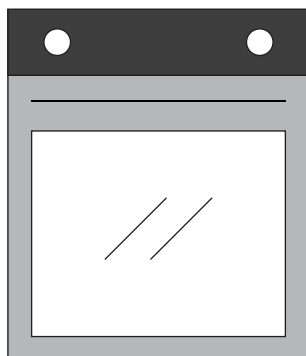




User Instructions

Ovens _____

EN

2

Istruzioni per l'uso

Forni _____

IT

21

Instruções para o utilizador

Fornos _____

PT

40

Instrucciones de uso

Hornos empotrables _____

ES

59

Pokyny pro uživatele

Trouby _____

CS

78

Návod na použitie

Rúry _____

SK

97

Summary

3	Safety Indications
7	General Instructions
9	Product description
10	Display description
12	Connectivity
16	Cooking Modes
17	General notes on cleaning
17	Maintenance
20	Troubleshooting
116	Installation

Safety Indications

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

and cause the glass to shatter.

- The oven must be switched off before removing the removable parts. After cleaning, reassemble them according the instructions.
- Only use the meat probe recommended for this oven.
- Do not use a steam cleaner or high pressure spray for cleaning operations.
- IF THE OVEN IS PROVIDED BY THE MANUFACTURER WITHOUT PLUG:

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

The connection to the power source must be carried out by a suitably qualified professional considering the polarity of the oven and of the power source.

The disconnection must be achieved incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules

- IF THE OVEN IS PROVIDED BY THE MANUFACTURER WITH PLUG:

The socket must be suitable for the load indicated on the tag and must have ground contact connected and in operation. The earth conductor is yellow-green in colour. This operation should be carried out by a suitably qualified professional. In case

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

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

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

inserted completely into the cavity.

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

General Instructions

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

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

Safety Indications

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

The use of any electrical appliance implies the observance of some fundamental rules:

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

Electrical Safety

ENSURE THAT AN ELECTRICIAN OR QUALIFIED TECHNICIAN MAKES THE ELECTRICAL CONNECTIONS. The power supply to which the oven is connected must conform with the laws in force in the country of installation. The manufacturer accepts no responsibility for any damage caused by the failure to observe these instructions. The oven must be connected to an electrical supply with an earthed wall outlet or a disconnector with multiple poles, depending on the laws in force in the country of installation. The electrical supply should be protected with suitable fuses and the cables used must have a transverse section that can ensure correct supply to the oven.

CONNECTION

The oven is supplied with a power cable that should only be connected to an electrical supply with 220-240 Vac power between the phases or between the phase and neutral. Before the oven is connected to the electrical supply, it is important to check:

- power voltage indicated on the gauge;
- the setting of the disconnector.

The grounding wire connected to the oven's earth terminal must be connected to the earth terminal of the power supply.

WARNING

Before connecting the oven to the power supply, ask a qualified electrician to check the continuity of the power supply's earth terminal. The manufacturer accepts no responsibility for any accidents or other problems caused by failure to connect the oven to the earth terminal or by an earth connection that has defective continuity.

NOTE: as the oven could require maintenance work, it is advisable to keep another wall socket available so that the oven can be connected to this if it is removed from the space in which it is installed. The power cable must only be substituted by technical service staff or by technicians with equivalent qualifications.

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

Recommendations

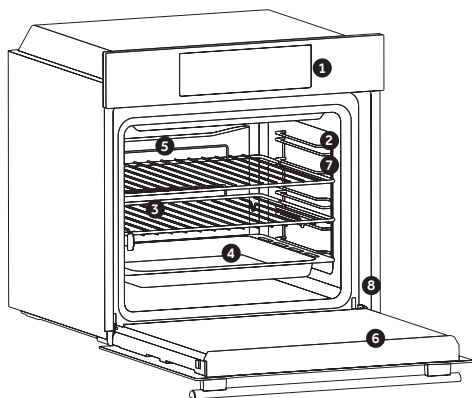
After each use of the oven, a minimum of cleaning will help keep the oven perfectly clean. Do not line the oven walls with aluminium foil or single-use protection available from stores. Aluminium foil or any other protection, in direct contact with the hot enamel, risks melting and deteriorating the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

Installation

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

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

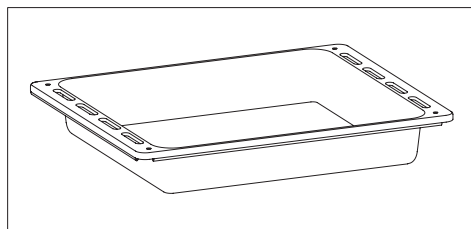
Product description



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

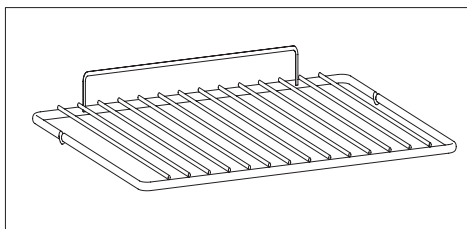
ACCESSORIES

Drip tray



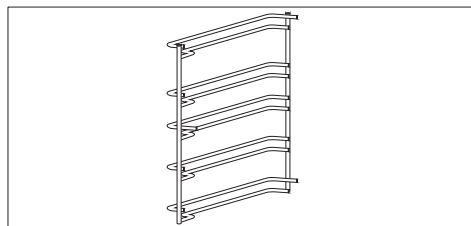
Collects residues that drip when cooking food on the grills.

Metal grid



Holds baking trays and plates.

Lateral wire grids (only if present)

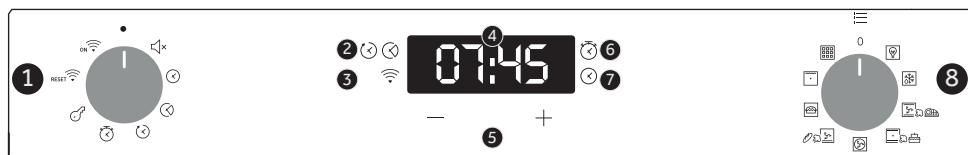


Located on both sides of the oven cavity, holds metal grills and drip pans.

First Use

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

Display description



1. Thermostat selector knob
2. End of cooking
3. Cooking time
4. Temperature or clock display
5. LCD display adjustment controls
6. Minute minder
7. Clock setting
8. Function selector knob

WARNING!

The first operation to carry out after installation, or after a power cut, is to set the time of day (a power cut has occurred if the display is flashing 12:00).

200°-> The temperature LED "°" flashes until the displayed temperature is reached.

HOT -> When a programme finishes, if the oven is still hot, the display shows "HOT", alternating with the time, even if the knobs are positioned to OFF.

FUNCTION	HOW TO ACTIVATE	HOW TO DEACTIVATE	WHAT IT DOES	WHY IT IS NEEDED
SILENCE MODE 	Rotate the left function selector to the position "Silence mode"	Rotate the function selector to the position OFF.	Enables you to turn off the sound of the minute minder.	To turn off the sound of the minute minder
SET THE TIME 	Rotate the left function selector to the position "Set the time". Use the buttons "+" or "-" to set the time	Rotate the function selector to the position OFF.	Enables you to set the time which appears on the display	To set the time NB : Set the time when you first install your oven or just after a black out (the clock is showing a pulsating 12.00)
COOKING DURATION 	Turn the right function selector to a cooking function Rotate the left function selector to the position "Cooking Time Duration" Set the time of cooking by using buttons "+" and "-" Lighting Auto appears	When the cooking time has elapsed, the oven switch off automatically and the alarm rings for few seconds To stop the cooking functions early, turn the function control to OFF or set the time on 00.00; by rotating the function selector to Cooking Time Duration and by using the buttons "+" and "-"	It allows to preset the cooking time required for the recipe chosen. When the cooking time is set, turn the function selector to OFF to go back to actual time. To view the cooking time selected, turn the left function selector to Cooking Time duration.	For cooking the desired recipes.
END OF COOKING 	Turn the right function selector to a cooking function Rotate the left function selector to the position "End of cooking" Set the end time of cooking by using buttons "+" and "-" Lighting Auto appears	When the cooking time has elapsed, the oven switch off automatically. To stop the cooking functions early, turn the function control to OFF	It allows to preset the end of cooking time you want. When the cooking time is set, turn the function selector to OFF to go back to actual time. To view the cooking time selected, turn the left function selector to End of cooking Time NOTE: Delayed cooking feature is not available for following cooking modes: Fan Grill & Grill	This function is normally used with the COOKING DURATION function For example, the desired food needs to cook for 45 minutes and I want it to be ready for 12.30; in this case: at the end of the set time, the oven automatically switches off and an alarm sounds. Select the desired cooking function. Set the cooking duration to 45 minutes ("-" "+" +"). Set the end of cooking to 12:30 ("-" "+" +"). Cooking will automatically begin at 11:45 (12:30 minus 45 minutes), at the end of the set cooking time, the oven will automatically switch off. WARNING: by setting only the end of cooking time, and not the cooking duration, the oven will immediately switch on and switch off at the end of the set cooking time.
MINUTE MINDER 	Turn the left function selector to the position Minute Minder. Set the time of cooking by using buttons "+" and "-"	Set the time on 00.00 by turning the left function selector to the position Minute Minder, and using the button "-"	Emits an audible signal at the end of a set time. During operation, the display shows the remaining time.	Allow to use the oven as alarm even if the oven is switch off
CHILD SAFETY LOCK 	Turn the left function selector to the position Child lock. Press the button "+" during 7 seconds Child lock is available when "STOP" appears on display	Turn back the left function selector to Child lock and press button "+" during 7 seconds. Indication STOP disappears.	The oven cannot be used.	This function is useful when there are children in the house.

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:

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

How to deactivate wireless network port:

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

Oven enrollment on app

ON THE SMARTPHONE

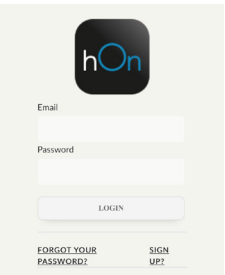
Step 1

- Download hOn app.



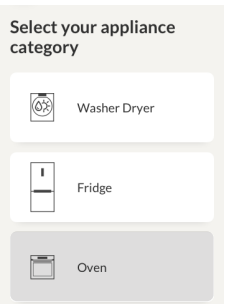
Step 2

- Log in or sign up.



Step 3

- Add new appliance.

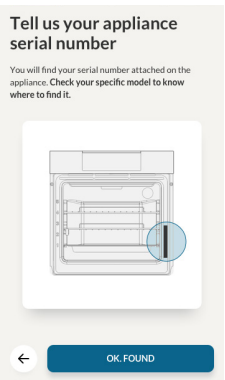


Step 4

- Scan the QR code or insert the serial number.



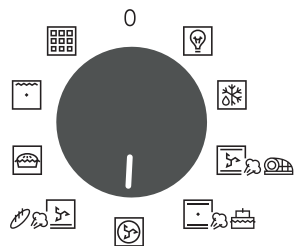
Write here your serial number for future reference.



ON THE APPLIANCE

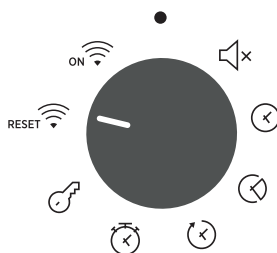
Step 5

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



Step 6

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



Step 7

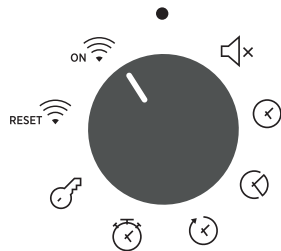
- When the WiFi LED starts blinking, you can proceed with pairing within 5 minutes.



Remote control mode

Step 1

- Turn the knob to the WI-FI program.



Step 2

- The WiFi LED switches on.



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

Cooking Modes

Symbol	T °C default	T °C range	Function
			LAMP: Turns on the oven light.
			DEFROST: When the dial is set to this position. The fan circulates air at room temperature around the frozen food so that it defrosts in a few minutes without the protein content of the food being changed or altered.
	180	50 ÷ MAX	MULTI-LEVEL: We recommend you use this method for poultry, pastries, fish and vegetables. Heat penetrates into the food better and both the cooking and preheating times are reduced. You can cook different foods at the same time with or without the same preparation in one or more positions. This cooking method gives even heat distribution and the smells are not mixed. Allow about ten minutes extra when cooking foods at the same time.
	190	50 ÷ MAX	* COOK LIGHT: This function allows to cook in a healthier way, by reducing the amount of fat or oil required. The combination of heating elements with a pulsating cycle of air ensures a perfect baking result.
	210	50 ÷ MAX	CONVENTION + FAN + STEAM: Selecting this function, the lower and upper heating elements work together with the fan for a uniform cooking on all levels. It is necessary to add 150 ml of water in the cavity and rotate the knob to this function. This cooking method enhances the tenderness and flavors of each dish, especially roasting and red meat.
	220	50 ÷ MAX	CONVENTIONAL + STEAM: Both top and bottom heating elements will be switched on using the water inside the cavity to generate steam. It is necessary to add 150 ml of water in the cavity and rotate the knob to this homogeneous cooking performance.
	230	50 ÷ MAX	GRILL : use the grill with the door closed. The top heating element is used alone and you can adjust the temperature. Five minutes preheating is required to get the elements red-hot. Success is guaranteed for grills, kebabs and gratin dishes. White meats should be put at a distance from the grill; the cooking time is longer, but the meat will be tastier. You can put red meats and fish fillets on the shelf with the drip tray underneath.
	180	50 ÷ MAX	BOTTOM HEATING + FAN + STEAM: The bottom heating element is used with the fan circulating the air inside the oven. For the steam generation, it is necessary to add 150 ml of water in the cavity and rotate the knob to this function. The steam option together with the bottom heating and the fan, ensures a perfect leavening and cooking to bread.
ON 			WIFI ON: Oven allows wifi connection.
RESET 			WIFI RESET: It allows wifi connection to be restarted.
	ECO	ECO ÷ SUPER	PYROLYSIS

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

General notes on cleaning

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

GLASS PARTS

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

OVEN WINDOW SEAL

If dirty, the seal can be cleaned with a slightly

damp sponge.

ACCESSORIES

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

DRIP PAN

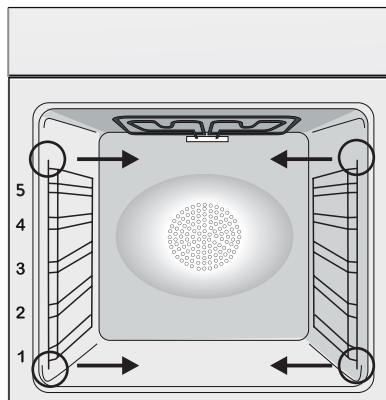
After using the grill, remove the pan from the oven. Pour the hot fat into a container and wash the pan in hot water, using a sponge and washing-up liquid.

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

Maintenance

REMOVAL AND CLEANING OF THE SIDE RACKS

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

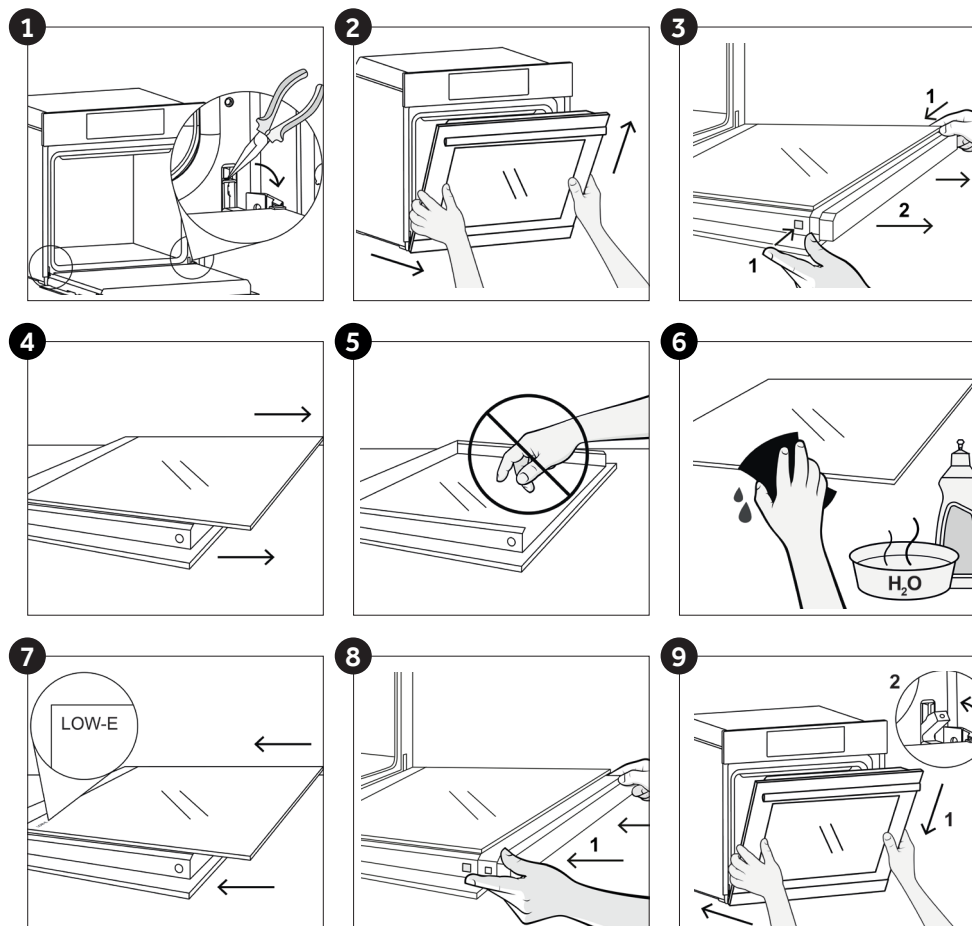


CHANGING THE BULB

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

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

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



Pyrolysis

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

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

TWO PYROLYTIC CYCLE are pre-set:

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

SUPER PYROCLEAN : Cleans a heavily stained oven. Operates for a period of 120 minutes. Never use commercially available cleaning products on a Pyrolytic oven!

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

Before executing a pyrolytic cycle:

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

the inside of the oven using a damp sponge.

Do not use detergents;

- Remove all accessories and the sliding rack kit (where present);
- Do not place tea towels.

Using the pyrolytic cycle:

1- Rotate the function selector to the position

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

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

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

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

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

Use of the pyrolytic cycle in Touch Control ovens:

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

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

Waste management and environmental protection



This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU regarding electric and electronic appliances (WEEE). The WEEE contain both polluting substances (that can have a negative effect

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

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

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

SAVING AND RESPECTING THE ENVIRONMENT

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

Troubleshooting

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

Sommario

22	Indicazioni di Sicurezza
26	Avvertenze Generali
28	Descrizione del Prodotto
29	Descrizione del display
31	Connettività
35	Modalità di cottura
36	Pulizia e manutenzione del forno
36	Manutenzione
39	Risoluzione dei Problemi
39	Garanzie
116	Installation

Indicazioni di Sicurezza

- Durante la cottura, l'umidità può condensarsi all'interno del vano cottura o sul vetro della porta. Questa è una condizione normale. Per ridurre questo effetto, attendere 10-15 minuti dopo l'accensione prima di mettere gli alimenti all'interno del forno. In ogni caso, la condensa scompare quando il forno raggiunge la temperatura di cottura.
- Cuocere le verdure in un contenitore con coperchio invece che in un vassoio aperto.
- Evitare di lasciare gli alimenti all'interno del forno dopo la cottura per più di 15/20 minuti.
- AVVERTENZA: l'elettrodomestico e le sue parti accessibili diventano calde durante l'uso. Fare attenzione a non entrare in contatto con componenti surriscaldati.
- AVVERTENZA: i componenti accessibili diventano caldi quando si utilizza il forno. Tenere i bambini a distanza di sicurezza.
- AVVERTENZA: Scollegare l'elettrodomestico dalla rete elettrica prima di effettuare operazioni di manutenzione o altre attività simili.
- AVVERTENZA: per evitare rischi causati da un involontario ripristino dell'interruttore automatico, l'elettrodomestico non deve essere alimentato da un dispositivo di commutazione esterno, quale ad esempio un contaminuti, oppure essere collegato ad un circuito che viene regolarmente acceso e spento.
- Mantenere lontano dall'elettrodomestico i bambini di età inferiore agli 8 anni, a meno che non siano continuamente supervisionati.
- I bambini non devono giocare con l'elettrodomestico. L'elettrodomestico può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, oppure prive di esperienza e conoscenza, che siano state supervisionate o istruite riguardo all'uso dell'elettrodomestico.

in sicurezza, comprendendo i rischi che derivano dall'uso dello stesso.

- Le operazioni di pulizia e manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza sorveglianza.
- Non utilizzare materiali ruvidi, abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire le porte in vetro del forno, dato che possono graffiare la superficie e causare la frantumazione del vetro.
- Il forno deve essere spento prima di rimuovere le parti rimovibili.
- Dopo la pulizia, rimontarle secondo le istruzioni.
- Utilizzare solo la sonda carne consigliata per questo forno.
- Non utilizzare pulitori a vapore o spruzzatori ad alta pressione per le operazioni di pulizia.
- SE IL FORNO È FORNITO DAL PRODUTTORE SENZA SPINA: L'APPARECCHIO NON DEVE ESSERE COLLEGATO ALLA FONTE DI ALIMENTAZIONE TRAMITE SPINA O PRESE, MA DEVE ESSERE COLLEGATO DIRETTAMENTE ALLA RETE DI ALIMENTAZIONE. Il collegamento alla fonte di alimentazione deve essere effettuato da un professionista adeguatamente qualificato. Per avere un'installazione conforme alla normativa vigente in materia di sicurezza il forno deve essere collegato solo posizionando un interruttore onnipolare, con separazione dei contatti conforme ai requisiti per la categoria di sovratensione III, tra l'apparecchio e la fonte di alimentazione. L'interruttore onnipolare deve sopportare il carico massimo collegato e deve essere in linea con la normativa vigente. Il cavo di terra giallo-verde non deve essere interrotto dall'interruttore automatico. L'interruttore onnipolare utilizzato per il collegamento deve essere facilmente accessibile quando l'apparecchio è installato. Il collegamento alla fonte di alimentazione deve essere effettuato da un professionista adeguatamente qualificato considerando la polarità del forno e della fonte di alimentazione. La disconnessione deve essere realizzata incorporando un interruttore nel cablaggio fisso secondo le regole di cablaggio
- SE IL FORNO È FORNITO DAL PRODUTTORE CON SPINA:

La presa deve essere adatta al carico indicato sulla targhetta e deve avere il contatto di terra collegato e in funzione. Il conduttore di terra è giallo-verde. Questa operazione deve essere eseguita da un professionista adeguatamente qualificato. In caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'apparecchio, chiedere a un elettricista qualificato di sostituire la presa con un altro tipo adatto. La spina e la presa devono essere conformi alle normative attuali del paese di installazione. Il collegamento alla fonte di alimentazione può essere effettuato anche posizionando un interruttore omnipolare, con separazione dei contatti conforme ai requisiti per la categoria di sovratensione III, tra l'apparecchio e la fonte di alimentazione che può sopportare il carico massimo collegato e che è in linea con la legislazione vigente. Il cavo di terra giallo-verde non deve essere interrotto dall'interruttore automatico. La presa o l'interruttore automatico omnipolare utilizzati per il collegamento devono essere facilmente accessibili al momento del montaggio dell'elettrodomestico. La disconnessione può essere eseguita con la spina accessibile o aggiungendo un interruttore sul cablaggio fisso, nel rispetto delle normative relative ai cablaggi.

- Se il cavo di alimentazione si danneggia, deve essere sostituito con un cavo o uno speciale fascio di cavi disponibile presso il produttore o contattando il reparto assistenza al cliente.
- Il cavo di alimentazione deve essere di tipo H05V2V2-F
- Questa operazione deve essere eseguita solo da un tecnico adeguatamente addestrato. Il conduttore di terra (giallo-verde) deve essere circa 10 mm più lungo degli altri conduttori. Per qualsiasi tipo di riparazione, fare riferimento unicamente al Reparto di Assistenza Cliente e richiedere l'utilizzo di ricambi originali.
- Il mancato rispetto di quanto indicato sopra può compromettere la sicurezza dell'elettrodomestico e rendere nulla la garanzia.
- Qualsiasi materiale fuoriuscito in eccesso deve essere tolto pri-

ma della pulizia.

- L'interruzione prolungata dell'alimentazione durante una fase di cottura potrebbe causare un guasto del monitor. In tal caso contattare il servizio clienti.
- L'elettrodomestico non deve essere installato dietro a una porta a scopo ornamentale per evitarne il surriscaldamento.
- Quando si posiziona uno scaffale all'interno, accertarsi che il blocco sia rivolto verso l'alto e nella parte posteriore della guida. Lo scaffale deve essere inserito completamente nella guida.
- Quando si inserisce il vassoio della griglia, accertarsi che il bordo antiscivolo sia orientato verso il fondo e verso l'alto.
- **AVVERTENZA:** Non rivestire le pareti del forno con fogli di alluminio o protezioni monouso disponibili nei negozi. I fogli di alluminio o qualsiasi altra protezione, a diretto contatto con lo smalto caldo, rischiano di fondere e deteriorare lo smalto degli interni.
- **AVVERTENZA:** Non togliere mai la guarnizione della porta del forno.
- **ATTENZIONE:** Non riempire il fondo della cavità con acqua durante la cottura o quando il forno è caldo.
- Per far funzionare l'apparecchio alle frequenze nominali non sono necessarie ulteriori operazioni o regolazioni.
- 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 sull'ultima pagina.
- 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 Generali

Vi ringraziamo per aver scelto uno dei nostri prodotti. Per utilizzare il forno in modo ottimale è consigliabile leggere con attenzione questo manuale e conservarlo con cura per ogni ulteriore consultazione. Prima di installare il forno, prendere nota del numero di serie in modo da poterlo comunicare al personale del servizio di assistenza in caso di richiesta di intervento. Dopo aver rimosso il forno dall'imballaggio, verificare che non abbia subito danni durante il trasporto. In caso di dubbi, non utilizzare il forno e richiedere l'assistenza di un tecnico qualificato. Tenere tutto il materiale da imballaggio (sacchetti di plastica, polistirolo, chiodi) fuori dalla portata dei bambini. Alla prima accensione del forno può svilupparsi fumo di odore acre, causato dal primo riscaldamento del collante dei pannelli d'isolamento avvolgenti il forno: si tratta di un fenomeno assolutamente normale e, in caso si verificasse, occorre attendere la cessazione del fumo prima di introdurre le vivande. Il produttore declina ogni responsabilità in caso di mancata osservanza delle istruzioni contenute in questo documento.

