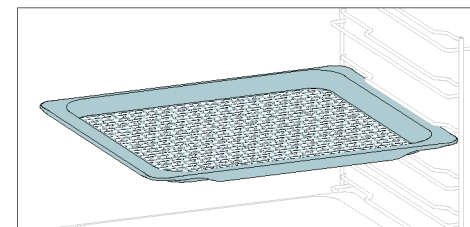
Le cerniere con tecnologia Soft Close e Soft Open controllano la movimentazione dello sportello, garantendone un movimento regolare ed evitando sbattimenti.

Vassoio intelligente - Modalità VAPORE (solo se presente*)



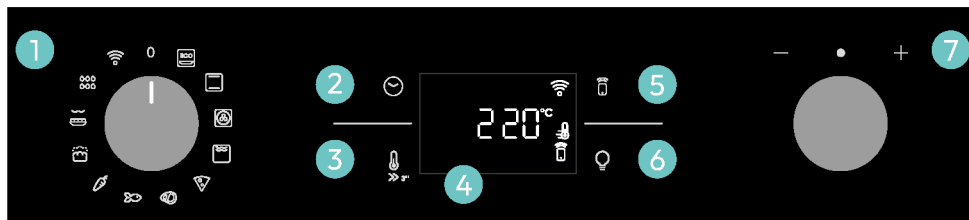
La forma convessa è adatta per grigliare in forno ad alta temperatura (220°), garantendo anche a casa un risultato da barbecue e con poco fumo, grazie all'azione di drenaggio dei grassi sul fondo della teglia.

Teglia Airfry (solo se presente*)



Grazie alla teglia Airfry, l'aria calda è in grado di raggiungere il cibo in modo uniforme e tridimensionale; viene quindi ottenuto un esterno più croccante, pur mantenendo la tenerezza dell'interno. Per raccogliere i succhi e l'impanatura, posizionarla sopra la teglia.

2.3. PANNELLO DI CONTROLLO



Le funzioni e la relativa classificazione possono essere modificate a seconda del modello.

1. Manopola di selezione delle funzioni
2. Tempo
3. Temperatura
4. Display a LED
5. Controllo da remoto
6. Lampadina
7. Manopola di controllo

FUNZIONI PRINCIPALI

Il display ha 4 funzioni principali:

Simbolo	Funzione	Descrizione
	Tempo	Premere una volta per la durata della cottura, due volte per il promemoria minuti (disponibile in modalità standby), tre volte per l'ora e quattro volte per la partenza differita. In modalità standby è accessibile solo il timer da cucina.
	Temperatura	Premere una volta per verificare la temperatura della cavità, tenere premuto per 3 secondi per attivare l'opzione di preriscaldamento rapido (disponibile solo durante la fase di preriscaldamento del forno). Quando il preriscaldamento è attivo, sul display verrà visualizzata la relativa icona.
	Controllo da remoto ON/OFF	Premere il pulsante per attivare il controllo da remoto, dopo aver effettuato l'accoppiamento tra il forno e l'app hOn (tramite l'applicazione).
	Illuminazione	Premere per accendere/spegnere la luce della cavità del forno.

2.4. CONNETTIVITÀ

Parametri wireless

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

Informazioni sul prodotto per apparecchiature collegate in rete

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

Come attivare la porta di rete wireless:

Il modulo Wi-Fi si accende non appena la manopola funzioni viene impostata su una posizione diversa da zero.

Come disattivare la porta di rete wireless:

Il modulo Wi-Fi è sempre spento quando la manopola delle funzioni è impostata sulla posizione zero. Se la manopola è impostata su una posizione diversa, accedere al menu Wi-Fi e selezionare off per disattivarlo.

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



COME INTERAGIRE CON L'APP

L'elettrodomestico può essere connesso alla rete wireless domestica e gestito da remoto tramite l'app. Collegare l'elettrodomestico per assicurarsi che rimanga aggiornato con il software e le funzionalità più recenti.

NOTA

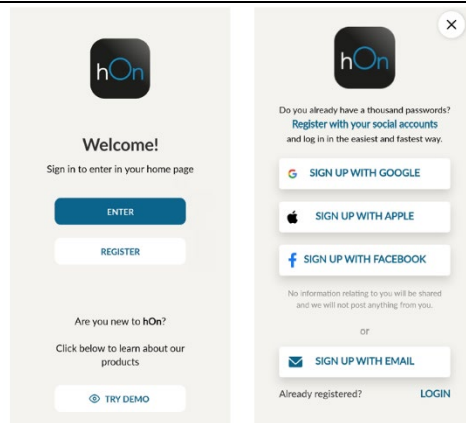
- Una volta acceso il forno, le icone Wi-Fi lampeggiano per 30 minuti. Durante questo periodo è possibile registrare il prodotto.
- Assicurarsi che la rete Wi-Fi domestica sia attiva.
- Verrà fornita una guida passo passo sia sull'elettrodomestico che sul dispositivo mobile.
- Potrebbero essere necessari fino a 10 minuti per collegare il forno.
- Per ulteriori indicazioni e per la risoluzione dei problemi fare riferimento all'app.

Scarica l'app sullo smartphone.



NUOVA REGISTRAZIONE UTENTE

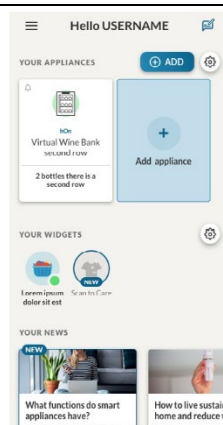
- Fare clic su "Registrati"
- È possibile registrarsi tramite account social o iscriversi con l'indirizzo e-mail personale



REGISTRAZIONE ACCOPPIAMENTO RAPIDO

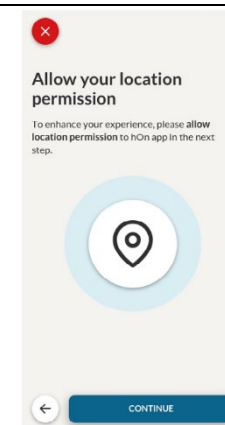
Passo 1

- Selezionare "Aggiungi elettrodomestico".



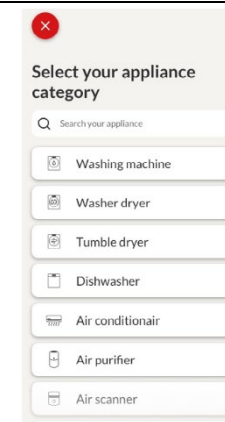
Passo 2

- Consentire l'autorizzazione alla propria posizione.



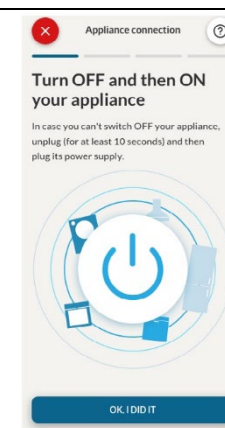
Passo 3

- Selezionare il forno dalla categoria elettrodomestici.



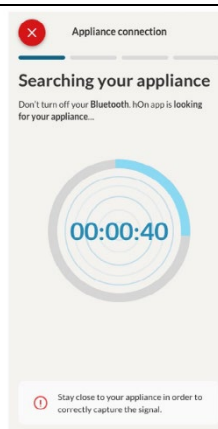
Passo 4

- Accendere il proprio elettrodomestico; se è già acceso, spegnerlo e riaccenderlo.



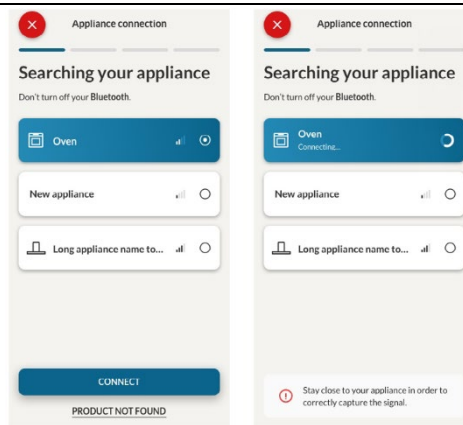
Passo 5

- Dopo l'accensione, l'app hOn inizia a cercare l'elettrodomestico.



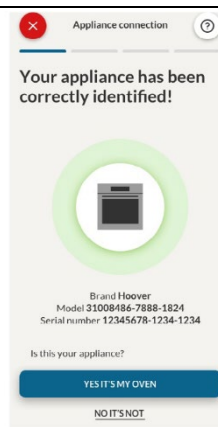
Passo 6.1-6.2

- Selezionare il proprio elettrodomestico, toccare "Connetti" e attendere qualche secondo.



Passo 7

- Il forno viene trovato e può essere controllarlo tramite hOn.



COME CAMBIARE LE IMPOSTAZIONI WI-FI

Una volta registrato l'elettrodomestico, l'utente può modificare le impostazioni WI-FI tra:

- WI-FI ON:** È possibile monitorare lo stato del forno solo tramite app.
- WI-FI OFF:** Il forno non è connesso ma è comunque arruolato con le credenziali di rete salvate.
- RESET WI-FI:** La connessione viene resettata ed è possibile un nuovo arruolamento.

- Ruotare la manopola delle funzioni sul menu Wi-Fi.
- Sul display appare "On".
- Ruotare la manopola di controllo finché non verrà visualizzato "Off" o l'impostazione di ripristino "rSt".




CONTROLLO DA REMOTO

Il controllo da remoto offre numerosi vantaggi agli utenti, migliorando la comodità, l'efficienza e l'esperienza di cottura complessiva, offrendo la possibilità di controllare il prodotto direttamente sia dall'elettrodomestico che dall'app hOn.

Attraverso il proprio dispositivo, questa funzione permette di usufruire di diverse funzionalità, quali: avvio istantaneo o programmato di ricette o programmi di cottura già disponibili nell'app; monitoraggio in tempo reale dello stato di avanzamento delle ricette; regolazione dei parametri di cottura in uso. Inoltre è possibile ricevere notifiche una volta completati programmi o ricette. Il controllo da remoto è attivabile esclusivamente al momento della registrazione del prodotto.

NOTA: È disponibile per tutte le funzioni di cottura del prodotto, ad eccezione dei programmi Gratinato e Supergrill.

Come attivare il controllo da remoto:

- Ruotare la manopola delle funzioni sul menu Wi-Fi.
- Premere .
- Sul display appare "hOn". Vengono visualizzate le icone del Wi-Fi e del controllo da remoto.
- Accedere all'app, selezionare un programma e lasciare che la cottura abbia inizio. Durante il processo è possibile controllare e modificare i parametri del programma sia dal prodotto che dall'app.



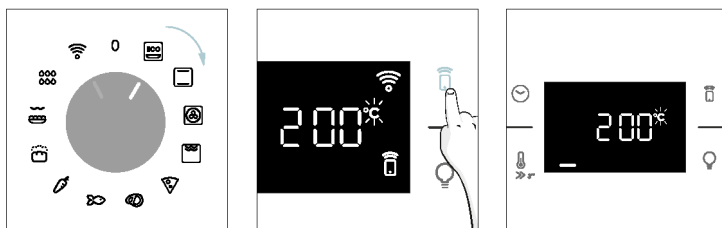
È inoltre possibile attivare il controllo da remoto durante il processo di cottura premendo il relativo pulsante.



Come interrompere il controllo da remoto:

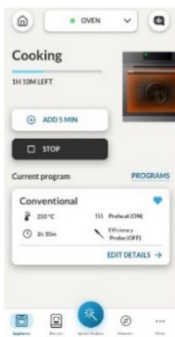
Mentre è in corso, è possibile interrompere il programma di cottura direttamente dal prodotto stesso ruotando la manopola delle funzioni in una posizione diversa. Queste azioni interrompono il processo di cottura.

È inoltre possibile premere il pulsante corrispondente del controllo da remoto fornito in dotazione con l'elettrodomestico. Queste azioni interrompono il processo di cottura.



È inoltre possibile interrompere il programma di cottura da remoto utilizzando l'app e facendo clic sul pulsante "STOP" sul display. Il forno interromperà automaticamente la cottura.

NOTA: Se l'utente interrompe la cottura in corso dal forno, contemporaneamente verrà visualizzato sull'app un messaggio che informa dell'interruzione della cottura.



3. PRIMA DI COMINCIARE

3.1. INFORMAZIONI PER INIZIARE

Quando si accende il forno per la prima volta, si può notare del fumo. Non c'è da preoccuparsi, occorre solo aspettare che il fumo si diradi prima di utilizzare il forno.

Come funziona lo sportello

Per le funzioni che utilizzano il grill, grazie alla tecnologia dell'interruttore dello sportello, il forno mette automaticamente in pausa il riscaldamento degli alimenti quando viene aperto lo sportello e ne riprende la cottura alla sua chiusura.

Questa funzione è disponibile solo su specifiche configurazioni del forno. Tutti i modelli pirolitici ne sono dotati.

Durante il processo di pulizia pirolitica, lo sportello del forno rimane sempre bloccato. Se non è bloccato, sul forno apparirà il codice di errore 24, che metterà in pausa la funzione di pulizia.

Come funziona l'illuminazione

La cavità del forno è illuminata da una o più lampadine, tipicamente attivate ogni volta che si avvia una funzione di cottura.

Per i forni dotati di interruttore dello sportello (vedere sotto), la luce si accende automaticamente quando lo sportello si apre.

Per i forni dotati di pulsante per la lampada, lo sportello può essere utilizzato anche per attivare l'illuminazione.

Se lo sportello del forno rimane aperto per più di 10 minuti, le luci si spegneranno automaticamente.

Durante il processo di pulizia pirolitica la luce rimane spenta. *

Come funziona la ventola di raffreddamento

La ventola di raffreddamento ha il compito di dissipare il calore, evitando che il forno e l'ambiente circostante si surriscaldino e proteggendo gli elettrodomestici della cucina dagli effetti delle alte temperature. Per questo motivo la ventola di raffreddamento rimane udibile per un certo periodo di tempo anche dopo lo spegnimento del forno.

Funziona durante e dopo il ciclo di cottura in relazione alla temperatura interna del forno.

Quando la ventola di raffreddamento è in funzione, di solito genera un leggero ronzio. Si può anche notare un flusso d'aria calda proveniente dallo spazio tra lo sportello del forno e il pannello di controllo.

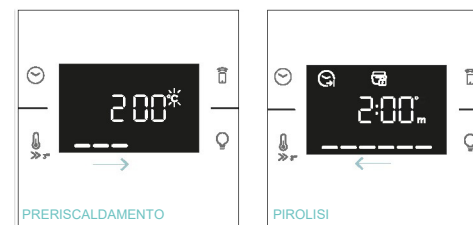
Durante la pulizia pirolitica e quando lo sportello è bloccato, la ventola di raffreddamento è accesa. *

Durante la funzione ECO la luce rimane spenta.

(*solo per forni pirolitici)




Come funziona la barra di stato

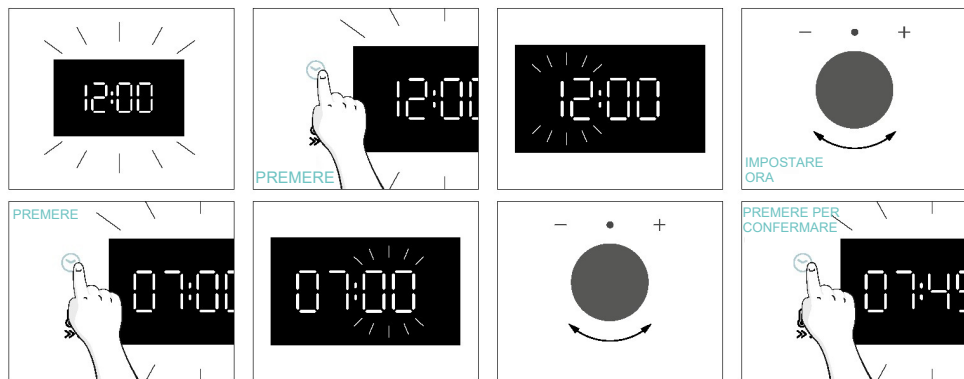
In base ai programmi impostati, la barra di stato semplifica il monitoraggio della temperatura e del tempo. Nello specifico, per le funzioni che prevedono il preriscaldamento, visualizza l'incremento di temperatura durante questa fase. Nei programmi di cottura e nella funzione di pulizia pirolitica, mostra rispettivamente il conto alla rovescia del tempo di cottura e del ciclo di pulizia.




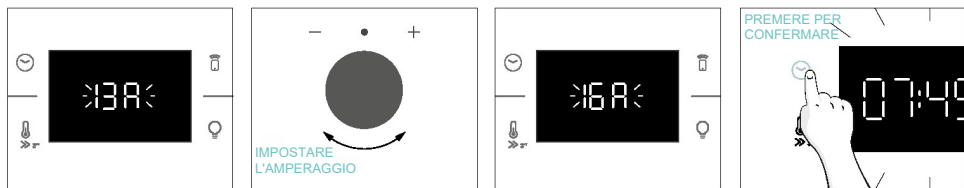
3.2. PRIMO UTILIZZO

Quando l'elettrodomestico viene acceso per la prima volta, il passo iniziale è impostare l'ora del giorno, scegliere tra 13 o 16 ampere e selezionare la luminosità e il livello sonoro.


- **IMPOSTARE L'ORA:** Il display mostrerà l'ora preimpostata lampeggiante "12:00". Per modificarla, premere  e utilizzare la manopola destra per regolare l'ora corrente. Premere nuovamente  e seguire la stessa procedura per impostare i minuti. Per confermare, premere ancora una volta .

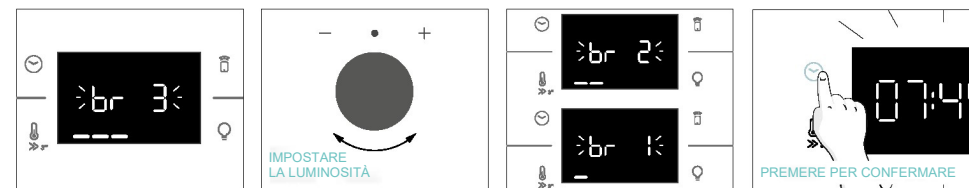



- **AMPERAGGIO:** Per impostazione predefinita, il forno è impostato per funzionare con una potenza superiore adatta a un ambiente domestico con più di 3 kW (16 A). Se la casa dispone di una potenza inferiore, è possibile modificare questa impostazione su 13 A. Questa impostazione influisce sulla velocità di riscaldamento del forno. La scelta dell'opzione più alta (16 A) indica che il forno **si riscalda più velocemente** (perché l'assorbimento di potenza aumenta). Sul display verranno mostrate due scelte: 13 A e 16 A. È sufficiente ruotare la manopola destra per scegliere quella desiderata, quindi premere  per confermare.

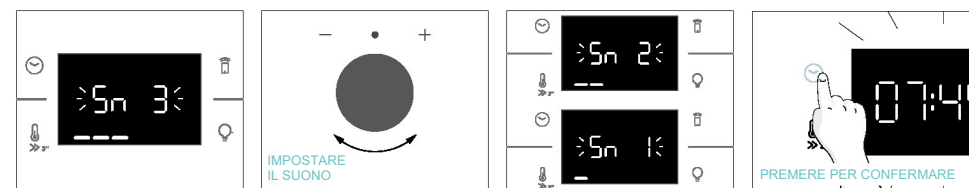


- **NOTA:** L'opzione per impostare l'ampere è disponibile solo durante l'installazione iniziale. Per modificare l'ampere impostato fare riferimento alle istruzioni post-installazione.

LUMINOSITÀ: Sul display viene visualizzato il simbolo "br". I numeri rappresentano il livello di intensità della luminosità, modificabile ruotando la manopola destra. Per confermare premere .



SUONO: Sul display viene visualizzato il simbolo "Sn". I numeri rappresentano il livello di intensità del suono, modificabile ruotando la manopola destra. Per confermare premere .

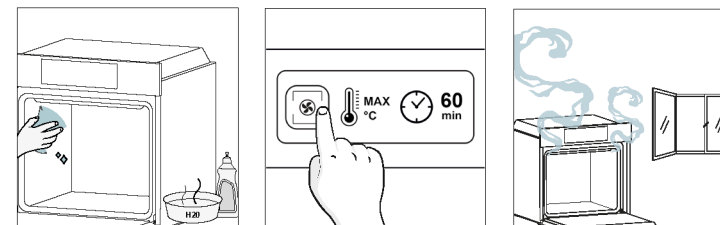


Quando il forno è in modalità stand-by, è possibile tornare alle impostazioni iniziali premendo contemporaneamente i pulsanti della temperatura e della lampada per 5 secondi.



3.3. PULIZIA PRELIMINARE

Pulire il forno prima di utilizzarlo per la prima volta. Pulire le superfici esterne con un panno morbido e umido. Lavare gli accessori e pulire l'interno del forno con una soluzione di acqua calda e detersivo per stoviglie. Impostare il forno vuoto alla massima temperatura e lasciarlo acceso per circa un'ora per eliminare il caratteristico odore di nuovo.

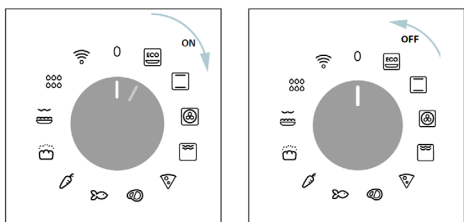


4. USO DEL PRODOTTO

4.1. FUNZIONAMENTO DEL PRODOTTO

ACCENSIONE/SPEGNIMENTO DEL FORNO

Per accendere il forno, ruotare la manopola delle funzioni (in senso orario/antiorario) e selezionare un programma di cottura. Per spegnerlo, portare la manopola delle funzioni in posizione "0".

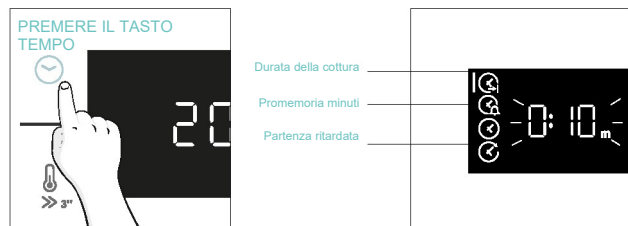


IMPOSTARE IL PROGRAMMA DI COTTURA

Ruotare la manopola delle funzioni e selezionare il programma desiderato. Sul display apparirà una temperatura predefinita che potrà essere modificata in ogni momento ruotando la manopola destra (in senso orario per aumentare e in senso antiorario per diminuire la temperatura).

MENU TEMPO

Accedere al menu Tempo premendo . Per navigare, toccare tante volte quanto necessario per accedere alle seguenti impostazioni:

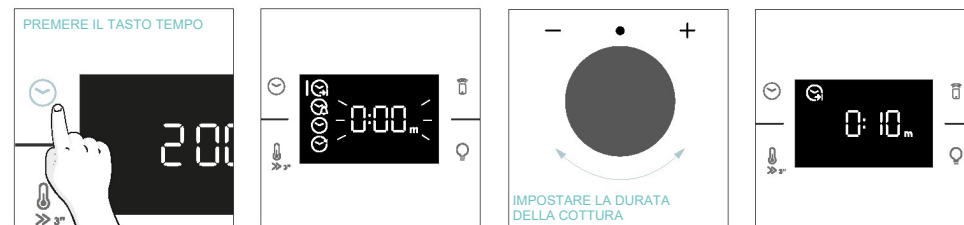


NOTA: non è possibile impostare più parametri contemporaneamente, pertanto rimane in memoria solo l'ultimo impostato, mentre quello precedente viene cancellato.

DURATA DELLA COTTURA

Consente di preimpostare il tempo di cottura adatto alle pietanze cucinate.

ATTIVAZIONE: premere per accedere al menu Tempo. Toccare tutte le volte necessarie per selezionare la funzione "Durata della cottura". Quindi utilizzare la manopola di controllo per regolare il valore.

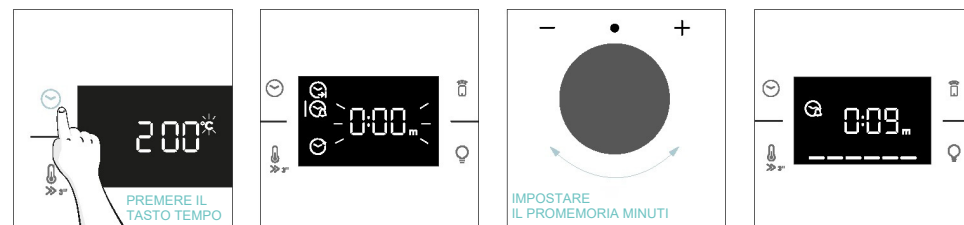


Il conto alla rovescia inizia alla fine del preriscaldamento (se presente). Durante la fase di cottura è possibile modificare il valore della durata ruotando la manopola destra. Trascorsa la durata, la cottura si interrompe.

PROMEMORIA MINUTI

Permette di utilizzare il forno come sveglia.

ATTIVAZIONE: premere per accedere al menu Tempo. Toccare tutte le volte necessarie per selezionare la funzione "Promemoria minuti". Quindi utilizzare la manopola di controllo per regolare il valore.

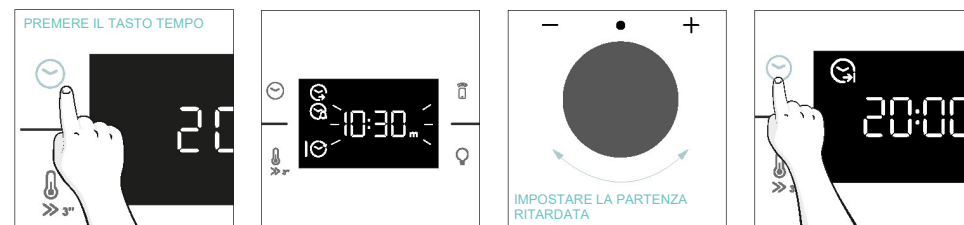


Quando la funzione è impostata, la prima informazione visualizzata sul display è sempre l'ora. Per modificare la temperatura, premere per accedere alla modalità di modifica dedicata. Trascorsa la durata, la cottura continua finché la manopola sinistra non viene ruotata in posizione 0. Questa funzione può essere impostata anche quando il forno è in modalità stand by premendo . Quando attivato, il promemoria minuti funziona indipendentemente dalle funzioni di cottura del forno.

PARTENZA RITARDATA

Consente di selezionare l'orario di inizio cottura.

ATTIVAZIONE: premere per accedere al menu Tempo. Toccare tutte le volte necessarie per selezionare la funzione "Partenza ritardata". Quindi utilizzare la manopola di controllo per impostare l'ora di inizio della cottura.



NOTA: La partenza ritardata è attivabile solo dopo aver impostato la durata della cottura e non è disponibile con le funzioni di grigliatura.



FUNZIONI AGGIUNTIVE

BLOCCO BAMBINI

Questa funzione consente di bloccare lo schermo per evitare utilizzi indesiderati da parte di minori. Per attivare il blocco dello schermo, tenere premuti contemporaneamente i pulsanti del controllo da remoto e della lampada.

Ripetere la stessa azione per disattivare il blocco.



4.2. FUNZIONI DI COTTURA

OPZIONE PRERISCALDAMENTO RAPIDO

Per accelerare la fase di preriscaldamento, è possibile selezionare l'opzione di preriscaldamento rapido premendo l'icona della temperatura per 3 secondi dopo aver selezionato il programma di cottura e la temperatura. Questa opzione attiverà una combinazione di ventola e resistenze indipendentemente dalla funzione di cottura scelta.

Per risparmiare energia, quando è attivato il [preriscaldamento rapido](#), la ventola della cavità viene spenta finché il forno non raggiunge la temperatura desiderata.

4.2.1. FUNZIONI STANDARD

NOTA: per le funzioni che richiedono il preriscaldamento, assicurarsi che tutti gli accessori siano rimossi durante questa fase.

Simbolo	Funzione	T predefinita in °C Intervallo di T in °C	Posizione consigliata sul ripiano	Preriscaldamento	Suggerimenti
	*ECO	190 °C 150-220 °C	L3/L4	NO	IDEALE PER: cuocere carne, pesce o verdure Questa funzione permette di risparmiare energia durante la cottura mantenendo il cibo umido e tenero. La lampada della cavità è spenta
	*Statico	30-250 °C	L2/L3	Si/Preriscaldamento rapido	IDEALE PER: torte, pane, biscotti, quiche su un unico livello utilizzando sia il riscaldamento superiore che inferiore. Compatibile con la sonda Heat Feel Sensor.
	Cottura multilivello	160 °C 50-250 °C	L4 (una teglia) L2+L5 (due teglie) L2+L4+L6 (tre teglie)	Si/Preriscaldamento rapido	IDEALE PER: torte, biscotti e pizze su uno o più livelli. Ideale per cucinare cibi diversi. Compatibile con la sonda Heat Feel Sensor.
	**Supergill	05 01-05	L6	NO	IDEALE PER: grandi quantità di salsicce, bistecche e crostini di pane. L'intera area al di sotto del grill diventa calda. Utilizzare con lo sportello chiuso. Girare gli alimenti a due terzi della cottura (se necessario).

	Gratinato(*)	200 °C 150-250 °C	L4/L5	SI/Preriscaldamento rapido	IDEALE PER: pezzi di carne interi (arrosti) o cibi gratinati. Utilizzare con lo sportello chiuso. Fare scorrere il vassoio di gocciolamento sotto il ripiano per raccogliere i succhi. Girare gli alimenti a metà cottura, se necessario.
	AirFry(***)	200 °C 150-250 °C	L3/L4	NO	IDEALE PER: preparare cibi surgelati o impanati, cibi precotti che solitamente vengono fritti. Grazie alla teglia dedicata, l'aria calda può fluire uniformemente sui cibi.
	Tutti i prodotti da forno	200 °C	L2	NO	IDEALE PER: alimenti che necessitano di lievitazione e cottura automatica.

* Verificato in base allo standard EN 60350-1 ai fini della dichiarazione del consumo elettrico e della classe energetica.

**Utilizzare con lo sportello chiuso.

*** A seconda del modello del forno.

4.2.2. FUNZIONI SPECIALI

Simbolo	Funzione	T predefinita in °C Intervallo di T in °C	Posizione consigliata sul ripiano	Preriscaldamento	Suggerimenti
	Pizza	300 °C 200-300 °C	2/3	NO	IDEALE PER: tutti i tipi di pizza senza preriscaldare il forno. Utilizzare temperature più basse per i prodotti surgelati e 300 °C per le ricette fatte in casa

5. LINEE GUIDA PER LA COTTURA

5.1. TABELLA DI COTTURA GENERALE

Categoria	Ricetta	N° di livelli	Programma di cottura	°C T	Preriscaldamento	Accessorio per la cottura	Posizione dei ripiani	Tempo di cottura dopo il preriscaldamento* (min)
Prodotti da forno dolci	Dolcetti/Muffin	1	Statico Cottura multilivello	175 °C 160 °C		Teglia Teglia	L3 L4	20-30 30-40
		2	Cottura multilivello	150 °C	S	Teglie + Teglie profonde	L2+L5	30-40
		3	Cottura multilivello	140 °C		Teglie	L2+L4+L6	40-50
	Pan di Spagna (26 cm Ø)	1	Statico	170 °C		Griglia metallica + Tortiera	L2	30-40
			Cottura multilivello	150 °C	g	Griglia metallica + Tortiera	L4	40-50
		2	Cottura multilivello	150 °C		Griglie metalliche + Tortiera	L1+L4	50-60
	Biscotti/Frollini	1	Statico Cottura multilivello	150 °C 150 °C		Teglia da forno Teglia da forno	L3 L4	25-30 30-40
		2	Cottura multilivello	140 °C	S	Teglie + Teglie profonde	L2+L5	30-40
		3	Cottura multilivello	140 °C		Teglie	L2+L4+L6	35-40
	Bignè	1	Statico	190 °C		Teglia	L4	25-35
		2	Cottura multilivello	170 °C		Teglia	L3	25-35
	Yorkshire pudding	1	Statico	200 °C	S	Teglia	L3	20-30
	Meringhe	1	Cottura multilivello	90 °C	S	Teglia		90-160
	Macaron	1	Statico	150 °C	S	Teglia	L3	15-20
	Torta di mele	1	Statico	185 °C	S	Griglia metallica + Tortiera	L2	60-70
		1	Cottura multilivello	170 °C	S	Griglia metallica + Tortiera	L4	65-75
	Tarte tatin	1	Statico	170 °C	S	Griglia metallica + Tortiera	L2	40-60
	Soufflé al cioccolato	1	Statico	200 °C	S	Teglia + stampi	L3	10-15
	Cheesecake	1	Statico	150 °C	S	Griglia metallica + Tortiera	L2	50-65
	Croissant surgelati	1	Statico	180 °C	S	Teglia	L3	20-25
2		Statico	180 °C	Teglie		L2+L5	25-35	
3		Cottura multilivello	160 °C	Teglie		L2+L4+L6	30-40	
Strudel, congelato	1	Statico	210 °C	S	Teglia	L3	30-45	
Pane e focacce	Pane tostato	1	Supergrill	5	N	Griglia metallica	L6	4-6
	Focaccia	1	Statico	200 °C	S	Teglia	L2 o L3	25-35
	Pane, intero	1	Statico	200 °C	S	Teglia	L3	35-50



Categoria	Ricetta	N° di livelli	Programma di cottura	°C T	Preriscaldamento	Accessorio per la cottura	Posizione dei ripiani	Tempo di cottura dopo il preriscaldamento* (min)
Focacce salate e sformati	Torte salate / Quiche (26 cm Ø)	1	Statico	200 °C	S	Griglia metallica + stampo per quiche	L1 o L2	30-50
		2	Cottura multi livello	180 °C	S	Griglia metallica + stampo per quiche	L1+L4	50-70
	Soufflé al formaggio	1	Statico	200 °C	S	Teglia + stampi	L3	20-35
	Lasagne, fresche	1	Statico	200 °C	S	Griglia metallica + pirofila da forno	L3	40-60
	Lasagne, congelate	1	Statico	180 °C	S	Griglia metallica + pirofila da forno	L3	50-60
	Cannelloni, congelati	1	Statico	180 °C	S	Griglia metallica + pirofila da forno	L3	45-55
	Pasta al forno	1	Gratinato	200 °C	S	Griglia metallica + pirofila da forno	L4	20-30
Pizza	Pizza fresca (teglia)	1	Statico	250 °C	S	Teglia	L2 o L3	15-20
	Pizza fresca (teglia)	1	Pizza	250 °C	N	Teglia	L2 o L3	18-25
		2	Cottura multi livello	180 °C	S	Teglie + Teglie profonde	L2+L5	25-35
	Pizza fresca (tonda)	1	Statico	250 °C	S	Teglia	L2 o L3	8-10
	Pizza fresca (tonda)	1	Pizza	300 °C	N	Teglia	L2 o L3	15-20
		2	Cottura multi livello	180 °C	S	Teglie + Teglie profonde	L2+L5	30-40
	Pizza surgelata (crosta sottile)	1	Statico	220 °C		Griglia metallica	L3	10-15
		2	Cottura multi livello	200 °C	S	Griglia metallica	L2+L5	15-25
3			Cottura multi livello	180 °C		Griglia metallica	L2+L4+L6	
Pizza surgelata (crosta sottile)	1	Pizza	200 °C	N	Griglia metallica	L2	10-15	
Carne e pollame	Pollo intero arrosto (1-1,2 kg)	1	Gratinato	220 °C	S	Griglia metallica/Posto L4 Teglia su L1 con 150 ml di acqua	L4	40-60
	Cosce di pollo	1	AirFry**	220 °C	N	Teglia per frittura ad aria**	L4	30-50
	Anatra arrosto	1	Gratinato	200 °C	S	Griglia metallica + pirofila da forno	L3	50-60

Categoria	Ricetta	N° di livelli	Programma di cottura	°C T	Preriscaldamento	Accessorio per la cottura	Posizione dei ripiani	Tempo di cottura dopo il preriscaldamento* (min)
Carne e pollame	Gallo	1	Gratinato	220 °C	S	Griglia metallica Posizionare la teglia su L1	L4	20-40
	Tacchino arrosto	1	Gratinato	200 °C	S	Griglia metallica + pirofila da forno	L3	50-60
	Costolette di maiale (1000-1200 g)	1	Statico	200 °C	S	Griglia metallica + pirofila da forno	L3	80-100
	Salsicce	1	Supergrill	A	S	Griglia metallica	L5	40-50
	Filetto di manzo (1000-1500 g)	1	Gentle cooking**	60 °C	N	Griglia metallica + pirofila da forno	L3	60-80
	Arrosto di manzo (500 g)	1	Gratinato	220 °C	S	Teglia	L3	20-40
	Polpettone (1000-1500 g)	1	Statico	180 °C	S	Teglia	L3	40-50
	Pollo arrosto con patate	1	Gratinato	200 °C	S	Teglia profonda	L4	A5-60
Pesce e frutti di mare	Pesce alla griglia	1	Supergrill	A	N	Griglia metallica	L5	15-30
	Bastoncini di pesce congelati	1	Air Fry**	200 °C	N	Teglia per frittura ad aria**	L4	20-25
	Pesce al forno	1	ECO	200 °C	N	Griglia metallica Posizionare la teglia su L1	L3	40-60
Verdure	Gratin di verdure	1	ECO	200 °C	N	Griglia metallica + pirofila da forno	L3	80-90
	Patatine fritte congelate (300~500 g)	1	AirFry**	220 °C	N	Teglia per frittura ad aria**	L4	18-25
	Gratin di patate	1	Gratinato	200 °C	S	Griglia metallica + pirofila da forno	L4	15-25
	Patate arrosto	1	Statico	200 °C	S	Teglia	L4	30-50

I tempi di cottura possono variare a seconda della ricetta e degli ingredienti del consumatore.

*se è richiesto il preriscaldamento

** A seconda del modello del forno.

NOTA: Per cuocere torte, quiche e altre ricette che richiedono uno stampo o un contenitore su 2 livelli, posizionare in modo sfalsato: la teglia superiore sul lato sinistro e la teglia inferiore sul lato destro.

5.2. TABELLA EVERYDAY COOKING

Il menu delle categorie di alimenti consente di cucinare una varietà di ricette senza preriscaldare il forno, grazie a programmi di cottura dedicati e adattati alle esigenze di ciascuna categoria. Dopo aver selezionato il programma di cottura, verrà visualizzato il tempo predefinito che potrà essere modificato ruotando la manopola destra; è possibile modificare la temperatura di cottura premendo l'icona dedicata. Entrambi i parametri possono essere impostati entro un intervallo limitato come mostrato nella tabella seguente.

Simbolo	Descrizione	Preriscaldamento	Posizione dei ripiani	Intervallo di temperatura (°C)	Intervallo di tempo (min)	Sonda Heat Feel Sensor (se disponibile)	Descrizione
	Carne	NO	2-3-4	180-200	20-80	55-85 °C	Per arrostiti di manzo, vitello e maiale, pollame e tagli di carne.
	Pesce	NO	3-4	160-180	15-45	55-65 °C	Per pesce intero e filetti.
	Verdure	NO	3-4	180-200	30-80	70-90 °C	Per verdure grigliate e patate arrostate

NOTA: se, dopo aver spento il forno, è necessario continuare la cottura, si consiglia di evitare l'uso dei programmi Everyday Cooking e di optare invece per le [funzioni standard](#).

Ricetta	Porzioni	Programma di cottura	°C T	Accessorio per la cottura	Posizione dei ripiani	Tempo di cottura (min)
Arrosto di manzo	500-800 g	Carne	190 °C	Griglia metallica	L3	30-40
Filetto di manzo	200 g	Carne		Griglia metallica	L3	
Polpettone	1000-1500 g	Carne	180 °C	Griglia metallica	L3	40-50
Filetto alla Wellington	500 g	Carne	200 °C	Griglia metallica	L3	50-80
Manzo brasato	800-1000 g	Carne	200 °C	Griglia metallica	L3	40-70
Costolette di maiale	1000-1200 g	Carne	200 °C	Griglia metallica	L3	80-100
Carré di agnello	800-1000 g	Carne	200 °C	Griglia metallica	L3	60-80
Cosciotto di agnello	1500-2000 g	Carne	190 °C	Griglia metallica	L3	80-100
Filetti di salmone	200-600 g	Pesce	170 °C	Teglia	L3	20-35
Tranci di tonno	600 g (ca. 4 pz)	Pesce	180 °C	Griglia metallica	L3	10-20
Tranci di pesce spada	700 g (ca. 4 pz)	Pesce	200 °C	Teglia	L3	15-20
Filetto di merluzzo	600 g (ca. 4 pz)	Pesce	150 °C	Teglia	L3	10-20
Orata, intera	1	Pesce	170 °C	Teglia	L3	35-45
Filetto di orata	600 g (ca. 4 pz)	Pesce	150 °C	Teglia	L3	10-20
Filetto di branzino	600 g (ca. 4 pz)	Pesce	150 °C	Teglia	L3	10-20
Pesce in crosta di sale	1	Pesce	220 °C	Teglia	L3	30-40
Spiedini di pesce	8	Pesce	150 °C	Griglia metallica	L3	20-30
Calamari ripieni	4 pezzi	Pesce	180 °C	Teglia	L3	25-40
Pane intero	1	Prodotti da forno	200 °C	Griglia metallica	L3	35-50
Pane di segale	1	Prodotti da forno	190 °C	Griglia metallica	L3	35-50
Pane in cassetta	1	Prodotti da forno	200 °C	Griglia metallica	L3	35-50
Baguette congelate	1	Prodotti da forno	200 °C	Griglia metallica	L3	15-25
Snack di pasta sfoglia surgelati	1	Prodotti da forno	190 °C	Griglia metallica	L3	20-30
Finocchi	1 teglia	Verdure	200 °C	Griglia metallica	L3	30-40



Ricetta	Porzioni	Programma di cottura	°C T	Accessorio per la cottura	Posizione dei ripiani	Tempo di cottura (min)
Verdure miste	1 teglia	Verdure	190 °C	Griglia metallica	L3	40-45
Cavolfiori	1 teglia	Verdure	190 °C	Griglia metallica	L3	40-50
Zucca, a cubetti	1 teglia	Verdure	200 °C	Griglia metallica	L3	30-40
Peperoni ripieni	1 teglia	Verdure	180 °C	Griglia metallica	L3	70-80
Zucchine ripiene	1 teglia	Verdure	190 °C	Griglia metallica	L3	35-45
Bastoncini di carote	1 teglia	Verdure	180 °C	Teglia	L3	35-40
Broccoli	1 teglia	Verdure	190 °C	Teglia	L3	30-40
Ratatouille	1 teglia	Verdure	190 °C	Griglia metallica	L3	40-45
Flan di verdure	6 stampini	Verdure	180 °C	Teglia + stampi	L3	25-35

6. CURA E PULIZIA

6.1. RACCOMANDAZIONI GENERALI

La pulizia regolare può prolungare la durata dell'elettrodomestico. Attendere che il forno si raffreddi prima di effettuare la pulizia manuale.

- Dopo ogni utilizzo, pulire il forno per tenerlo sempre perfettamente pulito.
- Non rivestire le pareti con pellicole di alluminio o protezioni monouso reperibili in commercio. Le pellicole di alluminio o altre protezioni a contatto diretto con lo smalto caldo potrebbero fondersi e rovinare lo smalto interno.
- Per evitare che nel forno si accumuli sporco in eccesso con conseguente emissione di forte odore di fumo, si consiglia di non utilizzare il forno a temperature molto alte. È consigliabile aumentare il tempo di cottura e ridurre lievemente la temperatura.
- Oltre agli accessori forniti con il forno, si consiglia di utilizzare piatti e stampi da forno resistenti ad altissime temperature.

6.2. PULIZIA DEL FORNO

6.2.1. INTERNO DEL FORNO: funzioni di pulizia


 **Pulizia pirolitica** (*a seconda del modello del forno)

Questo processo si basa sul processo chimico omonimo, che prevede la decomposizione di sostanze complesse attraverso l'applicazione del trattamento termico.

Una volta avviato, blocca automaticamente lo sportello del forno e fa aumentare rapidamente la temperatura fino a raggiungere i 410 °C.

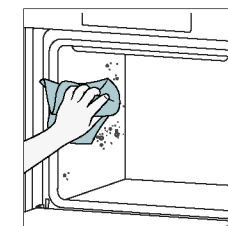
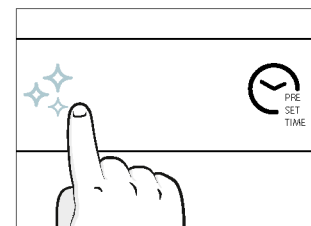
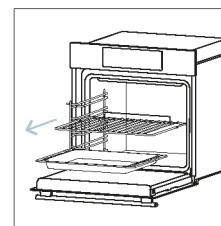
Al termine del ciclo di pulizia, all'interno della cavità rimane solo un minimo deposito di polvere, facilmente rimovibile con un panno umido.

Come funziona:

1. Rimuovere eventuali accessori dal forno, come griglie, griglie laterali e viti delle griglie laterali (*);
2. Ruotare la manopola delle funzioni su . Ruotare la manopola di controllo per impostare il programma Pirolitico;
Consentire alla funzione di operare per il tempo preimpostato. Durante questo processo e la successiva fase di raffreddamento, lo sportello del forno rimarrà bloccato.
3. Una volta raffreddato l'elettrodomestico, pulire le superfici interne del forno con un panno.

▲ AVVERTENZA: Assicurarsi che l'elettrodomestico sia freddo prima di toccarlo. Prestare attenzione a tutte le superfici calde per evitare il rischio di ustioni. Utilizzare acqua distillata o potabile.


(*): solo per modelli a 7 livelli.

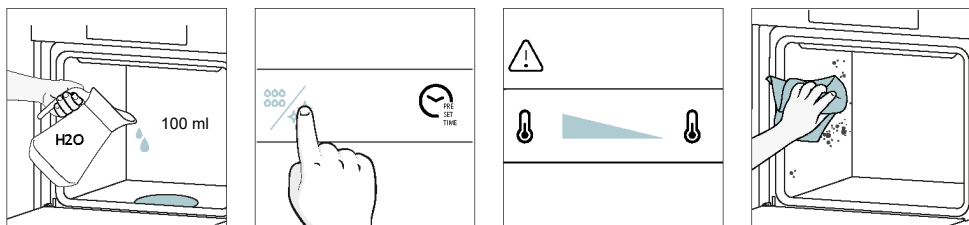


Aquactiva

La funzione di pulizia Aquactiva è progettata per affrontare facilmente lo sporco leggero e fornire una soluzione rapida ed ecologica per pulire la cavità del forno utilizzando la potenza del vapore.

Come funziona:

1. Versare 100 ml di acqua nella goffratura del fondo del forno.
2. Ruotare la manopola su . Se necessario, ruotare la manopola di controllo per impostare il programma Hydro Clean. Consentire alla funzione di operare per il tempo preimpostato.
3. Al termine del processo di pulizia, lasciare raffreddare il forno.
4. Una volta raffreddato l'elettrodomestico, pulire le superfici interne del forno con un panno.
5. **▲ AVVERTENZA:** Assicurarsi che l'elettrodomestico sia freddo prima di toccarlo. Prestare attenzione a tutte le superfici calde per evitare il rischio di ustioni. Utilizzare acqua distillata o potabile.



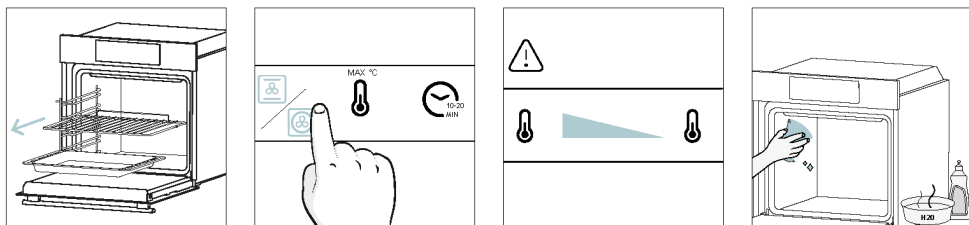
Pulizia catalitica

I pannelli catalitici rivestono la cavità del forno e garantiscono il lusso di non dover mai fare i conti con un forno sporco.

I pannelli sono rivestiti con uno smalto specializzato che vanta una struttura microporosa, in grado di assorbire il grasso dagli schizzi.

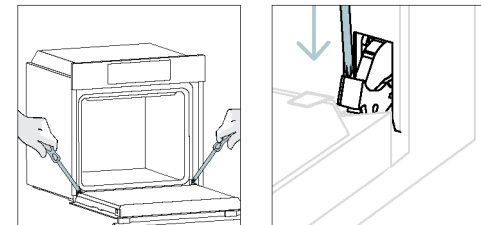
Attraverso una reazione chimica catalitica, i pannelli convertono efficacemente il grasso assorbito in elementi gassosi quando esposti ad alte temperature.

Raccomandazione: Considerare la possibilità di sostituire i pannelli catalitici dopo circa tre anni di utilizzo, soprattutto se si utilizza il forno per due o tre cicli di cottura a settimana. In questo modo è possibile garantire prestazioni e pulizia ottimali.

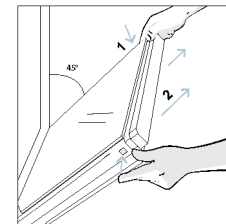


6.2.2. ESTERNO DEL FORNO: smontaggio e pulizia della porta in vetro

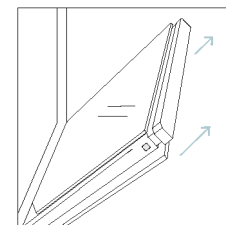
1. Posizionare lo sportello a 90°. Ruotare le linguette di bloccaggio della cerniera verso l'esterno del forno.



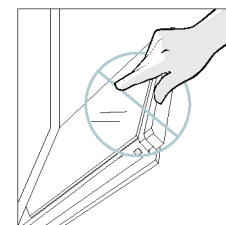
2. Posizionare lo sportello a 45°. Premere contemporaneamente i due pulsanti posti su entrambi i lati delle spalle laterali dello sportello e tirare verso di sé per rimuovere la copertura dello sportello superiore dei vetri.



3. Rimuovere con estrema cura il vetro del forno, partendo da quello interno. Durante la procedura, sorreggere saldamente il vetro con entrambe le mani e posizionarlo su una superficie piana imbottita (ad esempio su un tessuto).



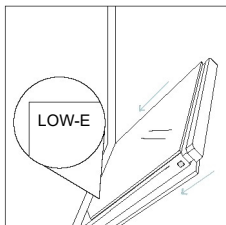
4. **▲ AVVERTENZA:** Il vetro esterno non è rimovibile.



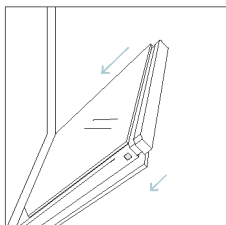
5. Pulire il vetro utilizzando un panno morbido e prodotti detergenti idonei.



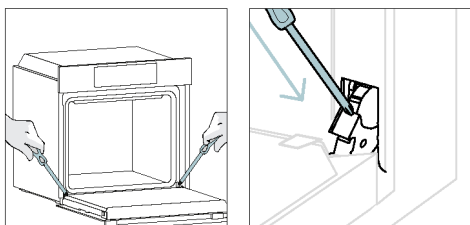
6. Inserire i pannelli in vetro, assicurandosi che l'etichetta "Low-E" sia correttamente leggibile e posizionata sul lato inferiore sinistro dello sportello, vicino alla cerniera laterale sinistra. In questo modo l'etichetta stampata sul primo vetro rimarrà all'interno dello sportello.



7. Reinserire la copertura dello sportello dei vetri superiori spingendola verso l'interno fino a udire uno scatto dai due pulsanti laterali.



8. Riportare quindi lo sportello a 90° e ruotare le linguette di bloccaggio della cerniera verso l'interno del forno.



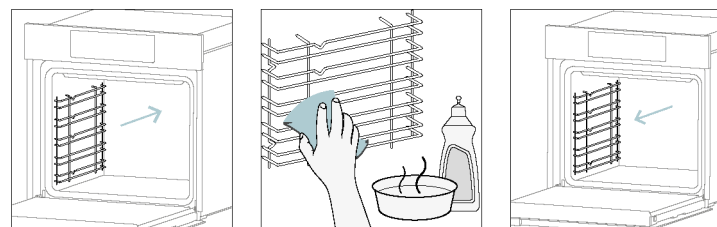
6.3. PULIZIA DEGLI ACCESSORI

Assicurarsi di pulire accuratamente gli accessori dopo ogni utilizzo e di asciugarli con un asciugamano. In caso di residui persistenti, valutare l'ipotesi di immergere gli accessori in una miscela di acqua e sapone per circa 30 minuti prima di effettuare un secondo lavaggio.

PULIZIA DELLE GRIGLIE LATERALI:

- Modello a 6 livelli

1. Rimuovere le griglie laterali tirandole nella direzione delle frecce.
2. Per pulire le griglie laterali, metterle in lavastoviglie o utilizzare una spugna bagnata, assicurandosi di asciugarle dopo.
3. Dopo il processo di pulizia, installare le griglie laterali in ordine inverso.

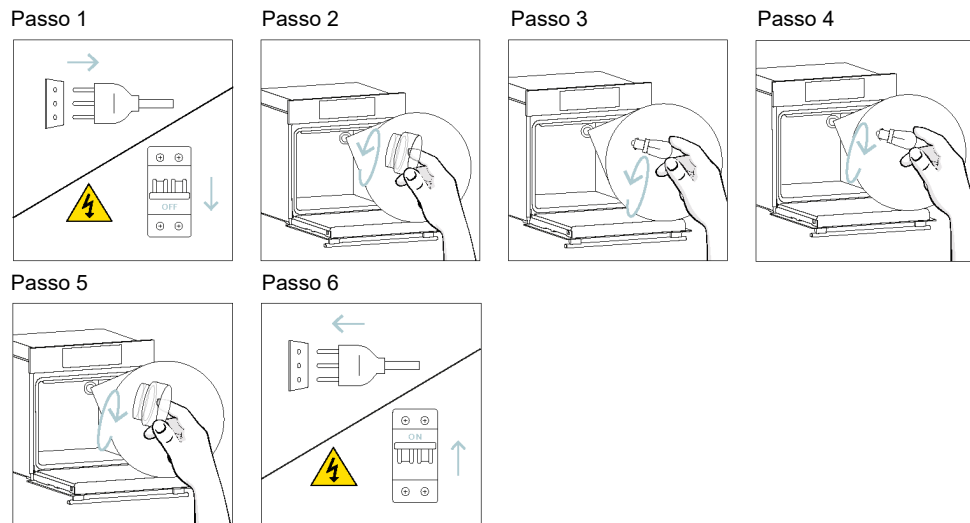


6.4. MANUTENZIONE

SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI

Sostituzione della lampadina in alto:

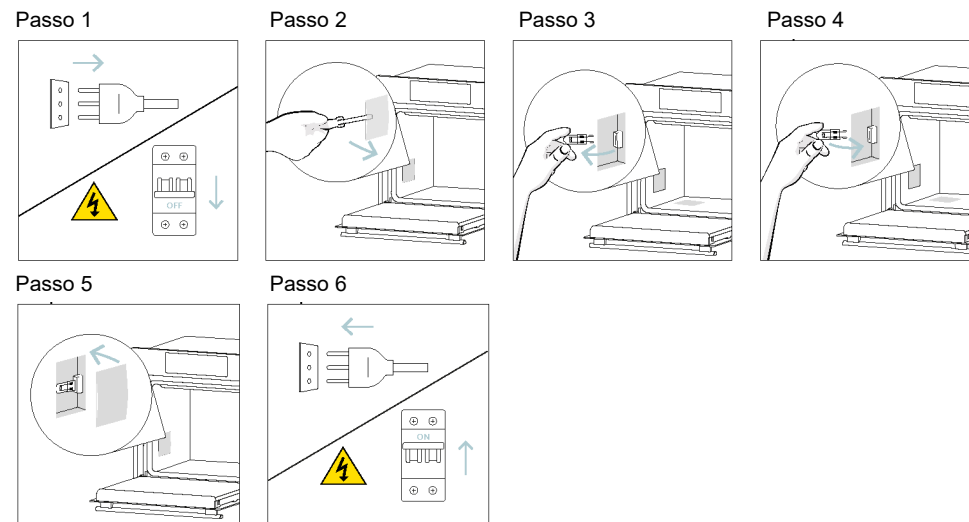
1. Scollegare il forno dalla rete elettrica.
2. Rimuovere la copertura in vetro della lampada.
3. Smontare la lampadina.
4. Sostituire la lampadina con una nuova dello stesso tipo.
5. Riposizionare la copertura in vetro della lampada.
6. Ricollegare il forno dalla rete elettrica.



Questo prodotto contiene una o più sorgenti luminose con efficienza energetica di classe G (lampada)

Sostituzione della lampadina laterale:

1. Scollegare il forno dalla rete elettrica.
2. Utilizzare un cacciavite a testa piatta posizionandolo lateralmente al vetro protettivo ed esercitare una leggera pressione per rimuoverlo.
3. Afferrare con attenzione la lampadina dalla sua base.
4. Inserire il vetro nuovo.
5. Reinstallare il vetro protettivo premendolo delicatamente finché non si blocca in posizione.
6. Ricollegare il forno dalla rete elettrica.



Questo prodotto contiene una o più sorgenti luminose con efficienza energetica di classe G (lampada)

7. SOLUZIONE DEI PROBLEMI

Se durante l'utilizzo del forno si verifica un errore, sul display verrà visualizzato il codice "ER" seguito da due cifre, che identificheranno il tipo di errore.

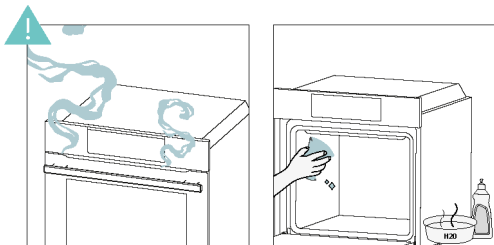
Procedere spegnendo il forno e scollegandolo, attendere qualche minuto, quindi ricollegarlo.

Se l'errore non si ripresenta, è possibile riprendere a utilizzare il forno. In caso contrario, chiamare l'assistenza clienti e comunicare il codice (ERXX) visualizzato sul display.

Errore



Fumo



8. PROTEZIONE DELL'AMBIENTE E SMALTIMENTO

8.1. SMALTIMENTO DELL'ELETTRODOMESTICO



Sull'elettrodomestico è riportato il simbolo di conformità alla direttiva europea 2012/19/UE relativa allo smaltimento di rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche. I rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche contengono sostanze inquinanti per l'ambiente e componenti basilari riutilizzabili. È fondamentale che i rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche siano sottoposti a trattamenti specifici per rimuovere e smaltire correttamente i materiali inquinanti e recuperare tutti i materiali riciclabili.

Osservando alcune regole basilari, tutti possono contribuire a evitare danni ambientali causati dai rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche:

- I rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche non devono essere gestiti come rifiuti domestici;
- I rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche devono essere conferiti in aree di raccolta dedicate gestite a livello municipale o da una società registrata.

In molti paesi potrebbe essere disponibile il prelievo a domicilio per i rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche di grandi dimensioni. Quando si acquista un nuovo elettrodomestico, quello vecchio può essere restituito al rivenditore che è tenuto ad accettarlo gratuitamente, purché sia di tipo equivalente e abbia le stesse funzioni di quello acquistato.

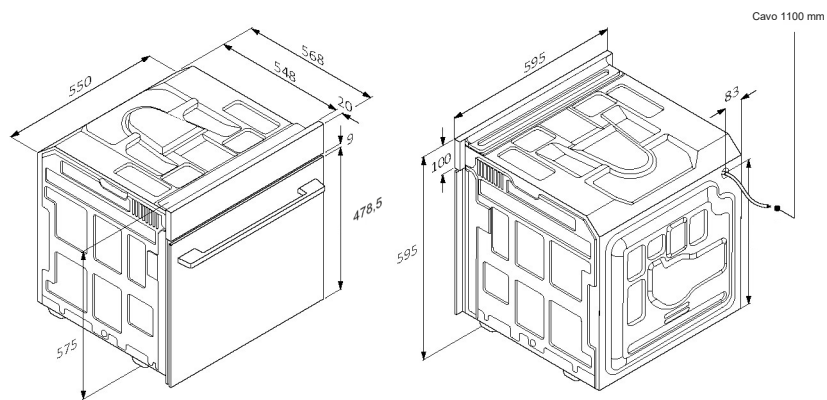
8.2. PROTEZIONE E RISPETTO DELL'AMBIENTE

Se possibile, evitare di preriscaldare il forno e tentare di usarlo sempre pieno.

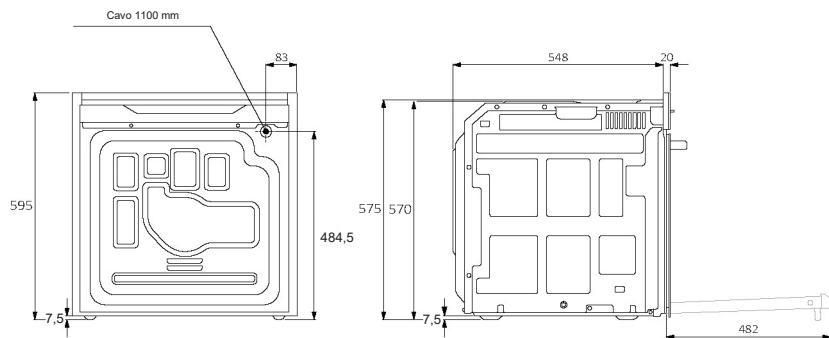
Aprire lo sportello del forno il meno possibile per evitare la dispersione di calore. Per ottenere un significativo risparmio energetico, spegnere il forno 5-10 minuti prima della fine del tempo di cottura e utilizzare il calore residuo che il forno continua a produrre.

Mantenere le guarnizioni pulite e in ordine per evitare la dispersione del calore all'esterno della cavità. In caso di contratto dell'utenza elettrica a tariffa oraria, il programma di "cottura ritardata" consente di risparmiare energia più facilmente, spostando l'inizio del processo di cottura in un orario a tariffa ridotta.

9. INSTALLAZIONE



mm

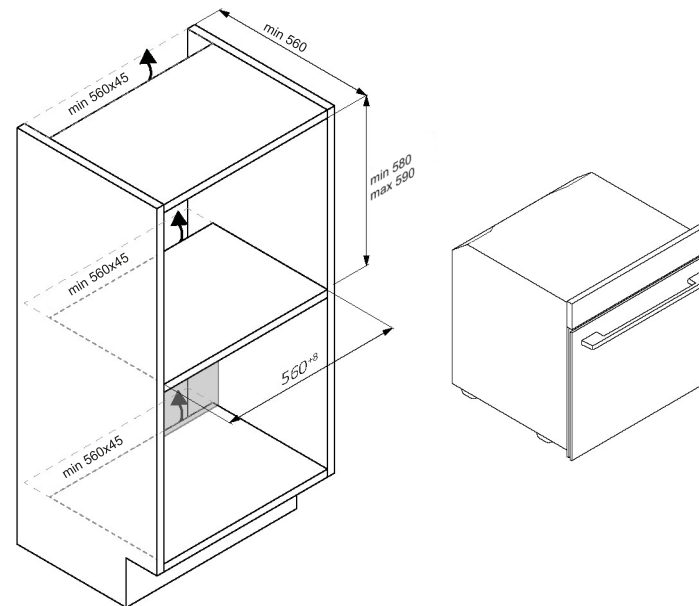
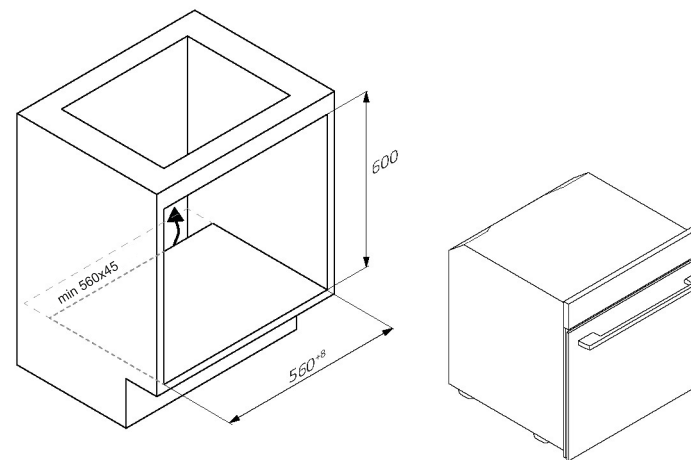


Vista posteriore

Vista laterale

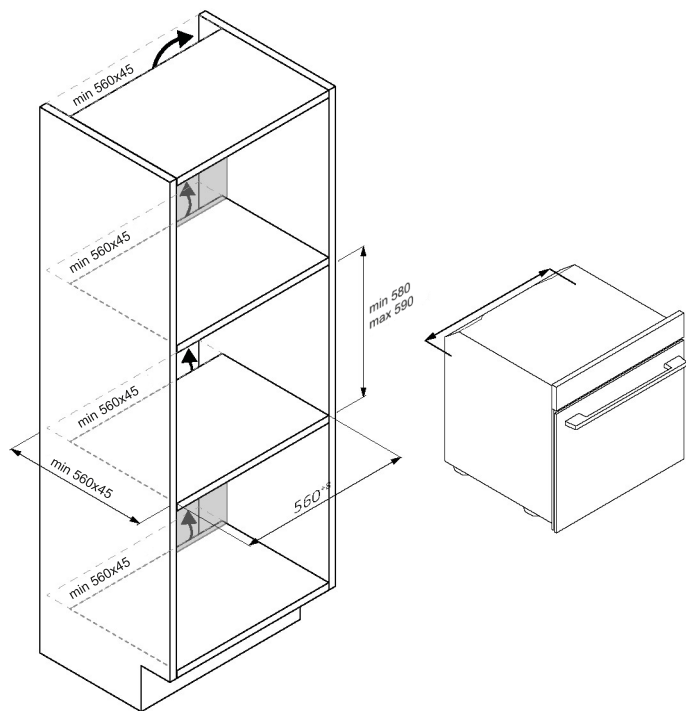
mm

IT 42

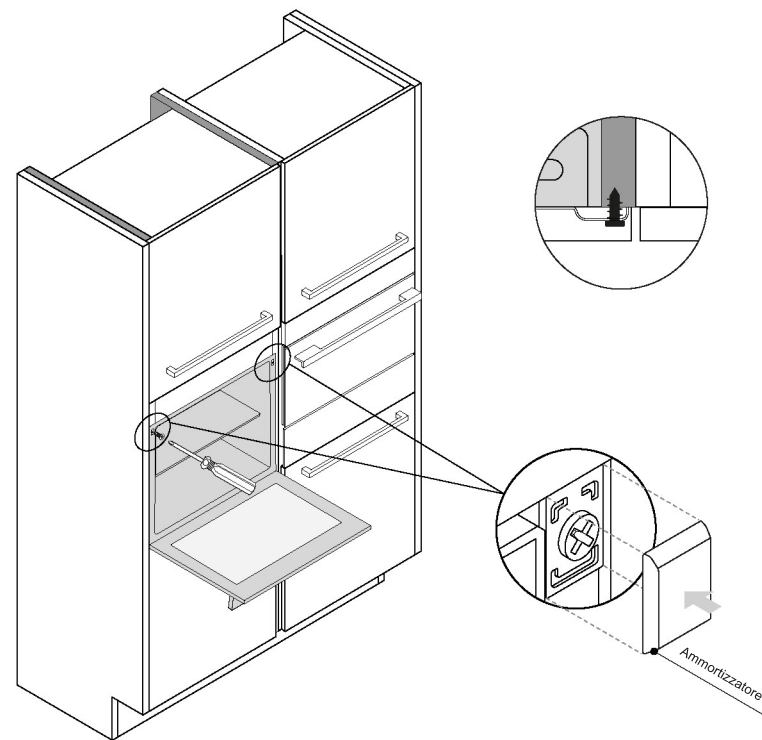


IT 43





IT 44



IT 45



mm



CANDY

MANUAL DE USUARIO COMPLETO



(EN) Quick guide | (FR) Guide rapide | (IT) Guida veloce

www.candy-home.com

CANDY HOOVER GROUP Via Comolli 16 Brugherio - Italy

English
Deutsch
Français
Italiano
Español
Ελληνικά
Nederlands
Português
Slovenčina
Slovenščina
☒☒☒☒☒☒
Polski
Čeština
Dansk
Suomi
Norsk
Svenska
☒☒☒☒☒
☒☒☒☒☒☒☒☒
☒☒☒☒☒☒☒☒☒☒
☒☒☒☒☒☒☒☒☒☒
Hrvatski
Romana
Türkçe
☒☒☒☒☒☒☒☒
☒☒
Magyar
☒☒☒☒☒☒☒☒
Lietuvių
Eesti
Latviešu

BIENVENIDO/A

Gracias por elegir nuestro producto. Para garantizar su seguridad y obtener los mejores resultados, lea atentamente este manual, incluidas las instrucciones de seguridad, y consérvelo para futuras consultas.

Antes de instalar el horno, anote el número de serie, ya que podría necesitarlo para realizar reparaciones. Compruebe si ha sufrido algún daño durante el transporte y consulte a un técnico si no está seguro antes de utilizarlo. Mantenga los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños.

i NOTA: Tenga en cuenta que las características y accesorios del horno pueden variar en función del modelo adquirido.

1. INFORMACIÓN DE SEGURIDAD
2. PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO
 - 2.1. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO
 - 2.2. ACCESORIOS
 - 2.3. PANEL DE CONTROL
 - 2.4. CONECTIVIDAD
3. ANTES DE EMPEZAR
 - 3.1. INFORMACIÓN PARA EMPEZAR
 - 3.2. PRIMER USO
 - 3.3. LIMPIEZA PRELIMINAR
4. FUNCIONAMIENTO DEL PRODUCTO
 - 4.1. CÓMO FUNCIONA ESTE PRODUCTO
 - 4.2. FUNCIONES DE COCCIÓN
 - 4.2.1. FUNCIONES ESTÁNDAR
 - 4.2.2. FUNCIONES ESPECIALES
5. DIRECTRICES DE COCCIÓN
 - 5.1. TABLA DE COCCIÓN GENERAL
 - 5.2. TABLA EVERYDAY COOKING
6. CUIDADO Y LIMPIEZA
 - 6.1. RECOMENDACIONES GENERALES
 - 6.2. LIMPIEZA DEL HORNO
 - 6.2.1. INTERIOR DEL HORNO: funciones de limpieza
 - 6.2.2. EXTERIOR DEL HORNO: retirada y limpieza de la puerta de cristal
 - 6.3. LIMPIEZA DE ACCESORIOS
 - 6.4. MANTENIMIENTO
7. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS
8. ELIMINACIÓN Y PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE
 - 8.1. ELIMINACIÓN DE ELECTRODOMÉSTICOS
 - 8.2. AHORRAR Y RESPETAR EL MEDIO AMBIENTE
9. INSTALACIÓN

1. INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

ADVERTENCIAS GENERALES

- No utilice un limpiador a vapor para realizar las operaciones de limpieza.
- **⚠ PRECAUCIÓN:** Para evitar peligros debido al restablecimiento inadvertido después de una interrupción de corriente, este electrodoméstico no debe alimentarse a través de un dispositivo de conmutación externo, como un temporizador, ni conectarse a un circuito de encendido y apagado regular mediante la red.
- Durante el uso, el aparato se calienta. Procure no tocar la resistencia interna del horno.

Utilización conforme al uso previsto

- Utilice el horno únicamente para el fin para el que fue diseñado, es decir, solo para cocinar alimentos. Cualquier otro uso (por ejemplo, como fuente de calor) se considera inadecuado y, por lo tanto, peligroso. El fabricante no se hace responsable de ningún daño resultante de un uso incorrecto, inadecuado o irracional del horno.

Limitaciones de uso

- 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. Los niños no deben jugar con este electrodoméstico. Las operaciones de limpieza y mantenimiento no deben ser realizadas por niños sin supervisión.
- Este electrodoméstico no está pensado para ser usado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos, a no ser que sea bajo supervisión o tras haber recibido instrucciones precisas respecto a su uso por parte de una persona responsable de su seguridad.
- En presencia de niños, vigile el aparato para evitar que los niños jueguen con él.
- **⚠ ADVERTENCIA:** Este electrodoméstico y sus partes accesibles se calientan durante el uso. Se debe tener cuidado para evitar tocar los elementos calefactores. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados a menos que estén continuamente supervisados.



- **⚠ ADVERTENCIA:** Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. Los niños pequeños deben mantenerse alejados de este electrodoméstico.

ADVERTENCIAS DE INSTALACIÓN

- El horno se puede ubicar en la parte alta de una columna o debajo de una encimera.
- Antes de instalarlo, debe garantizar una buena ventilación en el espacio del horno para permitir la circulación adecuada del aire fresco requerido para enfriar y proteger las partes internas. Realice las aberturas especificadas en las ilustraciones según el tipo de accesorio. Fije siempre el horno a los muebles con los tornillos suministrados con el aparato.
- No se requiere ninguna operación/ajuste adicional para hacer funcionar este electrodoméstico a las frecuencias nominales.
- Para evitar sobrecalentamientos, este electrodoméstico no debe instalarse detrás de una puerta decorativa.
- Durante la instalación, el horno debe desconectarse de la red eléctrica para evitar sobrecalentamientos.
- Si se requiere la asistencia del fabricante para corregir fallos derivados de una instalación incorrecta, esta asistencia no estará cubierta por la garantía. Se deben seguir las instrucciones de instalación para personal profesionalmente cualificado.
- Una instalación incorrecta puede causar daños o lesiones a personas, animales o pertenencias. El fabricante no se hace responsable de tales daños o lesiones.
- La instalación debe ser realizada por un técnico cualificado que debe conocer y respetar la legislación vigente en el país de instalación y las instrucciones del fabricante.
- Después de desembalar el aparato, compruebe siempre que no esté dañado; en caso de problemas, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente antes de instalarlo y no lo conecte a la red eléctrica.
- Retire el material de embalaje antes de poner en funcionamiento el aparato.
- Durante la instalación, no utilice el asa de la puerta del horno para levantar y mover el horno.
- El mobiliario de la instalación y los adyacentes deben soportar temperaturas de 95 °C.
- Se recomienda utilizar guantes de protección durante la instalación para evitar lesiones por corte.
- No instale el producto en ambientes abiertos expuestos a agentes atmosféricos.

- Este aparato está diseñado para utilizarse a una altitud inferior a 2000 m.

ADVERTENCIAS ELÉCTRICAS

- 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.
- 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. Para cualquier reparación, diríjase exclusivamente al departamento de atención al cliente y solicite el uso de repuestos originales.
- Desconecte el dispositivo de la red eléctrica antes de realizar cualquier operación o mantenimiento sobre este.
- **⚠ ADVERTENCIA:** Para evitar la posibilidad de descargas eléctricas, asegúrese de que el electrodoméstico esté apagado antes de cambiar la bombilla.
- Antes de retirar las piezas extraíbles, hay que apagar el horno. Después de realizar la limpieza, vuelva a montarlas siguiendo las instrucciones.
- El uso de cualquier aparato eléctrico implica el cumplimiento de algunas reglas fundamentales:
 - No tire del cable de alimentación para desconectar este electrodoméstico de la fuente de alimentación.
 - No toque el aparato con las manos o los pies mojados o húmedos.
 - En general no se recomienda el uso de adaptadores, múltiples tomas de corriente y cables alargadores.
 - En caso de avería y/o mal funcionamiento, apague el aparato y no lo manipule.

- **i NOTA:** Dado que el horno podría requerir mantenimiento, es aconsejable tener disponible otra toma de corriente de pared para que el horno pueda conectarse a esta si se retira del espacio donde está instalado.
- Cualquier reparación, instalación y mantenimiento no realizados correctamente pueden poner en grave peligro al usuario.
- La empresa fabricante declara que no asume ninguna responsabilidad por daños directos o indirectos causados por una instalación, mantenimiento o reparación incorrectos. Además, no se hace responsable de los daños causados por la ausencia o interrupción del sistema de puesta a tierra (por ejemplo, descargas eléctricas).
- **⚠ PRECAUCIÓN:** Para evitar peligros debido al restablecimiento inadvertido después de una interrupción de corriente, este electrodoméstico no debe alimentarse a través de un dispositivo de conmutación externo, como un temporizador, ni conectarse a un circuito de encendido y apagado regular mediante la red.
- El aparato no está diseñado para ser activado por un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

USO Y MANTENIMIENTO

- La bandeja de goteo recoge los residuos que gotean durante la cocción.
- Cuando coloque la rejilla en los estantes laterales, asegúrese de que la sección más corta del lateral (entre el tope y la extremidad) esté orientada hacia el interior del horno. Si la rejilla tiene una barra metálica decorativa, preste atención a colocarla en el exterior del horno para que el logotipo de la marca sea visible y legible. Para colocarla correctamente, consulte también la imagen de la [sección Accesorios](#) de este manual de usuario.
- No utilice limpiadores abrasivos o raspadores metálicos afilados para limpiar los cristales de la puerta del horno, ya que pueden rayar la superficie, lo que podría provocar la rotura del cristal.
- Utilice exclusivamente la sonda de temperatura recomendada para este horno.
- Durante la cocción, la humedad puede condensarse dentro de la cavidad del horno o en el cristal de la puerta. Esto es normal. Para reducir este efecto, espere de 10 a 15 minutos después de encender el horno antes de colocar alimentos en su interior. En cualquier caso, la condensación desaparece cuando el horno alcanza la temperatura de cocción.

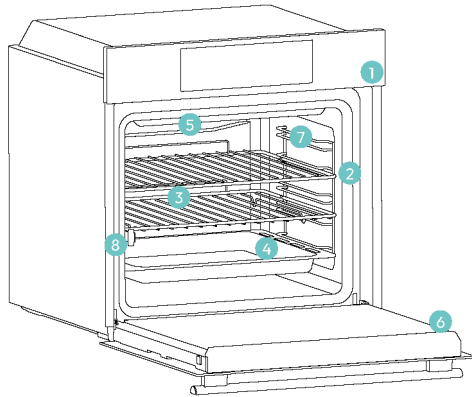
- Cocine las verduras en un recipiente con tapa en lugar de en una bandeja abierta.
- No deje alimentos dentro del horno pasados 15/20 minutos desde el final de la cocción.
- Una falla prolongada en la fuente de alimentación durante una fase de cocción puede causar un mal funcionamiento del monitor. En este caso, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.
- **⚠ ADVERTENCIA:** No cubra las paredes del horno con papel de aluminio o protectores de un solo uso disponibles en las tiendas. En contacto directo con el esmalte caliente, el papel de aluminio o cualquier otro protector corre el riesgo de derretirse y deteriorar el esmalte del interior.
- **⚠ ADVERTENCIA:** Nunca retire la junta de la puerta del horno.
- **⚠ PRECAUCIÓN:** No llene el fondo de la cavidad con agua durante la cocción o cuando el horno esté caliente.
- Para un uso correcto del horno, se aconseja no poner los alimentos en contacto directo con los estantes y bandejas, sino utilizar papel para horno y/o recipientes especiales.

ADVERTENCIAS (*PARA HORNO PIROLÍTICOS)

- Los derrames excesivos deben eliminarse antes de realizar la limpieza.
- **⚠ ADVERTENCIA:** Antes de iniciar el ciclo de limpieza automática:
 - Limpie la puerta del horno.
 - Retire los residuos de comida grandes del interior del horno con una esponja húmeda. No use detergentes.
 - Retire todos los accesorios y el kit de estante deslizante (si está presente).
 - No ponga paños de cocina.
- Antes de ejecutar el ciclo de limpieza en los hornos con termómetro para carne es necesario cerrar el orificio con la tuerca incluida. Cierre siempre el orificio con la tuerca cuando no use el termómetro para carne.
- Durante el proceso de limpieza pirolítica (si está disponible), las superficies pueden calentarse más de lo normal y debe mantenerse alejados a los niños.
- Si encima del horno se ha instalado una placa de cocción, nunca use la placa mientras el pirolizador está en funcionamiento; esto evitará que la placa se sobrecaliente.

2. PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

2.1. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

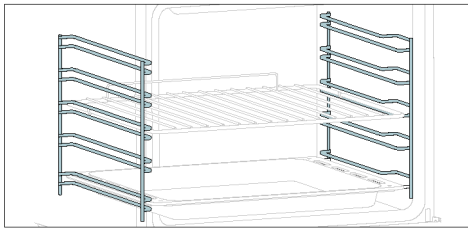


1. Panel de control
2. Números de posición de las estanterías
3. Rejillas
4. Bandejas
5. Cubierta del ventilador
6. Puerta del horno
7. Rejillas laterales (si están presentes: solo para cavidad plana)
8. Número de serie y código QR



2.2. ACCESORIOS

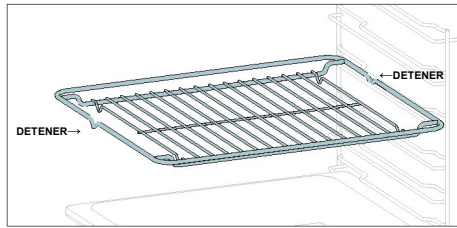
Rejillas laterales (solo si están presentes*)



Situadas a ambos lados de la cavidad del horno, las rejillas laterales están diseñadas para colocar la bandeja de horno y las rejillas durante la cocción.

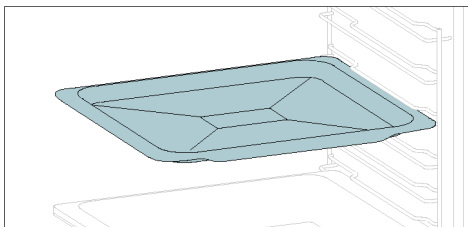
NOTA: 6 o 7 niveles según el modelo.

Rejilla de metal



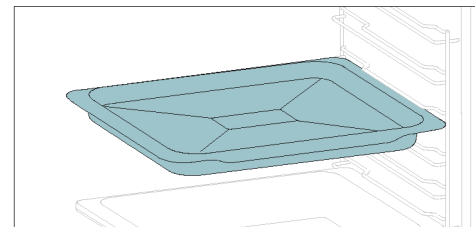
La rejilla metálica de un horno es un estante extraíble y ajustable que sirve de apoyo a los utensilios de cocina, garantiza una cocción uniforme y facilita la limpieza. Puede utilizarse para sostener platos y utensilios de cocción a diferentes alturas para diversas necesidades culinarias.

Bandeja de horneado (solo si está presente*)



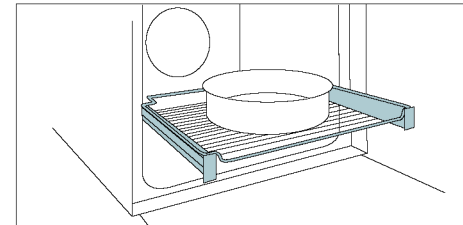
Una bandeja de horneado es ideal para conseguir un dorado uniforme del fondo, por lo que es perfecta para galletas y pasteles gracias a su diseño plano y poco profundo. Además, colocarla debajo de una rejilla de cocción puede ayudar a recoger los goteos y evitar que se ensucie el horno.

Bandeja profunda



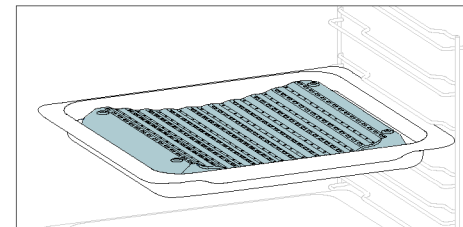
La bandeja profunda es ideal para recetas con líquidos añadidos o capas, como guisos o asados. Su profundidad está diseñada específicamente para garantizar la consistencia deseada de los alimentos preparados en ella.

Guías telescópicas (solo si están presentes*)



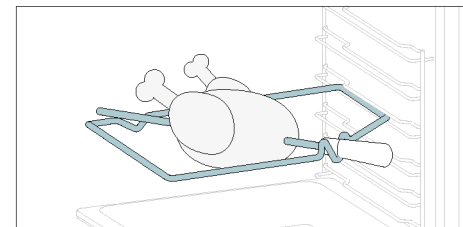
Los raíles telescópicos de horno son estantes extensibles que facilitan la colocación o extracción de objetos, sin necesidad de introducir la mano en el interior de un horno caliente. Mejoran la seguridad, la estabilidad y pueden ajustarse en diferentes posiciones de nivel.

Smart Tray - Modo barbacoa (solo si está presente*)



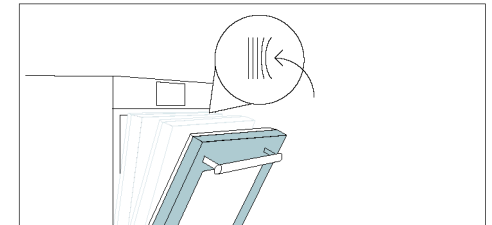
Su forma cóncava permite una correcta circulación de la humedad generada en la cocción, manteniendo alto el índice de humedad de los alimentos. Según la cantidad de agua introducida en la bandeja, se obtendrá una cocción más seca o más "húmeda".

Rustepollos (solo si está presente*)



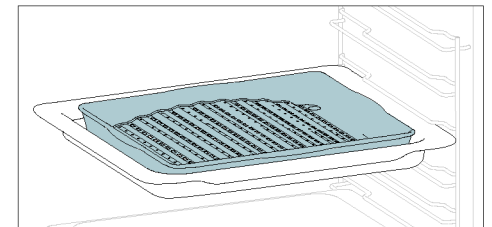
El rustepollos funciona junto con el elemento de calentamiento superior girando los alimentos para cocinarlos de forma homogénea. Funciona mejor con alimentos de tamaño mediano. Ideal para descubrir otra vez el sabor del asado tradicional.

Bisagras de cierre suave/apertura suave (solo si están presentes*)



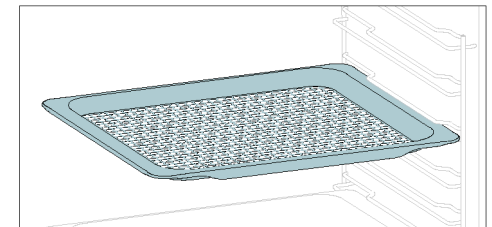
Las bisagras de cierre y apertura suave controlan el movimiento de la puerta, garantizando un movimiento suave y evitando portazos.

Smart Tray - Modo VAPOR (solo si está presente*)



La forma convexa es adecuada para asar en el horno a alta temperatura (220°), permitiendo un resultado de barbacoa incluso en casa y con poco humo gracias a la acción de drenaje de las grasas en el fondo de la bandeja.

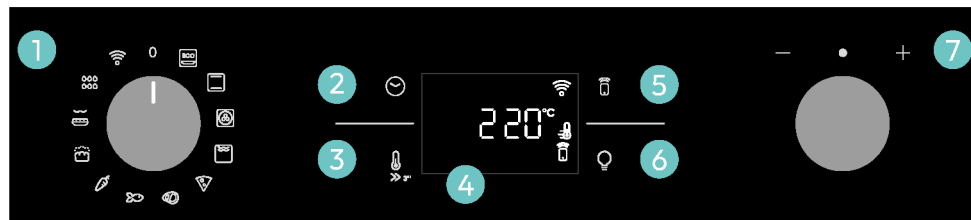
Bandeja Airfry (solo si está presente*)



La bandeja Airfry garantiza que el aire caliente llegue a los alimentos de forma uniforme y tridimensional, lo que da como resultado un exterior más crujiente a la vez que se mantiene la ternura en el interior. Para recoger los jugos y los empanados, colóquela encima de la bandeja de horneado.



2.3. PANEL DE CONTROL



Las funciones y la clasificación de las funciones pueden modificarse según el modelo.

1. Selector de funciones
2. Hora
3. Temperatura
4. Pantalla LED
5. Control remoto
6. Luz
7. Dial de control

FUNCIONES PRINCIPALES

La pantalla tiene 4 funciones principales:

Símbolo	Función	Descripción
	Hora	Pulse una vez para la duración de la cocción, dos veces para el minutero (disponible en modo de espera), tres veces para la hora del día y cuatro veces para el inicio diferido. En modo de espera, sólo se puede acceder al temporizador de cocina.
	Temperatura	Pulse una vez para comprobar la temperatura de la cavidad; pulse y mantenga pulsado durante 3 segundos para activar la opción de precalentamiento rápido (sólo disponible durante la fase de precalentamiento del horno). Cuando el precalentamiento está activo, el icono correspondiente aparece en la pantalla.
	Control remoto encendido/apagado	Pulse el botón para activar el control remoto después de emparejar el horno con la app hOn (a través de la aplicación).
	Luz	Pulse para encender/apagar la luz de la cavidad del horno.

2.4. CONECTIVIDAD

Parámetros de conexión inalámbrica

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

Información del producto para equipos en red

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

Cómo activar el puerto de red inalámbrica:

El módulo WIFI se enciende en cuanto el mando de función se coloca en una posición distinta de cero.

Cómo desactivar el puerto de red inalámbrica:

El módulo WIFI está siempre apagado cuando el mando de función está en la posición cero.

Si el mando está en otra posición, vaya al menú WIFI y seleccione apagar para desactivar el WIFI.

Por la presente, Candy Hoover Group Srl declara que este equipo radioeléctrico cumple con lo dispuesto por la Directiva 2014/53/UE y con los requisitos legales pertinentes para el mercado UKCA. El texto completo de la declaración de conformidad está disponible en la siguiente dirección web: www.candy-group.com



CÓMO INTERACTUAR CON LA APLICACIÓN

El aparato puede conectarse a la red inalámbrica doméstica y manejarse a distancia mediante la aplicación. Conecte su aparato para asegurarse de que se mantiene actualizado con el software y las funciones más recientes.

NOTA

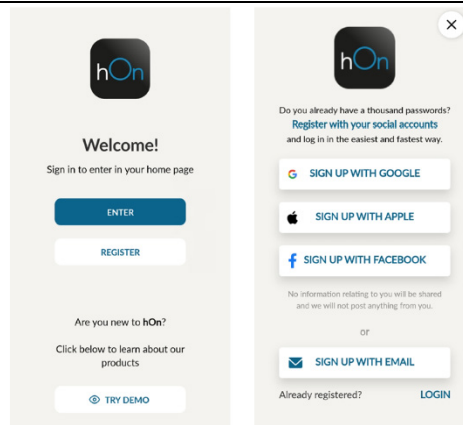
- Una vez encendido el horno, los iconos de WIFI parpadean durante 30 minutos. Durante este periodo es posible registrar el producto.
- Asegúrese de que la red Wi-Fi de su casa está encendida.
- Se le guiará paso a paso tanto en su aparato como en su dispositivo móvil.
- La conexión del horno puede tardar hasta 10 minutos.
- Para más información y resolución de problemas, consulte la aplicación.

Descárguela en su smartphone.



REGISTRO DE NUEVOS USUARIOS

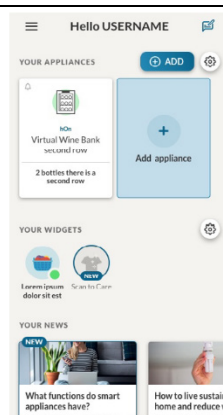
- Haga clic en "Registrarse".
- Puede registrarse a través de cuentas sociales o inscribirse con su correo electrónico personal.



REGISTRO RÁPIDO PARA EMPAREJAMIENTO

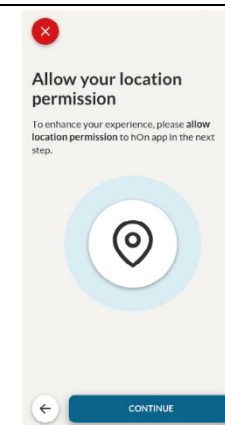
Paso 1

- Seleccione "Añadir electrodoméstico".



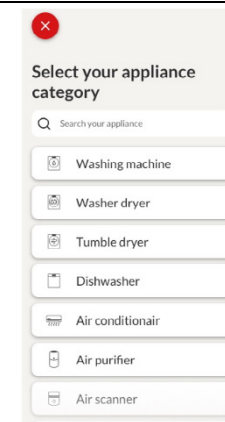
Paso 2

- Permita su localización.



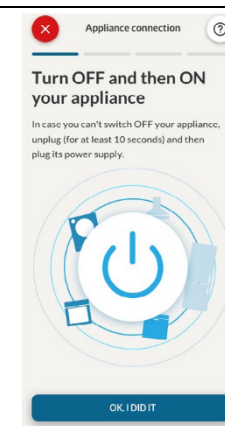
Paso 3

- Seleccione el horno en la categoría de electrodomésticos.



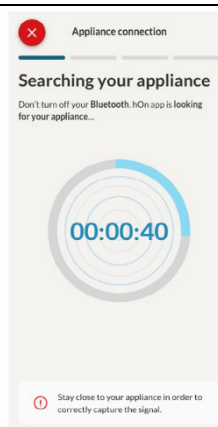
Paso 4

- Encienda su electrodoméstico; si ya está encendido, apáguelo y vuelva a encenderlo.



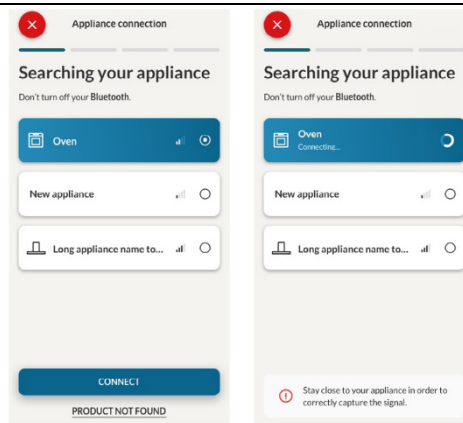
Paso 5

- Tras encenderse, la aplicación hOn empezará a buscar su electrodoméstico.



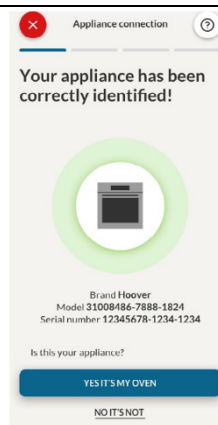
Paso 6.1-6.2

- Seleccione su electrodoméstico, pulse "conectar" y espere unos segundos.



Paso 7

- Se detectará su horno y podrá controlarlo a través de hOn.



WIFI CÓMO CAMBIAR LA CONFIGURACIÓN WIFI

Una vez registrado el aparato, el usuario puede cambiar la configuración WIFI entre:

- WIFI ACTIVA:** Solo es posible supervisar el estado del horno mediante la app.
- WIFI APAGADA:** El horno no está conectado, pero todavía está registrado con las credenciales de red guardadas.
- REINICIO WIFI:** La conexión se reinicia y es posible un nuevo registro.

- Gire el selector de funciones en el menú WIFI.
- En la pantalla aparece "Encendido".
- Gire el dial de control hasta que aparezca "Apagado" o el ajuste de reinicio "rSt".



CONTROL REMOTO

El control remoto ofrece numerosas ventajas a los usuarios, mejorando la comodidad, la eficiencia y la experiencia culinaria en general, ya que permite controlar el producto directamente desde el aparato y la aplicación hOn.

Esta función permite, a través de su dispositivo, disfrutar de diversas características, tales como: inicio instantáneo o programado de recetas o programas de cocción ya disponibles en la app; seguimiento en tiempo real del progreso de sus recetas; ajuste de los parámetros de cocción en uso. Además, es posible recibir notificaciones una vez finalizados los programas o las recetas. El control remoto solo puede activarse cuando el producto está registrado.

NOTA: Está disponible para todas las funciones de cocción del producto, excepto para los programas Gratinado y Supergrill.

Cómo activar el control remoto:

- Gire el selector de funciones en el menú WIFI.
- Pulse el icono de control remoto.
- En la pantalla aparece "hOn". Se mostrarán los iconos de WIFI y Control remoto.
- Acceda a la app, seleccione un programa y deje que empiece la cocción. Durante el proceso es posible controlar y cambiar los parámetros del programa tanto desde el producto como desde la app.



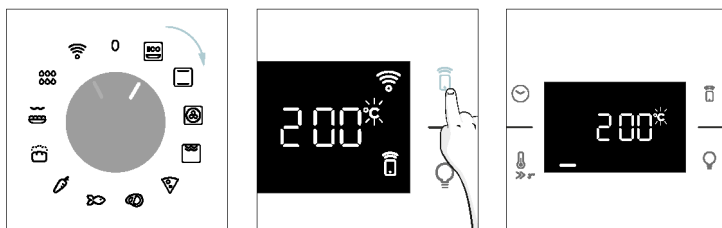
También es posible activar el control remoto durante el proceso de cocción pulsando el botón correspondiente.



Cómo detener el control remoto:

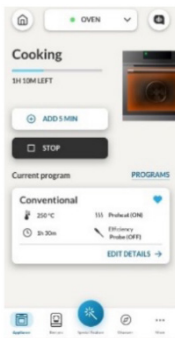
Mientras el programa de cocción está en curso, puede detenerse directamente desde el propio producto girando el selector de funciones a una posición diferente. Estas acciones interrumpen el proceso de cocción.

Otra forma es pulsando el botón correspondiente de Control remoto que viene con su aparato. Estas acciones interrumpen el proceso de cocción.



Usted también puede detener el programa de cocción de forma remota utilizando la aplicación haciendo clic en el botón "DETENER" en el dispositivo de visualización. El horno detendrá automáticamente la cocción.

NOTA: Si el usuario detiene la cocción en curso desde el horno, simultáneamente se verá en la app la cocción detenida.



3. ANTES DE EMPEZAR

3.1. INFORMACIÓN PARA EMPEZAR

Cuando encienda el horno por primera vez, es posible que note algo de humo. No se preocupe, espere a que salga el humo antes de utilizar el horno.

Cómo funciona la puerta

Para las funciones que utilizan el grill, gracias a la tecnología del interruptor de puerta, el horno detendrá automáticamente las resistencias cuando abra la puerta y continuará cocinando una vez que la cierre. Esta función sólo está disponible en determinadas configuraciones del horno. Todos los modelos pirolíticos la tienen.

Durante el proceso de limpieza pirolítica, la puerta del horno permanece cerrada en todo momento. Si no está bloqueado, el horno mostrará el código de error 24 y pausará la función de limpieza.

Cómo funciona la iluminación

La cavidad del horno está iluminada por una o varias bombillas, que suelen activarse cada vez que se inicia una función de cocción.

En los hornos equipados con interruptor de puerta (ver más abajo), la luz se enciende automáticamente al abrir la puerta.

En los hornos equipados con botón de lámpara, también se puede utilizar para activar la iluminación.

Si la puerta del horno permanece abierta durante más de 10 minutos, las luces se apagarán automáticamente.

Durante el proceso de limpieza pirolítica la luz permanece apagada. *

Funcionamiento del ventilador de enfriamiento

El ventilador de enfriamiento se encarga de disipar el calor, evitando que el horno y su entorno se calienten demasiado, así como de proteger los aparatos de cocina de los efectos de las altas temperaturas. Por esta razón, el ventilador de enfriamiento permanece audible durante un periodo de tiempo incluso después de apagar el horno.

Funciona durante y después del ciclo de cocción en función de la temperatura interna del horno.

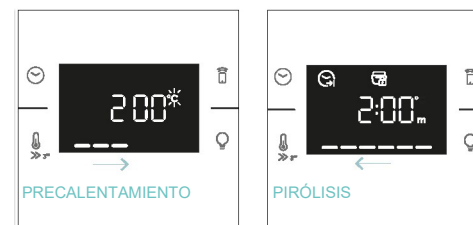
Cuando el ventilador de refrigeración está en funcionamiento, suele emitir un suave zumbido. Usted también puede notar una corriente de aire caliente que emana del hueco entre la puerta del horno y el panel de control. Durante la limpieza pirolítica y cuando la puerta está bloqueada, se enciende el ventilador de enfriamiento. *

Durante la función ECO, la luz permanecerá apagada.

(*sólo para hornos pirolíticos)

Cómo funciona la barra de estado

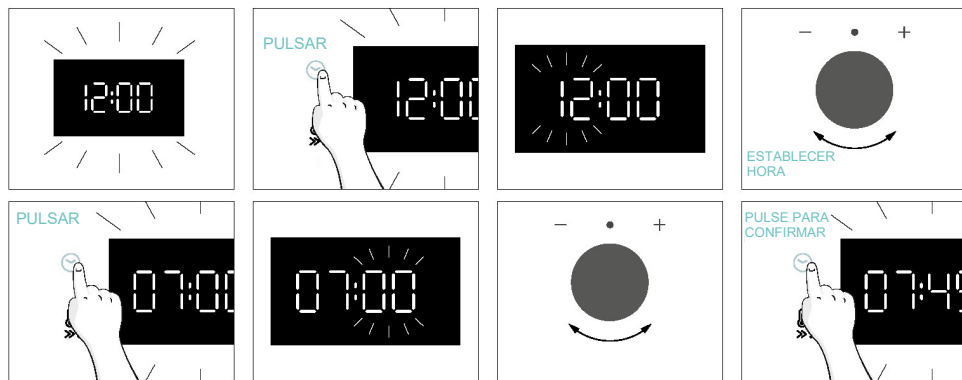
La barra de estado, basada en los programas establecidos, simplifica el control de la temperatura y el tiempo. En concreto, para las funciones que implican precalentamiento, muestra el aumento de temperatura durante esta fase. En los programas de cocción y en la función de limpieza pirolítica, muestra la cuenta atrás del tiempo de cocción y del ciclo de limpieza, respectivamente.



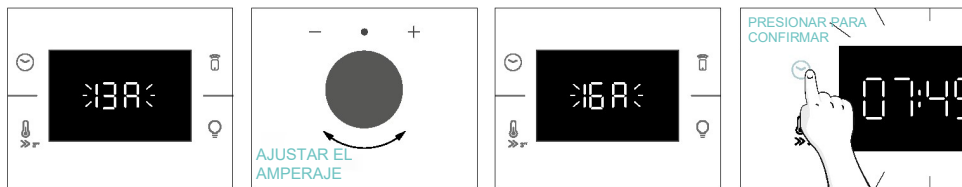
3.2. PRIMER USO

Cuando el aparato se enciende por primera vez, el paso inicial es ajustar la hora del día, elegir entre 13 amperios o 16 amperios, seleccionar el brillo y el nivel de sonido.

- **AJUSTE DE LA HORA:** La pantalla mostrará la hora preestablecida '12:00' parpadeando. Para modificarla, pulse ☺ y utilice el botón derecho para ajustar la hora actual. Pulse de nuevo ☺ y siga el mismo procedimiento para ajustar los minutos. Para confirmar, pulse ☺ una vez más.

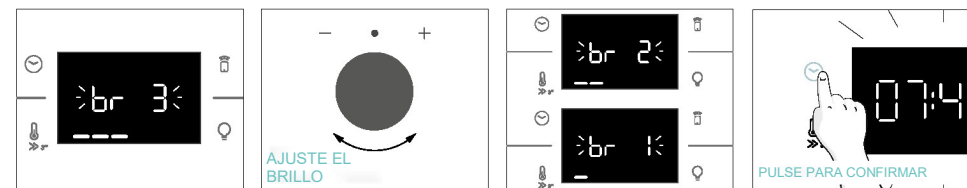


- **AMPERAJE:** Por defecto, el horno está configurado para funcionar con una potencia superior adecuada para hogares con más de 3 kW (16 A). Si su casa tiene menos potencia, puede cambiar este ajuste a 13 A. Este ajuste afecta a la rapidez con la que se calienta el horno. Elegir la opción más alta (16A) significa que se calienta más rápido (porque aumenta la absorción de energía). En la pantalla verá dos opciones: 13A y 16A. Sólo tiene que girar la perilla derecha para elegir la que quiera y pulsar ☺ para confirmar.

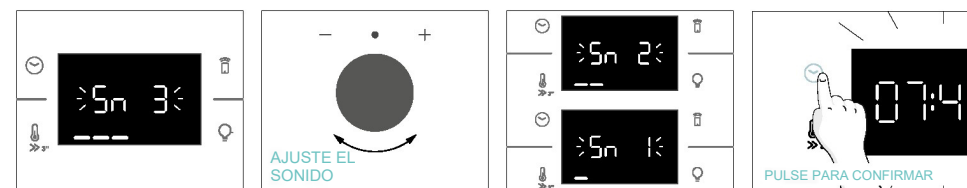


- **NOTA:** La opción de ajustar el amperaje sólo está disponible durante la instalación inicial. Para modificar el amperaje ajustado, consulte las instrucciones posteriores a la instalación.

BRILLO: En la pantalla aparece el símbolo "br". Los números representan el nivel de intensidad del brillo, editable girando la perilla derecha. Para confirmar, pulse ☺



SONIDO: En la pantalla aparece el símbolo "Sn". Los números representan el nivel de intensidad del sonido, editable girando la perilla derecha. Para confirmar, pulse ☺

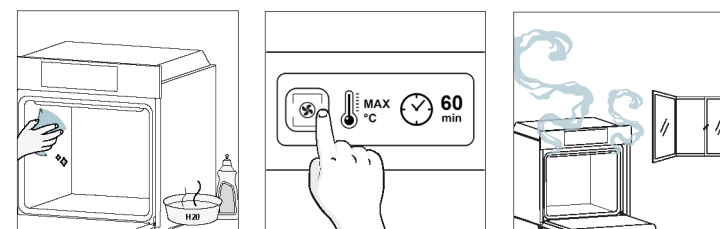


Cuando el horno está en modo de espera, es posible volver a los ajustes iniciales pulsando simultáneamente los botones Temperatura y Lámpara durante 5 segundos.



3.3. LIMPIEZA PRELIMINAR

Limpie el horno antes de usarlo por primera vez. Limpie las superficies externas con un paño suave humedecido. Lave todos los accesorios y limpie el interior del horno con una solución de agua caliente y detergente lavavajillas. Compruebe que el horno esté vacío, seleccione la temperatura máxima y déjelo encendido aproximadamente durante una hora para eliminar todos los olores que puede haber presentes en los hornos nuevos.

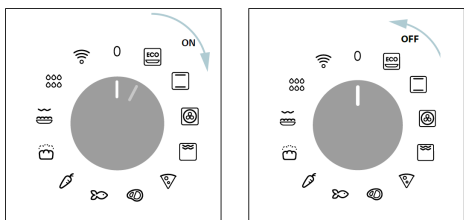


4. FUNCIONAMIENTO DEL PRODUCTO

4.1. CÓMO FUNCIONA ESTE PRODUCTO

ENCENDIDO Y APAGADO DEL HORNO

Para encender el horno, gire el selector de funciones (sentido horario/antihorario) y seleccione un programa de cocción. Para apagarlo, coloque el selector de funciones en la posición "0".

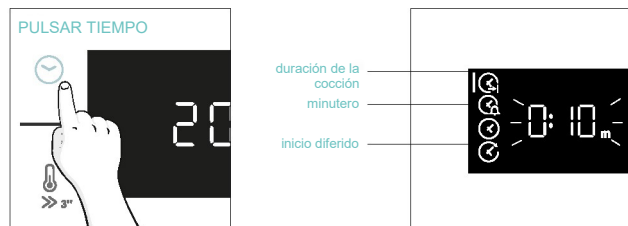


ESTABLECER EL PROGRAMA DE COCCIÓN

Gire el selector de funciones y seleccione el programa deseado. En pantalla aparecerá una temperatura por defecto que puede ser editada en cada momento girando la perilla derecha (en sentido horario para aumentar y en sentido antihorario para disminuir la temperatura).

MENÚ DE TIEMPO

Acceda al menú Tiempo pulsando . Para navegar por él, pulse tantas veces como sea necesario para entrar en los ajustes siguientes:

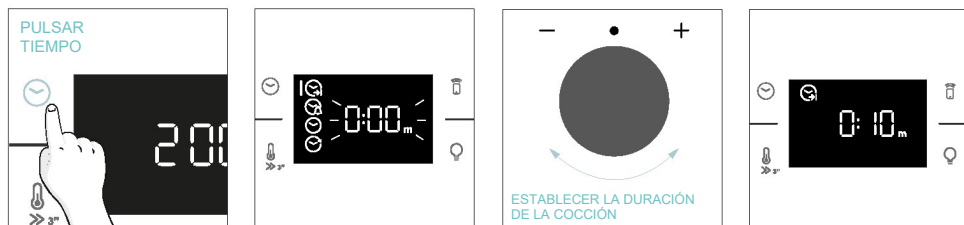


NOTA: no se pueden ajustar varios parámetros al mismo tiempo, por lo que sólo el último ajustado permanece en la memoria mientras que el anterior se borra.

DURACIÓN DE LA COCCIÓN

Permite preseleccionar el tiempo de cocción necesario para la receta escogida.

ACTIVACIÓN: pulse para entrar en el menú Tiempo. Pulse tantas veces como sea necesario para seleccionar la función "Duración de la cocción". A continuación, utilice el dial de control para regular el valor.



La cuenta atrás comienza al final del precalentamiento (si lo hay). Durante la fase de cocción, es posible modificar el valor de duración girando la perilla derecha. Una vez transcurrido el tiempo, la cocción se detiene.

MINUTERO

Permite utilizar el horno como alarma.

ACTIVACIÓN: pulse para entrar en el menú Tiempo. Pulse tantas veces como sea necesario para seleccionar la función "Minutero". A continuación, utilice el dial de control para regular el valor.



Cuando la función está activada, la información principal que aparece en pantalla es siempre la hora. Para editar la temperatura, pulse para entrar en el modo de edición dedicado. Una vez transcurrido el tiempo, la cocción continúa hasta que la perilla izquierda se gira a la posición 0.

Esta función también se puede ajustar cuando el horno está en modo de espera pulsando . Cuando está activado, el minutero funciona independientemente de las funciones de cocción del horno.

INICIO DIFERIDO

Permite elegir la hora de inicio de la cocción.

ACTIVACIÓN: pulse para entrar en el menú Tiempo. Pulse tantas veces como sea necesario para seleccionar la función "Inicio diferido". A continuación, utilice el dial de control para ajustar la hora de inicio de la cocción.



NOTA: El inicio diferido sólo se activa después de ajustar la duración de la cocción y no está disponible con las funciones del grill.

FUNCIONES ADICIONALES

BLOQUEO PARA NIÑOS

Esta función permite bloquear la pantalla para evitar cualquier uso no deseado por parte de menores. Para activar el bloqueo de pantalla, mantenga pulsados simultáneamente los botones Control remoto y Lámpara.

Repita la misma acción para desactivar el bloqueo.



