

PAPER TECHNICAL DATA SHEET / KAĞIT MALZEMESİ

Parameter	Value	Tolerance	Comment
Basis Weight	50 to 90 g/m2	+/- 4 g/m2	As specified by Customer
Bulk / Volume	1.6 / 16 to 2.3 / 23		As specified by Customer
Caliper	80 to 180 micron	+/- 3 micron	180 micron maximum
Brightness	75 iso	+/- 0.75	
Shade	9 (Cream)	+/- 0.5	As specified by customer
Opacity	84 to 94	+/- 1	Dependant on grammage/caliper
Moisture	8%	+/- 0.5	
Tear	275 to 450 Nm	+/- 0.4	
Tensile	2.75 to 4.50 kN/m	+/- 0.4	
Main furnish	85 to 90% mechanical groundwood		Produced from Norwegian Spruce
Secondary furnish	10 to 15% Cellulose (Spruce)		Purchased from Rottneros, Sweden
Wrapping	Kraft wrappers		2 layers
Cores	76mm strawboard		152mm cores on request
Joins	Maximum 2 joins per reel		Marked by red line on reel
Reel Diameter	1000mm or 1150mm		As specified by customer
Accreditation	FSC	Volume Credit	FSC Paper on request

RELEASE LEVEL

PRODUCTION RELEASED

(E)										
(D)										
(C)										
(B)										
(A)										
CL N°	REV.	DATE	MODIFY DESCRIPTION						MODIFIED BY	
SPECIFICATION			DATE	SIGNATURE		PROPERTY OF CANDY·HOOVER GROUP				
GENERAL TOLERANCE ISO 2768 - m			06.05.2019	DRAWN Y.GÜLTÜRK						
			06.05.2019	CHECKED -		NAME USER MANUAL H HNFTF08				
BASE CODE			FOR HOOVER OVEN		(LOCAL LANGUAGE) KULLANMA KILAVUZU H HNFTF08					
-			WEIGHT						SCALE	
TREATMENT			Kg.	1:1	4 2 8 3 1 6 1 0				1/1	
-			SIZE		REPLACE No		ORIGIN		CL No	Class Specification
70 gr/m ²			A5	FR	-----		-----		55196	SC 000-000



HOOVER

- HOZ7173WI WF/E

USER INSTRUCTIONS

Ovens _____ **EN 02**

NOTICE D'EMPLOI ET D'INSTALLATION

DES FOURS ENCASTRABLES _____ **FR 17**

MANUALE D'ISTRUZIONI

FORNO _____ **IT 33**

INSTRUCCIONES DE USO

HORNOS EMPOTRABLES _____ **ES 48**

BEDIENUNGSANLEITUNG

BACKOFEN _____ **DE 64**

KULLANIM KILAVUZU

FIRINLAR _____ **TR 79**

POKYNY PRO UŽIVATELE

TROUBY _____ **CZ 97**

INSTRUKJA OBSŁUGI

PIEKARNIKI DO ZABUDOWY _____ **PL 114**

Safety Indications

- During cooking, moisture may condense inside the oven cavity or on the glass of the door. This is a normal condition. To reduce this effect, wait 10-15 minutes after turning on the power before putting food inside the oven. In any case, the condensation disappears when the oven reaches the cooking temperature.
- Cook the vegetables in a container with a lid instead of an open tray.
- Avoid leaving food inside the oven after cooking for more than 15/20 minutes.
- **WARNING:** the appliance and accessible parts become hot during use. Be careful not to touch any hot parts.
- **WARNING:** the accessible parts can become hot when the oven is in use. Children must be kept at a safe distance.
- **WARNING:** ensure that the appliance is switched off before replacing the bulb, to avoid the possibility of electric shocks.
- **WARNING:** before initiating the automatic cleaning cycle:
 - Clean the oven door;
 - Remove large or coarse food residues from the inside of the oven using a damp sponge. Do not use detergents;
 - Remove all accessories and the sliding rack kit (where present);
 - Do not place tea towels
- In ovens with meat probe it is necessary, before making the cleaning cycle, close the hole with the nut provided. Always close the hole with the nut when the meat probe is not used.
- Children under 8 must be kept at a safe distance from the appliance if not continuously supervised.
- Children must not play with the appliance. The appliance can be used by those aged 8 or over and by those with limited physical, sensorial or mental capacities, without experience or knowledge of the product, only if supervised or provided with instruction as to the operation of the appliance, in a safe way with awareness of the possible risks.
- Cleaning and maintenance should not be carried out by unsupervised children.
- Do not use rough or abrasive materials or sharp metal scrapers to clean the oven door glasses, as they can scratch the surface and cause the glass to shatter.
- The oven must be switched off before removing the removable parts and, after cleaning, reassemble them according the instructions.
- Only use the meat probe recommended for this oven.

- Do not use a steam cleaner for cleaning operations.
- Connect a plug to the supply cable that is able to bear the voltage, current and load indicated on the tag and having the earth contact. The socket must be suitable for the load indicated on the tag and must be having the earth contact connected and in operation. The earth conductor is yellow-green in colour. This operation should be carried out by a suitably qualified professional. In case of incompatibility between the socket and the appliance plug, ask a qualified electrician to substitute the socket with another suitable type. The plug and the socket must be conformed to the current norms of the installation country. Connection to the power source can also be made by placing an omnipolar breaker between the appliance and the power source that can bear the maximum connected load and that is in line with current legislation. The yellow-green earth cable should not be interrupted by the breaker. The socket or omnipolar breaker used for the connection should be easily accessible when the appliance is installed.
- The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- If the power cable is damaged, it must be substituted with a cable or special bundle available from the manufacturer or by contacting the customer service department.
- The type of power cable must be H05V2V2-F.
- Failure to comply with the above can compromise the safety of the appliance and invalidate the guarantee.
- Any excess of spilled material should be removed before cleaning.
- During the pyrolytic cleaning process, surfaces can heat up more than usual, children must therefore be kept at a safe distance.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
- When you place the shelf inside, make sure that the stop is directed upwards and in the back of the cavity.
The shelf must be inserted completely into the cavity
- **WARNING:** Do not line the oven walls with aluminum foil or single-use protection available from stores. Aluminum foil or any other protection, in direct contact with the hot enamel, risk melting and deteriorating the enamel of the insides.
- **WARNING:** Never remove the oven door seal.
- No additional operation/setting is required in order to operate the appliance at the rated frequencies.

General Instructions

5

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

Product Description

7

- 2.1 Overview
- 2.2 Accessories
- 2.3 First use

Use of the Oven

8

- 3.1 Display description
- 3.2 Cooking modes

Oven Cleaning and Maintenance

13

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

Troubleshooting

16

- 5.1 F.A.Q.

1. General Instructions

We thank you for choosing one of our products. For the best results with your oven, you should read this manual carefully and retain it for future reference. Before installing the oven, take note of the serial number so that you can give it to customer service staff if any repairs are required. Having removed the oven from its packaging, check that it has not been damaged during transportation. If you have doubts, do not use the oven and refer to a qualified technician for advice. Keep all of the packaging material (plastic bags, polystyrene, nails) out of the reach of children. When the oven is switched on for the first time, strong smelling smoke can develop, which is caused by the glue on the insulation panels surrounding the oven heating for the first time. This is absolutely normal and, if it occurs, you should wait for the smoke to dissipate before putting food in the oven. The manufacturer accepts no responsibility in cases where the instructions contained in this document are not observed.



NOTE: the oven functions, properties and accessories cited in this manual will vary, depending on the model you have purchased.

1.1 Safety Indications

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

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

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

1.2 Electrical Safety

ENSURE THAT AN ELECTRICIAN OR QUALIFIED TECHNICIAN MAKES THE ELECTRICAL CONNECTIONS.

The power supply to which the oven is connected must conform with the laws in force in the country of installation. The manufacturer accepts no responsibility for any damage caused by the failure to observe these instructions. The oven must be connected to an electrical supply with an earthed wall outlet or a disconnecter with multiple poles, depending on the laws in force in the country of installation. The electrical supply should be protected with suitable fuses and the cables used must have a transverse section that can ensure correct supply to the oven.

CONNECTION

The oven is supplied with a power cable that should only be connected to an electrical supply with 220-240 Vac 50 Hz power between the phases or between the phase and neutral. Before the oven is connected to the electrical supply, it is important to check:

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

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

WARNING

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

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

1.3 Recommendations

After each use of the oven, a minimum of cleaning will help keep the oven perfectly clean.

Do not line the oven walls with aluminium foil or single-use protection available from stores. Aluminium foil or any other protection, in direct contact with the hot enamel, risks melting and deteriorating the enamel of the insides. In order to prevent excessive dirtying of your oven and the resulting strong smokey smells, we recommend not using the oven at very high temperature. It is better to extend the cooking time and lower the temperature a little. In addition to the accessories supplied with the oven, we advise you only use dishes and baking moulds resistant to very high temperatures.

1.4 Installation

The manufacturers have no obligation to carry this out. If the assistance of the manufacturer is required to rectify faults arising from incorrect installation, this assistance is not covered by the guarantee. The installation instructions for professionally qualified personnel must be followed. Incorrect installation may cause harm or injury to people, animals or belongings. The manufacturer cannot be held responsible for such harm or injury.

The oven can be located high in a column or under a worktop. Before fixing, you must ensure good ventilation in the oven space to allow proper circulation of the fresh air required for cooling and protecting the internal parts. Make the openings specified on last page according to the type of fitting.

1.5 Waste management and environmental protection



This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU regarding electric and electronic appliances (WEEE). The WEEE contain both polluting substances (that can have a negative effect on the environment) and base elements (that can be reused). It is important that the WEEE undergo specific treatments to correctly remove and dispose of the pollutants and recover all the materials. Individuals can play an important role in ensuring that the WEEE do not become an environmental problem; it is essential to follow a few basic rules:

- the WEEE should not be treated as domestic waste;
- the WEEE should be taken to dedicated collection areas managed by the town council or a registered company.

In many countries, domestic collections may be available for large WEEEs. When you buy a new appliance, the old one can be returned to the vendor who must accept it free of charge as a one-off, as long as the appliance is of an equivalent type and has the same functions as the purchased appliance.

SAVING AND RESPECTING THE ENVIRONMENT

Where possible, avoid pre-heating the oven and always try to fill it. Open the oven door as infrequently as possible, because heat from the cavity disperses every time it is opened. For a significant energy saving, switch off the oven between 5 and 10 minutes before the planned end of the cooking time, and use the residual heat that the oven continues to generate. Keep the seals clean and in order, to avoid any heat dispersal outside of the cavity. If you have an electric contract with an hourly tariff, the "delayed cooking" programme makes energy saving more simple, moving the cooking process to start at the reduced tariff time slot.

1.6 Declaration of compliance

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

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

2. Product Description

2.1 Overview



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

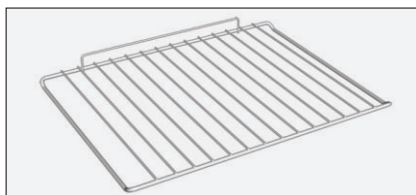
2.2 Accessories

1 Drip pan



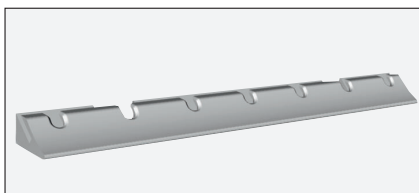
Collects the residues that drip during the cooking of foods on the grills.

2 Metal grill



Holds baking trays and plates.

3 Led vision



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

Advantages:

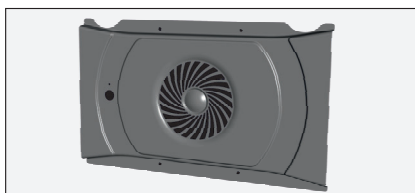
This system, besides providing excellent illumination inside the oven, lasts longer than the traditional light bulb its easier and to maintain and most of all saves energy.

-Optimum view

-Long life illumination

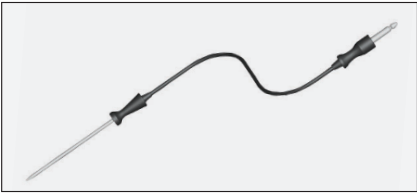
-Very low energy consumption, -95% in comparison with the traditional illumination.

4 Chef Panel



All ovens with this technology boast a function typical of professional models, the fruit of innovative technologies and the vast experience acquired by the Candy Hoover Group in this sector. The Chef Panel is an air conveyor that increases air circulation inside the oven. This allows for an increase in oven cooking performance, more standard cooking of food at all temperatures, shorter cooking times and, lastly, a uniform temperature distribution inside the oven.

5 Meat-probe (depends on the oven model)



Measures the internal temperature of food during cooking. Insert the meat-probe into the hole on the top of the cavity.

- Prepare the food and properly insert the meat probe into the food. Do not preheat or start cooking before properly inserting the meat probe. Probe should be inserted into the food and receptacle while the oven is still cool.
- Do not insert the meat probe in the frozen food.
- Do not leave the meat probe inside the oven when it's not used: it could damage.

6 Lateral wire grids



Lateral wire grid if included.

2.3 First Use

PRELIMINARY CLEANING

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

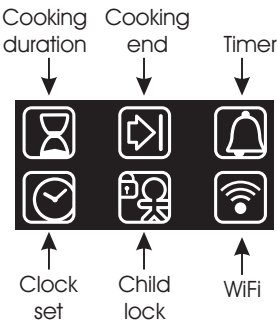
3. Use of the Oven

3.1 Display description



ON / OFF → The oven is switched on and off with this button.

EXTRA →



If the oven is switched off, the display shows the clock. When the oven is inactive, all the functions are available except the cooking duration and end of cooking.

If the clock is not set, the oven does not work: the display flashes, showing "12:00" and the only functioning key is Extra. From the Extra key, the following functions can be set:

FUNCTION	HOW TO USE	HOW TO DEACTIVATE	WHAT IT DOES	WHY IT IS NEEDED
COOKING DURATION 	NB: can only be set with an active cooking programme. Press EXTRA twice and set the time using the "+" and "-" keys, confirming by pressing "SELECT". The display shows "00:00" if no cooking duration has been inserted, otherwise the display shows the time remaining.	•To modify cooking before the set time, press EXTRA twice and regulate the cooking time as required using the "<" and ">" keys, before pressing "SELECT" once more. •To cancel the cooking duration, reset the display to "00:00".	When a cooking programme terminates, the oven switches off while the display shows "END" (the cooking programme icon remains on) until the On/Off button, the only functioning key, is pressed. When a cooking programme terminates, an alarm will sound.	When the cooking time has finished, the oven automatically switches off and the alarm sounds for a few seconds.
END OF COOKING 	NB: can only be set with an active cooking programme. Press EXTRA enough times to illuminate the icon, set the end of cooking time using the "<" and ">" keys and confirm by pressing "SELECT". Press EXTRA enough times to illuminate the icon, set the end of cooking time using the "<" and ">" keys and confirm by pressing "SELECT". The cooking duration is automatically calculated.	To modify the end of cooking before the set time, press EXTRA enough times to illuminate the icon, regulate the end of cooking time as required using the "<" and ">" keys and confirm by pressing "SELECT". To cancel the end of cooking time, reset the display to "00:00".	When a cooking programme terminates, the oven switches off while the display shows "END" (the cooking programme icon remains on) until the On/Off button, the only functioning key, is pressed. When a cooking programme terminates, an alarm will sound.	•This function is also used for cooking that can be scheduled in advance. •If a cooking programme is set, it will be lost if the "F" key is pressed. •If delayed cooking is set, the oven switches off and the display shows the current time while the cooking programme, cooking duration and end of cooking icons are illuminated. •If a cooking programme is set, by pressing the "<" and ">" keys you can see and modify the temperature set: at the first touch, the operating temperature is shown while another touch will allow you to modify said temperature.
TIMER 	•The display shows "00:00" if no time has been inserted or the time remaining if this has already been set. Press EXTRA enough times to illuminate the icon and use the "<" and ">" keys to set the time, confirming by pressing SELECT.	•To modify the timer, press EXTRA enough times to illuminate the icon, regulate the cooking time as required using the "<" and ">" keys and confirm by pressing "SELECT".	•This function activates an alarm that sounds for a few seconds when the set time expires (this function does not switch the oven off). You can select a time between 00:00 and 23:59.	•The timer functions regardless of whether the oven is switched on.
SETTING THE CLOCK 	•Switched on for the first time, the display illuminates and shows "12:00". •To modify the time, press EXTRA enough times to illuminate the icon and use the "<" and ">" keys to set the time, confirming it by pressing SELECT.		•It allows you to set the time that appears on the display.	•The alarm functions regardless of whether the oven is switched on.
CHILD SAFETY 	•Press the EXTRA key enough times to illuminate the icon and then either the "<" or ">" key to activate this function: the display will show ON; to confirm press SELECT.	•Press the EXTRA key enough times to illuminate the icon and then either the "<" or ">" key to deactivate this function: the display will show OFF; to confirm press SELECT.	•If the function is active only the "Extra" button, to deactivate the function, and "On/Off" button can be used.	•This function is useful when there are children in the house.

WiFi (depends on the oven model) → Pressing "Extra" on the timer display allows you to select the Wi-Fi menu. In the Wi-Fi menu if you press the "<>" buttons you can select:

- **Off:** Wi-Fi is off; the oven is not controllable via the app.
- **On:** Wi-Fi is on and the oven is only controllable via the app. It means that it is not possible to select cooking functions, recipes and temperature from the display. Only the Wi-Fi menu is available by pressing "Extra". You can switch the oven off using the On/Off button, but you cannot switch it back on again via the display, it can only be switched on via the app.
- **Reset:** This setting should be used to enrol the oven the first time it connects to your Wi-Fi network and to reset the current Wi-Fi connection to allow a new enrolment. Once selected, the appliance gives you 5 minutes to complete the enrolment process. During this process the cooking functions, recipes and temperature setting are not accessible from the display. Only the Wi-Fi menu is available by pressing "Extra". You can switch the oven off using the On/Off button, but you cannot switch it back on again via the display, it can only be switched on via the app. To exit the enrolment/reset procedure via the display, press "Extra" and then use "< >" buttons to select "Off". After five minutes, the appliance will exit the enrolment/reset procedure automatically.
- **Read:** the oven sends its status to the app but it cannot be controlled remotely. The oven must be enrolled before this is possible.

If Wi-Fi is not configured it is only possible to choose between off and reset.

When the oven is connected to Wi-Fi, the default cooking time duration is 5 hours, but this can be modified by the user.

Wi-Fi Enrolment:

To enroll the appliance for Wi-Fi, press "Extra" on the display until the Wi-Fi icon lights, then select "Reset" by pressing "< >". The procedure on the app should then be followed. Once selected, the appliance gives you 5 minutes to complete the enrolment process.

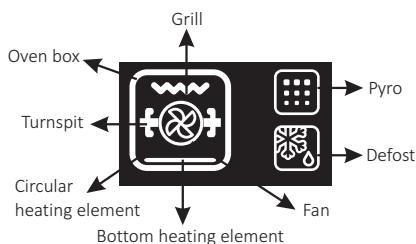
Wi-Fi icon

- icon not lit: Wi-Fi is off.
- Icon blinks 1 second on and 1 second off: the oven is accessible to your Wi-Fi network and ready to be enrolled. If the enrolment has not been successful, the Wi-Fi icon will switch off after 5 minutes.
- Icon is permanently lit: the oven is connected to your Wi-Fi router.
- The icon blinks 3 seconds on and 1 second off: the oven is trying to connect to your Wi-Fi router.
- The icon blinks 1 second on and 3 seconds off: the oven is in read only mode.



HOOVER ONEFi™:

For detailed information on HOW TO CONNECT your OneFi appliance and HOW TO USE IT effectively, go to <http://wizardservice.candy-hoover.com/>



LANGUAGE SETTING → The language can be set when the oven is switched off by pressing the Extra and Select buttons simultaneously and for 3". The current language is shown on the display and can be changed by pressing the "<" or ">" keys, confirming it by pressing SELECT. Available languages are: Italian, English, French and German.

SELECT → Any selection must be confirmed. If not confirmed within 15 seconds, the selection is cancelled. By changing menu, any unconfirmed selection is lost.

"HOT" ICON → When a cooking programme finishes or when the oven switches off, if the oven is still hot, the display shows the current time alternating with the message "HOT" at 3" intervals.

MEAT PROBE (depends on the oven model) ➔ If the meat probe is identified, the display shows "PROBE". When a cooking programme is selected, the display shows the default temperature but is never higher than 200°C: the selectable temperature is also limited to 200°C.

When the temperature is confirmed, by pressing "Select", the display shows "Q 40°": it is now possible to select the meat probe target temperature, between 30°C and 90°C at 1°C intervals. When the meat probe temperature is confirmed, press the "Select" key and the display shows "Q" followed by the actual temperature taken by the meat probe (1 degree intervals). As soon as the meat probe reaches the set temperature, the cooking programme terminates. If a cooking programme is set with the meat probe, by pressing the "–" and "+" keys you can see and modify the temperature of the meat probe: at the first touch of one of the two keys, the display shows the meat probe target temperature, while at the next touch you can change the selected temperature of the probe.

If the user changes the cooking programme, the meat probe temperature setting is reset. Repeat the setting sequence to select a new target temperature. The meat probe cannot be used with pre-set cooking or with the separating plate (if present) inside the oven: in this case the display shows "Q NO" and will not execute any command until the meat probe is removed. Defrost, grill, any program with turnspit, pyrolysis and any programmed cooking are not allowed with the meat probe (they are not shown on the menu).

MEAT PROBE RECOMMENDED TEMPERATURES	
Meat	
Rare	56
Medium rare	58
Medium	60
Well done	62
Salmon	35
Chicken	min 68

PRE-SETTED RECIPES ➔ When a recipe is selected the display shows "R" followed by the number of the recipe and shows the correspondent way of cooking.

The available recipes are the following:

RECIPE	COOKING METHOD	TEMPERATURE	COOKING DURATION
R1- Lasagne	Static + fan	150°	45'
R2- Roast/Oven cooked chicken	Static + fan	180°	40'
R3- Crusted bream	Static + fan	180°	40'
R4- Baked potatoes	Static + fan	180°	45'
R5- Omelette	Static	160°	25'
R6- Apple pie	Static + fan	180°	45'

NB: It is not possible to change neither the temperature nor the cooking duration.

3.2 Cooking Modes

Function Dial	T °C default	T °C range	Function <i>(Depends on the oven model)</i>
			LAMP: Turns on the oven light.
	40	40 ÷ 40	DEFROST: When the dial is set to this position. The fan circulates air at room temperature around the frozen food so that it defrosts in a few minutes without the protein content of the food being changed or altered.
 	180 210	50 ÷ 240 50 ÷ 240	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.
* 	220	50 ÷ 280	CONVECTION: Both top and bottom heating elements are used. Preheat the oven for about ten minutes. This method is ideal for all traditional roasting and baking. For seizing red meats, roast beef, leg of lamb, game, bread, foil wrapped food (papillotes), flaky pastry. Place the food and its dish on a shelf in mid position.
	210	50 ÷ 230	BOTTOM HEATING : Using the lower element. Ideal for cooking all pastry based dishes. Use this for flans, quiches, tarts, pate and any cooking that needs more heat from below.
	210	50 ÷ 230	BOTTOM HEATING + FAN: 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.
	200	150 ÷ 220	GRILL + FAN: use the turbo-grill with the door closed. The top heating element is used with the fan circulating the air inside the oven. Preheating is necessary for red meats but not for white meats. Ideal for cooking thick food items, whole pieces such as roast pork, poultry, etc. Place the food to be grilled directly on the shelf centrally, at the middle level. Slide the drip tray under the shelf to collect the juices. Make sure that the food is not too close to the grill. Turn the food over halfway through cooking.
	L3	L1 ÷ L5	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 ÷ 230	PIZZA - With this function hot air circulated in the oven to ensure perfect result for dishes such as pizza or cake.
* 	190	50 ÷ 230	The "ECO" function allows you to cook in a healthier way, by reducing the amount of fat or oil required. Thanks to the use of the grill and fan combined with a pulsating cycle of air, it will retain the moisture content of the food, grilling the surface and using a shorter cooking time, without compromising on taste. It is particularly suitable for cooking meat, roasted vegetables and omelettes. The cycle of pulsed air keeps the humidity inside the oven and the moisture content of the food, preserving the nutritional values and ensuring a rapid uniform cooking process. Try all your recipes and reduce the amount of dressing you usually use and experience the lightness of this new function!

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

4. Oven cleaning and maintenance

4.1 General notes on cleaning

The lifecycle of the appliance can be extended through regular cleaning. Wait for the oven to cool before carrying out manual cleaning operations. Never use abrasive detergents, steel wool or sharp objects for cleaning, so as to not irreparably damage the enamelled parts. Use only water, soap or bleach-based detergents (ammonia).

GLASS PARTS

It is advisable to clean the glass window with absorbent kitchen towel after every use of the oven. To remove more obstinate stains, you can use a detergent-soaked sponge, well wrung out, and then rinse with water.

OVEN WINDOW SEAL

If dirty, the seal can be cleaned with a slightly damp sponge.

ACCESSORIES

Clean accessories with a wet, soapy sponge before rinsing and drying them: avoid using abrasive detergents.

DRIP PAN

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

If greasy residues remain, immerse the pan in water and detergent. Alternatively, you can wash the pan in the dishwasher or use a commercial oven detergent. Never put a dirty pan back into the oven.

4.2

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

1. Pour 300 ml of water into the bottom of the oven.
2. Set the oven function to Static () or Bottom heater ().
3. Set the temperature at 90°C.
4. Allow the program to operate for 30 minutes.
5. After 30 minutes switch off the program and allow the oven to cool down.
6. When the appliance is cool, clean the inner surfaces of the oven with a cloth.

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

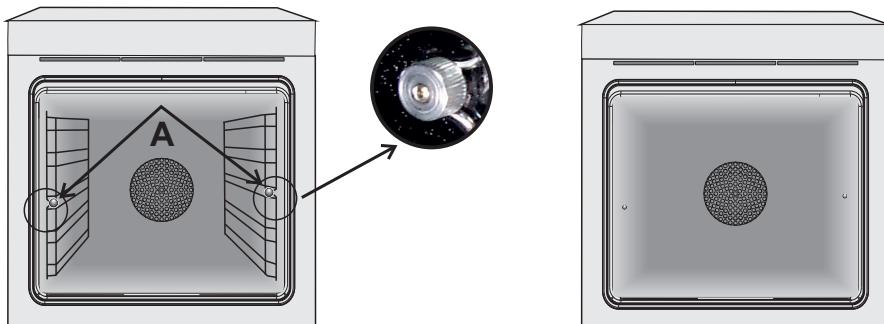
Care must be taken with all hot surfaces as there is a risk of burns. Use distilled or drinkable water.



4.3 Maintenance

REMOVAL AND CLEANING OF THE SIDE RACKS

1. Unscrew the bolt in an anti-clockwise direction.
2. Remove the side racks by pulling them towards you.
3. Clean the side racks in a dishwasher or with a wet sponge and then dry them immediately.
4. Having cleaned the side racks, put them back in and reinsert the bolts, ensuring that they are fully tightened.



REMOVAL OF THE OVEN 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)).

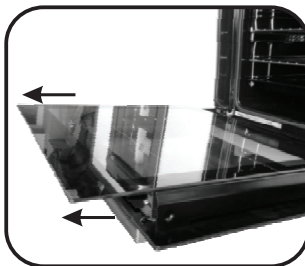
7. At the end of cleaning or substitution, reassemble the parts in reverse order.

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

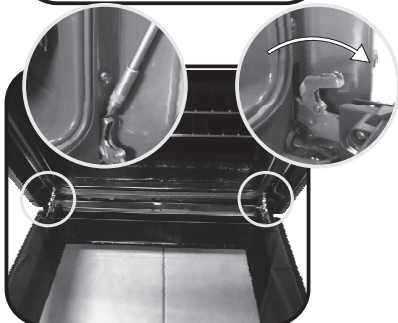
1.



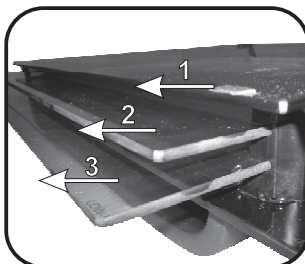
5.



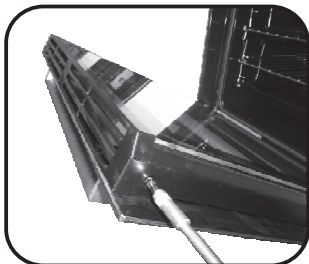
2.



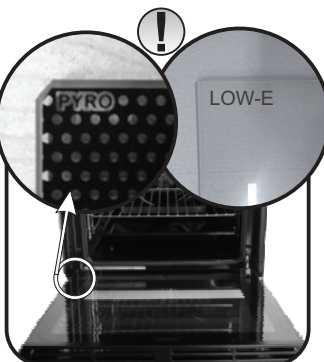
6.



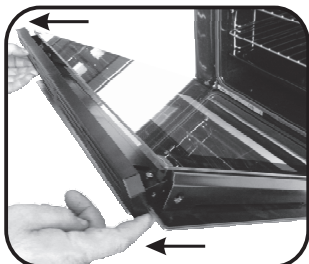
3.



7.

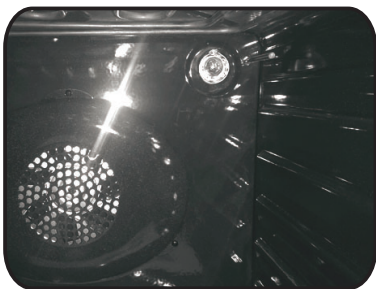


4.



CHANGING THE BULB

- 1. Disconnect the oven from the mains supply.
- 2. Undo the glass cover, unscrew the bulb and replace it with a new bulb of the same type.
- 3. Once the defective bulb is replaced, replace the glass cover.



5. Troubleshooting

5.1 FAQ

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The oven does not heat up	The clock is not set	Set the clock
The oven does not heat up	The child lock is on	Deactivate the child lock
The oven does not heat up	A cooking function and temperature has not been set	Ensure that the necessary settings are correct
No reaction of the touch user interface	Steam and condensation on the user interface panel	Clean with a microfiber cloth the user interface panel to remove the condensation layer

- Pendant la cuisson de l'humidité peut se créer dans la cavité ou sur la surface de la porte. Le cas décrit est normal. Si on veut reduire cet effet, il faut laisser réchauffer le four 10-15 minutes avant d'introduire les aliments. L'humidité va disparaître grâce à la juste température de cuisson.
- Nous vous conseillons de faire la cuisson des légumes dans un récipient avec couvercle pas sur un plateau.
- Une fois que la cuisson est terminée, nous vous conseillons de ne pas laisser les aliments à l'intérieur de la cavité pour plus de 15/20 minutes.
- **AVERTISSEMENT:** L'appareil et les parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants.
- **ATTENTION :** les parties accessibles peuvent devenir très chaudes quand le four est en marche. Les enfants doivent être tenus à une distance de sécurité.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou ayant un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient été formées à l'utilisation de l'appareil, par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants ne doivent jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doit pas être fait par des enfants sans surveillance.
- En cours d'utilisation l'appareil devient chaud. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauds à l'intérieur du four. **AVERTISSEMENT:** Les parties accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.
- Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs ou de racloirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four car ils peuvent rayer la surface, entraînant des risques d'explosion.
- Le four doit être éteint avant d'enlever la protection et après le nettoyage, la protection doit être replacé en respectant les instructions.
- Utiliser seulement la sonde de température recommandée pour ce four.
- Ne pas utiliser de nettoyeurs vapeur pour le nettoyage.
- Brancher le câble d'alimentation sur une prise de courant qui supporte le voltage ; le courant et la charge sont indiqués sur l'étiquette ; vérifier 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 du personnel qualifié. En cas d'incompatibilité entre la prise d'alimentation et la fiche du câble de l'appareil, demander 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 un disjoncteur multipolaire qui supporte la charge électrique maximale, conformément aux lois en vigueur, entre l'appareil et la prise d'alimentation. 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 lors de l'installation de l'appareil.

- Le débranchement doit se faire en accédant à la prise d'alimentation ou en prévoyant un interrupteur sur le circuit électrique fixe, conforme 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 en contactant le service après-vente.
- Le câble d'alimentation requis est le H05V2V2-F.
- Le non-respect des consignes ci-dessus peut compromettre la sécurité de l'appareil et annuler la garantie.
- Tout produit déversé en quantité doit être éliminé avant le nettoyage.
- Pendant le nettoyage à pyrolyse, les surfaces peuvent devenir beaucoup plus chaude que d'habitude, les enfants doivent donc être tenus à une distance de sécurité.
- Ne pas installer l'appareil derrière une porte décorative, pour éviter la surchauffe.
- En introduisant le plateau dans le four, s'assurer que le stop est dirigé vers le haut et au fond de la cavité.

Le plateau doit complètement être inséré dans la cavité

- **AVERTISSEMENT** : Ne tapissez pas les parois du four avec du papier aluminium ou un autre matériau de protection jetable en vente dans le commerce. Tout papier aluminium ou autre matériau de protection qui entrerait au contact direct de l'émail chaud risquerait de fondre et de détériorer l'émail intérieur du four.
- **AVERTISSEMENT** : Ne retirez jamais le joint de la porte du four.
- Aucun réglage/opération supplémentaire n'est requis pour faire fonctionner l'appareil aux fréquences nominales.

