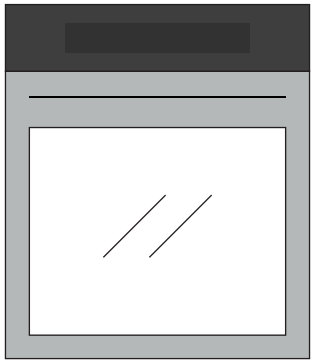


- HOC5S747INWIFI

User Instructions EN 2
OVENS

Istruzioni per l'uso IT 31
FORNI

Mode d'emploi CZ 60
FOURS

Οδηγίες χρήσης GR 89
ΦΟΥΡΝΟΙ

Kullanıcı Talimatları TR 120
FIRINLAR

CANDY HOOVER GROUP Via Comolli 16 Brugherio – Italy

Summary

3 Safety Indications

8 General Instructions

10 Product description

14 Display

20 Heat Feel Sensor enrollment

22 Connectivity

26 General notes on cleaning

26 Maintenance

30 Troubleshooting

149 Installation

Safety Indications

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

parts. After cleaning, reassemble them according the instructions.

- Only use the meat probe recommended for this oven.
- Do not use a steam cleaner or high pressure spray for cleaning operations.
- IF THE OVEN IS PROVIDED BY THE MANUFACTURER WITHOUT PLUG:

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

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

  The disconnection must be achieved incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules
- IF THE OVEN IS PROVIDED BY THE MANUFACTURER WITH PLUG:

  The socket must be suitable for the load indicated on the tag and must have ground contact connected and in operation. The earth conductor is yellow-green in colour. This operation should be carried out by a suitably qualified professional. In case of incompatibility between the socket and the appliance plug, ask a qualified electrician to substitute the socket with another

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

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

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

is positioned rearwards and upwards.

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

- Clean the oven door;
- Remove large or coarse food residues from the inside of the oven using a damp sponge. Do not use detergents;
- Remove all accessories and the sliding rack kit (where present);
-Do not place tea towels.

- In ovens with meat probe it is necessary, before making the cleaning cycle, close the hole with the nut provided. Always close the hole with the nut when the meat probe is not used.
- During the pyrolytic cleaning process, surfaces can heat up more than usual, children must therefore be kept at a safe distance.
- If a hob has been fitted above the oven, never use the hob while the Pyrolizer is working, this will prevent the hob from overheating.

Heat Feel (Wireless temperature probe) WARNINGS

WARNINGS:

•This product is exclusive for oven appliances.
It should only beused as described in this User Manual.

• DO NOT TOUCH Heat Feel Sensor WITH BARE HANDS JUSTAFTER COOKING. Always wear oven gloves to remove Heat Feel Sensor from the food after cooking.

• It is required to FULLY INSERT Heat Feel Sensormetal bar properlyinto the food until the BLACK ceramic EDGE of it during cooking.



• Do not expose the metal part of Heat Feel Sensor to the heat generated by oven directly. Do not expose the metal part of Heat Feel Sensor to the heat generated by the appliance.

• Do not use Heat Feel Sensor in another appliance except for the built-in oven.

• Do not use Heat Feel Sensor in a microwave oven.

• Heat Feel Sensor can be cleaned and washed but do not immerse itlong in water.

• This product is not intended for use by persons with ages 12and under.

• The supplier will not be liable for any damage of Heat Feel Sensor due to misuse of the device.

• Clean the Heat Feel Sensor before the use

• Probe can work in this range of temperature: 10 °C to an internal maximum temperature of 100°C of the metal part. Ceramic part can reach 350°C.

• If the Heat Feel Sensor temperature exceeds 100°C, cooking will stopand the Heat Feel Sensor must be removed from the oven as soon aspossible, wearing gloves, to avoid damage to the probe.

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 product 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.

Recommendations

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

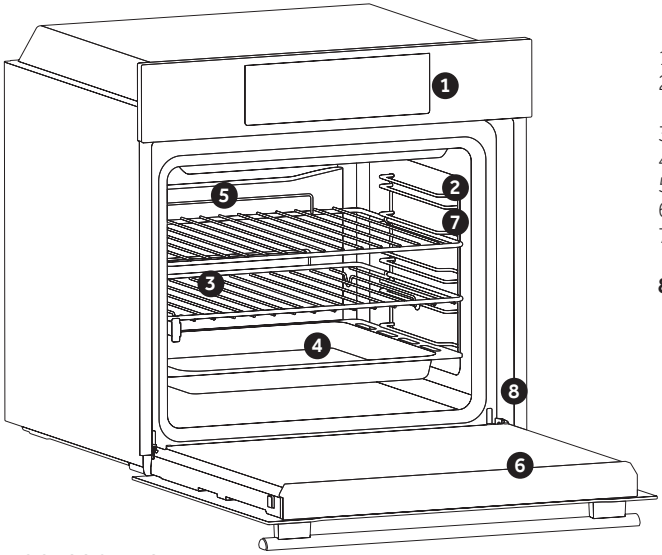
Installation

The manufacturers have no obligation to carry this out. If the assistance of the manufacturer is required to rectify faults arising from incorrect installation, this assistance is not covered by the guarantee. The installation instructions for professionally qualified personnel must be followed. Incorrect installation may cause harm or injury to people, animals or belongings. The manufacturer cannot be held responsible for such harm or injury.
The oven can be located high in a column or under a worktop. Before fixing, you must ensure good ventilation in the oven space to allow proper circulation of the fresh air required for cooling and protecting the internal parts. Make the openings specified on last page according to the type of fitting.

First Use

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

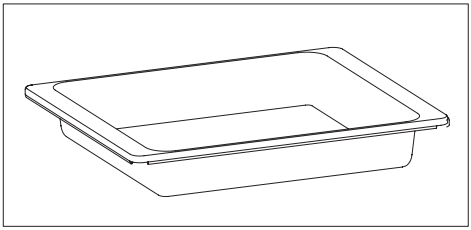
Product description



1. Control 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**

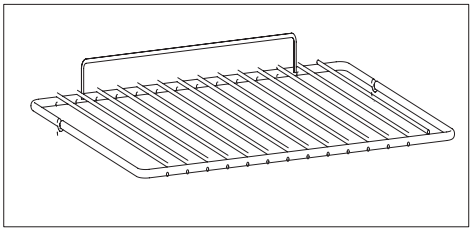
ACCESSORIES

Drip tray



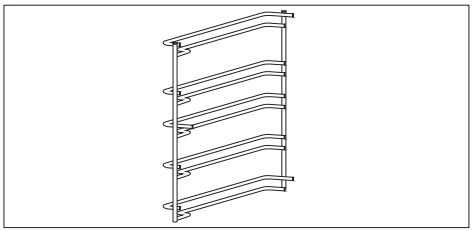
Collects residues that drip when cooking food on the grills.

Metal grid



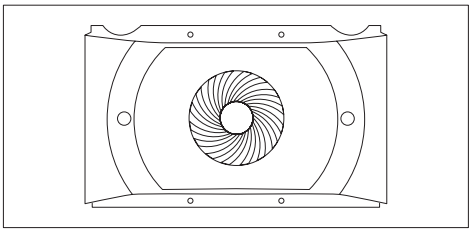
Holds baking trays and plates.

Lateral wire grids (only if present)



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

Chef panel (only if present)

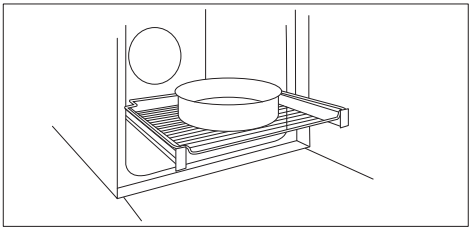


An air conveyor that increases air circulation inside the oven. This enables improved cooking

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

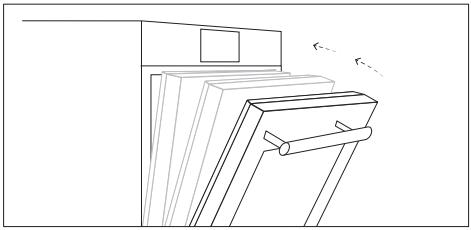
performance, more even cooking of food at all temperatures, shorter cooking times and, lastly, an even temperature distribution inside the oven.

Telescopic guides (only if present)



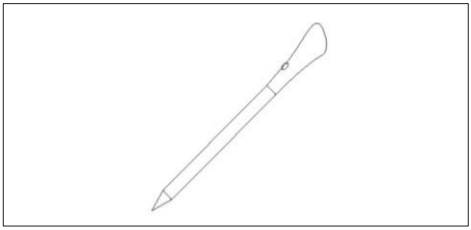
Two guide rails which facilitate the cooking status check as they allow easily the extraction and repositioning of trays and grids inside the oven cavity.

Softclose (only if present)



Hinges which ensure an automatic soft and smooth movement during the closing phase of the oven door.

Heat Feel Sensor (only if present)



Measures the internal temperature of food during cooking. Insert into the hole on the top of the cavity. Should be inserted while oven is cool.

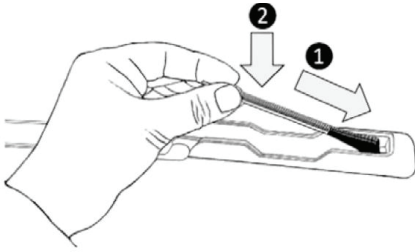
HEAT FEEL SENSOR

• Before the use verify the charge of the Heat Feel Sensor:

1.Put Heat Feel Sensor into the charger and close the cover.

2.Connect the charger to a USB power source, such as USB adapter or USB socket of PC/ notebook with the USB cable. The charger may not be working properly with power bank because of its auto switch-off function.

3.LED of the charger will turn on and is flashing during charging. It will turn off when Heat Feel Sensor is fully charged.

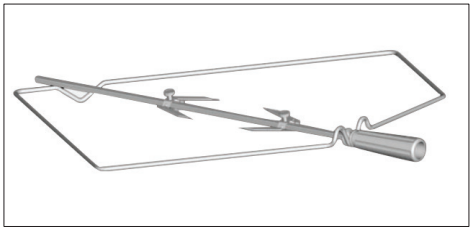


• Verify that Bluetooth of the oven is turned on.

• Make sure the Heat Feel Sensor is within the range of monitoring distance. With long distances the Heat Feel Sensor cannot be detected by the oven.

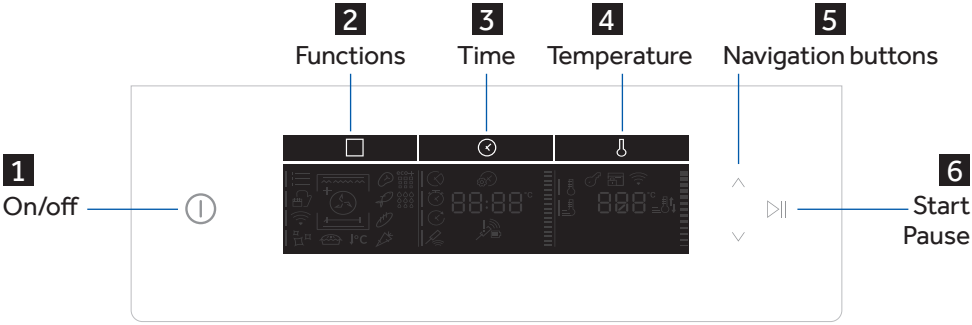
• If the Heat Feel Sensor is covered by an insulated material doses not communicate with the oven. If the probe is disconnected while standard cooking using the probe is underway (flat battery, Bluetooth turned off, etc....), the cooking process will be interrupted after a brief interval. During cooking with recipe and probe, the cooking process continues for the remaining scheduled time if disconnected.

Turnspit (only if present)



No pre-heating is required for rotisserie cooking.
Cooking with the door closed.
The energy consumption is 90-95% less than traditional system.
• Unscrew the hooks
• Insert the spit into the meat to be cooked
• Secure the meat with the hooks
• Tighten the screws
• Insert the spindle into the hole where the motor is located.
• Remove the handle and use it at the end of cooking to avoid burn when taking the food out of the oven

Control panel



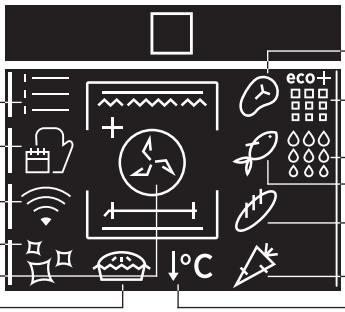
Please refer to next pages for detailed information on the display areas

	Symbol	Function	Description
1		**On/off**	Turning the oven on and off. The first time you turn on the oven, you must set the time, using the navigations buttons (5) to select hours and minutes and the Time button (3) to confirm.
2		**Functions**	Accessing manual functions (a) and food cooking categories (b), Tailor bake (a2) and Gentle cooking function (a3), WiFi menu (e) and cleaning options (which differ depending on model). To save a favourite function and display it first when your oven is turned on, hold down the (2) key for 5 seconds
3		**Time**	Accessing settings for cooking time (e), kitchen timer (f) and start delay (g). Start delay and end of cooking can only be set after entering cooking time. With the oven on standby, press Time (3) normally to turn on the Minute Minder timer ; hold it down for 3 seconds to set the time of day (i).
4		**Temperature**	Accessing temperature setting (r), preheating (j) and fast preheating (k) options. To activate/deactivate the screen lock (m) hold the (4) key down for 5 seconds. During pyrolysis, the oven door will automatically be locked and feedback will be displayed (d4). Automatic rapid heating is available for a number of manual functions (p2). .
5		**Navigation Buttons**	Navigation buttons for setting functions and parameters.
6		**Start Pause**	Start/Pause of the cooking or confirm the functions.

Display

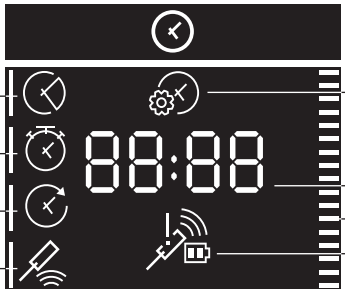
The display is divided into three areas, accessed by pressing the (2), (3) and (4) keys. The same keys may be used to select the submenu (signalled by the indicator), using the navigation buttons to set functions and parameters

FUNCTIONS AREA



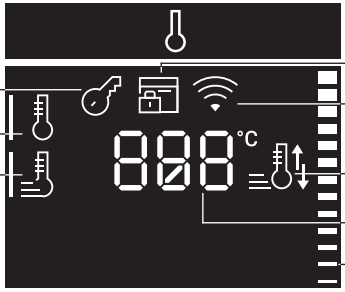
a. Manual functions
b. Food cooking categories
c. WiFi
d. Cleaning functions
a1. Function symbols
a2. Master bake
b1. Meat
d2. Pyrolysis Eco
d3. Pyrolysis +
d1. Hydroeasyclean
b2. Fish
b3. Bakery
b4. Vegetables
a3. Gentle cooking

TIME AREA



e. Duration
f. Kitchen timer
g. Delay start
h. Heat feel sensor
i. Set time of day
Time value
Time indicator
h1. Heat feel sensor feedback (battery and signal status)

TEMPERATURE AREA



m. Key Lock
j. Preheating
k. Fast preheating
d4. Door Lock
c1. Wi-Fi feedback
l. Preheat and cool down feedback
Temperature value
Temperature indicator

The menus in overview

MAIN MENU – FUNCTIONS AREA 2

	Symbol	Function	Description
a		**Manual functions**	This function allows to choose cooking functions, temperature and duration.
b		**Food categories**	In this menu you can access a 4 food cooking categories already integrated on your oven.
c		**WiFi**	In this mode you can connect your oven to a network and enroll it with the hOn App.
d		**Cleaning functions**	This function allows to choose a cleaning system available on your oven.

MAIN MENU – TIME AREA 3

	Symbol	Function	Description
e		**Duration**	Press to set the cooking duration, use the keys to regulate the time.
f		**Kitchen timer**	Press twice to set the kitchen timer, use the keys to regulate the time.
g		**Delay start**	Press three times to set the delay start, use the keys to regulate the time.
h		**Heat feel sensor**	Press four times to active the cooking with probe, see page 20 to see how it works.
i		**Set time of day**	With the oven on standby, press and hold down for 3 seconds to .

MAIN MENU – TEMPERATURE AREA 4

	Symbol	Function	Description
j		**Preheating**	Press to set the preheating temperature, use the keys to regulate the value.
k		**Fast preheating**	Press twice to set the fast temperature.

Manual functions (a1)

COOKING MODES *

Symbol	Description	Suggestions
	Conventional * 150-200°C **** **2nd /3rd level**	IDEAL FOR: cakes, breads, biscuits, quiches on one level using both upper and lower heating. Can be used with Heat Feel sensor. Fast Preheat option available.
	Convection + Fan 180-200°C ** **2nd /3rd level**	IDEAL FOR: roasts, casseroles, vegetables and pies with moist fillings on one level. Ideal for cooking foods with high water content. Can be used with Heat Feel sensor. Fast Preheat option available.
	Multi-level 150-230°C ** **3rd for single level** **1st+3rd for double level**	IDEAL FOR: cakes, biscuits and pizzas on one or more levels. Ideal to cook different foods. Can be used with Heat Feel sensor. Fast Preheat option available.
	Grill L3 (power) ** **5th level for thin food** **3rd/ 4th level for thick food**	IDEAL FOR: gratin, grilled meat, fish, vegetables. This function uses only the top heating element, and the grill level can be adjusted. Use with the door closed. Place white meats at a distance from the grill. Red meats and fish fillets can be placed on the shelf with the drip tray underneath. Preheat for 5 minutes. Turn food two thirds of the way through cooking (If necessary).
	Grill + Fan 200°C ** **2nd / 3rd /4th level**	IDEAL FOR: whole pieces of meat (roasts). Uses the top heating element with the fan to circulate the air inside the oven. Use with the door closed. Slide the drip tray under the shelf to collect juices. Turn food over halfway through cooking. Preheating is required for red meats but not for white meats.

* Depending on the oven model.

** Ideal temperature for suggested foods.

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

Symbol	Description	Suggestions
	**Bottom heating 160-180°C **** **1st/2nd level**	IDEAL FOR: crème caramel, puddings and bain marie on one level. This function can be also used for finishing a preparation. Can be used with Heat Feel sensor. Fast Preheat option available.
	**Bottom heating + Fan 170-210°C **** **1st and 2nd level**	IDEAL FOR: pizzas, salty cakes, tarts and foods with liquid toppings on one level . Can be used with Heat Feel sensor. Fast Preheat option available.
	**Supergrill L3 (power) **** **4sth and 5th level**	IDEAL FOR: big quantities of sausages, steaks and toast bread. The entire area below the grill element becomes hot. Use with the door closed. Turn food two thirds of the way through cooking (If necessary).
	**Soft + 150-200°C** **2nd/3rd level**	IDEAL FOR: cakes and breads on one level.
	**Grill+Turnspit** **L3 power**	IDEAL FOR roasting foods such as chicken breasts, quails or fish fillets both sides at the same time. Place a baking tray underneath the food at Level 1 to collect drips and juices.
	**Grill+Fan+Turnspit 200°C**	IDEAL FOR roasting foods such as large chicken or turkey on both sides at the same time. Place a baking tray underneath the food at Level 1 to collect drips and juices.
	**Conventional+ Turnspit 200-240°C**	IDEAL FOR: Roasting beef or pork roasts. Place a baking tray underneath the food at level 1 to collect drips and juices.

* Depending on the oven model.

** Ideal temperature for suggested foods.

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

SPECIAL FUNCTIONS *

	Symbol	Description	Suggestions
a2		**Master bake *** 180-200°C **** **2° level**	Ideal to keep food soft inside and crunchy outside. For healthy cooking, this function reduces the amount of fat or oil required. The combination of heating elements with a pulsating cycle of air ensures even baking results.
a3		**Gentle cooking**	This function ensures the food remains tender and succulent; thanks to the lower temperature, the surface browning is minimized. This function is ideal for meat roasts and whole fish. For optimal results, use the Heat Feel sensor (if provided).

FOOD COOKING CATEGORIES

	Symbol	Description	Pre-heat	Cooking position	Heat Feel temperatures (°C)	Description
b1		**Meat**	Y	2-3	58-62-65°C for beef	For roasts and cuts of beef, veal and pork.
b2		**Fish**	Y	2-3	65°C	For whole fish and fillets.
b3		**Bakery**	Y	1-2	95° for bread and pasta baked	For breads, lasagne and pastries.
b4		**Vegetables**	Y	3-4	70°C	For roasted vegetables and potatoes.

Perfect cooking results guaranteed thanks to the pre-set parameters by category. The default values of time and temperature refer to quantities for 4 servings. Use the table below to set the cooking time correctly; use the Heat Feel sensor for best results

* Depending on the oven model.

** Ideal temperature for suggested foods.

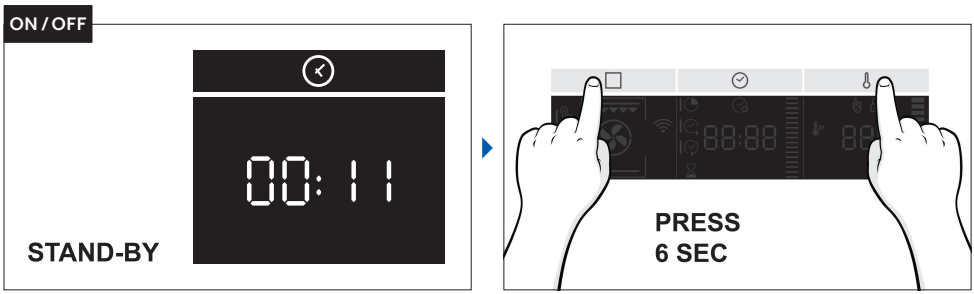
*** Tested in accordance with the EN 60350-1 for the purpose of energy consumption declaration and energy class

Food Category	Serving size/grams (in bold, default setting)	Cooking time (min)* * after preheat
Meat	**4/800**; 6/1200; 8/1600	**50**; 52; 55
Fish	**4/600**; 6/900; 8/1200	**36**; 38; 40
Bakery	**4/600**; 6/900; 8/1000	**42**; 50; 56
Vegetables	**4/800**; 6/1200; 8/1600	**57**; 60; 65

ADDITIONAL FUNCTIONS

	Sym-bol	Description	Suggestions
m		**Key lock**	This function enables to lock the screen in order to prevent any unwanted use by minors. Press and hold down Temperature (4) for 5 seconds to activate the screen lock. Do the same to deactivate it.
		**Favourite function**	To save a favourite function and display it first when your oven is turned on, hold down the (2) key for 5 seconds.

Demo mode



Heat Feel Sensor enrollment

Step 1

- Tap ☐ icon to select the function and Tap ⏲ to select Heat feel sensor.



Step 2

- After a while, the oven will recognize the probe code. Tap ⏯ icon to set the target temperature.



Step 3

- Tap ∨, set the desired temperature target, and tap ⏯.



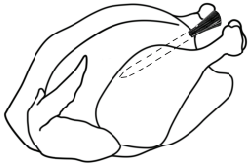
Cooking tips - Heat Feel Sensor

The Heat Feel sensor can be used with manual functions (Static, static+fan, grill, supergrill, grill + fan, bottom and bottom + fan) and with FOOD COOKING CATEGORIES.
The Heat Feel sensor has one measuring point, insert it fully into the food with the metal tip located at the centre of the food.
That point should be placed as close as possible to the thickest (coldest) part of the food in order to correctly monitor the cooking process.

Thanks to its wireless design, the Heat Feel sensor can be used also to monitor foods that change volume during cooking (i.e. breads).

MEAT/ROASTS/STEAKS: insert the probe diagonally in the thickest part. For cylindrical shape foods (i.e. beef roasts) place the tip as close as possible to the geometric center.
Suggested core temperatures:

- 45°C for roast beef (then wrap in foil and let it rest for 15-20' before serving)
- 55 – 60 – 65°C for other roasted meats



POULTRY: Insert the Heat Feel sensor into the thickest part of the breast. Suggested core temperature for poultry is 83-85°C

FISH (WHOLE/STEAKS): insert the probe diagonally in the thickest part
Suggested core temperature: 65°C

BREAD/CASSEROLES: insert the Heat Feel sensor close to the geometric center of the food.
Suggested core temperature: 90°C

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

Heat Feel Temperature Probe Model Et180:

Technology	Bluetooth
Standard	Bluetooth v4.0 BLE
Frequency Band(s) [MHz]	2400÷2480
Maximum Power [mW]	2.5 – (4dBm)

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 oven is not enrolled, please follow the instruction for enrollment to enable WiFi.
- If the oven is enrolled, in WiFi menu select WiFi and set to On or hOn.

How to deactivate wireless network port:
- If the oven is not enrolled, WiFi module is on for the first 30 minutes after oven activation, to turn it off wait 30 minutes or before 30 minutes in WiFi menu set wifi to off.
- If the oven is enrolled, in WiFi menu select WiFi and set to Off.

Quick Pair

The first time you turn on the product, the WiFi network is already active for 30 minutes, and you can proceed with enrollment on page 23.

If the oven is not enrolled within 30 minutes, the WiFi turns off. This happens every time you turn on the oven until you enroll it.

To avoid WiFi to turn on, switch the WiFi off from the WiFi menu within 30 minutes from the oven turn on.

To enroll the oven after 30 minutes, follow the instructions on page 24.

Oven enrollment on app

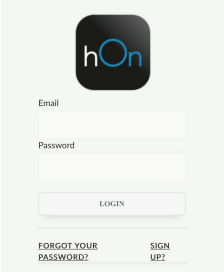
ON THE SMARTPHONE

Step 1
- Download hOn app

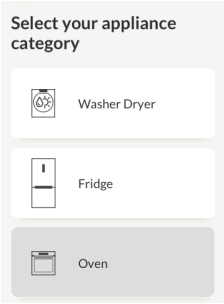
Available on the App Store

GET IT ON Google Play

Step 2
- Log in or sign up.

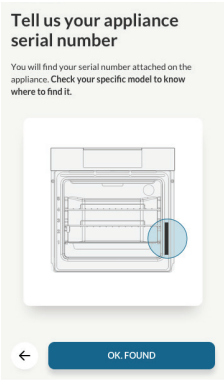


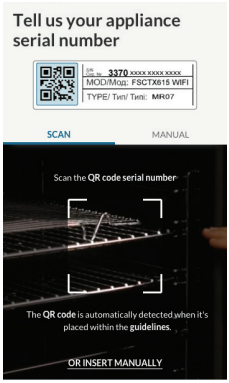
Step 3
- Add new appliance



Step 4
- Scan the QR code or insert the serial number

Write here your serial number for future reference.





ON THE APPLIANCE

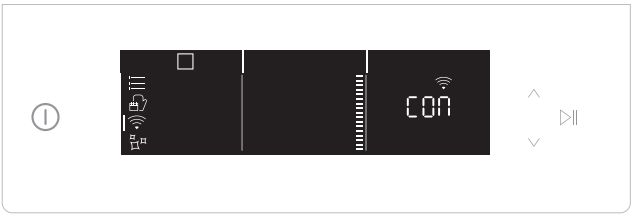
Step 5
- Tap ☐ icon to select the wifi mode and tap ⏯.



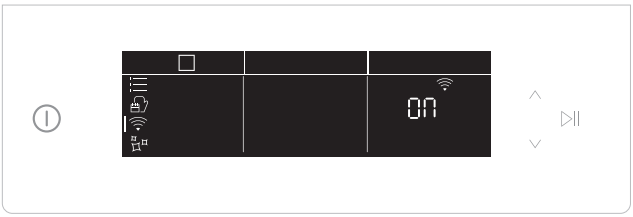
Step 6
- Tap ∨ and select On or hOn (see differences on page 23) and tap start ⏯.



Step 7
- After a while, the text Connect begins to scroll. Continue the pairing process via app.



Step 8
- When pairing is finished, the oven status will automatically switch the Wifi "ON" or hOn, according to your choice.



Router connection lost

While cooking - WiFi icon blinking



Inside WiFi menu - Digits blinking



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

WiFi ON
It is only possible to monitor the oven status by App.



WiFi hOn
The oven can be used exclusively by App.



WiFi OFF
The oven is not connected but still enrolled with network credentials saved.

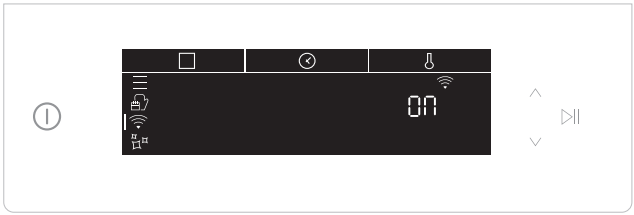


WiFi Reset
The connection is reset and a new enrollment is possible.

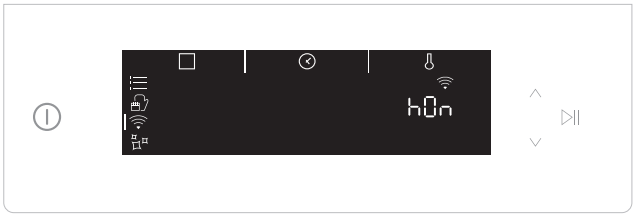


Remote control mode

Step 1
- Tap ☐ icon to select the wifi mode and tap ⏯ "On" will start blinking.



Step 2
- Tap ∨ icon to select the "hOn" mode and tap ⏯ to activate remote control.
- Press "function button" ☐ to exit "hOn" mode



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

General notes on cleaning

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

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

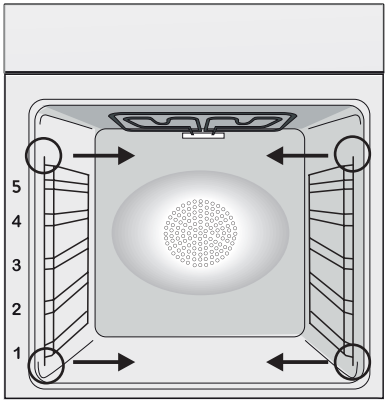
OVEN WINDOW SEAL
If dirty, the seal can be cleaned with a slightly damp sponge.

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

DRIP PAN
After using the grill, remove the pan from the oven. Pour the hot fat into a container and wash the pan in hot water, using a sponge and washing-up liquid.
If greasy residues remain, immerse the pan in water and detergent. Alternatively, you can wash the pan in the dishwasher or use a commercial oven detergent. Never put a dirty pan back into the oven.

Maintenance

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



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

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

REMOVAL AND CLEANING OF THE GLASS DOOR (only if present)

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. V1. Press the two buttons on the left and right at the same time and pull the upper door cover towards you to remove it. **V2.** Unscrew the two screws on the left and right and pull the upper door cover towards you to remove it.

4. Carefully remove the glass inside the oven, holding it firmly with two hands and placing it on a soft, flat surface.

5. If there are glass panels in between, remove them and place them on a soft surface.

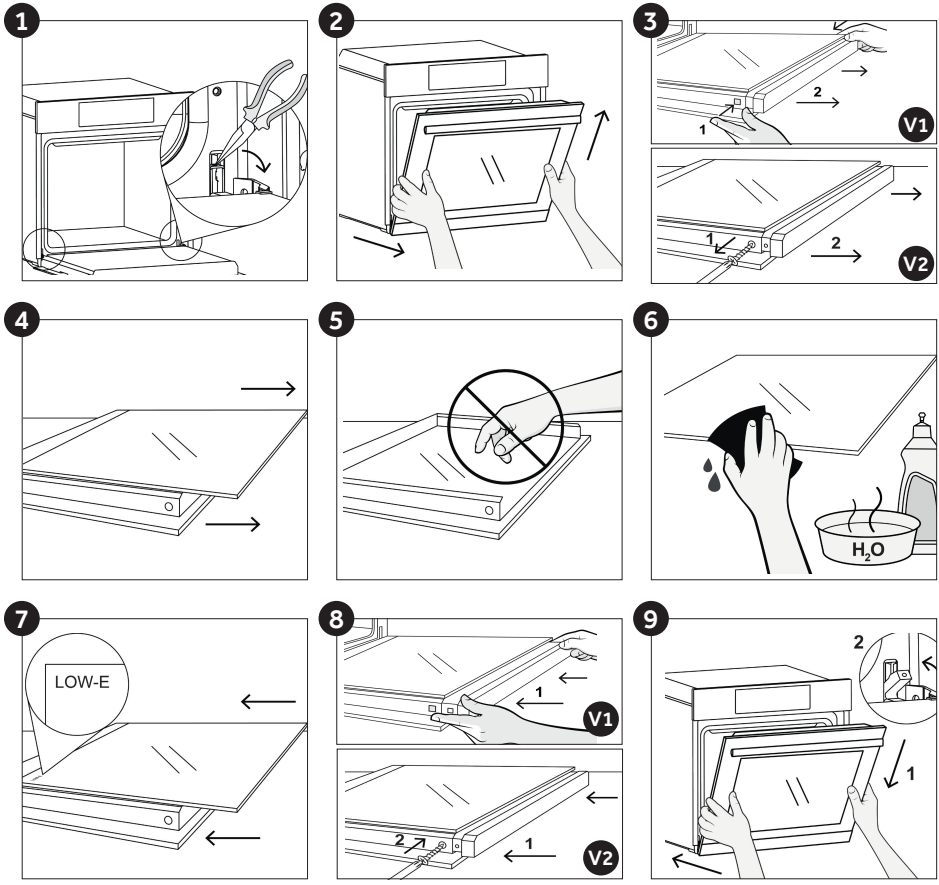
ATTENTION: the outer panel of glass is not removable

6. Clean the glass with a soft cloth using an appropriate cleaning product.

7. After cleaning, reassemble the parts in the opposite order to removal. On all glass panels, the "Low-E" indication must be correctly legible and positioned on the left side of the door, near the left side hinge. This ensures that the printed label on the first glass panel remains inside the door.

8. V1. Refit the oven door cover by pushing inwards until you hear the two side buttons click into place. **V2.** To attach, push the top cover forward and tighten the two screws on the left and right.

9. Holding the door at 45°, simultaneously insert the right and left male parts of the hinge into the holes of the hinges released, until you hear them click in place. Bring the door to an angle of 90° and lock the fixing tabs in place by pushing them towards the inside of the oven.



CLEANING FUNCTIONS *

	Symbol	Function	Description
d1		**Hydroeasyclean**	For simple, efficient cleaning of the oven.
d2	eco	**Pyrolysis Eco**	For perfect, regular cleaning of the oven cavity. This function enables to lock the door during the process (d4).
d3	+	**Pyrolysis+**	For extremely thorough cleaning and removing large amounts of dirt from the oven cavity. This function enables to lock the door during the process (d4).

Hydro Easy Clean

The Hydro Easy Clean procedure uses steam to help remove remaining fat and food particles from the oven.

1. Pour 300 ml of water into the Hydro Easy Clean container at the bottom of the oven.
2. Select the dedicated function (d1).
4. Allow the program to operate.
5. After the cycle, allow the oven to cool down.
6. When the appliance is cool, clean the inner surfaces of the oven with a cloth.

