

User Instructions

OVENS

EN

2

Pokyny pro uživatele

TROUBY

CZ

31

Instrukcje użytkownika

PIEKARNIKI

PL

60

Návod na použitie

RÚRY NA PEČENIE

SK

90

Navodila za uporabnika

PEČICE

SL

119

Uputstvo za upotrebu

RERNE

SR

148

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
177	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 be used as described in this User Manual.

- **DO NOT TOUCH** Heat Feel Sensor **WITH BARE HANDS** **JUST AFTER COOKING**. Always wear oven gloves to remove Heat Feel Sensor from the food after cooking.
- It is required to **FULLY INSERT** Heat Feel Sensor metal bar properly into 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 it long in water.
- This product is not intended for use by persons with ages 12 and 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 stop and the Heat Feel Sensor must be removed from the oven as soon as possible, 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 disconnecter 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 disconnecter.

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

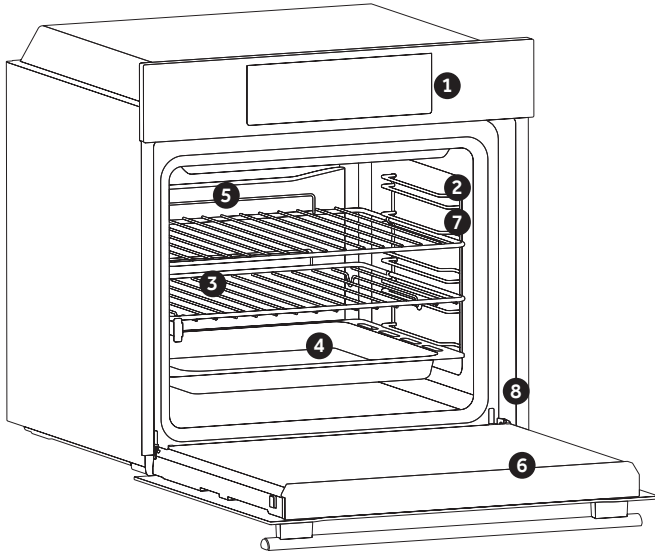
The manufacturers have no obligation to carry this out. If the assistance of the manufacturer is required to rectify faults arising from incorrect installation, this assistance is not covered by the guarantee. The installation instructions for professionally qualified personnel must be followed. Incorrect 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.

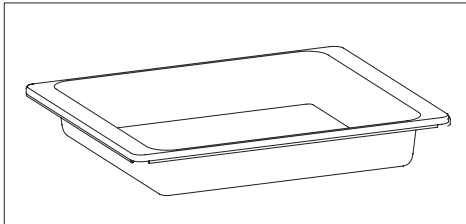
Product description



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**

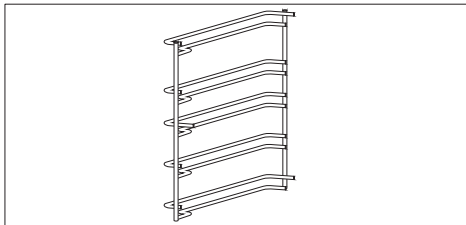
ACCESSORIES

Drip tray



Collects residues that drip when cooking food on the grills.

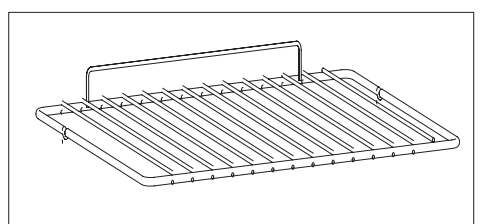
Lateral wire grids (only if present)



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

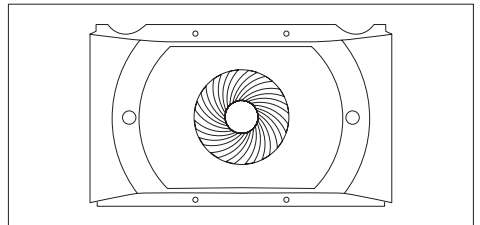
NOTE: Oven trays and grids are not suitable for direct contact with food. Please use suitable cookware or baking paper.

Metal grid



Holds baking trays and plates.

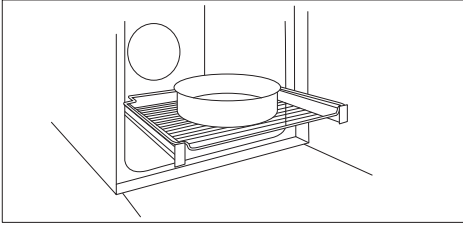
Chef panel (only if present)



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

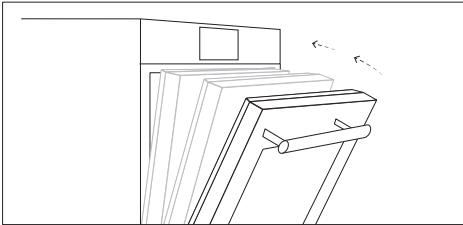
performance, more even cooking of food at all temperatures, shorter cooking times and, lastly, an even temperature distribution inside the oven.

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)

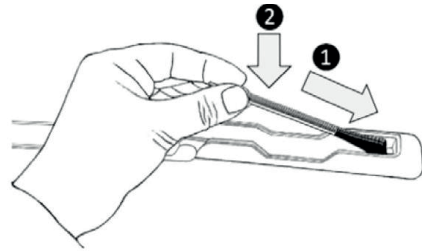


Measures the internal temperature of food during cooking. Insert into the hole on the top of the cavity. Should be inserted while oven is cool.

HEAT FEEL SENSOR

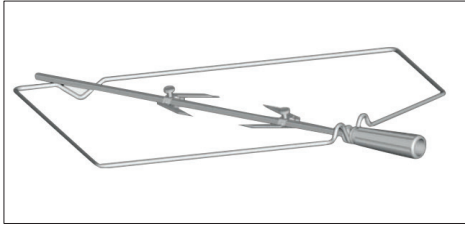
• Before the use verify the charge of the Heat Feel Sensor:

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 does 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)



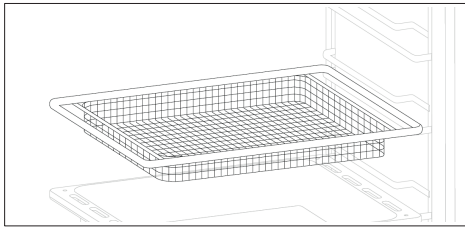
No pre-heating is required for rotisserie cooking.

Cooking with the door closed.

The energy consumption is 90-95% less than traditional system.

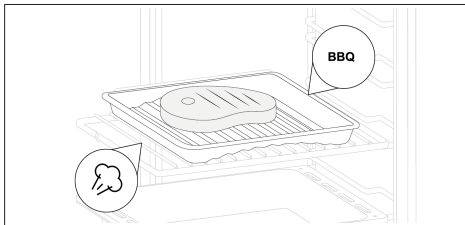
- Unscrew the hooks
- Insert the spit into the meat to be cooked
- Secure the meat with the hooks
- Tighten the screws
- Insert the spindle into the hole where the motor is located.
- Remove the handle and use it at the end of cooking to avoid burn when taking the food out of the oven

Air Fry (only if present)

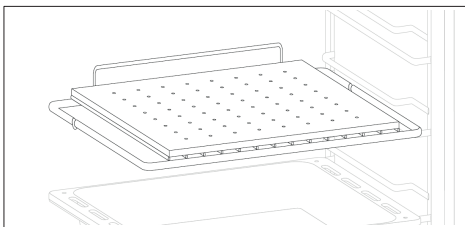


Smart Tray Steam / Smart Tray BBQ

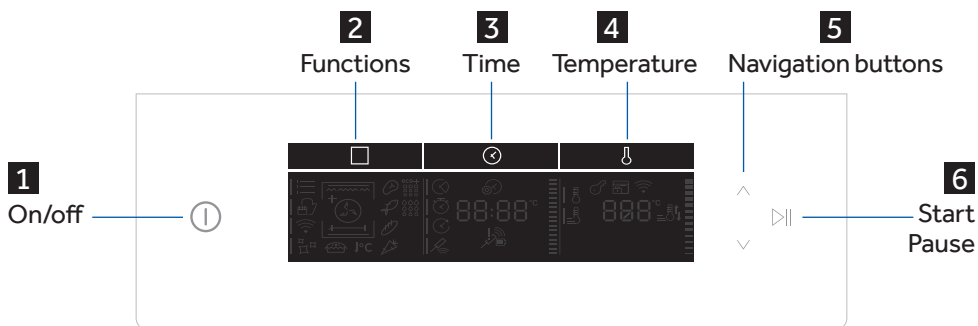
(only if present)



Pizza with the stone (only if present)



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

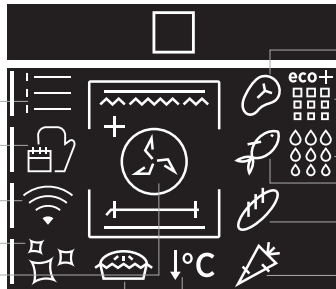
b. Food cooking categories

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

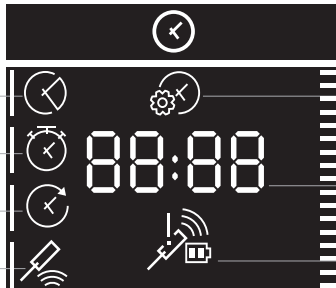
TIME AREA

e. Duration

f. Kitchen timer

g. Delay start

h. Heat feel sensor



i. Set time of day

Time value

Time indicator

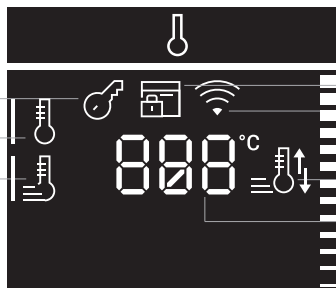
h1. Heat feel sensor feedback (battery and signal status)

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 activate 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 **  1 st /2 nd 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 **  1 st and 2 nd 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) **  4 th and 5 th 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  2 nd /3 rd 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.
Air Fry	Air Fry, Grill+Fan, 240°C	This function is ideal for air fry baking and combined with the accessory, ensures the hot air to reach the food evenly and tridimensionally, allowing a crispier final result. Please the shallow tray under the shelf to collect juices/breading/... Please remove the accessory during pyrolytic cycle.
Smart Tray Steam	STEAM - conventional, 160°C	The accessory allows the correct circulation of humidity generated in cooking, keeping the food humidity rate high and the holes facilitate the circulation of heat and steam. Ideal for steam cooking vegetables, fish, ... Insert the accessory inside the 35mm tray in the concave side and put water in the tray. Please remove the accessory during pyrolytic cycle.
Smart Tray BBQ	BBQ - conventional + fan, 230°C	Ideal for grill at high temperature (220°), the accessory allows a perfect BBQ result with little smoke thanks to the drainage action of the fats on the bottom of the tray. Insert the accessory inside the 35mm tray in the convex side and put water in the tray. Please remove the accessory during pyrolytic cycle.
Pizza with the stone	Static + Fan, 240°C, L4	Ideal for baking pizza with superior quality: thanks to its ability to keep the heat and deliver it gently it is possible to bake several pizzas in succession. Place the pizza stone in the cold oven on the rack. Wait at least 30 minutes for the stone to heat up before cooking the pizza. Season the pizza and place it on the pizza stone. See use and care paragraph for instructions on cleaning and maintenance. Please remove the stone during pyrolytic cycle and the shovel, during all the cooking cycle.

* 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

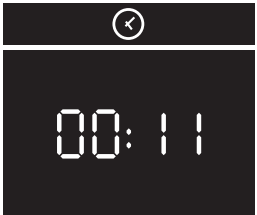
Food Category	Serving size/grams (in bold, default setting)	Cooking time (min)* ** after preheat
Meat	4/800 ; 6/1200; 8/1600	50 ; 52; 55
Fish	4/600 ; 6/900; 8/1200	36 ; 38; 40
Bakery	4/600 ; 6/900; 8/1000	42 ; 50; 56
Vegetables	4/800 ; 6/1200; 8/1600	57 ; 60; 65

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.

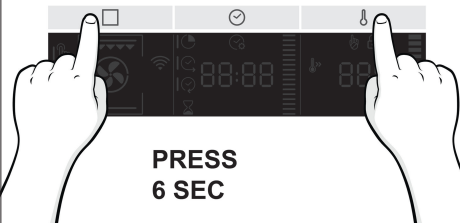
Demo mode

ON/OFF



STAND-BY



▶

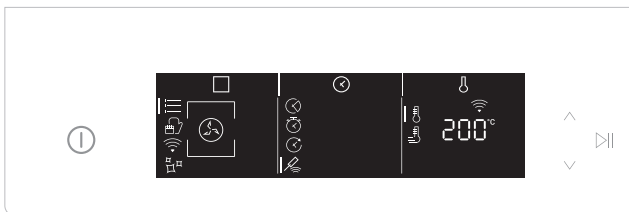


**PRESS
6 SEC**


Heat Feel Sensor enrollment

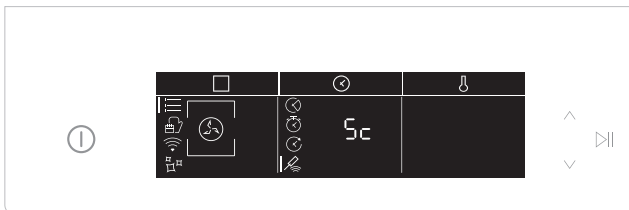
Step 1

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





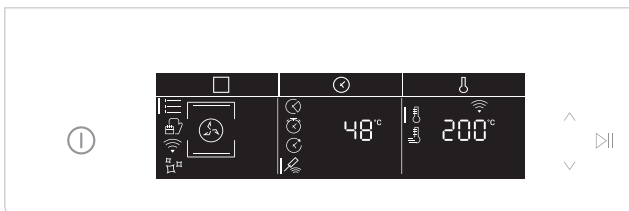
Step 2

- 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.

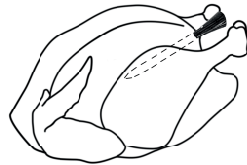
Thanks to its wireless design, the Heat Feel sensor can be used also to monitor foods that change volume during cooking (i.e. breads).

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

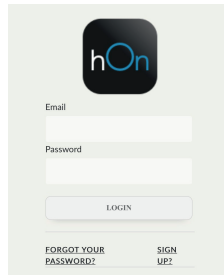
Step 1

- Download hOn app



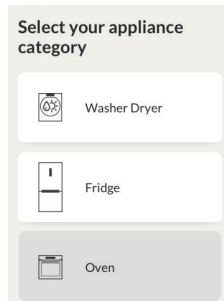
Step 2

- Log in or sign up.



Step 3

- Add new appliance

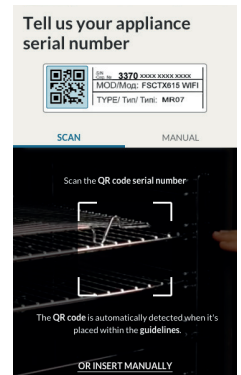
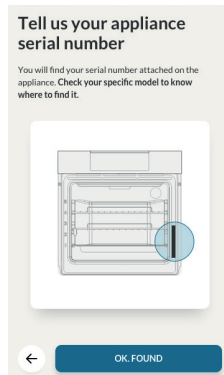


Step 4

- Scan the QR code or insert the serial number





Write here your serial number for future reference.





ON THE APPLIANCE

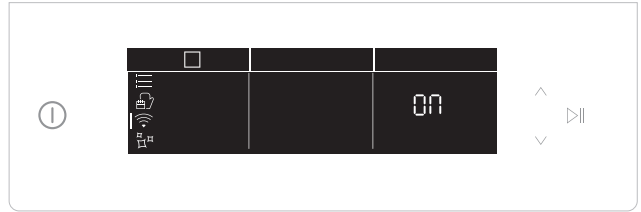
Step 5

- Tap  icon to select the wifi mode and tap .



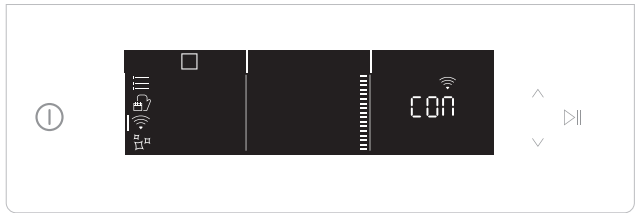
Step 6

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



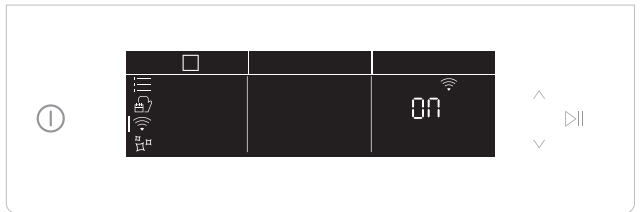
Step 7

- 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

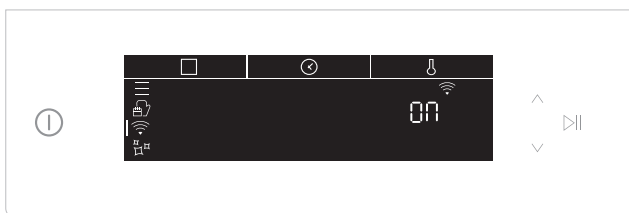
The connection is reset and a new enrollment is possible.






Remote control mode

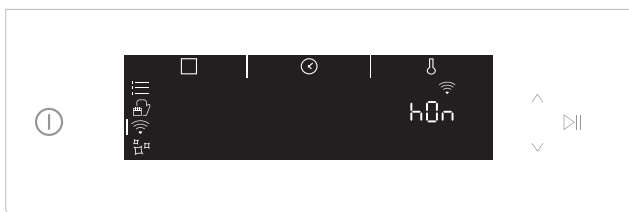
Step 1

- Tap  to select the wifi mode and tap  "On" will start blinking.



Step 2

- Tap  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

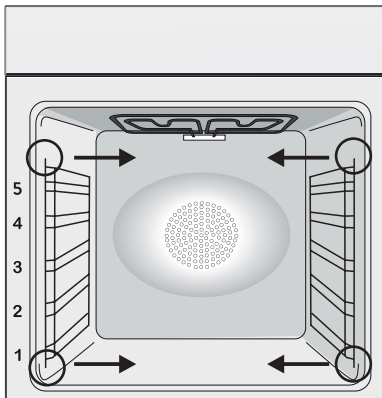
After using the grill, remove the pan from the oven. Pour the hot fat into a container and wash the pan in hot water, using a sponge and washing-up liquid.

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."



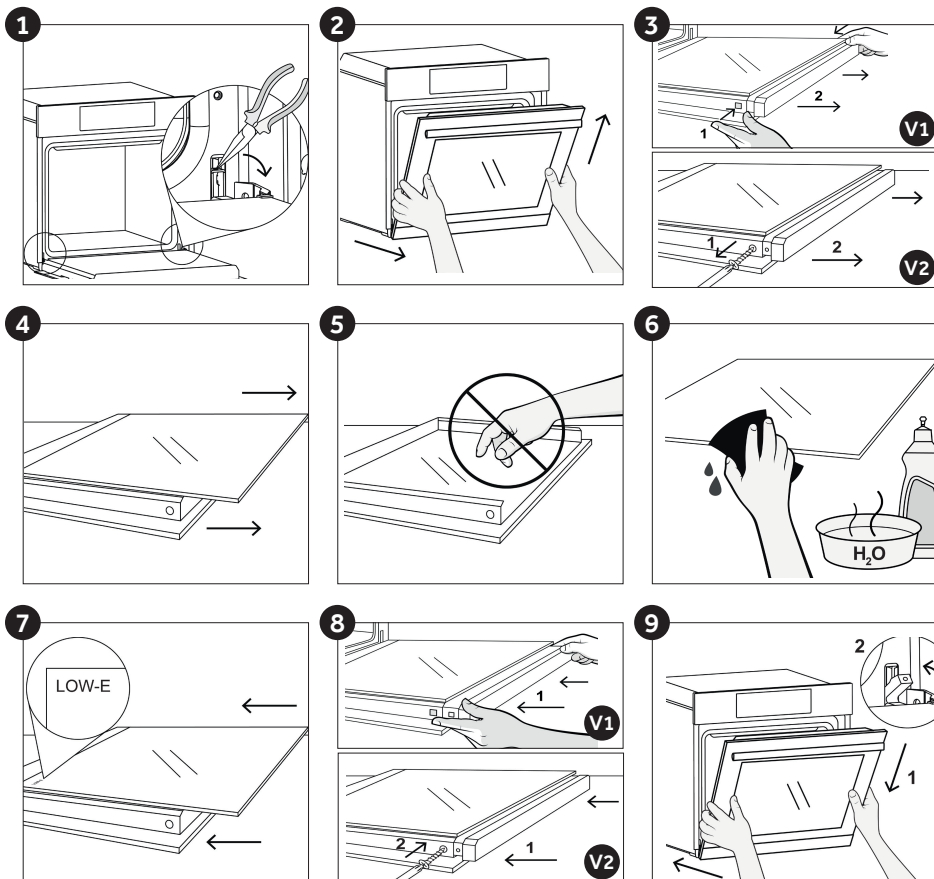
CHANGING THE BULB

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		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 which starts as soon as cooking begins. As very high temperatures are required by the Pyrolyser, the oven door is fitted with a safety lock. The pyrolyser can be stopped at any time. The door cannot be opened until the safety lock is displayed.

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

TWO PYROLYTIC CYCLE are pre-set:

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 pyrolytic cycle:

1- Tap  icon to select the cleaning functions (d) and, using the navigation buttons, choose the preferred pyrolytic 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

Shrnutí

- 32** Bezpečnostní pokyny
- 38** Obecné pokyny
- 40** Popis výrobku
- 43** Displej
- 49** Heat Feel Sensor párování
- 51** Konektivita
- 55** Čištění a údržba trouby
- 55** Údržba
- 59** Řešení potíží
- 177** 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, sensorickými 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 vzdáleností

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 obraťte 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 záložka 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.

Zasuňte Heat Feel Sensor do
pokrmu až po toto místo



- 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 nabit, 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 zbývajícím 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 všechny 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 mokřýma 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 musí být správně 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 zemnici svorce trouby musí být připojen k zemnici 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 zemnicí 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 části trouby 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 doporučujeme používat pouze nádoby a pečicí formy odolné proti velmi vysokým teplotám.

Instalace

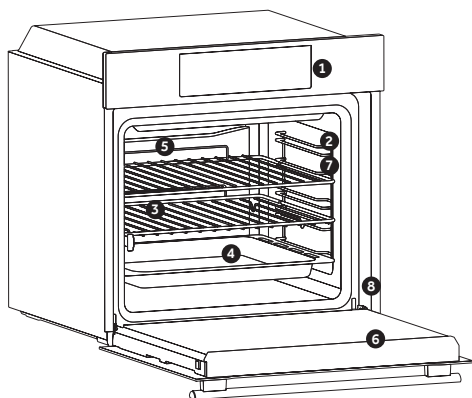
Výrobci nemají žádnou povinnost provádět instalaci. Pokud je požadována pomoc výrobce k nápravě škod způsobených nesprávnou instalací, na takovou pomoc se nevztahuje záruka. Je nutno dodržet pokyny pro instalaci určené pro odborně vyškolené pracovníky. Nesprávná instalace může způsobit újmu nebo zranění 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 vyčistěte 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.

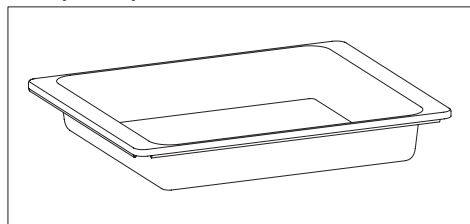
Popis výrobku



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**

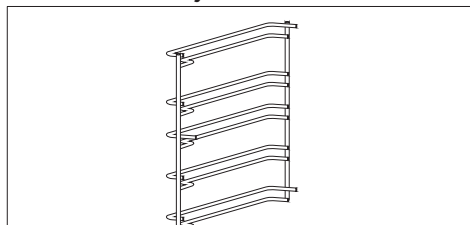
PŘÍSLUŠENSTVÍ

Odkapávací plech



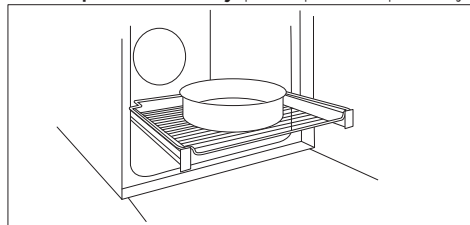
Shromažďuje zbytky, které odkapávají při pečení pokrmů na roštích.

Boční drátěné rošty



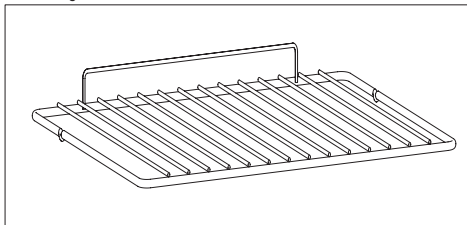
Jsou umístěny na obou stranách vnitřního prostoru trouby, drží kovové rošty a odkapávací plechy.

Teleskopické vodící lišty (pouze pokud se používají)



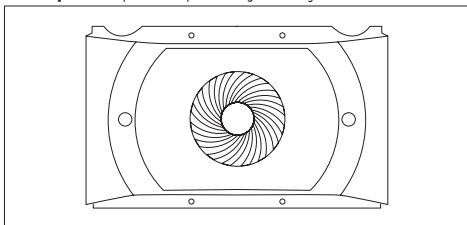
Dvě vodící lišty, které usnadňují kontrolu stavu pečení, protože umožňují snadné vytažení a přemístění plechů a roštů uvnitř vnitřního prostoru.

Kovový rošt



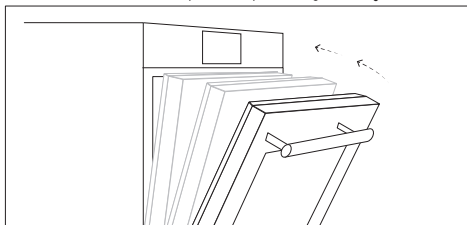
Drží pečící plechy a talíře.

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.

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)

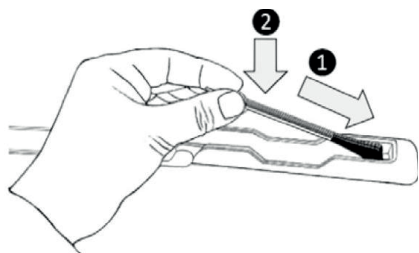


Měří vnitřní teplotu pokrmu během pečení. Zapojte ji do otvoru na horní straně vnitřního prostoru. Měla by se zasunovat, když je trouba chladná.

HEAT FEEL SENSOR

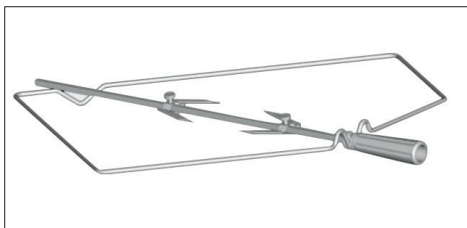
• Před použitím ověřte nabití zařízení Heat Feel Sensor:

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 nabit, 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, vyprnutému Bluetooth atd.), za okamžik bude pečení přerušeno. V případě odpojení během pečení s receptem a sondou pokračuje pečení po zbývající naplánované dobu.

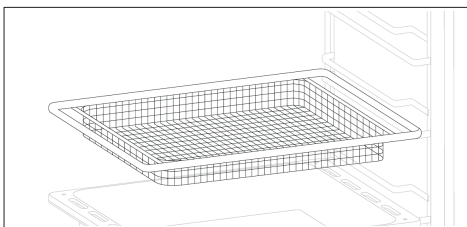
Rožň (pouze pokud je ve výbavě)



Per arrostiture 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;

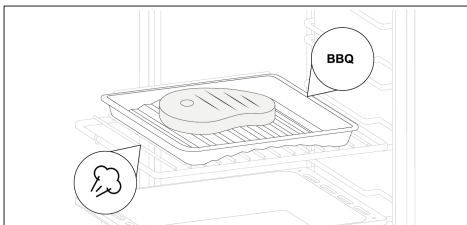
- Dévisser les crochets
- Svitare i ganci
- Infilare lo spiedo all'interno della carne
- Bloccare la carne con i ganci
- Stringere le viti dei ganci
- Inserire lo spiedo all'interno della cavità del forno
- Smontare l'impugnatura prima di iniziare la cottura

Frítovací koš AirFry (pouze pokud je ve výbavě)

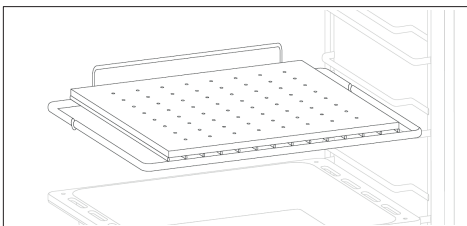


Parní&BBQ plech (pouze pokud je ve výbavě)

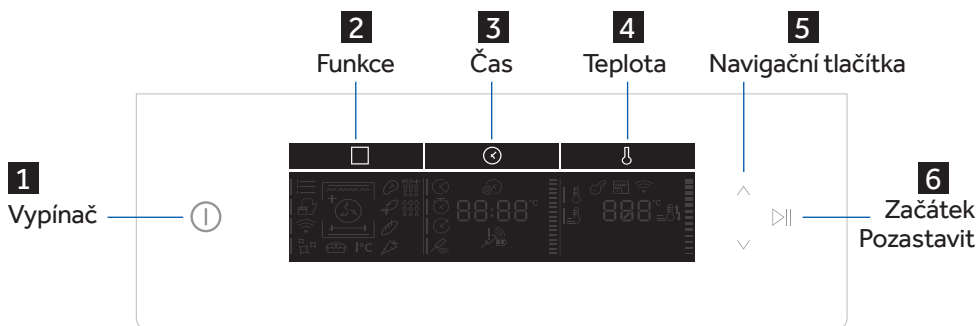
(pouze pokud je ve výbavě)



Pizza kámen (pouze pokud je ve výbavě)



Kontrolní panel



Podrobné informace o zobrazovacích plochách naleznete na dalších stránkách

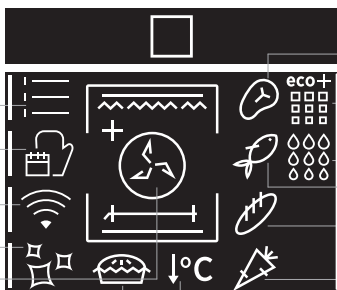
	Symbol	Funkce	Popis
1		Vypínač	Zapínání a vypínání trouby. Po prvním zapnutí trouby musíte nastavit čas pomocí navigačních tlačítek (5), kterými vyberete hodiny a minuty, a tlačítka Čas (3), kterým potvrdíte volbu.
2		Funkce	Přístup k manuálním funkcím (a) a kategoriím přípravy pokrmů (b), funkci Tailor 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

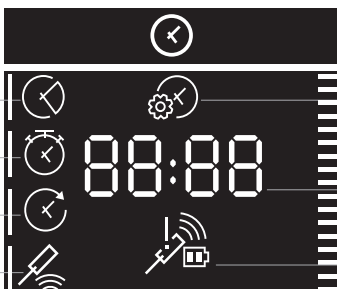
- a. Manuálními funkcím
- b. Kategoriemi přípravy pokrmů
- c. WiFi
- d. Funkce čištění
 - a1. Symboly funkcí
 - a2. Master bake



- b1. Maso
- d2. Pyrolysis Eco
- d3. Pyrolysis +
- d1. Hydroeasyclean
- b2. Ryby
- b3. Pečivo
- b4. Zelenina
- a3. Gentle cooking

ČASOVÁ OBLAST

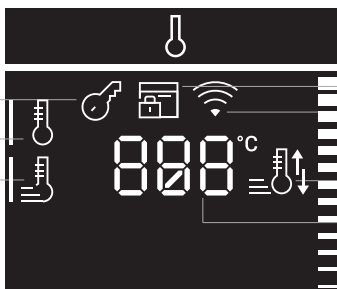
- e. Trvání
- f. Časovač
- g. Dodloženého spuštění
- h. Heat feel sensor



- 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		Manuální 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		Přehřev	Stisknutím tlačítka  nastavte teplotu přehřevu, pomocí tlačítek  regulujte hodnotu.
k		Rychlý přehřev	Dvakrát stiskněte tlačítko  pro nastavení rychlé teploty

Manuálními funkcemi (a1)













REŽIMY PŘÍPRAVY *

Symbol	Popis	Doporučení
	Statický*** 150-200°C **  2 nd /3 rd úroveň	IDEÁLNÍ PRO: koláče, chléb, sušenky, quiche v jednom patře s použitím horního i spodního ohřevu. Lze použít s možností rychlého přehřevu pomocí Heat Feel Sensor
	Statický + Ventilátor 180-200°C **  2 nd /3 rd 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 přehřevu.
	Víceúrovňové 150-230°C **  3 rd for single level  1 st +3 rd 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 přehřevu.
	Gril L3 (power) **  5 th patro pro tenké pokrmy  3 rd / 4 th 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 umístíte do určité vzdálenosti od grilu. Tmavé maso a rybí filety lze umístit na rošt, pod nímž je odkapávací plech. Přehřívějte po dobu 5 minut. Ve dvou třetinách vaření pokrm obraťte (je-li to nutné).
	Gril + Ventilátor 200°C **  2 nd / 3 rd /4 th 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. Přehřev 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) **  4th and 5th úroveň	IDEÁLNÍ PRO: velké množství klobás, steaků a toastového chleba. Celá plocha pod grilovacím prvkem se zahřívá. Používejte se zavřenými dveřky. 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 umístíte 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 umístíte 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 umístíte plech na pečení, aby se zachytily kapky a šťávy.
Fritovací koš AirFry	Vzduchová fritéza, gril + ventilátor 240°C	Tato funkce je ideální pro smažení a v kombinaci s fritovacím košem AirFry zajišťuje rovnoměrný a trojrozměrný přístup horkého vzduchu k potravinám, což umožňuje křupavější výsledek. Pod fritovací koš vložte plech, aby do něj mohla odkapávat šťáva/strouhanka. Během pyrolitického cyklu příslušenství vyjměte.
Parní&BBQ plech	PÁRA konvenční 160°C	Příslušenství umožňuje správnou cirkulaci vlhkosti vznikající při vaření, udržuje vysokou vlhkost potravin a otvory usnadňují cirkulaci tepla a páry. Ideální pro vaření zeleniny, ryb, ... Vložte příslušenství do 35mm zásobníku konkávní stranou a nalijte do něj vodu. Během pyrolitického cyklu příslušenství vyjměte.
Parní&BBQ plech	BBQ konvekce + ventilátor 230°C	Toto příslušenství je ideální pro grilování při vysokých teplotách (220 °C) a díky odvodu tuků ze dna tácu umožňuje dokonalé grilování s malým množstvím kouře. Vložte příslušenství do 35mm zásobníku vypouklou stranou a nalijte do něj vodu. Během pyrolitického cyklu příslušenství vyjměte.
Pizza kámen	Konvekce + ventilátor, 240°C, L4	Ideální pro pečení pizzy ve vynikající kvalitě, díky schopnosti udržet teplo a šetrně ho dodávat je možné péct několik pizz za sebou. Vložte kámen na pizzu do chladné trouby na rošt. Před pečením pizzy počkejte alespoň 30 minut, než se kámen ohřeje. Okořeňte pizzu a položte ji na kámen na pizzu. Pokyny k čištění a údržbě naleznete v oddávce o používání a údržbě. Během pyrolitického cyklu kámen odeberte a během celého cyklu vaření odeberte lopatku.

* Závísí 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

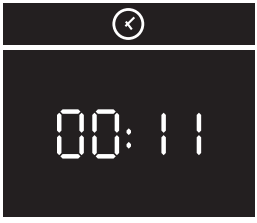
Kategorie pokrmu	Velikost porce/gramy (tučně, výchozí nastavení)	Doba pečení (min)* po přehřátí
Maso	4/800; 6/1200; 8/1600	50; 52; 55
Ryby	4/600; 6/900; 8/1200	36; 38; 40
Pečivo	4/600; 6/900; 8/1000	42; 50; 56
Zelenina	4/800; 6/1200; 8/1600	57; 60; 65

DALŠÍ FUNKCE

	Symbol	Popis	Doporučení
m		Zámek tlačítek	Tato funkce umožňuje zamknout obrazovku, aby se zamezilo jakémukoli nežádoucímu ovládní 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).

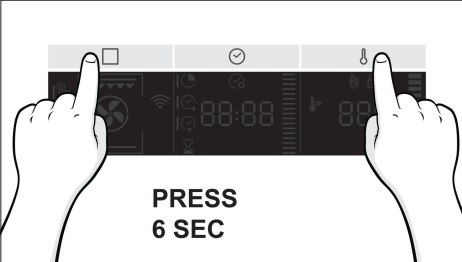
Režim Demo

ON / OFF



STAND-BY

▶

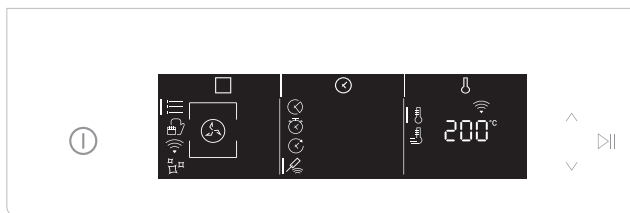


**PRESS
6 SEC**

Heat Feel Sensor párování

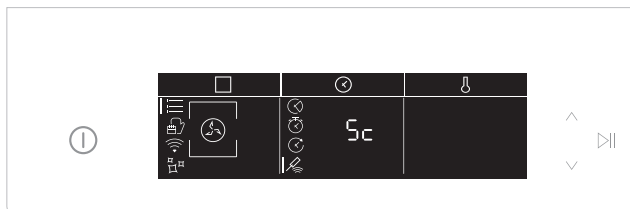
Step 1

- Klepnutím na ikonu □ vyberte funkci a klepnutím na ikonu ⌚ vyberte Heat Feel Sensor.



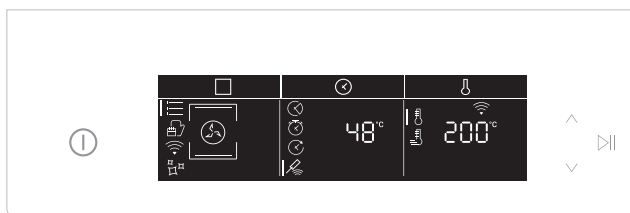
Step 2

- 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 potravin kovovým hrotem umístěným ve středu potravin.

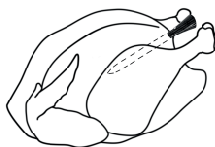
Tento bod by měl být umístěn co nejbližší nejsilnější (nejchladnější) části potravin, aby bylo možné správně sledovat proces pečení.

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 nejbližší 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 potravin. 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 83.

Registrace trouby v aplikaci

V SMARTPHONU

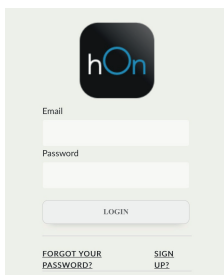
Krok 1

- Stáhněte si aplikaci hOn



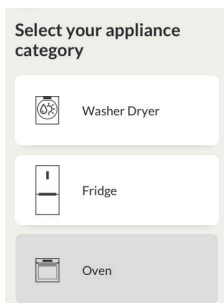
Krok 2

- Přihlaste se nebo se zaregistrujte



Krok 3

- Přidejte nový spotřebič

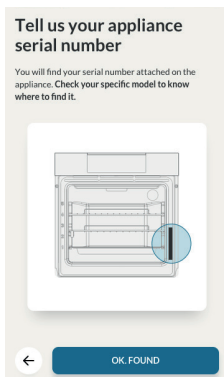


Krok 4

- 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 .



