



USER INSTRUCTIONS

OVENS _____ EN **02**

NOTICE D'EMPLOI ET D'INSTALLATION

DES FOURS ENCASTRABLES _____ FR **13**

MANUALE D'ISTRUZIONI

FORNO _____ IT **24**

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

CUPTOARE _____ RO **35**

- 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 to the instructions.

- Only use the meat probe recommended for this oven.
- Do not use a steam cleaner for cleaning operations.

IF THE OVEN IS PROVIDED BY THE MANUFACTURER WITHOUT PLUG:

- THE APPLIANCE MUST NOT BE CONNECTED TO THE POWER SOURCE USING PLUG OR SOCKETS, BUT MUST BE DIRECTLY CONNECTED TO THE SUPPLY MAINS. The connection to the power source must be carried out by a suitably qualified professional. In order to have an installation compliant to the current safety legislation the oven must be connected only placing an omnipolar breaker, with contact separation compliant to the requirements for overvoltage category III, between the appliance and the power source. The omnipolar breaker must bear the maximum connected load and must be in line with current legislation. The yellow-green earth cable should not be interrupted by the breaker. The omnipolar breaker used for the connection must be easily accessible when the appliance is installed.

- The connection to the power source must be carried out by a suitably qualified professional considering the polarity of the oven and of the power source.
- The disconnection must be achieved incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules

IF THE OVEN IS PROVIDED BY THE MANUFACTURER WITH PLUG:

- 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, with contact separation compliant to the requirements for overvoltage category III, 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.

- Oven trays and grids are not suitable for direct contact with food. Please use suitable cookware or baking paper.

General Instructions	1.1 Safety indications 1.2 Electrical safety 1.3 Recommendations 1.4 Installation 1.5 Waste management 1.6 Declaration of compliance
5	

Product Description	2.1 Overview 2.2 Accessories 2.3 First use
6	

Use of the Oven	3.1 Display description 3.2 Cooking modes
7	

Oven Cleaning and Maintenance	4.1 General notes on cleaning 4.2 Pyrolysis 4.3 Maintenance • Removing and cleaning wire racks • Removal of the oven window • Removal and cleaning of the glass door • Changing the bulb
10	

Troubleshooting	5.1 F.A.Q.
12	

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 the power cable to disconnect the product to the power source;
- 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 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.

A low light around the central main switch could be present when the oven is off. This is a normal behavior. It can be removed just turning the plug upside down or swapping the supply terminals.

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.

1.6 Declaration of compliance

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

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.

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

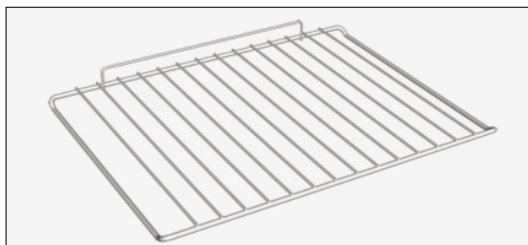
2.2 Accessories (According to model)

1 Drip pan



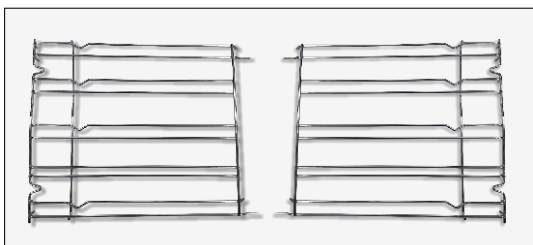
Collects the residues that drip during the cooking of foods on the grills.

3 Metal grill



Holds baking trays and plates.

2 Lateral wire grids



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

NOTE: Oven trays and grids are not suitable for direct contact with food. Please use suitable cookware or baking paper.

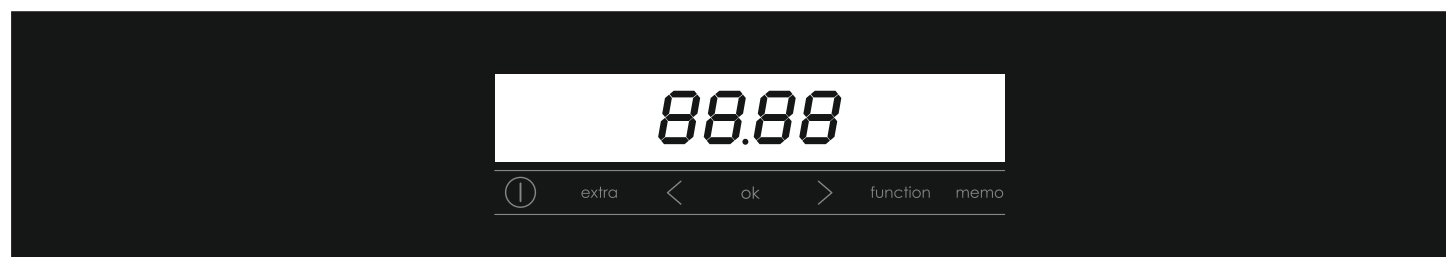
2.3 First Use

PRELIMINARY CLEANING

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

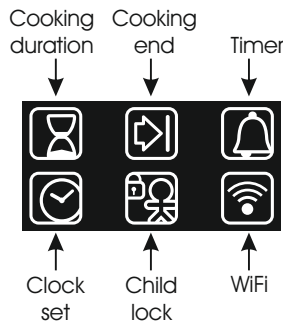
3. Use of the Oven (According to model)

3.1 Display description



ON / OFF ① → The oven is switched on and off with this button.

EXTRA [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 "OK". 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 "OK" 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 "OK". Press EXTRA enough times to illuminate the icon, set the end of cooking time using the "<" and ">" keys and confirm by pressing "OK". 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 "OK". 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 "OK".	•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 "OK".	•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 "OK".		•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 "OK".	•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 "OK".	•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.



CANDY SIMPLY-FI:

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

Technology	Wi-Fi
Standard	IEEE 802.11b/g/n
Frequency Band(s) [MHz]	2412÷2484
Maximum Power [mW]	41.4

Product information for networked equipment	
power consumption of the product in networked standby if all wired network ports are connected and all wireless network ports are activated:	2,0 W
How to activate wireless network port:	If the wifi icon is on or blinks the wifi module is on If the oven is already enrolled : press "Extra" on the timer display and select the Wi-Fi menu then press the "<>" buttons, select On and press the select button. If the oven is not enrolled : follow procedure for enrolling.
How to deactivate wireless network port:	If the wifi icon is off the wifi module is off To switch off the wifi press "Extra" on the timer display and select the Wi-Fi menu then press the "<>" buttons, select Off and press the select button.

3.2 Cooking Modes

Function Dial	T °C Suggested	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	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.
	60	60 ÷ 60	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.
* 	200	50 ÷ 220	COOK LIGHT: This function allows to cook in a healthier way, by reducing the amount of fat or oil required. The combination of heating elements with a pulsating cycle of air ensures a perfect baking result.
	210	50 ÷ 230	FAN + LOWER ELEMENT: The bottom heating element is used with the fan circulating the air inside the oven. This method is ideal for juicy fruit flans, tarts, quiches and pâté. It prevents food from drying and encourages rising in cakes, bread dough and other bottom-cooked food. Place the shelf in the bottom position.
* 	220	50 ÷ 280	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.
	L1	L3 ÷ 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
	ECO		ECO: 90 min SUPER: 120 min PYROLYSIS

*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.

4.2 Pyrolysis

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

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

TWO PYROLYTIC CYCLE are pre-set:

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

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

Never use commercially available cleaning products on a Pyrolytic oven!

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

Before executing a pyrolytic cycle:

- **Remove all the accessories from the oven because they are not able to tolerate the high temperatures used during the pyrolytic cleaning cycle ; in particular removing grids, side racks and the telescopic guides (refer to the chapter REMOVING GRIDS AND SIDE RACKS) . In ovens with meat probe it is necessary, before making the cleaning cycle , close the hole with the nut provided.**
- **Remove any large spillages or stains as it would take too long to destroy them. Also excessively large amounts of grease could ignite when subject to the very high temperatures of the Pyrolytic cycle.**
- **Close the oven door.**
- **Excess spillage must be removed before cleaning.**
- **Clean the oven door;**

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.

- **Remove large or coarse food residues from the inside of the oven using a damp sponge. Do not use detergents;**
- **Remove all accessories and the sliding rack kit (where present);**
- **Do not place tea towels.**

Using the pyrolytic cycle:

- 1- Rotate the function selector to the position " . On the display, appears the indication " ECO " or " SUP ". The preset time is 90 min, this can be varied from 90 min (Eco mode) to 120 min (Sup mode) via the programmer (setting button " + " or " - "). If the oven is very dirty, it is recommended to increase the time to 120 min, if the oven is moderately dirty reduce the cleaning cycle time to 90 min.
- 2- It is possible to defer the start time of the pyroclean cycle by changing the END time via the programmer.
- 3- After few minutes, when the oven reaches a high temperature, the door locks automatically. The pyroclean cycle can be stopped at any time by turning the function selector back to '0' (the word OFF will be displayed for 3 seconds).
- 4- Once the pyroclean cycle is finished, the pyrolysis will switch off automatically. On the display appears the indication "END" until the door is locked then "0--n".
- 5- You can turn the function selector back to " 0 " but if the temperature is still high, the "0--n " indication appears to inform that the door is locked.

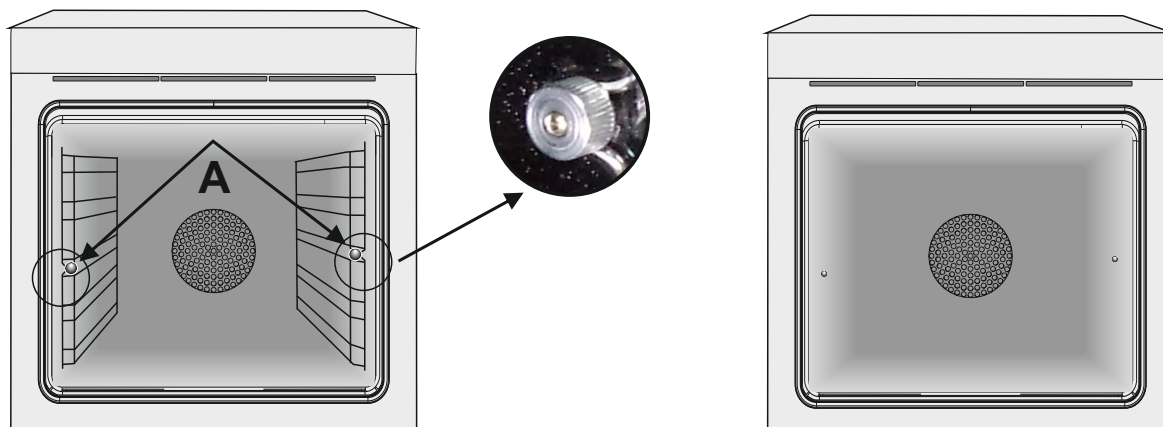
Use of the pyrolytic cycle in Touch Control ovens:

- 1- Rotate the function selector into position pyrolysis. The display will show either "ECO" or "SUP"
- 2- The pre-set time is 90 minutes but it can be varied from 90 min. (Eco mode) to 120 min. (Sup mode) using the programmer (" + " or " - " key). If the oven is very dirty, the time should be increased to 120 min., while if the oven is only a slightly dirty, reduce the cleaning cycle to 90 min.

4.3 Maintenance

REMOVING AND CLEANING WIRE RACKS

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



REMOVAL OF THE OVEN WINDOW

1. Open the front window.
2. Open the clamps of the hinge housing on the right and left side of the front window by pushing them downwards.
3. Replace the window by carrying out the procedure in reverse.

REMOVAL AND CLEANING OF THE GLASS DOOR

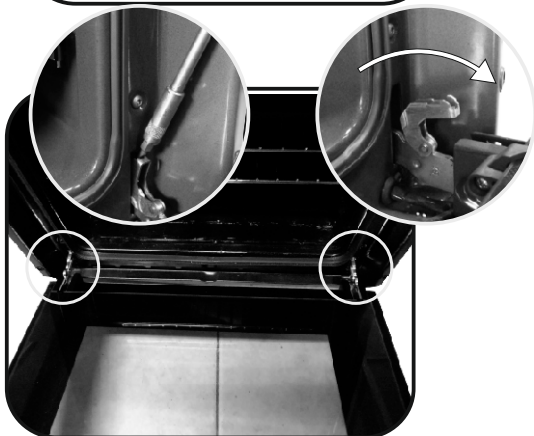
1. Open the oven door.
- 2.3.4. Lock the hinges, remove the screws and remove the upper metal cover by pulling it upwards.
- 5.6. Remove the glass, carefully extracting it from the oven door (NB: in pyrolytic ovens, also remove the second and third glass (if present)).
7. At the end of cleaning or substitution, reassemble the parts in reverse order.