Warning: Make sure that the appliance is cool before you touch it.
Care must be taken with all hot surfaces as there is a risk of burns. Use distilled or drinkable water.





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 wich 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:

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

PYROLYSIS + : 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) .

•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 pyrolitic cycle:

1- Tap ☐ icon to select the cleaning functions (d) and, using the navigation buttons, choose the preferred pyrolitic cycle.

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 pushing On/Off button.

4- Once the pyroclean cycle is finished, the pyrolysis will switch off automatically.

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

31 Indicazioni di Sicurezza

37 Avvertenze Generali

39 Descrizione del Prodotto

43 Display

49 Arruolamento Heat feel sensor

51 Connettività

43 Pulizia e manutenzione del forno

55 Manutenzione

55 Risoluzione dei Problemi

59 Garanzie

149 Installazione

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: i componenti accessibili diventano caldi quando si utilizza il grill. 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 omnipolare, con separazione dei contatti conforme ai requisiti per la categoria di sovratensione III, tra l'apparecchio e la fonte di alimentazione. L'interruttore omnipolare 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 omnipolare 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 onnipolare 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 prima 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.
- I vassoi e le griglie a corredo del forno non sono indicati per il contatto diretto con alimenti. Utilizzare sempre carta forno e/o apposite teglie o pirofile per cibo.
- AVVERTENZA: prima di avviare il ciclo di pulizia automatica:

- Pulire la porta del forno;
- Asportare dall'interno del forno residui consistenti di cibo o traboccamenti derivanti da cotture precedenti, utilizzando una spugna umida. Non usare detergenti;
- Togliere tutti gli accessori e il kit di guide scorrevoli (se presente);
- Non introdurre tovagliette da tè

- Prima del ciclo di pulizia, nei forni con la sonda carne è necessario chiudere il foro utilizzando il dado fornito in dotazione quando la sonda carne non è utilizzata.
- Durante il processo di pulizia pirolitico, le superfici possono surriscaldarsi più del normale: mantenere sempre i bambini a distanza di sicurezza.
- Se è stato collocato un piano cottura sopra il forno, non utilizzare il piano cottura mentre è in funzione il pirolizzatore, per evitare il surriscaldamento del piano cottura.

AVVERTENZE Heat Feel Sensor (sonda di temperatura wireless)

AVVERTENZE:

• Il presente prodotto è pensato per essere utilizzato esclusivamente con i forni. E secondo le indicazioni riportate nel presente Manuale per l'utente.

• NON TOCCARE la sonda Heat Feel Sensor A MANI NUDE SUBITO DOPO LA COTTURA. Indossare sempre guanti da forno per rimuovere la sonda Heat Feel Sensor dagli alimenti dopo la cottura.

• Durante la cottura è necessario INSERIRE COMPLETAMENTE negli alimenti la barra metallica della sonda Heat Feel Sensor fino al BORDO in ceramica NERA.



• Non esporre la parte metallica della sonda Heat Feel Sensor al calore generato direttamente dal forno. Non esporre la parte metallica della sonda Heat Feel Sensor al calore generato dall'elettrodomestico.

• Non utilizzare la sonda Heat Feel Sensor in altri elettrodomestici a eccezione del forno a incasso.

• Non utilizzare la sonda Heat Feel Sensor in forni a microonde.

• La sonda Heat Feel Sensor può essere pulita e lavata ma non può essere immersa a lungo in acqua.

• Il prodotto non deve essere utilizzato da persone di età pari o inferiore a 12 anni.

• Il fornitore declina ogni responsabilità per eventuali danni della sonda Heat Feel Sensor dovuti a un uso improprio del dispositivo.

• Pulire la sonda Heat Feel Sensor prima dell'uso

• La sonda diventa operativa all'interno del seguente intervallo di temperatura: da 10°C fino a una temperatura interna massima di 100°C della parte metallica. La parte in ceramica può raggiungere i 350°C.

• Se la temperatura della sonda Heat Feel Sensor supera i 100°C, la cottura si interrompe e la sonda Heat Feel Sensor deve essere rimossa dal forno il prima possibile, indossando dei guanti, per evitare danni alla sonda.

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 scollegare il prodotto dall'alimentazione;
- 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 suffcienti 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 imposta- re 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.

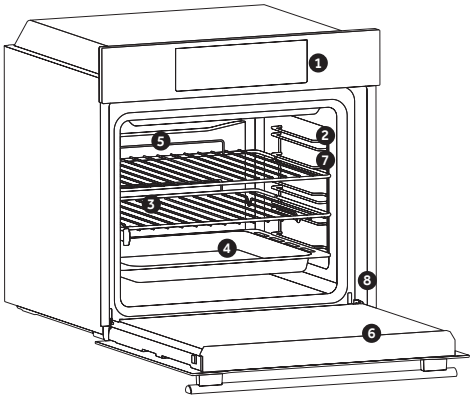
Installazione

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 suffciente 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.

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.

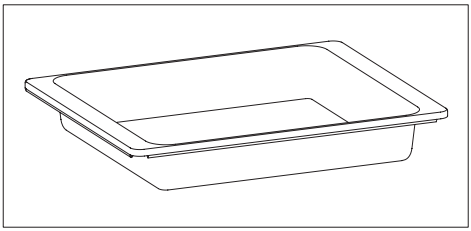
Descrizione del Prodotto



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**

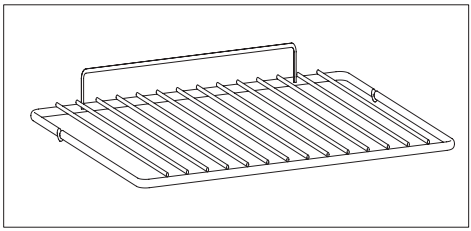
ACCESSORI

Vassoio di gocciolamento



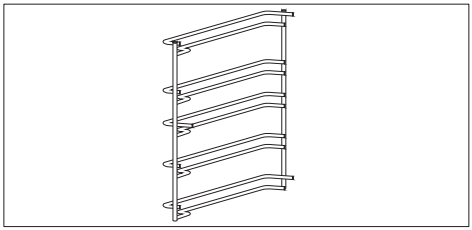
Raccoglie i residui del gocciolamento durante la cottura degli alimenti sulle griglie.

Griglia metallica



Sostiene piastre e vassoi di cottura

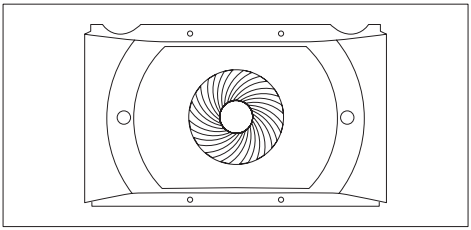
Griglie metalliche laterali (solo se presenti)



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

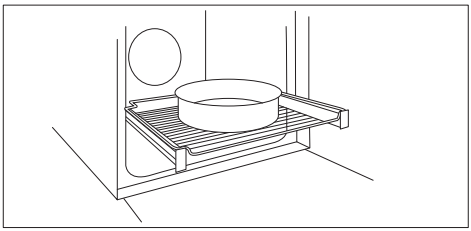
NOTA: I vassoi e le griglie a corredo del forno non sono indicati per il contatto diretto con alimenti. Utilizzare sempre carta forno e/o apposite teglie o pirofile per cibo.

Chef panel (solo se presente)



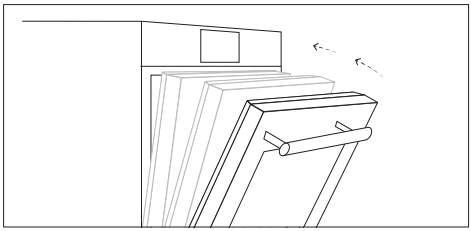
Convogliatore d'aria che favorisce la circolazione dell'aria all'interno del forno. Ciò consente di migliorare le prestazioni di cottura, rendere più uniforme la cottura degli alimenti a tutte le temperature, ridurre i tempi di cottura e ottenere una distribuzione uniforme della temperatura all'interno del forno.

Guide telescopiche (solo se presenti)



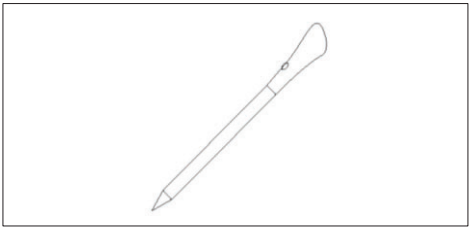
Le due guide che facilitano il controllo dello stato di cottura in quanto consentono di estrarre e riposizionare facilmente i vassoi e le griglie all'interno della cavità del forno.

Chiusura graduale (solo se presente)



Cerniere che garantiscono un movimento fluido e automatico durante la chiusura della porta del forno.

Heat Feel Sensor (solo se presente)

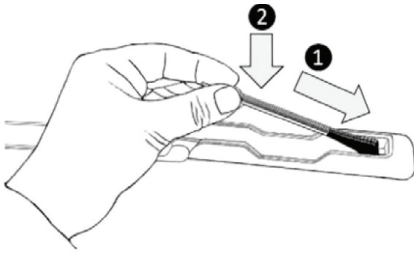


Misura la temperatura interna degli alimenti durante la cottura. Inserire nel foro sulla parte superiore della cavità. L'inserimento deve avvenire quando il forno è freddo.

HEAT FEEL SENSOR

• Verificare la carica della sonda Heat Feel Sensor prima dell'uso:

1. Inserire la sonda Heat Feel Sensor nel caricatore e chiudere il coperchio.
2. Collegare il caricatore a una fonte di alimentazione USB, ad es. un adattatore USB o la presa USB di un computer fisso o portatile, tramite il cavo USB. Il caricabatterie potrebbe non funzionare correttamente con una power bank per via della sua funzione di spegnimento automatico.
3. Durante la carica, il LED del caricatore si accende e lampeggia. Si spegne quando la sonda Heat Feel Sensor è totalmente carica.

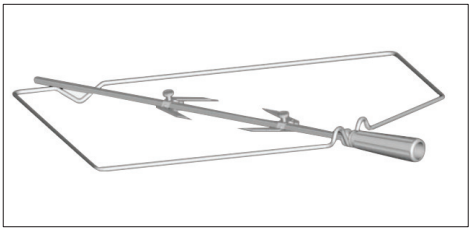


• Verificare che il Bluetooth del forno sia attivato.

• Assicurarsi che la sonda Heat Feel Sensor si trovi nel raggio della distanza di controllo. La sonda Heat Feel Sensor non viene rilevata dal forno se collocata a una distanza eccessiva.

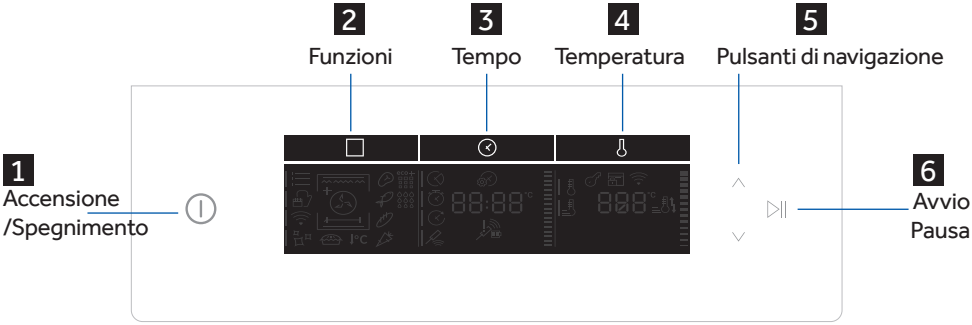
• Se ricoperta di materiale isolante, la sonda Heat Feel Sensor non comunica con il forno. Se la sonda viene disconnessa durante la cottura standard con sonda (batteria scarica, Bluetooth spento, ecc..), il processo di cottura viene interrotto dopo un breve intervallo. Durante la cottura con ricetta e sonda, il processo di cottura continua per il tempo residuo programmato se la sonda viene disconnessa.

Girarrosto (solo se presente)



Per arrostire non è richiesto il pre riscaldamento del forno effettuare la cottura con la porta forno chiusa Il consumo di energia è inferiore del 90-95% rispetto al metodo tradizionale
Quando il forno è in funzione bisogna togliere dalla cavità tutti gli accessori inutilizzati.
1. Svitare i ganci
2. Infilare lo spiedo all'interno della carne
3. Bloccare la carne con i ganci
4. Stringere le viti dei ganci
5. Inserire lo spiedo all'interno della cavità del forno
6. Smontare l'impugnatura prima di iniziare la cottura

Pannello comandi



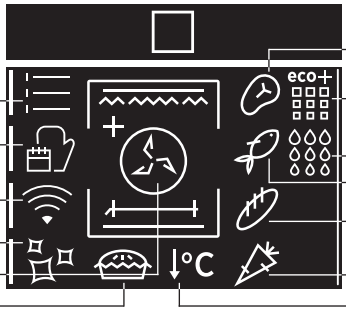
Fare riferimento alle pagine successive per informazioni dettagliate sulle varie componenti del display

	Sim-bolo	Funzioni	Descrizione
1		**On/off**	Accendere e spegnere il forno. La prima volta che si accende il forno è necessario impostare l'ora, utilizzando i pulsanti di navigazione (5) per selezionare ore e minuti e il pulsante Ora (3) per confermare.
2		**Funzioni**	Accesso alle funzioni manuali (a) e alle cotture per categorie di alimenti (b), alle funzioni Tailor Bake (a2) e Gentle Cooking (a3), al menu WiFi (e) e alle opzioni di pulizia (che differiscono a seconda del modello). Per salvare una funzione preferita e visualizzarla quando si accende il forno, tenere premuto il tasto (2) per 5 secondi.
3		**Tempo**	Accesso alle impostazioni per tempo di cottura (e), timer per cottura (f) e partenza differita (g). La partenza differita e la fine della cottura possono essere impostate solamente dopo aver inserito il tempo di cottura. Mentre il forno si trova in standby, premere il tasto Tempo (3) normalmente per accendere il timer del promemoria minuti; tenere premuto per 3 secondi per impostare l'ora del giorno (i).
4		**Temperatura**	Accesso alle opzioni di impostazione della temperatura (r), preriscaldamento (j) e preriscaldamento rapido (k). Per attivare/disattivare il blocco schermo (m) tenere premuto il tasto (4) per 5 secondi. Durante la pirolisi, lo sportello del forno si blocca automaticamente e viene visualizzato il simbolo corrispondente (d4). Il riscaldamento rapido automatico è disponibile per una serie di funzioni manuali (p2). .
5		**Pulsanti di navigazione**	Pulsanti di navigazione per l'impostazione di funzioni e parametri.
6		**Avvio Pausa**	Avvio/Pausa della cottura o conferma delle funzioni.

Display

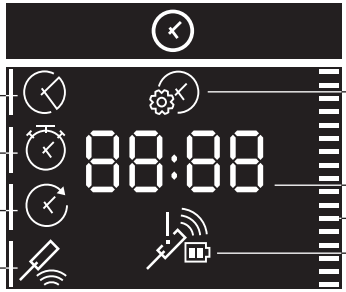
Il display è suddiviso in tre aree, alle quali si accede premendo i tasti (2), (3) e (4). Con gli stessi tasti è possibile selezionare il sottomenù (segnalato dall'indicatore), utilizzando i pulsanti di navigazione per impostare funzioni e parametri

AREA FUNZIONI



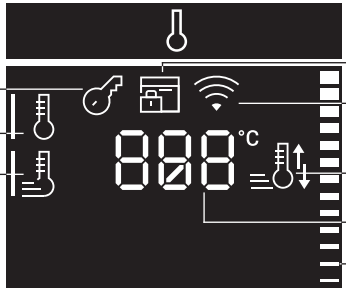
a. Funzioni manuali
b. Cotture per categorie
c. WiFi
d. Funzioni di pulizia
a1. Simboli di funzione
a2. Master bake
a3. Gentle cooking
b1. Carne
b2. Pesce
b3. Prodotti da forno
b4. Verdure
d1. Hydroeasyclean
d2. Pirolisi Eco
d3. Pirolisi +

AREA TEMPO



e. Durata
f. Timer
g. Partenza ritardata
h. Heat feel sensor
i. Impostazione orario
Tempo
Indicatore di tempo
h1. Heat feel sensor feedback (stato della batteria e del segnale)

AREA TEMPERATURA



m. Blocco tasti
j. Preriscaldamento
k. Preriscaldamento rapido
d4. Blocco sportello
c1. Feedback Wi-Fi
l. Feedback preriscaldamento e raffreddamento
Temperatura
Indicatore di temperatura

Panoramica dei menu

MENU PRINCIPALE - AREA FUNZIONI 2

	Simbolo	Funzione	Descrizione
a		**Funzioni manuali**	Questa funzione consente di scegliere le funzioni di cottura, la temperatura e la durata.
b		**Categoria di alimenti**	In questo menu è possibile accedere a 4 cotture per categorie di alimenti già integrate nel forno.
c		**WiFi**	In questa modalità è possibile collegare il forno a una rete tramite l'App hOn.
d		**Funzioni di pulizia**	Questa funzione consente di scegliere un sistema di pulizia disponibile nel forno.

MENU PRINCIPALE - AREA TEMPO 3

	Simbolo	Funzione	Descrizione
e		**Durata**	Premere per impostare la durata della cottura, utilizzare i tasti per regolare il tempo.
f		**Timer per cottura**	Premere due volte per impostare il timer per cottura, utilizzare i tasti per regolare il tempo
g		**Partenza differita**	Premere tre volte per impostare la partenza differita, utilizzare i tasti per regolare il tempo
h		**Heat feel sensor**	Premere quattro volte per attivare la cottura con la sonda (vedi pagina 49 per scoprire come funziona)
i		**Imposta l'ora del giorno**	Con il forno in modalità standby, tenere premuto per 3 secondi fino ad arrivare a .

MENU PRINCIPALE – AREA TEMPERATURA 4

	Simbolo	Funzione	Descrizione
j		**Preriscal-damento**	Premere per impostare la temperatura di preriscaldamento, utilizzare i tasti per regolare il valore.
k		**Preriscal-damento rapido**	Premere due volte per impostare la temperatura rapida.

Funzioni manuali (a1)

MODALITÀ DI COTTURA *

Simbo-lo	Descrizione	Suggerimento
	**Statico ***** **150-200°C **** **2nd /3rd livello**	IDEALE PER: torte, pane, biscotti e quiche su un unico livello utilizzando sia la resistenza superiore che inferiore. Compatibile con la sonda Heat Feel Sensor. Opzione Preriscaldamento rapido disponibile.
	**Cottura ventilata** **180-200°C **** **2nd /3rd livello**	IDEALE PER: arrosti, sformati, verdure e torte con ripieni umidi su un unico livello. Ideale per la cottura di cibi ad alto contenuto d'acqua. Compatibile con la sonda Heat Feel Sensor. Opzione Preriscaldamento rapido disponibile.
	**Cottura multilivello** **150-230°C **** **3rd per unico livello** **1st+3rd per doppio livello**	IDEALE PER: torte, biscotti e pizze su uno o più livelli. Ideale per cucinare cibi diversi. Compatibile con la sonda Heat Feel Sensor. Opzione Preriscaldamento rapido disponibile.
	**Grill** **L3 (potenza) **** **5th livello per cibi sottili** **3rd/ 4th livello per cibi di forte spessore**	IDEALE PER: gratin, carne alla griglia, pesce e verdure. Questa funzione utilizza solo la resistenza superiore e il livello della griglia può essere regolato. Utilizzare con lo sportello chiuso. Collocare le carni bianche a distanza dalla griglia. Le carni rosse e i filetti di pesce possono essere collocati sul ripiano con il vassoio di gocciolamento sottostante. Preriscaldare per 5 minuti. Girare gli alimenti a due terzi della cottura (se necessario).
	**Grill ventilato** **200°C **** **2nd / 3rd /4th livello**	IIDEALE PER: pezzi di carne interi (arrosti). Utilizza la resistenza superiore con la ventola per ottimizzare la circolazione dell'aria all'interno del forno. Utilizzare con lo sportello chiuso. Fare scorrere il vassoio di gocciolamento sotto il ripiano per raccogliere i succhi. Girare gli alimenti a metà cottura. Il preriscaldamento è necessario per le carni rosse ma non per quelle bianche.

* A seconda del modello del forno.

** Temperatura ideale per gli alimenti suggeriti.

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

Simbolo	Descrizione	Suggerimento
	**Resistenza inferiore 160-180°C **** **1st/2nd livello**	IDEALE PER: creme caramel, budini e bagnomaria su un unico livello. Questa funzione può essere utilizzata anche la finitura di una preparazione. Compatibile con la sonda Heat Feel Sensor. Opzione Preriscaldamento rapido disponibile.
	**Resistenza inferiore ventilatan 170-210°C **** **1st and 2nd livello**	IDEALE PER: pizze, torte salate, crostate e cibi con condimenti liquidi su un unico livello. Compatibile con la sonda Heat Feel Sensor. Opzione Preriscaldamento rapido disponibile.
	**Supergrill L3 (potenza) **** **4sth and 5th livello**	IDEALE PER: grandi quantità di salsicce, bistecche e crostini di pane. L'intera area al di sotto del grill diventa calda. Utilizzare con lo sportello chiuso. Girare gli alimenti a due terzi della cottura (se necessario).
	**Soft + 150-200°C** **2nd/3rd livello**	IDEALE PER: torte e pane su un unico livello.
	**Grill + Girarrosto** **L3 potenza**	IDEALE PER arrostire cibi quali petti di pollo, quaglie o filetti di pesce su entrambi i lati contemporaneamente. Posizionare una teglia sotto il cibo in corrispondenza del livello 1 per raccogliere colature e succhi.
	**Grill + Ventilato + Girarrosto 200°C**	IDEALE PER arrostire cibi quali pollo o tacchino di grandi dimensioni su entrambi i lati contemporaneamente. Posizionare una teglia sotto il cibo in corrispondenza del livello 1 per raccogliere colature e succhi.
	**Statico + Girarrosto 200-240°C**	IDEALE PER: arrosti di manzo o maiale. Posizionare una teglia sotto il cibo in corrispondenza del livello 1 per raccogliere colature e succhi.

* A seconda del modello del forno.

** Temperatura ideale per gli alimenti suggeriti.

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

FUNZIONI PARTICOLARI *

	Simbolo	Descrizione	Suggerimento
a2		**Master bake *** 180-200°C ** 2° livello**	Ideale per mantenere gli alimenti morbidi all'interno e croccanti all'esterno. Per una cucina sana, questa funzione riduce la quantità di olio e grassi. La combinazione di elementi scaldanti con ciclo pulsante dell'aria garantisce risultati di cottura ottimali.
a3		**Gentle cooking**	Questa funzione permette di mantenere i cibi teneri e succulenti; grazie alla temperatura più bassa, la doratura superficiale è ridotta al minimo. Questa funzione è ideale per arrosti di carne e pesci interi. Per risultati ottimali, utilizzare la sonda Heat Feel Sensor (se presente).

COTTURE PER CATEGORIE DI ALIMENTI

	Simbolo	Descrizione	Preriscaldamento	Livello di cottura	Temperature Heat Feel (°C)	Descrizione
b1		**Carne**	Y	2-3	58-62-65°C per la carne di manzo	Per arrosti e tagli di manzo, vitello e maiale.
b2		**Pesce**	Y	2-3	65°C	Per pesce intero e filetti.
b3		**Prodotti da forno**	Y	1-2	95° per pane e pasta al forno	Per pane, lasagne e dolci.
b4		**Verdure**	Y	3-4	70°C	Per verdure e patate arrosto.

Sono garantiti risultati di cottura perfetti grazie ai parametri preimpostati per ciascuna categoria. I valori predefiniti di tempo e temperatura si riferiscono a quantità corrispondenti a 4 porzioni. Utilizzare la tabella sottostante per impostare correttamente il tempo di cottura; utilizzare la sonda Heat Feel Sensor per ottenere risultati ottimali.

* A seconda del modello del forno.

** Temperatura ideale per gli alimenti suggeriti.

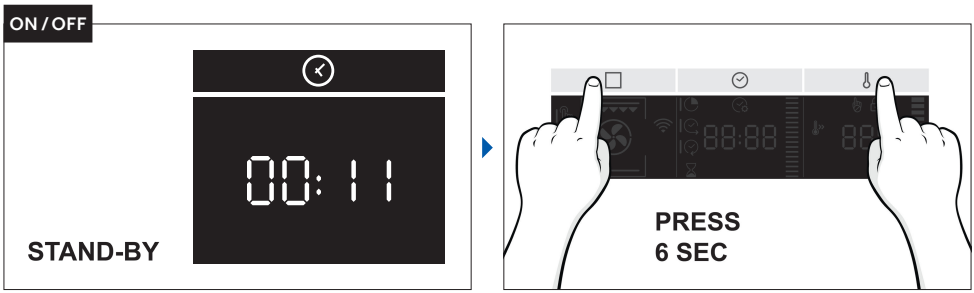
*** Verificato in base allo standard EN 60350-1 ai fini della dichiarazione del consumo elettrico e della classe energetica.

Categoria di alimenti	Porzione/grammi (l'impostazione predefinita è indicata in grassetto)	Tempo di cottura (min)* * dopo il preriscaldamento
Carne	**4/800**; 6/1200; 8/1600	**50**; 52; 55
Pesce	**4/600**; 6/900; 8/1200	**36**; 38; 40
Prodotti da forno	**4/600**; 6/900; 8/1000	**42**; 50; 56
Verdure	**4/800**; 6/1200; 8/1600	**57**; 60; 65

FUNZIONI AGGIUNTIVE

	Simbolo	Descrizione	Suggerimento
m		**Blocco tasto**	Questa funzione consente di bloccare lo schermo per evitare utilizzi indesiderati da parte di minori. Per attivare il blocco schermo, tenere premuto Temperatura (4) per 5 secondi. Procedere analogamente per disattivare il blocco
		**Funzione preferita**	Per salvare una funzione preferita e visualizzarla quando si accende il forno, tenere premuto il tasto (2) per 5 secondi.

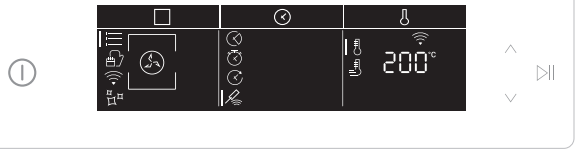
Modalità demo



Arruolamento Heat feel sensor

Step 1

- Toccare l'icona ☐ per selezionare la funzione e toccare ⏲ per selezionare la sonda Heat Feel Sensor.



Step 2

- Nel giro di qualche istante, il forno riconoscerà il codice della sonda. Toccare l'icona ⏯ per impostare la temperatura desiderata.



Step 3

- Toccare l'icona ∨, impostare la temperatura desiderata e toccare ⏯.



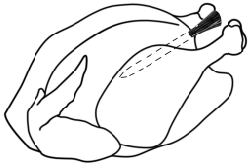
Suggerimenti per la cottura - Heat Feel Sensor

La sonda Heat Feel Sensor può essere utilizzata con le funzioni manuali (statico, cottura ventilata, grill, supergrill, grill ventilato, resistenza inferiore e resistenza inferiore ventilata) e con le COTTURE PER CATEGORIE DI ALIMENTI.

La sonda Heat Feel Sensor ha un singolo punto di misurazione; inserirla completamente nell'alimento con la punta metallica in corrispondenza del centro della pietanza.
Al fine di monitorare correttamente il processo di cottura, tale punto dovrebbe trovarsi il più vicino possibile alla parte più spessa (più fredda) dell'alimento.

Grazie al suo design wireless, la sonda Heat Feel Sensor consente di monitorare anche gli alimenti che cambiano volume durante la cottura (ad esempio, il pane).

CARNE/ARROSTI/BISTECCHE: inserire la sonda diagonalmente nella parte più spessa. In caso di cibi di forma cilindrica (es. arrosti di manzo) posizionare la punta il più vicino possibile al centro geometrico.



Temperature interne consigliate:
- 45°C per roast beef (da avvolgere poi in un foglio di alluminio e lasciar riposare per 15-20' prima del servizio)
- 55 - 60 - 65°C per altri arrosti di carne

POLLAME: Inserire la sonda Heat Feel Sensor nella parte più spessa del petto. La temperatura interna consigliata per il pollame è di 83-85°C

PESCE (INTERO/TRANCI): inserire la sonda diagonalmente nella parte più spessa Temperatura interna consigliata: 65°C

PANE/SFORMATI: inserire la sonda Heat Feel Sensor vicino al centro geometrico dell'alimento. Temperatura interna consigliata: 90°C

Connettività

PARAMETRI WIRELESS

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

Sonda di temperatura Heat Feel Modello Et180:

Tecnologia	Bluetooth
Standard	Bluetooth v4.0 BLE
Banda/e di frequenza [MHz]	2400÷2480
Potenza massima [mW]	2.5 – (4dBm)

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 forno non è arruolato, seguire le istruzioni relative all'arruolamento per abilitare la funzionalità Wi-Fi.
- Se il forno è arruolato, nel menu Wi-Fi selezionare Wi-Fi e impostare On o hOn.

Come disattivare la porta di rete wireless:
- Se il forno non è arruolato, Il modulo WiFi è acceso per i primi 30 minuti dopo l'attivazione del forno, per spegnerlo attendere 30 minuti oppure impostare su spento nel menu WiFi
- Se il forno è arruolato, nel menu Wi-Fi selezionare Wi-Fi e impostare Off.

Arruolamento rapido

La prima volta che si accende il prodotto, la rete WiFi si attiva per 30 minuti ed è possibile procedere con l'arruolamento a pagina 52.

Se il forno non viene arruolato entro 30 minuti, il WiFi si spegne. Ciò accade ogni volta che si accende il forno fino a quando questo non viene arruolato.

Per evitare l'accensione del Wi-Fi, spegnerlo dalle impostazioni del Wi-Fi entro 30 minuti dall'accensione del forno.

Per arruolare il forno al termine dei 30 minuti, seguire le istruzioni a pagina 53.

Arruolamento del forno sull'app

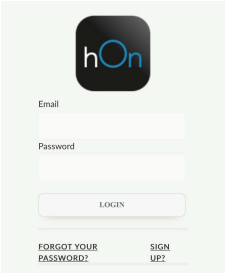
SU SMARTPHONE

Fase 1
- Scaricare l'applicazione hOn

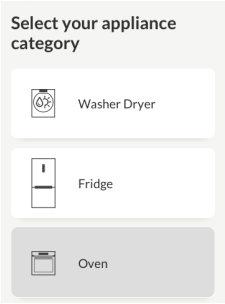
Available on the App Store

GET IT ON Google Play

Fase 2
- Accedere o effettuare l'arruolamento.

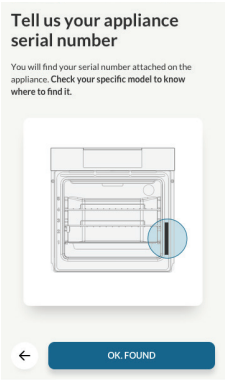


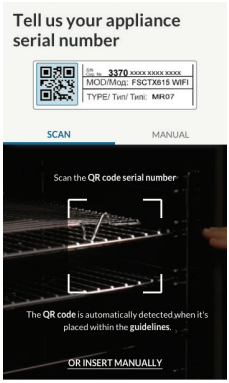
Fase 3
- Aggiungere un nuovo elettrodomestico.



Fase 4
- Effettuare una scansione del codice QR o inserire manualmente il numero di serie.

Scrivere qui il numero di serie per futuri riferimenti.





SULL ELETTRODOMESTICO

Fase 5

- Toccare l'icona ☐ per selezionare la modalità wifi e quindi toccare ▷||.



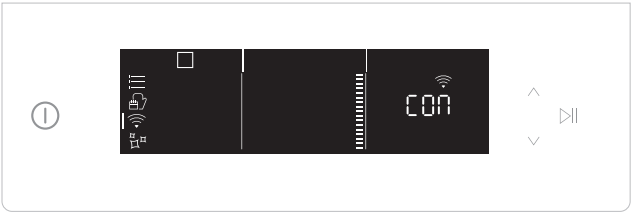
Fase 6

- Toccare e selezionare On o hOn (cfr. differenze a pagina 54) e toccare avvia .



Fase 7

- Nel giro di qualche istante, comparirà la scritta Connect (Collegare). La procedura di arruolamento prosegue tramite l'app.



Fase 8

- Al termine dell'arruolamento, il forno passa automaticamente allo stato Wi-Fi "ON" o "hOn", a seconda della scelta effettuata.



Connessione del router persa

Durante la cottura - Icona WiFi lampeggiante



All'interno del menu Wi-Fi - Cifre lampeggianti



NOTA:

- Accertarsi che sia disponibile una rete Wi-Fi domestica a 2,4 GHz.
- Accertarsi di avere a portata di mano la password e il nome della rete Wi-Fi domestica. Questi dati serviranno in un secondo momento.
- Accertarsi che l'elettrodomestico sia collocato in un luogo in cui il segnale della rete Wi-Fi domestica sia eccellente.
- Rimanere vicino all'elettrodomestico.

WiFi ON
Lo stato del forno può essere monitorato solo tramite l'app.



WiFi hOn
Il forno può essere utilizzato solo tramite l'app.



WiFi OFF
Il forno non è collegato ma è ancora arruolato con le credenziali di rete salvate.



WiFi Reset
Viene effettuato il reset della connessione ed è possibile un nuovo arruolamento.

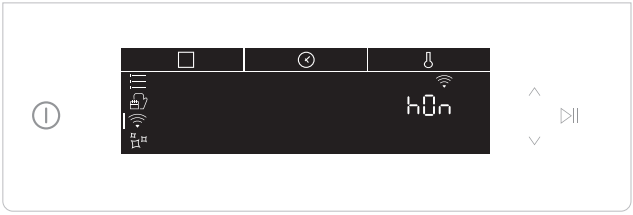


Modalità controllo da remoto

Fase 1
- Toccare l'icona ☐ per selezionare la modalità wifi e quindi toccare ⏯ "On" inizierà a lampeggiare.



Fase 2
- Toccare l'icona ∨ per selezionare la modalità "hOn" e quindi toccare ⏯ per attivare il controllo da remoto.
- Premere il "pulsante funzione" ☐ per uscire dalla modalità "hOn"



Con la presente, Candy Hoover Group Srl dichiara che l'apparecchiatura radio è conforme alla Direttiva 2014/53/UE e possiede i requisiti normativi pertinenti (per il mercato UKC). Il testo completo della dichiarazione di conformità è disponibile al seguente indirizzo web: www.candy-group.com

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 lapulizia, 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.

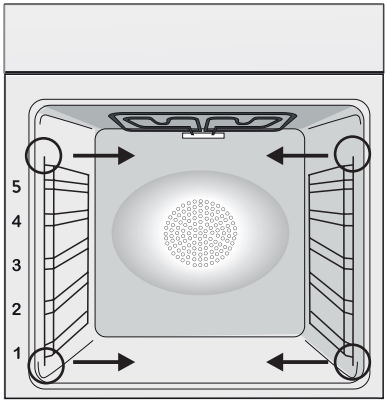
GUARNIZIONE DELLO SPORTELLO DEL FORNO
Se sporca, la guarnizione può essere pulita con una spugna leggermente inumidita.