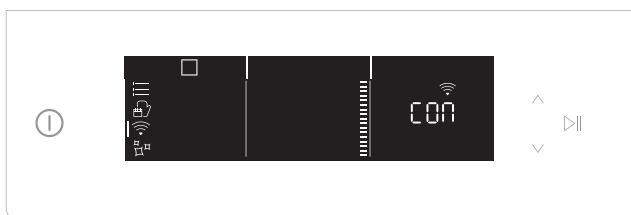
Krok 6

- 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 spotřebič 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

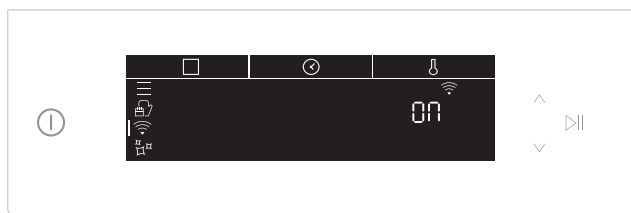
Připojení se resetuje a je možná nová registrace.






Režim dálkového ovládání

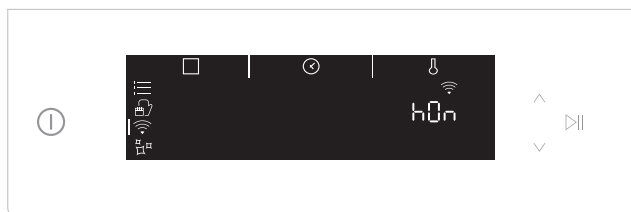
Krok 1

- 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“.



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.

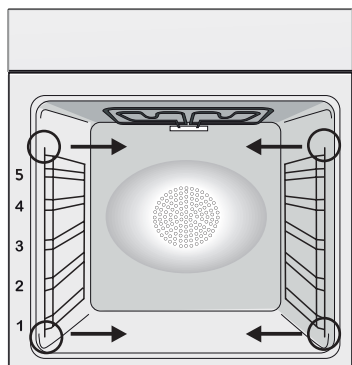
ODKAPÁVACÍ PLECH

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- Vyměňte drátěné držáky tak, že za ně zatáhnete ve směru šipek (viz níže).
- 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.



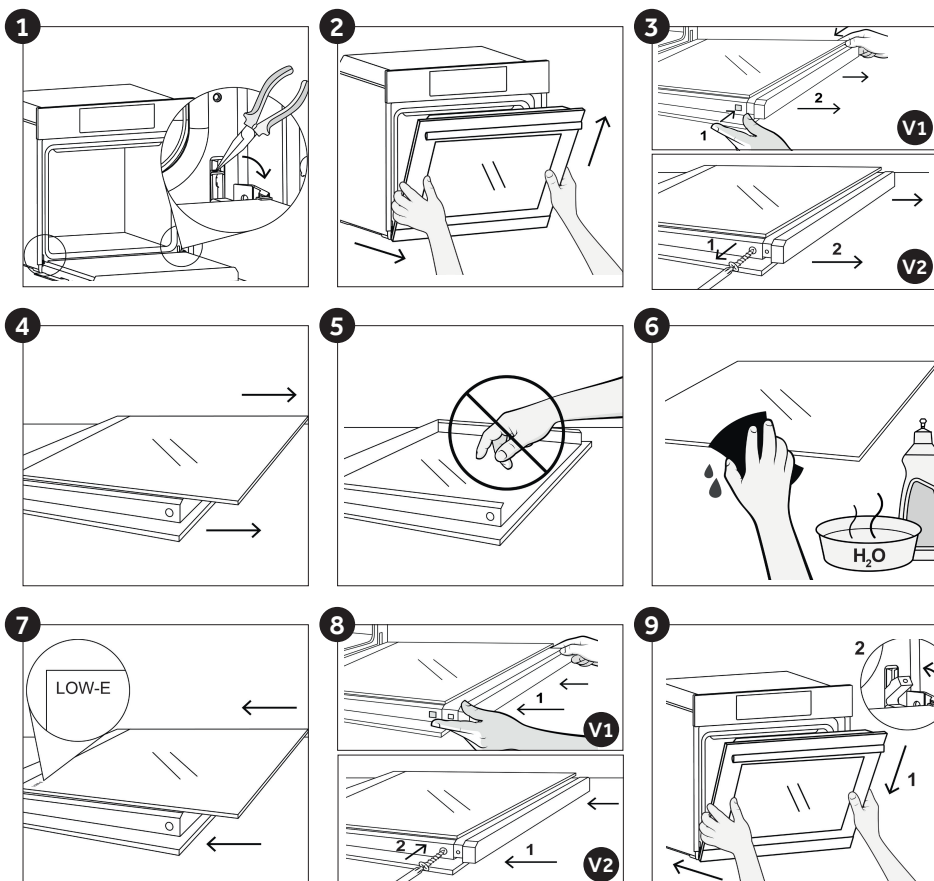
VÝMĚNA ŽÁROVKY

1. Odpojte troubu od síťového přívodu.
2. Sejměte skleněný kryt, vyšroubujte žárovku a vyměňte ji za novou žárovku stejného typu.
3. Jakkmile 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.** Nasadte 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		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 zbývajících 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 pyrolyza 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 pyrolyzy nikdy nepoužívejte plynové hořáky nebo elektrické varné plotýnky. Nedožde 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 pyrolyzu 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 pyrolytickém 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 pyrolyzy.**

• **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 nádobi.**

Použití pyrolytického cyklu:

1- Klepnutím na ikonu □ vyberte funkce čištění (d) a pomocí navigačních tlačítek zvolte preferovaný pyrolytický 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 pyrolytického čištění lze kdykoli zastavit stisknutím tlačítka Zapnuto/Vypnuto.

4- Po skončení pyrolytického cyklu se pyrolyza 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 ochraně 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 přehřívání 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

Spis treści

- 61** Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa
- 67** Ogólne instrukcje
- 69** Opis produktu
- 73** Wyświetlacz
- 79** Rejestracja czujnika Heat Feel
- 81** Łączność
- 85** Ogólne uwagi dotyczące czyszczenia
- 85** Konserwacja
- 89** Usuwanie usterek
- 177** Instalacja

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

- Podczas pieczenia wewnątrz piekarnika lub na szybie drzwiczek może skraplać się wilgoć. Jest to normalny stan; kondensacja zniknie, gdy piekarnik osiągnie temperaturę pieczenia.
- Warzywa należy piec w naczyniu z pokrywką zamiast na nieosłoniętej tacce.
- OSTRZEŻENIE: Podczas użytkowania urządzenie oraz jego dostępne części silnie się nagrzewają. Należy pilnować, by nie dotknąć żadnej gorącej części.
- OSTRZEŻENIE: W trakcie użytkowania piekarnika dostępne części mogą się silnie nagrzać. Małe dzieci powinny znajdować się w bezpiecznej odległości.
- OSTRZEŻENIE: Dostępne elementy mogą się silnie nagrzewać podczas użytkowania grilla. Dzieci należy trzymać w bezpiecznej odległości.
- OSTRZEŻENIE: Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym, przed przystąpieniem do wymiany żarówki upewnić się, że urządzenie jest wyłączone.
- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek prac lub konserwacji należy odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej.
- OSTRZEŻENIE: Aby uniknąć niebezpieczeństwa spowodowanego przypadkowym zresetowaniem termicznego urządzenia zakłócającego, urządzenie nie powinno być zasilane przez zewnętrzne urządzenie przełączające, takie jak czasomierz, ani podłączane do obwodu, który jest często włączany i wyłączany.
- Dzieci w wieku poniżej 8 lat powinny być trzymane w bezpiecznej odległości od urządzenia, o ile nie są pod stałym nadzorem.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- Osoby w wieku 8 lat lub starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych, bez doświadczenia w zakresie użytkowania lub wiedzy o produkcie mogą korzystać z urządzenia wyłącznie pod nadzorem lub z instrukcją obsługi urządzenia, w bezpieczny sposób i ze

świadomością możliwych zagrożeń.

- Czyszczenie i konserwacja nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- Do czyszczenia szklanych drzwiczek piekarnika nie wolno używać szorstkich lub żrących materiałów czy ostrych metalowych skrobaków, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię, powodując rozbitcie szkła.
- Piekarnik należy wyłączyć przed wyciągnięciem zdejmowalnych części. Po wyczyszczeniu należy je ponownie złożyć zgodnie z instrukcją.
- Używać wyłącznie sondy do mięsa zalecanej dla tego piekarnika.
- Nie stosować do czyszczenia urządzeń parowych ani sprayu wysokociśnieniowego.

JEŚLI PIEKARNIK JEST DOSTARCZANY PRZEZ PRODUCENTA BEZ WTYCZKI:

URZĄDZENIE NIE MOŻE BYĆ PODŁĄCZONE DO ŹRÓDŁA ZASILANIA ZA POMOCĄ WTYCZKI LUB GNIAZDEK, LECZ MUSI BYĆ PODŁĄCZONE BEZPOŚREDNIO DO SIECI ELEKTRYCZNEJ.

Podłączenie do źródła zasilania musi być wykonane przez specjalistę z odpowiednimi kwalifikacjami. W celu uzyskania instalacji zgodnej z aktualnymi przepisami bezpieczeństwa piekarnik musi być podłączony wyłącznie z wyłącznikiem wielobiegunowym, z separacją styków zgodną z wymaganiami dla kategorii nad napięciowej III, pomiędzy urządzeniem a źródłem zasilania. Wyłącznik wielobiegunowy musi wytrzymać maksymalną moc przyłączeniową i musi być zgodny z obowiązującymi przepisami. Żółto-zielony kabel uziemiający nie powinien być przerwany przez ten wyłącznik. Wyłącznik wielobiegunowy zastosowany do podłączenia powinien być po zainstalowaniu urządzenia łatwo dostępny. Podłączenie do źródła zasilania musi być wykonane przez specjalistę z odpowiednimi kwalifikacjami z uwzględnieniem biegunowości piekarnika i źródła zasilania.

- Odłączenie powinno następować poprzez przełącznik w stałym

okablowaniu zgodnie z obowiązującymi przepisami w zakresie okablowania

- JEŚLI PIEKARNIK JEST DOSTARCZANY PRZEZ PRODUCENTA Z WTYCZKĄ:

Gniazdko musi być odpowiednie do obciążenia wskazanego na tabliczce i musi posiadać podłączony oraz działający styk uziemiający. Uziemienie oznaczone jest kolorem żółtozielonym. Ta czynność musi być wykonana przez specjalistę z odpowiednimi kwalifikacjami. W razie niezgodności pomiędzy gniazdem i wtyczką urządzenia, należy poprosić wykwalifikowanego elektryka o zastąpienie gniazda innym odpowiednim typem.

Wtyczka i gniazdo muszą być zgodne z obowiązującymi normami kraju instalacji. Podłączenie do źródła zasilania można również wykonać, umieszczając wyłącznik wielobiegunowy, z separacją styków zgodną z wymogami dla kategorii przepięciowej III, w miejscu pomiędzy urządzeniem i źródłem zasilania, które może wytrzymać maksymalne obciążenie i jest to zgodne z obowiązującymi przepisami. Żółto-zielony kabel uziemiający nie powinien być przerwany przez ten wyłącznik. Gniazdo oraz wyłącznik wielobiegunowy zastosowany do podłączenia powinien być po zainstalowaniu urządzenia łatwo dostępny.

Odlączenie można osiągnąć, mając dostęp do wtyczki lub przez włączenie przełącznika do stałego okablowania zgodnie z zasadami dotyczącymi okablowania.

- Jeśli kabel zasilający jest uszkodzony, należy zastąpić go kablem lub specjalną wiązką dostępną u producenta bądź skontaktować się z działem obsługi klienta. Kabel zasilający musi być typu H05V2V2-F. Ta czynność musi być wykonana przez specjalistę z odpowiednimi kwalifikacjami. Przewód uziemienia (żółto-zielony) musi być ok. 10 mm dłuższy niż inne przewody. W sprawie napraw należy zwrócić się do Działu obsługi klienta i poprosić o zastosowanie oryginalnych części zamiennych.
- Niedopełnienie tej procedury może zagrozić bezpieczeństwu urządzenia i spowodować utratę gwarancji.
- Przed czyszczeniem zetrzeć nadmiar rozlanej substancji.

- W przypadku długiej awarii zasilania podczas fazy pieczenia może dojść do nieprawidłowego działania wskaźnika kontrolnego.
- W takim przypadku należy skontaktować się z działem obsługi klienta.
- Urządzenia nie można montować za dekoracyjnymi drzwiami, aby się nie przegrzało.
- Po włożeniu półki do piekarnika, upewnić się, że ogranicznik jest skierowany do góry i do tyłu komory. Półka musi być włożona do komory całkowicie.
- Podczas wkładania tacy siatkowej należy zwrócić uwagę, aby krawędź antypoślizgowa była ustawiona do tyłu i do góry.
- **OSTRZEŻENIE:** Nie wykladać ścian piekarnika folią aluminiową ani jednorazowym zabezpieczeniem dostępnym w sklepach.
- Folia aluminiowa lub jakiegokolwiek inne zabezpieczenie w bezpośrednim kontakcie z gorącą emalią stwarzają ryzyko stopienia i pogorszenia stanu emalii wewnątrz piekarnika.
- **OSTRZEŻENIE:** Nie wolno zdejmować uszczelki drzwiczek piekarnika.
- **OSTROŻNIE:** Nie napełniać dna komory wodą podczas pieczenia lub gdy piekarnik jest gorący.
- Do obsługi urządzenia na częstotliwościach znamionowych nie jest wymagane wykonanie żadnej dodatkowej operacji/ustawienia.
- Piekarnik można umieścić wysoko w słupku lub pod blatem roboczym. Przed montażem zapewnić dobrą wentylację w przestrzeni piekarnika, aby umożliwić właściwą cyrkulację świeżego powietrza potrzebnego do chłodzenia i ochrony części wewnętrznych. Otwory podane na ostatniej stronie wykonać zgodnie z typem okucia.
- W celu prawidłowego użytkowania piekarnika nie zaleca się umieszczania żywności w bezpośrednim kontakcie z rusztami i tacami, ale używania papieru do pieczenia i/lub specjalnych pojemników.
- **OSTRZEŻENIE:** Przed rozpoczęciem automatycznego cyklu czyszczenia należy:

- Otworzyć drzwiczki piekarnika;
- Wilgotną gąbką usunąć z wnętrza piekarnika duże lub gruboziarniste resztki jedzenia. Nie używać detergentów;
- Wyciągnąć wszystkie akcesoria i zestaw wysuwanych półek (o ile dostępne);
- Nie wkładać ścierek do naczyń.
- W piekarnikach z sondą do mięsa przed rozpoczęciem cyklu czyszczenia należy koniecznie zamknąć otwór za pomocą dostarczonej nakrętki. Otwór zamykać nakrętką zawsze wtedy, gdy sonda do mięsa nie jest używana.
- Podczas procesu czyszczenia pirolitycznego powierzchnie mogą nagrzewać się bardziej niż zwykle, dlatego należy dopilnować, by dzieci znajdowały się w bezpiecznej odległości.
- Jeśli nad piekarnikiem zamontowano płytę kuchenną, podczas pracy Pirolizera nie wolno używać płyty kuchennej. Zapobiegnie to jej przegrzaniu.

OSTRZEŻENIA dot. Heat Feel (beprzewodowa sonda temperatury)

OSTRZEŻENIA:

- Ten produkt jest przeznaczony wyłącznie do urządzeń z piekarnikiem. Należy go używać wyłącznie w sposób opisany w niniejszej instrukcji obsługi.
- **NIE DOTYKAĆ** czujnika Heat Feel **DŁONIĄ TUŻ PO GOTOWANIU**. Zawsze noś rękawice kuchenne, aby wyjąć czujnik Heat Feel z żywności po gotowaniu.
- Podczas gotowania należy **W PEŁNI WŁOŻYĆ** metalowy czujnik Heat Feel do potrawy, aż do jego **CZARNEJ** ceramicznej **KRAWĘDZI**.



- Nie wystawiaj metalowej części czujnika Heat Feel bezpośrednio na ciepło wytwarzane przez piekarnik. Nie wystawiaj metalowej części czujnika Heat Feel na działanie ciepła wytwarzanego przez urządzenie.
- Nie używaj czujnika Heat Feel w innym urządzeniu niż piekarnik do zabudowy.
- Nie używaj czujnika Heat Feel w kuchence mikrofalowej.
- Czujnik Heat Feel można czyścić i myć, ale nie należy zanurzać go na dłużej w wodzie.
- Ten produkt nie jest przeznaczony do użytku przez osoby w wieku 12 lat i młodsze.
- Dostawca nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek uszkodzenia czujnika Heat Feel spowodowane niewłaściwym użytkowaniem urządzenia.
- Wyczyść czujnik Heat Feel przed użyciem
- Sonda może pracować w tym zakresie temperatur: 10°C do maksymalnej temperatury wewnętrznej 100°C części metalowej. Część ceramiczna może osiągnąć 350°C.
- Jeśli temperatura czujnika Heat Feel przekroczy 100°C, gotowanie zostanie zatrzymane, a czujnik Heat Feel należy jak najszybciej wyjąć z piekarnika w rękawiczkach, aby uniknąć uszkodzenia sondy.

Ogólne instrukcje

Dziękujemy za wybranie jednego z naszych produktów. Aby efektywnie korzystać z piekarnika, należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję i zachować ją na wypadek, gdyby była potrzebna w przyszłości. Przed zainstalowaniem piekarnika należy spisać numer seryjny, aby w razie konieczności naprawy można go było przekazać personelowi działu obsługi klienta. Po wyjęciu piekarnika z opakowania należy sprawdzić, czy nie uległ uszkodzeniu w transporcie. W razie wątpliwości nie korzystaj z piekarnika i zwróć się o poradę do wykwalifikowanego technika.

Wszystkie materiały opakowaniowe (plastikowe torby, styropian, gwoździe) przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci. Piekarnik włączony po raz pierwszy może wydzielać się silny zapach dymu, który jest spowodowany klejem na płytach izolacyjnych otaczających grzałkę piekarnika. Jest to całkowicie normalne i, jeśli tak się stanie, przed włożeniem jedzenia do piekarnika należy poczekać, aż dym się rozproszy. Producent nie ponosi odpowiedzialności w przypadku nieprzestrzegania instrukcji zawartych w niniejszym dokumencie.

UWAGA: Funkcje piekarnika, właściwości i akcesoria wymienione w niniejszej instrukcji różnią się w zależności od zakupionego modelu.

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Piekarnik używać wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem, tzn. tylko do pieczenia żywności; wszelkie inne zastosowania, na przykład jako źródło ciepła, uważane są za niewłaściwe, a zatem niebezpieczne. Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody wynikające z niewłaściwego, nieprawidłowego lub nieuzasadnionego użytkowania.

Użytkowanie każdego urządzenia elektrycznego wiąże się z koniecznością przestrzegania pewnych zasadniczych reguł:

- Nie ciągnąć za kabel zasilający przy wyciąganiu produktu z gniazda;
- Nie dotykać urządzenia mokrymi lub wilgotnymi dłońmi bądź stopami;
- Generalnie nie zaleca się używania adapterów, wielu gniazd i przedłużaczy;
- W razie awarii i/lub nieprawidłowego działania wyłączyć urządzenie i nie manipulować przy nim.

Bezpieczeństwo elektryczne

NALEŻY ZADBAĆ, BY POŁĄCZENIA ELEKTRYCZNE WYKONYWAŁ ELEKTRYK LUB TECHNIK Z ODPOWIEDNIMI KWALIFIKACJAMI. Zasilanie, do którego podłączony jest piekarnik, musi być zgodne z przepisami obowiązującymi w kraju instalacji. Producent nie ponosi odpowiedzialności za wszelkie szkody spowodowane nieprzestrzeganiem niniejszej instrukcji. Piekarnik musi być podłączony do zasilania elektrycznego z uziemionym gniazdem ściennym lub rozłącznikiem z wieloma biegunami, w zależności od przepisów obowiązujących w kraju instalacji. Zasilanie elektryczne powinno być zabezpieczone odpowiednimi bezpiecznikami, a zastosowane kable muszą mieć przekrój poprzeczny, który zapewni prawidłowe zasilanie piekarnika.

PODŁĄCZENIE

Piekarnik jest dostarczany wraz z kablem zasilającym, który należy podłączyć do zasilania elektrycznego 220-240 VAC pomiędzy fazami lub pomiędzy fazą a biegunem neutralnym.

Przed podłączeniem piekarnika do zasilania należy sprawdzić:

- Napięcie zasilania wskazane na przyrządzie pomiarowym;
- Ustawienie rozłącznika.

Przewód uziemiający podłączony do zacisku uziemienia piekarnika musi być podłączony do zacisku uziemienia zasilania.

OSTRZEŻENIE

Przed podłączeniem piekarnika do źródła zasilania należy poprosić wykwalifikowanego elektryka, aby sprawdził ciągłość zacisku uziemienia zasilania. Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek wypadki lub inne problemy spowodowane niepodłączeniem piekarnika do zacisku uziemienia bądź uszkodzonym uziemieniem.

UWAGA: Piekarnik może wymagać prac konserwacyjnych, dlatego zaleca się udostępnienie innego gniazda ściennego, tak aby można było go podłączyć, jeśli zostanie wyjęty z miejsca, w którym go zainstalowano. Kabel zasilający może wymieniać wyłącznie serwisant lub technik z równoważnymi kwalifikacjami.

Zalecenia

Po każdorazowym użyciu piekarnika minimalne czyszczenie pomoże utrzymać piekarnik w idealnej czystości.

Nie wykladać ścian piekarnika folią aluminiową ani jednorazowym zabezpieczeniem dostępnym w sklepach. Folia aluminiowa lub jakiegokolwiek inne zabezpieczenie w bezpośrednim kontakcie z gorącą emalią stwarzają ryzyko stopienia i pogorszenia stanu emalii wewnątrz piekarnika.

Aby zapobiec nadmiernemu zabrudzeniu piekarnika i w efekcie powstaniu silnego zapachu dymu, zalecamy nie używać piekarnika w bardzo wysokiej temperaturze. Lepiej jest wydłużyć czas pieczenia i nieco obniżyć temperaturę. Oprócz akcesoriów dostarczanych wraz z piekarnikiem zalecamy stosowanie wyłącznie naczyń i form do pieczenia odpornych na bardzo wysokie temperatury.

Instalacja

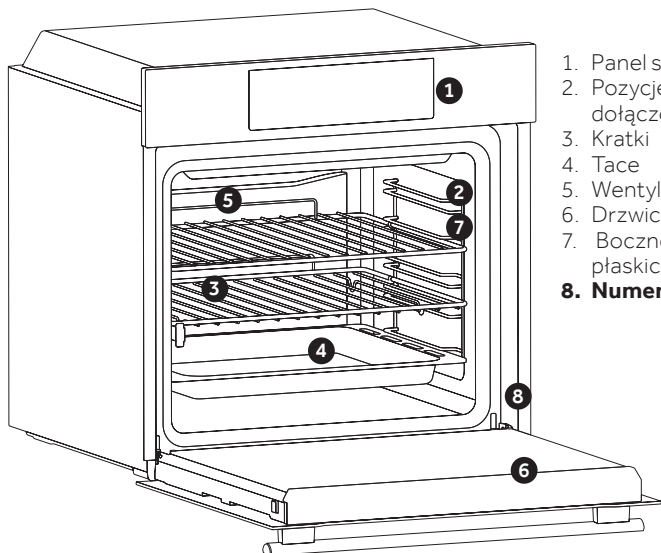
Producenci nie są zobowiązani do wykonania tego zadania. Jeśli usunięcie usterek wynikających z nieprawidłowego montażu wymaga skorzystania z pomocy producenta, pomoc ta nie jest objęta gwarancją. Należy przestrzegać instrukcji dotyczących instalacji przeznaczonych dla wykwalifikowanych specjalistów. Nieprawidłowa instalacja może spowodować obrażenia lub urazy u ludzi, zwierząt bądź uszkodzenie mienia. Producent nie może być pociągnięty do odpowiedzialności za takie szkody lub obrażenia.

Piekarnik można umieścić wysoko w słupku lub pod blatem roboczym. Przed montażem zapewnić dobrą wentylację w przestrzeni piekarnika, aby umożliwić właściwą cyrkulację świeżego powietrza potrzebnego do chłodzenia i ochrony części wewnętrznych. Otwory podane na ostatniej stronie wykonać zgodnie z typem okucia.

Użycie po raz pierwszy

CZYSZCZENIE WSTĘPNE: Wyczyść piekarnik przed pierwszym użyciem. Przetrzeć zewnętrznie piekarnika wilgotną, miękką szmatką. Umyć wszystkie akcesoria i wytrzeć wewnątrz piekarnika płynem do mycia naczyń wymieszanym z gorącą wodą. Nastawić pusty piekarnik na maksymalną temperaturę i pozostawić włączony na około 1 godzinę, co pozwoli na usunięcie wszelkich utrzymujących się zapachów nowości.

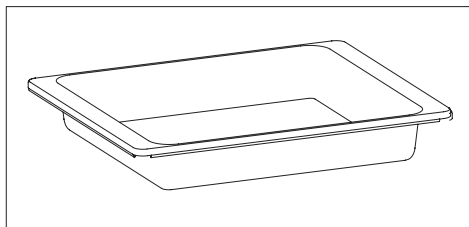
Opis produktu



1. Panel sterowania
2. Pozycje półek (boczna kratka, jeśli jest dołączona)
3. Kratki
4. Tace
5. Wentylator (jeśli występuje)
6. Drzwiczki piekarnika
7. Boczne siatki (jeśli występują; tylko dla płaskich komór)
- 8. Numer seryjny**

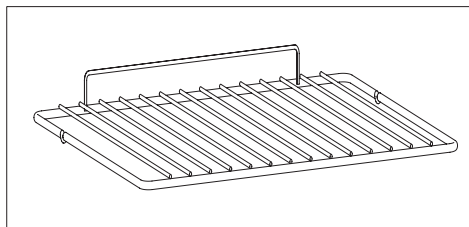
AKCESORIA

Taca ociekowa



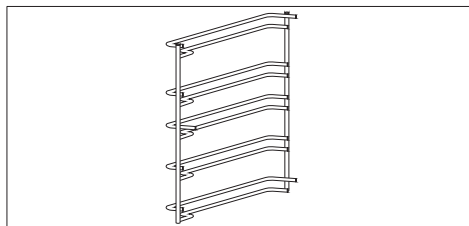
Zbiera resztki, które ociekają podczas pieczenia potraw na grillu

Kratka metalowa



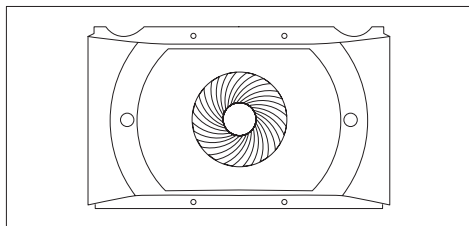
Podtrzymuje blachy i tacki do pieczenia.

Boczne siatki (tylko jeśli występują)



Umieszczone po obu stronach komory piekarnika, podtrzymują metalowe grille i ociekacze.

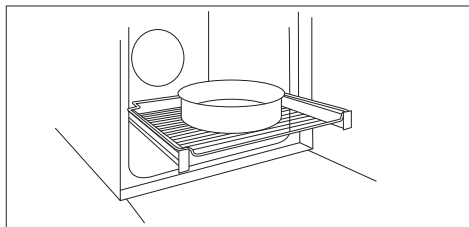
Panel szefa kuchni (tylko jeśli występuje)



Przenośnik powietrza, który zwiększa cyrkulację powietrza wewnątrz piekarnika.

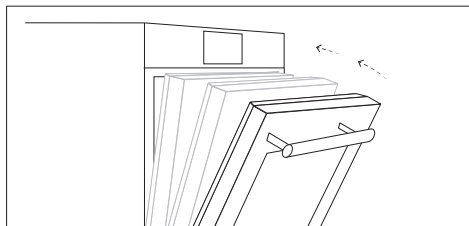
Pozwala to na zwiększenie wydajności gotowania, bardziej równomierne pieczenie potraw w każdej temperaturze, skrócenie czasu pieczenia i wreszcie równomierne rozłożenie temperatury wewnątrz piekarnika.

Prowadnice teleskopowe (jeśli występują)



Dwie prowadnice, które ułatwiają kontrolę stanu pieczenia, ponieważ umożliwiają łatwe wyciąganie i przesuwanie tac i siatek wewnątrz komory piekarnika.

Softclose (tylko jeśli występuje)



Zawiasy, które zapewniają automatyczny, miękki i płynny ruch podczas zamykania drzwiczek piekarnika.

Czujnik Heat Feel (tylko jeśli jest dostępny)

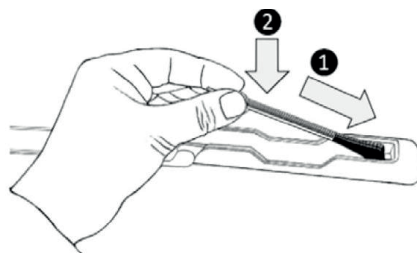


Mierzy temperaturę wewnętrzną potrawy podczas pieczenia. Włóż do otworu w górnej części komory. Należy włożyć, gdy piekarnik jest chłodny.

CZUJNIK HEAT FEEL

• Przed użyciem sprawdź stan naładowania czujnika Heat Feel:

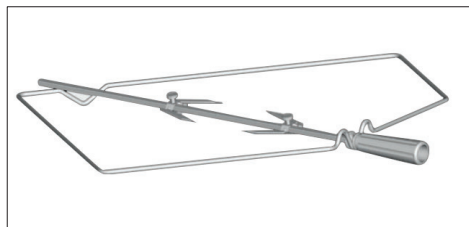
1. Umieść czujnik Heat Feel w ładowarce i zamknij pokrywę.
2. Podłącz ładowarkę do źródła zasilania USB, takiego jak adapter USB lub gniazdo USB komputera/notebooka za pomocą kabla USB. Ładowarka może nie działać prawidłowo z powerbankiem ze względu na funkcję automatycznego wyłączenia.
3. Dioda ładowarki włączy się i będzie migać podczas ładowania. Wyłączy się, gdy czujnik Heat Feel zostanie w pełni naładowany.



- Sprawdź, czy Bluetooth piekarnika jest włączony.
- Upewnij się, że czujnik Heat Feel znajduje się w zasięgu monitorowania. W przypadku dużej odległości czujnik Heat Feel nie może zostać wykryty przez piekarnik.

Jeśli czujnik Heat Feel jest przykryty materiałem izolacyjnym nie komunikuje się z piekarnikiem. Jeśli sonda zostanie odłączona podczas standardowego gotowania z użyciem sondy (rozładowana bateria, wyłączony Bluetooth itp.), proces gotowania zostanie przerwany po krótkiej przerwie. Podczas gotowania z użyciem przepisu i sondy proces gotowania będzie kontynuowany przez pozostały zaplanowany czas, jeśli urządzenie zostanie odłączone.

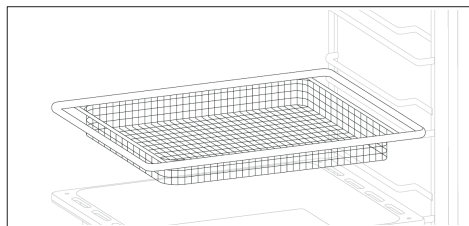
Rożen (tylko jeśli jest dostępny)



Do pieczenia na rożnie nie jest wymagane wstępne nagrzewanie. Pieczenie przy zamkniętych drzwiach. Zużycie energii jest o 90-95% mniejsze niż w tradycyjnym systemie.

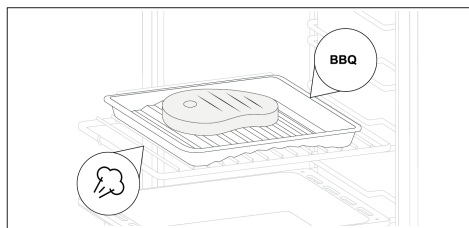
- Odkręć haki
 - Włóż mięso na rożen
 - Zabezpiecz mięso haczykami
 - Dokręć śruby
 - Włóż trzpień do otworu, w którym znajduje się silnik.
- Zdejmij uchwyt i użyj go pod koniec pieczenia, aby uniknąć oparzeń podczas wyjmowania potrawy z piekarnika

Air Fry (tylko jeśli jest dostępny)

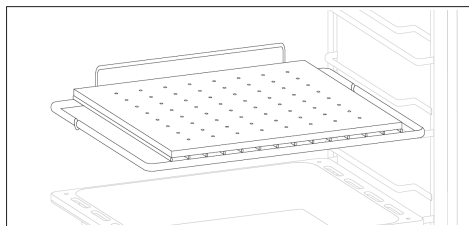


Smart Tray Steam / Smart Tray BBQ

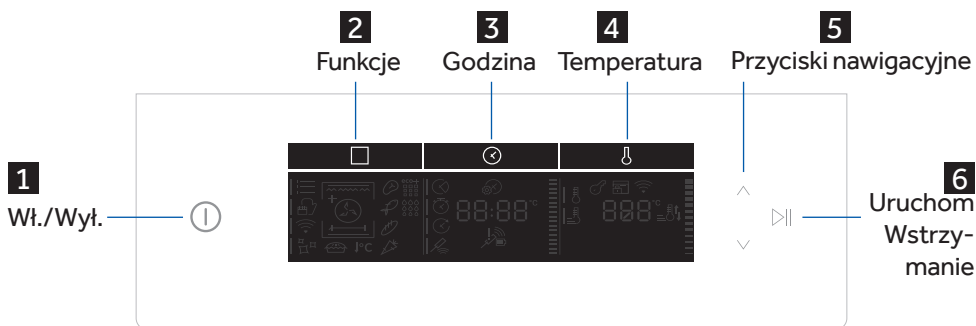
(tylko jeśli jest dostępny)



Pizza with the stone (tylko jeśli jest dostępny)



Panel sterowania



Szczegółowe informacje na temat obszarów wyświetlania znajdują się na następujących stronach

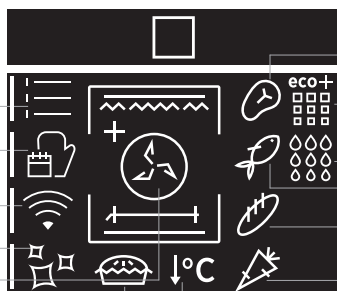
	Symbol	Funkcja	Opis
1		Wł./Wył.	Włączanie i wyłączanie piekarnika. Przy pierwszym włączeniu piekarnika należy ustawić godzinę, używając przycisków nawigacyjnych (5) do wyboru godzin i minut oraz przycisku Czas (3) do potwierdzenia.
2		Funkcje	Dostęp do funkcji ręcznych (a) i kategorii gotowania potraw (b), funkcji Tailor bake (a2) i Gentle cooking (a3), menu Wi-Fi (e) i opcji czyszczenia (które różnią się w zależności od modelu). Aby zapisać ulubioną funkcję i wyświetlić ją jako pierwszą po włączeniu piekarnika, przytrzymaj przycisk (2) przez 5 sekund
3		Godzina	Dostęp do ustawień czasu gotowania (e), minutnika kuchennego (f) i opóźnienia startu (g). Opóźnienie uruchomienia i zakończenie gotowania można ustawić dopiero po wprowadzeniu czasu gotowania. Kiedy piekarnik jest w trybie czuwania, naciśnij normalnie Czas (3), aby włączyć minutnik; przytrzymaj go przez 3 sekundy, aby ustawić godzinę (i).
4		Temperatura	Dostęp do ustawień temperatury (r), wstępnego nagrzewania (j) i szybkiego wstępnego nagrzewania (k). Aby włączyć/wyłączyć blokadę ekranu (m) przytrzymaj klawisz (4) przez 5 sekund. Podczas pirolizy drzwi piekarnika zostaną automatycznie zablokowane i zostanie wyświetlony komunikat (d4). W przypadku wielu funkcji ręcznych dostępne jest automatyczne szybkie nagrzewanie (p2).
5		Przyciski nawigacyjne	Przyciski nawigacyjne do ustawiania funkcji i parametrów.
6		Start Wstrzymanie	Rozpocznij/wstrzymaj gotowanie lub potwierdź funkcje.

Wyświetlacz

Wyświetlacz jest podzielony na trzy obszary, do których dostęp uzyskuje się przez naciśnięcie klawiszy (2), (3) oraz (4). Tymi samymi klawiszami można wybrać podmenu (sygnalizowane wskaźnikiem), przyciskami nawigacyjnymi ustawić funkcje i parametry.

OBSZAR FUNKCJI

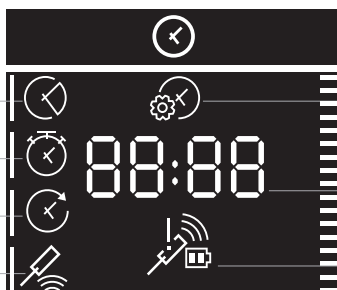
- a. Funkcje ręczne
- b. Kategorie gotowania żywności
- c. WiFi
- d. Funkcje czyszczenia
 - a1. Symbole funkcyjne
 - a2. Master bake



- b1. Mięso
- d2. Eko Pyroliza
- d3. Pyroliza +
- d1. Hydroeasyclean
- b2. Ryby
- b3. Wypieki
- b4. Warzywa
- a3. Gentle cooking

OBSZAR CZASU

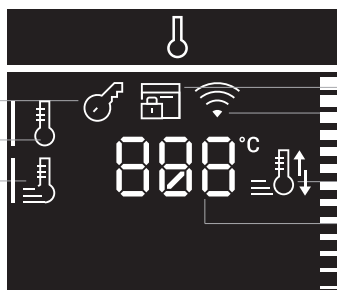
- e. Czas trwania
- f. Minutnik
- g. Opóźnione uruchomienie
- h. Czujnik Heat Feel



- i. Ustaw porę dnia
- Wartość czasu**
Wskaźnik czasu
- h1. Informacja zwrotna czujnika Heat Feel (stan baterii i sygnału)

OBSZAR TEMPERATURY

- m. Blokada klucza
- j. Rozgrzewanie
- k. Szybkie rozgrzewanie



- d4. Blokada drzwi
- c1. Informacja dot. Wi-Fi
- l. Informacja na temat rozgrzewania i studzenia
- Wartość temperatury**
Wskaźnik temperatury

Przegląd menu





MENU GŁÓWNE - OBSZAR FUNKCJI **2**

	Symbol	Funkcja	Opis
a		Funkcje ręczne	Funkcja ta pozwala na wybór funkcji pieczenia, temperatury i czasu trwania.
b		Kategorie żywności	W tym menu możesz uzyskać dostęp do 4 kategorii gotowania potraw już zintegrowanych z piekarnikiem, aby gotować na parze.
c		WiFi	W tym trybie można podłączyć piekarnik do sieci i zarejestrować go za pomocą aplikacji hOn.
d		Funkcje czyszczenia	Ta funkcja pozwala wybrać system czyszczenia dostępny dla Twojego piekarnika.

MENU GŁÓWNE - OBSZAR CZASU **3**











	Symbol	Funkcja	Opis
e		Czas trwania	Naciśnij aby ustawić czas gotowania, użyj klawiszy do ustawienia czasu.
f		Minutnik	Naciśnij dwukrotnie aby ustawić minutnik kuchenny, użyj klawisz do ustawienia czasu.
g		Opóźnione uruchomienie	Naciśnij trzy razy aby ustawić opóźnienie startu, użyj klawiszy do ustawienia czasu.
h		Czujnik Heat Feel	Naciśnij cztery razy aby aktywować gotowanie z sondą, patrz strona 20, aby sprawdzić, jak to działa.
i		Ustaw porę dnia	Gdy piekarnik jest w trybie gotowości, naciśnij i przytrzymaj przez 3 sekundy .

MENU GŁÓWNE - OBSZAR TEMPERATURY **4**

	Symbol	Funkcja	Opis
j		Rozgrzewanie	Press  to set the preheating temperature, use the \wedge \vee keys to regulate the value.
k		Szybkie rozgrzewanie	Press twice  to set the fast temperature.