NOTA: le funzioni, le proprietà e gli accessori dei forni citati in questo manuale possono variare a seconda dei modelli.

Suggerimenti sulla Sicurezza

Utilizzare il forno solo per lo scopo per cui è stato progettato, ossia solo per la cottura di alimenti; qualsiasi altro utilizzo, ad esempio come fonte di riscaldamento, è considerato improprio e quindi pericoloso. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.

L'uso di un qualsiasi apparecchio elettrico comporta l'osservanza di alcune regole fondamentali:

- non tirare il cavo di alimentazione per staccare la spina della presa di corrente;
- non toccare l'apparecchio con mani o piedi bagnati o umidi;
- in generale è sconsigliabile l'uso di adattatori, prese multiple e prolunghe;
- in caso di guasto e/o cattivo funzionamento dell'apparecchio, spegnerlo e non manometterlo.

Sicurezza Elettrica

FARE EFFETTUARE I COLLEGAMENTI ELETTRICI AD UN'ELETTRICISTA O TECNICO QUALIFICATO.

La rete di alimentazione a cui viene collegato il forno deve essere conforme con le normative in vigore nel paese di installazione. Il produttore declina ogni responsabilità per eventuali danni derivanti dalla mancata osservanza di tali disposizioni. Il forno deve essere collegato alla rete elettrica tramite una presa a muro con messa a terra o tramite un sezionatore con più poli, a seconda delle disposizioni in vigore nel paese di installazione. La rete elettrica deve essere protetta mediante fusibili idonei e devono essere utilizzati cavi con una sezione trasversale idonea a garantire una corretta alimentazione del forno.

COLLEGAMENTO

Il forno viene fornito con un cavo di alimentazione che deve essere collegato solo a una rete elettrica con una tensione di 220-240 VCA tra le fasi o tra la fase e il neutro. Prima di collegare il forno alla rete elettrica, è indispensabile controllare:

- la tensione di alimentazione indicata sul misuratore;
- l'impostazione del sezionatore.

Il filo di messa a terra collegato al morsetto di terra del forno deve essere collegato al morsetto di terra della rete elettrica.

ATTENZIONE

Prima di collegare il forno alla rete elettrica, far controllare la continuità della messa a terra della rete elettrica ad un elettricista qualificato. Il produttore declina ogni responsabilità per eventuali incidenti o altri problemi derivanti dal mancato collegamento a terra del forno o dal suo collegamento ad una messa a terra con una continuità difettosa.

NOTA: poiché il forno potrebbe richiedere interventi di assistenza, è consigliabile prevedere la disponibilità di un'ulteriore presa a muro a cui collegare il forno dopo che è stato rimosso dallo spazio in cui è stato installato. Il cavo di alimentazione deve essere sostituito solo dal personale dell'assistenza tecnica o da tecnici con qualifiche analoghe.

Raccomandazioni

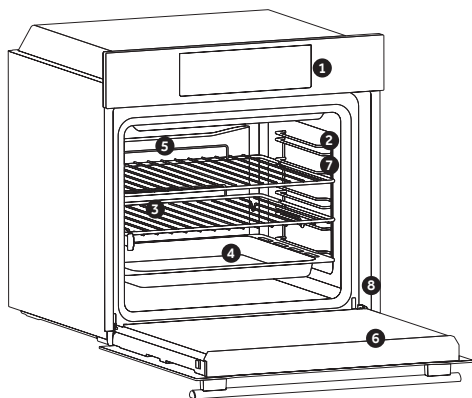
Dopo l'uso sono sufficienti alcune semplici operazioni di pulizia per mantenere il forno perfettamente pulito. Non rivestire le pareti del forno con fogli d'alluminio da cucina o fogli monouso commerciali, perché potrebbero fondersi a contatto con le superfici in smalto caldo e danneggiare le superfici in smalto all'interno del forno. Per evitare di sporcare eccessivamente il forno e prevenire la diffusione di fumo maleodorante, è consigliabile non utilizzare il forno a temperature molto alte. E' generalmente preferibile impostare un tempo di cottura più lungo e utilizzare una temperatura più bassa. Oltre agli accessori forniti con il forno, è consigliabile utilizzare piatti e teglie resistenti alle alte temperature.

Installazione

Il produttore non è obbligato ad occuparsi dell'installazione. Gli eventuali interventi di assistenza, necessari per correggere problemi dovuti ad un'errata installazione, non sono coperti da garanzia. L'installazione deve essere effettuata da un tecnico qualificato e in conformità con queste istruzioni. Un'installazione impropria potrebbe causare infortuni alle persone, agli animali domestici o danni alle attrezzature. Il produttore declina ogni responsabilità per eventuali lesioni o danni dovuti ad un'errata installazione.

Il forno può essere installato sopra una colonna o sotto a un piano di lavoro. Prima di fissare in posizione il forno, verificare che lo spazio attorno allo stesso sia sufficiente a garantire la circolazione del flusso di aria fresco necessario a garantire il raffreddamento del forno e la sicurezza dei componenti interni. Realizzare le aperture indicate nell'ultima pagina del manuale, a seconda del tipo di installazione.

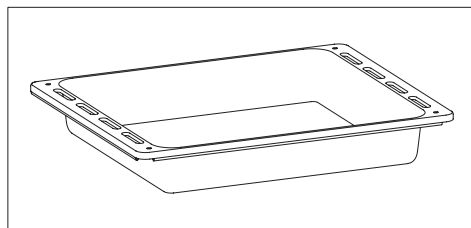
Descrizione del Prodotto



1. Pannello di controllo
2. Posizioni dei ripiani (griglia metallica laterale se inclusa)
3. Griglie
4. Vassoi
5. Ventola (se presente)
6. Sportello del forno
7. Griglie metalliche laterali (se presenti: solo per cavità piane)
8. **Numero di serie**

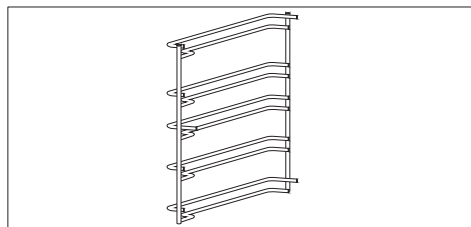
ACCESSORI

Vassoio di gocciolamento



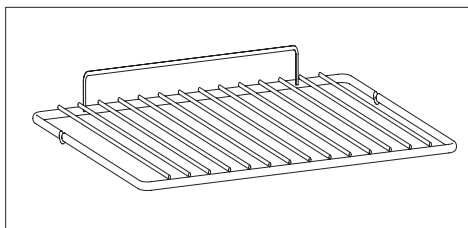
Raccoglie i residui del gocciolamento durante la cottura degli alimenti sulle griglie.

Griglie metalliche laterali (solo se presenti)



Collocate su entrambi i lati della cavità del forno, sostengono le griglie metalliche e i vassoi di gocciolamento.

Griglia metallica



Sostiene piastre e vassoi di cottura

NOTA: Per un corretto utilizzo del forno, si consiglia di non porre gli alimenti a diretto contatto con griglie e vassoi, ma di utilizzare carte forno e/o appositi contenitori.

Primo utilizzo

PULIZIA PRELIMINARE

Pulire sempre il forno prima di utilizzarlo per la prima volta. Pulire le superfici esterne con un panno morbido leggermente inumidito.

Lavare tutti gli accessori e pulire l'interno del forno con del detergente per piatti ed acqua calda. Verificare che il forno sia vuoto, impostare la temperatura massima e lasciarlo acceso per almeno 1 ora, così da rimuovere tutti gli odori normalmente presenti nei forni nuovi.

Descrizione del display



1. Manopola del termostato
2. Fine della cottura
3. Tempo di cottura
4. Visualizzazione della temperatura o dell'orologio
5. Controlli di regolazione del display LCD
6. Contaminuti
7. Impostazione dell'orologio
8. Manopola selettore funzioni

ATTENZIONE!

La prima operazione da fare dopo l'installazione o dopo l'interruzione di corrente è la regolazione dell'ora (situazioni di questo tipo possono essere riconosciute in quanto il display è acceso e lampeggia 12:00).

200°-> Il Led "o" della temperatura lampeggia fino a quando la temperatura visualizzata non è stata raggiunta.

HOT -> Quando un programma è finito, se il forno è ancora caldo, il display mostra "HOT", in alternanza con il tempo, anche se le manopole sono posizionate su OFF.

FUNZIONE	COME SI ATTIVA	COME SI DISATTIVA	COSA FA	A COSA SERVE
MODALITA' SILENZIOSA 	Ruotare la manopola del programmatore sulla "Modalità Silenziosa".	Ruotare la manopola sulla posizione Off.	Permette di spegnere il suono del timer.	Questa funzione è utilizzata per spegnere il suono del timer.
IMPOSTAZIONE DELL'OROLOGIO 	Impostare la manopola sulla posizione "Impostazione dell'orologio". Usare i tasti "-" e "+" per impostare l'ora.	Ruotare la manopola sulla posizione Off.	Permette di regolare l'ora che appare sul display.	Questa funzione permette di regolare l'ora utilizzando i tasti "-" e "+". NOTA: impostare l'ora al momento dell'installazione del vostro forno o subito dopo un'interruzione di corrente (12:00 lampeggia sullo schermo.
DURATA COTTURA 	Selezionare una funzione di cottura. Impostare la manopola del programmatore sulla durata di cottura. Regolare il tempo di cottura utilizzando i tasti "-" e "+". Autodisplay si illumina.	Una volta che il tempo è trascorso, il forno viene automaticamente disattivato. Per fermare la cottura anticipatamente, si deve impostare la manopola delle funzioni su Off, o regolare il tempo di cottura su 00:00, posizionando la manopola sulla Durata di cottura e utilizzando i tasti "-" e "+".	Permette di regolare il tempo di cottura. Quando il tempo di cottura è regolato, posizionare la manopola su Off per ritornare alla visualizzazione dell'ora attuale. Per visualizzare l'ora selezionata, posizionare il selettore delle funzioni di sinistra su Durata di cottura.,;	Quando il tempo di cottura è finito, la cottura si arresta automaticamente e l'allarme suona per qualche secondo.
FINE COTTURA 	Selezionare una funzione di cottura. Regolare la manopola sulla posizione di Fine di cottura. Regolare l'ora di fine cottura utilizzando i tasti "+" e "-". Autodisplay si illumina.	Quando la cottura è terminata, il forno si spegne automaticamente. Per bloccare la cottura anticipatamente, ruotare la manopola delle funzioni su Off.	Permette di memorizzare l'ora di fine cottura. Quando l'ora di fine cottura è regolata, ruotare il selettore di funzione su Off per ritornare all'ora attuale. Per vedere il tempo di cottura selezionato, ruotare il selettore di funzione di sinistra sulla posizione Fine di cottura. NOTA: La funzione di cottura differita non è disponibile per le seguenti modalità di cottura: Grill ventilato e Grill	Questa funzione è anche utilizzata per le cotture che possono essere programmate in anticipo. Ad esempio, il cibo desiderato deve cuocere per 45 minuti e desidero che sia pronto per le 12.30; in tal caso: al termine della durata impostata il forno si spegne automaticamente ed avvisa con un segnale sonoro. Selezionare la funzione di cottura desiderata. Impostare la durata cottura a 45 minuti ("-" "+"), Impostare la fine cottura alle ore 12:30 ("-" "+"). La cottura avrà automaticamente inizio alle 11:45 (12:30 meno 45 minuti), all'ora impostata come fine cottura il forno si spegne automaticamente.
TIMER 	Regolare la manopola del programmatore sulla posizione Timer. Regolare il tempo di cottura utilizzando i tasti "+" e "-".	Regolare il tempo su 00:00, posizionando la manopola del programma- tore sulla posizione Timer e utilizzando i tasti "+" e "-".	Questa funzione attiva un allarme sonoro di qualche secondo alla fine del tempo impostato.	L'allarme sonoro funziona indipendentemente dal fatto che il forno sia acceso.
BLOCCO BAMBINO 	Regolare la manopola del programmatore sulla posizione Sicurezza bambini. Premere sul tasto "+" per 7 secondi. La Sicurezza bambini è disponibile quando il LED Sicurezza bambini si accende e sul display compare "STOP"	Riposizionare la manopola sulla funzione Sicurezza bambini e premere il tasto "+" per 7 secondi. L'indicazione STOP scompare e il LED Sicurezza bambini inizia a lampeggiare.	Il forno non può essere utilizzato.	Questa funzione è utile quando ci sono dei bambini in casa.

PARAMETRI WIRELESS

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

INFORMAZIONI SUL PRODOTTO PER LE APPARECCHIATURE COLLEGATE IN RETE

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

Come attivare la porta di rete wireless:

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

Come disattivare la porta di rete wireless:

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

Arruolamento del forno sull'app

SU SMARTPHONE

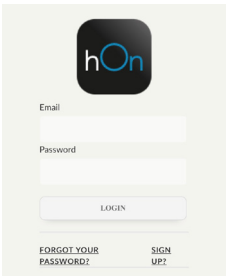
Fase 1

- Scaricare l'app hOn.



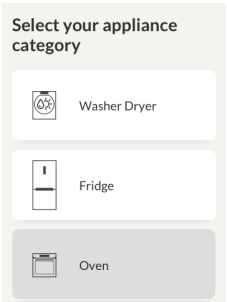
Fase 2

- Accedere o effettuare l'arruolamento.



Fase 3

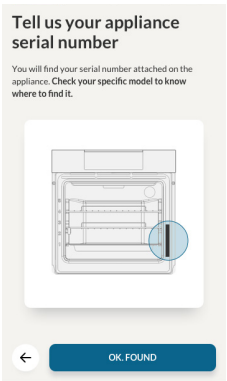
- Aggiungere un nuovo elettrodomestico.



Fase 4

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

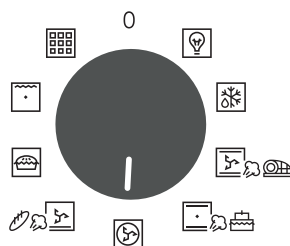
Scrivere qui il numero di serie per futuri riferimenti.



SULL'ELETTRODOMESTICO

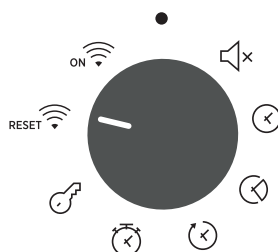
Fase 5

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



Fase 6

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



Fase 7

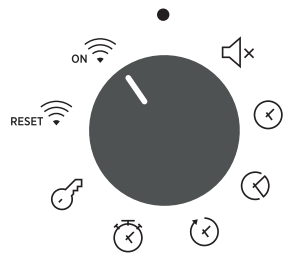
- Quando il LED Wi-Fi comincia a lampeggiare, è possibile procedere all'accoppiamento entro 5 minuti.



Modalità controllo da remoto

Fase 1

- Spostare la manopola sul programma Wi-Fi.



Fase 2

- Il LED Wi-Fi si accende.



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

Modalità di cottura

Manopola commutatore	T° preimpostata	Intervallo di T°	Funzione
			LAMPADA: accende la luce interna.
			SCONGELAMENTO: questa posizione permette di far circolare l'aria a temperatura ambiente intorno al cibo surgelato facendolo così scongelare in pochi minuti senza modificare od alterare il contenuto proteico.
	180	50 ÷ MAX	COTTURA MULTILIVELLO: l'aria calda viene ripartita sui diversi ripiani. E' ideale per cuocere contemporaneamente diversi tipi di cibo (carne, pesce), senza miscelare sapori e odori. Cottura delicata - indicata per pan di Spagna, torte Margherita, pasta sfoglia, ecc...
	190	50 ÷ MAX	* COOK LIGHT: Questa funzione permette di cucinare in modo più sano, riducendo la quantità di grassi o olio necessari. La combinazione di elementi riscaldanti con un ciclo pulsante d'aria garantisce un risultato di cottura perfetto.
	210	50 ÷ MAX	STATICO + FAN + STEAM: Sono in funzione la resistenza superiore e inferiore. Per la generazione di vapore, è necessario versare 150 ml di acqua nella cavità e ruotare la manopola sulla funzione steam. Questo metodo assicura una cottura omogenea nella preparazione di dolci e puddings.
	220	50 ÷ MAX	STATICO + STEAM: Selezionando questa funzione, la ventilazione e le doppie resistenze lavorano simultaneamente per garantirti una cottura uniforme su tutti i livelli del forno. Per la generazione di vapore, è necessario versare 150 ml di acqua nella cavità e ruotare la manopola sulla funzione steam. Particolarmente indicata per arrostiti e carni rosse, questa modalità mantiene intatti i sapori e dona una consistenza soffice a ogni tuo piatto.
	230	50 ÷ MAX	GRILL: Grigliatura tradizionale a porta chiusa: con questa funzione viene inserita la resistenza del grill. Ottima nella cottura di carni di medio e piccolo spessore (salsicce, costine, bacon).
	180	50 ÷ MAX	RESISTENZA INFERIORE VENTILATA + STEAM : La presenza della resistenza inferiore, unita al funzionamento della ventola, permette la circolazione dell'aria all'interno del forno. Per la generazione di vapore, è necessario versare 150 ml di acqua nella cavità e ruotare la manopola sulla funzione steam. L'opzione steam consente una perfetta lievitazione e cottura del pane.
ON 			ACCENSIONE WIFI: il forno consente la connessione WiFi.
RESET 			RESET WIFI: consente il riavvio della connessione WiFi.
	ECO	ECO ÷ SUPER	PIROLISI

*Testato in conformità con la norma EN 60350-1 relativa alla dichiarazione sui consumi energetici e la classe energetica

Pulizia e manutenzione del forno

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

PARTI IN VETRO

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

GUARNIZIONE DELLO SPORTELLLO DEL FORNO

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

ACCESSORI

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

VASCHETTA DI GOCCIOLAMENTO

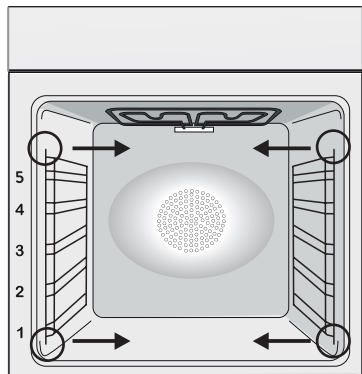
Dopo l'uso del grill, rimuovere la vaschetta dal forno. Versare il grasso caldo in un contenitore e lavare la vaschetta in acqua calda, utilizzando una spugna e del detergente per piatti.

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

Manutenzione

RIMOZIONE E PULIZIA DELLE SCAFFALATURE A FILO

- 1- Rimuovere le griglie a rete tirandole in direzione delle frecce (vedi sotto)
- 2- Per pulire le griglie a rete, metterle in lavastoviglie o utilizzare una spugna umida, assicurandosi che siano successivamente asciugate.
- 3- Dopo la pulizia, installarle in ordine inverso."

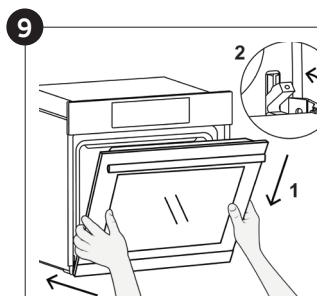
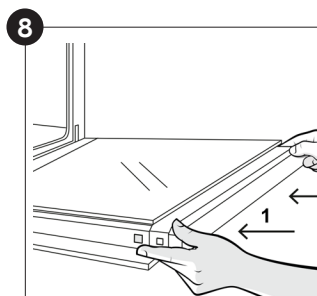
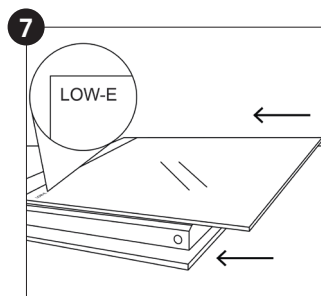
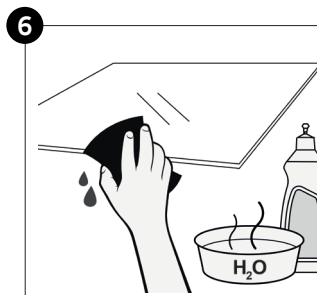
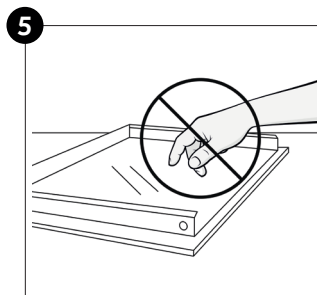
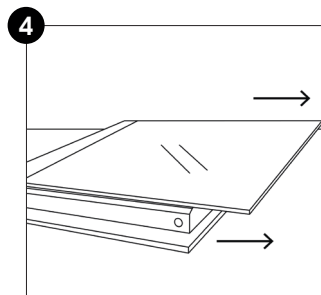
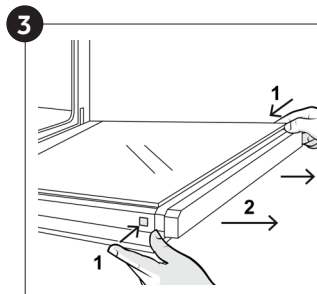
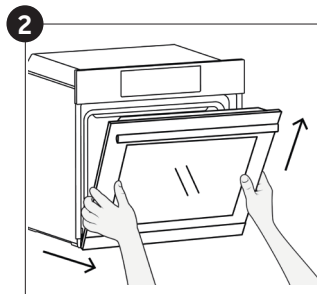
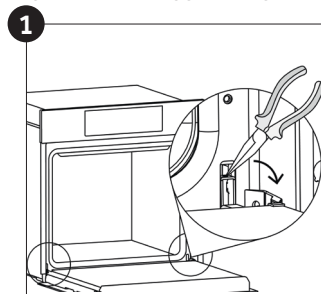


SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

1. Scollegare il forno alla rete.
2. Allentare la copertura in vetro, svitare la lampadina e sostituirla con una nuova dello stesso modello.
3. Una volta sostituita la lampadina difettosa, riavvitare la copertura in vetro.

Questo prodotto contiene una o più sorgenti luminose con efficienza energetica di classe G (lampadina)/F (10 LED).

1. Aprire la porta di 90°, tirare le linguette di fissaggio cerniera verso l'esterno del forno.
2. Portare la porta a 45°, tirare simultaneamente la porta in avanti e verso l'alto per disancorarla. Dopo averla estratta, appoggiare la porta del forno su un ripiano attutito (es. sopra un tessuto) con la maniglia rivolta verso il basso.
3. Premere contemporaneamente i due bottoni a sinistra e a destra e tirare verso di sé per estrarre la copertura superiore della porta.
4. Rimuovere con molta cura il vetro interno del forno, tenendolo saldamente con due mani e appoggiandolo su una superficie piana attutita.
5. In presenza di vetri intermedi, estrarli e poggiarli su superficie attutita.
ATTENZIONE: il vetro esterno non è removibile
6. Procedere alla pulizia dei vetri con panno morbido e prodotti idonei.
7. Al termine della pulizia riassembleare le parti nell'ordine opposto alla rimozione. Su tutti i vetri, l'indicazione "Low-E" deve essere correttamente leggibile e posizionata sul lato sinistro della porta, vicino alla cerniera laterale sinistra. In questo modo, l'etichetta stampata del primo vetro rimarrà interna alla porta.
8. Rimontare la copertura della porta del forno spingendo verso l'interno fino a sentire il click dei due bottoni laterali.
9. Tenendo la porta a 45° inserire la parte maschio della cerniera nei fori delle cerniere sganciate simultaneamente a destra e sinistra fino a sentire l'aggancio. Portare la porta a 90° e bloccare le linguette di fissaggio spingendole verso l'interno del forno.



Pirolisi

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

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

Sono disponibili due CICLI PIROLITICI pre-programmati:

•**CICLO PIROLITICO ECO:** questo ciclo consente di pulire i forni moderatamente sporchi ed ha una durata di 90 minuti.

•**CICLO PIROLITICO SUPER:** questo ciclo è indicato per i forni particolarmente sporchi ed ha una durata di 120 minuti.

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

Prima di eseguire un ciclo pirolitico:

•**Rimuovere tutti gli accessori dal forno perché non sono in grado di tollerare le temperature elevate utilizzate durante il ciclo di pulizia pirolitico; in particolare rimuovere le griglie e il castelletto (rimando al capitolo RIMOZIONE GRIGLIE E CASTELLETTO).** Nei forni dotati di sonda carne è necessario, prima di effettuare il ciclo di pulizia, chiudere il foro con il dado fornito in dotazione.

