ROSIĒRES

USER INSTRUCTIONS
OVENS **EN 02**

MANUALE D'ISTRUZIONI
FORNO **IT 17**

USINES DE ROSIÈRES - 30, rue Y. LACELLE - Rosières - 18400 - Lunery - France

• During cooking, moisture may condense inside the oven cavity or on the glass of the door. This is a normal condition. To reduce this effect, wait 10-15 minutes after turning on the power before putting food inside the oven. In any case, the condensation disappears when the oven reaches the cooking temperature.
• Cook the vegetables in a container with a lid instead of an open tray.
• Avoid leaving food inside the oven after cooking for more than 15/20 minutes.
• WARNING: the appliance and accessible parts become hot during use. Be careful not to touch any hot parts.
• WARNING: the accessible parts can become hot when the grill is in use. Children should be kept at a safe distance.
• WARNING: ensure that the appliance is switched off before replacing the bulb, to avoid the possibility of electric shocks.
• WARNING: in order to avoid any danger caused by the accidental resetting of the thermal interruption device, the appliance should not be powered by an external switching device, such as a timer, or be connected to a circuit that is regularly switched on and off.
• Children under 8 should be kept at a safe distance from the appliance if not continuously supervised.
• Children should not play with the appliance.
• The appliance can be used by those aged 8 or over and by those with limited physical, sensorial or mental capacities, without experience or knowledge of the product, only if supervised or provided with instruction as to the operation of the appliance, in a safe way with awareness of the possible risks.
• Cleaning and maintenance should not be carried out by unsupervised children.
• Do not use rough or abrasive materials or sharp metal scrapers to clean the oven door glasses, as they can scratch the surface and cause the glass to shatter.
• The oven must be switched off before removing the removable parts. After cleaning, reassemble them according the instructions.
• Only use the meat probe recommended for this oven.
• Do not use a steam cleaner for cleaning operations.

• Connect a plug to the supply cable that is able to bear the voltage, current and load indicated on the tag and having the earth contact. The socket must be suitable for the load indicated on the tag and must have ground contact connected and in operation. The earth conductor is yellow-green in colour. This operation should be carried out by a suitably qualified professional. In case of incompatibility between the socket and the appliance plug, ask a qualified electrician to substitute the socket with another suitable type. The plug and the socket must be conformed to the current norms of the installation country. Connection to the power source can also be made by placing an omnipolar breaker between the appliance and the power source that can bear the maximum connected load and that is in line with current legislation. The yellow-green earth cable should not be interrupted by the breaker. The socket or omnipolar breaker used for the connection should be easily accessible when the appliance is installed.
• The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
• If the power cable is damaged, it should be substituted with a cable or special bundle available from the manufacturer or by contacting the customer service department. The type of power cable must be H05V2V2-F. This operation should be carried out by a suitably qualified professional. The earth conductor (yellow-green) must be approximately 10 mm longer than the other conductors. For any repairs, refer only to the Customer Care Department and request the use of original spare parts.
• Failure to comply with the above can compromise the safety of the appliance and invalidate the guarantee.
• Any excess of spilled material should be removed before cleaning.
• A long power supply failure during an occurring cooking phase may cause a malfunction of the monitor. In this case contact customer service.
• The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.

• When you place the shelf inside, make sure that the stop is directed upwards and in the back of the cavity. The shelf must be inserted completely into the cavity.
• WARNING: Do not line the oven walls with aluminium foil or single-use protection available from stores. Aluminium foil or any other protection, in direct contact with the hot enamel, risk melting and deteriorating the enamel of the insides.
• WARNING: Never remove the oven door seal.
• CAUTION: Do not refill the cavity bottom with water during cooking or when the oven is hot.
• No additional operation/setting is required in order to operate the appliance at the rated frequencies.
• .WARNING: before initiating the automatic cleaning cycle:
- Clean the oven door;
- Remove large or coarse food residues from the inside of the oven using a damp sponge. Do not use detergents;
- Remove all accessories and the sliding rack kit (where present); -Do not place tea towels.
• In ovens with meat probe it is necessary, before making the cleaning cycle, close the hole with the nut provided. Always close the hole with the nut when the meat probe is not used.
• During the pyrolytic cleaning process, surfaces can heat up more than usual, children must therefore be kept at a safe distance.

Summary

General Instructions 6
1.1 Safety indications
1.2 Electrical safety
1.3 Recommendations
1.4 Installation
1.5 Waste management
1.6 Conformity declaration

Product Description 8
2.1 Overview
2.2 Accessories
2.3 First use

Use of the Oven 9
3.1 Display description
3.2 Cooking modes

Oven Cleaning and Maintenance 13
4.1 General notes on cleaning
4.2 Pyrolysis
4.3 Maintenance
- Instruction for removal and cleaning of the side racks
- 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 disconnector with multiple poles, depending on the laws in force in the country of installation. The electrical supply should be protected with suitable fuses and the cables used must have a transverse section that can ensure correct supply to the oven.

CONNECTION

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

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

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

WARNING

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

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

1.3 Recommendations

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

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

1.4 Installation

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

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

1.5 Waste management and environmental protection

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

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

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

SAVING AND RESPECTING THE ENVIRONMENT

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

1.6 Declaration of compliance

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

With this the Candy Hoover Group, declares that the appliance marked with CE complies with the essential requirements of the Directive 2014/53/EU.

To receive a copy of the declaration of conformity, please contact the manufacturer at:

www.candy-group.com.

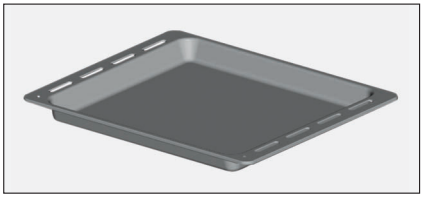
2. Product Description

2.1 Overview

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

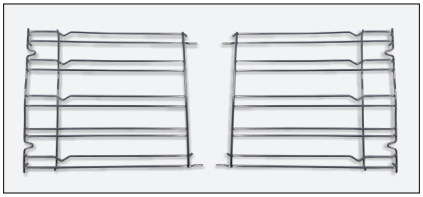
2.2 Accessories (According to model)

1 Drip pan



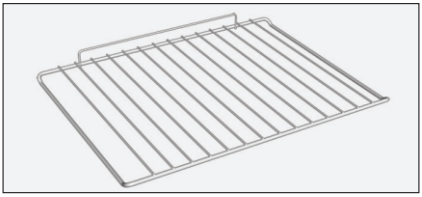
Collects the residues that drip during the cooking of foods on the grills.

