- FCP815X E0/E
- FCP825XL E0/E
- FCS200X WIFI
- FCS600X WIFI
- FCT615X WIFI
- FCT615XNF WIFI
- FCT825XL WIFI
- FCP602X E0/E
- FCP602X E0C/E
- FCP602X E0E/E
- FCT612X WIFI
- FCEX65WIFI
- FCXP825X E0/E
- FCXP645X E0/E
- FCXT600X WIFI
- FCT600N WIFI
- FCT605X WIFI
- OCNTA05I WIFI
- FCT615N WIFI

USER INSTRUCTIONS
OVENS EN 02

KULLANIM KILAVUZU
FIRINLAR TR 13

NOTICE D'EMPLOI ET D'INSTALLATION
DES FOURS ENCASTRABLES FR 26

MANUALE D'ISTRUZIONI
FORNO IT 37

INSTRUCCIONES DE USO
HORNOS EMPOTRABLES ES 48

PIEKARNIKI DO ZABUDOWY
INSTRUKJA OBSŁUGI PL 59

FORNOS
MANUAL DE INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO PT 70

EINBAUBACKÖFEN
BEDIENUNGSANLEITUNG DE 81

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 grill is in use. Children should be kept at a safe distance.

• WARNING: ensure that the appliance is switched off before replacing the bulb, to avoid the possibility of electric shocks.

• WARNING: in order to avoid any danger caused by the accidental resetting of the thermal interruption device, the appliance should not be powered by an external switching device, such as a timer, or be connected to a circuit that is regularly switched on and off.

• Children under 8 should be kept at a safe distance from the appliance if not continuously supervised.

• Children should not play with the appliance.

• The appliance can be used by those aged 8 or over and by those with limited physical, sensorial or mental capacities, without experience or knowledge of the product, only if supervised or provided with instruction as to the operation of the appliance, in a safe way with awareness of the possible risks.

• Cleaning and maintenance should not be carried out by unsupervised children.

• Do not use rough or abrasive materials or sharp metal scrapers to clean the oven door glasses, as they can scratch the surface and cause the glass to shatter.

• The oven must be switched off before removing the removable parts. After cleaning, reassemble them according the instructions.

• Only use the meat probe recommended for this oven.

• Do not use a steam cleaner 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 have ground contact connected and in operation. The earth conductor is yellow-green in colour. This operation should be carried out by a suitably qualified professional. In case of incompatibility between the socket and the appliance plug, ask a qualified electrician to substitute the socket with another suitable type. The plug and the socket must be conformed to the current norms of the installation country. Connection to the power source can also be made by placing an omnipolar breaker between the appliance and the power source that can bear the maximum connected load and that is in line with current legislation. The yellow-green earth cable should not be interrupted by the breaker. The socket or omnipolar breaker used for the connection should be easily accessible when the appliance is installed.

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

• If the power cable is damaged, it should be substituted with a cable or special bundle available from the manufacturer or by contacting the customer service department. The type of power cable must be H05V2V2-F. This operation should be carried out by a suitably qualified professional. The earth conductor (yellow-green) must be approximately 10 mm longer than the other conductors. For any repairs, refer only to the Customer Care Department and request the use of original spare parts.

• Failure to comply with the above can compromise the safety of the appliance and invalidate the guarantee.

• Any excess of spilled material should be removed before cleaning.

• A long power supply failure during an occurring cooking phase may cause a malfunction of the monitor. ln this case contact customer service.
• The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
• When you place the shelf inside, make sure that the stop is directed upwards and in the back of the cavity. The shelf must be inserted completely into the cavity.
• WARNING: Do not line the oven walls with aluminium foil or single-use protection available from stores. Aluminium foil or any other protection, in direct contact with the hot enamel, risk melting and deteriorating the enamel of the insides.
• WARNING: Never remove the oven door seal.
• CAUTION: Do not refill the cavity bottom with water during cooking or when the oven is hot.
• No additional operation/setting is required in order to operate the appliance at the rated frequencies.

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 6
- 2.1 Overview
- 2.2 Accessories
- 2.3 First use

Use of the Oven 7
- 3.1 Display description
- 3.2 Cooking modes

Oven Cleaning and Maintenance 10
- 4.1 General notes on cleaning
- 4.2 Aquactiva Function
- 4.3 Maintenance
  - Instructıon for removal and cleanıng of the sıde racks
  - Removal of the oven window
  - Removal and cleaning of the glass door
  - Changing the bulb

Troubleshooting 12
- 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:

- power voltage indicated on the gauge;
- the setting of the disconnector.

The grounding wire connected to the oven's earth terminal must be connected to the earth terminal of the power supply.

WARNING

Before connecting the oven to the power supply, ask a qualified electrician to check the continuity of the power supply's earth terminal. The manufacturer accepts no responsibility for any accidents or other problems caused by failure to connect the oven to the earth terminal or by an earth connection that has defective continuity.

NOTE: as the oven could require maintenance work, it is advisable to keep another wall socket available so that the oven can be connected to this if it is removed from the space in which it is installed. The power cable must only be substituted by technical service staff or by technicians with equivalent qualifications.

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.

Packaging recovery (only for Cyprus)



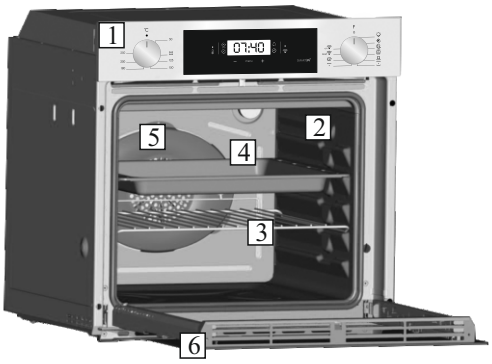
1.6 Declaration of compliance

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

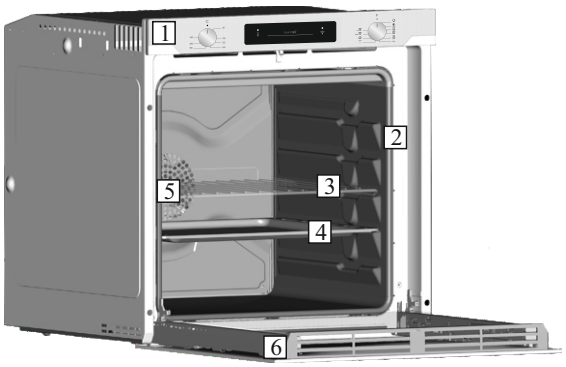
• Hereby, Candy Hoover Group Srl declares that the radio equipment is in compliance with Directive 2014/53/EU. The full text of the EU declaration of conformity is available at the following internet address: www.candy-group.com.

2. Product Description

2.1 Overview

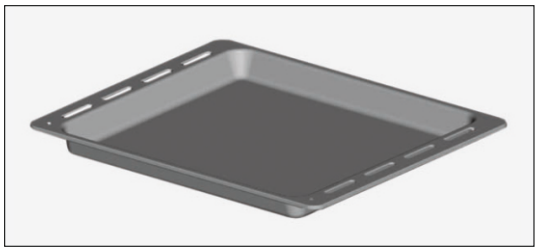


1. Control panel
2. Shelf positions (lateral wire grid if included)
3. Metal grill
4. Drip pan
5. Fan (behind the steel plate)
6. Oven door



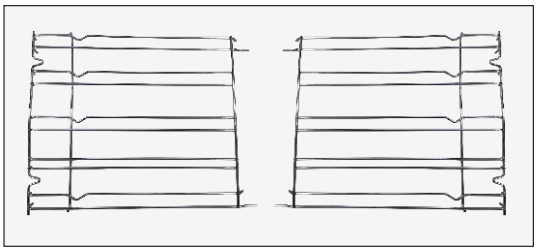
2.2 Accessories (According to model)

1 Drip pan



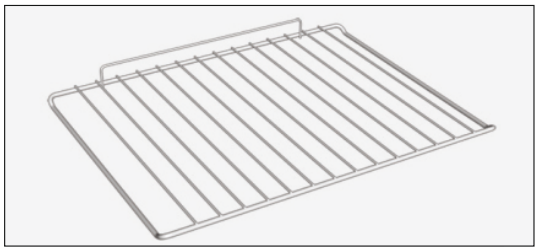
Collects the residues that drip during the cooking of foods on the grills.

3 Lateral wire grids



It located at both sides of the oven cavity. It holds metal grills and drip pans.

2 Metal grill



Holds baking trays and plates.

2.3 First Use

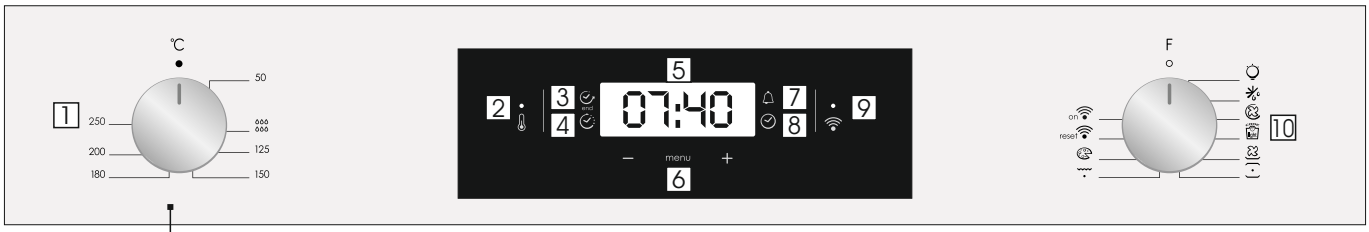
PRELIMINARY CLEANING

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

3. Use of the Oven (According to model)

3.1 Display description





1. Thermostat selector knob
2. Thermostat signal lamp
3. End of cooking
4. Cooking time
5. Temperature or clock display
6. LCD display adjustment controls
7. Minute minder
8. Clock setting
9. Wifi signal lamp
10. 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. The bottom right LED flashes at the same time ( ). This is achieved as follows.

- Set time with "-" "+" buttons.
- Push the Menu button or wait 5 seconds than the clock is setted.

ATTENTION: The oven will only operate setting the clock

FUNCTION	HOW TO USE	HOW TO DEACTIVATE	WHAT IT DOES	NOTE
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 3 sec intervals 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 3 times •Press the buttons "-" "+" to set the required time •Release all the buttons	•When the set time has elapsed, an audible alarm is full stop after activated this alarm will stop on its own, however it can be stopped immediately by pressing any button.	•Sounds an alarm at the end of the set time. •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	•Select the cooking function with the oven function knob, the temperature you want to cook with the thermostat knob. • Push the central button 1 times • Press the buttons "-" or "+"to set the lenght of cooking required • Release all buttons NOTE: If the oven is switched off or the lamp is functioning, the cooking time schedule function will not work.	•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. • To check how long is left to run press the MENU button 1 time. • To alter/change the preset time press MENU and "-" "+" buttons.	•At the end of the program the program gives 3 warning signals and “End” appears on the display. Set the function selector switch to "0" to return to the clock function.
END OF COOKING end	•Select the cooking function with the oven function knob, the temperature you want to cook with the thermostat knob. •Push the central button 2 times •Press the buttons "-" "+" to set the time at which you wish the oven to switch off •Release the buttons NOTE: If the oven is switched off or the lamp is functioning, the cooking time schedule function will not work.	•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 •To check the preset time push the central button 2 times •To modify the preset time press buttons MENU + "-" "+"	•This function is typically used with “cooking time” function. 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. •At the end of the cooking set time, the oven will switch off automatically and an audible alarm will ring. *•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.*

WIRELESS PARAMETERS

Technology	Wi-Fi	Bluetooth
Standard	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Frequency Band(s) [MHz]	2401-2483	2402-2480
Maximum Power [mW]	100	10

PRODUCT INFORMATION FOR NETWORKED EQUIPMENT

• Power consumption of the product in networked standby if all wired network ports are connected and all wireless network ports are activated: 2,0 W

How to activate wireless network port:

• If the WiFi led blinks it means that the WiFi module is On.
• If already enrolled: turn the knob to WiFi On.
• If not enrolled: follow procedure for enrolling.

How to deactivate wireless network port:

• If the WiFi led is Off it means that the WiFi module is Off.
• If the oven is enrolled: turn the knob to WiFi reset position and then to Off position within 30 sec.
• If the oven is not enrolled WiFi is Off.

Oven enrollment on app

ON THE SMARTPHONE

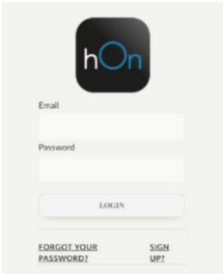
Step 1

• Download hOn app.

Available on the App Store
GET IT ON Google Play
EXPLORE IT ON AppGallery

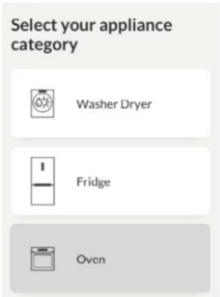
Step 2

• Log in or sign up.



Step 3

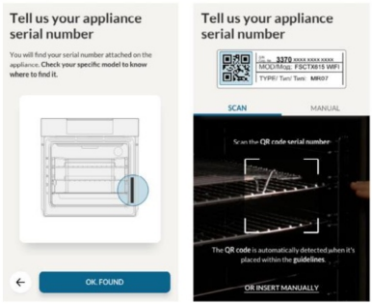
• Add new appliance



Step 4

• Scan the QR code or insert the serial number.

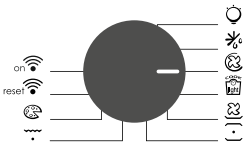
Write here your serial number for future reference.



ON THE APPLIANCE

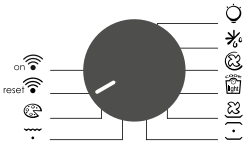
Step 5

• Turn the cooking functions knob on a program (No "light" or "0").



Step 6

• Turn the functions knob to the WI-FI RESET program and wait 30 seconds.



Step 7

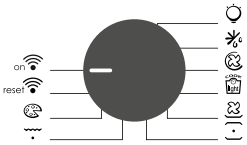
• When the WiFi LED starts blinking, you can proceed with pairing within 5 minutes.



Remote control mode

Step 1

• Turn the knob to the WI-FI program.



Step 2

• The WiFi LED switches on.



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

3.2 Cooking Modes

Function Dial	T °C Suggested	T °C Range	Function *(Depends on the oven model)*
			**LAMP:** Turns on the oven light.
			**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.
	180	50 ÷ MAX	**MULTI-LEVEL:** We recommend you use this method for poultry, pastries, fish and vegetables. Heat penetrates into the food better and both the cooking and preheating times are reduced. You can cook different foods at the same time with or without the same preparation in one or more positions. This cooking method gives even heat distribution and the smells are not mixed. Allow about ten minutes extra when cooking foods at the same time.
* 	190	50 ÷ MAX	**COOK LIGHT:** This function allows to cook in a healthier way, by reducing the amount of fat or oil required. The combination of heating elements with a pulsating cycle of air ensures a perfect baking result.
	210	50 ÷ MAX	**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. It prevents food from drying and encourages rising in cakes, bread dough and other bottom-cooked food. Place the shelf in the bottom position.
* 	220	50 ÷ MAX	**CONVENTIONAL:** 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.
	230	50 ÷ MAX	**GRILL**: use the grill with the door closed. The top heating element is used alone and you can adjust the temperature. Five minutes preheating is required to get the elements red-hot. Success is guaranteed for grills, kebabs and gratin dishes. White meats should be put at a distance from the grill; the cooking time is longer, but the meat will be tastier. You can put red meats and fish fillets on the shelf with the drip tray underneath. The oven has two grill positions: Grill: 2140 W Barbecue: 3340 W
	220	50 ÷ MAX	**PIZZA:** With this function hot air circulated in the oven to ensure perfect result for dishes such as pizza or cake.
			**WIFI ON:** Oven allows wifi connection.
			**WIFI RESET:** It allows wifi connection to be restarted.

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

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

1. Pour 300 ml of water into the Aquactiva container at the bottom of the oven.
2. Set the oven function to Static ( )or Bottom ( )heater
3. Set the temperature to the Aquactiva icon
4. Allow the program to operate for 30 minutes.
5. After 30 minutes switch off the program and allow the oven to cool down.
6. When the appliance is cool, clean the inner surfaces of the oven with a cloth.

Warning: Make sure that the appliance is cool before you touch it.

Care must be taken with all hot surfaces as there is a risk of burns.

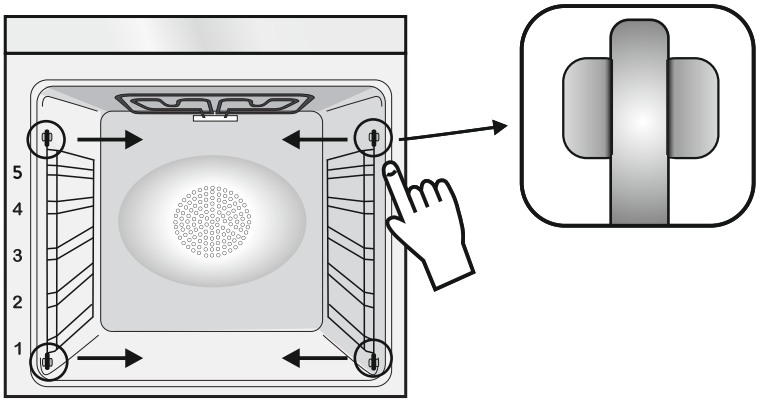
Use distilled or drinkable water.



4.3 Maintenance

INSTRUCTION FOR REMOVAL AND CLEANING OF THE SIDE RACKS

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



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)).

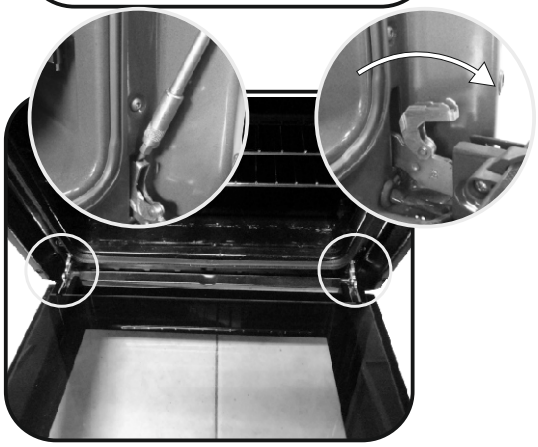
7. At the end of cleaning or substitution, reassemble the parts in reverse order.

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.

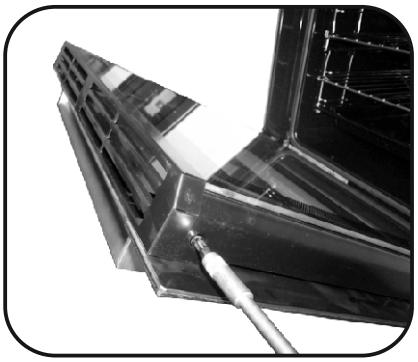
1.



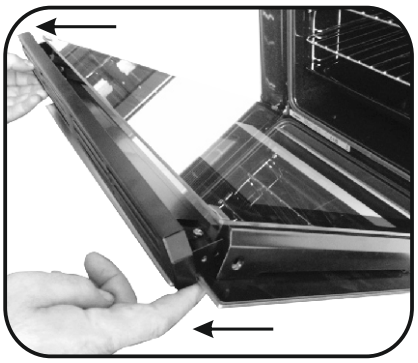
2.



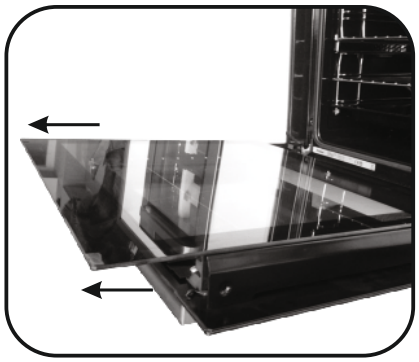
3.



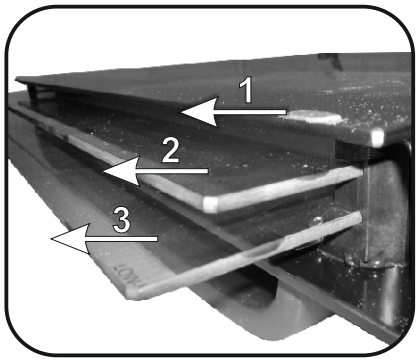
4.



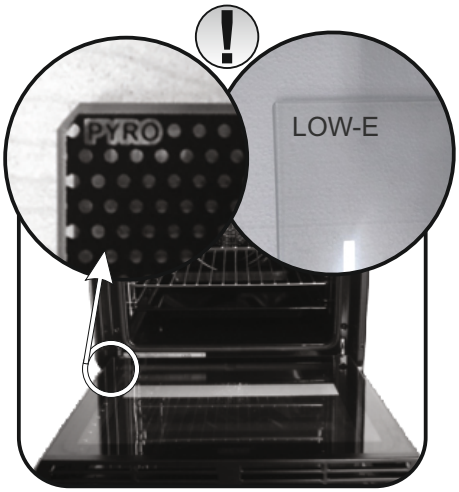
5.



6.

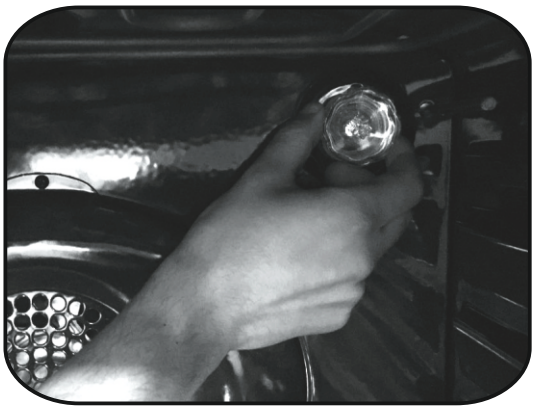


7.

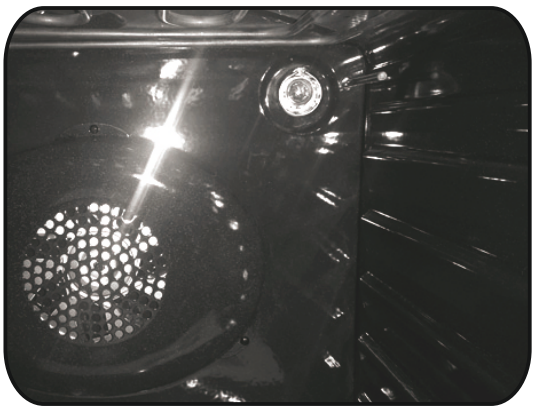


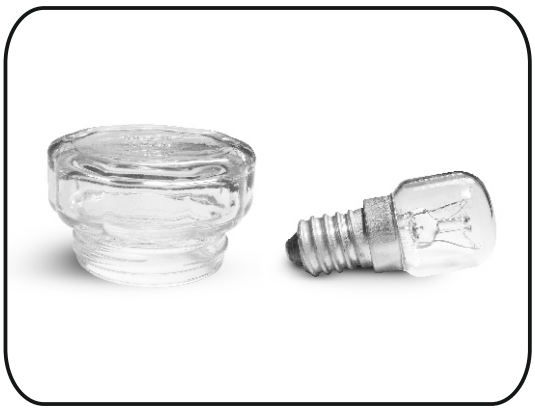
CHANGING THE BULB

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

• Pişirme sırasında fırın bölmesinde veya kapağın camında nem yoğunlaşabilir. Bu normal bir durumdur. Bu etkiyi azaltmak için yemeği fırının içine yerleştirmeden önce ve gücü açtıktan sonra 10-15 dakika bekleyin. Her durumda, fırın pişirme sıcaklığına ulaştığında yoğunlaşma geçer.
• Sebzeleri, açık bir tepsi yerine kapaklı bir kapta pişirin.
• Pişirdikten sonra yemeği fırının içinde 15/20 dakikadan fazla bırakmayın.
• UYARI: Cihaz ve erişilebilir parçalar kullanım sırasında sıcak olur. Sıcak parçalara dokunmamaya dikkat edin.
•UYARI: Izgara kullanımdayken erişilebilir parçalar çok sıcak olabilir. Çocuklar güvenli bir mesafede tutulmalıdır.
• UYARI: Elektrik çarpması olasılığını önlemek için ampulü değiştirmeden önce cihazın kapalı olduğundan emin olun.
• UYARI: Isı kesintisi düzeneğinin yanlışlıkla sıfırlanmasına bağlı oluşabilecek tehlikeleri önlemek için cihazın zamanlayıcı gibi harici bir anahtarlama düzeneğiyle çalıştırılmaması veya düzenli olarak açılıp kapatılan bir devreye bağlanması gerekir.
• 8 yaşından küçük çocuklar, sürekli gözetim altında olmadıkları takdirde cihazdan güvenli bir mesafede tutulmalıdır.
• Çocuklar cihazla oynamamalıdır.
• Cihaz, 8 yaş veya üzerindeki kullanıcılar ve fiziksel, duyusal ya da zihinsel becerileri sınırlı olan, ürünle ilgili deneyimi veya bilgisi olmayan kişiler tarafından ancak gözetim altında olmaları veya cihazın çalışmasına ilişkin talimatların verilmesi koşuluyla, olası risklere dair bilince sahip olarak güvenli bir şekilde kullanılabilir.
• Temizlik ve bakım işleri gözetim altında olmayan çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
• Yüzeyi çizebileceği ve camın kırılmasına neden olabileceği için fırın kapağının camlarını temizlerken sert veya aşındırıcı malzemeler ya da keskin metal kazıyıcılar kullanmayın.
• Çıkarılabilir parçalar sökülmeden önce fırının kapatılması gerekir. Temizlendikten sonra parçaları talimatlara göre yeniden takın.
• Yalnızca bu fırın için tavsiye edilen et probunu kullanın.
• Temizlik işlemleri için buharlı temizleyici kullanmayın.
• 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, 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 tipinde olmalıdır. Bu işlem yalnızca uygun yetkinliğe sahip personel tarafından yapılmalıdır. Toprak iletkeni (sarı-yeşil renkli) diğer iletkenlerden yaklaşık 10 mm daha uzun olmalıdır. Her türlü onarım işi için sadece Müşteri Hizmetleri Departmanına başvurun ve orijinal yedek parçaların kullanılmasını talep edin.
• Yukarıdaki yönergelere uyulmaması cihazın güvenliğini tehlikeye atabilir ve garantiyi geçersiz kılabilir.
• Temizlemeden önce dökülen malzemeler temizlenmelidir.
• Pişirme aşamasında oluşan uzun süreli bir

elektrik kesintisi, monitörün arızalanmasına neden olabilir. Bu durumda müşteri hizmetleriyle iletişime geçin.

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

• Rafı fırının içine yerleştirirken stopun yukarıya baktığından ve bölmenin arka tarafında olduğundan emin olun. Raf, bölmeye tamamen girerek yerleştirilmelidir.

• UYARI: Fırın duvarlarını alüminyum folyoyla veya mağazalarda satılan tek kullanımlık koruma malzemeleriyle kaplamayın. Alüminyum folyo veya diğer koruma malzemeler sıcak emayeyle doğrudan temas ettiğinde erime riski oluşturur ve içerideki emayenin bozulmasına neden olabilir.

• UYARI: Fırın kapağının contasını hiçbir zaman çıkarmayın.

• DİKKAT: Pişirme sırasında veya fırın sıcakken bölmenin alt kısmını suyla tekrar dolmayın.

• Cihazı nominal frekanslarda çalıştırmak için başka işleme/ayara gerek yoktur.

Özet

Genel Açıklamalar 16
- 1.1 Güvenlik ipuçları
- 1.2 Elektriksel güvenlik
- 1.3 Tavsiyeler
- 1.4 Kurulum
- 1.5 Atık yönetimi
- 1.6 Uygunluk beyanı

Ürün Açıklaması 17
- 2.1 Genel bakış
- 2.2 Aksesuarlar
- 2.3 İlk kullanım

Fırının Kullanımı 18
- 3.1 Gösterge açıklamaları
- 3.2 Pişirme modları

Fırının Temizlenmesi ve Bakımı 21
- 4.1 Temizleme hakkında genel notlar
- 4.2 Kolay Temizlenme Fonksiyonu
- 4.3 Bakım
  - Yan ızgaraların çıkarılması ve temizlenmesi
  - Fırın kapağının sökülmesi
  - Camın sökülmesi ve temizlenmesi
  - Ampulün değiştirilmesi

Sorun Giderme 23
- 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.

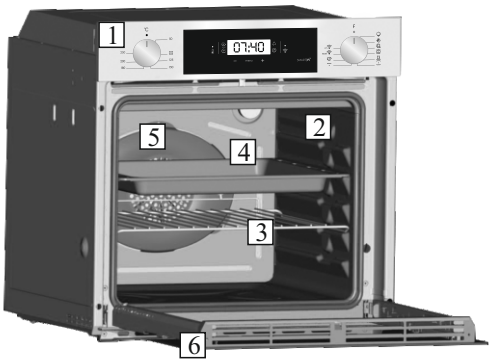
1.6 Uygunluk beyanı

• Bu cihazın üzerinde bulunan CE işareti, mevzuata uygun şekilde bu ürün için geçerli olan tüm Avrupa güvenlik, sağlık ve çevre gereksinimlerine uygunluğun garanti edildiği anlamına gelir.

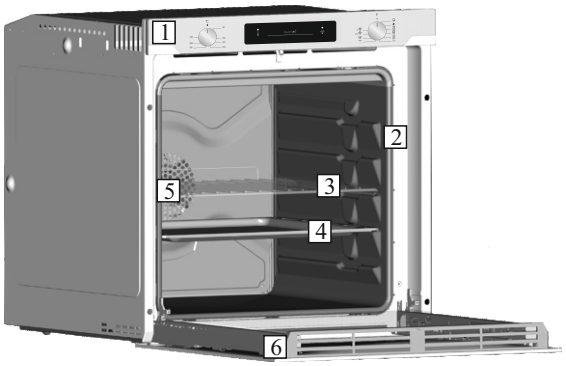
• Candy Hoover Group Srl, işbu belge ile telsiz ekipmanın 2014/53/EU sayılı Direktife uygun olduğunu beyan eder. AB uygunluk beyanının tam metni şu internet adresinde sunulmaktadır: www.candy-group.com

2. Ürün Açıklaması

2.1 Genel bakış (Modele göre değişmektedir.)

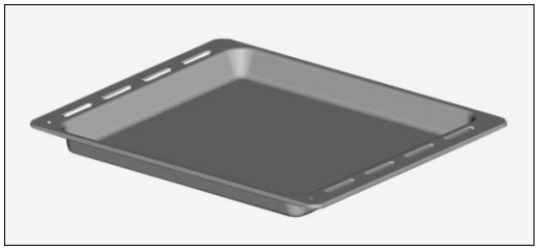


1. Kontrol paneli
2. Raf konumları
(eğer varsa yan tel raflar)
3. Metal ızgara
4. Tepsi
5. Fan (çelik plakanın arkasında)
6. Fırın kapağı



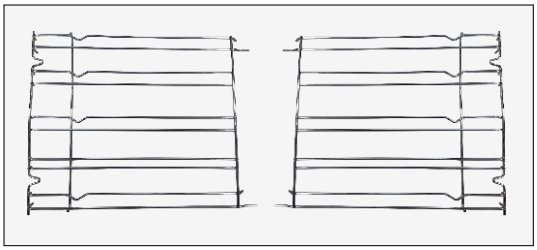
2.2 Aksesuarlar

1 Tepsi



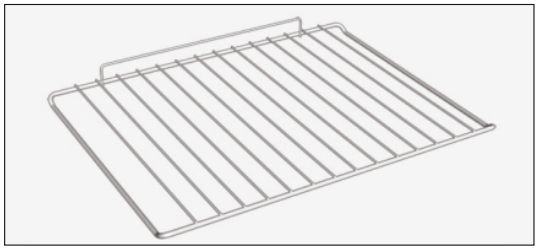
Yiyeceklerin ızgara üzerinde pişirilmesi sırasında damlayan sularını toplar.

3 Yan tel ızgaralar



Fırın bölmesinin her iki tarafında bulunur. Metal ızgaraları ve damlama tepsilerini tutar.

2 Metal ızgara



Pişirme tepsilerini ve tabaklarını tutar.

2.3 İlk Kullanım

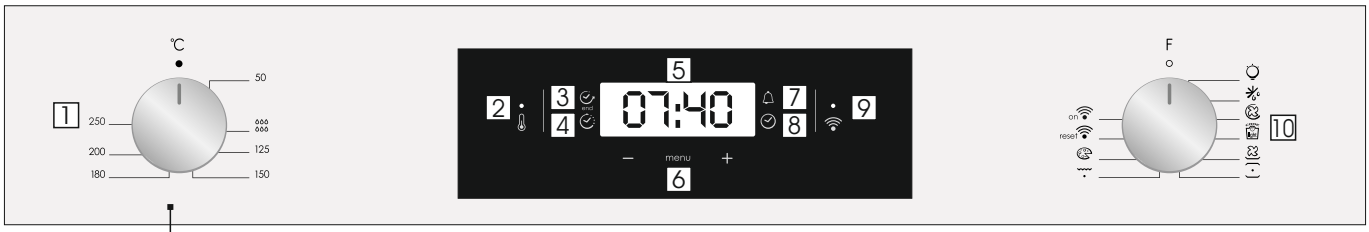
İLK TEMİZLEME

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 (Modele göre değişmektedir.)

3.1 Gösterge açıklamaları





1- Sıcaklık seçici düğme
2- Termostat sinyal lambası
3- Saat ayarı
4- Dakika hatırlatıcı
5- Saat ekranı
6- LCD ekran ayar kontrolleri
7- Pişirme sonu
8- Pişirme süresi
9- Wifi sinyal lambası
10- 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. Sağ alt LED aynı anda yanıp sönüyor (⏲) Saat aşağıdaki gibi ayarlanır:

- "-" "+" Butonlarıyla zamanı ayarlayınız.
- Menü düğmesine basın veya 5 dk. bekleyin, ardından saat ayarlanır.

UYARI: Fırın ancak saat ayarlandıysa çalışmaya başlar.

PROGRAM	DEVREYE SOKULMASI	DEVREDEN ÇIKARILMASI	İŞLEVİ	NOT
ÇOCUK KİLİDİ	• Çocuk Kilidi işlevini en az 5 saniye boyunca Set (Ayar) (+) düğmesine dokunarak etkinleştirebilirsiniz. Bu andan itibaren diğer tüm işlevler kilitlenir ve ekran 3 saniye aralıklarla yanıp sönerek STOP (DURDUR) metnini ve kesintisiz olarak önceden ayarlanan saati gösterir.	• 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 3 kez basınız •Arzu ettiğiniz süreyi ayarlamak için "-" "+" düğmelerine basın. •Bütün düğmelere basmaya son verin.	•Ayarlanan saat geçtiğinde, bir sesli alarm devreye girer. Bu alarm kendiliğinden durur, bununla birlikte herhangi bir düğmeye basarak derhal durdurulabilir.	•Ayarlanmış olan sürenin sonunda alarmı çaldırır. •İşlem sırasında kalan süreyi gösterir.	•Fırını bir alarmlı saat olarak kullanabilmenize olanak sağlar (fırın çalışırken de çalışmıyorken de kullanılabilir)
PİŞİRME SÜRESİ PROGRAMI	• Fırın işlev düğmesiyle pişirme işlevini, termostat düğmesiyle pişirmek istediğiniz sıcaklığı seçin. •Orta düğmeye 1 kez basınız •Arzu ettiğiniz pişirme süresini ayarlamak için "-" "+" düğmelerine basın. •Bütün düğmelere basmaya son verin. NOT: Fırın kapanırsa veya lamba çalışırsa, pişirme süresi zamanlama işlevi çalışmaz.	•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 MENU ve "-" "+" düğmeleri.	•Seçilmiş olan tarif için gerekli olan pişirme süresini ayarlayabilmenize olanak sağlar. •Ne kadar çalışma süresi kaldığını görmek için MENU düğmesine basın. •Programlanmış olan süreyi değiştirmek için MENU ve "-" "+" düğmelerine basın.	•Program sonunda, program 3 uyarı sinyali verir ve ekranda End (son) yazısı görünür. Saat işlevine geri dönmek için işlev seçici düğmeyi "0" olarak ayarlayın.
PİŞİRME SONU PROGRAMI end	• Fırın işlev düğmesiyle pişirme işlevini, termostat düğmesiyle pişirmek istediğiniz sıcaklığı seçin. •Orta düğmeye 2 kez basınız. •Arzu ettiğiniz pişirmenin sona erme saatini ayarlamak için "+" basın. •Bütün düğmelere basmaya son verin. **NOT: Fırın kapanırsa veya lamba çalışırsa, pişirme süresi zamanlama işlevi çalışmaz.**	•Ayarlanmış olan süre sona erdiğinde, fırın otomatik olarak kapanır. Pişirme işlemini kendiniz müdahale ederek durdurmak için fırın fonksiyon düğmesini O konumuna getirin.	•Pişirme sonu saatini ayarlaya bilmenize olanak sağlar. •Ayarlanmış olan saati kontrol etmek için orta düğmeye 2 kez basınız •Programlanmış olan saati değiştirmek için MENU 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. •Programlanmış olan pişirme süresinin sonunda fırın otomatik olarak kapanır ve bir sesli alarm verilir. *•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.*

KABLOSUZ PARAMETRELER

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

AĞ BAĞLANTILI DONANIM İÇİN ÜRÜN BİLGİSİ

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

Kablosuz ağ bağlantı noktası nasıl etkinleştirilir:

• WiFi ledi yanıp sönüyorsa, bu WiFi modülünün Açık olduğu anlamına gelir.
• Önceden kaydedilmişse: düğmeyi WiFi Açık konumuna getirin.
• Kayıtlı değilse: kayıt için prosedürü izleyin.