•**Rimuovere tutte le tracce di grasso e le macchie estese che potrebbero richiedere troppo tempo per essere rimosse. Questo tipo di macchie potrebbero incendiarsi a causa delle temperature estremamente elevate del ciclo pirolitico.**

•**Chiudere lo sportello del forno.**

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

•**Pulire la porta del forno.**

•**Con una spugna umida togliere dall'interno del forno i residui più consistenti. Non usare detergenti.**

•**Estrarre tutti gli accessori e il kit guide scorrevoli (se presente);**

•**Non lasciare strofinacci o presine sulla maniglia.**

Utilizzo del ciclo pirolitico:

1 - Ruotare il selettore di funzione sulla posizione

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

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

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

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

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

Utilizzo del ciclo pirolitico nei forni Touch Control:

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

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

Gestione dei rifiuti e rispetto dell'ambiente



Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva europea 2012/19/EU sulle apparecchiature elettriche ed elettroniche (WEEE). I WEEE contengono sia sostanze inquinanti (che possono provocare conseguenze negative sull'ambiente) che componenti di base (che possono essere riutilizzati). E' importante che i WEEE siano soggetti a trattamenti specifici per rimuovere e smaltire correttamente tutti gli inquinanti e recuperare tutti i materiali. I singoli possono giocare un ruolo importante nell'assicurare che i WEEE non diventino un problema ambientale; è essenziale seguire alcune regole di base:

- i WEEE non devono essere trattati come rifiuti domestici;
- i WEEE devono essere portati ai punti di raccolta appositi gestiti dal comune o da società registrate.

In molti paesi, per i WEEE di grandi dimensioni, potrebbe essere presente la raccolta domestica.

Quando si acquista un nuovo apparecchio, quello vecchio potrebbe essere restituito al rivenditore che deve acquisirlo gratuitamente su base singola, sempre che l'apparecchio sia del tipo equivalente e abbia le stesse funzioni di quello acquistato.

RISPARMIARE E RISPETTARE L'AMBIENTE

Ove possibile, evitare di pre-riscaldare il forno e cercare sempre di riempirlo. Aprire la porta del forno quanto necessario, perché vi sono dispersioni di calore ogni volta che viene aperta. Per risparmiare molta energia sarà sufficiente spegnere il forno dai 5 ai 10 minuti prima della fine del tempo di cottura pianificato, e servirsi del calore che il forno continua a generare. Tenere le guarnizioni pulite e in ordine, per evitare eventuali dispersioni di energia. Se si dispone di un contratto di energia elettrica a tariffa oraria, il programma "cottura ritardata" renderà più semplice il risparmio spostando l'avvio del programma negli orari a tariffa ridotta.

Risoluzione dei Problemi

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	SOLUZIONE
Il forno non si scalda	L'orologio non è impostato	Impostare l'orologio
Il forno non si scalda	Il blocco bambini è attivo	Disattivare il blocco bambini
Il forno non si scalda	Le regolazioni necessarie non sono impostate	Assicurarsi che le impostazioni necessarie siano corrette

Garanzie

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

Resumo

41	Instruções de segurança
45	Indicações De Carácter Geral
47	Descrição do produto
48	Descrição do visor
50	Conetividade
54	Modos de cozedura
55	Limpeza e manutenção do forno
55	Manutenção
58	Resolução de problemas
116	Installation

Instruções de segurança

- Durante a cozedura, a humidade pode condensar no interior da cavidade do forno ou no vidro da porta. Esta é uma condição normal. Para reduzir este efeito, aguardar de 10 a 15 minutos, depois de ter ligado a energia, antes de colocar a comida dentro do forno. Em todo o caso, a condensação desaparece quando o forno atinge a temperatura de cozedura.
- Cozinhar os legumes num recipiente com tampa em vez de um tabuleiro aberto.
- Evitar deixar alimentos dentro do forno, depois de cozinhados, por um período superior a 15/20 minutos.
- AVISO: o aparelho e as partes acessíveis estão quentes durante a utilização. Cuidado para não tocar nas partes quentes.
- AVISO: as peças acessíveis podem ficar quentes quando o forno está a ser utilizado. As crianças pequenas devem ser mantidas a uma distância segura.
- AVISO: Desligue o aparelho da alimentação elétrica de rede antes de realizar qualquer manutenção de rotina.
- AVISO: para evitar qualquer perigo causado pela reinicialização acidental do dispositivo de interrupção térmica, o aparelho não deve ser alimentado por um dispositivo de comutação externo, como por ex. um temporizador, ou ser ligado a um circuito que é regularmente ligado e desligado.
- Crianças com menos de 8 anos e sem supervisão contínua, devem ser mantidas a uma distância de segurança do aparelho,
- As crianças não devem brincar com o eletrodoméstico. O aparelho pode ser utilizado por pessoas com mais de 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais limitadas, sem experiência ou conhecimento do produto, apenas se supervisionadas ou se conhecedoras das instruções sobre a operação do aparelho de forma segura e se conscientes dos possíveis riscos.

- A limpeza e a manutenção não devem ser realizadas por crianças não supervisionadas.
- Não use materiais ásperos ou abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar o vidro da porta do forno, pois podem arranhar a superfície e fazer com que o vidro se parta.
- O forno deve ser desligado antes de retirar as peças amovíveis.
- Depois da limpeza, volte a montar de acordo com as instruções.
- Use apenas a sonda de carne recomendada para este forno.
- Não utilize um dispositivo de limpeza a vapor ou de alta pressão para operações de limpeza.
- Se o forno for fornecido pelo fabricante sem ficha:
O ELETRODOMÉSTICO NÃO DEVE ESTAR CONECTADO À FONTE DE ALIMENTAÇÃO ATRAVÉS DE FICHAS OU TOMADAS, MAS DEVE ESTAR DIRETAMENTE CONECTADO À REDE ELÉTRICA. A ligação à fonte de alimentação deve ser efetuada por um profissional devidamente qualificado. Por forma a ter uma instalação em conformidade com a legislação de segurança em vigor, o forno deve ser ligado colocando apenas um disjuntor omnipolar, com separação de contacto em conformidade com os requisitos para a categoria III de sobretensão, entre o eletrodoméstico e a fonte de alimentação. O disjuntor omnipolar deve suportar a carga máxima conectada e estar em conformidade com a legislação vigente. O cabo de terra amarelo-verde não deve ser interrompido pelo disjuntor. O disjuntor omnipolar utilizado para a conexão deve estar facilmente acessível quando o eletrodoméstico está instalado. A ligação à fonte de alimentação deve ser efetuada por um profissional devidamente qualificado, tendo em conta a polaridade do forno e da fonte de alimentação. A desconexão pode ser obtida incorporando um interruptor na cablagem fixa de acordo com as regras de colocação de cablagem.
- Se o forno for fornecido pelo fabricante com ficha:
TA tomada deve ser adequada para a carga indicada na etiqueta e deve ter o contacto com a terra ligado e em funciona-

mento. O condutor de terra tem uma cor amarelo-verde. Esta operação deve ser efetuada por um profissional com qualificação adequada. No caso de incompatibilidade entre a tomada e a ficha do aparelho, peça a um electricista qualificado para substituir a tomada por outra de tipo adequado. A tomada e a ficha devem estar em conformidade com as normas atuais do país instalação. A ligação à fonte de alimentação também pode ser feita 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. O cabo de terra amarelo-verde não deve ser interrompido pelo disjuntor. A tomada ou disjuntor onipolar utilizados para a conexão deve ser facilmente acessível quando o eletrodoméstico está instalado. A desconexão pode ser obtida tendo a ficha acessível ou incorporando um interruptor na cablagem fixa de acordo com as regras de colocação de cablagem.

- Se o cabo de potência estiver danificado, deve ser substituído por outro cabo igual disponível diretamente no fabricante ou contactando o departamento de serviço ao cliente.
- O cabo de potência deve ser do tipo H05V2V2-F.
- Esta operação deve ser realizada por um profissional qualificado. O condutor de terra (amarelo-verde) deve ser aproximadamente 10 mm mais comprido do que os restantes condutores. Para qualquer reparação, consulte apenas o Departamento de Serviço ao Cliente e solicite o uso de peças originais.
- O não cumprimento das indicações acima pode comprometer a segurança do aparelho e anular a garantia.
- Todos os excessos ou materiais derramados devem ser removidos antes de limpar o aparelho.
- Uma falha de corrente prolongada quando o forno está a funcionar pode provocar no mau funcionamento do monitor. Neste caso, deve contactar o serviço ao cliente.

- O aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa para evitar sobreaquecimento.
- Quando colocar a prateleira no interior, certifique-se que o batente está colocado para cima e na parte de trás da cavidade. A prateleira deve ser inserida completamente na cavidade.
- Não utilize um dispositivo de limpeza a vapor ou de alta pressão para operações de limpeza.
- AVISO: Não forre as paredes do forno com película de alumínio ou proteção de uso único disponível nas lojas. A película de alumínio ou qualquer outra proteção, em contacto direto com o esmalte quente, pode derreter e deteriorar o esmalte do interior.
- AVISO: Não remover nunca o vedante da porta do forno.
- CUIDADO: Não encha novamente o fundo da cavidade com água durante a cozedura ou quando o forno estiver quente.
- Não é requerida nenhuma operação / configuração adicional para operar o aparelho nas frequências nominais.
- 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. Faça as aberturas especificadas na última página de acordo com o tipo de instalação.
- 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.

Indicações De Carácter Geral

Obrigado por ter optado por um dos nossos produtos. Para tirar o maior proveito possível do seu forno, recomendamos que:

Leia atentamente este manual de instruções de utilização; ele contém instruções importantes sobre a instalação, a utilização e a manutenção seguras deste forno.

Mantenha este manual de instruções à mão, num local seguro, para o poder consultar sempre que necessário.

Quando o forno for ligado pela primeira vez, ele poderá emitir fumo com um cheiro acre. Isto fica a dever-se ao facto de o agente aglutinante dos painéis de isolamento existentes à volta do forno ter sido aquecido pela primeira vez. Trata-se de um facto absolutamente normal; se ele ocorrer, terá apenas de esperar que o fumo se dissipe antes de introduzir os alimentos no forno. Devido à sua natureza, um forno aquece muito, em especial a sua porta de vidro.

Indicações de segurança

Usar o forno apenas para o fim previsto, ou seja, apenas para cozinhar alimentos; qualquer outro uso, como por exemplo fonte de calor, é considerado inadequado e, por isso, perigoso. O fabricante não se responsabiliza por qualquer risco que seja resultado de uma utilização inadequada, incorreta ou injustificada. A utilização de qualquer equipamento elétrico implica o cumprimento de algumas regras fundamentais como:

- Não puxar pelo cabo elétrico para desligar a ficha do equipamento da tomada;
 - Não tocar no equipamento com as mãos ou os pés húmidos ou molhados;
 - Regra geral, não é recomendado o uso de adaptadores, diversas tomadas e cabos de extensão;
- No caso de avaria e/ou mau funcionamento, deve desligar o equipamento e não manipular o mesmo.

Electrical Safety

ASSEGURE-SE DE AS LIGAÇÕES ELÉTRICAS SÃO REALIZADAS POR UM ELETRICISTA QUALIFICADO.

A alimentação elétrica do forno deve ser ligada em conformidade com as regulamentações em vigor no país da instalação. O fabricante não se responsabiliza por quaisquer danos resultantes do não cumprimento destas instruções. Dependendo das regulamentações em vigor no país de instalação, o forno deve ser ligado à alimentação elétrica através de uma tomada de parede com terra ou de um seccionador com múltiplos polos. A alimentação elétrica deve ser protegida com os fusíveis adequados e os cabos usados devem ter uma secção transversal que assegure a alimentação correta ao forno.

LIGAÇÃO

O forno vem equipado com um cabo elétrico que deve ser ligado apenas a uma tomada elétrica com 220-240 VCA de potência entre fases ou entre a fase e o neutro. Antes do forno ser ligado à alimentação elétrica, é importante verificar:

- A tensão indicada no medidor;
- A configuração do seccionador.

O cabo de ligação à terra ligado ao terminal de terra do forno deve ser ligado ao terminal de terra da alimentação elétrica.

AVISO

Antes de ligar o forno à alimentação elétrica, solicite a um electricista qualificado para verificar a continuidade do terminal de terra da rede de alimentação. O fabricante não se responsabiliza por quaisquer acidentes ou outros problemas resultantes do não cumprimento das instruções de ligação do forno ao terminal de terra ou por uma ligação com uma continuidade deficiente.

NOTA: dado que o forno pode requerer trabalho de manutenção, é recomendado manter uma outra tomada de parede disponível onde o forno possa ser ligado caso seja necessário retirá-lo do local de instalação. O cabo elétrico deve ser substituído apenas por um membro da nossa equipa técnica ou por um técnico qualificado e habilitado para o fazer.

Recomendações

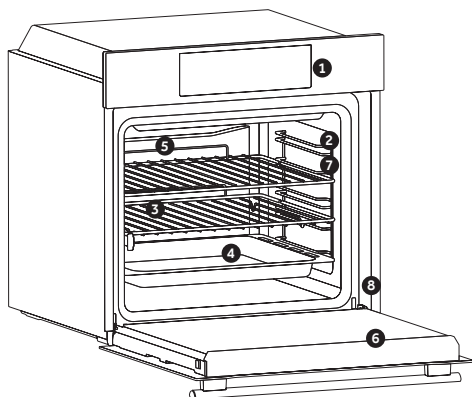
Após cada utilização do forno, deve ser realizada uma limpeza mínima para ajudar a manter o forno perfeitamente limpo. Não revestir as paredes do forno com papel alumínio ou com proteções de utilização única disponíveis no mercado. O papel de alumínio ou qualquer outra proteção, em contacto direto com o esmalte quente, pode derreter e/ou deteriorar a superfície de esmalte no interior do forno. Para evitar o excesso de sujidade do seu forno e da libertação de cheiros e fumos forte, recomendamos não usar o forno a temperaturas muito elevadas. É preferível aumentar o tempo de cozedura e diminuir a temperatura do forno. Além dos acessórios fornecidos com o forno, recomendamos a utilização de pratos e formas de cozedura resistentes a altas temperaturas..

Instalação

Os fabricantes não são obrigados a realizar a instalação do equipamento. Se for requerida a assistência do fabricante para reparações de avarias resultantes da instalação incorreta do equipamento, esta assistência não está abrangida pela garantia. As instruções de instalação para profissionais qualificados devem ser cumpridas. Uma instalação incorreta pode provocar ferimentos em pessoas ou animais ou danos na propriedade. O fabricante não pode ser responsabilizado por este tipo de danos ou ferimentos.

O forno pode ser instalado numa coluna ou sob um balcão. Antes de fixar o equipamento, é necessário assegurar boa ventilação no espaço destinado ao forno para permitir a circulação adequada de ar fresco, requerido para arrefecimento e proteção das partes internas do equipamento. Fazer os furos indicados na última página, de acordo com o tipo de configuração.

Descrição do produto

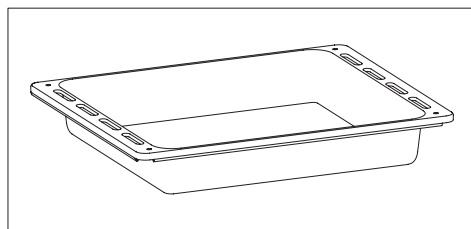


1. Painel de controlo
2. Posições de prateleira (grelha de arame lateral, se incluída)
3. Grades
4. Tabuleiros
5. Ventilador (se presente)
6. Porta do forno
7. Grades de arame laterais (se presentes: apenas para cavidade plana)

8. Número de série

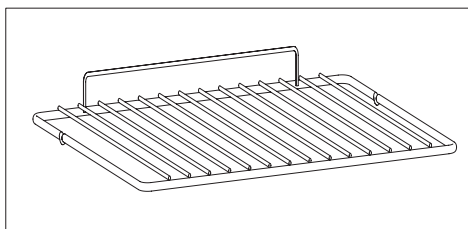
ACESSÓRIOS

Bandeja de recolha de pingos



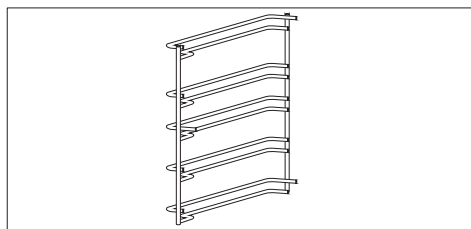
Recolhe os resíduos que pingam durante a cozedura de alimentos sobre as grelhas.

Grade metálica



Suporta as bandejas e os pratos de cozedura.

Grades de arame laterais



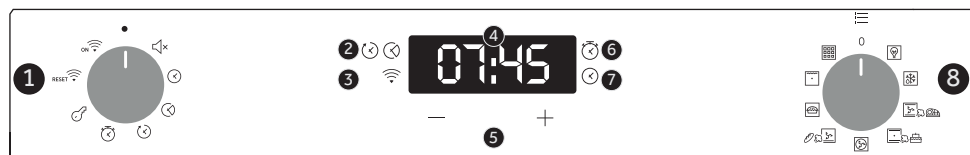
Localizado em ambos os lados da cavidade do forno, possui grelhas metálicas e bandejas para pingos.

Primeira utilização

LIMPEZA PRELIMINAR

Limpar o forno antes de usar pela primeira vez. Limpar todas as superfícies exteriores com um pano suave húmido. Lavar todos os acessórios e limpar o interior do forno com uma solução de água quente e líquido de limpeza. Ligar o forno vazio à temperatura máxima e deixar ligado durante 1 hora para remover qualquer tipo de odor persistente.

Descrição do visor



1. Minder minuto
2. Ajuste do Relógio
3. tempo de cozimento
4. Trinco para crianças
5. Temperatura ou relógio
6. Controles de ajuste da tela LCD
7. Botão seletor do termostato
8. Botão seletor de funções

AVISO!

A primeira operação a realizar após a instalação, ou após um corte de energia, é definir a hora do dia (ocorreu um corte de energia se a tela estiver piscando às 12:00).

200 ° -> O LED de temperatura "°" pisca até a temperatura exibida ser atingida.

QUENTE -> Quando um programa termina, se o forno ainda estiver quente, o visor mostra "QUENTE", alternando com a hora, mesmo que os botões estejam posicionados em OFF.

FUNÇÃO	COMO ATIVAR	COMO DESACTIVAR	O QUE FAZ	POR QUE É NECESSÁRIO
SILÊNCIO MODO 	Gire o seletor de função esquerdo para a posição "Modo de silêncio"	Gire o seletor de função para a posição OFF.	Permite desligar o som do cuidador dos minutos.	Para desligar o som do cuidador dos minutos
CONJUNTO A HORA 	Gire o seletor de função esquerdo para a posição "Definir a hora". Use os botões "+" ou "-" para definir o horário	Gire a função seletor para a posição FORA.	Permite configurar o tempo que aparece em a exibição	Para definir o horário NB: Defina a hora em que você instala o forno primeiro ou logo após um black out (o relógio está mostrando 12.00 pulsantes)
COZINHANDO DURAÇÃO 	Gire o seletor de função direito para uma função de cozimento Gire o seletor de função esquerdo para a posição "Duração do tempo de cozimento" Defina a hora de cozinhar usando os botões "+" e "-" Iluminação Automática aparece	Quando o tempo de cozedura decorreu, o forno desliga-se automaticamente e o alarme soa por alguns segundos Para parar as funções de cozimento com antecedência, Gire o controle de função para OFF ou defina a hora em 00.00; girando o seletor de função até a Duração do tempo de cozimento e usando os botões "+" e "-" 	Permite predefinir o tempo de cozedura necessário para a receita escolhida. Quando o tempo de cozedura estiver configurado, rode o seletor de função para OFF para voltar ao tempo real. Para visualizar o tempo de cozedura selecionado, gire o seletor de função esquerdo para a duração do tempo de cozimento.	Para cozinhar as receitas desejadas.
FIM DO COZINHAMENTO 	Gire o seletor de função direito para uma função de cozimento Gire o seletor de função esquerdo para a posição "Fim de cozinhar" Defina a hora final da cozedura usando os botões "+" e "-" Iluminação Automática aparece	Quando o tempo de cozedura decorreu, o forno desliga-se automaticamente. Para parar as funções de cozimento com antecedência, desligue o controle de função para OFF 	Permite predefinir o fim do tempo de cozimento desejado. Quando o tempo de cozedura estiver configurado, gire o seletor de funções para DESLIGAR para voltar ao tempo real. Para ver o tempo de cozedura selecionado, gire o seletor de função esquerdo para o fim do tempo de cozedura. NOTA: A função de cozedura atrasada não está disponível para os seguintes modos de cozedura: Grelhador + ventilação e grelhador	Esta função é normalmente utilizada com a função DURAÇÃO DE COZEDURA Por exemplo, o alimento desejado precisa cozinhar por 45 minutos e eu quero que ele esteja pronto para as 12:30; neste caso: no final do tempo definido, o forno desliga-se automaticamente e soa um alarme. Selecione a função de cozimento desejada. Defina a duração de cozedura para 45 minutos ("-" "+""). Defina o fim da cozedura para 12:30 ("-" "+""). O cozimento começará automaticamente às 11h45 (12:30 menos 45 minutos), no final do tempo de cozedura ajustado, o forno desligará automaticamente. AVISO: ao definir apenas o fim do tempo de cozimento e não a duração da cozedura, o forno liga imediatamente e desliga-se no final do tempo de cozedura ajustado.
MINUTO MINDER 	Gire o seletor de função esquerdo para a posição Minute Minder. Defina a hora de cozinhar usando os botões "+" e "-" 	Ajuste a hora em 00.00 girando o seletor de função esquerdo para a posição Minute Minder e usando o botão "-" 	Emite um sinal sonoro no final de um horário definido. Durante o funcionamento, o visor mostra o tempo restante.	Permitir usar o forno como alarme, mesmo que o forno esteja desligar
CRIANÇA SEGURANÇA LOCK 	Gire o seletor de função esquerdo para a posição Bloqueio infantil. Pressione o botão "+" durante 7 segundos O bloqueio infantil está disponível quando "STOP" aparece no visor. O trinco para crianças está disponível quando o LED do Trinco para crianças se acende e aparece "STOP" no visor	Vire o seletor de função esquerdo para o bloqueio infantil e pressione o botão "+" durante 7 segundos. Indicação STOP desaparece." A indicação STOP desaparece e o LED do Trinco para crianças começa a piscar."	O forno não pode ser utilizado.	Esta função é útil quando há crianças na casa.

Conetividade

PARÂMETROS WIRELESS

Tecnologia	Wi-Fi	Bluetooth
Standard	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Banda(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 ligadas e todas as portas de rede wireless estiverem ativadas: 2,0 W

Como ativar a porta de rede wireless:

- Se o led WiFi piscar isso significa que o módulo wifi está Ligado.
- Se já estiver registado: rode o botão para WiFi On.
- Se não estiver registado: siga o procedimento para registo.

Como desativar a porta de rede wireless:

- Se o led WiFi estiver apagado significa que o módulo wifi está Desligado.
- Se o forno estiver registado: rode o botão para a posição reset WiFi e depois para a posição Off dentro de 30 segundos.
- Se o forno não estiver registado o WiFi está Desligado.

Inscrição do forno na aplicação

NO SMARTPHONE

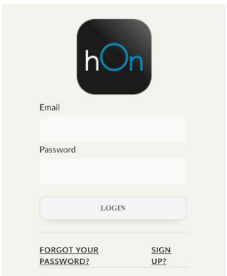
Passo 1

- Descarregue a aplicação hOn.



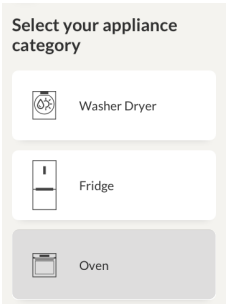
Passo 2

- Faça login ou registe-se.



Passo 3

- Adicione um novo aparelho.

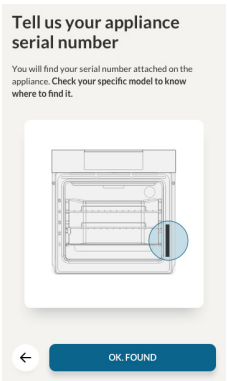


Passo 4

- Digitalize o código QR ou insira o número de série.



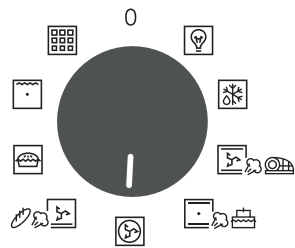
Escreva aqui o seu número de série para referência futura.



NO APARELHO

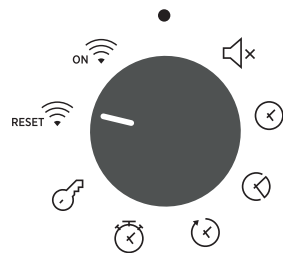
Passo 5

- Rode o botão das funções de cozedura num programa (Sem "luz" ou "0").



Passo 6

- Rode o botão de funções para o programa WI-FI RESET e aguarde 30 segundos.



Passo 7

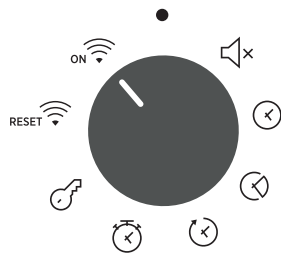
- Quando o LED Wi-Fi começa a piscar, pode continuar com o emparelhamento dentro de 5 minutos.



Modo de controlo remoto

Passo 1

- Rode o botão para o programa WI-FI.



Passo 2

- O LED WiFi acende-se.