Instructions Générales

20

- 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

22

- 2.1 Vue d'ensemble
- 2.2 Accessoires
- 2.3 Première utilisation

Utilisation du Four

24

- 3.1 Description de l'affichage
- 3.2 Mode de cuisson

Nettoyage du four et maintenance

29

- 4.1 Remarques générales concernant le nettoyage
- 4.2 Nettoyage à la vapeur
- 4.3 Entretien
 - Retrait et nettoyage des grilles
 - Retrait de la porte du four
 - Retrait et nettoyage des vitres
 - Remplacement de l'ampoule

Dépannage

32

- 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 à 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.

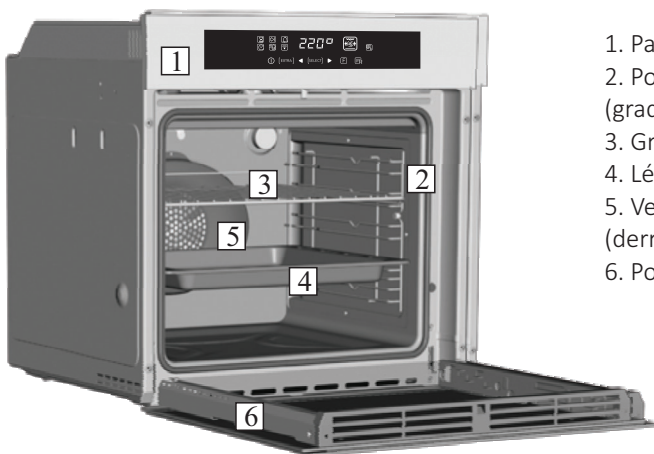
1.6 Déclaration De Conformité

Les parties de cet appareil pouvant être en contact avec des substances alimentaires sont conformes à la prescription de la Dir. CEE 89/109.

En utilisant le symbol **CE** sur ce produit, nous déclarons sur notre propre responsabilité que ce produit est conforme à toutes les normes Européennes relatives à la sécurité, la santé et à l'environnement.

2. Description du produit

2.1. Vue d'ensemble



1. Panneau de commande
2. Positions des gradins
(gradins fils si inclus)
3. Grille métallique
4. Lèche-frite
5. Ventilateur
(derrière la plaque d'acier)
6. Porte du four

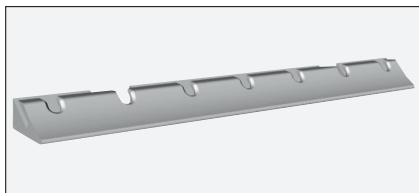
2.2. Accessories

1 Lèche-frite



Recueille le jus des grillades. Le lèche frite ne doit pas être utilisé pour les cuissons autres que Grill et grill pulsé (Il va provoquer un écran de température entre le bas et le haut de la cavité). Rien ne doit être posé sur la sole du four (risque de déformation de l'émail). En cas de non respect de ces conseils, nous ne pourrions être tenu pour responsable.

2 Led vision



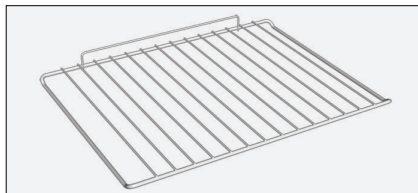
Ce système d'éclairage remplace les « ampoules » traditionnelles. 14 LED (pour les versions non-pyrolyse) ou 10 LED haute puissance (pour les versions pyrolyse) sont intégrées dans la contre porte du four. Celles-ci illuminent la cavité avec une lumière diffuse permettant une vision de la cuisson sans ombres, sur plusieurs niveaux.

Les avantages :

- Visibilité optimales des plats
- Durée de vie prolongée
- Consommation énergétique extrêmement basse " -95" par rapport au système traditionnel d'éclairage du four

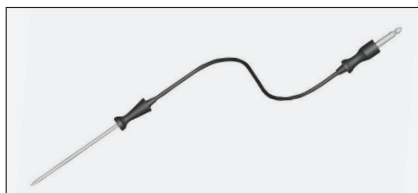
« les appareils dotés de LED blanches de classe 1M selon la norme IEC 60825 1 : 1993 + A1 : 1997 + A2 : 2001 (équivalent à la norme EN 60825-1 : 1994 + A1 : 2002 + A2 : 2001) la puissance maximale lumineuse émise est $459\text{nm} < 150\text{uW}$. Donnée non observée directement avec des instruments optiques ».

3 Grille métallique



La grille métallique sert de support aux plats.

4 Sonde à viande (selon modèle)



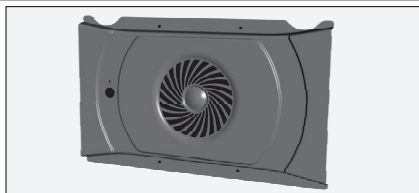
Mesure de la température interne de la nourriture en cours de cuisson. Insérez la sonde à viande dans l'embout prévu à cet effet.

- Préparez l'aliment et ajoutez proprement la sonde de viande dans l'aliment. Ne pas préchauffer ou commencer à cuire avant d'insérer proprement la sonde de viande. La sonde doit être insérée dans l'aliment et réceptacle lorsque le four est encore froid.

- Ne pas insérer la sonde de viande dans l'aliment congelé.

- Ne pas laisser la sonde de viande dans le four lorsqu'elle n'est pas utilisée: elle peut endommager.

5 Parois Chef



Les fours Rosières dotés de ces parois offrent un résultat de cuisson de type professionnel. Ces parois sont le fruit d'années de recherche et développement dans le domaine de la cuisson, avec les plus grands chefs. Ces parois optimisent la circulation de l'air à l'intérieur de la cavité, augmentant le rendement de la cuisson : une cuisson qui garde tous les bienfaits nutritionnels, des temps de cuisson plus courts, et une cuisson 100% homogène.

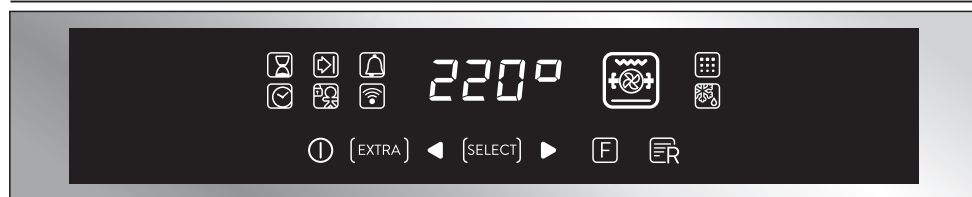
Des viandes plus juteuses, et des pâtisseries plus moelleuses: le développement de parois exclusives brevetées vous offre des résultats de cuisson professionnels à la maison.

2.3 Première Utilisation

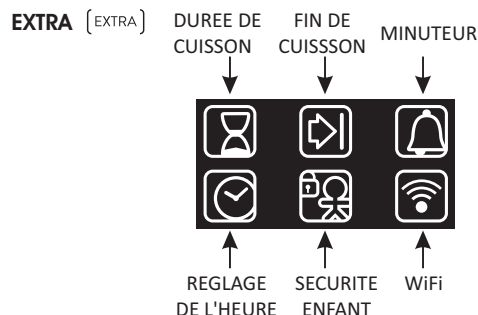
UN PREMIER NETTOYAGE doit être réalisé avant la première utilisation passer un chiffon doux et humide sur les surfaces extérieures de l'appareil. Nettoyer avec une éponge additionnée de produit lessiviel, les accessoires et l'intérieur du four. Rincer et sécher. Faire chauffer le four à vide une bonne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

3. Utilisation du Four

3.1 Description de l'affichage



ON / OFF ⓘ → Le four s'allume et s'éteint avec ce bouton.



Si le four s'éteint, l'écran affiche l'heure. Quand le four est inactif, toutes les fonctions s'affichent sur l'écran à l'exception de la fonction de durée de cuisson et de fin de cuisson. Si l'heure n'est pas réglée, le four ne fonctionne pas et l'heure 12:00 se met à clignoter sur l'écran. A cet instant, la seule fonction qui marche est la fonction EXTRA. Le symbole EXTRA, permet le réglage de plusieurs fonctions (Voir le tableau à la page suivante).

6 Grilles de fil latéral



Grille fil latéral si inclus.

FONCTION	COMMENT L'UTILISER	COMMENT LE DESACTIVER	FONCTION PRINCIPALE	POURQUOI QUELS BESOINS ?
DUREE DE CUISSON 	NB : ce dispositif est fonctionnel une fois que le programme de cuisson est activé. Appuyez deux fois de suite sur le bouton EXTRA et déterminez le temps de cuisson en vous aidant des touches "+" et "-". Une fois que le temps souhaité est atteint, appuyez sur la touche SELECT. L'écran affiche "00:00" si la durée de cuisson n'a pas été insérée. Dans le cas échéant, l'écran affiche le temps restant.	Pour modifier le temps de cuisson, appuyez deux fois sur le bouton EXTRA et choisissez le nouveau temps de cuisson en vous aidant des touches "<" et ">", appuyez sur le bouton "SELECT" pour confirmer le nouveau temps choisi. Pour annuler le temps de cuisson restant, il suffit de réinitialiser l'écran à 00:00	Quand le programme de cuisson prend fin, le four s'éteint et l'écran affiche "END" (l'icone du programme de cuisson reste allumée). Pour l'éteindre il faut appuyer sur le bouton On/Off. Une alarme retentit pour vous prévenir que le programme de cuisson est terminé.	Lors que le temps de cuisson est écoulé, le four s'éteint automatiquement et une alarme se déclenche et dure quelques secondes.
FIN DE CUISSON 	NB : ce dispositif est fonctionnel une fois que le programme de cuisson est activé. Appuyez sur le bouton EXTRA suffisamment longtemps pour que l'icone s'allume. Déterminez la fin du temps de cuisson en utilisant les boutons "<" et ">" et confirmez la sélection en appuyant sur le bouton "SELECT". La durée de cuisson est automatiquement calculée.	Pour modifier le temps de fin de cuisson, appuyez suffisamment longtemps sur le bouton EXTRA, jusqu'à ce que le voyant s'allume. Ensuite, choisissez le nouveau temps de cuisson restant en vous aidant des touches "<" et ">", appuyez sur le bouton "SELECT" pour confirmer le nouveau temps choisi. Pour annuler la fin de cuisson, il suffit de réinitialiser l'écran à 00:00	Quand le programme de cuisson prend fin, le four s'éteint et l'écran affiche "END" (l'icone du programme de cuisson reste allumée). Pour l'éteindre il faut appuyer sur le bouton On/Off. Une alarme retentit pour vous prévenir que le programme de cuisson est terminé.	Cette fonction peut aussi être utilisée pour les cuissons qui peuvent être programmées en avance. Si un programme de cuisson est sélectionné, n'appuyez pas sur le bouton "F", sinon vos données seront perdues. Si le départ différé est programmé, le four s'éteint et l'écran affiche l'heure pendant que les fonctions de cuisson, temps de cuisson et fin de cuisson sont allumés. Si un programme de cuisson est sélectionné en cliquant sur les touches "<" et ">", vous pourrez voir la température en appuyant une première fois, et la modifier en appuyant de nouveau.
MINUTEUR 	Si aucun temps n'a été inséré ou si le temps restant de cuisson est écoulé l'écran affiche 00:00	Pour modifier le minuteur, appuyer sur la touche EXTRA assez longtemps jusqu'à ce qu'elle s'allume. Une fois allumée, vous pouvez régler la durée de cuisson en appuyant sur les boutons "<" et ">". Une fois le temps recherché obtenu, appuyer sur "SELECT" pour confirmer votre sélection.	Cette fonction sert à activer une alarme qui se déclenchera une fois que le temps de cuisson prendra fin. Attention : cette fonction n'éteint pas le four. Vous pouvez choisir une période de temps qui varie de 00:00 à 23:53	Le minuteur s'enclenche même si le four n'est pas allumé.
REGLAGE DE L'HEURE 	Quand on met en marche cette fonction pour la première fois, l'écran s'allume et indique 12:00. Pour modifier l'heure appuyer sur EXTRA suffisamment longtemps jusqu'à ce que le voyant s'allume puis utiliser les touches "<" et ">".		Cette fonction permet de sélectionner le temps qui apparaîtra sur votre écran.	L'alarme s'enclenche même si le four n'est pas allumé.
SECURITE ENFANT 	Appuyez sur le bouton EXTRA suffisamment longtemps pour que le voyant s'allume. Puis appuyer sur la touche "<" ou ">" pour activer cette fonction. L'écran affichera "ON", pour confirmer la sélection il suffit d'appuyer sur le bouton "SELECT".	Appuyez sur le bouton EXTRA suffisamment longtemps pour que le voyant s'allume. Puis appuyer sur la touche "<" ou ">" pour désactiver cette fonction. L'écran affichera "OFF", pour confirmer votre sélection il suffit d'appuyer sur le bouton "SELECT".	Si la fonction est activée, seul la touche EXTRA et On/Off peut alors être utilisé.	Cette fonction est utile lorsque les enfants sont à la maison.

WiFi (selon modèle du four) → La touche "EXTRA" qui se trouve sur l'écran d'affichage permet de sélectionner le menu WIFI. Si vous appuyez sur les boutons "<>" vous pouvez sélectionner les fonctions suivantes :

- **Off** (Wi-fi non connecté) : Le four ne peut pas être contrôlé par l'application
- **On** (Wi-fi connecté) : le WIFI est activé et uniquement l'application contrôle le four, ce qui signifie qu'il est impossible de sélectionner les fonctions : cuisson, recette et température sur l'écran d'affichage. Le menu WIFI s'affiche uniquement lorsque vous appuyez sur la touche "EXTRA". Vous pouvez éteindre le four en utilisant les boutons Marche/Arrêt mais vous ne pouvez pas le rallumer à partir de l'écran d'affichage. Vous ne pouvez allumer le four qu'à partir de l'application.
- **Reset** (Réinitialisation) : Cette fonction doit être utilisée lors de la première connexion du four au réseau WI-FI ou lorsqu'il faut réinitialiser le réseau WIFI si l'on veut que le four se connecte automatiquement à un autre réseau. Une fois le réseau WIFI choisi, vous avez 5 minutes pour compléter le processus d'enregistrement. Lors de ce processus, les fonctions: cuisson, recette et température ne sont pas accessibles à partir de l'écran d'affichage. Seul le menu WIFI est disponible, si l'on appuie sur la touche "EXTRA". Vous pouvez éteindre le four en utilisant les boutons Marche/Arrêt mais vous ne pouvez pas le rallumer à partir de l'écran d'affichage. Vous ne pouvez allumer le four qu'à partir de l'application. Pour sortir du processus d'inscription ou réinitialiser la procédure à travers l'écran d'affichage, il faut appuyer sur le bouton "EXTRA" et utiliser les boutons "<>" pour sélectionner la fonction "Off". Après 5 minutes, le dispositif quitte la procédure d'inscription/la procédure de réinitialisation automatiquement.
- **Read** (Lecture) : Le four envoie ses statuts à l'application mais il ne peut être contrôlé à distance. La procédure d'inscription doit être faite en amont.

Si le réseau WIFI n'est pas configuré, seules les fonctions Off et Réinitialisation peuvent être utilisées. Quand le four est connecté au réseau WIFI, le temps de cuisson par défaut est de 5 heures, mais il peut être modifié par l'utilisateur.

Inscription au réseau WI-FI :

Pour s'inscrire au réseau WI-FI, il faut appuyer sur la touche "EXTRA" présente sur l'écran d'affichage jusqu'à ce que l'icône WI-FI s'allume, il faut ensuite sélectionner la touche "RESET" en s'aidant des touches "<>". Sur l'application, la procédure se met à jour. Une fois sélectionné, vous avez 5 minutes pour compléter le processus d'inscription depuis l'application.

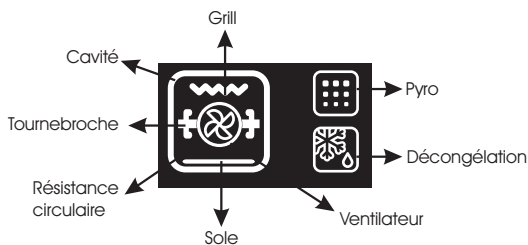
L'icône de la WI-FI

- L'icône n'est pas illuminée : Le WI-FI est désactivé
- L'icône s'allume pendant 1 seconde et s'éteint la seconde qui suit : Le four détecte un accès à votre réseau WI-FI et est prêt à s'enregistrer. Si l'enregistrement échoue, l'icône s'éteindra après 5 minutes.
- L'icône est en permanence illuminée : Le four est connecté à votre routeur WI-FI.
- L'icône s'illumine pendant 3 secondes et s'éteint pendant une seconde : le four tente de se connecter à votre routeur WI-FI.
- L'icône s'illumine pendant une seconde et s'éteint pendant 3 secondes : Le four est en mode lecture.



HOOVER ONEFi[®] :

Pour obtenir des informations détaillées concernant le mode de fonctionnement de OneFi et pour savoir comment cette application s'utilise, il suffit d'aller sur le site <http://wizardservice.candy-hoover.com/>



CHOIX DE LA LANGUE → Une fois que le four est éteint, il est possible de définir la langue de votre choix. Il faut appuyer de manière simultanée sur le bouton EXTRA, SELECT pendant 3 secondes. La langue actuelle s'affiche sur l'écran, et il est possible de la changer en appuyant sur les touches "<" et ">". Une fois que la nouvelle langue est choisie, il suffit d'appuyer sur la touche SELECT pour valider son choix. Les langues disponibles sont : Italien, Anglais, Francais, et Allemand.

SELECT → Toutes les choix doivent être validés. Si vous ne validez pas votre sélection dans les 15 secondes, la sélection s'annule. Si vous changez de menu, toutes les sélections non validées seront perdues.

ICONE "HOT" → Si le four est encore chaud à la fin d'une cuisson ou lorsque le four est éteint, l'écran indique l'heure et alterne avec un message stipulant "CHAUD"   intervalles de 3 sec.

SONDE A VIANDE (selon modèle) → Si la sonde à viande est insérée dans l'emplacement prévu à cet effet, l'écran affiche le mot "SONDE". Lorsqu'une fonction de cuisson est sélectionnée, l'écran affiche une température par défaut qui ne peut être supérieure à 200 C. La sélection du degré de température ne peut dépasser 200 C. Pour confirmer une degré de température, en appuyant sur le bouton "SELECT", l'écran affiche "Q.40 ". Il est alors possible de sélectionner la température souhaitée de la sonde à viande, variable de 30 à 90 C, avec un intervalle de 1 C. Pour confirmer la température de la sonde à viande choisie, il suffit d'appuyer sur la touche "SELECT". L'écran affiche alors "Q" suivie de la température réelle à coeur de la sonde à viande. Une fois que la sonde atteint la température sélectionnée, le programme de cuisson prend fin automatiquement. Si un programme de cuisson est sélectionné avec utilisation de la sonde, en appuyant sur les touches "-" et "+", vous pouvez à tout moment vérifier ou modifier la température de la sonde à viande.

Par une simple pression d'une des deux touches, le display indique la température finale que la sonde à viande devra atteindre. Si vous pressez de nouveau l'une de des deux touches, vous pouvez modifier la température finale de la sonde à viande.

Si l'utilisateur change de programme de cuisson, la température de la sonde à viande se réinitialise. Il faut recommencer la manipulation avec la température voulue. La sonde à viande ne peut pas être utilisée avec un programme de cuisson pré-programmé ou avec un séparateur de cavit  (selon modèle). Dans le cas échéant, l'écran affiche "Q.NO" et aucune fonction ne pourra être sélectionnée avant que la sonde à viande soit retirée. Les fonctions d congelation, grill, tournebroche, pyrolyse, et tous les programmes de cuisson pré-programmés ne peuvent pas être effectués avec une sonde à viande. (elles ne s'affichent pas sur le menu).

TEMPÉRATURES CONSEILLÉES POUR LA CUISSON AVEC SONDE

Viande rouge	
Bleu	50
Saignant	56
Mi-saignant	58
A point	60
Bien Cuit	62
Saumon	35
Poulet	min 68

RECETTES PR REGL ES → Quand une recette est sélectionnée, l'écran affiche "R" suivi du numéro de la recette et gère automatiquement la cuisson.

Les recettes disponibles sont les suivantes:

RECETTE	MODE DE CUISSON	TEMPÉRATURE	TEMPS DE CUISSON
R1- Lasagne	Chaleur+tournante	150�	45'
R2- Poulet Rôti	Chaleur+tournante	180�	40'
R3- Filet de lieu	Chaleur+tournante	180�	40'
R4- Tomates farcies	Chaleur+tournante	180�	45'
R5- Quiche lorraine	Static	160�	25'
R6- Apple pie	Chaleur+tournante	180�	45'

REMARQUE: Il est impossible de modifier ni la température, ni la durée de cuisson.

3.2 Mode de cuisson

Bouton de sélection	T °C par défaut	T °C range	Fonction (selon modèle)
			L'AMPOULE: Allumage de l'éclairage du four
	40	40 ÷ 40	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 ÷ 240	CHALEUR PULSÉE: 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.
	200	50 ÷ 240	
* 	220	50 ÷ 280	CONVECTION: 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.
	210	50 ÷ 230	RÉSISTANCE INFÉRIEURE : Utilisation de la résistance de sole. Idéale pour la cuisson de tartes, de crème caramel, flans, terrine, toutes préparations qui nécessitent une cuisson par le dessous (cocottes : poulet, boeuf)
	210	50 ÷ 230	RÉSISTANCE INFÉRIEURE + VENTILATEUR: 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.
** 	200	150 ÷ 220	GRILL + VENTILATEUR: l'utilisation de la position turbo-gril se fait porte fermée. Un préchauffage est nécessaire pour les viandes rouges et inutile pour les viandes blanches. Idéal pour les cuissons de volume épais, des pièces entières telles que rôti de porc, volailles etc... Placer le mets à cuire directement sur la grille au centre du four, à un niveau moyen. Glisser la récolte-sauce sous la grille de façon à récupérer les graisses. S'assurer que le mets ne soit pas trop près du grilloir. Retourner la pièce à cuire à mi-cuisson.
	L3	L1 ÷ L5	GRILL: l'utilisation du grilloir se fait porte fermée. Un préchauffage de 5 mins est nécessaire pour le roussissement 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 ÷ 230	SOLE: Utilisation de la résistance de sole. Idéale pour la cuisson de tartes, de crème caramel, flans, terrine, toutes préparations qui nécessitent une cuisson par le dessous (cocottes : poulet, boeuf)
* 	190	50 ÷ 230	La fonction " COOK LIGHT " vous permet de cuire d'une façon saine, en réduisant la quantité de graisse ou d'huile nécessaire à la cuisson. Grâce à l'utilisation combinée du gril, du ventilateur et d'un brassage de l'air, elle permet de conserver la teneur en humidité des aliments, en cuisant plus rapidement sans perte de saveurs. Le brassage de l'air d'air maintient l'humidité à l'intérieur du four et conserve les valeurs nutritionnelles des aliments en assurant un processus de cuisson rapide et uniforme. Cette fonction est particulièrement adaptée pour la cuisson des viandes et des légumes grillés. Essayer " COOK LIGHT " sur toutes vos recettes et laissez-vous tenter par la légèreté de cette nouvelle fonction!

* 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 lèche-frite du four. Prendre soin de verser 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 Nettoyage à la vapeur

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

1. Verser 300 ml d'eau au centre de la cavité.
2. Mettre le programme convection naturelle () ou sole seule ().
3. Mettre la température sur 90°C.
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.

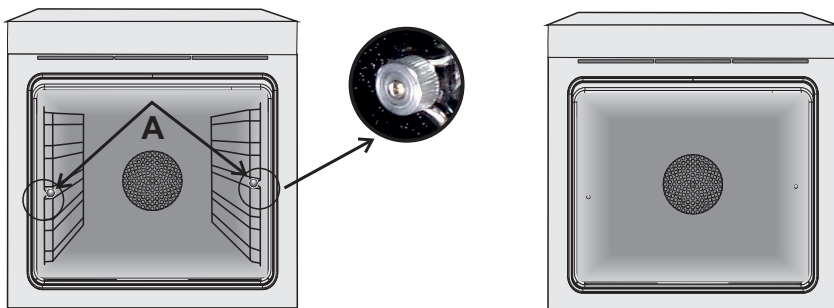
Attention: Ne pas toucher les parois tant qu'elles n'ont pas refroidies (risque de brûlures). N'utiliser que de l'eau potable ou distillée.



4.3 Entretien

RETRAIT ET NETTOYAGE DES GRADINS FILS

1. Dévissez les écrous moletés dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
2. Retirez les gradins fils en les tirant vers vous.
3. Nettoyez les gradins fils dans le lave-vaisselle ou avec une éponge humide, puis séchez-les immédiatement.
4. Après avoir nettoyé les gradins fils, les remettre dans le four et revisser les écrous moletés.



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. Remplacez 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)).

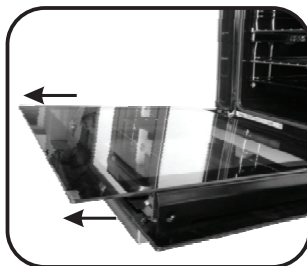
7. A la fin du nettoyage Remonter les pièces dans l'ordre inverse.

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.

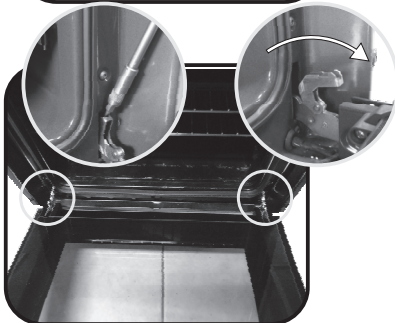
1.



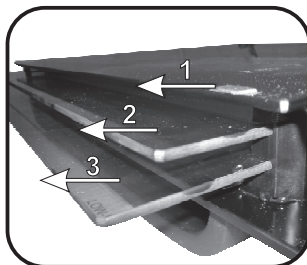
5.



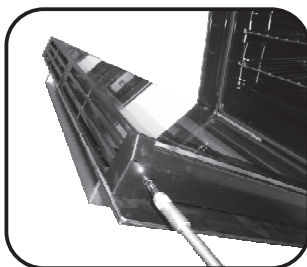
2.



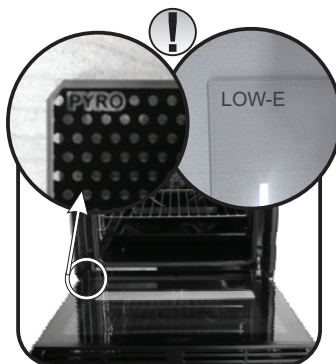
6.



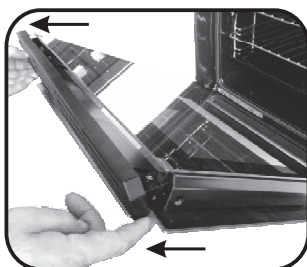
3.



7.

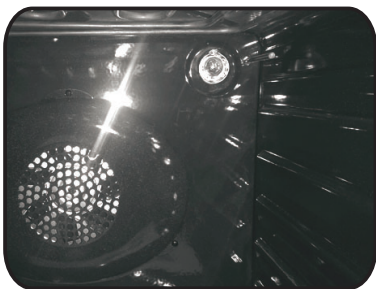


4.



REPLACEMENT 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	La sécurité enfant est activée	Désactiver la sécurité enfant
Le four ne chauffe pas	Les réglages nécessaires ne sont pas imposés	Assurez-vous que les paramètres nécessaires sont corrects
Aucune réaction de l'écran tactile	Vapeur et de la condensation sur l'écran tactile	Nettoyer avec un chiffon en microfibres l'écran tactile pour enlever la couche de condensation

Indicazioni di Sicurezza

- Durante la cottura l'umidità può condensarsi all'interno della cavità o sul vetro della porta. È normale. Per ridurre questo effetto, attendere 10-15 minuti dopo l'accensione prima di mettere il cibo all'interno del forno. In ogni caso, la condensa scompare quando il forno raggiunge la temperatura di cottura.
- Cuocere le verdure in un contenitore con un coperchio invece di un vassoio aperto.
- Evitare di lasciare il cibo all'interno del forno dopo la cottura per un periodo superiore a 15/20 minuti.
- **ATTENZIONE:** l'apparecchio e le parti accessibili diventano calde durante l'uso. Prestare attenzione a non toccare le parti calde.
- **ATTENZIONE:** le parti accessibili possono diventare molto calde quando si utilizza il forno. I bambini devono essere tenuti a distanza di sicurezza.
- L'apparecchio può essere usato da bambini dagli 8 anni in su e persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o senza esperienza e conoscenza del prodotto se supervisionate o dando loro istruzioni riguardo al funzionamento dell'apparecchio in maniera sicura e coscente del rischio possibile.
- I bambini non dovrebbero giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione non dovrebbero essere fatte da bambini senza supervisione.
- Durante l'uso l'apparecchio diventa molto caldo. Si dovrebbe fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.
- **ATTENZIONE:** Le parti accessibili possono diventare molto calde durante l'uso. I bambini dovrebbero essere tenuti a distanza.
- Non usare per la pulizia materiali ruvidi abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire le porte di vetro del forno dato che possono graffiare la superficie e causare la frantumazione del vetro.
- Spegnere il forno prima di rimuovere lo schermo di protezione e, dopo la pulizia, rimontarlo secondo le istruzioni.
- Usare solo la sonda termica raccomandata per questo forno.
- Non utilizzare un pulitore a vapore.
- Collegare al cavo di alimentazione una spina dimensionata per la tensione, la corrente e la potenza indicate nella targhetta e dotata del contatto di terra. La presa deve essere dimensionata per la potenza indicata sulla targhetta e deve avere il contatto di terra collegato e

funzionante. Il conduttore di terra è giallo-verde. Questa operazione deve essere eseguita solo da un tecnico adeguatamente addestrato. In caso di incompatibilità tra presa e spina dell'elettrodomestico, richiedere ad un tecnico specializzato di sostituire la presa con un'altra di tipo compatibile. La spina e la presa devono essere conformi alle normative attuali del paese di installazione. Il collegamento alla rete di alimentazione può essere effettuato anche collocando un interruttore automatico onnipolare tra l'elettrodomestico e la rete di alimentazione, in grado di supportare il carico massimo collegato, in linea con la legislazione corrente. Il cavo di terra giallo-verde non deve essere interrotto dall'interruttore automatico. La presa o l'interruttore automatico onnipolare utilizzati per il collegamento devono essere facilmente accessibili al momento del montaggio dell'elettrodomestico.

- La disconnessione può essere eseguita con la spina accessibile o aggiungendo un interruttore sul cablaggio fisso, nel rispetto delle normative relative ai cablaggi.

- Se il cavo di alimentazione si danneggia, deve essere sostituito con un cavo o uno speciale fascio di cavi disponibile presso il produttore o contattando il reparto assistenza al cliente.

- Il cavo di alimentazione deve essere di tipo H05V2V2-F.

- Il mancato rispetto di quanto indicato sopra può compromettere la sicurezza dell'elettrodomestico e rendere nulla la garanzia.

- Qualsiasi materiale fuoriuscito in eccesso deve essere tolto prima della pulizia.

- Durante il processo di pulizia pirolitico, le superfici possono surriscaldarsi più del normale: mantenere sempre i bambini a distanza di sicurezza;

- L'elettrodomestico non deve essere installato dietro a una porta a scopo ornamentale per evitarne il surriscaldamento.

- Quando si posiziona uno scaffale all'interno, accertarsi che il blocco sia rivolto verso l'alto e nella parte posteriore della guida.

Lo scaffale deve essere inserito completamente nella guida

- **AVVERTENZA:** Non coprire le pareti del forno con fogli di alluminio o protezioni monouso disponibili in commercio. I fogli di alluminio o le altre protezioni, se a diretto contatto con lo smalto caldo, rischiano di fondersi e di danneggiare lo smalto interno stesso.

- **AVVERTENZA:** Non togliere mai la guarnizione della porta del forno.

- Il funzionamento dell'elettrodomestico alle frequenze nominali non richiede alcuna operazione o impostazione.

Avvertenze Generali

36

- 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

38

- 2.1 Panoramica
- 2.2 Accessori
- 2.3 Primo utilizzo

Utilizzo del Forno

39

- 3.1 Descrizione del display
- 3.2 Modalità di cottura

Pulizia e Manutenzione del Forno

44

- 4.1. Note generiche di pulizia
- 4.2 Pulizia con Vapore
- 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. Indicazioni 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 Avvertenze di 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

ACCERTARSI CHE I COLLEGAMENTI ELETTRICI SIANO EFFETTUATI DA UN ELETTRICISTA O DA UN TECNICO QUALIFICATO.