Kablosuz ağ bağlantı noktası nasıl devre dışı bırakılır:

• WiFi ledi yanmıyosa, bu WiFi modülünün Kapalı olduğu anlamına gelir.
• Fırın kayıtlıysa: düğmeyi WiFi sıfırlama konumuna getirin ve sonra 30 saniye içinde Kapalı konuma çevirin.
• Fırın kayıtlı değilse WiFi Kapalıdır.

Fırının uygulamaya kaydedilmesi

AKILLI TELEFONDA

Adım 1

• hOn uygulamasını indirin.

Available on the App Store
GET IT ON Google Play
EXPLORE IT ON AppGallery

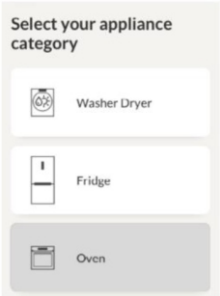
Adım 2

• Oturum açın veya kaydolun.



Adım 3

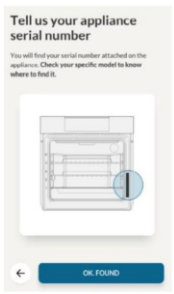
• Yeni cihaz ekle



Adım 4

• QR kodunu tarayın veya seri numarasını girin.

İleride başvurmak üzere buraya seri numaranızı yazın.

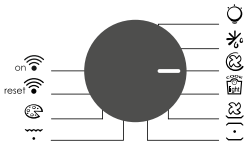




CİHAZDA

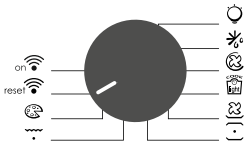
Adım 5

• Bir programda ("ışık" veya "0"da değil) pişirme fonksiyonları düğmesini çevirin.



Adım 6

• Fonksiyon düğmesini WI-FI RESET programına çevirin ve 30 saniye bekleyin.



Adım 7

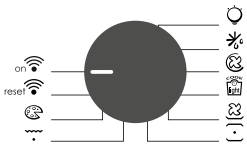
• WiFi LED'i yanıp sönmeye başladığında 5 dakika içerisinde eşleştirmeye devam edebilirsiniz.



Uzaktan kumanda modu

Adım 1

• Düğmeyi WI-FI programına çevirin.



Adım 2

• WiFi LED'i açılır.



Candy Hoover Group Srl, işbu belge ile telsiz ekipmanının 2014/53/EU Yönergesi ile uyumlu olduğunu beyan eder. AB uygunluk beyanının tam metnine aşağıdaki internet adresinden ulaşılabilir: www.candy-group.com

3.2 Pişirme Modları

Fonksiyon ikonu	Önerilen sıcaklık °C	Varsayılan Sıcaklık °C	Fonksiyon *(Fırın modeline bağlıdır)*
			**LAMBA:** Fırın lambasını yakar.
			**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.
	180	50 ÷ MAX	**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.
* 	190	50 ÷ MAX	**COOK LIGHT:** Bu işlev, gereken katı veya sıvı yağ miktarını azaltarak daha sağlıklı bir şekilde yemek pişirmenizi sağlar. Isıtma elemanlarının titreşimli hava döngüsüyle birlikte kullanılması sayesinde mükemmel bir pişirme sonucu elde edersiniz.
	210	50 ÷ MAX	**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. Gıdaların kurumasını önler ve keklerin, ekmeklerin ve alttan pişirilen diğer gıdaların kabarmasını fazlalaştırır. Rafı alt konuma yerleştirin.
* 	220	50 ÷ MAX	**KONVEKSİYONEL:** 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.
	230	50 ÷ MAX	**IZGARA:** fırın kapağı kapalı iken bu fonksiyonu kullanın. 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: Izgara: 2140W Barbekü: 3340 W
	220	50 ÷ MAX	**PİZZA:** Bu seçenekte sıcak hava sirkülasyonuyla pizza ve kek gibi yiyecekler mükemmel bir şekilde pişirilir.
			**WIFI AÇIK:** Fırın, wifi bağlantısına izin veriyor.
			**WIFI SIFIRLAMA:** WiFi bağlantısının yeniden başlatılmasına izin veriyor.

*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 (Aquactiva)

Aquactiva buhar yardımı ile fırınınızdaki yağ ve yemek artıklarını temizler.

1. Fırınınızın Aquctiva – Kolay Temizlenme bölümüne 300 ml su ilave edin.
2. Fırınınızı sabit ( ) ya da taban ( )sıcaklığına ayarlayın.
3. Isı göstergesini Aquactiva – 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.



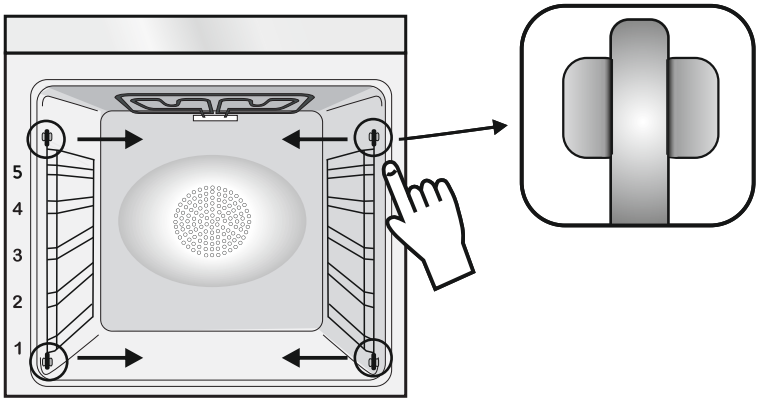
4.3 Bakım

YAN IZGARALARIN ÇIKARILMASI VE TEMİZLENMESİ

1- Tel rafı, ok yonunde cekerek, tutucu yuvalarından ve fırın duvarından ayrılmasını sağlayın.

2- Tel rafları bulaşık deterjanı, ılık su ve yumuşak bir bez ya da sunger kullanarak temizleyip kuru bir bezle kurulayın.

3- Temizlik işlemi ardından, tel rafları yerine takın.



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).

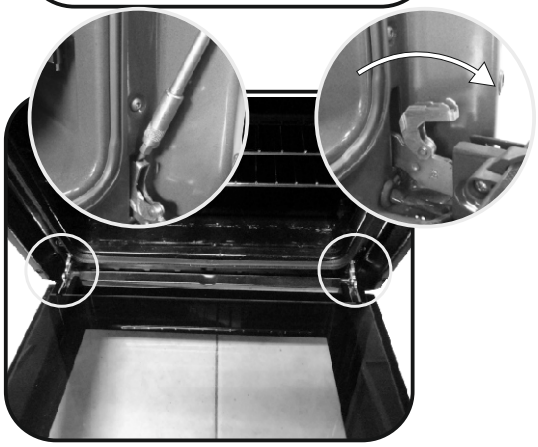
7. Temizleme veye değişim işleminin sonunda parçaları sökme işleminin ters sıralaması ile toplayın.

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.

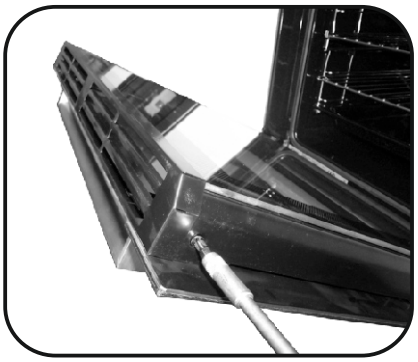
1.



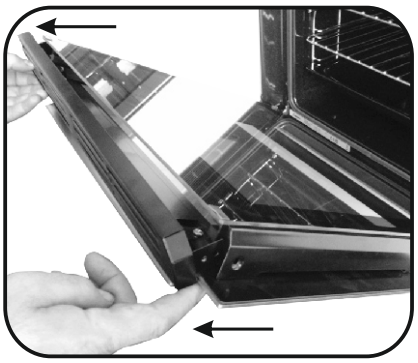
2.



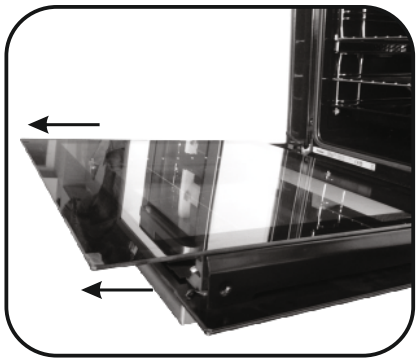
3.



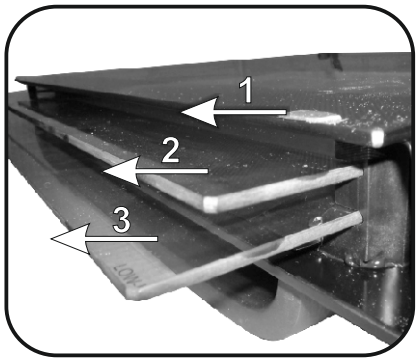
4.



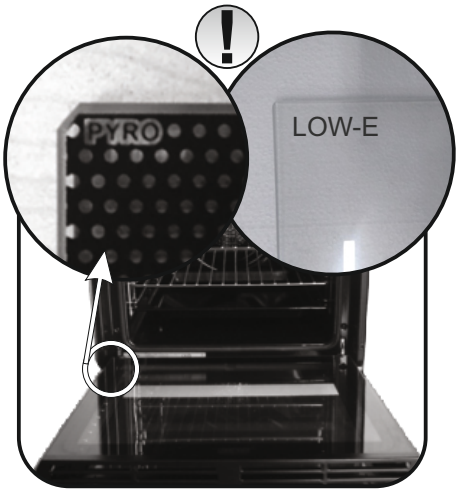
5.



6.

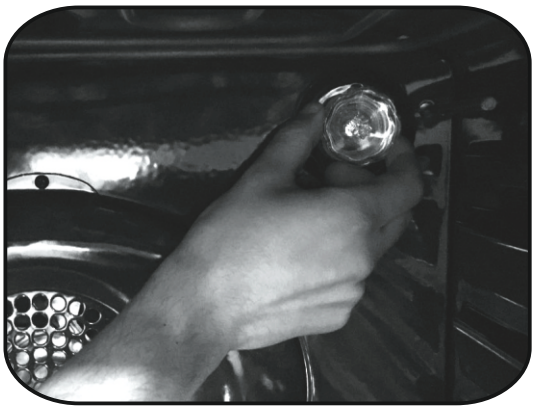


7.

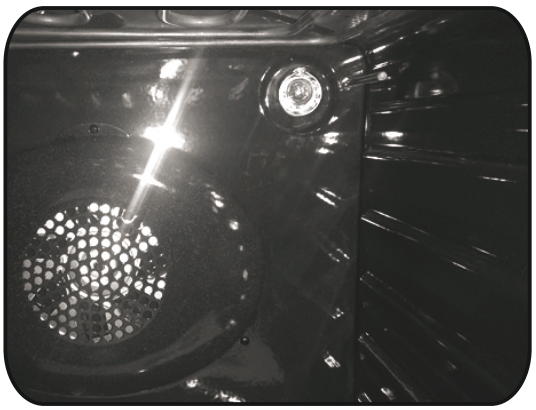


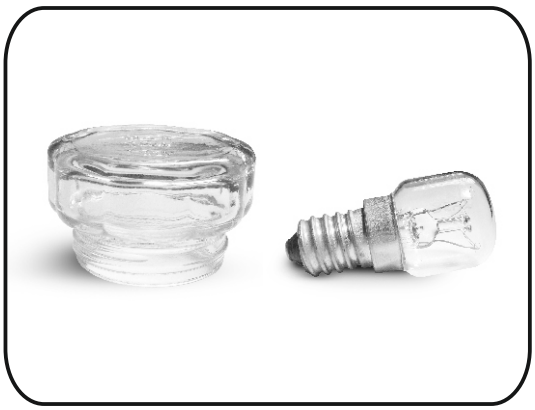
AMPULÜN DEĞİŞTİRİLMESİ

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 EUROASIA
EV GEREÇLERİ SAN. VE TİC. A.Ş.
Barbaros Mh. Begonya Sk. Nidakule Kuzey
Ataşehir 34746 No:3/90 Ataşehir-İSTANBUL
Tel:0216 466 43 42 Fax:0216 466 15 45
Yenikapı Vergi Dairesi:703 003 9546

Adres:

Model:.....

Bandrol ve Seri No:..... Fatura Tarihi No: .....

Teslim Tarihi Yeri: ..... 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.

• Pendant la cuisson, de l'humidité peut se condenser à l'intérieur de la cavité ou sur la vitre de la porte. Il s'agit d'un phénomène normal. Pour réduire cet effet, attendez 10-15 minutes après avoir allumé l'appareil avant de mettre les aliments au four. La condensation disparaîtra de toutes façons dès que le four aura atteint la température de cuisson.
• Cuisez les légumes dans un récipient avec couvercle plutôt que dans un ustensile ouvert.
• Évitez de laisser des aliments à l'intérieur du four plus de 15-20 minutes après cuisson.
• AVERTISSEMENT : L'appareil et ses parties accessibles chauffent pendant l'utilisation.
Faites attention à ne pas toucher les parties chaudes.
• AVERTISSEMENT : Les parties accessibles peuvent devenir très chaudes quand le grill est en marche. Les enfants doivent être tenus à une distance de sécurité.
• AVERTISSEMENT : Vérifiez que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule, pour éviter le risque de chocs électriques.
• AVERTISSEMENT : Afin d'éviter tout risque lié à la réinitialisation accidentelle de l'interrupteur thermique, l'appareil ne doit pas être alimenté par un dispositif de commutation externe, tel qu'une minuterie, ou relié à un circuit régulièrement allumé et éteint.
• Les enfants de moins de 8 ans doivent rester à une distance de sécurité de l'appareil s'ils ne sont pas surveillés en permanence.
• Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
L'appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées, sans expérience ni connaissance du produit, uniquement s'ils sont surveillés ou s'ils ont été informés de la manière d'utiliser l'appareil, en toute sécurité et qu'ils comprennent les risques possibles.
• Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
• N'utilisez pas de matériaux rugueux ou abrasifs ou de racloirs métalliques acérés pour nettoyer les vitres des portes des fours, car cela pourrait rayer la surface et provoquer la rupture de la vitre.
• Coupez le four avant de retirer les pièces amovibles.
• Après le nettoyage, remontez-les selon les instructions.
• Utilisez uniquement la sonde à viande recommandée pour ce four.
• N'utilisez pas un nettoyeur à vapeur pour le nettoyage.
• Branchez le câble d'alimentation sur une prise de courant qui supporte le voltage (le courant et la charge sont indiqués sur l'étiquette) et vérifiez la présence d'une mise à la terre. La prise d'alimentation doit supporter la charge indiquée sur l'étiquette et être dotée d'une mise à la terre en état de fonctionnement. Le conducteur de mise à la terre est jaune et vert. Cette opération doit être exécutée par le personnel qualifié. En cas d'incompatibilité entre la prise d'alimentation et la fiche du câble de l'appareil, demandez à un électricien professionnel de remplacer la prise d'alimentation par un dispositif compatible.
La fiche du câble d'alimentation et la prise d'alimentation doivent être conformes aux normes en vigueur dans le pays d'installation.
Il est possible de brancher l'appareil à la prise d'alimentation en installant entre l'appareil et la prise d'alimentation un disjoncteur multipolaire qui supporte la charge électrique maximale, conformément aux lois en vigueur.
Le conducteur jaune et vert de mise à la terre ne doit pas être bloqué par le disjoncteur. La prise d'alimentation ou le disjoncteur multipolaire utilisé pour le branchement doit rester à tout moment accessible après installation de l'appareil.
• Le débranchement doit se faire à l'aide soit de la prise d'alimentation, soit d'un interrupteur installé sur le circuit électrique fixe, conformément aux normes électriques.
• Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou un faisceau de câbles spécial disponible auprès du fabricant ou du service après-vente.
• Le câble d'alimentation requis est le H05V2V2-F.
• Cette opération doit être exécutée par le

personnel qualifié. Le conducteur de mise à la terre (jaune et vert) doit être environ 10 mm plus long que les autres conducteurs. Pour toutes réparations, contactez le service après-vente en insistant sur l'utilisation de pièces de rechange d'origine.

• Le non-respect des consignes ci-dessus peut compromettre la sécurité de l'appareil et annuler la garantie.

• Éliminez les éclaboussures importantes avant de procéder au nettoyage.

• Une coupure de courant prolongée durant une phase de cuisson peut engendrer un dysfonctionnement de l'écran. Dans ce cas, veuillez contacter le service après-vente.

• L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative, pour éviter la surchauffe.

• Pour introduire la grille dans le four, vérifiez que le butoir est dirigé vers le haut et au fond de la cavité. La grille doit être complètement insérée dans la cavité.

• AVERTISSEMENT : Ne recouvrez pas les parois du four avec du papier aluminium ou une protection jetable disponible dans les magasins. Le papier d'aluminium ou toute autre protection, en contact direct avec l'émail chaud, risque de fondre et de détériorer l'émail de la cavité intérieure.

• AVERTISSEMENT : N'enlevez jamais le joint de la porte du four.

• PRUDENCE : Ne remplissez pas le fond de la cavité avec de l'eau pendant la cuisson ou lorsque le four est chaud.

• Aucune autre opération ni aucun autre réglage ne sont requis pour faire fonctionner l'appareil aux fréquences nominales.

SOMMAIRE

Instructions Générales 29
- 1.1 Indications de sécurité
- 1.2 Sécurité électrique
- 1.3 Recommandations
- 1.4 Installation
- 1.5 La gestion des déchets et la protection de l'environnement
- 1.6 Déclaration de conformité

Description du produit 30
- 2.1 Vue d'ensemble
- 2.2 Accessoires
- 2.3 Première utilisation

Utilisation du Four 31
- 3.1 Description de l'affichage
- 3.2 Mode de cuisson

Nettoyage du four et maintenance 34
- 4.1 Remarques générales concernant le nettoyage
- 4.2 Aquactiva Fonction
- 4.3 Entretien
  - Retrait et nettoyage des grilles latérales
  - Retrait de la porte du four
  - Retrait et nettoyage des vitres
  - Remplacement de l'ampoule

Dépannage 36
- 5.1 F.A.Q.

1. Instructions générales



Nous vous remercions d'avoir choisi un de nos produits. Pour obtenir les meilleurs résultats avec votre four, vous devez lire attentivement ce manuel et le conserver pour toute consultation ultérieure. Avant d'installer le four, notez le numéro de série, il vous sera demandé par le support technique si des réparations sont nécessaires. Après avoir enlevé le four de son emballage, vérifiez qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport. Si vous avez des doutes, ne pas utiliser le four et se référer à un technicien qualifié pour obtenir des conseils. Conservez tous les matériaux d'emballage (sacs en plastique, polystyrène, clous) hors de la portée des enfants.Lors de la première utilisation du four, il peut se produire un dégagement de fumée âcre provoqué par le premier échauffement de la colle des panneaux d'isolation enveloppant le four. Ce phénomène est normal. Attendez que la fumée cesse avant de cuire des aliments. Le fabricant décline toute responsabilité dans les cas où les instructions contenues dans le présent document ne sont pas respectées.

REMARQUE: les fonctions du four, les propriétés et les accessoires cités dans ce manuel peuvent varier selon les modèles.

1.1 Indications de sécurité

Utilisez uniquement le four à sa destination, qui est seulement pour la cuisson des aliments; toute autre utilisation, par exemple comme une source de chaleur, est considérée comme impropre et donc dangereuse. Le fabricant ne peut être tenu responsable de tout dommage lié à une mauvaise utilisation ou a des modifications techniques du produit.

L'utilisation de tout appareil électrique implique le respect de certaines règles fondamentales:

- Ne pas tirer sur le fil électrique pour débrancher la prise.
- Ne pas toucher l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés ou humides;
- En général l'utilisation d'adaptateurs, de prises multiples et de rallonges est déconseillé;
- En cas de dysfonctionnement et / ou de mauvais fonctionnement, éteindre l'appareil et ne pas y toucher.

1.2 Sécurité électrique

LE BRANCHEMENT ELECTRIQUE DOIT ÊTRE REALISE PAR UN INSTALLATEUR AGREE OU UN TECHNICIEN DE QUALIFICATION SIMILAIRE.

L'alimentation électrique à laquelle le four est connecté doit être conforme aux lois en vigueur dans le pays d'installation. Le fabricant décline toute responsabilité pour tout dommage causé par le non respect de ces instructions. Le four doit être raccordé à l'alimentation électrique avec une prise murale reliée à la terre ou par l'intermédiaire d'un dispositif à coupure omnipolaire, selon les lois en vigueur dans le pays d'installation. L'alimentation électrique doit être protégée par des fusibles appropriés et les câbles utilisés doivent avoir une section transversale qui peut assurer une alimentation normale du four.

CONNEXION

Le four est livré avec un câble d'alimentation permettant le raccordement sous une tension électrique de 230 V entre les phases ou entre phase et neutre. Le raccordement devra être effectué après avoir vérifié:

- La tension d'alimentation indiquée sur le compteur;
- Le réglage du disjoncteur.

Le fil de protection du cordon (vert/jaune) relié à la Borne Terre de l'appareil doit être relié à la Borne Terre de l'installation.

ATTENTION

Faire vérifier la continuité de la terre de l'installation avant de procéder au raccordement. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'accidents ou d'autres problèmes qui pourraient survenir à l'usage d'un appareil non relié à la terre, ou relié à une terre dont la continuité serait défectueuse.

REMARQUE: Le four peut nécessiter une opération de S.A.V. Aussi, placez la prise de courant de façon à pouvoir brancher le four une fois sorti de sa niche. Câble d'alimentation: si le changement du câble d'alimentation s'avère nécessaire, nous vous demandons de faire réaliser cette opération par le service après-vente ou une personne de qualification similaire.

1.3 Recommandations

Après chaque utilisation du four, réaliser un petit entretien qui favorisera le nettoyage parfait du four. Ne pas tapisser les parois du four avec des feuilles en aluminium ou des protections jetables du commerce. La feuille d'aluminium ou toute autre protection, en contact direct avec l'émail chauffé, risque de fondre et de détériorer l'émail du moufle. Avant installation de l'appareil, il faut relever le numéro de série et le noter ci-dessous en cas d'éventuelle demande d'intervention.

Afin d'éviter les salissures excessives de votre four ainsi que les fortes odeurs de fumée pouvant en résulter, nous recommandons de ne pas utiliser le four à trop forte température. Il est préférable de

rallonger le temps de cuisson et de baisser la température. Nous vous conseillons de n'utiliser que des plats, des moules à pâtisserie résistants à de très hautes températures.

1.4 Installation

La mise en service de l'appareil est à la charge de l'acheteur, le constructeur est dégagé de ce service. Les pannes liées à une mauvaise installation ne seront pas couvertes par la garantie. Une mauvaise installation peut provoquer des dommages aux personnes, aux animaux domestiques; dans ce cas la responsabilité du constructeur ne peut être engagée. L'installation du four doit être réalisée par un installateur agréé ou un technicien de qualification similaire. Le four peut être placé en hauteur dans une colonne ou enchâssé sous un plan de travail. Avant sa fixation: il est indispensable d'assurer une bonne aération dans la niche d'encastrement afin de permettre la bonne circulation de l'air frais nécessaire au refroidissement et à la protection des organes intérieurs. Pour cela, réaliser les ouvertures spécifiées selon le type d'encastrement (dernière page).

1.5 La gestion des déchets et la protection de l'environnement



Le présent appareil est marqué conformément à la directive 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Les DEEE contiennent à la fois des substances polluantes (qui peuvent avoir des conséquences négatives sur l'environnement) et des éléments de base (réutilisables). Il est important de soumettre les DEEE à des traitements spécifiques, en vue d'extraire et d'éliminer de façon appropriée toutes les substances polluantes, puis de récupérer et recycler tous les matériaux.

Chacun peut jouer un rôle important quant à la protection de l'environnement contre les DEEE. Pour atteindre cet objectif, il est impératif de suivre quelques règles élémentaires :

• Les DEEE ne doivent pas être traités comme des déchets ménagers.

• Ils doivent être remis aux points de collecte appropriés gérés par la municipalité ou par des sociétés immatriculées. Dans plusieurs pays, il est possible de collecter à domicile les DEEE volumineux.

• Lorsque vous achetez un nouvel appareil, vous devez retourner l'ancien au vendeur qui le récupère gratuitement, au cas par cas, à condition que l'équipement soit de type équivalent et possède les mêmes fonctions que celui fourni.

ÉCONOMIE ET RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

Lorsque cela est possible, éviter le préchauffage du four et éviter de le faire tourner à vide. N'ouvrez la porte du four que lorsque cela est nécessaire, car il y a des déperditions de chaleur à chaque fois qu'il est ouvert. Pour une économie d'énergie significative, éteindre le four entre 5 et 10 minutes avant la fin de cuisson prévue, et utiliser la chaleur que le four continue de générer. Gardez les joints propres et en bon état, pour éviter toute déperdition d'énergie. Si vous avez un contrat électrique avec un tarif heure creuse, le programme "cuisson différée" peut vous faire réaliser des économies d'énergie en déplaçant le début du programme à un intervalle de temps à tarif réduit.

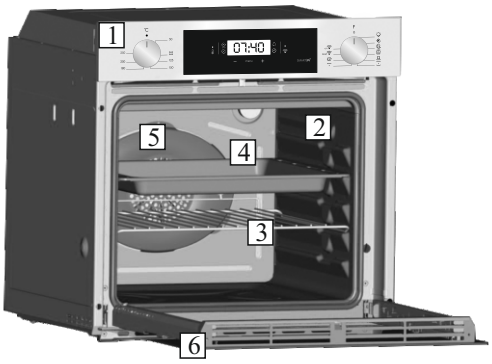
1.6 Declaration De Conformité

• En plaçant la marque CE sur ce produit, nous confirmons la conformité à toutes les exigences européennes concernant la protection de l'environnement et de la santé, ainsi que la sécurité, applicables selon la loi à ce produit.

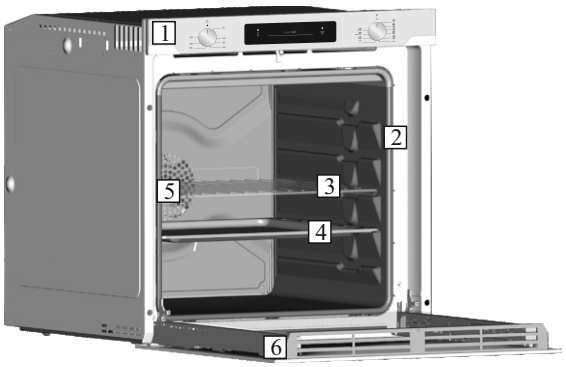
• Le soussigné, Candy Hoover Group Srl, déclare que l'équipement radioélectrique est conforme à la directive 2014/53/UE. Le texte complet de la déclaration UE de conformité est disponible à l'adresse internet suivante: www.candy-group.com

2. Description du produit

2.1. Vue d'ensemble

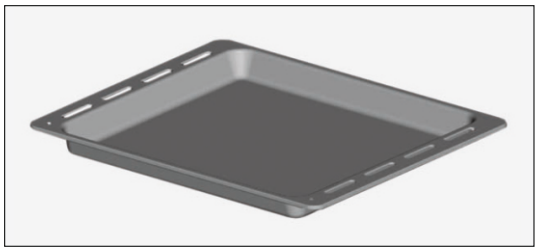


1. Panneau de contrôle
2. Positions d'étagère (grille latérale si incluse)
3. grille métallique
4. égouttoir
5. Ventilateur (derrière la plaque d'acier)
6. porte du four



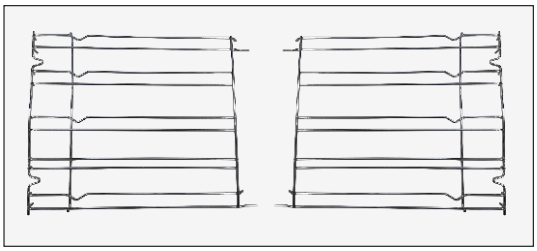
2.2 Accessoires (Selon le modèle)

1 Léchefrite



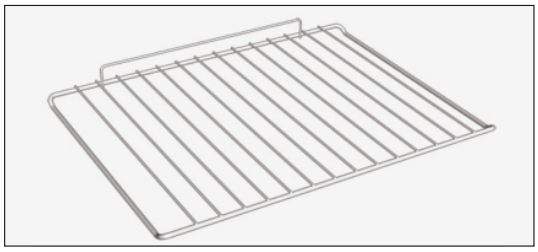
Alimentaire recueille les gouttes pendant la cuisson sur le gril.

3 Grilles latérales



Situées des deux côtés de la cavité du four. Maintiennent les grilles métalliques et les lèchefrites.

2 Grille métalique



La grille métalique sert de support aux plats.

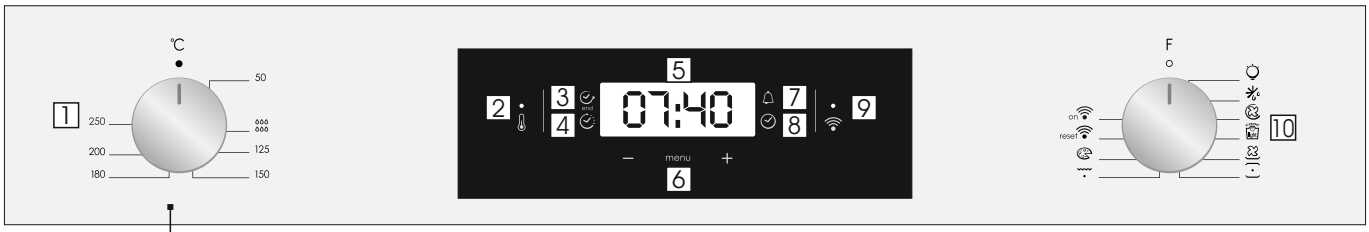
2.3 Première Utilisation

UN PREMIER NETTOYAGE doit être réalisé avant la première utilisation passer un chiffon doux et humide sur les surfaces extérieures de l'appareil. Nettoyer avec une éponge additionnée de produit lessiviel, les accessoires et l'intérieur du four. Rincer et sécher. Faire chauffer le four à vide une bonne heure à la température maximale pour faire disparaître l'odeur du neuf. Pendant cette opération, bien aérer la pièce.

3. Utilisation du Four (Selon le modèle)

3.1 Description de l'affichage





1. Bouton sélecteur de thermostat
2. Témoin de thermostat
3. Fin de la cuisine
4. temps de cuisson
5. Affichage de la température ou de l'horloge
6. Commandes de réglage de l'affichage LCD
7. Minuteur
8. Réglage de l'horloge
9. lampe de signalisation Wifi
10. Bouton sélecteur de fonction

ATTENTION: la première opération à exécuter après l'installation ou après une coupure de courant (de telles situations se reconnaissent parce que le atticheur est sur 12:00 et clignote)est réglage de l'heure, comme décrit ci-dessus. Le voyant LED en bas à droite clignote en même temps ( ).

•Régler l'heure à l'aide des boutons "-" "+".
• Appuyez sur la touche Menu ou attendez 5" que l'horloge soit configurée.

ATTENTION: Le four fonctionne uniquement si l'horloge est réglée.

FONCTION	COMMENT L'UTILISER	COMMENT L'ARRETER	BUT	REMARQUE
SECURITE ENFANT	• La fonction de verrouillage parental est activée lorsque le four est éteint en touchant Set (+) pendant au moins 5 secondes. A partir de ce moment, toutes les autres fonctions sont verrouillées et l'affichage clignotera à intervalles de 3 secondes. STOP et le temps préréglé par intermittence.	• La fonction de verrouillage enfant est désactivée avec le four éteint en touchant à nouveau le pavé tactile Set (+) pendant au moins 5 secondes. A partir de ce moment, toutes les fonctions sont sélectionnables à nouveau.		
MINUTEUR	•Appuyer 1 foi sur la touche centrale. •Appuyer sur les touches "-"ou "+" pour régler la dureé •Relâcher les touches.	•A la fin de la durée sélectionnée, le minuteur se coupe et un signal sonore retentit il s'arrête automatique-ment, mais pour le stopper de suite, appuyer sur la touche.	•Emission d'un signal sonore à la fin d'un temps sélectionné •Durant l'utilisation, l'écran affiche le temps restant.	•Il permet d'utiliser le program- mateur du four comme un rêveilmémoire (il peut être utilisé avec le four allumé ou éteint).
TEMPS DE CUISSON	• Sélectionnez la fonction de cuisson avec le bouton de fonction du four, ainsi que la température de votre choix avec le bouton du thermostat. •Appuyer 1 fois sur la touche centrale. •Appuyer sur les touches "-" ou "+" pour régler la durée. •Relâcher les touches •Choisir la fonction de cuisson avec le bouton de sélection. REMARQUE : Si le four est éteint ou si la lampe fonctionne, la fonction de programmation du temps de cuisson ne fonctionne pas.	•Pour arrêter le signal, appuyer sur l'une des touches au choix. Appuyer sur la touche centrale pour retourner à la fonction horloge.	•Sélectionner la durée de la cuisson des alimentes dans le four. •Pour visualiser le temps restant appuyer la touche SELECT. •Pour modifier le temps restant appuyer la touche SELECT + "-" ou "+"	• À la fin du programme, le programme émet 3 signaux d'avertissement et le message End (Fin) apparaît sur l'afficheur. Réglez le sélecteur de fonction sur "0" pour revenir à la fonction horloge.
HEURE DE FIN DE CUISSON end	• Sélectionnez la fonction de cuisson avec le bouton de fonction du four, ainsi que la température de votre choix avec le bouton du thermostat. •2 fois •Appuyer sur les touches "-"ou "+" pour régler la durée •Relâcher les touches •Choisir la fonction de cuisson avec le bouton de sélection REMARQUE : Si le four est éteint ou si la lampe fonctionne, la fonction de programmation du temps de cuisson ne fonctionne pas.	•A l'heure sélectionnée le four s'éteint tout seul; pour l'arrêter en avant il est nécessaire de porter le bouton de sélection en position O.	•Mémoriser l'heure de fin de cuisson •Pour visualiser l'heure 3 fois • Pour modifier l'heure sélectionnée appuyer sur les touche SELECT +"-" ou "+"	•Cette fonction est utilisée pour des cuissons que l'on peut programmer à l'avance. Par exemple, votre plat doit cuire 45 mn et être prêt à 12:30; réglez alors simplement la durée sur 45 mn et l'heure de fin de cuisson sur 12:30. •Quand le temps de cuisson est écoulé, la cuisson s'arrête automati quemen et l'alarme sonne quelques secondes. La cuisson commencera auto- matiquement à 11:45 (12:30 moins 45 mn) et continuera jusqu'à ce que l'heure de fin de cuisson soit atteinte. A ce moment, le tour s'arrêtera automatiq uement.

