# HOOVER

- HOMS6508X/E
- HSO8650X/E
- HOSM6581IN/E
- HOC3250IN/E
- HOC3250BI/E
- HO8SC65X/E
- HOC3250BI/1
- HOC3251BI
- HOC3250BI/1/E

**USER INSTRUCTIONS**
OVENS ..... **EN** 02

**MANUALE D'ISTRUZIONI**
FORNO ..... **IT** 15

**KULLANIM KILAVUZU**
FIRINLAR ..... **TR** 28

CANDY HOOVER GROUP S.R.L. • Via Comolli 16 • 20861 Brugherio (MB) - Italy

• 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.

# Summary


General Instructions 5

1.1 Safety indications
1.2 Electrical safety
1.3 Recommendations
1.4 Installation
1.5 Waste management
1.6 Declaration of compliance

Product Description 7

2.1 Overview
2.2 Accessories
2.3 First use

Use of the Oven 8

3.1 Display description
3.2 Cooking modes

Oven Cleaning and Maintenance 11

4.1 General notes on cleaning
4.2 Hydro easy clean function
4.3 Maintenance
- Removal of the oven window
- Removal and cleaning of the glass door
- Changing the bulb

Troubleshooting 14

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 disconnector with multiple poles, depending on the laws in force in the country of installation. The electrical supply should be protected with suitable fuses and the cables used must have a transverse section that can ensure correct supply to the oven.

**CONNECTION**

The oven is supplied with a power cable that should only be connected to an electrical supply with 220-240 Vac 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:

- Oven Max output on the rating plate
- Correctly rated circuit breaker/fuse

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.

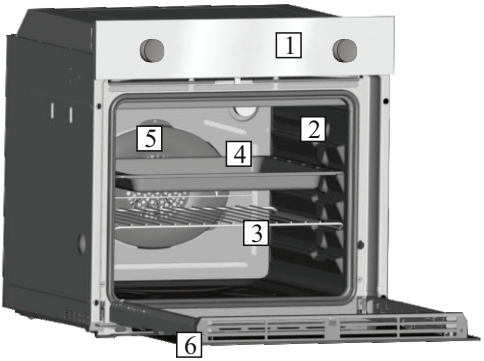
## 1.6 Declaration of compliance

The parts of this appliance that may come into contact with foodstuffs comply with the provisions of EEC Directive 89/109.

By placing the CE 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

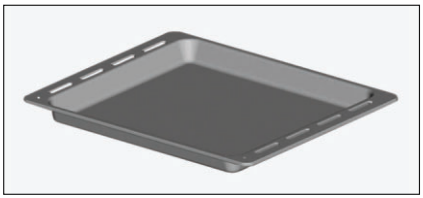
## 2.1 Overview




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

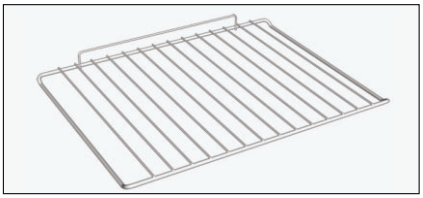
## 2.2 Accessories (According to model)

### 1 Drip pan



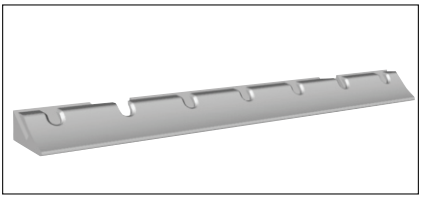
Collects the residues that drip during the cooking of foods on the grills.

### 2 Metal grill



Holds baking trays and plates.

### 3 Led vision



Is an illumination system which replaces the traditional « light bulb ». 14 LED (for non-pyrolitic versions) or 10 High Power LED (for pyrolitic versions) lights are integrated within the door. These produce white high quality illumination which enables to view the inside of the oven with clarity without any shadows on all the shelves.

Advantages:
This system, besides providing excellent illumination inside the oven, lasts longer than the traditional light bulb its easier and to maintain and most of all saves energy.
-Optimum view
-Long life illumination
-Very low energy consumption,-95% in comparison with the traditional illumination High.

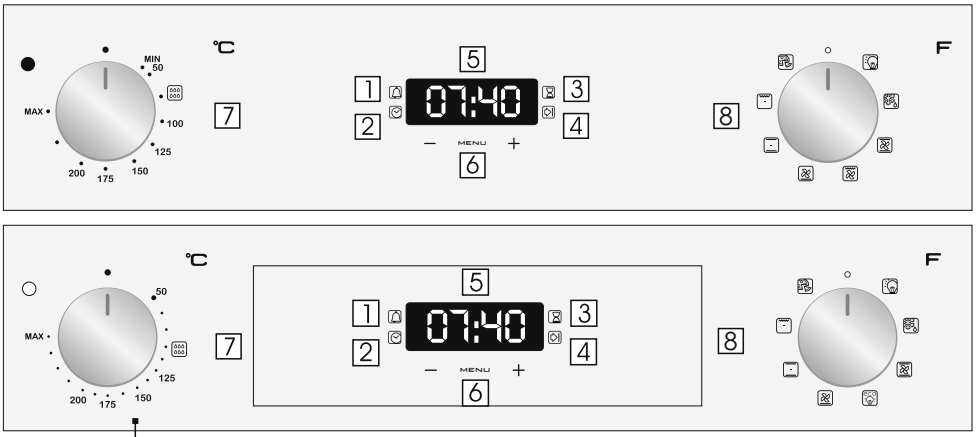
## 2.3 First Use

**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 (According to model)




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 USE | HOW TO DEACTIVATE | WHAT IT DOES | WHY IT IS NEEDED |
|---|---|---|---|---|
| KEY LOCK | •Child Lock function is activated by touching Set (+) for a minimum of 5 seconds. From this moment on all other function are locked and the display will flash STOP and preset time intermittently. | •Child Lock function is deactivated by touching touchpad Set (+) again for a minimum of 5 seconds. From this moment on all functions are selectable again. | | |
| MINUTE MINDER  | •Push the central button 1 times<br>•Press the buttons "-" "+"<br>to set the required time<br>•Release all the buttons | •When the set time as elapsed an audible alarm is activated (this alarm will stop on its own, however it can be stopped immediately by pressing the button) SELECT. | •Sounds an alarm at the end of the set time.<br>•During the process, the display shows the remaining time. | •Allows to use the oven as alarm clock (could be activated either with operating the oven or with out operating the oven) |
| COOKING TIME  | • Push the central button 2 times<br>• Press the buttons "-" or "+"to set the lenght of cooking required<br>• Release all buttons<br>• Set the cooking function with the oven function selector | •Push any button to stop the signal. Push the central button to return to the clock function. | • It allows to preset the cooking time required for the recipe chosen.<br>• To check how long is left to run press the SELECT button 2 Times.<br>• To alter/change the preset time press SELECT and "-" "+" buttons. | •When the time is elapsed the oven will switch off automatically.<br>Should you wish to stop cooking earlier either turn the function selector to 0, or set time to 0:00 (SELECT and "-" "+" buttons) |
| END OF COOKING  | •Push the central button 3 times •Press the buttons "-" "+" to set the time at which you wish the oven to switch off<br>•Release the buttons<br>• Set the cooking function with the oven function selector. | •At the time set, the oven will switch off. To switch off manually, turn the oven function selector to position O. | •Enables you to set the end of cooking time<br>•To check the preset time push the central button 3 times<br>•To modify the preset time press buttons SELECT + "-" "+" | •This function is typically used with "cooking time" function.<br>For example if the dish has to be cooked for 45 minutes and needs to be ready by 12:30, simply select the required function, set the cooking time to 45 minutes and the end of cooking time to 12:30.<br>•At the end of the cooking set time, the oven will switch off automatically and an audible alarm will ring.<br>• *Cooking will start automatically at 11:45 (12:30 minus 45 mins) and will continue until the pre-set end-of-cooking-time, when the oven will switch itself off automatically.*<br>WARNING.<br>If the END of cooking is selected without setting the length of cooking time, the oven will start cooking immediately and it will stop at the END of cooking time set. |

## 3.2 Cooking Modes

| Function Dial | T °C default | T °C range | Function *(Depends on the oven model)* |
|---|---|---|---|
|  | | | **LAMP:** Turns on the oven light. |
|  | 40 | 40 ÷ 40 | **DEFROST:** When the dial is set to this position. The fan circulates air at room temperature around the frozen food so that it defrosts in a few minutes without the protein content of the food being changed or altered. |
| <br>*  | 180<br>210 | 50 ÷ 240<br>50 ÷ 240 | **FAN COOKING:** 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.<br>Allow about ten minutes extra when cooking foods at the same time. |
| *  | 220 | 50 ÷ 280 | **CONVENTIONAL COOKING:** 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. |
|  | 210 | 50 ÷ 230 | **FAN + LOWER ELEMENT:** 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.<br>It prevents food from drying and encourages rising in cakes, bread dough and other bottom-cooked food.<br>Place the shelf in the bottom position. |
|  | 200 | 150 ÷ 220 | **FAN ASSISTED GRILL :** use the turbo-grill with the door closed.<br>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 | **GRILL**: use the grill with the door closed.<br>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:<br>Grill: 2140 W Barbecue: 3340 W |
|  | 220 | 50 ÷ 230 | **PIZZA:** With this function hot air circulated in the oven to ensure perfect result for dishes such as pizza or cake. |
| *  | 190 | 50 ÷ 230 | The "**ECO**" function allows you to cook in a healthier way, by reducing the amount of fat or oil required. Thanks to the use of the grill and fan combined with a pulsating cycle of air, it will retain the moisture content of the food, grilling the surface and using a shorter cooking time, without compromising on taste.<br>It is particularly suitable for cooking meat, roasted vegetables and omelettes. The cycle of pulsed air keeps the humidity inside the oven and the moisture content of the food, preserving the nutritional values and ensuring a rapid uniform cooking process.<br>Try all your recipes and reduce the amount of dressing you usually use and experience the lightness of this new function! |