3 Lateral wire grids



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

2 Metal grill



Holds baking trays and plates.

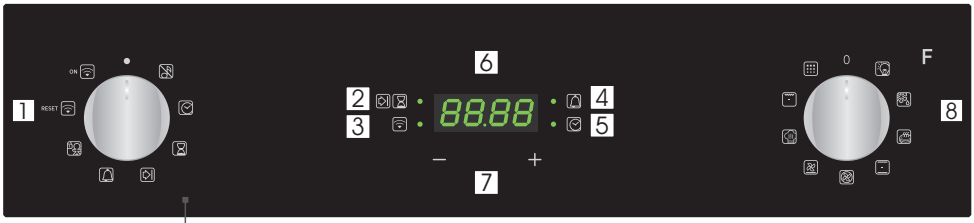
2.3 First Use

PRELIMINARY CLEANING

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

3. Use of the Oven

3.1 Display description



1. Function selector knob
2. Cooking Time/End of cooking
3. Wifi signal lamp
4. Minute minder
5. Clock setting
6. Temperature or clock display
7. LCD/temperature adjustment controls
8. Cooking function selector knob

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

•Rotate the left function selector to the position set the Clock setting.

•Set time with "-" "+" buttons.

ATTENTION: The oven will only operate by setting the clock.

FUNCTION	HOW TO ACTIVATE	HOW TO DEACTIVATE	WHAT IT DOES	WHY IT IS NEEDED
SILENCE MODE	• Rotate the left function selector to the position “Silence mode“.	• Rotate the function selector to the position OFF.	• It enables to turn off the sound of the minute minder.	• To turn off the sound of the minute minder.
CLOCK SETTING	• Rotate the left function selector to the position “Set the time”. • Use the buttons " + " or " - " to set the time. • Lower right LED is blinking during this operation.	• Rotate the function selector to the position OFF.	• It enables to set the time which appears on the display.	• To set the time NB : Set the time when you first install your oven or just after a black out (the clock is showing a pulsating 12.00).
COOKING TIME	• Rotate the left function selector to the position "Cooking Time Duration”. • Turn the right function selector to a cooking function. • Set the time of cooking by using buttons " + " and " - ". • Upper left LED is blinking during this operation.	•When the cooking time has elapsed, the oven switch off automatically and the alarm rings for few seconds to stop the cooking functions early, turn the function control to OFF or set the time on 00.00; by rotating the function selector to Cooking Time and by using the buttons " + " and " - “	• It allows to preset the cooking time required for the recipe chosen. • When the cooking time is set, turn the function selector to OFF to go back to actual time. • To view the cooking time selected, turn the left function selector to Cooking Time.	• To cook the desired recipes.
END OF COOKING	• Turn the right function selector to a cooking function. • Rotate the left function selector to the position "End of cooking". • Set the end time of cooking by using buttons " + " and " - ". • Upper left LED is blinking during this operation.	• When the cooking time has elapsed, the oven switch off automatically. • To stop the cooking functions early, turn the function control to OFF.	• It allows to preset the end of cooking time you want. • When the cooking time is set, turn the function selector to OFF to go back to actual time. • To view the cooking time selected, turn the left function selector to End of cooking.	• This function is normally used with the Cooking Time function. • For example, the desired food needs to cook for 45 minutes and I want it to be ready for 12.30; in this case: at the end of the set time, the oven automatically switches off and an alarm sounds. Select the desired cooking function. Set the cooking duration to 45 minutes (“-” “+”). Set the end of cooking to 12:30 (“-” “+”). Cooking will automatically begin at 11:45 (12:30 minus 45 minutes), at the end of the set cooking time, the oven will automatically switch off. WARNING: by setting only the end of cooking time, and not the cooking duration, the oven will immediately switch on and switch off at the end of the set cooking time.
MINUTE MINDER	• Turn the left function selector to the position Minute Minder. • Set the Cooking Time by using buttons “+”and “-”. • Upper right LED is blinking during this operation.	• Set the time on 00.00 by turning the left function selector to the position Minute Minder, and using the button " - “.	• It emits an audible signal at the end of a set time. • During operation, the display shows the remaining time.	• To use the oven as alarm even if the oven is switched off.
CHILD SAFETY LOCK	• Turn the left function selector to the position Child lock. • Press the button " + " during 5 seconds. • Child lock is available when " STOP " appears on display.	• Turn back the left function selector to Child lock and press button " + " during 5 seconds. • Indication STOP disappears.	• It disables the use of the oven.	• For safety, when there are children in the house.

WIFI FUNCTION

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

The Quick Guide is available on: go.candy-group.com/candy-ov

Wi Fi has two different positions on the cooking selector:

• **Wi Fi on:** Wi Fi is switched on only if the oven is already enrolled to your device. In this position the oven will be only controlled by remote.

• **Wi Fi reset:** After leaving the selector on Wi Fi reset for 30", Bluetooth will switch on and you will be able to enroll the oven to your device within 5'.

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

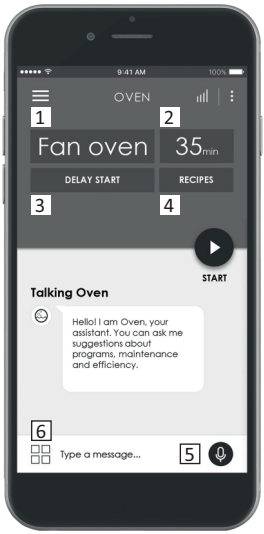
To proceed with a new enrollment the cooking program selector has to be turned out from Wi Fi reset position and moved again on it.

