

# CANDY

## **OVENS**

*USER INSTRUCTIONS* \_\_\_\_\_ EN **02**

## **FORNI**

*ISTRUZIONI PER L'USO* \_\_\_\_\_ IT **11**

## **PEČICE**

*NAVODILA ZA UPORABO* \_\_\_\_\_ SL **20**

## Safety Indications

---

- During cooking, moisture may condense inside the oven cavity or on the glass of the door. This is a normal condition. To reduce this effect, wait 10-15 minutes after turning on the power before putting food inside the oven. In any case, the condensation disappears when the oven reaches the cooking temperature.
- Cook the vegetables in a container with a lid instead of an open tray.
- Avoid leaving food inside the oven after cooking for more than 15/20 minutes.
- **WARNING:** the 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. Children must 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.
- **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.
- Children under 8 must be kept at a safe distance from the appliance if not continuously supervised.
- Children must 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 and, after cleaning, reassemble them according the instructions.
- Only use the meat probe recommended for this oven.
- Do not use a steam cleaner for cleaning operations.
- Connect a plug to the supply cable that is able to bear the voltage, current and load indicated on the tag and having the earth contact. The socket must be suitable for the load indicated on the tag and must be having the earth 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 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 must 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.
- 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.
- During the pyrolytic cleaning process, surfaces can heat up more than usual, children must therefore be kept at a safe distance.
- 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
- **WARNING:** Do not line the oven walls with aluminum foil or single-use protection available from stores. Aluminum foil or any other protection, in direct contact with the hot enamel, risk melting and deteriorating the enamel of the insides.
- **WARNING:** Never remove the oven door seal.
- No additional operation/setting is required in order to operate the appliance at the rated frequencies.

General Instructions

4

- 1.1 Safety indications
- 1.2 Electrical safety
- 1.3 Recommendations
- 1.4 Installation
- 1.5 Waste management
- 1.6 Conformity declaration

Product Description

5

- 2.1 Overview
- 2.2 Accessories
- 2.3 First use

Use of the Oven

6

- 3.1 Display description
- 3.2 Cooking Modes
- 3.3 Using The Steam Function

Oven Cleaning and Maintenance

8

- 4.1 General notes on cleaning
- 4.2 Pyrolysis
- 4.3 Aquactiva Function
- 4.4 Maintenance
  - Removal and cleaning of grills
  - Removal of the oven window
  - Removal and cleaning of the glass door
  - Changing the bulb

Troubleshooting

10

- 5.1 F.A.Q.

## 1. 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.



### 1.1 Safety Indications

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

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

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

### 1.2 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 50 Hz 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.

### 1.3 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.

### 1.4 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.

### 1.5 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.

### 1.6 Declaration of compliance

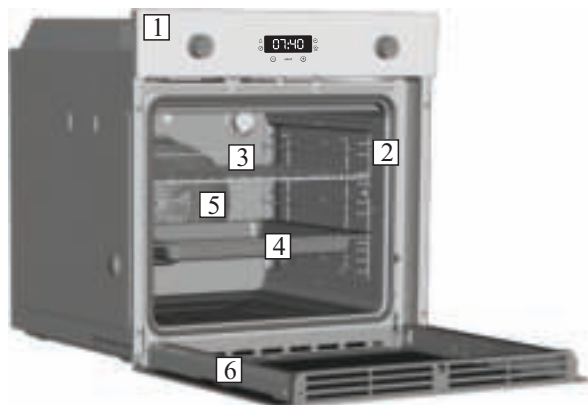
By placing the  mark on this product, we are confirming compliance to all relevant European safety, health and environmental requirements which are applicable in legislation for this product.

## 2. Product Description

---

### 2.1 Overview

---



1. Control panel
2. Shelf positions (lateral wire grid if included)
3. Metal grill
4. Drip pan
5. Fan (behind the steel plate)
6. Oven door

### 2.2 Accessories

---

#### 1 Drip pan

---



Collects the residues that drip during the cooking of foods on the grills.

#### 3 Lateral wire grids

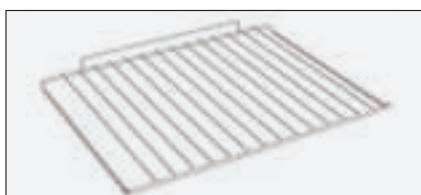
---



Lateral wire grid if included.

#### 2 Metal grill

---



Holds baking trays and plates.

### 2.3 First Use

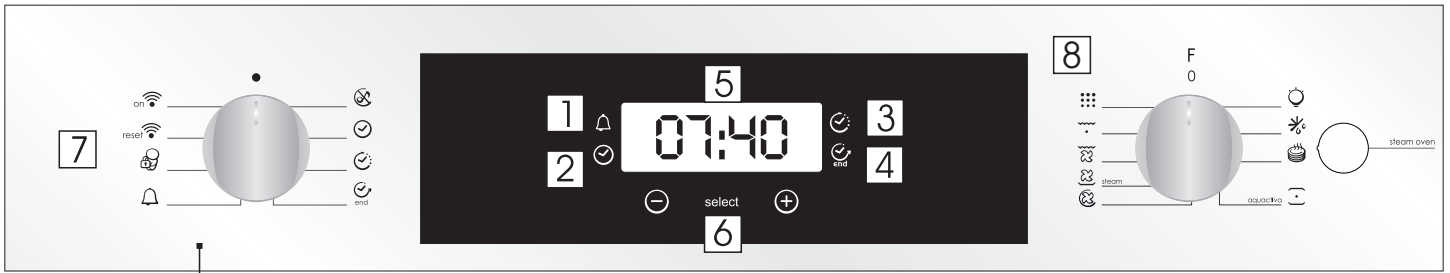
---

#### 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.

### 3. Use of the Oven

#### 3.1 Display description



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

**WARNING :** the first operation to carry out after the oven has been installed or following the interruption of power supply (this is recognizable the display pulsating and showing 12:00 ) is setting the correct time. This is achieved as follows.













- Push the central button.
- Set time with "-" "+" buttons.
- Release all buttons.

**ATTENTION:** The oven will only operate providing the clock is set.

FUNCTION	HOW TO ACTIVATE	HOW TO DEACTIVATE	WHAT IT DOES	WHY IT IS NEEDED
<b>SILENCE MODE</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rotate the left function selector to the position "Silence mode "</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rotate the function selector to the position OFF.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Enables you to turn off the sound of the minute minder.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• To turn off the sound of the minute minder</li> </ul>
<b>SET THE TIME</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rotate the left function selector to the position "Set the time".</li> <li>• Use the buttons " + " or " - " to set the time</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rotate the function selector to the position OFF.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Enables you to set the time which appears on the display</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• To set the time NB : Set the time when you first install your oven or just after a black out (the clock is showing a pulsating 12.00)</li> </ul>
<b>COOKING DURATION</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Turn the right function selector to a cooking function</li> <li>• Rotate the left function selector to the position "Cooking Time Duration"</li> <li>• Set the time of cooking by using buttons " + " and " - "</li> <li>• Lighting Auto appears</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• When the cooking time has elapsed, the oven switch off automatically and the alarm rings for few seconds To stop the cooking functions early, turn the function control to OFF or set the time on 00.00; by rotating the function selector to Cooking Time Duration and by using the buttons " + " and " - "</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• It allows to preset the cooking time required for the recipe chosen.</li> <li>• When the cooking time is set, turn the function selector to OFF to go back to actual time.</li> <li>• To view the cooking time selected, turn the left function selector to Cooking Time duration.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• For cooking the desired recipes.</li> </ul>
<b>END OF COOKING</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Turn the right function selector to a cooking function</li> <li>• Rotate the left function selector to the position "End of cooking"</li> <li>• Set the end time of cooking by using buttons " + " and " - "</li> <li>• Lighting Auto appears</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• When the cooking time has elapsed, the oven switch off automatically.</li> <li>• To stop the cooking functions early, turn the function control to OFF</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• It allows to preset the end of cooking time you want.</li> <li>• When the cooking time is set, turn the function selector to OFF to go back to actual time.</li> <li>• To view the cooking time selected, turn the left function selector to End of cooking Time</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• This function is normally used with the COOKING DURATION function</li> <li>• For example, the desired food needs to cook for 45 minutes and I want it to be ready for 12.30; in this case: at the end of the set time, the oven automatically switches off and an alarm sounds. Select the desired cooking function. Set the cooking duration to 45 minutes (" - " "+"). Set the end of cooking to 12:30 (" - " "+"). Cooking will automatically begin at 11:45 (12:30 minus 45 minutes), at the end of the set cooking time, the oven will automatically switch off.</li> <li>WARNING: by setting only the end of cooking time, and not the cooking duration, the oven will immediately switch on and switch off at the end of the set cooking time.</li> </ul>
<b>MINUTE MINDER</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Turn the left function selector to the position Minute Minder.</li> <li>• Set the time of cooking by using buttons "+ " and " - "</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Set the time on 00.00 by turning the left function selector to the position Minute Minder, and using the button " - "</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Emits an audible signal at the end of a set time.</li> <li>• During operation, the display shows the remaining time.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Allow to use the oven as alarm even if the oven is switch off</li> </ul>
<b>CHILD SAFETY LOCK</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Turn the left function selector to the position Child lock.</li> <li>• Press the button " + " during 5 seconds</li> <li>• Child lock is available when " STOP " appears on display</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Turn back the left function selector to Child lock and press button " + " during 5 seconds.</li> <li>• Indication STOP disappears.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The oven cannot be used.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• This function is useful when there are children in the house.</li> </ul>



## 3.2 Cooking Modes

Function Dial	T °C default	T °C range	Function (Depends on the oven model)
			<b>LAMP:</b> Turns on the oven light.
			<b>DEFROST:</b> When the dial is set to this position. The fan circulates air at room temperature around the frozen food so that it defrosts in a few minutes without the protein content of the food being changed or altered.
	60	60 ÷ 60	<b>KEEP WARM:</b> This is recommended to reheat precooked foodstuff, positioning the shelf on the second level from top, or to defrost bread pizza or pastry by positioning the shelf on the lower level. The temperature is preset in 60°C constant, no regulation is possible.
* 	220	50 ÷ 280	<b>CONVENTIONAL:</b> Both top and bottom heating elements are used. Preheat the oven for about ten minutes. This method is ideal for all traditional roasting and baking. For seizing red meats, roast beef, leg of lamb, game, bread, foil wrapped food (papillotes), flaky pastry. Place the food and its dish on a shelf in mid position.
* 	180	50 ÷ 240	<b>MULTI – LEVEL:</b> We recommend you use this method for poultry, pastries, fish and vegetables. Heat penetrates into the food better and both the cooking and preheating times are reduced. You can cook different foods at the same time with or without the same preparation in one or more positions. This cooking method gives even heat distribution and the smells are not mixed. Allow about ten minutes extra when cooking foods at the same time.
	210	50 ÷ 230	<b>BOTTOM HEATING + FAN:</b> The bottom heating element is used with the fan circulating the air inside the oven. This method is ideal for juicy fruit flans, tarts, quiches and pâté. It prevents food from drying and encourages rising in cakes, bread dough and other bottom-cooked food. Place the shelf in the bottom position.
 STEAM	210	50 ÷ 230	<b>BOTTOM HEATING + FAN + STEAM :</b> The hot air is distributed to different shelves, making this function ideal for cooking different types of food at the same time, without ever mixing flavours and smells. By pressing the STEAM button, the steam option works with traditional heat, thus ensuring the best taste and texture for your dishes and perfect leavening. This mode is suitable for cooking puff pastries, yeast-based desserts, bread and pizza, roasted meat, and fish.
	200	150 ÷ 220	<b>GRILL + FAN :</b> use the turbo-grill with the door closed. The top heating element is used with the fan circulating the air inside the oven. Preheating is necessary for red meats but not for white meats. Ideal for cooking thick food items, whole pieces such as roast pork, poultry, etc. Place the food to be grilled directly on the shelf centrally, at the middle level. Slide the drip tray under the shelf to collect the juices. Make sure that the food is not too close to the grill. Turn the food over halfway through cooking.
	L3	L1 ÷ L5	<b>GRILL :</b> use the grill with the door closed. The top heating element is used alone and you can adjust the temperature. Five minutes preheating is required to get the elements red-hot. Success is guaranteed for grills, kebabs and gratin dishes. White meats should be put at a distance from the grill; the cooking time is longer, but the meat will be tastier. You can put red meats and fish fillets on the shelf with the drip tray underneath. The oven has two grill positions: Grill: 2140 W    Barbecue: 3340 W
		ECO	ECO: 90min SUPER: 120min <b>PYROLYSIS</b>
			<b>WIFI ON:</b> Oven allows wifi connection.
			<b>WIFI RESET:</b> It allows wifi connection to be restarted.