PARAMÈTRES SANS FIL

Technologie	Wi-Fi	Bluetooth
Standard	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Bande(s) de fréquence [MHz]	2401-2483	2402-2480
Puissance maximale [mW]	100	10

INFORMATIONS SUR LE PRODUIT POUR LES ÉQUIPEMENTS EN RÉSEAU

• La consommation de courant du produit en veille en réseau si tous les ports de réseau câblés sont connectés et si tous les ports de réseau sans fil sont activés : 2,0 W

Comment activer le port de réseau sans fil :

• Si la LED du Wi-Fi clignote, cela veut dire que le module Wi-Fi est allumé.
• S'il est déjà enregistré : tournez le bouton sur Wi-Fi On.
• S'il n'est pas enregistré : suivez la procédure pour effectuer l'enregistrement.

Comment désactiver le port de réseau sans fil :

• Si la LED du Wi-Fi est éteinte, cela veut dire que le module Wi-Fi est éteint.
• Si le four est enregistré : tournez le bouton sur la position de Wi-Fi reset, puis sur la position Arrêt dans les 30 secondes qui suivent.
• Si le four n'est pas enregistré, le Wi-Fi est éteint.

Connexion du four à l'application

SUR LE SMARTPHONE

Étape 1

• Téléchargez l'application hOn.

Available on the App Store
GET IT ON Google Play
EXPLORE IT ON AppGallery

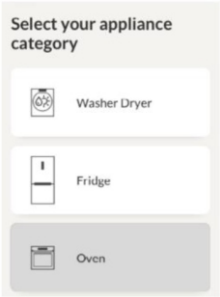
Étape 2

• Connectez-vous ou inscrivez-vous.



Étape 3

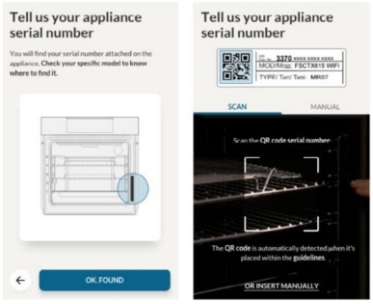
• Ajoutez un nouvel appareil.



Étape 4

• Scannez le code QR ou saisissez le numéro de série.

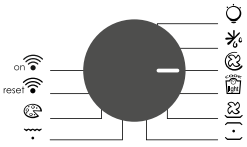
Écrivez ici votre numéro de série pour consultation ultérieure.



SUR L'APPAREIL

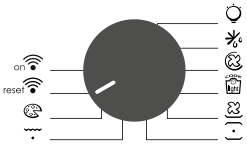
Étape 5

• Tournez le bouton des fonctions de cuisson sur un programme (sauf "éclairage" ou "0").



Étape 6

• Tournez le bouton des fonctions sur le programme WI-FI RESET et attendez 30 secondes.



Étape 7

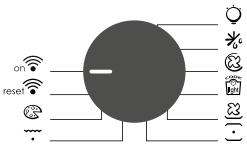
• Lorsque la LED du Wi-Fi commence à clignoter, vous avez 5 minutes pour effectuer l'appairage.



Mode Contrôle à distance

Étape 1

• Tournez le bouton sur le programme Wi-Fi.



Étape 2

• La LED du Wi-Fi s'allume.



Par la présente, Candy Hoover Group Srl déclare que l'équipement radio est conforme à la directive 2014/53/UE. Le texte complet de la déclaration UE de conformité est disponible à l'adresse Internet suivante : www.candy-group.com

3.2 Mode de cuisson

Bouton de sélection	T °C Suggéré	T °C Gamme	Fonction *(selon modèle)*
			**L'AMPOULE:** Allumage de l'éclairage du four
			**DÉCONGÉLATION:** fonctionnement de la turbine de cuisson qui brasse l'air dans l'enceinte du four. Idéale pour réaliser une décongélation avant une cuisson.
	180	50 ÷ MAX	**CHALEUR BRASSÉE:** fonction recommandée pour les volailles, les pâtisseries, les poissons, les légumes... La chaleur pénètre mieux à l'intérieur du mets à cuire et réduit le temps de cuisson, ainsi que le temps de préchauffage. Vous pouvez réaliser des cuissons combinées avec préparations identiques ou non sur un ou deux gradins. Ce mode de cuisson assure en effet une répartition homogène de la chaleur et ne mélange pas les odeurs. Prévoir une dizaine de minutes de plus, pour la cuisson combinée.
* 	190	50 ÷ MAX	**COOK LIGHT** : cette fonction permet une cuisson plus saine en réduisant la quantité de graisses ou d'huile nécessaire. La combinaison d'éléments chauffants et d'un cycle à pulsation d'air garantit des résultats de cuisson parfaits.
	210	50 ÷ MAX	**SOLE BRASSÉE:** idéale pour les tartes à fruits juteux, les tourtes, les quiches, les pâtés. Elle évite le dessèchement des aliments et favorise la levée pour les cuissons de cakes, pâte à pain et autres cuissons par le dessous. Placer la grille sur le gradin inférieur. Avec ce mode de cuisson, un préchauffage est nécessaire en Chaleur Brassée pendant une dizaine de minutes.
* 	220	50 ÷ MAX	**CONVECTION NATURELLE:** utilisation simultanée de la résistance de sole et de voûte. Préchauffer le four une dizaine de minutes. Idéale pour toutes les cuissons à l'ancienne, pour saisir les viandes rouges, les rosbifs, gigots, gibiers, le pain, les papillotes, les feuilletages. Placer le mets à cuire à un niveau de gradin moyen.
	230	50 ÷ MAX	**GRIL:** l'utilisation du grilloir se fait porte fermée. Un préchauffage de 5 mins est nécessaire pour le rougissement de la résistance. Succès assuré pour les grillades, les brochettes et les gratins. Les viandes blanches doivent être écartées du grilloir ; le temps de cuisson sera alors plus long, mais la viande sera plus savoureuse. Les viandes rouges et filets de poissons peuvent être placés sur la grille avec le plat récolte sauce glissé dessous. Le four a deux positions de gril : Gril: 2140 W Barbecue: 3340 W
	220	50 ÷ MAX	**PIZZA:** Avec cette fonction, l'air chaud circule dans le four pour assurer un résultat parfait pour les plats tels que les pizzas ou les gâteaux.
			**WIFI ON:** Le four permet la connexion Wi-Fi.
			**WIFI RESET:** Permet le redémarrage de la connexion Wi-Fi.

* Programme testé selon le CENELEC, norme européenne EN 60350-1 qui définit la classe énergétique.

4. Nettoyage du four et maintenance

4.1 Remarques générales sur le nettoyage

Le cycle de vie de l'appareil peut être étendu grâce à un nettoyage régulier. Attendez le refroidissement du four avant de procéder à des opérations de nettoyage manuel. Ne jamais utiliser de détergents abrasifs, de laine d'acier ou d'objets pointus pour le nettoyage, l'émail serait irrémédiablement abîmé. Utilisez uniquement de l'eau, du savon ou des détergents à base d'eau de Javel (ammoniac).

PARTIE VITREE

Il est conseillé de nettoyer la vitre avec du papier absorbant après chaque utilisation du four. Pour enlever les taches plus tenaces, vous pouvez utiliser une éponge imbibée de détergent, puis rincer à l'eau.

JOINT DE LA PORTE

Si elle est sale, le joint peut être nettoyé avec une éponge légèrement humide.

ACCESSOIRES

Nettoyer les accessoires avec une éponge et de l'eau savonneuse puis rincer. Eviter d'utiliser des détergents abrasifs.

LECHEFRITE

Après l'utilisation de la grille, retirez le lêchefrite du four. Prendre soin de reverser les graisses (tièdes) dans l'évier. Laver et rincer le plat récolte-sauce dans de l'eau chaude, avec une éponge imbibée de produit lessiviel. Si les résidus restent collés, le faire tremper dans de l'eau et un produit détergent. Il peut aussi être nettoyé dans un lave-vaisselle ou avec un produit du commerce.

Ne jamais replacer le plat récolte-sauce encrassé dans un four.

4.2 Aquactiva Fonction

Le système Aquactiva utilise la vapeur pour éliminer les graisses et les restes de nourritures incrustées sur les parois du four.

1. Verser 300 ml d'eau dans la zone prévue à cet effet (au centre de la cavité – voir schéma)
2. Mettre le programme convection naturelle ( ) ou sole seule ( ).
3. Mettre la température sur Aquactiva .
4. Laisser agir 30 minutes.
5. Une fois les 30 minutes écoulées, éteindre le programme et attendre que le four refroidisse.
6. Une fois que le four est refroidi passer un linge propre pour éliminer les résidus.

Attention:

Ne pas toucher les parois tant qu'elles n'ont pas refroidies (risque de brûlures). N'utiliser que de l'eau potable ou distillée.



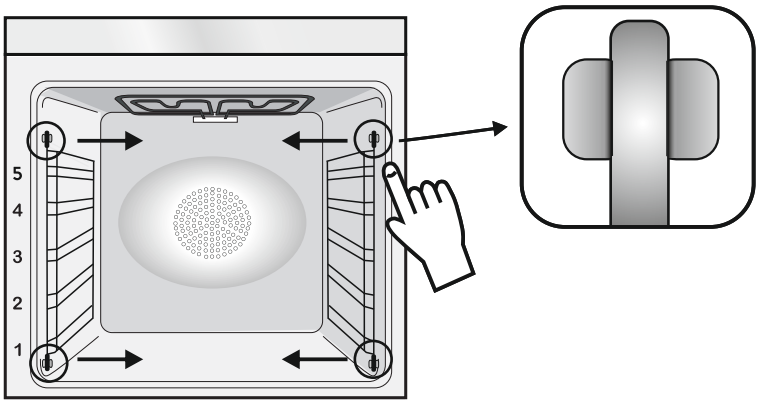
4.3 Entretien

RETRAIT ET NETTOYAGE DES GRILLES LATÉRALES

1- Retirez les grilles en les tirant dans le sens des flèches (voir ci-dessous).

2- Pour nettoyer les grilles, passez-les en lave-vaisselle ou utilisez une éponge humide en veillant à bien les sécher ensuite.

3- Quand les grilles sont nettoyées, remettez-les en place en suivant les instructions dans l'ordre inverse.



RETRAIT DE LA PORTE DU FOUR

1. Ouvrez la porte.
2. Ouvrez les pinces du boîtier de charnière sur le côté droit et gauche de la fenêtre avant en les poussant vers le bas.
3. Replacez la porte en procédant en sens inverse.

RETRAIT ET NETTOYAGE DES VITRES

1. Ouvrez la porte du four.

2.3.4. Bloquer les charnières, enlever les vis et retirez le couvercle métallique supérieur en le tirant vers le haut.

5.6. Retirez le verre, l'extraire soigneusement de la porte du four (NB: dans les fours de pyrolyse, retirez également les deuxième et troisième verre (le cas échéant)).

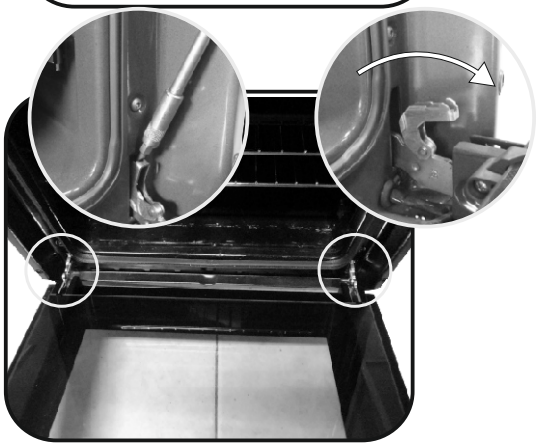
7. A la fin du nettoyage Remonter les pièces dans l'ordre inverse.

Sur toutes les vitres, l'indication "Pyro" doit être lisible et positionné sur le côté gauche de la porte, à proximité de la charnière latérale gauche. De cette manière, l'étiquette imprimée du premier verre sera à l'intérieur de la porte.

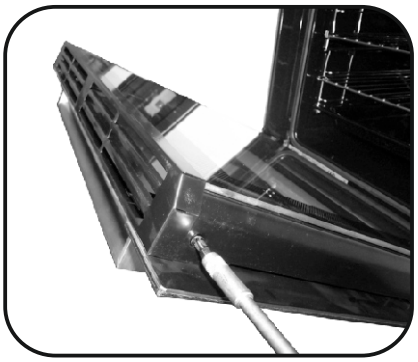
1.



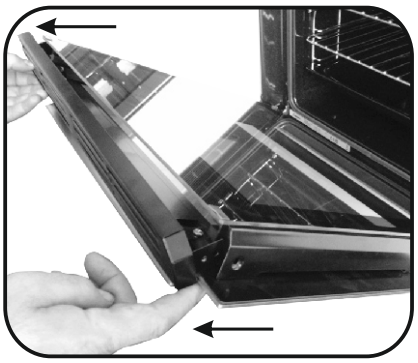
2.



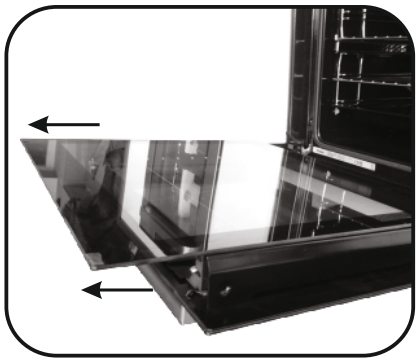
3.



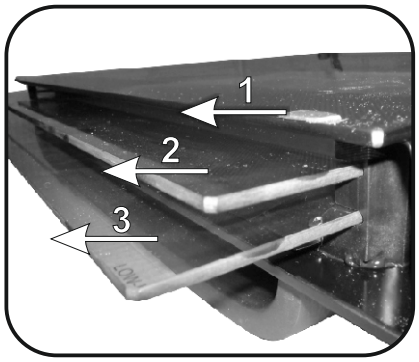
4.



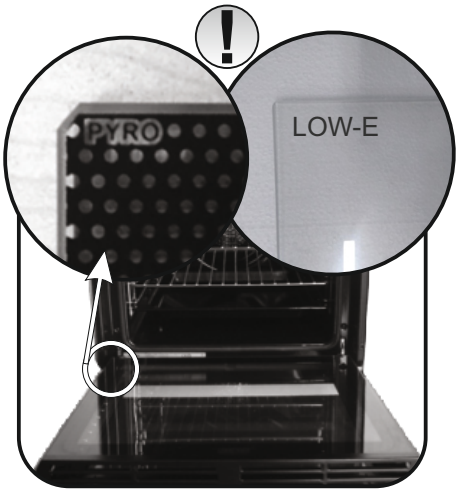
5.



6.

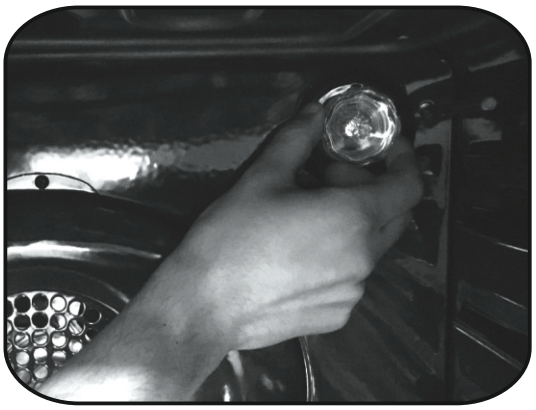


7.

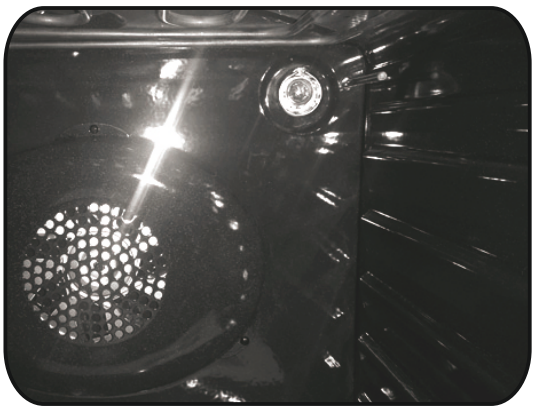


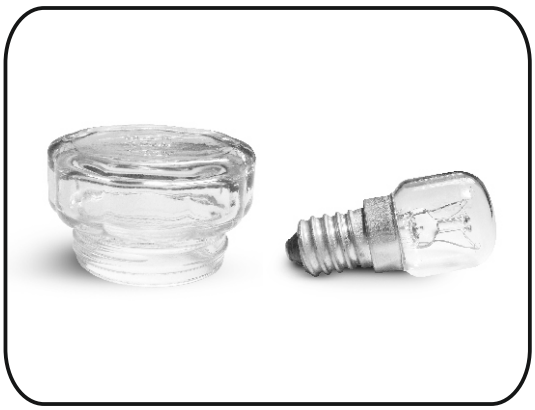
REMPLACEMENT DE L'AMPOULE

1. Débranchez le four de la prise.
2. Défaire le couvercle en verre, dévisser l'ampoule et la remplacer par une ampoule du même modèle.
3. Une fois l'ampoule remplacée, remettre le couvercle en verre.









5. Dépannage

5.1 FAQ

PROBLEMES	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le four ne chauffe pas	L'horloge n'est pas réglée	Réglez l'horloge
Le four ne chauffe pas	Les réglages nécessaires ne sont pas imposés	Assurez-vous que les paramètres nécessaires sont corrects
Aucume rèaction de l'ècran tactile	Vapeur et de la condensation sur l'ècran tactile	Nettoyer avec un chiffan en microfibres l'ècran tactile pour enlever la couche de condensation

• Durante la cottura, l'umidità può condensarsi all'interno del vano cottura o sul vetro della porta. Questa è una condizione normale. Per ridurre questo effetto, attendere 10-15 minuti dopo l'accensione prima di mettere gli alimenti all'interno del forno. In ogni caso, la condensa scompare quando il forno raggiunge la temperatura di cottura.

• Cuocere le verdure in un contenitore con coperchio invece che in un vassoio aperto.

• Evitare di lasciare gli alimenti all'interno del forno dopo la cottura per più di 15/20 minuti.

• AVVERTENZA: l'elettrodomestico e le sue parti accessibili diventano calde durante l'uso.
Fare attenzione a non entrare in contatto con componenti surriscaldati.

• AVVERTENZA: le parti accessibili possono diventare calde quando si utilizza il grill. I bambini devono rimanere a distanza di sicurezza.

• AVVERTENZA: assicurarsi che l'elettrodomestico sia spento prima di sostituire la lampadina per evitare ogni possibilità di folgorazione.

• AVVERTENZA: per evitare rischi causati da un involontario ripristino dell'interruttore automatico, l'elettrodomestico non deve essere alimentato da un dispositivo di commutazione esterno, quale ad esempio un
contaminuti, oppure essere collegato ad un circuito che viene regolarmente acceso e spento.

• Mantenere lontano dall'elettrodomestico i bambini di età inferiore agli 8 anni, a meno che non siano continuamente supervisionati.

• I bambini non devono giocare con l'elettrodomestico. L'elettrodomestico può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, oppure prive di esperienza e conoscenza, che siano state supervisionate o istruite riguardo all'uso dell'elettrodomestico in sicurezza, comprendendo i rischi che derivano dall'uso dello stesso.

• Le operazioni di pulizia e manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza sorveglianza.

• Non utilizzare materiali ruvidi, abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire le porte in vetro del forno, dato che possono graffiare la superficie e causare la frantumazione del vetro.

• Il forno deve essere spento prima di rimuovere le parti rimovibili.

• Dopo la pulizia, rimontarle secondo le istruzioni.

• Utilizzare solo la sonda carne consigliata per questo forno.

• Non utilizzare un getto di vapore per pulire l'elettrodomestico.

• 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 adatta al carico indicato sulla targhetta e deve avere il contatto di terra collegato e in funzione. Il conduttore di terra è di colore 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

• Questa operazione deve essere eseguita solo da un tecnico adeguatamente addestrato. Il conduttore di terra (giallo-verde) deve essere circa 10 mm più lungo degli altri conduttori. Per qualsiasi tipo di riparazione, fare riferimento unicamente al Reparto di Assistenza Cliente e richiedere l'utilizzo di ricambi originali.
• Il mancato rispetto di quanto indicato sopra può compromettere la sicurezza ell'elettrodomestico e rendere nulla la garanzia.
• Qualsiasi materiale fuoriuscito in eccesso deve essere tolto prima della pulizia.
• L'interruzione prolungata dell'alimentazione durante una fase di cottura potrebbe causare un guasto del monitor. In tal caso contattare il servizio clienti.
• L'elettrodomestico non deve essere installato dietro a una porta a scopo ornamentale per evitarne il surriscaldamento.
• Quando si posiziona uno scaffale all'interno, accertarsi che il blocco sia rivolto verso l'alto e nella parte posteriore della guida. Lo scaffale deve essere inserito completamente nella guida
• AVVERTENZA: Non rivestire le pareti del forno con fogli di alluminio o protezioni monouso disponibili nei negozi. I fogli di
alluminio o qualsiasi altra protezione, a diretto
contatto con lo smalto caldo, rischiano di
fondere e deteriorare lo smalto degli interni.
• AVVERTENZA: Non togliere mai la guarnizione della porta del forno.
• ATTENZIONE: Non riempire il fondo della cavità con acqua durante la cottura o quando il forno è caldo.
• Per far funzionare l'apparecchio alle frequenze nominali non sono necessarie ulteriori operazioni o regolazioni.

Sommario

Avvertenze Generali 40
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 41
2.1 Panoramica
2.2 Accessori
2.3 Primo utilizzo

Utilizzo del Forno 42
3.1 Descrizione del display
3.2 Modalità di cottura

Pulizia e Manutenzione del Forno 45
4.1. Note generiche di pulizia
4.2 Funzione Aquactiva
4.3 Manutenzione
- Rimozione e pulizia delle griglie
- Rimozione dello sportello del forno
- Rimozione e pulizia della porta in vetro
- Sostituzione della lampadina

Risoluzione dei problemi 47
5.1 F.A.Q.

Garanzie 47

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

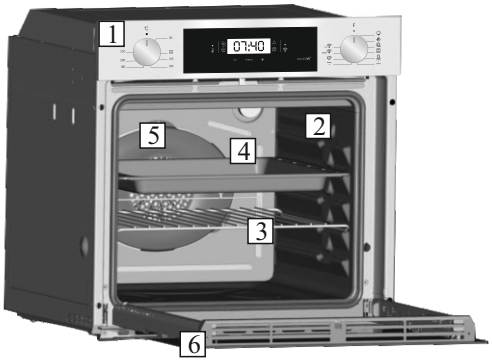
Apponendo il marchio CE su questo prodotto, confermiamo la conformità a tutti i requisiti di legge europei in materia di sicurezza, salute e tutela ambientale applicabili per legge a questo prodotto.

Con la presente il Candy Hoover Group, dichiara che questo elettrodomestico contrassegnato con CE è conforme ai requisiti essenziali della Direttiva 2014/53/UE.

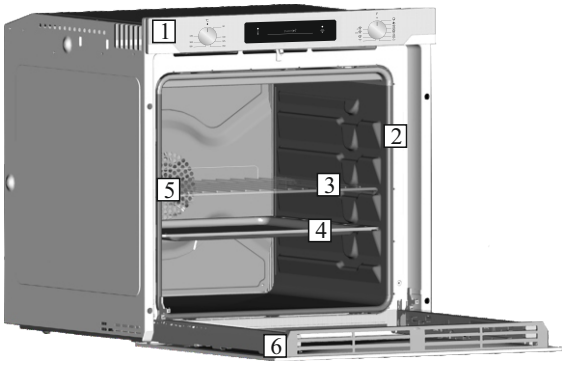
Per ricevere una copia della dichiarazione di conformità, si prega di contattare il produttore su: www.candy-group.com.

2. Descrizione del Prodotto

2.1 Panoramica

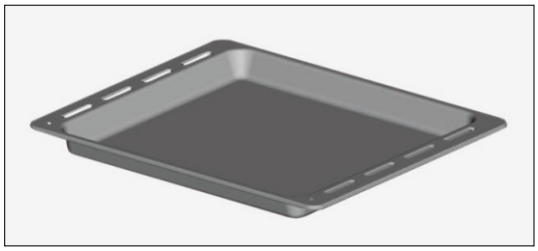


1. Pannello di controllo
2. Posizioni ripiani
(castelletto se previsto)
3. Griglia metallica
4. Leccarda
5. Ventola
(dietro alla piastra di acciaio)
6. Porta forno



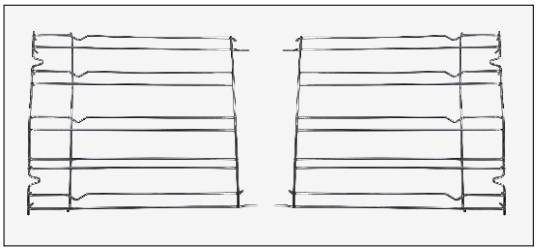
2.2 Accessori (A seconda del modello

1 Leccarda



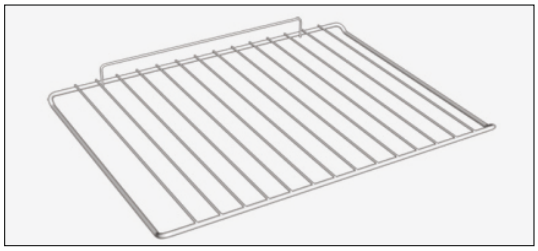
Raccoglie i residui di cibo che gocciolano durante la cottura.

3 Griglie laterali a rete



Si trovano su entrambi i lati del vano cottura. Contengono griglie metalliche e vaschette raccogligocce.

2 Griglia metallica



Sostiene teglie e piatti.

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

2.3 Primo utilizzo

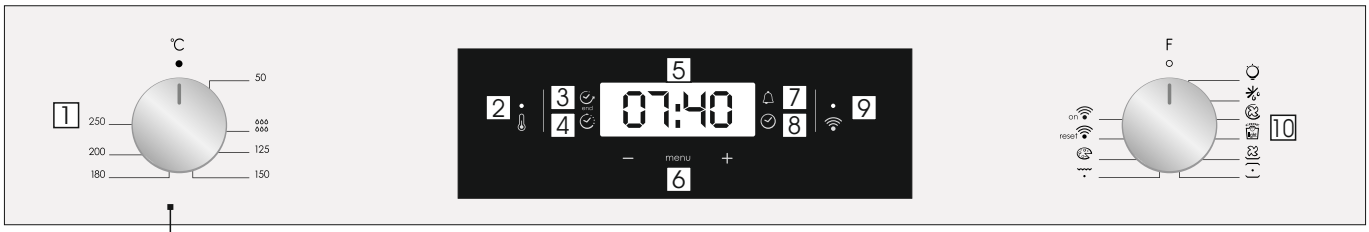
PULIZIA PRELIMINARE

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

3. Utilizzo del Forno

3.1 Descrizione del display





1. Manopola del termostato
2. Spia del termostato
3. Fine della cottura
4. Tempo di cottura
5. Visualizzazione della temperatura o dell'orologio
6. Controlli di regolazione del display LCD
7. Contaminuti
8. Impostazione dell'orologio
9. Lampada di segnalazione WiFi
10. Manopola selettore funzioni

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. Il LED inferiore destro lampeggia contemporaneamente ( ).

- Imposta l'ora con i tasti "-" "+".
- Premere il pulsante Menu o attendere 5 secondi per l'impostazione dell'orologio.

ATTENZIONE: Il forno funzionerà solo impostando l'orologio

FUNZIONE	COME SI ATTIVA	COME SI SPEGNE	COSA FA	NOTA
BLOCCO BAMBINO	• La funzione Sicurezza bambini viene attivata con forno spento disattivando Set (+) per almeno 5 secondi. Da questo momento in poi tutte le altre funzioni sono bloccate e il display lampeggerà a intermittenza di intervalli di 3 secondi STOP e tempo preimpostato.	• La funzione Child Lock è disattivata con forno spento, toccando nuovamente il touchpad Set (+) per almeno 5 secondi. Da questo momento in poi tutte le funzioni sono nuovamente selezionabili.		
CONTAMINUTI	• Premere il tasto centrale 3 volta. •Premere i tasti "-" "+" per regolare la durata •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.	•Da un segnale sonoro al termine di un tempo stabilito •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	• Selezionare la funzione di cottura con la manopola delle funzioni del forno e la temperatura di cottura con la manopola del termostato. •Premere il tasto centrale 1 volte •Premere i tasti "-" "+" per regolare la durata •Lasciare i tasti •Selezionare la funzione di cottura con la manopola commutatore NOTA: se il forno viene spento o la lampada è in funzione, la programmazione del tempo di cottura non funziona.	•Per interrompere il segnale premere un tasto qualsiasi. Premere il tasto centrale per tornare alla funzione orologio.	•Permette di impostare la durata della cottura del cibo inserito nel forno •Per visualizzare il tempo rimanente premere il tasto SELECT. •Per modificare il tempo rimanente premere il tasto SELECT +"-" "+"	• Alla fine del programma vengono emessi 3 segnali di avviso e il display visualizza End. Per ripristinare la funzione orologio, impostare a "0" il selettore delle funzioni.
FINE COTTURA end	• Selezionare la funzione di cottura con la manopola delle funzioni del forno e la temperatura di cottura con la manopola del termostato. •Premere il tasto centrale 2 volte •Premere i tasti "-" "+" per regolare l'ora di fine cottura •Lasciare i tasti •Selezionare la funzione di cottura con la manopola commutatore NOTA: se il forno viene spento o la lampada è in funzione, la programmazione del tempo di cottura non funziona.	•All'ora impostata il forno si spegne da solo; se deve essere fermato prima è necessario portare la manopola commutatore in posizione O.	•Permette di memorizzare l'ora di fine cottura •Per visualizzare l'ora programmata premere il tasto centrale 3 volte •Per modificare l'ora programmata premere i tasti SELECT + "-" "+"	•Tipicamente si utilizza questa funzione con la funzione DURATA COTTURA–ad esempio il cibo desiderato deve cuocere per 45 minuti e desidero che sia pronto per le ore 12:30; in tal caso: •Al termine della durata impostata il forno si spegne automaticamente ed avvisa con un segnale sonoro. Selezionare la funzione di cottura desiderata Impostare la durata cottura a 45 minuti ("-" "+") Impostare la fine cottura alle ore 12:30 ("-" "+") La cottura avrà auto-maticamente inizio alle 11:45 (12:30 meno 45 minuti), all'ora impostata come fine cottura il forno si spegne automaticamente. 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.

PARAMETRI WIRELESS

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

INFORMAZIONI SUL PRODOTTO PER LE APPARECCHIATURE COLLEGATE IN RETE

• Consumo elettrico del prodotto in standby di rete quando tutte le porte di rete cablate sono connesse e tutte le porte di rete wireless sono attivate: 2,0 W

Come attivare la porta di rete wireless:

• Se il LED Wi-Fi lampeggia, il modulo Wi-Fi è acceso.
• Se l'elettrodomestico è già arruolato: ruotare la manopola Wi-Fi in posizione ON.
• Se l'elettrodomestico non è arruolato: seguire la procedura di arruolamento.

Come disattivare la porta di rete wireless:

• Se il LED Wi-Fi è spento, il modulo Wi-Fi è spento.
• Se il forno è arruolato: ruotare la manopola Wi-Fi in posizione RESET e poi in posizione OFF entro 30 secondi.
• Se il forno non è arruolato, il modulo Wi-Fi è spento.

Arruolamento del forno sull'app

SU SMARTPHONE

Fase 1

• Scaricare l'app hOn.

Available on the App Store
GET IT ON Google Play
EXPLORE IT ON AppGallery

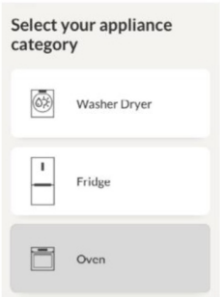
Fase 2

• Accedere o effettuare l'arruolamento.



Fase 3

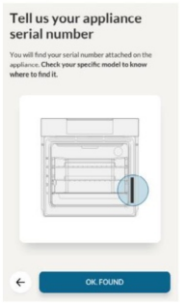
• Aggiungere un nuovo elettrodomestico.



Fase 4

• Effettuare la scansione del codice QR o inserire manualmente il numero di serie.

Scrivere qui il numero di serie per futuri riferimenti.

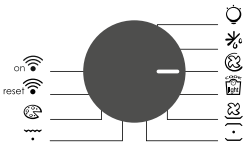




SULL'ELETTRODOMESTICO

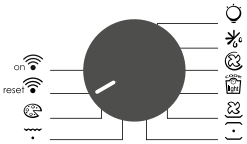
Fase 5

• Ruotare la manopola delle funzioni di cottura su un programma (non sulla lampadina né su 0).



Fase 6

• Ruotare la manopola delle funzioni sul programma Wi-Fi RESET e attendere 30 secondi.



Fase 7

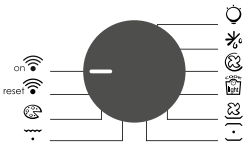
• Quando il LED Wi-Fi comincia a lampeggiare è possibile procedere all'accoppiamento entro 5 minuti.



Modalità controllo da remoto

Fase 1

• Spostare la manopola sul programma Wi-Fi.



Fase 2

• Il LED Wi-Fi si accende.



Con la presente, Candy Hoover Group Srl dichiara che le apparecchiature radio sono conformi alla Direttiva 2014/53/UE. Il testo completo della dichiarazione di conformità UE è disponibile al seguente indirizzo Internet: www.candy-group.com

3.2 Modalità di cottura

Manopola commutatore	T° preimpostata	Intervallo di T°	Funzione (a seconda del modello)
			**Accende la luce interna.**
			**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.
	180	50 ÷ MAX	**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...
* 	190	50 ÷ MAX	**COOK LIGHT**: Questa funzione permette di cucinare in modo più sano, riducendo la quantità di grassi o olio necessari. La combinazione di elementi riscaldanti con un ciclo pulsante d'aria garantisce un risultato di cottura perfetto.
	210	50 ÷ MAX	**SUOLA VENTİLATA:** adatta per cotture delicate (torte-soufflè).
* 	220	50 ÷ MAX	**STATICO:** 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.
	230	50 ÷ MAX	**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 ÷ MAX	**PIZZA:** Con questa funzione l'aria calda circola nel forno per garantire un risultato perfetto per piatti come pizza o torta.
			**ACCENSIONE WIFI:** il forno consente la connessione WiFi.
			**RESET WIFI:** consente il riavvio della connessione WiFi.

* 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 Funzione Aquactiva

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

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

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

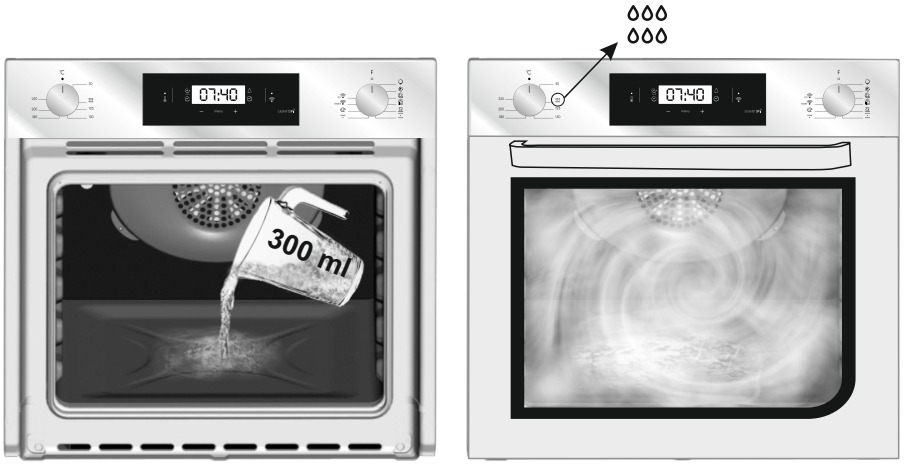
3- Impostare la temperatura sull'icona AQUACTIVA ( ).