Note: Install the App on your device before starting enrolling

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

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

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



ROSIERES E-PICURIEN:
For detailed information on HOW TO CONNECT your E-picurien appliance and HOW TO USE IT effectively, go to **www.rosieresepicurien.com.**

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

WIRELESS PARAMETERS

Parameter	Specifications (Wi-Fi)	Specifications (Bluetooth)
Wireless Standart	802.11 b/g/n	Bluetooth v4.2
Frequency Range	2,412 GHz. – 2,484 GHz	2,412 GHz. – 2,484 GHz
Max Transmit Power	802.11b. DSSS 1 Mbps= +19.5 dBm	**Basic data rate:** RF Transmit Power (Typ): +4 dBm **Enhanced data rate:** RF Transmit Power (Typ): +2 dBm **BLE:** RF Transmit Power (Typ): +7.5 dBm
	802.11b. CCK 11 Mbps= +18.5 dBm	
	802.11g. OFDM 54 Mbps= +18.5 dBm	
	802.11n. MCS7= +14 dBm	
Minimum Receiving Sensivity	802.11b =1024 bytes, -80 dBm	**Basic data rate:** Sensivity@ 0.1% BER: -98 dBm **Enhanced data rate:** Sensivity@ 001% BER: -98 dBm **BLE:** Sensivity@ 0.1% BER: -98 dBm
	802.11g =1024 bytes, -70 dBm	
	802.11n =1024 bytes, -65 dBm	
	802.11n HT40 =1024 bytes, -65 dBm	

Product information for networked equipment	
power consumption of the product in networked standby if all wired network ports are connected and all wireless network ports are activated:	**2,0 W**
How to activate wireless network port:	**Starting from an oven that is not enrolled, putting the right knob on the Reset position. Wifi module is switched on after 30". If oven is enrolled with WiFi off, putting the right knob on WiFi position the WiFi module is switched on.**
How to deactivate wireless network port:	**If oven is enrolled, putting the right knob on Reset position the WiFi module is switched off.**

3.2 Cooking Modes

Function Dial	Function *(Depends on the oven model)*
	LAMP: Turns on the oven light.
	DEFROST: When the dial is set to this position. The fan circulates air at room temperature around the frozen food so that it defrosts in a few minutes without the protein content of the food being changed or altered.
	KEEP WARM: This is recommended to reheat precooked foodstuff, positioning the shelf on the second level from top, or to defrost bread pizza or pastry by positioning the shelf on the lower level. The temperature is preset in 60°C constant, no regulation is possible.
*	**CONVENTIONAL:** Both top and bottom heating elements are used. Preheat the oven for about ten minutes. This method is ideal for all traditional roasting and baking. For seizing red meats, roast beef, leg of lamb, game, bread, foil wrapped food (papillotes), flaky pastry. Place the food and its dish on a shelf in mid position.
*	**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.
	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.
	MASTER BAKE: This function allows to cook in a healthier way, by reducing the amount of fat or oil required. The combination of heating elements with a pulsating cycle of air ensures a perfect baking result.
	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
	PYROLYSIS
ON	**WIFI ON:** Oven allows wifi connection.
RESET	**WIFI RESET:** It allows wifi connection to be restarted.

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

4. Oven cleaning and maintenance

4.1 General notes on cleaning

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

GLASS PARTS

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

OVEN WINDOW SEAL

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

ACCESSORIES

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

DRIP PAN

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

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

4.2 Pyrolysis

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

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

TWO PYROLYTIC CYCLE are pre-set:

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

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

Never use commercially available cleaning products on a Pyrolytic oven!

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

Before executing a pyrolytic cycle:

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

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

•Close the oven door.

•Excess spillage must be removed before cleaning.

• Clean the oven door.

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

• Remove all accessories and the sliding rack kit (where present).

• Do not place tea towels.

Using the Pyrolitic cycle:

If a pyrolysis cycle is chosen the display shows “ECO”, that lasts 90 minutes, blinking; by the “+” and “-“ it is possible to change in “SUPER” that lasts 120 minutes.

If a pyrolysis is already started it is no more possible to change from “ ECO” to “SUPER” and vice versa.

It is not possible to modify a pyrolysis duration but ending time can be modified.

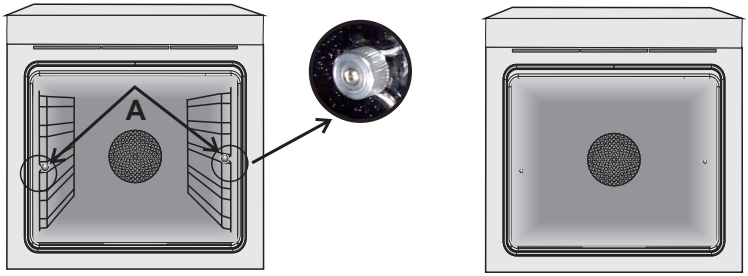
During pyrolysis the buzzer does not sound.

Pyrolysis is not available if separator or side grids or the meat probe are detected, and it is not programmable via WiFi.

4.3 Maintenance

INSTRUCTION FOR 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 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.

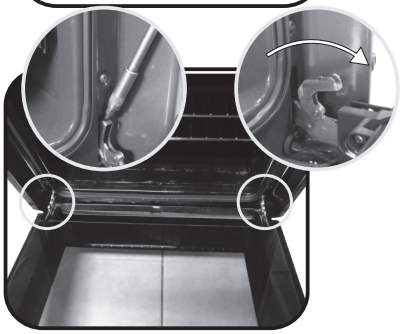
5.6. Remove the glass, carefully extracting it from the oven door (NB: in pyrolytic ovens, also remove the second and third glass (if present)).

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

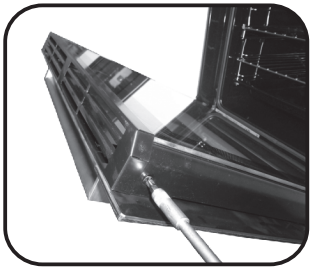
On all glass, the indication "Pyro" must be legible and positioned on the left side of the door, close to the left-hand lateral hinge. In this way, the printed label of the first glass will be inside the door.

1.

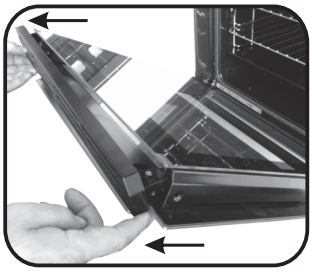
2.