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

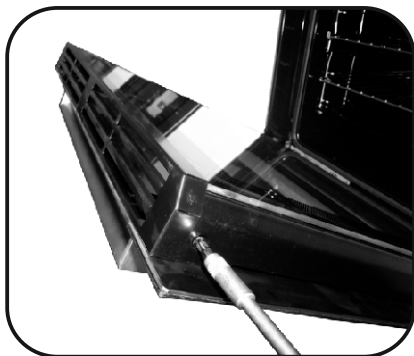
1.



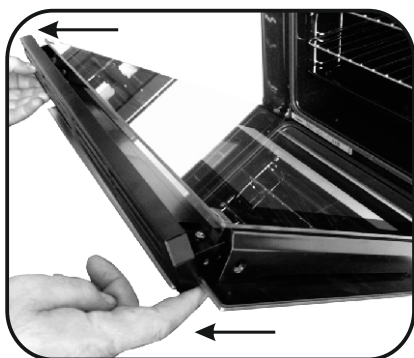
2.



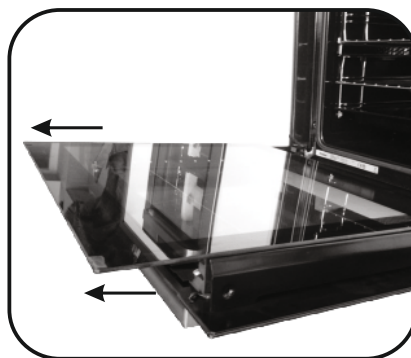
3.



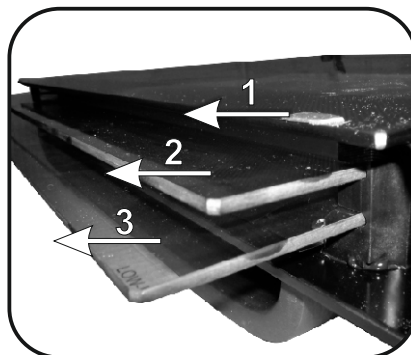
4.



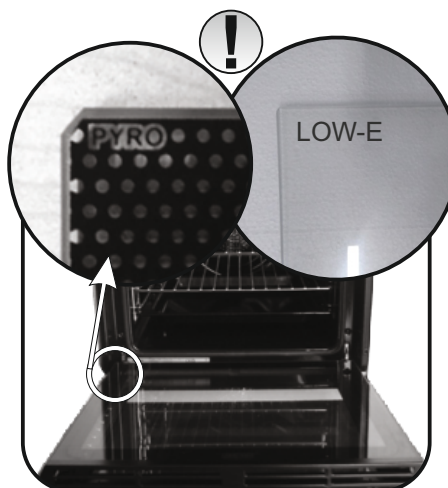
5.



6.

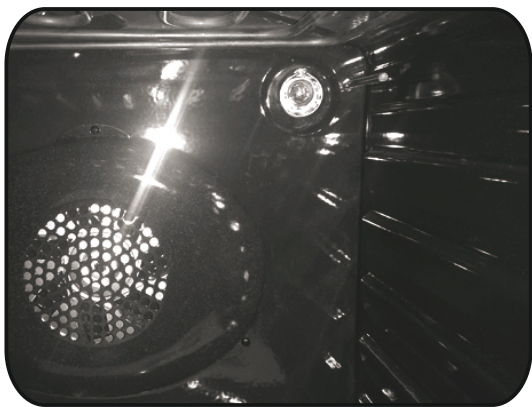


7.



CHANGING THE BULB

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



5. Troubleshooting

5.1 FAQ

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

- Pendant la cuisson, de l'humidité peut se condenser à l'intérieur de la cavité ou sur la vitre de la porte. Il s'agit d'un phénomène normal. Pour réduire cet effet, attendez 10-15 minutes après avoir allumé l'appareil avant de mettre les aliments au four. La condensation disparaîtra de toutes façons dès que le four aura atteint la température de cuisson.

- Cuisez les légumes dans un récipient avec couvercle plutôt que dans un ustensile ouvert.

- Évitez de laisser des aliments à l'intérieur du four plus de 15-20 minutes après cuisson.

- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles chauffent pendant l'utilisation.

Faites attention à ne pas toucher les parties chaudes.

- **AVERTISSEMENT** : Les parties accessibles peuvent devenir très chaudes quand le grill est en marche. Les enfants doivent être tenus à une distance de sécurité.

- **AVERTISSEMENT** : Vérifiez que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule, pour éviter le risque de chocs électriques.

- **AVERTISSEMENT** : Afin d'éviter tout risque lié à la réinitialisation accidentelle de l'interrupteur thermique, l'appareil ne doit pas être alimenté par un dispositif de commutation externe, tel qu'une minuterie, ou relié à un circuit régulièrement allumé et éteint.

- Les enfants de moins de 8 ans doivent rester à une distance de sécurité de l'appareil s'ils ne sont pas surveillés en permanence.

- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. L'appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées, sans expérience ni connaissance du produit, uniquement s'ils sont surveillés ou s'ils ont été informés de la manière d'utiliser l'appareil, en toute sécurité et qu'ils comprennent les risques possibles.

- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

- N'utilisez pas de matériaux rugueux ou abrasifs ou de racloirs métalliques acérés pour nettoyer

les vitres des portes des fours, car cela pourrait rayer la surface et provoquer la rupture de la vitre.

- Coupez le four avant de retirer les pièces amovibles.

- Après le nettoyage, remontez-les selon les instructions.

- Utilisez uniquement la sonde à viande recommandée pour ce four.

- N'utilisez pas un nettoyeur à vapeur pour le nettoyage.

SI LE FOUR EST FOURNI PAR LE FABRICANT SANS BOUCHON:

- **L'APPAREIL NE DOIT PAS ÊTRE CONNECTÉ À LA SOURCE D'ALIMENTATION À L'AIDE DE FICHES OU DE PRISES, MAIS DOIT ÊTRE DIRECTEMENT CONNECTÉ AU SECTEUR.** Le raccordement à la source d'alimentation doit être effectué par un professionnel dûment qualifié. Afin d'avoir une installation conforme à la législation de sécurité en vigueur, le four doit être connecté en ne plaçant qu'un disjoncteur omnipolaire, avec séparation des contacts conforme aux exigences de la catégorie de surtension III, entre l'appareil et la source d'énergie. Le disjoncteur omnipolaire doit supporter la charge maximale connectée et doit être conforme à la législation en vigueur. Le conducteur jaune et vert de mise à la terre ne doit pas être bloqué par le disjoncteur. Le disjoncteur omnipolaire utilisé pour la connexion doit être facilement accessible lorsque l'appareil est installé.

- Le raccordement à la source d'alimentation doit être effectué par un professionnel qualifié en tenant compte de la polarité du four et de la source d'alimentation.

- La déconnexion doit être réalisée en incorporant un interrupteur dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage

SI LE FOUR EST FOURNI PAR LE FABRICANT AVEC FICHE:

- La prise doit être adaptée à la charge indiquée sur l'étiquette et doit avoir un contact de terre

connecté et en fonctionnement. Le conducteur de mise à la terre est jaune et vert. Cette opération doit être effectuée par un professionnel qualifié. En cas d'incompatibilité entre la prise et la fiche de l'appareil, demandez à un électricien qualifié de remplacer la prise par un autre type approprié. La fiche du câble d'alimentation et la prise d'alimentation doivent être conformes aux normes en vigueur dans le pays d'installation. La connexion à la source d'énergie peut également être réalisée en plaçant un disjoncteur omnipolaire, avec séparation des contacts conforme aux exigences de la catégorie de surtension III, entre l'appareil et la source d'énergie pouvant supporter la charge maximale connectée et conforme à la législation en vigueur. Le conducteur jaune et vert de mise à la terre ne doit pas être bloqué par le disjoncteur. La prise d'alimentation ou le disjoncteur multipolaire utilisé pour le branchement doit rester à tout moment accessible après installation de l'appareil.

- Le débranchement doit se faire 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 du service après-vente.

- Le câble d'alimentation requis est le H05V2V2-F.

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

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

- Éliminez les éclaboussures importantes avant de procéder au nettoyage.

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

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

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

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

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

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

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

- **AVERTISSEMENT** : Avant de lancer le cycle de nettoyage automatique :

- Nettoyez la porte du four.

- Éliminez les résidus alimentaires importants ou grossiers de l'intérieur du four à l'aide d'une éponge humide. N'utilisez pas de détergents.

- Enlevez tous les accessoires et le kit de grille coulissante (le cas échéant).

- Ne placez pas des torchons à l'intérieur.

- Dans les fours avec une sonde à viande, avant de lancer le cycle de nettoyage, il faut fermer le trou avec l'écrou si vous n'utilisez pas la sonde à viande.

- Pendant le nettoyage par pyrolyse, les surfaces peuvent devenir beaucoup plus chaudes que d'habitude, les enfants doivent donc être tenus à une distance de sécurité.

Instructions Générales	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

16

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

17

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

18

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

21

Dépannage	5.1 F.A.Q.
-----------	------------

23

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 tirez pas sur le câble d'alimentation pour déconnecter le produit de la source d'alimentation
- Ne pas toucher l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés ou humides;
- En général l'utilisation d'adaptateurs, de prises multiples et de rallonges est déconseillé;
- En cas de dysfonctionnement et / ou de mauvais fonctionnement, éteindre l'appareil et ne pas y toucher.

1.2 Sécurité électrique

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

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

CONNEXION

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

- La tension d'alimentation indiquée sur le compteur;

- Le réglage du disjoncteur.

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

ATTENTION

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

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

1.3 Recommandations

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

Afin d'éviter les salissures excessives de votre four ainsi que les fortes odeurs de fumée pouvant en résulter, nous recommandons de ne pas utiliser le four à trop forte température. Il est préférable de rallonger le temps de cuisson et de baisser la température. Nous vous conseillons de n'utiliser que des plats, des moules à pâtisserie résistants à de très hautes températures.

1.4 Installation

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

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



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

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

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

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

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

ÉCONOMIE ET RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

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



1.6 Declaration De Conformité

Par la présente, Candy Hoover Group Srl déclare que l'équipement radio est conforme à la Directive 2014/53/UE et aux exigences réglementaires en vigueur (pour le marché UKCA). Le texte intégral de la déclaration de conformité est disponible à l'adresse Internet suivante : www.candy-group.com

2. Description du produit

2.1. Vue d'ensemble



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

2.2 Accessoires (Selon le modèle)

1 Lèche-frite



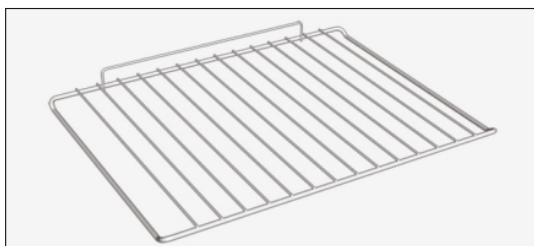
Alimentaire recueille les gouttes pendant la cuisson sur le gril.

3 Grilles latérales



Situées des deux côtés de la cavité du four. Maintiennent les grilles métalliques et les lèche-frites.

2 Grille métallique



La grille métallique sert de support aux plats.

2.3 Première Utilisation

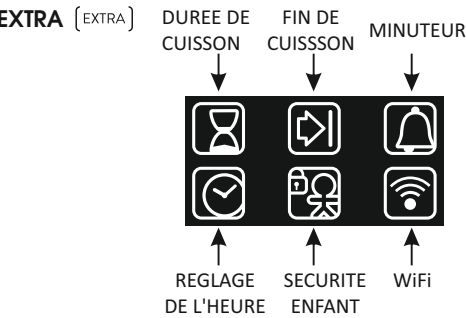
UN PREMIER NETTOYAGE doit être réalisé avant la première utilisation passer un chiffon doux et humide sur les surfaces extérieures de l'appareil. Nettoyer avec une éponge additionnée de produit lessiviel, les accessoires et l'intérieur du four. Rincer et sécher. Faire chauffer le four à vide une bonne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

3. Utilisation du Four (Selon le modèle)

3.1 Description de l'affichage



ON / OFF ① ➔ 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).

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 "OK". 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 "OK" 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 "OK". 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 "OK" 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 "OK" 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 tiliser 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 "OK".	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 "OK".	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 appuyer 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 connection 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.



CANDY SIMPLY-FI :

Pour des informations détaillées sur COMMENT CONNECTER votre appareil simply-Fi et COMMENT L'UTILISER au mieux, visitez le site <http://www.candysimplyfi.com>

Technologie	Wi-Fi
Standard / Norme	IEEE 802.11b/g/n
Bande(s) de fréquence [MHz]	2412÷2484
Puissance maximale [mW]	41.4

Informations sur les équipements en réseau	
Consommation électrique du produit en mode veille en réseau quand tous les ports de réseau câblés sont connectés et que tous les ports de réseau sans fil sont activés :	2,0 W
Comment activer le port de réseau sans fil :	Si le symbole Wi-Fi est allumé ou clignote, le module sans fil est activé à la condition que le four ait déjà été enregistré : appuyez sur « Extra » sur l'affichage du minuteur, sélectionner le menu Wi-Fi et appuyer sur les touches « < » ou « > ». Sélectionnez ON, puis appuyez sur la touche de sélection. Si le four n'est pas enregistré : effectuez la procédure d'enregistrement.
Comment désactiver le port de réseau sans fil :	Si le symbole Wi-Fi est éteint, le module sans fil est désactivé. Pour éteindre la fonction Wi-Fi, appuyez sur « Extra » dans l'affichage de la minuterie et sélectionnez le menu « Wi-Fi ». Appuyez ensuite sur les touches « < » ou « > », sélectionnez OFF et appuyez sur la touche de sélection.