Funkcje ręczne (a1)















TRYBY PIECZENIA *

Symbol	Opis	Propozycje
	Statyczny *** 150-200°C **  2. /3. poziom	IDEALNE DO: ciast, pieczywa, herbatników, quiche na jednym poziomie przy użyciu grzania górnego i dolnego. Może być używany z czujnikiem Heat Feel. Dostępna opcja szybkiego podgrzewania.
	Termoobieg 180-200°C **  2. /3. poziom	IDEALNE DO: pieczeni, zapiekanek, warzyw i placków z wilgotnym nadzieniem na jednym poziomie. Idealny do gotowania potraw z dużą zawartością wody. Może być używany z czujnikiem Heat Feel. Dostępna opcja szybkiego podgrzewania.
	Wielopoziomowo 150-230°C **  3. dla jednego poziomu 1 o. + 3 o. dla podwójnego poziomu	IDEALNE DO: ciast, herbatników i pizzy na jednym lub kilku poziomach. Idealny do gotowania różnych potraw. Może być używany z czujnikiem Heat Feel. Dostępna opcja szybkiego podgrzewania.
	Grill L3 (moc) **  5. poziom dla cienkich potraw 3./4. poziom dla gęstych potraw	IDEALNE DO: zapiekanek, mięsa z grilla, ryb, warzyw. Funkcja ta umożliwia wykorzystanie tylko górnej grzałki oraz regulację poziomu grilla. Używać przy zamkniętych drzwiczkach. Białe mięso należy umieścić w pewnej odległości od grilla. Czerwone mięso i filety rybne można położyć na półce z tacą ociekową pod spodem. Rozgrzewać piekarnik przez 5 minut. W razie potrzeby obróć potrawę po dwóch trzecich czasu gotowania.
	Grill + Termoobieg 200°C **  2./3./4. poziom	IDEALNE DO: całych kawałków mięsa (pieczeni). Używana jest górna grzałka z termoobiegiem do cyrkulacji powietrza wewnątrz piekarnika. Używać przy zamkniętych drzwiczkach. Wsunąć tacę ociekową pod półkę, aby zgromadzić soki. Obrócić potrawę w połowie czasu pieczenia. Rozgrzewanie jest konieczne w przypadku mięsa czerwonego, ale nie w przypadku mięsa białego.

* Zależy od modelu piekarnika.

** Idealna temperatura zalecanej potrawy.

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




Symbol	Opis	Propozycje
	Grzanie dolne 160-180°C **  1./2. poziom	IDEALNE DO: kremu karmelowego, puddingów i bema ru na jednym poziomie. Funkcji tej można również użyć do wykończenia. Może być używany z czujnikiem Heat Feel. Dostępna opcja szybkiego podgrzewania.
	Bottom heating + Fan 170-210°C **  1. i 2. poziom	IDEALNE DO: pizzy, słonych ciast, tart oraz potraw z płynnymi dodatkami na jednym poziomie. Może być używany z czujnikiem Heat Feel. Dostępna opcja szybkiego podgrzewania.
	Superg grill L3 (moc) **  4. i 5. poziom	IDEALNE DO: dużych ilości kiełbas, steków i pieczywa tostowego. Cały obszar pod grzałką grilla staje się gorący. Używać przy zamkniętych drzwiczkach. W razie potrzeby obróć potrawę po dwóch trzecich czasu gotowania.
	Soft + 150-200°C  2./3. poziom	IDEALNE DO: ciast i pieczywa na jednym poziomie.
	Grill+Turnspit  L3 moc	IDEALNE DO PIECZENIA takich potraw, jak piersi z kurczaka, przepiórki lub filety rybne z obu stron jednocześnie. Używać przy zamkniętych drzwiczkach. Umieścić blachę do pieczenia pod pturawą na poziomie 1, aby zbierać soki.
	Grill + Termoobieg + Rożen 200°C 	IDEALNE DO PIECZENIA takich potraw jak duży kurczak lub indyk z obu stron jednocześnie. Używać przy zamkniętych drzwiczkach. Umieścić blachę do pieczenia pod poturawą na poziomie 1, aby zbierać soki.
	Statyczny+ Rożen 200-240°C 	IDEALNY DLA: Pieczeni wołowej lub wieprzowej. Umieścić blachę do pieczenia pod poturawą na poziomie 1, aby zbierać soki.
Air Fry	Air Fry, Grill + Termoobieg 240°C	Ta funkcja jest idealna do pieczenia za pomocą powietrza i w połączeniu z akcesorium zapewnia równomierne i trójwymiarowe dotarcie gorącego powietrza do produktu, co pozwala uzyskać bardziej chrupiący efekt końcowy. Wsuń płytką tackę pod półkę, aby zbierać soki/panierkę/... Usuń akcesorium podczas cyklu pirolizy.
Smart Tray Steam	PAROWY statyczny 160°C	Akcesorium umożliwia prawidłową cyrkulację wilgoci powstającej podczas gotowania, utrzymując wysoką wilgotność żywności, a otwory ułatwiają cyrkulację ciepła i pary. Idealny do gotowania na parze warzyw, ryb,... Włóż akcesorium do tacy 35 mm po wkleślej stronie i wlej wodę do tacy. Usuń akcesorium podczas cyklu pirolizy.
Smart Tray BBQ	Grill Termoobieg + Fan 230°C	Idealne do grillowania w wysokiej temperaturze (220°), akcesorium umożliwia doskonały rezultat grillowania z niewielką ilością dymu dzięki odprowadzaniu tłuszczu z dna tacy. Włóż akcesorium do tacy 35 mm wypukłą stroną i wlej wodę do tacy. Usuń akcesorium podczas cyklu pirolizy.
Pizza with the stone	Termoobieg + Fan, 240°C, L4	Idealny do pieczenia pizzy o najwyższej jakości; dzięki zdolności do utrzymywania ciepła i delikatnego dostarczania ciepła możliwe jest pieczenie kilku pizz po kolei. Umieścić kamień do pizzy w zimnym piekarniku na ruszcie. Przed pieczeniem pizzy odczekaj co najmniej 30 minut, aż kamień się rozgrzeje. Dopraw pizzę i połóż ją na kamieniu. Patrz akapit dotyczący użytkowania i pielęgnacji, aby uzyskać instrukcje dotyczące czyszczenia i konserwacji. Proszę usunąć kamień podczas cyklu pirolizy i łopatkę podczas całego cyklu gotowania.

* Zależy od modelu piekarnika.

** Idealna temperatura zalecanej potrawy.

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

FUNKCJE SPECJALNE *

	Symbol	Opis	Propozycje
a2		Master bake *** 180-200°C **  2° poziom	Idealnie nadaje się do tego, aby potrawy były miękkie w środku i chrupiące na zewnątrz. Zapewnia zdrowy sposób pieczenia, funkcja ta zmniejsza ilość wykorzystywanego tłuszczu lub oleju. Połączenie grzałek z pulsacyjnym cyklem powietrza zapewnia równomierny efekt pieczenia.
a3		Gentle cooking	Dzięki tej funkcji żywność pozostaje delikatna i soczysta; dzięki niższej temperaturze brązowienie powierzchni jest zminimalizowane. Ta funkcja jest idealna do pieczenia mięsnych i całych ryb. Aby uzyskać optymalne wyniki, użyj czujnika Heat Feel (jeśli jest dostępny).

FOOD COOKING CATEGORIES

	Symbol	Opis	Rozgrzewanie	Pozycja gotowania	Temperatury Heat Feel (°C)	Opis
b1		Mięso	Y	2-3	58-62-65°C dla wołowiny	Do pieczenia i kawałków wołowiny, cielęciny i wieprzowiny.
b2		Ryby	Y	2-3	65°C	Do całych ryb i filetów.
b3		Wypieki	Y	1-2	95° do zapiekanego chleba i makaronu	Do chleba, lasagne i ciastek.
b4		Warzywa	Y	3-4	70°C	Do pieczonych warzyw i ziemniaków.

Doskonałe rezultaty gotowania gwarantowane dzięki wstępnie ustawionym parametrom według kategorii. Domyślne wartości czasu i temperatury odnoszą się do ilości na 4 porcje.

Skorzystaj z poniższej tabeli, aby prawidłowo ustawić czas gotowania; użyj czujnika Heat Feel, aby uzyskać najlepsze rezultaty.



* Zależy od modelu piekarnika.

** Idealna temperatura zalecanej potrawy.

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

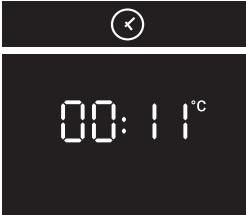
Kategoria żywności	Wielkość porcji/gramy (pogrubiona czcionka, ustawienie domyślne)	Czas gotowania (min)**** po podgrzaniu
Mięso	4/800 ; 6/1200; 8/1600	40 ; 43; 45
Ryby	4/600 ; 6/900; 8/1200	29 ; 30; 32
Wypieki	4/600 ; 6/900; 8/1000	42 ; 50; 56
Warzywa	4/800 ; 6/1200; 8/1600	42 ; 44; 48

FUNKCJE DODATKOWE

	Symbol	Opis	Propozycje
m		Blokada klucza	Funkcja ta umożliwia zablokowanie ekranu w celu uniemożliwienia niepożądanego użycia przez osoby nieletnie. Naciśnij i przytrzymaj przycisk Temperatura (4) przez 5 sekund, aby włączyć blokadę ekranu. Zrób to samo, aby go dezaktywować.
		Ulubiona funkcja	Aby zapisać ulubioną funkcję i wyświetlić ją jako pierwszą po włączeniu piekarnika, przytrzymaj przycisk (2) przez 5 sekund.

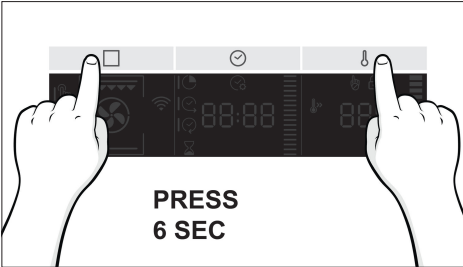
Tryb demonstracyjny

WŁ. / WYŁ.



STAND-BY

▶

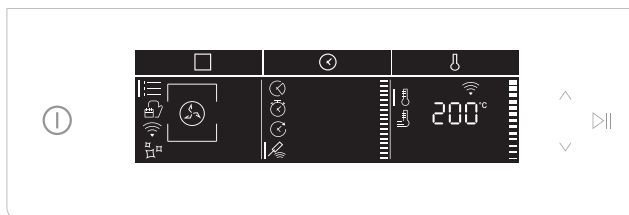


**PRESS
6 SEC**

Rejestracja czujnika Heat Feel

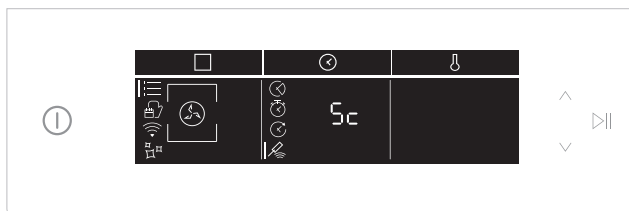
Krok 1

- Dotknij ikonę □ aby wybrać funkcję, a następnie dotknij ⌚ aby wybrać czujnik Heat Feel.



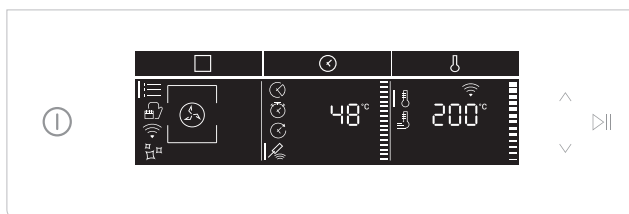
Krok 2

- Po chwili piekarnik rozpozna kod sondy. Dotknij ikonę ▶️ aby ustawić temperaturę docelową.



Krok 3

- Dotknij ∨, ustaw żadaną temperaturę docelową i dotknij ▶️.



Wskazówki dotyczące gotowania - Czujnik Heat Feel

Czujnika Heat Feel można używać z funkcjami ręcznymi (statyczny, termoobieg, grill, supergrill, grill + termoobieg, grzanie dolne i grzanie dolne + termoobieg) oraz z KATEGORIAMI GOTOWANIA ŻYWNOŚCI.

Czujnik Heat Feel ma jeden punkt pomiarowy, włóż go całkowicie do potrawy, tak aby metalowa końcówka znajdowała się na środku potrawy.

Punkt ten powinien znajdować się jak najbliżej najgrubszej (najzimniejszej) części potrawy, aby prawidłowo monitorować proces gotowania.

Dzięki bezprzewodowej konstrukcji czujnik Heat Feel może służyć również do monitorowania żywności zmieniającej objętość podczas gotowania (np. chleba).

MIĘSO/PIECZENIE/STEKI: włożyć sondę ukośnie w najgrubszą część. W przypadku potraw o cylindrycznym kształcie (np. pieczeń wołowa) umieść końcówkę jak najbliżej środka geometrycznego.

Sugerowane temperatury:

- 45°C dla rostbefu (następnie zawinąć w folię i odstawić na 15-20 minut przed podaniem)
- 55 - 60 - 65°C dla innych pieczonych mięs



DRÓB: Włóż czujnik Heat Feel w najgrubszą część piersi. Sugerowana temperatura wewnętrzna dla drobiu to 83-85°C

RYBY (CAŁE/STEKI): włożyć sondę ukośnie w najgrubszą część. Sugerowana temperatura: 65°C

CHLEB/ZAPIEKANKI: włóż czujnik Heat Feel blisko geometrycznego środka potrawy. Sugerowana temperatura: 90°C

Łączność

PARAMETRY SIECI BEZPRZEWODOWEJ

Technologia	Wi-Fi	Bluetooth
Standard	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Pasma(-a) częstotliwości [MHz]	2401-2483	2402-2480
Moc maksymalna [mW]	100	10

Model czujnika temperatury Heat Feel Et180:

Technology	Bluetooth
Standard	Bluetooth v4.0 BLE
Pasma(-a) częstotliwości [MHz]	2400-2480
Moc maksymalna [mW]	2.5 – (4dBm)

INFORMACJE O PRODUKCIE DOT. URZĄDZEŃ SIECIOWYCH

- Pobór mocy piekarnika w trybie czuwania w sieci, jeśli wszystkie przewodowe porty sieciowe są podłączone i włączone są wszystkie porty sieci bezprzewodowej: 2,0 W

Sposób aktywowania portu sieci bezprzewodowej:

- Jeśli piekarnik nie jest zarejestrowany, postępuj zgodnie z instrukcjami rejestracji, aby włączyć WiFi.
- Jeśli piekarnik jest zarejestrowany, w menu WiFi wybierz WiFi i ustaw na On lub hOn.

Sposób dezaktywowania portu sieci bezprzewodowej:

- Jeśli piekarnik nie jest zarejestrowany, moduł WiFi jest włączony przez pierwsze 30 minut po aktywacji piekarnika, aby go wyłączyć, odczekaj 30 minut lub przed 30 minutami w menu WiFi, wyłącz wifi.
- Jeśli piekarnik jest zarejestrowany, w menu WiFi wybierz WiFi i ustaw na Off.

Szybkie parowanie

Przy pierwszym włączeniu produktu sieć WiFi jest aktywna już od 30 minut i można kontynuować rejestrację na stronie 23.

Jeśli piekarnik nie zostanie zarejestrowany w ciągu 30 minut, WiFi wyłączy się. Dzieje się tak za każdym razem, gdy włączasz piekarnik, dopóki go nie zarejestrujesz.

Aby uniknąć włączenia WiFi, wyłącz WiFi w menu WiFi w ciągu 30 minut od włączenia piekarnika.

Aby zarejestrować piekarnik po 30 minutach, postępuj zgodnie z instrukcjami na stronie 24.

Rejestracja piekarnika w aplikacji

NA SMARTFONIE

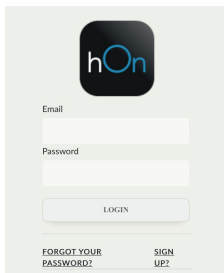
Krok 1

- Pobierz aplikację hOn



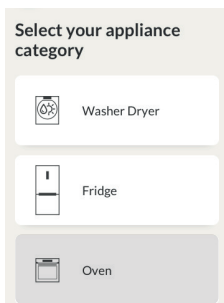
Krok 2

- Zaloguj lub zarejestruj się.



Krok 3

- Dodaj nowe urządzenie

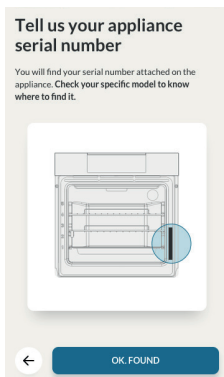


Krok 4

- Zeskanuj kod QR lub wprowadź numer seryjny




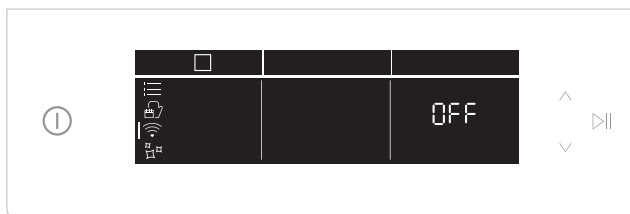
Wpisz tutaj swój numer seryjny do wykorzystania w przyszłości.





NA URZĄDZENIU

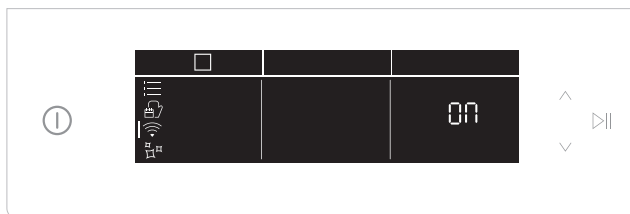
Krok 5

- Stuknij ikonę, aby wybrać tryb WiFi i stuknij 



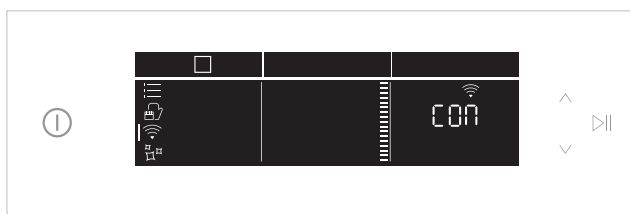
Krok 6

- Stuknij  i wybierz On lub hOn. (zobacz różnice na stronie 23) i stuknij start 



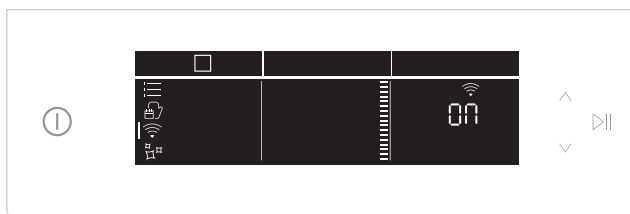
Krok 7

- Po chwili zacznie się przewijać tekst Połącz. Kontynuuj proces parowania za pomocą aplikacji.



Krok 8

- Po zakończeniu parowania stan piekarnika automatycznie przełączy WiFi na "ON" lub hOn, zgodnie z Twoim wyborem.



Utracono połączenie routera

Podczas gotowania - miga ikona WiFi



W menu WiFi - migają cyfry



UWAGA:

- Upewnij się, że posiadasz domową sieć WiFi minimum 2,4 GHz.
- Przygotuj hasło i nazwę domowej sieci Wi-Fi. Będziesz ich potrzebować później.
- Upewnij się, że urządzenie znajduje się w miejscu, w którym znajduje się doskonały sygnał domowej sieci Wi-Fi.
- Stań w pobliżu urządzenia.

WiFi ON

Stan pieca można monitorować tylko za pomocą aplikacji.



WiFi hOn

Piekarnik może być używany wyłącznie przez aplikację.



WiFi OFF

Piekarnik nie jest podłączony, ale nadal jest zarejestrowany z zapisanymi danymi uwierzytelniającymi sieć..



WiFi Reset

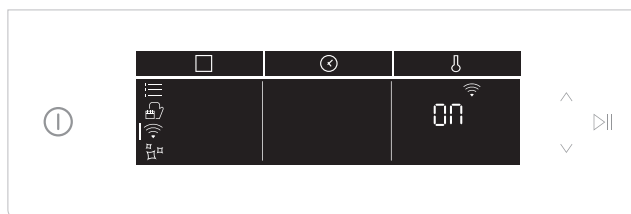
Połączenie zostanie zresetowane i możliwa jest nowa rejestracja.



Tryb zdalnego sterowania

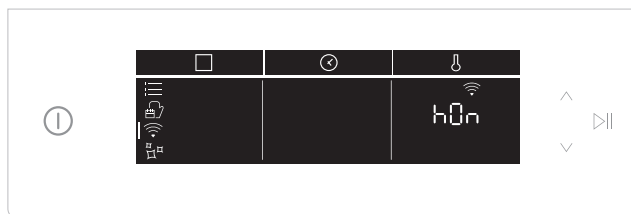
Krok 1

- Dotknij ikonę □ aby wybrać tryb WiFi i stuknij ▷ "On" zacznie migać.



Krok 2

- Dotknij ikonę ∨ aby wybrać tryb "hOn" i dotknij ▷ aby aktywować zdalne sterowanie.
- Naciśnij □ "przycisk funkcyjny", aby wyjść z trybu "hOn"



Niniejszym Candy Hoover Group Srl oświadcza, że sprzęt radiowy jest zgodny z Dyrektywą 2014/53/UE oraz z odpowiednimi wymogami ustawowymi (dla rynku UKCA). Pełny tekst deklaracji zgodności dostępny jest na stronie internetowej pod następującym adresem:
www.candy-group.com

Ogólne uwagi dotyczące czyszczenia

Regularnie czyszcząc urządzenie, można wydłużyć cykl jego życia. Przed przystąpieniem do ręcznego czyszczenia odczekać, aż piekarnik ostygnie. Do czyszczenia nie wolno używać żrących detergentów, wełny stalowej ani ostrych przedmiotów, aby nie uszkodzić nieodwracalnie emaliowanych części. Używać wyłącznie wody, mydła lub detergentów na bazie środków wybielających (amoniak).

ELEMENTY SZKLANE

Po każdym użyciu piekarnika zaleca się czyszczenie szyby, używając chłonnego ręcznika kuchennego. W celu usunięcia bardziej uporczywych plam, można użyć nasączonej detergentem gąbki, dobrze wykręconej, a następnie spłukać wodą.

USZCZELKA SZYBY PIEKARNIKA

W przypadku zabrudzenia uszczelkę można

oczyścić lekko wilgotną gąbką.

AKCESORIA

Aksesoria czyścić mokrą, namydloną gąbką, po czym wypłukać i wysuszyć. Unikać stosowania żrących detergentów.

WANIENKA OCIEKOWA

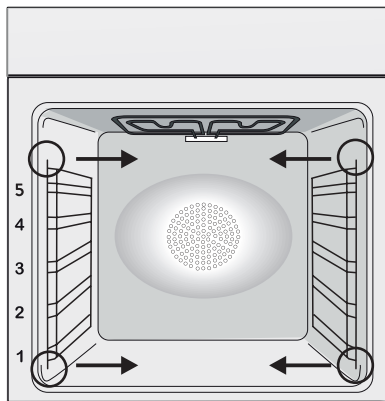
Po użyciu grilla wyjąć formę z piekarnika. Wlać gorący tłuszcz do pojemnika i umyć formę do pieczenia w gorącej wodzie, używając gąbki i płynu do mycia naczyń.

Jeśli pozostaną resztki tłuszczu, zanurzyć formę w wodzie z detergentem. Można też umyć formę w zmywarce do naczyń lub użyć dostępnego na rynku detergentu do piekarników. Nigdy nie wkładać brudnej formy do pieczenia z powrotem do piekarnika.

Konserwacja

DEMONTAŻ I CZYSZCZENIE STELAŻY BOCZNYCH

1. Wyjąć ruszty, pociągając je w kierunku strzałek (patrz poniżej)
2. Aby wyczyścić ruszty, włóż je do zmywarki lub użyj wilgotnej gąbki, upewniając się, że zostały później wysuszone.
3. Po procesie czyszczenia zamontuj ruszty w odwrotnej kolejności."



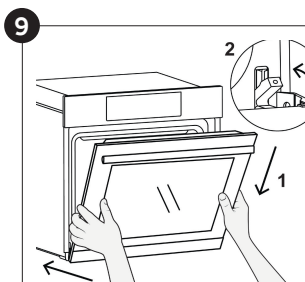
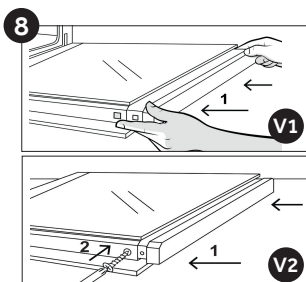
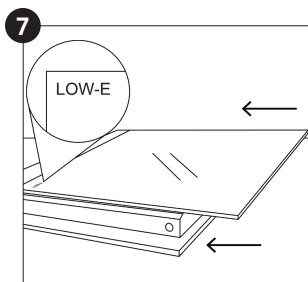
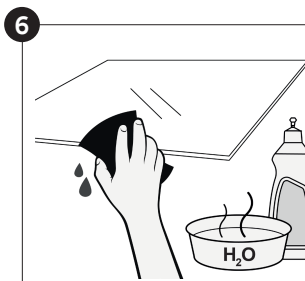
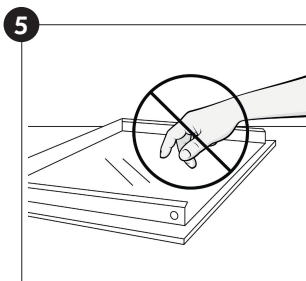
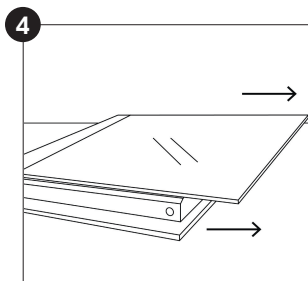
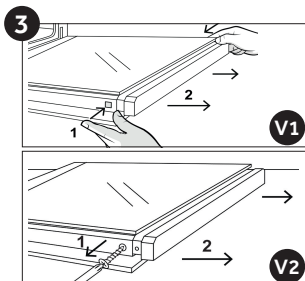
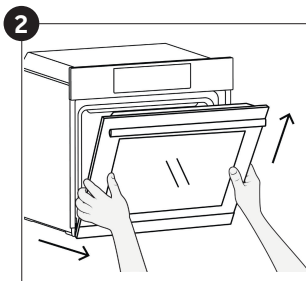
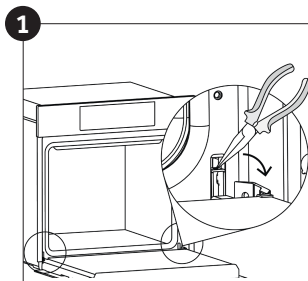
WYMIANA ŻARÓWKI

1. Odłączyć piekarnik od zasilania sieciowego.
2. Odkręcić szklaną osłonę, wykręcić żarówkę i wymienić ją na nową żarówkę tego samego typu.
3. Po wymianie uszkodzonej żarówki z powrotem nałożyć szklaną osłonę.




Ten produkt zawiera jedno lub więcej źródeł światła o klasie efektywności energetycznej G (Lampa) /F (10 Led).

ZDEJMOWANIE I CZYSZCZENIE SZKLANYCH DRZWICZEK

1. Otwórz drzwi pod kątem 90° i pociągnij zaczepy mocujące zawiasy na zewnątrz piekarnika.
 2. Ustaw drzwi pod kątem 45°, a następnie pociągnij drzwi jednocześnie do przodu i do góry, aby je zwolnić. Zdejmij drzwiczki piekarnika i umieść je na miękkiej powierzchni (np. na kawałku tkaniny) z uchwytem skierowanym w dół.
 3. **V1.** Naciśnij jednocześnie dwa przyciski po lewej i prawej stronie i pociągnij górną pokrywę drzwi do siebie, aby ją zdjąć. **V2.** Odkręć dwie śruby po lewej i prawej stronie i pociągnij górną pokrywę drzwi do siebie, aby ją zdjąć.
 4. Ostrożnie wyjmij szybę z piekarnika, trzymając ją mocno dwiema rękami i kładąc na miękkiej, płaskiej powierzchni.
 5. Jeśli pomiędzy nimi znajdują się szklane panele, usuń je i połóż na miękkiej powierzchni.
- UWAGA: zewnętrzna tafla szkła nie jest zdejmowana
6. Szybę należy czyścić miękką szmatką przy użyciu odpowiedniego środka czyszczącego.
 7. Po oczyszczeniu zmontuj części w kolejności odwrotnej do demontażu. Na wszystkich szybach oznaczenie "Low-E" musi być prawidłowo czytelne i umieszczone po lewej stronie drzwi, w pobliżu lewego zawiasu bocznego. Dzięki temu wydrukowana etykieta na pierwszym szklanym panelu pozostanie wewnątrz drzwi.
 8. **V1.** Załóż ponownie pokrywę drzwi piekarnika, wciskając ją do środka, aż usłyszysz kliknięcie dwóch bocznych przycisków. **V2.** Aby zamocować, przesun górną pokrywę do przodu i dokręć dwie śruby po lewej i prawej stronie.
 9. Trzymając drzwi pod kątem 45°, jednocześnie włoż prawą i lewą męską część zawiasu w otwory zwolnionych zawiasów, aż usłyszysz kliknięcie. Ustaw drzwi pod kątem 90° i zablokuj zaczepy mocujące, wpychając je do wnętrza piekarnika.



FUNKCJE CZYSZCZENIA *

	Symbol	Funkcja	Opis
d1		Hydroeasyclean	Do prostego, wydajnego czyszczenia piekarnika.
d2		Eko Pyroliza	Do perfekcyjnego, regularnego czyszczenia komory piekarnika. Funkcja ta umożliwia zablokowanie drzwi podczas procesu (d4).
d3		Pyroliza +	Do bardzo dokładnego czyszczenia i usuwania dużych ilości zanieczyszczeń z komory piekarnika. Funkcja ta umożliwia zablokowanie drzwi podczas procesu (d4).

Hydro Easy Clean

Procedura Hydro Easy Clean wykorzystuje parę, aby pomóc usunąć pozostały tłuszcz i resztki jedzenia z piekarnika.

1. Wlej 300 ml wody do pojemnika Hydro Easy Clean znajdującego się na dnie piekarnika.
2. Wybierz dedykowaną funkcję (d1).
4. Włącz program.
5. Po zakończeniu cyklu pozostaw piekarnik do ostygnięcia.

6. Gdy urządzenie ostygnie, wyczyść wewnętrzne powierzchnie piekarnika szmatką.

Ostrzeżenie: Przed dotknięciem upewnij się, że urządzenie ostygło.

Należy zachować ostrożność w przypadku wszystkich gorących powierzchni, ponieważ istnieje ryzyko poparzenia. Używaj wody destylowanej lub pitnej.



Pyroliza

Piekarnik wyposażony jest w system czyszczenia pirolitycznego, który niszczy resztki żywności w wysokiej temperaturze.

System obsługiwany jest automatycznie za pomocą programatora. Powstające w ten sposób opary są „oczyszczane” poprzez przejście przez Pirolizer, który uruchamia się zaraz po rozpoczęciu pieczenia. Ponieważ Pirolizer wymaga bardzo wysokich temperatur, drzwiczki piekarnika są wyposażone w zatrask. Pirolizer można zatrzymać w dowolnym momencie. Dopóki wyświetla się symbol zatrasku, drzwiczek nie można otworzyć.

UWAGA: Jeśli nad piekarnikiem zamontowano płytę grzewczą, podczas pracy Pirolizera nie wolno używać palników gazowych ani płyt grzejnych. Zapobiegnie to przegrzaniu płyty grzewczej.

Wstępnie ustawione są DWA CYKLE PIROLITYCZNE: EKO PYROLIZA:

Czyści umiarkowanie zabrudzony piekarnik. Działa przez 90 minut.

PYROLIZA +: Czyści mocno zabrudzony piekarnik. Działa przez 120 minut.


W piekarnikach pirolitycznych nie wolno używać produktów czyszczących dostępnych na rynku! Wskazówka: Wykonanie czyszczenia pirolitycznego natychmiast po zakończeniu pieczenia pozwala na wykorzystanie ciepła resztkowego, a przez to oszczędność energii.

Przed wykonaniem cyklu pirolitycznego:

- **Wyjąć wszystkie akcesoria z piekarnika, ponieważ nie są one w stanie wytrzymać wysokich temperatur stosowanych podczas cyklu czyszczenia pirolitycznego, w szczególności zdjęć ruszty, boczne kosze i prowadnice teleskopowe (zob. rozdział WYMIANA RUSZTÓW i STELAŻY BOCZNYCH).**
- **Zmyć wszelkie duże wycieki lub plamy, ponieważ zniszczenie ich trwałoby zbyt długo. W bardzo wysokich temperaturach cyklu pirolitycznego zbyt duża ilość tłuszczu mogłaby się również zapalić.**
- **Zamknąć drzwiczki piekarnika.**
- **Przed czyszczeniem zmyć nadmiar wycieku.**

- **Otworzyć drzwiczki piekarnika;**
- **Wilgotną gąbką usunąć z wnętrza piekarnika duże lub gruboziarniste resztki jedzenia. Nie używać detergentów;**
- **Wyciągnąć wszystkie akcesoria i zestaw wysuwanych półek (o ile dostępne);**
- **Nie wkładać ścierek do naczyń.**

Używanie cyklu czyszczenia pirolitycznego:

- 1- Dotknij ikonę  aby wybrać funkcję czyszczenia (d) i za pomocą przycisków nawigacyjnych wybrać preferowany cykl pirolizy.
- 2- Można opóźnić czas rozpoczęcia cyklu pirolitycznego czyszczenia, zmieniając czas END za pomocą programatora.
- 3- Po kilku minutach, gdy piekarnik osiągnie wysoką temperaturę, drzwi zamkną się automatycznie. Cykl Pyroclean można zatrzymać w dowolnym momencie, naciskając przycisk włączania/wyłączania.
- 4- Po zakończeniu cyklu pirolitycznego czyszczenia pyroliza wyłączy się automatycznie.

Gospodarka odpadami i ochrona środowiska



To urządzenie ma oznaczenie zgodne z Europejską Dyrektywą 2012/19/UE dotyczącą zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE).

Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny zawiera substancje zanieczyszczające (które mogą wywierać negatywny wpływ na środowisko) oraz elementy podstawowe (które nadają się do ponownego wykorzystania).

Ważne jest właściwe przetwarzanie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego w celu prawidłowego usunięcia i utylizacji wszystkich substancji zanieczyszczających oraz odzyskania pozostałych materiałów. Każdy może odegrać ważną rolę w zadbaniu o to, by zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny nie zagrażał środowisku. Zasadnicze znaczenie ma przestrzeganie kilku podstawowych zasad:

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

radę miasta lub zarejestrowaną firmę.

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

OCHRONA I POSZANOWANIE ŚRODOWISKA NATURALNEGO

O ile możliwe, unikać wstępnego nagrzewania piekarnika i zawsze starać się go wypełnić.

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

Usuwanie usterek

Problem	Potencjalna przyczyna	Rozwiązanie
Piekarnik się nie nagrzewa	Nie jest ustawiony zegar	Ustawić zegar
Piekarnik się nie nagrzewa	Nie jest ustawiona funkcja gotowania i temperatura	Sprawdzić, czy konieczne ustawienia są prawidłowe.
Brak reakcji dotykowego interfejsu użytkownika	Para wodna i kondensacja na panelu interfejsu użytkownika	Wyczyścić panel interfejsu użytkownika ściereczką z mikrofibry w celu usunięcia warstwy kondensacji

Obsah

- 91** Bezpečnostné pokyny
- 96** Všeobecné pokyny
- 98** Opis produktu
- 102** Displej
- 108** Registrácia sondy Heat Feel
- 110** Konektivita
- 114** Všeobecné poznámky k čisteniu
- 114** Údržba
- 118** Riešenie problémov
- 177** Inštalácia

Bezpečnostné pokyny

- Počas varenia sa môže vo vnútornom priestore rúry alebo na skle dvierok kondenzovať vlhkosť. Toto je normálny stav, kondenzácia zmizne, keď rúra dosiahne teplotu pečenia.
- Zeleninu pečte v nádobe s vekom namiesto v otvorenom plechu.
- VAROVANIE: počas používania sú spotrebič a jeho dostupné diely horúce. Dajte pozor, aby ste sa nedotkli horúcich častí.
- VAROVANIE: dostupné diely sa môžu počas používania rúry zohriať. Malé deti musíte udržiavať v bezpečnej vzdialenosti.
- VAROVANIE: dostupné diely sa môžu počas používania grilu zohriať. Deti musíte udržiavať v bezpečnej vzdialenosti.
- VAROVANIE: pred výmenou žiarovky sa uistite, že je spotrebič vypnutý, aby nedošlo k úrazu elektrickým prúdom.
- Pred akoukoľvek prácou alebo údržbou odpojte spotrebič od elektrickej siete.
- VAROVANIE: aby sa zabránilo nebezpečenstvu pri neúmyselnom resetovaní tepelného ističa, tento spotrebič sa nesmie napájať cez externé spínacie zariadenie, ako je napríklad časovač, a nesmie byť ani pripojený obvodu s pravidelným zapínaním a vypínaním.
- Deti mladšie ako 8 rokov sa musia zdržiavať v bezpečnej vzdialenosti od spotrebiča, ak nie sú pod neustálym dohľadom.
- Deti sa so spotrebičom nesmú hrať.
- Spotrebič môžu používať osoby od 8 rokov a osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, bez skúseností alebo poznatkov o výrobku, iba ak sú pod dohľadom alebo boli poučené o bezpečnej obsluhu spotrebiča a o možných rizikách.
- Čistenie a údržbu by nesmú vykonávať deti bez dozoru.
- Na čistenie skla dvierok rúry nepoužívajte drsné alebo abrazívne materiály ani ostré kovové škrabky, pretože by mohli poškriabať povrch a spôsobiť rozbitie skla.
- Pred vybratím odnímateľných častí musí byť rúra vypnutá.

Po vyčistení ich znovu namontujte podľa pokynov.

- Používajte iba sondu na mäso odporúčanú pre túto rúru.
- Na čistenie nepoužívajte parný čistič ani vysokotlakový sprej.

• AK JE RÚRA DODANÁ OD VÝROBCU BEZ ZÁSTRČKY:

SPOTREBIČ NESMIETE PRIPOJIŤ KU ZDROJU NAPÁJANIA POMOCOU ZÁSTRČKY ALEBO ZÁSUVIEK, ALE MUSÍTE HO ZAPOJIŤ PRIAMO DO ELEKTRICKEJ NAPÁJACEJ SIETE.

Pripojenie k zdroju energie môže vykonať iba odborník s príslušnou kvalifikáciou. Aby bola inštalácia v súlade s platnými bezpečnostnými predpismi, rúru môžete pripojiť len s umiestnením omnipolárneho ističa medzi spotrebičom a zdrojom energie so separáciou kontaktov v súlade s požiadavkami na prepäťovú kategóriu III. Omnipolárny istič musí zniesť maximálne pripojené zaťaženie a musí byť v súlade s platnými právnymi predpismi. Žlto-zelený uzemňovací kábel nesmie byť prerušený ističom. Omnipolárny istič použitý na pripojenie musí byť po inštalácii spotrebiča ľahko prístupný.

Pripojenie k zdroju energie môže vykonať iba odborník s príslušnou kvalifikáciou s ohľadom na polaritu rúry a zdroj napájania.