\*Tested in accordance with the CENELEC EN 60350-1 used for definition of energy class.

## WIFI FUNCTION

For all the details related to the link between app and product, refer to the Quick Guide.

The Quick Guide is available on: [go.candy-group.com/candy-ov](http://go.candy-group.com/candy-ov)

Wi Fi has two different positions on the cooking selector:

- **Wi Fi on:** Wi Fi is switched on only if the oven is already enrolled to your device. In this position the oven will be only controlled by remote.
- **Wi Fi reset:** After leaving the selector on Wi Fi reset for 30", Bluetooth will switch on and you will be able to enroll the oven to your device within 5'.

If the enrollment is successful, the oven will be controlled by remote and the Wi Fi icon will switch on. If the enrollment is unsuccessful, Wi Fi will switch off and the oven will be reset.

To proceed with a new enrollment the cooking program selector has to be turned out from Wi Fi reset position and moved again on it.

**Note:** Install the App on your device before starting enrolling

**Note:** The device where the App is installed must have Bluetooth activated

**Note:** For both Wi Fi positions, the touch buttons do not work.

**Note:** It is important to establish a good Wi-Fi signal strength between the home router and the appliance. When the oven is trying to connect to router the icon will blink 3" on and 1" off, when it is already connected the icon will switch on.



**CANDY SIMPLY-FI:**  
For detailed information about HOW TO CONNECT your simply-Fi appliance and HOW TO USE it at its best, go to <http://www.candysimplyfi.com>

1. Program selection / 2. Program duration / 3. Cooking start setting / 4- Dedicated recipes selection / 5. Offline and vocal assistant / 6. Tips, suggestions and online user manual



## 3.3 Using The Steam Function

Steam function lets you have better humidity during cooking cycle. We recommend alternating steam cooking with traditional cooking.

**WARNING:** Risk of burn and damage to the appliance.

Released steam can cause burns:

- Open the oven door carefully to avoid injury after using a cooking function with steam.

1. Open the oven door
  2. Fill the cavity bottom using max. 150 ml water. Fill the cavity bottom with water only when the oven is cold.
  3. Put food in the appliance and close the oven door.
  4. Set the function you prefer to cook with steam.
  5. Press the steam oven button. The steam oven button works with the function.
  6. Turn the knob for the temperature to select a temperature.
- CAUTION:** Do not refill the cavity bottom with water during cooking or when the oven is hot.
7. To turn the appliance off switch the function and temperature knob to zero positions.
  8. Remove water from the cavity bottom. Clean the drip tray after every cooking cycle. Please see chapter 4.1 for cleaning instructions.

## 4. Oven cleaning and maintenance

### 4.1 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.

#### STAINLESS STEEL OR ALUMINIUM APPLIANCES

Clean the oven door with a damp cloth or sponge only.

Dry it with a soft cloth.

Do not use steel wool, acids or abrasive materials as they can damage the oven surface. Clean the oven control panel with the same precautions.

#### CLEANING THE CAVITY BOTTOM

Follow these steps to clean the limestone residue from the cavity bottom.

It is recommended to clean the cavity bottom after 5-10 steam cooking cycles.

1. Pour 300 ml of white vinegar into the cavity bottom.

NOTE: Type of vinegar: %5

2. Wait for 30 minutes at room temperature.
3. Clean the oven using soft cloth and water.

## 4.2 Pyrolysis

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

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

TWO PYROLYTIC CYCLE are pre-set:

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

SUPER PYROCLEAN : Cleans a heavily stained oven. Operates for a period of 120 minutes.

Never use commercially available cleaning products on a Pyrolytic oven!

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

**Before executing a pyrolytic cycle:**

- Remove all the accessories from the oven because they are not able to tolerate the high temperatures used during the pyrolytic cleaning cycle ; in particular removing grids, side racks and the telescopic guides (refer to the chapter REMOVING GRIDS AND SIDE RACKS) . In ovens with meat probe it is necessary, before making the cleaning cycle , close the hole with the nut provided.

- Remove any large spillages or stains as it would take too long to destroy them. Also excessively large amounts of grease could ignite when subject to the very high temperatures of the Pyrolytic cycle.

- Close the oven door.

- Excess spillage must be removed before cleaning.


- Clean the oven door;

- Remove large or coarse food residues from the inside of the oven using a damp sponge. Do not use detergents;

- Remove all accessories and the sliding rack kit (where present);

- Do not place tea towels.

**Using the pyrolytic cycle:**

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

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

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



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

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

#### Use of the pyrolytic cycle in Touch Control ovens:

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

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

### 4.3 Aquactiva Function

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

1. Pour 300 ml of water into the Aquactiva container at the bottom of the oven.

2. Set the oven function to Static (☐) or Bottom (☐) heater

3. Set the temperature to the Aquactiva icon ☉☉☉

4. Allow the program to operate for 30 minutes.

5. After 30 minutes switch off the program and 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.



### 4.4 Maintenance

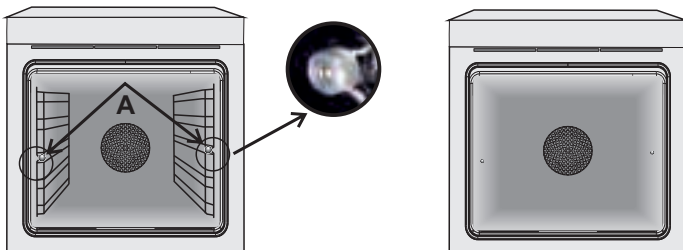
#### REMOVAL AND CLEANING OF THE SIDE RACKS

1. Unscrew the bolt in an anti-clockwise direction.

2. Remove the side racks by pulling them towards you.

3. Clean the side racks in a dishwasher or with a wet sponge and then dry them immediately.

4. Having cleaned the side racks, put them back in and reinsert the bolts, ensuring that they are fully tightened.



#### REMOVAL OF THE OVEN DOOR

1. Open the front window.

2. Open the clamps of the hinge housing on the right and left side of the front window by pushing them downwards.

3. Replace the window by carrying out the procedure in reverse.

#### REMOVAL AND CLEANING OF THE GLASS DOOR

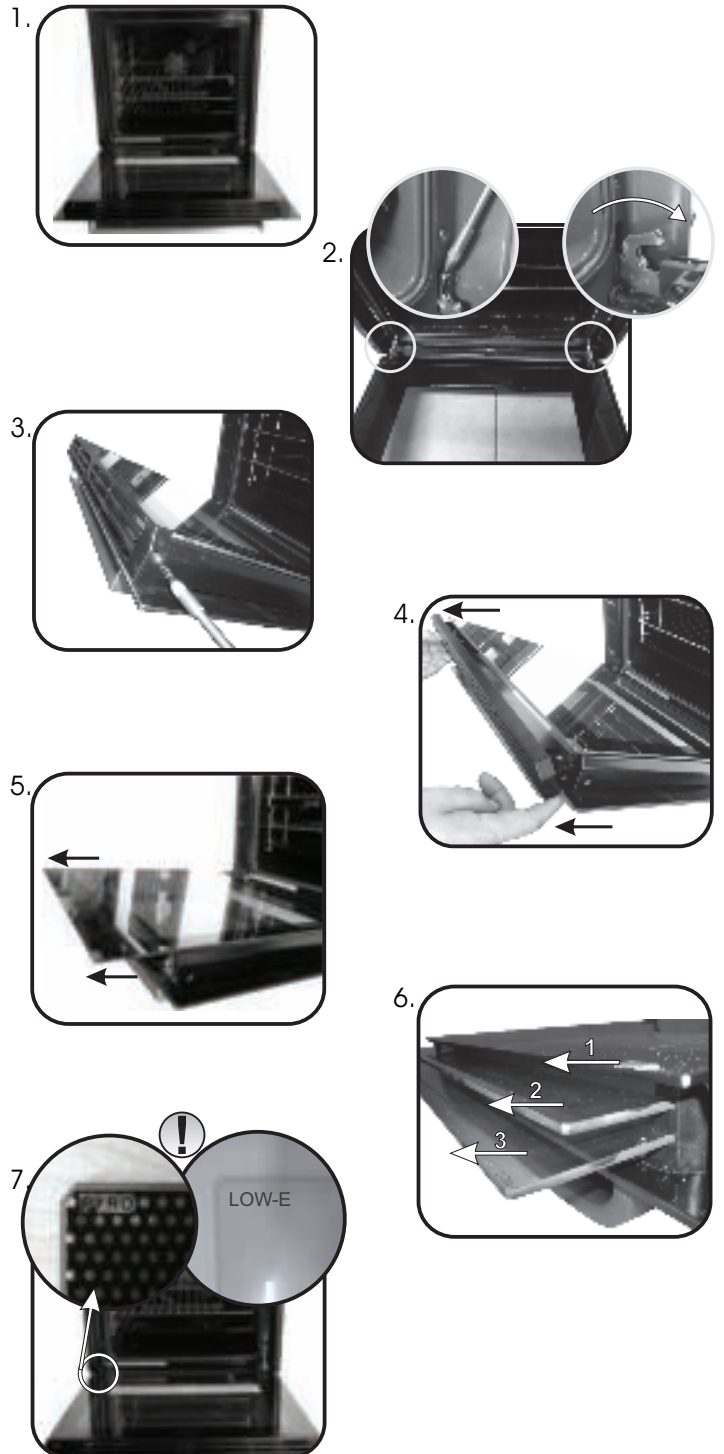
1. Open the oven door.

2.3.4. Lock the hinges, remove the screws and remove the upper metal cover by pulling it upwards.

5.6. Remove the glass, carefully extracting it from the oven door (NB: in pyrolytic ovens, also remove the second and third glass (if present)).

7. At the end of cleaning or substitution, reassemble the parts in reverse order.

On all glass, the indication "Pyro" must be legible and positioned on the left side of the door, close to the left-hand lateral hinge. In this way, the printed label of the first glass will be inside the door.



## 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.



## 5. Troubleshooting

### 5.1 FAQ

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The oven does not heat up	The clock is not set	Set the clock
The oven does not heat up	The child lock is on	Deactivate the child lock
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

- Durante la cottura l'umidità può condensarsi all'interno della cavità o sul vetro della porta. È normale. Per ridurre questo effetto, attendere 10-15 minuti dopo l'accensione prima di mettere il cibo all'interno del forno. In ogni caso, la condensa scompare quando il forno raggiunge la temperatura di cottura.
- Cuocere le verdure in un contenitore con un coperchio invece di un vassoio aperto.
- Evitare di lasciare il cibo all'interno del forno dopo la cottura per un periodo superiore a 15/20 minuti.
- **ATTENZIONE:** l'apparecchio e le parti accessibili diventano calde durante l'uso. Prestare attenzione a non toccare le parti calde.
- **ATTENZIONE:** le parti accessibili possono diventare molto calde quando si utilizza il forno. I bambini devono essere tenuti a distanza di sicurezza.
- L'apparecchio può essere usato da bambini dagli 8 anni in su e persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o senza esperienza e conoscenza del prodotto se supervisionate o dando loro istruzioni riguardo al funzionamento dell'apparecchio in maniera sicura e cosciente del rischio possibile.
- I bambini non dovrebbero giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione non dovrebbero essere fatte da bambini senza supervisione
- Durante l'uso l'apparecchio diventa molto caldo. Si dovrebbe fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.
- **ATTENZIONE:** Le parti accessibili possono diventare molto calde durante l'uso. I bambini dovrebbero essere tenuti a distanza.
- Non usare per la pulizia materiali ruvidi abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire le porte di vetro del forno dato che possono graffiare la superficie e causare la frantumazione del vetro.
- Spegnerne il forno prima di rimuovere lo schermo di protezione e, dopo la pulizia, rimontarlo secondo le istruzioni.
- Usare solo la sonda termica raccomandata per questo forno.
- Non utilizzare un pulitore a vapore.
- Collegare al cavo di alimentazione una spina dimensionata per la tensione, la corrente e la potenza indicate nella targhetta e dotata del contatto di terra. La presa deve essere dimensionata per la potenza indicata sulla targhetta e deve avere il contatto di terra collegato e funzionante. Il conduttore di terra è giallo-verde. Questa operazione deve essere eseguita solo da un tecnico adeguatamente addestrato. In caso di incompatibilità tra presa e spina dell'elettrodomestico, richiedere ad un tecnico specializzato di sostituire la presa con un'altra di tipo compatibile. La spina e la presa devono essere conformi alle normative attuali del paese di installazione. Il collegamento alla rete di alimentazione può essere effettuato anche collocando un interruttore automatico onnipolare tra l'elettrodomestico e la rete di alimentazione, in grado di supportare il carico massimo collegato, in linea con la legislazione corrente. Il cavo di terra giallo-verde non deve essere interrotto dall'interruttore automatico. La presa o l'interruttore automatico onnipolare utilizzati per il collegamento devono essere facilmente accessibili al momento del montaggio dell'elettrodomestico.
- La disconnessione può essere eseguita con la spina accessibile o aggiungendo un interruttore sul cablaggio fisso, nel rispetto delle normative relative ai cablaggi.
- Se il cavo di alimentazione si danneggia, deve essere sostituito con un cavo o uno speciale fascio di cavi disponibile presso il produttore o contattando il reparto assistenza al cliente.
- Il cavo di alimentazione deve essere di tipo H05V2V2-F.
- Il mancato rispetto di quanto indicato sopra può compromettere la sicurezza dell'elettrodomestico e rendere nulla la garanzia.
- Qualsiasi materiale fuoriuscito in eccesso deve essere tolto prima della pulizia.
- Durante il processo di pulizia pirolitico, le superfici possono surriscaldarsi più del normale: mantenere sempre i bambini a distanza di sicurezza;
- L'elettrodomestico non deve essere installato dietro a una porta a scopo ornamentale per evitarne il surriscaldamento.
- Quando si posiziona uno scaffale all'interno, accertarsi che il blocco sia rivolto verso l'alto e nella parte posteriore della guida.  
Lo scaffale deve essere inserito completamente nella guida
- **AVVERTENZA:** Non coprire le pareti del forno con fogli di alluminio o protezioni monouso disponibili in commercio. I fogli di alluminio o le altre protezioni, se a diretto contatto con lo smalto caldo, rischiano di fondersi e di danneggiare lo smalto interno stesso.
- **AVVERTENZA:** Non togliere mai la guarnizione della porta del forno.
- Il funzionamento dell'elettrodomestico alle frequenze nominali non richiede alcuna operazione o impostazione.