3.2 Mode de cuisson

Bouton de sélection	T °C Suggéré	T °C Gamme	Fonction <i>(selon modèle)</i>
			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.
	60	60 ÷ 60	LE MODE ETUVE: Utilisation simultanée de la résistance de voûte et de sole plus la turbine qui brasse l'air dans l'enceinte du four. Idéal pour maintenir un plat au chaud sans risque de surcuisson et pratique aussi pour chauffer les assiettes vides. La température est pré-réglée à 60°C constants aucun réglage n'est possible.
* 	200	50 ÷ 220	COOK LIGHT : cette fonction permet une cuisson plus saine en réduisant la quantité de graisses ou d'huile nécessaire. La combinaison d'éléments chauffants et d'un cycle à pulsation d'air garantit des résultats de cuisson parfaits.
	210	50 ÷ 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.
* 	220	50 ÷ 280	CONVECTION NATURELLE: utilisation simultanée de la résistance de sole et de voûte. Préchauffer le four une dizaine de minutes. Idéale pour toutes les cuissons à l'ancienne, pour saisir les viandes rouges, les rosbifs, gigots, gibiers, le pain, les papillotes, les feuilletages. Placer le mets à cuire à un niveau de gradin moyen.
	L1	L3 ÷ L5	GRIL: 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
	ECO		ECO: 90 min SUPER: 120min PYROLYSE

* Testé conformément à la norme EN 60350-1 pour les besoins de la déclaration de la consommation d'énergie et de 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. Éviter 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 Pyrolyse

Le four est équipé d'un système de nettoyage par pyrolyse, c'est-à-dire par destruction à haute température des salissures. Cette opération se fait automatiquement au moyen du programmeur. Les fumées en résultant sont rendues "propres" par passage sur un pyrolyseur dont l'action commence dès la cuisson des aliments. A cause de la température élevée nécessaire à la pyrolyse, la porte du four est munie d'une sécurité qui permet son verrouillage pendant le cycle. La Pyrolyse peut être stoppée à tout moment. Cependant, la porte ne s'ouvrira pas tant que le voyant verrouillage de porte est affiché.

REMARQUE: Si une table de cuisson est installée au dessus du four, ne jamais utiliser la table pendant l'opération de pyrolyse dans le but d'éviter un échauffement excessif du tableau de bord du four.

DEUX CYCLES DE PYROLYSE sont pré-programmés.

- PYRO ECO: nettoyage du four moyennement sale. Fonctionnement pendant une durée de 90 minutes.
- PYRO SUP: nettoyage du four très sale. Fonctionnement pendant une durée de 120 minutes.

Ne jamais utiliser des produits distribués dans le commerce avant de réaliser le nettoyage du four à pyrolyse ! Remarque : un nettoyage enchaîné derrière une cuisson permet de bénéficier de la chaleur déjà emmagasinée dans le four d'où une économie d'énergie.

Avant d'exécuter un cycle de pyrolyse:

- Retirer du four les accessoires : ils ne supporteraient pas sans dommage la température de pyrolyse; en particulier les grilles, et les rails télescopiques (se référer au chapitre retrait des grilles et rails télescopiques). Dans les fours avec sonde à viande, il est nécessaire, avant d'effectuer le cycle de nettoyage de refermer l'embout avec l'écrou fourni.
- Enlever les débordements importants ou gros déchets dont la destruction demanderait un temps trop long. De plus, des résidus gras en quantité élevée sont en effet susceptibles de s'enflammer sous l'action de la chaleur intense que dégage la pyrolyse.
- Fermer la porte du four.
- Le liquide débordé doit être enlevé avant de nettoyer.

- Nettoyer la porte du four.
- Enlever avec une éponge humide les résidus les plus gros. Ne pas utiliser de détergents.
- Sortir tous les accessoires ainsi que le kit éventuel de glissières coulissantes.
- Ne pas placer de torchons ou de maniques sur la poignée du four.

En utilisant le cycle de pyrolyse:

1- Tourner le sélecteur de mode de cuisson sur la position "  ".

Le display affiche "ECO" ou "SUP". La durée de pyrolyse par défaut est de 90 min, réglable de 90 min heure (Mode Eco) à 120 min (Mode Sup) par l'intermédiaire de les touches de réglage "+" ou "-". Si le four est très sale, nous vous conseillons d'augmenter la durée à 120 min, dans le cas contraire si le four est peu sale vous pouvez réduire la durée à 90 min.

2- Il est également possible de différer le départ de la pyrolyse en modifiant l'heure de fin de cycle à l'aide du programmeur.

3- Après quelques minutes lorsque le four atteint une température élevée, la porte se verrouille. La pyrolyse peut être interrompue à n'importe quel moment en tournant le sélecteur de mode de cuisson sur la position 0 (l'inscription OFF est alors visible pendant 3 sec).

4- A la fin du cycle pyrolyse, le cycle pyrolyse s'arrête automatiquement. Le display affiche l'indication "End" puis "0--n" tant que la porte est verrouillée.

5- Vous pouvez ramener la manette des fonctions sur "0", mais si la température du four est encore élevée, le display affichera "0--n" pour signaler que la porte est verrouillée.

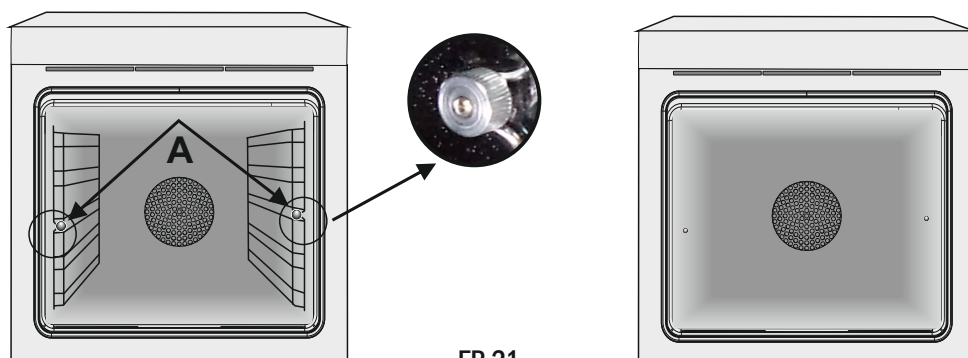
Utilisation du cycle de pyrolyse dans des fours Touch Control:

- 1- Sélectionner la fonction pyrolyse. L'écran affiche "ECO" ou "SUP"
- 2- Le temps de pré-réglé est de 90 minutes, mais il peut varier de 90 min. (Mode Eco) pour un four peu sale à 120 min. (Mode Sup) pour un four très sale. Le durée se règle à l'aide du programmeur ("+" ou "-" du clavier).

4.3 Entretien

RETRAIT ET NETTOYAGE DES GRILLES LATÉRALES

1. Desserrez les boulons dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
2. Retirez les grilles latérales en les tirant vers vous.
3. Nettoyez les grilles latérales au lave-vaisselle ou avec une éponge humide et essuyez-les immédiatement.
4. Une fois que les grilles latérales sont nettoyées, remettez-les en place, remontez les boulons et serrez-les à fond.



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.

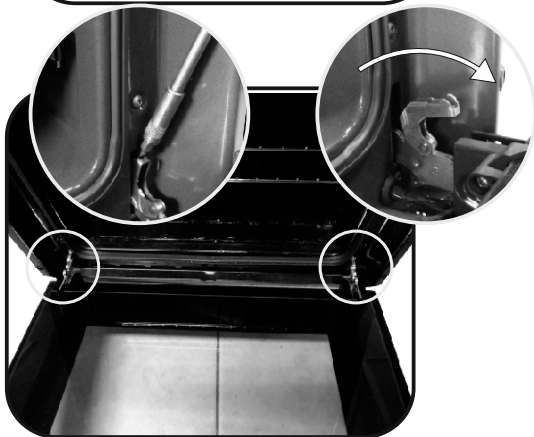
RETRAIT ET NETTOYAGE DES VITRES

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.

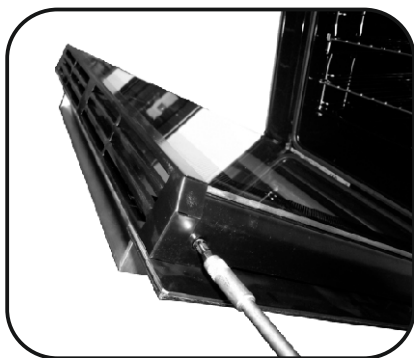
1.



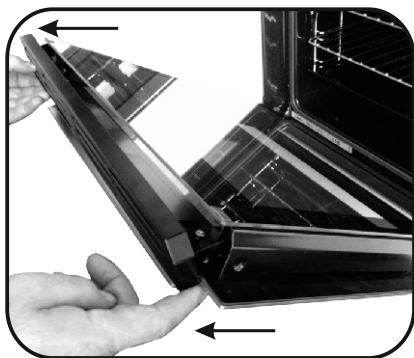
2.



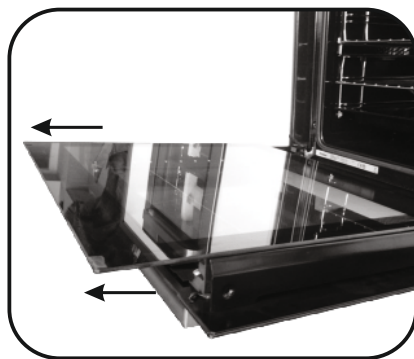
3.



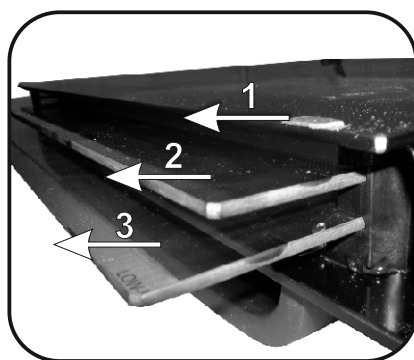
4.



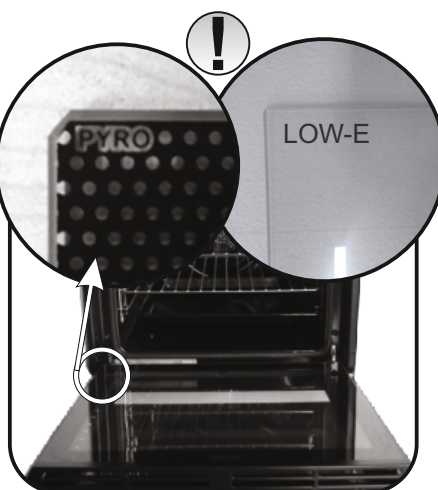
5.



6.

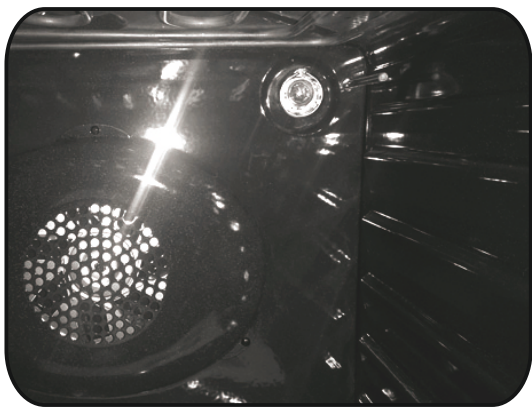


7.



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	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

- 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.