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

# 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.

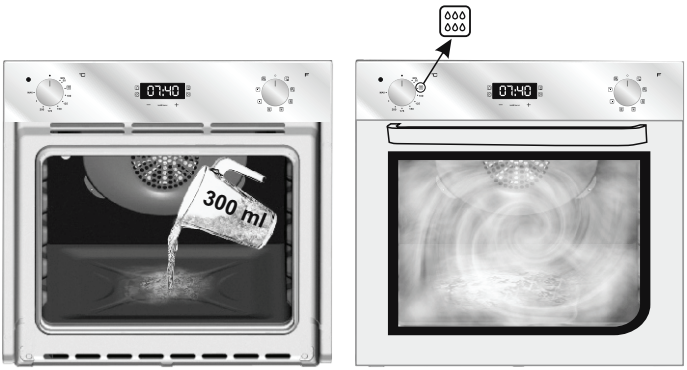
## 4.2 Hydro Easy Clean Function

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

1. Pour 300 ml of water into the HYDRO EASY CLEAN container at the bottom of the oven.
2. Set the oven function to Static ( ) or Bottom ( )heater
3. Set the temperature to the HYDRO EASY CLEAN 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.




## 4.3 Maintenance

**REMOVAL OF THE OVEN WINDOW**

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)).

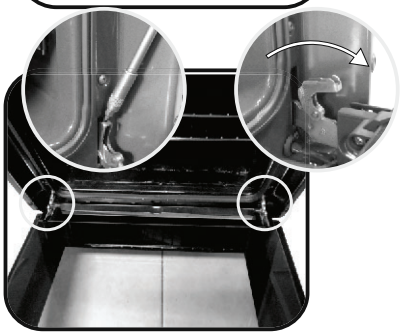
7. At the end of cleaning or substitution, reassemble the parts in reverse order.

On all glass, the indication "Low-E" 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.

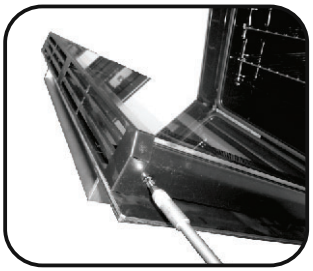
1.



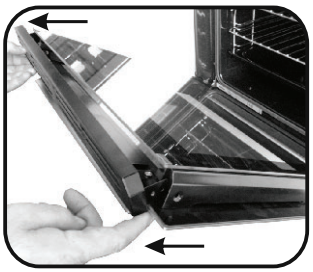
2.



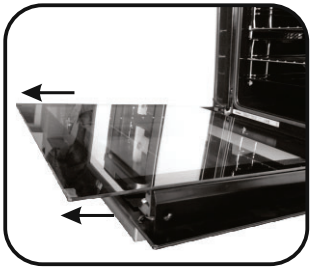
3.



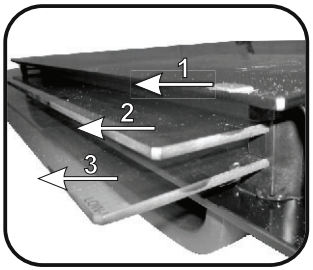
4.



5.



6.

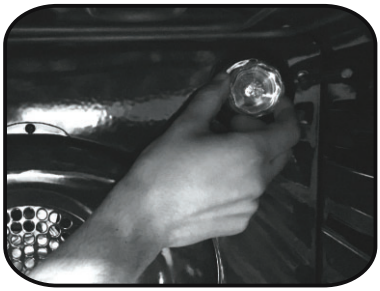


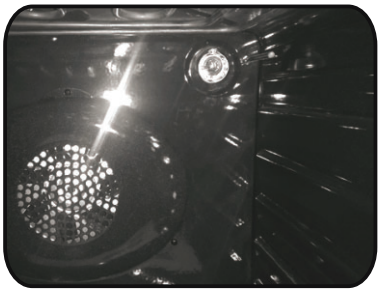

7.



**CHANGING THE BULB (For selected models)**

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 | 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 coscente 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.
• Spegnere 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.

# Sommario


Avvertenze Generali 18

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 20

2.1 Panoramica
2.2 Accessori
2.3 Primo utilizzo

Utilizzo del Forno 21

3.1 Descrizione del display
3.2 Modalità di cottura

Pulizia e Manutenzione del Forno 24

4.1.Note generiche di pulizia
4.2 La funzione hydro easy clean
4.3 Manutenzione
- Rimozione dello sportello del forno
- Rimozione e pulizia della porta in vetro
- Sostituzione della lampadina

Risoluzione dei problemi 27

5.1 F.A.Q.

Garanzie 27

# 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 imposta- re un tempo di cottura più lungo e utilizzare una temperatura più bassa. Oltre agli accessori forniti con il forno, è consigliabile utilizzare piatti e teglie resistenti alle alte temperature.

## 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 istruzio- ni. 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.

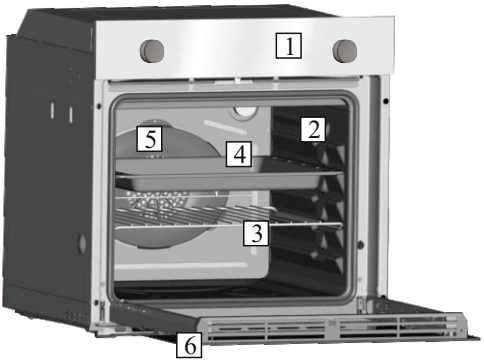
## 1.6 Dichiarazione di conformità

Tutti i componenti di questo elettrodomestico destinati a venire a contatto con gli alimenti sono conformi con le disposizioni della Direttiva CEE 89/109.

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

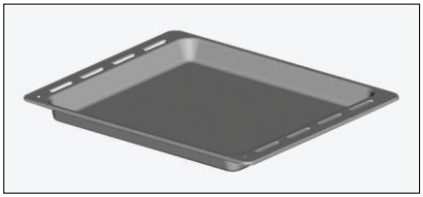
## 2.1 Panoramica




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

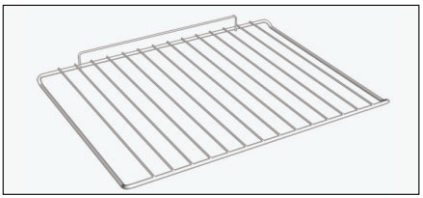
## 2.2 Accessori

### 1 Leccarda



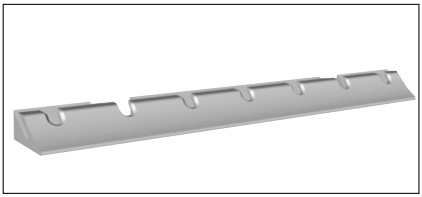
Raccoglie i residui che gocciolano durante la cottura di alimenti con i grill.

### 2 Griglia metallica



Sostiene teglie e piatti.

### 3 Led vision (Per i modelli selezionati)



Questo sistema di illuminazione sostituisce le "lampadine" tradizionali. I 14 LED (sui modelli non pirolitici) o i 10 LED ad alta potenza (sui modelli pirolitici) sono integrati direttamente nello sportello. Questi LED producono una luce bianca di alta qualità che consente di vedere bene tutti i ripiani all'interno del forno senza ombre.

Vantaggi :

Oltre a garantire una buona visibilità all'interno del forno, questo sistema è più resistente rispetto alla lampadine tradizionali, richiede una minore manutenzione e consuma meno dei sistemi tradizionali.