Odpojenie sa musí dosiahnuť začlenením spínača do pevného zapojenia v súlade s pravidlami zapojenia

• AK JE VAŠA RÚRA DODANÁ OD VÝROBCU SO ZÁSTRČKOU:

Zásuvka musí byť vhodná pre záťaž uvedenú na štítku a musí mať zapojený a funkčný uzemňovací kontakt. Uzemňovací vodič má žlto-zelenú farbu. Túto činnosť môže vykonávať iba odborník s vhodnou kvalifikáciou. V prípade nekompatibility medzi zásuvkou a zástrčkou spotrebiča požiadajte kvalifikovaného elektrikára, aby zásuvku vymenil za iný vhodný typ. Zástrčka a zásuvka musia zodpovedať platným normám krajiny inštalácie. Pripojenie k zdroju energie sa dá tiež vytvoriť umiestnením omnipolárneho ističa medzi spotrebič a zdroj energie, so separáciou kontaktov v súlade s požiadavkami na prepäťovú kategóriu III, ktorý znesie

maximálne pripojené zaťaženie a ktorý je v súlade s platnými právnymi predpismi.

Žlto-zelený uzemňovací kábel nesmie byť prerušený ističom.

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

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

- Ak je napájací kábel poškodený, musí byť nahradený káblom alebo špeciálnym zväzkom, ktorý je k dispozícii od výrobcu alebo kontaktujte oddelenie služieb zákazníkom. Typ napájacieho kábla musí byť H05V2V2-F. Túto činnosť môže vykonávať iba odborník s vhodnou kvalifikáciou. Uzemňovací vodič (žlto-zelený) musí byť približne o 10 mm dlhší ako ostatné vodiče. Ak potrebujete akékoľvek opravy, kontaktujte len oddelenie starostlivosti o zákazníka a požiadajte o použitie originálnych náhradných dielov.
- Nedodržanie vyššie uvedeného pokynu môže ohroziť bezpečnosť spotrebiča a zrušiť platnosť záruky.
- Pred čistením je potrebné odstrániť všetok vytečený materiál.
- Dlhá porucha napájania počas prebiehajúceho pečenia môže spôsobiť poruchu monitora. V takom prípade kontaktujte zákaznícky servis.
- Spotrebič sa nesmie inštalovať za dekoratívne dvierka, aby nedošlo k prehriatiu.
- Keď do rúry vsuniete policový rošt, uistite sa, že zarážka smeruje nahor a k zadnej strane vnútorného priestoru rúry. Policový rošt musí byť úplne vsunutý do vnútra.
- Pri vkladaní roštu dávajte pozor, aby bol protišmykový okraj umiestnený v polohe vzadu a nahor.
- VAROVANIE: Stenyrúry neprikrývajte alobalom ani jednorazovými chráničmi, ktoré sa bežne predávajú v obchodoch. Ak sa alobal alebo akýkoľvek iný chránič dostane do priameho

kontaktu s horúcim smaltom, hrozí roztavenie a poškodenie smaltu vnútra.

- VAROVANIE: Nikdy neodstraňujte tesnenie dvierok rúry.
- UPOZORNENIE: Dno vnútorného priestoru rúry neplňte vodou počas pečenia ani keď je rúra horúca.
- Na prevádzku spotrebiča pri menovitých frekvenciách nie sú potrebné žiadne ďalšie činnosti/nastavenia.
- Rúra môže byť umiestnená vysoko na podpere alebo pod pracovnou doskou. Pred pripevnením musíte v priestore rúry zabezpečiť dobré vetranie, aby ste umožnili správnu cirkuláciu čerstvého vzduchu potrebného na chladenie a ochranu vnútorných častí. Otvory uvedené na poslednej strane pripravte podľa typu úchytiak.
- Kvôli správnejmu používaniu rúry vám odporúčame, aby ste jedlo nekladli priamo na rošty, ale aby ste používali papier na pečenie a/alebo špeciálne nádoby.
- VAROVANIE: pred spustením cyklu automatického čistenia:
 - Vyčistite dvierka rúry;
 - Vlhkou špongiu odstráňte z vnútra rúry veľké alebo hrubé zvyšky jedla. Nepoužívajte čistiace prostriedky;
 - Odstráňte všetko príslušenstvo a súpravu posuvného regálu (ak je k dispozícii);
 - Nevkladajte utierky.
- V rúrach so sondou na mäso je potrebné pred začatím čistiaceho cyklu uzavrieť otvor pomocou dodanej matice. Ak sonda na mäso nie je použitá, otvor vždy uzavrite maticou.
- Počas pyrolytického čistenia sa môžu povrchy zohriať viac ako obvykle, deti preto musíte držať v bezpečnej vzdialenosti.
- Ak je nad rúrou umiestnená varná doska, nikdy ju nepoužívajte počas vykonávania pyrolýzy v rúre. Zabráňte tak prehriatiu varnej dosky.

VAROVANIA pre sondu Heat Feel (bezdrôtová teplotná sonda)

VAROVANIA:

- Tento výrobok je navrhnutý výhradne na použitie v rúrach. Mal by sa používať len podľa pokynov v návode na použitie.
- Bezprostredne PO VARENÍ sa NEDOTÝKAJTE sondy Heat Feel HOLÝMI RUKAMI. Pri vyberaní sondy Heat Feel z jedla vždy noste ochranné rukavice.
- Kovovú tyč so snímačom sondy Heat Feel treba VSUNÚŤ ÚPLNE do potravín tak, aby ostala vnútri potravín počas celej prípravy jedla až po jej ČIERNY keramický OKRAJ..



- Kovovú časť sondy Heat Feel nevystavujte priamo teplu generovanému rúrou. Kovovú časť sondy Heat Feel nevystavujte priamo teplu generovanému spotrebičom.
- Nepoužívajte sondu Heat Feel v inom spotrebiči okrem vstavanej rúry.
- Nepoužívajte sondu Heat Feel v mikrovlnnej rúre.
- Sonda Heat Feel sa môže čistiť a umývať, ale nesmie ostať dlhšie ponorená vo vode.
- Tento výrobok nie je určený, aby ho používali osoby mladšie než 12 rokov.
- Dodávateľ nezodpovedá za žiadne poškodenie sondy Heat Feel v dôsledku nesprávneho používania pomôcky.
- Pred použitím sondu Heat Feel vyčistite
- Sonda môže pracovať v nasledujúcom teplotnom rozsahu: 10 °C až po maximálnu vnútornú teplotu kovovej časti 100 °C. Keramická časť môže dosiahnuť 350 °C.
- Ak teplota sondy Heat Feel presiahne 100 °C, príprava jedla sa zastaví a sondu Heat Feel bude treba čo najskôr vybrať z rúry, aby sa zabránilo jej poškodeniu. Pri vyberaní si nasad'te rukavice.

Všeobecné pokyny

Ďakujeme, že ste si vybrali naše produkty. Aby ste dosiahli s vašou rúrou najlepšie výsledky, pozorne si prečítajte túto príručku a odložte si ju pre budúce použitie. Pred inštaláciou rúry si poznamenajte výrobné číslo, aby ste ho mohli v prípade potreby mohli odovzdať personálu v zákazníckom servise na opravu. Po vybratí rúry z obalu skontrolujte, či nebola počas prepravy poškodená. Ak máte pochybnosti, rúru nepoužívajte a obráťte sa na kvalifikovaného technika.

Všetok obalový materiál (plastové vrecká, polystyrén, klince) uchovávajte mimo dosahu detí.

Pri prvom zapnutí rúry sa môže objaviť silný zápachajúci dym, ktorý je spôsobený lepidlom na izolačných paneloch. Je to úplne normálne a ak k tomu dôjde, pred vložením potravín do rúry by ste mali počkať, kým sa dym nezmysie. Výrobca nenesie žiadnu zodpovednosť v prípadoch nedodržania pokynov uvedených v tomto dokumente.

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

Bezpečnostné pokyny

Rúru používajte iba na určený účel, t. j. iba na pečenie jedál. Akékoľvek iné použitie, napríklad ako zdroj tepla, sa považuje za nesprávne a preto nebezpečné. Výrobca nezodpovedá za škody vzniknuté nevhodným, nesprávnym alebo neprimeraným použitím.

Používanie akéhokoľvek elektrického zariadenia si vyžaduje dodržiavanie niektorých základných pravidiel:

- pri odpájaní výrobku zo zásuvky neťahajte za napájací kábel;
- spotrebiča sa nedotýkajte mokrými alebo vlhkými rukami alebo nohami;
- použitie adaptérov, viacerých zásuviek a predlžovacích káblov sa vo všeobecnosti neodporúča;
- v prípade poruchy a/alebo nesprávnej obsluhy spotrebič vypnite a nemanipulujte s ním.

Elektrická bezpečnosť

ZABEZPEČTE, ABY ELEKTRICKÉ PRIPOJENIE VYKONAL ELEKTRIKÁR ALEBO KVALIFIKOVANÝ TECHNIK. Zdroj napájania, ku ktorému je rúra pripojená, musí byť v súlade so zákonmi platnými v krajine inštalácie. Výrobca nepreberá žiadnu zodpovednosť za škody spôsobené nedodržaním

týchto pokynov. Rúra musí byť pripojená k elektrickému napájaniu s uzemnenou sieťovou zásuvkou alebo odpojovačom s viacerými pólmami, podľa zákonov platných v krajine inštalácie. Elektrické napájanie musí byť chránené vhodnými poistkami a použité káble musia mať priečnu časť na zabezpečenie správneho prívodu do rúry.

PRIPOJENIE

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

- napájacie napätie uvedené na merači,
- nastavenie odpojovača.

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

VAROVANIE

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

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

Odporúčania

Po každom použití rúry vám minimálne čistenie pomôže udržať rúru dokonale čistú. Steny rúry neprikrývajte alobalom ani jednorazovými chráničmi, ktoré sa bežne predávajú v obchodoch. Ak sa alobal alebo akýkoľvek iný chránič dostane do priameho kontaktu s horúcim smaltom, riskujete ich roztavenie a poškodenie smaltu vnútri rúry. Aby ste predišli nadmernému znečisteniu rúry a výslednému silnému zápachu od dymu, odporúčame vám, aby ste rúru nepoužívali pri veľmi vysokej teplote. Je lepšie predĺžiť čas pečenia a trochu znížiť teplotu. Okrem príslušenstva dodávaného s rúrou vám odporúčame, aby ste používali iba riad a formy na pečenie, ktoré sú odolné voči veľmi vysokým teplotám.

Inštalácia

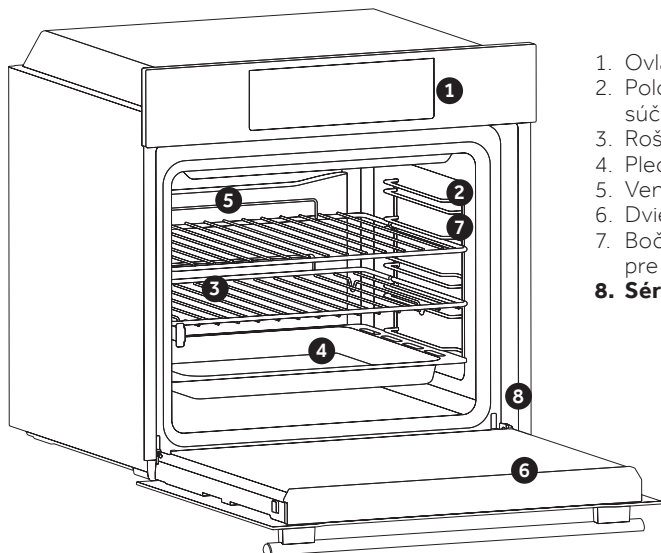
Výrobcovia nie sú povinní ju vykonať. Ak sa na odstránenie porúch spôsobených nesprávnou inštaláciou vyžaduje pomoc výrobcu, záruka sa na túto pomoc nevzťahuje. Musia sa dodržiavať pokyny na inštaláciu pre odborne spôsobilý personál. Nesprávna inštalácia môže spôsobiť poranenie ľudí alebo zvierat alebo poškodenie vecí. Za takéto poškodenie alebo poranenie výrobca nezodpovedá.

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

Prvé použitie

PREDBEŽNÉ ČISTENIE; Pred prvým použitím rúru vyčistite. Vonkajšie povrchy utrite navlhčenou mäkkou handričkou. Umyte všetko príslušenstvo a vnútrajšok rúry utrite roztokom horúcej vody a umývacieho prostriedku. Prázdnu rúru nastavte na maximálnu teplotu a nechajte zapnutú asi 1 hodinu, čím sa odstránia všetky pachy novosti.

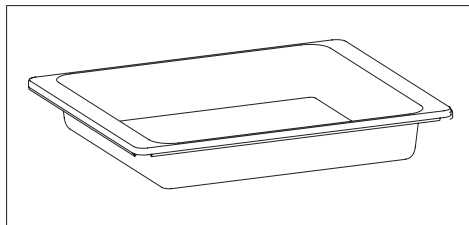
Opis produktu



1. Ovládací panel
2. Polohy roštov (bočná mriežka, ak je súčasťou balenia)
3. Rošty
4. Plechy
5. Ventilátor (ak je prítomný)
6. Dvierka rúry
7. Bočné mriežky (ak sú prítomné: len pre plochý vnútorný priestor rúry)
- 8. Sériové číslo**

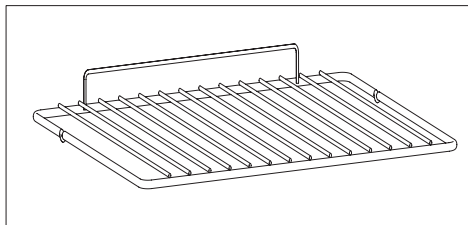
PRÍSLUŠENSTVO

Plech na odkvapkávanie



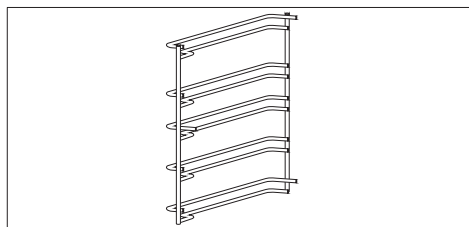
Slúži na zachytávanie zvyškov, ktoré odkvapkávajú počas pečenia na roštoch.

Kovový rošt



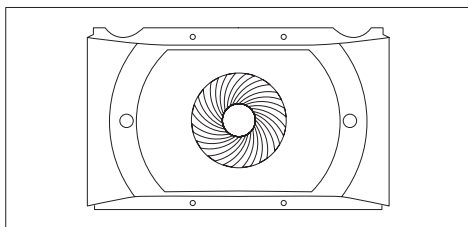
Drží plechy a formy na pečenie.

Bočné drôtené mriežky (iba ak sú prítomné)



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

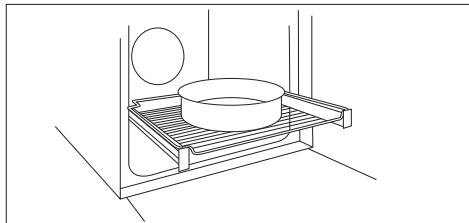
Hlavný panel (iba ak je prítomný)



Zariadenie na prívod vzduchu, ktoré zvyšuje cirkuláciu vzduchu vnútri rúry. To umožňuje zlepšenie výkonu pečenia, rovnomernejšie

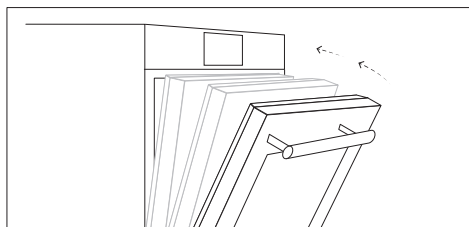
upečenie jedla pri všetkých teplotách, skrátenie pečenia a rovnomernú distribúciu teploty vnútri rúry.

Teleskopické vodiace lišty (iba ak sú prítomné)



Dve vodiace kolajnice, ktoré uľahčujú kontrolu stavu pečenia, pretože umožňujú ľahké vytiahnutie a premiestnenie plechov a roštov vnútri rúry.

Mäkké zatvorenie (len ak je prítomné)



Závesy, ktoré zabezpečujú automatický mäkký a plynulý pohyb počas fázy zatvárania dveriek rúry.

Sonda Heat Feel (iba ak je prítomná)

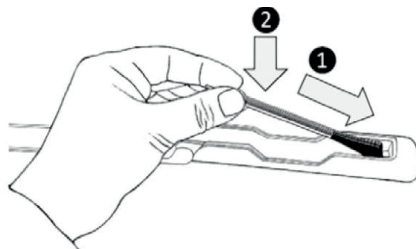


Meria vnútornú teplotu jedla počas pečenia. Vložte do otvoru v hornej časti vnútorného priestoru rúry. Vkladajte, keď je rúra vychladnutá.

SONDA HEAT FEEL

• Pred použitím overte nabitie sondy Heat Feel:

1. Vložte sondu Heat Feel do nabíjačky a zatvorte kryt.
2. USB káblom pripojte nabíjačku k zdroju napájania USB, ako je USB adaptér alebo USB zásuvka počítača/notebooku. Nabíjačka nemusí fungovať správne s power bankou, pretože má k dispozícii funkciu automatického vypnutia.
3. LED nabíjačky sa počas nabíjania aktivuje a bliká. Vypne sa, keď bude sonda Heat Feel úplne nabitá.



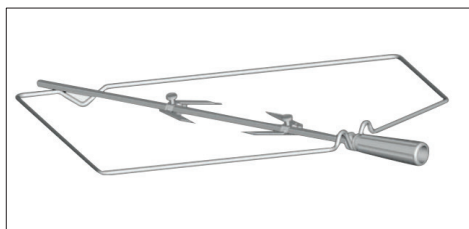
• Skontrolujte, či je zapnutá funkcia Bluetooth rúry na pečenie.

• Uistite sa, že sonda Heat Feel je v rozsahu monitorovacej vzdialenosti. Vo väčších vzdialenostiach nie je možné sondu Heat Feel v rúre detegovať.

Ak je sonda Heat Feel zakrytá izolačným materiálom, nedokáže komunikovať s rúrou.

Ak sa sonda počas bežného pečenia so sondou odpojí (vybitá batéria, vypnuté Bluetooth atď.), pečenie sa po krátkom čase preruší. Počas prípravy jedla s receptom a sondou bude proces prípravy pokračovať počas zostávajúcej naplánovanej doby aj po jej odpojení.

Otočný ražeň (iba ak je prítomný)



Pri pečení na ražni nie je potrebné žiadne predhrievanie.

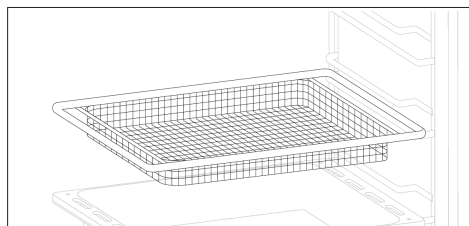
Príprava jedla so zatvorenými dverami.

Spotreba energie je o 90 – 95 % nižšia ako pri tradičnom systéme.

- Odstukujte háčiky
- Vsuňte ražeň do mäsa, ktoré sa má piecť
- Mäso zaistite háčikmi
- Utiahnite skrutky
- Vložte ražeň do otvoru, kde je umiestnený motor.

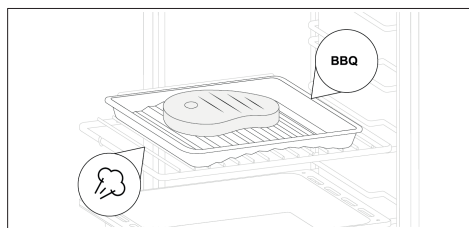
Odpojte rukoväť a znova ju použite ju na konci prípravy jedla, aby ste predišli popáleniu pri vyberaní jedla z rúry

Fritovací kôš AirFry (iba ak je prítomný)



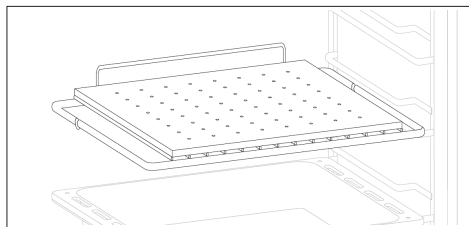
Parný&BBQ plech

(iba ak je prítomný)

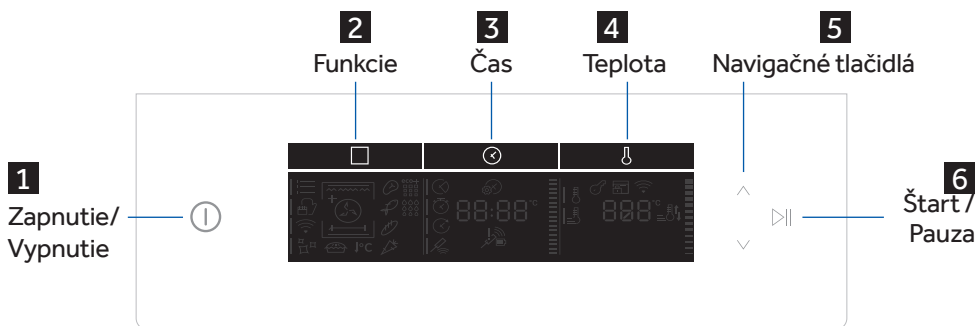


Pizza kameň

(iba ak je prítomný)



Ovládací panel



Podrobné informácie o zobrazovacích plochách nájdete na ďalších stránkach

	Symbol	Funkcia	Opis
1		Zapnutie / Vypnutie	Zapnutie a vypnutie rúry. Pri prvom zapnutí rúry musíte nastaviť presný čas. Pomocou navigačných tlačidiel (5) nastavte hodiny a minúty, a svoj výber potvrdíte tlačidlom pre čas (3).
2		Funkcie	Prístup k manuálnym funkciám (a) a kategóriám prípravy jedla (b), ku Tailor bake (a2) a funkcii Gentle cooking (a3), k ponuke WiFi (e) a možnostiam čistenia (ktoré sa líšia v závislosti od modelu). Ak chcete uložiť svoju obľúbenú funkciu a zobraziť ju po zapnutí rúry ako prvú, podržte 5 sekúnd stlačené tlačidlo (2).
3		Čas	Prístup k nastaveniam pre dobu prípravy jedla (e), minútky (f) a odložený štart (g). Oneskorené spustenie a koniec pečenia môžete nastaviť až po zadaní času pečenia. Keď je rúra v pohotovostnom režime, bežné stlačenie tlačidla času (3) zapne časovač odpočítavania času. Ak ho podržíte 3 sekundy, slúži na nastavenie presného času (i).
4		Teplota	Prístup k možnostiam nastavenia teploty (r), predhrievania (j) a rýchleho predhrievania (k). Ak chcete aktivovať/vypnúť zámku obrazovky (m), podržte 5 sekúnd tlačidlo (4). Počas pyrolýzy budú dvierka rúry automaticky uzamknuté a zobrazí sa spätná väzba (d4). Automatický rýchly ohrev je k dispozícii pre množstvo manuálnych funkcií (p2).
5		Navigačné tlačidlá	Navigačné tlačidlá na nastavenie funkcií a parametrov.
6		Štart Pauza	Spustenie/pozastavenie prípravy jedla alebo potvrdenie funkcií.

Displej

Displej je rozdelený na tri oblasti, do ktorých sa dostanete stlačením tlačidiel (2), (3) a (4). Tie isté tlačidlá môžete použiť na výber rozšírenej ponuky (signalizovaná indikátorom), použitím navigačných tlačidiel nastavte funkcie a parametre.

OBLASŤ FUNKCIÍ

a. Manuálne funkcie

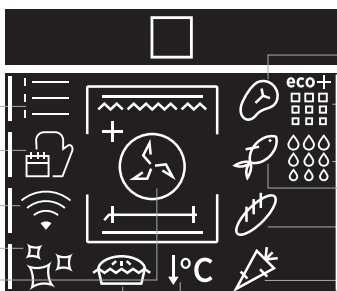
b. Kategórie prípravy jedla

c. WiFi

d. Funkcie čistenia

a1. Symboly funkcií

a2. Master bake



b1. Mäso

d2. Pyrolýza Eco

d3. Pyrolýza+

d1. Hydroeasyclean

b2. Ryby

b3. Pečivo

b4. Zelenina

a3. Gentle cooking

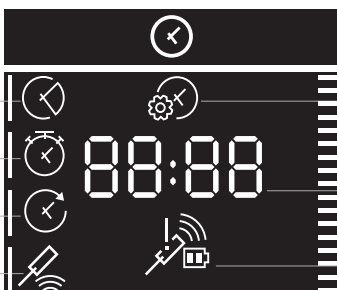
OBLASŤ ČASU

e. Trvanie

f. Kuchynský časovač

g. Oneskorený štart

h. Teplotná sonda Heat feel



i. Nastavenie presného času

Hodnota pre čas

Ukazovateľ času

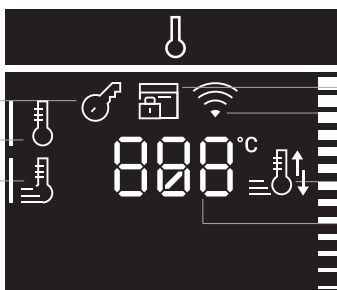
h1. Spätná väzba teplotnej sondy Heat Feel (stav batérie a signálu)

OBLASŤ TEPLoty

m. Zámka Key Lock

j. Predhrievanie

k. Rýchle predhrievanie



d4. Zámka dverí

c1. Spätná väzba Wi-Fi

i. Spätná väzba predhrievania a ochladzovania

Hodnota teploty










Indikátor teploty

Prehľad ponúk






HLAVNÁ PONUKA – OBLASŤ FUNKCIÍ 2

	Symbol	Funkcia	Opis
a		Manuálne funkcie	Táto funkcia umožňuje zvoliť funkcie pečenia, ich teplotu a trvanie.
b		Kategórie potravín	V tejto ponuke získate prístup ku 4 kategóriám potravín, ktoré sú už v rúre integrované, a môžete ich pripravovať s parou.
c		WiFi	V tomto režime môžete pripojiť svoju rúru k sieti a zaregistrovať ju pomocou aplikácie hOn.
d		Funkcie čistenia	Táto funkcia umožňuje vybrať systém čistenia, ktorý je k dispozícii na vašej rúre.

HLAVNÁ PONUKA – OBLASŤ ČASU 3











	Symbol	Funkcia	Opis
e		Trvanie	Stlačením  nastavte dobu prípravy jedla a tlačidlami  nastavte čas.
f		Kuchynský časovač	Stlačte dvakrát  aby ste nastavili kuchynský časovač, na reguláciu času použite tlačidlá  .
g		Oneskorený štart	Stlačte trikrát  , aby ste nastavili oneskorenie štartu, na reguláciu času použite tlačidlá  .
h		Teplotná sonda Heat feel	Stlačte štyrikrát  aby ste aktivovali varenie použitím sondy, pozri stranu 20, aby ste zistili, ako funguje.
i		Nastavenie presného času	Keď je rúra v pohotovostnom režime, stlačte a podržte  3 sekundy  .

HLAVNÁ PONUKA – OBLASŤ TEPLoty 4

	Symbol	Funkcia	Opis
j		Predhrievanie	Stlačením  nastavte teplotu predhrievania, hodnotu upravte tlačidlami  .
k		Rýchle predhrievanie	Stlačte dvakrát  na nastavenie rýchlej teploty.

Manuálne funkcie (a1)













REŽIMY PRÍPRAVY JEDLA *

Symbol	Opis	Odporúčania
	Statický *** 150-200°C **  2. a 3. úroveň	IDEÁLNE PRE: koláče, chlieb, sušienky, slané koláče na jednej úrovni použitím horného aj spodného ohrevu. Možno použiť so sondou Heat Feel. K dispozícii je možnosť rýchleho predhrievania.
	Statický + ventilátor 180-200°C **  2. a 3. úroveň	IDEÁLNE PRE: pečené mäso, dusené jedlá, zeleninu a koláče s vlhkými plnkami na jednej úrovni. Ideálne na prípravu jedál s vysokým obsahom vody. Možno použiť so sondou Heat Feel. K dispozícii je možnosť rýchleho predhrievania.
	Viacúrovňové 150-230°C **  3. pre jednu úroveň 1. +3. pre dve úrovne	IDEÁLNE PRE: koláče, sušienky a pizze na jednej alebo viac úrovniach. Ideálne na varenie rôznych potravín. Možno použiť so sondou Heat Feel. K dispozícii je možnosť rýchleho predhrievania.
	Grill L3 (výkon) **  5. úroveň pre ľahké potraviny 3. a 4. stupeň pre husté potraviny	IDEÁLNY PRE: gratinované jedlo, grilované mäso, ryby, zeleninu. Táto funkcia používa iba horný ohrievací článok a môžete nastaviť úroveň grilu. Používajte so zatvorenými dvierkami. Biele mäso umiestňujte ďalej od grilu. Červené mäso a rybie filé môžete umiestniť na úroveň, pod ktorou je plech na odkvapkávanie. Predhrievajte 5 minút. Ak je to potrebné, jedlo počas prípravy dvakrát alebo trikrát otočte.
	Gril + ventilátor 200°C **  2./3./4. úroveň	IDEÁLNY PRE: celé kusy mäsa (pečené mäso). Používa horný ohrievací článok s ventilátorom na cirkuláciu vzduchu vnútri rúry. Používajte so zatvorenými dvierkami. Pod rošt vsuňte plech na odkvapkávanie, aby ste zachytili šťavy. V polovici pečenia mäso obráťte. Pre červené mäso je potrebný predohrev, pre biele mäso nie je potrebný.

* V závislosti od modelu rúry na pečenie.

** Ideálna teplota pre odporúčané potraviny.

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




Symbol	Opis	Odporúčania
	Spodný ohrev 160-180°C **  1. a 2. úroveň	IDEÁLNE PRE: karamelový krém, pudinky a pečenie vo vodnom kúpeli na jednej úrovni. Táto funkcia sa dá použiť aj na dokončenie jedla. Možno použiť so sondou Heat Feel. K dispozícii je možnosť rýchleho predhrievania.
	Spodný ohrev + ventilátor 170-210°C **  1. a 2. úroveň	IDEÁLNE PRE: pizze, slané koláče, plnené krehké koláčiky a potraviny s tekutou polevou na jednej úrovni. Možno použiť so sondou Heat Feel. K dispozícii je možnosť rýchleho predhrievania.
	Supergrill L3 (výkon) **  4. a 5. úroveň	IDEÁLNE PRE: veľké množstvo klobás, steakov a toastového chleba. Celá oblasť pod prvkom grilu sa zahreje. Používajte so zatvorenými dvierkami. Ak je to potrebné, jedlo počas prípravy dvakrát alebo trikrát otočte.
	Soft + 150-200°C  2. a 3. úroveň	IDEÁLNE PRE: koláče a chlieb na jednej úrovni.
	Gril + Otočný ražeň  Výkon L3	IDEÁLNE PRE pečenie potravín, ako sú kuracie prsia, prepelice alebo rybie filé na oboch stranách naraz. Používajte so zatvorenými dvierkami. Vložte plech pod jedlo na úrovni 1, aby ste zachytili kvapkajúci tuk a šťavy.
	Gril + Ventilátor + Otočný ražeň 200°C	IDEÁLNE PRE pečenie jedál, ako sú veľké kurčatá alebo morky na oboch stranách naraz. Používajte so zatvorenými dvierkami. Vložte plech pod jedlo na úrovni 1, aby ste zachytili kvapkajúci tuk a šťavy.
	Statický+ Otočný ražeň 200-240°C	IDEÁLNE PRE: Pečenie hovädzieho alebo bravčového mäsa. Vložte plech pod jedlo na úrovni 1, aby ste zachytili kvapkajúci tuk a šťavy.
Fritovací kôš AirFry	Smaženie vo vzduchu, gril+ventilátor 240°C	Táto funkcia je ideálna na vyprážanie a v kombinácii s fritovacím košom AirFry zaisťuje rovnomerný a trojrozmerný prístup horúceho vzduchu k potravinám, čo zaisťuje chrumkavejší výsledok. Pod fritovací kôš vložte plech, aby do neho mohla odkvapkať šťava/strúhanka. Počas pyrolytického cyklu vyberte príslušenstvo.
Parný&BBQ plech	PARA statický 160°C	Príslušenstvo umožňuje správnu cirkuláciu vlhkosti generovanej pri varení, udržuje vysokú vlhkosť potraviny a otvory uľahčujú cirkuláciu tepla a pary. Ideálny na varenie zeleniny, rýb a pod. v pare. Vložte príslušenstvo do 35 mm zásobníka na konkávnej strane a vlejte vodu do zásobníka. Počas pyrolytického cyklu vyberte príslušenstvo.
Parný&BBQ plech	BBQ statický + ventilátor 230°C	Ideálne na grilovanie pri vysokej teplote (220°), príslušenstvo umožňuje dokonalý výsledok grilovania s malým množstvom dymu vďaka odtekaniu tukov na dne zásobníka. Vložte príslušenstvo do 35 mm zásobníka na konvexnej strane a vložte vodu do zásobníka. Počas pyrolytického cyklu vyberte príslušenstvo.
Pizza kameň	Statický + ventilátor 240°C, L4	Ideálne na pečenie pizze s vynikajúcou kvalitou; vďaka svojej schopnosti udržiavať teplo a dodávať ho šetrne sa môže piecť niekoľko pizz za sebou. Vložte kameň na pečenie pizze do studenej rúry na stojan. Pred pečením pizze počkajte aspoň 30 minút, aby sa kameň zohrial. Pizzu ochuťte a položte na kameň na pečenie pizze. Pokyny na čistenie a údržbu nájdete v odseku o používaní a starostlivosti. Počas pyrolytického cyklu vyberte kameň, a lopata musí zostať vonku počas celého cyklu pečenia.

* V závislosti od modelu rúry na pečenie.

** Ideálna teplota pre odporúčané potraviny.

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

ŠPECIÁLNE FUNKCIE *

	Symbol	Opis	Odporúčania
a2		Master bake *** 180-200°C **  2. úroveň	Funkcia ideálna na zachovanie mäkkosti vnútri jedla s chrumkavou kôrkou. Kvôli zdravšiemu pečeniu znižuje táto funkcia množstvo potrebného tuku alebo oleja. Kombinácia ohrevných článkov s cyklom pulzujúceho cyklu zabezpečuje rovnomerné pečenie.
a3		Gentle cooking	Táto funkcia zabezpečuje, že jedlo zostane mäkké a šťavnaté. Vďaka nižšej teplote je zapečenie kôrky minimalizované. Táto funkcia je ideálna na pečenie mäsa a celých rýb. Na dosiahnutie optimálnych výsledkov použite sondu Heat Feel (ak je k dispozícii).

FOOD COOKING CATEGORIES

	Symbol	Opis	Predhrievanie	Umiestnenie pri príprave jedla	Teploty Heat Feel (°C)	Opis
b1		Mäso	Y	2-3	58 – 62 – 65 °C pre hovädzie mäso	Mäso pečené vcelku a rezne hovädzieho, telacieho a bravčového mäsa.
b2		Ryby	Y	2-3	65°C	Celé ryby a filety.
b3		Pečivo	Y	1-2	95 °C pre pečenie chleba a pre cestoviny	Pre chlieb, lasagne a pečivo.
b4		Zelenina	Y	3-4	70°C	Pečená zeleninu a zemiaky.

Dokonalé výsledky varenia sú zaručené vďaka prednastaveným parametrom podľa kategórií. Predvolené hodnoty času a teploty sa vzťahujú na množstvá na 4 porcie. Na správne nastavenie času prípravy jedla použite nižšie uvedenú tabuľku. Dosiahnutie najlepších výsledkov dosiahnete použitím sondy Heat Feel.



* V závislosti od modelu rúry na pečenie.

** Ideálna teplota pre odporúčané potraviny.

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

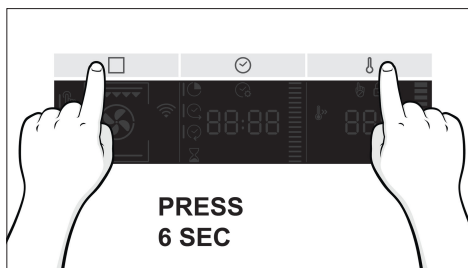
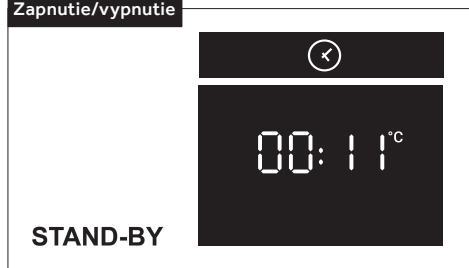
Kategória potravín	Veľkosť porcie/gramy (tučným písmom, predvolené nastavenie)	Čas prípravy jedla (min)* ** po predhriatí
Mäso	4/800 ; 6/1200; 8/1600	40 ; 43; 45
Ryby	4/600 ; 6/900; 8/1200	29 ; 30; 32
Pečivo	4/600 ; 6/900; 8/1000	42 ; 50; 56
Zelenina	4/800 ; 6/1200; 8/1600	42 ; 44; 48

ĎALŠIE FUNKCIE

	Sym-bol	Opis	Odporúčania
m		Kláves zámky	Táto funkcia umožňuje uzamknutie obrazovky, aby sa zabránilo akémukoľvek náhodnému použitiu zo strany detí. Stlačením a podržaním tlačidla Temperature (Teplota) (4) na 5 sekúnd sa aktivuje zámok obrazovky. Ak ho chcete deaktivovať, stlačte to isté tlačidlo.
		Oblíbená funkcia	Ak chcete uložiť svoju obľúbenú funkciu a zobraziť ju ako prvú po zapnutí rúry, 5 sekúnd podržte stlačené tlačidlo (2).

Režim ukážky

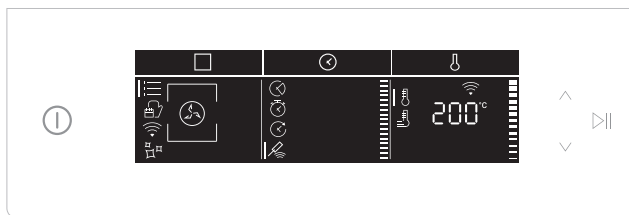
Zapnutie/vypnutie



Registrácia sondy Heat Feel

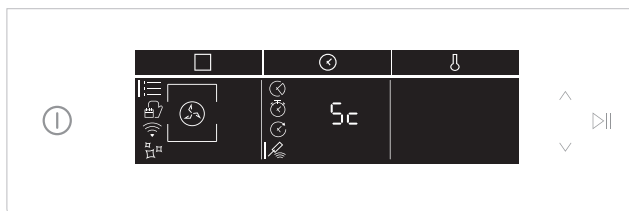
Krok 1

- Dotykom ikony □ vyberte funkciu a dotykom ⊗ and vyberte sondu Heat Feel.



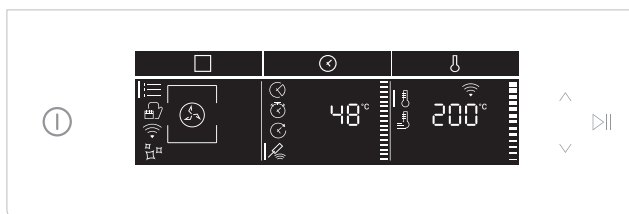
Krok 2

- Po chvíli rúra rozpozná kód sondy. Dotykom ikony ▷ nastavte cieľovú teplotu..



Krok3

- Dotykom ∨, nastavte požadovanú cieľovú teplotu, potom sa dotknit ▷.



Tipy na varenie – Sonda Heat Feel

Sonda Heat Feel sa môže používať s manuálnymi funkciami (statický, statický + ventilátor, gril, supergrill, gril + ventilátor, spodný ohrev a spodný ohrev + ventilátor) a s KATEGÓRIAMI PRÍPRAVY JEDLA.

Sonda Heat Feel má jeden merací bod, vložte ho úplne do potravín, kovovou špičkou umiestnenou v strede jedla.

Tento bod by mal byť umiestnený čo najbližšie k najhrubšej (najchladnejšej) časti potravín, aby sa správne monitoroval celý proces varenia.

Vďaka bezdrôtovému dizajnu je možné sondu Heat Feel využiť aj na monitorovanie potravín, ktoré počas varenia menia objem (t.j. chleba).

MÄSO/PEČENÉ MÄSO/STEAKY: sondu vsuňte šikmo do najhrubšej časti. V prípade potravín valcového tvaru (napr. pečené hovädzie mäso) umiestnite hrot čo najbližšie ku geometrickému stredu.