4- Lasciar funzionare l'elettrodomestico per 30 minuti.

5. Disattivare la macchina e lasciare che si raffreddi.

6- Una volta che il forno si è raffreddato, pulire la superficie interna del forno con uno straccio.

Attenzione: Assicurarsi che il forno sia freddo prima di toccarlo: c'è il rischio di scottarsi. Utilizzare acqua distillata o potabile.



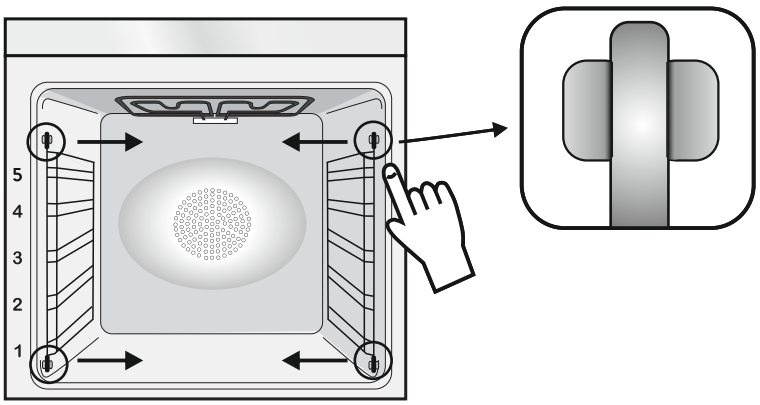
4.3 Manutenzione

STACCO E PULIZIA DELLE GRIGLIE LATERALI

1- Rimuovere le griglie a rete tirandole in direzione delle frecce (vedi sotto)

2- Per pulire le griglie a rete, metterle in lavastoviglie o utilizzare una spugna umida, assicurandosi che siano successivamente asciugate.

3- Dopo la pulizia, installarle in ordine inverso.



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)).

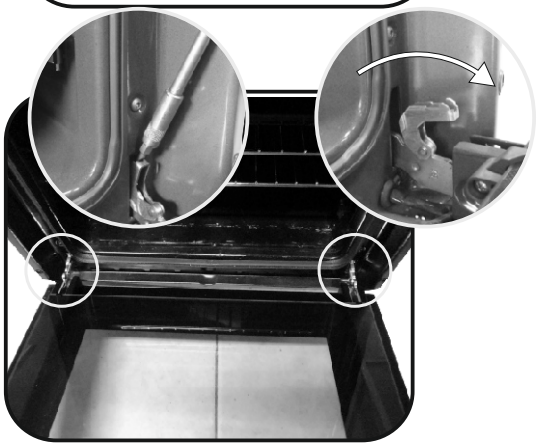
7. Al termine della pulizia o sostituzione riassemblare le parti nell'ordine opposto alla rimozione.

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.

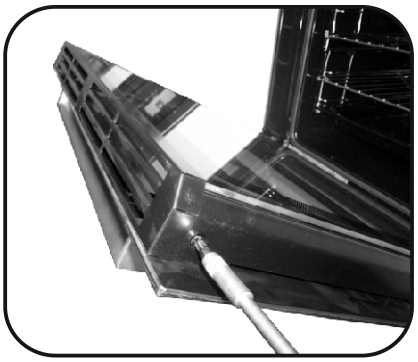
1.



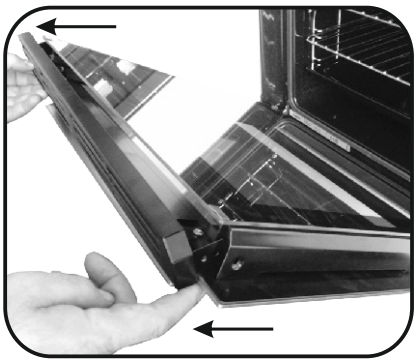
2.



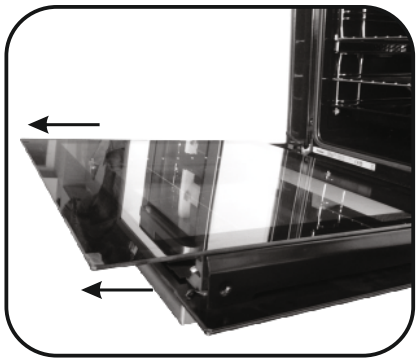
3.



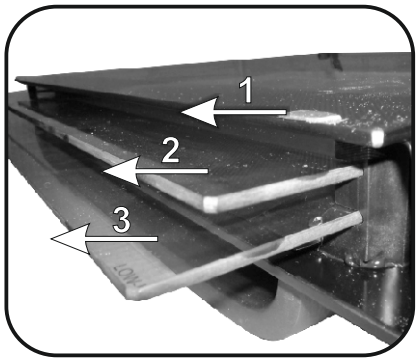
4.



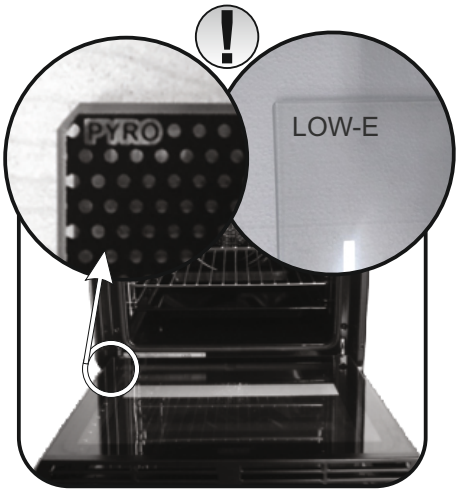
5.



6.

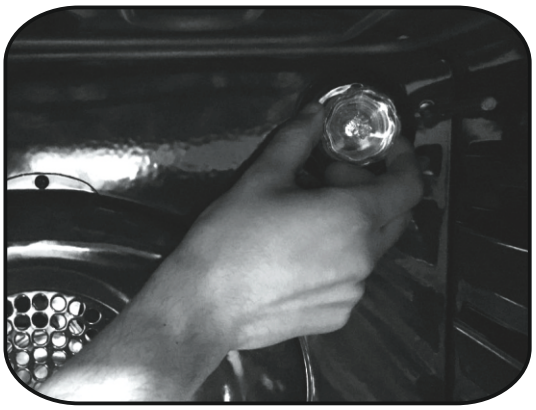


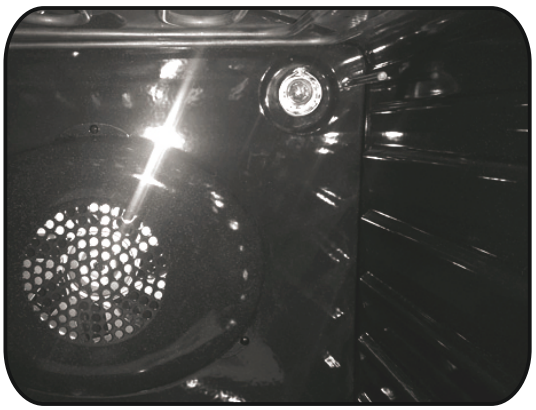
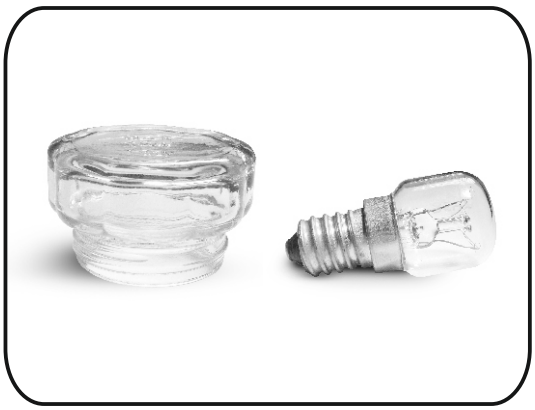
7.



SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

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	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Il forno non si scalda	L'orologio non è impostato	Impostare l'orologio
Il forno non si scalda	Il blocco bambini è attivo	Disattivare il blocco bambini
Il forno non si scalda	Le regolazioni necessarie non sono impostate	Assicurarsi che le impostazioni necessarie siano corrette

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.

• Durante la cocción, podría condensarse humedad dentro de la cavidad del horno o en el cristal de la puerta. Esto es normal. Para reducir este efecto, espere de 10 a 15 minutos antes de introducir alimentos en el horno una vez que lo encienda. De todos modos, la condensación desaparece cuando el horno alcanza la temperatura de cocción.
• Para cocinar verduras, póngalas en un recipiente con una tapa en lugar de utilizar una bandeja sin cubrir.
• Evite dejar los alimentos en el horno más de 15/20 minutos después de cocinarlos.
• ATENCIÓN: el electrodoméstico y todas sus piezas se calientan durante el uso. Tenga cuidado de no tocar las partes calientes.
• ATENCIÓN: las piezas accesibles pueden calentarse cuando el grill está funcionando.
Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños.
• ATENCIÓN: asegúrese de que el electrodoméstico esté apagado antes de sustituir la bombilla para evitar la posibilidadde descargas eléctricas.
• ATENCIÓN: con el fin de evitar cualquier peligro debido a un restablecimiento accidental del dispositivo térmico de interrupción, este aparato no debe recibir alimentación mediante dispositivos de conmutación externos como temporizadores, ni conectarse a un circuito regularmente alimentado o interrumpido por el servicio.
• Los niños menores de 8 años deben mantenerse a una distancia segura del aparato si no son supervisados continuamente.
• Los niños no deben jugar con el electrodoméstico. Pueden utilizarlo niños a partir de 8 años de edad y personas con facultades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, si lo emplean bajo supervisión o se les instruye acerca de la seguridad del producto y entienden los riesgos que comporta.
• La limpieza y el mantenimiento no deben ser llevados a cabo por niños sin supervisión.
• No utilice materiales rugosos o abrasivos ni rasquetas metálicas afiladas para limpiar las puertas de vidrio del horno, ya que pueden rayar la superficie y agrietar el vidrio.
• Apague el horno antes de sacar las partes extraíbles.
• Después de la limpieza, vuelva a montarlas siguiendo las instrucciones.
• Utilice únicamente la sonda térmica recomendada para este horno.
• No utilice limpiadores de vapor.
• Conecte un enchufe en el cable que transporta la tensión, la corriente y la carga indicadas en la etiqueta y que tiene el contacto de masa. La toma de corriente debe ser la adecuada para la carga indicada en la etiqueta y debe funcionar correctamente. El conductor de toma de tierra se caracteriza por los colores amarillo y verde. Esta operación debe realizarla un profesional debidamente cualificado. Si la toma de corriente es incompatible con el enchufe del electrodoméstico, pida a un electricista profesional que sustituya la toma por otra del tipo adecuado. El enchufe y la toma deben cumplir las normas actuales del país donde se instala el electrodoméstico.
Se puede efectuar también la conexión a la red interponiendo, entre el aparato y la red, un interruptor omnipolar dimensionado a la carga y conforme con la normativa vigente. El cable de tierra amarillo y verde no debe interrumpirse con el interruptor. La toma o el interruptor omnipolar usados para la conexión deben ser fácilmente accesibles para el electrodoméstico instalado.
• La desconexión puede realizarse mediante el enchufe accesible o mediante la incorporación de un interruptor en el cableado fijo con arreglo a las normativas de cableado.
• Si el cable de alimentación está dañado, debe sustituirse por un cable o un haz de cables especial comercializado por el fabricante; también puede ponerse en contacto con el departamento de atención al cliente.
• El cable de alimentación debe ser de tipo H05V2V2-F.
• Esta operación debe realizarla un profesional debidamente cualificado. El conductor de toma de tierra (amarillo y verde), debe ser aproximadamente 10 mm más largo que los otros conductores. Para cualquier reparación, diríjase únicamente a un centro de asistencia técnica autorizado y solicite que se empleen recambios originales.
• El incumplimiento de r las indicaciones anteriores puede poner en peligro la seguridad del electrodoméstico y anular la garantía.
• Los excesos de material deben retirarse antes de limpiar.

• Una interrupción prolongada de la corriente durante una fase de cocción puede causar una avería en el monitor. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente si esto ocurre.
• El electrodoméstico no debe instalarse detrás de una puerta decorativa para evitar que se caliente en exceso.
• Cuando coloque la bandeja interior, asegúrese de dirigir el tope hacia arriba en la parte trasera de la cavidad. La bandeja debe introducirse por completo en la cavidad
• ATENCIÓN: No forre las paredes del horno con aluminio u otras protecciones comercializadas. El aluminio o los protectores podrían derretirse al entrar en contacto directo con el esmalte caliente y deteriorar el esmalte del interior.
• ATENCIÓN: No quite nunca la junta de estanqueidad de la puerta del horno.
• ATENCIÓN: No llene el fondo del horno con agua durante la cocción o cuando esté caliente.
• No es necesario llevar a cabo operaciones/ configuraciones adicionales para que el electrodoméstico funcione a las frecuencias nominales.

Resumen

Advertencias generales 51
1.1 Recomendaciones de seguridad
1.2 Seguridad eléctrica
1.3 Recomendaciones
1.4 Instalación
1.5 Gestión de residuos
1.6 Declaración de conformidad

Descripción del producto 52
2.1 Descripción general
2.2 Accesorios
2.3 Primer uso

Utilización del horno 53
3.1 Descripción de la pantalla
3.2 Modalidades de cocción

Limpieza y mantenimiento del horno 56
4.1 Notas genéricas de limpieza
4.2 Función Aquactiva
4.3 Mantenimiento
- Stacco e pulizia delle griglie laterali
- Extracción de la puerta del horno
- Extracción y limpieza de la puerta de vidrio
- Sustitución de la bombilla

Solución de problemas 58
5.1 Preguntas más frecuentes

1. Advertencias Generales



Le agradecemos que haya elegido uno de nuestros productos. Para utilizar el horno de forma óptima es aconsejable leer con atención este manual y conservarlo para poder consultarlo en el futuro. Antes de instalar el horno, anote el número de serie para poder facilitárselo al personal del servicio de asistencia técnica en caso de solicitar su intervención. Después de extraer el horno del embalaje, compruebe que no haya sufrido daño alguno durante el transporte. En caso de duda, no utilice el horno y solicite la asistencia de un técnico cualificado. Conserve todo el material de embalaje (bolsitas de plástico, poliestireno, clavos) fuera del alcance de los niños. La primera vez que se enciende el horno puede producirse un humo de olor acre, causado por el primer calentamiento del adhesivo de los paneles de aislamiento que recubren el horno: se trata de un fenómeno absolutamente normal y, en caso de que se produzca, será preciso esperar a que cese el humo antes de introducir los alimentos. El fabricante declina toda responsabilidad en caso de no observar las instrucciones contenidas en este documento.

NOTA: las funciones, las propiedades y los accesorios de los hornos citados en este manual pueden variar según los modelos.

1.1 Recomendaciones de seguridad

Utilice el horno solo con el fin para el que se ha diseñado, es decir: únicamente para cocer alimentos; cualquier otro uso, por ejemplo como fuente de calefacción, se considera impropio y por lo tanto peligroso. El fabricante no puede ser considerado responsable de eventuales daños derivados de usos impropios, erróneos o irracionales.

El uso de cualquier aparato eléctrico comporta la observación de una serie de reglas fundamentales:

- no tirar del cable de alimentación para desenchufar el conector de la toma de corriente;
- no tocar el aparato con las manos ni los pies mojados o húmedos;
- en general no es aconsejable usar adaptadores, regletas ni alargadores;
- en caso de avería o mal funcionamiento del aparato, apáguelo y no lo manipule.

1.2 Seguridad eléctrica

CONFÍE LA CONEXIÓN ELÉCTRICA A UN ELECTRICISTA O A UN TÉCNICO CUALIFICADO.

La red de alimentación a la que se conecte el horno debe cumplir la normativa vigente en el país de instalación. El fabricante declina toda responsabilidad por eventuales daños derivados de no observar dicha normativa. El horno debe conectarse a la red eléctrica mediante un enchufe de pared con toma de tierra o mediante un seccionador con varios polos, según la normativa vigente en el país de instalación. La red eléctrica debe estar protegida mediante fusibles adecuados y deben utilizarse cables con una sección transversal idónea que garantice una correcta alimentación del horno.

CONEXIÓN

El horno se suministra con un cable de alimentación que debe conectarse únicamente a una red eléctrica con una tensión de 230 V de CA entre fases o entre la fase y el neutro. Antes de conectar el horno a la red eléctrica es imprescindible comprobar:

- la tensión de alimentación indicada por el medidor;
- la configuración del seccionador.

El hilo de toma de tierra conectado al terminal de tierra del horno debe estar conectado al terminal de tierra de la red eléctrica.

ATENCIÓN

Antes de conectar el horno a la red eléctrica, confíe la comprobación de la continuidad de la toma de tierra de la red eléctrica a un electricista cualificado. El fabricante no se hace responsable de eventuales accidentes u otros problemas derivados de no conectar el horno a tierra o de conectarlo a una toma de tierra con una continuidad defectuosa.

NOTA: puesto que el horno podría requerir la intervención del servicio de asistencia, es aconsejable prever la disponibilidad de otro enchufe de pared al que conectar el horno después de extraerlo del espacio donde se ha instalado. El cable de alimentación debe sustituirse únicamente por personal de asistencia técnica o por técnicos con una cualificación análoga.

1.3 Recomendaciones

Una limpieza mínima después de utilizar el horno ayudará a mantenerlo limpio durante más tiempo. No forrar las paredes del horno con aluminio u otras protecciones disponibles en tiendas. El aluminio o los protectores, en contacto directo con el esmalte caliente puede derretirse y deteriorar el esmalte del interior. Para evitar un exceso de suciedad en el horno y que pueden derivar en olores y humo en exceso, recomendamos no utilizar el horno a temperaturas muy elevadas. Es mejor ampliar el tiempo de cocción y bajar un poco la temperatura.

1.4 Instalación

No es obligación del fabricante instalar el horno. Si se requiere la ayuda del fabricante para subsanar fallos derivados de una instalación incorrecta, dicha asistencia no la cubrirá la garantía.

Han de seguirse a rajatabla las instrucciones de instalación para personal cualificado. Una instalación incorrecta puede provocar daños personales, materiales o en animales. El fabricante no se hace responsable de esos posibles daños.

El horno se puede colocar encima, en una columna, o debajo de una encimera. Antes de fijar el horno hay que asegurar una buena ventilación en el hueco donde se vaya a colocar y que el aire necesario para enfriar y proteger las piezas internas circula sin problema. Realizar las aperturas especificadas en la última página según el tipo de altura.

1.5 Gestión de residuos y respeto por el medio ambiente



Este aparato está certificado conforme a la directiva europea 2012/19/EU sobre aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE). Los dispositivos WEEE contienen sustancias contaminantes (que pueden provocar consecuencias negativas en el medio ambiente) o componentes básicos (que pueden reutilizarse). Es importante que dichos dispositivos estén sujetos a tratamientos específicos para eliminar y desechar correctamente todos los contaminantes y recuperar todos los materiales. Cada individuo puede desempeñar un papel importante a la hora de asegurar que los dispositivos WEEE no se conviertan en un problema medioambiental; es esencial seguir algunas reglas básicas:

- los dispositivos WEEE no deben tratarse como residuos domésticos;
- los dispositivos WEEE deben llevarse a los puntos de recogida específicos gestionados por el municipio o por una sociedad registrada.

En muchos países, para los WEEE de grandes dimensiones, puede haber disponible un servicio de recogida a domicilio. Cuando se compra un nuevo aparato, el viejo puede entregarse al vendedor, que debe adquirirlo gratuitamente siempre que el aparato sea de tipo equivalente y tenga las mismas funciones que el que se ha adquirido.

AHORRAR Y RESPETAR EL MEDIO AMBIENTE

Siempre que sea posible, evite precalentar el horno e intente utilizarlo siempre lleno. Abra la puerta del horno lo menos posible, ya que se producen dispersiones de calor cada vez que se lleva a cabo esta operación. Para ahorrar mucha energía basta apagar el horno de 5 a 10 minutos antes del fin del tiempo de cocción planificado y servirse del calor que el horno continúa generando. Mantener las juntas limpias y en buen estado para evitar posibles dispersiones de energía. Si se dispone de un contrato de energía eléctrica por tarifa horaria, el programa de cocción retardada permitirá ahorrar más fácilmente retrasando el encendido del horno hasta el horario de tarifa reducida.

RECUPERACIÓN DE ENVASES



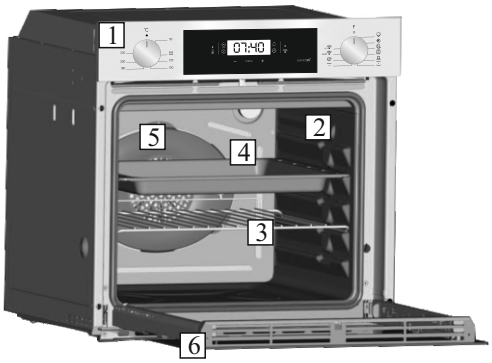
1.6 Consejos De Cumplimiento

• Al colocar la marca CE en este producto, declaramos, bajo nuestra propia responsabilidad, el cumplimiento de todos los requisitos europeos en términos de seguridad, salud y medio ambiente, establecidos en la legislación para este producto.

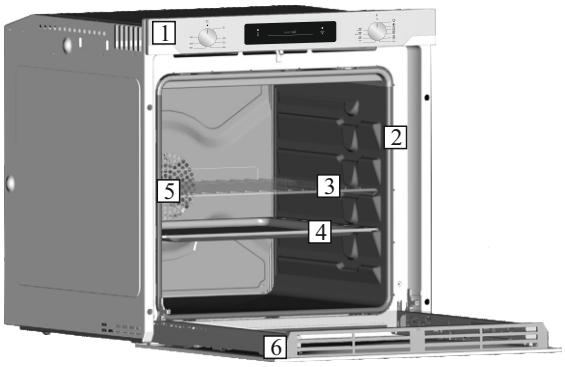
• Por la presente, Candy Hoover Group Srl declara que el equipo radioeléctrico es conforme con la Directiva 2014/53/UE. El texto completo de la declaración UE de conformidad está disponible en la dirección Internet siguiente: www.candy-group.com

2. Descripción del producto

2.1 Descripción general

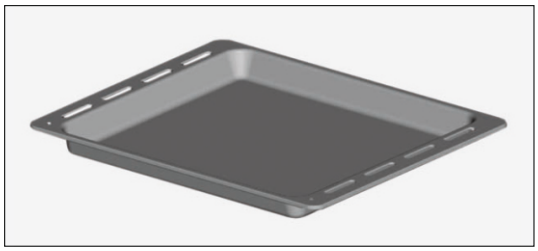


1. Panel de control
2. Posiciones de las bandejas (y del soporte elevado si corresponde)
3. Rejilla metálica
4. Bandeja
5. Ventilador (detrás de la placa de acero)
6. Puerta del horno



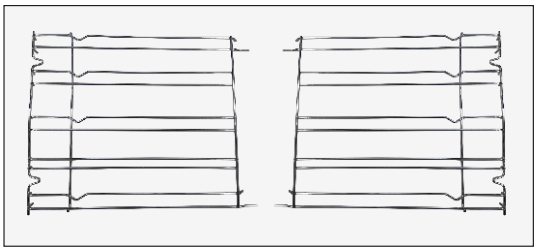
2.2 Accesorios (De acuerdo con el modelo)

1 Bandeja



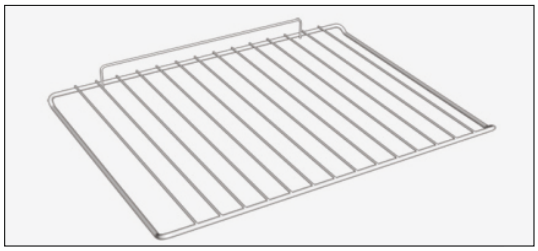
Recoge los residuos que gotean durante la cocción de alimentos con las resistencias.

3 Soportes laterales



Se encuentran en ambos lados del hueco del horno. Sostienen las rejillas metálicas y las bandejas graseras.

2 Rejilla metálica



Sostiene fuentes y platos.

2.3 Primer uso

LIMPIEZA PRELIMINAR

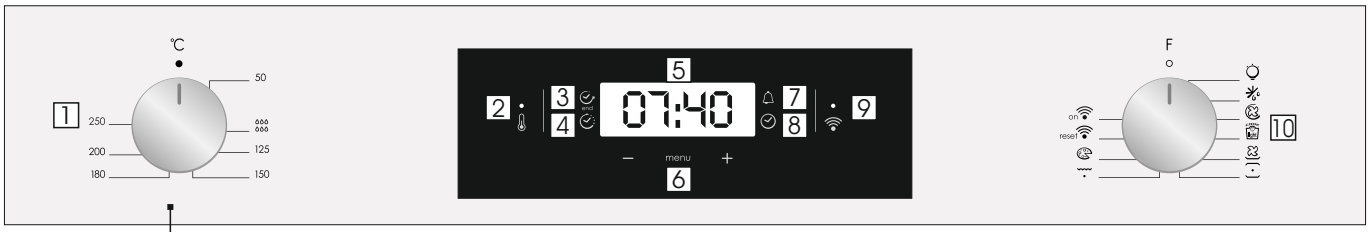
Limpie el horno antes de utilizarlo por primera vez. Limpie las superficies externas con un paño suave levemente humedecido.

Lave todos los accesorios y limpie el interior del horno con detergente lavavajillas y agua caliente. Compruebe que el horno esté vacío, seleccione la temperatura máxima y déjelo encendido durante un mínimo de una hora para eliminar todos los olores que suele haber presentes en los hornos nuevos.

3. Utilización del horno (De acuerdo con el modelo)

3.1 Descripción de la pantalla





1. Perilla selectora del termostato
2. Lámpara de señal del termostato
3. Fin de la cocción
4. Tiempo de cocción
5. Temperatura o visualización del reloj
6. Controles de ajuste de pantalla LCD
7. Minder minder
8. Configuración del reloj
9. Lámpara de señal wifi
10. Perilla selectora de funciones

ATENCIÓN: la primera operación que hay que efectuar después de la instalación o después de una interrupción de la corriente (este tipo de situaciones se reconocen al observar que en la pantalla de visualización parpadea la hora 12:00) es el ajuste de la hora. El LED inferior derecho parpadea al mismo tiempo ( ).

•Ajustar la hora con los botones "-" "+".

• Presione el botón de Menú o espere 5" hasta que el reloj esté ajustado.

ATENCIÓN: El horno funciona sólo si la hora está programada.

FUNCIÓN	MODO DE ACTIVACIÓN	MODO DE DESCONEXIÓN	FUNCIONAMIENTO	FINALIDAD
BLOQUEO PARA NIÑOS	• La función de bloqueo para niños se activa con el horno apagado tocando Set (+) durante un mínimo de 5 segundos. A partir de este momento, todas las demás funciones se bloquean y la pantalla parpadeará 3 segundos INTERRUMPIR y programar el tiempo de forma intermitente.	• La función Bloqueo infantil se desactiva con el horno apagado al tocar el panel táctil Configurar (+) nuevamente durante un mínimo de 5 segundos. A partir de este momento, todas las funciones se pueden seleccionar nuevamente.		
MINUTERO	•Pulse el botón central 3 vez •Pulse las teclas"-" "+" para ajustar la duración •Suelte las teclas	• Cuando transcurre el tiempo seleccionado, el funcionamiento se para solo y avisa con una señal acústica (la señal acústica se para sola; interrumpirlo nmediatamente pulse la tecla.	•Emite una señal acústica finalizado el tiempo establecido •Durante el funcionamiento, la pantalla muestra el tiempo restante.	•Permite utilizar el programador del horno a modo de alarma (puede utilizarse con horno en funcionamiento o desconectado)
DURACIÓN DE LA COCCIÓN	• Seleccione la función de cocción con el selector de función del horno y la temperatura a la que desea cocinar con el selector del termostato. •Pulse el botón central 1 veces •Pulse las teclas "-" "+" para el ajuste de la duración •Suelte las teclas •Seleccione la función de cocción con el mando selector de función NOTA: Si el horno está apagado o la luz está encendida, la función de programación del tiempo de cocción no funcionará.	•Para detener la señal, pulse cualquier tecla. Pulse el botón central para volver a la función de reloj.	•Permite seleccionar el tiempo de cocción del alimento introducido en el horno. •Para visualizar el tiempo restante pulse la tecla. •Para modificar el tiempo restante, pulse la tecla + "-" "+"	•Al finalizar, el programa emite 3 señales de advertencia y aparece End (Fin) en la pantalla. Coloque el selector de funciones en "0" para volver a la función de reloj
FIN DE LA COCCIÓN end	• Seleccione la función de cocción con el selector de función del horno y la temperatura a la que desea cocinar con el selector del termostato. •Pulse el botón central 2 veces •Pulse las teclas "-" "+" para ajustar la hora del fin de cocción. •Suelte las teclas •Seleccione la función de cocción con el mando selector de función NOTA: Si el horno está apagado o la luz está encendida, la función de programación del tiempo de cocción no funcionará.	•A la hora seleccionada el horno se desconectará solo; si desea interrumpirlo, situer antes el mando selector de función en la posición O.	•Permite memorizar la hora de fin de la cocción. •Para visualizar la hora rogramada, Pulse el botón central 3 veces •Para modificar la hora programada, pulse las teclas END +"-" "+"	Normalmente se utiliza esta función con la finalidad de DURACIÓN DE LA COCCIÓN A modo de ejemplo: el alimento debe cocinarse durante 45 minutos y deseo que esté listo para las 12:30; en tal caso. *Seleccione la función de cocción deseada. Ajuste el tiempo de la cocción en 45 minutos ("-" "+") Ajuste el fin de la cocción a las 12:20 h. ("-" "+").* •Cuando termina el tiempo seleccionado, el horno se desconecta automática- mente y avisa emitiendo una señal acústica. La cocción comenzará auto- máticamente a las11:45 h (12:30, menos 45minutos), y a la hora seleccionada como fin de la cocción el horno se desconectará automática- mente. ATENCIÓN: Si selecciona únicamente el fin de cocción sin el tiempo de cocción, el horno se conectará inmediatamente y se desconectará a la hora de fin de la cocción seleccionada.

PARÁMETROS DE CONEXIÓN INALÁMBRICA

Technology	Wi-Fi	Bluetooth
Estándar	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Bandas de frecuencia [MHz]	2401-2483	2402-2480
Potencia máxima [mW]	100	10

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO PARA EQUIPOS EN RED

• Consumo de energía del producto en modo de espera en red si todos los puertos de red cableados están conectados y todos los puertos de red inalámbrica están activados: 2,0 W

Cómo activar el puerto de red inalámbrica:

• Si el LED del WiFi parpadea, significa que el módulo WiFi está encendido.
• Si ya está registrado: gire el selector a la posición WiFi On.
• Si no está registrado: siga el procedimiento de registro.

Cómo desactivar el puerto de red inalámbrica:

• Si el LED del WiFi está apagado, significa que el módulo WiFi está apagado.
• Si el horno está registrado: gire el selector a la posición de Reset de WiFi y luego a la posición de apagado en 30 segundos.
• Si el horno no está registrado el WiFi está apagado.

Registro del horno en la aplicación

DESDE EL SMARTPHONE

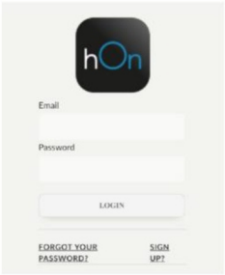
Paso 1

• Descargue la aplicación hOn.

Available on the App Store
GET IT ON Google Play
EXPLORE IT ON AppGallery

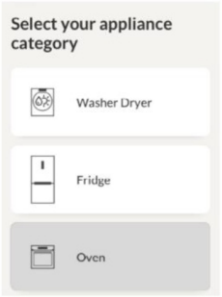
Paso 2

• Regístrese o inicie sesión.



Paso 3

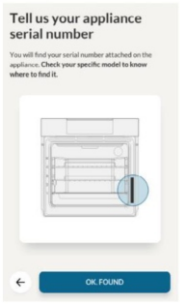
• Añada un nuevo electrodoméstico.



Paso 4

• Escanee el código QR o introduzca el número de serie.

Escriba aquí su número de serie para futuras consultas.

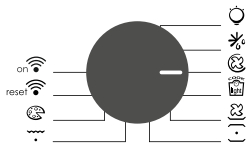




DESDE EL ELECTRODOMÉSTICO

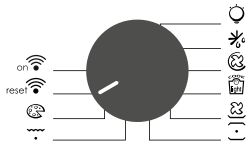
Paso 5

• Gire el selector de funciones de cocción a la posición de un programa (no a la de "luz" o "0").



Paso 6

• Gire el selector de funciones hasta el programa WIFI RESET y espere 30 segundos.



Paso 7

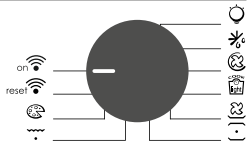
• Cuando el LED del WiFi empiece a parpadear dispondrá de 5 minutos para seguir con el emparejamiento.



Modo de control remoto

Paso 1

• Gire el selector al programa WiFi.



Paso 2

• El LED del WiFi se ilumina.



Candy Hoover Group Srl declara que el equipo de radio cumple con lo dispuesto por la Directiva 2014/53/UE. El texto completo de la declaración de conformidad UE está disponible en la siguiente dirección web: www.candy-group.com

3.2 Modalidades de cocción

Mando selector	T°C establecida	Rango de T°C	FUNCIÓN *(dependiendo del modelo)*
			**LAMPARA:** Conecta la luz interior
			**DESCONGELACIÓN:** Funcionamiento de la turbina de cocción que hace circular el aire dentro del espacio del horno. Ideal para realizar una descongelación previa a una cocción.
	180	50 ÷ MAX	**CALOR CIRCULANTE:** Utilización simultánea de la resistencia inferior, superior y de la turbina que hace circular el aire dentro del espacio del horno. Función recomendada para las aves, la repostería, los pescados, las verduras... El calor penetra mejor dentro del alimento a cocer reduciendo el tiempo de cocción, así como el tiempo de precalentamiento. Se pueden realizar cocciones combinadas con preparaciones idénticas o distintas en uno o dos niveles. Este modo de cocción garantiza una distribución homogénea del calor y no mezcla los olores. Para una cocción combinada se deben prever unos diez minutos más.
* 	190	50 ÷ MAX	**COOK LIGHT**: Esta función permite cocinar de forma más sana porque reduce la cantidad de grasa y aceite que se necesita. La combinación de elementos térmicos con un ciclo pulsatorio de aire garantiza un resultado de cocción perfecto.
	210	50 ÷ MAX	**RESISTENCIA INFERIOR CIRCULANTE:** Utilización de la resistencia inferior más la turbina que hace circular el aire dentro del espacio del horno. Ideal para hacer tartas de frutas jugosas, tortadas, quiches, pasteles. Evita que se sequen los alimentos y favorece la subida de bizcochos, masa de pan y otras cocciones realizadas por debajo. Coloque la rejilla en la ranura inferior.
* 	220	50 ÷ MAX	**CONVECCIÓN:** Funcionan la resistencia inferior y la resistencia superior del horno. Es la cocción tradicional, ideal para cocinar asados, caza, galletas, manzanas al horno y para conseguir alimentos crujientes.
	230	50 ÷ MAX	**GRILL:** El grill debe utilizarse con la puerta cerrada. Utilización de la resistencia superior con posibilidad de ajustar la temperatura. Es necesario un precalentamiento de 5 minutos para que la resistencia se ponga al rojo. Éxito seguro con las parrilladas, las brochetas y los gratinados. Las carnes blancas deben alejarse del grill, porque aunque así se alargará el tiempo de cocción, la carne quedará más sabrosa. Las carnes rojas y los filetes de pescado se pueden colocar encima de la rejilla colocando debajo la grasera.
	220	50 ÷ MAX	**PIZZA:** Con esta función, el aire caliente circuló en el horno para garantizar el resultado perfecto para platos como pizza o pastel.
			**WIFI ACTIVA:** El horno permite la conexión wifi.
			**REINICIO WIFI:** Permite reiniciar la conexión wifi.