Avvertenze Generali

13

- 1.1 Suggerimenti sulla sicurezza
- 1.2 Sicurezza elettrica
- 1.3 Raccomandazioni
- 1.4 Installazione
- 1.5 Gestione dei rifiuti
- 1.6 Dichiarazione di conformità

Descrizione del Prodotto

14

- 2.1 Panoramica
- 2.2 Accessori
- 2.3 Primo utilizzo

Utilizzo del Forno

15

- 3.1 Descrizione del display
- 3.2 Modalità di cottura
- 3.3 Uso della funzione a vapore

Pulizia e Manutenzione del Forno

17

- 4.1. Note generiche di pulizia
- 4.2 Pirolisi
- 4.3 La Funzione Aquactiva
- 4.4 Manutenzione
  - Rimozione e pulizia delle griglie
  - Rimozione dello sportello del forno
  - Rimozione e pulizia della porta in vetro
  - Sostituzione della lampadina

Risoluzione dei problemi

19

- 5.1 F.A.Q.

Garanzie

19

## 1. Avvertenze Generali

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

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



### 1.1 Suggerimenti sulla Sicurezza

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

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

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

### 1.2 Sicurezza Elettrica

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

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

#### COLLEGAMENTO

Il forno viene fornito con un cavo di alimentazione che deve essere collegato solo a una rete elettrica con una tensione di 230 VCA tra le fasi o tra la fase e il neutro. Prima di collegare il forno alla rete elettrica, è indispensabile controllare:

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

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

#### ATTENZIONE

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

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

### 1.3 Raccomandazioni

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

### 1.4 Installazione

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

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

### 1.5 Gestione dei rifiuti e rispetto dell'ambiente



Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva europea 2012/19/EU sulle apparecchiature elettriche ed elettroniche (WEEE). I WEEE contengono sia sostanze inquinanti (che possono provocare conseguenze negative sull'ambiente) che componenti di base (che possono essere riutilizzati). E' importante che i WEEE siano soggetti a trattamenti specifici per rimuovere

e smaltire correttamente tutti gli inquinanti e recuperare tutti i materiali. I singoli possono giocare un ruolo importante nell'assicurare che i WEEE non diventino un problema ambientale; è essenziale seguire alcune regole di base:

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

In molti paesi, per i WEEE di grandi dimensioni, potrebbe essere presente la raccolta domestica. Quando si acquista un nuovo apparecchio, quello vecchio potrebbe essere restituito al rivenditore che deve acquisirlo gratuitamente su base singola, sempre che l'apparecchio sia del tipo equivalente e abbia le stesse funzioni di quello acquistato.

#### RISPARMIARE E RISPETTARE L'AMBIENTE

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

### 1.6 Dichiarazione di conformità

Apponendo la marcatura **CE** su questo prodotto, dichiariamo, sotto la nostra responsabilità, di ottemperare a tutti i requisiti relativi alla tutela di sicurezza, salute e ambiente previsti dalla legislazione europea in essere per questo prodotto.



## 2. Descrizione del Prodotto

---

### 2.1 Panoramica

---



1. Pannello di controllo
2. Posizioni ripiani (castelletto se previsto)
3. Griglia metallica
4. Leccarda
5. Ventola (dietro alla piastra di acciaio)
6. Porta forno

### 2.2 Accessories

---

#### 1 Leccarda

---



Raccoglie i residui di cibo che gocciolano durante la cottura.

#### 3 Griglie a filo laterale

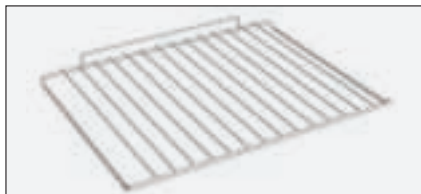
---



Griglia laterale se inclusa.

#### 2 Griglia metallica

---



Sostiene teglie e piatti.

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

### 2.3 Primo utilizzo

---

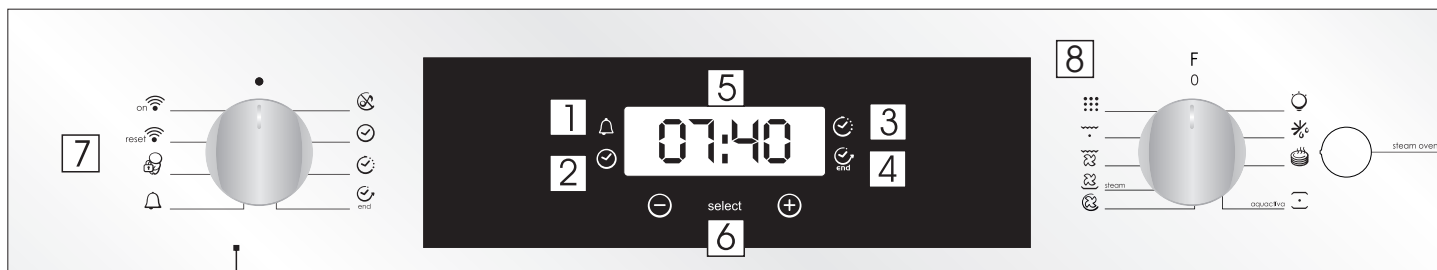
#### PULIZIA PRELIMINARE

Pulire sempre il forno prima di utilizzarlo per la prima volta. Pulire le superfici esterne con un panno morbido leggermente inumidito. Lavare tutti gli accessori e pulire l'interno del forno con del detergente per piatti ed acqua calda. Verificare che il forno sia vuoto, impostare la temperatura massima e lasciarlo acceso per almeno 1 ora, così da rimuovere tutti gli odori normalmente presenti nei forni nuovi.



### 3. Utilizzo del Forno

#### 3.1 Descrizione del display



- 1- Timer contaminuti
- 2- Regolazione dell'ora
- 3- Tempo di cotturaFine cottura
- 4- Display temperatura e tempo
- 5- Comandi di regolazione del display LCD
- 6- Manopola del termostato
- 7- Manopola del selettore di funzione













**ATTENZIONE:** la prima operazione da eseguire dopo l'installazione o dopo una interruzione di corrente (tali situazioni si riconoscono perchè sul display lampeggia l'ora 12:00) è la regolazione dell'ora, come di seguito descritto.

- Premere il tasto centrale 4 volte.
- Imposta l'ora con i tasti "- " "+".
- Lasciare i tasti.

**ATTENZIONE:** Il forno funziona solo se impostato in modalità manuale o cottura programmata.

FUNZIONE	COME SI ATTIVA	COME SI DISATTIVA	COSA FA	A COSA SERVE
<b>MODALITA' SILENZIOSA</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Ruotare la manopola del programmatore sulla "Modalità Silenziosa".</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Ruotare la manopola sulla posizione Off.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Permette di spegnere il suono del timer.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Questa funzione è utilizzata per spegnere il suono del timer.</li> </ul>
<b>IMPOSTAZIONE DELL'OROLOGIO</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Impostare la manopola sulla posizione "Impostazione dell'orologio".</li> <li>•Usare i tasti "-" e "+" per impostare l'ora.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Ruotare la manopola sulla posizione Off.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Permette di regolare l'ora che appare sul display.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Questa funzione permette di regolare l'ora utilizzando i tasti "-" e "+".</li> <li>NOTA: impostare l'ora al momento dell'installazione del vostro forno o subito dopo un'interruzione di corrente (12:00 lampeggia sullo schermo).</li> </ul>
<b>DURATA COTTURA</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Selezionare una funzione di cottura.</li> <li>•Impostare la manopola del programmatore sulla durata di cottura.</li> <li>•Regolare il tempo di cottura utilizzando i tasti "-" e "+".</li> <li>•Autodisplay si illumina.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Una volta che il tempo è trascorso, il forno viene automaticamente disattivato. Per fermare la cottura anticipatamente, si deve impostare la manopola delle funzioni su Off, o regolare il tempo di cottura su 00:00, posizionando la manopola sulla Durata di cottura e utilizzando i tasti "-" "+".</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Permette di regolare il tempo di cottura.</li> <li>Quando il tempo di cottura è regolato, posizionare la manopola su Off per ritornare alla visualizzazione dell'ora attuale. Per visualizzare l'ora selezionata, posizionare il selettore delle funzioni di sinistra su Durata di cottura.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Quando il tempo di cottura è finito, la cottura si arresta automaticamente e l'allarme suona per qualche secondo.</li> </ul>
<b>FINE COTTURA</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Selezionare una funzione di cottura.</li> <li>•Regolare la manopola sulla posizione di Fine di cottura.</li> <li>•Regolare l'ora di fine cottura utilizzando i tasti "+" e "-".</li> <li>•Autodisplay si illumina.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Quando la cottura è terminata, il forno si spegne automaticamente. Per bloccare la cottura anticipatamente, ruotare la manopola delle funzioni su Off.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Permette di memorizzare l'ora di fine cottura.</li> <li>•Quando l'ora di fine cottura è regolata, ruotare il selettore di funzione su Off per ritornare all'ora attuale.</li> <li>•Per vedere il tempo di cottura selezionato, ruotare il selettore di funzione di sinistra sulla posizione Fine di cottura.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Questa funzione è anche utilizzata per le cotture che possono essere programmate in anticipo.</li> <li>•Ad esempio, il cibo desiderato deve cuocere per 45 minuti e desidero che sia pronto per le 12.30; in tal caso: al termine della durata impostata il forno si spegne automaticamente ed avvisa con un segnale sonoro. Selezionare la funzione di cottura desiderata. Impostare la durata cottura a 45 minuti ("-" "+"). Impostare la fine cottura alle ore 12:30 ("-" "+"). La cottura avrà automaticamente inizio alle 11:45 (12:30 meno 45 minuti), all'ora impostata come fine cottura il forno si spegne automaticamente.</li> </ul>
<b>TIMER</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Regolare la manopola del programmatore sulla posizione Timer.</li> <li>•Regolare il tempo di cottura utilizzando i tasti "+" e "-".</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Regolare il tempo su 00:00, posizionando la manopola del programmatore sulla posizione Timer e utilizzando i tasti "+" e "-".</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Questa funzione attiva un allarme sonoro di qualche secondo alla fine del tempo impostato.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'allarme sonoro funziona indipendentemente dal fatto che il forno sia acceso.</li> </ul>
<b>BLOCCO BAMBINO</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Regolare la manopola del programmatore sulla posizione Sicurezza bambini.</li> <li>•Premere sul tasto "+" per 5 secondi.</li> <li>•La sicurezza bambini è in funzione quando sul display appare STOP.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Riposizionare la manopola sulla funzione Sicurezza bambini e premere il tasto "+" per 5 secondi.</li> <li>•L'indicazione sul display sparisce.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il forno non può essere utilizzato.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Questa funzione è utile quando ci sono dei bambini in casa.</li> </ul>

