

User Instructions

OVENS

EN

2

Pokyny Pro Uživatele

TROUBY

CZ

31

Návod na použitie

RÚRY

SK

60

Bedienungsanleitung

EINBAUBACKÖFEN

DE

90

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
120	Installation

Safety Indications

- Avoid leaving food inside the oven after cooking for more than 15/20 minutes.
- 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.
- Always fix the oven to the furniture with screw provided with the appliance.

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

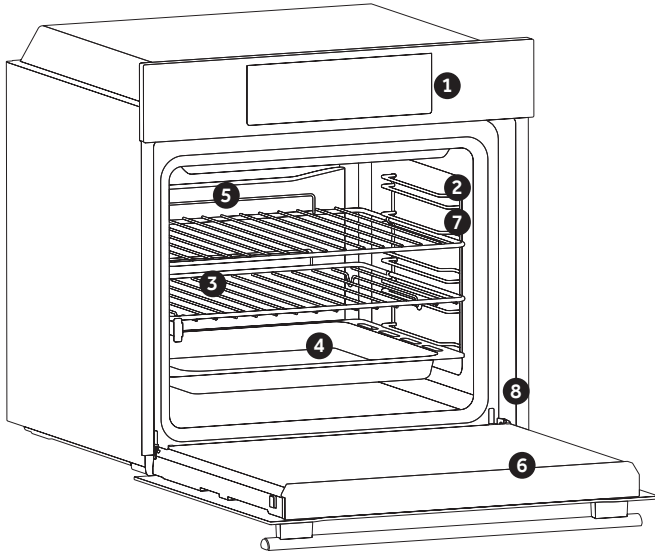
The manufacturers have no obligation to carry this out. If the assistance of the manufacturer is required to rectify faults arising from incorrect installation, this assistance is not covered by the guarantee. The installation instructions for professionally qualified personnel must be followed. Incorrect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

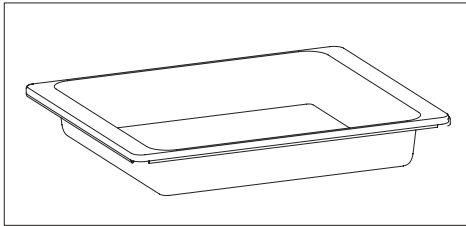
Product description



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**

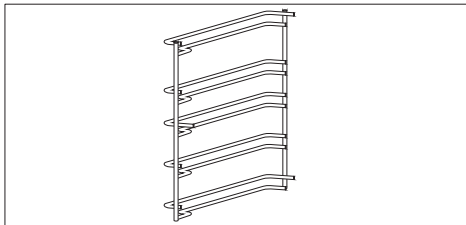
ACCESSORIES

Drip tray



Collects residues that drip when cooking food on the grills.

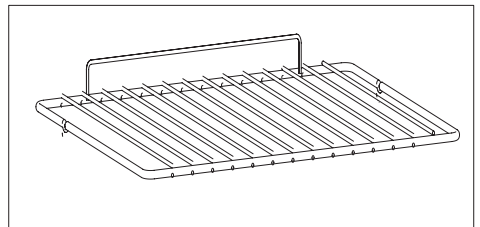
Lateral wire grids (only if present)



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

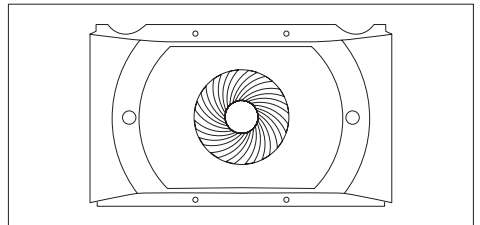
NOTE: Oven trays and grids are not suitable for direct contact with food. Please use suitable cookware or baking paper.

Metal grid



Holds baking trays and plates.

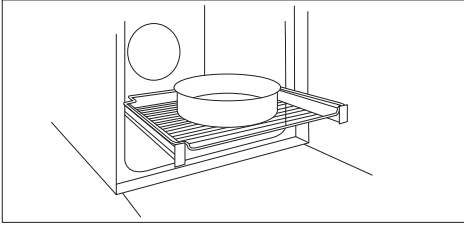
Chef panel (only if present)



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

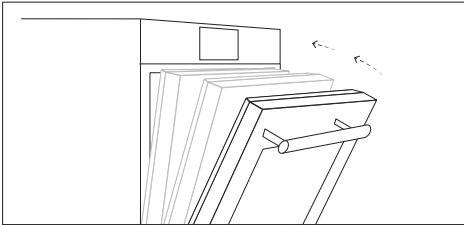
performance, more even cooking of food at all temperatures, shorter cooking times and, lastly, an even temperature distribution inside the oven.

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.

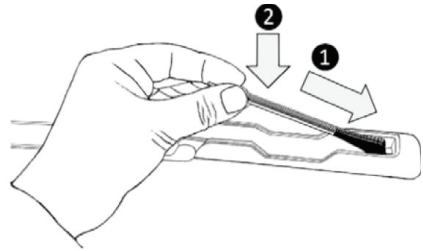
Heat Feel Sensor (only if present)



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.

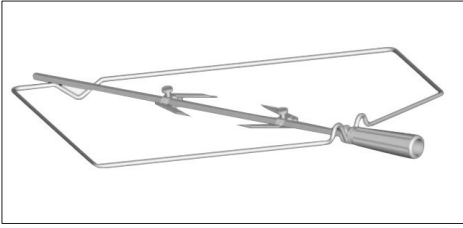
HEAT FEEL SENSOR

- 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)



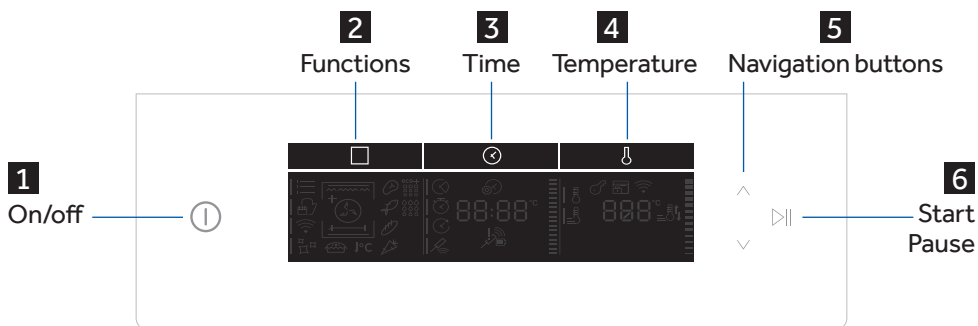
No pre-heating is required for rotisserie cooking.

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

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

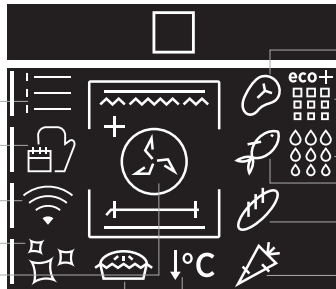
b. Food cooking categories

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

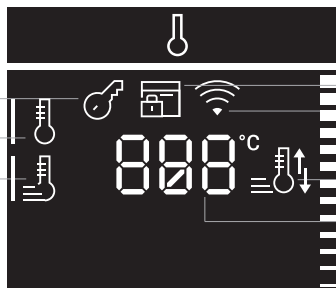
h1. Heat feel sensor feedback (battery and signal status)

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

* Depending on the oven model.





** Ideal temperature for suggested foods.

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

SPECIAL FUNCTIONS *

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

FOOD COOKING CATEGORIES

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

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



* Depending on the oven model.

** Ideal temperature for suggested foods.

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

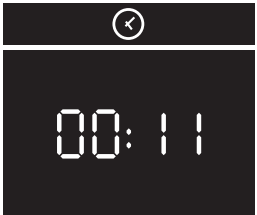
Food Category	Serving size/grams (in bold, default setting)	Cooking time (min)* ** after preheat
Meat	4/800 ; 6/1200; 8/1600	50 ; 52; 55
Fish	4/600 ; 6/900; 8/1200	36 ; 38; 40
Bakery	4/600 ; 6/900; 8/1000	42 ; 50; 56
Vegetables	4/800 ; 6/1200; 8/1600	57 ; 60; 65

ADDITIONAL FUNCTIONS

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

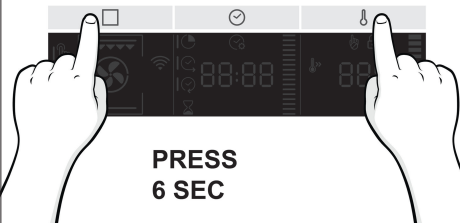
Demo mode

ON/OFF



STAND-BY



▶

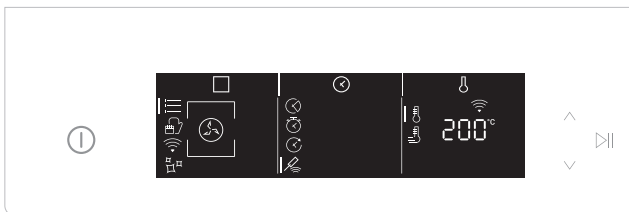


**PRESS
6 SEC**


Heat Feel Sensor enrollment

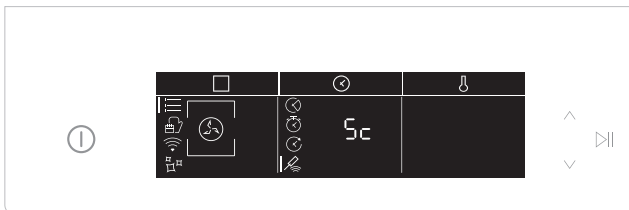
Step 1

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





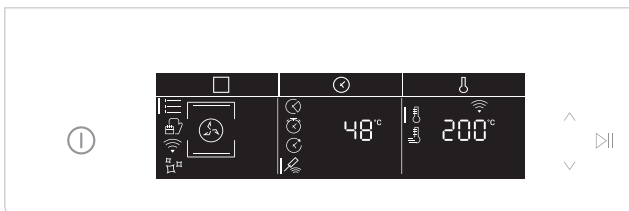
Step 2

- 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.

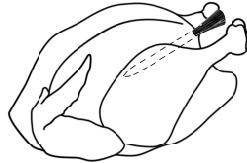
Thanks to its wireless design, the Heat Feel sensor can be used also to monitor foods that change volume during cooking (i.e. breads).

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

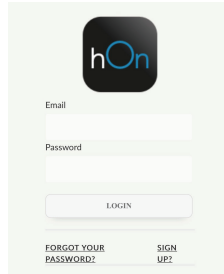
Step 1

- Download hOn app



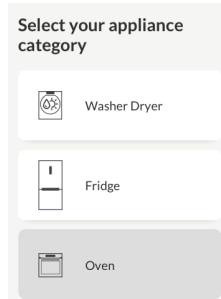
Step 2

- Log in or sign up.



Step 3

- Add new appliance

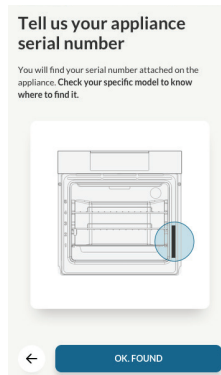


Step 4

- Scan the QR code or insert the serial number





Write here your serial number for future reference.





ON THE APPLIANCE

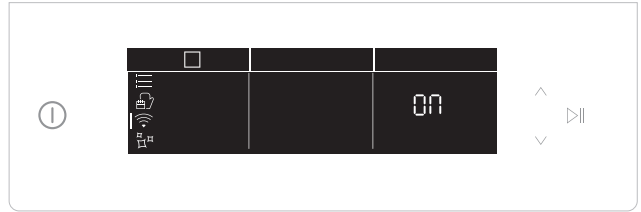
Step 5

- Tap  to select the wifi mode and tap .



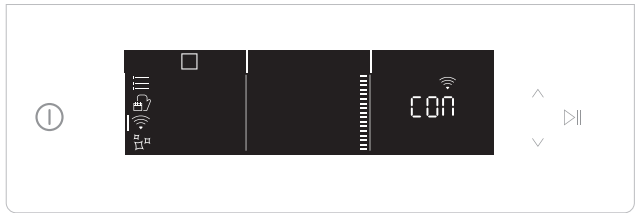
Step 6

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



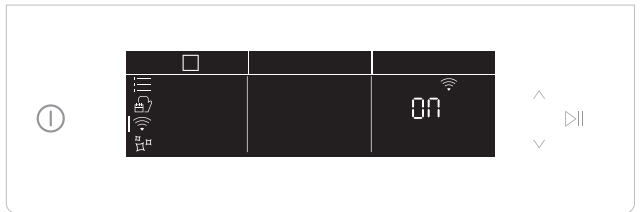
Step 7

- 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

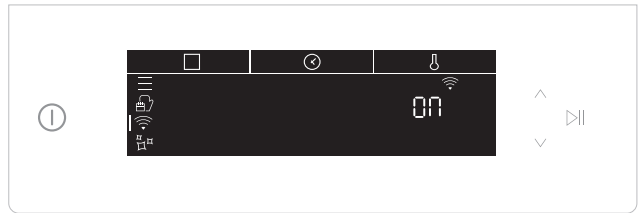
The connection is reset and a new enrollment is possible.






Remote control mode

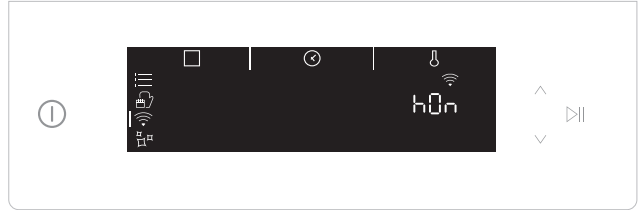
Step 1

- 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

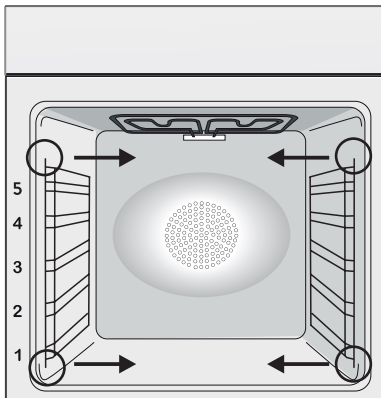
After using the grill, remove the pan from the oven. Pour the hot fat into a container and wash the pan in hot water, using a sponge and washing-up liquid.

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."



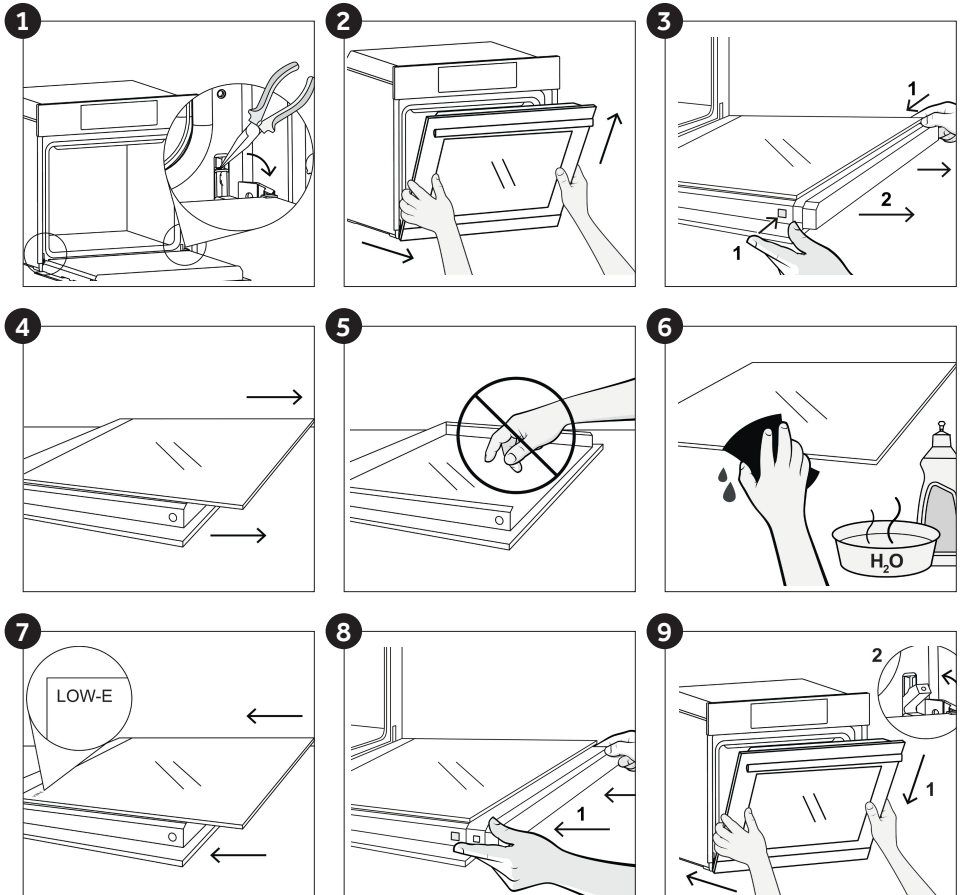
CHANGING THE BULB

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

1. Open the door 90° and pull the hinge fixing tabs toward the outside of the oven.
2. Put the door at a 45° angle, then pull the door forwards and upwards at the same time to release it. Remove the oven door and place it on a cushioned surface (e.g. on top of a piece of fabric) with the handle facing down.
3. Press the two buttons on the left and right at the same time and pull the upper door cover towards you to remove it.
4. Carefully remove the glass inside the oven, holding it firmly with two hands and placing it on a soft, flat surface.
5. If there are glass panels in between, remove them and place them on a soft surface.
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. Refit the oven door cover by pushing inwards until you hear the two side buttons click into place.
9. Holding the door at 45°, simultaneously insert the right and left male parts of the hinge into the holes of the hinges released, until you hear them click in place. Bring the door to an angle of 90° and lock the fixing tabs in place by pushing them towards the inside of the oven.