SE IL FORNO È FORNITO DAL PRODUTTORE SENZA SPINA:

- L'APPARECCHIO NON DEVE ESSERE COLLEGATO ALLA FONTE DI ALIMENTAZIONE TRAMITE SPINA O PRESE, MA DEVE ESSERE COLLEGATO DIRETTAMENTE ALLA RETE DI ALIMENTAZIONE. Il collegamento alla fonte di alimentazione deve essere effettuato da un professionista adeguatamente qualificato. Per avere un'installazione conforme alla normativa vigente in materia di sicurezza il forno deve essere collegato solo posizionando un interruttore omipolare, con separazione dei contatti conforme ai requisiti per la categoria di sovratensione III, tra l'apparecchio e la fonte di alimentazione. L'interruttore omipolare deve sopportare il carico massimo collegato e deve essere in linea con la normativa vigente. Il cavo di terra giallo-verde non deve essere interrotto dall'interruttore automatico. L'interruttore omipolare utilizzato per il collegamento deve essere facilmente accessibile quando l'apparecchio è installato.
- Il collegamento alla fonte di alimentazione deve essere effettuato da un professionista adeguatamente qualificato considerando la polarità del forno e della fonte di alimentazione.
- La disconnessione deve essere realizzata incorporando un interruttore nel cablaggio fisso secondo le regole di cablaggio

SE IL FORNO È FORNITO DAL PRODUTTORE CON SPINA:

- 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 giallo-verde. Questa operazione deve essere eseguita da un professionista adeguatamente qualificato. In caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'apparecchio, chiedere a un elettricista qualificato di sostituire la presa con un altro tipo adatto. La spina e la presa devono essere conformi alle normative attuali del paese di installazione. Il collegamento alla fonte di alimentazione può essere effettuato anche posizionando un interruttore onnipolare, con separazione dei contatti conforme ai requisiti per la categoria di sovratensione III, tra l'apparecchio e la fonte di alimentazione che può sopportare il carico massimo collegato e che è in linea con la legislazione vigente. 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 detersivi;

- 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.

- I vassoi e le griglie a corredo del forno non sono indicati per il contatto diretto con alimenti. Utilizzare sempre carta forno e/o apposite teglie o pirofile per cibo.

Avvertenze Generali	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

27

Descrizione del Prodotto	2.1 Panoramica
	2.2 Accessori
	2.3 Primo utilizzo

28

Utilizzo del Forno	3.1 Descrizione del display
	3.2 Modalità di cottura

29

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

32

Risoluzione dei problemi	5.1 F.A.Q.
--------------------------	------------

34

Garanzie

34

1. Avvertenze Generali

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

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



1.1 Suggerimenti sulla Sicurezza

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

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

- non tirare il cavo di alimentazione per scollegare il prodotto dalla fonte di alimentazione
- non toccare l'apparecchio con mani o piedi bagnati o umidi;
- in generale è sconsigliabile l'uso di adattatori, prese multiple e prolunghie;
- in caso di guasto e/o cattivo funzionamento dell'apparecchio, spegnerlo e non manometterlo.

1.2 Sicurezza Elettrica

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

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

COLLEGAMENTO

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

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

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

ATTENZIONE

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

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

1.3 Raccomandazioni

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

1.4 Installazione

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

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

1.5 Gestione dei rifiuti e rispetto dell'ambiente



Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva europea 2012/19/EU sulle apparecchiature elettriche ed elettroniche (WEEE). I WEEE contengono sia sostanze inquinanti (che possono provocare conseguenze negative sull'ambiente) che componenti di base (che possono essere riutilizzati). E' importante che i WEEE siano soggetti a trattamenti specifici per rimuovere e smaltire correttamente tutti gli inquinanti e recuperare tutti i materiali. I singoli possono giocare un ruolo importante nell'assicurare che i WEEE non diventino un problema ambientale; è essenziale seguire alcune regole di base:

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

In molti paesi, per i WEEE di grandi dimensioni, potrebbe essere presente la raccolta domestica. Quando si acquista un nuovo apparecchio, quello vecchio

potrebbe essere restituito al rivenditore che deve acquisirlo gratuitamente su base singola, sempre che l'apparecchio sia del tipo equivalente e abbia le stesse funzioni di quello acquistato.

RISPARMIARE E RISPETTARE L'AMBIENTE

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

1.6 Dichiarazione di conformità

Con la presente, Candy Hoover Group Srl dichiara che l'apparecchiatura radio è conforme alla Direttiva 2014/53/UE e possiede i requisiti normativi pertinenti (per il mercato UKC). Il testo completo della dichiarazione di conformità è disponibile al seguente indirizzo web: www.candy-group.com

2. Descrizione del Prodotto

2.1 Panoramica



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

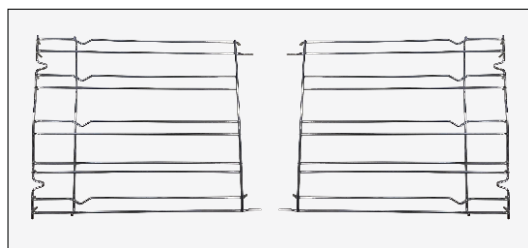
2.2 Accessori (A seconda del modello)

1 Leccarda



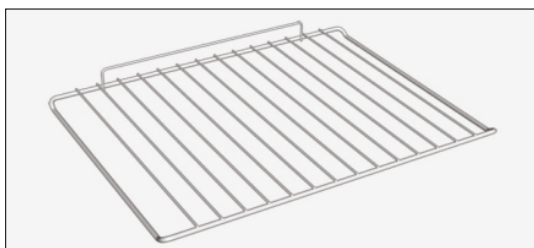
Raccoglie i residui di cibo che gocciolano durante la cottura.

3 Griglie laterali a rete



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

2 Griglia metallica



Sostiene teglie e piatti.

NOTA: I vassoi e le griglie a corredo del forno non sono indicati per il contatto diretto con alimenti. Utilizzare sempre carta forno e/o apposite teglie o pirofile per cibo.

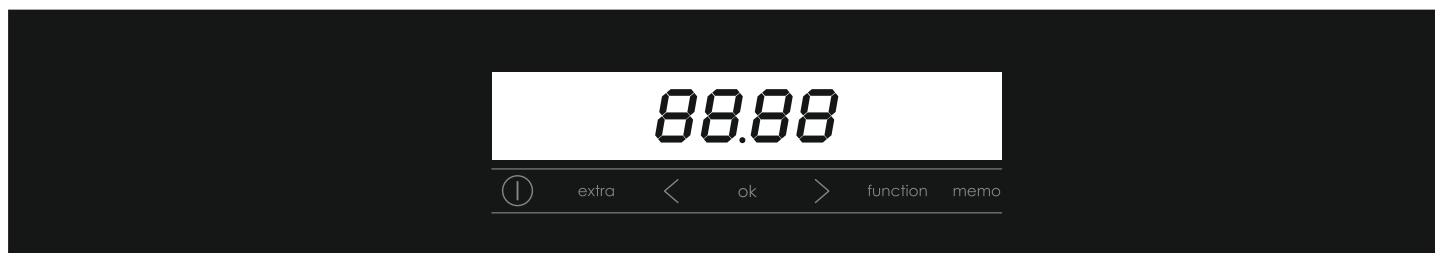
2.3 Primo utilizzo

PULIZIA PRELIMINARE

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

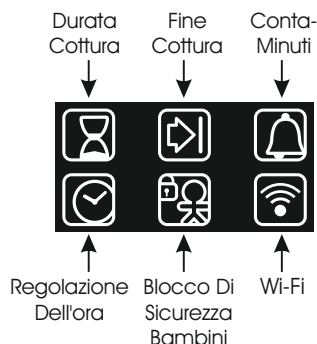
3. Utilizzo del Forno

3.1 Descrizione del display



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

EXTRA [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:

FUNCTION	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 "OK". 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 "OK". - 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 "OK". Premere EXTRA a sufficienza per fare accendere l'icona, impostare la fine del tempo di cottura utilizzando i tasti "<" e ">" e confermare premendo "OK". 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 "OK". 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 "OK".	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 "OK".	- 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 "OK".		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 "OK".	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 "OK".	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.



CANDY SIMPLY-FI:

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

Tecnologia	Wi-Fi
Norma	IEEE 802.11b/g/n
Banda(e) di frequenza [MHz]	2412÷2484
Potenza massima [mW]	41.4

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:	Se l'icona Wi-Fi è accesa o lampeggia, il modulo Wi-Fi è acceso. Se il forno è già registrato: premere "Extra" sul display del timer e selezionare il menù Wi-Fi, quindi premere i tasti "<" ">", selezionare On e premere il tasto di selezione. Se il forno non è registrato: seguire la procedura di registrazione.
Come disattivare la porta di rete wireless:	Se l'icona Wi-Fi è spenta il modulo Wi-Fi è spento. Per spegnere il Wi-Fi, premere "Extra" sul display del timer e selezionare il menù Wi-Fi, quindi premere i pulsanti "<" ">", selezionare Off e premere il pulsante di selezione.

3.2 Modalità di cottura

Manopola commutatore	T° preimpostata	Intervallo di T°	Funzione (a seconda del modello)	
			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	FORNO VENTILATO: l'aria calda viene ripartita sui diversi ripiani. E' ideale per cuocere contemporaneamente diversi tipi di cibo (carne, pesce), senza miscelare sapori e odori. Cottura delicata- indicata per pan di spagna, torte Margherita, pasta sfoglia, ecc...	
	60	60 ÷ 60	RISCALDAMENTO: 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.	
* 	200	50 ÷ 220	COOK LIGHT: Questa funzione permette di cucinare in modo più sano, riducendo la quantità di grassi o olio necessari. La combinazione di elementi riscaldanti con un ciclo pulsante d'aria garantisce un risultato di cottura perfetto.	
	210	50 ÷ 230	SUOLA VENTILATA: adatta per cotture delicate (torte-soufflé).	
* 	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.	
	L1	L3 ÷ 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).	
	ECO		ECO: 90 min SUPER: 120 min	PIROLISI

Testato in conformità con la norma EN 60350-1 relativa alla dichiarazione sui consumi energetici e la 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 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:

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

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

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

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

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

Utilizzo del ciclo pirolitico nei forni Touch Control:

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

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

4.3 Manutenzione

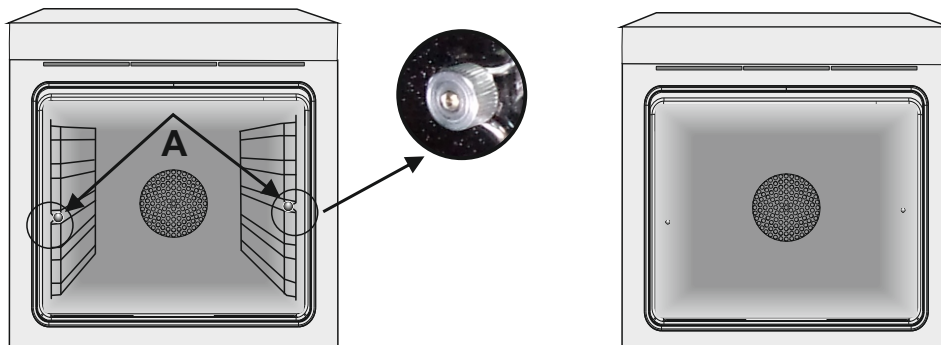
STACCO E PULIZIA DELLE GRIGLIE LATERALI

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 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.

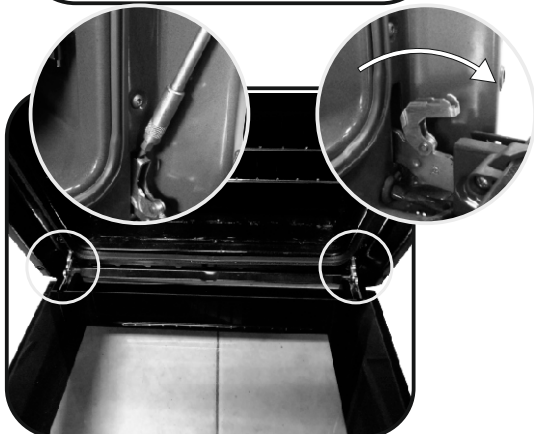
RIMOZIONE E PULIZIA DELLA PORTA IN VETRO

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

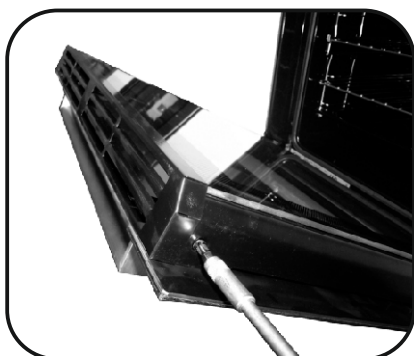
1.



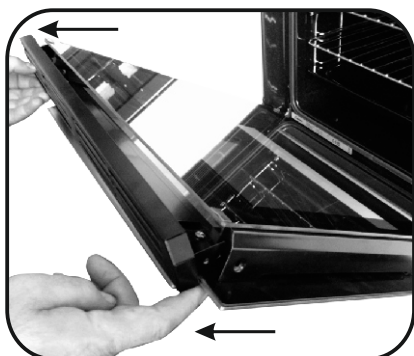
2.



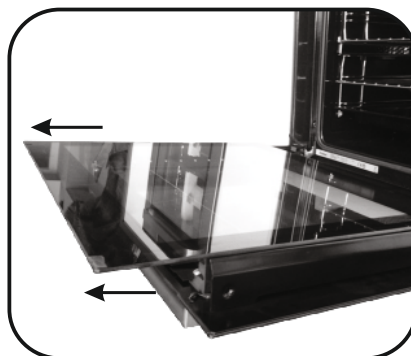
3.