### 3.2 Modalità di cottura

Manopola commutatore	T °C predefinito	Intervallo di T°	Funzione (a seconda del modello)
			<b>LAMPADA:</b> accende la luce interna.
			<b>SCONGELAMENTO:</b> questa posizione permette di far circolare l'aria a temperatura ambiente intorno al cibo surgelato facendolo così scongelare in pochi minuti senza modificare od alterare il contenuto proteico.
	60	60 ÷ 60	<b>RISCALDAMENTO:</b> Questa modalità è quella consigliata per riscaldare alimenti pre-cotti (che devono essere posizionati sul secondo ripiano in basso dall'alto) o per scongelare pasta o pizza congelata (in questo caso è necessario utilizzare il ripiano più basso). La temperatura è preimpostata su 60°C e non può essere modificata.
* 	220	50 ÷ 280	<b>STATICO:</b> sono in funzione le resistenze superiore e inferiore. È la cottura tradizionale, ottima per arrostitire cosciotti, selvaggina, ideale per biscotti, mele al forno e per rendere i cibi molto croccanti.
* 	180	50 ÷ 240	<b>COTTURA MULTILIVELLO:</b> l'aria calda viene ripartita sui diversi ripiani. E' ideale per cuocere contemporaneamente diversi tipi di cibo (carne, pesce), senza miscelare sapori e odori. Cottura delicata - indicata per pan di spagna, torte Margherita, pasta sfoglia, ecc...
	210	50 ÷ 230	<b>RESISTENZA INFERIORE VENTILATA:</b> adatta per cotture delicate (torte-soufflè).
 STEAM	210	50 ÷ 230	<b>RESISTENZA INFERIORE VENTILATA + STEAM:</b> L'aria calda viene ripartita su diversi ripiani, rendendo questa funzione l'ideale per cuocere contemporaneamente diversi tipi di cibo, senza mai miscelare sapori e odori. Premendo il tasto STEAM, l'opzione del vapore lavora in armonia con il calore tradizionale garantendo ai tuoi piatti il massimo gusto, una perfetta lievitazione e la migliore consistenza. Questa modalità è adatta alla cottura di sfogliatine, dolci a base di lievito, pane e pizza, carne e pesce arrostiti.
	200	150 ÷ 220	<b>GRILL VENTILATO:</b> l'utilizzo del turbo-grill richiede la porta chiusa. Utilizzando la ventilazione e la resistenza grill contemporaneamente, si cuociono perfettamente grandi porzioni di cibo, come arrostiti, pollame, ecc. Mettere la griglia a metà del forno e posizionare la leccarda sotto di essa per raccogliere i grassi. Assicuratevi che il cibo non sia troppo vicino al grill. Girare la carne a metà cottura.
	L3	L1 ÷ L5	<b>GRILL:</b> Grigliatura tradizionale a porta chiusa: con questa funzione viene inserita la resistenza del grill. Ottima nella cottura di carni di medio e piccolo spessore (salsicce, costine, bacon).
		ECO	ECO: 90min SUPER: 120min <b>PIROLISI</b>
on 			<b>ACCENSIONE WIFI:</b> il forno consente la connessione WiFi.
reset 			<b>RESET WIFI:</b> consente il riavvio della connessione WiFi.

\* Programma di prova secondo CENELEC EN 60350-1 utilizzato per la definizione della classe energetica.

## FUNZIONE WIFI

Per informazioni dettagliate sul collegamento tra l'app e il prodotto, fare riferimento alla Guida rapida.

La Guida rapida è disponibile su: [go.candy-group.com/candy-ov](http://go.candy-group.com/candy-ov).

WiFi ha due diverse posizioni sul selettore della cottura:

• **Attivazione WiFi:** la funzione WiFi si attiva solo se il forno è già registrato sul dispositivo. In questa posizione, il forno sarà controllato solo da remoto.

• **Reset WiFi:** lasciando il selettore nella posizione di reset WiFi per 30 secondi, si attiva la funzione Bluetooth che consente di registrare il forno sul dispositivo entro 5 minuti.

Se la registrazione avviene correttamente, il forno sarà controllato da remoto e l'icona WiFi si accenderà. Se la registrazione non avviene correttamente, la funzione WiFi si disattiverà e verrà eseguito il reset del forno.

Per procedere con una nuova registrazione, ruotare il selettore del programma di cottura nella posizione di reset WiFi e ripristinare la posizione.

**Nota:** installare l'app sul dispositivo prima di avviare la registrazione

**Nota:** sul dispositivo in cui è installata l'app è necessario attivare la funzione Bluetooth

**Nota:** per entrambe le posizioni WiFi i pulsanti tattili non funzionano.

**Nota:** è importante che il segnale WiFi tra il router domestico e l'elettrodomestico sia potente. Quando il forno tenta di collegarsi al router, l'icona lampeggia rimanendo accesa per 3 secondi e spenta per 1 secondo; se è già collegato, l'icona si accende.



### CANDY SIMPLY-FI:

per informazioni dettagliate sulla MODALITÀ DI CONNESSIONE all'elettrodomestico Simply-Fi e per ottimizzare l'UTILIZZO, accedere a <http://www.candysimplyfi.com>

1. Selezione programma / 2. Durata programma / 3. Impostazione inizio cottura / 4. Selezione stoviglie dedicate /
5. Assistente vocale e offline / 6. Consigli, suggerimenti e manuale utente online



## 3.3 Uso della funzione a vapore

La funzione a vapore permette di ottenere una maggiore umidità durante il processo di cottura. Si consiglia di alternare cotture con vapore a cotture tradizionali.

**AVVERTENZA:** Rischio di ustione e di danneggiamento dell'elettrodomestico

Utilizzo della funzione a vapore

Il vapore emesso può causare ustioni: Al fine di evitare lesioni, dopo aver utilizzato la funzione di cottura al vapore, aprire lo sportello con attenzione.

1. Aprire lo sportello del forno
2. Riempire il fondo dello scomparto con massimo 150 ml d'acqua. Riempire il fondo dello scomparto d'acqua solo quando il forno è freddo.
3. Inserire gli alimenti nell'elettrodomestico e chiudere lo sportello del forno.
4. Impostare la funzione desiderata per cuocere a vapore.
5. Premere il pulsante del forno a vapore per attivare la funzione di cottura a vapore.
6. Ruotare la manopola per selezionare una temperatura.
- ATTENZIONE:** Non riempire il fondo dello scomparto durante la cottura o quando il forno è caldo.
7. Per spegnere l'elettrodomestico premere il pulsante di funzione e ruotare la manopola della temperatura fino alla posizione "zero".
8. Rimuovere l'acqua dal fondo dello scomparto. Pulire lo sgocciolatoio dopo ogni ciclo di cottura. Per le istruzioni di pulizia, vedere il capitolo 4.1.

## 4. Pulizia e manutenzione del forno

### 4.1 Note generiche di pulizia

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

#### PARTI IN VETRO

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

#### GUARNIZIONE DELLO SPORTELLO DEL FORNO

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

#### ACCESSORI

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

#### GOCCIOLATOIO

Dopo aver utilizzato la griglia, rimuovere il gocciolatoio dal forno. Versare il grasso caldo in un contenitore e lavare il gocciolatoio in acqua calda utilizzando una spugna e del detersivo per i piatti.

Qualora restassero residui di grasso, immergere il gocciolatoio in acqua e sapone. In alternativa, è possibile lavare il gocciolatoio in lavastoviglie o utilizzare un detersivo speciale per forni. Non reinserire mai un gocciolatoio sporco nel forno.

#### ELETTRODOMESTICI IN ALLUMINIO O ACCIAIO INOX

Pulire lo sportello del forno solo con un panno umido o una spugna.

Asciugare con un panno morbido.

Non utilizzare spugne di ferro e materiali acidi o abrasivi, in quanto potrebbero danneggiare la superficie del forno.

Pulire il pannello dei comandi del forno seguendo le stesse precauzioni.

#### PULIRE IL FONDO DELLO SCOMPARTO

Seguire queste istruzioni per rimuovere i residui di calcare dal fondo dello scomparto.

Si consiglia di pulire il fondo dello scomparto dopo 5-10 cicli di cottura a vapore.

1. Versare 100 ml di aceto bianco nel fondo dello scomparto.

NOTA: Tipo di aceto: %5

2. Far riposare per 30 minuti a temperatura ambiente.
3. Pulire il forno utilizzando acqua e un panno morbido.

### 4.2 Pirolisi

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

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

- **CICLO PIROLITICO ECO:** questo ciclo consente di pulire i forni moderatamente sporchi ed ha una durata di 90 minuti.
- **CICLO PIROLITICO SUPER:** questo ciclo è indicato per i forni particolarmente sporchi ed ha una durata di 120 minuti. Non utilizzare detersivi commerciali per pulire i forni pirolitici. Suggerimento: l'esecuzione del ciclo pirolitico al termine di un ciclo di cottura, consente di sfruttare il calore residuo e di risparmiare energia.

#### Prima di eseguire un ciclo pirolitico:

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

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

• **Chiudere lo sportello del forno.**

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


• **Pulire la porta del forno.**

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

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

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

#### Utilizzo del ciclo pirolitico:

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

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

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

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

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

#### Utilizzo del ciclo pirolitico nei forni Touch Control:

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

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

### 4.3 La Funzione Aquactiva

La procedura "AQUACTIVA" utilizza il vapore per facilitare la rimozione dal forno del grasso e dei pezzi di cibo rimasti.

1. Inserire 300 ml di acqua distillata o potabile nel contenitore dell' AQUACTIVA sul fondo del forno

2. Impostare la funzione del forno su Statico (☐) o su Riscaldamento (☺) dal basso

3. Impostare la temperatura sull'icona AQUACTIVA (☺☺☺)

4. Lasciar funzionare l'elettrodomestico per 30 minuti

5. Disattivare la macchina e lasciare che si raffreddi

Una volta che l'elettrodomestico si è raffreddato, pulire la superficie interna del forno con uno straccio

#### Attenzione

Assicurarsi che l'elettrodomestico sia freddo prima di toccarlo, c'è il rischio di scottarsi.

Utilizzare acqua distillata o potabile.



### 4.4 Manutenzione

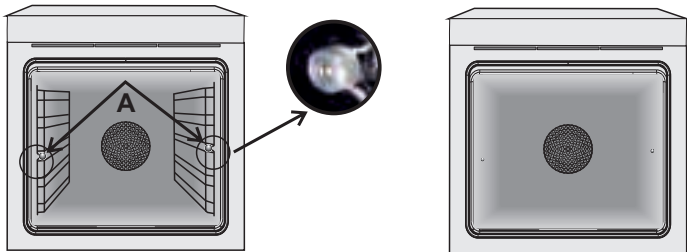
#### RIMOZIONE E PULIZIA DELLE GRIGLIE

1. Svitare in senso antiorario i dadi zigrinati.

2. Rimuovere le griglie tirandole verso se stessi.

3. Pulire le griglie lavandole in lavastoviglie o con una spugna bagnata e asciugandole subito dopo.

4. Dopo aver pulito le griglie, installarle nuovamente, fissando i dadi zigrinati.



#### RIMOZIONE DELLO SPORTELLO DEL FORNO

1. Aprire lo sportello anteriore.

2. Aprire i morsetti dell'alloggiamento della cerniera sul lato destro e sinistro dello sportello anteriore, premendoli verso il basso.