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
- 42** Displej
- 49** Heat Feel Sensor párování
- 51** Konektivita
- 55** Čištění a údržba trouby
- 55** Údržba
- 59** Řešení potíží
- 120** Installation

Bezpečnostní pokyny

- Po upečení nenechávejte pokrm uvnitř trouby déle než 15/20 minut.
- 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 vzdále

ností kontaktů vyhovující požadavkům na kategorii přepětí III, který je umístěn mezi spotřebičem a sítovým 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 zarážka směřuje nahoru a dozadu do dutiny. Police musí být zcela zasunuta do dutiny.
- Při zasunování roštů dávejte pozor, aby byla hrana s ochranou proti posunu umístěna vzadu a nahoře.
- **VAROVÁNÍ:** Nevykládejte stěny trouby hliníkovou fólií ani jakoukoli ochranou na jedno použití zakoupenou v obchodě.

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

- **VAROVÁNÍ:** Neodstraňujte těsnění dvířek trouby.
- **POZOR:** Nedoplňujte na dno dutiny vodu během vaření nebo když je trouba horká.
- Pro provoz spotřebiče při jmenovitých frekvencích není nutná žádná další operace/ nastavení.
- Trouba může být umístěna ve výšce ve sloupci nebo pod pracovní deskou. Před upevněním je nutné zajistit dobré větrání v prostoru pro troubu, které umožní řádnou cirkulaci čerstvého vzduchu potřebného pro chlazení a ochranu vnitřních částí. Na základě typu upevnění vytvořte otvory popsané na poslední straně.
- S ohledem na správné používání trouby se doporučuje zamezit přímému kontaktu pokrmů s rošty a plechy a používat pečicí papír a/nebo speciální nádoby.
- Troubu vždy připevňujte k nábytku pomocí šroubu dodaného se spotřebičem.

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 teplotu vytvářenému přímo troubou. Nevystavujte kovovou část zařízení Heat Feel Sensor teplotu 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 nabito, indikátor zhasne.
- Ověřte, zda má trouba zapnutý Bluetooth.
 - Ujistěte se, že je zařízení Heat Feel Sensor v dosahu monitorovací vzdálenosti. Trouba nemůže detekovat zařízení Heat Feel Sensor na delší vzdálenost.
 - Pokud je zařízení Heat Feel Sensor pokryto izolačním materiálem, nebude komunikovat s troubou. Pokud se sonda odpojí během používání při standardním pečení (kvůli vybité baterii, vypnutému Bluetooth atd.), za okamžik bude pečení přerušeno. V případě odpojení během pečení s receptem a sondou pokračuje pečení po 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 pokrmu. Výrobce nenesе 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 nenesе 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 mít správné napájení trouby.

ZAPOJENÍ

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

- Napájecí napětí uvedené na voltmetru;
- Nastavení odpojovače.

Uzemňovací vodič připojený k 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 nahoru nebo zaměněním napájecích svorek.

Doporučení

Po každém použití trouby napomůže minimální vyčištění udržet troubu v dokonalé čistotě. Nevykládejte stěny trouby hliníkovou fólií nebo jednorázovou ochranou dostupnou ve specializovaných prodejnách.

U hliníkové fólie nebo jakékoliv jiné ochrany hrozí při přímém kontaktu s horkým smaltem riziko tavení a poškození vnitřního smaltu. Aby se zabránilo nadměrnému znečištění trouby a výsledným silným kouřovým zápachům, doporučujeme nepoužívat troubu při velmi vysokých teplotách. Je lepší prodloužit dobu pečení a mírně snížit teplotu.

Vedle příslušenství dodávaného s troubou doporučujeme používat pouze nádobí a pečicí formy odolné proti velmi vysokým teplotám.

Instalace

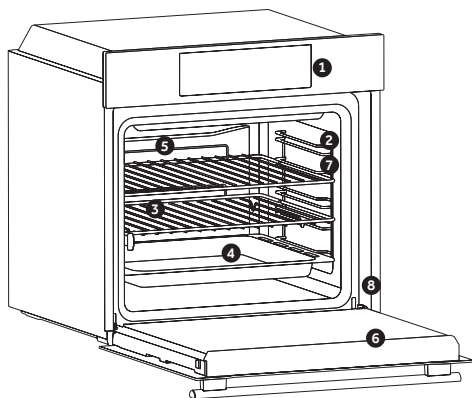
Výrobci nemají žádnou povinnost provádět instalaci. Pokud je požadována pomoc výrobce k nápravě škod způsobených nesprávnou instalací, na takovou pomoc se nevztahuje záruka. Je nutno dodržet pokyny pro instalaci určené pro odborně vyškolené pracovníky. Nesprávná instalace může způsobit újmu nebo zranění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

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

První použití

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

Popis výrobku

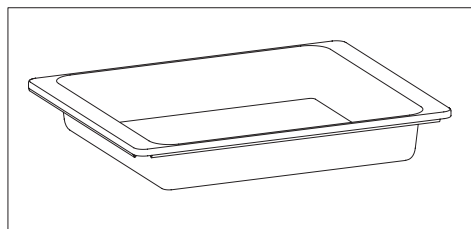


1. Ovládací panel
2. Polohy roštu (podélného drátěného roštu, je-li součástí dodávky)
3. Rošty
4. Plechy
5. Ventilátor (pokud je ve výbavě)
6. Dvířka trouby
7. Boční drátěné rošty (pokud se používají; pouze pro plochý vnitřní prostor)

8. Sériové číslo

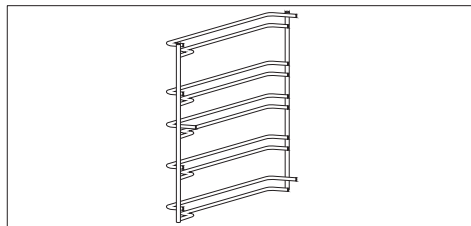
PŘÍSLUŠENSTVÍ

Odkapávací plech



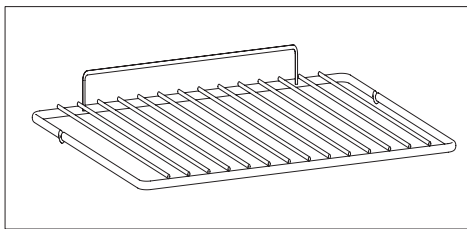
Shromažďuje zbytky, které odkapávají při pečení pokrmů na roštích.

Boční drátěné rošty



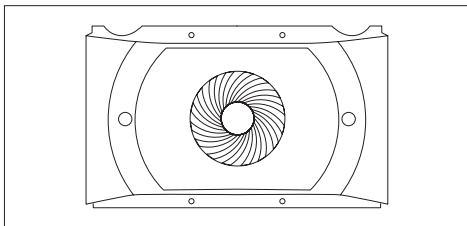
Jsou umístěny na obou stranách vnitřního prostoru trouby, drží kovové rošty a odkapávací plechy.

Kovový rošt



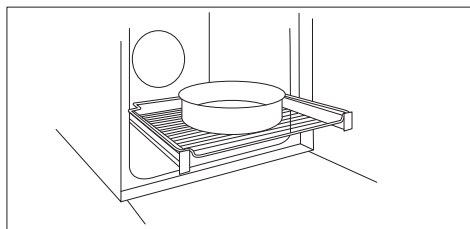
Drží pečící plechy a talíře.

Chef panel (pouze pokud je ve výbavě)



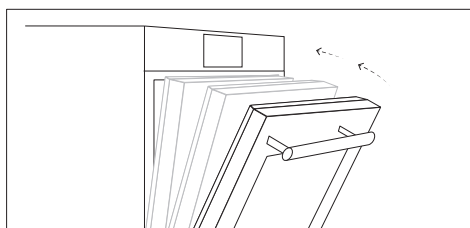
Vzduchový dopravník, který zvyšuje cirkulaci vzduchu uvnitř trouby. To umožňuje zvýšení účinnosti pečení, rovnoměrnější propečení pokrmu při všech teplotách, kratší dobu pečení a konečně rovnoměrné rozložení teploty uvnitř trouby.

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.

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.

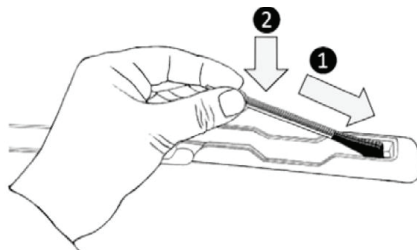
HEAT FEEL SENSOR

• 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

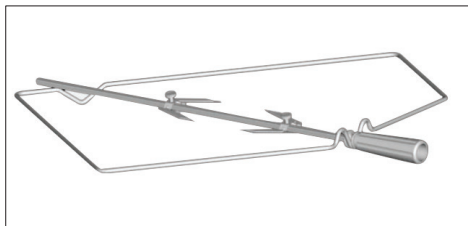
portu USB v počítači/notebooku. Nabíječka nemůže správně fungovat s powerbankou kvůli funkci automatického vypínání.

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, vypnutému Bluetooth atd.), za okamžik bude pečení přerušeno. V případě odpojení během pečení s receptem a sondou pokračujte pečení po zbývající naplánované době.

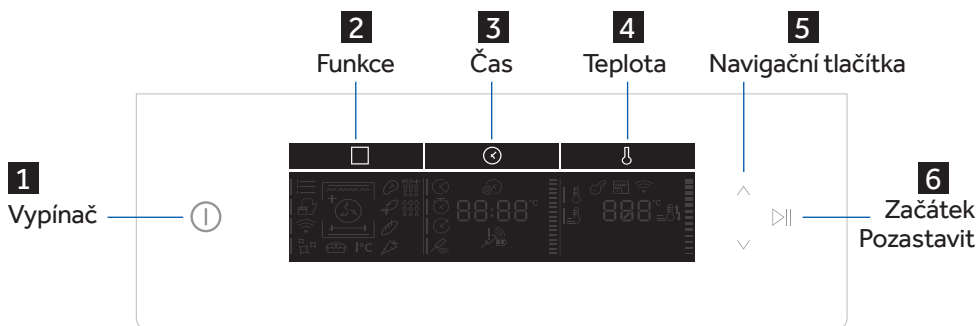
Rožeň (pouze pokud je ve výbavě)



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

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

Kontrolní panel



Podrobné informace o zobrazovacích plochách naleznete na dalších stránkách

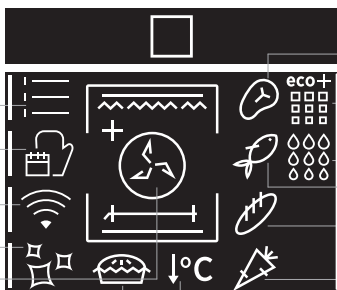
	Symbol	Funkce	Popis
1		Vypínač	Zapínání a vypínání trouby. Po prvním zapnutí trouby musíte nastavit čas pomocí navigačních tlačítek (5), kterými vyberete hodiny a minuty, a tlačítka Čas (3), kterým potvrdíte volbu.
2		Funkce	Přístup k manuálním funkcím (a) a kategoriím přípravy pokrmů (b), funkci Tailor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

Displej

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

OBLAST FUNKCÍ

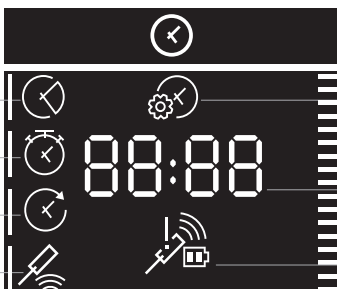
- a. Manuálními funkcím
- b. Kategoriemi přípravy pokrmů
- c. WiFi
- d. Funkce čištění
 - a1. Symboly funkcí
 - a2. Master bake



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

ČASOVÁ OBLAST

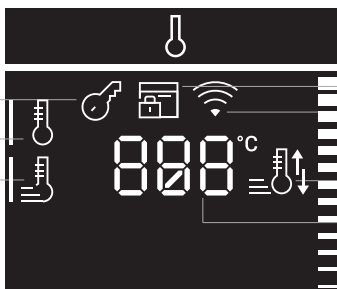
- e. Trvání
- f. Časovač
- g. Dodloženého spuštění
- h. Heat feel sensor



- 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 1st+3rd for double úroveň	IDEÁLNÍ PRO: dorty, sušenky a pizzu v jednom nebo více patrech. Ideální pro přípravu různých pokrmů. Lze použít s Heat Feel Sensor. Možnost rychlého přehřevu.
	Gril L3 (power) **  5 th patro pro tenké pokrmy 3rd / 4th patro pro pokrmy o velké tloušťce	IDEÁLNÍ PRO: gratinování, grilování masa, ryby, zeleninu. Tato funkce používá pouze horní topné těleso a lze nastavovat úroveň grilování. Používejte se zavřenými dveřky. Bílé maso umístíte do určité vzdálenosti od grilu. Tmavé maso a rybí filety lze umístit na rošt, pod nímž je odkapávací plech. Přehříváte 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 dveřky. Zasuňte pod rošt odkapávací plech na zachytávání šťáv. V polovině pečení pokrm obraťte. Přehřev je nezbytný u tmavého masa, ale nikoli u bílého masa.

* 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




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 dvířky. Ve dvou třetinách vaření pokrm obraťte (je-li to nutné).
	Soft + 150-200°C  2nd/3rd úroveň	IDEÁLNÍ PRO: koláče a chléb v jednom patře.
	Gril + rožeň  L3 výkon	IDEÁLNÍ PRO pečení potravin, jako jsou kuřecí prsa, křepelky nebo rybí filé, z obou stran najednou. Používejte se zavřenými dvířky. Pod pokrm v 1. patře umístěte plech na pečení, aby se zachytily kapky a šťávy.
	Gril + ventilátor + rožeň 200°C	IDEÁLNÍ PRO pečení potravin, jako je velké kuře nebo krůta, z obou stran současně. Používejte se zavřenými dvířky. Pod pokrm v 1. patře umístěte plech na pečení, aby se zachytily kapky a šťávy.
	Statický + rožeň 200-240°C	IDEÁLNÍ PRO: Pečení hovězí nebo vepřové pečeně. Pod pokrm v 1. patře umístěte plech na pečení, aby se zachytily kapky a šťávy.

* Závisí na modelu trouby.




** Ideální teplota pro doporučené pokrmy.

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

SPECIÁLNÍ FUNKCE*

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

KATEGORIE PŘÍPRAVY POKRMŮ

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

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



* Závisí na modelu trouby.