Odporúčané teploty v jadre:

- 45 °C pre pečené hovädzie mäso (potom zabalte do fólie a pred podávaním nechajte 15 – 20' odležať)

- 55 – 60 – 65 °C pre ostatné pečené mäso



HYDINA: vsuňte sondu Heat Feel do najhrubšej časti prs. Odporúčaná teplota v jadre hydiny je 83 – 85 °C

RYBY (CELÉ/FILETY): vsuňte sondu diagonálne do najhrubšej časti. Odporúčaná teplota jadra: 65 °C

CHLIEB/DUSENÉ JEDLÁ: vsuňte sondu Heat Feel do blízkosti geometrického stredu potraviny. Odporúčaná teplota v jadre: 90 °C

Konektivita

PARAMETRE BEZDRÔTOVEJ SIETE

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

Teplotná sonda Heat Feel Model Et180:

Technológia	Bluetooth
Norma	Bluetooth v4.0 BLE
Frekvencné pásmo (pásma) [MHz]	2400-2480
Maximálny výkon [mW]	2.5 – (4dBm)

INFORMÁCIE O PRODUKTE PRE SIEŤOVÉ ZARIADENIA

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

Ako aktivovať port bezdrôtovej siete:

- Ak rúra nie je zaregistrovaná, postupujte podľa pokynov na registráciu, aby ste povolili WiFi.
- Ak je rúra zaregistrovaná, v ponuke WiFi vyberte možnosť WiFi a nastavte ju na On (Zapnuté) alebo hOn.

Ako deaktivovať port bezdrôtovej siete:

- Ak rúra nie je zaregistrovaná, WiFi modul je zapnutý prvých 30 minút po aktivácii rúry. Ak ho chcete vypnúť, počkajte 30 minút. Ak ho chcete vypnúť skôr, pred uplynutím 30 minút, v ponuke WiFi vypnite wifi.
- Ak je rúra zaregistrovaná, v ponuke WiFi vyberte možnosť WiFi a nastavte ju na Off (Vypnuté).
- Rýchle párovanie
- Pri prvom zapnutí produktu je sieť WiFi aktívna už 30 minút, môžete preto pokračovať s registráciou na strane 23.
- Ak rúru do 30 minút nezaregistrujete, WiFi sa vypne. Stáva sa to vždy, keď zapnete rúru, až kým ju nezaregistrujete.
- Ak sa chcete vyhnúť zapnutiu WiFi, vypnite WiFi v rámci ponuky WiFi do 30 minút od zapnutia rúry.
- Ak chcete rúru zaregistrovať po 30 minútach, postupujte podľa pokynov na strane 24.

Rýchle párovanie

Pri prvom zapnutí produktu je sieť WiFi aktívna už 30 minút, môžete preto pokračovať s registráciou na strane 23.

Ak rúru do 30 minút nezaregistrujete, WiFi sa vypne. Stáva sa to vždy, keď zapnete rúru, až kým ju nezaregistrujete.

Ak sa chcete vyhnúť zapnutiu WiFi, vypnite WiFi v rámci ponuky WiFi do 30 minút od zapnutia rúry.

Ak chcete rúru zaregistrovať po 30 minútach, postupujte podľa pokynov na strane 24.

Registrácia rúry v rámci aplikácie

NA SMARTFÓNE

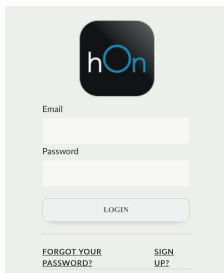
Krok 1

- Stiahnite si aplikáciu hOn



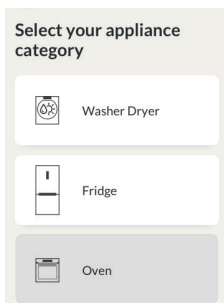
Krok 2

- Prihláste sa alebo sa zaregistrujte.



Krok 3

- Pridajte nový spotrebič

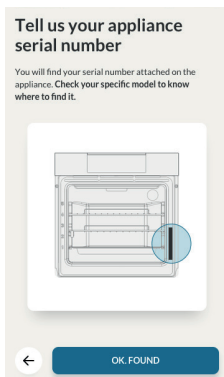


Krok 4

- Naskenujte QR kód alebo zadajte sériové číslo



Sem si zapíšte svoje sériové číslo pre použitie v budúcnosti.



NA SPOTREBIČI

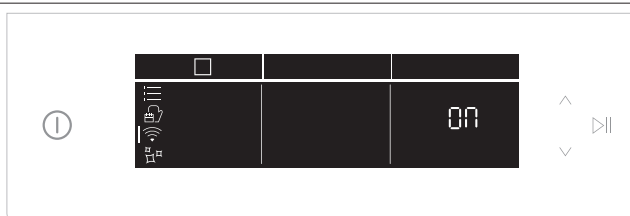
Krok 5

- Dotykom □ ikony vyber režim WiFi a dotknite sa ►►



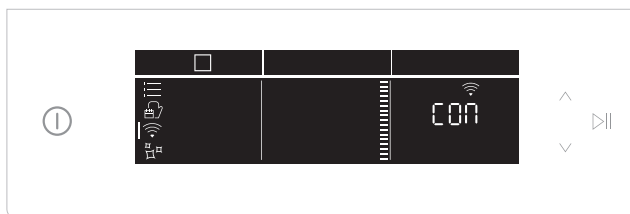
Krok 6

- Dotknite ▼ sa položky On (Zapnuté) alebo hOn (pozri rozdiely na strane 23) a dotknite sa tlačidla štart. ►►



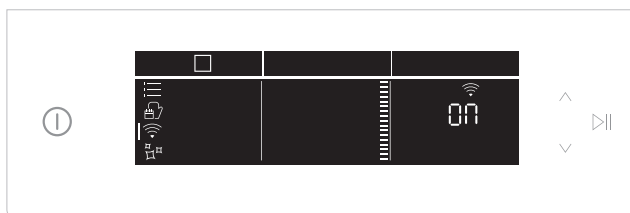
Krok 7

- Po chvíli sa začne posúvať text Connect (Pripájanie). Pokračujte s párovaním prostredníctvom aplikácie.



Krok 8

- Po dokončení párovania stav rúry automaticky prepne funkciu WiFi na "ON" (Zapnuté) alebo hOn, v závislosti od vašej voľby.



Prerušenie pripojenia smerovača

Počas prípravy jedla – ikona WiFi bliká



V rámci ponuky WiFi – číslice blikajú



POZNÁMKA:

- Uistite sa, že máte minimálne 2,4 GHz domácu sieť Wi-Fi.
- Nezabudnite si pripraviť svoje heslo a meno domácej Wi-Fi. Budete ich potrebovať neskôr.
- Uistite sa, že je váš spotrebič na takom mieste, kde má domáca Wi-Fi vynikajúci signál.
- A áno, zostaňte blízko vášho spotrebiča.

WiFi ON

Stav rúry je možné monitorovať iba pomocou aplikácie.



WiFi hOn

Rúra sa dá používať výlučne pomocou aplikácie.



WiFi OFF

Rúra nie je pripojená, ale je ešte stále zaregistrovaná s uloženými prihlasovacími údajmi pre sieť.



WiFi Reset

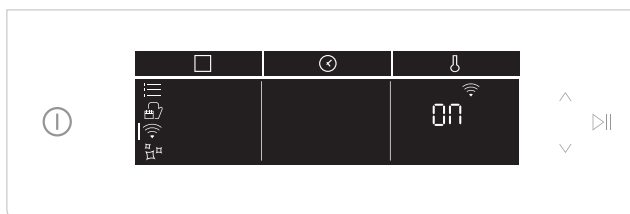
Pripojenie sa resetuje a je možná nová registrácia.






Režim diaľkového ovládania

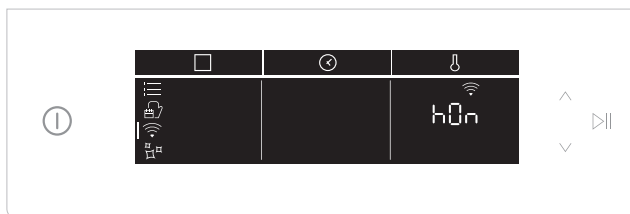
Krok 1

- Dotykom ikony  vyberte režim WiFi a dotknite sa . Začne blikat "On".



Krok 2

- Dotknite sa ikony  aby ste vybrali režim "hOn", dotykom  aktivujte diaľkové ovládanie.
- Stlačením tlačidla  opustíte režim "hOn"



Spoločnosť Candy Hoover Group Srl vyhlasuje, že rádiové zariadenie spĺňa požiadavky smernice 2014/53/EÚ a príslušné zákonné požiadavky (pre trh UKCA). Úplné znenie vyhlásenia o zhode je k dispozícii na nasledovnej internetovej adrese: www.candy-group.com

Všeobecné poznámky k čisteniu

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

SKLENENÉ ČASTI

Po každom použití rúry vám odporúčame, aby ste sklenené okienko vyčistili savou kuchynskou utierkou. Na odstránenie odolnejších škvŕn môžete použiť dobre vyžmýkanú špongiu s čistiacim prípravkom. Potom ich opláchnite vodou.

TESNENIE OKIENKA RÚRY

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

PRÍSLUŠENSTVO

Pred opláchnutím a osušením príslušenstvo očistite vlhkou špongiou so saponátom: nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky.

PLECH NA ODKVAPKÁVANIE

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

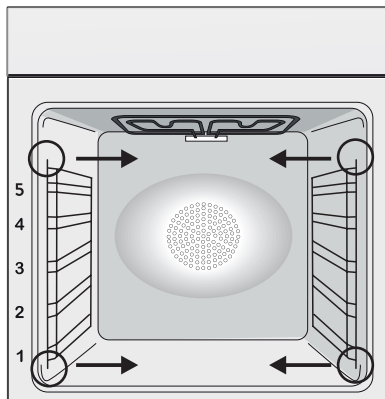
Ak na ňom zostanú masť zvyšky, ponorte plech do vody s čistiacim prípravkom.

Prípadne môžete plech umyť v umývačke riadu alebo použiť komerčný prostriedok na čistenie rúr. Znečistený plech nikdy nevkładajte späť do rúry.

Údržba

DEMONTÁŽ A ČISTENIE BOČNÝCH DRŽIAKOV

1. Odstráňte drôtené držiaky ich potiahnutím v smere šípok (pozrite nižšie)
2. Drôtené držiaky vyčistite v umývačke riadu alebo použite mokrú špongiu a následne ich dôkladne osušte.
3. Po procese čistenia nainštalujte drôtené držiaky v opačnom poradí.



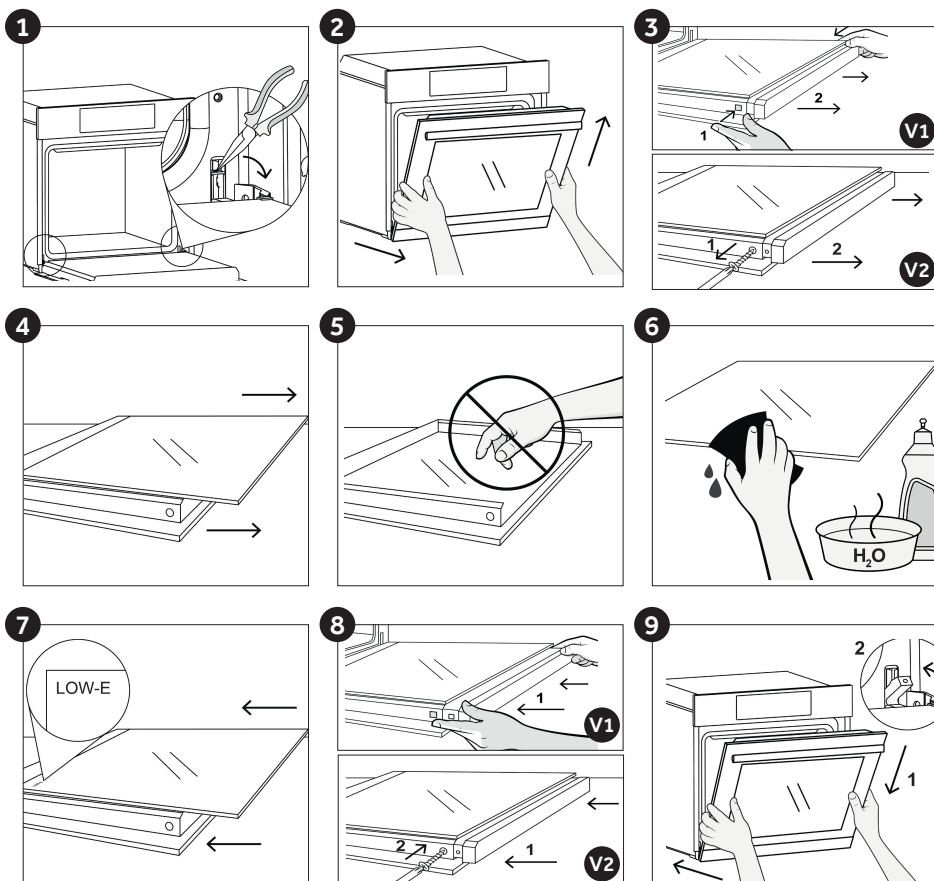
VÝMENA ŽIAROVKY

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




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

ODSTRÁNENIE A ČISTENIE SKLENENÝCH DVIEROK

1. Otvorte dverka na 90° a vytiahnite upevňovacie západky závesu smerom k vonkajšej strane rúry.
2. Dverka privrite na uhol 45° a zároveň ich potiahnite dopredu a nahor, aby sa uvoľnili. Vyberte dverka rúry a položte ich na mäkký povrch (napr. na nejakú čistú handru alebo uterák) tak, aby rukoväť smerovala nadol.
3. **V1.** Stlačte súčasne dve tlačidlá na ľavej a pravej strane a potiahnutím horného krytu dvierok smerom k sebe ho odstráňte. **V2.** Odskrutkujte dve skrutky na ľavej a pravej strane a potiahnutím horného krytu dvierok smerom k sebe ho odstráňte.
4. Opatrne vyberte sklo z vnútra rúry, pevne ho držte oboma rukami a položte ho na mäkký, rovný povrch.
5. Ak sú medzi nimi sklenené panely, vyberte ich a položte na mäkký povrch.
POZOR: vonkajší sklenený panel sa nedá vybrať
6. Sklo vyčistite mäkkou handričkou, použite vhodný čistiaci prostriedok.
7. Po vyčistení znovu namontujte diely v opačnom poradí úkonov. Na všetkých sklenených paneloch musí byť označenie „Low-E“ správne čitateľné a umiestnené na ľavej strane dvierok, v blízkosti ľavého bočného závesu. Tým sa zabezpečí, že vytlačený štítok na prvom sklenenom paneli zostane vnútri dvierok.
8. **V1.** Nasadte kryt dvierok rúry zatlačením dovnútra, kým nezačujete zacvaknutie dvoch bočných tlačidiel. **V2.** Na pripavenie zatlačte horný kryt dopredu a utiahnite dve skrutky vľavo a vpravo.
9. Držte dverka pod uhlom 45° a súčasne vsuňte pravú a ľavú zástrčkovú časť závesu do otvorov závesov, kým nezačujete kliknutie, ktoré potvrdí, že zapadli na miesto. Otvorte dverka do uhla 90° a zaistite upevňovacie západky zatlačením smerom do vnútra rúry.



FUNKCIE ČISTENIA *

	Symbol	Funkcia	Opis
d1		Hydroeasyclean	Na jednoduché a efektívne čistenie rúry.
d2		Pyrolýza Eco	Na dokonalé, pravidelné čistenie vnútorného priestoru rúry. Táto funkcia umožňuje zamknúť počas postupu dvi-erka (d4).
d3		Pyrolýza+	Na mimoriadne dôkladné čistenie a odstránenie veľkého množstva nečistôt z vnútorného priestoru rúry. Táto funkcia umožňuje zamknúť počas postupu dvi-erka (d4).

Hydro Easy Clean

Postup Hydro Easy Clean pomáha odstrániť zvyšky mastnoty a častice jedla z rúry.

1. Do nádoby Hydro Easy Clean v spodnej časti rúry nalejte 300 ml vody.
2. Vyberte príslušnú funkciu (d1).
4. Nechajte program pracovať.
5. Po skončení cyklu nechajte rúru vychladnúť.
6. Po vychladnutí spotrebiča vyčistite vnútorné povrchy rúry handričkou.

Varovanie: Pred dotykom spotrebiča sa uistite, že je chladný.

Pri všetkých horúcich povrchoch sa musí postupovať opatrne, pretože hrozí riziko popálenia.

Používajte destilovanú alebo pitnú vodu.



Pyrolýza

Rúra je vybavená systémom čistenia pyrolýzou, ktorý pri vysokej teplote ničí zvyšky potravín.

Úkon sa vykonáva automaticky pomocou nastavenia programu. Vzniknuté výpary sa „vyčistia“ prechodom cez zariadenie na pyrolýzu, ktoré sa spustí ihneď po začatí prípravy jedla. Keďže zariadenie na pyrolýzu vyžaduje veľmi vysoké teploty, dvierka rúry sú vybavené bezpečnostným zámkom.

Zariadenie na pyrolýzu možno kedykoľvek zastaviť. Dvere nie je možné otvoriť, kým sa zobrazuje bezpečnostný zámok.

POZNÁMKA: Ak je nad rúrou nainštalovaná varná doska, počas vykonávania pyrolýzy nikdy nepoužívajte plynové horáky ani elektrické platinčky, aby sa varná doska neprehriala.

Prednastavené sú **DVA CYKLY PYROLÝZY:**

PYROLÝZA ECO: Čistí stredne znečistenú rúru. Postup trvá 90 minút.

PYROLÝZA +: Čistí silne znečistenú rúru.

Postup trvá 120 minút.

Pri pyrolýze nikdy nepoužívajte na rúru komerčne dostupné čistiace prostriedky!

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

Pred vykonaním pyrolytického cyklu:

- **Odstráňte všetko príslušenstvo z rúry, pretože toto príslušenstvo nevydrží vysoké teploty použité počas čistiaceho cyklu pyrolýzy. Odstráňte hlavne mriežky, bočné držiaky a teleskopické lišty (pozrite si kapitolu DEMONTÁŽ MRIEŽOK A BOČNÝCH DRŽIAKOV).**

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

- **Zatvorte dvierka rúry.**

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

- **Vyčistite dvierka rúry;**

- **Vlhkou špongiu odstráňte z vnútra rúry veľké alebo hrubé zvyšky jedla. Nepoužívajte**

čistiace prostriedky;

- **Odstráňte všetko príslušenstvo a súpravu posuvného regálu (ak je k dispozícii);**

- **Nevkladajte utierky.**

Použitie cyklu pyrolýzy:

1- Dotykom ikony vyberte funkcie čistenia (d) a pomocou navigačných tlačidiel vyberte preferovaný cyklus pyrolýzy.

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

3- Keď rúra po niekoľkých minútach dosiahne vysokú teplotu, dvere sa automaticky uzamknú. Cyklus pyrolýzy je možné kedykoľvek zastaviť stlačením tlačidla Zapnúť/Vypnúť.

4- Po ukončení cyklu pyrolýzy sa pyrolýza automaticky vypne.

Odpadové hospodárstvo a ochrana životného prostredia



Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2012/19/EÚ o elektrických a elektronických zariadeniach (OEEZ - odpad z elektrických a elektronických zariadení).

OEEZ obsahuje znečisťujúce látky (ktoré môžu mať negatívny vplyv na životné prostredie) a základné prvky (ktoré sa dajú opätovne použiť). Je dôležité, aby sa OEEZ likvidoval správne použitím špecifických postupov s cieľom zaistiť správne odstránenie a likvidáciu všetkých znečisťujúcich látok, ako aj obnovenie ostatných materiálov.

Jednotlivci prispievajú výraznou mierou k minimalizácii vplyvov OEEZ na životné prostredie. Bezpodmienečne treba dodržiavať určité základné pravidlá:

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

V mnohých krajinách je k dispozícii domáci zber veľkých zariadení spadajúcich do kategórie OEEZ. V prípade zakúpenia nového spotrebiča môžete vrátiť starý spotrebič maloobchod-

nému predajcovi, ktorý musí zabezpečiť jeho bezplatný odvoz, pokiaľ ide o spotrebič rovnakého typu a disponujúceho rovnakými funkciami ako zakúpené zariadenie.

ŠETRENIE A OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Ak je to možné, rúru vopred nepredhrievajte a snažte sa ju vždy naplniť. Dvierka rúry otvárajte čo najmenej, pretože pri každom otvorení uniká z vnútra teplo. S cieľom výrazne ušetriť energiu, vypnite rúru 5 až 10 minút pred plánovaným ukončením doby pečenia a použité zvyškové teplo, ktoré rúra naďalej generuje. Tesnenia udržiavajte čisté a v poriadku, aby sa zabránilo rozptylu tepla mimo vnútorného priestoru. Ak máte zmluvu o elektrickej energii s hodinovou tarifou, program "oneskorené pečenie" zjednodušuje úsporu energie a proces pečenia sa začne tak, aby bol v skrátrenom časovom limite tarify.

Riešenie problémov

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

Povzetek

- 120** Varnostne navedbe
- 125** Splošna navodila
- 127** Opis izdelka
- 131** Prikazovalnik
- 137** Vpis senzorja Heat Feel
- 139** Povezljivost
- 143** Splošne opombe o čiščenju
- 143** Vzdrževanje
- 147** Odpravljanje težav
- 177** Vgradnja

Varnostne navedbe

- Med kuhanjem lahko vlaga kondenzira v notranjosti pečice ali na steklu vrat. To je normalno stanje; kondenzacija izgine, ko pečica doseže temperaturo kuhanja.
- Zelenjavo kuhajte v posodi s pokrovom in ne na odprtem pladnju.
- **OPOZORILO:** Aparat in dostopni deli se med delovanjem močno segrejejo. Pazite, da se ne dotaknete vročih delov.
- **OPOZORILO:** dostopni deli se lahko med uporabo pečice segrejejo. Otroci naj bodo na varni razdalji.
- **OPOZORILO:** dostopni deli se lahko segrejejo, ko je žar v uporabi. Otroci morajo biti na varni razdalji od aparata.
- **OPOZORILO:** pred zamenjavo žarnice se prepričajte, da je aparat izklopljen, da se izognete morebitnim električnim sunkom.
- Pred izvajanjem kakršnega koli dela ali vzdrževanja aparat izklopite iz električnega omrežja.
- **OPOZORILO:** Da preprečite morebitno nevarnost, ki jo povzroči nenamerna ponastavitev naprave za toplotno prekinitev, aparata ne smete napajati prek zunanje stikalne naprave, kot je časovnik, ali jo priključiti na vezje, ki se redno vklaplja in izklaplja.
- Otroci, mlajši od 8 let, morajo biti na varni razdalji od aparata, če niso pod stalnim nadzorom.
- Otroci naj se z aparatom ne igrajo.
- Aparat lahko uporabljajo osebe, stare 8 let ali več, in osebe z omejenimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi, brez izkušenj ali znanja o izdelku, samo če so pod nadzorom ali so prejele navodila o delovanju aparata.
Aparat je treba uporabljati na varen način, pri čemer se je treba zavedati možnih tveganj.
- Čiščenja in vzdrževanja ne smejo izvajati otroci brez nadzora.
- Ne uporabljajte grobih oz. abrazivnih materialov ali ostrih kovinskih strgalnikov za čiščenje stekel na vratih pečice, ker jih lahko opraskate in razbijete steklo.

- Pred odstranitvijo odstranljivih delov je treba pečico izklopiti. Po čiščenju dele ponovno sestavite v skladu z navodili.
- Uporabljajte samo sondo za meso, priporočeno za to pečico.
- Za čiščenje ne uporabljajte parnega čistilnika ali visokotlačnega pršila.
- **ČE PROIZVAJALEC DOBAVI PEČICO BREZ VTIČA:**
APARAT NE SME BITI PRIKLJUČEN NA VIR NAPAJANJA Z VTIČEM ALI VTIČNICAMI, TEMVEČ GA JE TREBA PRIKLJUČITI NEPOSREDNO NA ELEKTRIČNO OMREŽJE. Priključitev na vir energije mora izvesti ustrezno usposobljen strokovnjak.
Za namestitev, ki je v skladu z veljavno varnostno zakonodajo, mora biti pečica priključena le tako, da se med aparatom in virom energije namesti omnipolarni odklopnik s kontaktno ločitvijo, ki je v skladu z zahtevami za prenapetostno kategorijo III. Omnipolarni odklopnik mora prenesti največjo priključeno obremenitev in mora biti v skladu z veljavno zakonodajo.
Odklopnik ne sme prekiniti rumeno-zelenega ozemljitvenega kabla. Omnipolarni odklopnik, ki se uporablja za priključitev, mora biti po vgradnji aparata lahko dostopen.
Priključitev na vir napajanja mora izvesti ustrezno usposobljen strokovnjak glede na polarnost pečice in vir napajanja.
Odklop mora biti dosežen z vgradnjo stikala v fiksno ožičenj v skladu s pravili o ožičenju.
- **ČE PROIZVAJALEC DOBAVI PEČICO Z VTIČEM:**
Vtičnica mora biti primerna za obremenitev, navedeno na oznaki, in mora biti povezana z ozemljitvenim kontaktom in delovati. Zemeljski prevodnik je rumeno-zelene barve.
Ta postopek mora izvesti ustrezno usposobljen strokovnjak.
Če vtičnica in vtič aparata nista združljiva, prosite usposobljenega električarja, da vtičnico zamenja z drugim ustreznim tipom. Vtič in vtičnica morata biti skladna s trenutnimi normami v državi vgradnje. Priključitev na vir napajanja se lahko izvede tudi

z namestitvijo omnipolarnega odklopnika z ločitvijo stika, ki je v skladu z zahtevami za prenapetostno kategorijo III, med aparat in vir napajanja, ki lahko prenese največjo priključeno obremenitev in je v skladu z veljavno zakonodajo. Odklopnik ne sme prekiniti rumenozelenega ozemljitvenega kabla. Vtičnica ali omnipolarni odklopnik, ki se uporablja za priključitev, mora biti po vgradnji aparata zlahka dostopen.

Odklop se lahko doseže z dostopom do vtiča ali z vgradnjo stikala v fiksno ožičenje v skladu s pravili o ožičenju.

- Če je napajalni kabel poškodovan, ga je treba zamenjati s kablom ali posebnim svežnjem, ki je na voljo pri proizvajalcu.

Lahko pa se obrnete tudi na službo za pomoč strankam.

Tip napajalnega kabla mora biti H05V2V2-F. Ta postopek mora izvesti ustrezno usposobljen strokovnjak. Ozemljitveni vodnik (rumeno-zelen) mora biti približno 10 mm daljši od drugih priključitvenih vodnikov. Za vsa popravila se obrnite samo na službo za pomoč strankam in zahtevajte uporabo originalnih nadomestnih delov.

- Neupoštevanje zgoraj navedenega lahko ogrozi varnost aparata in razveljavi garancijo.
- Pred čiščenjem odstranite morebitne odvečne količine razlitega materiala.
- Dolg izpad napajanja med fazo kuhanja lahko povzroči okvaro monitorja. V tem primeru se obrnite na službo za pomoč strankam.
- Aparata ne smete vgraditi za dekorativna vrata, da se izognete pregrevanju.
- Ko postavite pladenj v notranjost, se prepričajte, da je zaustavitev usmerjena navzgor in v zadnjo stran prostora za peko. Polica mora biti do konca vstavljena v odprtino.
- Pri vstavljanju rešetkastega pladnja pazite, da je protizdrsni rob nameščen nazaj in navzgor.

- **OPOZORILO:** Sten pečice ne oblagajte z aluminijasto folijo ali zaščito za enkratno uporabo, ki je na voljo v trgovinah. Aluminijasta folija ali kakršna koli druga zaščita v neposrednem stiku z vročim emajlom se lahko stali in poslabša lastnosti emajla v notranjosti.
- **OPOZORILO:** Nikoli ne odstranjajte tesnila vrat pečice.
- **POZOR:** Med kuhanjem ali ko je pečica vroča, dna prostora za peko ne polnite z vodo.
- Za delovanje aparata na nazivni frekvenci niso potrebne dodatne operacije oz. nastavitve.
- Pečica je lahko vgrajena ergonomsko v omarico ali pod delovno ploščo. V prostoru, kjer je vgrajena pečica, je treba zagotoviti dobro prezračevanje, da omogočite pravilno kroženje svežega zraka, potrebnega za hlajenje in zaščito notranjih delov. Na zadnji strani so navedene odprtine, ki jih naredite glede na vrsto pritrditve.
- Za pravilno uporabo pečice je priporočljivo, da živila ne dajete v neposreden stik s pekači in pladnji, ampak uporabite papir za pečenje in/ali posebne posode.
- **OPOZORILO:** pred začetkom cikla samodejnega čiščenja:
 - Očistite vrata pečice;
 - Z vlažno gobico odstranite velike ali grobe ostanke hrane iz notranjosti pečice. Ne uporabljajte detergentov;
 - Odstranite vse dodatke in komplet vodil (če je prisoten);
 - V pečico ne postavljajte kuhinjskih krp.
- V pečicah s sondo za meso je treba pred začetkom cikla čiščenja zapreti luknjo s priloženo matico. Ko sonde za meso ne uporabljate, luknjo vedno zaprite z matico.
- Med pirolizo se lahko površine segrejejo bolj kot običajno, zato pazite, da otroci niso v bližini aparata.
- Če je nad pečico nameščena kuhalna plošča, med pirolizo nikoli ne uporabljajte kuhalne plošče, zato da se ne pregreje.

OPOZORILA za Heat Feel (brezžično temperaturno sondo)

OPOZORILA:

- Ta izdelek je namenjen izključno za uporabo v pečicah. Uporabljati ga je treba izključno po teh navodilih za uporabo.
- Senzorja Heat Feel se **TAKOJ PO KUHANJU NE DOTIKAJTE Z GOLIMI ROKAMI**. Med odstranjevanjem senzorja Heat Feel iz hrane po kuhanju vedno nosite rokavice za pečico.
- Kovinsko palico senzorja Heat Feel je treba med kuhanjem **POVSEM VSTAVITI** v hrano do **ČRNEGA** keramičnega **ROBA**.



- Kovinskega dela senzorja Heat Feel ne izpostavljajte neposredno toploti, ki jo proizvaja pečica. Kovinskega dela senzorja Heat Feel ne izpostavljajte toploti, ki jo proizvaja aparat.
- Senzor Heat Feel lahko uporabljate izključno v vgradni pečici.
- Senzorja Heat Feel ne uporabljajte v mikrovalovni pečici.
- Senzor Heat Feel lahko očistite in operete, vendar ga ne potopite v vodo za dalj časa.
- Ta izdelek ni namenjen za uporabo s strani oseb, starih 12 let in mlajših.
- Dobavitelj ne odgovarja za poškodbe senzorja Heat Feel, ki nastanejo zaradi napačne uporabe naprave.
- Senzor Heat Feel pred uporabo očistite.
- Sonda lahko deluje v tem temperaturnem območju: od 10 °C do notranje najvišje temperature 100 °C kovinskega dela. Keramični del lahko doseže 350 °C.
- Če temperatura senzorja Heat Feel preseže 100 °C, se kuhanje ustavi in senzor Heat Feel je treba čim prej odstraniti iz pečice, pri čemer nosite rokavice, da se izognete poškodbam sonde.

Splošna navodila

Zahvaljujemo se vam za izbiro enega od naših izdelkov. Za najboljše rezultate s pečico natančno preberite ta priročnik in ga shranite za nadaljnjo uporabo. Pred namestitvijo pečice si zabeležite serijsko številko, da jo lahko predate osebi za pomoč strankam, če so potrebna kakršna koli popravila. Ko pečico odstranite iz embalaže, se prepričajte, da se med prevozom ni poškodovala. Če imate pomisleke, ne uporabljajte pečice in se za nasvet obrnite na usposobljenega tehnika.

Ves embalažni material (plastične vrečke, polistiren, žebliji) shranjujte izven dosega otrok.

Ob prvem vklopu pečice se lahko razvije močan vonj po dimu, ki ga povzroča prvo segrevanje lepila na izolacijskih ploščah okoli pečice. To je popolnoma normalno in če se pojavi, morate počakati, da se dim razprši, preden vstavite hrano v pečico. Proizvajalec ne prevzema nobene odgovornosti, če ne upoštevate navodil iz tega dokumenta.

OPOMBA: funkcije, lastnosti in dodatki pečice, navedeni v teh navodilih, se razlikujejo glede na model, ki ste ga kupili.

Varnostne navedbe

Pečico uporabljajte samo za predvideni namen, to je samo za pripravo živil; vsaka drugačna uporaba, na primer kot vir toplote, se šteje za nepravilno in zato nevarno. Proizvajalec ne more biti odgovoren za nobeno škodo, ki bi nastala zaradi neustrezne, nepravilne ali nerazumne uporabe.

Pri uporabi električnih aparatov je treba upoštevati nekaj temeljnih pravil:

- ne vlecite napajalnega kabla, da odklopite izdelek iz vtičnice;
- aparata se ne dotikajte z mokrimi ali vlažnimi rokami ali nogami;
- na splošno uporaba pretvornikov, razdelilnikov in podaljškov ni priporočljiva;
- v primeru okvare in/ali slabega delovanja aparat izklopite in ne posegajte vanj.

Električna varnost

ELEKTRIČNE PRIKLJUČKE NAJ IZVEDE ELEKTRIČAR ALI USPOSOBLJENI TEHNIK. Napajanje, na katerega je priključena pečica, mora biti v skladu z veljavnimi zakoni v državi vgradnje.

Proizvajalec ne prevzema nobene odgovornosti za škodo, ki jo povzroči neupoštevanje teh navodil. Pečica mora biti priključena na električno napajanje z ozemljeno stensko vtičnico ali odklopnikom z več poli, odvisno od veljavnih zakonov v državi namestitve. Električno napajanje mora biti zaščiteno z ustreznimi varovalkami, uporabljeni kabli pa morajo imeti prečni prerez, ki lahko zagotovi pravilno oskrbo pečice.

PRIKLJUČITEV

Pečica je opremljena s kablom za priključitev na električno omrežje z napetostjo 220-240 V AC med fazami ali med fazo in nulo. Pred priključitvijo pečice na električno napajanje je pomembno preveriti:

- napajalno napetost, navedeno na merilniku;
- nastavitev odklopnika.

Ozemljitvena žica, priključena na ozemljitveni terminal na pečici, mora biti priključena na ozemljitveni terminal v omrežju. minal of the power supply.

OPOZORILO

Preden priključite pečico na napajanje, prosite usposobljenega električarja, da preveri brezhibnost kontinuitete ozemljitve. Proizvajalec ne prevzema odgovornosti za škodo ali poškodbe zaradi uporabe neozemljene pečice ali v primeru ozemljitve z nepravilno kontinuiteto..

OPOMBA: če bi bilo pečico morda treba popraviti, je priporočljivo, da imate na voljo drugo stensko vtičnico, v katero lahko priključite pečico, potem ko jo odstranite iz niše, v katero je vgrajena. Napajalni kabel lahko zamenja samo tehnično osebje ali tehniki z enakovrednimi kvalifikacijami.

Priporočila

Če pečico očistite po vsaki uporabi, bo že z minimalnim čiščenjem ostajala popolnoma čista. Sten pečice ne oblagajte z aluminijasto folijo ali zaščito za enkratno uporabo, ki je na voljo v trgovinah. Aluminijasta folija ali katera koli druga zaščita, ki je v neposrednem stiku z vročo emajlom, se utegne staliti in poškodovati emajl v notranjosti. Da se pečica ne bi preveč umazala in da zaradi zažganih ostankov hrane ne bi oddajala dima, priporočamo, da pečice ne uporabljate pri zelo visoki temperaturi. Čas priprave hrane je bolje podaljšati in temperaturo nekoliko znižati. Poleg dodatne opreme, ki je priložena pečici, vam svetujemo, da uporabljate samo posodo in pekače, odporne na zelo visoke temperature.

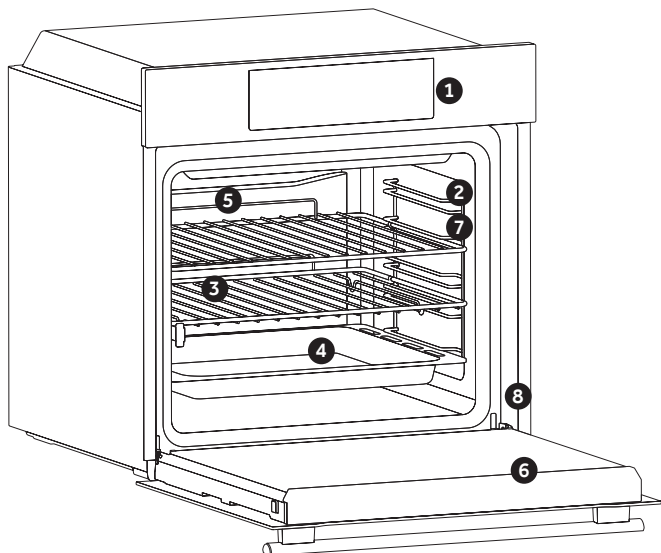
Namestititev

Proizvajalci niso dolžni izvajati vgradnje. Če je za odpravo napak zaradi nepravilne vgradnje potrebna pomoč proizvajalca, ta pomoč ni zajeta v garanciji. Upoštevati je treba navodila za vgradnjo, namenjena za strokovno usposobljeno osebje. Nepravilna vgradnja lahko povzroči škodo ali poškodbe ljudi, živali ali stvari. Proizvajalec ne more biti odgovoren za takšno škodo ali poškodbe. Pečica je lahko vgrajena ergonomsko v omarico ali pod delovno ploščo. V prostoru, kjer je vgrajena pečica, je treba zagotoviti dobro prezračevanje, da omogočite pravilno kroženje svežega zraka, potrebnega za hlajenje in zaščito notranjih delov. Na zadnji strani so navedene odprtine, ki jih naredite glede na vrsto pritrditve.

Prva uporaba

PREDHODNO ČIŠČENJE: pečico pred prvo uporabo očistite. Zunanje površine obrišite z vlažno mehko krpo. Operite vso dodatno opremo in obrišite notranjost pečice z mešanico vroče vode in tekočine za pranje. Prazno pečico nastavite na najvišjo temperaturo in pustite delovati približno 1 uro, da odstranite morebitne dolgotrajne vonjave po novem.

Opis izdelka

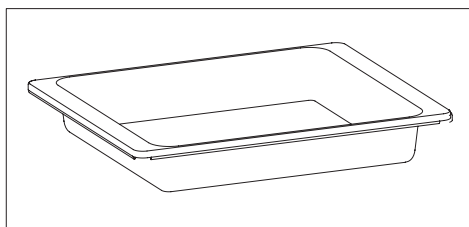


1. Upravljalna plošča
2. Položaji polic (stranska rešetka, če je priložena)
3. Rešetke
4. Pladnji
5. Ventilator (če je prisoten)
6. Vrata pečice
7. Stranske rešetke (če so prisotne: samo za raven prostor za peko)

8. Serijska številka

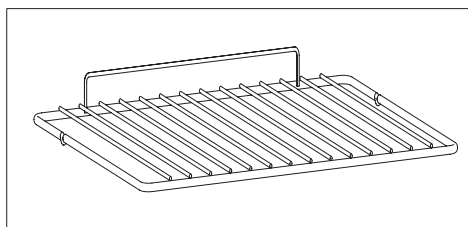
DODATKI

Pladenj za kapljanje



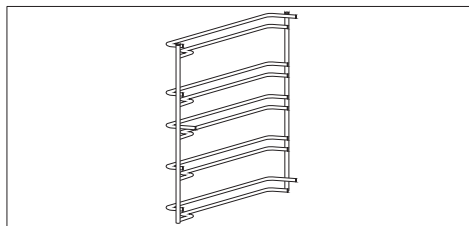
Zbira ostanke, ki kapljajo pri kuhanju hrane na rešetkah.