*Probado de acuerdo con la norma EN 60350-1 para fines de declaración de consumo de energía y clase energética

4. Limpieza y mantenimiento del horno

4.1 Notas genéricas de limpieza

La vida útil del aparato se prolonga si se limpia a intervalos regulares. Espere a que el horno se enfríe antes de llevar a cabo las operaciones de limpieza manuales. No utilice nunca detergentes abrasivos, estropajos metálicos ni objetos puntiagudos para la limpieza con el fin de no dañar de forma irreparable las piezas esmaltadas. Utilice únicamente agua, jabón o detergentes a base de amoniaco.

PIEZAS DE VIDRIO

Es aconsejable limpiar la puerta de vidrio con papel absorbente de cocina después de cada uso del horno. Para eliminar las manchas más persistentes, se puede utilizar también una esponja empapada en detergente bien escurrida y aclarar con agua.

JUNTA DE LA PUERTA DEL HORNO

Si se ensucia, la junta se puede limpiar con una esponja ligeramente húmeda.

ACCESORIOS

Limpie los accesorios con una esponja empapada en agua y jabón, escúrralos y séquelos: no utilice detergentes abrasivos.

FUENTE DE GOTEO

Después de usar las resistencias, extraiga la fuente del horno. Vierta la grasa caliente en un recipiente y lave la fuente con agua caliente utilizando una esponja y detergente lavavajillas.

Si quedan residuos grasos, sumerja la fuente en agua y detergente. También se puede lavar la fuente en el lavavajillas o bien utilizar un detergente comercial para hornos. Nunca vuelva a introducir la fuente sucia en el horno.

4.2 Función Aquactiva

El procedimiento de limpieza "AQUACTIVA" utiliza vapor para facilitar la eliminación de grasa y restos de alimentos del horno.

1- Introduzca 300 ml de agua destilada o potable en el contenedor de AQUACTIVA del fondo del horno.

2- Configure la función del horno en Estática ( ) o Calentamiento desde abajo ( ).

3- Configure la temperatura en el icono AQUACTIVA ( ).

4- Deje el electrodoméstico en funcionamiento durante 30 minutos.

5- Desactive el aparato y deje que se enfríe. Una vez que el horno se haya enfriado.

6- Limpie la superficie interna del horno con un paño.

Atención: Asegúrese de que el horno esté frío antes de tocarlo: corre el riesgo de escaldarse.



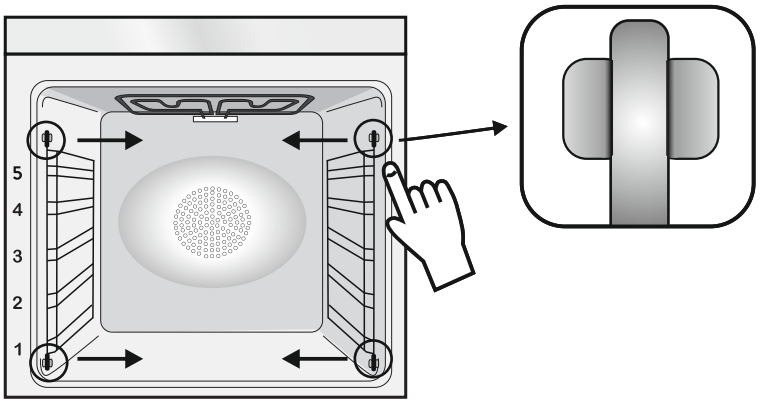
4.3 Mantenimiento

DESMONTAJE Y LIMPIEZA DE LAS GUÍAS LATERALES

1- Retire las guías metálicas tirando de ellas en la dirección de las flechas (ver más abajo)

2- Para limpiar las guías metálicas, puede ponerlas en el lavavajillas o utilizar una esponja húmeda, asegurándose siempre de que se sequen después.

3- Después del proceso de limpieza, monte las guías metálicas en orden inverso.



EXTRACCIÓN DE LA PUERTA DEL HORNO

1. Abra la puerta anterior.
2. Abra las pestañas de alojamiento de la bisagra por el lado derecho e izquierdo de la puerta anterior presionándolas hacia abajo.
3. Vuelva a instalar la puerta llevando a cabo el procedimiento a la inversa.

EXTRACCIÓN Y LIMPIEZA DE LA PUERTA DE VIDRIO

1. Abra la puerta del horno.

2.3.4. Bloquee las bisagras, desenrosque los tornillos y extraiga la cubierta metálica superior tirando hacia arriba.

5.6. Extraiga el vidrio con mucho cuidado de la contrapuerta del horno (N. B.: si se trata de un horno pirolítico, extraiga también el segundo y el tercer vidrio si los hubiera).

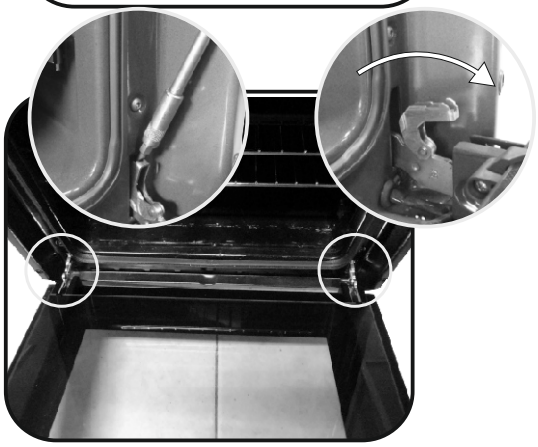
7. Al término de la limpieza o sustitución, vuelva a ensamblar las piezas en el orden opuesto a la extracción.

En todos los vidrios, la indicación "Low-E" debe ser correctamente legible y estar ubicada a la izquierda de la puerta, cerca de la bisagra lateral izquierda. De este modo, la etiqueta estampada en el primer vidrio quedará por el interior de la puerta.

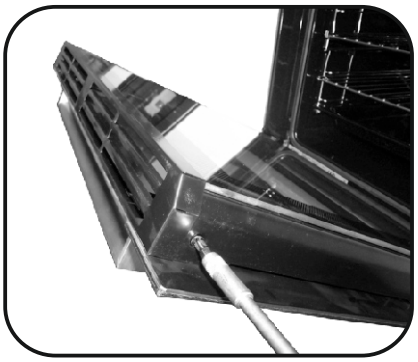
1.



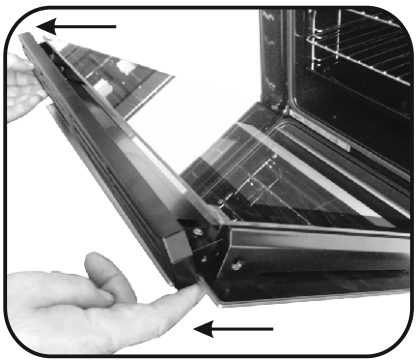
2.



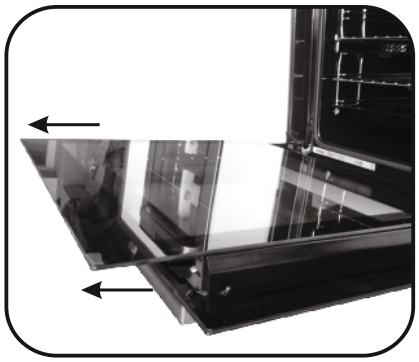
3.



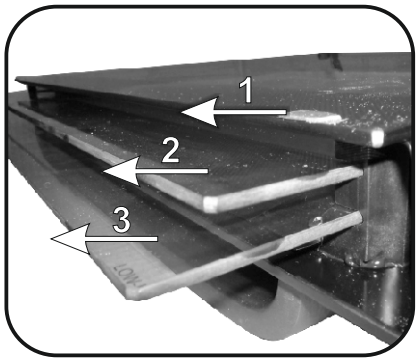
4.



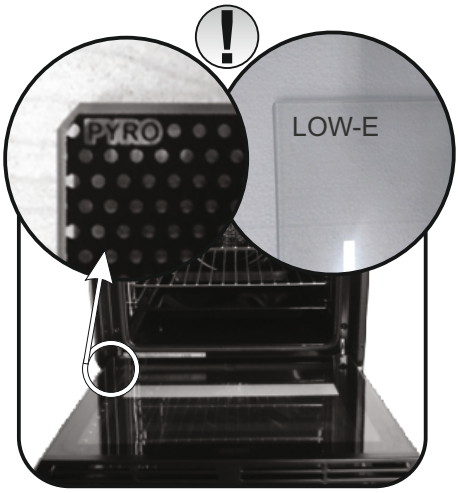
5.



6.

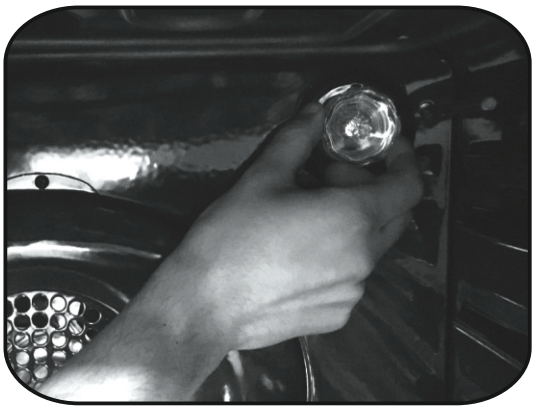


7.

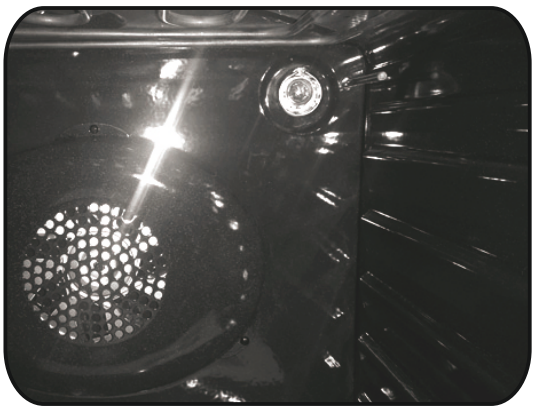


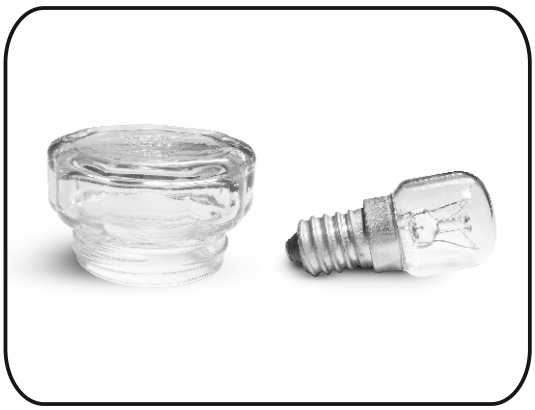
SUSTITUCIÓN DE LA BOMBILLA

1. Desenchufe el horno de la red eléctrica.
2. Suelte la cubierta de vidrio, desenrosque la bombilla y sustitúyala por una nueva del mismo modelo.
3. Una vez sustituida la bombilla defectuosa, vuelva a atornillar la cubierta de vidrio.









5. Solución de problemas

5.1 Preguntas más frecuentes

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
El horno no se calienta	El reloj no está en hora	Configure el reloj
El horno no se calienta	El bloqueo infantil está activado	Desactive el bloqueo infantil
El horno no se calienta	Los ajustes necesarios no están configurados	Asegúrese de que los ajustes necesarios sean correctos

• Podczas gotowania wilgoć może skraplać się do komory piekarnika lub na szybkę drzwiczek. Jest to zjawisko normalne. Aby je ograniczyć, należy poczekać od 10 do 15 minut po włączeniu urządzenia, zanim żywność zostanie umieszczona w piekarniku. Skropliny znikną, gdy piekarnik osiągnie temperaturę pieczenia.

• Warzywa najlepiej piec w pojemniku z pokrywą zamiast otwartego naczynia.

• Unikać pozostawiania żywności wewnątrz piekarnika po pieczeniu na dłużej niż 15/20 minut.

• OSTRZEŻENIE: urządzenie i niektóre z elementów nagrzewają się w trakcie ich działania. Uważać, aby nie dotknąć jakiejkolwiek gorącej części.

• OSTRZEŻENIE: części łatwo dostępne mogą nagrzać się podczas używania rusztu. Dzieci muszą zachować bezpieczną odległość od urządzenia.

• OSTRZEŻENIE: upewnić się, że urządzenie jest wyłączone przed wymianą żarówki, aby uniknąć porażenia prądem.

• W celu uniknięcia zagrożenia związanego z przypadkowym ponownym włączeniem wyłącznika termicznego urządzenie nie powinno być zasilane przez zewnętrzne urządzenie przełączające, takie jak regulator czasowy, lub podłączone do obwodu, który jest regularnie włączany i wyłączany.

• Dzieci poniżej 8. roku życia muszą zachować bezpieczną odległość od urządzenia, jeśli nie są pod stałym nadzorem.

• Nie należy zezwalać dzieciom na zabawę z urządzeniem. Urządzenie to może być obsługiwane przez dzieci w wieku 8 lat lub więcej oraz osoby o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej bądź nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli są one pod nadzorem lub poinstruowano je w zakresie bezpiecznej obsługi urządzenia i zrozumiały one potencjalne zagrożenia, mając świadomość możliwych zagrożeń.

• Czyszczenie i konserwacja nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.

• Do czyszczenia szybek drzwiczek piekarnika nie należy używać szorstkich lub ściernych materiałów ani ostrych metalowych skrobaków, ponieważ mogą one porysować powierzchnię i spowodować rozbicie szkła.

• Piekarnik musi być wyłączony przed wyjęciem ruchomych części.

• Po wyczyszczeniu zmontować je zgodnie z instrukcjami.

• Używać wyłącznie termosondy zalecanej dla tego piekarnika.

• Do czyszczenia nie używać myjki parowej.

• Podłączyć wtyczkę do kabla zasilającego odpowiedniego do wymaganego napięcia, prądu i obciążenia wskazanego na tabliczce oraz posiadającego styk uziemiający.

Gniazdko musi być odpowiednie do obciążenia wskazanego na tabliczce i musi posiadać podłączony oraz działający styk uziemiający. Przewód uziemiający jest koloru żółto-zielonego. Czynność tę powinien przeprowadzić odpowiednio wykwalifikowany specjalista. W razie niekompatybilności pomiędzy gniazdkiem a wtyczką urządzenia należy poprosić wykwalifikowanego elektryka o wymianę gniazdka na inne odpowiedniego typu. Wtyczka oraz gniazdko powinny być zgodne z obowiązującymi w danym kraju przepisami w zakresie instalacji elektrycznej.

Podłączenie do źródła zasilania można wykonać również poprzez umieszczenie pomiędzy urządzeniem a źródłem zasilania wielobiegunowego wyłącznika, który wytrzyma maksymalne podłączone obciążenie i który będzie zgodny z obowiązującymi przepisami. Żółto-zielony kabel uziemiający nie powinien być przerwany przez ten wyłącznik. Gniazdko oraz wyłącznik wielobiegunowy zastosowany do podłączenia powinien być po zainstalowaniu urządzenia łatwo dostępny.

• Rozłączania można dokonywać dzięki dostępnej wtyczce lub wbudowanemu przełącznikowi w stałym okablowaniu, zgodnie z obowiązującymi przepisami w zakresie okablowania.

• Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi być zastąpiony kablem lub specjalną wiązką przewodów udostępnianą przez producenta lub wskazaną po skontaktowaniu się z działem obsługi klientów.

• Kabel zasilający musi być typu H05V2V2-F.

• Czynność tę powinien przeprowadzić odpowiednio wykwalifikowany specjalista. Przewód uziemiający (żółto-zielony) musi być o około 10 mm dłuższy niż pozostałe przewody. W przypadku jakichkolwiek napraw należy zwracać się wyłącznie

do działu obsługi klienta i zażądać zastosowania oryginalnych części zamiennych.

• Nieprzestrzeganie powyższej wskazówki może zakłócić bezpieczeństwo urządzenia i spowodować utratę gwarancji.

• Nadmiar rozlanych substancji należy usunąć przed czyszczeniem urządzenia.

• Długa awaria zasilania podczas etapu gotowania może spowodować usterkę monitora. W takiej sytuacji należy się skontaktować z biurem obsługi klienta.

• Aby uniknąć przegrzewania się, urządzenia tego nie należy instalować za panelem dekoracyjnym.

• W razie umieszczania we wnętrzu półki należy się upewnić, że ogranicznik jest skierowany w górę i w stronę tylną komory. Półka musi być
włożona całkowicie do komory.

• OSTRZEŻENIE: Nie zakrywać ścianek piekarnika folią aluminiowa ani dostępnymi na rynku foliami jednorazowymi. Folia aluminiowa lub jakiekolwiek inne zabezpieczenia w bezpośrednim kontakcie z powierzchniami gorącej emalii mogłyby stopić się i uszkodzić emaliowane powierzchnie wewnątrz piekarnika.

• OSTRZEŻENIE: Nigdy nie usuwaj uszczelki z drzwiczek piekarnika.

• PRZESTROGA: Nie napełniać wodą dna komory podczas gotowania lub gdy piekarnik jest gorący.

• W przypadku obsługiwania urządzenia przy częstotliwościach znamionowych nie są wymagane żadne dodatkowe czynności/ ustawienia.

Spis treści

Instrukcje ogólne 62
- 1.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa
- 1.2 Bezpieczeństwo elektryczne
- 1.3 Zalecenia
- 1.4 Instalacja
- 1.5 Zarządzanie odpadami
- 1.6 Deklaracja zgodności

Opis produktu 63
- 2.1 Informacje ogólne
- 2.2 Akcesoria
- 2.3 Pierwsze użycie

Obsługa piekarnika 64
- 3.1 Opis wyświetlacza
- 3.2 Tryby pieczenia

Czyszczenie i konserwacja piekarnika 67
- 4.1 Ogólne informacje dotyczące czyszczenia
- 4.2 Funkcja Aquactiva
- 4.3 Konserwacja
  - Wyjmowanie i czyszczenie rusztów
  - Wyjmowanie szyby piekarnika
  - Wyjmowanie i czyszczenie drzwiczek
  - Wymiana żarówki

Rozwiązywanie problemów 69
- 5.1 Często zadawane pytania

1. Instrukcje ogólne



Dziękujemy za wybór jednego z naszych produktów. Aby jak najlepiej wykorzystywać posiadany piekarnik, zachęcamy do uważnego przeczytania niniejszej instrukcji i starannego przechowywania jej, aby móc z niej skorzystać w razie potrzeby w przyszłości. Przed zainstalowaniem piekarnika należy zanotować jego numer seryjny, aby móc podać go personelowi biura obsługi klienta, gdyby wymagane były jakiekolwiek naprawy. Po wyjęciu piekarnika z opakowania należy sprawdzić, czy nie uległ on uszkodzeniu podczas transportu. W razie jakichkolwiek wątpliwości nie należy korzystać z piekarnika i zwrócić się do wykwalifikowanego technika w celu uzyskania porady. Należy trzymać z dala od dzieci wszystkie materiały opakowania (folie ochronne, styropian, kołki).

Podczas pierwszego uruchomienia piekarnika może z niego wydobyć się silny dym o nieprzyjemnym zapachu, który jest spowodowany przez klej na panelach izolacyjnych wokół rozgrzewanego po raz pierwszy piekarnika.

Jest to zjawisko całkowicie normalne i należy wówczas poczekać, aż dym całkowicie się ulotni, przed umieszczeniem żywności w piekarniku. Producent zrzeka się wszelkiej odpowiedzialności za sytuacje będące wynikiem nieprzestrzegania instrukcji podanych w niniejszym dokumencie.

UWAGA: Wymienione w niniejszej instrukcji funkcje, właściwości i akcesoria piekarnika mogą być różne w zależności od zakupionego modelu.

1.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Z piekarnika należy korzystać wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem, czyli wyłącznie do pieczenia żywności; wszelkie inne próby użytkowania, na przykład jako źródło ciepła, uważane są za niewłaściwe, a tym samym niebezpieczne. Producent nie może ponosić odpowiedzialności za jakiekolwiek uszkodzenia będące skutkiem nieprawidłowego, błędnego lub nierozsądnego użytkowania.

Obsługa jakiegokolwiek urządzenia elektrycznego wiąże się z koniecznością przestrzegania pewnych istotnych zasad:

- Nie ciągnąć za przewód zasilania w celu odłączenia go od gniazdka prądowego;
- Nie dotykać urządzenia mokrymi lub wilgotnymi dłońmi bądź stopami;
- Ogólnie rzecz biorąc, odradza się stosowania adapterów, gniazdek wielokrotnych i przedłużaczy;
- W razie usterki i/lub nieprawidłowego działania urządzenia należy je wyłączyć i nie naruszać go.

1.2 Bezpieczeństwo elektryczne

PRZYŁĄCZA ELEKTRYCZNE POWINNY ZOSTAĆ WYKONANE PRZEZ ELEKTRYKA LUB WYKWALIFIKOWANEGO TECHNIKA. Sieć zasilająca, do której podłączany jest piekarnik, powinna być zgodna z przepisami obowiązującymi w kraju jego instalacji. Producent zrzeka się wszelkiej odpowiedzialności za ewentualne uszkodzenia będące wynikiem nieprzestrzegania takich przepisów. Piekarnik powinien być podłączony do sieci elektrycznej za pomocą gniazdka ściennego z uziemieniem lub poprzez wielobiegunowy wyłącznik, w zależności od przepisów obowiązujących w kraju instalacji. Zasilanie elektryczne powinno być zabezpieczone odpowiednimi bezpiecznikami i powinny być używane przewody o przekroju poprzecznym, który zapewni prawidłowe zasilanie piekarnika.

PODŁĄCZANIE

Piekarnik jest dostarczany z kablem zasilającym, który powinien być podłączany wyłącznie do sieci elektrycznej o napięciu 220-240 V AC pomiędzy fazami lub pomiędzy fazą i przewodem neutralnym. Przed podłączeniem piekarnika do sieci elektrycznej należy sprawdzić:

- napięcie zasilania podane na mierniku;
- ustawienia wyłącznika.

Przewód uziemienia podłączony do zacisku uziemiającego piekarnika musi być podłączony do zacisku uziemiającego sieci elektrycznej.

OSTRZEŻENIE

Przed podłączeniem piekarnika do sieci elektrycznej ciągłość uziemienia sieci elektrycznej powinien sprawdzić wykwalifikowany elektryk. Producent zrzeka się wszelkiej odpowiedzialności za ewentualne wypadki lub inne problemy wynikające z braku podłączenia piekarnika do uziemienia lub z powodu uziemienia o nieprawidłowej ciągłości.

UWAGA: ponieważ piekarnik może wymagać czynności serwisowych, zaleca się przewidzieć dodatkowe

gniazdko ścienne, do którego będzie można później podłączyć piekarnik po wyjęciu go z miejsca, w którym go zainstalowano. Przewód zasilający powinien być wymieniany wyłącznie przez personel techniczno-serwisowy lub techników posiadających jednakowe kwalifikacje.

1.3 Zalecenia

Po każdym użyciu piekarnika kilka prostych czynności związanych z czyszczeniem go pozwoli utrzymać piekarnik w idealnej czystości.

Nie zakrywaj ścian piekarnika papierem aluminiowym ani dostępnymi na rynku foliami jednorazowymi, ponieważ w kontakcie z powierzchniami gorącej emalii mogłyby one stopić się i uszkodzić emaliowane powierzchnie wewnątrz piekarnika. Aby zapobiec nadmiernemu brudzeniu się piekarnika i wydostawaniu się z niego nieprzyjemnie pachnącego dymu, zaleca się nie używać piekarnika na najwyższych temperaturach. Zwykle lepiej jest wydłużyć czas pieczenia i stosować niższą temperaturę. Poza akcesoriami dostarczanymi z piekarnikiem zaleca się używać naczyń i form odpornych na wysokie temperatury.

1.4 Instalacja

Za instalację piekarnika odpowiedzialny jest użytkownik. Producent nie ma obowiązku wykonania instalacji. Usterki spowodowane błędami instalacji nie podlegają warunkom gwarancji udzielanej przez producenta. Instalacja powinna być powierzona wykwalifikowanym osobom i wykonana zgodnie z zaleceniami producenta. Nieprawidłowa instalacja stwarza niebezpieczeństwo dla osób, zwierząt lub rzeczy osobistych. Producent nie ponosi odpowiedzialności za tego typu szkody.

Zespół kuchenny, w którym ma być zainstalowany piekarnik, musi być wykonany z materiałów odpornych na temperaturę przynajmniej 70ºC.

Piekarnik może być usytuowany na górze w szafce kuchennej lub pod blatem.

Przed zainstalowaniem piekarnika upewnij się, czy w miejscu instalacji zapewniona będzie dobra wentylacja gwarantująca dopływ świeżego powietrza, niezbędnego do chłodzenia piekarnika i do zabezpieczenia jego części wewnętrznych. W zależności od typu instalacji należy wykonać wycięcia przedstawione na końcu instrukcji.

1.5 Gospodarka odpadami i ochrona środowiska



Urządzenie to jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19 / UE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny zawiera zarówno substancje zanieczyszczające (o negatywnym oddziaływaniu na środowisko naturalne), jak i podstawowe elementy (które można użytkować wielokrotnie). Ważne, aby zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny poddawać specjalnej obróbce w celu bezpiecznego usunięcia i pozbycia się wszystkich środków zanieczyszczających i odzyskania wszystkich surowców wtórnych.

Poszczególne osoby odgrywają ważną rolę w zapobieganiu szkodliwemu oddziaływaniu zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego na środowisko, ważne aby przestrzegać kilku podstawowych zasad:

• Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny nie może być traktowany jako odpad komunalny.

• Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny przekazuje się do właściwych punktów zbiórki prowadzonych przez gminy lub koncesjonowane firmy. W wielu krajach, gdzie jest dużo zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego, odbiera się go z domów.

• gdy kupuje się nowe urządzenie, zużyte można zwrócić do sprzedawcy, który musi je przyjąć bezpłatnie, na zasadzie zamiany jeden za jeden, o ile urządzenie to jest tego samego rodzaju i ma takie same funkcje, jak urządzenie dostarczone

OSZCZĘDNOŚĆ ENERGII I POSZANOWANIE ŚRODOWISKA

Tam gdzie to możliwe, należy unikać wstępnego podgrzewania piekarnika i zawsze starać się go zapełnić. Jak najrzadziej otwierać drzwiczki piekarnika, ponieważ za każdym razem, gdy zostaną otwarte z wnętrza ucieka ciepło. W celu uzyskania znacznej oszczędności energii piekarnik należy wyłączyć na 5-10 minut przed planowanym zakończeniem pieczenia, co pozwoli na wykorzystanie ciepła odpadowego, które nadal generuje piekarnik. Uszczelki powinny być czyste i spełniać swoje zadanie, aby uniknąć wydostawania się ciepła poza wnętrze piekarnika. Jeśli Twoja umowa z dostawcą energii opiera się na taryfie godzinowej, program "opóźnionego startu" upraszcza oszczędzanie energii, uruchamiając proces pieczenia w czasie obowiązywania niższej taryfy.

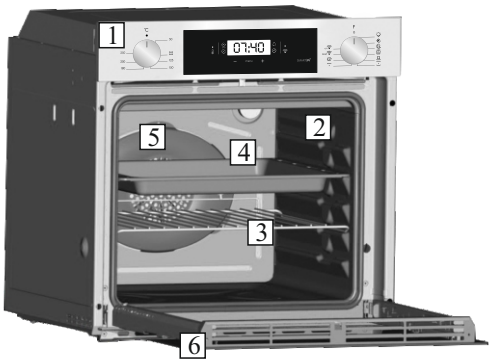
1.6 Deklaracja Zgodności

• Poprzez umieszczenie oznaczenia CE na tym produkcie potwierdzamy, że urządzenie to jest zgodne ze wszelkimi dotyczącymi tego produktu obowiązującymi prawnie wymogami europejskimi w zakresie bezpieczeństwa, zdrowia i środowiska.

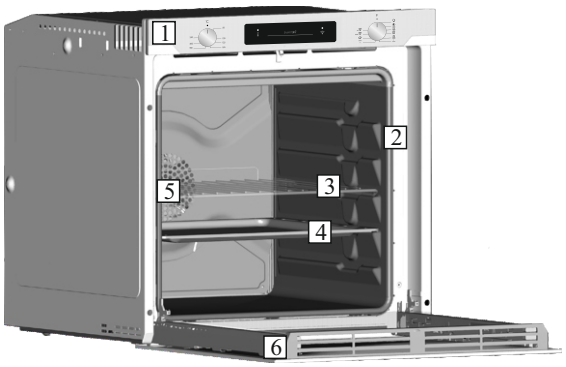
• Niniejszym firma Candy Hoover Group Srl oświadcza, że sprzęt radiowy jest zgodny z dyrektywą 2014/53/UE. Cały tekst deklaracji zgodności UE jest dostępny na następującej stronie internetowej: www.candy-group.com

2. Opis produktu

2.1 Informacje ogólne

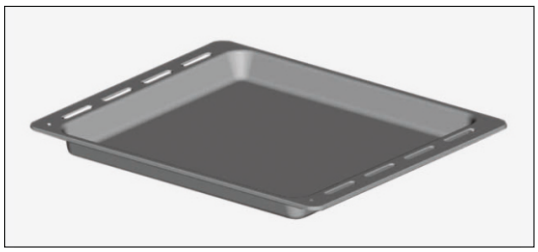


1. Panel sterowania
2. Pozycje półek (kratka boczna, zależnie od wyposażenia)
3. Metalowy ruszt
4. Taca na tłuszcz
5. Wentylator (za stalową płytą)
6. Drzwiczki piekarnika



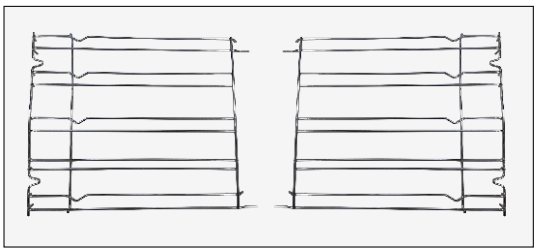
2.2 Akcesoria (w zależności od modelu)

1 Taca na tłuszcz



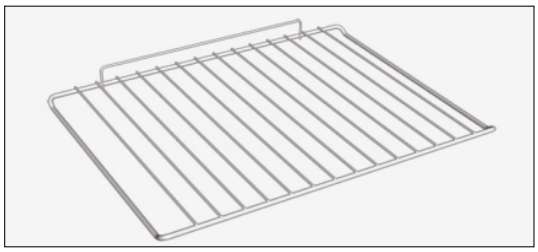
Gromadzi tłuszcz wyciekający z żywności podczas pieczenia jej na ruszcie.

3 Boczne kratki druciane



Znajdują się po obu stronach komory piekarnika. Utrzymują metalowe ruszty i tace na tłuszcz.

2 Metalowy ruszt



Podtrzymuje formy i naczynia.

2.3 Pierwsze Użycie

CZYSZCZENIE PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Przed użyciem piekarnika po raz pierwszy należy:

•Wytrzeć powierzchnie zewnętrzne piekarnika miękką wilgotną szmatką.

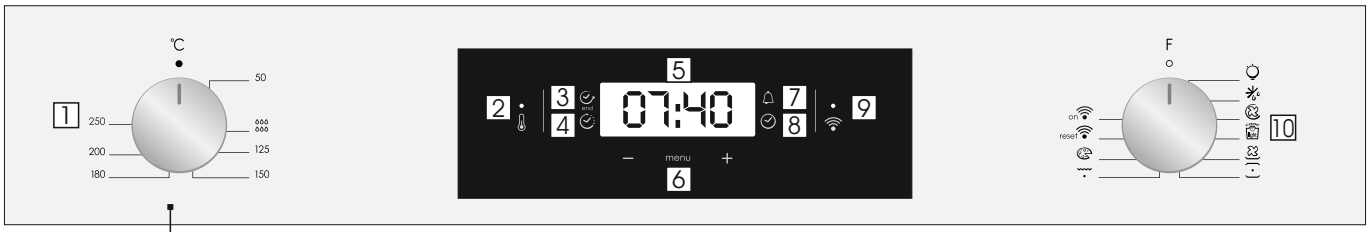
•Umyć wszystkie elementy wyposażenia i wytrzeć wnętrze piekarnika używając roztworu gorącej wody i płynu do zmywania naczyń.

•Ustawić pusty piekarnik na maksymalną temperaturę i pozostawić włączony przez około 1 godzinę, co pozwoli usunąć zapach nowości. W tym czasie należy zapewnić dobrą wentylację pomieszczenia. 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. Obsługa piekarnika (w zależności od modelu)

3.1 Opis wyświetlacza





1. Pokrętło wyboru termostatu
2. Lampka kontrolna termostatu
3. Koniec gotowania
4. Czas gotowania
5. Temperatura lub wyświetlacz zegara
6. Przyciski regulacji wyświetlacza LCD
7. Minutnik
8. Ustawienie zegara
9. Lampka sygnału WiFi
10. Pokrętło wyboru funkcji

UWAGA

Pierwszą czynnością po zainstalowaniu piekarnika lub po przerwie w dolływie prądu jest ustawienia zegara. Brak ustawienia jest sygnalizowany znakiem 12:00 na wyświetlaczu. Dioda LED na dole po prawej stronie świeci się w tym samym czasie ( ).

- Nastaw godzinę przyciskami "-" "+" .
- Naciśnij przycisk Menu lub poczekaj 5 sekund – zegar zostanie ustawiony.

UWAGA: Piekarnik działa tylko jeżeli zegar jest ustawiony.