4.2. FUNCIONES DE COCCIÓN

OPCIÓN DE PRECALENTAMIENTO RÁPIDO




Para acelerar la fase de precalentamiento, se puede seleccionar la opción de precalentamiento rápido pulsando el icono de temperatura durante 3s después de haber seleccionado el programa de cocción y la temperatura. Esta opción activará una combinación de ventilador y resistencias independientemente de la función de cocción elegida.

Para ahorrar energía, cuando se activa el [precalentamiento rápido](#) el ventilador de la cavidad se APAGA hasta que el horno alcanza la temperatura deseada.

4.2.1. FUNCIONES ESTÁNDAR


NOTA: para las funciones que requieren precalentamiento, asegúrese de retirar todos los accesorios durante esta fase.

Símbolo	Función	T °C por defecto Rango T °C	Posición sugerida en el estante	Precalentar	Sugerencias
	*ECO	190 °C 150-220 °C	L3/L4	NO	IDEAL PARA: cocinar carne, pescado o verduras. Esta función permite ahorrar energía durante la cocción manteniendo los alimentos húmedos y tiernos. La lámpara de la cavidad está apagada.
	*Convección	30-250 °C	L2/L3	Sí/ Precalentamiento rápido	IDEAL PARA: tartas, panes, galletas, quiches en un nivel con calentamiento superior e inferior. Puede utilizarse con el sensor Heat Feel.
	Multinivel	160 °C 50-250 °C	L4 (una bandeja) L2+L5 (dos bandejas) L2+L4+L6 (tres bandejas)	Sí/ Precalentamiento rápido	IDEAL PARA: tartas, galletas y pizzas en uno o más niveles. Ideal para cocinar diferentes alimentos. Puede utilizarse con el sensor Heat Feel.
	**Supergrill	05 01-05	L6	NO	IDEAL PARA: grandes cantidades de salchichas, filetes y pan tostado. Toda la zona debajo del grill se calienta. Usar con la puerta cerrada. Voltee los alimentos pasados dos tercios del tiempo de cocción (si es necesario).

	**Gratinado(***)	200 °C 150-250 °C	L4/L5	Sí/Precalen tamiento rápido	IDEAL PARA: piezas enteras de carne (asados) o alimentos gratinados. Usar con la puerta cerrada. Coloque la bandeja debajo de la rejilla para recoger los jugos. Voltee la comida a media cocción, si es necesario.
	Airfry(***)	200 °C 150-250 °C	L3/L4	NO	IDEAL PARA: preparar alimentos congelados o precocinados empanados que normalmente se frien. Gracias a la bandeja específica, el aire caliente puede fluir uniformemente sobre los alimentos.
	Panadería todo incluido	200 °C	L2	NO	IDEAL PARA: alimentos que requieren leudado y horneado automáticos.

* Probado de acuerdo con la norma EN 60350-1 para fines de declaración de consumo de energía y clase energética.
 **Usar con la puerta cerrada.
 ***Según el modelo de horno.

4.2.2. FUNCIONES ESPECIALES

Símbolo	Función	T °C por defecto Rango T °C	Posición sugerida en el estante	Precalentar	Sugerencias
	Pizza	300 °C 200-300 °C	2/3	NO	IDEAL PARA: todo tipo de pizzas sin precalentar el horno. Utilice temperaturas más bajas para los productos congelados y 300 °C para las recetas caseras.

5. DIRECTRICES DE COCCIÓN

5.1. TABLA DE COCCIÓN GENERAL

Categoría	Receta	N.º de niveles	Programa de cocción	T °C	Precalentar	Accesorio de cocina	Posición en el estante	Tiempo de cocción después del precalentamiento* (min)	
Pastelería dulce	Pequeños pasteles /Magdalenas	1	Convección Multinivel	175 °C 160 °C		Bandeja de horneado Bandeja de horneado	L3 L4	20-30 30-40	
		2	Multinivel	150 °C	S	Bandeja de horneado + profunda	L2+L5	30-40	
		3	Multinivel	140 °C		Bandejas de horneado	L2+L4+L6	40-50	
	Bizcochos (26 cm Ø)	1	Convección	170 °C		Rejilla metálica + Molde	L2	30-40	
			Multinivel	150 °C	s	Rejilla metálica + Molde	L4	40-50	
	Galletas/ Galletas de mantequilla	1	Convección Multinivel	150 °C 150 °C		Bandeja de horneado Bandejas de horneado	L3 L4	25-30 30-40	
			2	Multinivel	140 °C	S	Bandeja de horneado + profunda	L2+L5	30-40
			3	Multinivel	140 °C		Bandejas de horneado	L2+L4+L6	35-40
	Chouquettes	1	Convección	190 °C		Bandeja de horneado	L4	25-35	
		2	Multinivel	170 °C		Bandeja de horneado	L3	25-35	
	Budín de Yorkshire	1	Convección	200 °C	S	Bandeja de horneado	L3	20-30	
	Merengues	1	Multinivel	90 °C	S	Bandeja de horneado		90-160	
	Macarons	1	Convección	150 °C	S	Bandeja de horneado	L3	15-20	
	Tarta de manzana	1	Convección	185 °C	S	Rejilla metálica + Molde	L2	60-70	
		1	Multinivel	170 °C	S	Rejilla metálica + Molde	L4	65-75	
	Tarta tatin	1	Convección	170 °C	S	Rejilla metálica + Molde	L2	40-60	
	Suflé de chocolate	1	Convección	200 °C	S	Bandeja de horno + moldes	L3	10-15	
	Tarta de queso	1	Convección	150 °C	S	Rejilla metálica + Molde	L2	50-65	
Crusanes congelados	1	Convección	180 °C	S	Bandeja de horneado	L3	20-25		
	2	Convección	180 °C		Bandejas de horneado	L2 + L5	25-35		
	3	Multinivel	160 °C		Bandejas de horneado	L2+L4+L6	30-40		
Strudel congelado	1	Convección	210 °C	S	Bandeja de horneado	L3	30-45		
Pan y pan sin levadura	Pan tostado	1	Supergrill	5	N	Rejilla metálica	L6	4-6	
	Focaccia	1	Convección	200 °C	S	Bandeja de horneado	L2 o L3	25-35	
	Pan integral	1	Convección	200 °C	S	Bandeja de horneado	L3	35-50	



Categoría	Receta	N.º de niveles	Programa de cocción	T °C	Precalentar	Accesorio de cocina	Posición en el estante	Tiempo de cocción después del precalentamiento* (min)
Pasteles salados y guisos	Tartas saladas / Quiches (26 cm Ø)	1	Convección	200 °C	S	Rejilla metálica + molde para quiche	L1 o L2	30-50
		2	Multinivel	180 °C	S	Rejilla metálica + molde para quiche	L1+L4	50-70
	Suflé de queso	1	Convección	200 °C	S	Bandeja de horno + moldes	L3	20-35
	Lasaña fresca	1	Convección	200 °C	S	Rejilla metálica + fuente de horno	L3	40-60
	Lasaña congelada	1	Convección	180 °C	S	Rejilla metálica + fuente de horno	L3	50-60
	Canelones congelados	1	Convección	180 °C	S	Rejilla metálica + fuente de horno	L3	45-55
	Pasta al horno	1	Gratinado	200 °C	S	Rejilla metálica + fuente de horno	L4	20-30
Pizza	Pizza fresca (Bandeja)	1	Convección	250 °C	S	Bandeja de horneado	L2 o L3	15-20
	Pizza fresca (Bandeja)	1	Pizza	250 °C	N	Bandeja de horneado	L2 o L3	18-25
		2	Multinivel	180 °C	S	Bandeja de horneado + profunda	L2+L5	25-35
	Pizza fresca (Redonda)	1	Convección	250 °C	S	Bandeja de horneado	L2 o L3	8-10
	Pizza fresca (Redonda)	1	Pizza	300 °C	N	Bandeja de horneado	L2 o L3	15-20
		2	Multinivel	180 °C	S	Bandeja de horneado + profunda	L2+L5	30-40
	Pizza congelada (masa fina)	1	Convección	220 °C		Rejilla metálica	L3	10-15
		2	Multinivel	200 °C	S	Rejilla metálica	L2+L5	15-25
3		Multinivel	180 °C		Rejilla metálica	L2+L4+L6		
Pizza congelada (masa fina)	1	Pizza	200 °C	N	Rejilla metálica	L2	10-15	
Carne y aves de corral	Pollo entero asado (1-1,2 kg)	1	Gratinado	220 °C	S	Rejilla metálica/L4 Coloque la bandeja de horneado en L1 con 150 ml de agua	L4	40-60
	Muslos de pollo	1	AirFry**	220 °C	N	Bandeja Airfry **	L4	30-50
	Pato asado	1	Gratinado	200 °C	S	Rejilla metálica + Fuente para horno	L3	50-60

Categoría	Receta	N.º de niveles	Programa de cocción	T °C	Precalentar	Accesorio de cocina	Posición en el estante	Tiempo de cocción después del precalentamiento* (min)
Carne y aves de corral	Gallo	1	Gratinado	220 °C	S	Rejilla metálica. Coloque la bandeja de horneado en L1	L4	20-40
	Pavo asado	1	Gratinado	200 °C	S	Rejilla metálica + Fuente para horno	L3	50-60
	Costillas de cerdo (1000-1200 g)	1	Convección	200 °C	S	Rejilla metálica + Fuente para horno	L3	80-100
	Salchichas	1	Supergrill	A	S	Rejilla metálica	L5	40-50
	Filete de ternera (1000-1500 g)	1	Gentle cooking**	60 °C	N	Rejilla metálica + Fuente para horno	L3	60-80
	Rosbif (500 g)	1	Gratinado	220 °C	S	Bandeja de horneado	L3	20-40
	Pastel de carne (1000-1500 g)	1	Convección	180 °C	S	Bandeja de horneado	L3	40-50
	Pollo asado con patatas	1	Gratinado	200 °C	S	Bandeja profunda	L4	A5-60
Pescado y marisco	Marisco a la plancha	1	Supergrill	A	N	Rejilla metálica	L5	15-30
	Palitos de pescado congelados	1	Air Fry**	200 °C	N	Bandeja Airfry **	L4	20-25
	Pescado al horno	1	ECO	200 °C	N	Rejilla metálica. Coloque la bandeja de horneado en L1	L3	40-60
Verdura	Verduras gratinadas	1	ECO	200 °C	N	Rejilla metálica + Fuente para horno	L3	80-90
	Patatas fritas congeladas (300~500 g)	1	AirFry**	220 °C	N	Bandeja Airfry **	L4	18-25
	Patatas gratinadas	1	Gratinado	200 °C	S	Rejilla metálica + Fuente para horno	L4	15-25
	Patatas asadas	1	Convección	200 °C	S	Bandeja de horneado	L4	30-50

Los tiempos de cocción pueden variar según la receta y los ingredientes del consumidor.

*si se requiere precalentamiento

** Según el modelo de horno.

NOTA: Para cocinar tartas, quiches y otras recetas que requieran un molde o un recipiente en 2 niveles, colóquelos escalonados: la bandeja superior en el lado izquierdo y la bandeja inferior en el lado derecho.

5.2. TABLA EVERYDAY COOKING

El menú de categorías de alimentos permite cocinar una gran variedad de recetas sin precalentar el horno, gracias a los programas de cocción específicos adaptados a las necesidades de cada categoría. Tras seleccionar el programa de cocción, se mostrará el tiempo predeterminado, que puede modificarse girando el botón derecho; la temperatura de cocción puede modificarse pulsando el icono correspondiente. Ambos parámetros pueden ajustarse dentro de un rango limitado, como se indica en la tabla siguiente.

Símbolo	Descripción	Preca- lentar	Posición en el estante	Rango de temperatura (°C)	Intervalo de tiempo (min)	Temperatura del sensor Heat Feel (si está disponible)	Descripción
	Carne	NO	2-3-4	180-200	20-80	55-85 °C	Para asados de vacuno, ternera y cerdo, aves y cortes de carne.
	Pescado	NO	3-4	160-180	15-45	55-65 °C	Para pescado entero y fileteado.
	Verdura	NO	3-4	180-200	30-80	70-90 °C	Para verduras y patatas asadas

NOTA: si, después de apagar el horno, es necesario seguir cocinando, se recomienda evitar el uso de los programas Everyday Cooking y optar en su lugar por [funciones estándar](#).

Receta	Tamaño de la ración	Programa de cocción	T°C	Accesorio de cocina	Posición en el estante	Tiempo de cocción (min)
Asado de ternera	500-800 g	Carne	190 °C	Rejilla metálica	L3	30-40
Filete de ternera	200 g	Carne		Rejilla metálica	L3	
Pastel de carne	1000-1500 g	Carne	180 °C	Rejilla metálica	L3	40-50
Ternera Wellington	500 g	Carne	200 °C	Rejilla metálica	L3	50-80
Estofado	800-1000 g	Carne	200 °C	Rejilla metálica	L3	40-70
Costillas de cerdo	1000-1200 g	Carne	200 °C	Rejilla metálica	L3	80-100
Costillar de cordero	800-1000 g	Carne	200 °C	Rejilla metálica	L3	60-80
Pierna de cordero	1500-2000 g	Carne	190 °C	Rejilla metálica	L3	80-100
Filetes de salmón	200-600 g	Pescado	170 °C	Bandeja de horneado	L3	20-35
Filetes de atún	600 g (aprox. 4 pzas.)	Pescado	180 °C	Rejilla metálica	L3	10-20
Filetes de pez espada	700 g (aprox. 4 pzas.)	Pescado	200 °C	Bandeja de horneado	L3	15-20
Filete de bacalao	600 g (aprox. 4 pzas.)	Pescado	150 °C	Bandeja de horneado	L3	10-20
Besugo entero	1	Pescado	170 °C	Bandeja de horneado	L3	35-45
Filete de dorada	600 g (aprox. 4 pzas.)	Pescado	150 °C	Bandeja de horneado	L3	10-20
Filete de lubina	600 g (aprox. 4 pzas.)	Pescado	150 °C	Bandeja de horneado	L3	10-20
Pescado a la sal	1	Pescado	220 °C	Bandeja de horneado	L3	30-40
Brochetas de pescado	8 pzas.	Pescado	150 °C	Rejilla metálica	L3	20-30
Calamares rellenos	4 pzas.	Pescado	180 °C	Bandeja de horneado	L3	25-40
Pan integral	1	Productos de panadería	200 °C	Rejilla metálica	L3	35-50
Pan de centeno	1	Productos de panadería	190 °C	Rejilla metálica	L3	35-50
Pan de molde	1	Productos de panadería	200 °C	Rejilla metálica	L3	35-50
Baguettes congeladas	1	Productos de panadería	200 °C	Rejilla metálica	L3	15-25
Tentempiés de hojaldre congelados	1	Productos de panadería	190 °C	Rejilla metálica	L3	20-30
Hinojo (bulbo)	1 bandeja	Verdura	200 °C	Rejilla metálica	L3	30-40



Receta	Tamaño de la ración	Programa de cocción	T°C	Accesorio de cocina	Posición en el estante	Tiempo de cocción (min)
Verduras mixtas	1 bandeja	Verdura	190 °C	Rejilla metálica	L3	40-45
Coliflor	1 bandeja	Verdura	190 °C	Rejilla metálica	L3	40-50
Calabaza en dados	1 bandeja	Verdura	200 °C	Rejilla metálica	L3	30-40
Pimientos rellenos	1 bandeja	Verdura	180 °C	Rejilla metálica	L3	70-80
Calabacines rellenos	1 bandeja	Verdura	190 °C	Rejilla metálica	L3	35-45
Palitos de zanahoria	1 bandeja	Verdura	180 °C	Bandeja de horneado	L3	35-40
Brócoli	1 bandeja	Verdura	190 °C	Bandeja de horneado	L3	30-40
Ratatouille	1 bandeja	Verdura	190 °C	Rejilla metálica	L3	40-45
Flan de verduras	6 ramequines	Verdura	180 °C	Bandeja de horno + moldes	L3	25-35

6. CUIDADO Y LIMPIEZA


6.1. RECOMENDACIONES GENERALES

La limpieza regular puede ampliar la vida útil del electrodoméstico. Espere a que el horno se enfríe antes de llevar a cabo la limpieza manual.

- Un mínimo de limpieza después de cada uso ayudará a mantener el horno perfectamente limpio.
- No cubra las paredes del horno con papel de aluminio o protectores de un solo uso disponibles en las tiendas. En contacto directo con el esmalte caliente, el papel de aluminio o cualquier otro protector corre el riesgo de derretirse y deteriorar el esmalte del interior.
- Para evitar fuertes olores de humo y una suciedad excesiva, recomendamos no usar el horno a temperaturas muy altas. Es mejor prolongar el tiempo de cocción y bajar un poco la temperatura.
- Además de los accesorios suministrados con el horno, le recomendamos que utilice únicamente platos y moldes resistentes a temperaturas muy altas.

6.2. LIMPIEZA DEL HORNO

6.2.1. INTERIOR DEL HORNO: funciones de limpieza


 **Limpieza pirolítica** (*según el modelo de horno)

Este proceso se basa en el proceso químico homónimo, que implica la descomposición de sustancias complejas mediante la aplicación de un tratamiento térmico.

Una vez activado, bloquea automáticamente la puerta del horno y eleva rápidamente la temperatura a 410°C.

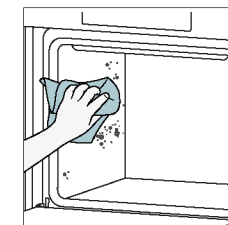
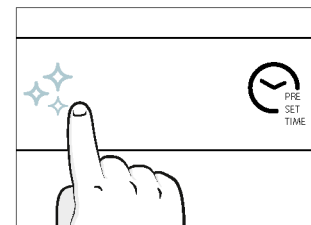
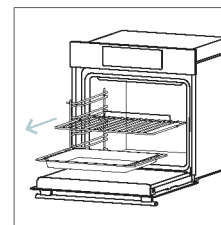
Al final del ciclo de limpieza, lo único que queda dentro de la cavidad es un mínimo depósito de polvo, que se limpia fácilmente con un paño húmedo.

Cómo funciona:

1. Retire todos los accesorios del horno, como parrillas, rejillas laterales y tornillo de las rejillas laterales (*).
2. Gire el selector de funciones hasta . Gire el dial de control para ajustar el programa Pirolítico. Deje que la función trabaje durante el tiempo preestablecido. Durante este proceso y la siguiente fase de enfriamiento, la puerta del horno permanecerá bloqueada.
3. Cuando el electrodoméstico está frío, limpie las superficies interiores del horno con un paño.

▲ ADVERTENCIA: Compruebe que el electrodoméstico esté frío antes de tocarlo. Se debe prestar atención a las superficies calientes: existe el riesgo de quemaduras. Use agua destilada o potable.


(*) sólo para modelos con 7 niveles.

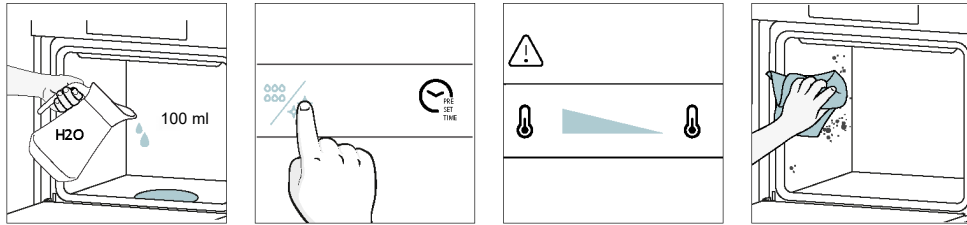


Aquactiva

La función Aquactiva está diseñada para eliminar sin esfuerzo la suciedad ligera y proporcionar una solución rápida y ecológica para limpiar la cavidad de su horno utilizando el poder del vapor.

Cómo funciona:

1. Vierta 100 ml de agua en el relieve inferior del horno.
2. Gire el selector hasta . Si es necesario, gire el dial de control para ajustar el programa Hydro Clean. Deje que la función trabaje durante el tiempo preestablecido.
3. Al final del proceso de limpieza, deje que el horno se enfríe.
4. Cuando el electrodoméstico está frío, limpie las superficies interiores del horno con un paño.
5. **▲ ADVERTENCIA:** Compruebe que el electrodoméstico esté frío antes de tocarlo. Se debe prestar atención a las superficies calientes: existe el riesgo de quemaduras. Use agua destilada o potable.



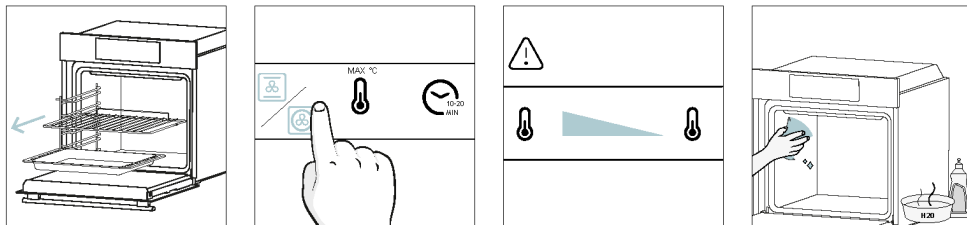
Limpeza catalítica

Los paneles catalíticos revisten la cavidad del horno y le conceden el lujo de no tener que lidiar nunca con un horno sucio.

Los paneles están recubiertos con un esmalte especializado que cuenta con una estructura microporosa, experta en absorber la grasa de las salpicaduras.

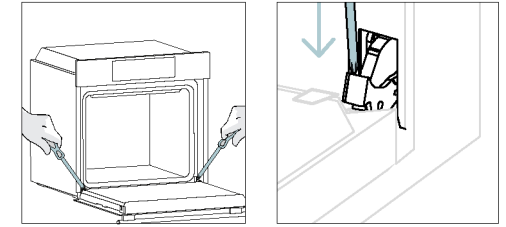
Mediante una reacción química catalítica, convierten eficazmente la grasa absorbida en elementos gaseosos cuando se exponen a altas temperaturas.

Recomendaciones: Considere la posibilidad de sustituir los paneles catalíticos después de aproximadamente tres años de uso, especialmente si utiliza su horno para dos o tres ciclos de cocción por semana. Esto garantiza un rendimiento y una limpieza óptimos.

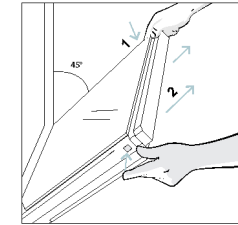


6.2.2. EXTERIOR DEL HORNO: retirada y limpieza de la puerta de cristal

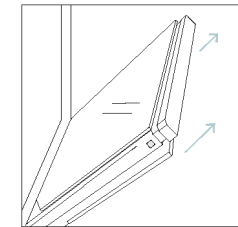
1. Coloque la puerta a 90°. Gire las lengüetas de bloqueo de la bisagra hacia fuera del horno.



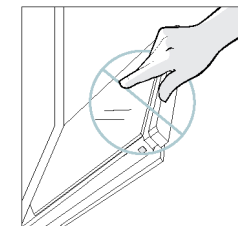
2. Coloque la puerta a 45°. Pulse simultáneamente los dos botones situados a ambos lados de los hombros laterales de la puerta y tire hacia usted para retirar la tapa superior de la puerta de los cristales.



3. Retire con mucho cuidado el cristal del horno, empezando por el interior. Durante el procedimiento, sujete firmemente el cristal con ambas manos y colóquelo sobre una superficie plana acolchada (por ejemplo, sobre una tela).



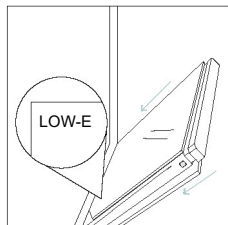
4. **▲ ADVERTENCIA:** El cristal exterior no es desmontable.



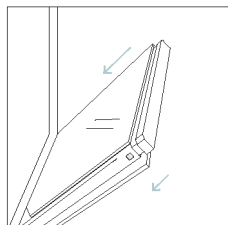
5. Limpie el cristal con un paño suave y productos de limpieza adecuados.



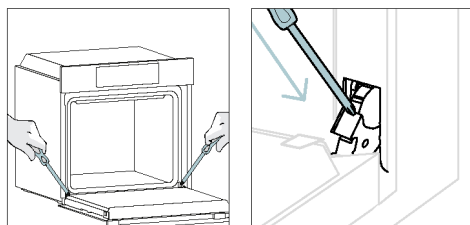
6. Inserte los paneles de cristal, asegurándose de que la etiqueta "Low-E" sea correctamente legible y esté colocada en la parte inferior izquierda de la puerta, cerca de la bisagra del lado izquierdo. De este modo, la etiqueta impresa en el primer cristal permanecerá en el interior de la puerta.



7. Vuelva a colocar la tapa superior de la puerta de cristal empujándola hacia dentro hasta que oiga un clic de los dos botones laterales.



8. A continuación, vuelva a colocar la puerta a 90° y gire las lengüetas de bloqueo de las bisagras hacia el interior del horno.



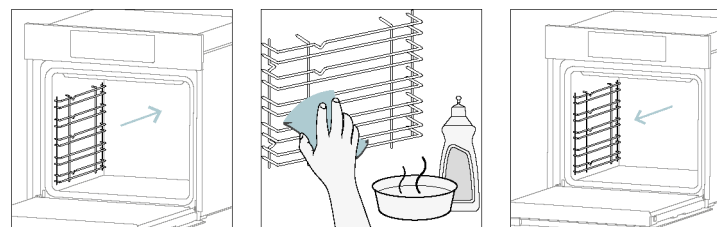
6.3. LIMPIEZA DE ACCESORIOS

Asegúrese de limpiar bien los accesorios después de cada uso y séquelos con una toalla. En el caso de residuos persistentes, considere sumergir los accesorios en una mezcla de agua y jabón durante aproximadamente 30 minutos antes de darles un segundo lavado.

LIMPIEZA DE LOS ESTANTES LATERALES:

- Modelo de 6 niveles

1. Retire los estantes laterales tirando de ellos en el sentido de las flechas.
2. Para limpiar los estantes laterales, métalos en el lavavajillas o utilice una esponja húmeda, asegurándose de secarlos después.
3. Después del proceso de limpieza, instale los estantes laterales en orden inverso.

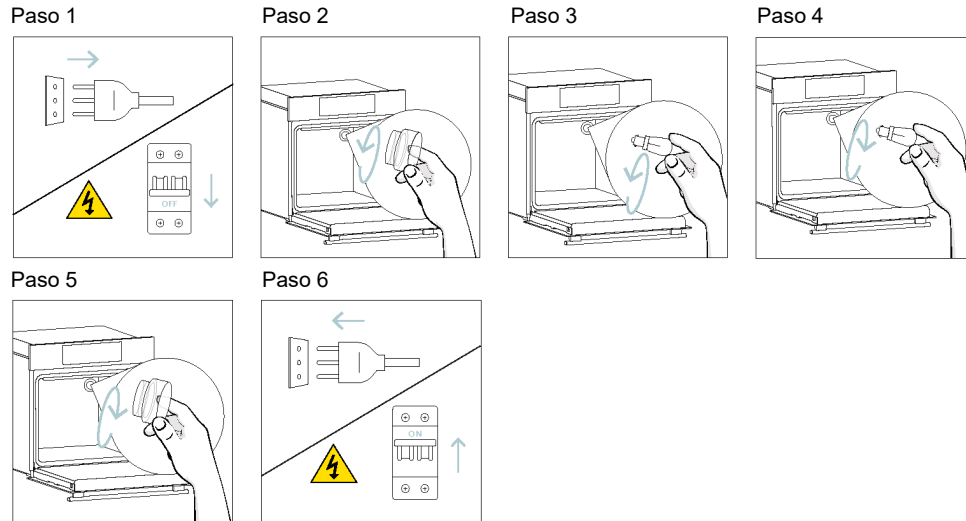


6.4. MANTENIMIENTO

SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES

Cambiar la bombilla de arriba:

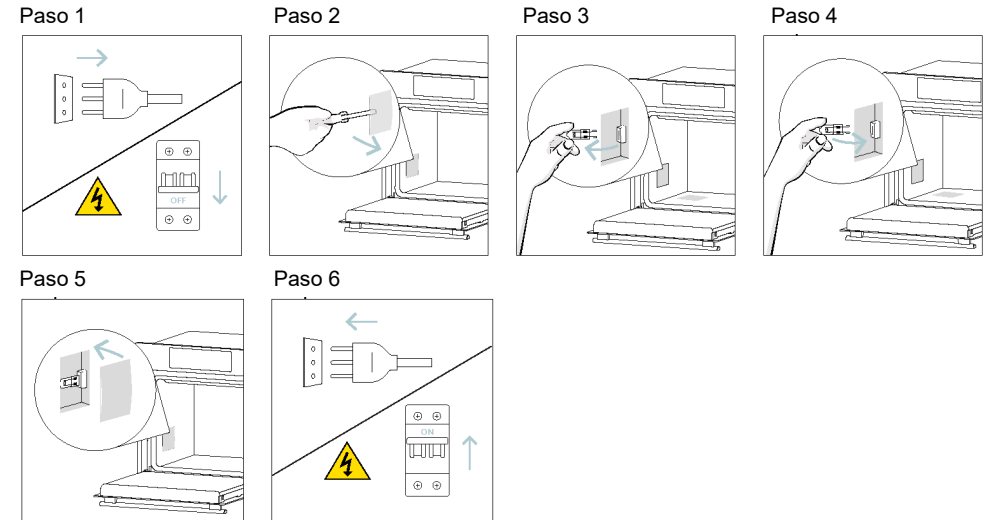
1. Desconecte el horno de la red eléctrica.
2. Retire la cubierta de cristal de la lámpara.
3. Desmonte la bombilla.
4. Sustituya la bombilla por una nueva del mismo tipo.
5. Vuelva a colocar la cubierta de cristal de la lámpara.
6. Vuelva a conectar el horno a la red eléctrica.



Este producto contiene una o más fuentes de luz de clase de eficiencia energética G (bombilla).

Cambiar la bombilla lateral:

1. Desconecte el horno de la red eléctrica.
2. Utilice un destornillador plano colocándolo en el lateral del cristal protector y ejerza una suave presión para retirarlo.
3. Sujete con cuidado la bombilla por su base.
4. Inserte la nueva.
5. Vuelva a instalar el cristal protector presionándolo suavemente hasta que quede bloqueado en su posición.
6. Vuelva a conectar el horno a la red eléctrica.



Este producto contiene una o más fuentes de luz de clase de eficiencia energética G (bombilla).



7. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si durante el uso del horno se produce un error, la pantalla mostrará el código "ER" seguido de dos dígitos, que identificarán el error.

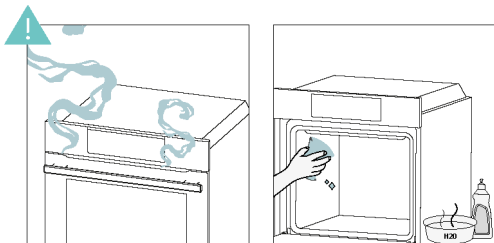
Para ello, apague el horno y desenchúfelo, espere unos minutos y vuelva a conectarlo.

Si el error desaparece, puede volver a utilizar el horno. Si no lo hace, llame al servicio de atención al cliente y comunique el código (ERXX) que ve en la pantalla.

Error



Humo



8. ELIMINACIÓN Y PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

8.1. ELIMINACIÓN DE ELECTRODOMÉSTICOS



Este electrodoméstico está etiquetado de acuerdo con la directiva europea 2012/19/UE en materia de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE). Los 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 recolección 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.

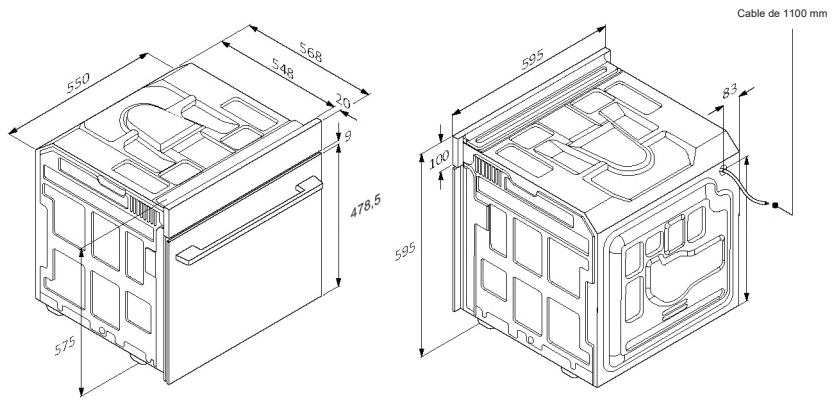
8.2. AHORRAR Y RESPETAR EL MEDIO AMBIENTE

Siempre que sea posible, llene el horno y evite precalentarlo.

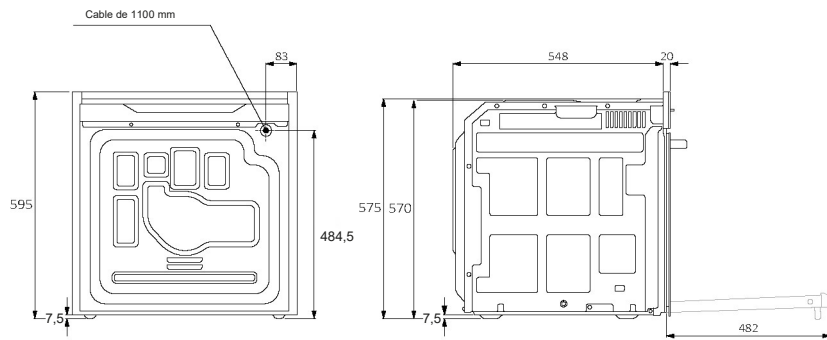
Abra la puerta del horno con la menor frecuencia posible, porque el calor de la cavidad se dispersa cada vez que se abre. Para lograr un ahorro de energía significativo, apague el horno entre 5 y 10 minutos antes del final del tiempo de cocción planificado y aproveche el calor residual que el horno continúa 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.

9. INSTALACIÓN



en mm

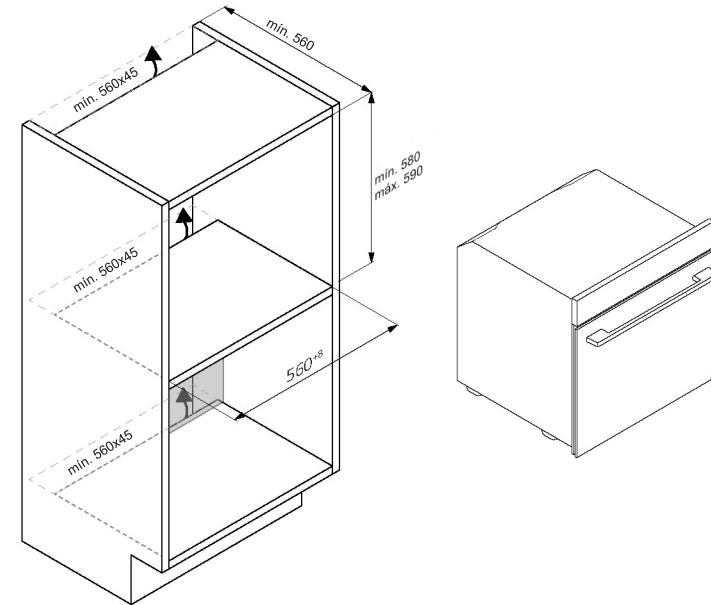
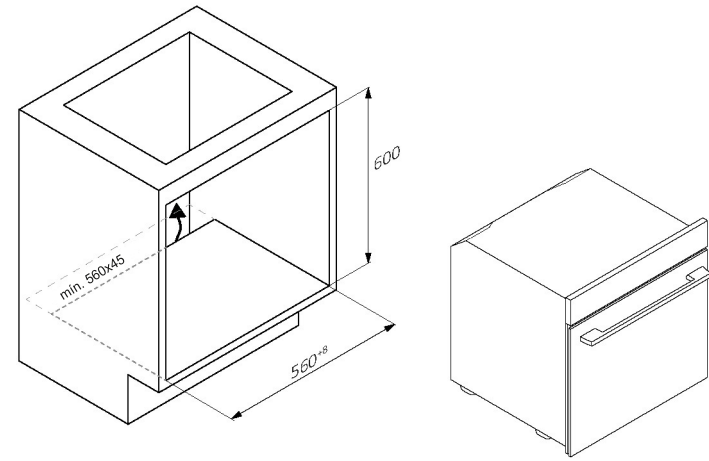


Vista posterior

Vista lateral

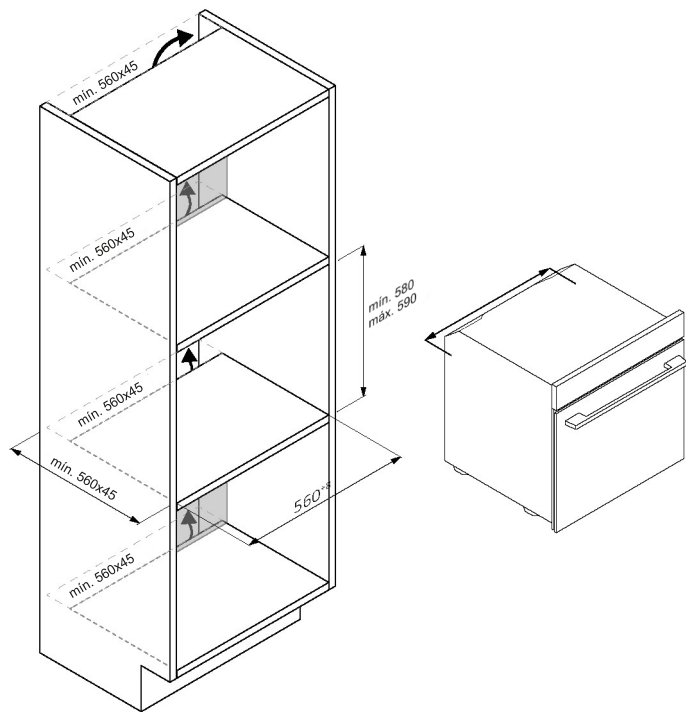
en mm

ES 42

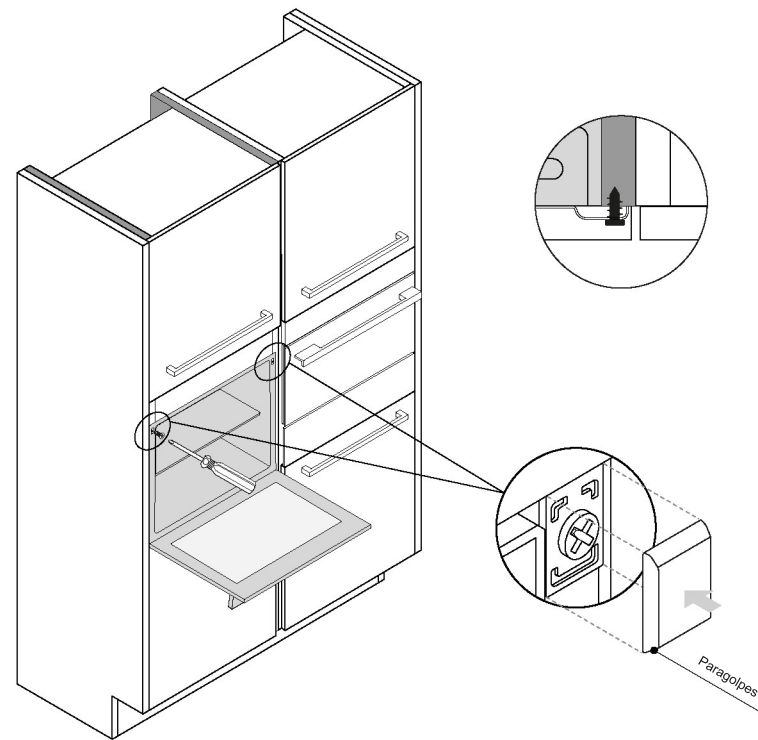


ES 43





ES 44



ES 45



en mm



CANDY

ΠΛΗΡΕΣ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΧΡΗΣΗΣ



(EL) Γρήγορος οδηγός | (FR) Guide rapide | (IT) Guida veloce

www.candy-home.com

CANDY HOOVER GROUP Via Comolli 16 Brugherio - Italy

English
Deutsch
Français
Italiano
Español
Ελληνικά
Nederlands
Português
Slovenčina
Slovenščina
☒☒☒☒☒☒☒
Polski
Čeština
Dansk
Suomi
Norsk
Svenska
☒☒☒☒☒☒
☒☒☒☒☒☒☒☒☒☒
☒☒☒☒☒☒☒☒☒☒☒☒
☒☒☒☒☒☒☒☒☒☒☒☒
Hrvatski
Romana
Türkçe
☒☒☒☒☒☒☒☒
☒☒
Magyar
☒☒☒☒☒☒☒☒☒
Lietuvių
Eesti
Latviešu

ΚΑΛΩΣΗΡΘΑΤΕ

Σας ευχαριστούμε που επιλέξατε το προϊόν μας. Για τη διασφάλιση της ασφάλειάς σας και για να πετύχετε τα καλύτερα αποτελέσματα, σας παρακαλούμε να διαβάσετε προσεκτικά το παρόν εγχειρίδιο, συμπεριλαμβανομένων των οδηγιών ασφαλείας, και να το φυλάξετε για μελλοντική χρήση.

Πριν εγκαταστήσετε τον φούρνο σημειώστε τον σειριακό αριθμό τον οποίο ενδέχεται να χρειαστείτε για επισκευές. Ελέγξτε για τυχόν ζημιές από τη μεταφορά και συμβουλευτείτε έναν τεχνικό, αν δεν είστε βέβαιοι, πριν από τη χρήση του. Φυλάξτε τα υλικά συσκευασίας μακριά από παιδιά.

i ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Λάβετε υπόψη ότι τα χαρακτηριστικά και τα εξαρτήματα του φούρνου ενδέχεται να διαφέρουν ανάλογα με το μοντέλο που αγοράσατε.

1. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

2. ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

- 2.1. ΕΠΙΣΚΟΠΗΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ
- 2.2. ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ
- 2.3. ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ
- 2.4. ΣΥΝΔΕΣΙΜΟΤΗΤΑ

3. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΎΝΑΡΞΗ

- 3.1. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΎΝΑΡΞΗ
- 3.2. ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ
- 3.3. ΠΡΟΚΑΤΑΡΚΤΙΚΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

4. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

- 4.1. ΠΩΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΕΙ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ
- 4.2. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ
 - 4.2.1. ΤΥΠΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ
 - 4.2.2. ΕΙΔΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

5. ΟΔΗΓΙΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

- 5.1. ΓΕΝΙΚΟΣ ΠΙΝΑΚΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ
- 5.2. ΠΙΝΑΚΑΣ ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

6. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

- 6.1. ΓΕΝΙΚΕΣ ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ
- 6.2. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ
 - 6.2.1. ΜΕΣΑ ΣΤΟΝ ΦΟΥΡΝΟ: λειτουργίες καθαρισμού
 - 6.2.2. ΕΞΩ ΑΠΟ ΤΟΝ ΦΟΥΡΝΟ: αφαίρεση και καθαρισμός της γυάλινης πόρτας
- 6.3. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ
- 6.4. ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

7. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

8. ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ ΚΑΙ ΔΙΑΘΕΣΗ

- 8.1. ΔΙΑΘΕΣΗ ΣΥΣΚΕΥΗΣ
- 8.2. ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΚΑΙ ΣΕΒΑΣΜΟΣ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ

9. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

1. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

- Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστή για εργασίες καθαρισμού.
- **⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ:** προκειμένου να αποφευχθεί κίνδυνος λόγω ακούσιας επαναφοράς της θερμικής διακοπής, αυτή η συσκευή δεν πρέπει να παρέχεται μέσω εξωτερικής συσκευής μεταγωγής, όπως χρονοδιακόπτη, ή να συνδέεται σε κύκλωμα που ενεργοποιείται και απενεργοποιείται τακτικά από το ηλεκτρικό δίκτυο
- Κατά τη χρήση η συσκευή θερμαίνεται. Πρέπει να προσέχετε ώστε να μην αγγίζετε θερμαντικά στοιχεία μέσα στον φούρνο.

Χρήση σύμφωνα με την προβλεπόμενη χρήση

- Χρησιμοποιείτε τον φούρνο μόνο για τον προβλεπόμενο σκοπό, δηλαδή μόνο για το μαγείρεμα των τροφίμων: οποιαδήποτε άλλη χρήση, για παράδειγμα ως πηγή θερμότητας, θεωρείται ακατάλληλη και επομένως επικίνδυνη. Ο κατασκευαστής δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνος για τυχόν ζημιές που οφείλονται σε ακατάλληλη, εσφαλμένη ή παράλογη χρήση.

Περιορισμοί χρήσης

- Η συσκευή 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. Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από τον χρήστη δεν πρέπει να γίνεται από παιδιά χωρίς καμία επίβλεψη ή εποπτεία.
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες φυσικές, κινητικές ή διανοητικές ικανότητες ή χωρίς εμπειρία και γνώσεις, εκτός και εάν εποπτεύονται ή έχουν λάβει οδηγίες αναφορικά με τη χρήση της συσκευής από πρόσωπο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.
- Τα παιδιά πρέπει να εποπτεύονται συνεχώς ώστε να διασφαλιστεί ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- **⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της ζεσταίνονται κατά τη διάρκεια της χρήσης. Πρέπει να προσέχετε ώστε να μην αγγίζετε θερμαντικά στοιχεία. Παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών πρέπει να παραμένουν σε απόσταση, εκτός εάν επιβλέπονται συνεχώς.



- **⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Διάφορα προσβάσιμα εξαρτήματα ή μέρη (της συσκευής) θερμαίνονται κατά τη χρήση. Τα μικρά παιδιά δεν επιτρέπεται να πλησιάζουν.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ

- Ο φούρνος μπορεί να βρίσκεται ψηλά σε στήλη ή κάτω από πάγκο εργασίας.
- Πριν από τη στερέωση και σταθεροποίηση, πρέπει να εξασφαλίσετε καλό αερισμό στον χώρο του φούρνου ώστε να επιτρέπεται η σωστή κυκλοφορία του φρέσκου αέρα που απαιτείται για την ψύξη και την προστασία των εσωτερικών μερών. Δημιουργήστε τα ανοίγματα που προσδιορίζονται στις απεικονίσεις ανάλογα με τον τύπο της τοποθέτησης. Στερεώνετε πάντα τον φούρνο στα έπιπλα με τις βίδες που παρέχονται με τη συσκευή.
- Δεν απαιτείται περαιτέρω χειρισμός/ρυθμίσεις για τη λειτουργία της συσκευής στις ονομαστικές συχνότητες.
- Η συσκευή δεν πρέπει να εγκατασταθεί πίσω από διακοσμητική πόρτα για να αποφευχθεί η υπερθέρμανση.
- Κατά τη διάρκεια της εγκατάστασης ο φούρνος θα πρέπει να αποσυνδέεται από το δίκτυο για να αποφευχθεί η υπερθέρμανση.
- Εάν απαιτείται η βοήθεια του κατασκευαστή για την αποκατάσταση βλαβών που προκύπτουν από λανθασμένη εγκατάσταση, αυτή η βοήθεια δεν καλύπτεται από την εγγύηση. Πρέπει να τηρούνται οι οδηγίες εγκατάστασης για επαγγελματικά καταρτισμένο προσωπικό.
- Η λανθασμένη εγκατάσταση μπορεί να προκαλέσει βλάβη ή τραυματισμό σε ανθρώπους, ζώα ή αντικείμενα. Ο κατασκευαστής δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνος για τέτοια βλάβη ή τραυματισμό.
- Η εγκατάσταση πρέπει να γίνεται από ειδικευμένο τεχνικό, ο οποίος πρέπει να γνωρίζει και να τηρεί τους νόμους που ισχύουν στη χώρα εγκατάστασης και τις οδηγίες του κατασκευαστή.
- Μετά την αποσυσκευασία της συσκευής, ελέγχετε πάντα ότι δεν έχει υποστεί ζημιά, σε περίπτωση προβλήματος επικοινωνήστε με την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών πριν από την εγκατάσταση και μη συνδέετε τη συσκευή με την παροχή ρεύματος.
- Αφαιρέστε το υλικό συσκευασίας πριν από τη λειτουργία της συσκευής.
- Κατά τη διάρκεια της εγκατάστασης μη χρησιμοποιείτε το χερούλι της πόρτας του φούρνου για να ανασηκώσετε και μετακινήσετε το φούρνο.
- Τα έπιπλα εγκατάστασης και τα παρακείμενα πρέπει να αντέχουν σε θερμοκρασίες 95°C.
- Συνιστάται να φοράτε προστατευτικά γάντια κατά την εγκατάσταση για την αποφυγή τραυματισμών από κοψίματα.
- Μην εγκαθιστάτε το προϊόν σε εξωτερικούς χώρους εκτεθειμένο σε ατμοσφαιρικούς παράγοντες.
- Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί για χρήση σε υψόμετρο χαμηλότερο από 2000m.

ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

- 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 συνδεδεμένο 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.
- Αν το καλώδιο παροχής ρεύματος έχει φθαρεί πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή τον αντιπρόσωπο του σέρβις ή παρόμοια εξουσιοδοτημένα πρόσωπα, προς αποφυγή του κινδύνου. Για τυχόν επισκευές, επικοινωνήστε μόνο με το Τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών και ζητήστε τη χρήση γνήσιων ανταλλακτικών.
- Αποσυνδέετε τη συσκευή από την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος πριν εκτελέσετε οποιαδήποτε εργασία ή συντήρηση σε αυτήν.
- **⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη πριν αντικαταστήσετε τη λάμπα, για να αποφύγετε την πιθανότητα ηλεκτροπληξίας.
- Ο φούρνος πρέπει να σβήσει πριν αφαιρέσετε τα αφαιρούμενα μέρη. Μετά τον καθαρισμό, συναρμολογήστε τα ξανά σύμφωνα με τις οδηγίες.
- Η χρήση οποιασδήποτε ηλεκτρικής συσκευής συνεπάγεται την τήρηση ορισμένων θεμελιωδών κανόνων:
 - μην τραβάτε το καλώδιο τροφοδοσίας για να αποσυνδέσετε τη συσκευή από την πηγή τροφοδοσίας·
 - μην αγγίζετε τη συσκευή με βρεγμένα ή υγρά χέρια ή πόδια·
 - γενικά δεν συνιστάται η χρήση προσαρμογέων, πολύπριζων και καλωδίων επέκτασης·
 - σε περίπτωση δυσλειτουργίας ή/και κακής λειτουργίας, απενεργοποιήστε τη συσκευή και μην προβείτε σε τροποποιήσεις.

- **ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** καθώς ο φούρνος μπορεί να απαιτεί εργασίες συντήρησης, καλό είναι να έχετε διαθέσιμη άλλη πρίζα, ώστε να μπορεί να συνδεθεί ο φούρνος σε αυτήν, εάν αφαιρεθεί από τον χώρο στον οποίο είναι εγκατεστημένος.
- Οποιαδήποτε επισκευή, εγκατάσταση και συντήρηση που δεν πραγματοποιείται σωστά μπορεί να θέσει σε σοβαρό κίνδυνο τον χρήστη.
- Η κατασκευάστρια εταιρεία δηλώνει ότι δεν αναλαμβάνει καμία ευθύνη για άμεσες ή έμμεσες ζημιές που προκαλούνται από εσφαλμένη εγκατάσταση, συντήρηση ή επισκευή. Επιπλέον, δεν ευθύνεται για ζημιές που προκαλούνται από την απουσία ή τη διακοπή του συστήματος γείωσης (π.χ. ηλεκτροπληξία).
- **ΠΡΟΣΟΧΗ:** προκειμένου να αποφευχθεί κίνδυνος λόγω ακούσιας επαναφοράς της θερμικής διακοπής, αυτή η συσκευή δεν πρέπει να παρέχεται μέσω εξωτερικής συσκευής μεταγωγής, όπως χρονοδιακόπτη, ή να συνδέεται σε κύκλωμα που ενεργοποιείται και απενεργοποιείται τακτικά από το ηλεκτρικό δίκτυο.
- Η συσκευή δεν έχει σχεδιαστεί για να ενεργοποιείται από εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.

ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

- Το ταψί μαζεύει τα υπολείμματα που στάζουν κατά το μαγείρεμα.
- Όταν τοποθετείτε τη σχάρα στα πλαϊνά στηρίγματα, βεβαιωθείτε ότι το μικρότερο τμήμα της πλευράς (μεταξύ του στοπ και του άκρου) είναι στραμμένο προς το εσωτερικό του φούρνου. Εάν η σχάρα διαθέτει διακοσμητική μεταλλική μπάρα, προσέξτε να την τοποθετήσετε στο εξωτερικό του φούρνου, ώστε το λογότυπο της μάρκας να είναι ορατό και ευανάγνωστο. Για τη σωστή τοποθέτηση ανατρέξτε επίσης στην εικόνα στην [ενότητα «Εξαρτήματα»](#) του παρόντος εγχειριδίου χρήστη.
- Μη χρησιμοποιείτε σκληρά λειαντικά καθαριστικά ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για να καθαρίσετε τα τζάμια της πόρτας του φούρνου επειδή μπορούν να γρατζουνίσουν την επιφάνεια, με ενδεχόμενη συνέπεια τη θραύση του τζαμιού.
- Χρησιμοποιήστε μόνο τον αισθητήρα θερμοκρασίας που συνιστάται για αυτόν τον φούρνο.
- Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, οι υδρατμοί από την υγρασία μπορεί να συγκεντρωθούν μέσα στην κοιλότητα του φούρνου ή στο τζάμι της πόρτας. Αυτό είναι μια φυσιολογική κατάσταση. Για να μειώσετε το μέγεθος αυτού του φαινομένου, περιμένετε 10-15 λεπτά μετά την ενεργοποίηση της τροφοδοσίας (άναμμα του φούρνου) πριν βάλετε το φαγητό στο φούρνο. Σε κάθε περίπτωση, η συγκέντρωση αυτή των υδρατμών εξαφανίζεται όταν ο φούρνος φτάσει τη θερμοκρασία μαγειρέματος.

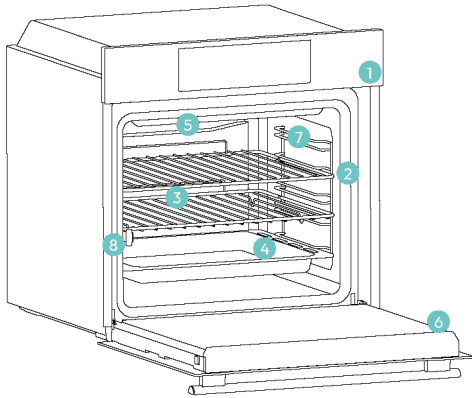
- Μαγειρέψτε τα λαχανικά σε ένα δοχείο με καπάκι αντί σε ένα ανοιχτό ταψί.
- Αποφύγετε να αφήνετε φαγητό μέσα στο φούρνο μετά το μαγείρεμα για περισσότερο από 15/20 λεπτά.
- Μια μεγάλη διακοπή παροχής ρεύματος κατά τη διάρκεια μιας φάσης μαγειρέματος μπορεί να προκαλέσει δυσλειτουργία της θθόνης. Σε αυτή την περίπτωση επικοινωνήστε με την εξυπηρέτηση πελατών.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Μην επενδύετε τους τοίχους του φούρνου με αλουμινόχαρτο ή προστασία μιας χρήσης που διατίθεται από τα καταστήματα. Αλουμινόχαρτο ή οποιαδήποτε άλλη προστασία, σε άμεση επαφή με το καυτό σμάλτο, κινδυνεύει να λιώσει και να αλλοιώσει το σμάλτο των εσωτερικών χώρων.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Μην αφαιρείτε ποτέ την τσιμούχα της πόρτας του φούρνου.
- **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Μην ξαναγεμίσετε το κάτω μέρος της κοιλότητας με νερό κατά το μαγείρεμα ή όταν ο φούρνος είναι ζεστός.
- Για τη σωστή χρήση του φούρνου, συνιστάται να μην βάζετε το φαγητό σε άμεση επαφή με τα ράφια και τους δίσκους, αλλά να χρησιμοποιείτε χαρτιά φούρνου ή/και ειδικά δοχεία.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ (*ΓΙΑ ΦΟΥΡΝΟΥΣ ΜΕ ΠΥΡΟΛΥΣΗ)

- Πριν από τον καθαρισμό, απαιτείται απομάκρυνση των διαρροών.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** πριν ξεκινήσετε τον αυτόματο κύκλο καθαρισμού:
 - Καθαρίστε την πόρτα του φούρνου.
 - Απομακρύνετε τυχόν μεγάλα ή χοντρά υπολείμματα φαγητού από το εσωτερικό του φούρνου, με ένα νωπό σφουγγάρι. Μην χρησιμοποιείτε απορρυπαντικά.
 - Αφαιρέστε όλα τα αξεσουάρ και το κιτ ράγας ολίσθησης (εάν υπάρχει).
 - Μην τοποθετείτε πετσέτες κουζίνας.
- Στους φούρνους που διαθέτουν αισθητήρα κρέατος, πριν από την εκτέλεση του κύκλου καθαρισμού, απαιτείται κλείσιμο της οπής με το παρεχόμενο παξιμάδι. Κλείνετε πάντα την οπή με το παξιμάδι όταν δεν χρησιμοποιείται ο αισθητήρας κρέατος.
- Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας πυρολυτικού καθαρισμού (εάν διατίθεται), οι επιφάνειες ενδέχεται να θερμανθούν περισσότερο από το συνηθισμένο και τα παιδιά θα πρέπει να κρατούνται μακριά.
- Εάν έχει τοποθετηθεί εστία πάνω από το φούρνο, μην χρησιμοποιείτε ποτέ την εστία ενώ λειτουργεί το Pyrolizer, αυτό θα αποτρέψει την υπερθέρμανση της εστίας.

2. ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

2.1. ΕΠΙΣΚΟΠΗΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ



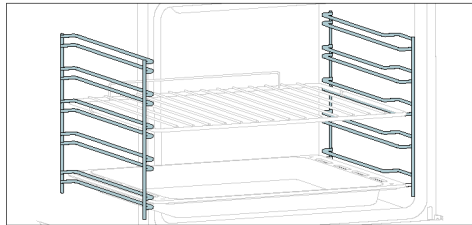
1. Πίνακας ελέγχου
2. Αριθμοί θέσεων ραφιών
3. Σχάρες
4. Ταψιά
5. Κάλυμμα ανεμιστήρα
6. Πόρτα φούρνου
7. Πλευρικά συρμάτινα πλέγματα (εάν υπάρχουν: μόνο για επίπεδη κοιλότητα)
8. Σειριακός αριθμός και κωδικός QR



Γράψτε εδώ τον σειριακό αριθμό σας για μελλοντική αναφορά.

2.2. ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

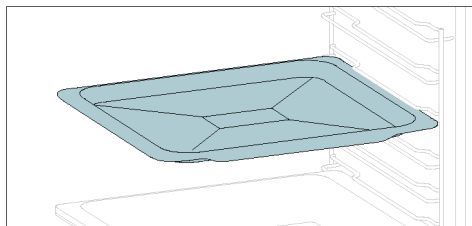
Πλευρικές συρμάτινες σχάρες (μόνο αν υπάρχουν*)



Τα πλαϊνά ράφια βρίσκονται και στις δύο πλευρές της κοιλότητας του φούρνου και είναι σχεδιασμένα για την τοποθέτηση ταψιών και σαχαρών κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

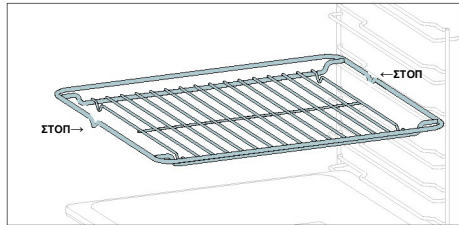
1 ΣΗΜΕΙΩΣΗ: 6 ή 7 επίπεδα ανάλογα με το μοντέλο.

Ταψί ψησίματος (μόνο αν υπάρχει*)



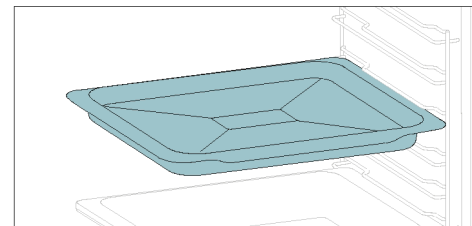
Ένα ταψί ψησίματος είναι ιδανικό για την επίτευξη ομοιόμορφου ροδίσματος στο κάτω μέρος, καθιστώντας το ιδανικό για μπισκότα και αρτοσκευάσματα λόγω του ρηχού, επίπεδου σχεδιασμού του. Επιπροσθέτως, η τοποθέτησή του κάτω από μια σχάρα μαγειρέματος μπορεί να βοηθήσει στη συλλογή σταγόνων και αποτρέπει το λέρωμα μέσα στον φούρνο.

Μεταλλική σχάρα



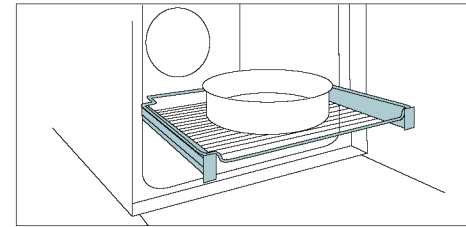
Μια μεταλλική σχάρα σε ένα φούρνο είναι ένα αφαιρούμενο, ρυθμιζόμενο ράφι που υποστηρίζει μαγειρικά σκεύη, εξασφαλίζοντας ομοιόμορφο μαγείρεμα και διευκολύνοντας τον καθαρισμό. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την τοποθέτηση πιάτων και σκευών σε διαφορετικό ύψος για διάφορες ανάγκες μαγειρέματος.

Ταψί βαθύ



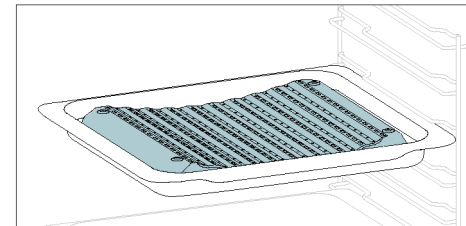
Το βαθύ ταψί είναι ιδανικό για συνταγές με πρόσθετα υγρά ή στρώσεις, όπως της γάστρας ή τα ψητά φούρνου. Το βάθος του είναι ειδικά σχεδιασμένο για να εξασφαλίζει την επιθυμητή συνοχή των τροφίμων που ετοιμάζονται σε αυτό.

Τηλεσκοπικοί οδηγοί (μόνο αν υπάρχουν*)



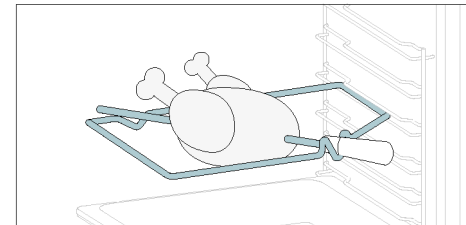
Οι τηλεσκοπικές ράγες φούρνου είναι ράφια που μπορούν να επεκταθούν, διευκολύνοντας την τοποθέτηση ή την αφαίρεση αντικειμένων, χωρίς να χρειάζεται να βάλετε τα χέρια σας βαθιά μέσα σε έναν καυτό φούρνο. Βελτιώνουν τη ασφάλεια, τη σταθερότητα και μπορούν να ρυθμίζονται σε διαφορετικά επίπεδα.

Έξυπνο ταψί - Λειτουργία BBQ (μόνο αν υπάρχει*)



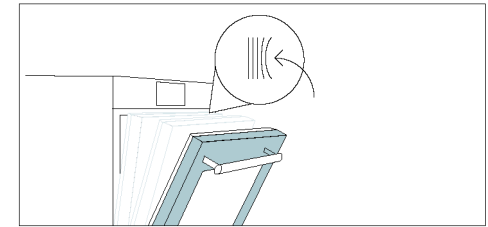
Το κόιλο σχήμα επιτρέπει τη σωστή κυκλοφορία της υγρασίας που παράγεται κατά το μαγείρεμα, διατηρώντας υψηλό τον βαθμό υγρασίας των τροφίμων. Ανάλογα με την ποσότητα του νερού που τοποθετείται στο ταψί, θα επιτευχθεί ένα πιο «στεγνό» ή πιο «υγρό» μαγείρεμα.

Σούβλα (μόνο αν υπάρχει*)



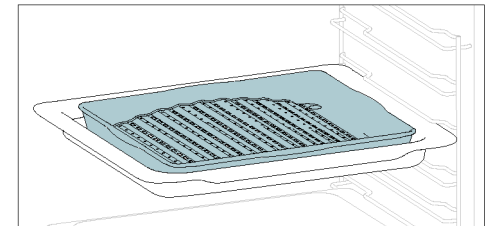
Η σούβλα λειτουργεί σε συνδυασμό με το επάνω στοιχείο θέρμανσης, περιστρέφοντας το φαγητό που μπορεί να μαγειρευτεί ομοιογενώς. Χρησιμοποιείται καλύτερα με τεμάχια τροφίμων μεσαίου μεγέθους. Ιδανική για να απολαύσετε το παραδοσιακό ψητό, σαν να είναι η πρώτη φορά.

Μεντεσέδες Softclose/Soft open (μόνο αν υπάρχουν*)



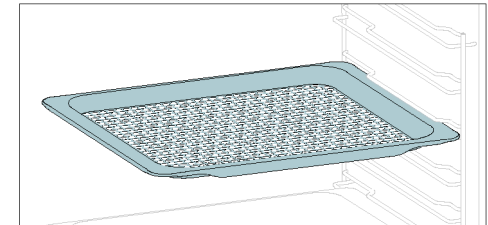
Οι μεντεσέδες απαλού κλεισίματος και ανοίγματος ελέγχουν την κίνηση της πόρτας, εξασφαλίζοντας ομαλή κίνηση και αποτρέποντας το χτύπημά της.

Έξυπνο ταψί - Λειτουργία ATMOY (μόνο αν υπάρχει*)



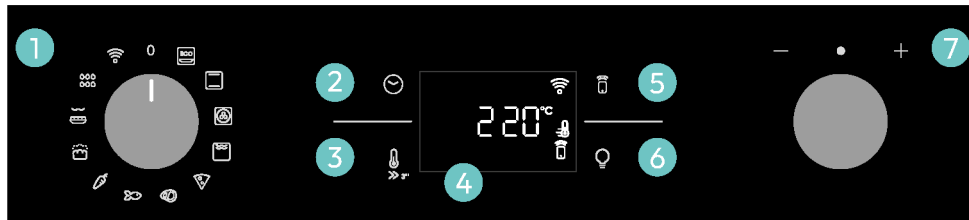
Το κυρτό σχήμα είναι κατάλληλο για ψήσιμο στη σχάρα, μέσα στον φούρνο σε υψηλή θερμοκρασία (220°) επιτρέποντας ένα αποτέλεσμα BBQ ακόμη και στο σπύτι, με λίγο καπνό, χάρη στην αποστραγγιστική δράση των λιπών στον πάτο του ταψιού.

Ταψί Airfry (μόνο αν υπάρχει*)



Το ταψί airfry εξασφαλίζει ότι ο ζεστός αέρας φτάνει στα τρόφιμα ομοιόμορφα και τρισδιάστατα, έχοντας ως αποτέλεσμα μια πιο τραγανή εξωτερική επιφάνεια διατηρώντας τα τραφερά στο εσωτερικό. Για τη συλλογή ζουμιών και ψίχουλων, τοποθετήστε το πάνω από το ταψί ψησίματος.

2.3. ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ



Οι λειτουργίες και η διαβάθμιση των λειτουργιών μπορούν να αλλάξουν ανάλογα με το μοντέλο.

1. Διακόπτης επιλογής λειτουργίας
2. Ωρα
3. Θερμοκρασία
4. Οθόνη LED
5. Τηλεχειρισμός
6. Λάμπα
7. Επιλογέας ελέγχου

ΚΥΡΙΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

Η οθόνη έχει 4 κύριες λειτουργίες:

Σύμβολο	Λειτουργία	Περιγραφή
	Ωρα	Πατήστε μια φορά για τη διάρκεια μαγειρέματος, δυο φορές για τον χρονοδιακόπτη minute minder (διαθέσιμος σε κατάσταση αναμονής), τρεις φορές για την ώρα της ημέρας, και τέσσερις φορές για καθυστέρηση έναρξης. Σε κατάσταση αναμονής, μόνον όταν είναι προσβάσιμος ο χρονοδιακόπτης κουζίνας.
	Θερμοκρασία	Πατήστε μια φορά για να ελέγξετε τη θερμοκρασία κοιλότητας, πατήστε παρατεταμένα για 3 δευτερόλεπτα για να ενεργοποιήσετε την επιλογή γρήγορης προθέρμανσης (διαθέσιμη μόνον κατά τη διάρκεια της φάσης προθέρμανσης φούρνου). Όταν η προθέρμανση είναι ενεργή, στην οθόνη εμφανίζεται το σχετικό εικονίδιο.
	Ενεργοποίηση/απενεργοποίηση τηλεχειρισμού	Πατήστε το κουμπί για να ενεργοποιήσετε τον τηλεχειρισμό, μετά την αντιστοίχιση του φούρνου με την εφαρμογή hOp (μέσω της εφαρμογής).
	Φωτισμός	Πατήστε για άναμμα/σβήσιμο του φωτός κοιλότητας φούρνου.

2.4. ΣΥΝΔΕΣΙΜΟΤΗΤΑ

Παράμετροι ασύρματης σύνδεσης

Τεχνολογία	Wi-Fi	Bluetooth
Βασική	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Ζώνη συχνοτήτων [MHz]	2401+2483	2402+2480
Μέγιστη ισχύς [mW]	100	10

Πληροφορίες προϊόντος για διαδικτυακό εξοπλισμό

Κατανάλωση ενέργειας του προϊόντος σε κατάσταση αναμονής μέσω δικτύου εάν είναι συνδεδεμένες όλες οι θύρες ενσύρματου δικτύου και όλες οι θύρες ασύρματου δικτύου είναι ενεργοποιημένες: 2,0 W.

Τρόπος ενεργοποίησης της θύρας ασύρματου δικτύου:

Η μονάδα WIFI ενεργοποιείται μόλις το κουμπί λειτουργίας τεθεί σε μια θέση διαφορετική από το μηδέν.

Τρόπος απενεργοποίησης της θύρας ασύρματου δικτύου:

Η μονάδα WIFI είναι πάντα απενεργοποιημένη όταν το κουμπί λειτουργίας βρίσκεται στη θέση μηδέν. Εάν το κουμπί ρυθμιστεί σε διαφορετική θέση, μεταβείτε στο μενού WIFI και επιλέξτε off για να απενεργοποιήσετε το WIFI.

Δια του παρόντος, η Candy Hoover Group Srf δηλώνει ότι ο ραδιοεξοπλισμός συμμορφώνεται με την οδηγία 2014/53/EE και με τις σχετικές νομοθετικές απαιτήσεις για την αγορά του Η.Β. Το πλήρες κείμενο της δήλωσης συμμόρφωσης είναι διαθέσιμο στο διαδίκτυο στην ακόλουθη διεύθυνση: www.candy-group.com

ΤΡΟΠΟΣ ΑΛΛΗΛΕΠΙΔΡΑΣΗΣ ΜΕ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ

Η συσκευή σας μπορεί να συνδεθεί στο ασύρματο δίκτυο του σπιτιού σας και να λειτουργεί εξ αποστάσεως μέσω της εφαρμογής. Συνδέστε τη συσκευή σας για να διασφαλίσετε ότι παραμένει ενημερωμένη με το πιο πρόσφατο λογισμικό και τις πιο πρόσφατες λειτουργίες.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

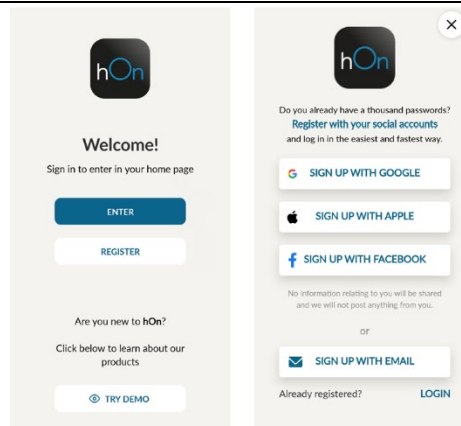
- Μόλις ενεργοποιηθεί ο φούρνος, τα εικονίδια WIFI αναβοσβήνουν για 30 λεπτά. Κατά τη διάρκεια αυτής της περιόδου είναι δυνατή η εγγραφή του προϊόντος.
- Βεβαιωθείτε ότι το οικιακό σας δίκτυο Wi-Fi είναι ενεργοποιημένο.
- Θα σας δοθεί βήμα προς βήμα καθοδήγηση τόσο στην οικιακή συσκευή όσο και στην κινητή συσκευή σας.
- Η σύνδεση του φούρνου σας μπορεί να διαρκέσει έως και 10 λεπτά.
- Για περαιτέρω οδηγίες και αντιμετώπιση προβλημάτων, ανατρέξτε στην εφαρμογή.

Λήψη στο smartphone σας.



ΕΓΓΡΑΦΗ ΝΕΟΥ ΧΡΗΣΤΗ

- Κάντε κλικ στο "Εγγραφή"
- Μπορείτε να εγγραφείτε μέσω κοινωνικών λογαριασμών ή με το προσωπικό σας email



ΕΓΓΡΑΦΗ ΓΡΗΓΟΡΗΣ ΑΝΤΙΣΤΟΙΧΗΣΗΣ

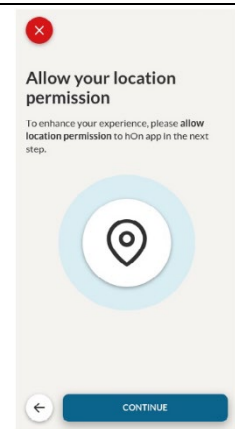
Βήμα 1

- Επιλέξτε "Προσθήκη συσκευής".



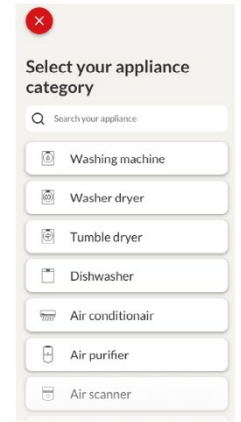
Βήμα 2

- Επιτρέψτε το δικαίωμα χρήσης της τοποθεσίας σας.



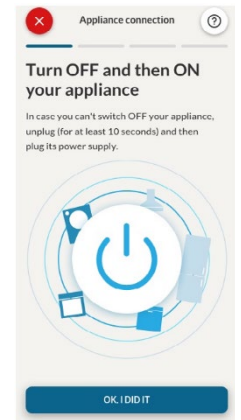
Βήμα 3

- Επιλέξτε φούρνο από την κατηγορία συσκευών.



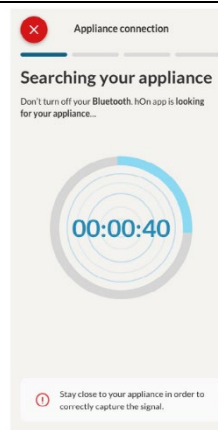
Βήμα 4

- Ενεργοποιήστε τη συσκευή σας· αν είναι ήδη αναμμένη, σβήστε την και ανάψτε την ξανά.



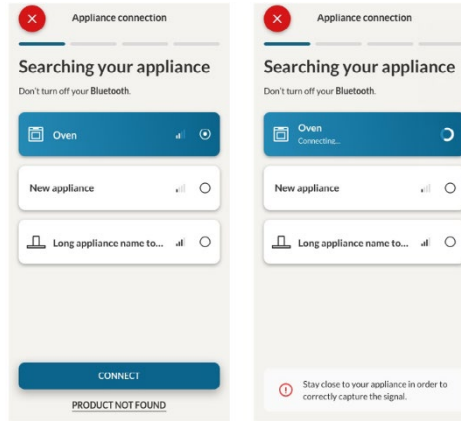
Βήμα 5

- Μετά το άναμμα, η εφαρμογή hOn θα αρχίσει να αναζητά την οικιακή σας συσκευή.



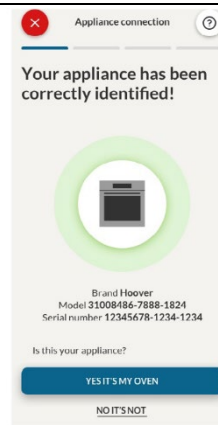
Βήμα 6.1-6.2

- Επιλέξτε την οικιακή σας συσκευή, πατήστε "σύνδεση" και περιμένετε μερικά δευτερόλεπτα.



Βήμα 7

- Ο φούρνος σας θα βρεθεί και θα μπορείτε να τον ελέγξετε μέσω του hOn.



📶 ΠΩΣ ΝΑ ΑΛΛΑΞΕΤΕ ΤΙΣ ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ WIFI

Μόλις γίνει η εγγραφή της συσκευής, ο χρήστης μπορεί να αλλάξει τις ρυθμίσεις WIFI μεταξύ:

- WIFI ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΜΕΝΟ:** Είναι δυνατή η παρακολούθηση της κατάστασης του φούρνου μόνο από την εφαρμογή.
- WIFI ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΜΕΝΟ:** Ο φούρνος δεν είναι συνδεδεμένος, αλλά εξακολουθεί να είναι εγγεγραμμένος με τα διαπιστευτήρια δικτύου αποθηκευμένα.
- WIFI ΕΠΑΝΑΦΟΡΑ:** Η σύνδεση επαναφέρεται και είναι δυνατή μια νέα εγγραφή.

- Περιστρέψτε τον διακόπτη λειτουργίας στο μενού WIFI.
- Στην οθόνη εμφανίζεται "On".
- Περιστρέψτε τον επιλογέα ελέγχου μέχρι να εμφανιστεί "Off" ή η ρύθμιση επαναφοράς "rSt".



📱 ΤΗΛΕΧΕΙΡΙΣΜΟΣ

Ο τηλεχειρισμός προσφέρει πολλά πλεονεκτήματα για τους χρήστες, βελτιώνοντας την ευκολία, την αποτελεσματικότητα και τη συνολική εμπειρία μαγειρέματος, δίνοντας τη δυνατότητα ελέγχου του προϊόντος απευθείας τόσο από τη συσκευή όσο και από την εφαρμογή hOn

Η λειτουργία αυτή επιτρέπει, μέσω της συσκευής σας, να απολαμβάνετε διάφορες δυνατότητες, όπως: άμεση ή προγραμματισμένη έναρξη συνταγών ή προγραμμάτων μαγειρέματος που είναι ήδη διαθέσιμα στην εφαρμογή· παρακολούθηση της προόδου των συνταγών σας σε πραγματικό χρόνο· ρύθμιση των παραμέτρων μαγειρέματος που χρησιμοποιούνται.

Επιπλέον, είναι δυνατή η λήψη ειδοποιήσεων μόλις ολοκληρωθούν προγράμματα ή συνταγές.

Ο τηλεχειρισμός μπορεί να ενεργοποιηθεί αποκλειστικά όταν το προϊόν είναι εγγεγραμμένο.

📌 ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Είναι διαθέσιμος για όλες τις λειτουργίες μαγειρέματος του προϊόντος, εκτός από τα προγράμματα Ογκρατέν και Superg grill.

Πώς ενεργοποιείται ο τηλεχειρισμός:

- Περιστρέψτε τον διακόπτη λειτουργίας στο μενού WIFI.
- Πατήστε 📱.
- Στην οθόνη εμφανίζεται "hOn". Θα εμφανιστούν αμφότερα τα εικονίδια WIFI και τηλεχειρισμού.
- Αποκτήστε πρόσβαση στην εφαρμογή, επιλέξτε ένα πρόγραμμα και αφήστε το μαγείρεμα να ξεκινήσει. Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας είναι δυνατός ο έλεγχος και η αλλαγή των παραμέτρων του προγράμματος τόσο από το προϊόν όσο και από την εφαρμογή.



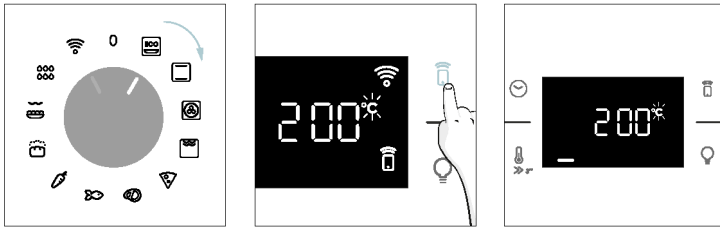
Είναι επίσης δυνατό να ενεργοποιήσετε τον τηλεχειρισμό κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος πατώντας το σχετικό κουμπί.



Πώς σταματά ο τηλεχειρισμός:

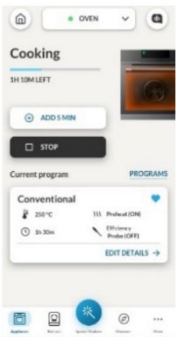
Ενώ το πρόγραμμα μαγειρέματος βρίσκεται σε εξέλιξη, μπορεί να διακοπεί απευθείας από το ίδιο το προϊόν, περιστρέφοντας τον διακόπτη λειτουργίας σε διαφορετική θέση. Αυτές οι ενέργειες διακόπτουν τη διαδικασία μαγειρέματος.

Ένας άλλος τρόπος είναι να πατήσετε το αντίστοιχο κουμπί του τηλεχειρισμού που συνοδεύει τη συσκευή σας. Αυτές οι ενέργειες διακόπτουν τη διαδικασία μαγειρέματος.



Μπορείτε επίσης να σταματήσετε το πρόγραμμα μαγειρέματος εξ αποστάσεως χρησιμοποιώντας την εφαρμογή, κάνοντας κλικ στο κουμπί 'STOP' στην οθόνη της συσκευής. Ο φούρνος θα σταματήσει αυτόματα το μαγείρεμα.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Εάν ο χρήστης σταματήσει το μαγείρεμα που βρίσκεται σε εξέλιξη από τον φούρνο, θα εμφανιστεί ταυτόχρονα στην εφαρμογή η διακοπή μαγειρέματος.



3. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΈΝΑΡΞΗ

3.1. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΈΝΑΡΞΗ

Όταν ανάβετε για πρώτη φορά τον φούρνο, μπορεί να παρατηρήσετε λίγο καπνό. Μην ανησυχείτε, απλά περιμένετε να φύγει ο καπνός πριν χρησιμοποιήσετε τον φούρνο.

Πώς λειτουργεί η πόρτα

Για λειτουργίες που χρησιμοποιούν το γκριλ, χάρη στην τεχνολογία διακόπτη πόρτας, ο φούρνος θα διακόψει αυτόματα τα θερμαντικά στοιχεία όταν ανοίξετε την πόρτα και θα συνεχίσει το μαγείρεμα μόλις την κλείσετε. Αυτή η λειτουργία είναι διαθέσιμη μόνο σε συγκεκριμένες διαμορφώσεις φούρνων. Τη διαθέτουν όλα τα μοντέλα πυρόλυσης.

Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας πυρολυτικού καθαρισμού, η πόρτα του φούρνου παραμένει πάντα κλειδωμένη. Εάν δεν είναι κλειδωμένη, ο φούρνος θα εμφανίσει τον κωδικό σφάλματος 24 και θα διακόψει τη λειτουργία καθαρισμού.

Πώς λειτουργεί ο φωτισμός

Η κοιλότητα του φούρνου φωτίζεται από έναν ή περισσότερους λαμπτήρες, οι οποίοι συνήθως ενεργοποιούνται κάθε φορά που ξεκινά μια λειτουργία μαγειρέματος.

Για τους φούρνους που διαθέτουν διακόπτη πόρτας (βλ. παρακάτω), το φως ανάβει αυτόματα όταν ανοίγει η πόρτα.

Για τους φούρνους που είναι εξοπλισμένοι με κουμπί λαμπτήρα, αυτό μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί για την ενεργοποίηση του φωτισμού.

Εάν η πόρτα του φούρνου παραμείνει ανοιχτή για περισσότερο από 10 λεπτά, τα φώτα θα σβήσουν αυτόματα. Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας πυρολυτικού καθαρισμού το φως παραμένει σβηστό. *

Πώς λειτουργεί ο ανεμιστήρας ψύξης

Ο ανεμιστήρας ψύξης είναι υπεύθυνος για την απαγωγή της θερμότητας, εμποδίζοντας τον φούρνο και τον χώρο γύρω του να ζεσταθεί υπερβολικά, καθώς και για την προστασία των συσκευών κουζίνας από τις επιπτώσεις των υψηλών θερμοκρασιών. Για τον λόγο αυτό, ο ανεμιστήρας ψύξης μπορεί να ακούγεται για κάποιο χρονικό διάστημα ακόμη και μετά το σβήσιμο του φούρνου.

Λειτουργεί κατά τη διάρκεια και μετά τον κύκλο μαγειρέματος σε σχέση με την εσωτερική θερμοκρασία του φούρνου.

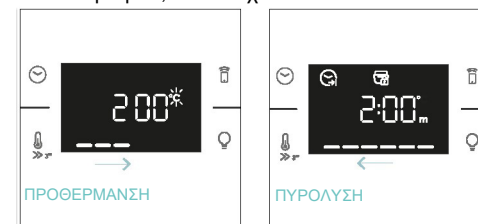
Όταν ο ανεμιστήρας ψύξης είναι σε λειτουργία, παράγει συνήθως έναν ήπιο θόρυβο βουητού ή βόμβου. Μπορεί επίσης να παρατηρήσετε μια ζεστή ροή αέρα που προέρχεται από το κενό μεταξύ της πόρτας του φούρνου και του πίνακα ελέγχου. Κατά τη διάρκεια του πυρολυτικού καθαρισμού και όταν η πόρτα είναι κλειδωμένη, ο ανεμιστήρας ψύξης είναι ενεργοποιημένος. *

Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας ECO το φως θα παραμείνει σβηστό.

(*μόνο για φούρνους με πυρόλυση)

Πώς λειτουργεί η γραμμή κατάστασης

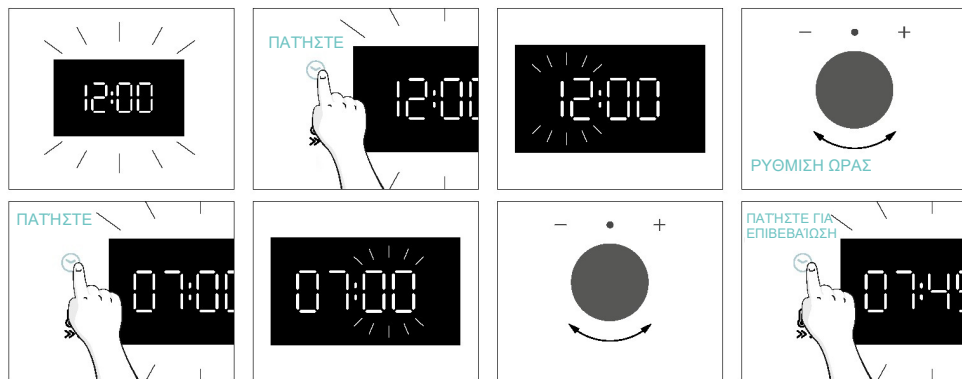
Η γραμμή κατάστασης, με βάση τα ρυθμισμένα προγράμματα, απλοποιεί την παρακολούθηση της θερμοκρασίας και του χρόνου. Συγκεκριμένα, για λειτουργίες που περιλαμβάνουν προθέρμανση, εμφανίζει την αύξηση της θερμοκρασίας κατά τη διάρκεια αυτής της φάσης. Στα προγράμματα μαγειρέματος και στη λειτουργία πυρολυτικού καθαρισμού, δείχνει την αντίστροφη μέτρηση του χρόνου μαγειρέματος και του κύκλου καθαρισμού, αντίστοιχα.



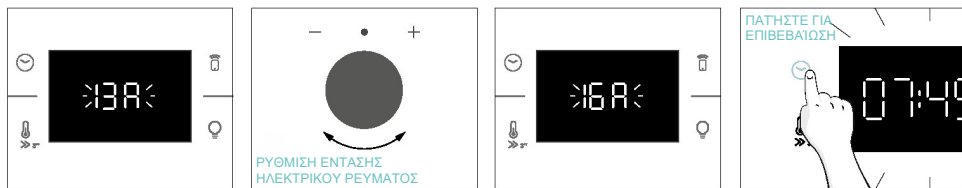
3.2. ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

Όταν η συσκευή ενεργοποιείται για πρώτη φορά, το αρχικό βήμα είναι να ρυθμίσετε την ώρα της ημέρας, να επιλέξετε μεταξύ 13 αμπερ ή 16 αμπερ, να επιλέξετε την ένταση φωτεινότητας και ήχου.

- ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΗΣ ΩΡΑΣ:** Στην οθόνη θα εμφανιστεί η προεπιλεγμένη ώρα '12:00' που αναβοσβήνει. Για να την τροποποιήσετε, πατήστε ☺ και χρησιμοποιήστε τον δεξιό διακόπτη για να ρυθμίσετε την τρέχουσα ώρα. Πιέστε ξανά ☺ και ακολουθήστε την ίδια διαδικασία για να ρυθμίσετε τα λεπτά. Για επιβεβαίωση, πατήστε άλλη μια φορά το ☺.

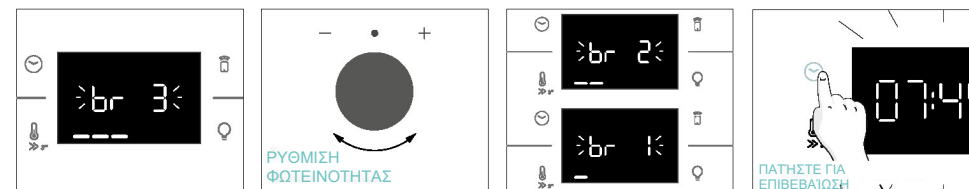


- ΕΝΤΑΣΗ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ ΡΕΥΜΑΤΟΣ:** Από προεπιλογή, ο φούρνος είναι ρυθμισμένος να λειτουργεί με υψηλότερη ισχύ, κατάλληλη για νοικοκυριά με περισσότερα από 3 kW (16 A). Εάν το σπίτι σας έχει χαμηλότερη ισχύ, μπορείτε να αλλάξετε αυτή τη ρύθμιση σε 13 A. Αυτή η ρύθμιση επηρεάζει το πόσο γρήγορα θερμαίνεται ο φούρνος. Η επιλογή της υψηλότερης επιλογής (16a) σημαίνει ότι θερμαίνεται γρηγορότερα (επειδή αυξάνεται η απορρόφηση ενέργειας). Στην οθόνη θα δείτε δύο επιλογές: 13A και 16A. Απλά περιστρέψτε τον δεξιό κουμπί για να επιλέξετε αυτό που θέλετε, στη συνέχεια πατήστε ☺ για επιβεβαίωση.

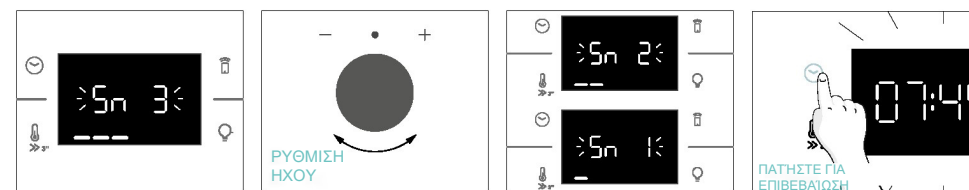


- ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Η δυνατότητα ρύθμισης της έντασης ηλεκτρικού ρεύματος είναι διαθέσιμη μόνο κατά την αρχική εγκατάσταση. Για να τροποποιήσετε τη ρυθμισμένη ένταση ηλεκτρικού ρεύματος, ανατρέξτε στις οδηγίες μετά την εγκατάσταση.

ΦΩΤΕΙΝΟΤΗΤΑ: Στην οθόνη εμφανίζεται το σύμβολο "br". Οι αριθμοί αντιπροσωπεύουν το επίπεδο έντασης της φωτεινότητας, που είναι δυνατό να επεξεργαστεί περιστρέφοντας τον δεξιό διακόπτη. Για επιβεβαίωση πατήστε ☺.



ΗΧΟΣ: Στην οθόνη εμφανίζεται το σύμβολο "Sn". Οι αριθμοί αντιπροσωπεύουν το επίπεδο έντασης του ήχου, που είναι δυνατό να επεξεργαστεί περιστρέφοντας τον δεξιό διακόπτη. Για επιβεβαίωση πατήστε ☺.

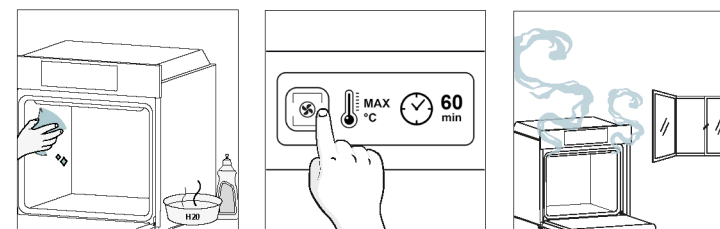


Όταν ο φούρνος βρίσκεται σε κατάσταση αναμονής, μπορείτε να επιστρέψετε στις αρχικές ρυθμίσεις πατώντας ταυτόχρονα τα κουμπιά Θερμοκρασίας και Λαμπτήρα για 5 δευτερόλεπτα.



3.3. ΠΡΟΚΑΤΑΡΚΤΙΚΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Καθαρίστε τον φούρνο πριν τον χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά. Σκουπίστε τις εξωτερικές επιφάνειες με ένα υγρό μαλακό πανί. Πλύνετε όλα τα εξαρτήματα και σκουπίστε το εσωτερικό του φούρνου με διάλυμα ζεστού νερού και απορρυπαντικού. Ρυθμίστε τον άδειο φούρνο στη μέγιστη θερμοκρασία και αφήστε τον να λειτουργήσει για περίπου 1 ώρα, αυτό θα απομακρύνει τυχόν παρατεταμένες μυρωδιές του καινούργιου.

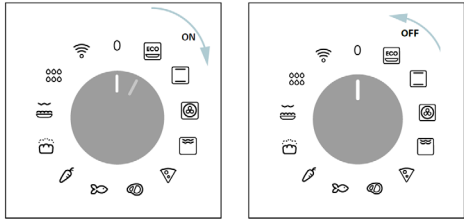


4. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

4.1. ΠΩΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΕΙ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ

ΕΝΕΡΓΟΠΟΪΗΣΗ/ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΪΗΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

Για να ανάψετε τον φούρνο περιστρέψτε τον διακόπτη λειτουργίας (δεξιόστροφα/ αριστερόστροφα) και επιλέξτε ένα πρόγραμμα μαγειρέματος. Για να τον σβήσετε, θέστε τον διακόπτη λειτουργίας στη θέση "0".

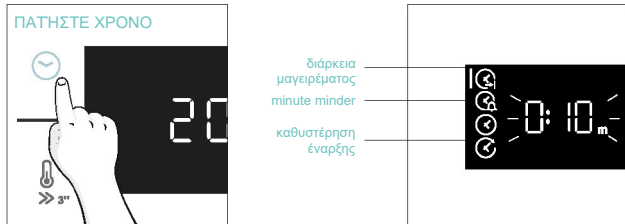


ΡΥΘΜΙΣΗ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Περιστρέψτε τον διακόπτη λειτουργίας και επιλέξτε το επιθυμητό πρόγραμμα. Στην οθόνη θα εμφανιστεί μια προεπιλεγμένη θερμοκρασία που μπορεί να τροποποιηθεί κάθε στιγμή γυρίζοντας τον δεξιό διακόπτη (δεξιόστροφα για να αυξήσετε και αριστερόστροφα για να μειώσετε τη θερμοκρασία).

ΜΕΝΟΥ ΧΡΟΝΟΥ

Αποκτήστε πρόσβαση στο μενού χρόνου πατώντας ☹️. Για να περιηγηθείτε εντός πατήστε ☹️ τόσες φορές όσες χρειάζονται για να εισέλθετε στις ακόλουθες ρυθμίσεις:

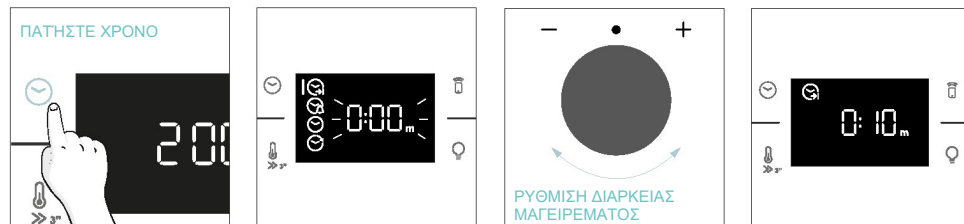


ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Δεν είναι δυνατή η ταυτόχρονη ρύθμιση πολλών παραμέτρων, επομένως μόνο η τελευταία ρύθμιση παραμένει στη μνήμη ενώ η προηγούμενη διαγράφεται.

☹️ ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Σας δίνει τη δυνατότητα να ρυθμίσετε εκ των προτέρων τον χρόνο μαγειρέματος που απαιτείται για την επιλεγμένη συνταγή.

ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ: πατήστε ☹️ για να εισέλθετε στο μενού χρόνου. Πατήστε ☹️ όσες φορές χρειάζεται για να επιλέξετε τη λειτουργία "Διάρκεια μαγειρέματος". Στη συνέχεια χρησιμοποιήστε τον επιλογέα ελέγχου για να ρυθμίσετε την τιμή.

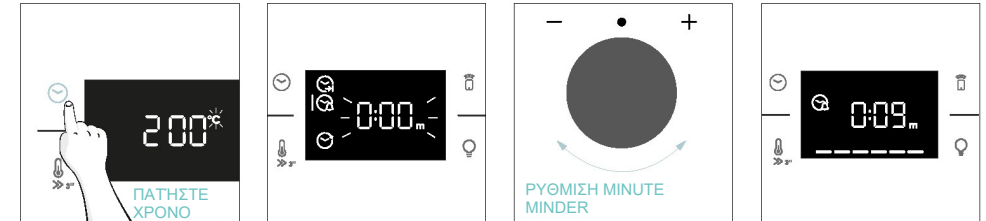


Η αντίστροφη μέτρηση ξεκινά με το τέλος της προθέρμανσης (εάν υπάρχει). Κατά τη διάρκεια της φάσης μαγειρέματος είναι δυνατή η αλλαγή της τιμής της διάρκειας περιστρέφοντας τον δεξιό διακόπτη. Όταν παρέλθει η διάρκεια, το μαγείρεμα σταματά.

☹️ MINUTE MINDER

Επιτρέπει τη χρήση του φούρνου ως ζυπνητήρι.

ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ: πατήστε ☹️ για να εισέλθετε στο μενού χρόνου. Πατήστε ☹️ όσες φορές χρειάζεται για να επιλέξετε τη λειτουργία "Minute minder". Στη συνέχεια χρησιμοποιήστε τον επιλογέα ελέγχου για να ρυθμίσετε την τιμή.



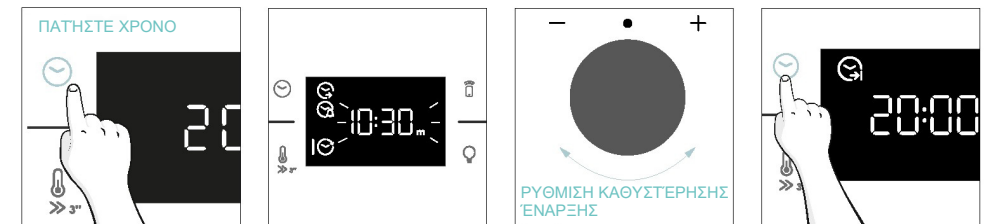
Όταν η λειτουργία είναι ρυθμισμένη, η κύρια πληροφορία που εμφανίζεται στην οθόνη είναι πάντα η ώρα. Για να επεξεργαστείτε τη θερμοκρασία, πατήστε ☹️ για να εισέλθετε στην ειδική λειτουργία επεξεργασίας. Όταν παρέλθει η διάρκεια, το μαγείρεμα συνεχίζεται μέχρι να περιστραφεί ο αριστερός διακόπτης στη θέση 0.

Η λειτουργία αυτή μπορεί επίσης να ρυθμιστεί όταν ο φούρνος βρίσκεται σε κατάσταση αναμονής πατώντας ☹️. Όταν ενεργοποιηθεί, το minute minder λειτουργεί ανεξάρτητα από τις λειτουργίες μαγειρέματος του φούρνου.

☹️ ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗ ΕΝΑΡΞΗΣ

Επιτρέπει την επιλογή της ώρας έναρξης μαγειρέματος.

ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ: πατήστε ☹️ για να εισέλθετε στο μενού χρόνου. Πατήστε ☹️ όσες φορές χρειάζεται για να επιλέξετε τη λειτουργία "Καθυστέρηση έναρξης". Στη συνέχεια, χρησιμοποιήστε τον επιλογέα ελέγχου για να ρυθμίσετε την ώρα έναρξης του μαγειρέματος.



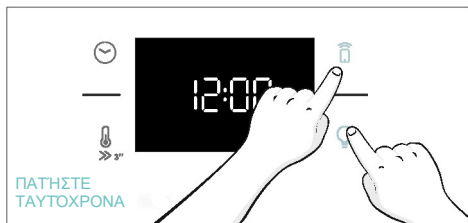
ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Η καθυστέρηση έναρξης μπορεί να ενεργοποιηθεί μόνο μετά τη ρύθμιση της διάρκειας μαγειρέματος και δεν είναι διαθέσιμη με τις λειτουργίες του γκριλ.

ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

🔊 ΚΛΕΪΔΩΜΑ ΓΙΑ ΠΑΙΔΙΑ

Αυτή η λειτουργία σας επιτρέπει το κλείδωμα της οθόνης προκειμένου να αποφευχθεί οποιαδήποτε ανεπιθύμητη χρήση από ανηλίκους. Για να ενεργοποιήσετε το κλείδωμα οθόνης, πατήστε και κρατήστε πατημένα ταυτόχρονα τα κουμπιά τηλεχειρισμού και λαμπτήρα.

Επαναλάβετε την ίδια ενέργεια για να απενεργοποιήσετε το κλείδωμα.



4.2. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

ΕΠΙΛΟΓΗ ΓΡΗΓΟΡΗΣ ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗΣ

Για να επιταχύνετε τη φάση προθέρμανσης, μπορείτε να επιλέξετε την επιλογή γρήγορης προθέρμανσης πατώντας το εικονίδιο θερμοκρασίας για 3" αφού έχετε επιλέξει το πρόγραμμα μαγειρέματος και τη θερμοκρασία. Αυτή η επιλογή θα ενεργοποιήσει έναν συνδυασμό ανεμιστήρα και θερμαντικών στοιχείων ανεξάρτητα από την επιλεγμένη λειτουργία μαγειρέματος.

Για εξοικονόμηση ενέργειας, όταν ενεργοποιείται η γρήγορη προθέρμανση, ο ανεμιστήρας της κοιλότητας απενεργοποιείται μέχρι ο φούρνος να φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία.

4.2.1. ΤΥΠΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

📌 ΣΗΜΕΙΩΣΗ: για λειτουργίες που απαιτούν προθέρμανση, βεβαιωθείτε ότι όλα τα εξαρτήματα έχουν αφαιρεθεί κατά τη διάρκεια αυτής της φάσης.

Σύμβολο	Λειτουργία	Προεπιλογή T°C Εύρος T°C	Προτεινόμενη θέση ραφίου	Προθέρμανση	Προτάσεις
	*ECO	190 °C 150-220° C	L3/L4	ΟΧΙ	ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: μαγείρεμα κρέατος, ψαριών ή λαχανικών Αυτή η λειτουργία επιτρέπει την εξοικονόμηση ενέργειας κατά το μαγείρεμα διατηρώντας το φαγητό υγρό και μαλακό. Ο λαμπτήρας κοιλότητας είναι σβηστός
	*Συμβατική λειτουργία	30-250°C	L2/L3	Ναι/ Γρήγορη προθέρμανση	ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: κέικ, ψωμιά, μπισκότα, κίς σε ένα επίπεδο χρησιμοποιώντας και πάνω και κάτω θέρμανση. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί με τον Heat Feel Sensor.
	Πολυεπίπεδο	160°C 50-250°C	L4 (ένα ταψί) L2+L5 (δύο ταψιά) L2+L4+L6 (τρεις ταψιά)	Ναι/ Γρήγορη προθέρμανση	ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: κέικ, μπισκότα και πίτσες σε ένα ή περισσότερα επίπεδα. Ιδανικό για μαγείρεμα διαφορετικών φαγητών. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί με τον Heat Feel Sensor.
	**Supergrill	05 01-05	L6	ΟΧΙ	ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: λουκάνικα, μπριζόλες και φρουγανισμένο ψωμί σε μεγάλες ποσότητες. Θερμαίνεται ολόκληρη η περιοχή κάτω από το στοιχείο του γκριλ. Να χρησιμοποιείται με κλειστή την πόρτα. Γυρίστε το φαγητό στα δύο τρίτα του χρόνου ψησίματος (εάν χρειάζεται).

	Ογκρατέν(*)	200°C 150-250°C	L4/L5	Ναι/ Γρήγορη προθέρμανση	ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: ολόκληρα κομμάτια κρέατος (ψητά) ή φαγητά ογκρατέν. Να χρησιμοποιείται με κλειστή την πόρτα. Σύρετε τον δίσκο σταζίματος κάτω από το ράφι για τη συλλογή των ζουμιών. Αν χρειαστεί, γυρίστε το φαγητό στα μισά του μαγειρέματος.
	Airfry(***)	200°C 150-250°C	L3/L4	ΟΧΙ	ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: ετοιμασία κατεψυγμένων τροφίμων ή παναρισμένων προμαγειρεμένων τροφίμων που συνήθως τηγανίζονται. Χάρη στο ειδικό ταψί, ο ζεστός αέρας μπορεί να ρέει ομοιόμορφα πάνω στα τρόφιμα.
	Έτοιμο μείγμα για αρτοσκευάσματα	200°C	L2	ΟΧΙ	ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: τρόφιμα που απαιτούν αυτόματη ζύμωση και ψήσιμο.

*Υποβλήθηκε σε δοκιμές σύμφωνα με το πρότυπο EN 60350-1 για σκοπούς δήλωσης κατανάλωσης ενέργειας και ενεργειακής κλάσης.