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

TEGLIA ANTI 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).

RIMOZIONE E PULIZIA DELLA PORTA IN VETRO (solo se presente)

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. V1. Premere contemporaneamente i due bottoni a sinistra e a destra e tirare verso di sè per estrarre la copertura superiore della porta. **V2.** Svitare le due viti a sinistra ea destra e tirare verso di sé il coperchio superiore della porta per rimuoverlo.

4. Rimuovere con molta cura il vetro interno del forno, tenendolo saldamente con due mani e appoggiandolo su una superfice piana attutita

5. In presenza di vetri intermedi, estrarli e poggiarli su superfice attutita.

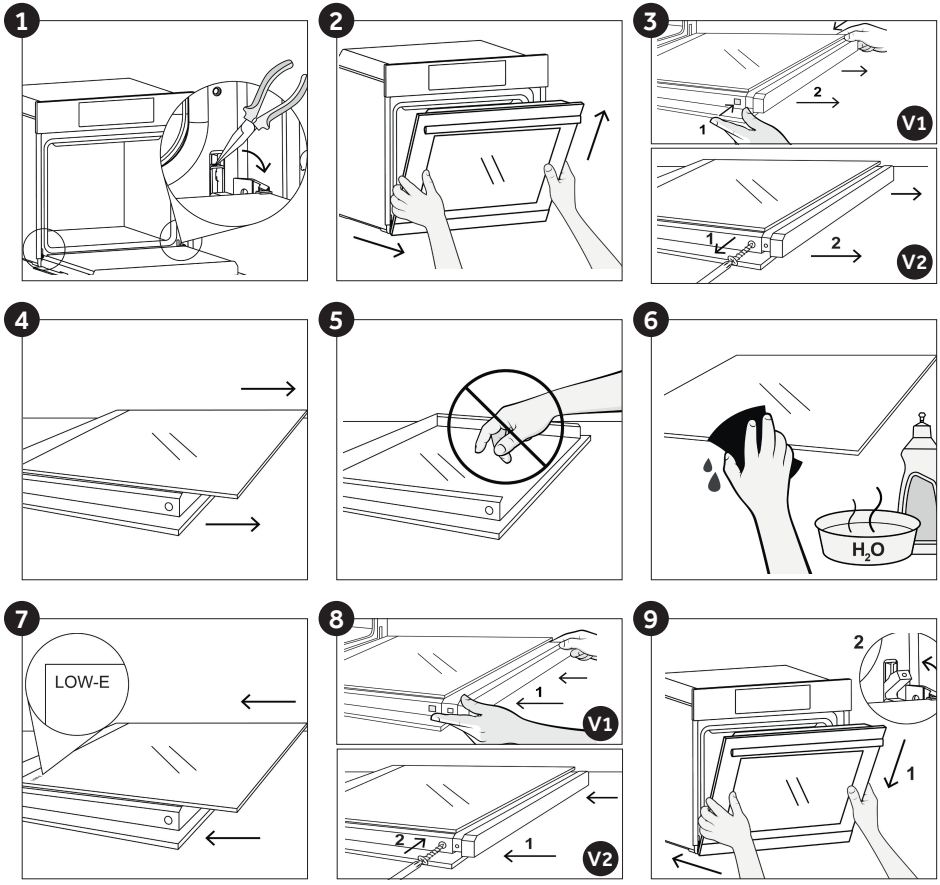
ATTENZIONE: il vetro esterno non è removibile

6. Procedere alla pulizia dei vetri con panno morbido e prodotti idonei.

7. Al termine della pulizia riassemblare 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. V1. Rimontare la copertura della porta del forno spingendo verso l'interno fino a sentire il click dei due bottoni laterali. **V2.** Per fissarlo, spingere in avanti il coperchio superiore e serrare le due viti a sinistra ea destra.

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



FUNZIONI DI PULIZIA *

	Simbolo	Funzione	Descrizione
d1		**Hydroeasyclean**	Per una pulizia semplice ed efficiente del forno.
d2	eco	**Pyrolysis Eco**	Per una pulizia perfetta e regolare della cavità del forno. Questa funzione consente di bloccare lo sportello durante il processo (d4).
d3	+	**Pyrolysis+**	Per una pulizia estremamente accurata e per la rimozione di grandi quantità di sporco dalla cavità del forno. Questa funzione consente di bloccare lo sportello durante il processo (d4).

Hydro Easy Clean

La procedura Hydro Easy Clean utilizza il vapore per rimuovere i residui di grasso e le particelle di cibo dal forno.

1. Versare 300 ml di acqua nel contenitore Hydro Easy Clean sulla parte inferiore del forno.
2. Selezionare la funzione dedicata (d1).
4. Lasciare agire il programma.
5. Terminato il ciclo, lasciare raffreddare il forno.
6. Una volta raffreddato l'elettrodomestico, pulire le superfici interne del forno con un panno.

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





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- Toccare l'icona ☐ per selezionare le funzioni di pulizia (d) e, tramite i pulsanti di navigazione, scegliere il ciclo pirolitico preferito.

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 interrotto in qualsiasi momento premendo il pulsante On/Off.

4- Una volta che il ciclo di pulizia pirolitica è terminato, la pirolisi si spegnerà automaticamente.

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 suffciente 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.

Shrnutí

61 Bezpečnostní pokyny

67 Obecné pokyny

69 Popis výrobku

72 Displej

78 Heat Feel Sensor párování

80 Konektivita

84 Čištění a údržba trouby

84 Údržba

88 Řešení potíží

149 Installation

Bezpečnostní pokyny

- Během vaření může v dutině trouby nebo na skle dvířek docházet ke kondenzaci vlhkosti.
- Jedná se o normální stav. Chcete-li tento efekt omezit, počkejte po zapnutí napájení 10–15 minut, než vložíte jídlo do trouby. Kondenzace v každém případě zmizí, jakmile trouba dosáhne teploty vaření.
- Vařte zeleninu v nádobě s víkem namísto otevřeného zásobníku.
- Nenechávejte jídlo uvnitř trouby po uvaření po dobu delší než 15–20 minut.
- VAROVÁNÍ: přístupné součásti mohou být během používání trouby horké. Zabraňte přístupu malých dětí na menší než bezpečnou vzdálenost.
- Dávejte pozor, abyste se nedotkli horkých částí.
- UPOZORNĚNÍ: přístupné části se mohou při používání grilu zahřát. Děti musí být udržovány v bezpečné vzdálenosti.
- UPOZORNĚNÍ: Před prováděním jakékoli práce na spotřebiči nebo údržby odpojte spotřebič od síťového napájení.
- UPOZORNĚNÍ: abyste se vyhnuli nebezpečí způsobenému náhodným resetováním tepelného přerušovače, nesmí být tento spotřebič napájen externím spínacím zařízením, jako je časovač, ani nesmí být připojen do okruhu, který se pravidelně zapíná a vypíná.
- Děti mladší 8 let musí být udržovány v bezpečné vzdálenosti od spotřebiče, pokud nejsou pod neustálým dohledem.
- Děti si se spotřebičem nesmějí hrát. Spotřebič mohou používat osoby ve věku 8 a více let a osoby s omezenými fyzickými, senzorickými nebo duševními schopnostmi, bez zkušeností nebo znalostí o produktu pouze tehdy, když jsou pod dohledem nebo jim byly uděleny pokyny týkající se provozu spotřebiče bezpečným způsobem a jsou si vědomy možných rizik.
- Čištění a údržbu nesmějí provádět děti, které jsou bez dohledu.

- K čištění skla dvířek trouby nepoužívejte hrubé nebo abrazivní prostředky ani ostré kovové škrabky, protože mohou poškrábat povrch a způsobit rozbití skla.
- Před odstraněním odnímatelných částí musí být trouba vypnutá.
- Po provedení čištění je znovu sestavte podle pokynů.
- Používejte pouze sondu na maso doporučenou 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 vzdále

ností 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 poškozen, měl by být nahrazen kabelem nebo speciálním svazkem, který je k dispozici u výrobce. Případně se obraťte na zákaznický servis.
- Typ napájecího kabelu musí být H05V2V2-F.
- Tuto operaci by měl provádět odborník s odpovídající kvalifikací. Uzemňovací vodič (žlutozelený) musí být přibližně o 10 mm delší než ostatní vodiče. V případě jakýchkoli oprav se obracejte pouze na oddělení péče o zákazníky a vyžadujte použití originálních náhradních dílů.
- Nedodržení výše uvedených pokynů může ohrozit bezpečnost spotřebiče a zneplatnit záruku.
- Před čištěním by měl být odstraněn veškerý přebytek rozlitého materiálu.
- Dlouhodobý výpadek napájení během probíhající fáze vaření může způsobit poruchu monitoru. V takovém případě se obraťte na zákaznický servis.
- Spotřebič nesmí být instalován za ozdobnými dvířky, aby nedocházelo k přehřátí.
- Když dovnitř umístíte polici, ujistěte se, že zarážka směřuje nahoru a dozadu do dutiny. Police musí být zcela zasunuta do dutiny.
- Při zasunování roštů dávejte pozor, aby byla hrana s ochranou proti posunu umístěna vzadu a nahoře.
- VAROVÁNÍ: Nevykládejte stěny trouby hliníkovou fólií ani jakoukoli ochranou na jedno použití zakoupenou v obchodě. Hliníková

fólie nebo jakákoli jiná ochrana v přímém kontaktu se zahřátým smaltem představuje riziko roztavení a poškození smaltu ve vnitřním prostoru.

- VAROVÁNÍ: Neodstraňujte těsnění dvířek trouby.
- POZOR: Nedoplňujte na dno dutiny vodu během vaření nebo když je trouba horká.
- Pro provoz spotřebiče při jmenovitých frekvencích není nutná žádná další operace/ nastavení.
- 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.

Heat Feel (bezdrátová teplotní sonda) UPOZORNĚNÍ

VAROVÁNÍ:

• Tento výrobek je určen výhradně pro trouby.
Měl by se používat tak, jak je popsáno v tomto návodu k obsluze.

• NEDOTÝKEJTE se zařízení Heat Feel Sensor HOLÝMA RUKAMA HNED PO VAŘENÍ. K vyjímání zařízení Heat Feel Sensor z pokrmu po uvaření vždy používejte kuchyňské rukavice.
Během pečení je nutné ZASUNOUT CELOU kovovou část zařízení Heat Feel Sensor do pokrmu až po ČERNÝ keramický OKRAJ.

• Nevystavujte kovovou část zařízení Heat Feel Sensor teplu vytvářenému přímo troubou. Nevystavujte kovovou část zařízení Heat Feel Sensor teplu vytvářenému spotřebičem.



• Nepoužívejte zařízení Heat Feel Sensor v jiném spotřebiči než ve vestavné troubě.

• Heat Feel Sensor nepoužívejte v mikrovlnné troubě.

• Heat Feel Sensor lze čistit a mýt, ale neponořujte jej na delší dobu do vody.

• Tento výrobek není určen k používání osobami ve věku do 12 let.

• Dodavatel neponese odpovědnost za žádné poškození zařízení Heat Feel Sensor v důsledku nesprávného použití.

• Před použitím zařízení Heat Feel Sensor vyčistěte

• Sonda může pracovat v tomto rozsahu teplot: 10 °C až vnitřní maximální teplota kovové části 100 °C. Teplota keramické části může dosahovat 350 °C.
Pokud teplota zařízení Heat Feel Sensor překročí 100 °C, pečení se zastaví a zařízení Heat Feel Sensor je nutné co nejdříve vyjmout z trouby v rukavicích, aby se nepoškodilo.

• Před použitím ověřte nabití zařízení Heat Feel Sensor:

1. Vložte zařízení Heat Feel Sensor do nabíječky a zavřete kryt.
2. Připojte nabíječku kabelem USB k napájecímu zdroji USB, například k adaptéru USB nebo portu USB v počítači/notebooku. Nabíječka nemůže správně fungovat s powerbankou kvůli funkci automatického vypínání.
3. Rozsvítí se indikátor na nabíječce a během nabíjení bude blikat. Až bude zařízení Heat Feel Sensor úplně nabito, indikátor zhasne.
• Ověřte, zda má trouba zapnutý Bluetooth.
• Ujistěte se, že je zařízení Heat Feel Sensor v dosahu monitorovací vzdálenosti. Trouba nemůže detekovat zařízení Heat Feel Sensor na delší vzdálenost.
• Pokud je zařízení Heat Feel Sensor pokryto izolačním materiálem, nebude komunikovat s troubou. Pokud se sonda odpojí během používání při standardním pečení (kvůli vybité baterii, vypnutému Bluetooth atd.), za okamžik bude pečení přerušeno. V případě odpojení během pečení s receptem a sondou pokračuje pečení po zbývající naplánovanou dobu.

Obecné pokyny

Děkujeme Vám, že jste si zvolili 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 všechen obalový materiál (plastové sáčky, polystyrén, hřebíky) mimo dosah dětí. Při prvním zapnutí trouby se může linout 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 pokrmy. 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 potravin; 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 mokrýma nebo vlhkýma rukama či nohama;
- Použití adaptérů, rozdvojek a prodlužovacích kabelů není zásadně doporučeno;
- V případě selhání nebo a/nebo špatné funkce vypněte spotřebič a nemanipulujte s ním.

Sécurité électrique

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 odpojovače s více póly, v závislosti na právních
předpisech platných v zemi instalace. Elektrické napájení je třeba chránit vhodnými pojistkami a použité kabely musístit správné napájení trouby.

ZAPOJENÍ
Trouba je dodávána s napájecím kabelem, který by měl být připojen pouze k elektrickému zdroji s 220–240 V AC mezi fázemi nebo mezi fází a nulovým vodičem. Pře připojením trouby k elektrické síti je důležité zkontrolovat:
- Napájecí napětí uvedené na voltmetru;
- Nastavení odpojovače.
Uzemňovací vodič připojený k zemnicí svorce trouby musí být připojen k zemnící svorce napájecího zdroje.

VAROVÁNÍ
Před připojením trouby k elektrické síti požádejte kvalifikovaného elektrikáře o kontrolu spojitosti zemnicí svorky elektrického napájení. Výrobce nenese žádnou odpovědnost za nehody nebo jiné problémy způsobené nepřipojením trouby k zemnící svorce nebo uzemněním, které má vadnou spojitost.

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 hlavního síťového vypínače slabé světlo. To je normální. Lze jej zrušit pouhým otočením zástrčky spodní částí nahoru nebo zaměněním napájecích 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 dop oručujeme používat pouze nádobí a pečicí formy odolné proti velmi vysokým teplotám.

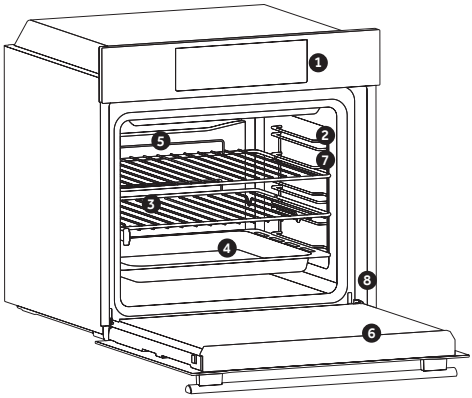
Instalace

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 újmu nebo zranění na osobách, zvířatech nebo věcech. 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.

První použití

PŘEDBĚŽNÉ ČIŠTĚNÍ; Před prvním použitím troubu vyčistěte. Otřete vnější povrchy vlhkým měkkým hadříkem. Umyjte všechna příslušenství a vytřete vnitřek trouby roztokem horké vody a promývací kapaliny. Nastavte prázdnou troubu na maximální teplotu a ponechte ji zapnutou zhruba po dobu 1 hodiny. To odstraní veškeré zápachy novosti.

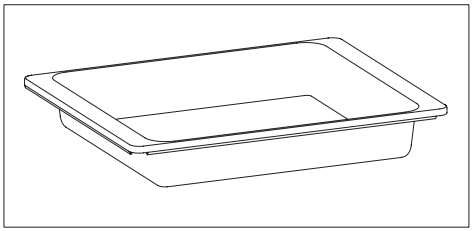
Popis výrobku



1. Ovládací panel
2. Polohy roštu (podélného 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**

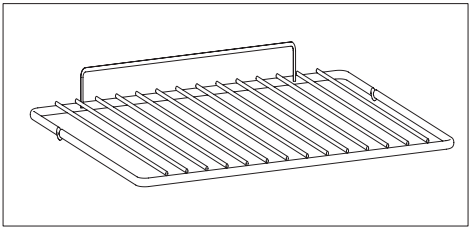
PŘÍSLUŠENSTVÍ

Odkapávací plech



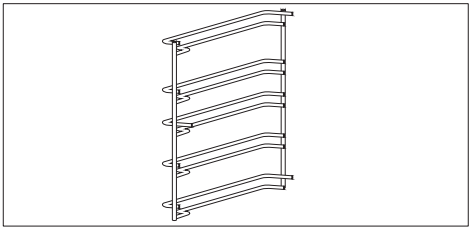
Shromažďuje zbytky, které odkapávají při pečení pokrmů na roštech.

Kovový rošt



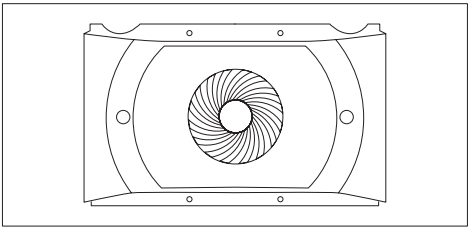
Drží pečicí plechy a talíře.

Boční drátěné rošty



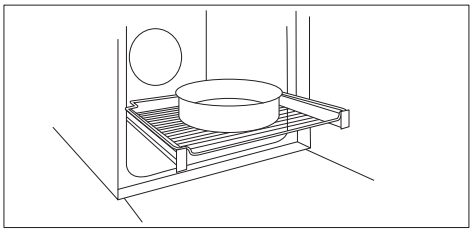
Jsou umístěny na obou stranách vnitřního prostoru trouby, drží kovové rošty a odkapávací plechy.

Chef panel (pouze pokud je ve výbavě)



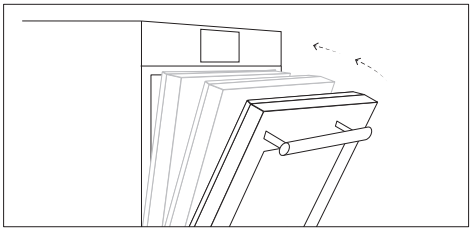
Vzduchový dopravník, který zvyšuje cirkulaci vzduchu uvnitř trouby. To umožňuje zvýšení účinnosti pečení, rovnoměrnější propečení pokrmu při všech teplotách, kratší dobu pečení a konečně rovnoměrné rozložení teploty uvnitř trouby.

Teleskopické vodicí lišty (pouze pokud se používají)



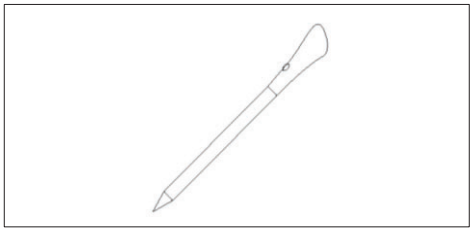
Dvě vodicí lišty, které usnadňují kontrolu stavu pečení, protože umožňují snadné vytažení a přemístění plechů a roštů uvnitř vnitřního prostoru.

Tlumené zavírání (pouze pokud je ve výbavě)



Závěsy, které zaručují automatický tlumený a vyrovnaný pohyb dvířek během zavírání.

Heat Feel Sensor (pouze pokud je ve výbavě)



Měří vnitřní teplotu pokrmu během pečení. Zapojte ji do otvoru na horní straně vnitřního prostoru. Měla by se zasunovat, když je trouba chladná.

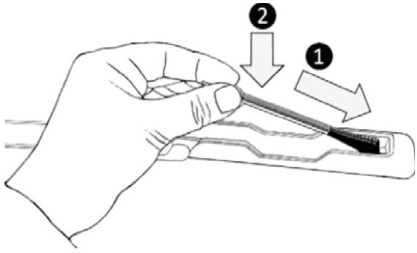
HEAT FEEL SENSOR

• Před použitím ověřte nabití zařízení Heat Feel Sensor:

1. Vložte zařízení Heat Feel Sensor do nabíječky a zavřete kryt.

2. Připojte nabíječku kabelem USB k napájecímu zdroji USB, například k adaptéru USB nebo portu USB v počítači/notebooku. Nabíječka nemůže správně fungovat s powerbankou kvůli funkci automatického vypínání.

3. Rozsvítí se indikátor na nabíječce a během nabíjení bude blikat. Až bude zařízení Heat Feel Sensor úplně nabito, indikátor zhasne.

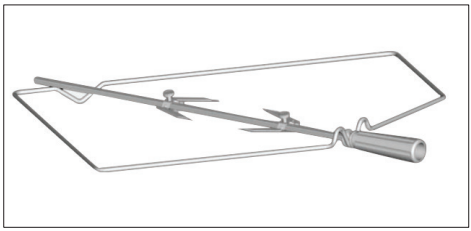


• Ověřte, zda má trouba zapnutý Bluetooth.

• Ujistěte se, že je zařízení Heat Feel Sensor v dosahu monitorovací vzdálenosti. Trouba nemůže detekovat zařízení Heat Feel Sensor na delší vzdálenost.

• Pokud je zařízení Heat Feel Sensor pokryto izolačním materiálem, nebude komunikovat s troubou. Pokud se sonda odpojí během používání při standardním pečení (kvůli vybité baterii, vypnutému Bluetooth atd.), za okamžik bude pečení přerušeno. V případě odpojení během pečení s receptem a sondou pokračuje pečení po zbývající naplánovanou dobu.

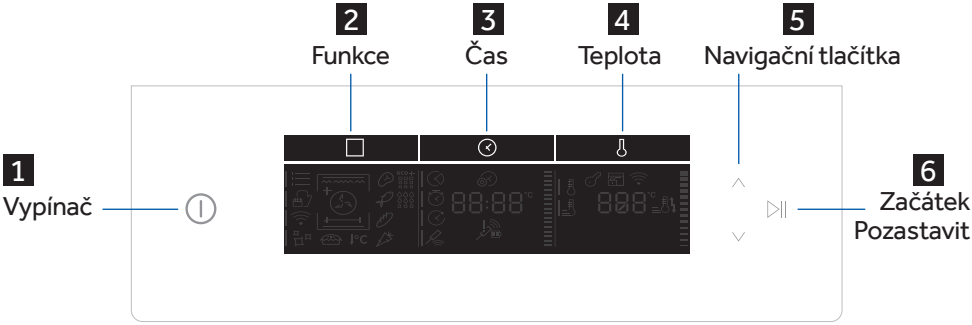
Rožeň (pouze pokud je ve výbavě)



Per arrostire non è richiesto il pre riscaldamento del forno. Effettuare la cottura con la porta forno chiusa. Il consumo di energia è inferiore del 90-95% rispetto al metodo tradizionale;

• Dévisser les crochets
• Svitare i ganci
• Infilare lo spiedo all'interno della carne
• Bloccare la carne con i ganci
• Stringere le viti dei ganci
• Inserire lo spiedo all'interno della cavità del forno
• Smontare l'impugnatura prima di iniziare la cottura

Kontrolní panel



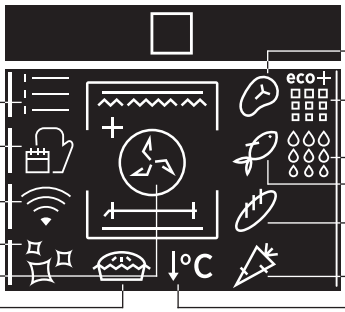
Podrobné informace o zobrazovacích plochách naleznete na dalších stránkách

	Symbol	Funkce	Popis
1		**Vypínač**	Zapínání a vypínání trouby. Po prvním zapnutí trouby musíte nastavit čas pomocí navigačních tlačítek (5), kterými vyberete hodiny a minuty, a tlačítka Čas (3), kterým potvrdíte volbu.
2		**Funkce**	Přístup k manuálním funkcím (a) a kategoriím přípravy pokrmů (b), funkci Tailor bake (a2) a funkci Gentle cooking (a3), nabídce WiFi (e) a možnostem čištění (které se liší v závislosti na modelu). Chcete-li uložit oblíbenou funkci a zobrazovat ji jako první po zapnutí trouby, na 5 sekund podržte tlačítko (2).
3		**Čas**	Přístup k nastavení doby pečení (e), kuchyňského časovače (f) a odloženého spuštění (g). Odložené spuštění a konec pečení lze nastavit teprve po zadání doby pečení. Když je trouba v pohotovostním režimu, normálním stisknutím tlačítka Čas (3) zapnete minutku a podržením na 3 sekundy nastavíte denní čas (i).
4		**Teplota**	Přístup k možnostem nastavení teploty (r), předehřevu (j) a rychlého předehřevu (k). Chcete-li aktivovat/deaktivovat zámek obrazovky (m), na 5 sekund podržte stisknuté tlačítko (4). Během pyrolýzy se dvířka trouby automaticky zamknou a bude se zobrazovat zpětná vazba (d4). Pro řadu manuálních funkcí je k dispozici automatický rychlý ohřev (p2). .
5		**Navigační tlačítka**	Navigační tlačítka pro nastavování funkcí a parametrů.
6		**Začátek Pozastavit**	Spuštění/pozastavení pečení nebo potvrzení funkcí.

Displej

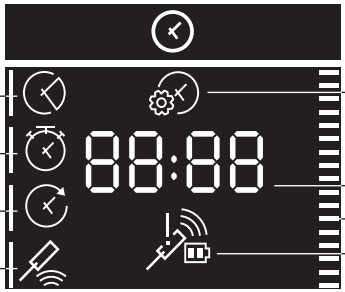
Displej je rozdělen na tři části, k nimž se přistupuje stisknutím tlačítek (2), (3) a (4). Stejná tlačítka lze používat k výběru podnabídky (signalizované ukazatelem) a navigační tlačítka k nastavení funkcí a parametrů.

OBLAST FUNKCÍ



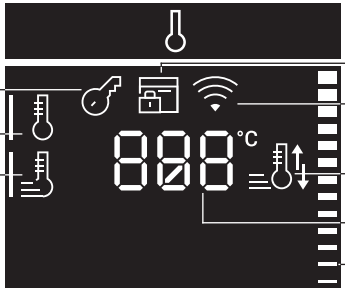
a. Manuálním funkcím
b. Kategoriemi přípravy pokrmů
c. WiFi
d. Funkce čištění
a1. Symboly funkcí
a2. Master bake
a3. Gentle cooking
b1. Maso
d2. Pyrolysis Eco
d3. Pyrolysis +
d1. Hydroeasyclean
b2. Ryby
b3. Pečivo
b4. Zelenina

ČASOVÁ OBLAST



e. Trvání
f. Časovač
g. Dodloženého spuštění
h. Heat feel sensor
i. Nastavit denní čas
Hodnota času
Indikátor času
h1. Zpětná vazba Heat feel sensor (stav baterie a signálu)

OBLAST TEPLOTY



m. Zámek tlačítek
j. Předehřev
k. Rychlý předehřev
d4. Zámek dvířek
c1. Zpětná vazba Wi-Fi
l. Zpětná vazba předehřívání a chlazení
Hodnota teploty
Tukazatel teploty

Přehled nabídek

HLAVNÍ MENU – OBLAST FUNKCÍ 2

	Symbol	Funkce	Popis
a		**Manuálním funkcím**	Tato funkce umožňuje volit funkce, teplotu a délku pečení.
b		**Food categories**	V této nabídce máte přístup ke 4 kategoriím přípravy jídel, které jsou již v troubě integrovány..
c		**WiFi**	V tomto režimu můžete připojit troubu k síti a zaregistrovat ji v aplikaci hOn.
d		**Funkce čištění**	Tato funkce umožňuje zvolit systém čištění, který je v troubě k dispozici.

HLAVNÍ NABÍDKA – ČASOVÁ OBLAST 3

	Symbol	Funkce	Popis
e		**Délku pečení**	Stisknutím tlačítka nastavte délku pečení, pomocí tlačítek regulujte dobu pečení
f		**Časovač**	Dvakrát stiskněte pro nastavení kuchyňské minutky, pomocí tlačítek regulujte čas.
g		**Odloženého spuštění**	Třikrát stiskněte tlačítko pro nastavení zpožděného startu, pomocí tlačítek regulujte čas.
h		**Heat feel sensor**	Čtyřnásobným stisknutím aktivujete pečení se sondou, viz strana 78, kde se dozvíte, jak to funguje.
i		**Nastavit denní čas**	Když je trouba v pohotovostním režimu, stiskněte a podržte tlačítko po dobu 3 sekund, dokud se neobjeví

HLAVNÍ NABÍDKA – ČASOVÁ OBLAST 4

	Symbol	Funkce	Popis
j		**Předehřev**	Stisknutím tlačítka  nastavte teplotu předehřevu, pomocí tlačítek regulujte hodnotu.
k		**Rychlý předehřev**	Dvakrát stiskněte tlačítko  pro nastavení rychlé teploty

Manuálními funkcemi (a1)

REŽIMY PŘÍPRAVY *

Symbol	Popis	Doporučení
	**Statický*** 150-200°C ** **2nd /3rd úroveň**	IDEÁLNÍ PRO: koláče, chléb, sušenky, quiche v jednom patře s použitím horního i spodního ohřevu, lze použít s možností rychlého předehřevu pomocí Heat Feel Sensor
	**Statický + Ventilátor 180-200°C ** **2nd /3rd úroveň**	IDEÁLNÍ PRO: pečeně, dušené maso, zeleninu a koláče s vlhkými náplněmi v jednom patře. Ideální pro přípravu pokrmů s vysokým obsahem vody. Lze použít s Heat Feel Sensor. Možnost rychlého předehřevu.
	**Víceúrovňové 150-230°C ** **3rd for single level 1st+3rd for double úroveň**	IDEÁLNÍ PRO: dorty, sušenky a pizzu v jednom nebo více patrech. Ideální pro přípravu různých pokrmů. Lze použít s Heat Feel Sensor. Možnost rychlého předehřevu.
	**Gril L3 (power) ** **5th patro pro tenké pokrmy 3rd/ 4th patro pro pokrmy o velké tloušťce**	IDEÁLNÍ PRO: gratinování, grilování masa, ryby, zeleninu. Tato funkce používá pouze horní topné těleso a lze nastavovat úroveň grilování. Používejte se zavřenými dvířky. Bílé maso umístěte do určité vzdálenosti od grilu. Tmavé maso a rybí filety lze umístit na rošt, pod nímž je odkapávací plech. Předehřívejte po dobu 5 minut. Ve dvou třetinách vaření pokrm obraťte (je-li to nutné).
	**Gril + Ventilátor 200°C ** **2nd / 3rd /4th úroveň**	IDEÁLNÍ PRO: celé kusy masa (pečeně). Používá horní topné těleso společně s ventilátorem zajišťujícím cirkulaci vzduchu uvnitř trouby. Používejte se zavřenými dvířky. Zasuňte pod rošt odkapávací plech na zachytávání šťáv. V polovině pečení pokrm obraťte. Předehřev je nezbytný u tmavého masa, ale nikoli u bílého masa.

* Závisí na modelu trouby.
** Ideální teplota pro doporučené pokrmy.
*** Testováno podle normy EN 60350-1 pro účely prohlášení o spotřebě energie a stanovení energetické třídy

Symbol	Popis	Doporučení
	**Spodní ohřev** **160-180°C **** **1st/2nd úroveň**	IDEÁLNÍ PRO: karamelový krém, pudinky a bain marie v jednom patře. Tuto funkci lze použít i pro dokončení přípravy. Lze použít s Heat Feel Sensor. Možnost rychlého předehřevu.
	**Spodní ohřev +** **Ventilátor** **170-210°C **** **1st and 2nd úroveň**	IDEÁLNÍ PRO: pizzy, slané koláče, dorty a jídla s tekutými polevami v jednom patře. Lze použít s Heat Feel Sensor. Možnost rychlého předehřevu.
	**Supergril** **L3 (výkon) **** **4sth and 5th úroveň**	IDEÁLNÍ PRO: velké množství klobás, steaků a toastového chleba. Celá plocha pod grilovacím prvkem se zahřívá. Používejte se zavřenými dvířky. Ve dvou třetinách vaření pokrm obraťte (je-li to nutné).
	**Soft +** **150-200°C** **2nd/3rd úroveň**	IDEÁLNÍ PRO: koláče a chléb v jednom patře.
	**Gril + rožeň** **L3 výkon**	IDEÁLNÍ PRO pečení potravin, jako jsou kuřecí prsa, křepelky nebo rybí filé, z obou stran najednou. Pod pokrm v 1. patře umístěte plech na pečení, aby se zachytily kapky a šťávy.
	**Gril + ventilátor** **+ rožeň** **200°C**	IDEÁLNÍ PRO pečení potravin, jako je velké kuře nebo krůta, z obou stran současně. Pod pokrm v 1. patře umístěte plech na pečení, aby se zachytily kapky a šťávy.
	**Statický + rožeň** **200-240°C**	IDEÁLNÍ PRO: Pečení hovězí nebo vepřové pečeně. Pod pokrm v 1. patře umístěte plech na pečení, aby se zachytily kapky a šťávy.

* Závisí na modelu trouby.
** Ideální teplota pro doporučené pokrmy.
*** Testováno podle normy EN 60350-1 pro účely prohlášení o spotřebě energie a stanovení energetické třídy

SPECIÁLNÍ FUNKCE*

	Symbol	Popis	Doporučení
a2		**Master bake *** 180-200°C **** **2° úroveň**	Ideální k přípravě pokrmů, které jsou uvnitř měkké a na povrchu křupavé. Pro zdravé pečení; tato funkce snižuje potřebné množství tuku nebo oleje. Kombinace topných těles s cyklem pulzujícího vzduchu zaručuje dokonalé výsledky pečení.
a3		**Gentle cooking**	Tato funkce zajišťuje, že jídlo zůstane křehké a šťavnaté; díky nižší teplotě se minimalizuje připečení povrchu. Tato funkce je ideální pro pečení masa a celých ryb. Pro dosažení optimálních výsledků použijte Heat Feel Sensor (pokud je součástí dodávky)

KATEGORIE PŘÍPRAVY POKRMŮ

	Symbol	Popis	Předehřev	Pozice pro vaření	Teploty Heat Feel temperatures (°C)	Popis
b1		**Maso**	Y	2-3	58-62-65°C u hovězího masa	U pečení a kusů hovězího, telecího a vepřového masa.
b2		**Ryby**	Y	2-3	65°C	For whole fish and fillets.
b3		**Pečivo**	Y	1-2	95° u pečení chleba a těstovin	U chleba, lasagní a pečiva.
b4		**Zelenina**	Y	3-4	70°C	U pečené zeleniny a brambor.