** Ideální teplota pro doporučené pokrmy.

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

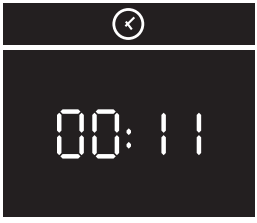
Kategorie pokrmu	Velikost porce/gramy (tučně, výchozí nastavení)	Doba pečení (min)* po přehřátí
Maso	4/800; 6/1200; 8/1600	50; 52; 55
Ryby	4/600; 6/900; 8/1200	36; 38; 40
Pečivo	4/600; 6/900; 8/1000	42; 50; 56
Zelenina	4/800; 6/1200; 8/1600	57; 60; 65

DALŠÍ FUNKCE

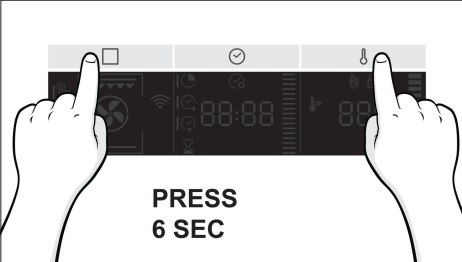
	Symbol	Popis	Doporučení
m		Zámek tlačítek	Tato funkce umožňuje zamknout obrazovku, aby se zamezilo jakémukoli nežádoucímu ovládní dětmi. Stisknutím a podržením tlačítka Teplota (4) na 5 sekund aktivujete zámek obrazovky. Stejným způsobem ji deaktivujete
		Oblíbená funkce	Chcete-li uložit oblíbenou funkci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

Režim Demo

ON / OFF



STAND-BY

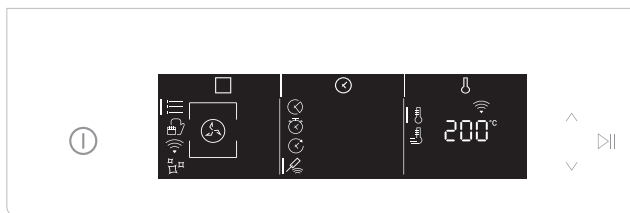


**PRESS
6 SEC**

Heat Feel Sensor párování

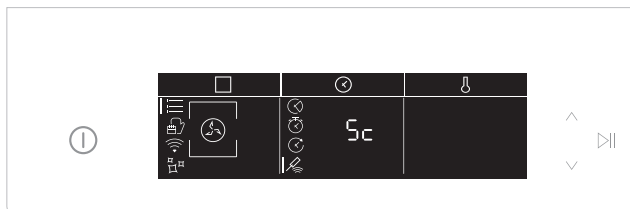
Step 1

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



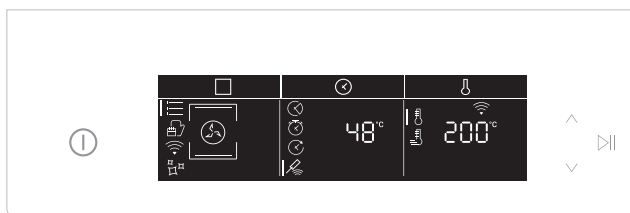
Step 2

- 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

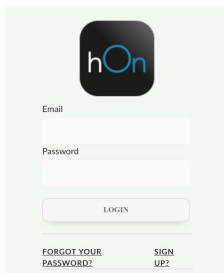
Krok 1

- Stáhněte si aplikaci hOn



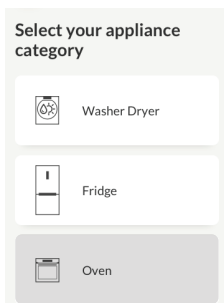
Krok 2

- Přihlaste se nebo se zaregistrujte



Krok 3

- Přidejte nový spotřebič

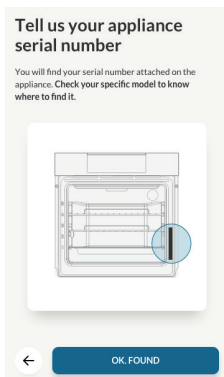


Krok 4

- 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 .



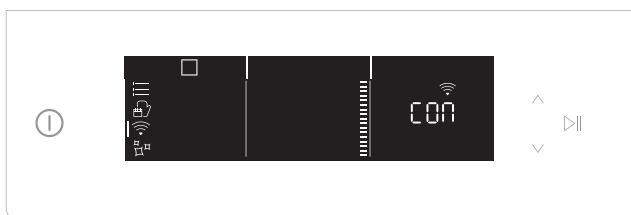
Krok 6

- 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

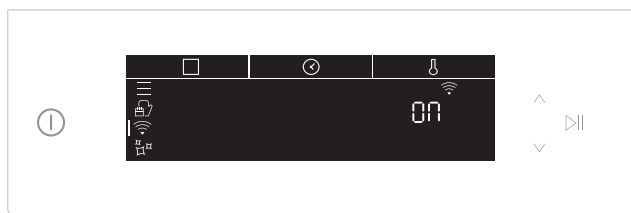
Připojení se resetuje a je možná nová registrace.






Režim dálkového ovládání

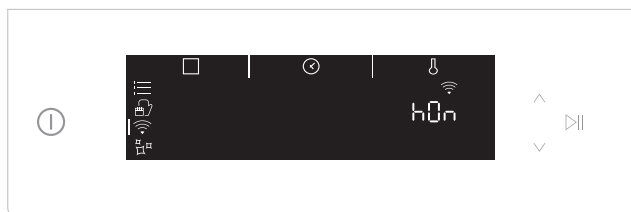
Krok 1

- 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“.



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

Čištění a údržba trouby

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

SKLENĚNÉ DÍLY

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

TĚSNĚNÍ OKNA TROUBY

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

PŘÍSLUŠENSTVÍ

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

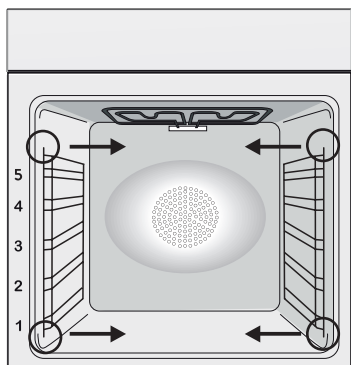
ODKAPÁVACÍ PLECH

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

Údržba

DEMONTÁŽ A ČIŠTĚNÍ BOČNÍCH DRŽÁKŮ

- 1- Vyjměte drátěné držáky tak, že za ně zatáhnete ve směru šipek (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.



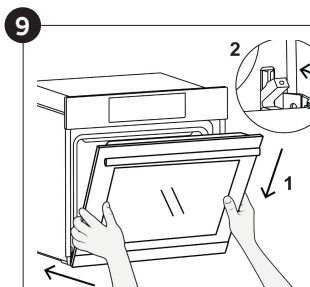
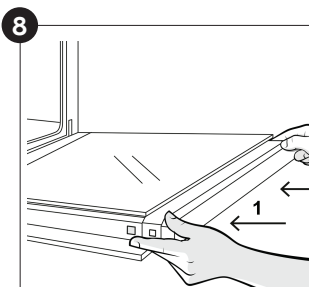
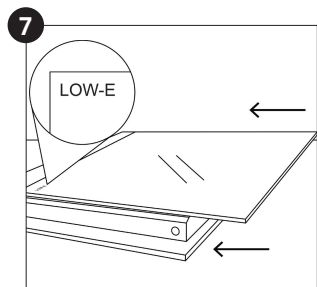
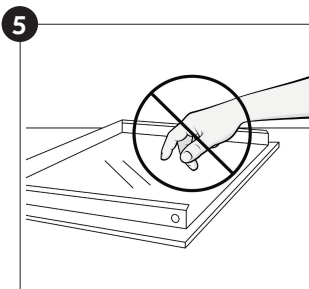
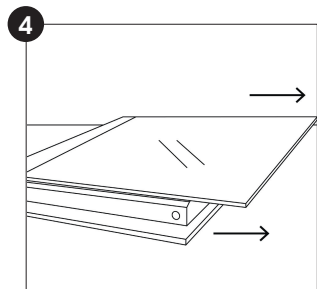
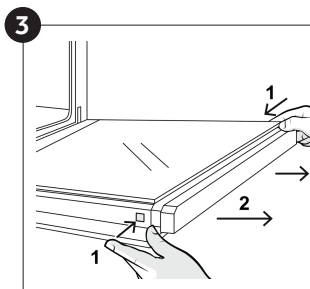
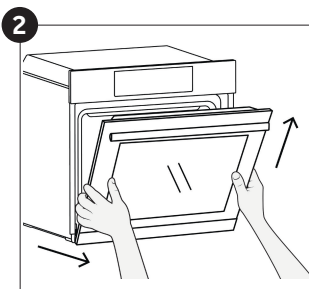
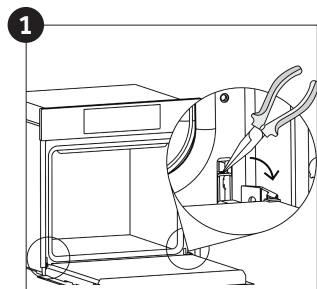
VÝMĚNA ŽÁROVKY

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 SKLENĚNÝCH DVÍŘEK

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. Vyměňte dvířka trouby a položte je na polstrovanou podložku (např. na kus látky) rukojetí dolů.
3. Stiskněte současně dvě tlačítka vlevo a vpravo a zatáhněte za horní kryt dvířek směrem k sobě, abyste jej sejmulí.
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. Nasadte zpět kryt dvířek trouby zatlačením dovnitř, dokud neuslyšíte, jak obě boční tlačítka zapadnou na své místo.
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 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 pyrolýzér, jenž se spustí ihned poté, co začne pečení. Vzhledem k tomu, že pyrolýza využívá velmi vysokou teplotu, jsou dvířka trouby opatřeny bezpečnostním zámkem. Pyrolýzér lze kdykoliv zastavit. Dvířka nelze otevřít, dokud je zobrazen bezpečnostní zámek.

POZNÁMKA: Pokud byl nad troubu osazen sporák, během pyrolýzy nikdy nepoužívejte plynové hořáky nebo elektrické varné plotýnky. Nedojeďte 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 pyrolýzér, nikdy nepoužívejte běžně dostupné čisticí přípravky!

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

Před spuštěním pyrolytického cyklu:

Z trouby vyjměte veškeré příslušenství. To totiž nevydrží vysokou teplotu použitou při 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 pyrolýzy.**

- **Zavřete dvířka trouby.**

- **Před čištěním je nutno odstranit nadbytečné zbytky potravin.**


- **Vyčistěte dvířka trouby;**

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

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

- **Nevkládejte utěrky na 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 pyrolýza sama automaticky vypne.

Odpadové hospodářství a ochrana životního prostředí



Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ). OEEZ obsahují jak znečišťující látky (které mohou mít negativní vliv na životní prostředí), tak i základní prvky (které mohou být znovu použity). Je důležité, aby OEEZ podstoupily zvláštní zacházení pro správné odstranění a likvidaci znečišťujících látek a obnovení všech materiálů. Jednotlivci mohou hrát významnou roli při ochranně životního prostředí před OEEZ; je nutné dodržovat některá základní pravidla:

- S odpadními elektrickými a elektronickými zařízeními se nesmí zacházet jako s domovním odpadem;
- OEEZ by měly být odvezeny do speciálních sběrných dvorů spravovaných místním úřadem nebo registrovanou společností.

V mnoha zemích může být k dispozici vyzvednutí velkých OEEZ u zákazníka. Když koupíte nový spotřebič, můžete starý odevzdat obchodníkovi, který musí bezplatně přijmout jeden starý spotřebič za jeden nový prodaný spotřebič, pokud se jedná o ekvivalentní typ se stejnými funkcemi, jaké má nový zakoupený spotřebič.

Šetrnost a ohleduplnost k životnímu prostředí
Kdykoli je to možné, vyhněte se přehřátí 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

Obsah

- 61** Bezpečnostné pokyny
- 67** Všeobecné pokyny
- 69** Opis produktu
- 73** Displej
- 79** Registrácia sondy Heat Feel
- 81** Konektivita
- 85** Všeobecné poznámky k čisteniu
- 85** Údržba
- 89** Riešenie problémov
- 120** Inštalácia

Bezpečnostné pokyny

- Po pečení dlhšie ako 15/20 minút nenechávajte jedlo vo vnútri rúry.
- 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 záražka 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 správne použitiu 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.
- VAROVANIE: Nebezpečenstvo popálenia a poškodenia spotrebiča: pri použití funkcie pary môže uvoľnená para spôsobiť popálenie: Po použití funkcie varenia s parou otvárajte dvierka

opatrne, aby ste predišli poraneniu

- Na plnenie nádrže používajte iba pitnú vodu
- Pri plnení nádrže na vodu nesmie hladina vody prekročiť maximálnu hladinu uvedenú na nádrži.
- Pred spustením funkcie pyrolytického čistenia musí byť nádrž na vodu vyprázdnená. Počas funkcie pyrolytického čistenia nádrž na vodu nedoplňajte.
- Rúru na pečenie vždy upevnite k nábytku skrutkou priloženej k spotrebiču.

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 pólmi, podľa zákonov platných v krajine inštalácie. Elektrické napájanie musí byť chránené vhodnými poistkami a použité káble musia mať priečnu časť na zabezpečenie správneho prívodu do rúry.

PRIPOJENIE

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

- napájacie napätie uvedené na merači,
- nastavenie odpojovača.

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

VAROVANIE

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

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

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

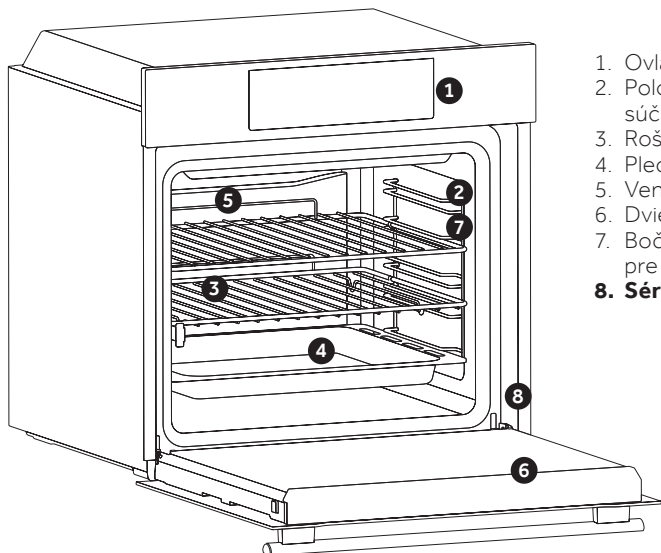
Výrobcovia nie sú povinní ju vykonať. Ak sa na odstránenie porúch spôsobených nesprávnou inštaláciou vyžaduje pomoc výrobcu, záruka sa na túto pomoc nevzťahuje. Musia sa dodržiavať pokyny na inštaláciu pre odborne spôsobilý personál. Nesprávna inštalácia môže spôsobiť poranenie ľudí alebo zvierat alebo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

Rúra môže byť umiestnená vysoko na podpere alebo pod pracovnou doskou. Pred pripewnením 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 rúry 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 odstráni všetky pachy novosti.

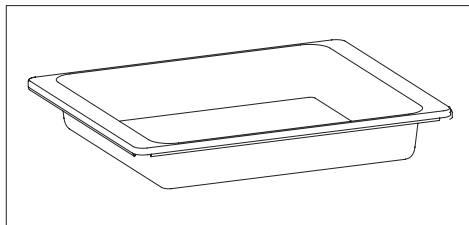
Opis produktu



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**

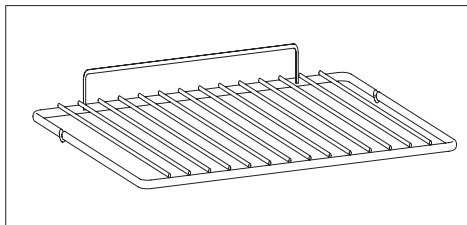
PRÍSLUŠENSTVO

Plech na odkvapkávanie



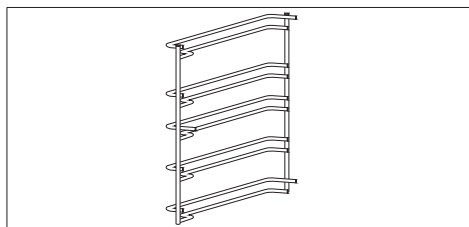
Slúži na zachytávanie zvyškov, ktoré odkvapkávajú počas pečenia na roštoch.

Kovový rošt



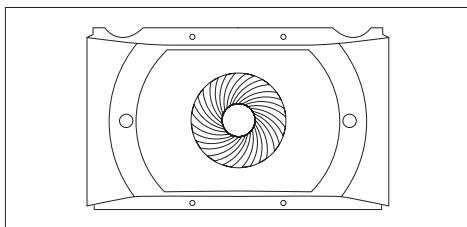
Drží plechy a formy na pečenie.

Bočné drôtené mriežky (iba ak sú prítomné)



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

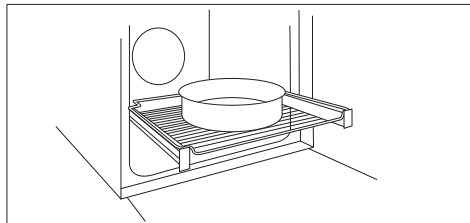
Hlavný panel (iba ak je prítomný)



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

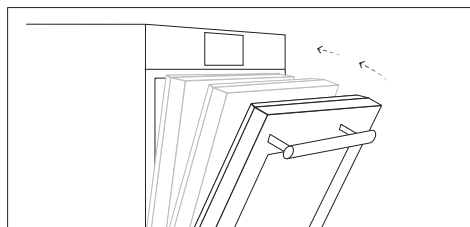
upečenie jedla pri všetkých teplotách, skrátenie pečenia a rovnomernú distribúciu teploty vnútri rúry.

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.

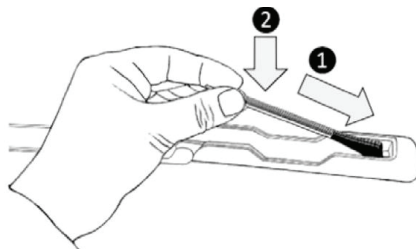
Sonda Heat Feel (iba ak je prítomná)



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

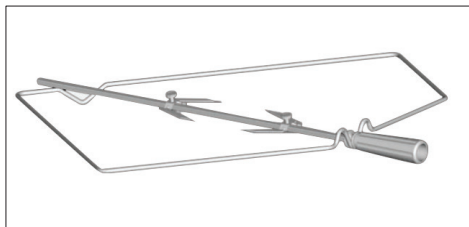
SONDA HEAT FEEL

- 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.