**Να χρησιμοποιείται με κλειστή την πόρτα.

***Ανάλογα με το μοντέλο του φούρνου.

4.2.2. ΕΙΔΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

Σύμβολο	Λειτουργία	Προεπιλογή T°C Εύρος T°C	Προτεινόμενη θέση ραφίου	Προθέρμανση	Προτάσεις
	Πίτσα	300°C 200-300°C	2/3	ΟΧΙ	ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: όλα τα είδη πίτσας χωρίς προθέρμανση του φούρνου. Χρησιμοποιήστε χαμηλότερες θερμοκρασίες για κατεψυγμένα προϊόντα και 300°C για σπιτικές συνταγές

5. ΟΔΗΓΙΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

5.1. ΓΕΝΙΚΟΣ ΠΊΝΑΚΑΣ ΜΑΓΕΙΡΈΜΑΤΟΣ

Κατηγορία	Συνταγή	Αριθ. επιπέδων	Πρόγραμμα μαγειρέματος	T°C	Προθέρμανση	Εξάρτημα μαγειρέματος	Θέση ραφίου	Χρόνος μαγειρέματος μετά την προθέρμανση* (λεπτά)
Γλυκά αρτοσκευάσματα	Μικρά κέικ /Μάφιν	1	Στατικό Πολυεπίπεδο	175°C 160°C		Ταψί ψησίματος Ταψί ψησίματος	L3 L4	20-30 30-40
		2	Πολυεπίπεδο	150°C	Y	Ψήσιμο + Βαθιά ταψιά	L2+L5	30-40
		3	Πολυεπίπεδο	140°C		Ταψιά ψησίματος	L2+L4+L6	40-50
	Παντεσπάνια (26 cm Ø)	1	Στατικό	170°C		Μεταλλική σχάρα + Φόρμα για κέικ	L2	30-40
			Πολυεπίπεδο	150°C	y	Μεταλλική σχάρα + Φόρμα για κέικ	L4	40-50
		2	Πολυεπίπεδο	150°C		Μεταλλικές σχάρες + Φόρμα για κέικ	L1+L4	50-60
	Μπισκότα/ Μπισκότα βουτύρου	1	Στατικό Πολυεπίπεδο	150°C 150°C		Ταψί ψησίματος	L3 L4	25-30 30-40
		2	Πολυεπίπεδο	140°C	Y	Ψήσιμο + Βαθιά ταψιά	L2+L5	30-40
		3	Πολυεπίπεδο	140°C		Ταψιά ψησίματος	L2+L4+L6	35-40
	Σου	1	Στατικό	190°C		Ταψί ψησίματος	L4	25-35
		2	Πολυεπίπεδο	170°C		Ταψί ψησίματος	L3	25-35
	Πουτίγκα Yorkshire	1	Στατικό	200°C	Y	Ταψί ψησίματος	L3	20-30
	Μαρέγκες	1	Πολυεπίπεδο	90°C	Y	Ταψί ψησίματος		90-160
	Μακαρόν	1	Στατικό	150°C	Y	Ταψί ψησίματος	L3	15-20
	Μηλόπιτα	1	Στατικό	185°C	Y	Μεταλλική σχάρα + Φόρμα για κέικ	L2	60-70
		1	Πολυεπίπεδο	170°C	Y	Μεταλλική σχάρα + Φόρμα για κέικ	L4	65-75
	Ταρτ τατέν	1	Στατικό	170°C	Y	Μεταλλική σχάρα + Φόρμα για κέικ	L2	40-60
	Σουφλέ σοκολάτας	1	Στατικό	200°C	Y	Ταψί ψησίματος + φόρμες	L3	10-15
	Τσιζκέικ	1	Στατικό	150°C	Y	Μεταλλική σχάρα + Φόρμα για κέικ	L2	50-65
	Κατεψυγμένα κρουασάν	1	Στατικό	180°C	Y	Ταψί ψησίματος	L3	20-25
2		Στατικό	180°C	Ταψιά ψησίματος		L2 + L5	25-35	
3		Πολυεπίπεδο	160°C	Ταψιά ψησίματος		L2+L4+L6	30-40	
Στρούντελ, κατεψυγμένο	1	Στατικό	210°C	Y	Ταψί ψησίματος	L3	30-45	
Ψωμιά και λαγάνες	Φρυγανιές	1	Supergill	5	N	Μεταλλική σχάρα	L6	4-6
	Φοκάτσια	1	Στατικό	200°C	Y	Ταψί ψησίματος	L2 ή L3	25-35
	Ψωμί, ολικής αλέσεως	1	Στατικό	200°C	Y	Ταψί ψησίματος	L3	35-50

Κατηγορία	Συνταγή	Αριθ. επιπέδων	Πρόγραμμα μαγειρέματος	T°C	Προθέρμανση	Εξάρτημα μαγειρέματος	Θέση ραφίου	Χρόνος μαγειρέματος μετά την προθέρμανση* (λεπτά)
Αλμυρές πίτες και στη γάστρα	Αλμυρές τούρτες / Κις (26 cm Ø)	1	Στατικό	200°C	Y	Μεταλλική σχάρα + φόρμα Κις	L1 ή L2	30-50
		2	Πολυεπίπεδο	180°C	Y	Μεταλλική σχάρα + φόρμα Κις	L1+L4	50-70
	Σουφλέ τυριού	1	Στατικό	200°C	Y	Ταψί ψησίματος + φόρμες	L3	20-35
	Λαζάνια, φρέσκα	1	Στατικό	200°C	Y	Μεταλλική σχάρα + πυρίμαχο σκεύος	L3	40-60
	Λαζάνια, κατεψυγμένα	1	Στατικό	180°C	Y	Μεταλλική σχάρα + πυρίμαχο σκεύος	L3	50-60
	Κανελόνια, κατεψυγμένα	1	Στατικό	180°C	Y	Μεταλλική σχάρα + πυρίμαχο σκεύος	L3	45-55
	Ψητά ζυμαρικά	1	Ογκρατέν	200°C	Y	Μεταλλική σχάρα + πυρίμαχο σκεύος	L4	20-30
Πίτσα	Πίτσα, φρέσκια (Ταψί)	1	Στατικό	250°C	Y	Ταψί ψησίματος	L2 ή L3	15-20
		1	Πίτσα	250°C	N	Ταψί ψησίματος	L2 ή L3	18-25
	Πίτσα, φρέσκια (Πολυεπίπεδο)	2	Πολυεπίπεδο	180°C	Y	Ψήσιμο + Βαθιά ταψιά	L2+L5	25-35
		1	Στατικό	250°C	Y	Ταψί ψησίματος	L2 ή L3	8-10
	Πίτσα, φρέσκια (στρογγυλή)	1	Πίτσα	300°C	N	Ταψί ψησίματος	L2 ή L3	15-20
		2	Πολυεπίπεδο	180°C	Y	Ψήσιμο + Βαθιά ταψιά	L2+L5	30-40
	Πίτσα, κατεψυγμένη (λεπτή κρούστα)	1	Στατικό	220°C		Μεταλλική σχάρα	L3	10-15
2		Πολυεπίπεδο	200°C	Y	Μεταλλική σχάρα	L2+L5	15-25	
3		Πολυεπίπεδο	180°C		Μεταλλική σχάρα	L2+L4+L6		
Κρέατα και Πουλερικά	Ψητό κοτόπουλο ολόκληρο (1-1,2kg)	1	Ογκρατέν	220°C	Y	Μεταλλική σχάρα/Θέση L4 Ταψί ψησίματος στο L1 με 150 ml νερό	L4	40-60
		1	AirFry**	220°C	N	Ταψί Air fry**	L4	30-50
	Ψητή πάπια	1	Ογκρατέν	200°C	Y	Μεταλλική σχάρα + Πυρίμαχο σκεύος	L3	50-60

Κατηγορία	Συνταγή	Αριθ. επιπέδων	Πρόγραμμα μαγειρέματος	T°C	Προθέρμανση	Εξάρτημα μαγειρέματος	Θέση ραφίου	Χρόνος μαγειρέματος μετά την προθέρμανση* (λεπτά)
Κρέατα και Πουλερικά	Κόκορας	1	Ογκρατέν	220°C	Y	Μεταλλική σχάρα Τοποθετήστε το ταψί ψησίματος στο L1	L4	20-40
		1	Ογκρατέν	200°C	Y	Μεταλλική σχάρα + Πυρίμαχο σκεύος	L3	50-60
	Χοιρινά παιδάκια (1000-1200g)	1	Στατικό	200°C	Y	Μεταλλική σχάρα + Πυρίμαχο σκεύος	L3	80-100
	Λουκάνικα	1	Supergrill	A	Y	Μεταλλική σχάρα	L5	40-50
	Φιλέτο μοσχάρι (1000-1500g)	1	Gentle cooking**	60°C	N	Μεταλλική σχάρα + Πυρίμαχο σκεύος	L3	60-80
	Ροσμπίφ (500g)	1	Ογκρατέν	220°C	Y	Ταψί ψησίματος	L3	20-40
	Ρολό κιμά (1000-1500g)	1	Στατικό	180°C	Y	Ταψί ψησίματος	L3	40-50
	Ψητό κοτόπουλο με πατάτες	1	Ογκρατέν	200°C	Y	Ταψί βαθύ	L4	A5-60
	Ψάρια και θαλασσινά	Θαλασσινά στη σχάρα	1	Supergrill	A	N	Μεταλλική σχάρα	L5
Κατεψυγμένες ψαροκροκέτες		1	Τηγάνισμα με αέρα**	200°C	N	Ταψί Air fry**	L4	20-25
Ψητά ψάρια		1	ECO	200°C	N	Μεταλλική σχάρα Τοποθετήστε το ταψί ψησίματος στο L1	L3	40-60
Λαχανικά	Λαχανικά ογκρατέν	1	ECO	200°C	N	Μεταλλική σχάρα + Πυρίμαχο σκεύος	L3	80-90
	Κατεψυγμένες ηλιανθές πατάτες (300-500g)	1	AirFry**	220°C	N	Ταψί Air fry**	L4	18-25
	Πατάτες ογκρατέν	1	Ογκρατέν	200°C	Y	Μεταλλική σχάρα + Πυρίμαχο σκεύος	L4	15-25
	Ψητές πατάτες	1	Στατικό	200°C	Y	Ταψί ψησίματος	L4	30-50

Οι χρόνοι μαγειρέματος μπορεί να διαφέρουν ανάλογα με τη συνταγή και τα συστατικά του καταναλωτή.

*αν απαιτείται προθέρμανση


** Ανάλογα με το μοντέλο του φούρνου.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Για μαγείρεμα τουρτών, κις και άλλων συνταγών που απαιτούν φόρμα ή δοχείο σε 2 επίπεδα, τοποθετήστε κλιμακωτά: το επάνω ταψί στην αριστερή πλευρά και το κάτω ταψί στη δεξιά πλευρά.

5.2. ΠΙΝΑΚΑΣ ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Το μενού κατηγοριών τροφίμων επιτρέπει το μαγείρεμα μιας ποικιλίας συνταγών χωρίς προθέρμανση του φούρνου, χάρη στα ειδικά προγράμματα μαγειρέματος που είναι προσαρμοσμένα στις ανάγκες κάθε κατηγορίας.

Αφού επιλέξετε το πρόγραμμα μαγειρέματος, θα εμφανιστεί ο προεπιλεγμένος χρόνος και μπορεί να τροποποιηθεί περιστρέφοντας τον δεξιό διακόπτη. Η θερμοκρασία μαγειρέματος μπορεί να αλλάξει πατώντας το ειδικό εικονίδιο. Και οι δύο παράμετροι μπορούν να ρυθμιστούν εντός ενός περιορισμένου εύρους, όπως υποδεικνύεται στον παρακάτω πίνακα.

Σύμβολο	Περιγραφή	Προθέρμανση	Θέση ραφίου	Εύρος θερμοκρασίας (°C)	Εύρος χρόνου (λεπτά)	Θερμοκρασία αισθητήρα Heat Feel Sensor (αν υπάρχει)	Περιγραφή
	Κρέας	ΟΧΙ	2-3-4	180-200	20-80	55-85°C	Για βοδινά, μοσχαρίσια και χοιρινά ψητά, πουλερικά και κομμάτια κρέατος.
	Ψάρι	ΟΧΙ	3-4	160-180	15-45	55-65°C	Για ολόκληρα ψάρια και φιλέτα.
	Λαχανικά	ΟΧΙ	3-4	180-200	30-80	70-90°C	Για ψητά λαχανικά και πατάτες

i ΣΗΜΕΙΩΣΗ: εάν, μετά το σβήσιμο του φούρνου, υπάρχει ανάγκη να συνεχίσετε το μαγείρεμα, συνιστάται να αποφύγετε τη χρήση των Everyday Cooking και αντ' αυτών να επιλέξετε τις [Lειτούργειες](#).

Συνταγή	Μέγεθος μερίδας	Πρόγραμμα μαγειρέματος	T°C	Εξάρτημα μαγειρέματος	Θέση ραφίου	Χρόνος μαγειρέματος (λεπτά)
Ψητό βοδινό	500-800g	Κρέας	190°C	Μεταλλική σχάρα	L3	30-40
Φιλέτο μοσχαρί	200g	Κρέας		Μεταλλική σχάρα	L3	
Ρολό κιμά	1000-1500g	Κρέας	180°C	Μεταλλική σχάρα	L3	40-50
Μοσχαρί Wellington	500g	Κρέας	200°C	Μεταλλική σχάρα	L3	50-80
Ψητό κατσαρόλας	800-1000g	Κρέας	200°C	Μεταλλική σχάρα	L3	40-70
Χοιρινά παιδάκια	1000-1200g	Κρέας	200°C	Μεταλλική σχάρα	L3	80-100
Αρνίσια παιδάκια καρέ	800-1000g	Κρέας	200°C	Μεταλλική σχάρα	L3	60-80
Αρνίσιο μπουτί	1500-2000g	Κρέας	190°C	Μεταλλική σχάρα	L3	80-100
Φιλέτα σολομού	200-600g	Ψάρι	170°C	Ταψί ψησίματος	L3	20-35
Μπριζόλες τόνου	600g (περίπ. 4 τεμ.)	Ψάρι	180°C	Μεταλλική σχάρα	L3	10-20
Μπριζόλες ξιφία	700g (περίπ. 4 τεμ.)	Ψάρι	200°C	Ταψί ψησίματος	L3	15-20
Φιλέτο μπακαλιάρου	600g (περίπ. 4 τεμ.)	Ψάρι	150°C	Ταψί ψησίματος	L3	10-20
Τσιπούρα, ολόκληρη	1	Ψάρι	170°C	Ταψί ψησίματος	L3	35-45
Τσιπούρα, φιλέτο	600g (περίπ. 4 τεμ.)	Ψάρι	150°C	Ταψί ψησίματος	L3	10-20
Λαβράκι φιλέτο	600g (περίπ. 4 τεμ.)	Ψάρι	150°C	Ταψί ψησίματος	L3	10-20
Ψάρι σε κρούστα αλατιού	1	Ψάρι	220°C	Ταψί ψησίματος	L3	30-40
Σουβλάκια ψαριών	8 τεμάχια	Ψάρι	150°C	Μεταλλική σχάρα	L3	20-30
Γεμιστό καλαμάρι	4 τεμάχια	Ψάρι	180°C	Ταψί ψησίματος	L3	25-40
Ψωμί ολικής άλεσης	1	Αρτοσκευάσματα	200°C	Μεταλλική σχάρα	L3	35-50
Κριθαρόψωμο	1	Αρτοσκευάσματα	190°C	Μεταλλική σχάρα	L3	35-50
Ψωμί για τoστ	1	Αρτοσκευάσματα	200°C	Μεταλλική σχάρα	L3	35-50
Κατεψυγμένες μπαγκέτες	1	Αρτοσκευάσματα	200°C	Μεταλλική σχάρα	L3	15-25
Κατεψυγμένα σνακ σφολιάτας	1	Αρτοσκευάσματα	190°C	Μεταλλική σχάρα	L3	20-30
Μαραθόριζα	1 ταψί	Λαχανικά	200°C	Μεταλλική σχάρα	L3	30-40



Συνταγή	Μέγεθος μερίδας	Πρόγραμμα μαγειρέματος	T°C	Εξάρτημα μαγειρέματος	Θέση ραφίου	Χρόνος μαγειρέματος (λεπτά)
Ανάμικτα λαχανικά	1 ταψί	Λαχανικά	190°C	Μεταλλική σχάρα	L3	40-45
Κουνουπίδια	1 ταψί	Λαχανικά	190°C	Μεταλλική σχάρα	L3	40-50
Κολοκύθες, σε κύβους	1 ταψί	Λαχανικά	200°C	Μεταλλική σχάρα	L3	30-40
Γεμιστές πιπεριές	1 ταψί	Λαχανικά	180°C	Μεταλλική σχάρα	L3	70-80
Γεμιστά κολοκυθάκια	1 ταψί	Λαχανικά	190°C	Μεταλλική σχάρα	L3	35-45
Στικς καρότου	1 ταψί	Λαχανικά	180°C	Ταψί ψησίματος	L3	35-40
Μπρόκολο	1 ταψί	Λαχανικά	190°C	Ταψί ψησίματος	L3	30-40
Ρατατούιγ	1 ταψί	Λαχανικά	190°C	Μεταλλική σχάρα	L3	40-45
Φλαν λαχανικών	6 κεραμικά φορμάκια	Λαχανικά	180°C	Ταψί ψησίματος + φόρμες	L3	25-35

6. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ


6.1. ΓΕΝΙΚΕΣ ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ

Ο τακτικός καθαρισμός μπορεί να παρατείνει τον κύκλο ζωής της συσκευής σας. Περιμένετε να κρυώσει ο φούρνος πριν κάνετε χειροκίνητο καθαρισμό.

- Μετά από κάθε χρήση του φούρνου, ένας ελάχιστος καθαρισμός θα βοηθήσει να διατηρείται ο φούρνος απόλυτα καθαρός.
- Μην επενδύετε τα τοιχώματα του φούρνου με αλουμινόχαρτο ή προστασία μιας χρήσης που διατίθεται από τα καταστήματα. Αλουμινόχαρτο ή οποιαδήποτε άλλη προστασία, σε άμεση επαφή με το καυτό σμάλτο, κινδυνεύει να λιώσει και να αλλοιώσει το σμάλτο των εσωτερικών χώρων.
- Για να αποφύγετε την υπερβολική βρωμιά του φούρνου σας και τις έντονες μυρωδιές καπνού που προκύπτουν, συνιστούμε να μη χρησιμοποιείτε τον φούρνο σε πολύ υψηλή θερμοκρασία. Είναι καλύτερα να παρατείνετε το χρόνο μαγειρέματος και να χαμηλώσετε λίγο τη θερμοκρασία.
- Εκτός από τα εξαρτήματα που παρέχονται με το φούρνο, σας συμβουλεύουμε να χρησιμοποιείτε μόνο πιάτα και φόρμες ψησίματος ανθεκτικά σε πολύ υψηλές θερμοκρασίες.

6.2. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

6.2.1. ΜΕΣΑ ΣΤΟΝ ΦΟΥΡΝΟ: λειτουργίες καθαρισμού



 **Πυρολυτικός καθαρισμός** (*ανάλογα με το μοντέλο του φούρνου)

Η διαδικασία αυτή βασίζεται στην ομώνυμη χημική διαδικασία, η οποία περιλαμβάνει την αποσύνθεση σύνθετων ουσιών μέσω της εφαρμογής θερμικής επεξεργασίας.

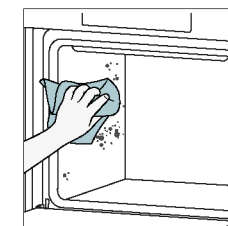
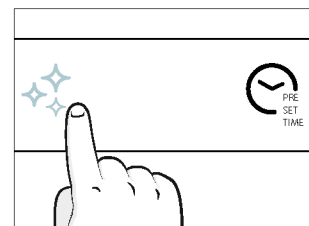
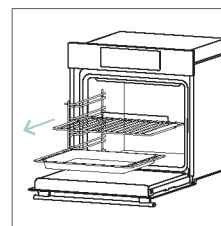
Μόλις ενεργοποιηθεί, κλειδώνει αυτόματα την πόρτα του φούρνου και ανεβάζει γρήγορα τη θερμοκρασία στους 410°C.

Στο τέλος του κύκλου καθαρισμού, το μόνο που παραμένει στην κοιλότητα είναι μια ελάχιστη εναπόθεση σκόνης, η οποία σκουπίζεται εύκολα με ένα υγρό πανί.

Πώς λειτουργεί:

1. Αφαιρέστε τυχόν εξαρτήματα από τον φούρνο, όπως σχάρες, πλαϊνά ράφια και βίδα πλαϊνών ραφιών (*).
2. Περιστρέψτε τον διακόπτη λειτουργίας στο . Περιστρέψτε τον επιλογέα ελέγχου για να ρυθμίσετε το πυρολυτικό πρόγραμμα.
Αφήστε τη λειτουργία να λειτουργήσει για τον προκαθορισμένο χρόνο. Κατά τη διάρκεια αυτής της διαδικασίας και της επόμενης φάσης ψύξης, η πόρτα του φούρνου θα παραμείνει κλειδωμένη.
3. Μόλις κρυώσει η συσκευή, καθαρίστε τις εσωτερικές επιφάνειες του φούρνου με ένα πανί.
 **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει κρυώσει πριν την αγγίξετε. Πρέπει να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί με όλες τις θερμές επιφάνειες, καθώς υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων. Χρησιμοποιήστε αποσταγμένο ή πόσιμο νερό.

(*) μόνο για μοντέλα με 7 επίπεδα.

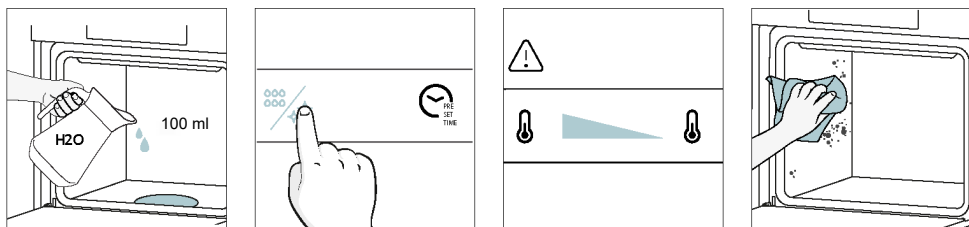


Aquaactiva

Η λειτουργία Aquaactiva έχει επινοηθεί για να αντιμετωπίζεται απρόσκοπτα η ελαφριά βρωμιά και να παρέχει μια γρήγορη και φιλική προς το περιβάλλον λύση για τον καθαρισμό της κοιλότητας του φούρνου σας χρησιμοποιώντας τη δύναμη του ατμού.

Πώς λειτουργεί:

1. Ρίξτε 100 ml νερό στο κάτω ανάγλυφο τμήμα του φούρνου.
 2. Περιστρέψτε τον διακόπτη στο . Εάν είναι απαραίτητο, περιστρέψτε τον επιλογέα ελέγχου για να ρυθμίσετε το πρόγραμμα Hydro clean. Αφήστε τη λειτουργία να λειτουργήσει για τον προκαθορισμένο χρόνο.
 3. Στο τέλος της διαδικασίας καθαρισμού, αφήστε τον φούρνο να κρυώσει.
 4. Μόλις κρυώσει η συσκευή, καθαρίστε τις εσωτερικές επιφάνειες του φούρνου με ένα πανί.
- ▲ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει κρυώσει πριν την αγγίξετε. Πρέπει να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί με όλες τις θερμές επιφάνειες, καθώς υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων. Χρησιμοποιήστε αποσταγμένο ή πόσιμο νερό.



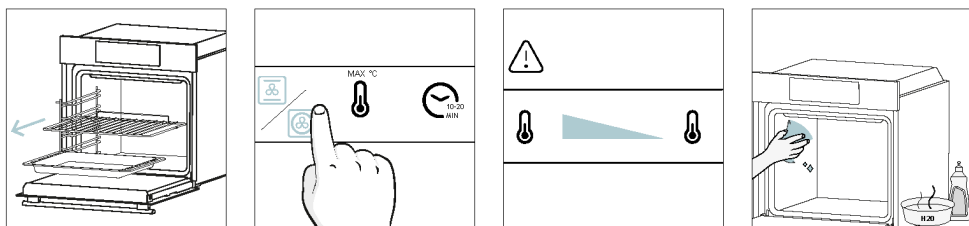
Καταλυτικός καθαρισμός

Τα καταλυτικά πάνελ επενδύουν την κοιλότητα του φούρνου και σας παρέχουν την πολυτέλεια να μην χρειάζεται ποτέ να αντιμετωπίσετε έναν βρώμικο φούρνο.

Τα πάνελ είναι επικαλυμμένα με ένα ειδικό σμάλτο που διαθέτει μια μικροπορώδη δομή, ικανή να απορροφά τα γράσα από τις πιτσιλιές.

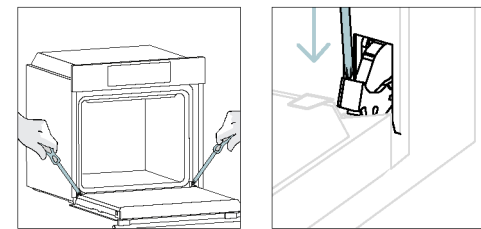
Μέσω μιας καταλυτικής χημικής αντίδρασης, μετατρέπουν αποτελεσματικά το απορροφημένο λίπος σε αέρια στοιχεία όταν εκτίθενται σε υψηλές θερμοκρασίες.

Σύσταση: Εξετάστε το ενδεχόμενο αντικατάστασης των καταλυτικών πάνελ μετά από περίπου τρία χρόνια χρήσης, ειδικά αν χρησιμοποιείτε το φούρνο σας για δύο έως τρεις κύκλους μαγειρέματος την εβδομάδα. Αυτό εξασφαλίζει βέλτιστη απόδοση και καθαριότητα.

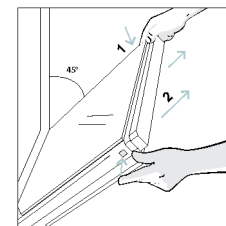


6.2.2. ΕΞΩ ΑΠΟ ΤΟΝ ΦΟΥΡΝΟ: αφαίρεση και καθαρισμός της γυάλινης πόρτας

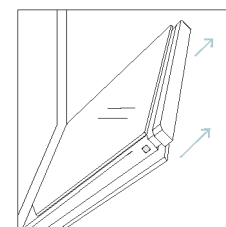
1. Τοποθετήστε την πόρτα σε γωνία 90°. Περιστρέψτε τις γλωττίδες ασφάλισης των μεντεσέδων προς τα έξω από το φούρνο.



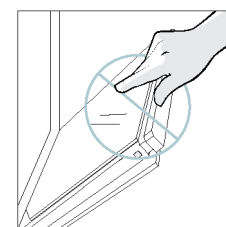
2. Τοποθετήστε την πόρτα σε γωνία 45°. Πιέστε ταυτόχρονα τα δύο κουμπιά σε αμφότερες τις πλευρές των πλευρικών ώμων της πόρτας και τραβήξτε προς τα εσάς σας για να αφαιρέσετε το επάνω κάλυμμα τζαμιών της πόρτας.



3. Αφαιρέστε πολύ προσεκτικά τα τζάμια του φούρνου, ξεκινώντας από το εσωτερικό. Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας, κρατήστε σταθερά τα τζάμια και με τα δύο χέρια και τοποθετήστε τα σε μια μαλακή επίπεδη επιφάνεια (π.χ. σε ένα ύφασμα).



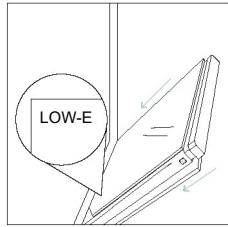
4. ▲ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Το εξωτερικό τζάμι δεν αφαιρείται.



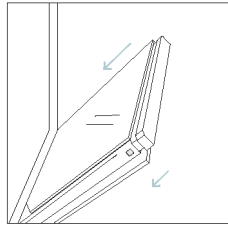
5. Καθαρίστε το τζάμι με ένα μαλακό πανί και κατάλληλα προϊόντα καθαρισμού.



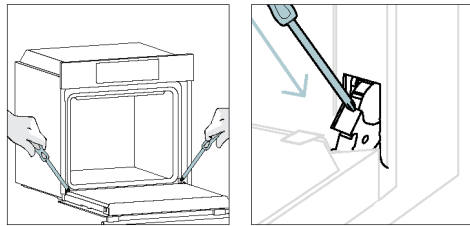
6. Τοποθετήστε τους υαλοπίνακες, φροντίζοντας ώστε η ετικέτα "Low-E" να είναι σωστά αναγνώσιμη και τοποθετημένη στην κάτω αριστερή πλευρά της πόρτας, κοντά στον μεντεσέ της αριστερής πλευράς. Με αυτόν τον τρόπο, η τυπωμένη ετικέτα στο πρώτο τζάμι θα παραμείνει στο εσωτερικό της πόρτας.



7. Επανατοποθετήστε το επάνω κάλυμμα τζαμιών της πόρτας των πιέζοντάς το προς τα μέσα μέχρι να ακούσετε ένα κλικ από τα δύο πλευρικά κουμπιά.



8. Στη συνέχεια, επαναφέρετε την πόρτα στις 90° και περιστρέψτε τις γλωττίδες ασφάλισης του μεντεσέ προς τα μέσα, προς το εσωτερικό του φούρνου.



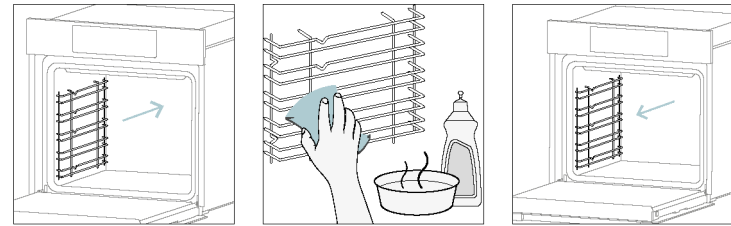
6.3. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

Βεβαιωθείτε ότι καθαρίζετε καλά τα εξαρτήματα μετά από κάθε χρήση και τα στεγνώνετε με μια πετσέτα. Για επίμονα υπολείμματα, σκεφτείτε να μουλιάσετε τα εξαρτήματα σε ένα μείγμα νερού και σαπουνιού για περίπου 30 λεπτά πριν τα πλύνετε για δεύτερη φορά.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΠΛΕΥΡΙΚΩΝ ΡΑΦΙΩΝ:

- Μοντέλο 6 επιπέδων

1. Αφαιρέστε τα πλευρικά ράφια τραβώντας τα προς την κατεύθυνση των βελών.
2. Για να καθαρίσετε τα πλευρικά ράφια είτε τα βάζετε στο πλυντήριο πιάτων είτε χρησιμοποιείτε ένα υγρό σφουγγάρι, φροντίζοντας να τα στεγνώσετε μετά.
3. Μετά τη διαδικασία καθαρισμού, τοποθετήστε τα πλευρικά ράφια με την αντίστροφη σειρά.

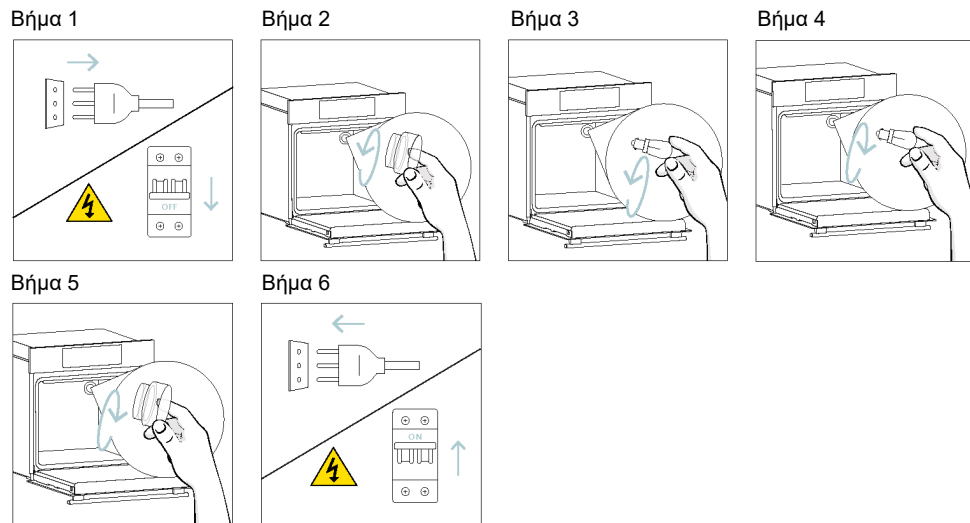


6.4. ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

Αλλαγή της λάμπας στην οροφή:

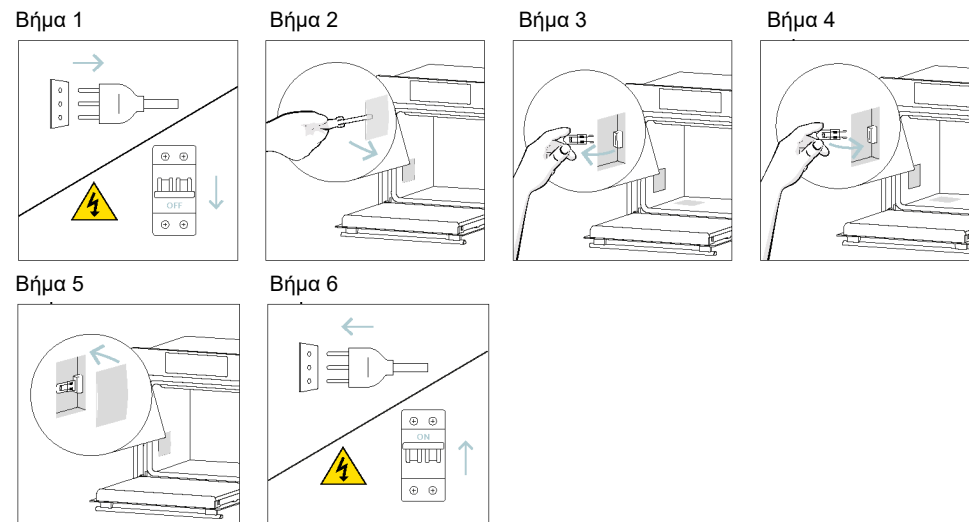
1. Αποσυνδέστε το φούρνο από την παροχή ρεύματος.
2. Αφαιρέστε το γυάλινο κάλυμμα του λαμπτήρα.
3. Αποσυναρμολογήστε τη λάμπα.
4. Αντικαταστήστε τη λάμπα με καινούργια του ίδιου τύπου.
5. Μετατοπίστε το γυάλινο κάλυμμα του λαμπτήρα.
6. Επανασυνδέστε τον φούρνο στην παροχή ρεύματος.



Αυτό το προϊόν περιέχει μία ή περισσότερες πηγές φωτός κατηγορίας ενεργειακής απόδοσης G (λαμπτήρας)

Αλλαγή της πλευρικής λάμπας:

1. Αποσυνδέστε το φούρνο από την παροχή ρεύματος.
2. Χρησιμοποιήστε ένα κατσαβίδι με επίπεδη κεφαλή τοποθετώντας το στην πλευρά του προστατευτικού γυαλιού και ασκήστε ελαφρά πίεση για να το αφαιρέσετε.
3. Πιάστε προσεκτικά τη λάμπα από τη βάση της.
4. Τοποθετήστε την καινούργια.
5. Επανατοποθετήστε το προστατευτικό τζάμι πιέζοντάς το απαλά μέχρι να ασφαλίσει στη θέση του.
6. Επανασυνδέστε τον φούρνο στην παροχή ρεύματος.



Αυτό το προϊόν περιέχει μία ή περισσότερες πηγές φωτός κατηγορίας ενεργειακής απόδοσης G (λαμπτήρας)



7. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

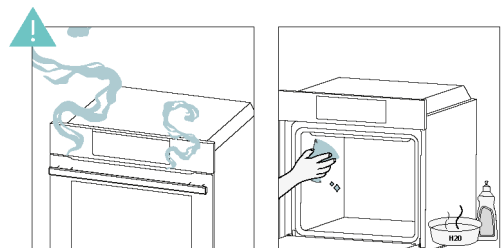
Εάν, κατά τη διάρκεια της χρήσης του φούρνου, παρουσιαστεί κάποιο σφάλμα, στην οθόνη θα εμφανιστεί ο κωδικός "ER" ακολουθούμενος από δύο ψηφία, τα οποία θα προσδιορίζουν το σφάλμα. Προχωρήστε σβήνοντας τον φούρνο και αποσυνδέοντάς τον από την πρίζα, περιμένετε λίγα λεπτά και στη συνέχεια επανασυνδέστε τον.

Εάν το σφάλμα εξαφανιστεί, μπορείτε να συνεχίσετε τη χρήση του φούρνου. Εάν δεν εξαφανιστεί, καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών και κοινοποιήστε τον κωδικό (ERXX) που βλέπετε στην οθόνη.

Λάθος



Καπνός



8. ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ ΚΑΙ ΔΙΑΘΕΣΗ

8.1. ΔΙΑΘΕΣΗ ΣΥΣΚΕΥΗΣ



Αυτή η συσκευή φέρει επισήμανση σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/ΕΕ σχετικά με τις ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές (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 υπάρχουν διαθέσιμοι εγχώριοι χώροι συλλογής για μεγάλους όγκους ΑΗΗΕ (Αποβλήτων Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού). 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.

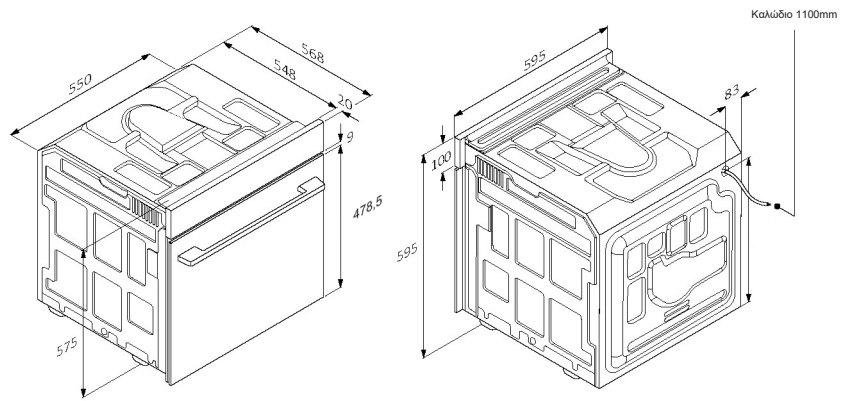
8.2. ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΚΑΙ ΣΕΒΑΣΜΟΣ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ

Όπου είναι δυνατόν, αποφύγετε την προθέρμανση του φούρνου και προσπαθήστε πάντα να τον γεμίζετε.

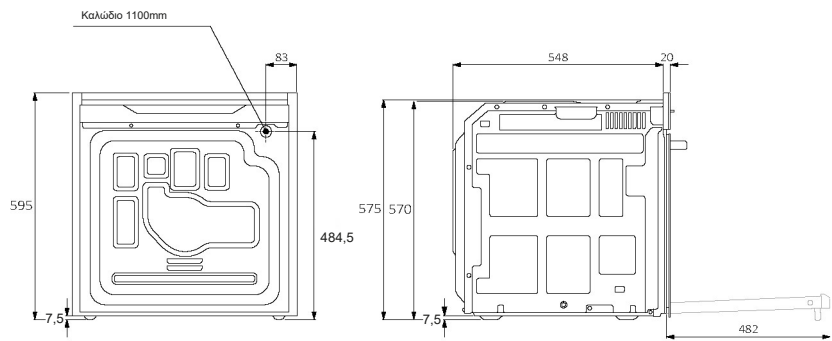
Να ανοίγετε την πόρτα του φούρνου όσο πιο σπάνια γίνεται, γιατί η θερμότητα από την κοιλότητα διασκορπίζεται κάθε φορά που (η πόρτα) ανοίγει. Για σημαντική εξοικονόμηση ενέργειας, σβήστε το φούρνο μεταξύ 5 και 10 λεπτών πριν από το προγραμματισμένο τέλος του χρόνου μαγειρέματος και χρησιμοποιήστε την υπολειπόμενη θερμότητα που συνεχίζει να παράγει ο φούρνος.

Διατηρείτε τις τσιμούχες καθαρές και 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.

9. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ



mm

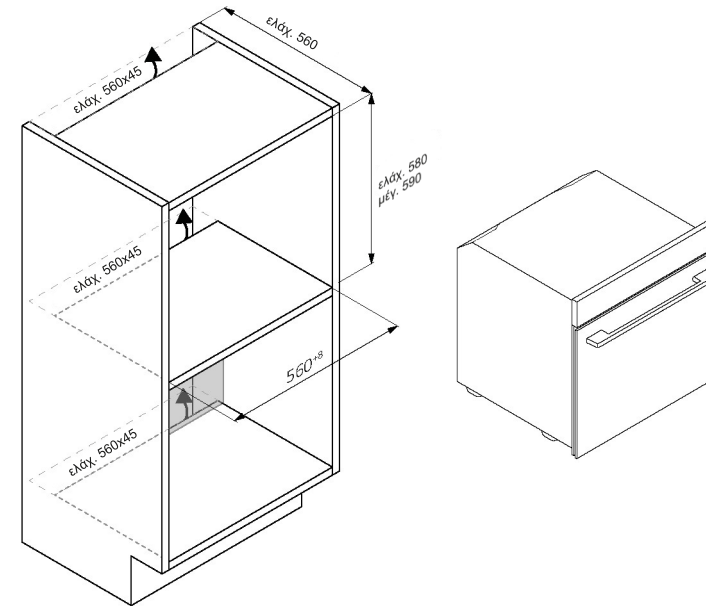
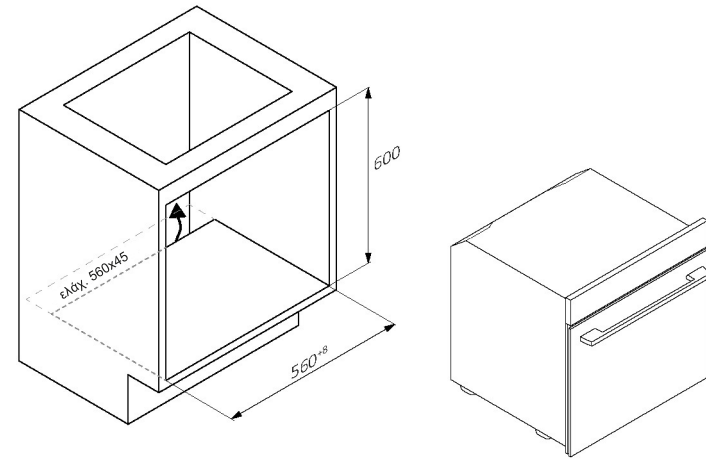


Οπίσθια όψη

Πλευρική όψη

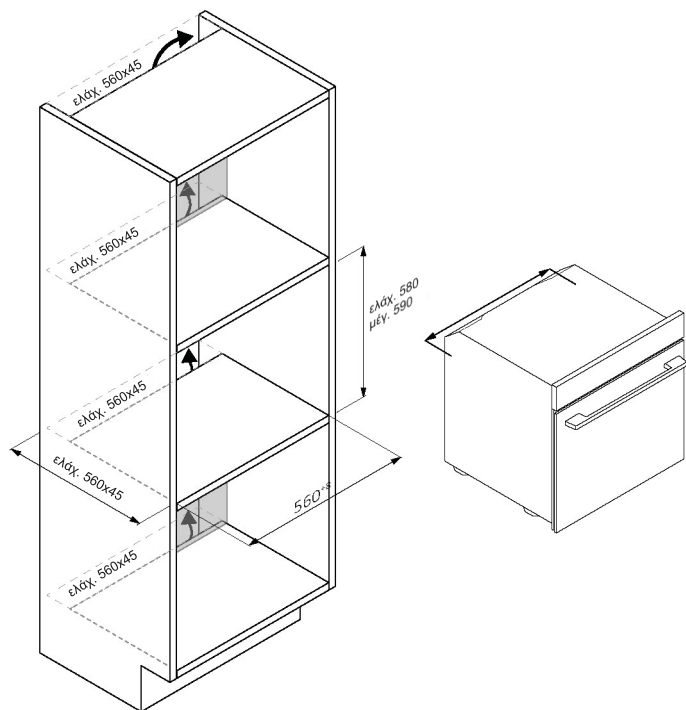
mm

EL 42

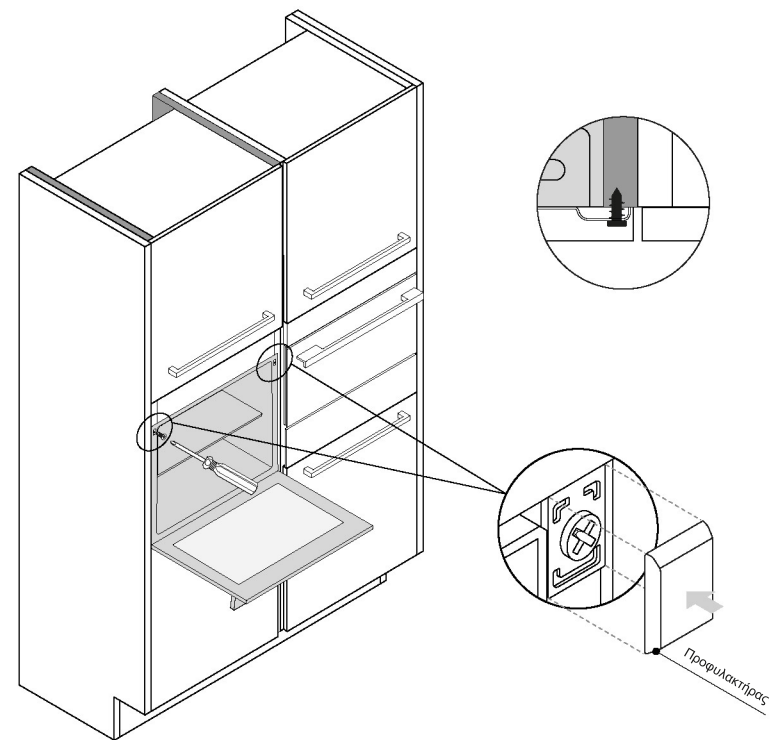


EL 43





EL 44



EL 45



mm



CANDY

VOLLEDIGE GEBRUIKERSHANDLEIDING



(NL) Snelle naslaggids | (FR) Guide rapide | (IT) Guida veloce

www.candy-home.com

CANDY HOOVER GROUP Via Comolli 16 Brugherio - Italië

English
Deutsch
Français
Italiano
Español
Ελληνικά
Nederlands
Português
Slovenčina
Slovenščina
☒☒☒☒☒☒
Polski
Čeština
Dansk
Suomi
Norsk
Svenska
☒☒☒☒☒
☒☒☒☒☒☒☒☒
☒☒☒☒☒☒☒☒☒☒
☒☒☒☒☒☒☒☒☒☒
Hrvatski
Romana
Türkçe
☒☒☒☒☒☒☒☒
☒☒
Magyar
☒☒☒☒☒☒☒☒
Lietuvių
Eesti
Latviešu

WELKOM

Bedankt dat u voor ons product heeft gekozen. Lees deze handleiding zorgvuldig door, inclusief de veiligheidsinstructies, om uw veiligheid te garanderen en de beste resultaten te verkrijgen, en bewaar de handleiding voor toekomstig gebruik.


Noteer voordat u de oven installeert het serienummer, dat u mogelijk nodig hebt voor reparaties. Controleer op eventuele schade die is ontstaan tijdens het transport en raadpleeg vóór gebruik een technicus als u twijfelt. Houd verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen.

i OPMERKING: Houd er rekening mee dat de functies en accessoires van de oven kunnen verschillen afhankelijk van het model dat u hebt gekocht.

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE
2. PRODUCTINTRODUCTIE
 - 2.1. OVERZICHT VAN HET PRODUCT
 - 2.2. ACCESSOIRES
 - 2.3. BEDIENINGSPANEEL
 - 2.4. CONNECTIVITEIT
3. VOORDAT U BEGINT
 - 3.1. INFORMATIE OM TE BEGINNEN
 - 3.2. EERSTE GEBRUIK
 - 3.3. VOORAFGAANDE REINIGING
4. WERKING VAN HET PRODUCT
 - 4.1. HOE HET PRODUCT WERKT
 - 4.2. KOOKFUNCTIES
 - 4.2.1. STANDAARDFUNCTIES
 - 4.2.2. SPECIALE FUNCTIES
5. BEREIDINGSRICHTLIJNEN
 - 5.1. ALGEMENE BEREIDINGSTABEL
 - 5.2. TABEL EVERYDAY COOKING
6. ONDERHOUD EN REINIGING
 - 6.1. ALGEMENE AANBEVELINGEN
 - 6.2. DE OVEN SCHOONMAKEN
 - 6.2.1. BINNENKANT VAN DE OVEN: Reinigingsfuncties
 - 6.2.2. BUITENKANT VAN DE OVEN: De glazen deur verwijderen en schoonmaken
 - 6.3. SCHOONMAKEN VAN ACCESSOIRES
 - 6.4. ONDERHOUD
7. PROBLEMEN OPLOSSEN
8. MILIEUBESCHERMING EN VERWIJDERING
 - 8.1. VERWIJDERING VAN APPARATEN
 - 8.2. HET MILIEU BESCHERMEN EN RESPECTEREN
9. INSTALLATIE

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE



ALGEMENE WAARSCHUWINGEN

- Gebruik geen stoomreiniger voor reinigingswerkzaamheden.
-  **LET OP:** Om ieder risico veroorzaakt door het per ongeluk resetten van het thermische uitschakelapparaat te voorkomen, mag het apparaat niet worden gevoed door een extern schakeltoestel, zoals een timer, of worden aangesloten op een circuit dat regelmatig wordt in- en uitgeschakeld.
- Tijdens het gebruik wordt het apparaat heet. Voorkom aanraking van de verwarmingselementen in de oven.

Gebruik volgens aangegeven gebruik

- Gebruik de oven uitsluitend voor het beoogde doel: het bereiden van voedsel. Ieder ander soort gebruik, bijvoorbeeld als warmtebron, wordt als oneigenlijk en daarom gevaarlijk beschouwd. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade voortkomend uit oneigenlijk, onjuist of nodeloos gebruik.


Gebruiksbeperkingen

- Het apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met een gebrek aan kennis en ervaring, mits zij onder toezicht worden gehouden of instructies hebben gekregen om het apparaat veilig te kunnen gebruiken en de gevaren begrijpen die ermee gepaard gaan. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Het schoonmaken en onderhoud mag niet door kinderen worden uitgevoerd als zij niet onder toezicht staan.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen (waaronder kinderen) met verminderde fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met een gebrek aan kennis en ervaring, tenzij deze personen door iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid onder toezicht worden gehouden of instructies hebben gekregen over de werking van het apparaat.
- Houd kinderen in de gaten, om te voorkomen dat zij met het apparaat spelen.
-  **WAARSCHUWING:** Tijdens het gebruik worden het apparaat en de toegankelijke delen ervan heet. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen niet aanraakt. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt blijven, tenzij ze voortdurend onder toezicht staan.
-  **WAARSCHUWING:** Toegankelijke delen kunnen heet worden tijdens het gebruik. Houd kleine kinderen uit de buurt.

INSTALLATIEWAARSCHUWINGEN

- De oven kan hoog in een kolom worden neergezet of onder een aanrecht.
- Vóór de bevestiging moet u zorgen voor een goede ventilatie in de ovenruimte, om een goede circulatie mogelijk te maken van de frisse lucht die nodig is voor het koelen en beschermen van de interne delen. Maak de openingen zoals aangegeven op de illustraties, afhankelijk van het type fitting. Bevestig de oven altijd aan de meubels met de met het apparaat meegeleverde schroeven.
- Er zijn geen aanvullende handelingen/instellingen nodig om het apparaat op de nominale frequenties te gebruiken.
- Om oververhitting te voorkomen mag het apparaat niet achter een decoratieve deur worden geïnstalleerd.
- Tijdens de installatie moet de oven worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet om oververhitting te voorkomen.
- Als de service van de fabrikant vereist is om storingen te corrigeren die het gevolg zijn van onjuiste installatie, wordt deze service niet gedekt door de garantie. De installatie-instructies voor professioneel gekwalificeerd personeel moeten worden gevolgd.
- Een onjuiste installatie kan schade of persoonlijk letsel veroorzaken aan personen, dieren of eigendommen. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor dergelijke schade of letsel.
- De installatie moet worden uitgevoerd door een gekwalificeerde technicus die de geldende wetgeving in het land van installatie en de instructies van de fabrikant kent en naleeft.
- Controleer na het uitpakken altijd of het apparaat niet beschadigd is, neem in geval van problemen contact op met de klantenservice voordat u het apparaat installeert en sluit het niet aan op de voeding.
- Verwijder het verpakkingsmateriaal voordat u het apparaat in gebruik neemt.
- Gebruik tijdens de installatie de handgreep van de oven niet om de oven op te tillen en te verplaatsen.
- Het meubilair waarin wordt geïnstalleerd en de aangrenzende meubelen moeten bestand zijn tegen temperaturen van 95°C.
- Het wordt aanbevolen om tijdens de installatie beschermende handschoenen te dragen om snijwonden te voorkomen.
- Installeer het product niet in open omgevingen die blootstaan aan atmosferische invloeden.
- Dit apparaat is ontworpen voor gebruik op een hoogte lager dan 2000 m.

ELEKTRISCHE WAARSCHUWINGEN

- Het stopcontact moet geschikt zijn voor de belasting die staat aangegeven op het label en de aarding ervan moet aangesloten en in werking zijn. De aardgeleider heeft een geel-groene kleur. Deze procedure moet worden uitgevoerd door een daarvoor gekwalificeerde professional.
- Aansluiting op de stroombron kan worden uitgevoerd met een stekker of door vaste bedrading waarbij een meerpolige scheidingsschakelaar (met een contactscheiding in overeenstemming met de vereisten voor overspanning van categorie III) moet worden geplaatst tussen het apparaat en de voeding, die geschikt is voor de maximaal aangesloten belasting en die voldoet aan de huidige wetgeving.
- Vraag in geval van incompatibiliteit tussen het stopcontact en de stekker van het apparaat een erkende elektricien om het stopcontact door een ander geschikt type te vervangen. De stekker en het stopcontact moeten worden aangepast aan de huidige normen van het land van installatie.
- De groen-gele aardkabel mag niet door de scheidingsschakelaar onderbroken worden. Het stopcontact of de meerpolige scheidingsschakelaar gebruikt voor de aansluiting moet makkelijk toegankelijk zijn wanneer het apparaat eenmaal is geïnstalleerd.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, diens servicevertegenwoordiger of vergelijkbaar gekwalificeerde personen om gevaar te voorkomen. Laat alle reparaties uitsluitend over aan de klantenserviceafdeling en vraag om het gebruik van originele reserveonderdelen.
- Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u werkzaamheden of onderhoud uitvoert.
-  **WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat het apparaat uitgeschakeld is voordat u de lamp vervangt, om de mogelijkheid van elektrische schokken te voorkomen.
- De oven moet worden uitgeschakeld voordat u de verwijderbare onderdelen verwijdert. Plaats ze na het reinigen terug volgens de instructies.
- Het gebruik van een elektrisch apparaat brengt de inachtneming van bepaalde fundamentele regels met zich mee:
 - trek niet aan de stroomkabel om de stekker van het apparaat uit het stopcontact te halen;
 - raak het apparaat niet aan met natte of vochtige handen of voeten;
 - over het algemeen wordt het gebruik van adapters, stekkerdozen en verlengkabels niet aanbevolen;
 - in geval van storing en/of slechte werking, het apparaat uitschakelen en het niet manipuleren.

- **OPMERKING:** Aangezien voor de oven onderhoudswerkzaamheden nodig zouden kunnen zijn, is het raadzaam om nog een stopcontact vrij te houden, zodat de oven daarop kan worden aangesloten als hij wordt verwijderd uit de ruimte waarin hij is geïnstalleerd.
- Niet correct uitgevoerde reparaties, installatie en onderhoud kunnen de gebruiker ernstig in gevaar brengen.
- De fabrikant verklaart hierbij dat het geen verantwoordelijkheid aanvaardt voor directe of indirecte schade veroorzaakt door onjuiste installatie, onderhoud of reparatiewerkzaamheden. Bovendien is hij niet aansprakelijk voor schade veroorzaakt door de afwezigheid of onderbreking van het aardingssysteem (bijv. elektrische schokken).
- **LET OP:** Om ieder risico veroorzaakt door het per ongeluk resetten van het thermische uitschakelapparaat te voorkomen, mag het apparaat niet worden gevoed door een extern schakeltoestel, zoals een timer, of worden aangesloten op een circuit dat regelmatig wordt in- en uitgeschakeld.
- Het apparaat is niet ontworpen om te worden geactiveerd door een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.

GEBRUIK EN ONDERHOUD

- De lekbak vangt de resten op die tijdens het koken druppelen.
- Wanneer u het rooster op de zijrekken plaatst, moet u ervoor zorgen dat het kortste deel van de zijkant (tussen de stop en het uiteinde) naar de binnenkant van de oven is gericht. Als het rooster een decoratieve metalen balk heeft, let er dan op dat deze aan de buitenkant van de oven wordt geplaatst, zodat het merklogo zichtbaar en leesbaar is. Raadpleeg voor de juiste plaatsing ook de afbeelding in het [hoofdstuk 'Accessoires'](#) van deze gebruikershandleiding.
- Gebruik voor het reinigen van ovenruiten geen agressieve of schurende reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers, omdat het glasoppervlak hierdoor bekrast kan raken, wat kan leiden tot breuk van het glas.
- Gebruik uitsluitend de temperatuursonde die voor deze oven wordt aanbevolen.
- Tijdens het koken kan vocht in de ovenholte of op het glas van de deur condenseren. Dit is een normale toestand. Wacht om dit effect te verminderen 10–15 minuten na het inschakelen voordat u voedsel in de oven zet. De condens verdwijnt in ieder geval wanneer de oven de bereidingstemperatuur bereikt.
- Kook de groenten in een bakje met een deksel in plaats van een open schaal.
- Probeer om voedsel na het koken niet langer dan 15–20 minuten in de oven te laten staan.
- Een lange stroomstoring tijdens een kookfase kan een storing van de monitor veroorzaken. Neem in dit geval contact op met de klantenservice.

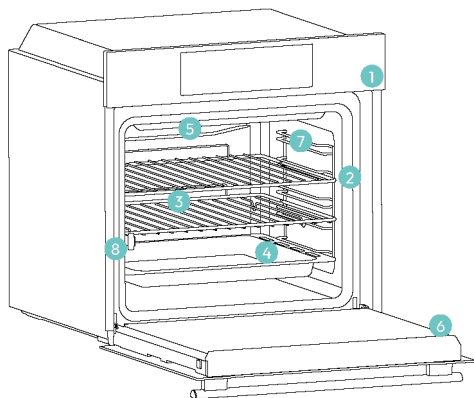
- **WAARSCHUWING:** Bedek de ovenwanden niet met aluminiumfolie of wegwerpbescherming die u in winkels kunt kopen. Aluminiumfolie of andere soorten bescherming kan smelten wanneer het in direct contact komt met het hete email, waardoor het email aan de binnenkant beschadigd kan raken.
- **WAARSCHUWING:** Verwijder nooit de ovenafdichting.
- **VOORZICHTIG:** Vul de bodem van de holte niet opnieuw met water tijdens het koken of wanneer de oven heet is.
- Voor een correct gebruik van de oven is het raadzaam het voedsel niet rechtstreeks in contact te brengen met de rekken en platen, maar gebruik te maken van bakpapier en/of speciale houders.

WAARSCHUWINGEN (*VOOR PYRO-OVENS)

- Schoonmaken waar veel gemorst is, alvorens te reinigen.
- **WAARSCHUWING:** Voordat u de automatische reinigingscyclus begint:
 - Reinig de ovendeur.
 - Verwijder grote of grove voedselresten uit de binnenkant van de oven met behulp van een vochtige spons. Gebruik geen schoonmaakmiddelen.
 - Verwijder alle accessoires en de schuifrekset (waar aanwezig).
 - Plaats geen theedoeken.
- In ovens met vleessonde is het noodzakelijk, voordat tot de reinigingscyclus wordt overgegaan, de opening te sluiten met de meegeleverde bout. Sluit de opening altijd met de bout wanneer de vleessonde niet wordt gebruikt.
- Tijdens het pyrolytisch reinigingsproces (indien beschikbaar) kunnen de oppervlakken heter worden dan normaal en kinderen moeten uit de buurt worden gehouden.
- Als er een kookplaat boven de oven is aangebracht, mag deze nooit worden gebruikt terwijl het pyrolytische reinigingssysteem werkt, om oververhitting van de kookplaat te voorkomen.

2. PRODUCTINTRODUCTIE

2.1. OVERZICHT VAN HET PRODUCT



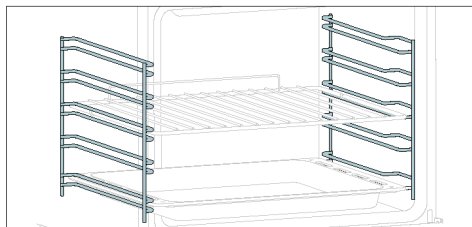
1. Bedieningspaneel
2. Plaatpositienummers
3. Roosters
4. Bakplaten
5. Ventilatorkap
6. Ovendeur
7. Zijroosters (indien aanwezig: alleen voor platte ovenruimte)
8. Serienummer en QR-code



Schrijf hier uw serienummer voor raadpleging in de toekomst.

2.2. ACCESSOIRES

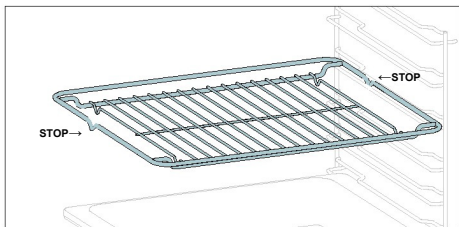
Zijroosters (alleen indien aanwezig*)



De zijrekken bevinden zich aan beide zijden van de ovenholte en zijn ontworpen om bakplaten en roosters op te plaatsen tijdens het koken.

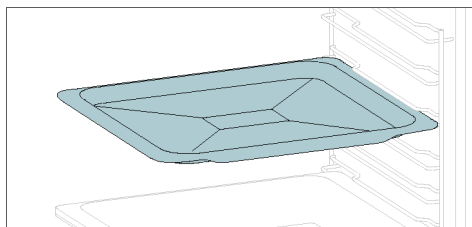
OPMERKING: 6 of 7 niveaus, afhankelijk van het model.

Metalen rooster



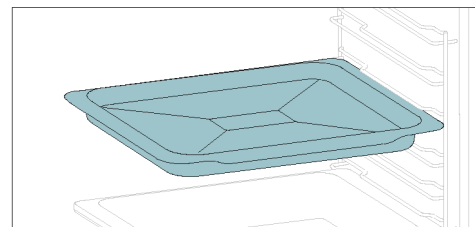
Een metalen rooster in een oven is een verwijderbare, verstelbare plank die kookgerei ondersteunt, voor een gelijkmatige garing zorgt en schoonmaken gemakkelijk maakt. Het kan worden gebruikt om borden en pannen op verschillende hoogtes te zetten voor verschillende bereidingsbehoeften.

Bakplaat (alleen indien aanwezig*)



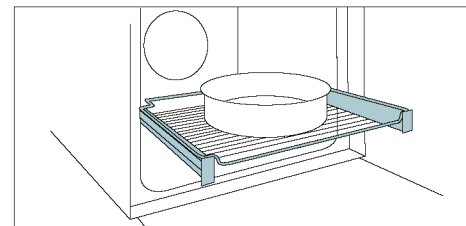
Een bakplaat is ideaal voor een gelijkmatige bruining van de bodem, waardoor hij perfect is voor koekjes en gebakjes dankzij het ondiepe, platte ontwerp. Bovendien kan het onder een rooster plaatsen helpen om druppels opvangen en een vieze oven voorkomen.

Diepere plaat



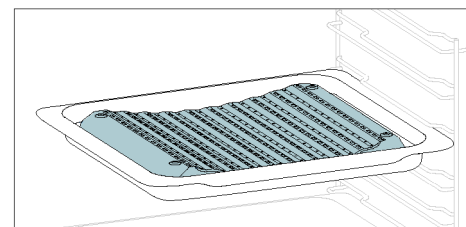
De diepere plaat is ideaal voor recepten met extra vloeistoffen of lagen, zoals ovenschotels of gebraad. De diepte is speciaal ontworpen om de gewenste consistentie van het voedsel dat erin wordt bereid te garanderen.

Telescopische geleiders (alleen indien aanwezig*)



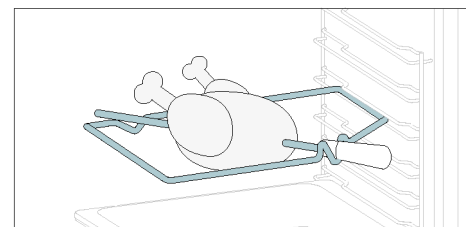
Telescopische ovenrails zijn schappen die uitgeschoven kunnen worden, zodat het makkelijker wordt om items te plaatsen of te verwijderen, zonder diep in een hete oven te hoeven reiken. Ze verbeteren de veiligheid en stabiliteit, en kunnen op verschillende niveaus worden ingesteld.

Slimme bakplaat – BBQ-modus (alleen indien aanwezig*)



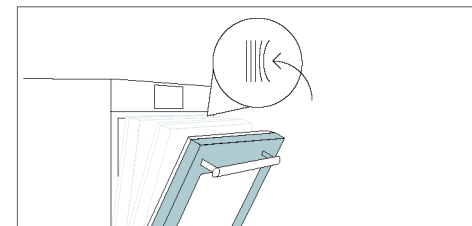
De holle vorm zorgt voor een goede circulatie van de vochtigheid die tijdens het koken wordt gegenereerd, waardoor de vochtigheidsgraad van het voedsel hoog blijft. Afhankelijk van de hoeveelheid water in de plaat, wordt een drogere of meer 'natte' bereiding verkregen.

Draaispit (alleen indien aanwezig*)



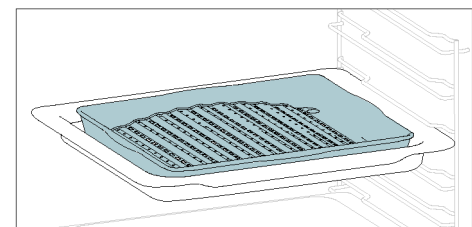
Het draaispit werkt samen met het bovenste verwarmingselement, door te draaien kan het voedsel gelijkmatig worden gegaard. Het kan het best worden gebruikt bij middelgrote gerechten. Ideaal voor het herontdekken van de smaak van traditionele braadgerechten.

Soft-close/soft-open scharnieren (alleen indien aanwezig*)



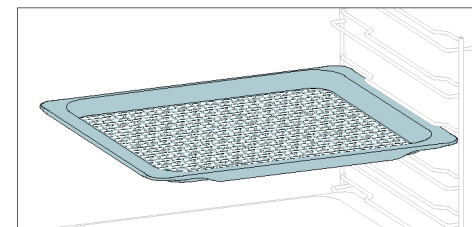
Soft-close en soft-open scharnieren reguleren de beweging van de deur en zorgen voor een soepele beweging en voorkomen dichtslaan.

Slimme bakplaat – STOOM-modus (alleen indien aanwezig*)



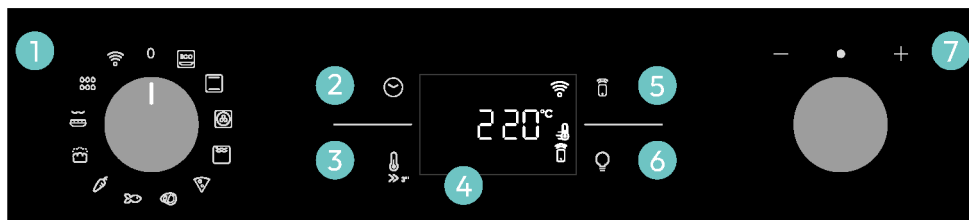
De bolle vorm is geschikt om te grillen in de oven op hoge temperatuur (220°C), waardoor een barbecueresultaat zelfs thuis mogelijk is met weinig rook dankzij het afvoeren van de vetten op de bodem van de plaat.

Airfry-plaat (alleen indien aanwezig*)



De airfry-plaat zorgt ervoor dat de hete lucht het voedsel gelijkmatig en driedimensionaal bereikt, wat resulteert in een krokantere buitenkant met behoud van de malsheid binnenin. Leg hem op de bakplaat om sappen en paneermeel op te vangen.

2.3. BEDIENINGSPANEEL







Functies en de functievolgorde kunnen worden gewijzigd afhankelijk van het model.

1. Functiekeuzeknop
2. Tijd
3. Temperatuur
4. Led-display
5. Bediening op afstand
6. Verlichting
7. Draaiknopbediening

BELANGRIJKSTE FUNCTIES

Het display heeft 4 hoofdfuncties:

Symbol	Functie	Beschrijving
	Tijd	Druk eenmaal voor de bereidingsduur, tweemaal voor de minutenteller (beschikbaar in stand-bymodus), driemaal voor het tijdstip en viermaal voor uitgestelde start. In de stand-bymodus is alleen de kookwekker toegankelijk.
	Temperatuur	Druk eenmaal op om de temperatuur van de ovenholte te controleren, houd 3 seconden ingedrukt om de optie snel voorverwarmen te activeren (alleen beschikbaar tijdens de voorverwarmingsfase van de oven). Als de voorverwarming actief is, wordt het betreffende pictogram op het display weergegeven.
	Bediening op afstand aan/uit	Druk op de toets om bediening op afstand activeren, nadat u de oven hebt gekoppeld met de hOn-app (via de applicatie).
	Licht	Indrukken om de ovenlamp in de ovenholte aan/uit te zetten.

2.4. CONNECTIVITEIT

Draadloze parameters

Technologie	Wifi	Bluetooth
Standaard	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Frequentieband(en) [MHz]	2401–2483	2402–2480
Maximaal vermogen [mW]	100	10

Productinformatie voor netwerkkaparaatuur

Stroomverbruik van het product in stand-by in een netwerk, als alle bedrade netwerkpoorten zijn aangesloten en alle draadloze netwerkpoorten zijn geactiveerd: 2,0 W.

Een draadloze netwerkpoort activeren:

De WIFI-module wordt ingeschakeld zodra de functieknop in een andere positie dan nul wordt gezet.

Een draadloze netwerkpoort deactiveren:

De WIFI-module staat altijd uit als de functieknop op de nulstand staat.

Als de knop op een andere stand staat, ga dan naar het WIFI-menu en selecteer 'Off' (Uit) om de wifi uit te schakelen.

Candy Hoover Group Srl verklaart dat de radioapparatuur voldoet aan Richtlijn 2014/53/EU en aan de desbetreffende wettelijke voorschriften voor de VK-markt.
De volledige tekst van de conformiteitsverklaring is beschikbaar op het volgende internetadres: www.candy-group.com.

INTERACTIE MET DE APP

Uw apparaat kan worden verbonden met uw draadloze thuisnetwerk en op afstand worden bediend met de app. Verbind uw apparaat om ervoor te zorgen dat het up-to-date blijft met de nieuwste software en functies.

OPMERKING

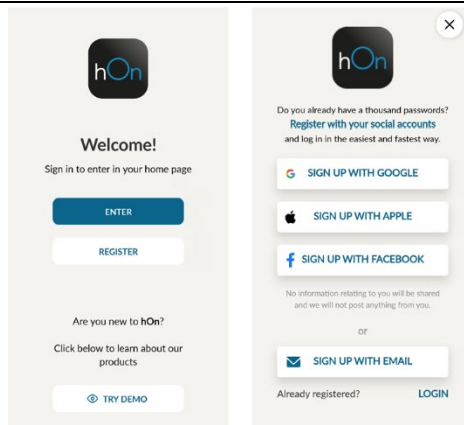
- Zodra de oven is ingeschakeld, knippert het WIFI-pictogram gedurende 30 minuten. Tijdens deze periode is het mogelijk om het product te verbinden.
- Zorg ervoor dat uw wifi-thuisnetwerk is ingeschakeld.
- U krijgt stap voor stap begeleiding op zowel het apparaat als uw mobiele apparaat.
- Het kan tot 10 minuten duren om uw oven te verbinden.
- Raadpleeg de app voor meer informatie en probleemoplossing.

Downloaden op uw smartphone.



REGISTRATIE NIEUWE GEBRUIKER

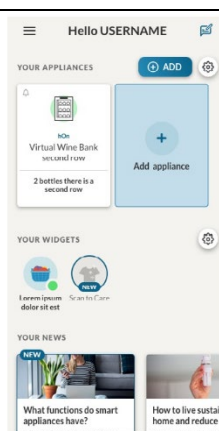
- Klik op 'Registreren'.
- U kunt zich registreren via sociale accounts of u aanmelden met uw persoonlijke e-mail.



SNELLE KOPPELING

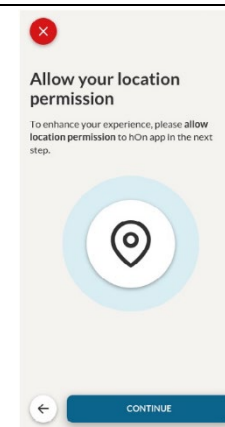
Stap 1

- Selecteer 'Apparaat toevoegen'.



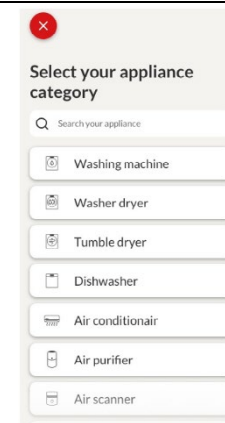
Stap 2

- Geef toestemming voor gebruik van uw locatie.



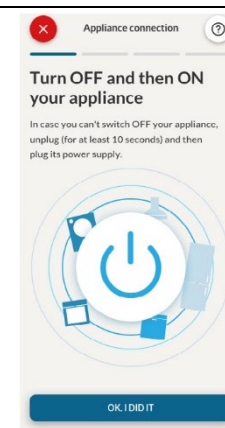
Stap 3

- Selecteer 'Oven' in de apparaatcategorie.



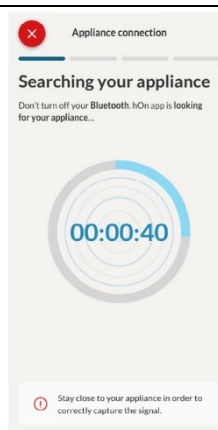
Stap 4

- Zet het apparaat aan; als het al aan staat, zet het dan uit en weer aan.



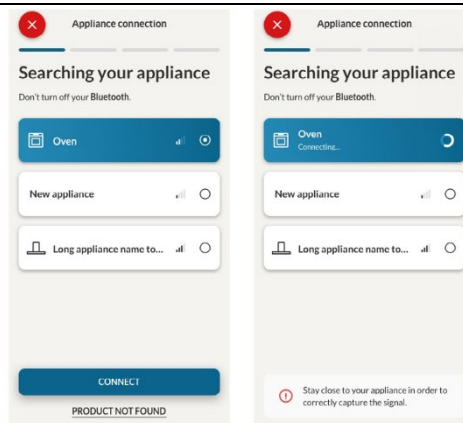
Stap 5

- Na het inschakelen begint de hOn-app met het zoeken naar uw huishoudelijke apparaat.



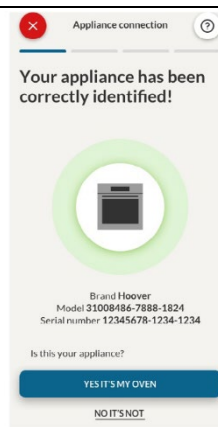
Stap 6.1-6.2

- Selecteer uw huishoudelijke apparaat, tik op 'Verbinden' en wacht een paar seconden.



Stap 7

- Uw oven wordt gevonden en u kunt hem bedienen via hOn.



DE WIFI-INSTELLINGEN WIJZIGEN

Zodra het apparaat is verbonden, kan de gebruiker de WIFI-instellingen wijzigen tussen:

- **WIFI ON (Aan):** Het is alleen mogelijk de ovenstatus te bekijken via de app.
- **WIFI OFF (Uit):** De oven is niet verbonden, maar nog steeds aangemeld en de netwerkgegevens zijn opgeslagen.
- **WIFI RESET:** De verbinding wordt gereset en een nieuwe aanmelding is mogelijk.

1. Draai de functieknop naar het WIFI-menu.
2. Op het display verschijnt een 'On' (Aan).
3. Draai de draaiknop tot 'Off' (Uit) of de reset-instelling 'rSt' wordt weergegeven.



BEDIENING OP AFSTAND

De bediening op afstand biedt talloze voordelen voor gebruikers en verbetert het gemak, de efficiëntie en de algehele kookervaring, doordat het product direct vanaf het apparaat en de hOn-app kan worden bediend.

Deze functie maakt het mogelijk om via je apparaat te genieten van verschillende functies, zoals: onmiddellijke of geplande start van recepten of kookprogramma's die al beschikbaar zijn in de app; realtime controle van de voortgang van je recepten; aanpassing van de gebruikte kookparameters. Bovendien is het mogelijk om meldingen te ontvangen zodra programma's of recepten zijn voltooid. De bediening op afstand kan alleen worden geactiveerd wanneer het product verbonden is.

OPMERKING: Dit is beschikbaar voor alle bereidingsfuncties op het product, behalve voor de programma's Gratinieren en Supergrill.

De bediening op afstand activeren:

1. Draai de functieknop naar het WIFI-menu.
2. Druk op .
3. Op het display verschijnt 'hOn'. Zowel het WIFI-pictogram als het pictogram voor Bediening op afstand worden weergegeven.
4. Ga naar de app, selecteer een programma en laat het koken beginnen. Tijdens het proces is het mogelijk om de programmaparameters via zowel het product als de app te bedienen en te wijzigen.

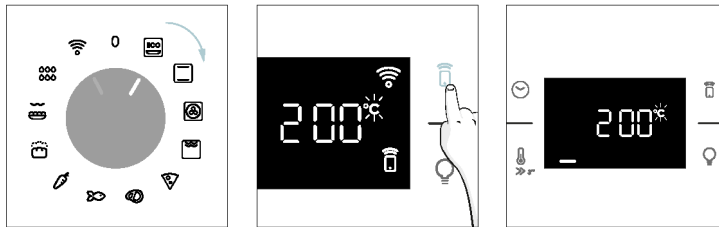


Het is ook mogelijk om de bediening op afstand tijdens het bereidingsproces te activeren door op de betreffende toets te drukken.



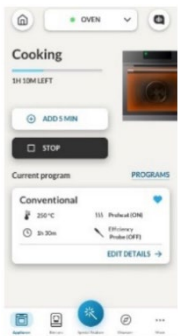
Bediening op afstand stoppen:

Terwijl het bereidingsprogramma bezig is, kan het direct vanaf het product zelf worden gestopt door de functieknop naar een andere positie te draaien. Deze acties onderbreken het bereidingsproces. Een andere manier is door te drukken op de betreffende knop van de bediening op afstand van uw apparaat. Deze acties onderbreken het bereidingsproces.



U kunt het bereidingsprogramma ook op afstand stoppen met de app door op de 'STOP'-knop op het display te klikken. De oven stopt automatisch met de bereiding.

OPMERKING: Als de gebruiker het bereidingsproces vanaf de oven stopt, wordt tegelijkertijd het gestopte bereidingsproces weergegeven in de app.



3. VOORDAT U BEGINT

3.1. INFORMATIE OM TE BEGINNEN

Als u de oven voor het eerst aanzet, kunt u wat rook opmerken. Maak u geen zorgen, wacht gewoon tot de rook is verdwenen voordat u de oven gebruikt.

Hoe de deur werkt

Voor functies die gebruikmaken van de grill zal de oven dankzij de deurschakeltechnologie de verwarmingselementen automatisch pauzeren wanneer u de deur opent en doorgaan met de bereiding zodra u de deur sluit.

Deze functie is alleen beschikbaar bij specifieke ovenconfiguraties. Alle pyromodellen hebben hem. Tijdens het pyrolytische reinigingsproces blijft de ovendeur altijd vergrendeld. Als deze niet vergrendeld is, geeft de oven foutcode 24 weer en wordt de reinigingsfunctie onderbroken.

Hoe de verlichting werkt

De ovenholte wordt verlicht door een of meer lampen, die meestal worden geactiveerd zodra een bereidingsfunctie begint.

Bij ovens met een deurschakelaar (zie hieronder) gaat het licht automatisch aan wanneer de deur wordt geopend.

Bij ovens die zijn uitgerust met een lampknop, kan deze ook worden gebruikt om de verlichting te activeren. Als de ovendeur langer dan 10 minuten open blijft, gaat de verlichting automatisch uit.

Tijdens het pyrolytische reinigingsproces blijft de verlichting uit.*

Hoe de koelventilator werkt

De koelventilator is verantwoordelijk voor het afvoeren van de hitte, zodat de oven en de omgeving niet te heet worden en de keukenapparatuur wordt beschermd tegen de gevolgen van hoge temperaturen. Daarom blijft de koelventilator nog enige tijd hoorbaar, zelfs nadat de oven is uitgeschakeld.

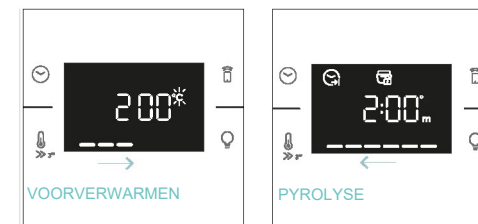
Hij werkt tijdens en na de kookcyclus in relatie tot de interne temperatuur van de oven.

Als de koelventilator werkt, maakt hij meestal een zacht zoemend of gonzend geluid. U merkt misschien ook een warme luchtstroom op die uit de opening tussen de ovendeur en het bedieningspaneel komt. Tijdens pyrolytische reiniging en wanneer de deur is vergrendeld, wordt de koelventilator ingeschakeld.* Tijdens de ECO-functie blijft de verlichting uit.

(*Alleen bij pyro-ovens)




Hoe de statusbalk werkt

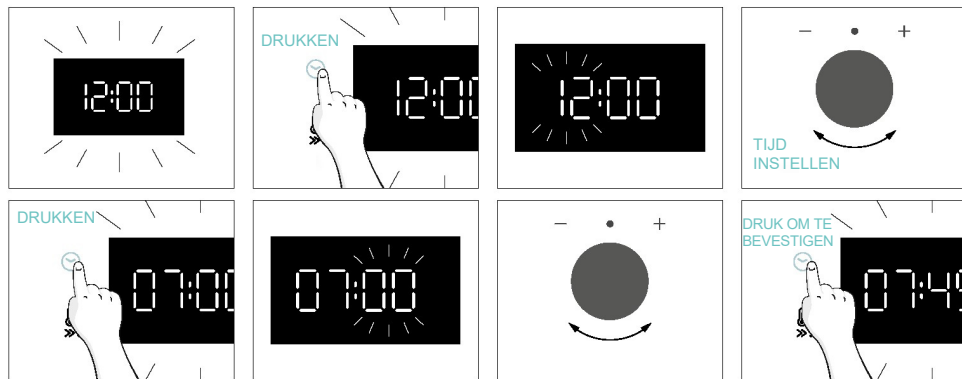
De statusbalk, gebaseerd op de ingestelde programma's, vereenvoudigt het controleren van temperatuur en tijd. Specifiek voor functies met voorverwarming wordt de temperatuurstijging tijdens deze fase weergegeven. Bij bereidingsprogramma's en de pyrolytische reinigingsfunctie toont het respectievelijk het aftellen van de bereidingstijd en de reinigingscyclus.




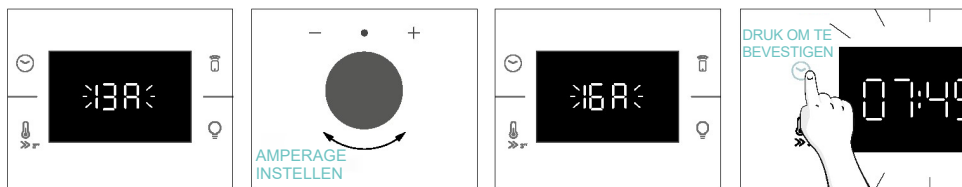
3.2. EERSTE GEBRUIK

Wanneer het apparaat voor de eerste keer wordt ingeschakeld, moet eerst de tijd worden ingesteld, worden gekozen tussen 13 ampère of 16 ampère, en moeten de helderheid en het geluidsniveau worden geselecteerd.


- **DE TIJD INSTELLEN:** Op het display knippert de vooraf ingestelde tijd '12:00'. Om dit aan te passen, drukt u op  en gebruikt u de rechterknop om het huidige uur aan te passen. Druk opnieuw op  en volg dezelfde procedure om de minuten in te stellen. Druk nogmaals op  om te bevestigen.

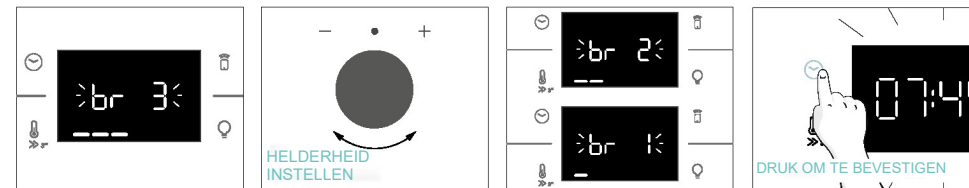



- **AMPERAGE:** Standaard is de oven ingesteld om te werken met een hoger vermogen, geschikt voor huishoudens met meer dan 3 kW (16 A). Als uw huis een lager vermogen heeft, kunt u deze instelling wijzigen naar 13 A. Deze instelling beïnvloedt hoe snel de oven opwarmt. Door de hogere optie te kiezen (16 A) warmt de oven sneller op (omdat de energieabsorptie wordt verhoogd). Op het display staan twee keuzes: 13 A en 16 A. Draai gewoon aan de rechterknop om de gewenste optie te kiezen en druk vervolgens op  om te bevestigen.

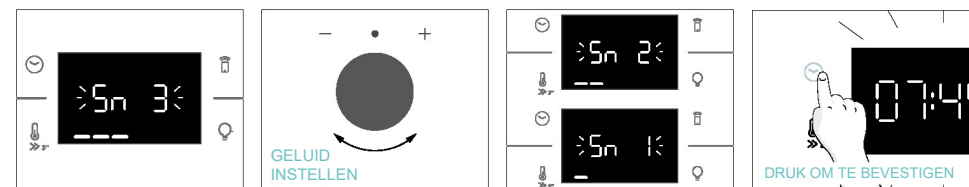


- **OPMERKING:** De optie om de ampere (stroomsterkte) in te stellen is alleen beschikbaar tijdens de eerste installatie. Om de ingestelde stroomsterkte te wijzigen, raadpleegt u de instructies voor na de installatie.

HELDERHEID: Op het scherm verschijnt 'br'. De getallen geven het intensiteitsniveau van de helderheid aan en kunnen met de rechterknop worden aangepast. Druk op  om te bevestigen.



GELUID: Op het display verschijnt 'Sn'. De getallen geven het intensiteitsniveau van het geluid aan en kunnen met de rechterknop worden aangepast. Druk op  om te bevestigen.

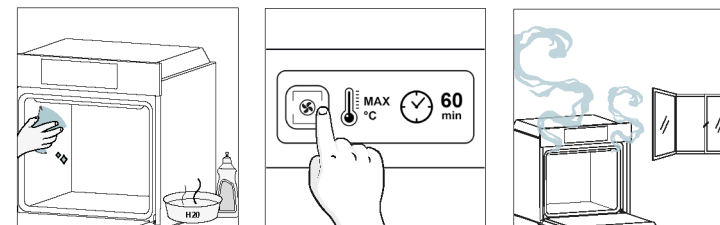


Wanneer de oven in stand-by staat, is het mogelijk om terug te gaan naar de begininstellingen door tegelijkertijd de temperatuur- en lamp-toetsen 5 seconden ingedrukt te houden.



3.3. VOORAFGAANDE REINIGING

Reinig de oven, voordat u deze voor de eerste keer gebruikt. Wrijf externe oppervlakken af met een vochtige zachte doek. Was alle accessoires en veeg de binnenkant van de oven af met een oplossing van heet water en afwasmiddel. Stel de lege oven in op de maximumtemperatuur en laat hem ongeveer 1 uur aan staan, zo worden alle rondhangende geuren van nieuwigheid verwijderd.

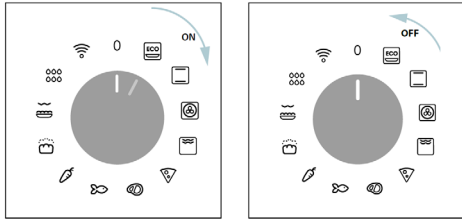


4. WERKING VAN HET PRODUCT

4.1. HOE HET PRODUCT WERKT

DE OVEN AAN-/UITZETTEN

Om de oven AAN te zetten, draait u aan de functieknop (rechtsom/linksom) en selecteert u een bereidingsprogramma. Zet de functieknop naar de positie '0' om het weer uit te schakelen.

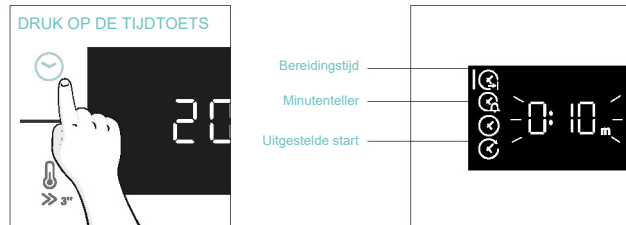


BEREIDINGSPROGRAMMA INSTELLEN

Draai aan de functieknop en selecteer het gewenste programma. Op het display verschijnt een standaardtemperatuur die elk moment kan worden aangepast door de rechterknop te draaien (met de klok mee om de temperatuur te verhogen en tegen de klok in om de temperatuur te verlagen).

TIJDMENU

Ga naar het menu Tijd door te drukken op . Tik zo vaak als nodig is op om de naar de volgende instellingen te gaan:

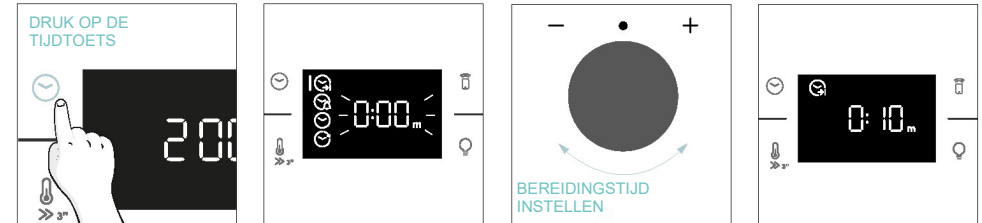


OPMERKING: Er kunnen niet meerdere parameters tegelijk worden ingesteld. Daarom blijft alleen de laatst ingestelde parameter in het geheugen staan en wordt de vorige parameter gewist.

BEREIDINGSTIJD

Hiermee kan de bereidingstijd die nodig is voor het gekozen recept vooraf worden ingesteld.

ACTIVEREN: Druk op om naar het menu Tijd te gaan. Tik zo vaak als nodig op om de functie 'Bereidingstijd' te selecteren. Gebruik vervolgens de draaiknop om de waarde te regelen.

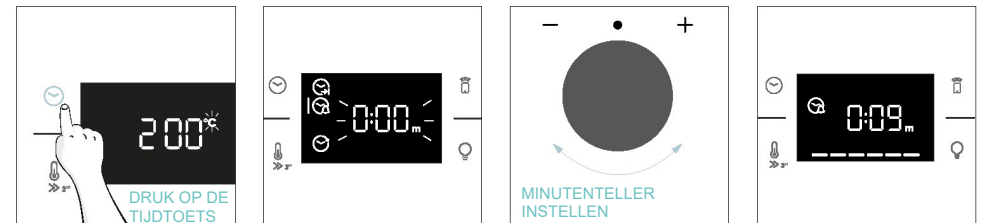


Het aftellen begint aan het einde van het voorverwarmen (indien aanwezig). Tijdens de bereidingsfase is het mogelijk om de tijdsduur te wijzigen door de rechterknop te draaien. Als de duur is verstreken, stopt de bereiding.

MINUTENTELLER

Hiermee kunt u de oven als wekker gebruiken.

ACTIVEREN: Druk op om naar het menu Tijd te gaan. Tik zo vaak als nodig op om de functie 'Minutenteller' te selecteren. Gebruik vervolgens de draaiknop om de waarde te regelen.



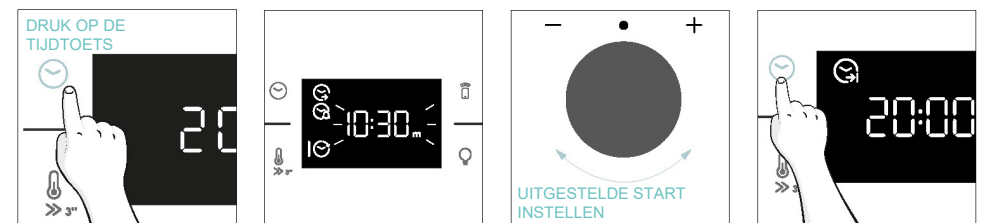
Wanneer de functie is ingesteld, is de primaire informatie op het display altijd de tijd. Om de temperatuur te bewerken, drukt u op om de speciale bewerkingsmodus te openen. Als de tijdsduur is verstreken, gaat de bereiding door tot de linkerknop naar de stand 0 wordt gedraaid.

Deze functie kan ook worden ingesteld als de oven in stand-by staat door op te drukken. Indien geactiveerd, werkt de minutenteller onafhankelijk van de bereidingsfuncties van de oven.

UITGESTELDE START

Hiermee kan de starttijd van de bereiding worden gekozen.

ACTIVEREN: Druk op om naar het menu Tijd te gaan. Tik zo vaak als nodig om de functie 'Uitgestelde start' te selecteren. Gebruik vervolgens de draaiknop om de starttijd van de bereiding in te stellen.



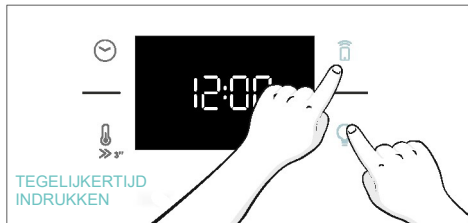
OPMERKING: Uitgestelde start kan alleen worden geactiveerd na het instellen van de bereidingsduur en is niet beschikbaar met de grillfuncties.

EXTRA FUNCTIES

KINDERSLOT

Met deze functie kunt u het scherm vergrendelen om ongewenst gebruik door minderjarigen te voorkomen. Om de schermvergrendeling te activeren, houdt u de toetsen voor Bediening op afstand en Lamp tegelijkertijd ingedrukt.

Herhaal dezelfde handeling om de vergrendeling te deactiveren.



4.2. KOOKFUNCTIES

OPTIE VOOR SNEL VOORVERWARMEN




Om de voorverwarmingsfase te versnellen, kan de optie snel voorverwarmen worden geselecteerd door gedurende 3 sec. op het temperatuurpictogram te drukken nadat het bereidingsprogramma en de temperatuur zijn geselecteerd. Deze optie activeert een combinatie van ventilator en verwarmingselementen, ongeacht de gekozen bereidingsfunctie.

Om energie te besparen, wordt bij **snel voorverwarmen** de ventilator van de ovenholte uitgeschakeld totdat de oven de gewenste temperatuur heeft bereikt.

4.2.1. STANDAARDFUNCTIES

OPMERKING: Voor functies die voorverwarming vereisen, moeten alle accessoires worden verwijderd tijdens deze fase.

Symbol	Functie	Standaardtemp. °C Temp.bereik °C	Aanbevolen plaatpositie	Voorverwar- men	Suggesties
	*ECO	190°C 150–220°C	L3/L4	NEE	IDEAAL VOOR: Bereiding van vlees, vis of groenten. Met deze functie kunt u energie besparen tijdens de bereiding, waardoor het voedsel vochtig en mals blijft. De verlichting in de holte is uitgeschakeld.
	*Conventioneel	30–250°C	L2/L3	Ja/ Snel voorverwar- men	IDEAAL VOOR: Taarten/cakes, brood, koekjes, quiches op één niveau waarbij zowel boven- als onderwarmte wordt gebruikt. Kan worden gebruikt met de Heat Feel-sensor.
	Multilevel	160°C 50–250°C	L4 (één plaat) L2+L5 (twee platen) L2+L4+L6 (drie platen)	Ja/Snel voorverwar- men	IDEAAL VOOR: Taarten//cakes, koekjes en pizza's op een of meerdere niveaus. Ideaal voor het koken van verschillende voedingsmiddelen. Kan worden gebruikt met de Heat Feel-sensor.
	**Supergrill	05 01–05	L6	NEE	IDEAAL VOOR: Grote hoeveelheden worstjes, biefstukken en geroosterd brood. Het hele gebied onder het grillelement wordt heet. Gebruiken met de deur dicht. Draai het voedsel om als twee derde van de bereidingstijd is verstreken, indien nodig.


	**Gratinieren(***)	200°C 150–250°C	L4/L5	Ja/Snel voorverwar- men	IDEAAL VOOR: Hele stukken vlees (braadstukken) of gratineerd voedsel. Gebruiken met de deur dicht. Schuif de lekbak onder het rooster om de sappen op te vangen. Draai het voedsel halverwege de bereidingstijd om.
	Airfry(***)	200°C 150–250°C	L3/L4	NEE	IDEAAL VOOR: Het bereiden van diepvriesmaaltijden of gepaneerde voorgekookte voedingsmiddelen die meestal gefrituurd worden. Dankzij de speciale plaat kan de hete lucht gelijkmatig over het voedsel stromen.
	Deegwaren totaal	200°C	L2	NEE	IDEAAL VOOR: Voedingsmiddelen die automatisch moeten rijzen en bakken.

*Getest conform EN 60350-1 met als doel het energieverbruik en de energieklasse te verklaren.

** Gebruiken met de deur dicht.

*** Afhankelijk van het ovenmodel.

4.2.2. SPECIALE FUNCTIES

Symbool	Functie	Standaardtemp. °C Temp.bereik °C	Aanbevolen plaatpositie	Voorverwar- men	Suggesties
	Pizza	300°C 200–300°C	2/3	NEE	IDEAAL VOOR: Alle soorten pizza's zonder de oven voor te verwarmen. Gebruik lagere temperaturen voor diepvriesproducten en 300°C voor zelfgemaakte recepten

5. BEREIDINGSRICHTLIJNEN

5.1. ALGEMENE BEREIDINGSTABEL

Categorie	Recept	Aantal niveaus	Bereidings-programma's	Temp. °C	Voorverwar- men	Kookaccessoire	Plaatpositie	Bereidingstijd na voorverwarmen* (min.)
Zoete bakkerij	Kleine cakes/muffins	1	Conventioneel Multilevel	175°C 160°C		Bakplaat Bakplaat	L3 L4	20–30 30–40
		2	Multilevel	150°C	Ja	Bakplaat + diepere bakplaten	L2+L5	30–40
		3	Multilevel	140°C		Bakplaten	L2+L4+L6	40–50
	Biscuitgebak (26 cm Ø)	1	Conventioneel	170°C		Metalen rooster + cakevorm	L2	30–40
			Multilevel	150°C	Ja	Metalen rooster + cakevorm	L4	40–50
	Biscuits/koekjes	2	Multilevel	150°C		Metalen roosters + cakevorm	L1+L4	50–60
			Conventioneel Multilevel	150°C 150°C		Bakplaat Bakplaat	L3 L4	25–30 30–40
		3	Multilevel	140°C	Ja	Bakplaat + diepere bakplaten	L2+L5	30–40
	Chouquettes	1	Conventioneel	190°C		Bakplaat	L4	25–35
			Multilevel	170°C		Bakplaat	L3	25–35
	Yorkshire pudding	1	Conventioneel	200°C	Ja	Bakplaat	L3	20–30
	Meringues	1	Multilevel	90°C	Ja	Bakplaat		90–160
	Macaron	1	Conventioneel	150°C	Ja	Bakplaat	L3	15–20
	Appeltaart	1	Conventioneel	185°C	Ja	Metalen rooster + cakevorm	L2	60–70
			Multilevel	170°C	Ja	Metalen rooster + cakevorm	L4	65–75
	Tarte tatin	1	Conventioneel	170°C	Ja	Metalen rooster + cakevorm	L2	40–60
	Chocolade- soufflé	1	Conventioneel	200°C	Ja	Bakplaat + vormpjes	L3	10–15
	Cheesecake	1	Conventioneel	150°C	Ja	Metalen rooster + cakevorm	L2	50–65
	Diepvries- croissants	1	Conventioneel	180°C		Bakplaat	L3	20–25
			Conventioneel	180°C	Ja	Bakplaten	L2+L5	25–35
3		Multilevel	160°C		Bakplaten	L2+L4+L6	30–40	
Strudel, diepvries	1	Conventioneel	210°C	Ja	Bakplaat	L3	30–45	
Brood en platbrood	1	Supergrill	5	Nee	Metalen rooster	L6	4–6	
		Conventioneel	200°C	Ja	Bakplaat	L2 of L3	25–35	
		Conventioneel	200°C	Ja	Bakplaat	L3	35–50	

Categorie	Recept	Aantal niveaus	Bereiding programma	Temp. °C	Voorverwarmen	Kookaccessoire	Plaatpositie	Bereidingstijd na voorverwarmen* (min.)
Hartige taarten en ovenschotels	Hartige taarten/ quiches (26 cm Ø)	1	Conventioneel	200°C	Ja	Metalen rooster + quichevorm	L1 of L2	30–50
		2	Multilevel	180°C	Ja	Metalen rooster + quichevorm	L1+L4	50–70
	Kaassoufflé	1	Conventioneel	200°C	Ja	Bakplaat + vormpjes	L3	20–35
	Lasagne, vers	1	Conventioneel	200°C	Ja	Metalen rooster + ovenschaal	L3	40–60
	Lasagne, diepvries	1	Conventioneel	180°C	Ja	Metalen rooster + ovenschaal	L3	50–60
	Cannelloni, diepvries	1	Conventioneel	180°C	Ja	Metalen rooster + ovenschaal	L3	45–55
	Gebakken pasta	1	Gratineren	200°C	Ja	Metalen rooster + ovenschaal	L4	20–30
Pizza	Pizza, vers (plaat)	1	Conventioneel	250°C	Ja	Bakplaat	L2 of L3	15–20
		1	Pizza	250°C	Nee	Bakplaat	L2 of L3	18–25
	Pizza, vers (plaat)	2	Multilevel	180°C	Ja	Bakplaat + diepere bakplaten	L2+L5	25–35
		1	Conventioneel	250°C	Ja	Bakplaat	L2 of L3	8–10
	Pizza, vers (rond)	1	Pizza	300°C	Nee	Bakplaat	L2 of L3	15–20
		2	Multilevel	180°C	Ja	Bakplaat + diepere bakplaten	L2+L5	30–40
	Pizza, diepvries (dunne korst)	1	Conventioneel	220°C		Metalen rooster	L3	10–15
2		Multilevel	200°C	Ja	Metalen rooster	L2+L5	15–25	
3		Multilevel	180°C		Metalen rooster	L2+L4+L6		
Pizza, diepvries (dunne korst)	1	Pizza	200°C	Nee	Metalen rooster	L2	10–15	
Vlees en gevogelte	Geroosterde hele kip (1–1,2 kg)	1	Gratineren	220°C	Ja	Metalen rooster/positie L4 Bakplaat op L1 met 150 ml water	L4	40–60
		1	AirFry**	220°C	Nee	Airfry-plaat**	L4	30–50
	Geroosterde eend	1	Gratineren	200°C	Ja	Metalen rooster + ovenschaal	L3	50–60

Categorie	Recept	Aantal niveaus	Bereiding programma	Temp. °C	Voorverwarmen	Kookaccessoire	Plaatpositie	Bereidingstijd na voorverwarmen* (min.)
Vlees en gevogelte	Haan	1	Gratineren	220°C	Ja	Metalen rooster Plaats bakplaat op L1	L4	20–40
		1	Gratineren	200°C	Ja	Metalen rooster + ovenschaal	L3	50–60
	Varkensribbetjes (1000–1500 g)	1	Conventioneel	200°C	Ja	Metalen rooster + ovenschaal	L3	80–100
	Worstjes	1	Supergrill	A	Ja	Metalen rooster	L5	40–50
	Runderfilet (1000–1500 g)	1	Gentle cooking**	60°C	Nee	Metalen rooster + ovenschaal	L3	60–80
	Rosbief (500 g)	1	Gratineren	220°C	Ja	Bakplaat	L3	20–40
	Gehaktbrood (1000–1500 g)	1	Conventioneel	180°C	Ja	Bakplaat	L3	40–50
	Geroosterde kip met aardappelen	1	Gratineren	200°C	Ja	Diepere plaat	L4	45–60
	Vis en zeevruchten	Gegrilde zeevruchten	1	Supergrill	A	Nee	Metalen rooster	L5
Diepvriessticks		1	Air Fry**	200°C	Nee	Airfry-plaat**	L4	20–25
Gebakken vis		1	ECO	200°C	Nee	Metalen rooster Plaats bakplaat op L1	L3	40–60
Groenten	Gegratineerde groenten	1	ECO	200°C	Nee	Metalen rooster + ovenschaal	L3	80–90
	Diepvriesfriet (300–500 g)	1	AirFry**	220°C	Nee	Airfry-plaat**	L4	18–25
	Aardappelgratin	1	Gratineren	200°C	Ja	Metalen rooster + ovenschaal	L4	15–25
	Geroosterde aardappelen	1	Conventioneel	200°C	Ja	Bakplaat	L4	30–50

De bereidingstijden kunnen variëren afhankelijk van het recept en de ingrediënten van de consument.

*Indien voorverwarmen nodig is




** Afhankelijk van het ovenmodel.

i OPMERKING: Voor het bakken van taarten, quiches en andere recepten waarvoor een vorm of bak op 2 niveaus nodig is, plaatst u de bakken gespreid: de bovenste bak aan de linkerkant en de onderste bak aan de rechterkant.

5.2. TABEL EVERYDAY COOKING

Met het menu voor voedselcategorieën kunt u verschillende recepten bereiden zonder de oven voor te verwarmen, dankzij speciale bereidingsprogramma's die zijn afgestemd op de behoeften van elke categorie.

Na het selecteren van het bereidingsprogramma wordt de standaardtijd weergegeven en deze kan worden gewijzigd door aan de rechterknop te draaien; de bereidingstemperatuur kan worden gewijzigd door op het daarvoor bestemde pictogram te drukken. Beide parameters kunnen worden ingesteld binnen een beperkt bereik zoals weergegeven in de onderstaande tabel.

Symbool	Beschrijving	Voorverwarmen	Plaatpositie	Temperatuur bereik (°C)	Tijdsbereik (min.)	Temperatuur Heat Feel-sensor (indien beschikbaar)	Beschrijving
	Vlees	NEE	2-3-4	180–200	20–80	55–85°C	Voor rund-, kalfs- en varkensgebrad, gevogelte en stukken vlees.
	Vis	NEE	3–4	160–180	15–45	55–65°C	Voor hele vis en filets.
	Groenten	NEE	3–4	180–200	30–80	70–90°C	Voor geroosterde groenten en aardappelen.

OPMERKING: Als u na het uitschakelen van de oven door wilt gaan met koken, is het aan te raden geen gebruik te maken van de Everyday Cooking, maar te kiezen voor [standaardfuncties](#).

Recept	Portiegrootte	Bereidingsprogramma's	Temp. °C	Kookaccessoire	Plaatpositie	Bereidingstijd (min.)
Rundergebrad	500–800 g	Vlees	190°C	Metalen rooster	L3	30–40
Runderfilet	200 g	Vlees		Metalen rooster	L3	
Gehaktbrood	1000–1500 g	Vlees	180°C	Metalen rooster	L3	40–50
Beef Wellington	500 g	Vlees	200°C	Metalen rooster	L3	50–80
Gebraden varkensvlees	800–1000 g	Vlees	200°C	Metalen rooster	L3	40–70
Varkensribben	1000–1200 g	Vlees	200°C	Metalen rooster	L3	80–100
Lamsrack	800–1000 g	Vlees	200°C	Metalen rooster	L3	60–80
Lamsbout	1500–2000 g	Vlees	190°C	Metalen rooster	L3	80–100
Zalmfilets	200–600 g	Vis	170°C	Bakplaat	L3	20–35
Tonijnsteaks	600 g (ca. 4 stuks)	Vis	180°C	Metalen rooster	L3	10–20
Zwaardvissteaks	700 g (ca. 4 stuks)	Vis	200°C	Bakplaat	L3	15–20
Kabeljauwfilet	600 g (ca. 4 stuks)	Vis	150°C	Bakplaat	L3	10–20
Zeebrasem, heel	1	Vis	170°C	Bakplaat	L3	35–45
Zeebrasem, filet	600 g (ca. 4 stuks)	Vis	150°C	Bakplaat	L3	10–20
Zeebaarsfilet	600 g (ca. 4 stuks)	Vis	150°C	Bakplaat	L3	10–20
In zout gebakken vis	1	Vis	220°C	Bakplaat	L3	30–40
Visspiesjes	8 stuks	Vis	150°C	Metalen rooster	L3	20–30
Gevulde inktvis	4 stuks	Vis	180°C	Bakplaat	L3	25–40
Heel brood	1	Deegwaren	200°C	Metalen rooster	L3	35–50
Roggebrood	1	Deegwaren	190°C	Metalen rooster	L3	35–50
Sandwichbrood	1	Deegwaren	200°C	Metalen rooster	L3	35–50
Diepvriesstokbrood	1	Deegwaren	200°C	Metalen rooster	L3	15–25
Diepvriesbladerdeeghapjes	1	Deegwaren	190°C	Metalen rooster	L3	20–30
Venkelknollen	1 bakplaat	Groenten	200°C	Metalen rooster	L3	30–40



Recept	Portiegrootte	Bereidings-programma's	Temp. °C	Kookaccessoire	Plaatpositie	Bereidingstijd (min.)
Gemengde groenten	1 bakplaat	Groenten	190°C	Metalen rooster	L3	40–45
Bloemkool	1 bakplaat	Groenten	190°C	Metalen rooster	L3	40–50
Pompoenen, in blokjes	1 bakplaat	Groenten	200°C	Metalen rooster	L3	30–40
Gevulde paprika's	1 bakplaat	Groenten	180°C	Metalen rooster	L3	70–80
Gevulde courgette	1 bakplaat	Groenten	190°C	Metalen rooster	L3	35–45
Wortelsticks	1 bakplaat	Groenten	180°C	Bakplaat	L3	35–40
Broccoli	1 bakplaat	Groenten	190°C	Bakplaat	L3	30–40
Ratatouille	1 bakplaat	Groenten	190°C	Metalen rooster	L3	40–45
Groenteflan	6 schaaltjes	Groenten	180°C	Bakplaat + vormpjes	L3	25–35

6. ONDERHOUD EN REINIGING


6.1. ALGEMENE AANBEVELINGEN

Regelmatig reinigen kan de levensduur van uw apparaat verlengen. Wacht tot de oven afkoelt voordat u handmatige reinigingswerkzaamheden uitvoert.

- Na ieder gebruik van de oven helpt een kleine reiniging om de oven perfect schoon te houden.
- Bedek de ovenwanden niet met aluminiumfolie of wegwerpbescherming die u in winkels kunt kopen. Aluminiumfolie of andere soorten bescherming kan smelten wanneer het in direct contact komt met het hete email, waardoor het email aan de binnenkant beschadigd kan raken.
- Om te voorkomen dat uw oven erg vuil wordt en daardoor sterke rookgeuren ontstaan, raden wij u aan om de oven niet op zeer hoge temperatuur te gebruiken. Het is beter de bereidingstijd te verlengen en de temperatuur iets te verlagen.
- Naast de bij de oven meegeleverde accessoires, adviseren wij u om alleen borden en bakvormen te gebruiken die bestand zijn tegen zeer hoge temperaturen.

6.2. DE OVEN SCHOONMAKEN

6.2.1. BINNENKANT VAN DE OVEN: Reinigingsfuncties


 **Pyrolytische reiniging** (*afhankelijk van het ovenmodel)

Dit proces is gebaseerd op het gelijknamige chemische proces, waarbij complexe stoffen worden ontleed door middel van warmtebehandeling.

Eenmaal gestart, wordt de ovendeur automatisch vergrendeld en wordt de temperatuur snel opgevoerd tot 410°C.

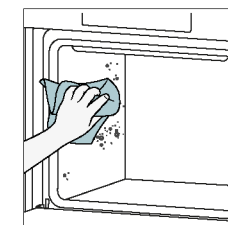
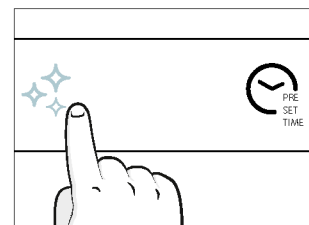
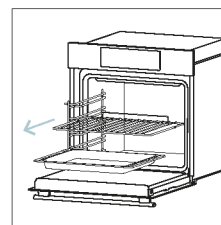
Aan het einde van de reinigingscyclus blijft er alleen een minimale hoeveelheid stof achter in de holte, dat eenvoudig kan worden weggeveegd met een vochtige doek.

Hoe het werkt:

1. Verwijder alle accessoires uit de oven, zoals roosters, zijrekken en zijrekschroeven(*).
2. Draai de functieknop naar . Draai aan de draaiknop om het pyrolytische programma in te stellen. Laat de functie gedurende de vooraf ingestelde tijd werken. Tijdens dit proces en de daaropvolgende afkoelingsfase blijft de ovendeur vergrendeld.
3. Als het apparaat is afgekoeld, reinigt u de binnenkant van de oven met een doek.

▲ WAARSCHUWING: Zorg ervoor dat het apparaat is afgekoeld voordat u het aanraakt. Pas goed op met alle hete oppervlakken; er bestaat een risico op brandwonden. Gebruik gedestilleerd of drinkbaar water.


(*) Alleen voor modellen met 7 niveaus.