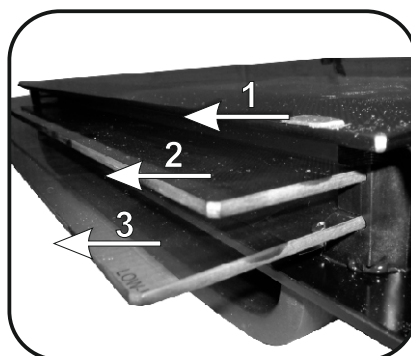
4.



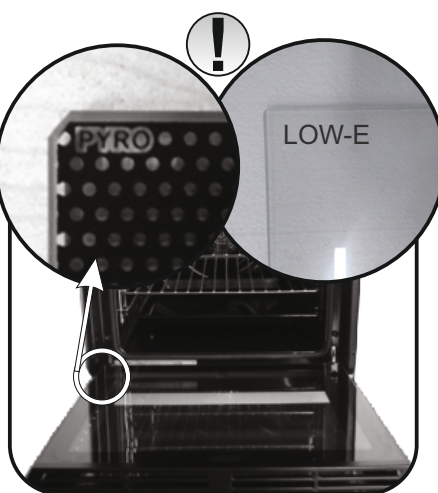
5.



6.



7.



SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

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



5. Risoluzione dei Problemi

5.1 FAQ

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

6. Garanzie

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

Avertismente generale

- În timpul gătitului, umiditatea poate condensa în interiorul cuptorului sau pe geamul ușii. Aceasta este o stare normală. Pentru a reduce acest efect, așteptați 10-15 minute după pornire, înainte de a pune alimente în cuptor. În orice caz, condensul dispare când cuptorul atinge temperatura de gătit.
- Gătiți legumele într-un recipient cu un capac, în loc de o tavă deschisă.
- Evitați să lăsați alimentele în cuptor după gătit mai mult de 15-20 de minute.
- AVERTISMENT: aparatul și părțile accesibile devin fierbinți în timpul utilizării. Aveți grijă să nu atingeți părțile fierbinți.
- AVERTISMENT: părțile accesibile pot deveni fierbinți atunci când se utilizează grătarul. Copiii trebuie ținuti la o distanță sigură.
- AVERTISMENT: asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a înlocui becul, pentru a evita riscul de electrocutare.
- AVERTISMENT: pentru a evita un pericol ce poate fi cauzat de resetarea accidentală a dispozitivului de întrerupere termică, aparatul nu trebuie alimentat printr-un dispozitiv de comutare extern, precum un temporizator, sau nu trebuie conectat la un circuit care este pornit și oprit în mod regulat.
- Copiii cu vârste sub 8 ani trebuie ținuti la o distanță sigură față de aparat dacă nu sunt permanent supravegheați.
- Este interzis copiilor să se joace cu acest aparat.
- Aparatul poate fi utilizat de copii cu vârsta de 8 ani și mai mari și de persoanele cu abilități fizice, senzoriale sau mentale limitate, fără experiență sau cunoștințe privind produsul, numai dacă acestea sunt supravegheate sau instruite cu privire la utilizarea aparatului într-un mod sigur, fiind conștientizate posibilele riscuri.
- Curățarea și întreținerea nu trebuie efectuate de către copii nesupravegheați.
- A nu se utiliza materiale dure sau abrazive sau raclete metalice ascuțite pentru a curăța sticla de pe ușa cuptorului, deoarece acestea pot zgâria suprafața și pot determina spargerea sticlei.
- Cuptorul trebuie oprit înainte de a scoate

părțile detașabile. După curățare, reasamblați părțile detașabile conform instrucțiunilor.

- Utilizați doar sonda de carne recomandată pentru acest cuptor.
- Nu utilizați un dispozitiv de curățare cu aburi pentru operațiile de curățare.

ÎN CAZUL ÎN CARE CUPTORUL ESTE FURNIZAT DE PRODUCĂTOR FĂRĂ ȘTECĂR:

- APARATUL NU TREBUIE CONECTAT LA SURSA DE ALIMENTARE UTILIZÂND ȘTECĂRUL SAU PRIZE, CI TREBUIE CONECTAT DIRECT LA REȚEAUA DE ALIMENTARE. Conectarea la sursa de alimentare trebuie efectuată de către un profesionist calificat în mod corespunzător. Pentru a avea o instalație conformă cu legislația actuală în materie de siguranță, cuptorul trebuie conectat numai prin amplasarea unui disjuncteur omnipolar, cu separarea contactelor conformă cu cerințele privind categoria III de supratensiune, între aparat și sursa de alimentare. Disjuncteurul omnipolar trebuie să suporte sarcina maximă conectată și trebuie să respecte legislația actuală. Cablul de împământare galben-verde nu trebuie să fie întrerupt de disjuncteur. Disjuncteurul omnipolar utilizat pentru conectare trebuie să fie ușor accesibil atunci când aparatul este instalat.
- Conectarea la sursa de alimentare trebuie efectuată de către un profesionist calificat în mod corespunzător, ținând cont de polaritatea cuptorului și a sursei de alimentare.
- Deconectarea trebuie realizată încorporând un întrerupător în cablajul fix, în conformitate cu regulile de cablare

ÎN CAZUL ÎN CARE CUPTORUL ESTE FURNIZAT DE PRODUCĂTOR CU ȘTECĂR:

- priza trebuie să fie adecvată pentru sarcina indicată pe etichetă și trebuie să aibă contactul de împământare conectat și în funcțiune. Conductorul de împământare este de culoare galben-verde. Această operație trebuie efectuată de o persoană calificată corespunzător. În cazul incompatibilității dintre priză și ștecărul aparatului, solicitați unui electrician calificat să

înlocuiască priza cu un alt model adecvat. Ștecărul și priza trebuie să fie în conformitate cu normele curente din țara unde se efectuează instalarea. Conectarea la sursa de alimentare se poate face și prin plasarea unui disjunctor omnipolar, cu separarea contactelor conformă cu cerințele privind categoria III de supratensiune, între aparat și sursa de alimentare care poate suporta sarcina maximă conectată și care respectă legislația în vigoare. Cablul de împământare galben-verde nu trebuie să fie întrerupt de disjunctor. Priza sau disjunctorul omnipolar utilizate pentru conexiune trebuie să fie ușor accesibile atunci când aparatul este instalat.

- Deconectarea se poate realiza dacă ștecărul este accesibil sau dacă este încorporat un comutator în schema electrică fixă în conformitate cu regulile referitoare la schema electrică.

- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit cu un cablu sau un mănunchi special disponibil de la producător sau prin contactarea departamentului Serviciu clienți. Tipul de cablu de alimentare trebuie să fie H05V2V2-F. Această operație trebuie efectuată de un profesionist calificat în mod corespunzător. Conductorul de împământare (galben-verde) trebuie să fie cu 10 mm mai lung decât alte conductoare. Pentru orice reparații, adresați-vă doar departamentului de Asistență clienți și solicitați utilizarea unor piese de schimb originale.

- Nerespectarea cerinței de mai sus poate duce la compromiterea siguranței aparatului și la anularea garanției.

- Orice urme de material în exces trebuie îndepărtate înainte de curățare.

- O întrerupere îndelungată a alimentării care apare în timpul fazei de gătit poate determina funcționarea defectuoasă a monitorului. În acest caz, contactați serviciul de Asistență clienți.

- Aparatul nu trebuie instalat în spatele unei uși decorative pentru a evita supraîncălzirea.

- Când introduceți grătarul, verificați dacă sistemul de oprire este îndreptat în sus și dacă se

află în spatele cavității cuptorului. Grătarul trebuie introdus în întregime în cavitate.

- **AVERTISMENT:** Nu căptușiți pereții cuptorului cu folie de aluminiu sau cu un sistem de protecție de unică folosință disponibile în magazine. Folia de aluminiu sau orice alt sistem de protecție, în contact direct cu emailul fierbinte, riscă să se topească și să deterioreze emailul din interior.

- **AVERTISMENT:** Nu îndepărtați niciodată garnitura de la ușa cuptorului.

- **ATENȚIE:** Nu reumpleți partea de jos a cavității cu apă în timpul gătitului sau când cuptorul este fierbinte.

- Nu este necesară operarea/setarea suplimentară pentru a utiliza aparatul la frecvențele nominale.

- **AVERTISMENT:** Înainte de a începe ciclul de curățare automată:

- Curățați ușa cuptorului;

- Îndepărtați reziduurile de alimente mari sau grunjoase din interiorul cuptorului utilizând un burete umed. Nu utilizați detergenți;

- Îndepărtați toate accesoriile și setul de suporturi glisante (dacă există); -Nu plasați prosoape de bucătărie.

- În cuptoarele cu sondă de carne este necesar să închideți orificiul cu piulița furnizată, înainte de a efectua ciclul de curățare. Închideți întotdeauna orificiul cu piulița atunci când nu este utilizată sonda de carne.

- În timpul procesului de curățare pirolitică, suprafețele pot deveni mai fierbinți decât de obicei și, prin urmare, copiii trebuie ținuti la o distanță sigură.

Instrucțiuni generale

38

- 1.1 Indicații privind siguranța
- 1.2 Siguranța electrică
- 1.3 Recomandări
- 1.4 Instalarea
- 1.5 Managementul deșeurilor
- 1.6 Declarație de conformitate

Descrierea produsului

39

- 2.1 Prezentare generală
- 2.2 Accesorii
- 2.3 Prima utilizare

Utilizarea cuptorului

40

- 3.1 Descrierea afișajului
- 3.2 Moduri de preparare

Curățarea și întreținerea cuptorului

43

- 4.1 Observații generale privind curățarea
- 4.2 Piroliza
- 4.3 Întreținerea
 - Îndepărtarea și curățarea rafturilor din sârmă metalică
 - Îndepărtarea geamului cuptorului
 - Îndepărtarea și curățarea ușii de sticlă
 - Schimbarea becului

Depanarea

45

- 5.1 Întrebări frecvente

1. Instrucțiuni generale

Vă mulțumim pentru că ați ales unul dintre produsele noastre. Pentru rezultate optime, studiați cu atenție acest manual și păstrați-l, pentru consultarea ulterioară. Înainte de instalarea cuptorului, notați numărul de serie, pentru a-l putea oferi personalului tehnic, în cazul în care sunt necesare reparații. După dezambalarea cuptorului, verificați dacă a suferit stricăciuni în timpul transportului. Dacă aveți îndoieli, nu utilizați cuptorul și consultați un tehnician pentru indicații. Nu lăsați ambalajele (pungi de plastic, polistiren, cuie) la

îndemâna copiilor. Atunci când cuptorul este pornit pentru prima dată, se poate degaja un miros înțepător, cauzat de încălzirea pentru prima dată a adevizului panourilor de izolație ale cuptorului. Acest fenomen este absolut normal, dacă apare trebuie doar să așteptați ca fumul să se disperseze, înainte să introduceți mâncarea în cuptor. În cazul nerespectării instrucțiunilor din acest manual, producătorul își declină orice responsabilitate.

NOTĂ: Funcțiile, proprietățile și accesoriile cuptorului specificate în acest manual variază, în funcție de modelul achiziționat.



1.1 Indicații privind siguranța

Folosiți cuptorul exclusiv destinației sale, respectiv, pentru prepararea alimentelor; orice altă utilizare, de exemplu, ca sursă de încălzire, este considerată necorespunzătoare.

Producătorul nu poate fi considerat responsabil pentru daune ca urmare a folosirii inadecvate, incorecte sau nerezonabile.

Utilizarea oricărui aparat electric presupune respectarea unor norme fundamentale:

- nu trageți de cablul de alimentare pentru a deconecta produsul de la sursa de alimentare
- nu atingeți aparatul dacă aveți mâinile sau picioarele ude;
- în general, nu se recomandă utilizarea adaptoarelor, prizelor multiple și prelungitoarelor;
- în cazul defectării și/sau funcționării deficitare, deconectați aparatul și nu umblați la acesta.

1.2 Siguranța electrică

ASIGURAȚI-VĂ CĂ UN ELECTRICIAN SAU UN TEHNICIAN CALIFICAT REALIZEAZĂ CONEXIUNILE ELECTRICE. Sursa de alimentare la care este conectat cuptorul trebuie să respecte legile în vigoare ale țării în care se realizează instalarea.

Producătorul nu acceptă responsabilitatea pentru daune cauzate de nerespectarea acestor instrucțiuni. Cuptorul trebuie conectat la o sursă de alimentare electrică cu priză de perete legată la pământ sau separator cu mai mulți poli, în funcție de legile în vigoare în țara de instalare. Sursa de alimentare electrică trebuie protejată cu siguranțe adecvate, iar cablurile utilizate trebuie să aibă secțiune transversală care poate asigura alimentarea corectă a cuptorului.

CONECTAREA

Cuptorul este livrat cu un cablu electric care trebuie conectat doar la o sursă de alimentare electrică de 220-240 Vac putere între faze, sau între fază și nul. Înaintea conectării cuptorului la sursa de alimentare electrică, este important să verificați:

- Tensiunea de alimentare indicată pe aparatul de măsură;

- Setarea separatorului.