FUNKCJE	JAK WŁĄCZYĆ	JAK WYŁĄCZYĆ	JAK DZIAŁA	UWAGA
ZABEZ-PIECZENIE PRZED DZIEĆMI	• Funkcja blokady dziecięcej jest aktywowana przy wyłączonym piekarniku, dotykając przycisku Set (+) przez co najmniej 5 sekund. Od tego momentu wszystkie inne funkcje są zablokowane, a wyświetlacz będzie migał co 3 sekundy STOP i czas ustawiony z przerwami.	• Funkcja blokady dziecięcej jest wyłączona przy wyłączonym piekarniku poprzez dotknięcie touchpada Set (+) ponownie przez co najmniej 5 sekund. Od tego momentu wszystkie funkcje można wybrać ponownie.		
MINUTNIK	•Wcisnąć przycisk środkowy (centralny) 3 raz •Ustawić czas trwania pieczenia wciskając Przyciski "-" "+" • Zwolnić przyciski.	• Po zakończeniu ustawionego czasu, funkcja sama się wyłączy i rozlegnie się sygnał dźwiękowy, który wyłączy się po chwili. Aby wyłączyć natychmiast sygnał dźwiękowy należy wcisnąć przycisk.	• Po zakończeniu ustawionego czasu rozlega się sygnał dźwiękowy • Podczas pracy wyświetlacz pokazuje pozostały czas.	• Pozwala na użycie programatora jako budzika. Można go używać przy włączonym lub wyłączonym piekarniku.
CZAS TRAVAIA PIECZENIA	• Wybierz funkcję pieczenia za pomocą pokrętła na piekarniku oraz żądaną temperaturę za pomocą pokrętła termostatu. • Wcisnąć przycisk środkowy (centralny) 1 razy • Ustawić czas trwania pieczenia przyciskiem • Zwolnić przyciski "-" "+" • Wybrać funkcję za pomocą pokrętła wyboru funkcji UWAGA: Jeśli piekarnik jest wyłączony lub włączona jest lampka, funkcja harmonogramowania czasu pieczenia nie działa.	• Po zakończeniu ustawionego czasu piekarnik sam się wyłączy. • Jeśli trzeba wyłączyć piekarnik wcześniej należy obrócić pokrętło wyboru funkcji na pozycję 0 lub ustawić czas pieczenia na 0:00(przyciskami "-" "+"	• Pozwala ustawić czas trwania pieczenia • Aby pokazać czas pozostały do końca pieczenia należy wcisnąć przycisk 2 Razy • Aby zmienić czas pozostały do końca pieczenia należy wcisnąć przycisk "-" "+"	•Na koniec programu pojawiają się 3 sygnały ostrzegawcze, a na ekranie wyświetla się napis Koniec. Ustaw selektor funkcji w pozycji "0", aby wrócić do funkcji zegara.
ZAKOŃCZENIE PIECZENIA end	• Wybierz funkcję pieczenia za pomocą pokrętła na piekarniku oraz żądaną temperaturę za pomocą pokrętła termostatu. •Wcisnąć przycisk środkowy (centralny) 2 razy • Ustawić godzinę zakończenia pieczenia przyciskami "-" "+" • Zwolnić przyciski • Wybrać funkcję pieczenia za pomocą pokrętła wyboru funkcji. UWAGA: Jeśli piekarnik jest wyłączony lub włączona jest lampka, funkcja harmonogramowania czasu pieczenia nie działa.	• O ustawionej godzinie piekarnik sam się wyłączy • Jeśli trzeba go wyłączyć wcześniej należy ustawić pokrętło wyboru funkcji na pozycję 0	• Ustawia godzinę końca pieczenia. • Aby pokazać zaprogramowaną godzinę należy Wcisnąć przycisk środkowy (centralny) 3 razy • Aby zmienić zaprogramowaną godzinę wcisnąć przycisk SELECT+ "-" "+"	Zwykle używa się tej funkcji razem z funkcją Czas trwania pieczenia: np. potrawa ma się piec przez 45 min. i chcemy, żeby była gotowa o godz. 12:30. A zatem należy: -Wybrać odpowiednią funkcję pieczenia -Ustawić czas trwania pieczenia na 45 mm (Timer + "-" "+") • Po zakończeniu ustawionego czasu piekarnik wyłączy się i rozlegnie się sygnał dźwiękowy. - Ustawić koniec pieczenia na godz. 12:30 (END + "-" "+" Pieczenie wyłączy się automatycznie o godz. 11:45 (12:30 - 45 min.) O ustawionej godzinie końca pieczenia piekarnik automatycznie się wyłączy. UWAGA Jeśli ustawimy tylko koniec pieczenia, bez czasu trwania pieczenia, piekarnik włączy się natychmiast i wyłączy o ustawionej godzinie.

PARAMETRY SIECI BEZPRZEWODOWEJ

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

INFORMACJE O PRODUKCIE DOT. URZĄDZEŃ SIECIOWYCH

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

Sposób aktywowania portu sieci bezprzewodowej:

• Jeśli dioda WiFi miga, oznacza to, że moduł WiFi jest włączony.
• Jeśli już zarejestrowano: przekręć pokrętło Wi-Fi na włączone.
• Jeśli nie jesteś zarejestrowany: postępuj zgodnie z procedurą rejestracji.

Sposób dezaktywowania portu sieci bezprzewodowej:

• Jeśli dioda WiFi jest wyłączona, oznacza to, że moduł WiFi jest wyłączony.
• Jeśli piekarnik jest zarejestrowany: przekręć pokrętło do pozycji resetowania WiFi, a następnie do pozycji wyłączonej w ciągu 30 sekund.
• Jeśli piekarnik nie jest zarejestrowany, Wi-Fi jest wyłączone.

Rejestracja piekarnika w aplikacji

NA SMARTFONIE

Krok 1

• Pobierz aplikację hOn.

Available on the App Store
GET IT ON Google Play
EXPLORE IT ON AppGallery

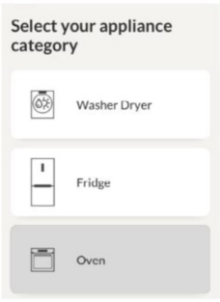
Krok 2

• Zaloguj lub zarejestruj się.



Krok 3

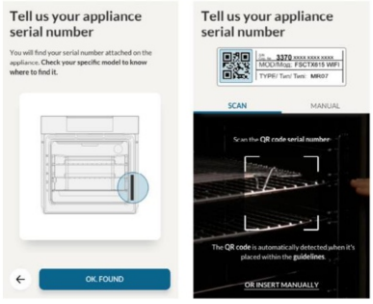
• Dodaj nowe urządzenie



Krok 4

• Zeskanuj kod QR lub wprowadź numer seryjny.

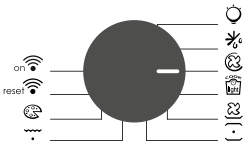
Wpisz tutaj swój numer seryjny do wykorzystania w przyszłości



NA URZĄDZENIU

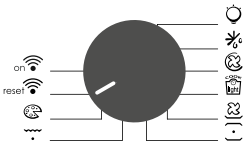
Krok 5

• Obróć pokrętło funkcji gotowania na program (brak "światła" lub "0").



Krok 6

• Przekręć pokrętło funkcji na program RESET WI-FI i odczekaj 30 sekund.



Krok 7

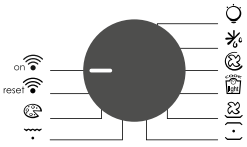
• Gdy dioda WiFi zacznie migać, możesz kontynuować parowanie w ciągu 5 minut.



Tryb zdalnego sterowania

Krok 1

• Przekręć pokrętło na program WI-FI.



Krok 2

• Zaświeci się dioda LED Wi-Fi.



Niniejszym Candy Hoover Group Srl oświadcza, że sprzęt radiowy jest zgodny z dyrektywą 2014/53/UE. Pełny tekst deklaracji zgodności UE dostępny jest na stronie internetowej pod następującym adresem: www.candy-group.com

3.2 Tryby pieczenia

Pokrętło wyboru funkcji	T ° C Zasuge-rował	T °C zakres	Funkcja w zależności od modelu
			**LAMPA:** Włącza lampkę piekarnika.
			**ROZMRAŻAĆ:** Gdy pokrętło ustawione jest w tej pozycji. Wentylator cyrkuluje powietrze w temperaturze pokojowej wokół zamrożonej żywności, dzięki czemu rozmraża się w ciągu kilku minut bez zmiany zawartości białka w żywności lub jej zmiany.
	180	50 ÷ MAX	**FAN GOTOWANIE:** Zalecamy stosowanie tej metody dla drobiu, ciastek, ryb i warzyw. Ciepło przenika do żywności lepiej, a czas gotowania i podgrzewania jest krótszy. Możesz gotować różne potrawy w tym samym czasie z tym samym preparatem lub bez niego w jednej lub wielu pozycjach. Ta metoda gotowania zapewnia równomierne rozprowadzanie ciepła, a zapachy nie są mieszane. Odczekaj około dziesięciu minut podczas gotowania potraw w tym samym czasie.
* 	190	50 ÷ MAX	**COOK LIGHT**: funkcja ta pozwala na zdrowsze gotowanie poprzez ograniczanie ilości wymaganych tłuszczów lub oleju. Połączenie elementów grzejnych z pulsującym cyklem powietrza zapewnia doskonały efekt pieczenia.
	210	50 ÷ MAX	**WENTYLATOR + DOLNY ELEMENT:** Dolny element grzewczy jest używany z wentylatorem krążącym w powietrzu wewnątrz piekarnika. Ta metoda jest idealna do soczystych owoców, tart, quiche i pasztetów. Zapobiega wysychaniu jedzenia i zachęca do wstawania do ciasta, ciasta chlebowego i innych gotowanych na dole produktów. Umieść półkę w dolnej pozycji.
* 	220	50 ÷ MAX	**STATYCZNY:** Wykorzystywane są zarówno górne, jak i dolne elementy grzejne. Rozgrzej piekarnik przez około dziesięć minut. Ta metoda jest idealna do wszystkich tradycyjnych pieczeni i pieczenia. Do chwytania czerwonych mięs, pieczonej wołowiny, nogi jagnięciny, dziczyzny, chleba, żywności owiniętej folią (papillotes), kruchego ciasta. Umieść jedzenie i jego danie na półce w pozycji środkowej.
	230	50 ÷ MAX	**GRILL**: korzystaj z grilla przy zamkniętych drzwiach. Górny element grzewczy jest używany osobno i można regulować temperaturę. Wymagane jest pięciominutowe podgrzewanie, aby elementy były rozgrzane do czerwoności. Sukces jest gwarantowany w przypadku grilla, kebaba i potraw z gratin. Białe mięso należy umieścić w pewnej odległości od grilla; czas gotowania jest dłuższy, ale mięso będzie smaczniejsze. Na półce można umieścić czerwone mięso i filety rybne z tacą ociekową pod spodem. Piekarnik ma dwie pozycje grillowania: Grill: 2140 W Grill: 3340 W
	220	50 ÷ MAX	**PIZZA:** Dzięki tej funkcji gorące powietrze krąży w piekarniku, aby zapewnić doskonały efekt dla potraw takich jak pizza lub ciasto.
			**WŁĄCZONE WIFI:** Piekarnik może się połączyć z Wi Fi.
			**RESET WIFI:** Umożliwia zrestartowanie połączenia z Wi Fi.

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

4. Czyszczenie i konserwacja piekarnika

4.1 Ogólne informacje dotyczące czyszczenia

Żywotność urządzenia będzie dłuższa, jeśli będzie ono regularnie czyszczone. Należy poczekać na ochłodzenie się piekarnika przed wykonaniem czyszczenia ręcznego. Nie używać nigdy do czyszczenia ściernych detergentów, myjek drucianych lub ostrych przedmiotów, aby nie uszkodzić w nieodwracalny sposób elementów emaliowanych. Stosować wyłącznie wodę, mydło lub detergenty na bazie amoniaku.

ELEMENTY SZKLANE

Po każdym użyciu piekarnika zaleca się przeczyścić szybę drzwiczek papierowym ręcznikiem kuchennym.

Aby usunąć bardziej uciążliwe plamy, można również użyć gąbki zwilżonej detergentem, dobrze wyżętej i przepłukać wodą.

USZCZELKA DRZWICZEK PIEKARNIKA

W razie zabrudzenia uszczelki drzwiczek piekarnika można ją wyczyścić delikatnie zwilżoną gąbką.

AKCESORIA

Akcesoria należy czyścić gąbką zwilżoną wodą i mydłem, przepłukać je i wysuszyć: unikać stosowania ściernych detergentów.

TACA NA TŁUSZCZ

Po użyciu rusztu należy wyjąć tacę na tłuszcz z piekarnika. Wlać gorący tłuszcz do pojemnika i umyć tacę gorącą wodą, posługując się gąbką i płynem do mycia naczyń.

W razie pozostałości tłuszczu należy zanurzyć tacę w pojemniku z wodą i detergentem. Ewentualnie można również umyć tacę w zmywarce lub użyć dostępnych na rynku detergentów do piekarników.

Nigdy nie wkładać ponownie do piekarnika zabrudzonej tacy.

4.2 Funkcja Aquactiva

W funkcji Aquactiva zostaje wykorzystana para wodna, która pomaga usunąć tłuszcz i resztki potraw z wnętrza piekarnika.

1. Wlać 300 ml wody do wgłębienia Aquactiva umieszczonego na dnie piekarnika.
2. Wybrać funkcję piekarnika Pieczenie Statyczne ( ) lub dolna ( ) grzałka
3. Ustawić temperaturę na symbolu Aquactiva
4. Uruchomić program na 30 min.
5. Po upływie 30 min wyłączyć piekarnik i zostawić do ostygnięcia.
6. Kiedy urządzenie jest zimne wyczyścić wnętrze piekarnika miękką ściereczką.

Ostrzeżenie: Przed dotknięciem urządzenia, upewnić się, że jest ono zimne. Należy zachować ostrożność w przypadku wszystkich gorących powierzchni, ponieważ istnieje ryzyko poparzenia. Używać wody destylowanej lub wody pitnej.



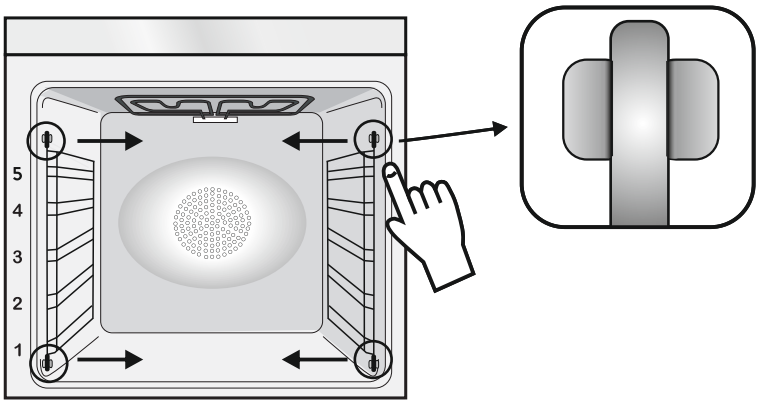
4.3 Konserwacja

WYJMOWANIE I CZYSZCZENIE RUSZTÓW

1- Wyjąć ruszty druciane, pociągając je w kierunku strzałek (patrz poniżej).

2- Aby wyczyścić ruszty druciane, należy umieścić je w zmywarce lub użyć wilgotnej gąbki, upewniając się, że zostaną one następnie wysuszone.

3- Po zakończeniu czyszczenia zainstalować ruszty druciane, wykonując czynności w odwrotnej kolejności.



WYJMOWANIE DRZWICZEK PIEKARNIKA

1. Otworzyć przednie drzwiczki.
2. Otworzyć zaciski gniazd zawiasów po prawej i lewej stronie drzwiczek przednich, naciskając je w dół.
3. Zainstalować drzwiczki na miejsce, wykonując powyższe czynności w odwrotnej kolejności.

WYJMOWANIE I CZYSZCZENIE DRZWICZEK

1. Otwórz drzwiczki piekarnika.

2.3.4. Zablokuj zawiasy, odkręć śruby i zdejmij górną metalową pokrywę, pociągając ją do góry.

5.6. Wyjmij szybę, ostrożnie wyjmując ją z drzwiczek piekarnika (uwaga: w kuchenkach pirolitycznych usuń również drugą i trzecią szklankę (jeśli są obecne)).

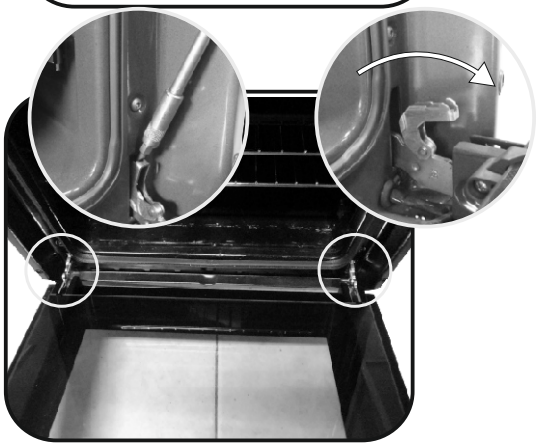
7. Po zakończeniu czyszczenia lub wymiany, ponownie zmontuj części w odwrotnej kolejności.

Na całym szkle oznaczenie "Pyro" musi być czytelne i umieszczone po lewej stronie drzwi, blisko lewego zawiasu bocznego. W ten sposób drukowana etykieta pierwszej szklanki znajdzie się w drzwiach.

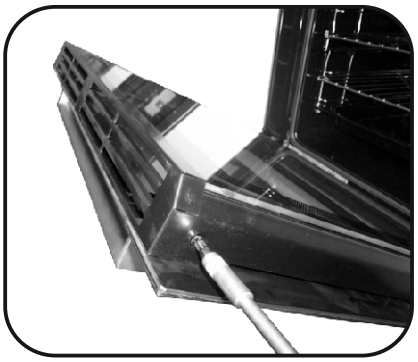
1.



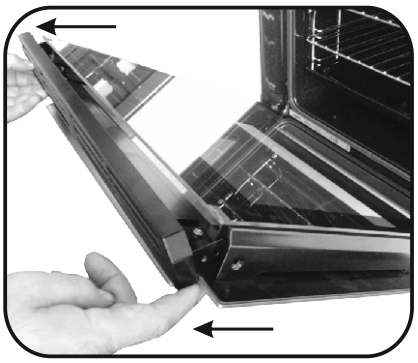
2.



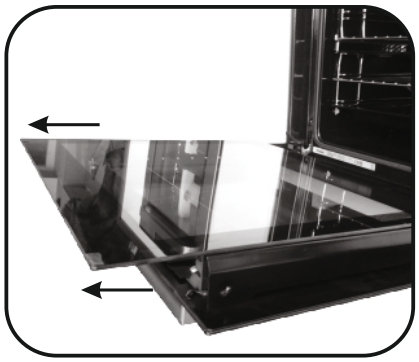
3.



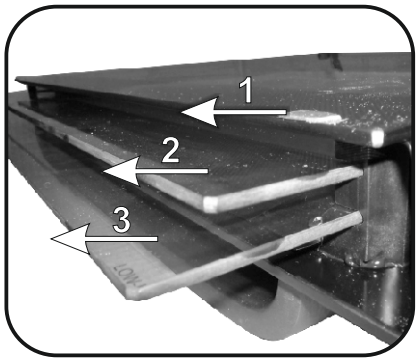
4.



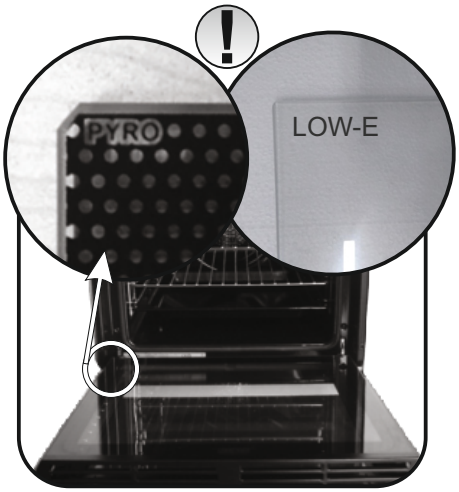
5.



6.

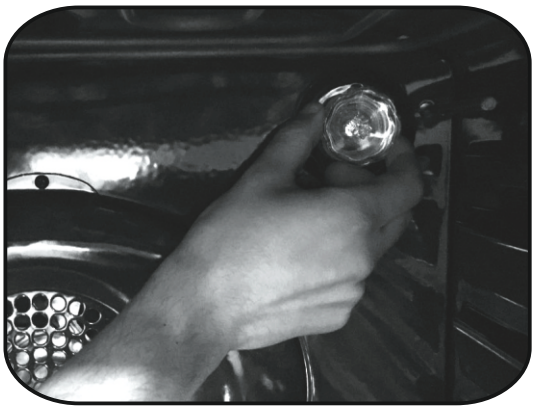


7.

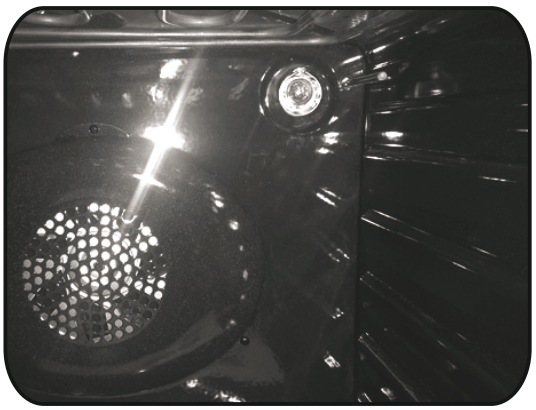


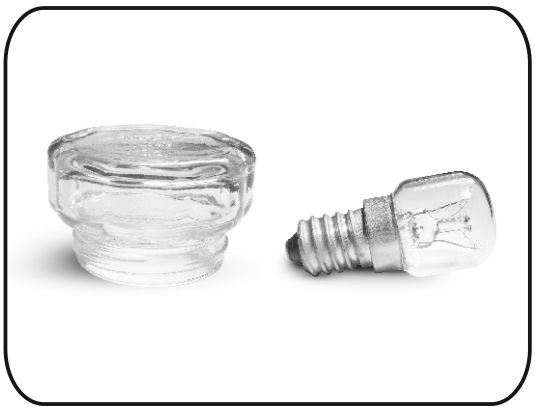
WYMIANA ŻARÓWKI

1. Odłączyć piekarnik od zasilania.
2. Odłączyć pokrywę szklaną, odkręcić żarówkę i wymienić ją na nową tego samego typu.
3. Po wymienieniu przepalonej żarówki włożyć na miejsce szklaną pokrywę.









5. Rozwiązywanie problemów

5.1 Często zadawane pytania

PROBLEM	MOŻLIWA PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Piekarnik nie rozgrzewa się	Zegar nie jest ustawiony	Ustawić zegar
Piekarnik nie rozgrzewa się	Nie ustawiono funkcji pieczenia i temperatury	Upewnić się, że wymagane ustawienia są prawidłowe
Brak reakcji dotykowego wyświetlacza	Występowanie pary i skroplin na panelu wyświetlacza	Wyczyścić panel wyświetlacza szmatką z mikrofibry, aby usunąć powłokę skroplin

• Durante a cozedura, a humidade pode condensar no interior da cavidade do forno ou no vidro da porta. Esta é uma condição normal. Para reduzir este efeito, aguardar de
10 a 15 minutos, depois de ter ligado a energia, antes de colocar a comida dentro do forno. Em todo o caso, a condensação desaparece quando o forno atinge a
temperatura de cozedura.
• Cozinhar os legumes num recipiente com tampa em vez de um tabuleiro aberto.
• Evitar deixar alimentos dentro do forno, depois de cozinhados, por um período superior a 15/20 minutos.
• AVISO: o aparelho e as partes acessíveis estão quentes durante a utilização. Cuidado para não tocar nas partes quentes.
• AVISO: as partes acessíveis podem ficar quentes quando o grill está a ser usado. As crianças devem ser mantidas a uma distância de segurança.
• AVISO: confirme se o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque elétrico.
• AVISO: para evitar qualquer perigo causado pela reinicialização acidental do dispositivo de interrupção térmica, o aparelho não deve ser alimentado por um dispositivo de comutação externo, como por ex. um temporizador, ou ser ligado a um circuito que é regularmente ligado e desligado.
• Crianças com menos de 8 anos e sem supervisão contínua, devem ser mantidas a uma distância de segurança do aparelho,
• As crianças não devem brincar com o eletrodoméstico. O aparelho pode ser utilizado por pessoas com mais de 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais limitadas, sem experiência ou conhecimento do produto, apenas se supervisionadas ou se conhecedoras das instruções sobre a operação do aparelho de forma segura e se conscientes dos possíveis riscos.
• A limpeza e a manutenção não devem ser realizadas por crianças não supervisionadas.
• Não use materiais ásperos ou abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar o vidro da porta do forno, pois podem arranhar a superfície e fazer com que o vidro se parta.
• O forno deve ser desligado antes de retirar as peças amovíveis.
• Depois da limpeza, volte a montar de acordo com as instruções.
• Use apenas a sonda de carne recomendada para este forno.
• Não use um equipamento de limpeza a vapor para a operação de limpeza.
• Ligue uma ficha com contacto de terra ao cabo de alimentação que suporte a tensão, corrente e carga indicadas na etiqueta. A tomada deve ser a adequada para a carga indicada na etiqueta e deve ter contacto de terra ligado e a funcionar. O condutor de terra é de cor amarelo-verde. Esta operação deve ser realizada por um profissional qualificado. Em caso de incompatibilidade entre a tomada e a ficha do equipamento, peça a um eletricista qualificado para substituir a tomada por outro do tipo correto. A ficha e a tomada devem estar em conformidade com as normas de corrente do país de instalação do forno.
A ligação da fonte de potência também pode ser realizada colocando um disjuntor omnipolar entre o equipamento e a fonte de potência que possa aguentar a carga máxima ligada e que cumpra a legislação atual. O cabo de terra amarelo-verde não deve ser interrompido pelo disjuntor. A tomada ou o disjuntor omnipolar usado deve ser facilmente
acessível quando o aparelho está instalado.
• A desconexão deve ser conseguida colocando a ficha acessível ou incorporando um interruptor na cablagem fixa de acordo com as regras de cablagem.
• Se o cabo de potência estiver danificado, deve ser substituído por outro cabo igual disponível diretamente no fabricante ou contactando o departamento de serviço ao cliente.
• O cabo de potência deve ser do tipo H05V2V2-F.
• Esta operação deve ser realizada por um profissional qualificado. O condutor de terra (amarelo- verde) deve ser aproximadamente 10 mm mais comprido do que os restantes condutores. Para qualquer reparação, consulte apenas o

Departamento de Serviço ao Cliente e solicite o uso de peças originais.

• O não cumprimento das indicações acima pode comprometer a segurança do aparelho e anular a garantia.

• Todos os excessos ou materiais derramados devem ser removidos antes de limpar o aparelho.

• Uma falha de corrente prolongada quando o forno está a funcionar pode provocar no mau funcionamento do monitor. Neste caso, deve contactar o serviço ao cliente.

• O aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa para evitar sobreaquecimento.

• Quando colocar a prateleira no interior, certifique-se que o batente está colocado para cima e na parte de trás da cavidade. A prateleira deve ser inserida completamente na
cavidade.

• AVISO: Não forre as paredes do forno com película de alumínio ou proteção de uso único disponível nas lojas. A película de alumínio ou qualquer outra proteção, em contacto direto com o esmalte quente, pode derreter e deteriorar o esmalte do interior.

• AVISO: Não remover nunca o vedante da porta do forno.

• CUIDADO: Não encha novamente o fundo da cavidade com água durante a cozedura ou quando o forno estiver quente.

• Não é requerida nenhuma operação / configuração adicional para operar o aparelho nas frequências nominais.

Índice

Instruções gerais 73
- 1.1 Indicações de segurança
- 1.2 Segurança elétrica
- 1.3 Recomendações
- 1.4 Instalação
- 1.5 Gestão de resíduos
- 1.6 Declaração de conformidade

Descrição do produto 74
- 2.1 Visão geral
- 2.2 Acessórios
- 2.3 Primeira utilização

Utilização do forno 75
- 3.1 Descrição do visor
- 3.2 Modos de cozedura

Limpeza e manutenção do forno 78
- 4.1 Notas gerais sobre limpeza
- 4.2 Função de limpeza fácil “AQUACTIVA”
- 4.3 Manutenção
  - • Remoção e limpeza dos suportes laterais
  - • Remoção da janela do forno
  - • Remoção e limpeza da janela do forno
  - • Mudando o bulbo

Resolução de problemas 80
- 5.1 Perguntas frequentes

1. Indicações De Carácter Geral



Obrigado por ter optado por um dos nossos produtos. Para tirar o maior proveito possível do seu forno, recomendamos que:

Leia atentamente este manual de instruções de utilização; ele contém instruções importantes sobre a instalação, a utilização e a manutenção seguras deste forno.

Mantenha este manual de instruções à mão, num local seguro, para o poder consultar sempre que necessário.

Quando o forno for ligado pela primeira vez, ele poderá emitir fumo com um cheiro acre. Isto fica a dever-se ao facto de o agente aglutinante dos painéis de isolamento existentes à volta do forno ter sido aquecido pela primeira vez. Trata-se de um facto absolutamente normal; se ele ocorrer, terá apenas de esperar que o fumo se dissipe antes de introduzir os alimentos no forno.

Devido à sua natureza, um forno aquece muito, em especial a sua porta de vidro.

1.1 Indicações de segurança

Usar o forno apenas para o fim previsto, ou seja, apenas para cozinhar alimentos; qualquer outro uso, como por exemplo fonte de calor, é considerado inadequado e, por isso, perigoso. O fabricante não se responsabiliza por qualquer risco que seja resultado de uma utilização inadequada, incorreta ou injustificada. A utilização de qualquer equipamento elétrico implica o cumprimento de algumas regras fundamentais como:

- Não puxar pelo cabo elétrico para desligar a ficha do equipamento da tomada;
- Não tocar no equipamento com as mãos ou os pés húmidos ou molhados;
- Regra geral, não é recomendado o uso de adaptadores, diversas tomadas e cabos de extensão;

No caso de avaria e/ou mau funcionamento, deve desligar o equipamento e não manipular o mesmo.

1.2 Segurança elétrica

ASSEGURE-SE DE AS LIGAÇÕES ELÉTRICAS SÃO REALIZADAS POR UM ELETRICISTA QUALIFICADO. A

alimentação elétrica do forno deve ser ligada em conformidade com as regulamentações em vigor no país da instalação. O fabricante não se responsabiliza por quaisquer danos resultantes do não cumprimento destas instruções. Dependendo das regulamentações em vigor no país de instalação, o forno deve ser ligado à alimentação elétrica através de uma tomada de parede com terra ou de um seccionador com múltiplos polos. A alimentação elétrica deve ser protegida com os fusíveis adequados e os cabos usados devem ter uma secção transversal que assegure a alimentação correta ao forno.

LIGAÇÃO

O forno vem equipado com um cabo elétrico que deve ser ligado apenas a uma tomada elétrica com 220-240 VCA 50 Hz de potência entre fases ou entre a fase e o neutro. Antes do forno ser ligado à alimentação elétrica, é importante verificar:

- A tensão indicada no medidor;
- A configuração do seccionador.

O cabo de ligação à terra ligado ao terminal de terra do forno deve ser ligado ao terminal de terra da alimentação elétrica.

AVISO

Antes de ligar o forno à alimentação elétrica, solicite a um eletricista qualificado para verificar a continuidade do terminal de terra da rede de alimentação. O fabricante não se responsabiliza por quaisquer acidentes ou outros problemas resultantes do não cumprimento das instruções de ligação do forno ao terminal de terra ou por uma ligação com uma continuidade deficiente.

NOTA: dado que o forno pode requerer trabalho de manutenção, é recomendado manter uma outra tomada de parede disponível onde o forno possa ser ligado caso seja necessário retirá-lo do local de instalação. O cabo elétrico deve ser substituído apenas por um membro da nossa equipa técnica ou por um técnico qualificado e habilitado para o fazer.

1.3 Recomendações

Após cada utilização do forno, deve ser realizada uma limpeza mínima para ajudar a manter o forno perfeitamente limpo.

Não revestir as paredes do forno com papel alumínio ou com proteções de utilização única disponíveis no mercado. O papel de alumínio ou qualquer outra proteção, em contacto direto com o esmalte quente, pode derreter e/ou deteriorar a superfície de esmalte no interior do forno. Para evitar o excesso de sujidade do seu forno e da libertação de cheiros e fumos forte, recomendamos não usar o forno a temperaturas muito elevadas. É preferível aumentar o tempo de cozedura e diminuir a temperatura do forno. Além dos acessórios fornecidos com o forno, recomendamos a utilização de pratos e formas de cozedura resistentes a altas temperaturas..

1.4 Instalação

Os fabricantes não são obrigados a realizar a instalação do equipamento. Se for requerida a assistência do fabricante para reparações de avarias resultantes da instalação incorreta do equipamento, esta assistência não está abrangida pela garantia. As instruções de instalação para profissionais qualificados devem ser cumpridas. Uma instalação incorreta pode provocar ferimentos em pessoas ou animais ou danos na propriedade. O fabricante não pode ser responsabilizado por este tipo de danos ou ferimentos.

O forno pode ser instalado numa coluna ou sob um balcão. Antes de fixar o equipamento, é necessário assegurar boa ventilação no espaço destinado ao forno para permitir a circulação adequada de ar fresco, requerido para arrefecimento e proteção das partes internas do equipamento. Fazer os furos indicados na última página, de acordo com o tipo de configuração.

1.5 Gestão de resíduos e gestão ambiental protecção



Este aparelho está classificado de acordo com a Diretiva Europeia 2012/19/UE relativa aos Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrónicos (REEE). Os REEE incluem substâncias poluentes (que podem provocar consequências negativas no meio ambiente) e componentes básico (que podem ser reutilizados). É importante que os REEE sejam submetido a tratamentos específicos, a fim de remover e eliminar corretamente todos os poluentes e recuperar e reciclar todos os materiais.

Os cidadãos individualmente podem desempenhar um papel importante no sentido de garantir que os REEE não se tornam num problema ambiental; é essencial seguir algumas regras básicas:

• Os REEE não devem ser tratados como lixo doméstico.

• Os REEE deverão ser entregues nos pontos de recolha relevantes geridos pelo município ou por empresas registadas. Em muitos países, no caso de grande REEE, poderão existir serviços de recolha ao domicílio.

• quando compra um novo aparelho, o antigo pode ser devolvido ao comerciante que terá a obrigação de o transportar gratuitamente numa base de um-para-um, desde que o equipamento seja de tipo equivalente e tenha as mesmas funções que o equipamento fornecido.

RESPEITA O AMBIENTE E POUPA ENERGIA

Sempre que possível, evite pré-aquecer o forno e tente sempre rentabilizá-lo, enchendo-o ao máximo. Abra a porta do forno o menos possível, porque isso faz dispersar o calor. Para uma economia significativa de energia, desligue o forno entre 5 a 10 minutos antes do tempo de cozedura previsto para a receita e aproveite o calor residual que o forno continua a gerar. Mantenha as borrachas de vedação limpas e funcionais para evitar qualquer dispersão de calor para fora da cavidade do forno. Se tem um contrato eléctrico com tarifa bi-horária, utilize o início diferido para começar a cozinhar no horário de tarifa reduzida.

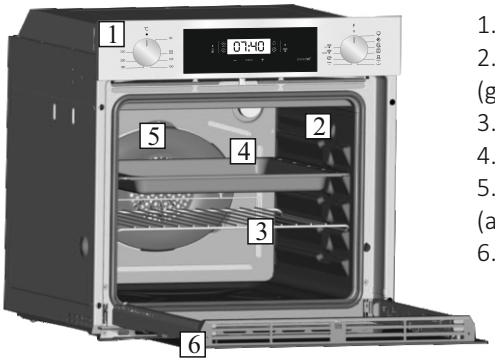
1.6 Declaration of compliance

• Ao colocar a marca CE neste produto, declaramos, sob a nossa responsabilidade, a conformidade do mesmo com todos os requisitos Europeus de segurança, de saúde e ambientais mencionados na legislação para este produto.

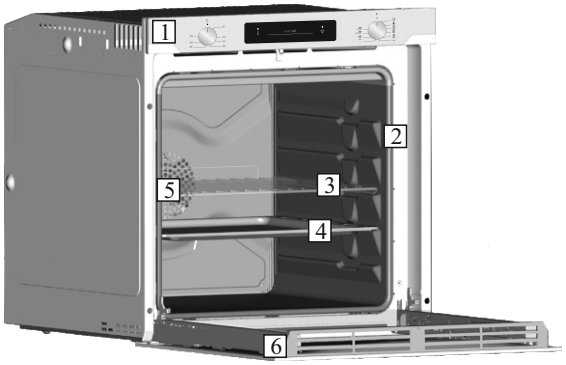
• O(a) abaixo assinado(a) Candy Hoover Group Srl declara que o presente equipamento de rádio está em conformidade com a Diretiva 2014/53/UE. O texto integral da declaração de conformidade está disponível no seguinte endereço de Internet: www.candy-group.com

2. Descrição do produto

2.1 Visão geral

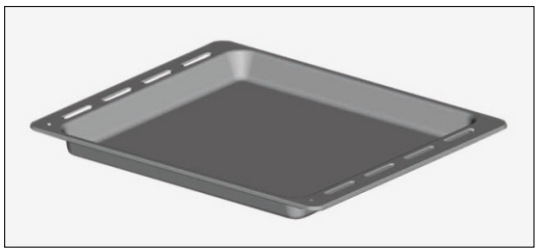


1. Painel de controlo
2. Posições da prateleira
(grelha metálica lateral, se incluída)
3. Grelha metálica
4. Tabuleiro de molho
5. Ventoinha
(atrás do painel em aço)
6. Porta do forno



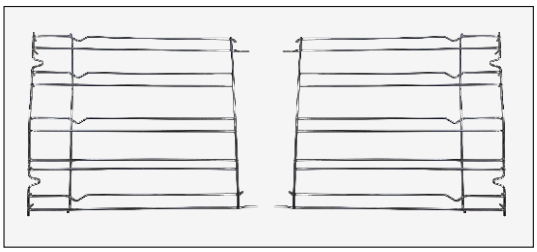
2.2 Acessórios (De acordo com o modelo)

1 Grelha metálica



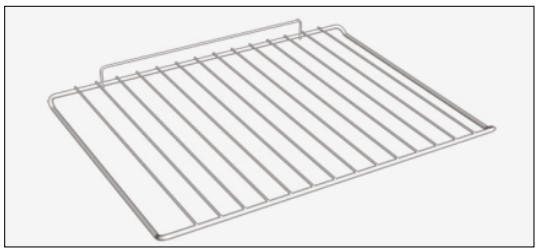
Recolhe os resíduos que pingam durante a cozedura dos alimentos nas grelhas.