## 2.3 Primo utilizzo

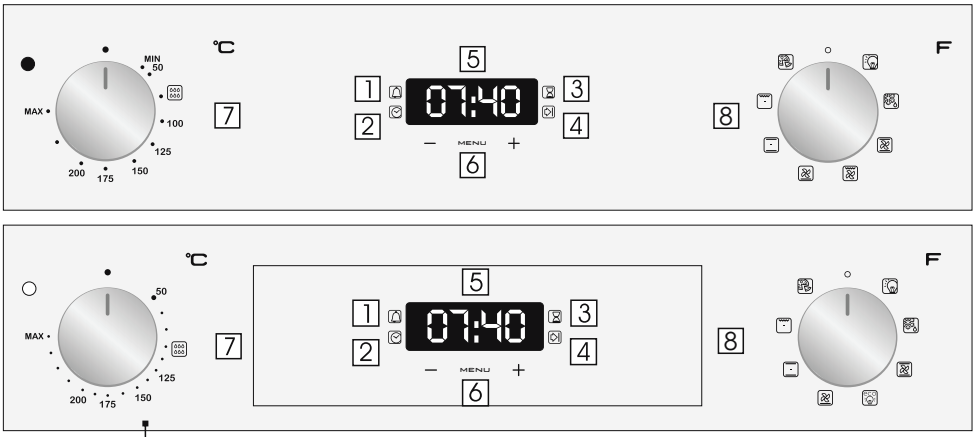
**PULIZIA PRELIMINARE**

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 (Per i modelli selezionati)




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 dispay 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 SPEGNE | COSA FA | A COSA SERVE |
|---|---|---|---|---|
| **BLOCCO BAMBINO** | •Tenere premuto per 5 secondi il tasto (+), Da questo momento lo schermo visualizza alternativamente "STOP" e il tempo preimpostato. | •Tenere premuto per 5 secondi il tasto (+). Da questo momento tutle le funzioni sono riabilitate. | | |
| **CONTA-MINUTI**  | •Premere il tasto centrale 1 volta.<br>•Premere i tasti "- " "+"<br>per regolare la durata<br>•Lasciare i tasti | •Al termine della durata impostata la funzione si spegne da sola ed avvisa con un segnale sonoro (il segnale sonoro si ferma da solo; per fermarlo subito premere il tasto) SELECT. | •Da un segnale sonoro al termine di un tempo stabilito<br>•Durante il funzionamento il display visualizza il tempo rimanente. | •Permette di utilizzare il programmatore del forno come una sveglia (può essere usato con forno funzionante o spento. |
| **DURATA COTTURA**  | •Premere il tasto centrale 2 volte<br>•Premere i tasti "- " "+"per regolare la durata<br>•Lasciare i tasti<br>•Selezionare la funzione di cottura con la manopola commutatore. | •Al termine della durata impostata il forno si spegne da solo; se deve essere fermato prima si deve portare la manopola commutatore in posizione O oppure portare a 0:00 la durata della cottura (tasti SELECT e "- " "+") | •Permette di impostare la durata della cottura del cibo inserito nel forno<br>•Per visualizzare il tempo rimanente premere il tasto SELECT.<br>•Per modificare il tempo rimanente premere il tasto SELECT +"- " "+" | •Per interrompere il segnale premere un tasto qualsiasi. Premere il tasto centrale per tornare alla funzione orologio. |
| **FINE COTTURA**  | •Premere il tasto centrale 3volte<br>•Premere i tasti "- " "+" per regolare l'ora di fine cottura<br>•Lasciare i tasti<br>•Selezionare la unzione di cottura con la manopola commutatore | •All'ora impostata il forno si spegne da solo; se deve essere fermato prima è necessario portare la manopola commutatorein posizione O. | •Permette di memorizzare l'ora di fine cottura<br>•Per visualizzare l'ora programmata premere il tasto centrale 3 volte<br>•Per modificare l'ora programmata premere i tasti SELECT + "- " "+" | •Tipicamente si utilizza questa funzione con la funzione DURATA COTTURA–ad esempio il cibo esiderato deve cuocere per 45 minuti e desidero che sia pronto per le ore 12:30; in tal caso:<br>•Al termine della durata impostata il forno si spegne automaticamente ed avvisa con un segnale sonoro.<br>*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.*<br>**ATTENZIONE:** impostando solo la fine cottura e non la durata della cottura, il forno si accenderà subito e si spegnerà all'ora di fine cottura impostata. |

## 3.2 Modalità di cottura

| Manopola commutatore | T° preimpostata | Intervallo di T° | Funzione (a seconda del modello) |
|---|---|---|---|
|  | | | **LAMPADA:** accende la luce interna. |
|  | 40 | 40 ÷ 40 | **SCONGELAMENTO:** questa posizione permette di far circolare l'aria a temperatura ambiente intorno al cibo surgelato facendolo così scongelare in pochi minuti senza modificare od alterare il contenuto proteico. |
| <br>*  | 180<br>210 | 50 ÷ 240<br>50 ÷ 240 | **FORNO VENTILATO:** 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... |
| *  | 220 | 50 ÷ 280 | **CONVEZIONE NATURALE:** sono in funzione le resistenze superiore e inferiore. È la cottura tradizionale, ottima per arrostire cosciotti, selvaggina, ideale per biscotti, mele al forno e per rendere i cibi molto croccanti. |
|  | 210 | 50 ÷ 230 | **SUOLA VENTİLATA:** adatta per cotture delicate (torte-soufflè). |
|  | 200 | 150 ÷ 220 | **GRILL + VENTOLA:** 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 arrosti, pollame, ecc.<br>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 | **GRILL:** Grigliatura tradizionale a porta chiusa: con questa funzione viene inserita la resistenza del grill. Ottima nella cottura di carni di medio e piccolo spessore (salsicce, costine, bacon). |
|  | 220 | 50 ÷ 230 | **PIZZA:** Il calore avvolgente in questa funzione ricrea un ambiente simile a quello dei forni a legna di pizzeria. |
|  | 190 | 50 ÷ 230 | La funzione **"ECO"** consente di cucinare in modo leggero riducendo l'utilizzo dei grassi. Grazie ad una combinazione del grill e della ventola, associate ad un ciclo di pulsazione dell'aria, è possibile conservare l'umidità dei cibi, grigliare la superficie e garantire una cottura rapida delle pietanze utilizzando pochi condimenti, senza rinunciare al sapore.<br>È particolarmente indicata per verdure, frittate e carni. Il ciclo di aria pulsata mantiene l'umidità dei cibi, ne conserva le proprietà nutritive e garantisce una cottura rapida e omogenea.<br>Provate tutte le vostre ricette riducendo la quantità di condimento che di solito utilizzate e provate la leggerezza di questa nuova funzione! |

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

# 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 detergenti abrasivi, pagliette di ferro o oggetti appuntiti per lapulizia, per non danneggiare in modo irreparabile le parti smaltate.Utilizzare solo acqua, sapone o detergenti a base di candeggina (ammoniaca).

**PARTI IN VETRO**

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

**GUARNIZIONE DELLO SPORTELLO DEL FORNO**

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

**ACCESSORI**

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

**VASCHETTA DI GOCCIOLAMENTO**

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

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

## 4.2 La Funzione Hydro Easy Clean

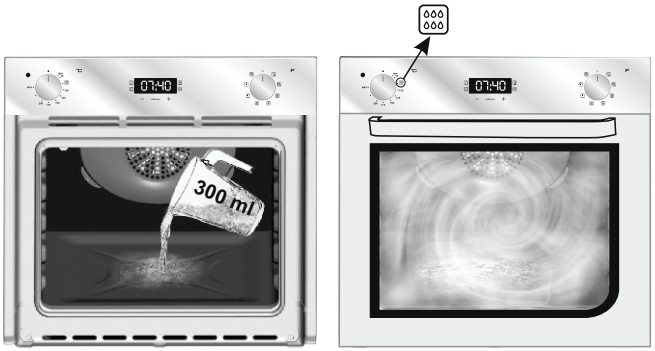
La procedura “HYDRO EASY CLEAN” utilizza il vapore per facilitare la rimozione dal forno del grasso e dei pezzi di cibo rimasti.

1. Inserire 300 ml di acqua distillata o potabile nel contenitore dell'HYDRO EASY CLEAN sul fondo del forno
2. Impostare la funzione del forno su Statico ( ) o su Riscaldamento ( ) dal basso
3. Impostare la temperatura sull'icona HYDRO EASY CLEAN ( )
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 superfice 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.




## 4.3 Manutenzione

**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. Aprile 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)).

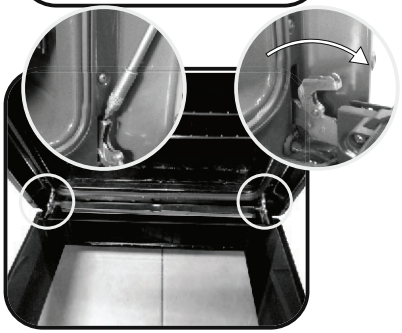
7. Al termine della pulizia o sostituzione riassemblare le parti nell'ordine opposto alla rimozione.

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

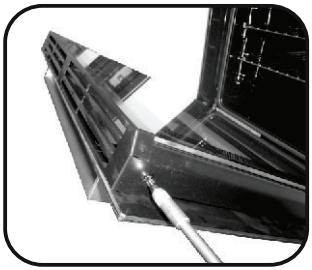
1.



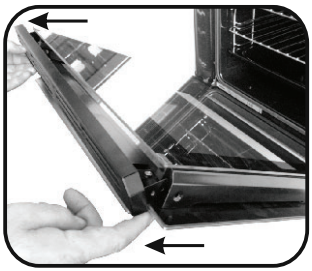
2.



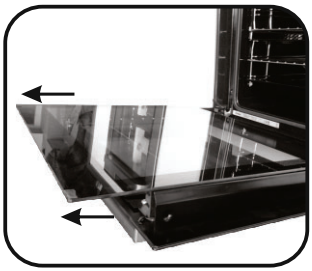
3.



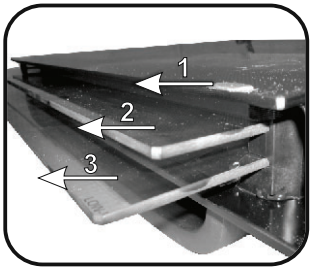
4.



5.



6.

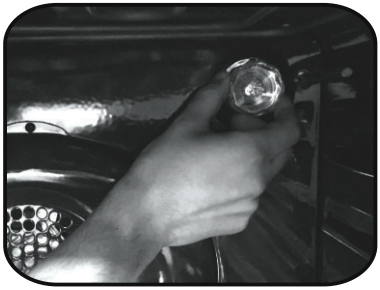


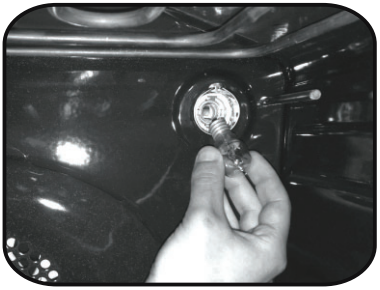

7.