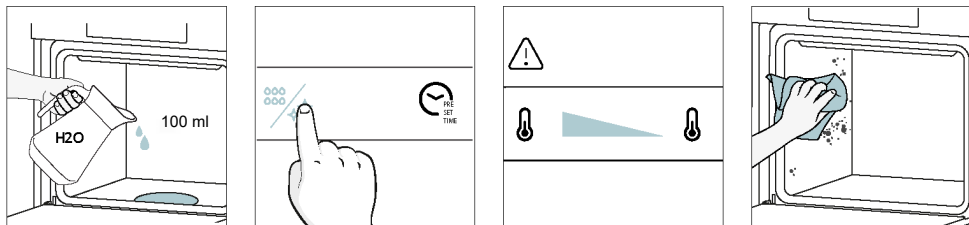


Aquactiva

De Aquactiva-functie is ontworpen om moeiteloos licht vuil aan te pakken en een snelle en milieuvriendelijke oplossing te bieden voor het reinigen van de ovenholte met behulp van de kracht van stoom.

Hoe het werkt:

1. Giet 100 ml water in het onderste reliëf van de oven.
2. Draai de knop naar . Draai indien nodig aan de draaiknop om het Hydroclean-programma in te stellen. Laat de functie gedurende de vooraf ingestelde tijd werken.
3. Laat de oven aan het einde van het reinigingsproces afkoelen.
4. Als het apparaat is afgekoeld, reinigt u de binnenkant van de oven met een doek.
5. **▲ WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat het apparaat is afgekoeld voordat u het aanraakt. Pas goed op met alle hete oppervlakken; er bestaat een risico op brandwonden. Gebruik gedestilleerd of drinkbaar water.



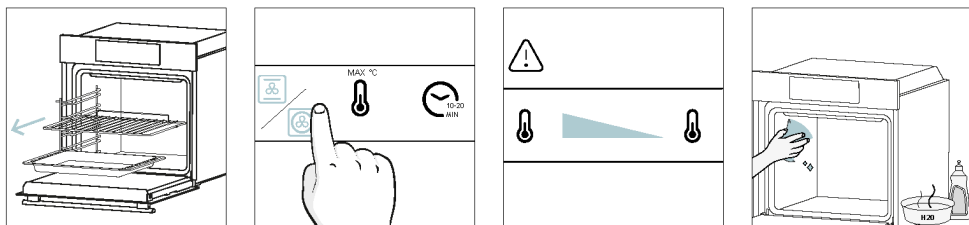
Katalytisch reinigen

De katalytische panelen bekleden de ovenholte en geven u de luxe dat u nooit meer last hebt van een vuile oven.

De panelen zijn gecoat met een speciaal email dat een microporeuze structuur heeft, bedreven in het absorberen van vet van spatten.

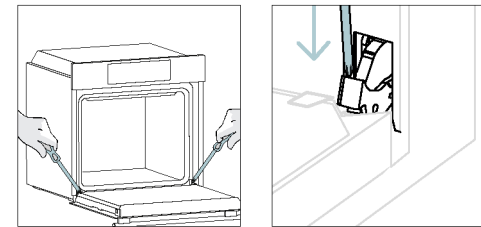
Via een katalytische chemische reactie zetten ze het geabsorbeerde vet efficiënt om in gasvormige elementen wanneer ze worden blootgesteld aan hoge temperaturen.

Aanbeveling: Overweeg om de katalytische panelen na ongeveer drie jaar gebruik te vervangen, vooral als u uw oven twee tot drie keer per week gebruikt. Dit zorgt voor optimale prestaties en netheid.

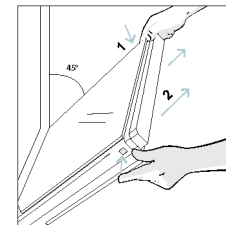


6.2.2. BUITENKANT VAN DE OVEN: De glazen deur verwijderen en schoonmaken

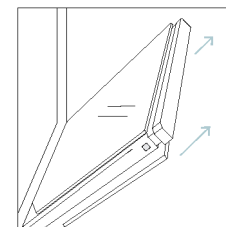
1. Plaats de deur op 90°. Draai de vergrendellipjes van het scharnier naar buiten vanaf de oven.



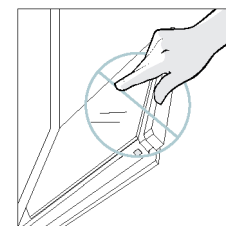
2. Plaats de deur op 45°. Druk tegelijkertijd op de twee knoppen aan weerszijden van de zijwanden van de deur en trek ze naar u toe om de bovenste afdekking van het deurglas te verwijderen.



3. Verwijder heel voorzichtig het ovenglas, te beginnen met de binnenkant. Houd tijdens de procedure het glas stevig vast met beide handen en plaats het op een zachte, vlakke ondergrond (bijvoorbeeld op een stuk stof).



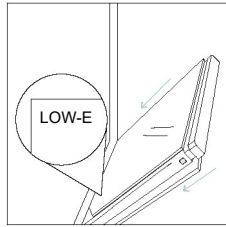
4. **▲ WAARSCHUWING:** Het buitenste glas is niet verwijderbaar.



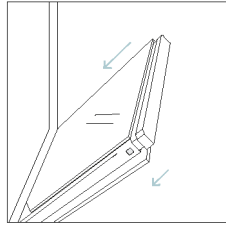
5. Reinig het glas met een zachte doek en geschikte schoonmaakmiddelen.



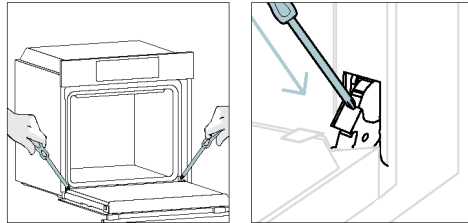
6. Plaats de glaspanelen en zorg ervoor dat het 'Low-E'-label goed leesbaar is en zich linksonder op de deur bevindt, vlakbij het scharnier aan de linkerkant. Op deze manier blijft het afgedrukte etiket op het eerste glas aan de binnenkant van de deur.



7. Bevestig opnieuw de bovenste afdekking van het deurglas door het naar binnen te duwen tot u een klik hoort van de twee knoppen aan de zijkant.



8. Breng de deur vervolgens terug naar 90° en draai de vergrendellipjes van het scharnier naar binnen, naar de binnenkant van de oven.



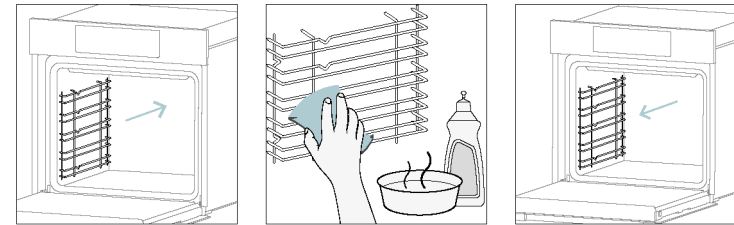
6.3. SCHOONMAKEN VAN ACCESSOIRES

Zorg ervoor dat u de accessoires na elk gebruik goed schoonmaakt en afdroogt met een theedoek. Bij hardnekkige resten kunt u de accessoires ongeveer 30 minuten laten weken in een mengsel van water en zeep voordat u ze een tweede keer wast.

SCHOONMAKEN VAN ZIJREKKEN:

- Model met 6 niveaus

1. Verwijder de zijrekken door ze in de richting van de pijlen te trekken.
2. U kunt de zijrekken reinigen in de afwasmachine of met een natte spons en ze daarna afdrogen.
3. Plaats de zijrekken na het reinigingsproces in omgekeerde volgorde terug.

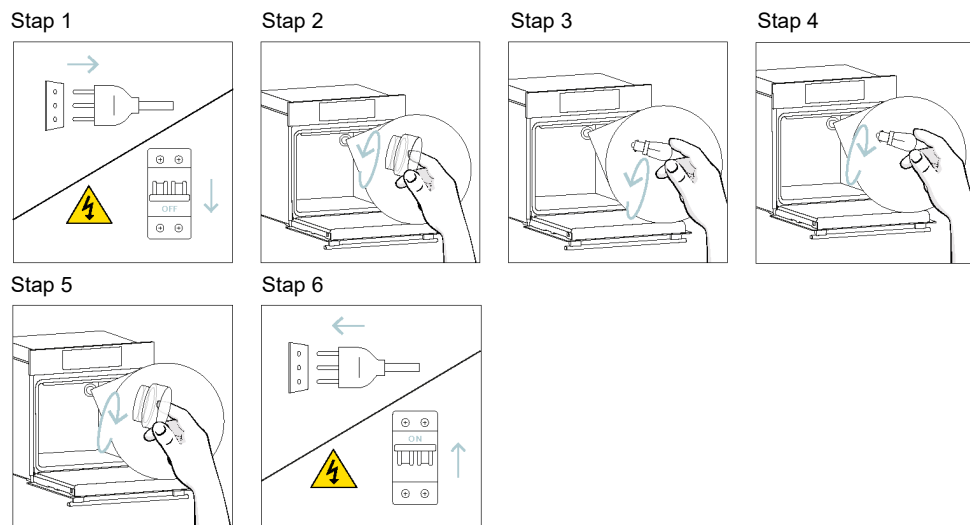


6.4. ONDERHOUD

VERVANGING VAN ONDERDELEN

De lamp bovenin vervangen:

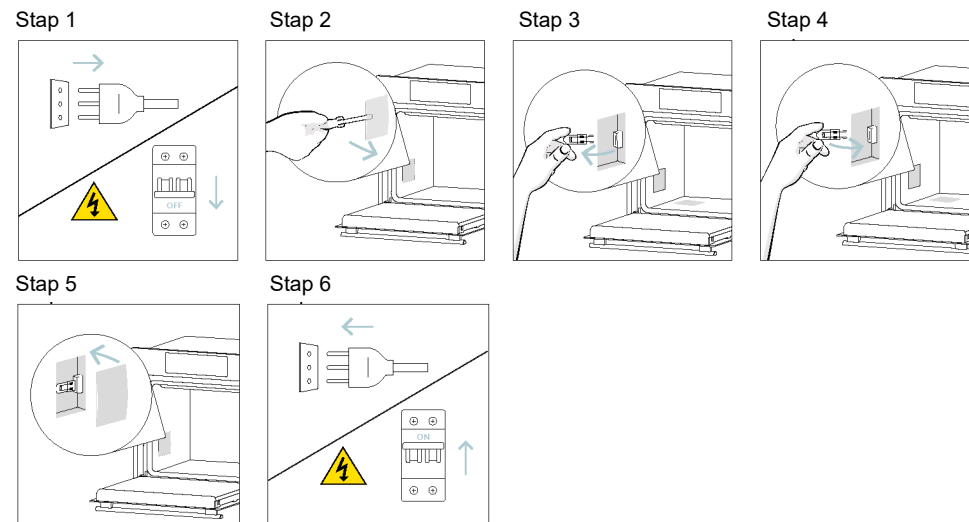
1. Haal de stekker van de oven uit het stopcontact.
2. Verwijder het glazen kapje van de lamp.
3. Demonteer de gloeilamp.
4. Vervang de lamp door een nieuwe van hetzelfde type.
5. Leg de glazen kap opzij.
6. Sluit de oven weer aan op het stopcontact.



Dit product bevat een of meer lichtbronnen van energie-efficiëntieklasse G (lamp).

De lamp aan de zijkant vervangen:

1. Haal de stekker van de oven uit het stopcontact.
2. Gebruik een platkopschroevendraaier door deze aan de zijkant van het beschermende glas te plaatsen en voorzichtig druk uit te oefenen om het te verwijderen.
3. Pak de lamp voorzichtig uit zijn basis.
4. Plaats de nieuwe.
5. Plaats het beschermglas terug door het voorzichtig aan te drukken tot het goed vastzit.
6. Sluit de oven weer aan op het stopcontact.



Dit product bevat een of meer lichtbronnen van energie-efficiëntieklasse G (lamp).

7. PROBLEMEN OPLOSSEN

Als er tijdens het gebruik van de oven een fout optreedt, toont het display de code 'ER' gevolgd door twee cijfers die de fout identificeren.

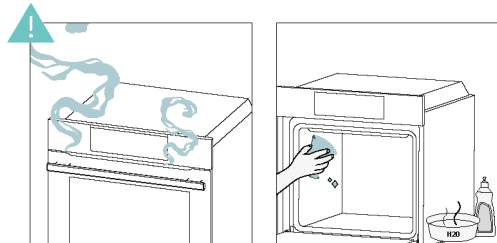
Schakel de oven uit en haal de stekker uit het stopcontact, wacht een paar minuten en sluit de oven weer aan.

Als de fout verdwijnt, kunt u de oven weer gebruiken. Als dit niet het geval is, bel dan de klantenservice en geef de code (ERXX) door die u op het display ziet.

Fout



Rook



8. MILIEUBESCHERMING EN VERWIJDERING

8.1. VERWIJDERING VAN APPARATEN



Dit apparaat is gemarkeerd in overeenstemming met de Europese Richtlijn 2012/19/EG betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA). De AEEA bevat zowel vervuilende stoffen (die een negatief effect op het milieu kunnen hebben) als basiscomponenten (die hergebruikt kunnen worden). Het is belangrijk dat de AEEA specifieke behandelingen ondergaat om de vervuilende stoffen op de juiste wijze te verwijderen en af te voeren en alle materialen terug te winnen.

Individueen kunnen een belangrijke rol spelen om ervoor te zorgen dat de AEEA geen milieuprobleem wordt; het is van essentieel belang om enkele basisregels te volgen:

- de AEEA mag niet worden behandeld als huishoudelijk afval;
- de AEEA moet naar speciale inzamelgebieden worden gebracht, die beheerd worden door het gemeentebestuur of een geregistreerd bedrijf.

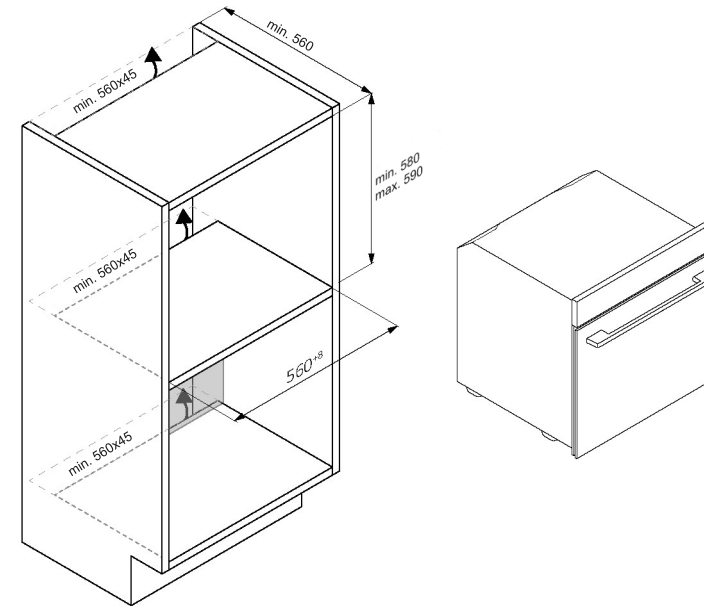
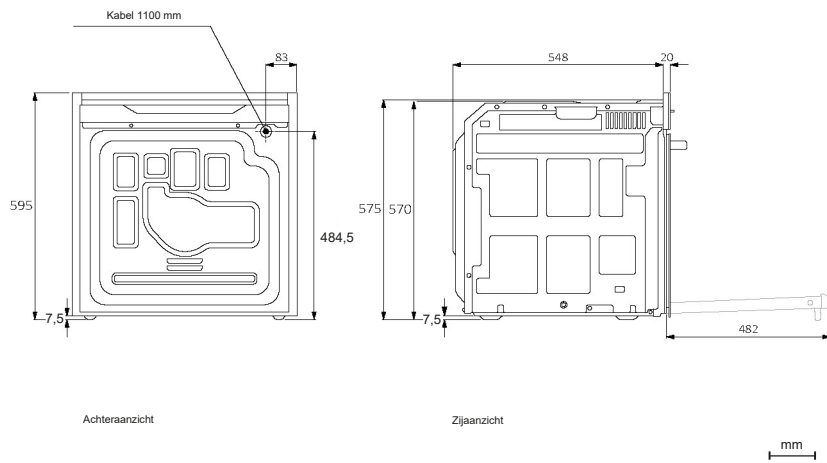
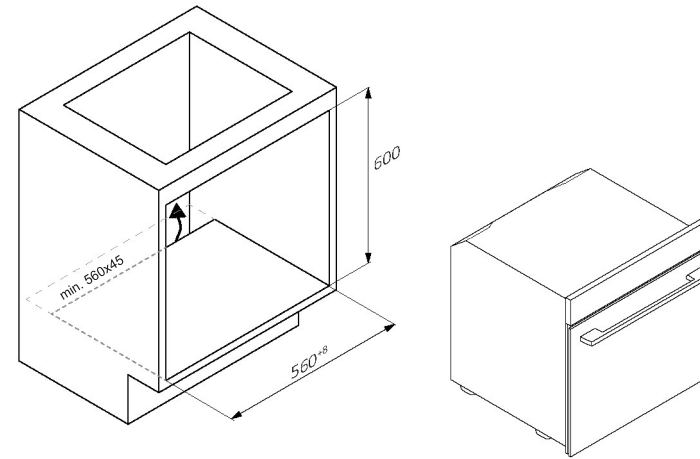
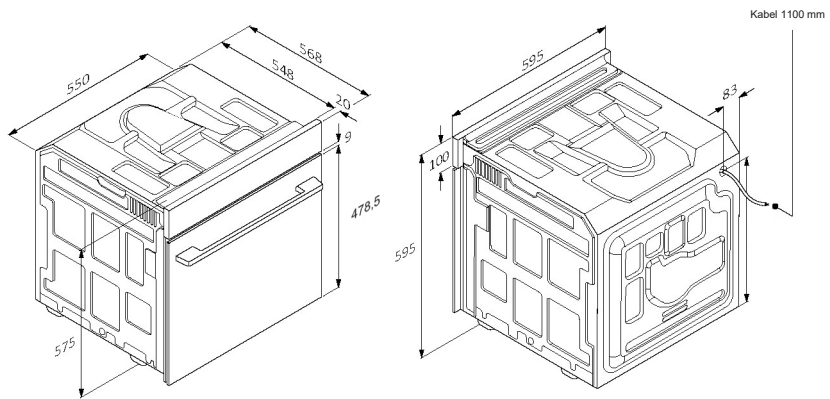
In veel landen wordt grote AEEA thuis opgehaald. Wanneer u een nieuw apparaat koopt, kan het oude teruggegeven worden aan de leverancier die het gratis moet accepteren met dien verstande dat het apparaat van een gelijkwaardig type is en dezelfde functies heeft als het gekochte apparaat.

8.2. HET MILIEU BESCHERMEN EN RESPECTEREN

Voorkom indien mogelijk voorverwarming van de oven en probeer deze altijd te vullen.

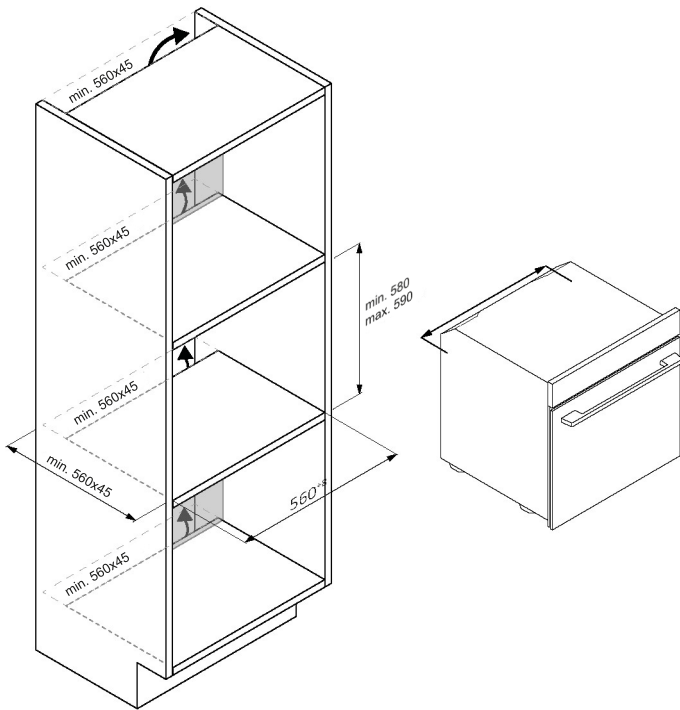
Open de ovendeur zo weinig mogelijk, omdat er iedere keer als hij geopend wordt warmte uit de holte verloren gaat. Schakel om aanzienlijk op energie te besparen de oven tussen 5 en 10 minuten voor het geplande einde van de bereidingstijd uit en gebruik de restwarmte die de oven blijft produceren. Houd de afdichtingen schoon en in orde, om warmteverlies buiten de holte te voorkomen. Als u een elektriciteitscontract hebt met een uurtarief, maakt het programma 'uitgestelde bereiding' het besparen van energie eenvoudiger, door het bereidingsproces te laten starten in de periode met gereduceerd tarief.

9. INSTALLATIE

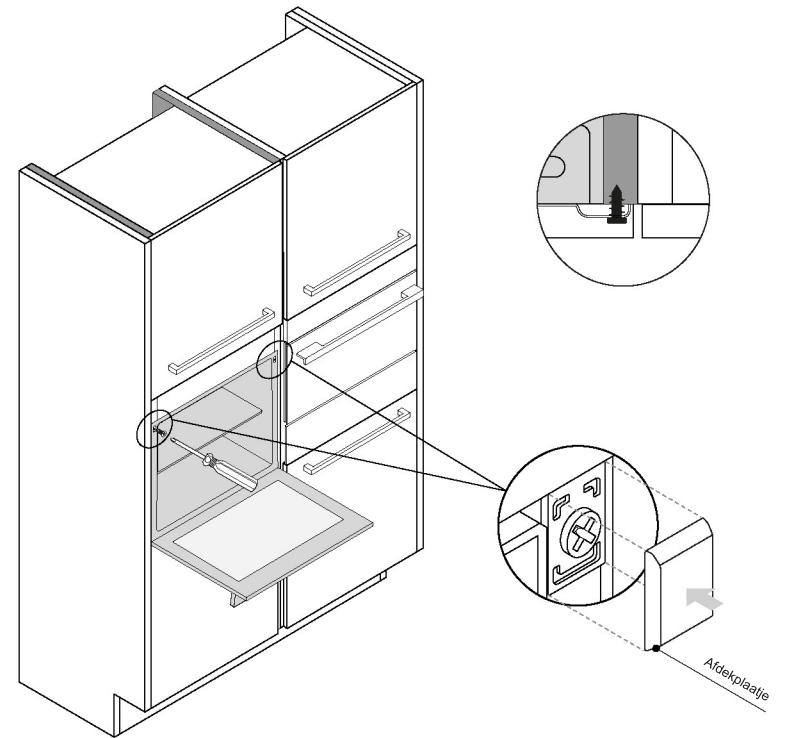


NL 42

NL 43



NL 44



NL 45



mm



CANDY

MANUAL DO UTILIZADOR COMPLETO



(PT) Guia rápido | (FR) Guide rapide | (IT) Guida veloce

www.candy-home.com

CANDY HOOVER GROUP Via Comolli 16 Brugherio - Itália

English
Deutsch
Français
Italiano
Español
Ελληνικά
Nederlands
Português
Slovenčina
Slovenščina
☒☒☒☒☒☒☒
Polski
Čeština
Dansk
Suomi
Norsk
Svenska
☒☒☒☒☒☒
☒☒☒☒☒☒☒☒☒☒
☒☒☒☒☒☒☒☒☒☒☒☒
☒☒☒☒☒☒☒☒☒☒☒☒
Hrvatski
Romana
Türkçe
☒☒☒☒☒☒☒☒☒
☒☒
Magyar
☒☒☒☒☒☒☒☒☒
Lietuvių
Eesti
Latviešu

BEM-VINDO

Obrigado por ter escolhido o nosso produto. Para garantir a sua segurança e obter os melhores resultados, leia atentamente este manual, incluindo as instruções de segurança, e guarde-o para consulta futura.

Antes de instalar o forno, anote o número de série, que pode ser necessário para reparações. Verifique se houve danos durante o transporte e consulte um técnico se não tiver a certeza antes de o utilizar. Mantenha os materiais de embalagem longe do alcance das crianças.

i **NOTA:** As características e os acessórios do forno podem variar consoante o modelo que adquiriu.

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA
2. APRESENTAÇÃO DO PRODUTO
 - 2.1. VISTA GERAL DO PRODUTO
 - 2.2. ACESSÓRIOS
 - 2.3. PAINEL DE CONTROLO
 - 2.4. CONETIVIDADE
3. ANTES DE COMEÇAR
 - 3.1. INFORMAÇÕES PARA COMEÇAR
 - 3.2. PRIMEIRA UTILIZAÇÃO
 - 3.3. LIMPEZA PRELIMINAR
4. FUNCIONAMENTO DO PRODUTO
 - 4.1. COMO FUNCIONA O PRODUTO
 - 4.2. FUNÇÕES DE CONFEÇÃO
 - 4.2.1. FUNÇÕES PADRÃO
 - 4.2.2. FUNÇÕES ESPECIAIS
5. ORIENTAÇÕES PARA COZINHAR
 - 5.1. TABELA DE COZEDURA GERAL
 - 5.2. TABELA EVERYDAY COOKING
6. CUIDADOS E LIMPEZA
 - 6.1. RECOMENDAÇÕES GERAIS
 - 6.2. LIMPEZA DO FORNO
 - 6.2.1. INTERIOR DO FORNO: funções de limpeza
 - 6.2.2. EXTERIOR DO FORNO: remoção e limpeza da porta de vidro
 - 6.3. LIMPEZA DOS ACESSÓRIOS
 - 6.4. MANUTENÇÃO
7. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS
8. PROTEÇÃO DO AMBIENTE E ELIMINAÇÃO
 - 8.1. ELIMINAÇÃO DO APARELHO
 - 8.2. POUPAR E RESPEITAR O AMBIENTE
9. INSTALAÇÃO

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

AVISOS GERAIS

- Não utilize um dispositivo de limpeza a vapor para operações de limpeza.
- **⚠ CUIDADO:** A fim de evitar perigo devido a reposição inadvertida da proteção térmica, este aparelho não deve ser alimentado por um dispositivo de comutação externo, como um temporizador, ou ligado a um circuito que seja ligado e desligado regularmente pelo serviço
- Durante a utilização, o aparelho fica quente. Proceda com cuidado para evitar tocar nas resistências dentro do forno.

Utilizar de acordo com a utilização prevista

- Só utilize o forno para o fim a que se destina, ou seja, para cozinhar alimentos: qualquer outra utilização, por exemplo como fonte de calor, é considerada inadequada e, por conseguinte, perigosa. O fabricante não pode ser responsabilizado por quaisquer danos que resultem de utilização imprópria, incorreta ou não razoável.

Limitações de utilização


- Este aparelho pode ser utilizado por crianças de idade igual ou superior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento, caso lhes tenha sido fornecida supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e desde que compreendam os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção não deve ser realizada por crianças sem supervisão.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento, exceto se estiverem sob supervisão ou instrução referente à utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- **⚠ AVISO:** o aparelho e suas peças acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter-se o cuidado de evitar tocar nas resistências. As crianças com menos de 8 anos de idade devem ser mantidas afastadas, exceto se forem permanentemente vigiadas.
- **⚠ AVISO:** As peças acessíveis podem ficar quentes durante a utilização. As crianças pequenas devem ser mantidas afastadas.



AVISOS DE INSTALAÇÃO

- O forno pode ser montado num local alto numa coluna ou sob uma bancada.
- Antes de o fixar, deve assegurar uma boa ventilação no espaço do forno para proporcionar a circulação adequada de ar fresco necessária para a refrigeração e proteção das peças internas. Efetue as aberturas indicadas nas ilustrações em função do tipo de ligação. Fixe sempre o forno aos armários com os parafusos fornecidos com o aparelho.
- Não é necessária qualquer operação/definição adicional de forma a operar o aparelho nas frequências indicadas.
- Este aparelho não pode ser instalado atrás de uma porta decorativa de forma a evitar sobreaquecimento.
- Durante a instalação, o forno deve ser desligado da rede de alimentação elétrica para evitar sobreaquecimento.
- Se for necessária assistência do fabricante para corrigir avarias que decorram de uma instalação incorreta, esta assistência não está abrangida pela garantia. Devem ser seguidas as instruções de instalação para pessoal profissionalmente qualificado.
- Uma instalação incorreta pode prejudicar ou ferir pessoas, animais ou danificar objetos materiais. O fabricante não pode ser considerado responsável por tais danos ou lesões.
- A instalação deve ser efetuada por um técnico qualificado que deve conhecer e respeitar as leis em vigor no país de instalação e as instruções do fabricante.
- Depois de desembalar o aparelho, verifique sempre se não está danificado. Em caso de problema, contacte o serviço de apoio ao cliente antes de o instalar e não o ligue à rede elétrica.
- Retire o material de embalagem antes de colocar o aparelho em funcionamento.
- Durante a instalação, não use a pega da porta do forno para levantar e deslocar o forno.
- O armário de instalação e os adjacentes devem resistir a temperaturas de 95°C.
- Recomenda-se a utilização de luvas de proteção durante a instalação para evitar ferimentos por corte.
- Não instale o produto em ambientes abertos expostos a agentes atmosféricos.
- Este aparelho foi concebido para ser utilizado a uma altitude inferior a 2000 m.

AVISOS ELÉTRICOS

- A tomada deve ser adequada para a carga indicada na etiqueta e deve ter o contacto com a terra ligado e em funcionamento. O condutor de terra tem uma cor amarelo-verde. Esta operação deve ser efetuada por um profissional devidamente qualificado.
- A ligação à fonte de alimentação pode ser feita através de uma ficha ou por cablagem fixa colocando um disjuntor onipolar, com separação de contacto em conformidade com os requisitos para a categoria III de sobretensão, entre o aparelho e a fonte de alimentação que pode suportar a carga máxima conectada e que está em conformidade com a legislação vigente.
- No caso de incompatibilidade entre a tomada e a ficha do aparelho, peça a um eletricista qualificado para substituir a tomada por outra de tipo adequado. A ficha e a tomada têm de estar em conformidade com as normas atuais do país de instalação.
- O cabo de terra amarelo-verde não deve ser interrompido pelo disjuntor. A tomada ou o disjuntor onipolar utilizados para a ligação devem estar facilmente acessíveis quando o aparelho é instalado.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, tem de ser substituído pelo fabricante, pelo agente de serviço ou por pessoas igualmente qualificadas de forma a evitar o perigo. Para quaisquer reparações, consulte apenas o Departamento de Assistência ao Cliente e solicite peças sobressalentes originais.
- Desligue o aparelho da alimentação elétrica antes de realizar qualquer trabalho ou manutenção.
-  **AVISO:** certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choques elétricos.
- O forno deve ser desligado antes de se retirar as partes amovíveis. Após a limpeza, volte a montá-las de acordo com as instruções.
- A utilização de qualquer aparelho elétrico implica a observação de algumas regras fundamentais:
 - não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho da fonte de alimentação;
 - não toque no aparelho com mãos ou pés molhados;
 - no geral não se recomenda a utilização de adaptadores, tomadas múltiplas e cabos de extensão;
 - no caso de avaria e/ou operação fraca, desligue aparelho e não efetue qualquer intervenção no mesmo.

- **i NOTA:** uma vez que o forno pode necessitar de trabalho de manutenção, recomenda-se que tenha outra tomada de parede disponível de forma que o forno possa ser ligado à mesma se for removido do espaço em que está instalado.
- Qualquer reparação, instalação ou manutenção não efetuada corretamente pode pôr seriamente em perigo o utilizador.
- A empresa fabricante declara que não assume qualquer responsabilidade por danos diretos ou indiretos causados por trabalhos de instalação, manutenção ou reparação incorretos. Além disso, não é responsável por danos causados pela ausência ou interrupção do sistema de ligação à terra (por exemplo, choque elétrico).
- **! CUIDADO:** A fim de evitar perigo devido a reposição inadvertida da proteção térmica, este aparelho não deve ser alimentado por um dispositivo de comutação externo, como um temporizador, ou ligado a um circuito que seja ligado e desligado regularmente pelo serviço.
- O aparelho não foi concebido para ser ativado por um temporizador externo ou por um sistema de controlo remoto separado.

UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO

- O tabuleiro de forno recolhe os resíduos que gotejam durante a cozedura.
- Quando colocar a grelha nos suportes laterais, certifique-se de que a parte lateral mais baixa (entre o batente e a extremidade) está virada para o interior do forno. Se a grelha tiver uma barra metálica decorativa, posicione-a voltada para o exterior do forno para que o logótipo da marca seja visível e legível. Para o posicionamento correto, consulte também a imagem na [secção Acessórios](#) deste manual do utilizador.
- Não use produtos de limpeza abrasivos ou raspadores afiados de metal para limpar o vidro da porta do forno, uma vez que podem arranhar a superfície, o que pode fazer estalar o vidro.
- Utilize apenas a sonda de temperatura recomendada para este forno.
- Durante a cozedura, pode ocorrer condensação de humidade dentro da cavidade do forno ou no vidro da porta. Esta situação é normal. Para reduzir este efeito, aguarde 10 a 15 minutos, depois de ligar o forno, antes de por alimentos no forno. Em qualquer caso, a condensação desaparece quando o forno atinge a temperatura de cozedura.

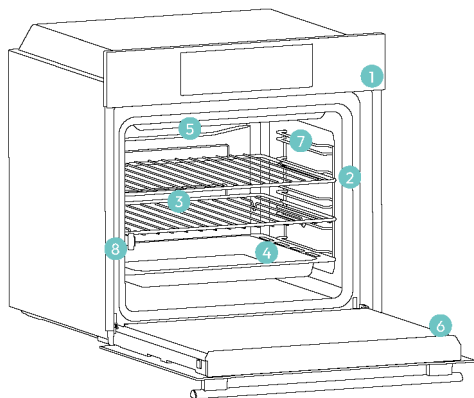
- Cozinhe os legumes num recipiente com tampa em vez de ser num tabuleiro aberto.
- Evite deixar a comida dentro do forno depois da cozedura durante mais de 15/20 minutos.
- Uma falha de alimentação prolongada durante uma fase de cozedura em curso pode provocar uma avaria do monitor. Neste caso contacte a assistência ao cliente.
- **! AVISO:** Não forre as paredes do forno com película de alumínio nem com proteções descartáveis disponíveis em lojas. Folha de alumínio ou outra proteção, em contacto direto com esmalte quente, apresenta o risco de derreter e deteriorar o esmalte do interior.
- **! AVISO:** Nunca remova o vedante da porta do forno.
- **! CUIDADO:** Não encha o fundo do forno com água durante a cozedura ou quando o forno está quente.
- Para um uso correto do forno, é aconselhável não colocar o alimento em contato direto com os suportes e os tabuleiros, mas usar papel de forno e/ou recipientes especiais.

AVISOS (*PARA FORNOS PYRO)

- Derrames em excesso devem ser removidos antes da limpeza.
- **! AVISO:** antes de iniciar o ciclo de limpeza automático:
 - Limpe a porta do forno;
 - Remova resíduos grandes ou grosseiros do interior do forno utilizando uma esponja húmida. Não use detergentes;
 - Remova todos os acessórios e o kit da prateleira deslizante (caso presente);
 - Não use panos da loiça.
- Nos fornos com sonda para carne é necessário, antes de fazer o ciclo de limpeza, fechar o orifício com a porca fornecida. Feche sempre o orifício com a porca quando a sonda para carne não estiver a ser utilizada.
- Durante o processo de limpeza pirolítica (se disponível), as superfícies podem ficar mais quentes do que o habitual e as crianças devem ser mantidas afastadas.
- Se uma placa estiver equipada sobre o forno, nunca utilize a placa enquanto o Pirolisador estiver a funcionar, isto impedirá o sobreaquecimento da placa.

2. APRESENTAÇÃO DO PRODUTO

2.1. VISTA GERAL DO PRODUTO



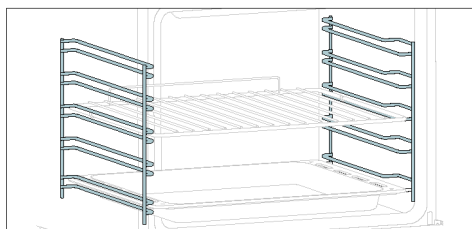
1. Painel de controlo
2. Números das posições das prateleiras
3. Grades
4. Tabuleiros
5. Tampa do ventilador
6. Porta do forno
7. Grades de arame laterais (se presentes: apenas para cavidade plana)
8. Número de série e código QR



Escreva aqui o seu número de série para referência futura.

2.2. ACESSÓRIOS

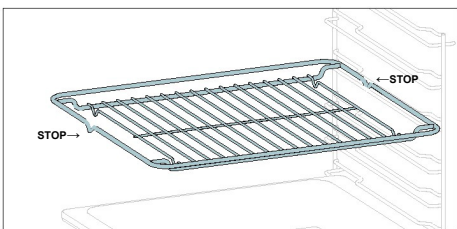
Grades de arame laterais (apenas se presentes*)



Localizadas em ambos os lados do forno, os suportes laterais foram concebidas para colocar o tabuleiro de forno e as grades durante a cozedura.

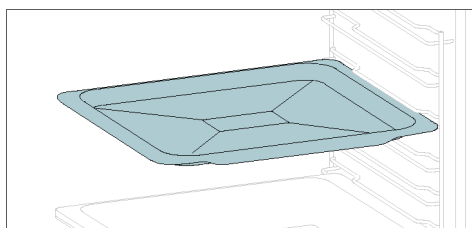
NOTA: 6 ou 7 níveis, consoante o modelo.

Metal árido



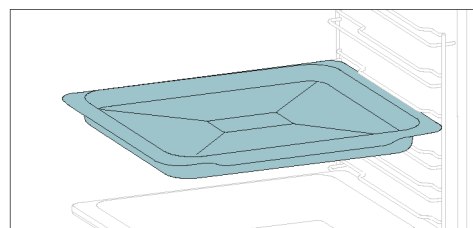
Uma grelha metálica num forno é uma prateleira amovível e ajustável que suporta utensílios de cozinha, garantindo uma cozedura uniforme e facilitando a limpeza. Pode ser utilizada para pousar pratos e frigideiras a diferentes alturas para várias necessidades culinárias.

Tabuleiro de forno (apenas se presente*)



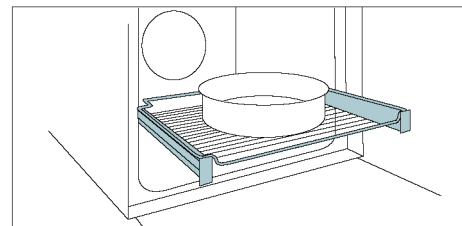
Um tabuleiro de forno é ideal para obter um dourado uniforme no fundo, tornando-o perfeito para biscoitos e bolos devido ao seu design raso e plano. Além disso, a sua colocação sob uma grelha de cozedura pode ajudar a recolher pingos e evitar sujidade no forno.

Tabuleiro mais Fundo



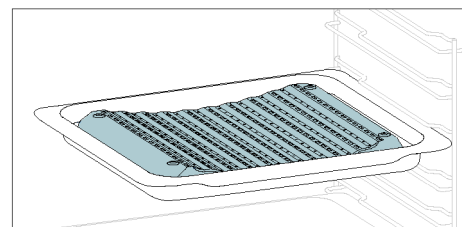
O tabuleiro mais fundo é ideal para receitas com líquidos ou em camadas, como travessas de forno ou assados. A sua profundidade foi especificamente concebida para garantir a consistência desejada dos alimentos nele preparados.

Guias telescópicas (apenas se presentes*)



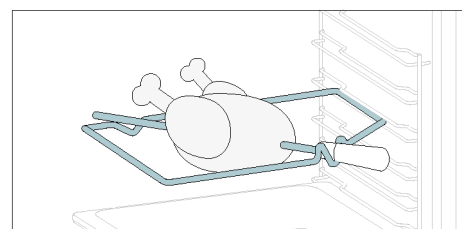
As calhas telescópicas para fornos são prateleiras que podem ser estendidas, facilitando a colocação ou remoção de artigos, sem necessidade de alcançar o interior de um forno quente. Melhoram a segurança, a estabilidade e podem ser ajustadas para diferentes posições de nível.

Tabuleiro Smart - modo BBQ (apenas se presente*)



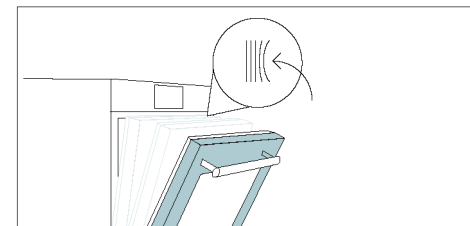
A forma côncava permite uma correta circulação da humidade gerada na cozedura, mantendo a taxa de humidade dos alimentos elevada. Consoante a quantidade de água introduzida no tabuleiro, obtém-se uma cozedura mais seca ou mais "húmida".

Espeto rotativo (apenas se presente*)



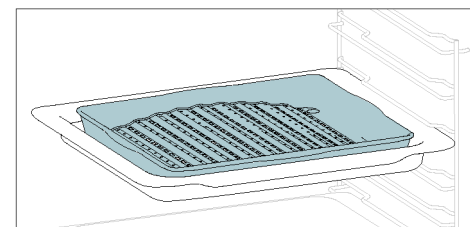
O espeto rotativo funciona em conjunto com a resistência superior, rodando os alimentos podem ser cozinhados de forma homogénea. Resulta melhor em alimentos de tamanho médio. Ideal para redescobrir o sabor dos assados tradicionais.

Dobradiças de fecho suave/abertura suave (apenas se presentes*)



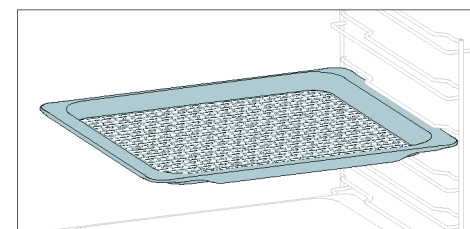
As dobradiças de fecho e abertura suaves controlam o movimento da porta, assegurando um movimento suave e evitando bater.

Tabuleiro Smart - modo VAPOR (apenas se presente*)



A forma convexa é adequada para grelhar no forno a alta temperatura (220°) permitindo um resultado de churrasco mesmo em casa com pouco fumo graças à ação de drenagem das gorduras no fundo do tabuleiro.

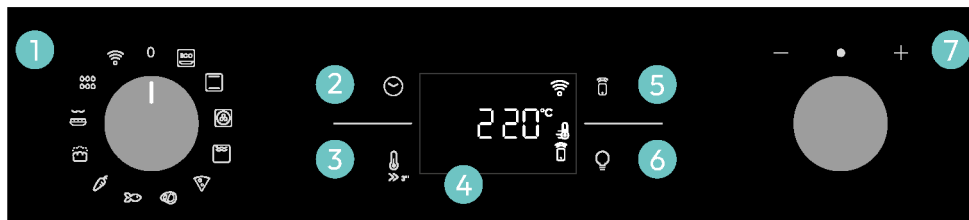
Bandeja de Airfry (apenas se presente*)



A bandeja de Airfry garante que o ar quente chega aos alimentos de forma uniforme e tridimensional, o que resulta num exterior mais estalado, mantendo a maciez no interior. Para recolher sucos e migalhas, coloque-o em cima do tabuleiro de forno.



2.3. PAINEL DE CONTROLO



As funções e a classificação das funções podem ser alteradas consoante o modelo.

1. Botão de seleção de funções
2. Tempo
3. Temperatura
4. Visor LED
5. Controlo remoto
6. Lâmpada
7. Controlo de marcador

FUNÇÕES PRINCIPAIS

O ecrã tem 4 funções principais:

Símbolo	Função	Descrição
	<u>Tempo</u>	Premir uma vez para a duração da cozedura, duas vezes para o contador de minutos (disponível no modo standby), três vezes para a hora do dia e quatro vezes para o início retardado. No modo de espera, apenas o temporizador de cozinha está acessível.
	Temperatura	Prima uma vez para verificar a temperatura da cavidade, prima e mantenha premido durante 3 segundos para ativar a opção de pré-aquecimento rápido (apenas disponível durante a fase de pré-aquecimento do forno). Quando o pré-aquecimento está ativo, o ícone relacionado é apresentado no visor.
	<u>Controlo Remoto on/off</u>	Prima o botão para ativar o controlo remoto, depois de emparelhar o forno com a aplicação hOn (através da aplicação).
	Luz	Prima para ligar/desligar a luz do forno.

2.4. CONETIVIDADE

Parâmetros Wireless

Tecnologia	Wi-Fi	Bluetooth
Standard	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Intervalo(s) de frequência [MHz]	2401+2483	2402+2480
Potência máxima [mW]	100	10

Informação sobre o produto para equipamentos em rede

O consumo de potência do produto com a rede em standby, se todas as portas de rede estiverem conectadas e todas as portas de rede wireless estiverem ativadas: 2,0 W.

Como ativar a porta de rede sem fios:

O módulo WIFI liga-se assim que o botão de função é colocado numa posição diferente de zero.

Como desativar a porta de rede wireless:

O módulo Wifi está sempre desligado quando o botão de função é colocado na posição zero. Se o botão estiver numa posição diferente, vá ao menu WIFI e selecione off para desativar o WIFI.

A Candy Hoover Group Srl declara, por este meio, que o equipamento de rádio está em conformidade com a Diretiva 2014/53/UE e com os requisitos estatutários pertinentes para o mercado do Reino Unido. O texto integral da declaração de conformidade está disponível no seguinte endereço Internet: www.candy-group.com



COMO INTERAGIR COM A APLICAÇÃO

O seu aparelho pode ser ligado à sua rede wireless doméstica e operado remotamente através da aplicação. Ligue o seu aparelho para garantir que este se mantém atualizado com o software e as funcionalidades mais recentes.

NOTA

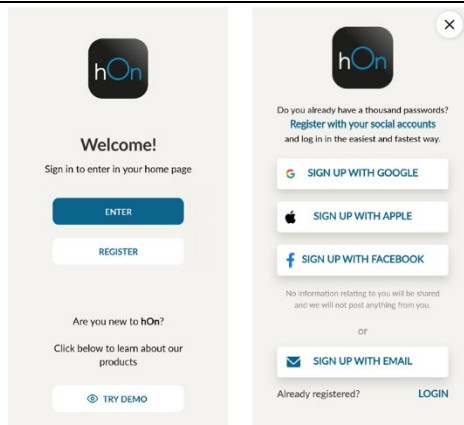
- Quando se liga o forno, os ícones WIFI piscam durante 30 minutos. Durante este período é possível registar o produto.
- Certifique-se de que a sua rede Wi-Fi doméstica está ligada.
- Ser-lhe-ão dadas orientações passo a passo no seu aparelho e no seu dispositivo móvel.
- A ligação do forno pode demorar até 10 minutos.
- Para mais orientações e resolução de problemas, consulte a aplicação.

Descarregue no seu smartphone.



REGISTO DE NOVO UTILIZADOR

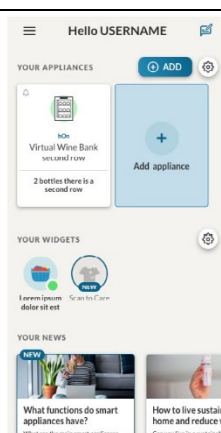
- Clique em "Registar"
- Pode registar-se através de contas de redes sociais ou inscrever-se com o seu e-mail pessoal



EMPARELHAMENTO RÁPIDO

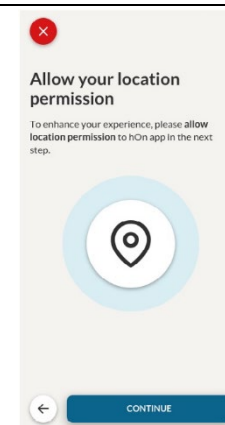
Passo 1

- Selecione "Adicionar aparelho".



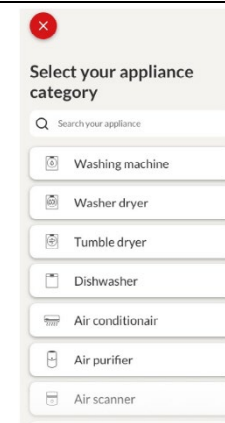
Passo 2

- Permita a sua localização.



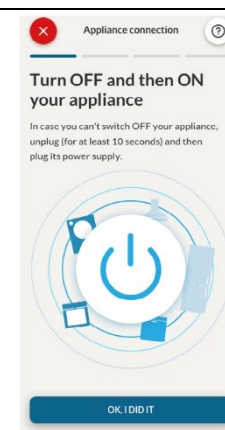
Passo 3

- Selecione o forno na categoria de aparelhos.



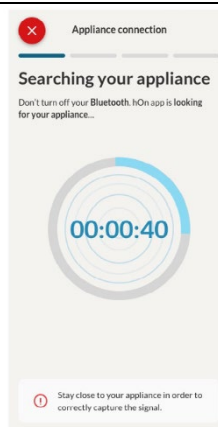
Passo 4

- Ligue o aparelho; se já estiver ligado, desligue e volte a ligar.



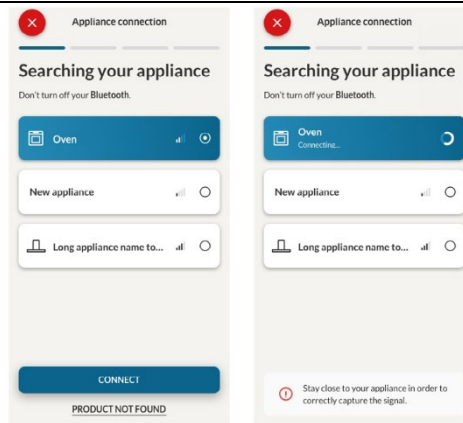
Passo 5

- Depois de ligar, a aplicação hOn começa a procurar o seu eletrodoméstico.



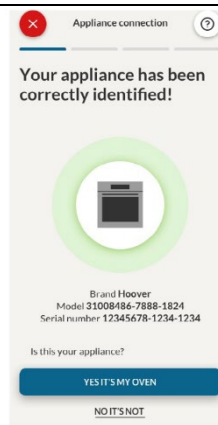
Passo 6.1-6.2

- Selecione o seu aparelho, toque em "connect" e aguarde alguns segundos.



Passo 7

- O seu forno é encontrado e poderá controlá-lo através de hOn.



📶 COMO ALTERAR AS DEFINIÇÕES DE WIFI

Quando o aparelho estiver registado, o utilizador pode alterar as definições WIFI entre:

- WIFI ON:** Só é possível monitorizar o estado do forno através da aplicação.
- WIFI DESLIGADO:** O forno não está conectado, mas está inscrito com as credenciais de rede guardadas.
- WIFI RESET:** A conexão é redefinida e uma nova matrícula é possível.

- Rode o botão de função no menu WIFI.
- No ecrã aparece "On".
- Rode o botão rotativo até aparecer "Off" ou a definição de reposição "rSt".



📱 CONTROLO REMOTO

O Controlo Remoto oferece inúmeras vantagens para os utilizadores, melhorando a conveniência, a eficiência e a experiência geral de cozinhar, dando a capacidade de controlar o produto diretamente a partir do aparelho e da aplicação hOn.

Esta função permite, através do seu dispositivo, usufruir de várias funcionalidades, tais como: início instantâneo ou programado de receitas ou programas de cozedura já disponíveis na aplicação; monitorização em tempo real do progresso das suas receitas; ajuste dos parâmetros de cozedura em utilização.

Além disso, é possível receber notificações quando os programas ou receitas são concluídos.

O controlo remoto pode ser ativado exclusivamente quando o produto está registado.

📌 NOTA: Está disponível para todas as funções do produto, exceto para os programas Gratinar e Supergrill.

Como ativar o controlo remoto:

- Rode o botão de função no menu WIFI.
- Prima 📱.
- No ecrã aparece "hOn". São exibidos os ícones WIFI e Controlo remoto.
- Aceda à aplicação, selecione um programa e deixe a cozedura começar. Durante o processo é possível controlar e alterar os parâmetros do programa tanto a partir do produto como da aplicação.



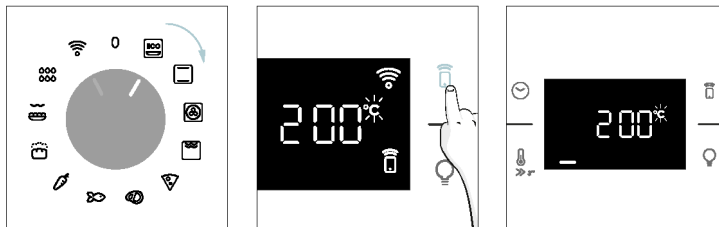
Também é possível ativar o Controlo Remoto durante o processo de cozedura, premindo o botão correspondente.



Como parar o Controlo Remoto:

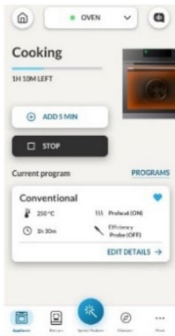
Enquanto o programa de cozedura está em curso, pode ser interrompido diretamente a partir do próprio produto, rodando o botão de função para uma posição diferente. Estas ações interrompem o processo de cozedura.

Outra forma é premir o botão correspondente do controlo remoto que acompanha o aparelho. Estas ações interrompem o processo de cozedura.



Também pode parar o programa de cozedura remotamente usando a aplicação clicando no botão 'STOP' no ecrã do dispositivo. O forno para automaticamente a cozedura.

NOTA: Se o utilizador parar a cozedura em curso a partir do forno, esta cozedura parada será, ao mesmo tempo, vista na aplicação.



3. ANTES DE COMEÇAR

3.1. INFORMAÇÕES PARA COMEÇAR

Quando se liga o forno pela primeira vez, pode notar-se algum fumo. Não se preocupe, espere que o fumo se dissipe antes de utilizar o forno.

Como funciona a porta

Para as funções que utilizam o grelhador, graças à tecnologia de interruptor de porta, o forno pausa automaticamente as resistências quando abre a porta e continua a cozinhar quando a fecha. Esta função está disponível apenas em configurações específicas de fornos. Todos os modelos pirolíticos têm esta função.

Durante o processo de limpeza pirolítica, a porta do forno permanece sempre fechada. Se não estiver bloqueada, o forno exibirá o código de erro 24 e interromperá a função de limpeza.

Como funciona a iluminação

O forno é iluminada por uma ou mais lâmpadas, normalmente ativadas sempre que se inicia uma função de cozedura.

Nos fornos equipados com um interruptor de porta (ver abaixo), a luz acende-se automaticamente quando a porta é aberta.

Nos fornos equipados com botão de lâmpada, pode também ser utilizado para ativar a iluminação.

Se a porta do forno permanecer aberta durante mais de 10 minutos, as luzes apagam-se automaticamente.

Durante o processo de limpeza pirolítica, a luz permanece apagada. *

Como funciona a ventoinha de refrigeração

A ventoinha de refrigeração é responsável pela dissipação do calor, impedindo que o forno e as suas imediações fiquem demasiado quentes e protegendo os aparelhos de cozinha dos efeitos das altas temperaturas. Por este motivo, a ventoinha de refrigeração permanece audível durante algum tempo, mesmo depois do forno ter sido desligado.

Funciona durante e após o ciclo de cozedura em função da temperatura interna do forno.

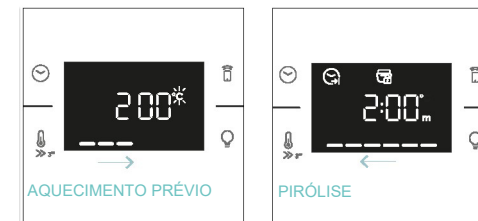
Quando a ventoinha de refrigeração está a funcionar, gera normalmente um zumbido suave ou um zumbido. O utilizador pode também notar um fluxo de ar quente que emana do espaço entre a porta do forno e o painel de controlo. Durante a limpeza pirolítica e quando a porta está fechada, a ventoinha de arrefecimento está ligada. *

Durante a função ECO, a luz permanece apagada.

(*apenas para fornos Pyro)

Como funciona a barra de estado

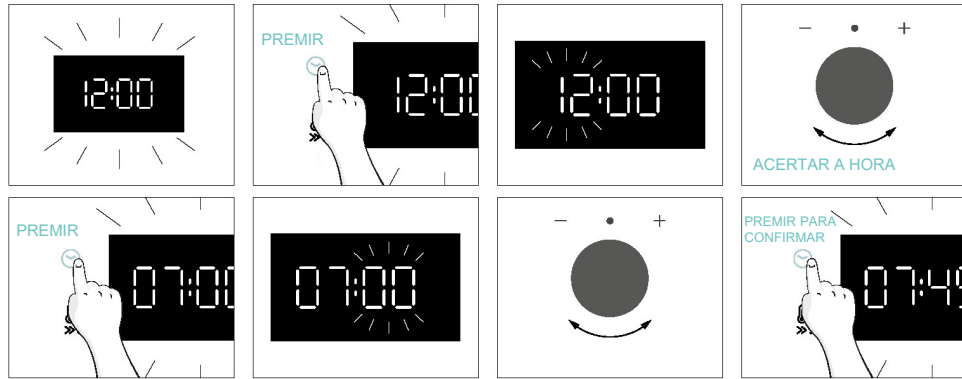
A barra de estado, baseada nos programas definidos, simplifica a monitorização da temperatura e do tempo. Especificamente, para funções que envolvem pré-aquecimento, apresenta o aumento de temperatura durante esta fase. Nos programas de cozedura e na função de limpeza pirolítica, mostra a contagem decrescente do tempo de cozedura e o ciclo de limpeza, respetivamente.



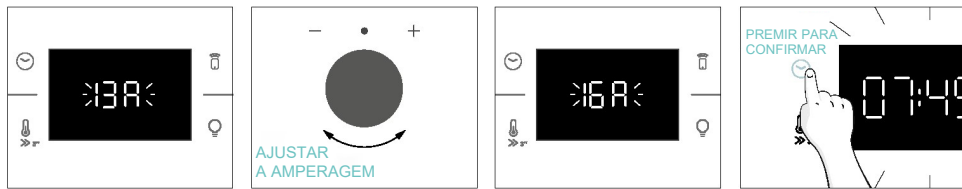
3.2. PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Quando o aparelho é ligado pela primeira vez, o primeiro passo é definir a hora do dia, escolher entre 13 amperes ou 16 amperes, selecionar a luminosidade e o nível sonoro.

- **DEFINIR A HORA:** O ecrã apresentará a hora predefinida '12:00' a piscar. Para a modificar, prima e utilize o botão direito para ajustar a hora atual. Prima novamente e siga o mesmo procedimento para definir os minutos. Para confirmar, prima mais uma vez.

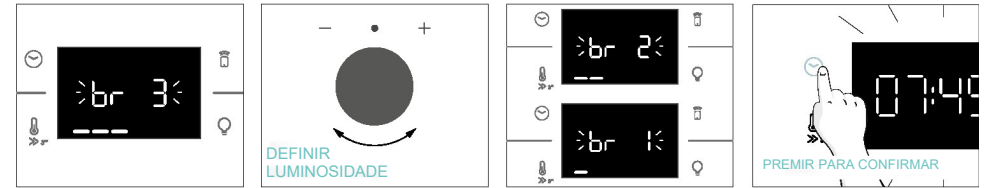


- **AMPERAGEM:** Por predefinição, o forno está configurado para funcionar com uma potência mais elevada, adequada para agregados familiares com mais de 3 kW (16 A). Se a sua casa tiver uma potência inferior, pode alterar esta definição para 13 A. Esta definição afeta a rapidez com que o forno aquece. Escolher a opção mais elevada (16A) significa que aquece mais rapidamente (porque a absorção de energia é maior). No ecrã, aparecem duas opções: 13A e 16A. Basta rodar o botão direito para escolher o que pretende e, em seguida, premir para confirmar.

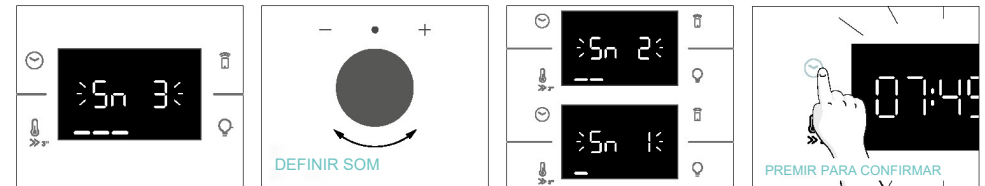


- **NOTA:** A opção de definir a amperagem só está disponível durante a instalação inicial. Para modificar a amperagem definida, consulte as instruções pós-instalação.

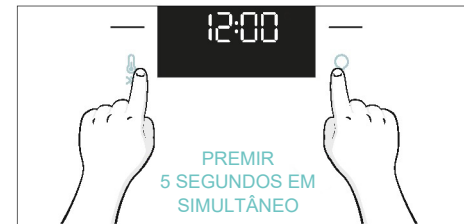
BRILHO: O visor apresenta o símbolo "br". Os números representam o nível de intensidade de brilho, que pode ser editado rodando o botão direito. Para confirmar, prima .



SOM: O visor apresenta o símbolo "Sn". Os números representam o nível de intensidade do som, editável rodando o botão direito. Para confirmar, prima .

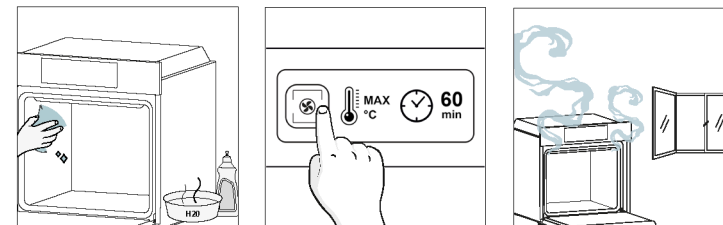


Quando o forno está no modo standby, é possível voltar às definições iniciais premindo simultaneamente os botões Temperatura e Lâmpada durante 5 segundos.



3.3. LIMPEZA PRELIMINAR

Limpe o forno antes de utilizar pela primeira vez. Limpe as superfícies externas com um pano macio húmido. Lave todos os acessórios e limpe dentro do forno com uma solução de água quente e líquido de lavagem. Defina o forno vazio para a temperatura máxima e deixe ligado durante cerca de 1 hora, isto irá remover quaisquer cheiros residuais decorrentes do facto de ser novo.

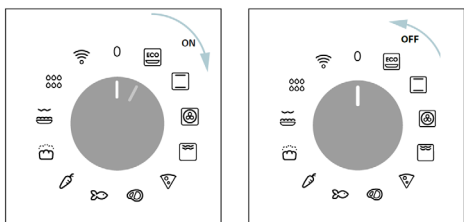


4. FUNCIONAMENTO DO PRODUTO

4.1. COMO FUNCIONA O PRODUTO

LIGAR/DESLIGAR O FORNO

Para ligar o forno, rode o botão de função (para a direita/para a esquerda) e selecione um programa de cozedura. Para o desligar, coloque o botão de função na posição '0'.

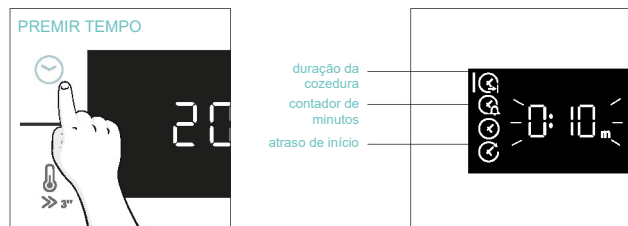


DEFINIR O PROGRAMA DE COZEDURA

Rode o botão de função e selecione o programa pretendido. No ecrã aparecerá uma temperatura predefinida que pode ser editada em cada momento rodando o botão direito (para a direita para aumentar e para a esquerda para diminuir a temperatura).

MENU TEMPO

Aceda ao menu Hora premindo . Para navegar para tocar tantas vezes quantas forem necessárias para introduzir as seguintes definições:

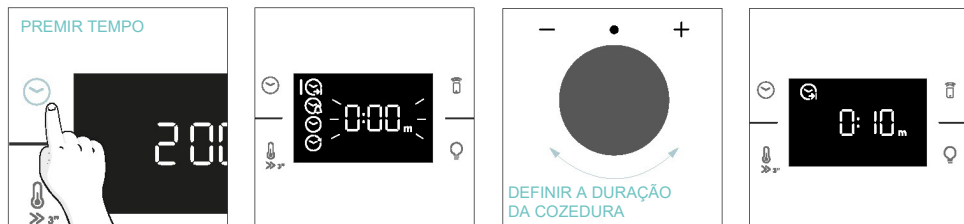


NOTA: não é possível definir vários parâmetros ao mesmo tempo, pelo que apenas o último parâmetro definido permanece na memória enquanto o anterior é apagado.

DURAÇÃO DA COZEDURA

Permite pré-ajustar o tempo de cozedura necessário para a receita escolhida.

ATIVACÃO: prima para entrar no menu Tempo. Toque em tantas vezes quantas as necessárias para selecionar a função "Duração da cozedura". Em seguida, utilize o controlo do mostrador para regular o valor.



A contagem decrescente começa no final do pré-aquecimento (se existir). Durante a fase de cozedura, é possível alterar o valor da duração rodando o botão direito. Quando a duração decorre, a cozedura para.

CONTADOR DE MINUTOS

Permite utilizar o forno como despertador.

ATIVACÃO: prima para entrar no menu Tempo. Toque em tantas vezes quantas as necessárias para selecionar a função "Contador de minutos". Em seguida, utilize o controlo do mostrador para regular o valor.



Quando a função está definida, a informação principal apresentada no ecrã é sempre a hora. Para editar a temperatura, prima para entrar no modo de edição dedicado. Quando a duração é ultrapassada, a cozedura continua até o botão esquerdo ser rodado para a posição 0. Esta função também pode ser definida quando o forno está no modo standby, premindo . Quando ativado, o contador de minutos funciona independentemente das funções de cozedura do forno.

ATRASO DE INÍCIO

Permite selecionar a hora de início da cozedura.

ATIVACÃO: prima para entrar no menu Tempo. Toque tantas vezes quantas as necessárias para selecionar a função "Atraso de início". Em seguida, utilize o botão rotativo para definir a hora de início da cozedura.



NOTA: O início retardado só pode ser ativado após a definição da duração da cozedura e não está disponível com as funções do grelhador.



FUNÇÕES ADICIONAIS

🔒 TRINCO PARA CRIANÇAS

Esta função permite-lhe bloquear o ecrã para evitar qualquer utilização indesejada por menores. Para ativar o bloqueio do ecrã, prima e mantenha os botões Controlo remoto e Lâmpada em simultâneo. Repita a mesma ação para desativar o trinco.



4.2. FUNÇÕES DE CONFEÇÃO

OPÇÃO DE PRÉ-AQUECIMENTO RÁPIDO




Para acelerar a fase de pré-aquecimento, a opção de pré-aquecimento rápido pode ser selecionada premindo o ícone da temperatura durante 3 s depois de ter selecionado o programa de cozedura e a temperatura. Esta opção ativa uma combinação de ventilador e resistências, independentemente da função de cozedura escolhida.

Para poupar energia, quando o [pré-aquecimento rápido](#) é ativado, a ventoinha do forno desliga-se até o forno atingir a temperatura desejada.

4.2.1. FUNÇÕES PADRÃO


i NOTA: para as funções que requerem um pré-aquecimento, assegurar que todos os acessórios são retirados durante esta fase.

Símbolo	Função	T°C predefinida Intervalo de T°C	Posição sugerida para a prateleira	Pré-aquecimento	Sugestões
	*ECO	190 °C 150-220 °C	L3/L4	NÃO	IDEAL PARA: cozinhar carne, peixe ou legumes Esta função permite poupar energia durante a cozedura, mantendo os alimentos húmidos e tenros. A lâmpada da cavidade está desligada
	*Estático	30-250°C	L2/L3	Sim/Pré-aquecimento rápido	IDEAL PARA: bolos, pães, biscoitos, quiches em um nível utilizando tanto o aquecimento superior como o inferior. Pode ser utilizado com o Sensor Heat Feel.
	Multinível	160°C 50-250°C	L4 (um tabuleiro) L2+L5 (dois tabuleiros) L2+L4+L6 (três tabuleiros)	Sim/Pré-aquecimento rápido	IDEAL PARA: bolos, biscoitos e pizzas em um ou mais níveis. Ideal para cozinhar diferentes alimentos. Pode ser utilizado com o Sensor Heat Feel.
	**Supergrill	05 01-05	L6	NÃO	IDEAL PARA: grandes quantidades de salsichas, bifes e pão torrado. Toda a área abaixo do elemento do grelhador fica quente. Utilize com a porta fechada. Vire os alimentos a dois terços do tempo de cozedura (Se necessário).

	**Gratinar****)	200°C 150-250°C	L4/L5	Sim/Pré- aquecimento rápido	IDEAL PARA: pedaços inteiros de carne (assados) ou alimentos gratinados. Utilize com a porta fechada. Faça deslizar a bandeja por baixo da prateleira para recolher os sucos. Volte os alimentos a meio da cozedura se necessário.
	Airfry****)	200°C 150-250°C	L3/L4	NÃO	IDEAL PARA: preparar alimentos congelados ou alimentos panados pré-cozinhados que são normalmente fritos. Graças ao tabuleiro dedicado, o ar quente pode circular uniformemente sobre os alimentos.
	Padaria tudo incluído	200°C	L2	NÃO	IDEAL PARA: alimentos que requerem fermentação e cozedura automáticas.

*Testado de acordo com o EN 60350-1 para efeitos de declaração de consumo de energia e classe de energia.
 **Utilize com a porta fechada.
 ****Dependendo do modelo do forno.

4.2.2. FUNÇÕES ESPECIAIS

Símbolo	Função	T°C predefinida Intervalo de T°C	Posição sugerida para a prateleira	Pré- aquecimento	Sugestões
	Pizza	300°C 200-300°C	2/3	NÃO	IDEAL PARA: todo o tipo de pizzas sem pré-aquecer o forno. Utilize temperaturas mais baixas para produtos congelados e 300°C para receitas caseiras

5. ORIENTAÇÕES PARA COZINHAR

5.1. TABELA DE COZEDURA GERAL

Categoria	Receita	N.º de níveis	Programa de cozedura	T°C	Pré- aquecimento	Acessório de cozinha	Posição da prateleira	Tempo de cozedura após pré-aquecimento* (min)	
Padaria Doce	Pequenos bolos/ Queques	1	Estático Multinível	175°C 160°C		Tabuleiro de forno Tabuleiro de forno	L3 L4	20-30 30-40	
		2	Multinível	150°C	Y	Assar + Tabuleiros mais fundos	L2+L5	30-40	
		3	Multinível	140°C		Tabuleiros de forno	L2+L4+L6	40-50	
	Pão de ló (26 cm Ø)	1	Estático	170°C		Grelha metálica + Forma para bolos	L2	30-40	
			Multinível	150°C	y	Grelha metálica + Forma para bolos	L4	40-50	
	Biscoitos/ Bolachas	2	Multinível	150°C		Grelhas metálicas + Forma para bolos	L1+L4	50-60	
			1	Estático Multinível	150°C 150°C		Tabuleiro de forno Tabuleiro de forno	L3 L4	25-30 30-40
			3	Multinível	140°C	Y	Assar + Tabuleiros mais fundos	L2+L5	30-40
	Choquettes	1	Estático	190°C		Tabuleiros de forno	L2+L4+L6	35-40	
			Multinível	170°C		Tabuleiro de forno	L4	25-35	
	Pudim de Yorkshire	1	Estático	200°C	Y	Tabuleiro de forno	L3	20-30	
	Merengues	1	Multinível	90°C	Y	Tabuleiro de forno		90-160	
	Macaron	1	Estático	150°C	Y	Tabuleiro de forno	L3	15-20	
	Tarte de maçã	1	Estático	185°C	Y	Grelha metálica + Forma para bolos	L2	60-70	
			Multinível	170°C	Y	Grelha metálica + Forma para bolos	L4	65-75	
	Tarte tatin	1	Estático	170°C	Y	Grelha metálica + Forma para bolos	L2	40-60	
	Sufê de chocolate	1	Estático	200°C	Y	Tabuleiro de forno + formas	L3	10-15	
	Cheesecake	1	Estático	150°C	Y	Grelha metálica + Forma para bolos	L2	50-65	
	Croissants congelados	1	Estático	180°C	Y	Tabuleiro de forno	L3	20-25	
			Estático	180°C		Tabuleiros de forno	L2 + L5	25-35	
Multinível			160°C	Tabuleiros de forno		L2+L4+L6	30-40		
Strudel, congelado	1	Estático	210 °C	Y	Tabuleiro de forno	L3	30-45		
Pães e Pão de forma	1	Supergill	5	N	Grade metálica	L6	4-6		
		Estático	200°C	Y	Tabuleiro de forno	L2 ou L3	25-35		
		Estático	200°C	Y	Tabuleiro de forno	L3	35-50		

Categoria	Receita	N.º de níveis	Programa de cozedura	T°C	Pré-aquecimento	Acessório de cozinha	Posição da prateleira	Tempo de cozedura após pré-aquecimento* (min)
Tartes salgadas e travessas de forno	Bolos salgados / Quiches (26 cm Ø)	1	Estático	200°C	Y	Grelha metálica + forma para quiche	L1 ou L2	30-50
		2	Multinível	180°C	Y	Grelha metálica + forma para quiche	L1+L4	50-70
	Suflé de queijo	1	Estático	200°C	Y	Tabuleiro de forno + formas	L3	20-35
	Lasanha, fresca	1	Estático	200°C	Y	Grelha metálica + prato de forno	L3	40-60
	Lasanha, congelada	1	Estático	180°C	Y	Grelha metálica + prato de forno	L3	50-60
	Cannelloni, congelados	1	Estático	180°C	Y	Grelha metálica + prato de forno	L3	45-55
	Massa no forno	1	Gratinar	200°C	Y	Grelha metálica + prato de forno	L4	20-30
Pizza	Pizza, fresca (Tabuleiro)	1	Estático	250°C	Y	Tabuleiro de forno	L2 ou L3	15-20
	Pizza, fresca (Tabuleiro)	1	Pizza	250°C	N	Tabuleiro de forno	L2 ou L3	18-25
		2	Multinível	180°C	Y	Assar + Tabuleiros mais fundos	L2+L5	25-35
	Pizza, fresca (Redonda)	1	Estático	250°C	Y	Tabuleiro de forno	L2 ou L3	8-10
	Pizza, fresca (Redonda)	1	Pizza	300°C	N	Tabuleiro de forno	L2 ou L3	15-20
		2	Multinível	180°C	Y	Assar + Tabuleiros mais fundos	L2+L5	30-40
	Pizza, congelada (massa fina)	1	Estático	220 °C		Grade metálica	L3	10-15
		2	Multinível	200°C	Y	Grade metálica	L2+L5	15-25
3		Multinível	180°C		Grade metálica	L2+L4+L6		
Pizza, congelada (massa fina)	1	Pizza	200°C	N	Grade metálica	L2	10-15	
Carnes e Aves	Frango inteiro assado (1-1,2 kg)	1	Gratinar	220 °C	Y	Grelha metálica/Local L4 Tabuleiro de apoio em L1 com 150 ml de água	L4	40-60
	Coxas de frango	1	AirFry**	220 °C	N	Bandeja de Airfry**	L4	30-50
	Pato assado	1	Gratinar	200°C	Y	Grelha metálica + Prato de forno	L3	50-60

Categoria	Receita	N.º de níveis	Programa de cozedura	T°C	Pré-aquecimento	Acessório de cozinha	Posição da prateleira	Tempo de cozedura após pré-aquecimento* (min)
Carnes e Aves	Galo	1	Gratinar	220 °C	Y	Grelha metálica Colocar o tabuleiro de forno em L1	L4	20-40
	Peru assado	1	Gratinar	200°C	Y	Grelha metálica + Prato de forno	L3	50-60
	Costeletas de porco (1000-1200g)	1	Estático	200°C	Y	Grelha metálica + Prato de forno	L3	80-100
	Salsichas	1	Supergrill	A	Y	Grade metálica	L5	40-50
	Lombo de vaca (1000-1500g)	1	Gentle cooking**	60°C	N	Grelha metálica + Prato de forno	L3	60-80
	Rosbife (500g)	1	Gratinar	220 °C	Y	Tabuleiro de forno	L3	20-40
	Rolo de carne (1000-1500g)	1	Estático	180°C	Y	Tabuleiro de forno	L3	40-50
	Frango assado com batatas	1	Gratinar	200°C	Y	Tabuleiro mais fundo	L4	A5-60
Peixe e marisco	Marisco grelhado	1	Supergrill	A	N	Grade metálica	L5	15-30
	Palitos de peixe congelados	1	Air Fry**	200°C	N	Bandeja de Airfry**	L4	20-25
	Peixe no forno	1	ECO	200°C	N	Grelha metálica Colocar o tabuleiro de forno em L1	L3	40-60
Legumes	Legumes gratinados	1	ECO	200°C	N	Grelha metálica + Prato de forno	L3	80-90
	Batatas fritas congeladas (300~500g)	1	AirFry**	220 °C	N	Bandeja de Airfry**	L4	18-25
	Gratinado de batata	1	Gratinar	200°C	Y	Grelha metálica + Prato de forno	L4	15-25
	Batatas assadas	1	Estático	200°C	Y	Tabuleiro de forno	L4	30-50

Os tempos de cozedura podem variar consoante a receita e os ingredientes do consumidor.

*se for necessário pré-aquecimento

* Dependendo do modelo do forno.

NOTA: Para cozinhar bolos, quiches e outras receitas que exijam uma forma ou um recipiente em 2 níveis, coloque o tabuleiro escalonado: o tabuleiro superior do lado esquerdo e o tabuleiro inferior do lado direito.

5.2. TABELA EVERYDAY COOKING

O menu de categorias de alimentos permite cozinhar uma variedade de receitas sem pré-aquecer o forno, graças a programas de cozedura dedicados e adaptados às necessidades de cada categoria. Depois de selecionar o programa de cozedura, o tempo predefinido será apresentado e pode ser editado rodando o botão direito; a temperatura de cozedura pode ser alterada premindo o ícone dedicado. Ambos os parâmetros podem ser definidos dentro de um intervalo limitado, conforme indicado no quadro seguinte.

Símbolo	Descrição	Pré-aquecimento	Posição da prateleira	Intervalo de temperatura (°C)	Intervalo de tempo (min)	Temperatura do Sensor Heat Feel (se disponível)	Descrição
	Carne	NÃO	2-3-4	180-200	20-80	55-85°C	Para assados de carne de vaca, vitela e porco, aves e cortes de carne.
	Peixe	NÃO	3-4	160-180	15-45	55-65°C	Para peixe inteiro e filetes.
	Legumes	NÃO	3-4	180-200	30-80	70-90°C	Para legumes assados e batatas

NOTA: se, depois de ter desligado o forno, for necessário continuar a cozinhar, recomenda-se evitar a utilização dos programas Everyday Cooking e optar pelas [funções padrão](#).

Receita	Tamanho da dose	Programa de cozedura	T°C	Acessório de cozinha	Posição da prateleira	Tempo de cozedura (min)
Assado de carne	500-800g	Carne	190°C	Grade metálica	L3	30-40
Lombo de vaca	200 g	Carne		Grade metálica	L3	
Rolo de carne	1000-1500g	Carne	180°C	Grade metálica	L3	40-50
Bife Wellington	500 g	Carne	200°C	Grade metálica	L3	50-80
Porco assado	800-1000g	Carne	200°C	Grade metálica	L3	40-70
Costeletas de porco	1000-1200g	Carne	200°C	Grade metálica	L3	80-100
Costeleta de borrego	800-1000g	Carne	200°C	Grade metálica	L3	60-80
Perna de borrego	1500-2000g	Carne	190°C	Grade metálica	L3	80-100
Filetes de salmão	200-600g	Peixe	170°C	Tabuleiro de forno	L3	20-35
Bifes de atum	600g (aprox. 4 pç)	Peixe	180°C	Grade metálica	L3	10-20
Bifes de peixe-espada	700g (aprox. 4 pç)	Peixe	200°C	Tabuleiro de forno	L3	15-20
Filete de bacalhau	600g (aprox. 4 pç)	Peixe	150°C	Tabuleiro de forno	L3	10-20
Goraz, inteiro	1	Peixe	170°C	Tabuleiro de forno	L3	35-45
Goraz, filete	600g (aprox. 4 pç)	Peixe	150°C	Tabuleiro de forno	L3	10-20
Filete de robalo	600g (aprox. 4 pç)	Peixe	150°C	Tabuleiro de forno	L3	10-20
Peixe ao sal	1	Peixe	220 °C	Tabuleiro de forno	L3	30-40
Espetadas de peixe	8 pedaços	Peixe	150°C	Grade metálica	L3	20-30
Lulas recheadas	4 pedaços	Peixe	180°C	Tabuleiro de forno	L3	25-40
Pão integral	1	Padaria	200°C	Grade metálica	L3	35-50
Pão de centeio	1	Padaria	190°C	Grade metálica	L3	35-50
Pão de forma	1	Padaria	200°C	Grade metálica	L3	35-50
Baguetes congeladas	1	Padaria	200°C	Grade metálica	L3	15-25
Snacks de massa folhada congelada	1	Padaria	190°C	Grade metálica	L3	20-30
Funchos	1 tabuleiro	Legumes	200°C	Grade metálica	L3	30-40



Receita	Tamanho da dose	Programa de cozedura	T°C	Acessório de cozinha	Posição da prateleira	Tempo de cozedura (min)
Legumes variados	1 tabuleiro	Legumes	190°C	Grade metálica	L3	40-45
Couves-flor	1 tabuleiro	Legumes	190°C	Grade metálica	L3	40-50
Abóboras, em cubos	1 tabuleiro	Legumes	200°C	Grade metálica	L3	30-40
Pimentos recheados	1 tabuleiro	Legumes	180°C	Grade metálica	L3	70-80
Abobrinhas recheadas	1 tabuleiro	Legumes	190°C	Grade metálica	L3	35-45
Palitos de cenoura	1 tabuleiro	Legumes	180°C	Tabuleiro de forno	L3	35-40
Brócolos	1 tabuleiro	Legumes	190°C	Tabuleiro de forno	L3	30-40
Ratatouille	1 tabuleiro	Legumes	190°C	Grade metálica	L3	40-45
Pudim de legumes	6 ramequins	Legumes	180°C	Tabuleiro de forno + formas	L3	25-35

6. CUIDADOS E LIMPEZA

6.1. RECOMENDAÇÕES GERAIS

A limpeza regular pode prolongar o ciclo de vida do seu aparelho. Aguarde que o forno arrefeça antes de efetuar a limpeza manual.

- Após cada utilização do forno, se efetuar uma limpeza mínima irá ajudar a manter o forno perfeitamente limpo.
- Não fôrre as paredes do forno com folha de alumínio ou proteções descartáveis à venda no mercado. Folha de alumínio ou outra proteção, em contacto direto com esmalte quente, apresenta o risco de derreter e deteriorar o esmalte do interior.
- Por forma a evitar sujidade excessiva no seu forno e os cheiros fortes a fumo daí resultantes, recomendamos não utilizar o forno com uma temperatura muito alta. É melhor prolongar o tempo de cozedura e diminuir a temperatura um pouco.
- Além dos acessórios fornecidos com o forno, recomendamos a utilização apenas de pratos e formas resistentes a temperaturas muito altas.

6.2. LIMPEZA DO FORNO

6.2.1. INTERIOR DO FORNO: funções de limpeza


 **Limpeza pirolítica** (*consoante o modelo do forno)

Este processo baseia-se no processo químico com o mesmo nome, que consiste na decomposição de substâncias complexas através da aplicação de um tratamento térmico.

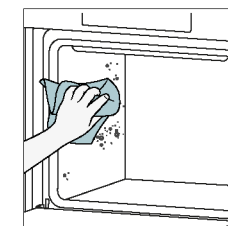
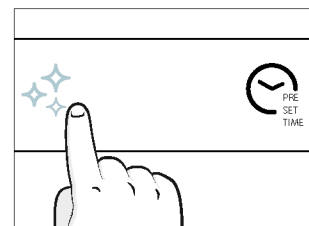
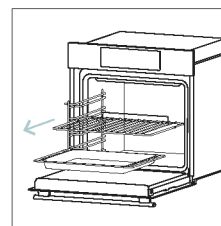
Uma vez iniciado, bloqueia automaticamente a porta do forno e eleva rapidamente a temperatura para uns abrasadores 410°C.

No final do ciclo de limpeza, tudo o que resta no forno é um depósito mínimo de pó, facilmente removido com um pano húmido.

Como é que funciona:

1. Retirar todos os acessórios do forno, como as grelhas, os suportes laterais e o parafuso dos suportes laterais (*);
2. Rodar o botão de função em . Rodar o botão rotativo para definir o programa pirolítico; Deixar a função funcionar durante o tempo predefinido. Durante este processo e a fase de arrefecimento seguinte, a porta do forno permanece fechada.
3. Quando o aparelho estiver frio, limpar as superfícies interiores do forno com um pano.


▲AVISO: Certifique-se de que o aparelho está frio antes de lhe tocar. É necessário ter cuidado com todas as superfícies quentes, pois existe o risco de queimaduras. Utilizar água destilada ou potável. (*) apenas para modelos com 7 níveis.

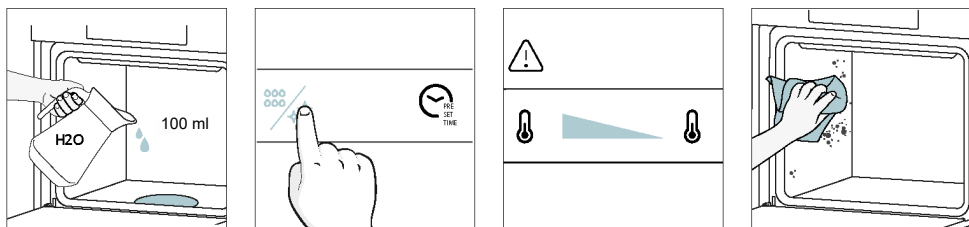


Aquactiva

A função Aquactiva foi concebida para eliminar sem esforço a sujidade ligeira e proporcionar uma solução rápida e ecológica para limpar o forno utilizando o poder do vapor.

Como é que funciona:

1. Deitar 100 ml de água no fundo do forno.
2. Rodar o botão em . Se necessário, rode o controlo do seletor para definir o programa Hydro Clean. Deixar a função funcionar durante o tempo predefinido.
3. No final do processo de limpeza, deixe o forno arrefecer.
4. Quando o aparelho estiver frio, limpar as superfícies interiores do forno com um pano.
5. **AVISO:** Certifique-se de que o aparelho está frio antes de lhe tocar. É necessário ter cuidado com todas as superfícies quentes, pois existe o risco de queimaduras. Utilizar água destilada ou potável.



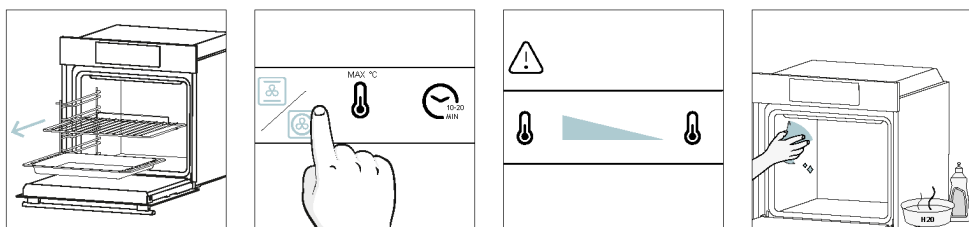
Limpeza catalítica

Os painéis catalíticos revestem o forno e permitem-lhe o luxo de nunca ter de se preocupar com um forno sujo.

Os painéis são revestidos com um esmalte especializado que possui uma estrutura microporosa, capaz de absorver a gordura dos salpicos.

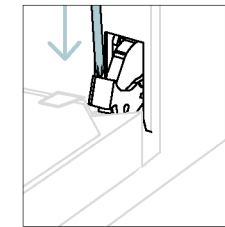
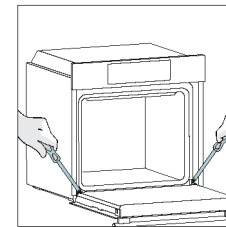
Através de uma reação química catalítica, convertem eficazmente a gordura absorvida em elementos gasosos quando expostos a temperaturas elevadas.

Recomendação: Considere a substituição dos painéis catalíticos após cerca de três anos de utilização, especialmente se utilizar o forno durante dois a três ciclos de cozedura por semana. Isto garante um desempenho e uma limpeza ótimos.

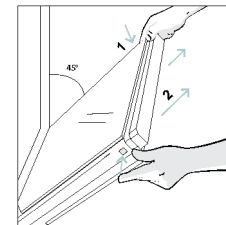


6.2.2. EXTERIOR DO FORNO: remoção e limpeza da porta de vidro

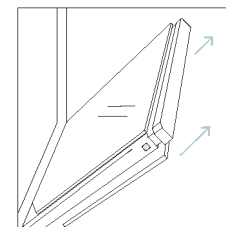
1. Posicionar a porta a 90°. Rodar as patilhas de bloqueio das dobradiças para fora do forno.



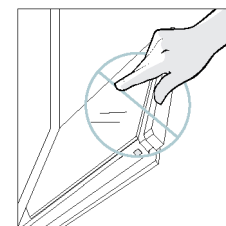
2. Posicionar a porta a 45°. Prima simultaneamente os dois botões situados em ambos os lados dos ombros laterais da porta e puxe para si para retirar a tampa superior da porta dos vidros.



3. Retirar com muito cuidado o vidro do forno, começando pelo interior. Durante o procedimento, segurar firmemente o copo com as duas mãos e colocá-las sobre uma superfície plana e almofadada (por exemplo, sobre um tecido).



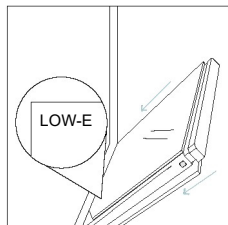
4. **AVISO:** O vidro exterior não é amovível.



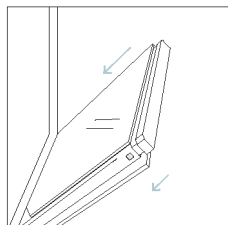
5. Limpe o vidro com um pano macio e produtos de limpeza adequados.



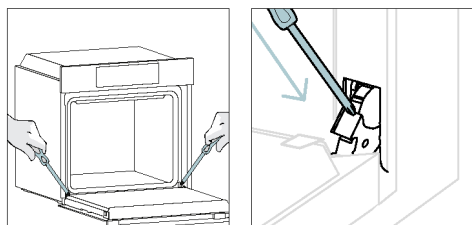
6. Insira os painéis de vidro, certificando-se de que a etiqueta "Low-E" está corretamente legível e posicionada no lado inferior esquerdo da porta, perto da dobradiça do lado esquerdo. Desta forma, a etiqueta impressa no primeiro vidro permanecerá no interior da porta.



7. Volte a colocar a tampa superior da porta dos vidros, empurrando-a para dentro até ouvir um clique dos dois botões laterais.



8. Em seguida, volte a colocar a porta a 90° e rode as patilhas de bloqueio das dobradiças para dentro, em direção ao interior do forno.



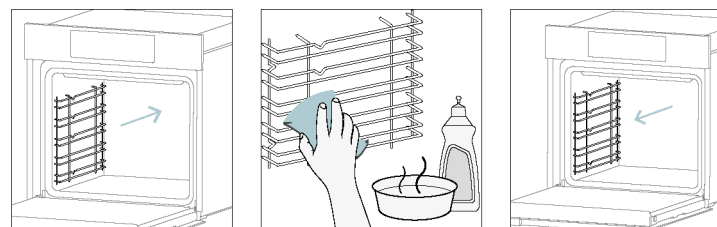
6.3. LIMPEZA DOS ACESSÓRIOS

Certifique-se de que limpa bem os acessórios após cada utilização e seque-os com uma toalha. Para resíduos persistentes, considere a possibilidade de mergulhar os acessórios numa mistura de água e sabão durante cerca de 30 minutos antes de os lavar novamente.

LIMPEZA DOS SUPORTES LATERAIS:

- Modelo de 6 níveis

1. Retire os suportes laterais puxando-os na direção das setas.
2. Para limpar os suportes laterais, coloque-os numa máquina de lavar loiça ou utilize uma esponja molhada, certificando-se de que ficam bem secos posteriormente.
3. Após o processo de limpeza, instale os suportes laterais pela ordem inversa.

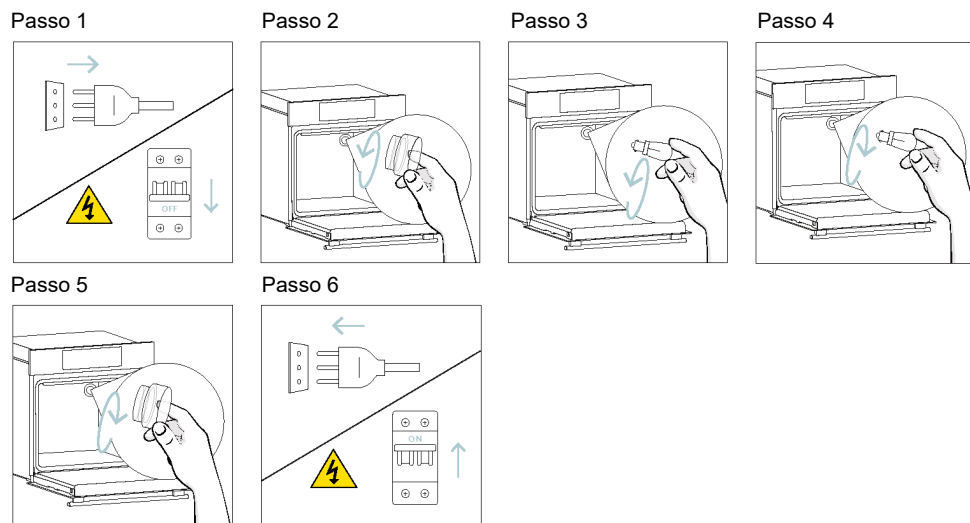


6.4. MANUTENÇÃO

SUBSTITUIÇÃO DE COMPONENTES

Trocar a lâmpada no topo:

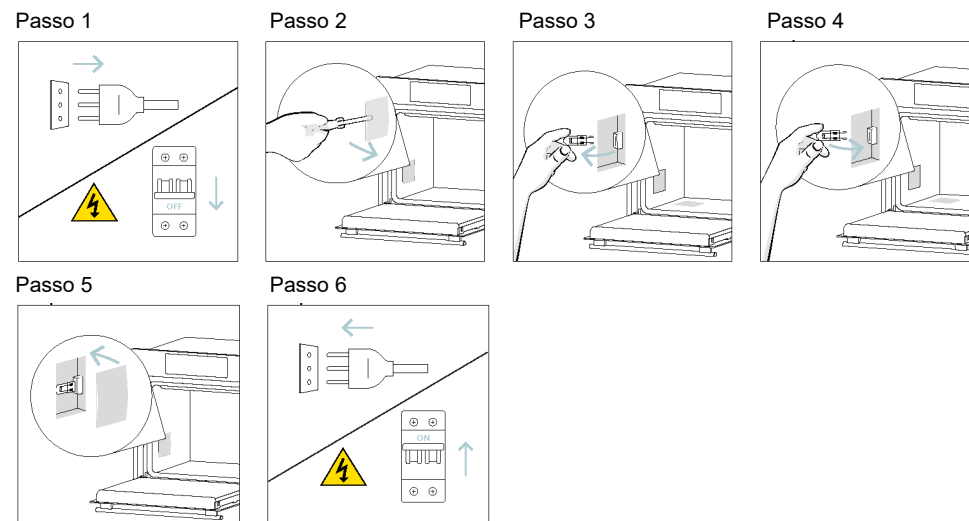
1. Desligue o forno da alimentação de rede.
2. Retire a tampa de vidro da lâmpada.
3. Desmonte a lâmpada.
4. Substitua a lâmpada por uma nova do mesmo tipo.
5. Volte a por a tampa de vidro da lâmpada.
6. Reconectar o forno da alimentação de rede.



Este produto contém uma ou mais fontes de luz de classe de eficiência energética G (Lâmpada)

Substituição da lâmpada lateral:

1. Desligue o forno da alimentação de rede.
2. Utilize uma chave de parafusos de cabeça plana, posicionando-a no lado do vidro de proteção e aplique uma ligeira pressão para o retirar.
3. Agarre cuidadosamente a lâmpada pela sua base.
4. Insira a nova.
5. Volte a instalar o vidro de proteção, pressionando-o suavemente até encaixar na sua posição.
6. Reconectar o forno da alimentação de rede.



Este produto contém uma ou mais fontes de luz de classe de eficiência energética G (Lâmpada)



7. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Se, durante a utilização do forno, ocorrer um erro, o visor apresentará o código "ER" seguido de dois dígitos, que identificarão o erro.

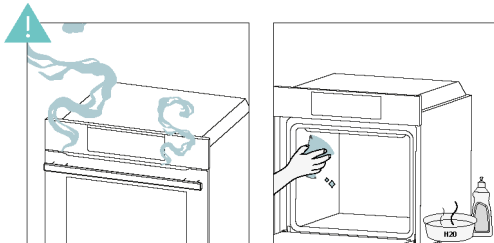
Desligue o forno e retire a ficha da tomada, aguarde alguns minutos e volte a ligá-la.

Se o erro desaparecer, pode voltar a utilizar o forno. Se isso não acontecer, contacte o serviço de apoio ao cliente e comunique o código (ERXX) que vê no visor.

Erro



Fumo



8. PROTEÇÃO DO AMBIENTE E ELIMINAÇÃO

8.1. ELIMINAÇÃO DO APARELHO



Este aparelho está rotulado de acordo com a Diretiva Europeia 2012/19/EU relativamente a aparelhos elétricos e eletrónicos (REEE). Os REEE incluem substâncias poluentes (que podem ter um efeito nocivo no ambiente) e elementos base (que podem ser reutilizados). É importante que os REEE sejam submetidos a tratamentos específicos para remover e eliminar corretamente os poluentes e recuperar todos os materiais.

Os indivíduos têm um papel importante em assegurar que os REEE não se tornam num problema ambiental; é essencial seguir algumas regras básicas:

- os REEE não devem ser tratados como resíduos domésticos;
- os REEE devem ser entregues em áreas de recolha dedicadas geridas pela câmara ou uma empresa registada.

Em muitos países, recolhas domésticas podem estar disponíveis para REEE grandes. Ao comprar um novo aparelho, o antigo pode ser devolvido ao fornecedor que tem de o recolher sem qualquer custo, pontualmente, desde que o equipamento seja de um tipo equivalente e tenha as mesmas funções que o eletrodoméstico comprado.

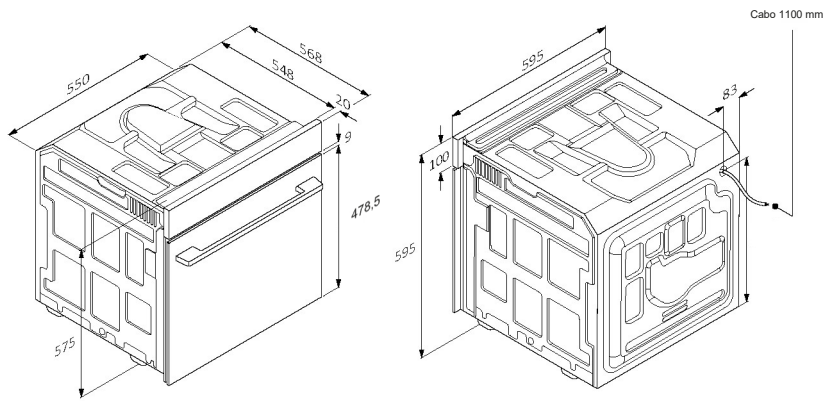
8.2. POUPAR E RESPEITAR O AMBIENTE

Sempre que possível, evite pré-aquecer o forno e tente sempre enchê-lo.

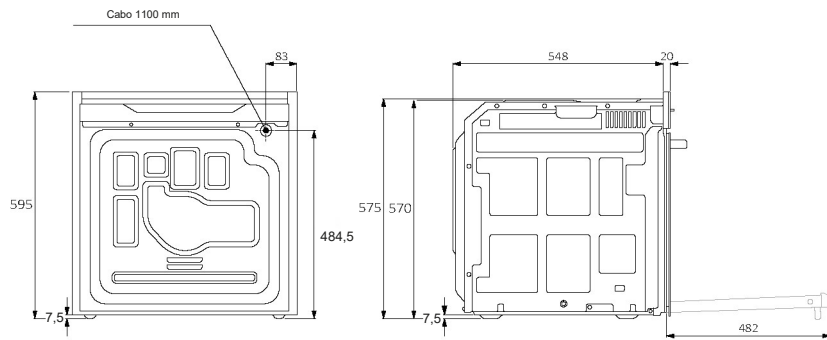
Abra a porta do forno o menor número de vezes possível, porque o calor da cavidade do forno dispersa-se de cada vez que este é aberto. Para obter uma poupança de energia significativa, desligue o forno entre 5 e 10 minutos antes do fim planeado para o tempo de cozedura e use o calor residual que o forno continua a gerar.

Mantenha os vedantes limpos e em bom estado para evitar a dispersão de calor para fora da cavidade. Se tiver um contrato de eletricidade com tarifa horária, o programa "Cozinhar Adiado" torna a poupança de energia mais simples, fazendo com que o processo de confeção comece no horário de tarifa reduzida.

9. INSTALAÇÃO



mm

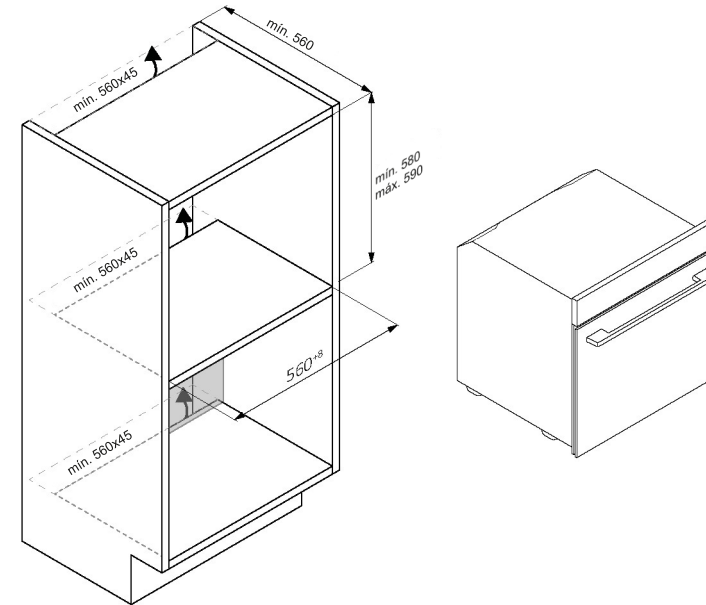
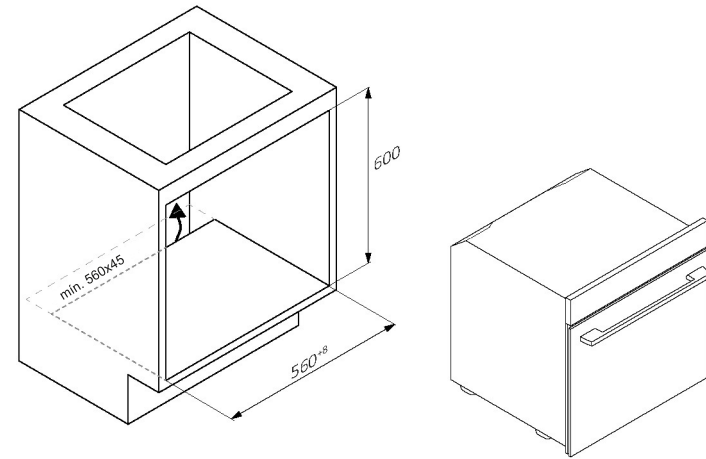


Vista posterior

Vista lateral

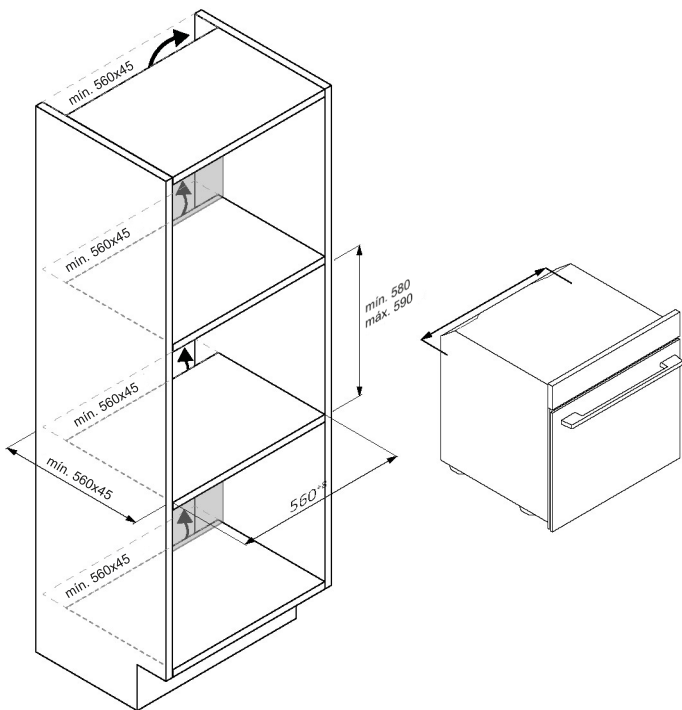
mm

PT 42

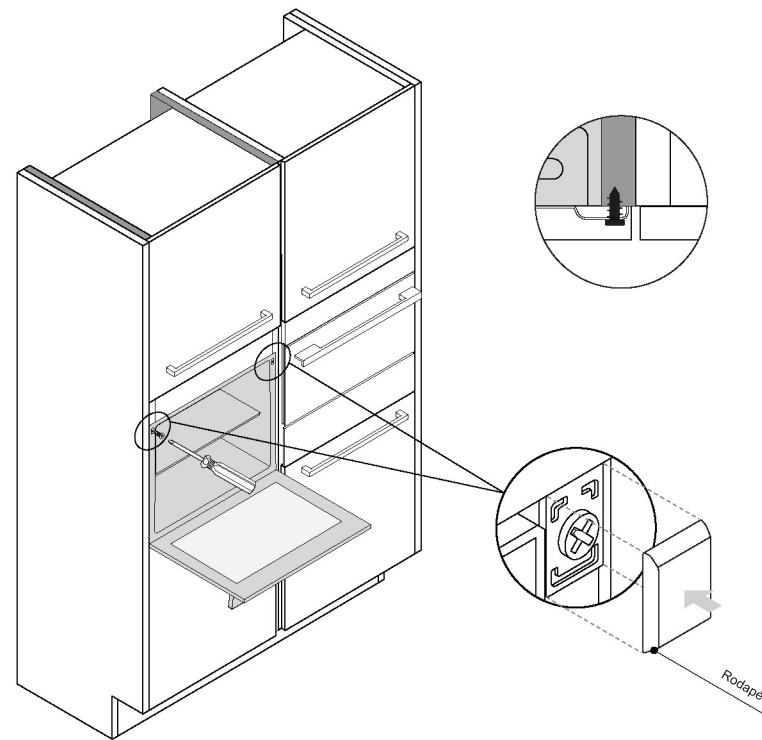


PT 43





PT 44



PT 45



mm



CANDY

ÚPLNÁ PRÍRUČKA POUŽÍVATEĽA



(SK) Stručná príručka I (FR) Guide rapide (IT) Guida veloce

www.candy-home.com

CANDY HOOVER GROUP Via Comolli 16 Brugherio - Taliansko

Slovenčina

Deutsch

Français

Italiano

Español

XXXXXXXXXX

Nederlands

Português

Slovenčina

Slovenščina

XXXXXX

Polski

Čeština

Dansk

Suomi

Norsk

Svenska

XXXXXX

XXXXXXXXXX

XXXXXXXXXXXXXXXXXX

XXXXXXXXXXXXXXXXXX

Hrvatski

Romana

Türkçe

XXXXXXXXXX

XX

Magyar

XXXXXXXXXX

Lietuvių

Eesti

Latviešu

VITAJTE

Ďakujeme, že ste si vybrali náš výrobok. Aby ste zaistili svoju bezpečnosť a dosiahli čo najlepšie výsledky, pozorne si prečítajte túto príručku vrátane bezpečnostných pokynov a uschovajte si ju pre budúce použitie.

Pred inštaláciou rúry si poznačte sériové číslo, ktoré by ste mohli potrebovať pri oprave. Počas prepravy skontrolujte, či nedošlo k poškodeniu, a ak máte nejaké pochybnosti, pred použitím sa poraďte s technikom. Obalové materiály uchovávajte mimo dosahu detí.

i POZNÁMKA: Upozorňujeme, že funkcie a príslušenstvo rúry sa môžu líšiť v závislosti od modelu, ktorý ste si zakúpili.

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE
2. ÚVOD K VÝROBKU
 - 2.1. PREHLAD VÝROBKU
 - 2.2. PRÍSLUŠENSTVO
 - 2.3. OVLÁDACÍ PANEL
 - 2.4. KONEKTIVITA
3. PRED ZAČATÍM
 - 3.1. INFORMÁCIE PRED SPUSTENÍM
 - 3.2. PRVÉ POUŽITIE
 - 3.3. PREDBEŽNÉ VYČISTENIE
4. OBSLUHA SPOTREBIČA
 - 4.1. FUNGOVANIE SPOTREBIČA
 - 4.2. FUNKCIE PRÍPRAVY JEDLA
 - 4.2.1. ŠTANDARDNÉ FUNKCIE
 - 4.2.2. ŠPECIÁLNE FUNKCIE
5. KUCHÁRSKA PRÍRUČKA
 - 5.1. VŠEOBECNÁ KUCHÁRSKA TABUĽKA
 - 5.2. TABUĽKA PRE EVERYDAY COOKING
6. STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE
 - 6.1. VŠEOBECNÉ ODPORÚČANIA
 - 6.2. ČISTENIE RÚRY
 - 6.2.1. VNÚTRI RÚRY: funkcie čistenia
 - 6.2.2. VONKAJŠOK RÚRY: demontáž a čistenie sklenených dvierok
 - 6.3. ČISTENIE PRÍSLUŠENSTVA
 - 6.4. ÚDRŽBA
7. RIEŠENIE PROBLÉMOV
8. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA A LIKVIDÁCIA SPOTREBIČA
 - 8.1. LIKVIDÁCIA SPOTREBIČA
 - 8.2. ŠETRENIE A OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA
9. INŠTALÁCIA

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

VŠEOBECNÉ VÝSTRAHY

- Na čistenie nepoužívajte parný čistič.
- **▲ UPOZORNENIE:** na vylúčenie nebezpečenstva spôsobeného neúmyselnou inicializáciou tepelného ističa sa tento spotrebič nesmie napájať cez externé spínacie zariadenie, napríklad časovač. Nesmie byť ani pripojený na napájací obvod pravidelne zapínaný a vypínaný elektrickým rozvodným zariadením
- Počas používania je spotrebič horúci. Musíte dávať pozor a nesmiete sa dotýkať ohrievacích článkov vo vnútri rúry.