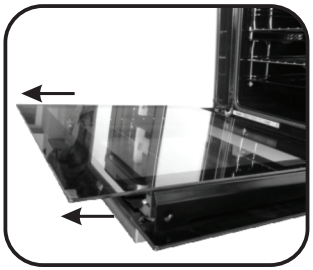
3.



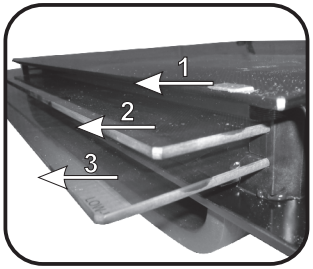
4.



5.



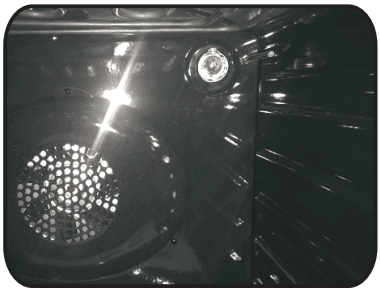
6.



7.

CHANGING THE BULB

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



5. Troubleshooting

5.1 FAQ

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

• Durante la cottura, l'umidità può condensarsi all'interno del vano cottura o sul vetro della porta. Questa è una condizione normale. Per ridurre questo effetto, attendere 10-15 minuti dopo l'accensione prima di mettere gli alimenti all'interno del forno. In ogni caso, la condensa scompare quando il forno raggiunge la temperatura di cottura.
• Cuocere le verdure in un contenitore con coperchio invece che in un vassoio aperto.
• Evitare di lasciare gli alimenti all'interno del forno dopo la cottura per più di 15/20 minuti.
• AVVERTENZA: l'elettrodomestico e le sue parti accessibili diventano calde durante l'uso.
Fare attenzione a non entrare in contatto con componenti surriscaldati.
• AVVERTENZA: le parti accessibili possono diventare calde quando si utilizza il grill. I bambini devono rimanere a distanza di sicurezza.
• AVVERTENZA: assicurarsi che l'elettrodomestico sia spento prima di sostituire la lampadina per evitare ogni possibilità di folgorazione.
• AVVERTENZA: per evitare rischi causati da un involontario ripristino dell'interruttore automatico, l'elettrodomestico non deve essere alimentato da un dispositivo di commutazione esterno, quale ad esempio un
contaminuti, oppure essere collegato ad un circuito che viene regolarmente acceso e spento.
• Mantenere lontano dall'elettrodomestico i bambini di età inferiore agli 8 anni, a meno che non siano continuamente supervisionati.
• I bambini non devono giocare con l'elettrodomestico. L'elettrodomestico può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, oppure prive di esperienza e conoscenza, che siano state supervisionate o istruite riguardo all'uso dell'elettrodomestico in sicurezza, comprendendo i rischi che derivano dall'uso dello stesso.
• Le operazioni di pulizia e manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza sorveglianza.
• Non utilizzare materiali ruvidi, abrasivi o raschietti metallici affilati

per pulire le porte in vetro del forno, dato che possono graffiare la superficie e causare la frantumazione del vetro.
• Il forno deve essere spento prima di rimuovere le parti rimovibili.
• Dopo la pulizia, rimontarle secondo le istruzioni.
• Utilizzare solo la sonda carne consigliata per questo forno.
• Non utilizzare un getto di vapore per pulire l'elettrodomestico.
• Collegare al cavo di alimentazione una spina dimensionata per la tensione, la corrente e la potenza indicate nella targhetta e dotata del contatto di terra. La presa deve essere adatta al carico indicato sulla targhetta e deve avere il contatto di terra collegato e in funzione. Il conduttore di terra è di colore giallo-verde.
Questa operazione deve essere eseguita solo da un tecnico adeguatamente addestrato. In caso di incompatibilità tra presa e spina dell'elettrodomestico, richiedere ad un tecnico specializzato di sostituire la presa con un'altra di tipo compatibile. La spina e la presa devono essere conformi alle normative attuali del paese di installazione.
Il collegamento alla rete di alimentazione può essere effettuato anche collocando un interruttore automatico onnipolare tra l'elettrodomestico e la rete di alimentazione, in grado di supportare il carico massimo collegato, in linea con la legislazione corrente.
Il cavo di terra giallo-verde non deve essere interrotto dall'interruttore automatico. La presa o l'interruttore automatico onnipolare utilizzati per il collegamento devono essere facilmente accessibili al momento del montaggio dell'elettrodomestico.
• La disconnessione può essere eseguita con la spina accessibile o aggiungendo un interruttore sul cablaggio fisso, nel rispetto delle normative relative ai cablaggi.
• Se il cavo di alimentazione si danneggia, deve essere sostituito con un cavo o uno speciale fascio di cavi disponibile presso il produttore o contattando il reparto assistenza al cliente.
• Il cavo di alimentazione deve essere di tipo H05V2V2-F
• Questa operazione deve essere eseguita solo da un tecnico adeguatamente addestrato. Il conduttore di terra (giallo-verde) deve essere circa 10 mm più lungo degli altri conduttori. Per qualsiasi tipo di riparazione, fare riferimento unicamente al Reparto di Assistenza