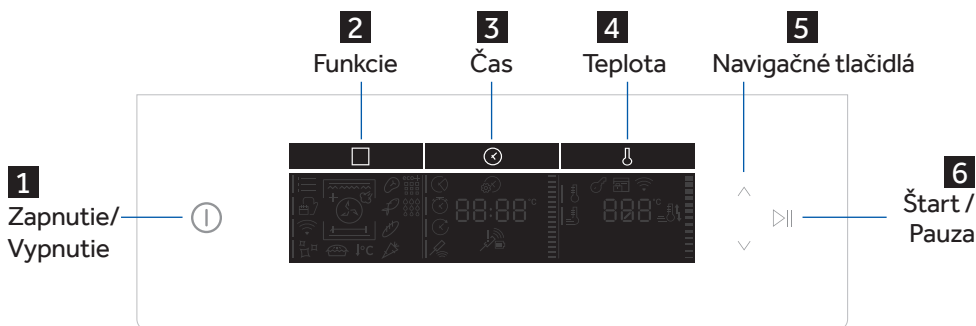
Príprava jedla so zatvorenými dverami.

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

- Odskrutkujte 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

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 potvrdte 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.

FUNCTIONS AREA

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

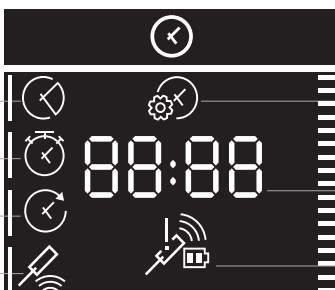
OBLASŤ ČASU

e. Trvanie

f. Kuchynský časovač

g. Oneskorený štart

h. Teplotná sonda Heat feel



i. Nastavenie presného času

Hodnota pre čas

Ukazovateľ času

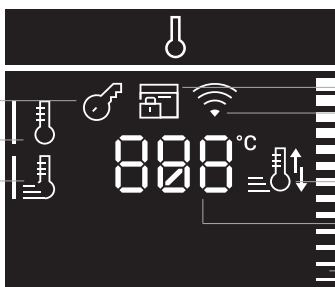
h1. Spätná väzba teplotnej sondy Heat Feel (stav batérie a signálu)

OBLASŤ TEPLoty

m. Zámka Key Lock

j. Predhrievanie

k. Rýchle predhrievanie



d4. Zámka dverí

c1. Spätná väzba Wi-Fi

l. 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, pudingy 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.

* 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).

KATEGÓRIE PRÍPRAVY JEDLA

	Symbol	Opis	Pre-dhrievanie	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, teľacieho 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	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

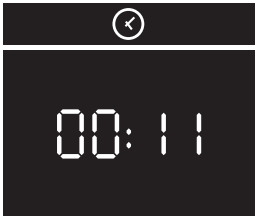
ĎALŠIE FUNKCIE

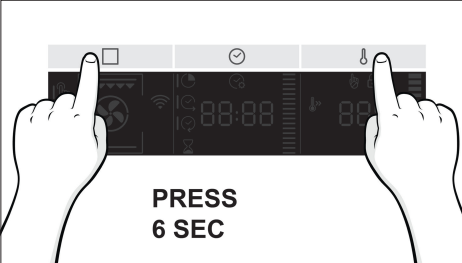
	Sym- bol	Opis	Odporúčania
m		Kláves zámky	Táto funkcia umožňuje uzamknutie obrazovky, aby sa zabránilo akémukoľvek náhodnému použitiu zo strany detí. Stlačením a podržaním tlačidla Temperature (Teplota) (4) na 5 sekúnd sa aktivuje zámok obrazovky. Ak ho chcete deaktivovať, stlačte to isté tlačidlo.
		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

STAND-BY



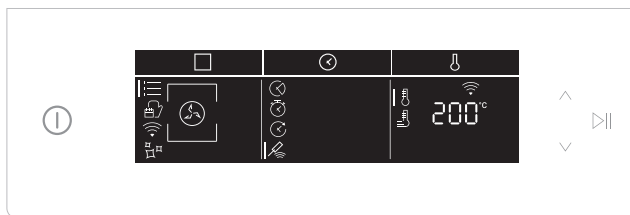


**PRESS
6 SEC**

Registrácia sondy Heat Feel

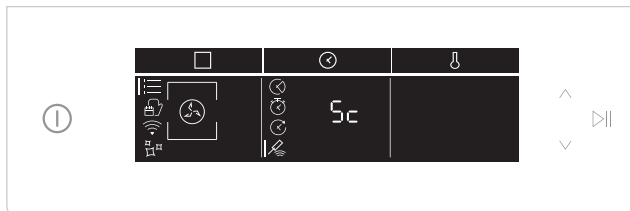
Krok 1

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



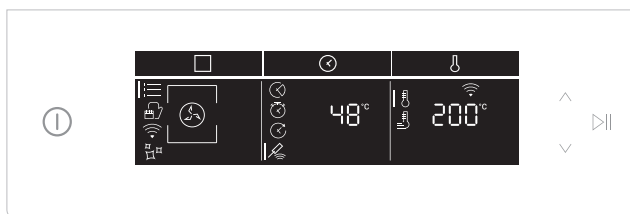
Krok 2

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



Krok 3

- 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

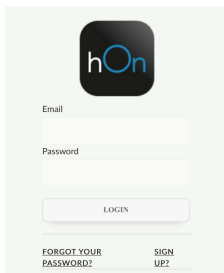
Krok 1

- Stiahnite si aplikáciu hOn



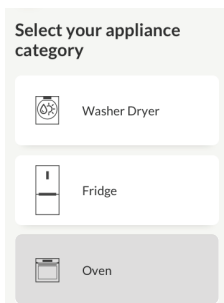
Krok 2

- Prihláste sa alebo sa zaregistrujte.



Krok 3

- Pridajte nový spotrebič

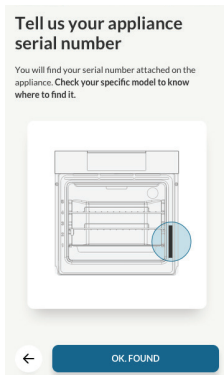


Krok 4

- Naskenujte QR kód alebo zadajte sériové číslo



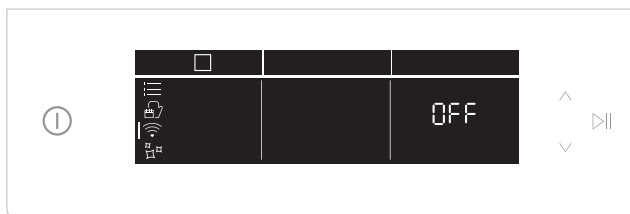
Sem si zapíšte svoje sériové číslo pre použitie v budúcnosti.



NA SPOTREBIČI

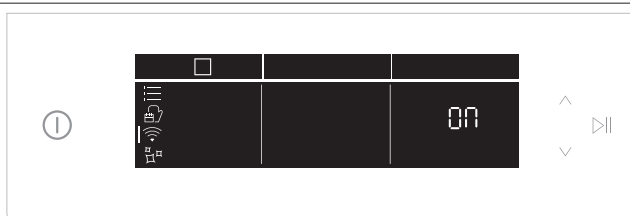
Krok 5

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



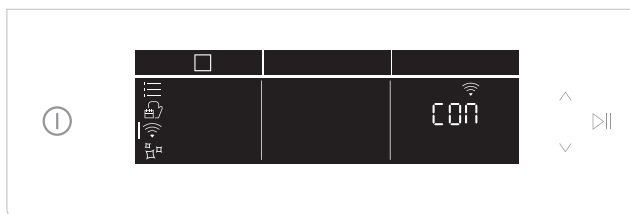
Krok 6

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



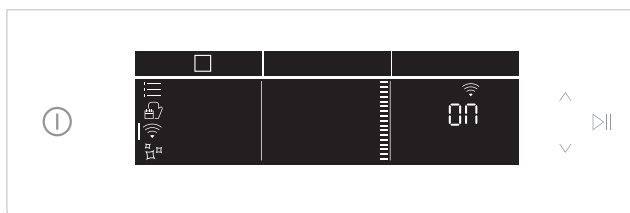
Krok 7

- 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

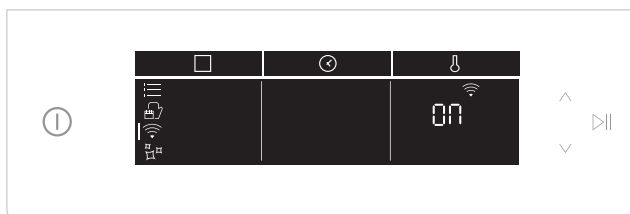
Pripojenie sa resetuje a je možná nová registrácia.



Režim diaľkového ovládania

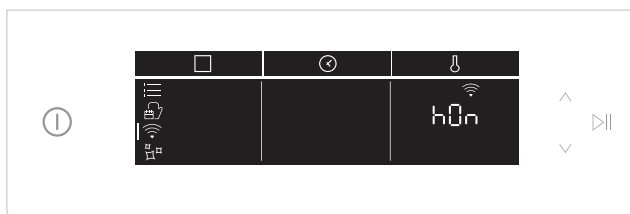
Krok 1

- 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 "funkcia" □ 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.

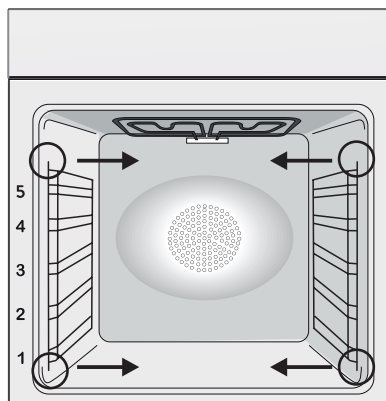
Ak na ňom zostanú masť zvyšky, ponorte plech do vody s čistiacim prípravkom.

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.



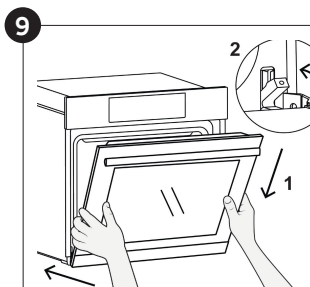
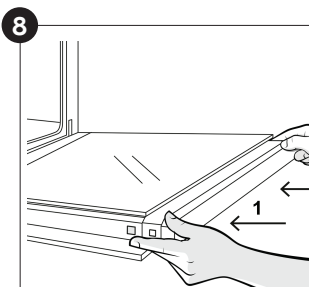
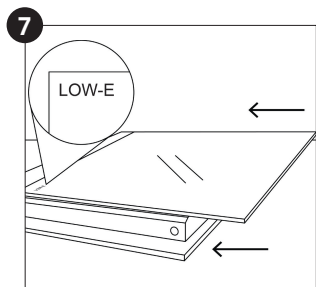
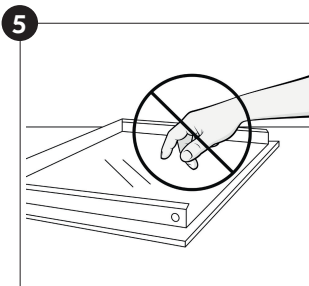
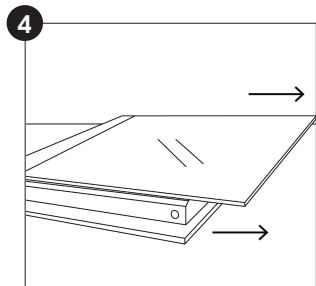
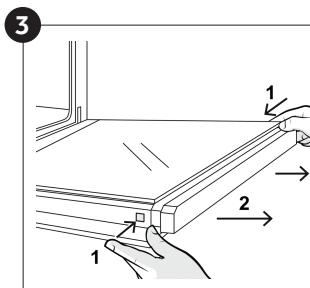
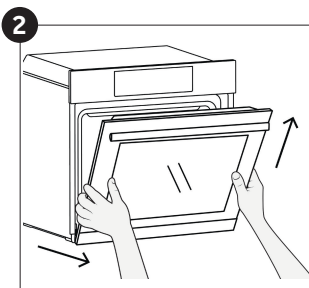
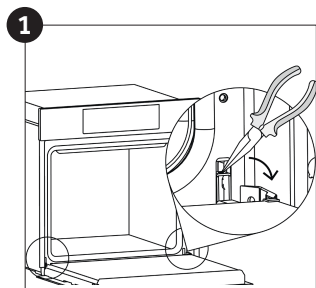
VÝMENA ŽIAROVKY

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. Stlačte súčasne dve tlačidlá, vľavo a vpravo, a potiahnite horný kryt dvierok smerom k sebe, aby ste ho odpojili.
4. Opatrne vyberte sklo z vnútra rúry, pevne ho držte oboma rukami a položte ho na mäkký, rovný povrch.
5. Ak sú medzi nimi sklenené panely, vyberte ich a položte na mäkký povrch.
POZOR: vonkajší sklenený panel sa nedá vybrať
6. Sklo vyčistíte mäkkou handričkou, použijete 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. Nasadíte kryt dvierok rúry zatlačením dovnútra. Tlačte, kým nezačujete kliknutie, ktoré potvrdí, že bočné tlačidlá zapadli na miesto.
9. Držte dverka pod uhlom 45° a súčasne vsuňte pravú a ľavú zástrčkovú časť závesu do otvorov závesov, kým nezačujete kliknutie, ktoré potvrdí, že zapadli na miesto. Otvorte dverka do uhla 90° a zaistíte 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 platničky, 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 škvryny, 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 skrátanom 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

Zusammenfassung

- 91** Sicherheitshinweise
- 97** Allgemeine Anweisungen
- 99** Produktbeschreibung
- 103** Anzeigedisplay
- 109** Anmeldung Heat Feel-Sensor
- 111** Konnektivität
- 115** Allgemeine Reinigungshinweise
- 115** Wartung
- 119** Fehlerbehebung
- 120** Installation

Sicherheitshinweise

- Lassen Sie Lebensmittel nach dem Garen nicht länger als 15/20 Minuten im Ofen.
- Beim Kochen kann Feuchtigkeit in den Garraum des Ofens oder an der Glastür kondensieren. Dies ist ein normaler Zustand; die Kondensation verschwindet, wenn der Ofen die Gartemperatur erreicht.
- Garen Sie Gemüse in einem Behälter mit Deckel, anstatt auf dem offenen Blech.
- WARNUNG: Das Gerät und zugängliche Teile können während des Betriebs heiß werden. Darauf achten, dass keine heißen Bestandteile berührt werden.
- WARNUNG: Der Ofen und zugängliche Teile können während des Betriebs heiß werden. Kleine Kinder nicht in die Nähe des Geräts gelangen lassen.
- WARNUNG: Der Grill und zugängliche Teile können während des Betriebs heiß werden. Kinder nicht in die Nähe des Geräts gelangen lassen.
- WARNUNG: Vor dem Austauschen der Glühbirne prüfen, ob das Gerät ausgeschaltet ist, um die Gefahr von Stromschlägen zu vermeiden.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie Arbeiten oder Wartung daran vornehmen.
- WARNUNG: Um GefahrendurchdasversehentlicheZurücksetzen der thermischen Schutzeinrichtung zu verhindern, sollte das Gerät nicht über eine externe Schaltquelle, beispielsweise eine Zeitschaltuhr, betrieben oder an einen Stromkreislauf angeschlossen werden, der regelmäßig ein- und ausgeschaltet wird.
- Kinder unter acht Jahren nur unter ständiger Aufsicht an das Gerät lassen.
- Dieses Gerät ist kein Spielzeug für Kinder.
- Dieses Gerät darf nicht von körperlich oder geistig behinderten bzw. in ihrer Sinneswahrnehmung beeinträchtigten Personen

(einschließlich Kindern) oder von Personen mit unzureichender Produktkenntnis benutzt werden, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person überwacht und eingewiesen.

- Reinigung und Wartung sollten nicht durch unbeaufsichtigte Kinder erfolgen.
- Für die Reinigung der Glasbestandteile der Backofentür keine Scheuermaterialien oder scharfkantigen Metallschaber verwenden, da diese die Oberfläche zerkratzen und das Glas zerspringen kann.
- Ofen vor dem Herausnehmen der Zubehöerteile ausschalten. Nach der Reinigung diese entsprechend den Anweisungen wieder einsetzen.
- Nur das für diesen Ofen empfohlene Fleischthermometer verwenden.
- Verwenden Sie keinen Dampfreiniger oder Hochdruckspray für die Reinigung.