A Candy Hoover Group Srl declara que o equipamento de rádio está em conformidade com a Diretiva 2014/53/UE. O texto integral da declaração UE de conformidade está disponível no seguinte endereço Internet: www.candy-group.com

Modos de cozedura

Indicador de função	T °C predef.	T °C intervalo	Função
			LUZ: Acende a luz do forno
			DESCONGELAR: Quando o indicador é definido para esta posição. A ventoinha promove a circulação de ar à temperatura ambiente em torno do alimento congelado para que o mesmo descongele em alguns minutos sem alterar o teor de proteína dos alimentos.
	180	50 ÷ MAX	MÚLTIPLOS NÍVEIS: É recomendável utilizar este método para aves, produtos de pastelaria, peixe e vegetais. O calor penetra melhor nos alimentos e os tempos de cozedura e pré-aquecimento são reduzidos. É possível cozinhar alimentos diferentes em simultâneo com ou sem a mesma preparação numa ou mais posições. Este método de cozedura consiste numa distribuição uniforme do calor e os odores não se misturam. Aguardar mais dez minutos ao cozinhar vários alimentos em simultâneo.
	190	50 ÷ MAX	* COOK LIGHT: Esta função permite cozinhar de forma saudável, reduzindo a quantidade de gordura ou óleo necessária. A combinação de elementos de aquecimento com um ciclo pulsante de ar garante um resultado de cozedura perfeito.
	210	50 ÷ MAX	VENTILAÇÃO + VAPOR :Oar quente é distribuído por prateleiras diferentes, tornando esta função ideal para cozinhar tipos de alimentos diferentes ao mesmo tempo, sem nunca misturar sabores nem cheiros. Premindo o botão VAPOR, a opção de vapor trabalha com calor tradicional, garantindo assim o melhor sabor e textura para os seus pratos e a fermentação ideal. Este modo é adequado para cozinhar pastéis, sobremesas à base de leveduras, pão e pizzas, carne assada e peixe.
	220	50 ÷ MAX	ESTÁTICO + VAPOR: Os elementos de aquecimento superior e inferior serão ligados utilizando a água no interior da cavidade para gerar vapor. É necessário adicionar 150 ml de água na cavidade e rodar o botão para este desempenho homogêneo de cozedura.
	230	50 ÷ MAX	GRILL: Utilizar o grill com a porta fechada. O elemento de aquecimento superior é utilizado individualmente e a temperatura pode ser ajustada. É necessário um pré-aquecimento de cinco minutos para que os elementos fiquem incandescentes. O sucesso é garantido para grelhados, espetadas e gratinados. As carnes brancas devem estar afastadas da grelha; o tempo de cozedura é mais longo, mas a carne fica mais saborosa. É possível colocar carnes vermelhas e filetes de peixe na prateleira com o tabuleiro de molho por baixo.
	180	50 ÷ MAX	ESTÁTICO + VENTILAÇÃO + VAPOR: Ao selecionar esta função, os elementos de aquecimento inferior e superior funcionam em conjunto com a ventoinha para uma cozedura uniforme em todos os níveis. É necessário adicionar 150 ml de água na cavidade e rodar o botão para esta função. Este método de cozedura melhora os sabores de cada prato, tornando especialmente tenros os assados e a carne vermelha.
			WIFI ON: O forno permite a ligação wifi.
			WIFI RESET: Permite que a ligação wifi seja reiniciada
	ECO	ECO ÷ SUPER	CICLO PIROLÍTICO

*Testado de acordo com a EN 60350-1 para fins de declaração de consumo de energia e de classe energética.

Limpeza e manutenção do forno

O ciclo de vida do equipamento pode ser aumentado com a limpeza regular do mesmo. Aguardar que o forno arrefeça antes de realizar algum tipo de operação de limpeza manual. Não usar detergentes abrasivos, esfregões de aço ou objetos afiados na limpeza, para não danificar as partes esmaltadas. Usar apenas água, sabão ou detergentes com base de lixívia (amoniaco).

PARTES EM VIDRO

É recomendado limpar a janela em vidro com papel de cozinha absorvente após todas as utilizações. Para remover manchas mais incrustadas, usar uma esponja embebida em detergente bem torcida e depois enxaguar com água.

VEDANTE DO VIDRO DO FORNO

Quando sujo, o vedante deve ser limpo com uma esponja humedecida.

ACESSÓRIOS

Limpar os acessórios com uma esponja húmida e embebida em detergente e enxaguar os mesmos com água limpa; evitar o uso de detergentes abrasivos.

TABULEIRO DE MOLHO

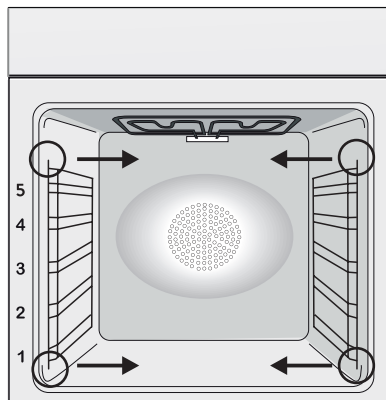
Depois de usar a grelha, remover o tabuleiro do forno. Despejar a gordura quente para um recipiente e lavar o tabuleiro com água quente, usando uma esponja e líquido lava-loiça.

Se ainda ficarem resíduos de gordura, deixar o tabuleiro mergulhado em água e detergente. Em alternativa, é possível lavar o tabuleiro na máquina de lavar loiça ou usar um detergente apropriado para limpeza de fornos. Nunca colocar ou deixar o tabuleiro sujo no forno.

Manutenção

REMOÇÃO E LIMPEZA DOS SUPORTES LATERAIS

- 1-Remover os suportes laterais puxando-os no sentido das setas (ver abaixo)
- 2-Para limpar os suportes laterais, coloque-os na máquina de lavar loiça ou use uma esponja molhada, garantindo que as mesmas ficam bem secas.
- 3- Após a limpeza, instale os suportes pela ordem inversa.

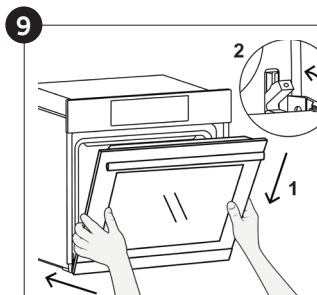
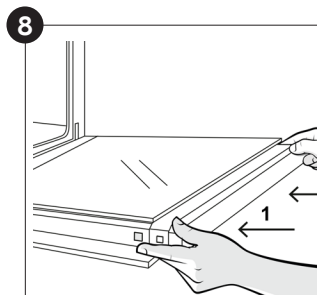
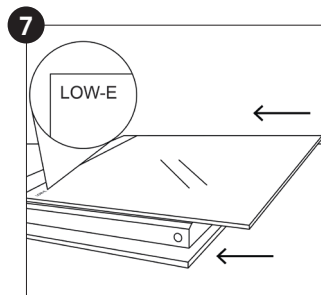
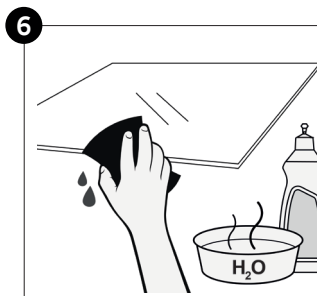
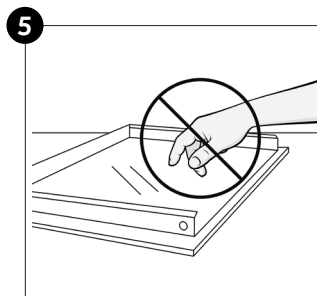
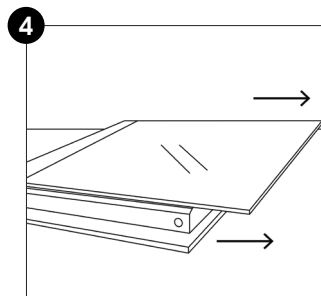
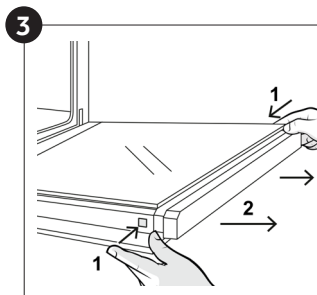
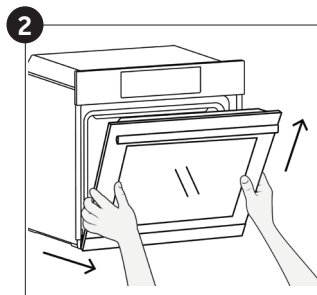
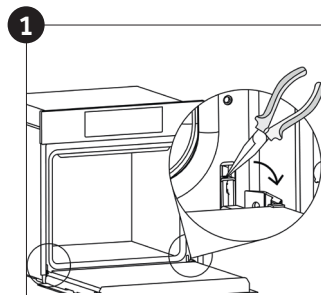


SUBSTITUIR A LÂMPADA

1. Desligar o forno da alimentação.
2. Desapertar a tampa de vidro, desenroscar a lâmpada e substituir por uma nova do mesmo tipo.
3. Depois de substituída a lâmpada danificada, substituir a tampa de vidro.

Este produto contém uma ou mais fontes de luz de classe de eficiência energética G (Lâmpada) / F (10 Leds).

1. Abra a porta a 90° e puxe as abas de fixação da dobradiça para o exterior do forno.
2. Coloque a porta num ângulo de 45° e puxe a porta para frente e para cima ao mesmo tempo para a soltar. Retire a porta do forno e coloque-a numa superfície almofadada (p.ex. sobre um pedaço de tecido) com a pega virada para baixo.
3. Pressione os dois botões na esquerda e direita ao mesmo tempo e puxe a tampa superior da porta na sua direção para a remover.
4. Remova cuidadosamente o vidro no interior do forno, segurando-o firmemente com as duas mãos e colocando-o numa superfície macia e plana.
5. Se houver painéis de vidro no meio, remova-os e coloque-os numa superfície macia. ATENÇÃO: o painel exterior de vidro não é removível
6. Limpe o vidro com um pano macio utilizando um produto de limpeza apropriado.
7. Após a limpeza, volte a montar as peças pela ordem inversa da remoção. Em todos os painéis de vidro, a indicação "Low-E" deve estar corretamente legível e posicionada no lado esquerdo da porta, perto da dobradiça lateral esquerda. Isto garante que a etiqueta impressa no primeiro painel de vidro permanece no interior da porta.
8. Volte a colocar a tampa da porta do forno empurrando para dentro até ouvir os dois botões laterais clicarem no lugar.
9. Segurando a porta a 45°, insira simultaneamente as peças macho direita e esquerda da dobradiça nos furos das dobradiças libertadas, até ouvir encaixar no lugar. Ponha a porta a um ângulo de 90° e tranque as abas de fixação no lugar, empurrando-as para o interior do forno.



Ciclo pirolítico

O forno está equipado com um sistema de limpeza de pirólise, que destrói os resíduos de alimentos e gorduras através de temperaturas muito altas. A operação é realizada automaticamente através do programa selecionado. Como se trata de temperaturas muito altas, a porta do forno está equipada com uma tranca de segurança que é usada nesta situação.

O modo de pirólise pode ser interrompido a qualquer momento. A porta não pode ser aberta até que a trave de segurança seja retirada.

NOTA: Se a placa foi montada acima do forno, nunca a ligue, não use o gás nem discos eléctricos, enquanto o ciclo de limpeza pirolítica estiver em funcionamento, pois poderia provocar superaquecimento da placa.

Dois ciclos PIROLÍTICOS são pré-definidos.

- **ECO PYROCLEAN:** limpa o forno com sujidade moderada a média durante um período de 90 minutos.

- **SUPER PYROCLEAN:** limpa o forno com nível de sujidade muito elevado por um período de 120 minutos.

Nunca use produtos de limpeza nos fornos pirolíticos!

Dica: Realize a limpeza pirolítica imediatamente após a cozedura, isso permite aproveitar o calor residual, economizando energia.

Antes de realizar um ciclo de limpeza pirolítica:

Retire todos os acessórios do forno: Eles não podem suportar as altas temperaturas e ficariam danificados.

Remova todos os grandes derrames de gordura, pedaços de comida ou outros, pois levaria muito tempo a destruí-los e removê-los, mesmo na pirólise. Quantidades excessivamente grandes de gordura também podem incendiar quando sujeitos às temperaturas muito altas.

Feche a porta do forno.

Os excessos derramados devem ser removidos antes da limpeza pirolítica.

Usando o ciclo pirolítico:

1 - Coloque o selector de funções para "Modo

Pirolítico". "  " aparece no ecrã display e o

modo Eco piscará por definição Lembre-se:

ECO - ciclo de 90 minutos - forno moderadamente sujo e manchado.

SUP - ciclo de 120 minutos - forno muito sujo.

2 - Ao usar o botão central, seleccionar o modo Pirolítico pretendido, de acordo com o grau de sujidade: ECO ou SUP. A sua escolha é confirmada após 3 segundos ...

O forno começa o ciclo de pirólise. O modo seleccionado pisca e as luzes indicadores de "tempo" e "stop" também se acendem. Durante o ciclo de pirólise, o símbolo de porta bloqueada/trancada aparece, o que indica que a porta está trancada. O ventilador de refrigeração irá operar.

A luz indicadora pisca até que a temperatura seja alcançada e depois torna-se fixa.

* O arranque do ciclo de pirólise pode ser atrasado, seleccionando-se a hora a que se pretende que termine. Gire o botão de controlo de Programação para o modo de "fim de tempos" e defina o fim do tempo requerido.

Durante a operação de limpeza pirolítica as superfícies podem ficar mais quentes do que o habitual e as crianças devem ser mantidos longe do forno.

No final do ciclo de pirólise, o forno muda automaticamente para a posição off e desliga-se. Por 15 segundos, um sinal sonoro avisa que o ciclo terminou e as luzes "tempo" e "Stop" piscam.

Gire o botão para a função Stop. Se não fizer isso, os símbolos continuarão a piscar. O símbolo "Pyro" desaparece do temporizador. A porta do forno permanecerá bloqueada enquanto a temperatura for elevada.

A ventoinha de arrefecimento não se desliga até que a temperatura do forno seja razoável. No final do ciclo, o indicador pisca de novo e estará aceso enquanto o forno estiver ligado (irá apagar-se assim que a temperatura no interior do forno for suficientemente baixa).

A pirólise deixa um resíduo branco sobre as paredes do forno. Espere que o forno arrefeça completamente e, de seguida, limpe o interior do forno com uma esponja húmida para retirar os resíduos.

Gestão de resíduos e gestão ambiental protecção



Este aparelho está classificado de acordo com a Diretiva Europeia 2012/19/UE relativa aos Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrónicos (REEE). Os REEE incluem substâncias

poluentes (que podem provocar consequências negativas no meio ambiente) e componentes básicos (que podem ser reutilizados). É importante que os REEE sejam submetido a tratamentos específicos, a fim de remover e eliminar corretamente todos os poluentes e recuperar e reciclar todos os materiais.

Os cidadãos individualmente podem desempenhar um papel importante no sentido de garantir que os REEE não se tornam num problema ambiental; é essencial seguir algumas regras básicas:

- Os REEE não devem ser tratados como lixo doméstico.
- Os REEE deverão ser entregues nos pontos de recolha relevantes geridos pelo município ou por empresas registadas. Em muitos países, no caso de grande REEE, poderão ex-

istir serviços de recolha ao domicílio.

- quando compra um novo aparelho, o antigo pode ser devolvido ao comerciante que terá a obrigação de o transportar gratuitamente numa base de um-para-um, desde que o equipamento seja de tipo equivalente e tenha as mesmas funções que o equipamento fornecido.

RESPEITA O AMBIENTE E POUPA ENERGIA

Sempre que possível, evite pré-aquecer o forno e tente sempre rentabilizá-lo, enchendo-o ao máximo. Abra a porta do forno o menos possível, porque isso faz dispersar o calor. Para uma economia significativa de energia, desligue o forno entre 5 a 10 minutos antes do tempo de cozedura previsto para a receita e aproveite o calor residual que o forno continua a gerar. Mantenha as borrachas de vedação limpas e funcionais para evitar qualquer dispersão de calor para fora da cavidade do forno. Se tem um contrato eléctrico com tarifa bi-horária, utilize o início diferido para começar a cozinhar no horário de tarifa reduzida.

Resolução de problemas

Problema	Possível Causa	Solução
O forno não aquece	O relógio não funciona	Configurar o relógio
O forno não aquece	O bloqueio de crianças	Desativar o bloqueio de crianças
O forno não aquece	Não foi configurada uma função de cozedura e uma temperatura	Assegurar-se de que as configurações necessárias estão corretas

Índice

60	Indicaciones de seguridad
64	Advertencias generales
66	Descripción del producto
67	Descripción general
69	Conectividad
73	Modalidades de cocción
74	Mantenimiento
77	Solución de problemas
116	Installation

Indicaciones de seguridad

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

- por niños sin supervisión.
- No utilice materiales rugosos o abrasivos ni rasquetas metálicas afiladas para limpiar las puertas de vidrio del horno, ya que pueden rayar la superficie y agrietar el vidrio.
- Apague el horno antes de sacar las partes extraíbles.
- Después de la limpieza, vuelva a montarlas siguiendo las instrucciones.
- Utilice únicamente la sonda térmica recomendada para este horno.
- No utilice un limpiador de vapor o un aerosol de alta presión para las operaciones de limpieza.
- Si el horno es suministrado por el fabricante sin enchufe:
EL ELECTRODOMÉSTICO NO DEBE CONECTARSE A LA FUENTE DE ALIMENTACIÓN MEDIANTE ENCHUFES O TOMAS DE CORRIENTE, SINO QUE DEBE CONECTARSE DIRECTAMENTE A LA RED ELÉCTRICA. La conexión a la fuente de alimentación debe llevarla a cabo un profesional cualificado. Con el fin de llevar a cabo una instalación conforme a la legislación de seguridad vigente, el horno debe conectarse únicamente colocando un interruptor de corte omnipolar entre el electrodoméstico y la fuente de alimentación, con una separación de contacto que cumpla con los requisitos de la categoría de sobretensión III. El interruptor omnipolar debe soportar la carga máxima conectada y debe ser conforme a la legislación vigente. El cable de tierra amarillo-verde no debe ser interrumpido por el interruptor. Cuando se instala el electrodoméstico, el interruptor omnipolar utilizado para la conexión debe ser fácilmente accesible. La conexión a la fuente de alimentación debe llevarla a cabo un profesional cualificado teniendo en cuenta la polaridad del horno y de la fuente de alimentación. La desconexión debe llevarse a cabo incorporando un interruptor en el cableado fijo de acuerdo con las normas de cableado.
- Si el horno es suministrado por el fabricante con enchufe: La toma de corriente debe ser adecuada para la carga indica

- da en la etiqueta y debe tener la conexión a tierra conectada y en funcionamiento. El conductor de tierra es de color amarillo-verde. Esta ES 21 operación debe realizarla un profesional debidamente cualificado. En caso de incompatibilidad entre la toma de corriente y la clavija del electrodoméstico, solicite a un electricista cualificado que sustituya la toma de corriente por otra del tipo adecuado. La clavija y la toma de corriente deben cumplir con la normativa actual del país de instalación. La conexión a la fuente de alimentación también se puede realizar colocando un interruptor de corte omnipolar entre el electrodoméstico y la fuente de alimentación, con una separación de contacto que cumpla con los requisitos de la categoría de sobretensión III, que pueda soportar la carga máxima conectada y que cumpla la legislación vigente. El cable de tierra amarillo-verde no debe ser interrumpido por el interruptor. Cuando se instala el electrodoméstico, la toma de corriente o el interruptor omnipolar utilizado para la conexión deben ser fácilmente accesibles. La desconexión se puede lograr manteniendo la clavija accesible o incorporando un interruptor en el cableado fijo de acuerdo con las normas de cableado.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe sustituirse por un cable o un haz de cables especial comercializado por el fabricante; también puede ponerse en contacto con el departamento de atención al cliente.
- El cable de alimentación debe ser de tipo H05V2V2-F.
- Esta operación debe realizarla un profesional debidamente cualificado. El conductor de toma de tierra (amarillo y verde), debe ser aproximadamente 10 mm más largo que los otros conductores. Para cualquier reparación, diríjase únicamente a un centro de asistencia técnica autorizado y solicite que se empleen recambios originales.
- El incumplimiento de las indicaciones anteriores puede poner en peligro la seguridad del electrodoméstico y anular la garantía.
- Los excesos de material deben retirarse antes de limpiar.

- Una interrupción prolongada de la corriente durante una fase de cocción puede causar una avería en el monitor. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente si esto ocurre.
- El electrodoméstico no debe instalarse detrás de una puerta decorativa para evitar que se caliente en exceso.
- Cuando coloque la bandeja interior, asegúrese de dirigir el tope hacia arriba en la parte trasera de la cavidad. La bandeja debe introducirse por completo en la cavidad
- Al insertar la bandeja de la rejilla, tenga en cuenta que el borde antideslizante está posicionado hacia atrás y hacia arriba.
- ATENCIÓN: No forre las paredes del horno con aluminio u otras protecciones comercializadas. El aluminio o los protectores podrían derretirse al entrar en contacto directo con el esmalte caliente y deteriorar el esmalte del interior.
- ATENCIÓN: No quite nunca la junta de estanqueidad de la puerta del horno.
- ATENCIÓN: No llene el fondo del horno con agua durante la cocción o cuando esté caliente.
- No es necesario llevar a cabo operaciones/configuraciones adicionales para que el electrodoméstico funcione a las frecuencias nominales.
- 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 la última página según el tipo de instalación.
- 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 Generales

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

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

Recomendaciones de seguridad

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

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

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

Seguridad eléctrica

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

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

CONEXIÓN

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

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

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

ATENCIÓN

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

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

Recomendaciones

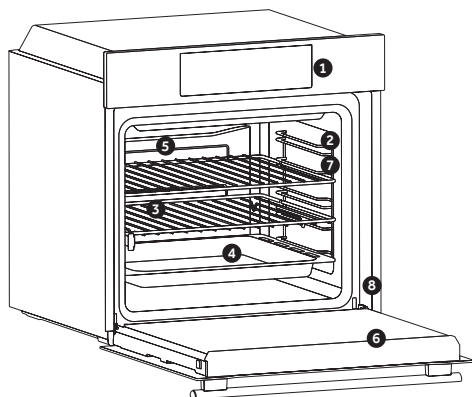
Una limpieza mínima después de utilizar el horno ayudará a mantenerlo limpio durante más tiempo. No forrar las paredes del horno con aluminio u otras protecciones disponibles en tiendas. El aluminio o los protectores, en contacto directo con el esmalte caliente puede derretirse y deteriorar el esmalte del interior. Para evitar un exceso de suciedad en el horno y que pueden derivar en olores y humo en exceso, recomendamos no utilizar el horno a temperaturas muy elevadas. Es mejor ampliar el tiempo de cocción y bajar un poco la temperatura.

Instalación

No es obligación del fabricante instalar el horno. Si se requiere la ayuda del fabricante para subsanar fallos derivados de una instalación incorrecta, dicha asistencia no la cubrirá la garantía. Han de seguirse a rajatabla las instrucciones de instalación para personal cualificado. Una instalación incorrecta puede provocar daños personales, materiales o en animales. El fabricante no se hace responsable de esos posibles daños.

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

Descripción del producto

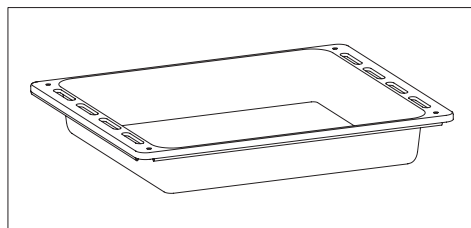


1. Panel de control
2. Niveles del horno (rejilla lateral, si está incluida)
3. Rejillas
4. Bandejas
5. Ventilador (si está presente)
6. Puerta del horno
7. Rejillas laterales (si están presentes: solo para cavidad plana)

8. Número de serie

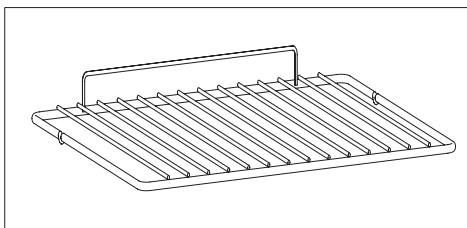
ACCESORIOS

Bandeja de goteo



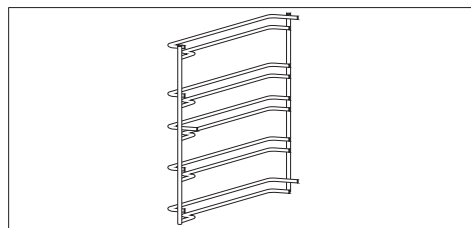
Recoge los residuos que gotean al cocinar alimentos en las rejillas.

Rejilla metálica



Sostiene fuentes y platos.

Rejillas laterales (solo si están presentes)



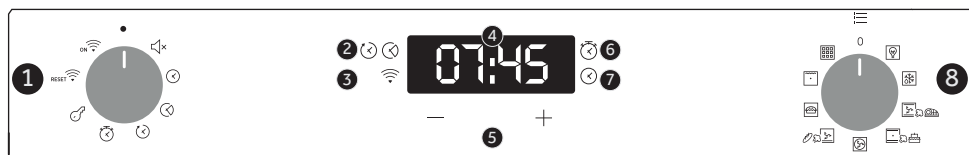
Situadas en ambos lados de la cavidad del horno, sostienen rejillas de metal y bandejas de goteo.