La rete di alimentazione alla quale si collega il forno deve rispettare le leggi in vigore nello stato in cui viene installato. Il produttore non si assume responsabilità per danni causati dal mancato rispetto di queste istruzioni. Il forno deve essere collegato ad una rete di alimentazione elettrica, con un'uscita a parete con messa a terra oppure un interruttore automatico multipolare, a seconda delle leggi in vigore nello stato in cui viene installato. L'alimentazione elettrica deve essere protetta tramite appositi fusibili; i cavi utilizzati devono avere una sezione trasversale in grado di garantire un'alimentazione corretta al forno.

COLLEGAMENTO

Il forno è alimentato da un cavo che deve essere collegato unicamente ad una rete di alimentazione elettrica da 220-240 Vac, 50 Hz tra le fasi o tra fase e neutro. Prima di collegare il forno alla rete di alimentazione elettrica, è importante controllare quanto segue:

- tensione di alimentazione riportata sull'indicatore;
- impostazione dell'interruttore automatico. Il cavo di messa a terra collegato al morsetto di terra del forno deve essere a sua volta collegato al morsetto di terra della rete di alimentazione.

ATTENZIONE

Prima di collegare il forno alla rete di alimentazione, chiedere ad un tecnico qualificato di controllare la continuità del morsetto di terra della rete di alimentazione. Il produttore non si assume responsabilità per incidenti o altri problemi causati dal mancato collegamento del forno al morsetto di terra o da un

collegamento di terra con continuità difettosa.

NOTA: considerando che il forno potrebbe richiedere attività di manutenzione, si consiglia di tenere a disposizione un'altra presa a parete in modo da potere collegare a questa il forno se viene tolto dallo spazio nel quale è montato. Il cavo di alimentazione deve essere sostituito unicamente da personale di assistenza tecnico o da tecnici con qualifiche equivalenti.

1.3 Consigli

Dopo ogni utilizzo del forno, si consiglia di effettuare una rapida pulizia per mantenerlo sempre in condizioni ottimali. Non rivestire le pareti del forno con pellicola di alluminio o protezione monouso disponibili nei supermercati. La pellicola di alluminio o le eventuali altre protezioni, trovandosi a diretto contatto con lo smalto caldo, rischiano di fondersi e di danneggiare lo smalto che si trova all'interno del forno. Per evitare di sporcare eccessivamente il forno e causare odore di fumo acre, si consiglia di non utilizzare il forno a temperature molto elevate. È meglio prolungare il tempo di cottura e abbassare leggermente la temperatura. Oltre agli accessori forniti con il forno, si consiglia di utilizzare solo piatti e stampi di cottura resistenti alle temperature elevate.

1.4 Installazione

Il produttore non è obbligato ad effettuarla. Se è necessaria l'assistenza del produttore per correggere errori dovuti ad un'installazione non corretta, questo intervento in assistenza non è coperto da garanzia. Le istruzioni di installazione destinate al personale professionalmente qualificato devono essere rispettate. Un'installazione non corretta può causare lesioni o danni alle persone, agli animali o alle cose. Il produttore non si assume la responsabilità per tali lesioni o danni.

Il forno può essere posizionato in alto all'interno di una colonna o sotto un piano di lavoro. Prima del fissaggio, è necessario garantire una corretta ventilazione nella zona del forno per permettere la corretta circolazione dell'aria fresca necessaria per raffreddare e proteggere i componenti interni. Praticare le aperture specificate all'ultima pagina a seconda del tipo di inserimento.

1.5 Gestione dei rifiuti e rispetto dell'ambiente



Questo elettrodomestico dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/CE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (RAEE). I RAEE contengono sia sostanze inquinanti (che possono avere un effetto negativo sull'ambiente) sia elementi base (che possono essere riutilizzati). È importante che i RAEE siano sottoposti a trattamenti specifici in modo da togliere e smaltire in modo corretto gli inquinanti e recuperare tutti i materiali. Spetta ai singoli individui garantire che i RAEE non diventi un problema a livello ambientale. Esistono alcune regole specifiche da rispettare:

- i RAEE non devono essere trattati come rifiuti domestici;
 - i RAEE devono essere portati nelle aree di smaltimento specifiche, gestite dai comuni o da società autorizzate.
- In molti stati, nel caso di RAEE di grandi dimensioni sono disponibili servizi di prelievo a domicilio. Durante l'acquisto di un nuovo elettrodomestico, quello vecchio può essere restituito al venditore che lo deve accettare gratuitamente in un'unica soluzione, a condizione che l'elettrodomestico sia di tipo simile ed abbia le stesse funzioni di quello acquistato.

SALVATAGGIO E RISPETTO DELL'AMBIENTE

Cercare per quanto possibile di evitare il preriscaldamento e cercare di riempire sempre il forno. Aprire la porta del forno il meno possibile, in quanto il calore del vano di cottura si disperde ogni volta che la porta viene aperta. Per un buon risparmio di energia, spegnere il forno 5 e 10 minuti prima del tempo previsto di cottura; utilizzare il calore residuo che il forno continua a generare. Mantenere pulite e in buone condizioni le guarnizioni, per evitare di disperdere il calore all'esterno del vano di cottura. Se si dispone di un contratto di fornitura di elettricità con tariffa oraria, il programma "cottura ritardata" semplifica il risparmio energetico, facendo iniziare il processo di cottura nel periodo a tariffa ridotta.

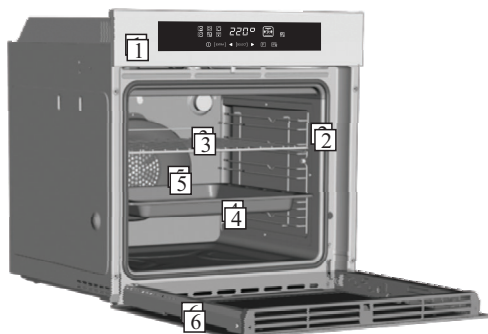
1.6 Dichiarazione di conformità

I componenti di questo elettrodomestico che possono entrare in contatto con sostanze alimentari devono rispettare le disposizioni della direttiva CEE 89/109.

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.

2. Descrizione del Prodotto

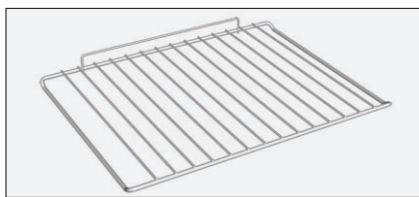
2.1 Panoramica



1. Pannello comandi
2. Posizioni ripiani (griglia laterale a rete se in dotazione)
3. Griglia metallica
4. Vaschetta raccogli gocce
5. Ventola (dietro alla piastra in acciaio)
6. Separatore
7. Porta forno

2.2 Accessori (a seconda del modello)

1 Griglia metallica



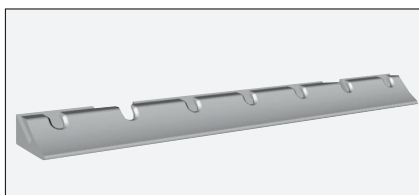
Supporta vassoi e piastre di cottura.

2 Vaschetta raccogli gocce



Raccoglie i residui che gocciolano durante la cottura del cibo sulle griglie.

3 Led vision



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

Vantaggi:

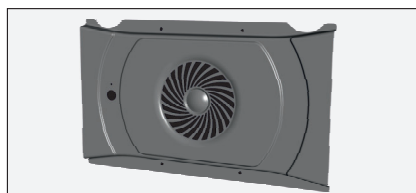
Oltre a garantire una buona visibilità all'interno del forno, questo sistema è più resistente rispetto alla lampadine tradizionali, richiede una minore manutenzione e consuma meno dei sistemi tradizionali.

- Ottima visibilità

- Illuminazione di lunga durata

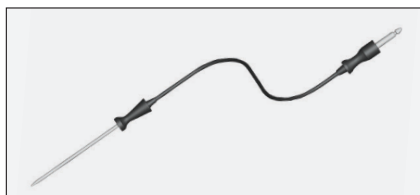
- Consumi ultra-ridotti, Consuma il 95% in meno rispetto ai sistemi tradizionali.

4 Chef Panel



Tutti i forni con questa tecnologia presentano una funzione tipica dei modelli professionali, frutto delle tecnologie innovative e della vasta esperienza acquisita da Candy Hoover Group in questo settore. Lo Chef Panel è un convogliatore d'aria che incrementa la circolazione della stessa all'interno della cavità. Ciò permette di aumentare le performance di cottura del forno, di avere una cottura del cibo più omogenea a tutte le temperature, di accorciare i tempi di cottura delle pietanze ed infine, di avere una distribuzione di temperatura uniforme all'interno della cavità.

5 Sonda Carne



Misura la temperatura interna del cibo durante la cottura.

Inserire la sonda carne nell'apposito foro nella parte superiore della cavità.

– Preparare il cibo e inserire correttamente la sonda carne nel cibo. Non preriscaldare o iniziare a cucinare prima di inserire correttamente la sonda carne. La sonda va inserita nel cibo mentre il forno è ancora fresco.

– Non inserire la sonda carne nel cibo surgelato.

– Non lasciare la sonda carne all'interno del forno se non si utilizza: potrebbe danneggiarsi.

6 Griglie a filo laterale



Griglia laterale se inclusa.

2.3 Primo utilizzo

PULIZIA PRELIMINARE

Prima del primo utilizzo, pulire il forno. Ripulire le superfici esterne con un panno morbido e umido. Lavare tutti gli accessori e ripulire l'interno del forno con una soluzione di acqua calda e liquido detergente. Impostare il forno (vuoto) alla temperatura massima e lasciarlo in questa posizione per circa 1 ora, per togliere qualsiasi odore pungente di prodotto nuovo.

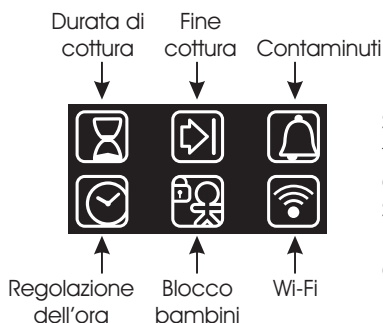
3. Utilizzo del Forno

3.1 Descrizione del display



ACCESO / SPENTO → Questo pulsante permette di accendere e spegnere il forno

EXTRA →



Se il forno è spento, viene visualizzato l'orologio. Quando il forno non è attivo, sono disponibili tutte le funzioni ad eccezione di durata cottura e fine cottura.

Se l'orologio non è regolato, il forno non funziona: il display lampeggia, indicando "12:00" e l'unico tasto che funziona è quello di EXTRA. Tramite il tasto EXTRA, si possono impostare le seguenti funzioni:

FUNZIONE	COME ATTIVARE	COME DISATTIVARE	COME FUNZIONA	COSA SERVE
DURATA COTTURA 	Nota: l'impostazione è possibile solo con un programma di cottura attivo. Premere due volte EXTRA ed impostare il tempo utilizzando i tasti "<" e ">", confermando premendo "SELECT". Il display visualizza "00:00" se non è stata inserita la durata di cottura, altrimenti visualizza il tempo restante.	- Per modificare la cottura prima del tempo impostato, premere due volte EXTRA e regolare il tempo di cottura come richiesto utilizzando i tasti "<" e ">", prima di premere nuovamente "SELECT". - Per cancellare la durata di cottura, azzerare il display a "00:00".	Quando un programma di cottura termina, il forno si spegne e il display visualizza "END" (l'icona del programma di cottura rimane accesa) fino a quando non viene premuto il pulsante Acceso/Spento, l'unico ancora funzionante. Quando un programma di cottura termina, si attiva un allarme.	Quando il tempo di cottura è terminato, il forno si spegne automaticamente e l'allarme si attiva per alcuni secondi.
FINE COTTURA 	Nota: l'impostazione è possibile solo con un programma di cottura attivo. Premere EXTRA a sufficienza per fare accendere l'icona, impostare la fine del tempo di cottura utilizzando i tasti "<" e ">" e confermare premendo "SELECT". Premere EXTRA a sufficienza per fare accendere l'icona, impostare la fine del tempo di cottura utilizzando i tasti "<" e ">" e confermare premendo "SELECT". La durata di cottura viene calcolata automaticamente.	Per modificare la fine della cottura, in modo che avvenga prima del tempo impostato, premere EXTRA a sufficienza per fare accendere l'icona, regolare la fine del tempo di cottura a seconda delle necessità utilizzando i tasti "<" e ">" e confermare premendo "SELECT". Per cancellare il tempo di fine cottura, azzerare il display a "00:00".	Quando un programma di cottura termina, il forno si spegne e il display visualizza "END" (l'icona del programma di cottura rimane accesa) fino a quando non viene premuto il pulsante Acceso/Spento, l'unico ancora funzionante. Quando un programma di cottura termina, si attiva un allarme.	- Questa funzione è utilizzata anche per la cottura che può essere programmata in anticipo. - Se è impostato un programma di cottura, se si preme il tasto "F" il programma va perso. - Se è impostata la cottura ritardata, il forno si spegne e il display visualizza l'ora attuale, mentre le icone del programma, della durata di cottura e della fine cottura sono accese. - Se è impostato un programma di cottura, premendo i tasti "<" e ">" si può controllare e modificare la temperatura impostata; toccando la prima volta, si visualizza la temperatura di funzionamento, toccando un'altra volta è possibile modificare tale temperatura.
CONTA-MINUTI 	- Il display visualizza "00:00" se non è stato inserito il tempo oppure il tempo rimanente se era già stato impostato. - Premere EXTRA a sufficienza per fare accendere l'icona, e utilizzare i tasti "<" e ">" per impostare il tempo, quindi confermare premendo "SELECT".	Per modificare il contaminuti, premere EXTRA a sufficienza per fare accendere l'icona, regolare il tempo di cottura come richiesto utilizzando i tasti "<" e ">" e confermare premendo "SELECT".	- Questa funzione attiva un allarme che suona per alcuni secondi quando scade il tempo impostato (questa funzione non fa spegnere il forno). - Si può selezionare un tempo compreso tra 00:00 e 23:59	Il contaminuti funziona indipendentemente dal fatto che il forno sia acceso.
REGOLAZIONE DELL'ORA 	- Quando viene attivato per la prima volta, il display si accende e visualizza "12:00". - Per modificare l'ora, premere EXTRA a sufficienza per fare accendere l'icona, e utilizzare i tasti "<" e ">" per impostare l'ora, quindi confermare premendo "SELECT".		Si può impostare l'ora che sarà visualizzata sul display.	L'allarme funziona indipendentemente dal fatto che il forno sia acceso.
BLOCCO DI SICUREZZA BAMBINI 	Premere il tasto EXTRA a sufficienza per fare accendere l'icona, e quindi il tasto "<" o ">" per attivare questa funzione; il display visualizza ON, per confermare premere "SELECT".	Premere il tasto EXTRA a sufficienza per fare accendere l'icona, e quindi il tasto "<" o ">" per disattivare questa funzione; il display visualizza OFF, per confermare premere "SELECT".	Se la funzione è attiva si possono utilizzare solo il pulsante "EXTRA" per disattivare la funzione ed il pulsante «Acceso/Spento».	Questa funzione è utile quando ci sono dei bambini all'interno della casa.

Wi-Fi (a seconda del modello) → Premendo il tasto "Extra" sul display del timer è possibile selezionare il menu Wi-Fi. Nel menu Wi-Fi se si premono i tasti "<>" è possibile selezionare:

- **Off:** Wi-Fi è spento; il forno non è controllabile tramite l'applicazione.

- **On:** Wi-Fi è attivo e il forno è controllabile solo attraverso l'applicazione. Ciò significa che non è possibile selezionare funzioni di cottura, ricette e temperatura da display. Solo il menu Wi-Fi è disponibile premendo il tasto "Extra". È possibile spegnere il forno con il pulsante di accensione / spegnimento, ma non è possibile riaccendere nuovamente tramite il display, può essere acceso solo tramite l'applicazione.

- **Reset:** Questa impostazione deve essere utilizzata per arruolare il forno la prima volta che si collega alla rete Wi-Fi o per resettare la connessione Wi-Fi e consentire una nuova iscrizione. Una volta selezionato, l'apparecchio impiega 5 minuti per completare il processo di registrazione. Durante questo processo le funzioni di cottura, le ricette e la regolazione della temperatura non sono accessibili dal display. Solo il menu Wi-Fi è disponibile premendo il tasto "Extra". È possibile spegnere il forno con il pulsante di accensione / spegnimento, ma non è possibile riaccendere nuovamente tramite il display, può essere acceso solo tramite l'applicazione. Per uscire dalla procedura di arruolamento/reset tramite il display, premere "Extra" e quindi usare "<>" per selezionare "Off". Dopo cinque minuti, l'apparecchio esce automaticamente dalla procedura di arruolamento/reset.

- **Read:** il forno invia il suo stato all'applicazione, ma non può essere controllato da remoto. Il forno deve essere arruolato prima che questo sia possibile.

Se il Wi-Fi non è configurato è solo possibile scegliere tra off e reset.

Quando il forno è collegato al Wi-Fi, la durata predefinita tempo di cottura è di 5 ore, ma può essere modificato dall'utente.

Arruolamento Wi-Fi

Per arruolare l'apparecchio al Wi-Fi, premere "Extra" sul display fino a quando l'icona Wi-Fi lampeggia, quindi selezionare "Reset" premendo "<>". La procedura in applicazione dovrebbe quindi essere seguita. Una volta selezionato, l'apparecchio si dà 5 minuti per completare il processo di registrazione.

Icona Wi-Fi

- Icona non illuminata: Wi-Fi è spento.

- L'icona lampeggia 1 secondo e un 1 secondo si spegne: il forno è accessibile alla rete Wi-Fi e pronto per essere arruolato. Se l'arruolamento non ha avuto successo, l'icona Wi-Fi si spegne dopo 5 minuti.

- Icona è sempre accesa: il forno è collegato al router Wi-Fi.

- L'icona lampeggia 3 secondi e 1 secondo si spegne: il forno sta tentando di connettersi al router Wi-Fi.

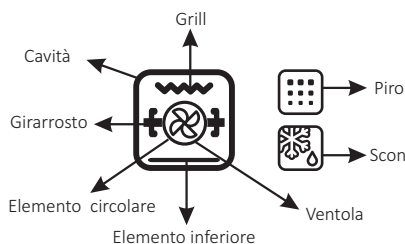
- L'icona lampeggia 1 secondo e 3 secondi rimane spenta: il forno è in modalità di sola lettura.



HOOVER

: Per maggiori informazioni su COME CONNETTERE il tuo elettrodomestico OneFi e COME USARLO, vai sul sito

<http://wizardservice.candy-hoover.com/>



IMPOSTAZIONE DELLE LINGUE → La lingua può essere impostata quando il forno è spento premendo contemporaneamente i pulsanti EXTRA e SELECT, per circa 3". La lingua corrente è visualizzata sul display e può essere modificata premendo i tasti "<" o ">" e confermata premendo SELECT. Le lingue disponibili sono: italiano, inglese, francese e tedesco.

SELECT → Ogni selezione deve essere confermata. Se non viene confermata entro 15 secondi, la selezione si cancella. Cambiando il menu, qualsiasi selezione non confermata va persa.

ICONA "HOT" → Quando un programma di cottura termina o quando il forno si spegne, se il forno è ancora caldo il display visualizza l'ora attuale alternata con il messaggio "HOT" (CALDO).

SONDA CARNE (a seconda del modello) → Se la sonda carne è identificata, il display mostra "SONDA". Quando viene selezionato un programma di cottura, il display visualizza la temperatura di default, ma non è mai superiore a 200 °C: la temperatura selezionabile è limitata a 200 °C.

Quando viene confermata la temperatura, premendo il tasto "Select", il display mostra "Q 40 °": è ora possibile selezionare la temperatura target della sonda, tra 30 °C e 90 °C ad intervalli di 1 °C. Quando viene confermata la temperatura della sonda carne, premere il tasto "Select" e il display mostra "Q" seguito dalla temperatura effettiva rilevata dalla sonda carne (intervalli di 1 grado). Quando la sonda raggiunge la temperatura impostata, il programma di cottura termina. Se un programma di cottura viene impostato con la sonda carne, premendo i tasti "-" e "+" è possibile visualizzare e modificare la temperatura della sonda carne:

al primo tocco di uno dei due tasti, il display visualizza la temperatura target della sonda, mentre con un'ulteriore tocco potrai modificare la temperatura selezionata della sonda.

Se l'utente cambia il programma di cottura, l'impostazione della temperatura della sonda carne viene azzerato. Ripetere la sequenza di impostazione per selezionare una nuova temperatura target. La sonda carne non può essere utilizzata con cotture pre settate o con la placca di separazione (se presente) all'interno del forno: in questo caso il display mostra "Q NO" e non verrà eseguito nessun comando finché la sonda carne non verrà rimossa. Scongelamento, grill, grill con girarrosto, pirolisi e ogni cottura programmata non può essere eseguita con la sonda carne (non sono indicati sul menu).

Temperature Suggestite	
Carne	
Al sangue	56
Mediamente al sangue	58
Media	60
Ben Cotta	62
Salmone	35
Pollo	min 68

RICETTE PRE IMPOSTAT → Quando una ricetta è selezionata il display mostra "R" seguito dal numero della ricetta e mostra il corrispondente metodo di cottura.

Le ricette disponibili sono le seguenti:

RICETTA	FUNZIONE DI COTTURA	TEMPERATURA	DURATA DI COTTURA
R1- Lasagne	Statico + ventola	150°	45'
R2- Pollo arrosto	Statico + ventola	180°	40'
R3- Orata in crosta	Statico + ventola	180°	40'
R4- Patate	Statico + ventola	180°	45'
R5- Frittata	Statico	160°	25'
R6- Torta di mele	Statico + ventola	180°	45'

NB: non è possibile modificare la temperatura o la durata di cottura.

3.2 Modalità di cottura

Manopola commutatore	T° preimpostata	Intervallo di T°	Funzione (a seconda del modello)
			LAMPADA: accende la luce interna.
	40	40 ÷ 40	SCONGELAMENTO: questa posizione permette di far circolare l'aria a temperatura ambiente intorno al cibo surgelato facendolo così scongelare in pochi minuti senza modificare od alterare il contenuto proteico.
	180	50 ÷ 240	COTTURA MULTILIVELLO: l'aria calda viene ripartita sui diversi ripiani. E' ideale per cuocere contemporaneamente diversi tipi di cibo (carne, pesce), senza miscelare sapori e odori. Cottura delicata- indicata per pan di spagna, torte Margherita, pasta sfoglia, ecc...
	210	50 ÷ 240	
* 	220	50 ÷ 280	STATICO: sono in funzione le resistenze superiore e inferiore. È la cottura tradizionale, ottima per arrostitire cosciotti, selvaggina, ideale per biscotti, mele al forno e per rendere i cibi molto croccanti.
	210	50 ÷ 230	RESISTENZA INFERIORE: Ideale per la cottura di tutti i piatti a base di pasta. Utilizzare questa funzione per crostate, torte salate, torte, paté e qualsiasi cottura che ha bisogno di più calore e radiazioni dal basso.
	210	50 ÷ 230	RESISTENZA INFERIORE VENTILATA: adatta per cotture delicate (torte-soufflé).
	200	150 ÷ 220	GRILL VENTILATO: l'utilizzo del turbo-grill richiede la porta chiusa. Utilizzando la ventilazione e la resistenza grill contemporaneamente, si cuociono perfettamente grandi porzioni di cibo, come arrosti, pollame, ecc. Mettere la griglia a metà del forno e posizionare la leccarda sotto di essa per raccogliere i grassi. Assicuratevi che il cibo non sia troppo vicino al grill. Girare la carne a metà cottura.
	L3	L1 ÷ L5	GRILL: Grigliatura tradizionale a porta chiusa: con questa funzione viene inserita la resistenza del grill. Ottima nella cottura di carni di medio e piccolo spessore (salsicce, costine, bacon).
	220	50 ÷ 230	PIZZA: Il calore avvolgente in questa funzione ricrea un ambiente simile a quello dei forni a legna di pizzeria.
* 	190	50 ÷ 230	La funzione "ECO" consente di cucinare in modo leggero riducendo l'utilizzo dei grassi. Grazie ad una combinazione del grill e della ventola, associate ad un ciclo di pulsazione dell'aria, è possibile conservare l'umidità dei cibi, grigliare la superficie e garantire una cottura rapida delle pietanze utilizzando pochi condimenti, senza rinunciare al sapore. È particolarmente indicata per verdure, frittate e carni. Il ciclo di aria pulsata mantiene l'umidità dei cibi, ne conserva le proprietà nutritive e garantisce una cottura rapida e omogenea. Provate tutte le vostre ricette riducendo la quantità di condimento che di solito utilizzate e provate la leggerezza di questa nuova funzione!

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

4. Pulizia e manutenzione del forno

4.1 Note generiche di pulizia

La vita di servizio dell'apparecchio si allunga se questo viene pulito ad intervalli regolari. Attendere che il forno si raffreddi prima di effettuare le operazioni di pulizia manuali. Non utilizzare mai detergenti abrasivi, pagliette di ferro o oggetti appuntiti per la pulizia, 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 SPORTELLLO 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

Questa procedura di pulizia 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 sul fondo del forno.
2. Impostare la funzione del forno su Statico () o su Riscaldamento dal basso ().
3. Impostare la temperatura del forno a 90°C.
4. Impostare il tempo di cottura a 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.

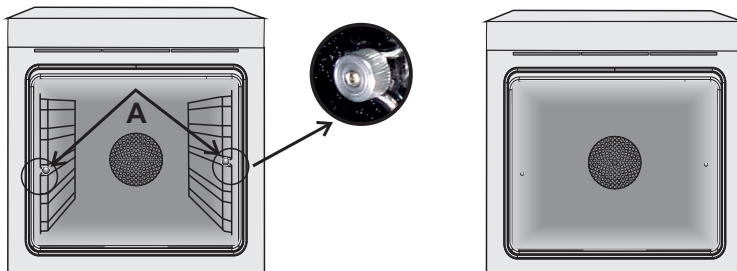
Attenzione: Assicurarsi che il forno sia freddo prima di toccarlo: c'è il rischio di scottarsi. Utilizzare acqua distillata o potabile.



4.3 Manutenzione

RIMOZIONE E PULIZIA DELLE GRIGLIE

1. Svitare in senso antiorario i dadi zigrinati.
2. Rimuovere le griglie tirandole verso se stessi.
3. Pulire le griglie lavandole in lavastoviglie o con una spugna bagnata e asciugandole subito dopo.
4. Dopo aver pulito le griglie, installarle nuovamente, fissando i dadi zigrinati.



RIMOZIONE DELLO SPORTELLLO DEL FORNO

1. Aprire lo sportello anteriore.
2. Aprire i morsetti dell'alloggiamento della cerniera sul lato destro e sinistro dello sportello anteriore, premendoli verso il basso.
3. Installare nuovamente lo sportello eseguendo la procedura all'inverso.

RIMOZIONE E PULIZIA DELLA PORTA IN VETRO

1. Aprire la porta del forno.

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

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

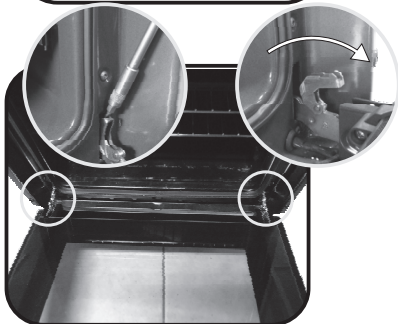
7. Al termine della pulizia o sostituzione riassembleare le parti nell'ordine opposto alla rimozione.

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

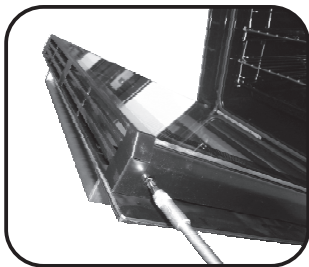
1.



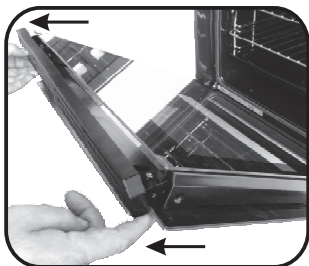
2.



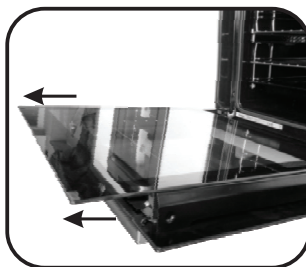
3.



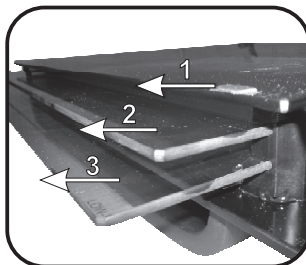
4.



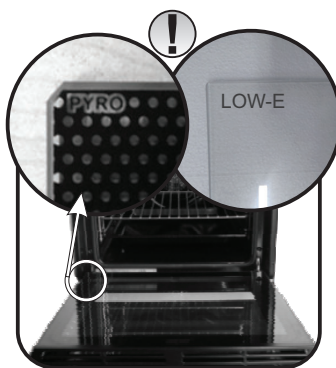
5.



6.

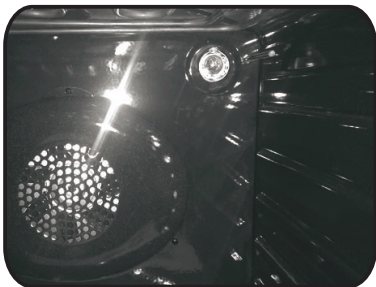
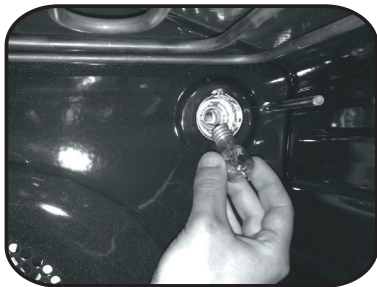


7.



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

6. Garanzie

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

Indicaciones de seguridad

- 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.
- ADVERTENCIA: El aparato y sus componentes accesibles se calientan durante el uso. Se debe tener cuidado de no tocar los elementos calefactores.
- ADVERTENCIA: Las partes accesibles pueden estar muy calientes cuando se utiliza el horno. Los niños deben mantenerse a una distancia segura.
- Este aparato puede ser usado por niños mayores de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento siempre y cuando hayan sido supervisadas o instruidas sobre el uso del aparato de forma segura y del conocimiento de los riesgos que comporta.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- La limpieza y el mantenimiento que debe realizar el usuario no será realizada por niños sin supervisión.
- Durante el uso, se calienta el aparato. Se debe tener cuidado de no tocar los elementos calefactores del interior del horno.

ADVERTENCIA: Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. Los niños deben permanecer alejados.

- No utilizar limpiadores abrasivos o rascadores metálicos afilados para limpiar el cristal de la puerta del horno ya que pueden rayar la superficie, pudiendo comportar la rotura del cristal.
- Se debe apagar el horno antes de retirar la pantalla, después de la limpieza, se debe colocar según las instrucciones.
- Use solamente el sensor de temperatura recomendado para este horno.
- No utilice limpiadores de vapor para la limpieza del aparato.
- 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 adecuarse a la carga indicada en la etiqueta y

disponer de un contacto de masa conectado y operativo. El conductor de tierra es de color amarillo verdoso. 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 adecuada. El enchufe y la toma deben cumplir las normas actuales del país donde se instala el electrodoméstico. En la conexión con la fuente de alimentación también puede utilizarse un contactor omnipolar entre la fuente y el electrodoméstico. Este debe soportar la carga conectada máxima y cumplir la legislación vigente. El contactor no debe interrumpir el cable de tierra de color amarillo verdoso. La toma de corriente o el contactor omnipolar empleados deben estar fácilmente accesibles cuando se instala el electrodoméstico.

- 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.
- El incumplimiento de lo anterior puede poner en peligro la seguridad del electrodoméstico y anular la garantía.
- Cualquier vertido de material excesivo debe eliminarse ante de la limpieza.
- Durante la limpieza pirolítica, las superficies pueden calentarse más de lo habitual, por lo que los niños deben mantenerse a una distancia de seguridad.
- 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.

- **ADVERTENCIA:** No forre las paredes del horno con papel de aluminio ni utilice las protecciones desechables que se encuentran disponibles en los comercios. El papel de aluminio o cualquier otra protección que entre en contacto directo con el esmalte caliente puede derretirse y dañar el esmalte del interior.
- **ADVERTENCIA:** Nunca quite la junta de estanqueidad de la puerta del horno.
- No se requiere ninguna operación/ajuste adicional para hacer funcionar el aparato a las frecuencias nominales.

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

53

- 2.1 Descripción general
- 2.2 Accesorios
- 2.3 Primer uso

Utilización del horno

55

- 3.1 Descripción de la pantalla
- 3.2 Modalidades de cocción

Limpieza y mantenimiento del horno

60

- 4.1 Notas genéricas de limpieza
- 4.2 Limpieza a Vapor
- 4.3 Mantenimiento
 - Extracción y limpieza de las resistencias
 - Extracción de la puerta del horno
 - Extracción y limpieza de la puerta de vidrio
 - Sustitución de la bombilla

Solución de problemas

63

- 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 230V 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.