Použitie v súlade s určeným používaním

- Rúru používajte iba na určený účel, t. j. iba na pečenie potravín: akékoľvek iné použitie, napríklad ako zdroj tepla, sa považuje za nesprávne a preto nebezpečné. Výrobca nezodpovedá za škody vzniknuté nevhodným, nesprávnym alebo neprimeraným použitím.

Obmedzenia používania

- 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 a porozumení možným nebezpečenstvám. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.
- Tento spotrebič nie je určený, aby ho používali osoby (vrátane detí) s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatkom skúseností alebo znalostí, pokiaľ nie je zabezpečený dohľad alebo pokiaľ neboli poučené osobou zodpovednou za ich bezpečnosť.
- Deti by mali byť pod dozorom, aby ste sa ubezpečili, že sa nehrajú so spotrebičom.
- **▲ VAROVANIE:** Počas používania sú spotrebič a jeho dostupné diely horúce. Dávajte pozor, aby ste sa nedotýkali vykurovacích telies. Deti mladšie ako 8 rokov musia byť mimo dosahu, pokiaľ nie sú nepretržite pod dohľadom.



- **⚠ VAROVANIE:** Dostupné diely sa môžu počas používania zohriať. Malé deti by ste mali udržiavať ďalej od spotrebiča.

VAROVANIA PRI INŠTALÁCII

- Rúra môže byť umiestnená vysoko na podpere alebo pod pracovnou doskou.
- Pred pripewnením musíte v priestore rúry zabezpečiť dobré vetranie, aby ste umožnili správnu cirkuláciu čerstvého vzduchu potrebného na chladenie a ochranu vnútorných častí. Vytvorte otvory uvedené na obrázkoch v súlade s typom armatúry. Rúru na pečenie vždy upevnite k nábytku skrutkami priloženými k spotrebiču.
- Na prevádzku spotrebiča pri menovitých frekvenciách nie sú potrebné žiadne ďalšie činnosti/nastavenia.
- Spotrebič sa nesmie inštalovať za dekoratívne dvierka, aby nedošlo k prehriatiu.
- Počas inštalácie by mala byť rúra odpojená od elektrickej siete, aby sa zabránilo prehriatiu.
- Ak sa na odstránenie porúch spôsobených nesprávnou inštaláciou vyžaduje pomoc výrobcu, záruka sa na túto pomoc nevzťahuje. Musia sa dodržiavať pokyny na inštaláciu pre odborne kvalifikovaný personál.
- Nesprávna inštalácia môže spôsobiť poranenie ľudí alebo zvierat alebo poškodenie vecí. Za takéto poškodenie alebo poranenie výrobca nezodpovedá.
- Inštaláciu musí vykonávať kvalifikovaný technik, ktorý musí poznať a dodržiavať zákony platné v krajine inštalácie a pokyny výrobcu.
- Po rozbalení spotrebiča vždy skontrolujte, či nie je poškodený, v prípade problému sa pred inštaláciou obráťte na zákaznícky servis a nepripájajte ho k zdroju napájania.
- Pred používaním spotrebiča odstráňte obalový materiál.
- Počas inštalácie nepoužívajte rukoväť dvierok rúry na zdvíhanie a premiesťovanie rúry.
- Inštalovaný nábytok a príslušené zariadenia musia odolávať teplotám 95 °C.
- Počas inštalácie sa odporúča používať ochranné rukavice, aby nedošlo k porezaniu.
- Výrobok neinštalujte v otvorenom prostredí vystavenom atmosférickým vplyvom.

- Tento spotrebič je určený na používanie v nadmorskej výške menej než 2 000 m.

VAROVANIA TÝKAJÚCE SA ELEKTRICKEJ ENERGIE

- Zásuvka musí byť vhodná pre záťaž uvedenú na štítku a musí mať zapojený a funkčný uzemňovací kontakt. Uzemňovací vodič má žltu-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.
- Žltu-zelený uzemňovací kábel nesmie byť prerušený ističom. Zásuvka alebo omnipolárny istič používané na pripojenie musia byť po inštalácii spotrebiča ľahko prístupné.
- Ak je poškodený vonkajší napájací kábel, v záujme eliminácie akéhokoľvek rizika ho musí vymeniť výrobca, jeho servisný zástupca alebo rovnako kvalifikovaná osoba. Ak potrebujete akékoľvek opravy, kontaktujte len oddelenie starostlivosti o zákazníka a požiadajte o použitie originálnych náhradných dielov.
- Pred akoukoľvek prácou alebo údržbou odpojte spotrebič od elektrickej siete.
- **⚠ VAROVANIE:** pred výmenou žiarovky sa uistite, že je spotrebič vypnutý, aby nedošlo k úrazu elektrickým prúdom.
- Pred vybratím odnímateľných častí musí byť rúra vypnutá. Po vyčistení ich znovu namontujte podľa pokynov.
- Používanie akéhokoľvek elektrického zariadenia si vyžaduje dodržiavanie niektorých základných pravidiel:
 - pri odpájaní spotrebiča od zdroja energie neťahajte za napájací kábel;
 - spotrebiča sa nedotýkajte mokrými alebo vlhkými rukami alebo nohami;
 - použitie adaptérov, viacerých zásuviek a predlžovacích káblov sa vo všeobecnosti neodporúča;
 - v prípade poruchy a/alebo nesprávnej obsluhy spotrebič vypnite a nemanipulujte s ním.

- **i POZNÁMKA:** keďže rúra môže vyžadovať údržbu, je vhodné mať k dispozícii ďalšiu zásuvku, ku ktorej môžete rúru pripojiť po vybratí z priestoru, v ktorom je nainštalovaná.
- Akákoľvek oprava, inštalácia a údržba, ktorá nebola vykonaná správne, môže vážne ohroziť používateľa.
- Výrobná spoločnosť týmto vyhlasuje, že nepreberá žiadnu zodpovednosť za priame ani nepriame škody spôsobené nesprávnou inštaláciou, údržbou alebo opravou. Okrem toho nezodpovedá za škody spôsobené absenciou alebo prerušením uzemňovacieho systému (napr. úraz elektrickým prúdom).
- **! UPOZORNENIE:** na vylúčenie nebezpečenstva spôsobeného neúmyselnou inicializáciou tepelného ističa sa tento spotrebič nesmie napájať cez externé spínacie zariadenie, napríklad časovač, ani sa nesmie pripájať k obvodu, ktorý sa pravidelne zapínajú a vypínajú elektrickým rozvodom.
- Spotrebič nie je určený na aktiváciu externým časovačom alebo samostatným systémom diaľkového ovládania.

POUŽITIE A ÚDRŽBA

- Na plechu na odkvapkávanie sa zachytávajú zvyšky, ktoré odkvapávajú počas pečenia.
- Keď umiestňujete rošt do bočných držiakov, uistite sa, že kratšia časť strany (medzi dorazom a koncom) smeruje do vnútra rúry. Ak má rošt dekoratívnu kovovú lištu, dávajte pozor, aby ste ju umiestnili na vonkajšiu stranu rúry, aby bolo logo značky viditeľné a čitateľné. Správne umiestnenie nájdete aj na obrázku v časti [Príslušenstvo](#) v tejto používateľskej príručke.
- Na čistenie skla dvierok rúry nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky ani ostré kovové škrabky, pretože by mohli poškrabať alebo rozbiť sklo.
- Používajte iba teplotnú sondu odporúčanú pre túto rúru.
- Počas varenia sa môže vo vnútornom priestore rúry alebo na skle dvierok kondenzovať vlhkosť. Je to normálny stav. Aby ste tento účinok znížili, počkajte 10 až 15 minút po zapnutí rúry a až potom do nej vložte jedlo. V každom prípade kondenzácia zmizne, keď rúra dosiahne teplotu pečenia.

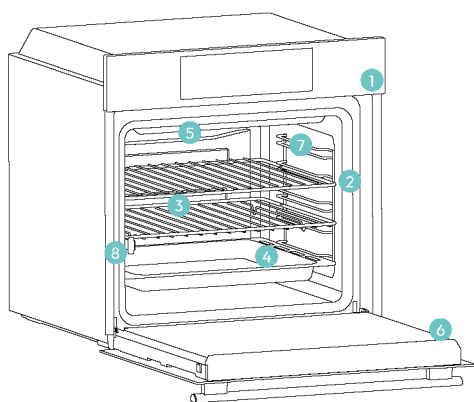
- Zeleninu pečte v nádobe s vekom namiesto na otvorenom plechu.
- Po pečení dlhšie ako 15/20 minút nenechávajte jedlo vo vnútri rúry.
- Dlhá porucha napájania počas prebiehajúceho pečenia môže spôsobiť poruchu monitora. V takom prípade kontaktujte zákaznicky servis.
- **! VAROVANIE:** Steny rúry nepokrývajte alobalom u ani jednorazovou ochranou, ktorá je k dispozícii v obchodoch. Ak sa alobal alebo akákoľvek iná ochrana dostane do priameho kontaktu s horúcim smaltom, hrozí roztavenie a poškodenie smaltu vnútra.
- **! VAROVANIE:** Nikdy neodstraňujte tesnenie dvierok rúry.
- **! POZOR:** Dno vnútorného priestoru rúry neplňte vodou počas pečenia ani keď je rúra horúca.
- Kvôli správne mu používaniu rúry vám odporúčame, aby ste jedlo nekladli priamo na rošty, ale aby ste používali papier na pečenie a/alebo špeciálne nádoby.

VAROVANIA (*PRE RÚRY PYRO)

- Väčšie množstvá rozliatych tekutín z jedla sa musia pred čistením odstrániť.
- **! VAROVANIE:** pred spustením cyklu automatického čistenia:
 - Vyčistite dvierka rúry;
 - Vlhkou špongiu odstráňte z vnútra rúry veľké alebo hrubé zvyšky jedla. Nepoužívajte čistiace prostriedky;
 - Odstráňte všetko príslušenstvo a súpravu posuvného regálu (ak je k dispozícii);
 - Nevkladajte utierky.
- V rúrach so sondou na mäso je potrebné pred začatím čistiaceho cyklu uzavrieť otvor pomocou dodanej matice. Ak sonda na mäso nie je použitá, otvor vždy uzavrite maticou.
- Počas procesu pyrolytického čistenia (ak je k dispozícii) sa povrchy môžu zohriať viac ako zvyčajne a deti by sa mali zdržiavať mimo dosahu.
- Ak je nad rúrou umiestnená varná doska, nikdy ju nepoužívajte počas vykonávania pyrolýzy v rúre. Zabráňte tak prehriatiu varnej dosky.

2. ÚVOD K VÝROBKU

2.1. PREHLAD VÝROBKU



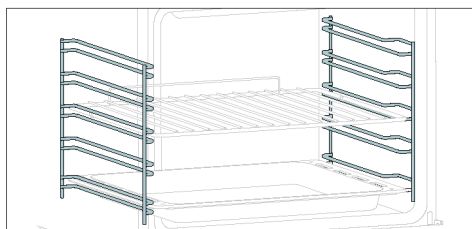
1. Ovládací panel
2. Číslo úrovni
3. Rošty
4. Plechy
5. Kryt ventilátora
6. Dvierka rúry
7. Bočné mriežky (ak sú prítomné: len pre plochý vnútorný priestor rúry)
8. Sériové číslo a QR kód



Sem si zapíšte svoje sériové číslo pre použitie v budúcnosti.

2.2. PRÍSLUŠENSTVO

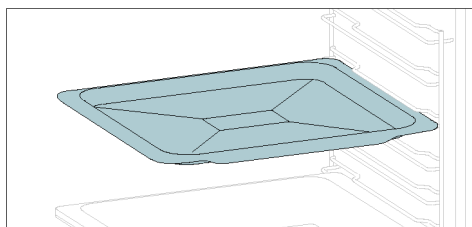
Bočné drôtené držiaky (iba ak sú prítomné*)



Bočné stojany sú umiestnené na oboch stranách vnútra rúry a sú určené na umiestnenie plechu alebo roštov počas pečenia.

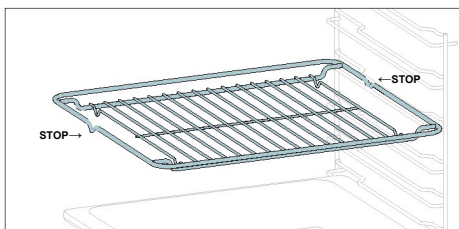
POZNÁMKA: 6 alebo 7 úrovni, v závislosti od modelu.

Plech na pečenie (iba ak je prítomný*)



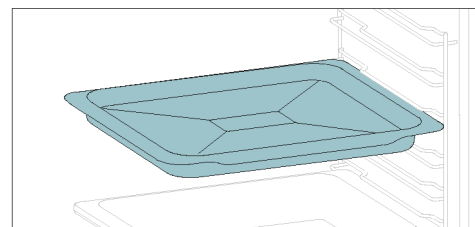
Plech na pečenie je ideálny na dosiahnutie rovnomerného zapečenia spodku, a vďaka svojmu plytkému a plochému tvaru je ideálny na pečenie sušienok a pečiva. Okrem toho, umiestnenie pod rošt na pečenie môže pomôcť zachytávať kvapky z pečeného jedla a zabrániť znečisteniu rúry.

Kovový rošť



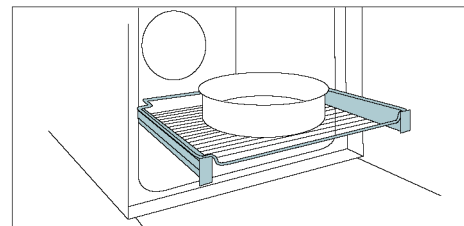
Kovový rošť sa dá z rúry vybrať, nastaviteľný rošť, ktorý drží riad, zabezpečuje rovnomerné pečenie a uľahčuje čistenie. Môže sa použiť na držanie tanierov a panvíc v rôznych výškach pri rôznych druhoch prípravy jedla.

Hlbší plech



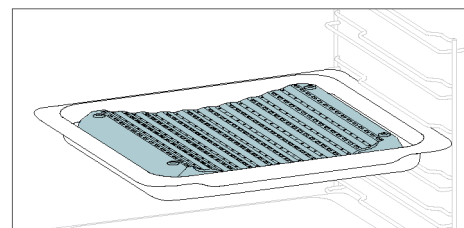
Hlbší plech je ideálny na pečenie jedál s pridanými kvapalinami alebo s viacerými vrstvami, ako sú dusené jedlá alebo pečené mäso. Jeho hĺbka je špeciálne navrhnutá tak, aby zabezpečila požadovanú konzistenciu pripravených jedál.

Teleskopické vodiace lišty (iba ak sú prítomné*)



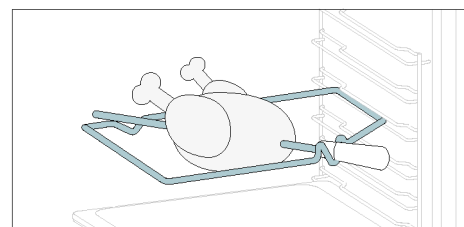
Teleskopické lišty rúry sú rošty, ktoré sa dajú vysunúť, čo uľahčuje umiestňovanie alebo vyberanie položiek bez toho, že by ste museli siahnúť hlboko do horúcej rúry. Zvyšujú bezpečnosť, stabilitu a môžu sa nastaviť na rôznych úrovniach.

Smart plech – režim BBQ (iba ak je prítomný*)



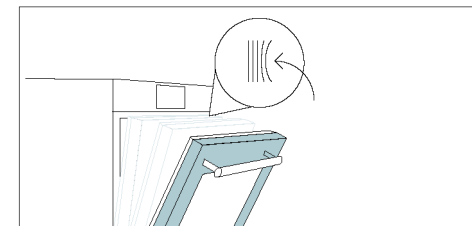
Konkávny tvar umožňuje správnu cirkuláciu vlhkosti generovanej pri príprave jedla a udržiava jeho vysokú vlhkosť. Podľa množstva vody pridanej do plechu sa dosiahne suchšie alebo „vlhkejšie“ jedlo.

Otočný ražeň (iba ak je prítomný*)



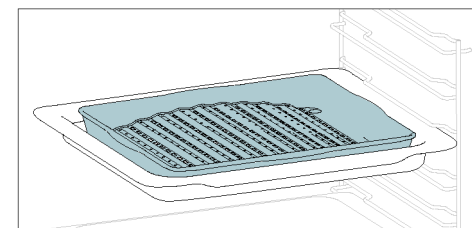
Otočný ražeň funguje spolu s horným ohrevným článkom, otáčaním jedla je možná homogénna príprava jedla. Je najvhodnejší pre stredne veľké potraviny. Ideálne na znovuoživenie chuti tradičných pečených jedál.

Mäkké zatváranie/Závesy s mäkkým otváraním (iba ak sú prítomné*)



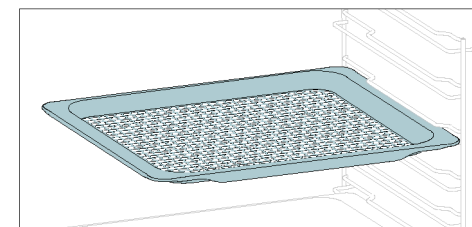
Mäkké zatváranie a závesy s mäkkým otváraním ovládajú pohyb dvierok, zabezpečujú plynulý pohyb a zabraňujú nárazu.

Smart plech – režim PARA (iba ak je prítomný*)



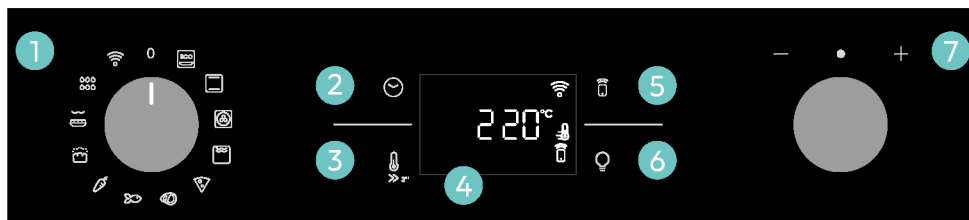
Konvexný tvar je vhodný na grilovanie v rúre pri vysokej teplote (220°), čo umožňuje dokonalé grilovanie aj doma, s malým množstvom dymu vďaka systému na odtekanie tukov na dne plechu.

Plech na smaženie vzduchom (iba ak je prítomný*)



Plech na smaženie vzduchom zaisťuje, že horúci vzduch sa dostane k jedlu rovnomerne a zo všetkých troch strán, čím sa dosiahne chrumkavý povrch a krehké vnútro jedla. Ak chcete zachytávať šťavu a omrvinky, položte ho na plech na pečenie.

2.3. OVLÁDACÍ PANEĽ



Funkcie a poradie funkcií sa môžu meniť v závislosti od modelu.

1. Gombík výberu funkcie
2. Čas
3. Teplota
4. LED displej
5. Diaľkové ovládanie
6. Svetidlo
7. Ovládanie voľby

HLAVNÉ FUNKCIE

Displej má 4 hlavné funkcie:

Symbol	Funkcia	Opis
	Čas	Raz stlačte na zistenie doby trvania prípravy, dvakrát na aktiváciu časovača (k dispozícii v pohotovostnom režime), trikrát na zistenie hodín a štyrikrát na aktiváciu oneskoreného štartu. V pohotovostnom režime je prístupný iba kuchynský časovač.
	Teplota	Jedným stlačením skontrolujete teplotu v rúre, stlačením a podržaním na 3 sekundy aktivujete možnosť rýchleho predhrievania (k dispozícii len počas fázy predhrievania rúry). Keď je predohrev aktívny, na displeji sa zobrazí príslušná ikona.
	Diaľkové ovládanie zapnuté/vypnuté	Stlačením tlačidla aktivujete diaľkové ovládanie po spárovaní rúry s aplikáciou hOn (prostredníctvom aplikácie).
	Mierne znečistenie	Stlačením zapnete/vypnete osvetlenie dutiny rúry.

2.4. KONEKTIVITA

Parametre bezdrôtovej siete

Technológia	Wi-Fi	Bluetooth
Norma	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Frekvenčné pásmo [MHz]	2401+2483	2402+2480
Maximálny výkon [mW]	100	10

Informácie o produkte pre zariadenia v sieti

Spotreba energie výrobku v pohotovostnom režime v sieti, ak sú pripojené všetky káblové sieťové porty a aktivované všetky porty bezdrôtovej siete:

2,0 W.

Ako aktivovať port bezdrôtovej siete:

Modul Wi-Fi sa zapne, akonáhle je regulátor funkcie nastavený do polohy odlišnej od nuly.

Ako deaktivovať port bezdrôtovej siete:

Modul Wi-Fi je vždy vypnutý, keď je regulátor funkcie nastavený do nulovej polohy.

Ak je regulátor nastavený do inej polohy, prejdite do ponuky Wi-Fi a vyberte možnosť vypnúť, čím Wi-Fi deaktivujete.

Spoločnosť Candy Hoover Group Srl týmto vyhlasuje, že rádiové zariadenie spĺňa požiadavky smernice 2014/53/EÚ a príslušné zákonné požiadavky pre trh Spojeného kráľovstva. Úplné znenie vyhlásenia o zhode je k dispozícii na nasledovnej internetovej adrese: www.candy-group.com



AKO KOMUNIKOVAŤ S APLIKÁCIOU

Váš spotrebič môže byť pripojený k domácej bezdrôtovej sieti a dá sa ovládať na diaľku pomocou aplikácie. Pripojte svoj spotrebič, aby ste zabezpečili aktualizáciu na najnovší softvér a funkcie.

POZNÁMKA

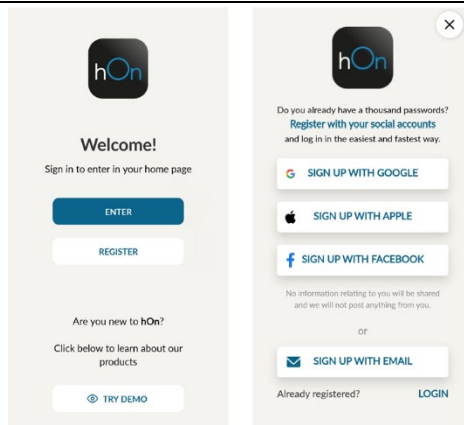
- Po zapnutí rúry budú ikony WIFI blikať 30 minút. Počas tohto obdobia je možné produkt zaregistrovať.
- Uistite sa, že je sieť Wi-Fi v domácnosti zapnutá.
- Podrobné pokyny sa budú zobrazovať na spotrebiči aj na mobilnom zariadení.
- Pripojenie rúry môže trvať až 10 minút.
- Ďalšie pokyny a riešenie problémov nájdete v aplikácii.

Stiahnite si do smartfónu.



REGISTRÁCIA NOVÉHO POUŽÍVATEĽA

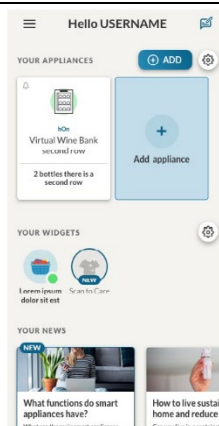
- Kliknite na „Zaregistrovať sa“
- Môžete sa zaregistrovať prostredníctvom sociálnych účtov alebo svojho osobného e-mailu



RÝCHLE PÁROVANIE

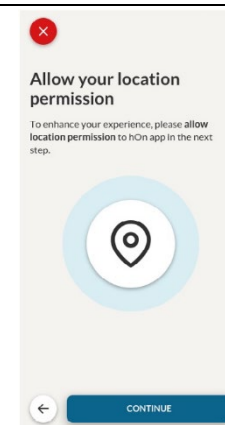
Krok 1

- Vyberte možnosť „Pridať spotrebič“.



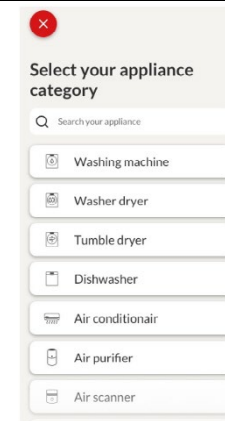
Krok 2

- Povoľte povolenie polohy.



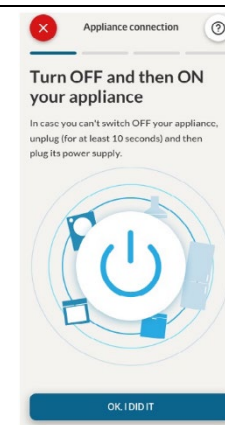
Krok 3

- Vyberte rúru z kategórie spotrebičov.



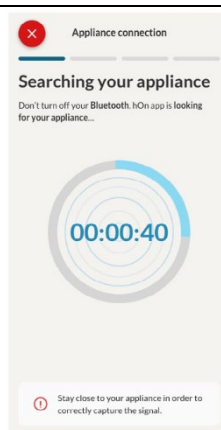
Krok 4

- Zapnite spotrebič. Ak už je zapnutý, vypnite ho a znova zapnite.



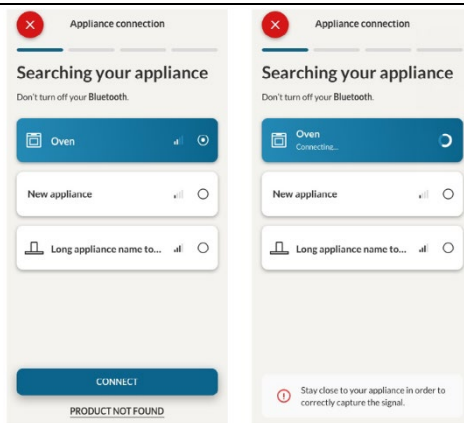
Krok 5

- Po zapnutí začne aplikácia hOn vyhľadávať váš domáci spotrebič.



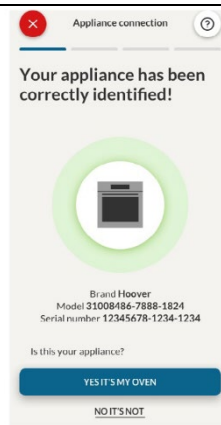
Krok 6.1-6.2

- Vyberte svoj domáci spotrebič, stlačte tlačidlo „Pripojiť“ a počkajte niekoľko sekúnd.



Krok 7

- Po vyhľadání rúry ju môžete ovládať prostredníctvom hOn.



AKO ZMENIŤ NASTAVENIA WI-FI

Po zaregistrovaní spotrebiča môže používateľ zmeniť nastavenia WIFI na:

- WIFI ON:** Stav rúry je možné monitorovať iba pomocou aplikácie.
- WIFI OFF:** Rúra nie je pripojená, ale je ešte stále zaregistrovaná s uloženými prihlasovacími údajmi pre sieť.
- WIFI RESET:** Pripojenie sa resetuje a je možná nová registrácia.

- Otočte gombík funkcií na ponuku WIFI.
- Na displeji sa zobrazí „On“.
- Otáčajte ovládacím gombíkom, kým sa nezobrazí „Off“ (Vypnuté) alebo zresetovanie nastavenia „rSt“.



DIAĽKOVÉ OVLÁDANIE

Diaľkové ovládanie ponúka používateľom množstvo výhod, zvyšuje pohodlie, účinnosť a celkový zážitok z varenia tým, že poskytuje možnosť ovládať spotrebič priamo ovládačmi spotrebiča aj použitím aplikácie hOn

Táto funkcia umožňuje prostredníctvom vášho zariadenia využívať rôzne funkcie, ako napríklad: okamžité alebo plánované spustenie receptov alebo programov prípravy jedla, ktoré sú už k dispozícii v aplikácii, monitorovanie prípravy jedál v reálnom čase, úpravu používaných parametrov prípravy jedál. Okrem toho je možné dostávať upozornenia na dokončenie programov alebo receptov. Diaľkové ovládanie je možné aktivovať výlučne po zaregistrovaní produktu.

POZNÁMKA: Je k dispozícii pre všetky funkcie prípravy jedla na výrobku, s výnimkou programov na gratinovanie a Supergrill.

Ako aktivovať diaľkové ovládanie:

- Otočte gombík funkcií na ponuku WIFI.
- Stlačte
- Na displeji sa zobrazí „hOn“. Zobrazia sa ikony WIFI aj diaľkového ovládania.
- Vstúpte do aplikácie, vyberte program a spustíte prípravu jedla. Počas procesu je možné ovládať a meniť parametre programu použitím ovládačov spotrebiča aj aplikácie.

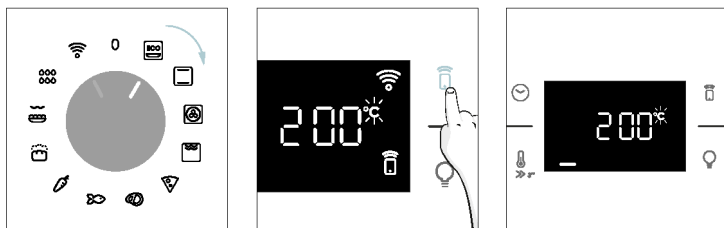


Okrem toho je možné aktivovať diaľkové ovládanie počas prípravy jedla stlačením príslušného tlačidla.



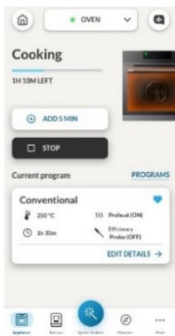
Ako zastaviť diaľkové ovládanie:

Kým prebieha program prípravy jedla, možno ho zastaviť priamo ovládačmi spotrebiča otočením gombíka funkcií do inej polohy. Tieto úkony prerušia proces prípravy jedla. Ďalším spôsobom je stlačenie príslušného tlačidla diaľkového ovládača, ktorý sa dodáva so spotrebičom. Tieto úkony prerušia proces prípravy jedla.



Program prípravy jedla môžete zastaviť aj na diaľku pomocou aplikácie stlačením tlačidla „STOP“ na displeji zariadenia. Rúra automaticky zastaví prípravu jedla.

POZNÁMKA: Ak používateľ zastaví prebiehajúcu prípravu jedla ovládačmi rúry, v aplikácii sa zobrazí zastavená príprava jedla.



3. PRED ZAČATÍM

3.1. INFORMÁCIE PRED SPUSTENÍM

Pri prvom zapnutí rúry môžete spozorovať dym. Neobávajte sa, pred použitím rúry stačí počkať, kým dym nezmizne.

Ako fungujú dvierka

Pri funkciách, ktoré používajú gril, vďaka technológii spínača dveriek rúra pri otvorení dveriek automaticky pozastaví ohrevné články, a po zatvorení dveriek pokračuje v príprave jedla. Táto funkcia je k dispozícii len pri špecifických konfiguráciách rúry. Majú ho k dispozícii všetky modely pyro. Počas procesu pyrolytického čistenia zostávajú dvierka rúry vždy uzamknuté. Ak nie sú uzamknuté, rúra zobrazí kód chyby 24 a pozastaví funkciu čistenia.

Ako funguje osvetlenie

Vnútro rúry je osvetlené jednou alebo viacerými žiarovkami, ktoré sa zvyčajne zapnú pri každom zapnutí funkcie rúry. V prípade rúr vybavených spínačom na dverkách (pozri nižšie) sa svetlo automaticky rozsvieti pri otvorení dveriek. V prípade rúr vybavených tlačidlom svetla sa dá toto tlačidlo použiť aj na zapnutie osvetlenia. Ak zostanú dvierka rúry otvorené dlhšie ako 10 minút, osvetlenie sa automaticky vypne. Počas procesu pyrolytického čistenia zostáva osvetlenie vypnuté.*

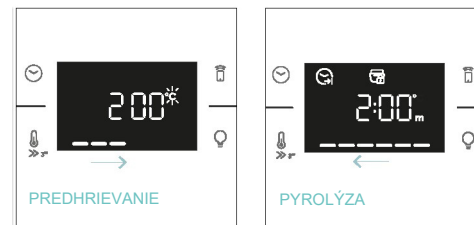
Ako funguje chladiaci ventilátor

Chladiaci ventilátor slúži na odvádzanie tepla, ochranu rúry a jej okolia pred prílišným zahriatím, ako aj za ochranu kuchynských spotrebičov pred účinkami vysokých teplôt. Preto počuť chladiaci ventilátor fungovať aj po vypnutí rúry. Funguje počas cyklu prípravy jedla a po ňom, v závislosti od vnútornej teploty rúry. Keď je chladiaci ventilátor v prevádzke, zvyčajne počuť slabé bzučanie alebo vrčanie. Okrem toho si môžete všimnúť prúdenie teplého vzduchu z medzery medzi dverkami rúry a ovládacím panelom. Ventilátor ostáva zapnutý počas pyrolytického čistenia a keď sú zamknuté dvierka rúry.* Počas funkcie ECO ostáva osvetlenie vypnuté.

(*len pre pyrolytické rúry)

Ako funguje pruh stavu

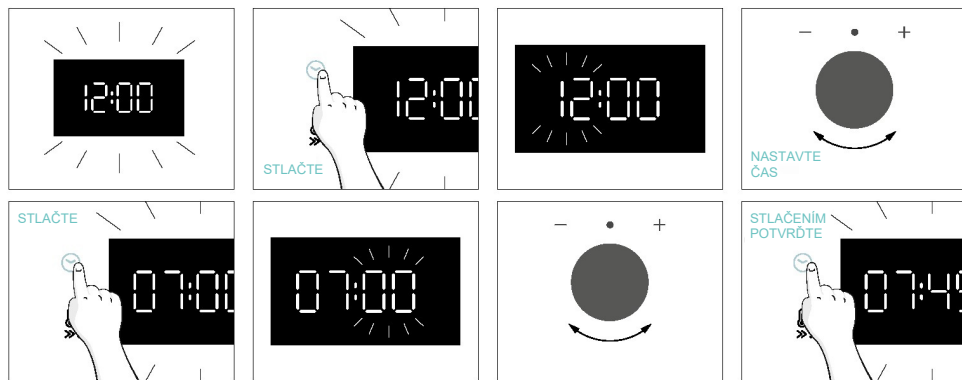
Pruh stavu, v závislosti od nastavených programov, zjednodušuje monitorovanie teploty a času. Konkrétne, pre funkcie zahŕňajúce predhrievanie zobrazuje zvyšovanie teploty počas tejto fázy. Pri programoch pečenia a počas funkcie pyrolytického čistenia zobrazuje odpočítavanie času prípravy jedla a cyklu čistenia.



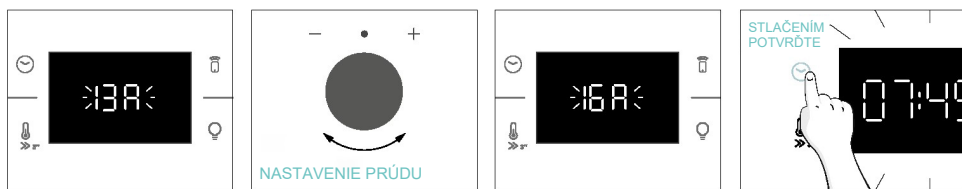
3.2. PRVÉ POUŽITIE

Pri prvom zapnutí spotrebiča je prvým krokom nastavenie presného času, výber možnosti 13 ampérov alebo 16 ampérov, výber jasu a úrovne hlasitosti.

- **NASTAVENIE ČASU:** Na displeji sa zobrazí blikajúci prednastavený čas „12:00“. Ak chcete hodnotu upraviť, stlačte ☹️ a pravým gombíkom upravte hodiny. Znova stlačte tlačidlo ☹️ a rovnakým postupom nastavte minúty. Hodnoty potvrďte ďalším stlačením ☹️.

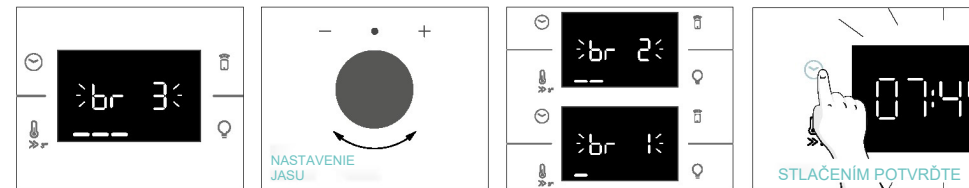


- **INTENZITA PRŮDU:** V predvolenom nastavení je rúra nastavená na prácu s vyšším výkonom vhodným pre domácnosti s výkonom viac ako 3 kW (16 A). Ak je vo vašej domácnosti elektrická sieť s nižším výkonom, môžete toto nastavenie zmeniť na 13 A. Toto nastavenie ovplyvňuje rýchlosť ohrevu rúry. Výber vyššej hodnoty (16A) znamená, že sa rúra zohrieva rýchlejšie (pretože sa zvyšuje príkon). Na displeji uvidíte dve možnosti: 13A a 16A. Stačí otočiť pravým gombíkom a vybrať želanú hodnotu, ktorú potom potvrďte stlačením tlačidla ☹️.

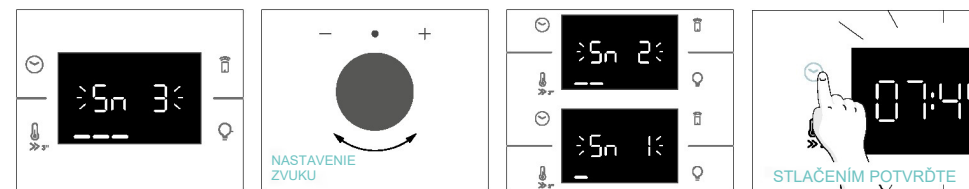


- **POZNÁMKA:** Možnosť nastavenia prúdu je k dispozícii len počas počiatočnej inštalácie. Ak chcete upraviť nastavený prúd, pozrite si pokyny po inštalácii.

JAS: Na displeji sa zobrazí symbol „br“. Čísla predstavujú úroveň intenzity jasu, hodnota sa dá upraviť otáčaním pravého gombíka. Potvrďte stlačením ☹️



ZVUK: Na displeji sa zobrazí symbol „Sn“. Čísla predstavujú úroveň hlasitosti, hodnota sa dá upraviť otáčaním pravého gombíka. Potvrďte stlačením ☹️

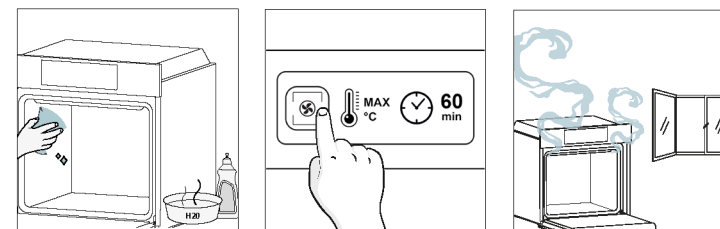


Keď je rúra v pohotovostnom režime, je možné vrátiť sa k počiatočným nastaveniam, ak súčasne na 5 sekúnd stlačíte tlačidlá pre teplotu a osvetlenie.



3.3. PREDBEŽNÉ VYČISTENIE

Pred prvým použitím rúry vyčistíte. Vonkajšie povrchy utrite navlhčenou mäkkou handričkou. Umyte všetko príslušenstvo a vnútro rúry utrite roztokom horúcej vody a umývacieho prostriedku. Prázdnu rúru nastavte na maximálnu teplotu a nechajte zapnutú asi 1 hodinu, čím sa odstránia všetky pachy novosti.

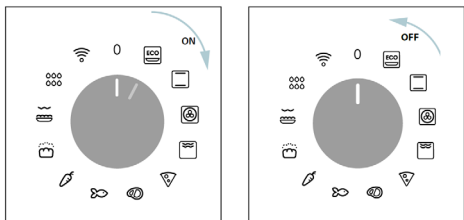


4. OBSLUHA SPOTREBIČA

4.1. FUNGOVANIE SPOTREBIČA

ZAPNUTIE/VYPNUTIE RÚRY

Ak chcete zapnúť rúru, otočte funkčným gombíkom (v smere/proti smeru hodinových ručičiek) a vyberte program prípravy jedla. Ak ju chcete VYPNÚŤ, nastavte funkčný gombík do polohy „0“.

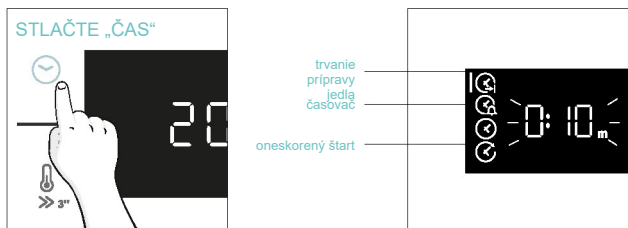


NASTAVENIE PROGRAMU PRÍPRAVY JEDLA

Otáčaním funkčného gombíka vyberte požadovaný program. Na displeji sa zobrazí predvolená teplota, ktorú možno kedykoľvek upraviť otáčaním pravého gombíka (v smere hodinových ručičiek sa teplota zvýši a proti smeru hodinových ručičiek sa zníži).

PONUKA ČASU

Stlačením tlačidla ☺ vstúpite do ponuky času. Po ponuke sa posúvajte stláčaním tlačidla ☺ a urobte potrebné na zadanie v nasledujúcich nastaveniach:



POZNÁMKA: nie je možné nastaviť niekoľko parametrov súčasne, preto v pamäti ostane iba posledné nastavenie, predchádzajúce sa vymaže.

☺ TRVANIE PRÍPRAVY JEDLA

Umožňuje vám vopred nastaviť dobu potrebnú pre zvolený recept.

AKTIVÁCIA: stlačením ☺ vstúpte do ponuky času. Stláčajte ☺, kým sa nezobrazí funkcia „Trvanie prípravy jedla“. Potom ovládačom upravte hodnotu.



Odpočítavanie sa začína po ukončení predhrievania (ak je k dispozícii). Počas prípravy jedla je možné zmeniť hodnotu trvania otáčaním pravého gombíka. Po uplynutí nastavenej doby sa príprava jedla zastaví.

☺ ČASOVAČ

Umožňuje používať rúru ako kuchynské minútky.

AKTIVÁCIA: stlačením ☺ vstúpte do ponuky času. Stláčajte ☺, kým sa nezobrazí funkcia „Časovač“. Potom ovládačom upravte hodnotu.



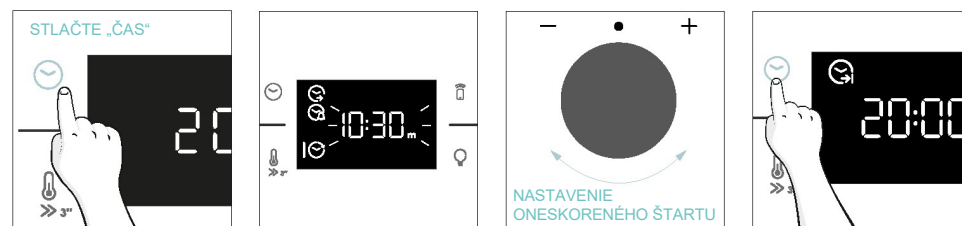
Keď je nastavená táto funkcia, na displeji sa budú primárne zobrazovať informácie o čase. Ak chcete upraviť teplotu, stlačte ☺, aby ste vstúpili do vyhradeného režimu úprav. Po uplynutí nastavenej doby bude príprava jedla pokračovať, kým sa ľavý gombík neotočí do polohy 0.

Túto funkciu je možné nastaviť stlačením tlačidla ☺ aj vtedy, keď je rúra v pohotovostnom režime. Po aktivácii budú kuchynské minútky fungovať nezávisle od funkcií rúry na pečenie.

☺ ONESKORENÝ ŠTART

Umožňuje zvoliť čas začiatku prípravy jedla.

AKTIVÁCIA: stlačením ☺ vstúpte do ponuky času. Stláčajte ☺, kým sa nezobrazí funkcia „Oneskorený štart“. Potom ovládačom nastavte čas začiatku prípravy jedla.

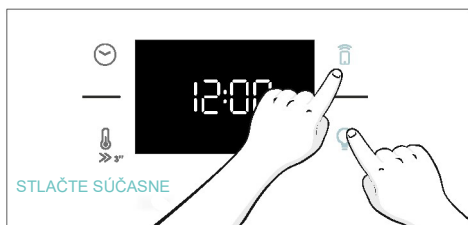


POZNÁMKA: Oneskorenie štartu sa dá aktivovať až po nastavení trvania prípravy jedla a nie je k dispozícii s funkciami grilu.

ĎALŠIE FUNKCIE

DETSKÁ POISTKA

Táto funkcia umožňuje uzamknutie obrazovky, aby sa predišlo akémukoľvek náhodnému použitiu zo strany detí. Ak chcete zamknúť obrazovku, súčasne stlačte a podržte stlačené tlačidlá diaľkového ovládania a svetla. Zámka sa vypne rovnakým postupom.



4.2. FUNKCIE PRÍPRAVY JEDLA

MOŽNOSŤ RÝCHLEHO PREDHRIEVANIA




Na urýchlenie fázy predhrievania je možné zvoliť možnosť rýchleho predhrievania stlačením ikony teploty na 3 s po výbere programu varenia a teploty. Táto možnosť aktivuje kombináciu ventilátora a ohrevných prvkov bez ohľadu na zvolenú funkciu rúry.

Ak chcete ušetriť energiu, po aktivácii rýchleho predhrievania ostane ventilátor rúry VYPNUTÝ, kým rúra nedosiahne požadovanú teplotu.

4.2.1. ŠTANDARDNÉ FUNKCIE

POZNÁMKA: v prípade funkcií, ktoré vyžadujú predhrievanie, skontrolujte, či je počas tejto fázy odstránené všetko príslušenstvo.

Symbol	Funkcia	Predvolená hodnota T °C Rozsah T °C	Navrhovaná poloha roštu	Predhrievanie	Odporúčania
	*ECO	190 °C 150-220 °C	L3/L4	NIE	IDEÁLNA NA: prípravu mäsa, rýb alebo zeleniny Táto funkcia umožňuje šetriť energiu počas prípravy jedla a udržiavať jedlo vlhké a krehké. Osvetlenie rúry je vypnuté
	*Statický	30-250 °C	L2/L3	Áno/Rýchle predhrievanie	IDEÁLNE PRE: koláče, chlieb, sušienky, slané koláče na jednej úrovni použitím horného aj spodného ohrevu. Možno použiť so sondou Heat Feel.
	Viacúrovňové	160 °C 50-250 °C	L4 (jeden plech) L2+L5 (dva plechy) L2+L4+L6 (tri plechy)	Áno/Rýchle predhrievanie	IDEÁLNE PRE: koláče, sušienky a pizze na jednej alebo viac úrovniach. Ideálne na varenie rôznych potravín. Možno použiť so sondou Heat Feel.
	**Supergrill	05 01-05	L6	NIE	IDEÁLNE PRE: veľké množstvo klobás, steakov a toastového chleba. Celá oblasť pod prvkom grilu sa zahreje. Používajte so zatvorenými dvierkami. Ak je to potrebné, jedlo počas prípravy dvakrát alebo trikrát otočte.


	**Gratinovanie(***)	200 °C 150-250 °C	L4/L5	Áno/Rýchle predhrievanie	IDEÁLNE NA: celé kusy mäsa (pečené) alebo gratinované potraviny. Používajte so zatvorenými dvierkami. Pod rošt vsuňte plech na odkvapkávanie, aby ste zachytili šťavy. V prípade potreby jedlo v polovici prípravy otočte.
	Smaženie vzduchom (***)	200 °C 150-250 °C	L3/L4	NIE	IDEÁLNA NA: prípravu mrazených potravín alebo obalených predvarených jedál, ktoré sa zvyčajne vysmážajú. Vďaka špeciálnemu plechu môže horúci vzduch prúdiť voľne okolo jedla.
	Univerzálna pekáreň	200 °C	L2	NIE	IDEÁLNA PRE: potraviny, ktoré vyžadujú automatické kysnutie a pečenie.

*Táto funkcia bola testovaná v súlade s normou EN 60350-1 na účely vyhlásenia o spotrebe energie a o energetickej triede.

**Používajte so zatvorenými dvierkami.

***V závislosti od modelu rúry.

4.2.2. ŠPECIÁLNE FUNKCIE

Symbol	Funkcia	Predvolená hodnota T °C Rozsah T °C	Navrhovaná poloha roštu	Predhrievanie	Odporúčania
	Pizza	300 °C 200-300 °C	2/3	NIE	IDEÁLNE PRE: všetky druhy pizze bez predhrievania rúry. Použite nižšie teploty pre mrazené potraviny a 300 °C pre doma pripravené jedlá

5. KUCHÁRSKA PRÍRUČKA

5.1. VŠEOBECNÁ KUCHÁRSKA TABUĽKA

Kategória	Recept	Počet úrovní	Programy prípravy jedla	T °C	Predhrievanie	Príslušenstvo rúry	Poloha roštu	Doba prípravy po predhriatí* (min)
Sladké pečivo	Malé koláče /Muffiny	1	Statické Viacúrovňové	175 °C 160 °C		Plech na pečenie Plech na pečenie	L3 L4	20-30 30-40
		2	Viacúrovňové	150 °C	Y	Pečenie + Hlbšie plechy	L2+L5	30-40
		3	Viacúrovňové	140 °C		Plech na pečenie	L2+L4+L6	40-50
	Piškótové koláče (Ø 26 cm)	1	Statické	170 °C		Kovový rošt + forma na koláč	L2	30-40
			Viacúrovňové	150 °C	y	Kovový rošt + forma na koláč	L4	40-50
	Sušienky/krehké pečivo	1	Statické Viacúrovňové	150 °C 150 °C		Plech na pečenie	L3 L4	25-30 30-40
		2	Viacúrovňové	140 °C	Y	Pečenie + Hlbšie plechy	L2+L5	30-40
		3	Viacúrovňové	140 °C		Plech na pečenie	L2+L4+L6	35-40
	Pusinky z odpaľovaného cesta	1	Statické	190 °C		Plech na pečenie	L4	25-35
		2	Viacúrovňové	170 °C		Plech na pečenie	L3	25-35
	Yorkshirský puding	1	Statické	200 °C	Y	Plech na pečenie	L3	20-30
	Snehové pusinky	1	Viacúrovňové	90 °C	Y	Plech na pečenie		90-160
	Makarónky	1	Statické	150 °C	Y	Plech na pečenie	L3	15-20
	Jablčnik	1	Statické	185 °C	Y	Kovový rošt + forma na koláč	L2	60-70
		1	Viacúrovňové	170 °C	Y	Kovový rošt + forma na koláč	L4	65-75
	Koláčiky z krehkého cesta	1	Statické	170 °C	Y	Kovový rošt + forma na koláč	L2	40-60
	Čokoládové suflé	1	Statické	200 °C	Y	Plech na pečenie + formy	L3	10-15
	Tvarohový koláč	1	Statické	150 °C	Y	Kovový rošt + forma na koláč	L2	50-65
	Mrazené croisanty	1	Statické	180 °C	Y	Plech na pečenie	L3	20-25
		2	Statické	180 °C		Plech na pečenie	L2 + L5	25-35
3		Viacúrovňové	160 °C	Plech na pečenie		L2+L4+L6	30-40	
Štrúďľa, mrazená	1	Statické	210 °C	Y	Plech na pečenie	L3	30-45	
Chlieb a nekysnutý chlieb	Toastový chlieb	1	Superg grill	5	N	Kovový rošt	L6	4-6
	Focaccia	1	Statické	200 °C	Y	Plech na pečenie	L2 alebo L3	25-35
	Chlieb, celý	1	Statické	200 °C	Y	Plech na pečenie	L3	35-50



Kategória	Recept	Počet úrovní	Programy prípravy jedla	T °C	Predhrievanie	Príslušenstvo rúry	Poloha roštu	Doba prípravy po predhriatí* (min)
Slané koláče a dusené jedlá	Slané koláče/ Quiches (26 cm Ø)	1	Statické	200 °C	Y	Kovový rošt + forma na tortu	L1 alebo L2	30-50
		2	Viacúrovňové	180 °C	Y	Kovový rošt + forma na tortu	L1+L4	50-70
	Syrové suflé	1	Statické	200 °C	Y	Plech na pečenie + formy	L3	20-35
	Lasagne, čerstvé	1	Statické	200 °C	Y	Kovový rošt + riad na pečenie v rúre	L3	40-60
	Lasagne, mrazené	1	Statické	180 °C	Y	Kovový rošt + riad na pečenie v rúre	L3	50-60
	Cannelloni, mrazené	1	Statické	180 °C	Y	Kovový rošt + riad na pečenie v rúre	L3	45-55
	Zapečené cestoviny	1	Gratinovanie	200 °C	Y	Kovový rošt + riad na pečenie v rúre	L4	20-30
Pizza	Pizza, čerstvá (plech)	1	Statické	250 °C	Y	Plech na pečenie	L2 alebo L3	15-20
	Pizza, čerstvá (plech)	1	Pizza	250 °C	N	Plech na pečenie	L2 alebo L3	18-25
		2	Viacúrovňové	180 °C	Y	Pečenie + Hlbšie plechy	L2+L5	25-35
	Pizza, čerstvá (okružla)	1	Statické	250 °C	Y	Plech na pečenie	L2 alebo L3	8-10
	Pizza, čerstvá (okružla)	1	Pizza	300 °C	N	Plech na pečenie	L2 alebo L3	15-20
		2	Viacúrovňové	180 °C	Y	Pečenie + Hlbšie plechy	L2+L5	30-40
	Pizza, mrazená (nízka, chrumkavá)	1	Statické	220 °C		Kovový rošt	L3	10-15
2		Viacúrovňové	200 °C	Y	Kovový rošt	L2+L5	15-25	
3		Viacúrovňové	180 °C		Kovový rošt	L2+L4+L6		
Pizza, mrazená (nízka, chrumkavá)	1	Pizza	200 °C	N	Kovový rošt	L2	10-15	
Mäso a hydina	Pečené kurča vcelku (1-1,2 kg)	1	Gratinovanie	220 °C	Y	Kovová mriežka/ poloha L4 Plech na pečenie na L1 so 150 ml vody	L4	40-60
	Kuracie stehná	1	Smaženie vzduchom**	220 °C	N	Plech na smaženie vzduchom**	L4	30-50
	Pečená kačica	1	Gratinovanie	200 °C	Y	Kovový rošt + riad na pečenie v rúre	L3	50-60

Kategória	Recept	Počet úrovní	Programy prípravy jedla	T °C	Predhrievanie	Príslušenstvo rúry	Poloha roštu	Doba prípravy po predhriatí* (min)
Mäso a hydina	Kohút	1	Gratinovanie	220 °C	Y	Kovový rošt Umiestnite plech na pečenie na L1	L4	20-40
	Pečená morka	1	Gratinovanie	200 °C	Y	Kovový rošt + riad na pečenie v rúre	L3	50-60
	Bravčové rebierka (1000 - 1200 g)	1	Statické	200 °C	Y	Kovový rošt + riad na pečenie v rúre	L3	80-100
	Klobása	1	Supergrill	A	Y	Kovový rošt	L5	40-50
	Sviečkovica (1000-1500g)	1	Gentle cooking**	60 °C	N	Kovový rošt + riad na pečenie v rúre	L3	60-80
	Rozbif (500 g)	1	Gratinovanie	220 °C	Y	Plech na pečenie	L3	20-40
	Fašírka (1000-1500 g)	1	Statické	180 °C	Y	Plech na pečenie	L3	40-50
	Pečené kurča so zemiakmi	1	Gratinovanie	200 °C	Y	Hlbší plech	L4	A5-60
	Grilované morské plody	1	Supergrill	A	N	Kovový rošt	L5	15-30
Ryby a morské plody	Mrazené rybie tyčinky	1	Smaženie vzduchom**	200 °C	N	Plech na smaženie vzduchom**	L4	20-25
	Pečené ryby	1	ECO	200 °C	N	Kovový rošt Umiestnite plech na pečenie na L1	L3	40-60
	Gratinovaná zelenina	1	ECO	200 °C	N	Kovový rošt + riad na pečenie v rúre	L3	80-90
Zelenina	Mrazené zemiakové hranolčeky (300~500g)	1	Smaženie vzduchom**	220 °C	N	Plech na smaženie vzduchom**	L4	18-25
	Gratinované zemiaky	1	Gratinovanie	200 °C	Y	Kovový rošt + riad na pečenie v rúre	L4	15-25
	Pečené zemiaky	1	Statické	200 °C	Y	Plech na pečenie	L4	30-50

Doby prípravy jedla sa môžu líšiť v závislosti od receptúry a surovín.

*ak sa vyžaduje predhrievanie



**V závislosti od modelu rúry.

i POZNÁMKA: Pri pečení koláčov, slaných koláčov a iných receptov, ktoré vyžadujú formu alebo nádobu na 2 úrovniach, umiestnite riad takto: horný plech vľavo a spodný plech vpravo.

5.2. TABUĽKA PRE EVERYDAY COOKING

Ponuka kategórie potravín umožňuje pripravovať rôzne jedlá bez predhrievania rúry, a to vďaka špecializovaným programom prispôbeným potrebám každej kategórie.

Po výbere programu sa zobrazí vopred nastavený čas, ktorý môžete upraviť otočením pravého gombíka. Teplotu prípravy jedla môžete zmeniť stlačením príslušnej ikony. Oba parametre je možné nastaviť vo vyhradenom rozsahu, ako uvádza tabuľka nižšie.

Symbol	Opis	Predhrievanie	Poloha roštu	Teplotný rozsah (°C)	Časový rozsah (min)	Teplota snímača Heat Feel (ak je k dispozícii)	Opis
	Mäso	NIE	2-3-4	180-200	20-80	55-85 °C	Na pečenie hovädzieho, teľacieho a bravčového mäsa, hydiny a kusov mäsa.
	Ryby	NIE	3-4	160-180	15-45	55-65 °C	Ryby vcelku a filety.
	Zelenina	NIE	3-4	180-200	30-80	70-90°C	Pečená zelenina a zemiaky

POZNÁMKA: Ak má rúra po vypnutí pokračovať v príprave jedla, odporúča sa vyhnúť sa používaniu programov Everyday Cooking a namiesto toho použiť [štandardné funkcie](#).

Recept	Veľkosť porcie	Programy prípravy jedla	T°C	Príslušenstvo rúry	Poloha roštu	Doba prípravy jedla (min)
Hovädzie pečené	500-800g	Mäso	190 °C	Kovový rošt	L3	30-40
Hovädzí steak	200 g	Mäso		Kovový rošt	L3	
Mäsová fašírka	1000 - 1500 g	Mäso	180 °C	Kovový rošt	L3	40-50
Wellington z hovädzieho mäsa	500 g	Mäso	200 °C	Kovový rošt	L3	50-80
Dusené mäso	800-1000 g	Mäso	200 °C	Kovový rošt	L3	40-70
Bravčové rebierka	1000 - 1200 g	Mäso	200 °C	Kovový rošt	L3	80-100
Jahňacie rebierka	800-1000 g	Mäso	200 °C	Kovový rošt	L3	60-80
Jahňacie stehno	1500 - 2000 g	Mäso	190 °C	Kovový rošt	L3	80-100
Lososové filety	200-600 g	Ryby	170 °C	Plech na pečenie	L3	20-35
Filety z tuniaka	600 g (pribl. 4 ks)	Ryby	180 °C	Kovový rošt	L3	10-20
Filety z mečiara	700 g (pribl. 4 ks)	Ryby	200 °C	Plech na pečenie	L3	15-20
Filety z tresky	600 g (pribl. 4 ks)	Ryby	150 °C	Plech na pečenie	L3	10-20
Pražma, vcelku	1	Ryby	170 °C	Plech na pečenie	L3	35-45
Pražma, filety	600 g (pribl. 4 ks)	Ryby	150 °C	Plech na pečenie	L3	10-20
Filety z morského okúňa	600 g (pribl. 4 ks)	Ryby	150 °C	Plech na pečenie	L3	10-20
Ryba pečená v soli	1	Ryby	220 °C	Plech na pečenie	L3	30-40
Rybacie špízy	8 ks	Ryby	150 °C	Kovový rošt	L3	20-30
Plnený kalmár	4 ks	Ryby	180 °C	Plech na pečenie	L3	25-40
Celý chlieb	1	Pečivo	200 °C	Kovový rošt	L3	35-50
Ražný chlieb	1	Pečivo	190 °C	Kovový rošt	L3	35-50
Sendvičový chlieb	1	Pečivo	200 °C	Kovový rošt	L3	35-50
Mrazené bagety	1	Pečivo	200 °C	Kovový rošt	L3	15-25
Mrazené pečivo z lístkového cesta	1	Pečivo	190 °C	Kovový rošt	L3	20-30
Fenikel	1 plech	Zelenina	200 °C	Kovový rošt	L3	30-40



Recept	Veľkosť porcie	Programy prípravy jedla	T°C	Príslušenstvo rúry	Poloha roštu	Doba prípravy jedla (min)
Miešaná zelenina	1 plech	Zelenina	190 °C	Kovový rošt	L3	40-45
Karfiol	1 plech	Zelenina	190 °C	Kovový rošt	L3	40-50
Tekvica, kocky	1 plech	Zelenina	200 °C	Kovový rošt	L3	30-40
Plnená paprika	1 plech	Zelenina	180 °C	Kovový rošt	L3	70-80
Plnená cuketa	1 plech	Zelenina	190 °C	Kovový rošt	L3	35-45
Mrkvové tyčinky	1 plech	Zelenina	180 °C	Plech na pečenie	L3	35-40
Brokolica	1 plech	Zelenina	190 °C	Plech na pečenie	L3	30-40
Ratatouille	1 plech	Zelenina	190 °C	Kovový rošt	L3	40-45
Zeleninový nákyp	6 formičiek	Zelenina	180 °C	Plech na pečenie + formy	L3	25-35

6. STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE


6.1. VŠEOBECNÉ ODPORÚČANIA

Pravidelné čistenie môže predĺžiť životnosť vášho spotrebiča. Pred manuálnym čistením počkajte, kým rúra nevychladne.

- Po každom použití rúry vám minimálne čistenie pomôže udržať rúru dokonale čistú.
- Steny rúry nezakrývajte hliníkovou fóliou ani komerčne dostupným chráničom na jedno použitie. Ak sa alobal alebo akýkoľvek iný chránič dostane do priameho kontaktu s horúcim smaltom, riskujete ich roztavenie a poškodenie smaltu vnútri rúry.
- Aby ste predišli nadmernému znečisteniu rúry a následnému silnému zápachu, odporúčame vám nepoužívať rúru pri veľmi vysokej teplote. Je lepšie predĺžiť čas pečenia a trochu znížiť teplotu.
- Okrem príslušenstva dodávaného s rúrou vám odporúčame používať iba riad a formy na pečenie, ktoré sú odolné voči veľmi vysokým teplotám.

6.2. ČISTENIE RÚRY

6.2.1. VNÚTRI RÚRY: funkcie čistenia


 **Pyrolytické čistenie** (*v závislosti od modelu rúry)

Tento proces je založený na chemickom procese s rovnakým názvom, ktorý zahŕňa rozklad komplexných látok pôsobením tepla.

Po spustení sa dvierka rúry automaticky uzamknú a teplota rúry sa rýchlo zvýši na 410 °C.

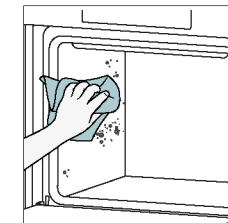
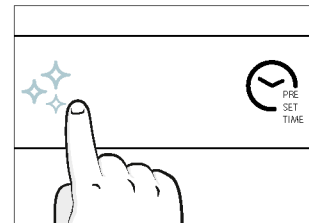
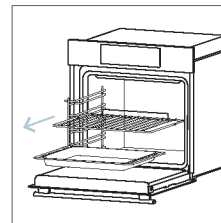
Po ukončení cyklu čistenia ostáva vnútri iba minimálne množstvo usadeného prášku, ktorý sa dá ľahko utrieť vlhkou handričkou.

Princíp fungovania:

1. Odstráňte z rúry všetko príslušenstvo, ako sú rošty, bočné stojany a skrutky bočných stojanov (*);
2. Otočte funkčný gombík na . Otočením ovládača nastavte pyrolytický program; Nechajte funkciu zapnutú počas prednastaveného času. Počas tohto postupu a nasledujúcej fázy chladenia ostanú dvierka rúry uzamknuté.
3. Po vychladnutí spotrebiča vyčistíte vnútorné povrchy rúry handričkou.

▲ VAROVANIE: Pred dotykom spotrebiča sa uistite, že je chladný. Pri všetkých horúcich povrchoch sa musí postupovať opatrne, pretože hrozí riziko popálenia. Používajte destilovanú alebo pitnú vodu.


(*) Ilen pre modely so 7 úrovňami.

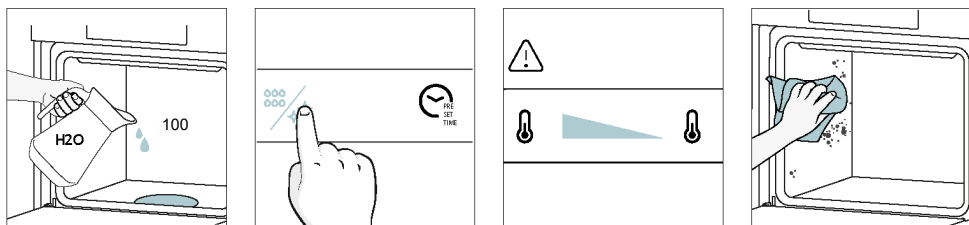


Aquactiva

Funkcia Aquactiva je navrhnutá tak, aby bolo možné bez námahy odstrániť mierne znečistenie a poskytnúť rýchle a ekologické riešenie na čistenie vnútra rúry parou.

Princíp fungovania:

1. Na dno rúry vlejte 100 ml vody.
2. Otočte gombík do polohy . V prípade potreby nastavte ovládačom program Hydro Clean. Nechajte funkciu zapnutú počas prednastaveného času.
3. Po ukončení postupu čistenia nechajte rúru vychladnúť.
4. Po vychladnutí spotrebiča vyčistite vnútorné povrchy rúry handričkou.
5. **VAROVANIE:** Pred dotykom spotrebiča sa uistite, že je chladný. Pri všetkých horúcich povrchoch sa musí postupovať opatrne, pretože hrozí riziko popálenia. Používajte destilovanú alebo pitnú vodu.



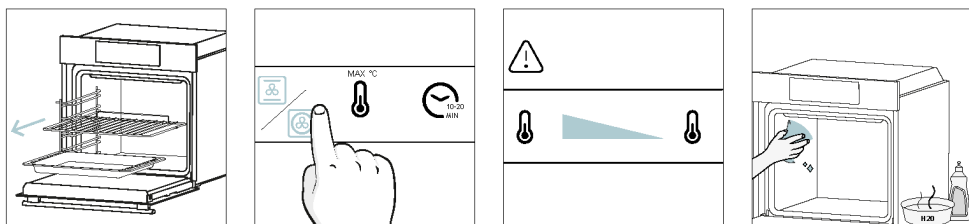
Katalytické čistenie

Vnútro rúry je vystlané katalytickými panelmi, ktoré zaisťujú, že nikdy nebudete musieť zápasieť so špinavou rúrou.

Panely majú špeciálny smaltovaný povrch s mikroporéznu štruktúrou, ktorý absorbuje vystreknutú masť.

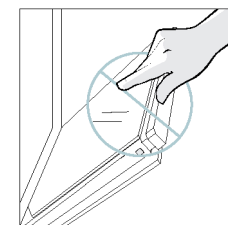
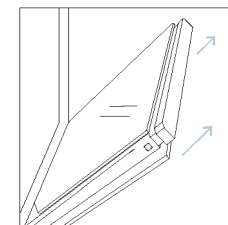
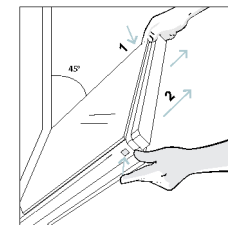
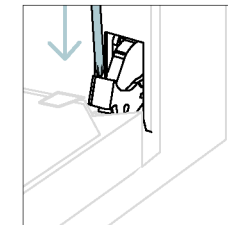
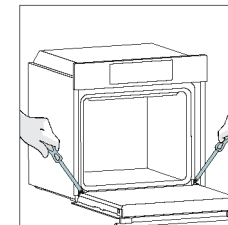
Prostredníctvom katalytickej chemickej reakcie pri vysokých teplotách účinne premieňajú absorbovaný tuk na plynné prvky.

Odporúčanie: Po približne troch rokoch používania zvážte výmenu katalytických panelov, najmä ak rúru používate dva až trikrát týždenne. To zaisťuje optimálny výkon a čistotu.

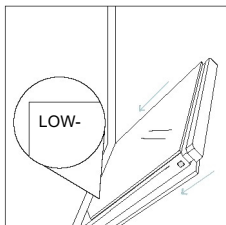


6.2.2. VONKAJŠOK RÚRY: demontáž a čistenie sklenených dvierok

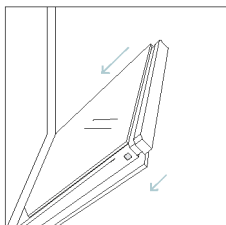
1. Dvierka umiestnite do polohy 90°. Otočte poistné zarážky závesov smerom von z rúry.
2. Dvierka umiestnite do polohy 45°. Súčasne stlačte dve tlačidlá na oboch stranách bočných ramien dvierok a potiahnite smerom k sebe, aby ste vybrali horný sklenený kryt dvierok.
3. Sklo dvierok rúry vyberte veľmi opatrne, začinite vnútorným sklom. Počas úkonu držte sklo pevne oboma rukami a položte ho na rovnú plochu s podložkou (napr. na handru).
4. **VAROVANIE:** Vonkajšie sklo sa nedá vybrať.
5. Sklo čistíte mäkkou handričkou a vhodnými čistiacimi prostriedkami.



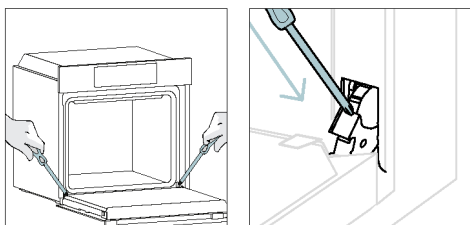
6. Vložte sklenené panely, pričom sa uistite, že štítok „Low-E“ je v správnom smere na čítanie a umiestnený na ľavej dolnej strane dvierok, v blízkosti ľavého závesu. Takto ostane vytlačený štítok na prvom skle na vnútornej strane dvierok.



7. Znovu pripevnite horný sklenený kryt dvierok zatlačením dovnútra, kým nezačujete kliknutie dvoch bočných tlačidiel.



8. Potom vráťte dvierka späť do polohy 90° a otočte poistné zarážky závesov smerom do vnútra rúry.



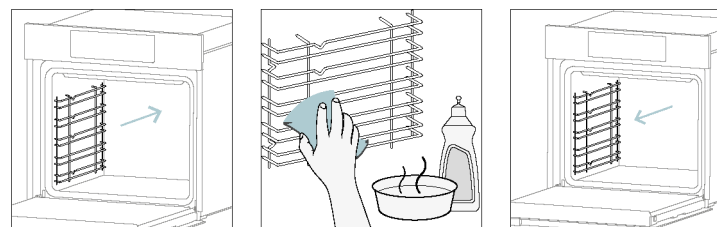
6.3. ČISTENIE PRÍSLUŠENSTVA

Po každom použití príslušenstvo dôkladne vyčistíte a osušíte ho uterákom. V prípade pretrvávajúcich zvyškov skúste príslušenstvo namočiť do vody s prídavkom saponátu na približne 30 minút a potom ho znova umyte.

ČISTENIE BOČNÝCH STOJANOV:

- Model so 6 úrovňami

1. Vyberte bočné stojany potiahnutím v smere šípok.
2. Bočné stojany umyte v umývačke riadu alebo použite mokrú špongiu, uistite sa, že potom dôkladne oschli.
3. Po čistení namontujte bočné stojany v opačnom poradí úkonov.

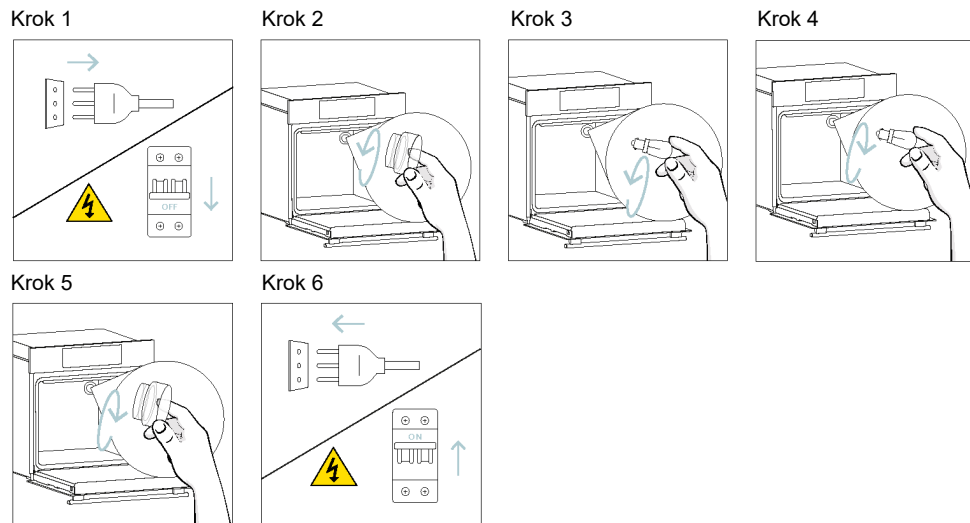


6.4. ÚDRŽBA

VÝMENA KOMPONENTOV

Výmena vrchnej žiarovky:

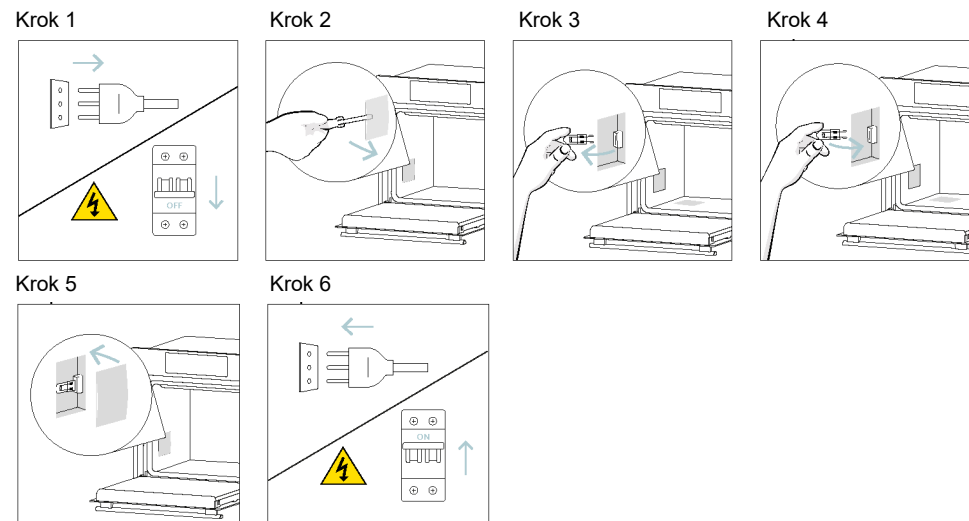
1. Odpojte rúru od elektrickej siete.
2. Odstráňte sklenený kryt žiarovky.
3. Demontujte žiarovku.
4. Vymeňte žiarovku za novú rovnakého typu.
5. Znovu nasadte sklenený kryt žiarovky.
6. Rúru znovu zapojte do elektrickej siete.



Tento výrobok obsahuje jeden alebo viac zdrojov svetla triedy energetickej účinnosti G (žiarovka)

Výmena bočnej žiarovky:

1. Odpojte rúru od elektrickej siete.
2. Plochým skrutkovačom opatrne vypáčte ochranný kryt a vyberte ho.
3. Opatrne vyberte žiarovku zo základne.
4. Vložte novú.
5. Znovu namontujte ochranný sklenený kryt opatrným zatlačením, aby zapadol na miesto.
6. Rúru znovu zapojte do elektrickej siete.



Tento výrobok obsahuje jeden alebo viac zdrojov svetla triedy energetickej účinnosti G (žiarovka)



7. RIEŠENIE PROBLÉMOV

Ak sa počas používania rúry vyskytne nejaká chyba, na displeji sa zobrazí kód „ER“ a dve číslice, ktoré identifikujú chybu.

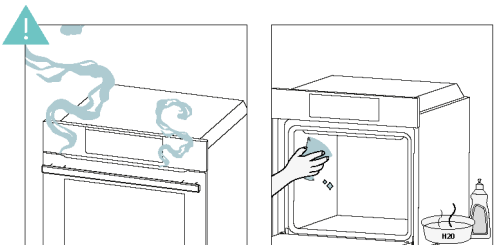
Rúru vypnite a odpojte od elektrickej siete, počkajte niekoľko minút a potom ju znova zapojte.

Ak chyba zmizne, môžete pokračovať v používaní rúry. Ak nie, zavolajte na zákaznícky servis a oznámte kód (ERXX), ktorý vidíte na displeji.

Chyba



Dym



8. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA A LIKVIDÁCIA SPOTREBIČA

8.1. LIKVIDÁCIA SPOTREBIČA



Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2012/19/EÚ o elektrických a elektronických zariadeniach (OEEZ - odpad z elektrických a elektronických zariadení). OEEZ obsahuje znečisťujúce 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 zaisťiť 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 zariadení 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 a disponujúceho rovnakými funkciami ako zakúpené zariadenie.

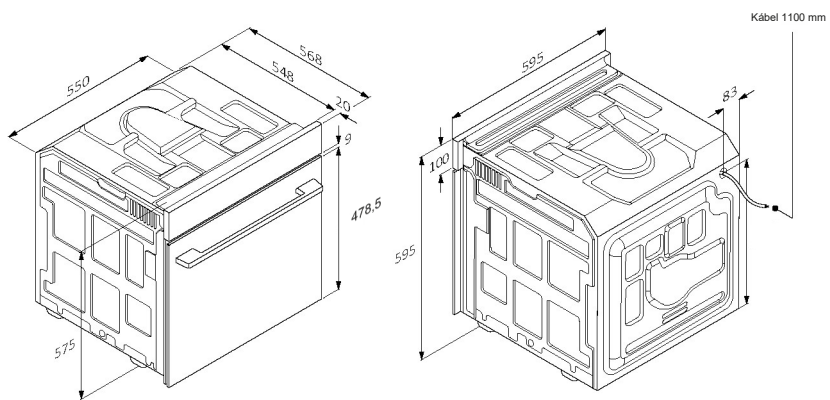
8.2. ŠETRENIE A OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Ak je to možné, rúru vopred nepredhrievajte a snažte sa ju vždy naplniť.

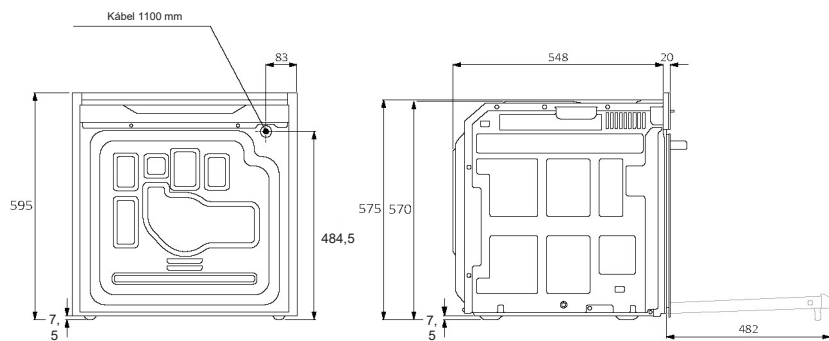
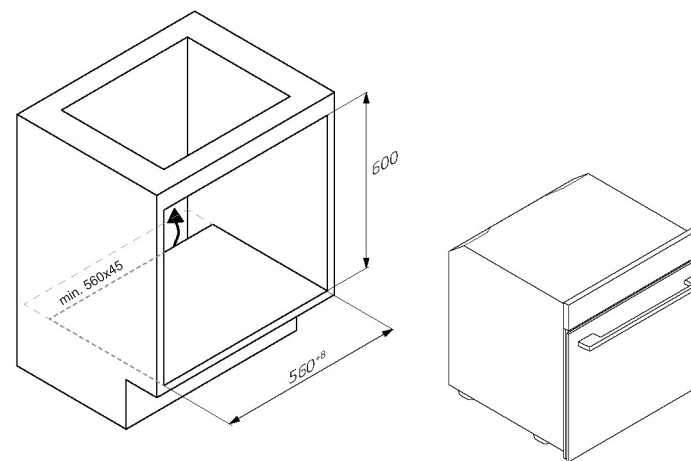
Dvierka rúry otvárajte čo najmenej, pretože pri každom otvorení uniká zvnútra teplo. S cieľom výrazne ušetriť energiu, vypnite rúru 5 až 10 minút pred plánovaným ukončením doby pečenia a použite zvyškové teplo, ktoré rúra naďalej generuje.

Tesnenia udržiavajte čisté a v poriadku, aby sa zabránilo rozptylu tepla mimo vnútorného priestoru. Ak máte zmluvu o elektrickej energii s hodinovou tarifou, program „oneskorený štart“ zjednodušuje úsporu energie a proces pečenia sa začne tak, aby príprava jedla prebiehala v časovom intervale s nižšou tarifou.

9. INŠTALÁCIA



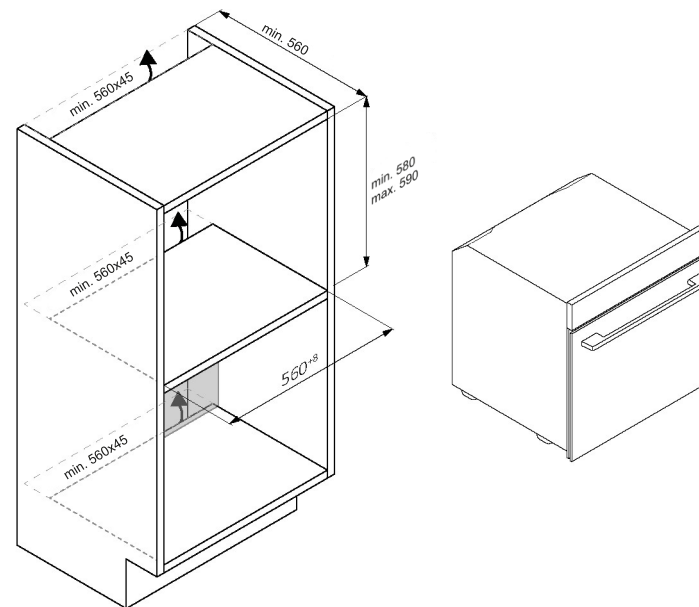
mm



Pohľad zozadu

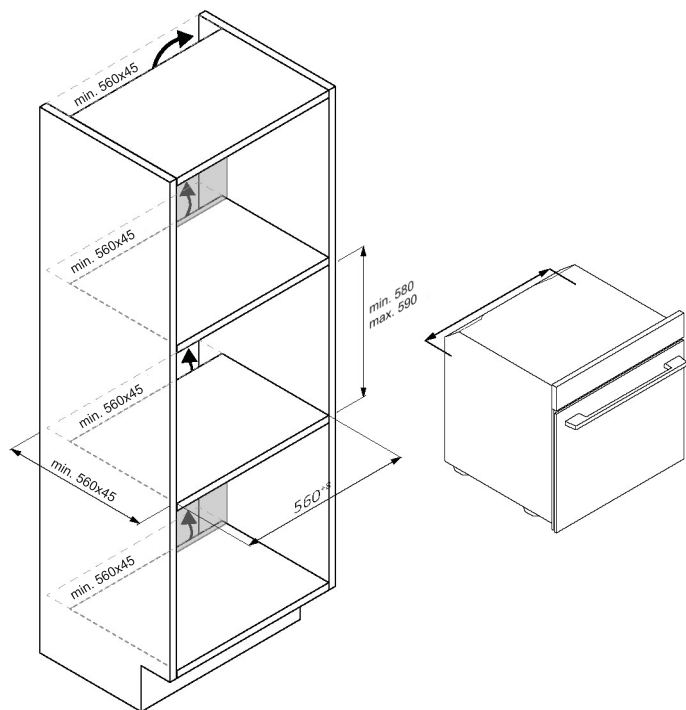
Pohľad z boku

mm

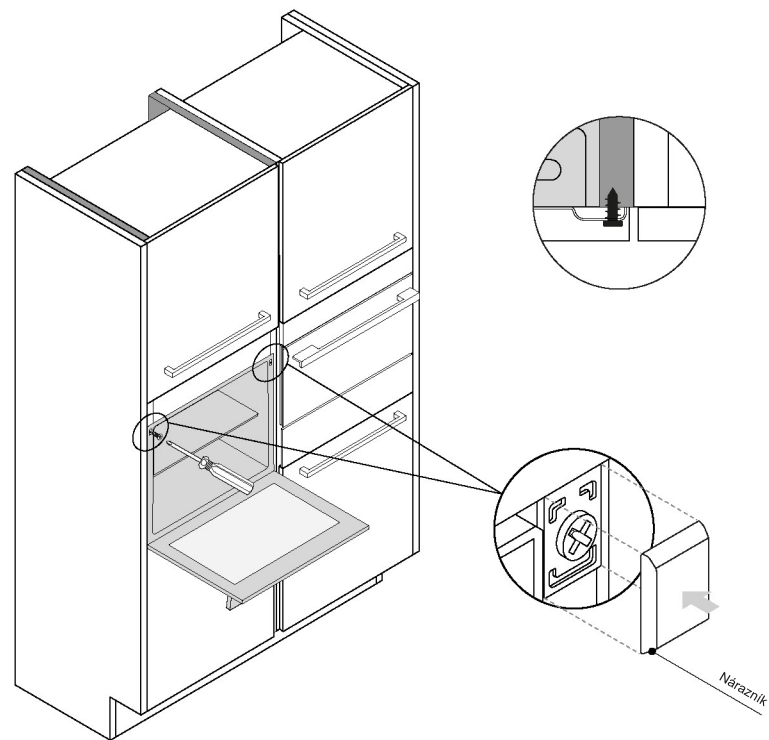


SK 42

SK 43



SK 44



SK 45



CANDY

PEŁNA INSTRUKCJA OBSŁUGI



(PL) Szybki przewodnik | (FR) Guide Rapide | (IT) Guida veloce

www.candy-home.com

CANDY HOOVER GROUP Via Comolli 16 Brugherio - Włochy

English
Deutsch
Français
Italiano
Español
☒☒☒☒☒☒☒☒
Nederlands
Português
Slovenčina
Slovenščina
☒☒☒☒☒☒
Polski
Čeština
Dansk
Suomi
Norsk
Svenska
☒☒☒☒☒☒
☒☒☒☒☒☒☒☒
☒☒☒☒☒☒☒☒☒☒☒☒
☒☒☒☒☒☒☒☒☒☒
Hrvatski
Romana
Türkçe
☒☒☒☒☒☒☒☒
☒☒
Magyar
☒☒☒☒☒☒☒☒
Lietuvių
Eesti
Latviešu

WITAMY

Dziękujemy za wybranie naszego produktu. Aby zapewnić sobie bezpieczeństwo i uzyskać najlepsze wyniki, prosimy o uważne przeczytanie niniejszej instrukcji, łącznie z instrukcjami dotyczącymi bezpieczeństwa, i zachowanie jej na przyszłość.

Przed instalacją piekarnika zanotuj numer seryjny, który może być potrzebny do naprawy. Sprawdź, czy nie doszło do uszkodzeń podczas transportu i skonsultuj się z technikiem, jeśli nie masz pewności przed użyciem. Trzymaj materiały opakowaniowe z dala od dzieci.

i UWAGA: Należy pamiętać, że funkcje i akcesoria piekarnika mogą się różnić w zależności od zakupionego modelu.

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA
2. WPROWADZENIE DO PRODUKTU
 - 2.1. PRZEGLĄD PRODUKTU
 - 2.2. AKCESORIA
 - 2.3. PANEL STEROWANIA
 - 2.4. ŁĄCZNOŚĆ
3. PRZED URUCHOMIENIEM
 - 3.1. INFORMACJE NA START
 - 3.2. PIERWSZE UŻYCIE
 - 3.3. WSTĘPNE CZYSZCZENIE
4. DZIAŁANIE PRODUKTU
 - 4.1. JAK DZIAŁA PRODUKT
 - 4.2. FUNKCJE GOTOWANIA
 - 4.2.1. STANDARDOWE FUNKCJE
 - 4.2.2. FUNKCJE SPECJALNE
5. WYTYCZNE DOTYCZĄCE GOTOWANIA
 - 5.1. OGÓLNA TABELA GOTOWANIA
 - 5.2. TABELA EVERYDAY COOKING
6. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE
 - 6.1. ZALECENIA OGÓLNE
 - 6.2. CZYSZCZENIE PIEKARNIKA
 - 6.2.1. WEWNĄTRZ PIEKARNIKA: funkcje czyszczenia
 - 6.2.2. POZA PIEKARNIKIEM: wyjmowanie i czyszczenie szklanych drzwiczek
 - 6.3. CZYSZCZENIE AKCESORIÓW
 - 6.4. KONSERWACJA
7. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW
8. OCHRONA ŚRODOWISKA I UTYLIZACJA ODPADÓW
 - 8.1. UTYLIZACJA URZĄDZENIA
 - 8.2. OCHRONA I POSZANOWANIE ŚRODOWISKA NATURALNEGO
9. INSTALACJA

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

OGÓLNE OSTRZEŻENIA

- Czyszczenia nie wykonywać myjką parową.
- **⚠ OSTROŻNIE:** Aby uniknąć niebezpieczeństwa związanego z niezamierzonym zresetowaniem wyłącznika termicznego, to urządzenie nie może być zasilane przez zewnętrzne urządzenie przełączające, takie jak minutnik, ani podłączane do obwodu, który jest regularnie włączany i wyłączany przez sieć energetyczną
- Podczas użytkowania urządzenie nagrzewa się. Nie dotykaj elementów grzejnych wewnątrz kuchenki.

Stosować zgodnie z przeznaczeniem

- Piekarnik należy używać wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem, tzn. tylko do pieczenia żywności; wszelkie inne zastosowania, na przykład jako źródło ciepła, uważane są za niewłaściwe, a zatem niebezpieczne. Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody wynikające z niewłaściwego, nieprawidłowego lub nieuzasadnionego użytkowania.

Ograniczenia użytkowania

- Urządzenie może być obsługiwane przez dzieci powyżej 8 roku życia i przez osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub osoby nieposiadające doświadczenia ani wiedzy pod warunkiem, że są one pod odpowiednim nadzorem lub zostały poinstruowane, jak bezpiecznie obsługiwać urządzenie i rozumieją związane z nim zagrożenia. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci bez dozoru.
- To urządzenie nie może być użytkowane przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej sprawności fizycznej, czuciowej lub umysłowej ani przez osoby bez odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, chyba że będą one nadzorowane lub zostaną odpowiednio poinstruowane.
- Należy pilnować dzieci, aby nie bawiły się urządzeniem.
- **⚠ OSTRZEŻENIE:** Podczas użytkowania urządzenie oraz jego dostępne części silnie się nagzewają. Należy zachować ostrożność, aby nie dotykać elementów grzejnych. Dzieci w wieku poniżej 8 lat należy trzymać z dala od urządzenia, chyba że są pod stałym nadzorem.



- **⚠ OSTRZEŻENIE:** Dostępne części mogą się nagrzewać podczas użytkowania. Małe dzieci nie powinny mieć dostępu do urządzenia.

OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE INSTALACJI

- Piekarnik można umieścić wysoko w słupku lub pod blatem roboczym.
- Przed montażem zapewnić dobrą wentylację w przestrzeni piekarnika, aby umożliwić właściwą cyrkulację świeżego powietrza potrzebnego do chłodzenia i ochrony części wewnętrznych. Wykonaj otwory wskazane na ilustracjach zgodnie z rodzajem okucia. Piekarnik należy zawsze mocować do mebli za pomocą śrub dostarczonych wraz z urządzeniem.
- Do obsługi urządzenia na częstotliwościach znamionowych nie jest wymagane wykonanie żadnej dodatkowej operacji/ustawienia.
- Urządzenia nie można montować za dekoracyjnymi drzwiami, aby się nie przegrzało.
- Podczas montażu piekarnik należy odłączyć od sieci, aby uniknąć przegrzania.
- Jeśli usunięcie usterek wynikających z nieprawidłowego montażu wymaga skorzystania z pomocy producenta, pomoc ta nie jest objęta gwarancją. Należy przestrzegać instrukcji dotyczących instalacji przeznaczonych dla wykwalifikowanych specjalistów.
- Nieprawidłowa instalacja może spowodować obrażenia lub urazy u ludzi, zwierząt bądź uszkodzenie mienia. Producent nie może być pociągnięty do odpowiedzialności za takie szkody lub obrażenia.
- Instalacja musi być przeprowadzona przez wykwalifikowanego technika, który musi znać i przestrzegać przepisów obowiązujących w kraju instalacji oraz instrukcji producenta.
- Po rozpakowaniu urządzenia zawsze sprawdź, czy nie jest uszkodzone, w razie problemów przed instalacją skontaktuj się z obsługą klienta i nie podłączaj do prądu.
- Przed uruchomieniem urządzenia usuń opakowanie.
- Podczas instalacji nie używaj uchwyty drzwiczek piekarnika do podnoszenia i przenoszenia piekarnika.
- Meble instalacyjne i meble sąsiadujące muszą wytrzymywać temperaturę 95°C.
- Podczas montażu zaleca się noszenie rękawic ochronnych, aby uniknąć skaleczeń.
- Nie instaluj produktu w otwartych przestrzeniach narażonych na działanie czynników atmosferycznych.

- To urządzenie jest przeznaczone do użytku na wysokościach poniżej 2000 m.

OSTRZEŻENIA ELEKTRYCZNE

- 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 przzerwany przez ten wyłącznik. Gniazdo oraz wyłącznik wielobiegunowy zastosowany do podłączenia powinien być po zainstalowaniu urządzenia łatwo dostępny.
- Jeśli kabel zasilający ulegnie uszkodzeniu, dla bezpieczeństwa należy zlecić jego wymianę producentowi, autoryzowanemu serwisowi lub osobom o podobnych kwalifikacjach. W sprawie napraw należy zwrócić się do Działu obsługi klienta i poprosić o zastosowanie oryginalnych części zamiennych.
- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek prac lub konserwacji należy odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej.
- **⚠ OSTRZEŻENIE:** Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym, przed przystąpieniem do wymiany żarówki upewnić się, że urządzenie jest wyłączone.
- Piekarnik należy wyłączyć przed wyciągnięciem zdejmowalnych części. Po wyczyszczeniu należy je ponownie złożyć zgodnie z instrukcją.
- Użytkowanie każdego urządzenia elektrycznego wiąże się z koniecznością przestrzegania pewnych zasadniczych reguł:
 - Nie ciągnąć za kabel zasilający podczas odłączania urządzenia od źródła zasilania;
 - Nie dotykać urządzenia mokrymi lub wilgotnymi dłońmi bądź stopami;
 - Generalnie nie zaleca się używania adapterów, wielu gniazd i przedłużaczy;
 - W razie awarii i/lub nieprawidłowego działania wyłączyć urządzenie i nie manipulować przy nim.

- **i UWAGA:** Piekarnik może wymagać prac konserwacyjnych, dlatego zaleca się udostępnienie innego gniazda ściennego, tak aby można było go podłączyć, jeśli zostanie wyjęty z miejsca, w którym go zainstalowano.
- Jakakolwiek naprawa, instalacja i konserwacja nieprawidłowo przeprowadzona może spowodować poważne zagrożenie dla użytkownika.
- Firma produkcyjna niniejszym oświadcza, że nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody bezpośrednie lub pośrednie spowodowane nieprawidłową instalacją, konserwacją lub naprawami. Ponadto nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane brakiem lub przerwaniem instalacji uziemiającej (np. porażeniem prądem).
- **! OSTROŻNIE:** aby uniknąć niebezpieczeństwa związanego z niezamierzonym zresetowaniem wyłącznika termicznego, to urządzenie nie może być zasilane przez zewnętrzne urządzenie przełączające, takie jak minutnik, ani podłączane do obwodu, który jest regularnie włączany i wyłączany przez sieć energetyczną.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do włączania za pomocą zewnętrznego timera lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.

UŻYTKOWANIE I KONSERWACJA

- Ociekacz zbiera resztki, które ociekają podczas gotowania/pieczenia.
- Umieszczając ruszt na prowadnicach bocznych, należy zwrócić uwagę, aby krótsza część boku (między ogranicznikiem a końcem) była skierowana w stronę wnętrza piekarnika. Jeżeli ruszt posiada ozdobną metalową listwę, należy zwrócić uwagę na jej umiejscowienie na zewnątrz piekarnika, tak aby logo marki było widoczne i czytelne. Prawidłowe ustawienie można znaleźć także na ilustracji w części [Akcesoria](#) niniejszej instrukcji obsługi.
- Nie używaj ostrych, ściernych środków czyszczących ani ostrych metalowych skrobaków do czyszczenia szyby drzwiczek kuchenki, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może spowodować pęknięcie szyby.
- Używać wyłącznie czujnika temperatury zalecanego dla tego piekarnika.
- Podczas pieczenia wewnątrz piekarnika lub na szybie drzwiczek może skraplać się wilgoć. Jest to stan normalny. Aby ograniczyć skraplanie wilgoci, przed włożeniem potrawy do piekarnika należy po jego włączeniu odczekać 10-15 minut. Kondensacja zniknie, gdy piekarnik osiągnie temperaturę pieczenia.

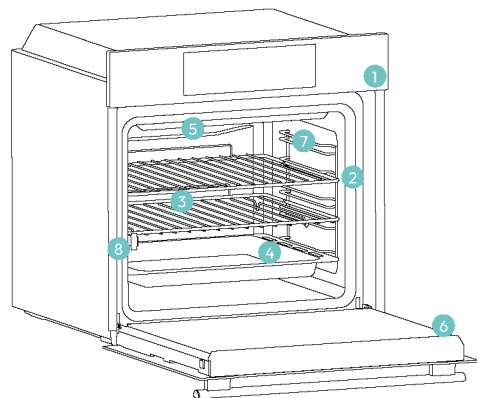
- Warzywa należy piec w naczyniu z pokrywką zamiast na nieosłoniętej tacce.
- Po upieczeniu potrawy nie powinno się zostawiać jej w piekarniku przez czas dłuższy niż 15-20 minut.
- W przypadku długiej awarii zasilania podczas fazy pieczenia może dojść do nieprawidłowego działania wskaźnika kontrolnego. W takim przypadku należy skontaktować się z działem obsługi klienta.
- **! OSTRZEŻENIE:** Nie wykladać ścian piekarnika folią aluminiową ani jednorazowym zabezpieczeniem dostępnym w sklepach. Folia aluminiowa lub jakiegokolwiek inne zabezpieczenie w bezpośrednim kontakcie z gorącą emalią stwarzają ryzyko stopienia i pogorszenia stanu emalii wewnątrz piekarnika.
- **! OSTRZEŻENIE:** Nie wolno zdejmować uszczelki drzwiczek piekarnika.
- **! OSTROŻNIE:** Nie napełniać dna komory wodą podczas pieczenia lub gdy piekarnik jest gorący.
- W celu prawidłowego użytkowania piekarnika nie zaleca się umieszczania żywności w bezpośrednim kontakcie z rusztami i tacami, ale używania papieru do pieczenia i/lub specjalnych pojemników.

OSTRZEŻENIA (*DLA PIEKARNIKÓW Z PIROLIZĄ)

- Przed czyszczeniem zmyć nadmiar wycieku.
- **! OSTRZEŻENIE:** Przed rozpoczęciem automatycznego cyklu czyszczenia należy:
 - Otworzyć drzwiczki piekarnika;
 - Wilgotną gąbką usunąć z wnętrza piekarnika duże lub gruboziarniste resztki jedzenia. Nie używać detergentów;
 - Wyciągnąć wszystkie akcesoria i zestaw wysuwanych półek (o ile dostępne);
 - Nie wkładać ścierek do naczyń.
- W piekarnikach z sondą do mięsa przed rozpoczęciem cyklu czyszczenia należy koniecznie zamknąć otwór za pomocą dostarczonej nakrętki. Otwór zamykać nakrętką zawsze wtedy, gdy sonda do mięsa nie jest używana.
- Podczas procesu czyszczenia pirolitycznego (jeśli jest dostępny) powierzchnie mogą się nagrzać bardziej niż zwykle, dlatego dzieci powinny znajdować się z dala od urządzenia.
- Jeśli nad piekarnikiem zamontowano płytę kuchenną, podczas pracy pirolizera nie wolno używać płyty kuchennej. Zapobiegnie to jej przegrzaniu.

2. WPROWADZENIE DO PRODUKTU

2.1. PRZEGLĄD PRODUKTU



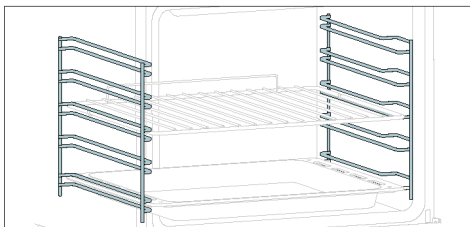
1. Panel sterowania
2. Numery pozycji półek
3. Kratki
4. Tace
5. Osłona wentylatora
6. Drzwiczki piekarnika
7. Boczne siatki (jeśli występują; tylko dla płaskich komór)
8. Numer seryjny i kod QR



Wpisz tutaj swój numer seryjny do wykorzystania w przyszłości.

2.2. AKCESORIA

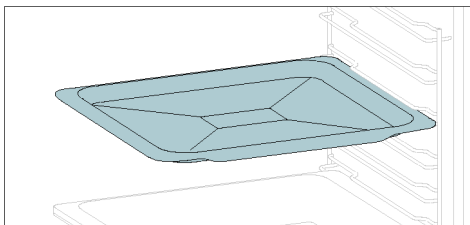
Boczne siatki druciane (tylko jeśli występują*)



Umieszczone po obu stronach komory piekarnika prowadnice boczne służą do umieszczenia blach do pieczenia i rusztów podczas pieczenia.

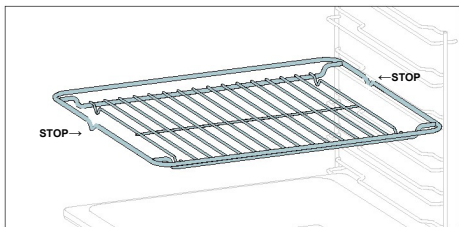
UWAGA: 6 lub 7 poziomów w zależności od modelu.

Blacha do pieczenia (tylko jeśli występuje*)



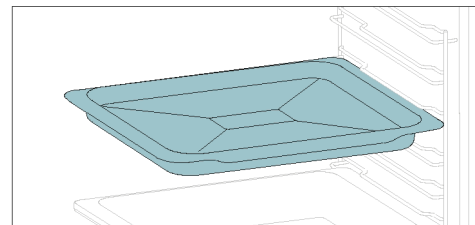
Blacha do pieczenia idealnie nadaje się do uzyskania równomiernego przyrumienienia od dołu, co czyni ją idealną do ciastek i ciast ze względu na jej płytką, płaską konstrukcję. Dodatkowo umieszczenie jej pod rusztem do gotowania może pomóc w zbieraniu skroplin i zapobiegnięciu ubrudzenia piekarniku.

Metal, jałowy



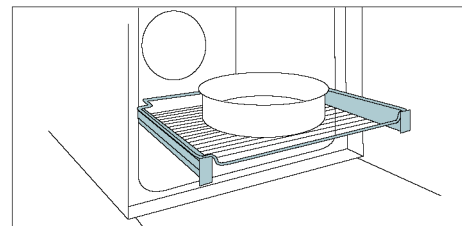
Metalowa kratka w piekarniku to wyjmowana, regulowana półka, która podtrzymuje naczynia, zapewniając równomierne gotowanie i ułatwiając czyszczenie. Można jej używać do trzymania talerzy i patelni na różnych wysokościach w zależności od potrzeb kulinarnych.

Głębsza taca



Głębsza blacha idealnie nadaje się do przepisów z dodatkiem płynów lub warstw, takich jak zapiekanki lub pieczenie. Jej głębokość została specjalnie zaprojektowana, aby zapewnić pożądaną konsystencję przygotowywanej w nim żywności.

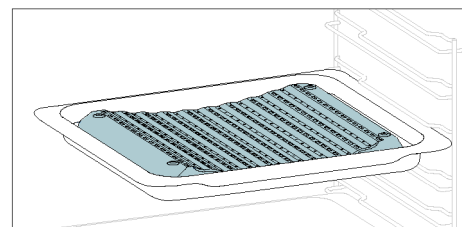
Prowadnice teleskopowe (jeśli występują*)



Teleskopowe szyny piekarnika to półki, które można wysuwać, co ułatwia wkładanie i wyjmowanie potraw, bez konieczności sięgania do wnętrza gorącego piekarnika. Poprawiają bezpieczeństwo, stabilność i można je regulować na różnych poziomach.

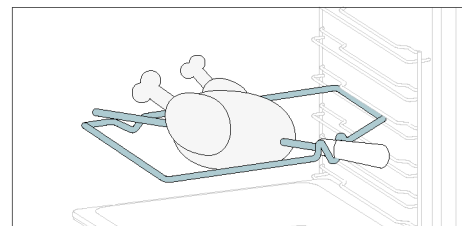
Inteligentna taca – tryb BBQ

(tylko jeśli występuje*)



Wklęsły kształt umożliwia prawidłową cyrkulację wilgoci powstającej podczas gotowania, utrzymując wysoki poziom wilgotności żywności. W zależności od ilości wody włożonej do tacy, uzyskamy bardziej suche lub bardziej „mokre” potrawy.

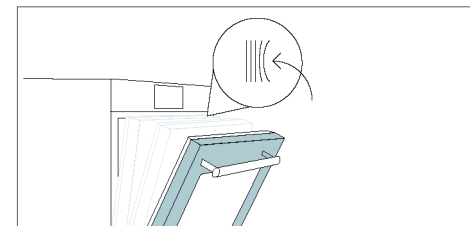
Rożen tylko (tylko jeśli występuje*)



Rożen współpracuje z górnym elementem grzejnym, obracając potrawę, co umożliwia jej równomierne przygotowanie. Najlepiej nadaje się do żywności średniej wielkości. Idealny do odkrywania na nowo smaku tradycyjnej pieczenia.

Zawiasy Soft-close/Soft-open

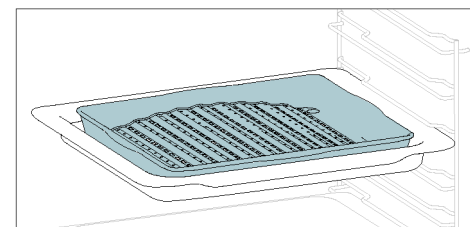
(tylko jeśli występują*)



Zawiasy Soft-close/Soft-open kontrolują ruch drzwi, zapewniając ich płynny i zapobiegając trzaskaniu.

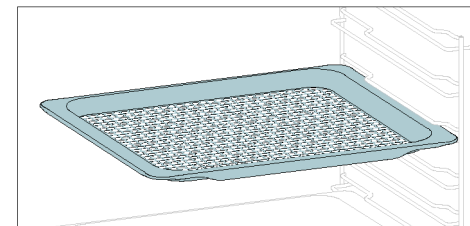
Inteligentna taca – tryb PARA

(tylko jeśli występuje*)



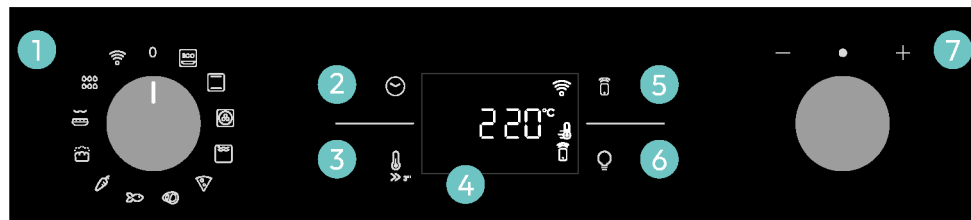
Wypukły kształt nadaje się do grillowania w piekarniku w wysokiej temperaturze (220°), umożliwiając efekt grillowania nawet w domu przy niewielkiej ilości dymu dzięki działaniu odprowadzającemu tłuszcz z dna blachy.

Taca Airfry (tylko jeśli występuje*)



Taca Airfry zapewnia równomierny i trójwymiarowy dopływ gorącego powietrza do żywności, co zapewnia bardziej chrupiącą skórkę, zachowując jednocześnie delikatność wnętrza. Aby zebrać soki i panierkę, połóż ją na blasze do pieczenia.

2.3. PANEL STEROWANIA



Funkcje i ranking funkcji można zmieniać w zależności od modelu.

1. Pokrętko wyboru funkcji
2. Godzina
3. Temperatura
4. Wyświetlacz LED
5. Zdalne sterowanie
6. Lampa
7. Sterowanie wybieraniem

GLÓWNE FUNKCJE

Wyświetlacz posiada 4 główne funkcje:

Symbol	Funkcja	Opis
	Godzina	Naciśnij raz, aby ustawić czas gotowania, dwa razy, aby włączyć minutnik (dostępny w trybie gotowości), trzy razy, aby ustawić godzinę i cztery razy, aby włączyć opóźnienie startu. W trybie gotowości dostępny jest tylko minutnik.
	Temperatura	Naciśnij raz, aby sprawdzić temperaturę komory, naciśnij i przytrzymaj przez 3 sekundy, aby włączyć opcję szybkiego nagrzewania (dostępna tylko w fazie wstępnego nagrzewania piekarnika). Gdy rozgrzewanie jest aktywne, na wyświetlaczu pojawi się odpowiednia ikona.
	Zdalne sterowanie Wł./Wył.	Naciśnij przycisk, aby włączyć zdalne sterowanie, po sparowaniu piekarnika z aplikacją hOn (poprzez aplikację).
	Oświetlenie	Naciśnij, aby włączyć/wyłączyć oświetlenie komory piekarnika.