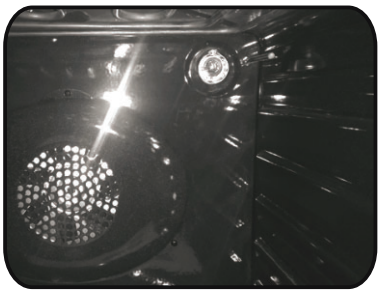


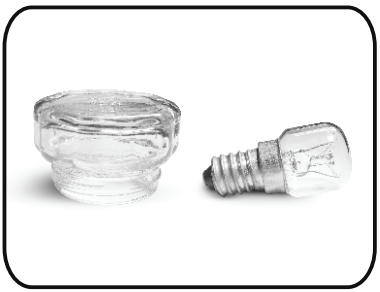
**SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA (Per i modelli selezionati)**

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 | 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.

• Pişirme sırasında nem, fırın içinde veya kapı camının içinde yoğunlaşabilir. Bu normal. Bu etkiyi azaltmak için, fırını 10-15 dakika çalıştırınız sonra yiyeceklerinizi fırının içine koyunuz. Fırın pişirme sıcaklığına ulaştığında yoğunlaşma ortadan kalkar.

• Sebzeleri açık bir tepsi yerine kapaklı bir kapta pişiriniz.

• Pişirme tamamlandıktan sonra, 15-20 dakikadan daha uzun bir süre fırında yiyecek bırakmaktan kaçının.

• UYARI: Cihaz ve aparatları kullanım sırasında ısınır. Isınmış parçalara dokunmaktan kaçınınız.

• UYARI: Fırın kullanımdayken erişilebilir parçalar çok sıcak olabilir. Çocuklar güvenli bir mesafede tutulmalıdır.

• Bu cihaz, 8 yaş ve üzeri çocuklar ve fiziksel, duyusal veya zihinsel yetenekleri veya bilgi ve tecrübe açısından yetersiz kişiler tarafından ancak yetişkin bir bireyin denetiminde ve cihazın nasıl kullanılacağına dair verilen talimatların uygulanması durumunda ve oluşabilecek tehlikleri kavradıkları takdirde güvenle kullanılabilir.

• Çocuklar cihazla oynamamalıdırlar.

• Cihazın temizlik ve bakımı gözetmen olmaksızın çocuklar tarafından yapılmamalıdır.

• Kullanım sırasında cihaz ısınabilir. Fırının içindeki ısıtma elemanlarının dokunurken dikkatli olunmalıdır.

UYARI: Erişilebilir parçalar kullanım sırasında ısınabilir. Küçük çocuklar uzak tutulmalıdır.

• Fırın kapak camını temizlerken kuvvetli aşındırıcı temizleyiciler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın çünkü bu camın kırılmasına veya yüzeyin çizilmesine neden olabilir.

• Koruma çıkarılmadan önce fırın kapatılmalıdır ve temizlikten sonra koruma parçası talimatlara uygun olarak yerine koyulmalıdır.

• Sadece bu fırın için önerilen sıcaklık probu kullanın.

• Fırını temizlemerken buharlı temizleyiciler kullanmayınız.

• Besleme kablosuna etikette belirtilen gerilimi, akımı ve yükü kaldırabilecek, toprak bağlantısı olan bir fiş takın. Prizin etikette belirtilen yüke uygun, toprak bağlantısı yapılmış ve çalışır durumda olması gerekir. Topraklama iletkeni sarı-yeşil renklidir. Bu işlem yalnızca uygun yetkinliğe sahip personel tarafından gerçekleştirilmelidir. Prizle cihazın fişi arasında

uyumsuzluk olması durumunda, yetkin bir elektrik ustasından prizi uygun tipte bir prizle değiştirmesini isteyin. Fiş ve priz kurulumun yapıldığı ülkede geçerli olan normlara uygun olmalıdır. Güç kaynağı bağlantısı, cihazla güç kaynağı arasına maksimum bağlı yükü kaldırabilecek ve geçerli mevzuata uygun olan omnipolar bir devre kesici yerleştirilerek de yapılabilir. Sarı-yeşil topraklama kablosu devre kesici tarafından kesintiye uğratılmamalıdır. Priz veya bağlantı için kullanılan omnipolar devre kesici, cihazın kurulumu yapıldığında kolayca erişilebilir durumda olmalıdır.

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

• Güç kablosu hasarlıysa üreticiden temin edilen bir kablo veya özel bir demet ile ya da müşteri hizmetleri departmanıyla iletişim kurularak değiştirilmelidir.

• Güç kablosu H05V2V2-F tipi olmalıdır.

• Yukarıdaki yönergelere uyulmaması cihazın güvenliğini tehlikeye atabilir ve garantiyi geçersiz kılabilir.

• Temizlemeden önce dökülen malzemeler temizlenmelidir.

• Pirolitik temizleme işlemi sırasında yüzeyler normalden daha fazla ısınabilir; bu nedenle çocuklar güvenli bir mesafede tutulmalıdır.

• Cihaz, aşırı ısınmayı önlemek için dekoratif bir kapının arkasına monte edilmemelidir.

• Rafı fırının içine yerleştirirken stopun yukarıya baktığından ve bölmenin arka tarafında olduğundan emin olun.

Raf, bölmeye tamamen girerek yerleştirilmelidir.

• UYARI: Fırın duvarlarını alüminyum folyoyla kaplamayın veya mağazalardan alınan tek kullanımlık koruma malzemelerini kullanmayın. Alüminyum folyo veya diğer tüm koruma malzemeleri, sıcak emayeyle doğrudan temas ettiğinde iç yüzeylerdeki emayenin erimesine ve bozulmasına neden olma riski taşımaktadır.

• UYARI: Fırın kapağı contasını kesinlikle çıkarmayın.

• Cihazı anma frekanslarından çalıştırmak için ek işlem/ayarlama gerekli değildir.

# Özet


Genel Açıklamalar 31

1.1 Güvenlik ipuçları
1.2 Elektriksel güvenlik
1.3 Tavsiyeler
1.4 Kurulum
1.5 Atık yönetimi
1.6 Uygunluk beyanı

Ürün Açıklaması 33

2.1 Genel bakış
2.2 Aksesuarlar
2.3 İlk kullanım

Fırının Kullanımı 34

3.1 Gösterge açıklamaları
3.2 Pişirme modları

Fırının Temizlenmesi ve Bakımı 37

4.1 Temizleme hakkında genel notlar
4.2 Kolay Temizlenme Fonksiyonu
4.3 Bakım
- Fırın kapağının sökülmesi
- Camın sökülmesi ve temizlenmesi
- Ampulün değiştirilmesi

Sorun Giderme 40

5.1 Sorun giderme

- Tüketici hizmetleri
- Garanti belgesi

# 1. Genel Açıklamalar



Ürünlerimizden birini tercih ettiğiniz için teşekkür ederiz. Fırınınızdan en iyi sonuçları almak için bu kılavuzu dikkatle okuyun ve daha sonra başvurmak için saklayın. Fırının montajından önce, herhangi bir onarım gerekmesi halinde müşteri hizmetleri personeline vermek üzere seri numarasını not edin. Fırını ambalajından çıkardıktan sonra nakliye sırasında hasar almamış olduğunu kontrol edin. Eğer tereddüdünüz varsa fırını kullanmayın ve tavsiye almak için kalifiye bir teknisyene başvurun.

Tüm ambalaj malzemelerini (plastik torbalar, polistiren, vidalar) çocukların erişemeyeceği yerlerde tutun. Fırın ilk kez çalıştırıldığında güçlü bir duman kokusu oluşabilir, bunun nedeni fırın ilk kez ısındığında yalıtım panelleri üzerinde bulunan yapışkan maddenin yanmasıdır. Bu kesinlikle normal bir durumdur ve oluştuğu zaman dumanın yayılması beklendikten sonra yiyeceklerin fırının içine konulması gereklidir. Bu dokümanda verilen açıklamalara uyulmaması halinde ortaya çıkabilecek durumlar için imalatçı herhangi bir sorumluluk kabul etmez.

**NOT:** Bu kılavuzda belirtilen fırın işlevleri, özellikleri ve aksesuarları satın almış olduğunuz modele bağlı olarak farklılık gösterecektir.

## 1.1 Güvenlik İpuçları

Fırın sadece kullanım amacına uygun biçimde kullanılmalıdır, kullanım amacı yiyeceklerin pişirilmesidir; başka bir amaç için, örneğin bir ısı kaynağı olarak kullanılması uygunsuz ve bu nedenle tehlikeli kullanım olarak değerlendirilir. Uygunsuz, hatalı veya makul olmayan kullanım sonucunda ortaya çıkabilecek her türlü zarardan imalatçı sorumlu tutulamaz.

Herhangi bir elektrikli cihazın kullanımı sırasında bazı asli kurallara uyulması gereklidir:

- elektrik fişini prizden çıkarmak için asla kablodan tutarak çekmeyin;
- elleriniz ya da ayaklarınız ıslak veya nemli iken cihaza dokunmayın;
- genellikle adaptörlerin, çoklu prizlerin ve uzatma kablolarının kullanılması tavsiye edilmez;
- arızalanması ve/veya düzgün çalışmaması durumunda cihazı kapatın ve kurcalamayın.