- WENN DER OFEN VOM HERSTELLER OHNE STECKER AUSGELIEFERT WIRD:

DAS GERÄT DARF NICHT ÜBER STECKER ODER STECKDOSEN MIT DER STROMQUELLE VERBUNDEN WERDEN, SONDERN MUSS DIREKT AN DAS STROMNETZ ANGESCHLOSSEN WERDEN. Der Anschluss an die Stromquelle muss von einem entsprechend qualifizierten Fachmann vorgenommen werden. Damit der Anschluss den geltenden Sicherheitsvorschriften entspricht, darf er nur mittels eines allpoligen Schalters erfolgen, mit Unterbrechung der Kontakte gemäß Überspannungskategorie III zwischen Gerät und Stromquelle. Der allpolige Schalter muss die gesetzlich zugelassenen maximalen Anschlusswerte tragen. Das gelb/grüne Erdungskabel darf nicht vom Schalter unterbrochen werden. Bei der Installation des Geräts darauf achten, dass der für den Anschluss verwendete allpolige Schalter gut zugänglich ist. Der Anschluss an die Stromquelle muss von einem entsprechend qualifizierten Fachmann unter

Berücksichtigung der Polarität des Ofens und der Stromquelle vorgenommen werden. Die Trennung von der Stromversorgung muss durch einen Poltrenner erfolgen, der gemäß den geltenden VDE-Vorschriften an den Stromkreis angeschlossen wird

- **WENN DER OFEN VOM HERSTELLER MIT STECKER GELIEFERT WIRD:** Die Steckdose muss der auf dem Schild angegebenen Last entsprechen, funktionsfähig und geerdet sein. Der Erdleiter ist gelb-grün. Dieser Vorgang darf nur durch einen geschulten Elektriker ausgeführt werden. Passen Steckdose und Stecker nicht zueinander, muss die Steckdose durch einen qualifizierten Elektriker gegen eine geeignete ausgetauscht werden. Stecker und Steckdose müssen den aktuellen Gesetzgebungen des Landes entsprechen. Der Anschluss an die Stromversorgung kann auch mittels eines allpoligen Schalters, der die gesetzlich zugelassenen maximalen Anschlusswerte tragen kann, mit Unterbrechung der Kontakte gemäß Überspannungskategorie III zwischen Gerät und Stromquelle erfolgen. Das gelb/grüne Erdungskabel darf nicht vom Schalter unterbrochen werden. Bei der Installation des Geräts darauf achten, dass die für den Anschluss verwendete Steckdose oder der allpolige Schalter gut zugänglich ist. Die Trennung von der Stromversorgung kann entweder durch einen zugänglichen Stecker oder durch einen Poltrenner erfolgen, der gemäß den geltenden VDE-Vorschriften an den Stromkreis angeschlossen wird.
- Ist das Stromkabel beschädigt, sollte es vom Kundendienst durch ein vom Hersteller erhältliches ersetzt werden. Das Kabel muss vom Typ H05V2V2-F sein. Dieser Vorgang darf nur durch einen geschulten Elektriker ausgeführt werden. Der Erdleiter (gelb-grün) muss etwa 10 mm länger sein als die anderen Leiter. Wenden Sie sich für alle Reparaturen an den Kundendienst und veranlassen Sie die Verwendung originaler Ersatzteile.
- Die Nichteinhaltung der oben genannten Anweisungen kann die Sicherheit des Geräts beeinträchtigen und zum Erlöschen der Garantie führen.

- Eventuelle Materialreste sollten vor der Reinigung entfernt werden.
- Ein längerer Stromausfall während des Garens kann zu einer Fehlfunktion des Monitors führen. Kontaktieren Sie in diesem Fall den Kundenservice.
- Das Gerät nicht hinter einer Dekortüre einbauen, um Überhitzen zu vermeiden.
- Beim Einsetzen des Blechs darauf achten, dass der Anschlag nach oben ausgerichtet ist und sich an der Rückseite des Garraums befindet. Das Blech muss ganz in den Garraum eingesetzt werden.
- Achten Sie beim Einsetzen des Gitterrosts darauf, dass die Gleitschutzkante nach hinten und oben gerichtet positioniert ist.
- **WARNUNG:** Die Ofenwände nicht mit Aluminiumfolie oder sonstiger im Handel erhältlicher Einmalschutzfolie auskleiden. Kommt Aluminiumfolie oder sonstige Schutzfolie mit der heißen Emaille in Berührung, so kann sie schmelzen und die Qualität der Backofenbeschichtung beeinträchtigen.
- **WARNUNG:** Die Dichtung der Backofentür niemals entfernen.
- **VORSICHT:** WÄHREND des Garens oder wenn der Ofen heiß ist, kein Wasser in die Aushöhlung am Boden des Garraums nachfüllen.
- Weitere Vorgänge/Einstellungen sind nicht erforderlich, um das Gerät mit den Nennfrequenzen zu betreiben.
- Der Backofen kann oben in einem Einbauschrank oder unter der Arbeitsfläche eingebaut werden. Vor dem Fixieren muss gewährleistet sein, dass im Backofenraum genügend Frischluft zirkulieren kann, um die Kühlung und den Schutz der innenliegenden Teile zu gewährleisten. Je nach Einbauart die auf der letzten Seite angegebenen Öffnungen vornehmen.
- Backbleche und Roste sind nicht für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln geeignet. Bitte verwenden Sie geeignetes Kochgeschirr oder Backpapier.
- **WARNUNG:** Vor dem Start des automatischen Reinigungszyklus:
- Backofentür reinigen.

- Große oder grobe Speisereste mit einem feuchten Schwamm aus dem Inneren des Backofens entfernen. Keine Reinigungsmittel verwenden.
- Alle Zubehörteile und Gleitschienen (falls vorhanden) herausnehmen.
- Keine Geschirrtücher in den Ofen legen.
- Bei Backöfen mit Fleischthermometer, das Anschlussloch vor dem Reinigungsdurchlauf mit der beigefügten Mutter verschließen. Wird das Fleischthermometer nicht verwendet, sollte das Anschlussloch immer mit der Mutter verschlossen werden.
- Während der pyrolytischen Selbstreinigung des Herdes können sich Oberflächen mehr als gewöhnlich erhitzen. Kinder müssen daher einen ausreichenden Sicherheitsabstand einhalten.
- Wenn sich über dem Backofen ein Kochfeld befindet, dieses nicht einschalten, während der Pyrolytator läuft, da sich das Kochfeld sonst übermäßig erhitzen könnte.
- Befestigen Sie den Backofen immer mit den mitgelieferten Schrauben an den Möbeln.

Heat Feel (drahtloser Temperaturfühler) WARNUNGEN

WARNUNGEN:

- Dieses Produkt ist exklusiv für die Verwendung in Öfen geeignet. Es sollte nur wie in diesem Benutzerhandbuch beschrieben verwendet werden.
- **BERÜHREN** Sie den Heat Feel-Sensor **NICHT DIREKT NACH DEM GAREN MIT DEN BLOSSEN HÄNDEN**. Tragen Sie immer Ofenhandschuhe, um den Heat Feel-Sensor nach dem Garen aus den Speisen zu entfernen.
- Der Heat Feel-Sensor aus Metall muss **VOLLSTÄNDIG** bis zum **SCHWARZEN** Keramikrand in das Gargut **INGEFÜHRT** werden.



- Den Metallteil des Heat Feel-Sensors nicht der direkten Ofenhitze aussetzen. Den Metallteil des Heat Feel-Sensors nicht der direkten Gerätehitze aussetzen.
- Verwenden Sie den Heat Feel-Sensor nicht in einem anderen Gerät als dem Einbaubackofen.
- Verwenden Sie den Heat Feel-Sensor nicht in einem Mikrowellenherd.
- Der Heat Feel-Sensor kann abgewischt und gesäubert werden, sollte aber nicht lange in Wasser eingetaucht werden.
- Dieses Produkt ist nicht für die Verwendung von Kindern unter 12 Jahren vorgesehen.
- Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Beschädigungen des Heat Feel-Sensors, die auf einer falschen oder unsachgemäßen Verwendung des Geräts beruhen.
- Reinigen Sie den Heat Feel-Sensor vor dem Gebrauch.
- Bei dieser Temperatur funktioniert der Temperaturfühler nicht:
 - 10 °C bis zu einer inneren Höchsttemperatur von 100°C im Metallteil. Der Keramikteil kann 350°C erreichen.
- Überschreitet die Temperatur des Heat Feel-Sensors 100°C, wird der Garvorgang abgebrochen und der Heat Feel-Sensor muss schnellstmöglich mit Handschuhen aus dem Ofen genommen werden, damit er nicht kaputt geht.

Allgemeine Anweisungen

Vielen Dank, dass Sie sich für eins unserer Produkte entschieden haben. Damit Sie lange Freude mit Ihrem Backofen haben, sollten Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durchlesen und zum Nachschlagen in der Zukunft aufbewahren. Notieren Sie sich vor dem Anschließen des Backofens die Seriennummer, sodass Sie diese im Reparaturfall an den Kundendienst weitergeben können. Den Backofen nach dem Auspacken auf mögliche Transportschäden überprüfen. Im Zweifelsfall den Ofen nicht in Betrieb nehmen und einen qualifizierten Servicetechniker konsultieren. Verpackungsmaterial (Plastiktüten, Styropor, Nägel usw.) außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren. Wenn der Ofen zum ersten Mal eingeschaltet wird, kann beim Erhitzen ein stark riechender Rauch durch den Kleber auf den Dämmplatten hervorgerufen werden. Dies ist bei der ersten Inbetriebnahme ein normaler Vorgang; es sollte jedoch abgewartet werden, bis der Rauch sich verzogen hat, bis Lebensmittel in den Ofen geschoben werden. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung in Fällen, wo die in diesem Dokument enthaltenen Anweisungen nicht beachtet werden.

HINWEIS: Die in diesem Handbuch erwähnten Funktionen, Eigenschaften und Zubehörteile können je nach gekauftem Modell variieren.

Sicherheitshinweise

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

Der Betrieb elektrischer Geräte erfordert die Einhaltung einiger Grundregeln:

- Das Gerät nicht am Stromkabel aus der Steckdose ziehen.
- Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen berühren;
- Die Verwendung von Adaptern, Mehrfachsteckern und Verlängerungskabeln wird nicht empfohlen;
- Bei einer Fehlfunktion beziehungsweise bei unzulänglichem Betrieb Gerät ausschalten und nicht öffnen.

Elektrische Sicherheit

DER ANSCHLUSS AN DIE STROMQUELLE DARF NUR DURCH EINEN ELEKTRIKER ODER QUALIFIZIERTEN TECHNIKER ERFOLGEN. Die Stromquelle, an die der Backofen angeschlossen wird, muss den gesetzlichen Voraussetzungen des Landes entsprechen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die aus der Nichtbefolgung dieser Anweisungen entstehen. Der Backofen muss entsprechend der geltenden Gesetzgebung des Landes an eine geerdete Wandsteckdose oder an einen allpoligen Trennschalter angeschlossen werden. Die Stromquelle sollte durch entsprechende Sicherungen geschützt sein und die verwendeten Kabel müssen einen Querschnitt aufweisen, der eine ordnungsgemäße Stromversorgung des Backofens gewährleistet.

ANSCHLUSS

Der Backofen wird mit einem Stromkabel geliefert, das nur an eine Stromquelle mit 220-240 Vac zwischen zwei Phasen oder zwischen einer Phase und Neutralleiter angeschlossen werden kann. Bevor der Backofen an die Stromquelle angeschlossen wird, muss Folgendes überprüft werden:

- Spannung des Stromnetzes mit dem Messgerät;

- Beschaffenheit und Umfeld des Trennschalters.
- Die mit der Erdungsklemme des Backofens verbundene Schutzleitung muss mit der Erdungsklemme der Stromquelle verbunden werden.

WARNUNG

Vor dem Anschließen des Backofens an die Stromquelle einen qualifizierten Elektriker darum bitten, die Kontinuität der Erdungsklemme an der Stromquelle zu überprüfen. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Unfälle oder sonstige Probleme, die aus einem nicht sachgemäßen Anschluss des Backofens an die Erdungsklemme oder an einen geerdeten Anschluss mit defekter Kontinuität entstehen können.

HINWEIS: Für eine eventuelle Wartung des Ofens ist die Zugänglichkeit einer zweiten Wandsteckdose von Vorteil, sodass er an diese angeschlossen werden kann, wenn er ausgebaut werden muss.

Das Stromkabel darf nur von qualifizierten Kundendiensttechnikern oder Elektrikern ausgetauscht werden.

Empfehlungen

Es empfiehlt sich, den Backofen nach jeder Verwendung grob zu reinigen.

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

Installation

Der Hersteller ist nicht zur Installation verpflichtet. Wird das Eingreifen des Herstellers erforderlich, um Fehler zu beheben, die aus einer falschen Installation hervorgehen, so erfolgt dieses nicht im Rahmen der Gewährleistungsgarantie. Die Installationsanweisungen für qualifiziertes Fachpersonal müssen befolgt werden. Eine falsche Installation kann Personen- oder Sachschäden hervorrufen.

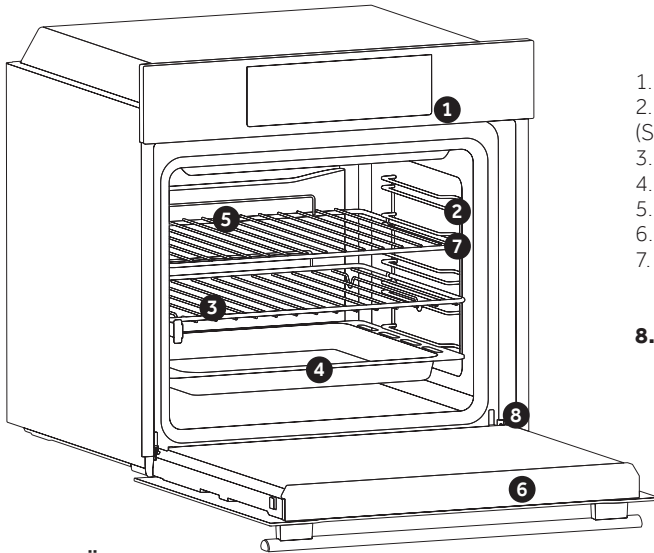
Für derartige Schäden oder Verletzungen übernimmt der Hersteller keine Haftung.

Der Backofen kann oben in einem Einbauschrank oder unter der Arbeitsfläche eingebaut werden. Vor dem Fixieren muss gewährleistet sein, dass im Backofenraum genügend Frischluft zirkulieren kann, um die Kühlung und den Schutz der innenliegenden Teile zu gewährleisten. Je nach Einbauart die auf der letzten Seite angegebenen Öffnungen vornehmen.

Erste Inbetriebnahme

VORREINIGUNG; Reinigen Sie den Backofen vor dem ersten Gebrauch. Die Außenflächen mit einem feuchten, weichen Tuch abwischen. Alle Zubehöerteile spülen und den Backofen innen mit warmem Spülwasser auswischen. Den leeren Backofen auf die Höchsttemperatur einstellen und etwa eine Stunde lang anlassen, damit der neue Geruch verfliegt.

Produktbeschreibung

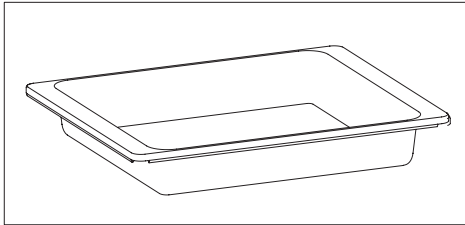


1. Bedienfeld
2. Einschubpositionen (Seitengitter falls enthalten)
3. Gitter
4. Bleche
5. Ventilator (falls vorhanden)
6. Backofentür
7. Seitengitter (sofern vorhanden: nur für Öfen mit flachem Innenraum)

8. Seriennummer

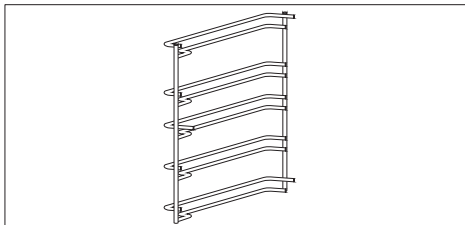
ZUBEHÖR

Fettpfanne



Fängt die beim Grillen von Lebensmitteln austretende Flüssigkeit auf.

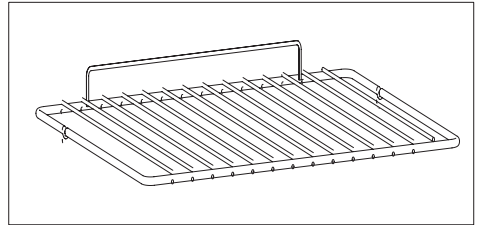
Seitliche Drahtgitter (nur falls vorhanden)



Führungsschienen an beiden Seiten des Ofens, die Metallroste und Fettpfannen halten.

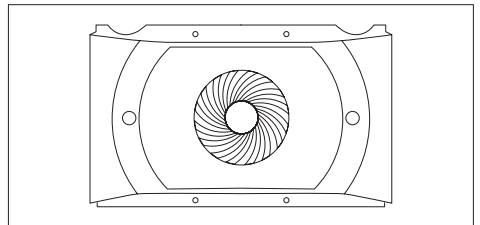
HINWEIS: Backbleche und Roste sind nicht für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln geeignet. Bitte verwenden Sie geeignetes Kochgeschirr oder Backpapier.

Metallrost



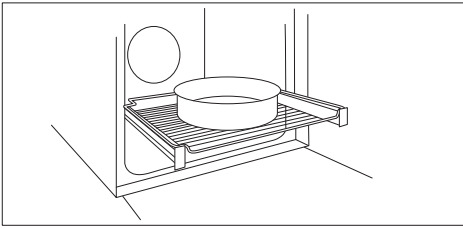
Hält Auflauf- und Backformen.