3. Installare nuovamente lo sportello eseguendo la procedura all'inverso.

#### RIMOZIONE E PULIZIA DELLA PORTA IN VETRO

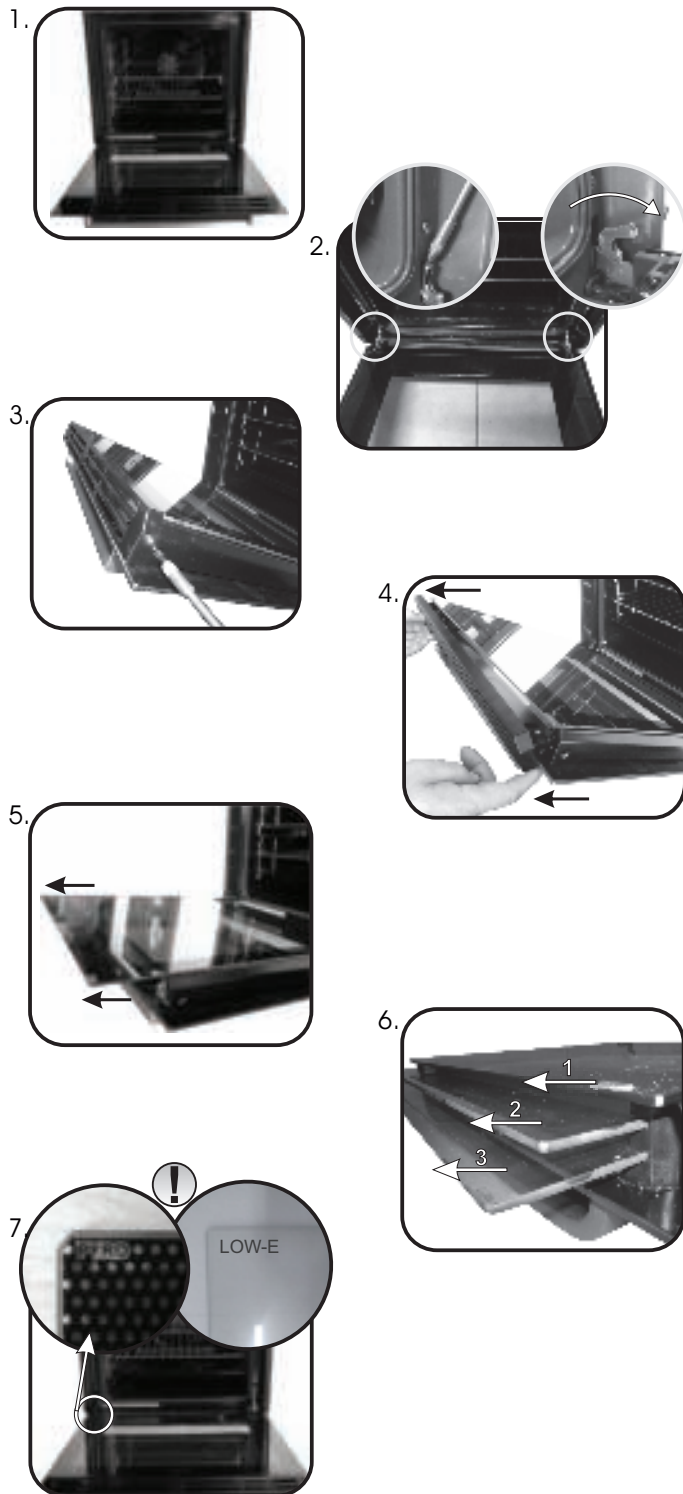
1. Aprire la porta del forno.

2.3.4. Bloccare le cerniere, rimuovere le viti e rimuovere la copertura metallica superiore tirandola verso l'alto.

5.6. Rimuovere il vetro, estraendolo con molta cura, dalla controporta del forno (NB: nei forni pirolitici, rimuovere anche il secondo e terzo vetro (se presente)).

7. Al termine della pulizia o sostituzione riassembleare le parti nell'ordine opposto alla rimozione.

Su tutti i vetri, l'indicazione "Low-E" deve essere correttamente leggibile e posizionata sul lato sinistro della porta, vicino alla cerniera laterale sinistra. In questo modo, l'etichetta stampata del primo vetro rimarrà interna alla porta.





## SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

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



## 5. Risoluzione dei Problemi

### 5.1 FAQ

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	SOLUZIONE
Il forno non si scalda	L'orologio non è impostato	Impostare l'orologio
Il forno non si scalda	Il blocco bambini è attivo	Disattivare il blocco bambini
Il forno non si scalda	Le regolazioni necessarie non sono impostate	Assicurarsi che le impostazioni necessarie siano corrette
Nessuna reazione quando si usa l'interfaccia utente di tipo touch	Vapore e condensa sul pannello interfaccia utente	Pulire con un panno in microfibra il pannello interfaccia utente per togliere lo strato di condensa.

## 6. Garanzie

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

- Med kuhanjem lahko vlaga kondenzira znotraj odprtine pečice ali na steklu vrat. To je normalno stanje. Za zmanjšanje tega učinka počakajte 10-15 minut po vklopu napajanja, preden hrano vstavite v pečico. V vsakem primeru kondenzacija izgine, ko pečica doseže temperaturo za kuhanje.
  - Zelenjavo kuhajte v posodi s pokrovom, namesto na odprtem pekaču.
  - Izogibajte se temu, da bi hrano puščali v pečici za več kot 15/20 minut po kuhanju.
  - **OPOZORILO:** Aparat in njegovi dostopni deli se med uporabo segrejejo. Pazite, da se ne dotaknete grelcev!
  - **OPOZORILO:** med delovanjem pečice, se njeni izpostavljeni deli lahko zelo segrejejo. Zato poskrbite, da bodo tedaj otroci varno oddaljeni.
  - Otroci, starejši od 8 let, ter osebe z zmanjšanimi fizičnimi, zaznavnimi ali umskimi sposobnostmi ali pomanjkljivimi izkušnjami ter znanjem lahko uporabljajo aparat le pod nadzorom oseb, ki so odgovorne za njihovo varnost, in ki so jih seznanili z varno uporabo aparata ter le v primeru, da razumejo tveganje, ki je s tem povezano.
  - Otroci se ne smejo igrati z aparatom.
  - Otroci lahko sodelujejo pri čiščenju in vzdrževalnih delih le pod nadzorom odraslih.
- POZOR:** Dostopni deli se med uporabo zelo segrejejo. Pazite, da se majhni otroci ne približajo!
- Ne uporabljajte grobih ali jedkih čistil ali ostrih kovinskih strgal za čiščenje vrat pečice, saj bi lahko opraskali površino, zaradi takih poškodb pa bi lahko steklo počilo.
  - Pred odstranjevanjem zaščite morate pečico izklopiti; po čiščenju zaščito namestite nazaj, kot je to pojasnjeno v navodilih za uporabo.
  - Uporabljajte samo temperaturno sondo, ki je namenjena uporabi v tej pečici.
  - Pri čiščenju ne uporabljajte aparatov za čiščenje s paro.
  - Vtikač napajalnega kabla priklopite v vtičnico, ki izpolnjuje zahteve glede napetosti, toka in moči, ki so navedene na oznaki naprave, vtičnica pa mora biti tudi ustrezno ozemljena. Vtičnica mora zagotavljati ustrezno moč, ki je navedena na oznaki naprave, biti mora ozemljena in v brezhlebnem stanju. Kabel za ozemljitev je rumeno-zelene barve. Priklop naprave mora izvesti ustrezno usposobljena oseba. Če vtičnica in vtikač nista združljiva, naj ustrezno usposobljeni elektro-serviser zamenja vtičnico s takšno, ki se bo prilegala vtikaču. Vtičnica in vtikač morata izpolnjevati veljavne norme v državi, kjer bo naprava priklopljena v omrežje. Priklop v električno omrežje je možno izvesti tudi tako, da je napajanje urejeno preko ustrezne varovalke, vgrajene med napravo in vir napajanja, ki zagotavlja, da obremenitev omrežja ne presega predpisane zakonodaje. Rumeno-zelenega kabla ni dovoljeno prekinjati z varovalko. Vtičnica ali varovalka, ki je vgrajena med vtičnico in napravo, morata po namestitvi naprave ostati enostavno dostopni.
  - Prekinitev napajanja mora biti možna bodisi z odklopom vtikača iz vtičnice, oziroma preko dodatno vgrajenega stikala, nameščenega skladno s pravili elektro-stroke.
  - Če je napajalnik kabel poškodovan, ga je potrebno nadomestiti z novim ali posebnim kablom, ki je na voljo pri proizvajalcu, lahko pa tudi kontaktirate oddelek za podporo kupcem.
  - Napajalni kabel mora biti vrste H05V2V2-F.
  - Neupoštevanje zgornjih predpisov lahko negativno vpliva na varno uporabo naprave ter izniči garancijo.
  - Pred čiščenjem morate morebitne ostanke živil najprej odstraniti.
  - Med postopkom pirolitskega čiščenja se površine naprave segrejejo bolj kot običajno, zato se tedaj otroci ne smejo približevati.
  - Naprave ni dovoljeno namestiti za dekorativnimi vrati, sicer lahko pride do pregrevanja.
  - Pri vstavljanju polic se prepričajte, da je zaustavljajnik na zadnji strani in obrnjen navzgor. Polico morate vstaviti do konca
  - **OPOZORILO:** Na stene pečice nikoli ne nameščajte aluminijaste folije ali zaščite za enkratno uporabo, ki je na voljo v trgovinah. Aluminijasta folija ali katerakoli druga zaščita lahko ob neposrednem stiku z vročo emajlirano oblogo povzroči, da se slednja stali ali poškoduje.
  - **OPOZORILO:** Nikoli ne odstranjujte vratnega tesnila.
  - Za delovanje aparata na nazivni frekvenci niso potrebne dodatne operacije oz nastavitve.



Splošna navodila

22

- 1.1 Varnostna navodila
- 1.2 Električna varnost
- 1.3 Priporočila
- 1.4 Namestitev
- 1.5 Upravljanje z odpadki
- 1.6 Izjava o skladnosti

Opis izdelka

23

- 2.1 Pregled
- 2.2 Dodatna oprema
- 2.3 Prva uporaba

Uporaba pečice

24

- 3.1 Opis prikazovalnika
- 3.2 Načini kuhanja
- 3.3 Uporaba parne funkcije

Čiščenje in vzdrževanje pečice

26

- 4.1 Splošni napotki za čiščenje
- 4.2 Proliza
- 4.3 Funkcija Aquactiva
- 4.4 Vzdrževanje
  - Odstranitev okna pečice
  - Odstranjevanje in čiščenje stranskih nosilcev
  - Odstranitev in čiščenje steklenih vrat

Odpravljanje težav

28

- 5.1 Po gosta vprašanja

## 1. Splošna Opozorila

Pozorno preberite navodila, da boste lahko izbrali vse možnosti, ki vam jih ponuja pečica. Priporočamo, da navodila za priključitev in uporabo shranite. Pred vgradnjo pečice si zapišite serijsko številko, saj jo boste potrebovali, ko boste potrebovali pomoč pooblaščenega servisa.

Ko dobite svojo novo pečico, se najprej prepričajte, da med transportom ni prišlo do poškodb. Če je pečica poškodovana, se takoj obrnite na prodajalca. Če niste prepričani, se posvetujte s strokovnjakom. Odstranite vso embalažo in jo odnesite na ustrezno odlagališče. Pazite, da predvsem plastične vrečke, polistiro in žebli ne pridejo v roke majhnim otrokom.

*Proizvajalec ne prevzema odgovornosti za morebitno škodo ali poškodbe, če ta navodila niso bila upoštevana!*

Opomba: Funkcije, lastnosti in oprema pečice, navedeni v tem priročniku, se lahko spreminjajo odvisno od modela pečice.



### 1.1 Varnostni Indikacije

Pečico uporabljajte le za predvideni namen, ki je samo kuhanje živil; vsa druga uporaba, na primer kot vir toplote, se šteje kot nepravilna in zato nevarna. Proizvajalec ne prevzema odgovornosti za morebitno škodo, do katere pride zaradi nepravilne, neustrezne ali nerazumne uporabe.

Uporaba kakršne koli električne naprave pomeni spoštovanje nekaterih temeljnih pravil:

- Ne vlecite za napajalni kabel, da odstranite vtič iz vtičnice;
- Aparata se ne dotikajte z vlažnimi rokami ali nogami;
- Na splošno uporaba adapterjev, več vtičnic in podaljškov ni priporočljiva;
- V primeru okvare in/ali slabega delovanja, aparat izklopite in ga ne spreminjajte.

### 1.2 Električna varnost

**ZAGOTOVITE, DA ELEKTRIČNE POVEZAVE VZPOSTAVI ELEKTRIČAR ALI USPOSOBLJEN TEHNIK.**

Napajanje, s katerim je povezana pečica, mora biti v skladu z zakoni, ki veljajo v državi namestitve. Proizvajalec ne prevzema odgovornosti za škodo, ki nastane zaradi neupoštevanja teh navodil. Pečica mora biti priključen na električno oskrbo z ozemljeno vtičnico ali odklopnikom z več poli, odvisno od zakonov, ki veljajo v državi namestitve. Napajanje mora biti zaščiteno z ustreznimi varovalkami in uporabljeni kabli morajo imeti prečni prerez, ki lahko zagotovi ustrezno napajanje pečice.

#### PRIKLJUČEVANJE

Pečica je dostavljena z napajalnim kablom, ki ga lahko povežete le z električnim napajanjem z 220- 240 Vac 50 Hz moči med fazami ali med fazo in nevtralnim vodom. Pred povezavo pečice z električnim napajanjem, je pomembno, da preverite:

- Moč napetosti, ki je navedena na merilniku;
- Nastavitev odklopnika.

Ozemljitveni kabel priključen na ozemljitveni priključek pečice mora biti povezan z ozemljitvenim priključkom napajanja.