## 1.2 Elektriksel Güvenlik

**ELEKTRİK BAĞLANTILARINI BİR ELEKTRİKÇİNİN YA DA KALİFİYE BİR TEKNİSYENİN YAPMASINI SAĞLAYIN**

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

**BAĞLANTI**

Fırın, faz arası veya faz nötr arası 220-240 VAC 50 Hz olan bir elektrik beslemesine bağlanması gereken bir elektrik kablosu ile sağlanmıştır. Fırın elektrik beslemesine bağlanmadan önce aşağıdakilerin kontrol edilmesi gereklidir:

- etikette belirtilen gerilim değeri;
- devre kesicinin ayarı.

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

**UYARI**

Fırını elektrik beslemesine bağlamadan önce, elektrik beslemesinin topraklama klemensinin sürekliliğini kontrol etmesi için kalifiye bir elektrikçiye başvurun. Fırının topraklama klemensine bağlanmaması veya topraklama bağlantısının sürekliliğinde bir sorun olması sonucunda ortaya

çıkabilecek her türlü kaza veya zararda imalatçı herhangi bir sorumluluk kabul etmemektedir.

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

## 1.3 Tavsiyeler

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

## 1.4 Kurulum

Ürünün kurulumu firmanın yetkilendirilmiş servis/yetkilendirilmiş kişi tarafından yapılmalıdır. Yetkisiz kişi ve kuruluşlar tarafından yapılan kurulumlardan doğan tüm ürün, kişi, mahal hasarları firmanın sorumluluğunda değildir. Kurulum yapılacak mahalin ürünün çalışma ve teknik koşullara kullanma kılavuzunda belirlenen kurallara uygun şekilde olması/sağlanması tüketicinin sorumluluğundadır. Eğer tüketici tarafından yapılan kurulum nedeniyle ortaya çıkan hataların düzeltilmesi için imalatçının desteği gerekirse, bu destek garanti kapsamında sağlanmaz. Kurulum açıklamaları profesyonel kalifiye personel içindir ve kurulum sırasında uyulması gereklidir. Hatalı kurulum insanların ve evcil hayvanların yaralanmasına ve eşyaların zarar görmesine neden olabilir. Böylesi bir yaralanma veya zarar için imalatçı sorumlu tutulamaz.

Fırın yüksek bir mutfak dolabına ya da tezgah altına yerleştirilebilir. Sabitlemeden önce, iç parçaların soğutulması ve korunması için gerekli temiz havanın uygun biçimde dolaşımının sağlanması amacıyla fırının etrafında iyi bir havalandırma sağlandığından emin olun. Sabitleme şekline göre son sayfada belirtilen hava alma açıklıklarını açın. Bu cihaz ev standartlarında kullanımına uygun olarak tasarlanmış ve üretilmiş olup ticari ve profesyonel amaçla kullanımlara uygun değildir. Ticari kullanımlarda (ev harici) ürün teslim tarihinden itibaren 1 (bir) ay sure ile üretim hatalarına karşı garanti kapsamındadır. Ticari kullanımlarda cihazın ömrü kısalabilir ve kullanım beklentilerini karşılamayabilir. Ev ve benzeri kullanım amacıyla örtüşmeyen (ev veya ev tipi bir mekanda bile olsa) kullanım dolayısıyla cihazda meydana gelebilecek herhangi bir arıza ve/veya hasar üretici / satıcı tarafından kabul edilmeyecektir. Ticari amaç ile kullanılan ürünlerde, Malın ayıplı olduğu teslim sırasında açıkça belli ise alıcı 2 (iki) gün içinde durumu satıcıya ihbar etmelidir. Açıkça belli değilse alıcı malı teslim aldıktan sonra 8 (sekiz) gün içinde incelemek veya incelettirmekle ve bu inceleme sonucunda malın ayıplı olduğu ortaya çıkarsa, haklarını korumak için durumu bu süre içinde satıcıya ihbarla yükümlüdür.

**Bu cihaz ev standartlarında kullanılmak üzere üretilmiştir. Profesyonel kullanım veya ticare kullanım için kurulmuş olması durumunda, ilgili ticari hususta uygulanan standartlar dikkate alınmalıdır.**

## 1.5 Atık yönetimi ve çevrenin korunması



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

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

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

**ENERJİ TASARRUFU VE ÇEVREYE SAYGI**

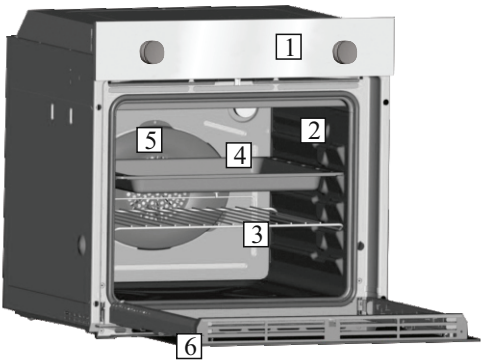
Mümkün olduğunda, fırını önceden ısıtmaktan kaçının ve her zaman doldurmaya çalışın. Fırın kapağını olabildiğince az açın çünkü her açılışında ısı kaybı oluşur. Önemli oranda enerji tasarrufu için, fırını planlanan pişirme süresinden 5 ile 10 dakika daha önce kapatın ve fırının üretmeye devam edeceği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

## 1.6 Uygunluk beyanı

Bu cihazın gıdalarla temas edebilecek parçaları 89/109 EEC Yönetmeliği hükümlerine uygundur.
Bu ürüne CE işaretinin yerleştirilmesi ile cihazın bu ürün için yürürlükte olan tüm ilgili Avrupa güvenlik, sağlık ve çevre standartlarına uygun olduğunu doğruluyoruz.

# 2. Ürün Açıklaması

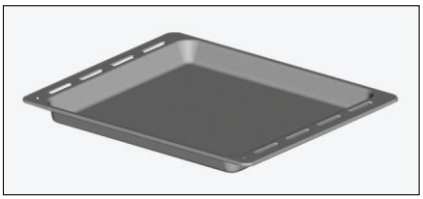
## 2.1 Genel bakış




1. Kontrol paneli
2. Raf konumları
(eğer varsa yan tel raflar)
3. Metal ızgara
4. Tepsi
5. Fan (çelik plakanın arkasında)
6. Fırın kapağı

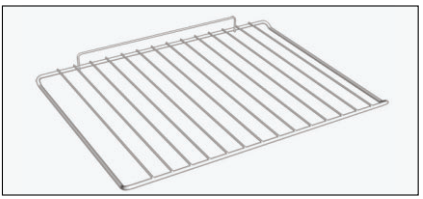
## 2.2 Aksesuarlar

### 1 Tepsi



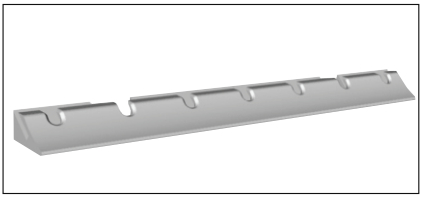
Yiyeceklerin ızgara üzerinde pişirilmesi sırasında damlayan sularını toplar.

### 2 Metal ızgara



Pişirme tepsilerini ve tabaklarını tutar.

## 3 Led vision (Seçilen modeller için)



Klasik “elektrik ampulünün” yerine geçen bir aydınlatma sistemidir. 14 adet LED (pirolitik olmayan modeller için) veya 10 adet Yüksek Güçlü LED (pirolitik modeller için) lamba, kapıya entegredir. Bu lambalar, fırının içini, hiçbir raf üzerine gölge düşmeden, net bir şekilde görmenizi sağlayan yüksek kalitede beyaz ışık vermektedir.

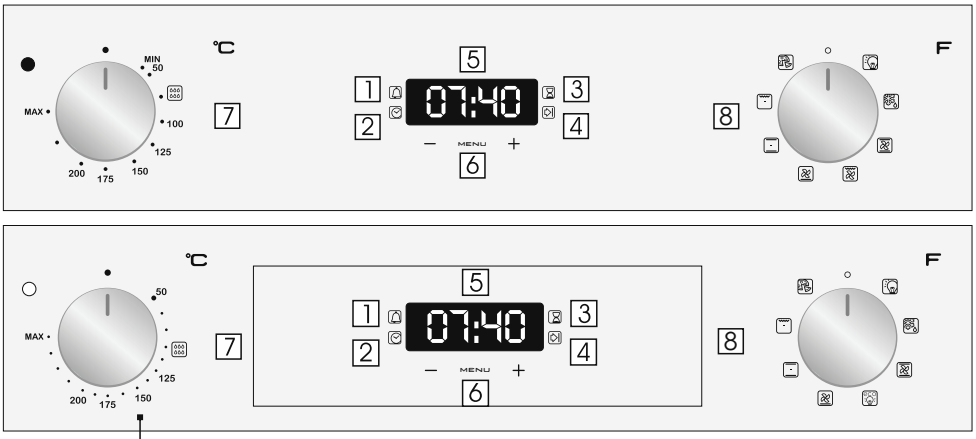
## 2.3 İlk Kullanım

**İLK TEMİZLEME**

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

# 3. Fırının Kullanımı

## 3.1 Gösterge açıklamaları (Modele göre değişkenlik gösterebilir)







1- Dakika hatırlatıcı
2- Saat ayarı
3- Pişirme süresi
4- Pişirme sonu
5- Sıcaklık veya saat ekranı
6- LCD ekran ayar kontrolleri
7- Sıcaklık seçici düğme
8- Fonksiyon seçici düğme

**UYARI: Fırın yerine monte edilip elektrik bağlantısı yapıldığında veya elektrik beslemesi kesilip tekrar geri geldiğinde, gösterge yanıp sönmeye başlar. Bu aşamada saatin ( 12:00 ) ayarlanması gerekir. Saat aşağıdaki gibi ayarlanır:**

- Orta düğmeye 1 kez basınız.
- "-" "+" Butonlarıyla zamanı ayarlayınız.
- Bütün düğmelere basmaya son verin.