Dokonalé výsledky pečení jsou zaručeny díky přednastaveným parametrům podle kategorií. Výchozí hodnoty času a teploty se vztahují na množství pro 4 porce. Pro správné nastavení doby pečení použijte následující tabulku; pro dosažení nejlepších výsledků použijte Heat Feel Sensor

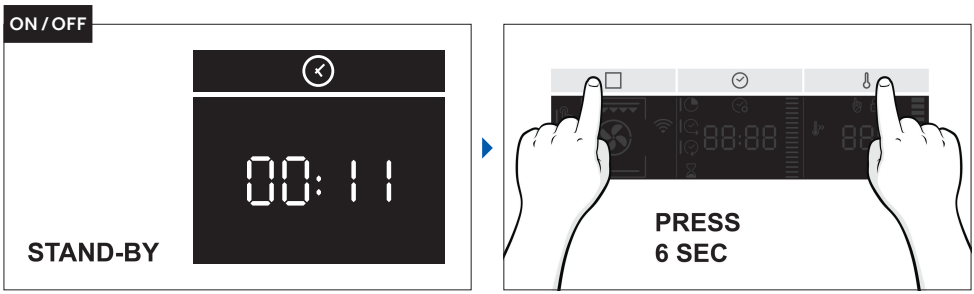
* Závisí na modelu trouby.
** Ideální teplota pro doporučené pokrmy.
*** Testováno podle normy EN 60350-1 pro účely prohlášení o spotřebě energie a stanovení energetické třídy

Kategorie pokrmu	Velikost porce/gramy (tučně, výchozí nastavení)	Doba pečení (min)* po předehřátí
Maso	**4/800**; 6/1200; 8/1600	**50**; 52; 55
Ryby	**4/600**; 6/900; 8/1200	**36**; 38; 40
Pečivo	**4/600**; 6/900; 8/1000	**42**; 50; 56
Zelenina	**4/800**; 6/1200; 8/1600	**57**; 60; 65

DALŠÍ FUNKCE

	Symbol	Popis	Doporučení
m		**Zámek tlačítek**	Tato funkce umožňuje zamknout obrazovku, aby se zamezilo jakémukoli nežádoucímu ovládání dětmi. Stisknutím a podržením tlačítka Teplota (4) na 5 sekund aktivujete zámek obrazovky. Stejným způsobem ji deaktivujete
		**Oblíbená funkce**	Chcete-li uložit oblíbenou funkci a zobrazovat ji jako první po zapnutí trouby, na 5 sekund podržte tlačítko (2).

Režim Demo



Heat Feel Sensor párování

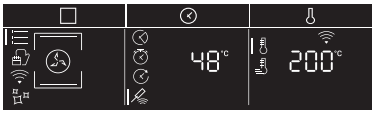
Step 1
- Klepnutím na ikonu ☐ vyberte funkci a klepnutím na ikonu ⏲ vyberte Heat Feel Sensor.



Step 2
- Po chvíli trouba rozpozná kód sondy. Klepnutím na ikonu ⏯ nastavte cílovou teplotu.



Step 3
- Klepněte na ∨, nastavte požadovanou cílovou teplotu a klepněte na ⏯ .



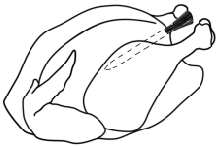
Tipy pro pečení – Heat Feel Sensor

Heat Feel Sensor lze použít s manuálními funkcemi (statický, statický +ventilátor, gril, supergril, gril + ventilátor, dno a dno + ventilátor) a s KATEGORIEMI PŘÍPRAVY POKRMŮ.
Heat Feel Sensor má jeden měřicí bod, zasuňte jej zcela do potraviny kovovým hrotem umístěným ve středu potraviny.

Tento bod by měl být umístěn co nejblíže nejsilnější (nejchladnější) části potraviny, aby bylo možné správně sledovat proces pečení.

Díky bezdrátovému provedení lze Heat Feel Sensor použít také ke sledování potravin, které během pečení mění objem (např. chleba).

MASO/PEČENĚ/STEAKY: sondu zasuňte šikmo do nejsilnější části. U potravin válcovitého tvaru (např. hovězí pečeně) umístěte špičku co nejblíže geometrickému středu.
Doporučené vnitřní teploty:



45 °C u hovězí pečeně (před podáváním ji zabalte do fólie a nechte 15–20 minut odpočívat)
55–60–65 °C pro ostatní pečená masa

DRŮBEŽ: Vložte Heat Feel Sensor do nejsilnější části prsou. Doporučená vnitřní teplota drůbeže je 83–85 °C.

RYBA (CELÁ/STEAKY): vložte sondu šikmo do nejsilnější části. Navrhovaná vnitřní teplota: 65 °C

CHLÉB / DUŠENÉ MASO: vložte Heat Feel Sensor blízko geometrického středu potraviny. Doporučená vnitřní teplota: 90 °C

Konektivita

PARAMETRY BEZDRÁTOVÉ SÍTĚ

Technologie	Wi-Fi	Bluetooth
Norma	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Frekvenční pásmo (-a) [MHz]	2401÷2483	2402÷2480
Maximální výkon [mW]	100	10

Teplotní sonda Heat Feel Model Et180:

Technologie	Bluetooth
Standard	Bluetooth v4.0 BLE
Frekvenční pásmo [MHz]	2400÷2480
Maximální výkon [mW]	2.5 – (4dBm)

INFORMACE O PRODUKTU PRO ZAŘÍZENÍ V SÍTI

- Spotřeba energie produktu v síťovém pohotovostním režimu, pokud jsou připojeny všechny porty kabelové sítě a všechny porty bezdrátové sítě jsou aktivovány: 2,0 W

Jak aktivovat port bezdrátové sítě:
- Pokud trouba není zaregistrována, postupujte podle pokynů pro registraci, abyste aktivovali WiFi.
- Pokud je trouba zapnutá, ve WiFi nabídce vyberte WiFi a nastavte ji na On (zapnuta) nebo hOn.

Jak deaktivovat port bezdrátové sítě:
- Pokud trouba není zaregistrována, WiFi modul je zapnutý na prvních 30 minut po zapnutí trouby, pro jeho vypnutí počkejte 30 minut nebo přejděte do nabídky WiFi a vypněte wifi.
- Pokud je trouba zaregistrována, ve WiFi nabídce vyberte WiFi a nastavte ji na Off (vypnuta).

Rychlé párování

Při prvním zapnutí výrobku je síť WiFi aktivní již 30 minut a můžete pokračovat v registraci na straně 81.

Pokud není trouba zaregistrována do 30 minut, WiFi se vypne. To se děje při každém zapnutí trouby, dokud ji nezaregistrujete.

Chcete-li zabránit zapnutí Wi-Fi, vypněte jej v nastavení Wi-Fi do 30 minut od zapnutí trouby.

Chcete-li troubu zaregistrovat po 30 minutách, postupujte podle pokynů na straně 82.

Registrace trouby v aplikaci

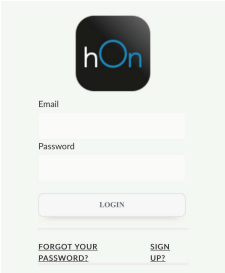
V SMARTPHONU

Krok 1
- Stáhněte si aplikaci hOn

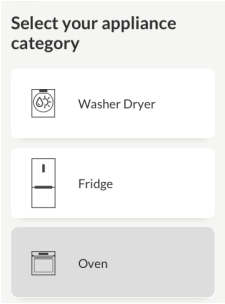
Available on the App Store

GET IT ON Google Play

Krok 2
- Přihlaste se nebo se zaregistrujte

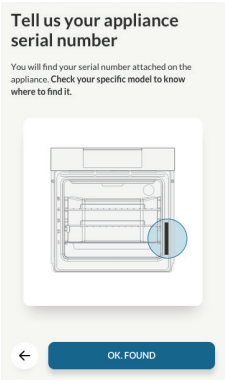


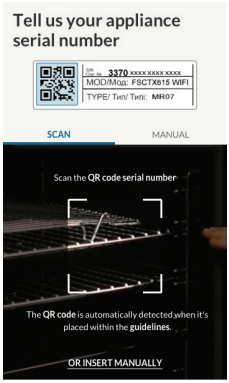
Krok 3
- Přidejte nový spotřebič



Krok 4
- Naskenujte QR kód nebo zadejte výrobní číslo

Zde napište své výrobní číslo pro budoucí použití.





NA SPOTŘEBIČI

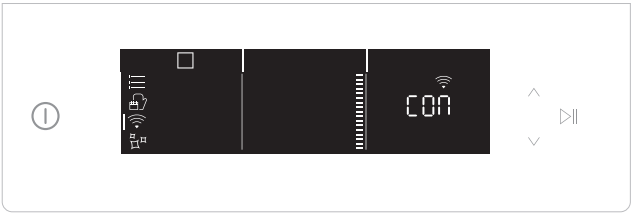
Krok 5
- Klepnutím na ikonu ☐ vyberte režim wifi a klepněte na ⏯.



Krok 6
- Klepněte na ∨a vyberte možnost On (Zapnuto) nebo hOn (viz rozdíly na straně 83) a klepněte na tlačítko start ⏯ .



Krok 7
- Po chvíli se text Connect začne posouvat. Pokračujte v procesu párování prostřednictvím aplikace.



Krok 8
- Po dokončení párování se stav trouby automaticky přepne na Wifi „ON" (ZAPNUTO) nebo hOn, podle vaší volby.



Ztracené připojení směrovače

Během vaření – bliká ikona WiFi



V nabídce WiFi – bliká číslice



POZNÁMKA:
- Zkontrolujte, zda máte domácí WiFi síť minimálně 2,4GHz.
- Zkontrolujte, zda máte připravené heslo a jméno pro domácí síť WiFi. Později je budete potřebovat.
- Zkontrolujte, zda je váš spotřebiče na místě, kde je vynikající signál domácí Wi-Fi.
- A zůstaňte v blízkosti spotřebiče.

WiFi ON (ZAPNUTÁ)
Stav trouby lze monitorovat pouze pomocí aplikace.



WiFi hOn
Trouba může být používána výhradně aplikací.



WiFi OFF
Trouba není připojena, ale stále je zaregistrována s uloženými přihlašovacími údaji sítě.

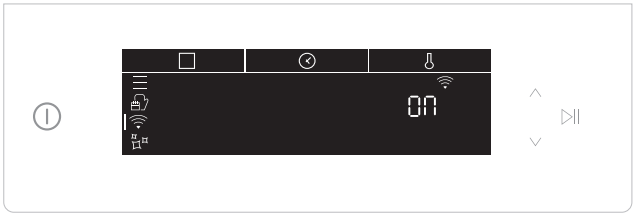


WiFi Reset
Připojení se resetuje a je možná nová registrace.

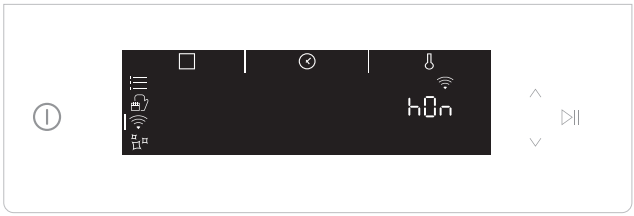


Režim dálkového ovládání

Krok 1
- Klepnutím na ikonu ☐ vyberte režim wifi a klepnutím na ⏯ „On" (Zapnuto) začne blikat.



Krok 2
- Klepnutím na ikonu ∨ vyberte režim „hOn" a klepnutím na ⏯ aktivujte dálkové ovládání.
- Stisknutím „funkčního tlačítka" ☐ ukončíte režim „hOn".



Společnost Candy Hoover Group Srl tímto prohlašuje, že rádiová zařízení jsou v souladu se směrnicí 2014/53/EU. Úplné znění EU prohlášení o shodě je k dispozici na této internetové adrese: www.candygroup.com

Čištění a údržba trouby

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 DÍLY
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.

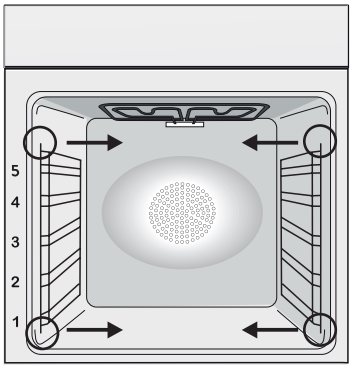
TĚSNĚNÍ OKNA TROUBY
Je-li těsnění znečištěné, můžete jej vyčistit mírně navlhčenou houbičkou.

PŘÍSLUŠENSTVÍ
Příslušenství vyčistěte před oplachováním a sušením mokrou 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 na trouby. Nikdy nedávejte znečištěný plech zpět do trouby.

Údržba

DEMONTÁŽ A ČIŠTĚNÍ BOČNÍCH DRŽÁKŮ
1- Vyjměte drátěné držáky tak, že za ně zatáhnete ve směru šipek (vizníže).
2- Abyste drátěné držáky očistili, buď je vložte do myčky na nádobí, nebo použijte vlhkou houbu a zajistěte, aby byly následně osušeny.
3- Po procesu čištění nainstalujte drátěné držáky v opačném pořadí.



VÝMĚNA ŽÁROVKY
1. Odpojte troubu od síťového přívodu.
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).

DEMONTÁŽ A ČIŠTĚNÍ SKLA DVÍŘEK (pouze pokud je ve výbavě)

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. V1. Stiskněte současně dvě tlačítka vlevo a vpravo a zatáhněte za horní kryt dvířek směrem k sobě, abyste jej sejmuli. **V2.** Odšroubujte dva šrouby vlevo a vpravo a zatáhněte za horní kryt dvířek směrem k sobě, abyste jej odstranili.

4. Opatrně vyjměte sklo uvnitř trouby, pevně ho držte oběma rukama a položte ho na měkký rovný povrch.

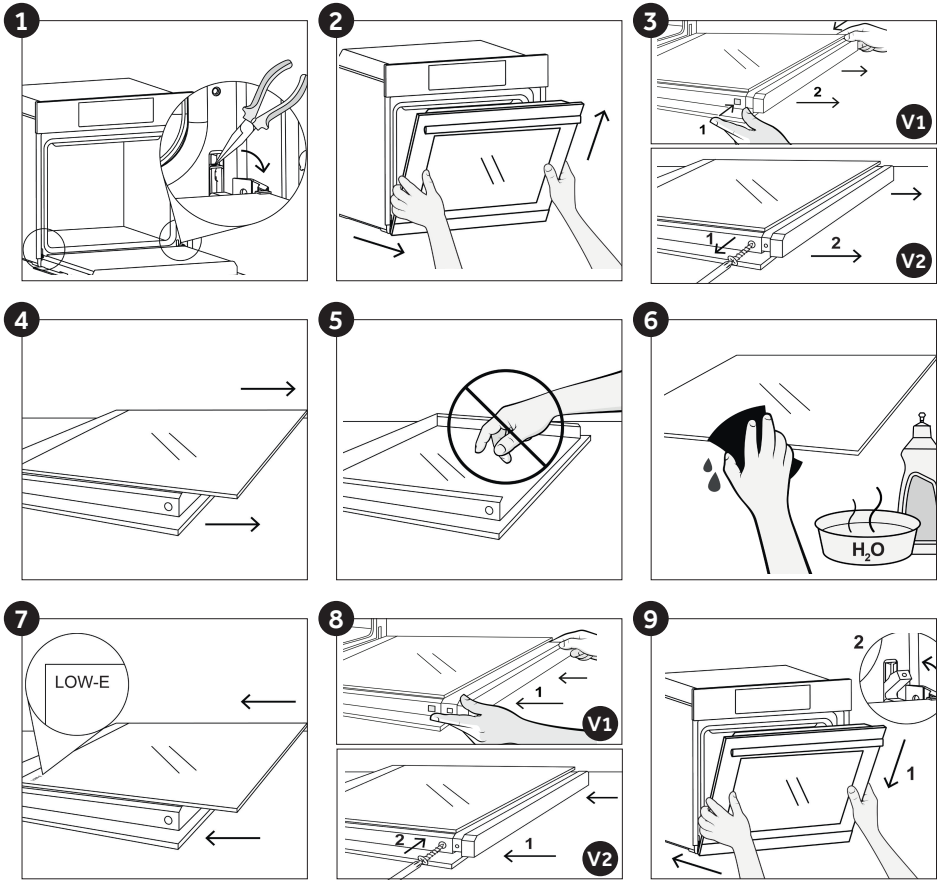
5. Pokud jsou mezi nimi skleněné panely, odstraňte je a položte na měkký povrch. POZOR: vnější skleněný panel není odnímatelný.

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 dvířek v blízkosti levého bočního závěsu. Tím je zajištěno, že vytištěný štítek na prvním skleněném panelu zůstane uvnitř dveří.

8. V1. Nasaďte zpět kryt dvířek trouby zatlačením dovnitř, dokud neuslyšíte, jak obě boční tlačítka zapadnou na své místo. **V2.** Pro připevnění zatlačte horní kryt dopředu a utáhněte dva šrouby vlevo a vpravo.

9. Držte dveře pod úhlem 45° a současně zasuňte 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.



FUNKCE ČIŠTĚNÍ *

	Symbol	Popis	Doporučení
d1		**Hydroeasyclean**	Pro jednoduché, účinné čištění trouby.
d2	eco	**Pyrolysis Eco**	Pro dokonalé, pravidelné čištění vnitřního prostoru trouby. Tato funkce umožňuje uzamknout dveře během procesu (d4).
d3	+	**Pyrolysis+**	Pro velmi důkladné čištění a odstraňování velkého množství nečistot z vnitřního prostoru trouby. Tato funkce umožňuje uzamknout dveře během procesu (d4).

Hydro Easy Clean

Hydro Easy Clean používá páru k odstranění zbývajícího tuku a částic potravin z trouby.
1. Do nádoby Hydro Easy Clean na dně trouby nalijte 300 ml vody.
2. Zvolte vyhrazenou funkci (d1).
4. Nechte program pracovat.
5. Po skončení cyklu nechte troubu vychladnout.
6. Jakmile je spotřebič studený, vyčistěte vnitřní povrchy trouby hadříkem.

Varování: Než se spotřebiče dotknete, přesvědčte se, že je studený.
U všech žhavých povrchů je nutné postupovat opatrně, protože hrozí riziko popálení. Použijte destilovanou nebo pitnou vodu.





Pyrolyza

Trouba je vybavena pyrolytickým systémem čištění, jenž vysokou teplotou ničí zbytky potravin. Tato funkce se provádí automaticky pomocí programátoru. Výsledné výpary jsou „vyčištěny" tím, že projdou pyrolyzérem, jenž se spustí ihned poté, co začne pečení. Vzhledem k tomu, že pyrolýza využívá velmi vysokou teplotu, jsou dvířka trouby opatřeny bezpečnostním zámkem. Pyrolyzér lze kdykoliv zastavit. Dvířka nelze otevřít, dokud je zobrazen bezpečnostní zámek.

POZNÁMKA: Pokud byl nad troubu osazen sporák, během pyrolýzy nikdy nepoužívejte plynové hořáky nebo elektrické varné plotýnky. Nedojde tak k přehřátí sporáku.,

Jsou přednastaveny DVA PYROLYTICKÉ CYKLY:

PYROLYSIS ECO: Čistí mírně znečištěnou troubu. Trvá po dobu 90 minut.

PYROLYSIS +: Čistí značně znečištěnou troubu. Trvá po dobu 120 minut. U trouby vybavené pyrolyzérem nikdy nepoužívejte běžně dostupné čisticí přípravky!

Tip: Pokud pyrolýzu provedete ihned po přípravě jídla v troubě, budete moci využít zbytkového tepla v ní, a tím ušetřit energii.

Před spuštěním pyrolytického cyklu:

Z trouby vyjměte veškeré příslušenství. To totiž nevydrží vysokou teplotu použitou při pyrolitickém čisticím cyklu. Především z trouby vyjměte mřížky, postranní držáky a teleskopická vodítka (viz kapitola VYJMUTÍ MŘÍŽEK A POSTRANNÍCH DRŽÁKŮ). U trub s jehlovým teploměrem je nutné před spuštěním čisticího cyklu uzavřít otvor, a to maticí, která je součástí dodávky.

• Odstraňte veškeré velké zbytky jídla či skvrny - odstranit je by trvalo příliš dlouho. Nadměrné množství tuku by se mohlo vznítit, pokud by bylo vystaveno vysokým teplotám, při nichž dochází během cyklu pyrolýzy.

• Zavřete dvířka trouby.

• Před čištěním je nutno odstranit nadbytečné zbytky potravin.

• Vyčistěte dvířka trouby;

• Velké či hrubé zbytky jídla zevnitř trouby odstraňte pomocí navlhčené houbičky. Nepoužívejte čisticí prostředky;

• Vyjměte veškeré příslušenství a sadu výsuvných držáků (je-li jí trouba osazena);

• Nevkládejte utěrky na nádobí.

Použití pyrolytického cyklu:

1- Klepnutím na ikonu □ vyberte funkce čištění (d) a pomocí navigačních tlačítek zvolte preferovaný pyrolitický cyklus.

2- Start pyrolytického čisticího cyklu je možné odložit tak, že změníte čas konce (END) prostřednictvím programátoru.

3- Po několika minutách, když trouba dosáhne vysoké teploty, se automaticky zamknou dvířka. Cyklus pyrolitického čištění lze kdykoli zastavit stisknutím tlačítka Zapnuto/Vypnuto.

4- Po skončení pyrolytického cyklu se pyrolýza sama automaticky vypne.

Odpadové hospodářství 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 zacházení pro správné odstranění a likvidaci znečišťujících látek a obnovení všech materiálů. Jednotlivci mohou hrát významnou roli při ochranně životního prostředí před OEEZ; je nutné dodržovat některá základní pravidla:

- 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 předehřátí trouby a vždy se ji snažte naplnit. Otevírejte dvířka trouby co možná nejméně často, protože při každém otevření uniká teplo z dutiny. Pro významnou úsporu energie vypněte troubu 5 až 10 minut před plánovaným koncem doby pečení a využijte zbytkové teplo, které trouba nadále generuje. 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 doby vaření na dobu s nižší sazbou.

Řešení potíží

Problém	Možná Příčina	Řešení
Trouba se nezahřívá	Hodiny nejsou nastaveny	Nastavte hodiny
Trouba se nezahřívá	Dětský zámek je aktivní	Deaktivujte dětský zámek
Trouba se nezahřívá	Funkce pečení a teplota nebyly nastaveny	Přesvědčte se, že potřebná nastavení jsou správná

Зміст

90 Ενδείξεις ασφαλείας

97 Γενικές οδηγίες

99 Περιγραφή προϊόντος

103 Οθόνη

109 Heat Feel Sensor enrollment

111 Συνδεσιμότητα

115 Καθαρισμός και συντήρηση φούρνου

115 Συντήρηση

119 Αντιμετώπιση προβλημάτων

149 Installation

Ενδείξεις ασφαλείας

- Κατά την διάρκεια του μαγειρέματος, μπορεί να συμπυκνωθεί υγρασία μέσα στον θάλαμο του φούρνου ή επάνω στο τζάμι της πόρτας. Αυτό είναι ένα φυσιολογικό φαινόμενο. Για να μειώσετε το φαινόμενο αυτό, περιμένετε 10-15 λεπτά μετά από το άναμμα του φούρνου πριν βάλετε τρόφιμα μέσα στον φούρνο. Σε κάθε περίπτωση, η συμπύκνωση εξαφανίζεται όταν φτάσει ο φούρνος σε θερμοκρασία μαγειρέματος.
- Μαγειρέψτε τα λαχανικά μέσα σε ένα σκεύος με καπάκι αντί σε έναν ανοιχτό δίσκο.
- Αποφύγετε να αφήνετε τρόφιμα μέσα στον φούρνο αφού τα έχετε μαγειρέψει για περισσότερο από 15/20 λεπτά.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: η συσκευή και τα προσβάσιμα τμήματα θερμαίνονται πολύ κατά την διάρκεια της χρήσης. Προσέξτε να μην ακουμπήσετε οποιαδήποτε θερμά τμήματα.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: τα προσβάσιμα μέρη μπορεί να ζεσταθούν όταν χρησιμοποιείται ο φούρνος. Τα μικρά παιδιά πρέπει να παραμένουν πάντοτε σε απόσταση ασφαλείας.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Αποσυνδέστε οπωσδήποτε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος πριν πραγματοποιήσετε την οποιαδήποτε εργασία ή συντήρηση.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: για να αποφύγετε οποιοδήποτε κίνδυνο μπορεί να προκληθεί από την ακούσια επαναφορά της θερμικής ασφάλειας, η συσκευή δεν πρέπει να τροφοδοτείται από ενός εξωτερικό διακόπτη ελέγχου, όπως ένας χρονοδιακόπτης, ή να συνδέεται σε ένα κύκλωμα το οποίο ενεργοποιείται και απενεργοποιείται τακτικά.
- Τα παιδιά κάτω των 8 ετών θα πρέπει να παραμένουν σε μία ασφαλή απόσταση από την συσκευή εάν δεν βρίσκονται υπό συνεχή επίβλεψη.
- Τα παιδιά δεν θα πρέπει να παίζουν με την συσκευή.
- Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από εκείνους που έχουν ηλικία 8 ετών και άνω και από εκείνους που έχουν μειωμένες

- σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες, χωρίς εμπειρία ή γνώση του προϊόντος, μόνο εάν επιβλέπονται ή τους έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με την λειτουργία της συσκευής, με ένα ασφαλή τρόπο και με επίγνωση των πιθανών κινδύνων.
- Ο καθαρισμός και η συντήρηση δεν θα πρέπει να εκτελείται από παιδιά χωρίς επίβλεψη.
- Μην χρησιμοποιείτε άγρια ή λειαντικά υλικά ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για να καθαρίσετε τα τζάμια της πόρτας του φούρνου, γιατί μπορεί να γρατζουνίσουν την επιφάνεια και να προκαλέσουν θάμπωμα του τζαμιού.
- Ο φούρνος πρέπει να έχει σβήσει πριν βγάλετε τα αφαιρούμενα μέρη. Μετά τον καθαρισμό συναρμολογείστε και πάλι σύμφωνα με τις οδηγίες.
- Χρησιμοποιείστε μόνο τον αισθητήρα κρέατος που συνιστάται για αυτό τον φούρνο.
- Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστή ή σπρέι υψηλής πίεσης για τις εργασίες καθαρισμού.
- ΣΕ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΠΟΥ Ο ΦΟΎΡΝΟΣ ΠΑΡΈΧΕΤΑΙ ΑΠΌ ΤΟΝ ΚΑΤΑΣΚΕΥΑΣΤΉ ΧΩΡΊΣ ΒΎΣΜΑ:
  Η ΣΥΣΚΕΥΉ ΔΕΝ ΠΡΈΠΕΙ ΝΑ ΕΊΝΑΙ ΣΥΝΔΕΔΕΜΈΝΗ ΜΕ ΤΗΝ ΠΗΓΉ ΤΡΟΦΟΔΟΣΊΑΣ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΏΝΤΑΣ ΒΎΣΜΑ Ή ΠΡΊΖΕΣ, ΑΛΛΆ ΠΡΈΠΕΙ ΝΑ ΕΊΝΑΙ ΑΠΕΥΘΕΊΑΣ ΣΥΝΔΕΔΕΜΈΝΗ ΜΕ ΤΗΝ ΠΑΡΟΧΉ ΡΕΎΜΑΤΟΣ. Η σύνδεση με την πηγή τροφοδοσίας πρέπει να πραγματοποιείται από επαγγελματία με τα κατάλληλα προσόντα. Προκειμένου να υπάρχει εγκατάσταση σύμφωνη με την ισχύουσα νομοθεσία για την ασφάλεια, ο φούρνος πρέπει να συνδέεται μόνο τοποθετώντας έναν ασφαλειοδιακόπτη μεταξύ της συσκευής και της πηγής τροφοδοσίας, με διαχωρισμό επαφής σύμφωνο με τις απαιτήσεις για την κατηγορία υπέρτασης III. Ο ασφαλειοδιακόπτης πρέπει να φέρει το μέγιστο συνδεδεμένο φορτίο και να συμμορφώνεται με την ισχύουσα νομοθεσία. Το κίτρινο-πράσινο καλώδιο γείωσης

δεν πρέπει να διακόπτεται από τον ασφαλειοδιακόπτη. Ο ασφαλειοδιακόπτης που χρησιμοποιείται για τη σύνδεση πρέπει να είναι εύκολα προσβάσιμος όταν έχει τοποθετηθεί η συσκευή στη θέση της.

Η σύνδεση με την πηγή τροφοδοσίας πρέπει να πραγματοποιείται από επαγγελματία με τα κατάλληλα προσόντα, λαμβάνοντας υπόψη την πολικότητα του φούρνου και της πηγής τροφοδοσίας.

Η αποσύνδεση πρέπει να επιτυγχάνεται ενσωματώνοντας ένα διακόπτη στη σταθερή καλωδίωση σύμφωνα με τους κανόνες καλωδίωσης

- ΑΝ Ο ΦΟΎΡΝΟΣ ΠΑΡΈΧΕΤΑΙ ΑΠΟ ΤΟΝ ΚΑΤΑΣΚΕΥΑΣΤΉ ΜΕ ΒΎΣΜΑ:

  Η πρίζα πρέπει να είναι κατάλληλη για το φορτίο που αναγράφεται στην ετικέτα και πρέπει να έχει επαφή γείωσης συνδεδεμένη και σε λειτουργία. Ο αγωγός της γείωσης έχει κίτρινο-πράσινο χρώμα. Αυτή η εργασία θα πρέπει να εκτελείται από πιστοποιημένο επαγγελματία. Σε περίπτωση ασυμβατότητας μεταξύ της πρίζας και του φις της πρίζας της συσκευής, ζητήστε από έναν πιστοποιημένο ηλεκτρολόγο να αντικαταστήσει την πρίζα με μία άλλη κατάλληλου τύπου. Το φις και η πρίζα πρέπει να συμμορφώνονται με τους ισχύοντες κανόνες της χώρας εγκατάστασης. Η σύνδεση στην πηγή τροφοδοσίας μπορεί επίσης να γίνει τοποθετώντας έναν πολυπολικό ασφαλειοδιακόπτη μεταξύ της συσκευής και της πηγής τροφοδοσίας, ο οποίος να μπορεί να αντέξει το μέγιστο συνδεδεμένο φορτίο και να είναι σύμφωνος με την ισχύουσα νομοθεσία. Το κίτρινο-πράσινο καλώδιο γείωσης δεν πρέπει να διακόπτεται από τον ασφαλειοδιακόπτη. Η πρίζα ή ο ασφαλειοδιακόπτης που χρησιμοποιείται για τη σύνδεση θα πρέπει να είναι εύκολα προσβάσιμος όταν έχει τοποθετηθεί η συσκευή στη θέση της.

  Η αποσύνδεση μπορεί να επιτευχθεί έχοντας πρόσβαση στο φις ή ενσωματώνοντας έναν διακόπτη στην σταθερή

καλωδίωση σύμφωνα με τους κανόνες καλωδίωσης.

- Εάν έχει πάθει ζημιά το καλώδιο τροφοδοσίας του ρεύματος, θα πρέπει να αντικαθίσταται με ένα καλώδιο ή μία ειδική δέσμη διαθέσιμη από τον κατασκευαστή ή επικοινωνώντας με την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης. Ο τύπος του καλωδίου τροφοδοσίας πρέπει να είναι H05V2V2-F. Αυτή η εργασία θα πρέπει να εκτελείται από πιστοποιημένο επαγγελματία. Ο αγωγός της γείωσης (κίτρινο-πράσινο) πρέπει να είναι μακρύτερος κατά περίπου 10 mm από τους άλλους αγωγούς. Για οποιεσδήποτε επισκευές, συμβουλευθείτε μόνο το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών και ζητήστε την χρήση γνήσιων ανταλλακτικών.
- Η αδυναμία συμμόρφωσης με τα ανωτέρω μπορεί να θέσει σε κίνδυνο την ασφάλεια της συσκευής και να ακυρώσει την εγγύηση.
- Οποιοδήποτε υλικό που έχει χυθεί και περισσεύει θα πρέπει να αφαιρείται πριν από τον καθαρισμό.
- Μία παρατεταμένη διακοπή της τροφοδοσίας του ρεύματος που εμφανίζεται κατά τη διάρκεια της φάσης μαγειρέματος μπορεί να προκαλέσει δυσλειτουργία της οθόνης. Σε αυτή την περίπτωση επικοινωνήστε με την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.
- Η συσκευή δεν πρέπει να τοποθετείται πίσω από μια διακοσμητική πόρτα για να αποφευχθεί η υπερθέρμανση.
- Όταν τοποθετείτε το ράφι στο εσωτερικό, βεβαιωθείτε ότι το τέρμα είναι στραμμένο προς τα επάνω και στο πίσω μέρος της κοιλότητας. Το ράφι πρέπει να μεπι τελείως μέσα στην κοιλότητα.
- Όταν τοποθετείτε τον δίσκο πλέγματος προσέξτε ότι πρέπει η αντιολισθητική άκρη του να είναι τοποθετημένη προς τα πίσω και προς τα επάνω.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Μην σκεπάζετε τα τοιχώματα του φούρνου με αλουμινόχαρτο ή προστατευτικά μίας χρήσης που διατίθενται από τα καταστήματα. Το αλουμινόχαρτο

- ή οποιοδήποτε άλλο προστατευτικό, όταν είναι σε άμεση επαφή με το θερμό σμάλτο, υπάρχει κίνδυνος να λιώσει και να καταστρέψει το σμάλτο των εσωτερικών τοιχωμάτων.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Ποτέ μην αφαιρείτε το λάστιχο της πόρτας του φούρνου.
- ΠΡΟΣΟΧΗ: Μην ξαναγεμίζετε το κάτω μέρος της κοιλότητας με νερό κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος ή όταν ο φούρνος είναι ζεστός.
- Δεν απαιτείται καμία πρόσθετη ενέργεια/ρύθμιση για τη λειτουργία της συσκευής στις ονομαστικές συχνότητες.
- Ο φούρνος μπορεί να βρίσκεται ψηλά επάνω σε μια (υψηλή) βάση ή κάτω από τον πάγκο εργασίας. Πριν από τη στερέωση και σταθεροποίηση, πρέπει να εξασφαλίσετε καλό αερισμό στον χώρο του φούρνου ώστε να επιτρέπεται η σωστή κυκλοφορία του φρέσκου αέρα που απαιτείται για την ψύξη και την προστασία των εσωτερικών μερών. Δημιουργήστε τα αντίστοιχα ανοίγματα που αναφέρονται στην τελευταία σελίδα ανάλογα με τον τύπο της τοποθέτησης.
- Για την πιο σωστή χρήση του φούρνου, καλό είναι να μην έρχονται τα τρόφιμα σε άμεση επαφή με τις σχάρες και τους δίσκους, αλλά να χρησιμοποιείτε τα ειδικά αντικολλητικά χαρτιά φούρνου ή/και ειδικά δοχεία.

Heat Feel (Ασύρματος αισθητήρας θερμοκρασίας) ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ:

• Αυτό το προϊόν προορίζεται αποκλειστικά για συσκευές φούρνου.

Θα πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο όπως περιγράφεται στο παρόν εγχειρίδιο χρήσης.