Heißluftventilator (nur falls vorhanden)



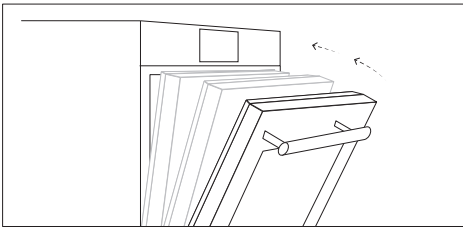
Der Heißluftventilator fördert die Zirkulation der Luft im Ofen. Dadurch wird die Garleistung des Backofens verbessert, eine standardmäßige Garung bei allen Temperaturen erzielt, Garzeiten werden verkürzt und schließlich eine gleichmäßige Temperaturverteilung im Ofen gewährleistet.

Teleskopschienen (nur falls vorhanden)



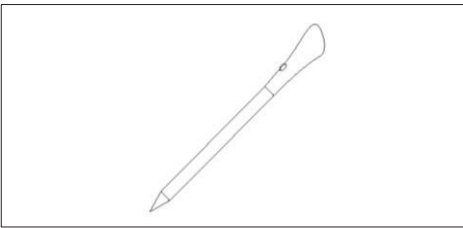
Zwei Führungsschienen, die das Überprüfen der Garung erleichtern, da sie sich ganz einfach herausziehen lassen, sodass Bleche und Roste anders positioniert werden können.

Softclose (nur falls vorhanden)



Scharniere, die ein automatisches, sanftes und leichtgängiges Schließen der Backofentür gewährleisten.

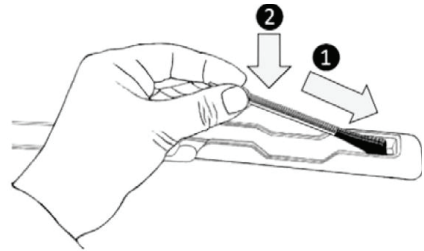
Heat Feel-Sensor (nur wenn vorhanden)



Misst die Innentemperatur während des Garvorgangs. In das Anschlussloch oben im Backofen stecken. Sollte eingeführt werden, während der Ofen abgekühlt ist.

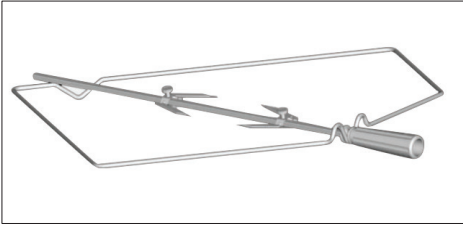
HEAT FEEL-SENSOR

- Überprüfen Sie vor der Verwendung die Ladung des Heat Feel-Sensors:
 1. Setzen Sie den Heat Feel-Sensor in das Ladegerät ein und schließen Sie den Deckel.
 2. Schließen Sie das Ladegerät mit dem USB-Ladekabel an eine USB-Ladequelle wie einen USB-Adapter oder die USB-Buchse eines PCs/Notebooks an. Bei Verbindung mit einer Powerbank lädt das Ladegerät aufgrund der automatischen Abschaltfunktion eventuell nicht richtig.
 3. Die LED des Ladegeräts blinkt beim Laden. Es geht aus, wenn der Heat Feel-Sensor vollständig aufgeladen ist.



- Prüfen Sie, ob beim Ofen Bluetooth aktiviert ist.
- Prüfen Sie, ob der Heat Feel-Sensor im richtigen Abstand zur Überwachung befindet. Bei großen Entfernungen kann der Heat Feel-Sensor nicht vom Backofen erkannt werden.
- Wird der Heat Feel-Sensor von isolierendem Material abgedeckt, kann keine Kommunikation mit dem Ofen stattfinden. Bei standardmäßigen Garprogrammen mit dem Temperaturfühler wird der Garprozess nach kurzer Zeit unterbrochen, sofern der Temperaturfühler getrennt wird (leerer Akku, Bluetooth deaktiviert usw.). Bei einer Garung nach Rezept mit dem Temperaturfühler, wird die Garung bis zum Ende der programmierten Zeit fortgesetzt, wenn die Verbindung getrennt wird.

Drehspieß (nur wenn vorhanden)

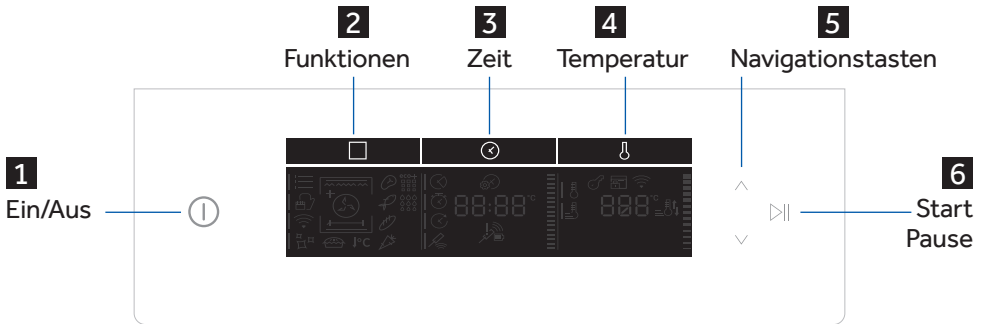


Für die Zubereitung mit dem Drehspieß ist kein Vorheizen erforderlich. Die Zubereitung erfolgt mit geschlossener Backofentür.

Der Energieverbrauch ist 90-95 % niedriger als bei traditionellen Systemen.

- Haken abschrauben.
- Den Spieß in das zu garende Fleisch stecken.
- Fleisch mit den Haken befestigen.
- Schrauben anziehen.
- Spindel in das Loch stecken, in dem sich der Antrieb befindet.
- Griff abnehmen und am Ende des Garvorgangs wieder aufsetzen, um Verbrennungen beim Herausnehmen der Speisen aus dem Ofen zu vermeiden.

Bedienfeld



Detaillierte Informationen zu den Anzeigebereichen finden Sie auf den nächsten Seiten.

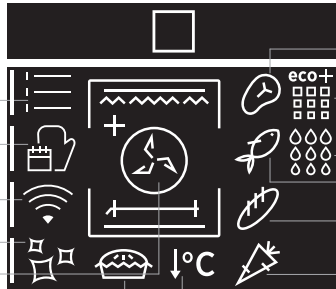
	Symbol	Funktion	Beschreibung
1		Ein/Aus	Ein- und Ausschalten des Ofens. Wenn Sie den Ofen zum ersten Mal einschalten, müssen Sie über die Schaltfläche (5) die Stunden und Minuten der Tageszeit einstellen und über die Zeittaste (3) bestätigen.
2		Funktionen	Zugriff auf die manuellen Funktionen (a) und die Garkategorien (b), die Tailor Bake- (a2) und die Gentle Cooking-Funktion (a3), das WiFi-Menü (e) und die Reinigungsoptionen (die sich je nach Modell unterscheiden). Zum Speichern einer Lieblingsfunktion und deren Anzeige, wenn der Ofen eingeschaltet wird, halten Sie die Taste (2) 5 Sekunden lang gedrückt.
3		Zeit	Zugriff auf die Einstellungen für Garzeit (e), Küchentimer (f) und Startverzögerung (g). Der verzögerte Start und das Garzeitende können erst nach Eingabe der Garzeit eingestellt werden. Befindet sich der Ofen im Standbymodus, drücken Sie normal die Zeittaste (3), um den Minute-Minder (k) anzuschalten; halten Sie sie 3 Sekunden lang gedrückt, um die Tageszeit einzustellen (i).
4		Temperatur	Zugriff auf die Optionen Temperatureinstellung (r), Vorheizen (j) und schnelles Vorheizen (k). Zum Aktivieren/Deaktivieren der Bildschirmsperre (o) halten Sie die Taste (4) 5 Sekunden lang gedrückt. Während der Pyrolyse ist die Ofentür automatisch gesperrt und es wird eine Rückmeldung angezeigt (d4). Das automatische schnelle Vorheizen ist für eine Vielzahl manueller Funktionen (p2) verfügbar.
5		Navigations-Schaltflächen	Navigationstasten zur Einstellung von Funktionen und Parametern.
6		Start Pause	Start/Pause des Garvorgangs oder Bestätigung der Funktionen.

Anzeigedisplay

Das Display ist in drei Bereiche eingeteilt. Darauf können Sie zugreifen, indem Sie die Tasten (2), (3) und (4) drücken. Über dieselben Tasten gelangt man in das Untermenü (Angabe durch Anzeige), und über die Navigationsschaltflächen werden die Funktionen und Parameter eingestellt.

FUNKTIONSBEREICH

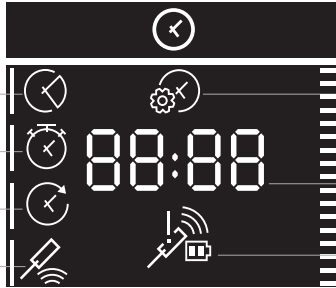
- a. Manuelle Funktionen
- b. Lebensmittel-Garkategorien
- c. WiFi
- d. Reinigungsfunktionen
- a1. Funktionssymbole
- a2. Master Bake



- b1. Fleisch
- d2. Pyrolyse Eco
- d3. Pyrolyse+
- d1. Hydroeasyclean
- b2. Fisch
- b3. Backwaren
- b4. Gemüse
- a3. Gentle cooking

ZEITRAUM

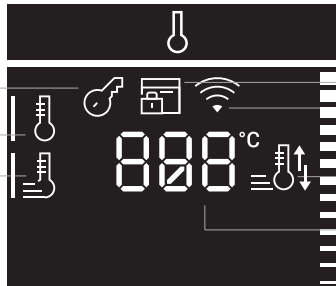
- e. Dauer
- f. Küchen-Timer
- g. Verzögerter Start
- h. Heat Feel-Sensor



- i. Tageszeit einstellen
- Zeitwert
- Zeitanzeige
- h1. Rückmeldung des Heat Feel-Sensors (Batterie- und Signalstatus)

TEMPERATURBEREICH

- m. Tastensperre
- j. Vorheizen
- k. Schnelles Vorheizen















- d4. Türverriegelung
- c1. Wi-Fi-Rückmeldung
- l. Rückmeldung Vorheizen und Abkühlen
- Temperaturwert
- Temperaturanzeige

Die Menüs im Überblick







HAUPTMENÜ - FUNKTIONSBEREICH **2**

	Symbol	Funktion	Beschreibung
a		Manuelle Funktionen	This function allows to choose cooking functions, temperature and duration.
b		Lebensmittel-Kategorien	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		Reinigungs-funktionen	This function allows to choose a cleaning system available on your oven.

HAUPTMENÜ - ZEITBEREICH **3**











	Symbol	Funktion	Beschreibung
e		Dauer	Drücken Sie  , um die Garzeit einzustellen, und verwenden Sie die Tasten   , um die Zeit zu regulieren.
f		Küchen-Timer	Drücken Sie zweimal  , um den Küchentimer einzustellen, und verwenden Sie die Tasten   , um die Zeit zu regulieren.
g		Verzögerter Start	Drücken Sie dreimal  , um die Startverzögerung einzustellen, und verwenden Sie die Tasten   , um die Zeit zu regulieren.
h		Heat Feel-Sensor	Drücken Sie viermal  , um das Garen mit Sonde zu aktivieren; auf Seite 20 erfahren Sie, wie dies geht.
i		Tageszeit einstellen	Halten Sie im Standby-Modus drei Sekundenlang Taste  gedrückt, um  aufzurufen.

HAUPTMENÜ - TEMPERATURBEREICH 4

	Symbol	Funktion	Beschreibung
j		Vorheizen	Drücken Sie  , um die Vorwärmtemperatur einzustellen; verwenden Sie die Tasten   , um den Wert zu regulieren.
k		Schnelles Vorheizen	Drücken Sie zweimal  , um die Schnelltemperatur einzustellen.

Manuelle Funktionen (a1)




















KOCHMODI*

Symbol	Beschreibung	Empfehlungen
	Ober-&Unterhitze *** 150-200°C **  2./3. Schiene	IDEAL FÜR: Kuchen, Brote, Kekse, Quiches auf einer Ebene mit Ober- und Unterhitze. Kann mit dem Heat Feel-Sensor verwendet werden. Option „Schnelles Vorheizen“ verfügbar.
	Heißluft 180-200°C **  2./3. Schiene	IDEAL FÜR: Braten, Aufläufe, Gemüse und Pasteten mit feuchter Füllung auf einer Schiene. Ideal zum Garen von Lebensmitteln mit hohem Wassergehalt. Kann mit dem Heat Feel-Sensor verwendet werden. Option „Schnelles Vorheizen“ verfügbar.
	Mehrstufig 150-230°C **  3. und einzige Schiene 1. und 3. Schiene übereinander	IDEAL FÜR: Kuchen, Kekse und Pizzen auf einer oder mehreren Schienen. Ideal zum Garen verschiedener Speisen. Kann mit dem Heat Feel-Sensor verwendet werden. Option „Schnelles Vorheizen“ verfügbar.
	Grill L3 (Power) **  5. Schiene für dünne Lebensmittel 3./4. Schiene für dicke Lebensmittel	IDEAL FÜR: Gratin, gegrilltes Fleisch, Fisch, Gemüse. Diese Grillstufe nutzt nur das obere Heizelement und die Grillstufe kann angepasst werden. Verwendung bei geschlossener Tür. Weißes Fleisch mit Abstand vom Grill platzieren. Rotes Fleisch und Fischfilets können auf dem Rost mit der Fettpfanne darunter gegart werden. Fünf Minuten vorheizen. Gargut bei Bedarf nach zwei Dritteln der Garzeit wenden.
	Grill + Heißluft 200°C **  2./3./4. Schiene	IDEAL FÜR: ganze Fleischstücke (Braten). Das obere Heizelement wird zusammen mit dem Ventilator gebraucht, der die Luft im Ofen umwälzt. Verwendung bei geschlossener Tür. Bratensaft mit der Fettpfanne auffangen. Nach der Hälfte der Garzeit wenden. Für rotes Fleisch ist Vorheizen erforderlich, für weißes Fleisch nicht.

* Je nach Backofenmodell.

** Idealtemperatur für empfohlene Lebensmittel.

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




Symbol	Beschreibung	Empfehlungen
 	Unterhitze 160-180°C **  1./2. Schiene	IDEAL FÜR: Karamellcreme, Pudding und Wasserbäder auf einer Schiene. Diese Funktion kann auch zum Fertiggaren verwendet werden. Kann mit dem Heat Feel-Sensor verwendet werden. Option „Schnelles Vorheizen“ verfügbar.
 	Unterhitze + Umluft 170-210°C **  1./2. Schiene	IDEAL FÜR: Pizzen, herzhaft Quiche, Torten und Speisen mit flüssigem Belag auf einer Schiene. Kann mit dem Heat Feel-Sensor verwendet werden. Option „Schnelles Vorheizen“ verfügbar.
 	Supergrill L3 (Power) **  4./5. Schiene	IDEAL FÜR: große Mengen von Würstchen, Steaks und Toastbrot. Der gesamte Bereich unterhalb des Grillelements wird heiß. Verwendung bei geschlossener Tür. Gargut bei Bedarf nach zwei Dritteln der Garzeit wenden.
 	Soft + 150-200°C  2./3. Schiene	IDEAL FÜR: Kuchen und Brote auf einer Schiene.
 	Grill + Drehspieß  L3 Power	IDEAL FÜR das Braten von Lebensmitteln wie Hähnchenbrust, Wachteln oder Fischfilets, gleichzeitig auf beiden Seiten. Nur bei geschlossener Tür verwenden. Verwendung bei geschlossener Tür. Fettpfanne auf Schiene 1 unterchieben, um Tropfen und Bratensäfte aufzufangen.
 	Grill + Heißluft + Drehspieß 200°C	IDEAL FÜR das Braten von Lebensmitteln wie ganze Hähnchen oder Truthahn, rundum auf allen Seiten. Verwendung bei geschlossener Tür. Fettpfanne auf Schiene 1 unterchieben, um Tropfen und Bratensäfte aufzufangen.
 	Ober-&Unterhitze + Drehspieß 200-240°C	IDEAL FÜR: Braten von Rind- oder Schweinefleisch. Fettpfanne auf Schiene 1 unterchieben, um Tropfen und Bratensäfte aufzufangen.

* Je nach Backofenmodell.





** Idealtemperatur für empfohlene Lebensmittel.

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

SPEZIELLE FUNKTIONEN *

	Symbol	Beschreibung	Empfehlungen
a2		Master bake *** 180-200°C **  2. Schiene	Ideal, damit Lebensmittel innen weich und außen knusprig werden. Da bei dieser Funktion die benötigte Menge an Fett oder Öl reduziert werden kann, ist sie besonders bekömmlich. Die Kombination der Heizelemente mit einem pulsierenden Luftzug gewährleistet gleichmäßige Backresultate.
a3		Gentle cooking	Diese Funktion sorgt dafür, dass die Speisen zart und saftig bleiben; dank der niedrigeren Temperatur wird die Oberflächenbräunung auf ein Minimum reduziert. Diese Funktion ist ideal für Braten und ganze Fische. Optimale Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie den Heat Feel-Sensor verwenden (falls vorhanden).