#### OPOZORILO

Pred priključitvijo pečice na električno omrežje, se posvetujte z električarjem, da preverite kontinuiteto oskrbe ozemljitvenega priključka napajanja. Proizvajalec ne prevzema odgovornosti za morebitne nesreče ali druge težave, ki jih povzročijo neupoštevanje povezave pečice na ozemljitveni priključek ali ozemljeno povezavo, ki ima moteno kontinuiteto.

OPOMBA: Ker so na pečici lahko potrebna vzdrževalna dela je priporočljivo, da imate na voljo drugo stensko vtičnico, da lahko pečico povežete z le-to, če jo odstranite iz prostora, v katerega je nameščena. Napajalni kabel lahko zamenja samo osebje tehničnega servisa s kablom z enakovrednimi kvalifikacijami.

### 1.3 Priporočila

- Priporočamo, da po vsaki uporabi na hitro očistite pečico.
- Sten pečice ne oblagajte z alu-folijo ali v oblogami za enkratno uporabo, ki so na voljo v trgovinah, saj bi se te snovi lahko stalile ob stiku z vročim emajlom, kar bi poškodovalo emajl.
- Ne nastavlajte previsoke temperature, saj se bo tako pečica manj umazala in se ne bo razvijal dim. Bolje je, da nekoliko znižate temperaturo in podaljšate čas pečenja.
- Tablica s podatki je ob strani pečice.
- V pečici poleg priložene opreme uporabljajte samo ustrezne pekače, odporne na zelo visoke temperature.

### 1.4 Namestitev In Priključitev

Za priključitev aparata in morebitno vgradnjo poskrbi kupec in ni odgovornost proizvajalca. Morebitni posegi s strani pooblaščenega servisa niso vključeni v garancijo. Električna inštalacija, na katero bo aparat priključen, mora biti urejena v skladu z veljavnimi lokalnimi predpisi in v skladu z navodili

proizvajalca, zato priporočamo, da vam električno inštalacijo pred priključitvijo aparata pregledajo usposobljeni strokovnjaki. Morebitna napačna priključitev in namestitev lahko povzroči poškodbe oseb, živali ali premoženja. Proizvajalec in prodajalec ne prevzemata odgovornosti za morebitne poškodbe oseb in/ali nastalo materialno škodo, do katere bi prišlo zaradi napačne priključitve in/ali vgradnje aparata.

Dovoljena je vgradnja pečice pod delovni pult ali v nišo v visoki kuhinjski omarici. Zagotoviti morate ustrezno kroženje zraka, ki je potrebno za hlajenje in zaščito delov v notranjosti. Upoštevajte mere, ki so navedene na skici na zadnji strani teh navodil.

### 1.5 Ravnanje z odpadki in okoljske zaščita



Ta naprava je označena v skladu z določili Evropske direktive 2012/17/EU o odpadni električni in elektronski opremi (OEEO). OEEO so tako snovi, ki onesnažujejo okolje (lahko negativno učinkujejo na okolje) kot osnovni sestavni deli (ki jih je možno ponovno uporabiti). Pomembno je pravilno ravnati z OEEO, da pravilno odstranimo in zavržemo vse snovi, ki onesnažujejo,

okolje, ter obnovimo in recikliramo vse materiale.

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

- Z OEEO ne smemo ravnati kot z ostalimi hišnimi odpadki.
- OEEO moramo odnesti v ustrezne centre za zbiranje odpadkov, ki jih upravlja občina ali pooblaščen podjetje. V več državah imajo urejen prevzem večjih kosov OEEO na domu.
- Ob nakupu nove lahko staro napravo vrnemo prodajalcu, ki jo je dolžen brezplačno prevzeti na osnovi ena za eno, če je oprema enake vrste in ima enake funkcije kot dobavljena.

#### PRIHRANEK NA ENERGIJI IN SPOŠTOVANJE DO OKOLJA

Če je le mogoče, se izognite predgrevanju pečice in pečico kar se da napolnite z živili. Vrata pečice odpirajte kar se da poredko, saj ob vsakem odpiranju toplota uhaja iz pečice. Občutno boste prihranili na energiji, če boste pečico izklopili 5 do 10 minut pred predvidenim koncem pečenja in izbrali preostanek toplote, ki je še v pečici. Tesnila naj bodo vedno čista in nepoškodovana, da preprečite morebitno uhajanje toplote iz pečice. Če imate na izbiro tudi časovna obdobja z nižjo ceno električne energije, s pomočjo programa za zamik vklopa začetka pečenja enostavno prihranite, če pečenje zamaknete na čas, ko je električna energija cenejša.

### 1.6 Izjava O Skladnosti

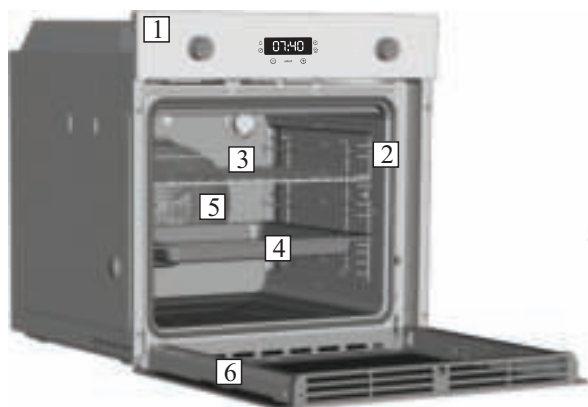
Z oznako **CE** na tem proizvodu izjavljamo, na lastno odgovornost, da je proizvod skladen z vsemi evropskimi zahtevami o varnosti, zdravju in varstvu okolja, ki se v zakonodaji nanašajo na ta izdelek.

## 2. Opis izdelka

---

### 2.1 Pregled

---



1. Krmilna plošča
2. Položaji police (prečna žična rešetka, če je priložena)
3. Kovinska rešetka
4. Ponev
5. Ventilator (za jekleno ploščo)
6. Vrata pečice

### 2.2 Dodatna oprema (odvisno od modela)

---

#### 1 Ponev



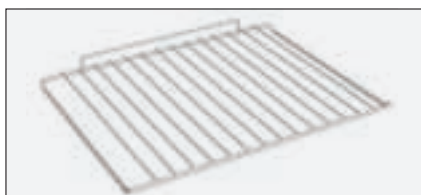
Globji pekač je namenjen lovljenju maščobe, ki med peko na žaru.

#### 3 Stranska žice mreže



Bočni žice mreže, če so vključeni.

#### 2 Kovinska rešetka



Na rešetko postavite različne pekače.

### 2.3 Prvo Upotreba

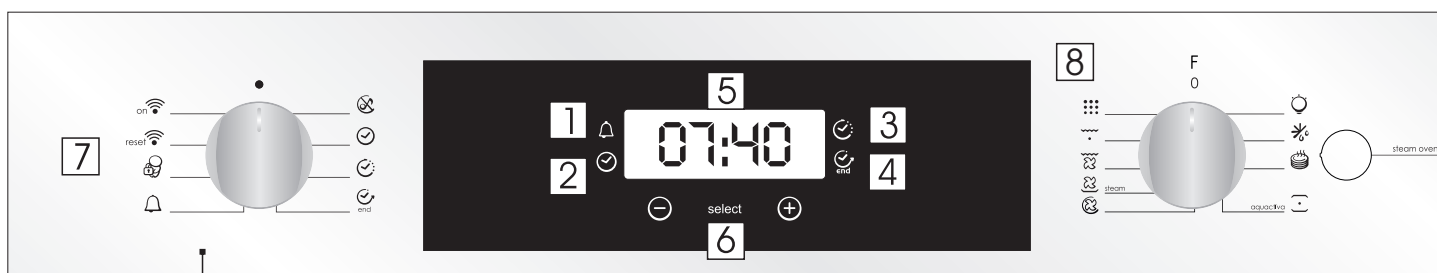
---

Pred prvo uporabo pečico očistite.

- Obrišite vse zunanje površine z vlažno krpo.
- Operite vso opremo in obrišite notranjost pečice z raztopino vode in detergenta za pomivanje posode.
- Vključite prazno pečico za približno 1 uro na najvišjo temperaturo, da odstranite vonj po novem. Pred tem poskrbite za zračenje prostora!

### 3. Uporaba pečice

#### 3.1 Opis zaslona (na dotik, dvojni predel)



1. Odštevalna ura
2. Nastavitev ure
3. Čas pečenja
4. Konec pečenja
5. Prikaz temperature ali ure
6. Kontrole za nastavljanje LCD zaslona
7. Izbirni gumb termostata
8. Izbirni gumb funkcije













**OPOZORILO:** ko je pečica vgrajena in priklopljena na električno omrežje, oziroma po vsakem izpadu električne energije (na to vas opozori utripanje vrednosti 12:00 na prikazovalniku) morate nastaviti točen čas. To naredite na naslednji način:

- 4-krat pritisnite na srednjo tipko
- S pomočjo tipko "-" "+" nastavite točen čas.
- Sprostite pritisek na vse tipke.

**POZOR:** Pečica deluje le, če je nastavljena ura.

FUNKCIJA	AKTIVIRANJE	DEAKTIVIRANJE	DELOVANJE	NAMEN
<b>TIHI NAČIN</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Levi gumb za izbiro funkcije pečice obrnite na »Silence mode« (Tih način)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gumb za izbiro funkcije pečice obrnite na položaj OFF (Izklop).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Omogoča izklop zvoka minutnega opomnika.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Če želite izklopiti zvok minutnega opomnika</li> </ul>
<b>NASTAVITE ČAS</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Obrnite levi gumb za izbiro funkcije v položaj »Set the time« (Nastavitev časa).</li> <li>• Čas nastavite z gumboma +«+ ali »-«.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gumb za izbiro funkcije pečice obrnite na položaj OFF (Izklop).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Omogoča nastavitev časa, ki je prikazan na zaslону.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Za nastavitev časa Opomba: Čas nastavite ob prvem nameščanju pečice ali po izpadu napajanja (ura prikazuje utripajoč čas 12:00)</li> </ul>
<b>TRAJANJE PEČENJA</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2-krat pritisnite na srednji gumb.</li> <li>• S pomočjo tipk "-" or "+" nastavite zeleno trajanje pečenja.</li> <li>• Sprostite pritisek na vse tipke</li> <li>• Izberite funkcijo pečenja s pomočjo stikala za izbiranje funkcij pečice.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ko preteče nastavljeni čas, se pečica samodejno izklopi. Če želite predčasno prekiniti pečenje, ali obrnite stikalo za izbiranje funkcij na 0, ali pa nastavite čas na 0:00 (s pomočjo tipke SELECT in tipk "-" "+")</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Omogoča, da nastavite ustrezno trajanje pečenja za izbrano jed.</li> <li>• Če želite preveriti, koliko časa je še ostalo do konca pečenja, 2-krat pritisnite na tipko SELECT.</li> <li>• Če želite spremeniti nastavljen trajanje pečenja, pritisnite tipko SELECT in tipke "-" "+"</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zvočni signal izklopite s pritiskom na katerokoli tipko. S pritiskom na srednjo tipko priključete nazaj funkcijo ure.</li> </ul>
<b>KONEC PEČENJA</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 3-krat pritisnite na srednjo tipko</li> <li>• S pomočjo tipk "-" "+" nastavite čas, ko želite, da se pečica izklopi.</li> <li>• Sprostite pritisek na vse tipke</li> <li>• Izberite funkcijo pečenja s pomočjo stikala za izbiranje funkcij pečice</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ob nastavljenem času se pečica izklopi. Če želite predčasno prekiniti pečenje, ali obrnite stikalo za izbiranje funkcij na 0.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Omogoča vam, da določite čas izklopa pečice.</li> <li>• Če želite preveriti nastavljeni čas za izklop pečice, 3-krat pritisnite na srednjo tipko.</li> <li>• Če želite spremeniti nastavljeni čas, pritisnite tipko SELECT in tipke "-" "+"</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ta funkcija se običajno uporablja v kombinaciji s funkcijo »trajanje pečenja«. Če na primer želite, da se jed peče 45 minut, radi pa bi, da je gotova ob 12:30, enostavno izberete zeleno funkcijo, nastavite čas za trajanje pečenja na 45 minut, nato pa še čas konec pečenja na 12:30. Ob nastavljenem času za izklop, se pečica samodejno izklopi, na kar vas opozori zvočni signal. Pečenje se samodejno začne ob 11:45 (12:30 minus 45 minut) in se nadaljuje do časa, nastavljenega za konec pečenja, nato pa se pečica samodejno izklopi. <b>OPOZORILO.</b> Če nastavite samo čas za KONEC PEČENJA, ne da bi določili trajanje pečenja, se pečica takoj vklopi in se nato izklopi ob času, nastavljenem za konec pečenja.</li> </ul>
<b>ŠTEVEC MINUT</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1-krat pritisnite na srednji gumb S pomočjo tipk "-" "+" nastavite zeleni čas Sprostite pritisek na vse tipke</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ko preteče nastavljeni čas, se oglasi zvočni signal (po določenem času sam utihne, lahko pa ga predčasno izklopite s pritiskom na tipko SELECT.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Po preteku nastavljenega časa se oglasi zvočni signal.</li> <li>• Med odštevanjem je na prikazovalniku prikazan čas do izteka nastavljenega časa.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Programsko uro na pečici lahko uporabljate kot običajno kuhinjsko uro (aktivirate jo lahko ne glede na to, če pečico uporabljate ali ne).</li> </ul>
<b>ZAKLEPANJE ZA VARNOST OTROK</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Funkcijo Zaklepanja za varnost otrok aktivirate tako, da vsaj 5 sekund pritisnete na tipko Set (+). Od tega trenutka dalje so vse druge funkcije zaklenjene, na prikazovalniku pa izmenično utripa STOP oz. nastavljeni čas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Funkcijo zaklepanja za varnost otrok lahko deaktivirate tako, da ponovno vsaj 5 sekund pritisnete na tipko Set (+). S tem prekličete zaklepanje in lahko ponovno izbirate vse funkcije.</li> </ul>		