3 Grelhas metálicas laterais



Localizado em ambos os lados da cavidade do forno. Contém grelhas etálicas e tabuleiro apara-pingos.

2 Tabuleiro de molho



Suporta tabuleiros e assadeiras.

2.3 Primeira utilização

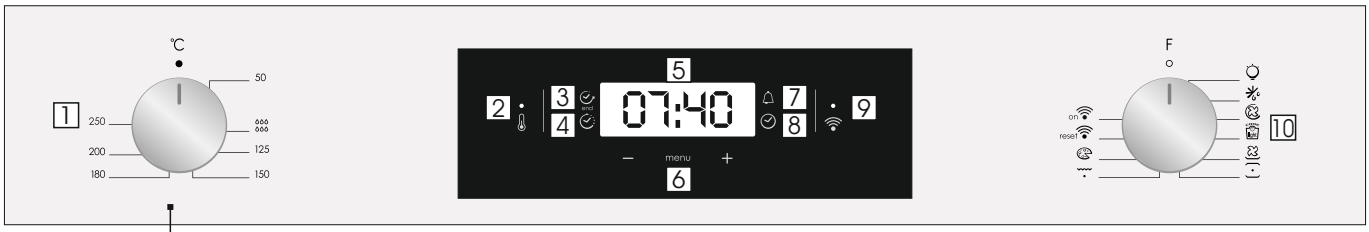
LIMPEZA PRELIMINAR

Limpar o forno antes de usar pela primeira vez. Limpar todas as superfícies exteriores com um pano suave húmido. Lavar todos os acessórios e limpar o interior do forno com uma solução de água quente e líquido de limpeza. Ligar o forno vazio à temperatura máxima e deixar ligado durante 1 hora para remover qualquer tipo de odor persistente.

3. Utilização do forno (De acordo com o modelo)

3.1 Descrição do visor





1. Botão seletor do termostato
2. Lâmpada de sinalização do termostato
3. Fim do cozimento
4. tempo de cozimento
5. Temperatura ou relógio
6. Controles de ajuste da tela LCD
7. minder minuto
8. ajuste do relógio
9. lâmpada de sinal Wi-fi
10. Botão seletor de funções

ATENÇÃO: a primeira operação que deve ser levada a cabo após a instalação do forno ou após um corte de energia (facilmente detectado no display onde pisca 12:00) é o acertar das horas. Proceda da seguinte forma. O LED no canto inferior direito pisca ao mesmo tempo ( ).

- Ajustar a hora com os botões "-" "+"
- Prima o botão Menu ou aguarde 5" até o relógio estar definido.

ATENÇÃO : O forno funciona apenas se o relógio tiver uma contagem de tempo definida

FUNÇÃO	COMO ACTIVAR	COMO DESLIGAR	O QUE FAZ	NOTA
TRANCA DE SEGURANÇA PARA CRIANÇAS	• A função do Trinco de Crianças é ativada tocando em Set (Definir) (+) durante um mínimo de 5 segundos. A partir deste momento toda as outras funções estão bloqueadas e o visor pisca STOP e o tempo predefinido intermitentemente a intervalos de 3 segundos.	• A função do Trinco de Crianças é ativada tocando em Set (Definir) (+) durante um mínimo de 5 segundos. A partir deste momento todas as funções são selecionáveis novamente.		
ALARME	• Pressione o botão central 3 vez • Press the buttons "+" e "-" para definir o tempo • Large os botões	• Quando o tempo definido chega ao fim, ouve-se um sinal sonoro, que depois irá parar por si, mas que também pode ser parado imediatamente, pressionando o botão.	• Faz soar um alarme no fim do tempo programado. • Durante o processo, o display mostra o tempo em falta.	• Permite usar o forno como relógio alarme(pode ser ligado com ou sem o forno a operar).
TEMPO DE COZEDURA	• Selecione a função de cozedura com o botão de função do forno e a temperatura à qual quer cozinhar com o botão do termostato. • Pressione o botão central 1 vezes. • Pressione os botões "-" or "+" para definir a duração de cozedura pretendida. • Deixe de pressionar os botões. • Seleccione a função de cozedura com o selector. NOTA: Se o forno for desligado ou se a lâmpada estiver a funcionar, a função de programação do tempo de cozedura não funciona.	• Pressione qualquer botão para parar o sinal. Pressione o botão central para voltar para a função relógio.	• Permite programar o tempo de cozedura desejado • Para verificar quanto tempo falta , pressione o botão SELECT 2 vezes. • Para mudar a programação efectuada, pressione SELECT e as teclas "-" e "+"	•No final do programa, o programa emite 3 sinais de aviso e aparece End (Fim) no visor. Defina o interruptor seletor de função para "0" para regressar à função do relógio.
FIM DO TEMPO DE COZEDURA end	• Selecione a função de cozedura com o botão de função do forno e a temperatura à qual quer cozinhar com o botão do termostato. • Pressione o botão central 2 vezes • Pressione as teclas "-" ou "+" para definer a hora a que pretende que o forno se desligue • Deixe de pressionar os botões • Seleccione a função de cozedura com o botão selector NOTA: Se o forno for desligado ou se a lâmpada estiver a funcionar, a função de programação do tempo de cozedura não funciona.	• Na hora definida, o forno desliga. Para o desligar manualmente, rode o botão selector para a posição O.	• Permite programar o fim do tempo de cozedura • Para verificar o tempo actual pressione o botão central 3 vezes • Para modificar o que está definido, pressione os botões SELECT e "-" ou "+" e defina novos tempos	• Esta função é utilizada para várias funções de cozedura com tempo determinado. Por exemplo, se o prato tem que ser cozinhado por 45 minutos e tem que estar pronto às 12:30,seleccione esta função programando 45 minutos de cozedura e o fim do tempo de cozedura para as 12:30. No fim do tempo definido, o forno desliga-se automaticamente e vai ouvir-se um alarme sonoro. *A cozedura começará automaticamerte às 11:45 (12:30 menos 45 mins) e termina na hora definida, sendo que o forno se desliga automaticamente..* AVISO Se seleccionar apenas a hora de fim da cozedura sem seleccionar o tempo de cozedura, vai acontecer que o forno começa a trabalhar de imediato e parará apenas à hora definida no fim do tempo de cozedura.

PARÂMETROS WIRELESS

Tecnologia	Wi-Fi	Bluetooth
Standard	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Banda(s) de frequência [MHz]	2401-2483	2402-2480
Potência máxima [mW]	100	10

INFORMAÇÃO SOBRE O PRODUTO PARA EQUIPAMENTOS EM REDE

• O consumo de potência do produto com a rede em standby, se todas as portas de rede estiverem ligadas e todas as portas de rede wireless estiverem ativadas: 2,0 W

Como ativar a porta de rede wireless:

• Se o led WiFi piscar isso significa que o módulo wifi está Ligado.
• Se já estiver registado: rode o botão para WiFi On.
• Se não estiver registado: siga o procedimento para registo.

Como desativar a porta de rede wireless:

• Se o led WiFi estiver apagado significa que o módulo wifi está Desligado.
• Se o forno estiver registado: rode o botão para a posição reset WiFi e depois para a posição Off dentro de 30 segundos.
• Se o forno não estiver registado o WiFi está Desligado.

Inscrição do forno na aplicação

NO SMARTPHONE

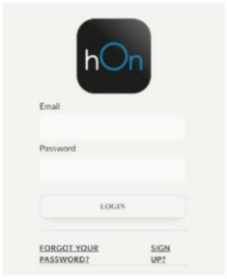
Passo 1

• Descarregue a aplicação hOn.

Available on the App Store
GET IT ON Google Play
EXPLORE IT ON AppGallery

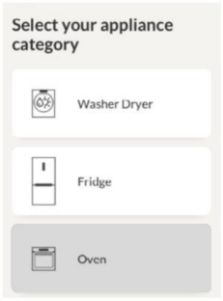
Passo 2

• Faça login ou registe-se.



Passo 3

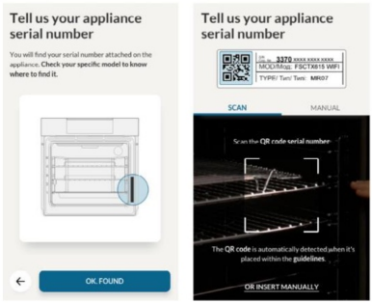
• Adicione um novo aparelho.



Passo 4

• Digitalize o código QR ou insira o número de série.

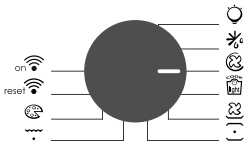
Escreva aqui o seu número de série para referência futura.



NO APARELHO

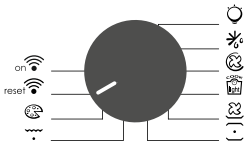
Passo 5

• Rode o botão das funções de cozedura num programa (Sem "luz" ou "0").



Passo 6

• Rode o botão de funções para o programa WI-FI RESET e aguarde 30 segundos.



Passo 7

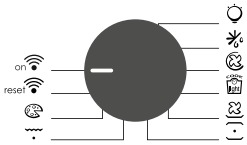
• Quando o LED WiFi começa a piscar, pode continuar com o emparelhamento dentro de 5 minutos.



Modo de controlo remoto

Passo 1

• Rode o botão para o programa WI-FI.



Passo 2

• O LED WiFi acende-se.



A Candy Hoover Group Srl declara que o equipamento de rádio está em conformidade com a Diretiva 2014/53/UE. O texto integral da declaração UE de conformidade está disponível no seguinte endereço Internet: www.candy-group.com

3.2 Modos de cozedura

Indicador de função	T °C predef.	T °C intervalo	Função *(depende do modelo do forno)*
			**LUZ:** Acende a luz do forno
			**DESCONGELAR:** Quando o indicador é definido para esta posição. A ventoinha promove a circulação de ar à temperatura ambiente em torno do alimento congelado para que o mesmo descongele em alguns minutos sem alterar o teor de proteína dos alimentos.
	180	50 ÷ MAX	**COZEDURA COM VENTOINHA:** É recomendável utilizar este método para aves, produtos de pastelaria, peixe e vegetais. O calor penetra melhor nos alimentos e os tempos de cozedura e pré-aquecimento são reduzidos. É possível cozinhar alimentos diferentes em simultâneo com ou sem a mesma preparação numa ou mais posições. Este método de cozedura consiste numa distribuição uniforme do calor e os odores não se misturam. Aguardar mais dez minutos ao cozinhar vários alimentos em simultâneo.
* 	190	50 ÷ MAX	**COOK LIGHT**: Esta função permite cozinhar de forma saudável, reduzindo a quantidade de gordura ou óleo necessária. A combinação de elementos de aquecimento com um ciclo pulsante de ar garante um resultado de cozedura perfeito.
	210	50 ÷ MAX	**VENTOINHA + ELEMENTO INFERIOR:** O elemento de aquecimento inferior é utilizado com a ventoinha a fazer circular o ar no interior do forno. Este método é ideal para pudins de fruta suculentos, tartes, quiches e pastas. Evita que os alimentos sequem e promove o crescimento de bolos, pão e outros alimentos cozinhados na parte de baixo. Colocar a prateleira na posição inferior.
* 	220	50 ÷ MAX	**ESTÁTICO:** Utilizam-se os elementos de aquecimento superiores e inferiores. Pré-aqueça o forno durante cerca de dez minutos. Este método é ideal para cozer e assar de forma tradicional. Para cozer ou assar carne vermelha, rosbife, perna de borrego, carne de caça, pão, alimentos embrulhados em papelotes, folhados. Colocar os alimentos e o respetivo prato numa prateleira na posição intermédia
	230	50 ÷ MAX	**GRILL:** Utilizar o grill com a porta fechada. O elemento de aquecimento superior é utilizado individualmente e a temperatura pode ser ajustada. É necessário um pré-aquecimento de cinco minutos para que os elementos fiquem incandescentes. O sucesso é garantido para grelhados, espetadas e gratinados. As carnes brancas devem estar afastadas da grelha; o tempo de cozedura é mais longo, mas a carne fica mais saborosa. É possível colocar carnes vermelhas e filetes de peixe na prateleira com o tabuleiro de molho por baixo. O forno tem duas posições de grill: Grill: 2140 W Barbecue: 3340 W
	220	50 ÷ MAX	**Pizzas :** O calor intenso produzido durante este modo de cozedura é similar ao produzido nos fornos de lenha tradicionais, especiais para a cozedura de pizzas.
			**WIFI ON:** O forno permite a ligação wifi.
			**WIFI RESET:** Permite que a ligação wifi seja reiniciada

* Testado de acordo com a EN 60350-1 para fins de declaração de consumo de energia e de classe energética.

4. Limpeza e manutenção do forno

4.1 Notas gerais sobre limpeza

O ciclo de vida do equipamento pode ser aumentado com a limpeza regular do mesmo. Aguardar que o forno arrefeça antes de realizar algum tipo de operação de limpeza manual. Não usar detergentes abrasivos, esfregões de aço ou objetos afiados na limpeza, para não danificar as partes esmaltadas. Usar apenas água, sabão ou detergentes com base de lixívia (amoníaco).

PARTES EM VIDRO

É recomendado limpar a janela em vidro com papel de cozinha absorvente após todas as utilizações. Para remover manchas mais incrustadas, usar uma esponja embebida em detergente bem torcida e depois enxaguar com água.

VEDANTE DO VIDRO DO FORNO

Quando sujo, o vedante deve ser limpo com uma esponja humedecida.

ACESSÓRIOS

Limpar os acessórios com uma esponja húmida e embebida em detergente e enxaguar os mesmos

com água limpa; evitar o uso de detergentes abrasivos.

TABULEIRO DE MOLHO

Depois de usar a grelha, remover o tabuleiro do forno. Despejar a gordura quente para um recipiente e lavar o tabuleiro com água quente, usando uma esponja e líquido lava-loiça.

Se ainda ficarem resíduos de gordura, deixar o tabuleiro mergulhado em água e detergente. Em alternativa, é possível lavar o tabuleiro na máquina de lavar loiça ou usar um detergente apropriado para limpeza de fornos. Nunca colocar ou deixar o tabuleiro sujo no forno.

4.2 Função de limpeza fácil "AQUACTIVA"

O procedimento de limpeza fácil AQUACTIVA usa o vapor para ajudar a remover a gordura e partículas de comida que ficam no forno.

1. Verter 300 ml de água para o recipiente de limpeza fácil AQUACTIVA na parte inferior do forno.
2. Definir a temperatura do forno para aquecimento "estático" ( ) ou "inferior" ( )
3. Regular a temperatura para o ícone AQUACTIVA ( )
4. Definar o programa para funcionar durante 30 minutos.
5. Depois de 30 minutos desligue o programa e deixe o forno arrefecer.
6. Quando o aparelho estiver frio, limpe as superfícies internas do forno com um pano.

Avisos: Certifique-se de que o aparelho está frio antes de lhe voltar a tocar. Deve ser tomado cuidado com as superfícies quentes, pois há risco de queimaduras. Use água destilada ou potável.



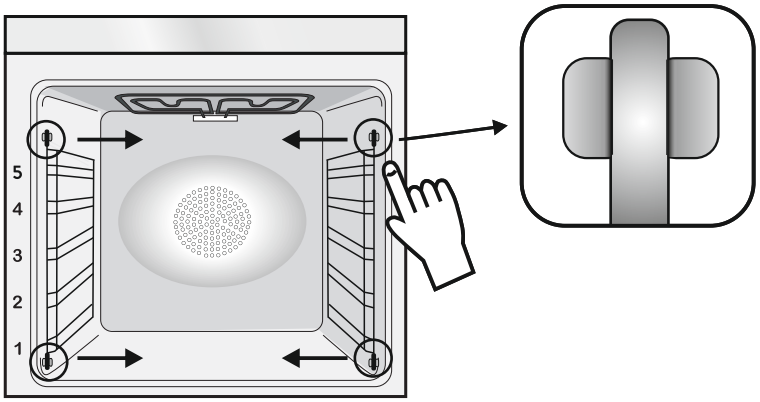
4.3 Manutenção

REMOÇÃO E LIMPEZA DOS SUPORTES LATERAIS

1- Remover os suportes laterais puxando-os no sentido das setas (ver abaixo)

2- Para limpar os suportes laterais, coloque-os na máquina de lavar loiça ou use uma esponja molhada, garantindo que as mesmas ficam bem secas.

3- Após a limpeza, instale os suportes pela ordem inversa.



REMOÇÃO DA JANELA DO FORNO

1. Abrir a janela frontal.
2. Abrir os grampos do invólucro da dobradiça na lateral direita e esquerda da janela frontal, puxando os mesmos para baixo.
3. Substituir o vidro e voltar a fechar realizando um procedimento inverso ao acima descrito.

REMOÇÃO E LIMPEZA DA JANELA DO FORNO

1. Abrir a porta do forno.

2.3.4. Fechar as dobradiças, retirar os parafusos e a tampa superior metálica, puxando a mesma para cima.

5,6. Retirar o vidro, extraindo-o cuidadosamente da porta do forno

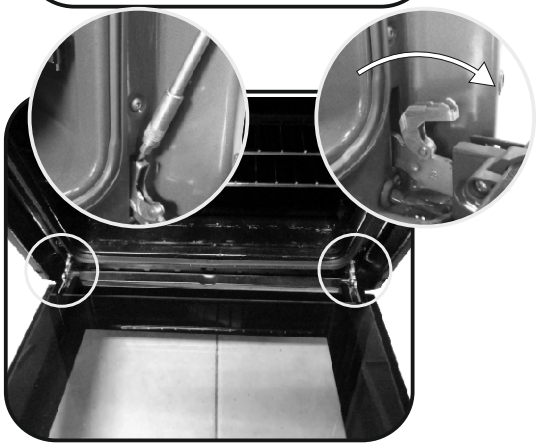
(Nota: em fornos pirolíticos, retirar ainda o segundo e o terceiro vidro (se presente)).

7. No final da limpeza ou substituição, voltar a montar as peças pela ordem inversa. Em todos os vidros, a indicação "Pyro" deve ficar legível e posicionada no lado esquerdo da porta, próximo da dobradiça lateral esquerda. Desta forma, a etiqueta impressa no primeiro vidro irá ficar no interior da porta.

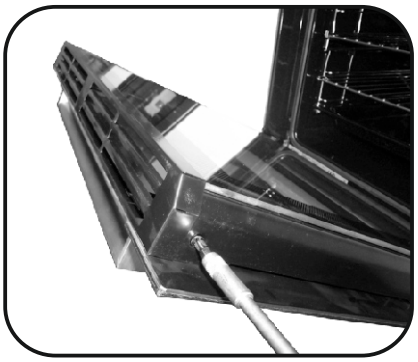
1.



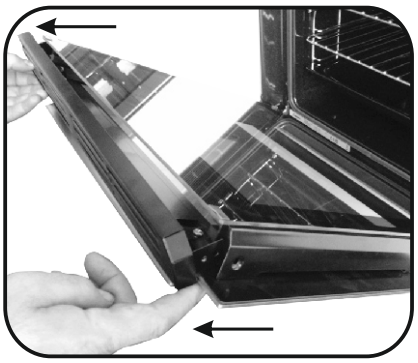
2.



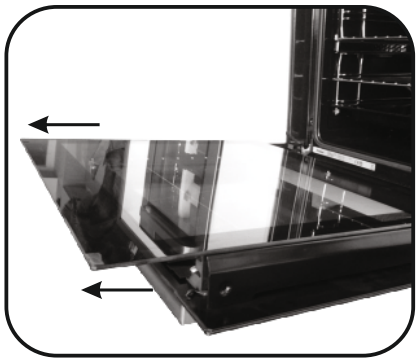
3.



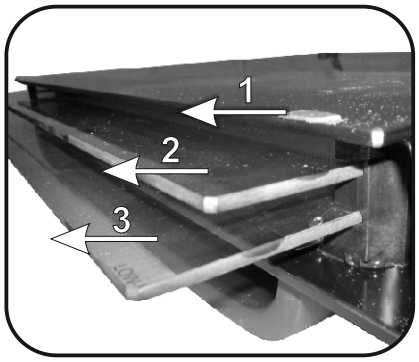
4.



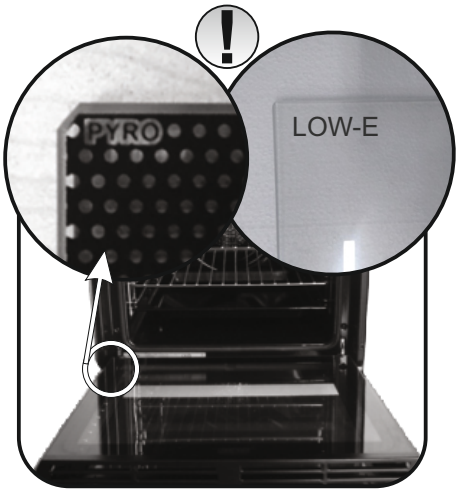
5.



6.

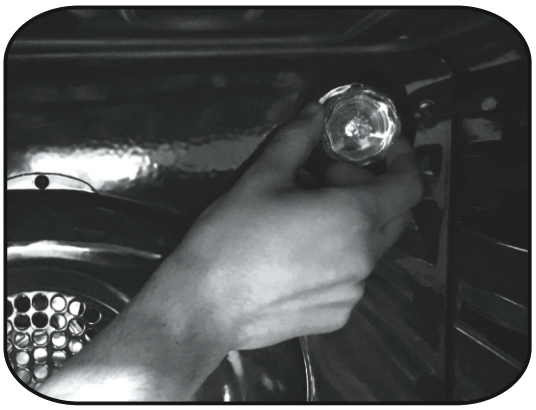


7.

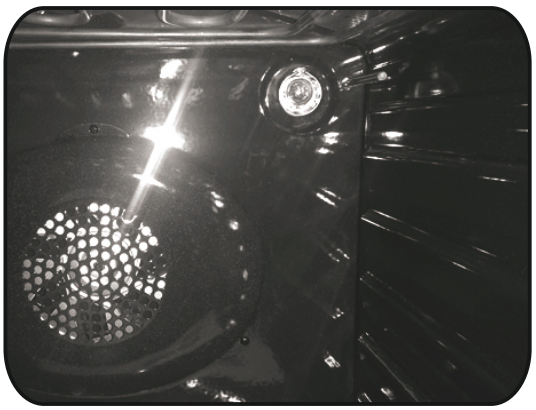


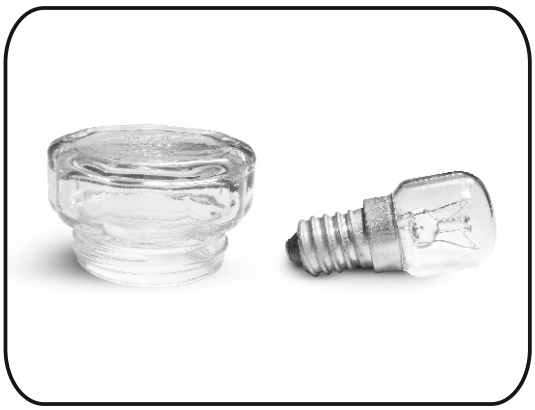
MUDANDO O BULBO

1. Desligue o forno da fonte de alimentação.
2. Desaperte a tampa de vidro, desaperte a lâmpada e substitua-a por uma nova lâmpada do mesmo tipo.
3. Quando a lâmpada defeituosa for substituída, substitua a tampa de vidro.









5. Resolução de problemas

5.1 Perguntas frequentes

PROBLEMA	POSSÍVEL CAUSA	SOLUÇÃO
O forno não aquece	O relógio não funciona	Acertar o relógio
O forno não aquece	Não foi configurada uma função de cozedura e uma temperatura	Assegurar-se de que as configurações necessárias estão corretas
Nenhuma reação da interface de utilizador tátil	Vapor e condensação no painel da interface do utilizador	Limpar o painel da interface do utilizador com um pano em microfibra para remover a camada de condensação

• Während des Garvorgangs kann Feuchtigkeit im Ofenraum oder auf dem Glas der Tür kondensieren. Dies ist ein normaler Zustand.
Um diesen Effekt zu verringern, warten Sie 10-15 Minuten nach dem Einschalten des Geräts, bevor Sie die Speisen in den Ofen stellen. In jedem Fall verschwindet das Kondensat, wenn der Ofen die Gartemperatur erreicht hat.
• Das Gemüse in einem Behälter mit Deckel anstelle einer offenen Schale kochen.
• Vermeiden Sie es, Speisen nach dem Garvorgang länger als 15/20 Minuten im Ofen zu lassen.
• WARNUNG: Während des Gebrauchs werden das Gerät und dessen zugänglichen Teile heiß. Achten Sie darauf, dass Sie keine heißen Teile berühren.
• WARNUNG: Die zugänglichen Teile können während des Grillbetriebs heiß werden. Kinder sollten einen sicheren Abstand wahren.
• WARNUNG: Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Glühbirne austauschen, um Stromschläge zu vermeiden.
• WARNUNG: Um eine Gefährdung durch das versehentliche Zurücksetzen des Überhitzungsschutzes zu vermeiden, darf dieses Gerät nicht durch eine externes Schaltgerät, z. B. einen Timer, betrieben werden oder an einen Schaltkreis angeschlossen werden, der regelmäßig einund ausgeschaltet wird.
• Kinder unter 8 Jahren sollten in sicherem Abstand vom Gerät gehalten werden, wenn sie nicht ständig überwacht werden.
• Kinder dürfen keinesfalls mit dem Gerät spielen. Das Gerät darf von Personen ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, ohne Erfahrung oder Kenntnis des Produkts nur dann benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder mit Anweisungen zur Bedienung des Geräts ausgestattet werden, und zwar auf sichere Weise und im Bewusstsein der möglichen Risiken.
• Die Reinigung und Wartung darf nicht von unbeaufsichtigten Kindern durchgeführt werden.
• Verwenden Sie keine rauen oder abrasiven Materialien oder scharfen Metallabstreifer zur Reinigung der Ofentürscheiben, da diese die Oberfläche zerkratzen und das Glas zerbrechen können.
• Der Ofen muss ausgeschaltet werden, bevor die herausnehmbaren Teile entfernt werden.
• Montieren Sie diese nach der Reinigung wieder gemäß den Anweisungen.
• Verwenden Sie nur den für diesen Ofen empfohlenen Kerntemperaturfühler.
• Reinigen Sie das Kochfeld keinesfalls mit einem Dampfreiniger.
• Schließen Sie einen Stecker an das Stromkabel an, der für die auf dem Typenschild angegebenen Spannungs-, Strom- und Belastungswerte geeignet ist und einen Schutzkontakt hat. Die Steckdose muss für die auf dem Anhänger angegebene Last geeignet sein und Schutzkontakt haben, der angeschlossen und in Betrieb ist. Der Schutzleiter hat die Farbe Gelb-Grün. Diese Arbeit darf nur von qualifiziertem Personal durchgeführt werden. Falls Steckdose und Gerätestecker nicht kompatibel sind, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker, um einen entsprechenden Austausch vorzunehmen. Stecker und Steckdose müssen den geltenden Vorschriften des jeweiligen Landes entsprechen.
Der Anschluss an die Spannungsversorgung kann auch erfolgen, indem ein allpoliger Trennschalter zwischen Gerät und Spannungsquelle installiert wird, der für die maximale angeschlossene Last geeignet ist und den geltenden Vorschriften entspricht.
Der gelb-grüne Schutzleiter darf nicht vom Trennschalter unterbrochen werden. Die für den Anschluss verwendete Steckdose bzw.
der allpolige Trennschalter muss leicht erreichbar sein, wenn das Gerät installiert ist.
• Die Trennung kann durch einen zugänglichen Stecker oder einen vorschriftsmäßig in die Festverdrahtung eingebundenen Schalter erfolgen.
• Wenn das Netzkabel beschädigt ist, sollte es durch ein Kabel oder ein spezielles Bündel ersetzt werden, das beim Hersteller oder beim Kundendienst erhältlich ist.
• Das Stromkabel muss vom Typ H05V2V2-F sein.
• Diese Arbeit darf nur von qualifiziertem Personal

durchgeführt werden. Der Schutzleiter /gelb-grün) muss ca. 10 mm länger sein als die anderen Leiter. Wenden Sie sich bei Reparaturen nur an den Kundendienst und fordern Sie die Verwendung von Original- Ersatzteilen an.

• Die Nichteinhaltung der oben genannten Bestimmungen kann die Sicherheit des Gerätes beeinträchtigen und zum Erlöschen der Garantie führen.

• Überschüssiges Verschüttungsmaterial sollte vor der Reinigung entfernt werden.

• Ein längerer Stromausfall während des Kochbetriebs kann zu einer Fehlfunktion des Geräts führen. Wenden Sie sich in diesem Fall an den Kundendienst.

• Das Gerät darf nicht hinter einer dekorativen Tür installiert werden, um eine Überhitzung zu vermeiden.

• Wenn Sie den Einlegeboden innen platzieren, achten Sie darauf, dass der Anschlag nach oben und in die Rückseite des Hohlraums gerichtet ist. Der Einlegeboden muss vollständig in den Hohlraum eingesetzt werden

• WARNUNG: Decken Sie die Backofenwände nicht mit Aluminiumfolie oder anderem Einwegschutz ab, der in direkten Kontakt mit der heißen Emaille kommt. Dies kann Schmelzen und Verschleiß des Emailles an den Innenseiten verursachen.

• WARNUNG: Niemals die Türdichtung des Ofens entfernen.

• VORSICHT: Füllen Sie den Hohlraumboden während des Garens oder bei heißem Backofen nicht wieder mit Wasser auf.

• Für den Betrieb des Gerätes mit den Nennfrequenzen ist keine zusätzliche Bedienung/Einstellung erforderlich.

Zusammenfassung

Allgemeine Anweisungen 84
- 1.1 Sicherheitshinweise
- 1.2 ElektrischeSicherheit
- 1.3 Empfehlungen
- 1.4 Installation
- 1.5 Abfallentsorgung
- 1.6 Konformitätserklärung

Produktbeschreibung 85
- 2.1 Übersicht
- 2.2 Zubehör
- 2.3 Inbetriebnahme

Betrieb des Backofens 86
- 3.1 BeschreibungderAnzeige
- 3.2 FunktionenzumGaren

Reinigung und Wartung des Backofens 89
- 4.1 Allgemeine Reinigungshinweise
- 4.2 Aquactiva Funktion
- 4.3 Wartung
  - Ausbau und reinigung der seitengitter
  - Entfernen des backofen fensters
  - Entfernen und reinigen der glastür
  - Wechseln der glühbirne

Fehlerbehebung 91
- 5.1 Häufig gestellte Fragen

1. Allgemeine Anweisungen



Vielen Dank, dass Sie sich für eins unserer Produkte entschieden haben. Damit Sie lange Freude mit Ihrem Backofen haben, sollten Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durchlesen und zum Nachschlagen in der Zukunft aufbewahren. Notieren Sie sich vor dem Anschließen des Backofens die Seriennummer, sodass Sie diese im Reparaturfall an den Kundendienst weitergeben können. Den Backofen nach dem Auspacken auf mögliche Transportschäden überprüfen. Im Zweifelsfall den Ofen nicht in Betrieb nehmen und einen qualifizierten Servicetechniker konsultieren. Verpackungsmaterial (Plastiktüten, Styropor, Nägel usw.) außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren. Beim ersten Einschalten des Backofens kann ein streng riechender Rauch entstehen.

Dieser kann beim ersten Erhitzen durch den Kleber auf den Dämmplatten hervorgerufen werden. Dies ist bei der ersten Inbetriebnahme ein normaler Vorgang; es sollte jedoch abgewartet werden, bis der Rauch sich verzogen hat, bis Lebensmittel in den Ofen geschoben werden. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung in Fällen, wo die in diesem Dokument enthaltenen Anweisungen nicht beachtet werden.

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

1.1 Sicherheitshinweise

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

Der Betrieb elektrischer Geräte erfordert die Einhaltung einiger Grundregeln:

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

1.2 Elektrische Sicherheit

DER ANSCHLUSS AN DIE STROMQUELLE DARF NUR DURCH EINEN ELEKTRIKER ODER QUALIFIZIERTEN TECHNIKER ERFOLGEN.

Die Stromquelle, an die der Backofen angeschlossen wird, muss den gesetzlichen Voraussetzungen des

Landes entsprechen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die aus der Nichtbefolgung dieser Anweisungen entstehen. Der Backofen muss entsprechend der geltenden Gesetzgebung des Landes an eine geerdete Wandsteckdose oder an einen allpoligen Trennschalter angeschlossen werden. Die Stromquelle sollte durch entsprechende Sicherungen geschützt sein und die verwendeten Kabel müssen einen Querschnitt aufweisen, der eine ordnungsgemäße Stromversorgung des Backofens gewährleistet.

ANSCHLUSS

Der Backofen wird mit einem Stromkabel geliefert, das an eine Stromquelle mit 220- 240 Vac 50 Hz angeschlossen werden kann. Bevor der Backofen an die Stromquelle angeschlossen wird, muss Folgendes überprüft werden:

- Spannung des Stromnetzes mit dem Messgerät;
- Beschaffenheit und Umfeld des Trennschalters.

Die mit der Erdungsklemme des Backofens verbundene Schutzleitung muss mit der Erdungsklemme der Stromquelle verbunden werden.

WARNUNG

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

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

darf nur von qualifizierten Kundendiensttechnikern oder Elektrikern ausgetauscht werden.

1.3 Empfehlungen

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

Die Ofenwände nicht mit Aluminiumfolie oder sonstiger im Handel erhältlicher Einmalschutzfolie auskleiden.

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

1.4 Einbau und Installation

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

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

1.5 Entsorgung und Umweltschutz

Dieses Elektrohaushaltsgerät ist in Einklang mit der EU-Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Elektro- und Elektronik-Altgeräte enthalten umweltschädigende Substanzen, aber auch Grundkomponenten, die wiederverwendet werden können. Daher ist es wichtig, Elektro- und Elektronik-Altgeräte spezifisch zu entsorgen, um alle schädlichen Substanzen zu entfernen und wiederverwendbare Teile zu recyceln. Verbraucher leisten einen wichtigen Beitrag zur Gewährleistung, dass Elektro- und Elektronik-Altgeräte nicht zu einem Umweltproblem werden. Halten Sie sich daher bitte an die folgenden Grundregeln:



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

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

MASSNAHMEN ZUM STROMSPAREN UND UMWELTSCHUTZ

Sofern möglich, das Vorheizen des Backofens vermeiden und seine Kapazität voll ausnutzen. Die Backofentür so selten wie möglich öffnen, weil die Hitze aus dem Innenraum bei jedem Öffnen verloren geht.

Für eine deutliche Energieersparnis den Backofen 5-10 Minuten vor dem Ende der Garzeit ausschalten und mit der Restwärme zu Ende garen. Die Dichtungen sollten sauber und unversehrt bleiben, damit keine Hitze

aus dem Inneren verloren geht. Falls Sie einen Stromversorgungsvertrag mit wechselndem Stundentarif haben, erleichtert das Programm der „verzögerten Startzeit“ das Stromsparen, indem der Anfang des Garvorgangs in die Zeit verschoben wird, wo der günstigere Stromtarif gilt.