**UYARI:** Fırın ancak saat ayarlandıysa çalışmaya başlar.

| PROGRAM | DEVREYE SOKULMASI | DEVREDEN ÇIKARILMASI | İŞLEVİ | NE İÇİN KULLANILDIĞI |
|---|---|---|---|---|
| **ÇOCUK KİLİDİ** | • Çocuk kilidi fonksiyonu dokunmatik ekrandaki (+) sembolüne en az 5 saniye dokunarak aktif hale getirilir. Bu andan itibaren diğer tüm fonksiyonlar kilitlenir. Ekran ya “Stop” ya da zaman ayarlayıcıyı gösterir. İkisini de aynı anda göstermez. | • Çocuk kilidi fonksiyonu tekrar dokunmatik ekrandaki (+) sembolüne en az 5 saniye dokunarak iptal edilir. Bu andan itibaren tüm fonksiyonlar tekrar seçilebilir hale gelir. | | |
| **ZAMAN SAYACI**  | •Orta düğmeye 1 kez basınız<br>•Arzu ettiğiniz süreyi ayarlamak için "-" "+" düğmelerine basın.<br>•Bütün düğmelere basmaya son verin. | •Ayarlanmış olan süre sona erdiğinde, sesli bir alarm verilir (bu alarm kendiliğinden durur) ancak, düğmesine basılarak istendiği takdirde daha önce de durdurulabilir. | •Ayarlanmış olan sürenin sonunda alarmı çaldırır.<br>•İşlem sırasında kalan süreyi gösterir. | •Fırını bir alarmlı saat olarak kullanabilmenize olanak sağlar (fırın çalışırken de çalışmıyorken de kullanılabilir) |
| **PİŞİRME SÜRESİ PROGRAMI**  | •Orta düğmeye 2 kez basınız<br>•Arzu ettiğiniz pişirme süresini ayarlamak için "-" "+" düğmelerine basın.<br>•Bütün düğmelere basmaya son verin.<br>•Fırın fonksiyon düğmesi ile pişirme fonksiyonunu seçin. | •Ayarlanmış olan süre sona erdiğinde, fırın otomatik olarak kapanır. Pişirme işlemini daha önce durdurmak istemeniz durumunda, işlev seçicisini 0 konumuna getirin veya süreyi 0:00 olarak ayarlayın SELECT ve "-" "+" düğmeleri. | •Seçilmiş olan tarif için gerekli olan pişirme süresini ayarlayabilmenize olanak sağlar.<br>•Ne kadar çalışma süresi kaldığını görmek için SELECT düğmesine basın.<br>•Programlanmış olan süreyi değiştirmek için SELECT ve "-" "+" düğmelerine basın. | •Sinyali durdurmak için herhangi bir düğmeye basın. Saat fonksiyonuna geri dönmek için orta düğmeye basın. |
| **PİŞİRME SONU PROGRAMI**  | •Orta düğmeye 3 kez basınız.<br>•Arzu ettiğiniz pişirmenin sona erme saatini ayarlamak için "-" "+" düğmelerine basın.<br>•Bütün düğmelere basmaya son verin.<br>•Fırın fonksiyon düğmesi ile pişirme fonksiyonunu seçin. | •Ayarlanmış olan süre sona erdiğinde, fırın otomatik olarak kapanır. Pişirme işlemini kendiniz müdahale ederek durdurmak için fırın<br>fonksiyon düğmesini O konumuna getirin. | •Pişirme sonu saatini ayarlayabilmenize olanak sağlar.<br>•Ayarlanmış olan saati kontrol etmek için orta düğmeye 3 kez basınız<br>•Programlanmış olan saati değiştirmek için SELECT ve "-" "+" düğmelerine basın. | •Bu işlev genellikle “pişirme süresi” işlevi ile birlikte kullanılır. Örneğin yiyeceğin pişme süresi 45 dakikaysa ve saat 12:30'da hazır olması gerekiyorsa, sadece pişirme süresini 45 dakikaya ve pişirme sonu saatini de 12:30'a ayarlamanız yeterlidir.<br>•Programlanmış olan pişirme süresinin sonunda fırın otomatik olarak kapanır ve bir sesli alarm verilir.<br>•*Pişirme saat 11:45'de (12:30 eksi 45 dakika) otomatik olarak başlar ve programlanmış olan pişirme süresi (45 dakika) kadar sürdükten sonra fırın otomatik olarak kapanır.*<br>**UYARI:**Pişirme sonu(END) programı pişirme süresi seçilmeden ayarlanmış olması durumunda, fırın hemen çalışmaya başlar ve programlanmış olan pişirme sonu saatine kadar çalışıp otomatik olarak durur. |

## 3.2 Pişirme Modları

| Fonksiyon ikonu | Varsayılan sıcaklık °C | Sıcaklık aralığı °C | Fonksiyon *(Fırın modeline bağlıdır)* |
|---|---|---|---|
|  | | | **LAMBA:** Fırın lambasını yakar. |
|  | 40 | 40 ÷ 40 | **BUZ ÇÖZME:** Düğme bu konuma alındığı zaman fan oda sıcaklığında havayı donmuş gıdanın etrafında dolaştırır, böylece gıdanın protein içeriği değişmeden birkaç dakika içinde buzu çözülür. |
| <br>* | 180<br>210 | 50 ÷ 240<br>50 ÷ 240 | **FANLI PİŞİRME:** Bu yöntemi kümes hayvanları, çörekler, balık ve sebzeler için kullanmanızı tavsiye ederiz. Isı gıdanın içine daha iyi işler ve hem pişirme, hem de ısıtma süreleri azalır. Değişik gıdaları aynı veya farklı soslarla bir veya daha fazla konumda pişirebilirsiniz. Bu pişirme yöntemi ısı yayılımının eşit olmasını sağlar ve kokular birbirine karışmaz. Aynı anda farklı gıdalar pişirdiğiniz zaman fazladan yaklaşık on dakika daha bekleyin. |
| * | 220 | 50 ÷ 280 | **STATİK/GELENEKSEL PİŞİRME:** Hem üst, hem de alt ısıtıcı elemanlar kullanılır. Fırını yaklaşık on dakika önceden ısıtın. Bu yöntem her türlü geleneksel kızartma ve fırında pişirme için idealdir. Kırmızı etler, rosto, kuzu butu, ekmek, folyoya sarılmış yiyecekler (papillote), katmer içindir. Gıdayı bir tabağın içinde orta rafın üzerine yerleştirin. |
|  | 210 | 50 ÷ 230 | **FAN + ALT ISITICI:** Alt ısıtıcı eleman kullanılır, fan fırının içindeki havanın sirkülasyonunu sağlar. Bu yöntem sulu meyveler, meyveli pastalar, turtalar, kişler ve etli börekler için idealdir.<br>Gıdaların kurumasını önler ve keklerin, ekmeklerin ve alttan pişirilen diğer gıdaların kabarmasını fazlalaştırır.<br>Rafı alt konuma yerleştirin. |
|  | 200 | 150 ÷ 220 | **FAN DESTEKLİ IZGARA:** fırın kapağı kapalı iken bu fonksiyonu kullanın. Üst ısıtıcı eleman kullanılır, fan fırının içindeki havanın sirkülasyonunu sağlar. Kırmızı etler için ön ısıtma gereklidir, ancak beyaz etler için gerekmez. Kızarmış domuz, kümes hayvanları, vb gibi kalın parçalar ile bütün parçaların pişirilmesi için idealdir. Pişirilecek gıdayı doğrudan orta konumda bulunan rafın ortasına yerleştirin. Suları toplamak için rafın altına damlama tepsisini koyun. Gıdanın ızgaraya çok yakın olmadığından emin olun. Pişirme süresinin yarısında gıdayı çevirin. |
|  | L3 | L1 ÷ L5 | **IZGARA:** fırın kapağı kapalı iken bu fonksiyonu kullanın.<br>Üst ısıtıcı eleman tek başına kullanılır ve sıcaklık ayarı yapılabilir. Elemanların ısınması için beş dakikalık ön ısıtma gereklidir. Izgaralar, kebaplar ve üstü örtülen yemeklerin pişirilmesinde başarı garanti edilir. Beyaz etlerin ızgaradan biraz açıkta tutulması gereklidir; pişirme süresi daha uzundur, ancak et daha lezzetli olacaktır. Kırmızı etleri ve balık filetolarını altında damlama tepsisi ile rafın üzerine yerleştirin. Fırın iki ızgara konumuna sahiptir:<br>Izgara: 2140W Barbekü: 3340 W |
|  | 220 | 50 ÷ 230 | **PİZZA:** Bu seçenekte sıcak hava sirkülasyonuyla pizza ve kek gibi yiyecekler mükemmel bir şekilde pişirilir. |
|  | 190 | 50 ÷ 230 | "**ECO**" fonksiyonu kullandığınız yağ miktarını azaltarak, daha sağlıklı bir şekilde pişirmenizi sağlar. Fanlı ve ızgara kullanımı sayesinde, yiyeceklerin nemini kaybetmesini önleyerek, yüzeyini kızartarak ve en kısa pişirme zamanını kullanarak yiyecekleri tadından ödün vermeden pişirir.<br>Et, kavrulmuş sebze ve omletler için özellikle uygundur.<br>Fan sayesinde darbeli hava döngüsü, fırındaki yiyeceklerin nemini ve besin değerlerini korur ve bu sayede hızlı ve homojen bir pişirme gerçekleşir.<br>Bu yeni fonksiyon ile tüm tarifleri deneyin ve yiyeceklerde kullandığınız sos miktarını azaltarak hafif pişirilmiş yiyeceklerin zevkine varın! |

*CENELEC EN 60350-1 uyumlu olarak test edilmiştir enerji sınıfının tanımlanması için kullanılmıştır.