• ΜΗΝ ΑΓΓΙΖΕΤΕ Heat Feel Sensor ΜΕ ΓΥΜΝΑ ΧΕΡΙΑ ΑΜΕΣΩΣ ΜΕΤΑ ΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ. Να φοράτε πάντα γάντια φούρνου για να αφαιρείτε τον Heat Feel Sensor από το φαγητό μετά το μαγείρεμα.

Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, πρέπει να ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΕΤΕ ΠΛΗΡΩΣ στο φαγητό τη μεταλλική ράβδο του Heat Feel Sensor έως το ΜΑΥΡΟ κεραμικό ΑΚΡΟ της.



• Μην εκθέτετε το μεταλλικό τμήμα του Heat Feel Sensor απευθείας στη θερμότητα που παράγεται από τον φούρνο. Μην εκθέτετε το μεταλλικό τμήμα του Heat Feel Sensor στη θερμότητα που παράγεται από τη συσκευή.

• Μη χρησιμοποιείτε τον Heat Feel Sensor σε άλλη συσκευή εκτός από τον ενσωματωμένο φούρνο.

• Μη χρησιμοποιείτε τον Heat Feel Sensor σε φούρνο μικροκυμάτων.

• Ο Heat Feel Sensor μπορεί να καθαριστεί και να πλυθεί, αλλά μην τον βυθίζετε για πολύ στο νερό.

• Αυτό το προϊόν δεν προορίζεται για χρήση από άτομα ηλικίας 12 ετών και κάτω.

• Ο προμηθευτής δεν θα είναι υπεύθυνος για οποιαδήποτε βλάβη του Heat Feel Sensor λόγω κακής χρήσης της συσκευής.

• Καθαρίστε τον Heat Feel Sensor πριν από τη χρήση

• Ο αισθητήρας μπορεί να λειτουργήσει σε εύρος θερμοκρασίας: 10 °C έως 100 °C μέγιστη εσωτερική θερμοκρασία του μεταλλικού τμήματος. Το κεραμικό μέρος μπορεί να φτάσει τους 350°C.
Εάν η θερμοκρασία του Heat Feel Sensor υπερβεί τους 100°C, το μαγείρεμα θα σταματήσει και ο αισθητήρας θερμότητας πρέπει να αφαιρεθεί από τον φούρνο το συντομότερο δυνατό με γάντια, για να αποφευχθεί βλάβη στον αισθητήρα.
• Πριν από τη χρήση, βεβαιωθείτε ότι ο Heat Feel Sensor είναι φορτισμένος:
1. Τοποθετήστε τον Heat Feel Sensor στον φορτιστή και κλείστε το κάλυμμα.
2. Συνδέστε τον φορτιστή σε μια πηγή τροφοδοσίας USB, όπως προσαρμογέα USB ή υποδοχή USB υπολογιστή/ φορητού υπολογιστή με το καλώδιο USB. Ο φορτιστής ενδέχεται να μην λειτουργεί σωστά με το power bank λόγω της λειτουργίας αυτόματης απενεργοποίησης.
3. Η λυχνία LED του φορτιστή θα ανάψει και θα αναβοσβήνει κατά τη φόρτιση. Θα απενεργοποιηθεί όταν ο Heat Feel Sensor είναι πλήρως φορτισμένος.
• Βεβαιωθείτε ότι το Bluetooth του φούρνου είναι ενεργοποιημένο.
• Βεβαιωθείτε ότι ο Heat Feel Sensor βρίσκεται εντός του εύρους της απόστασης παρακολούθησης. Σε μεγάλες αποστάσεις, ο Heat Feel Sensor δεν μπορεί να ανιχνευθεί από τον φούρνο.
• Εάν ο Heat Feel Sensor καλύπτεται από μονωμένο υλικό, δεν επικοινωνεί με τον φούρνο. Εάν ο αισθητήρας αποσυνδεθεί ενώ βρίσκεται σε εξέλιξη τυπική διαδικασία μαγειρέματος με τον αισθητήρα (άδεια μπαταρία, απενεργοποίηση Bluetooth κ.λπ.), η διαδικασία μαγειρέματος θα διακοπεί μετά από σύντομο διάστημα. Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος με συνταγή και αισθητήρα, σε περίπτωση που ο αισθητήρας αποσυνδεθεί, η διαδικασία μαγειρέματος συνεχίζεται για τον υπόλοιπο προγραμματισμένο χρόνο.

Γενικές οδηγίες

Σας ευχαριστούμε που επιλέξατε ένα από τα προϊόντα μας. Για να έχετε τα καλύτερα αποτελέσματα με τον φούρνο σας, θα πρέπει να διαβάσετε προσεκτικά αυτό το εγχειρίδιο οδηγιών χρήσης και να το φυλάξετε για μελλοντική αναφορά. Πριν τοποθετήσετε τον φούρνο, σημειώστε τον σειριακό αριθμό έτσι ώστε να μπορείτε να τον δώσετε στο προσωπικό της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών εάν πρέπει να γίνει μία επισκευή. Αφού έχετε αφαιρέσει
τον φούρνο από την συσκευασία του, ελέγξτε ότι δεν έχει πάθει ζημιά κατά την διάρκεια της μεταφοράς. Εάν έχετε οποιαδήποτε αμφιβολία, μην χρησιμοποιήσετε τον φούρνο και επικοινωνήστε με ένα πιστοποιημένο τεχνικό για συμβουλές. Κρατήστε όλα τα υλικά της συσκευασίας (πλαστικές σακούλες, πολυστερίνες, καρφιά) μακριά από παιδιά. Όταν ανάβει ο φούρνος για πρώτη φορά, μπορεί να εμφανιστεί έντονος καπνός μαζί με μυρωδιά, ο οποίος προκαλείται από την κόλλα που υπάρχει επάνω στα μονωτικά πλαίσια που περιβάλουν τον φούρνο τα οποία θερμαίνονται για πρώτη φορά. Αυτό είναι απολύτως φυσιολογικό και, εάν εμφανιστεί, θα πρέπει να περιμένετε να διαλυθεί ο καπνός πριν τοποθετήσετε φαγητό μέσα στον φούρνο. Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία απολύτως ευθύνη σε περίπτωση που δεν τηρούνται οι οδηγίες που περιέχονται σε αυτό το έγγραφο.
ΣΗΜΕΙΩΣΗ: οι λειτουργίες του φούρνου, οι ιδιότητες και τα αξεσουάρ που περιγράφονται σε αυτό το εγχειρίδιο θα διαφέρουν, ανάλογα με το μοντέλο που έχετε αγοράσει.

Ενδείξεις ασφαλείας

Використовуйте духовку лише за призначенням, а саме для приготування їжі. Будь-яке інше використання, наприклад, як джерела тепла, є неправильним та відповідно небезпечним. Виробник не несе відповідальності за будь-яку шкоду заподіяну внаслідок неправильного, невідповідного чи нерозумного використання приладу.
Використання будь-якого електричного приладу передбачає дотримання деяких фундаментальних правил:
- μην τραβάτε το καλώδιο ρεύματος για να αποσυνδέσετε το προϊόν από την πρίζα.
- не торкайтеся приладу вологими чи мокрими руками або ногами;
- як правило, не рекомендується використовувати адаптери, розгалужувачі та продовжувачі;
у випадку несправності та/чи невідповідної роботи, вимкніть прилад і не намагайтеся відремонтувати його.

Ηλεκτρική ασφάλεια

ΣΙΓΟΥΡΕΥΤΕΙΤΕ ΟΤΙ ΟΛΕΣ ΟΙ ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΣΥΝΔΕΣΕΙΣ ΓΙΝΟΝΤΑΙ ΑΠΟ ΕΝΑ ΗΛΕΚΤΡΟΛΟΓΟ Ή ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΜΕΝΟ ΤΕΧΝΙΚΟ.
Το καλώδιο τροφοδοσίας με το οποίο συνδέεται ο φούρνος πρέπει να πληροί τις προϋποθέσεις της ισχύουσας νομοθεσίας στην χώρα τοποθέτησης. Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία απολύτως ευθύνη για τυχόν ζημιά που έχει προκληθεί από μη τήρηση αυτών των οδηγιών. Ο φούρνος πρέπει να είναι συνδεδεμένος σε μία παροχή ηλεκτρικού ρεύματος με γειωμένη πρίζα τοίχου ή ένα πολλαπλό ασφαλειοδιακόπτη, ανάλογα με την ισχύουσα νομοθεσία στην χώρα τοποθέτησης. Η τροφοδοσία του ηλεκτρικού ρεύματος θα πρέπει να προστατεύεται με κατάλληλες ασφάλειες και τα καλώδια που χρησιμοποιούνται πρέπει να έχουν διατομή η οποία να εγγυάται την σωστή τροφοδοσία του φούρνου.

ΣΥΝΔΕΣΗ
Ο φούρνος τροφοδοτείται με ένα καλώδιο τροφοδοσίας το οποίο θα πρέπει να είναι συνδεδεμένο μόνο με μία παροχή ηλεκτρικού ρεύματος με 220-240 Vac 50 Hz μεταξύ των φάσεων ή μεταξύ της φάσης και του ουδέτερου. Πριν συνδεθεί ο φούρνος με την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος, είναι σημαντικό να ελέγξετε:
- την τάση που υποδεικνύεται επάνω στο όργανο μέτρησης,
- την ρύθμιση του ασφαλειοδιακόπτη.
Το καλώδιο της γείωσης που συνδέεται στον ακροδέκτη γείωσης του φούρνου πρέπει να είναι

συνδεδεμένο με τον ακροδέκτη της γείωσης της παροχής ηλεκτρικού ρεύματος.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ
Πριν συνδέσετε τον φούρνο με την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος, ζητήστε από ένα πιστοποιημένο ηλεκτρολόγο να ελέγξει την συνέχεια του ακροδέκτη της γείωσης της παροχής ηλεκτρικού ρεύματος. Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία απολύτως ευθύνη για τυχόν ατυχήματα ή άλλα προβλήματα προκληθούν από την αμέλεια σύνδεσης του φούρνου με τον ακροδέκτη της γείωσης ή από μία σύνδεση με την γείωση η οποία έχει ελαττωματική συνέχεια.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: λόγω του ότι ο φούρνος μπορεί να προϋποθέτει λειτουργία συντήρησης, καλό είναι να διατηρείτε διαθέσιμη άλλη μία πρίζα τοίχου έτσι ώστε να μπορεί να συνδεθεί σε αυτήν ο φούρνος εάν αφαιρεθεί από τον χώρο στον οποίο είναι τοποθετημένος. Το καλώδιο τροφοδοσίας πρέπει να αντικαθίσταται μόνο από προσωπικό της τεχνικής υπηρεσίας ή από τεχνικούς με αντίστοιχες πιστοποιήσεις.
Όταν είναι σβηστός ο φούρνος μπορεί να υπάρχει ένα ασθενές φως γύρω από τον κεντρικό κύριο διακόπτη. Αυτό είναι απόλυτα φυσιολογικό. Μπορεί να σβήσει απλά γυρίζοντας ανάποδα την πρίζα της συσκευής ή αλλάζοντας θέση μεταξύ των ακροδεκτών τροφοδοσίας.

Υποδείξεις

Μετά από κάθε χρήση του φούρνου, ένας ελάχιστος καθαρισμός θα διατηρήσει τον φούρνο εντελώς καθαρό.
Μην σκεπάζετε τα τοιχώματα του φούρνου με αλουμινόχαρτο ή προστατευτικά μίας χρήσης που διατίθενται από τα καταστήματα. Το αλουμινόχαρτο ή οποιοδήποτε άλλο προστατευτικό, όταν είναι σε άμεση επαφή με το θερμό σμάλτο, υπάρχει κίνδυνος να λιώσει και να καταστρέψει το σμάλτο των εσωτερικών τοιχωμάτων. Για να προλάβετε υπερβολικό λέρωμα του φούρνου σας με αποτέλεσμα έντονους καπνούς και μυρωδιές, σας συνιστούμε να μην χρησιμοποιείτε τον φούρνο σε πολύ υψηλή θερμοκρασία. Είναι καλύτερο να παρατείνετε τον χρόνο ψησίματος και να χαμηλώσετε λίγο την θερμοκρασία. Συμπληρωματικά με τα αξεσουάρ που παρέχονται μαζί με τον φούρνο, σας συμβουλεύουμε να χρησιμοποιείτε μόνο δίσκους και φόρμες ψησίματος ανθεκτικές σε πολύ υψηλές θερμοκρασίες.

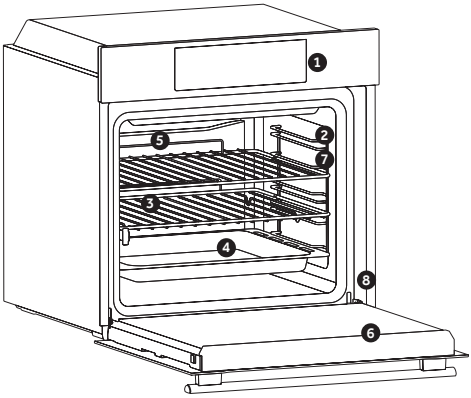
Встановлення

Ο κατασκευαστής δεν έχει καμία υποχρέωση να κάνει την τοποθέτηση. Εάν χρειάζεται η παροχή υποστήριξης του κατασκευαστή για την επισκευή βλαβών που έχουν προκύψει από λανθασμένη τοποθέτηση, αυτή η παροχή υποστήριξης δεν καλύπτεται από την εγγύηση. Πρέπει να ακολουθούνται οι οδηγίες τοποθέτησης για πιστοποιημένο επαγγελματία. Η λανθασμένη τοποθέτηση μπορεί να προκαλέσει βλάβη ή τραυματισμό σε ανθρώπους, ζώα ή αντικείμενα. Ο κατασκευαστής δεν μπορεί να θεωρηθεί υπόλογος για τέτοιες βλάβες ή τραυματισμούς.
Ο φούρνος μπορεί να βρίσκεται μόνο ψηλά σε μία στήλη. Πριν από την στήριξη του, πρέπει να σιγουρευτείτε ότι υπάρχει καλός εξαερισμός στον χώρο του φούρνου που θα επιτρέψει την σωστή κυκλοφορία του αέρα που απαιτείται για την ψύξη και την προστασία των εσωτερικών μερών. Κάντε τα ανοίγματα που προσδιορίζονται στην τελευταία σελίδα ανάλογα με τον τύπο τοποθέτησης.

Χρήση για πρώτη φορά

ΠΡΟΚΑΤΑΡΚΤΙΚΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ
Καθαρίστε τον φούρνο πριν τον χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά. Σκουπίστε τις εξωτερικές επιφάνειες με ένα νοτισμένο μαλακό πανί. Πλύνετε όλα τα αξεσουάρ μέσα στον φούρνο και σκουπίστε με ένα διάλυμα ζεστού νερού και κατάλληλου καθαριστικού υγρού. Ρυθμίστε τον άδειο φούρνο στην μέγιστη θερμοκρασία και αφήστε τον αναμμένο για περίπου 1 ώρα, αυτό θα αφαιρέσει τυχόν υπολειπόμενες μυρωδιές της καινούργιας συσκευής.

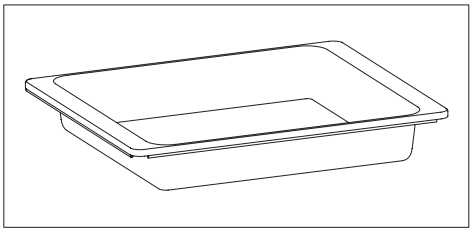
Περιγραφή προϊόντος



1. Πίνακας Ελέγχου
2. Θέσεις ραφιών (πλευρικό συρμάτινο πλέγμα εάν περιλαμβάνεται)
3. Πλέγματα
4. Δίσκοι
5. Ανεμιστήρας (εάν υπάρχει)
6. Πόρτα φούρνου
7. Πλευρικά συρμάτινα πλέγματα (εάν υπάρχουν: μόνο για επίπεδη κοιλότητα)
8. **Σειριακός αριθμός**

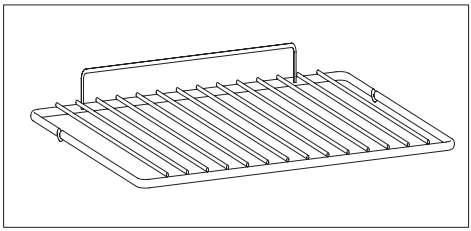
Αξεσουάρ

Δοχείο συλλογής



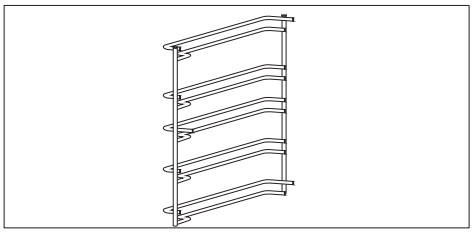
Συλλέγει τα υπολείμματα τα οποία στάζουν κατά την διάρκεια του ψησίματος των τροφών επάνω στις σχάρες.

Μεταλλική σχάρα



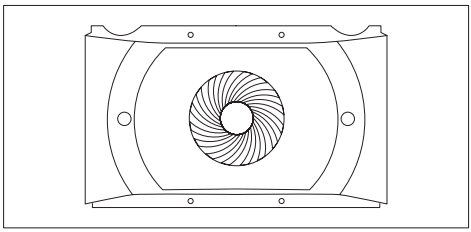
Συγκρατεί φόρμες ψησίματος και ταψιά.

Πλευρικά πλέγματα



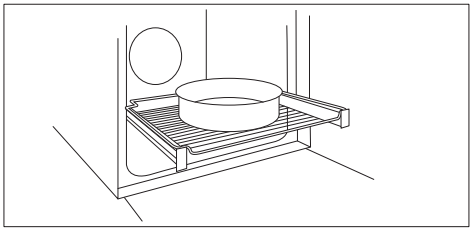
Βρίσκεται και στις δύο πλευρές της κοιλότητας του φούρνου. Συγκρατεί τις μεταλλικές σχάρες και τα δοχεία συλλογής.

Chef Panel ((μόνο εάν υπάρχει)



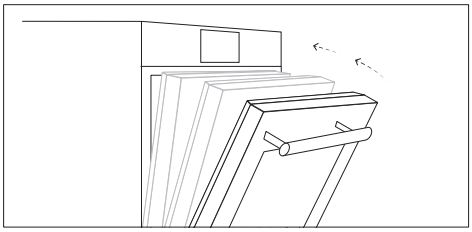
Ένα σύστημα μεταφοράς αέρα που αυξάνει την κυκλοφορία αέρα μέσα στο φούρνο. Αυτό επιτρέπει βελτιωμένη απόδοση μαγειρέματος, πιο ομοιόμορφο μαγείρεμα φαγητού σε όλες τις θερμοκρασίες, μικρότερους χρόνους μαγειρέματος και, τέλος, ομοιόμορφη κατανομή θερμοκρασίας στο εσωτερικό του φούρνου.

Τηλεσκοπικοί οδηγοί (μόνο εάν υπάρχουν)



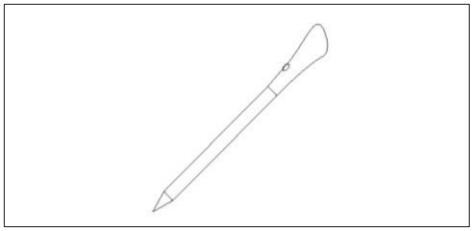
Δύο ράγες οδήγησης που διευκολύνουν τον έλεγχο της κατάστασης μαγειρέματος καθώς επιτρέπουν την εύκολη εξαγωγή και επανατοποθέτηση δίσκων και σχαρών μέσα στην κοιλότητα του φούρνου.

Softclose (μόνο εάν υπάρχει)



Μεντεσέδες που εξασφαλίζουν αυτόματη απαλή και ομαλή κίνηση κατά τη φάση κλεισίματος της πόρτας του φούρνου.

Heat Feel Sensor (μόνο εάν υπάρχει)

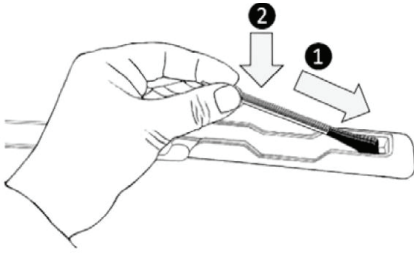


Μετρά την εσωτερική θερμοκρασία των τροφίμων κατά το μαγείρεμα. Εισαγάγετε στην τρύπα στο πάνω μέρος της κοιλότητας. Πρέπει να εισάγεται όσο ο φούρνος είναι δροσερός.

HEAT FEEL SENSOR

• Πριν από τη χρήση, βεβαιωθείτε ότι ο Heat Feel Sensor είναι φορτισμένος:

1. Τοποθετήστε τον Heat Feel Sensor στον φορτιστή και κλείστε το κάλυμμα.
2. Συνδέστε τον φορτιστή σε μια πηγή τροφοδοσίας USB, όπως προσαρμογέα USB ή υποδοχή USB υπολογιστή/ φορητού υπολογιστή με το καλώδιο USB. Ο φορτιστής ενδέχεται να μην λειτουργεί σωστά με το power bank λόγω της λειτουργίας αυτόματης απενεργοποίησης.
3. Η λυχνία LED του φορτιστή θα ανάψει και θα αναβοσβήνει κατά τη φόρτιση. Θα απενεργοποιηθεί όταν ο Heat Feel Sensor είναι πλήρως φορτισμένος.

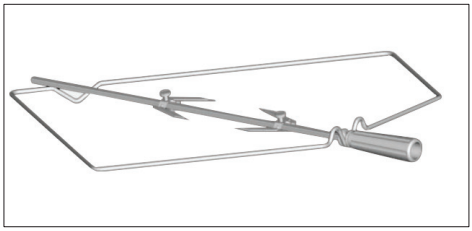


• Βεβαιωθείτε ότι το Bluetooth του φούρνου είναι ενεργοποιημένο.

• Βεβαιωθείτε ότι ο Heat Feel Sensor βρίσκεται εντός του εύρους της απόστασης παρακολούθησης. Σε μεγάλες αποστάσεις, ο Heat Feel Sensor δεν μπορεί να ανιχνευθεί από τον φούρνο.

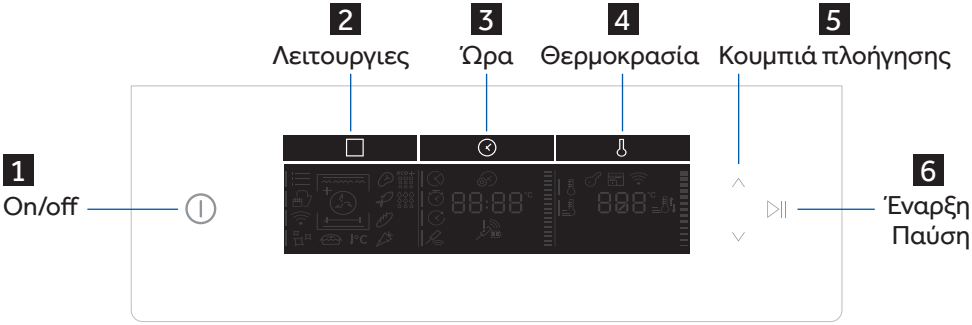
• Εάν ο Heat Feel Sensor καλύπτεται από μονωμένο υλικό, δεν επικοινωνεί με τον φούρνο. Εάν ο αισθητήρας αποσυνδεθεί ενώ βρίσκεται σε εξέλιξη τυπική διαδικασία μαγειρέματος με τον αισθητήρα (άδεια μπαταρία, απενεργοποίηση Bluetooth κ.λπ.), η διαδικασία μαγειρέματος θα διακοπεί μετά από σύντομο διάστημα. Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος με συνταγή και αισθητήρα, σε περίπτωση που ο αισθητήρας αποσυνδεθεί, η διαδικασία μαγειρέματος συνεχίζεται για τον υπόλοιπο προγραμματισμένο χρόνο.

Σουβλα (μόνο εάν υπάρχει)



Δεν απαιτείται προθέρμανση για μαγείρεμα στην ψησταριά.
Μαγειρέψτε με την πόρτα κλειστή.
Κατανάλωση ενέργειας είναι κατά 90-95% μικρότερη από ότι με το παραδοσιακό σύστημα.
• Ξεβιδώστε τους γάντζους
• Βάλτε την σούβλα μέσα στο κρέας
• Στηρίξτε το κρέας με τους γάντζους
• Σφίξτε τις βίδες
• Βάλτε την περιστρεφόμενη σούβλα μέσα στην τρύπα του μοτέρ
• Αφαιρέστε το χερούλι και χρησιμοποιήστε το στο τέλος του μαγειρέματος για να αποφύγετε το κάψιμο όταν βγάζετε το φαγητό από το φούρνο

Πίνακας Ελέγχου

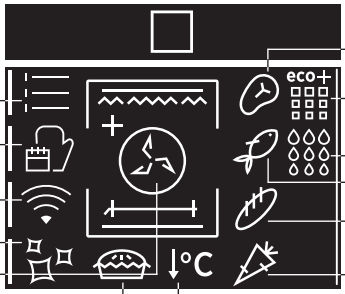


Ανατρέξτε στις επόμενες σελίδες για λεπτομερείς πληροφορίες σχετικά με τις περιοχές της οθόνης

	Symbol	λειτουργία	Περιγραφή
1		**On/off**	Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση του φούρνου. Την πρώτη φορά που θα ανάψετε το φούρνο, πρέπει να ρυθμίσετε την ώρα, χρησιμοποιώντας τα πλήκτρα πλοήγησης (5) ώστε να επιλέξετε ώρες και λεπτά και το πλήκτρο χρόνου (3) για επιβεβαίωση.
2		**Λειτουργίες**	Πρόσβαση στις χειροκίνητες λειτουργίες (a) και στις κατηγορίες μαγειρέματος τροφίμων (b), στις λειτουργίες Tailor Bake (a2) και Gentle cooking (a3), στο μενού WiFi (e) και στις επιλογές καθαρισμού (που διαφέρουν ανάλογα με το μοντέλο). Για να αποθηκεύσετε μια αγαπημένη λειτουργία και να την εμφανίσετε πρώτη όταν ο φούρνος σας ενεργοποιείται, κρατήστε πατημένο το πλήκτρο (2) για 5 δευτερόλεπτα.
3		**Ώρα**	Πρόσβαση στις ρυθμίσεις για το χρόνο μαγειρέματος (e), το χρονόμετρο κουζίνας (f) και την καθυστέρηση έναρξης (g). Η καθυστέρηση έναρξης και το τέλος μαγειρέματος μπορούν να ρυθμιστούν μόνο μετά την εισαγωγή του χρόνου μαγειρέματος. Με τον φούρνο σε κατάσταση αναμονής, πατήστε κανονικά το πλήκτρο χρόνου (3) για να ενεργοποιήσετε το χρονόμετρο Minute Minder. Κρατήστε το πατημένο για 3 δευτερόλεπτα για να ρυθμίσετε την ώρα της ημέρας (i).
4		**Θερμοκ-ρασία**	Πρόσβαση στις επιλογές ρύθμισης θερμοκρασίας (r), προθέρμανσης (j) και γρήγορης προθέρμανσης (k). Η προθέρμανση είναι ενεργή από προεπιλογή. Για να ενεργοποιήσετε / απενεργοποιήσετε το κλείδωμα της οθόνης (m), κρατήστε πατημένο το πλήκτρο (4) για 5 δευτερόλεπτα. Κατά τη διάρκεια της πυρόλυσης, η πόρτα του φούρνου θα κλειδωθεί αυτόματα και θα εμφανιστεί η αντίστοιχη ένδειξη (d4). Η αυτόματη ταχεία θέρμανση είναι διαθέσιμη για μια σειρά χειροκίνητων λειτουργιών (p2). .
5		**Κουμπιά πλοήγησης**	Πλήκτρα πλοήγησης για ρύθμιση λειτουργιών και παραμέτρων.
6		**Έναρξη Παύση**	Έναρξη/Παύση μαγειρέματος ή επιβεβαίωση λειτουργιών.

Οθόνη

Η οθόνη χωρίζεται σε τρεις περιοχές, που είναι προσβάσιμες με το πάτημα των πλήκτρων (2), (3) και (4). Τα ίδια πλήκτρα μπορούν να χρησιμοποιηθούν και για την επιλογή του υπομενού (που σηματοδοτείται από την αντίστοιχη ένδειξη), χρησιμοποιώντας τα πλήκτρα πλοήγησης για τον ορισμό λειτουργιών και παραμέτρων.



ΠΕΡΙΟΧΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ

a. χειροκίνητων λειτουργιών

b. Κατηγοριες μαγειρεματος τροφιμων

c. WiFi

d. Λειτουργιες καθαρισμοΥ

a1. Σύμβολα λειτουργιών

a2. Master bake

b1. Κρέας

d2. Pyrolysis Eco

d3. Pyrolysis +

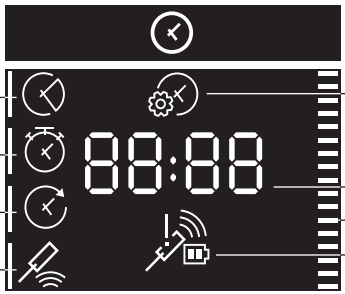
d1. Hydroeasyclean

b2. Ψάρια

b3. Παρασκευή άρτου

b4. Λαχανικά

a3. Gentle cooking



ΠΕΡΙΟΧΗ ΧΡΟΝΟΥ

e. διάρκειας

f. Χρονόμετρο κουζίνας

g. Καθυστέρηση έναρξης

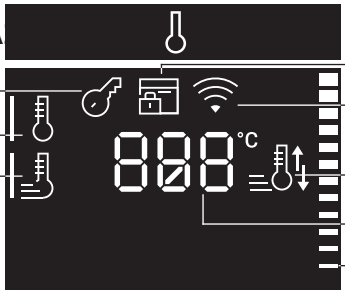
h. Heat feel sensor

i. Ρύθμιση ώρας

Τιμή χρόνου

Ένδειξη χρόνου

h1. Heat feel sensor Ένδειξη (κατάσταση μπαταρίας και σήματος)



ΠΕΡΙΟΧΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ

m. Κλείδωμα κουμπιών

j. Προθέρμανση

k. Γρήγορη προθέρμανση

d4. Κλείδωμα πόρτας

c1. Ένδειξη Wi-Fi

l. Ένδειξη προθέρμανσης και κρυώματος

Τιμή θερμοκρασίας

Ένδειξη θερμοκρασίας

Επισκόπηση των μενού

ΚΥΡΙΟ ΜΕΝΟΥ - ΠΕΡΙΟΧΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ 2

	Σύμβολο	λειτουργία	Περιγραφή
a		**χειροκίνητων λειτουργιών**	Αυτή η λειτουργία επιτρέπει την επιλογή λειτουργιών μαγειρέματος, θερμοκρασίας και διάρκειας.
b		**Κατηγορία τροφίμων**	Σε αυτό το μενού μπορείτε να αποκτήσετε πρόσβαση σε 4 κατηγορίες μαγειρέματος τροφίμων που είναι ήδη ενσωματωμένες στο φούρνο σας.
c		**WiFi**	Σε αυτήν τη λειτουργία, μπορείτε να συνδέσετε τον φούρνο σας σε ένα δίκτυο και να τον καταχωρήσετε στην εφαρμογή hOn.
d		**Λειτουργιες καθαρισμου**	Αυτή η λειτουργία σας επιτρέπει να επιλέξετε ένα από τα συστήματα καθαρισμού που είναι διαθέσιμα στο φούρνο σας.

ΚΥΡΙΟ ΜΕΝΟΥ - ΠΕΡΙΟΧΗ ΧΡΟΝΟΥ 3

	Σύμβολο	λειτουργία	Περιγραφή
e		**διάρκειας**	Πατήστε για να ορίσετε τη διάρκεια μαγειρέματος, χρησιμοποιήστε τα πλήκτρα για να αυξομειώσετε το χρόνο
f		**Χρονόμετρο κουζίνας**	Πατήστε δύο φορές το για να ρυθμίσετε το χρονόμετρο κουζίνας, χρησιμοποιήστε τα πλήκτρα για να αυξομειώσετε το χρόνο
g		**καθυστέρηση έναρξης**	Πατήστε τρεις φορές το για να ορίσετε την καθυστέρηση έναρξης, χρησιμοποιήστε τα πλήκτρα για να αυξομειώσετε το χρόνο.
h		**Heat feel sensor**	Πατήστε τέσσερις φορές το για να ενεργοποιήσετε το μαγείρεμα με τον αισθητήρα, ανατρέξτε στη σελίδα 109 για να δείτε πώς λειτουργεί
i		**Ρύθμιση ώρας**	Με τον φούρνο σε κατάσταση αναμονής, πατήστε και κρατήστε πατημένο το για 3 δευτερόλεπτα για το .

ΚΥΡΙΟ ΜΕΝΟΥ - ΠΕΡΙΟΧΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ 4

	Σύμβολο	λειτουργία	Περιγραφή
j		**Προθέρμανση**	Πατήστε για να ορίσετε τη θερμοκρασία προθέρμανσης, χρησιμοποιήστε τα πλήκτρα για να ρυθμίσετε την τιμή θερμοκρασίας
k		**Γρήγορη προθέρμανση**	Πατήστε δύο φορές για να ορίσετε τη γρήγορη θερμοκρασία

χειροκίνητων λειτουργιών (a1)

COOKING MODES *

Σύμβολο	Περιγραφή	Προτάσεις
	Άνω - κάτω θέρμανση * 150-200°C **** **2nd /3rd επίπεδο**	ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: κέικ, ψωμιά, μπισκότα, κις σε ένα επίπεδο με χρήση επάνω και κάτω θέρμανσης. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί με τον Heat Feel Sensor. Είναι διαθέσιμη η επιλογή γρήγορης προθέρμανσης.
	Θέρμος αέρας 180-200°C ** **2nd /3rd επίπεδο**	ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: ψητά, γιαχνί, λαχανικά και πίτες με υγρή γέμιση σε ένα επίπεδο. Ιδανικό για μαγείρεμα φαγητών με υψηλή περιεκτικότητα σε νερό. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί με τον Heat Feel Sensor. Είναι διαθέσιμη η επιλογή γρήγορης προθέρμανσης.
	Multi-level 150-230°C ** **3rd για ενιαίο επίπεδο** **1st+3rd for double επίπεδο**	ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: κέικ, μπισκότα και πίτσες σε ένα ή περισσότερα επίπεδα. Ιδανικό για μαγείρεμα διαφορετικών φαγητών. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί με τον Heat Feel Sensor. Είναι διαθέσιμη η επιλογή γρήγορης προθέρμανσης.
	Γκριλ L3 (ρεύμα) ** **5ο επίπεδο για λεπτά τρόφιμα 3ο/4ο επίπεδο για χοντρά τρόφιμα**	ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: γκρατινάρισμα, ψητό κρέας, ψάρι, λαχανικά. Αυτή η λειτουργία χρησιμοποιεί μόνο το επάνω στοιχείο θέρμανσης και το επίπεδο θερμοκρασίας του γκριλ μπορεί να ρυθμιστεί. Χρησιμοποιήστε με κλειστή την πόρτα. Τοποθετήστε τα λευκά κρέατα σε απόσταση από το γκριλ. Τα κόκκινα κρέατα και τα φιλέτα ψαριού μπορούν να τοποθετηθούν στο ράφι με το δίσκο στάλαξης από κάτω. Προθερμάνετε για 5 λεπτά. Γυρίστε το φαγητό στα δύο τρίτα του χρόνου ψησίματος (εάν χρειάζεται).
	Γκριλ + Ανεμιστηρας 200°C ** **2nd / 3rd /4th επίπεδο**	ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: ολόκληρα κομμάτια κρέατος (ψητά). Χρησιμοποιεί το επάνω στοιχείο θέρμανσης σε συνδυασμό με τον ανεμιστήρα για την κυκλοφορία του αέρα στο εσωτερικό του φούρνου. Χρησιμοποιήστε με κλειστή την πόρτα. Σύρετε το δίσκο στάλαξης κάτω από το ράφι για τη συλλογή των υγρών. Γυρίστε το φαγητό στα μισά του μαγειρέματος. Απαιτείται προθέρμανση για τα κόκκινα κρέατα αλλά όχι για τα λευκά.