Firul de împământare conectat la borna de împământare a cuptorului trebuie conectat la borna de împământare a sursei de alimentare.

AVERTISMENT

Înaintea conectării cuptorului la sursa de alimentare, solicitați unui electrician calificat să verifice continuitatea bornei de împământare a sursei de alimentare. Producătorul nu acceptă responsabilitatea pentru accidente sau alte probleme cauzate de neconectarea cuptorului la borna de împământare sau de o conexiune de împământare cu continuitate deficitară.

NOTĂ: deoarece cuptorul poate necesita operațiuni de întreținere, păstrați o priză disponibilă, astfel încât cuptorul să poată fi conectat la aceasta, dacă este scos din spațiul în care se află instalat. Cablul de alimentare trebuie schimbat doar de către personalul tehnic sau de către tehnicieni care dețin calificări echivalente.

Ar putea fi prezentă o lumină de intensitate scăzută în jurul întrerupătorului principal central, atunci când cuptorul este oprit. Acest aspect este normal. Poate fi modificat doar întorcând fișa invers, sau schimbând bornele de alimentare.

1.3 Recomandări

După fiecare utilizare a cuptorului, este necesar un minim de curățare, pentru a menține cuptorul perfect curat.

Nu căpăsuși pereții cuptorului cu folie de aluminiu sau material de protecție de unică folosință, disponibil în magazine. Folia de aluminiu sau orice alt tip de protecție, în contact direct cu emailul fierbinte, se poate topi, deteriorând emailul interiorului. Pentru a preveni murdărirea excesivă a cuptorului și degajarea mirosurilor înțepătoare, vă recomandăm să utilizați cuptorul la temperatură foarte înaltă. Este mai bine să extindeți timpul de coacere și să reduceți puțin temperatura. Pe lângă accesoriile furnizate cu aparatul, vă recomandăm să utilizați doar vase și forme de cop rezistente la temperaturi foarte ridicate.

1.4 Instalarea

Producătorii nu au obligația instalării. Dacă este necesară asistența producătorului pentru rectificarea deficiențelor în urma instalării incorecte, această asistență nu este acoperită de garanție. Instrucțiunile de instalare pentru personalul calificat profesional trebuie respectate. Instalarea incorectă poate provoca daune sau vătămarea persoanelor, animalelor sau bunurilor. Producătorul nu poate fi considerat responsabil pentru asemenea vătămări sau daune.

Cuptorul poate fi instalat în interiorul unei coloane verticale sau sub un blat de lucru. Înaintea fixării, trebuie să asigurați o bună ventilație în spațiul cuptorului, pentru a permite circulația adecvată a aerului curat, necesar pentru răcirea și protecția părților interne. Realizați deschiderile specificate pe ultima pagină, conform tipului de fixare.

1.5 Managementul deșeurilor și protecția mediului



Acest aparat este etichetat în conformitate cu Directiva Europeană 2012/19/EU privind deșeurile de echipamente electrice și electronice (DEEE). DEEE conțin atât substanțe poluante (care au efect negativ asupra mediului) cât și elemente de bază (care se pot reutiliza). Este important ca DEEE să fie supuse tratamentelor specifice, pentru îndepărtarea și eliminarea corectă ale poluanților și recuperarea tuturor materialelor. Persoanele individuale pot avea un rol important în asigurarea faptului că DEEE nu devin o problemă ecologică; este esențială respectarea câtorva norme de bază:

- DEEE nu trebuie tratate drept deșeuri menajere;
- DEEE trebuie eliminate în zone de colectare dedicate, administrate de către consiliul local sau de către o societate autorizată.

În numeroase țări, deșeurile DEEE de mari dimensiuni pot fi colectate la domiciliu. Atunci când achiziționați un aparat nou, cel vechi poate fi returnat

comerciantului, care trebuie să îl primească gratuit, pe bază unu-la-unu, atâta vreme cât aparatul este de tip echivalent, și are aceleași funcții ca și aparatul achiziționat.

PROTECȚIA ȘI RESPECTUL FAȚĂ DE MEDIU

Atunci când este posibil, evitați pre-încălzirea cuptorului și încercați întotdeauna să îl umpleți. Deschideți ușa cuptorului cât mai rar posibil, deoarece căldura din cavitate se dispersează la fiecare deschidere. Pentru economisirea semnificativă a

energiei, deconectați cuptorul între 5 și 10 minute înainte de încheierea planificată a timpului de coacere, și folosiți căldura remanentă, pe care cuptorul continuă să o genereze. Păstrați garniturile curate și în bună stare, pentru a evita dispersarea căldurii în afara cavității. Dacă dispuneți de un contract de servicii de alimentare cu electricitate cu tarif orar, programul "delayed cooking" facilitează economisirea energiei, temporizând începerea procesului de coacere la o oră din intervalul cu tarif redus.

1.6 Declarație de conformitate

Prin prezenta, Candy Hoover Group SRL declară că echipamentul radio este în conformitate cu Directiva 201/53/UE și cu cerințele legale relevante (pentru piața UKCA). Textul complet al declarației de conformitate este disponibil la următoarea adresă: www.candy-group.com

2. Descrierea produsului

2.1 Prezentare generală



1. Panou de comandă
2. Poziții rafturi (grilă de sârmă laterală dacă este inclusă)
3. Grătar metalic
4. Tavă de colectare picături
5. Ventilator (în spatele panoului de oțel)
6. Ușa cuptorului

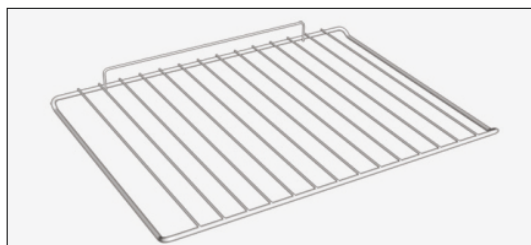
2.2 Accesorii

1 Tavă de colectare picături



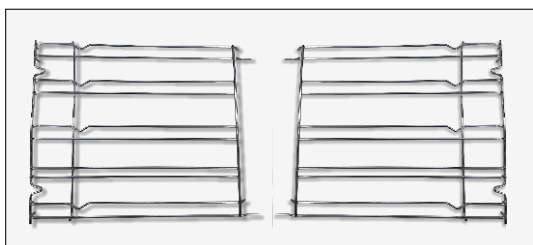
Colectează picăturile de lichide scurse în timpul coacerii din alimentele de pe grătare.

3 Grătar metalic



Susține tăvile și vasele de coacere.

2 Grile de sârmă laterale



Amplasate pe ambele laturi ale cavității cuptorului. Susțin grătarele și tăvile de picurare..

2.3 Prima utilizare

CURĂȚAREA PRELIMINARĂ

Curățați cuptorul înainte primei utilizări. Ștergeți suprafețele exterioare cu o cârpă moale, umedă. Spălați toate accesoriile și ștergeți interiorul cuptorului cu o soluție de apă caldă și lichid de spălare. Fixați cuptorul gol pe temperatura maximă și lăsați circa o oră, astfel vor fi eliminate orice mirosuri degajate la prima punere în funcțiune.

3. Utilizarea cuptorului

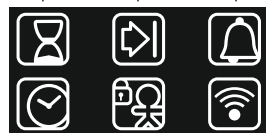
3.1 Descrierea afișajului



ON / OFF → Cuptorul este pornit și oprit cu acest buton.

EXTRA →

Durata Încheierea
coacerii coacerii Cronometru



Reglare
ceas
Blocarea
accesului
copiilor

Atunci când cuptorul este oprit, afișajul indică ora. Atunci când cuptorul este inactiv, toate funcțiile sunt disponibile, cu excepția duratei coacerii și a încheierii coacerii.

Dacă ceasul nu este setat, cuptorul nu funcționează: afișajul clipește, afișând „12:00”, iar singura tastă funcțională este Extra. Din tasta Extra se pot seta următoarele funcții:

FUNCȚIE	MOD DE UTILIZARE	MOD DE DEZACTIVARE	ROL	DE CE ESTE NECESARĂ?
DURATĂ COACERE 	NB: se poate seta doar cu un program activ de coacere. Apăsăți EXTRA de două ori și setați timpul cu tastele „+” și „-”, confirmând prin apăsarea „OK”. Afișajul indică „00:00” dacă nu a fost introdusă o durată de coacere, altfel afișajul indică timpul rămas.	- Pentru modificarea momentului de încheiere a coacerii înainte de ora setată, apăsați EXTRA de două ori și reglați timpul de coacere după cum este necesar de la tastele „<” și „>”, înainte să apăsați din nou „OK”. - Pentru anularea perioadei de coacere, resetați afișajul la „00:00”.	Atunci când un program de coacere se încheie, cuptorul se oprește în timp ce afișajul indică „END” (pictograma programului de coacere rămâne aprinsă) până când se apasă butonul On/Off, singura tastă funcțională. Atunci când un program de coacere se încheie, se va declanșa o alarmă sonoră.	După ce timpul de coacere s-a încheiat, cuptorul se oprește automat, iar alarma sonoră emite semnale, câteva secunde.
ÎNCHIEIERE COACERE 	NB: se poate seta doar cu un program activ de coacere. Apăsăți EXTRA de suficiente ori încât să se aprindă pictograma, setați sfârșitul timpului de coacere cu tastele „<” și „>” și confirmați apăsând „OK”. Apăsăți EXTRA de suficient de multe ori pentru aprinderea pictogramei, setați sfârșitul timpului de coacere cu tastele „<” și „>” și confirmați apăsând „OK”. Durata coacerii este calculată automat.	Pentru a modifica sfârșitul coacerii înainte de ora setată, apăsați EXTRA de suficient de multe ori pentru aprinderea pictogramei, reglați sfârșitul timpului de coacere după cum este necesar, folosind tastele „<” și „>” și confirmați apăsând „OK”. Pentru a anula sfârșitul timpului de coacere, resetați afișajul la „00:00”.	Atunci când un program de coacere se încheie, cuptorul se oprește în timp ce afișajul indică „END” (pictograma programului de coacere rămâne aprinsă) până când se apasă butonul On/Off, singura tastă funcțională. La încheierea unui program de coacere, se emite o alarmă sonoră.	- Această funcție este folosită și pentru programarea coacerii în avans. - Dacă este setat un program de coacere, acesta este șters la apăsarea tastei „F”. - Dacă se setează temporizarea coacerii, cuptorul se oprește și afișajul indică ora curentă în timp ce programul de coacere, durata coacerii și pictogramele de încheiere a coacerii se aprind. - Dacă este setat un program de coacere, prin apăsarea tastelor „<” și „>” puteți vedea și modifica temperatura setată: la prima atingere, este afișată temperatura de operare, în timp ce o altă atingere vă va permite să modificați temperatura menționată.
CRONOMETRU 	Afișajul indică „00:00” dacă nu a fost introdus niciun timp, sau timpul rămas, dacă aceasta a fost deja setat. Apăsăți EXTRA de suficient de multe ori pentru aprinderea pictogramei și utilizați tastele „<” și „>” pentru a seta ora, confirmând prin apăsarea „OK”.	Pentru modificarea cronometrului, apăsați EXTRA de suficient de multe ori pentru aprinderea pictogramei, reglați timpul de coacere după cum este necesar folosind tastele „<” și „>” și confirmați apăsând „OK”.	Această funcție activează o alarmă sonoră care se declanșează la câteva secunde de la expirarea timpului setat (această funcție nu oprește cuptorul). Puteți selecta o oră în intervalul 00:00 și 23:59.	Cronometrul funcționează indiferent dacă cuptorul este pornit.
SETARE CEAS 	- La prima pornire, afișajul se aprinde și indică „12:00”. - Pentru a modifica ora, apăsați EXTRA de mai multe ori pentru aprinderea pictogramei și utilizați tastele „<” și „>” pentru a seta ora, confirmând prin apăsarea „OK”.		Vă permite setarea orei care apare pe afișaj.	Alarma funcționează indiferent dacă cuptorul este pornit.
FUNCȚIE DE PROTECȚIE COPII 	Apăsăți de mai multe ori tasta EXTRA pentru aprinderea pictogramei, apoi ori tasta „<”, ori „>” pentru a activa această funcție: afișajul va afișa ON; pentru a confirma, apăsați „OK”.	Apăsăți de mai multe ori tasta EXTRA pentru aprinderea pictogramei, apoi fie tasta „<”, fie „>” pentru a dezactiva această funcție: afișajul va afișa OFF; pentru a confirma, apăsați „OK”.	Dacă funcția este activă, doar butonul „Extra”, pentru a dezactiva funcția, iar butonul „On / Off” se poate utiliza.	Această funcție este utilă atunci când există copii în casă.

WiFi (depinde de modelul cuptorului).→ Apăsarea butonului „Extra” pe afișajul cronometrului vă permite să selectați meniul Wi-Fi. În meniul Wi-Fi, dacă apăsați butoanele „< >” puteți selecta:

- **Off:** Wi-Fi este oprit; cuptorul nu poate fi controlat prin aplicație.