Primer uso

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

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

Descripción general



- 1- Temporizador
- 2- Configuración del reloj
- 3- Tiempo de cocción
- 4- Fin de la cocción
- 5- Display para temperatura o tiempo
- 6- Teclas para pulsar
- 7- Selección de temperatura
- 8- Selección de función

ATENCIÓN

La primera operación que debe llevarse a cabo después de la instalación o de una interrupción de corriente es la configuración de la hora (situaciones de este tipo pueden reconocerse porque la pantalla se enciende y parpadea mostrando 12:00).

200°-> El LED "°" de la temperatura parpadea hasta que alcanza la temperatura seleccionada.

HOT -> Cuando un programa termina, si el horno todavía está caliente, la pantalla muestra alternativamente "HOT" y el tiempo, incluso si las perillas se han colocado en OFF.

FUNCIÓN	CÓMO SE ACTIVA	CÓMO SE DESACTIVA	QUÉ HACE	PARA QUÉ SIRVE
MODALIDAD SILENCIOSA 	Gire la perilla del programador hasta la "Modalidad Silenciosa".	Gire la perilla hasta la posición Off.	Permite apagar el sonido del programador.	Esta función se utiliza para apagar el sonido del programador.
CONFIGURACIÓN DEL RELOJ 	Gire la perilla hasta la posición "Configuración del reloj". Use los botones "-" y "+" para configurar la hora.	Gire la perilla hasta la posición Off.	Permite regular la hora que aparece en pantalla.	Esta función permite regular la hora usando los botones "-" y "+". NOTA: configure la hora en el momento de la instalación del horno o inmediatamente después de una interrupción de la corriente (12:00 parpadea en la pantalla).
DURACIÓN DE LA COCCIÓN 	Seleccionar una función de cocción. Gire la perilla del programador hasta la duración de la cocción. Regular el tiempo de cocción usando los botones "-" y "+". El Autodisplay se ilumina.	Una vez transcurrido el tiempo, el horno se desactiva automáticamente. Para detener la cocción anticipadamente debe girarse la perilla de función hasta la posición Off, o ajustar el tiempo de cocción a 00:00 girando la perilla hasta la Duración de la cocción y utilizando los botones "-" y "+".	Permite regular el tiempo de cocción. Cuando el tiempo de cocción esté regulado, gire la perilla hasta Off para volver a ver la hora actual. Para ver la hora seleccionada, gire el selector de función izquierdo hasta la posición Duración de la cocción.	Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción, el horno se detiene automáticamente y la alarma suena durante unos segundos.
FIN DE LA COCCIÓN 	Seleccionar una función de cocción. Gire la perilla hasta la posición de Fin de la cocción. Regular la hora de fin de la cocción usando los botones "-" y "+". El Autodisplay se ilumina.	Cuando la cocción termina, el horno se apaga automáticamente. Para bloquear la cocción anticipadamente, gire el selector de función hasta la posición Off.	Permite memorizar la hora de fin de la cocción. Cuando la hora de fin de la cocción esté regulada, gire el selector de función hasta Off para volver a la hora actual. Para ver el tiempo de cocción seleccionado, gire el selector de función izquierdo hasta la posición Fin de la cocción. NOTA: La función de cocción diferida no está disponible para los siguientes modos de cocción: Grill con ventilador y Grill	Esta función también se utiliza para cocciones que se puedan programar por anticipado. Por ejemplo, el alimento deseado debe cocer durante 45 minutos y deseo que esté listo a las 12.30; en tal caso: al término de la duración configurada el horno se apaga automáticamente y avisa con una señal acústica. Seleccione la función de cocción deseada. Ajuste la duración de la cocción a 45 minutos ("- "+""). Ajuste el fin de la cocción a las 12.30 h ("- "+""). La cocción se iniciará automáticamente a las 11.45 h (12.30 menos 45 minutos) y el horno se apagará automáticamente a la hora configurada como fin de la cocción.
TIMER 	Gire la perilla del programador hasta la posición Timer. Regular el tiempo de cocción usando los botones "-" y "+".	Ajuste el tiempo a 00:00, girando la perilla del programador hasta la posición Timer y utilizando los botones "-" y "+".	Esta función activa una alarma sonora de varios segundos al final del tiempo configurado.	La alarma acústica funciona independientemente de si el horno está encendido.
BLOQUEO INFANTIL 	Gire la perilla del programador hasta la posición de bloqueo infantil. Pulse el botón "+" durante 7 segundos. El bloqueo para niños está disponible cuando el LED del bloqueo para niños se ilumina y aparece «STOP» en la pantalla	Vuelva a girar la perilla hasta la función de bloqueo infantil y pulse el botón "+" durante 7 segundos. La indicación «STOP» desaparece y el LED del bloqueo para niños comienza a parpadear.	El horno no se puede utilizar.	Esta función es útil en casas donde hay niños pequeños.

Conectividad

PARÁMETROS DE CONEXIÓN INALÁMBRICA

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

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO PARA EQUIPOS EN RED

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

Cómo activar el puerto de red inalámbrica:

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

Cómo desactivar el puerto de red inalámbrica:

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

Registro del horno en la aplicación

DESDE EL SMARTPHONE

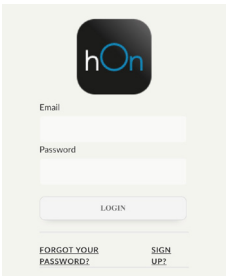
Paso 1

- Descargue la aplicación hOn.



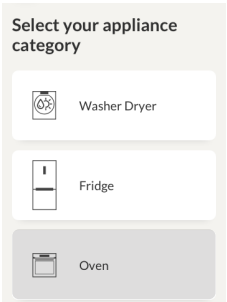
Paso 2

- Regístrese o inicie sesión.



Paso 3

- Añada un nuevo electrodoméstico.

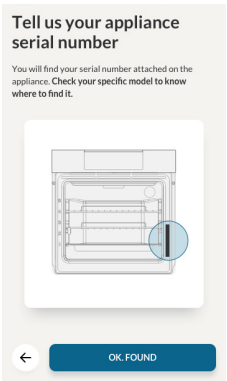


Paso 4

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



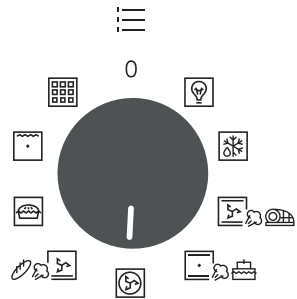
Escriba aquí su número de serie para futuras consultas.



DESDE EL ELECTRODOMÉSTICO

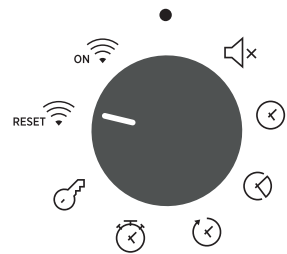
Paso 5

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



Paso 6

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



Paso 7

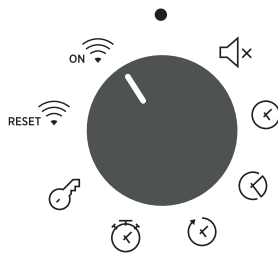
- Cuando el LED del WiFi empiece a parpadear, dispondrá de 5 minutos para seguir con el emparejamiento.



Modo de control remoto

Paso 1

- Gire el selector al programa WiFi.



Paso 2

- El LED del WiFi se ilumina.



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

Modalidades de cocción

Mando selector	T°C establecida	Rango de T°C	FUNCIÓN
			LAMPARA: Conecta la luz interior
			DESCONGELACIÓN: Funcionamiento de la turbina de cocción que hace circular el aire dentro del espacio del horno. Ideal para realizar una descongelación previa a una cocción.
	180	50 ÷ MAX	MULTINIVEL: Utilización simultánea de la resistencia inferior, superior y de la turbina que hace circular el aire dentro del espacio del horno. Función recomendada para las aves, la repostería, los pescados, las verduras... El calor penetra mejor dentro del alimento a cocer reduciendo el tiempo de cocción, así como el tiempo de precalentamiento. Se pueden realizar cocciones combinadas con preparaciones idénticas o distintas en uno o dos niveles. Este modo de cocción garantiza una distribución homogénea del calor y no mezcla los olores. Para una cocción combinada se deben prever unos diez minutos más.
	190	50 ÷ MAX	* COOK LIGHT: Esta función permite cocinar de forma más sana porque reduce la cantidad de grasa y aceite que se necesita. La combinación de elementos térmicos con un ciclo pulsatorio de aire garantiza un resultado de cocción perfecto.
	210	50 ÷ MAX	COCCIÓN CON VENTILADOR + VAPOR: El aire caliente se distribuye por las diferentes repisas, haciendo que esta función sea ideal para cocer simultáneamente diferentes tipos de comida, sin mezclar nunca sabores ni olores. Apretando la tecla VAPOR, la opción del vapor trabaja en armonía con el calor tradicional garantizando a tus platos el máximo gusto, una perfecta fermentación y la mejor consistencia. Esta modalidad es adecuada para la cocción de hojaldres, dulces a base de levadura, pan y pizza, carne y pescados asados.
	220	50 ÷ MAX	CONVECCIÓN + VAPOR: El elemento calentador superior e inferior se encenderán usando el agua del interior de la cavidad para generar vapor. Es necesario añadir 150 ml de agua en la cavidad y girar el selector a esta función para obtener un rendimiento de cocción homogéneo.
	230	50 ÷ MAX	GRILL: El grill debe utilizarse con la puerta cerrada. Utilización de la resistencia superior con posibilidad de ajustar la temperatura. Es necesario un precalentamiento de 5 minutos para que la resistencia se ponga al rojo. Éxito seguro con las parrilladas, las brochetas y los gratinados. Las carnes blancas deben alejarse del grill, porque aunque así se alargará el tiempo de cocción, la carne quedará más sabrosa. Las carnes rojas y los filetes de pescado se pueden colocar encima de la rejilla colocando debajo la graseira.
	180	50 ÷ MAX	CONVECCIÓN + VENTILADOR + VAPOR: Al seleccionar esta función, los elementos calentadores inferior y superior trabajan junto con el ventilador para ofrecer una cocción uniforme en todos los niveles. Es necesario añadir 150 ml de agua en la cavidad y girar el selector a esta función. Este método de cocción mejora la ternura y los sabores de cada plato, especialmente los asados y la carne roja.
			WIFI ACTIVA: El horno permite la conexión wifi.
			REINICIO WIFI: Permite reiniciar la conexión wifi.
	ECO	ECO ÷ SUPER	PIRÓLISIS

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

Limpieza y mantenimiento del horno

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

PIEZAS DE VIDRIO

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

JUNTA DE LA PUERTA DEL HORNO

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

ACCESORIOS

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

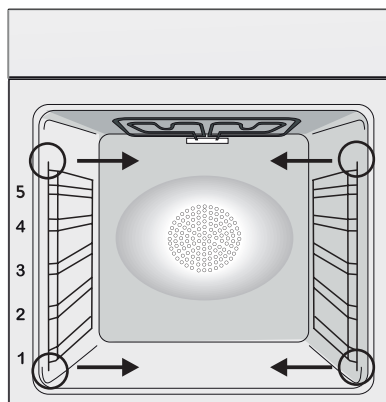
FUENTE DE GOTEO

Después de usar las resistencias, extraiga la fuente del horno. Vierta la grasa caliente en un recipiente y lave la fuente con agua caliente utilizando una esponja y detergente lavavajillas. Si quedan residuos grasos, sumerja la fuente en agua y detergente. También se puede lavar la fuente en el lavavajillas o bien utilizar un detergente comercial para hornos. Nunca vuelva a introducir la fuente sucia en el horno.

Mantenimiento

Extracción y limpieza de los bastidores cableados

- 1- Retire las guías metálicas tirando de ellas en la dirección de las flechas (ver más abajo)
- 2- Para limpiar las guías metálicas, puede ponerlas en el lavavajillas o utilizar una esponja húmeda, asegurándose siempre de que se sequen después.
- 3- Después del proceso de limpieza, monte las guías metálicas en orden inverso."

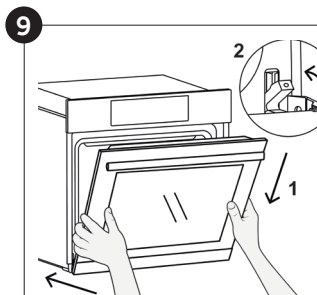
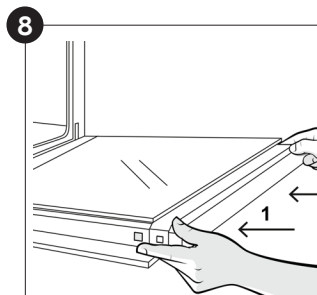
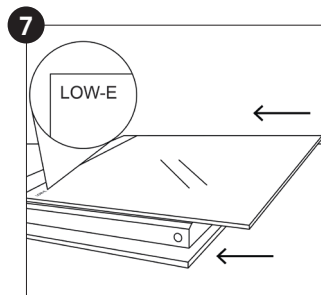
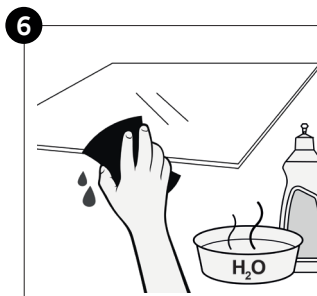
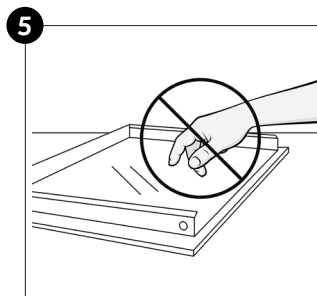
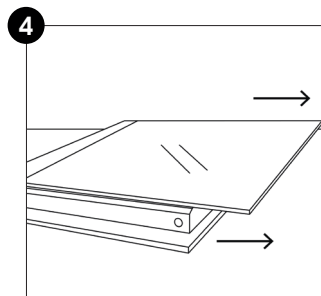
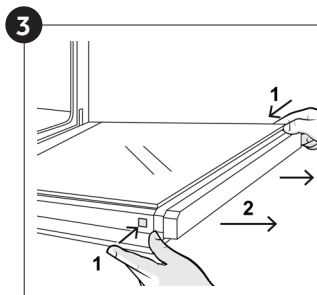
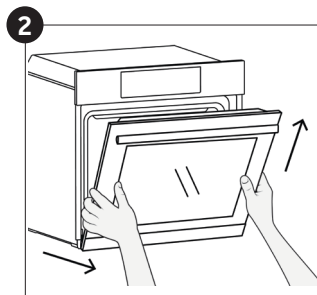
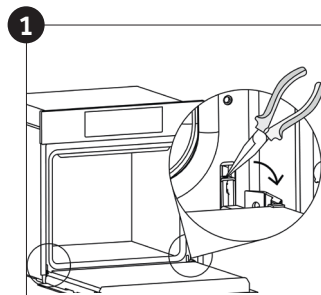


SUSTITUCIÓN DE LA BOMBILLA

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

Este producto contiene una o más fuentes de luz de clase de eficiencia energética G (bombilla) / F (10 Led).

1. Abra la puerta 90° y tire de las lengüetas de fijación de la bisagra hacia el exterior del horno.
2. Ponga la puerta en un ángulo de 45°, luego tire de la puerta hacia adelante y hacia arriba al mismo tiempo para soltarla. Retire la puerta del horno y colóquela sobre una superficie amortiguada (p.ej. encima de un trozo de tela) con el tirador orientado hacia abajo.
3. Pulse los dos botones de la izquierda y la derecha al mismo tiempo y tire de la cubierta superior de la puerta hacia usted para retirarla.
4. Retire cuidadosamente el cristal del interior del horno, sosténgalo firmemente con las dos manos y póngalo sobre una superficie lisa y plana.
5. Si hay paneles de cristal en el medio, retírelos y colóquelos sobre una superficie blanda. ATENCIÓN: el panel de cristal exterior no es extraíble.
6. Limpie el cristal con un paño suave usando un producto de limpieza adecuado.
7. Después de la limpieza, vuelva a montar las piezas en el orden opuesto a la extracción. En todos los paneles de cristal, la indicación "Low-E" debe ser correctamente legible y estar colocada en el lado izquierdo de la puerta, cerca de la bisagra lateral izquierda. Esto asegura que la etiqueta impresa en el primer panel de cristal permanezca dentro de la puerta.
8. Vuelva a colocar la tapa de la puerta del horno empujando hacia adentro hasta oír el clic de los dos botones laterales al ponerse en su sitio.
9. Sosteniendo la puerta a 45°, inserte al mismo tiempo las partes macho derecha e izquierda de la bisagra en los orificios de las bisagras, hasta oír el clic al ponerse en su sitio. Lleve la puerta a un ángulo de 90° y bloquee las lengüetas de fijación moviéndolas hacia el interior del horno.



Pirólisis

Se puede configurar el horno de forma que lleve a cabo automáticamente la limpieza. Las dos opciones disponibles son ECO y SUPER.

** La opción puede configurarse únicamente en los hornos dotados de dicha función.

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

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

- **CICLO PIROLÍTICO ECO:** este ciclo permite limpiar hornos moderadamente sucios y tiene una duración de 90 minutos.

- **CICLO PIROLÍTICO SUPER:** este ciclo está indicado para hornos especialmente sucios y tiene una duración de 120 minutos.

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

Antes de llevar a cabo un ciclo pirolítico:

- Extraiga todos los accesorios del horno, ya que no son capaces de resistir las elevadas temperaturas utilizadas durante el ciclo de limpieza pirolítico; en especial, extraiga las rejillas y el soporte elevado (véase el capítulo EXTRACCIÓN DE REJILLAS Y SOPORTE ELEVADO). En hornos dotados de la sonda de carne es necesario, antes de efectuar el ciclo de limpieza, cerrar el horno con la tuerca suministrada de serie.

- Extraer todo resto de grasa y limpiar cualquier mancha que pudiera exigir demasiado tiempo para ser eliminada.

- Este tipo de manchas pueden incendiarse a causa de las temperaturas extremadamente elevadas del ciclo pirolítico.

- Cierre la puerta del horno.

- Limpie la puerta del horno.

- Con una esponja húmeda quite los residuos más consistentes del interior del horno. No utilice detergentes.

- Quite todos los accesorios y el kit guías deslizables (si existe);

- No deje paños de cocina o manoplas en la manija.

Uso del ciclo pirolítico:

1- Gire el mando de las funciones hasta la po-

sición "  ". En el display, aparece la opción "ECO" o "SUP". El tiempo fijado es de 90 min, que puede ser variado desde 90 min. (modo ECO) hasta 120 min. (modo SUP) mediante el programador (opciones "+" y "-"). Si el horno está muy sucio, es recomendable incrementar el tiempo a 120 min, si no está excesivamente sucio, reducirlo a 90 min.

2- Es posible introducir el inicio diferido en el ciclo de pirólisis mediante el programador cambiando la hora de fin.

3- Después de unos minutos, cuando el horno alcanza una alta temperatura, la puerta se bloquea automáticamente. El ciclo de pirólisis se puede parar en cualquier momento moviendo el mando de las funciones hasta la posición "0".

4- Cuando el ciclo de pirólisis finaliza, se termina, se apagará esta función automáticamente. Una vez que en el display aparece que ha terminado, se desbloqueará la puerta "0 - - n".

5- Puede girar el mando hasta la opción "0" y apagar el ciclo, pero como la temperatura es alta, la puerta aparecerá como bloqueada hasta que disminuya la temperatura.

Gestión de residuos y respeto por el medio ambiente



Este aparato está certificado conforme a la directiva europea 2012/19/EU sobre aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE). Los dispositivos WEEE contienen sustancias contaminantes (que pueden provocar

consecuencias negativas en el medio ambiente) o componentes básicos (que pueden reutilizarse). Es importante que dichos dispositivos estén sujetos a tratamientos específicos para eliminar y desechar correctamente todos los contaminantes y recuperar todos los materiales. Cada individuo puede desempeñar un papel importante a la hora de asegurar que los dispositivos WEEE no se conviertan en un problema medioambiental; es esencial seguir algunas reglas básicas:

- los dispositivos WEEE no deben tratarse como residuos domésticos;
- los dispositivos WEEE deben llevarse a los puntos de recogida específicos gestionados por el municipio o por una sociedad registrada. En muchos países, para los WEEE de grandes dimensiones, puede haber disponible un servi-

cio de recogida a domicilio. Cuando se compra un nuevo aparato, el viejo puede entregarse al vendedor, que debe adquirirlo gratuitamente siempre que el aparato sea de tipo equivalente y tenga las mismas funciones que el que se ha adquirido.

AHORRAR Y RESPETAR EL MEDIO AMBIENTE

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

Solución de problemas

Problema	Causa posible	Solución
El horno no se calienta	El reloj no está en hora	Configure el reloj
El horno no se calienta	El bloqueo infantil está activado	Desactive el bloqueo infantil
El horno no se calienta	Los ajustes necesarios no están configurados	Asegúrese de que los ajustes necesarios sean correctos

Shrnutí

79	Bezpečnostní pokyny
83	Obecné pokyny
85	Popis výrobku
86	Popis displeje
88	Připojení
92	Režimy vaření
93	Obecné poznámky k čištění
93	Údržba
96	Řešení problémů
116	Instalace

Bezpečnostní pokyny

- 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.
- VAROVÁNÍ: přístupné součásti mohou být během používání trouby horké. Zabraňte přístupu malých dětí na menší než bezpečnou vzdálenost.
- VAROVÁNÍ: pokud se používá gril, přístupné díly jsou horké. Zabraňte přístupu dětí na menší než bezpečnou vzdálenost.
- Před prováděním jakékoli práce na spotřebiči nebo údržby odpojte spotřebič od síťového napájení.
- VAROVÁNÍ: Aby se zabránilo jakémukoli nebezpečí způsobenému náhodným resetováním tepelné pojistky, spotřebič nesmí být napájen přes externí vypínací zařízení, jako je časovač, ani být připojen k okruhu, který se pravidelně zapíná a vypíná.
- Děti mladší osmi let se musí zdržovat v bezpečné vzdálenosti od spotřebiče, pokud nejsou pod nepřetržitým dohledem.
- Děti si nesmí hrát se spotřebičem.
- Osoby ve věku osmi nebo více let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi bez zkušeností nebo znalosti výrobku smějí používat spotřebič pouze pod dohledem nebo s poučením o provozu spotřebiče, bezpečným způsobem a s vědomím možných rizik.
- Děti bez dozoru nesmějí provádět čištění a údržbu.
- K čištění skel dvířek trouby nepoužívejte drsné nebo brusné materiály ani ostré kovové škrabky, protože mohou poškrábat povrch a způsobit rozbití skla.

- Před odstraněním odnímatelných součástí je nutné vypnout troubu. Po vyčištění je namontujte zpět podle pokynů.
- Používejte pouze takovou sondu do masa, která je doporučena pro tuto troubu.

- K čištění nepoužívejte parní čistič ani vysokotlaký postřik.

- POKUD VÝROBCE DODAL TROUBU BEZ ZÁSTRČKY:

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

Připojení ke zdroji energie musí provést odborník s vhodnou kvalifikací. Je nutné dodržet polaritu trouby a síťového napájení.

K odpojování se musí používat vypínač začleněný do pevné kabeláže v souladu s elektroinstalačními předpisy.

- POKUD VÝROBCE DODAL TROUBU SE ZÁSTRČKOU:

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

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

- Pokud je napájecí kabel poškozený, měl by být nahrazen kabelem nebo speciálním svazkem dostupným od výrobce nebo servisního oddělení. Napájecí kabel musí být typu H05V2V2-F. Tento úkon by měl provést odborník s vhodnou kvalifikací. Zemnicí vodič (žlutozelený) musí být přibližně o 10 mm delší než ostatní vodiče. V případě jakýchkoli oprav kontaktujte pouze oddělení péče o zákazníky a požadujte použití originálních náhradních dílů.
- Nedodržení výše uvedených pokynů může narušit bezpečnost spotřebiče a způsobit ztrátu záruky.
- Před čištěním je nutné odstranit veškerý nadbytečný rozlitý materiál.
- Dlouhý výpadek napájení během probíhající fáze pečení může způsobit selhání monitoru. V takovém případě kontaktujte zákaznický servis.
- Spotřebič se nesmí instalovat za dekorační dvířka, aby se zamezilo přehřívání.
- Když dovnitř vkládáte rošt, ujistěte se, že zarážka je obrácena nahoru a nachází se v zadní části vnitřního prostoru. Rošt musí být úplně zasunutý do vnitřního prostoru.
- Při zasunování roštů dávejte pozor, aby byla hrana s ochranou proti posunu umístěna vzadu a nahoře.
- 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.

- **UPOZORNĚNÍ:** Během pečení, nebo když je trouba horká, nedoplňujte vodu do spodní části vnitřního prostoru.
- K provozování spotřebiče při jmenovitých frekvencích nejsou nutné žádné další úkony ani nastavování.
- 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 poslední straně.
- S ohledem na správné používání trouby se doporučuje zamezit přímému kontaktu pokrmů s rošty a plechy a používat pečicí papír a/nebo speciální nádoby.