2.4. ŁĄCZNOŚĆ

Parametry sieci bezprzewodowej

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

Informacje o produkcie dot. urządzeń sieciowych

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

Sposób aktywowania portu sieci bezprzewodowej:

Moduł Wi-Fi załącza się w momencie ustawienia pokrętkła funkcji w pozycji różnej od zera.

Sposób dezaktywowania portu sieci bezprzewodowej:

Moduł Wi-Fi jest zawsze wyłączony, gdy pokrętko funkcji jest ustawione w pozycji zerowej.

Jeśli pokrętko jest ustawione w innej pozycji, przejdź do menu Wi-Fi i wybierz opcję Wyłącz, aby dezaktywować Wi-Fi.

Niniejszym Candy Hoover Group Srl oświadcza, że sprzęt radiowy jest zgodny z dyrektywą 2014/53/UE i odpowiednimi wymogami ustawowymi obowiązującymi na rynku brytyjskim. Pełny tekst deklaracji zgodności dostępny jest na stronie internetowej pod następującym adresem: www.candy-group.com



JAK KORZYSTAĆ Z APLIKACJI

Twoje urządzenie może być podłączone do domowej sieci bezprzewodowej i sterowane zdalnie za pomocą aplikacji. Podłącz swoje urządzenie, aby zapewnić aktualne oprogramowanie i funkcje.

UWAGA

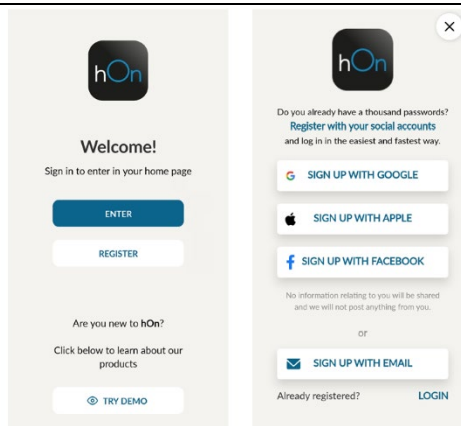
- Po włączeniu piekarnika ikony WIFI migają przez 30 minut. W tym czasie można zarejestrować produkt.
- Upewnij się, że domowa sieć Wi-Fi jest włączona.
- Otrzymaś instrukcje krok po kroku zarówno na rejestrowanym urządzeniu, jak i na urządzeniu mobilnym.
- Podłączenie piekarnika może zająć do 10 minut.
- Dalsze wskazówki i rozwiązywanie problemów można znaleźć w aplikacji.

Pobierz na swój smartfon.



REJESTRACJA NOWEGO UŻYTKOWNIKA

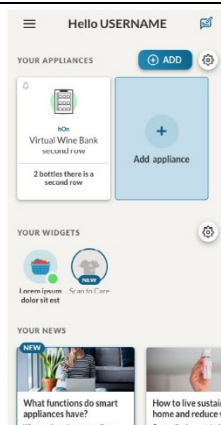
- Kliknij opcję „Zarejestruj się”
- Możesz się zarejestrować się za pośrednictwem kont społecznościowych lub przy użyciu osobistego adresu e-mail



SZYBKA REJESTRACJA PAROWANIA

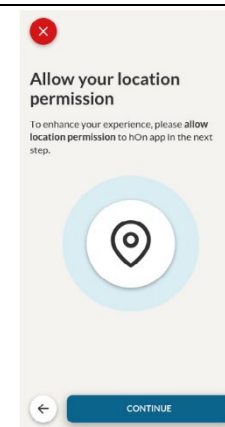
Krok 1

- Wybierz opcję „Dodaj urządzenie”.



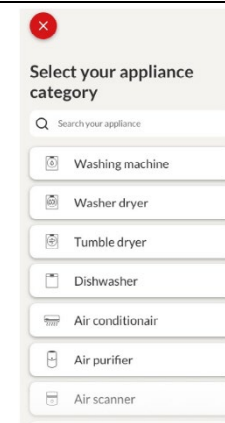
Krok 2

- Zezwól na lokalizację.



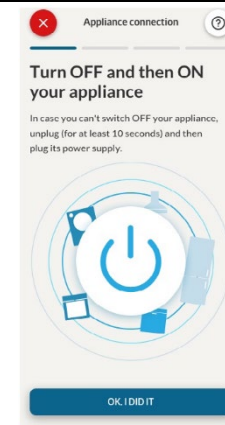
Krok 3

- Wybierz piekarnik z kategorii urządzeń.



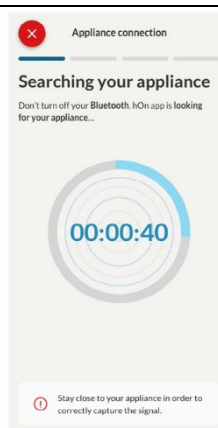
Krok 4

- Włącz urządzenie; jeśli jest już włączone, wyłącz je i włącz ponownie.



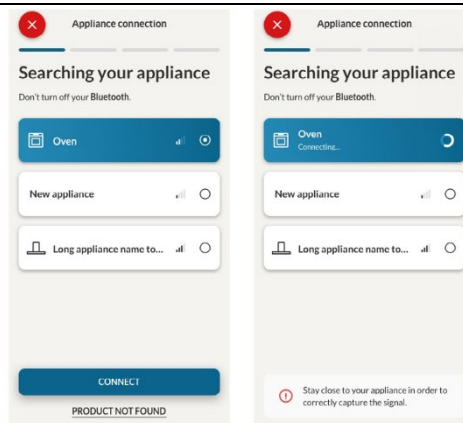
Krok 5

- Po włączeniu aplikacja hOn rozpocznie wyszukiwanie Twojego urządzenia gospodarstwa domowego.



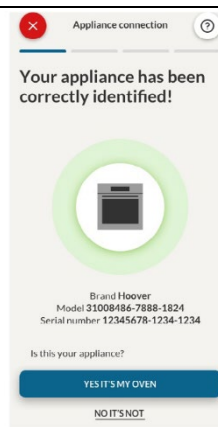
Krok 6.1-6.2

- Wybierz swoje urządzenie gospodarstwa domowego, kliknij „Połącz” i poczekaj kilka sekund.



Krok 7

- Twój piekarnik zostanie znaleziony i będziesz mógł nim sterować poprzez hOn.



WIFI JAK ZMIENIĆ USTAWIENIA WIFI

Po zarejestrowaniu urządzenia użytkownik może zmieniać ustawienia Wi-Fi pomiędzy:

- WŁĄCZONE WIFI:** Stan pieca można monitorować tylko za pomocą aplikacji.
- WIFI WYŁ.:** Piekarnik nie jest podłączony, ale nadal jest zarejestrowany z zapisanymi danymi uwierzytelniającymi sieć.
- RESET WIFI:** Połączenie zostanie zresetowane i możliwa jest nowa rejestracja.

- Obróć pokrętkę funkcyjną w menu WIFI.
- Na wyświetlaczu pojawi się „Wi.”.
- Obracaj pokrętkę, aż wyświetli się „Wył” lub ustawienie resetowania „rSt”.



ZDALNE STEROWANIE


Zdalne sterowanie oferuje użytkownikom liczne korzyści, zwiększając wygodę, wydajność i ogólne wrażenia z gotowania, umożliwiając sterowanie produktem bezpośrednio z urządzenia i aplikacji hOn

Ta funkcja umożliwia korzystanie za pośrednictwem urządzenia z różnych funkcji, takich jak: natychmiastowe lub zaplanowane uruchamianie przepisów lub programów gotowania dostępnych już w aplikacji; monitorowanie w czasie rzeczywistym postępu Twoich przepisów; dostosowanie używanych parametrów gotowania.

Ponadto możliwe jest otrzymywanie powiadomień po zakończeniu programów lub przepisów. Zdalne sterowanie można aktywować wyłącznie po zarejestrowaniu produktu.

UWAGA: Jest dostępny dla wszystkich funkcji gotowania produktu, z wyjątkiem programów Zapiekanka i Supergrill.

Jak aktywować zdalne sterowanie:

- Obróć pokrętkę funkcyjną w menu WIFI.
- Naciśnij .
- Na wyświetlaczu pojawi się „hOn”. Wyświetlone zostaną ikony Wi-Fi i pilota.
- Uzyskaj dostęp do aplikacji, wybierz program i rozpocznij gotowanie. W trakcie procesu można kontrolować i zmieniać parametry programu zarówno z poziomu produktu, jak i aplikacji.



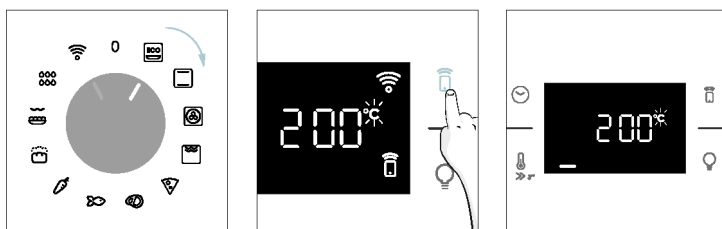
Możliwe jest także aktywowanie zdalnego sterowania podczas procesu gotowania poprzez naciśnięcie odpowiedniego przycisku.



Jak zatrzymać zdalne sterowanie:

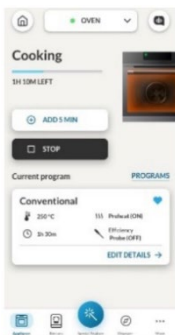
Program gotowania można zatrzymać bezpośrednio z poziomu produktu, obracając pokrętkę funkcji do innej pozycji. Czynności te przerywają proces gotowania.

Innym sposobem jest naciśnięcie odpowiedniego przycisku zdalnego sterowania dołączonego do urządzenia. Czynności te przerywają proces gotowania.



Możesz także zdalnie zatrzymać program gotowania za pomocą aplikacji, klikając przycisk „STOP” na urządzeniu wyświetlającym. Piekarnik automatycznie zatrzyma pieczenie.

UWAGA: Jeśli użytkownik zatrzyma trwające gotowanie w piekarniku, jednocześnie zatrzymane gotowanie będzie widoczne w aplikacji.



3. PRZED URUCHOMIENIEM

3.1. INFORMACJE NA START

Kiedy po raz pierwszy włączysz piekarnik, możesz zauważyć dym. Nie martw się, po prostu poczekaj, aż dym opadnie, zanim użyjesz piekarnika.

Jak działają drzwi

W przypadku funkcji wykorzystujących grill, dzięki technologii wyłącznika drzwiowego, piekarnik automatycznie wstrzyma działanie elementów grzejnych po otwarciu drzwi i będzie kontynuował gotowanie po ich zamknięciu.

Ta funkcja jest dostępna tylko w określonych konfiguracjach piekarnika. Wszystkie modele z pirolizą są w to wyposażone.

Podczas czyszczenia pirolitycznego drzwiczki piekarnika pozostają przez cały czas zamknięte. Jeżeli nie jest zablokowany, piekarnik wyświetli kod błędu 24 i wstrzyma funkcję czyszczenia.

Jak działa oświetlenie

Komora piekarnika jest oświetlana przez jedną lub więcej żarówek, zwykle włączanych za każdym razem, gdy rozpoczyna się funkcja gotowania.

W przypadku piekarników wyposażonych w wyłącznik drzwiowy (patrz poniżej) światło włącza się automatycznie po otwarciu drzwi.

W przypadku piekarników wyposażonych w przycisk lampki można go również wykorzystać do włączenia oświetlenia.

Jeżeli drzwi piekarnika pozostaną otwarte dłużej niż 10 minut, oświetlenie wyłączy się automatycznie.

Podczas czyszczenia pirolitycznego lampka pozostaje wyłączona. *

Jak działa wentylator chłodzący

Wentylator chłodzący odpowiada za odprowadzanie ciepła, zapobieganie nadmiernemu nagraniu piekarnika i jego otoczenia oraz ochronę urządzeń kuchennych przed działaniem wysokich temperatur.

Z tego powodu wentylator chłodzący pozostaje słyszalny przez pewien czas nawet po wyłączeniu piekarnika. Działa podczas i po cyklu pieczenia w zależności od temperatury wewnętrznej piekarnika.

Gdy wentylator chłodzący działa, zwykle generuje delikatne buczenie lub warczenie. Można również zauważyć ciepły strumień powietrza wydobywający się ze szczeliny pomiędzy drzwiczkami piekarnika a panelem sterowania. Podczas czyszczenia pirolitycznego i gdy drzwi są zamknięte, włącza się wentylator chłodzący. *

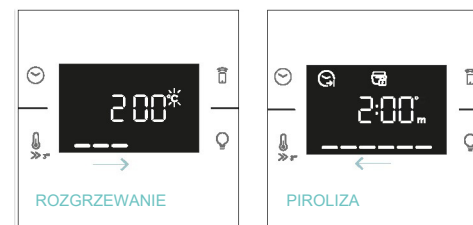
Podczas działania funkcji ECO światło pozostanie wyłączone.

(*tylko dla piekarników z pirolizą)

Jak działa pasek stanu

Pasek stanu, oparty na ustawionych programach, ułatwia monitorowanie temperatury i czasu. W szczególności w przypadku funkcji obejmujących podgrzewanie wstępne wyświetla wzrost temperatury w tej fazie.

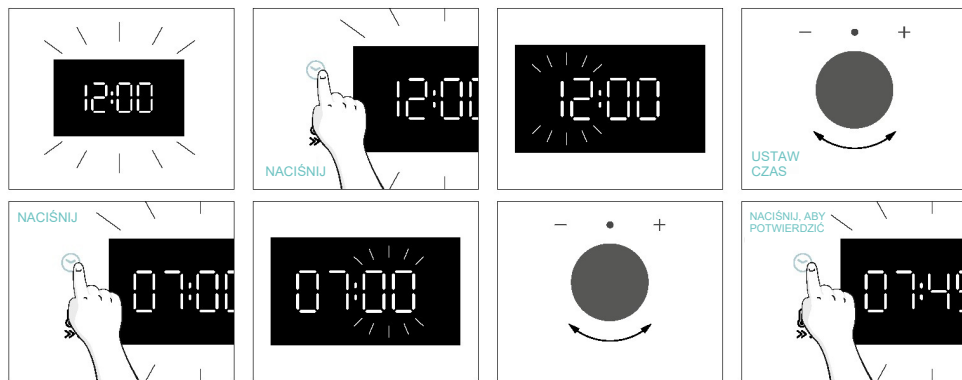
W programach gotowania i funkcji czyszczenia pirolitycznego pokazuje odpowiednio odliczanie czasu gotowania i cykl czyszczenia.



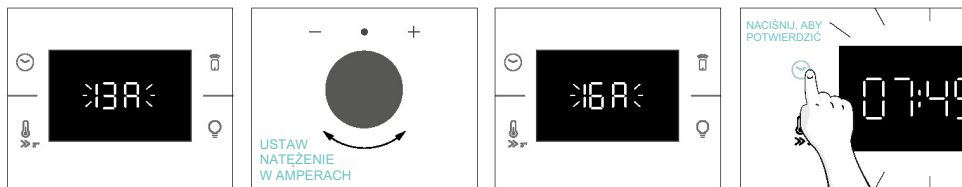
3.2. PIERWSZE UŻYCIĘ

Kiedy urządzenie jest włączane po raz pierwszy, pierwszym krokiem jest ustawienie pory dnia, wybranie pomiędzy 13 amperami lub 16 amperami, wybranie jasności i poziomu dźwięku.

- **USTAW MINUTNIK:** Na wyświetlaczu zacznie migać ustawiony czas „12:00”. Aby ją zmodyfikować, naciśnij i prawym pokrętleń ustaw aktualną godzinę. Naciśnij ponownie i wykonaj tę samą procedurę, aby ustawić minuty. Aby potwierdzić, naciśnij jeszcze raz .

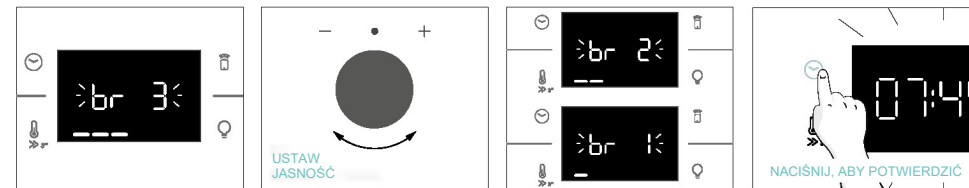


- **NATĘŻENIE W AMPERACH:** Domyślnie piekarnik ustawiony jest na pracę z większą mocą, odpowiednią dla gospodarstw domowych o mocy powyżej 3 kW (16 A). Jeśli Twój dom ma niższą moc, możesz zmienić to ustawienie na 13 A. To ustawienie wpływa na szybkość nagrzewania piekarnika. Wybranie wyższej opcji (16 A) oznacza, że nagrzewa się szybciej (ponieważ zwiększa się pobór mocy). Na wyświetlaczu zobaczysz dwie możliwości: 13A i 16A. Po prostu obróć prawe pokrętle, aby wybrać żądane ustawienie, a następnie naciśnij przycisk , aby potwierdzić.

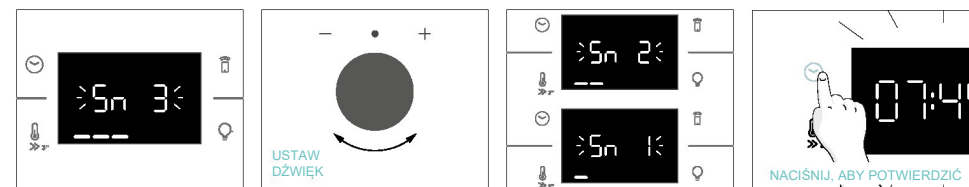


- **UWAGA:** Opcja ustawienia natężenia prądu jest dostępna tylko podczas pierwszej instalacji. Aby zmodyfikować ustalone natężenie prądu, należy zapoznać się z instrukcjami poinstalacyjnymi.

JASNOŚĆ: Na wyświetlaczu pojawi się symbol „br”. Liczby oznaczają poziom intensywności jasności, edytowalny za pomocą prawego pokrętle. Aby potwierdzić, naciśnij .



DŹWIĘK: Na wyświetlaczu pojawi się symbol „Sn”. Liczby oznaczają poziom natężenia dźwięku, edytowalny za pomocą prawego pokrętle. Aby potwierdzić, naciśnij .

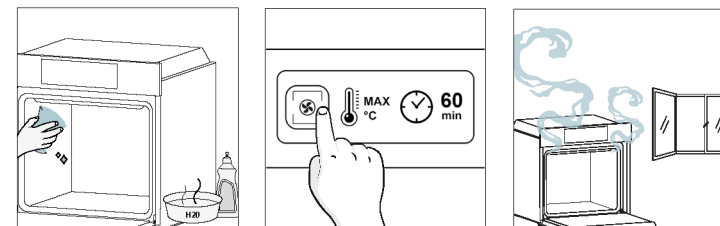


Gdy piekarnik znajduje się w trybie czuwania, można powrócić do ustawień początkowych naciskając jednocześnie przyciski Temperatura i Lampa przez 5 sekund.



3.3. WSTĘPNE CZYSZCZENIE

Przed użyciem po raz pierwszy wyczyść piekarnik. Przetrzyj zewnętrzne powierzchnie piekarnika wilgotną, miękką szmatką. Umyć wszystkie akcesoria i wytrzyj wnętrze piekarnika płynem do mycia naczyń wymieszany z gorącą wodą. Nastawić pusty piekarnik na maksymalną temperaturę i pozostawić włączony na około 1 godzinę, co pozwoli na usunięcie wszelkich utrzymujących się zapachów nowości.

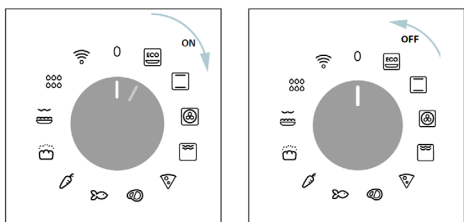


4. DZIAŁANIE PRODUKTU

4.1. JAK DZIAŁA PRODUKT

WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE PIEKARNIKA

Aby włączyć piekarnik, obróć pokrętkę funkcji (w prawo/w lewo) i wybierz program gotowania. Aby wyłączyć, ustaw pokrętkę funkcji w pozycji „0”.

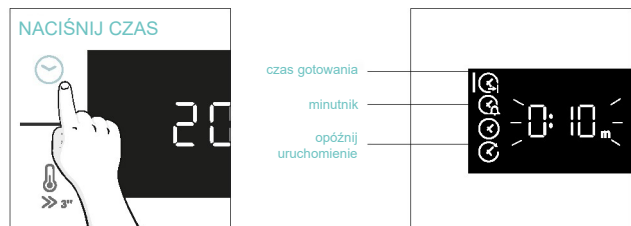


USTAW PROGRAM GOTOWANIA

Obróć pokrętkę funkcji i wybierz żądany program. Na wyświetlaczu pojawi się domyślna temperatura, którą w każdej chwili można edytować kręcąc prawym pokrętłem (zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby zwiększyć i przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, aby zmniejszyć temperaturę).

MENU CZASU

Uzyskaj dostęp do menu Czas, naciskając ☺. Aby przejść do opcji ☺ tyle razy, ile potrzeba do wprowadzenia następujących ustawień:

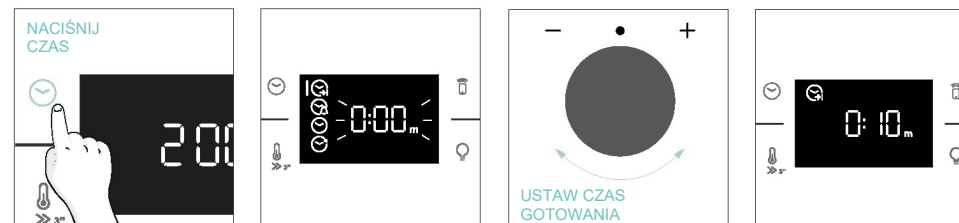


UWAGA: nie można ustawić kilku parametrów jednocześnie, dlatego w pamięci pozostaje tylko ostatni zestaw, a poprzedni jest usuwany.

☺ CZAS GOTOWANIA

Umożliwia ustawienie czasu gotowania wymaganego dla wybranego przepisu.

AKTYWACJA: naciśnij ☺, aby wejść do menu Czas. Kliknij ☺ tyle razy, ile potrzebujesz, aby wybrać funkcję „Czas gotowania”. Następnie użyj pokrętki, aby wyregulować wartość.

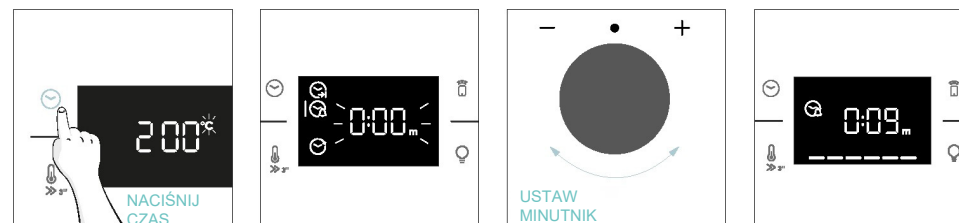


Odliczanie rozpoczyna się po zakończeniu nagrzewania (jeśli występuje). Podczas fazy gotowania można zmienić wartość czasu trwania, obracając prawe pokrętkę. Po upływie czasu gotowanie zostaje zatrzymane.

☺ MINUTNIK

Pozwala używać piekarnika jako budzika.

AKTYWACJA: naciśnij ☺, aby wejść do menu Czas. Kliknij ☺ tyle razy, ile potrzebujesz, aby wybrać funkcję „Minutnik”. Następnie użyj pokrętki, aby wyregulować wartość.



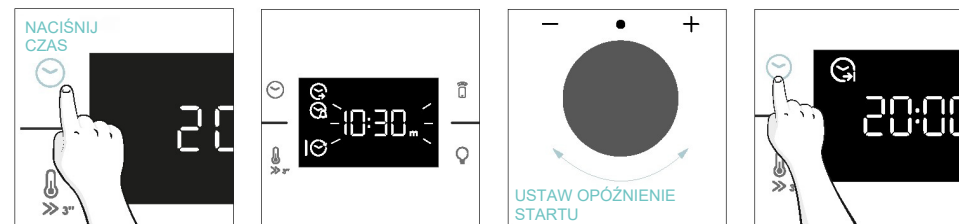
Gdy funkcja jest ustawiona, główną informacją pokazywaną na wyświetlaczu jest zawsze godzina. Aby edytować temperaturę, naciśnij ☺, aby przejść do dedykowanego trybu edycji. Po upływie czasu gotowanie trwa do momentu obrócenia lewego pokrętki do pozycji 0.

Funkcję tę można ustawić także wtedy, gdy piekarnik znajduje się w trybie czuwania, naciskając przycisk ☺. Po włączeniu minutnik działa niezależnie od funkcji gotowania piekarnika.

☺ OPÓŹNIJ URUCHOMIENIE

Umożliwia wybór czasu rozpoczęcia gotowania.

AKTYWACJA: naciśnij ☺, aby wejść do menu Czas. Stuknij tyle razy, ile potrzebujesz, aby wybrać funkcję „Opóźnienie startu”. Następnie za pomocą pokrętki ustaw godzinę rozpoczęcia gotowania.



UWAGA: Opóźnienie startu można włączyć dopiero po ustawieniu czasu gotowania i nie jest ono dostępne w przypadku funkcji grilla.

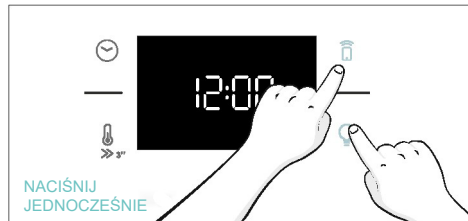


FUNKCJE DODATKOWE

BLOKADA RODZICIELSKA

Funkcja ta umożliwia zablokowanie ekranu, aby zapobiec niepożądanemu korzystaniu z niego przez osoby niepełnoletnie. Aby włączyć blokadę ekranu, naciśnij i przytrzymaj jednocześnie przyciski zdalnego sterowania i lampy.

Powtórz tę samą czynność, aby dezaktywować blokadę.



4.2. FUNKCJE GOTOWANIA





OPCJA SZYBKIEGO NAGRZEWANIA

Aby przyspieszyć fazę nagrzewania, można wybrać opcję szybkiego nagrzewania, naciskając ikonę temperatury przez 3 sekundy po wybraniu programu gotowania i temperatury. Ta opcja aktywuje kombinację wentylatora i elementów grzejnych, niezależnie od wybranej funkcji gotowania.

Aby oszczędzać energię, po włączeniu [szybkiego nagrzewania](#) wentylator komory zostanie WYŁĄCZONY do czasu osiągnięcia przez piekarnik żądanej temperatury.

4.2.1. STANDARDOWE FUNKCJE

i UWAGA: w przypadku funkcji wymagających wstępnego nagrzania należy na tym etapie zdjąć wszystkie akcesoria.

Symbol	Funkcja	Wartość domyślna T°C Zakres T°C	Sugerowana pozycja półki	Wstępne nagrzewanie	Sugestie
	*ECO	190°C 150-220°C	L3/L4	NIE	IDEALNY DO: gotowania mięsa, ryb i warzyw Funkcja ta pozwala oszczędzać energię podczas gotowania, utrzymując żywność wilgotną i delikatną. Lampa wnękowa jest wyłączona
	*Stacyjny	30-250°C	L2/L3	Tak/Szybkie wstępne nagrzewanie	IDEALNE DO: ciast, pieczywa, herbatników, quiche na jednym poziomie przy użyciu grzania górnego i dolnego. Może być używany z czujnikiem Heat Feel.
	Wielopoziomowo	160°C 50-250°C	L4 (jedna taca) L2+L5 (dwie tace) L2+L4+L6 (trzy tace)	Tak/Szybkie wstępne nagrzewanie	IDEALNE DO: ciast, herbatników i pizzy na jednym lub kilku poziomach. Idealny do gotowania różnych potraw. Może być używany z czujnikiem Heat Feel.
	**Supergill	05 01-05	L6	NIE	IDEALNE DO: dużych ilości kielbas, steków i pieczywa tostowego. Cały obszar pod grzałką grilla staje się gorący. Używać przy zamkniętych drzwiczkach. W razie potrzeby obróć potrawę po dwóch trzecich czasu gotowania.



	Zapiekanka(*)	200°C 150-250°C	L4/L5	Tak/Szybkie wstępne nagrzewanie	IDEALNY DO: całych kawałków mięsa (pieczeni) lub potraw zapiekanych. Używać przy zamkniętych drzwiczkach. Wsunąć tacę ociekową pod półkę, aby zgromadzić soki. W razie potrzeby obrócić potrawę w połowie gotowania.
	Airfry(***)	200°C 150-250°C	L3/L4	NIE	IDEALNY DO: przygotowywania mrożonek lub panierowanych potraw, które są zwykle smażone. Dzięki dedykowanej tacy gorące powietrze może równomiernie przepływać nad potrawami.
	Wszystko w piekarni	200°C	L2	NIE	IDEALNY DO: żywności wymagającej automatycznego zakwaszenia i pieczenia.

*Testowano zgodnie z normą EN 60350-1 pod kątem deklaracji zużycia energii i klasy energetycznej. Używać przy zamkniętych drzwiczkach.
***Zależy od modelu piekarnika.

4.2.2. FUNKCJE SPECJALNE

Symbol	Funkcja	Wartość domyślna T°C Zakres T°C	Sugerowana pozycja półki	Wstępne nagrzewanie	Sugestie
	Pizza	300°C 200-300°C	2/3	NIE	IDEALNY DO: wszelkiego rodzaju pizzy bez podgrzewania piekarnika. W przypadku produktów mrożonych należy stosować niższą temperaturę i 300°C w przypadku przepisów domowych

5. WYTYCZNE DOTYCZĄCE GOTOWANIA

5.1. OGÓLNA TABELA GOTOWANIA

Kategoria	Przepis	Liczba poziomów	Program gotowania	T°C	Wstępne nagrzewanie	Akcesoria kuchenne	Położenie półek	Czas gotowania po podgrzaniu* (min)
Słodkie wypieki	Małe ciasta/ babeczki	1	Stacyjne Wielopoziomowo	175°C 160°C		Blacha do pieczenia Blacha do pieczenia	L3 L4	20-30 30-40
		2	Wielopoziomowo	150°C	Y	Pieczenie + Głębsze blachy	L2+L5	30-40
		3	Wielopoziomowo	140°C		Blacha do pieczenia	L2+L4+L6	40-50
	Biszkopty (26 cm Ø)	1	Stacyjne	170°C		Siatka metalowa + forma do ciasta	L2	30-40
			Wielopoziomowo	150°C	y	Siatka metalowa + forma do ciasta	L4	40-50
		2	Wielopoziomowo	150°C		Kratka metalowa + Forma do ciasta	L1+L4	50-60
	Ciastka/Krucze Ciasto	1	Stacyjne Wielopoziomowo	150°C 150°C		Blacha do pieczenia Blacha do pieczenia	L3 L4	25-30 30-40
		2	Wielopoziomowo	140°C	Y	Pieczenie + Głębsze blachy	L2+L5	30-40
		3	Wielopoziomowo	140°C		Blacha do pieczenia	L2+L4+L6	35-40
	Krokiety	1	Stacyjne	190°C		Blacha do pieczenia	L4	25-35
		2	Wielopoziomowo	170°C		Blacha do pieczenia	L3	25-35
	Yorkshire pudding	1	Stacyjne	200°C	Y	Blacha do pieczenia	L3	20-30
	Bezy	1	Wielopoziomowo	90°C	Y	Blacha do pieczenia		90-160
	Makaron	1	Stacyjne	150°C	Y	Blacha do pieczenia	L3	15-20
	Jablecznik	1	Stacyjne	185°C	Y	Siatka metalowa + forma do ciasta	L2	60-70
		1	Wielopoziomowo	170°C	Y	Siatka metalowa + forma do ciasta	L4	65-75
	Tarta Tatin	1	Stacyjne	170°C	Y	Siatka metalowa + forma do ciasta	L2	40-60
	Suflet czekoladowy	1	Stacyjne	200°C	Y	Blacha do pieczenia + formy	L3	10-15
	Sernik	1	Stacyjne	150°C	Y	Siatka metalowa + forma do ciasta	L2	50-65
	Mrożone rogaliki	1	Stacyjne	180°C		Blacha do pieczenia	L3	20-25
2		Stacyjne	180°C	Y	Blachy do pieczenia	L2 + L5	25-35	
3		Wielopoziomowo	160°C		Blachy do pieczenia	L2+L4+L6	30-40	
Strudel, mrożony	1	Stacyjne	210°C	Y	Blacha do pieczenia	L3	30-45	
Chleby i podpłomyki	Chleb tostowy	1	Supergrill	5	N	Kratka metalowa	L6	4-6
	Focaccia	1	Stacyjne	200°C	Y	Blacha do pieczenia	L2 lub L3	25-35
	Chleb, cały	1	Stacyjne	200°C	Y	Blacha do pieczenia	L3	35-50



Kategoria	Przepis	Liczba poziomów	Program gotowania	T°C	Wstępne nagrzewanie	Akcesoria kuchenne	Położenie półek	Czas gotowania po wstępnym nagrzaniu* (min)
Pikantne ciasta i zapiekanki	Słone ciasta / Quiche (26 cm Ø)	1	Statyczne	200°C	Y	Siatka metalowa + forma do quiche	L1 lub L2	30-50
		2	Wielopoziomowo	180°C	Y	Siatka metalowa + forma do quiche	L1+L4	50-70
	Suflet serowy	1	Statyczne	200°C	Y	Błacha do pieczenia + formy	L3	20-35
	Lasagne, świeża	1	Statyczne	200°C	Y	Ruszt metalowy + naczynie żaroodporne	L3	40-60
	Lasagne, mrożona	1	Statyczne	180°C	Y	Ruszt metalowy + naczynie żaroodporne	L3	50-60
	Cannelloni, mrożone	1	Statyczne	180°C	Y	Ruszt metalowy + naczynie żaroodporne	L3	45-55
	Zapiekany makaron	1	Zapiekanka	200°C	Y	Ruszt metalowy + naczynie żaroodporne	L4	20-30
Pizza	Pizza, świeża (taca)	1	Statyczne	250°C	Y	Błacha do pieczenia	L2 lub L3	15-20
	Pizza, świeża (taca)	1	Pizza	250°C	N	Błacha do pieczenia	L2 lub L3	18-25
		2	Wielopoziomowo	180°C	Y	Pieczenie + Głębsze blachy	L2+L5	25-35
	Pizza, świeża (okragła)	1	Statyczne	250°C	Y	Błacha do pieczenia	L2 lub L3	8-10
	Pizza, świeża (okragła)	1	Pizza	300°C	N	Błacha do pieczenia	L2 lub L3	15-20
		2	Wielopoziomowo	180°C	Y	Pieczenie + Głębsze blachy	L2+L5	30-40
	Pizza mrożona (cienkie ciasto)	1	Statyczne	220°C		Kratka metalowa	L3	10-15
2		Wielopoziomowo	200°C	Y	Kratka metalowa	L2+L5	15-25	
3		Wielopoziomowo	180°C		Kratka metalowa	L2+L4+L6		
Pizza mrożona (cienkie ciasto)	1	Pizza	200°C	N	Kratka metalowa	L2	10-15	
Mięso i drób	Pieczony cały kurczak (1-1,2kg)	1	Zapiekanka	220°C	Y	Siatka metalowa/ miejsce L4 Taca podkładowa na L1 ze 150 ml wody	L4	40-60
	Udka kurczaka	1	AirFry**	220°C	N	Taca AirFry**	L4	30-50
	Pieczona kaczka	1	Zapiekanka	200°C	Y	Siatka metalowa + naczynie żaroodporne	L3	50-60

Kategoria	Przepis	Liczba poziomów	Program gotowania	T°C	Wstępne nagrzewanie	Akcesoria kuchenne	Położenie półek	Czas gotowania po wstępnym nagrzaniu* (min)
Mięso i drób	Kogut	1	Zapiekanka	220°C	Y	Ruszt metalowy Umieścić blachę do pieczenia na poziomie L1	L4	20-40
	Pieczony indyk	1	Zapiekanka	200°C	Y	Siatka metalowa + naczynie żaroodporne	L3	50-60
	Żeberka wieprzowe (1000-1200g)	1	Statyczne	200°C	Y	Siatka metalowa + naczynie żaroodporne	L3	80-100
	Kiełbaski	1	Supergrill	A	Y	Kratka metalowa	L5	40-50
	Filet wołowy (1000-1500g)	1	Gentle cooking**	60°C	N	Siatka metalowa + naczynie żaroodporne	L3	60-80
	Pieczeń wołowa (500g)	1	Zapiekanka	220°C	Y	Błacha do pieczenia	L3	20-40
	Pieczeń mięsna (1000-1500g)	1	Statyczne	180°C	Y	Błacha do pieczenia	L3	40-50
	Pieczony kurczak z ziemniakami	1	Zapiekanka	200°C	Y	Głębsza taca	L4	A5-60
	Ryby i owoce morza	Grillowane owoce morza	1	Supergrill	A	N	Kratka metalowa	L5
Mrożone paluszki rybne		1	Air Fry**	200°C	N	Taca AirFry**	L4	20-25
Pieczona ryba		1	ECO	200°C	N	Ruszt metalowy Umieścić blachę do pieczenia na poziomie L1	L3	40-60
Warzywa	Zapiekanka warzywna	1	ECO	200°C	N	Siatka metalowa + naczynie żaroodporne	L3	80-90
	Mrożone frytki (300-500g)	1	AirFry**	220°C	N	Taca AirFry**	L4	18-25
	Zapiekanki ziemniaczane	1	Zapiekanka	200°C	Y	Siatka metalowa + naczynie żaroodporne	L4	15-25
	Pieczone ziemniaki	1	Statyczne	200°C	Y	Błacha do pieczenia	L4	30-50

Czas gotowania może się różnić w zależności od przepisu konsumenta i składników.

*jeśli wymagane jest wstępne podgrzanie

**Zależy od modelu piekarnika.




i UWAGA: Do pieczenia ciast, quiche i innych przepisów wymagających formy lub pojemnika na 2 poziomach, umieść blachę naprzemiennie: górną blachę po lewej stronie i dolną blachę po prawej stronie.



5.2. TABELA EVERYDAY COOKING

Menu kategorii żywności pozwala na gotowanie różnorodnych przepisów bez podgrzewania piekarnika, dzięki dedykowanym programom gotowania dostosowanym do potrzeb każdej kategorii.

Po wybraniu programu gotowania wyświetli się domyślny czas, który można edytować obracając prawe pokrętko; temperaturę gotowania można zmienić naciskając dedykowaną ikonę. Obydwa parametry można ustawić w ograniczonym zakresie, jak pokazano w poniższej tabeli.

Symbol	Opis	Wstępne nagrzewanie	Położenie półek	Zakres temperatury (°C)	Zakres czasu (min)	Temperatura czujnika Heat Feel (jeśli jest dostępny)	Opis
	Mięso	NIE	2-3-4	180-200	20-80	55-85°C	Do pieczeni wołowej, cielęcej i wieprzowej, drobiu i kawałków mięsa.
	Ryby	NIE	3-4	160-180	15-45	55-65°C	Do całych ryb i filetów.
	Warzywa	NIE	3-4	180-200	30-80	70-90°C	Do pieczonych warzyw i ziemniaków

UWAGA: jeśli po wyłączeniu piekarnika zajdzie potrzeba kontynuowania gotowania, zaleca się rezygnację z programów Everyday Cooking i zamiast tego korzystanie z [funkcji standardowych](#).

Przepis	Wielkość porcji	Program gotowania	T°C	Akcesoria kuchenne	Położenie półek	Czas gotowania (min)
Pieczeń wołowa	500-800g	Mięso	190°C	Kratka metalowa	L3	30-40
Poledwiczka wołowa	200 g	Mięso		Kratka metalowa	L3	
Pieczeń mięsna	1000-1500g	Mięso	180°C	Kratka metalowa	L3	40-50
Filet wołowy alla Wellington	500 g	Mięso	200°C	Kratka metalowa	L3	50-80
Schab	800-1000g	Mięso	200°C	Kratka metalowa	L3	40-70
Żeberka wieprzowe	1000-1200g	Mięso	200°C	Kratka metalowa	L3	80-100
Stojak jagnięcy	800-1000g	Mięso	200°C	Kratka metalowa	L3	60-80
Noga jagnięca	1500-2000g	Mięso	190°C	Kratka metalowa	L3	80-100
Filety z łososia	200-600g	Ryby	170°C	Błacha do pieczenia	L3	20-35
Stek z tuńczyka	600g (ok. 4 szt.)	Ryby	180°C	Kratka metalowa	L3	10-20
Steki z miecznika	700g (ok. 4 szt.)	Ryby	200°C	Błacha do pieczenia	L3	15-20
Filet z dorsza	600g (ok. 4 szt.)	Ryby	150°C	Błacha do pieczenia	L3	10-20
Dorada, cała	1	Ryby	170°C	Błacha do pieczenia	L3	35-45
Filety z dorady	600g (ok. 4 szt.)	Ryby	150°C	Błacha do pieczenia	L3	10-20
FILET_Z_OKONIA_MORSKIEGO	600g (ok. 4 szt.)	Ryby	150°C	Błacha do pieczenia	L3	10-20
Ryba pieczona w soli	1	Ryby	220°C	Błacha do pieczenia	L3	30-40
Szaszłyki rybne	8 sztuki	Ryby	150°C	Kratka metalowa	L3	20-30
Faszerowane kalmary	4 sztuki	Ryby	180°C	Błacha do pieczenia	L3	25-40
Pełnoziarnisty chleb	1	Wypieki	200°C	Kratka metalowa	L3	35-50
Chleb żytni	1	Wypieki	190°C	Kratka metalowa	L3	35-50
Bochenek kanapkowy	1	Wypieki	200°C	Kratka metalowa	L3	35-50
Mrożone bagietki	1	Wypieki	200°C	Kratka metalowa	L3	15-25
Mrożone przekąski z ciasta francuskiego	1	Wypieki	190°C	Kratka metalowa	L3	20-30
Koper Włoski	1 taca	Warzywa	200°C	Kratka metalowa	L3	30-40



Przepis	Wielkość porcji	Program gotowania	T°C	Akcesoria kuchenne	Położenie półek	Czas gotowania (min)
Mieszane warzywa	1 taca	Warzywa	190°C	Kratka metalowa	L3	40-45
Kalafiory	1 taca	Warzywa	190°C	Kratka metalowa	L3	40-50
Dynie, pokrojone w kostkę	1 taca	Warzywa	200°C	Kratka metalowa	L3	30-40
Nadziewana papryka	1 taca	Warzywa	180°C	Kratka metalowa	L3	70-80
Nadziewana cukinia	1 taca	Warzywa	190°C	Kratka metalowa	L3	35-45
Paluszki marchewkowe	1 taca	Warzywa	180°C	Blacha do pieczenia	L3	35-40
brokuł	1 taca	Warzywa	190°C	Blacha do pieczenia	L3	30-40
Ratatouille	1 taca	Warzywa	190°C	Kratka metalowa	L3	40-45
Flan warzywny	6 ramekinów	Warzywa	180°C	Blacha do pieczenia + formy	L3	25-35

6. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE


6.1. ZALECENIA OGÓLNE

Regularne czyszczenie może przedłużyć żywotność urządzenia. Przed przystąpieniem do ręcznego czyszczenia odczekać, aż piekarnik ostygnie.

- Po każdorazowym użyciu piekarnika minimalne czyszczenie pomoże utrzymać piekarnik w idealnej czystości.
- Nie wykladać ścian piekarnika folią aluminiową ani jednorazowym zabezpieczeniem dostępnym w sklepach. Folia aluminiowa lub inne zabezpieczenie w bezpośrednim kontakcie z gorącą emalią grozi stopieniem i zniszczeniem emalii od wewnątrz.
- Aby zapobiec nadmiernemu zabrudzeniu piekarnika i powstaniu silnego zapachu dymu, zalecamy, aby nie używać piekarnika przy bardzo wysokiej temperaturze. Lepiej jest wydłużyć czas pieczenia i nieco obniżyć temperaturę.
- Oprócz akcesoriów dostarczonych wraz z piekarnikiem zalecamy używanie wyłącznie naczyń i form do pieczenia odpornych na bardzo wysokie temperatury.

6.2. CZYSZCZENIE PIEKARNIKA


6.2.1. WEWNĄTRZ PIEKARNIKA: funkcje czyszczenia

 **Czyszczenie pirolityczne** (*w zależności od modelu piekarnika)

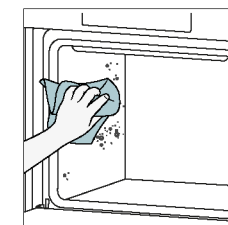
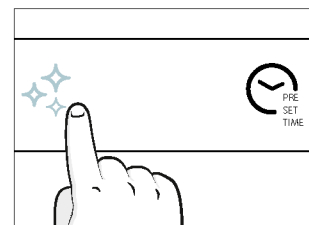
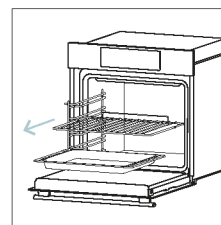
Proces ten opiera się na procesie chemicznym o tej samej nazwie, który polega na rozkładzie substancji złożonych poprzez zastosowanie obróbki cieplnej.

Po uruchomieniu automatycznie blokuje drzwi piekarnika i szybko podnosi temperaturę do 410°C. Pod koniec cyklu czyszczenia we wnęce pozostaje jedynie minimalny osad kurzu, który można łatwo wytrzeć wilgotną szmatką.

Jak to działa:

1. Wyjmij z piekarnika wszelkie akcesoria, takie jak ruszty, prowadnice boczne i śruba półek bocznych (*);
 2. Włącz pokrętkę funkcji na . Obróć pokrętkę, aby ustawić program pirolizy; Pozwól, aby funkcja działała przez zadany czas. Podczas tego procesu i następnej fazy chłodzenia drzwiczki piekarnika pozostaną zamknięte.
 3. Gdy urządzenie ostygnie, wyczyść wewnętrzne powierzchnie piekarnika szmatką.
- ▲ OSTRZEŻENIE:** Przed dotknięciem upewnij się, że urządzenie ostygło. Należy zachować ostrożność w przypadku wszystkich gorących powierzchni, ponieważ istnieje ryzyko poparzenia. Używaj wody destylowanej lub pitnej.

(*) tylko dla modeli z 7 poziomami.

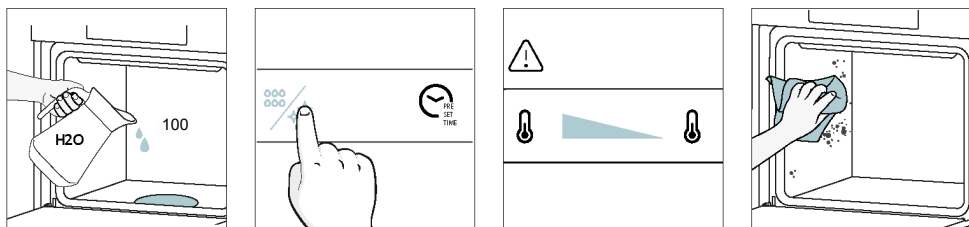


Aquactiva

Funkcja Aquactiva została zaprojektowana tak, aby bez wysiłku usuwać lekkie zabrudzenia oraz zapewniać szybkie i przyjazne dla środowiska rozwiązanie do czyszczenia komory piekarnika za pomocą siły pary.

Jak to działa:

1. Do dolnego wytłoczenia piekarnika wlać 100 ml wody.
2. Włącz pokrętkę na . W razie potrzeby obróć pokrętkę, aby ustawić program Hydro Clean. Pozwól, aby funkcja działała przez zadany czas.
3. Po zakończeniu procesu czyszczenia poczekaj, aż piekarnik ostygnie.
4. Gdy urządzenie ostygnie, wyczyść wewnętrzne powierzchnie piekarnika szmatką.
5. **▲ OSTRZEŻENIE:** Przed dotknięciem upewnij się, że urządzenie ostygło. Należy zachować ostrożność w przypadku wszystkich gorących powierzchni, ponieważ istnieje ryzyko poparzenia. Używaj wody destylowanej lub pitnej.



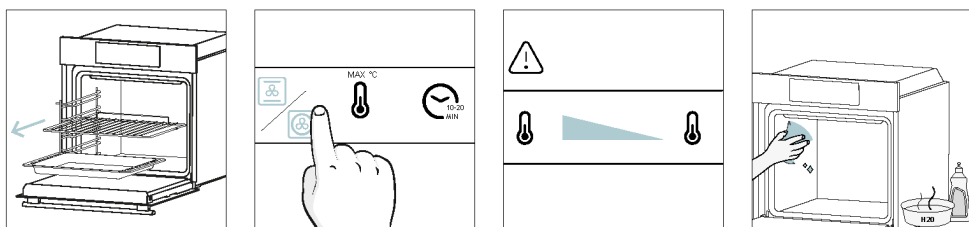
Czyszczenie katalityczne

Panele katalityczne wyściełają komorę piekarnika i zapewniają luksus braku konieczności zmagania się z brudnym piekarnikiem.

Panele pokryte są specjalistyczną emalią o mikroporowatej strukturze, która doskonale pochłania tłuszcz powstający w wyniku rozprysków.

Poprzez katalityczną reakcję chemiczną skutecznie przekształcają wchłonięty smar w pierwiastki gazowe pod wpływem wysokich temperatur.

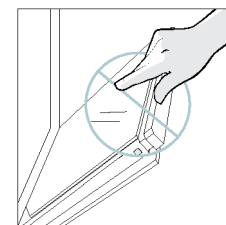
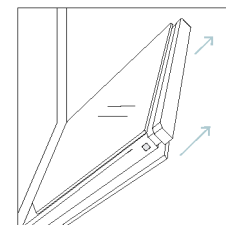
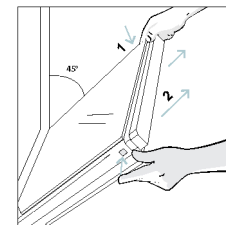
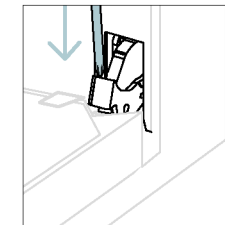
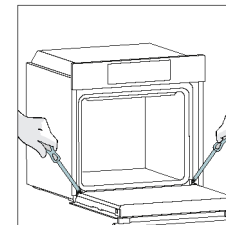
Zalecenia: Rozważ wymianę paneli katalitycznych po około trzech latach użytkowania, zwłaszcza jeśli używasz piekarnika od dwóch do trzech cykli gotowania tygodniowo. Zapewnia to optymalną wydajność i czystość.



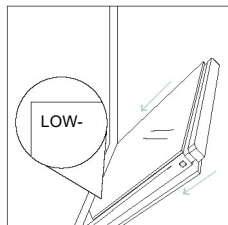
6.2.2. POZA PIEKARNIKIEM:

wyjmowanie i czyszczenie szklanych drzwiczek

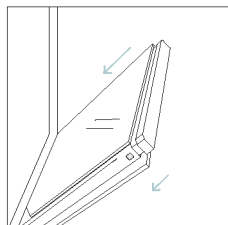
1. Ustawić drzwi pod kątem 90°. Obrócić zatrzaski zawiasów na zewnątrz piekarnika.
2. Ustawić drzwi pod kątem 45°. Jednocześnie nacisnąć dwa przyciski po obu stronach bocznych ramion drzwi i pociągnij do siebie, aby zdjąć osłonę górnych drzwiczek szyb.
3. Bardzo ostrożnie wyjąć szybę piekarnika, zaczynając od wewnętrznej. Podczas zabiegu mocno trzymać szybę obiema rękami i umieścić ją na płaskiej, wyściełanej powierzchni (np. na materiale).
4. **▲ OSTRZEŻENIE:** Zewnętrznej szyby nie da się zdjąć.
5. Szybę czyścić miękką ściereczką i odpowiednimi środkami czyszczącymi.



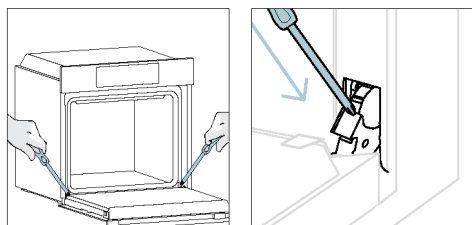
6. Włóż panele szklane, upewniając się, że etykieta „Low-E” jest czytelna i umieszczona w lewym dolnym rogu drzwi, w pobliżu lewego zawiasu. Dzięki temu wydrukowana etykieta na pierwszej szybie pozostanie po wewnętrznej stronie drzwi.



7. Załóż ponownie pokrywę drzwiczek górnej szyby, wciskając ją do środka, aż usłyszysz kliknięcie dwóch bocznych przycisków.



8. Następnie ustaw drzwiczki z powrotem na 90° i obróć zatrzaski zawiasów do wewnątrz, w stronę wnętrza piekarnika.



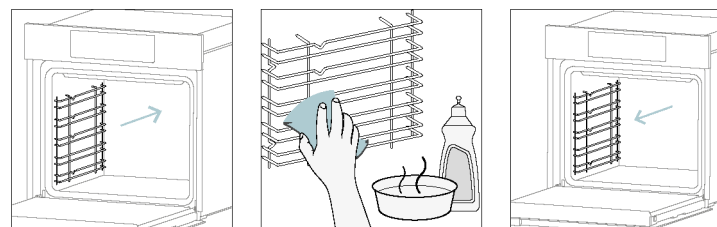
6.3. CZYSZCZENIE AKCESORIÓW

Po każdym użyciu dokładnie wyczyść akcesoria i osusz je ręcznikiem. W przypadku trwałych pozostałości należy rozważyć namoczenie akcesoriów w mieszaninie wody i mydła na około 30 minut przed ponownym umyciem.

CZYSZCZENIE PROWODNIC BOCZNYCH:

- Model 6-poziomowy

1. Zdejmij prowadnice boczne, pociągając je w kierunku strzałek.
2. Aby wyczyścić prowadnice boczne, włóż je do zmywarki lub użyj wilgotnej gąbki, upewniając się, że zostały później wysuszone.
3. Po procesie czyszczenia zamontuj prowadnice boczne w odwrotnej kolejności.

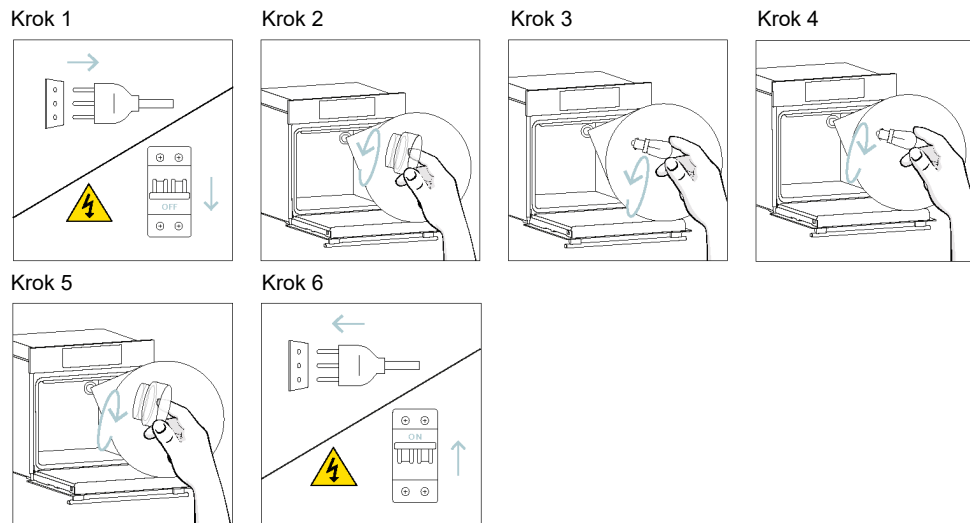


6.4. KONSERWACJA

WYMIANA KOMPONENTÓW

Wymiana żarówki na górze:

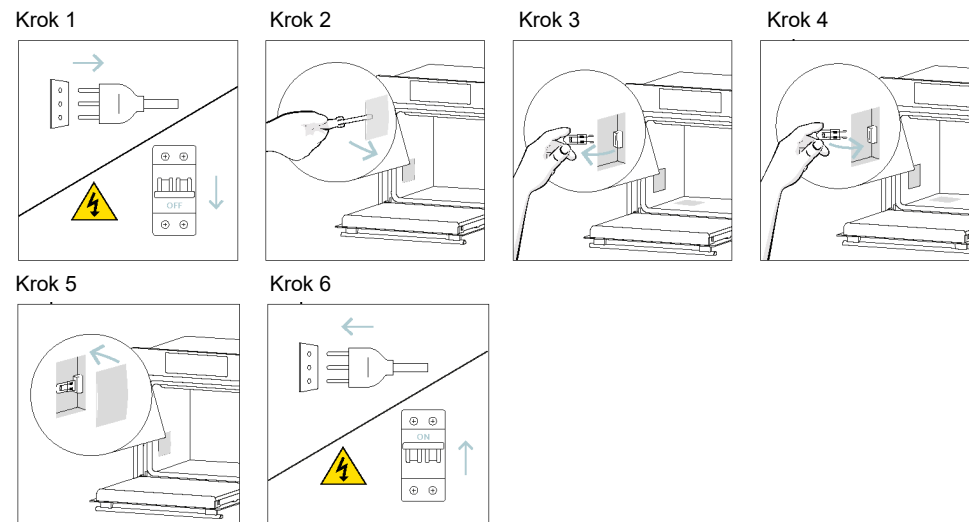
1. Odłączyć piekarnik od zasilania sieciowego.
2. Zdjąć szklaną osłonę lampy.
3. Zdemontować żarówkę.
4. Wymienić żarówkę na nową tego samego typu.
5. Założyć szklaną osłonę lampy.
6. Ponownie podłączyć piekarnik od źródła zasilania.



Ten produkt zawiera jedno lub więcej źródeł światła o klasie efektywności energetycznej G (Lampa)

Wymiana żarówki bocznej:

1. Odłączyć piekarnik od zasilania sieciowego.
2. Użyć śrubokręta płaskiego, umieszczając go z boku szyby ochronnej i delikatnie naciskając, aby ją usunąć.
3. Ostrożnie chwycić żarówkę z podstawy.
4. Włożyć nową.
5. Zamontować ponownie szybę ochronną, delikatnie ją dociskając, aż zaskoczy na swoje miejsce.
6. Ponownie podłączyć piekarnik od źródła zasilania.



Ten produkt zawiera jedno lub więcej źródeł światła o klasie efektywności energetycznej G (Lampa)

7. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Jeśli podczas użytkowania piekarnika wystąpi błąd, na wyświetlaczu pojawi się kod „ER”, po którym następują dwie cyfry, które identyfikują błąd.

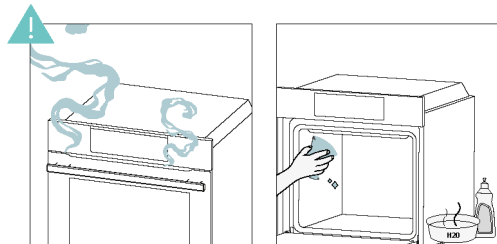
Kontynuować, wyłączając piekarnik i odłączając go od prądu, odczekać kilka minut, a następnie podłączyć go ponownie.

Jeśli błąd zniknie, możesz wznowić korzystanie z piekarnika. Jeśli tak się nie stanie, skontaktuj się z obsługą klienta i podaj kod (ERXX) widoczny na wyświetlaczu.

Błąd



Dym



8. OCHRONA ŚRODOWISKA I UTYLIZACJA ODPADÓW

8.1. UTYLIZACJA URZĄDZENIA



To urządzenie ma oznaczenie zgodne z Europejską Dyrektywą 2012/19/UE dotyczącą zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). 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 odwieziony 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.

8.2. OCHRONA I POSZANOWANIE ŚRODOWISKA NATURALNEGO

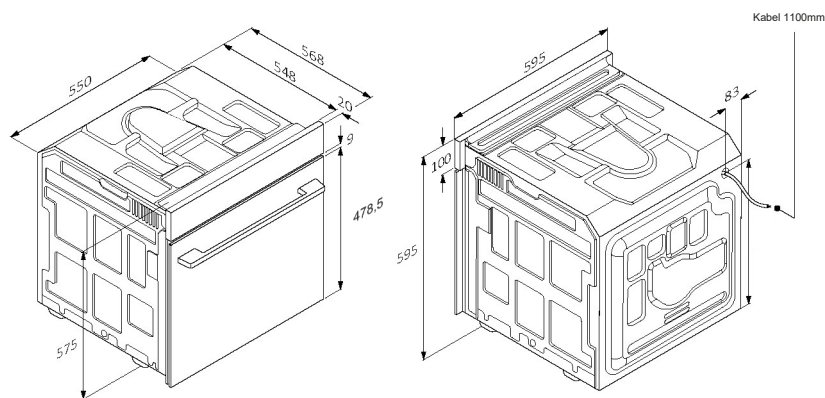
O ile możliwe, unikać wstępnego nagrzewania piekarnika i zawsze starać się go wypełnić.

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.

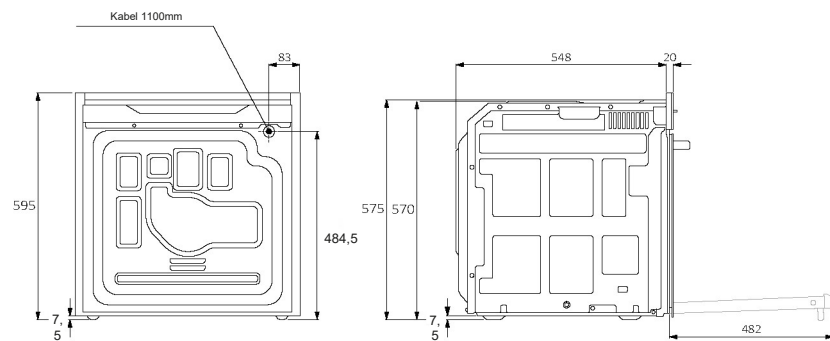
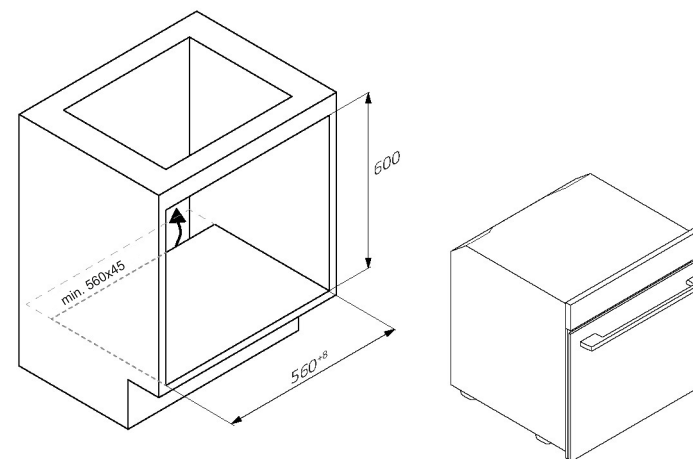
Uszczelki utrzymywać w czystości i porządku, aby uniknąć uciekania ciepła poza wnętrze piekarnika. Jeśli masz umowę na energię elektryczną z taryfą godzinową, program „gotowania opóźnionego” ułatwia oszczędzanie energii, przesuując proces gotowania tak, aby rozpoczynał się w przedziale czasowym o obniżonej taryfie.



9. INSTALACJA



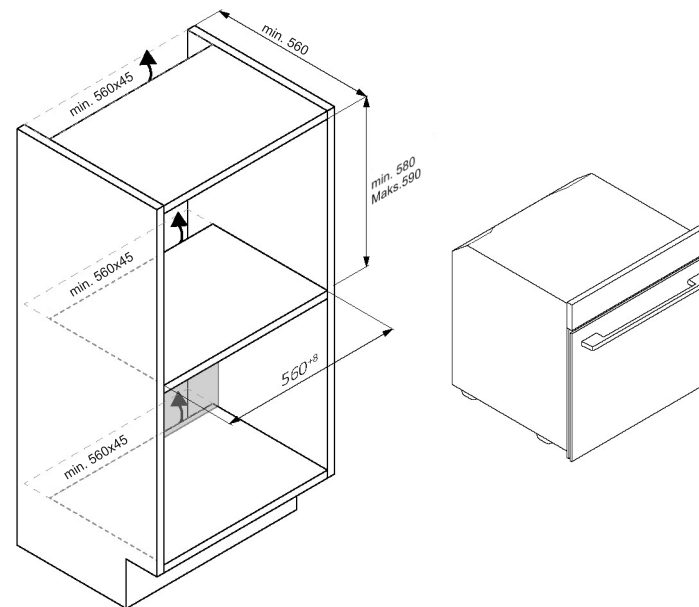
mm



Widok tylny

Widok boczny

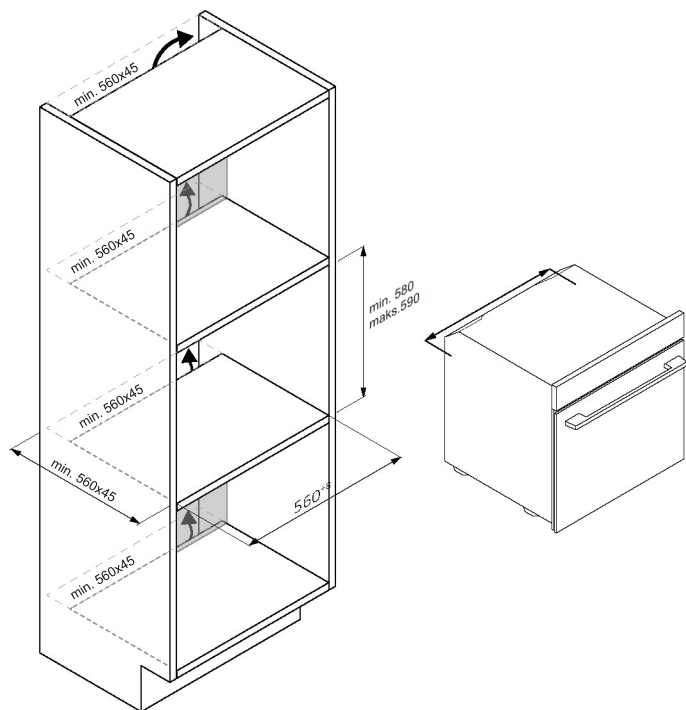
mm



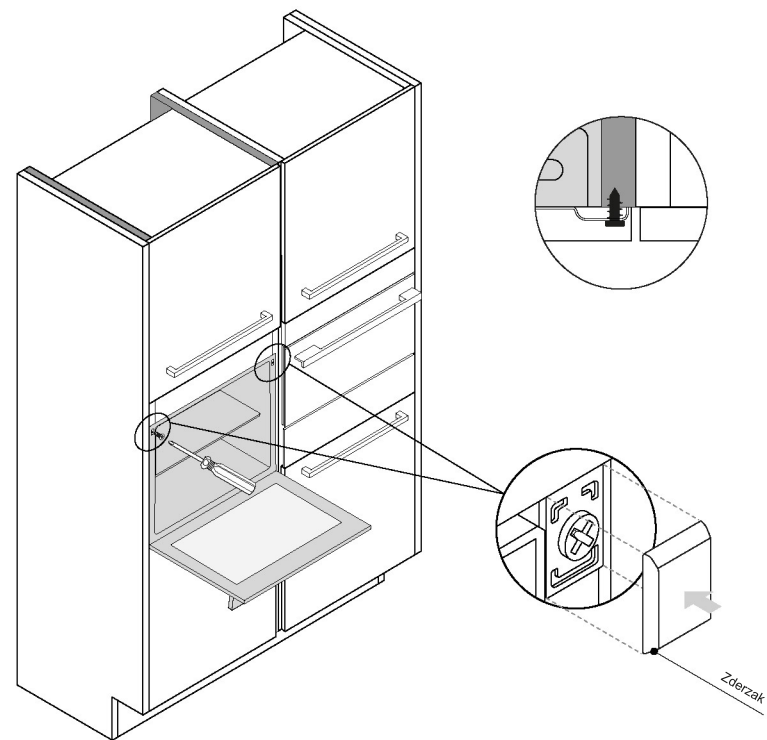
PL 42

PL 43





PL 44



PL 45



CANDY

ÚPLNÁ UŽIVATELSKÁ PŘÍRUČKA



(CS) Stručný průvodce | (FR) Guide rapide | (IT) Guida veloce

www.candy-home.com

CANDY HOOVER GROUP Via Comolli 16 Brugherio – Itálie

English
Deutsch
Français
Italiano
Español
ⓧⓧⓧⓧⓧⓧⓧ
Nederlands
Português
Slovenčina
Slovenščina
ⓧⓧⓧⓧⓧ
Polski
Čeština
Dansk
Suomi
Norsk
Svenska
ⓧⓧⓧⓧⓧ
ⓧⓧⓧⓧⓧⓧ
ⓧⓧⓧⓧⓧⓧⓧⓧⓧ
ⓧⓧⓧⓧⓧⓧⓧⓧ
Hrvatski
Romana
Türkçe
ⓧⓧⓧⓧⓧⓧⓧ
ⓧⓧ
Magyar
ⓧⓧⓧⓧⓧⓧⓧ
Lietuvių
Eesti
Latviešu

VÍTEJTE

Děkujeme vám, že jste si vybrali náš výrobek. Pozorně si přečtěte tuto příručku včetně bezpečnostních pokynů a uschovejte ji pro budoucí použití, abyste byli v bezpečí a dosáhli těch nejlepších výsledků. Před instalací trouby si poznamenejte sériové číslo, budete ho potřebovat pro případné opravy. Zkontrolujte, zda během přepravy nedošlo k poškození, a pokud si nejste jisti, před použitím spotřebiče se poraďte s technikem. Uchovávejte obalový materiál mimo dosah dětí.

i POZNÁMKA: Upozorňujeme, že funkce a příslušenství trouby se mohou lišit v závislosti na zakoupeném modelu.

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE**2. PŘEDSTAVENÍ VÝROBKU**

- 2.1. PŘEHLED VÝROBKU
- 2.2. PŘÍSLUŠENSTVÍ
- 2.3. OVLÁDACÍ PANEL
- 2.4. PŘIPOJENÍ

3. NEŽ ZAČNETE

- 3.1. INFORMACE KE SPUŠTĚNÍ
- 3.2. PRVNÍ POUŽITÍ
- 3.3. PŘEDBĚŽNÉ ČIŠTĚNÍ

4. OVLÁDÁNÍ SPOTŘEBIČE

- 4.1. JAK TENTO VÝROBEK FUNGUJE
- 4.2. FUNKCE PEČENÍ
 - 4.2.1. STANDARDNÍ FUNKCE
 - 4.2.2. SPECIÁLNÍ FUNKCE

5. POKYNY PRO PEČENÍ

- 5.1. VŠEOBECNÁ TABULKA PEČENÍ
- 5.2. TABULKA EVERYDAY COOKING

6. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- 6.1. VŠEOBECNÁ DOPORUČENÍ
- 6.2. ČIŠTĚNÍ TROUBY
 - 6.2.1. VNITŘEK TROUBY: funkce čištění
 - 6.2.2. VNĚJŠÍ POVRCH TROUBY: demontáž a čištění skleněných dvířek
- 6.3. ČIŠTĚNÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ
- 6.4. ÚDRŽBA

7. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ**8. OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ A LIKVIDACE**

- 8.1. LIKVIDACE SPOTŘEBIČE
- 8.2. ŠETRNOST A OHLEDUPLNOST K ŽIVOTNÍMU PROSTŘEDÍ

9. INSTALACE**1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE****VŠEOBECNÁ VAROVÁNÍ**

- K čištění nepoužívejte parní čistič.
- **⚠ POZOR:** Aby se vyloučilo riziko vzniklé v důsledku neúmyslného resetování jističe s tepelnou ochranou, tento spotřebič nesmí být napájen přes externí vypínací zařízení, například přes časovač, ani nesmí být připojen k okruhu, který je pravidelně zapínán a vypínán dodavatelem elektrické energie.
- Během používání je spotřebič horký. Je třeba dávat pozor, abyste se nedotkli topných těles uvnitř trouby.

Použití v souladu s určením

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

Omezení použití

- 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 si se spotřebičem nesmějí hrát. Děti nesmějí provádět čištění a údržbu bez dozoru.
- Tento spotřebič není určen k používání osobami (včetně dětí) s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osobami nezkušenými a neznalými, pokud nejsou pod dohledem nebo nebyly poučeny o používání spotřebiče osobou odpovědnou za jejich bezpečnost.
- Děti by měly být pod dohledem, aby si se spotřebičem nehrály.
- **⚠ VAROVÁNÍ:** Spotřebič a jeho přístupné součásti jsou během používání horké. Je třeba dávat pozor, abyste se nedotkli topných těles. Děti mladší osmi let se nesmí přibližovat ke spotřebiči, pokud nejsou pod nepřetržitým dohledem.



- **⚠ VAROVÁNÍ:** Přístupné součásti mohou být během používání horké. Zabraňte přístupu malých dětí ke spotřebiči.

UPOZORNĚNÍ K INSTALACI

- Trouba může být umístěna ve výšce ve sloupci nebo pod pracovní deskou.
- Před upevněním je nutné zajistit dobré větrání v prostoru pro troubu, které umožní řádnou cirkulaci čerstvého vzduchu potřebného pro chlazení a ochranu vnitřních částí. Na základě typu upevnění vytvořte otvory popsané na obrázcích. Troubu vždy připevňujte k nábytku pomocí šroubů dodaných se spotřebičem.
- K provozování spotřebiče při jmenovitých frekvencích nejsou nutné žádné další úkony ani nastavování.
- Spotřebič se nesmí instalovat za dekorační dvířka, aby se zamezilo přehřívání.
- Během instalace by měla být trouba odpojena od síťového napájení, aby se zamezilo přehřátí.
- Pokud je požadována pomoc výrobce k nápravě škod způsobených nesprávnou instalací, na takovou pomoc se nevztahuje záruka. Je nutno dodržet pokyny pro instalaci určené pro odborně vyškolené pracovníky.
- Nesprávná instalace může způsobit zranění osob a zvířat nebo škodu na majetku. Výrobce nemůže být za takové škody nebo zranění zodpovědný.
- Instalaci musí provést kvalifikovaný technik, který musí znát a dodržovat zákony platné v zemi instalace a pokyny výrobce.
- Po vybalení vždy zkontrolujte spotřebič, zda není poškozený; v případě problémů kontaktujte zákaznický servis ještě před instalací a nepřipojujte spotřebič k síťovému napájení.
- Než začnete spotřebič používat, odstraňte obalový materiál.
- Během instalace nepoužívejte madlo dvířek ke zdvihání a přemísťování trouby.
- Instalační a sousední nábytek musí odolat teplotám do 95 °C.
- Během instalace se doporučuje nosit ochranné rukavice, aby se zamezilo řezným zraněním.
- Neinstalujte výrobek do otevřeného prostředí vystaveného působení povětrnostních vlivů.

- Tento spotřebič je určen k používání v nadmořské výšce nižší než 2000 m.

VAROVÁNÍ TÝKAJÍCÍ SE ELEKTŘINY

- 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.
- Pokud se poškodí napájecí kabel, výměnu musí provést výrobce, jeho servisní zástupce nebo osoba s podobnou kvalifikací, aby se vyloučilo riziko. V případě jakýchkoli oprav kontaktujte pouze oddělení péče o zákazníky a požadujte použití originálních náhradních dílů.
- Před prováděním jakékoli práce na spotřebiči nebo údržby odpojte spotřebič od síťového napájení.
- **⚠ VAROVÁNÍ:** Před výměnou žárovky se ujistěte, že je spotřebič vypnutý, aby se předešlo úrazu elektrickým proudem.
- Před odstraněním odnímatelných součástí je nutné vypnout troubu. Po vyčištění je namontujte zpět podle pokynů.
- Použití jakéhokoliv elektrického spotřebiče předpokládá dodržování některých základních pravidel:
 - netahejte za napájecí kabel, abyste spotřebič odpojili od zdroje napájení;
 - nedotýkejte se spotřebiče mokřýma nebo vlhkýma rukama či nohama;
 - použití adaptérů, rozdvojek a prodlužovacích kabelů se všeobecně nedoporučuje;
 - v případě selhání nebo a/nebo špatné funkce vypněte spotřebič a nemanipulujte s ním.

- **i POZNÁMKA:** Protože trouba může vyžadovat údržbu, je vhodné mít k dispozici další elektrickou zásuvku, ke které lze troubu připojit po vyjmutí z prostoru, ve kterém je nainstalována.
- Každá nesprávně provedená oprava, instalace a údržba může vážně ohrozit uživatele.
- Výrobce tímto prohlašuje, že nezaručuje žádnou odpovědnost za přímé nebo nepřímé škody způsobené nesprávnou instalací, údržbou nebo opravou. Dále není odpovědný za škody způsobené nepřítomností nebo přerušením uzemňovací soustavy (např. za úraz elektrickým proudem).
- **⚠ POZOR:** Aby se vyloučilo riziko vzniklé v důsledku neúmyslného resetování jističe s tepelnou ochranou, tento spotřebič nesmí být napájen přes externí vypínací zařízení, například přes časovač, ani nesmí být připojen k okruhu, který je pravidelně zapínán a vypínán dodavatelem elektrické energie.
- Tento spotřebič není určen k aktivaci externím časovým spínačem ani samostatným systémem dálkového ovládní.

POUŽITÍ A ÚDRŽBA

- V odkapávacím plechu se hromadí zbytky, které odkapávají během pečení.
- Při umístování roštu na bočnice se ujistěte, že kratší boční část (mezi zarážkou a vzdáleným koncem) je obrácen dovnitř trouby. Pokud má rošt ozdobnou kovovou lištu, věnujte pozornost jejímu umístění na vnější stranu trouby, aby bylo viditelné a čitelné logo značky. Správné umístění naleznete také na obrázku v [části Příslušenství](#) této uživatelské příručky.
- K čištění skel ve dvířkách trouby nepoužívejte drsné čisticí prostředky s brusným účinkem ani ostré kovové škrabky, protože by mohly poškrábat povrch, což by mohlo vést k roztržení skla.
- Používejte pouze takovou teplotní sondu, která je doporučena pro tuto troubu.
- Během pečení může dojít ke kondenzaci vlhkosti uvnitř vnitřního prostoru nebo na skle dvířek trouby. Jedná se o normální stav. Aby se tento jev omezil, po zapnutí trouby počkejte 10–15 minut, než do ní vložíte pokrm. V každém případě kondenzace zmizí, až trouba dosáhne teploty pečení.

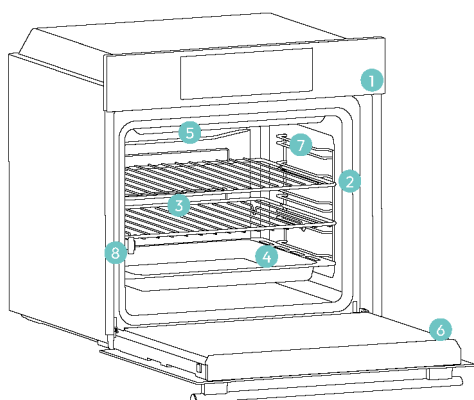
- Zeleninu nepřipravujte v otevřeném pekáči, ale v nádobě s víkem.
- Po upečení nenechávejte pokrm uvnitř trouby déle než 15–20 minut.
- Dlouhý výpadek napájení během probíhající fáze pečení může způsobit selhání monitoru. V takovém případě kontaktujte zákaznický servis.
- **⚠ VAROVÁNÍ:** Nevykládejte stěny trouby hliníkovou fólií nebo jednorázovou ochranou dostupnou ve specializovaných prodejnách. U hliníkové fólie nebo jakékoli jiné ochrany hrozí při přímém kontaktu s horkým smaltem riziko tavení a poškození vnitřního smaltu.
- **⚠ VAROVÁNÍ:** Nikdy neodstraňujte těsnění dvířek trouby.
- **⚠ POZOR:** Během pečení, nebo když je trouba horká, nedoplňujte vodu do spodní části vnitřního prostoru.
- S ohledem na správné používání trouby se doporučuje zamezit přímému kontaktu pokrmů s rošty a plechy a používat pečicí papír a/nebo speciální nádoby.

VAROVÁNÍ (*PRO PYROLYTICKÉ TROUBY)

- Před čištěním musí být odstraněny vylité tekutiny.
- **⚠ VAROVÁNÍ:** Před spuštěním cyklu automatického čištění:
 - Vyčistěte dvířka trouby.
 - Vlhkou houbou odstraňte velké nebo hrubé zbytky jídla z vnitřku trouby. Nepoužívejte čisticí prostředky.
 - Vyjměte veškeré příslušenství a výsuvný rošt (pokud se používá).
 - Nepoužívejte utěrky.
- U trub se sondou do masa zavřete před prováděním čištění otvor pomocí dodané matice. Otvor mějte uzavřený vždy, když sondu do masa nepoužíváte.
- Během pyrolytického čištění (pokud je k dispozici) mohou mít povrchy vyšší teplotu než obvykle a mělo by se zabránit přístupu dětí ke spotřebiči.
- Pokud je nad troubou varná deska, nikdy ji nepoužívejte během pyrolytického čištění; zabráníte tím přehřívání varné desky.

2. PŘEDSTAVENÍ VÝROBKU

2.1. PŘEHLED VÝROBKU



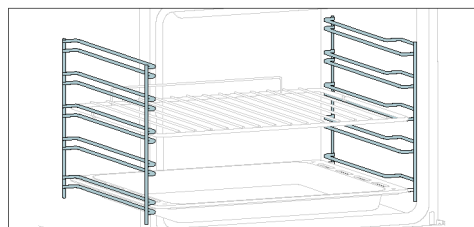
1. Ovládací panel
2. Čísla pozic
3. Rošty
4. Plechy
5. Kryt ventilátoru
6. Dvířka trouby
7. Boční drátěné rošty (pokud se používají; pouze pro plochý vnitřní prostor)
8. Sériové číslo a kód QR



Sem zapište sériové číslo pro budoucí použití.

2.2. PŘÍSLUŠENSTVÍ

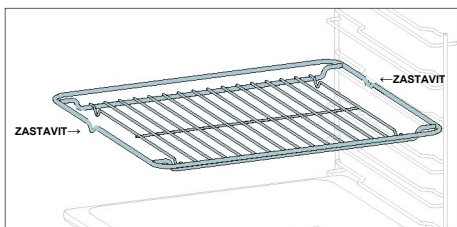
Boční drátěné rošty (pouze pokud jsou ve výbavě*)



Bočnice umístěné po obou stranách vnitřního prostoru trouby jsou určeny k vkládání plechů a roštů během pečení.

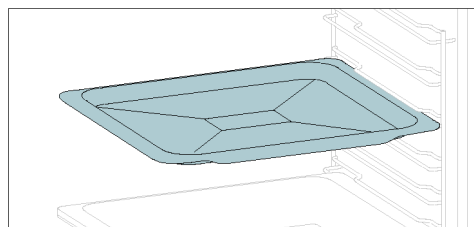
POZNÁMKA: 6 nebo 7 úrovní v závislosti na modelu.

Kovový rošť



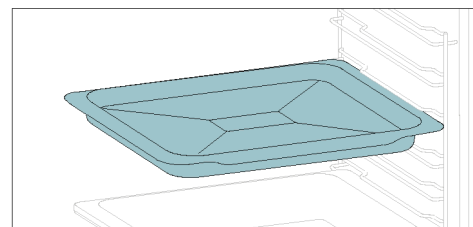
Kovový rošť v troubě je vyjímatelný, nastavitelný rošť, který drží nádoby, zaručuje rovnoměrné propečení a usnadňuje čištění. Lze jej používat k umístování talířů a hrnců do různých výšek podle různých potřeb pečení.

Plech (pouze pokud je ve výbavě*)



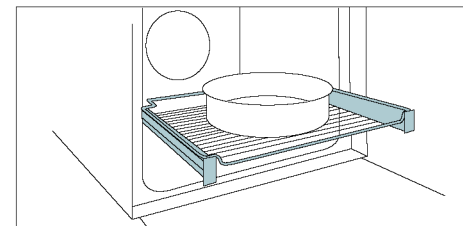
Plech je ideální k dosažení rovnoměrného propečení spodní strany a díky mělkému, plochému provedení se výborně hodí pro sušenky a sladké pečivo. Když se navíc umístí pod rošť, může pomoci zachytávat odkapávající šťávy, aby se trouba neznečistila.

Hlubší plech



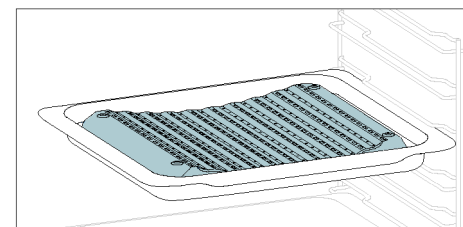
Hlubší plech je ideální pro recepty s doplňováním tekutin nebo vrstvami, například casserole nebo pečeně. Jeho hloubka je speciálně navržena tak, aby zajistila požadovanou konzistenci připravovaného pokrmu.

Teleskopické vodící lišty
(pouze pokud jsou ve výbavě*)



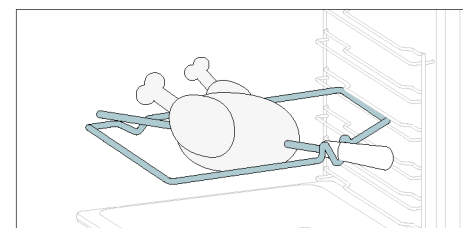
Teleskopické vodící lišty jsou rošty, které lze roztahovat, což usnadňuje vkládání nebo vyjímání pokrmů bez nutnosti sahat hluboko dovnitř horké trouby. Zlepšují bezpečnost, stabilitu a lze je umísťovat do různých výškových pozic.

Plech Smart – režim GRILOVÁNÍ
(pouze pokud je ve výbavě*)



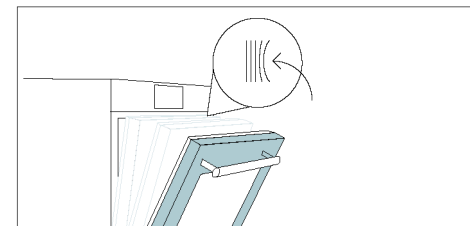
Vydutý tvar umožňuje správnou cirkulaci vlhkosti vznikající při pečení, což udržuje vysoké procento vlhkosti v pokrmech. Podle množství vody nalité na plech se dosáhne suššího nebo „vlhčího“ pečení.

Rožeň (pouze pokud je ve výbavě*)



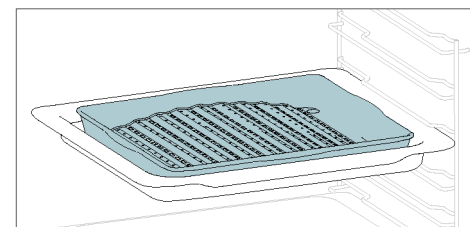
Rožeň funguje společně s horním topným tělesem, aby byl otáčející se pokrm rovnoměrně propečený. Je nevhodnější pro středně velké pokrmy. Ideální pro znovunalezení chuti tradiční pečeně.

Závěsy pro tlumené zavírání/otvírání
(pouze pokud jsou ve výbavě*)



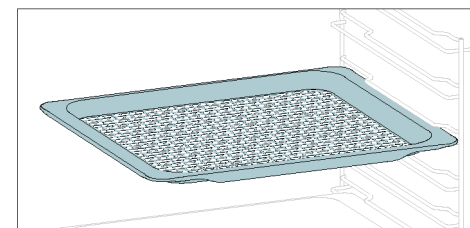
Závěsy pro tlumené zavírání a otvírání řídí pohyb dvířek, aby byl vyrovnaný a nedocházelo k přibouchnutí.

Plech Smart – režim PÁRA
(pouze pokud je ve výbavě*)



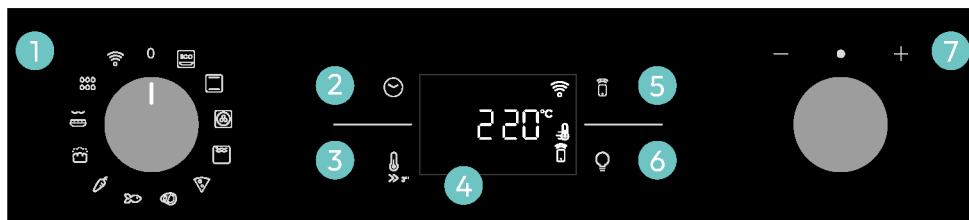
Vydutý tvar je vhodný pro grilování v troubě při vysoké teplotě (220°), což umožňuje grilovat i doma s minimem kouře díky odvádění tuků na dno plechu.

Horkovzdušný plech (pouze pokud je ve výbavě*)



Horkovzdušný plech zajišťuje, že horký vzduch rovnoměrně proudí k pokrmu ze všech stran, což má za následek, že pokrm je na povrchu křehčí a uvnitř měkký. Umístěte ho na plech na pečení, který zachytí šťávy a odpadávající kousky povrchu.

2.3. OVLÁDACÍ PANEĽ



Funkce a jejich umístění se mohou měnit v závislosti na modelu.

1. Otočný volič funkcí
2. Čas
3. Teplota
4. Displej LED
5. Dálkové ovládání
6. Světlo
7. Otočný ovladač

HLAVNÍ FUNKCE

Displej má čtyři hlavní funkce:

Symbol	Funkce	Popis
	Čas	Stiskněte jednou pro dobu pečení, dvakrát pro minutku (k dispozici pouze v pohotovostním režimu), třikrát pro denní čas a čtyřikrát pro odložené spuštění. V pohotovostním režimu je k dispozici pouze minutka.
	Teplota	Jedním stisknutím zkontrolujte teplotu vnitřního prostoru, stisknutím a podržením na 3 sekundy aktivujete možnost rychlého předehřevu (k dispozici pouze během fáze předehřevu trouby). Když je aktivní předehřev, na displeji se zobrazuje příslušná ikona.
	Dálkové ovládání zapnuto/vypnuto	Po spárování trouby s aplikací hOn aktivujte stisknutím tlačítka dálkové ovládání (prostřednictvím aplikace).
	Světlo	Stisknutím zapnete/vypnete osvětlení vnitřního prostoru trouby.

2.4. PŘIPOJENÍ

Parametry bezdrátového přenosu

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

Informace o výrobku pro síťové zařízení

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

Jak aktivovat port bezdrátové sítě:

Modul WIFI se zapne, jakmile je ovladač funkcí otočen do jiné než nulové polohy.

Jak deaktivovat port bezdrátové sítě:

Modul WIFI se vždy vypne po otočení ovladače funkcí do nulové polohy. Pokud je ovladač otočen do jiné polohy, přejděte do nabídky WIFI a volbou Vypnout deaktivujte WIFI.

Společnost Candy Hoover Group Srl tímto prohlašuje, že rádiové zařízení je v souladu se směrnicí 2014/53/EU a s příslušnými zákonnými požadavky pro trh ve Velké Británii. Úplný text prohlášení o shodě je k dispozici na této internetové adrese: www.candy-group.com.



JAK KOMUNIKOVAT S APLIKACÍ

Spotřebič lze připojit k domácí bezdrátové síti a ovládat na dálku pomocí aplikace. Připojte spotřebič, aby byl stále aktualizován nejnovějším softwarem a funkcemi.

POZNÁMKA

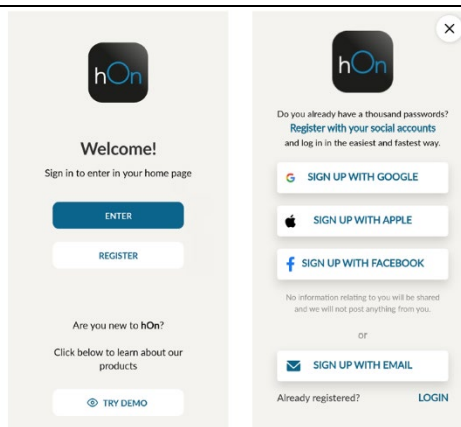
- Jakmile se trouba zapne, po dobu 30 minut bude blikat ikona WIFI. Během této doby je možné registrovat spotřebič.
- Ujistěte se, že je zapnutá vaše domácí síť Wi-Fi.
- Na spotřebiči i v mobilním zařízení se zobrazí pokyny k jednotlivým krokům.
- Připojování trouby může trvat až 10 minut.
- Další rady a pokyny k řešení problémů najdete v aplikaci.

Stáhněte si aplikaci na chytrém telefonu.



REGISTRACE NOVÉHO UŽIVATELE

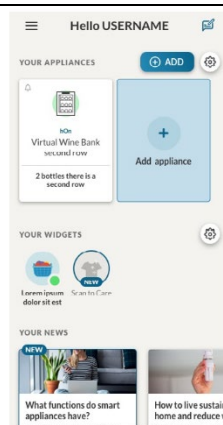
- Klikněte na „Registrovat“
- Můžete se zaregistrovat pomocí účtů na sociálních sítích nebo osobního e-mailu



RYCHLÉ PÁROVÁNÍ S REGISTRACÍ

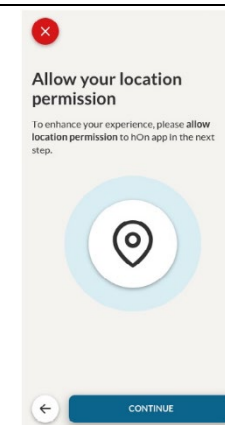
Krok 1

- Vyberte „Přidat spotřebič“.



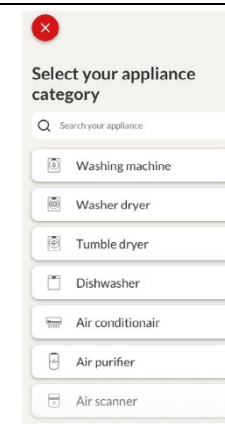
Krok 2

- Udělte oprávnění ke zjišťování polohy.



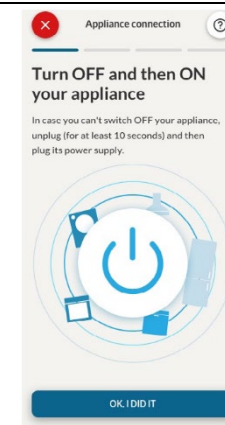
Krok 3

- V kategorii spotřebičů vyberte troubu.



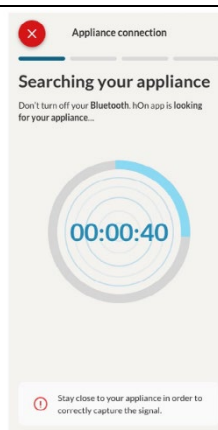
Krok 4

- Zapněte spotřebič; pokud je již zapnutý, vypněte ho a znovu ho zapněte.



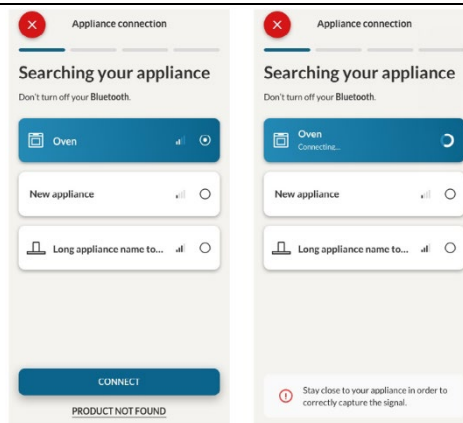
Krok 5

- Po zapnutí začne aplikace hOn vyhledávat vaše domácí spotřebiče.



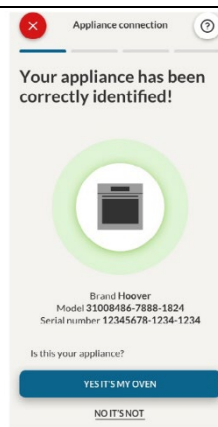
Kroky 6.1–6.2

- Vyberte domácí spotřebič, klepněte na „Připojit“ a počkejte několik sekund.



Krok 7

- Trouba bude nalezena a můžete ji ovládat pomocí aplikace hOn.

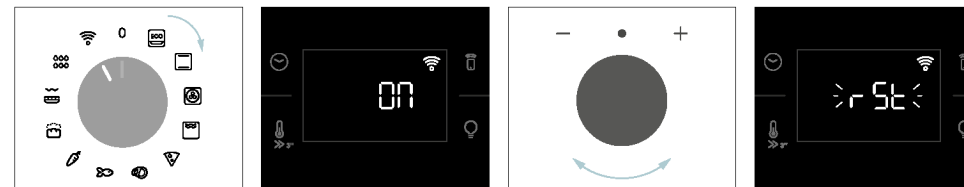


WIFI JAK ZMĚNIT NASTAVENÍ WIFI

Jakmile je spotřebič zaregistrován, uživatel může měnit nastavení WIFI mezi:

- ZAPNOUT WIFI:** Stav trouby je možné sledovat pouze pomocí aplikace.
- VYPNOUT WIFI:** Trouba není připojena, ale je stále zaregistrována s uloženými přihlašovacími údaji k síti.
- RESETOVAT WIFI:** Připojení se resetuje a je možné provést novou registraci.

- Otočte ovladač funkcí na nabídku WIFI.
- Na displeji se zobrazí „Zapnuto“.
- Otáčejte otočným ovladačem, dokud se nezobrazí „Vypnuto“ nebo nastavení resetu „rSt“.



WIFI DÁLKOVÉ OVLÁDÁNÍ

Dálkové ovládání umožňuje ovládat spotřebič přímo z panelu a z aplikace hOn, což nabízí uživatelům řadu výhod zlepšujících pohodlí, účinnost a celkový přístup k pečení.


Tato funkce umožňuje využívat různé možnosti pomocí vašeho zařízení, například: okamžité nebo plánované spuštění receptů nebo programů přípravy pokrmů, které jsou již v aplikaci, sledování průběhu přípravy receptů v reálném čase a upravování použitých parametrů pečení.

Navíc je možné dostávat oznámení po dokončení programů nebo receptů.

Dálkové ovládání lze aktivovat výhradně v případech, že je výrobek registrován.

POZNÁMKA: Je k dispozici pro všechny funkce pečení na spotřebiči kromě programů Gratinování a Supergrill.

Jak aktivovat dálkové ovládání:

- Otočte ovladač funkcí na nabídku WIFI.
- Stiskněte .
- Na displeji se zobrazí „hOn“. Zobrazí se obě ikony WIFI a Dálkové ovládání.
- Vstupte do aplikace, vyberte program a nechte spustit pečení. V průběhu pečení je možné ovládat a měnit parametry programu jak ze spotřebiče, tak z aplikace.



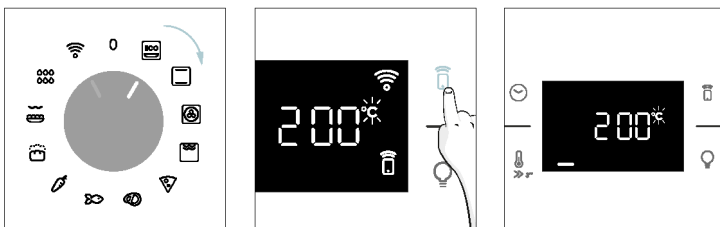
Dálkové ovládání lze aktivovat také v průběhu pečení stisknutím příslušného tlačítka.



Jak zastavit dálkové ovládání:

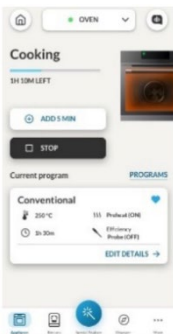
V průběhu programu přípravy pokrmu je možné provést zastavení přímo na spotřebiči otočením ovladače funkcí do jiné polohy. Tyto úkony přeruší probíhající pečení.

Další možností je stisknutí odpovídajícího tlačítka na dálkovém ovladači dodaném se spotřebičem. Tyto úkony přeruší probíhající pečení.



Program přípravy pokrmu je možné zastavit také na dálku pomocí aplikace, ve které klepnete na tlačítko „ZASTAVIT“ na displeji. Trouba automaticky zastaví pečení.

POZNÁMKA: Jestliže uživatel zastaví probíhající pečení na troubě, toto zastavení se zároveň objeví i v aplikaci.



3. NEŽ ZAČNETE

3.1. INFORMACE KE SPUŠTĚNÍ

Když poprvé zapnete troubu, možná ucítíte trochu kouře. Buďte bez obav, před použitím trouby stačí počkat, než se kouř rozptýlí.

Jak fungují dvířka

U funkcí pracujících s grilem se využívá technologie dveřního spínače, díky níž trouba automaticky pozastaví topná tělesa, když otevřete dvířka, a jakmile je zavřete, bude pokračovat v pečení.

Tato funkce je k dispozici pouze pro určité konfigurace trouby. Nachází se ve všech pyrolytických modelech. Během pyrolytického čištění zůstávají dvířka trouby po celou dobu zamčená. Pokud nejsou zamčená, trouba zobrazí chybový kód 24 a pozastaví funkci čištění.

Jak funguje osvětlení

Vnitřní prostor trouby je osvětlován jednou nebo více žárovkami, které se obvykle aktivují při každém zahájení pečení.

U modelů vybavených dveřním spínačem (viz níže) se světlo automaticky zapíná po otevření dvířek.

U modelů vybavených tlačítkem světla lze osvětlení aktivovat také tímto tlačítkem.

Pokud zůstanou dvířka trouby otevřená déle než 10 minut, světlo se automaticky vypne.

Během pyrolytického čištění zůstává světlo vypnuté.*

Jak funguje chladicí ventilátor

Účelem chladicího ventilátoru je odvádět teplo, bránit nadměrnému ohřívání trouby a jejího okolí a rovněž chránit kuchyňské spotřebiče před účinky vysokých teplot. Z tohoto důvodu je slyšet běžící chladicí ventilátor ještě nějakou dobu po vypnutí trouby.

Je v provozu během cyklu pečení a po jeho skončení v závislosti na teplotě uvnitř trouby.

Když je chladicí ventilátor v provozu, obvykle se ozývá lehké hučení nebo vrčení. Také můžete zaznamenat proud teplého vzduchu vycházející z mezery mezi dvířky trouby a ovládacím panelem.

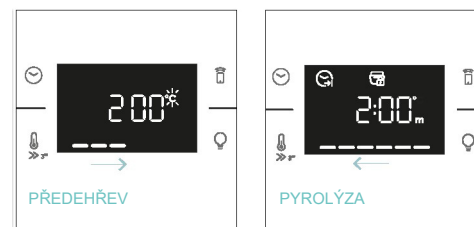
Ventilátor je zapnutý během pyrolytického čištění, když jsou zamčená dvířka.*

Po zapnutí funkce ECO zůstane světlo vypnuté.

(* pouze pro pyrolytické trouby)

Jak funguje stavový řádek

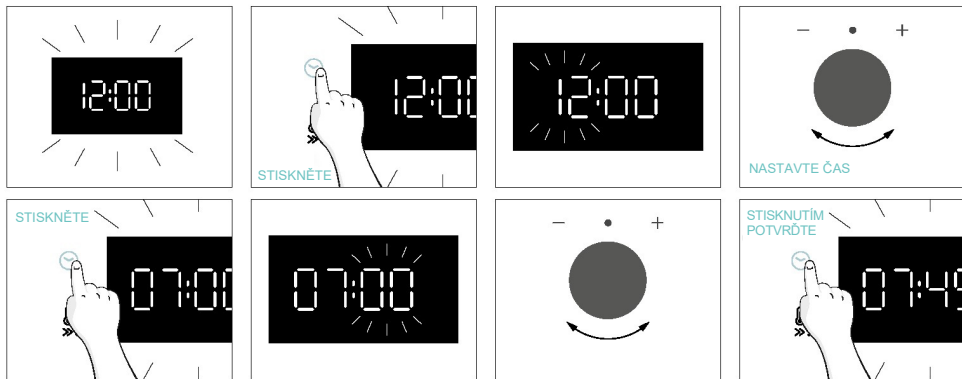
Stavový řádek zjednodušuje sledování teploty a času podle nastavených programů. Konkrétně u funkcí zahrnujících předehřev zobrazuje zvyšování teploty během této fáze. V programech přípravy pokrmu a při pyrolytickém čištění ukazuje odpočet doby pečení a cyklu čištění.



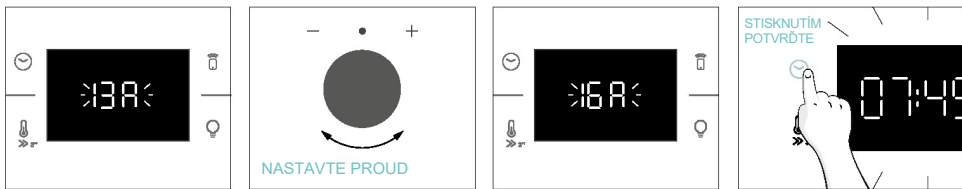
3.2. PRVNÍ POUŽITÍ

Úvodními kroky po prvním zapnutí spotřebiče jsou nastavení denního času, volba mezi 13 ampéry nebo 16 ampéry a nastavení jasu a hlasitosti.

- NASTAVENÍ ČASU:** Na displeji se bude zobrazovat blikající přednastavený čas „12:00“. Chcete-li ho upravit, stiskněte tlačítko ☺ a pravým otočným ovladačem nastavte aktuální hodiny. Znovu stiskněte tlačítko ☺ a stejným postupem nastavte minuty. Dalším stisknutím tlačítka ☺ potvrďte nastavení.

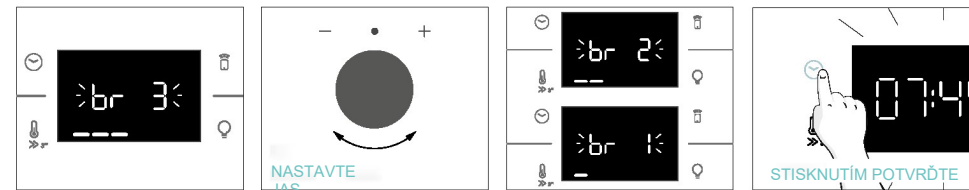


- PROUD:** Trouba je standardně nastavena tak, aby pracovala s vyšším výkonem vhodným pro domácnosti s příkonem vyšším než 3 kW (16 A). Jestliže má vaše domácnost nižší příkon, můžete změnit toto nastavení na 13 A. Toto nastavení ovlivňuje rychlost ohřívání trouby. Volba vyšší možnosti (16 A) znamená, že se **ohřeje rychleji** (protože má vyšší odběr proudu). Na displeji uvidíte dvě volby: 13 A a 16 A. Jednoduše vyberte jednu z nich otočením ovladače a potom potvrďte nastavení stisknutím tlačítka ☺.

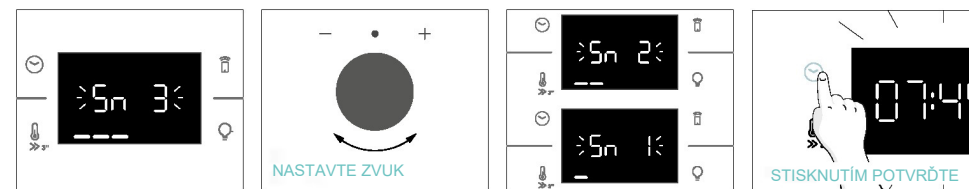


- POZNÁMKA:** Možnost nastavení proudu je k dispozici pouze během počáteční instalace. Chcete-li změnit nastavený proud, viz pokyny pro činnosti po instalaci.

JAS: Na displeji se zobrazuje symbol „br“. Čísla přestavují úroveň intenzity jasu, kterou lze upravovat otáčením pravého ovladače. Potvrďte nastavení stisknutím tlačítka ☺



ZVUK: Na displeji se zobrazuje symbol „Sn“. Čísla přestavují úroveň intenzity zvuku, kterou lze upravovat otáčením pravého ovladače. Potvrďte nastavení stisknutím tlačítka ☺

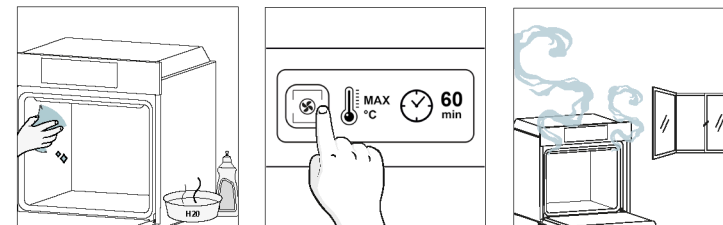


Když je trouba v pohotovostním režimu, současným stisknutím tlačítek Teplota a Světlo po dobu 5 sekund je možné přejít zpět k počátečnímu nastavení.



3.3. PŘEDBĚŽNÉ ČIŠTĚNÍ

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

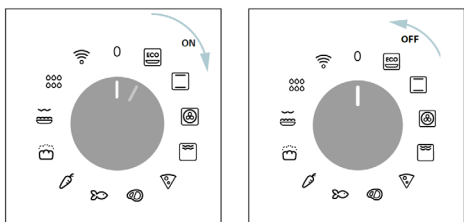


4. OVLÁDÁNÍ SPOTŘEBIČE

4.1. JAK TENTO VÝROBEK FUNGUJE

ZAPÍNÁNÍ/VYPÍNÁNÍ TROUBY

Chcete-li ZAPNOUT troubu, otočte ovladač funkcí (doprava/doleva) a vyberte nějaký program přípravy pokrmu. Chcete-li ji VYPNOUT, nastavte ovladač funkcí do polohy „0“.

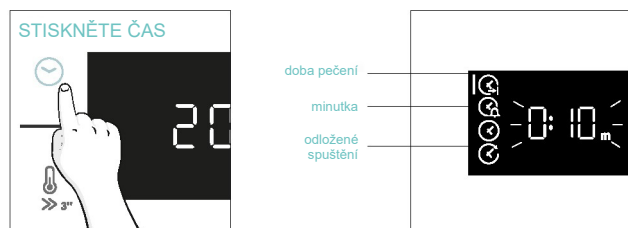


NASTAVENÍ PROGRAMU PŘÍPRAVY POKRMU

Otáčejte ovladač funkcí a vyberte požadovaný program. Na displeji se zobrazí výchozí teplota, kterou lze kdykoli upravit otočením pravého ovladače (doprava pro zvýšení a doleva pro snížení teploty).