- **On:** Wi-fi este pornit iar cuptorul este controlabil doar prin aplicație. Aceasta înseamnă că nu este posibil să selectați pe ecran funcțiile, rețetele și temperatura de coacere. Doar meniul Wi-Fi este disponibil prin apăsarea „Extra”. Puteți opri cuptorul folosind butonul On/Off, dar nu îl puteți reactiva prin intermediul afișajului, acesta poate fi pornit doar prin intermediul aplicației.

- **Reset:** Această setare trebuie utilizată pentru înregistrarea cuptorului, la prima conectare la rețeaua dvs. Wi-Fi și pentru a reseta conexiunea Wi-Fi curentă pentru a permite o nouă înregistrare. Odată selectat, aparatul vă oferă 5 minute pentru a finaliza procesul de înregistrare. În timpul acestui proces, funcțiile de coacere, rețetele și setarea temperaturii nu sunt accesibile de pe ecran. Doar meniul Wi-Fi este disponibil prin apăsarea „Extra”. Puteți opri cuptorul folosind butonul On/Off, dar nu îl puteți reporni prin intermediul afișajului, acesta poate fi pornit doar prin intermediul aplicației. Pentru a părăsi procedura de înregistrare/resetare prin intermediul afișajului, apăsați „Extra” și apoi folosiți butoanele „< >” pentru a selecta „Off”. După cinci minute, aparatul va ieși automat din procedura de înregistrare/resetare.

- **Read:** cuptorul își transmite statusul în aplicație, dar nu poate fi controlat de la distanță. Cuptorul trebuie înregistrat înainte ca acest lucru să fie posibil. Dacă Wi-Fi nu este configurat, este posibilă alegerea doar între off (oprit) și reset (resetare).

Atunci când cuptorul este conectat la Wi-Fi, durata implicită de coacere este de 5 ore, dar această valoare poate fi modificată de utilizator.

Wi-Fi Enrolment:

Pentru a înregistra aparatul pentru Wi-Fi, apăsați „Extra” pe ecran până când pictograma Wi-Fi se aprinde, apoi selectați „Reset” apăsând „< >”. Apoi urmați procedura din aplicație. Odată selectat, aparatul vă oferă 5 minute pentru a finaliza procesul de înregistrare.

Pictograma Wi-Fi

- pictograma este stinsă: Wi-Fi inactiv.

- Pictograma clipește 1 secundă, apoi 1 secundă se stinge: cuptorul este accesibil rețelei dvs. Wi-Fi și este gata pentru înregistrare. Dacă înregistrarea a eșuat, pictograma Wi-Fi se dezactivează după 5 minute.

- Pictograma este permanent aprinsă: cuptorul este conectat la router-ul Wi-Fi.

- Pictograma clipește 3 secunde și 1 secundă rămâne stinsă: cuptorul încearcă conectarea la router-ul Wi-Fi.

- Pictograma clipește 1 secundă, apoi 3 secunde se stinge: cuptorul este în mod „read only”.



CANDY SIMPLY-FI:

Pentru informații detaliate privind MODUL DE CONECTARE a aparatului simply-Fi și MODUL DE UTILIZARE optim, accesați <http://www.candysimplyfi.com>

Tehnologie	Wi-Fi
Standard	IEEE 802.11b/g/n
Bandă(benzi) de frecvență [MHz]	2412÷2484
Putere maximă [mW]	41.4

Informații despre produs pentru echipamente în rețea	
consumul de energie al produsului în standby în rețea, dacă toate porturile de rețea cu fir sunt conectate și toate porturile de rețea wireless sunt activate:	2,0 W
Modul de activare a portului de rețea wireless:	Dacă pictograma wi-fi este pornită sau clipește, modulul wi-fi este pornit. Dacă cuptorul este deja înregistrat, apăsați „Extra” pe afișajul cronometrului și selectați meniul Wi-Fi, apoi apăsați butoanele „< >”, selectați On și apăsați butonul de selecție. Dacă cuptorul nu este înregistrat: urmați procedura de înregistrare.
Modul dezactivării portului de rețea wireless:	Dacă pictograma wi-fi este dezactivată, modulul wi-fi este dezactivat. Pentru a opri wi-fi, apăsați „Extra” pe afișajul cronometrului și selectați meniul Wi-Fi, apoi apăsați butoanele „< >”, selectați Off și apăsați butonul de selecție.

3.2 Moduri de coacere

Buton funcție	T °C sugerată	Domeniu T °C	Funcție <i>(depinde de modelul cuptorului)</i>
			BEC: Aprinde lumina în cuptor.
	40	40 ÷ 40	DECONGELARE: Atunci când butonul este setat pe această poziție, ventilatorul circulă aerul la temperatura camerei în jurul alimentelor congelate, astfel încât acestea se decongelează în câteva minute, fără schimbarea sau modificarea conținutului de proteine al alimentului.
	180	50 ÷ 240	MULTI-NIVEL: Vă recomandăm să utilizați această metodă pentru pui, produse de patiserie, pește și legume. Căldura pătrunde mai bine în alimente și atât timpul de gătit, cât și timpul de preîncălzire sunt reduse. Puteți găti diferite alimente în același timp, cu sau fără aceeași preparare în una sau mai multe poziții. Această metodă de coacere oferă o distribuție uniformă a căldurii, iar mirosurile nu se amestecă. Lăsați aproximativ zece minute în plus, atunci când gătiți mai multe feluri de alimente în același timp.
	210	50 ÷ 240	
	60	60 ÷ 60	MENȚINERE LA CALD: Este recomandat pentru reîncălzirea alimentelor gătite în prealabil, poziționând raftul pe al doilea nivel de sus, sau pentru decongelarea pâinii, pizza sau a produselor de patiserie prin poziționarea raftului pe nivelul inferior. Temperatura este presetată constant la 60 °C, nu este posibilă reglarea.
* 	200	50 ÷ 220	COACERE UȘOARĂ: Această funcție permite prepararea într-un mod mai sănătos, prin reducerea cantității de grăsime sau ulei necesare. Combinația elementelor de încălzire cu un ciclu pulsatoriu de aer, asigură un rezultat de coacere perfect.
	210	50 ÷ 230	VENTILATOR+ ELEMENT INFERIOR: Elementul de încălzire de la partea de jos este utilizat cu ventilatorul care circulă aerul în interiorul cuptorului. Această metodă este ideală pentru tarte suculente cu fructe, plăcinte și pateuri. Împiedică uscarea alimentelor și facilitează creșterea prăjiturilor, aluatului de pâine și altor alimente coapte de la partea de jos. Puneți raftul pe poziția de jos.
* 	220	50 ÷ 280	CONVENȚIONAL: Se folosesc atât elemente de încălzire de la partea de sus, cât și cele de jos. Preîncălziți cuptorul aproximativ zece minute. Această metodă este ideală pentru frigerea și coacerea tradițională. Pentru rumenirea cărnii roșii, a fripturii de vită, cotlet de miel, vânat, pâine, alimente învelite în folie (papillote), produse de patiserie tip foietaj. Așezați vasul cu mâncarea pe un raft în poziție centrală.
	L1	L3 ÷ L5	GRĂȚAR: folosiți grătarul doar cu ușa cuptorului închisă. Elementul de încălzire de la partea de sus este utilizat singur, și puteți regla temperatura. Sunt necesare cinci minute pentru preîncălzire, până când elementele devin incandescente. Succesul este garantat pentru grătar, kebab și feluri gratinate. Carnea albă trebuie așezată la distanță de grătar; timpul de coacere este mai lung, dar carnea va fi mai gustoasă. Puteți pune carne roșie și file de pește pe raft, cu tava de picurare dedesubt. Cuptorul are două poziții pentru grătar: Grătar: 2140 W Barbecue: 3340 W
	ECO		ECO: 90 min SUPER: 120 min PIROLIZĂ

* Testat în conformitate cu EN 60350-1 în scopul declarației consumului energetic și al clasei energetice

4. Curățarea și întreținerea cuptorului

4.1 Observații generale privind curățarea

Durata de viață utilă a aparatului poate fi extinsă prin curățarea periodică. Așteptați răcirea cuptorului, înainte de a realiza operațiuni de curățare manuală. Nu folosiți niciodată detergenți abrazivi, burete de sârmă sau obiecte ascuțite pentru curățare, pentru a nu deteriora iremediabil părțile emailate. Folosiți doar detergenți pe bază de apă, săpun sau detergenți pe bază de agenți de albire (amoniac).

COMPONENTELE DE STICLĂ

Este recomandabil să curățați geamul de sticlă cu un prosop de bucătărie absorbant, după fiecare utilizare a cuptorului. Pentru a elimina petele mai dificile, folosiți un burete îmbibat cu detergent, bine stors, apoi clătiți cu apă.

4.2 Piroliza

Cuptorul este echipat cu un sistem de curățare pirolizant, care distruge resturile alimentare la temperaturi ridicate.

Operațiunea se realizează automat, cu ajutorul programatorului. Vaporii rezultați sunt „curățați” prin trecerea peste un pirolizor, care pornește imediat ce începe coacerea. Întrucât pirolizorul necesită temperaturi foarte ridicate, ușa cuptorului este prevăzută cu o închidere de siguranță. Pirolizorul poate fi oprit în orice moment. Ușa nu poate fi deschisă până când nu este afișată blocarea de siguranță.

NOTĂ: Dacă a fost montată o plită deasupra cuptorului, nu folosiți niciodată arzătoarele de gaz sau plitele electrice în timpul funcționării pirolizorului, pentru a evita supraîncălzirea plitei.

Există DOUĂ CICLURI PIROLITICE presetate:

ECO PYROCLEAN: Curăță un cuptor cu nivel moderat de pătare. Funcționează pe o perioadă de 90 de minute.

SUPER PYROCLEAN: Curăță un cuptor foarte murdar. Funcționează pe o perioadă de 120 de minute.

Nu folosiți niciodată produse de curățare comerciale, pentru un cuptor pirolitic!

Indicație utilă: Realizarea curățării pirolitice imediat după coacere vă permite să profitați de căldura reziduală, economisind astfel energie.

Înainte de executarea unui ciclu pirolitic:

- **Îndepărtați toate accesoriile din cuptor, deoarece acestea nu rezistă la temperaturile ridicate din timpul ciclului de curățare pirolitică; în special, înlăturarea grătarelor, a rafturilor laterale și a ghidajelor telescopice (consultați capitolul ÎNDEPĂRAREA GRĂTARELOR ȘI A RAFTURILOR LATERALE).** În cuptoarele cu sondă de carne este necesar, înainte de ciclul de curățare, să închideți gaura cu piulița furnizată.

- **Îndepărtați eventualele scurgeri sau pete mari, deoarece ar dura prea mult timp pentru a le neutraliza. De asemenea, cantități excesiv de mari de grăsime ar putea cauza aprinderea, atunci când sunt expuse temperaturilor foarte ridicate dezvoltate în timpul ciclului pirolitic.**

- **Închideți ușa cuptorului.**

GARNITURA GEAMULUI CUPTORULUI

Dacă este murdară, garnitura poate fi curățată cu un burete ușor umed.

ACCESORII

Curățați accesoriile cu un burete umed și detergent, apoi clătiți și uscați; evitați folosirea detergenților abrazivi.

TAVA DE PICURARE

După utilizarea grătarului, scoateți tigaia din cuptor. Turnați grăsimea fierbinte într-un recipient și spălați tigaia în apă fierbinte, cu un burete și detergent lichid.

Dacă rămân urme de grăsime, cufundați tigaia în apă cu detergent. Alternativ, puteți spăla tigaia în mașina de spălat vase, sau puteți folosi un detergent comercial pentru cuptor. Nu puneți niciodată o tigaie murdară în cuptor.

- **Scurgerile excesive trebuie îndepărtate înainte de curățare.**

- **Curățați ușa cuptorului;**

- **Îndepărtați resturile alimentare mari sau grosiere din interiorul cuptorului, cu un burete umed.**

- **Nu folosiți detergenți;**

- **Scoateți toate accesoriile și raftul glisant (dacă există);**

- **Nu lăsați în interior prosoape de bucătărie.**

Utilizarea ciclului pirolitic:

1- Rotiți selectorul de funcție la poziția “”. Pe afișaj apare indicația „ECO” sau “SUP”. Timpul presetat este de 90 min, acesta poate varia de la 90 min (mod Eco) la 120 min (mod Sup) prin intermediul programatorului (setare buton la „+” sau „-”). Dacă cuptorul este foarte murdar, se recomandă creșterea timpului la 120 min, dacă cuptorul are un nivel mediu de murdărire, reduceți timpul de curățare la 90 min.

2- Este posibilă amânarea orei începerii ciclului pirolitic prin reglarea timpului END, prin programator.

3- După câteva minute, când cuptorul atinge o temperatură ridicată, ușa se blochează automat. Ciclu pirolitic poate fi oprit în orice moment, prin rotirea selectorului de funcție înapoi la „0” (cuvântul OFF va fi afișat timp de 3 secunde).