Cliente e richiedere l'utilizzo di ricambi originali.
• Il mancato rispetto di quanto indicato sopra può compromettere la sicurezza dell'elettrodomestico e rendere nulla la garanzia.
• Qualsiasi materiale fuoriuscito in eccesso deve essere tolto prima della pulizia.
• L'interruzione prolungata dell'alimentazione durante una fase di cottura potrebbe causare un guasto del monitor. In tal caso contattare il servizio clienti.
• L'elettrodomestico non deve essere installato dietro a una porta a scopo ornamentale per evitarne il surriscaldamento.
• Quando si posiziona uno scaffale all'interno, accertarsi che il blocco sia rivolto verso l'alto e nella parte posteriore della guida. Lo scaffale deve essere inserito completamente nella guida
• AVVERTENZA: Non rivestire le pareti del forno con fogli di alluminio o protezioni monouso disponibili nei negozi. I fogli di
alluminio o qualsiasi altra protezione, a diretto
contatto con lo smalto caldo, rischiano di
fondere e deteriorare lo smalto degli interni.
• AVVERTENZA: Non togliere mai la guarnizione della porta del forno.
• ATTENZIONE: Non riempire il fondo della cavità con acqua durante la cottura o quando il forno è caldo.
• Per far funzionare l'apparecchio alle frequenze nominali non sono necessarie ulteriori operazioni o regolazioni.
• AVVERTENZA: prima di avviare il ciclo di pulizia automatica:
- Pulire la porta del forno;
- Asportare dall'interno del forno residui consistenti di cibo o traboccamenti derivanti da cotture precedenti, utilizzando una spugna umida. Non usare detergenti;
- Togliere tutti gli accessori e il kit di guide scorrevoli (se presente);
- Non introdurre tovagliette da tè
• Prima del ciclo di pulizia, nei forni con la sonda carne è necessario chiudere il foro utilizzando il dado fornito in dotazione quando la sonda carne non è utilizzata.
• Durante il processo di pulizia pirolitico, le superfici possono surriscaldarsi più del normale: mantenere sempre i bambini a distanza di sicurezza.

Riassunto

Avvertenze Generali 21
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 23
2.1 Panoramica
2.2 Accessori
2.3 Primo utilizzo

Utilizzo del Forno 24
3.1 Descrizione del display
3.2 Modalità di cottura
3.3 Uso del contaminuti

Pulizia e Manutenzione del Forno 28
4.1 Note generiche di pulizia
4.2 Pirolisi
4.3 Manutenzione
- Stacco e pulizia delle griglie laterali
- Rimozione dello sportello del forno
- Rimozione e pulizia della porta in vetro
- Sostituzione della lampadina

Risoluzione dei problemi 31
5.1 F.A.Q.

Garanzie 31

1. Indicazioni generalili

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

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

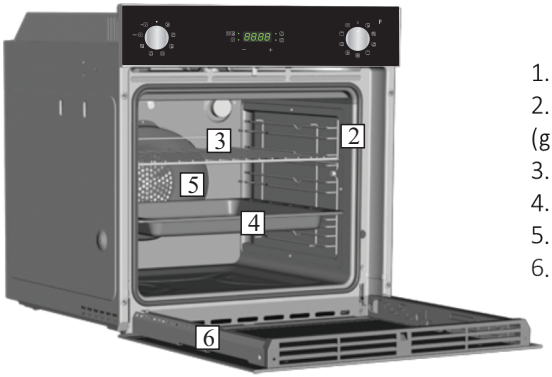
Con la presente il Candy Hoover Group, dichiara che questo elettrodomestico contrassegnato con CE è conforme ai requisiti essenziali della Direttiva 2014/53/UE.

Per ricevere una copia della dichiarazione di conformità, si prega di contattare il produttore su:

www.candy-group.com.

2. Descrizione del Prodotto

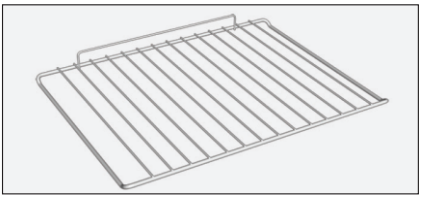
2.1 Panoramica



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

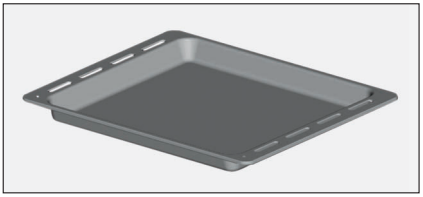
2.2 Accessori (a seconda del modello)

1 Griglia metallica



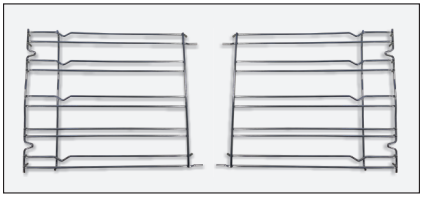
Supporta vassoi e piastre di cottura.

2 Vaschetta raccogligocce



Raccoglie i residui di cibo che gocciolano durante la cottura.

3 Griglie laterali a rete



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

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

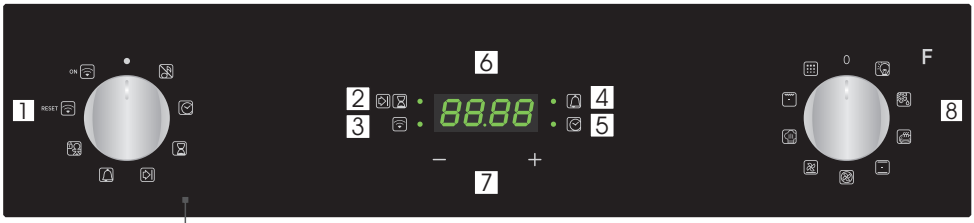
2.3 Primo utilizzo

PULIZIA PRELIMINARE

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



1. Selettore di funzione
2. Tempo di cottura / Fine della cottura
3. Lampada di segnalazione Wifi
4. Contatore minuti
5. Impostazione dell'orologio
6. Visualizzazione della temperatura o dell'orologio
7. Controlli di regolazione LCD / temperatura
8. Manopola di selezione della funzione di cottura