NABÍDKA ČAS

Stisknutím tlačítka vstupte do nabídky Čas. Procházejte nabídku opakovaním stisknutím tlačítka pro zadání následujících nastavení:



POZNÁMKA: Současně nelze nastavovat více parametrů, proto zůstane v paměti pouze naposledy nastavený parametr, zatímco předchozí se odstraní.

DOBA PEČENÍ

Umožňuje nastavit požadovanou dobu pečení pro zvolený recept.

AKTIVACE: Stisknutím tlačítka vstupte do nabídky Čas. Opakovaným stisknutím tlačítka vyberte funkci „Doba pečení“. Potom upravte hodnotu otočným ovladačem.



Odpočet se spustí na konci předehřevu (pokud se používá). V průběhu pečení je možné měnit hodnotu doby otáčením pravého ovladače. Po uplynutí této doby se pečení zastaví.

MINUTKA

Umožňuje používat troubu jako budík.

AKTIVACE: Stisknutím tlačítka vstupte do nabídky Čas. Opakovaným stisknutím tlačítka vyberte funkci „Minutka“. Potom upravte hodnotu otočným ovladačem.



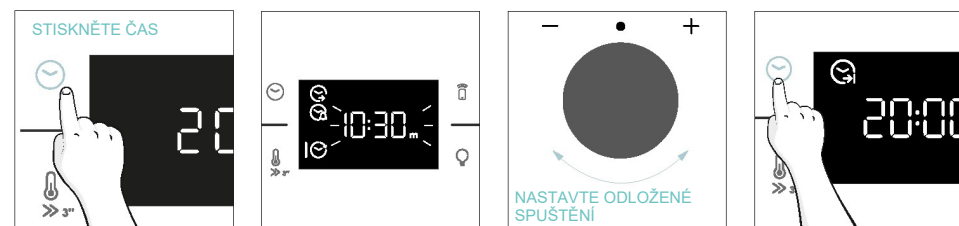
Po nastavení této funkce se bude na displeji vždy zobrazovat čas jako primární informace. Chcete-li upravit teplotu, stisknutím tlačítka vstupte do určeného režimu úprav. Po uplynutí nastavené doby bude pečení pokračovat, dokud neotočíte levý ovladač do polohy 0.

Tuto funkci lze nastavit stisknutím tlačítka , i když je trouba v pohotovostním režimu. Po aktivaci funguje minutka nezávisle na funkcích trouby pro pečení.

ODLOŽENÉ SPUŠTĚNÍ

Umožňuje zvolit čas spuštění pečení.

AKTIVACE: Stisknutím tlačítka vstupte do nabídky Čas. Opakovaným stisknutím tlačítka vyberte funkci „Odložené spuštění“. Potom otočným ovladačem nastavte čas spuštění pečení.



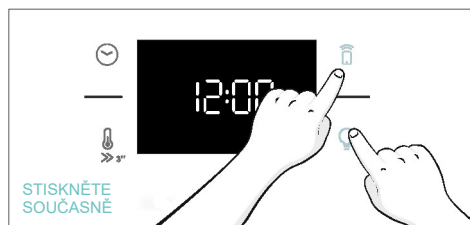
POZNÁMKA: Odložené spuštění lze aktivovat pouze po nastavení doby pečení a není k dispozici s funkcemi grilu.



DALŠÍ FUNKCE

DĚTSKÝ ZÁMEK

Tato funkce umožňuje zamknout obrazovku, aby se zamezilo jakémukoli nežádoucímu ovládní dětí. Chcete-li aktivovat zámeček obrazovky, současně stiskněte a podržte tlačítka Dálkové ovládní a Světlo. Stejným postupem deaktivujete zámeček.



4.2. FUNKCE PEČENÍ

MOŽNOST RYCHLÉHO PŘEDEHŘEVU




Po vybrání programu přípravy pokrmu a teploty lze vybrat možnost předehřevu stisknutím ikony teploty na 3 s, aby se urychlila fáze předehřívání. Tato možnost aktivuje kombinaci ventilátoru a topných těles bez ohledu na zvolenou funkci pečení.

Když je aktivován **rychlý předehřev**, ventilátor vnitřního prostoru se vypne, dokud trouba nedosáhne požadované teploty, aby se šetřila energie.

4.2.1. STANDARDNÍ FUNKCE

POZNÁMKA: Při používání funkcí vyžadujících předehřev je nutné během této fáze vyjmout veškeré příslušenství.

Symbol	Funkce	Výchozí T °C Rozsah T °C	Doporučená pozice	Předehřev	Doporučení
	*ECO	190 °C 150–220 °C	L3/L4	NE	IDEÁLNÍ PRO: grilované maso, ryby nebo zeleninu Tato funkce umožňuje šetřit energii během pečení a zachovat vlhkost a křehkost pokrmu. Světlo ve vnitřním prostoru je vypnuté.
	*Konvenční	30–250 °C	L2/L3	Ano/Rychlý předehřev	IDEÁLNÍ PRO: koláče, chléb, sušenky, quiche na jedné úrovni s použitím horního i spodního ohřevu. Lze používat se snímačem Heat Feel Sensor.
	Víceúrovňový	160 °C 50–250 °C	L4 (jeden plech) L2+L5 (dva plechy) L2+L4+L6 (tři plechy)	Ano/Rychlý předehřev	IDEÁLNÍ PRO: dorty, sušenky a pizzu v jednom nebo více patrech. Ideální pro přípravu různých pokrmů. Lze používat se snímačem Heat Feel Sensor.
	**Supergrill	05 01–05	L6	NE	IDEÁLNÍ PRO: velké množství klobás, steaků a toastového chleba. Celá plocha pod grilovacím tělesem se zahřívá. Používejte se zavřenými dvířky. Ve dvou třetinách pečení pokrm obraťte (je-li to nutné).


	**Gratinování(***)	200 °C 150–250 °C	L4/L5	Ano/Rychlý předehřev	IDEÁLNÍ PRO: celé kusy masa (pečeně) nebo gratinované pokrmy. Používejte se zavřenými dvířky. Zasuňte pod rošt odkapávací plech na zachytávání šťáv. V případě potřeby v polovině pečení obraťte pokrm.
	Horkovzdušné fritování(***)	200 °C 150–250 °C	L3/L4	NE	IDEÁLNÍ PRO: přípravu mražených potravin nebo předpečených potravin, které se obvykle smaží. Díky vyhrazenému plechu může horký vzduch rovnoměrně proudit nad pokrmy.
	Pečivo kompletně	200 °C	L2	NE	IDEÁLNÍ PRO: pokrmy vyžadující automatické kynutí a pečení.

* Testováno podle normy EN 60350-1 pro účely prohlášení o spotřebě energie a stanovení energetické třídy.

**Používejte se zavřenými dvířky.

***Závisí na modelu trouby.

4.2.2. SPECIÁLNÍ FUNKCE

Symbol	Funkce	Výchozí T °C Rozsah T °C	Doporučená pozice	Předehřev	Doporučení
	Pizza	300 °C 200–300 °C	2/3	NE	IDEÁLNÍ PRO: všechny druhy pizzy bez předehřevu trouby. Používejte nižší teploty pro mražené potraviny a 300 °C pro domácí recepty.

5. POKYNY PRO PEČENÍ

5.1. VŠEOBECNÁ TABULKA PEČENÍ

Kategorie	Recept	Počet úrovní	Program přípravy pokrmu	T °C	Předehřev	Příslušenství pro pečení	Pozice	Doba pečení po předehřevu* (min)
Sladké pečivo	Dortíky /vdolky	1	Konvenční Víceúrovňový	175 °C 160 °C		Plech/pekáč Plech/pekáč	L3 L4	20–30 30–40
		2	Víceúrovňový	150 °C	A	Plech + hlubší plech	L2+L5	30–40
		3	Víceúrovňový	140 °C		Plech	L2+L4+L6	40–50
	Piškotové buchty (Ø 26 cm)	1	Konvenční	170 °C		Kovový rošt + dortová forma	L2	30–40
			Víceúrovňový	150 °C	A	Kovový rošt + dortová forma	L4	40–50
		2	Víceúrovňový	150 °C		Kovové rošty + dortová forma	L1+L4	50–60
	Pečivo z lineckého těsta	1	Konvenční Víceúrovňový	150 °C 150 °C		Plech Plech	L3 L4	25–30 30–40
			2	Víceúrovňový	140 °C	A	Plech + hlubší plech	L2+L5
		3	Víceúrovňový	140 °C		Plech	L2+L4+L6	35–40
	Francouzské koblížky	1	Konvenční	190 °C		Plech/pekáč	L4	25–35
		2	Víceúrovňový	170 °C		Plech/pekáč	L3	25–35
	Yorkshirský pudink	1	Konvenční	200 °C	A	Plech/pekáč	L3	20–30
	Pusinky	1	Víceúrovňový	90 °C	A	Plech/pekáč		90–160
	Makronky	1	Konvenční	150 °C	A	Plech/pekáč	L3	15–20
	Jablkový koláč	1	Konvenční	185 °C	A	Kovový rošt + dortová forma	L2	60–70
		1	Víceúrovňový	170 °C	A	Kovový rošt + dortová forma	L4	65–75
	Tarte tatin	1	Konvenční	170 °C	A	Kovový rošt + dortová forma	L2	40–60
	Čokoládové suflé	1	Konvenční	200 °C	A	Plech + formy	L3	10–15
	Tvarohový koláč	1	Konvenční	150 °C	A	Kovový rošt + dortová forma	L2	50–65
	Mražené croissanty	1	Konvenční	180 °C	A	Plech/pekáč	L3	20–25
2		Konvenční	180 °C	Plech		L2 + L5	25–35	
3		Víceúrovňový	160 °C	Plech		L2+L4+L6	30–40	
Závin, mražený	1	Konvenční	210 °C	A	Plech/pekáč	L3	30–45	
Chléb a chlebové placky	Opékaný chléb	1	Supergrill	5	N	Kovový rošt	L6	4–6
	Focaccia	1	Konvenční	200 °C	A	Plech/pekáč	L2 nebo L3	25–35
	Chléb, celozrnný	1	Konvenční	200 °C	A	Plech/pekáč	L3	35–50



Kategorie	Recept	Počet úrovní	Program přípravy pokrmu	T °C	Předehřev	Příslušenství pro pečení	Pozice	Doba pečení po předehřevu* (min)
Pikantní koláče a casserole	Slané koláče / quiche (Ø 26 cm)	1	Konvenční	200 °C	A	Kovový rošt + forma na quiche	L1 nebo L2	30–50
		2	Víceúrovňový	180 °C	A	Kovový rošt + forma na quiche	L1+L4	50–70
	Sýrové suflé	1	Konvenční	200 °C	A	Plech + formy	L3	20–35
	Lasagne, čerstvé	1	Konvenční	200 °C	A	Kovový rošt + žáruvzdorná mísa	L3	40–60
	Lasagne, mražené	1	Konvenční	180 °C	A	Kovový rošt + žáruvzdorná mísa	L3	50–60
	Cannelloni, mražené	1	Konvenční	180 °C	A	Kovový rošt + žáruvzdorná mísa	L3	45–55
	Zapečené těstoviny	1	Gratinování	200 °C	A	Kovový rošt + žáruvzdorná mísa	L4	20–30
Pizza	Pizza, čerstvá (plech)	1	Konvenční	250 °C	A	Plech/pekáč	L2 nebo L3	15–20
	Pizza, čerstvá (plech)	1	Pizza	250 °C	N	Plech/pekáč	L2 nebo L3	18–25
		2	Víceúrovňový	180 °C	A	Plech + hlubší plech	L2+L5	25–35
	Pizza, čerstvá (kruhová)	1	Konvenční	250 °C	A	Plech/pekáč	L2 nebo L3	8–10
	Pizza, čerstvá (kruhová)	1	Pizza	300 °C	N	Plech/pekáč	L2 nebo L3	15–20
		2	Víceúrovňový	180 °C	A	Plech + hlubší plech	L2+L5	30–40
	Pizza, mražená (tenká kůrka)	1	Konvenční	220 °C		Kovový rošt	L3	10–15
2		Víceúrovňový	200 °C	A	Kovový rošt	L2+L5	15–25	
3		Víceúrovňový	180 °C		Kovový rošt	L2+L4+L6		
Maso a drůbež	Celé pečené kuře (1–1,2 kg)	1	Gratinování	220 °C	A	Kovový rošt/úroveň L4 Plech v L1 se 150 ml vody	L4	40–60
	Kuřecí stehna	1	Horkovzdušné fritování**	220 °C	N	Horkovzdušný plech**	L4	30–50
	Pečená kachna	1	Gratinování	200 °C	A	Kovový rošt + žáruvzdorná mísa	L3	50–60

Kategorie	Recept	Počet úrovní	Program přípravy pokrmu	T °C	Předehřev	Příslušenství pro pečení	Pozice	Doba pečení po předehřevu* (min)
Maso a drůbež	Kohout	1	Gratinování	220 °C	A	Kovový rošt Vložte plech do L1	L4	20–40
	Pečený krocan	1	Gratinování	200 °C	A	Kovový rošt + žáruvzdorná mísa	L3	50–60
	Vepřová žebírka (1000–1200 g)	1	Konvenční	200 °C	A	Kovový rošt + žáruvzdorná mísa	L3	80–100
	Klobásy	1	Supergrill	A	A	Kovový rošt	L5	40–50
	Hovězí filet (1000–1500 g)	1	Gentle cooking**	60 °C	N	Kovový rošt + žáruvzdorná mísa	L3	60–80
	Hovězí pečeně (500 g)	1	Gratinování	220 °C	A	Plech/pekáč	L3	20–40
	Sekaná (1000–1500 g)	1	Konvenční	180 °C	A	Plech/pekáč	L3	40–50
	Pečené kuře s bramborem	1	Gratinování	200 °C	A	Hlubší plech	L4	A5–60
Ryby a mořské plody	Grilované mořské plody	1	Supergrill	A	N	Kovový rošt	L5	15–30
	Mražené rybí prsty	1	Horkovzdušné fritování**	200 °C	N	Horkovzdušný plech**	L4	20–25
	Pečená ryba	1	ECO	200 °C	N	Kovový rošt Vložte plech do L1	L3	40–60
Zelenina	Gratinovaná zelenina	1	ECO	200 °C	N	Kovový rošt + žáruvzdorná mísa	L3	80–90
	Mražené hranolky (300–500 g)	1	Horkovzdušné fritování**	220 °C	N	Horkovzdušný plech**	L4	18–25
	Gratinované brambory	1	Gratinování	200 °C	A	Kovový rošt + žáruvzdorná mísa	L4	15–25
	Pečené brambory	1	Konvenční	200 °C	A	Plech/pekáč	L4	30–50

Doba pečení se může lišit podle vlastního receptu a ingrediencí.

* Pokud je nutný předehřev




** Závisí na modelu trouby.

i POZNÁMKA: V případě koláčů, quiche a dalších receptů, které vyžadují formu nebo nádobu ve dvou úrovních, umístěte nádoby střídavě: horní plech na levou stranu a dolní plech na pravou stranu.

5.2. TABULKA EVERYDAY COOKING

Nabídka kategorií potravin umožňuje připravovat různé recepty bez předehřívání trouby díky určeným programům přípravy pokrmů přizpůsobeným potřebám jednotlivých kategorií.

Po výběru programu přípravy pokrmu se zobrazí výchozí čas, který lze upravit otáčením pravého ovladače; teplotu pečení lze změnit stisknutím příslušné ikony. Oba parametry lze nastavovat v rámci omezeného rozsahu, jak je uvedeno v tabulce níže.

Symbol	Popis	Předehřev	Pozice	Rozsah teplot (°C)	Časový rozsah (min)	Teplota Heat Feel Sensor (je-li k dispozici)	Popis
	Maso	NE	2-3-4	180–200	20–80	55–85 °C	Pro hovězí, telecí a vepřové pečené, drůbež a masové nářezy.
	Ryby	NE	3–4	160–180	15–45	55–65 °C	Pro celé ryby a filety.
	Zelenina	NE	3–4	180–200	30–80	70–90 °C	Pro pečenou zeleninu a brambory.

i POZNÁMKA: Jestliže je nutné po vypnutí trouby pokračovat v pečení, doporučuje se nepoužívat programy Everyday Cooking a namísto nich zvolit [standardní funkce](#).

Recept	Velikost porcí	Program přípravy pokrmu	T °C	Příslušenství pro pečení	Pozice	Doba přípravy (min)
Hovězí pečené	500–800 g	Maso	190 °C	Kovový rošt	L3	30–40
Hovězí filet	200 g	Maso		Kovový rošt	L3	
Sekaná	1000–1500 g	Maso	180 °C	Kovový rošt	L3	40–50
Hovězí Wellington	500 g	Maso	200 °C	Kovový rošt	L3	50–80
Vepřová pečené	800–1000 g	Maso	200 °C	Kovový rošt	L3	40–70
Vepřová žebírka	1000–1200 g	Maso	200 °C	Kovový rošt	L3	80–100
Jehněčí žebra	800–1000 g	Maso	200 °C	Kovový rošt	L3	60–80
Jehněčí kýta	1500–2000 g	Maso	190 °C	Kovový rošt	L3	80–100
Filety z lososa	200–600 g	Ryby	170 °C	Plech/pekáč	L3	20–35
Tuňákové steaky	600 g (přibl. 4 ks)	Ryby	180 °C	Kovový rošt	L3	10–20
Steaky z mečouna	700 g (přibl. 4 ks)	Ryby	200 °C	Plech/pekáč	L3	15–20
Filet z tresky	600 g (přibl. 4 ks)	Ryby	150 °C	Plech/pekáč	L3	10–20
Pražma, celá	1	Ryby	170 °C	Plech/pekáč	L3	35–45
Pražma, filety	600 g (přibl. 4 ks)	Ryby	150 °C	Plech/pekáč	L3	10–20
Filety z mořského okouna	600 g (přibl. 4 ks)	Ryby	150 °C	Plech/pekáč	L3	10–20
Ryba pečená v soli	1	Ryby	220 °C	Plech/pekáč	L3	30–40
Rybí špízy	8 kusů	Ryby	150 °C	Kovový rošt	L3	20–30
Plněná oliheň	4 kusy	Ryby	180 °C	Plech/pekáč	L3	25–40
Celozrnný chléb	1	Pečivo	200 °C	Kovový rošt	L3	35–50
Žitný chléb	1	Pečivo	190 °C	Kovový rošt	L3	35–50
Sendvičový bochník	1	Pečivo	200 °C	Kovový rošt	L3	35–50
Mražené bagety	1	Pečivo	200 °C	Kovový rošt	L3	15–25
Mražené zákusky z listového těsta	1	Pečivo	190 °C	Kovový rošt	L3	20–30
Fenykl	1 plech	Zelenina	200 °C	Kovový rošt	L3	30–40



Recept	Velikost porcí	Program přípravy pokrmu	T °C	Příslušenství pro pečení	Pozice	Doba přípravy (min)
Zeleninová směs	1 plech	Zelenina	190 °C	Kovový rošt	L3	40–45
Květák	1 plech	Zelenina	190 °C	Kovový rošt	L3	40–50
Dýně, nakrájená na kostky	1 plech	Zelenina	200 °C	Kovový rošt	L3	30–40
Plněné papriky	1 plech	Zelenina	180 °C	Kovový rošt	L3	70–80
Plněné cukety	1 plech	Zelenina	190 °C	Kovový rošt	L3	35–45
Mrkvové tyčinky	1 plech	Zelenina	180 °C	Plech/pekáč	L3	35–40
Brokolice	1 plech	Zelenina	190 °C	Plech/pekáč	L3	30–40
Ratatouille	1 plech	Zelenina	190 °C	Kovový rošt	L3	40–45
Zeleninový koláč	6 forem	Zelenina	180 °C	Plech + formy	L3	25–35

6. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA


6.1. VŠEOBECNÁ DOPORUČENÍ

Pravidelné čištění může prodloužit životnost vašeho spotřebiče. Před prováděním ručního čištění počkejte, než trouba vychladne.

- Po každém použití trouby napomůže minimální vyčištění udržet troubu v dokonalé čistotě.
- Nevykládejte stěny trouby hliníkovou fólií nebo jednorázovou ochranou dostupnou ve specializovaných prodejnách. U hliníkové fólie nebo jakékoli jiné ochrany hrozí při přímém kontaktu s horkým smaltem rizika tavení a poškození vnitřního smaltu.
- Aby se zabránilo nadměrnému znečištění trouby a výsledným silným kouřovým zápachům, doporučujeme nepoužívat troubu při velmi vysokých teplotách. Je lepší prodloužit dobu pečení a mírně snížit teplotu.
- Kromě příslušenství dodávaného s troubou doporučujeme používat pouze nádobí a pečicí formy odolné proti velmi vysokým teplotám.

6.2. ČIŠTĚNÍ TROUBY



6.2.1. VNITŘEK TROUBY: funkce čištění

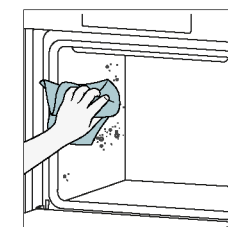
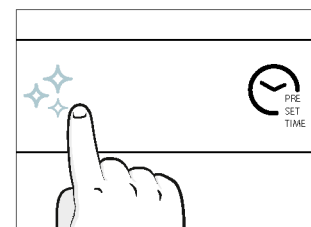
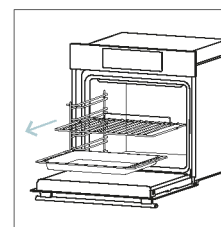
 **Pyrolytické čištění** (*v závislosti na modelu trouby)

Tento postup spoléhá na stejnojmenný chemický proces, který zahrnuje rozklad složitých látek prostřednictvím tepelného zpracování.

Jakmile je spuštěn, dvířka trouby se automaticky zamknou a teplota rychle vzroste na žhavých 410 °C. Na konci cyklu čištění jsou všechny zbytky ve vnitřním prostoru přeměněny na tenkou vrstvu usazeného prachu, který lze snadno setřít vlhkým hadříkem.

Jak to funguje:


1. Vyjměte z trouby veškeré příslušenství jako rošty, bočnice a šrouby bočnic (*).
2. Otočte ovladač funkcí do polohy . Otočným ovladačem nastavte Pyrolytický program. Nechte funkci probíhat po přednastavenou dobu. Během tohoto procesu a následující fáze chlazení zůstanou dvířka trouby zamčená.
3. Jakmile je spotřebič studený, vyčistěte vnitřní povrchy trouby hadříkem.
 **VAROVÁNÍ:** Než se spotřebiče dotknete, přesvědčte se, že je studený. U všech žhavých povrchů je nutné postupovat opatrně, protože hrozí riziko popálení. Použijte destilovanou nebo pitnou vodu.
 (*) Pouze pro modely se 7 úrovněmi.

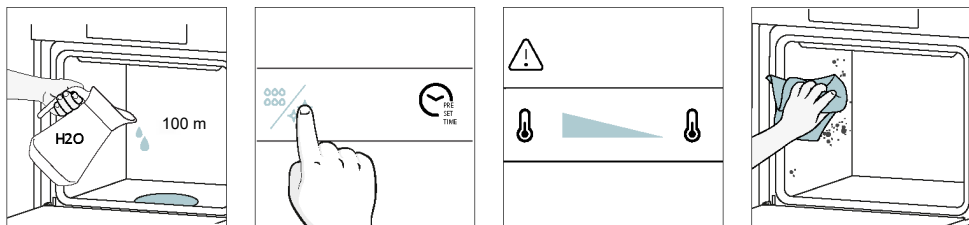


Aquactiva

Funkce Aquactiva je určena k bezpracnému odstraňování lehkého znečištění a představuje rychlé a ekologické řešení pro čištění vnitřního prostoru trouby působením páry.

Jak to funguje:

1. Nalijte 100 ml vody do prohlubně na dně trouby.
2. Otočte ovladač do polohy . V případě potřeby nastavte otočným ovladačem program Hydro Clean. Nechte funkci probíhat po přednastavenou dobu.
3. Na konci čištění nechte troubu vychladnout.
4. Jakmile je spotřebič studený, vyčistěte vnitřní povrchy trouby hadříkem.
5. **VAROVÁNÍ:** Než se spotřebiče dotknete, přesvědčte se, že je studený. U všech žhavých povrchů je nutné postupovat opatrně, protože hrozí riziko popálení. Použijte destilovanou nebo pitnou vodu.



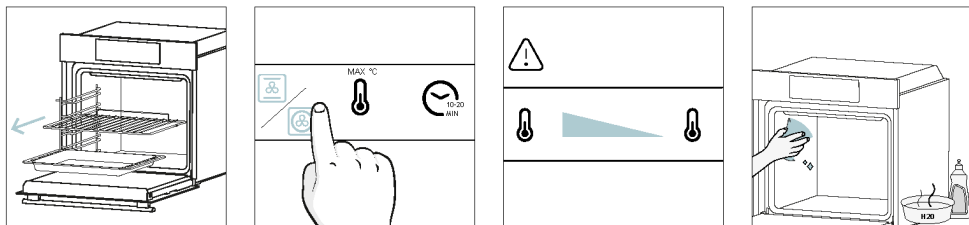
Katalytické čištění

Vnitřní prostor trouby je vyložen katalytickými panely, které zaručují, že se nikdy nebudete muset potýkat se špinavou troubou.

Panely jsou potaženy speciálním smaltem s mikroporézní strukturou, která dokáže dobře absorbovat prskající tuk z pokrmů.

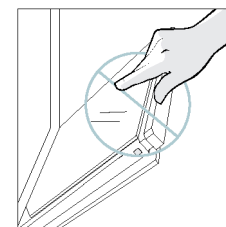
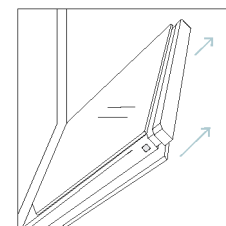
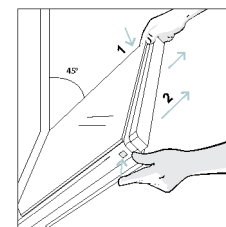
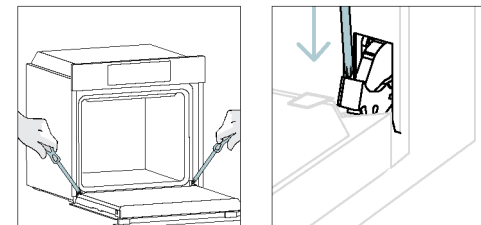
Díky katalytické chemické reakci při působení vysokých teplot účinně přeměňují absorbovaný tuk na plynné složky.

Doporučení: Přibližně po třech letech používání zvažte výměnu katalytických panelů, zejména pokud využíváte troubu ke dvěma až třem cyklům pečení za týden. Tím bude zajištěna optimální účinnost a čistota.

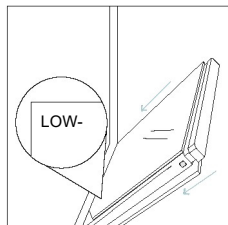


6.2.2. VNĚJŠÍ POVRCH TROUBY: demontáž a čištění skleněných dvířek

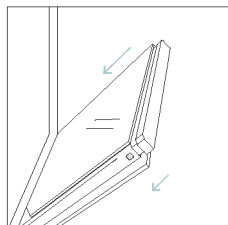
1. Otevřete dvířka v úhlu 90°. Otočte zajišťovací výstupky závěsů ven od trouby.
2. Otevřete dvířka v úhlu 45°. Současně stiskněte dvě tlačítka na obou bočních stranách dvířek a zatažením k sobě odstraňte horní kryt skla dvířek.
3. Velice opatrně vyjměte sklo trouby, začněte vnitřním. Během tohoto postupu pevně držte sklo oběma rukama a položte ho na polstrovaný plochý povrch (např. na tkaninu).
4. **VAROVÁNÍ:** Vnější sklo není odnímatelné.
5. Vyčistěte sklo měkkým hadříkem a vhodnými čisticími prostředky.



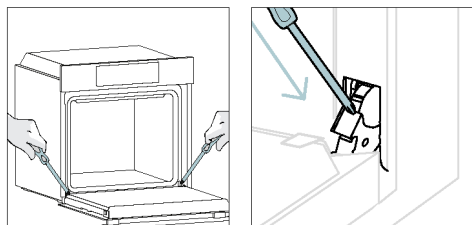
6. Vložte skleněné panely a ujistěte se, že štítek „Low-E“ je správně čitelný a nachází se na levé dolní straně dvířek blízko levého závěsu. Pak zůstane natištěný štítek prvního skla na vnitřní straně dvířek.



7. Upevněte horní kryt skla dvířek zpět na místo tak, že ho zatlačíte dovnitř, až se ozve cvaknutí obou bočních tlačítek.



8. Potom vraťte dvířka zpět do 90° polohy a otočte zajišťovací výstupky závěsů k vnitřní straně trouby.



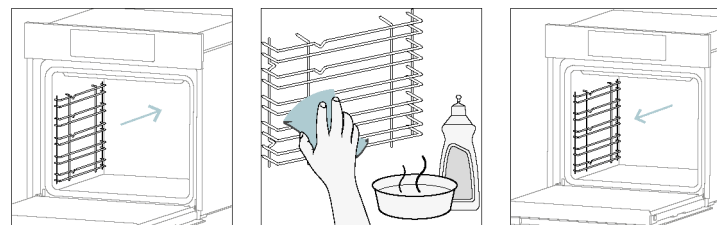
6.3. ČIŠTĚNÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

Dbejte na to, abyste po každém použití důkladně vyčistili příslušenství a osušili jej utěrkou. V případě nepoddajných zbytků zkuste namočit příslušenství asi na 30 minut do mýdlového roztoku a potom jej podruhé umyjte.

ČIŠTĚNÍ BOČNIC:

- Model se 6 úrovněmi

1. Vytáhněte bočnice ve směru šipek a vyjměte je.
2. Umyjte bočnice buď v myčce, nebo mokrou houbou, a potom je nezapomeňte osušit.
3. Po vyčištění nainstalujte bočnice zpět v opačném pořadí kroků.

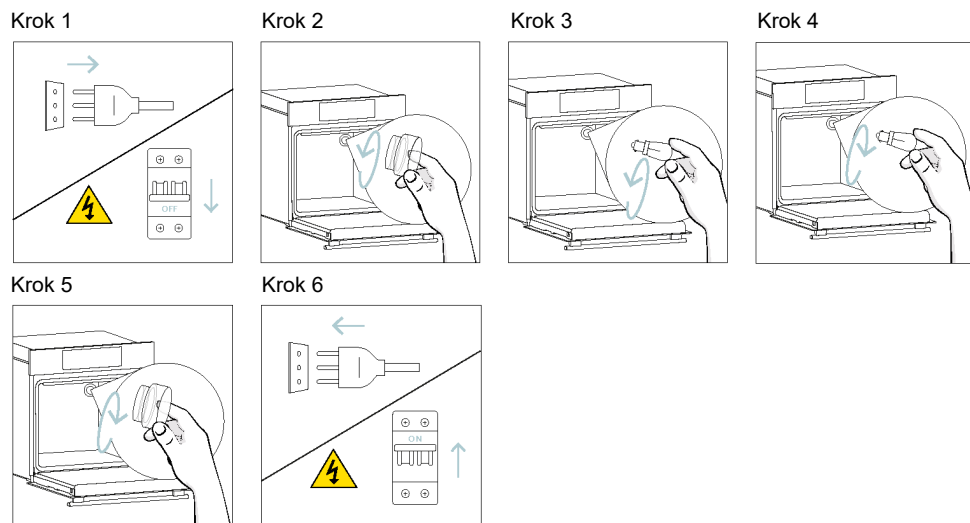


6.4. ÚDRŽBA

VÝMĚNA SOUČÁSTÍ

Výměna horní žárovky:

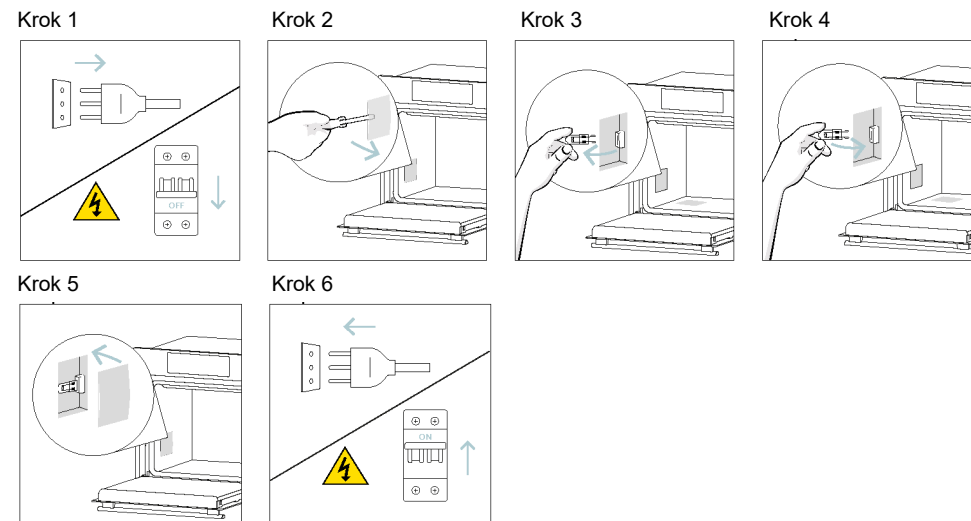
1. Odpojte troubu od síťového napájení.
2. Sejměte skleněný kryt žárovky.
3. Vymontujte žárovku.
4. Nahradte žárovku novou stejného typu.
5. Nasadte skleněný kryt žárovky zpět na místo.
6. Znovu připojte troubu k síťovému napájení.



Tento výrobek obsahuje jeden nebo více světelných zdrojů s třídou účinnosti G (žárovka)

Výměna boční žárovky:

1. Odpojte troubu od síťového napájení.
2. Vložte plochý šroubovák pod boční stranu ochranného skla a lehkým tlakem sejměte sklo.
3. Opatrně uchopte žárovku za patičku.
4. Vložte novou žárovku.
5. Vraťte ochranné sklo a lehkým zatlačením jej zajistěte na místě.
6. Znovu připojte troubu k síťovému napájení.



Tento výrobek obsahuje jeden nebo více světelných zdrojů s třídou účinnosti G (žárovka)

7. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

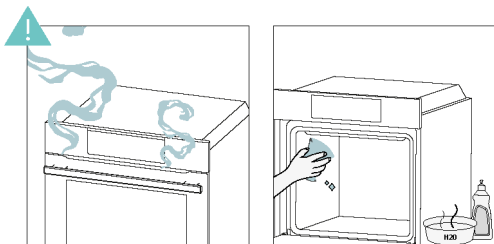
Pokud během používání trouby dojde k chybě, na displeji se zobrazí kód „ER“ následovaný dvěma číslicemi označujícími chybu.

Postupujte tak, že vypnete troubu, odpojíte ji od napájení, počkáte několik minut a potom ji znovu připojíte. Pokud chyba zmizí, můžete nadále používat troubu. Pokud nezmizí, zavolejte zákaznický servis a sdělte kód (ERXX), který vidíte na displeji.

Chyba



Kouř



8. OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ A LIKVIDACE

8.1. LIKVIDACE SPOTŘEBIČE



Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ). OEEZ obsahují jak znečišťující látky (které mohou mít negativní vliv na životní prostředí), tak i základní prvky (které mohou být znovu použity). Je důležité, aby OEEZ podstoupily zvláštní zpracování, aby bylo možné správně odstranit a zlikvidovat znečišťující látky a znovu využít všechny materiály.

Jednotlivci mohou hrát významnou roli při ochranné životního prostředí před OEEZ; je nezbytné dodržovat několik základních pravidel:

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

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

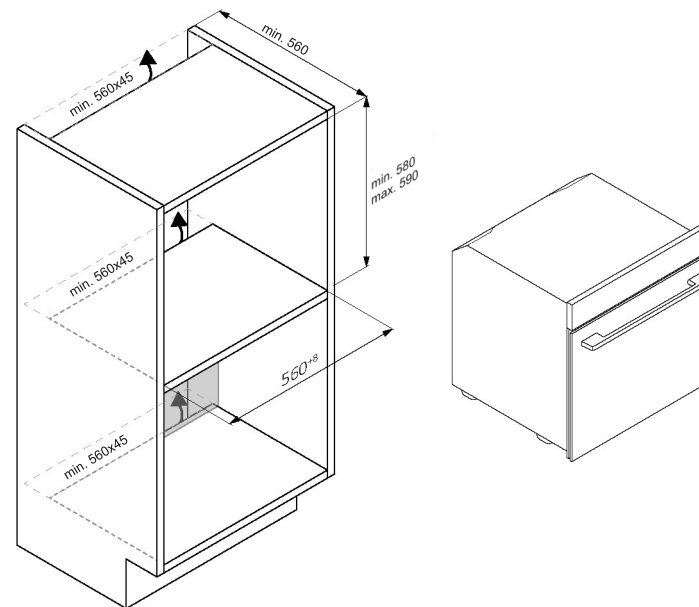
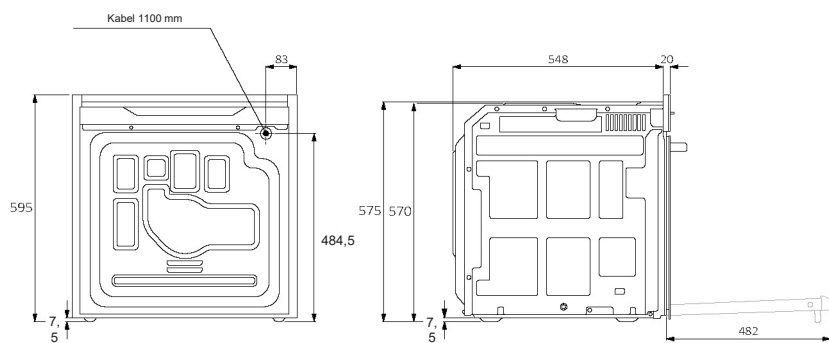
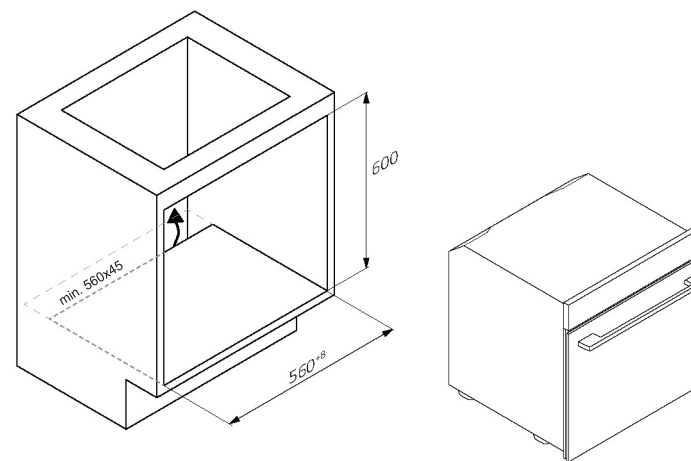
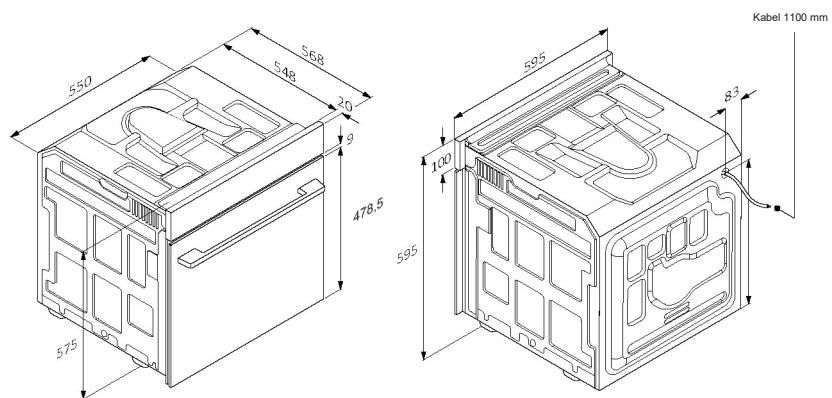
8.2. ŠETRNOST A OHLEDUPLNOST K ŽIVOTNÍMU PROSTŘEDÍ

Kdykoli je to možné, vyhněte se přehřívání 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 pečení 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.

9. INSTALACE

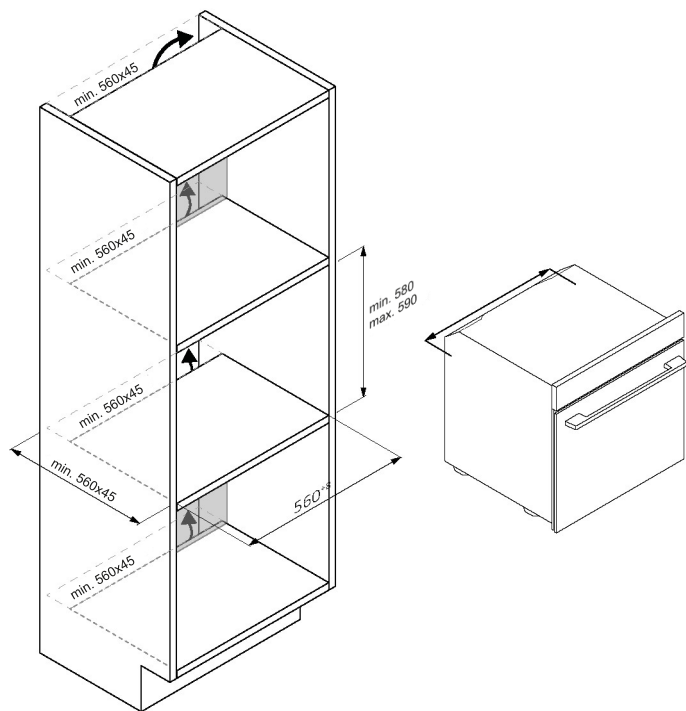


Pohled zezadu

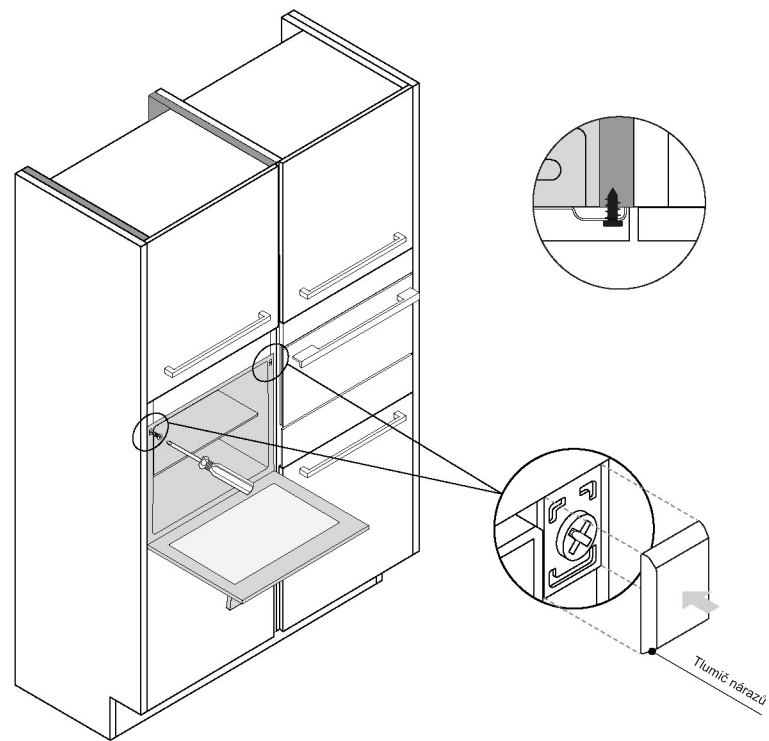
Pohled ze strany

CS 42

CS 43



CS 44



CS 45



CANDY

MANUAL DE UTILIZARE COMPLET



(RO) Ghid rapid | (FR) Guide rapide | (IT) Guida veloce

www.candy-home.com

CANDY HOOVER GROUP Via Comolli 16 Brugherio - Italia

English
Deutsch
Français
Italiano
Español
ⓧⓧⓧⓧⓧⓧⓧ
Nederlands
Português
Slovenčina
Slovenščina
ⓧⓧⓧⓧⓧ
Polski
Čeština
Dansk
Suomi
Norsk
Svenska
ⓧⓧⓧⓧⓧ
ⓧⓧⓧⓧⓧⓧ
ⓧⓧⓧⓧⓧⓧⓧⓧⓧ
ⓧⓧⓧⓧⓧⓧⓧⓧ
Hrvatski
Română
Türkçe
ⓧⓧⓧⓧⓧⓧ
ⓧⓧ
Magyar
ⓧⓧⓧⓧⓧⓧ
Lietuvių
Eesti
Latviešu

BUN VENIT

Vă mulțumim că ați ales produsul nostru. Pentru a vă garanta siguranța și a obține cele mai bune rezultate, citiți cu atenție acest manual, inclusiv instrucțiunile privind siguranța, și păstrați-l pentru consultări viitoare.

Înainte de a instala cuptorul, notați numărul de serie, de care ați putea avea nevoie pentru reparații. Verificați că nu s-au produs deteriorări în timpul transportului și, dacă nu sunteți singur, apălați la un tehnician înainte de a folosi produsul. Nu lăsați materialele de ambalare la îndemâna copiilor.

i NOTĂ: Aveți în vedere că accesoriile și caracteristicile cuptorului pot varia, în funcție de modelul pe care l-ați achiziționat.

1. INFORMAȚII DE SIGURANȚĂ
2. PREZENTAREA PRODUSULUI
 - 2.1. PREZENTARE GENERALĂ A PRODUSULUI
 - 2.2. ACCESORII
 - 2.3. PANOUL DE COMENZI
 - 2.4. CONECTIVITATE
3. ÎNAINTE DE A ÎNCEPE
 - 3.1. INFORMAȚII PENTRU A ÎNCEPE
 - 3.2. PRIMA UTILIZARE
 - 3.3. CURĂȚAREA PRELIMINARĂ
4. UTILIZAREA PRODUSULUI
 - 4.1. CUM FUNCȚIONEAZĂ PRODUSUL
 - 4.2. FUNCȚII DE GĂTIT
 - 4.2.1. FUNCȚII STANDARD
 - 4.2.2. FUNCȚII SPECIALE
5. RECOMANDĂRI PENTRU GĂTIT
 - 5.1. TABEL GENERAL DE GĂTIT
 - 5.2. TABELUL EVERYDAY COOKING
6. ÎNGRIJIRE ȘI CURĂȚARE
 - 6.1. RECOMANDĂRI GENERALE
 - 6.2. CURĂȚAREA CUPTORULUI
 - 6.2.1. CURĂȚAREA INTERIORULUI CUPTORULUI: funcții de curățare
 - 6.2.2. CURĂȚAREA EXTERIORULUI CUPTORULUI: îndepărtarea și curățarea ușii de sticlă
 - 6.3. CURĂȚAREA ACCESORIILOR
 - 6.4. ÎNTREȚINEREA
7. DEPANARE
8. PROTECȚIA MEDIULUI ȘI ELIMINAREA
 - 8.1. ELIMINAREA APARATULUI
 - 8.2. PROTECȚIA ȘI RESPECTAREA MEDIULUI
9. INSTALARE

1. INFORMAȚII DE SIGURANȚĂ

AVERTISMENTE GENERALE

- Nu folosiți un dispozitiv de curățare cu aburi pentru operațiunile de curățare.
- **⚠ ATENȚIE:** pentru a evita un pericol generat de resetarea accidentală a releului termic, acest aparat nu trebuie alimentat prin intermediul unui dispozitiv extern de pornire, cum ar fi un cronometru, sau conectat la un circuit care de regulă este pornit și oprit de compania de utilități
- Aparatul se încinge în timpul utilizării. Trebuie să procedați cu atenție pentru a evita atingerea elementelor de încălzire din interiorul cuptorului.

Utilizare în conformitate cu utilizarea prevăzută

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

Limitări de utilizare

- Acest aparat poate fi utilizat de către copiii cu vârste de minim 8 ani și de către persoanele cu abilități fizice, senzoriale sau mintale reduse sau fără 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. Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea nu trebuie efectuate de copii fără supraveghere.
- Aparatul nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) cu abilități fizice, senzoriale sau mintale reduse sau lipsite de experiență și cunoștințe, cu excepția cazului în care sunt supravegheate, sau au fost instruite cu privire la utilizarea în siguranță a aparatului, de către o persoană responsabilă cu siguranța lor.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
- **⚠ AVERTISMENT:** aparatul și părțile sale accesibile devin fierbinți în timpul utilizării. Trebuie să procedați cu atenție pentru a evita atingerea elementelor de încălzire. Copiii cu vârsta de sub 8 ani trebuie ținuti la distanță de aparat, cu excepția cazului în care sunt supravegheați permanent.



- **⚠️ AVERTISMENT:** Părțile accesibile se pot încinge în timpul utilizării. Copiii mici trebuie ținută la distanță.

AVERTISMENTE CU PRIVIRE LA INSTALARE

- Cuptorul poate fi amplasat pe o coloană înaltă sau sub suprafața de lucru.
- Înainte de fixare, trebuie să asigurați o bună ventilare a spațiului cuptorului pentru a permite circulația adecvată a aerului proaspăt necesar pentru răcirea și protejarea pieselor interne. Realizați fantele specificate pe ilustrații în funcție de tipul de racord. Fixați întotdeauna cuptorul pe mobilă cu șuruburile furnizate împreună cu aparatul.
- Nu este necesară operarea/setarea suplimentară pentru a utiliza aparatul la frecvențele nominale.
- Aparatul nu trebuie instalat în spatele unei uși de decor pentru a evita supraîncălzirea.
- În timpul instalării, cuptorul trebuie să fie deconectat de la rețeaua electrică pentru a evita supraîncălzirea.
- Dacă pentru rectificarea erorilor care apar ca urmare a instalării incorecte, este necesară asistența producătorului, aceasta nu este acoperită de garanție. Trebuie respectate instrucțiunile de instalare pentru personalul calificat profesional.
- Instalarea incorectă poate cauza daune sau vătăma persoanele, animalele sau bunurile. Producătorul nu poate fi responsabil pentru astfel de daune sau vătămări.
- Instalarea trebuie efectuată de un tehnician calificat, care trebuie să cunoască și să respecte legile în vigoare din țara de instalare și instrucțiunile producătorului.
- După ce ați deschis aparatul, verificați întotdeauna ca acesta să nu fie deteriorat; în caz de probleme, contactați serviciul clienți înainte de instalare și nu conectați aparatul la sursa de alimentare.
- Îndepărtați materialul de ambalare înainte de a utiliza aparatul.
- În timpul instalării, nu folosiți mânerul ușii cuptorului pentru a ridica și a muta cuptorul.
- Mobilierul pe care se instalează cuptorul, precum și corpurile adiacente de mobilier trebuie să reziste la temperaturi de 95°C.
- Se recomandă să purtați mănuși de protecție în timpul instalării pentru a evita rănilor provocate de tăieturi.
- Nu instalați produsul în medii deschise, expuse la agenți atmosferici.

- Acest aparat este proiectat pentru a fi utilizat la altitudini mai mici de 2000 m.

AVERTISMENTE ELECTRICE

- 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 disjunctiv omnipolar, cu separarea contactelor conform cerințelor pentru categoria de supratensiune III, între aparat și sursa de alimentare care poate suporta sarcina maximă conectată și care este în conformitate cu legislația în vigoare.
- 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 disjunctiv. Priza sau disjunctivul omnipolar utilizat pentru conectare trebuie să fie ușor accesibil la instalarea aparatului.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător, agentul său de service sau persoane calificate similare, pentru a evita orice pericol. Pentru orice lucrări de reparații, consultați numai Departamentul de relații cu clienții și solicitați utilizarea pieselor de rezervă originale.
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare înainte de a efectua orice operațiune sau lucrare de întreținere asupra acestuia.
- **⚠️ AVERTISMENT:** asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a înlocui becul, pentru a evita posibilitatea de electrocutare.
- Cuptorul trebuie oprit înainte de a îndepărta părțile detașabile. După curățare, reasamblați-le conform instrucțiunilor.
- Utilizarea oricăror aparate electrice implică respectarea unor reguli fundamentale:
 - nu trageți de cablul de alimentare pentru a deconecta aparatul de la sursa de alimentare;
 - nu atingeți cu mâinile sau picioarele aparatul când este umed;
 - în general, utilizarea adaptoarelor, prizelor multiple sau a cablurilor prelungitoare nu este recomandată;
 - în caz de funcționare greșită și/sau performanță slabă, opriți aparatul și nu umblați la el.

- **i NOTĂ:** Întrucât cuptorul poate avea nevoie de lucrări de întreținere, se recomandă să aveți la dispoziție o altă priză de perete, astfel încât cuptorul să poată fi conectat la aceasta în cazul în care este scos din spațiul în care este instalat.
- Orice reparație, instalare și întreținere neefectuată corect poate pune în pericol grav utilizatorul.
- Compania producătoare declară prin prezenta că nu își asumă răspunderea pentru daunele directe sau indirecte cauzate de instalarea, întreținerea sau reparațiile incorecte. În plus, nu este răspunzătoare pentru daunele cauzate de absența sau întreruperea sistemului de împământare (de exemplu, electrocutarea).
- **⚠ ATENȚIE:** pentru a evita un pericol generat de resetarea accidentală a releului termic, acest aparat nu trebuie alimentat prin intermediul unui dispozitiv extern de pornire, cum ar fi un cronometru, sau conectat la un circuit care, de regulă, este pornit și oprit de compania de utilități.
- Aparatul nu este conceput pentru a fi activat de un temporizator extern sau de un sistem separat de control la distanță.

UTILIZARE ȘI ÎNTREȚINERE

- Tava de picurare colectează reziduurile care se scurg în timpul gătirii.
- Când așezați grilajul pe grătarele laterale, asigurați-vă că secțiunea mai scurtă a laturii (între opritor și extremitate) este îndreptată spre interiorul cuptorului. În cazul în care grilajul are o bară metalică decorativă, aveți grijă să o poziționați spre exteriorul cuptorului, astfel încât sigla mărcii să fie vizibilă și lizibilă. Pentru poziționarea corectă, consultați și imaginea din [secțiunea Accesorii](#), din acest manual de utilizare.
- Nu folosiți substanțe de curățare abrazive agresive sau dispozitive metalice de răzuire ascuțite, pentru a curăța geamul de pe ușa cuptorului, întrucât acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate duce la spargerea geamului.
- Folosiți numai sonda de temperatură recomandată pentru acest cuptor.
- În timpul procesului de gătire, umezeala se poate condensa în interiorul cuptorului sau pe sticla ușii. Aceasta este o stare normală. Pentru a reduce acest efect, așteptați 10-15 minute după ce îl porniți înainte de a pune mâncarea în cuptor. În orice caz, condensul dispare atunci când cuptorul atinge temperatura de gătit.

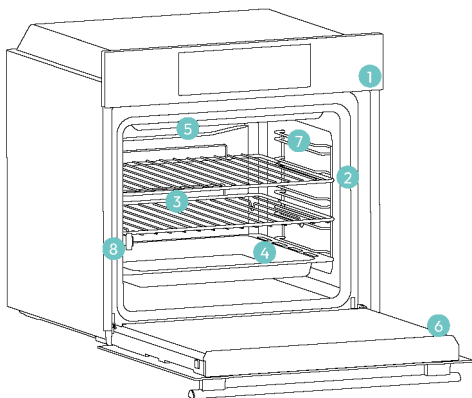
- Gătiți legumele într-un vas cu capac în locul unei tăvi deschise.
- Evitați să lăsați mâncare în cuptor după ce ați gătit mai mult de 15/20 de minute.
- Întreruperea îndelungată a alimentării cu curent în timpul unei faze de gătit poate cauza defectarea monitorului. În acest caz, contactați serviciul clienți.
- **⚠ AVERTISMENT:** Nu căptușiți pereții cuptorului cu folie de aluminiu sau protecție de unică folosință disponibilă în magazine. Folia de aluminiu sau orice altă protecție, în contact direct cu emailul fierbinte, duce la riscul de topire și deteriorare a emailului din interior.
- **⚠ AVERTISMENT:** Nu scoateți niciodată garnitura ușii cuptorului.
- **⚠ ATENȚIE:** Nu reumpleți partea inferioară a interiorului cu apă în timpul gătirii sau când cuptorul este fierbinte.
- Pentru utilizarea corectă a cuptorului se recomandă ca alimentele să nu vină în contact direct cu grătarele și tăvile, ci să se folosească hârtie de copt și/sau containere speciale.

AVERTISMENTE (*PENTRU CUPTOARELE CU FUNCȚIE PIROLITICĂ)

- Scurgerile în exces trebuie eliminate înainte de curățare.
- **⚠ AVERTISMENT:** Înainte de a iniția ciclul de curățare automată:
 - curățați ușa cuptorului;
 - îndepărtați reziduurile de mâncare mari sau dure din interiorul cuptorului folosind un burete umed. nu folosiți detergenți;
 - scoateți toate accesoriile și kitul cu raft glisant (dacă este prezent);
 - Nu amplasați prosoape.
- În cuptoarele cu sondă de carne, înainte de a rula ciclul de curățare, trebuie să curățați orificiul cu piulița furnizată. Închideți întotdeauna orificiul cu piulița atunci când nu folosiți sonda de carne.
- În timpul procesului de curățare pirolitică (dacă această funcție este disponibilă), este posibil ca suprafețele să fie mai fierbinți decât de obicei; din acest motiv, copiii trebuie ținuți la distanță.
- Dacă a fost montată o plită deasupra cuptorului, nu utilizați niciodată plita în timp ce pirolizatorul funcționează, acest lucru va preveni supraîncălzirea plitei.

2. PREZENTAREA PRODUSULUI

2.1. PREZENTARE GENERALĂ A PRODUSULUI



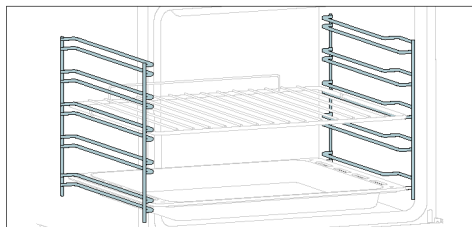
1. Panou de comenzi
2. Numerele pozițiilor grătarelor
3. Grilaje
4. Tăvi
5. Capacul ventilatorului
6. Ușă cuptor
7. Grilaje laterale de sârmă (dacă există: numai pentru cavitate plană)
8. Numărul de serie și codul QR



Scrieți aici numărul dvs. de serie pentru referință viitoare.

2.2. ACCESORII

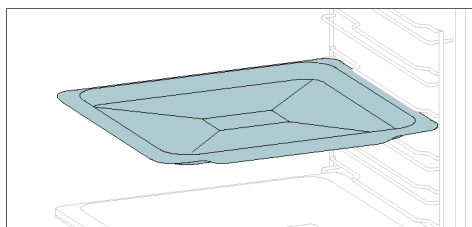
Grilaje laterale de sârmă (doar dacă există*)



Situate pe ambele părți ale cavității cuptorului, grătarele laterale sunt concepute pentru a plasa tava de copt și grilajele în timpul gătitului.

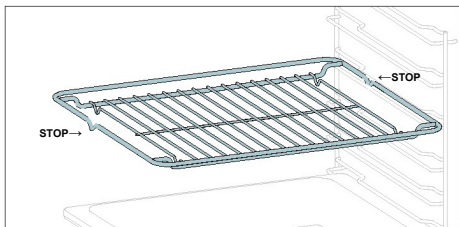
NOTĂ: 6 sau 7 niveluri, în funcție de model.

Tava de copt (doar dacă există*)



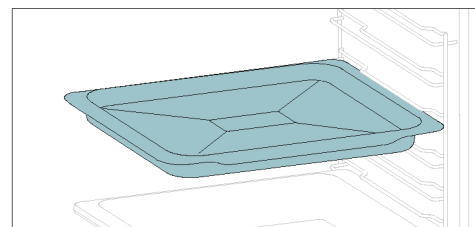
O tavă de copt este ideală pentru a obține o rumenire uniformă la bază, ceea ce o face perfectă pentru prăjituri și produse de patiserie datorită designului său puțin adânc și drept. În plus, plasarea acesteia sub un grilaj de gătit poate ajuta la colectarea picăturilor și la prevenirea murdăriei în cuptor.

Grilaj din metal



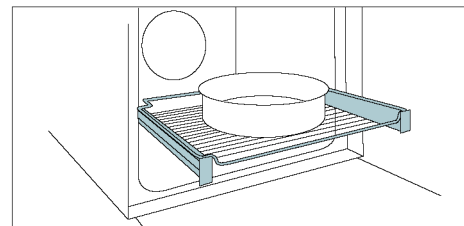
Un grilaj metalic într-un cuptor este un grătar detașabil și reglabil, pe care se așează vasele de gătit și care asigură o gătire uniformă și o curățare ușoară. Acesta poate fi folosit pentru așezarea diferitelor vase și tăvi la diferite înălțimi, pentru nevoile variate de gătit.

Tavă adâncă



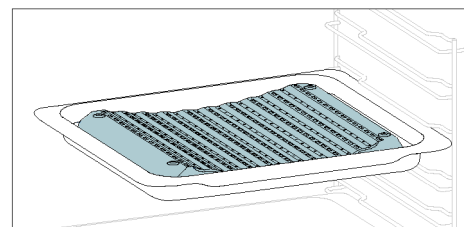
Tava mai adâncă este ideală pentru rețete în care se adaugă lichide sau mai multe straturi, cum ar fi muscacia sau fripturile. Adâncimea acesteia este special concepută pentru a asigura consistența dorită a alimentelor preparate în ea.

Ghidaje telescopice (doar dacă există*)



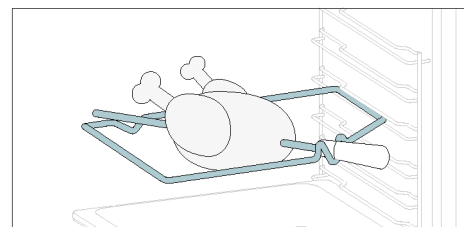
Ghidajele telescopice pentru cuptoare sunt grătare care pot fi extinse, facilitând așezarea sau îndepărtarea obiectelor, fără a fi nevoie să introduceți mâna adânc în interiorul cuptorului încins. Acestea îmbunătățesc siguranța, stabilitatea și pot fi ajustate la diferite poziții de nivel.

Tavă inteligentă - mod BBQ (doar dacă există*)



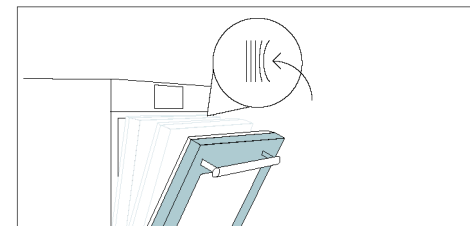
Forma concavă permite o circulație corectă a umidității generate în timpul gătitului, menținând rata de umiditate ridicată a alimentelor. În funcție de cantitatea de apă introdusă în tavă, se va obține o gătire mai uscată sau mai „umedă”.

Rotisor (numai dacă există*)



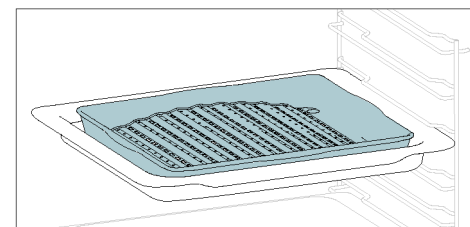
Rotisorul funcționează împreună cu elementul de încălzire de sus, rotind alimentele pentru ca acestea să se gătească uniform. Utilizarea sa este optimă pentru alimente de dimensiuni medii. Ideal pentru redescoperirea gustului fripturii tradiționale.

Balamale cu închidere/deschidere ușoară (doar dacă există*)



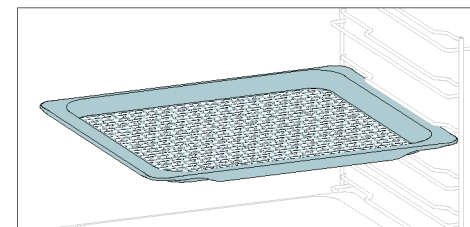
Balamalele cu închidere și deschidere ușoară controlează mișcarea ușii, asigurând o mișcare lină și prevenind trântirea.

Tavă inteligentă - mod ABUR (doar dacă există*)



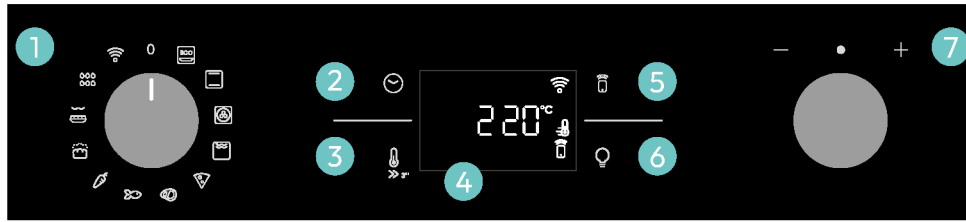
Forma convexă este potrivită pentru gătitul la grătar în cuptor, la temperaturi ridicate (220°), permițând un rezultat asemănător celui obținut pe grătar, chiar și acasă, cu puțin fum, datorită scurgerii grăsimilor pe fundul tăvii.

Tavă de prăjire la aer (doar dacă există*)



Tava de prăjire la aer asigură că aerul cald ajunge la alimente în mod uniform și tridimensional, ceea ce duce la un exterior mai crocant, menținând în același timp frăgezimea în interior. Pentru a colecta sucurile și firiturile, așezați-o deasupra tăvii de copt.

2.3. PANOU DE COMENZI







Funcțiile și ierarhizarea funcțiilor pot fi modificate în funcție de model.

1. Buton de selectare a funcției
2. Oră
3. Temperatură
4. Afișaj LED
5. Telecomandă
6. Bec
7. Buton rotativ

FUNCȚII PRINCIPALE

Afișajul are 4 funcții principale:

Simbol	Funcție	Descriere
	Oră	Apăsați o dată pentru a vedea durata de preparare, de două ori pentru momentul de minute (disponibil în modul așteptare), de trei ori pentru oră și de patru ori pentru amânarea pornirii. În modul așteptare, doar cronometrul de bucătărie este disponibil.
	Temperatură	Apăsați o dată pentru a verifica temperatura din cavitate, apăsați și mențineți apăsat timp de 3 secunde pentru a activa opțiunea de preîncălzire rapidă (disponibilă doar în etapa de preîncălzire a cuptorului). Atunci când opțiunea de preîncălzire rapidă este activă, pe afișaj va fi afișată pictograma corespunzătoare.
	Oprire/pornire control la distanță	Apăsați butonul pentru a activa controlul la distanță, după asocierea cuptorului cu aplicația hOn (prin intermediul aplicației).
	Lumină	Apăsați butonul de Pornit/Oprit pentru becul din cavitatea cuptorului.

2.4. CONECTIVITATE

Parametri wireless

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

Informații despre produs pentru echipamentele în rețea

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

Modul de activare a portului rețelei wireless:

Modulul Wi-Fi pornește imediat ce butonul acestei funcții este setat într-o poziție diferită de zero.

Modul de dezactivare a portului rețelei wireless:

Modulul Wi-Fi este întotdeauna oprit atunci când butonul funcției este setat în poziția zero.

Dacă butonul este setat în altă poziție, accesați meniul Wi-Fi și selectați Oprire, pentru a dezactiva opțiunea Wi-Fi.

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



MODUL DE INTERACȚIUNE CU APLICAȚIA

Aparatul dvs. poate fi conectat la rețeaua wireless de acasă și poate fi operat de la distanță cu ajutorul aplicației. Conectați-vă aparatul pentru a vă asigura că acesta este actualizat cu cel mai recent software și cele mai recente caracteristici.

NOTĂ

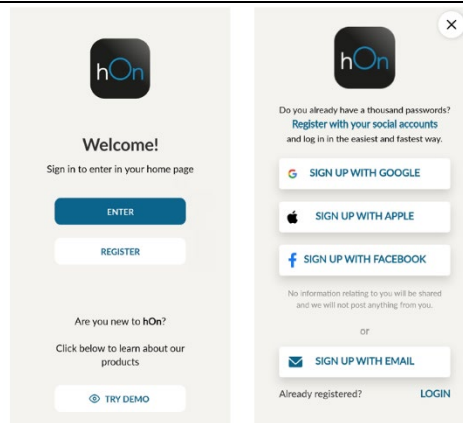
- După pornirea cuptorului, pictograma Wi-Fi luminează intermitent timp de 30 de minute. În această perioadă este posibilă înregistrarea produsului.
- Asigurați-vă că rețeaua Wi-Fi de acasă este pornită.
- Veți primi îndrumări pas cu pas atât pe aparatul dumneavoastră, cât și pe dispozitivul mobil.
- Conectarea cuptorului poate dura până la 10 minute.
- Pentru îndrumări suplimentare și depanare, consultați aplicația.

Descărcați-o pe smartphone-ul dumneavoastră.



ÎNREGISTRAREA UNUI NOU UTILIZATOR

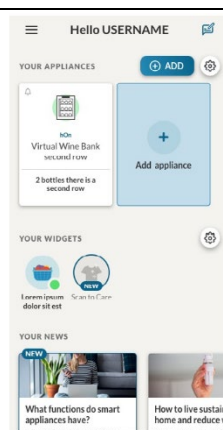
- Faceți clic pe „Înregistrare”
- Vă puteți înregistra prin intermediul conturilor de pe rețelele de socializare sau cu e-mailul personal



ÎNREGISTRAREA RAPIDĂ A ASOCIERILOR

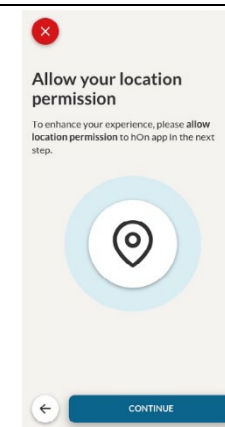
Pasul 1

- Selectați „Adăugare aparat”.



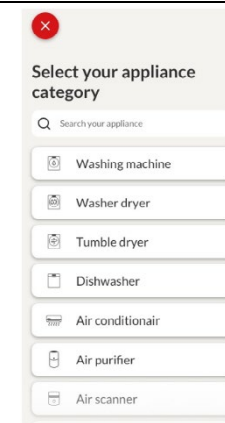
Pasul 2

- Acordați permisiunea pentru informații privind locația.



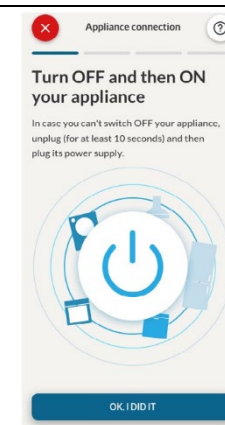
Pasul 3

- Selectați „Cuptor” din categoria de aparate.



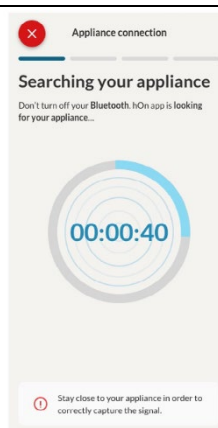
Pasul 4

- Porniți aparatul; dacă acesta este deja pornit, opriți-l și porniți-l din nou.



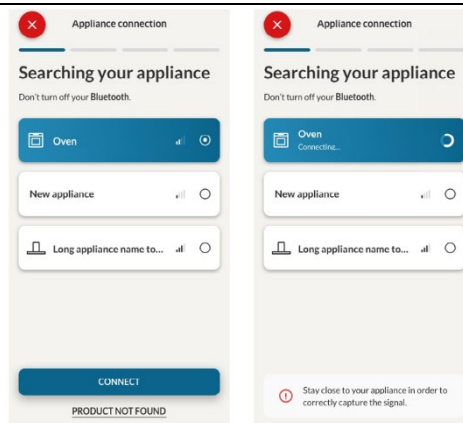
Pasul 5

- După pornire, aplicația hOn va începe să caute aparatul.



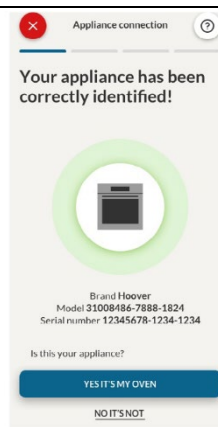
Pasul 6.1-6.2

- Selectați aparatul, apăsați pe „Conectare” și așteptați câteva secunde.



Pasul 7

- Cuptorul va fi găsit și îl veți putea controla prin hOn.



📶 CUM SE SCHIMBĂ SETĂRILE WI-FI

După înregistrarea aparatului, utilizatorul poate modifica setările Wi-Fi, selectând dintre următoarele:

- WIFI ON:** Este posibilă monitorizarea stării cuptorului doar prin aplicație.
- WIFI OFF:** Cuptorul nu este conectat, dar este încă înregistrat cu autentificările de rețea salvate.
- WIFI RESET:** Conexiunea este resetată și este posibilă o nouă înregistrare.

- Rotiți butonul de funcție pe meniul Wi-Fi.
- Pe afișaj apare „On” (pornit).
- Rotiți butonul rotativ până când se afișează „Off” (oprit) sau setarea de resetare „rSt”.



📶 CONTROL LA DISTANȚĂ

Controlul la distanță oferă numeroase avantaje pentru utilizatori, îmbunătățind confortul, eficiența și experiența generală de gătit, oferind posibilitatea de a controla produsul direct atât de pe aparat, cât și din aplicația hOn.

Această funcție permite, prin intermediul dispozitivului dumneavoastră, să vă bucurați de diverse caracteristici, cum ar fi: pornirea instantanee sau programată a rețetelor sau a programelor de gătit deja disponibile în aplicație; monitorizarea în timp real a stadiului în care se află rețetele dumneavoastră; ajustarea parametrilor de gătit utilizați.

În plus, este posibil să primiți notificări odată ce programele sau rețetele sunt finalizate. Controlul la distanță poate fi activat exclusiv atunci când produsul este înregistrat.

📌 NOTĂ: Este disponibil pentru toate funcțiile de gătit ale produsului, cu excepția programelor Gratinare și Supergrill.

Cum se activează controlul la distanță:

- Rotiți butonul de funcție pe meniul Wi-Fi.
- Apăsați 📶.
- Pe afișaj apare un „hOn”. Vor fi afișate atât pictograma Wi-Fi, cât și cea de control la distanță.
- Accesați aplicația, selectați un program și începeți gătitul. În timpul procesului este posibil să controlați și să modificați parametrii programului atât de pe aparat, cât și din aplicație.



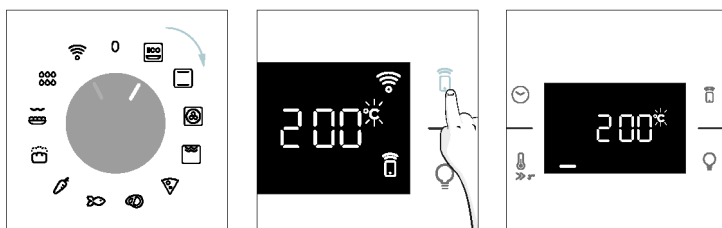
De asemenea, este posibilă activarea controlului la distanță în timpul procesului de gătit prin apăsarea butonului aferent.



Cum să opriți controlul la distanță:

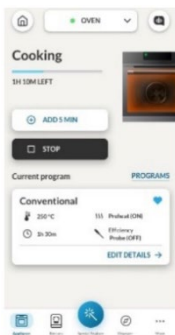
În timp ce programul de gătit este în curs, acesta poate fi oprit direct de pe aparat, prin rotirea butonului de funcție într-o poziție diferită. Aceste acțiuni întrerup procesul de gătit.

O altă modalitate este apăsarea butonului corespunzător al telecomenzii livrate împreună cu aparatul dumneavoastră. Aceste acțiuni întrerup procesul de gătit.



De asemenea, puteți opri programul de gătit de la distanță cu ajutorul aplicației, făcând clic pe butonul „STOP” de pe dispozitivul de afișare. Cuptorul va opri automat gătitul.

NOTĂ: În cazul în care utilizatorul oprește gătitul în curs de la cuptor, simultan, acest lucru va fi afișat în aplicație.



3. ÎNAINTE DE A ÎNCEPE

3.1. INFORMAȚII PENTRU A ÎNCEPE

Când porniți pentru prima dată cuptorul, este posibil să observați puțin fum. Nu vă faceți griji, așteptați să se evapore fumul înainte de a folosi cuptorul.

Cum funcționează ușa

Pentru funcțiile care utilizează grătarul, datorită tehnologiei întrerupătorului de pe ușă, cuptorul va opri automat elementele de încălzire atunci când deschideți ușa și va continua gătitul după ce o închideți. Această funcție este disponibilă numai pe anumite configurații de cuptoare. Toate modelele pirolitice sunt prevăzute cu această funcție.

În timpul procesului de curățare pirolitică, ușa cuptorului rămâne blocată în permanență. Dacă nu este blocat, cuptorul va afișa codul de eroare 24 și va întrerupe funcția de curățare.

Cum funcționează iluminarea

Cavitatea cuptorului este iluminată de unul sau mai multe becuri, care se activează de obicei de fiecare dată când începe o funcție de gătit.

În cazul cuptoarelor prevăzute cu un întrerupător pe ușă (consultați mai jos), becul se aprinde automat atunci când se deschide ușa.

În cazul cuptoarelor prevăzute cu buton pentru bec, acesta poate fi utilizat pentru a activa iluminarea.

Dacă ușa cuptorului rămâne deschisă timp de peste 10 minute, becurile se vor stinge automat.

În timpul procesului de curățare pirolitică, becul rămâne stins. *

Cum funcționează ventilatorul de răcire

Ventilatorul de răcire asigură disiparea căldurii, împiedicând cuptorul și zonele sale adiacente să se încălzească prea tare și protejând aparatele electrocasnice de efectele temperaturilor ridicate. Din acest motiv, ventilatorul de răcire va continua să se audă un timp, chiar și după ce cuptorul este oprit.

Funcționează în timpul și după ciclul de gătit în funcție de temperatura internă a cuptorului.

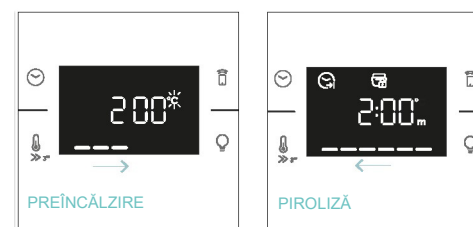
Atunci când ventilatorul de răcire este operațional, acesta generează de obicei un zumzet sau un vâjâit ușor. De asemenea, este posibil să observați un flux de aer cald care se emană din spațiul dintre ușa cuptorului și panoul de control. În timpul curățării pirolitice și atunci când ușa este blocată, ventilatorul de răcire este pornit. *

În timpul funcției ECO, becul va rămâne stins.

(*numai pentru cuptoarele cu funcție pirolitică)

Cum funcționează bara de stare

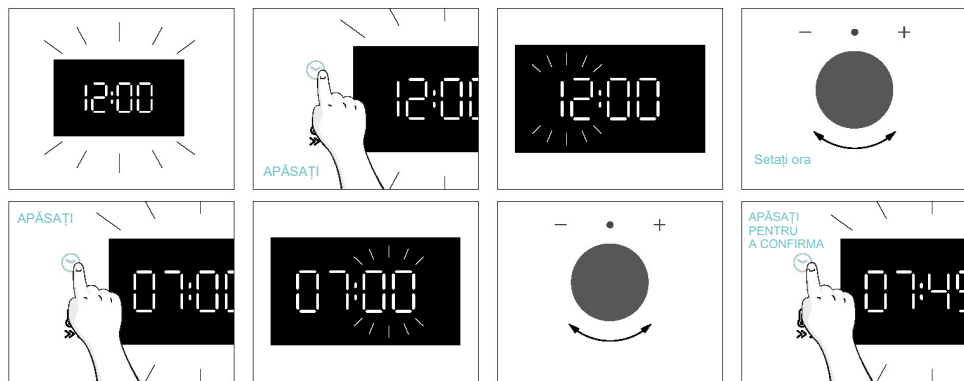
Bara de stare, care are la bază programele setate, simplifică monitorizarea temperaturii și a timpului. În special, pentru funcțiile care implică preîncălzirea, se afișează creșterea temperaturii în timpul acestei faze. În programele de gătit și în funcția de curățare pirolitică, afișează număratoarea inversă a timpului de gătit și, respectiv, a ciclului de curățare.



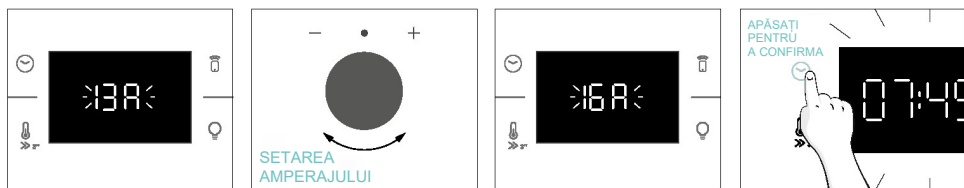
3.2. PRIMA UTILIZARE

Atunci când aparatul este pornit pentru prima dată, pasul inițial constă în setarea orei, alegerea între 13 amperi sau 16 amperi, selectarea luminozității și a nivelului sunetului.

- **SETAREA OREI:** Afișajul va afișa intermitent ora prestată „12:00”. Pentru a o modifica, apăsați ☹ și utilizați butonul din dreapta pentru a ajusta ora curentă. Apăsați din nou ☹ și urmați aceeași procedură pentru a seta minutele. Pentru a confirma, apăsați încă o dată ☹.

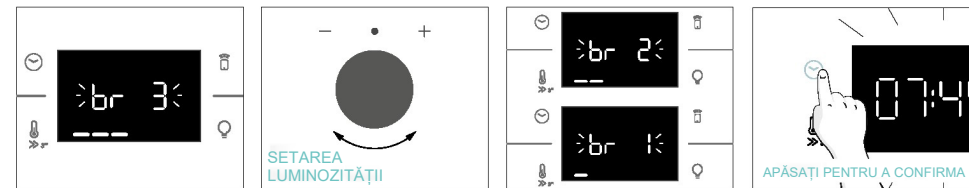


- **AMPERAJ:** În mod implicit, cuptorul este setat să funcționeze cu o putere mai mare, potrivită pentru gospodării cu mai mult de 3 kW (16 A). Dacă locuința dvs. are o putere mai mică, puteți modifica această setare la 13 A. Această setare afectează rapiditatea cu care se încălzește cuptorul. Alegerea opțiunii mai mari (16A) înseamnă că se încălzește mai repede (deoarece absorbția de energie este mai mare). Pe ecran, veți vedea două opțiuni: 13 A și 16 A. Trebuie doar să rotiți butonul din dreapta pentru a alege opțiunea dorită, apoi apăsați ☹ pentru a confirma.

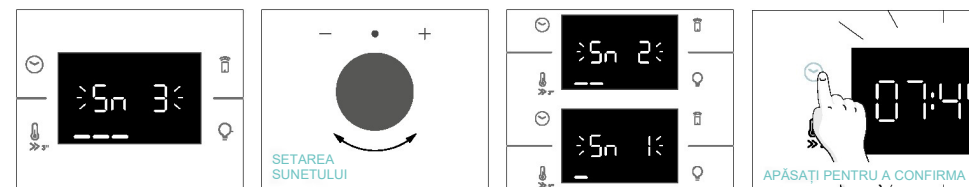


- **NOTĂ:** Opțiunea de a seta amperajul este disponibilă numai în timpul instalării inițiale. Pentru a modifica amperajul setat, consultați instrucțiunile de post-instalare.

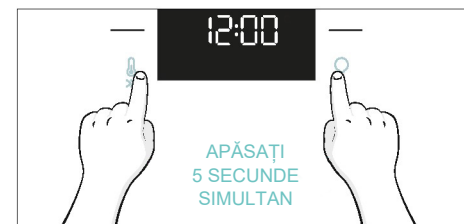
LUMINOZITATE: Pe afișaj apare simbolul „br”. Numerele reprezintă nivelul de intensitate a luminozității, care poate fi modificat prin rotirea butonului din dreapta. Pentru a confirma, apăsați ☹



SUNET: Pe afișaj apare simbolul „Sn”. Numerele reprezintă nivelul de intensitate a sunetului, care poate fi modificat prin rotirea butonului din dreapta. Pentru a confirma, apăsați ☹

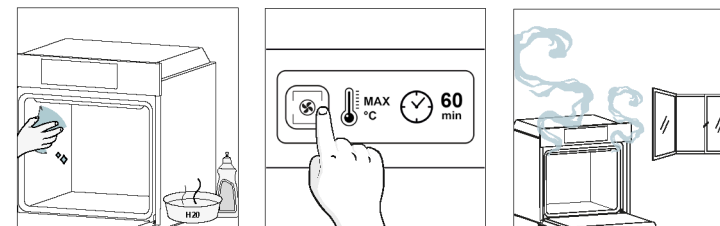


Când cuptorul se află în modul stand-by, este posibil să se revină la setările inițiale prin apăsarea simultană a butoanelor Temperatură și Bec timp de 5 secunde.



3.3. CURĂȚAREA PRELIMINARĂ

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

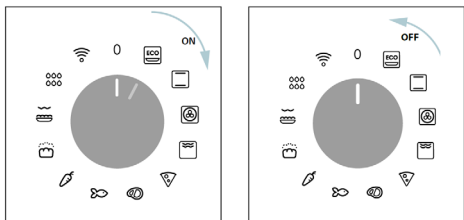


4. UTILIZAREA PRODUSULUI

4.1. CUM FUNCȚIONEAZĂ PRODUSUL

PORNIREA/OPRIREA CUPTORULUI

Pentru a porni cuptorul, rotiți butonul de funcție (în sensul acelor de ceasornic/în sens invers acelor de ceasornic) și selectați un program de gătit. Pentru a-l dezactiva, reglați butonul de funcție în poziția „0”.

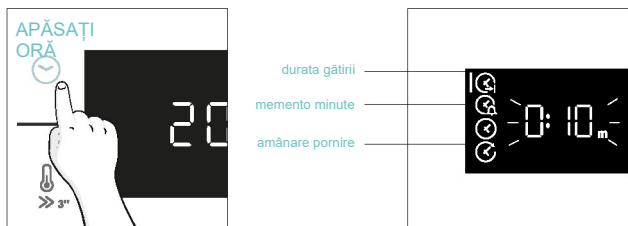


SETAREA PROGRAMULUI DE GĂTIT

Rotiți butonul de funcție și selectați programul dorit. Pe afișaj va apărea o temperatură implicită care poate fi modificată oricând prin rotirea butonului din dreapta (în sensul acelor de ceasornic pentru a crește temperatura și în sens invers acelor de ceasornic pentru a reduce temperatura).

MENIU - ORĂ

Accesați meniul ORĂ apăsând ☺. Pentru a naviga, apăsați ☺ de câte ori este necesar pentru a introduce următoarele setări:



NOTĂ: nu pot fi setați mai mulți parametri în același timp, prin urmare numai ultimul setat rămâne în memorie, în timp ce parametrul anterior este șters.

☺ DURATA DE GĂTIRE

Permite presetarea timpului de gătire necesar pentru rețeta aleasă.

ACTIVARE: apăsați ☺ pentru a accesa meniul Oră. Apăsați ☺ de câte ori este nevoie pentru a selecta funcția „Durata gătirii”. Apoi, utilizați butonul rotativ pentru a regla valoarea.



Numărătoarea inversă începe la sfârșitul preîncălzirii (dacă există). În timpul fazei de gătire este posibilă modificarea valorii duratei prin rotirea butonului din dreapta. Când durata se încheie, gătitul se oprește.

☺ MEMENTO MINUTE

Permite utilizarea cuptorului ca ceas cu alarmă.

ACTIVARE: apăsați ☺ pentru a accesa meniul Oră. Apăsați ☺ de câte ori este necesar pentru a selecta funcția „Memento minute”. Apoi, utilizați butonul rotativ pentru a regla valoarea.



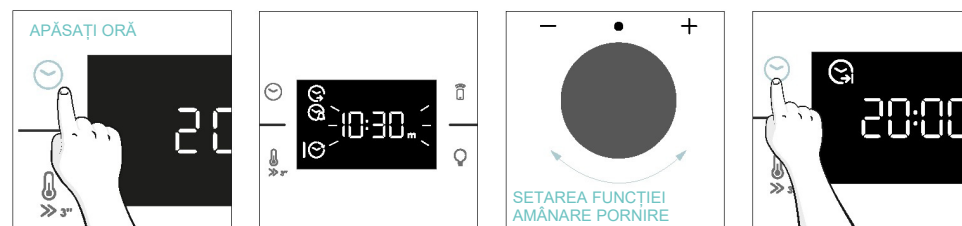
Atunci când funcția este setată, informația principală afișată pe ecran este întotdeauna ora. Pentru a edita temperatura, apăsați ☺ pentru a accesa modul de editare dedicat. Când durata se încheie, gătitul continuă până când butonul din stânga este rotit în poziția 0.

Această funcție poate fi setată și atunci când cuptorul se află în modul stand-by prin apăsarea ☺. Atunci când este activată, funcția memento minute funcționează independent de funcțiile de gătit ale cuptorului.

☺ AMÂNARE PORNIRE

Permite alegerea orei de începere a gătitului.

ACTIVARE: apăsați ☺ pentru a accesa meniul Oră. Apăsați ☺ de câte ori este necesar pentru a selecta funcția „Amânare pornire”. Apoi, folosiți butonul rotativ pentru a seta ora de începere a gătitului.



NOTĂ: Funcția Amânare pornire poate fi activată numai după setarea Durată de gătire și nu este disponibilă cu funcțiile de grătar.

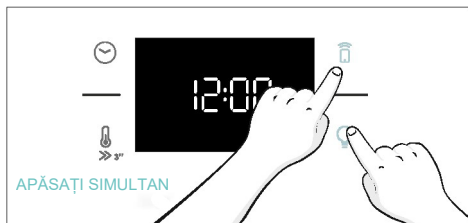


FUNCȚII SUPPLEMENTARE

BLOCARE ÎMPOTRIVA ACCESULUI COPILOR

Această funcție vă permite să blocați ecranul pentru a preveni orice utilizare nedorită de către minori. Pentru a activa blocarea ecranului, apăsați și mențineți apăsată simultan butoanele Control la distanță și Bec.

Repețați aceeași acțiune pentru a dezactiva funcția de blocare.



4.2. FUNCȚII DE GĂTIT

OPȚIUNE DE PREÎNCĂLZIRE RAPIDĂ




Pentru a accelera faza de preîncălzire, opțiunea de preîncălzire rapidă poate fi selectată prin apăsarea pictogramei de temperatură timp de 3s după ce ați selectat programul de gătit și temperatura. Această opțiune va activa o combinație de ventilator și elemente de încălzire, indiferent de funcția de gătit aleasă. Pentru a economisi energie, atunci când funcția preîncălzire rapidă este activată, ventilatorul cavității va fi oprit până când cuptorul atinge temperatura dorită.

4.2.1. FUNCȚII STANDARD

NOTĂ: pentru funcțiile care necesită preîncălzire, asigurați-vă că toate accesoriile sunt îndepărtate în timpul acestei faze.

Simbol	Funcție	T°C implicit T°C interval	Poziția sugerată a grătarului	Preîncălzire	Sugestii
	*ECO	190 °C 150-220 °C	L3/L4	NU	IDEAL PENTRU: gătit carne, pește sau legume Această funcție permite economisirea energiei în timpul gătitului, menținând alimentele suculente și fragede. Becul din cavitate este stins
	*Static	30-250°C	L2/L3	Da/preîncălzire rapidă	IDEAL PENTRU: prăjituri, pâine, biscuiți, tarte sărate, pe un singur nivel, folosind atât elementele de încălzire superioară, cât și cele pentru încălzirea inferioară. Se poate utiliza cu senzorul Heat Feel.
	Multi-nivel	160°C 50-250°C	L4 (o tavă) L2+L5 (două tăvi) L2+L4+L6 (trei tăvi)	Da/preîncălzire rapidă	IDEAL PENTRU: prăjituri, biscuiți și pizza, pe unul sau mai multe niveluri. Ideal pentru a găti diferite alimente. Se poate utiliza cu senzorul Heat Feel.
	**Supergrill	05 01-05	L6	NU	IDEAL PENTRU: cantități mari de cărnați, fripturi și pâine prăjită. Întreaga zonă de sub grill devine fierbinte. Utilizați cu ușa închisă. Întoarceți mâncarea la două treimi din timpul gătirii (dacă este necesar).




	**Gratinare(***)	200 °C 150-250°C	L4/L5	Da/preîncălzire rapidă	IDEAL PENTRU: bucăți întregi de carne (fripturi) sau alimente gratinate. Utilizați cu ușa închisă. Gisați tava de scurgere sub raft pentru a colecta sucurile. Întoarceți alimentele la jumătatea timpului de gătire, dacă este necesar.
	Prăjire la aer(***)	200 °C 150-250°C	L3/L4	NU	IDEAL PENTRU: prepararea alimentelor congelate sau a alimentelor pane, care sunt de obicei prăjite. Datorită tăvii dedicate, aerul cald poate învălui uniform alimentele.
	Coacerea completă în cuptor	200 °C	L2	NU	IDEAL PENTRU: alimente care au nevoie de dospire și coacere automată.

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

**Utilizați cu ușa închisă.

***În funcție de modelul cuptorului.

4.2.2. FUNCȚII SPECIALE

Simbol	Funcție	T°C implicit T°C interval	Poziția sugerată a grătarului	Preîncălzire	Sugestii
	Pizza	300°C 200-300°C	2/3	NU	IDEAL PENTRU: toate tipurile de pizza, fără a preîncălzi cuptorul. Folosiți temperaturi mai mici pentru produsele congelate și de 300°C pentru rețetele de preparate de casă

5. RECOMANDĂRI PENTRU GĂTIT

5.1. TABEL GENERAL DE GĂTIT

Categorie	Rețetă	Nr. de niveluri	Program de gătit	T°C	Preîncălzire	Accesorii de gătit	Poziție grătar	Timp de gătire după preîncălzire* (min)	
Produse de patiserie dulci	Prăjituri mici/Brioșe	1	Static Multi-nivel	175°C 160°C		Tavă pentru copt Tavă pentru copt	L3 L4	20-30 30-40	
		2	Multi-nivel	150°C	Da	Coacere + Tăvi mai adânci	L2+L5	30-40	
		3	Multi-nivel	140°C		Tăvi pentru copt	L2+L4+L6	40-50	
	Prăjituri cu blat pufos (26 cm Ø)	1	Static	170°C		Grilaj metalic + Formă de tort	L2	30-40	
			Multi-nivel	150°C	Da	Grilaj metalic + Formă de tort	L4	40-50	
	Biscuiți/Fursecuri	2	Multi-nivel	150°C		Grilaje metalice + Tavă pentru prăjituri	L1+L4	50-60	
			1	Static Multi-nivel	150°C 150°C		Tava de copt Tava de copt	L3 L4	25-30 30-40
				2	Multi-nivel	140°C	Da	Coacere + Tăvi mai adânci	L2+L5
	Gogoșele din aluat opărit	1	Static	190°C		Tavă pentru copt	L4	25-35	
			2	Multi-nivel	170°C		Tavă pentru copt	L3	25-35
	Budincă Yorkshire	1	Static	200 °C	Da	Tavă pentru copt	L3	20-30	
	Bezele	1	Multi-nivel	90 °C	Da	Tavă pentru copt		90-160	
	Macaron	1	Static	150°C	Da	Tavă pentru copt	L3	15-20	
	Plăcintă cu mere	1	Static	185°C	Da	Grilaj metalic + Formă de tort	L2	60-70	
		1	Multi-nivel	170°C	Da	Grilaj metalic + Formă de tort	L4	65-75	
	Tartă tatin	1	Static	170°C	Da	Grilaj metalic + Formă de tort	L2	40-60	
	Sufleu de ciocolată	1	Static	200 °C	Da	Tavă de copt + forme	L3	10-15	
	Cheesecake	1	Static	150°C	Da	Grilaj metalic + Formă de tort	L2	50-65	
	Croasante congelate	1	Static	180°C	Da	Tavă pentru copt	L3	20-25	
			Static	180°C		Tăvi pentru copt	L2 + L5	25-35	
Multi-nivel			160°C	Tăvi pentru copt		L2+L4+L6	30-40		
Strudel, congelat	1	Static	210 °C	Da	Tavă pentru copt	L3	30-45		
Pâine și pâine plată	Pâine prăjită	1	Supergriil	5	N	Grilaj metalic	L6	4-6	
	Focaccia	1	Static	200 °C	Da	Tavă pentru copt	L2 sau L3	25-35	
	Pâine, integrală	1	Static	200 °C	Da	Tavă pentru copt	L3	35-50	



Categorie	Rețetă	Nr. de niveluri	Gătire Program	T°C	Preîncălzire	Accesorii de gătit	Poziție grătar	Timp de gătire după preîncălzire* (min)
Plăcinte sărate și musaca	Checuri sărate/ Tarte sărate (26 cm Ø)	1	Static	200 °C	Da	Grilaj metalic + Formă de tartă	L1 sau L2	30-50
		2	Multi-nivel	180°C	Da	Grilaj metalic + Formă de tartă	L1+L4	50-70
	Sufleu de brânză	1	Static	200 °C	Da	Tavă de copt + forme	L3	20-35
	Lasagna, proaspătă	1	Static	200 °C	Da	Grilaj metalic + vas termorezistent	L3	40-60
	Lasagna, congelată	1	Static	180°C	Da	Grilaj metalic + vas termorezistent	L3	50-60
	Cannelloni, congelăți	1	Static	180°C	Da	Grilaj metalic + vas termorezistent	L3	45-55
	Paste la cuptor	1	Gratinare	200 °C	Da	Grilaj metalic + vas termorezistent	L4	20-30
Pizza	Pizza, proaspătă (Tavă)	1	Static	250°C	Da	Tavă pentru copt	L2 sau L3	15-20
	Pizza, proaspătă (Tavă)	1	Pizza	250°C	N	Tavă pentru copt	L2 sau L3	18-25
		2	Multi-nivel	180°C	Da	Coacere + Tăvi mai adânci	L2+L5	25-35
	Pizza, proaspătă (rotundă)	1	Static	250°C	Da	Tavă pentru copt	L2 sau L3	8-10
	Pizza, proaspătă (rotundă)	1	Pizza	300°C	N	Tavă pentru copt	L2 sau L3	15-20
		2	Multi-nivel	180°C	Da	Coacere + Tăvi mai adânci	L2+L5	30-40
	Pizza, congelată (cu blat subțire)	1	Static	220°C		Grilaj metalic	L3	10-15
2		Multi-nivel	200 °C	Da	Grilaj metalic	L2+L5	15-25	
		3	Multi-nivel	180°C		Grilaj metalic	L2+L4+L6	
Pizza, congelată (cu blat subțire)	1	Pizza	200 °C	N	Grilaj metalic	L2	10-15	
Carne și păsări de curte	Pui întreg prăjit (1-1,2 kg)	1	Gratinare	220°C	Da	Grilaj metalic/ Amplasare la L4 Tavă suplimentară la L1 cu 150 ml de apă	L4	40-60
	Pulpe de pui	1	Prăjire la aer**	220°C	N	Tavă de prăjire la aer**	L4	30-50
	Rată prăjită	1	Gratinare	200 °C	Da	Grilaj metalic + vas termorezistent	L3	50-60

Categorie	Rețetă	Nr. de niveluri	Program de gătit	T°C	Preîncălzire	Accesorii de gătit	Poziție grătar	Timp de gătire după preîncălzire* (min)
Carne și păsări de curte	Cocoș	1	Gratinare	220°C	Da	Grilaj metalic Așezați tava de copt la L1	L4	20-40
	Curcan prăjit	1	Gratinare	200 °C	Da	Grilaj metalic + vas termorezistent	L3	50-60
	Coaste de porc (1000-1200 g)	1	Static	200 °C	Da	Grilaj metalic + vas termorezistent	L3	80-100
	Cârnați	1	Supergrill	A	Da	Grilaj metalic	L5	40-50
	File de vită (1000-1500g)	1	Gentle cooking**	60°C	N	Grilaj metalic + vas termorezistent	L3	60-80
	Friptură de vită (500 g)	1	Gratinare	220°C	Da	Tavă pentru copt	L3	20-40
	Chifeluțe (1000-1500g)	1	Static	180°C	Da	Tavă pentru copt	L3	40-50
	Pui prăjit cu cartofi	1	Gratinare	200 °C	Da	Tavă adâncă	L4	A5-60
Pește și fructe de mare	Fructe de mare la grătar	1	Supergrill	A	N	Grilaj metalic	L5	15-30
	Batoane de pește congelate	1	Prăjire la aer**	200 °C	N	Tavă de prăjire la aer**	L4	20-25
	Pește la cuptor	1	ECO	200 °C	N	Grilaj metalic Așezați tava de copt la L1	L3	40-60
Legume	Legume gratinate	1	ECO	200 °C	N	Grilaj metalic + vas termorezistent	L3	80-90
	Cartofi prăjiți congelăți (300-500 g)	1	Prăjire la aer**	220°C	N	Tavă de prăjire la aer**	L4	18-25
	Cartofi gratinați	1	Gratinare	200 °C	Da	Grilaj metalic + vas termorezistent	L4	15-25
	Cartofi la cuptor	1	Static	200 °C	Da	Tavă pentru copt	L4	30-50

Timpul de gătit poate varia în funcție de rețetă și de ingredientele consumatorului.

*dacă este necesară preîncălzirea




** În funcție de modelul cuptorului.

NOTĂ: Pentru a găti prăjituri, tarte sărate și alte rețete care necesită o formă sau un recipient pe 2 niveluri, așezați eșalonat: tava superioară în partea stângă și tava inferioară în partea dreaptă.

5.2. TABELUL EVERYDAY COOKING

Meniul de categorii de alimente permite gătirea unei game variate de rețete fără a preîncălzi cuptorul, datorită programelor de gătit dedicate, adaptate nevoilor fiecărei categorii.

După selectarea programului de gătit, se va afișa timpul implicit și poate fi modificat prin rotirea butonului din dreapta; temperatura de gătit poate fi modificată prin apăsarea pictogramei dedicate. Ambii parametri pot fi setați într-un interval limitat, după cum se arată în tabelul de mai jos.

Simbol	Descriere	Preîncălzire	Poziție grătar	Interval de temperatură (°C)	Interval de timp (min)	Temperatura senzorului Heat Feel (dacă există)	Descriere
	Carne	NU	2-3-4	180-200	20-80	55-85°C	Pentru fripturi de vită, vițel și porc, păsări de curte și bucăți de carne.
	Pește	NU	3-4	160-180	15-45	55-65°C	Pentru pește întreg și fileuri.
	Legume	NU	3-4	180-200	30-80	70-90°C	Pentru legumele și cartofii prăjiți.

NOTĂ: dacă, după ce ai oprit cuptorul, este nevoie să gătești în continuare, se recomandă să eviți utilizarea programelor Everyday Cooking și să optați în schimb pentru [funcțiile standard](#).

Rețetă	Dimensiunea porției	Program de gătit	T°C	Accesoriu de gătit	Poziție grătar	Timp de gătire (min)
Friptură de vită	500-800g	Carne	190°C	Grilaj metalic	L3	30-40
File de vită	200 g	Carne		Grilaj metalic	L3	
Chiftele	1000-1500 g	Carne	180°C	Grilaj metalic	L3	40-50
Vită în stil Wellington	500 g	Carne	200 °C	Grilaj metalic	L3	50-80
Friptură de porc	800-1000 g	Carne	200 °C	Grilaj metalic	L3	40-70
Coaste de porc	1000-1200 g	Carne	200 °C	Grilaj metalic	L3	80-100
costițe de miel	800-1000 g	Carne	200 °C	Grilaj metalic	L3	60-80
Pulpă de miel	1500-2000 g	Carne	190°C	Grilaj metalic	L3	80-100
File de somon	200-600 g	Pește	170°C	Tavă pentru copt	L3	20-35
Fripturi de ton	600 g (aprox. 4 buc.)	Pește	180°C	Grilaj metalic	L3	10-20
Fripturi de pește spadă	700g (aprox. 4 buc.)	Pește	200 °C	Tavă pentru copt	L3	15-20
File de cod	600 g (aprox. 4 buc.)	Pește	150°C	Tavă pentru copt	L3	10-20
Doradă, întreagă	1	Pește	170°C	Tavă pentru copt	L3	35-45
Fileuri de doradă	600 g (aprox. 4 buc.)	Pește	150°C	Tavă pentru copt	L3	10-20
File de biban de mare	600 g (aprox. 4 buc.)	Pește	150°C	Tavă pentru copt	L3	10-20
Pește copt în crustă de sare	1	Pește	220°C	Tavă pentru copt	L3	30-40
Frigărui de pește	8 bucăți	Pește	150°C	Grilaj metalic	L3	20-30
Calamar umplut	4 bucăți	Pește	180°C	Tavă pentru copt	L3	25-40
Pâine integrală	1	Preparate de patiserie	200 °C	Grilaj metalic	L3	35-50
Pâine de secară	1	Preparate de patiserie	190°C	Grilaj metalic	L3	35-50
Pâine pentru sandvișuri	1	Preparate de patiserie	200 °C	Grilaj metalic	L3	35-50
Baghete congelate	1	Preparate de patiserie	200 °C	Grilaj metalic	L3	15-25
Gustări din aluat de foietaj congelat	1	Preparate de patiserie	190°C	Grilaj metalic	L3	20-30
Fenicul	1 tavă	Legume	200 °C	Grilaj metalic	L3	30-40



Rețetă	Dimensiunea porției	Program de gătit	T°C	Accesoriu de gătit	Poziție grătar	Timp de gătire (min)
Amestec de legume	1 tavă	Legume	190°C	Grilaj metalic	L3	40-45
Conopidă	1 tavă	Legume	190°C	Grilaj metalic	L3	40-50
Dovlecei, tăiați cubulețe	1 tavă	Legume	200 °C	Grilaj metalic	L3	30-40
Ardei umpluți	1 tavă	Legume	180°C	Grilaj metalic	L3	70-80
Dovlecei umpluți	1 tavă	Legume	190°C	Grilaj metalic	L3	35-45
Batoane de morcovi	1 tavă	Legume	180°C	Tavă pentru copt	L3	35-40
Broccoli	1 tavă	Legume	190°C	Tavă pentru copt	L3	30-40
Ratatouille	1 tavă	Legume	190°C	Grilaj metalic	L3	40-45
Gelatină de legume	6 forme ramekin	Legume	180°C	Tavă de copt + forme	L3	25-35

6. ÎNGRIJIRE ȘI CURĂȚARE


6.1. RECOMANDĂRI GENERALE

Curățarea regulată poate prelungi ciclul de viață al aparatului dumneavoastră. Așteptați ca cuptorul să se răcească înainte de a efectua operațiunile de curățare manuală.

- După fiecare utilizare a cuptorului, o curățare minimă va ajuta la menținerea perfect curată a cuptorului.
- Nu căptușiți pereții cuptorului cu folie de aluminiu sau protecție de unică folosință disponibilă în magazine. Folia de aluminiu sau orice altă protecție, în contact direct cu emailul fierbinte, creează un risc de topire și deteriorare a emailului din interior.
- Pentru a preveni murdărirea excesivă a cuptorului și mirosurile puternice de fum, vă recomandăm să nu folosiți cuptorul la temperaturi foarte ridicate. Este mai bine să prelungiți timpul de gătire și să reduceți puțin temperatura.
- Pe lângă accesoriile furnizate împreună cu cuptorul, vă recomandăm să folosiți numai vase și forme de copt rezistente la temperaturi foarte mari.

6.2. CURĂȚAREA CUPTORULUI


6.2.1. CURĂȚAREA INTERIORULUI CUPTORULUI: funcții de curățare

 **Curățare pirolitică** (*în funcție de modelul cuptorului)

Acest procedeu se bazează pe procesul chimic cu același nume, care presupune descompunerea substanțelor complexe prin aplicarea unui tratament termic.

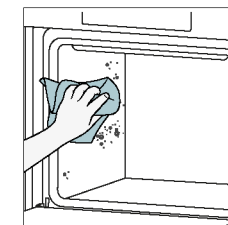
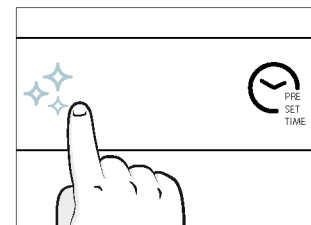
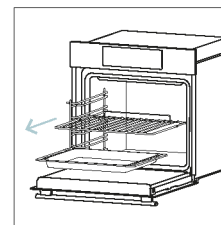
Odată inițiată, această funcție blochează automat ușa cuptorului și crește rapid temperatura la 410°C. La sfârșitul ciclului de curățare, în cavitate rămâne doar o depunere minimă de praf, ușor de îndepărtat cu o cârpă umedă.

Cum funcționează:

1. Îndepărtați toate accesoriile din cuptor, cum ar fi grilajele, grătarele laterale și șurubul grătarelor laterale (*);
2. Rotiți butonul de funcție la . Rotiți butonul pentru a seta programul pirolitic; Lăsați funcția să funcționeze pe durata prestabilită. În timpul acestui proces și al următoarei faze de răcire, ușa cuptorului va rămâne blocată.
3. Când aparatul este rece, curățați suprafețele interioare ale cuptorului cu o cârpă.

▲ AVERTISMENT: Asigurați-vă că aparatul este rece înainte de a-l atinge. Trebuie să aveți grijă la toate suprafețele fierbinți, deoarece există riscul de arsuri. Utilizați apă distilată sau potabilă.


(*) numai pentru modelele cu 7 niveluri.

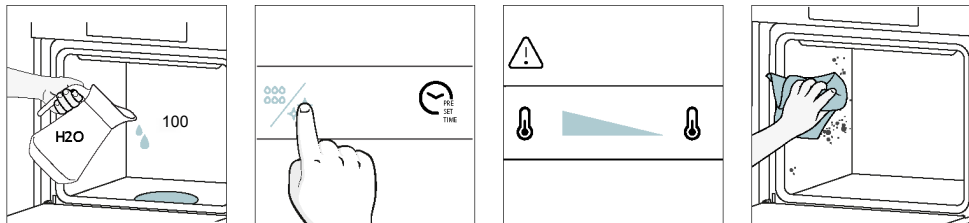


Aquaactiva

Funcția Aquaactiva este concepută pentru a elimina fără efort murdăria ușoară și pentru a oferi o soluție rapidă și ecologică de curățare a cavității cuptorului, folosind puterea aburului.