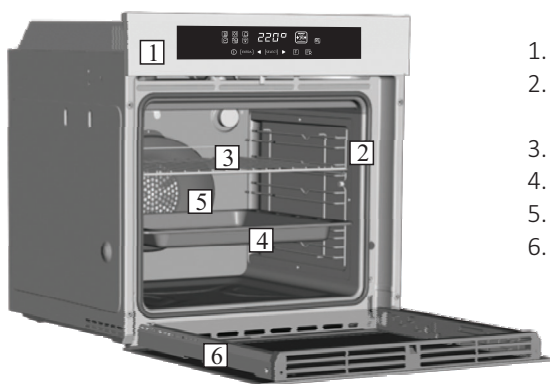
1.6 Consejos De Cumplimiento

En este equipo, las piezas que se prevé que puedan estar en contacto con los alimentos, cumplen las regulaciones de la CEE indicadas en la directiva 89/109.

Al mostrar el logo **CE** marcado 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 de este producto.

2. Descripción del producto

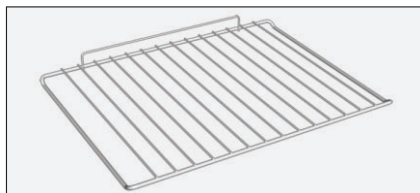
2.1 Descripción general



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 (depende del modelo de horno)

1 Rejilla metálica



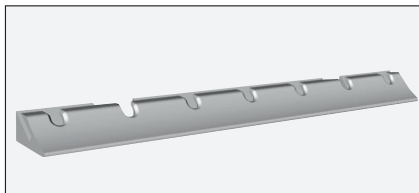
Sostiene fuentes y platos.

2 Bandeja



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

3 Visión Led



Es un sistema de iluminación que sustituye el tradicional sistema “de bombilla”. En la puerta del horno se integran 14 luces LED (en versiones no pirolíticas) o 10 luces LED de Potencia Superior (en modelos pirolíticos). Las luces LED crean una iluminación blanca de calidad que permite ver dentro del horno con claridad todas las bandejas sin sombras.

Los LEDs permanecen apagados durante la apertura de la puerta (solo para hornos pirolíticos).

Ventajas:

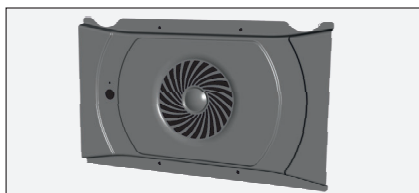
Este sistema, además de proporcionar una iluminación excelente dentro del horno, dura más que la bombilla tradicional, tiene un mantenimiento más sencillo y, sobre todo, ahorra energía.

-Visión óptima

-Iluminación duradera

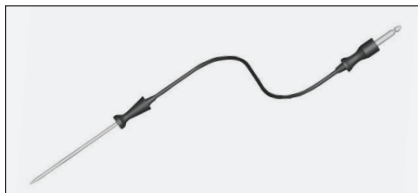
consumo energético muy bajo, reducción del 95% en comparación con la iluminación tradicional.

4 Panel chef



Todos los hornos con esta tecnología tienen una función típica de los modelos profesionales, fruto de tecnologías innovadoras y de la vasta experiencia adquirida por el Grupo Candy Hoover en este sector. El Panel Chef es un transportador de aire, que aumenta la circulación del aire en el interior del horno. Eso permite aumentar el rendimiento de cocción en el horno, proporcionando una cocción más homogénea de los alimentos a todas las temperaturas, tiempos de cocción más cortos y, por último, una distribución uniforme de la temperatura dentro del horno.

5 Sonda para carnes



Mide la temperatura interior de la comida durante la cocción. Introduzca la sonda para carnes en el orificio superior de la cavidad.

– Prepare el alimento e inserte correctamente la sonda de carne en el alimento. No precaliente ni empiece a cocinar antes de insertar correctamente la sonda de carne. La sonda debe insertarse en el alimento y el recipiente mientras el horno está todavía frío.

– No inserte la sonda de carne en los alimentos congelados.

– No deje la sonda de carne dentro del horno cuando no se utilice: podría dañarse.

6 Laterales de alambres



Rejilla del alambre lateral si está incluido.

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.

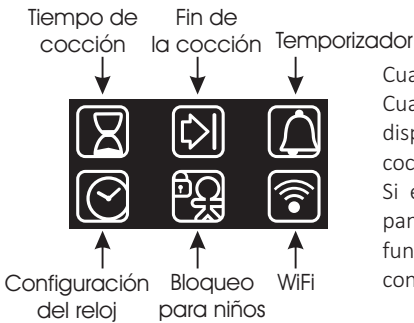
3. Uso del horno

3.1 Descripción de la pantalla



ENCENDIDO / APAGADO ① → El horno se enciende y se apaga usando este botón.

EXTRA [EXTRA] →



Cuando el horno está apagado, en la pantalla aparece el reloj. Cuando el horno no está activo, todas las funciones están disponibles, excepto la del tiempo de cocción y la de fin de la cocción.

Si el reloj no está configurado, el horno no funciona: la pantalla parpadea mostrando "12:00" y el único botón que funciona es el Extra. Utilizando el botón Extra se pueden configurar las siguientes funciones:

FUNCIÓN	CÓMO SE ACTIVA	CÓMO SE DESACTIVA	QUÉ HACE	PARA QUÉ SIRVE
TIEMPO DE COCCIÓN 	Nota: sólo se puede configurar con un programa de cocción activo. Pulse dos veces el botón EXTRA y configure el tiempo utilizando los botones "<" y ">"., acepte la configuración pulsando "SELECT" (Seleccionar). Si no se introdujo ningún tiempo de cocción, la pantalla muestra "00:00"; de lo contrario, la pantalla muestra el tiempo restante.	•Para modificar la cocción antes del tiempo configurado, pulse dos veces el botón EXTRA y ajuste el tiempo de cocción según sus necesidades utilizando los botones "<" y ">"., luego pulse nuevamente "SELECT". •Para borrar el tiempo de cocción, lleve otra vez la pantalla a "00:00".	Cuando finaliza el programa de cocción, el horno se apaga y en la pantalla aparece la palabra "END" (Fin) (el icono del programa de cocción queda encendido) hasta que se pulsa el botón de encendido/apagado, el único botón activo. Cuando finaliza un programa de cocción, se genera un sonido de alarma.	Cuando se cumple el tiempo de cocción, el horno se apaga automáticamente y suena una alarma durante algunos segundos.
FIN DE LA COCCIÓN 	Nota: sólo se puede configurar con un programa de cocción activo. Pulse el botón EXTRA las veces necesarias para que se encienda el icono, configure el tiempo de fin de la cocción utilizando los botones "<" y ">" y acepte pulsando "SELECT". Pulse el botón EXTRA las veces necesarias para que se encienda el icono, configure el tiempo de fin de la cocción utilizando los botones "<" y ">" y acepte pulsando "SELECT". El tiempo de cocción se calcula automáticamente.	Para modificar el fin de la cocción antes del tiempo configurado, pulse el botón EXTRA las veces necesarias para que se encienda el icono, ajuste el tiempo de fin de la cocción según sus necesidades utilizando los botones "<" y ">"., y acepte pulsando "SELECT". Para borrar el tiempo de fin de la cocción, lleve otra vez la pantalla a "00:00".	Cuando finaliza el programa de cocción, el horno se apaga y en la pantalla aparece la palabra "END" (Fin) (el icono del programa de cocción queda encendido) hasta que se pulsa el botón de encendido/apagado, el único botón activo. Cuando finaliza un programa de cocción, se genera un sonido de alarma.	•Esta función también se usa para las cocciones que se pueden programar anticipadamente. •Si hay un programa de cocción configurado, éste se elimina cuando se pulsa el botón "F". •Si se configura una cocción diferida, el horno se apaga y la pantalla muestra la hora actual, mientras que los iconos del programa de cocción, de tiempo de cocción y fin de la cocción quedan encendidos. •Si hay un programa de cocción configurado, pulsando los botones "<" y ">" puede ver y modificar la configuración de la temperatura: tocando una primera vez, aparece la temperatura de funcionamiento, mientras que tocando una segunda vez podrá modificar esa temperatura.
TEMPORIZADOR 	•La pantalla muestra "00:00" cuando no hay ningún tiempo programado, o muestra el tiempo restante cuando el tiempo ya está configurado. Pulse el botón EXTRA las veces necesarias para que se encienda el icono y use los botones "<" y ">" para configurar el tiempo, acepte pulsando "SELECT".	•Para modificar el temporizador, pulse el botón EXTRA las veces necesarias para que se encienda el icono, ajuste el tiempo de cocción según sus necesidades utilizando los botones "<" y ">"., y acepte pulsando "SELECT".	•Esta función activa una alarma que suena durante algunos segundos cuando se cumple el tiempo programado (esta función no apaga el horno). Puede seleccionar un tiempo de 00:00 a 23:59.	• El temporizador funciona independientemente de si el horno está encendido.
CONFIGURACIÓN DEL RELOJ 	•Cuando se enciende por primera vez, la pantalla se activa y muestra "12:00". •Para modificar la hora, pulse el botón EXTRA las veces necesarias para que se encienda el icono y use los botones "<" y ">" para configurar la hora, acepte pulsando "SELECT".		•Le permite configurar la hora que aparece en la pantalla.	•La alarma funciona independientemente de si el horno está encendido.
BLOQUEO INFANTIL 	•Pulse el botón EXTRA las veces necesarias para que se encienda el icono, y use el botón "<" o el botón ">" para activar esta función: en la pantalla aparece la palabra ON; acepte pulsando SELECT.	•Pulse el botón EXTRA las veces necesarias para que se encienda el icono, y use el botón "<" o el botón ">" para desactivar esta función: en la pantalla aparece la palabra OFF; acepte pulsando SELECT.	•Si la función está activa, sólo se pueden usar el botón "Extra", para desactivar la función y el botón "On/Off".	•Esta función es útil en las casas donde hay niños pequeños.

WiFi (depende del modelo de horno) → Pulsando el botón "Extra" en la pantalla del temporizador, puede seleccionar el menú Wi-Fi. En el menú Wi-Fi, utilizando los botones "<>" puede seleccionar:

- **Off:** el Wi-Fi está desactivado; el horno no se puede controlar a través de la aplicación.

- **On:** el Wi-Fi está activado; el horno sólo se puede controlar a través de la aplicación. Eso significa que no es posible seleccionar funciones de cocción, recetas ni temperatura utilizando la pantalla. Pulsando el botón "Extra" está disponible sólo el menú Wi-Fi. Puede apagar el horno utilizando el botón On/Off, pero no puede encenderlo otra vez desde la pantalla; sólo puede encenderlo usando la aplicación.

- **Reset:** Esta configuración se puede utilizar para registrar el horno la primera vez que lo conecta a su red Wi-Fi y para restablecer la conexión Wi-Fi actual, para permitir un nuevo registro. Cuando lo selecciona, el aparato le da 5 minutos para completar el proceso de registro. Durante este proceso, desde la pantalla no se puede acceder a las funciones de cocción, a las recetas ni a la configuración de la temperatura. Pulsando el botón "Extra" está disponible sólo el menú Wi-Fi. Puede apagar el horno utilizando el botón On/Off, pero no puede encenderlo otra vez desde la pantalla; sólo puede encenderlo usando la aplicación. Para salir del procedimiento de registro/reset usando la pantalla, pulse el botón "Extra" y luego use los botones "<>" para seleccionar "Off". Después de cinco minutos, el aparato sale automáticamente del proceso de registro/reset.

- **Nota:** el horno envía su estado a la aplicación, pero no se puede controlar a distancia. Para que eso sea posible, el horno debe estar ya registrado.

Si la Wi-Fi no está configurada, sólo es posible seleccionar off y reset.

Cuando el horno está conectado a la Wi-Fi, el tiempo configurado para la cocción es de 5 horas, pero puede ser modificado por el usuario.

Registro Wi-Fi:

Para registrar el aparato para la red Wi-Fi, pulse el botón "Extra" en la pantalla hasta que se encienda el icono Wi-Fi, luego, seleccione "Reset" pulsando "<>". A continuación se debe seguir el procedimiento presente en la aplicación. Cuando lo selecciona, el aparato le da 5 minutos para completar el proceso de registro.

Icono Wi-Fi:

- el icono no se enciende: la Wi-Fi no está activa.

- El icono parpadea 1 segundo encendido y 1 segundo apagado: se puede acceder al horno desde la red Wi-Fi y está preparado para el registro. Si el registro no se completa correctamente, el icono Wi-Fi se apaga después de 5 minutos.

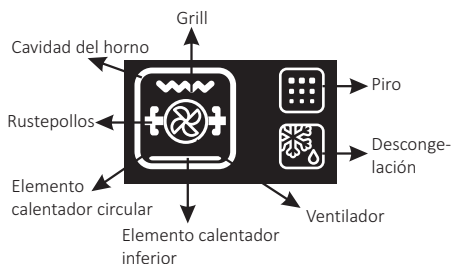
- Icono encendido de forma permanente: el horno está conectado a su enrutador Wi-Fi.

- El icono parpadea 3 segundos encendido y 1 segundo apagado: el horno está intentando conectarse a su enrutador Wi-Fi.

- El icono parpadea 1 segundo encendido y 3 segundos apagado: el horno está en el modo de sólo lectura.



HOOVER ONEFi : Para una información detallada sobre **CÓMO CONECTAR** su aparato OneFi y **CÓMO USARLO** correctamente, visite la página <http://wizardservice.candy-hoover.com/>



CONFIGURACIÓN DEL IDIOMA → El idioma se Puede configurar cuando el horno se apaga pulsando los botones Extra y Select simultáneamente durante 3". El idioma actual aparece en la pantalla y se puede modificar pulsando el botón "<" o el botón ">", y aceptando con el botón SELECT. Los idiomas disponibles son: Italiano, Inglés, Francés y Alemán.

BOTÓN SELECT (Seleccionar) → Todas las selecciones se deben aceptar con este botón. Si no se aceptan en 15 segundos, la selección se elimina. Si se cambia de menú, se pierden todas las selecciones no aceptadas.

ICONO "HOT" (Caliente) → Cuando finaliza un programa de cocción, o cuando se apaga el horno, si todavía está caliente, la pantalla muestra la hora actual que se alterna con el mensaje "HOT" a intervalos de 3".

SONDA PARA CARNES (depende del modelo de horno) → Si la sonda para carnes es reconocida por el horno, la pantalla muestra la palabra "PROBE" (Sonda). Cuando se selecciona un programa de cocción, la pantalla muestra la temperatura predeterminada, que nunca es superior a los 200°C: la temperatura que se puede seleccionar también se limita a 200°C.

Cuando se acepta la temperatura pulsando el botón "Select", la pantalla muestra "° 40°": ahora es posible seleccionar la temperatura deseada de la sonda para carnes, entre 30°C y 90°C a intervalos de 1°C. Cuando se acepta la temperatura de la sonda para carnes pulsando el botón "Select", en la pantalla aparece la letra "°" seguida de la temperatura concretamente captada por la sonda para carnes (a intervalos de 1 grado). Apenas la sonda para carnes alcanza la temperatura programada, finaliza el programa de cocción. Si un programa de cocción está configurado con la sonda para carnes, pulsando los botones "-" y "+" puede ver y modificar la temperatura de la sonda: tocando una primera vez uno de los dos botones, la pantalla muestra la temperatura deseada de la sonda para carnes, mientras que tocando una segunda vez puede modificar la temperatura seleccionada para la sonda.

Si el usuario modifica el programa de cocción, la configuración de la temperatura de la sonda para carnes se pone a cero. Repita la secuencia de configuración para seleccionar una nueva temperatura deseada. La sonda para carnes no se puede utilizar con la cocción preconfigurada ni con la placa de separación (si está presente) dentro del horno:

en ese caso, la pantalla muestra "° NO" y no se ejecutará ningún mando hasta que se retire la sonda. Con la sonda para carnes no están admitidas las funciones de descongelación, grill, ningún programa con rustepollos, la pirólisis ni cualquier cocción programada (no aparecen en el menú).

SONDA PARA CARNES TEMPERATURAS RECOMENDADAS	
Carne	
Medio cruda	56
Término medio	58
En su punto	60
Muy hecha	62
Salmón	35
Pollo	min 68

RECETAS PRECONFIGURADAS → Cuando se selecciona una receta, la pantalla muestra la letra "R" seguida del número de la receta, y también muestra el correspondiente modo de cocción. Las recetas disponibles son las siguientes:

RECETA	MÉTODO DE COCCIÓN	TEMPERATURA	TIEMPO DE COCCIÓN
R1- Lasañas	Estático+ventilador	150°	45'
R2- Pollo al horno/asado	Estático+ventilador	180°	40'
R3- Mojarra con costra	Estático+ventilador	180°	40'
R4- Patatas al horno	Estático+ventilador	180°	45'
R5- Tortilla	Estático	160°	25'
R6- Pastel de manzana	Estático+ventilador	180°	45'

Nota: No es posible modificar la temperatura ni el tiempo de cocción.

3.2 Modalidades de cocción

Mando selector	T°C establecida	Rango de T°C	FUNCIÓN (dependiendo del modelo)
			LAMPARA: Conecta la luz interior
	40	40 ÷ 40	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.
 	180 210	50 ÷ 240 50 ÷ 240	MULTINIVEL: 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.
* 	220	50 ÷ 280	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.
	210	50 ÷ 230	CALENTAMIENTO INFERIOR : Utilizar el elemento inferior. Ideal para todo tipo de repostería. Utilizar para flanes, quiches, tartas, pastas y procesos que
	210	50 ÷ 230	CALENTAMIENTO INFERIOR + VENTILADOR: 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.
	200	150 ÷ 220	GRILL + VENTILADOR: La función turbogrill debe utilizarse con la puerta cerrada. Utilización de la resistencia superior más la turbina que hace circular el aire dentro del espacio del horno. Se requiere un precalentamiento para las carnes rojas pero no para las carnes blancas. Ideal para las cocciones de volumen grueso, piezas enteras como cerdo asado, las aves, etc. Coloque el plato que quiera cocer directamente en la rejilla en el centro del horno, a un nivel medio. Coloque la grasera debajo de la rejilla para que las grasas caigan dentro. Asegúrese de que la comida no quede demasiado cerca del grill. En la mitad de la cocción, gire la pieza que esté cociendo.
	L3	L1 ÷ L5	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 ÷ 230	PIZZA: El calor envolvente en esta modalidad genera un ambiente similar al de los hornos de leña de las pizzerías.
* 	190	50 ÷ 230	La función "ECO" permite cocinar de manera más saludable, reduciendo la cantidad de grasa o aceite necesaria. Gracias a la combinación del grill y el ventilador, conjuntamente con un flujo de aire variable, se conservará el nivel de humedad de los alimentos, dorando la superficie y reduciendo el tiempo de cocción, sin alterar su sabor. Especialmente, es adecuado para la cocción de carnes, verduras asadas y tortillas. El flujo variable de aire mantiene tanto la humedad en el interior del horno como en los alimentos, conservando los valores nutricionales y garantizando un proceso de cocción uniforme rápido. ¡Pruebe todas sus recetas y reduzca la cantidad de condimentos que se emplean y experimente la ligereza de esta nueva función!

* Programa de prueba según CENELEC EN 60350-1 utilizado para la definición de la 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 amoníaco.

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 Limpieza a Vapor

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

1. Introduzca 300 ml de agua destilada o potable en el fondo del horno.
2. Configure la función del horno en Estática () o Calentamiento desde abajo ().
3. Configure la temperatura a 90°C.
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.

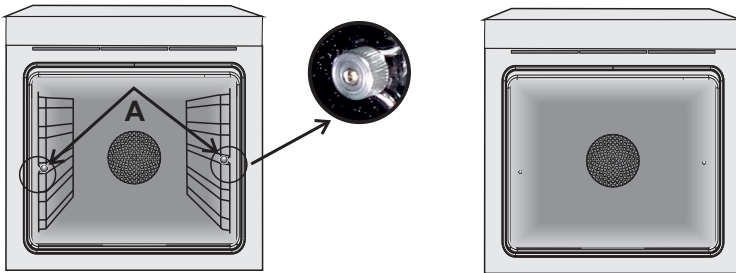
Atención: Asegúrese de que el horno esté frío antes de tocarlo: corre el riesgo de escaldarse.



4.4 Mantenimiento

EXTRACCIÓN Y LIMPIEZA DE LAS REJILLAS

1. Desenrosque en sentido antihorario las tuercas estriadas.
2. Extraiga las rejillas tirando de ellas hacia fuera.
3. Límpielas lavándolas en el lavavajillas o con una esponja húmeda y séquelas inmediatamente después.
4. Una vez limpias, vuelva a instalar las rejillas fijando las tuercas estriadas.



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).

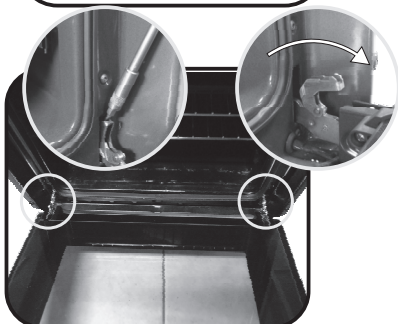
7. Al término de la limpieza o sustitución, vuelva a ensamblar las piezas en el orden opuesto a la extracción.

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.

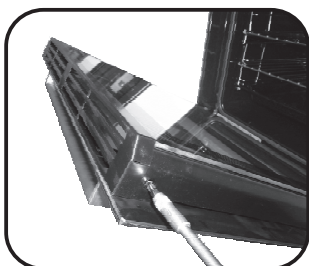
1.



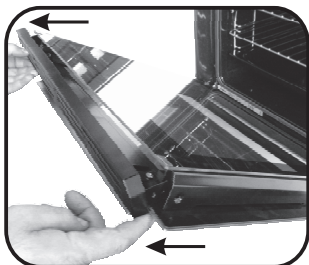
2.



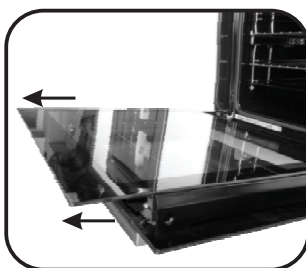
3.



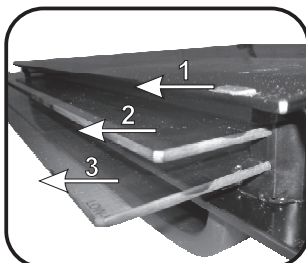
4.



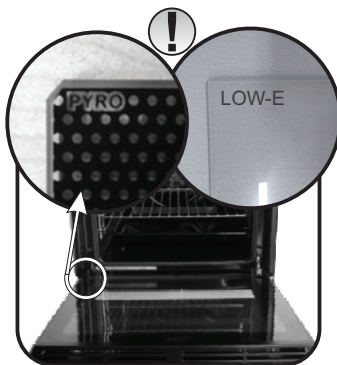
5.



6.

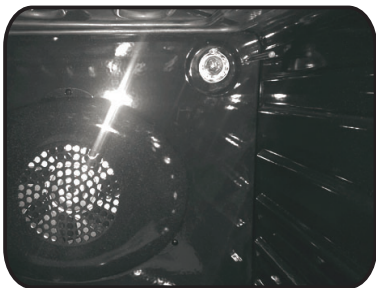


7.



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
No hay reacción cuando se toca la pantalla	Vapor y condensa en la pantalla	Limpiar con un paño de microfibra la pantalla para quitar la capa condensación

Sicherheitshinweise

- 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:** Das Gerät und die zugänglichen Teile des Gerätes werden während des Betriebs heiß. Das Berühren der heißen Geräteteile sollte vermieden werden.
- **ACHTUNG:** Zugängliche Teile können heiß werden, wenn der Ofen in Betrieb ist. Kinder fernhalten.
- Dieses Gerät ist nicht bestimmt zum Gebrauch durch Personen (einschließlich Kindern) mit beeinträchtigten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder durch Personen, die keine entsprechenden Erfahrungen oder Kenntnisse besitzen, es sei denn, sie werden beaufsichtigt oder angewiesen durch eine Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Die Reinigung und Wartung des Gerätes darf nicht durch Kinder ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Während des Betriebs wird das Gerät heiß. Bitte vermeiden Sie die Berührung der heißen Geräteteile.
WARNUNG: zugängliche Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Kinder sollten fern gehalten werden.
- Nutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Reiniger oder scharfe Metallreiniger um den Herd und das Glass zu reinigen, da dadurch Kratzer auf der Oberfläche entstehen können.
- Der Ofen muss ausgeschaltet werden, bevor der Deckel zur Reinigung entfernt wird. Anschließend den Deckel gemäß der Anweisungen wieder montieren.
- Nutzen Sie nur die empfohlene Temperatureinstellung für den Ofen.
- Nutzen Sie kein Dampfreinigungsgerät zur Reinigung des Ofens.
- An die Zuleitung ist ein Stecker anzuschließen, der für die auf dem Typenschild aufgeführte Spannung, Stromstärke und Last ausgelegt ist und über einen Schutzkontakt verfügt. Die Steckdose muss für die auf dem Typenschild aufgeführte Last ausgelegt und der Schutzkontakt

angeschlossen und in Betrieb sein. Der Schutzleiter ist gelb-grün gefärbt. Dieser Vorgang darf nur von entsprechend qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden. Im Falle einer Inkompatibilität zwischen Steckdose und Gerätestecker müssen Sie einen qualifizierten Elektriker bitten, die Steckdose durch eine geeigneten Typ zu ersetzen. Stecker und Buchse müssen zu den im Installationsland geltenden aktuellen Normen konform sein. Zwischen Gerät und Stromquelle lässt sich auch ein allpoliger Schutzschalter zwischenschalten, der für die maximale Anschlussleistung ausgelegt ist und aktuelle gesetzliche Bestimmungen einhält. Der gelb-grüne Schutzleiter darf durch den Schutzschalter nicht unterbrochen werden. Bei der Geräteinstallation ist darauf zu achten, dass die für den Anschluss verwendete Buchse bzw. der allpolige Schutzschalter leicht zugänglich sind.

- Die Trennung von der Stromversorgung darf durch Herausziehen des Steckers aus der Steckdose oder Auslösen eines gemäß gängiger Verkabelungsnormen in die Festverdrahtung zwischengeschalteten Schutzschalters erfolgen.

- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch ein Kabel bzw. Spezialbündel ersetzt werden, das beim Hersteller erhältlich ist. Wenden Sie sich dazu an den Kundendienst.

- Der Netzkabeltyp muss H05V2V2-F sein.

- Eine Nichteinhaltung der oben genannten Anweisungen kann die Schutzfunktion des Geräts gefährden und zum Erlöschen der Garantie führen.

- Überschüssiges verschüttetes Material ist vor dem Reinigen zu entfernen.

- Während des pyrolytischen Reinigungsvorgangs können sich Flächen mehr als üblich erwärmen. Deswegen sind Kinder in einem sicheren Abstand fernzuhalten.

- Zum Vermeiden von Überhitzung darf das Gerät nicht hinter einer Verkleidungstür installiert werden.

- Beim Einschieben des Ofenrostes ist darauf zu achten, dass der Anschlag nach oben und hinten Richtung Ofenraum zeigt.

Das Rost muss vollständig in den Ofenraum eingeschoben werden.

- **WARNHINWEIS:** Die Seitenwände des Ofens nicht mit Aluminium oder Einweg-Schutz, wie er in Geschäften erhältlich ist, auskleiden. Aluminiumfolie oder jeglicher andere Schutz, der in direkten Kontakt mit der heißen Emaille kommt, kann Schmelzen und Verschleiß der Emaille an den Innenseiten verursachen.

- **WARNHINWEIS:** Entfernen Sie niemals die Dichtung der Ofentür.

- Es ist kein zusätzlicher Vorgang oder eine andere Einrichtung erforderlich, um das Gerät mit der angegebenen Spannung zu betreiben.

Allgemeine Anweisungen

67

- 1.1 Sicherheitshinweise
- 1.2 Elektrische Sicherheit
- 1.3 Empfehlungen
- 1.4 Installation
- 1.5 Abfallentsorgung
- 1.6 Konformitätserklärung

Produktbeschreibung

69

- 2.1 Übersicht
- 2.2 Zubehör
- 2.3 Inbetriebnahme

Betrieb des Backofens

70

- 3.1 Beschreibung der Anzeige
- 3.2 Funktionen zum Garen

Reinigung und Wartung des Backofens

75

- 4.1 Allgemeine Reinigungshinweise
- 4.2 Dampfreinigung
- 4.3 Wartung
 - Entfernen und Reinigen der Führungsschienen
 - Entfernen des Backofenfensters
 - Entfernen und Reinigen der Glastür
 - Wechseln der Glühbirne

Fehlerbehebung

78

- 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 Einbauschränk 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

Die Teile dieses Geräts, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen können, entsprechen der EU-Richtlinie 89/109.

Durch das **CE** Zeichen auf diesem Produkt wird seine Einhaltung aller geltenden Sicherheits-, Gesundheits- und Umweltsicherungsanforderungen bestätigt, die gesetzlich für dieses Produkt vorgeschrieben sind.

2. Produktbeschreibung

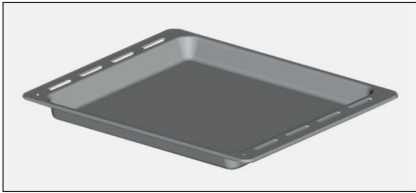
2.1 Übersicht



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

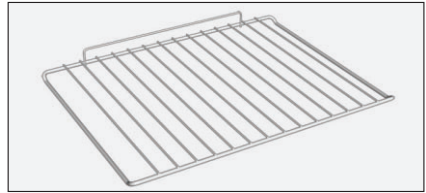
2.2 Zubehör

1 Fettpfanne/Backblech



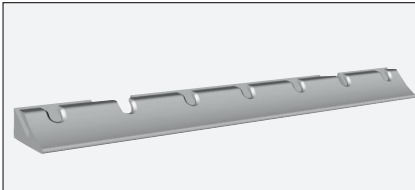
Fängt die beim Backen aus den Lebensmitteln austretende Flüssigkeit auf.

2 Backrost



Hält Auflauf- und Backformen.

3 Led vision



Das ist ein Beleuchtungssystem, dass die traditionelle Gluhbirne ersetzt. 14 LED-Leuchten sind in der Backofentür integriert. Das erzeugte Licht ist sehr hell und ermöglicht eine fast schattenfreie Sicht auf allen Ebenen im Backofeninneren.

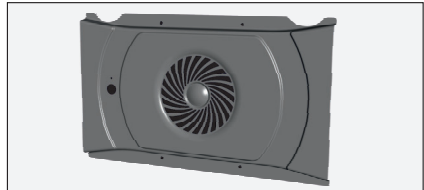
LED schaltet sich während der Türöffnung aus (nur für Pyrolyseofen).

Die Vorteile:

Neben der herausragenden Qualität und Intensität der Beleuchtung, bietet das System U-See auch eine längere Lebensdauer im Vergleich zu herkömmlichen Backofenlampen, ist ausserdem leicht zu reinigen und vor allem sehr sparsam im Energieverbrauch.

- optimale Übersicht auf allen Backofenebenen
- zuverlässige Funktion und lange Lebensdauer
- hohe Helligkeit bei sehr niedrigem Energieverbrauch, bis zu 95% weniger als herkömmliche Backofenbeleuchtung leicht zu reinigen.

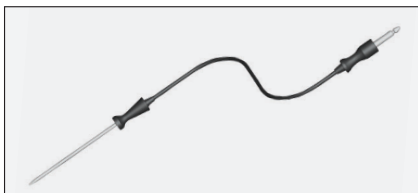
4 Heißluftventilator



Alle Backöfen mit dieser Technologie verfügen über eine typische Funktion, die das Ergebnis innovativer Technologien ist, und der großen Erfahrung der Candy Hoover Group auf diesem Sektor zu verdanken ist.

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

5 Kerntemperaturfühler (je nach Backofenmodell)



Misst die Innentemperatur während des Garvorgangs. Den Kerntemperaturfühler in das Anschlussloch oben im Backofen stecken.

–Bereiten Sie das Essen vor und stecken Sie die Fleischsonde richtig in das Bratgut. Vor dem ordnungsgemäßen Einsetzen der Fleischsonde nicht vorheizen oder mit dem Kochvorgang beginnen. Die Sonde sollte in das Bratgut bzw. die Steckdose gesteckt werden, während der Backofen noch kühl ist.

– Stecken Sie die Fleischsonde nicht in tiefgekühlte Nahrungsmittel.

– Lassen Sie die Fleischsonde nicht in der Nahrung, wenn es nicht genutzt wird; es könnte beschädigt werden.

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 auswaschen. Den leeren Backofen auf die Höchsttemperatur einstellen und etwa eine Stunde lang anlassen, damit der neue Geruch verfliegt.

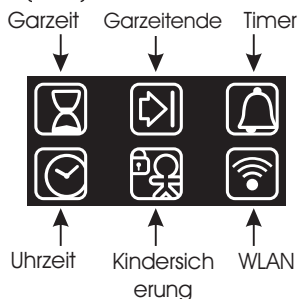
3. Betrieb des Backofens

3.1



ON / OFF ⓘ → Über diese Schaltflächen wird der Backofen ein-/ausgeschaltet.

EXTRA [EXTRA] →



Ist der Backofen ausgeschaltet, zeigt das Display die Uhrzeit an. Ist der Backofen inaktiv, können außer der Garzeit und dem Garzeitende alle Funktionen ausgewählt werden.