### 3.2 Načini pečenja

Funkcije	T °C privzeto	Gumb termost.	Funkcije
			Za prižiganje luči v pečici Samodejno se aktivira tudi ventilator za hlajenje (modeli z ventilatorjem)
			<b>ODMRZOVANJE:</b> Okoli živila kroži zrak sobne temperature; tako se živilo hitro odtali z ohranjanjem vseh lastnosti živila.
	60	60 ÷ 60	<b>OHRANJANJE TOPLOTE:</b> Ta način je primeren za pogrevanje kuhanih jedi. Jed postavite na drugo višino šteto od zgoraj. Primeren je tudi za odtaljevanje kruha, piz in peciva – živilo postavite na spodnjo višino. Prednastavljena je temperatura 60°C, ki je ni mogoče spreminjati.
* 	220	50 ÷ 280	<b>KONVEKCIJA:</b> Delujeta spodnji in zgornji grelec; ta funkcija je primerna za tradicionalni način peke in jo priporočamo za peko krač, divjačine, peciva, keksov, jabolk ter za vse jedi, ki jih želite hrustljivo zapeči.
* 	180	50 ÷ 240	<b>NA VEČ NIVOJIH:</b> Delujeta oba grelca ter ventilator, tako da vroč zrak kroži v pečici. Ta način priporočamo za peko perutnine, sladice, rib in zelenjave. Enakomerna temperatura v notranjosti skrajša čas pečenja in predhodnega segrevanja pečice. Naenkrat lahko pečete različne jedi; vonji se ne bodo pomešali. Če pečete več jedi hkrati, pečenje podaljšajte za približno 10 minut.
	210	50 ÷ 230	<b>SPODNJI GRELNIK + VENTILATOR (a):</b> Pečico segreva spodnji grelec, vroč zrak pa zahvaljujoč ventilatorju kroži v notranjosti pečice. Funkcija je namenjena peki občutljivih jedi (pite - narastki). Jed se ne izsuši in bolje naraste, predvsem to velja za kolače, kruh in druge jedi, ki se morajo segrevati od spodaj. Pekač potisnite v spodnjo višino vodila.
 STEAM	210	50 ÷ 230	<b>SPODNJI GRELNIK + VENTILATOR + PARA :</b> Vroč zrak se razporedi na različnih ravneh, zaradi česar je ta funkcija idealna za sočasno pečenje različnih vrst hrane, brez kakršnega koli mešanja okusov in vonjav. S pritiskom tipke "PARA" deluje funkcija pare v kombinaciji s klasično toploto, kar zagotavlja jedem najboljši okus, popolno vzhajanje in najboljšo čvrstost. Ta način je primeren za pečenje peciva iz listnatega in kvašenega testa, kruha in pice, mesa in rib v pečici.
	200	150 ÷ 220	<b>ŽAR + VENTILATOR (a):</b> pri zaprtih vratih pečice. Grelec segreva zrak, ki s pomočjo ventilatorja kroži okoli živila. Za rdeče meso je potrebno predhodno ogrevanje pečice. Ta funkcija je primerna za peko debelejših kosov mesa, a pazite, da živilo ni preblizu grelca. Ta način je primeren za tudi za peko večje količine perutnine, klobas, rdečega mesa... Postavite živilo na sredino rešetke, v srednji višini ter podstavite pekač za lovljenje maščobe. Na polovici predvidenega časa pečenja živilo obrnite.
	L3	L1 ÷ L5	<b>ŽAR:</b> Pri zaprtih vratih pečice. Ta funkcija je primerna za peko tanjših kosov mesa. Nastavljanje temperature ni mogoče. Najprej pečico segrevajte 5 minut, nato postavite jed vanjo. Primerno za peko kebaba, mesa na žaru, gratiniranje .. Belo meso naj bo od grelca bolj oddaljeno, peče se dlje časa, a bo bolj okusno. Rdeče meso ali ribe pecite na rešetki, pod katero potisnete pekač za lovljenje maščobe.
		ECO	ECO: 90min SUPER: 120min <b>PIROLIZA</b>
on 			<b>VKLOPLJEN WIFI:</b> Pečica omogoča brezžično povezavo wifi.
reset 			<b>WIFI RESET:</b> Omogoča ponovni zagon brezžične povezave wifi.

\*Testni program skladno s CENELEC EN 60350-1 za določanje energijskega razreda.



## FUNKCIJA WIFI

Za vse podrobnosti o povezavi med aplikacijo in izdelkom glejte Hitra navodila.

Hitra navodila so na voljo na POVEZAVI.

Funkcija Wi Fi ima dva različna položaja na stikalu kuhanja:

- **Vklopljen Wi Fi:** Wi Fi je vklopljen samo, če je pečica že vpisana v vašo napravo. Na tem položaju bo pečica vodena samo daljinsko.

- **Wi Fi reset:** Ko stikalo nastavite na Wi Fi reset za 30", se bo vklopil Bluetooth in pečico boste lahko vpisali v svojo napravo v roku 5'.

Če je vpis uspešen, boste pečico upravljali daljinsko in ikona Wi Fi se bo vklopila.

Če pa je vpis neuspešen, se bo Wi Fi izklopil in pečica se bo resetirala.

Za ponovni vpis je treba stikalo za program kuhanja umakniti s položaja Wi Fi reset in ga ponovno vrniti nanj.

**Opomba:** Na svojo napravo pred pričetkom vpisa namestite aplikacijo

**Opomba:** Naprava, na katero nameščate aplikacijo, mora imeti aktiviran Bluetooth

**Opomba:** Na obeh položajih Wi Fi gumbi na dotik ne delujejo.

**Opomba:** Pomembno je vzpostaviti dober signal Wi-Fi med domačim usmerjevalnikom in aparatom.

Ko se pečica poskuša povezati z usmerjevalnikom, ikona utripa s 3" vklopom in 1" izklopom, ko je povezana, pa je ikona vklopljena.



### CANDY SIMPLY-FI:

Za podrobne informacije KAKO POVEZATI vaš simply-Fi aparat in KAKO GA UPORABLJATI, pojdite na <http://www.candysimplyfi.com>



1. Izbira programa / 2. Čas trajanja programa / 3. Nastavitev začetka kuhanja / 4- Izbira dodeljenega recepta / 5. Brez povezave in glasovna pomoč / 6. Nasveti, namigi in spletna navodila za uporabo

## 3.3 Uporaba parne funkcije

Parna funkcija zagotavlja večjo vlažnost med ciklom peke. Svetujemo vam izmenično uporabo parnega in klasičnega pečenja.

**OPOZORILO:** Nevarnost opeklin in poškodb aparata.

Sproščena para lahko povzroči opekline:

Po uporabi funkcije peke s paro bodite previdni pri odpiranju vrat pečice, da se izognete poškodbam.

1. Odprite vrata pečice.

2. Napolnite dno notranjosti z najv. 150 ml vode. Dno notranjosti lahko napolnite z vodo samo, ko je pečica hladna.

3. Postavite hrano v aparat in zaprite vrata pečice.

4. Nastavite zeleno funkcijo za peko s paro.

5. Pritisnite gumb za parno pečico. Gumb za parno pečico deluje s funkcijo.

6. Zavrtite gumb za temperaturo in izberite temperaturo.

**PREVIDNO:** Ne polnite dna notranjosti z vodo med peko ali ko je pečica vroča.

7. Če želite izklopiti aparat, preklopite gumba za funkcijo in temperaturo v ničelni položaj.

8. Odstranite vodo iz dna notranjosti. Očistite odcejalnik po vsakem pečenju. Glejte poglavje 4.1, kjer so navedena navodila za čiščenje.

## 4. Čiščenje in vzdrževanje pečice

### 4.1 Splošni napotki za čiščenje

Živiljenjski cikel aparata se lahko podaljša z rednim čiščenjem. Pred izvajanjem čiščenja počakajte, da se pečica ohladi. Za čiščenje nikoli ne uporabljajte abrazivnih čistil, jeklene volne ali ostrih predmetov, saj lahko nepopravljivo poškodujete emajlirane dele. Uporabljajte samo vodo, mila ali detergente na osnovi belila (amoniak).

#### STEKLENI DELI

Priporočamo, da stekleno okno po vsaki uporabi pečice očistite z vpojno kuhinjsko brisačo. Če želite odstraniti bolj trdovratne madeže, lahko uporabite dobro ožeto gobo, namočeno v detergent, in nato sperite z vodo.

#### TESNILO OKNA PEČICE

Če je umazano, lahko tesnilo očistite z vlažno gobico.

#### DODATNA OPREMA

Pred spiranjem in sušenjem očistite dodatke z vlažno gobico z milom: izogibajte se uporabi abrazivnih detergentov.

#### ODCEJALNA POSODA

Po uporabi žara odstranite posodo iz pečice. Vlijte vročo maščobo v zbiralno posodo in pomijte posodo v vroči vodi z gobico in tekočim detergentom za pomivanje posode.

Če se mastni ostanki ne odstranijo, potopite posodo v vodo in detergent. Posodo lahko pomijete tudi v pomivalnem stroju ali pa uporabite komercialni detergent za pečice. Ne vstavljajte umazane posode nazaj v pečico.

#### APARATI IZ NERJAVNEGA JEKLA ALI ALUMINIJA

Vrata pečice čistite samo z vlažno krpo ali gobico.

Posušite jih z mehko krpo.

Ne uporabljajte jeklene volne, kislin ali abrazivnih materialov, saj lahko poškodujejo površino pečice. Pri čiščenju upravljalne plošče pečice upoštevajte iste varnostne ukrepe.

#### ČIŠČENJE DNA NOTRANJOSTI

Za odstranitev apnenčastih ostankov z dna notranjosti opravite naslednje korake.

Priporočamo, da očistite dno notranjosti po 5–10 ciklih peke s paro.

1. Nalijte 300 ml belega kisa v dno notranjosti.

OPOMBA: Vrsta kisa: 5 %

2. Počakajte 30 minut pri sobni temperaturi.

3. Očistite pečico z mehko krpo in vodo.

### 4.2 Piroлиза

Pečica je opremljen s sistemom pirolitskega čiščenja, ki uniči ostanke hrane pri visoki temperaturi.

Postopek se izvaja samodejno s krmilnikom. Nastali plini se »očistijo« s prehajanjem preko naprave za pirolizo, ki se zažene takoj, ko se začne kuhanje. Ker so za pirolizo potrebne zelo visoke temperature, so vrata pečice opremljena z varnostno ključavnico. Pirolizo lahko kadarkoli ustavite.

Vrat ni možno odpreti, dokler se ne prikaže varnostna ključavnica.

OPOMBA: Če je nad pečico vgrajena kuhalna plošča, nikoli ne uporabljajte gorilnikov ali električnih plošč med delovanjem pirolize, s tem boste kuharno ploščo zaščitili pred pregrevanjem.

Prednastavljena sta DVA CIKLA PIROLIZE:

ECO PYROCLEAN : Očisti zmerno umazano pečico. Deluje v obdobju 90 minut. SUPER PYROCLEAN :

Očisti močno umazano pečico. Deluje v obdobju 120 minut. Pri pečici s pirolitskim čiščenjem nikoli ne uporabljajte komercialno dostopnih čistilnih sredstev!