LEBENSMITTEL-GARKATEGORIEN

	Symbol	Beschreibung	Vorheizen	Position beim Kochen	Heat Feel Gartemperaturen (°C)	Beschreibung
b1		Fleisch	Y	2-3	58-62-65°C für Rindfleisch	Für Braten und Teilstücke von Rind, Kalb und Schwein.
b2		Fisch	Y	2-3	65°C	Für ganze Fische und Filets.
b3		Backwaren	Y	1-2	95° für gebackenes Brot und überbackene Nudeln	Für Brote, Lasagne und Gebäck..
b4		Gemüse	Y	3-4	70°C	Für gebratenes Gemüse und Kartoffeln.

Perfekte Garergebnisse sind dank der nach Kategorien voreingestellten Parameter garantiert. Die Standardwerte für Zeit und Temperatur beziehen sich auf Mengen für 4 Portionen. Verwenden Sie die nachstehende Tabelle, um die richtige Garzeit einzustellen; verwenden Sie den Heat Feel-Sensor für beste Ergebnisse.



* Je nach Backofenmodell.

** Idealtemperatur für empfohlene Lebensmittel.

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

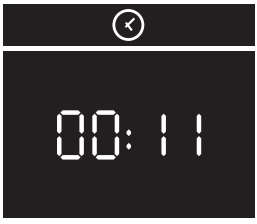
Gargutkategorie	Portionsgröße/Gramm (in Fettdruck, Standardeinstellung)	Garzeit (min)** nach dem Vorheizen
Fleisch	4/800 ; 6/1200; 8/1600	50 ; 52; 55
Fisch	4/600 ; 6/900; 8/1200	36 ; 38; 40
Backwaren	4/600 ; 6/900; 8/1000	42 ; 50; 56
Gemüse	4/800 ; 6/1200; 8/1600	57 ; 60; 65

WEITERE FUNKTIONEN

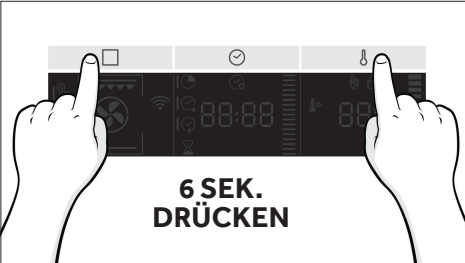
	Symbol	Beschreibung	Empfehlungen
m		Tastensperre	Diese Funktion ermöglicht das Verriegeln des Bildschirms, um eine ungewollte Nutzung durch Minderjährige zu verhindern. Drücken Sie die Taste Temperatur (4) und halten Sie sie 5 Sekunden lang gedrückt, um die Bildschirmsperre zu aktivieren. Deaktivieren Sie sie auf die gleiche Weise.
		Bevorzugte Funktion	Zum Speichern einer Lieblingsfunktion und deren Anzeige, wenn der Ofen eingeschaltet wird, halten Sie die Taste (2) 5 Sekunden lang gedrückt.

Demomodus

EIN/AUS





STAND-BY

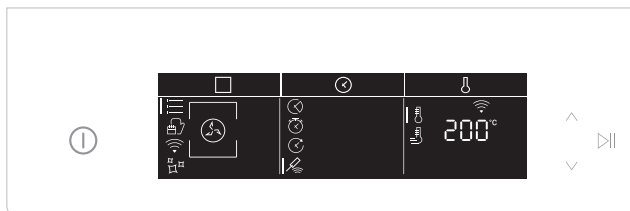


**6 SEK.
DRÜCKEN**


Anmeldung Heat Feel-Sensor

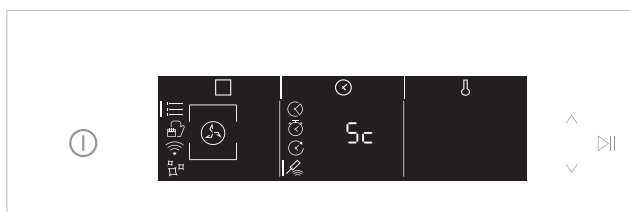
Schritt 1

- Tippen Sie auf das Symbol  um die Funktion auszuwählen, und auf  um den Heat Feel-Sensor auszuwählen.





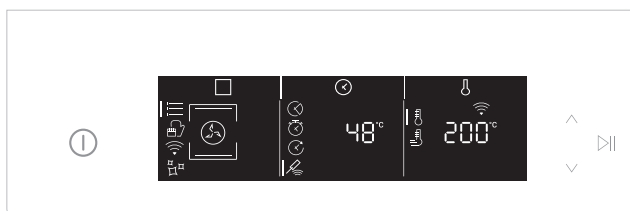
Schritt 2

- Nach einiger Zeit erkennt der Ofen den Sondencode. Tippen Sie auf das Symbol  um die Zieltemperatur einzustellen.



Schritt 3

- Tippen Sie auf , stellen Sie das gewünschte Temperaturziel ein, und tippen Sie auf .



Tipps zur Garung - Heat Feel-Sensor

Der Heat Feel-Sensor kann mit manuellen Funktionen (Ober-&Unterhitze, Heißluft, Grill, Supergrill, Grill+Heißluft, Unterhitze und Unterhitze+Umluft) und mit LEBENSMITTEL-GARKATEGORIEN verwendet werden.

Der Heat Feel-Sensor hat einen Messpunkt, der mit der Metallspitze in die Mitte des Lebensmittels eingeführt wird.

Dieser Punkt sollte so nah wie möglich an der dicksten (kältesten) Stelle des Garguts liegen, um den Garprozess korrekt zu überwachen.

Dank seines kabellosen Designs kann der Heat Feel-Sensor auch zur Überwachung der Garung von Lebensmitteln verwendet werden, die ihr Volumen während des Garens verändern (z. B. Brot).

FLEISCH/BRATEN/STEAKS: Den Temperaturfühler schräg in die dickste Stelle des Garguts einführen. Bei zylinderförmigen Lebensmitteln (z. B. Rinderbraten) platzieren Sie die Spitze so nahe wie möglich am geometrischen Mittelpunkt.

Empfohlene Kerntemperaturen:

- 45°C für Roastbeef (dann in Folie wickeln und vor dem Servieren 15-20' ruhen lassen)
- 55 - 60 - 65°C für andere Braten



GEFLÜGEL: Stecken Sie den Heat Feel-Sensor in die dickste Stelle der Hähnchenbrust. Die empfohlene Kerntemperatur für Geflügel beträgt 83-85°C.

FISCH (AM STÜCK/STEAKS): Den Temperaturfühler schräg in die dickste Stelle des Garguts einführen. Empfohlene Kerntemperatur: 65°C

BROT/AUFLÄUFE: Den Heat Feel-Sensor nahe der geometrischen Mitte des Lebensmittels einführen. Empfohlene Kerntemperatur: 90°C

Konnektivität

WLAN-PARAMETER

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

Heat Feel Temperaturfühler Modell Et180:

Technologie	Bluetooth
Standard	Bluetooth v4.0 BLE
Frequenzbandbereich(e) [MHz]	2400-2480
Maximale Leistung [mW]	2.5 – (4dBm)

PRODUKTINFORMATIONEN FÜR VERNETZTE GERÄTE

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

So aktivieren Sie einen drahtlosen Netzwerkanschluss:

- Wenn der Ofen nicht angemeldet ist, befolgen Sie die Anweisungen, um das WLAN zu aktivieren.
- Ist der Ofen bereits angemeldet, wählen Sie im Sondermenü „WiFi“ und stellen Sie dieses auf „On“ oder „hOn“.

So deaktivieren Sie einen drahtlosen Netzwerkanschluss:

- Wenn der Ofen nicht angemeldet ist, ist das WiFi-Modul in den ersten 30 Minuten nach der Aktivierung des Ofens eingeschaltet. Um es auszuschalten, warten Sie 30 Minuten oder stellen Sie vor den 30 Minuten im WiFi-Menü die Option „WiFi“ auf „Off“.
- Ist der Ofen angemeldet, wählen Sie im Menü „WiFi“ aus und stellen Sie dieses auf „Off“. If the oven is enrolled, in WiFi menu select WiFi and set to Off.

Schnelle Kopplung

Wenn Sie das Produkt zum ersten Mal einschalten, ist das WLAN bereits seit 30 Minuten aktiv, und Sie können mit der Anmeldung auf Seite 23 fortfahren.

Wenn der Ofen nicht innerhalb von 30 Minuten eingeschaltet wird, schaltet sich das WLAN aus. Dies geschieht jedes Mal, wenn Sie den Backofen einschalten, bis Sie ihn angemeldet haben.

Um zu vermeiden, dass sich das WLAN einschaltet, schalten Sie es innerhalb von 30 Minuten nach dem Einschalten des Backofens über das Menü aus.

Um den Ofen nach 30 Minuten einzuschalten, folgen Sie den Anweisungen auf Seite 24.

Anmeldung des Ofens in der App

AUF DEM SMARTPHONE

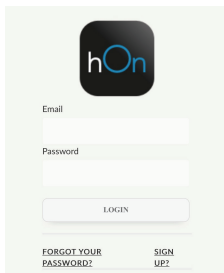
Schritt 1

- Laden Sie die hOn-App herunter.



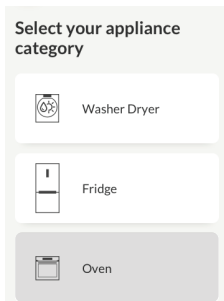
Schritt 2

- Loggen Sie sich ein oder melden Sie sich an.



Schritt 3

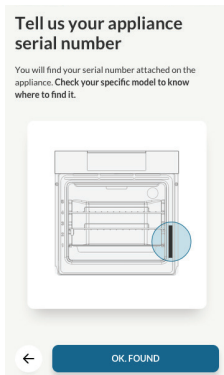
- Fügen Sie das neue Gerät hinzu



Schritt 4

- Scannen Sie den QR-Code oder geben Sie die Seriennummer ein

Notieren Sie hier Ihre Seriennummer für zukünftige Zwecke.



AM GERÄT

Schritt 5

- Tippen Sie auf das Symbol um den WLAN-Modus auszuwählen, und tippen Sie auf ▶.



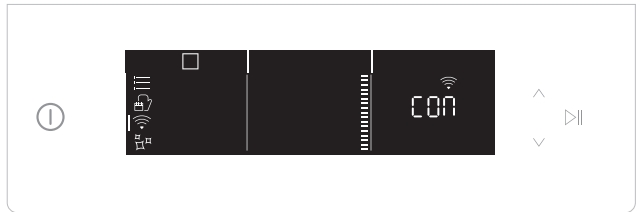
Schritt 6

- Tippen Sie auf ∨ und wählen Sie „On“ oder „hOn“ (siehe Unterschiede auf Seite 23) und tippen Sie dann auf Start ▶.



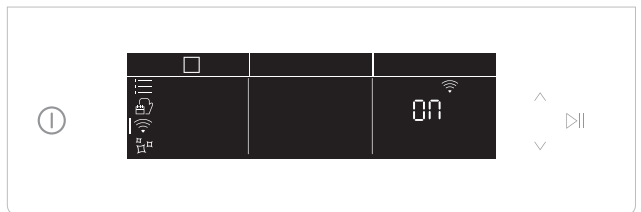
Schritt 7

- Nach einer läuft der Text „Connect“ über das Display. Setzen Sie den Kopplungsprozess über die App fort.



Schritt 8

- Wenn die Kopplung abgeschlossen ist, schaltet der Backofen den Wifi-Status automatisch auf „ON“ oder „hOn“, je nach Ihrer Auswahl.



Router-Verbindung abgebrochen

Während des Garens - WLAN-Symbol blinkt



Innerhalb des WLAN-Menüs - Ziffern blinken



HINWEIS:

- Vergewissern Sie sich, dass mindestens ein 2,4-GHz-WLAN-Netzwerk vorhanden ist.
- Halten Sie das Kennwort für Ihr Heim-WLAN und den Namen bereit. Sie werden diese Informationen später brauchen.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät an einem Ort steht, an dem das WLAN-Signal sehr gut ist.
- Bleiben Sie in der Nähe Ihres Geräts.

WiFi ON

Der Status des Ofens kann nur über die App überwacht werden..



WiFi hOn

Der Ofen kann ausschließlich über die App verwendet werden.



WiFi OFF

Der Ofen ist nicht verbunden, aber immer noch mit gespeicherten Netzwerkanmeldeinformationen angemeldet.





WiFi Reset

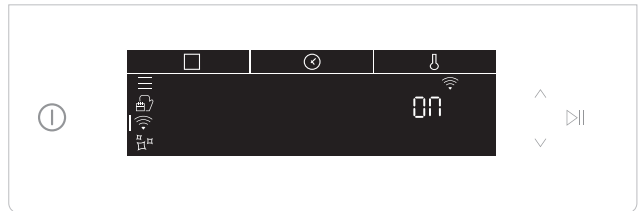
Die Verbindung wird zurückgesetzt und eine neue Anmeldung ist möglich.






Fernsteuerungsmodus

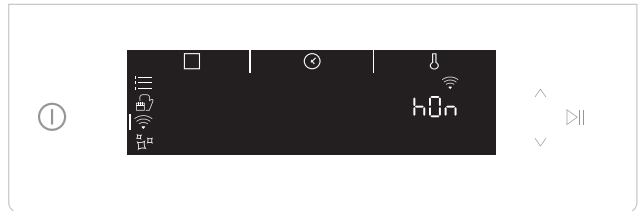
Schritt 1

- Tippen Sie auf das Symbol  um den WiFi-Modus auszuwählen, und tippen Sie auf  „On“ beginnt zu blinken.



Schritt 2

- Tippen Sie auf das Symbol  um den „hOn“-Modus auszuwählen, und tippen Sie auf , um die Fernsteuerung zu aktivieren. Drücken Sie die „Funktionstaste“  um den Modus „hOn“ zu verlassen.



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

Allgemeine Reinigungshinweise

Die Lebensdauer des Geräts lässt sich durch eine regelmäßige Reinigung verlängern. Den Ofen vor der Reinigung abkühlen lassen. Keine Scheuermittel, Stahlwolle oder scharfkantige Gegenstände für die Reinigung verwenden, um die Emaillebeschichtung nicht zu beschädigen. Nur Wasser, Spülmittel oder Reinigungsmittel mit Bleiche (Ammoniak) verwenden.

BESTANDTEILE AUS GLAS

Es empfiehlt sich, die Glastür nach jeder Verwendung des Backofens mit einem saugfähigen Küchentuch zu reinigen. Hartnäckige Flecken können mit einem in Reinigungsmittel getränkten Schwamm gesäubert und mit klarem Wasser abgewaschen werden.

DICHTUNG OFENTÜR

Schmutzige Dichtungen mit einem leicht angefeuchteten Schwamm reinigen.

ZUBEHÖR

Zubehörteile mit einem feuchten Reinigungsschwamm säubern, abwaschen und abtrocknen. Keine Scheuermittel verwenden.

FETTPFANNE

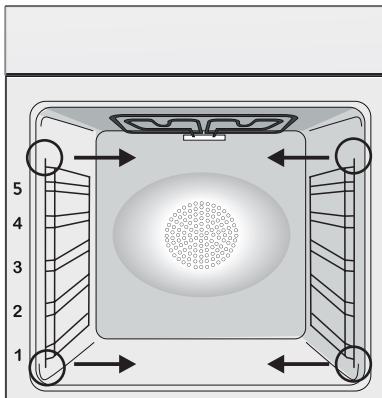
Fettpfanne nach der Verwendung des Grills aus dem Ofen nehmen. Das heiße Fett abschütten (nicht in den Abfluss) und Fettpfanne mit heißem Wasser und Spülmittel reinigen.

Hartnäckige Fettreste durch Einweichen in Spülwasser reinigen. Alternativ lässt sich die Fettpfanne auch in der Spülmaschine oder mit einem herkömmlichen Backofenreiniger säubern. Schmutzige Fettpfanne nicht wieder zurück in den Backofen schieben..