* Ανάλογα με το μοντέλο του φούρνου.
** Ιδανική θερμοκρασία για προτεινόμενα τρόφιμα.
*** Υποβλήθηκε σε δοκιμές σύμφωνα με το πρότυπο EN 60350-1 για σκοπούς δήλωσης κατανάλωσης ενέργειας και ενεργειακής κλάσης

Σύμβολο	Περιγραφή	Προτάσεις
	**Κατω θερμανση 160-180°C **** **1st/2nd επίπεδο**	ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: κρέμες καραμελέ, πουτίγκες και μπαιν μαρί σε ένα επίπεδο. Αυτή η λειτουργία μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί για το τελικό στάδιο μιας συνταγής. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί με τον Heat Feel Sensor. Είναι διαθέσιμη η επιλογή γρήγορης προθέρμανσης.
	**Κατω θερμανση + ανεμιστηρας 170-210°C **** **1st and 2nd επίπεδο**	ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: πίτσες, αλμυρά κέικ, τάρτες και φαγητά με υγρά συστατικά τόπινγκ σε ένα επίπεδο. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί με τον Heat Feel Sensor. Είναι διαθέσιμη η επιλογή γρήγορης προθέρμανσης.
	**Supergrill L3 (ισχύς) **** **4sth and 5th επίπεδο**	ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: λουκάνικα, μπριζόλες και φρυγανισμένο ψωμί σε μεγάλες ποσότητες. Θερμαίνεται ολόκληρη η περιοχή κάτω από το στοιχείο του γκριλ. Χρησιμοποιήστε με κλειστή την πόρτα. Γυρίστε το φαγητό στα δύο τρίτα του χρόνου ψησίματος (εάν χρειάζεται).
	**Soft + 150-200°C** **2nd/3rd επίπεδο**	ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: κέικ και ψωμιά σε ένα επίπεδο.
	**Γκριλ + σουβλα** **L3 ισχύς**	ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ ψήσιμο φαγητών όπως στήθος κοτόπουλου, ορτύκια ή φιλέτα ψαριού και από τις δύο πλευρές ταυτόχρονα. Τοποθετήστε ένα ταψί κάτω από το φαγητό στο Επίπεδο 1 για τη συλλογή των υγρών.
	**Γκριλ + ανεμιστηρας + σουβλα 200°C**	ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ ψήσιμο φαγητών όπως μεγάλο κοτόπουλο ή γαλοπούλα και από τις δύο πλευρές ταυτόχρονα. Τοποθετήστε ένα ταψί κάτω από το φαγητό στο Επίπεδο 1 για τη συλλογή των υγρών.
	**Φουρνος+ Σουβλα 200-240°C**	ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: Ψητό χοιρινό ή μοσχάρι. Τοποθετήστε ένα ταψί κάτω από το φαγητό στο Επίπεδο 1 για τη συλλογή των υγρών.

* Ανάλογα με το μοντέλο του φούρνου.
** Ιδανική θερμοκρασία για προτεινόμενα τρόφιμα.
*** Υποβλήθηκε σε δοκιμές σύμφωνα με το πρότυπο EN 60350-1 για σκοπούς δήλωσης κατανάλωσης ενέργειας και ενεργειακής κλάσης

ΕΙΔΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ *

	Σύμβολο	Περιγραφή	Προτάσεις
a2		**Master bake *** 180-200°C **** **2° επίπεδο**	Ιδανικό για να διατηρεί το φαγητό μαλακό από μέσα και τραγανό από έξω. Για υγιεινό μαγείρεμα: αυτή η λειτουργία μειώνει την απαιτούμενη ποσότητα λίπους ή λαδιού. Ο συνδυασμός στοιχείων θέρμανσης με έναν κυμαινόμενο κύκλο αέρα εξασφαλίζει ένα αποτέλεσμα ομοιόμορφου ψησίματος.
a3		**Gentle cooking**	Αυτή η λειτουργία εξασφαλίζει ότι το φαγητό παραμένει τρυφερό και χυμώδες. Χάρη στη χαμηλότερη θερμοκρασία, ελαχιστοποιείται το μαύρισμα της επιφάνειας. Αυτή η λειτουργία είναι ιδανική για ψητά κρέατα και ολόκληρα ψάρια. Για βέλτιστα αποτελέσματα, χρησιμοποιήστε τον Heat Feel Sensor (εάν παρέχεται)

ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

	Σύμβολο	Περιγραφή	Προθέρμανση	Θέση μαγειρέματος	Θερμοκρασίες Heat Feel (°C)	Περιγραφή
b1		**Κρέας**	Y	2-3	58-62-65°C για το βοδινό κρέας	Για ψητά και κομμάτια βοδινού, μοσχαρίσιου και χοιρινού κρέατος.
b2		**Ψάρια**	Y	2-3	65°C	Για ολόκληρα ψάρια και φιλέτα
b3		**Παρασκευή άρτου**	Y	1-2	95° για ψωμί και ζυμαρικά στο φούρνο	Για ψωμιά, λαζάνια και πίτες.
b4		**Λαχανικά**	Y	3-4	70°C	Για ψητά λαχανικά και πατάτες.

Εγγυημένα τέλεια αποτελέσματα μαγειρέματος χάρη στις προκαθορισμένες παραμέτρους ανά κατηγορία. Οι προεπιλεγμένες τιμές χρόνου και θερμοκρασίας αναφέρονται σε ποσότητες για 4 μερίδες. Χρησιμοποιήστε τον παρακάτω πίνακα για να ρυθμίσετε σωστά τον χρόνο μαγειρέματος. Χρησιμοποιήστε τον Heat Feel Sensor για καλύτερα αποτελέσματα

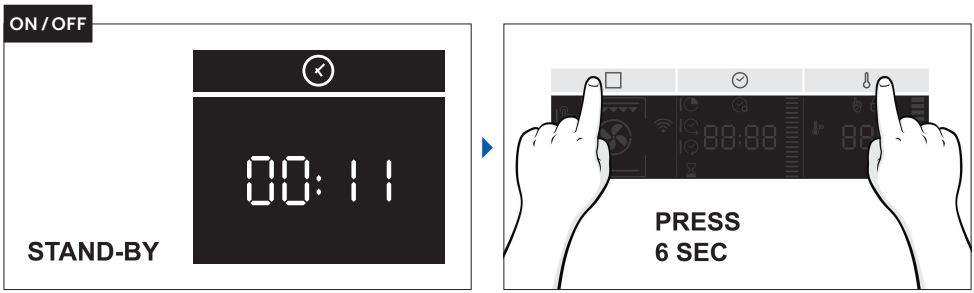
* Ανάλογα με το μοντέλο του φούρνου.
** Ιδανική θερμοκρασία για προτεινόμενα τρόφιμα.
*** Υποβλήθηκε σε δοκιμές σύμφωνα με το πρότυπο EN 60350-1 για σκοπούς δήλωσης κατανάλωσης ενέργειας και ενεργειακής κλάσης

Κατηγορία τροφίμων	Μέγεθος μερίδας/γραμμάρια (με έντονα στοιχεία η προεπιλεγμένη ρύθμιση)	Χρόνος μαγειρέματος (λεπτά)* * μετά την προθέρμανση
Κρέας	**4/800**; 6/1200; 8/1600	**50**; 52; 55
Ψάρια	**4/600**; 6/900; 8/1200	**36**; 38; 40
Παρασκευή άρτου	**4/600**; 6/900; 8/1000	**42**; 50; 56
Λαχανικά	**4/800**; 6/1200; 8/1600	**57**; 60; 65

ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

	Σύμβολο	Περιγραφή	Προτάσεις
m		**Κλείδωμα πλήκτρων**	Αυτή η λειτουργία επιτρέπει το κλείδωμα της οθόνης προκειμένου να αποφευχθεί οποιαδήποτε ανεπιθύμητη χρήση από ανηλίκους. Πατήστε και κρατήστε πατημένο το πλήκτρο θερμοκρασίας (4) για 5 δευτερόλεπτα για να ενεργοποιήσετε το κλείδωμα οθόνης. Κάντε το ίδιο για να το απενεργοποιήσετε
		**Αγαπημένη λειτουργία**	Για να αποθηκεύσετε μια αγαπημένη λειτουργία και να την εμφανίσετε πρώτη όταν ο φούρνος σας ενεργοποιείται, κρατήστε πατημένο το πλήκτρο (2) για 5 δευτερόλεπτα.

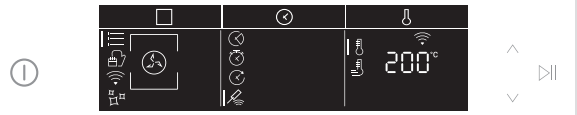
Λειτουργία επίδειξης



Heat Feel Sensor σύζευξη

Βήμα 1

- Πατήστε το εικονίδιο ☐ για να επιλέξετε τη λειτουργία και στη συνέχεια πατήστε ⏲ για να επιλέξετε τον Heat Feel Sensor.



Βήμα 2

- Μετά από λίγο, ο φούρνος θα αναγνωρίσει τον κωδικό του αισθητήρα. Πατήστε το εικονίδιο ⏯ για να ορίσετε την θερμοκρασία στόχο.



Βήμα 3

- Πατήστε ∨ για να ορίσετε την επιθυμητή θερμοκρασία και πατήστε ⏯.



Συμβουλές για το μαγείρεμα - Heat Feel Sensor

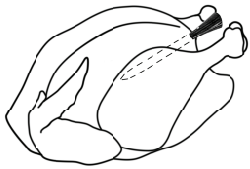
Ο Heat Feel Sensor μπορεί να χρησιμοποιηθεί με χειροκίνητες λειτουργίες (στατικό, στατικό + ανεμιστήρας, γκριλ, σούπερ-γκριλ, γκριλ + ανεμιστήρας, κάτω, κάτω + ανεμιστήρας) και με τις ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ.

Ο Heat Feel Sensor έχει ένα σημείο μέτρησης. Τοποθετήστε τον πλήρως μέσα στο φαγητό με το μεταλλικό άκρο να βρίσκεται στο κέντρο του φαγητού.

Αυτό το σημείο θα πρέπει να τοποθετείται όσο το δυνατόν πιο κοντά στο πιο παχύ (ψυχρότερο) σημείο του φαγητού για να παρακολουθείται σωστά η διαδικασία ψησίματος.
Χάρη στον ασύρματο σχεδιασμό του, ο Heat Feel Sensor μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί για την παρακολούθηση του ψησίματος φαγητών που αλλάζουν όγκο κατά το μαγείρεμα (π.χ. ψωμιά).

ΚΡΕΑΣ/ΨΗΤΑ/ΜΠΡΙΖΟΛΕΣ: εισάγετε τον αισθητήρα διαγώνια στο παχύτερο σημείο. Για φαγητά με κυλινδρικό σχήμα (π.χ. ρολά) τοποθετήστε την άκρη όσο το δυνατόν πιο κοντά στο γεωμετρικό κέντρο.

Προτεινόμενες θερμοκρασίες πυρήνα:
45°C για το ψητό μοσχάρι (μετά τυλίγουμε με αλουμινόχαρτο και το αφήνουμε να ξεκουραστεί για 15-20' πριν το σερβίρουμε)
55 - 60 - 65°C για άλλα ψητά κρέατα



ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ: Τοποθετήστε τον Heat Feel Sensor στο παχύτερο μέρος του στήθους. Η προτεινόμενη θερμοκρασία πυρήνα για τα πουλερικά είναι 83-85°C

ΨΑΡΙ (ΟΛΟΚΛΗΡΟ/ΦΙΛΕΤΟ): εισάγετε τον αισθητήρα διαγώνια στο παχύτερο σημείο. Προτεινόμενη θερμοκρασία πυρήνα: 65°C

ΨΩΜΙ/ΓΙΑΧΝΙ: εισάγετε τον Heat Feel Sensor κοντά στο γεωμετρικό κέντρο του φαγητού. Προτεινόμενη θερμοκρασία πυρήνα: 90°C

Συνδεσιμότητα

ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ ΑΣΥΡΜΑΤΗΣ ΣΥΝΔΕΣΗΣ

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

Αισθητήρας θερμότητας Heat Feel Μοντέλο Et180:

Τεχνολογία	Bluetooth
Βασική	Bluetooth v4.0 BLE
Ζώνη συχνοτήτων [MHz]	2400÷2480
Μέγιστη ισχύς [mW]	2.5 – (4dBm)

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΓΙΑ ΔΙΚΤΥΩΜΕΝΟ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟ

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

Τρόπος ενεργοποίησης της θύρας ασύρματου δικτύου:
- Εάν ο φούρνος δεν είναι εγγεγραμμένος, ακολουθήστε τις οδηγίες εγγραφής για να ενεργοποιήσετε το WiFi.
- Εάν ο φούρνος είναι εγγεγραμμένος, στο WiFi μενού επιλέξτε WiFi και ρυθμίστε σε On ή hOn.

Τρόπος απενεργοποίησης της θύρας ασύρματου δικτύου:
- Εάν ο φούρνος δεν είναι εγγεγραμμένος, Η μονάδα WiFi είναι ενεργοποιημένη για τα πρώτα 30 λεπτά μετά το άναμμα του φούρνου, για να την απενεργοποιήσετε, περιμένετε 30 λεπτά ή μεταβείτε στο μενού WiFi και ρυθμίστε το wifi σε απενεργοποίηση.
- Εάν ο φούρνος είναι εγγεγραμμένος, στο WiFi μενού επιλέξτε WiFi και ρυθμίστε στο Off.

Γρήγορη σύζευξη

Την πρώτη φορά που θα ενεργοποιήσετε το προϊόν, το δίκτυο WiFi θα είναι ήδη ενεργό για 30 λεπτά και μπορείτε να προχωρήσετε στην καταχώρησή του όπως περιγράφεται στη σελίδα 112.

Εάν ο φούρνος δεν καταχωρηθεί εντός 30 λεπτών, το WiFi απενεργοποιείται. Αυτό θα συμβαίνει κάθε φορά που ανάβετε τον φούρνο μέχρι να τον καταχωρήσετε.

Για να αποτρέψετε την ενεργοποίηση του Wi-Fi, απενεργοποιήστε το από τις ρυθμίσεις Wi-Fi εντός 30 λεπτών από την ενεργοποίηση του φούρνου.

Για να καταχωρήσετε το φούρνο μετά από 30 λεπτά, ακολουθήστε τις οδηγίες στη σελίδα 113.

Εγγραφή φούρνου στην εφαρμογή

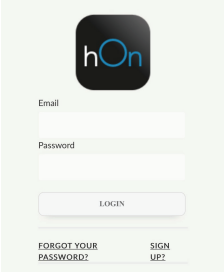
ΣΤΟ SMARTPH

Βήμα 1
- Λήψη της εφαρμογής hOn

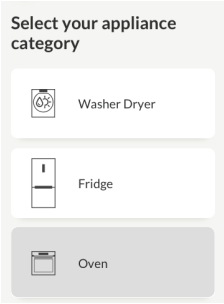
Available on the App Store

GET IT ON Google Play

Βήμα 2
- Συνδεθείτε ή εγγραφείτε.

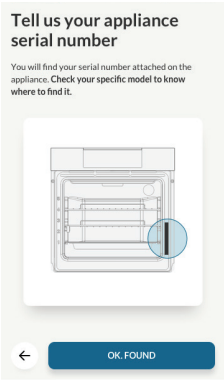


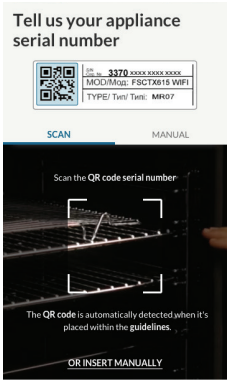
Βήμα 3
- Προσθέστε μια νέα συσκευή.



Βήμα 4
- Σαρώστε τον κωδικό QR ή εισαγάγετε τον σειριακό αριθμό

Γράψτε εδώ τον σειριακό αριθμό σας για μελλοντική αναφορά.





ΣΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ

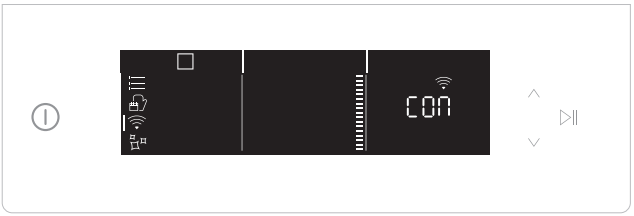
Βήμα 5
- Πατήστε το εικονίδιο ☐ για να επιλέξετε τη λειτουργία wifi και πατήστε ⏯.



Βήμα 6
- Πατήστε ∨ και επιλέξτε On ή hOn (δείτε τις διαφορές στη σελίδα 114) και πατήστε Έναρξη ⏯.



Βήμα 7
- Μετά από λίγο, εμφανίζεται το κινούμενο κείμενο Σύνδεση (Connect). Συνεχίστε τη διαδικασία σύζευξης μέσω της εφαρμογής.



Βήμα 8
- Όταν ολοκληρωθεί η σύζευξη, η κατάσταση του φούρνου θα αλλάξει αυτόματα σε Wifi "ON" ή "hOn", ανάλογα με την επιλογή σας.



Η σύνδεση του δρομολογητή χάθηκε

Κατά το μαγείρεμα - Το εικονίδιο WiFi αναβοσβήνει



Μέσα στο μενού WiFi - Τα ψηφία αναβοσβήνουν



ΣΗΜΕΙΩΣΗ:
- Βεβαιωθείτε ότι έχετε οικιακό δίκτυο Wi-Fi τουλάχιστον 2,4 GHz.
- Βεβαιωθείτε ότι έχετε έτοιμο τον κωδικό πρόσβασης και το όνομά σας για το οικιακό δίκτυο Wi-Fi. Θα τα χρειαστείτε αργότερα.
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή σας βρίσκεται σε σημείο όπου υπάρχει εξαιρετικό σήμα οικιακού δικτύου Wi-Fi.
- Και ναι, μείνετε κοντά στη συσκευή σας.

WiFi ON
Είναι δυνατή η παρακολούθηση της κατάστασης του φούρνου μόνο από την φαρμογή.



WiFi hOn
Ο φούρνος μπορεί να χρησιμοποιηθεί αποκλειστικά από την εφαρμογή.



WiFi OFF
Ο φούρνος δεν είναι συνδεδεμένος, αλλά εξακολουθεί να είναι εγγεγραμμένος με τα διαπιστευτήρια δικτύου αποθηκευμένα.

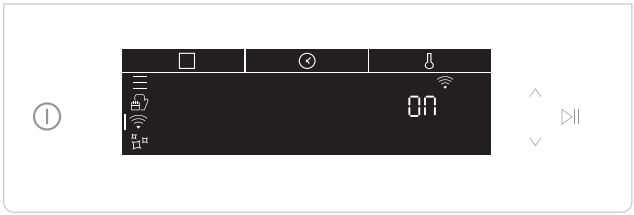


WiFi Reset
Η σύνδεση επαναφέρεται και είναι δυνατή μια νέα εγγραφή.

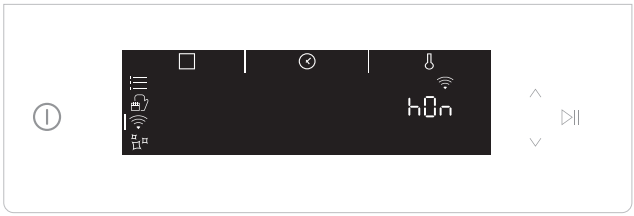


Λειτουργία τηλεχειρισμού

Βήμα 1
- Πατήστε το εικονίδιο ☐ για να επιλέξετε τη λειτουργία wifi και πατήστε ⏯. Το "On" θα αρχίσει να αναβοσβήνει.



Βήμα 2
- Πατήστε το εικονίδιο ∨ για να επιλέξετε τη λειτουργία "hOn" και πατήστε το ⏯ για να ενεργοποιήσετε το τηλεχειριστήριο.
- Πατήστε το "πλήκτρο λειτουργίας" για έξοδο από τη λειτουργία "hOn"



Δια του παρόντος, η Candy Hoover Group Srl δηλώνει ότι ο ραδιοεξοπλισμός συμμορφώνεται με την Οδηγία 2014/53/ΕΕ και με τις σχετικές Νομοθετικές Απαιτήσεις (για την αγορά UKCA).
Το πλήρες κείμενο της δήλωσης συμμόρφωσης είναι διαθέσιμο στο διαδίκτυο στην ακόλουθη διεύθυνση: www.candy-group.com

Καθαρισμός και συντήρηση φούρνου

Ο κύκλος ζωής της συσκευής μπορεί να επεκταθεί μέσω τακτικού καθαρισμού. Περιμένετε μέχρι να κρυώσει ο φούρνος πριν κάνετε οποιεσδήποτε εργασίες χειροκίνητου καθαρισμού. Ποτέ μην χρησιμοποιείτε απορρυπαντικά με κόκκους, σύρμα καθαρισμού ή αιχμηρά αντικείμενα για τον καθαρισμό, έτσι ώστε να μην προκληθεί ανεπανόρθωτη ζημία στα επισμαλτωμένα μέρη. Χρησιμοποιήστε μόνο νερό, σαπούνι ή απορρυπαντικά με βάση λευκαντικά (αμμωνία).

ΓΥΑΛΙΝΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ
Καλό είναι να καθαρίζετε το τζάμι της πόρτας με απορροφητικό χαρτί κουζίνας μετά από κάθε χρήση του φούρνου. Για να αφαιρέστε πιο επίμονους λεκέδες, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ένα σφουγγάρι νοτισμένο με καθαριστικό, καλά στυμμένο, και να ξεπλύνετε μετά με νερό.

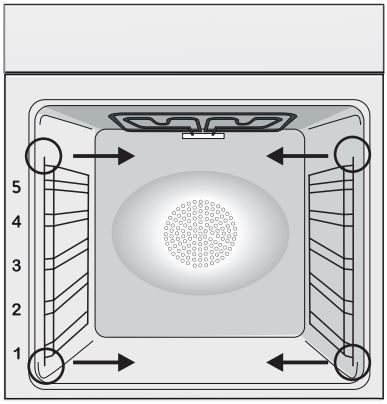
ΤΣΙΜΟΥΧΑ ΤΖΑΜΙΟΥ ΠΟΡΤΑΣ
Εάν είναι βρώμικη, η τσιμούχα μπορεί να καθαριστεί με ένα ελαφρά νοτισμένο σφουγγάρι.

ΑΞΕΣΟΥΑΡ
Καθαρίστε τα αξεσουάρ με ένα βρεγμένο σφουγγάρι με σαπούνι, πριν τα ξεπλύνετε και τα στεγνώσετε: αποφύγετε την χρήση απορρυπαντικά με κόκκους.

ΔΟΧΕΙΟ ΣΥΛΛΟΓΗΣ
Μετά από την χρήση του γκριλ, αφαιρέστε το δοχείο από τον φούρνο. Αδειάστε το ζεστό λίπος σε ένα σκεύος και πλύνετε το δοχείο με ζεστό νερό, χρησιμοποιώντας ένα σφουγγάρι και υγρό απορρυπαντικό.
Εάν παραμένουν υπολείμματα λίπους, βουτήξτε το δοχείο μέσα σε νερό και καθαριστικό. Εναλλακτικά, μπορείτε να πλύνετε το δοχείο μέσα σε ένα πλυντήριο πιάτων ή να χρησιμοποιήσετε ένα διαθέσιμο στο εμπόριο καθαριστικό φούρνου. Ποτέ μην βάζετε ξανά ένα βρώμικο δοχείο μέσα στον φούρνο.

Συντήρηση

Οδηγία για την αφαίρεση και τον καθαρισμό των πλευρικών σχαρών
1. Αφαιρέστε τις σχάρες τραβώντας τις προς την κατεύθυνση που δείχνουν τα βέλη (δείτε από κάτω)
2. Για να καθαρίσετε τις σχάρες είτε βάλτε τις μέσα σε ένα πλυντήριο πιάτων ή χρησιμοποιήστε ένα υγρό σφουγγάρι, εξασφαλίζοντας ότι μετά έχουν στεγνώσει καλά.
3. Μετά από την διαδικασία καθαρισμού τοποθετήστε τις σχάρες με αντίστροφη σειρά.



ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΟΥ ΛΑΜΠΤΗΡΑ
1. Αποσυνδέστε τον φούρνο από την παροχή του ρεύματος.
2. Αφαιρέστε το γυάλινο κάλυμμα, ξεβιδώστε τον λαμπτήρα και αντικαταστήστε τον με ένα καινούργιο λαμπτήρα ιδίου τύπου.
3. Αφού έχει αντικατασταθεί ο καμένος λαμπτήρας, τοποθετήστε ξανά το γυάλινο κάλυμμα.
Το φυλλάδιο αυτό είναι μια προσθήκη του εγχειριδίου χρήσης που παρέχεται μαζί με το προϊόν. Το προϊόν αυτό περιέχει μία ή περισσότερες πηγές φωτός κατηγορίας ενεργειακής απόδοσης G (Λαμπτήρας) / F

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΜΟΝΟ ΤΟΥ ΕΣΩΤΕΡΙΚΟΥ ΤΖΑΜΙΟΥ ΤΗΣ ΠΟΡΤΑΣ (μόνο εάν υπάρχουν)

1. Ανοίξτε την πόρτα κατά 90° και τραβήξτε τις γλωττίδες στερέωσης του μεντεσέ προς το εξωτερικό μέρος του φούρνου.

2. Τοποθετήστε την πόρτα σε γωνία 45° και, στη συνέχεια, τραβήξτε την πόρτα προς τα εμπρός και προς τα πάνω ταυτόχρονα για να την απελευθερώσετε. Αφαιρέστε την πόρτα του φούρνου και τοποθετήστε την σε μια μαλακή επιφάνεια (π.χ. πάνω από ένα κομμάτι ύφασμα) με τη λαβή στραμμένη προς τα κάτω.

3. V1. Πατήστε τα δύο κουμπιά αριστερά και δεξιά ταυτόχρονα και τραβήξτε το επάνω κάλυμμα της πόρτας προς το μέρος σας για να το αφαιρέσετε.**V2.** Ξεβιδώστε τις δύο βίδες αριστερά και δεξιά και τραβήξτε το επάνω κάλυμμα της πόρτας προς το μέρος σας για να το αφαιρέσετε.

4. Αφαιρέστε προσεκτικά το γυαλί από το εσωτερικό του φούρνου, κρατώντας το σταθερά με τα δύο χέρια και τοποθετήστε το σε μια απαλή, επίπεδη επιφάνεια.

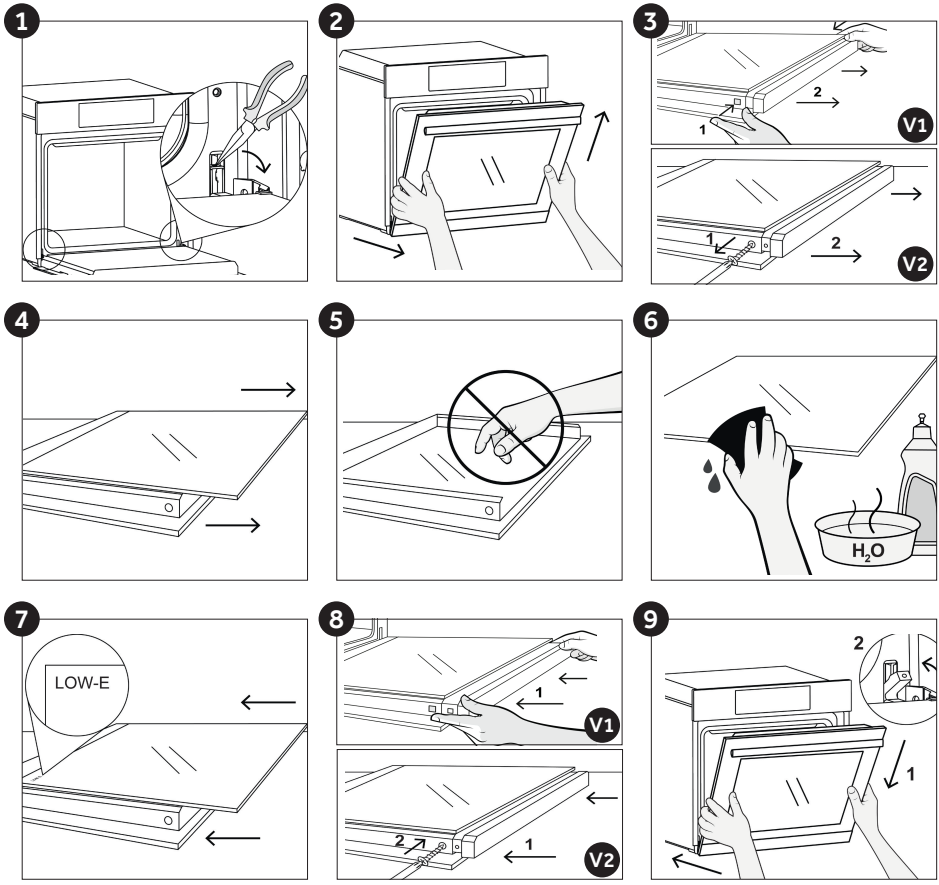
5. Εάν υπάρχουν ανάμεσα κάποιες γυάλινες πλάκες, αφαιρέστε τις και τοποθετήστε τις σε μια μαλακή επιφάνεια. ΠΡΟΣΟΧΗ: το εξωτερικό πάνελ του γυαλιού δεν αφαιρείται

6. Καθαρίστε το γυαλί με ένα μαλακό πανί χρησιμοποιώντας ένα κατάλληλο προϊόν καθαρισμού.

7. Μετά τον καθαρισμό, επανασυναρμολογήστε τα εξαρτήματα με την αντίθετη ακριβώς σειρά από αυτήν που τα αφαιρέσατε. Σε όλα τα γυάλινα πάνελ, η ένδειξη "Χαμηλό-Ε" ("Low-E") πρέπει να είναι σωστά ευανάγνωστη και να βρίσκεται τοποθετημένη στην αριστερή πλευρά της πόρτας, κοντά στον αριστερό μεντεσέ. Αυτό διασφαλίζει ότι η τυπωμένη ετικέτα στο πρώτο γυάλινο πάνελ παραμένει μέσα στην πόρτα.

8. V1. Τοποθετήστε ξανά το κάλυμμα της πόρτας του φούρνου πιέζοντας το προς τα μέσα, μέχρι να ακούσετε τα δύο πλαϊνά κουμπιά να κουμπώνουν στη θέση τους. **V2.** Για να στερεώσετε, σπρώξτε το επάνω κάλυμμα προς τα εμπρός και σφίξτε τις δύο βίδες αριστερά και δεξιά.

9. Κρατώντας την πόρτα στις 45°, εισάγετε ταυτόχρονα το δεξί και το αριστερό αρσενικό τμήμα του μεντεσέ στις οπές των μεντεσέδων που απελευθερώθηκαν, μέχρι να τους ακούσετε να κάνουν κλικ καθώς κουμπώνουν στη θέση τους. Φέρτε την πόρτα σε γωνία 90° και κλειδώστε τις γλωττίδες στερέωσης στη θέση τους σπρώχνοντάς τις προς το εσωτερικό του φούρνου.



ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ *

	Σύμβολο	Λειτουργία	Περιγραφή
d1		**Hydroeasyclean**	Για απλό, αποτελεσματικό καθαρισμό του φούρνου.
d2	eco	**Pyrolysis Eco**	Για τέλειο, συχνό καθαρισμό της κοιλότητας του φούρνου. Αυτή η λειτουργία επιτρέπει το κλείδωμα της πόρτας κατά τη διάρκεια της διαδικασίας (d4).
d3	+	**Pyrolysis+**	Για εξαιρετικά εξονυχιστικό καθαρισμό και την αφαίρεση εκτεταμένων ρύπων από το εσωτερικό του φούρνου. Αυτή η λειτουργία επιτρέπει το κλείδωμα της πόρτας κατά τη διάρκεια της διαδικασίας (d4).

Hydro Easy Clean

Η διαδικασία Hydro Easy Clean χρησιμοποιεί ατμό για την αφαίρεση των υπολειμμάτων λίπους και των σωματιδίων τροφής από το φούρνο.
1. Ρίξτε 300 ml νερό στο δοχείο Hydro Easy Clean στο κάτω μέρος του φούρνου.
2. Επιλέξτε την αντίστοιχη λειτουργία (d1).
4. Αφήστε το πρόγραμμα να λειτουργήσει.
5. Αφού ολοκληρωθεί ο κύκλος καθαρισμού, αφήστε τον φούρνο να κρυώσει.
6. Μόλις κρυώσει η συσκευή, καθαρίστε τις εσωτερικές επιφάνειες του φούρνου με ένα πανί.

Προειδοποίηση: Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει κρυώσει πριν την αγγίξετε.
Πρέπει να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί με όλες τις θερμές επιφάνειες, καθώς υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων. Χρησιμοποιήστε απεσταγμένο ή πόσιμο νερό.





Πυρόλυση

Ο φούρνος διαθέτει σύστημα καθαρισμού με πυρόλυση, το οποίο καταστρέφει τα υπολείμματα φαγητού σε υψηλή θερμοκρασία. Η διαδικασία εκτελείται αυτόματα μέσω του προγραμματιστή. Οι καπνοί που δημιουργούνται «καθαρίζονται» περνώντας από ένα σύστημα πυρόλυσης που τίθεται σε λειτουργία αμέσως μόλις ξεκινήσει το μαγείρεμα. Λόγω των υψηλών θερμοκρασιών που απαιτούνται για τη λειτουργία του συστήματος πυρόλυσης, η πόρτα του φούρνου διαθέτει κλείδωμα ασφάλειας. Η λειτουργία του συστήματος πυρόλυσης μπορεί να διακοπεί οποιαδήποτε στιγμή. Το άνοιγμα της πόρτας δεν είναι δυνατό όσο εμφανίζεται η ένδειξη του κλειδώματος ασφάλειας.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Εάν έχετε τοποθετήσει εστία κουζίνας πάνω από τον φούρνο, μην χρησιμοποιείτε ποτέ τους καυστήρες αερίου ή τις ηλεκτρικές εστίες κατά τη διάρκεια λειτουργίας του συστήματος πυρόλυσης, για να αποτρέψετε την υπερθέρμανση της εστίας.