# 4. Fırının Temizlenmesi ve Bakımı

## 4.1 Temizleme hakkında genel notlar

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

**CAM PARÇALAR**

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

**FIRIN KAPAK CONTASI**

Kirlendiği zaman hafifçe ıslatılmış bir süngerle temizlenebilir.

**AKSESUARLAR**

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

**DAMLAMA TEPSİSİ**

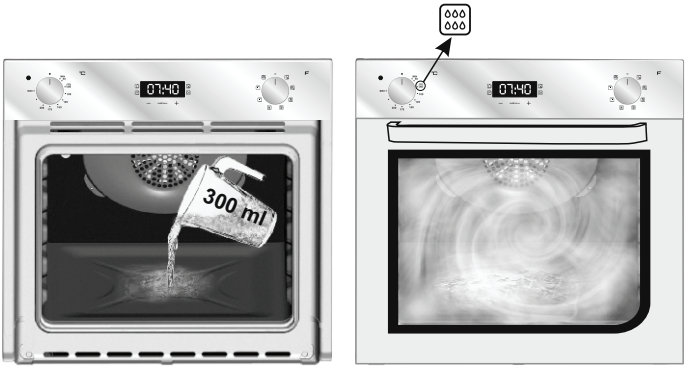
Izgarayı kullandıktan sonra tepsiyi fırından çıkarın. Sıcak yağı bir kaba dökün ve bir sünger ve sıvı bulaşık deterjanı kullanarak tepsiyi sıcak su ile yıkayın.

Eğer yap artıkları kalırsa, tepsiyi deterjanlı suya batırın. Alternatif olarak, tepsiyi bulaşık makinesinde yıkayabilir veya piyasada bulunan fırın deterjanlarını kullanabilirsiniz. Kirli tepsiyi asla fırına geri koymayın.

## 4.2 Kolay Temizlenme Fonksiyonu (Hydro Easy Clean - )

Hydro easy clean buhar yardımı ile fırınınızdaki yağ ve yemek artıklarını temizler.
1. Fırınınızın Hydro Easy Clean – Kolay Temizlenme bölümüne 300 ml su ilave edin.
2. Fırınınızı sabit ( ) ya da taban ( ) sıcaklığına ayarlayın.
3. Isı göstergesini Hyro Easy Clean – Kolay Temizlenme ( ) fonksiyonuna getirin.
4. Programı 30 dakika çalıştırın.
5. Cihaz soğuduğunda fırınınızın iç kısmını temiz bir bezle temizleyin.

**Uyarı:**
Cihazınıza dokunmadan önce soğuk olduğundan emin olun.
Sıcak yüzeylerin yanık riski taşıdığını unutmayın.
İçme suyu kullanın.




## 4.3 Bakım

**FIRIN KAPAĞININ SÖKÜLMESİ**
1. Kapağı açın.
2. Aşağı doğru iterek fırın kapağının sağ ve sol tarafında bulunan menteşe yuvalarının kıskaçlarını açın.
3. Bu işlemin tersini uygulayarak kapağı yerine takın.

**CAMIN SÖKÜLMESİ VE TEMİZLENMESİ**

1. Fırının kapağını açın.

2.3.4. Menteşeleri kilitleyin, vidaları çıkarın ve yukarı doğru çekerek üst metal kapağı çıkarın.

5.6. Camı dikkatli bir şekilde fırın kapağından çekerek çıkarın (Not: pirolitik fırınlarda ikinci ve üçüncü camı (eğer varsa) da çıkarın).

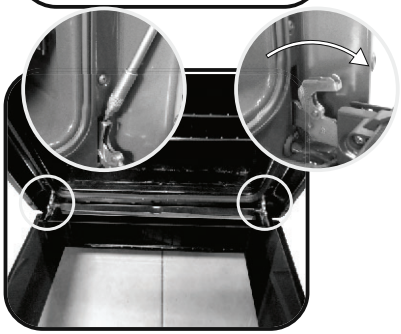
7. Temizleme veye değişim işleminin sonunda parçaları sökme işleminin ters sıralaması ile toplayın.

Tüm camların üzerinde "Low-E" kelimesinin okunabilmesi ve kapağın sol tarafında bulunması gereklidir, soldaki yatay menteşeyi kapatın. Bu şekilde birinci camın baskılı yüzeyi kapağın içinde kalacaktır.

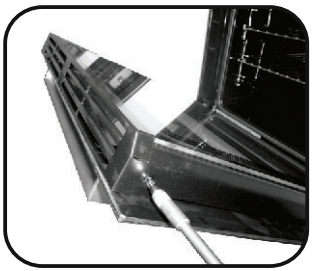
1.



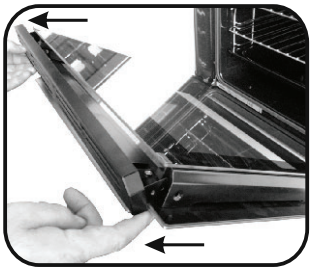
2.



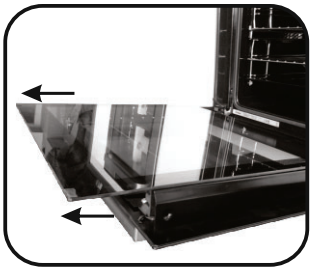
3.



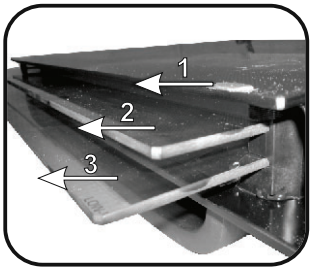
4.



5.



6.

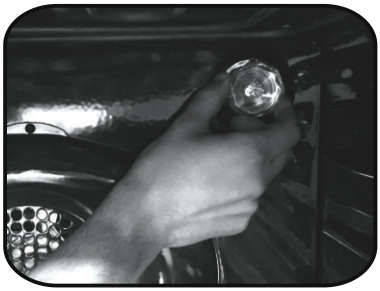


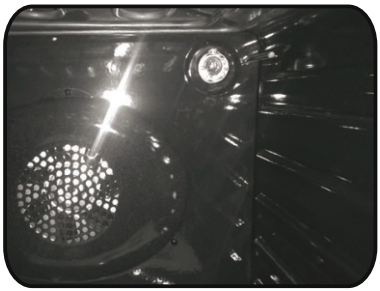

7.



**AMPULÜN DEĞİŞTİRİLMESİ (Seçilen modeller için)**

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






# 5. Sorun Giderme

## 5.1 Sorun giderme

| SORUN | OLASI NEDENİ | ÇÖZÜMÜ |
|---|---|---|
| Fırın ısınmıyor | Saat ayarlanmamış | Saati ayarlayın |
| Fırın ısınmıyor | Bir pişirme işlevi ya da sıcaklık ayarlanmamış | Gerekli ayarların doğru olduğunu kontrol edin |
| Dokunmatik kullanıcı paneli tepki vermiyor | Kullanıcı panelinde buhar veya yoğuşma var | Yoğuşma tabakasını temizlemek için kullanıcı panelini mikrofiber bir bezle silin |

# TÜKETİCİ HİZMETLERİ

Yetkili servislerimizden hizmet talebiniz olduğunda veya ürünlerimizle ilgili genel öneri ve talepleriniz için aşağıdaki numaradan ulaşabilirsiniz.