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

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

ATTENZIONE: Il forno funzionerà solo impostando l'orologio

FUNZIONE	COME SI ATTIVA	COME SI DISATTIVA	COSA FA	A COSA SERVE
MODALITA' SILENZIOSA	•Ruotare la manopola del programmatoresulla "Modalità Silenziosa".	•Ruotare la manopola sulla posizione Off.	•Permette di spegnere il suono del timer.	•Questa funzione è utilizzata per spegnere il suono del timer.
IMPOSTAZIONE DELL'OROLOGIO	•Impostare la manopola sulla posizione "Impostazione dell'orologio". •Usare i tasti "-" e "+" per impostare l'ora.	•Ruotare la manopola sulla posizione Off.	•Permette di regolare l'ora che appare sul display.	•Questa funzione permette di regolare l'ora utilizzando i tasti "-" e "+". NOTA: impostare l'ora al momento dell'installazione del vostro forno o subito dopo un'interruzione di corrente (12:00 lampeggia sullo schermo.
DURATA COTTURA	•Selezionare una funzione di cottura. •Impostare la manopola del programmatore sulla durata di cottura. •Regolare il tempo di cottura utilizzando i tasti "-" e "+". •Autodisplay si illumina.	•Una volta che il tempo è trascorso, il forno viene automaticamente disattivato. Per fermare la cottura anticipatamente, si deve impostare la manopola delle funzioni su Off, o regolare il tempo di cottura su 00:00, posizionando la manopola sulla Durata di cottura e utilizzando i tasti "-" "+".	• Permette di regolare il tempo di cottura. Quando il tempo di cottura è regolato, posizionare la manopola su Off per ritornare alla visualizzazione dell'ora attuale. Per visualizzare l'ora selezionata, posizionare il selettore delle funzioni di sinistra su Durata di cottura.	• Quando il tempo di cottura è finito, la cottura si arresta automaticamente e l'allarme suona per qualche secondo.
FINE COTTURA	•Selezionare una funzione di cottura. •Regolare la manopola sulla posizione di Fine di cottura. •Regolare l'ora di fine cottura utilizzando i tasti "+" e "-". •Autodisplay si illumina.	•Quando la cottura è terminata, il forno si spegne automaticamente. Per bloccare la cottura anticipatamente, ruotare la manopola delle funzioni su Off.	•Permette di memorizzare l'ora di fine cottura. •Quando l'ora di fine cottura è regolata, ruotare il selettore di funzione su Off per ritornare all'ora attuale. •Per vedere il tempo di cottura selezionato, ruotare il selettore di funzione di sinistra sulla posizione Fine di cottura.	•Questa funzione è anche utilizzata per le cotture che possonoessere programmate in anticipo. •Ad esempio, il cibo desiderato deve cuocere per 45 minuti e desidero che sia pronto per le 12.30; in tal caso: al termine della durata impostata il forno si spegne automaticamente ed avvisa con un segnale sonoro. Selezionare la funzione di cottura desiderata. Impostare la durata cottura a 45 minuti ("-" "+"). Impostare la fine cottura alle ore 12:30 ("-" "+"). La cottura avrà automaticamente inizio alle 11:45 (12:30 meno 45 minuti), all'ora impostata come fine cottura il forno si spegne automaticamente.
TIMER	•Regolare la manopola del programmatore sulla posizione Timer. •Regolare il tempo di cottura utilizzando i tasti "+" e "-".	•Regolare il tempo su 00:00, posizionando la manopola del programmatore sulla posizione Timer e utilizzando i tasti "+" e "-".	•Questa funzione attiva un allarme sonoro di qualche secondo alla fine del tempo impostato.	• L'allarme sonoro funziona indipendentemente dal fatto che il forno sia acceso.
BLOCCO BAMBINO	•Regolare la manopola del programmatore sulla posizione Sicurezza bambini. •Premere sul tasto "+" per 5 secondi. •La sicurezza bambini è in funzione quando sul display appare STOP.	•Riposizionare la manopola sulla funzione Sicurezza bambini e premere il tasto "+" per 5 secondi. •L'indicazione sul display sparisce.	• Il forno non può essere utilizzato.	• Questa funzione è utile quando ci sono dei bambini in casa.

FUNZIONE WIFI

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

La Guida rapida è disponibile su: go.candy-group.com/candy-ov .

WiFi ha due diverse posizioni sul selettore della cottura:

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

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

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

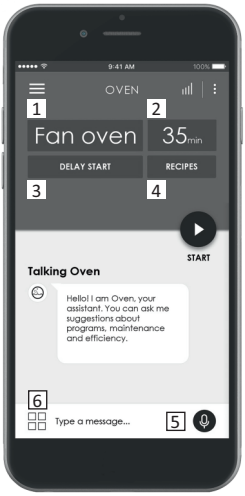
Per procedere con una nuova registrazione, ruotare il selettore del programma di cottura nella posizione di reset WiFi e ripristinare la posizione.

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

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

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

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



ROSIERES E-PICURIEN:
Per informazioni dettagliate su come funziona **EPICURIEN** e su come viene utilizzata questa applicazione, è sufficiente visitare il sito **www.rosieresepicurien.com**

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

PARAMETRI WIRELESS

Parametro	Specifications (Wi-Fi)	Specifications (Bluetooth)
Standard Wireless	802.11 b/g/n	Bluetooth v4.2
Range di frequenze	2,412 GHz. – 2,484 GHz	2,412 GHz. – 2,484 GHz
Potenza massima di trasmissione	802.11b. DSSS 1 Mbps= +19.5 dBm	**Velocità dei dati di base:** Potenza di trasmissione RF (tipo): +4 dBm **Velocità dei dati aumentati:** Potenza di trasmissione RF (tipo): +2 dBm **BLE:** Potenza di trasmissione RF (tipo): +7,5 dBm
	802.11b. CCK 11 Mbps= +18.5 dBm	
	802.11g. OFDM 54 Mbps= +18.5 dBm	
	802.11n. MCS7= +14 dBm	
Sensibilità minima di ricezione	802.11b =1024 bytes, -80 dBm	**Velocità dei dati di base:** Sensibilità a 0,1% BER: -98 dBm **Velocità dei dati aumentati:** Sensibilità a 001% BER: -98 dBm **BLE:** Sensibilità a 0,1% BER: -98 dBm
	802.11g =1024 bytes, -70 dBm	
	802.11n =1024 bytes, -65 dBm	
	802.11n HT40 =1024 bytes, -65 dBm	

Informazioni sui prodotti per apparecchiature collegate in rete	
Consumo energetico del prodotto in standby di rete se tutte le porte di rete cablate sono collegate e tutte le porte di rete wireless sono attive:	**2,0 W**
Come attivare la porta di rete wireless:	**Partendo da un forno non registrato, mettere la manopola destra sulla posizione di Reset. Il modulo Wi-Fi si accende dopo 30". Se il forno è registrato con Wi-Fi spento, mettendo la manopola destra sulla posizione Wi-Fi il modulo Wi-Fi è acceso.**
Come disattivare la porta di rete wireless:	**Se il forno è registrato, mettendo la manopola destra sulla posizione di Reset il modulo Wi-Fi si spegne.**