Υπάρχουν ΔΥΟ προκαθορισμένοι ΚΥΚΛΟΙ ΠΥΡΟΛΥΣΗΣ: ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΜΕ ΠΥΡΟΛΥΣΗ ECO: Καθαρίζει έναν ελαφρώς λερωμένο φούρνο. Η λειτουργία διαρκεί 90 λεπτά.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΜΕ ΠΥΡΟΛΥΣΗ SUPER: Καθαρίζει έναν πολύ λερωμένο φούρνο. Η λειτουργία διαρκεί 120 λεπτά.

Μην χρησιμοποιείτε ποτέ προϊόντα καθαρισμού που κυκλοφορούν στο εμπόριο σε πυρολυτικό φούρνο!

Συμβουλή: Εκτελώντας τον πυρολυτικό καθαρισμό αμέσως μετά το μαγείρεμα, εκμεταλλεύεστε την υπολειπόμενη θερμότητα, συνεπώς εξοικονομείτε ενέργεια.

Πριν από την εκτέλεση ενός πυρολυτικού κύκλου:

• Αφαιρέστε όλα τα αξεσουάρ από τον φούρνο, καθώς δεν θα αντέξουν τις υψηλές θερμοκρασίες που χρησιμοποιούνται κατά τη διάρκεια του πυρολυτικού κύκλου καθαρισμού. Πιο συγκεκριμένα, αφαιρέστε τις σχάρες, τις πλευρικές ράγες και τους τηλεσκοπικούς οδηγούς (ανατρέξτε στο κεφάλαιο ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΣΧΑΡΩΝ ΚΑΙ ΠΛΕΥΡΙΚΩΝ ΡΑΓΩΝ). Στους φούρνους που διαθέτουν θερμόμετρο κρέατος, πριν από την εκτέλεση του κύκλου καθαρισμού, απαιτείται κλείσιμο της οπής με το παρεχόμενο παξιμάδι.

• Απομακρύνετε τυχόν μεγάλες διαρροές ή λεκέδες, διότι θα χρειαστεί πολύς χρόνος για να καταστραφούν. Επίσης, οι υπερβολικές μεγάλες ποσότητες λίπους μπορούν να αναφλεγούν όταν εκτεθούν στις υψηλές θερμοκρασίες του πυρολυτικού κύκλου.

• Κλείστε την πόρτα του φούρνου.

• Πριν από τον καθαρισμό, απαιτείται απομάκρυνση των διαρροών.

• Καθαρίστε την πόρτα του φούρνου

• Απομακρύνετε τυχόν μεγάλα ή χοντρά υπολείμματα φαγητού από το εσωτερικό του φούρνου, με ένα νωπό σφουγγάρι. Μην χρησιμοποιείτε απορρυπαντικά

• Αφαιρέστε όλα τα αξεσουάρ και το κιτ ράγας ολίσθησης (εάν υπάρχει)

• Μην τοποθετείτε πετσέτες κουζίνας.

Χρήση του πυρολυτικού κύκλου:

1- Πατήστε το εικονίδιο ☐ για να επιλέξετε τις λειτουργίες καθαρισμού (d) και χρησιμοποιώντας τα κουμπιά πλοήγησης, επιλέξτε τον προτιμώμενο κύκλο πυρόλυσης.

2- Έχετε τη δυνατότητα να μεταθέσετε τον χρόνο έναρξης του κύκλου καθαρισμού με πυρόλυση, αλλάζοντας τον χρόνο ΟΛΟΚΛΗΡΩΣΗΣ με τη χρήση του προγραμματιστή.

3- Μετά από μερικά λεπτά, όταν ο φούρνος φτάσει σε υψηλή θερμοκρασία, η πόρτα κλειδώνει αυτόματα. Μπορείτε να διακόψετε οποιαδήποτε στιγμή τον κύκλο καθαρισμού με πυρόλυση θέτοντας τον επιλογέα λειτουργίας στη θέση «0» (η λέξη «OFF» [Ανενεργό] θα εμφανιστεί για 3 δευτερόλεπτα).

4- Όταν ολοκληρωθεί ο κύκλος καθαρισμού με πυρόλυση, η λειτουργία πυρόλυσης θα απενεργοποιηθεί αυτόματα. Ο κύκλος πυρόλυσης μπορεί να διακοπεί ανά πάσα στιγμή πατώντας το πλήκτρο On/Off.

Διαχείριση απορριμάτων και προστασία του περιβάλλοντος



Αυτή η συσκευή έχει σήμανση σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/EU σχετικά με τα απόβλητα ειδών ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (WEEE). Η WEEE περιλαμβάνει τόσο ρυπογόνες ουσίες (οι οποίες μπορούν να έχουν αρνητικές επιπτώσεις στο περιβάλλον) όσο και βασικά εξαρτήματα (τα οποία μπορούν να χρησιμοποιηθούν και πάλι). Είναι σημαντικό να υποβάλλονται τα WEEE σε συγκεκριμένες επεξεργασίες έτσι ώστε να αφαιρούνται και να απορρίπτονται όλα τα ρυπογόνα στοιχεία. Τα άτομα μπορούν να διαδραματίσουν σημαντικό ρόλο στην εξασφάλιση ότι τα WEEE δεν θα αποτελέσουν ένα ζήτημα για το περιβάλλον, είναι απαραίτητο να ακολουθείτε μερικούς βασικούς κανόνες:

- τα WEEE δεν θα πρέπει να αντιμετωπίζονται σαν οικιακά απορρίμματα,
- τα WEEE θα πρέπει να μεταφέρονται στις ειδικές περιοχές συλλογής που διαχειρίζονται από τις δημοτικό συμβούλιο ή από εξουσιοδοτημένες εταιρείες.

Σε πολλές χώρες, μπορεί να υπάρχουν διαθέσιμες συλλογές από το σπίτια για μεγάλα WEEE. Όταν αγοράζετε μία καινούργια συσκευή, η παλιά μπορεί να επιστραφεί στον πωλητή ο οποίος ο οποίος πρέπει να την παραλάβει χωρίς χρέωση σε μία αναλογία μία προς μία, εφόσον η συσκευή αυτή είναι ισοδύναμου τύπου και έχει τις ίδιες λειτουργίες με την παρεχόμενη συσκευή.

ΕΞΟΙΚΟΝΟΜΗΣΗ ΚΑΙ ΣΕΒΑΣΜΟΣ ΣΤΟ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ

Όπου είναι εφικτό, αποφύγετε την προθέρμανση του φούρνου και προσπαθείτε πάντα να τον γεμίζετε. Ανοίγετε την πόρτα του φούρνου όσο το δυνατόν λιγότερο συχνά, γιατί διασκορπίζεται η θέρμανση από τον θάλαμο κάθε φορά που ανοίγει. Για μία σημαντική εξοικονόμηση ενέργειας, σβήνετε τον φούρνο μεταξύ 5 και 10 λεπτών πριν από τον προγραμματισμένο τερματισμό του χρόνου μαγειρέματος, και χρησιμοποιείστε την θερμότητα που απομένει την οποία εξακολουθεί να δημιουργεί ο φούρνος. Καθαρίστε καθαρές τις τσιμούχες καθαρές και σωστά τοποθετημένες στις θέσεις τους, για να αποφύγετε διαφυγή της θερμότητας έξω από τον θάλαμο. Εάν έχετε ρολόι παροχής με νυχτερινό τιμολόγιο, το πρόγραμμα "καθυστερημένου μαγειρέματος" κάνει ευκολότερη την εξοικονόμηση ενέργειας, μεταφέροντας την έναρξη της διαδικασίας μαγειρέματος την ώρα που ισχύει η μειωμένη χρέωση.

Αντιμετώπιση προβλημάτων

Προβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Ο φούρνος δεν θερμαίνεται	Το ρολόι δεν έχει ρυθμιστεί	Ρυθμίστε το ρολόι
Ο φούρνος δεν θερμαίνεται	Η λειτουργία μαγειρέματος και η θερμοκρασία δεν έχουν ρυθμιστεί	Βεβαιωθείτε ότι οι ρυθμίσεις είναι σωστές
Δεν υπάρχει αντίδραση της διεπαφής χρήστη αφής	Ατμός και συμπύκνωση στον πίνακα διασύνδεσης χρήστη	Καθαρίστε με ένα πανί μικροϊνών το πλαίσιο διεπαφής χρήστη για να αφαιρέσετε το στρώμα συμπύκνωσης

Özet

121 Güvenlik Uyarıları

126 Genel Açıklamalar

128 Ürün Açıklaması

132 Ekran

138 Heat Feel Sensörü Kaydı

140 Bağlantı

144 Temizleme Hakkında Genel Notlar

144 Bakım

148 Sorun Giderme

149 Kurulum

Güvenlik Uyarıları

- Pişirme sırasında, fırının içinde veya kapağın camında nem yoğunlaşabilir. Bu normal bir durumdur; fırın pişirme sıcaklığına ulaştığında yoğuşma kaybolur.
- Sebzeleri, açık bir tepsi yerine kapaklı bir kapta pişirin.
- UYARI: Cihaz ve erişilebilir parçalar kullanım sırasında sıcak olur. Sıcak parçalara dokunmamaya dikkat edin.
- UYARI: Fırın kullanımdayken erişilebilir parçalar ısınabilir. Küçük çocuklar güvenli bir mesafede tutulmalıdır.
- UYARI: elektrik çarpması olasılığını önlemek için ampulü değiştirmeden önce cihazın kapalı olduğundan emin olun.
- Herhangi bir çalışma veya bakım yapmadan önce cihazın elektrik bağlantısını kesin.
- UYARI: Isı kesintisi düzeneğinin yanlışlıkla sıfırlanmasına bağlı oluşabilecek tehlikeleri önlemek için cihazın zamanlayıcı gibi harici bir anahtarlama düzeneğiyle çalıştırılmaması veya düzenli olarak açılıp kapatılan bir devreye bağlanması gerekir.
- 8 yaşından küçük çocuklar, sürekli gözetim altında olmadıkları takdirde cihazdan güvenli bir mesafede tutulmalıdır.
- Çocuklar cihazla oynamamalıdır.
- Cihaz, 8 yaş veya üzerindeki kullanıcılar ve fiziksel, duyusal ya da zihinsel becerileri sınırlı olan, ürünle ilgili deneyimi veya bilgisi olmayan kişiler tarafından ancak gözetim altında olmaları veya cihazın çalışmasına ilişkin talimatların verilmesi koşuluyla, olası risklere dair bilince sahip olarak güvenli bir şekilde kullanılabilir.
- Temizlik ve bakım işleri gözetim altında olmayan çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Yüzeyi çizebileceği ve camın kırılmasına neden olabileceği için fırın kapağının camlarını temizlerken sert veya aşındırıcı malzemeler ya da keskin metal kazıyıcılar kullanmayın.
- Çıkarılabilir parçalar sökülmeden önce fırının kapatılması gerekir. Temizlendikten sonra parçaları talimatlara göre yeniden takın.
- Yalnızca bu fırın için tavsiye edilen et probunu kullanın.

- Temizlik işlemleri için buharlı temizleyici veya yüksek basınçlı sprey kullanmayın.
- FIRIN ÜRETİCİ TARAFINDAN FİŞSİZ SAĞLANIRSA: CİHAZ FİŞ VEYA PRİZ KULLANARAK GÜÇ KAYNAĞINA BAĞLANMAMALIDIR, MUTLAKA ŞEBEKE ŞEBEKESİNE DOĞRUDAN BAĞLANMALIDIR. Güç kaynağına bağlantı, uygun niteliklere sahip bir profesyonel tarafından gerçekleştirilmelidir. Mevcut güvenlik mevzuatına uygun bir kuruluma sahip olmak için, fırın, cihaz ve güç kaynağı arasına sadece aşırı gerilim kategorisi III gereksinimlerine uygun temas ayırmalı bir omnipolar kesici yerleştirilerek bağlanmalıdır. Omnipolar kesicinin maksimum bağlı yükü taşıması ve mevcut mevzuata uygun olması gerekir. Sarı-yeşil topraklama kablosu devre kesici tarafından kesintiye uğratılmamalıdır. Bağlantı için kullanılan omnipolar kesici, cihaz monte edildiğinde kolay erişilebilir olmalıdır.
  Güç kaynağına bağlantı, fırının ve güç kaynağının polaritesi göz önünde bulundurularak uygun nitelikli bir profesyonel tarafından gerçekleştirilmelidir.
  Bağlantının kesilmesi, kablo kurallarına uygun bir şekilde sabit kabloda bir anahtar içerecek şekilde gerçekleştirilmelidir.
- FIRIN ÜRETİCİ TARAFINDAN FİŞLİ OLARAK SAĞLANIRSA:
  Soket, etikette belirtilen yüke uygun olmalı ve topraklama kontağı bağlı ve çalışır durumda olmalıdır. Topraklama iletkeni sarı-yeşil renklidir. Bu işlem, uygun yetkinliğe sahip personel tarafından gerçekleştirilmelidir. Prizle cihazın fişi arasında uyumsuzluk olması durumunda, yetkin bir elektrik ustasından prizi uygun tipte bir prizle değiştirmesini isteyin. Fiş ve priz kurulumun yapıldığı ülkede geçerli olan normlara uygun olmalıdır. Güç kaynağına bağlantı, aşırı gerilim kategorisi III gereksinimlerine uygun, cihaz ile maksimum bağlı yükü taşıyabilen ve mevcut mevzuata uygun güç kaynağı arasına temas ayırmalı bir omnipolar kesici yerleştirilerek de yapılabilir. Sarı-yeşil topraklama kablosu devre kesici tarafından kesintiye uğratılmamalıdır. Priz veya bağlantı için kullanılan omnipolar devre kesici, cihazın

kurulumu yapıldığında kolayca erişilebilir durumda olmalıdır. Bağlantı, fişin erişilebilir durumda tutulması veya kablolama kurallarına uygun şekilde sabit kablo tesisatına bir anahtarın eklenmesi yoluyla kesilebilir.

- Güç kablosu hasarlıysa üreticiden temin edilen bir kablo veya özel bir demet ile ya da müşteri hizmetleri departmanıyla iletişim kurularak değiştirilmelidir. Güç kablosu H05V2V2-F tipinde olmalıdır. Bu işlem yalnızca uygun yetkinliğe sahip personel tarafından yapılmalıdır. Toprak iletkeni (sarı-yeşil renkli) diğer iletkenlerden yaklaşık 10 mm daha uzun olmalıdır. Her türlü onarım işi için sadece Müşteri Hizmetleri Departmanına başvurun ve orijinal yedek parçaların kullanılmasını talep edin.
- Yukarıdaki yönergelere uyulmaması cihazın güvenliğini tehlikeye atabilir ve garantiyi geçersiz kılabilir.
- Temizlemeden önce dökülen malzemeler temizlenmelidir.
- Pişirme aşamasında oluşan uzun süreli bir elektrik kesintisi, monitörün arızalanmasına neden olabilir. Bu durumda müşteri hizmetleriyle iletişime geçin.
- Cihaz, aşırı ısınmayı önlemek için dekoratif bir kapının arkasına monte edilmemelidir.
- Rafı fırının içine yerleştirirken stopun yukarıya baktığından ve bölmenin arka tarafında olduğundan emin olun. Raf, bölmeye tamamen girerek yerleştirilmelidir.
- Izgara tepsisini yerleştirirken, kayma önleyici kenarın arkaya ve yukarıya doğru konumlandırılmasına dikkat edin.
- UYARI: Fırın duvarlarını alüminyum folyoyla veya mağazalarda satılan tek kullanımlık koruma malzemeleriyle kaplamayın. Alüminyum folyo veya diğer koruma malzemeler sıcak emayeyle doğrudan temas ettiğinde erime riski oluşturur ve içerideki emayenin bozulmasına neden olabilir.
- UYARI: Fırın kapağının contasını hiçbir zaman çıkarmayın.
- DİKKAT: Pişirme sırasında veya fırın sıcakken bölmenin alt kısmını suyla tekrar dolmayın.
- Cihazı nominal frekanslarda çalıştırmak için başka işleme/ayara

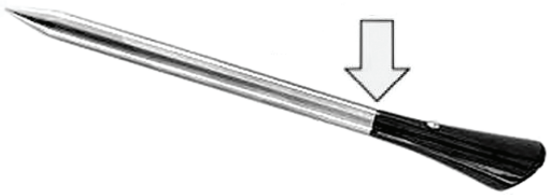
gerek yoktur.

- Fırın, dikey mutfak mobilyasında yükseğe veya bir tezgahın altına yerleştirilebilir. Sabitlemeden önce, soğutma ve iç kısımların korunması için gerekli olan temiz havanın düzgün sirkülasyonunu sağlamak için fırın boşluğunda iyi bir havalandırma temin etmelisiniz. Montaj tipine göre son sayfada belirtilen açıklıkları bırakınız.
- Fırının doğru kullanımı için yiyeceklerin raflara ve tepsilere doğrudan temas ettirilmemesi, fırın kağıtları ve/veya özel kapların kullanılması tavsiye edilir.
- UYARI: otomatik temizleme döngüsünü başlatmadan önce:
  - Fırın kapağını temizleyin;
  - Fırının içindeki büyük veya kaba yemek artıklarını nemli bir sünger kullanarak temizleyin. Deterjan kullanmayın;
  - Tüm aksesuarları ve sürgülü raf kitini (varsa) çıkarın;
  - Kurulama bezi koymayın.
- Et sondalı fırınlarda, temizleme işlemi yapılmadan önce verilen somun ile deliğin kapatılması gereklidir. Et probu kullanılmadığında deliği her zaman somunla kapatın.
- Pirolitik temizleme işlemi sırasında yüzeyler normalden daha fazla ısınabilir, bu nedenle çocuklar güvenli bir mesafede tutulmalıdır.
- Fırının üzerine bir ocak monte edilmişse, Pirolizatör çalışırken ocağı asla kullanmayın, bu ocağın aşırı ısınmasını önleyecektir.

HEAT FEEL UYARILARI (KABLOSUZ ET PİŞİRME SENSÖRÜ)

- Bu ürün fırın cihazlarına özeldir. Yalnızca bu Kullanım Kılavuzunda açıklandığı şekilde kullanılmalıdır.
- PİŞİRME İŞLEMİNDEN HEMEN SONRA Heat Feel'a ÇIPLAK ELLERLE DOKUNMAYIN. Pişirme sonrasında Heat Feel'u gıdadan çıkarmak için daima fırın eldiveni takın.
- Pişirme sırasında Heat Feel metal çubuğunun, yiyecek içine SİYAH seramik KENARINA kadar TAM OLARAK TAKILMASI gerekmektedir.

Heat Feel'u yiyeceğe buraya kadar yerleştirin



- Heat Feel'un metal kısmını doğrudan fırının ürettiği ısıya maruz bırakmayın. Heat Feel'u ankastre fırın dışında başka bir cihazda kullanmayın.
- Heat Feel'u mikrodalga fırında kullanmayın.
- Heat Feel temizlenebilir ve yıkanabilir ancak uzun süreli olarak suya batırmayın.
- Bu ürün, 12 yaş ve üstündeki kişiler tarafından kullanılmak üzere tasarlanmıştır.
- Tedarikçi, Heat Feel'un yanlış kullanımından kaynaklanan herhangi bir hasardan sorumlu olmayacaktır.
- Kullanımdan önce Heat Feel'u temizleyin
- Pişirme sensörü bu sıcaklık aralığında çalışabilir: 10 °C ile metal parçanın 100 °C'de dahili maksimum sıcaklığı arası. Seramik parça 350°C'ye ulaşabilir.
- Heat Feel sıcaklığı 100°C'yi aşarsa pişirme durur ve pişirme sensörünün zarar görmesini önlemek için Heat Feel mümkün olan en kısa sürede eldiven giyilerek fırından çıkarılmalıdır.

Genel Açıklamalar

Ürünlerimizden birini tercih ettiğiniz için teşekkür ederiz. Fırınınızdan en iyi sonuçları almak için bu kılavuzu dikkatle okuyun ve daha sonra başvurmak için saklayın.
Fırının montajından önce, herhangi bir onarım gerekmesi halinde müşteri hizmetleri personeline vermek üzere seri numarasını not edin. Fırını ambalajından çıkardıktan sonra nakliye sırasında hasar almamış olduğunu kontrol edin. Eğer tereddüdünüz varsa fırını kullanmayın ve tavsiye almak için kalifiye bir teknisyene başvurun.
Tüm ambalaj malzemelerini (plastik torbalar, polistiren, vidalar) çocukların erişemeyeceği yerlerde tutun. Fırın ilk kez çalıştırıldığında güçlü bir duman kokusu oluşabilir, bunun nedeni fırın ilk kez ısındığında yalıtım panelleri üzerinde bulunan yapışkan maddenin yanmasıdır. Bu kesinlikle normal bir durumdur ve oluştuğu zaman dumanın yayılması beklendikten sonra yiyeceklerin fırının içine konulması gereklidir. Bu dokümanda verilen açıklamalara uyulmaması halinde ortaya çıkabilecek durumlar için imalatçı herhangi bir sorumluluk kabul etmez.
NOT: Bu kılavuzda belirtilen fırın işlevleri, özellikleri ve aksesuarları satın almış olduğunuz modele bağlı olarak farklılık gösterecektir.

Güvenlik İpuçları

Fırın sadece kullanım amacına uygun biçimde kullanılmalıdır, kullanım amacı yiyeceklerin pişirilmesidir; başka bir amaç için, örneğin bir ısı kaynağı olarak kullanılması uygunsuz ve bu nedenle tehlikeli kullanım olarak değerlendirilir. Uygunsuz, hatalı veya makul olmayan kullanım sonucunda ortaya çıkabilecek her türlü zarardan imalatçı sorumlu tutulamaz.
Herhangi bir elektrikli cihazın kullanımı sırasında bazı asli kurallara uyulması gereklidir:
- Elektrik fişini prizden çıkarmak için asla kablodan tutarak çekmeyin;
- Elleriniz ya da ayaklarınız ıslak veya nemli iken cihaza dokunmayın;
- Genellikle adaptörlerin, çoklu prizlerin ve uzatma kablolarının kullanılması tavsiye edilmez;
- Arızalanması ve/veya düzgün çalışmaması durumunda cihazı kapatın ve kurcalamayın.

Elektriksel Güvenlik

ELEKTRİK BAĞLANTILARINI BİR ELEKTRİKÇİNİN YA DA KALİFİYE BİR TEKNİSYENİN YAPMASINI SAĞLAYIN Fırının bağlanmış olduğu elektrik beslemesinin montajın yapıldığı ülkede yürürlükte bulunan yasalara uygun olması gereklidir. Bu açıklamalara uyulmaması durumunda ortaya çıkabilecek zararlar için imalatçı herhangi bir sorumluluk kabul etmemektedir. Montajın yapıldığı ülkede yürürlükte bulunan yasalara bağlı olarak fırının topraklı bir priz ya da bütün kutupları ayıran bir devre kesici kullanılarak elektrik beslemesine bağlanması gereklidir. Elektrik beslemesinin uygun sigortalarla korunması ve kullanılan kabloların fırının doğru bir şekilde beslenebilmesine yeterli kapasitede olması gereklidir.

BAĞLANTI
Fırın, faz arası veya faz nötr arası 220-240 VAC 50 Hz olan bir elektrik beslemesine bağlanması gereken bir elektrik kablosu ile sağlanmıştır. Fırın elektrik beslemesine bağlanmadan önce aşağıdakilerin kontrol edilmesi gereklidir:
- Etikette belirtilen gerilim değeri;
- Devre kesicinin ayarı.

Fırının topraklama klemensine bağlanmış olan topraklama kablosunun elektrik beslemesinin topraklama klemensine bağlanması gereklidir.

UYARI
Fırını elektrik beslemesine bağlamadan önce, elektrik beslemesinin topraklama klemensinin sürekliliğini kontrol etmesi için kalifiye bir elektrikçiye başvurun. Fırının topraklama klemensine bağlanmaması veya topraklama bağlantısının sürekliliğinde bir sorun olması sonucunda ortaya çıkabilecek her türlü kaza veya zararda imalatçı herhangi bir sorumluluk kabul etmemektedir.

NOT: Fırında bazı bakım işlemleri yapılması gerektiğinden, montajın yapılmış olduğu alandan çıkarılması halinde fırının bağlanabileceği başka bir prizin yakınlarda bulunması tavsiye edilir. Elektrik kablosunun sadece teknik servis personeli ya da eşdeğer niteliklere sahip teknisyenler tarafından değiştirilmesi gereklidir.

Tavsiyeler

Fırını her kullandıktan sonra yapılacak kısa süreli temizlik işlemi fırının her zaman mükemmel temizlikte kalmasını sağlayacaktır. Fırının yan duvarlarını alüminyum folyo veya mağazalardan satın alınabilecek tek kullanımlık koruma malzemeleri ile kaplamayın. Sıcak emaye ile temas eden alüminyum folyo veya başka herhangi bir koruma malzemesi erime riskine sahiptir ve emaye iç yüzeylerin bozulmasına neden olabilir. Fırınınızın aşırı kirlenmesini ve bunun sonucunda duman kokusu oluşmaması için fırını çok yüksek sıcaklıklarda kullanmamanızı tavsiye ederiz. Pişirme süresini uzun tutmak ve sıcaklığı biraz düşürmek daha iyidir. Fırın ile birlikte verilen aksesuarlara ek olarak, sadece çok yüksek sıcaklıklara dayanıklı tabaklar ve pişirme kapları kullanmanızı tavsiye ederiz..

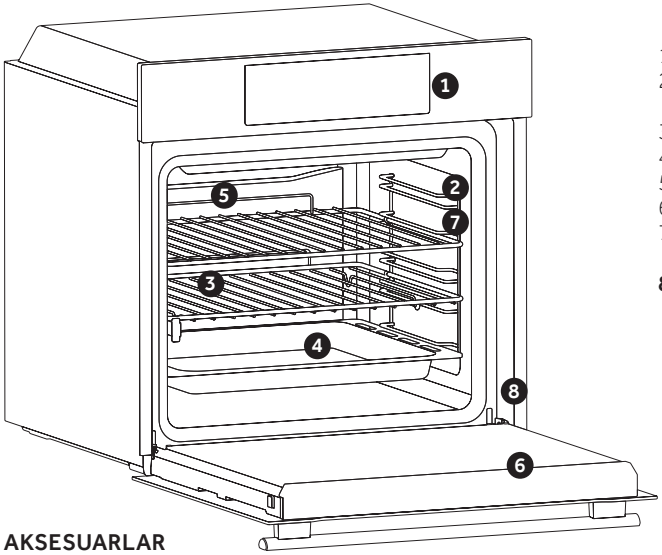
Kurulum

Ürünün kurulumu firmanın yetkilendirilmiş servis/yetkilendirilmiş kişi tarafından yapılmalıdır. Yetkisiz kişi ve kuruluşlar tarafından yapılan kurulumlardan doğan tüm ürün, kişi, mahal hasarları firmanın sorumluluğunda değildir. Kurulum yapılacak mahalin ürünün çalışma ve teknik koşullara kullanma kılavuzunda belirlenen kurallara uygun şekilde olması/sağlanması tüketicinin sorumluluğundadır. Eğer tüketici tarafından yapılan kurulum nedeniyle ortaya çıkan hataların düzeltilmesi için imalatçının desteği gerekirse, bu destek garanti kapsamında sağlanmaz. Kurulum açıklamaları profesyonel kalifiye personel içindir ve kurulum sırasında uyulması gereklidir. Hatalı kurulum insanların ve evcil hayvanların yaralanmasına ve eşyaların zarar görmesine neden olabilir. Böylesi bir yaralanma veya zarar için imalatçı sorumlu tutulamaz.
Fırın yüksek bir mutfak dolabına ya da tezgah altına yerleştirilebilir. Sabitlemeden önce, iç parçaların soğutulması ve korunması için gerekli temiz havanın uygun biçimde dolaşımının sağlanması amacıyla fırının etrafında iyi bir havalandırma sağlandığından emin olun. Sabitleme şekline göre son sayfada belirtilen hava alma açıklıklarını açın.

İlk Kullanım

İLK TEMİZLEME; İlk kez kullanmadan önce fırını temizleyin. Dış yüzeyleri yumuşak bir ıslak bezle silin. Tüm aksesuarları yıkayın ve fırının içini sabunlu su ve sıvı bulaşık deterjanı karışımına batırılmış bir bezle silin. Boş fırını maksimum sıcaklık değerine ayarlayın ve yaklaşık 1 saat çalıştırın, bu şekilde fırının yeni olmasından kaynaklı tüm kokular giderilecektir.

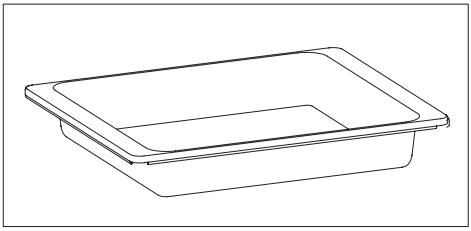
Ürün açıklaması



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

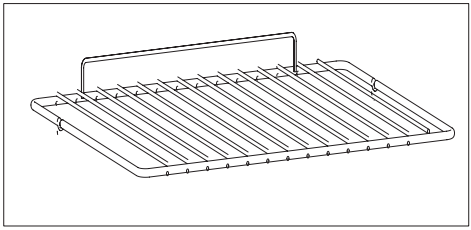
AKSESUARLAR

Damlama tepsisi



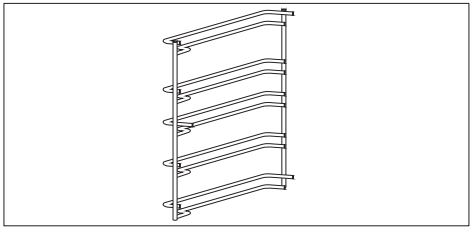
Izgarada yemek pişirirken damlayan artıkları toplar.

Metal ızgara



Fırın tepsilerini ve tabaklarını tutar.

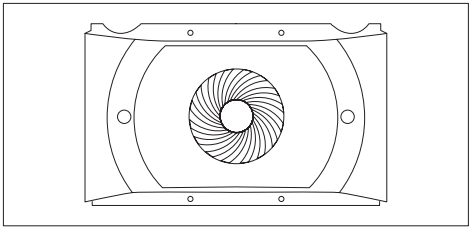
Yan tel ızgaralar (sadece varsa)



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

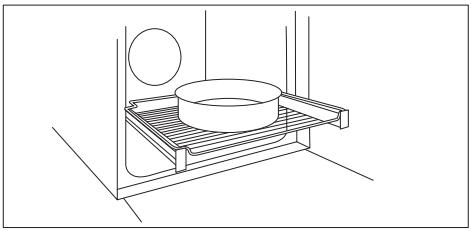
NOT: Fırın tepsileri ve ızgaraları gıda ile direkt temasa uygun değildir. Lütfen uygun pişirme kabı veya pişirme kağıdı kullanın.

Chef Panel (yalnızca varsa)



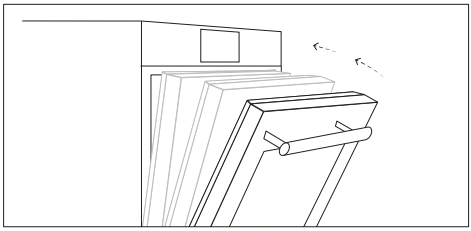
Fırın içindeki hava sirkülasyonunu artıran bir hava taşıyıcı. Bu, iyileştirilmiş pişirme performansı, tüm sıcaklıklarda yiyeceklerin daha eşit şekilde pişirilmesi, daha kısa pişirme süreleri ve son olarak fırın içinde eşit bir sıcaklık dağılımı sağlar.

Teleskopik kılavuzlar (sadece varsa)



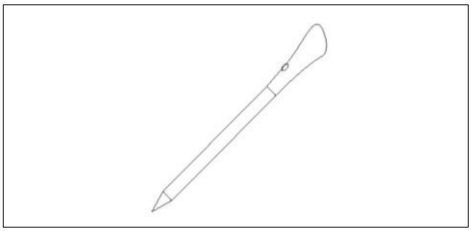
Fırın boşluğu içindeki tepsilerin ve ızgaraların kolayca çıkarılmasına ve yeniden konumlandırılmasına izin verdiği için pişirme durumu kontrolünü kolaylaştıran iki kılavuz ray.

Softclose (yalnızca varsa)



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

Et pişirme sensörü (sadece varsa)

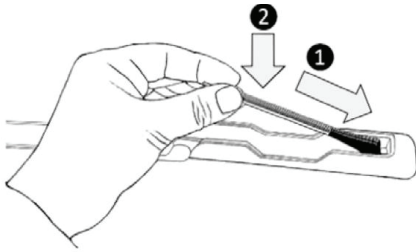


Pişirme sırasında yiyeceğin iç sıcaklığını ölçer.
Boşluğun üstündeki deliğe yerleştirin.
Fırın soğukken yerleştirilmelidir.
UYARILAR:

- Et pişirme sensörünü doğru şekilde yerleştirmeden ön ısıtma yapmayın veya pişirmeye başlamayın.
- Et pişirme sensörünü dondurulmuş yiyeceklere sokmaya çalışmayın.

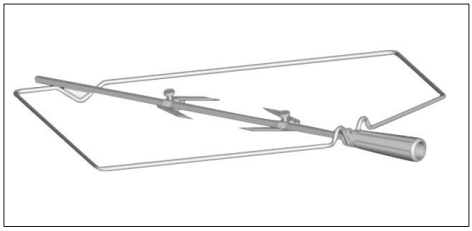
HEAT FEEL SENSOR

• Kullanmadan önce Heat Feel'un yeterli şarjının olduğundan emin olun:
1. Heat Feel'u şarj cihazına yerleştirin ve kapağı kapatın
2. Şarj cihazını USB kablosuyla USB adaptörü veya PC/dizüstü bilgisayarın USB yuvası gibi bir USB güç kaynağına bağlayın. Şarj cihazı, otomatik kapanma işlevi nedeniyle güç bankasıyla düzgün çalışmayabilir.
3. Şarj cihazının LED'i yanar ve şarj sırasında yanıp söner. Heat Feel tamamen şarj olduğunda kapanacaktır.



• Bluetooth veya fırının açık olduğundan emin olun.
• Heat Feel'un izleme mesafesi aralığında olduğundan emin olun. Uzun mesafelerde Heat Feel fırın tarafından algılanamaz.
• Heat Feel yalıtımlı bir malzeme ile kaplıysa, dozlar fırınla temas etmez.
Pişirme sensörü ile standart pişirme sırasında bağlantı kesilirse pişirme işlemi yarıda kesilir.
Tarif ve pişirme sensörü ile pişirme sırasında, bağlantı kesilirse pişirme işlemi kalan programlanan süre kadar devam eder.
PreciTaste ve pişirme sensörü destekli pişirme sırasında, bağlantı kesilirse veya internet bağlantısı kesilirse pişirme işlemi tahmini son süre boyunca devam eder.