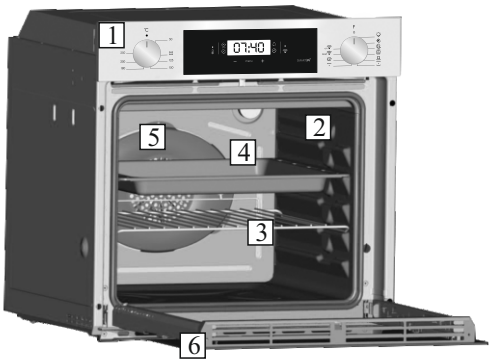
1.6 Konformitätserklärung

• Mit der Verwendung des CE -Kennzeichens auf diesem Produkt bestätigen wir, das sämtliche relevanten Sicherheits-, Gesundheits- und Umweltvorschriften eingehalten werden, die für dieses Produkt in Europa gesetzlich festgelegt sind.

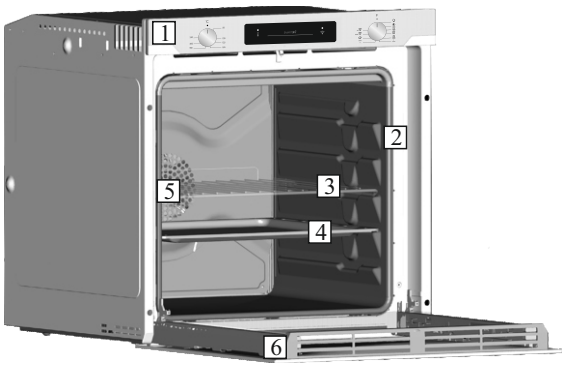
• Hiermit erklärt Candy Hoover Group Srl , dass das Funkgerät der Richtlinie 2014/53/EU entspricht. Der vollständige Text der EU-Konformitätserklärung ist unter der folgenden Internetadresse verfügbar: www.candy-group.com

2. Produktbeschreibung

2.1 Übersicht

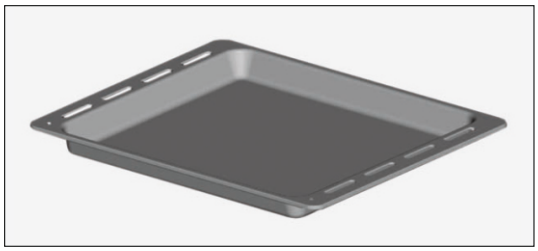


1. Bedienfeld
2. Führungsschienen (seitlicher Metallrost, falls enthalten)
3. Backrost
4. Fettpfanne/Backblech
5. Lüfter (hinter der Stahlabdeckung)
6. Backofentür



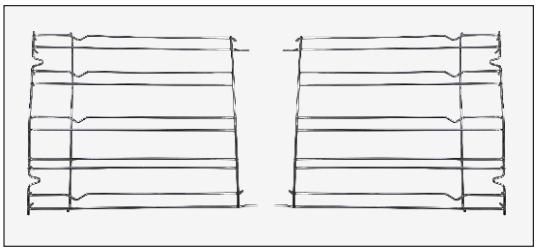
2.2 Accessories (Hängt vom Modell ab.)

1 Fettpfanne



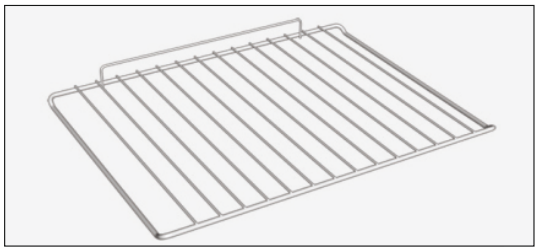
Fängt die beim Backen aus den Lebensmitteln austretende Flüssigkeit auf.

3 Seitliche Drahtgitter



Befinden sich auf beiden Seiten des Ofenraums. Für Metallgrills und Auffangschalen.

2 Backrost



Hält Auflauf- und Backformen.

2.3 Erste Inbetriebnahme

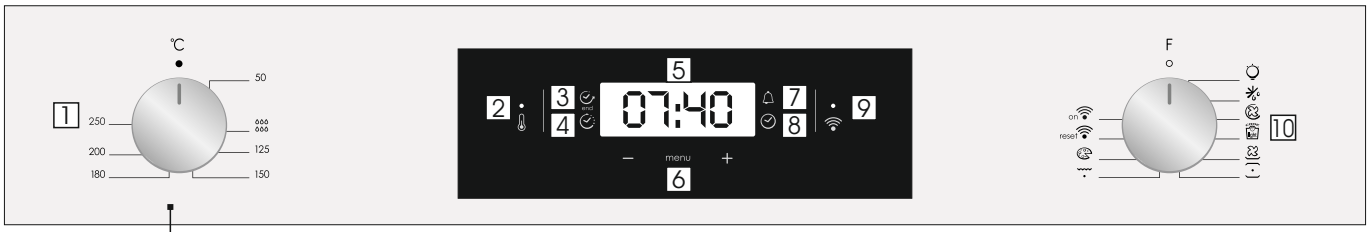
ERSTE REINIGUNG

Den Backofen vor der ersten Inbetriebnahme reinigen. Die Außenflächen mit einem feuchten, weichen Tuch abwischen. Alle Zubehörteile spülen und den Backofen innen mit warmem Spülwasser auswischen. Den leeren Backofen auf die Höchsttemperatur einstellen und etwa eine Stunde lang anlassen, damit der neue Geruch verfliegt.

3. Betrieb des Backofens (Hängt vom Modell ab.)

3.1 Beschreibung der Anzeige





1. Thermostatwahlschalter
2. Thermostat-Signallampe
3. Ende des Kochens
4. Kochzeit
5. Temperatur oder Uhranzeige
6. Einstellungen der LCD-Anzeige
7. Minute Minderjähriger
8. Uhr Einstellung
9. Wifi Signallampe
10. Funktionswahlknopf

HINWEIS: Das erste, was nach der Installation des Ofens oder nach der Unterbrechung der Stromversorgung (die am blinkenden Display mir der Anzeige 12:00 zu erkennen ist) gemacht werden muss, ist die Einstellung der korrekten Uhrzeit. Die LED unten rechts blinkt zur gleichen Zeit ( ).

- Einstellen Sie die Zeit mit den Tasten "-" "+" ein.
- Drücken Sie die Menütaste oder warten Sie fünf Sekunden, bis die Uhr eingestellt ist.

HINWEIS: Backofen funktioniert nur, wenn die Uhr eingestellt wird

FUNKTION	EINSCHALTEN	AUSSCHALTEN	FUNKTION	ANMERKUNG
KINDER-SICHERUNG	• Die Kindersicherung wird aktiviert, indem Sie die Taste Set (+) mindestens 5 Sekunden lang gedrückt halten. Ab diesem Moment sind alle anderen Funktionen gesperrt und auf dem Display blinken STOP und die voreingestellte Zeit abwechselnd im 3-Sekunden-Intervall.	• Die Kindersicherung wird aktiviert, wenn der Ofen ausgeschaltet ist, indem Sie das Touchpad Set (+) mindestens 5 Sekunden lang berühren. Ab diesem Zeitpunkt sind alle Funktionen wieder wählbar.		
MANUELLER BETRIEB	•Drücken Sie den mittleren Knopf einmal •Die Knöpfe "-" "+" drücken, um die erforderliche Backzeit einzustellen. •Alle Knöpfe loslassen.	•Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Alarmsignal. Dieses hört von alleine auf, kann aber auch durch Drücken einer beliebigen Tastes ofort gestoppt werden.	•Aktiviert einen Alarm am Ende der eingestellten Backzeit. •Während dessen zeigt das Display die verbleibende Zeit an.	•Es ermöglicht Ihnen, das Signal als Erinnerungsfunktion zu benutzen (auch wenn den Ofen nicht zum Backen verwendet wird)
BACKDAUER	• Stellen Sie die Garfunktion über den Drehknopf am Herd und die gewünschte Temperatur über das Thermostatrad ein. •Drücken Sie den mittleren Knopf zweimal •Die Knöpfe "-" "+" drücken, um die erforderliche Backzeit einzustellen. •Alle Knöpfe loslassen. •Stellen Sie die Backfunktion mit dem entsprechenden Kontrollknebel für die Backfunktion. ANMERKUNG: Ist der Ofen aus oder nur die Lampe eingeschaltet, funktioniert das Programm der eingestellten Gardauer nicht.	• Drücken Sie einen Knopf, um das Signal zu beenden. Drücken Sie den mittleren Knopf, um zur Uhr- unktion zu gelangen.	•Es ermöglicht Ihnen, die für das gewählte Rezept erforderl iche Backzeit vorzu- programmieren. •Um die Restzeit zu erfahren drücken Sie den Knopf SELECT ZWEIMAL. •Um die eingestellte Zeit zu ändern, drücken Sie den Knopf TIMER und nehmen Sie die neue Einstellung durch Betätigung der Knöpfe "-" "+" vor.	•Am Ende des Programms ertönen 3 Warnsignale und auf dem Display wird „End" angezeigt. Stellen Sie die Funktionsauswahl auf „0" um zur Uhrenfunktion zurückzukehren.
BACKZEI-TENDE end	• Stellen Sie die Garfunktion über den Drehknopf am Herd und die gewünschte Temperatur über das Thermostatrad ein. •Drücken Sie den mittleren Knopf dreimal •Die Knöpfe "-" "+" drücken, um den Zeitpunkt zu wählen, wenn Sie möchten, dass der Ofen sich abschaltet. •Knöpfe loslassen. •Wählen Sie die Backfunktion mit dem entsprechenden Kontrollknebel für die Backofenfunktion ANMERKUNG: Ist der Ofen aus oder nur die Lampe eingeschaltet, funktioniert das Programm der eingestellten Gardauer nicht.	•Zum eingestellten Zeitpunkt wird der Ofen sich automatisch abschalten. •Wenn Sie den Ofen manuell ausschalten möchten, drehen Sie den Knebel zur Einstellung der Ofenfunktion auf Position O.	•Es ermöglicht die Einstellung der Backendzeit. •Um die voreingestellte Zeit zu überprüfen, Drücken Sie den mittleren Knopf dreimal •Um die voreingestellte Zeit zu ändern, drücken Sie den Knopf SELECT und die Knöpfe "-" "+" gleichzeitig.	•Diese Funktion wird zusammen mit der Backdauer benutzt. Z.B. Soll Ihre Speise 45 Minuten backen und um 12:30 fertig sein. Wählen Sie zuerst die Backfunktion, dann Backzeitdauer 45 Minuten einstellen, dann Backzeitende 12:30 eingeben. •Bei Erreichen der eingestellten Backzeit schaltet sich der Ofen automatisch ab und ein akustisches Signal ertönt. Der Backofen startet automatisch um 11:45 (12:30 minus 45 Min.) und schaltet sich dann zu der eingestellten Zeit ab. **ACHTUNG:** Wenn nur die Backendzeit, nicht jedoch die Dauer der Backzeit eingestellt worden ist, setzt sich der Ofen sofort in Betrieb und schaltet sich bei Erreichen der eingestellten Backendzeit ab.

WLAN-PARAMETER

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

PRODUKTINFORMATIONEN FÜR VERNETZTE GERÄTE

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

So aktivieren Sie einen drahtlosen Netzwerkanschluss:

• Wenn die WLAN-LED blinkt, bedeutet dies, dass das WLAN-Modul eingeschaltet ist.
• Wenn bereits angemeldet: Drehen Sie den Knopf auf WiFi On.
• Wenn nicht angemeldet: Folgen Sie dem Anmeldeverfahren.

How to deactivate wireless network port:

• Wenn die WLAN-LED aus ist, bedeutet dies, dass das WLAN-Modul ausgeschaltet ist.
• Wenn der Ofen angemeldet ist: Drehen Sie den Knopf an die WiFi-Reset-Position und dann innerhalb von 30 Sekunden in die AUS-Position.
• Ist der Ofen nicht angemeldet ist das WLAN ausgeschaltet.

Anmeldung des Ofens in der App

AUF DEM SMARTPHONE

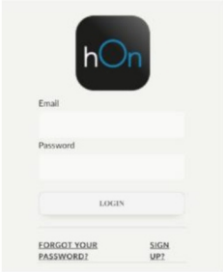
Schritt 1

• Laden Sie die hOn-App herunter.

Available on the App Store
GET IT ON Google Play
EXPLORE IT ON AppGallery

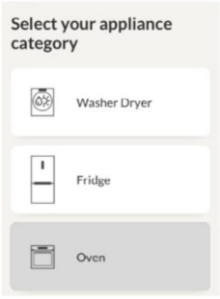
Schritt 2

• Loggen Sie sich ein oder melden Sie sich an.



Schritt 3

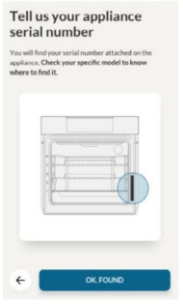
• Fügen Sie das neue Gerät hinzu.



Schritt 4

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

Notieren Sie hier Ihre Seriennummer für zukünftige Zwecke.

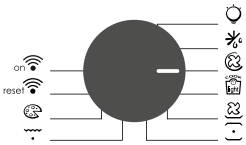




AM GERÄT

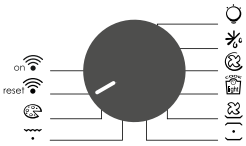
Schritt 5

• Drehen Sie den Garfunktionsknopf auf ein Programm (Nicht auf “Licht“ oder “0“).



Schritt 6

• Drehen Sie den Funktionsknopf auf das WI-FI-RESET-Programm und warten Sie 30 Sekunden.



Schritt 7

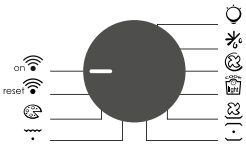
• Wenn die WLAN-LED zu blinken beginnt, können Sie innerhalb von 5 Minuten mit der Kopplung fortfahren.



Fernsteuerungsmodus

Schritt 1

• Drehen Sie den Knopf auf das WLAN-Programm.



Schritt 2

• Die WLAN-LED schaltet sich ein.



Hiermit erklärt die Candy Hoover Group Srl, dass die Funkausstattung der EU-Richtlinie 2014/53/EU entspricht. Der vollständige Text der EU-Konformitätserklärung ist unter der folgenden Internet-Adresse verfügbar: www.candy-group.com

3.2 Funktionen zum Garen

Funktion Wählen	T ° C Empfohlen	T °C Bereich	Funktion (abhängig vom Ofenmodell)
			**LAMPE:** Schaltet das Licht im Backofen an.
			**AUFTAUEN:** Wenn die Auswahl auf diese Funktion eingestellt wird. Der Ventilator wälzt die Luft bei Raumtemperatur um, sodass das Tiefkühlprodukt innerhalb weniger Minuten aufgetaut wird, ohne dass sein Eiweißgehalt sich ändert.
	180	50 ÷ MAX	**UMLUFT:** Diese Garmethode ist für die Zubereitung von Geflügel, Backwaren, Fisch und Gemüse zu empfehlen. Die Hitze gelangt besser in das Lebensmittel und die Dauer zum Garen und Vorheizen wird reduziert. Es lassen sich unterschiedliche Lebensmittel und Rezepte gleichzeitig und auf mehreren Garebenen zubereiten. Diese Garmethode sorgt für eine gleichmäßige Hitzeverteilung und Gerüche werden nicht vermischt. Wenn mehrere Gerichte gleichzeitig zubereitet werden, ist eine zusätzliche Gardauer von 10 Minuten erforderlich.
* 	190	50 ÷ MAX	**COOK LIGHT**: Diese Funktion ermöglicht es, gesünder zu kochen, indem sie den Bedarf an Fett oder Öl reduziert. Die Kombination von Heizelementen mit einem pulsierenden Luftzyklus sorgt für ein perfektes Garergebnis.
	210	50 ÷ MAX	**UMLUFT + UNTERHITZE:** Das untere Heizelement wird zusammen mit dem Ventilator gebraucht, der die Luft im Ofen umwälzt. Diese Garmethode ist ideal für saftige Obstkuchen, Quiche und Pasteten. Das Essen trocknet nicht aus, Kuchen, Brotteige und sonstige Rezepte mit Unterhitze gehen gut auf. Auf unterster Schiene backen.
* 	220	50 ÷ MAX	**NATÜRLICHE KONVEKTION:** Es kommt das obere und untere Heizelement zum Einsatz. Den Backofen etwa zehn Minuten lang vorheizen. Diese Methode eignet sich für alle herkömmlichen Brat- und Backrezepte. Für rotes Fleisch, Roastbeef, Lammkeulen, Wild, Folienrezepte, Blätterteig. Lebensmittel in feuerfestem Geschirr auf mittlerer Schiene garen.
	230	50 ÷ MAX	**GRILL:** Grill mit geschlossener Tür verwenden. Es wird nur das obere Heizelement verwendet und die Temperatur kann eingestellt werden. Damit die Heizelemente rot glühen ist eine Vorheizdauer von fünf Minuten erforderlich. Grillgerichte, Kebab und Gratin gelingen garantiert. Weißes Fleisch sollte mit Abstand zum Grill gegart werden; die Garzeit ist dann zwar länger, aber das Fleisch bleibt schön saftig. Rotes Fleisch und Fischfilet kann auf dem Rost mit der Fettpfanne darunter gegart werden. Der Backofen verfügt über zwei Grillstufen: Grill: 2140 W Barbecue: 3340 W
	220	50 ÷ MAX	**PIZZA:** Die umfassende Hitze dieser Funktion reproduziert im Backofen ahnliche Bedingungen wie im Holzofen einer Pizzeria.
			**WIFI ON:** Es kann eine WLAN-Verbindung zum Ofen hergestellt werden.
			**WIFI RESET:** Die WLAN-Verbindung kann neu hergestellt werden.

*Nach CENELEC EN 60350-1 zur Definition der Energieklasse geprüft.

4. Reinigung und Wartung des Backofens

4.1 Allgemeine Reinigungshinweise

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

BESTANDTEILE AUS GLAS

Es empfiehlt sich, die Glastür nach jeder Verwendung des Backofens mit einem saugfähigen Küchentuch zu reinigen.

Hartnäckige Flecken können mit einem in Reinigungsmittel getränkten Schwamm gesäubert und mit klarem Wasser abgewaschen werden.

DICHTUNG OFENTÜR

Schmutzige Dichtungen mit einem leicht angefeuchteten Schwamm reinigen.

ZUBEHÖR

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

FETTPFANNE

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

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

4.2 Aquactiva Funktion

Mit der Aquactiva Funktion wird Dampf im Inneren des Backofens erzeugt um die restlichen Fett- und Speisereste aus dem Backofen zu entfernen.

1. Gießen Sie 300 ml Wasser in den Behälter Aquactiva am Boden des Ofens ein.
2. Wählen Sie die Backofenfunktion auf Ober-/Unterhitze ( ) oder Unterhitze ( ).
3. Stellen Sie die Temperatur auf das Aquactiva Symbol ein .
4. Stellen Sie eine Zeit von 30 Minuten für das Programm ein.
5. Nach 30 Minuten schaltet das Programm ab. Lassen Sie den Ofen abkühlen.
6. Wenn das Gerät abgekühlt ist, reinigen Sie die Innenflächen des Backofens mit einem Tuch.

Achtung!

Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist bevor Sie es berühren. Achten Sie auf heiße Oberflächen, da sie Verbrennungen verursachen können.

Verwenden Sie destilliertes- oder Trinkwasser.



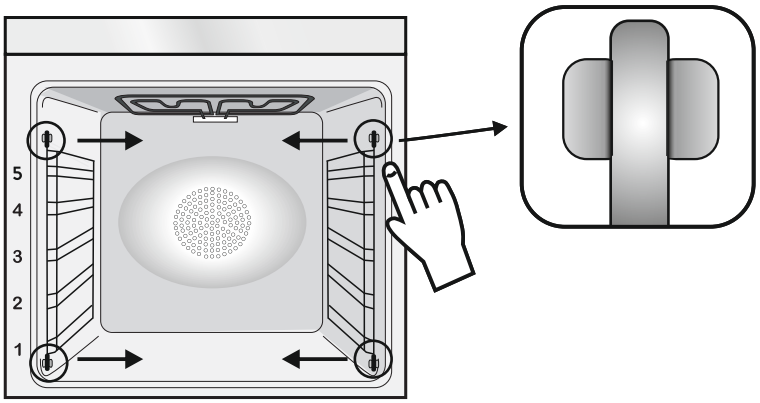
4.3 Wartung

AUSBAU UND REINIGUNG DER SEITENGITTER

1- Entfernen Sie die Drahtgitter durch Ziehen in Pfeilrichtung (siehe unten).

2- Um die Drahtgitter zu reinigen, geben Sie sie entweder in die Geschirrspülmaschine oder verwenden Sie einen nassen Schwamm und trocknen Sie die Gitter anschließend gründlich ab.

3- Bringen Sie die Drahtgitter nach dem Reinigungsvorgang in umgekehrter Reihenfolge wieder an.



ENTFERNEN DES BACKOFENFENSTERS

1. Die Backofentür öffnen.
2. Die Klemmen am Scharniergehäuse rechts und links an der Scheibe nach unten drücken und öffnen.
3. Glasscheibe austauschen, indem die Schritte in umgekehrter Reihenfolge ausgeführt werden.

ENTFERNEN UND REINIGEN DER GLASTÜR

1. Die Backofentür öffnen.

2.3.4. Scharniere sperren, Schrauben entfernen und die obere Metallkappe nach oben abziehen.

5.6. Die Glasscheibe vorsichtig aus der Ofentür ziehen (Hinweis: Bei Backöfen mit Pyrolyse-Reinigungsfunktion auch die zweite (falls vorhanden) und dritte Scheibe herausnehmen).

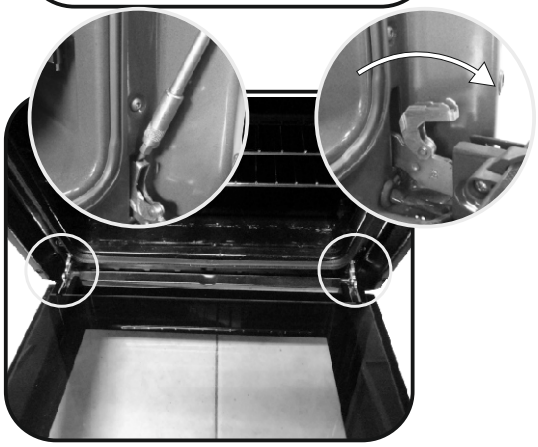
7. Nach der Reinigung oder dem Austausch der Scheibe, Einzelteile in umgekehrter Reihenfolge wieder einbauen.

Bei allen Glasscheiben muss die Aufschrift „PYRO“ in der oberen linken Ecke, in der Nähe des linken Scharniers, gut lesbar sein. Auf diese Weise wird sichergestellt, dass sich die Aufschrift auf der Innenseite der ersten Scheibe befindet.

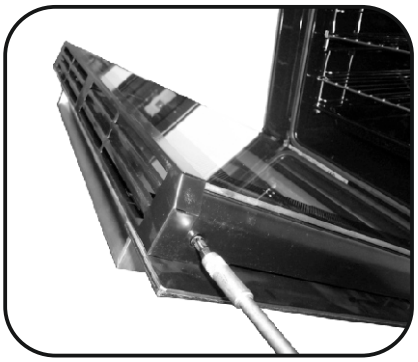
1.



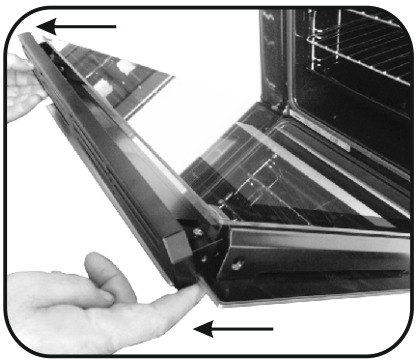
2.



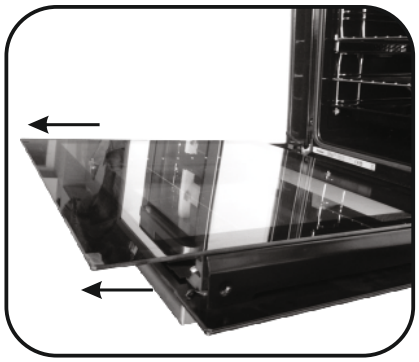
3.



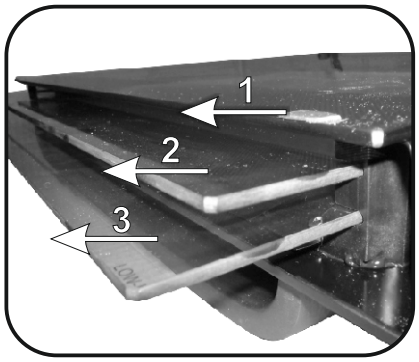
4.



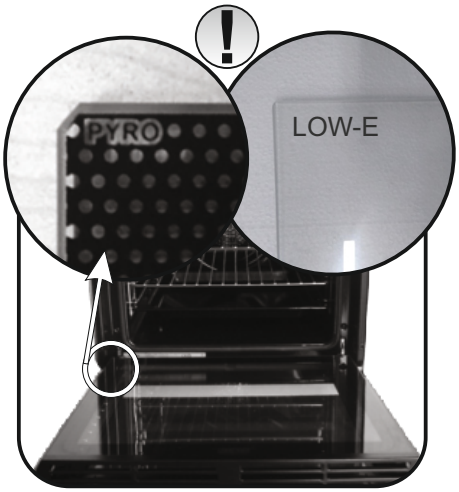
5.



6.

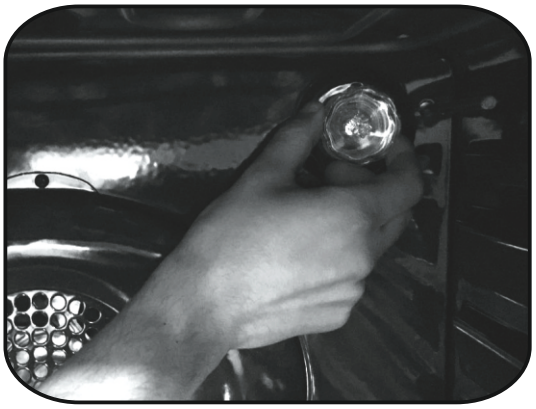


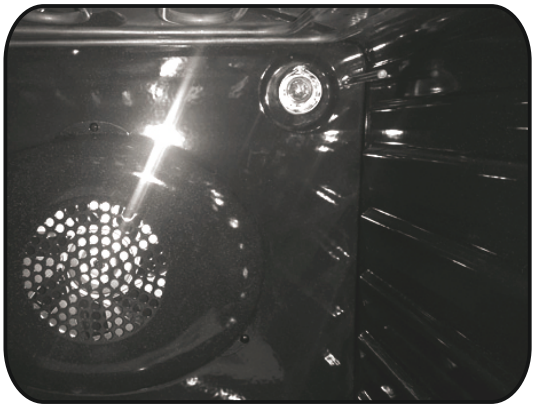
7.



WECHSELN DER GLÜHBIRNE

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



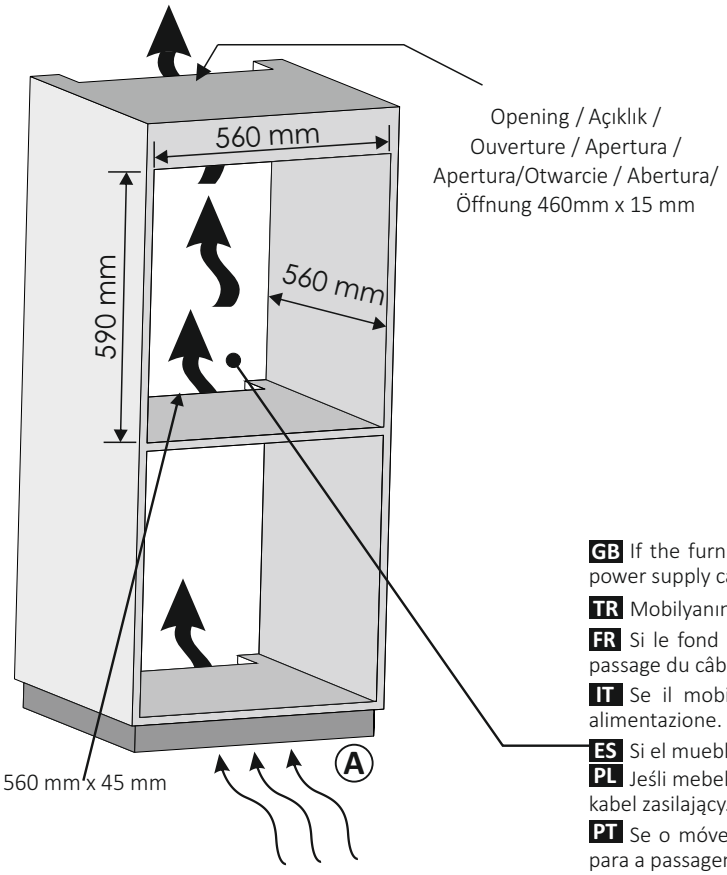



5. Fehlerbehebung

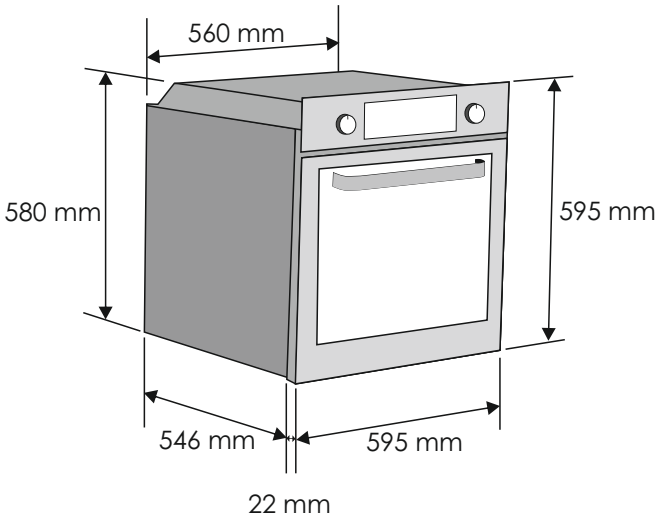
5.1 Häufig gestellte fragen

STÖRUNG	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
Der Backofen wird nicht heiß.	Die Uhr ist nicht eingestellt.	Uhr einstellen.
Der Backofen wird nicht heiß.	Garfunktion und Temperatur wurden nicht eingestellt.	Prüfen, ob die nötigen Einstellungen richtig sind.
Das Touch-Display reagiert nicht.	Dampf und Kondenstropfen auf dem Touch-Display.	Touch-Display mit einem Mikrofasertuch abtrocknen.

INSTALLATION EN	KURULUM TR	INSTALLATION DU FOUR FR	INSTALLAZIONE IT
INSTALACIÓN ES	INSTALACJA PL	INSTALAÇÃO PT	INSTALLATION DE



Opening / Açıklık /
Ouverture / Apertura /
Apertura/Otwarcie / Abertura/
Öffnung 460mm x 15 mm



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

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

FR Si le fond du meuble est doté d'un panneau de fermeture, prévoyez un orifice pour le passage du câble d'alimentation.

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

ES Si el mueble tiene panel posterior, haga un orificio para el cable de alimentación.

PL Jeśli mebel jest wyposażony w pokrywę w części tylnej, należy przewidzieć w niej otwór na kabel zasilający.må du sørge for en åpning til strømforsyningskabelen.

PT Se o móvel estiver equipado com uma cobertura na parte posterior, faça uma abertura para a passagem do cabo de alimentação.

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

(A) **GB** If the mounting of the plinth does not allow air circulation, to obtain the maximum performance of the oven it is necessary to create an opening of 500x10mm or the same surface in 5.000 mm2

(A) **TR** Eğer taban montajı, hava dolaşımına olanak tanımıyorsa, ocaktan en yüksek performansı elde etmek için 500x10mm'lik bir açıklık veya 5,000 mm2'de aynı yüzeyin oluşturulması gerekir.

(A) **FR** Si le montage du socle ne permet pas la circulation d'air, pour obtenir la performance maximale du four, il est nécessaire de créer une ouverture de 500x10mm ou la même surface dans 5.000 mm2

(A) **IT** Se il montaggio del plinto non consente la circolazione dell'aria, per ottenere le massime prestazioni del forno è necessario creare un'apertura di 500x10mm o la stessa superficie in 5.000 mm2.

(A) **ES** Si el montaje del zócalo no permite la circulación de aire, para obtener el máximo rendimiento del horno es necesario crear una abertura de 500x10 mm o la misma superficie en 5.000 mm2.

(A) **PL** Jeśli montaż na cokole nie pozwala na cyrkulację powietrza, aby uzyskać maksymalną wydajność piekarnika konieczne będzie wykonanie otworu 500x10mm lub o tej samej powierzchni 5000mm2

(A) **PT** Caso a montagem do rodapé não permitir a circulação do ar, para obter o máximo desempenho do forno, é necessário criar uma abertura de 500x100 mm ou a mesma superfície em 5.000 mm2

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

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

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

FR Si le four n'a pas de ventilateur de refroidissement, créer une ouverture 460 mm x 15 mm

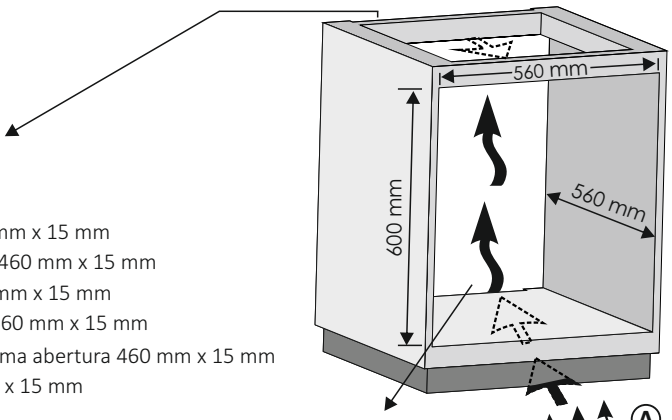
IT Se il forno non dispone di una ventola di raffreddamento, lasciare uno spazio 460 mm x 15 mm

ES Si el horno no tiene ventilador de refrigeración, practique una abertura. 460 mm x 15 mm

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

PT Se o forno não estiver equipado com uma ventoinha de arrefecimento, faça uma abertura 460 mm x 15 mm

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



Opening / Açıklık /
Ouverture / Apertura /
Apertura/Otwarcie / Abertura/
Öffnung 560mm x 45 mm

70005844 • A4 • 08.2021 • Rev_0

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.

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.

FR

Le constructeur décline toute responsabilité concernant d'éventuelles inexactitudes imputables à des erreurs d'impression ou de transcription contenue dans cette notice. Le constructeur se réserve le droit de modifier les produits en cas de nécessité, même dans l'intérêt de l'utilisation, sans causer de préjudices aux caractéristiques de fonctionnement de sécurité des appareils.

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.

ES

El fabricante no se responsabiliza de las inexactitudes debidas a fallos de impresión o transcripción contenidos en este folleto. Nos reservamos el derecho a modificar los productos como sea necesario, incluidos los intereses de consumo, sin perjuicio de las características relacionadas con la seguridad o su funcionamiento.

PL

Producent nie odpowiada za jakiekolwiek błędy drukarskie. Zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian i modyfikacji naszych produktów zgodnie z potrzebami wynikającymi z zainteresowania konsumentów, bez jakiejkolwiek szkody dla właściwości bezpieczeństwa lub funkcji

PT

O fabricante declina toda e qualquer responsabilidade por gralhas, erros tipográficos ou de transcrição/tradução contidos neste manual. Reservamo-nos o direito de Introduzir alterações nos nossos produtos, conforme necessário, tendo Inclusive em atenção os Interesses relativos ao respectivo consumo, sem prejuízo das características associadas à segurança ou ao funcionamento dos electrodomésticos.

DE

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