Kovinska mreža



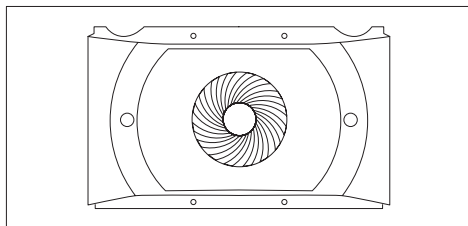
Za pekače in krožnike.

Stranske rešetke (samo, če so prisotne)



Nahaja se na obeh straneh prostora za peko, drži kovinske žare in pladnje za kapljanje.

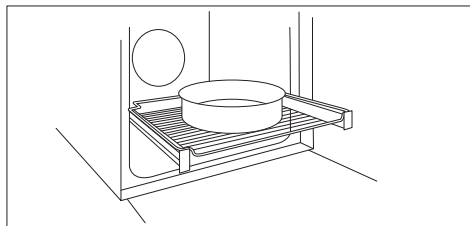
Kuharska plošča (samo, če je prisotna)



Zračni transporter, ki poveča kroženje zraka v pečici. Omogoča večjo učinkovitost kuhanja,

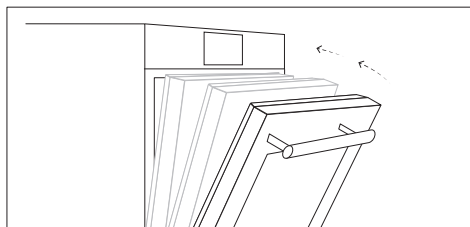
bolj enakomerno kuhanje hrane pri vseh temperaturah, krajši čas kuhanja in nenazadnje enakomerno porazdelitev temperature v pečici.

Teleskopska vodila (samo, če so prisotna)



Dve tirnici, ki olajšata preverjanje stanja peke ali kuhanja, saj omogočata enostavno izvlečenje ter premikanje pladnjev in rešetk v prostoru za peko.

Mehko zapiranje (samo, če je prisotno)



Tečajji, ki zagotavljajo avtomatsko mehko zapiranje vrat pečice.

Senzor Heat Feel (samo, če je prisoten)



Meri notranjo temperaturo hrane med kuhanjem.

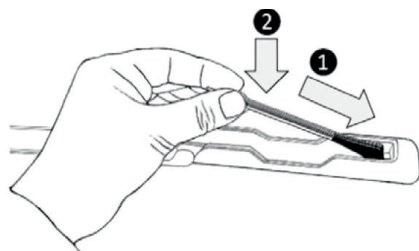
Vstavite jo v luknjo na vrhu prostora za peko.

Vstavite jo, dokler je pečica hladna.

SENZOR HEAT FEEL

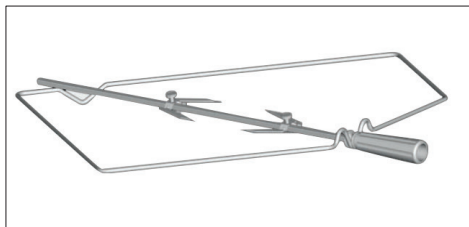
• Pred uporabo preverite napolnjenost senzorja Heat Feel:

1. Senzor Heat Feel vstavite v polnilnik in zaprite pokrov.
2. Polnilnik s kablom priključite na napajalni vir USB, kot je adapter USB ali vtičnica USB računalnika/prenosnega računalnika. Polnilnik zaradi funkcije samodejnega izklopa s prenosnim polnilcem morda ne deluje pravilno.
3. Lučka LED polnilnika se bo vklopila in med polnjenjem utripa. Ko je senzor Heat Feel povsem napolnjen, lučka ugasne.



- Preverite, ali je vklopljen Bluetooth pečice.
- Prepričajte se, da je senzor Heat Feel v dosegu razdalje zaznavanja. Če je senzor Heat Feel predaleč, ga pečica ne more zaznati. Če je senzor Heat Feel pokrit z izoliranim materialom, ne komunicira s pečico. Če se povezava s sondo prekine med standardnim kuhanjem s pomočjo sonde (zaradi izpraznjene baterije, izklopa Bluetooth itd.), se postopek kuhanja po kratkem zamiku prekine. Med kuhanjem z receptom in sondo se postopek kuhanja v primeru prekinitev povezave nadaljuje do izteka preostalega načrtovanega časa.

Raženj (samo, če je prisoten)



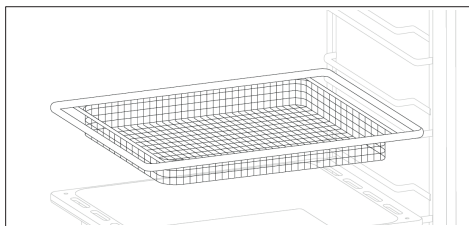
Za pečenje na ražnju predgretje ni potrebno.

Kuhanje z zaprtimi vrati.

Poraba energije je za 90-95 % manjša od tradicionalnega sistema.

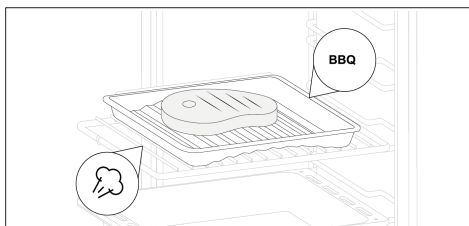
- Odvijte kavljje.
 - Raženj vstavite v meso, ki ga boste pekli.
 - Meso pritrdite s kavljji.
 - Privijte vijake.
 - Vreteno vstavite v luknjo, kjer je motor.
- Odstranite ročaj in ga uporabite na koncu kuhanja, da se ne opečete ob jemanju hrane iz pečice.

Air Fry (samo, če je prisoten)

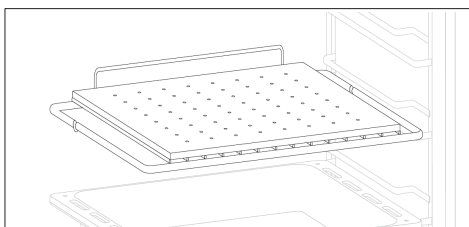


Smart Tray Steam / Smart Tray BBQ

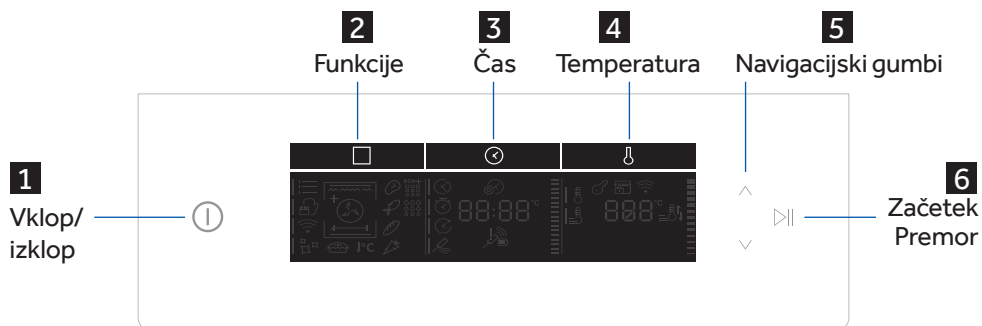
(samo, če je prisoten)



Pizza with the stone (samo, če je prisoten)



Upravljalna plošča



Za podrobnejše informacije o območjih prikazovalnika glejte naslednje strani.

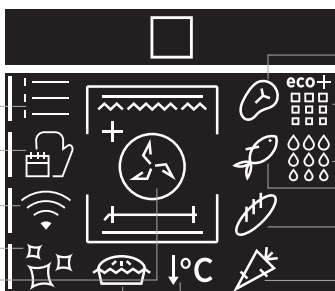
	Simbol	Funkcija	Opis
1		Vklop/izklop	Vklop in izklop pečice. Ko prvič vklopite pečico, morate nastaviti uro s pomočjo gumbov za krmarjenje (5), s katerima izberete ure in minute, ter gumba Time (3), s katerim potrdite nastavitve.
2		Funkcije	Dostop do ročnih funkcij (a) in kategorij kuhanja hrane (b), Tailor bake (a2) in funkcije Gentle cooking (a3), menija WiFi (e) in možnosti čiščenja (ki se razlikujejo glede na model). Če želite shraniti priljubljeno funkcijo, tako da bo prva prikazana, ko vklopite pečico, 5 sekund držite pritisnjeno tipko (2).
3		Čas	Dostop do nastavitve časa kuhanja (e), kuhinjskega časovnika (f) in zakasnitve začetka (g). Zakasnitev začetka in konca kuhanja lahko nastavite šele povnosu časa kuhanja. Koje pečica v pripravljenosti, običajno pritisnete Time (3), da vklopite časovnik Minute Minder; držite ga 3 sekunde, da nastavite uro (i).
4		Temperatura	Dostop do nastavitve temperature (r), predgretja (j) in možnosti hitrega predgretja (k). Če želite aktivirati/deaktivirati zaklep prikazovalnika (m), 5 sekund držite pritisnjeno tipko (4). Med pirolizo se vrata pečice samodejno zaklenejo in prikažejo se povratne informacije (d4). Samodejno hitro ogrevanje je na voljo za več ročnih funkcij (p2).
5		Navigacijski gumbi	Navigacijski gumbi za nastavljanje funkcij in parametrov.
6		Začetek Premor	Začetek/premor kuhanja ali potrditev funkcij.

Prikazovalnik

Prikazovalnik je razdeljen na tri področja, do katerih dostopate s tipkami (2), (3) in (4). Iste tipke se lahko uporabijo za izbiro podmenija (ki ga označuje indikator) in nastavljanje funkcij ter parametrov z navigacijskimi gumbi.

OBMOČJE FUNKCIJ

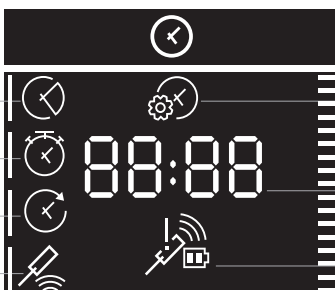
- a. Ročne funkcije
- b. Kategorije kuhanja hrane
- c. Wi-Fi
- d. Funkcije čiščenja
 - a1. Simboli funkcij
 - a2. Master bake



- b1. Meso
- d2. Eko piroliza
- d3. Piroliza +
- d1. Hydroeasyclean
- b2. Ribe
- b3. Pekarna
- b4. Zelenjava
- a3. Gentle cooking

ČASOVNO OBMOČJE

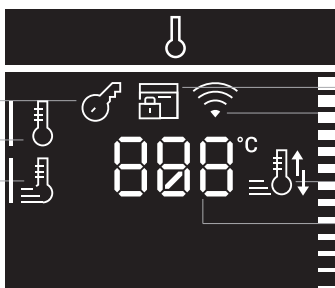
- e. Trajanje
- f. Kuhinjski časovnik
- g. Zakasnitev zagona
- h. Senzor Heat Feel



- i. Nastavitev časa dneva
- Vrednost časa
- Indikator časa
- h1. Povratne informacije senzorja Heat Feel (stanje baterije in signala)

OBMOČJE TEMPERATURE

- m. Zaklepanje tipk
- j. Predgretje
- k. Hitro predgretje



- d4. Zaklepanje vrat
- c1. Povratne informacije o Wi-Fi
- l. Povratne informacije o predgretju in ohlajanju
- Višina temperature
- Indikator temperature

Pregled menijev








GLAVNI MENI – OBMOČJE FUNKCIJ **2**

	Simbol	Funkcija	Opis
a		Ročne funkcije	Ta funkcija omogoča izbiro funkcij kuhanja, temperature in trajanja.
b		Kategorije živil	V tem meniju lahko dostopate do 4 kategorij kuhanja hrane, ki so že vključene v vašo pečico, za peko s paro.
c		WiFi	V tem načinu lahko pečico povežete z omrežjem in jo vpišete v aplikacijo hOn.
d		Funkcije čiščenja	Ta funkcija omogoča izbiro čistilnega sistema, ki je na voljo v vaši pečici.

GLAVNI MENI – OBMOČJE ČASA **3**











	Simbol	Funkcija	Opis
e		Trajanje	Pritisnite  , da nastavite trajanje kuhanja, s tipkama  nastavite čas.
f		Kuhinjski časovnik	Dvakrat pritisnite  , da nastavite kuhinjski časovnik, s tipkama   nastavite čas.
g		Zakasnitev zagona	Trikrat pritisnite  za nastavev zakasnitev zagona, s tipkama   nastavite čas.
h		Senzor Heat Feel	Štirikrat pritisnite  da aktivirate kuhanje s sondo; za informacije o delovanju glejte stran 20.
i		Nastavev časa dneva	Ko je pečica v pripravljenosti, pritisnite in 3 sekunde pridržite   .

GLAVNI MENI – OBMOČJE TEMPERATURE 4

	Simbol	Funkcija	Opis
j		Predgretje	 Pritisnite  da nastavite temperaturo predgretja, s tipkama   nastavite vrednost.
k		Hitro predgretje	Dvakrat pritisnite  da nastavite hitro temperaturo.

Ročne funkcije (a1)

NAČINI KUHANJA*

Simbol	Opis	Predlogi
	Konvencionalno *** 150-200°C **  2./3. nivo	IDEALNO ZA: torte, kruh, piškote, quiche na enem nivoju z uporabo tako zgornjega kot spodnjega grelca. Možna uporaba senzorja Heat Feel. Na voljo je možnost hitrega predgretja.
	Convection + Fan 180-200°C **  2./3. nivo	IDEALNO ZA: pečenke, kaserole, zelenjavo in pite z vlažnimi nadevi na enem nivoju. Idealno za kuhanje živil z visoko vsebnostjo vode. Možna uporaba senzorja Heat Feel. Na voljo je možnost hitrega predgretja.
	Multi-level 150-230°C **  3. za enojni nivo 1.+3. za dvojni nivo	IDEALNO ZA: torte, piškote in pice na enem ali več nivojih. Idealno za kuhanje različnih živil. Možna uporaba senzorja Heat Feel. Na voljo je možnost hitrega predgretja.
	Grill L3 (power) **  5. nivo za tanko hrano 3./4. nivo za debelo hrano	IDEALNO ZA: gratiniranje, meso na žaru, ribe, zelenjavo. Ta funkcija uporablja samo zgornji grelni element, moč žara pa je mogoče nastaviti. Uporabljajte pri zaprtih vratih. Belo meso postavite na ustrezno razdaljo od žara. Rdeče meso in ribje filete lahko postavite na rešetko in pečete s pladjem za kapljanje. Segrevajte 5 minut. Obrnite hrano na dve tretjini kuhanja (če je potrebno).
	Grill + Fan 200°C **  2./3./4. nivo	IDEALNO ZA: cele kose mesa (pečenke). Uporablja zgornji grelni element z ventilatorjem za kroženje zraka v pečici. Uporabljajte pri zaprtih vratih. Potisnite pladenj za kapljanje pod rešetko, da zberete sokove. Na polovici predvidenega časa pečenja meso obrnite. Za rdeče meso pečico predhodno segrejte, za belo meso to ni potrebno.

* Odvisno od modela pečice.

** Idealna temperatura za predlagana živila.

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




Simbol	Opis	Predlogi
	Spodnji grelnik 160-180°C ** 1./2. nivo	IDEALNO ZA: karamelno kremo, pudinge in vodne kopeli bain marie na enem nivoju. To funkcijo lahko uporabite tudi za dokončanje priprave. Možna uporaba senzorja Heat Feel. Na voljo je možnost hitrega predgretja.
	Spodnji grelnik + ventilator 170-210°C ** 1. in 2. nivo	IDEALNO ZA: pice, slane torte, pite in živila s tekočimi prelivmi na enem nivoju. Možna uporaba senzorja Heat Feel. Na voljo je možnost hitrega predgretja.
	Superg grill L3 (moč) ** 4. in 5. nivo	IDEALNO ZA: večje količine klobas, zrezkov in opečenega kruha. Vročje postane celotno območje pod elementom žara. Uporabljajte pri zaprtih vratih. Obrnite hrano na dve tretjini kuhanja (če je potrebno).
	Soft + 150-200°C 2./3. nivo	IDEALNO ZA: torte in kruh na enem nivoju.
	Žar + raženj Moč L3	IDEALNO ZA peko živil, kot so piščančje prsi, prepelice ali ribji fileti na obeh straneh hkrati. Uporabljajte pri zaprtih vratih. Pod hrano na 1. nivo postavite pekač, da se zberejo kapljice in sokovi.
	Žar + Ventilator + Raženj 200°C	IDEALNO ZA peko živil, kot so veliki piščanci ali purani na obeh straneh hkrati. Uporabljajte pri zaprtih vratih. Pod hrano na 1. nivo postavite pekač, da se zberejo kapljice in sokovi.
	Konvencionalno + Raženj 200-240°C	IDEALNO ZA: peko govejega ali svinjskega mesa. Pod hrano na 1. nivo postavite pekač, da se zberejo kapljice in sokovi.
Air Fry	Zračno cvrtje, žar+ventilator 240°C	Ta funkcija je idealna zračno cvrtje in v kombinaciji z dodatkom zagotavlja, da vroč zrak hrano doseže enakomerno ter tridimenzionalno, kar zagotovi večjo hrustljivost. Pod hrano vstavite plitev pladenj, na ulovite sokove/drobtine ... Med pirolitskim ciklom dodatek odstranite.
Smart Tray Steam	PARA konvencionalno 160°C	Dodatek omogoča pravilno kroženje vlage, ki nastaja pri kuhanju, kar ohranja visoko stopnjo vlažnosti hrane, luknje pa olajšajo kroženje toplote in pare. Idealno za sopenje zelenjave, rib ... Dodatek vstavite v konkavno stran 35-milimetrskega pladnja in pladenj napolnite z vodo. Med pirolitskim ciklom dodatek odstranite.
Smart Tray BBQ	Žar konvencionalno + ventilator 230°C	Ta dodatek, idealen za žar pri visoki temperaturi (220°), omogoča popoln rezultat žara z malo dima, saj se maščobe odvajajo skozi dno pladnja. Dodatek vstavite v konveksno stran 35-milimetrskega pladnja in pladenj napolnite z vodo. Med pirolitskim ciklom dodatek odstranite.
Pizza with the stone	Konvencionalno + ventilator, 240°C, L4	Idealno za peko pic vrhunske kakovosti; zahvaljujoč sposobnosti ohranjanja in nežnega razporejanja toplote lahko spečete več pic zapored. Kamen za peko pic položite na rešetko v hladno pečico. Pred peko pice počakajte vsaj 30 minut, da se kamen segreje. Nadevajte pico in jo postavite na kamen za peko pic. Za navodila o čiščenju in vzdrževanju glejte odstavek o uporabi in negi. Med pirolitskim ciklom odstranite kamen, lopatico pa med vsemi cikli kuhanja.

* Odvisno od modela pečice.

** Idealna temperatura za predlagana živila.

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

POSEBNE FUNKCIJE*

	Simbol	Opis	Predlogi
a2		Master bake *** 180-200°C **  2. nivo	Idealno, če želite, da je živilo v notranjosti mehko in zunaj hrustljivo. Priprava hrane je bolj zdrava, saj ta funkcija zmanjša količino potrebne maščobe ali olja. Kombinacija grelnih elementov z nihajočim ciklom zraka je zagotovilo za enakomeren rezultat pečenja.
a3		Gentle cooking	Ta funkcija zagotavlja, da hrana ostane mehka in sočna; zaradi nižje temperature površina kar najmanj porjavi. Ta funkcija je idealna za mesne pečenke in cele ribe. Za optimalne rezultate uporabite senzor Heat Feel (če je na voljo).

FOOD COOKING CATEGORIES

	Simbol	Opis	Pred-gretje	Položaj kuhanja	Segrevanje Temperature občutka (°C)	Opis
b1		Meso	Y	2-3	58-62-65 °C za govedino	Za pečenke in kose govedine, teletine ali svinjine.
b2		Ribe	Y	2-3	65°C	Za cele ribe in filete.
b3		Pekarna	Y	1-2	95° za kruh in pečene testenine	Za kruh, lasanje in pecivo.
b4		Zelenjava	Y	3-4	70°C	Za pečeno zelenjavo in krompir.

Popolni rezultati kuhanja so zagotovljeni zahvaljujoč vnaprej nastavljenim parametrom v posameznih kategorijah. Privzete vrednosti časa in temperature veljajo za količino 4 porcij. Za pravilno nastavitev časa kuhanja uporabite spodnjo tabelo; za najboljše rezultate uporabite senzor Heat Feel.



* Odvisno od modela pečice.

** Idealna temperatura za predlagana živila.

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

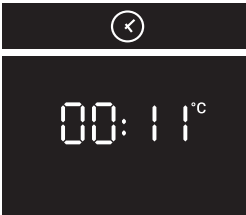
Kategorija živil	Velikost porcije/grami (v krepkem tisku, privzeta nastavitvev)	Čas kuhanja (min)* ** po predgretju
Meso	4/800; 6/1200; 8/1600	40; 43; 45
Ribe	4/600; 6/900; 8/1200	29; 30; 32
Pekarna	4/600; 6/900; 8/1000	42; 50; 56
Zelenjava	4/800; 6/1200; 8/1600	42; 44; 48

DODATNE FUNKCIJE

	Simbol	Opis	Predlogi
m		Zaklepanje tipk	S to funkcijo zaklenete prikazovalnik in tako otrokom preprečite neželjeno uporabo. Pritisnite in pridržite gumb za temperaturo (4) 5 sekund, da vklopite zaklepanje prikazovalnika. Za izklop storite enako.
		Priljubljena funkcija	Če želite shraniti priljubljeno funkcijo, tako da bo prva prikazana, ko vklopite pečico, 5 sekund držite pritisnjeno tipko (2).


Predstavitveni način

VKLOP/IZKLOP



STAND-BY

▶

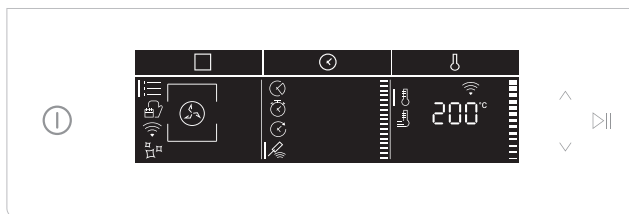


PRESS
6 SEC

Vpis senzorja Heat Feel

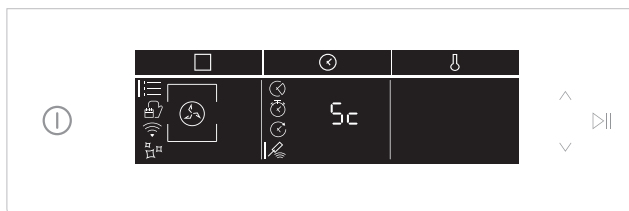
1. korak

- Dotaknite se iko □ da izberete funkcijo, nato pa se dotaknite ↻ da izberete senzor Heat Feel.



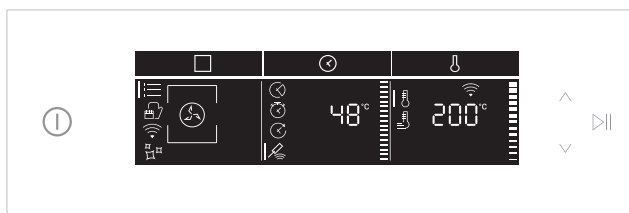
2. kora

- Pečica bo čez nekaj časa prepoznala kodo sonde. Dotaknite se ikone ▶️ da nastavite ciljno temperaturo.



3. korak

- Dotaknite se ∨, nastavite želeno ciljno temperaturo in tapnite ▶️||.



Nasveti za kuhanje – senzor Heat Feel

Senzor Heat Feel lahko uporabljate z ročnimi funkcijami (konvencionalno, konvekcija + ventilator, žar, supergrill, žar + ventilator, spodnji grelnik in spodnji grelnik + ventilator) in s KATEGORIJAMI KUHANJA HRANE.

Senzor Heat Feel ima eno merilno mesto; povsem ga vstavite v živilo, da kovinska konica doseže središče hrane.

To točko je treba postaviti čim bližje najdebelejšemu (najhladnejšemu) delu hrane, da se postopek kuhanja pravilno nadzoruje.

Zahvaljujoč svoji brezžični zasnovi se lahko senzor Heat Feel uporablja tudi za nadzor živil, katerih prostornina se med kuhanjem spreminja (npr. kruh).

MESO/PEČENKE/ZREZKI: sondo poševno vstavite v najdebelejši del. V primeru živil valjaste oblike (tj. goveja pečenka) postavite konico čim bližje geometričnemu središču.

Predlagane temperature jedra:

- 45 °C za pečeno goveje meso (nato ga zavijte v folijo in pred postrežbo pustite počivati 15-20 minut)
- 55 - 60 - 65 °C za drugo pečeno meso



PERUTNINA: vstavite senzor Heat Feel v najdebelejši del prsi. Predlagana temperatura jedra za perutnino je 83-85 °C

RIBE (CELE/FILEJI): vstavite sondo poševno v najdebelejši del. Predlagana temperatura jedra: 65 °C

KRUH/KASEROLE: vstavite senzor Heat Feel v bližino geometrijskega središča živila. Predlagana temperatura jedra: 90 °C

Povezljivost

PARAMETRI BREZŽIČNE POVEZAVE

Tehnologija	Wi-Fi	Bluetooth
Standard	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Uporabljen(-i) frekvenčni pas(-ovi) [MHz]	2401-2483	2402-2480
Največja moč [mW]	100	10

Temperaturna sonda Heat Feel, model Et180:

Tehnologija	Bluetooth
Standard	Bluetooth v4.0 BLE
Uporabljen(-i) frekvenčni pas(-ovi) [MHz]	2400-2480
Največja moč [mW]	2.5 – (4dBm)

INFORMACIJE O IZDELKU ZA OMREŽNO OPREMO

- Poraba moči izdelka v omrežnem stanju pripravljenosti, če so priključena vsa žična omrežna vrata in so aktivirana vsa brezžična omrežna vrata: 2,0 W

Kako omogočiti vrata brezžičnega omrežja:

- Če pečica ni vpisana, upoštevajte navodila za vpis, da omogočite Wi-Fi.
- Če je pečica vpisana, v meniju Wi-Fi izberite Wi-Fi in izberite On ali hOn.

Kako onemogočiti vrata brezžičnega omrežja:

- Če pečica ni vpisana, je modul Wi-Fi vklopljen prvih 30 minut po aktiviranju pečice, do izklopa počakate 30 minut ali pa ga pred potekom 30 minut izklopite z nastavitvijo možnosti Wi-Fi v meniju Wi-Fi na Off.
- Če je pečica vpisana, v meniju Wi-Fi izberite Wi-Fi in ga nastavite na Off.

Hitro seznanjanje

Ko izdelek prvič vklopite, omrežje Wi-Fi že deluje 30 minut, zato lahko izvedete postopek vpisa na strani 23.

Če pečice ne vpišete v 30 minutah, se Wi-Fi izklopi. To se zgodi ob vsakem vklopu pečice, dokler je ne vpišete.

Če se želite izogniti vklopu Wi-Fi, ga izklopite prek menija Wi-Fi v 30 minutah po vklopu pečice. Če želite pečico vpisati po 30 minutah, upoštevajte navodila na strani 24.

Vpis pečice preko aplikacije

NA PAMETNEM TELEFONU

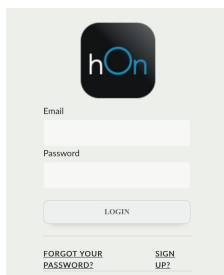
1. korak

- Prenesite aplikacijo hOn.



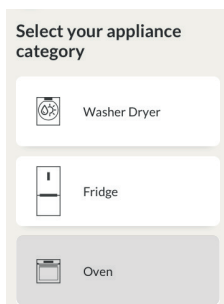
2. korak

- Vpišite se oz. se registrirajte.



3. korak

- Dodajte nov aparat.

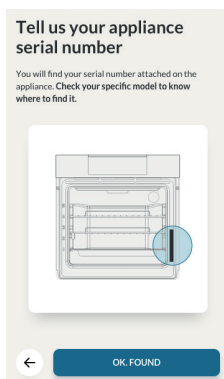


4. korak

- Optično preberite kodo QR ali vstavite serijsko številko.





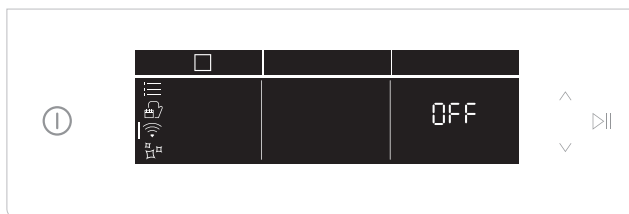
Sem napišite svojo serijsko številko za poznejšo uporabo.





NA APARATU

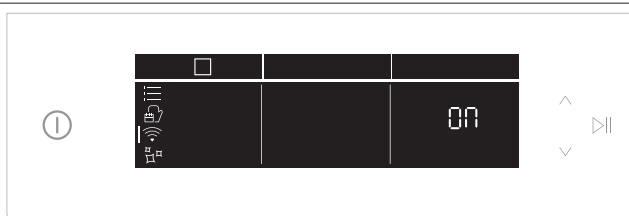
5. korak

- Dotaknite se  ikone, da izberete način Wi-Fi, nato pa se dotaknite .



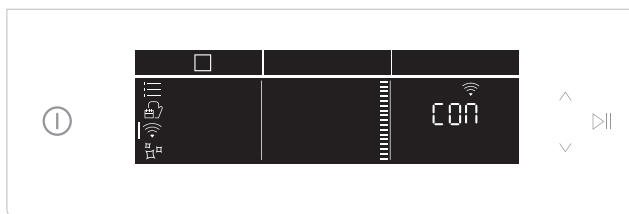
6. korak

- Dotaknite se  in izberite On ali hOn (glejte razlike na strani 23) ter se dotaknite možnosti start. .



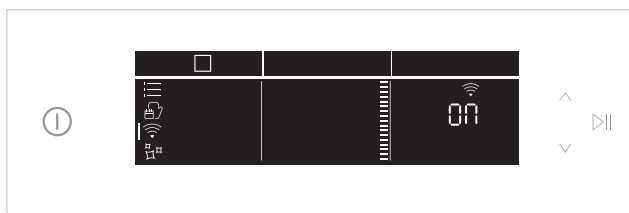
7. korak

- Čez nekaj časa se prek zaslona začne pomikati besedilo Connect. Nadaljujte postopek seznanjanja prek aplikacije.



8. korak

- Ko je seznanjanje končano, se stanje pečice glede na vašo izbiro samodejno preklopi na Wi-Fi "ON" ali hOn..



Izgubljena povezava usmerjevalnika

Med kuhanjem - ikona Wi-Fi utripa



V meniju Wi-Fi - številke utripajo



OPOMBA:

- Domače omrežje Wi-Fi mora imeti vsaj 2,4 GHz.
- Imejte pripravljeno geslo za domače omrežje Wi-Fi in ime. Potrebovali ju boste pozneje.
- Aparat mora biti na mestu, kjer je signal domačega omrežja Wi-Fi odličen.
- In da, bodite blizu aparata.

WiFi ON

Z aplikacijo lahko spremljate status pečice.



WiFi hOn

Pečico lahko uporabljate izključno prek aplikacije.



WiFi OFF

Pečica ni povezana, vendar je še vedno vpisana s shranjenimi omrežnimi poverilnicami..



WiFi Reset

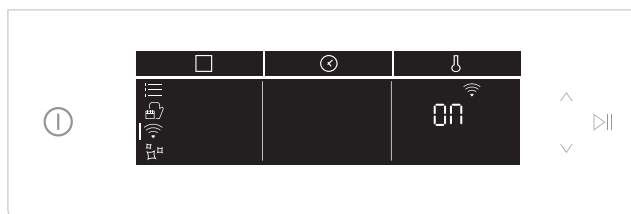
Povezava je ponastavljena in možen je nov vpis.



Način daljinskega upravljanja

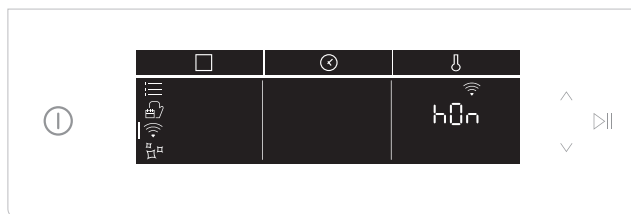
1. korak

- Dotaknite se ikone □ da izberete način Wi-Fi, nato pa se dotaknite ►► Utripati začne "On".



2. korak

- Dotaknite se ikone ▼ da izberete način "hOn", nato pa se dotaknite ►► da aktivirate daljinsko upravljanje.
- Pritisnite »funkcijski gumb" □ za izhod iz načina "hOn".



Družba Candy Hoover Group Srl izjavlja, da je radijska oprema v skladu z direktivo 2014/53/EU in ustreznimi zakonskimi zahtevami (za trg UKCA). Celotno besedilo izjave o skladnosti je na voljo na naslednjem spletnem naslovu: www.candy-group.com

Splošne opombe o čiščenju

Življenjski cikel aparata lahko podaljšate z rednim čiščenjem. Pred ročnim čiščenjem počakajte, da se pečica ohladi. Za čiščenje nikoli ne uporabljajte abrazivnih detergentov, jeklene volne ali ostrih predmetov, saj lahko nepopravljivo poškodujejo emajlirane dele. Uporabljajte samo vodo, milo ali detergente na osnovi belila (amoniak).

STEKLENI DELI

Priporočljivo je, da stekleno okno po vsaki uporabi pečice očistite z vpojno kuhinjsko brisačo. Za odstranitev trdovratnejših madežev lahko uporabite gobico, namočeno v čistilno sredstvo in dobro ožeto, nato pa površino sperite z vodo.

TESNILO OKNA PEČICE

Če je umazano, lahko tesnilo očistite z rahlo vlažno gobico.

DODATKI

Pred spiranjem in sušenjem očistite pripomočke z mokro krpico, namočeno v milnico: izogibajte se uporabi abrazivnih čistilnih sredstev.

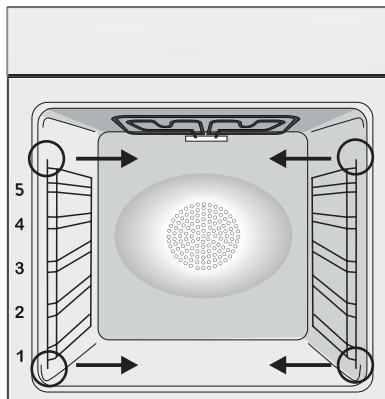
POSODA ZA KAPLJANJE

Po uporabi žara posodo vzemite iz pečice. Vročo maščobo vlijte v posodo in ponev operite v vroči vodi z gobico in tekočino za pranje. Če ostanejo mastni madeži, ponev potopite v vodo s čistilnim sredstvom. Lahko pa posodo operete v pomivalnem stroju ali uporabite komercialni detergent za pečico. Nikoli ne postavljajte umazane ponev nazaj v pečico.

Vzdrževanje

ODSTRANITEV IN ČIŠČENJE STRANSKIH VODIL

1. Odstranite rešetke tako, da jih potegnete v smeri puščic (glejte spodaj).
2. Rešetke pomijte v pomivalnem stroju ali pa z mokro gobico, pri čemer poskrbite, da jih po pomivanju posušite.
3. Rešetke po čiščenju namestite obratnem vrstnem redu."



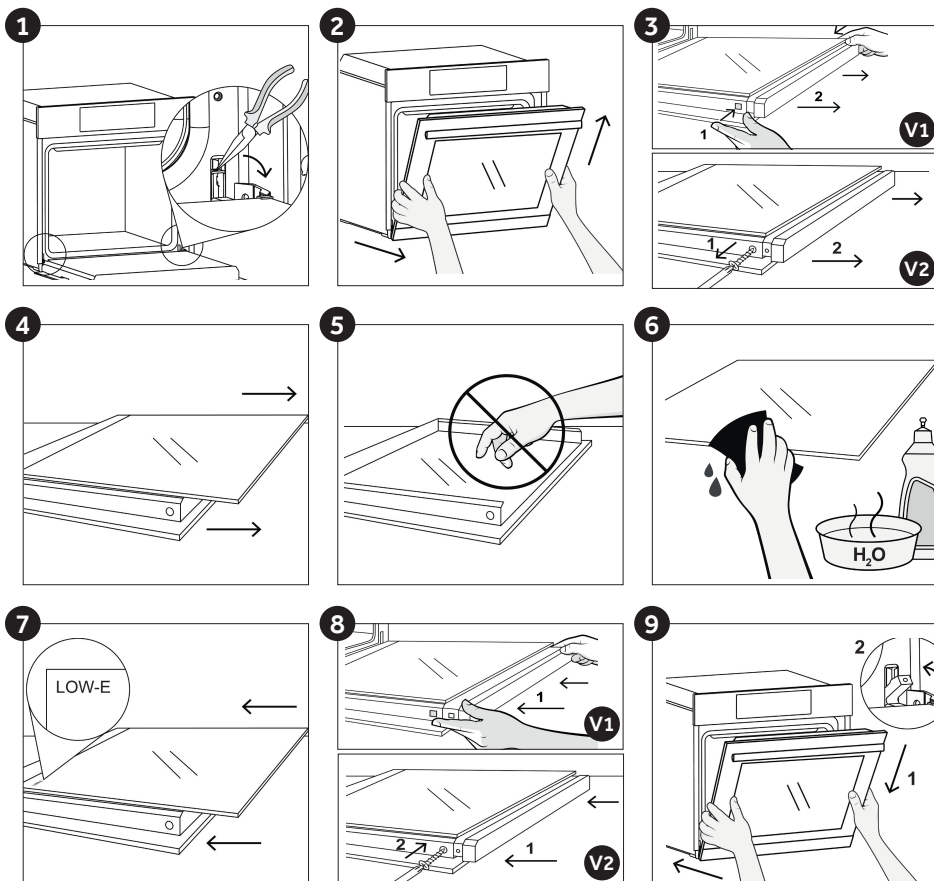
ZAMENJAVA ŽARNICE

1. Izklopite pečico iz električnega napajanja.
2. Odstranite stekleni pokrov ter odvijte staro žarnico in jo zamenjajte z novo žarnico istega tipa.
3. Ko zamenjate okvarjeno žarnico, postavite stekleni pokrovček spet na svoje mesto.




Ta izdelek vsebuje enega ali več svetlobnih virov razreda energijske učinkovitosti G (žarnica) / F (10 LED).

ODSTRANITEV IN ČIŠČENJE STEKLENIH VRAT

1. Odprite vrata za 90° in povlecite pritrdilne jezičke tečajev proti zunanosti pečice.
2. Vrata postavite pod kotom 45°, nato jih hkrati povlecite naprej in navzgor, da jih sprostite. Odstranite vrata pečice in jih postavite na oblazinjeno površino (npr. na kos blaga) z ročajem navzdol.
3. **V1.** Hkrati pritisnite dva gumba na levi in desni strani in povlecite zgornji pokrov vrat proti sebi, da ga odstranite. **V2.** Odvijte dva vijaka na levi in desni strani in povlecite zgornji pokrov vrat proti sebi, da ga odstranite.
4. Previdno odstranite steklo v pečici, ga trdno držite z dvema rokama in postavite na mehko, ravno površino.
5. Če so vmes steklene plošče, jih odstranite in položite na mehko površino.
POZOR: zunanja steklena plošča ni odstranljiva
6. Steklo očistite z mehko krpo z ustreznim čistilom.
7. Po čiščenju znova sestavite dele v nasprotnem vrstnem redu kot pri odstranjevanju. Na vseh steklenih ploščah mora biti oznaka "Low-E" pravilno berljiva in nameščena na levi strani vrat, blizu levega stranskega tečaja. To zagotavlja, da natisnjena nalepka na prvi stekleni plošči ostane znotraj vrat.
8. **V1.** Ponovno namestite pokrov vrat pečice tako, da potisnete navznoter, dokler ne zaslišite stranskih gumbov, ki se zaskočita. **V2.** Za pritrnitev potisnite zgornji pokrov naprej in privijte dva vijaka na levi in desni.
9. Držite vrata pod kotom 45°, istočasno vstavite desni in levi moški del tečaja v odprtine sproščenih tečajev, dokler ne zaslišite, da zaskočijo na mestu. Vrata postavite pod kot 90° in pritrдите pritrtilne jezičke tako, da jih potisnete proti notranjosti pečice.