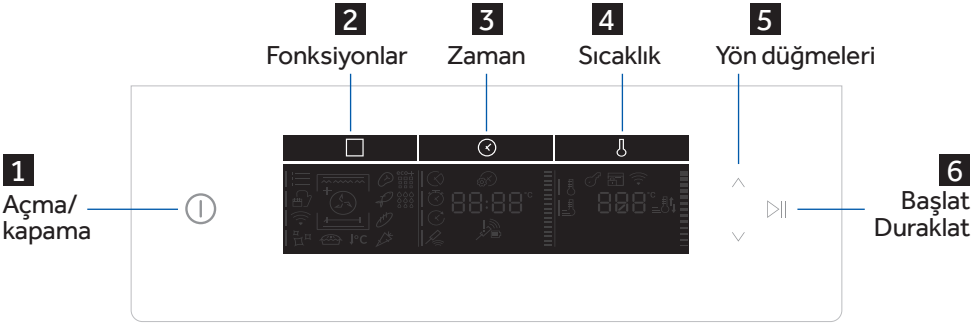
Şiş (sadece varsa)



Şişte pişirme için önceden ısıtma gerekmez.
Kapak kapalıyken pişirilir.
Enerji tüketimi klasik sistemden %90-95 daha azdır.
Fırın çalıştırılırken kullanılmayan aksesuarlar fırından çıkarılmalıdır.

- Kancaların vidalarını çıkarın
- Çevirme elemanını ete geçirin
- Eti kancalarla sabitleyin
- Vidaları sıkın
- Çevirme elemanını motor deliğine geçirin
- Tutamağı çıkarın

Kumanda paneli



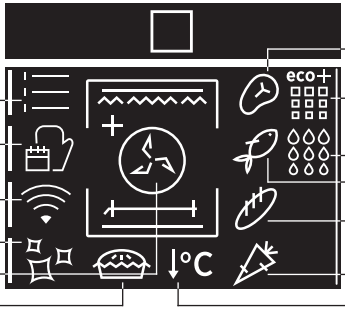
Ekran alanları hakkında ayrıntılı bilgi için lütfen sonraki sayfalara bakın.

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

Ekran

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

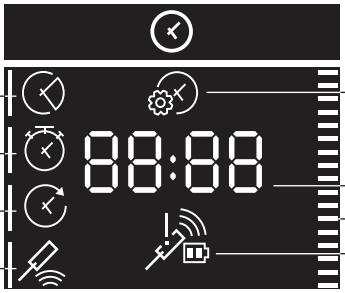
İŞLEVLER ALANI



a. Manuel işlevler
b. Yemek pişirme kategorileri
c. WiFi
d. Temizleme işlevleri
a1. İşlev sembolleri
a2. Master bake

b1. Et
d2. Piroliz Eco
d3. Piroliz +
d1. Hydroeasyclean
b2. Balık
b3. Unlu mamuller
b4. Sebzeler
a3. Gentle cooking

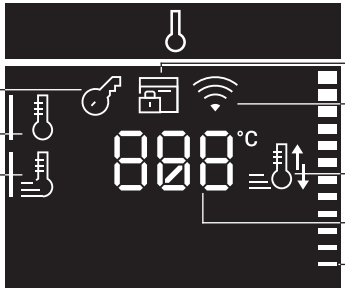
TIME AREA



e. Süre
f. Mutfak zamanlayıcısı
g. Gecikmeli başlatma
h. Heat feel sensörü

i. Günün saatini ayarlama
Saat değeri
Saat göstergesi
h1. Heat Feel sensörü geri bildirimi (pil ve sinyal durumu)

SICAKLIK ALANI



m. Tuş Kilidi
j. Ön Isıtma
k. Hızlı ön ısıtma

d4. Kapak Kilidi
c1. Wi-Fi geri bildirimi
l. Ön ısıtma ve soğutma geri bildirimi
Sıcaklık değeri
Sıcaklık göstergesi

Menülere genel bakış

ANA MENÜ - İŞLEVLER ALANI 2

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

ANA MENÜ - SAAT ALANI 3

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

ANA MENÜ - SICAKLIK ALANI 4

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

Manuel işlevler (a1)

PİŞİRME MODLARI *

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

* Fırın modeline bağlıdır.

** Önerilen gıdalar için ideal sıcaklık.

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

Sembol	Açıklama	Öneriler
	**Alttan ısıtma** **160-180°C **** **1./2. seviye**	İDEAL ALANLAR: bir seviyede krem karamel, pudingler ve benmari pişirme. Bu işlev, bir hazırlığı bitirmek için de kullanılabilir. Heat Feel sensörü ile kullanılabilir. Hızlı Ön Isıtma seçeneği mevcuttur.
	**Alttan ısıtma + Fan** **170-210°C **** **1. ve 2. seviye**	İDEAL ALANLAR: bir seviyede pizzalar, tuzlu kekler, turtalar ve sıvı dolgulu yiyecekler. Heat Feel sensörü ile kullanılabilir. Hızlı Ön Isıtma seçeneği mevcuttur.
	**Supergrill** **L3 (güç) **** **4. ve 5. seviye**	İDEAL ALANLAR: büyük miktarlarda sosis, biftek ve kızarmış ekmek. Izgara elemanının altındaki tüm alan ısınır. Kapak kapalıyken kullanın. Pişirme süresinin üçte ikisinde yiyeceği çevirin (gerekirse).
	**Soft +** **150-200°C** **2nd/3rd level**	İDEAL ALANLAR: bir seviyede kekler ve ekmekler.
	**Izgara + Şiş çevirme** **L3 power**	İDEAL ALANLAR: aynı anda çift taraflı olarak kızartılacak tavuk göğsü, bıldırcın veya balık filetosu gibi yiyecekler. Damlamaları ve yiyecek sularını toplamak için yiyeceğin altına 1. Seviyeye bir fırın tepsisi yerleştirin.
	**Izgara + Fan + Şiş Çevirme** **200°C**	İDEAL ALANLAR: Aynı anda çift taraflı olarak kızartılacak büyük tavuk veya hindi gibi yiyecekler. Damlamaları ve yiyecek sularını toplamak için yiyeceğin altına 1. Seviyeye bir fırın tepsisi yerleştirin.
	**Statik + Şiş Çevirme** **200-240°C**	İDEAL ALANLAR: Sığır eti rostosu veya domuz eti rostoları. Damlamaları ve yiyecek sularını toplamak için yiyeceğin altına 1. seviyeye bir fırın tepsisi yerleştirin.

* Fırın modeline bağlıdır.

** Önerilen gıdalar için ideal sıcaklık.

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

ÖZEL İŞLEVLER *

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

YEMEK PİŞİRME KATEGORİLERİ

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

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

* Fırın modeline bağlıdır.

** Önerilen gıdalar için ideal sıcaklık.

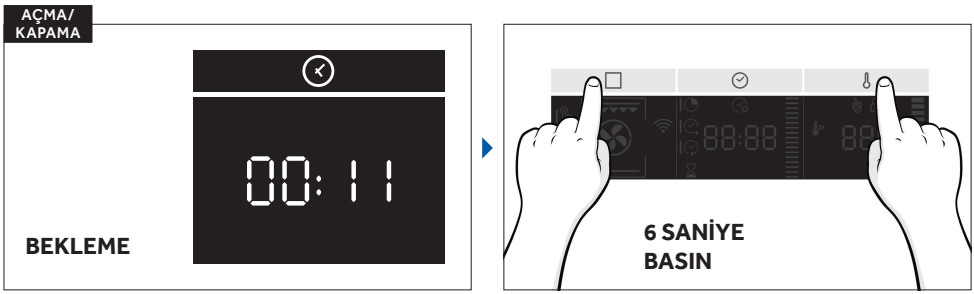
***Enerji tüketimi beyanı ve enerji sınıfı amacıyla EN 60350-1'e göre test edilmiştir.

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

EK FONKSİYONLAR

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

Demo modu



Heat Feel Sensörü kaydı

Adım 1

- İşlevi seçmek için ☐ simgesine ve Heat Feel sensörünü seçmek için ⏲ üzerine dokunun.



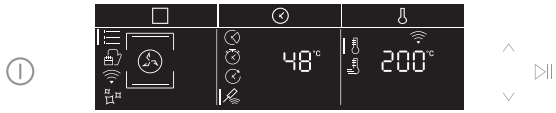
Adım 2

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



Adım 3

- ∨ öğesine dokunun, istenen sıcaklık hedefini ayarlayın ve ⏯ öğesine dokunun.



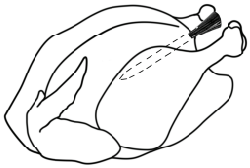
Pişirme ipuçları - Heat Feel Sensörü

Heat Feel sensörü manuel fonksiyonlarla (Statik, statik + fan, ızgara, supergrill, ızgara + fan, alttan ısıtma ve alttan ısıtma + fan) ve YİYECEK PİŞİRME KATEGORİLERİ ile kullanılabilir.
Heat Feel sensörünün bir ölçüm noktası vardır, metal ucu yiyeceğin ortasına gelecek şekilde tamamen yiyeceğe sokun.
Pişirme sürecini doğru bir şekilde izlemek için bu nokta, yiyeceğin en kalın (en soğuk) kısmına mümkün olduğunca yakın bir konuma yerleştirilmelidir.

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

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

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



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

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

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

Bağlantı

KABLOSUZ PARAMETRELER

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

Heat Feel Sıcaklık Probu Model Et180:

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

AĞ BAĞLANTILI DONANIM İÇİN ÜRÜN BİLGİSİ

- Tüm kablolu ağ bağlantı noktaları bağlı ve tüm kablosuz ağ bağlantı noktaları etkin ise, ağ bağlantılı beklemedeki ürünün güç tüketimi: 2.0 W

Kablosuz ağ bağlantı noktası nasıl etkinleştirilir:
- Fırın kayıtlı değilse, WiFi'yi etkinleştirmek için lütfen kayıt talimatlarını takip edin.
- Fırın kayıtlıysa WiFi menüsünde WiFi'yi seçin ve Açık veya hOn olarak ayarlayın.

Kablosuz ağ bağlantı noktası nasıl devre dışı bırakılır:
- Fırın kayıtlı değilse, fırın aktivasyonundan sonra ilk 30 dakika WiFi modülü açıktır, kapatmak için 30 dakika bekleyin veya 30 dakikadan önce WiFi menüsünde WiFi'yi kapalı olarak ayarlayın.
- Fırın kayıtlıysa WiFi menüsünde WiFi'yi seçin ve Kapalı olarak ayarlayın.

Hızlı Eşleştirme

Ürünü ilk açtığınızda, WiFi ağı zaten 30 dakikadır etkindir ve 141. sayfadaki kayıt işlemine devam edebilirsiniz.

Fırın 30 dakika içinde kaydedilmezse WiFi kapanır. Bu, kaydedene kadar fırını her açtığınızda olur.

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

Fırını 30 dakika sonra kaydetmek için 142. sayfadaki talimatları izleyin.

Fırının uygulamaya kaydedilmesi

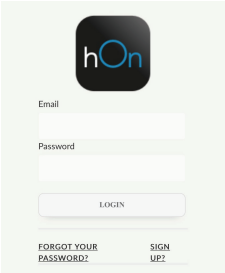
AKILLI TELEFONDA

Adım 1
- hOn uygulamasını indirin.

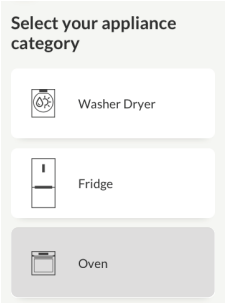
Available on the App Store

GET IT ON Google Play

Adım 2
- Oturum açın veya kaydolun.

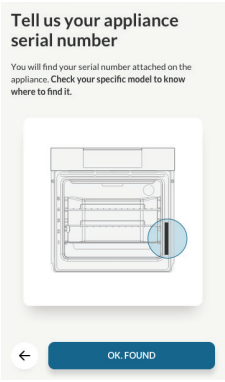


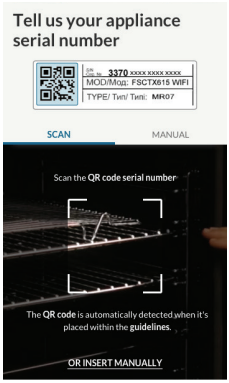
Adım 3
- Yeni cihaz ekle



Adım 4
- QR kodunu tarayın veya seri numarasını girin.

İleride başvurmak üzere buraya seri numaranızı yazın.





CİHAZDA

Adım 5

- Wi-Fi modunu seçmek için ☐ simgesine dokunun ve ▷II simgesine dokunun.



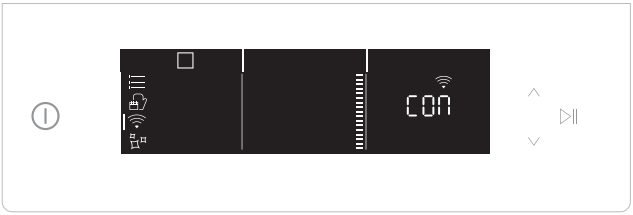
Adım 6

- ∨ simgesine dokunun ve ON veya hOn seçin (sayfa 144 te farklılıklara bakın) ve başlat ▷II öğesine dokunun.



Adım 7

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



Adım 8

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



Yönlendirici bağlantısı kesilmesi

Yemek pişirirken - WiFi simgesi yanıp sönüyor



WiFi menüsü içinde - Yanıp sönen haneler



- **NOT:**
- En az 2,4 GHz Ev Wi-Fi ağına sahip olduğunuzdan emin olun.
- Ev Wi-Fi şifrenizin ve adınızın hazır olduğundan emin olun. Onlara daha sonra ihtiyacınız olacak.
- Cihazınızın, Ev Wi-Fi sinyalinin mükemmel olduğu bir yerde olduğundan emin olun.
- Ve evet, cihazınıza yakın durun.

WiFi ON
Fırın durumunu yalnızca uygulama ile izlemek mümkündür.



WiFi hOn
Fırın yalnızca App tarafından kullanılabilir.



WiFi OFF
Fırın bağlı değil ancak yine de kaydedilen ağ kimlik bilgileriyle kayıtlı.

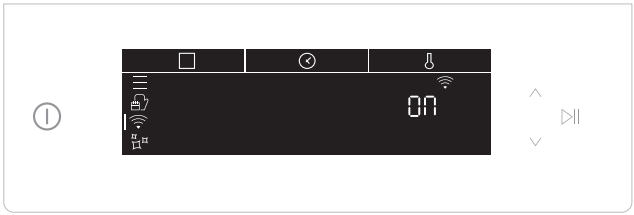


WiFi Reset
Bağlantı sıfırlanır ve yeni bir kayıt mümkündür.

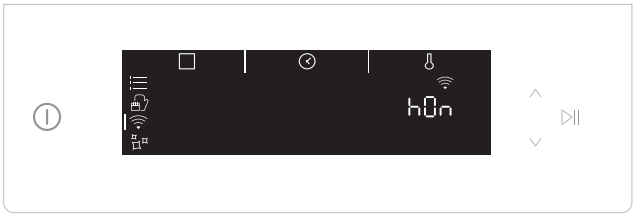


Uzaktan kumanda modu

Adım 1
- Wi-Fi modunu seçmek için ☐ simgesine dokunun ve ▷II simgesine dokunun,"ON" yanıp sönmeye başlayacaktır.



Step 2
- "hOn" modunu seçmek için ∨ simgesine dokunun ve uzaktan kumandayı etkinleştirmek için ▷II simgesine dokunun.
- "hOn" modundan çıkmak için ☐ "fonksiyon düğmesine" basın.



İşbu belge ile Candy Hoover Group Srl, radyo ekipmanının 2014/53/EU Direktifi ve ilgili Yasal Gereklilikler (UKCA pazarı için) ile uyumlu olduğunu beyan eder. Uygunluk beyanının tam metni şu internet adresinde mevcuttur: www.candy-group.com

Temizleme Hakkında Genel Notlar

Düzenli temizlik ile cihazın kullanım ömrü uzatılabilir. Elle temizlik işlemlerini yapmadan önce fırının soğumasını bekleyin. Temizlik için asla aşındırıcı deterjanlar, çelik tel veya keskin nesneler kullanmayın, aksi takdirde emaye parçalarda onarılamaz hasarlar oluşabilir. Sadece su, sabun veya ağartıcı bazlı deterjanlar (amonyak) kullanın.

CAM PARÇALAR
Fırın her kullanıldıktan sonda pencerenin camının emici bir mutfak bezi ile temizlenmesi tavsiye edilir. İnatçı lekeleri temizlemek için deterjana batırılmış ve iyice sıkılmış bir sünger kullanın ve sonra su ile durulayın.

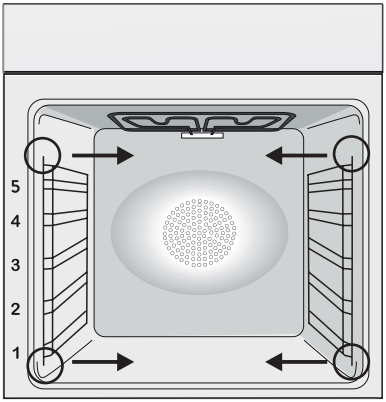
FIRIN KAPAK CONTASI
Kirlendiği zaman hafifçe ıslatılmış bir süngerle temizlenebilir.

AKSESUARLAR
Aksesuarları sabunlu su ile ıslatılmış bir süngerle temizleyin, ardından durulayın ve kurutun: aşındırıcı deterjanlar kullanmaktan kaçının.

DAMLAMA TEPSİSİ
Izgarayı kullandıktan sonra tepsiyi fırından çıkarın. Sıcak yağı bir kaba dökün ve bir sünger ve sıvı bulaşık deterjanı kullanarak tepsiyi sıcak su ile yıkayın.
Eğer yap artıkları kalırsa, tepsiyi deterjanlı suya batırın. Alternatif olarak, tepsiyi bulaşık makinesinde yıkayabilir veya piyasada bulunan fırın deterjanlarını kullanabilirsiniz. Kirli tepsiyi asla fırına geri koymayın.

Bakım

YAN IZGARALARIN ÇIKARILMASI VE TEMİZLENMESİ
1. Tel rafları oklarla gösterilen yönde çekerek sökün (aşağıya bakın)
2. Tel rafları temizlemek için bulaşık makinesine yerleştirin veya ıslak bir sünger kullanın. Ardından iyice kurulandığından emin olun.
3. Temizlik işleminden sonra tel rafları bu adımları tersine izleyerek yerine takın.



AMPULÜN DEĞİŞTİRİLMESİ
1. Fırını elektrik beslemesinden ayırın.
2. Cam kapağı sökün, ampulü sökün ve aynı türde yeni bir ampul ile değiştirin.
3. Arızalı ampul değiştirildikten sonra cam kapağı yerine takın.

Bu ürün, enerji verimliliği sınıfı G (Lamba) /F (10 Led) olan bir veya daha fazla ışık kaynağı içerir.

CAM KAPAĞIN SÖKÜLMESİ VE TEMİZLENMESİ (yalnızca mevcutsa)

1. Kapağı 90° açın ve menteşe tespit tırnaklarını fırının dışına doğru çekin.

2. Kapağı 45° açıyla yerleştirin, ardından serbest bırakmak için aynı anda öne ve yukarıya doğru çekin. Fırın kapağını çıkarın ve kulp aşağı bakacak şekilde yumuşak destekli bir yüzeye (örneğin bir kumaş parçasının üzerine) yerleştirin.

3. V1. Sol ve sağdaki iki düğmeye aynı anda basın ve üst kapak kaplamasını kendinize doğru çekerek çıkarın.

V2. Sol ve sağdaki iki vidayı sökün ve üst kapak kaplamasını kendinize doğru çekerek çıkarın.

4. Fırının içindeki camı iki elinizle sıkıca tutarak dikkatlice çıkarın ve yumuşak, düz bir yüzeye koyun.

5. Arada cam paneller varsa, bunları çıkarın ve yumuşak bir yüzeye yerleştirin.

DİKKAT: camın dış paneli çıkarılamaz

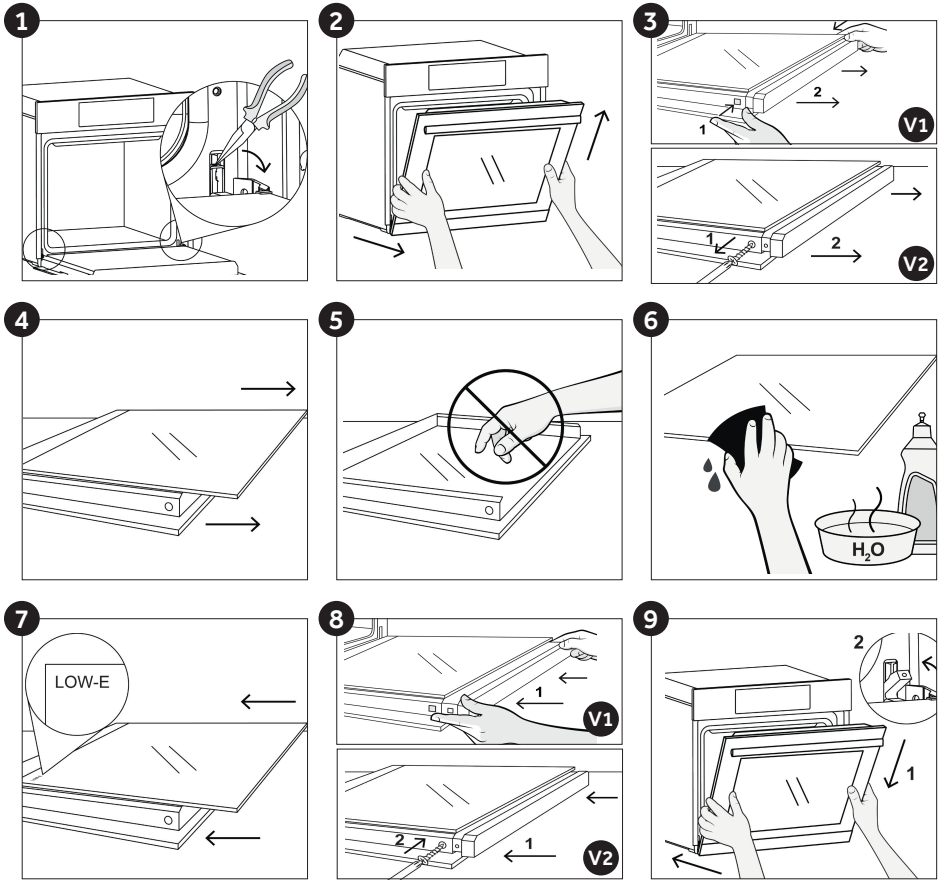
6. Uygun bir temizleme ürünü kullanarak camı yumuşak bir bezle temizleyin.

7. Temizledikten sonra, parçaları sökme sırasının tersi sırayla yeniden birleştirin. Tüm cam panellerde, "Low-E" göstergesi doğru şekilde okunabilecek biçimde olmalı ve kapağın sol tarafında, sol menteşenin yanında konumlandırılmalıdır. Bu, birinci cam paneldeki basılı etiketin kapağın içinde kalmasını sağlar.

8. V1. İki yan düğmenin yerine oturduğunu duyana kadar içeri doğru iterek fırın kapağı kaplamasını geri takın.

V2. Takmak için üst kaplamayı ileri doğru itin ve sol ve sağdaki iki vidayı sıkın.

9. Kapağı 45° açıyla tutarak, menteşenin sağ ve sol erkek parçalarını menteşelerin serbest bırakılan deliklerine aynı anda, tık sesi duyuncaya kadar yerleştirin. Kapağı 90° açıya getirin ve sabitleme tırnaklarını fırının içine doğru iterek yerlerine sabitleyin.



TEMİZLEME FONKSİYONLARI*

	Sembol	Fonksiyon	Tanım
d1		**Hydroeasyclean**	Fırının basit ve verimli temizliği için.
d2	eco	**Pyrolysis Eco**	Fırın boşluğunun mükemmel, düzenli temizliği için. Bu işlev, işlem sırasında kapının kilitlenmesini sağlar (d4).
d3	+	**Pyrolysis+**	Son derece kapsamlı temizlik ve fırın boşluğundan büyük miktarda kiri çıkarmak için. Bu işlev, işlem sırasında kapının kilitlenmesini sağlar (d4).

Kolay Temizlenme Fonksiyonu (Hydro Easy Clean)

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

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

Uyarı: Dokunmadan önce cihazın soğuduğundan emin olun.
Yanma riski olduğundan tüm sıcak yüzeylerde dikkatli olunmalıdır. Damıtılmış veya içilebilir su kullanın.





Piroliz

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

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

İKİ PİROLİTİK DÖNGÜ önceden ayarlanmıştır:

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

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

Pirolitik fırınlarda kesinlikle piyasada bulunan temizlik ürünlerini kullanmayın!

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

Bir pirolitik döngü gerçekleştirmeden önce:

• Pirolitik temizleme döngüsü sırasında kullanılan yüksek sıcaklıklara dayanamayacakları için tüm aksesuarları fırından çıkarın; özellikle ızgaraları, yan rafları ve teleskopik kılavuzları çıkarın (IZGARALARIN VE YAN RAFLARIN ÇIKARILMASI bölümüne bakın).

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

• Fırın kapağını kapatın.

• Temizlemeden önce fazla döküntüler giderilmelidir.

• Fırın kapağını temizleyin;

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

• Tüm aksesuarları ve kayar raf kitini (varsa) çıkarın;

• Kurulama bezi koymayın.

Pirolitik döngüyü kullanarak:

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

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

3- Birkaç dakika sonra, fırın yüksek bir sıcaklığa ulaştığında kapak otomatik olarak kilitlenir. Pirolitik temizleme döngüsü, Açma/Kapama düğmesine basılarak herhangi bir zamanda durdurulabilir.

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

Atık yönetimi ve çevrenin korunması



Bu cihaz, 2012/19/EU Atık Elektrikli ve Elektronik Cihazlar (WEEE) hakkında Avrupa Yönergesine göre etiketlenmiştir. WEEE hem kirletici maddeleri (çevreye olumsuz bir etkisi olabilecek), hem de baz elemanları (yeniden kullanılabilir olan) içermektedir. Kirletici maddelerin bertaraf edilmesi ve tüm malzemelerin geri dönüştürülebilmesi için WEEE'lerin doğru bir şekilde tasnif edilmesi önemlidir. WEEE'lerin çevre açısından bir sorun oluşturmaması için bireyler önemli bir rol oynayabilir; birkaç temel kurala uyulması son derece önemlidir:

- WEEE evsel atık olarak işlem görmemelidir;
- WEEE belediyeler veya tescilli bir firma tarafından yönetilen belirlenmiş toplama alanlarına götürülmelidir.

Birçok ülkede, büyük WEEE'ler için şehir içinde toplama noktaları bulunmaktadır. Yeni bir cihaz satın aldığınızda, eski cihazın satın alınan cihazla aynı tipte olması ve aynı işlevlere sahip olması durumunda eski cihazı ücretsiz olarak bire bir kabul etmesi gereken satıcıya iade edebilirsiniz.

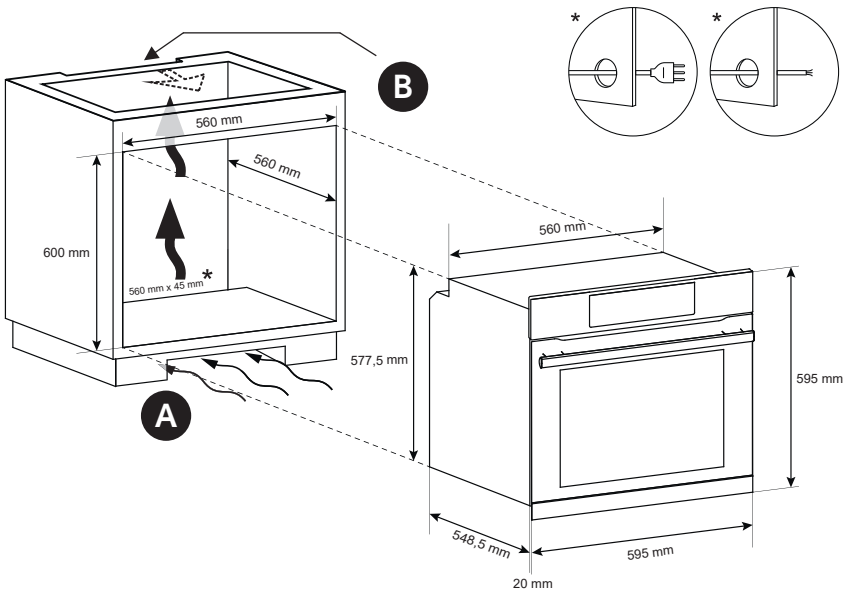
ENERJİ TASARRUFU VE ÇEVREYE SAYGI

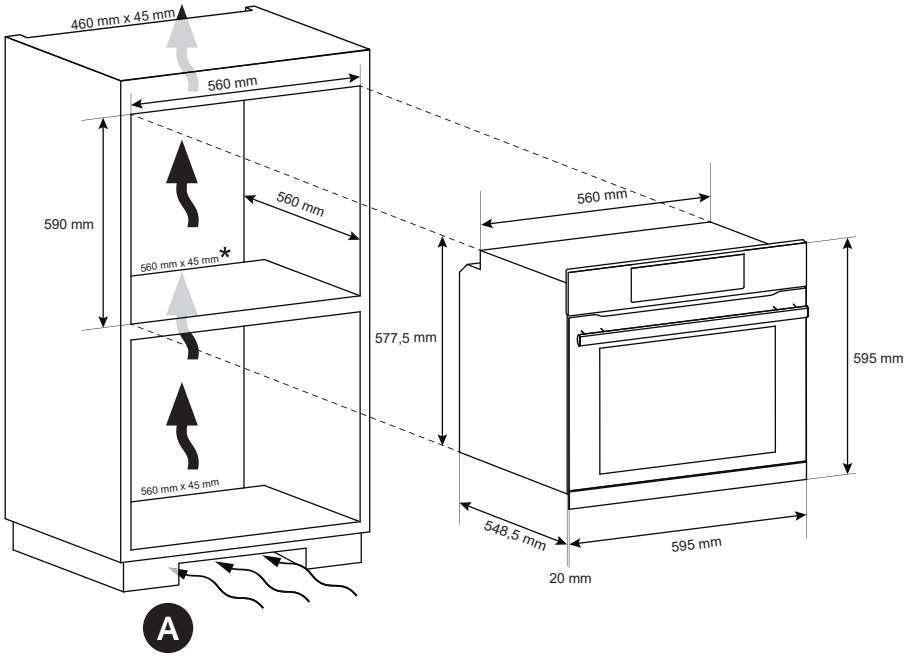
Mümkün olduğunda, fırını önceden ısıtmaktan kaçının ve her zaman doldurmaya çalışın. Fırın kapağını olabildiğince az açın çünkü her açılışında ısı kaybı oluşur. Önemli oranda enerji tasarrufu için, fırını planlanan pişirme süresinden 5 ile 10 dakika daha önce kapatın ve fırının üretmeye devam edeceği artakalan ısıyı kullanın. Isının hazne dışına kaçmaması için contaları temiz ve düzgün tutun. Eğer saatlik bir tarife ile ücretlendirilen bir elektrik sözleşmeniz varsa, pişirmeye başlama saatini indirimli fiyat tarifesinin saatine taşıyan "gecikmeli pişirme" programı ile daha basit bir şekilde enerji tasarrufu yapılabilir.

Sorun Giderme

Sorun	Olasi nedeni	Çözümü
Fırın ısınmıyor	Saat ayarlanmamış	Saati ayarlayın
Fırın ısınmıyor	Bir pişirme işlevi ya da sıcaklık ayarlanmamış	Gerekli ayarların doğru olduğunu kontrol edin
Fırın ısınmıyor	Kullanıcı panelinde buhar veya yoğuşma var	Yoğuşma tabakasını temizlemek için kullanıcı panelini mikrofiber bir bezle silin

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.

CZ Je-li nábytek v zadní části vybaven krytem, vytvořte otvor pro napájecí kabel.

GR Εάν τα έπιπλα είναι κάλυψη με ένα κάτω μέρος στο πίσω μέρος, παρέχετε ένα άνοιγμα για το καλώδιο τροφοδοσίας.

TR Mobilyanın arka tarafında bir kaplama bulunuyorsa güç kaynağı kablosu için bir delik açın.

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.

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

GR Εάν ο φούρνος δεν διαθέτει ανεμιστήρα ψύξης, δημιουργήστε ένα άνοιγμα 460 mm x 15 mm.

TR Fırında soğutma fanı yoksa bir açıklık oluşturun 460 mm x 15 mm

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 mm^2.

IT Se la zoccolatura non consente la circolazione dell'aria, è necessario creare un'apertura di500×10 mm o 5000 mm2.

CZ Pokud montáž podstavce neumožňuje cirkulaci vzduchu, k dosažení maximálního výkonu sporáku je třeba vytvořit otvor 500 x 10 mm nebo stejnou plochu velikosti 5 000 mm^2.

GR Εάν η τοποθέτηση του πλίνθου δεν επιτρέπει την κυκλοφορία του αέρα, είναι απαραίτητο να δημιουργηθεί άνοιγμα 500x10 mm ή της ίδιας επιφάνειας σε 5.000 mm^2.

TR Eğer taban montajı, hava dolaşımına olanak tanımıyorsa, ocaktan en yüksek performansı elde etmek için 500x10 mm'lik bir açıklık veya 5,000 mm^2'de aynı yüzeyin oluşturulması gerekir.

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 tosafety 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.

CZ Výrobce neodpovídá za tiskové chyby v návodu. Vyhrazujeme si právo na změny spotřebiče podle potřeby, včetně údajů spotřeby, bez vlivu na bezpečnost nebo funkci.

GR Οκατασκευαστής δεν είναι υπεύθυνος για οποιαδήποτε ανακρίβεια που μπορεί να προέκυψε από την εκτύπωση ή φραστικά σφάλματαπου περιέχονται σε αυτό το φυλλάδιο. Ο κατασκευαστής διατηρεί το δικαίωμα να προβεί σε τροποποιήσεις στα προϊόντα όταν αυτό απαιτείται, προς το συμφέρον των καταναλωτών εφόσον δεν θίγει τα χαρακτηριστικάπου αφορούν την ασφάλεια ή τη λειτουργία.

TR Üretici bu kullanma kılavuzunda bulunan basım veya kopyalama hatalarından kaynaklanan herhangi bir yanlışlıktan sorumlu olmayacaktır. Güvenlik veya işlevle ilgili özelliklere zarar vermeden tüketim istekleri dahil olmak üzere ürünlerde gerektiğinde değişiklik yapma hakkımız mahfuzdur.

70030697 • Rev_A • 07.2023