Obecné pokyny

Děkujeme vám, že jste si vybrali jeden z našich výrobků. Pro dosažení nejlepších výsledků s troubou byste si měli pečlivě přečíst tento návod a uschovat jej pro budoucí použití. Před instalací trouby si poznamenejte výrobní číslo, abyste jej mohli poskytnout pracovníkům zákaznických služeb v případě nutnosti opravy. Po vyjmutí trouby z obalu zkontrolujte, zda nedošlo během přepravy k jejímu poškození. Máte-li pochybnosti, troubu nepoužívejte a požádejte kvalifikovaného technika o radu. Uchovávejte všechny obalový materiál (plastové sáčky, polystyrén, hřebíky) mimo dosah dětí. Při prvním zapnutí trouby může vzniknout silný páchnoucí kouř, který je způsoben prvním ohřevem lepidla na izolačních deskách v troubě. To je naprosto normální, a pokud k tomu dojde, je třeba počkat, než se kouř rozptýlí, a teprve poté vložit do trouby pokrm. Výrobce neponese žádnou odpovědnost v případech, kdy nebudou dodrženy pokyny obsažené v tomto dokumentu.

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

Bezpečnostní pokyny

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

Použití jakéhokoliv elektrického spotřebiče předpokládá dodržování některých základních pravidel:

- neodpojujte napájecí kabel ze zásuvky taháním;
- 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.

Bezpečnost elektrických zařízení

ZAJISTĚTE, ABY ELEKTRICKÁ ZAPOJENÍ PROVÁDĚL ELEKTRIKÁŘ NEBO KVALIFIKOVANÝ TECHNIK. Napájecí zdroj, ke kterému je trouba připojena, musí být v souladu s právními předpisy platnými v zemi instalace. Výrobce nenese žádnou zodpovědnost za případné škody způsobené nedodržením těchto pokynů. Trouba musí být připojena k elektrické síti prostřednictvím uzemněné zásuvky nebo vícepólového odpojovače v závislosti na právních předpisech platných v zemi instalace. Elektrické napájení je třeba chránit vhodnými pojistkami a použité kabely musí mít takový průřez, který je schopen zajistit správné napájení trouby.

ZAPOJENÍ

Trouba je dodávána s napájecím kabelem, který by měl být připojen pouze k elektrickému napájení s 220–240 V AC mezi fázemi nebo mezi fází a nulovým vodičem. Před připojením trouby k elektrické síti je důležité zkontrolovat:

- napájecí napětí uvedené na voltmetru;
- nastavení odpojovače.

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

VAROVÁNÍ

Před připojením trouby k elektrické síti požádejte kvalifikovaného elektrikáře o kontrolu propojení zemnicí svorky elektrického napájení. Výrobce nenese žádnou odpovědnost za nehody nebo jiné problémy způsobené nepřipojením trouby k zemnicí svorce nebo použitím přerušeného spojení s uzemněním.

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

Když je trouba vypnutá, může být kolem centrálního hlavního vypínače slabé světlo. To je normální chování. Lze ho odstranit pouhým otočením zástrčky vzhůru nohama nebo prohozením přívodních svorek.

Doporučení

Po každém použití trouby napomůže minimální vyčištění udržet troubu v dokonalé čistotě.

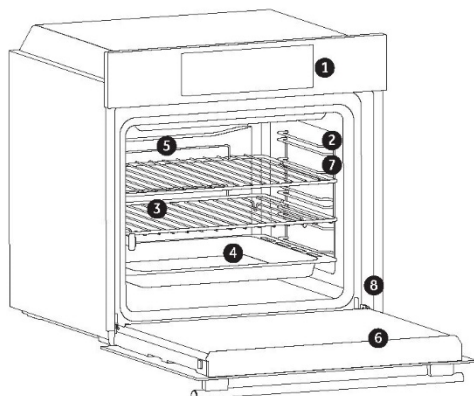
Nevykládejte stěny trouby hliníkovou fólií nebo jednorázovou ochranou dostupnou ve specializovaných prodejnách. U hliníkové fólie nebo jakékoliv jiné ochrany hrozí při přímém kontaktu s horkým smaltem riziko tavení a poškození vnitřního smaltu. Aby se zabránilo nadměrnému znečištění trouby a výsledným silným kouřovým zápachům, doporučujeme nepoužívat troubu při velmi vysokých teplotách. Je lepší prodloužit dobu pečení a mírně snížit teplotu. Vedle příslušenství dodávaného s troubou doporučujeme používat pouze nádobí a pečicí formy odolné proti velmi vysokým teplotám.

Instalace

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

Trouba může být umístěna ve výšce ve sloupci nebo pod pracovní deskou. Před upevněním je nutné zajistit dobré větrání v prostoru pro troubu, které umožní řádnou cirkulaci čerstvého vzduchu potřebného pro chlazení a ochranu vnitřních částí. Na základě typu upevnění vytvořte otvory popsané na poslední straně.

Popis výrobku

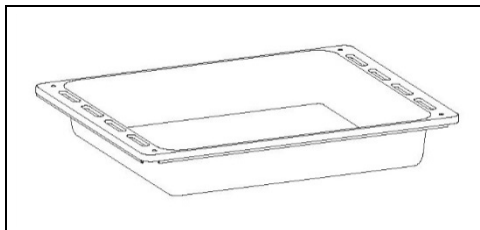


1. Ovládací panel
2. Polohy roštu (bočního drátěného roštu, je-li součástí dodávky)
3. Rošty
4. Plechy
5. Ventilátor (pokud je ve výbavě)
6. Dvířka trouby
7. Boční drátěné rošty (pokud se používají; pouze pro plochý vnitřní prostor)

8. Sériové číslo

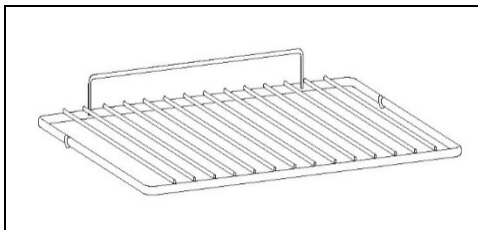
PŘÍSLUŠENSTVÍ

Odkapávací plech



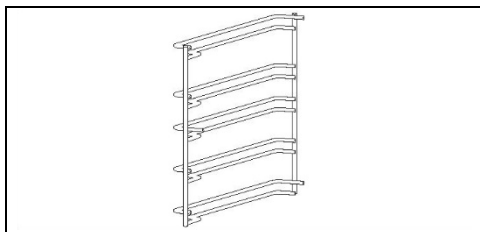
Shromažďuje zbytky, které odkapávají při pečení pokrmů na roštích.

Kovový rošt



Drží pečící plechy a talíře.

Boční drátěné rošty (pouze pokud se používají)

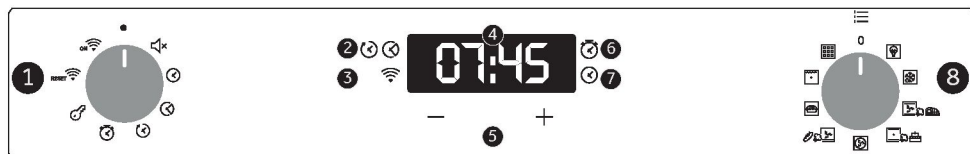


Jsou umístěny na obou stranách vnitřního prostoru trouby, drží kovové rošty a odkapávací plechy.

První použití

PRVOTNÍ ČIŠTĚNÍ: Před prvním použitím trouby 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.

Popis displeje



1. Otočný volič termostatu
2. Konec pečení
3. Doba přípravy
4. Zobrazení teploty nebo hodin
5. Nastavovací prvky na displeji LCD
6. Minutka
7. Nastavení hodin
8. Otočný volič funkcí

VAROVÁNÍ!

Prvním úkonem, který je třeba provést po instalaci nebo výpadku napájení, je nastavit denní čas (pokud na displeji bliká 12:00, došlo k výpadku napájení).

200°-> Kontrolka teploty „°“ bliká, dokud se nedosáhne zobrazené teploty.

HOT -> Pokud je trouba po skončení programu stále horká, na displeji se střídavě zobrazuje text „HOT“ a čas, i když jsou otočné ovladače ve vypnuté poloze.

FUNKCE	JAK AKTIVOVAT	JAK DEAKTIVOVAT	CO TO DĚLÁ	PROČ JE TO POTŘEBA
TICHÝ REŽIM 	Otočte levým voličem funkci do polohy „Tichý režim“	Otočte volič funkcí do polohy VYPNUTO.	Umožňuje vypnout zvuk minutky.	Vypnutí zvuku minutky.
NASTAVENÍ ČASU 	Otočte levý volič funkce do polohy „Nastavení hodin“. Čas nastavte tlačítky „+“ nebo „-“.	Otočte volič funkcí do polohy VYPNUTO.	Umožňuje nastavit čas, který se zobrazuje na displeji.	Nastavení času Pozn.: Nastavte čas při první instalaci trouby nebo při obnovení napájení po výpadku proudu (zobrazuje se blikající čas 12:00).
DOBA PEČENÍ 	Otočte pravý volič funkcí do polohy pro pečení Otočte levý ovladač funkcí do polohy „Doba trvání pečení“ Nastavte čas pečení tlačítky „+“ a „-“. Zobrazí se automatické osvětlení	Po uplynutí doby pečení se trouba automaticky vypne a několik sekund zvoní alarm. Pokud chcete ukončit pečení dříve, otočte volič funkcí do polohy VYPNUTO nebo nastavte čas na 00:00 otáčením voliče funkcí do polohy Doba trvání pečení a pomocí tlačítek „+“ a „-“.	Umožňuje nastavit požadovanou dobu pečení pro zvolený recept. Po nastavení doby pečení otočte volič funkcí do polohy VYPNUTO a zobrazí se aktuální čas. Pokud chcete zobrazit zvolenou dobu pečení, otočte levý volič funkcí do polohy Doba trvání pečení.	Pro přípravu požadovaných receptů.
KONEC PEČENÍ 	Otočte pravý volič funkcí do polohy pro pečení Otočte levý volič funkcí do polohy „Konec pečení“. Nastavte čas konce pečení tlačítky „+“ a „-“. Zobrazí se automatické osvětlení	Po uplynutí doby pečení se trouba vypne automaticky. Pokud chcete pečení ukončit dříve, otočte voličem funkcí do polohy vypnuto.	To umožňuje nastavit čas konce pečení podle vašeho přání. Po nastavení doby pečení otočte volič funkcí do polohy VYPNUTO a zobrazí se aktuální čas. Pokud chcete zobrazit vybraný čas pečení, otočte levý volič funkcí do polohy Konec pečení. POZNÁMKA: Funkce odloženého vaření není k dispozici pro následující režimy vaření: gril s ventilátorem a gril	Tato funkce se zpravidla používá s funkcí DOBA PEČENÍ. Například, pokrm se potřebuje péct 45 minut a chcete, aby byl připraven ve 12:30; v takovém případě: na konci stanovené doby se trouba automaticky vypne a zní alarm. Vyberte požadovanou funkci pečení. Nastavte dobu pečení na 45 minut („-“, „+“). Nastavte čas konce pečení na 12:30 („-“, „+“). Pečení začne automaticky v 11:45 (12:30 - 45 minut). Na konci nastavené doby pečení se trouba automaticky vypne. VAROVÁNÍ: Pokud nastavíte pouze čas ukončení pečení a ne dobu pečení, trouba se okamžitě zapne a vypne se v nastaveném čase konce pečení.
MINUTKA 	Otočte levý volič funkcí do polohy pro Minutku. Nastavte čas pečení tlačítky „+“ a „-“	Nastavte čas na 00.00 otočením levého voliče funkcí do polohy Minutka a pomocí tlačítka „-“	Na konci nastavené doby se ozve zvukový signál. V průběhu operace displej zobrazuje zbývající čas.	Umožňuje používat troubu pro upozornění, i když je vypnutá.
DĚTSKÁ POJISTKA 	Otočte levý volič funkcí do polohy Dětské pojistky. Do 7 sekund stiskněte tlačítko „+“. Když je dětská pojistka aktivní, na displeji se zobrazí „STOP“	Otočte levý volič funkcí zpět na Dětskou pojistku a do 7 sekund stiskněte „+“. Nápis STOP zmizí.	Troubu nelze používat.	Tato funkce je užitečná v domech, ve kterých jsou děti.

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

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

Jak aktivovat port bezdrátové sítě:

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

Jak deaktivovat port bezdrátové sítě:

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

Registrace trouby v aplikaci

NA SMARTPHONU

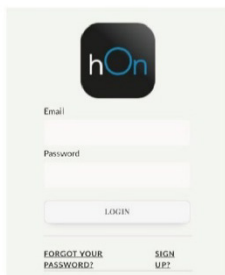
Krok 1

- Stáhněte si aplikaci hOn.



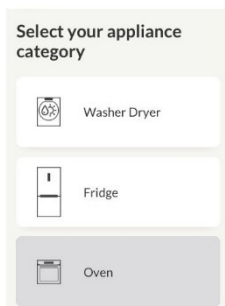
Krok 2

- Zaregistrujte se, nebo se přihlaste.



Krok 3

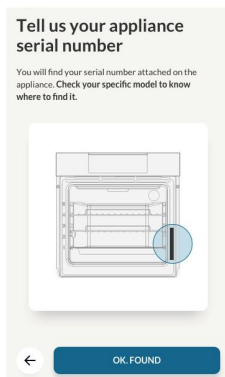
- Přidejte nový spotřebič.



Krok 4

- Naskenujte kód QR, nebo zadejte sériové číslo.

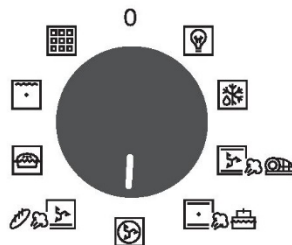
Sem zapište sériové číslo pro budoucí použití.



NA SPOTŘEBIČI

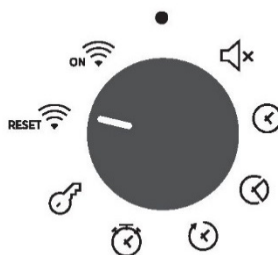
Krok 5

- Otočte knoflíkem funkcí pečení na programu (žádné „světlo“ nebo „0“).



Krok 6

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



Krok 7

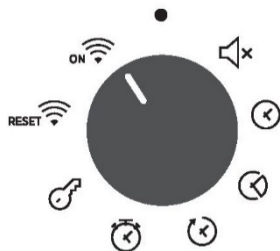
- Jakmile začne blikat kontrolka WiFi, můžete do 5 minut pokračovat v párování.



Režim dálkového ovládání

Krok 1

- Otočte knoflíkem na program WI-FI.



Krok 2

- Kontrolka WiFi se rozsvítí.



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

Režimy vaření

Symbol	Výchozí teploty °C	Rozsah teplot °C	Funkce
			SVĚTLO: Zapne světlo v troubě.
			ODMRAŽOVÁNÍ: Je-li volič nastaven do této polohy, ventilátor zajišťuje proudění vzduchu o pokojové teplotě kolem zmraženého pokrmu a tak jej za několik minut rozmrazí bez toho, aby se jakkoli změnil obsah proteinů v pokrmu.
	180	50 ÷ MAX.	VÍCEÚROVŇOVÝ: Doporučujeme používat tuto metodu pro drůbež, těstoviny, ryby a zeleninu. Teplo proniká do pokrmu lépe a zkrátí se také doba pečení a předejdeho. Můžete péct různé pokrmy zároveň se stejnou přípravou nebo bez přípravy v jedné nebo více pozicích. Tato metoda pečení zajišťuje rovnoměrnou distribuci tepla a zabraňuje smísení vůní. Při současném pečení více pokrmů nastavte o deset minut delší dobu.
	190	50 ÷ MAX.	* COOK LIGHT Tato funkce umožňuje připravovat pokrmy zdravěji tak, že snižuje potřebné množství tuku nebo oleje. Kombinace topných těles s cyklem pulzujícího vzduchu zaručuje dokonalý výsledek pečení.
	210	50 ÷ MAX.	KONVEKCE + VENTILÁTOR + PÁRA: Pokud zvolíte tuto funkci, spodní a horní topné těleso pracují společně s ventilátorem pro rovnoměrné pečení na všech úrovních. Do vnitřního prostoru je třeba přidat 150 ml vody a otočit knoflíkem na tuto funkci. Tento způsob přípravy zvýrazní křehkost a chuť každého pokrmu, zejména pečeného a červeného masa.
	220	50 ÷ MAX.	KONVENČNÍ + PÁRA: Horní i spodní topné těleso se zapíná pomocí vody ve vnitřním prostoru a vytváří páru. Do vnitřního prostoru je nutné přidat 150 ml vody a otáčením knoflíku dosáhnout homogenního výkonu pečení.
	230	50 ÷ MAX.	GRIL: používejte gril se zavřenými dvířky. Horní topné těleso se používá samostatně a můžete upravovat teplotu. Rozžhnutí těles do ruda vyžaduje pět minut předehřívání. Úspěch je zaručen pro grilované pokrmy, kebabu a gratinované pokrmy. Bílé maso se umísťuje dále od grilu; doba pečení je delší, ale maso bude chutnější. Tmavé maso a rybí filety můžete pokládat na rošt nad odkapávací plech.
	180	50 ÷ MAX.	SPODNÍ OHŘEV + VENTILÁTOR + PÁRA Spodní topné těleso se používá společně s ventilátorem zajišťujícím cirkulaci vzduchu uvnitř trouby. Pro výrobu páry je nutné přidat do vnitřního prostoru 150 ml vody a otočit knoflíkem na tuto funkci. Možnost páry spolu se spodním ohřevem a ventilátorem zajišťuje dokonalé prokynutí a propečení chleba.
			ZAPNOUT WI-FI: Trouba umožňuje připojení k síti Wi-Fi.
			RESETOVAT WI-FI: Umožňuje restartovat připojení k síti Wi-Fi.
	ECO	ECO ÷ SUPER	PYROLÝZA

* Testováno podle normy EN 60350-1 pro účely prohlášení o spotřebě energie a stanovení energetické třídy.

Obecné poznámky k čištění

Životnost spotřebiče můžete prodloužit prostřednictvím pravidelného čištění. Před prováděním ručního čištění počkejte, až trouba vychladne. Nikdy nepoužívejte při čištění brusné mycí prostředky, drátěnku nebo ostré předměty. Předejdete tak neopravitelnému poškození smaltovaných dílů. Používejte pouze mycí prostředky na bázi vody, mýdla nebo bělidla (čpavek).

SKLENĚNÉ SOUČÁSTI

Doporučuje se čistit skleněné okno savou kuchyňskou utěrkou po každém použití trouby. Chcete-li odstranit odolnější skvrny, můžete použít dobře vyždímanou houbu napuštěnou mycím prostředkem a potom opláchnout vodou.

TĚSNĚNÍ OKNA TROUBY

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

PŘÍSLUŠENSTVÍ

Příslušenství vyčistěte před oplachováním a sušením mokrú mýdlovou houbičkou: vyvarujte se použití abrazivních mycích prostředků.

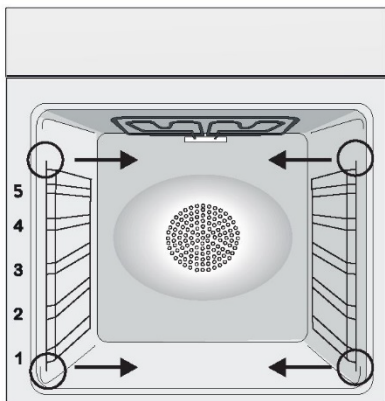
ODKAPÁVACÍ PLECH

Po použití grilu vyjměte plech z trouby. Nalijte na plech horký tuk a umyjte jej v horké vodě pomocí houbičky a prostředku na mytí nádobí. Pokud stále ulpívají mastné skvrny, ponořte plech do vody a mycího prostředku. Alternativně můžete plech umýt v myčce na nádobí nebo použít komerční saponát natrouby. Nikdy nedávejte znečištěný plech zpět do trouby.

Údržba

DEMONTÁŽ A ČIŠTĚNÍ BOČNÍK

1. Vyjměte drátěné stojany tahem ve směru šipek (viz níže).
2. Pro čištění drátěných stojanů je vložte do myčky nádobí nebo použijte mokrou houbu a dbejte na to, abyste je poté osušili.
3. Po vyčištění namontujte drátěné stojany v opačném pořadí."

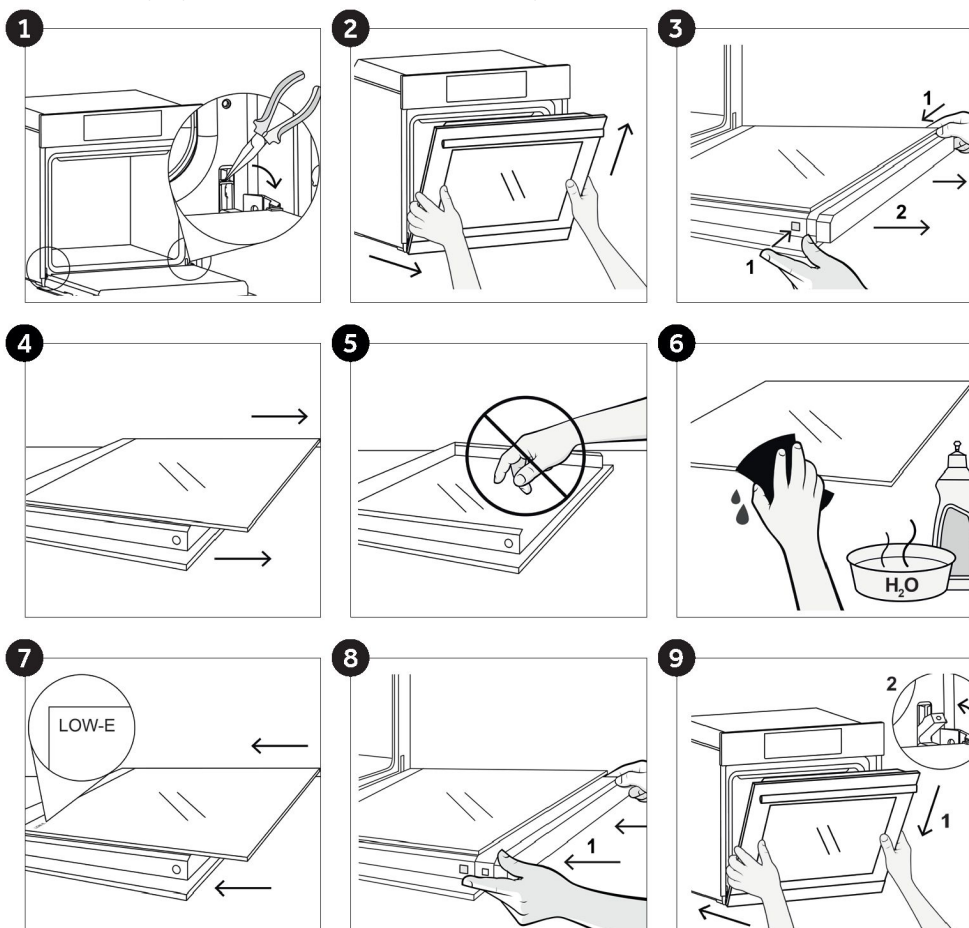


VÝMĚNA ŽÁROVKY

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

Tento výrobek obsahuje jeden nebo více světelných zdrojů třídy energetické účinnosti G (žárovka) / F (10 LED).

1. Otevřete dvířka o 90° a vytáhněte upevňovací jazýčky závěsu směrem ven z trouby.
2. Umístěte dvířka pod úhlem 45° a pak je současně táhněte dopředu a nahoru, abyste je uvolnili. Vyjměte dvířka trouby a položte je na polstrovanou podložku (např. na kus látky) rukojetí dolů.
3. Stiskněte současně dvě tlačítka vlevo a vpravo a zatáhněte za horní kryt dvírek směrem k sobě, abyste jej sejmuli.
4. Opatrně vyjměte sklo uvnitř trouby, pevně ho držte oběma rukama a položte ho na měkký rovný povrch.
5. Pokud jsou mezi nimi skleněné panely, odstraňte je a položte na měkký povrch. POZOR: vnější skleněný panel není odnímatelný.
6. Očistěte sklo měkkým hadříkem s použitím vhodného čisticího prostředku.
7. Po vyčištění znovu sestavte díly v opačném pořadí než při demontáži. Na všech skleněných panelech musí být označení „Low-E“ správně čitelné a umístěné na levé straně dvírek v blízkosti levého bočního závěsu. Tím je zajištěno, že vytištěný štítek na prvním skleněném panelu zůstane uvnitř dveří.
8. Nasadte zpět kryt dvírek trouby zatlačením dovnitř, dokud neuslyšíte, jak obě boční tlačítka zapadnou na své místo.
9. Držte dveře pod úhlem 45° a současně zasuněte pravou a levou vnější část závěsu do otvorů uvolněných závěsů, dokud neuslyšíte jejich zaklapnutí. Nastavte dvířka do úhlu 90° a zajistěte upevňovací jazýčky zatlačením směrem dovnitř trouby.



Pyrolýza

Trouba je vybavena pyrolytickým čistícím systémem, který ničí zbytky pokrmů při vysoké teplotě. Operace je prováděna automaticky prostřednictvím programátoru. Výsledné výpary jsou „čištěny“ průchodem pyrolýzér, který se aktivuje se zahájením pečení. Protože pyrolýzér vyžaduje velmi vysokou teplotu, dvířka trouby jsou opatřena bezpečnostním zámkem. Pyrolýzér můžete kdykoli vypnout. Dvířka nemůžete otevřít, dokud je zobrazen bezpečnostní zámek.

POZNÁMKA: Pokud je nad troubou varný panel, nikdy nepoužívejte plynové hořáky nebo elektrické plotýnky během činnosti pyrolýzér. Tím zabráníte přehřívání varného panelu.

Předvoleny jsou DVA PYROLYTICKÉ CYKLY:

ECO PYROCLEAN: Vyčistí mírně znečištěnou troubu. Pracuje po dobu 90 minut.