3.2 Modalità di cottura

Manopola commutatore	Funzione (a seconda del modello)
	LAMPADA: accende la luce interna.
	SCONGELAMENTO: questa posizione permette di far circolare l'aria a temperatura ambiente intorno al cibo surgelato facendolo così scongelare in pochi minuti senza modificare od alterare il contenuto proteico.
	MANTENIMENTO IN CALDO: Questa modalità è quella consigliata per riscaldare alimenti pre-cotti (che devono essere posizionati sul secondo ripiano in basso dall'alto) o per scongelare pasta o pizza congelata (in questo caso è necessario utilizzare il ripiano più basso). La temperatura è preimpostata su 60°C e non può essere modificata.
*	**STATICO:** sono in funzione le resistenze superiore e inferiore. È la cottura tradizionale, ottima per arrostire cosciotti, selvaggina, ideale per biscotti, mele al forno e per rendere i cibi molto croccanti.
*	**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...
	SUOLA VENTİLATA: adatta per cotture delicate (torte-soufflè).
	MASTER BAKE: Questa funzione permette di cucinare in modo più sano, riducendo la quantità di grassi o olio necessari. La combinazione di elementi riscaldanti con un ciclo pulsante d'aria garantisce un risultato di cottura perfetto.
	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).
	PIROLISI
ON	**ACCENSIONE WIFI:** il forno consente la connessione WiFi.
RESET	**RESET WIFI:** consente il riavvio della connessione WiFi.

*Testato secondo la norma EN 60350-1 ai fini della dichiarazione di consumo energetico e della classe energetica.

4. Pulizia e manutenzione del forno

4.1 Note generiche di pulizia

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

PARTI IN VETRO

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

GUARNIZIONE DELLO SPORTELLO DEL FORNO

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

ACCESSORI

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

VASCHETTA DI GOCCIOLAMENTO

Dopo l'uso del grill, rimuovere la vaschetta dal forno. Versare il grasso caldo in un contenitore e lavare la vaschetta in acqua calda, utilizzando una spugna e del detergente per piatti.
Se rimangono dei residui di grasso, immergere la vaschetta in acqua e detergente. In alternativa, è possibile anche lavare la vaschetta nella lavastoviglie oppure utilizzare un detergente per forni di tipo commerciale. Non reinserire mai una vaschetta sporca nel forno.

4.2 Pirolisi

È possibile configurare il forno in modo che esegua automaticamente la pulizia. Le due opzioni disponibili sono ECO e SUPER. **L'opzione può essere configurata solo sui forni dotati di tale funzione. Il forno è dotato di un sistema di pulizia con pirolizzatore ad alta temperatura che distrugge i residui di cibo. L'operazione viene eseguita automaticamente tramite il programmatore. I fumi risultanti vengono "puliti" perché vengono convogliati attraverso un pirolizzatore che si avvia al momento dell'inizio della cottura. Sullo sportello di questo tipo di forni, viene installata una chiusura di sicurezza, a causa del fatto che il pirolizzatore lavora a temperature molto elevate. Il pirolizzatore può essere arrestato in qualsiasi momento: tuttavia, non è possibile aprire lo sportello finché non scompare l'icona della chiusura di sicurezza della porta.
NOTA: se il forno è posto sotto un piano cottura, non utilizzare i bruciatori a gas o le piastre elettriche mentre il pirolizzatore è in funzione, per evitare che le piastre si surriscaldino eccessivamente. Sono disponibili due CICLI PIROLITICI pre-programmati:

- CICLO PIROLITICO ECO: questo ciclo consente di pulire i forni moderatamente sporchi ed ha una durata di 90 minuti.
- CICLO PIROLITICO SUPER: questo ciclo è indicato per i forni particolarmente sporchi ed ha una durata di 120 minuti.

Non utilizzare detergenti commerciali per pulire i forni pirolitici. Suggerimento: l'esecuzione del ciclo pirolitico al termine di un ciclo di cottura, consente di sfruttare il calore residuo e di risparmiare energia.
Prima di eseguire un ciclo pirolitico:

- **Rimuovere tutti gli accessori dal forno perché non sono in grado di tollerare le temperature elevate utilizzate durante il ciclo di pulizia pirolitico; in particolare rimuovere le griglie e il castelletto**

(rimando al capitolo RIMOZIONE GRIGLIE E CASTELLETTO). Nei forni dotati di sonda carne è necessario, prima di effettuare il ciclo di pulizia, chiudere il foro con il dado fornito in dotazione.

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

•Chiudere lo sportello del forno.

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

• Pulire la porta del forno.

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

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

• Non lasciare strofinacci o presine sulla maniglia.

Utilizzo del ciclo pirolitico nei forni Touch Control:

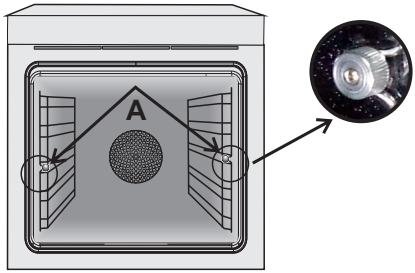
1- Ruotare il selettore di funzione sulla posizione. Sul display, appare l'indicazione " ECO" o " SUP"

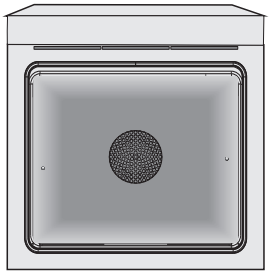
2- Il tempo preimpostato è 90 minuti e può essere variato da 90 min. (modalità Eco) a 120min. (modalità Sup), attraverso il programmatore (tasti " +" o "-"). Se il forno è molto sporco, è raccomandato aumentare il tempo a 120min., mentre se il forno è poco sporco ridurre il tempo per il ciclo di pulizia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

4.3 Manutenzione

STACCO E PULIZIA DELLE GRIGLIE LATERALI

1. Svitare il bullone in senso antiorario.
2. Rimuovere gli scaffali laterali tirandoli verso di voi.
3. Pulire gli scaffali laterali in lavastoviglie o con una spugna umida e poi asciugarli immediatamente.
4. Dopo aver pulito gli scaffali laterali, riposizionarli e reinserire i bulloni, assicurandosi che siano completamente serrati.