Wenn die Uhrzeit nicht eingestellt ist, funktioniert der Backofen nicht: Das Display blinkt und zeigt „12:00“ an.

Die einzige funktionierende Taste ist „EXTRA“. Über die Taste „EXTRA“ können folgende Funktionen eingestellt werden:

FUNKTION	VERWENDUNG	DEAKTIVIEREN	FUNKTIONSWEISE	VERWENDUNGSZWECK
GARZEIT 	Hinweis: Kann nur zusammen mit einem aktiven Garprogramm eingestellt werden. Drücken Sie zweimal EXTRA und stellen Sie die Zeit über die Tasten „+“ und „-“ ein. Bestätigen Sie dann mit „SELECT“. Das Display zeigt „00:00“ an, wenn keine Garzeit eingegeben wurde; anderenfalls zeigt es die verbleibende Garzeit an.	•Um die Garzeit vor dem eingestellten Ende zu ändern, drücken Sie zweimal EXTRA und stellen Sie die Zeit über die Tasten „<“ und „>“ ein, bevor Sie noch einmal auf SELECT drücken. •Um die Garzeit abbrechen, setzen Sie die Anzeige auf „00:00“ zurück.	Erreicht ein Garprogramm das Ende, schaltet sich der Backofen aus und das Display zeigt so lange END (das Symbol für das Garprogramm bleibt weiterhin an), bis die einzige funktionierende Taste „On/Off“ gedrückt wird. Erreicht ein Garprogramm das Ende, ertönt ein Alarmsignal.	Erreicht die Garzeit das Ende, wird der Backofen automatisch ausgeschaltet und das Alarmsignal ertönt für einige Sekunden.
ENDE DER GARZEIT 	Hinweis: Kann nur zusammen mit einem aktiven Garprogramm eingestellt werden. Drücken Sie so lange EXTRA, bis das Symbol leuchtet. Stellen Sie das Ende der Garzeit über die Tasten „<“ und „>“ ein, bevor Sie zum Bestätigen auf SELECT drücken. Drücken Sie so lange EXTRA, bis das Symbol leuchtet. Stellen Sie das Ende der Garzeit über die Tasten „<“ und „>“ ein, bevor Sie zum Bestätigen auf SELECT drücken. Die Garzeit wird automatisch berechnet.	Um das Ende der Garzeit vor dem eingestellten Ende zu ändern, drücken Sie so oft EXTRA, bis das Symbol leuchtet. Stellen Sie das Ende der Garzeit über die Tasten „<“ und „>“ ein, bevor Sie mit SELECT bestätigen. •Um das Ende der Garzeit abbrechen, setzen Sie die Anzeige auf „00:00“ zurück.	Erreicht ein Garprogramm das Ende, schaltet sich der Backofen aus und das Display zeigt so lange END (das Symbol für das Garprogramm bleibt weiterhin an), bis die einzige funktionierende Taste „On/Off“ gedrückt wird. Erreicht ein Garprogramm das Ende, ertönt ein Alarmsignal.	•Diese Funktion kann auch zum Programmieren der Garzeit verwendet werden. •Eingestellte Garprogramme gehen verloren, wenn „F“ gedrückt wird. •Wird eine verzögerte Garzeit eingestellt, schaltet sich der Backofen aus und das Display zeigt die aktuelle Uhrzeit an. Dabei sind die Symbole für das Garprogramm, die Garzeit und das Ende der Garzeit beleuchtet. •Beim Einstellen des Garprogramms können Sie über die Tasten „<“ und „>“ die ausgewählte Temperatur anzeigen und ändern: Beim ersten Berühren wird die Temperatur angezeigt, beim zweiten kann sie geändert werden.
TIMER 	•Wurde keine Zeit eingestellt, zeigt das Display „00:00“ an, ansonsten gibt es die verbleibende Garzeit an. Drücken Sie so lange EXTRA, bis das Symbol leuchtet. Stellen Sie die Zeit über die Tasten „<“ und „>“ ein, bevor Sie zum Bestätigen auf SELECT drücken.	•Um den Timer umzustellen, drücken Sie so oft EXTRA, bis das Symbol leuchtet. Stellen Sie die Garzeit über die Tasten „<“ und „>“ ein, bevor Sie mit SELECT bestätigen.	•Diese Funktion schaltet ein Alarmsignal ein, das einige Sekunden lang läutet, wenn die eingestellte Zeit abläuft (der Ofen wird durch diese Funktion nicht ausgeschaltet). Sie können eine Zeit zwischen 00:00 und 23:59 einstellen.	•Der Timer funktioniert auch dann, wenn der Backofen ausgeschaltet ist.
UHR EINSTELLEN 	•Beim erstmaligen Einschalten leuchtet das Display auf und zeigt „12:00“ an. Drücken Sie zum Ändern der Uhrzeit so lange EXTRA, bis das Symbol leuchtet. Stellen Sie die Zeit dann über die Tasten „<“ und „>“ ein, bevor Sie zum Bestätigen auf SELECT drücken.		•Darüber können Sie die Uhrzeit einstellen, die im Display angezeigt wird.	•Die Alarmfunktion funktioniert auch bei ausgeschaltetem Ofen.
KINDERSICHERUNG 	•Drücken Sie so lange EXTRA, bis das Symbol leuchtet. Aktivieren Sie dann über die Taste „<“ oder „>“ die Funktion: Das Display zeigt ON. Drücken Sie zum Bestätigen auf SELECT.	•Drücken Sie so lange EXTRA, bis das Symbol leuchtet. Deaktivieren Sie dann über die Taste „<“ oder „>“ die Funktion: Das Display zeigt OFF. Drücken Sie zum Bestätigen auf SELECT.	•Ist die Funktion aktiv, lässt sich nur die Taste EXTRA zum Deaktivieren und die Taste ON/OFF bedienen.	•Diese Funktion ist vor allem für Haushalte mit kleinen Kindern zu empfehlen.

WLAN (je nach Backofenmodell)→ Wenn Sie im Timer-Display auf EXTRA drücken, können Sie das WLAN-Menü auswählen. Im WLAN-Menü können Sie über die Tasten „<>“ Folgendes auswählen:

- **Off:** Das WLAN wird ausgeschaltet, der Backofen kann nicht über die App bedient werden.

- **On:** Das WLAN wird eingeschaltet, der Backofen kann nur über die App bedient werden. Dies bedeutet, dass keine Garprogramme, Rezepte oder Temperaturen im Display zur Auswahl stehen. Es steht lediglich das WLAN-Menü zur Verfügung, indem die Taste EXTRA gedrückt wird. Sie können den Backofen über die ON/OFF-Taste zwar ausschalten, aber nicht über das Display wieder einschalten. Dies geht nur über die App.

- **Reset:** Mit dieser Einstellung sollte der Backofen sich bei seiner ersten Verbindung mit Ihrem WLAN-Netz anmelden. Außerdem kann über diese Funktion die aktuelle WLAN-Verbindung für eine erneute Anmeldung zurückgesetzt werden. Ist die Funktion ausgewählt, gibt Ihnen das Gerät fünf Minuten Zeit, um die Anmeldung abzuschließen. Während dieses Vorgangs lassen sich Garfunktionen, Rezepte und Temperaturen nicht über das Display einstellen. Es steht lediglich das WLAN-Menü zur Verfügung, indem die Taste EXTRA gedrückt wird. Sie können den Backofen über die ON/OFF-Taste zwar ausschalten, aber nicht über das Display wieder einschalten.

Dies geht nur über die App. Um das Anmelden/Zurücksetzen über das Display zu beenden, drücken Sie EXTRA und wählen Sie dann über die Tasten „< >“ OFF aus. Nach fünf Minuten beendet das Gerät automatisch das Anmelden/Zurücksetzen.

- **Read:** Der Backofen sendet zwar seinen Status an die App, lässt sich aber nicht über das Handy bedienen. Zu diesem Zweck muss der Backofen erst angemeldet werden.

Ist kein WLAN konfiguriert, stehen nur die Optionen OFF und RESET zur Auswahl.

Wird der Backofen mit dem WLAN verbunden, beträgt die standardmäßige Garzeit fünf Stunden und kann vom Benutzer geändert werden.

WLAN-Anmeldung:

Um das Gerät am WLAN anzumelden, drücken Sie so lange EXTRA, bis das WLAN-Symbol leuchtet. Wählen Sie dann über die Tasten „< >“ „Reset“ aus. Folgen Sie dann den Anweisungen in der App. Ist die Funktion ausgewählt, gibt Ihnen das Gerät fünf Minuten Zeit, um die Anmeldung abzuschließen.

WLAN-Symbol

- Symbol nicht beleuchtet: WLAN ist ausgeschaltet.

- Symbol blinkt, eine Sekunde an, eine Sekunde aus: Sie können über Ihr WLAN-Netzwerk auf den Backofen zugreifen und diesen anmelden. Schlägt die Anmeldung fehl, wird das WLAN-Symbol nach fünf Minuten ausgeschaltet.

- Das Symbol leuchtet dauerhaft: Der Backofen ist mit Ihrem WLAN-Router verbunden.

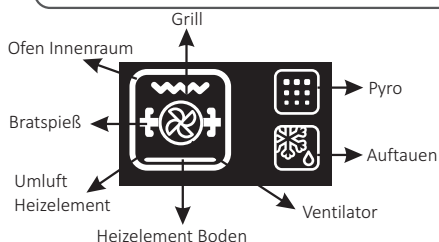
- Symbol blinkt, drei Sekunden an, eine Sekunde aus: Der Backofen versucht, sich mit Ihrem WLAN-Router zu verbinden.

- Symbol blinkt, eine Sekunde an, drei Sekunden aus: Der Backofen befindet sich im Lesemodus.



HOOVER ONE Fi :

Detaillierte Informationen ZUM VERBINDEN Ihres Geräts von ONEFi und zu seiner effektiven NUTZUNG finden Sie unter: <http://wizardservice.candy-hoover.com/>



SPRACHEINSTELLUNG→ Die Sprache kann eingestellt werden, nachdem der Backofen ausgeschaltet wurde. Dazu die

Tasten EXTRA und SELECT 3 Sekunden lang gleichzeitig drücken. Die aktuelle Spracheinstellung wird im Display angezeigt und kann geändert werden, indem die Taste „<“ oder „>“ gedrückt und durch SELECT bestätigt wird. Verfügbare Sprachen:

Italienisch, Englisch, Französisch und Deutsch.

SELECT → Jede Auswahl muss bestätigt werden. Wird sie nicht innerhalb von 15 Sekunden bestätigt, wird die Auswahl verworfen. Bei einem Menüwechsel geht die unbestätigte Auswahl verloren.

SYMBOL „HOT“ → Wenn ein Garprogramm endet oder sich der Backofen ausschaltet, zeigt das Display an, dass

der Ofen noch heiß ist. Dabei variieren die Anzeige „HOT“ und die aktuelle Uhrzeit in 3-Sekunden-Abständen.

KERNTEMPERATURFÜHLER (je nach Backofenmodell) → Wurde die Kerntemperatur ermittelt, zeigt das Display „PROBE“. Wird ein Garprogramm ausgewählt, so zeigt das Display die Standardtemperatur an, die 200°C nie überschreitet. Die auswählbare Temperatur ist ebenfalls auf 200°C begrenzt.

Wird die Temperatur über SELECT bestätigt, zeigt das Display „Q 40°“ an: Jetzt kann die gewünschte Kerntemperatur zwischen 30°C und 90°C mit 1°C-Abständen ausgewählt werden. Wenn die Kerntemperatur bestätigt wurde, drücken Sie die Taste SELECT und das Display zeigt „Q“, gefolgt von der aktuell gemessenen Kerntemperatur (in 1-Grad-Abständen). Sobald die eingestellte Kerntemperatur erreicht ist, schaltet sich das Garprogramm ab. Wird ein Garprogramm mit Kerntemperaturfühler eingestellt, lässt sich die Temperatur über die Tasten „-“ und „+“ anzeigen und ändern. Beim ersten Berühren einer der beiden Tasten zeigt das Display die gewählte Kerntemperatur an, bei der nächsten Berührung kann diese geändert werden.

Ändert der Benutzer das Garprogramm, so wird die Kerntemperatureinstellung zurückgesetzt. Wiederholen Sie die Einstellung, um eine neue Zieltemperatur auszuwählen. Der Kerntemperaturfühler kann nicht verwendet werden, wenn ein Garprogramm eingestellt ist oder sich eine Trennplatte (falls vorhanden) im Backofen befindet. In diesem Fall zeigt das Display „Q NO“ und führt keine weiteren Befehle aus, bis der Kerntemperaturfühler entfernt wird. Die Funktion zum Auftauen, der Grill, alle Programme mit Drehspieß, die Pyrolyse und alle Garprogramme können nicht zusammen mit dem Kerntemperaturfühler verwendet werden (und sind im Menü auch nicht angezeigt).

KERNTEMPERATURFÜHLER EMPFOHLENE TEMPERATUREN	
Fleisch	
Roh	56
Medium roh	58
Medium	60
Gut durch	62
Lachs	35
Huhn	min 68

VOREINGESTELLTE REZEPTE → Wird ein Rezept ausgewählt, zeigt das Display „R“ und die Rezeptnummer sowie die entsprechende Garmethode an.

Folgende Rezepte sind verfügbar:

REZEPT	GARMETHODE	TEMPERATUR	GARZEIT
R1- Lasagne	Ober-/Unterhitze + Umluft	150°	45′
R2-	Ober-/Unterhitze + Umluft	180°	40′
R3-	Ober-/Unterhitze + Umluft	180°	40′
R4-	Ober-/Unterhitze + Umluft	180°	45′
R5-	Ober-/Unterhitze	160°	25′
R6-	Ober-/Unterhitze + Umluft	180°	45′

Anmerkung: Es kann weder die Temperatur, noch die Garzeit geändert werden.

3.2 Funktionen zum Garen

Funktion	T °C standard	T °C Bereich	Funktion (je nach Backofenmodell)
			LAMPE: Schaltet das Licht im Backofen an.
	40	40 ÷ 40	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 ÷ 240	MULTI-LEVEL: 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.
	210	50 ÷ 240	
* 	220	50 ÷ 280	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.
	210	50 ÷ 230	UNTERHITZE: Bei dieser Funktion wird die größte Hitze im unteren Bereich des Ofens erreicht. Unterhitze eignet sich besonders für Gebäck und Kuchen.
	210	50 ÷ 230	UNTERHITZE + LÜFTER: 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.
	200	150 ÷ 220	GRILL + LÜFTER: Turbogrill mit geschlossener Tür verwenden. Das obere Heizelement wird zusammen mit dem Ventilator gebraucht, der die Luft im Ofen umwälzt. Für rotes Fleisch ist Vorheizen erforderlich, für weißes Fleisch nicht. Ideal zum Garen dicker Lebensmittel am Stück wie Schweinebraten, Geflügel usw. Grillgut in der Mitte des Ofens auf mittlerer Schiene garen. Bratensatz mit der Fettpfanne auffangen. Darauf achten, dass sich der Braten nicht zu nahe am Grill befindet. Nach der Hälfte der Garzeit wenden.
	L3	L1 ÷ L5	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 ÷ 230	PIZZA: Die umfassende Hitze dieser Funktion reproduziert im Backofen ähnliche Bedingungen wie im Holzofen einer Pizzeria.
* 	190	50 ÷ 230	Die "ECO" Funktion ermöglicht es Ihnen auf einer gesunden Art und Weise zu kochen, indem die benötigte Menge Fett oder Öl reduziert wird. Dank der Verwendung des Grills und des Ventilators in Kombination mit einem pulsierenden Luftkreislauf, wird die Feuchtigkeit in den Nahrungsmitteln beibehalten, die Oberfläche gebraten bzw. gegrillt und so eine kürzere Kochzeit, ohne Auswirkungen auf den Geschmack erzielt. Dies ist besonders zum Garen von Fleisch, Braten von Gemüse und Omeletts geeignet. Der pulsierende Luftkreislauf hält die Feuchtigkeit im Inneren des Ofens und den Feuchtigkeitsgehalt der Lebensmittel, erhält die Nährwerte und erzielt einen gleichmäßigen raschen Garvorgang. Probieren Sie alle Ihre Rezepte aus, reduzieren Sie die Menge an Zutaten, die Sie gewöhnlich nutzen und erleben Sie die Leichtigkeit dieser neuen Funktion!

*

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 Dampfreinigung

Dieses Verfahren verwendet Dampf, um zu helfen, restliches Fett und Nahrungsmittelteilchen vom Ofen zu entfernen.

1. 300 ml Wasser in den Backofenboden füllen.
2. Die Ofenfunktion auf Ober-/Unterhitze () oder auf unteres Heizelement () stellen.
3. Die Temperatur auf 90°C einstellen.
4. Das Programm 30 Minuten lang laufen lassen.
5. Programm nach 30 Minuten ausschalten und Backofen abkühlen lassen.
6. Wenn das Gerät abgekühlt ist, die Innenflächen mit einem Tuch reinigen.

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

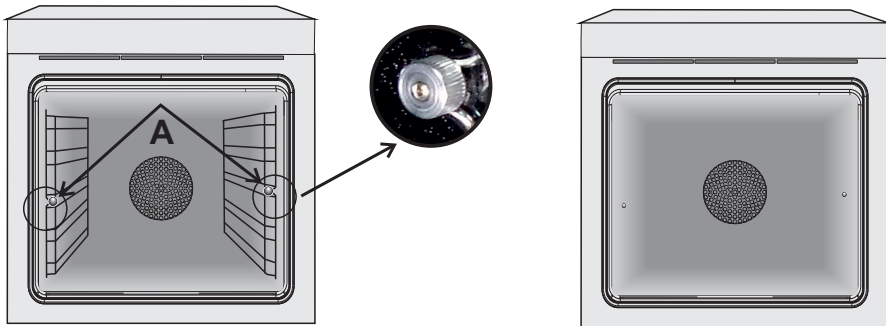
Vorsicht, bei allen heißen Oberflächen besteht ein Verbrennungsrisiko. Destilliertes oder Trinkwasser verwenden.



4.3 Wartung

ENTFERNEN UND REINIGEN DER SEITLICHEN FÜHRUNGSSCHIENEN

1. Schraube entgegen dem Uhrzeigersinn abschrauben.
2. Die seitlichen Führungsschienen herausziehen und aus dem Ofen nehmen.
3. In der Spülmaschine oder mit einem feuchten Schwamm säubern und sofort abtrocknen.
4. Die gereinigten Führungsschienen wieder einsetzen und mit den Schrauben sichern.



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).

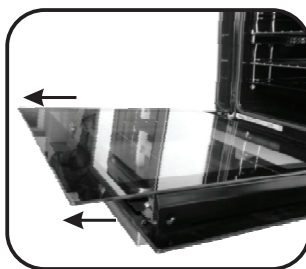
7. Nach der Reinigung oder dem Austausch der Scheibe, Einzelteile in umgekehrter Reihenfolge wieder einbauen.

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.

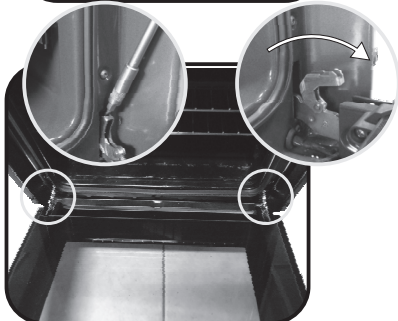
1.



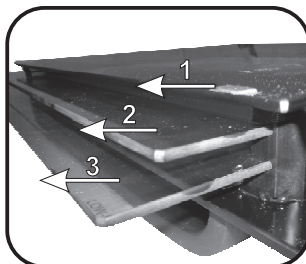
5.



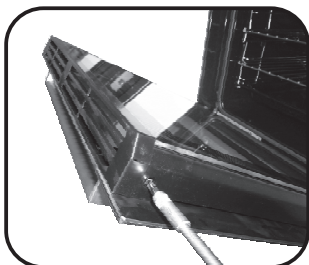
2.



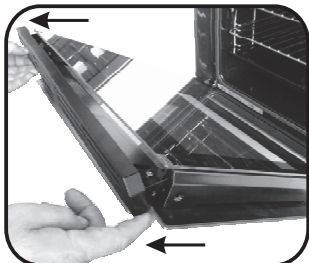
6.



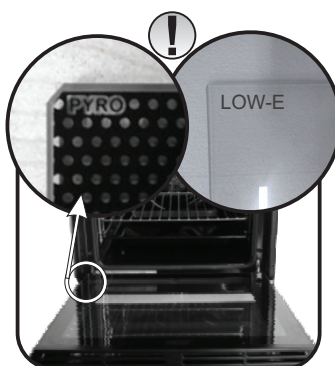
3.



4.

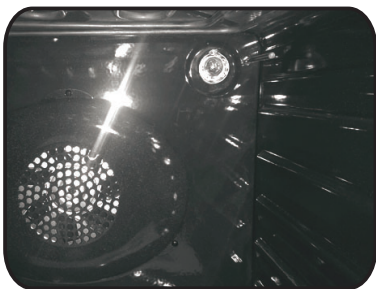


7.



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.	Die Kindersicherung ist eingeschaltet.	Kindersicherung deaktivieren.
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 Kondentropfen auf dem Touch-Display.	Touch-Display mit einem Mikrofasertuch abtrocknen.

Güvenlik uyarıları

- Pişirme sırasında nem, fırın içinde veya kapı camının içinde yoğunlaşabilir. Bu normal. Bu etkiyi azaltmak için, fırını 10-15 dakika çalıştırınız sonra yiyeceklerinizi fırının içine koyunuz. Fırın pişirme sıcaklığına ulaştığında yoğunlaşma ortadan kalkar.
 - Sebzeleri açık bir tepsi yerine kapaklı bir kapta pişiriniz.
 - Pişirme tamamlandıktan sonra, 15-20 dakikadan daha uzun bir süre fırında yiyecek bırakmaktan kaçınınız.
 - UYARI: Cihaz ve aparatları kullanım sırasında ısınır. Isınmış parçalara dokunmaktan kaçınınız.
 - UYARI: Fırın kullanımdayken erişilebilir parçalar çok sıcak olabilir. Çocuklar güvenli bir mesafede tutulmalıdır.
 - Bu cihaz, 8 yaş ve üzeri çocuklar ve fiziksel, duyuşsal veya zihinsel yetenekleri veya bilgi ve tecrübe açısından yetersiz kişiler tarafından ancak yetişkin bir bireyin denetiminde ve cihazın nasıl kullanılacağına dair verilen talimatların uygulanması durumunda ve oluşabilecek tehlikeleri kavradıkları takdirde güvenli kullanılabilir.
 - Çocuklar cihazla oynamamalıdır.
 - Cihazın temizlik ve bakımı gözetmen olmaksızın çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
 - Kullanım sırasında cihaz ısınabilir. Fırının içindeki ısıtma elemanlarının dokunurken dikkatli olunmalıdır.
- UYARI: Erişilebilir parçalar kullanım sırasında ısınabilir. Küçük çocuklar uzak tutulmalıdır.
- Fırın kapak camını temizlerken kuvvetli aşındırıcı temizleyiciler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın çünkü bu camın kırılmasına veya yüzeyin çizilmesine neden olabilir.
 - Koruma çıkarılmadan önce fırın kapatılmalıdır ve temizlikten sonra koruma parçası talimatlara uygun olarak yerine koyulmalıdır.
 - Sadece bu fırın için önerilen sıcaklık probu kullanınız.
 - Fırını temizlerken buharlı temizleyiciler kullanmayınız.
 - Besleme kablosuna etikette belirtilen gerilimi, akımı ve yükü kaldırabilecek, toprak bağlantısı olan bir fiş takınız. Prizin etikette belirtilen yüke uygun, toprak bağlantısı yapılmış ve çalışır durumda olması gerekir. Topraklama iletkeni sarı-yeşil renklidir. Bu işlem yalnızca uygun yetkinliğe sahip personel tarafından gerçekleştirilmelidir. Prizle

cihazın fiş 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 kaldıracabilecek 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 departmanı ile iletişim kurularak değiştirilmelidir.
- Güç kablosu H05V2V2-F tipi olmalıdır.
- Yukarıdaki yönergeler uyulmaması cihazın güvenliğini tehlikeye atabilir ve garantiyi geçersiz kılabilir.
- Temizlemeden önce dökülen malzemeler temizlenmelidir.
- Piroolitik temizleme işlemi sırasında yüzeyler normalden daha fazla ısınabilir; bu nedenle çocuklar güvenli bir mesafede tutulmalıdır.
- Cihaz, aşırı ısınmayı önlemek için dekoratif bir kapının arkasına monte edilmemelidir.
- Rafı fırının içine yerleştirirken stopun yukarıya baktığından ve bölmenin arka tarafında olduğundan emin olun. Raf, bölmeye tamamen girerek yerleştirilmelidir.
- UYARI: Fırın duvarlarını alüminyum folyo ile kaplamayın veya mağazalardan alınan tek kullanımlık koruma malzemelerini kullanmayın. Alüminyum folyo veya diğer tüm koruma malzemeleri, sıcak emayeyle doğrudan temas ettiğinde iç yüzeylerdeki emayenin erimesine ve bozulmasına neden olma riski taşımaktadır.
- UYARI: Fırın kapağı contasını kesinlikle çıkarmayın.
- Cihazı anma frekanslarından çalıştırmak için ek işlem/ayarlama gerekli değildir.

Genel Açıklamalar

82

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

Ürün Açıklaması

84

- 2.1 Genel bakış
- 2.2 Aksesuarlar
- 2.3 İlk kullanım

Fırının Temizlenmesi ve Bakımı

86

- 3.1 Gösterge açıklamaları
- 3.2 Pişirme modları

Fırının Temizlenmesi ve Bakımı

91

- 4.1 Temizleme hakkında genel notlar
- 4.2 Buharla Temizleme
- 4.3 Bakım
 - Izgaraların sökülmesi ve temizlenmesi
 - Fırın kapağının sökülmesi
 - Camın sökülmesi ve temizlenmesi
 - Ampulün değiştirilmesi

Sorun Giderme

94

- 5.1 Sorun giderme

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 bağlanması 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 prizın 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. Fırınının 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 garantisi 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 süre ile üretim hatalarına karşı garanti kapsamındadır. Ticari kullanımlarda cihazın ömrü kısılabılır 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 kirlетici maddeleri (çevreye olumsuz bir etki olabilecek), hem de baz elemanları (yeniden kullanılabilir olan) içermektedir. Kirlетici 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 "geciktirmeli pişirme" programı ile daha basit bir şekilde enerji tasarrufu yapılabilir.

1.6 Uygunluk beyanı

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

2. Ürün Açıklaması

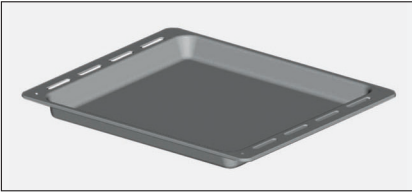
2.1 Genel bakış



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

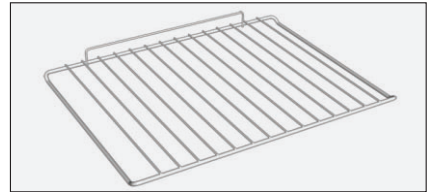
2.2 Aksesuarlar

1 Tepsi



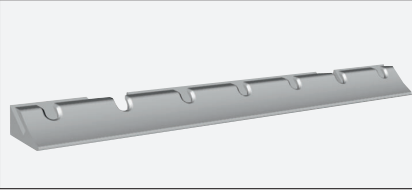
Yiyeceklerin ızgara üzerinde pişirilmesi sırasında damlayan sularını toplar.

2 Metal ızgara



Pişirme tepsi ve tabaklarını tutar.

3 Led vision



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

Avantajları:

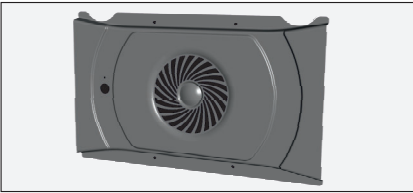
Bu sistem, fırın içinde mükemmel aydınlatma sağlamanın yanı sıra, klasik ampullerden daha uzun süre dayanır, kullanımı ve bakımı daha kolaydır ve her şeyden önemlisi, enerji tasarrufu sağlar.

-Optimum görüş

-Uzun ömürlü aydınlatma

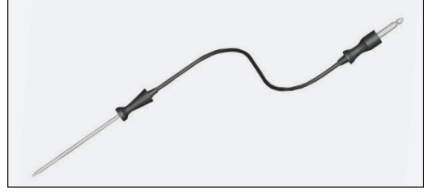
-Çok düşük enerji tüketimi; klasik yüksek aydınlatma sistemlerine kıyasla %95 daha düşük.

4 Şef Panel



Bu teknolojiye sahip tüm fırınlar, bu sektörde Candy Hoover Grup olarak kazandığımız engin deneyimler ve geniş bir yelpazede yenilikçi teknolojiler sonucunda profesyonel modellerin tipik bir işlevine sahiptirler. Şef Panel, fırının içinde hava dolaşımını arttıran bir hava taşıma sistemidir. Böylelikle fırının pişirme performansı artar, tüm sıcaklıklarda yiyecekler daha standart bir şekilde daha kısa pişirme sürelerinde pişirilir ve son olarak fırının içinde ısı dağılımı eşit düzeyde olur.

5 Sıcaklık probu (fırın modeline bağlıdır)



Pişirme süresince yiyeceğin iç sıcaklığını ölçer. Sıcaklık probunu pişirici haznenin üstünde bulunan deliğe geçirin.

– Yiyeceği hazırlayın ve et termometresini yiyeceğin içine düzgün bir şekilde sokun. Et termometresini yiyeceğe düzgün bir şekilde sokmadan önce ön ısıtma uygulamayın veya pişirme işlemine başlamayın. Termometre yiyeceğe ve kaba fırın soğukken sokulmalıdır.

– Et termometresini dondurulmuş yiyeceklerle sokmayın.

– Kullanılmadığı durumda et termometresini fırının içinde bırakmayın: zarar verebilir.

6 Yanal tel ızgaralar



Eğer dahil yanal tel ızgara.

2.3 İlk Kullanım

İLK TEMİZLEME

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

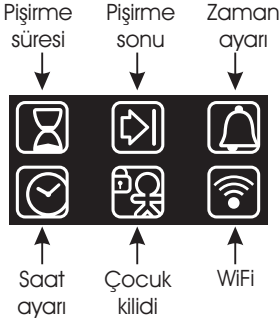
3. Fırının Kullanımı

3.1 Gösterge açıklamaları



AÇMA/KAPATMA ① → Fırın bu tuş ile açılır ve kapatılır.

EXTRA [EXTRA] →



Fırın kapatıldığı zaman göstergede saat görünür. Fırın aktif olmadığı zaman, pişirme süresi ve pişirme sonu dışında tüm işlevler kullanılabilir.