SUPER PYROCLEAN: Vyčistí silně znečištěnou troubu. Pracuje po dobu 120 minut.

Na pyrolytickou troubu nikdy nepoužívejte komerčně dostupné čistící prostředky!

Tip: Provádění pyrolytického čištění ihned po pečení vám umožňuje využít zbytkové teplo a tím ušetřit energii.

Před prováděním pyrolytického cyklu:

- **Vyjměte veškeré příslušenství z trouby, protože není schopné snášet vysoké teploty používané během cyklu pyrolytického čištění; vyjměte především mřížky, bočnice a teleskopická vodítka (viz kapitola ODSTRANĚNÍ MŘÍŽEK A BOČNIC).** U trub se sondou do masa zavřete před prováděním čištění otvor pomocí dodané matice.
- **Odstraňte všechny velké kaluže a skvrny, protože jejich zničení by trvalo příliš dlouho. Rovněž příliš velká množství mastnoty by se mohla při velmi vysokých teplotách pyrolytického cyklu vznítit.**
- **Zavřete dvířka trouby.**
- **Před čištěním musí být odstraněny vylité tekutiny.**
- **Vyčistěte dvířka trouby.**
- **Vlhkou houbou odstraňte velké nebo hrubé zbytky jídla z vnitřku trouby.**
- **Nepoužívejte čistící prostředky.**

• **Vyjměte veškeré příslušenství a výsuvný rošt (pokud se používá).**

• **Nepoužívejte utěrky.**

Použití pyrolytického cyklu:



1- Otočte voličem funkcí do polohy „“
Na displeji se zobrazí údaj „ECO „ nebo „ SUP „
Přednastavená doba je 90 min, lze ji měnit od 90 min (režim Eco) do 120 min (režim Sup) pomocí programátoru (tlačítko nastavení „ + „ nebo „ - „). Pokud je trouba velmi znečištěná, doporučuje se zvýšit dobu na 120 min; pokud je trouba mírně znečištěná, zkrátte dobu cyklu čištění na 90 min.

2- Počáteční čas cyklu pyrolytického čištění je možné odložit změnou času KONCE prostřednictvím programátoru.

3- Po několika minutách, když trouba dosáhne vysoké teploty, se dveře automaticky zavřou. Cyklus pyrolytického čištění může být zastaven kdykoli otočením voliče funkcí zpět do polohy „0“ (po dobu 3 sekund bude zobrazeno slovo OFF (Vypnuto)).

4- Jakmile bude cyklus pyrolytického čištění dokončen, pyrolýza se automaticky vypne. Na displeji se bude zobrazovat oznámení „END“ (Konec), dokud nebudou dveře zamknuty, a poté „0--n“

5- Můžete přepnout volič funkcí zpět do polohy „0“, ale pokud je teplota stále vysoká, zobrazí se text „0--n“, který bude informovat o uzamčení dveří.

Použití pyrolytického cyklu v případě trub s dotykovým ovládáním:

1- Otočte voličem funkcí do polohy pyrolysis (pyrolýza). Na displeji se zobrazí oznámení „ECO“ nebo „SUP“

2- Přednastavená doba je 90 minut, ale lze ji změnit. (režim Eco) 120 min. (režim Sup) pomocí programátoru („+“ nebo „-“). Pokud je trouba velmi znečištěná, doba by měla být prodloužena na 120 min; pokud je trouba jen mírně znečištěná, zkrátte cyklus čištění na 90 min.

Nakládání s odpady a ochrana životního prostředí



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 ochraně 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.

ŠETRNOST A OHLEDUPLNOST K ŽIVOTNÍMU PROSTŘEDÍ

Kdykoli je to možné, vyhněte se přehřívání trouby a vždy se ji snažte naplnit. Otvírejte 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.

Řešení problémů

Problém	Možná příčina	Řešení
trouba se nezahřívá	Hodiny nejsou nastaveny	Nastavte hodiny
Trouba se nezahřívá	Funkce pečení a teplota nebyly nastaveny	Přesvědčte se, že potřebná nastavení jsou správná
Žádná reakce dotykového uživatelského rozhraní	Pára nebo kondenzace na panelu uživatelského rozhraní	Vyčistěte panel uživatelského rozhraní hadříkem z mikrovláken a odstraňte kondenzát

Obsah

98	Bezpečnostné pokyny
102	Všeobecné pokyny
104	Opis produktu
105	Popis displeja
107	Možnosť pripojenia
111	Režimy prípravy jedla
112	Všeobecné poznámky k čisteniu
112	Údržba
115	Riešenie problémov
116	Inštalácia

Bezpečnostné pokyny

- 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 v otvorenom plechu.
- Po pečení dlhšie ako 15/20 minút nenechávajte jedlo vo vnútri rúry.
- VAROVANIE: dostupné diely sa môžu počas používania rúry zahriať. Malé deti musíte udržiavať v bezpečnej vzdialenosti.
- VAROVANIE: dostupné diely sa môžu počas používania grilu zahriať. Deti musíte udržiavať v bezpečnej vzdialenosti.
- Pred akoukoľvek prácou alebo údržbou odpojte spotrebič od elektrickej siete.
- VAROVANIE: na vylúčenie nebezpečenstva spôsobeného neúmyselným resetovaním tepelného ističa sa tento spotrebič nesmie napájať cez externé spínacie zariadenie, ako je napríklad časovač a nesmie byť ani pripojený k pravidelne zapínanému a vypínanému obvodu.
- Deti mladšie ako 8 rokov sa musia zdržiavať v bezpečnej vzdialenosti od spotrebiča, ak nie sú pod neustálym dohľadom.
- Deti sa so spotrebičom nesmú hrať.
- Spotrebič môžu používať osoby od 8 rokov a osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi kapacitami, bez skúseností alebo znalosti produktu, iba ak sú pod dohľadom alebo boli poučené o prevádzke spotrebiča bezpečným spôsobom s vedomím možných rizík.
- Čistenie a údržbu by nesmú vykonávať deti bez dozoru.
- Na čistenie skla dvierok rúry nepoužívajte drsné alebo abrazívne materiály ani ostré kovové škrabky, pretože by mohli poškriabať povrch a spôsobiť rozbitie skla.

- Pred vybratím odnímateľných častí musí byť rúra vypnutá. Po vyčistení ich znovu namontujte podľa pokynov.
- Používajte iba sondu na mäso odporúčanú pre túto rúru.
- Na čistenie nepoužívajte parný čistič ani vysokotlakový sprej.
- AK JE VÁM RÚRA DODANÁ OD VÝROBCU BEZ ZÁSTRČKY:
SPOTREBIČ NESMIETE PRIPOJIŤ KU ZDROJU NAPÁJANIA POMOCOU ZÁSTRČKY ALEBO ZÁSUVIEK, ALE MUSÍTE HO PRIPOJIŤ PRIAMO K NAPÁJACEJ SIETI. Pripojenie k zdroju energie môže vykonať iba odborník s príslušnou kvalifikáciou. Aby bola inštalácia v súlade s platnými bezpečnostnými predpismi, rúru môžete pripojiť len s umiestnením omnipolárneho ističa medzi spotrebičom a zdrojom energie so separáciou kontaktov v súlade s požiadavkami na prepäťovú kategóriu III. Omnipolárny istič musí zniesť maximálne pripojené zaťaženie a musí byť v súlade s platnými právnymi predpismi. Žlto-zelený uzemňovací kábel nesmie byť prerušený ističom. Omnipolárny istič použitý na pripojenie musí byť po inštalácii spotrebiča ľahko prístupný. Pripojenie k zdroju energie môže vykonať iba odborník s príslušnou kvalifikáciou s ohľadom na polaritu rúry a zdroj napájania. Odpojenie sa musí dosiahnuť začlenením spínača do pevného zapojenia v súlade s pravidlami zapojenia
- AK JE VÁM RÚRA DODANÁ OD VÝROBCU SO ZÁSTRČKOU:
Zásuvka musí byť vhodná pre záťaž uvedenú na štítku a musí mať zapojený a funkčný uzemňovací kontakt. Uzemňovací vodič má žltozelenú farbu. Túto činnosť môže vykonávať iba odborník s vhodnou kvalifikáciou. V prípade nekompatibility medzi zásuvkou a zástrčkou spotrebiča požiadajte kvalifikovaného elektrikára, aby zásuvku vymenil za iný vhodný typ. Zástrčka a zásuvka musia zodpovedať platným normám krajiny inštalácie. Pripojenie k zdroju energie sa dá tiež vytvoriť umiestnením omnipolárneho ističa medzi spotrebič a zdroj energie, so separáciou kontaktov v súlade s požiadavkami na prepäťovú kategóriu III, ktorý znesie maximálne pripojené zaťaženie a ktorý je v súlade s platnými právnymi predpismi. Žlto-zelený uzemňovací kábel nesmie byť prerušený

ističom. Zásuvka alebo omnipolárny istič použité na pripojenie musia byť po inštalácii spotrebiča ľahko prístupné.

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

- Ak je napájací kábel poškodený, musí byť nahradený káblom alebo špeciálnym zväzkom, ktorý je k dispozícii od výrobcu alebo kontaktujte oddelenie služieb zákazníkom. Typ napájacieho kábla musí byť H05V2V2-F. Túto činnosť môže vykonávať iba odborník s vhodnou kvalifikáciou. Uzemňovací vodič (žlto-zelený) musí byť približne o 10 mm dlhší ako ostatné vodiče. Ak potrebujete akékoľvek opravy, kontaktujte len oddelenie starostlivosti o zákazníka a požiadajte o použitie originálnych náhradných dielov.
- Nedodržanie vyššie uvedeného pokynu môže ohroziť bezpečnosť spotrebiča a zrušiť platnosť záruky.
- Pred čistením je potrebné odstrániť všetok vytečený materiál.
- Dlhá porucha napájania počas prebiehajúceho pečenia môže spôsobiť poruchu monitora. V takom prípade kontaktujte zákaznícky servis.
- Spotrebič sa nesmie inštalovať za dekoratívne dvierka, aby nedošlo k prehriatiu.
- Keď dáte dovnútra poličku, uistite sa, že zarážka smeruje nahor a k zadnej strane vnútorného priestoru rúry. Polička musí byť úplne zasunutá vo vnútornom priestore rúry.
- Pri vkladaní roštu dávajte pozor, aby bol protišmykový okraj umiestnený v polohe vzadu a nahor.
- VAROVANIE: Steny rúry nepokrývajte hliníkovou fóliou ani jednorazovou ochranou, ktorá je k dispozícii v obchodoch. Ak sa alobal alebo akýkoľvek iný chránič dostane do priameho kontaktu s horúcim smaltom, hrozí roztavenie a poškodenie smaltu vnútra.
- VAROVANIE: Nikdy neodstraňujte tesnenie dvierok rúry.
- UPOZORNENIE: Dno vnútorného priestoru rúry neplňte vodou počas pečenia ani keď je rúra horúca.

- Na prevádzku spotrebiča pri menovitých frekvenciách nie sú potrebné žiadne ďalšie činnosti/nastavenia.
- Rúra môže byť umiestnená vysoko na podpere alebo pod pracovnou doskou. Pred pripevnením musíte v priestore rúry zabezpečiť dobré vetranie, aby ste umožnili správnu cirkuláciu čerstvého vzduchu potrebného na chladenie a ochranu vnútorných častí. Otvory uvedené na poslednej strane pripravte podľa typu úchytiak.
- S cieľom správneho používania rúry vám odporúčame, aby ste jedlo nekládli priamo na rošty, ale aby ste používali papier na pečenie a/alebo špeciálne nádoby.

Všeobecné pokyny

Ďakujeme, že ste si vybrali naše produkty. Aby ste dosiahli s vašou rúrou najlepšie výsledky, pozorne si prečítajte túto príručku a odložte si ju pre budúce použitie. Pred inštaláciou rúry si poznamenajte výrobné číslo, aby ste ho mohli v prípade potreby mohli odovzdať personálu v zákazníckom servise na opravu. Po vybratí rúry z obalu skontrolujte, či nebola počas prepravy poškodená. Ak máte pochybnosti, rúru nepoužívajte a obráťte sa na kvalifikovaného technika. Všetok obalový materiál (plastové vrecká, polystyrén, klinec) uchovávajte mimo dosahu detí. Pri prvom zapnutí rúry sa môže objaviť silný zápachajúci dym, ktorý je spôsobený lepidlom na izolačných paneloch. Je to úplne normálne a ak k tomu dôjde, pred vložením potravín do rúry by ste mali počkať, kým sa dym nezmižne. Výrobca nenesie žiadnu zodpovednosť v prípadoch nedodržania pokynov uvedených v tomto dokumente.

POZNÁMKA: Funkcie, vlastnosti a príslušenstvo rúry uvedené v tejto príručke sa budú líšiť v závislosti od zakúpeného modelu.

Bezpečnostné pokyny

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.

Používanie akéhokoľvek elektrického zariadenia si vyžaduje dodržiavanie niektorých základných pravidiel:

- pri odpájaní zástrčky zo zásuvky 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.

Elektrická bezpečnosť

ZABEZPEČTE, ABY ELEKTRICKÉ PRIPOJENIE VYKONAL ELEKTRIKÁR ALEBO KVALIFIKOVANÝ TECHNIK. Zdroj napájania, ku ktorému je rúra pripojená, musí byť v súlade so zákonmi platnými v krajine inštalácie. Výrobca nepreberá žiadnu zodpovednosť za škody spôsobené nedodržaním týchto pokynov. Rúra musí byť pripojená k elektrickému napájaniu s uzemnenou sieťovou zásuvkou alebo odpojovačom s viacerými pólmi, podľa zákonov platných v krajine inštalácie. Elektrické napájanie musí byť chránené vhodnými poistkami a použité káble musia mať priečnu časť na zabezpečenie správneho prívodu do rúry.

PRIPOJENIE

Rúra sa dodáva s napájacím káblom, ktorý môže zapojiť iba do elektrickej siete s 220 – 240 Vac výkonom medzi fázami alebo medzi fázou a nulovým vodičom. Pred pripojením rúry k elektrickému napájaniu je dôležité skontrolovať:

- napájacie napätie uvedené na merači,
- nastavenie odpojovača.

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

VAROVANIE

Pred pripojením rúry k zdroju napájania požiadajte kvalifikovaného elektrikára, aby skontroloval kontinuitu uzemňovacej svorky zdroja napájania. Výrobca nepreberá žiadnu zodpovednosť za akékoľvek nehody alebo iné problémy spôsobené zlyhaním pripojenia rúry k uzemňovacej svorke alebo uzemnením, ktoré má chybnú kontinuitu.

POZNÁMKA: Keďže rúra môže vyžadovať údržbárske práce, je vhodné mať k dispozícii ďalšiu zásuvku, ku ktorej môžete rúru pripojiť po vybratí z priestoru, v ktorom je nainštalovaná. Sieťový kábel môže vymieňať iba technický personál alebo technik s príslušnou kvalifikáciou.

Keď je rúra vypnutá, okolo centrálneho hlavného vypínača môže svietiť slabé svetlo. Toto je normálne správanie. Dá sa odstrániť otočením zástrčky naopak alebo výmenou napájacích svoriek.

Odporúčania

Po každom použití rúry vám minimálne čistenie pomôže udržať rúru dokonale čistú.

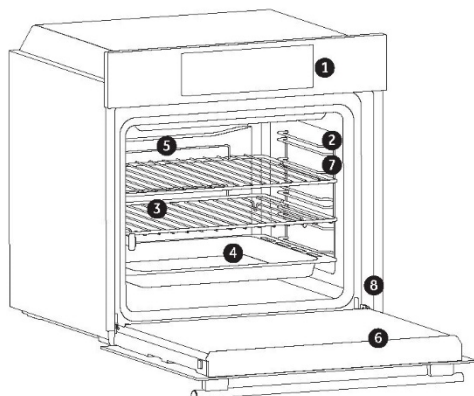
Steny rúry nepokrývajte hliníkovou fóliou ani jednorazovou ochranou, ktorá je k dispozícii v obchodoch. Ak umiestnite hliníkovú fóliu alebo akákoľvek inú ochranu v priamom kontakte s horúcim smaltom, riskujete roztavenie a poškodenie smaltu vo vnútri. Aby ste predišli nadmernému znečisteniu rúry a výslednému silnému zápachu od dymu, odporúčame vám, aby ste rúru nepoužívali pri veľmi vysokej teplote. Je lepšie predĺžiť čas pečenia a trochu znížiť teplotu. Okrem príslušenstva dodávaného s rúrou vám odporúčame, aby ste používali iba riad a formy na pečenie, ktoré sú odolné voči veľmi vysokým teplotám.

Inštalácia

Výrobcovia nie sú povinní ju vykonať. 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 spôsobilý personál. Nesprávna inštalácia môže spôsobiť poškodenie alebo poranenie ľudí, zvierat alebo vecí. Za takéto poškodenie alebo poranenie výrobca nezodpovedá.

Rúra môže byť umiestnená vysoko na podpere alebo pod pracovnou doskou. Pred pripevnením musíte v priestore rúry zabezpečiť dobré vetranie, aby ste umožnili správnu cirkuláciu čerstvého vzduchu potrebného na chladenie a ochranu vnútorných častí. Otvory uvedené na poslednej strane pripravte podľa typu úchytiak.

Opis produktu

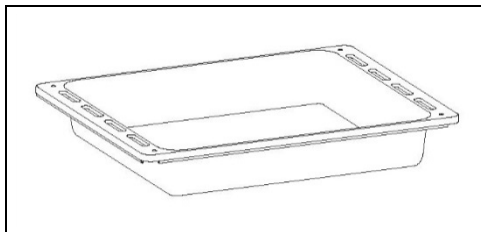


1. Ovládací panel
2. Polohy poličiek (bočná mriežka, ak je súčasťou balenia)
3. Rošty
4. Plechy
5. Ventilátor (ak sa tam nachádza)
6. Dvierka rúry
7. Bočné mriežky (ak sa tam nachádzajú: len pre plochý vnútorný priestor rúry)

8. Sériové číslo

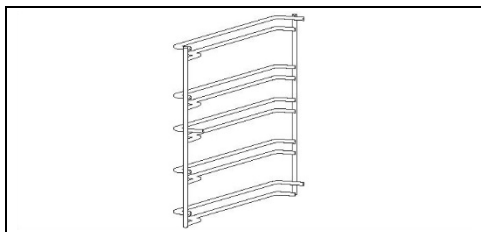
PRÍSLUŠENSTVO

Odkvapkávaci plech



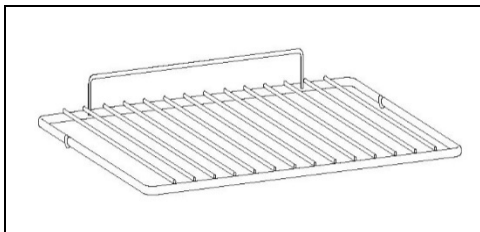
Slúži na zachytávanie zvyškov, ktoré odkvapkávajú počas pečenia na roštoch.

Bočné mriežky (len ak sa tam nachádzajú)



Nachádzajú sa na oboch stranách vnútorného priestoru rúry, držia kovové rošty a odkvapkávacie plechy.

Kovový rošt

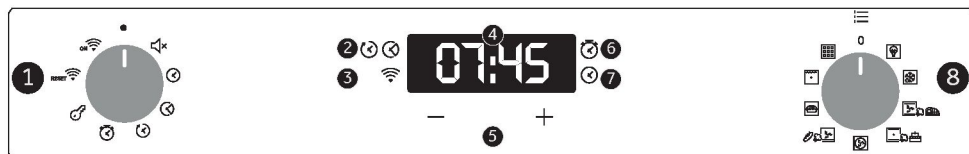


Drží plechy a formy na pečenie.

Prvé použitie

PREDBEŽNÉ ČISTENIE; Pred prvým použitím rúry vyčistite. 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.

Popis displeja



1. Koliesko výberu termostatu
2. Koniec varenia
3. Doba prípravy jedla
4. Zobrazenie teploty alebo hodín
5. Ovládacie prvky na nastavenie LCD displeja
6. Odpočítavanie času
7. Nastavenie hodín
8. Koliesko výberu funkcie

VAROVANIE!

Prvá činnosť, ktorú musíte vykonať po inštalácii alebo po výpadku napájania, je nastavenie času dňa (k prerušeniu napájania došlo, ak na displeji bliká 12:00).

200°-> LED dióda teploty „°“ bliká, kým sa nedosiahne zobrazená teplota.

HORÚCE -> Po dokončení programu, keď je rúra stále horúca, sa striedavo s časom na displeji zobrazí „HORÚCE“ a to aj vtedy, keď sú regulátory nastavené vo vypnutej polohe.

FUNKCIA	SPÔSOB AKTIVOVANIA	SPÔSOB DEAKTIVOVANIA	ČO TO JE	PREČO JE TO POTREBNÉ
TICHÝ REŽIM 	Otočte ľavý volič funkcie do polohy „Tichý režim“.	Otočte volič funkcie do polohy VYP.	Umožňuje vypnúť zvuk odpočítavania času.	Vypnutie zvuku odpočítavania času
NASTAVENIE ČASU 	Otočte ľavý volič funkcie do polohy „Nastavenie času“. Na nastavenie času použite tlačidlá „+“ alebo „-“	Otočte volič funkcie do polohy VYP.	Umožňuje nastaviť čas, ktorý sa zobrazí na displeji	Postup nastavenia času POZNÁMKA: Nastavte čas prvej inštalácie rúry alebo po výpadku napájania (hodiny zobrazujú pulzujúci čas 12.00)
TRVANIE PRÍPRAVY 	Otočte pravý volič funkcie na funkciu prípravy jedla Otočte ľavý volič funkcie do polohy „Trvanie prípravy jedla“ Nastavte čas prípravy jedla pomocou tlačidiel „+“ a „-“ Automaticky sa zapne svetlo	Keď uplynie čas prípravy jedla, rúra sa automaticky vypne a na niekoľko sekúnd zaznie alarm. Ak chcete predčasne zastaviť funkcie prípravy jedla, otočte ovládač funkcie do polohy VYP. alebo nastavte čas na 00.00 otočením voliča funkcie do polohy Trvanie prípravy jedla a použitím tlačidiel „+“ a „-“	Umožňuje vám vopred nastaviť čas prípravy jedla požadovaný pre zvolený recept. Keď je nastavený čas prípravy jedla, otočte volič funkcie do polohy VYP. na návrat na zobrazenie aktuálneho času. Ak chcete zobraziť vybraný čas prípravy jedla, otočte ľavý volič funkcie do polohy Trvanie prípravy jedla.	Na prípravu požadovaných receptov.
KONIEC VARENIA 	Otočte pravý volič funkcie na funkciu prípravy jedla Otočte ľavý volič funkcie do polohy „Koniec prípravy jedla“ Nastavte čas ukončenia prípravy jedla pomocou tlačidiel „+“ a „-“ Automaticky sa zapne svetlo	Po uplynutí času prípravy jedla sa rúra automaticky vypne. Ak chcete predčasne zastaviť funkcie prípravy jedla, otočte ovládač funkcie do polohy VYP.	Umožňuje prednastaviť požadovaný čas ukončenia prípravy jedla. Keď je nastavený čas prípravy jedla, otočte volič funkcie do polohy VYP. na návrat na zobrazenie aktuálneho času. Ak chcete zobraziť vybraný čas prípravy jedla, otočte ľavý volič funkcie do polohy Koniec času prípravy jedla. POZNÁMKA: Funkcia Odložené varenie nie je k dispozícii pre nasledujúce režimy prípravy jedla: Gril s ventilátorom a Gril	Táto funkcia sa bežne používa s funkciou TRVANIE PRÍPRAVY JEDLA Napríklad sa požadované jedlo musí variť 45 minút a chcem, aby bolo pripravené o 12.30; v tomto prípade sa na konci nastaveného času rúra automaticky vypne a zaznie alarm. Vyberte požadovanú funkciu prípravy jedla. Nastavte trvanie prípravy jedla na 45 minút („-“ „+“). Nastavte koniec prípravy jedla na 12:30 („-“ „+“). Príprava jedla sa začne automaticky o 11:45 (12:30 minus 45 minút), na konci nastaveného času prípravy jedla sa rúra automaticky vypne. UPOZORNENIE: ak nastavíte len koniec času prípravy jedla a nie trvania prípravy jedla, rúra sa zapne okamžite a vypne na konci nastaveného času prípravy jedla.
ODPOČÍTAVANIE ČASU 	Otočte ľavý volič funkcie do polohy Odpočítavanie času. Nastavte čas prípravy jedla pomocou tlačidiel „+“ a „-“	Nastavte čas na 00.00 otočením ľavého voliča funkcie do polohy Odpočítavanie času a pomocou tlačidla „-“	Na konci nastaveného času zaznie zvukový signál. Počas prevádzky sa na displeji zobrazuje zostávajúci čas.	Umožňuje používať rúru ako alarm, aj keď je rúra vypnutá
DETSKÁ POISTKA 	Otočte ľavý volič funkcie do polohy Detská poistka. Stlačte tlačidlo „+“ na 7 sekúnd Detská poistka je k dispozícii, keď sa na displeji zobrazí „STOP“	Otočte ľavý volič funkcie späť do polohy Detská poistka a stlačte tlačidlo „+“ na 7 sekúnd. Indikácia STOP zmizne.	Rúru nie je možné používať.	Táto funkcia je užitočná, keď sú v dome deti.