Wartung

ENTFERNEN UND REINIGEN DER SEITLICHEN FÜHRUNGSSCHIENEN

1. Entfernen Sie die Drahtgestelle, indem Sie sie in Richtung der Pfeile ziehen (siehe unten).
2. Reinigen Sie die Drahtgitter entweder in der Spülmaschine oder mit einem feuchten Schwamm und lassen Sie sie anschließend abtrocknen.
3. Nach dem Reinigungsvorgang die Drahtgestelle in umgekehrter Reihenfolge wieder einbauen.“



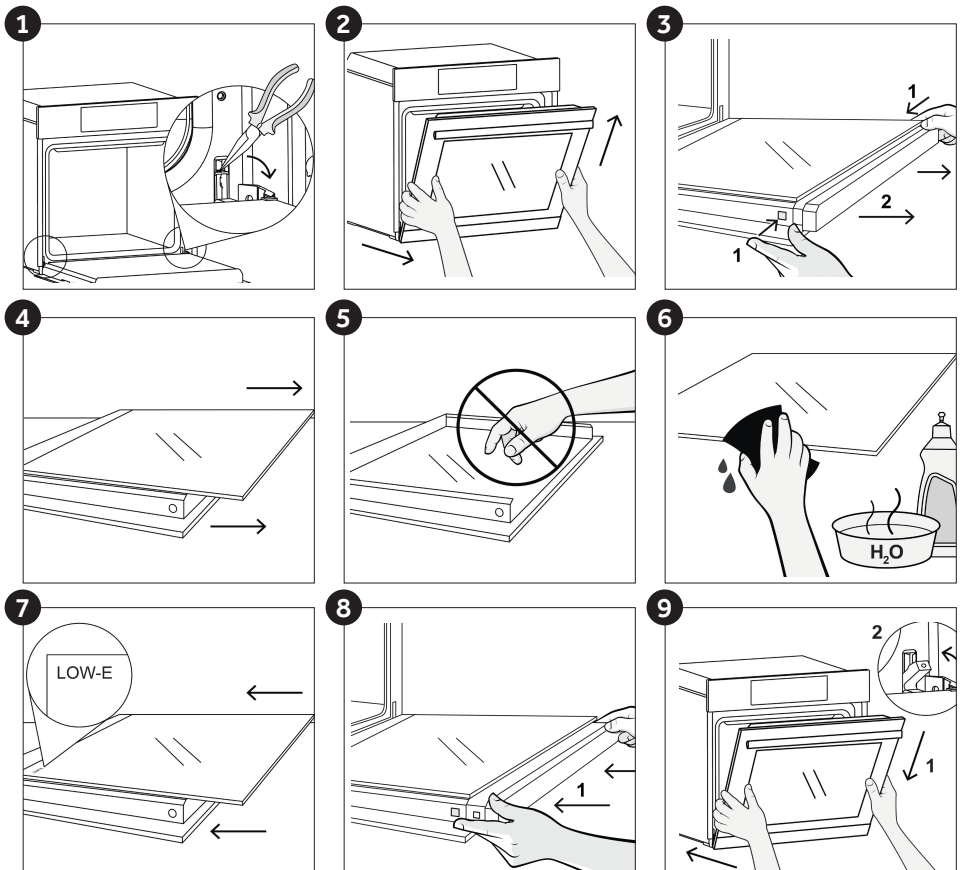
WECHSELN DER GLÜHBIRNE

1. Den Backofen von der Stromversorgung trennen.
2. Glasabdeckung abnehmen, Glühbirne herausrauben und durch eine neue vom selben Typ ersetzen.
3. Nach dem Austausch der kaputten Glühbirne die Glasabdeckung wieder aufsetzen.




Dieses Produkt enthält eine oder mehrere Lichtquellen der Energieeffizienzklasse G (Lampe) / F (10 LED).

ENTFERNEN UND REINIGEN DER GLASTÜR

1. Öffnen Sie die Tür in einem 90-Grad-Winkel und ziehen Sie die Scharnierbefestigungsglaschen zur Außenseite des Ofens.
2. Stellen Sie die Tür im 45-Grad-Winkel auf, und ziehen Sie sie gleichzeitig nach vorne und oben, um sie herauszuholen. Nehmen Sie die Backofentür ab und legen Sie sie mit dem Griff nach unten auf eine gepolsterte Unterlage (z. B. auf eine Decke).
3. Drücken Sie die beiden Knöpfe links und rechts gleichzeitig, und ziehen Sie die obere Türabdeckung in Ihre Richtung ab.
4. Nehmen Sie das Glas vorsichtig aus dem Backofen, indem Sie es mit beiden Händen festhalten und auf eine weiche, flache Unterlage legen.
5. Wenn sich Glasscheiben dazwischen befinden, entfernen Sie diese und legen Sie sie ebenfalls auf eine weiche Unterlage. ACHTUNG: Die äußere Glasscheibe kann nicht abgenommen werden.
6. Reinigen Sie das Glas mit einem weichen Tuch und einem geeigneten Reinigungsmittel.
7. Setzen Sie die Teile nach der Reinigung in umgekehrter Reihenfolge wie beim Ausbau wieder zusammen. Auf allen Glasscheiben muss der Hinweis „Low-E“ gut lesbar und auf der linken Türseite in der Nähe des linken Scharniers angebracht sein. Dadurch wird sichergestellt, dass das aufgedruckte Etikett auf der ersten Glasscheibe im Inneren der Tür verbleibt.
8. Setzen Sie die Abdeckung der Backofentür wieder ein, indem Sie sie nach innen drücken, bis die beiden seitlichen Knöpfe hörbar einrasten.
9. Setzen Sie die Tür in einem Winkel von 45° auf und stecken Sie gleichzeitig den rechten und linken Scharnerteil in die Löcher der Scharniere, bis sie hörbar einrasten. Bringen Sie die Tür in einen 90-Grad-Winkel und verriegeln Sie die Befestigungsglaschen, indem Sie sie in das Ofeninnere drücken.



REINIGUNGSFUNKTIONEN *

	Symbol	Funktion	Beschreibung
d1		Hydroeasyclean	Für eine einfache und effiziente Reinigung des Ofens.
d2		Pyrolysis Eco	Für eine perfekte und regelmäßige Reinigung des Ofens. Mit dieser Funktion kann die Tür während des Prozesses verriegelt werden (d4).
d3		Pyrolysis+	Für die gründliche Reinigung und die Entfernung größerer Schmutzmengen. Mit dieser Funktion kann die Tür während des Prozesses verriegelt werden (d4).

Hydro Easy Clean

Beim Hydro Easy Clean-Verfahren werden Fett- und Speisereste im Backofen mit Dampf gelöst.

1. Gießen Sie 300 ml Wasser in den Hydro Easy Clean-Behälter am Boden des Backofens.
2. Wählen Sie die entsprechende Funktion (d1) aus.
4. Lassen Sie das Programm laufen.
5. Lassen Sie im Anschluss den Ofen abkühlen.
6. Wenn das Gerät abgekühlt ist, die Innenflächen mit einem Tuch reinigen.

Warnung: Gerät nur berühren, wenn es sicher abgekühlt ist.

Vorsicht, bei allen heißen Oberflächen besteht ein Verbrennungsrisiko. Destilliertes oder Trinkwasser verwenden.



Pyrolyse

Der Backofen ist mit einem Pyrolyse-Selbstreinigungssystem ausgestattet, das Speisereste bei hohen Temperaturen zerstört. Der Vorgang erfolgt automatisch über die Programmierung.

Die entstehenden Dämpfe werden durch einen Pyrolysator „gereinigt“, der sofort nach Beginn des Garvorgangs in Betrieb genommen wird.

Da der Pyrolysator sehr hohe Temperaturen erfordert, ist die Backofentür mit einer Sicherheitssperre versehen. Der Pyrolysator kann jederzeit angehalten werden. Die Tür kann nicht geöffnet werden, solange das Symbol mit dem Sicherheitsschloss angezeigt wird.

HINWEIS: Wenn sich über dem Backofen ein Kochfeld befindet, die Gasfeuerstellen oder Elektroplatten nicht einschalten, während der Pyrolysator läuft, da sich das Kochfeld sonst übermäßig erhitzen könnte.

ZWEI PYROLYSEDURCHLÄUFE sind voreingestellt:

PYROLYSE ECO: Reinigt mäßig verschmutzte Backöfen. Der Reinigungsvorgang dauert 90 Minuten.

PYROLYSE +: Reinigt stark verschmutzte Backöfen. Der Reinigungsvorgang dauert 120 Minuten.

Keine handelsüblichen Reinigungsmittel in einem Backofen mit Pyrolysefunktion verwenden!

Tipp: Wird die Pyrolyse direkt nach dem Kochen durchgeführt, kann die Restwärme genutzt und damit Energie gespart werden.

Vor dem Pyrolyse-Reinigungszyklus:


- **Sämtliche Zubehörteile aus dem Backofen entfernen, da sie den hohen Temperaturen während der Pyrolyse nicht standhalten; vor allem auch die seitlichen Führungsschienen und Teleskopschienen (siehe Kapitel ENTFERNEN UND REINIGEN DER SEITLICHEN FÜHRUNGSSCHIENEN) entfernen.**

- **Groben Schmutz entfernen, da die Pyrolyse zu lange brauchen würde. Größere Fettreste könnten sich außerdem durch die hohen Temperaturen während der Pyrolyse**

entzünden.

- **Backofentür schließen.**
- **Übermäßige Verschmutzungen vor dem Reinigungsvorgang entfernen.**
- **Backofentür reinigen.**
- **Große oder grobe Speisereste mit einem feuchten Schwamm aus dem Inneren des Backofens entfernen.**
- **Keine Reinigungsmittel verwenden.**
- **Alle Zubehörteile und Gleitschienen (falls vorhanden) herausnehmen.**
- **Keine Geschirrtücher in den Ofen legen.**

Einsatz des Pyrolyse-Reinigungszyklus:

1- Tippen Sie auf das Symbol , um die Reinigungsfunktionen (d) auszuwählen, und wählen Sie mit den Navigationstasten den gewünschten Pyrolysedurchlauf aus.

2- Die Startzeit des Pyrolyse-Reinigungsvorgangs lässt sich verschieben, indem die Endzeit über das Programmierfeld geändert wird.

3- Nach einigen Minuten, wenn der Ofen eine hohe Temperatur erreicht hat, verriegelt sich die Tür automatisch. Der Pyrolysedurchlauf kann jederzeit durch Drücken der Ein/Aus-Taste gestoppt werden.

4- Ist der Pyrolyse-Reinigungsvorgang beendet, schaltet sich die Pyrolysefunktion automatisch ab.

Entsorgung und Umweltschutz



Dieses Elektrohaushaltsgerät ist in Einklang mit der EU-Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Elektro- und Elektronik-Altgeräte enthalten

umweltschädigende Substanzen (die ggf. eine negative Auswirkung auf die Umwelt haben) sowie (wiederverwendbare) Grundelemente. Daher ist es wichtig, Elektro- und Elektronik-Altgeräte spezifisch zu entsorgen, um alle schädlichen Substanzen zu entfernen und wiederverwendbare Teile zu recyceln. Verbraucher leisten einen wichtigen Beitrag, um zu gewährleisten, dass Elektro- und Elektronik-Altgeräte nicht zu einem Umweltproblem werden. Halten Sie sich daher bitte an die folgenden Grundregeln:

- Elektro- und Elektronik-Altgeräte dürfen nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden.
- Elektro- und Elektronik-Altgeräte müssen bei zugelassenen Sammelstellen abgegeben werden, die von der Stadtverwaltung oder anderen zuständigen Stellen verwaltet werden.

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

MASSNAHMEN ZUM STROMSPAREN UND UMWELTSCHUTZ

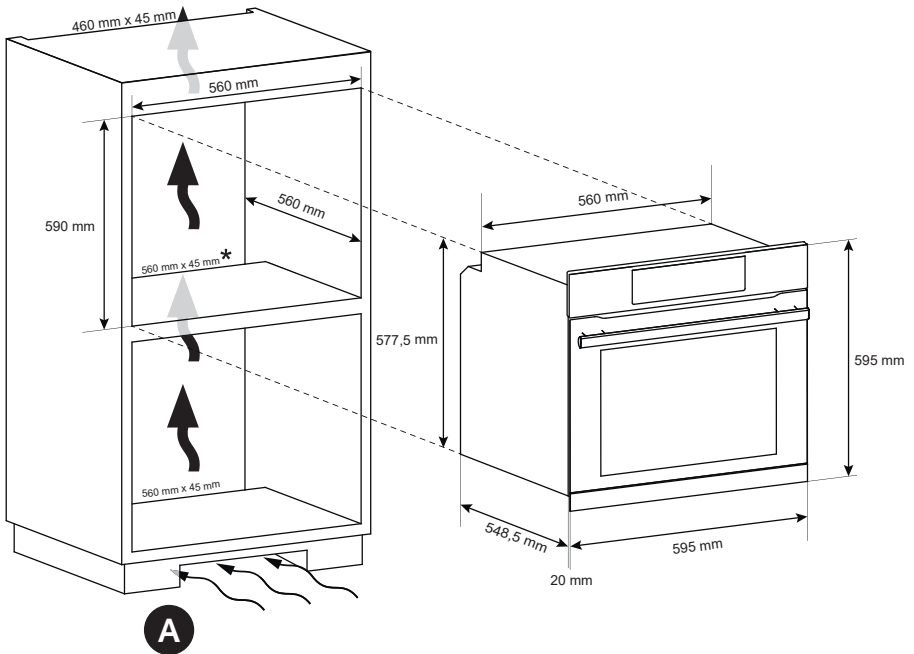
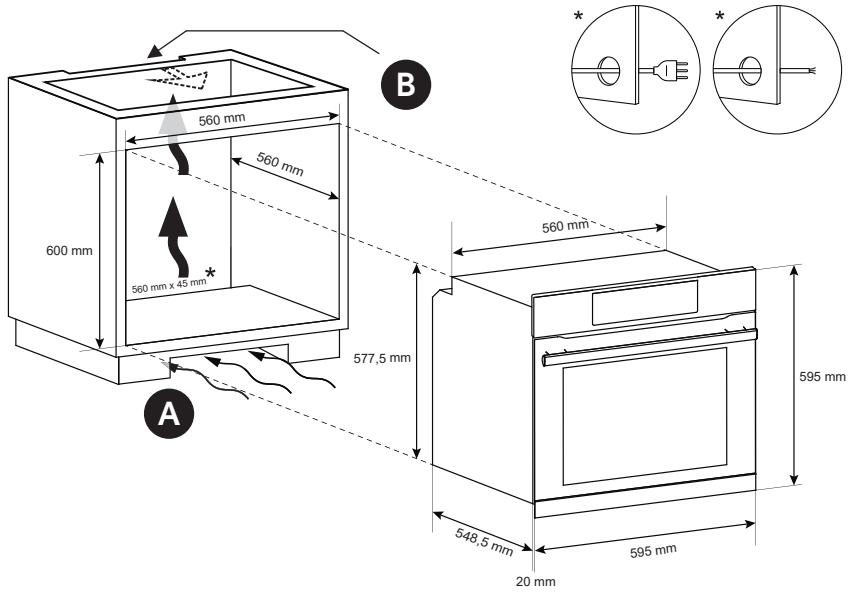
Sofern möglich, das Vorheizen des Backofens vermeiden und seine Kapazität voll ausnutzen. Die Backofentür so selten wie möglich öffnen, weil die Hitze aus dem Innenraum bei jedem Öffnen verloren geht. Für eine deutliche Energieersparnis den Backofen 5-10 Minuten vor dem Ende der Garzeit ausschalten und mit der Restwärme zu Ende garen. Die Dichtungen sollten sauber und unversehrt bleiben, damit keine Hitze aus dem Inneren verloren geht.

Falls Sie einen Stromversorgungsvertrag mit wechselndem Stundentarif haben, erleichtert das Stromsparen, indem der Anfang des Garvorgangs in die Zeit verschoben wird, wo der günstigere Stromtarif gilt.

Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursachen	Lösung
Der Backofen wird nicht heiß	Die Uhr ist nicht eingestellt	Uhr einstellen
Der Backofen wird nicht heiß	Garfunktion und Temperatur wurden nicht eingestellt	Prüfen, ob die nötigen Einstellungen richtig sind
Das Touch-Display reagiert nicht	Dampf und Kondensstropfen auf dem Touch-Display	Touch-Display mit einem Mikrofasertuch abtrocknen.

Installation





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

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

SK Ak je nábytok vybavený zo zadnej časti krytom, zabezpečte otvor pre prívodný elektrický kábel.

DE Wenn das Gerät mit einer Abdeckung auf der Rückseite ausgestattet ist, sorgen Sie für eine Öffnung für das Stromversorgungskabel.



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.

SK Ak na rúre nie je chladiaci ventilátor, vytvorte otvor 460 mm x 15 mm.

DE Schaffen Sie eine Öffnung, wenn der Ofen über keinen Lüfter verfügt 460 mm x 15 mm.



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.

SK Ak montáž podstavca neumožňuje cirkuláciu vzduchu, na dosiahnutie maximálneho výkonu sporáka je potrebné vytvoriť otvor 500 x 10 mm alebo takú istú plochu veľkosti 5 000 mm².

DE Wenn die Montage des Sockels keine Luftzirkulation zulässt, ist es notwendig, um eine maximale Leistung des Ofens zu erreichen, eine Öffnung von 500x10 mm oder die gleiche Oberfläche in 5.000 mm² zu schaffen.

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

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

SK Výrobca nezodpovedá za žiadne nepresnosti obsiahnuté v tejto brožúre spôsobené chybami tlače alebo prepisu. Vyhrazujeme si právo vykonať zmeny na výrobkoch podľa potreby, vrátane zlepšení v záujme spotreby bez toho, aby došlo k negatívnemu ovplyvneniu bezpečnostných alebo funkčných charakteristík spotrebiča.

DE Der Hersteller übernimmt keine Haftung für eventuelle Druck- oder Übersetzungsfehler dieser Bedienungsanleitung. Der Hersteller behält sich vor technische Änderungen zur Verbesserung der Produktqualität im Interesse des Endverbrauchers vorzunehmen

70027701 • Rev.A • 03.2023