FUNKCIJE ČIŠČENJA *

	Simbol	Funkcija	Opis
d1		Hydroeasyclean	Za enostavno in učinkovito čiščenje pečice.
d2		Eko piroliza	Za popolno, redno čiščenje prostora za peko. Ta funkcija omogoča zaklepanje vrat med postopkom (d4).
d3		Piroliza+	Za izredno temeljito čiščenje in odstranjevanje velikih količin umazanije iz prostora za peko. Ta funkcija omogoča zaklepanje vrat med postopkom d4).

Hydro Easy Clean

Postopek Hydro Easy Clean uporablja paro za pomoč pri odstranjevanju preostalih maščob in delcev hrane iz pečice.

1. V posodo Hydro Easy Clean na dnu pečice vlijte 300 ml vode.
2. Izberite namensko funkcijo (d1).
4. Zaženite program.
5. Po dokončanju cikla pustite, da se pečica ohladi.
6. Ko se aparat ohladi, očistite notranje površine pečice s krpo.

Opozorilo: pred dotikanjem aparata se prepričajte, da je hladen.

Pri vseh vročih površinah je potrebna previdnost, saj obstaja nevarnost opeklin. Uporabite destilirano ali pitno vodo.



Piroliza

Pečica je opremljena s sistemom za čiščenje s pirolizo, ki uniči ostanke hrane pri visoki temperaturi. Postopek se izvede samodejno s pomočjo programerja. Nastali hlapi se "očistijo" s prehodom prek pirolizatorja, ki začne delovati takoj po začetku kuhanja. Pirolizator zahteva zelo visoke temperature, zato so vrata pečice opremljena z varnostno ključavnico. Pirolizator lahko kadar koli izklopite. Dokler je prikazana varnostna ključavnica, vrat ni mogoče odpreti.

OPOMBA: Če je nad pečico nameščena kuhalna plošča, med delovanjem pirolizatorja nikoli ne uporabljajte plinskih gorilnikov ali električnih grelnih plošč, da se kuhalna plošča ne pregreje. Prednastavljena sta **DVA CIKLA PIROLIZE:**

EKO PIROLIZA: za čiščenje zmerno umazane pečice. Deluje 90 minut.

PIROLIZA +: za čiščenje zelo umazane pečice. Deluje 120 minut.

V pirolitski pečici nikoli ne uporabljajte komercialno dostopnih čistilnih sredstev!

Nasvet: Izvedba pirolitičnega čiščenja takoj po kuhanju vam omogoča, da izkoristite preostalo toploto in s tem prihranite energijo.

Pred izvedbo pirolitičnega cikla:

- **Odstranite vse dodatke iz pečice, ker ne prenesejo visokih temperatur, ki nastanejo med ciklom pirolitičnega čiščenja; odstranite zlasti rešetke, stranske nosilce in teleskopska vodila (glejte poglavje ODSTRANJEVANJE REŠETK IN STRANSKIH NOSILCEV).**

- **Odstranite vsa velika razlitja ali madeže, saj bi njihovo odstranjevanje predolgo trajalo.**

Poleg tega bi se pretirano velike količine masti ob izpostavljenosti zelo visokim temperaturam pirolitičnega cikla lahko vžgale.

- **Zaprte vrata pečice.**

- **Pred čiščenjem je treba odstraniti večja razlitja.**

- **Očistite vrata pečice;**

- **Z vlažno gobico odstranite velike ali grobe ostanke hrane iz notranjosti pečice.**

Ne uporabljajte detergentov;

- **Odstranite vse dodatke in komplet vodil (če je prisoten);**

- **V pečico ne postavljajte kuhinjskih krp.**

Z uporabo pirolitičnega cikla:

1- Dotaknite se ikone □ za izbiro funkcij čiščenja (d) in s pomočjo navigacijskih gumbov izberite želeni pirolitični cikel.

2- S spremembo KONČNEGA časa prek programerja je mogoče odložiti začetni čas cikla čiščenja s pirolizo.

3- Po nekaj minutah, ko pečica doseže visoko temperaturo, se vrata samodejno zaklenejo.

Cikel čiščenja s pirolizo lahko kadar koli ustavite s pritiskom na gumb za vklop/izklop.

4- Po dokončanju cikla čiščenja s pirolizo se piroliza samodejno izklopi.

Ravnanje z odpadki in varstvo okolja



Ta aparat je označen v skladu z evropsko direktivo 2012/19/EU o odpadni električni in elektronski opremi (OEEO).

OEEO vsebuje onesnaževalne snovi (ki lahko negativno vplivajo na okolje) in osnovne ele-

mente (ki jih je mogoče ponovno uporabiti).

Pomembno je, da je OEEO obdelana s posebnimi postopki za pravilno odstranjevanje in odlaganje onesnaževal ter predelavo vseh materialov.

Kot posamezniki lahko pomembno vplivamo na to, da OEEO ne postane okoljska težava; upoštevati moramo zgozlj nekaj osnovnih pravil:

- z OEEO ne smete ravnati kot z gospodinjskimi odpadki;

- OEEO je treba odpeljati v posebne zbirne centre, ki jih upravlja mestni svet ali registrirano podjetje.

V številnih državah je lahko za veliko OEEO na voljo odvoz kosovnih odpadkov iz gospodinjstev.

Ob nakupu novega aparata lahko starega oddate prodajalcu, ki ga je dolžan brezplačno prevzeti po načelu "staro za novo", če je nova oprema enake vrste in ima enake funkcije kot stara.

VAROVANJE IN SPOŠTOVANJE OKOLJA

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

Odpravljanje težav

Težava	Možen vzrok	Rešitev
Pečica se ne segreva	Ura ni nastavljena	Nastavi uro
Pečica se ne segreva	Funkcija kuhanja in temperatura nista nastavljeni	Prepričajte se, da so potrebne nastavitve pravilne
Uporabniški vmesnik na dotik se ne odziva	Para in kondenzacija na plošči uporabniškega vmesnika	Očistite ploščo uporabniškega vmesnika s krpo iz mikrovlaken, da odstranite plast kondenzacije

Sadržaj

- 149** Bezbednosne napomene
- 154** Opšta uputstva
- 156** Opis proizvoda
- 160** Displej
- 166** Registracija senzora Heat Feel
- 168** Povezivanje
- 172** Opšte napomene o čišćenju
- 172** Održavanje
- 176** Rešavanje problema
- 177** Ugradnja

Bezbednosne napomene

- Izbegavajte da ostavljate hranu u rerni nakon kuvanja duže od 15/20 minuta.
- Tokom kuvanja može doći do kondenzacije vlage u šupljini rerne ili na staklu vrata. Ovo je normalna pojava. Kondenzacija nestaje kada rerne dostigne temperaturu kuvanja.
- Povrće kuvajte u posudi sa poklopcem umesto u otvorenom plehu.
- UPOZORENJE: uređaj i njegovi dostupni delovi postaju vrući tokom upotrebe. Pazite da ne dodirujete vruće delove.
- UPOZORENJE: dostupni delovi mogu da postanu vrući kada se rerne koristi. Malu decu treba držati na bezbednoj udaljenosti.
- UPOZORENJE: dostupni delovi mogu da postanu vrući kada se roštilj koristi. Decu treba držati na bezbednoj udaljenosti.
- UPOZORENJE: Uverite se da je uređaj isključen pre nego što zamenite sijalicu da biste sprečili mogućnost strujnog udara.
- Isključite uređaj iz električne mreže pre obavljanja bilo kakvih radova ili održavanja.
- UPOZORENJE: Da bi se izbegla svaka opasnost izazvana slučajnim resetovanjem termalnog prekidača, uređaj ne treba da se napaja spoljnim prekidačkim uređajem, kao što je tajmer, ili da se povezuje na kolo koje se redovno uključuje i isključuje.
- Decu mlađu od 8 godina treba držati dalje od uređaja ako nisu pod stalnim nadzorom.
- Deca ne smeju da se igraju uređajem.
- Uređaj mogu koristiti osobe od 8 ili više godina i osobe sa ograničenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima, bez iskustva ili znanja o proizvodu, samo ako su pod nadzorom ili ako im se daju uputstva za upotrebu uređaja na bezbedan način, uz poznavanje mogućih rizika.
- Čišćenje i održavanje ne smeju da obavljaju deca bez nadzora.
- Nemojte koristiti grube ili abrazivne materijale ili oštre metalne strugače za čišćenje stakala na vratima rerne jer mogu

- ogrebatu površinu i uzrokovati razbijanje stakla.
- Rerna mora da se isključi pre uklanjanja uklonjivih delova.
- Nakon čišćenja, ponovo ih sastavite u skladu sa uputstvima.
- Koristite samo sondu za meso koja se preporučuje za ovu rernu.
- Nemojte koristiti parni čistač ili sprej visokog pritiska za čišćenje.
- AKO PROIZVOĐAČ DOSTAVLJA RERNU BEZ UTIKAČA: UREĐAJ NE SME DA SE PRIKLJUČUJE NA IZVOR NAPAJANJA POMOĆU UTIKAČA ILI UTIČNICA, VEĆ MORA DIREKTNO DA SE PRIKLJUČI NA MREŽNO NAPAJANJE.

Priključivanje na izvor napajanja mora da izvrši odgovarajuće kvalifikovan stručnjak. Da bi ugradnja bila u skladu sa važećim bezbednosnim zakonima, rerna sme da se poveže samo postavljanjem omnipolarnog prekidača, sa odvajanjem kontakata u skladu sa zahtevima za kategoriju prenapona III između uređaja i izvora napajanja. Omnipolarni prekidač mora da bude u stanju da podnese maksimalno povezano opterećenje i mora da bude u skladu sa važećim zakonima.

Prekidač ne bi trebalo da prekida vod žuto-zelenog kabla uzemljenja. Omnipolarni prekidač koji se koriste za povezivanje mora da bude lako dostupan kada je uređaj ugrađen.

Priključivanje na izvor napajanja mora da izvrši kvalifikovani stručnjak uzimajući u obzir polaritet rerne i izvora napajanja.

Prekid veze mora da se ostvari ugradnjom prekidača u fiksno ožičenje u skladu sa pravilima o ožičenju

- AKO PROIZVOĐAČ ISPORUČUJE RERNU SA UTIKAČEM: Utičnica mora da bude odgovarajuća za opterećenje naznačeno na oznaci i mora da ima povezano i funkcionalno uzemljenje. Provodnik uzemljenja je žuto-zelene boje. Ovu operaciju treba da sprovede odgovarajuće kvalifikovani stručnjak. U slučaju nekompatibilnosti između utičnice i utikača uređaja, zamolite kvalifikovanog električara da zameni utičnicu drugim odgovarajućim tipom. Utikač i utičnica moraju da budu u skladu

sa važećim propisima zemlje u kojima se uređaj ugrađuje.

Priključivanje na izvor napajanja može da se izvrši i postavljanjem omnipolarnog prekidača, sa odvajanjem kontakata u skladu sa zahtevima za prenapon kategorije III, između uređaja i izvora napajanja koji može da podnese maksimalno povezano opterećenje i koji je u skladu sa važećim zakonima. Prekidač ne bi trebalo da prekida vod žuto-zelenog kabla uzemljenja.

Utičnica ili omnipolarni prekidač koji se koriste za povezivanje treba da budu lako dostupni kada je uređaj ugrađen.

Isključenje se može postići pomoću utikača ili tako što će se prekidač postaviti u fiksno ožičenje u skladu sa pravilima ožičenja.

- Ako je kabl za napajanje oštećen, treba ga zameniti kablom ili posebnim paketom dostupnim kod proizvođača ili kontaktirati korisničku službu. Tip kabla za napajanje mora da bude H05V2V2-F. Ovu operaciju treba da sprovede odgovarajuće kvalifikovani stručnjak. Provodnik uzemljenja (žuto-zeleni) mora da bude približno 10 mm duži od ostalih provodnika.

Za sve popravke, obratite se isključivo Odeljenju brige o korisnicima i zatražite upotrebu originalnih rezervnih delova.

- Nepoštovanje gore navedenog može da naruši bezbednost uređaja i poništi garanciju.
- Svaki višak prosutog materijala treba ukloniti pre čišćenja.
- Dugotrajan nestanak napajanja tokom faze kuvanja može da dovede do kvara monitora. U tom slučaju kontaktirajte korisničku službu.
- Uređaj ne sme da se ugrađuje iza dekorativnih vrata kako bi se izbeglo pregrevanje.
- Kada postavite policu unutra, uverite se da je graničnik usmeren nagore i ka zadnjem delu šupljine. Polica mora da bude potpuno umetnuta u šupljinu.
- Prilikom postavljanja rešetke vodite računa da neklizajuća ivica bude postavljena unazad i nagore.

- UPOZORENJE: Nemojte oblagati zidove rerne aluminijumskom folijom ili zaštitom za jednokratnu upotrebu dostupnom u prodavnicama. Aluminijumska folija ili bilo koja druga zaštita u direktnom kontaktu sa vrućim emajlom dovodi do rizika od topljenja i oštećivanja emajla u unutrašnjosti.
- UPOZORENJE: Nikada ne skidajte zaptivač sa vrata rerne.
- OPREZ: Nemojte dopunjavati dno šupljine vodom tokom kuvanja ili dok je rerna vruća.
- Nisu potrebne dodatne operacije/podešavanja da bi uređaj radio na nominalnoj frekvenciji.
- Rerna može da se nalazi visoko u koloni ili ispod radne ploče. Pre pričvršćivanja, morate da obezbedite dobru ventilaciju u prostoru rerne kako biste omogućili pravilan protok svežeg vazduha potrebnog za hlađenje i zaštitu unutrašnjih delova.
- Napravite otvore prema uputstvima na poslednjoj stranici i u skladu sa tipom ugradnje.
- Za pravilnu upotrebu rerne, preporučuje se da hrana ne dodiruje rešetke i tepsije, već treba da koristite papir za rernu i/ ili specijalne posude.
- UPOZORENJE: pre pokretanja automatskog ciklusa čišćenja:
 - Očistite vrata rerne;
 - Uklonite velike ili grube ostatke hrane iz unutrašnjosti rerne vlažnim sunđerom. Nemojte koristiti deterdžente;
 - Uklonite sve dodatke i komplet kliznih polica (tamo gde postoje);
 - Ne stavljajte kuhinjske krpe.
- U rernama sa sondom za meso potrebno je, pre pokretanja ciklusa čišćenja, zatvoriti rupu priloženim zatvaračem. Uvek zatvorite otvor zatvaračem kada se sonda za meso ne koristi.
- Tokom procesa pirolitičkog čišćenja, površine se mogu zagrejati više nego obično. Zato deca moraju biti na bezbednoj udaljenosti.
- Ako je ploča postavljena iznad rerne, nikada ne koristite ploču dok je uključena funkcija pirolize, to će sprečiti pregrevanje ploče.

UPOZORENJA u vezi sa sondom Heat Feel (bežičnom sondom za temperaturu)

UPOZORENJA:

- Ovaj proizvod se koristi isključivo za rerne.
- Mora da se koristi prema uputstvima u ovom Uputstvu za upotrebu.
- NE DODIRUJTE senzor Heat Feel GOLIM RUKAMA NEPOSREDNO NAKON KUVANJA. Uvek nosite rukavice za rernu kako biste uklonili senzor Heat Feel iz hrane nakon kuvanja.
- Morate U POTPUNOSTI DA UMETNETE metalnu šipku senzora Heat Feel u hranu do CRNE keramičke IVICE tokom kuvanja.



- Ne izlažite metalni deo sonde Heat Feel direktno toploti koju proizvodi rerne. Ne izlažite metalni deo senzora Heat Feel toploti koju proizvodi uređaj.
- Nemojte koristiti senzor Heat Feel u drugim uređajima, već samo u ugrađenoj rerni.
- Nemojte koristiti senzor Heat Feel u mikrotalasnoj rerni.
- Senzor Heat Feel može da se očisti i opere, ali ne sme dugo da se potapa u vodu.
- Ovaj proizvod nije namenjen za upotrebu od strane osoba uzrasta 12 i manje godina.
- Dobavljač nije odgovoran za bilo kakvo oštećenje senzora Heat Feel nastalo usled nepravilne upotrebe uređaja.
- Očistite senzor Heat Feel pre upotrebe
- Sonda može da radi u sledećem opsegu temperature: 10 °C do maksimalne unutrašnje temperature metalnog dela od 100 °C. Keramički deo može da dostigne 350 °C.
- Ako temperatura senzora Heat Feel pređe 100 °C, kuvanje će se zaustaviti, a senzor Heat Feel mora da se izvadi iz rerne što je pre moguće, uz upotrebu rukavica kako bi se izbeglo oštećenje sonde.

Opšta uputstva

Hvala što ste izabrali naš proizvod. Da biste postigli najbolje rezultate sa rernom, pažljivo pročitajte ovaj priručnik i sačuvajte ga za buduću upotrebu. Pre instalacije rerne, zabeležite serijski broj kako biste mogli da ga navedete osoblju korisničke službe u slučaju da su potrebne popravke. Nakon što izvadite rernu iz ambalaže, proverite da nije oštećena tokom transporta. Ako imate nedoumice, nemojte koristiti rernu i obratite se kvalifikovanom tehničaru za savet. Sav ambalažni materijal (plastične kese, polistiren, ekseri) držite van domašaja dece. Kada se rerna prvi put uključi, može doći do stvaranja dima jakog mirisa, koji nastaje zbog lepka na izolacionim pločama koje okružuju rernu koja se prvi put zagreva. To je potpuno normalno i, ako se dogodi, sačekajte da se dim rasprši pre nego što stavite hranu u rernu. Proizvođač ne prihvata odgovornost u slučaju da se ne poštuju uputstva sadržana u ovom dokumentu.

NAPOMENA: Funkcije, svojstva i dodaci rerne navedeni u ovom uputstvu će se razlikovati u zavisnosti od modela koji ste kupili.

Bezbednosne napomene

Koristite rernu samo u predviđene namene, odnosno samo za kuvanje hrane. Svaka druga upotreba, na primer kao izvor toplote, smatra se nepravilnom i stoga opasnom. Proizvođač se neće smatrati odgovornim za bilo kakvu štetu nastalu usled nepravilne, netačne ili nerazumne upotrebe.

Upotreba bilo kog električnog uređaja podrazumeva poštovanje nekih osnovnih pravila:

- nemojte povlačiti kabl za napajanje da biste isključili proizvod iz utičnice;
- ne dodirujte uređaj mokrim ili vlažnim rukama ili nogama;
- uopšteno se ne preporučuje upotreba adaptera, višestrukih utičnica i produžnih kablova;
- u slučaju kvara i/ili lošeg rada, isključite uređaj i ne dirajte ga.

Električna bezbednost

OSIGURAJTE DA ELEKTRIČNO POVEZIVANJE OBAVLJA ELEKTRIČAR ILI KVALIFIKOVANI TEHNIČAR. Napajanje na koje je priključena rerna mora da bude u skladu sa važećim zakonima u zemlji ugradnje. Proizvođač ne prihvata odgovornost za bilo kakvu štetu nastalu usled nepoštovanja ovih uputstava. Rerna mora da bude priključena na električno napajanje sa uzemljenom zidnom utičnicom ili rastavljačem sa više polova, u zavisnosti od zakona koji su na snazi u zemlji ugradnje. Električno napajanje treba da bude zaštićeno odgovarajućim osiguračima, a kablovi koji se koriste moraju da imaju presek koji može da obezbedi ispravno napajanje rerne.

PRIKLJUČIVANJE

Rerna je opremljena kablom za napajanje koji sme da se priključi samo na električno napajanje snage 220–240 V AC između faza ili između faze i nultog napajanja. Pre nego što se rerna priključi na električno napajanje, važno je da proverite:

- napon snage naznačen na meraču;
- podešavanje rastavljača.

Žica za uzemljenje priključena na priključak uzemljenja na rerni mora da bude priključena na priključak uzemljenja napajanja.

UPOZORENJE

BPre priključivanja rerne na napajanje, zatražite od kvalifikovanog električara da proveri kontinuitet priključka za uzemljenje napajanja. Proizvođač ne prihvata odgovornost za bilo kakve nezgode ili druge probleme nastale usled neuspešnog povezivanja rerne na priključak uzemljenja ili zbog uzemljenja koje ima neispravan kontinuitet.

NAPOMENA: s obzirom da rerna može zahtevati održavanje, preporučuje se da imate na raspolaganju drugu zidnu utičnicu kako bi rerna mogla da se priključi na nju ako se ukloni iz prostora u kom je ugrađena. Kabl za napajanje sme da zameni samo tehničko osoblje ili tehničari sa ekvivalentnim kvalifikacijama.

Preporuke

Nakon svake upotrebe rerne, minimalno čišćenje će pomoći da rerna bude savršeno čista. Nemojte oblagati zidove rerne aluminijumskom folijom ili zaštitom za jednokratnu upotrebu dostupnom u prodavnicama. U slučaju da aluminijumska folija ili bilo koja druga zaštita dođe u direktan kontakt sa vrućim emajlom, postoji rizik od topljenja i propadanja emajla u unutrašnjosti.

Kako biste sprečili preterano prljanje rerne što može dovesti do stvaranja dima jakog mirisa, preporučujemo da rernu ne koristite na veoma visokim temperaturama. Bolje je da produžite vreme pečenja i malo smanjite temperaturu. Pored dodatne opreme koja se isporučuje sa rernom, savetujemo vam da koristite samo posuđe i kalupe za pečenje otporne na veoma visoke temperature.

Ugradnja

Proizvođači nemaju obavezu da sprovedu ugradnju. Ako je potrebna pomoć proizvođača za otklanjanje kvarova nastalih usled nepravilne instalacije, ta pomoć nije pokrivena garancijom.

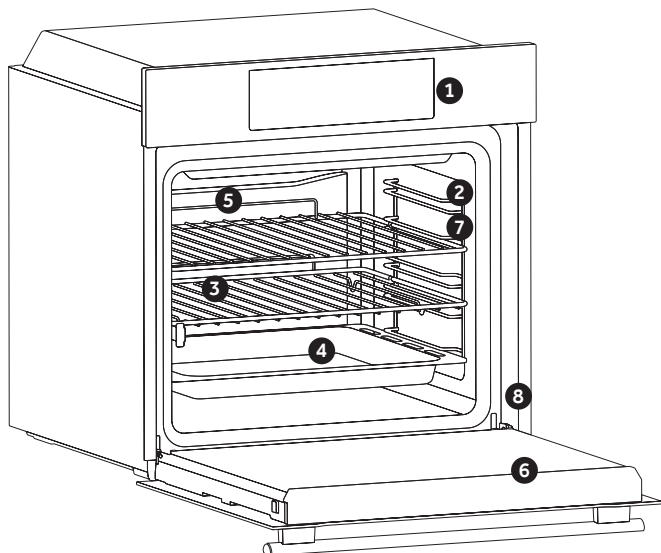
Moraju se poštovati uputstva za instalaciju za stručno kvalifikovano osoblje. Nepravilna instalacija može naneti povrede ljudima i životinjama ili izazvati materijalnu štetu. Proizvođač se ne smatra odgovornim za takvu štetu ili povredu.

Rerna može da se nalazi visoko u koloni ili ispod radne ploče. Pre pričvršćivanja, morate da obezbedite dobru ventilaciju u prostoru rerne kako biste omogućili pravilan protok svežeg vazduha potrebnog za hlađenje i zaštitu unutrašnjih delova. Napravite otvore prema uputstvima na poslednjoj stranici i u skladu sa tipom ugradnje.

Prva upotreba

PRELIMINARNO ČIŠĆENJE; očistite rernu pre prve upotrebe. Prebrišite spoljne površine vlažnom mekom krpom. Operite svu dodatnu opremu i obrišite unutrašnjost rerne rastvorom tople vode i tečnosti za pranje. Podesite praznu rernu na maksimalnu temperaturu i ostavite uključenu oko 1 sat, to će ukloniti sve preostale mirise novog uređaja.

Opis proizvoda

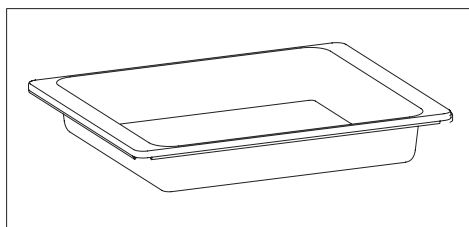


1. Kontrolni panel
2. Položaji polica (bočna žičana rešetka, ako je deo opreme)
3. Rešetke
4. Plehovi
5. Ventilator (ako je deo opreme)
6. Vrata rerne
7. Bočne žičane rešetke (ako su deo opreme: samo za ravnu šupljinu)

8. Serijski broj

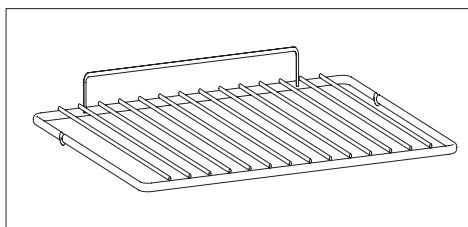
DODATNA OPREMA

Posuda za kapanje



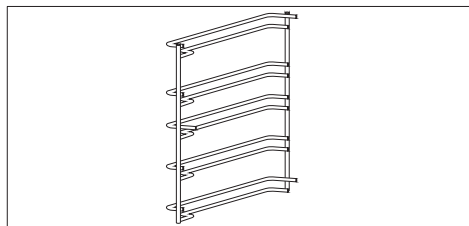
Prikuplja ostatke koji kaplju prilikom kuvanja hrane na roštilju.

Metalna rešet



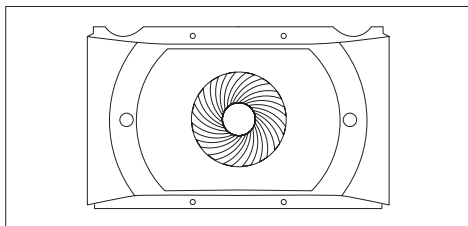
Drži plehove za pečenje i tanjire.

Bočne žičane rešetke (samo ako su deo opreme)



Nalaze se sa obe strane šupljine rerne, drže metalne rešetke i posude za kapanje.

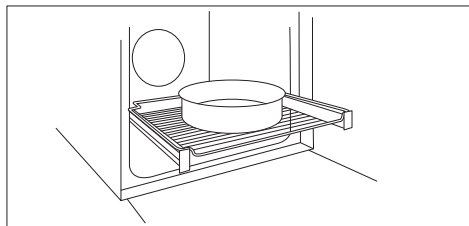
Kuvarski panel (samo ako je deo uređaja)



Sistem za distribuciju vazduha koji povećava cirkulaciju vazduha unutar rerne. To

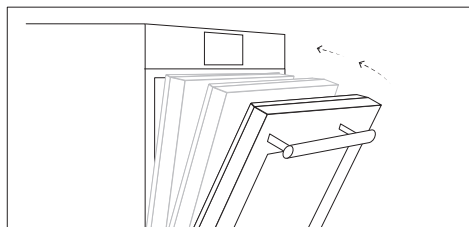
omogućava bolji učinak kuvanja, ravnomernije kuvanje hrane na svim temperaturama, kraće vreme kuvanja i, na kraju, ravnomernu distribuciju temperature unutar rerne.

Teleskopske vodice (samo ako su deo uređaja)



Dve šine koje olakšavaju proveru statusa kuvanja jer omogućavaju lako izvlačenje i premeštanje plehova i rešetki unutar šupljine rerne.

Lagano zatvaranje (samo ako je predviđeno)



Šarke koje obezbeđuju automatsko lagano i glatko kretanje tokom zatvaranja vrata rerne.

Senzor Heat Feel (samo ako je deo uređaja)

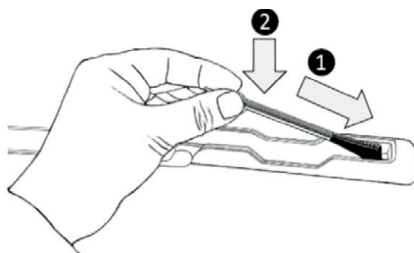


Meri unutrašnju temperaturu hrane tokom kuvanja. Umetnite u rupu u vrhu šupljine. Treba ga umetnuti dok je rerina hladna.

SENZOR HEAT FEEL

• Pre upotrebe proverite napunjenost senzora Heat Feel:

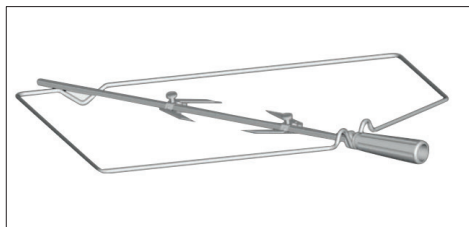
1. Stavite senzor Heat Feel u punjač i zatvorite poklopac.
2. Povežite punjač sa USB izvorom napajanja, kao što su USB adapter ili USB utičnica računara/notebook uređaja sa USB kablom. Punjač možda neće raditi ispravno sa eksternom baterijom zbog funkcije automatskog isključivanja.
3. LED lampica punjača se uključuje i treperi tokom punjenja. Isključuje se kada se senzor Heat Feel potpuno napuni..



- Proverite da li je Bluetooth rerne uključen.
- Proverite da li je senzor Heat Feel u dometu praćenja. Na velikim udaljenostima rerina ne može da detektuje senzor Heat Feel.

Ako je senzor Heat Feel prekriven izolovanim materijalom, komunikacija sa rernom ne može da se ostvari. Ako je veza sa sondom prekinuta tokom standardnog kuvanja sa sondom (baterija je prazna, Bluetooth je isključen itd.), proces kuvanja će se prekinuti nakon kratkog intervala. Tokom kuvanja sa receptom i sondom, proces kuvanja se nastavlja tokom preostalog planiranog vremena ako se veza prekine.

Ražanj (samo ako je deo uređaja)



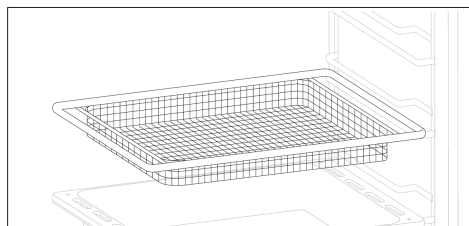
Nije potrebno prethodno zagrevanje za kuvanje sa ražnjem. Kuva se sa zatvorenim vratima.

Potrošnja energije je 90–95% niža u odnosu na uobičajeni sistem.

- Odvrite kuke
- Umetnite ražanj u meso koje će se pripremati
- Pričvrstite meso kukama
- Zategnite zavrtnje
- Umetnite ražanj u otvor gde se nalazi motor.

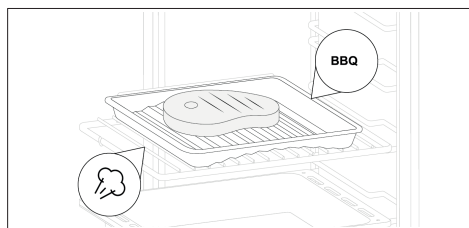
Uklonite ručku i koristite je na kraju kuvanja kako biste izbegli opekotine prilikom vađenja hrane iz rerne

Air Fry (samo ako je deo uređaja)

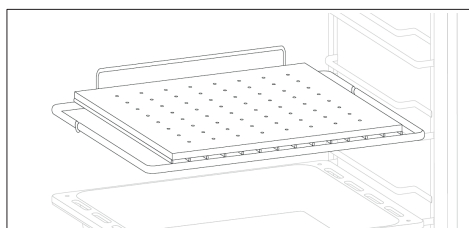


Smart Tray Steam / Smart Tray BBQ

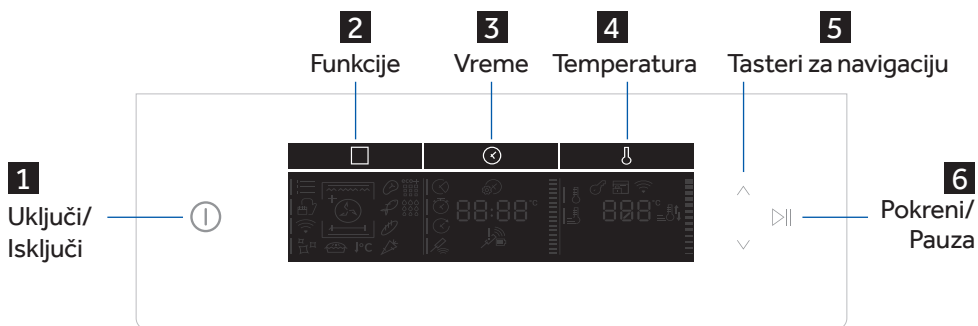
(samo ako je deo uređaja)



Pizza with the stone (samo ako je deo uređaja)



Kontrolni panel



Pogledajte sledeće stranice za detaljne informacije o oblastima displeja

	Simbol	Funkcija	Opis
1		Uključi/ Isključi	Uključivanje i isključivanje rerne. Kada prvi put uključite rernu, morate da podesite vreme pomoću dugmadi za navigaciju (5) koja služe za izbor sata i minuta, kao i dugmeta za vreme (3) koje služi za potvrdu.
2		Funkcije	Pristupanje ručnim funkcijama (a) i kategorijama kuvanja hrane (b), funkciji Tailor bake (a2) i funkciji Gentle Cooking (a3), WiFi meniju (e) i opcijama čišćenja (koje se razlikuju u zavisnosti od modela). Da biste sačuvali omiljenu funkciju i prikazali je odmah kada se rerna uključi, držite taster (2) na 5 sekundi
3		Vreme	Pristupanje podešavanjima za vreme kuvanja (e), kuhinjski tajmer (f) i odloženi početak (g). Odloženi početak i kraj kuvanja mogu se podesiti tek nakon unošenja vremena pečenja. Kada je rerna u stanju pripravnosti, normalno pritisnite dugme za vreme (3) da biste uključili tajmer Minute Minder; držite ga 3 sekunde da biste podesili doba dana (i).
4		Temperatura	Pristupanje opcijama podešavanja temperature (r), predgrevanja (j) i brzog predgrevanja (k). Da biste aktivirali/deaktivirali zaključavanje ekrana (m), držite taster (4) pritisnutim 5 sekundi. Tokom pirolize, vrata rerne će se automatski zaključati i prikazaće se povratne informacije (d4). Automatsko brzo predgrevanje je dostupno za određeni broj ručnih funkcija (p2).
5		Tasteri za navigaciju	Tasteri za navigaciju služe za podešavanje funkcija i parametara.
6		Pokreni Pauza	Pokrenite/pauzirajte kuvanje ili potvrdite funkcije.

Displej

Displej je podeljen u tri oblasti, kojima se pristupa pritiskom na dugmad (2), (3) i (4). Ista dugmad može da se koristi za izbor podmenija (signalizira indikator), pomoću navigacionih dugmadi za podešavanje funkcija i parametara.

OBLAST FUNKCIJA

a. Ručne funkcije

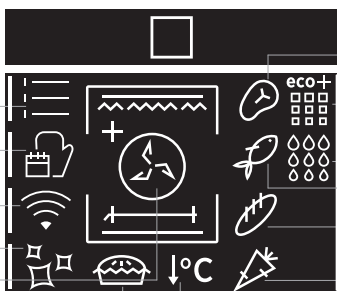
b. Kategorije kuvanja hrane

c. WiFi

d. Funkcije čišćenja

a1. Simboli funkcija

a2. Master bake



b1. Meso

d2. Pyrolysis Eco

d3. Pyrolysis +

d1. Hydroeasyclean

b2. Riba

b3. Pekara

b4. Povrće

a3. Gentle cooking

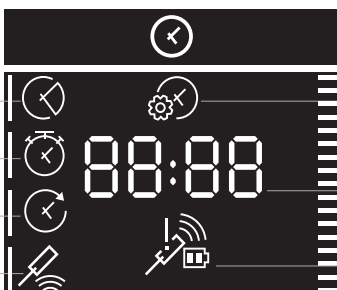
OBLAST VREMENA

e. Trajanje

f. Kuhinjski tajmer

g. Početak odlaganja

h. Senzor Heat Feel



i. Podešavanje doba dana

Vreme

Indikator vremena

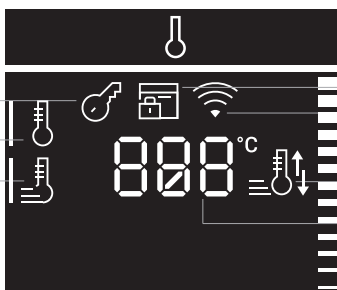
h1. Povratne informacije o senzoru Heat Feel (status baterije i signala)

OBLAST TEMPERATURE

m. Zaključavanje tastera

j. Predgrevanje

k. Brzo predgrevanje



d4. Zaključavanje vrata
c1. Povratne informacije o Wi-Fi mreži

l. Povratne informacije o predgrevanju i hlađenju
Vrednost

Indikator temperature

Pregled menija






GLAVNI MENI – OBLAST FUNKCIJA **2**

	Simbol	Funkcija	Opis
a		Ručne funkcije	Ova funkcija omogućava odabir funkcija kuvanja, temperature i trajanja.
b		Kategorije hrane	U ovom meniju možete pristupiti 4 kategorije kuvanja hrane koje su već integrisane u rernu da biste ih kuvali na pari.
c		Wi-Fi	U ovom režimu možete da povežete rernu sa mrežom i registrujete je pomoću aplikacije hOn.
d		Funkcije čišćenja	Ova funkcija vam omogućava da izaberete sistem za čišćenje koji je dostupan na rerni.

GLAVNI MENI – VREME **3**











	Simbol	Funkcija	Opis
e		Trajanje	Pritisnite da biste podesili trajanje kuvanja, koristite dugmad da biste podesili vreme.
f		Kuhinjski tajmer	Pritisnite dva puta da biste podesili kuhinjski tajmer, koristite dugmad da biste podesili vreme.
g		Početak odlaganja	Pritisnite tri puta da biste podesili pokretanje odlaganja, koristite dugmad da biste podesili vreme.
h		Senzor Heat Feel	Pritisnite četiri puta da biste aktivirali kuvanje sa sondom, pogledajte stranicu 20 da biste saznali kako to funkcioniše.
i		Podešavanje doba dana	Dok je rerna u stanju pripravnosti, pritisnite i zadržite na 3 sekunde .

GLAVNI MENI – OBLAST TEMPERATURE **4**

	Simbol	Funkcija	Opis
j		Predgrevanje	Pritisnite  da biste podesili temperaturu predgrevanja, koristite dugmad  da biste podesili vrednost.
k		Brzo predgrevan	Pritisnite dva puta  da biste podesili brzu temperaturu.

Ručne funkcije (a1)












REŽIMI KUVANJA *

Simbol	Opis	Predlozi
	Konvekcija *** 150-200°C **  2. ili 3. nivo	IDEALNO ZA: kolače, hleb, kekse, kiševe na jednom nivou koristeći i gornje i donje grejanje. Može se koristiti sa senzorom Heat Feel. Dostupna je opcija brzog predgrevanja.
	Konvekcija + ventilator 180-200°C **  2. ili 3. nivo	IDEALNO ZA: pečenja, kaserole, povrće i pite sa vlažnim filovima na jednom nivou. Idealno za kuvanje namirnica sa visokim sadržajem vode. Može se koristiti sa senzorom Heat Feel. Dostupna je opcija brzog predgrevanja.
	Više nivoa 150-230°C **  3. za jedan nivo 1. i 3. za dvostruki nivo	IDEALNO ZA: kolače, kekse i pice na jednom ili više nivoa. Idealno za kuvanje različitih namirnica. Može se koristiti sa senzorom Heat Feel. Dostupna je opcija brzog predgrevanja.
	Roštilj L3 (snaga) **  5. nivo za namirnice male debljine 3. ili 4. nivo za namirnice velike debljine	IDEALNO ZA: gratinirano, pečeno meso, ribu, povrće. Ova funkcija koristi samo gornji grejni element, a nivo rešetke može da se podesi. Koristite sa zatvorenim vratima. Postavite belo meso dalje od roštilja. Crveno meso i riblji fileti mogu da se postave na nivo ispod kog se nalazi posuda za kapanje. Zagrejte rernu na 5 minuta. Skuvajte hranu tako da bude dve trećine spremna (ako je neophodno).
	Roštilj + ventilator 200°C **  2, 3. ili 4. nivo	IDEALNO ZA: cele komade mesa (pečenja). Koristi gornji grejni element sa ventilatorom za cirkulaciju vazduha u rerni. Koristite sa zatvorenim vratima. Gurnite posudu za kapanje ispod police da biste sakupili sokove. Okrenite hranu na drugu stranu na pola kuvanja. Predgrevanje je potrebno za crveno meso, ali ne i za belo meso.