Eğer saat ayarlanmamışsa fırın çalışmaz: gösterge "12:00" göstererek yanıp söner ve sadece Ekstra tuşu işlev yapar. Ekstra tuşundan aşağıdaki işlevler ayarlanabilir:

İŞLEV	NASIL KULLANILIR	NASIL DEVRE DIŞI BIRAKILIR	NE YAPAR	NEDEN GEREKLİDİR
PİŞİRME SÜRESİ 	Not: sadece aktif bir pişirme programı ile ayarlanabilir. EXTRA üzerine iki kez basın ve "+" ile "-" tuşlarını kullanarak saati ayarlayın, "SELECT" üzerine basarak ayarı onaylayın. Eğer pişirme süresi girilmemişse göstergede "00:00" görüntülenir, girildiğinde ise kalan süre gösterilir.	- Ayarlanan süre dolmadan önce pişirme süresini değiştirmek için EXTRA tuşuna iki kez basın ve "<" ile ">" tuşlarını kullanarak pişirme süresini gerektiği gibi ayarlayın, "SELECT" üzerine basarak ayarı onaylayın. - Pişirme süresini iptal etmek için göstergeyi "00:00" değerine ayarlayın.	Bir pişirme programının sonuna gelindiğinde fırın kapanır ve işlev yapan tek tuş olan Açma/Kapatma tuşuna basılıncaya kadar göstergede "END" görüntülenir (pişirme programının simgesi yanık kalır). Pişirme programının sonuna gelindiğinde bir alarm sesi duyulacaktır.	Pişirme süresi dolduğu zaman fırın otomatik olarak kapanır ve birkaç saniye boyunca bir alarm sesi duyulur.
PİŞİRME SONU 	Not: sadece aktif bir pişirme programı ile ayarlanabilir. Simgeyi yakmaya yetecek kadar ardı ardına EXTRA tuşuna basın, "<" ile ">" tuşlarını kullanarak pişirme süresini ayarlayın ve "SELECT" üzerine basarak ayarı onaylayın. Pişirme süresi otomatik olarak hesaplanır.	Ayarlanan süre dolmadan önce pişirme süresini değiştirmek için, simgeyi yakmaya yetecek kadar ardı ardına EXTRA tuşuna basın, "<" ile ">" tuşlarını kullanarak pişirme süresini gerektiği gibi ayarlayın ve "SELECT" üzerine basarak ayarı onaylayın. Pişirme süresi sonunu iptal etmek için göstergeyi "00:00" değerine ayarlayın.	Bir pişirme programının sonuna gelindiğinde fırın kapanır ve işlev yapan tek tuş olan Açma/Kapatma tuşuna basılıncaya kadar göstergede "END" görüntülenir (pişirme programının simgesi yanık kalır). Bir pişirme programının sonuna gelindiğinde bir alarm sesi duyulacaktır.	- Bu işlev, önceden programlı pişirme için kullanılabilir. - Eğer bir pişirme programı ayarlanmışsa "F" tuşuna basıldığında bu ayar silinecektir. - Eğer gecikmeli pişirme ayarlanmışsa fırın kapanır ve göstergede o anki saat gösterilir, pişirme programı, pişirme süresi ve pişirme sonu simgeleri yanık kalır. - Eğer bir pişirme programı ayarlanmışsa "<" ile ">" tuşlarına basarak ayarlanan sıcaklığı değiştirebilirsiniz: ilk dokunuşta çalışma sıcaklığı gösterilirken bir kez daha dokunulduğunda bu sıcaklık değiştirilebilir.
ZAMAN AYARI 	Eğer zaman ayarı yapılmamışsa göstergede "00:00" gösterilir, zaman ayarı yapıldığında ise kalan süre görüntülenir. Simgeyi yakmaya yetecek kadar ardı ardına EXTRA tuşuna basın, "<" ile ">" tuşlarını kullanarak süreyi ayarlayın ve "SELECT" üzerine basarak ayarı onaylayın.	Ayarlanan süreyi değiştirmek için, simgeyi yakmaya yetecek kadar ardı ardına EXTRA tuşuna basın, "<" ile ">" tuşlarını kullanarak pişirme süresini gerektiği gibi ayarlayın ve "SELECT" üzerine basarak ayarı onaylayın.	Bu işlev, ayarlanan süre dolduğu zaman birkaç saniye boyunca duyulan bir alarmı aktif eder (bu işlev fırını kapatmaz). 00:00 ile 23:59 arasında bir süre seçebilirsiniz.	Zaman ayarı fırının açık olup olmadığına bağımsız bir şekilde çalışır.
SAATİN AYARLANMASI 	- İlk kez açıldığı zaman gösterge yanar ve "12:00" görüntülenir. - Saati değiştirmek için, simgeyi yakmaya yetecek kadar ardı ardına EXTRA tuşuna basın, "<" ile ">" tuşlarını kullanarak saati ayarlayın ve "SELECT" üzerine basarak ayarı onaylayın.		Göstergede görüntülenen saati ayarlamaya olanak sağlar.	Alarm fırının açık olup olmadığına bağımsız bir şekilde çalışır.
ÇOCUK KİLİDİ 	Simgeyi yakmaya yetecek kadar ardı ardına EXTRA tuşuna basın, "<" ile ">" tuşlarından birine basarak bu işlevi aktif edin: göstergede "ON" görüntülenecektir; onaylamak için "SELECT" üzerine basın.	Simgeyi yakmaya yetecek kadar ardı ardına EXTRA tuşuna basın, "<" ile ">" tuşlarından birine basarak bu işlevi devre dışı bırakın: göstergede "OFF" görüntülenecektir; onaylamak için "SELECT" üzerine basın.	Eğer işlev sadece "Extra" tuşu ile aktif oluyorsa, işlevi devre dışı bırakmak için "Açma/Kapatma" tuşu kullanılabilir.	Bu işlev evde çocukları olduğu zaman kullanışlıdır.

WiFi (fırın modeline bağlıdır) → Zaman ayarı gösteriminde "Extra" üzerine basıldığında Wi-Fi menüsü seçilir. Wi-Fi menüsünde "<>" tuşlarına basarak seçim yapabilirsiniz

-Off: Wi-Fi kapalıdır; fırın uygulama aracılığıyla kontrol edilemez.

-On: Wi-Fi açıktır; fırın sadece uygulama aracılığıyla kontrol edilebilir. Bu durumda pişirme fonksiyonları, tarifler ve sıcaklık göstergeden seçilemez. "Extra" üzerine basıldığında sadece Wi-Fi menüsü kullanılabilir. Açma/Kapatma tuşunu kullanarak fırını kapatabilirsiniz, ancak göstergeden yeniden açamazsınız, sadece uygulama üzerinden açılabilir.

-Reset: Bu ayar, Wi-Fi ağınıza ilk kez bağlandığında fırını kaydetmek ve yeni bir kayıt yapmak üzere mevcut Wi-Fi bağlantısını sıfırlamak için kullanılır. Seçildiğinde, kayıt işlemini tamamlamanız için cihaz size 5 dakika zaman verir. Bu işlem sırasında pişirme işlevleri, tarifler ve sıcaklık ayarına göstergeden erişilemez. "Ekstra" üzerine basıldığında sadece Wi-Fi menüsü kullanılabilir. Açma/Kapatma tuşunu kullanarak fırını kapatabilirsiniz, ancak göstergeden yeniden açamazsınız, sadece uygulama üzerinden açılabilir. Gösterge aracılığıyla kayıt/sıfırlama işleminden çıkmak için "Extra" üzerine basın ve ardından "< >" tuşlarını kullanarak "Off" seçimini yapın. Beş dakika sonra, cihaz kayıt/sıfırlama işleminden otomatik olarak çıkacaktır.

- Read: fırın kendi durumunu uygulamaya gönderir, ancak uzaktan kontrol edilemez. Bunun yapılabilmesi için fırının kaydedilmiş olması gereklidir.

Eğer Wi-Fi konfigürasyonu yapılmamışsa, sadece Off ve Reset arasında seçim yapılabilir.

Fırının Wi-Fi bağlantısı yapıldığında, varsayılan pişirme süresi 5 saat olarak ayarlanır, ancak bu süre kullanıcı tarafından değiştirilebilir.

Wi-Fi Kaydı:

Cihazın Wi-Fi kaydını yapmak için Wi-Fi simgesi yanınca kadar göstergede "Extra" üzerine basın, ardından "< >" tuşlarına basarak "Reset" seçimini yapın. Daha sonra uygulama üzerindeki prosedürün takip edilmesi gerekir. Seçildiğinde, kayıt işlemini tamamlamanız için cihaz size 5 dakika zaman verir.

Wi-Fi simgesi

- simge yanmıyor: Wi-Fi kapalıdır.

- Simge 1 saniye yanık ve 1 saniye sönük kalıyor: fırın Wi-Fi ağınıza erişim sağlamaktadır ve kaydedilmesi gereklidir. Eğer kaydetme işlemi başarılı olmazsa, 5 dakika geçtikten sonra Wi-Fi simgesi sönecektir.

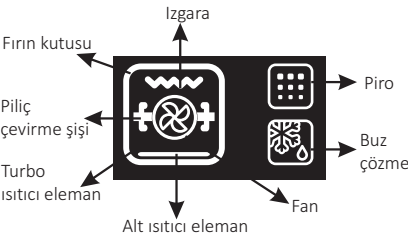
- Simge sürekli yanıyor: fırın Wi-Fi yönlendiricinize bağlanmıştır.

- Simge 3 saniye yanık ve 1 saniye sönük kalıyor: fırın Wi-Fi yönlendiricinize bağlanmaya çalışmaktadır.

- Simge 1 saniye yanık ve 3 saniye sönük kalıyor: fırın sadece okuma modundadır.



HOOVER ONEFi® :
OneFi cihazınıza NASIL BAĞLANILACAĞI ve etkin bir biçimde NASIL KULLANILACAĞI hakkında
detaylı bilgileri için <http://wizardservice.candy-hoover.com/> adresini ziyaret edin.



DİL AYARI → Dil ayarı fırın kapalı olduğunda Extra ve Select tuşlarına aynı anda 3 saniye boyunca basılı tutularak yapılabilir. Mevcut dil göstergede gösterilir ve "<" ya da ">" tuşlarına basılarak değiştirilebilir, SELECT üzerine basılarak seçim onaylanır. Kullanılabilir diller: İtalyanca, İngilizce, Fransızca, Almanca.

SELECT → Tüm seçimlerin onaylanması gereklidir. Eğer 15 saniye içinde onaylanmazsa, seçim iptal edilir. Menü değiştirildiğinde, onaylanmamış tüm seçimler silinir.

"HOT/SICAK" SİMGESİ → Bir pişirme programı sona erdiğinde veya fırın kapandığında, göstergede o anki saat ile "HOT/SICAK" mesajı 3 saniye aralıklarla döngümlü olarak gösterilir.

SICAKLIK PROBU (fırın modeline bağlıdır) → Eğer sıcaklık probu tanımlanmışsa göstergede "PROBE" gösterilir. Bir pişirme programı seçildiğinde göstergede en fazla 200°C olmak üzere varsayılan sıcaklık değeri gösterilir: seçilebilir sıcaklık değeri de 200°C ile sınırlandırılmıştır.

"Select" üzerine basılarak sıcaklık doğrulandığı zaman, göstergede " ° 40°" gösterilir: şimdi artık sıcaklık probunun hedef sıcaklık değerini 30°C ile 90°C arasında 1°C artışlarla seçebilmek mümkündür. Sıcaklık probunun sıcaklığı onaylandığı zaman "Seç" tuşuna basın, göstergede " ° " ve ardından sıcaklık probundan alınan anlık sıcaklık değeri (1 derece aralıklarla) gösterilir. Sıcaklık probu ayar sıcaklığına ulaştığında pişirme programı sona erer. Eğer bir pişirme programı sıcaklık probu ile ayarlanmışsa "-" ve "+" tuşlarına basarak sıcaklık probunun sıcaklığını görebilir ve değiştirebilirsiniz: bu iki tuştan birine ilk kez basıldığında göstergede sıcaklık probunun hedef sıcaklığı gösterilirken, bir sonraki basışta probun seçilen sıcaklığı değiştirilebilir.

Eğer kullanıcı pişirme programını değiştirirse sıcaklık probunun ayarı sıfırlanır. Yeni bir hedef sıcaklık seçmek için ayar işlemlerini tekrarlayın. Sıcaklık probu ön ayarlı pişirme veya fırının içinde ayırıcı plaka (eğer varsa) ile birlikte kullanılamaz: bu durumda göstergede " ° NO" gösterilir ve sıcaklık probu çıkarılıncaya kadar hiçbir komut çalıştırılmaz. Sıcaklık probu ile buz çözme, ızgara, çevirme şişi ile herhangi bir program, piroliz ve her türlü programlanmış pişirmeye izin verilmez (menüde görüntülenmezler).

SICAKLIK PROBU İÇİN TAVSİYE EDİLEN SICAKLIK DEĞERLERİ	
Et	
Az pişmiş	56
Orta az pişmiş	58
Orta	60
İyi pişmiş	62
Somon balığı	35
Tavuk	min 68

ÖN AYARLI TARİFLER → Bir tarif seçildiği zaman, göstergede "R" ve ardından tarifin numarası ile ilgili pişirme yöntemi gösterilir.
Kullanılabilir tarifler aşağıda verilmiştir:

TARİF	PİŞİRME YÖNTEMİ	SICAKLIK	PİŞİRME SÜRELERİ
R1-	Statik + fan	150°	45'
R2-	Statik + fan	180°	40'
R3-	Statik + fan	180°	40'
R4-	Statik + fan	180°	45'
R5- Omlet	Statik	160°	25'
R6-	Statik + fan	180°	45'

NOT: Ne sıcaklık ne de pişirme süresi değiştiremez.

3.2 Pişirme Modları

Fonksiyon ikonu	Varsayılan sıcaklık °C	Sıcaklık aralığı °C	Fonksiyon <i>(Fırın modeline bağlıdır)</i>
			LAMBA: Fırın lambasını yakar.
	40	40 ÷ 40	BUZ ÇÖZME: Düğme bu konuma alındığı zaman fan oda sıcaklığında havayı donmuş gıdanın etrafında dolaştırır, böylece gıdanın protein içeriği değişmeden birkaç dakika içinde buzu çözülür.
	180	50 ÷ 240	ÇOK SEVİYELİ: 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.
	210	50 ÷ 240	
* 	220	50 ÷ 280	KONVEKSİYON: Hem üst, hem de alt ısıtıcı elemanlar kullanılır. Fırını yaklaşık on dakika önceden ısıtın. Bu yöntem her türlü geleneksel kızartma ve fırında pişirme için idealdir. Kırmızı etler, rosto, kuzu butu, ekmek, folyoya sarılmış yiyecekler (papillote), katmer içindir. Gıdayı bir tabağın içinde orta rafın üzerine yerleştirin.
	210	50 ÷ 230	ALTAN ISITMA Alt ısıtma elemanını kullanır. Tüm hamur işlerinin pişirilmesi için idealdir. Bu ısıtma yöntemini, alt taraftan daha fazla ısı ve ısınmı gerektiren pasta, tart, ezmeye ve diğer bu türlü yiyecekler için kullanın.
	210	50 ÷ 230	ALTAN ISITMA + FAN: Alt ısıtıcı eleman kullanılır, fan fırının içindeki havanın sirkülasyonunu sağlar. Bu yöntem sulu meyveler, meyveli pastalar, turtalar, kışler ve etli börekler için idealdir. Gıdaların kurumasını önler ve keklerin, ekmeklerin ve alttan pişirilen diğer gıdaların kabarmasını fazlaştırır. Rafı alt konuma yerleştirin.
	200	150 ÷ 220	IZGARA + FAN: fırın kapağı kapalı iken bu fonksiyonu kullanın. Üst ısıtıcı eleman kullanılır, fan fırının içindeki havanın sirkülasyonunu sağlar. Kırmızı etler için ön ısıtma gereklidir, ancak beyaz etler için gerekmez. Kızarmış domuz, kümes hayvanları, vb gibi kalın parçalar ile bütün parçaların pişirilmesi için idealdir. Pişirilecek gıdayı doğrudan orta konumda bulunan rafın ortasına yerleştirin. Suları toplamak için rafın altına damlama tepsisini koyun. Gıdanın ızgaraya çok yakın olmadığından emin olun. Pişirme süresinin yarısında gıdayı çevirin.
	L3	L1 ÷ L5	IZGARA: fırın kapağı kapalı iken bu fonksiyonu kullanın. 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 ÷ 230	PIZZA: Bu seçenekte sıcak hava sirkülasyonu ile pizza ve kek gibi yiyecekler mükemmel bir şekilde pişirilir.
* 	190	50 ÷ 230	"ECO" fonksiyonu kullandığınız yağ miktarını azaltarak, daha sağlıklı bir şekilde pişirmenizi sağlar. Fanlı ve ızgara kullanımı sayesinde, yiyeceklerin nemini kaybetmesini önleyerek, yüzeyini kızartarak ve en kısa pişirme zamanını kullanarak yiyecekleri tadından ödün vermeden pişirir. Et, kavrulmuş sebze ve omletler için özellikle uygundur. Fan sayesinde darbeli hava döngüsü, fırındaki yiyeceklerin nemini ve besin değerlerini korur ve bu sayede hızlı ve homojen bir pişirme gerçekleşir. Bu yeni fonksiyon ile tüm tarifleri deneyin ve yiyeceklerde kullandığınız sos miktarını azaltarak hafif pişirilmiş yiyeceklerin zevkine varın!

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

4. Fırının Temizlenmesi ve Bakımı

4.1 Temizleme hakkında genel notlar

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

CAM PARÇALAR

Fırın her kullanıldıktan sonra 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 TEPSESİ

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 Buharla Temizleme

Bu işlem su buharı kullanarak fırın içerisindeki yağ ve yemek artıklarının temizlenmesine yardımcı olur.

1. 300 ml suyu fırının tabanına dökün.
2. Statik () ya da Alt Isıtıcı () fonksiyonunu seçin.
3. Sıcaklığı 90°C'ye ayarlayın.
4. 30 dakika bu programda çalıştırın.
5. 30 dakika sonunda programı sonlandırın ve fırını soğumaya bırakın.
6. Cihaz soğuduğunda biz bezle fırının iç yüzeyini temizleyin.

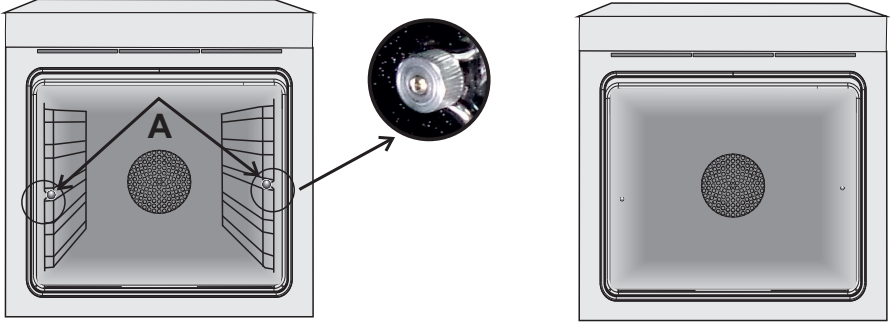
Uyarı: Cihaza dokunmadan önce tamamen soğuduğuna emin olun. Tüm sıcak yüzeyler yanık riski oluşturabileceğinden dikkat edilmesi gerekir. Damıtılmış ya da içme suyu kullanınız.



4.3 Bakım

YAN RAFLARIN ÇIKARILMASI VE TEMİZLENMESİ

1. Saat yönünün tersine çevirerek vidayı sökün.
2. Kendinize doğru çekerek yan rafları çıkarın.
3. Yan rafları bir bulaşık makinesinde veya ıslak bir sünger kullanarak temizleyin ve hemen kurutun.
4. Yan rafları temizledikten sonra yerlerine takın ve vidalarını sonuna kadar sıkın.



FIRIN KAPAĞININ SÖKÜLMESİ

1. Kapağı açın.
2. Aşağı doğru iterek fırın kapağının sağ ve sol tarafında bulunan menteşe yuvalarının kısıkaçlarını 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).

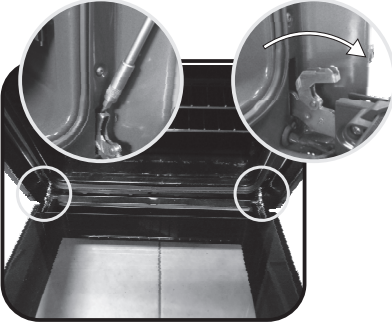
7. Temizleme veya değişim işleminin sonunda parçaları sökme işleminin ters sıralaması ile toplayın.

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

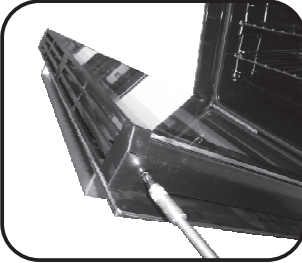
1.



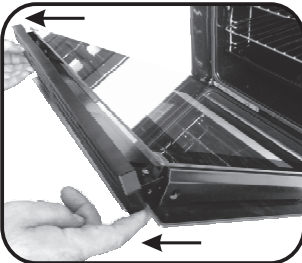
2.



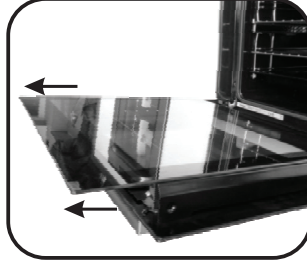
3.



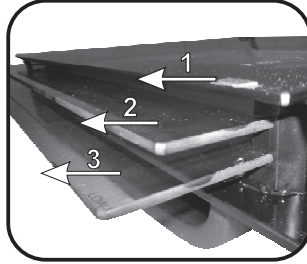
4.



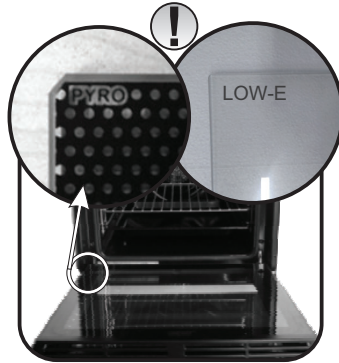
5.



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	Çocuk kilidi devrede	Çocuk kilidini devre dışı bırakın
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 kapsamı 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 tüketicisi, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanunun 11 inci maddesinde yer alan;

- a) Satılanı geri vermeye hazır olduğunu bildirerek sözleşmeden dönme,
 - b) Satılanı alıkoyma ayıp oranında satış bedelinde indirim isteme,
 - c) Aşırı bir masraf gerektirmedeği takdirde, bütün masrafları satıcıya ait olmak üzere satılanın ücretsiz onarılmasını istem,
 - ç) İmkân 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 kullanabilir. 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 bedel indirimini veya imkân 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 bildirim tarihi, 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 uykırı kullanılmasından kaynaklanan 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.**
İçişleri Bakanlığı Maliye Bakanlığı Sanayi Bakanlığı
Sıhhiye Mah. Kat:7 PK:34 602 Alayunt / İSTANBUL
Tel:0 (216) 466 42 42 Fax:0 (216) 466 15 45
Yenikapı Vergi Dairesi:703 003 9546

Model:.....

Bandrol ve Seri No:.....

Teslim Tarihi Yeri:

Fatura Tarihi No:

Satıcı Firma Ünvanı:

Adres:

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.

Bezpečnostní pokyny

- Během vaření může ve vnitřním prostoru trouby nebo na skle dveří docházet ke kondenzaci vlhkosti. Jedná se o normální stav. Chcete-li tento efekt omezit, počkejte po zapnutí napájení 10–15 minut, než vložíte jídlo do trouby. Kondenzace v každém případě zmizí, jakmile trouba dosáhne teploty vaření.

- Vařte zeleninu v nádobě s víkem namísto otevřeného zásobníku.

- Nenechávejte jídlo uvnitř trouby po uvaření po dobu delší než 15–20 minut.

- **UPOZORNĚNÍ:** Spotřebič a jeho přístupné části se během použití zahřívají. Nedotýkejte se topných prvků.

- **UPOZORNĚNÍ:** přístupné části se mohou při používání trouby zahřát. Děti musejí být udržovány v bezpečné vzdálenosti.

- Tento spotřebič smí používat děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, sensorickými nebo mentálními schopnostmi nebo bez dostatečných zkušeností, pokud jsou pod dohledem a byly poučeny o použití spotřebiče a možném riziku.

- Nedovolte dětem hrát si se spotřebičem.

- Čištění a údržbu nesmí provádět děti bez dohledu.

- Během použití se spotřebič zahřívá. Nedotýkejte se ohřevných prvků uvnitř trouby.

UPOZORNĚNÍ: Přístupné části mohou být během provozu horké. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.

- Nepoužívejte drsné čističe ani ostré kovové předměty k čištění skla dvírek trouby, neboť můžete poškrábat povrch.

- Vypněte troubu před sejmutím ochrany a po očištění nasadte ochranu v souladu s pokyny.

- Používejte pouze tepelní sondu doporučenou pro tuto troubu.

- K čištění nepoužívejte vysokotlaké parní čističe.

- Připojte zástrčku k napájecímu kabelu, který je schopen vydržet napětí, proud a zátěž uvedené na štítku a který je opatřen uzemňovacím kontaktem. Zásuvka musí být vhodná pro zatížení uvedené na štítku a musí mít zapojený a funkční uzemňovací kontakt. Uzemňovací vodič má

žlutozelenou barvu. Tuto operaci by měl provádět odborník s vhodnou kvalifikací. V případě neslučitelnosti mezi zásuvkou a zástrčkou spotřebičů požádejte kvalifikovaného elektrikáře, aby zásuvku nahradil jiným vhodným typem. Zástrčka i zásuvka musejí odpovídat platným normám země instalace. Připojení k napájecímu zdroji lze provést také tak, že mezi spotřebičem a zdrojem energie, který zvládne maximální připojenou zátěž a který je v souladu se stávajícími právními předpisy, je umístěn omnipolární vypínač. Žlutozelený uzemňovací kabel by neměl být přerušen vypínačem. Zásuvka nebo omnipolární vypínač používaný pro připojení by měl být při instalaci spotřebiče snadno přístupný.

- Odpojení lze zajistit přístupnou zástrčkou nebo začleněním spínače v pevném zapojení v souladu s pravidly elektroinstalace.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí být nahrazen kabelem nebo speciálním svazkem, který je k dispozici u výř. obce. Případně se obraťte na zákaznický servis.
- Typ napájecího kabelu musí být H05V2V2-F.
- Nedodržení výše uvedených pokynů může ohrozit bezpečnost spotřebiče a zneplatnit záruku.
- Před čištěním by měl být odstraněn veškerý přebytek rozlitého materiálu.
- Během procesu pyrolytického čištění se mohou povrchy zahřát více, než je obvyklé, proto je nutné děti udržovat v bezpečné vzdálenosti.
- Spotřebič nesmí být instalován za ozdobnými dvířky, aby nedošlo k přehřátí.
- Když umístíte polici uvnitř, ujistěte se, že zarážka směřuje nahoru a dozadu do komory.

Police musí být zasunuta zcela do komory.

- **VAROVÁNÍ:** Nepotahujte stěny trouby alobalem ani jednorázovými ochrannými produkty, které jsou k dostání v obchodech. Hliníková fólie nebo jakákoli jiná ochrana způsobuje v přímém kontaktu se smaltovaným povrchem riziko roztavení nebo poškození smaltovaného povrchu uvnitř trouby.
- **VAROVÁNÍ:** V žádném případě neodstraňujte těsnění dveří trouby.
- K provozování spotřebiče při jmenovitých frekvencích nejsou nutné žádné další úkony ani nastavování.

Obecné pokyny

100

- 1.1 Bezpečnostní pokyny
- 1.2 Elektrická bezpečnost
- 1.3 Doporučení
- 1.4 Instalace
- 1.5 Odpadové hospodářství
- 1.6 Prohlášení o shodě

Popis výrobku

102

- 2.1 Přehled
- 2.2 Příslušenství
- 2.3 První použití

Použití trouby

104

- 3.1 Popis displeje
- 3.2 Režimy vaření

Čištění a údržba trouby

108

- 4.1 Obecné poznámky k čištění
- 4.2 Pyrolýza
- 4.3 Údržba
 - Demontáž a čištění roštů
 - Demontáž okna trouby
 - Demontáž a čištění skleněných dveří
 - Výměna žárovky

Řešení potíží

111

- 5.1 Často kladené otázky

1. Obecné pokyny

Děkujeme Vám, že jste si zvolili jeden z našich výrobků. Pro dosažení nejlepších výsledků s troubou byste si měli pečlivě přečíst tento návod a uschovat jej pro budoucí použití. Před instalací trouby si poznamenejte výrobní číslo, abyste jej mohli poskytnout pracovníkům zákaznických služeb v případě nutnosti opravy. Po vyjmutí trouby z obalu zkontrolujte, zda nedošlo během přepravy k jejímu poškození. Máte-li pochybnosti, troubu nepoužívejte a požádejte kvalifikovaného technika o radu. Uchovávejte všechny obalový materiál (plastové sáčky, polystyrén, hřebíky) mimo dosah dětí. Při prvním zapnutí trouby se může linout silný páchnoucí kouř, který je způsoben prvním ohřevem lepidla na izolačních deskách v troubě. To je naprosto normální, a pokud k tomu dojde, je třeba počkat, než se kouř rozptýlí, a teprve poté vložit do trouby pokrmy. Výrobce neponese žádnou odpovědnost v případech, kdy nebudou dodrženy pokyny obsažené v tomto dokumentu.



POZNÁMKA: funkce, vlastnosti a doplňky trouby uváděné v tomto návodu se budou lišit v závislosti na modelu, který jste zakoupili.

1.1 Bezpečnostní pokyny

Používejte troubu pouze ke stanovenému účelu, kterým je pečení potravin; jakékoliv jiné použití, například jako zdroj tepla, je považováno za nevhodné a proto nebezpečné. Výrobce nemůže nést odpovědnost za případné škody vzniklé nesprávným či nevhodným používáním.

Použití jakéhokoliv elektrického spotřebiče předpokládá dodržování některých základních pravidel:

- neodpojujte napájecí kabel ze zásuvky taháním;
- nedotýkejte se spotřebiče mokrými nebo vlhkými rukama či nohama;
- použití adaptérů, rozdvojek a prodlužovacích kabelů není zásadně doporučeno;
- v případě selhání nebo a/nebo špatné funkce vypněte spotřebič a nemanipulujte s ním.

1.2 Elektrická bezpečnost

ZAJISTĚTE, ABY ELEKTRICKÁ ZAPOJENÍ PROVÁDĚL ELEKTRIKÁŘ NEBO KVALIFIKOVANÝ TECHNIK.

Napájecí zdroj, ke kterému je trouba připojena, musí být v souladu s právními předpisy platnými v zemi instalace.

Výrobce nenese žádnou zodpovědnost za případné škody způsobené nedodržením těchto pokynů. Trouba musí být připojena k elektrické síti prostřednictvím uzemněné zásuvky nebo odpojovače s více póly, v závislosti na právních

předpisech platných v zemi instalace. Elektrické napájení je třeba chránit vhodnými pojistkami a použité kabely musí být správně napájeny troubou.

ZAPOJENÍ

Trouba je dodávána s napájecím kabelem, který by měl být připojen pouze k elektrickému zdroji s 220–240 V AC 50 Hz mezi fázemi nebo mezi fází a nulovým vodičem. Před připojením trouby k elektrické síti je důležité zkontrolovat:

- napájecí napětí uvedené na voltmetru;
- nastavení odpojovače.

Uzemňovací vodič připojený k zemnicí svorce trouby musí být připojen k zemnicí svorce napájecího zdroje.

VAROVÁNÍ

Před připojením trouby k elektrické síti požádejte kvalifikovaného elektrikáře o kontrolu spojitosti zemnicí svorky elektrického napájení. Výrobce nenese žádnou odpovědnost za nehody nebo jiné problémy způsobené nepřipojením trouby k zemnicí svorce nebo uzemněním, které má vadnou spojitost.

POZNÁMKA: protože trouba může vyžadovat údržbu, je vhodné mít k dispozici další elektrickou zásuvku, ke které lze troubu připojit po vyjmutí z prostoru, ve kterém je nainstalována. Napájecí kabel smí být nahrazen pouze servisním technikem nebo technikem s rovnocennou kvalifikací.

1.3 Doporučení

Po každém použití trouby napomůže minimální vyčištění udržet troubu v dokonalé čistotě.

Nevykládejte stěny trouby hliníkovou fólií nebo jednorázovou ochranou dostupnou ve specializovaných prodejnách.

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

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

1.4 Instalace

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

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

1.5 Odpadové hospodářství a ochrana životního prostředí



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

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

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

Šetrnost a ohleduplnost k životnímu prostředí: Kdykoli je to možné, vyhněte se přehřátí trouby a vždy se ji snažte naplnit. Otvírejte dvířka trouby co možná nejméně často, protože při každém otevření uniká teplo z dutiny. Pro významnou úsporu energie vypněte troubu 5 až 10 minut před plánovaným koncem doby pečení a využijte zbytkové teplo, které trouba nadále generuje. Udržujte těsnění v čistotě a v pořádku, aby nedocházelo k unikání tepla z trouby. Máte-li hodinový tarif, program „zpožděné pečení“ usnadňuje úspory energie přesunutím doby vaření na dobu s nižší sazbou.

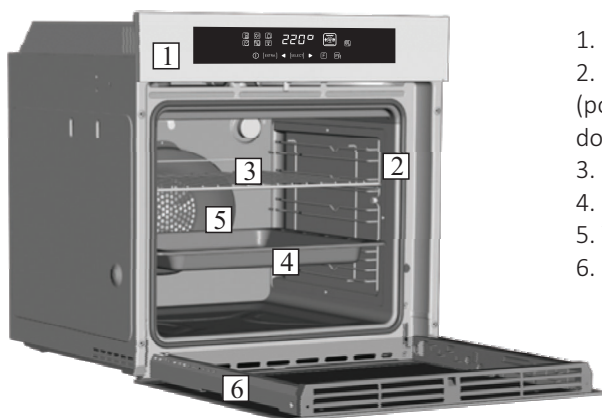
1.6 Prohlášení o shodě

Součástí tohoto spotřebiče, které mohou přicházet do kontaktu s potravinami, jsou ve shodě s ustanoveními směrnice EHS 89/109.

Umístěním značky **CE** na tento produkt potvrzujeme shodu se všemi příslušnými evropskými směrnici týkajícími se bezpečnosti, ochrany zdraví a ochrany životního prostředí, které lze použít pro tento produkt.

2. Popis výrobku

2.1 Přehled



1. Ovládací panel
2. Polohy polic (podélný drátěný rošt, je-li součástí dodávky)
3. Kovový rošt
4. Odkapávací plech
5. Ventilátor (za ocelovou deskou)
6. Dvířka trouby

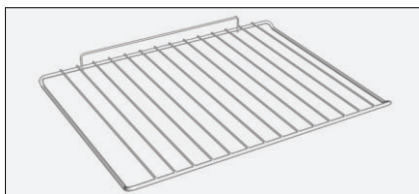
2.2 Příslušenství

1 Odkapávací plech



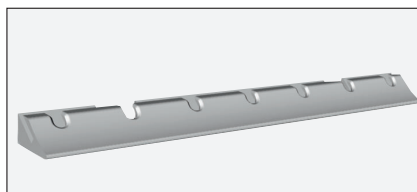
Shromažďuje zbytky, které odkapávají během pečení potravin na roštích.