RIMOZIONE DELLO SPORTELLO DEL FORNO

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

RIMOZIONE E PULIZIA DELLA PORTA IN VETRO

1. Aprile la porta del forno.

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

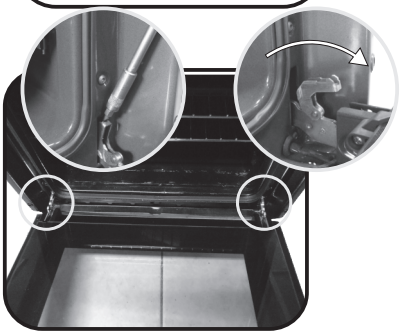
5.6. Rimuovere il vetro, estraendolo con molta cura, dalla controporta del forno (NB: nei forni pirolitici, rimuovere anche il secondo e terzo vetro (se presente)).

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

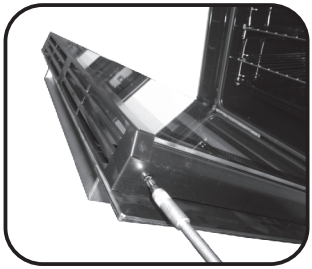
Su tutti i vetri, l'indicazione "Low-E" deve essere correttamente leggibile e posizionata sul lato sinistro della porta, vicino alla cerniera laterale sinistra. In questo modo, l'etichetta stampata del primo vetro rimarrà interna alla porta.

1.

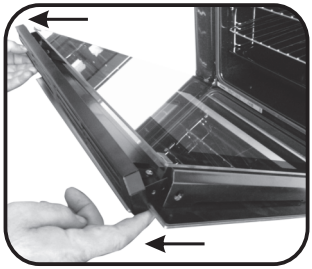
2.



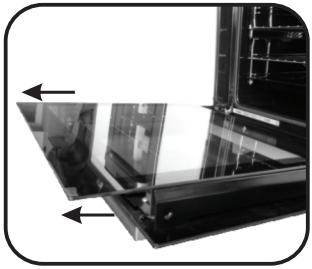
3.



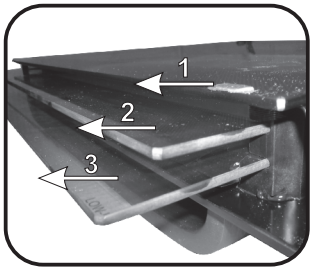
4.



5.



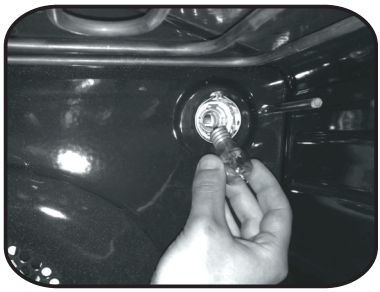
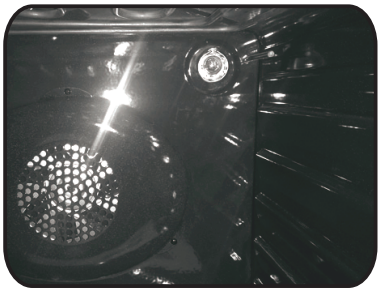
6.



7.

SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

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

5. Risoluzione dei Problemi

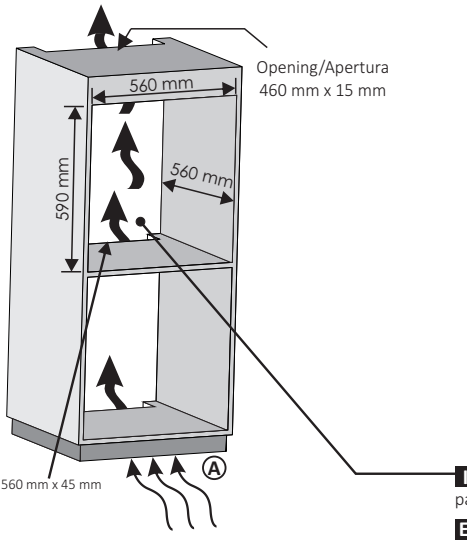
5.1 FAQ

PROBLEMA	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

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.

INSTALLATION EN



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

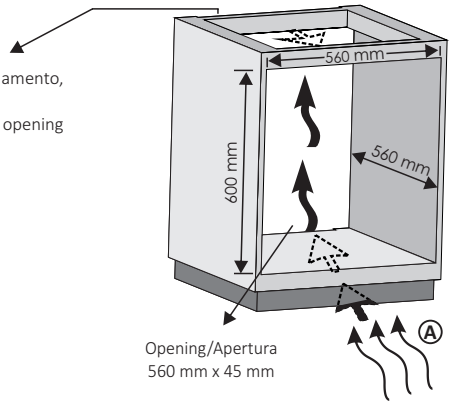
EN If the furniture is coverage with a bottom at the back part, provide an opening for the power supply cable.

(A) **IT** Se il montaggio del plinto non consente la circolazione dell'aria, per ottenere le massime prestazioni del forno è necessario creare un'apertura di 500x10mm o la stessa superficie in 5.000 mm^2.

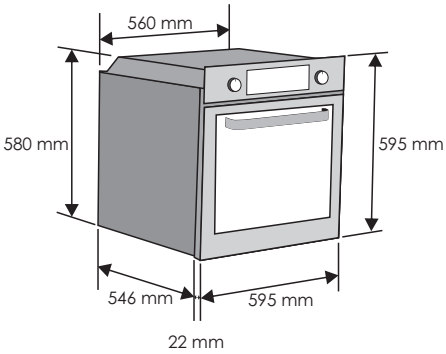
(A) **EN** If the mounting of the plinth does not allow air circulation, to obtain the maximum performance of the oven it is necessary to create an opening of 500x10mm or the same surface in 5.000 mm^2

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

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



INSTALLAZIONE IT



EN

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

IT

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

42833432 • 55 gr - A5 • 01.2020 • Rev_A