*U zavisnosti od modela rerne.

** Idealna temperatura za predloženu hranu.

*** Testirano u skladu sa EN 60350-1 koji se koristi za deklaraciju o potrošnji energije i definisanje energetske klase




Simbol	Opis	Predlozi
	Donje grejanje 160-180°C **  1. ili 2. nivo	IDEALNO ZA: karamel krem, pudinge, bavarski krem (bain marie) na jednom nivou. Ova funkcija se može koristiti i za završetak pripreme. Može se koristiti sa senzorom Heat Feel. Dostupna je opcija brzog predgrevanja.
	Donje grejanje + ventilator 170-210°C **  1. i 2. nivo	IDEALNO ZA: pice, slane torte, tartove i hranu sa tečnim prelivom na jednom nivou. Može se koristiti sa senzorom Heat Feel. Dostupna je opcija brzog predgrevanja.
	Supergill L3 (snaga) **  4. i 5. nivo	IDEALNO ZA: velike količine kobasica, odrezaka i tost hleba. Celo područje ispod roštilja postaje vruće. Koristite sa zatvorenim vratima. Skuvajte hranu tako da bude dve trećine spremna (ako je neophodno).
	Soft + 150-200°C  2. ili 3. nivo	IDEALNO ZA: kolače i hleb na jednom nivou.
	Grill+Turnspit L3 snaga	IDEALNO ZA pečenje namirnica kao što su pileća prsa, prepelice ili riblji fileti sa obe strane u isto vreme. Koristite sa zatvorenim vratima. Postavite pleh za pečenje ispod hrane na nivou 1 da bi se sakupljali sokovi koji kaplju.
	Roštilj + ventilator + ražanj 200°C	IDEALNO ZA pečenje namirnica kao što su veliko pile ili ćurka sa obe strane u isto vreme. Koristite sa zatvorenim vratima. Postavite pleh za pečenje ispod hrane na nivou 1 da bi se sakupljali sokovi koji kaplju.
	Konvekcija+ ražanj 200-240°C	IDEALNO ZA: Govede ili svinjsko pečenje. Postavite pleh za pečenje ispod hrane na nivou 1 da bi se sakupljali sokovi koji kaplju.
Air Fry	Prženje bez ulja, roštilj + ventilator 240°C	Ova funkcija je idealna za prženje bez ulja i, u kombinaciji sa dodatkom, obezbeđuje da vruć vazduh ravnomerno i trodimenzionalno dospe do hrane, omogućavajući hrskaviji krajnji rezultat. Gurnite plitku posudu ispod police da biste sakupili sokove/hlebne mrvice/... Uklonite dodatak tokom pirolitičkog ciklusa.
Smart Tray Steam	PARA konvekcija 160°C	Dodatak omogućava da vlaga nastala tokom kuvanja pravilno cirkuliše, održavajući visoku vlažnost hrane i otvore koji olakšavaju cirkulaciju toplote i pare. Idealno za parno kuvanje povrća, ribe, ... Umetnite dodatak u posudu od 35 mm na konkanvoj strani i sipajte vodu u posudu. Uklonite dodatak tokom pirolitičkog ciklusa.
Smart Tray BBQ	Roštilj konvekcija + ventilator 230°C	Idealno za pečenje na roštilju pri visokoj temperaturi (220°), dodatak vam omogućava savršeni rezultat roštilja uz malo dima zahvaljujući efektu drenaže masti na dnu posude. Umetnite dodatak u posudu od 35 mm na konveksnoj strani i sipajte vodu u posudu. Uklonite dodatak tokom pirolitičkog ciklusa.
Pizza with the stone	Konvekcija + ventilator, 240°C, L4	Idealno za pečenje najkvalitetnije pice; zahvaljujući svojoj sposobnosti zadržavanja i nežnog oslobađanja toplote, moguće je ispeći nekoliko pica u nizu. Stavite kamen za picu na rešetku u hladnoj pećnici. Sačekajte najmanje 30 minuta da se kamen ugrije pre pečenja pice. Začinite picu i stavite je na kamen za picu. Pogledajte odeljak o upotrebi i održavanju za uputstva o čišćenju i održavanju. Uklonite kamen tokom pirolitičkog ciklusa i lopaticu tokom celog ciklusa kuvanja.

*U zavisnosti od modela rerne.





** Idealna temperatura za predloženu hranu.

*** Testirano u skladu sa EN 60350-1 koji se koristi za deklaraciju o potrošnji energije i definisanje energetske klase

SPECIJALNE FUNKCIJE *

	Simbol	Opis	Predlozi
a2		Master bake *** 180-200°C **  2° nivo	Idealno da hrana ostane mekana unutra i hrskava spolja. Za zdravo kuvanje, ova funkcija smanjuje količinu potrebne masti ili ulja. Kombinacija grejnih elemenata sa pulsirajućim ciklusom vazduha obezbeđuje ravnomerne rezultate pečenja.
a3		Gentle cooking	Ova funkcija obezbeđuje da hrana ostane meka i sočna. Površina dobija minimalnu smeđu boju zahvaljujući nižoj temperaturi. Ova funkcija je idealna za pečenje mesa i cele ribe. Za optimalne rezultate, koristite senzor Heat Feel (ako je deo opreme).

FOOD COOKING CATEGORIES

	Simbol	Opis	Pred-grevanje	Nivo na kom se kuva	Temperatura senzora Heat Feel (°C)	Opis
b1		Meso	Y	2-3	58–62–65 °C za govedinu	Za pečenje i komade govedine, teletine ili svinjetine.
b2		Riba	Y	2-3	65°C	Za celu ribu i filete.
b3		Pekara	Y	1-2	95° za hleb i pečenu testeninu	Za hleb, lazanje i kolače.
b4		Povrće	Y	3-4	70°C	Za pečeno povrće i krompir.

Savršeni rezultati kuvanja garantovani su zahvaljujući prethodno podešenim parametrima prema kategorijama. Podrazumevane vrednosti za vreme i temperaturu odnose se na količine za 4 porcije. Pomoću tabele u nastavku možete pravilno da podesite vreme kuvanja. Koristite senzor Heat Feel za najbolje rezultate.



*U zavisnosti od modela rerne.

** Idealna temperatura za predloženu hranu.

*** Testirano u skladu sa EN 60350-1 koji se koristi za deklaraciju o potrošnji energije i definisanje energetske klase

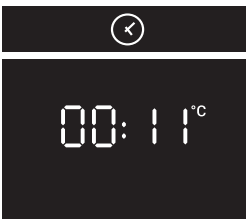
Kategori- ja hrane	Veličina porcije u gramima (podebljani brojevi, podrazume- vano podešavanje)	Vreme kuvanja (min.)** nakon predgrevanja
Meso	4/800 ; 6/1200; 8/1600	40 ; 43; 45
Riba	4/600 ; 6/900; 8/1200	29 ; 30; 32
Pekara	4/600 ; 6/900; 8/1000	42 ; 50; 56
Povrće	4/800 ; 6/1200; 8/1600	42 ; 44; 48

DODATNE FUNKCIJE

	Sim- bol	Opis	Predlozi
m		Zaključavanje tastera	Ova funkcija omogućava zaključavanje ekrana kako bi se sprečila bilo kakva neželjena upotreba od strane dece. Pritisnite taster Temperatura (4) i držite 5 sekundi da biste aktivirali zaključavanje ekrana. Učinite isto da biste ga deaktivirali.
		Omiljena funkcija	Da biste sačuvali omiljenu funkciju i prikazali je kada je rerna uključena, držite taster (2) 5 sekundi.

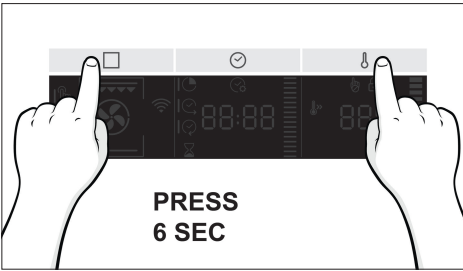
Demo režim

UKLJUČI/ISKLJUČI



STAND-BY

▶

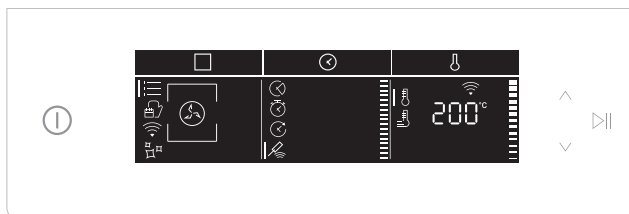


**PRESS
6 SEC**

Registracija senzora Heat Feel

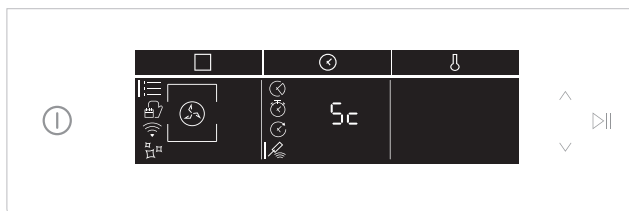
1. korak

- Dodirnite ikonicu □ da biste izabrali funkciju, a zatim dodirnite ⊙ da biste izabrali senzor Heat Feel.



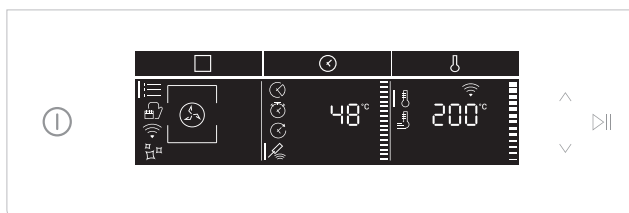
2. korak

- Nakon nekog vremena, rerna će prepoznati šifru sonde. Dodirnite ikonicu ▷ da biste podesili ciljnu temperaturu.



3. korak

- Dodirnite ∨, podesite željenu ciljnu temperaturu i dodirnite ▷.



Saveti za kuvanje – senzor Heat Feel

Senzor Heat Feel se može koristiti sa ručnim funkcijama (konvekcija, konvekcija + ventilator, roštilj, supergrill, roštilj + ventilator, donje grejanje i donje grejanje + ventilator) i sa KATEGORIJAMA KUVANJA HRANE.

Senzor Heat Feel ima jedno merno mesto, umetnite je u potpunosti u hranu tako da se metalni vrh nalazi u sredini hrane.

Ta merna tačka treba da bude postavljena što bliže najdebljem (najhladnijem) delu hrane kako bi se pravilno pratio proces kuvanja.

Zahvaljujući svom bežičnom dizajnu, senzor Heat Feel se može koristiti i za praćenje namirnica koje menjaju zapreminu tokom kuvanja (kao što je hleb).

MESO/PEČENJE/ODREZAK: umetnite sondu dijagonalno u najdeblji deo. Za namirnice cilindričnog oblika (kao što je goveđe pečenje), postavite vrh što bliže geometrijskom centru. Predložene temperature središta namirnice:

- 45 °C za pečenu govedinu (zatim umotati u foliju i ostaviti da odstoji 15–20 min pre serviranja)
- 55 – 60 – 65 °C za drugo pečeno meso



ŽIVINSKO MESO: Ubacite senzor Heat Feel u najdeblji deo grudi. Predložena temperatura središta živinskog mesa je 83–85 °C

RIBA (CELA/ODRESCI): umetnite sondu dijagonalno u najdeblji deo. Predložena temperatura središta: 65 °C

HLEB/SLOŽENAC: umetnite senzor Heat Feel blizu geometrijskog centra hrane. Predložena temperatura središta namirnice: 90 °C

Povezivanje

PARAMETRI BEŽIČNOG POVEZIVANJA

Tehnologija	Wi-Fi	Bluetooth
Standardna	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Frekventni opsezi [MHz]	2401+2483	2402+2480
Maksimalna snaga [mW]	100	10

Model temperaturene sonde Heat Feel Et180:

Tehnologija	Bluetooth
Standardna	Bluetooth v4.0 BLE
Frekventni opsezi [MHz]	2400+2480
Maksimalna snaga [mW]	2.5 – (4dBm)

INFORMACIJE O PROIZVODU ZA UMREŽENU OPREMU

- Potrošnja energije proizvoda u umreženom stanju pripravnosti kada su svi kablovski mrežni portovi povezani i svi portovi bežične mreže aktivirani: 2,0 W

Kako aktivirati bežični mrežni port:

- Ako rerna nije registrovana, pratite uputstva za registraciju da biste omogućili Wi-Fi.
- Ako je rerna registrovana, u Wi-Fi meniju izaberite Wi-Fi i podesite na On ili hOn.

Kako deaktivirati bežični mrežni port:

- Ako rerna nije registrovana, Wi-Fi modul je uključen prvih 30 minuta nakon aktiviranja pećnice. Da biste je isključili, sačekajte 30 minuta ili pre 30 minuta u Wi-Fi meniju podesite Wi-Fi na isključeno.
- Ako je rerna registrovana, u Wi-Fi meniju izaberite Wi-Fi i podesite na Off.

Brzo uparivanje

Kada prvi put uključite proizvod, WiFi mreža je već aktivna 30 minuta i možete da nastavite sa registracijom navedenom na stranici 23.

Ako se rerna ne uključi u roku od 30 minuta, Wi-Fi se isključuje. To se dešava svaki put kada uključite rernu dok je ne registrujete.

Da biste izbegli uključivanje Wi-Fi veze, isključite Wi-Fi u meniju za Wi-Fi u roku od 30 minuta od uključivanja rerne.

Da biste registrovali rernu nakon 30 minuta, pratite uputstva na strani 24.

Registrovanje rerne u aplikaciji

NA PAMETNOM TELEFONU

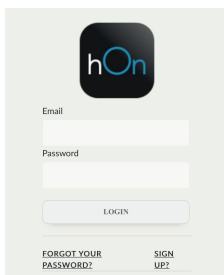
1. korak

- Preuzmite aplikaciju hOn



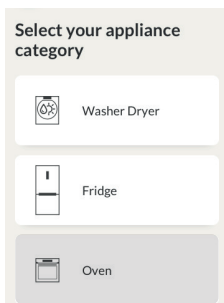
2. korak

- Prijavite se ili se registrujte.



3. korak

- Dodajte novi uređaj

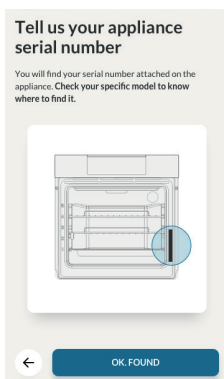


4. korak

- Skenirajte QR kod ili unesite serijski broj



Napišite ovde svoj serijski broj za buduću referencu.



NA UREĐAJU

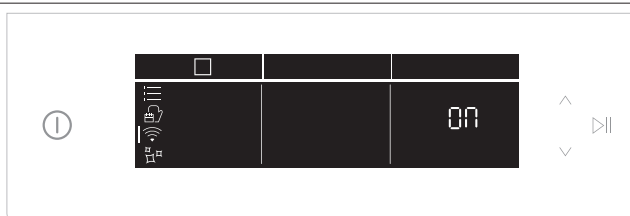
5. korak

- Dodirnite □ ikonu da biste izabrali režim Wi-Fi veze i dodirnite ▶.



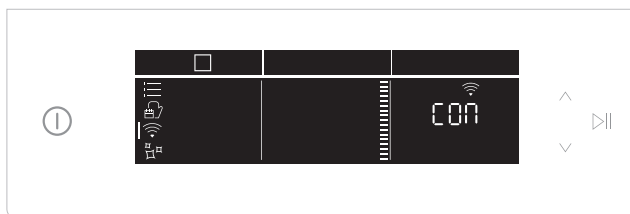
Step 6

- Dodirnite ∨ i izaberite On ili hOn (pogledajte razlike na strani 23) i dodirnite Start ▶.



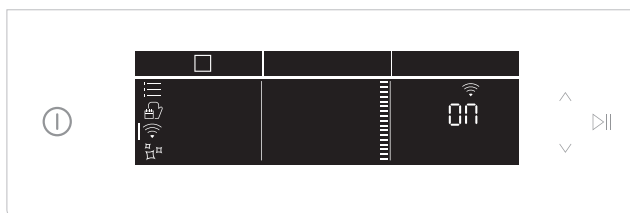
7. korak

- Nakon nekog vremena, tekst Connect počinje da se pomera. Nastavite proces uparivanja preko aplikacije.



8. korak

- Kada se uparivanje završi, status rerne će automatski prebaciti Wi-Fi na "ON" ili hOn, u skladu sa vašim izborom..

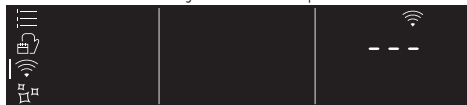


Prekinuta veza sa ruterom

Dok kuvate – Wi-Fi ikona treperi.



Unutar Wi-Fi menija – Cifre trepere



NAPOMENA:

- Obavezno imajte minimalnu kućnu Wi-Fi mrežu od 2,4 GHz.
- Obavezno pripremite kućnu Wi-Fi lozinku i ime. Trebaće vam kasnije.
- Uverite se da je vaš uređaj na mestu gde postoji odličan kućni Wi-Fi signal.
- I da, ostanite blizu svog uređaja.

WiFi ON

Moguće je pratiti stanje rerne samo pomoću aplikacije.



WiFi hOn

Rerna može da se koristi samo preko aplikacije.



WiFi OFF

Rerna nije povezana, ali je i dalje registrovana sa sačuvanim mrežnim akreditivima.





WiFi Reset

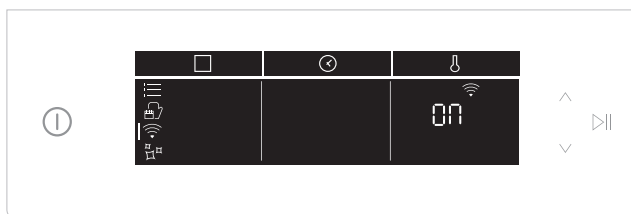
Rerna nije povezana, ali je i dalje registrovana sa sačuvanim mrežnim akreditivima.






Režim daljinskog upravljanja

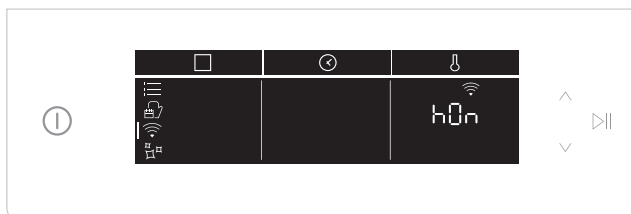
1. korak

- Dodirnite ikonicu  da biste izabrali Wi-Fi režim i dodirnite  Počete da treperi "On".



2. korak

- Dodirnite ikonicu  da biste izabrali režim "hOn" i dodirnite  da biste aktivirali daljinsko upravljanje.
- Pritisnite dugme funkcije  da biste napustili režim "hOn"



Ovim putem, Candy Hoover Group Srl izjavljuje da je radio-oprema u skladu sa Direktivom 2014/53/EU i relevantnim zakonskim zahtevima (za tržište UKCA). Celokupan tekst izjave o usaglašenosti dostupan je na sledećoj internet adresi: www.candy-group.com

Opšte napomene o čišćenju

Životni ciklus uređaja može se produžiti redovnim čišćenjem. Sačekajte da se rerina ohladi pre obavljanja ručnog čišćenja. Nikada ne koristite abrazivne deterdžente, čeličnu vunu niti oštre predmete za čišćenje jer mogu nepopravljivo oštetiti emajlirane delove. Koristite samo vodu, sapun ili deterdžente na bazi izbeljivača (amonijak).

STAKLENI DELOVI

Preporučuje se da staklo čistite kuhinjskim ubrusom nakon svake upotrebe rerne. Da biste uklonili tvrdokornije mrlje, možete koristiti sunđer natopljen deterdžentom, dobro isceđen, a zatim isperite vodom.

ZAPTIVKA PROZORA RERNE

Ako je prljav, zaptivač se može očistiti vlažnim sunđerom.

DODATNA OPREMA

Očistite dodatnu opremu mokrim sunđerom sa sapunom, a zatim isperite i osušite. Izbegavajte upotrebu abrazivnih deterdženata.

POSUDA ZA KAPANJE

Nakon upotrebe roštilja, izvadite posudu iz rerne.

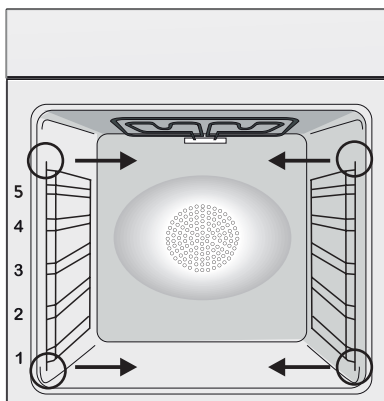
Sipajte vrelu mast u posudu i operite posudu u vrućoj vodi, koristeći sunđer i tečnost za pranje. Ako ostanu masni ostaci, potopite posudu u vodu i deterdžent. Pored toga, posudu možete oprati u mašini za pranje sudova ili koristiti uobičajeni deterdžent za rernu.

Nikada ne vraćajte prljavu posudu u rernu.

Održavanje

SKIDANJE I ČIŠĆENJE BOČNIH NOSAČA

1. Uklonite žičane rešetke tako što ćete ih povući u smeru strelica (pogledajte dole)
2. Da biste očistili žičane police, stavite ih u mašinu za pranje sudova ili koristite vlažni sunđer i obavezno ih posle osušite.
3. Nakon procesa čišćenja, postavite žičane police obrnutim redosledom."



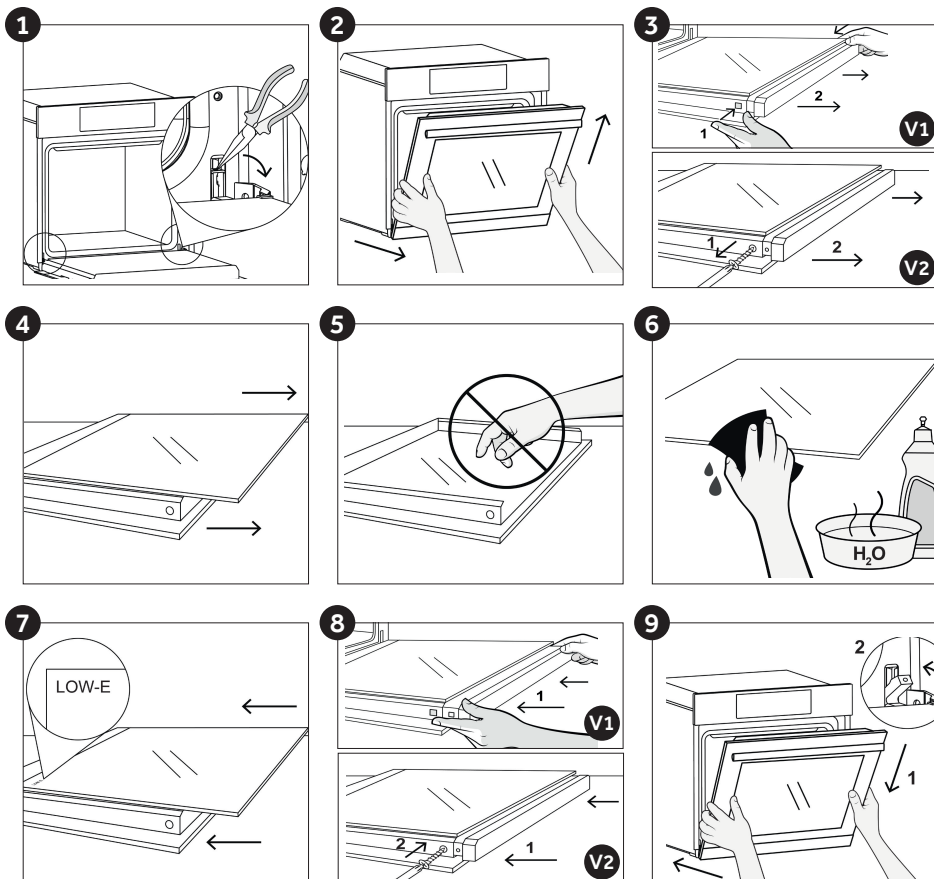
ZAMENA SIJALICE

1. Isključite rernu iz mrežnog napajanja.
2. Skinite stakleni poklopac, odvrnite sijalicu i zamenite je novom sijalicom istog tipa.
3. Kada zamenite neispravnu sijalicu, zamenite i stakleni poklopac.




Ovaj proizvod sadrži jedan ili više izvora svetlosti čiji je nivo energetske efikasnosti G (Lampa) / F (10 Led).

SKIDANJE I ČIŠĆENJE STAKLENIH VRATA

1. Otvorite vrata za 90° i povucite jezičke za fiksiranje šarki prema spoljašnjosti rerne.
2. Stavite vrata pod uglom od 45°, a zatim ih povucite napred i nagore u isto vreme da biste ih otkočili. Uklonite vrata rerne i postavite ih na meku površinu (npr. na vrh komada tkanine) tako da drška bude okrenuta nadole.
3. **V1.** Istovremeno pritisnite dva dugmeta lijevo i desno i povucite gornji poklopac vrata prema sebi da biste ga uklonili. **V2.** Odrvnite dva vijka s lijeve i desne strane i povucite gornji poklopac vrata prema sebi da biste ga uklonili.
4. Pažljivo uklonite staklo iz rerne tako što ćete ga držati čvrsto sa obe ruke i postaviti ga na meku, ravnu površinu.
5. Ako se između nalaze staklene ploče, uklonite ih i stavite na meku površinu.
PAŽNJA: spoljašnja ploča stakla se ne može ukloniti
6. Očistite staklo mekom krpom pomoću odgovarajućeg sredstva za čišćenje.
7. Nakon čišćenja, ponovo sastavite delove suprotnim redosledom da biste ih uklonili. Na svim staklenim pločama oznaka „Low-E“ mora biti jasno čitljiva i postavljena sa leve strane vrata, u blizini leve bočne šarke. Time se obezbeđuje da štampana nalepnica na prvoj staklenoj ploči bude unutar vrata.
8. **V1.** Vratite poklopac vrata pećnice gurajući prema unutra dok ne čujete da dva bočna dugmeta škljocnu na svoje mjesto. **V2.** Za pričvršćivanje, gurnite gornji poklopac naprijed i zategnite dva zavrtnja s lijeve i desne strane.
9. Držeći vrata pod uglom od 45°, istovremeno umetnite desni i levi muški deo šarke u otvore otpuštenih šarki, dok ne čujete da su nalegli. Podesite vrata na ugao od 90° i zaključajte jezičke za pričvršćivanje tako što ćete ih gurnuti ka unutrašnjosti rerne.



FUNKCIJE ČIŠĆENJA *

	Simbol	Funkcija	Opis
d1		Hydroeasyclean	Za jednostavno i efikasno čišćenje rerne.
d2		Pyrolysis Eco	Za savršeno, redovno čišćenje unutrašnjosti rerne. Ova funkcija omogućava zaključavanje vrata tokom procesa (d4).
d3		Pyrolysis+	Za izuzetno temeljno čišćenje i uklanjanje velikih količina prljavštine iz unutrašnjosti rerne. Ova funkcija omogućava zaključavanje vrata tokom procesa (d4).

Hydro Easy Clean

Postupak Hydro Easy Clean koristi paru za uklanjanje preostale masnoće i ostataka hrane iz rerne.

1. Sipajte 300 ml vode u posudu Hydro Easy Clean na dnu rerne.
2. Izaberite namensku funkciju (d1).
4. Ostavite da program radi.
5. Nakon ciklusa, ostavite rernu da se ohladi.
6. Kada se uređaj ohladi, očistite unutrašnje površine rerne krpom.

Upozorenje: Proverite da li je uređaj ohlađen pre nego što ga dodirnete.

Vodite računa o svim vrućim površinama jer postoji rizik od opekotina. Koristite destilovanu ili pijaću vodu.



Piroliza

Rerna je opremljena sistemom pirolizatora za čišćenje, koji uništava ostatke hrane na visokoj temperaturi. Operacija se sprovodi automatski pomoću programatora. Nastala isparenja se „čiste“ kada pređu preko pirolizatora koji počinje da radi odmah po početku kuvanja. Pošto pirolizator zahteva veoma visoke temperature, vrata rerne su opremljena sigurnosnom bravom. Pirolizator se može zaustaviti u svakom trenutku. Vrata se ne mogu otvoriti dok se ne prikaže sigurnosna brava.

NAPOMENA: Ako je iznad rerne postavljena ploča, nikada nemojte koristiti gasne gorionike ili električne grejne ploče dok pirolizator radi.

Tako se sprečava pregrevanje ploče.

DVA PIROLITIČKA CIKLUSA su unapred podešena: **PYROLYSIS ECO:** Čisti umereno zaprljanu rernu. Radi 90 minuta.

PYROLYSIS +: Čisti jako zaprljanu rernu.

Radi 120 minuta.

Nikada ne koristite komercijalno dostupna sredstva za čišćenje na pirolitičkoj rerni!

Savet: Obavljanje pirolitičkog čišćenja odmah nakon kuvanja omogućava da iskoristite preostalu toplotu i tako uštedite energiju.

Pre obavljanja pirolitičkog ciklusa:

- Izvadite sav pribor iz rerne jer ne može da podnese visoke temperature koje se koriste tokom ciklusa pirolitičkog čišćenja, a posebno uklonite rešetke, bočne nosače i teleskopske vođice (pogledajte poglavlje **UKLANJANJE REŠETKI I BOČNIH NOSAČA**).

- Uklonite sve ostatke velikih izlivanja ili mrlje jer bi njihovo otklanjanje predugo trajalo.

Takođe, preterano velike količine masti mogu da se zapale kada su izložene veoma visokim temperaturama pirolitičkog ciklusa.

- Zatvorite vrata rerne.

- Pre čišćenja moraju da se uklone ostaci izlivanja.

- Očistite vrata rerne;

- Uklonite velike ili grube ostatke hrane iz unutrašnjosti rerne vlažnim sunđerom.


Nemojte koristiti deterdžente;

- Uklonite sve dodatke i komplet kliznih

polica (tamo gde postoje);

- **Ne stavljajte kuhinjske krpe.**

Korišćenje pirolitičkog ciklusa:

1- Dodirnite ikonicu  da biste izabrali funkcije čišćenja (d) i pomoću dugmadi za navigaciju odaberite željeni pirolitički ciklus.

2- Vreme pokretanja pirolitičkog čišćenja može da se odloži promenom vremena ZAVRŠETKA preko programatora.

3- Nakon nekoliko minuta, kada rerna dostigne visoku temperaturu, vrata se automatski zaključavaju. Ciklus pirolitičkog čišćenja se može zaustaviti u bilo kom trenutku pritiskom na dugme za uključivanje/isključivanje.

4- Kada se pirolitički ciklus završi, piroliza će se automatski isključiti.

Upravljanje otpadom i zaštita životne sredine



Ovaj uređaj je označen u skladu sa Evropskom direktivom 2012/19/EU koja se odnosi na električne i elektronske uređaje (WEEE).

EE otpad sadrži i zagađujuće supstance (koje mogu negativno da utiču na životnu sredinu) i osnovne elemente (koji mogu ponovo da se koriste). Važno je da se EE otpad podvrgne određenoj obradi kako bi se pravilno uklonili i odložili zagađivači i ponovo iskoristili svi materijali. Pojedinci mogu igrati važnu ulogu u osiguravanju da OEEO ne postane ekološki problem; neophodno je pratiti nekoliko osnovnih pravila:

- OEEO ne treba tretirati kao kućni otpad;
- EE otpad treba odneti u za to namenjena područja prikupljanja kojima upravlja gradska opština ili registrovano preduzeće.

U mnogim zemljama, prikupljanje u domaćinstvima može biti dostupno za veliki EE otpad.

Kada kupite novi uređaj, stari možete vratiti prodavcu koji ga mora besplatno prihvatiti jednokratno, sve dok je uređaj ekvivalentnog tipa i ima iste funkcije kao kupljeni uređaj.

UŠTEDA I ZAŠTITA ŽIVOTNE SREDINE

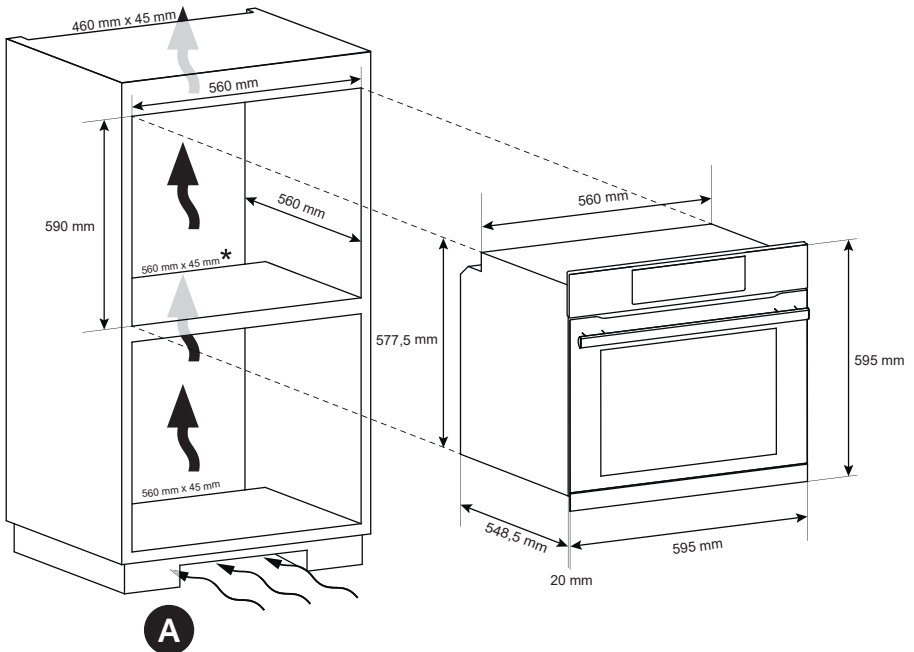
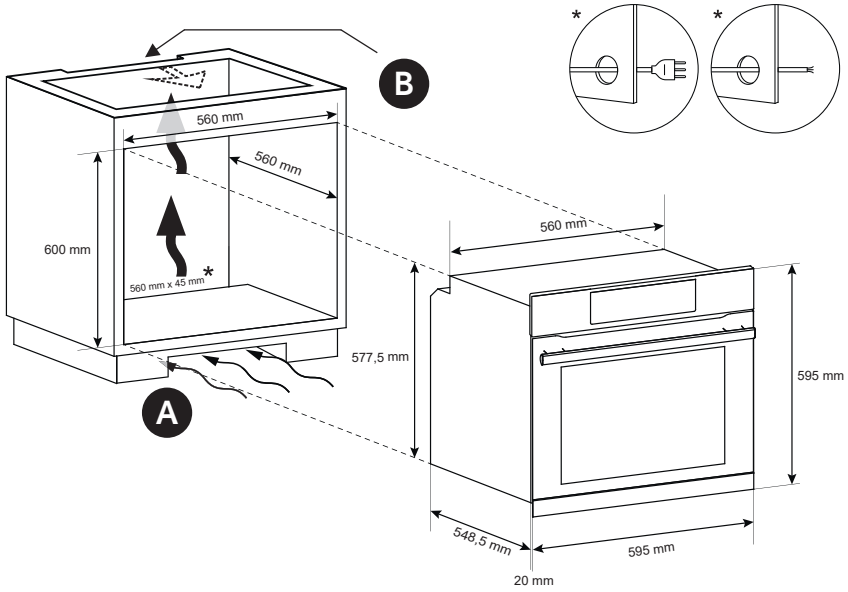
Kada je to moguće, izbegavajte predgrevanje rerne i uvek pokušajte da je napunite. Otvorite vrata rerne što je ređe moguće jer se toplota iz šupljine raspršuje svaki put kada se otvore.

Da biste značajno uštedeli energiju, isključite rernu između 5 i 10 minuta pre planiranog kraja kuvanja i koristite preostalu toplotu koju rerna nastavlja da stvara. Održavajte zaptivke čistim i ispravnim kako biste izbegli bilo kakvo raspršivanje toplote van šupljine. Ako imate ugovor o električnoj energiji sa satnom tarifom, program "odloženog kuvanja" olakšava uštedu energije tako što pomera procesa kuvanja na početak vremenskog perioda sa nižom tarifom.

Rešavanje problema

Problem	Mogući uzrok	Rešenje
Rerna se ne zagreva	Sat nije podešen	Podesite sat
Rerna se ne zagreva	Funkcija kuvanja i temperatura nisu podešene	Uverite se da su neophodna podešavanja tačna
Nema reakcije korisničkog interfejsa na dodir	Para i kondenzacija na panelu korisničkog interfejsa	Očistite panel korisničkog interfejsa krpom od mikrovlakana da biste uklonili sloj kondenzacije

Installation





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

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

PL Jeśli meble są zabezpieczone dnem w tylnej części, należy zapewnić otwór na kabel zasilający.

SK Ak je zadná stena nábytku na spodku zakrytá, zabezpečte otvor pre napájací kábel.

SL Če ima pohištvo dno na zadnjem delu, naredite odprtino za napajalni kabel.

SR Ako je nameštaj prekriven dnom na zadnjem delu, obezbedite otvor za sprovođenje kabla za napajanje.



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

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 mm².

PL Jeśli sposób zamontowania cokołu nie pozwala na cyrkulację powietrza, należy wykonać otwór o wymiarach 500 x 10 mm lub tej samej powierzchni w obszarze 5000 mm².

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

SL Če pritrditev podstavka ne omogoča kroženja zraka, je treba ustvariti odprtino 500x10 mm ali z isto površino v 5000 mm².

SR Ako montaža postolja ne omogućava cirkulaciju vazduha, mora da se napravi otvor veličine 500x10 mm ili istu površinu u meri 5000 mm².



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

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

PL Jeśli piekarnik nie posiada wentylatora chłodzącego, należy wykonać otwór o wymiarach 460 mm x 15 mm.

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

SL Če pečica nima hladilnega ventilatorja, naredite odprtino 460 mm x 15 mm.

SR Ako rerna nema ventilator za hlađenje, napravite otvor veličine 460 mm x 15 mm.

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

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

PL Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek nieścisłości wynikające z błędów w druku lub transkrypcji zawartych w niniejszej broszurze. Zastrzegamy sobie prawo do dokonywania modyfikacji produktu zgodnie z potrzebami, w tym w interesie konsumenta, bez uszczerbku dla charakterystyki dotyczącej bezpieczeństwa lub funkcjonalności.

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

SL Proizvajalec ne prevzema odgovornosti za morebitne pomanjkljivosti zaradi napak pri tiskanju ali prepisovanju v tej brošuri. Pridržujemo si pravico, da po potrebi spremenimo izdelke, vključno z interesi potrošnje, brez poseganja v značilnosti glede varnosti ali funkcionalnosti.

SR Proizvođač nije odgovoran za bilo kakve netačnosti nastale usled grešaka štampanja ili transkripta sadržanih u ovoj brošuri. Zadržavamo pravo da izvršimo izmene proizvoda po potrebi, uključujući interese potrošnje, ne dovodeći u pitanje karakteristike koje se odnose na sigurnost ili funkciju.

70030734 • Rev A • 11.2023