2 Kovový št



Drží pečící plechy a talíře.

3 Led vision



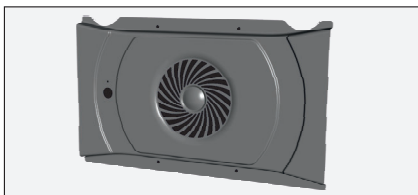
Je to systém osvětlení, který nahrazuje klasické (žárovky). 14 LED (u nepyrolytických modelů) nebo 10 vysokovýkonných LED (u pyrolytických modelů) je integrováných ve dvířkách trouby. Tyto nabízejí kvalitní osvětlení, umožňující jasné zobrazení vnitřku trouby bez stínů na všech úrovních.

Vyhody:

Tento systém nabízí výjimečné osvětlení vnitřku trouby, má delší životnost než klasické žárovky, snadnější údržbu a zejména šetří energii.

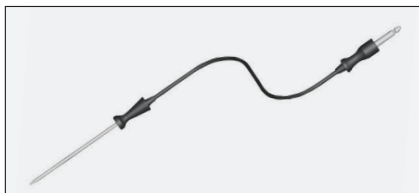
- Optimalní pohled
- Dlouhá životnost
- Velmi nízká spotřeba energie, -95% ve srovnání s klasickými žárovkami.

4 Panel šéfkuchaře



Všechny trouby s touto technologií se mohou pochlubit funkcí typických profesionálních modelů, plody inovačních technologií a bohatých zkušeností získaných skupinou Candy Hoover Group v tomto odvětví. Panel šéfkuchaře je vzduchový dopravník, který zvyšuje cirkulaci vzduchu uvnitř trouby. To umožňuje zvýšení výkonu trouby, standardnější pečení jídla při všech teplotách, kratší dobu vaření a konečně rovnoměrné rozložení teploty uvnitř trouby.

5 Sonda na maso (závisí na modelu trouby)



Měří vnitřní teplotu potravy během pečení. Zasuňte sondu pro maso do otvoru na vrcholu otvoru trouby.

- Připravte si jídlo a správně vložte masovou sondu do jídla. Nepřehřívejte nebo nezačínajte péct před řádným vložením masové sondy. Sondu vložte do jídla a do nádoby, dokud je ještě trouba studená.
- Nevkládejte masovou sondu do zmrazených potravin.
- Nenechávejte masovou sondu uvnitř trouby, pokud se nepoužívá, může se poškodit.

6 Boční drátěné mřížky



Boční drátěné mřížky Pokud zahrnuty.

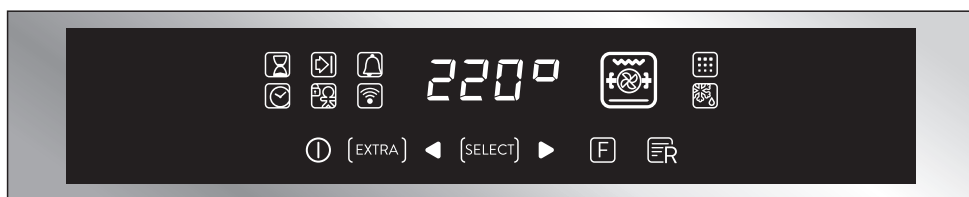
2.3 První použití

PŘEDBĚŽNÉ ČIŠTĚNÍ

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

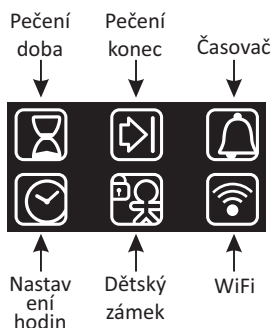
3. Použití trouby

3.1 Popis displeje



ZAPNUTÍ/V ① → Pomocí tohoto tlačítka se trouba zapíná a vypíná.

YPNUTÍ (EXTRA) →



Pokud je trouba vypnuta, na displeji se zobrazují hodiny.
Pokud není trouba aktivní, všechny funkce jsou dostupné, kromě doby vaření a konce vaření.
Pokud nejsou hodiny nastaveny, trouba nepracuje: displej bliká, zobrazuje „12:00“ a jediná funkční klávesa je Extra.
Pomocí klávesy Extra lze nastavit následující funkce:

FUNKCE	JAK POUŽÍVAT	JAK DEAKTIVOVAT	CO TO DĚLÁ	PROČ JE TO POTŘEBA
DOBA PEČENÍ 	Pozn.: může být nastavena pouze s aktivním programem pečení. Stiskněte dvakrát klávesu EXTRA a nastavte dobu pomocí kláves „<“ a „>“. Potom ji potvrďte stisknutím tlačítka „SELECT“. Na displeji se zobrazí „00:00“, pokud nebyla zadána žádná doba pečení, jinak se bude zobrazovat zbývající doba.	• Chcete-li upravit pečení před nastaveným časem, stiskněte dvakrát EXTRA a upravte dobu pečení podle potřeby pomocí kláves „<“ a „>“. Potom stiskněte ještě jednou „SELECT“. • Chcete-li dobu pečení zrušit, nastavte displej na „00:00“.	Když program pečení skončí, trouba se vypne a na displeji se zobrazí „END“ (konec) (ikona programu pečení zůstane svítit), dokud nebude stisknuto jediné funkční tlačítko, vypínač. Po skončení programu pečení se rozezní zvuková výstraha.	Po skončení doby pečení se trouba automaticky vypne a po několika sekundách bude znít zvuková výstraha.
KONEC PEČENÍ 	Pozn.: může být nastavena pouze s aktivním programem pečení. Několikrát stiskněte tlačítko EXTRA, dokud se nerozsvítí ikona, nastavte konec doby pečení pomocí kláves „<“ a „>“ a potvrďte stisknutím klávesy „SELECT“. Několikrát stiskněte tlačítko EXTRA, dokud se nerozsvítí ikona, nastavte konec doby pečení pomocí kláves „<“ a „>“ a potvrďte stisknutím klávesy „SELECT“. Doba pečení je vypočtena automaticky.	Chcete-li změnit konec pečení před nastaveným časem, několikrát stiskněte tlačítko EXTRA, dokud se nerozsvítí ikona, nastavte požadovaný konec doby pečení pomocí kláves „<“ a „>“ a potvrďte stisknutím klávesy „SELECT“. Chcete-li konec doby pečení zrušit, nastavte displej na „00:00“.	Když program pečení skončí, trouba se vypne a na displeji se zobrazí „END“ (konec) (ikona programu pečení zůstane svítit), dokud nebude stisknuto jediné funkční tlačítko, vypínač. Po dokončení programu pečení se rozezní zvuková výstraha.	• Tato funkce se používá k pečení, které může být naplánováno dopředu. • Pokud je nastaven program pečení, bude ztracen po stisknutí klávesy „F“. • Pokud je nastaveno odložené pečení, trouba se vypne a na displeji se zobrazí aktuální čas. Ikony programu pečení, doby pečení a konce pečení budou přitom svítit. • Pokud je nastaven program pečení, stisknutím kláves „<“ a „>“ můžete zobrazit a upravit nastavené parametry: při prvním dotyku se zobrazí provozní teplota, zatímco při druhém dotyku budete moci tuto teplotu upravit.
ČASOVAČ 	• Na displeji se zobrazí „00:00“, pokud nebyl zadán žádný čas, nebo zbývající doba, pokud již byl čas zadán. Několikrát stiskněte tlačítko EXTRA, dokud se nerozsvítí ikona, nastavte dobu pomocí kláves „<“ a „>“ a potvrďte stisknutím klávesy „SELECT“.	• Chcete-li změnit časovač, stiskněte několikrát klávesu EXTRA, než se rozsvítí ikona, upravte dobu pečení podle potřeby pomocí kláves „<“ a „>“ a potvrďte stisknutím klávesy „SELECT“.	• Tato funkce aktivuje výstrahu, která zní po dobu uplynutí nastavené doby (tato funkce nevypíná troubu). Můžete nastavit	• Časovač funguje bez ohledu na to, zda je trouba zapnuta.
NASTAVENÍ HODIN 	• Při prvním zapnutí se displej rozsvítí a zobrazí „12:00“. • Chcete-li upravit čas, několikrát stiskněte tlačítko EXTRA, dokud se nerozsvítí ikona, nastavte čas pomocí kláves „<“ a „>“ a potvrďte stisknutím klávesy „SELECT“.		• Umožňuje nastavit čas, který se zobrazuje na displeji.	• Výstraha funguje bez ohledu na to, zda je trouba zapnuta.
BEZPEČNOST DĚTÍ 	• Několikrát stiskněte tlačítko EXTRA, dokud se nerozsvítí ikona, a následně klávesou „<“ nebo „>“ aktivujete tuto funkci: na displeji se zobrazí ON (zapnuto); potvrďte stisknutím klávesy SELECT.	• Několikrát stiskněte tlačítko EXTRA, dokud se nerozsvítí ikona, a následně klávesou „<“ nebo „>“ deaktivujete tuto funkci: na displeji se zobrazí OFF (vypnuto); potvrďte stisknutím klávesy SELECT.	• Pokud je funkce aktivní, její deaktivaci lze použít pouze tlačítko „Extra“ a tlačítko „On / Off“ (vypínač).	• Tato funkce je užitečná v domech, ve kterých jsou děti.

WiFi (závisí na modelu trouby) → Stisknutí tlačítka „Extra“ na displeji časovače umožňuje otevření nabídky Wi-Fi. V nabídce Wi-Fi můžete stisknutím tlačítek „<“ a „>“ vybrat:

- **Off (Vypnuto):** Wi-Fi je vypnuto; troubu nelze ovládat prostřednictvím aplikace.

- **On (Zapnuto):** Wi-Fi je zapnuto a troubu lze ovládat pouze prostřednictvím aplikace. Znamená to, že funkce pečení, recepty a teplotu není možné volit z displeje. Dostupná je pouze nabídka Wi-Fi po stisknutí tlačítka „Extra“. Troubu můžete vypnout vypínačem, nicméně ji nemůžete znovu zapnout prostřednictvím displeje, ale pouze prostřednictvím aplikace.

- **Reset:** Toto nastavení se používá k registraci trouby při prvním připojení k vaší síti Wi-Fi a k resetování aktuálního připojení Wi-Fi a umožnění nové registrace. Jakmile je nastavení zvoleno, spotřebič vám poskytne 5 minut na dokončení procesu registrace. Během tohoto procesu nejsou funkce pečení, recepty a nastavení teploty dostupné z displeje. Dostupná je pouze nabídka Wi-Fi po stisknutí tlačítka „Extra“. Troubu můžete vypnout vypínačem, nicméně ji nemůžete znovu zapnout prostřednictvím displeje, ale pouze prostřednictvím aplikace. Chcete-li opustit proces registrace/resetování prostřednictvím displeje, stiskněte tlačítko „Extra“ a potom pomocí tlačítek „<“ a „>“ vyberte volbu „Off“ (Vypnuto). Po pěti minutách spotřebič automaticky opustí proces registrace/resetování.

- **Read (Číst):** trouba odesílá svůj stav do aplikace, ale nemůže být ovládána na dálku. Aby to bylo možné, je nutné troubu nejdříve zaregistrovat.

Pokud není Wi-Fi konfigurováno, je možné vybírat pouze mezi možnostmi off (vypnuto) a reset.

Po připojení trouby k Wi-Fi je výchozí doba pečení 5 hodin, nicméně uživatel ji může změnit.

Registrace k Wi-Fi:

Chcete-li registrovat spotřebič pro Wi-Fi, stiskněte tlačítko „Extra“ na displeji, dokud se nerozsvítí ikona Wi-Fi, a potom vyberte volbu „Reset“ stisknutím kláves „<“ a „>“. Potom je nutné poskytovat podle pokynů aplikace. Jakmile je nastavení zvoleno, spotřebič vám poskytne 5 minut na dokončení procesu registrace.

Ikona Wi-Fi

- ikona nesvítí: Wi-Fi je vypnuto.

- Ikona bliká v intervalech 1 sekundy: trouba je přístupná pro vaši síť Wi-Fi a lze ji zaregistrovat. Pokud nebyla registrace úspěšná, ikona Wi-Fi po 5 minutách zhasne.

- Ikona trvale svítí: trouba je připojena k vašemu směrovači Wi-Fi.

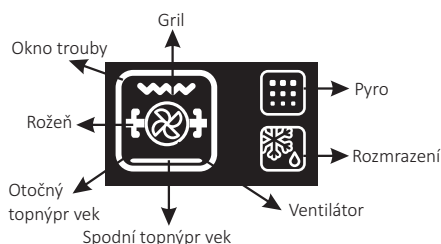
- Ikona se začne na 3 sekundy rozsvěcet a na 1 sekundu zhasínat: trouba se pokouší připojit k vašemu směrovači Wi-Fi.

- Ikona se začne na 1 sekundu rozsvěcet a na 3 sekundy zhasínat: trouba je v režimu pouze pro čtení.



HOOVER ONEFi[®] :

Podrobné informace o POSTUPU PŘIPOJENÍ vašeho spotřebiče OneFi a JAK JEJ ÚČINNĚ POUŽÍVAT najdete na adrese <http://wizardservice.candy-hoover.com/>



NASTAVENÍ JAZYKA → Jazyk můžete nastavit, když je trouba vypnuta stisknutím tlačítek Extra a Select současně a na dobu 3". Aktuální jazyk se zobrazí na displeji a můžete jej změnit stisknutím kláves „<“ nebo „>“ a potvrdit stisknutím tlačítka SELECT. Dostupné jazyky jsou: italština, angličtina, francouzština a němčina.

SELECT → Všechny volby musí být potvrzeny. Pokud nebude volba potvrzena do 15 sekund, bude zrušena.

Vyběrem jiné nabídky bude jakákoli nepotvrzená volba ztracena.

IKONA „HOT“ → Pokud je po dokončení programu pečení nebo po vypnutí trouby trouba stále žhavá, na displeji se bude střídavě zobrazovat aktuální čas a zpráva „HOT“ (ŽHAVÉ) v intervalech 3".

SONDA DO MASA (závisí na modelu trouby) → Pokud je identifikována sonda do masa, na displeji se zobrazí „PROBE“. Po navolení programu pečení se na displeji zobrazí výchozí teplota, ale nikdy ne vyšší než 200 °C: volitelná teplota je také omezena na 200 °C.

Jakmile je teplota potvrzena stisknutím tlačítka „Select“, na displeji se zobrazí „Q 40°“: nyní je možné navolit cílovou teplotu sondy do masa od 30 °C do 90 °C v intervalech po 1 °C. Jakmile je teplota sondy do masa potvrzena, stiskněte klávesu „Select“ a na displeji se zobrazí symbol „Q“ a aktuální teplota načtená sondou do masa (intervaly 1 stupně). Jakmile sonda do masa dosáhne nastavené teploty, program pečení skončí.

Pokud je program pečení nastavován se sondou do masa, stisknutím kláves „-“ a „+“ můžete zobrazit a změnit teplotu sondy do masa: při prvním stisknutí jedné z těchto kláves se na displeji zobrazí cílová teplota sondy do masa, zatímco při dalším stisknutí můžete měnit navolenou teplotu sondy.

Pokud uživatel změní program pečení, nastavení teploty sondy do masa se vynuluje. Opakujte sekvenci nastavení a navolte novou cílovou teplotu. Sondu do masa nelze použít s předvoleným pečením nebo s oddělovací deskou (je-li instalována) v troubě: v tomto případě se na displeji zobrazí „Q NO“ a nebudou prováděny žádné povely, dokud nebude sonda do masa vyjmuta. Rozmrazování, gril, jakýkoli program s rožněm, pyrolýza a jakékoli naprogramované pečení nejsou se sondou do masa povoleny (nezobrazují se v nabídce).

SONDA DO MASA DOPORUČENÉ TEPLoty	
Maso	
Rare	56
Medium rare	58
Medium	60
Well done	62
Salmon (losos)	35
Chicken (kuře)	min 68

PŘEDVOLENÉ RECEPTY → Po výběru receptu se na displeji zobrazí „R“ spolu s číslem receptu a zobrazí se také příslušný způsob pečení.

Dostupné recepty jsou následující:

RECEPT	METODA PEČENÍ	TEPLOTA	DOBA PEČENÍ
R1-	Staticky + ventilátor	150°	45'
R2-	Staticky + ventilátor	180°	40'
R3-	Staticky + ventilátor	180°	40'
R4-	Staticky + ventilátor	180°	45'
R5-	Staticky	160°	25'
R6-	Staticky + ventilátor	180°	45'

Pozn.: Není možné měnit teplotu ani dobu pečení.

3.2 Režimy vaření

	T °C	T °C	Funkce (Závisí na modelu trouby)
			SVĚTLO: Zapne světlo v troubě.
	40	40 ÷ 40	ROZMRAZOVÁNÍ: Je-li volič nastaven do této polohy. Ventilátor dmýchá vzduch o pokojové teplotě kolem zmraženého pokrmu a tak jej za několik minut rozmrazí bez toho, aby se jakkoli změnil obsah proteinů v pokrmu.
	180	50 ÷ 240	VÍCEÚROVNĚVÉ: Doporučujeme používat tuto metodu pro drůbež, těstoviny, ryby a zeleninu. Teplu proniká do pokrmu lépe a zkrátí se také doba pečení a předehřevu. Můžete péct různé pokrmy zároveň se stejnou přípravou nebo bez přípravy v jedné nebo více pozicích. Tato metoda pečení zajišťuje rovnoměrnou distribuci tepla a zabráňuje smísení vůní. Při současném pečení více pokrmů nastavte o deset minut delší dobu.
	210	50 ÷ 240	
* 	220	50 ÷ 280	KONVEKČNÍ: Používají se současně horní i dolní topná tělesa. Předehřívajte troubu po dobu zhruba deseti minut. Tato metoda je ideální pro jakékoli tradiční pečení. Pro přípravu červeného masa, hovězí pečeně, jehněčí kýty, zvěřiny, chleba, pokrmů ve fólii (papiillotes), listového těsta. Umístěte pokrm a jeho nádobu na roštu do střední polohy.
	210	50 ÷ 230	SPODNÍ OHŘEV: Použití spodního ohřevního tělesa. Ideální k pečení všech moučníků. Použijte pro dorty, slane kolače a k veškeré přípravě, která vyžaduje vyšší teploty zespodu.
	210	50 ÷ 230	SPODNÍ OHŘEV + VENTILÁTOR: Spodní topné těleso se používá spolu s ventilátorem dmýchajícím vzduch uvnitř trouby. Tato metoda je ideální pro šťavnaté ovocné koláče, dortíky, quiche a paštiky. Zabraňuje vysoušení pokrmu a podporuje kvašení v dortech, chlebovém těstu a jiných pokrmech pečených zespodu. Umístěte rošt do dolní polohy.
	200	150 ÷ 220	GRIL + VENTILÁTOR: používejte turbo-gril se zavřenými dvířky. Horní topné těleso se používá spolu s ventilátorem dmýchajícím vzduch uvnitř trouby. Předehřev je nezbytný u tmavých mas, ale nikoli u bílých mas. Ideální pro pečení pokrmů o velké tloušťce, celých kusů jako je pečené vepřové, drůbež atd. Umístěte pokrm určený ke grilování přímo do středu roštu ve střední poloze. Zasuňte pod rošt odkapávací plech pro zachycení šťáv. Zajistěte, aby nebyl pokrm příliš blízko u grilu. V polovině pečení pokrm obraťte.
	L3	L1 ÷ L5	GRIL: používejte gril se zavřenými dvířky. Horní topné těleso se používá samostatně a můžete upravovat teplotu. Rozžhavení těles do ruda vyžaduje pět minut předehřívání. Úspěch je zaručen pro grily, kebaby a pokrmy s kůrkou. Bílá masa se umísťují dále od grilu; doba pečení je delší, ale maso bude chutnější. Tmavá masa a rybí filety můžete pokládat na rošt nad odkapávací plech. Trouba má dvě polohy grilu: Gril: 2140 W Barbecue: 3340 W
	220	50 ÷ 230	PIZZU: Tato funkce s horkým vzduchem cirkulujícím uvnitř trouby zajišťuje perfektní výsledky pokrmů jako je pizza nebo focaccia.
* 	190	50 ÷ 230	Funkce „ECO“ vám umožňuje zdravější přípravu pokrmů díky snížení množství tuku nebo oleje. Využitím grilu a ventilátoru v kombinaci s pulsním cyklem vzduchu zůstane zachován obsah vlhkosti v potravině, povrch bude grilovaný a za kratší dobu bez negativního vlivu na chuť. Je vhodná zejména pro pečení masa, zeleniny a omelet. Cyklus pulzního vzduchu udržuje vlhkost v troubě a v potravině, což uchovává nutriční hodnoty a zajišťuje rychlý a rovnoměrný proces přípravy. Vyzkoušejte všechny vaše recepty a snižte běžně používané množství dresinku a zažijte lehkost této nové funkce!

*

4. Čištění a údržba trouby

4.1 Obecné poznámky k čištění

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

SKLENĚNÉ DÍLY

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

TĚSNĚNÍ OKNA TROUBY

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

PŘÍSLUŠENSTVÍ

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

ODKAPÁVACÍ PLECH

Po použití grilu vyjměte plech z trouby. Nalijte na plech horký tuk a umyjte jej v horké vodě pomocí houbičky a prostředku na mytí nádobí.

Pokud stále ulpívají mastné skvrny, ponořte plech do vody a mycího prostředku. Alternativně můžete plech umýt v myčce na nádobí nebo použít komerční saponát na trouby. Nikdy nedávejte znečištěný plech zpět do trouby.

4.2 Parní Čištění

Tento postup využívá páru k pomoci odstranit zbývající tuk a částechky jídla z trouby.

1. Nalijte 300 ml vody do spodní části pec.
2. Nastavte funkci trouby na Statický () nebo Spodní () ohřev
3. Nastavte teplotu na 90 °C.
4. Nechte program pracovat po dobu 30 minut.
5. Po 30 minutách vypněte program a nechte troubu vychladnout.
6. Jakmile je spotřebič studený, vyčistěte vnitřní povrchy trouby hadříkem.

Varování: Než se spotřebiče dotknete, přesvědčte se, že je studený.

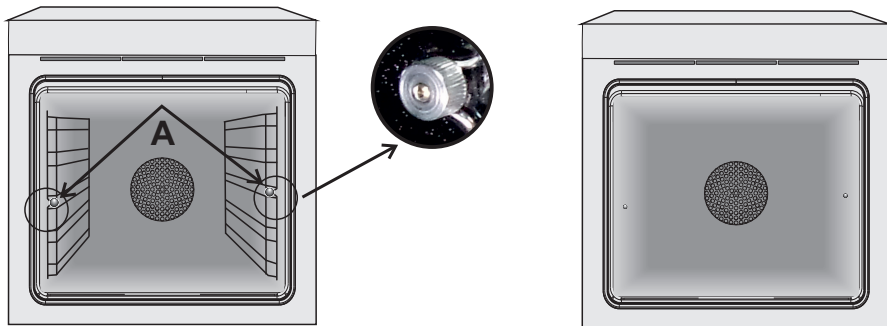
U všech žhavých povrchů je nutné postupovat opatrně, protože hrozí riziko popálení. Použijte destilovanou nebo pitnou vodu.



4.3 Údržba

DEMONTÁŽ A ČIŠTĚNÍ BOČNIC

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



DEMONTÁŽ OKNA TROUBY

1. Otevřete čelní okno.
2. Otevřete svorky krytu závěsu na pravé a levé straně čelního okna stlačením směrem dolů.
3. Vraťte okno zpět provedením předchozího postupu v opačném pořadí kroků.

DEMONTÁŽ A ČIŠTĚNÍ SKLENĚNÝCH DVÍŘEK

1. Otevřete dvířka trouby.

2.3.4. Zajistěte závěsy, vyšroubujte šrouby a demontujte horní kovový kryt vytažením směrem nahoru.

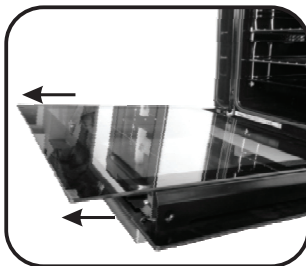
5.6. Vyjměte opatrně sklo ze dvířek trouby (Pozn: u pyrolytických trub vyjměte také druhé a třetí sklo (jsou-li osazena)).

7. Na konci čištění nebo výměny dílů znovu sestavte provedením kroků v opačném pořadí. U všech skel musí být čitelný znak „Pyro“ umístěný na levé straně dvířek poblíž levého bočního závěsu. Tak bude natištěn štítek prvního skla uvnitř dvířek.

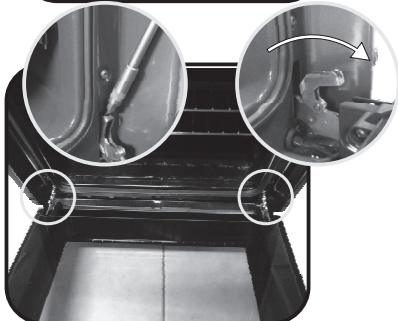
1.



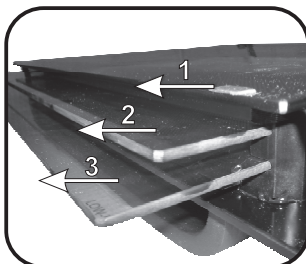
5.



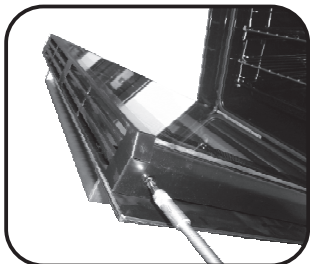
2.



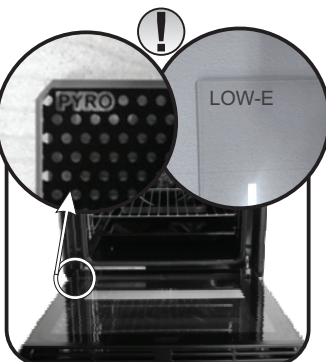
6.



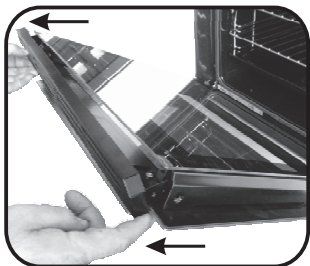
3.



7.

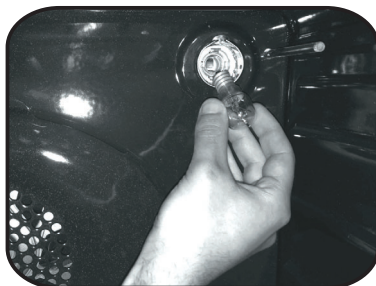


4.



VÝMĚNA ŽÁROVKY

1. Odpojte troubu od síťového přívodu.
2. Sejměte skleněný kryt, vyšroubujte žárovku a vyměňte ji za novou žárovku stejného typu.
3. Jakmile je vadná žárovka vyměněna, vraťte zpět skleněný kryt.



5. Řešení potíží

5.1 Často Kladené Otázky

PROBLÉM	MOŽNÁ PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
Trouba se nezahřívá	Hodiny nejsou nastaveny	Nastavte hodiny
Trouba se nezahřívá	Dětskýz ámek je aktivní	Deaktivujte dětskýz ámek
Trouba se nezahřívá	Funkce pečení a teplota nebyly nastaveny	Přesvědčte se, že potřebná nastavení jsou správná
Žádná reakce dotykového uživatelského rozhraní	Pára nebo kondenzace na panelu uživatelského rozhraní	Vyčistěte panel uživatelského rozhraní hadříkem z mikrovláken a odstraňte kondenzát

Instrukcje Bezpieczeństwa

- 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.
- UWAGA: Podczas pracy urządzenie oraz jego elementy są gorące. Należy zachować ostrożność i nie dotykać gorących części.
- OSTRZEŻENIE: części łatwo dostępne mogą nagrzać się podczas używania piekarnika. Dzieci powinny zachować bezpieczną odległość od urządzenia.
- Dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby z ograniczeniami ruchowymi, umysłowymi, czuciowymi lub nie posiadające odpowiedniej wiedzy lub doświadczenia mogą obsługiwać urządzenie jedynie pod nadzorem lub po przeszkoleniu odnośnie bezpiecznego użytkowania urządzenia i związanych z tym zagrożeń.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- Dzieci bez nadzoru nie mogą obsługiwać ani czyścić urządzenia.
- Podczas użytkowania urządzenie nagrzewa się. Należy zachować ostrożność i nie dotykać gorących części wewnątrz piekarnika.
- UWAGA: dostępne części mogą być gorące podczas użytkowania. Dzieci nie mogą zbliżać się do urządzenia.
- Do czyszczenia szyby drzwi piekarnika nie wolno stosować substancji ściernych ani ostrych skrobaków gdyż mogą one porysować szkło i spowodować jego stłuczenie.
- Wyłączyć piekarnik przed usunięciem ekranu, po wyczyszczeniu zamontować ekran zgodnie z instrukcją.
- Używać wyłącznie sondy cieplnej przeznaczonej do tego piekarnika.
- Nie stosować do czyszczenia urządzeń parowych.
- 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, należy go zastąpić kablem lub specjalną wiązką przewodów udostępnianą przez producenta lub wskazaną po skontaktowaniu się z działem obsługi klientów.
- Kabel zasilający musi być typu H05V2V2-F.
- Nieprzestrzeganie powyższej wskazówki może zakłócić bezpieczeństwo urządzenia i spowodować utratę gwarancji.
- Nadmiar rozlanych substancji należy usunąć przed czyszczeniem urządzenia.
- W trakcie procesu czyszczenia pirolitycznego powierzchnie mogą być bardziej gorące niż zwykle. Dzieci powinny zachować bezpieczną odległość od urządzenia.
- 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 należy owijać ścian piekarnika folią aluminiową ani jednorazową folią ochronną dostępną w sklepach. Folia aluminiowa lub jakiegokolwiek inne zabezpieczenie w bezpośrednim kontakcie z gorącą emalią może ulec stopieniu, a emalia we wnętrzu piekarnika może wówczas ulec pogorszeniu.
- **OSTRZEŻENIE:** Nie należy nigdy wyjmować uszczelki z drzwiczek piekarnika.
- Do obsługi urządzenia na częstotliwościach znamionowych nie jest wymagane wykonanie żadnej dodatkowej operacji/ustawienia

Instrukcje ogólne

116

- 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

118

- 2.1 Informacje ogólne
- 2.2 Akcesoria
- 2.3 Pierwsze użycie

Obsługa piekarnika

120

- 3.1 Opis wyświetlacza
- 3.2 Tryby pieczenia

Czyszczenie i konserwacja piekarnika

125

- 4.1 Ogólne informacje dotyczące czyszczenia
- 4.2 Czyszczenie parowe
- 4.3 Konserwacja
 - Wyjmowanie szyby piekarnika
 - Wyjmowanie i czyszczenie rusztów
 - Wyjmowanie i czyszczenie drzwiczek

Rozwiązywanie problemów

128

- 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 jakiegokolwiek 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 jakiegokolwiek 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 ściennie, 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 dostarczonymi 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 wykwalifikowanemu 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 70°C.

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.

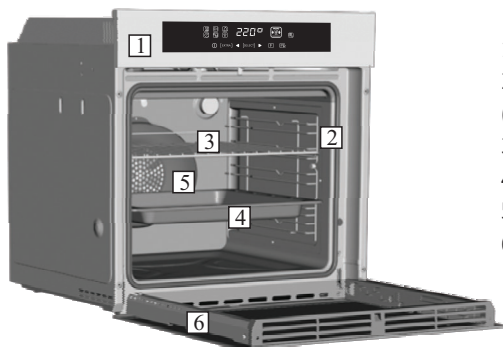
1.6 Deklaracja Zgodności

Niniejsze urządzenie, w części przeznaczony do kontaktu ze środkami spożywczymi spełnia wymagania przepisów ustanowionych w Dyrektywie 89/109/EWG.

Poprzez umieszczenie oznaczenia **CE** na tym produkcie poświadczamy na własną odpowiedzialność przestrzeganie wszystkich wymogów europejskich dotyczących bezpieczeństwa, ochrony zdrowia i środowiska określonych w przepisach dla tego produktu.

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

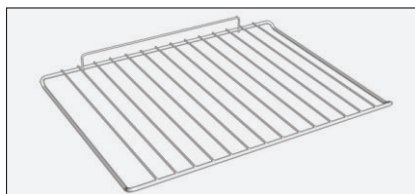
2.2 Akcesoria (w zależności od modelu)

1 Taca na tłuszcz



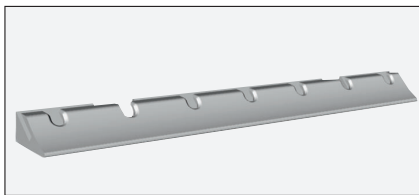
Gromadzi tłuszcz wyciekający z żywności podczas pieczenia jej na ruszcie.

2 Metalowy ruszt



Podtrzymuje formy i naczynia.