Nasvet: Izvajanje pirolitskega čiščenja takoj po kuhanju vam omogoča, da izkoristite preostalo toploto, kar posledično pomeni prihranek energije.

#### Pred izvedbo pirolitskega cikla:

**Odstranite vse dodatke iz pečice, saj ne prenašajo visoke temperature, ki se uporablja med ciklom pirolitskega čiščenja; zlasti odstranjevanje rešetk, stranskih vodil in teleskopskih vodil (glejte poglavje ODSTRANJEVANJE REŠETK IN STRANSKIH VODIL).** Pri pečicah s sondo za meso, morate pred ciklom čiščenja zapreti odprtino s priloženo matico.

- **Odstranite vsa večja razlitja ali madeže, saj bi njihovo uničevanje trajalo predolgo. Pretirano velike količine maščobe bi se tudi lahko vnele ob izpostavljenosti zelo visokim temperaturam cikla pirolitskega čiščenja.**

- **Zaprte vrata pečice.**

- **Pred čiščenjem je treba odstraniti razlito tekočino.**

- **Čiščenje vrat pečice;**

- **Odstrani velike ali grobe ostanke hrane iz notranjosti pečice z vlažno gobico. Ne uporabljajte detergentov;**




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

- **Ne postavljajte kuhinjskih krp.**

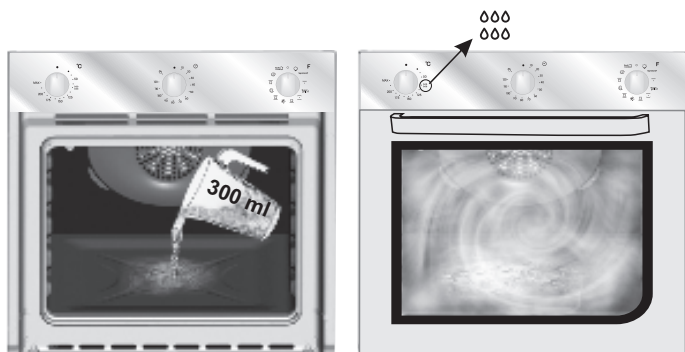


## 4.3 Funkcija Aquactiva

Postopek AQUACTIVA olajša odstranjevanje maščobe in ostankov živil iz pečice s pomočjo pare.

1. V posodo AQUACTIVA na dnu pečice vlijete 300 ml vode.
2. Izberite funkcijo pečice Statična (  ) pečica ali Gretje (  ) spodaj.
3. Temperaturo nastavite na ikono AQUACTIVA (  ).
4. Pečica naj deluje 30 minut.
5. Po 30 minutah izklopite pečico in počakajte, da se ohladi.
6. Ko je pečica hladna, s krpo obrišite površine v notranjosti.

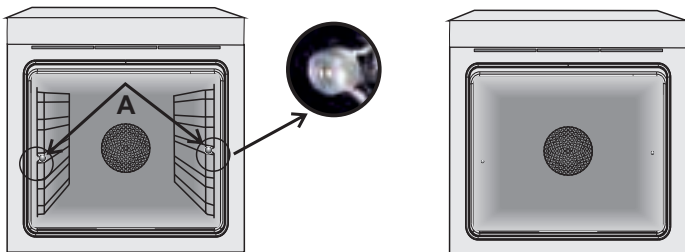
**Opozorilo:** Preden se dotaknete pečice, se prepričajte, da se je ohladila. Dokler je pečica še vroča, bodite zelo previdni, da se ne opečete. Za ta postopek uporabljajte destilirano ali pitno vodo.



## 4.4 Vzdrževanje

### DEMONTÁŽ A ČIŠTĚNÍ BOČNIC

1. Odšroubujte šroub proti směru hodin.
2. Vyjměte bočnice vytažením směrem k sobě.
3. Vyčistěte bočnice v myčce na nádobí nebo mokrou houbičkou a poté je ihned vysušte.
4. Po vyčištění dejte bočnice zpět, nasadte zpět šrouby a pevně je utáhněte.



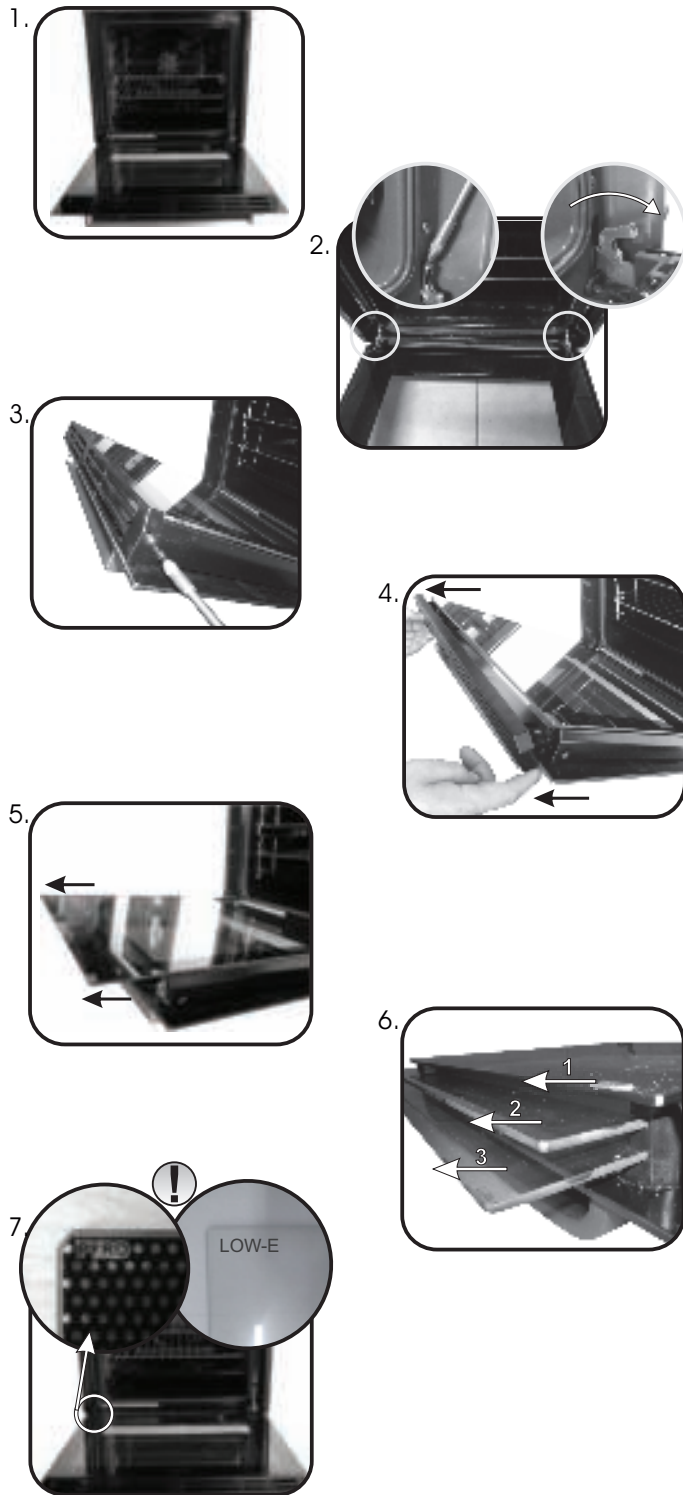
### ODSTRANITEV OKNA PEČICE

1. Odprite sprednje okno.
2. Odprite spojke ohišja tečajev na desni in levi strani sprednjega okna tako, da jih potisnete navzdol.
3. Okno znova namestite z izvedbo postopka v obratnem vrstnem redu.

### ODSTRANITEV IN ČIŠČENJE STEKLENIH VRAT

1. Odprite vrata pečice.
- 2.3.4. Zapahnite tečaje, odstranite vijake in odstranite zgornji kovinski pokrov tako, da ga povlečete navzgor.
- 5.6. Odstranite steklo, pazljivo ga povlecite iz vrat pečice (opomba: v pirolitičnih pečicah odstranite tudi drugo in tretje steklo (če je nameščeno)).
7. Ob koncu čiščenja ali zamenjave sestavite dele v obratnem vrstnem redu.

Na vseh steklih mora biti oznaka »Pyro« čitljiva in nameščena na levi strani vrat, v bližini levega stranskega tečaja. Na ta način bo natisnjena etiketa prvega stekla bila na notranji strani vrat.



## ZAMENJAVA ŽARNICE

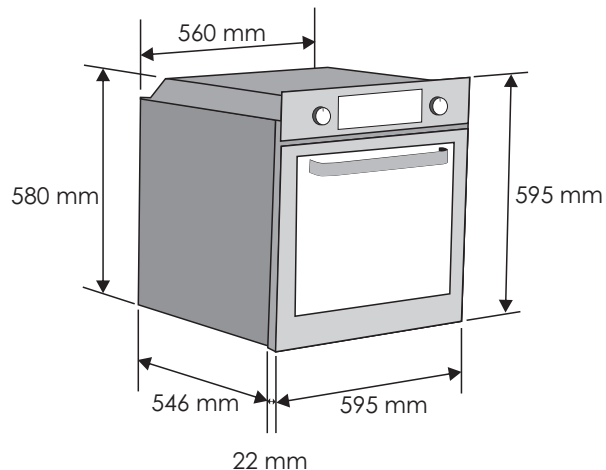
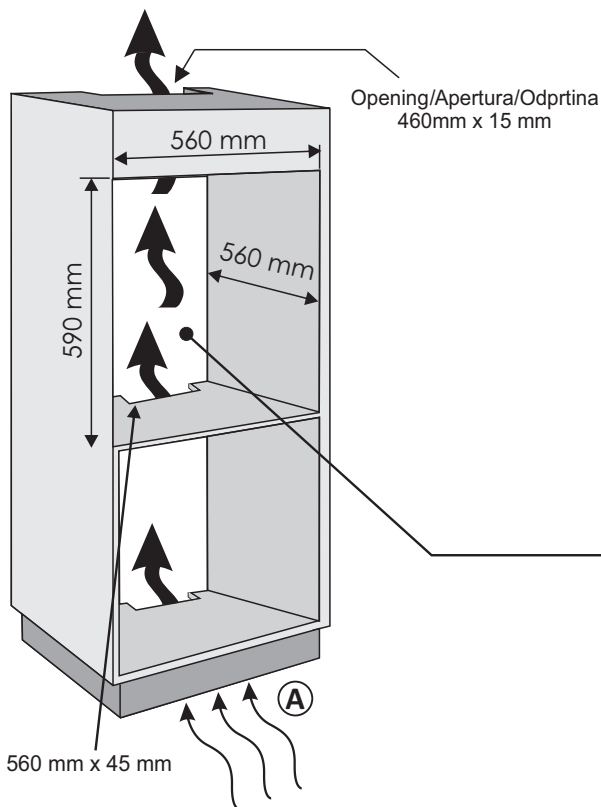
1. Pečico izključite iz napajanja.
2. Odvijte stekleni pokrov, odvijte žarnico in jo nadomestite z novo žarnico istega tipa.
3. Ko ste pokvarjeno žarnico zamenjali, znova namestite stekleni pokrov.



## 5. Odpravljanje težav

### 5.1 Pogosto zastavljena vprašanja

TEŽAVA	MOŽNI VZROK	REŠITEV
Pečica se ne segreje.	Ura ni nastavljena.	Nastavite uro.
Pečica se ne segreje.	Varovalo za otroke je vklopljeno.	Izklopite varovalo za otroke.
Pečica se ne segreje.	Funkcija kuhanja in temperature ni določena.	Preverite, ali so nastavitve pravilne.
Ni odziva uporabniškega vmesnika na dotik.	Para in kondenzacija na plošči uporabniškega vmesnika.	Ploščo uporabniškega vmesnika očistite s krpo iz mikrovlaknen, da odstranite kondenzacijsko plast.



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

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

**SL** Če je omarica na zadnji strani zaprta, naredite odprtino za napajalni kabel.

**A GB** If the mounting of the plinth does not allow air circulation, to obtain the maximum performance of the oven it is necessary to create an opening of 500x10 mm or the same surface in 5.000 mm<sup>2</sup>

**A IT** Se il montaggio del plinto non consente la circolazione dell'aria, per ottenere le massime prestazioni del forno è necessario creare un'apertura di 500x10 mm o la stessa superficie in 5.000mm<sup>2</sup>

**A SL** Če namestitev podstavka ne omogoča kroženja zraka, morate ustvariti odprtino z merami 500 x 10 mm ali enako površino 5000 mm<sup>2</sup>, da zagotovite najboljše delovanje pečice.

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

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

**SL** Če pečica nima hladilnega ventilatorja, napravite ustrezno odprtino 460 mm x 15 mm