## TÜKETİCİ HATTI: 444 03 98

Sabit telefonlardan veya cep telefonlarından alan kodu çevirmeden arayınız.
Ürününüzü kullanmadan önce montaj ve kullanma kılavuzunu mutlaka okuyunuz. Ürünün montaj ve kullanım kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılması, kullanım hataları ve cihazın standart kullanım şartları / amaçları haricinde kullanılması halinde ürün garanti kapsamı dışında kalacaktır.
Ürünün standart ve sorunsuz çalışma koşullarının sağlanması için gerekli / zorunlu olan montaj ve kullanım kılavuzunda belirtilen teknik özelliklerinin (su basıncı, voltaj değeri, gaz besleme basıncı, sigorta değeri, topraklama, yakıt cinsi, yakıt kalitesi vb.) uygun olmaması, sabit olmaması ve/veya değişken olması halinde, cihazda meydana gelebilecek arızalar ve sorunlar garanti kapsamı dışında kalacaktır.
Candy Hoover Euroasia tarafından sağlanan garanti şartları aşağıdaki koşullarda geçersiz olacaktır.
• Ürüne, yetkili servis dışındaki kişiler tarafından müdahale edilmesi, elektrik-su kesintisi ve üründen kaynaklanmayan kaçaklar garanti kapsamı dışındadır.
• Kullanım hatalarından dolayı oluşan arıza ve hasarlar, elektrik-gaz -su tesisatı ve / veya tesisat ekipmanları nedeniyle meydana gelebilecek arızalar garanti kapsamı dışındadır.
•Ürünün, müşteriye ulaştırılması sonrası yapılan taşıma işlemine bağlı arıza ve hasarlar, tüketici tarafından yapılan yanlış depolama ve ortam koşulları nedeniyle cihazda meydana gelen hasarlar ve arızalar garanti kapsamı dışındadır.
• Hatalı elektrik tesisatı, ürünün üzerinde belirtilen voltajdan farklı voltajda kullanılması veya şebeke voltajındaki dalgalanmalar sonucu oluşan arıza ve hasarlar, doğal afetler, üründen kaynaklanmayan harici/fiziki dış etkenler, mevsimsel hava şartları ve çevresel etkenler (deprem, yangın, sel, su basması, şiddetli rüzgar, yıldırım düşmesi, kireç, nem, rutubet, toz, nakliye, taşıma, ürünün dona maruz kalması, susuz çalışma vb.) nedeniyle oluşan arızalar garanti kapması dışında kalacaktır.
• Kullanım kılavuzunda belirtilen hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar ve hasarlar.
Yukarıda belirtilen arızaların giderilmesi ücret karşılığı yapılır.
Ürünün kullanım ömrü 10 (on) yıldır. Bu ürünün tanımlandığı şekilde çalışabilmesi için gerekli yedek parçaları bulundurma süresidir.
Üretim yeri Türkiye 'dir.

**İTHALATCI FİRMA:**
CANDY HOOVER EUROASIA EV GEREÇLERİ SAN. VE TİC. A.Ş.
İçerenköy Mh. Hal Yolu Cd. Çayır Yolu Sk. No: 11
Sayar İş Merkezi Kat: 7 34752 Ataşehir / İSTANBUL/ TÜRKİYE
Tel: 0216 466 42 42 • Fax: 0216 466 15 45
www.hoover.com.tr • servis@hoover.com.tr

**ÜRETİCİ FİRMA:**
CANDY HOOVER GROUP
Via Privata E. Fumagalli 20861 Brugherio (MB) - ITALY
Tel: 039.2086.1 • Fax: 039.2086.403
www.candy-group.com

# GARANTİ BELGESİ

## ANKASTRE FIRIN

Ankastre fırın kullanma kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılması ve yetkili kıldığımız servis elemanları dışındaki şahıslar tarafından bakımı, onarımı veya başka bir nedenle müdahale edilmemiş olması şartıyla bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı malzeme, işçilik ve üretim hatalarına karşı ürünün teslim tarihinden itibaren **3 ( ÜÇ ) YIL SÜRE İLE CANDY HOOVER EUROASIA A.Ş. TARAFINDAN GARANTİ EDİLMİŞTİR.**

Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı garanti kapsamındadır.

Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanunun 11 inci maddesinde yer alan;

a) Satılanı geri vermeye hazır olduğunu bildirerek sözleşmeden dönme,

b) Satılanı alıkoyup ayıp oranında satış bedelinde indirim isteme,

c) Aşırı bir masraf gerektirmediği takdirde, bütün masrafları satıcıya ait olmak üzere satılanın ücretsiz onarılmasını istem,

ç) İmkan varsa, satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme, seçimlik haklarından birini kullanabilir.

Tüketicinin, Kanunun 11. maddesinde yer alan seçimlik haklarından ücretsiz onarım hakkını seçmesi durumunda satıcı; işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin malın onarımını yapmak veya yaptırmakla yükümlüdür. Tüketici ücretsiz onarım hakkını üretici veya ithalatçıya karşı da kullanılabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur.

Tüketicinin, ücretsiz onarım hakkını kullanması halinde malın;

• Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,

• Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,

• Tamirinin mümkün olmadığının, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında;

tüketici malın bedel iadesini alıp, ayıp oranında beden indirimini veya imkan varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini satıcıdan talep edebilir. Satıcı, tüketicinin talebini reddetmez. Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur.

**Garanti uygulaması sırasında değiştirilen malın garanti süresi, satın alınan malın kalan garanti süresi ile sınırlıdır.**

Malın tamir süresi 20 iş gününü geçemez. Bu süre, garanti süresi içerisinde mala ilişkin arızanın yetkili servis istasyonuna veya satıcıya bildirimi tarihinde, garanti süresi dışında ise malın yetkili servis istasyonuna teslim tarihinden itibaren başlar. Malın arızasının 10 iş günü içerisinde giderilememesi halinde, üretici veya ithalatçı; malın tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır. Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir.

Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanın arızalar garanti kapsamı dışındadır.

Tüketici, garantiden doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine başvurabilir.

**Garanti belgesinin tekemmül ettirilerek tüketiciye verilmesi ve bu yükümlülüğün yerine getirildiğinin ispatı satıcıya aittir.**

**Satılan mala ilişkin olarak düzenlenen faturalar garanti belgesi yerine geçmez.**

Satıcı tarafından bu Garanti Belgesinin verilmemesi durumunda, tüketici Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğüne başvurabilir.

## CANDY-HOOVER-EUROASIA EV GEREÇLERİ SAN. VE TİC. A.Ş.

Genel Müdür:

CANDY HOOVER EUROASİA EV GEREÇLERİ SAN. VE TİC. A.Ş.
İçerenköy Mah. Kal Yolu Cad. Çapa Oğlu Sk. No:11
Sayar İş Hanı Kat:7 PK:34752 Ataşehir/İSTANBUL
Tel:0 (216) 466 42 42 Fax:0 (216) 466 15 45
Yenikapı Vergi Dairesi:703 003 9546

Adres:

Model:.....

Bandrol ve Seri No:.....

Teslim Tarihi Yeri: .....

Fatura Tarihi No: .....

Satıcı Firma Ünvanı: .....

Tel - Fax:

Satıcı Firma (Kaşe ve İmza):

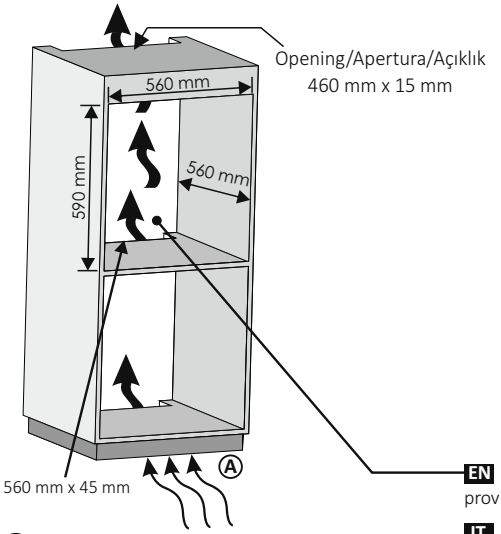
Bu bölümü, ürünü aldığınız Yetkili Satıcı imzalayacak ve kaşeleyecektir.

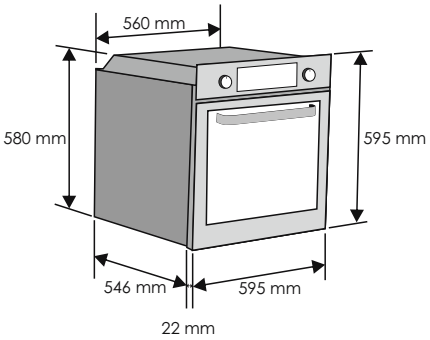
Bu garanti belgesi ile kesilen fatura garanti süresi boyunca garanti belgesi ile muhafaza edilmesi önerilir.

## INSTALLATION EN

## INSTALLAZIONE IT

## KURULUM TR




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

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

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

(A) **EN** 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 500x10mm or the same surface in 5.000 mm²

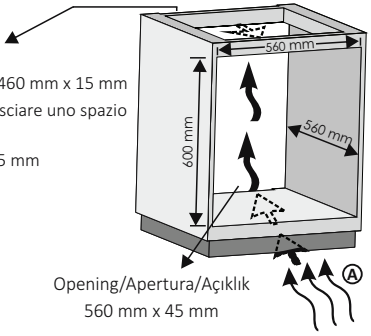
(A) **IT** Se l'installazione in colonna non permette la circolazione dell'aria, per ottenere la massima prestazione del forno, è necessario creare un apertura di 50 x100mm o garantire la stessa per una superficie di 5000mm²

(A) **TR** Eğer mobilya taban bölgesinde hava akışı için açıklık yoksa, fırından maksimum performansı almak için 500x10 mm veya buna eşdeğer 5.000mm² lik bir açıklık yapılmalıdır.

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

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

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




42829920 • 70gr • A5 • 04.2019 • Rev_B

**EN**

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

**IT**

Il produttore declina ogni responsabilità per inesattezze contenute nel documento stampato o per errori di trascrizione contenuti in questa brochure. Inoltre, si riserva il diritto di apportare modifiche al prodotto, nell'interesse dei consumatori, senza alcun pregiudizio per la sua sicurezza o funzionalità.

**TR**

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