3 Oświetlenie Ledowe



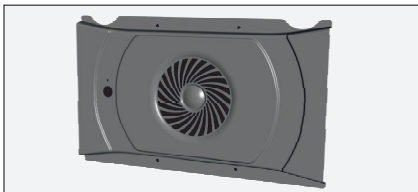
System oświetlenia ledowego zastępuje tradycyjną żarówkę. Układ 14 diod LED (w wersjach bez czyszczenia pirolitycznego) lub 10 diod LED wysokiej mocy (w wersjach z czyszczeniem pirolitycznym) zamontowano w drzwiach piekarnika. Wytwarzane wysokiej jakości białe światło umożliwia obserwowanie wnętrza piekarnika w sposób wyraźny bez jakichkolwiek cieni na wszystkich półkach piekarnika.

Zalety:

System ten, poza zapewnieniem doskonałego oświetlenia wnętrza piekarnika, jest bardziej niezawodny niż tradycyjna żarówka, łatwiejszy w utrzymaniu i przede wszystkim pozwala na zaoszczędzenie energii.

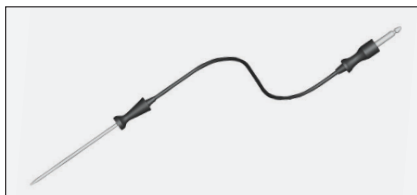
- Optymalne oświetlenie
- Wysoka niezawodność
- Bardzo niskie zużycie energii, - 95% w porównaniu z tradycyjnym systemem oświetlenia

4 Panel Chef



Wszystkie piekarniki z tą technologią posiadają funkcję typową dla modeli profesjonalnych będącą wynikiem innowacyjnych technologii oraz bogatych doświadczeń zdobytych przez Grupę Candy Hoover w tej branży. Panel Chef to przenośnik powietrza, który zwiększa cyrkulację powietrza wewnątrz piekarnika. Umożliwia on wyższą wydajność piekarnika, możliwość pieczenia żywności we wszystkich temperaturach, krótszy czas pieczenia, a także jednolite rozprowadzanie temperatury we wnętrzu piekarnika.

5 Termosonda (w zależności od modelu piekarnika)



Mierzy temperaturę wewnętrzną żywności podczas pieczenia. Włożyć termosondę do otworu w górnej części komory.

– Przygotować żywność i prawidłowo włożyć do niej termosondę. Nie rozpoczynać nagrzewania wstępnego lub pieczenia, dopóki termosonda nie zostanie prawidłowo włożona. Sonda powinna być wkładana do żywności i do jej gniazda, kiedy piekarnik jest jeszcze chłodny.

– Nie wkładać termosondy do zamrożonej żywności.

– Nie pozostawiać termosondy w piekarniku, kiedy nie jest on używany: może ulec uszkodzeniu.

6 Boczne drutu siatki



Boczne drutu siatki jeśli uwzględnione.

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 wewnątrz 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

3.1 Opis wyświetlacza (w pełni dotykowy, piekarnik dwukomorowy)



ON / OFF ⓘ → Przycisk ten umożliwia włączanie i wyłączenie piekarnika.

EXTRA [EXTRA] →



Jeśli piekarnik zostanie wyłączony, będzie wyświetlany zegar. Kiedy piekarnik nie jest aktywny, dostępne są wszystkie funkcje z wyjątkiem czasu pieczenia i końca pieczenia. Jeśli zegar nie jest ustawiony, piekarnik nie działa: wyświetlacz miga, wskazując godzinę „12:00” i jedyny przycisk, jaki działa, to przycisk EXTRA. Za pomocą przycisku EXTRA można ustawić następujące funkcje:

FUNKCJA	JAK WŁĄCZYĆ	JAK WYŁĄCZYĆ	JAK DZIAŁA	DO CZEGO SŁUŻY
CZAS TRWANIA PIECZENIA 	UWAGA: to ustawienie jest możliwe wyłącznie przy aktywnym programie pieczenia. Należy nacisnąć dwukrotnie przycisk EXTRA i ustawić czas, posługując się przyciskami „+” i „-”, a następnie potwierdzić dokonany wybór przyciskiem „SELECT”. Na wyświetlaczu widnieje „00:00”, jeśli nie ustawiono czasu pieczenia. W przeciwnym razie wyświetlany jest pozostały czas pieczenia.	- Aby zakończyć pieczenie przed ustawionym czasem, należy nacisnąć dwukrotnie przycisk EXTRA i ustawić wymagany czas pieczenia, posługując się przyciskami „<” i „>”, a następnie ponownie nacisnąć przycisk „SELECT”. - Aby anulować odliczanie czasu pieczenia, należy wyzerować wyświetlacz (wskazanie „00:00”).	W momencie zakończenia się programu pieczenia piekarnik wyłącza się, kiedy wyświetlacz wskazuje „END” (ikona programu pieczenia pozostaje podświetlona), dopóki przycisk Wł./Wył., jedyny działający przycisk, nie zostanie naciśnięty. W momencie zakończenia pieczenia będzie słychać sygnał dźwiękowy.	W momencie zakończenia pieczenia piekarnik wyłącza się automatycznie i przez kilka sekund emitowany jest sygnał dźwiękowy.
KONIEC PIECZENIA 	UWAGA: to ustawienie jest możliwe wyłącznie przy aktywnym programie pieczenia. Nacisnąć kilkakrotnie przycisk EXTRA, dopóki nie podświetli się ikona. Ustawić koniec pieczenia za pomocą przycisków „<” i „>”, a następnie potwierdzić dokonany wybór przyciskiem „SELECT”. Nacisnąć przycisk EXTRA i przytrzymać tak długo, dopóki nie podświetli się ikona. Ustawić koniec pieczenia za pomocą przycisków „<” i „>”, a następnie potwierdzić dokonany wybór przyciskiem „SELECT”. Czas pieczenia jest automatycznie przeliczany.	Aby zakończyć pieczenie przed czasem, należy nacisnąć kilkakrotnie przycisk EXTRA, dopóki nie podświetli się ikona. Ustawić żądany moment zakończenia pieczenia za pomocą przycisków „<” i „>”, a następnie potwierdzić dokonany wybór przyciskiem „SELECT”. Aby anulować moment zakończenia pieczenia, należy wyzerować wyświetlacz (wskazanie „00:00”).	W momencie zakończenia się programu pieczenia piekarnik wyłącza się, kiedy wyświetlacz wskazuje „END” (ikona programu pieczenia pozostaje podświetlona), dopóki przycisk Wł./Wył., jedyny działający przycisk, nie zostanie naciśnięty. W momencie zakończenia pieczenia będzie słychać sygnał dźwiękowy.	- Funkcja ta stosowana jest również w przypadku pieczenia, które można zaplanować z wyprzedzeniem. - Jeśli ustawiono program pieczenia, zostanie on utracony w momencie naciśnięcia przycisku „F”. - Jeśli ustawiono pieczenie z opóźnieniem, piekarnik wyłącza się i wyświetlacz pokazuje aktualną godzinę, natomiast ikony programu, czasu trwania pieczenia i momentu zakończenia pieczenia są podświetlone. - Jeśli ustawiono program pieczenia, poprzez naciskanie przycisków „<” i „>” można zobaczyć i zmienić ustawioną temperaturę: przy pierwszym dotknięciu wyświetlana jest temperatura pracy, a kolejne dotknięcie umożliwia zmianę tej temperatury.
LICZNIK 	- Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie „00:00”, jeśli nie wprowadzono żadnego czasu lub pozostały czas, jeśli już go ustawiono. - Nacisnąć kilkakrotnie przycisk EXTRA, dopóki nie podświetli się ikona, a następnie za pomocą przycisków „<” i „>” ustawić czas i potwierdzić wprowadzone ustawienia za pomocą przycisku „SELECT”.	Aby zmienić ustawienie licznika, należy nacisnąć przycisk EXTRA i przytrzymać tak długo, dopóki nie podświetli się ikona. Ustawić żądany czas pieczenia za pomocą przycisków „<” i „>”, a następnie potwierdzić dokonany wybór przyciskiem „SELECT”.	- Funkcja ta uruchamia sygnał dźwiękowy, który emitowany jest przez kilka sekund w momencie upłynięcia ustawionego czasu (funkcja ta nie powoduje wyłączenia piekarnika). - Można wybrać czas w przedziale od 00:00 do 23:59.	Licznik działa niezależnie od tego, czy piekarnik jest włączony czy nie.
USTAWIANIE ZEGARA 	- Przy pierwszym uruchomieniu wyświetlacz zaświeca się i wskazuje godzinę „12:00”. - Aby zmienić godzinę, należy nacisnąć kilkakrotnie przycisk EXTRA, dopóki nie podświetli się ikona, a następnie za pomocą przycisków „<” i „>” ustawić czas i potwierdzić wprowadzone ustawienia za pomocą przycisku „SELECT”.		Można w ten sposób ustawić godzinę, która pojawia się na wyświetlaczu.	Alarm działa niezależnie od tego, czy piekarnik jest włączony czy nie.
BLOKADA ZABEZPIECZAJĄCA PRZED DOSTĘPEM DZIECI 	Nacisnąć kilkakrotnie przycisk EXTRA, dopóki nie podświetli się ikona, a następnie za pomocą przycisków „<” i „>” uruchomić tę funkcję: na wyświetlaczu pojawi się wskazanie ON; aby potwierdzić, należy nacisnąć przycisk SELECT.	Nacisnąć przycisk EXTRA i przytrzymać tak długo, dopóki nie podświetli się ikona, a następnie za pomocą przycisków „<” i „>” wyłączyć tę funkcję: na wyświetlaczu pojawi się wskazanie OFF; aby potwierdzić, należy nacisnąć przycisk SELECT.	Jeśli funkcja ta jest aktywna, można używać wyłącznie przycisku „EXTRA” w celu wyłączenia tej funkcji oraz przycisku „Włącz/Wyłącz”.	Funkcja ta jest użyteczna, kiedy w domu są dzieci.

WiFi (w zależności od modelu piekarnika) → Naciśnięcie przycisku „Extra” na wyświetlaczu umożliwia przejście do menu Wi-Fi. W menu Wi-Fi, jeśli naciśniesz przyciski „<” i „>”, możesz wybrać następujące opcje:

- **Off (Wył.):** Wi-Fi jest wyłączone; piekarnikiem nie można sterować za pomocą aplikacji.

- **On (Wł.):** Wi-Fi jest włączone; piekarnikiem można sterować wyłącznie za pomocą aplikacji. Oznacza to, że nie można wybrać funkcji pieczenia, przepisów ani sterować temperaturą za pomocą wyświetlacza.

Tylko menu Wi-Fi jest dostępne po naciśnięciu przycisku „Extra”. Piekarnik możesz wyłączyć za pomocą przycisku On/Off, ale nie możesz włączyć go ponownie za pomocą wyświetlacza, jest to możliwe wyłącznie przy użyciu aplikacji.

- **Reset (Resetowanie):** Z tego ustawienia należy skorzystać, aby zarejestrować piekarnik podczas pierwszego podłączenia go do swojej sieci Wi-Fi i zresetować aktualne sparowanie z siecią Wi-Fi, aby umożliwić nowe sparowanie. Po wybraniu tej opcji urządzenie daje Ci 5 minut na ukończenie procesu rejestracji. W trakcie tego procesu dostęp do funkcji pieczenia, przepisów i ustawień temperatury za pośrednictwem wyświetlacza jest niemożliwy. Tylko menu Wi-Fi jest dostępne po naciśnięciu przycisku „Extra”. Piekarnik możesz wyłączyć za pomocą przycisku On/Off, ale nie możesz włączyć go ponownie za pomocą wyświetlacza, jest to możliwe wyłącznie przy użyciu aplikacji. Aby wyjść z procedury rejestracji / resetowania za pośrednictwem wyświetlacza, należy nacisnąć przycisk „Extra”, a następnie użyć przycisków „<” i „>” w celu wybrania opcji „Off”. Po pięciu minutach urządzenie wyjdzie automatycznie z procesu rejestracji/resetowania.

- **Read (Odczyt):** piekarnik wysyła informacje o swoim stanie do aplikacji, ale nie można nim sterować zdalnie. Aby było to możliwe, piekarnik musi być zarejestrowany.

Jeśli Wi-Fi nie jest skonfigurowane, można wybrać wyłącznie opcje off i reset.

Gdy piekarnik jest podłączony do Wi-Fi, domyślny czas trwania pieczenia to 5 godzin, ale może on zostać zmieniony przez użytkownika.

Rejestracja w sieci Wi-Fi:

Aby zarejestrować urządzenie w sieci Wi-Fi, naciśnij na wyświetlaczu przycisk „Extra” do momentu podświetlenia się ikony Wi-Fi, a następnie wybierz „Reset”, naciskając „<” i „>”. Następnie należy postępować zgodnie z procedurą wyświetlaną w aplikacji. Po wybraniu tej opcji urządzenie daje Ci 5 minut na ukończenie procesu rejestracji.

Ikona Wi-Fi

- Ikona niepodświetlona: Wi-Fi jest wyłączone.

- Ikona miga (1 sekundę włączona, 1 sekundę wyłączona): piekarnik został udostępniony dla Twojej sieci Wi-Fi i można go zarejestrować. Jeśli rejestracja nie powiodła się, ikona Wi-Fi po 5 minutach zgaśnie.

- Ikona jest podświetlona cały czas: piekarnik jest podłączony do Twojego routera Wi-Fi.

- Ikona miga (3 sekundy włączona, 1 sekundę wyłączona): piekarnik próbuje połączyć się z Twoim routerem Wi-Fi.

- Ikona miga (1 sekundę włączona i 3 sekundy wyłączona): piekarnik jest jedynie w trybie odczytu.

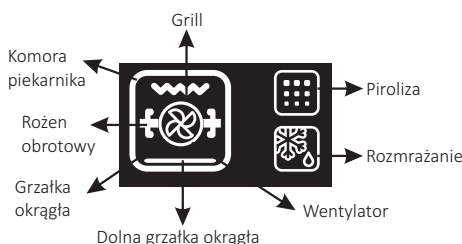
- The icon blinks 3 seconds on and 1 second off: the oven is trying to connect to your Wi-Fi router.

- The icon blinks 1 second on and 3 seconds off: the oven is in read only mode.



HOOVER:

W celu uzyskania szczegółowych informacji na temat PROCEDURY PODŁĄCZANIA swojego urządzenia OneFi i skutecznej JEGO OBSŁUGI, należy wejść na stronę <http://wizardservice.candy-hoover.com/>



LANGUAGE SETTING (Ustawienia języka) → Język można ustawić, kiedy piekarnik jest wyłączony, naciskając jednocześnie przyciski EXTRA i SELECT na około 3 sekundy.

Aktualny język jest widoczny na wyświetlaczu i można go zmienić za pomocą przycisków „<” lub „>” oraz potwierdzić przyciskiem SELECT. Dostępne są następujące języki: włoski, angielski, francuski i niemiecki.

SELECT (Wybierz) → Każdy wybór należy potwierdzić. Jeśli nie zostanie potwierdzony w ciągu 15 sekund, wybór zostanie anulowany. W przypadku zmiany menu każdy niepotwierdzony wybór zostaje utracony.

IKONA „HOT” (Gorący) → Po zakończeniu programu pieczenia lub po wyłączeniu piekarnika jest on jeszcze ciepły. Wyświetlana jest wtedy na nim aktualna godzina na przemian z komunikatem „HOT” (Gorący), co 3 sekundy.

TERMOSONDA (w zależności od modelu piekarnika) → W momencie zidentyfikowania termosondy na wyświetlaczu pojawia się napis „SONDA”. W przypadku wybrania programu pieczenia na wyświetlaczu pojawia się domyślna temperatura, ale nigdy nie jest ona wyższa niż 200°C: możliwa do wybrania temperatura również jest ograniczona do 200°C.

Po potwierdzeniu temperatury poprzez naciśnięcie przycisku „Wybierz” na wyświetlaczu widnieje „40°”: w tym momencie można wybrać docelową temperaturę termosondy, w zakresie od 30°C do 90°C w odstępach co 1°C. Po potwierdzeniu temperatury termosondy nacisnąć przycisk „Wybierz” i na wyświetlaczu pojawi się wskazanie „ ” oraz aktualna temperatura zmierzona przez termosondę (w odstępach co 1 stopień). Gdy tylko termosonda osiągnie ustawioną temperaturę, program pieczenia zakończy się. Jeśli ustawiono program pieczenia z termosondą, poprzez naciśnięcie przycisków „-” i „+” można zobaczyć i zmienić temperaturę termosondy: przy pierwszym dotknięciu jednego z dwóch przycisków na wyświetlaczu pojawi się temperatura docelowa termosondy, natomiast przy kolejnym dotknięciu można zmienić wybraną temperaturę sondy.

Jeśli użytkownik zmieni program pieczenia, ustawienie temperatury termosondy zostanie zresetowane. Należy powtórzyć sekwencję ustawień, aby wybrać nową temperaturę docelową. Z termosondy nie można korzystać w przypadku pieczenia ustawionego wstępnie lub z płytą oddzielającą (jeśli występuje) w piekarniku: w takiej sytuacji na wyświetlaczu widnieje napis „NIE” i żadne polecenie nie zostanie wykonane, dopóki termosonda nie zostanie wyjęta. Rozmrażanie, grill, dowolny program z rożnem, piroliza oraz dowolne pieczenie zaprogramowane są niemożliwe w przypadku stosowania termosondy (nie są one wyświetlane w menu).

TERMOSONDA ZALECANE TEMPERATURY	
Mięso	
Krwiste	56
Średnio krwiste	58
Średnio wysmażone	60
Dobrze wysmażone	62
Łosoś	35
Kurczak	min 68

USTAWIONE WCZEŚNIEJ PRZEPISY → W momencie wybrania danego przepisu na wyświetlaczu pojawia się wskazanie „R”, a po nim numer przepisu oraz sposób pieczenia.

Dostępne są następujące przepisy:

PRZEPIS	METODA PIECZENIA	TEMPERATURA	PIECZENIE CZAS TRWANIA
R1- Lasagne	Statyczny + wentylator	150°	45'
R2- Pieczeń/Kurczak pieczony	Statyczny + wentylator	180°	40'
R3- Leszcz pieczony	Statyczny + wentylator	180°	40'
R4- Pieczone ziemniaki	Statyczny + wentylator	180°	45'
R5- Omlet	Statyczny	160°	25'
R6- Szarlotka	Statyczny + wentylator	180°	45'

UWAGA: nie można zmienić ani temperatury ani czasu trwania pieczenia.

3.2 Tryby pieczenia

Pokrętko funkcji	T °C domyślnie	T °C zakres	Funkcja <i>(Zależy od modelu piekarnika)</i>
			LAMPKA: Włącza oświetlenie piekarnika.
	40	40 ÷ 40	ROZMRAŻANIE: Gdy pokrętko jest ustawione w tym położeniu. Wentylator wprawia w obieg powietrze o temperaturze pokojowej wokół zamrożonej żywności, dzięki czemu rozmraża się ona w ciągu kilku minut bez wpływu na zawarte w pożywieniu białko.
 	180 210	50 ÷ 240 50 ÷ 240	WIELOPOZIOMOWO: Zalecamy korzystanie z tej funkcji w przypadku drobiu, wypieków, ryb i warzyw. Ciepło lepiej przenika do żywności i zarówno czas pieczenia, jak i czas wstępnego nagrzewania są krótsze. Możesz piec różne potrawy jednocześnie, przygotowane wspólnie lub nie, w jednej lub kilku pozycjach. Ta metoda pieczenia zapewnia równomierne rozprowadzanie ciepła, a poszczególne zapachy nie mieszają się ze sobą. Podczas pieczenia żywności w tym samym czasie wydłuż czas pieczenia o około dziesięć minut.
* 	220	50 ÷ 280	KONWEKCJA: Używane są zarówno grzałki górne, jak i grzałki dolne. Należy rozgrzewać piekarnik przez około dziesięć minut. Ta metoda jest idealna w przypadku wszystkich tradycyjnych wypieków i pieczonych potraw. Do pieczenia czerwonych mięs, pieczonej wołowiny, nóżek jagnięcych, dziczyzny, chleba, potraw w folii (w papilotach), kruchego ciasta. Umieść potrawę i jej naczynie na półce w środkowej pozycji.
	210	50 ÷ 230	GRZANIE DOLNE + TERMOOBIEG: Dolna grzałka stosowana jest w tym przypadku z wentylatorem wprawiającym w obieg powietrze wewnątrz piekarnika. Metoda ta jest idealna w przypadku pieczenia tortów owocowych, tart, quiche i pasztetów. Nie wysusza potraw i przyspiesza wyrastanie ciasta, chleba oraz innych dań pieczonych od spodu. Umieść półkę w pozycji dolnej.
* 	200	150 ÷ 220	GRILL + TERMOOBIEG: Z funkcji turbo-grill korzystaj przy zamkniętych drzwiczkach. Górna grzałka stosowana jest w tym przypadku z wentylatorem wprawiającym w obieg powietrze wewnątrz piekarnika. Wstępne nagrzewanie jest wymagane w przypadku czerwonych mięs, nie w przypadku mięs białych. Idealna do pieczenia grubych potraw, całych kawałków, na przykład wieprzowiny, drobiu itp. Umieść potrawę do grillowania bezpośrednio na środku półki, na poziomie środkowym. Wsuń tacę na tłuszcz pod półkę, aby zbierać wydobywające się soki i tłuszcz. Upewnij się, że żywność nie znajduje się zbyt blisko grilla. Odwróć potrawę w połowie czasu pieczenia.
	L3	L1 ÷ L5	GRILL: Z funkcji grill korzystaj przy zamkniętych drzwiczkach. Górna grzałka jest używana samodzielnie i możesz regulować temperaturę pieczenia. Wymagane jest pięć minut wstępnego nagrzewania, aby elementy rozgrzały się do czerwoności. Doskonała funkcja do grillowania, przyrządzania kebabów i zapiekanek. Białe mięso należy ustawić nieco dalej od grilla; czas pieczenia jest dłuższy, ale mięso będzie miało lepszy smak. Czerwone mięsa i ryby filetowane możesz umieścić na półce, umieszczając pod nią tacę na tłuszcz. Piekarnik posiada dwie pozycje grilla: Grill: 2140 W Barbecue: 3340 W
	210	50 ÷ 230	GRZANIE DOLNE : Użycie dolnego elementu. Funkcja idealna do pieczenia wszelkich wyrobów cukierniczych. Korzystaj z niej do pieczenia placzków, quiche, tart, pasztetów i wszelkich innych potraw wymagających wyższej temperatury od dołu.
	220	50 ÷ 230	PIZZA: W ramach tej funkcji gorące powietrze cyrkuluje w piekarniku zapewnia doskonały efekt w przypadku takich potraw jak pizza lub ciasto.
* 	190	50 ÷ 230	Funkcja „ECO” pozwala na zdrowsze pieczenie poprzez ograniczanie ilości wymaganego tłuszczu lub oleju. Dzięki połączonemu działaniu grilla i wentylatora z pulsacyjnym strumieniem powietrza zachowywana jest odpowiednia wilgotność potrawy, grillowana jest ona po powierzchni i wymagany jest krótszy czas pieczenia, co nie przekłada się niekorzystnie na smak. Szczególnie nadaje się do pieczenia mięsa, pieczonych warzyw i omeletów. Pulsacyjny strumień powietrza zapewnia wilgotność wewnątrz piekarnika oraz odpowiednie nawilżenie potrawy, zachowując właściwości odżywcze i zapewniając szybki, jednolity proces pieczenia. Warto wypróbować wszystkie swoje przepisy i zmniejszyć ilość nadzienia, jaką zwykle się stosuje, doświadczając lekkości tej nowej funkcji!

*Program badań zgodny z CENELEC EN 60350-1 używany dla określenia klasy energetycznej.

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 przetrzeć 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

Aksesoria 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 Czyszczenie parowe

W ramach tej procedury wykorzystywana jest para, która pozwala na usunięcie pozostałości tłuszczu i żywności z piekarnika.

1. Wlać 300 ml wody na dnie piekarnika.
2. Ustawić funkcję piekarnika na tryb Statyczny () lub grzałkę dolną ().
3. Ustawić temperaturę na 90°C.
4. Pozwolić, aby program ten działał przez 30 minut.
5. Po 30 minutach wyłączyć program i pozwolić piekarnikowi na ochłodzenie się.
6. Gdy urządzenie ochłodzi się, należy oczyścić powierzchnie wewnętrzne piekarnika za pomocą ściereczki.

Ostrzeżenie: Przed dotknięciem urządzenia upewnić się, że uległo ono ochłodzeniu.

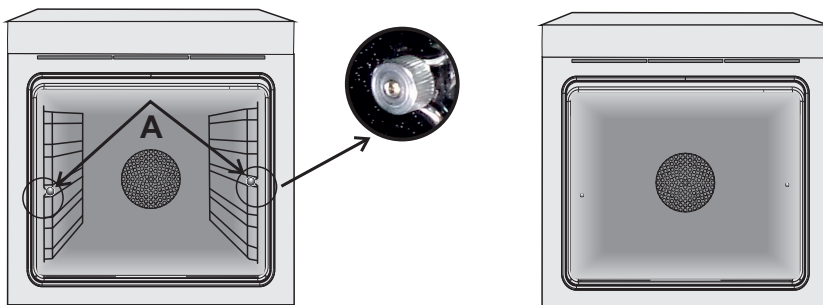
Aby uniknąć oparzeń, należy zachować ostrożność przy wszystkich gorących powierzchniach. Stosować wodę destylowaną lub pitną.



4.3 Konserwacja

WYJMOWANIE I CZYSZCZENIE RUSZTÓW

1. Odkręć śrubę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
2. Wyjmij ruszty poprzez pociągnięcie ich do siebie.
3. Wyczyść ruszty w zmywarce lub za pomocą mokrej gąbki i od razu je wysusz.
4. Po wyczyszczeniu rusztów umieść je z powrotem w piekarniku i wkręć śruby, upewniając się o prawidłowym ich dokręceniu.



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 SZYBY DRZWICZEK

1. Otworzyć drzwiczki piekarnika.

2.3.4. Zablokować zawiasy, wyjąć śruby i metalową górną pokrywę, ciągnąc ją do góry.

5.6. Wyjąć szybę, wysuwając ją bardzo ostrożnie z drzwiczek piekarnika (UWAGA: w piekarnikach z funkcją czyszczenia pyrolitycznego należy wyjąć również drugą i trzecią szybę (o ile występuje)).

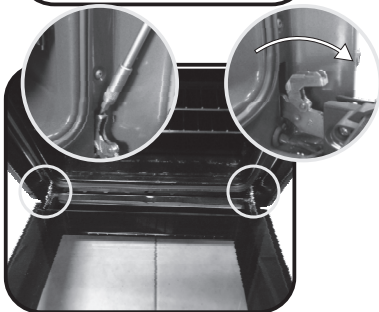
7. Po wyczyszczeniu lub dokonaniu wymiany należy zmontować poszczególne elementy, wykonując powyższe czynności w odwrotnej kolejności.

Na wszystkich szybach wskazanie „Low-E” musi być czytelne i musi znajdować się po lewej stronie drzwiczek, w pobliżu bocznego lewego zawiasu. W ten sposób drukowana etykieta pierwszej szyby pozostanie po wewnętrznej stronie drzwiczek.

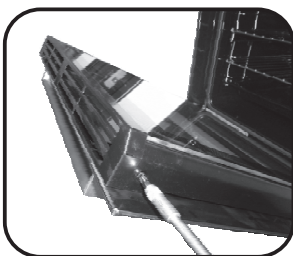
1.



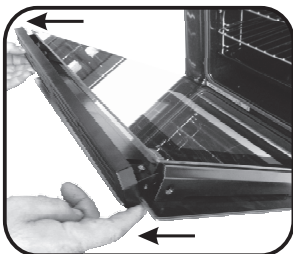
2.



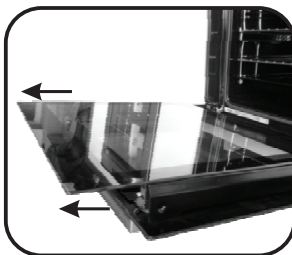
3.



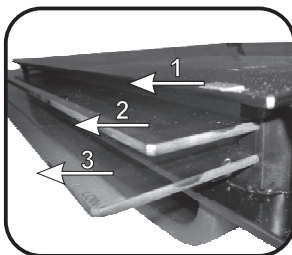
4.



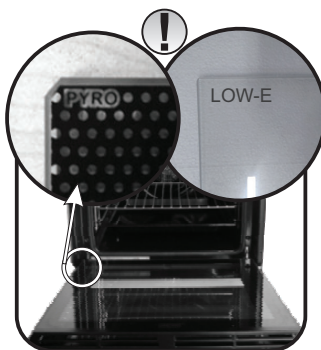
5.



6.

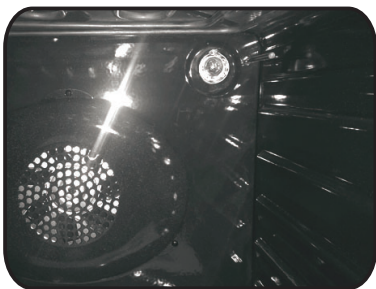


7.



WYMIANA ŻARÓWKI

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



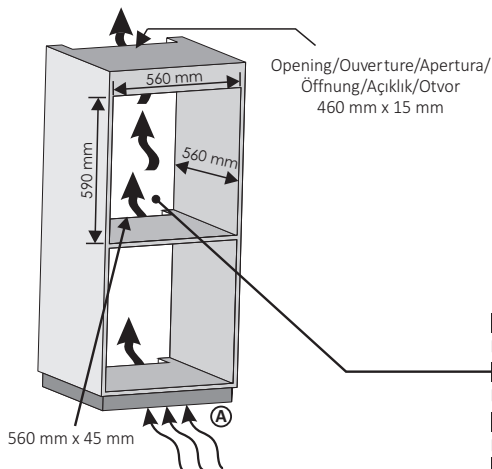
5. Rozwiązywanie problemów

5.1 Często zadawane pytania

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

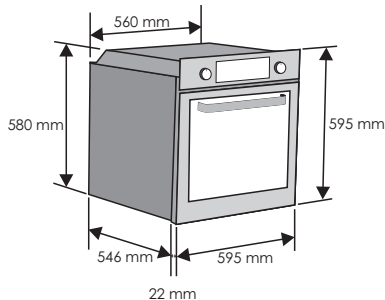
INSTALLATION	EN
INSTALLATION DU FOUR	FR
INSTALLAZIONE	IT
INSTALACIÓN	ES

INSTALLATION	DE
KURULUM	TR
INSTALACE	CZ
INSTALACJA	PL



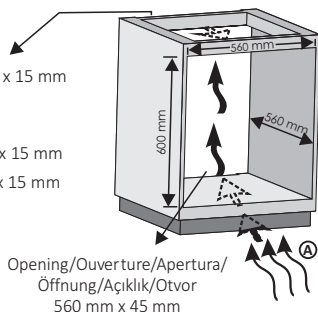
- A EN** If the mounting of the plinth does not allow air circulation, to obtain the maximum performance of the oven it is necessary to create an opening of 500x10mm or the same surface in 5.000 mm²
- A FR** Si le montage du socle ne permet pas la circulation d'air, pour obtenir la performance maximale du four, il est nécessaire de créer une ouverture de 500x10mm ou la même surface dans 5.000 mm²
- A IT** Se l'installazione in colonna non permette la circolazione dell'aria, per ottenere la massima prestazione del forno, è necessario creare una apertura di 50 x100mm o garantire la stessa per una superficie di 5000mm²
- 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 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.
- A TR** Eğer taban montajı, hava dolaşımına olanak tanımıyorsa, ocaktan en yüksek performans elde etmek için 500x10 mm'lik bir açıklık veya 5.000 mm²'de aynı yüzeyin oluşturulması gerekir.

- EN** If the oven does not have a cooling fan, create an opening 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
- DE** Schaffen Sie eine Öffnung, wenn der Ofen über keinen Lüfter verfügt 460 mm x 15 mm
- TR** Fırında soğutma fanı yoksa bir açıklık oluşturun 460 mm x 15 mm
- CZ** Pokud nemá trouba chladicí ventilátor, vytvořte otvor 460 mm x 15 mm
- PL** Jeśli piekarnik nie posiada wentylatora chłodzącego, należy wykonać otwór 460 mm x 15 mm



- EN** If the furniture is coverage with a bottom at the back part, provide an opening for the power supply cable.
- 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.
- DE** Wenn das Gerät mit einer Abdeckung auf der Rückseite ausgestattet ist, sorgen Sie für eine Öffnung für das Stromversorgungskabel.
- TR** Mobilyanın arka tarafında bir kaplama bulunuyorsa güç kaynağı kablolu için bir delik açın.
- CZ** Je-li nábytek v zadní části vybaven krytem, vytvořte otvor pro napájecí kabel.
- PL** Jeśli mebel jest wyposażony w pokrywą w części tylnej, należy przewidzieć w niej otwór na kabel zasilający.må du sørge for en åpning til strømforsyningskabelen.

- A CZ** Pokud montáž podstavce neumožňuje cirkulaci vzduchu, k dosažení maximálního výkonu sporáku je třeba vytvořit otvor 500 x 10 mm nebo stejnou plochu velikosti 5.000 mm²
- 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





42831610•70gr A5•05.2019•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.

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.

DE

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

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.

CZ

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

PL

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