Cum funcționează:

1. Turnați 100 ml de apă în partea inferioară cu striții a cuptorului.
2. Rotiți butonul la . Dacă este necesar, rotiți butonul pentru a seta programul Hydro Clean. Lăsați funcția să funcționeze pe durata prestabilită.
3. La sfârșitul procesului de curățare, lăsați cuptorul să se răcească.
4. Când aparatul este rece, curățați suprafețele interioare ale cuptorului cu o cârpă.
5. **▲ AVERTISMENT:** Asigurați-vă că aparatul este rece înainte de a-l atinge. Trebuie să aveți grijă la toate suprafețele fierbinți, deoarece există riscul de arsuri. Utilizați apă distilată sau potabilă.

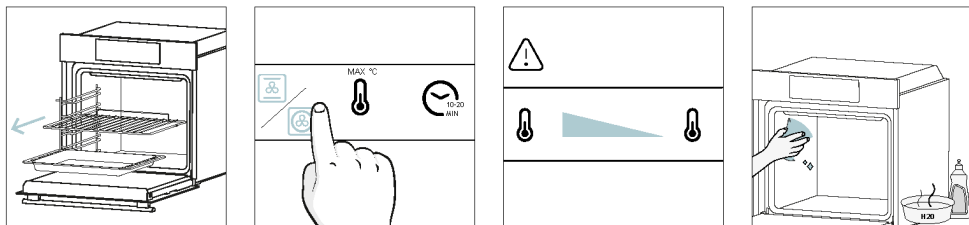


Curățare catalitică

Panourile catalitice căptușesc cavitatea cuptorului și vă oferă luxul de a nu avea niciodată un cuptor murdar. Panourile sunt acoperite cu un email specializat care prezintă o structură microporoasă, ce permite absorbția grăsimii din stropiri.

Printr-o reacție chimică catalitică, acestea transformă eficient grăsimea absorbită în elemente gazoase atunci când sunt expuse la temperaturi ridicate.

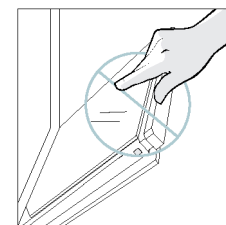
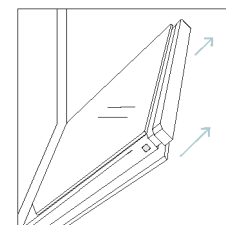
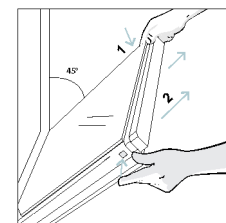
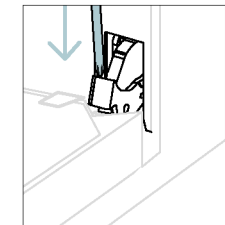
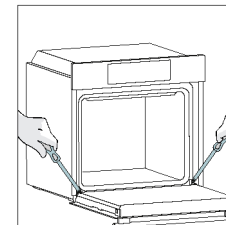
Recomandare: Luați în considerare înlocuirea panourilor catalitice după aproximativ trei ani de utilizare, mai ales dacă folosiți cuptorul pentru două-trei cicluri de gătit pe săptămână. Acest lucru asigură o performanță și o curățenie optime.



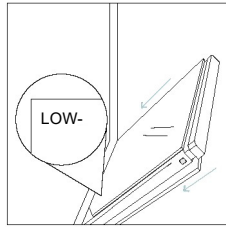
6.2.2. CURĂȚAREA EXTERIORULUI CUPTORULUI:

Îndepărtarea și curățarea ușii de sticlă

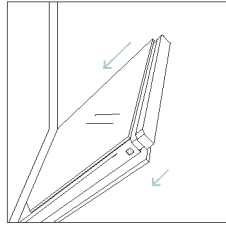
1. Poziționați ușa la 90°. Rotiți clemele de blocare a balamalei spre exteriorul cuptorului.
2. Poziționați ușa la 45°. Apăsăți simultan cele două butoane de pe ambele laturi ale ușii și trageți spre dvs. pentru a scoate capacul superior al ușii.
3. Îndepărtați cu mare grijă geamurile cuptorului, începând cu cel interior. În timpul procedurii, țineți ferm geamurile cu ambele mâini și așezați-le pe o suprafață plată și acoperită (de exemplu, pe o țesătură).
4. **▲ AVERTISMENT:** Geamul exterior nu poate fi îndepărtat.
5. Curățați geamul folosind o cârpă moale și produse de curățare adecvate.



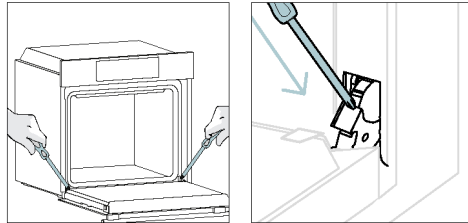
6. Introduceți panourile de sticlă, asigurându-vă că eticheta „Low-E” este corect lizibilă și poziționată în partea stângă jos a ușii, în apropierea balamalei din partea stângă. În acest fel, eticheta imprimată pe primul geam va rămâne pe partea interioară a ușii.



7. Montați din nou capacul superior al geamurilor ușii împingându-l spre interior până când auziți un clic de la cele două butoane laterale.



8. Apoi, aduceți ușa înapoi la 90° și rotiți clemele de blocare a balamalei spre interiorul cuptorului.



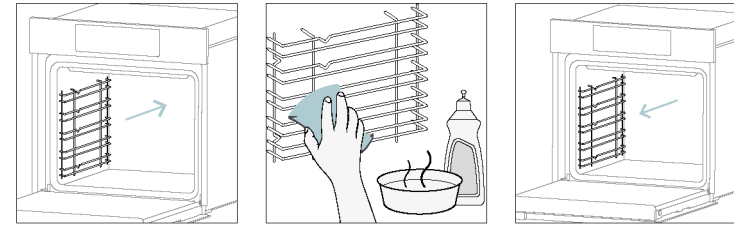
6.3. CURĂȚAREA ACCESORIILOR

Curățați bine accesoriile după fiecare utilizare și uscați-le cu un prosop. În cazul reziduurilor persistente, luați în considerare posibilitatea de a lăsa accesoriile la înmuiat într-un amestec de apă și săpun timp de aproximativ 30 de minute înainte de a le spăla din nou.

CURĂȚAREA GRĂTARELOR LATERALE:

- Model cu 6 niveluri

1. Îndepărtați grătarele laterale trăgându-le în direcția săgeților.
2. Pentru a curăța grătarele laterale, puneți-le în mașina de spălat vase sau folosiți un burete umed, asigurându-vă că acestea sunt uscate după aceea.
3. După procesul de curățare, montați grătarele laterale în ordine inversă.

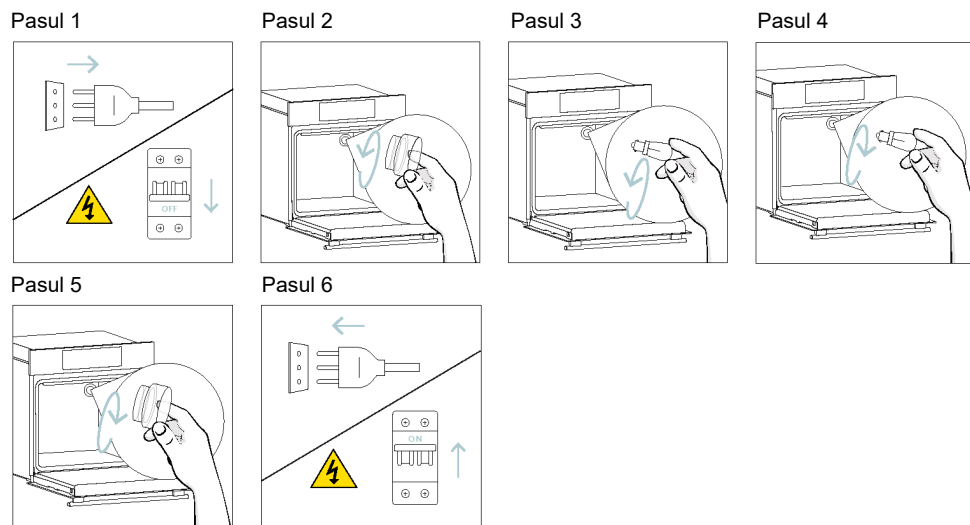


6.4. ÎNTREȚINEREA

ÎNLOCUIREA COMPONENTELOR

Schimbarea becului din partea superioară:

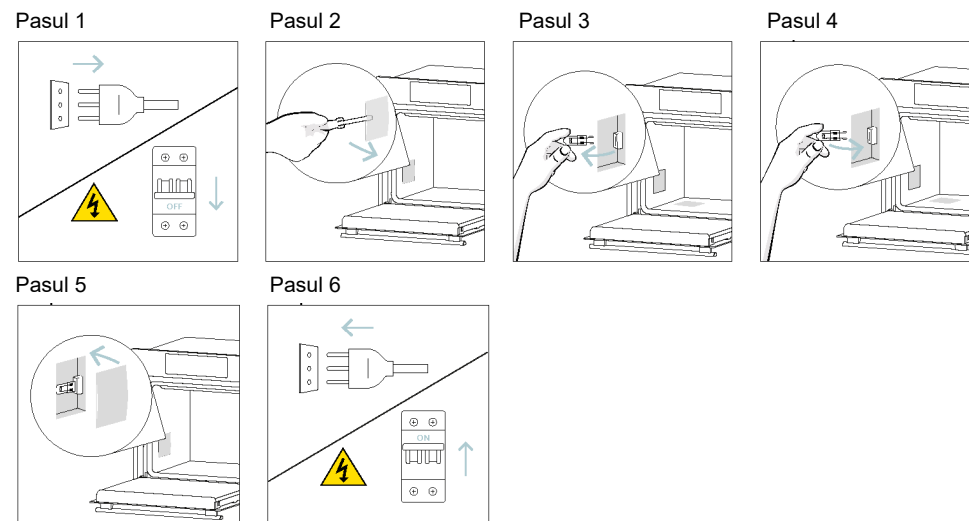
1. Deconectați cuptorul de la rețeaua de curent.
2. Îndepărtați capacul din sticlă al becului.
3. Dezasamblați becul.
4. Înlocuiți becul cu unul nou, de același tip.
5. Montați la loc capacul de sticlă al becului.
6. Reconectați cuptorul de la rețeaua de alimentare.



Acest produs include una sau mai multe surse de lumină din clasa de eficiență energetică G (bec)

Schimbarea becului lateral:

1. Deconectați cuptorul de la rețeaua de curent.
2. Folosiți o șurubelniță cu cap plat, poziționând-o pe partea laterală a sticlei de protecție, și aplicați o presiune ușoară pentru a o îndepărta.
3. Prindeți cu grijă becul de la baza sa.
4. Introduceți noul bec.
5. Montați la loc sticla de protecție apăsând-o ușor până când se blochează în poziție.
6. Reconectați cuptorul de la rețeaua de alimentare.



Acest produs include una sau mai multe surse de lumină din clasa de eficiență energetică G (bec)

7. DEPANARE

Dacă, în timpul utilizării cuptorului, se produce o eroare, pe afișaj va apărea codul „ER” urmat de două cifre, care vor identifica eroarea.

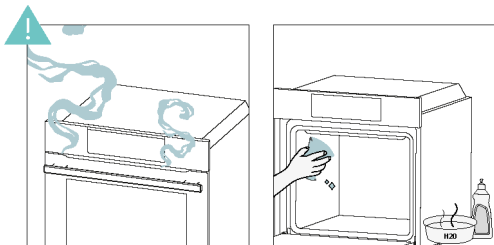
Opriți cuptorul și scoateți-l din priză, așteptați câteva minute, apoi reconectați-l.

Dacă eroarea dispare, puteți relua utilizarea cuptorului. În caz contrar, sunați la serviciul pentru clienți și transmiteți codul (ERXX) care apare pe ecran.

Eroare



Fum



8. PROTECȚIA MEDIULUI ȘI ELIMINAREA

8.1. ELIMINAREA APARATULUI



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

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

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

În multe țări, colectările casnice 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.

8.2. PROTECȚIA ȘI RESPECTAREA MEDIULUI

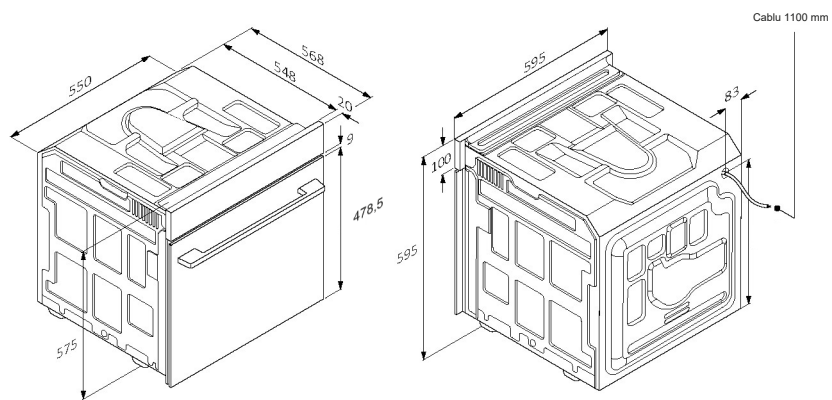
Când este posibil, evitați preîncălzirea cuptorului și încercați întotdeauna să îl umpleți.

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.

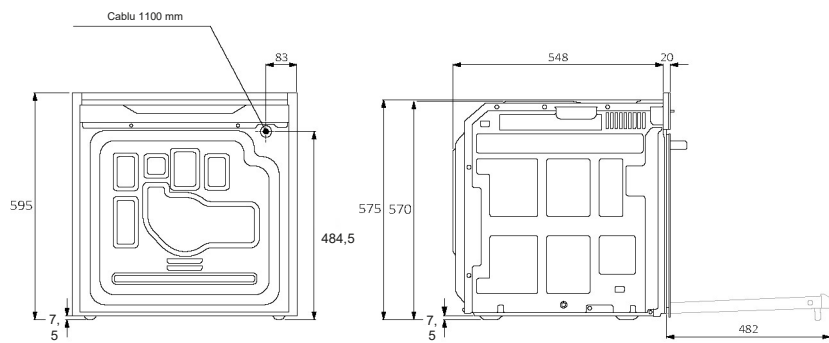
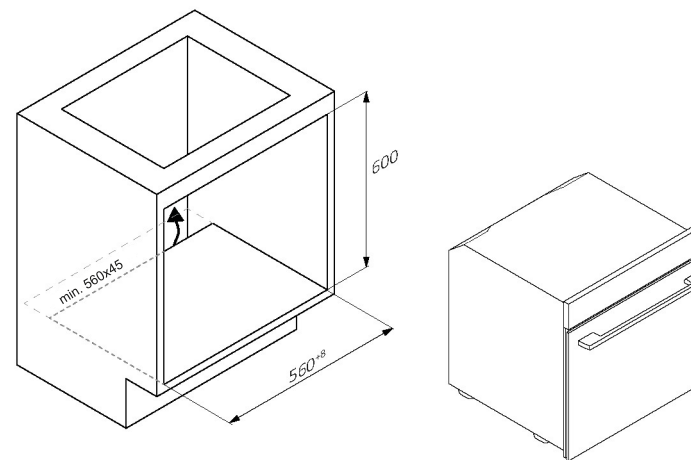
Mențineți garniturile curate și ordonate pentru a evita dispersarea căldurii în afara incintei cuptorului. Dacă aveți un contract electric cu tarif pe oră, programul „gătire amânată” facilitează economisirea de energie, permițând ca gătitul să înceapă în intervalul orar cu tarif redus.



9. INSTALARE



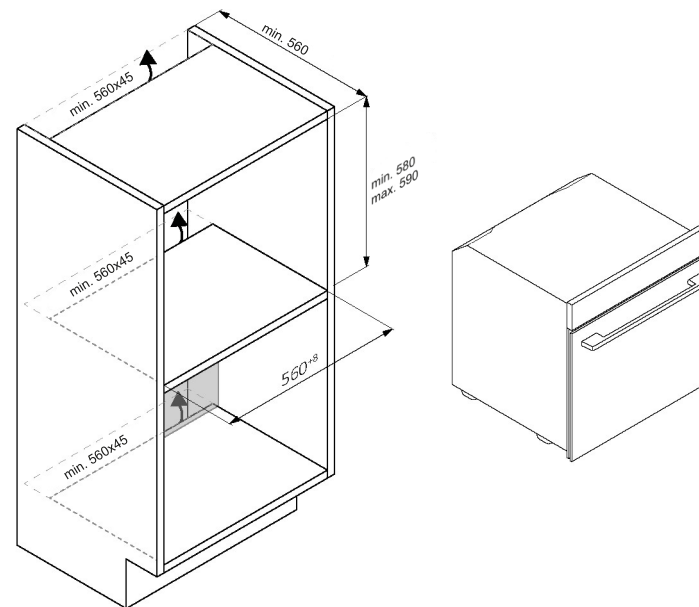
mm



Vedere din spate

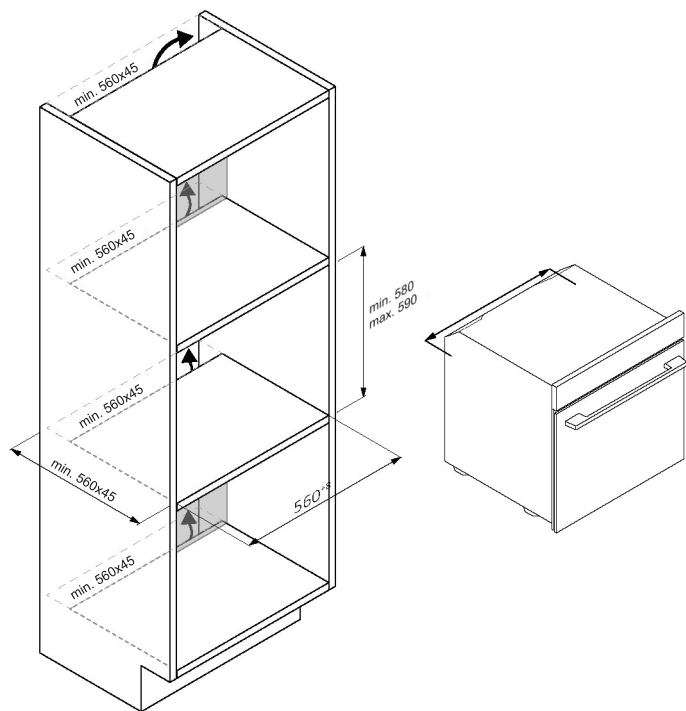
Vedere laterala

mm

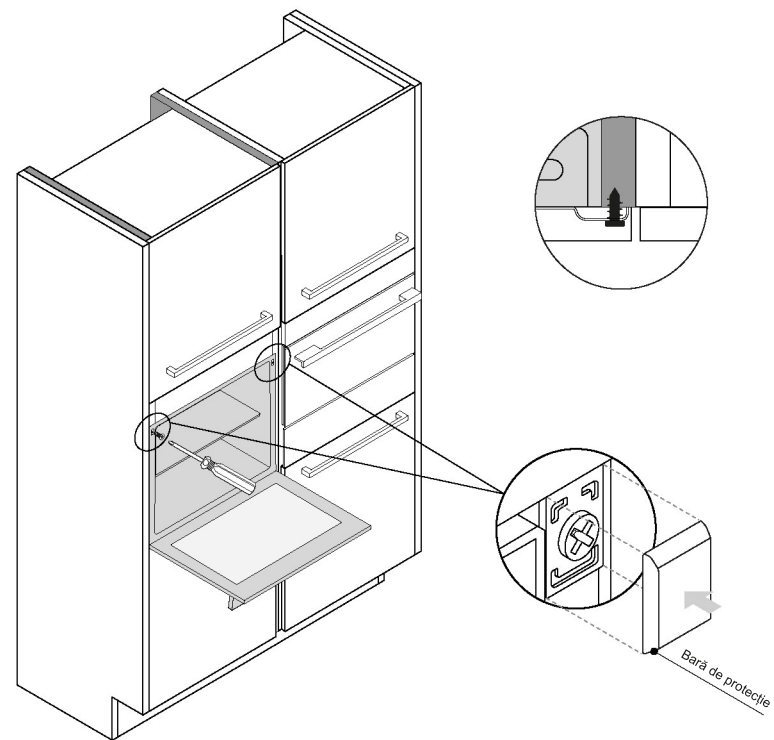


RO 42

RO 43



RO 44



RO 45



CANDY

TELJES FELHASZNÁLÓI KÉZIKÖNYV



(HU) Gyors útmutató | (FR) Guide rapide | (IT) Guida veloce

www.candy-home.com

CANDY HOOVER GROUP Via Comolli 16 Brugherio - Olaszország

English
Deutsch
Français
Italiano
Español
☒☒☒☒☒☒☒☒
Nederlands
Português
Slovenčina
Slovenščina
☒☒☒☒☒☒
Polski
Čeština
Dansk
Suomi
Norsk
Svenska
☒☒☒☒☒☒
☒☒☒☒☒☒☒☒
☒☒☒☒☒☒☒☒☒☒☒☒
☒☒☒☒☒☒☒☒☒☒
Hrvatski
Romana
Türkçe
☒☒☒☒☒☒☒☒
☒☒
Magyar
☒☒☒☒☒☒☒☒
Lietuvių
Eesti
Latviešu

ÜDVÖZÖLJÜK

Köszönjük, hogy termékünket választotta. A biztonsága és a legjobb eredmény elérése érdekében, kérjük, figyelmesen olvassa el ezt a kézikönyvet, beleértve a biztonsági utasításokat is, és őrizze meg a későbbi felhasználás céljából.

A sütő telepítése előtt jegyezze fel a sorozatszámot, amelyre a javításhoz szüksége lehet. Ellenőrizze, hogy nem sérült-e meg a szállítás során, és ha nem biztos benne, mielőtt használná, konzultáljon egy technikussal. Tartsa távol a csomagolóanyagokat gyermekektől.

i MEGJEGYZÉS: Felhívjuk figyelmét, hogy a sütő jellemzői és tartozékai a vásárolt modelltől függően eltérőek lehetnek

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK
2. TERMÉKRE VONATKOZÓ BEVEZETŐ
 - 2.1. TERMÉK ÁTTEKINTÉSE
 - 2.2. TARTOZÉKOK
 - 2.3. VEZÉRLŐPANEL
 - 2.4. KAPCSOLAT
3. MIELŐTT ELKEZDENÉ
 - 3.1. KEZDÉSHEZ SZÜKSÉGES INFORMÁCIÓK
 - 3.2. ELSŐ HASZNÁLAT
 - 3.3. ELŐZETES TISZTÍTÁS
4. A TERMÉK MŰKÖDÉSE
 - 4.1. A TERMÉK MŰKÖDÉSE
 - 4.2. SÜTÉSI FUNKCIÓ
 - 4.2.1. SZABVÁNYOS FUNKCIÓK
 - 4.2.2. KÜLÖNLEGES FUNKCIÓK
5. SÜTÉSI IRÁNYELVEK
 - 5.1. ÁLTALÁNOS SÜTÉSI TÁBLÁZAT
 - 5.2. EVERYDAY COOKING TÁBLÁZAT
6. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS
 - 6.1. ÁLTALÁNOS JAVASLATOK
 - 6.2. A SÜTŐ TISZTÍTÁSA
 - 6.2.1. A SÜTŐ BELSEJÉBEN: tisztítási funkciók
 - 6.2.2. SÜTŐN KÍVÜL: az üvegajtó eltávolítása és tisztítása
 - 6.3. TARTOZÉKOK TISZTÍTÁSA
 - 6.4. KARBANTARTÁS
7. HIBAELHÁRÍTÁS
8. KÖRNYEZETVÉDELEM ÉS ÁRTALMATLANÍTÁS
 - 8.1. KÉSZÜLÉK ÁRTALMATLANÍTÁSA
 - 8.2. ENERGIATAKARÉKOSSÁG ÉS KÖRNYEZETVÉDELEM
9. TELEPÍTÉS

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

ÁLTALÁNOS FIGYELMEZTETÉSEK

- Tisztítási műveletekhez ne használjon gőzborotvát.
- **▲ VIGYÁZAT:** A hőkioldó eszköz véletlen alaphelyzetbe állítása miatti veszély elkerülése érdekében ne kösse a készülék tápellátását külső kapcsolóeszközre, például időzítőre, illetve ne csatlakoztassa a készüléket olyan áramkörre, amelyet a szolgáltató szokott szabályos időközönként be- és kikapcsolni
- Használat közben a készülék felforrósodik. Figyeljen, hogy ne érjen a fűtőelemekhez a sütő belsejében.

A felügyelt használatnak megfelelően használja

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

Használati korlátozások

- 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. Gyermekek nem játszhatnak a berendezéssel. A berendezés tisztítását és karbantartását gyermekek csak felügyelet alatt végezhetik.
- A készüléket fizikai, érzékszervi vagy mentális problémákkal küzdő személyek (ideértve a gyermekeket is), illetve a készülék működtetésében tapasztalattal vagy jártassággal nem rendelkező személyek csak felügyelet alatt használhatják, illetve akkor, ha a biztonságukért felelős személy megtanította nekik a készülék használatát.
- A gyermekek felügyeletre szorulnak annak biztosítása érdekében, hogy nem játszanak a készülékkel.
- **▲ FIGYELMEZTETÉS:** a készülék és az elérhető alkatrészek működés közben felforrósodnak. Ügyelni kell arra, hogy ne érintse meg a fűtőelemeket. A 8 évesnél fiatalabb gyermekeket távol kell tartani, kivéve, ha folyamatos felügyelet alatt állnak.



- **⚠ FIGYELMEZTETÉS:** A hozzáférhető részek felforrósodhatnak használat közben. A kisgyermeket távol kell tartani.

TELEPÍTÉSI FIGYELMEZTETÉSEK

- A sütő beépíthető a bútorba magasan vagy munkafelület alá.
- Rögzítés előtt bizonyosodjon meg arról, hogy a sütőtér jó szellőzésben részesül, és így friss levegő juthat a belső alkatrészek lehűtéséhez és védelméhez. Készítse el az ábrákon megadott nyílásokat a szerelvény típusának megfelelően. A sütőt mindig a készülékhez mellékelt csavarokkal rögzítse a bútorhoz.
- A készülék névleges frekvencián történő működtetéséhez nincs szükség további műveletre/beállításra.
- A túlmelegedés elkerülése érdekében a készülék nem telepíthető konyhafront (konyhaszekrényajtó) mögé.
- Az üzembe helyezés során a túlmelegedés elkerülése érdekében a sütőt le kell választani a hálózatról.
- Amennyiben a gyártó tevékeny szerepvállalását igényli a nem megfelelő telepítésből adódó hibák kijavításához, erre a szolgáltatásra nem terjed ki a garancia. Kötelezően kövesse a megfelelően képzett személyzetet célzó telepítési utasításokat.
- A helytelen telepítés személyek, állatok vagy vagyontárgyak károsodását vagy sérülését okozhatja. A gyártó nem vonható felelősségre ilyen károsodásért vagy sérülésért.
- A telepítést szakképzett technikusnak kell végeznie, akinek ismernie és tisztelnie kell tartania a telepítés országában hatályos törvényeket és a gyártó utasításait.
- A készülék kicsomagolása után mindig ellenőrizze, hogy nem sérült-e meg. Probléma esetén a telepítés előtt forduljon az ügyfélszolgálathoz, és ne csatlakoztassa a tápegységhez.
- A készülék használata előtt távolítsa el a csomagolóanyagot.
- A telepítés során ne használja a sütőajtó fogantyúját a sütő felemelésére és mozgatására.
- A készüléket fogadó bútornak és a szomszédos bútoroknak ellen kell állniuk a 95 ° C-os hőmérsékletnek.
- A vágási sérülések elkerülése érdekében ajánlott védőkesztyűt viselni a telepítés során.
- Ne telepítse a terméket olyan nyílt környezetben, amely ki van téve a légköri hatásoknak.

- A készüléket 2000 méternél kisebb magasságban történő használatra tervezték.

ELEKTROMOS ALKATRÉSZEKRE VONATKOZÓ FIGYELMEZTETÉSEK

- 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 készülék dugó közötti inkompatibilitás esetén forduljon szakképzett villanyszerelőhöz, aki megfelelő típusúra cseréli a készülék-dugót. A dugónak és az aljzatnak kötelezően eleget kell tennie a telepítés helyéül szolgáló ország aktuális előírásainak.
- A sárga-zöld földelőkábel nem szakíthatja meg a kapcsolót. Az aljzatnak vagy a csatlakoztatáshoz használt omnipoláris kapcsolónak könnyen elérhetőnek kell lennie a készülék telepítését követően.
- Ha a tápkábel megsérül, a veszély elkerülése érdekében cseréltesse ki a gyártóval, a gyártó szervizközpontjával vagy más szakemberrel. Bármilyen javítás ügyében kizárólag az ügyfélszolgálathoz forduljon, és eredeti cserealkatrészek használatát kérje.
- Bármilyen munkálat vagy karbantartás megkezdése előtt válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
- **⚠ FIGYELMEZTETÉS:** az áramütés lehetőségének az elkerülése érdekében bizonyosodjon meg a készülék kikapcsolt állapotáról, mielőtt izzócserébe kezdene.
- A kivehető részek eltávolítása előtt a sütőt ki kell kapcsolni. Tisztítás után szerelje össze őket az utasításoknak megfelelően.
- Bármilyen elektromos készülék használata magában foglalja egyes alapvető szabályok szem előtt tartását:
 - ne húzza meg a tápkábelt a berendezés csatlakozóaljzatról való leválasztásához;
 - ne érjen a készülékhez nedves vagy vizes kezekkel vagy lábakkal;
 - általános tekintetben az adapterek, a többfoglatos aljzatok és hosszabbítókábelek használata nem javasolt;
 - hibás és/vagy nem megfelelő működés esetén kapcsolja ki a készüléket, és ne nyissa fel a burkolatot.

- **i MEGJEGYZÉS:** mivel a sütő karbantartási munkálatokat igényelhet, javasoljuk, hogy legyen elérhető egy másik fali aljzat a sütő csatlakoztatásához, amennyiben a sütőt eltávolították a telepítés helyéről.
- A nem megfelelően elvégzett javítás, telepítés és karbantartás súlyosan veszélyeztetheti a felhasználót.
- A gyártó cég kijelenti, hogy nem vállal felelősséget a helytelen telepítés, karbantartás vagy javítás által okozott közvetlen vagy közvetett károkért. Továbbá nem vállal felelősséget a földelő rendszer hiányából vagy megszakadásából eredő károkért (pl. áramütés).
- **⚠ VIGYÁZAT:** A hőkioldó eszköz véletlen alaphelyzetbe állítása miatti veszély elkerülése érdekében ne kösse a készülék tápellátását külső kapcsolóeszközre, például időzítőre, illetve ne csatlakoztassa a készüléket olyan áramkörre, amelyet a szolgáltató szokott szabályos időközönként be- és kikapcsolni.
- A készüléket nem úgy tervezték, hogy külső időzítővel vagy külön távirányító rendszerrel aktiválható legyen.

HASZNÁLAT ÉS KARBANTARTÁS

- A csepptálca összegyűjti a sütés közben lecsepegő folyadékot.
- Amikor a rácsot az oldalsó állványokra helyezi, győződjön meg arról, hogy az oldal rövidebb része (az ütköző és a szélső rész között) a sütő belseje felé irányul. Ha a rácson díszítő fémrúd van, ügyeljen arra, hogy a sütő külsejére helyezze, hogy a márkajelzés látható és olvasható legyen. A helyes elhelyezést lásd a felhasználói kézikönyv [Tartozékok részében](#) található képen is.
- Ne használjon durva súroló anyagokat vagy éles fémkaparókat a sütő üvegajtájának tisztításához, mert megkarcolhatják a felületet, amitől az üveg eltörhet.
- Kizárólag az ehhez a sütőhöz javasolt hőérzékelő szondát használja.
- Sütés közben lecsapódhat a pára a sütő belsejében vagy az ajtó üvegén. Ez természetes jelenség. A hatás csökkentése érdekében várjon 10–15 percet a sütő bekapcsolása után, mielőtt az ételt behelyezné a sütőbe. Ettől függetlenül a pára eltűnik, amint a sütő eléri a sütési hőmérsékletet.

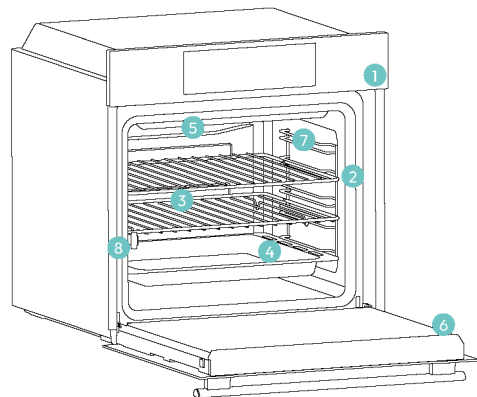
- Nyitott tepsí helyett a zöldségek sütését zárható edényben végezze.
- Kerülje az étel sütőben hagyását a megsülést követő 15–20 percen túl.
- Egy hosszú főzés során fellépő áramellátási hiba a monitor meghibásodását okozhatja. Ebben az esetben forduljon az ügyfélszolgálatához.
- **⚠ FIGYELMEZTETÉS:** Ne vonja be a sütő falait alufóliával vagy a kereskedelmi forgalomban elérhető egyszer használatos védőanyaggal. A forró zománccal közvetlenül érintkező alufólia vagy egyéb védőanyag miatt a belső részeken a zománc elolvadhat vagy megsérülhet.
- **⚠ FIGYELMEZTETÉS:** Soha ne távolítsa el a sütőajtó szigetelését.
- **⚠ VIGYÁZAT:** Ne töltsen fel az üreg alsó részét vízzel sütés során, vagy amikor a sütő forró.
- A sütő helyes használata érdekében tanácsos az ételeket nem közvetlenül a rácsokra és tepsikre tenni, hanem inkább sütőpapírra és/vagy különleges tárolóedényekbe.

FIGYELMEZTETÉSEK (*PIROLITIKUS SÜTŐKHÖZ)

- Tisztítás előtt a túl nagy kiömlést el kell távolítani.
- **⚠ FIGYELMEZTETÉS:** az automatikus tisztítási ciklus inicializálása előtt:
 - Tisztítsa meg a sütő ajtaját;
 - A nagyobb és durvább étel maradványokat nedves szivaccsal távolítsa el a sütő belsejéből. Ne használjon tisztítószeret;
 - Távolítsa el valamennyi tartozékot, és a csúszórekesz készletet (ahol van);
 - Ne helyezzen be konyharuhát.
- A hússzondával felszerelt sütők esetében a tisztítás előtt zárja le a furatot a mellékelt anyacsavarral. Mindig zárja le a furatot az anyacsavarral, amikor a hússzonda nincs használatban.
- A pirolitikus tisztítási folyamat során (ha rendelkezésre áll) a felületek a szokásosnál forróbbak lehetnek, és a gyermekeket távol kell tartani.
- Amennyiben a sütő fölé főzőlap lett rögzítve, soha ne használja a főzőlapot a pirolizátor működése közben, így megakadályozható a főzőlap túlmelegedése.

2. TERMÉKRE VONATKOZÓ BEVEZETŐ

2.1. TERMÉK ÁTTEKINTÉSE



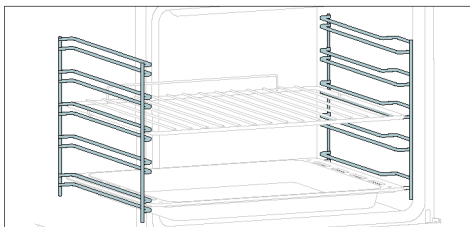
1. Vezérlőpanel
2. Polcpozíciók száma
3. Rácsok
4. Tálcák
5. Ventilátor burkolat
6. Sütőajtó
7. Oldalsó huzalrácsok (ha vannak: csak lapos sütőtér esetén)
8. Sorozatszám és QR-kód



Írja ide a készülék sorozatszámát későbbi hivatkozás céljából.

2.2. TARTOZÉKOK

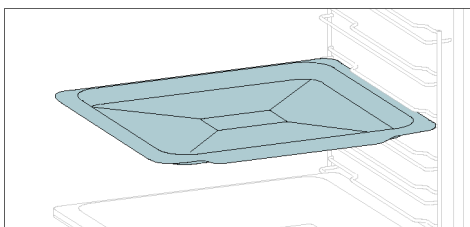
Oldalsó huzalrácsok (csak ha vannak*)



A sütőtér mindkét oldalán található oldalsó állványokat úgy tervezték, hogy sütés közben sütőtálcát és rácsokat helyezzenek el.

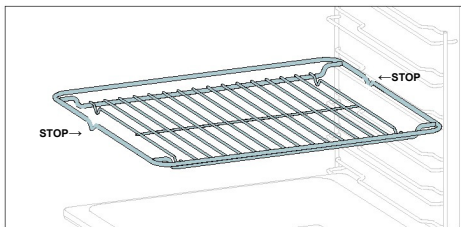
MEGJEGYZÉS: 6 vagy 7 szint a modelltől függően.

Sütőtálca (csak ha van*)



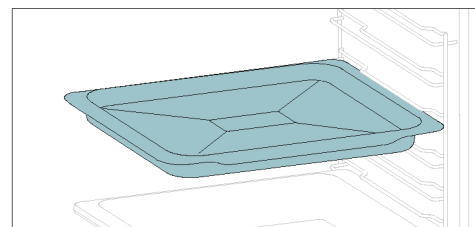
A sütőtálca ideális az egyenes alsó bamulás eléréséhez, így tökéletes a süteményekhez és péksüteményekhez a sekély, lapos kialakításnak köszönhetően. Ezenkívül főzőrácscs alá helyezve segíthet összegyűjteni a csöpögéseket, és megelőzni a szennyeződések kialakulását a sütőben.

Fémszár



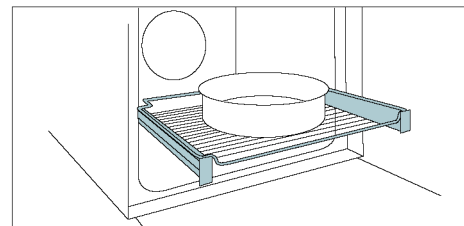
A sütőben lévő fémrács egy kivehető, állítható polc, amely támogatja a főzőedényeket, biztosítja az egyenes sütést, és megkönnyíti a tisztítást. Különböző magasságú tányérok és serpenyők tárolására használható a különböző sütési igények kielégítésére.

Mélyebb tálca



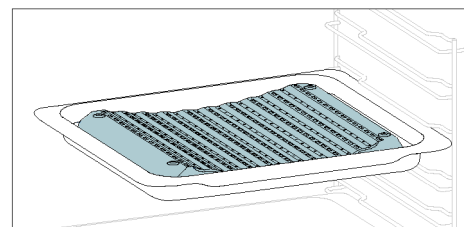
A mélyebb tálca ideális a hozzáadott folyadékokat vagy rétegeket tartalmazó receptekhez, például ragukhoz vagy sültetekhez. Mélységét kifejezetten úgy tervezték, hogy biztosítsa a benne elkészített ételkészítmény kívánt állagát.

Teleszkópos vezetők (csak ha vannak*)



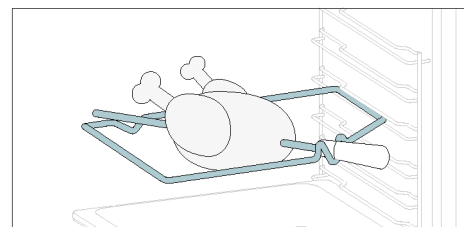
A teleszkópos sütősínek olyan polcok, amelyek meghosszabbíthatók, megkönnyítve az elhelyezést vagy eltávolítást, anélkül, hogy mélyen be kellene nyúlni a forró sütőbe. Javítják a biztonságot és a stabilitást, és különböző szintekre állíthatók be.

Intelligens tálca - BBQ mód (csak ha van*)



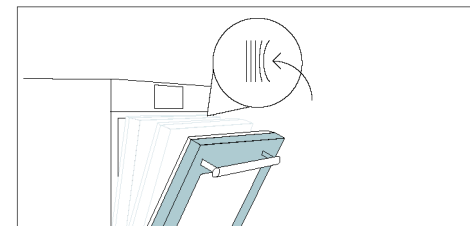
A homorú forma lehetővé teszi a sütés során keletkező páratartalom megfelelő keringését, magas szinten tartva az étel páratartalmát. A tálcába helyezett víz mennyiségétől függően szárazabb vagy „nedvesebb” sütés érhető el.

Forgónyárs (csak ha van*)



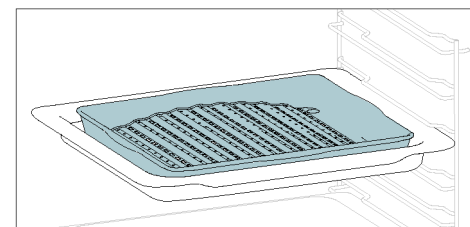
A forgónyárs a felső fűtélelemmel együtt működik, az étel forgatása pedig homogén sütést biztosít. Leginkább közepes méretű élelmiszerekhez használatos. Ideális a hagyományos sült ízek újbóli felfedezéséhez.

Lágyan záródó/lágyan nyíló zsanérok (csak ha vannak*)



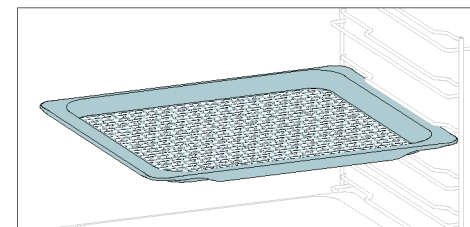
A lágyan záródó és nyíló zsanérok szabályozzák az ajtó mozgását, biztosítják a sima mozgást, és megakadályozzák a becsapódást.

Intelligens tálca - GŐZ üzemmód (csak ha van*)



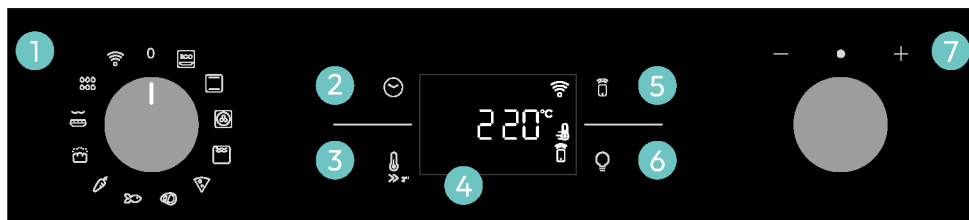
A domború forma alkalmas a magas hőmérsékleten (220°) történő grillezésre a sütőben, lehetővé téve a grillezési eredményt még otthon is, kevés füsttel, a tálca alján lévő zsírok vízelvezető hatásának köszönhetően.

Airfry tálca (csak ha van*)



Az Airfry tálca biztosítja, hogy a forró levegő egyenesen és három dimenziósan érje el az ételt, ami ropogósabb külsőt eredményez, miközben megőrzi a belső szaftosságot. A saft összegyűjtéséhez és a pirításhoz helyezze a tepsi tetejére.

2.3. VEZÉRLŐPANEL





A funkciók és a funkciók rangsorolása a modelltől függően módosítható.

1. Funkció kiválasztó gomb
2. Idő
3. Hőmérséklet
4. LED-es kijelző
5. Távvezérlés
6. Világítás
7. Forgógombos vezérlés

FŐBB FUNKCIÓK

A kijelző 4 fő funkcióval rendelkezik:

Szimbólum	Funkció	Leírás
	Idő	Nyomja meg egyszer a sütés időtartamához, kétszer a percszámlálóhoz (készenléti üzemmódban), háromszor a napszakhoz és négyszer a késleltetett indításhoz. Készenléti állapotban csak a konyhai időzítő érhető el.
	Hőmérséklet	Nyomja meg egyszer a sütőtér hőmérsékletének ellenőrzéséhez, nyomja meg és tartsa lenyomva 3 másodpercig a gyors előmelegítés opció aktiválásához (csak a sütő előmelegítési fázisában érhető el). Ha az előmelegítés aktív, a kapcsolódó ikon megjelenik a kijelzőn.
	Távvezérlés be/ki	Nyomja meg a gombot a távirányító aktiválásához, miután párosította a sütőt a hOn alkalmazással (az alkalmazáson keresztül).
	Világítás	Nyomja meg a sütőüreg-világítás be-/kikapcsolásához.

2.4. KAPCSOLAT

Vezeték nélküli kapcsolat paraméterek

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

Termékadatok hálózati berendezésekhez

A termék energiafogyasztása hálózati készenlétkben, miközben az összes vezetékcsatlakoztatott, és az összes vezeték nélküli hálózati port aktív: 2,0 W

Vezeték nélküli hálózati port aktiválása:

A WIFI modul azonnal bekapcsol, amint a funkciógomb nullától eltérő pozícióba kerül.

Vezeték nélküli hálózati port kikapcsolása:

A WIFI modul mindig ki van kapcsolva, ha a funkciógomb nulla állásban van.

Ha a gomb más pozícióba van állítva, lépjen be a WIFI menübe, és válassza az (OFF) KI lehetőséget a WIFI kikapcsolásához.

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



AZ ALKALMAZÁSSAL VALÓ INTERAKCIÓ MÓDJJA

A készülék csatlakoztatható az otthoni vezeték nélküli hálózathoz, és az alkalmazás segítségével távolról működtethető. Csatlakoztassa a készüléket, hogy naprakész maradjon a legújabb szoftverekkel és funkciókkal.

i MEGJEGYZÉS:

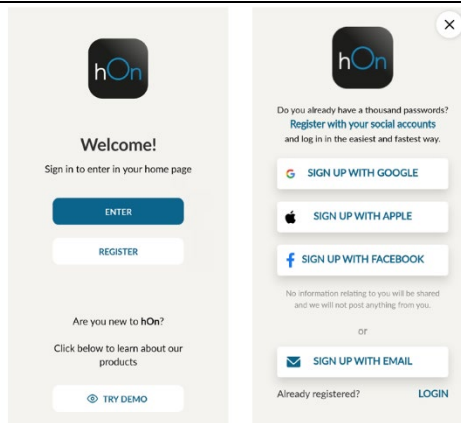
- A sütő bekapcsolása után a WIFI ikonok 30 percig villognak. Ebben az időszakban lehetőség van a termék regisztrálására.
- Győződjön meg róla, hogy az otthoni Wi-Fi-hálózat be van kapcsolva.
- Lépésről lépésre kiterjedő útmutatást kap mind a készülékről, mind a mobil eszközről.
- A sütő csatlakoztatása akár 10 percet is igénybe vehet.
- További útmutatásért és hibaelhárításért tekintse meg az alkalmazást.

Töltse le okostelefonjára.



ÚJ FELHASZNÁLÓ REGISZTRÁLÁSA

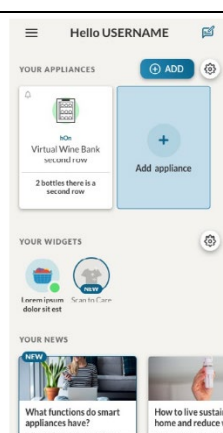
- Kattintson a „Regisztráció” gombra
- Regisztrálhat közösségi fiókokon keresztül, vagy regisztrálhat személyes e-mail-címével



GYORS PÁROSÍTÁS

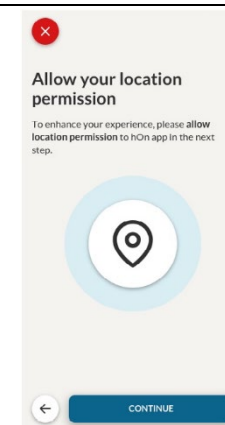
1. lépés

- Válassza a „Készülék hozzáadása” lehetőséget



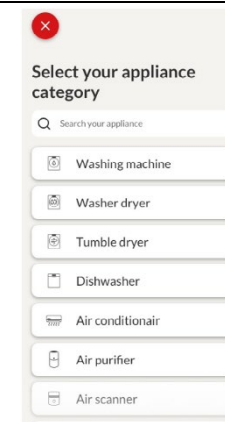
2. lépés

- Adjon helymeghatározási engedélyt



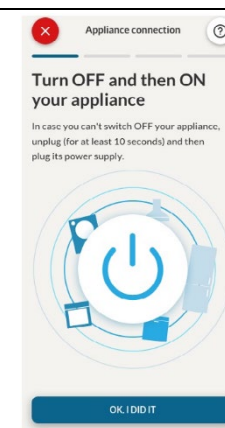
3. lépés

- Válassza ki a sütőt a készülék kategóriájából.



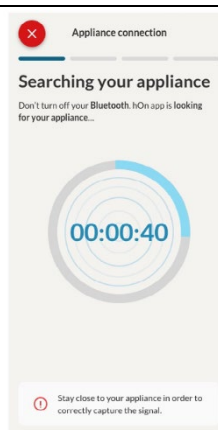
4. lépés

- Kapcsolja be a készüléket; ha már be van kapcsolva, kapcsolja ki, majd újra be.



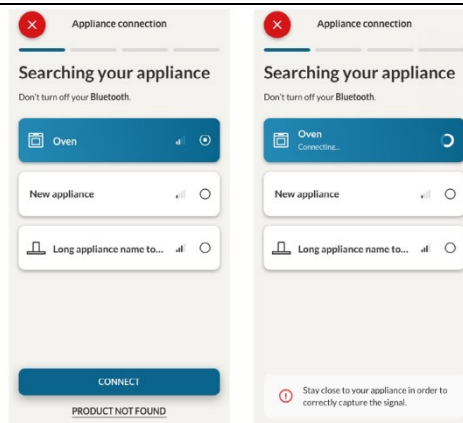
5. lépés

- Bekapcsolás után a hOn alkalmazás elkezd keresni otthoni készülékét.



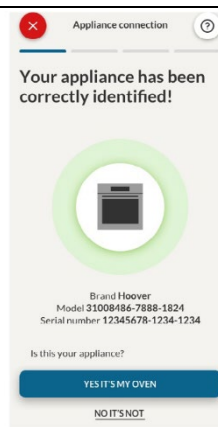
6.1-6.2. lépés

- Válassza ki otthoni készülékét, érintse meg a „Csatlakozás” gombot, és várjon néhány másodpercet



7. lépés

- A rendszer megtalálja a sütőt, és a hOn alkalmazás segítségével vezérelheti.



A WIFI BEÁLLÍTÁSOK MÓDOSÍTÁSA

A készülék regisztrálása után a felhasználó megváltoztathatja a WIFI beállításokat a következők között:

- WIFI BEKAPCSOLVA:** A sütő állapotát csak az alkalmazás segítségével lehet nyomon követni.
- WIFI KIKAPCSOLVA:** A sütő nincs csatlakoztatva, de regisztrálva van, és hálózati hitelesítő adatokat mentett.
- WIFI HELYREÁLLÍTÁSA:** A kapcsolat alaphelyzetbe áll, és új regisztráció lehetséges.

- Forgassa el a funkciógombot a WIFI menüben.
- A kijelzőn az „On” (Be) felirat jelenik meg.
- Forgassa el a tárcsát, amíg az „Off” (Ki) vagy az „rSt” visszaállítási beállítás meg nem jelenik.




TÁVVEZÉRLÉS

A távvezérlés számos előnnyel jár a felhasználók számára, növeli a kényelmet, a hatékonyságot és az általános sütési élményt, mivel lehetővé teszi a termék közvetlen vezérlését mind a készülékről, mind a hOn alkalmazásból.

Ez a funkció lehetővé teszi különböző funkciók használatát a készüléken keresztül, mint például: az alkalmazásban már elérhető receptek vagy sütési programok azonnali vagy ütemezett indítása; a receptek előrehaladásának valós idejű nyomon követése; a használt sütési paraméterek beállítása. Ezenkívül lehetőség van arra, hogy értesítéseket kapjon a programok vagy receptek befejezése után. A távvezérlés kizárólag a termék regisztrálásakor aktiválható.

MEGJEGYZÉS: A termék összes sütési funkciójához elérhető, kivéve a Csőben sülték és a Supergrill programokat.

A távvezérlés aktiválása:

- Forgassa el a funkciógombot a WIFI menüben.
- Nyomja meg a  gombot.
- A kijelzőn a „hOn” felirat jelenik meg. Mind a WIFI, mind a távirányító ikonok megjelennek.
- Nyissa meg az alkalmazást, válasszon ki egy programot, és hagyja, hogy a sütés megkezdődjön. A folyamat során lehetőség van a programparaméterek vezérlésére és módosítására mind a termékből, mind az alkalmazásból.



A távvezérlő a sütési folyamat során a kapcsolódó gomb megnyomásával is aktiválható.

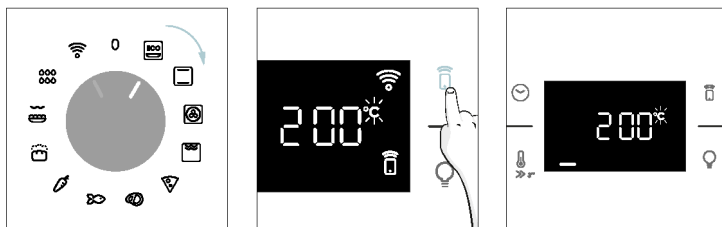


A távvezérlés leállítása:

Miközben a sütési program folyamatban van, közvetlenül a termékből is leállítható a funkciógomb másik pozícióba forgatásával. Ezek a műveletek megszakítják a sütési folyamatot.

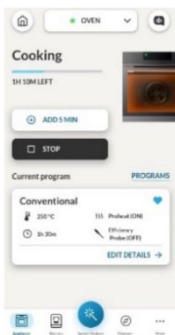
Egy másik lehetőség ha, ha megnyomja a készülékhez kapott távvezérlő megfelelő gombját.

Ezek a műveletek megszakítják a sütési folyamatot.



A sütési programot távolról is leállíthatja az alkalmazás segítségével a kijelző „STOP” (Leállítás) gombjára kattintva. A sütő automatikusan leállítja a sütést.

i MEGJEGYZÉS: Ha a felhasználó leállítja a folyamatban lévő sütést a sütőből, a leállított sütés egyidejűleg az alkalmazásban is megjelenik.



3. MIELŐTT ELKEZDENÉ

3.1. KEZDÉSHEZ SZÜKSÉGES INFORMÁCIÓK

Amikor először bekapcsolja a sütőt, némi füstöt észlelhet. Ne aggódjon: várja meg, amíg a füst eloszlik, mielőtt használná a sütőt.

Az ajtó működése

A grill használati funkciók esetében az ajtókapcsoló technológiájának köszönhetően a sütő automatikusan szünetelteti a fűtőelemeket, amikor kinyitja az ajtót, és folytatja a sütést, amikor becsukja.

Ez a funkció csak bizonyos sütő-konfigurációknál érhető el. Minden pirolitikus modell rendelkezik ilyennel. A pirolitikus tisztítási folyamat során a sütő ajtaja mindig zárva marad. Ha nincs zárva, a sütő 24-es hibakódot jelenít meg, és szünetelteti a tisztítási funkciót.

A világítás működése

A sütőteret egy vagy több izzó világítja meg, amelyek általában minden alkalommal aktiválódnak, amikor egy sütési funkció elindul.

Az ajtókapcsolóval felszerelt sütőknél (lásd alább) a lámpa automatikusan bekapcsol, amikor az ajtót kinyitják.

A lámpa gombbal felszerelt sütők esetében a világítás aktiválására is használható.

Ha a sütő ajtaja több mint 10 percig nyitva marad, a lámpák automatikusan kialszanak.

A pirolitikus tisztítási folyamat során a lámpa nem világít. *

A hűtőventilátor működése

A hűtőventilátor felelős a hő elvezetéséért, a sütő és környezete túlmelegedésének megakadályozásáért, valamint a konyhai készülékeknek a magas hőmérséklet hatásaitól való védelméért. Emiatt a hűtőventilátor még a sütő kikapcsolása után is egy ideig hallható marad.

A sütési ciklus alatt és után a sütő belső hőmérsékletéhez igazodva működik.

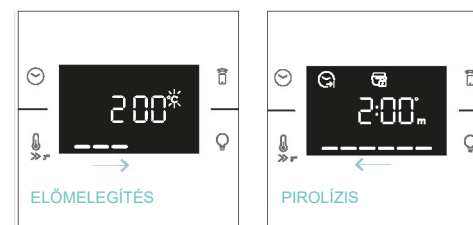
Amikor a hűtőventilátor működik, általában enyhe zümmögő vagy bűgő hangot ad ki. A sütő ajtaja és a kezelőpanel közötti résből meleg légáramlást is észlelhet. Pirolitikus tisztítás során, és amikor az ajtó zárva van, a hűtőventilátor be van kapcsolva. *

Az Eco funkció alatt a lámpa nem világít.

(*csak pirolitikus sütőkhöz)

Az állapotsor működése

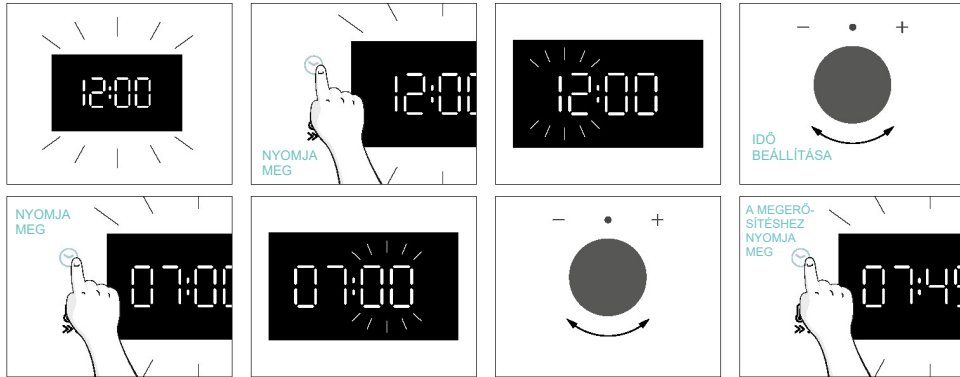
A beállított programokon alapuló állapotsor leegyszerűsíti a hőmérséklet és az idő ellenőrzését. Az előmelegítést magában foglaló funkciók esetében megjeleníti a hőmérséklet-emelkedést ebben a fázisban. A sütési programok és a pirolitikus tisztítási funkció során a sütési idő visszaszámlálását és a tisztítási ciklust mutatja.



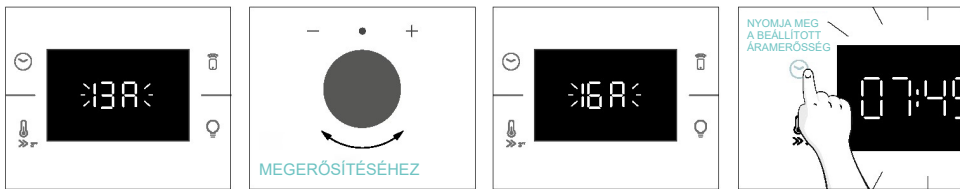
3.2. ELSŐ HASZNÁLAT

A készülék első bekapcsolásakor az első lépés a pontos idő beállítása, a 13 amper vagy 16 amper közötti választás, a fényerő és a hangerő kiválasztása.

- AZ IDŐ BEÁLLÍTÁSA:** A kijelzőn a villogó „12:00” előre beállított idő jelenik meg. A módosításhoz nyomja meg a gombot, és használja a jobb oldali gombot az óra beállításához. Nyomja meg újra a gombot, és kövesse ugyanazt az eljárást a perc beállításához. A megerősítéshez nyomja meg újra a gombot.

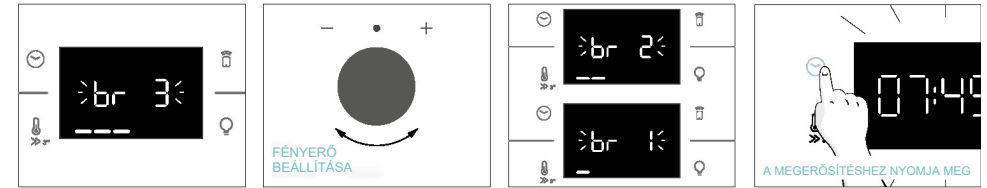


- ÁRAMERŐSSÉG:** Alapértelmezés szerint a sütő nagyobb teljesítményre van beállítva, amely alkalmas a 3 kW-nál (16 A) nagyobb teljesítményű háztartások számára. Ha az otthonában alacsonyabb teljesítmény érhető el, ezt a beállítást 13 A-re módosíthatja. Ez a beállítás befolyásolja, hogy a sütő milyen gyorsan melegszik fel. A magasabb opció (16 A) kiválasztása azt jelenti, hogy gyorsabban **felmelegszik** (mert a teljesítményfelvétel megnő). A kijelzőn két lehetőség közül választhat: 13 A és 16 A. Egyszerűen csak forgassa el a jobb oldali gombot a kívánt érték kiválasztásához, majd nyomja meg a gombot a megerősítéshez.

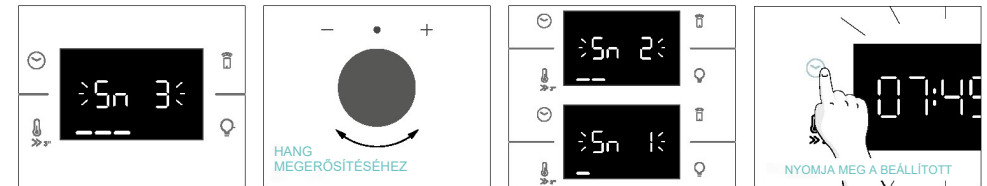


- MEGJEGYZÉS:** Az áramerősség beállításának lehetősége csak az első telepítés során érhető el. A beállított áramerősség módosításához olvassa el a telepítés utáni utasításokat.

FÉNYERŐSSÉG: A kijelzőn a „br” szimbólum látható. A számok a fényerő intenzitását jelzik, amelyek a jobb gomb elforgatásával szerkeszthetők. A megerősítéshez nyomja meg a gombot



HANG: A kijelzőn az „Sn” szimbólum látható. A számok a hangintenzitás szintjét jelzik, amelyek a jobb gomb elforgatásával szerkeszthetők. A megerősítéshez nyomja meg a gombot

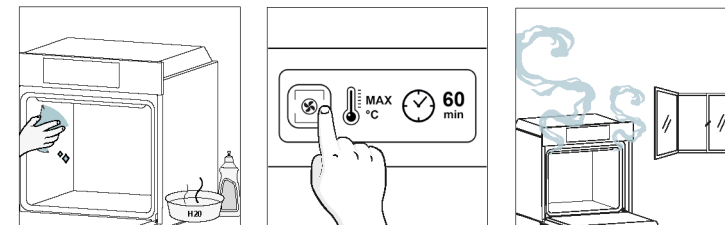


Amikor a sütő készenléti üzemmódban van, a Hőmérséklet és a Lámpa gomb 5 másodpercig tartó egyidejű lenyomásával visszatérhet a kezdeti beállításokhoz.



3.3. ELŐZETES TISZTÍTÁS

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

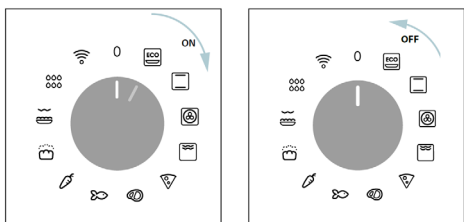


4. A TERMÉK MŰKÖDÉSE

4.1. A TERMÉK MŰKÖDÉSE

A SŰTŐ BE- ÉS KIKAPCSOLÁSA

A sütő bekapcsolásához forgassa el a funkciógombot (az óramutató járásával megegyező/ellentétes irányba), és válasszon egy sütési programot. A kikapcsoláshoz állítsa a funkciógombot „0” állásba.

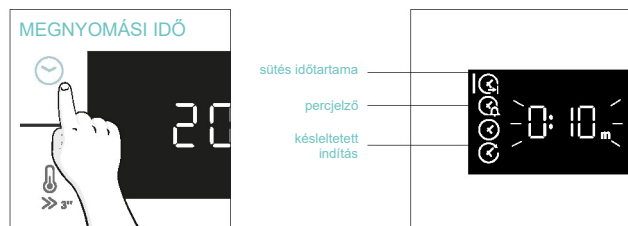


SŰTÉSI PROGRAM BEÁLLÍTÁSA

Forgassa el a funkciógombot, és válassza ki a kívánt programot. A kijelzőn megjelenik egy alapértelmezett hőmérséklet, amely minden pillanatban szerkeszthető a jobb oldali gomb elforgatásával (az óramutató járásával megegyező irányban a hőmérséklet növeléséhez és az óramutató járásával ellentétes irányban a csökkentéséhez).

IDŐ MENÜ

Nyissa meg az Idő menüt a gomb megnyomásával. A navigáláshoz koppintson annyiszor a gombra, ahányszor az szükséges a következő beállítások megnyitásához:

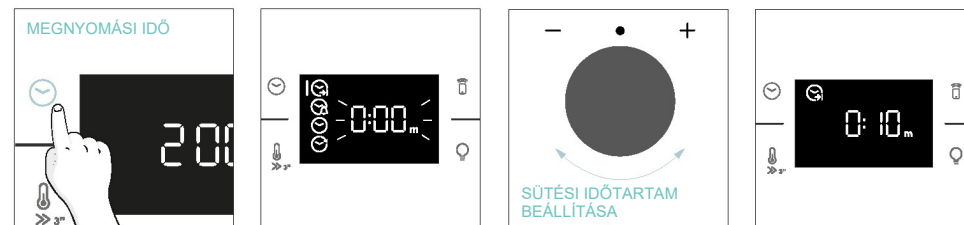


MEGJEGYZÉS: egyszerre több paraméter nem állítható be, ezért csak az utolsó paraméter marad a memóriában, amíg az előző törlődik.

SŰTÉS IDŐTARTAMA

Lehetővé teszi a kiválasztott recepthoz szükséges sütési idő beállítását.

AKTIVÁLÁS: nyomja az gombot az Idő menübe való belépéshez. Koppintson annyiszor a gombra, ahányszor az a „Sütés időtartama” funkció kiválasztásához szükséges. Ezután használja a forgógombos vezérlést az érték szabályozásához.

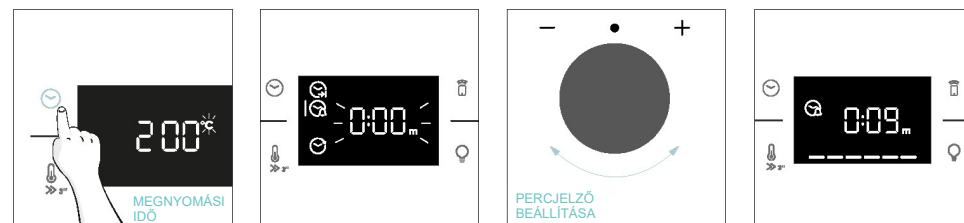


A visszaszámlálás az előmelegítés végén kezdődik (ha van). A sütési fázis során a jobb oldali gomb elforgatásával módosíthatja az időtartam értékét. Az időtartam leteltével a sütés leáll.

PERCJELZŐ

Lehetővé teszi a sütő ébresztőóráként való használatát.

AKTIVÁLÁS: nyomja az gombot az Idő menübe való belépéshez. Koppintson annyiszor a gombra, ahányszor az a „Percjelző” funkció kiválasztásához szükséges. Ezután használja a forgógombos vezérlést az érték szabályozásához.

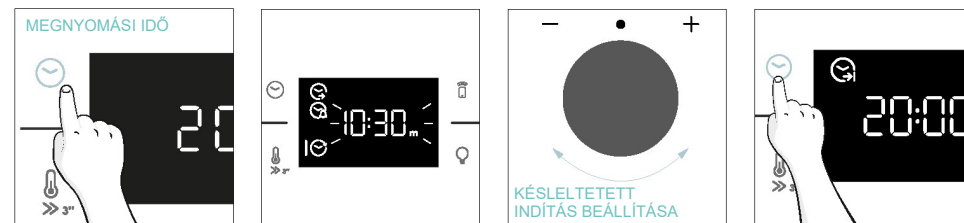


Ha a funkció be van állítva, a kijelzőn megjelenő elsődleges információ mindig az idő. A hőmérséklet szerkesztéséhez nyomja meg a gombot a dedikált szerkesztési módba való belépéshez. Az időtartam letelte után a sütés addig folytatódik, amíg a bal oldali gombot a 0-s állásba nem fordítja. A gomb megnyomásával ez a funkció akkor is beállítható, ha a sütő készenléti üzemmódban van. Ha aktiválva van, a percszámláló a sütő sütési funkciótól függetlenül működik.

KÉSZLETETETT INDÍTÁS

Lehetővé teszi a sütés kezdési időpontjának kiválasztását.

AKTIVÁLÁS: nyomja az gombot az Idő menübe való belépéshez. Koppintson annyiszor a gombra, ahányszor az a „Késleltetett indítás” funkció kiválasztásához szükséges. Ezután a gomb segítségével állítsa be a sütés kezdési idejét.



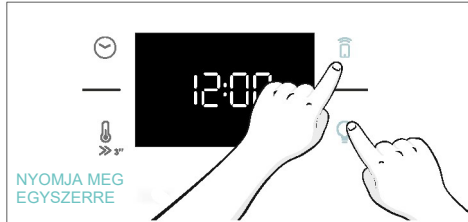
MEGJEGYZÉS: A késleltetett indítás csak a sütési időtartam beállítása után aktiválható, és nem érhető el a grill funkcióival.

TOVÁBBI FUNKCIÓK

GYERMEKZÁR

Ez a funkció lehetővé teszi a képernyő zárolását annak érdekében, hogy megakadályozza a kiskorúak általi nemkívánatos hozzáférést. A képernyőzár aktiválásához nyomja meg és tartsa lenyomva egyszerre a Távvezérlés és a Lámpa gombokat.

Ismételje meg ugyanezt a műveletet a zárolás kikapcsolásához.



4.2. SÜTÉSI FUNKCIÓ

GYORS ELŐMELEGÍTÉSI OPCIÓ

Az előmelegítési fázis felgyorsítása érdekében a gyors előmelegítési opció kiválasztható a hőmérséklet ikon 3 másodpercig történő megnyomásával, miután kiválasztotta a sütési programot és a hőmérséklet. Ez az opció a kiválasztott sütési funkciótól függetlenül aktiválja a ventilátor és a fűtőelemek kombinációját. Az energiatakarékosság érdekében a [gyors előmelegítés](#) aktiválásakor a sütőtér ventilátora kikapcsol, amíg a sütő el nem éri a kívánt hőmérsékletet.

4.2.1. SZABVÁNYOS FUNKCIÓK

MEGJEGYZÉS: az előmelegítést igénylő funkciók esetében győződjön meg arról, hogy ebben a fázisban minden tartozékot eltávolított.

Szim-bólum	Funkció	T °C alapértelmezett T° C tartomány	Javasolt polchelyzet	Előmelegítés	Javaslatok
	*ECO	190 °C 150-220 °C	L3/L4	NEM	IDEÁLIS: hús, hal vagy zöldség sütéséhez Ez a funkció lehetővé teszi, hogy energiát takarítson meg a sütés során, miközben az ételt nedvesen és gyengéden tartja. A sütő belső világítása ki van kapcsolva
	*Statikus	30-250 °C	L2/L3	Igen/Gyors előmelegítés	IDEÁLIS: sütemények, kenyerek, kekszek, quiche sütéséhez egy szinten, felső és alsó melegítés mellett. A Heat Feel érzékelővel használható.
	Többszintű	160 °C 50-250 °C	L4 (egy tálca) L2+L5 (két tálca) L2+L4+L6 (három tálca)	Igen/Gyors előmelegítés	IDEÁLIS: sütemények, kekszek és pizzák sütéséhez egy vagy több szinten. Ideális különböző ételek elkészítéséhez. A Heat Feel érzékelővel használható.
	**Supergrill	05 01-05	L6	NEM	IDEÁLIS: nagy mennyiségű kolbászhoz, steakhez és pirított kenyérhez. A grillező fűtőelem alatti teljes terület felforrósodik. Csukott sütőajtóval használja. Forgassa meg az ételt a sütési fázis kétharmadánál (ha szükséges).

	Csőben sülték(*)	200 °C 150-250 °C	L4/L5	Igen/Gyors előmelegítés	IDEÁLIS: egész húsdarabokhoz (sültékhez) vagy reszelt ételekhez. Csukott sütőajtóval használja. Csúsztassa be a cseppgyűjtő tálcát a polc alá a lecsöpögő folyadék összegyűjtéséhez. A sütés során féldőben fordítsa át az ételt, ha szükséges.
	Airfry(***)	200 °C 150-250 °C	L3/L4	NEM	IDEÁLIS: fagyasztott élelmiszerek vagy olyan rántott, félkész ételek készítéséhez, amelyeket általában sütni kell. A dedikált tálcának köszönhetően a forró levegő egyenletesen áramlik az élelmiszereken.
	Pékáru egyben	200 °C	L2	NEM	IDEÁLIS: automatikus kelesztést és sütést igénylő élelmiszerekhez.

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

**Csukott sütőajtóval használja.

***A sütő modelljétől függően.

4.2.2. KÜLÖNLEGES FUNKCIÓK

Szimbólum	Funkció	T °C alapértelmezett T° C tartomány	Javasolt polchelyzet	Előmelegítés	Javaslatok
	Pizza	300 °C 200-300 °C	2/3	NEM	IDEÁLIS: mindenféle pizzához a sütő előmelegítése nélkül. Használjon alacsonyabb hőmérsékletet a fagyasztott termékekhez, és 300 °C hőmérsékletet a házi készítésű receptekhez

5. SÜTÉSI IRÁNYELVEK

5.1. ALTALÁNOS SÜTÉSI TÁBLAZAT

Kategória	Recept	Szintek száma	Főzési program	T °C	Előmelegítés	Sütési tartozék	Polc-pozíció	Előmelegítés utáni sütési idő* (perc)
Édes pékáru	Aprósütemények/ muffinok	1	Statikus Többszintű	175 °C 160 °C		Süteményes tepsik Süteményes tepsik	L3 L4	20-30 30-40
		2	Többszintű	150 °C	Y	Sütés + Mélyebb tálcák	L2+L5	30-40
		3	Többszintű	140 °C		Süteményes tepsik	L2+L4+L6	40-50
	Piskótatészta (26 cm Ø)	1	Statikus	170 °C		Fémrács + Tortaforma	L2	30-40
			Többszintű	150 °C	Y	Fémrács + Tortaforma	L4	40-50
		2	Többszintű	150 °C		Fémrácsok + Tortaforma	L1+L4	50-60
	Kekszek/ vajás keksz	1	Statikus Többszintű	150 °C 150 °C		Sütőtálca Sütőtálca	L3 L4	25-30 30-40
			2	Többszintű	140 °C	Y	Sütés + Mélyebb tálcák	L2+L5
		3	Többszintű	140 °C		Süteményes tepsik	L2+L4+L6	35-40
	Choquette	1	Statikus	190 °C		Süteményes tepsik	L4	25-35
		2	Többszintű	170 °C		Süteményes tepsik	L3	25-35
	Yorkshire puding	1	Statikus	200 °C	Y	Süteményes tepsik	L3	20-30
	Habcsók	1	Többszintű	90 °C	Y	Süteményes tepsik		90-160
	Macaron	1	Statikus	150 °C	Y	Süteményes tepsik	L3	15-20
	Almás pite	1	Statikus	185 °C	Y	Fémrács + Tortaforma	L2	60-70
		1	Többszintű	170 °C	Y	Fémrács + Tortaforma	L4	65-75
	Fordított almatorta	1	Statikus	170 °C	Y	Fémrács + Tortaforma	L2	40-60
	Csokoládé szuflé	1	Statikus	200 °C	Y	Sütőtálca + Sütőformák	L3	10-15
Sajttorta	1	Statikus	150 °C	Y	Fémrács + Tortaforma	L2	50-65	
Mélyhűtött croissant	1	Statikus	180 °C		Süteményes tepsik	L3	20-25	
	2	Statikus	180 °C	Y	Süteményes tepsik	L2 + L5	25-35	
	3	Többszintű	160 °C		Süteményes tepsik	L2+L4+L6	30-40	
Rétes, fagyasztott	1	Statikus	210 °C	Y	Süteményes tepsik	L3	30-45	
Kenyerek és lepények	Pirított kenyér	1	Supergrill	5	N	Fémrács	L6	4-6
	Focaccia	1	Statikus	200 °C	Y	Süteményes tepsik	L2 vagy L3	25-35
	Kenyér, egészben	1	Statikus	200 °C	Y	Süteményes tepsik	L3	35-50



Kategória	Recept	Szintek száma	Főzési program	T °C	Előmelegítés	Sütési tartozék	Polc-pozíció	Előmelegítés utáni sütési idő* (perc)
Sós pite és csöben sütek	Sós sütemények / lepények (26 cm Ø)	1	Statikus	200 °C	Y	Fémrács + Quiche konzervdoboz	L1 vagy L2	30-50
		2	Többszintű	180 °C	Y	Fémrács + Quiche konzervdoboz	L1+L4	50-70
	Sajtszufflé	1	Statikus	200 °C	Y	Sütőtálca + Sütőformák	L3	20-35
	Lasagna, friss	1	Statikus	200 °C	Y	Fémrács + Sütőálló edény	L3	40-60
	Lasagna, fagyasztott	1	Statikus	180 °C	Y	Fémrács + Sütőálló edény	L3	50-60
	Cannelloni, fagyasztott	1	Statikus	180 °C	Y	Fémrács + Sütőálló edény	L3	45-55
	Sült tészta	1	Csőben sütek	200 °C	Y	Fémrács + Sütőálló edény	L4	20-30
	Pizza	Pizza, friss (tálca)	1	Statikus	250 °C	Y	Süteményes tepsi	L2 vagy L3
Pizza, friss (tálca)		1	Pizza	250 °C	N	Süteményes tepsi	L2 vagy L3	18-25
		2	Többszintű	180 °C	Y	Sütés + Mélyebb tálcák	L2+L5	25-35
Pizza, friss (kerek)		1	Statikus	250 °C	Y	Süteményes tepsi	L2 vagy L3	8-10
Pizza, friss (kerek)		1	Pizza	300 °C	N	Süteményes tepsi	L2 vagy L3	15-20
		2	Többszintű	180 °C	Y	Sütés + Mélyebb tálcák	L2+L5	30-40
Fagyasztott pizza (vékony tésztás)		1	Statikus	220 °C		Fémrács	L3	10-15
		2	Többszintű	200 °C	Y	Fémrács	L2+L5	15-25
		3	Többszintű	180 °C		Fémrács	L2+L4+L6	
Fagyasztott pizza (vékony tésztás)		1	Pizza	200 °C	N	Fémrács	L2	10-15
Hús és baromfi	Egész sült csirke (1-1,2 kg)	1	Csőben sütek	220 °C	Y	Fémrács/ L4 hely Süteményes tálcá az L1-nél, 150 ml vízzel	L4	40-60
	Csirkecomb	1	AirFry**	220 °C	N	Air fry tálcá**	L4	30-50
	Sült kacsa	1	Csőben sütek	200 °C	Y	Fémrács + Sütőálló edény	L3	50-60

Kategória	Recept	Szintek száma	Főzési program	T °C	Előmelegítés	Sütési tartozék	Polc-pozíció	Előmelegítés utáni sütési idő* (perc)
Hús és baromfi	Kakas	1	Csőben sütek	220 °C	Y	Fémrács; Helyezze a tepsit L1-re	L4	20-40
	Pörkölt pulyka	1	Csőben sütek	200 °C	Y	Fémrács + Sütőálló edény	L3	50-60
	Sertésborda (1000-1200 g)	1	Statikus	200 °C	Y	Fémrács + Sütőálló edény	L3	80-100
	Kolbász	1	Supergrill	A	Y	Fémrács	L5	40-50
	Marhahúsfilé (1000-1500 g)	1	Gentle cooking**	60 °C	N	Fémrács + Sütőálló edény	L3	60-80
	Marhasült (500 g)	1	Csőben sütek	220 °C	Y	Süteményes tepsi	L3	20-40
	Fasírt (1000-1500 g)	1	Statikus	180 °C	Y	Süteményes tepsi	L3	40-50
	Sült csirke burgonyával	1	Csőben sütek	200 °C	Y	Mélyebb tálcá	L4	A5-60
	Hal és tenger gyümölcsei	Grillezett tengeri ételek	1	Supergrill	A	N	Fémrács	L5
Fagyasztott halrudak		1	Air Fry**	200 °C	N	Air fry tálcá**	L4	20-25
Sült hal		1	ECO	200 °C	N	Fémrács; Helyezze a tepsit L1-re	L3	40-60
Zöldségek	Zöldséggratin	1	ECO	200 °C	N	Fémrács + Sütőálló edény	L3	80-90
	Mélyhűtött sült burgonya (300~500 g)	1	AirFry**	220 °C	N	Air fry tálcá**	L4	18-25
	Csőben sült burgonya	1	Csőben sütek	200 °C	Y	Fémrács + Sütőálló edény	L4	15-25
	Sült krumpli	1	Statikus	200 °C	Y	Süteményes tepsi	L4	30-50

A főzési idő a fogyasztó receptjétől és az összetevőktől függően változhat.

*ha előmelegítés szükséges




** A sütő modelljétől függően.

i MEGJEGYZÉS: Sütemények, lepények és egyéb olyan receptek elkészítéséhez, amelyekhez 2 szinten elhelyezett sütőforma vagy tartály szükséges. Helyezze a felső tálcát a bal oldalra, az alsó tálcát a jobb oldalra.

5.2. EVERYDAY COOKING TÁBLÁZAT

Az Ételkategoría menü lehetővé teszi a különböző receptek elkészítését a sütő előmelegítése nélkül, az egyes kategóriák igényeihez szabott speciális főzési programoknak köszönhetően.

A sütési program kiválasztása után megjelenik az alapértelmezett idő, és a jobb oldali gomb elforgatásával szerkeszthető; a főzési hőmérséklet a megfelelő ikon megnyomásával módosítható. Mindkét paraméter korlátozott tartományon belül állítható be, az alábbi táblázat szerint.

Szimbólum	Leírás	Előmelegítés	Polcpozíció	Hőmérséklet-tartomány (°C)	Időtartomány (min)	Heat Feel hőmérséklete (ha rendelkezésre áll)	Leírás
	Hús	NEM	2-3-4	180-200	20-80	55-85 °C	Marha-, borjú- és sertéssülthöz, baromfihoz és húsdarabokhoz.
	Hal	NEM	3-4	160-180	15-45	55-65 °C	Egész halhoz és halfiléhez.
	Zöldségek	NEM	3-4	180-200	30-80	70-90 °C	Sült zöldségekhez és burgonyához.

i MEGJEGYZÉS: ha a sütő kikapcsolása után szükség van a sütés folytatására, javasoljuk, hogy kerülje az Everyday Cooking sütési programok használatát, és inkább a [szabványos funkciókat válassza](#).

Recept	Adag mérete	Főzési program	T °C	Sütési tartozék	Polcpozíció	Sütési idő (perc)
Marhasült	500~800 g	Hús	190 °C	Fémrács	L3	30-40
Marhahúsfilé	200 g	Hús		Fémrács	L3	
Fasírt	1000-1500 g	Hús	180 °C	Fémrács	L3	40-50
Wellington béiszín	500 g	Hús	200 °C	Fémrács	L3	50-80
Portói sült	800-1000 g	Hús	200 °C	Fémrács	L3	40-70
Oldalas	1000-1200g	Hús	200 °C	Fémrács	L3	80-100
Bárányporda	800-1000 g	Hús	200 °C	Fémrács	L3	60-80
Báránycomb	1500-2000 g	Hús	190 °C	Fémrács	L3	80-100
Lazacfilé	200-600 g	Hal	170 °C	Süteményes tepsí	L3	20-35
Tonhal steak	600 g (kb. 4 db)	Hal	180 °C	Fémrács	L3	10-20
Kardhal steak	700 g (kb. 4 db)	Hal	200 °C	Süteményes tepsí	L3	15-20
Tőkehalfilé	600 g (kb. 4 db)	Hal	150 °C	Süteményes tepsí	L3	10-20
Nagyszemű durbincs, egész	1	Hal	170 °C	Süteményes tepsí	L3	35-45
Nagyszemű durbincs, filé	600 g (kb. 4 db)	Hal	150 °C	Süteményes tepsí	L3	10-20
Tengeri sügér filé	600 g (kb. 4 db)	Hal	150 °C	Süteményes tepsí	L3	10-20
Sóban sült hal	1	Hal	220 °C	Süteményes tepsí	L3	30-40
Halnyárs	8 db	Hal	150 °C	Fémrács	L3	20-30
Töltött tintahal	4 darab	Hal	180 °C	Süteményes tepsí	L3	25-40
Egész kenyér	1	Pékáru	200 °C	Fémrács	L3	35-50
Rozskenyér	1	Pékáru	190 °C	Fémrács	L3	35-50
Szendvicscipő	1	Pékáru	200 °C	Fémrács	L3	35-50
Fagyasztott bagett	1	Pékáru	200 °C	Fémrács	L3	15-25
Fagyasztott leveles tészta snack	1	Pékáru	190 °C	Fémrács	L3	20-30
Édeskömény	1 tálca	Zöldségek	200 °C	Fémrács	L3	30-40



Recept	Adag mérete	Főzési program	T °C	Sütési tartozék	Polcpozíció	Sütési idő (perc)
Vegyes zöldségek	1 tálca	Zöldségek	190 °C	Fémrács	L3	40-45
Karfiol	1 tálca	Zöldségek	190 °C	Fémrács	L3	40-50
Sütőtök, kocka alakú	1 tálca	Zöldségek	200 °C	Fémrács	L3	30-40
Töltött paprika	1 tálca	Zöldségek	180 °C	Fémrács	L3	70-80
Töltött cukkini	1 tálca	Zöldségek	190 °C	Fémrács	L3	35-45
Sárgarépa rudak	1 tálca	Zöldségek	180 °C	Süteményes tepsi	L3	35-40
Brokkoli	1 tálca	Zöldségek	190 °C	Süteményes tepsi	L3	30-40
Ratatouille	1 tálca	Zöldségek	190 °C	Fémrács	L3	40-45
Zöldséges lepény	6 ramekin	Zöldségek	180 °C	Sütőtálca + Sütőformák	L3	25-35

6. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS


6.1. ÁLTALÁNOS JAVASLATOK

A rendszeres tisztítás meghosszabbíthatja a készüléke élettartamát. Bármilyen kézi tisztítási művelet végrehajtása előtt várja meg, amíg a sütő lehül.

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

6.2. A SÜTŐ TISZTÍTÁSA


6.2.1. A SÜTŐ BELSEJÉBEN: tisztítási funkciók


 **Pirólitikus tisztítás** (* a sütő modelljétől függően)

Ez a folyamat az azonos nevű kémiai folyamaton alapul, amely magában foglalja a komplex anyagok hőkezeléssel történő bomlását.

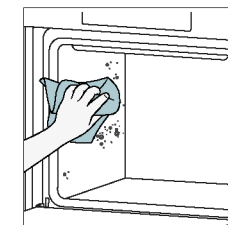
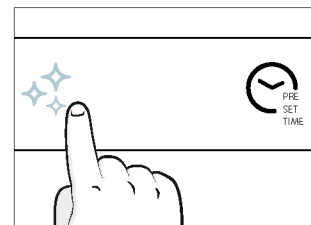
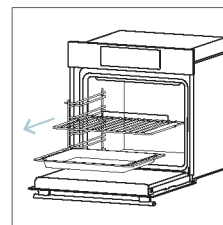
Az indítás után automatikusan bezárja a sütő ajtaját, és gyorsan 410 °C-ra emeli a hőmérsékletet. A tisztítási ciklus végén a sütőtérben minimális porlerakódás marad, amelyet nedves ruhával könnyen le lehet törölni.

Hogyan működik:

1. Távolítsa el minden tartozékot a sütőből, például rácsokat, oldalsó állványokat és oldalsó állványcsavarokat (*);
2. Kapcsolja be a funkciógombot . Forgassa el a tárcsát a Pirólitikus program beállításához; Hagyja, hogy a funkció az előre beállított ideig működjön. A folyamat során és a következő hűtési fázisban a sütő ajtaja zárva marad.
3. Amikor a készülék lehült, tisztítsa meg a sütő belső felületeit egy ruhával.

 **FIGYELMEZTETÉS:** Mielőtt hozzáérne, győződjön meg róla, hogy a készülék lehült. Legyen óvatos minden forró felülettel, mert fennáll az égési sérülés veszélye. Használjon desztillált vagy iható vizet.


(*) csak a 7 szinttel rendelkező modelleknél.

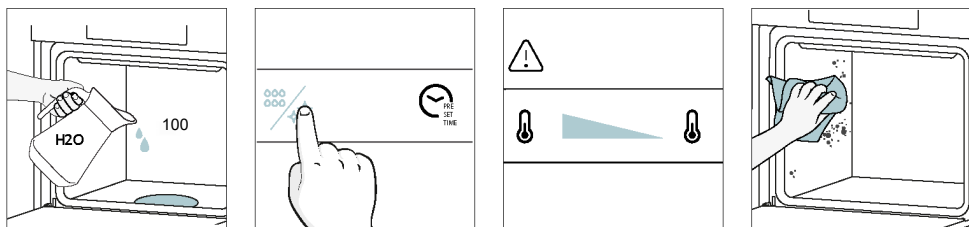


Aquaactiva

Az Aquaactiva funkciót úgy tervezték, hogy könnyedén kezelje a könnyű szennyeződések, és gyors és környezetbarát megoldást nyújtson a sütőtér tisztításához a gőz erejével.

Hogyan működik:

1. Öntsön 100 ml vizet a sütő alsó bemélyedésébe.
2. Kapcsolja be a gombot . Ha szükséges, forgassa el a forgógombot a Hydro Clean program beállításához. Hagyja, hogy a funkció az előre beállított ideig működjön.
3. A tisztítási folyamat végén hagyja lehűlni a sütőt.
4. Amikor a készülék lehült, tisztítsa meg a sütő belső felületeit egy ruhával.
5. **▲ FIGYELMEZTETÉS:** Mielőtt hozzáérne, győződjön meg róla, hogy a készülék lehült. Legyen óvatos minden forró felülettel, mert fennáll az égési sérülés veszélye. Használjon desztillált vagy iható vizet.



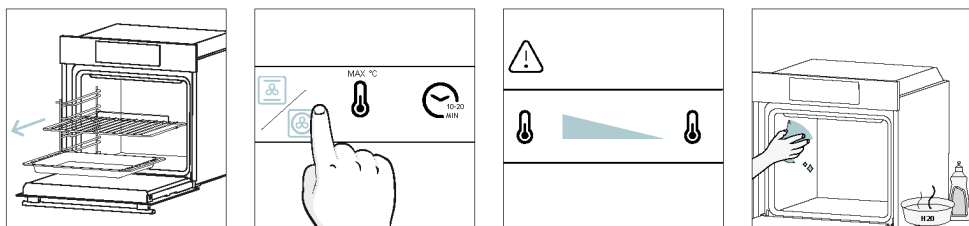
Katalitikus tisztítás

A sütőtér katalitikus panelek burkolják, és azt a luxust kínálják, hogy soha többé nem kell megküzdenie a koszos sütővel.

A panelek speciális zománcból vannak bevonva, amely mikroporózus szerkezetű, és képes elnyelni a kifröccsenő zsírt.

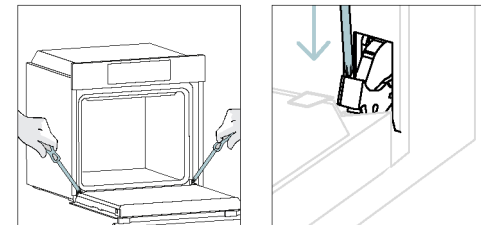
Katalitikus kémiai reakció révén hatékonyan alakítják át az abszorbeált zsírt gáz halmazállapotú elemekké, amikor magas hőmérsékletnek vannak kitéve.

Ajánlás: Fontolja meg a katalitikus panelek cseréjét körülbelül három év használat után, különösen, ha heti két-három sütési ciklust használ a sütőben. Ez optimális teljesítményt és tisztaságot biztosít.

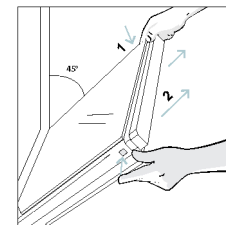


6.2.2. SÜTŐN KÍVÜL: az üvegajtó eltávolítása és tisztítása

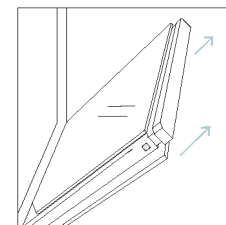
1. Nyissa ki az ajtót 90°-ra. Forgassa el a zsanér reteszelő fűleit a sütőből kifelé.



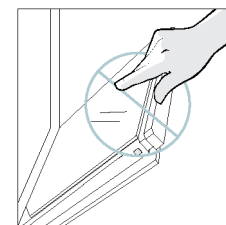
2. Állítsa az ajtót 45°-ra. Nyomja meg egyszerre az ajtó oldalsó vállának mindkét oldalán található két gombot, és húzza maga felé, hogy eltávolítsa a felső üvegajtóburkolatát.



3. Nagyon óvatosan távolítsa el a sütőüveget, kezdve a belsővel. Az eljárás során erősen fogja meg az üveget mindkét kezével, és helyezze egy párnázott sima felületre (pl. szövetre).



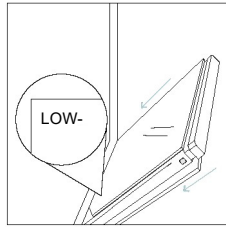
4. **▲ FIGYELMEZTETÉS:** A külső üveg nem eltávolítható.



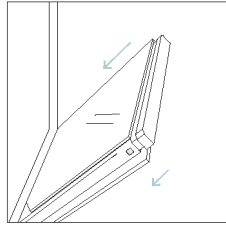
5. Tisztítsa meg az üveget puha kendővel és megfelelő tisztítószerrel.



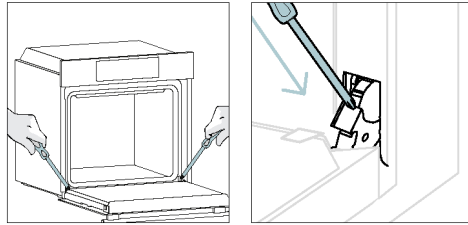
6. Helyezze be az üveglapokat, ügyelve arra, hogy a „Low-E” címke megfelelően olvasható legyen, és az ajtó bal alsó részén, a bal oldali zsanér közelében helyezkedjen el. Így az első üvegre nyomtatott címke az ajtó belsejében marad.



7. Helyezze vissza a felső üveg ajtóburkolatát úgy, hogy befelé nyomja, amíg egy kattantást nem hall a két oldalsó gombról.



8. Ezután állítsa vissza az ajtót 90°-ra, és forgassa befelé a zsanérrögzítő füleket a sütő belseje felé.



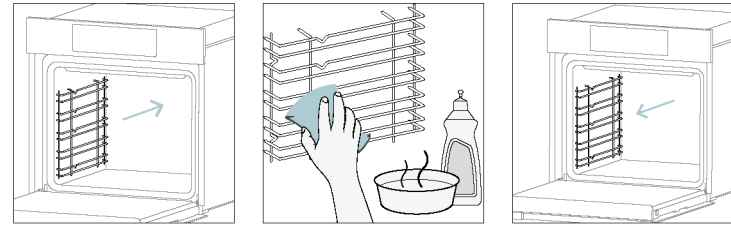
6.3. TARTOZÉKOK TISZTÍTÁSA

Ügyeljen arra, hogy minden használat után alaposan tisztítsa meg a tartozékokat, és törülközővel törölje szárazra őket. Tartós maradványok esetén fontolja meg a tartozékok víz és szappan keverékébe történő áztatását körülbelül 30 perccel, mielőtt második mosást végezne.

OLDALSÓ ÁLLVÁNYOK TISZTÍTÁSA:

- 6 szintes modell

1. Távolítsa el az oldalsó állványokat úgy, hogy a nyílak irányába húzza őket.
2. Az oldalsó állványok tisztításához tegye őket mosogatógépbe, vagy használjon nedves szivacsot, és utána szárítsa meg őket.
3. A tisztítási folyamat után szerelje fel az oldalsó állványokat fordított sorrendben.

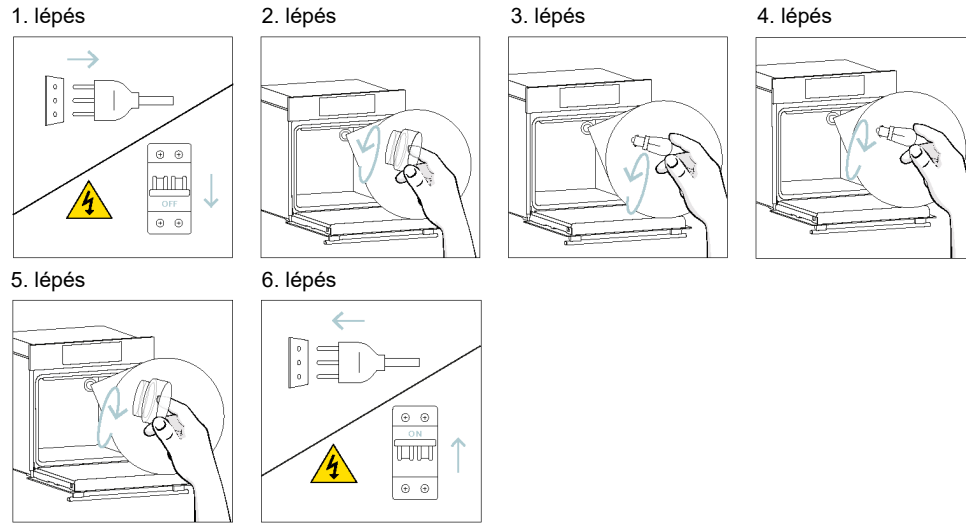


6.4. KARBANTARTÁS

ALKATRÉSZEK CSERÉJE

A felül lévő izzó cseréje:

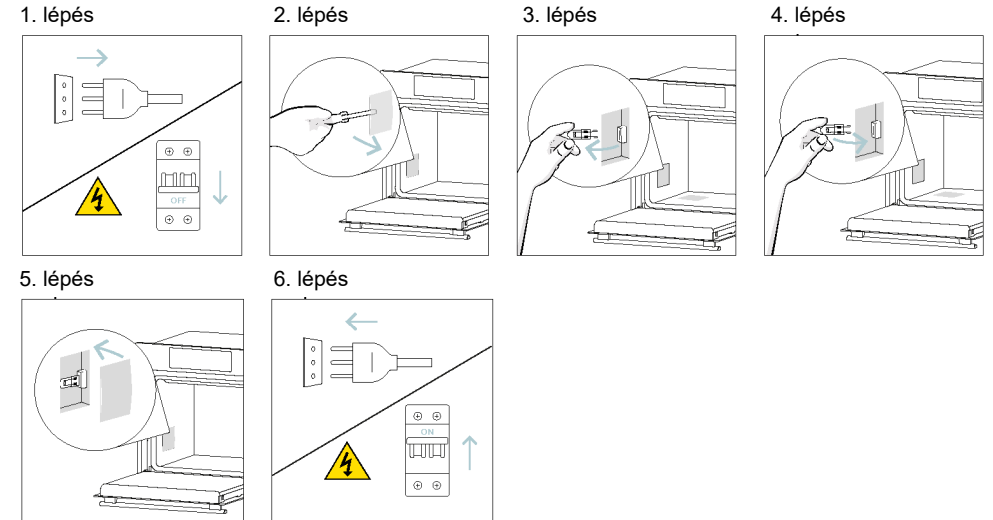
1. Válassza le a sütőt a hálózati tápellátásról.
2. Távolítsa el a lámpa üvegfedelelét.
3. Szerelje szét az izzót.
4. Cserélje ki az izzót egy ugyanolyan típusú új izzóra.
5. Helyezze át a lámpa üvegburáját.
6. Csatlakoztassa újra a sütőt a hálózati tápellátáshoz.



Ez a termék egy vagy több G energiahatékonysági osztályú fényforrást tartalmaz (lámpa)

Az oldalsó izzó cseréje:

1. Válassza le a sütőt a hálózati tápellátásról.
2. Használjon egy lapos fejű csavarhúzózt úgy, hogy a védőüveg oldalára helyezi, és óvatosan megnyomja, hogy eltávolítsa.
3. Óvatosan fogja meg az izzót az aljánál.
4. Helyezze be az újat.
5. Óvatosan nyomja vissza a védőüveget, amíg a helyére nem rögzül.
6. Csatlakoztassa újra a sütőt a hálózati tápellátáshoz.



Ez a termék egy vagy több G energiahatékonysági osztályú fényforrást tartalmaz (lámpa)

7. HIBAELHÁRÍTÁS

Ha a sütő használata közben hiba történik, a kijelzőn megjelenik az „ER” kód, majd két számjegy, amely azonosítja a hibát.

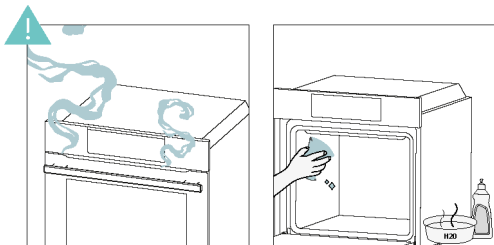
Kapcsolja ki a sütőt, húzza ki, várjon néhány percet, majd csatlakoztassa újra.

Ha a hiba eltűnik, folytathatja a sütő használatát. Ha nem, hívja az ügyfélszolgálatot, és közölje a kijelzőn látható kódot (ERXX).

Hiba



Füst



8. KÖRNYEZETVÉDELEM ÉS ÁRTALMATLANÍTÁS

8.1. KÉSZÜLÉK ÁRTALMATLANÍTÁSA



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

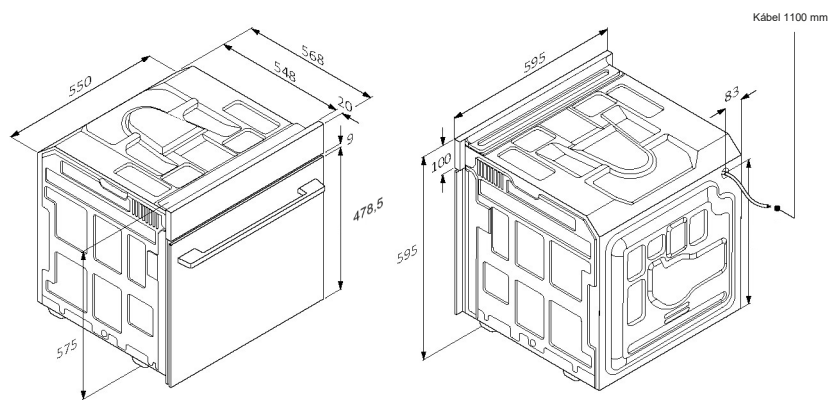
- az elektromos és elektronikus berendezések hulladéka nem kezelhető háztartási hulladékként;
- az elektromos és elektronikus berendezések hulladékát kötelezően erre kijelölt gyűjtőpontban adja le, amelyet az önkormányzat vagy bejegyzett vállalat üzemeltet.

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.

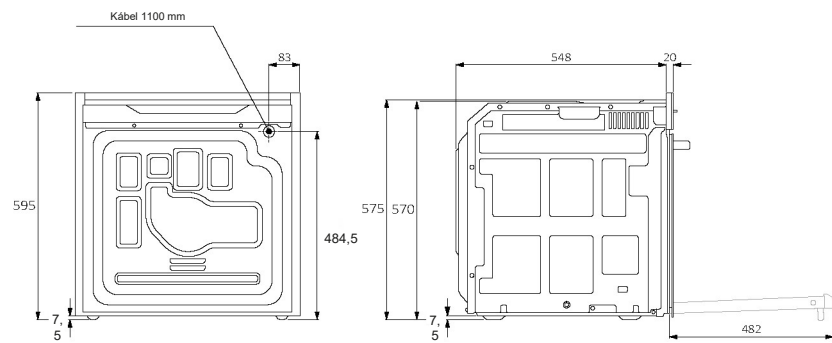
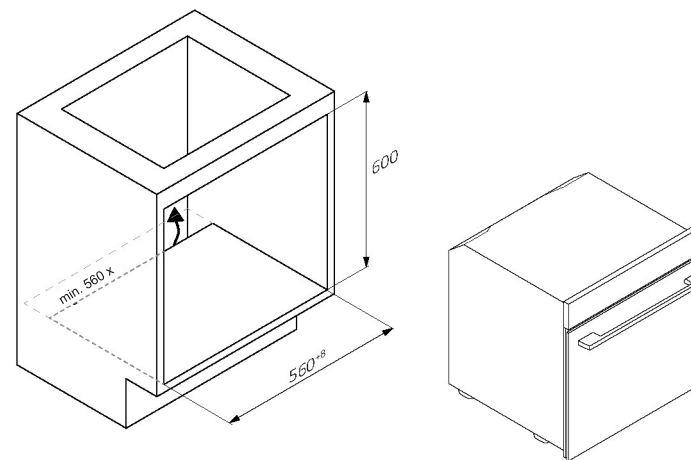
8.2. ENERGIATAKARÉKOSÁG ÉS KÖRNYEZETVÉDELEM

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 lejártá előtt, és a sütéshez használja fel a sütő által továbbra is generált maradékhőt.

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



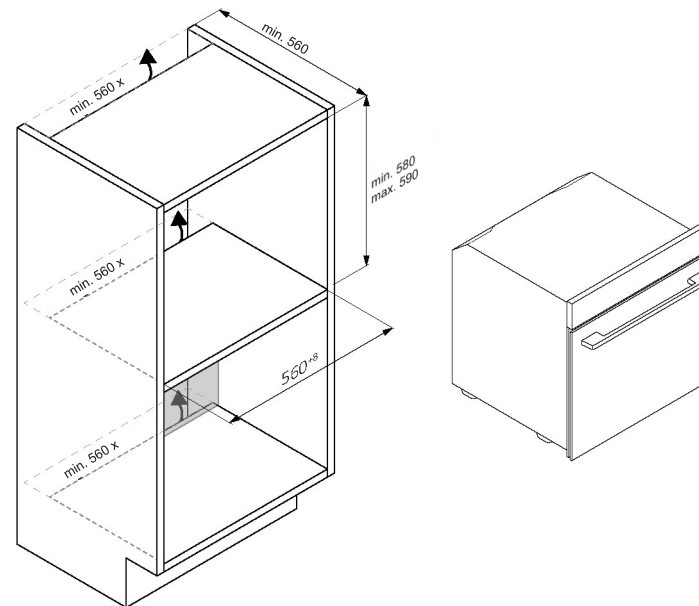
mm

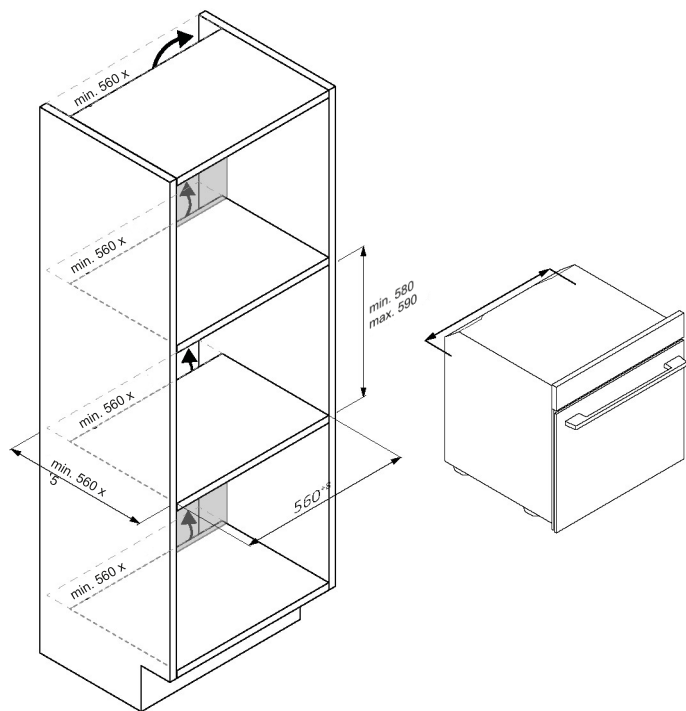


Hátsó nézet

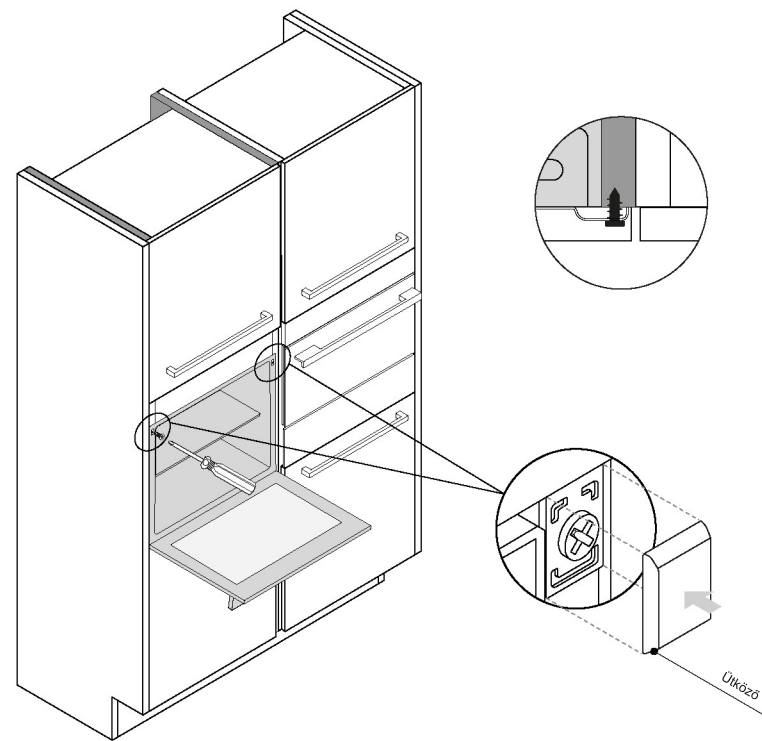
Oldalsó nézet

mm





HU 44



HU 45