4- După terminarea ciclului pirolitic, piroliza se oprește automat. Pe afișaj apare indicația „END”, cât timp ușa este blocată, apoi „0--n”.

5- Puteți roti selectorul de funcții înapoi la „0”, dar dacă temperatura este încă ridicată, indicatorul „0--n” apare pentru a informa că ușa este blocată.

Utilizarea ciclului pirolitic în cuptoare cu control tactil (Touch Control):

1- Rotiți selectorul de funcție pe poziția de piroliză. Afișajul va indica „ECO” sau „SUP”

2- Timpul presetat este de 90 minute, dar poate varia de la 90 min. (mod Eco) la 120 min. (mod Sup) cu ajutorul programatorului (tasta „+” sau „-”). Dacă cuptorul este foarte murdar, timpul trebuie crescut până la 120 min., iar dacă cuptorul este doar puțin murdar, reduceți ciclul de curățare la 90 min.

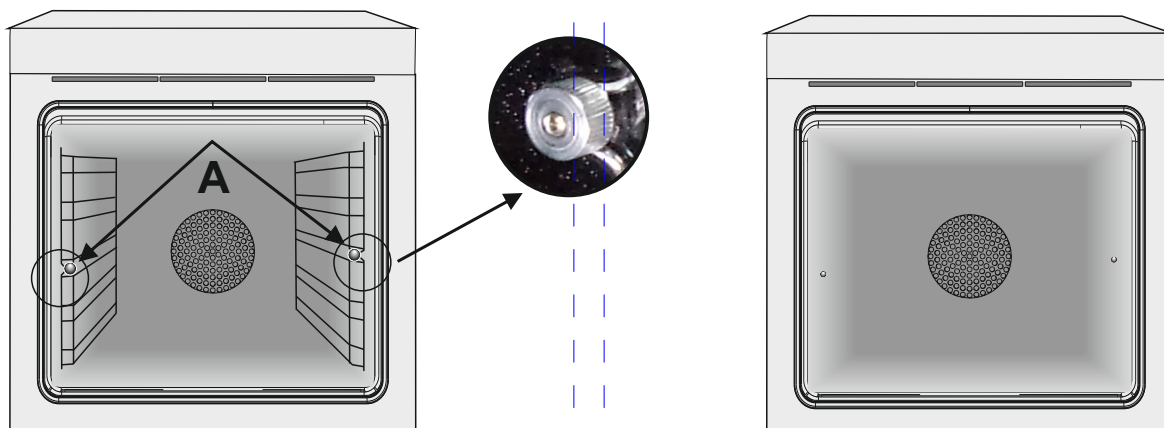
4.3 Întreținerea

SCOATEREA ȘI CURĂȚAREA RAFTURILOR DE SÂRMĂ METALICĂ

1- Scoateți rafturile metalice trăgându-le în direcția săgeților (vezi mai jos)

2- Pentru a curăța rafturile metalice, puneți-le în mașina de spălat vase, sau folosiți un burete umed, asigurându-vă că acestea vor fi uscate după aceea.

3- După procesul de curățare, instalați suporturile de sârmă în ordine inversă.



SCOATEREA FERESTREI CUPTORULUI

1. Deschideți fereastra de la partea din față.
2. Deschideți clemele carcasei balamalei din partea dreaptă și stângă a ferestrei frontale, împingându-le în jos.
3. Înlocuiți fereastra prin urmarea procedurii în sens invers.

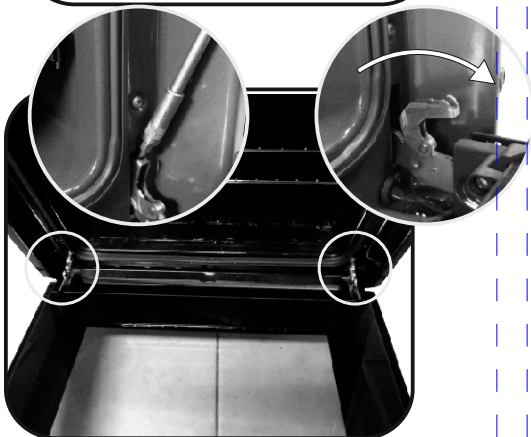
SCOATEREA ȘI CURĂȚAREA GEAMULUI UȘII

1. Deschideți ușa cuptorului.
 - 2.3.4. Blocați balamalele, îndepărtați șuruburile și îndepărtați capacul metalic superior trăgând în sus.
 - 5.6. Îndepărtați geamul, extrăgându-l cu atenție de pe ușa cuptorului (NB: în cuptoarele pirolitice, îndepărtați și al doilea și al treilea geam (dacă există)).
 7. La sfârșitul curățării sau înlocuirii, reasamblați componentele, în ordine inversă.
- Pe toate geamurile, indicația „Low-E” trebuie să fie lizibilă și poziționată pe partea stângă a ușii, aproape de balamaua laterală din partea stângă. Astfel, eticheta tipărită a primului geam va fi pe interiorul ușii.

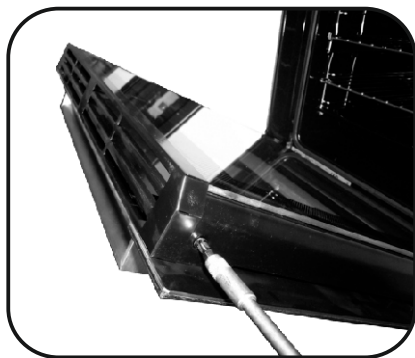
1.



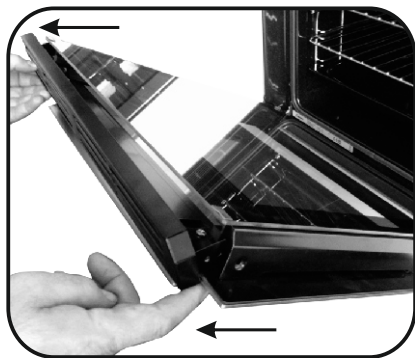
2.



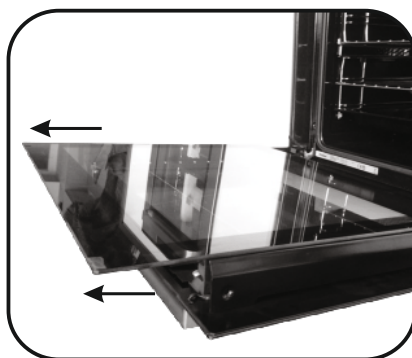
3.



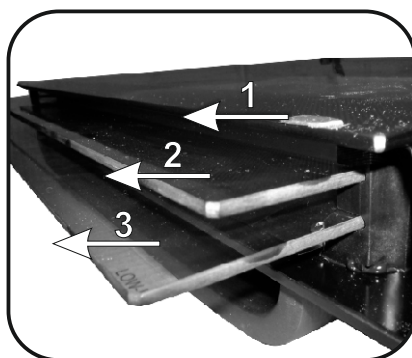
4.



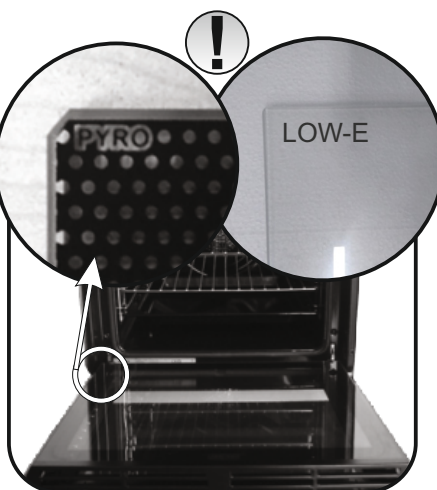
5.



6.



7.



SCHIMBAREA BECULUI

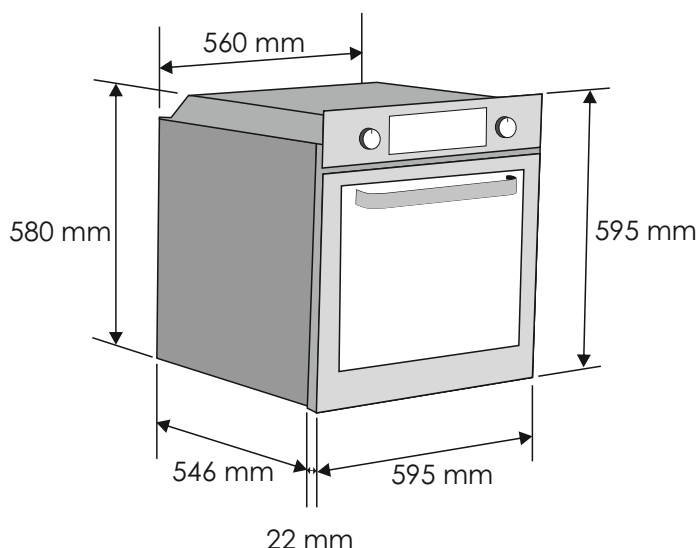
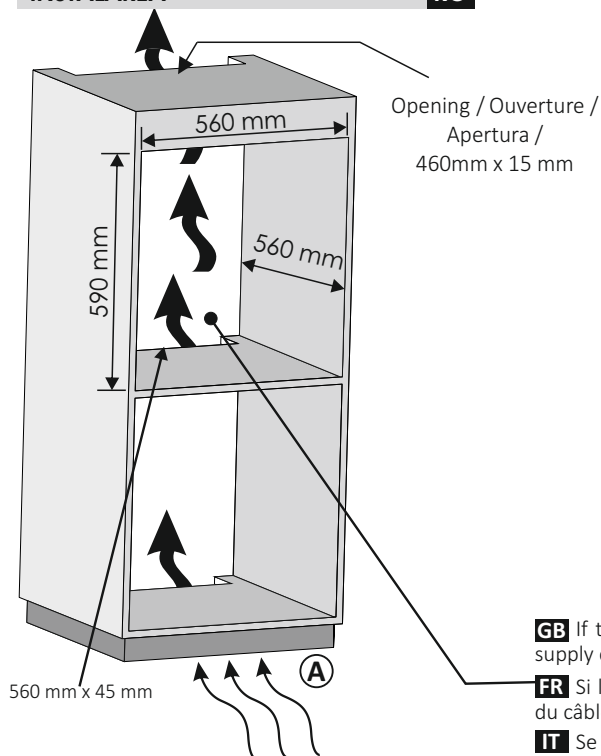
1. Deconectați cuptorul de la rețeaua de alimentare.
2. Desfaceți capacul de sticlă, deșurubați becul și înlocuiți-l cu un bec nou, de același tip.
3. După înlocuirea becului defect, fixați capacul de sticlă.



5. Depanarea

5.1 Întrebări Frecvente

PROBLEMA	CAUZA POSIBILĂ	SOLUȚIE
Cuptorul nu se încălzește	Ceasul nu a fost setat	Setați ceasul
Cuptorul nu se încălzește	Nu a fost setată funcția și temperatura de coacere	Asigurați-vă că setările necesare sunt corecte
Interfața tactilă de utilizare nu reacționează	Abur și condens pe panoul interfeței de utilizator	Curățați cu o cârpă din microfibră panoul interfeței de utilizator, pentru a îndepărta stratul de condens



GB If the furniture is equipped 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.

RO Dacă mobilierul este închis la partea din spate, realizați o deschidere pentru cablul sursei de alimentare.

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

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

A RO Dacă montajul plintei nu permite circulația aerului, pentru performanță maximă a cuptorului, este necesar să realizați o deschidere de 500x10 mm sau aceeași suprafață în 5.000 mm²

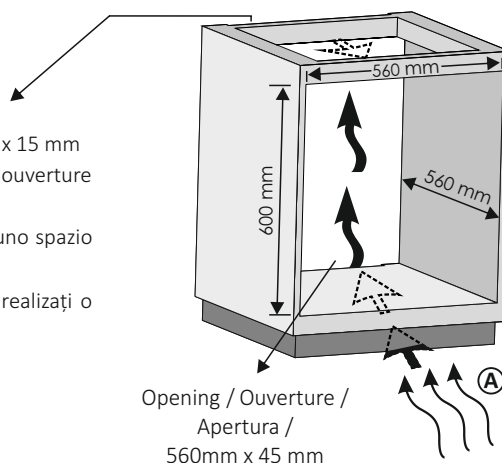
A FR Si le montage du socle ne permet pas la circulation d'air, pour obtenir la performance maximale du four, il est nécessaire de créer une ouverture de 500x10mm ou la même surface dans 5.000 mm²

GB 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

RO În cazul în care cuptorul nu este prevăzut cu ventilator de răcire, realizați o deschidere de 560 mm x 15 mm



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.

RO

Producătorul nu este responsabil pentru inexactități ca urmare a erorilor de tipărire sau transcriere cuprinse în această broșură. Ne rezervăm dreptul de a aduce modificări produselor după cum este necesar, fără compromiterea caracteristicilor referitoare la siguranță sau funcționare.