Možnosti pripojenia

PARAMETRE BEZDRÔTOVEJ SIETE

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

INFORMÁCIE O PRODUKTE PRE SIEŤOVÉ ZARIADENIA

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

Ako aktivovať port bezdrôtovej siete:

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

Ako deaktivovať port bezdrôtovej siete:

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

Registrácia rúry v rámci aplikácie

NA SMARTFÓNE

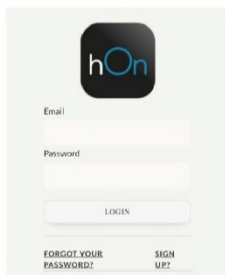
Krok 1

- Stiahnite si aplikáciu hOn.



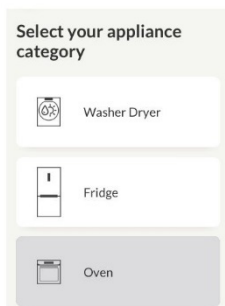
Krok 2

- Prihláste sa alebo sa zaregistrujte.



Krok 3

- Pridajte nový spotrebič.

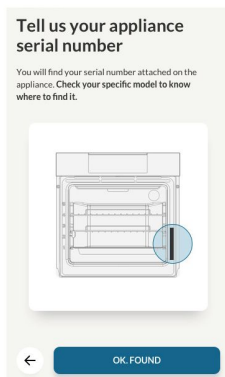


Krok 4

- Naskenujte QR kód alebo zadajte sériové číslo.



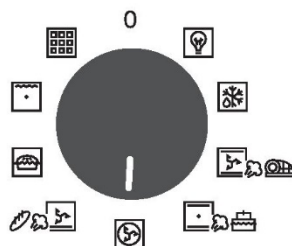
Sem si zapíšte svoje sériové číslo pre použitie v budúcnosti.



NA SPOTREBIČI

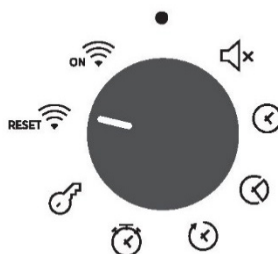
Krok 5

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



Krok 6

- Otočte gombíkom funkcií do polohy WI-FI RESET a počkajte 30 sekúnd.



Krok 7

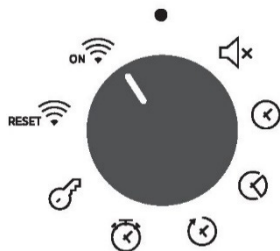
- Keď začne kontrolka LED Wi-Fi blikať, do 5 minút môžete pokračovať s párovaním.



Režim diaľkového ovládania

Krok 1

- Otočte gombíkom na program WI-FI.



Krok 2

- Zapne sa kontrolka LED WiFi.



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

Režimy prípravy jedla

Symbol	Predvolená hodnota T °C	Rozsah T °C	Funkcia
			ŽIAROVKA: Zapína svetlo v rúre.
			ROZMRAZOVANIE: Keď je volič nastavený do tejto polohy. Ventilátor cirkuluje vzduch pri izbovej teplote okolo zmrazeného jedla, takže sa v priebehu niekoľkých minút rozmrazí bez toho, že by sa zmenil alebo upravil obsah bielkovín v jedle.
	180	50 ÷ MAX	VIACÚROVNŇOVÉ: Tento spôsob odporúčame používať pre hydinu, pečivo, ryby a zeleninu. Teplo lepšie preniká do potravín a skracuje sa čas pečenia aj predhrievania. Môžete piecť rôzne potraviny súčasne s rovnakou alebo bez rovnakej prípravy v jednej alebo viacerých polohách. Tento spôsob varenia poskytuje rovnomernú distribúciu tepla a vône sa navzájom nemiešajú. Pri pečení viacerých potravín súčasne pečte približne o desať minút dlhšie.
	190	50 ÷ MAX	* COOK LIGHT Táto funkcia umožňuje zdravšie pečenie znížením množstva potrebného tuku alebo oleja. Kombinácia vyhrievacích článkov s pulzujúcim cyklom vzduchu zabezpečuje dokonalý výsledok pečenia.
	210	50 ÷ MAX	STATICKÝ + VENTILÁTOR + PARA: Pri výbere tejto funkcie pracujú spodné a horné vykurovacie telesá spolu s ventilátorom pre jednotnú prípravu jedla na všetkých úrovniach. Do vnútorného priestoru je potrebné pridať 150 ml vody a otočiť gombík do polohy tejto funkcie. Táto metóda prípravy zvyšuje jemnosť a chuť každého jedla, najmä pri pečení a príprave červeného mäsa.
	220	50 ÷ MAX	STATICKÝ + PARA Horné aj spodné vykurovacie telesá sa zapnú a vďaka vode vo vnútornom priestore sa generuje para. Do vnútorného priestoru je potrebné pridať 150 ml vody a otočiť gombík do polohy tejto funkcie na nastavenie tohto homogénneho spôsobu prípravy jedla.
	230	50 ÷ MAX	GRIL: grilovanie používajte so zatvorenými dverkami. Horný ohrievací článok sa používa samostatne a môžete nastaviť teplotu. Na zahriatie článkov sa vyžaduje päť minút predhrievania. Úspech je zaručený pri grilovaných pokrmoch, kebaboch a gratinovaných jedlách. Biele mäso musíte umiestniť ďalej od grilu; doba pečenia je dlhšia, ale mäso bude chutnejšie. Na políčku, pod ktorou je odkvapkávacia miska, môžete dať červené mäso a rybie filé.
	180	50 ÷ MAX	SPODNÝ OHREV + VENTILÁTOR + PARA: Spodný ohrievací článok sa používa s ventilátorom, ktorý cirkuluje vzduch vo vnútri rúry. Na vytvorenie pary je potrebné pridať 150 ml vody do vnútorného priestoru a otočiť gombík do polohy pre túto funkciu. Para spolu so spodným ohrevom a ventilátorom zaisťuje dokonalé kysnutie a pečenie chleba.
			WIFI ON: Rúra umožňuje pripojenie Wi-Fi.
			WIFI RESET: Umožňuje reštartovanie pripojenia Wi-Fi.
	ECO	ECO + SUPER	PYROLYZA

* Táto funkcia bola testovaná v súlade s normou EN 60350-1 na účely vyhlásenia o spotrebe energie a energetickej triede.

Všeobecné poznámky k čisteniu

Životnosť spotrebiča môžete predĺžiť pravidelným čistením. Pred manuálnym čistením počkajte, kým rúra nevychladne. Na čistenie nikdy nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky, drôtenku ani ostré predmety, aby nedošlo k nenapraviteľnému poškodeniu smaltovaných častí. Používajte iba vodu, mydlo alebo čistiace prostriedky na báze bielidla (amoniak).

SKLENENÉ ČASTI

Po každom použití rúry vám odporúčame, aby ste sklenené okienko vyčistili pomocou savej kuchynskej utierky. Na odstránenie nepoddanejších škvŕn môžete použiť riadne vyžmýkanú špongiu s čistiacim prostriedkom a potom ich opláchnite vodou.

TESNENIE OKIENKA RÚRY

Ak je tesnenie znečistené, môžete ho vyčistiť mierne navlhčenou špongiou.

PRÍSLUŠENSTVO

Pred oplachovaním a sušením príslušenstvo očistite vlhkou namydlenou špongiou: nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky.

ODKVAPKÁVACIA PANVICA

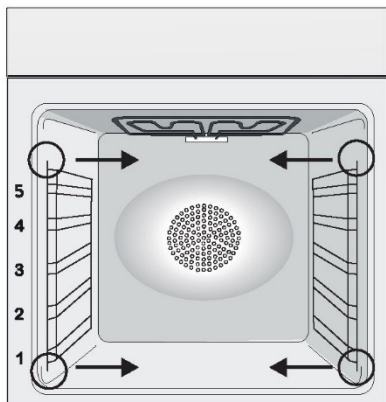
Po použití grilu vyberte panvicu z rúry. Horúci tuk nalejte do nádoby a panvicu umyte v horúcej vode pomocou špongie a prípravkom na umývanie riadu.

Ak na nej zostanú masné zvyšky, ponorte panvicu do vody s čistiacim prostriedkom. Prípadne môžete panvicu umyť v umývačke riadu alebo použiť komerčný prostriedok na čistenie rúr. Znečistenú panvicu nikdy nekladajte späť do rúry.

Údržba

DEMONTÁŽ A ČISTENIE BOČNÝCH DRŽIAKOV

1. Odstráňte drôtené držiaky ich potiahnutím v smere šípok (pozrite si obrázok nižšie)
2. Na vyčistenie drôtených držiakov ich vložte do umývačky riadu alebo použite mokрую špongiu a následne ich dôkladne vysušte.
3. Po procese čistenia nainštalujte drôtené držiaky v opačnom poradí.

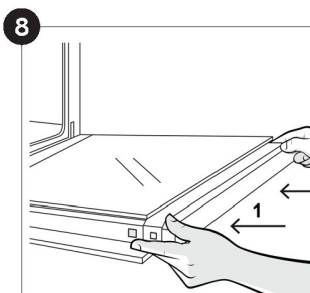
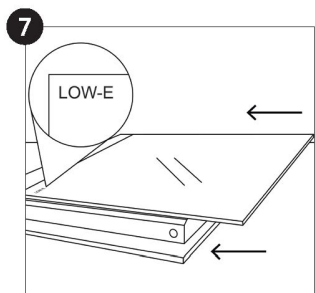
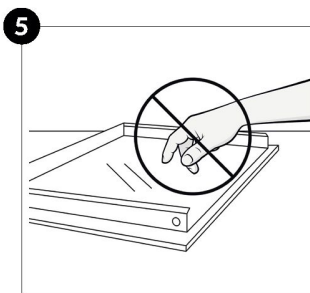
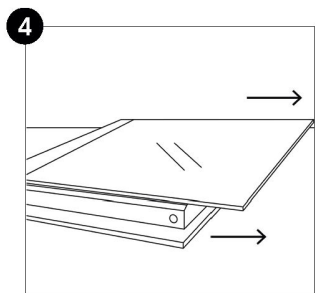
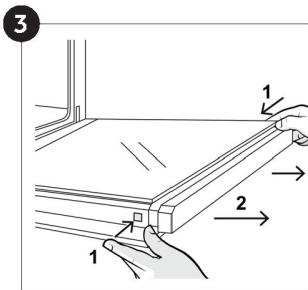
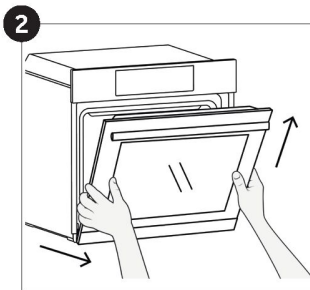
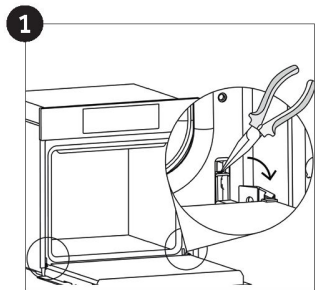


VÝMENA ŽIAROVKY

1. Odpojte rúru od elektrickej siete.
2. Uvoľnite sklenený kryt, odskrutkujte žiarovku a vymeňte ju za novú žiarovku rovnakého typu.
3. Po výmene nefungujúcej žiarovky vráťte sklenený kryt na miesto.

Tento výrobok obsahuje jeden alebo dva svetelné zdroje triedy energetickej účinnosti G (žiarovka)/ F (10 Led).

1. Otvorte dverka o 90° a vytiahnite upevňovacie západky závesu smerom k vonkajšej strane rúry.
2. Dverka privrite na uhol 45° a zároveň ich potiahnite dopredu a nahor, aby sa uvoľnili. Vyberte dverka rúry a položte ich na mäkký povrch (napr. na nejakú čistú handru alebo uterák) tak, aby rukoväť smerovala nadol.
3. Stlačte súčasne dve tlačidlá, vľavo a vpravo, a potiahnite horný kryt dverok smerom k sebe, aby ste ho odpojili.
4. Opatrne vyberte sklo z vnútra rúry, pevne ho držte oboma rukami a položte ho na mäkký, rovný povrch.
5. Ak sú medzi nimi sklenené panely, vyberte ich a položte na mäkký povrch. POZOR: vonkajší sklenený panel sa nedá vybrať
6. Sklo vyčistite mäkkou handričkou, použite vhodný čistiaci prostriedok.
7. Po vyčistení znovu namontujte diely v opačnom poradí úkonov. Na všetkých sklenených paneloch musí byť označenie „Low-E“ správne čitateľné a umiestnené na ľavej strane dverok, v blízkosti ľavého bočného závesu. Tým sa zabezpečí, že vytlačený štítok na prvom sklenenom paneli zostane vnútri dverok.
8. Nasadte kryt dverok rúry zatlačením dovnútra. Tlačte, kým nezačujete kliknutie, ktoré potvrdí, že bočné tlačidlá zapadli na miesto.
9. Držte dverka pod uhlom 45° a súčasne vsuňte pravú a ľavú zástrčkovú časť závesu do otvorov závesov, kým nezačujete kliknutie, ktoré potvrdí, že zapadli na miesto. Otvorte dverka do uhla 90° a zaistite upevňovacie západky na mieste zatlačením smerom do vnútra rúry.



Pyrolýza

Rúra je vybavená systémom čistenia pyrolýzou, ktorý pri vysokej teplote ničí zvyšky potravín. Operácia sa vykonáva automaticky pomocou nastavenia programu. Vzniknuté výpary sa „vyčistia“ prechodom cez pyrolýzér, ktorý sa spustí hneď po začatí prípravy jedla. Keďže pyrolýzér vyžaduje veľmi vysoké teploty, dvierka rúry sú vybavené bezpečnostným zámkom. Pyrolýzér možno kedykoľvek zastaviť. Dvere nie je možné otvoriť, kým sa zobrazuje bezpečnostný zámok.

POZNÁMKA: Ak je nad rúrou nainštalovaná varná doska, nikdy nepoužívajte plynové horáky alebo elektrické horúce tanieri, keď je pyrolýzér v prevádzke, aby sa varná doska neprehriala.

Prednastavené sú **DVA PYROLYTICKÉ CYKLY:**

ECO PYROCLEAN: Čistí stredne znečistenú rúru. Pracuje 90 minút.

SUPER PYROCLEAN: Čistí silne znečistenú rúru. Pracuje 120 minút. Nikdy nepoužívajte komerčne dostupné čistiace prostriedky na pyrolýtickej rúre!

Tip: Vykonanie pyrolýtického čistenia ihneď po varení vám umožní využiť zvyškové teplo, čím ušetríte energiu.

Pred vykonaním pyrolýtického cyklu:

- **Odstráňte všetko príslušenstvo z rúry, pretože toto príslušenstvo nevydrží vysoké teploty použité počas pyrolýtického čistiaceho cyklu; odstráňte hlavne mriežky, bočné držiaky a teleskopické lišty (pozrite si kapitolu DEMONTÁŽ MRIEŽOK A BOČNÝCH DRŽIAKOV). V rúrach so sondou na mäso je potrebné pred začatím čistiaceho cyklu uzavrieť otvor pomocou dodanej matice.**

- **Odstráňte väčšie množstvá rozliatych tekutín z jedla alebo škvŕny, pretože ich vyčistenie by trvalo príliš dlho. Nadmerné množstvo mastnoty sa môže pri veľmi vysokých teplotách pyrolýtického cyklu vznietiť.**

- **Zatvorte dvierka rúry.**

- **Väčšie množstvá rozliatych tekutín z jedla sa musia pred čistením odstrániť.**

- **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.**

Použitie pyrolýtického cyklu:



1- Otočte volič funkcie do polohy „“. Na displeji sa zobrazí indikácia „ECO“ alebo „SUP“. Prednastavený čas je 90 minút a môže sa meniť z 90 minút (režim Eco) na 120 minút (režim Sup) pomocou programátora (tlačidlo nastavenia „+“ alebo „-“). Ak je rúra veľmi znečistená, odporúča sa predĺžiť čas na 120 minút, ak je rúra mierne znečistená, skráťte čas čistiaceho cyklu na 90 minút.

2- Čas spustenia cyklu pyrolýtického čistenia je možné odložiť zmenou času ukončenia prostredníctvom programátora.

3- Keď rúra po niekoľkých minútach dosiahne vysokú teplotu, dvere sa automaticky uzamknú. Cyklus pyrolýtického čistenia je možné kedykoľvek zastaviť otočením voliča funkcie späť do polohy „0“ (na 3 sekundy sa zobrazí hlásenie OFF (VYP)).

4- Po ukončení cyklu pyrolýtického čistenia sa pyrolýza automaticky vypne. Na displeji sa zobrazí hlásenie „END“ (Koniec), kým budú dvierka zamknuté, potom „0--n“.

5- Volič funkcií môžete otočiť späť na „0“, ale ak je teplota stále vysoká, zobrazí sa indikácia „0 - n“, ktorá informuje, že dvere sú zamknuté.

Použitie pyrolýtického cyklu v peciach s dotykovým ovládaním:

1- Otočte volič funkcie do polohy pyrolýzy.

Na displeji sa zobrazí hlásenie „ECO“ alebo „SUP“

2- Prednastavený čas je 90 minút, ale môže sa meniť z 90 min. (režim Eco) na 120 min. (režim Sup) pomocou programátora (tlačidlo „+“ alebo „-“). Ak je rúra veľmi znečistená, čas by sa mal predĺžiť na 120 min., a ak je rúra len mierne znečistená, skráťte cyklus čistenia na 90 min.

Nakladanie s odpadmi a ochrana životného prostredia



Toto zariadenie je označené 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 zaistiť správne odstránenie a likvidáciu všetkých znečisťujúcich látok, ako aj obnovenie ostatných materiálov. Jednotlivci prispievajú výraznou mierou k minimalizácii vplyvov OEEZ na životné prostredie. Bezpodmienečne treba dodržiavať určité základné pravidlá:

- OEEZ sa nesmie spracúvať ako bežný domáci odpad;
- OEEZ treba odovzdávať na príslušných zberných miestach, ktoré sú riadené príslušnou samosprávnou obcou alebo registrovanými spoločnosťami.

V mnohých krajinách je k dispozícii domáci zber veľkých 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.

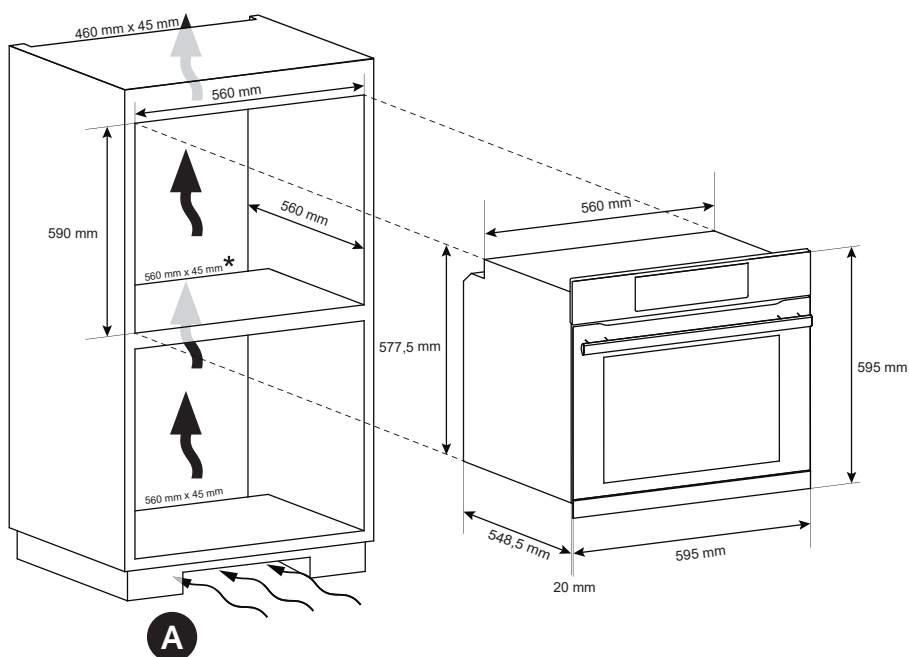
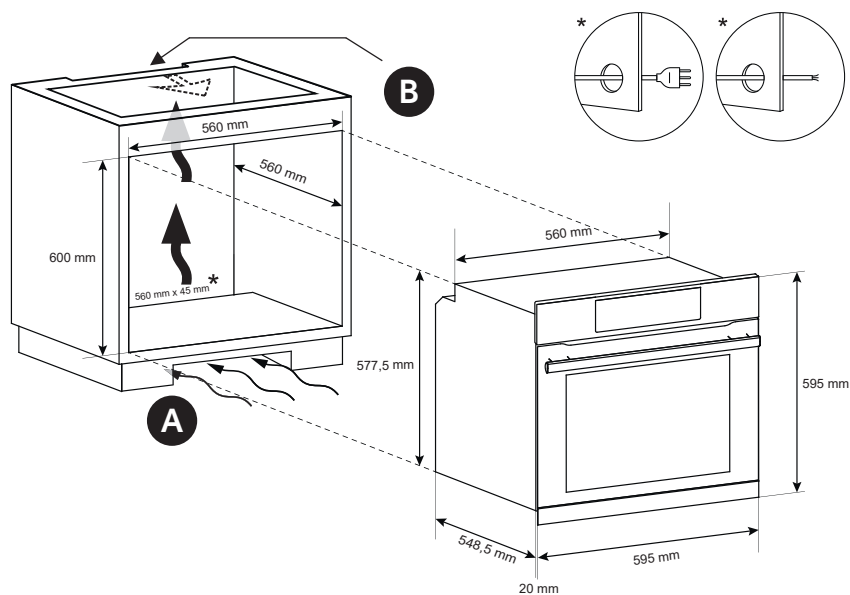
OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Ak je to možné, rúru vopred nepredhrievajte a snažte sa ju vždy naplniť. Dvierka rúry otvárajte čo najmenej, pretože pri každom otvorení uniká z vnútra teplo. 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 udržiajte čisté a v poriadku, aby sa zabránilo rozptylu tepla mimo vnútorného priestoru. Ak máte zmluvu o elektrickej energii s hodinovou tarifikou, program „oneskorené pečenie“ zjednodušuje úsporu energie a proces pečenia sa začne tak, aby bol v skrátenom časovom limite tarify.

Riešenie problémov

Problém	Možná príčina	Riešenie
Rúra sa nezahrieva	Nie sú nastavené hodiny	Nastavte hodiny
Rúra sa nezahrieva	Nebola nastavená funkcia a teplota pečenia	Skontrolujte, či sú potrebné nastavenia správne
Žiadna reakcia dotykového používateľského rozhrania	Para a kondenzácia na paneli používateľského rozhrania	Očistite panel používateľského rozhrania utierkou z mikrovlákna, aby ste odstránili vrstvu kondenzácie

Installation





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

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

PT Se o móvel estiver equipado com uma cobertura na parte posterior, faça uma abertura para a passagem do cabo de alimentação.

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

CS Pokud je nábytek ve spodní části zadní strany zakrytý, zajistěte otvor pro napájecí kabel.

SK Ak má nábytok v dolnej časti spodný diel, zabezpečte otvor pre napájací kábel.

A

EN If the mounting of the plinth does not allow air circulation, it is necessary to create an opening of 500x10 mm or the same surface in 5000 mm².

IT Se la zoccolatura non consente la circolazione dell'aria, è necessario creare un'apertura di 500*10 mm o 5000 mm².

PT Caso a montagem do rodapé não permitir a circulação do ar, para obter o máximo desempenho do forno, é necessário criar uma abertura de 500x100 mm ou a mesma superfície em 5.000 mm²

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

CS Pokud připevnění podstavce neumožňuje cirkulaci vzduchu, k zajištění maximálního výkonu trouby je nutné vytvořit otvor o rozměrech 500 x 10 mm nebo s plochou 5000 mm².

SK Ak montáž sokla neumožňuje cirkuláciu vzduchu, na dosiahnutie maximálneho výkonu rúry musíte vytvoriť otvor s rozmermi 500 x 10 mm alebo s rovnakou plochou 5000 mm².

B

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

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

PT Se o forno não estiver equipado com uma ventoinha de arrefecimento, faça uma abertura 460 mm x 15 mm.

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

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

SK Ak rúra nemá chladiaci ventilátor, vytvorte otvor s rozmermi 460 mm x 15 mm

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

IT Le constructeur décline toute responsabilité concernant d'éventuelles inexactitudes imputables à des erreurs d'impression ou de transcription contenue dans cette notice. Le constructeur se réserve le droit de modifier les produits en cas de nécessité, même dans l'intérêt de l'utilisation, sans causer de préjudices aux caractéristiques de fonctionnement de sécurité des appareils.

PT O fabricante declina toda e qualquer responsabilidade por gralhas, erros tipográficos ou de transcrição/tradução contidos neste manual. Reservamo-nos o direito de Introduzir alterações nos nossos produtos, conforme necessário, tendo inclusive em atenção os Interesses relativos ao respectivo consumo, sem prejuízo das características associadas à segurança ou ao funcionamento dos electrodomésticos.

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

CS Výrobce neponese odpovědnost za žádné nepřesnosti vzniklé v důsledku chyb při tisku nebo přepisu této brožury. Vyhrazujeme si provádět úpravy výrobků podle potřeby, včetně úprav v zájmu spotřeby, aniž budou dotčeny charakteristiky týkající se bezpečnosti nebo funkčnosti.

SK Výrobca nezodpovedá za nepresnosti vyplývajúce z tlačových alebo prepisových chýb uvedených v tejto príručke. Vyhradzujeme si právo vykonať požadované úpravy produktov, vrátane záujmu spotreby bez toho, že by boli dotknuté charakteristiky týkajúce sa bezpečnosti alebo fungovania.



70012700

